



MIT KÜNSTLICHER INTELLIGENZ ZU WENIGER ABFALL

WIE KÜCHEN MIT DATEN
LEBENSMITTEL UND KOSTEN SPAREN

#WIRFÜRDICH AKADEMIE
WEBINAR, 21.APRIL 2026



Ladina Schaffhauser
Senior Sales Representative



PILZ

Gewicht:	360 gr
Quelle:	Herstellung
Uhrzeit:	13:40



Wie viel Gramm Lebensmittelabfälle entstehen pro Cover in einem durchschnittlichen Hotel?

QUIZFRAGE 1

A) 115 gr

In Betrieben, die seit Jahren messen, wurde ein Rückgang von 143gr auf 115gr festgestellt (2025)

B) 175 gr

C) 85 gr





Was ist die finanzielle Auswirkung davon bei einem jährlichen Wareneinsatz von 1 mio?

QUIZFRAGE 2



A) € 10,000

B) € 100,000

C) € 80,000

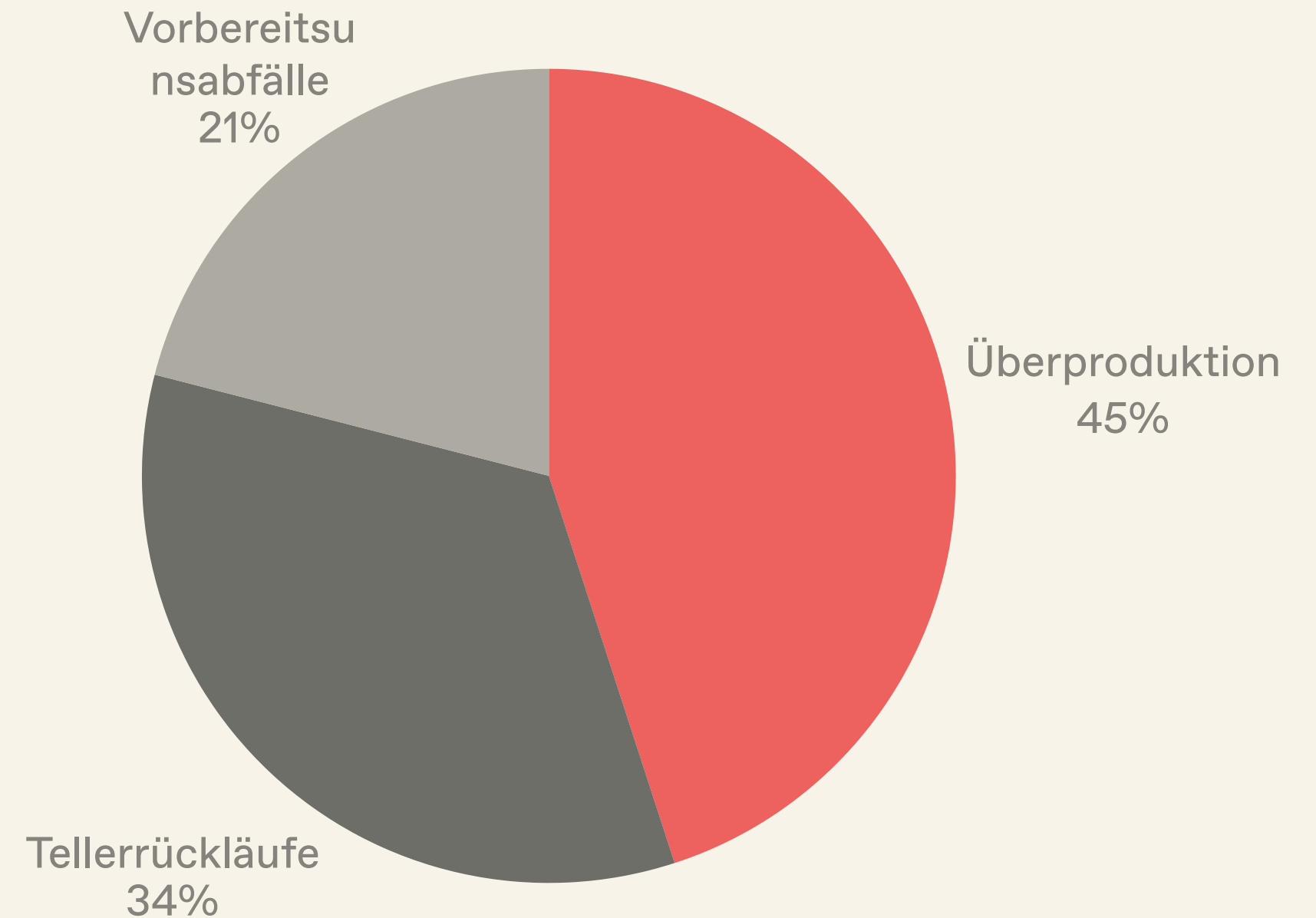
5% - 20% vom Wareneinsatz wird entsorgt.



