

**ZERO WASTE
MAXIMUM
TASTE**



GoNiña

**Fokus Food
Save 2024**

BETRIEBE KÄMPFEN TÄGLICH DAMIT, DIE NACHFRAGE PRÄZISE VORHERZUSAGEN



ALS KONSEQUENZ WERDEN ESSEN UND GELD VERSCHWENDET



Lebensmittelverschwendung
ist verantwortlich für

~ 10%

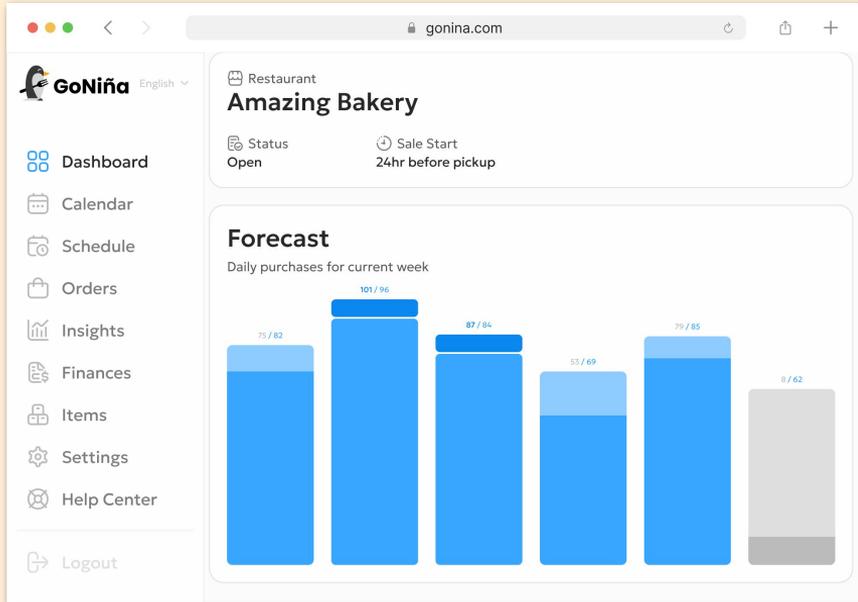
globale
Treibhausgas-
emissionen



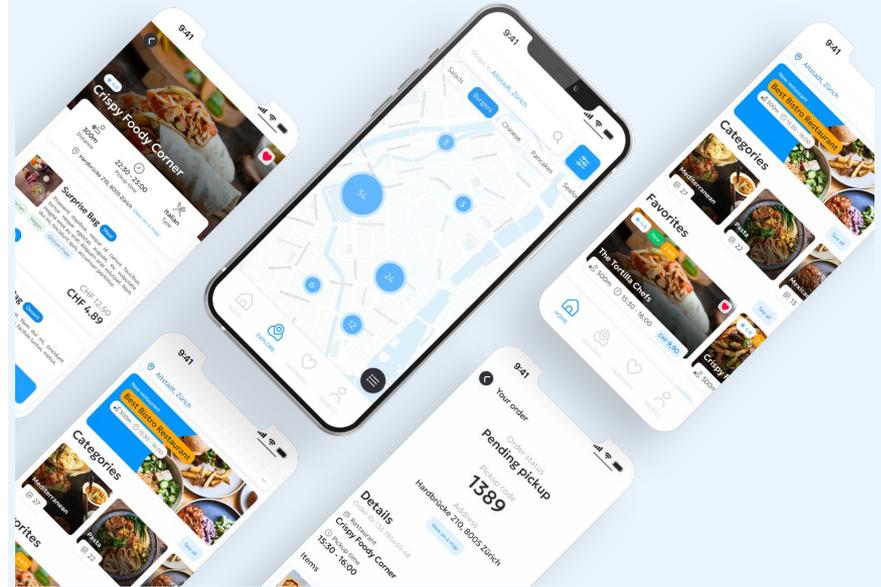
Kosten im
Gastgewerbe

GONIÑA BIETET EINE GANZHEITLICHE LÖSUNG GEGEN DIE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

KI-Prognosen



Überschuss-Markt



WIR FOKUSSIEREN UNS AUF BETRIEBE DIE IM VORAUS PRODUZIEREN ODER VERDERBLICHE WAREN ANBIETEN

Betriebe

Voraus produzierende Betriebe

Kantinen, Buffets,
Takeaway-Restaurants..

Anbieter verderblicher Güter

Bäckereien, Sushi-Restaurants,
Salat-Bars, Cafés..

