

Künstliche Intelligenz

Der Leitfaden für Einsteiger



Impulse. Erfolg. Emotionen.

„Künstliche Intelligenz ist mehr als ChatGPT: Mit dem nahezu unsichtbaren Einsatz in fast allen Prozessen wird diese Technologie die Gastronomie revolutionieren und entscheiden, welche Unternehmen die Zukunft unserer Branche gestalten.“

Michael Kuriat, Board of Honor Leaders Club,
Geschäftsführer TNC Production GmbH

50%

der US-Restaurantbetreiber planen in den nächsten zwei bis drei Jahren Automatisierungstechnologie zu nutzen. In Deutschland planen dies 40 % der Restaurantbetreiber.

Quelle: Lightspeed State of Hospitality Industry Report

60%

der Kundschaft am Drive-Thru findet es okay, automatisierte Sprachassistenten für die Bestellung zu nutzen.

Quelle: Soundhound Study

Fast 3/4

der Studierenden in Deutschland nutzen bereits KI-Anwendungen wie Chat-GPT oder DeepL im Studium.*

Quelle: Befragung Hochschule Darmstadt

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ (KI)

bezieht sich auf Computer und Maschinen, die wie Menschen handeln können. Die KI analysiert Daten, erkennt Muster und kann Entscheidungen treffen.

KI findet bereits seit längerem Anwendung in virtuellen Assistenten wie Siri. Künstliche Intelligenzen erweitern unsere Fähigkeiten und können komplexe Probleme lösen.

Für spezielle Aufgaben entwickelte Künstliche Intelligenzen können Arbeitsprozesse im Alltag verkürzen und Abläufe optimieren.

Auch in der Gastronomie findet Künstliche Intelligenz bereits Anwendung, beispielsweise im Rahmen KI-basierter Reservierungssysteme.

*TIPP: Häufig haben Mitarbeiter, beispielsweise studentische Aushilfen, bereits im Alltag Erfahrungen mit KI gesammelt und können diese im Unternehmen einbringen.

KI IM FOKUS:

Als Foodservice Experte unterstützen wir mit Leidenschaft und Kompetenz mit Informationen zu den wichtigsten Trends.

WAS KANN KÜNSTLICHE INTELLIGENZ?

KI KANN VERSTEHEN

TEXTE: Künstliche Intelligenzen können eine Vielzahl an verschiedenen Texten verstehen: Von alltäglichen Texten über Literatur und Poesie bis hin zu Handbüchern und Programmiersprachen. Aktuell ist ChatGPT als Textbasierte KI medial besonders präsent.

BILDER: Die Inhalte von Bildern können von entsprechenden KIs problemlos ausgelesen und erkannt werden. So ist es ihnen beispielsweise möglich, aus einer großen Bilddatenbank einzelne Bilder herauszufiltern, die definierten Kriterien entsprechen (z.B. Alle Bilder, auf denen ein Hamburger zu sehen ist).

SPRACHE: Je nach Programmierung können Künstliche Intelligenzen gesprochene Sätze in verschiedensten Sprachen verstehen und verarbeiten. Sehr bekannte Beispiele für solche KIs finden sich in Amazons „Alexa“ oder Apples „Siri“.

GENERATIVE KI
Computer erstellen mithilfe von vorhandenen Daten eigenständig Inhalte wie Texte, Bilder oder Musik. Neue Inhalte werden 'generiert', indem Muster aus den vorhandenen Daten erlernt werden.

