



PRESSEMITTEILUNG

QUALITÄTSPRÜFUNG VON ROHKAKAO MIT KI GESTÜTZTER SOFTWARE

Berlin | Mai 2023 - Die Rausch GmbH, ein renommierter Hersteller von Schokolade, und die QVISIONS GmbH, ein in Berlin ansässiges Start-Up, haben eine Kooperation zur digitalen Qualitätsprüfung von Rohkakao bekanntgegeben. Hierbei wird eine KI-gestützte Software eingesetzt, die mithilfe von Bildmaterial die Qualität des Rohkakaos erfasst und den gesamten Prozess der Qualitätskontrolle digitalisiert.

QVISIONS wurde im August 2022 gegründet, nachdem die Idee im Hamburger Schokoladenmuseum entstanden ist, die Qualität von Rohkakao mittels KI zu prüfen. Auf dem Round Table Kakao im April 2022 wurde die Idee Expert*innen aus der Kakaoindustrie vorgestellt und bereits ein halbes Jahr später auf der Messe CHOCO TEC 22 ein Prototyp vorgestellt. Das Start-Up hat seinen Sitz in Berlin Köpenick und arbeitet eng mit der Rausch Kakaoexpertin und Biologin Frau Dr. Christina Rohsius zusammen, die das Projekt kritisch, aber mit viel Leidenschaft begleitet. Sie ist bestrebt, dass eine qualitativ hochwertige Software auf den Markt kommt. Frau Dr. Christina Rohsius testet die Software ausführlich, um ihre Expertise und Erfahrungen beizutragen.

Rausch unterstützt QVISIONS bei der Datensammlung durch das Bereitstellen von Bildmaterial von Kakaobohnen. Die Software kann Qualitätsmängel, wie Insektenbefall oder Schimmel erkennen und den Fermentationsgrad über ein Farbschema bestimmen. Die Zusammenarbeit hat das Ziel, den gesamten Prozess der Qualitätskontrolle digital zu erfassen. Die Digitalisierung eröffnet dann die Möglichkeit gesammelte Daten zu analysieren, Qualitätsverschlechterungen zu identifizieren und zurückzuverfolgen, wo dies geschehen ist.

»Wir freuen uns sehr, mit QVISIONS an diesem zukunftsweisenden Projekt zusammenzuarbeiten. Unsere langjährige Erfahrung im Kakaoanbau und -verarbeitung ergänzt sich perfekt mit dem Know-how von QVISION im Bereich der KI-Technologie«, so Robert Rausch, Geschäftsführer der Rausch GmbH in fünfter Generation.

Die Kooperation zwischen Rausch und QVISIONS bietet vielversprechende Perspektiven für die Branche hinsichtlich der Qualitäts- und Lieferantenprüfung. Die Unternehmen sind überzeugt, dass die Kooperation zu einem Meilenstein in der Qualitätsprüfung von Rohkakao führen wird.

Maik Degener, Geschäftsführer von QVISIONS, kommentiert: *»Wir sind begeistert von der Zusammenarbeit mit Rausch. Gemeinsam wollen wir die Qualität von Rohkakao weiter verbessern und damit auch einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Wir sehen großes Potenzial in dieser Zusammenarbeit und sind gespannt auf die Ergebnisse.«*

Herr Maik Degner und Frau Dr. Christina Rohsius stehen für Interviewanfragen gerne zur Verfügung.

Bildmaterial, Logos und Presseinformationen stehen zum Download bereit:
<https://we.tl/t-xC7EdoVv9G>

Copyright: © Rausch GmbH | QVISIONS GmbH

Über QVISIONS

Die QVISIONS GmbH ist im August 2022 als Startup gegründet worden, welches sich ausschließlich mit maschinellem Lernen beschäftigt. Das Gründerteam bündelt Kompetenzen aus der Softwareentwicklung, dem maschinellen Lernen und langjährigem Unternehmertum.

QVISIONS schafft eine digitale Plattform für Qualitätsmanagementprozesse in der Kakaoindustrie. Im ersten Schritt wird mittels maschinellen Lernens die Bewertung von Kakaobohnen nach dem sogenannten Cut Test vorgenommen. Ein Cut Test bei Kakaobohnen bezieht sich auf das Aufschneiden der Bohne, um den inneren Kern freizulegen. Dies wird gemacht, um die Qualität der Bohnen zu bewerten, einschließlich Aroma, Fermentationsgrad und Feuchtigkeitsgehalt. Der Test liefert Informationen über den Zustand des Kakao-kerns und hilft bei der Entscheidung über die Qualität und Verarbeitung der Bohnen. QVisions Vision ist es, die Softwarelösung auch für andere Lebensmittel, wie zum Beispiel Nüsse anzuwenden.

Über Rausch

Seit 1918 bereitet Rausch exzellente Schokoladenprodukte aus reinen Zutaten und nach höchsten Qualitätsmaßstäben zu. Seine Edelkakaos bezieht Rausch seit Ende der 90er Jahre direkt von den Plantagen aus den jeweiligen Herkunftsregionen: eine ideelle und ökonomische Entscheidung für höchste Qualität. Aus reinen Edelkakaos sortentypische Schokoladen zu kreieren, erfordert absolute Hingabe von Anfang an.

Im größten Schokoladenhaus der Welt am Berliner Gendarmenmarkt können Gäste auf drei Etagen Berlins Schokoladenseite entdecken. Die längste Pralinentheke der Welt mit über 250 Schokoladen-Kreationen und die Schaustücke, wie zum Beispiel die Berliner Skyline aus über 1.000 kg Schokolade, laden zum Staunen ein. In der Manufaktur im 1.OG können sich die Gäste eine individuelle Tafel Edelkacao-Schokolade zusammenstellen und handgefertigte Torten nach Wunsch anfertigen lassen. Das Schokoladen-Café lädt mit einem atemberaubenden Blick dazu ein, pure Trinkschokoladen und exzellente Törtchen zu genießen.

Die Grundwerte des Berliner Traditionsunternehmens Rausch - niemals Kompromisse bei der Qualität einzugehen und kontinuierlich auf Nachhaltigkeit zu achten - setzt Geschäftsführer Robert Rausch bereits in fünfter Generation um. Dabei konzentriert sich Familie Rausch auf den Ansatz [»Direct Trade«](#) und begleitet den gesamten Weg der Kakaobohne bis zum direkten Verkauf der Produkte an den Kund*innen.

Pressekontakt

Rausch GmbH
Fenja Zwisele
Wolframstraße 95-96
12105 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 75788-2453
Mobil: +49 (0) 170 873 20 16

Mail: fzwisele@rausch.de

Links

<https://www.rausch.de/>
<https://www.instagram.com/rauschberlin>
<https://www.tiktok.com/@rauschberlin>
<https://www.facebook.com/rauschberlin>