



Goedemorgen!





**Positieve
impact op
de planeet**



**Reduce
food
waste,
make
impact**





The
10

**Food
waste
monitor(s)**



Hilton



Waarom?



Jaarlijks wordt er **1,3 miljard ton** aan voedsel verspild, dit is **1/3** van de totale hoeveelheid geproduceerd voedsel

**Ook in de
Nederlandse
Foodservice markt
wordt nog minimaal
150 miljoen kilo
voedsel weggegooid**



Voedselafval in de professionele keuken

Percentages variëren in verschillende onderdelen van de industrie



Bedrijfscatering

5-10% waste



A la carte

15-25% waste



Banqueting

20-50% waste

Samen kunnen we impact maken



=



4.5 KG



7.000 liter



5,50

Samen kunnen we impact maken



Een middel- tot grote professionele
keuken verspilt gemiddeld
60 kilo voedsel per dag.
Dat is per jaar:



98.550 KG



153 miljoen liter



€ 120.450,-

Onze oplossing

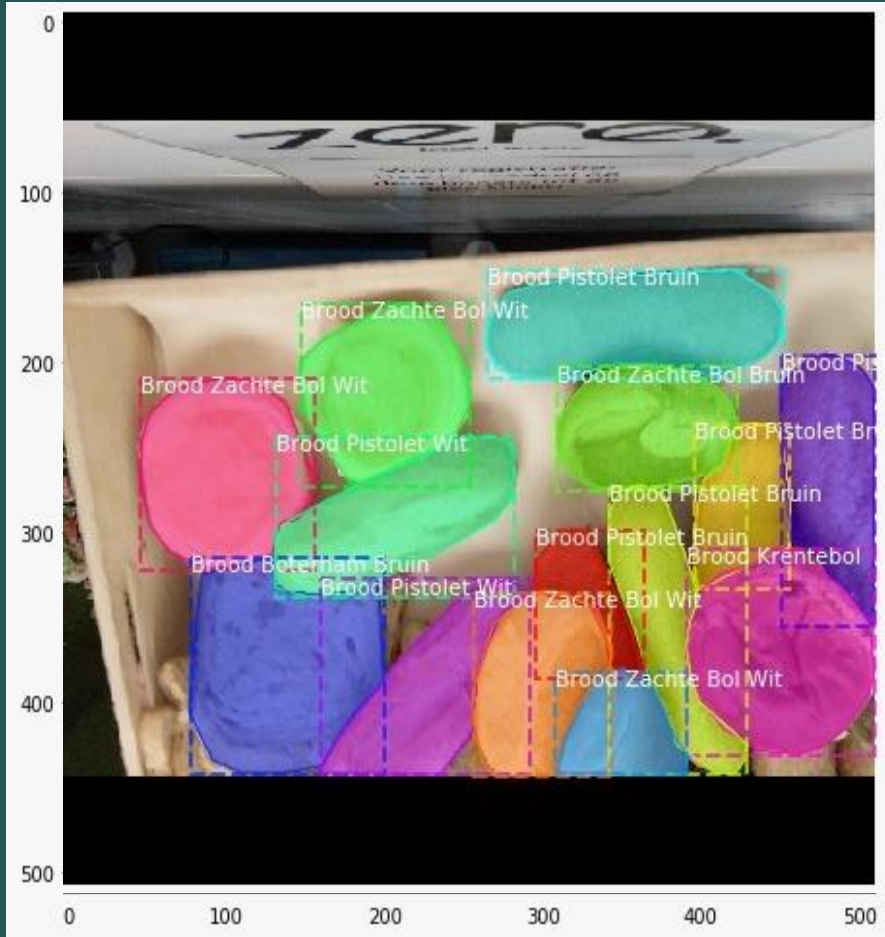
Een voedselafval monitor bestaande uit een **slimme camera, weegschaal en interactief dashboard**

waarmee keukens automatisch voedselverspilling kunnen gaan monitoren en voedselafval kunnen gaan reduceren.



