



AI for Smart Food Service

Optimale Absatzprognosen durch KI gestützte Lösungen



www.mitakus.de

Gastronomie 4.0 mit Mitakus

Mitakus



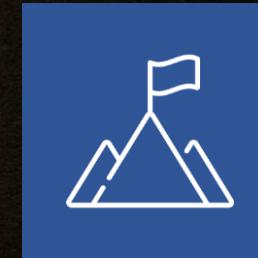
Wir sind ein Food Tech Start-up aus München. Wir haben unser Produkt zusammen mit Köchen und Managern aus der Gastronomie entwickelt, um sie bei ihren täglichen Aufgaben zu unterstützen.

Ansatz



Mitakus ist eine web-basierte Software, die interne und externe Daten und AI-basierte Algorithmen kombiniert, um präzise Nachfrage Prognosen und Gerichtsempfehlungen zu erzeugen.

Mission



Wir helfen Köchen und Managern, ihre Abläufe und Menüs zu optimieren und die Lebensmittelkosten sowie Lebensmittelverschwendungen durch Anwendung modernster Technologien zu senken.





I. Herausforderung(en)

Corona verändert alles



Produktveränderungen

Neue Verpackungen



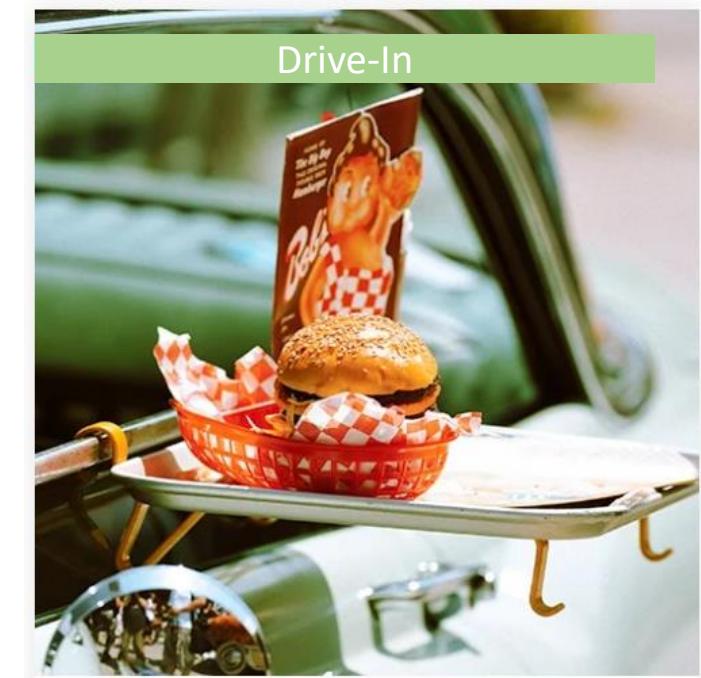
Sicherheitsmaßnahmen



Desinfektionsmittel



Serviceveränderungen



