

Pressemitteilung

19. Oktober 2023

Robotik und Lebensmittel auf der Consumenta

Die Technische Hochschule Nürnberg Georg Simon Ohm (Ohm) ist auch in diesem Jahr wieder auf der Consumenta vertreten. Zum einen mit der Ohm-Robotik-Arena, wo Kinder und Jugendliche auf 1.500 qm spielerische Veranstaltungen und spannende Wettkämpfen erleben können. Zudem zeigt der Wahre-Preise-Laden des Forschungsprojekts FOODCoST, wie beispielsweise Umweltschäden künftig in Lebensmittelpreise eingerechnet werden könnten.

1. Ohm-Robotik-Arena (Halle 3A, Bereich Technik und Spiel)

Vom 28.10. bis zum 1.11. findet der **RMRC-Robocup-Wettbewerb** statt. RMRC steht für „Rapidly Manufactured Robot Challenge“, einen Wettbewerb mit in kurzer Zeit selbstgebaute Robotern, bei dem Schülerteams mit ihren Konstruktionen gegeneinander antreten. Dabei stehen Fantasie, Spaß und Kampfgeist im Vordergrund. Die Wettbewerbsszenarien ähneln denen der renommierten Rescue League. Parcouselemente und Roboter sind jedoch kostengünstiger und einfacher zu realisieren und eignen sich daher besonders für die Förderung im MINT-Bereich.

In **Lego-Workshops** lernen Kinder und Jugendliche Innerhalb von zwei Stunden, einen Roboter so zu programmieren, dass er Hindernissen ausweicht oder einer Linie auf dem Boden folgen kann. Die Workshops finden während der gesamten Dauer der Consumenta statt. Die Teilnahme ist kostenlos, eine Anmeldung über die Webseite der Ohm jedoch erforderlich.

Ergänzend gibt es weitere Robotik-Angebote statt, darunter Demos mit Industrie- und Rettungsrobotern, Workshops und Aktionen.

2. Wahre-Preise-Laden (Halle 1, Stand OR19)

Forschende der Ohm ermitteln im Rahmen des EU-Projekts FOODCoST die „wahren Preise“ von Lebensmitteln und kalkulieren dazu unter anderem Preisaufschläge für Umweltschäden mit ein. Auf der Consumenta geben sie im Messebereich der Metropolregion Nürnberg Einblicke in ihre Forschung und nutzen dazu die Kulisse eines Wahre-Preise-Supermarkts.

Denn bei der Erzeugung von Lebensmitteln entstehen Kosten, die nicht über den Ladenpreis abgedeckt sind. Schäden an der Umwelt oder im sozialen Bereich, die bei der Herstellung entstehen, tragen aktuell nicht die produzierenden Unternehmen, sondern die Gesellschaft. Die Ohm forscht im Bereich des True Cost Accounting, also der Buchhaltung der wahren, der tatsächlich entstehenden

Kosten. Ziel des EU-Projekts FOODCoST ist es, die Einflüsse von externen Effekten der Lebensmittelproduktion zu erforschen und zu analysieren, wie sich diese auf den Preis auswirken.

Weiterführende Informationen:

Bilder zur Pressemitteilung: www.th-nuernberg.de/pressemitteilungen

Über das Projekt Ohm-Robotik-Arena: www.th-nuernberg.de/ohm-robotik-arena/

Link zum Projekt FOODCoST: <https://www.th-nuernberg.de/foodcost/>

Kontakt:

Matthias Wiedmann, Pressesprecher

T +49 911 5880-4101

presse@th-nuernberg.de

www.th-nuernberg.de

Die **Technische Hochschule Nürnberg Georg Simon Ohm** (Ohm) ist eine Hochschule für angewandte Wissenschaften. Mit rund 13.000 Studierenden ist sie bundesweit eine der größten ihrer Art. Die Ohm ist ein Ort der Möglichkeiten für Forschen, Lehren und lebenslanges Lernen: Sie erforscht die Schlüsselfragen unserer Gesellschaft, entwickelt und realisiert Ideen für die Welt von heute und morgen. Sie wirkt stark in der Metropolregion Nürnberg und darüber hinaus. Moderne Lehr- und Lernformate sowie das breite und praxisorientierte Studienangebot eröffnen den Studierenden hervorragende Berufsperspektiven.