

Wirtschaftlicher planen, bedarfsgerechter produzieren. Wie das Studierendenwerk Münster gemeinsam mit better bites seine 5 Mensen & 6 Bistros voranbringt

Eine Success Story über Wareneinsatz, Vertrauen und den Einsatz von zukunftsorientierter Prognosesoftware in allen Standorten.

+11 %

mehr Planungsgenauigkeit

~90 %

Prognosegenauigkeit

> 3 %

weniger Wareneinsatz

ÜBER DAS STUDIERENDENWERK MÜNSTER

Das Studierendenwerk Münster verantwortet die Hochschulgastronomie für rund 60.000 Studierende in Münster (NRW). In 2025 wurden in allen Mensen, Bistros und Cafés 2,1 Millionen warme Speisen verkauft. Ein Essen kostet die Studierenden zwischen 1,10 € und 8 € und jeden Tag gibt es ein vielfältiges Angebot. Genau deshalb zählt jeder Prozentpunkt beim Wareneinsatz doppelt und schafft mehr Spielraum für Qualität, Auswahl und die Weiterentwicklung des gastronomischen Angebots. Nur so können neue Konzepte wie die erste, 2023 eröffnete, rein vegetarische Mensa Bispinghof in Münster entstehen.

DIE HERAUSFORDERUNG

Kaum ein Gastronomiebetrieb hat so unberechenbare Gästezahlen wie eine Hochschulmensa: Wochentag, Semesterferien, Prüfungsphasen, Wetter und bis zu sechs Menülinien pro Tag beeinflussen, wie viel gekocht werden muss. Klassische Planung nach Erfahrungswerten stößt hier an ihre Grenzen, mit

dem Risiko von Überproduktion oder leeren Ausgabetheken. Das Studierendenwerk Münster kannte diese Problematik genau und startete daher die Zusammenarbeit mit dem Food-Tech-Start-up **better bites**.

WARUM BETTER BITES?

better bites ist direkt aus der Praxis der Hochschulgastronomie entstanden und kennt die Abläufe einer Mensaküche von innen. Die Software bezieht Datenquellen ein, die generische Prognose-Tools nicht nutzen: Vorlesungspläne, Hörsaalbelegung, Semesterkalender, lokale Veranstaltungen und Wetterdaten. Küchenleitungen benötigen keine IT-Schulung, um die Prognosen im Tagesgeschäft zu nutzen. Und weil jede Weiterentwicklung aus echtem Feedback der Küchenleitungen entstanden ist, fühlt sich better bites für das Team vor Ort nicht wie ein externes Analyse-Tool an, sondern wie ein mitgewachsener Teil der eigenen Arbeit.

“better bites verbindet moderne KI mit einem sehr praxisnahen Verständnis für unseren Mensabetrieb. Die Zusammenarbeit ist partnerschaftlich und die Software unterstützt uns dabei, bedarfsgerechter zu planen und gleichzeitig wirtschaftlicher zu arbeiten.”



Thomas Prudlik, Fachbereichsleiter Gastronomische Einrichtungen, Studierendenwerk Münster

DIE ZUSAMMENARBEIT

Die Partnerschaft begann im Mai 2025 mit dem Erstkontakt und der gemeinsamen Konzeption einer Prognose-Software. Nach Interviews mit Küchenleitungen und Nutzern wurde schrittweise auf die 5 Mensen und 6 Bistros ausgeweitet. Stets begleitet vom engen Austausch vor Ort. Die Halbjahresbilanz im April 2026 fiel durchweg positiv aus, und die Partnerschaft wächst seither kontinuierlich weiter.

MEHRWERT IM ARBEITSALLTAG

Der Effekt zeigt sich im Arbeitsalltag: Küchenleitungen und Vertretungen planen heute sicher auf Basis der Prognose, ohne manuell zu schätzen. Dabei konnte better bites durch bedarfsgenaue Prognosen, echte Mehrwerte erzielen. (Siehe Ergebnisse im Überblick).



Die Gründer von „better bites“ bei einem Besuch hinter den Kulissen der Mensa am Aasee. Stefan Wessendorf, Küchenleiter der Mensa am Aasee; Catharina Calvez, Referentin für Klimaschutz und Nachhaltigkeitsmanagement (beide Studierendenwerk Münster); Mattis Sippel und Nico Nonnen von better bites (v.l.) © Studierendenwerk Münster 2025

ZUSAMMENARBEIT SEIT MAI 2025

Mai 2025	Erstkontakt & Konzeption der Prognose-Software
Sep 2025	Entwicklung & Testphase in 2 Mensen
Bis Jan 2026	Onboarding aller 11 Standorte in die produktive Software
Apr 2026	Positive Halbjahresbilanz & erste Ergebnisse
Heute	Neue Auslastungsprognose live auf der Website des Studierendenwerks

ERGEBNISSE IM ÜBERBLICK

Planungsgenauigkeit vs. vorher

+ 11 %

Prognosegenauigkeit	~ 90 %	Gerettete Lebensmittel / Standort, Jahr	2.800 kg
Wareneinsatz-Reduktion	> 3 %	Einsparung / Standort, Jahr	> 10.000 €

“Je länger wir mit better bites zusammenarbeiten, desto mehr kommt die KI auch wirklich in den Bereich von 90–95 % Genauigkeit. So nehmen uns die Prognosen viel Druck weg und erleichtern unseren Arbeitsalltag ungemein.”



Stefan Boeinghoff, Küchenleiter Mensa am Ring, Studierendenwerk Münster

Wollen auch Sie Ihre Planungsgenauigkeit auf über 90 Prozent heben?

better bites startet mit einer dreimonatigen Testphase. Sie entscheiden auf Basis echter Ergebnisse.

Die Zukunft der Produktionsplanung beginnt mit Daten.

info@better-bites.de · www.better-bites.de