**ORBI GEEFT JE
CONTROLE
OVER JE FOOD
WASTE**





Beeld-herkennings Technologie (AI)

Verspillingsstromen



Snijafval



Niet bereid

20% van eetbare
voedselverspilling



Bereid

50% van eetbare
voedselverspilling



Uitgeserveerd

30% van eetbare
voedselverspilling



Gegevens

Picture ID:

[Kopieer ID](#)

Datum:

11-5-2022 16:11

Gewicht:

8,9 kg

Ingrediënten

Sinaasappel (snijafval)

Fruit



Snijafval

Gegevens

Picture ID

[Kopieer ID](#)

Datum

9-5-2022 09:49

Gewicht

5 kg

Ingrediënten

Aubergine

Groente



Niet bereid

Gegevens

Picture ID

[Kopieer ID](#)

Datum

15-5-2022 11:20

Gewicht

2,4 kg

Ingrediënten

Ovenschotel

Maaltijden en componenten



Bereid

Gegevens

Picture ID

[Kopieer ID](#)

Datum

10-5-2022 18:15

Gewicht

321 g

Ingrediënten

Salade met kaas

Salades



Uitgeserveerd

Hoe werkt Orbisk?



Plug and play



**Registreer je
voedselafval**



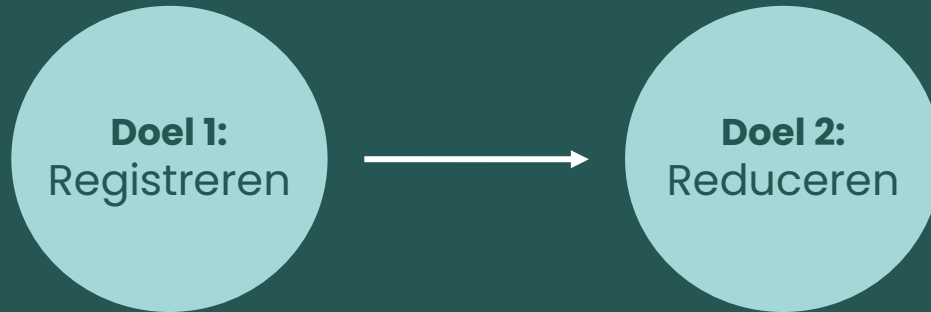
**Bekijk data &
stel doelen**



**Deel
ervaringen &
leer van
anderen**

Doelstellingen

Voedselverspilling verminderen waarmee we een positieve impact maken op milieu én kostenbesparing

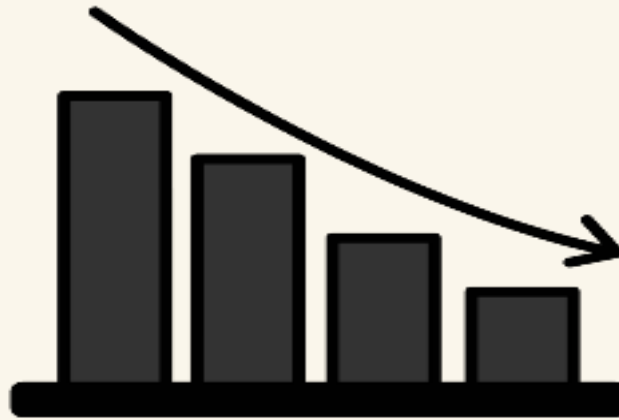


Case
Restaurant

De ambities

Voedselverspilling met
40% terugdringen

300 kg per
week



180 kg per
week

Start Orbisk



- Start in september 2021
- Onboarding van 3 maanden
- Enthousiaste reacties van medewerkers
- Gestart samen met andere vestigingen
- Centrale Kick-off door HQ (hoge betrokkenheid)

Aan de slag



Het effect



- In een tijdsbestek van 2 weken lukte het om drastisch minder voedsel te verspillen
- Van 320 kg per week naar 200 kg per week
- Dat terwijl het aantal gasten omhoog ging

Het effect in de keuken



Impact vóór Orbisk

Per jaar



15.600 KG

6.864 KG



70.200 KG

30.888 KG



109 miljoen liter

48 miljoen



€ 85.800,-

€37.752,-



Impact na Orbisk

Per jaar (o.b.v. eerste 10 weken)



8.736 KG



39.312 KG



61 miljoen liter



€ 48.048,-

Deel van de huidige partners





***Stop wasting
money,
start saving the
planet***