

«Innerhalb eines Tages ist die Menüplanung digitalisiert»

Der Gastronomieberater Frank Forster hat zusammen mit den IT-Experten von Topki, Peter und Roland Lutz, das **Menüplanungstool KI Kitchen** entwickelt, das jetzt auf den Markt kommt.

► INTERVIEW: FLORIAN FELS

Wie sind Sie zusammengekommen?

Peter Lutz: Ich hatte ein Projekt in einer Seniorresidenz. Dort durfte ich Frank als Expertenpartner interviewen. So haben wir uns kennengelernt. Er erzählte mir, was er macht. Ich erzählte ihm, was ich mache. Er ist Berater in der Caregastronomie, und ich hatte eine lange Vergangenheit bei einem grossen Caterer für die Gemeinschaftsgastronomie. Wir haben gleich gemerkt, dass wir eine gute Kombination sein würden und uns gegenseitig ergänzen.

Inwiefern ergänzen Sie sich?

Lutz Ich arbeite schon lange an der Digitalisierung von Prozessen und Kostenoptimierungen in der Gemeinschaftsgastronomie und beschäftige mich seit vielen Jahren mit der Künstlichen Intelligenz.

Frank Forster Ich berate seit über zehn Jahren Grossküchen bei der Optimierung ihrer Kochprozesse und der Menüplanung. All mein Wissen aus diesen Jahren ist in das neue Programm KI Kitchen geflossen.

Was ist das Besondere des Programms?

Forster Selbst innovativen Köchen gehen manchmal die Ideen aus. Mit unserem Programm KI Kitchen gibt es zum einen Vorschläge für die normalen Standardlinien und andererseits jede Menge Vorschläge für vegetarische und vegane Menüs. Die Köche erhalten Planungssicherheit bei Vorgaben der Ernährungsberatung. Geburtstagsmenüs können einfach in die laufende Planung integriert werden. Es gibt Lösungen für Publikationen wie den Menüaushang und Spezialmenüs. Auch die diversen Menüableitungen für ein spannendes Dysphagieangebot etc. sind integriert. Dazu gibt es Produktionsübersichten auf Knopfdruck.

Lutz Es ist schnell und einfach zu verstehen. Der Kunde erhält basierend auf seinen detaillierten Angaben einen 4x13-Wochen-Menüplan. Dieser Plan ist excelbasiert, und der Kunde kann alles mit einem Klick anpassen. Beispielsweise Geburtstage planen, Artikel bei Aktionen wechseln etc. Der Betrieb entscheidet, was für ihn im Vordergrund steht: Beispielsweise die Menüplanung, die Koch- oder Bestellprozesse oder die Kosten, und unsere KI ist dann Mittel zum Zweck, um das Ziel zu erreichen.

Wie aufwendig ist die Einführung des Programms?

Forster Es ist keine One-Face-It-All-Lösung und das Beste: Wir nehmen im sechzig- bis neunzig-

minütigen Onboarding-Prozess sämtliche Bedürfnisse auf. Auch für Betriebe, die noch nicht digitalisiert sind, ist unsere Anwendung innerhalb kürzester Zeit einsetzbar und wertvoll für die weiteren Prozessschritte wie z.B. Infrastrukturanpassungen oder Prozessneuausrichtungen.

Ihre Zielgruppe?

Forster Ich sehe den Schwerpunkt in den Küchen von Alters- und Pflegeheimen. Natürlich auch in den Spitalküchen, aber die sind häufig schon digitalisiert. Im Seniorenbereich sind geschätzt rund 50 Prozent der Betriebe bei Weitem nicht dort, wo sie sein sollten. Und das ist jetzt für diese Küchen eine Riesenchance. Innerhalb eines Tages ist die Küche rund um die Menüplanung, Rezepturdatenbank und den entsprechenden gesetzlich vorgeschriebenen Informationen digitalisiert. Einfacher geht es nicht. Analog habe ich für die gleiche Leistung als Berater sonst Wochen gebraucht.

Wie weit gehen die Möglichkeiten des Programms?

Lutz Wir machen alles bis auf die Vernetzung zu den Bestellprozessen und Zutatenbewirtschaftung. Hier kann der Kunde unser Programm mit einem klassischen Menüplanungsprogramm integrieren.

Was macht denn die Menüplanung so kompliziert?

Forster Die verschiedenen Menülinien und die Sonderkost. Vielleicht gibt es Menü 1 als Fleischmenü oder als gemischte Linie, mit einem vegetarischen Donnerstag. Und dann hat er die zweite Linie als vegetarisches Menü. Im Moment sind zudem vegane Menüs im Kommen. Und die dritte Linie wäre dann das Abendessen. Süss oder salzig, oder süss und salzig. Dazu kommen die Zusatzangebote, die mittags und abends immer verfügbar sein sollen.

Wie gross ist die Zeitersparnis mit Ihrer Anwendung?

Forster Küchenchefs brauchen im Minimum drei Stunden pro Woche nur für die Menüplanung. Das ist ein Wert für Chefs, die viel copy-paste machen und ein paar saisonale Anpassungen machen. Meistens sind es fünf bis sechs Stunden inklusive einer Ernährungsberatung. Wenn Sie das auf 52 Wochen hochrechnen und einen Durchschnittslohn zugrunde legen, kostet das den Betrieb schnell 10 000 bis 15 000 Franken im Jahr. In unserer Anwendung geben sie lediglich ihre Parameter ein und erhalten umgehend einen ausgearbeiteten Plan im Excel.

« Im Seniorenbereich sind geschätzt rund 50 Prozent der Betriebe bei Weitem nicht dort, wo sie sein sollten. Und das ist jetzt für diese Küchen eine Riesenchance.



