

Anti-Foodwaste-Tool zeigt Wirkung

von Frauke Brodkorb-Kettenbach

Donnerstag, 13. Oktober 2022



APETITO CATERING

Apetito Catering will sich konsequent immer nachhaltiger aufstellen. Dazu nutzt das Unternehmen eine KI-Software, um im Bereich Foodwaste einen Meilenstein zu setzen.

Bis zu 40 Prozent geringere Lebensmittelabfälle senken den Verbrauch wertvoller Ressourcen massiv und effektiv. Um das zu erreichen, setzt Apetito Catering auf smarte Warenwirtschaft und Algorithmen, die per Verbrauchsprognose den Einkauf immer genauer an den tatsächlichen Absatz anpassen. Ein Win-win für Caterer, Gäste und Umwelt, der mit jedem weiteren Betrieb steigt.



Wer Lebensmittel verwendet statt verschwendet, tut dem Klima gut. Je weniger Foodwaste, desto günstiger im wahrsten Sinne für Mensch, Klima und auch Kasse. Easy Prediction heißt das Tool von Apetito Catering, das dieses Ziel in greifbare Nähe rücken soll. Es ist Teil der **digitalen Plattform Easy System, die den Kunden des Caterers optimierte Prozesse und erhöhten Gästekomfort in der Betriebsverpflegung bietet**. Zu den insgesamt fünf Tools gehören Vorbestell- und -bezahlmöglichkeiten für die Gäste sowie digitales Abrechnen und Feedback-Einholen für Kunde und Caterer.



Andreas Oellerich, Geschäftsführer Apetito Catering.

Die KI-Software von **Easy Prediction stammt aus der Feder des Start-ups Delicious Data (<https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/apetito-mit-ki-foodeinsatz-optimieren-45617>)**. Nach dem Auftakt mit sechs Betrieben Mitte 2020, sind mittlerweile 119 Betriebe mit dem Tool für die ressourcen- und budgetschonende Speisenplanung ausgestattet. Der Nachhaltigkeits-Effekt steigt mit jedem Einsatz. Der Roll-out soll weitergehen.

MEHR DAZU

APETITO CATERING



Digitaler Komplett-Service lanciert

Im Zuge der digitalen Transformation lanciert Apetito Catering mit Easy System eine Lösungsplattform für die Betriebsgastronomie.

([/gvpraxis/news/apetito-catering-digitaler-komplett-service-lanciert-53004](https://gvpraxis/news/apetito-catering-digitaler-komplett-service-lanciert-53004))

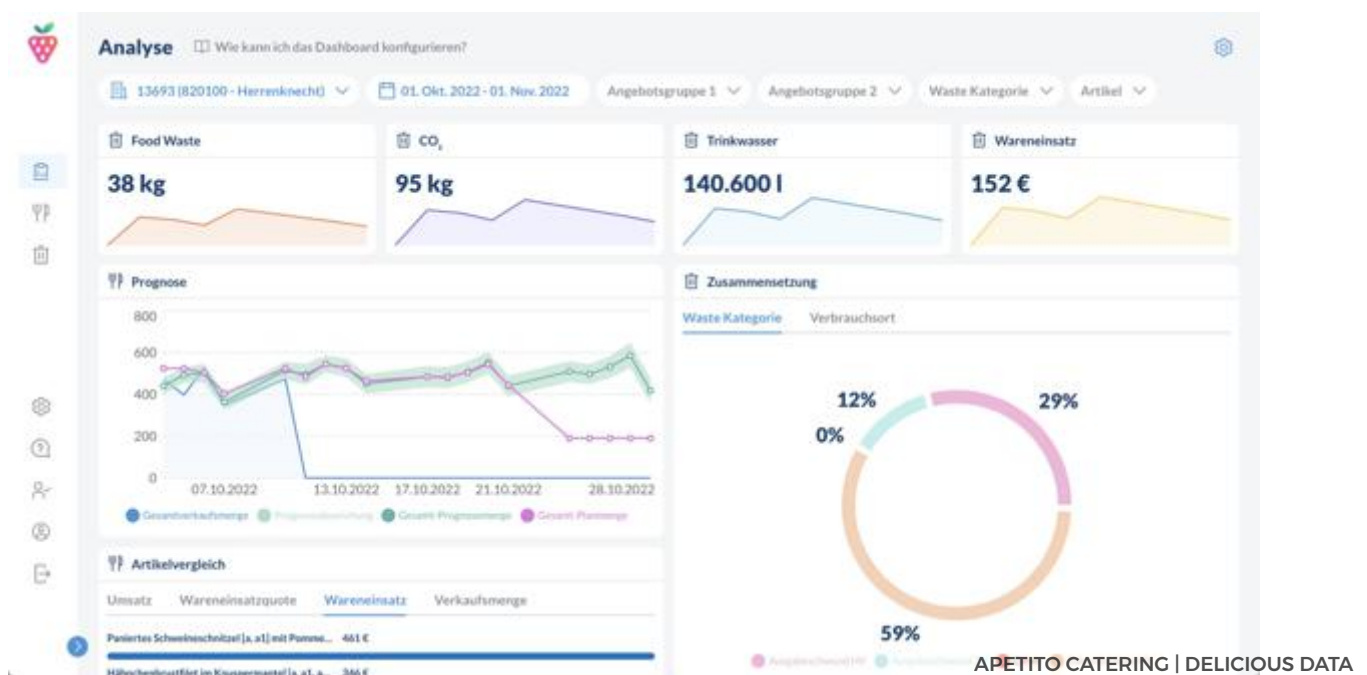
"Unsere Plattform möchte Kunden mit ihren drei Hauptansprüchen optimal abholen", erläutert **Andreas Oellerich, Geschäftsführer Apetito Catering: "Nachhaltig, flexibel, wirtschaftlich.** Im Bereich Foodwaste Vermeiden haben wir uns für das beste Tool auf dem Markt entschieden." Ein wichtiger Punkt dabei ist, dass sich die Deli-

