

Forschung

Weniger Food Waste mit KI



1 / 1

(Bildquelle: Andrea Leganza)

Mit Hilfe von Künstlicher Intelligenz (KI) wollen Wissenschaftler unter Leitung der Augsburger Hochschule für angewandte Wissenschaften die Verschwendung in der Lebensmittelindustrie verringern.

Wie die Hochschule berichtete, werden im Rahmen des Projektes „REIF - Resource-efficient, Economic and Intelligent Foodchain“ in den kommenden drei Jahren Potentiale zur Verringerung der Verschwendung mittels KI in den Branchen Molkerei, Fleisch und Backwaren erarbeitet.

Angestrebt werde eine Verkleinerung der Lebensmittelverluste um bis zu 90%. Entscheidende Ansatzpunkte sind laut Hochschule die Minimierung von Überproduktion und die Vermeidung von Ausschuss. Wo konventionelle Technologien an ihre Grenze stiessen, könne KI innovative Lösungsansätze bieten. Beispielsweise sei es möglich, die Nachfrage der Konsumenten genauer zu prognostizieren oder die Produktionsinfrastruktur zu befähigen, kurzfristig auf Schwankungen der Nachfrage und der Rohstoffqualität zu reagieren.

„Der Fokus des Projektes liegt auf der Entwicklung einer ganzheitlichen Optimierungsstrategie über mehrere Wertschöpfungsstufen und -partner hinweg“, erklärte Projektleiter Prof. Stefan Braunreuther. Verschiedene Anwendungen der KI eröffneten hier die bisher einmalige Chance, die Verschwendung von Lebensmitteln drastisch zu verringern.

An dem Projekt sind nach Angaben der Hochschule insgesamt 18 Partner aus Industrie, Verbänden und Forschung beteiligt. Zudem werde mit zwölf assoziierten Projektpartnern kooperiert.