



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 Lebensmittelverschwendung durch Anwendung modernster Technologien zu senken.



A chef in a white uniform and hat is smiling and looking at a laptop. He is in a restaurant setting with other chefs and customers in the background. The image has a dark overlay with a network diagram on the right side.

I. Herausforderung(en)

Corona verändert alles



Produktveränderungen

Neue Verpackungen



Sicherheitsmaßnahmen



Desinfektionsmittel



Serviceveränderungen

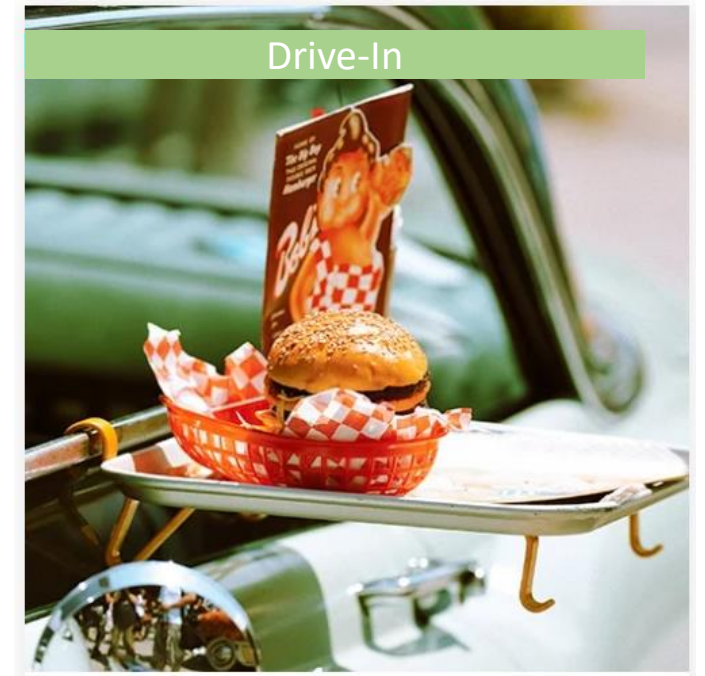
Neue Küchenkonzepte



Angepasste Menüs



Drive-In



Kontaktveränderungen

Lieferungen



Drittanbieter



Kontaktlose Bestellungen



Die Gastronomie wird komplexer

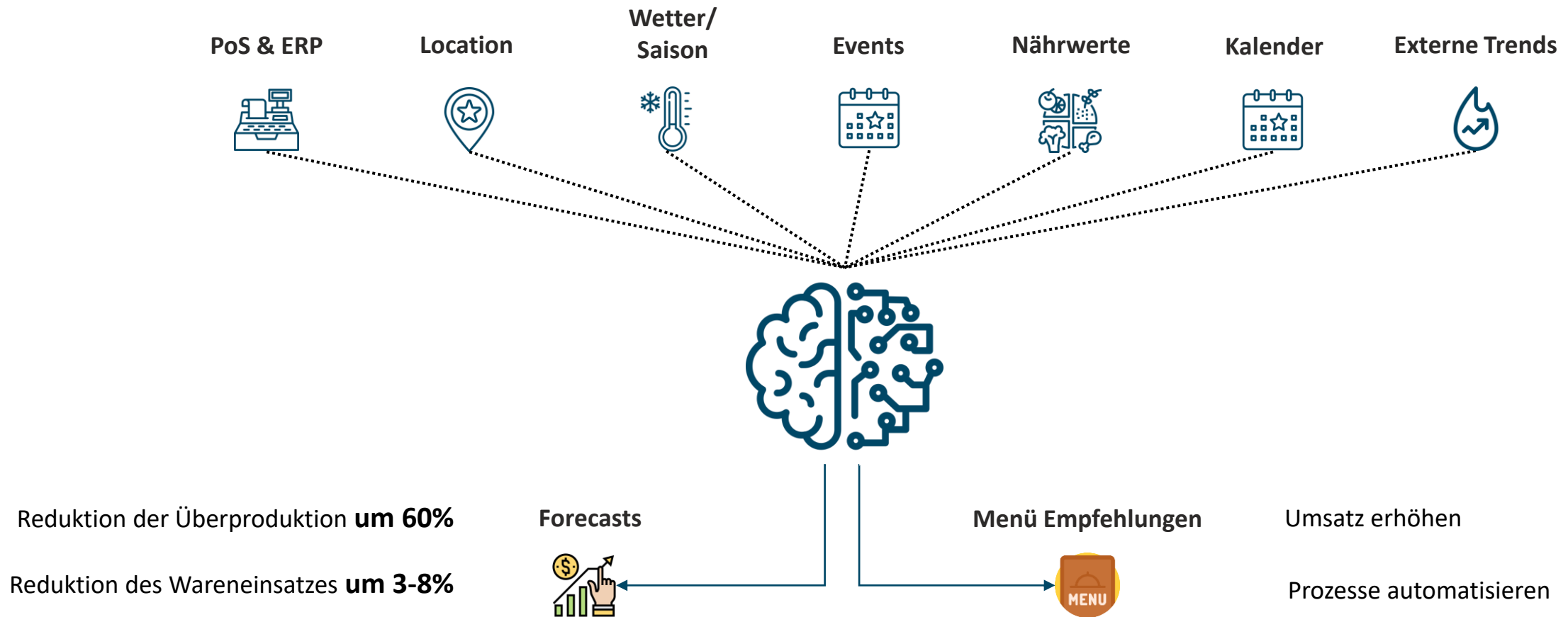
Immer mehr Anforderungen bei der Bedarfsplanung und Menü Erstellung, was zu Überproduktion, Kosten und Lebensmittelverschwendung führt.



