

# Exposé

**Modul:** Entwicklung interaktiver Systeme WS16/17

**Betreuer:** Prof. Dr. Hartmann, Prof. Dr. Fischer, Robert Gabriel, Sheree Saßmannshausen

**Projekt:** Lebensmittelretter

**Gruppe:** Daniel Buchholz, Daniel Gofman

Lebensmittelverschwendung ist heutzutage ein großes Problem. Circa 50% aller Lebensmittel werden in Deutschland weggeschmissen. Der Große Anteil der Verschwendung liegt aber nicht direkt beim Endkunden, hier landet lediglich jedes achte Lebensmittel in der Mülltonne. Durch die hohen optischen Qualitätsansprüche der Endverbraucher und dadurch der Supermarktketten, wird bereits bei der Ernte von z.B. Kartoffeln und anderem Obst und Gemüse mehr als die Hälfte des Ernteguts noch auf dem Feld liegen gelassen. Ein kleiner Makel oder eine Unförmigkeit einer Frucht reicht aus, um die Ware als Ausschuss zu deklarieren und nicht zu kaufen.

Um dieser Verschwendung entgegenzuwirken, soll ein System entwickelt werden, in dem Landwirte, aber auch Supermarktketten und Produktionen ihre Ausschussware für einen kleinen Preis verkaufen, oder verschenken können. Im Fokus aktueller Systeme liegen lediglich die Endverbraucher. Ihnen wird nahegebracht, dass man auch aus Resten noch ein Abendessen kochen kann und dass nicht benötigte Lebensmittel verschenkt werden können. Der Großteil der Verschwendung beginnt aber bereits bei der Ernte der Ware, oder der Verarbeitung in Produktionen.

Alle Benutzer, Verkäufer und Käufer, interagieren mit einem verteilten System, in dem sie sich zunächst als Anbieter oder Verbraucher registrieren um entweder Waren anzubieten oder Ware zu suchen und zu finden. Anschließend stellen sie ihre zu verkaufende Ware als Angebot ein, Interessierte Kunden können so in Ihrer Umgebung nach solchen Angeboten suchen. Auch sollen Rezepte hinterlegt werden, die aus den angebotenen Lebensmitteln umzusetzen sind.