



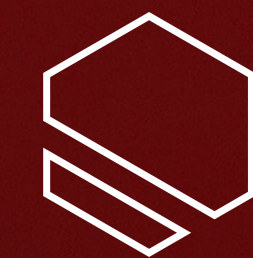
KITRO

KITRO la solution pour réduire le gaspillage

Noelie Gabioud
KITRO | Avril 2023

1/3

De la nourriture est gâchée au long de la chaîne de valeur.



10%

Des émissions de gaz à effet de serre sont produits par le gaspillage alimentaire.





CHF 150

De nourriture consommable sont jetés en moyenne par jour dans la restauration.

DATA

KITRO est un solution automatisée à installer dans votre cuisine et qui permettra un suivi du gaspillage alimentaire.





AI

Nous prenons les photos "non Instagramables".
Celles qui représentent la réalité environnementale et économique.

Menu - Red meat

18.03.2022 14:21

3970 gr (Edible)

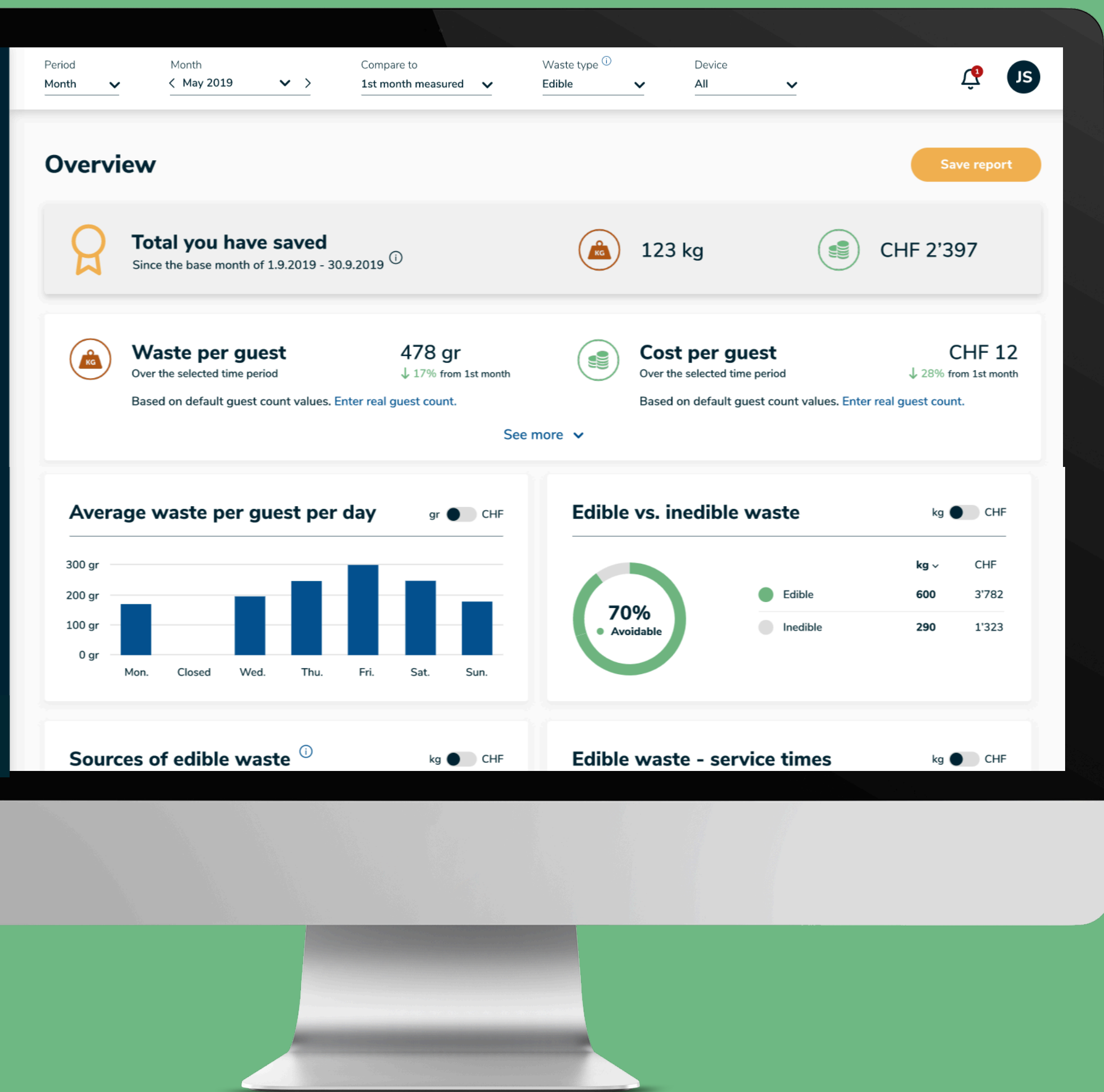
Staff canteen
Plate waste and production

[Report incorrect label](#)

