

Revolutionäre Technologien in der Lebensmittelindustrie: Wie KI die Produktion optimiert

Innovative KI-Lösungen in der deutschen Lebensmittelindustrie ebnen den Weg für Effizienz und Qualität. Die Anwendung von künstlicher Intelligenz revolutioniert Produktionsprozesse, von der digitalen Sortierung bis zur Steigerung der Nachhaltigkeit. Diese bahnbrechenden Technologien versprechen nicht nur Kosteneinsparungen, sondern auch eine transparentere und qualitativ hochwertigere Lebensmittelproduktion.



Jörg Brezl (©SLA GmbH, frei zur Veröffentlichung mit Nachweis)

Auf dem deutschen Fleischkongress in Mainz haben mehr als 500 Vertreter der Wertschöpfungskette Fleisch und Wurst über die Zukunft der Industrie in Deutschland gesprochen.

Der Geschäftsführer von Software Logistik Artland (SLA Software) aus Quakenbrück, Jörg Brezl, war als Experte eingeladen, sein KI-Wissen mit

der Industrie zu teilen. Im Vortrag gemeinsam mit dem Unternehmen Brand Qualitätsfleisch aus Lohne zeigte Brezl die Potenziale für künstliche Intelligenz und digitale Prozesse in der Lebensmittelverarbeitung.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Nachhaltigkeit durch intelligente Prozesse**
- **Digitale Sortierung: Effizienzsteigerung und Qualitätsoptimierung**
- **Die Zukunft der deutschen Lebensmittelindustrie**

Nachhaltigkeit durch intelligente Prozesse

„Unsere heimischen Lebensmittelproduzenten befinden sich mitten in der Transformation“, berichtet Brezl.

„Kostendruck durch niedrige Verbraucherpreise und gleichzeitig hohe Produktionskosten, dazu Personalmangel und hohe Anforderungen an eine nachhaltige und transparente Produktion, stellen viele mittelständische Unternehmen vor großen Wettbewerbsdruck.“ In seinem Expertenpanel veranschaulichte Brezl an mehreren Praxisbeispielen, wie das digitale Zeitalter in die klassischen Produktionslinien Einzug erfährt.

Digitale Sortierung: Effizienzsteigerung und Qualitätsoptimierung

„Bei der Zerlegung von Schweinehälften entstehen mehrere hundert an unterschiedlichen Artikeln, die bisher händisch sortiert wurden“, berichtet der gelernte Metzger Brezl.

„Bei Brand haben wir diesen Prozess komplett digitalisiert. Kameras und

Waagen gepaart mit einem Artificial-intelligence-Werkzeug erkennen im Zerlegeausgang den richtigen Artikel und durch die Verknüpfung mit Metadaten eines jeden Systems (z.B. Bio) sogar die richtige Qualität. So entsteht mit diesem verknüpften Wissen ein transparenter, autonomer Produktionsprozess, der Fehlsortierungen vermeidet, Produktqualität verbessert und gleichzeitig Personaleinsatz reduziert.

Die Zukunft der deutschen Lebensmittelindustrie

Der Experten-Vortrag von Brezl auf dem Fachkongress der Fleisch- und Wurstindustrie hat bereits großes Interesse ausgelöst. „Die Lebensmittelindustrie befindet sich mitten in der Transformation, da ist unser Wissen gefragt“, berichtet der KI-Experte stolz.

„Wer meint das Künstliche Intelligenz nur im Silicon Valley entwickelt wird, vergisst unseren starken Mittelstand. Wir verbinden KI-Know-How mit Praxiswissen aus der Lebensmittelindustrie, das können viele Anbieter aus Fern-Ost und Nordamerika nicht leisten.“ Und trotz dieser internationalen Konkurrenz für die Experten aus dem Artland sind die Einführungskosten überschaubar. „KI kann heute beim Mittelstand wie bei Großunternehmen eingesetzt werden.“ Dabei gibt es keine technischen Hürden, die die Experten aus dem Silicon Valley des Artlands nicht bereits überwunden hätten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at