

## Im Kampf gegen Food Waste



Vor ungefähr drei Monaten präsentierte KITRO ihr Produkt auf der **IGEHO** in Basel (Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take Away und Care) am Stand von Saviva.

Die fünftägige Fachmesse für Gastronomie bringt die grössten Akteure des Gastgewerbes zusammen. Die Unternehmen nutzen jeweils die Gelegenheit ihre neuesten Produkte und Innovationen auszustellen sowie anzubieten. Während der ganzen Messezeit gab Saviva zwei Schweizer Food Tech Startups die Möglichkeit, ihre Produkte in Basel zu präsentieren. Saviva ist ein führender Partner im Zustellgrosshandel für die Schweizer Gastronomie, Hotellerie, die Gesundheitsbranche sowie den Handel.

Mit einem wachsenden Fokus auf nachhaltige Entwicklung und Abfallreduzierung im Gastgewerbe, präsentierte KITRO seine zeitgemässe und neuartige Lösung zur Vereinfachung der Messung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen in Grossküchen.

Dabei handelt es sich um eine vollautomatische Lösung zur Messung von Lebensmittelabfällen in Restaurants und Kantinen. Durch die Kombination von Bildanalyse, "Deep-Learning" Technologien sowie einer Hardwarelösung erfasst das Gerät automatisch relevante Informationen über entsorgte Lebensmittel. Köche und Gastronomen erhalten ein Online-Dashboard, das eine detaillierte Übersicht über ihre aktuellen Lebensmittelabfällen und die daraus folgenden Kosten aufzeigt. Mit Hilfe dieser Analyse können Köche und Gastronomen neben ihren bewährten Massnahmen, ihre Arbeitspraktiken weiter optimieren. Dies führt zu einer Verringerung von Lebensmittelabfällen, spart Kosten und verbessert die Umweltbelastung.

Die Mensa Münzmühle wurde auf der IGEHO in Basel auf KITRO aufmerksam und begann kurz daraufhin mit der Messung ihrer Lebensmittelabfälle. Die Kantonsschule in Chur, welche täglich über 400 hungrige Schülerinnen und Schüler bedient, ergreift nun proaktiv konkrete Massnahmen, um ihre Lebensmittelabfälle und -kosten zu reduzieren.

Das Küchenteam, unter der Leitung von Daniel Hossmann, hat bereits Änderungen vorgenommen um ihre Abfälle zu reduzieren. Daniel Hossmann sagt Folgendes über KITRO:

"An der IGEHO Basel, wurde ich auf ein sehr interessantes Unternehmen aufmerksam. Die Firma Kitro hat mit seinen Mitarbeitenden eine Food Waste Waage vorgestellt. Naomi MacKenzie hat mir erklärt wie die Waage funktioniert, welche Vorteile sich aus dem Gebrauch ergeben und wie die aufbereitete Statistik über eine App funktioniert.

Ich habe mich zusammen mit meinem Küchenteam, der Mensa Münzmühle in Chur dazu entschieden die Waage in unserem Betrieb installieren zu lassen. Das Thema Food Waste ist in unserer Küche schon lange ein grosses Thema, alle Teammitglieder sind begeistert und unterstützen das Projekt.

Die bisherigen Erfahrungen sind sehr gut, bereits die Ankündigung zur Installation der Waage hat bei den Mitarbeitenden ein Umdenken erwirkt.

In unserem Betrieb ist der Umgang mit Lebensmittelresten eine grosse Herausforderung. In der Mensa Münzmühle der Bündner Kantonsschule werden täglich 400 bis 450 Menüs produziert. Unser vielfältiges Menüangebot erschwert die tägliche Planung erheblich. Wieviel von welchem Angebot produziert werden soll unterliegt vielen Faktoren. Sei es das Wetter, Stundenausfälle an der Schule, die Art und Kombination des Angebots und nicht zuletzt ob das Essen schmeckt und den Vorstellungen unserer Gäste entspricht.

Um Food Waste an der Abräumstation zu vermeiden, stellen wir die Kommunikation am Ausgabebüffet in den Vordergrund. Wünsche und Rückmeldungen zu Portionengrössen sehen wir als grosse Mithilfe. Zusammen Food Waste zu vermeiden ist unser Ziel. Deshalb wird die Waage in einem weiteren Schritt im Abräumbereich der Mensa installiert. So sehen die Schülerinnen und Schüler, welche Menge an Lebensmittelresten sich bei einem Mittagessen anhäufen. Wir hoffen dadurch, dass sie beim Ausgabebüffet ihre unterschiedlichen Wünsche zu Portionengrössen noch bewusster kommunizieren. Sollte die Portion einmal zu klein sein, ist es unseren Schülerinnen und Schülern, sowie unseren anderen Gästen selbstverständlich immer möglich am Buffet nachzuschöpfen.

Die Statistik die uns die Firma Kitro zur Verfügung stellt, hilft uns zu reagieren und Massnahmen zu ergreifen. Die Erfahrung der letzten Monate hat gezeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind und unsere Lebensmittelabfälle sich bereits um einiges reduziert haben.“



Falls Sie gerne mehr darüber erfahren möchten, wie KITRO auch ihren Betrieb unterstützen kann, senden Sie uns ein Email an [info@kitro.ch](mailto:info@kitro.ch). Mehr Informationen über Saviva finden Sie auf ihrer Website <https://www.saviva.ch/>.