

Erfolgsrezept von SPRK.global: Mit intelligentem Datenmanagement gegen Lebensmittelverschwendung

Das Unternehmen

Die einen Lebensmittel landen im Einkaufswagen, die anderen im Müll. Weltweit werden jährlich 2,5 Milliarden Tonnen überschüssige Lebensmittel aussortiert und weggeworfen, viele davon noch bevor sie überhaupt das Kühlregal oder die Obsttheke erreichen. Bei der Ware, die es ins Regal schafft, bleibt auch einiges übrig. So werden beispielsweise Grillwürstchen und Wassermelonen bei schlechtem Wetter zu Ladenhütern? Was tun mit all den genießbaren Lebensmitteln, die keiner mehr verkaufen möchte? Die Antwort darauf hat das Berliner Start-up SPRK.global. Das im März 2020 gegründete Unternehmen will die Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Lieferkette eliminieren. So können zukünftig globale Ressourcen geschützt, Angebot und Nachfrage von überschüssigen Waren zusammengebracht und durch effizientere Transportwege enorme Mengen an CO2-Emissionen eingespart werden.

Die Lebensmittel sollen laut CEO und Gründer Alexander Piutti möglichst schnell und auf kurzem Weg umverteilt werden. Bevor also zu kleine Orangen in den Abfall wandern, fahren sie dank SPRK.global direkt zum Smoothie-Hersteller. Langfristig geht es darum, mittels Mustererkennung die Überschüsse insgesamt runterzufahren. Im Rahmen seiner Arbeit orientiert sich SPRK.global eng an den Zielen der Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen. (<https://www.sprk.global/pressemeldung-de>)



Company

SPRK.global



Industry

FMCG



“Unser Ziel ist es, das Angebot und die Nachfrage der Lebensmittel in der Lieferkette so abzugleichen, dass keine Nahrungsmittel mehr verloren gehen.”

Alexander Piutti

Gründer und Geschäftsführer SPRK.global GmbH

Die Herausforderung

Damit tonnenweise Lebensmittel von A nach B oder C gelangen, nutzt das Start-up eine innovative, technologiegetriebene Distributionsplattform und setzt dabei auf künstliche Intelligenz. Dafür benötigt das Start-up vertrauenswürdige und vollständige Produktdaten, z.B. aus der Agrarindustrie als Lieferant von Obst und Gemüse. Das geht besonders gut über zentrale Daten-Schnittstellen ("APIs"). Viel zu viel wertvolle Zeit würde andernfalls verstreichen (es geht um bei verderbliche Lebensmittel), wenn SPRK.global mit allen Handelspartnern manuell arbeiten würde. Für SPRK zählt Geschwindigkeit. Adrian Krüger, Senior Product Manager bei SPRK ist von der Kooperation überzeugt, denn "mit atrify erhalten wir aktuelle und strukturierte Produktstammdaten direkt von den Herstellern. So finden die überschüssigen Lebensmittel schneller einen passenden Abnehmer".

Es gilt, per Systemintegration sofort zu erfahren, wo Überschüsse anfallen und Produkte aussortiert werden sollen und wer zur gleichen Zeit Bedarf am gleichen Produkt hat. Zudem müssen die Produktinformationen fehlerfrei übertragen werden, und auch das möglichst ohne Zeitaufwand. Also weg von der Salami-taktik, hin zu einer ganzheitlichen nachhaltigen Software-Lösung.

Die Lösung

Keine halbe Portion, hier muss zweifelsohne die ganze Datenbandbreite her. Darum hat atrify das Berliner Start-up mit seinem zentralen Datenpool verknüpft. An den Datenpool sind sämtliche großen Handelspartner, aber auch kleine Hersteller angeschlossen.

Das Besondere: über eine API-Schnittstelle von atrify hat SPRK.global einen zentralen und direkten Zugriff auf die Daten im deutschen GDSN. Dabei kann das Unternehmen nicht nur Produktdaten wie Maße, Inhaltsstoffe, Allergene etc. abfragen, sondern erhält auch alle Informationen entlang der gesamten Lieferkette. So wird auf der Basis von künstlicher Intelligenz eine nachhaltige Lieferkette ermöglicht.

Wir sind stolz, ein solch zukunftsweisendes und nachhaltiges Unternehmen zu unterstützen und freuen uns sehr über die Zusammenarbeit. Wir wünschen SPRK.global viel Erfolg bei ihrem großen und großartigen Ziel.

Schön, dass Sie bei uns an Bord sind! Wir freuen uns sehr, auch zukünftig weiter mit Ihnen zusammenzuarbeiten!

Haben Sie Fragen? Kontaktieren Sie uns gerne!

🌐 www.atrify.com ✉ info@atrify.com