Welche Fragen werden bei Onboarding beispielsweise gestellt?

Lutz Ob man vegetarisch Menülinien haben möchte oder wie oft welche Fleischart gewählt wird sind typische Fragen. Oder wie viel Tage Abstand möchte man zwischen Rind und Rind haben? Oder: Ist das Preisniveau gehoben, normal oder günstig? Darf Alkohol in der Sauce sein? Das alles wird zu Beginn abgefragt. (FF) Was jetzt innerhalb von 60 bis 90 Minuten erfolgt, dafür habe ich sonst mindestens fünf Tage Beratung gebraucht.

Welche Vorteile gibt es noch?

Stutz Die Kostentransparenz. Das Tool ist nicht nur operativ extrem wertvoll, sondern auch strategisch. Man kann die Preislinie festlegen, also gehoben, günstig oder normalpreisig. Und alle Rezepte sind mit Marktpreisen hinterlegt. Küchenchef und Gastronomieleiter oder Heimleiter können zusammen eine Strategie festlegen. Rund 2500 Rezepte sind im System mit durchschnittlichen Preisen, und über Schnittstellen können künftig auch Warenwirtschaftssysteme verknüpft werden. Und: Wir haben auch pürierte Rezepte.

Viele Köche haben ja eigene Rezepte, die wollen vielleicht gar nicht eure Vorschläge.

Forster Eigene Rezepte hinterlegt die Köchin oder der Koch einfach mit seinem Rezept im Register Eigenrezepte. Oder er nimmt ein bestehendes Rezept aus der Datenbank und passt es nach seinen Wünschen an. Alles kein Problem.

Habt Ihr das Onboarding schon mal getestet, wie war die Erfahrung?

Lutz Wir haben das Onboarding bereits dreimal gemacht. Es ist wirklich so einfach wie geschildert, und häufig entstehen auch wieder neue Ideen für das Tool. Letztes Mal war beispielsweise das Thema pürierte Sonderkostformen. Wir haben dann entschieden, auch gluten- und laktosearme Rezepte mit aufzunehmen.

Wenn man sich das Programm anschaut, sind es doch sehr viel Exceltabellen. Habt ihr nicht die Sorge, dass die Küchenchefs damit überfordert sind oder was falsch machen können und etwas aus Versehen löschen?

Forster Wir haben das ja mit einer Reihe von Leuten getestet. Und alle waren extrem schnell dabei. Weil alles logisch aufgebaut ist, quasi selbsterklärend. Alles, was gelöscht werden darf, haben wir grün hinterlegt. Und alles andere: don't touch.

Welche Probleme seht ihr aktuell in vielen Küchen?

Forster Viele Spitäler haben heute lediglich einen Drei- oder Vier-Wochen-Plan, der sich ständig wiederholt. Für die Patientinnen und Patienten ist das kein Problem, da sie ja in der Regel nur für ein paar Tage im Spital sind. Problematisch ist es für die Mitarbeitenden, die sagen, es gibt ja immer nur das Gleiche. Darauf reagieren viele Spitalküchen dann plötzlich mit einem anderen Essensplan für die Mitarbeitenden, und damit ist das Chaos in den Küchenabläufen vorprogrammiert. In jedem Haus, in dem ich gearbeitet habe, war das das Riesenthema.

Wie sieht die Lösung aus?

Forster Für alle einen 13-Wochen-Plan, der viermal im Jahr wiederholt und saisonal angepasst wird. Das stimmt für die Patienten und das stimmt für die Mitarbeitenden. Das ist auch die Basis von KI Kitchen.

Habt ihr schon das Programm verkauft oder wisst ihr schon jemand, der das pilotweise einsetzen wird?

Lutz Für die Pilotphase arbeiten wir mit einem Alterszentrum in Urdorf zusammen. Wir testen es gerade in einem Spital in Urdorf. Und sind im Gespräch mit drei weiteren Betrieben. Drei weitere Betriebe, welche mit mir bereits die analoge Version durchgezogen haben, sind ebenfalls eingeladen, die Software auf ihre Tauglichkeit zu testen.

Was kostet euer Programm?

Lutz Im ersten Jahr kostet alles zusammen 4800 Franken, danach jährlich 480 Franken für ein Jahr, inklusive Onboarding und themenspezifischen Rezeptpaketen. Nur zum Vergleich: Meine klassische Beratungsleistung kostet sonst für den Menüplanungsprozess rund 15 000 Franken und erstreckt sich über mehrere Wochen.

Die KI-Kitchen-Entwickler



Frank Forster

Frank Forster unterstützt seit mehr als 25 Jahren Care-Unternehmen in der gesamten DACH-Region bei der Optimierung der Verpflegungsprozesse. Als gelernter Hotelkaufmann und Herzblutgastromom konnte er mit dem Unternehmen PVO Resulting bereits zahlreiche, namhafte Institutionen erfolgreich begleiten.



Peter Lutz

Peter Lutz ist Experte für Beschaffung, Kommunikation, Prozesse und F&B Planung in der Gemeinschafts-Gastronomie und Geschäftsführer der TopKI GmbH, die Firmen in Big Data berät und Software mit KI-Unterstützung programmiert. Er war zuvor 10 Jahre lang CMO der international tätigen Hotel- und Gastronomiegruppe SV Group. Zuvor war er in verschiedenen Führungspositionen in der Lebensmittel-Industrie tätig.



Roland Lutz

Seit rund 40 Jahren im IT- und Organisationsumfeld tätig für Dienstleistungsbetriebe und in der Finanzindustrie. IT-Projekte in diversen Bereichen, KI und Datenbanken sowie Datenschutz und Datensicherheit sind seine Domäne.