



foodforecast



In-Store-Produktion im Wandel:

Mit dem KI basierten Backplan zur
effizienten Bäckerei



foodforecast

Inhalt

1. Einleitung
2. Herausforderungen für Bäckerei-Betriebe
3. Moderne Lösungen für eine optimierte Betriebsführung
4. Backplan: Lösung für Bäckereien
5. Best Practice: Bäckerei Göing
6. Fazit



1. Einleitung

Die Anforderungen an die Bäckereibranche steigen kontinuierlich. Bäckereibetriebe sehen sich zunehmend mit der Herausforderung konfrontiert, sowohl Qualität als auch Effizienz zu steigern, während sie gleichzeitig mit komplexeren Faktoren kämpfen müssen. Ob Personalengpässe, unvorhersehbare Nachfrageschwankungen oder die Notwendigkeit, frische Produkte in hoher Qualität anzubieten, diese Herausforderungen bestimmen maßgeblich den Erfolg eines Betriebs. Doch wie lässt sich die Produktion in einem so dynamischen Umfeld optimieren?

Die Lösung liegt in der Nutzung moderner Technologien, insbesondere der Künstlichen Intelligenz (KI). Diese ermöglicht es Bäckereien, die Produktionsprozesse in den Filialen nicht nur zu automatisieren, sondern mit einer Präzision und Flexibilität zu steuern, die mit traditionellen Methoden nicht erreichbar ist. Dieses E-Paper zeigt, wie foodforecast mit dem KI-basierten Backplan die In-Store-Produktion von Bäckereien revolutioniert. Von der Automatisierung bis zur Echtzeit-Datenanalyse, der Einsatz dieser Technologien führt zu einer signifikanten Effizienzsteigerung, Kostensenkung und einer optimalen Produktverfügbarkeit.

Ein eindrucksvolles Praxisbeispiel in diesem E-Paper zeigt, wie die Bäckerei Göing mithilfe des KI-basierten Backplans ihre Produktionsprozesse erfolgreich optimiert hat. Mit dem Ziel, Kosten zu senken, die Warenverfügbarkeit zu steigern und gleichzeitig die Mitarbeitenden zu entlasten.

2. Herausforderungen für Bäckerei-Betriebe

Die Betriebsführung in Bäckereien stellt Unternehmen vor eine Vielzahl von Herausforderungen, die die Effizienz der Produktion erheblich beeinflussen können. Diese reichen von Personalengpässen bis hin zu steigenden Kosten, Food Waste und Out-of-Stock-Situationen. Eine aktuelle Umfrage im Bäckerei-Monitor 2025 verdeutlicht zentrale Probleme, die Bäckereibetriebe betreffen.



Quelle: IDW Online (2025, März 10). Backwarenbranche kämpft mit Herausforderungen: Fachkräftemangel und hoher Arbeitsbelastung. Abgerufen von <https://nachrichten.idw-online.de/2025/03/10/backwarenbranche-kaempft-mit-herausforderungen-fachkraeftemangel-und-hoher-arbeitsbelastung>

Die Grafik verdeutlicht, dass 86% der Befragten Zeitdruck und Fachkräftemangel als größte Herausforderungen wahrnehmen. Diese Zahlen unterstreichen die Dringlichkeit, praxisnahe Lösungen zu etablieren, die Betriebe wirksam bei der Bewältigung dieser Probleme unterstützen. In diesem Kapitel betrachten wir zentrale Herausforderungen im Betriebsalltag und zeigen, welche Auswirkungen sie auf die tägliche Organisation und Planung haben.



Hohe Abhängigkeit von menschlichen Entscheidungen

Ein häufiges Problem in vielen Bäckereibetrieben ist die starke Abhängigkeit von manuellen Entscheidungen, die oft auf unvollständigen oder ungenauen Informationen basieren. Entscheidungen werden häufig aufgrund von Annahmen oder „Bauchgefühl“ getroffen, anstatt auf präzisen, datengestützten Prognosen. Diese Unsicherheiten führen zu ineffizienter Produktionsplanung, was zu überproduzierten Waren, die nicht verkauft werden können, oder fehlenden Produkten führt, die nicht rechtzeitig nachproduziert werden. Beide Szenarien verursachen finanzielle Verluste und eine Überlastung der Mitarbeitenden.