[Download](#)

[Note](#)

[Star](#)



ACTION

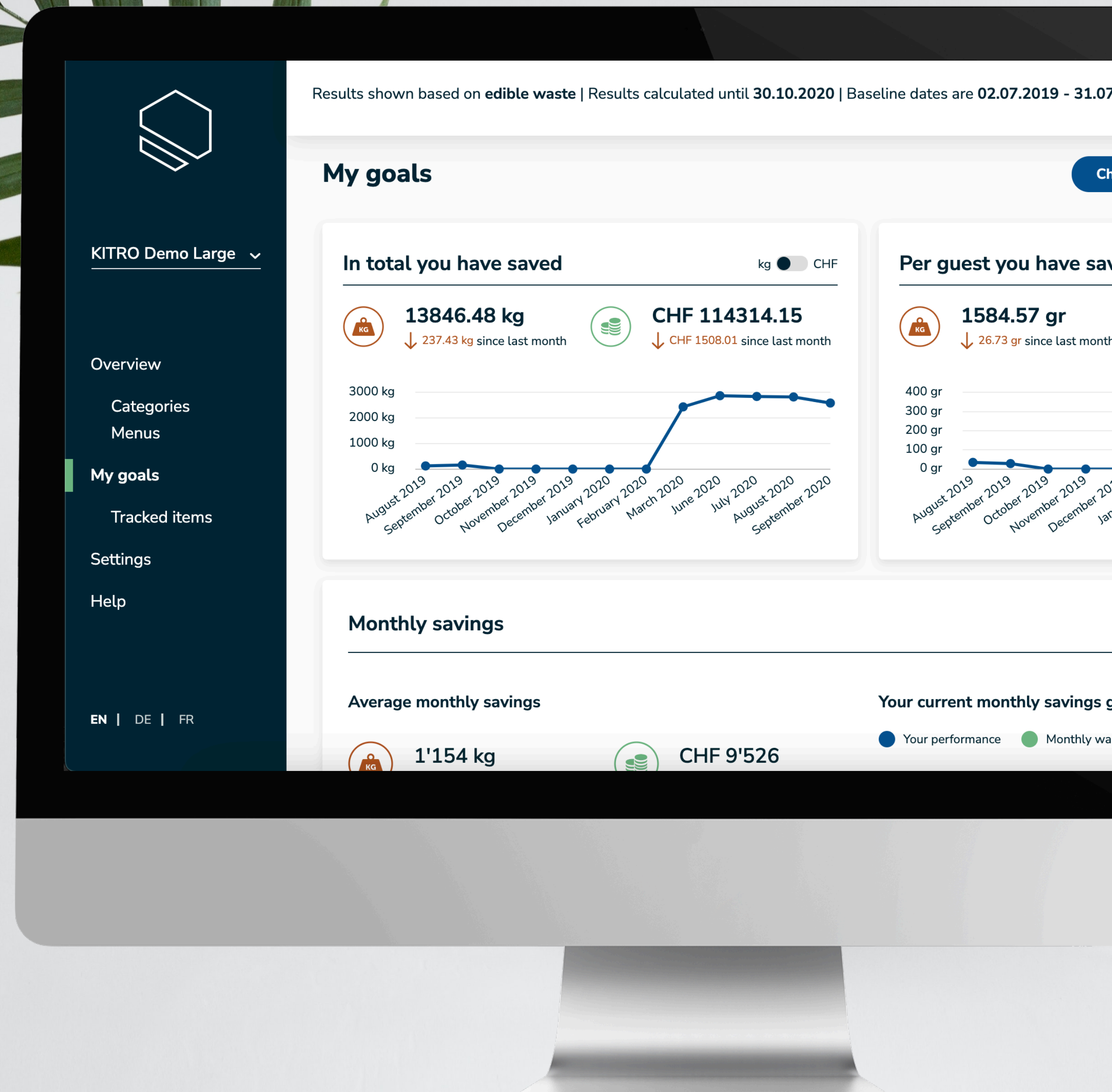
Grâce à une connaissance précise des sources de gaspillage, des actions simples et impactantes peuvent être implémentées.

BEST RESULTS

Objectifs sur mesure

Best practices pour votre propriété

Un suivi dédié et personnalisé



CLIENTS



	Réduction % (CHF & Kg)	Réduction annuelles En kg	ROI % 1 an	Ressources annuelles économisées
Cantines	29%	2'000 kg	79%	CHF 48'180.00
Hôtels	23%	2'205 kg	63%	CHF 52'928.00
Restaurants	20%	2'335 kg	121%	CHF 56'039.00

Économies moyennes réalisées par les clients qui effectuent actuellement des mesures actives depuis plus de 8 mois. Les mesures sur 24 mois portent sur des réductions de 60 %.



KITRO

Simplifier la gestion du gaspillage alimentaire

Noelie Gabioud | noelie.gabioud@kitro.ch

KITRO | Avril 2023
www.kitro.ch

