

En l'espace de 5 ans, 737 520 kg de déchets alimentaires ont été évités grâce à l'intelligence artificielle d'Orbisk

Orbisk, scale-up néerlandaise, se consacre à la création d'un système alimentaire plus durable. Elle célèbre son cinquième anniversaire et, à cette occasion, fait le point sur son impact et ses résultats. Son rapport révèle qu'au cours des cinq dernières années, Orbisk a contribué à éviter le gaspillage de 737 520 kilogrammes de nourriture dans le monde entier, soit l'équivalent d'environ 1,6 million de repas. Mais ce n'est pas tout. La société a également permis de réduire les émissions de CO² de 3,3 millions de kilogrammes et d'éviter l'utilisation de 5,2 milliards de litres d'eau. Ce qui prouve que le gaspillage alimentaire a aussi un impact significatif sur le climat.

Intéressé par le rapport complet ? Il est consultable ici : <https://orbisk.com/impact-report/>

Comment fonctionne Orbisk ?

L'entreprise collabore avec des chefs du monde entier pour mesurer et réduire leurs déchets alimentaires. Grâce à l'intelligence artificielle, la caméra placée au-dessus de la poubelle identifie les ingrédients jetés, leur quantité et le moment de la journée. Ces données sont présentées aux chefs à l'aide d'un tableau de bord, ce qui leur permet d'optimiser leurs processus et de réduire le gaspillage alimentaire. Cela permet non seulement d'économiser des milliers de kilos de nourriture, mais aussi de gagner du temps et de l'argent, tout en préservant l'environnement.

Sa force

L'objectif d'Orbisk n'est pas de vendre du matériel ou des logiciels mais de créer un changement de comportement à long terme. Le but est d'avoir un impact positif sur notre planète en modifiant les processus en cuisine et en réduisant les déchets alimentaires pour contribuer à un système alimentaire plus durable.

À propos d'Orbisk

Orbisk est une scale-up néerlandaise créée en 2019. Sa mission ? Rendre le système alimentaire mondial plus durable grâce à une technologie de pointe et innovante. La société propose un moniteur 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, ce qui facilite la prise de décisions fondées 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 une trentaine de pays et a installé plus de 500 moniteurs dans des hôtels et des établissements de restauration.

Ses ambitions

Orbisk s'est fixé l'objectif ambitieux d'éviter le gaspillage d'un total de deux milliards de kilogrammes de nourriture au cours des cinq prochaines années. « Nous sommes fiers de ce que nous avons accompli jusqu'à présent, mais nous attendons l'avenir avec encore plus d'impatience », s'enthousiasme Olaf van der Veen, PDG et cofondateur.

« Nous voulons continuer à mener la lutte contre le gaspillage alimentaire. » Pour ce faire, Orbisk développe une série d'innovations. « Pour que notre solution produise des effets significatifs, elle doit être utilisable partout. C'est la raison pour laquelle nous développons des solutions flexibles qui s'adaptent à toutes les cuisines, des grands hôtels aux petits bistrot. De plus, nous prévoyons de prédire la consommation future à l'aide de l'intelligence artificielle, ce qui permettra aux cuisiniers de faire des achats plus précis et de réduire davantage leurs déchets. »

