

Kikleo analyse le gaspillage alimentaire en restauration collective



Votre restaurant a choisi Kikleo pour l'analyse et le diagnostic du gaspillage alimentaire

Comment ça fonctionne ?

La caméra analyse et reconnaît les aliments gaspillés dans les plateaux de chaque convive.

Les données collectées sont transmises à notre plateforme connectée afin de mettre en place des solutions pour réduire ce gaspillage.

Pourquoi analyser le gaspillage alimentaire ?



Un problème
écologique

1.3 millions de tonnes gaspillées
chaque année en France*



Un problème
économique

3 milliards d'euros gaspillés
chaque année en France*



Une évolution
des **normes**

Obligation d'effectuer un
diagnostic régulier du gaspillage
(Lois EGalim, AGECE, GAROT)

*dans la restauration collective