

Main Stage

Smart Solutions - Higher Flexibility

Mit smarten Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung
With smart solutions against food waste

Anna Lamberty

Transparenz über die wahre Frische und Qualität von Lebensmitteln - Wie der digitale Zwilling Lebensmittelverschwendung reduziert.

Etwa 50% der global verschwendeten Lebensmittel sind frisches Obst und Gemüse. Gründe hierfür sind eine hohe Verderblichkeit, starke Abhängigkeit von den Lagerbedingungen und natürliche Qualitätsschwankungen. Momentan orientiert sich die Liefer- und Verkaufsplanung von Obst und Gemüse meist an festen Datumsgrenzen. Die Bestimmung der tatsächlichen Frische und Qualität ist zeitaufwendig und ineffizient. Die resultierende Unsicherheit über die reale Resthaltbarkeit der Produkte erschwert die logistische Planung und begünstigt Verluste, Reklamationen und Strafzahlungen bei Lieferproblemen. Die Kombination von IoT-Hardware, KI und Haltbarkeitsmodellen hat großes Potenzial, der Lösung dieses Problems einen Schritt näher zu kommen, indem sie kontinuierlich aktualisierte Informationen über die Frische und Haltbarkeit der Produkte ermöglicht.

Transparency about the true freshness and quality of food - How the digital twin reduces food loss and waste.

Fresh fruit and vegetables account for 50% of the global food waste. Reasons for this are high perishability, strong dependence on suitable storage conditions, and natural variability in quality. Until now, the supply and demand planning of fresh produce is mainly determined by fixed dates, because assessing the real freshness and quality is time-consuming and inefficient. The resulting uncertainty about the remaining shelf life makes logistics planning difficult and leads to product rejections and losses. Combining IoT hardware, AI and shelf-life models has great potential to help solving this problem by providing continuously updated information about the freshness and quality of food products.