Woher stammt Food Waste hauptsächlich?

QUIZFRAGE 3

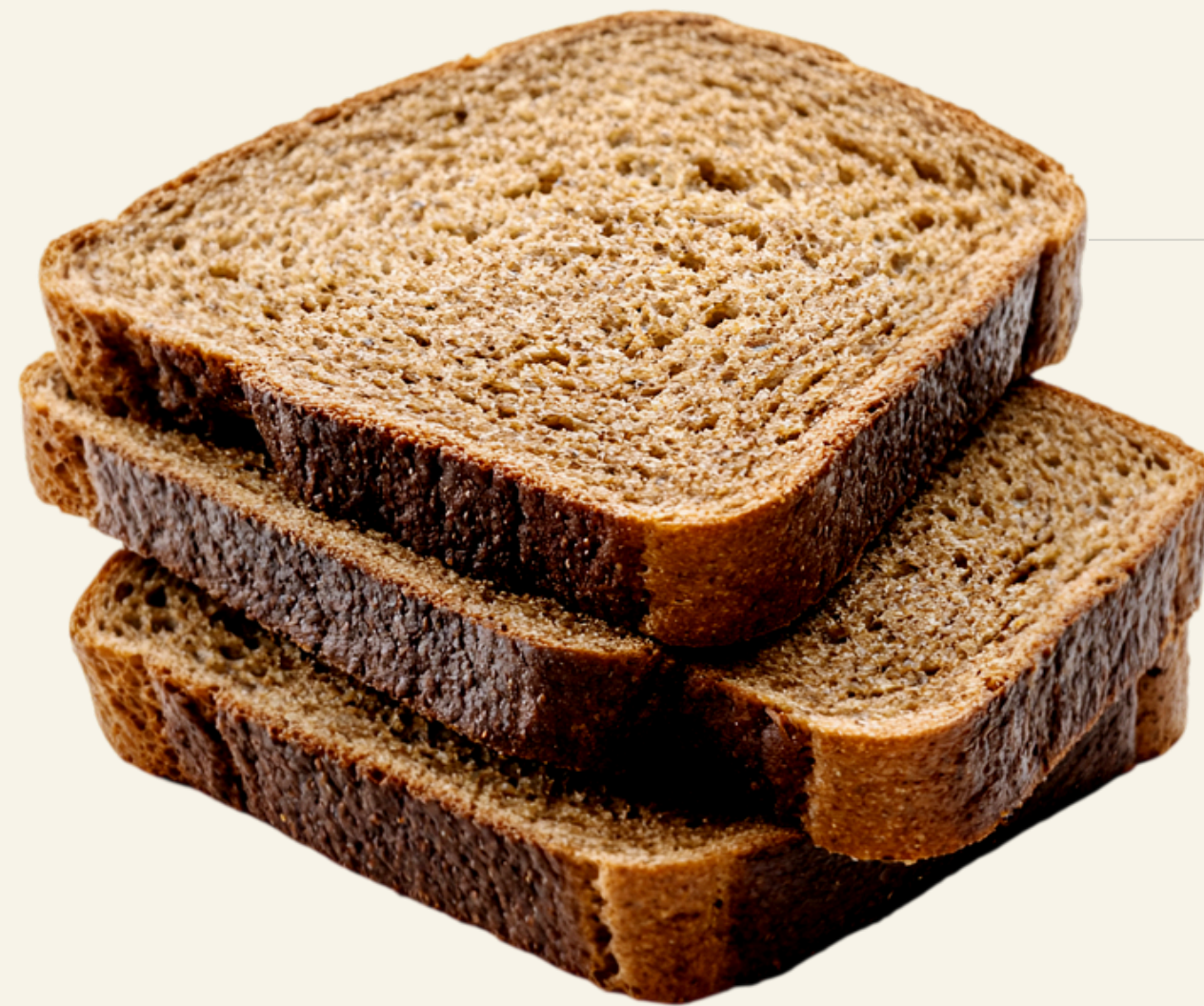
- A) Produktionsabfall
- B) Tellerrückläufe
- C) Überproduktion**



Quelle: Interner Datensatz von KITRO (aggregierte Erkenntnisse aus europäischen Hotelküchen, 2018–2025).



