KI im Restaurant und in der Küche: Was heute schon möglich ist

Von Glieks-Redaktion · Veröffentlicht am 18.11.2026

Von der Gästekommunikation bis zur Speisekarte: Wo KI das Gastgewerbe entlastet und welche Aufgaben Glieks Ihnen als Dokument abnehmen kann.

Wo das Gastgewerbe heute steht

Samstagabend, kurz vor sieben: Das Telefon klingelt, der Bon-Drucker rattert, und am Tisch fünf wartet jemand auf die Allergenkarte. Wer im Gastgewerbe arbeitet, kennt diese Minuten. Die Frage ist, welche davon eine Maschine übernehmen könnte - und welche ganz bewusst nicht.

Laut einem Forschungsbericht des Instituts für Arbeitsmarkt- und Berufsforschung (IAB 23/2025) setzen rund 16 Prozent der Betriebe im Gastgewerbe bereits KI-Anwendungen ein, damit liegt die Branche unter den untersuchten Bereichen am niedrigsten [1]. Zugleich sieht der Bericht Potenzial: Genannt werden Organisation und Verwaltung, der Abbau von Sprachbarrieren und in der Gastronomie mehr Effizienz bei weniger Ressourcenverschwendung [1].

Der gleiche Bericht hält fest, dass 40 Prozent der Betriebe im Gastgewerbe KI für sich bislang kein Thema nennen [1]. Wer neugierig ist, kann also mit kleinen, gut überschaubaren Aufgaben beginnen, etwa mit Texten und Tabellen.

Das ist eine gute Nachricht für alle, die jetzt einsteigen: Es gibt viele Aufgaben, bei denen eine Unterstützung schon heute spürbar entlastet.

Gästekommunikation und Planung

Die DEHOGA Beratung beschreibt laut einem Bericht von Tageskarte, dass sich mit KI zum Beispiel Chatbots einrichten lassen, die häufige Fragen zu Anreise oder Öffnungszeiten rund um die Uhr und mehrsprachig beantworten [2]. Auch Reservierungsbestätigungen lassen sich schnell erstellen, und Buchungs- und Verkaufsdaten können helfen, Angebot und Personalbedarf besser zu planen [2].

Auch Ideen für Beiträge in sozialen Medien, zum Beispiel saisonale Rezeptideen eines Cafés, nennt der Bericht als Anwendung [2].

Für die tägliche Arbeit in der Küche bedeutet das vor allem: weniger Schreibarbeit, mehr Zeit für die Gäste.

Maschine oder Gastgeber? Die Branche ist uneins

Die Zahlen aus dem IAB-Bericht zeigen Zurückhaltung: Im Gastgewerbe ist KI für 40 Prozent der Betriebe überhaupt kein Thema, das ist der höchste Anteil aller untersuchten Branchen [1]. Eine Befragung der Unternehmensberatung Deloitte unter Führungskräften der Branche liest sich anders: 98 Prozent erwarten, dass KI das Kundenerlebnis binnen drei Jahren spürbar prägt, etwa jeder fünfte Betrieb nutzt schon sprachgesteuerte KI, rund ein Drittel testet sie [8]. Wohlgemerkt: Das ist die Sicht von Führungskräften, nicht von Gästen.

Deloitte selbst betont laut dem Bericht, dass Technik menschliche Wärme nicht vollständig ersetzen kann [8]. Das ist die Gegenposition in einem Satz: Eine Reservierung per Sprachassistent mag funktionieren, die Begrüßung am Tisch bleibt Handwerk. Wo Sie die Grenze ziehen, ist eine Entscheidung des Hauses und eine Frage des Stils - und seit August 2026 gilt für Chatbots zusätzlich, dass Gäste erkennen sollen, dass sie mit einer Maschine sprechen [9].

Weniger Lebensmittel im Müll

Beim Thema Lebensmittelabfall lohnt der Blick auf die Zahlen. Laut Umweltbundesamt fielen in Deutschland 2023 entlang der Lieferkette 10,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, davon entfielen etwa 16 Prozent auf die Außer-Haus-Verpflegung [3]. Wer wöchentlich plant, Portionsgrößen prüft und Einkäufe auf den tatsächlichen Bedarf abstimmt, setzt genau hier an. Pro Kopf entstehen in Deutschland laut Umweltbundesamt 129 Kilogramm Lebensmittelabfall im Jahr, und nach der überarbeiteten EU-Abfallrahmenrichtlinie sollen die Mengen in Gastronomie, Handel und Haushalten bis Ende 2030 pro Kopf um 30 Prozent sinken [3].

Ein Praxistipp von HOGAPAGE aus dem Jahr 2023: Portionsgrößen überprüfen, mehrere Größen anbieten und mit dem Service darüber sprechen, welche Gerichte oft nicht aufgegessen werden [4]. Auch Reste zum Mitnehmen anzubieten, nennt der Beitrag als Möglichkeit [4].

