LIMMATTALER ZEITUNG

ZÜRICH

Anti-Food-Waste : Eine App sagt voraus, wie viele Gäste ins Restaurant kommen

von Lina Giusto — az Limmattaler Zeitung • Zuletzt aktualisiert am 29.8.2018 um 15:35 Uhr

Simon Michel (links) und Roman Lickel mit ihrer App bei ihrem Pilotkunden, dem Juckerhof in Seegräben.

© Zur Verfügung gestellt

Neben der Kantinenbetreiberin SV Group testen diverse Zürcher Restaurants ab diesem Herbst den Algorithmus des Start-ups Prognolite. Das System hilft der Gastronomie, bei Abfällen und Kosten zu sparen.

290'000 Tonnen Lebensmittelabfälle entstehen jährlich in der Gastronomie. Das zeigt eine Erhebung des Bundesamtes für Umwelt im Jahr 2016. Solche Abfälle entstehen, weil es für Restaurantbetreiber schwierig abzuschätzen ist, ob die Gäste an einem Tag lieber Cordon bleu oder die gebackene Forelle bestellen. Vor

allem aber wissen sie nie genau, wie viele Gäste sie am Mittag und am Abend erwarten dürfen. Das muss nicht sein, haben sich Simon Michel und Roman Lickel vor zwei Jahren gesagt. Im Herbst lancieren sie deshalb eine App, die Restaurants und Hotels dabei hilft, ihre Lebensmittelverschwendung einzudämmen.

WERBUNG

inRead invented by Teads

Auf die Idee kam der aus Uster stammende Michel bei einer Mittagspause. «Weil ich bei der Arbeit öfters etwas später essen gegangen bin, war das von mir favorisierte Menü manchmal nicht mehr verfügbar», sagt er. Auf die Frage, weshalb man nicht einfach mehr von den Menüs koche, habe ihm die Verantwortliche des Personalrestaurants geantwortet, man wisse halt nie, wie viele Gäste an welchem Tag kommen würden. Selber vertraut mit Prognosen war für Michel klar, dass die Gastronomie ein entsprechendes Instrument benötigt. Bei seiner Arbeit bei den kantonalen Elektrizitätswerken Zürich war er bis vor zwei Jahren für die Stromverbrauchsprognosen zuständig. Als dann Michel auch noch den Webprogrammierer Lickel kennenlernte, stand der Entwicklung der App nichts mehr im Weg. Unterstützt wurde das Start-up zudem von der Klimastiftung Schweiz und gehört dem Verein United Against Waste an.

Der von den Jungunternehmern entwickelte Algorithmus basiert auf täglichen Gästezahlen und Umsatz eines Restaurants der letzten zwei Jahre. Zudem wird er um Saisonangaben, Feiertagen, Ferien und Wetterprognosen ergänzt. Letztere sind mit Angaben zu Sonneneinstrahlung, Niederschlag, Wind sowie gefühlter Temperatur relativ detailliert. «Wir haben zuerst geschaut, welche Informationen für möglichst viele Restaurants gleich relevant sind», sagt Michel.

Dennoch seien alle genannten Faktoren für jedes Restaurant unterschiedlich zu gewichten. Deshalb würden sie mit jedem Betrieb vorab Interviews führen, bevor sie den Algorithmus mit entsprechenden Daten füttern würden. «Das System merkt nachher selber, welche dieser Faktoren wirklich einen Einfluss auf die Prognose haben und welche nicht», so Michel.

Besucher warten weniger lang

Anhand all der verfügbaren und für das Restaurant relevanten Zahlen berechnet die App die voraussichtliche Gästezahl für die jeweils kommenden paar Tage. Damit sollen die Gastronomen die Lebensmitteleinkäufe optimieren und auch das benötigte Personal effizienter einsetzen können. Im Endeffekt soll laut den beiden Gründern des Prognolite-Start-ups die Wartezeit für Restaurantbesucher reduziert werden.

Ab September testet die SV Group die App an vier Standorten, darunter in einem Personalrestaurant im Kanton Zürich, eines im Kanton Aargau und zwei im Kanton Bern. Die Gastronomieunternehmung konnte ihre Lebensmittelabfälle zwischen 2006 und 2017 bereits um 43 Prozent reduzieren: «Pro Hauptmahlzeit haben wir nun 28 Gramm weniger Food Waste», sagt Manuela Stockmeyer, Sprecherin der SV Group. Mit der App versuche man nun, die Abfälle weiter zu reduzieren: «Die digitale Lösung sorgt dafür, dass unsere Restaurantmitarbeitenden mehr Zeit für die Gäste und ihre Wünsche und Bedürfnisse haben», so Stockmeyer.

Auch die Restaurantkette Nooch Asian Kitchen, die Outback-Lodge am Stadelhofen sowie die Juckerfarm in Seegräben gehören zu den Testkunden von Prognolite. Das Pilotprojekt dauert bis Ende Jahr. Weil die Restaurantkette Nooch bereits in der Vergangenheit mit Anti-Food-Waste-Aktionen von sich reden machte, überrascht ihre Teilnahme am Test nicht. «Wir konnten dank der Anpassung der Reisportionen auf den Tellern die Lebensmittelverschwendung schon etwas eindämmen. Dieser Schritt ist jedoch nur ein Teil des Puzzles im Kampf gegen den Food Waste», sagt «Nooch»-Inhaber Daniel Wiesner.

Deshalb habe er sich entschlossen, all seine Betriebe wo immer möglich nachhaltiger zu gestalten. «Mit der App können wir hoffentlich unseren Abfall in den Restaurants eindämmen sowie die bestellten Lebensmittelmengen optimieren», sagt Wiesner. Deshalb konzentriert sich der Gastronom in der ersten Testphase auf die zu erwartende Anzahl Gäste und deren Konsumation am Mittag wie auch am Abend. In einem zweiten Schritt versucht Wiesner anhand der Verkaufsprognose pro Gericht das bestellte Fleisch und Gemüse anzupassen: «Das hilft uns, eine maximale Frische zu garantieren», so Wiesner.

© Copyright 2010 – 2018, az Limmattaler Zeitung