



AI načrtovanje za manj zavržene hrane

Jezeršek gostinstvo d.o.o.

Jezeršek standard

- Smo trajnostno naravnani:
 - Trajnostna poslovna strategija podjetja Jezeršek gostinstvo (2021-2027)
 - Pobudniki manifesta ➡ Prehrana zdravega razuma
 - Promoviramo trajnost ➡ Odgovorna kulinarika
- Usmerjeni smo k nenehnemu razvoju in napredku
- Narekujemo smernice v gostinstvu
- Delimo svoje znanje in izkušnje

UPORABA AI

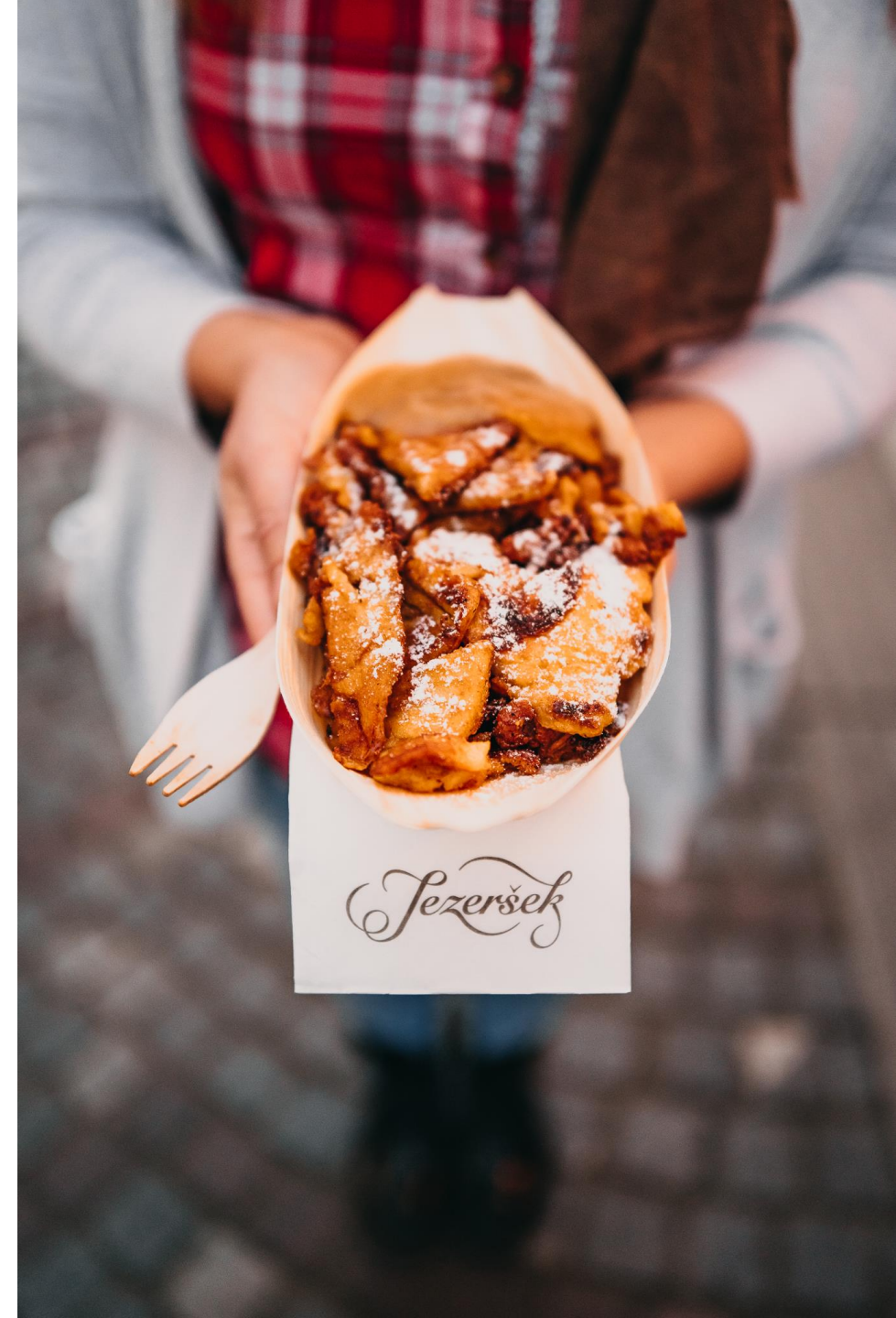
Izhodišča

- Catering dejavnost je zelo nepredvidljiva:
 - Letno za živila in pijače porabimo skoraj 3,6 mio. EUR
 - 19 % nabavljene hrane zavržemo (2022)
- Del tega so neuporabni deli živil
- Manj od povprečja v gostinstvu, a kljub temu veliko preveč
- Že več let imamo zelo visoko stopnjo digitalizacije procesov in podatkov (dobro izhodišče)

