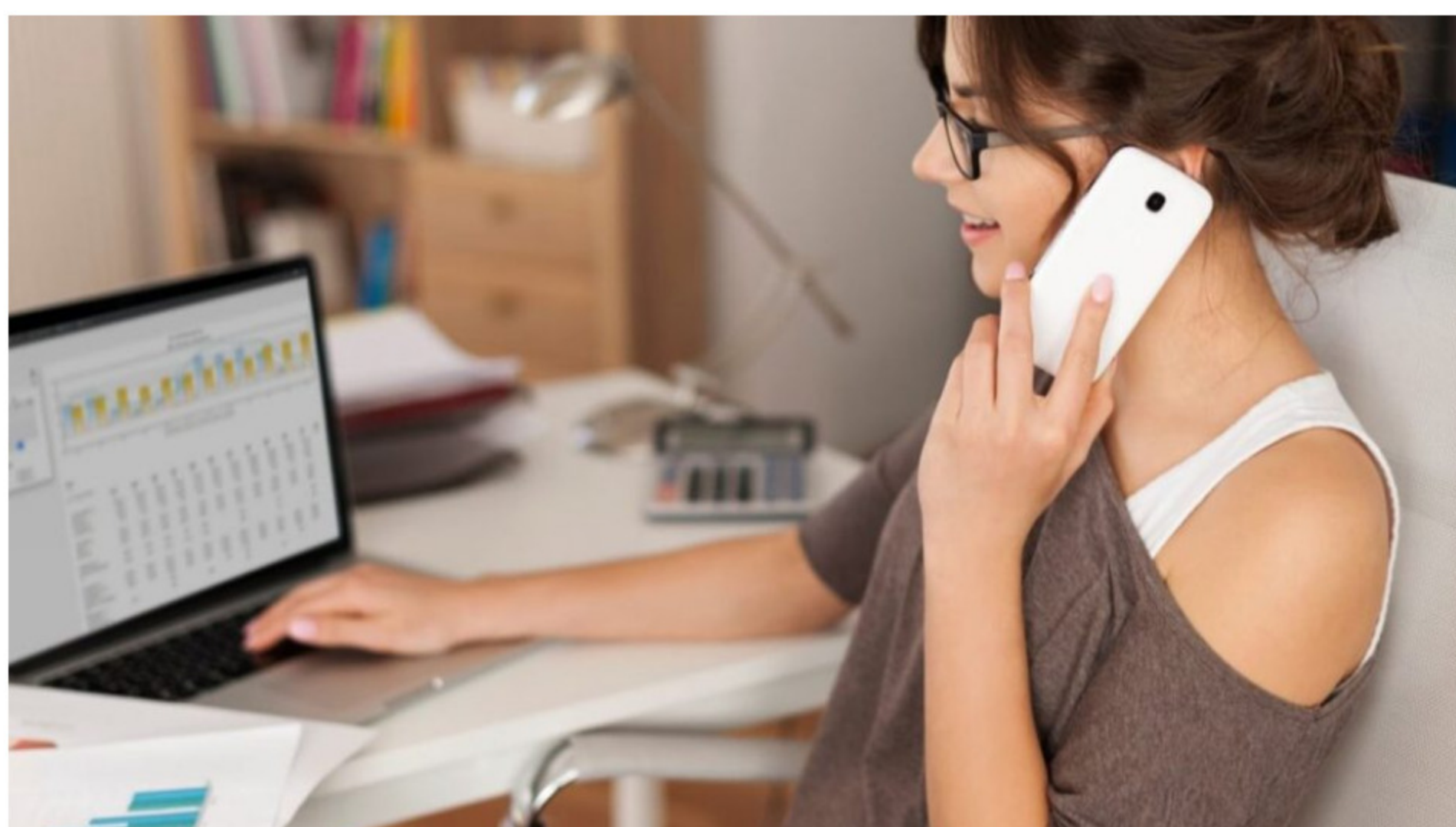


Start > Unternehmensführung

Digitalisierung

Planbarer Erfolg in der Gastro – Amadeus360 jetzt mit künstlicher Intelligenz

Die Gastro-MIS GmbH, ein Kassensystem-Anbieter in der Gastronomie, setzt ab sofort auf künstliche Intelligenz (KI) in der Unternehmenssteuerung mit Amadeus360. Durch die Auswertung von Kassendaten und selbstlernende Systeme können jetzt aus historischen Daten Umsatz-Vorhersagen mit 1 Prozent Abweichung für ein ganzes Jahr getroffen werden.

