

Az élelmiszeripari digitalizáció lehetőségei és kihívásai Magyarországon

Baranyai László*, Kovács Zoltán, Gillay Zoltán,
Kertész István, Friedrich László Ferenc



Palacsinta



Szereti Ön a
palacsintát?

Palacsinta



Sütjük vagy
vásároljuk?



„Az élelmiszeripari digitalizáció lehetőségei és kihívásai Magyarországon”
Hungalimentaria 2025 - Digitalizáció

3 / 11

Lehet-e automatizálni?



Nagykonyhai palacsintasütő:

- 200 – 300 db/h



Ipari palacsintasütő

- 500 – 1200 db/h

Pazzi robot séf

Első üzlet: Párizs, Franciaország
Cél ár: 5 – 10 EUR

Együttműködő robotkarok és
automatizált rendszer,
digitális kiosk.

<https://www.pazzi.pizza/>



Spyce étterem



<https://www.youtube.com/watch?v=byDmDWq7wc8>

Spyce, Boston, USA
(Evergreen)

Automatizált wok
(egytál étel) előállítás.

- Digitális kiosk
- Személyes kiszolgálás
- Gyors tálalás



Digitalizáció előnyei

- Automatizált folyamatok csökkentik a költségeket
önálló tevékenység, árukövetés, átláthatóság
- Összehangolt működés növeli a kapacitást
kevesebb holtidő és leállás
- Csökken a szubjektív hiba és egészségügyi kockázat
kevesebb a személyes beavatkozás
nem ér hozzá senki a termékhez



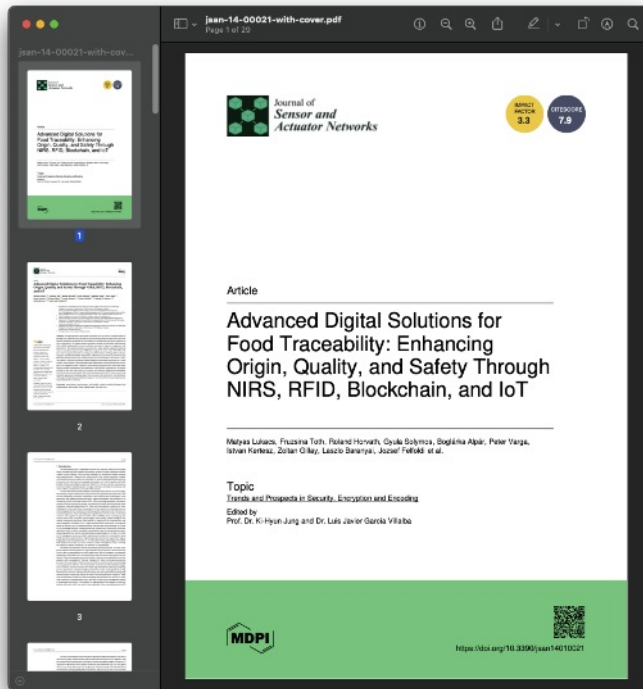
Digitalizáció feltételei

- Belső igény és nyitottság
természetes módon kifejlődő igény
- Beruházási költség
lekötött tőke, a megtérülés több év lehet
- Szaktudás a technológia alkalmazásához
a digitális eszközök használatához értő dolgozó
képesség az adatok értelmezéséhez

Korlátozó tényezők



Designed by Freepik



Designed by Freepik

„Az élelmiszeripari digitalizáció lehetőségei és kihívásai Magyarországon”
Hungalimentaria 2025 - Digitalizáció

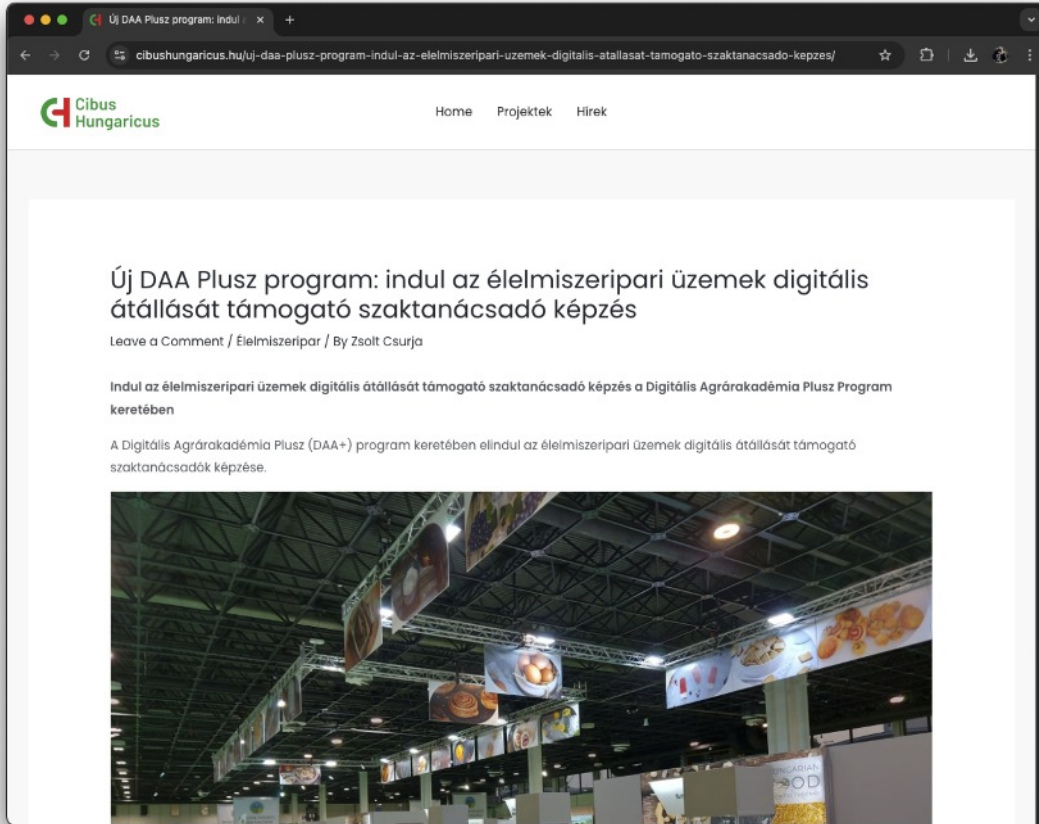
9 / 11

Képzések

Digitális Agrárakadémia Plusz (DAA+)

- 5+1 nap, 50 óra

■ Technológia
■ Automatizálás
■ Adatmenedzsment



„Az élelmiszeripari digitalizáció lehetőségei és kihívásai Magyarországon”
Hungalimentaria 2025 - Digitalizáció

10 / 11

Köszönöm a figyelmet!