A chef in a white uniform and hat is smiling and looking at a laptop. The background is a blurred restaurant interior with warm lights. In the foreground, there are several loaves of bread on a wooden surface. A decorative network of white dots and lines is visible on the right side of the image.

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)



Artikel/Warengruppen

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



Testbetrieb(e)

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



Wetterdaten



Kalenderdaten



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

Stufe 2

Stufe 3

Stufe 4

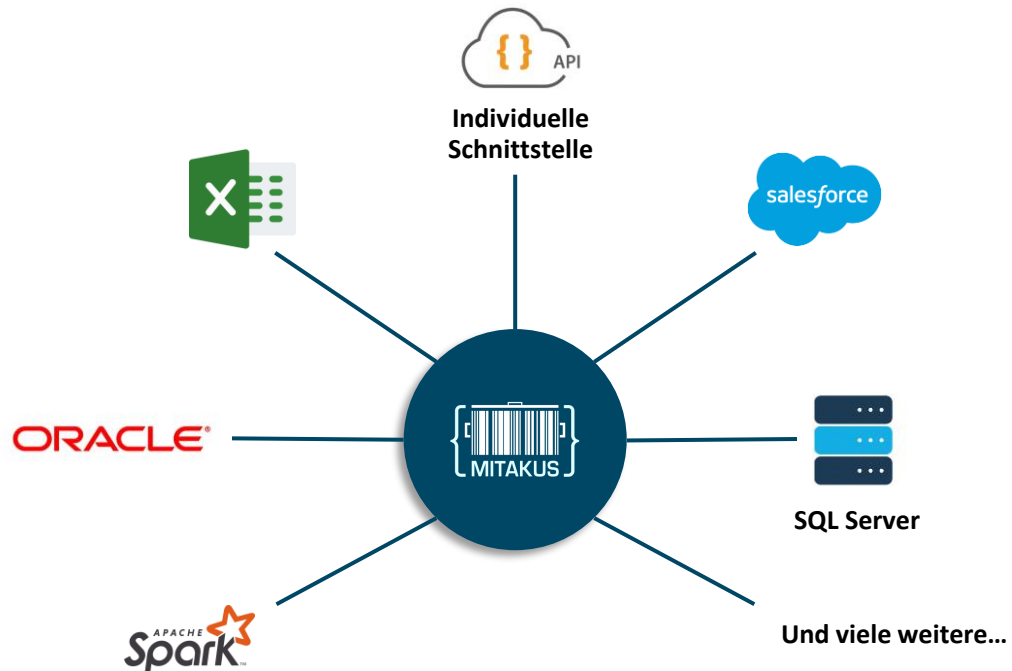
Output

- 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

Wie findet der Datenaustausch statt?