Kontaktveränderungen



Die Gastronomie wird komplexer

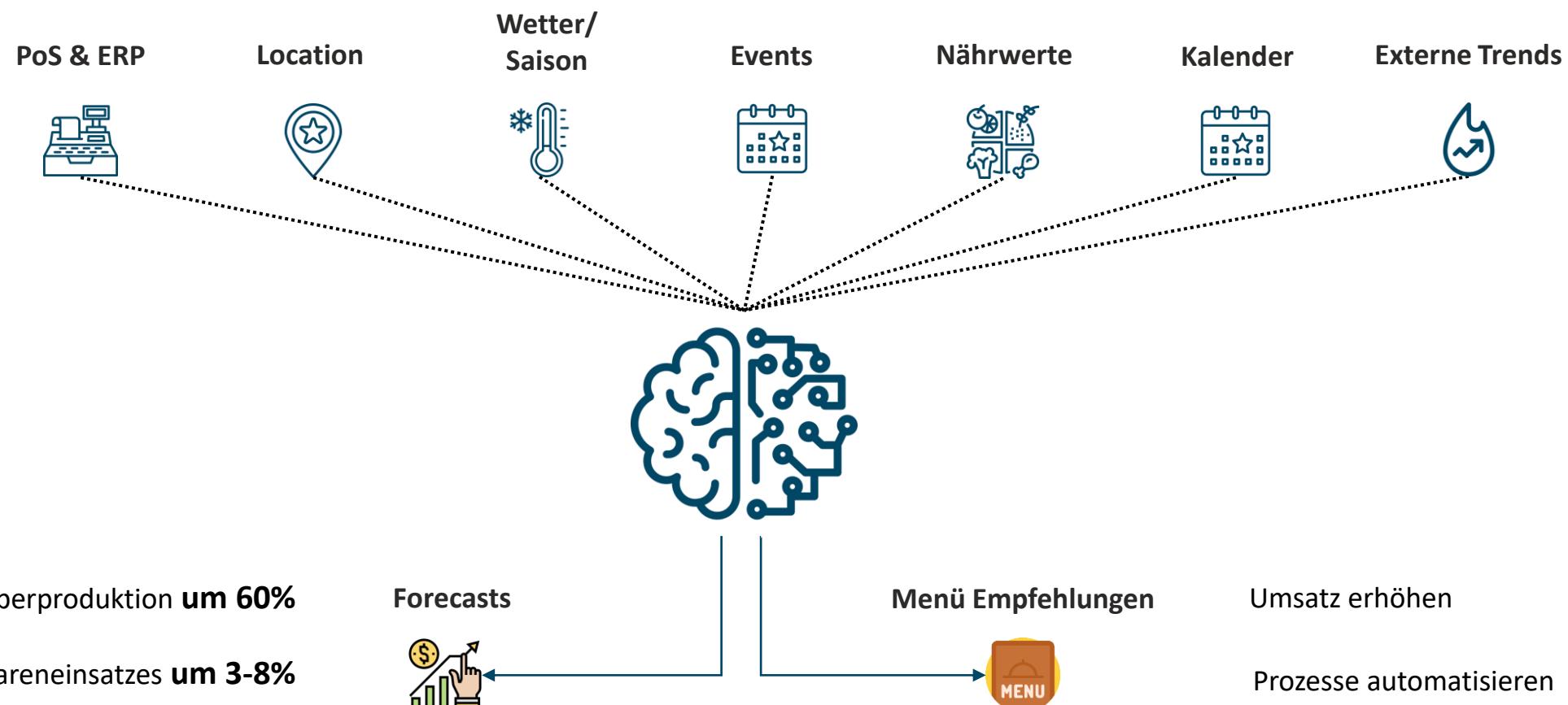
Immer mehr Anforderungen bei der Bedarfsplanung und Menü Erstellung, was zu Überproduktion, Kosten und Lebensmittelverschwendungen führt.





II. Prognosesystem als Lösung

Mitakus analysiert alle relevanten internen und externen Daten, um individuelle Prognosemodelle für jeden Standort zu erstellen



Daten die in die Prognose einfließen

Partner



Kasse / ERP / Bestellsysteme

- Historischen Transaktionen der letzten **1-X Jahre**
- (Vorbestellungen)



Wetterdaten



Artikel/Warengruppen

- Artikel: Beschreibung, SKU/Ids/PLUs, Art etc.
- Warengruppen



Kalenderdaten



Testbetrieb(e)

- Engagierte Leiter und/oder Küchenchef
- Andere spezifische Inputfaktoren
- **RESTRIKTIONEN:** z.B: Mindestmengen, etc.



Ortsdaten



Eventdaten

Und andere...

Grundlagen für Prognosesysteme

Unser „Treibstoff“ sind Daten, deren Güte die Genauigkeit und Wert des Outputs bestimmen.

