

USE CASE

FOOD / BEVERAGE

Data Analytics und KI bieten Lebensmittelherstellern revolutionäre Möglichkeiten: Von der Analyse von Kundenpräferenzen bis zur Optimierung von Rezepturen. Diese Technologien erkennen Trends frühzeitig und ermöglichen die Entwicklung zielgerichteter Produkte. Mit generativer KI können unerforschte Geschmackskombinationen entdeckt oder Allergene ersetzt werden, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. So werden Lebensmittel nicht nur leckerer, sondern auch gesünder und kosteneffizienter hergestellt.



Entwicklung neuer Rezepturen in der Lebensmittelindustrie mit generativer KI und Data Analytics

FRAGESTELLUNGEN DES KUNDEN

Welche bisher unentdeckten Geschmacksrichtungen oder Kombinationen könnten bei unserer Zielgruppe gut ankommen?

Wie können wir unsere aktuellen Rezepte optimieren, um Kosten zu reduzieren, den Geschmack zu verbessern oder gesündere Alternativen zu bieten?

Welche Trends oder Vorlieben zeigt die Zielgruppe aktuell, und wie können wir darauf reagieren?

Wie können wir Allergene ersetzen oder reduzieren, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen?

LÖSUNG & MEHRWERT

- ✓ Entwicklung von Modellen, die basierend auf vorhandenen Daten neue Produktkombinationen und Rezeptideen generieren. Diese Vorschläge werden dann in realen Testphasen erprobt.
- ✓ Integrierte Analyse von Verkaufsdaten, Kundenfeedback und Markttrends, um Insights über Vorlieben und Abneigungen der Zielgruppe zu gewinnen. Durch diese Erkenntnisse konnte die Produktentwicklungen gezielter ausgerichtet werden.

METHODEN



- Generative KI-Tools zur Modellierung und Training der generativen Modelle.
- Data Analytics zur Visualisierung und Analyse von Daten
- Aufbau moderner Cloud-Plattform zur Datenspeicherung und -verarbeitung
- Feedback-Tools zur Erfassung von Kundenmeinungen und -präferenzen.