A) Warenwirtschaft

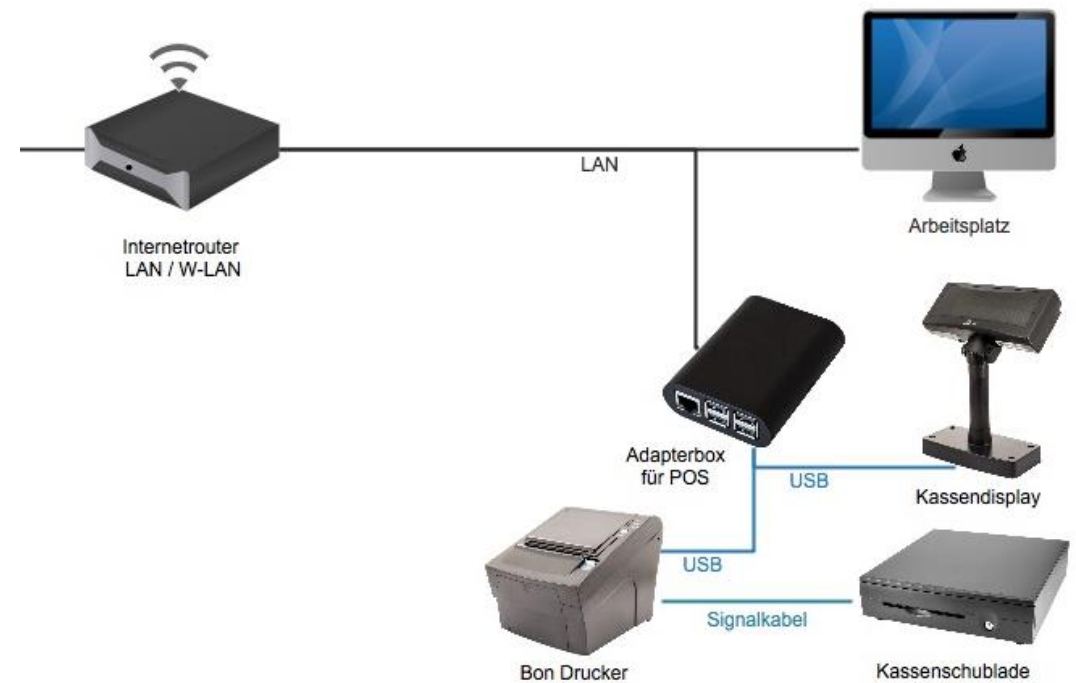
Über automatische Exporte, oder eine Schnittstelle.