Fachkräftemangel und hohe Personalfluktuation

Der Fachkräftemangel und die hohe Personalfluktuation stellen eine erhebliche Herausforderung dar. Insbesondere kleinere und mittelständische Bäckereien haben Schwierigkeiten, qualifiziertes Personal zu finden und dieses langfristig zu binden. Unzureichend eingearbeitete Mitarbeitende treffen häufig ungenaue Entscheidungen, was die Effizienzprobleme weiter verschärft. Der ständige Wechsel von Personal erhöht zudem den Druck auf die verbleibenden Mitarbeitenden, was zu Stress und Unzufriedenheit führt.



Geringes Budget für Neueinstellungen

Kleinere Betriebe sind oft mit einem engen Budget für Neueinstellungen konfrontiert, was bedeutet, dass sie nicht immer ausreichend qualifizierte Mitarbeitende zur Verfügung haben. Weniger Personal bedeutet mehr Arbeit für die vorhandenen Mitarbeitenden und eine höhere Fehlerquote, was sich negativ auf die Produktqualität und den Kundenservice auswirkt.



Hoher Druck und Unzufriedenheit der Mitarbeitenden

Der Druck auf Mitarbeitende steigt spürbar, wenn sie mit ineffizienten Prozessen und personellen Engpässen konfrontiert sind. Die Folge: sinkende Arbeitsqualität, steigender Stress und eine spürbare Belastung des Wohlbefindens. Ein unausgeglichener Arbeitsalltag erhöht zudem die Fehleranfälligkeit und begünstigt eine höhere Fluktuation.



Ineffiziente Arbeitsabläufe

Viele Bäckereien arbeiten noch mit manuellen und fehleranfälligen Arbeitsabläufen. Ohne intelligente Systeme zur Planung und Bestellung müssen Mitarbeitende mit unzureichenden Informationen arbeiten, was zu einer hohen Arbeitsbelastung und Stress führt. Solche ineffizienten Prozesse erhöhen das Risiko von Fehlern und wirken sich negativ auf die Produktivität aus.



Out-of-Stock-Situationen und Food Waste

Out-of-Stock-Situationen treten auf, wenn Produkte nicht rechtzeitig nachproduziert werden und die Nachfrage höher ist als erwartet. Gleichzeitig, führt eine ungenaue Produktionsplanung zu Food Waste, da zu viel Ware produziert wird, die nicht verkauft werden kann und entsorgt werden muss. Diese Ineffizienzen belasten das Geschäft finanziell und beeinträchtigen die Kundenbindung.



Externe Faktoren: Wetter, Saisonalität und Nachfrage

Wetterbedingungen und saisonale Schwankungen beeinflussen den Bedarf an bestimmten Produkten erheblich. An kalten Tagen steigt beispielsweise die Nachfrage nach herzhaften Produkten, während an heißen Sommertagen erfrischende Snacks gefragt sind. Auch unvorhersehbare Wetterschwankungen, wie plötzliche Regenfälle oder Temperaturstürze, können zu starken Änderungen in der Nachfrage führen. Ohne präzise Planung führt dies zu Überproduktion oder Out-of-Stock-Situationen.

Die Saisonalität beeinflusst ebenfalls die Nachfrage. In der Weihnachtszeit steigt der Bedarf an Stollen und Gebäck, während im Sommer leichtere Produkte wie Obsttorten bevorzugt werden. Feiertage und besondere Ereignisse wie Festivals oder lokale Messen erhöhen die Nachfrage erheblich, was zu einem erhöhten Arbeitsaufwand führt. Nach den Feiertagen kann die Nachfrage jedoch drastisch zurückgehen, was zu einem Überschuss an nicht verkauften Produkten führt, die entsorgt werden müssen.



Ferienzeiten und Veränderungen in der Kundenfrequenz

Ferien beeinflussen das Kundenverhalten stark. In Ferienregionen steigt die Nachfrage, während in städtischen Gebieten oft mit einer geringeren Frequenz gerechnet werden muss. Insbesondere während der Sommer- und Winterferien ändern sich die Essgewohnheiten der Kunden. Diese Veränderungen müssen in die Produktionsplanung integriert werden, um Überschüsse oder Engpässe zu vermeiden.