Input

- Motivierter Betriebsleiter / Küchenchef
- Hist. Verkaufszahlen + Menüs / Speisen

- Planzahlen im Betrieb (Betriebsleiter)
- Verkaufspreise

- Rezepturen / Ingredienzen
- Wareneinsätze

- Einkaufspreise
- Hist. Einkaufszahlen

Stufe 1

Output

- Prognosen zu Umsatz, Gästen u. Speisen
- Prognosen pro Woche / Tag / Stunde

- Vergleich der Prognosen
- Empfehlungen (Automatisierung) für den Speiseplan

- Prognosen/Empfehlungen auf Zutatenebene
- Genaue Kostenersparnis

- Einkaufsprognose für einzelne Zutaten

Stufe 2

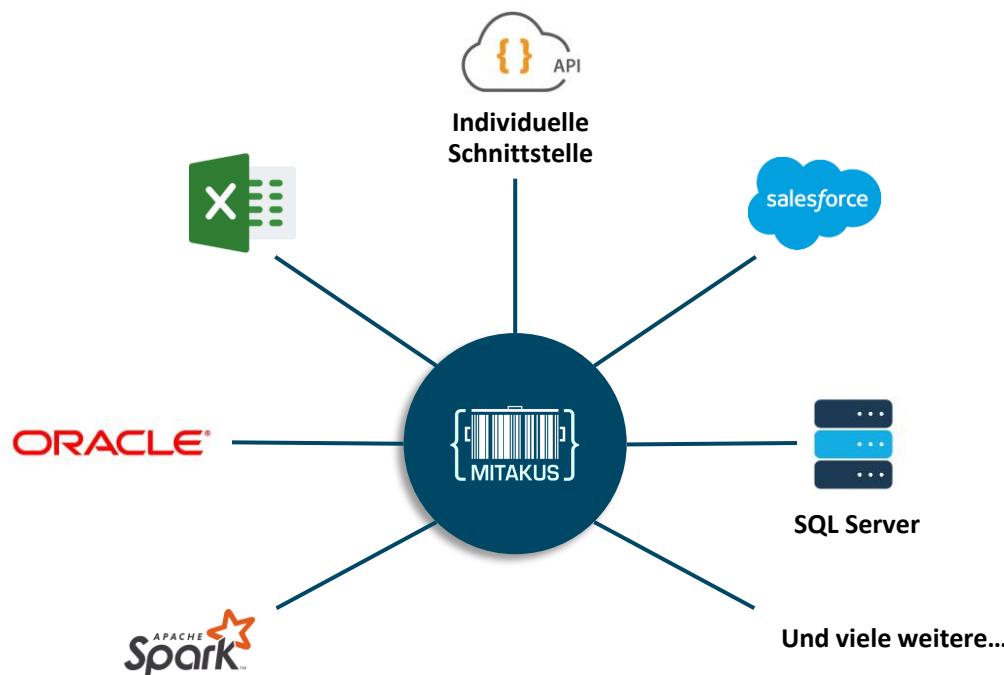
Stufe 3

Stufe 4

Wie findet der Datenaustausch statt?

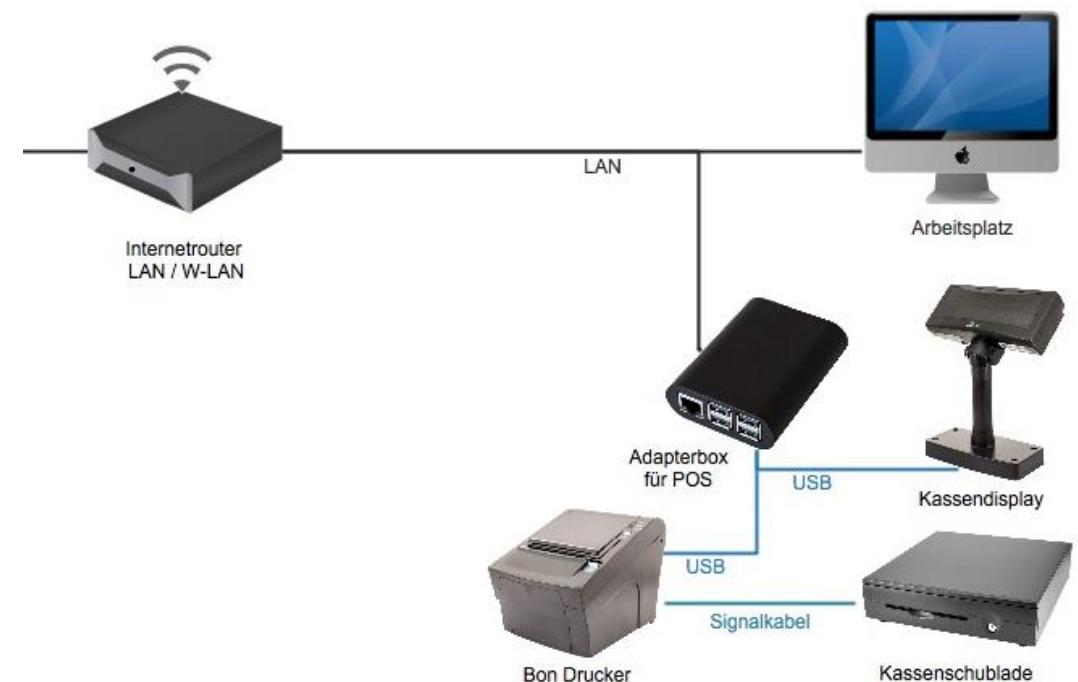
A) Warenwirtschaft

Über automatische Exporte, oder eine Schnittstelle.