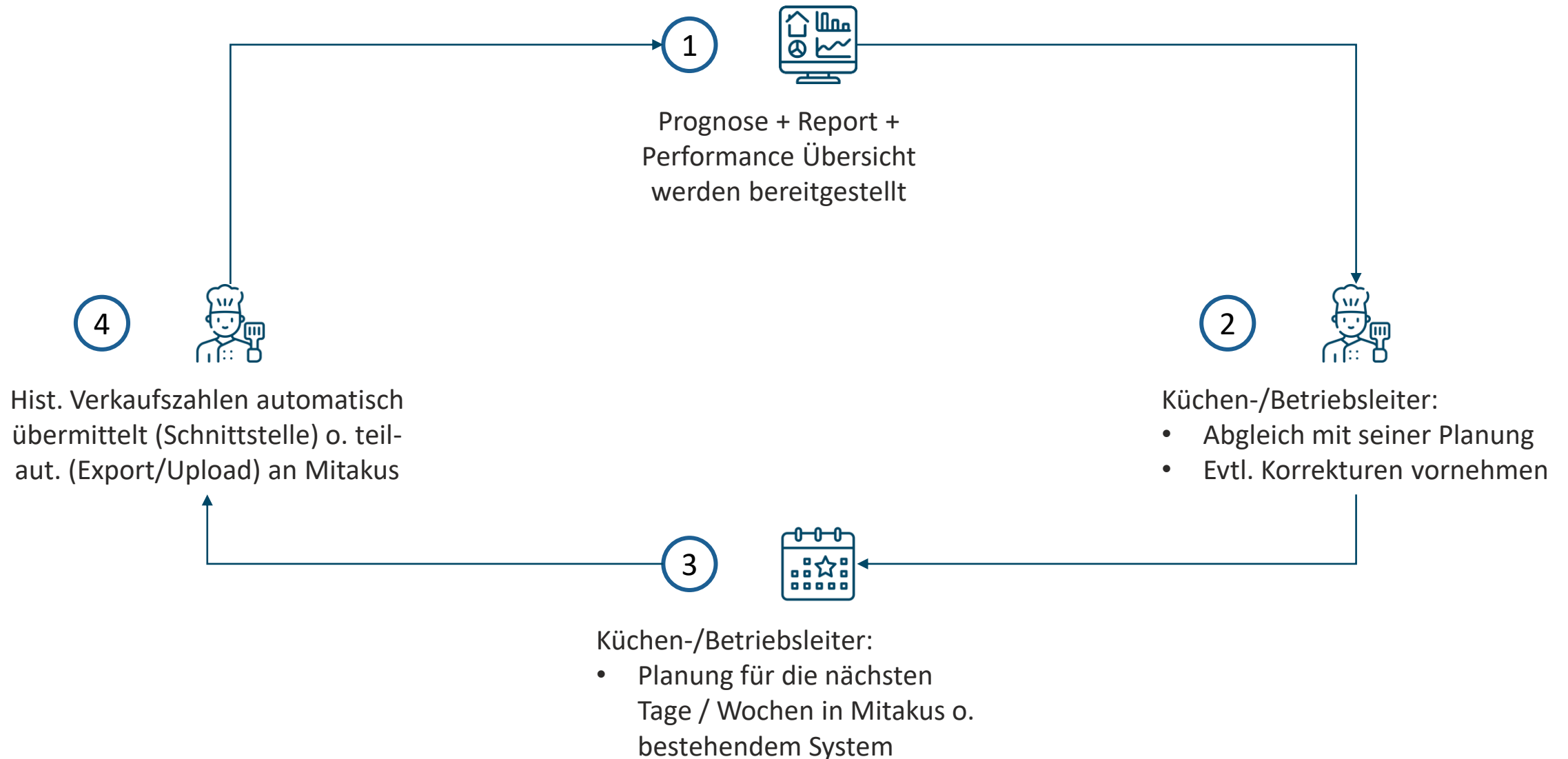
B) Kassensystem

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%

A chef in a white uniform and hat is smiling and looking at a laptop. He is in a restaurant setting with other chefs and customers in the background. The image is overlaid with a semi-transparent dark rectangle containing the text "III. Anwendungsbeispiele".

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 Lebensmittelverschwendung 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%

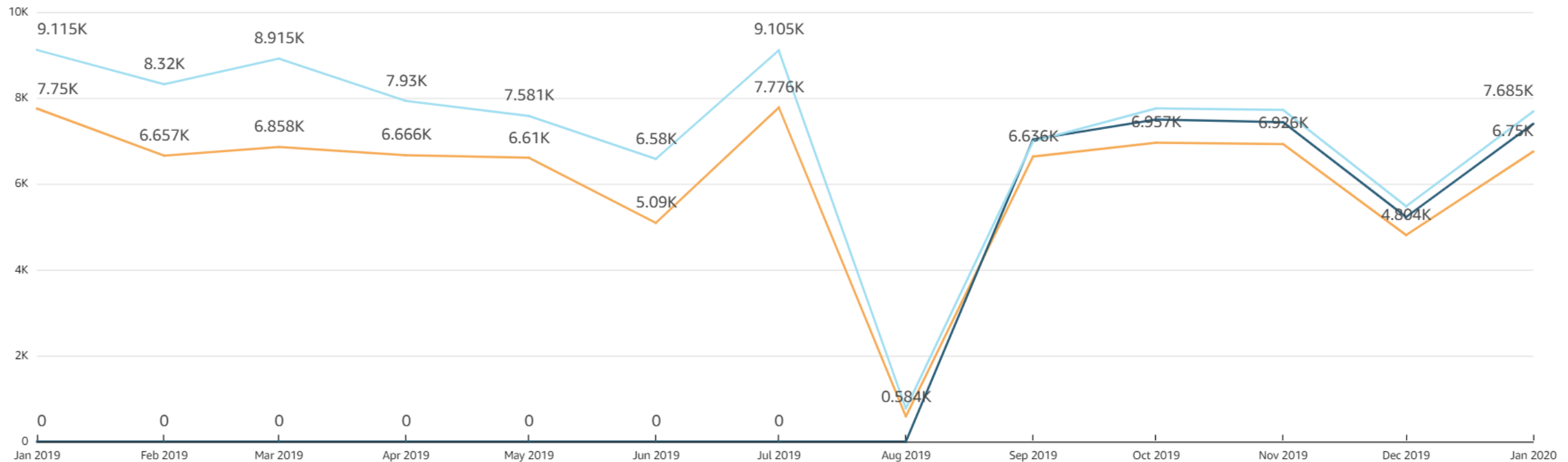
Reduktion des
Wareneinsatzes

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

Optimiertes 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

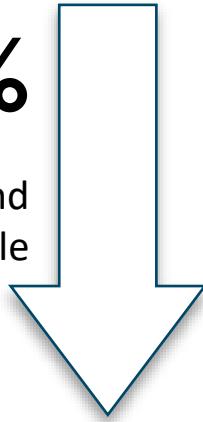
A chef in a white uniform and hat is smiling and looking at a laptop. He is in a restaurant setting with other chefs and customers in the background. The image has a dark overlay with a network diagram on the right side.

IV. Chancen und Risiken

Chancen

60 %

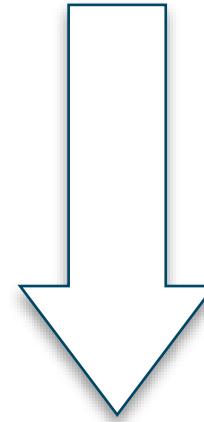
Reduktion der Überproduktion und
potentieller Abfälle



Umsatz erhöhen

3-8 %

Reduktion des Wareneinsatzes



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