Veränderungen in Flug- und Bahnfahrplänen

Veränderungen in Flug- und Bahnfahrplänen, etwa durch Streiks oder unvorhergesehene Ereignisse, beeinflussen die Kundenzahl in gastronomischen Betrieben an Verkehrsknotenpunkten wie Flughäfen oder Bahnhöfen. Diese Schwankungen können die Nachfrage nach bestimmten Produkten unvorhersehbar machen, was die Planung erschwert. Streiks und unregelmäßige Transportpläne können zudem die Verfügbarkeit von Lieferungen beeinträchtigen, was die Produktionsplanung weiter herausfordert.

Die Vielzahl an Herausforderungen, mit denen Bäckereien konfrontiert sind, von internen Ineffizienzen bis zu externen Faktoren wie Wetter und Saisonalität, erfordert eine präzise und flexible Planung. Moderne Technologien, wie der KI basierte Backplan von foodforecast, ermöglichen es Bäckereien, ihre Produktionsprozesse besser an diese Faktoren anzupassen und so die Effizienz zu steigern, Kosten zu senken und die Kundenzufriedenheit zu erhöhen.

3. Moderne Lösungen für eine optimierte Betriebsführung

In der heutigen Bäckereibranche ist der Einsatz moderner Technologien entscheidend, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Besonders Digitalisierung und Künstliche Intelligenz (KI) bieten Potenziale zur Effizienzsteigerung und Optimierung der Betriebsführung. Bäckereien, die auf innovative Lösungen setzen, können den täglichen Herausforderungen besser begegnen.

Die Notwendigkeit von Technologie im modernen Betrieb

Bäckereien stehen unter dem Druck, ihre Produktionsprozesse zu optimieren und gleichzeitig die Betriebskosten zu senken. Manuelle Entscheidungen, die oft auf Erfahrung basieren, stoßen hier schnell an ihre Grenzen. Eine datengestützte Planung, die auf historischen Daten und aktuellen Trends basiert, steigert die Effizienz deutlich. Künstliche Intelligenz ermöglicht genauere Prognosen und optimierte Arbeitsabläufe, wodurch Ressourcen besser genutzt und Fehlerquellen durch manuelle Planung reduziert werden.

Der Nutzen von Digitalisierung und KI

KI-gesteuerte Systeme bieten zahlreiche Vorteile für Bäckereien. Sie analysieren vergangene Verkaufszahlen und beziehen auch externe Faktoren wie Wetter und saisonale Schwankungen in ihre Berechnungen ein. So können genauere Vorhersagen zur benötigten Produktionsmenge und den Zutaten getroffen werden. Dies reduziert Überproduktion und Out-of-Stock-Situationen signifikant.

Die Digitalisierung ermöglicht es Bäckereien, ihre Planungsprozesse zu automatisieren. Intelligente Software übernimmt Berechnungen und sorgt dafür, dass Zutaten und Ressourcen zur richtigen Zeit und in der richtigen Menge bereitgestellt werden. Dies führt zu einer effizienteren Nutzung von Ressourcen und einer höheren Produktqualität.

Vergleich zwischen traditioneller und KI-gestützter Planung

Kriterium	Traditionelle Planung	KI-gestützte Planung
Datenbasis	Erfahrung, Baugesühl	Historische & externe Daten
Fehleranfälligkeit	Hoch	Gering
Effizienz	Gering	Hoch
Warenverfügbarkeit	Schwankend	Hoch
Retouren	Schwankend	Gering

Optimierung von Arbeitsabläufen durch intelligente Systeme

KI-basierte Systeme tragen zur Optimierung der Arbeitsabläufe bei. In Bäckereien mit wechselndem Personal können diese Systeme den Personalbedarf und die Produktionskapazität automatisch anpassen. Engpässe oder Überlastungen werden vermieden, und den Mitarbeitenden wird eine klare Arbeitsplanung zur Verfügung gestellt. Dadurch wird der Druck auf das Personal verringert und die Mitarbeiterzufriedenheit erhöht.

Reduzierung von Fehlerquellen und Risiken

Durch die kontinuierliche Analyse von Echtzeit-Daten verringern digitale Systeme die Wahrscheinlichkeit menschlicher Fehler. Besonders bei Fachkräftemangel und hoher Personalfluktuation spielen diese Technologien eine zentrale Rolle. Neue Mitarbeitende erhalten dieselben präzisen Anweisungen wie erfahrene Fachkräfte, was zu einer konstant hohen Qualität der Produktion führt.

