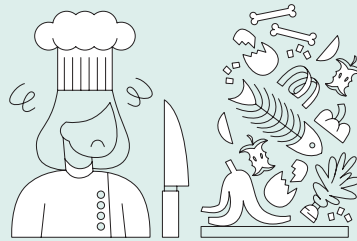


GRÜNE REVOLUTION / Kantinenessen

Klimaneutralität zu erreichen ist eine Mammutaufgabe. Capital berichtet über Innovationen auf dem Weg dorthin. Diesmal: eine KI, die Kantinen effizienter macht – und so Lebensmittelreste spart

HERAUSFORDERUNG

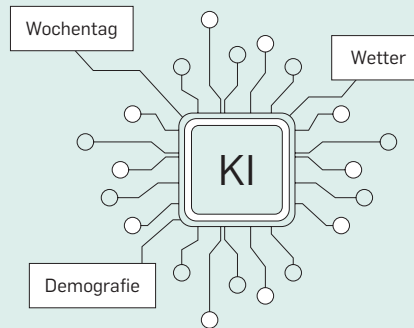
In der Gastronomie fallen in Deutschland jährlich 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an. Ein Großteil davon in Betriebskantinen, die täglich rund 17 Millionen Menschen versorgen. Auf den Teller gerechnet bleiben jeweils 71 Gramm liegen. Dazu zählen insbesondere Gerichte, die nicht verkauft werden – etwa, weil sie nicht den Wünschen der Mitarbeiter entsprechen.



Das Bauchgefühl der Köche trägt – 71 Gramm pro Teller bleiben im Schnitt übrig

INNOVATION

Apetito Catering, einer der größten Kantinenbetreiber Deutschlands, setzt in seinen Betriebsrestaurants künstliche Intelligenz ein, um die Nachfrage besser zu prognostizieren. Dabei fließen mehrere Faktoren ein: Wetter, Demografie der Belegschaft, Erfahrungswerte, Wochentage und vieles mehr. Daraus ermittelt die KI, wie viel Kilogramm Pommes, Reis oder einzelne Bratwürste der Küchenchef täglich produzieren muss.



Besser sind statistische Daten, die eine KI zu einem Tagesplan zusammenstellt



Weniger Abfälle bedeuten eine bessere CO₂-Bilanz für Unternehmen

IN DER PRAXIS

Apetito setzt die KI des Münchner Start-ups Delicious Data in 125 der 300 eigenen Betriebskantinen ein. Seitdem fallen etwa drei Prozent weniger Essensreste an. Das entspricht knapp 54 Tonnen oder 345 000 Euro, die in Teilen durch günstigere Preise an Kunden weitergegeben werden können. Außerdem schont es die CO₂-Bilanz der Betriebe, die ab einer gewissen Größe ihre Kantinen ab 2025 in die Klimabilanz einbeziehen müssen.

„Gewohnheiten verändern sich nur langsam“



ANDREAS OELLERICH
Apetito Catering

Wie schnell kann eine KI, die mit zurückliegenden Daten arbeitet, neue Essgewohnheiten abbilden?

Das kriegen wir sehr schnell hin, weil in unserem System über 1 000 Gerichte enthalten sind. Die Essgewohnheiten verändern sich übrigens nur sehr langsam.

Sie haben die KI eingekauft und nicht selbst entwickelt.

War das keine Option?

Nein, in unserer Branche müssen wir unglaublich flexibel sein. Falls es irgendwann mal eine bessere Lösung gibt, wollen wir sie so schnell wie möglich haben. Da haben Start-ups Tempovorteile.

Was ist durch KI bei Ihnen sonst noch möglich?

Wir können Gerichte bereits optisch an der Kasse erfassen und sparen so Personal. Irgendwann können wir das auch mit Nährwerten. Das wird dann ein wichtiger Beitrag zur betrieblichen Gesundheit.