

**Headline:**

## **Wie Restaurants ihren Food Waste reduzieren**

**Lead:**

*Gastronomen wissen im Voraus oft nicht, wie viele Gäste ihr Restaurant besuchen werden. Dies führt meist dazu, dass falsch geplant wird und Food Waste entsteht. Das Startup Prognolite GmbH hat eine Big-Data-Lösung entwickelt, die das Gästeaufkommen prognostiziert und dadurch Food Waste reduziert.*

**Text:**

Bestimmt haben Sie sich im Restaurant schon mal darüber geärgert, weshalb ein Menu nicht mehr erhältlich ist. Dahinter steckt ein Problem, welches fast jeder Gastronom kennt: Er weiss nicht, wie viele Gäste zu erwarten sind und für wie viele Menus er Zutaten einkaufen muss. Viele Gastronomen gehen auf Nummer sicher und kochen lieber etwas zu viel. Deshalb enden in der Gastronomie ca. 12% der Lebensmittel in der Mülltonne statt auf dem Teller.

Würden alle Gäste ihr Menu mehrere Tage im Voraus vorbestellen, könnte das Problem gelöst werden. Doch da dies komplett unrealistisch ist, haben Simon Michel und Roman Lickel eine Lösung entwickelt, welche dieses Problem mit Hilfe von Algorithmen löst. Dabei lernen diese aus den Verkaufszahlen der letzten zwei Jahre, den Wetterdaten, Feiertagen, Ferien und weiteren Einflussfaktoren. Durch das Zusammenspiel dieser relevanten Daten kann der Algorithmus vorhersagen, wie viele Gäste das Restaurant in den kommenden Tagen besuchen werden. Positiver Nebeneffekt ist auch, dass die Personalplanung optimiert werden kann. Zudem geht bei einem Wechsel des Küchenchefs oder des Betriebsleiters nicht das ganze Planungs-Know-how verloren.

Die App, welche den Küchenchefs und Betriebsleitern die Planung erleichtert, geht Anfangs September 2018 bei einem grossen Gemeinschaftsgastronomie Unternehmen und bald darauf beim Nooch, dem Outback, der Juckerfarm und weiteren Restaurants in Betrieb. Die Entwicklung wurde in einem Innosuisse-Projekt gemeinsam mit der ZHAW realisiert. Finanziell unterstützt wird das Projekt durch die Klimastiftung Schweiz.

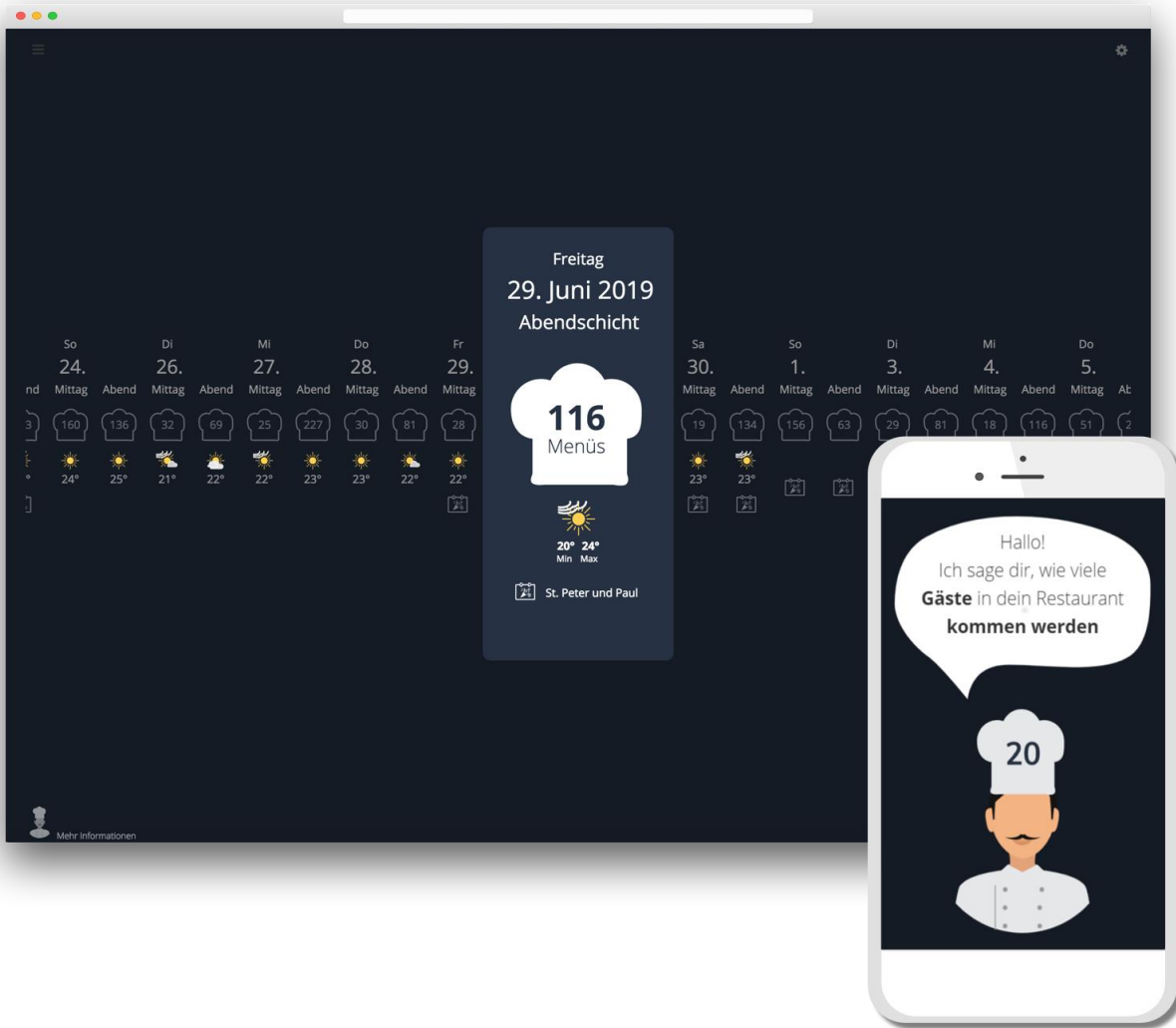
Bei der Entwicklung wurde sehr viel Wert auf die einfache Bedienung der App gelegt und diese zusammen mit Küchenchefs getestet. Aus einer komplexen technischen Sache ist so eine Lösung entstanden, die Spass macht, sie zu bedienen. Nebst der Anzahl Gäste für den Mittag oder den Abend werden auch die aktuellen Wetterinformationen, Feiertage und Schulferien dargestellt, um aufzuzeigen, wie die App diese berücksichtigt.

Weitere Informationen und Bilder direkt unter [www.prognolite.ch](http://www.prognolite.ch)

Simon Michel

[simon.michel@prognolite.ch](mailto:simon.michel@prognolite.ch)

+41 79 852 85 83



Der App-Küchenchef erklärt, wie die App von Prognolite zu bedienen ist.



Martin Jucker mit den Gründern von Prognolite (© Simon Lickel)



Martin Jucker mit den Gründern von Prognolite (© Simon Lickel)