Domino's Pizza Checker: Wie eine Kamera jede Pizza prüft - und warum darüber gestritten wurde

Von Glieks-Redaktion · Veröffentlicht am 18.11.2026

Eine Kamera über dem Schneidetisch, ein Signal bei Mängeln: Domino's nutzt den DOM Pizza Checker. Was Domino's dazu sagt, was Kritiker sehen und welche Rolle Microsoft bei einem geplanten KI-Assistenten spielt.

Die Pizza und der Scanner

Stellen Sie sich eine Pizzeria vor, in der jede Pizza kurz unter einer Kamera hindurchfährt, bevor sie in den Karton kommt. Genau das beschreibt Domino's in Australien und Neuseeland: Der „DOM Pizza Checker“, gebaut mit dem Gastronomie-Technikunternehmen Dragontail Systems, bewertet jede Pizza, wenn sie aus dem Ofen kommt, und vergleicht sie mit einem Datensatz dessen, was eine perfekte Pizza ausmacht - etwa Pizzaart und Verteilung des Belags [1]. Der damalige Australien-Chef Nick Knight sagte dazu: Wenn die Pizza die hohen Standards erfüllt, sei sie „good to go“ [1].

Das ist kein Neuigkeitsbericht von heute. Die beiden Berichte stammen aus dem Mai und Oktober 2019 [1][2]. Sie sind aber ein gutes Beispiel für eine Bauweise, die heute viele Ketten kopieren: Qualität nicht am Ende prüfen, sondern an der Stelle, an der die Pizza entsteht.

Streit um die Daten

Spannend wird es bei der Frage, was mit den Prüfdaten geschieht. Laut iTnews (Oktober 2019) fließen sie in einen zentralen Datenspeicher und sind in den Betriebsbericht (OER) eingegangen, mit dem die Zentrale Ausstoß und Qualität der Filialen aus der Ferne verfolgt; sie sind außerdem in ein „Scorecard“-Bonussystem eingeflossen. Domino's erklärt, es kümmere sich um Filialen mit unterdurchschnittlicher Pizzaqualität und schlechten Kundenergebnissen, und nutze die Daten nicht, um Filialen für Rückkäufe auszuwählen [2].

Ein Sprecher des Unternehmens betonte, der Checker sei ein Werkzeug, mit dem Teammitglieder geschult und die Qualität und Konsistenz der Pizzen verbessert werden, nicht um Fehler zu bestrafen [2]. Wie überzeugend das ist, bleibt eine Wertungsfrage. Die Quelle selbst schreibt in der Überschrift von einem Werkzeug zur Überwachung am Arbeitsplatz [2]. Beide Lesarten haben Argumente: Eine objektive Rückmeldung kann fairer sein als der Eindruck einer einzelnen Kontrolle, und zugleich verändert permanente Messung die Arbeit. Klar ist: Wer solche Messungen einführt, sollte Beschäftigten offen sagen, wofür die Daten genutzt werden.

Domino's und Microsoft: der Assistent für Filialleiter

Im Oktober 2023 kündigte Domino's eine auf fünf Jahre angelegte Zusammenarbeit mit Microsoft an. Der Pizzakonzern entwickelt einen generativen KI-Assistenten auf Basis des Azure OpenAI Service, der Filialleitern bei Bestandsführung, Zutatenbestellung und Dienstplänen helfen soll; ein Test in Filialen war binnen sechs Monaten erwartet [3][4]. Technikchefin Kelly Garcia sagte, Kundinnen und Kunden könnten konsistente und ansprechende Bestellerlebnisse erwarten [3]. Außerdem soll ein gemeinsames „Innovation Lab“ von Domino's und Microsoft entstehen [3].

Ob der Assistent inzwischen in Filialen läuft, lässt sich den abgerufenen Quellen nicht entnehmen; sie stammen aus 2023.

Wussten Sie schon ...?

... dass laut iTnews 2019 ein geplantes Update Bewertungen live am Belegtisch zeigen und zum Neubelegen vor dem Ofen auffordern sollte [2]?

... dass die Pizza-Prüfung nach 2019er-Angaben mit einem Datensatz dessen arbeitet, wie eine perfekte Pizza aussieht [1]?

... dass Domino's als Ziel des Microsoft-Assistenten nennt, Filialleiter sollten mehr Zeit für die Mitarbeitererfahrung und den Kundenservice haben [3]?

Was Sie sich abschauen können: Ein Foto-Standard am Pass

Sie brauchen keine Kamera mit KI, um die Domino's-Idee zu nutzen. Legen Sie fest, wie ein Gericht aussehen soll - mit einem Referenzfoto, einer kurzen Liste von Merkmalen und einer Toleranz. Hängen Sie das Foto am Pass auf, und lassen Sie das Team vor der Übergabe darauf schauen. Besprechen Sie Abweichungen als gemeinsames Lernziel und nicht als Fehlerliste, genau wie es Domino's für den Checker betont [2]. Glieks kann aus Ihren Stichpunkten eine Qualitätskarte als Aushang, eine Prüfliste und eine Tabelle für Stichproben vorbereiten.

> **Merken Sie sich:** Der DOM Pizza Checker zeigt, wie KI Qualität sichtbar macht [1] - und dass die Frage, was mit den Daten geschieht, ebenso wichtig ist wie die Technik [2].

Was Glieks für Ihre Küche tun kann

- **Qualitätskarte fürs Gericht** - Ein Aushang mit Merkmalen und Foto-Platz.
- **Prüfliste vor der Übergabe** - Eine Checkliste für den Pass.
- **Stichproben-Tabelle** - Eine Excel-Tabelle für Stichproben mit Auswertung.

Direkt ausprobieren: https://glieks.ai/glieks-news/dominos-pizza-checker-ki

Quellen

1. 1851 Franchise: Domino's is using artificial intelligence for pizza quality control down under (Stand: 31.05.2019, abgerufen am 18.11.2026)
2. iTnews: Domino's turns Pizza Checker AI into workplace surveillance tool (Stand: 10.10.2019, abgerufen am 18.11.2026)
3. FER Magazine: Domino's To Put AI Assistant To Work by Next Year (Stand: 03.10.2023, abgerufen am 18.11.2026)
4. Restaurant Dive: Domino's and Microsoft partner on generative AI for operations and customer experience (Stand: 03.10.2023, abgerufen am 18.11.2026)

Diesen Beitrag online lesen: https://glieks.ai/glieks-news/dominos-pizza-checker-ki

Angaben ohne Gewähr. Die Glieks-News fassen öffentlich zugängliche Quellen in eigenen Worten zusammen. Keine Rechts-, Steuer- oder Anlageberatung - maßgeblich sind die verlinkten Quellen. Dieser Beitrag entstand mit KI-Unterstützung auf Grundlage der genannten Quellen.