Allergene: Pflicht mit klarer Struktur

Bei Allergenen gilt die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung. Laut IHK Schwerin gilt die Pflicht auch für lose Ware auf Speisekarten und Aushängen, es sind 14 Hauptallergene anzugeben, etwa glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Sesam oder Sellerie [5]. Möglich sind drei Wege: die Angabe direkt an der Speise, eine separate Allergikerkarte mit Aushang oder die mündliche Auskunft mit schriftlicher Dokumentation, zum Beispiel als Ankreuztabelle [5]. Auch die Stadt Stuttgart nennt die mündliche Information zulässig, wenn eine schriftliche Aufstellung vorliegt [6].

Zusatzstoffe sind übrigens getrennt zu behandeln: Sie müssen laut Stadt Stuttgart auf der Speisekarte, Preisliste oder einem schriftlichen Aushang stehen [6].

Eine übersichtliche Tabelle ist also ein sinnvoller Start. Wichtig: Die inhaltliche Richtigkeit muss immer der Betrieb selbst prüfen, etwa anhand der Angaben der Lieferanten.

Wussten Sie schon? Vier Fakten aus der Küche

Es gibt Mülleimer mit Kamera: Das System Winnow Vision fotografiert nach Angaben des Herstellers bei jedem Öffnen, was weggeworfen wird, wiegt es und erstellt Berichte, welche Lebensmittel am häufigsten im Abfall landen [7].

Die Erkennung klappt laut Entwicklern in unter zwei Sekunden mit über 80 Prozent Treffsicherheit; das Küchenteam bestätigt zunächst per Tablet. Die versprochene Ersparnis liegt bei 40 bis 70 Prozent weniger Abfall - eine Herstellerangabe aus dem Jahr 2019 ohne unabhängigen Beleg [7].

Pro Kopf entstehen in Deutschland 129 Kilogramm Lebensmittelabfall im Jahr, rund 16 Prozent der Abfälle entlang der Lieferkette entfallen auf die Außer-Haus-Verpflegung [3].

Wer Allergene anders als schriftlich klärt, braucht trotzdem Papier: Auch die mündliche Auskunft muss laut Stadt Stuttgart mit einer schriftlichen Aufstellung hinterlegt sein [6].

Was Sie für Ihren Betrieb mitnehmen können

Am wenigsten Risiko haben Aufgaben, bei denen aus Ihren Angaben ein Entwurf entsteht, den Sie prüfen: eine Speisekarte, eine Ankreuztabelle für Allergene, ein Wochenplan mit Einkaufsliste. Glieks erstellt solche Dateien nach Ihren Angaben als Entwurf; die inhaltliche Richtigkeit, vor allem bei Allergenen, prüfen und bestätigen immer Sie.

Ob Sie darüber hinaus einen Chatbot oder Sprachassistenten einsetzen, ist eine Haltungsfrage. Beginnen Sie dort, wo Gäste es nicht merken: bei der Schreibarbeit im Hintergrund.

> **Merken Sie sich:** KI nimmt Schreib- und Planungsarbeit ab, die Verantwortung für Zutaten und Allergene bleibt beim Betrieb.

Das kann Glieks jetzt für Sie tun

- **Speisekarte formulieren** - Appetitliche Gerichtsbeschreibungen als Word-Dokument.
- **Allergenübersicht als Tabelle** - Ein Entwurf als Tabelle zur Prüfung durch den Betrieb.
- **Wochenplan und Besorgungsliste** - Ein Wochenplan mit passender Besorgungsliste als Excel-Tabelle.
- **Aushang als PDF** - Ein gestalteter Aushang, zum Beispiel für Allergenhinweis oder Tagesangebot.

Direkt ausprobieren: https://glieks.ai/glieks-news/ki-im-restaurant

Quellen

1. Tageskarte: KI-Einsatz im Gastgewerbe: Geringste Nutzung, hohes Potenzial (zum IAB-Forschungsbericht 23/2025) (Stand: 19.11.2025, abgerufen am 18.11.2026)
2. Tageskarte (mit Bezug auf DEHOGA Beratung): Künstliche Intelligenz entlastet Gastgewerbe: Tipps und Praxisbeispiele (Stand: 16.10.2025, abgerufen am 18.11.2026)
3. Umweltbundesamt: Lebensmittelabfälle (abgerufen am 18.11.2026)
4. HOGAPAGE: 5 Tipps gegen Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie (Stand: 28.04.2023, abgerufen am 18.11.2026)
5. IHK zu Schwerin: Kennzeichnung von allergenen Stoffen in der Gastronomie (abgerufen am 18.11.2026)
6. Stadt Stuttgart: Speisen und Getränke in der Gastronomie (abgerufen am 18.11.2026)
7. Vodafone, Featured-Redaktion: KI in der Profiküche: Müll-Tracking für das intelligente Abfallmanagement (Winnow Vision) (Stand: 12.04.2019, abgerufen am 18.11.2026)
8. it-daily.net: Automatisierte Kommunikation mit Gästen (Bezug: Deloitte-Branchenbefragung) (Stand: 07.07.2025, abgerufen am 18.11.2026)
9. Europäische Kommission, digital-strategy.ec.europa.eu: AI Act - Regulatory framework for AI (Stand: 19.10.2026, abgerufen am 18.11.2026)

Diesen Beitrag online lesen: https://glieks.ai/glieks-news/ki-im-restaurant

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.