

Mit Künstlicher Intelligenz gegen Überproduktion in der Mensa

Delicious Data und 5 Studierendenwerke erhalten **Bundespreis „Zu gut für die Tonne“**

In einem gemeinsamen Projekt haben fünf Studenten- / Studierendenwerke, darunter das Studierendenwerk Karlsruhe, gemeinsam mit dem Start-up Unternehmen Delicious Data ein Prognosetool für die Speiseplanung in Mensen entwickelt, das jetzt mit dem Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ in der Kategorie „Digitalisierung“ ausgezeichnet wurde. Mittels eines deep-learning Algorithmus können damit Überproduktionen und der Einsatz von Ressourcen wie Personal, Strom, Wasser, etc. deutlich verringert werden.

Insgesamt 131 Ideen wurden in diesem Jahr eingereicht. Der Preis wurde in den Kategorien Handel, Gastronomie, Produktion & Landwirtschaft, Gesellschaft & Bildung sowie der Kategorie Digitalisierung verliehen. Daraus hat die Jury unter Vorsitz von Bärbel Dieckmann, ehemalige Präsidentin der Welthungerhilfe e.V., 14 Projekte als Finalisten ausgewählt und nun die Gewinner gekürt.

„Wir sind stolz auf die gemeinsame Auszeichnung für das Projekt und dabei auch sehr dankbar für die kontinuierliche Unterstützung unserer Pilotpartner für die erfolgreiche Durchführung des Projekts.“ sagt Valentin Belser, Mitgründer und Geschäftsführer von Delicious Data. „Die Idee entstand beim Mittagessen in der Mensa. Ich kam später als sonst und war überrascht von der großen Auswahl fünf Minuten vor Verkaufsschluss. Dadurch bin ich auf die Herausforderungen bei der Planung in Mensen aufmerksam geworden“, so Belser. Denn in vielen Mensen und Cafeterien wird tagtäglich zu viel Essen produziert, ein wesentlicher Grund ist die schlechte Planbarkeit. Die Küchenleitungen können den Bedarf an Essenportionen nur schwer einschätzen, da die Anzahl der Gäste und das Gästeverhalten schwanken. Um dieses Problem zu lösen, hat das Start-up Delicious Data ein auf deep-learning Algorithmen basiertes Prognosesystem entwickelt. Das System analysiert die Verkaufshistorie und die Verkaufspreise der jeweiligen Mensa/Cafeteria und kombiniert diese mit weiteren externen Faktoren wie zum Beispiel dem Wetter oder den vorlesungsfreien Zeiten. Damit kann die Anzahl der benötigten Portionen der einzelnen Speisen genauer geplant und Überproduktionen somit reduziert werden. „Wir brennen für die Idee mit Hilfe von maschinellem Lernen Prozesse in der Gastronomie zu erleichtern und dabei wie von selbst die Nachhaltigkeit zu steigern“ sagt Jakob Breuninger, ebenfalls Geschäftsführer von Delicious Data und Entwickler des Prognose-Algorithmus.

Gemeinsam wurde an der Entwicklung des Systems gearbeitet, um dieses anschließend in mehreren, unter anderem auch Karlsruher Mensen, zu testen. Diese mehrmonatige Testphase der Software hat gezeigt, dass die Produktionsplanung deutlich verbessert werden konnte. Mittlerweile haben bereits neun Studentenwerke die Software für die Planung der Speisen in 50 Mensen und Cafeterien im Einsatz, das Studierendenwerk Karlsruhe nutzt im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsprojekte die Software laufend zur Planungsunterstützung und reduziert somit Überproduktionen und Lebensmittelabfälle.

Projektpartner: Studentenwerk Frankfurt am Main, Studentenwerk Göttingen, Studierendenwerk Karlsruhe, Studierendenwerk Ulm, Studierendenwerk Vorderpfalz, Delicious Data GmbH

Mehr Informationen: <https://www.delicious-data.com/>

Zum Bundespreis: <https://www.zugutfuertietonne.de/der-bundespreis/2020/>