Die präzisere Planung verringert das Risiko von Out-of-Stock-Situationen und Food Waste, was sowohl finanzielle Verluste als auch eine Beeinträchtigung des Kundenvertrauens verhindert. Mit modernen Technologien können Bäckereien ihre Produktion effizienter steuern, die Kundenzufriedenheit verbessern und ihre Nachhaltigkeit steigern.

4. Backplan: Die Lösung für Bäckereien

Die vorangegangenen Kapitel haben die Bedeutung einer präzisen Produktionsplanung in der Bäckereibranche verdeutlicht, um Warenverfügbarkeit und Frische zu maximieren sowie Food Waste und Out-of-Stock-Situationen zu vermeiden.

Der foodforecast Backplan bietet eine KI-basierte Lösung, die historische Verkaufsdaten mit externen Faktoren wie Wetter, Feiertagen, Veranstaltungen oder Informationen zu Fahrplänen bzw. Streiks kombiniert. Durch die intelligente Analyse dieser Daten optimiert der Backplan die Produktionsmengen und sorgt dafür, dass nur so viel produziert wird, wie tatsächlich benötigt wird.

So funktioniert der Backplan von foodforecast

Der foodforecast Backplan nutzt Künstliche Intelligenz (KI), um Muster in den historischen Daten zu erkennen. Diese umfassen Verkaufszahlen sowie optional Bestell- und Retourendaten, die helfen, die Produktionsanforderungen zu präzisieren. Externe Faktoren wie Wetter, saisonale Veränderungen und Ereignisse wie Events oder Streiks werden ebenfalls in die Planung integriert.

Diese Faktoren beeinflussen die Nachfrage und werden von der KI analysiert, um eine realistische und dynamische Prognose zu erstellen. Mit der kontinuierlichen Verarbeitung neuer Daten wird der Backplan immer präziser und kann sich flexibel an Marktveränderungen anpassen. So berücksichtigt der Plan sowohl kurzfristige Schwankungen als auch langfristige Trends zuverlässig.

Vorteile für Ihren Betrieb:



Optimierung der Produktionsplanung mit KI

Der Backplan liefert präzise automatisierte Prognosen, die alle relevanten Faktoren berücksichtigen, die den Verkauf beeinflussen. Anstatt manuell Produktionsmengen zu berechnen, übernimmt dies die KI. Besonders für Bäckereien hilft der Plan dabei, den richtigen Zeitpunkt und die richtige Menge für die Zubereitung und Präsentation von Produkten zu bestimmen.



Vermeidung von Food Waste & Out-of-Stock-Situationen

Ein zentrales Ziel des Backplans ist es, Food Waste zu reduzieren und Out-of-Stock-Situationen zu vermeiden. Durch präzise Vorhersagen wird sichergestellt, dass nur so viele Produkte produziert werden, wie tatsächlich nachgefragt werden. So werden Überschüsse und Lebensmittelverschwendung vermieden. Gleichzeitig wird die Produktverfügbarkeit optimiert, wodurch Out-of-Stock-Situationen nahezu ausgeschlossen werden. Dies führt zu Kostensenkungen und einer höheren Kundenzufriedenheit, da nachgefragte Produkte stets verfügbar sind.



Dynamische Anpassung an externe Faktoren

Ein großer Vorteil des foodforecast Backplans ist seine Fähigkeit, sich an externe Einflüsse anzupassen, wie etwa saisonale Schwankungen oder unvorhergesehene Ereignisse. Diese externen Faktoren, die manuell schwer vorherzusagen sind, können zu Fehlprognosen führen. Der Backplan passt die Produktion dynamisch an, sodass diese immer mit den realen, aktuellen Bedürfnissen übereinstimmt und die Ressourcen optimal eingesetzt werden.



Mehrere Prognosen pro Tag für detaillierte Planung

Der foodforecast Backplan bietet nicht nur eine Gesamtprognose für den Tag, sondern auch detaillierte Prognosen auf Verkaufsartikel-Ebene. Dies ermöglicht eine präzise Planung, welche Produkte zu welchem Zeitpunkt und in welcher Menge benötigt werden. Diese Flexibilität hilft besonders bei der In-Store-Produktion in Bäckereien, da die Zubereitung an die tatsächliche Nachfrage angepasst werden kann. Dies reduziert Produktionsabfälle und sorgt für frischere Produkte.

