



HACKATHON - ÉLELMISZERIPARI MODERNIZÁCIÓ A DIGITALIZÁCIÓ ÉS AZ IPAR 4.0 ESZKÖZEIVEL

EREDMÉNYEK

Immár második alkalommal szervezte meg a magyarországi EIT Food Hub, a CAMPDEN BRI Magyarország Nonprofit Kft. és az Eötvös Loránd Tudományegyetem az EIT Food támogatásával az Élelmiszeripari Modernizációs Hackathont. A rendezvény 2020. november 6-8-a között online került megrendezésre.

Az innovációs projektversenyen a kreatív, lelkes hallgatók csapatokban dolgozták ki projektötleteiket. A kapcsolódó területek (élelmiszertechnológia, IT, üzletfejlesztés) szakértőiből álló bírálói bizottság egy komplex értékelési rendszer alapján értékelte a hallgatók innovációs ötleteit. A zsűri pontozta a kidolgozott ötlet üzleti értékét, innovativitását, kivitelezhetőségét, értékajánlatát, valamint az előadásokat (a „pitch” minőségét) és a csapatmunkát.

A rendezvényen a Szegedi Tudományegyetem, a Szent István Egyetem, a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, az Eötvös Loránd Tudományegyetem, a Debreceni Egyetem, a Semmelweis Egyetem és az Állatorvostudományi Egyetem hallgatói vettek részt.

A Hackathon idej feladata:

Idén a hallgatóknak a városi élelmiszer-ellátó lánc problémáit kellett megoldaniuk digitális megoldásokkal.

A feladatot digitalizációs eszközök és módszerek alkalmazásával kellett megoldani, különös tekintettel a mesterséges intelligenciára (AI) és a „Digitális iker”-re (Digital Twin). Más digitalizációs módszerek is alkalmazhatók voltak.

A megoldandó probléma:

A nagyvárosi környezet számos nehézséget okoz a fogyasztók élelmiszerekkel, ételekkel való ellátásában. Nehézkes az élelmiszerek és alapanyagaik szállítása, a hulladék összegyűjtése, kezelése és szállítása, az üzletek és vendéglátóhelyek megközelítése. Hosszú sorok és forgalmi dugók alakulhatnak ki. Nehéz betartani a COVID-19 járvány idején szükséges, megbízható, személyes távolságot. A nagyvárosi tevékenység erős környezeti terhelést okoz. Nehézséget okoz az iskolába járó gyerekek és fiatalok étkeztetése. Megfelelő foglalkoztatást kell biztosítani a teljes lakosság számára.

Néhány jellemző példa a lehetséges esetekre:

- cukrászda
- gyors étterem
- kisbolt hálózat (pl.: pékség mintaboltok)
- városi piac
- stb.



Szemponatok:

- *A fogyasztók egyedi igényeinek kiszolgálása változatos élelmiszerekkel*
- *A fogyasztók kisebb fertőződései és az élelmiszerek szennyeződési kockázata, pl.:*
 - o *COVID-19, kevesebb személyes találkozás az élelmiszervásárlás, ételfogyasztás során*
 - o *mikrobiológiai szennyeződések - keresztszennyezés*
 - o *A hűtlánc betartása - szaporodás*
- *Kevesebb élelmiszer menjen veszendőbe*
 - o *képződő maradékok ésszerű élelmiszerbiztonsági feltételek mellett való felhasználása*
 - o *hulladék csökkentését és a szállítandó hulladék mennyiségét*
- *Az energiaforrások, az ivóvíz és az csomagolóanyag hatékonyabb használata, a környezeti terhelés csökkentése*
 - o *a városi dugókban a logisztikai feladatok ésszerűbb és fenntarthatóbb megoldása*
 - o *az élelmiszerhez való könnyebb, gyorsabb hozzáférhetőség*
 - o *a szállítási útvonal tervezése és optimalizálása*
- *A romlandó ételeknél és élelmiszereknél a fogyasztók vásárlási igényeinek változását követő termelés tervezés különböző módszerekkel, pl.:*
 - o *terméktípusok*
 - o *mennyiségek*
 - o *a minőség-megőrzési idő növelése*

A 2020-ÉVI ÉLELMISZERIPARI MODERNIZÁCIÓS HACKATHON DÍJAZOTTAK:

1. helyezett: SMART HOUSEHOLD – Nem etetem a szemetesem

A csapat tagjai: Illyés Nikolett Szilvia, Lennert József Richárd, Lisku Áron, Nagy László, Rózsa Veronika, Takács Ágota
/Szegedi Tudományegyetem 2. csapata/

2. helyezett: COOK with MI – Te mit sütsz ki belőle?

A csapat tagjai: Csík Dominik, Gál Róbert, Kondorosi Gréta, Ritecz Ákos, Szerencsés Szablc, Újvári Gréta
/Szegedi Tudományegyetem 1. csapata/

3. helyezett: Food from the Hood

A csapat tagjai: Balázs Bence, Dorogi Benjamin, Hócza Dénes
/Állatorvostudományi Egyetem, Eötvös Loránd Tudományegyetem, Debreceni Egyetem/



TOVÁBBI RÉSZTVEVŐK:

Kidolgozott innovációs ötlet: OkosPiac

A csapat tagjai: Hajdú Máté, Pápa Dániel, Szabó Dorina, Vajda Eszter Krisztina
(Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Szent István Egyetem)

Kidolgozott innovációs ötlet: EXPIRATE applikáció az élelmiszerpazarlás csökkentésére

A csapat tagjai: Kajtor Márton, Sasi Kíra, David Tjandra, Mohit Kundlia, Juan Pablo
Aguinaga Bosquez, Vitális Flóra
/Szent István Egyetem/

Kidolgozott innovációs ötlet: FOODY-MOODY

A csapat tagjai: Kardos Renáta, Mucsina Eszter, Pavló Gergely Balázs
/Debreceni Egyetem, Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem/

Köszönjük a mentorok felkészítő munkáját!

**Gratulálunk a helyezetteknek és a résztvevőknek az ötletekhez és a
színvonalas előadásokhoz!**

A rendezvényt kapcsolatban megjelent további cikkek:

Szegedi Tudományegyetem hírportál: [link](#)