

## Wie KI unsere Esskultur revolutioniert: Ein Blick in die Zukunft

Entdecken Sie, wie KI unsere Esskultur revolutioniert: Von nachhaltiger Produktentwicklung bis personalisierten Ernährungstrends.

### Die Rolle der Künstlichen Intelligenz in der Esskultur

*Berlin (ots)*

In einer Zeit, in der Technologie und Genuss zunehmend miteinander verschmelzen, beleuchtet der neue Podcast „Food Fak(t)“ die sich verändernde Landschaft der Ernährung, die durch Künstliche Intelligenz (KI) geprägt wird. Diese dreiteilige Serie mit dem Titel „KI und Genuss – Die Zukunft des Essens“ stellt nicht nur aktuelle Trends vor, sondern hinterfragt auch die Auswirkungen dieser Technologie auf die Essgewohnheiten.

### Podcast-Serie als Informationsquelle

Moderator und Enthusiast Stefan Fak führt die Zuhörer durch spannende Diskussionen mit Experten wie Lisa Kreuzkamp und Prof. Dr. Christian Krupitzer. Diese Gespräche bieten fesselnde Einblicke in Themen wie Food-Trendforschung, Nachhaltigkeit und Innovationen in der Lebensmittelproduktion. Die erste Episode, die am 9. August veröffentlicht wurde, zielt darauf ab, das Potenzial der KI zur Verbesserung der Nachhaltigkeit und Effizienz zu erkennen. Fak hebt hervor, dass KI dabei helfen kann, Lebensmittelverschwendung drastisch zu reduzieren.

## **Anpassung an individuelle Bedürfnisse**

Eine besonders interessante Perspektive bringt die zweite Episode am 23. August, in der Prof. Krupitzer über personalisierte Ernährung spricht. Seine Erkenntnisse zeigen, wie KI individuelle Rezepturen basierend auf persönlichen Vorlieben und diätetischen Bedürfnissen schaffen kann. Dies könnte weitreichende Folgen für die zukünftige Lebensmittelproduktion haben und bietet die Möglichkeit, gesündere und maßgeschneiderte Nahrungsmittel zu entwickeln.

## **Veränderungen im Einkaufserlebnis**

Das Thema Innovation zieht sich bis zur dritten Episode am 6. September, wo die Diskussion auf KI im Supermarkt ausgedehnt wird. Mit Blick auf das Einkaufserlebnis wird untersucht, welche Rolle KI-gesteuerte Roboter und automatisierte Systeme dabei spielen, den Einkauf effizienter und benutzerfreundlicher zu gestalten. Laut Kreuzkamp wird der Einkauf damit nicht nur professioneller, sondern auch individueller und umweltbewusster.

## **Gemeinschaftlich für eine bessere Ernährung**

Die Reihe bietet nicht nur Lösungen und innovative Ansätze, sondern regt auch zur kritischen Auseinandersetzung mit den Herausforderungen der KI in der Gastronomie an. Wichtige Fragen bleiben: Wie viel Menschlichkeit und Achtsamkeit kann die Technologie ersetzen? Und wie können wir sicherstellen, dass der Genuss des Essens nicht auf der Strecke bleibt?

Die Podcasts sind ab den jeweiligen Veröffentlichungsterminen auf gängigen Plattformen wie Spotify und Apple Podcast sowie auf der Website [foodfakt.de](https://www.foodfakt.de) verfügbar.

## Über die Macher hinter Food Fak(t)

Stefan Fak, ein kulinarischer Visionär, nutzt durch seinen Podcast Plattformen, um innovative Ernährungsentwürfe zu präsentieren und über ethische Fragestellungen in der Lebensmittelindustrie zu diskutieren. Gemeinsam mit seinen Gästen, die Experten aus verschiedenen Bereichen sind, will er das Bewusstsein der Zuhörer für die komplexen Themen rund um unsere Nahrungsmittel schärfen und Möglichkeiten für eine nachhaltige Ernährung aufzeigen.

Die Technologie ist ein ebenso spannendes wie umstrittenes Thema, besonders im Hinblick auf ihre Unterstützung bei der Bekämpfung von gesellschaftlichen Herausforderungen wie Lebensmittelverschwendung und ungesunder Ernährung. „Food Fak(t)“ leistet einen wichtigen Beitrag zu dieser Diskussion.

Für mehr Informationen, Kontakte und aktuelle Themen, besuchen Sie die Social Media Präsenz von Food Fak(t) auf Instagram.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**