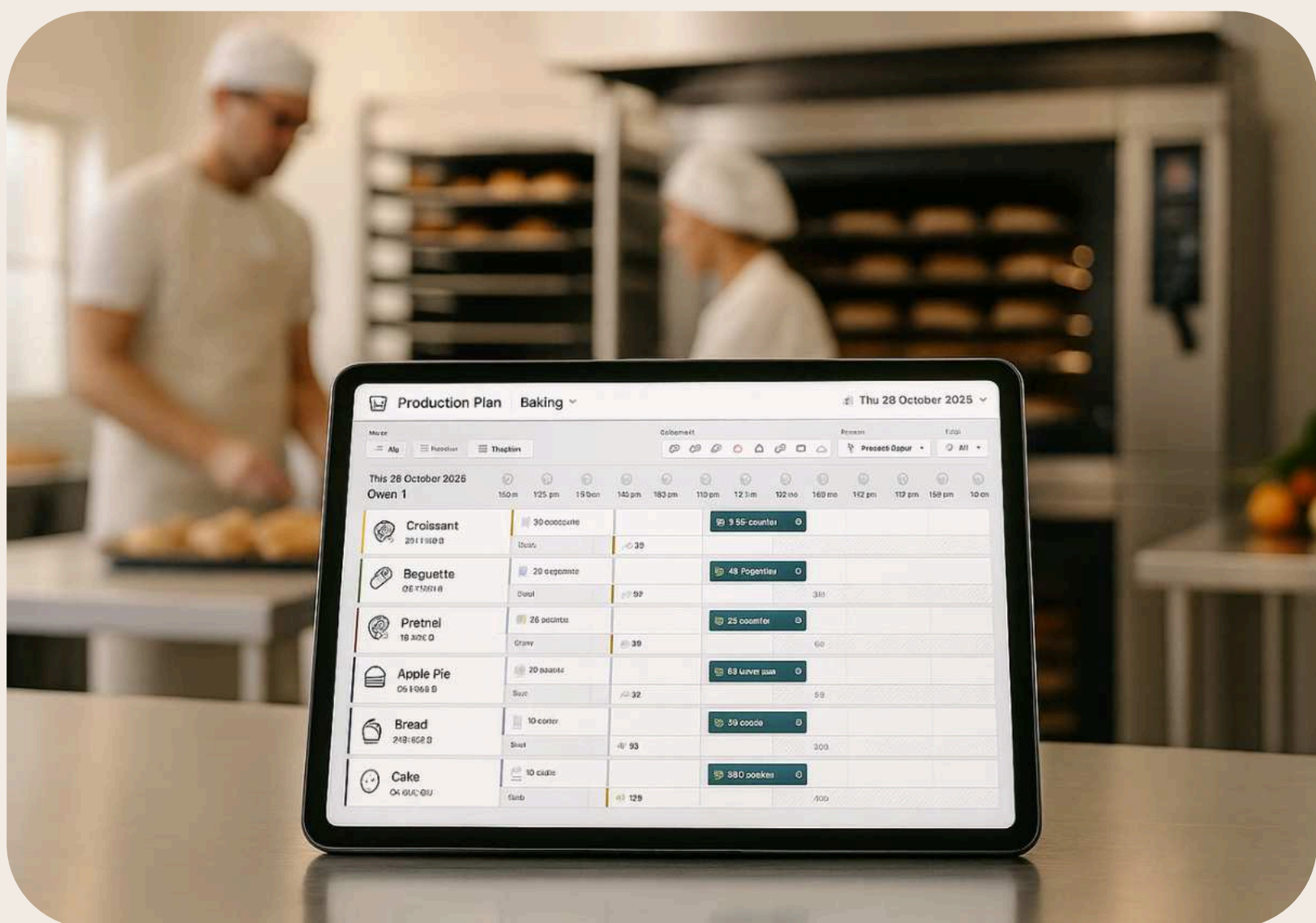


Intelligente Mustererkennung für langfristige Planung

Ein weiteres herausragendes Merkmal des Backplans ist die Mustererkennung. Die KI analysiert historische Daten und erkennt Langzeittrends, die den Betrieb über die Zeit hinweg beeinflussen können. Dies ist besonders wertvoll, um auf zukünftige saisonale Schwankungen oder kontinuierliche Veränderungen in der Kundennachfrage zu reagieren. So kann die Produktion langfristig optimiert werden.