FOOD WASTE – GLOBALE HERAUSFORDERUNG

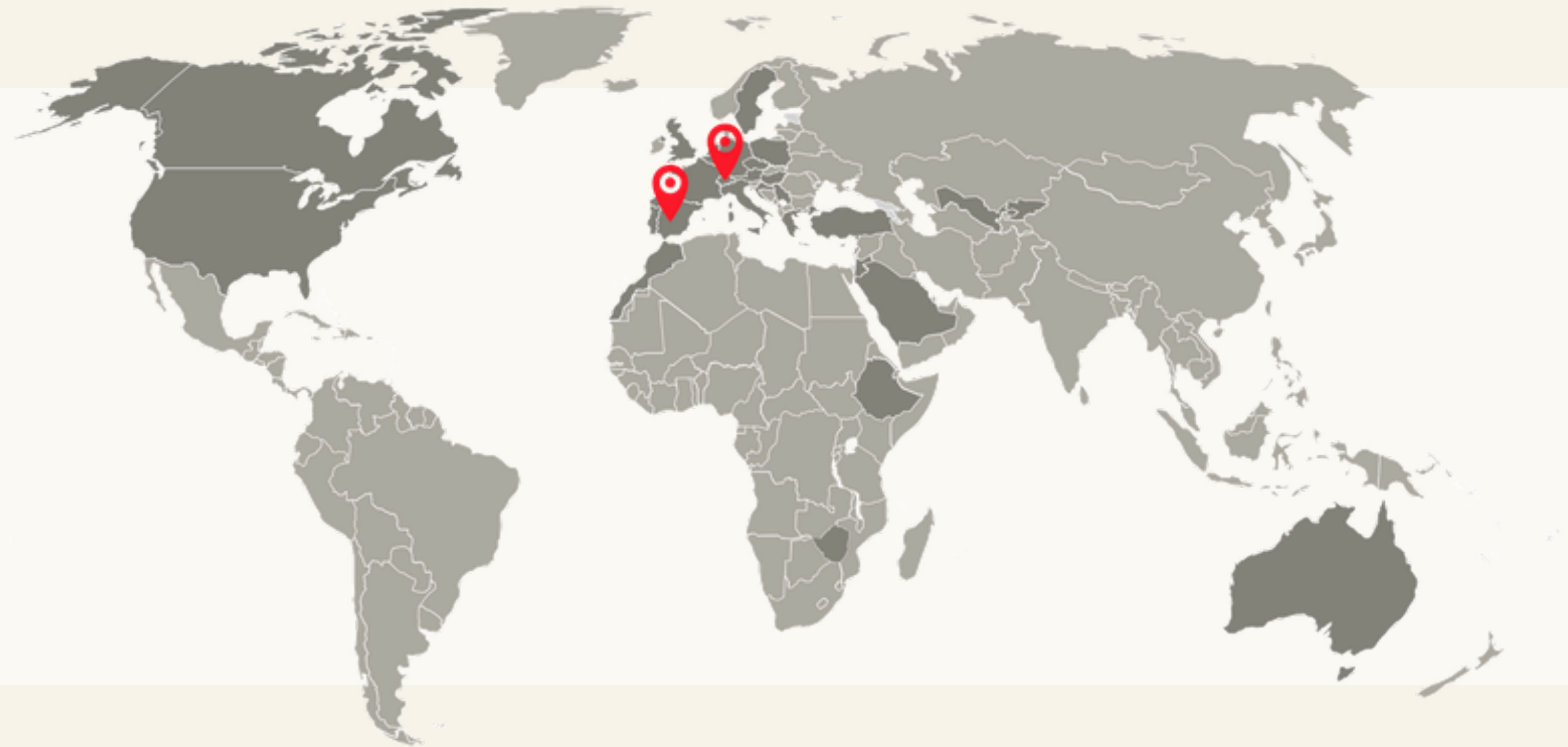
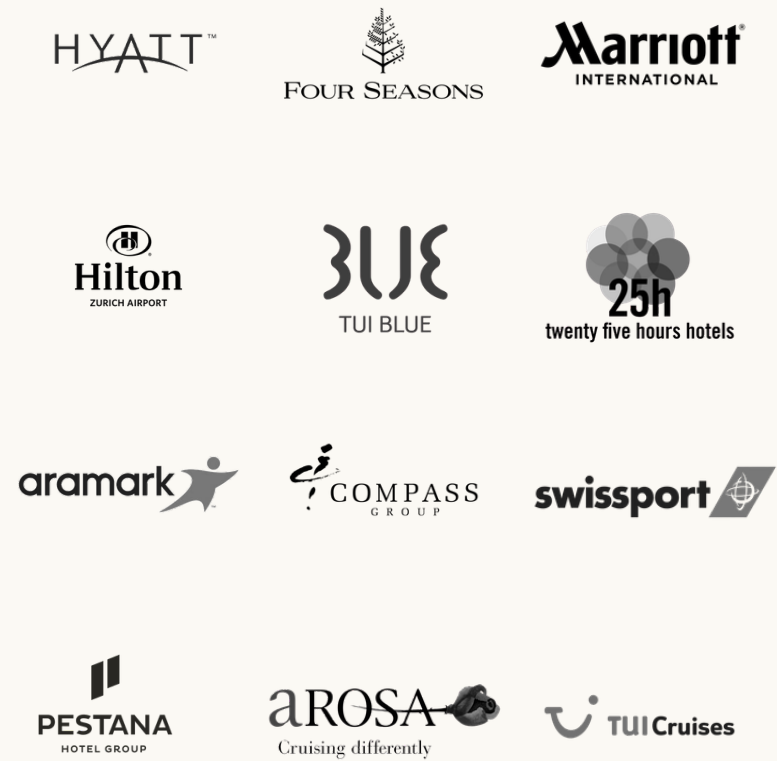


1/3

ALLER WELTWEIT
HERGESTELLEN
NAHRUNGSMITTEL
WERDEN ENTSORGT

WACHSTUM MIT WIRKUNG

500 KÜCHEN. 20 LÄNDER. EINE MISSION.



ÜBERBLICK

Gegründet in 2017
Hauptsitz in Zürich, Schweiz
Begleitet über 500 Küchen
In mehr als 20 Ländern



FOOD WASTE: DIE REALITÄT

VERSTECKTE KOSTEN

Lebensmittel machen 20–35 % des Budgets einer Profiküche aus – und bis zu 25 % davon landen im Abfall. Bei steigenden Rohstoffpreisen sind solche Verluste einfach nicht mehr tragbar.

KNAPPE MARGEN

Im Hotelbereich liegen die Gewinnmargen bei 10–30 %, in der Gastronomie oft noch darunter. Wer weniger wegwirft, bleibt wettbewerbsfähig.

FEHLENDE ÜBERSICHT

Die meisten Methoden zur Erfassung von Food Waste sind manuell, aufwändig in der Einrichtung oder erfordern Mitarbeiterschulungen und laufende Kontrolle.



DIE KOSTEN DES NICHTHANDELNS



Jährliche Warenkosten (€)	1,000,000
Vermeidbarer Abfall (geschätzt)	10%
Jährlicher Verlust (€)	100,000
TÄGLICHE KOSTEN BEIM NICHTSTUN	274

DIE FOOD-WASTE LÖSUNG FÜR MODERNE KÜCHEN

bis zu **60 %** weniger Food Waste

Präzise Daten, klare Entscheidungen

Wer genau misst, kann gezielt handeln. Food Waste wird zum messbaren Kennwert, mit dem eure Küche Lebensmittelabfälle langfristig reduziert.

2-8 % jährliche Einsparungen

Direkt auf die Marge

Weniger im Abfall bedeutet mehr auf dem Konto – ohne Abstriche bei Qualität oder Gästelerlebnis.



6 Monate bis zum Return on Investment

Rechnet sich nachweislich

Bei den meisten Betrieben macht sich die Investition nach sechs Monaten bezahlt. Ein Business Case, der sich leicht vertreten lässt.

ESG-Reporting

Audit-sicher, ohne Aufwand

KITRO liefert verlässliche, prüfbare Daten für Nachhaltigkeitsberichte, ESG-Reporting und regulatorische Anforderungen – ausgerichtet an SDG 12.3.