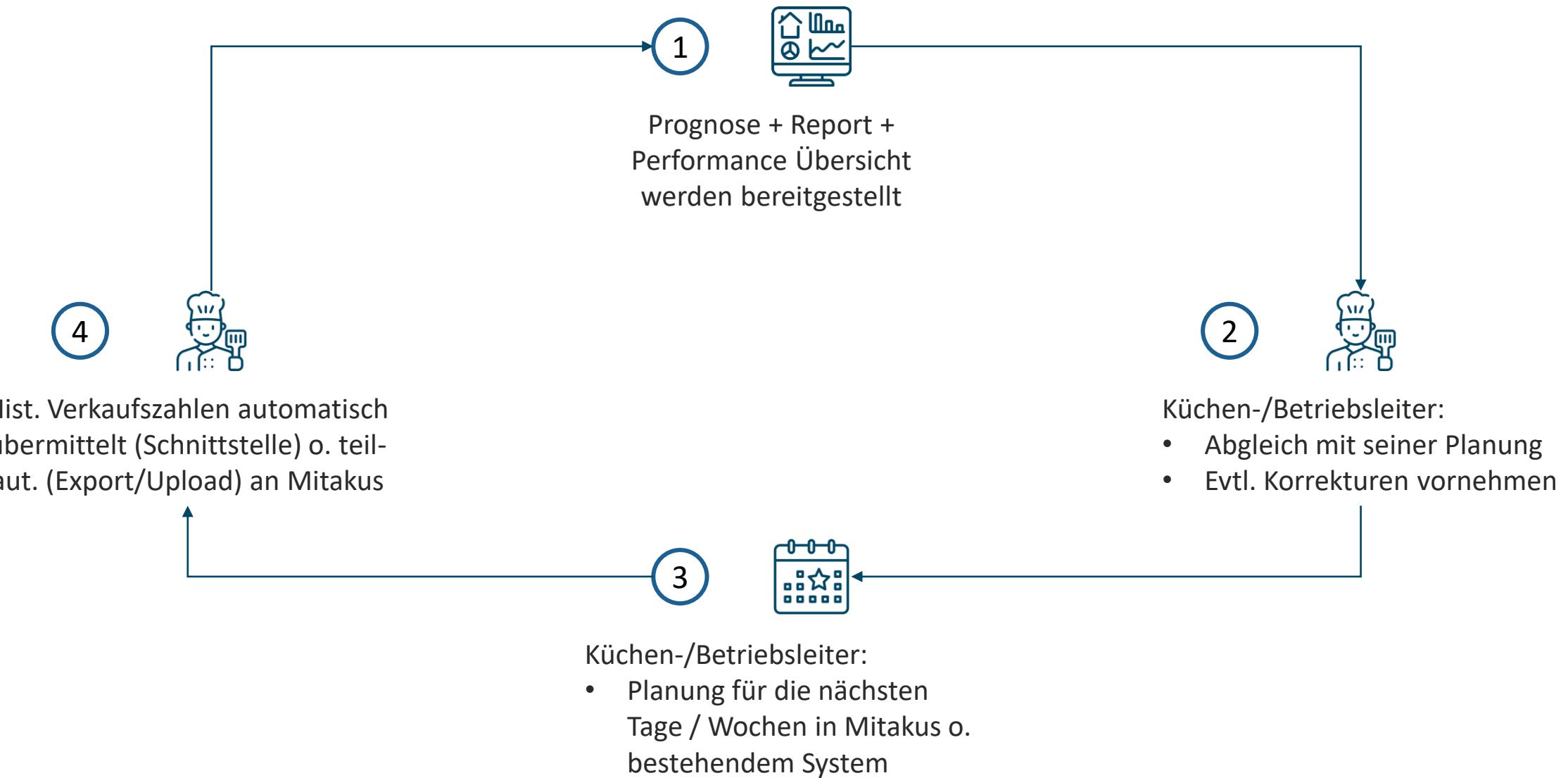


B) Kassensystem

Wie bei A) ODER
Über einen Hardware Adapter, der zwischen das Kassensystem und den Bon Drucker geschaltet wird.



Wie arbeiten die Mitarbeiter mit Mitakus?



Wie messen wir den Erfolg?

Die Zielvorgaben werden mit Realen Daten und bestehenden Plandaten aus der Küche verglichen



Mitakus Prognosen

- Absatzprognosen
- Umsatzprognosen
- Einkaufsprognosen
- Etc.

Zielvorgaben

- Überschüsse (Zubereitung & Einkauf)
- Unterproduktion
- Veränderung im Wareneinsatz in %
- Reduktion der Lebensmittelabfälle

Erzielbare Ergebnisse

- Reduktion um bis zu 60%
- Reduktion um bis 30%
- Reduktion um 3-8%
- Reduktion um bis zu 30%



III. Anwendungsbeispiele

Use Case Beispiel: Betriebsgastronomie



Betriebskantine eines Betreibers in Bayern



Herausforderung

Hohe Kosten für Zutaten und Lebensmittel und eine schwer vorhersehbare Nachfrage führten zu übermäßiger Lebensmittelverschwendungen und sinkenden Gewinnspannen.



Lösung

Mitakus implementierte eine benutzerfreundliche, webbasierte Lösung, die äußerst genaue Bedarfsprognosen lieferte und dem Küchenchef half, Menüs, Mengen und Beschaffungen zu planen.