Von **Online-Redaktion** // 11. August 2021 // Geschätzte Lesezeit: 2 Minuten

© Gastro-MIS

Auch Tages- und Monats-Prognosen sind bereits möglich. In der Betaversion – ohne Auswertung der Wetterdaten – beträgt die Abweichung für einen Monat lediglich 10 bis 14 Prozent. Mit dem offiziellen Startschuss werden mithilfe historischer Wetterdaten sowie der aktuellen Wettervorhersage auch präzise Tagesprognosen für bis zu 5 Werkstage möglich – mit einer erwarteten Genauigkeit von 95 Prozent.

Das nächste Level der Gastronomie

“Amadeus360 hat schon immer großen Wert auf Analysen und Controlling u.a. von Umsatzdaten gelegt. Indem wir jetzt zusätzlich höhere Mathematik durch KI einfließen lassen, befähigen wir das System, selbst zu lernen und so immer bessere Vorhersagen zu treffen. Mit den neuen Forecasts wird Erfolg jetzt planbar – je kurzfristiger, desto genauer. Bald können unsere Gastronomen nicht nur die Umsatzerwartung, sondern auch ihren Personaleinsatz und sogar den Einkauf teurer Frischwaren exakt vorausplanen – ein Quantensprung in der Individual-Gastronomie!” sagt Dr. Mirco Till, Geschäftsführer der Gastro-MIS GmbH.

Bisher waren Umsatzprognosen nur mit Kassendaten aus dem Vorjahresmonat möglich. Die Unternehmensentwicklung, Wetterdaten und andere Faktoren konnten nicht berücksichtigt werden. Jetzt können komplexe historische und vorausschauende Daten mit einbezogen und mit verschiedenen Berechnungsmodi weiterverarbeitet werden. So können Gastronomen im ersten Schritt mit den Umsatzprognosen die Liquidität ihres Unternehmens genau steuern.

Planungsgenauigkeit vorprogrammiert

Durch die Prognose des Warenverbrauchs kann zukünftig auch die benötigte Einkaufsmenge vorhergesagt werden. Verderbliche Ware im Lager oder bereits mittags kein Tagesgericht mehr verfügbar gehört damit der Vergangenheit an. Das freut die Kunden, erhöht die Kosteneffizienz und schont die Umwelt – Stichwort “Waste Management”.

Im weiteren Verlauf will Gastro-MIS auch die Personalplanung noch effizienter gestalten. Bislang konnten Amadeus-Kunden bereits die Effektivität des Personals fortlaufend berechnen lassen und Einsparungspotenzial z.B. durch Überbesetzung ermitteln. So konnten Schichten basierend auf Vergangenheitswerten angepasst oder im laufenden Betrieb verfrüht beendet werden. Dank der nun genaueren Zukunftsprognosen wird die Schichtplanung jetzt maximal effizient und sogar automatisiert möglich sein.

“Wie heißt es so schön? Wer in der Zukunft lesen will, solle in der Vergangenheit blättern – darauf basiert auch die KI von Amadeus360. Endlich müssen sich Gastronomen nicht mehr nur auf ihr Bauchgefühl verlassen. Die Glaskugel können sie wegwerfen und stattdessen mit einem Blick ins System direkt sehen, wie sich der morgige Tag, der nächste Monat und sogar das nächste Jahr entwickeln – und faktenbasiert handeln.”, fasst Till abschließend die neuen Funktionalitäten zusammen.