Zukunftssichere Produktionsplanung

Der foodforecast Backplan ist mehr als eine einfache Planungslösung, er ist eine zukunftsfähige Technologie, die Bäckereien hilft, ihre Produktionsprozesse effizienter und flexibler zu gestalten. Mit automatisierten Prognosen, dynamischen Anpassungen an externe Faktoren und präzisen Vorhersagen auf Verkaufsartikel-Ebene ermöglicht der Backplan eine signifikante Kostenersparnis und eine höhere Kundenzufriedenheit. Diese Technologie hebt die Produktionsplanung auf das nächste Level und stellt sicher, dass Bäckereien in einer zunehmend komplexeren Marktlanschaft erfolgreich bleiben.



5. Best Practice: Bäckerei Göing

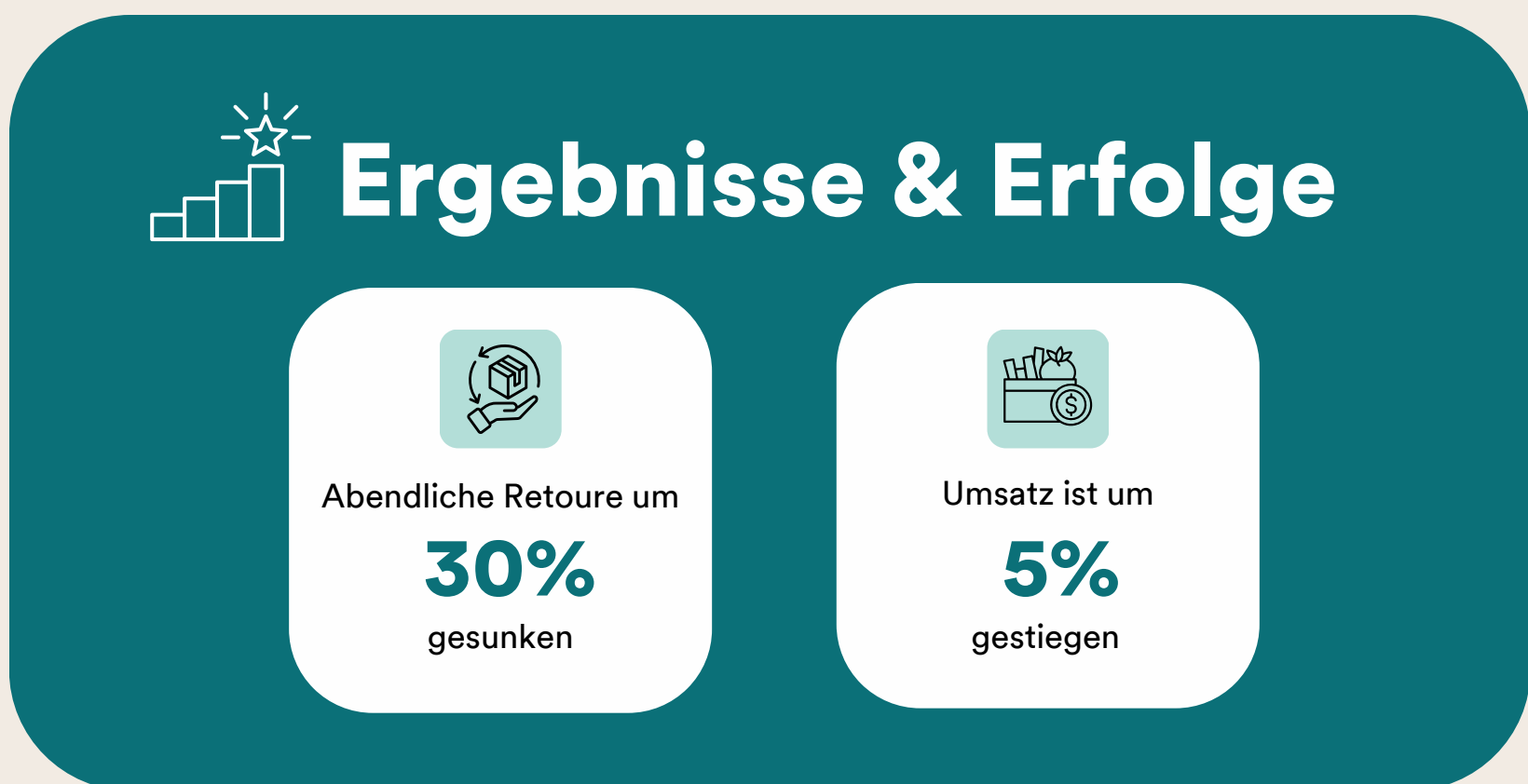
Die Bäckerei Göing, ein traditionsreicher Handwerksbetrieb aus Hannover, ist bekannt für seine hochwertigen Backwaren und das breite Sortiment. Alle Filialen bieten täglich frisch gebackene Brötchen, Brot, Snacks und süße Spezialitäten. Das Unternehmen legt großen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation. Durch die Einführung des KI-basierten Backplans von foodforecast konnte Göing seine Produktionsplanung optimieren, die Effizienz steigern und die Kundenzufriedenheit verbessern.

