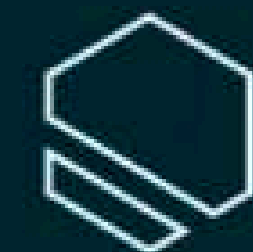




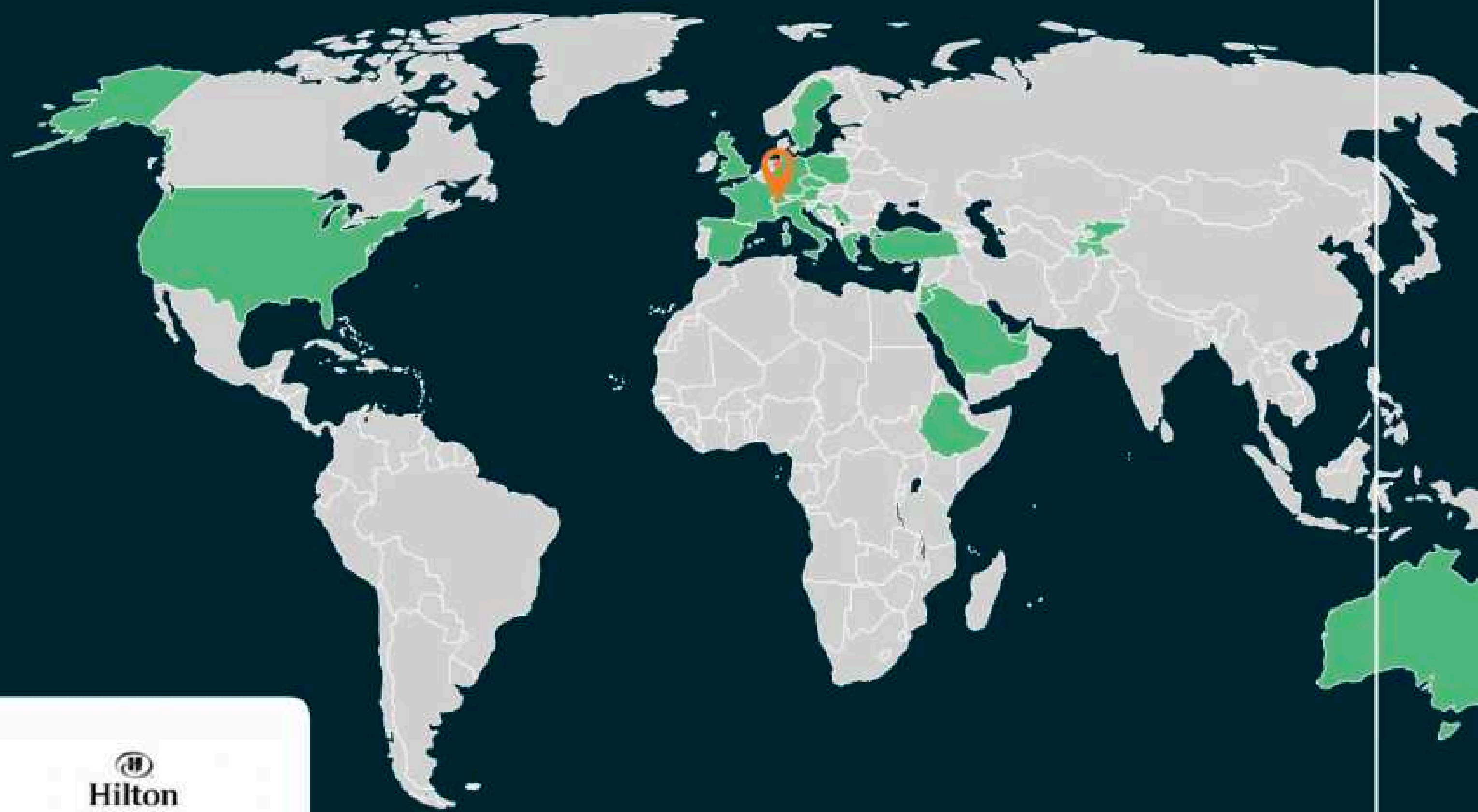
KITRO

KI IM KAMPF GEGEN FOOD WASTE

KITRO
www.kitro.ch



"Eine internationale
Gemeinschaft mit
dem Ziel,
Food waste bis
2030 zu halbieren."



HYATT™

FOUR SEASONS

PESTANA
HOTEL GROUP

Hilton
DUCK AIRPORT

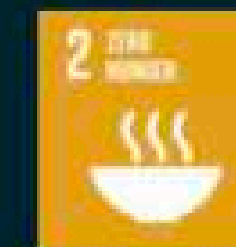
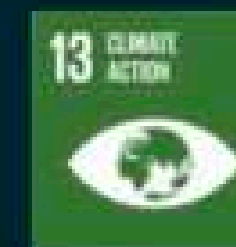
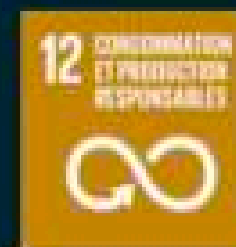
CHEFS
CULINAR

COMPASS
GROUP

swissport

3UE
TUI BLUE

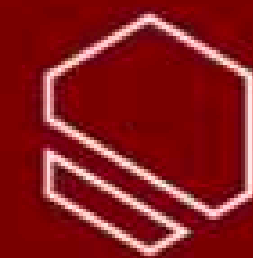
VIKING RIVER CRUISES



KITRO
www.kitro.ch

1/3

aller produzierten Lebensmittel gehen entlang der globalen Lieferkette verloren oder werden verschwendet.





