

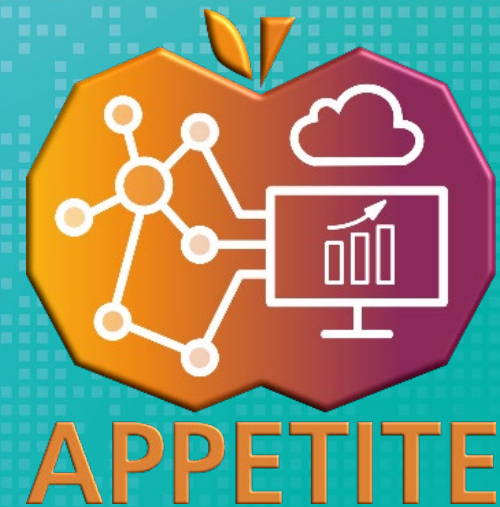


„Workshop für Industrie und Wissenschaft“ als Teil der Veranstaltungsreihe  
„Kreislaufwirtschaft in der Lebensmittelproduktion“

# »Mit künstlicher Intelligenz Lebensmittel vor der Tonne bewahren«

Wie innovative Technologien zur Bewältigung der Lebensmittelkrise beitragen

Henrik Rossmann MSc | Fraunhofer Austria Research GmbH | 11.09.2023





# Problemstellung

Lebensmittelverschwendung | eine der großen Herausforderungen unserer Zeit



88 Millionen Tonnen. Jedes Jahr.



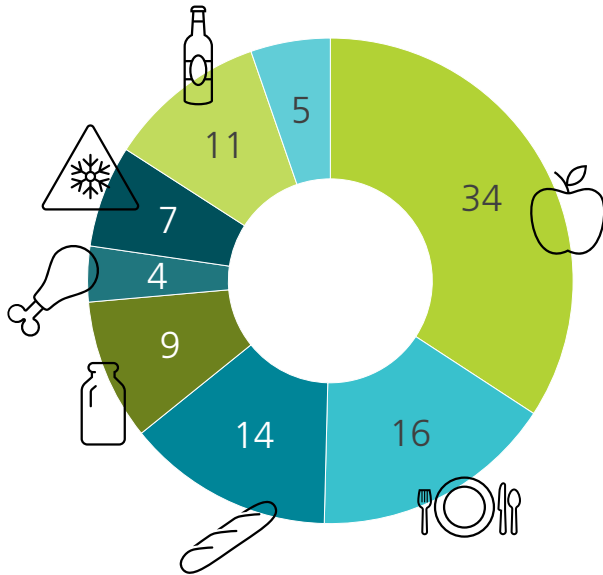
# Problemstellung

## Lebensmittelverschwendung | eine der großen Herausforderungen unserer Zeit



### Was wird verschwendet?

Verschwendung nach Arten in %



- Frisches Obst und Gemüse
- Gekochtes/Zubereitetes
- Brot/Backwaren
- Milchprodukte
- Fleisch/Wurst/Fisch (frisch)
- Fertigprodukte/TK/Konserven

### Wo wird verschwendet?

Lebensmittel Supply Chain – Verschwendung je Stufe in % von insgesamt 88 Mio. Tonnen in der EU



