

WOMEN IN BUSINESS

DAS SCHWEIZER WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR DIE FRAU

NOVEMBER 2017
CHF 9.80 | EUR 9.00
womeninbusiness.ch



Foodwaste

Mit Schweizer Innovationskraft gegen die Verschwendung

Geld & Anlage

Mehr als ein Trend:
nachhaltige Anlagen

Kultur

Tipps für die
Vorweihnachtszeit

«Mit meinem beruflichen Erfolg wächst das Vermögen.»

Credit Suisse Finanzplanung
Für alles, was kommt.

credit-suisse.com/finanzplanung



Gut für Umwelt und Budget

Ein Startup zu gründen bedeutet, viel zu investieren – Zeit, Geld und Energie. Kitro-Gründerin Naomi MacKenzie erzählt von ihrem Weg zum eigenen Unternehmen. Sie und ihre Partnerin Anastasia Hofmann möchten Gastrobetriebe darin unterstützen, Foodwaste zu reduzieren.

Interview Irene M. Wrbel



Naomi MacKenzie, wie sind Sie und Anastasia Hofmann ein Team geworden?

Wir sind beide Absolventinnen der Ecole hôtelière de Lausanne, wo wir uns auch kennengelernt haben. Im Rahmen unseres Studiums haben wir eine Projektarbeit zum Thema «Sustainable Food Concepts 2025» gemacht, in der wir uns mit dem Thema Foodwaste auseinandergesetzt haben. Dabei haben wir zum ersten Mal realisiert, wie viele Nahrungsmittel tatsächlich weggeworfen werden. An der EHL wurde uns ein breites Spektrum

an Wissen vermittelt und so konnten wir auch die wirtschaftlichen Dimensionen des Problems für gastronomische Betriebe gut einschätzen.

Wie kamen Sie auf die Idee zu Kitro?

Da wir beide im Foodbereich arbeiten, haben wir die Dimensionen direkt miterlebt. Den Foodwaste zu reduzieren, hätte vor allem für Restaurantbetriebe den positiven Effekt, dass sie Kosten sparen könnten. Dazu hatten wir vor allem den Umweltaspekt im Fokus, das stand für uns bei der Entwicklung im Vordergrund. ►



Startup-Gründerinnen mit einer klaren Vision: Naomi MacKenzie...



... und Anastasia Hofmann

Die Lösung selbst ist eine Kombination aus Hard- und Software. Wie funktioniert sie?

Eine Kamera, die oberhalb des Abfallbehälters in einer Box angebracht wird, erfasst, was im Abfall landet, während eine Waage unter dem Mülleimer das Gewicht registriert. Die dazugehörige Software wertet die Abfälle anschliessend nach Produktgruppen und Gewicht aus. Das Unternehmen erhält diese Auswertung über einen definierten Zeitraum als PDF-Datei. So lässt sich leicht feststellen, was in welchen Mengen im Abfall landet. Wir dachten uns, wenn ein Auto Strassenschilder lesen kann, wird es doch wohl auch möglich sein, dass ein System Esswaren erkennt. Darauf haben wir aufgebaut. Die Technologien dazu gibt es ja.

Wie lange ging die Entwicklungsphase?

Anastasia und ich haben nach dem Studium erst einmal sechs Monate durchgearbeitet und so viel gespart wie nur möglich.

Davon haben wir dann während der Entwicklung neun Monate lang gelebt. Was natürlich sehr geholfen hat, war die Unterstützung durch verschiedene Initiativen wie nun durch den Kickstart Accelerator. Das war für uns eine grosse Hilfe und hat uns auch die Produktion der ersten Prototypen ermöglicht, mit denen wir im Frühjahr in die erste Testphase gingen. Die teilnehmenden Unternehmen haben uns auch unterstützt. Zum einen haben sie die Materialkosten getragen, zum anderen haben sie uns auch das Vertrauen entgegengebracht und die Offenheit gezeigt, um Kitro als Erste zu testen.

Wie geht es für Sie nun weiter mit Kitro?

Aktuell läuft nun die zweite Pilotphase, für die wir mit einigen namhaften Unternehmen – darunter Coop oder die SV Group – in Verhandlungen stehen. Mit diesen Erfahrungen können wir dann im nächsten Jahr wohl in die Produktion gehen, geplant ist der Start für Mitte 2018.

Wie viel kosten einen Betrieb die Installation und der Betrieb von Kitro?

Am Pricing arbeiten wir derzeit noch, das hängt eben von vielen Faktoren wie zum Beispiel der Unternehmensgrösse ab. Zum einen können wir uns ein Pre-order-Modell, wie etwa Tesla das gemacht hat, vorstellen. Doch uns ist sehr bewusst, dass wir dann eigentlich fertig sein müssen mit der Entwicklung. Denn schliesslich gilt es dann, die Erwartungen der Kunden qualitativ und im Zeitrahmen zu erfüllen.