Konsument*innen

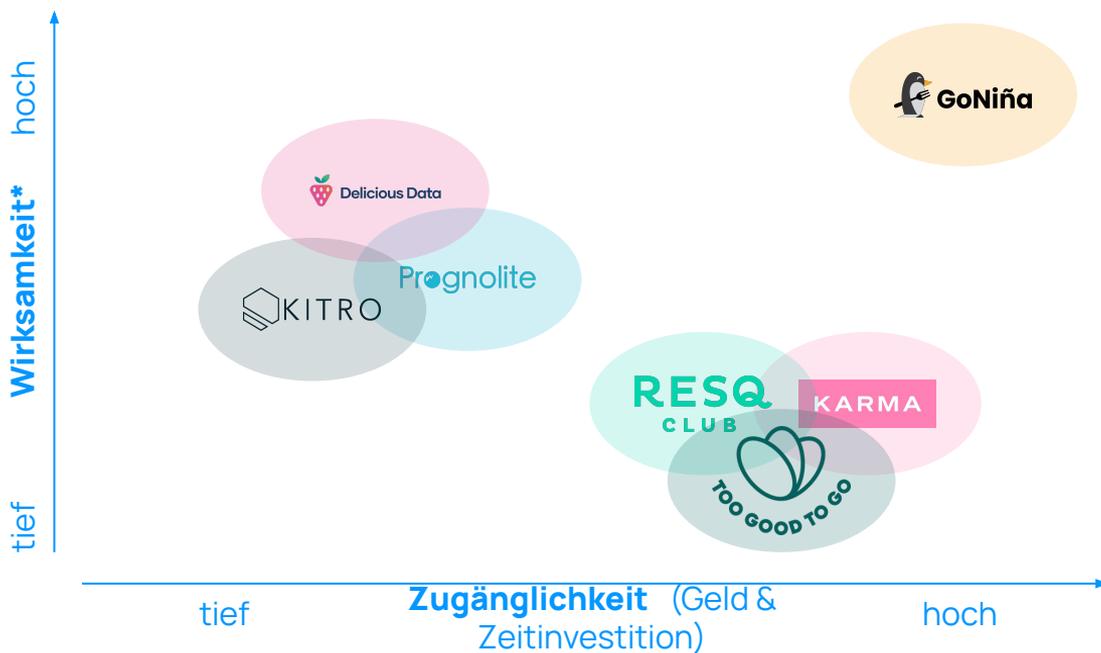
Studierende

Schätzen günstige Angebote und
möchten zusätzlich einen positiven
Beitrag für das Klima leisten.

Junge Berufstätige

Schätzen Bequemlichkeit. Möchten
Zeit sparen anstelle zu kochen oder
Lebensmitteleinkauf tätigen.

BESTEHENDE LÖSUNGEN SIND OFT NICHT EFFEKTIV GENUG ODER FORDERN HOHE INVESTITIONEN



Unsere Vorteile

- > 82% Abfallreduktion** via KI-Prognosen in Kombination mit Überschuss-Markt
- < 5 Minuten fürs Onboarding**, ohne zeitintensive Pilotprojekte oder Mitarbeiterschulungen
- Minimale Eintrittsbarriere** dank attraktiven und transparenten Konditionen