KI KANN ERSTELLEN

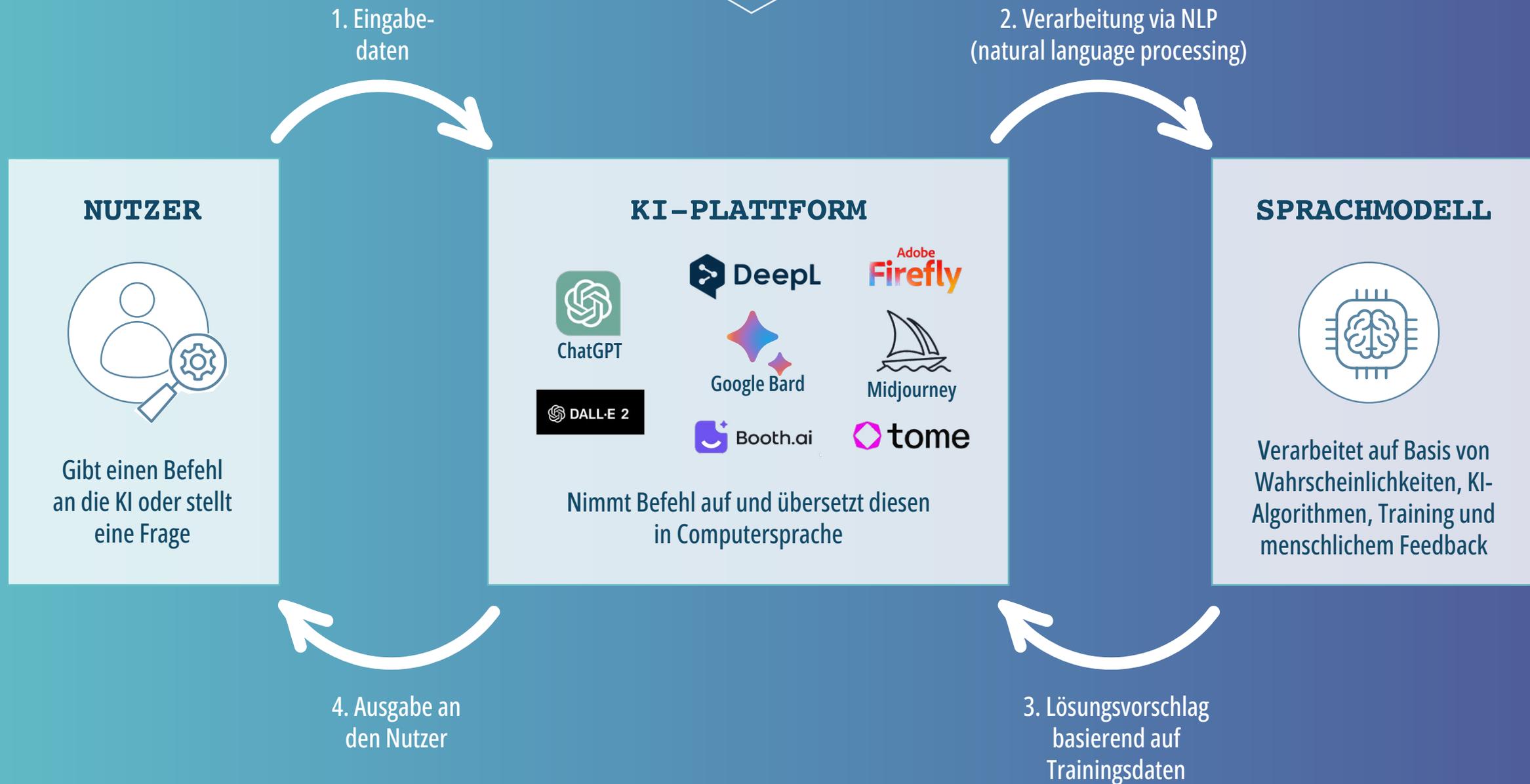
TEXTE: Je nach Eingabebefehl kann die KI passende Texte in der benötigten Sprache erstellen und so auf die Erfordernisse des Nutzers reagieren. Das Format der Ausgabe kann vom Nutzer selbst definiert werden: Fließtexte, Stichpunkte, Programmier-Code oder Postingtexte für Social Media – vieles ist möglich.

BILDER: Die KI kann gänzlich neue, visuelle Inhalte erschaffen oder bereits vorhandene Motive verändern. Viele Smartphone-Apps machen es schon jetzt möglich, das Wetter auf Fotografien mit einem Knopfdruck zu ändern oder einzelne Bildinhalte verschwinden zu lassen.

SPRACHE: Künstliche Intelligenzen können nicht nur in menschlicher Sprache mit uns kommunizieren, sie können sogar existierende Stimmen imitieren oder verändern. Auch bei Übersetzungen kann KI sehr hilfreich sein. Hierbei können die Sätze von der KI selbst generiert werden oder vom Nutzer vorgegeben werden.

EINGABE < > AUSGABE: Einige KIs können mit verschiedenen Ein- und Ausgabearten wie Text zu Bild arbeiten. Bei der KI Midjourney kann der Nutzer beispielsweise Text eingegeben und die Künstliche Intelligenz liefert das Ergebnis in Bildform.

WIE ARBEITET KÜNSTLICHE INTELLIGENZ?



