

Combattere lo spreco di cibo con l'intelligenza artificiale

Una nuova tecnologia di intelligenza artificiale può aiutare ristoranti, catene ed aziende alberghiere, ad affrontare lo spreco di cibo, risparmiando anche denaro.

Utilizzando il machine learning, il dispositivo Vision della startup londinese Winnow Solutions aiuterà le cucine commerciali a tenere traccia dei costi ambientali ed economici del cibo gettato via. Con i dati raccolti, le aziende e gli chef possono regolare gli acquisti di cibo per ridurre notevolmente gli sprechi. Il sistema memorizza e raccoglie i dati di tutto il cibo che viene gettato nella pattumiera, collegata ad un computer. Una sorta di cestino con memoria. Una combinazione di input umani e apprendimento automatico consente al sistema di migliorare la propria capacità di riconoscimento dei prodotti.

Lo spreco di cibo non costa solo all'ambiente, ma la maggior parte dei ristoratori perdono tra il 5% e il 15% di tutto il cibo acquistato. Ogni anno vengono spesi 100 miliardi di dollari per gli sprechi alimentari. Marc Zornes, CEO di Winnow, spiega : *“La riduzione degli sprechi alimentari è qualcosa che ha un senso economico e ambientale, e il nostro prodotto è qualcosa che pensiamo abbia il potenziale per essere un punto di svolta nel modo in cui l'industria dell'ospitalità pensa allo spreco alimentare.”*

Ikea e Emaar Hospitality Group sono stati i primi partner a testare la tecnologia Winnow, che ha consentito di risparmiare oltre 30 milioni di dollari in costi alimentari, equivalenti a 23 milioni di pasti che sarebbero finiti nella spazzatura. Il nuovo sistema è già installato in oltre 75 cucine e continuerà

a risparmiare milioni di dollari e milioni di chili di cibo dalla spazzatura.

Ecco un video esemplificativo di Vision.