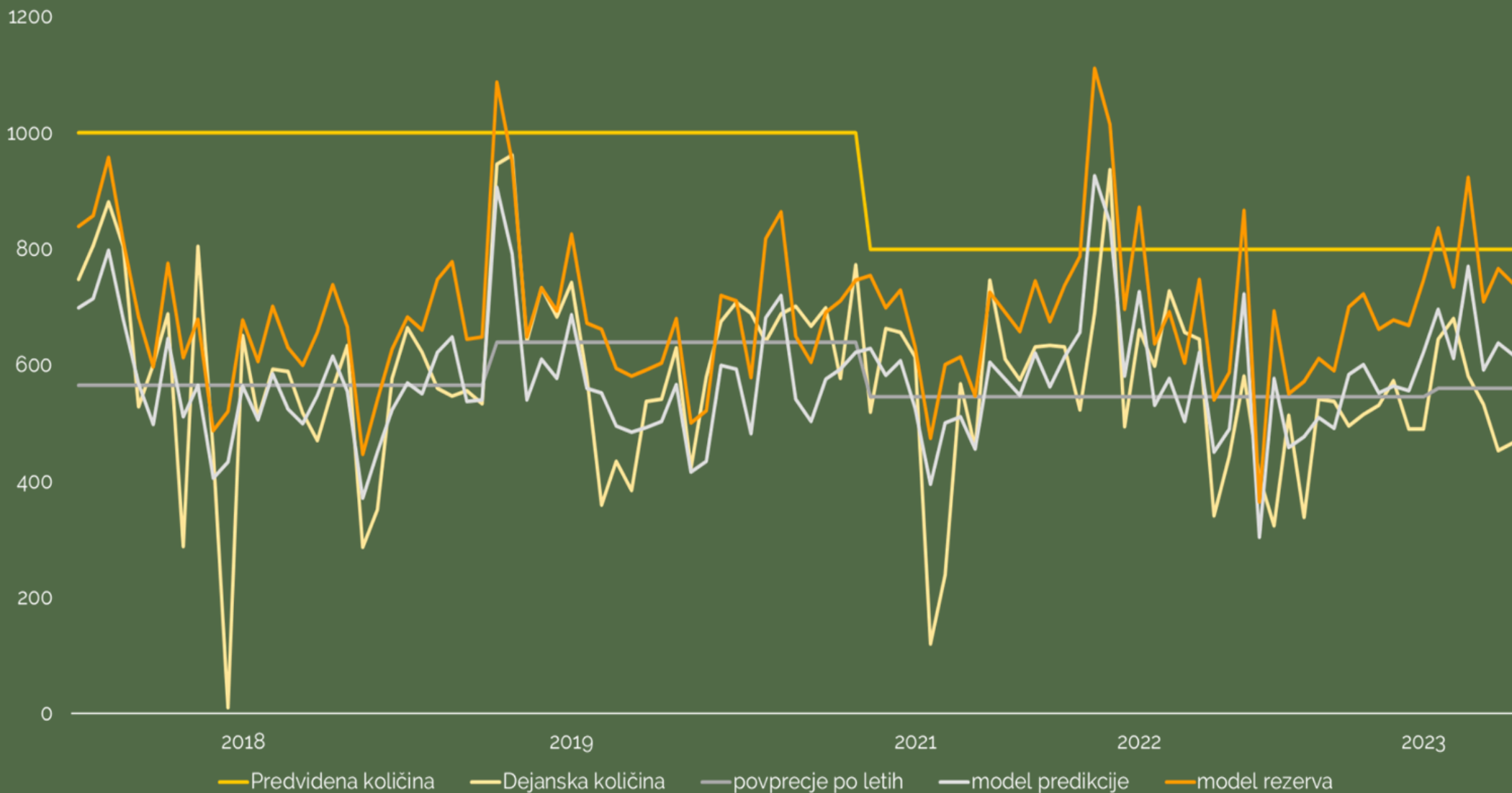
Model **napovedovanja prodaje**

Jezerškovega šmorna na Odprti kuhni

Rešitev ,Food IQ' je nastala v sklopu Smart Tourism Hackathon 2023 (SRIPT), na temo izziva ,SMART ravnanje s hrano' v sodelovanju s študenti Ekonomske fakultete. Projekt je zasnovan na strojnem učenju (,Machine Learning'). Proces sodi pod okrilje umetne inteligence, a ga ne smemo enačiti z umetnimi inteligencami, ki generirajo besedilo (kot npr. Chat GPT).



Model napovedi prodaje Jezerškovega šmorna na Odprti kuhni

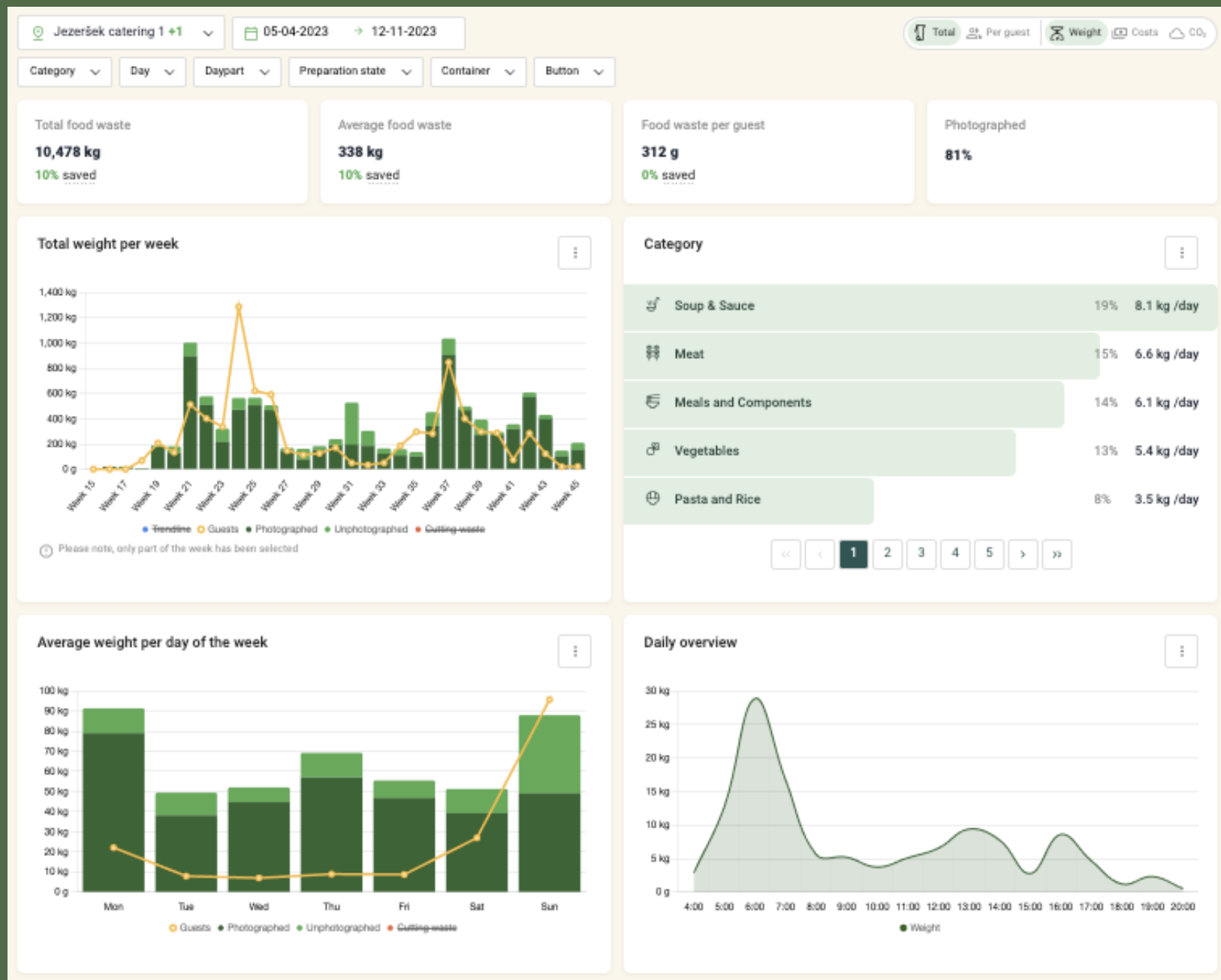


Pametne tehtnice in segmentiranje odpadkov (monitoring):

- Med poslovnimi enotami
- Po catering dogodkih
- Po vrstah živil



Prikaz zajema podatkov s pomočjo pametnih tehtnice in segmentiranje odpadkov (*monitoring*)



Overview

Pictures

In detail

Impact

LOCATION DATA

Guests

Settings

Impact

This page shows how much you have saved since using Orbisk. This is calculated by comparing your current situation with your baseline measurement of 379.1 kg food waste per week.

Print

Jezeršek catering 1

01-07-2023 → 31-07-2023

 Data per guest

Total

Saved compared to the baseline

Total food waste
465 kg

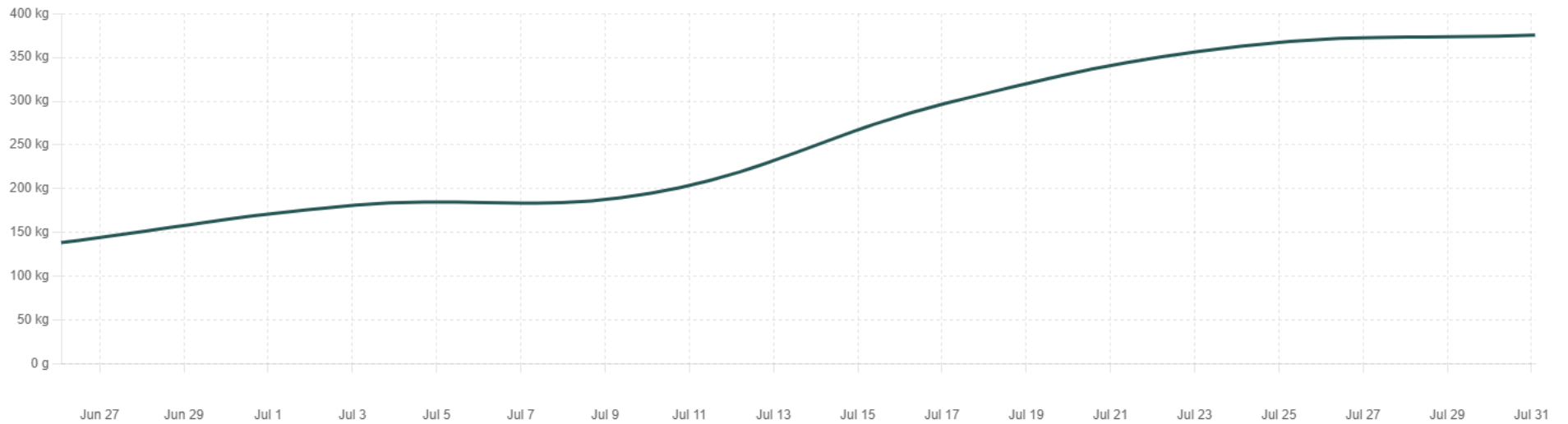
Food saved
375.6 kg (45%)

Money saved
€3,640

Meals saved
834

CO₂ saved
3,101 kg

Food saved vs. the baseline



The baseline measurement was set at 379.1 kg total waste and 132 g per guest over the period 4-4-2023 - 2-5-2023.

