



LEBENSMITTELABFÄLLE GEZIELT REDUZIEREN

KI-Tools treffen bessere Vorhersagen

Das Familienunternehmen Apetito Catering nutzt künstliche Intelligenz unter anderem bei seiner Menüplanung und beim Kassieren in seinen Kantinen. Damit spart das Unternehmen Zeit, Geld und verbessert seinen ökologischen Fußabdruck. Ein Interview mit Geschäftsführer Andreas Oellerich.

Herr Oellerich, bitte stellen Sie das Unternehmen Apetito Catering kurz vor.

Der Apetito Catering-Konzern ist ein seit über 30 Jahren erfolgreiches, mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz in Rheine und gehört zur Apetito-Gruppe. Das Dienstleistungsportfolio umfasst maßgeschneiderte Verpflegungslösungen für Unternehmen, Schulen, Kindergärten und Pflegeeinrichtungen. Aktuell kümmern sich 7.685 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter um die Gemeinschaftsverpflegung bei 800 Kunden deutschlandweit. 2023 haben wir 369 Millionen Euro Jahresumsatz erwirtschaftet.



Andreas Oellerich ist Geschäftsführer der Apetito Catering B.V. & Co. KG mit Stammsitz in Rheine.

KI ist in aller Munde. Ab wann hat sich Ihr Unternehmen mit dem Thema genauer beschäftigt?

Wir beobachten schon immer die Entwicklung der Märkte und sind immer schon offen für neue digitale Lösungen. Seit 2020 arbeiten wir mit dem Münchener Start-up Delicious Data zusammen, das sich auf die Nutzung von künstlicher Intelligenz zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen spezialisiert hat. Apetito Catering nutzt die Prognoseprogramme, um die Planung und den Wareneinsatz zu verbessern.

In welchen Bereichen kommt künstliche Intelligenz bei Apetito Catering inzwischen zum Einsatz?

Der eben beschriebene Bereich einer klugen Prognose nennen wir „Easy Prediction“, ein Baustein unseres Easy-Systems. Wir haben einen weiteren Baustein, der KI-basiert eingesetzt werden kann: Bei „Easy Pay“ können Tischgäste ihre Tablets scannen.



Essensausgabe - das Kassieren erfolgt per KI.

Das ausgewählte Gericht wird KI-basiert erkannt und direkt kassiert. Das spart für den Tischgast Zeit und für die Betriebsrestaurants Personal.

Welche Erfolge und Effekte können Sie hier inzwischen vorweisen?

Alles, was Prozesse vereinfacht und beschleunigt, kommt bei unseren Kunden gut an. Wir sind davon überzeugt, dass digitale Lösungen wie unser Easy-System die Gemeinschaftsverpflegung zukunftsfähig aufstellen und bestmöglich unterstützen. Allein durch das Prognoseprogramm fallen in unseren 125 Apetito-Kantinen jährlich knapp 54.000 Kilogramm weniger Essensreste an – das entspricht Einsparungen von etwa 345.000 Euro.

Wie sind Sie bei der KI-Implementierung konkret vorgegangen?

Um von einer KI-Lösung zu profitieren, muss Sie zu unserem Konzern passen und in unsere teils komplexen Abläufe integriert werden. So haben wir die KI-Software von Delicious Data in unser Betriebssystem eingearbeitet, sie mit unserem Bestellsystem verbunden. Da laufen jetzt Rezepturen, Speisepläne, Wareneinsatzprognosen und Bestellungen alle zusammen – mit einem großen Nutzen für die Betriebsleiter.

Welche Erfahrungen haben Sie bei der Implementierung gemacht?

Unserer Erfahrung nach braucht es ein bisschen Zeit, bis neue Lösungen verstanden und in bestehende Prozesse integriert werden können. Neue Programme im laufenden Betrieb zu implementieren und anzuwenden, stellt Herausforderungen dar. Unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern muss sich der Sinn und Nutzen erklären, um für die Integration neuer Tools bereit zu sein.

Inwieweit sind in nächster Zeit weitere KI-Projekte im Unternehmen geplant?

Spannend finde ich aktuell ein mögliches Feedback zu Nährwerten eines ausgewählten Gerichts, also Infos zum gescannten Menü via KI-App. Wir beschäftigen uns damit, die Verknüpfung für Bezahlsystem und KI-Apps, die gesundes Essverhalten unterstützen, zu initiieren, aber nicht mit erhobenem Zeigefinger. Wir beschäftigen uns damit und suchen nach Möglichkeiten und Angeboten. Im Bereich Personal planen wir automatisierte Videos für Stellenanzeigen, die blitzschnell und mehrsprachig ausgespielt werden. In allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung wollen und werden wir künftig Speisepläne KI-basiert gestalten.

Was würden Sie anderen Familienunternehmen empfehlen, die noch gewisse Vorbehalte gegenüber künstlicher Intelligenz haben?

Einfach machen und ein Gefühl für die KI-Technologie bekommen. ■

www.apetito-catering.de

HENDRIK FUCHS