Werden Sie auch Beratungsleistungen, basierend auf den Ergebnissen Ihres Analysetools, anbieten?

Wir hatten ursprünglich vorgesehen, entsprechende Massnahmen vorzuschlagen, aber das muss sich erst entwickeln. Dazu braucht es dann schon sehr genaue Einblicke in ein Unternehmen. Diese haben wir nicht einfach aufgrund des Da-

tenmaterials. Aber in Zukunft kann das natürlich durchaus eine Option sein. ►

Über Kitro

Die 25-jährige Anastasia Hofmann und die 24-jährige Naomi MacKenzie wollen mit ihrem Startup Kitro (kitro.ch) gastronomischen Betrieben helfen, Foodwaste zu minimieren. Dazu haben sie eine integrierte Methode, eine Kombination aus Hardware und einer Softwarelösung, entwickelt, die den Unternehmen mit wenig Aufwand aufschlussreiche Daten liefert. Neben der Kostenersparnis für die Betriebe werden damit auch die negativen Effekte auf die Umwelt minimiert. Die beiden Absolventinnen der Ecole hôtelière de Lausanne planen den offiziellen Marktauftritt von Kitro für Mitte 2018.

Zum Wegwerfen produzieren?

Das Thema Essen ist ein Modethema geworden – doch eines mit vielen Gesichtern. Eines der hässlichsten ist das Thema Foodwaste: Unmengen an qualitativ einwandfreien Nahrungsmitteln landen Tag für Tag in unseren Mülleimern.

Wir leben im Überfluss. Am deutlichsten zeigt sich das an unserem Umgang mit Lebensmitteln. Rund ein Drittel der in der Schweiz produzierten Lebensmittel – zwei Millionen Tonnen – landet jährlich auf der Müllhalde. Fast die Hälfte davon entsteht in Haushalten und Restaurants. Pro Tag und pro Kopf 320 Gramm, fast eine ganze Mahlzeit. Das ist natürlich auch bares Geld, das hier verloren geht: Pro Schweizer Haushalt etwa 1000 Franken im Jahr. Doch Foodwaste nur darauf zu reduzieren, wird dem Thema wohl nicht ganz gerecht.

Jedes Jahr werfen die Schweizer Haushalte Nahrungsmittel für 1000 Franken in den Müll.

Die Tatsache, dass auf der Welt noch immer fast eine Milliarde Menschen an Hunger leidet, also nicht genug Nahrung zur Verfügung hat, zeigt vor allem das Ungleichgewicht, das weltweit herrscht. Die zynisch anmutende Bemerkung, die man oft hört, dass man das übrig gebliebene Schnitzel schliesslich nicht in ferne Länder schicken könne, hat zwar auch etwas Wahres. Doch wenn man den Mechanismus, der hinter unserer Verschwendung von Lebensgrundlagen steckt, genauer anschaut, zeigt sich schnell, dass es sehr wohl einen Zusammenhang gibt.

Verschwendete Ressourcen

Nehmen wir einmal die Ressourcen, die zur Lebensmittelproduktion benötigt werden, genauer unter die Lupe. Um die eingangs erwähnten zwei Millionen Tonnen zu produzieren, braucht es eine Fläche von der Grösse des Kantons Zürich. Angesichts der Diskussionen um Dichtstress und Zubetonierung unserer Landschaft ein Luxus, den wir uns eigentlich nicht leisten können. Auch der Wasserverbrauch hat es in sich. Rechnet

man diesen auf die Menge an weggeworfenen Nahrungsmitteln hoch, verschwenden wir 600 Liter Wasser pro Person. An jedem einzelnen Tag, wohlgemerkt. Hinzu kommen die dabei verursachten CO₂-Emissionen. Diese entsprechen 36 Prozent des Ausstosses, den alle Schweizer Autos verursachen.

Um alle Aspekte der Nahrungsmittelverschwendung zu zeigen, seien hier der Vollständigkeit halber noch die Weltmarktpreise für Grundnahrungsmittel erwähnt. Diese erhöhen sich mit steigender Nachfrage. Einer Nachfrage, die eben geringer wäre, wenn nicht ein Drittel unserer Lebensmittel im Mülleimer landen würde. Das ist übrigens in allen Industrienationen vergleichbar. Dimensionen, die erschrecken und die man sich selten vergegenwärtigt.

