gv+ KONZEPT

Digitalisierung trifft auf Betriebscatering

Dienstag, 02. Mai 2023

FRANKFURT SCHOOL OF FINANCE AND MANAGEMENT

Die Frankfurt School of Finance and Management hat es sich auf die Fahnen geschrieben, ihren Studenten, Mitarbeitern und Gästen bei der täglichen Nahrungsaufnahme in Pausen- und Erholungszeiten etwas Besonderes zu bieten und sich dafür die MGAM Alliance Concept GmbH ins Haus geholt. Damit hat die internationale Hochschule auch in Sachen Digitalisierung einen großen Schritt nach vorne gemacht.

Die **Frankfurt School of Finance & Management** ist eine der führenden Wirtschaftsuniversitäten Europas mit Sitz im Nordend der Stadt. Die **3.500 Studierenden** kommen aus knapp 100 Ländern. Zusätzlich arbeiten am Campus in Frankfurt mehr als **450 Hochschulangestellte.** Hinzu kommen regelmäßig Konferenzteilnehmer, Gastdozenten sowie externe Besucher. Sie alle müssen täglich versorgt werden.

Dabei legt die Privatuniversität großen Wert auf Qualität: die moderne **Cafébar** gleich am Eingang des Gebäudes und das feine **Kasino als Mensa mit 362 Plätzen** werden seit über einem Jahr von **Alliance Concept gemanagt**. An sechs Tagen in der Woche gehen für **durchschnittlich 6 Euro** hochwertige Mahlzeiten – vegan, vegetarisch sowie Fisch oder Fleisch – im Rahmen eines ausgewogenen Speiseplans über die verschiedenen **Counter der Suppenküche, Urküche, Mittelmeerküche, Grillküche und Naschküche.** Die Restaurantgäste haben gleich mehrere Möglichkeiten sich vorab über die einzelnen Speisen zu informieren: im hausinternen **Intranet** wird der aktuelle Speiseplan wöchentlich bereitgestellt. Zusätzlich informiert der **digitale Aushang** direkt am Eingang über die Angebote des Tages. An den großen Displays sowie an **mobilen Bildschirmen** zur digitalen Beschilderung direkt über den einzelnen Stationen werden Inhalts-

stoffe, Nährwerte und Allergene ausgeschrieben.

Frankfurt School of Finance and Management: Flexibles Catering

Linsen Daal aus der Suppenküche. (Frankfurt School of Finance and Management)

20 von 20

TEILEN (https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fgvpraxis.food-service.de%2Fgvpraxis%2Fnews%2Fkonzept-digitalisierung-trifft-auf-betriebscatering-55709) (https://twitter.com/share?url=%2Fgvpraxis%2Fnews%2Fkonzept-digitalisierung-trifft-auf-betriebscatering-55709)

Ist die Mensa geschlossen, steht nahezu das identische Angebot im **Mini Food Market** zur Verfügung. Dabei handelt es sich um eine Straße von Ausgabeautomaten, die neben den tagesaktuellen Menüs **24/7** eine Vielzahl an frischen Komponenten wie Nudeln, Reis und Kartoffeln bereithält. Die kombiniert der hungrige Kunde dann frei nach seinem Gusto beispielsweise mit ungarischem Gulasch, indischem Linsen Dal oder der klassischen Currywurst. Nebenbei hat er eine große Auswahl an Suppen, Salaten, Dressings sowie Desserts zur Verfügung, mit denen er seine Wunschmahlzeit ganz nach seinem eigenen Geschmack zusammenstellen kann.

Ausgesucht, bestellt und bezahlt werden die Mahlzeiten über den individuell auf die Frankfurt

School zugeschnittenen **Webshop**. Diese neue Generation der Mitarbeiterversorgung ist eine Art Online-Restaurant, das unter Berücksichtigung des hochschulinternen IT-Sicherheitskonzeptes sowie den entsprechenden Datenschutzbedingungen vom Look über das Wording bis hin zu eigens ausgewählten Menüs oder einzelnen Essenskomponenten komplett auf die Wünsche und Vorstellungen der Schule maßgeschneidert ist. **So wird zum einen die Versorgung von Studierenden und Mitarbeitern im Hause sowie auch im Homeoffice sichergestellt.**

(https://www.gvpraxis.de/imf)

