**Watson, a szuperszámítógép és a Miele tűzhelye gondoskodik a vacsoráról**

**Az IBM mesterséges intelligenciával rendelkező, Watson nevet viselő szuperszámítógépe új feladatot kapott: a hozzávalók alapján recepteket ajánl a felhasználóknak, és ezeket továbbítja is a Miele legújabb fejlesztésű tűzhelyének, hogy az elkészíthesse a kiválasztott fogást. Az innovációt a január elején Las Vegasban megrendezett Consumer Electric Show-n (CES) mutatták be.**

Habár az IBM-pavilonnál bemutatott program még csupán esettanulmányi fázisban van, a szakértők a főzés jövőjét látják benne. A felhasználó az okostelefonja segítségével kommunikálhat Watsonnal, mely már nincs helyhez kötve, hanem a felhőből, hálózaton keresztül működik.

A fogyasztó jelzi, mit szeretne enni, vagy csupán megadja az elérhető alapanyagok listáját, Watson pedig ezt követően kb. 100 receptet ajánl fel. Ezek között egyaránt vannak klasszikus ételek – melyek más felhasználóktól jó értékeléseket kaptak –, ún. „lepj meg” fogások, továbbá a megadható szűkítésnek megfelelő receptek is, például gluténmentes ételek. Watson a kiválasztott receptet és az előkészítési lépéseket továbbítja a fogyasztó okostelefonjára vagy tabletjére, illetve javasolja a Miele sütőben való elkészítéshez ajánlott automatikus programot, melyet aztán elküld a készüléknek is.

Watson mesterséges intelligenciája több mint 9000 receptet tartalmaz a Bon Appetite-ből. A New York Institute for Culinary Education (New York-i Kulináris Képzések Intézete) szakértői több ezer hozzávalót értékeltek aroma és egyéb tulajdonságok alapján, melyeket aztán adatokká alakítottak. A kifejlesztett recepteket a fogyasztók megkóstolják és értékelik; ezáltal Watson megtanulja, mely hozzávalók illenek egymáshoz, és minden interakció után egyre jobb és jobb szakáccsá válik.

„*Ez egyfajta paradigmaváltást jelenthet a főzési kultúrában*” – mondta Andreas Enslin, a Miele Design Center vezetője, aki magát az IBM-mel közös fejlesztést is kezdeményezte. „*Meggyőződésem, hogy Watsonnal a főzés kreatívabbá és kényelmesebbé válhat, és - ami az eredményt illeti - megbízhatóbbá is.*”

A CES-en a Miele a 48” Dual Fuel Range HR 1956 tűzhelyét mint az új fejlesztésű Range sorozat központi darabját mutatta be. A HR 1956 kifejezetten az észak-amerikai piacra kifejlesztett egyedülálló, háromajtós, korszakalkotó funkciókkal rendelkező koncepció, amely két sütőt, hat gázrózsát, egy serpenyőt vagy grillezőlapot, és egy edénymelegítőt egyesít. A HR 1956 tökéletes sütési körülményeket teremt: klímavezérlés funkciója által jobb pirítást és sütést tesz lehetővé. Az IBM-mel közös projekt legfontosabb feltételei ugyanakkor a hálózati teljesítmény és a magas színvonalú elektronikus készülékszabályozás. Ezek jelentik a receptek továbbításának és az automata programok működésének az alapját.

Az IBM szakértői a ’kognitív számítógép’ mintájára ’kognitív főzésről’ beszélnek. Az emberi tudást és tapasztalatot egyesítik a számítógép erejével. A tűzhellyel való megfelelő összehangolásért a Miele az IBM rendelkezésére bocsátotta több száz automata programjának működési módjait, időtartamait és hőmérsékleteit.

Watson egyike azoknak az újonnan kifejlesztett számítógépeknek, amelyek képesek önállóan adatokból információt előállítani, és ezek mentén gondolkodni. A számítógépes rendszer hasonlít az ember kognitív képességeihez, ezáltal hatalmas lehetőséget tartogat a jövő üzleti élete és társadalma számára. Az adatmennyiség extrém gyorsasággal bővül, és várhatóan mintegy 800 százalékkal növekszik majd a következő 5 év során. Watson akkor vált ismertté az Egyesült Államokban, amikor a „Jeopardy” nevű kvízjátékban a két legjobb jelölt ellen egyértelmű győzelmet aratott. Watsont jelenleg a rákbetegek gyógyításában használják. Hatalmas mennyiségű adatot képes kinyerni a tanulmányokból, a kutatásokból és a szakirodalomból, és miután elemzi azokat, hipotézist állít fel és javaslatot tesz a kezelésre.

**A vállalatról:** AMiele világszerte a prémium háztartási készülékek vezető gyártója a főzés, sütés, gőzpárolás, hűtés/fagyasztás, kávékészítés, mosogatás, mosás és padlóápolás területén. Ezt egészítik ki az ipari mosogatógépek, mosógépek, szárítógépek, valamint a tisztító és fertőtlenítő készülékek és sterilizátorok az egészségügyi intézmények és laboratóriumok számára („Miele Professional“). Az 1899-ben alapított vállalat 8 gyártóüzemet működtet Németországban, valamint egy-egy gyárat Ausztriában, Csehországban, Kínában és Romániában. A forgalom a 2011/12-es üzleti évben kerek 3,04 milliárd Euróra rúgott, amiből 70 százalék külföldről származott. A Miele csaknem 100 országban saját értékesítési leányvállalattal vagy importőrökön keresztül képviselteti magát. Az immár negyedik generációs családi vállalat világszerte közel 16.700 embert foglalkoztat, ennek kétharmadát Németországban. A vállalat székhelye Vesztfáliában, Güterslohban található.

Információ, képek: Novák Gabriella (Corpus Communications) +36 1 321 1516, +36 20 412 4337,[gabriella.novak@corpuscom.hu](mailto:gabriella.novak@corpuscom.hu)

Móger Mónika (Miele) +3630 323 8642, [monika.moger@miele.hu](mailto:monika.moger@miele.hu)