Lebensmittel retten 4.0 – Kaniber präsentiert innovativen Food-Scanner

16. Mai 2018

München – Mit einem innovativen Food-Scanner will Ernährungsministerin Michaela Kaniber die Verschwendung von Lebensmitteln im Freistaat verringern. „Bald kann jeder per Knopfdruck feststellen, was verdorben ist und was nicht“, sagte die Ministerin am Mittwoch bei der Vorstellung eines ersten Prototyps in München. Verknüpft mit einer Smartphone-App eröffne das handliche Gerät damit Verbrauchern, Verarbeitern und Handel völlig neue Möglichkeiten für einen sparsamen und vorausschauenden Umgang mit Lebensmitteln. Gerade bei frischen Lebensmitteln wie Obst und Gemüse, die derzeit am häufigsten weggeworfen werden, verspricht sich Kaniber mit der neuen Technologie eine spürbare Verringerung der Verluste. Der Scanner bestimmt mit Hilfe von Infrarot-Licht unter anderem den Reifegrad von Obst und Gemüse, liefert aber auch Informationen, ob Lebensmittel wie etwa Hackfleisch noch verzehrbar sind. Das Ernährungsministerium hat für das Projekt rund 550.000 Euro bereitgestellt. An der Entwicklung waren die Hochschulen Deggendorf und Weihenstephan-Triesdorf sowie mehrere Fraunhofer-Institute beteiligt. Der Prototyp soll möglichst rasch zur Marktreife entwickelt werden.

Der Scanner ist eine Idee des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“, das das Ernährungsministerium 2016 initiiert hatte und dem inzwischen mehr als 50 Organisationen, Verbände, Unternehmen und sonstige Akteure angehören. Gemeinsames Ziel ist es, neue Wege für einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln zu beschreiten. Dazu hat das Bündnis bereits eine Reihe von „Rettungsmaßnamen“ erarbeitet. Informationen zum Bündnis und zu den geplanten bzw. bereits umgesetzten Maßnahmen gibt es unter www.stmelf.bayern.de/wir-retten-lebensmittel.

Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers