

BAISSE CONSIDÉRABLE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES DANS LES HÔTELS ACCOR

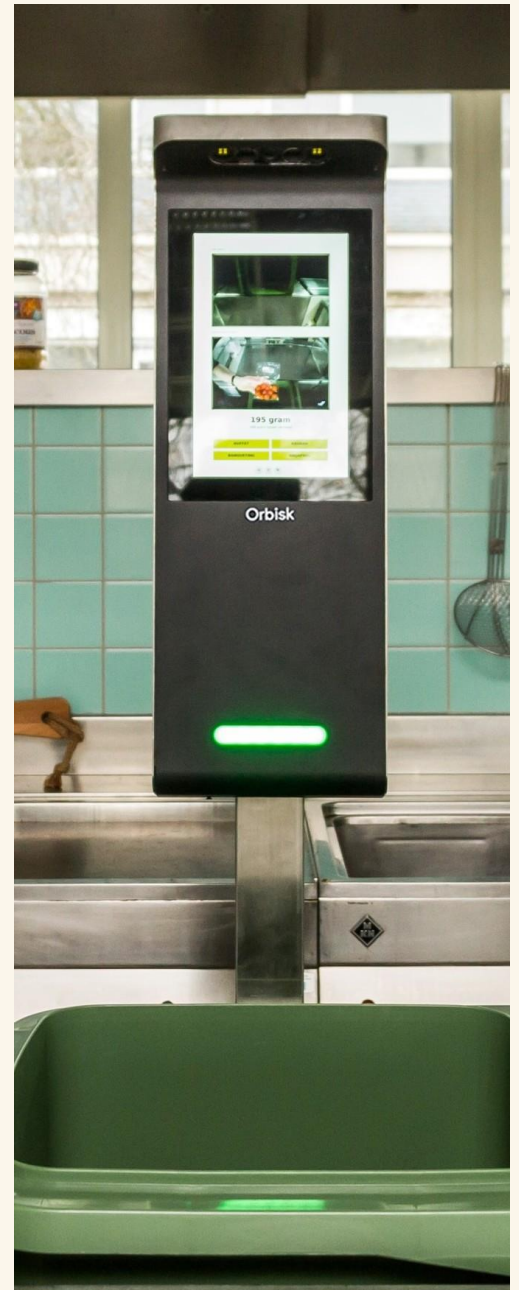
Grâce à sa collaboration avec Orbisk, Accor vise une réduction de 50%
des déchets alimentaires.

Le groupe Accor est l'une des premières grandes chaînes hôtelières à prendre des mesures concrètes pour la réduction des déchets alimentaires dans le monde. Au cours des prochains mois, des centaines d'hôtels Accor installeront le système de contrôle des déchets alimentaires d'Orbisk dans leurs cuisines. Cette solution technologique utilise l'intelligence artificielle pour aider les chefs à mesurer et à réduire le gaspillage. Son premier déploiement dans 10 hôtels européens s'est traduit par une réduction des déchets alimentaires de 22 % après 6 mois. Cette baisse devrait atteindre 50 % au bout d'un an et demi.

Les objectifs de développement durable à portée de main

Le groupe Accor, qui forme l'une des plus grandes chaînes hôtelières internationales avec plus de 5 000 établissements, s'est fixé des objectifs ambitieux en matière de développement durable. La réduction des déchets alimentaires est une priorité absolue : l'objectif est d'atteindre une baisse de 60 % dans tous les hôtels d'ici 2030 (soit 10 % de plus que les Objectifs de développement durable des Nations Unies). « Grâce à notre partenariat avec Orbisk, notre objectif est désormais à portée de main », affirme Amy Ferguson, vice-présidente solutions et partenariats mondiaux Luxe et Lifestyle chez Accor. « Dans les hôtels utilisateurs d'Orbisk, nous avons constaté que les déchets alimentaires étaient devenus un sujet important aux yeux des équipes de cuisine. L'impact écologique et financier est considérable, notamment parce que le projet est déployé à l'échelle mondiale. » Orbisk commence par les 300 plus grands hôtels d'Accor, avant d'introduire sa solution dans tous les établissements au positionnement milieu de gamme courant 2024. Léa Bensaadoun, responsable du développement durable chez Fairmont, affirme : « La collaboration avec Orbisk a aidé nos hôtels à atteindre l'objectif de cette année en matière de déchets alimentaires. Tous disposent désormais de valeurs de référence claires et sont prêts à réduire leurs déchets pour atteindre une baisse de 60 % d'ici 2030. »

Actuellement, les moniteurs d'Orbisk appelés " Orbi ", sont déjà utilisés dans des cuisines en Inde, au Canada, aux États-Unis, en Jordanie, aux Émirats arabes unis, et en France... Grâce à la technologie de reconnaissance d'images par l'IA, l'Orbi identifie automatiquement les ingrédients jetés, leur quantité et le moment de la journée. Reportées sur un tableau de bord, ces données sont utilisées pour former les équipes de cuisine à utiliser les aliments de manière plus efficace et efficiente, réduisant ainsi considérablement les niveaux de gaspillage alimentaire sans affecter l'expérience client. Les équipes de cuisine d'Accor ont attribué une note de 8,2/10 à la solution et une note de 9 quant à la facilité d'utilisation du moniteur.



« *Chaque hôtel Accor économisera bientôt entre 15 et 70 tonnes d'émissions de CO² par an, ce qui rend l'impact total de notre collaboration considérable* », affirme Richard Beks, cofondateur d'Orbisk.

Le gaspillage alimentaire appartient au passé

Chaque année, 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont jetées dans le monde, soit un tiers de la production alimentaire totale. « *En plus d'être inutile et extrêmement mauvais pour notre environnement, cela a un impact majeur sur la rentabilité des établissements de ce secteur, en particulier avec les prix élevés des denrées alimentaires* », déplore Richard Beks, cofondateur d'Orbisk. « *Nous sommes heureux que des acteurs de premier plan de l'industrie alimentaire le réalisent aujourd'hui. Le groupe Accor est un précurseur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à grande échelle et il compte parmi les premières chaînes hôtelières à agir en ce sens. Chaque hôtel économisera bientôt entre 15 et 70 tonnes d'émissions de CO² par an, ce qui rend l'impact total de notre collaboration considérable. Dans quelques années, le gaspillage alimentaire à hauteur des volumes que nous connaissons actuellement appartiendra au passé. Imaginer qu'en 2023, de la nourriture était simplement jetée à la poubelle, deviendra inenvisageable.* »

Orbisk est une scale-up néerlandaise créée en 2019. Sa mission ? Rendre le système alimentaire mondial plus durable grâce à une technologie innovante. La société propose un moniteur de pointe piloté par l'intelligence artificielle qui permet aux cuisines professionnelles d'enregistrer leurs déchets alimentaires et d'optimiser leurs processus de cuisine à l'aide d'un tableau de bord interactif. Ainsi, les chefs de cuisine suivent les progrès réalisés dans le temps. Il leur est ainsi plus facile de prendre des décisions basées sur des données afin d'optimiser leurs opérations. En réduisant le gaspillage alimentaire, les entreprises économisent de l'argent, réduisent leur impact environnemental et contribuent à un système alimentaire plus durable.

Orbisk est présent dans 30 pays du monde et a installé plus de 500 moniteurs dans des établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Pour plus d'informations sur Orbisk et sa technologie unique, visitez www.orbisk.com.

Accor est un leader mondial de l'hôtellerie avec plus de 5 000 hôtels dans le monde entier. Connu pour son engagement en faveur du développement durable et de solutions innovantes, Accor propose un large éventail d'hébergements, du luxe à l'entrée de gamme, répondant ainsi aux besoins de différentes catégories de voyageurs. En mettant l'accent sur la satisfaction des clients et la responsabilité environnementale, Accor continue à faire office de référence dans le secteur mondial de l'hôtellerie.

Pour en savoir plus sur Accor et ses offres, consultez le site www.accor.com.