Einführung der KI-basierten Lösung

Im Jahr 2024 entschied sich die Bäckerei Göing, die KI-basierte Produktionslösung von foodforecast einzuführen, um ihre Produktionsplanung effizienter zu gestalten und Food Waste zu minimieren. Ziel war es, die Produktionsmengen dynamisch an die tatsächliche Nachfrage anzupassen, basierend auf historischen Verkaufsdaten und externen Faktoren wie Wetterbedingungen, Feiertagen und lokalen Veranstaltungen.

Ergebnisse und Erfolge der Zusammenarbeit

Nach der Implementierung der KI-Technologie konnte Göing bemerkenswerte Ergebnisse erzielen. So gelang unter anderem die präzise Anpassung der Produktion an die aktuelle Nachfrage. Dadurch verbesserte sich die Warenverfügbarkeit deutlich und der Umsatz stieg um 5%. Gleichzeitig verzeichnet Göing rund 30% weniger abendliche Retoure, was zu einer effizienteren Ressourcennutzung und spürbar frischerer Ware für die Kunden führte.



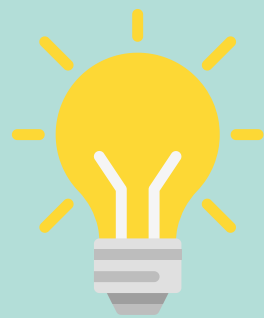
6. Fazit: Vom Bauchgefühl zur Datenpower

Die Produktionsplanung in Bäckereien steht heute vor vielen Herausforderungen, von fehleranfälligen, manuellen Entscheidungen über Schwankungen in der Nachfrage bis hin zu Überproduktion und Out-of-Stock-Situationen.

Genau hier setzt die Lösung von foodforecast an: Mit dem KI-basierten Backplan lassen sich Produktionsprozesse automatisieren und dynamisch an externe Faktoren wie Wetter, Saisonalität oder Feiertage anpassen. Die Technologie ermöglicht präzise Absatzprognosen auf Verkaufssartikel-Ebene. Das reduziert nicht nur Arbeitsaufwand und Planungsfehler, sondern verbessert auch die Ressourcennutzung und sorgt für eine konstant hohe Produktverfügbarkeit.

Die Partnerschaft mit der Bäckerei Göing zeigt, wie KI die Effizienz und Nachhaltigkeit im Handwerk steigern kann. Mitarbeitende wurden entlastet, die Produktionsplanung deutlich optimiert und die Kundenzufriedenheit spürbar gesteigert. Durch die Einbeziehung regionaler Ereignisse und Wetterdaten wurde eine vorausschauende, bedarfsorientierte Planung Realität, mit positiven Effekten auf Qualität, Frische und Betriebskosten. Es zeigt sich, dass künstliche Intelligenz ein wirkungsvolles Werkzeug für nachhaltige, effiziente und wirtschaftlich erfolgreiche Bäckereibetriebe ist.

Mit foodforecast bleiben Unternehmen langfristig wettbewerbsfähig und setzen ein klares Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung.



**Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie
sich gerne jederzeit an uns:
marketing@foodforecast.com**