INTERESSANTE FALLBEISPIELE

FOOD CALL – 24/7 ANNAHME VON TELEFONATEN:

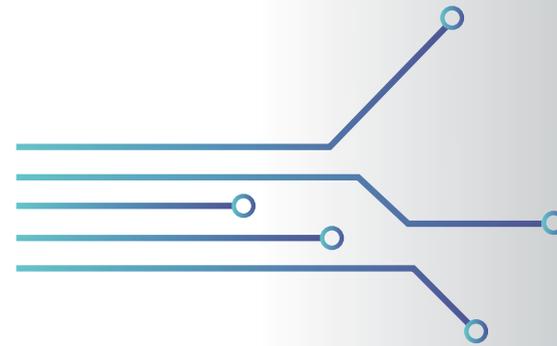
Der foodcall Sprachbot nimmt jeden Anruf für das Restaurant entgegen, egal ob Essens-Bestellungen, Tischreservierungen und ein anderes Anliegen:

Die Restaurantmitarbeiter brauchen sich nicht mehr um das Telefon zu kümmern.

Gäste können sich wie gewohnt telefonisch beim Restaurant melden, das KI-System nimmt das Anliegen auf und stellt das verarbeitete Ergebnis in einer Weboberfläche dar oder trägt es direkt ins Kassensystem ein.

WERTVOLLE PERSONALENTLASTUNG:

Diese KI bietet somit zum einen zusätzlichen Service für die Gäste und entlastet das Personal in der Primetime, wenn es schnell gehen muss.



KI in der Gastronomie

Gastronomien können KI-gestützte Systeme verwenden, um Bestellungen automatisch entgegenzunehmen oder personalisierte Empfehlungen für Gäste zu geben. KI kann auch bei der Optimierung von Lagerbeständen und der Vorhersage zu erwartender Nachfrage helfen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

In der Küche kann KI bei der Rezeptentwicklung und bei der Automatisierung von Prozessen, wie dem Vorbereiten von Zutaten oder dem Überwachen von Garzeiten, unterstützen.

KI ermöglicht es Restaurants schon jetzt, effizienter zu arbeiten und ein besseres Kundenerlebnis zu schaffen.





IN ALLER MUNDE*: ChatGPT ist ein Computerprogramm, das in der Lage ist, wie ein Chatpartner mit Menschen zu kommunizieren. Es kann Fragen beantworten, Unterstützung bieten und Gespräche führen. Es nutzt künstliche Intelligenz, um auf Basis von Texteingaben menschenähnliche Antworten zu generieren. Durch einfache Tests lernen Nutzer, wie KI Aufgaben erleichtert und unterstützt. Eigene Versuche helfen, neue Fähigkeiten zu entdecken und Technologie zu begreifen. Die Art, wie Computer und Maschinen lernen und entscheiden, ist faszinierend. Nutzen Sie die Gelegenheit, die Technologiewelt zu erkunden.

GUT ZU WISSEN!

Um ein kostenloses Konto bei ChatGPT anzulegen, besuchen Sie die Website <https://chat.openai.com>, klicken Sie auf „Sign Up“ und folgen Sie den Anweisungen zur Registrierung.

ChatGPT für Recherche

Das Tool stellt umfassende Informationen zu verschiedenen Themen zur Verfügung, beantwortet Fragen und gibt Erklärungen.

ChatGPT für Inspiration

Ob neue Rezepte, Menüideen oder kulinarische Trends: Ein kreativer Anstoß kann helfen, einzigartige Gerichte zu entwickeln und Gäste zu begeistern.

ChatGPT für Texterstellung

Speisekarten, Werbetexte & Social-Media-Beiträge können einfach erstellt werden. Mit geringem Zeitaufwand lassen sich originelle Inhalte generieren, die das Interesse der Gäste wecken.

ChatGPT zur Optimierung

Auch bereits vorhandene Materialien, wie Webseitexte oder Stellenanzeigen, können optimiert werden: Beispielsweise zur Anpassung auf spezielle Zielgruppen oder zur Übersetzung in andere Sprachen.

*Auch in aller Munde: Unsere Burger Unlimited! Eine neue Vielfalt an Burgern, die auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste eingehen und für die Herausforderungen der Gastronomie entwickelt wurden.

Jetzt entdecken!

KREATIVE ANGEBOTE MIT KÜNSTLICHER INTELLIGENZ

KI kann Ihnen helfen Ihre Lieblingsprodukte unkompliziert mit den vielfältigen Wünschen der Gäste zu kombinieren!