WIR SIND EIN ERFAHRENES TEAM MIT DER MISSION FOOD WASTE EFFEKTIV ZU BEKÄMPFEN

Team



Ferdinand von Hagen
Technische Leitung

Ehemals Mitgründer beim
Start-up GoStudent

 **ETH zürich**
 **GoStudent**  **Deloitte.**



Matthieu Ochsner, CFA
Kommerzielle Leitung

Ehemals Chief of Staff beim
Start-up Smallpdf

 **Universität St. Gallen**  **RSM ERASMUS UNIVERSITY**
 **Smallpdf**  **OliverWyman**



Caroline Schmid
Marketing

 **Universität St. Gallen**  **NOVA**
NOVA SCHOOL OF BUSINESS & ECONOMICS  **Sustainable Finance**



Shiraz Hasni
Softwareentwicklung

 **TEK-UP University**  **backyard**  **uMore**



Stefano Enz
Vertrieb

 **Universität St. Gallen**  **zeb**

Netzwerk



Inception
Program



Bluelion

°Clima Now



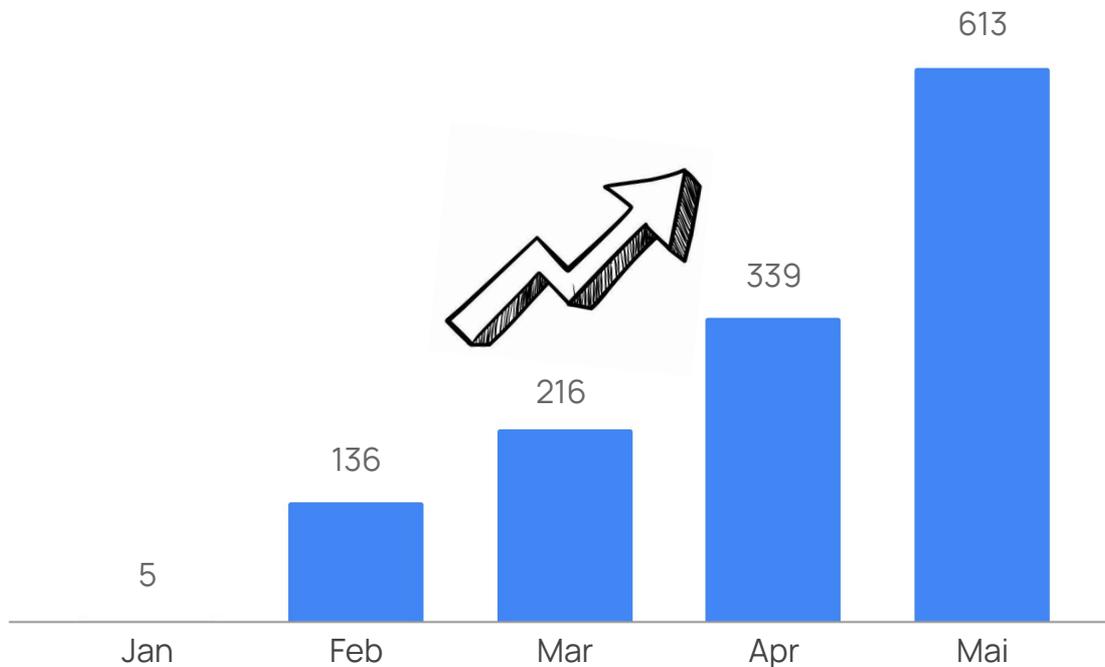
ROCKETHUB
ETH ENTREPRENEUR CLUB



Circular Economy
Switzerland

WIR HABEN UNSEREN ÜBERSCHUSS-MARKT VOR 4 MONATEN LANCIERT UND FEIERN ERSTE ERFOLGE

