

Qualitätssicherung so einfach wie nie – digitale Entlastung für die Küche



Im Küchenalltag zählen Schnelligkeit, Präzision und Qualität – doch Personalmangel und steigende Anforderungen machen es immer schwerer, alles unter einen Hut zu bringen. Das KI-gestützte System KAIOX übernimmt die Qualitätskontrolle für produzierte Speisen in Echtzeit, reduziert damit Fehler und schafft spürbare Entlastung für Küchen-Teams.

So funktioniert's:

- Automatischer Scan der Gerichte bei Anrichte bzw. Ausgabe
- KI-basierter Live-Abgleich mit Rezepturen bzw. Anrichtevorgaben
- Sofortige Warnhinweise bei Abweichungen
- Optional: digitale Archivierung der geprüften Gerichte bzw. Prüfergebnisse

Vorteile im Überblick:

- Entlastung des Personals – keine manuelle Qualitätskontrolle mehr notwendig
- Mehr Effizienz durch automatisierte Abläufe und sofortige Fehlererkennung
- Lückenlose Nachvollziehbarkeit verbessert die Prozesssicherheit und vermeidet zukünftige Fehler
- Einfaches und transparentes Dashboard für den schnellen Überblick
- Nahtlose Anbindung an bestehende Küchenmanagement-Systeme wie z.B. JOMOssoft
- Flexible Einsatzmöglichkeiten – Gastronomie, Hotellerie & Gemeinschaftsverpflegung
- Schnelle Amortisation der notwendigen Hard- und Software-Investitionen