Kommunikation

Wirkung, die man sehen kann

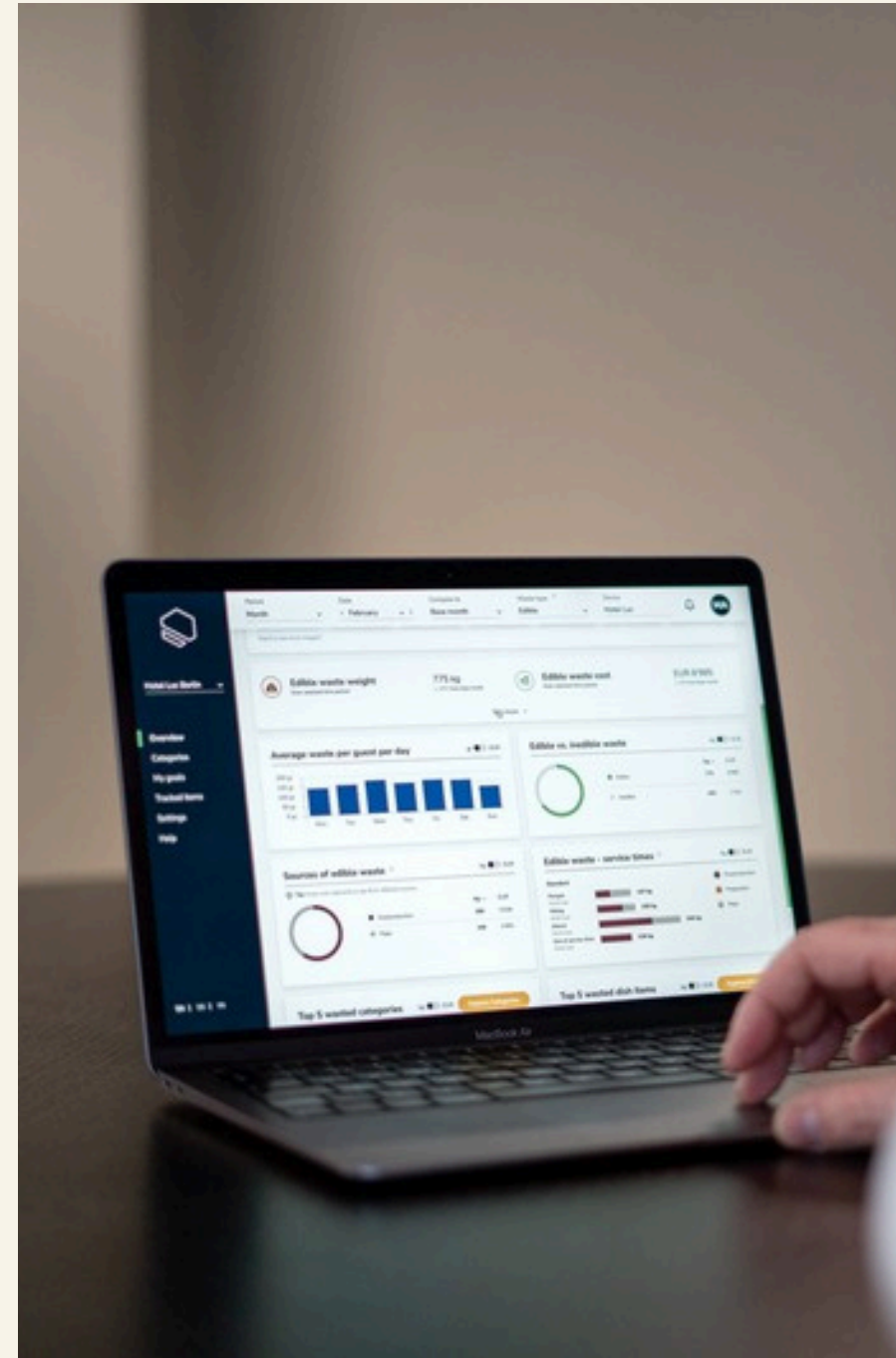
Klare Zahlen motivieren Teams, überzeugen Stakeholder – und geben euch handfeste Belege für die Nachhaltigkeitskommunikation.



THE KITRO TARE - UNSERE LÖSUNG



AUTOMATISCH
MESSEN



FOOD WASTE
VERSTEHEN



MIT MASSNAHMEN
SPAREN

1 | KITRO TARE

AUTOMATISIERTE ERFASSUNG, UNTERSTÜTZT DURCH KI



TOSS & GO

Die KITRO TARE wurde entwickelt, um sich nahtlos in Ihre Küchenabläufe zu integrieren und arbeitet parallel zu Ihrem Team, um Abfälle im Moment ihres Entstehens zu erfassen - ohne manuellen Aufwand.



IDENTIFIKATION AUF PRODUKTEBENE

Küchenabfälle sind komplex. Wir zerlegen gemischte Entsorgungen in einzelne Zutaten, um präzise Daten auf Produktebene zu liefern.

