

## ORBISK ANNONCE SA PRÉSENCE AU SALON FOOD HOTEL TECH

La société présentera ses actualités et sa **solution basée sur l'IA**, développée pour accompagner les professionnels de l'**hôtellerie-restauration** dans la réduction de la production de **déchets alimentaires**.

Présente depuis plus de 2 ans sur le marché français, **Orbisk** participera les **19 et 20 mars 2025 au salon Food Hotel Tech**, le rendez-vous **tech** et **éco responsable** incontournable pour les acteurs de l'hôtellerie-restauration. Les équipes d'**Orbisk** organiseront des démonstrations de leur solution de **maîtrise et réduction des déchets alimentaires**, présenteront leur **stratégie d'accompagnement** ainsi que leurs **actualités et ambitions**. Les visiteurs pourront aussi observer le moniteur plug and play en action. Un des **coachs Orbisk**, expert en gaspillage alimentaire, sera présent pour expliquer comment il accompagne les établissements clients.

### Quelle est la mission d'Orbisk ?

**Orbisk** relève l'un des défis de l'hôtellerie-restauration : **la lutte contre le gaspillage alimentaire**. Sa mission est de rendre le système alimentaire mondial plus **durable** en aidant les **experts du CHR** à réduire leur impact environnemental et leurs coûts liés aux déchets. La société propose un **moniteur plug and play** piloté par l'**intelligence artificielle**, qui permet aux cuisines professionnelles de réduire leur production de déchets alimentaires. Le moniteur est capable de mesurer et reconnaître automatiquement quelle catégorie d'aliments est jetée, en quelle quantité, à quel moment de la journée et de quelle provenance. Il est très **simple à utiliser** et ne représente aucun temps additionnel pour les équipes. Les données collectées sont visibles via un tableau de bord. Les chefs peuvent ainsi définir un plan d'action afin de réduire leur gaspillage, puis suivre leurs progrès. Un **accompagnement personnalisé** est assuré par un **coach Orbisk**, qui met tout en œuvre pour aider le client à atteindre ses objectifs.

### À propos d'Orbisk

La start up **Orbisk** a été créée en **2019** aux **Pays-Bas** par **Olaf van der Veen, Bart van Arnhem et Richard Beks**. Elle compte désormais **50 salariés** et une présence dans **42 pays** avec près de **1000 moniteurs installés**. La solution permet aux cuisines professionnelles de diminuer leur production de déchets alimentaires. Ainsi les clients d'**Orbisk** (Accor, Serenest, Centerparcs...) économisent de l'argent et réduisent leur impact environnemental.

**30 à 50 %**

**Réduction moyenne des déchets alimentaires** des clients d'**Orbisk** (soit environ **55 000 €** économisés par an et par établissement)

**+ de 2 000**

**Ingrédients reconnus automatiquement** par le moniteur Orbi

### Des résultats probants

Depuis 2019, **Orbisk** et ses clients ont permis d'éviter la création de **1,9 million de kg de déchets alimentaires**, dont 1,2 million de kg rien qu'en 2024. Au total, cela représente une réduction des émissions de CO<sup>2</sup> de plus de 6,2 millions de kg et 14 milliards de litres d'eau sauvés.