Problem erkennen – und lösen

Doch Schluss mit dem erhobenen Zeigefinger. Das Problem ist schliesslich erkannt. Aber wie kann man ihm begegnen? Welche Wege gibt es aus diesem Kreislauf an Überproduktion und Verschwendung? Was die Haushalte anbelangt, so sind es meist einfache Verhaltensänderungen, die helfen, bares Geld zu sparen. Nur das einkaufen, was man braucht, nicht alles sofort wegschmeissen, nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum um einen Tag überschritten ist, kleinere Mengen kochen, Reste verwerten – vieles davon ist einfach umzusetzen.

Schwieriger wird es in Betrieben, die täglich eine Vielzahl an Mahlzeiten servieren. Ungenaue Kalkulation, falsch bemessene Portionen, aber auch eine gewisse Gleichgültigkeit des Personals – oft dem Stress geschuldet – tragen dazu bei,



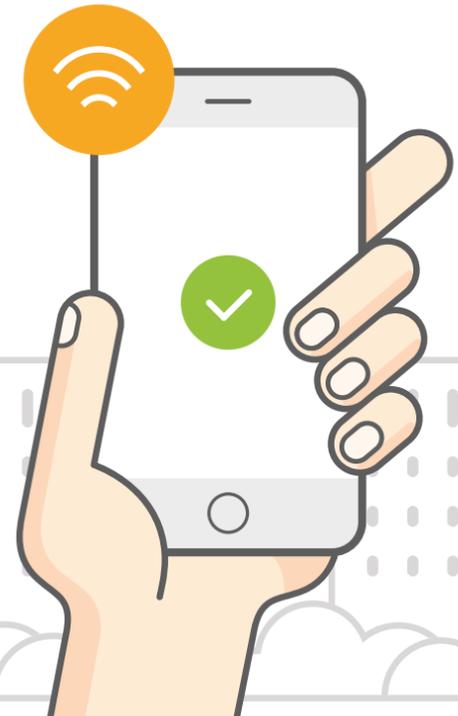
Die Landwirtschaft hat einen hohen Stellenwert in der Schweiz – und doch landet ein Drittel der Produktion im Müll.

dass in Gastronomiebetrieben vieles im Abfall landet. Verhaltensänderungen sind hier schwer zu bewirken, da das Ausmass schwer quantifizierbar ist. Abhilfe schaffen soll die Erfindung zweier junger Schweizerinnen. Anastasia Hofmann und Naomi MacKenzie sind Absolventinnen der Hotelfachschule Lausanne und die Gründerinnen von Kitro. Das Startup setzt auf eine digitale Lösung gegen Foodwaste, die Lebensmittelabfälle identifiziert, quantifiziert und dem Betrieb so Aufschluss darüber gibt, was und wie viel im Mülleimer landet. Dazu erfasst eine Kamera, die oberhalb des Abfallbehälters in einer Box angebracht wird, was im Abfall landet, während eine Waage unter dem Mülleimer das Gewicht registriert. Die dazugehörige Software wertet die Abfälle anschliessend nach Produktgruppen und Gewicht aus. Mit dieser Übersicht können die Betriebe ihren Foodwaste minimieren – und erst noch besser kalkulieren. Zielgruppen sind vor allem Kantinen und gastronomische Grossbetriebe.

Innovationskraft gegen Foodwaste

Dass ihre Entwicklung den Nerv der Zeit trifft, beweist der Erfolg, den sie bereits verbuchen können. Für Kitro haben Hofmann und MacKenzie bereits mehrere Startup-Preise erhalten. Aktuell haben es die beiden Jungunternehmerinnen in das elfwöchige Förderprogramm des Kickstart Accelerator, eines der grössten firmenübergreifenden Startup-Förderprogramme Europas, geschafft. Ein grosser Erfolg, denn beworben hatten sich rund 1500 Startups. Die ausgewählten Gründer erhalten während des Förderprogramms bedingungslose finanzielle Unterstützung sowie wertvolle Kontakte zu vielen nationalen und internationalen Unternehmen. Dieses Netzwerk konnten die beiden jungen Frauen von Kitro bereits gut nutzen: Und sie hoffen, dass ihre clevere Lösung bald zur Verringerung der Nahrungsmittelverschwendung beitragen wird. ★

Arbeitszeiten und Spesen mobil erfassen



Beschleunigen Sie Ihre Arbeitsprozesse mit der Business-App AbaCliK und vermeiden Sie Mehrfacherfassungen dank der Synchronisation mit der Abacus Business Software:

- Präsenz- oder Arbeitszeiten
- Leistungen, Spesen, Quittungen
- Persönliche Daten, Ferientage oder Absenzen (ESS)

www.abaclick.ch

Jetzt kostenlos im App-Store oder Play-Store herunterladen

ABACLICK
by Abacus