BROT - VERMEIDBAR	
Gewicht:	340 gr
Quelle:	Produktionsabfall
Zeit:	13:45

BAGUETTE - VERMEIDBAR	
Gewicht:	90 gr
Quelle:	Produktionsabfall
Zeit:	13:45

INTELLIGENTE KATEGORISIERUNG

Unterscheiden Sie zwischen vermeidbaren (essbaren) Lebensmittelverlusten und unvermeidbaren Abfällen, damit Ihr Fokus auf den Verlusten liegt, die den grössten finanziellen Einfluss haben.

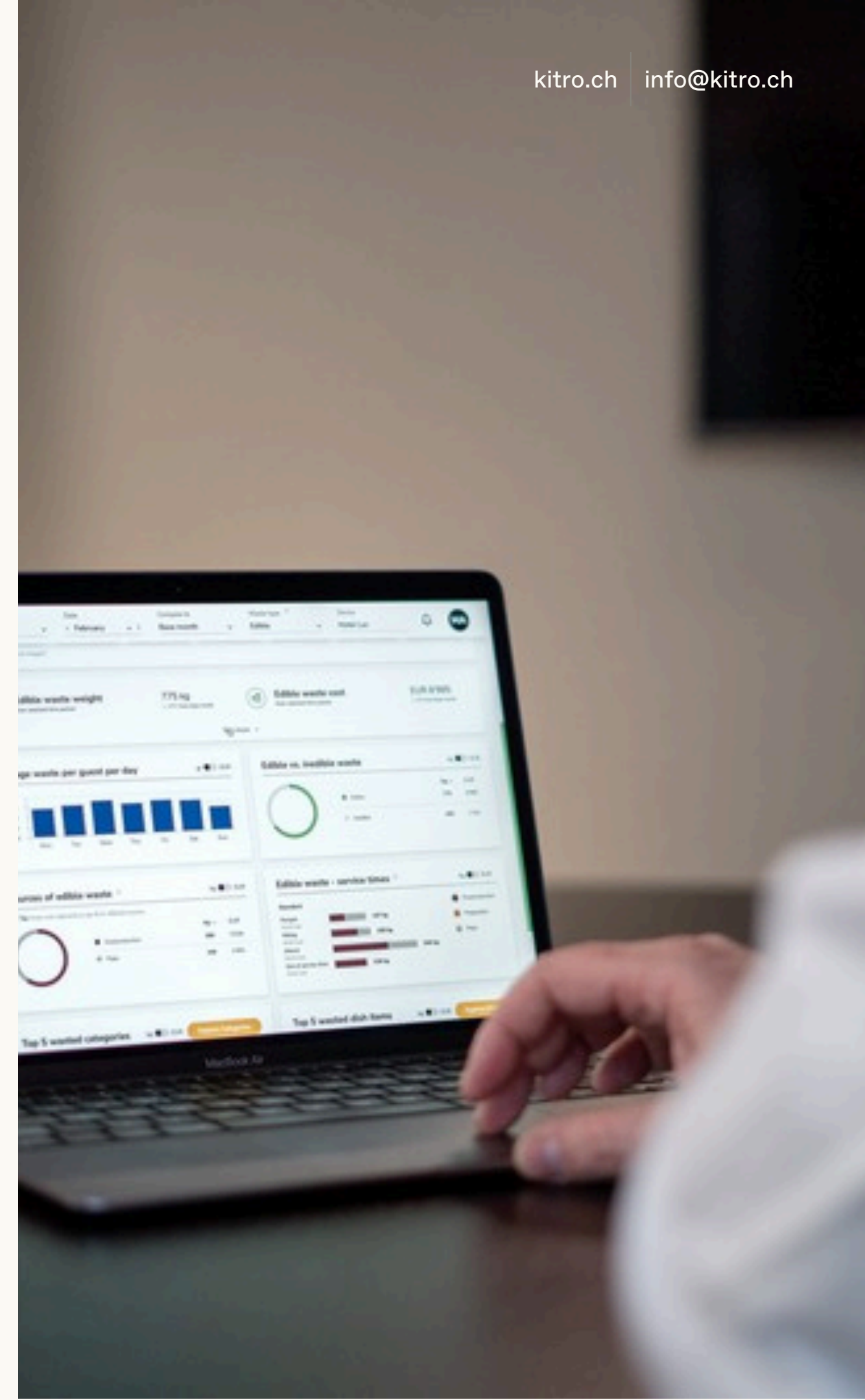


2 | ANALYTICS DASHBOARD

KLARE, EINFACH ZUGÄNGLICHE INSIGHTS ZUM VERSTÄNDNIS IHRER ABFÄLLE

Das Dashboard wurde von Branchenexpert:innen für Branchenexpert:innen entwickelt, um einen blinden Fleck in eine steuerbare KPI zu verwandeln. Es schafft volle Transparenz über Ihre wichtigsten Kennzahlen:

- ✔ **Top-Verursacher:** Identifizieren Sie die kostenintensivsten Lebensmittel, die Ihre Ausgaben in die Höhe treiben.
- ✔ **Evidenz:** Nutzen Sie bildbasierte Daten, um genau zu sehen, was weggeworfen wird.
- ✔ **Heat-mapping:** Erkennen Sie Servicezeiten oder Quellen, die für hohe Abfallmengen verantwortlich sind.
- ✔ **Game plan:** Erhalten Sie produktspezifische Handlungsempfehlungen, um Abfälle gezielt zu reduzieren.
- ✔ **Tracking:** Stellen Sie sicher, dass jede Erkenntnis in messbare Einsparungen umgesetzt wird.



3 | EINE PERSÖHNLICHE ANSPRECHPERSON

ZUR UMSETZUNG KONKRETER MASSNAHMEN MIT BEST PRACTICES

TEAM EMPOWERMENT

Während Daten die Grundlage bilden, ist die Akzeptanz im Team der entscheidende Faktor für den Erfolg. Unsere Expert:innen begleiten das Onboarding und stellen sicher, dass sich alle sicher im Umgang mit KITRO fühlen - vom Service bis zur Spülküche.

VERANTWORTLICHKEIT

Wir verstehen uns als Accountability-Partner. Wir zeigen nicht nur, was passiert, sondern unterstützen Sie dabei, wie Sie es verbessern können. Durch regelmässige Quartalsmeetings und klare Zielsetzungen optimieren wir gemeinsam Ihren Massnahmenplan.

BEWÄHRTER ANSATZ

Unser Team nutzt Erfahrungen und Best Practices aus Küchen weltweit. Wir wissen, was in der Praxis funktioniert, und liefern Ihnen konkrete, produktbasierte Massnahmen, um Ihre Abfallreduktion gezielt zu beschleunigen.





ESG REGULIERUNGEN

IM EINKLANG MIT SDG 12.3

30%

VERPFLICHTENDE REDUKTION
VON LEBENSMITTELABFÄLLEN
BIS 2030





CASE STUDY MHP HOTEL GROUP

ANNUAL RESULTS (AVG. PER PROPERTY)