ChatGPT

EINGABE NUTZER:

„Welche kreativen Saucen aus alltäglichen Zutaten kann ich zu einem Schnitzel reichen?“



EINGABE NUTZER:

„Ich benötige ein kreatives Rezept für einen Burger mit einem Green Oat Patty, das ich bereits vorbereitet habe. Mein Gast möchte einen mediterranen Burger. Der Gast verträgt keine Tomaten und keinen Käse!“

AUSGABE CHAT GPT: Kein Problem! Hier ist ein kreatives Rezept für einen mediterranen Burger ohne Tomaten und Käse, der perfekt zu Ihrem vorbereiteten Green Oat Burger Patty passt:

Zutaten:

- 1 Green Oat Burger Patty
- 1 großes Vollkorn-Burgerbrötchen
- 1 Handvoll frischer Rucola oder Spinat
- 1/4 Tasse eingelegte Artischockenherzen, abgetropft und gehackt
- 1/4 Tasse schwarze Oliven, entsteint und gehackt
- 2-3 eingelegte Peperoni, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 EL Pesto (Basilikum-Pesto oder Oliven-Pesto)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung: Green Oat Pattie braten, Brötchen toasten, Pesto & Knoblauch vermischen und auf die Unterseite auftragen, Pattie auf das Brötchen legen, Rucola/Spinat, geschnittene Artischockenherzen, gehackte Oliven und Peperoni darauf verteilen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.



AUSGABE CHAT GPT: Hier sind die kreativen Saucen für ein Schnitzel:

1. Zitronen-Kapern-Sauce: Zitronensaft, Kapern, Butter, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer.
2. Pilz-Rahmsauce: Pilze, Zwiebeln, Sahne, Gemüsebrühe, Butter, Salz und Pfeffer.
3. Senf-Honig-Sauce: Dijon-Senf, Honig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer.
4. Balsamico-Reduktion: Balsamico-Essig, Zucker, Knoblauch, Rosmarin.
5. Avocado-Limetten-Sauce: Avocado, Limettensaft, Joghurt, Knoblauch, Salz und Pfeffer.
6. Dill-Senf-Sauce: Frischer Dill, Dijon-Senf, Mayonnaise, Zitronensaft, Salz und Pfeffer.



HOCHWERTIGE PRODUKTE MIT INTELLIGENTER VERMARKTUNG

GENERIEREN SIE ERKLÄRUNGEN FÜR GÄSTE!

„WAS IST DUROC-FLEISCH?“

DUROC-FLEISCH IST EINE FLEISCHSORTE, DIE VON SCHWEINEN DER DUROC-RASSE STAMMT. Diese Rasse zeichnet sich durch eine rötliche Färbung und eine ausgeprägte Marmorierung des Fleisches aus. Die Marmorierung sind die feinen Fettadern, die durch das Muskelgewebe verlaufen und dem Fleisch eine saftige und zarte Textur verleihen. Duroc-Fleisch ist bekannt für seinen ausgeprägten, natürlichen Geschmack, der von vielen Feinschmeckern geschätzt wird.



FINDEN SIE VERKAUFSARGUMENTE!

„VORTEILE VON BLUMENKOHL“

NÄHRSTOFFREICH: Blumenkohl ist reich an wichtigen Nährstoffen wie Vitamin C, Vitamin K, Folsäure, Ballaststoffen und Antioxidantien. Geringer Kaloriengehalt: Blumenkohl ist kalorienarm und eine gute Option für eine gesunde, ausgewogene Ernährung. Unterstützung der Verdauung: Aufgrund seines Ballaststoffgehalts kann Blumenkohl die Verdauung fördern und die Darmgesundheit verbessern.



SUCHEN SIE INFOS FÜR IHRE SPEISEKARTE!

„KURZGESCHICHTE DES HAMBURGERS“

Der Hamburger hat seinen Ursprung im 19. Jahrhundert in Hamburg, Deutschland. Einwanderer brachten die Idee mit in die USA. 1904 servierte ein Imbissverkäufer in St. Louis den ersten „Hamburger“ auf einem Brötchen. Schnell verbreitete sich der leckere Snack und wurde zum Symbol für Fast Food weltweit. Heute gibt es unzählige Variationen mit verschiedenen Patties und Belägen, die den Burger zu einem zeitlosen Klassiker machen.



HOMESTYLE DUROC BURGER

Better Burger ohne Beef: Mit edelrassiger Fleischqualität und charakteristischem Homestyle-Look ergänzt dieser Pork-Burger Ihre Angebots-Vielfalt!

Mehr erfahren!



CAULI WINGS

Der neue Wing für Ihre Karte: Unsere Veggie Wings aus Blumenkohl begeistern mit Flexibilität und pikantem BBQ-Knuspercoating. Mit individuellen Saucen und Glaze verleihen sie Ihrem Snack-Konzept Flügel.

Mehr erfahren!



