

Prognolite

# Mit Big Data gegen Food Waste im Restaurant

Do 09.08.2018 - 10:44 Uhr | Aktualisiert 09.08.2018 - 10:44

von [Oliver Schneider](#)

Das Zürcher Start-up Prognolite entwickelt eine Lösung zur Reduktion von weggeworfenen Lebensmitteln in der Gastronomie. Verschiedene Restaurants sollen die App im Herbst testen. Die Software versucht mittels Big Data den Verbrauch von Lebensmitteln vorherzusagen.



(Source: [jill111/pixabay.com/CC0](https://www.pixabay.com/) Creative Commons)

Die Mensa-Betreiberin [SV Group](#) und die Asien-Restaurantkette [Nooch](#) testen eine Software, die ihnen bei der Reduktion von Food Waste helfen soll. Die Lösung des Zürcher Start-ups [Prognolite](#) versuche, die Anzahl der Gäste im Restaurant vorherzusagen. So könnten die Gastronomiebetriebe die Menge der effektiv benötigten Lebensmittel und den Personalbedarf besser planen, [schreibt "Startupticker.ch"](#).

Die Big-Data-Lösung von Prognolite arbeitet laut Bericht mit Verkaufszahlen der Restaurants aus den letzten zwei Jahre. Dazu kämen Wetterdaten, Feiertage, Ferien und weitere Variablen, die einen Einfluss auf die Gästezahlen hätten. Der vom Start-up entwickelte Algorithmus könne auf dieser Datenbasis eine Voraussage über die Gästezahlen der kommenden Tage errechnen.

## Tests vor dem Markteintritt

Restaurants sollen die Lösung ab Herbst 2018 als App nutzen können, wie es weiter heisst. Zunächst stehen noch Tests an. Neben der SV Group, die das Produkt an vier Standorten ausprobieren, und Nooch, seien das Restaurant **Outback** und die **Juckerfarm** unter den Testkunden.

Laut "Startupticker.ch" entstand die Lösung von Prognolite im Rahmen eines Innosuisse-Projekts in Zusammenarbeit mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Finanzielle Unterstützung für das Projekt habe es von der Klimastiftung Schweiz gegeben. Prognolite wurde gemäss Handelsregister 2016 von Simon Michel und Roman Lickel in Uster gegründet.