Anzahl gerettete Wundertüten



Betriebe & Kund*Innen

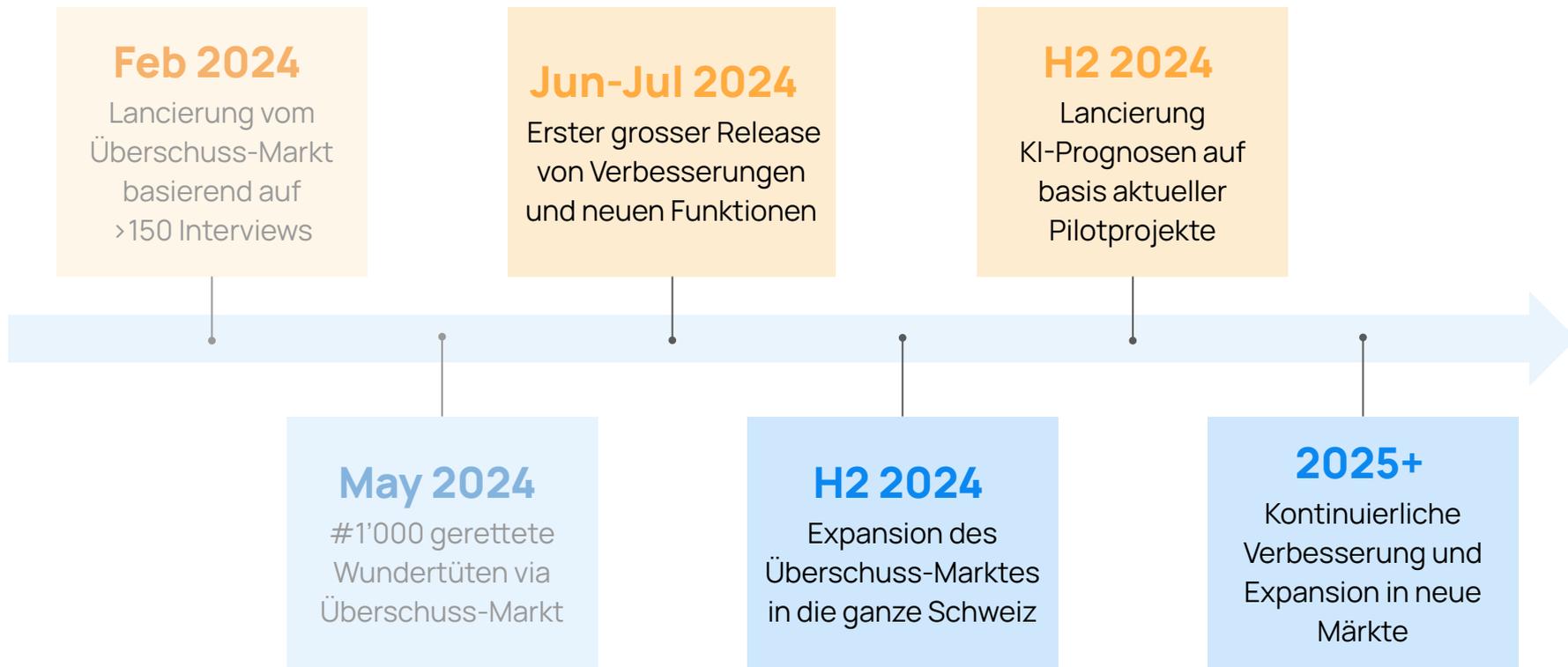
> 40 Standorte



> 2'300 Kund*Innen



BIS JAHRESENDE WOLLEN WIR UNSERE KI-PROGNOSEN LANCIEREN UND IN DIE GANZE SCHWEIZ EXPANDIEREN



WESHALB GONIÑA? WIR BIETEN EINE EFFEKTIVE, ATTRAKTIVE UND LOKALE LÖSUNG GEGEN FOOD WASTE

Effektiv

› Wir bieten eine einzigartige Kombination aus **KI-Prognosen** und **Überschuss-Markt**

› Damit helfen wir Restaurants, Bäckereien und Supermärkten Food Waste **effektiv und an der Quelle** zu bekämpfen



Attraktiv

› Wir bieten **faire und transparente Konditionen** *

› Unser Preismodell macht es für **Betriebe jeder Grösse attraktiv**, etwas gegen Food Waste zu unternehmen



Lokal

› Wir sind **lokal, flexibel, schnell und unkompliziert** und unsere Lösung ist auf die Schweiz zugeschnitten

› Wir arbeiten mit unseren **Kunden, Startups und NGOs zusammen**, um unsere Wirkung zu verstärken



