

PRESSEMITTEILUNG

Aramark geht mit Delicious Data den nächsten Schritt in Richtung Lebensmittelrettung

Bereits seit vielen Jahren setzt sich Aramark für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ein. Deutschlands zweitgrößter Cateringdienstleister ist zum Vorreiter im Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln geworden und hat nun mit dem Start-up Delicious Data einen starken Partner für dieses Vorhaben gefunden. Unter Aramarks Waste-Management-Programm wurden bereits weitreichende Maßnahmen ergriffen, um das Wegwerfen von Lebensmitteln einzudämmen. Die Pilotierung der von Delicious Data entwickelten Software ist der nächste Schritt, den Lebensmittelabfall langfristig noch weiter zu reduzieren.

Neu-Isenburg, Januar 2020. Mit dem Start der Testphase in drei Aramark-Betrieben ist die Software, die von den beiden Start-up-Gründern Jakob Breuninger und Valentin Belser über ein Jahr entwickelt wurde, nun auch im praktischen Alltag im Einsatz. Durch die Kombination aus künstlicher Intelligenz und maschinellem Lernen haben die beiden Entwickler einen Algorithmus entwickelt, der nicht nur die Verkaufshistorie erfasst, sondern auch externe Faktoren wie kalendarische Daten oder das Wetter berücksichtigt, um zukünftige Verkaufszahlen zu berechnen. Der Algorithmus bietet den Gastronomiebetrieben einen entscheidenden Vorteil bei der Planung. Durch das Berechnen zukünftiger Gästezahlen und deren Kaufverhalten hilft die Software nicht nur dabei, Lebensmittelabfälle und den Wareneinsatz zu reduzieren, sondern auch das Verhalten der Gäste besser zu verstehen.

„Mit Delicious Data haben wir eine Software gefunden, mit der wir Lebensmittelabfälle noch besser vermeiden können“, erklärt Martin Dietrich, Bereichsleiter Business Support Services bei Aramark. „Noch dazu wurde sie mit den gleichen Visionen für die Zukunft entwickelt, wie wir sie seit Jahren

vertreten.“ Zusätzlich können Betriebe die Prognosen nutzen, um langfristig einen optimalen Personalplan zu erstellen.

Nachhaltigkeitsorientiertes Wirtschaften ist wichtige Leitlinie

Aramark nimmt in der Catering-Branche die Vorreiterrolle im Bereich Nachhaltigkeit ein und sucht stetig nach umweltfreundlichen Lösungen und Verbesserungen. Nicht nur das Thema Lebensmittelverschwendung spielt für das Unternehmen eine große Rolle, auch auf Regionalität und Saisonalität der Produkte wird ein hoher Stellenwert gelegt. Der Anteil an Obst und Gemüse aus regionalem Anbau beläuft sich auf bis zu 80 Prozent während der Saison.

Weitere Informationen finden Sie unter www.aramark.de

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messogastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH
Katja Zittinger
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
Katja.Zittinger@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 13
j.knecht@gourmet-connection.de