11

19

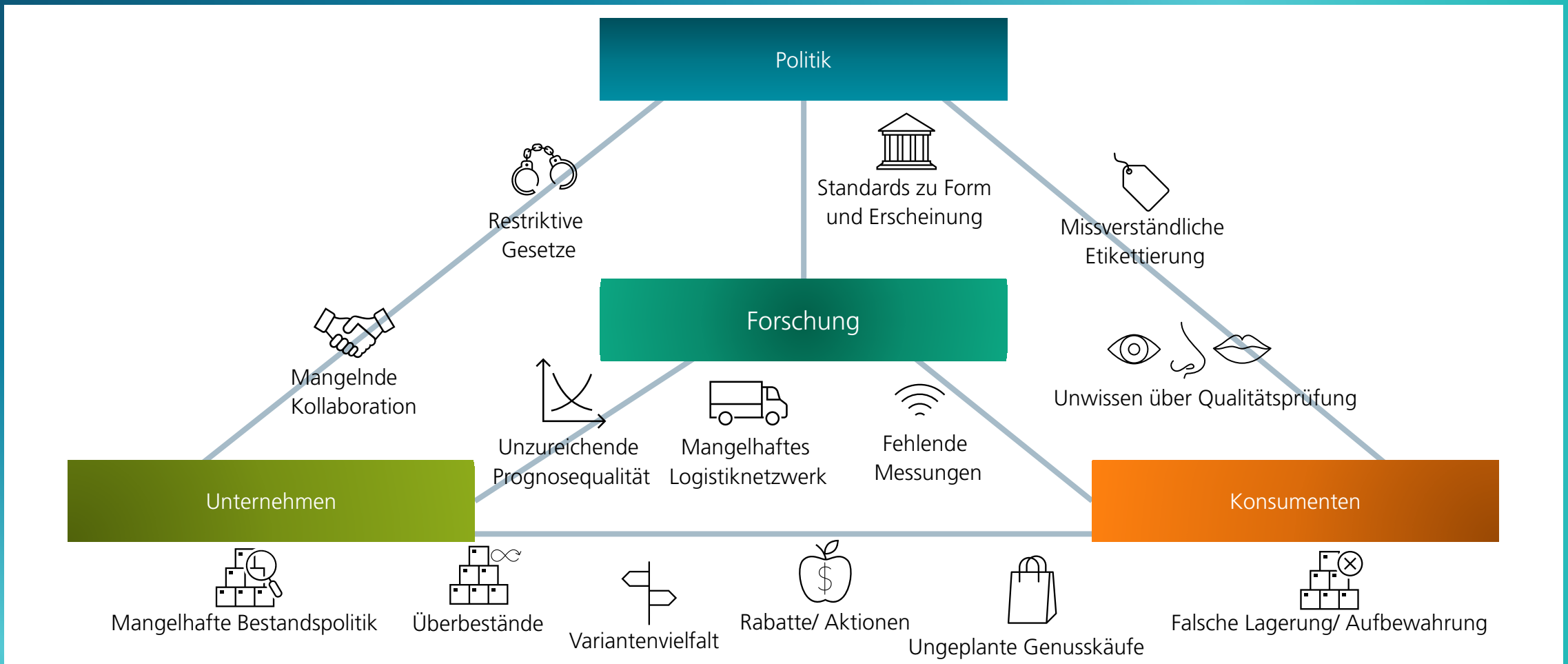
5

12

53

# Gründe und Ursachen

## Warum entsteht Lebensmittelverschwendung?



# Innovationen

In welchen Bereichen macht die Forschung Fortschritte?



	Produkt	Prozess	Geschäftsmodell	Technologie
Verpackung	 <p>Nano Pack Active Food Packaging</p>	 <p><b>Bioland</b> <b>LAMMERTZHOF</b></p> <p>Lokale Nachernte-Aktionen</p>	 <p><b>Too Good To Go</b></p> <p>Verteilung gefährdeter Produkte</p>	 <p><b>FoodTracks</b></p> <p>Bestelloptimierung für Bäckereien</p>
Verarbeitung	 <p><b>UNVERSCHWENDET</b></p> <p>Gutes aus gerettetem Obst &amp; Gemüse</p> <p>Herstellung neuer Produkte</p>	 <p>Aufbereitung</p> <p>HPP für MHD-Verlängerung</p>	 <p>Absatz</p> <p>Verkauf von "Wunderlingen"</p>	 <p><b>APPETITE</b></p> <p>Bedarfsplanung für verderbliche Lebensmittel</p>

# Potenzial durch technologische Innovationen

## Forschungsprojekt APPETITE | Prävention statt Reaktion



<p><b>Wissenschaft</b></p>	<p><b>Praxis</b></p>	<p><b>Umsetzung</b></p>	<p><b>LOI</b></p>
----------------------------	----------------------	-------------------------	-------------------



# Ergebnis

## Conclusio und Key Message



### Politik | Rahmen schaffen und Aufklärung betreiben



Förderungen und Anreize schaffen, um Lebensmittelverschwendung zu verhindern.

### Unternehmen | Forschung und Innovationen forcieren



Forschungsprojekte als risikofreien Rahmen nutzen, um neue Konzepte mit Partnern aus Wissenschaft und Praxis zu erproben.

### Konsumenten | Auf die Sinne achten



Eigenes Kaufverhalten hinterfragen, Produktkennzeichnungen richtig interpretieren und korrekte Lagerung gewährleisten.





# Ich freue mich auf spannende Diskussionen



Henrik Rossmann MSc

Gruppenleiter Logistikzentren und Netzwerkplanung

Geschäftsbereich Logistik und Supply Chain Management

+43 676 88861654

henrik.rossmann@fraunhofer.at

Fraunhofer Austria Research GmbH

Theresianumgasse 7 | 1040 Wien

Tel: +43 1 504 69 06

office@fraunhofer.at

www.fraunhofer.at

Follow us on