HELFT UNS DABEI DIE LEBENSMITTELVerschwendung ZU BEKÄMPFEN

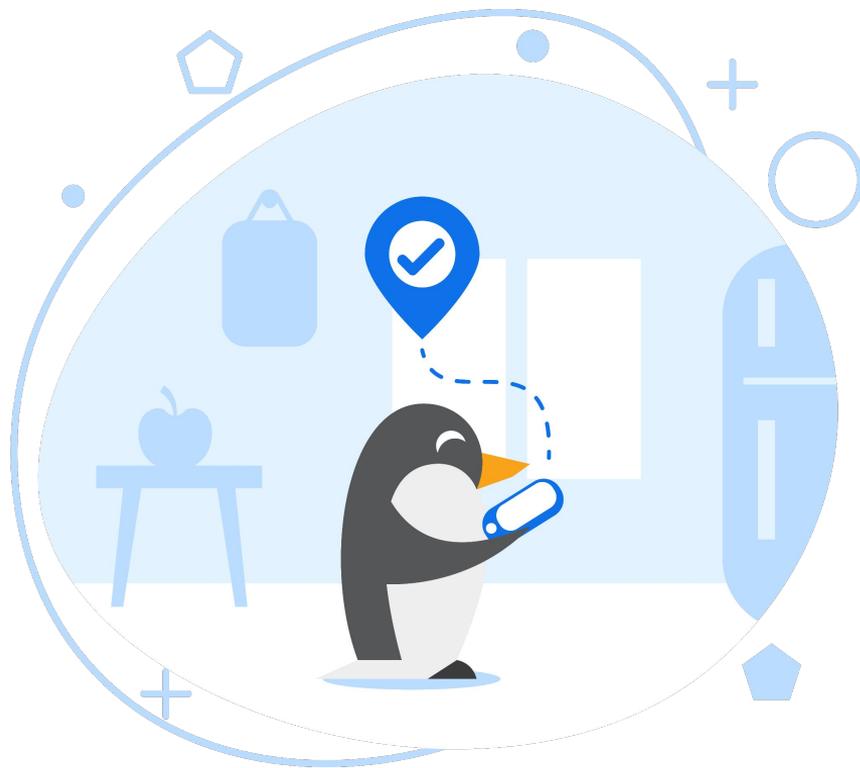
1

Arbeite mit
uns
zusammen



2

Lade unsere
App herunter
und rette
leckeres
Essen





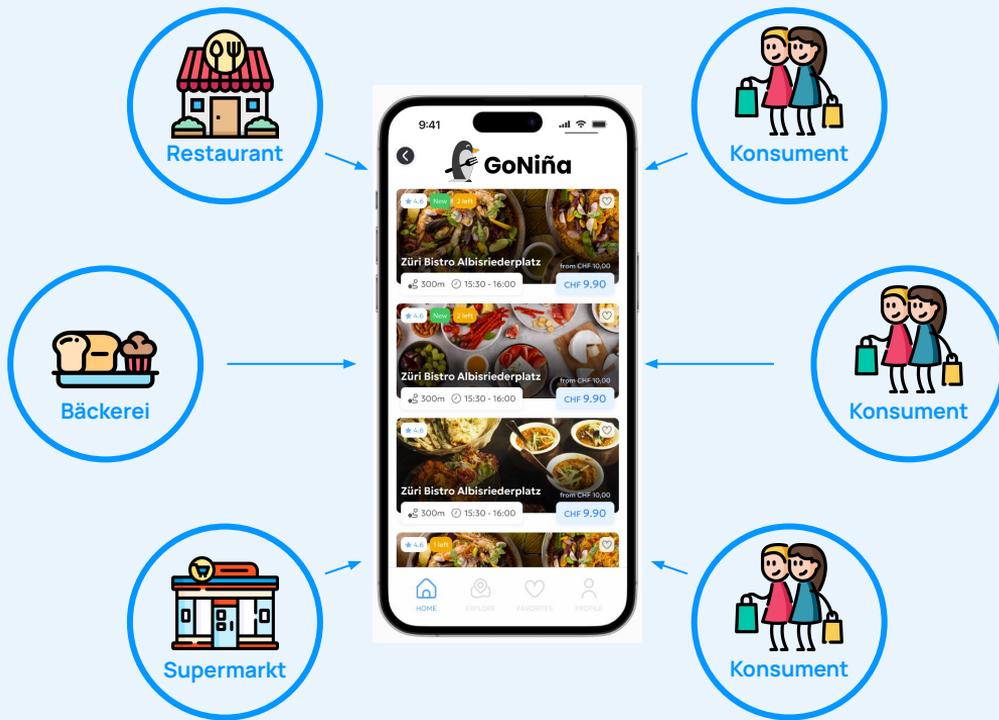
GoNiña

www.gonina.com

UNSERE PLATTFORM ERLEICHTERT DEN VERKAUF ÜBERSCHÜSSIGER LEBENSMITTEL AN KONSUMENTEN

Essen retten, leicht gemacht

- 1 Kantine, Restaurant, Bäckerei, Supermarkt oder anderer Anbieter **registriert sich kostenlos** auf GoNiña und konfiguriert Angebot in unter 5 min
- 2 Anbieter realisiert, dass heute zu viel produziert wurde und schaltet eine **Wundertüte** auf. Diese enthält rabattierte, überschüssige Lebensmittel
- 3 Konsument entdeckt Wundertüte, reserviert & bezahlt diese **über die GoNiña mobile App**
- 4 Konsument holt Wundertüte zur vereinbarten Zeit **beim Anbieter ab**
- 5 GoNiña **überweist dem Anbieter die Erlöse** abzüglich Kommission* am Ende vom Monat



NACHFRAGE-PROGNOSE HILFT ANBIETERN BESSER VORAUSZUPLANEN UND ÜBERSCHUSS ZU MINIMIEREN

Weniger Überschuss dank KI-basierter Nachfrageprognose

- 1 Kantine, Restaurant, Bäckerei oder anderer Anbieter **registriert sich kostenlos** auf GoNiña
- 2 GoNiña **sammelt Daten vom Anbieter** zu Verkaufszahlen und Überschuss während der Nutzung der Vertriebsplattform
- 3 GoNiña verbindet gesammelte Daten mit **standortspezifischen Variablen** wie Wetter, Events, Urlaub, und andere Einflussgrößen
- 4 Anbieter erhält täglich eine **mass-geschneiderte Prognose** via Plattform
- 5 Anbieter **passt Produktion der Prognose** an und gibt **Feedback um Präzision zu steigern**

