

KI PROGNOSEN TREFFSICHER WIE WILHELM TELL

Die Schweizer KI Lösung für Bäckereien und Gastrobetriebe

Richard Lichtenberg

Leiter Vertrieb & Bestandskunden



1. **GoNina Einführung**
2. **Erfolgreiche KI-Einführung**

Bäckereien und Gastrobetriebe kämpfen täglich damit die Nachfrage vorauszusagen





Unsere KI Prognosen erfassen mehr als 150 Einflussgrößen

>150 Einflussgrößen *Illustrativ*

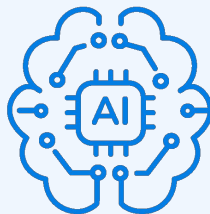
Betriebsdaten

- Zyklizität
- Saisonalität
- Momentum

Externe Daten

- Wetter
- Events
- Feiertage & Schulferien

KI Modell



- Verarbeitung
- Automatische Analyse

Dashboard



Tägliche
Prognose von
Umsatz und
Menge je
Standort und
Artikel

ERP



Zurückspielen
der Prognosen
ins nachgelagerte
Produktions- oder
Warenwirtschafts-
system

Unsere Wirkung?



52%

weniger Überschuss



6%

mehr Umsatz



12h

mehr Zeit pro Monat

Basierend auf echten Resultaten aus über 80 Standorten



Von KI-Prognosen zu wirksamer Food Waste Reduktion



Klare Verantwortung & definierte Ziele

- Verantwortliche Person(en) definieren
- Rückmeldungen aus den Standorten aktiv einholen
- Zielbild vor Start klar festlegen



Training & interaktives Onboarding

- Gemeinsame Konfiguration durchführen
- Vertrauen durch wiederholte Anwendung und Hausaufgaben
- Nutzen für Mitarbeitende früh verständlich erklären



Einbettung in bestehende Prozesse

- Prognosen direkt in die bestehende Planung integrieren
- Keine parallelen Zusatzprozesse schaffen
- Regelmässige Nutzung im Alltag verankern

Unser Onboarding führt von der Einrichtung zur täglichen Nutzung

① Termin

Wir definieren den Piloten und besprechen welche Ziele erreicht werden sollen

1 Termin

② Testphase

Interaktive Testphase mit wöchentlichen Check-Ins und Hausaufgaben zur Vertrauensbildung

4–8 Wochen

③ Regelbetrieb

Regelmässige Nutzung der Prognosen in der Produktionsplanung, laufende Erfolgskontrolle und Feedback

Fortlaufend

