

LA SCALE-UP ORBISK LÈVE PLUS DE 8 MILLIONS D'EUROS et poursuit sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Orbisk, scale-up néerlandaise engagée dans la réduction du gaspillage alimentaire grâce à l'intelligence artificielle, bénéficie de plus de 8 millions d'euros grâce à une levée de fonds de série A sursouscrite. Cette levée a été menée par le nouveau partenaire Regeneration.VC, avec la participation de l'investisseur existant PeakBridge. Parmi les autres investisseurs figurent le nouveau partenaire Kost Capital, ainsi que les investisseurs initiaux DOEN Participaties, Brabant Development Agency (BOM) et AgriFoodInvest de l'EIT Food. Les fonds levés dans le cadre de cette série A seront utilisés pour poursuivre le développement de la technologie d'IA, stimuler l'innovation opérationnelle, améliorer les intégrations chez les clients et renforcer l'équipe mondiale.

S'attaquer au problème mondial du gaspillage alimentaire

La réduction du gaspillage alimentaire est essentielle pour lutter contre le changement climatique : un tiers de la production alimentaire mondiale n'est pas utilisée et finit par être jetée. La lutte contre le gaspillage alimentaire permet de réduire les émissions de CO2 et d'optimiser l'utilisation de l'eau et de la terre. En outre, les marges des entreprises de restauration peuvent être considérablement améliorées, voire doublées dans certains cas. Grâce à des processus en cuisines plus efficaces, ces entreprises peuvent réduire leurs coûts en achetant plus efficacement et en optimisant le temps de leur personnel.

Depuis 2019, la mission d'Orbisk est de créer un système alimentaire plus durable. Avec son moniteur de déchets alimentaires « l'Orbi », elle permet aux opérateurs de services alimentaires tels que les hôtels, la restauration collective, les croisières et les restaurants de réduire leurs déchets alimentaires grâce à l'optimisation des processus. L'Orbi permet d'améliorer leur fonctionnement en enregistrant les déchets alimentaires et en identifiant les causes opérationnelles de ces déchets. Les données collectées sont présentées dans un tableau de bord qui offre des conseils pratiques pour l'optimisation des processus.

« Personne n'aime le gaspillage et le gaspillage alimentaire ne fait pas exception, déclare Martijn Lopes Cardozo, partenaire de Regeneration.VC. Avec 20 % du gaspillage alimentaire mondial dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, il s'agit d'une opportunité environnementale et économique importante. Notre équipe internationale est enthousiaste à l'idée de développer cette technologie aux États-Unis et de présenter Orbisk aux entreprises clientes de notre réseau. »

« Depuis sa création, l'équipe d'Orbisk a fait preuve d'une attention sans relâche pour résoudre le défi mondial du gaspillage alimentaire, déclare Thomas van den Boezem, associé chez PeakBridge. Leur approche unique basée sur l'IA est en adéquation avec la mission de PeakBridge qui consiste à soutenir les innovations audacieuses répondant aux besoins réels de l'industrie. Nous sommes convaincus que cet investissement aidera Orbisk à offrir durabilité et efficacité à ses clients dans le monde entier. »

Un fort retour sur investissement pour les clients

Ces dernières années, Orbisk a considérablement développé ses efforts pour motiver le plus grand nombre possible de cuisines professionnelles dans sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'amélioration de leurs rendements économiques. En général, les clients réalisent des économies, grâce à la réduction de leurs déchets alimentaires, qui représentent un montant 3 à 10 fois supérieur au coût mensuel de la solution Orbisk. Tout en créant l'une des plus grandes opportunités climatiques. Orbisk s'est associé à Accor, un leader mondial de l'hôtellerie. La contribution d'Orbisk et l'engagement des équipes hôtelières ont permis à Accor d'être sur la bonne voie pour réduire les déchets alimentaires

de 60 % d'ici 2030, et ce dans l'ensemble de ses hôtels participants : un objectif qui dépasse même les objectifs de développement durable des Nations Unies.

En outre, Orbisk a renforcé sa position sur le marché américain grâce à un partenariat avec Carnival Cruise Line, le plus grand organisateur mondial de croisières. Après un projet pilote réussi, les systèmes innovants Orbi seront déployés sur plusieurs navires Carnival en 2025.

Expansion internationale

Présent aujourd'hui dans plus de 40 pays à travers le monde, Orbisk accompagne les chefs sur les cinq continents à optimiser leurs processus de cuisine. Un renforcement de sa présence à l'international est ainsi prévu. « *L'investissement de série A alimente les plans de croissance ambitieux d'Orbisk, déclare Olaf van der Veen, PDG et cofondateur de l'entreprise. Ce coup de pouce financier nous permet d'accélérer l'impact que nous recherchons, car les déchets alimentaires dépassent malheureusement les frontières. En renforçant notre présence aux États-Unis et, à terme, en nous étendant à l'Asie, nous pourrions accroître considérablement la quantité de nourriture sauvée.* »

En Europe, environ 25 à 30 % de la production alimentaire totale est jetée, tandis qu'aux États-Unis, ce chiffre avoisine les 40 %. « *Il existe déjà une forte traction aux États-Unis, et Orbisk peut y avoir un impact significatif. Notre objectif est de nous implanter plus solidement aux États-Unis* », explique Olaf.

Michiel Bakker, membre du conseil de surveillance d'Orbisk, a ajouté : « *Ce financement de série A est une étape cruciale pour Orbisk, qui poursuit sa mission de révolutionner la gestion des déchets alimentaires grâce à une technologie innovante. Lorsque j'étais chez Google, j'ai pu constater la puissance des solutions basées sur les données pour minimiser les déchets et améliorer la durabilité dans les opérations alimentaires mondiales. Aujourd'hui, dans le cadre de mes fonctions au Culinary Institute of America, je vois à quel point il est essentiel de préparer la prochaine génération de leaders de l'alimentation à adopter l'innovation et la durabilité. Orbisk illustre cette vision, en permettant aux entreprises de fonctionner de manière responsable et efficace. Je suis honoré d'aider Orbisk à mener la charge vers un avenir où les systèmes alimentaires seront plus intelligents, plus durables et sans déchets.* »

À propos d'Orbisk

La scale-up Orbisk a été créée en 2019 aux Pays-Bas par Olaf van der Veen, Bart van Arnhem et Richard Beks. Elle compte une cinquantaine de salariés et une présence dans 42 pays, avec près de 1 000 moniteurs installés dans des hôtels et des entreprises de restauration. Cette société est certifiée B Corp depuis 2023. Elle se donne pour mission de rendre le système alimentaire mondial plus durable grâce à une technologie de pointe innovante : un moniteur plug-and-play piloté par l'intelligence artificielle. Ce moniteur, l'Orbi, permet aux cuisines professionnelles de diminuer leur production de déchets alimentaires. Les chefs sont en mesure d'optimiser leur processus en se basant sur les données chiffrées collectées et accessibles via un tableau de bord interactif. Ils suivent les progrès réalisés, ce qui facilite la prise de décisions. Les clients d'Orbisk économisent ainsi de l'argent, réduisent leur impact environnemental et contribuent à un système alimentaire plus durable.

