

METRO Österreich nutzt KI zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung

METRO Österreich hat beim Europäischen Forum Alpbach (EFA) ein Forschungsprojekt zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung vorgestellt. Das Projekt namens „Appetite“ nutzt künstliche Intelligenz, um die Verschwendung von Lebensmitteln durch verbesserte Bestellvorgänge und Wetterdatenanalyse zu reduzieren. Jährlich landen in Österreich über eine Million Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle im Müll. Etwa 20 Prozent dieser Verschwendung treten während der Distribution und im Handel auf. METRO Österreich ist einer der Handelspartner, die an diesem innovativen Projekt teilnehmen.



Alexandra Birkmaier und Thomas Rudelt (©METRO)

Als Partner des Europäischen Forum Alpbach (EFA) hat METRO Österreich zum bereits siebenten Mal in Folge zur Wiener Mittwochsgesellschaft des Handels- Edition Alpbach geladen. Bei

der Netzwerk-Veranstaltung am 31. August im Alphof stand auch heuer wieder bei regem Austausch mit Gästen aus Wirtschaft und Forschung ein gesellschaftspolitisch spannendes und für die Handelsbranche wichtiges Thema im Fokus: die Lebensmittelverschwendung.

Als innovatives Unternehmen arbeitet METRO aktuell an einem Forschungsprojekt von Fraunhofer Austria Research mit, bei dem Künstliche Intelligenz eingesetzt wird.

Appetite Ein Forschungsprojekt mit künstlicher Intelligenz

Der Hintergrund: Über eine Million Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle landet in Österreich jährlich im Müll. Rund 20 Prozent des vermeintlichen Abfalls entstehen während der Distribution und im Handel. Das soll sich ändern: Mit dem Forschungsprojekt Appetite von Fraunhofer Austria Research wollen Forscher und Handelspartner darunter METRO Österreich die Lebensmittelverschwendung durch den Einsatz von KI reduzieren. Appetite setzt bei veränderten Bestellvorgängen an und bezieht dabei Wetterdaten mit ein.

Die Bedeutung der Wetterdaten in der Lebensmittelindustrie

In ihrer Keynote erläuterte Alexandra Birkmaier, Projektleiterin von Appetite die Forschungsmethode:

Im Gegensatz zu bisherigen Initiativen, die erst ansetzen kurz bevor Lebensmittel verderben, wollen wir bereits die Vorhersage der Absätze verderblicher Lebensmittel verbessern. Innovativ dabei ist, dass wir uns nicht nur Bewegungsdaten, sondern auch die Korrelation zum Wetter anschauen. Ende Februar 2022 haben wir damit begonnen, von unseren Handelspartnern Daten zu erheben. Dazu gehören Waren-Ein- und -Ausgänge sowie Lagerbestandskorrekturen. Der Fokus liegt derzeit auf Obst und

Gemüse sowie Molkereiprodukten. Ziel ist es, künftig die optimalen Bestellgrößen definieren zu können und dadurch die Lebensmittelverschwendung deutlich zu reduzieren sowie weiters voraussagen zu können, was wann wo gebraucht wird.

Win-Win-Win Das Ziel von Appetite

Thomas Rudelt, Mitglied der Geschäftsführung und Direktor Einkauf & Supply Chain von METRO Österreich: Das Thema Lebensmittelverschwendung ist eines, das die gesamte Handelsbranche beschäftigt. Wir sind daher in diesem Forschungsprojekt sehr gerne Unterstützer der ersten Stunde. METRO Österreich arbeitet seit Jahren mit diversen sozialen Organisationen zusammen, denen wir sehr gerne Waren zur Verfügung stellen.

Mit Appetite wird aktuell gerade ein Weg erforscht, der uns hilft, besser zu planen, indem der Einkauf künftig systemisch so gut gestützt ist, dass sich ein optimierter Bestellvorgang ergibt. Die Technik müsse in den Handel hineindürfen, so Rudelt. Doch der Faktor Mensch bleibe dabei dennoch ganz zentral. Jedenfalls müsse man getreu dem Motto des Forums Bold Europe bold sein. Mutig und innovativ.

Appetite ist aus METRO Sicht ein Win-win-win Forschungsprojekt: Für den Handel ist das Prognosetool eine Chance, den Einkauf besser planen zu können, für die Produzenten eine Chance, bedarfsgerecht zu produzieren und für die Gesellschaft insgesamt ein innovativer und zielführender Ansatz gegen Lebensmittelverschwendung.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at