10%

der weltweiten vom Menschen
verursachten Treibhausgasemissionen
(THG) stammen aus Lebensmittelabfällen.



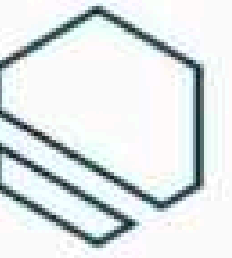
20%

der in der Gastronomieindustrie gekauften
Lebensmittel werden weggeworfen.



CHF 5'500

durchschnittlicher Warenwert, der pro Monat in der Mülltonne landet.



UNSERE LÖSUNG - KITRO TARE

Mühelos Food Waste und Kosten mit der KITRO Tare sparen

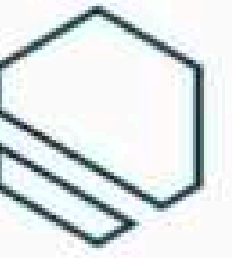
Messen ohne Aufwand



Automatische
Datenerfassung
dank KI

KITRO TARE





UNSERE LÖSUNG - KITRO TARE

Mühelos Food Waste und Kosten mit der KITRO Tare sparen

Messen ohne Aufwand



Automatische
Datenerfassung
dank KI

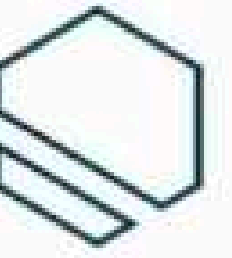
KITRO TARE

Verstehen dank Daten

Beständige und
zuverlässliche Daten



DASHBOARD



UNSERE LÖSUNG - KITRO TARE

Mühelos Food Waste und Kosten mit der KITRO Tare sparen

Messen ohne Aufwand



Automatische
Datenerfassung
dank KI

KITRO TARE

Verstehen dank Daten

Beständige und
zuverlässliche Daten



DASHBOARD

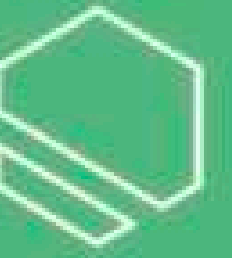
Sparen mit Massnahmen

Regelmässige Beratung
und Austausch von
Best Practices



INSIGHTS



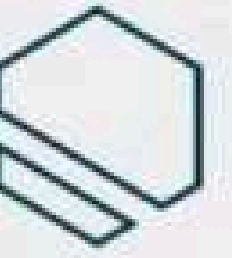


ACTION

auf Daten setzen und Maßnahmen umsetzen, die mit der Unterstützung von KITRO zu erheblichen langfristigen Einsparungen führen.

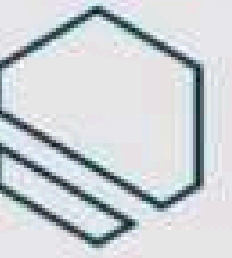


DASHBOARD



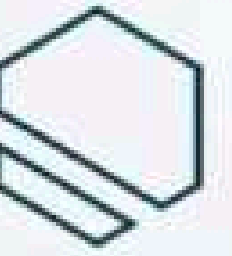
30%

durchschnittliche Reduzierung der
essbaren Lebensmittelabfälle.



2-8%

durchschnittliche Reduzierung
des jährlichen Wareneinsatzes.



	Ø Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelabfälle	Ø eingesparte Kosten	ROI %
Hotel	31%	CHF 20'036	288%
Kantine	36%	CHF 19'214	115%
Krankenhaus	24%	CHF 28'306	310%



CASE STUDY: HOTEL

Four Seasons Hotel des Bergues in Genf

Mit 2 Geräten gemessen
Zeitfenster der Resultate: 34 Monate
Durchschnittlich 400 Gäste pro Tag

	Einsparungen Food Waste	7.46 Tonnen
	Einsparungen Wareneinsatz	CHF 87'450
	Einsparungen CO2-Emissionen	35 Tonnen
	Gerettete Gerichte	16'572
	Return-on-Investment	170%



“Innerhalb der ersten 3 Monate konnten wir unseren Abfall um **39%** reduzieren. Und dank der Anpassung der Kosten können wir unseren Return-on-Investment leicht berechnen.”

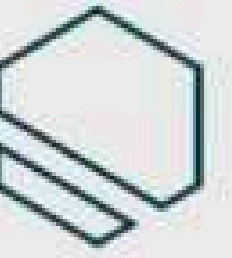
Benjamin Moury
General Manager



Anastasia Hofmann & Naomi MacKenzie



2012 - 2016





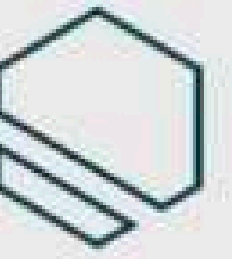
Anastasia Hofmann & Naomi MacKenzie



2012 - 2016



2017 - jetzt





1.5 Millionen

Gerettete Gerichte

> 650 Tonnen

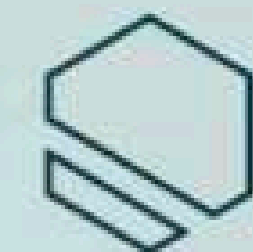
Essbare Lebensmittel eingespart

3'100 Tonnen

CO2 eingespart

KITRO

Simplifying food waste management



KITRO SA

c/o Fondation EPFL Innovation Park
EPFL Innovation Park, Bâtiment C,
CH-1015 Lausanne

Albisriederstrasse 243B
CH- 8047 Zürich

 anastasia.hofmann@kitro.ch