



Kikleo

THE WAYS OF CHANGE



Kikleo

THE WAYS OF CHANGE

« Kikleo a pour mission de réduire le **gaspillage alimentaire** dans **la restauration** en proposant une **analyse fine et détaillée** à l'aide d'outils innovants **d'intelligence artificielle** »

« Aujourd'hui, **le gaspillage alimentaire** est un enjeu majeur notamment dans **la restauration** »



Un problème **ÉCOLOGIQUE**

Dans un contexte de changement climatique, la lutte contre le gaspillage alimentaire est essentielle pour limiter la libération de GES et permettre une réallocation des ressources.

1.3 Millions de Tonnes*
gaspillées chaque année en France



Un problème **ÉCONOMIQUE**

A travers les coûts des matières premières, de la main d'œuvre et énergiques les restaurants perdent chaque année des dizaines de milliers d'euros à cause du gaspillage alimentaire.

3 Milliards d'euros*
gaspillés chaque année en France



Un problème **LEGISLATIF**

Le débat anti-gaspillage investit actuellement l'espace public et politique à travers de nouvelles orientations gouvernementales et une législation favorable (Pacte National, loi de la transition énergétique et la loi EGALIM qui imposent aux restaurants de mesurer régulièrement leur gaspillage alimentaire).

Les 3 principales raisons du gaspillage alimentaire :

- Surestimation des quantités
- Habitudes et préférences variables
- Qualité insuffisante des plats ou aliments

LES OUTILS KIKLEO



Une caméra intelligente pour l'analyse des plateaux

Nous utilisons un **système de caméra 3D** embarquée couplé avec une technologie d'**intelligence artificielle** grâce à un **processus innovant** que nous avons développé et **breveté**. Cette reconnaissance visuelle nous permet de repérer chacun des aliments et d'en estimer **les quantités gaspillées**. L'ensemble des données ainsi récoltées sont accessibles directement via **une plateforme client**.

Une solution **PLUG-IN** qui s'adapte à tout type de restaurant sans en modifier le fonctionnement



LES OUTILS KIKLEO



Une balance connectée pour l'analyse de la surproduction

Nous utilisons un système de pesée connectée couplé à une plateforme d'analyse intelligente. Cette solution permet à l'établissement de suivre les aliments jetés et de calculer leur quantité. L'ensemble des données ainsi récoltées sont également centralisées sur la plateforme client afin de les étudier.

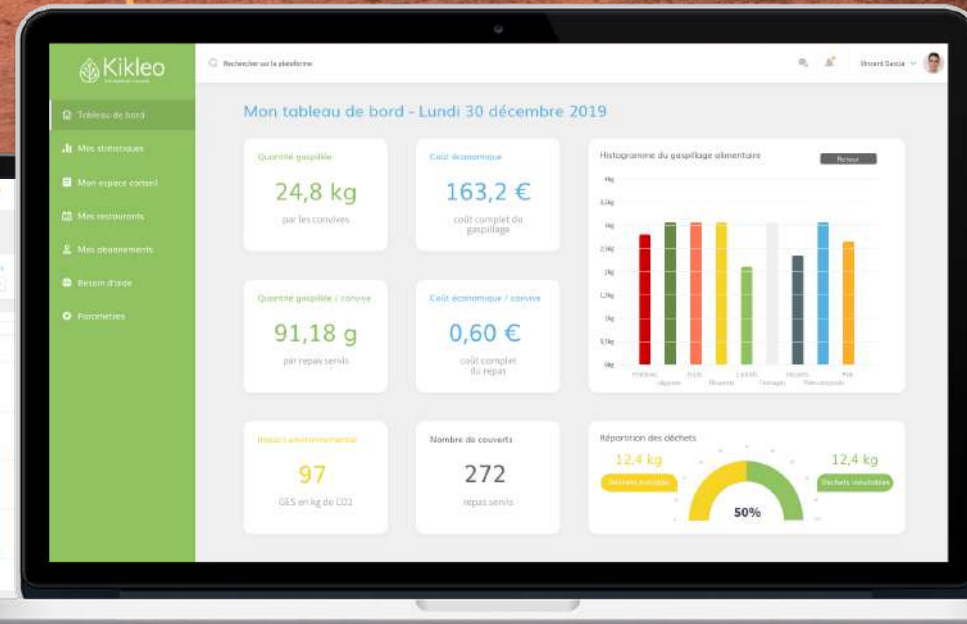
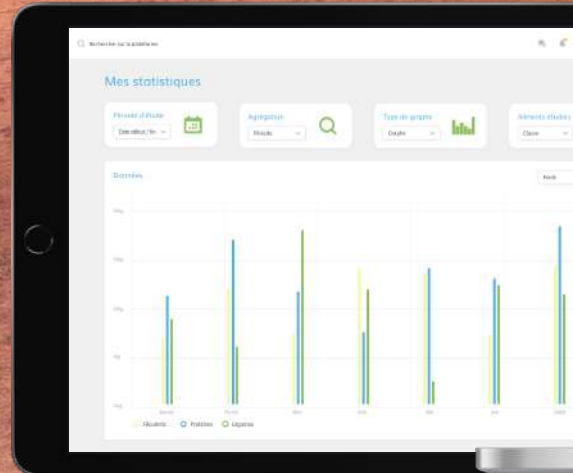
Une solution **compacte** qui s'adapte à tout type de cuisine et s'utilise facilement.



