

# Mit einfachen Veränderungen konnte das Anantara Siam Bangkok

Anantara Siam Bangkok liegt im Herzen einer der enigmatischen Hauptstädte der Welt und bietet Reisenden die Möglichkeit Thai-Luxus direkt in der Stadt zu genießen. Es bietet traditionelle Thai-Architektur, ein Spa, einen Außenpool und neun Restaurants und Lounges, einschließlich Thai-Köstlichkeiten, italienischer Kochkunst und japanischen Kreationen an.

Nachhaltigkeit ist sehr wichtig fürs Anantara Siam Bangkok. Das Hotel fügte Winnow im Februar 2017 zu seinem Produktionsprozess hinzu, um dem Team zu helfen Nahrungsmittelabfälle zu reduzieren und um gleichzeitig die Effizienz der Küche zu steigern und einen Beitrag für die Umwelt zu leisten.



Verringerung von Nahrungsmittelabfällen nach deren Wert

**70%**



Geschätzte Einsparungen pro Jahr

**\$14,200**



Vermiedene Nahrungsmittelabfälle

**1,6 tonnes**

“

*Dank unserem engagierten Küchenteam und der Messlösung, haben wir nun Nahrungsmittelabfall nach ein paar Monaten bereits um 70% reduziert. Ich hoffe, wir schaffen es die gesamte Bewirtschaftungsbranche dazu zu motivieren, Lebensmittel als wertvolle Ressource.*

”

**Patrick Both, General Manager - Anantara Siam Bangkok Hotel**

## Die Vorteile genießen

Das Anantara Siam Bangkok Hotel installierte Winnow im Februar 2017, um dem Team dabei zu helfen Nahrungsmittelabfälle zu messen, zu managen und zu reduzieren.

Mit Winnows digitaler Waage und intelligentem Messgerät waren die Köche in der Lage die Speisevorlieben der Gäste kennen zu lernen, und dabei die Gerichte zu identifizieren, die am meisten konsumiert werden. Aus diesem Grund, um Abfall zu vermeiden, wurden die Essensstationen so platziert und entworfen, dass Gäste zu den Speisen hingezogen werden, die Sie am wahrscheinlichsten konsumieren. Auf diese Weise müssen nicht so viele der anderen Gerichte zubereitet werden, was eine Überproduktion reduziert.

Der gesamte Nahrungsmittelabfall hat sich um 70% im Vergleich zu vorher reduziert, was jährlich 14,200 \$ einspart. Das ist genauso viel, als ob sie 300 zubereitete Gerichte im Monat einsparen.

## Top-Tipps Um Nahrungsmittelabfall zu Reduzieren

- Halten Sie tägliche Meetings, um zu überprüfen was an jedem Tag weggeworfen wird.
- Bleiben Sie informiert über die Anwesenheit der Gäste und Ihre Essensvorlieben. Fokussieren Sie sich mehr auf das Essen, das am wahrscheinlichsten gegessen wird, und achten Sie darauf nur die notwendige Menge zu kochen.
- Halten Sie tägliche Koch-Meetings, um zu überprüfen was an jedem Tag weggeworfen wird. Fokussieren Sie sich auf hochwertige Artikel in Mengen und schauen Sie, wo das Volumen reduziert werden kann.
- Achten Sie darauf, dass die Buffet-Stationen mit den populärsten Gerichten im Vordergrund stehen, um die Aufmerksamkeit der Gäste zu bekommen. Auf diese Weise müssen nicht so viele der anderen Gerichte zubereitet werden, was eine Überproduktion reduziert.

## Informationen zu Winnow

Das Winnow-System ist ein intelligentes Messinstrument, das automatisch misst was in den Müll geworfen wird, was Köchen die Einsicht gibt um Verbesserungen durchzuführen und so deutlich Kosten zu senken. Bis jetzt haben wir unseren Kunden dabei geholfen, über 25 Mio. \$ in reduzierten Nahrungsmittelabfallkosten einzusparen. Winnow-Kunden sparen normalerweise 3-8 % an Nahrungsmittelkosten ein.

*restaurant to measure food waste*

Nutzen Sie unseren Rechner, um genau herauszufinden wie viel Ihr Geschäft einsparen könnte, und erhalten Sie Ihren persönlichen Einsparbericht:

[www.winnowsolutions.com/calculator](http://www.winnowsolutions.com/calculator)

Checken Sie unseren Guide mit den besten Tipps und Tricks, die jedem Koch und Gastronomie-Betreiber im täglichen Bestreben helfen, das meiste aus ihren Küchen herauszuholen und ein profitableres Geschäft zu betreiben:

[info.winnowsolutions.com/profitabilityguide](http://info.winnowsolutions.com/profitabilityguide)

Wir sind ein stolzer Teil von  
[Friends of Champions 12.3](#)

CHAMPIONS 12.3

Wir sind ein stolzer Teil von  
[Courtauld 2025 Commitment](#)



  
ANANTARA

 winnow

Photo credit: Monika Grabkowskavia Unsplash