29%

EDIBLE WASTE REDUCTION

€42,690

COST SAVINGS

732 h/year

TIME SAVED

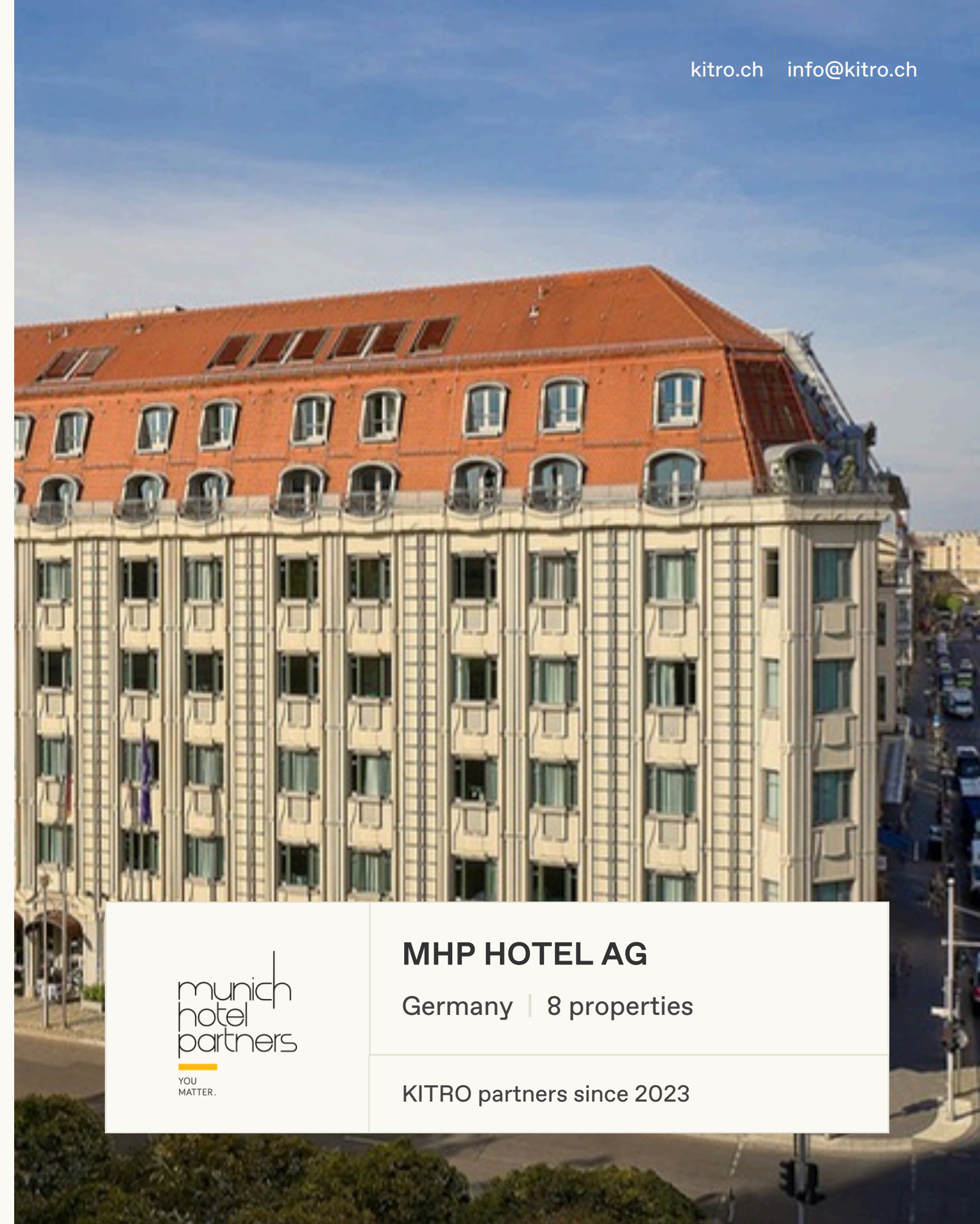
214%

RETURN ON INVESTMENT (ROI)

“KITRO is not just a tool, it’s been a catalyst for immense positive changes; not only financially. KITRO helps us to underpin MHP’s ambitious ESG strategy with tangible and credible measures.”



Hans-Peter Hermann
VP of Hotel Asset Management



MHP HOTEL AG

Germany | 8 properties

KITRO partners since 2023



BEST PRACTISES

DATEN FÜR WIRKSAME MASSNAHMEN NUTZEN



BUFFETS → AUSSTATTUNGSANPASSUNG

Die Reduktion des Tellerdurchmessers um nur 3 cm kann den Tellerabfall um 19.5 % verringern.



BUFFETS → AUSSTATTUNGSANPASSUNG

Gäste bedienen sich erfahrungsgemäß weniger, wenn kleinere Löffel oder Zangen verwendet werden. Das kann den Abfall in Buffetbereichen um bis zu 14 % reduzieren.



TELLERABFALL → AUSSTATTUNGSANPASSUNG

Kleinere Servierplatten (weniger tief) verwenden und häufiger nachfüllen kann den Abfall um 25–30 % senken.



BUFFETS → ABFOLGENGESTALTUNG

Eine strategische Reihenfolge der Speisen hilft: Wenn Gemüse und wenig-abfallintensive Produkte am Anfang des Buffets platziert werden, nehmen Gäste mehr davon.





ZERTIFIKAT ZUR REDUKTION VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

IN ANERKENNUNG VON ÜBER EINEM JAHR MESSBAREM IMPACT
UND NACHHALTIGEM ENGAGEMENT

Le Méridien Hamburg

hat innerhalb von über 12 Monaten erfolgreich Lebensmittelabfälle gemessen und signifikant reduziert. Dieses Engagement unterstreicht den klaren Fokus auf Nachhaltigkeit und ressourcenschonende Prozesse.

1'700 kg

FOOD WASTE EINSPARUNGEN

3'700

GERETTETE GERICHTE

Messzeitraum: April 2024 - Juli 2025,
basierend auf der Gästeanzahl





**BISHER
ERREICHT**

3,6 Mio.

GERETTETE MAHLZEITEN

1.610.000 kg

WENIGER ESSBARE ABFÄLLE

€12 Mio.

EINGESPARTE LEBENSMITTELKOSTEN



READY TO MAKE AN **IMPACT?**



LADINA SCHAFFHAUSER
Regionsverantwortliche DACH
ladina.schaffhauser@kitro.ch
+41 79 830 21 96

[Schedule a meeting](#)