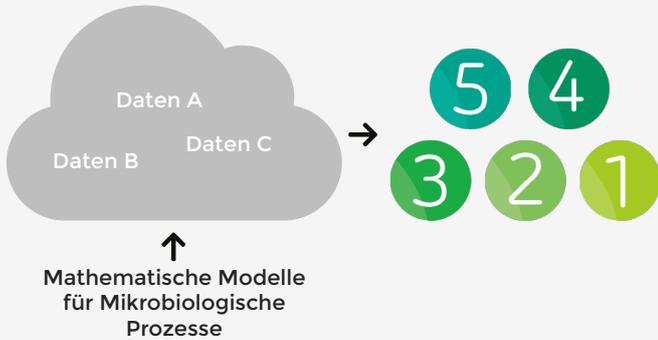


FRESH INDEX

FreshIndex:
Berechnung der Haltbarkeit
von Lebensmitteln in Echtzeit.



Über FreshIndex

Ein Drittel aller Nahrungsmittel der Welt werden verschwendet. Vor allem verderbliche Güter sind davon betroffen, da die frische Lagerung, Transportbedingungen und -Temperaturen große Herausforderungen darstellen. Das aktuell verwendete Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) liefert hier keine Informationen, führt aber häufig zu einer Entsorgung von noch essbaren Lebensmitteln.

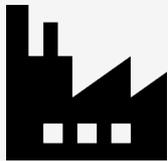
Als neues Haltbarkeitsdatum für Lebensmittel soll FreshIndex künftig das statische MHD ersetzen. Der cloudbasierte Index basiert auf den Hygienedaten der Hersteller und den tatsächlichen Lagerbedingungen. Im Gegensatz zum MHD lässt er sich jederzeit aktualisiert per App auslesen oder digital anzeigen, z.B. auf digitalen Preisschildern und im Online-Lebensmittel-Shop.

Ziele:

- mehr Transparenz in der Lebensmittel-Lieferkette
- Reduktion der Verschwendung von Lebensmitteln
- Entwicklung eines nutzer- und verbraucherzentrierten Food-Labeling-Systems

Herausforderung:

143 Milliarden € Lebensmittel kommen in die Tonne.



Hygienedaten

+



Lieferbedingungen

=



FreshIndex

Mit dem FreshIndex lässt sich künftig jederzeit beurteilen, ob ein Lebensmittel zum Verzehr geeignet ist. Für das Projekt haben sich Partner aus Wirtschaft, Forschung & Entwicklung zusammengeschlossen.

Die Praxisseite ist durch die Projektpartner arconsis (Sensoren), GS1 Germany (Identifikation) und Metro (Großhandel) vertreten. Die wissenschaftliche Annäherung findet bei tsenso (Simulationsmodelle), der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg (Kundenakzeptanz) und der Universität Bonn (Hygiene-/Messdaten) statt. Das Netzwerkmanagement übernimmt die bwcon GmbH als Dienstleistungstochter der Wirtschaftsinitiative Baden-Württemberg: Connected e.V..

Das BMBF fördert das Vorhaben mit ca. 1 Millionen Euro. Weitere Informationen auf www.freshindex.org



GEFÖRDERT VOM



Partner



Netzwerkmanagement



baden
württemberg:
connected