HOMESTYLE BURGER

Handwerklich rustikal: Ein besonders lockerer Biss und seine unregelmäßige Form verleihen ihm den unverwechselbaren Homemade-Charakter. Purer Fleischgenuss in Topqualität!

Mehr erfahren!

SALOMON FOODWORLD® bringt intelligente Lösungen direkt in Ihre Gastronomie: Für jedes Gastro-Konzept, jede Genuss-Situation und jedes Equipment passend. Perfekt für alle Gastronomen, die individuelle Bedürfnisse ihrer Gäste erfüllen wollen.

PROBIEREN SIE ES SELBST!

Ein eigener Versuch mit ChatGPT lohnt sich auf jeden Fall: Sie bekommen schnell ein Gefühl für die Funktionsweise der KI und werden von den Ergebnissen fasziniert sein!

Kostenfrei anmelden und loslegen:
<https://chat.openai.com>

NUTZEN SIE FÜR EINEN ERSTEN VERSUCH EINFACH DIESE ANFRAGEN:

„Generiere ein Rezept für einen Sommer-Salat mit _____“
Fügen Sie hier eine beliebige Zutat aus Ihrer Küche ein.

„Schreibe einen Werbetext für mein Dessert _____“
Fügen Sie hier ein Dessert von Ihrer Karte ein.

JE GENAUER IHRE EINGABE, DESTO BESSER DIE ERGEBNISSE!

Tipps für Ihre Eingaben auf ChatGPT:



STELLEN SIE KONKRETE FRAGEN

- „Was könnte ich für eine kreative Tischdekoration im Restaurant verwenden?“
- „Wie bereite ich einen alkoholfreien Cosmopolitan Cocktail zu?“

GEBEN SIE DER KI KONTEXT

- „Mein Restaurant ist eher dunkel und die Tische sind klein. Was könnte ich für eine kreative Tischdekoration im Restaurant verwenden?“
- „Welchen Cocktail kann ich meinem Gast anbieten? Der Gast darf keinen Alkohol trinken und trinkt gerne eher saure Cocktails.“

BESCHREIBEN SIE, WAS SIE BENÖTIGEN

- „Ich benötige einen Werbetext zum Thema Duroc-Burger für meine Speisekarte.“
- „Verfasse einen Text für ein Instagram-Posting am Samstag. Thema soll der Biergarten meines Restaurants und das gute Wetter sein.“

VORTEILE VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ IN RESTAURANTS



**KOSTEN
SENKEN**



**FEHLER
REDUZIEREN**



**ZEIT SPAREN & MIT-
ARBEITER ENTLASTEN**



**KUNDENSERVICE
VERBESSERN**



**NEUE GÄSTE
GEWINNEN**

Die Anwendung von Künstlicher Intelligenz birgt ein enormes Potenzial, das die Gastronomie nachhaltig beeinflussen kann. Von der direkten Verbesserung des Kundenerlebnisses bis hin zur effizienteren Verwaltung von Beschaffungskosten und der Optimierung komplexer Lieferketten eröffnet KI der Gastronomie zahlreiche Möglichkeiten, betriebliche Abläufe auf innovative Art zu revolutionieren.

Gastronomen können mithilfe von KI nicht nur präzisere Vorhersagen über Restaurantbesuche und zukünftige Auslastungen treffen, sondern auch ihre Servicegeschwindigkeit erhöhen und Fehler im Bestellprozess minimieren.

Die automatisierte Datenanalyse ermöglicht eine genaue Einsicht in Verbrauchertrends und Präferenzen, um das Angebot und die Speisekarten besser auf die Bedürfnisse der Gäste abzustimmen.

Die Integration von KI in gastronomische Prozesse wird somit zu einer wegweisenden Entwicklung. Sie ermöglicht nicht nur eine bessere Ressourcenplanung, sondern auch die Automatisierung von Routineaufgaben, sodass sich das Personal vermehrt auf die Pflege des Gästelerlebnisses konzentrieren kann. All diese Faktoren weisen darauf hin, dass KI ein wesentliches und unverzichtbares Element für die Gastronomie der Zukunft sein wird.



Impulse. Erfolg. Emotionen.

KONTAKTIEREN SIE UNS!

WIR STEHEN IHNEN GERN MIT RAT UND TAT ZUR SEITE:

SALOMON FoodWorld® GmbH
Nordring 13
D-637762 Großostheim-Ringheim

Gastronomie Freecall Hotline 008000 7256666
E-Mail: vertriebgh@salomon-foodworld.com

SALOMON-FOODWORLD.COM
A Vion Company