cious Data-**Software besonders unkompliziert in unser inhouse entwickeltes Warenwirtschaftssystem Foody integrieren** lässt. "So stehen in den Betrieben die Verbrauchs-, Einkaufs- und Absatzzahlen zusammen mit dem Gästeaufkommen über einen Zeitraum von bis zu fünf Jahren zur Verfügung. Das ist eine optimale Datengrundlage für exakte Prognosen und geringe Überproduktion." Wird der Absatz eines Gerichts an einem bestimmten Tag betrachtet, fließen u.a. Wetter, Jahreszeit, Gästeaufkommen aber vor allem auch die Konkurrenz-Gerichte des Tages und deren Absatz mit ein. Dies ermöglichte einen **optimiert abgestimmten Speiseplan, der zur Gästezahl passt sowie zu deren Vorlieben** – und damit die Reste auf den Tellern schrumpfen lässt.

„Dieses Tool ist das einzige, das über valide Daten zeigen kann, wie viel Foodwaste verhindert wurde.“

– Andreas Oellerich, Geschäftsführer, Apetito Catering

Überzeugend sei zudem, der Grad der ermöglichten Transparenz durch den Zugriff auf exakte Berechnungen der eingesparten Ressourcen pro Kilo Foodwaste. "Wir können den Gästen ganz aktuell aufzeigen, wie viel CO₂-Emissionen wir gemeinsam durch weniger Tellerreste vermeiden konnten. Wie viel weniger Wasser und Energie verbraucht wurden", so der Geschäftsführer, der Apetito Catering damit an der Spitze der Branche in Sachen nachweisbarem Ressourcenschonen sieht.



Im Dashboard sehen Betriebsleiter und Köche in Echtzeit, wie sich Prognosen und Einkaufsmengen unter veränderten Parametern entwickeln. Kunde Herrenknecht hat seit der Einführung von Easy Prediction die Rückläufe auf den Tellern halbieren können.

Dazu hat Delicious Data eine Dashboard-Lösung implementiert, die gewogene Abfallmengen direkt in Wareneinsatzkosten, CO₂ äquivalente Treibhausgasemissionen sowie Trinkwasserverbrauch umrechnet und grafisch visualisiert. Rechengrundlage ist das **Wiegen der täglichen Abfallmengen. Die Daten werden ins System eingegeben und dienen sowohl dem Foodwaste-Monitoring als auch der Prognose.** "Wir entwickeln unsere Algorithmen und unser Food Waste Monitoring-System in der Kooperation mit Apetito Catering seit 2020 immer weiter. Ein wichtiges Learning hat etwa dazu geführt, dass wir Hauptmahlzeit und Snacks und Zwischenmahlzeiten separat erfassen und entsprechend analysieren können", erläutert Mitgründer und Geschäftsführer Valentin Belser. Selbstverständlich können auch weitere Messpunkte von Lebensmittelresten zum Beispiel aus der Produktion oder Lagerabfälle ermittelt und verarbeitet werden, "aber der ganz große Hebel, um Foodwaste zu reduzieren, sind Überproduktion und Tellerrückläufe", betont er. Um alle Lebensmittelreste zusammen kümmert sich in den Apetito Catering-Betrieben Refood. Mit dem spezialisierten Entsorger landen sie entweder in Kompostier- oder Biogasanlagen, um sich weiter "nützlich" zu machen.