Ergebnisse

Nach 6 Monaten

44%

Reduktion der Überproduktion

>9000

Gerettete Mahlzeiten pro Standort

€ 20.000

Reduktion des Wareneinsatzes

6%

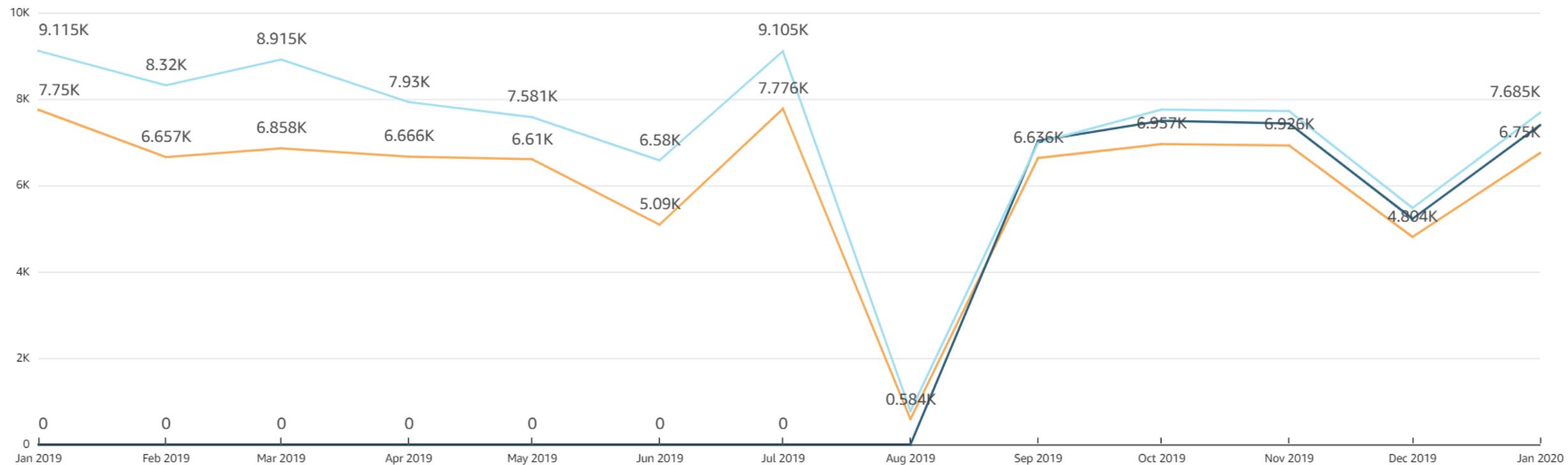
Reduktion des Wareneinsatzes

Use Case Beispiel: Betriebsgastronomie

Übersicht 2019 - 2020 Prognose Chef vs. Realität (NUR Hauptgerichte)

Legend

Chef Prognose Mitakus Prognose Menge



Use Case Beispiel: Großküche und Zulieferer



Großküche im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung mit über 15.000 Mahlzeiten/Tag



Herausforderung

Die Produktion ist nicht auf die Nachfrage ausgerichtet, was zu Problemen mit Über- und Unterproduktion führt, insbesondere in den Ferien.



Lösung

Optimierte Prognosemodell basierend auf historischen Zahlen, Vorbestellungen, Kundenzahlen und internen Empfehlungen.



Ergebnisse & Potential

40%

Reduktion der Überproduktion

>22.500

Gerettete Mahlzeiten pro Monat

€ 60.000

Einsparungspotential für eine Produktionslinie

€ 110.000

Einsparungspotential für gesamtes Unternehmen

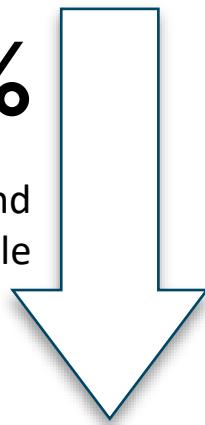


IV. Chancen und Risiken

Chancen

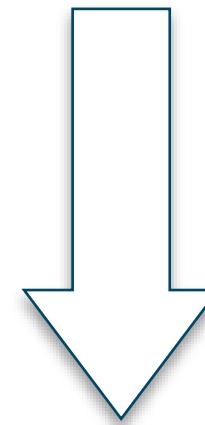
60 %

Reduktion der Überproduktion und
potentieller Abfälle



3-8 %

Reduktion des Wareneinsatzes



Umsatz erhöhen

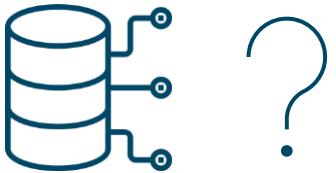


Prozesse automatisieren



Nachhaltigkeit & Image

Risiken



Datenqualität

Woher kommen die Daten?
Gibt es überhaupt genug Daten?



Interesse

Interesse an dem Projekt und
stetigem Austausch



Organisation

Wer sind die
Ansprechpartner? Wer ist
zuständig?

Call to Action



Testen von Innovationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette um die genauen Auswirkungen auf Lebensmittelabfälle festzustellen und Maßnahmen zu verbreiten



Projektpartner für das Horizon Europe Projekt „LOWINFOOD“ gesucht.



Danke!



Roman Wolkow



www.mitakus.de



+49 177 975 81 21



rwolkow@mitakus.de