Zum anderen ergänzen die Zahlen hieraus das Datenmaterial mit dem die Alliance sämtliche Prozesse rund um Planung, Herstellung und Bereitstellung ihrer Dienstleistungen digitalisiert und laufend optimiert. Digitalisierung als Integration digitaler Technologien in bestehende Prozesse und Geschäftsmodelle sammelt sämtliche Daten, verknüpft und analysiert sie. **Die im Hintergrund laufende künstliche Intelligenz (KI) schafft ein smartes Kollektiv, das bei der stetigen Optimierung der Geschäftsprozesse unterstützt.**

Dabei arbeitet der **Betriebscaterer** beispielsweise bei der kulinarischen Ausstattung und Betreuung aller Konferenzen und Veranstaltungen an der Hochschule mit **vorgefertigten Katalogen**, über die sowohl die einzelnen Abteilungen inhouse als auch externe Mieter das gewünschte Catering sowie die Getränke online ordern können. Der Verkauf der Speisen im Restaurant wird über den Zahlschalter verfolgt. Für die digitale Verarbeitung aller Daten sind die einzelnen Kassensysteme, die Ausgabeautomaten der Rund-um-die-Uhr-Verpflegung sowie die Veranstaltungssheets über ein Dashboard an zahlreiche einzelne Module angeschlossen.

Das ermöglicht wichtige Vorhersagen beispielsweise hinsichtlich CRM: **Wie bestellt der Kunde? Welche Vorlieben hat er? Wie ist sein Konsumverhalten?** Die KI macht hier unter anderem Vorschläge für eine Anpassung des Einkaufs, stellt fest, welche Nahrungsmittel nicht mehr vorhanden sind, welche Produkte saisonal angeboten werden können und liefert maßgebliche Hinweise für die entsprechende Anpassung des Menüplans. Alle Eckdaten zur Kostenentwicklung steuern das Planungsverhalten, denn so werden aus den Daten der Vergangenheit die Tendenzen der Zukunft, eine Sammlung von Informationen, die das Pricing bestimmt.

MEHR DAZU

FRANKFURT SCHOOL OF FINANCE & MANAGEMENT

Smart catern mit KI-Support

Haushalten mit Energie und Personal-Ressourcen ist ein Antrieb der Hochschule in der Mainmetropole, beim Food auch auf KI und Automaten zu setzen.

(/gvpraxis/news/frankfurt-school-of-finance--management-smart-catern-mit-ki-support-

54264)

Über weitere Schnittstellen lassen sich HRM-Parameter wie die Skills eines Mitarbeiters, die erforderlichen Tätigkeiten sowie die unterschiedlichen Einsatzorte wie in einer Art Stundenplan für einzelne Events und Konferenzen zusammenfassen. Außerdem erlaubt das selbstlernende System nach einer gewissen Zeit Vorhersagen: Wie groß ist die Nachfrage eines Produktes/einer Veranstaltung? **Sind alle Lebensmittel lieferbar? Sind genug Fachkräfte vorhanden?**

Zusätzlich erleichtert das System die Arbeiten im Backoffice. Mittels Text Mining, Chat-Bots und Ticketsystem werden so beispielsweise die interne Kommunikation sowie der Kundensupport zu großen Teilen automatisiert und aktiv unterstützt.

Nicht zu guter Letzt ist diese **browserbasierte Lösung** nachhaltig und auf eine umweltgerechte Abwicklung aller Vorgänge ausgerichtet, denn sie benötigt weniger Ressourcen in Form von Servern oder Strom, da sie bereits auf Minimal-Systemen wie Automaten läuft. Jeder Automat stellt somit eine/n Synapse/Knotenpunkt dar, für weitere Aufgabenstellungen, die mit der künstlichen Intelligenz hinterfragt werden können.

Bei der Alliance funktioniert das System bereits sehr gut. Die im Hintergrund rechnenden Algorithmen der künstlichen Intelligenz unterstützen die Steuerung vom Einkauf bestimmter Saisonartikel, den Ablauf von Logistik, Personaleinsatz und Dokumentation sowie die umweltschonende Anwendung aller Ressourcen. Mit diesem smarten Kollektiv optimiert das Unternehmen seine Geschäftsprozesse stetig weiter.

Hier finden Sie weitere gv+ Artikel (/plus/).

THEMEN:

Frankfurt | Betriebscatering | Digitalisierung | Mitarbeiterverpflegung | Concept | Restaurant | Frankfurt School of Finance & Management