Foodwaste bewegt



PRIVAT

Valentin Belser, Mitgründer und Geschäftsführer, Delicious Data: "Ein wichtiges Praxis-Learning hat dazu geführt, dass wir Hauptmahlzeit und Snacks und Zwischenmahlzeiten separat erfassen und entsprechend analysieren."

Beide Partner im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung **beobachten das steigende Interesse am Thema, je mehr darüber kommuniziert wird.** Andreas Oellerich: "Uns ist immens wichtig, dass wir nur valide Daten und Angaben kommunizieren. Das leisten wir mit dieser digitalen Lösung. Wenn wir unseren Gästen sagen, dass wir mit der smarten Technologie in einem Jahr rund 314 Tonnen Foodwaste, 1,17 Mrd. Liter Trinkwasser einsparen konnten und dazu 785 Tonnen weniger CO₂-Ausstoß verur-

sacht haben, können wir dies belegen. Das ist ungemein wertvoll sowohl im Sinne des Klimas und der Umwelt als auch aus Sicht von Kunden und Gästen." Oellerichs erklärtes Ziel ist es, peu à peu **alle rund 1.000 Betriebe, die Apetito Catering über die Segmente Business, Care und Education hinweg versorgt, nachzuziehen.**

Natürlich sei der Wirkungsgrad der Easy Prediction geringer, je besser ein Küchen- oder Betriebsleiter bereits aufgestellt ist. Erfahrung und Führungsqualität sind da wesentliche Faktoren. Doch gibt Andreas Oellerich zu bedenken: "Wir müssen uns darauf einstellen, dass uns genau diese erfahrenen Fachkräfte immer mehr fehlen werden. **Digitale Lösungen werden deshalb auch an dieser Stelle immer wichtiger.**"

Langfristig denken und handeln

Um sich ganzheitlich als Unternehmen valide und nachweisbar nachhaltig aufzustellen, **plant Apetito Catering eine ZNU-Zertifizierung Anfang 2023 für die Zentrale in Rheine.** Dazu werden sämtliche Prozesse auf den Prüfstand gestellt – wissenschaftlich begleitet durch die Fachhochschule Münster. Zudem bringt der Caterer als einziger Gemeinschaftsgastronom sein **Know-how in einen Arbeitskreis des Bundesumweltministeriums ein, um einen bundesweit gültigen Nachhaltigkeitsstandard zu erarbeiten**, wie der Geschäftsführer verrät.

Auf der anderen Seite entwickelt der KI- und Software-Dienstleister Delicious Data sein Leistungsportfolio kontinuierlich weiter. "Vor kurzem haben wir unseren 'Intelligenten Tagesplaner' lanciert, der über den Tag hinweg Prognosen für die weitere Planung liefert und so die Verschwendung von Lebensmitteln noch deutlicher reduzieren hilft", berichtet KI-Spezialist Valentin Belser. Die Produkterweiterung helfe vor allem **im Bereich Zwischenverpflegung, um Snackartikel und Backwaren punktgenau zuzubereiten und Überproduktion zu vermeiden.**

ÜBER APETITO CATERING

Apetito Catering gehört zu den führenden Cateringunternehmen in Deutschland und bietet seit über 30 Jahren maßgeschneiderte Cateringkonzepte in den Bereichen Business & Industries (Betriebsverpflegung), Care (Kliniken und Seniorenheime) sowie Education (Schulen und Kitas). Im exklusiven **gvpraxis-Ranking der größten Contract Caterer in Deutschland rangiert Apetito auf Platz 3** (<https://gvpraxis.food->

[service.de/gvpraxis/rankings/ranking--contract-caterer-massive-corona-bremse-2021-51962](https://www.food-service.de/gvpraxis/rankings/ranking--contract-caterer-massive-corona-bremse-2021-51962)) mit 264,3 Mio. Euro Umsatz (-1,5, %), erwirtschaftet mit 7.298 Beschäftigten.

Hier finden Sie weitere [gv+ Artikel \(/plus/\)](#).

THEMEN:

- [Apetito](#)
- [Caterer](#)
- [Software](#)
- [Algorithmus](#)
- [Valentin Belser](#)
- [Andreas Oellerich](#)
- [Tellerrestmenge](#)

ANZEIGE



JURA GASTRO VERTRIEBS-GMBH

Für besten Kaffeegenuss – wir haben die perfekt

Wie man jeden Kaffeewunsch erfüllt, das weiß die JURA Gastro Vertriebs-GmbH seit 20 Jahren am nunmehr seit zwei Dekaden der starke Profi-Partner für professionelle Kaffeeanbieter.

→

<https://www.food-service.de/industrie/industrie/jura-gastro-vertriebs-gmbh-fuer-besten-kaffeegenussung.-52839>