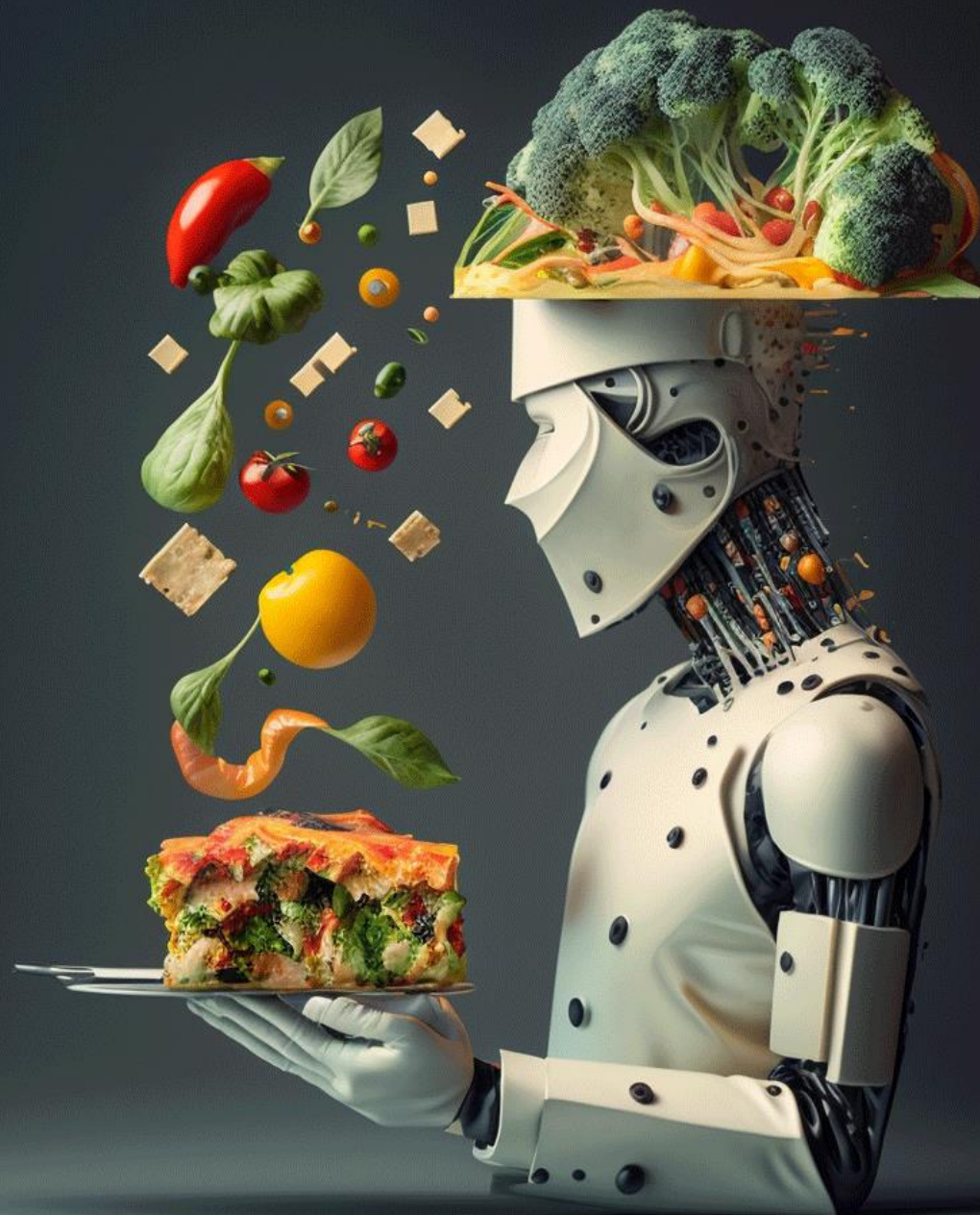


Rezultati

- Boljše upravljanje s surovinami
- Boljša kakovost povratnih informacij in uporaba podatkov
- Optimizacija procesov in normativov
- Nižji stroški surovin
- Neposredni učinki po 9 mesecih uporabe:
 - 10 % oz. 1.000 kg manj zavržene hrane (*op. kakovost podatka je vprašljiva*)
 - 14 ton manj izpustov CO₂ (*op. kakovost podatka je vprašljiva*)
 - 1,5 % letnega prihodka prihranjen na račun manjše porabe živil (*op. kljub nadpovprečni inflaciji cen hrane*)
- Podatkov še ne uporabljamo v kakršnemkoli modelu napovedi porabe ali normativov

POGLED V PRIHODNOST

Uporaba »**business intelligence sistemov**« in **umetne inteligence** (AI) za napovedovanje normativov



Sezeršek

ODGOVORNA KULINARIKA