L'ACCOMPAGNEMENT KIKLEO

Un logiciel d'analyse propose une visualisation des données du **gaspillage** ainsi que le **coût économique** et l'**empreinte carbone** correspondants. L'analyse est **modulable** selon des périodes d'études ou en se focalisant sur certains aliments. L'application permet également de faire **ressortir les tendances** et les **datas pertinentes**.

Des **fiches conseils personnalisées** sont aussi accessibles en ligne afin d'afficher les données importantes et **aider à la réduction du gaspillage** grâce à des indicateurs de performances.



POUR ALLER PLUS LOIN AVEC KIKLEO

Kikleo propose des **missions de conseil** pour aider à la mise en place d'actions pour **réduire le gaspillage** dans le restaurant. Les **datas** récoltées grâce à nos outils sont couplées avec les différents facteurs exogènes pour trouver les **solutions adéquates** :

- Mise en place de campagnes de sensibilisation spécifiques
- Etude des coûts complets liés au gaspillage du restaurant
- Analyse complémentaire qualitative des données via un questionnaire de satisfaction

Les données sont également analysées en regard de la population fréquentant le restaurant mais aussi de son environnement tel que la localisation ou la temporalité (saison, heure, climat...).



POURQUOI FAIRE APPEL À KIKLEO ?



Des solutions **SIMPLES**

L'installation des outils ne nécessite pas de modification du fonctionnement de l'établissement et permet de réaliser des diagnostics détaillés réguliers.



Des indicateurs **SMART KPI**

Des indicateurs adaptés aux objectifs du restaurant permettent de mesurer sa performance et de prendre les actions adéquates pour réduire le gaspillage.

Une seule analyse pour une multitude d'applications



Réduire **l'impact carbone** du restaurant



Réaliser **des économies financières** importantes



Améliorer **la performance** des équipes et la **satisfaction** convive



Améliorer **l'image de marque** ou **la notoriété**



Etudier **les comportements** et **les nouvelles tendances** alimentaires



Etre conforme avec la **réglementation** et profiter de **labels** avantageux.

UN RETOUR SUR INVESTISSEMENT

à plusieurs niveaux

En réduisant de seulement **25%** le gaspillage grâce à **KIKLEO**, un restaurant moyen* peut sur l'année :

Réduire de **+22 000 euros**
ses pertes économiques
liées au gaspillage
alimentaire

Réduire de **+10 tonnes**
d'émission de CO2 son
impact Carbone, soit **5**
allers-retours en avion de
Paris à New York

Améliorer la **satisfaction**
convive

*Economisez encore plus avec une réduction de **+50%** sur le long terme !*

* Un restaurant de 500 couverts, ouvert 250 jours par an

Ils nous font confiance



INSA



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Le **MERIDIEN**



Allianz  **mazars**



CONTACT

Martin de Giraud d'Agay

Tel : 07 87 31 66 31

Mail : martin.dagay@kikleoleo.com

Vincent Garcia

Tel : 06 06 48 67 93

Mail : vincent.garcia@kikleoleo.com



Kikleleo

THE WAYS OF CHANGE