**Projektantrag**

|  |  |
| --- | --- |
| Projektname: | FridgeMinder |
| Projektnummer: | 2023-044 |
| **Projektantrag** | Freigabe zum Projektauftrag |
| Ausgangslage | Herr Leeb hat uns zu einem Projekt beauftragt, welches KI im Zusammenhang mit einer API verwenden soll. Der IST-Zustand zu diesem Zeitpunkt ist, dass wir nicht anhand der unserer vorhandenen Zutaten gleich ein Rezept aussuchen können, sondern die Zutaten selber aufschreiben bzw. uns merken müssen. Anschließen ist es dann notwendig, im Internet passende Rezepte zu den Zutaten zu suchen, außer man weiß konkret was man macht. |
| Projektziele: | Mit diesem Projekt sollen folgende Ziele erreicht werden:   1. Zutaten aus dem Kühlschrank sollen mithilfe von Bilderkennungs-AI erkannt und klassifiziert werden. 2. Erkannte Zutaten aus dem Kühlschrank sollen zur Erstellung von Rezeptvorschlägen helfen. 3. Lebensmittel, welche nicht in ein Rezept inkludiert werden sollen können ausgewählt werden. |
| Abgrenzungen: | Es sollte nicht vorschlagen, welche Lebensmittel man kaufen sollte. Es sollte keine Rezepte vorschlagen, bei denen mit Zutaten in Quantität oder generell fehlen. Es sollte kein Essen vom Internet bestellt werden. |
| Meilensteine | Zutaten werden richtig erkannt. AI gibt aus gegebenen Zutaten Rezeptvorschläge. User-Interface um ungewollte Zutaten aus Rezeptvorschlägen auszugrenzen. |
| Termine | 23.01.2024 |
| Kosten | Mit den Kosten beider AI ist zu rechnen, theoretisch haben wir 3 mal 300€ (900€) zur Verfügung. |
| Personenaufwand | Wir werden nicht für unsere Leistungen als Schüler bezahlt. |
| Sachmittel | Lebensmittel die wir erfassen können. |
| **Projektorganisation** | HTL-Dornbirn |
| Auftraggeber | Prof. DI Leeb Michael |
| Projektleiter | Celik Irsad |
| Projektmitglieder | Michael Blessing  Leonardo Golubovic |
| Projektausschuss | Prof. DI Leeb Michael |
| **Verteiler** | Prof. DI Leeb Michael, Leonardo Golubovic, Michael Blessing |
| **Unterschrift** |  |
| **Beilagen** | Noch keine vorhanden. |