

# ESS konnte verhindern, dass mehr als 46 Tonnen Essen verschwendet wurden

ESS ist Marktführer im Bereich Catering, Einzelhandel, Freizeit und Serviceunterstützung im Verteidigungs- & Regierungssektor. Neben dem Angebot an qualitativ hochwertigem Catering, Einzelhandel- und Serviceunterstützung, bietet ESS ein Portfolio an hochwertigen und nachhaltigen Soft Services, Hotel-, Reinigungs-, Abfallmanagement-, Sicherheits- und Empfangsdiensten an. Bei ESS wird Gesundheit groß geschrieben. Das Unternehmen unterstützt das Wohlbefinden von Tausenden von Mitarbeitern beim Militär, Polizei und Beamten, die strategisch wichtige Arbeiten ausüben und dies oftmals in herausfordernden Situationen.

Mit der Unterstützung und Expertise der Compass Group, bietet ESS Dienstleistungen für die Regierungsbereiche Verteidigung, Polizei, Gefängnisse und den Abteilungen der Zentralregierung an.



Verringerung von  
Nahrungsmittel-  
abfällen nach deren  
Wert

**70%**



Geschätzte  
CO2-Einsparungen  
pro Jahr

**200 Tonnen**



Vermiedene  
Nahrungsmittelabfälle

**46,5 Tonnen**

## Die Vorteile nutzen

ESS führte das Winnow-System im Februar 2015 an drei Standorten im Vereinigten Königreich ein, um diesen dabei zu helfen Abfall zu reduzieren, die Nachhaltigkeit des Betriebs zu verbessern und finanzielle Einsparungen anzutreiben.

Bis heute wurden 70% des Nahrungsmittelabfalls reduziert, im Vergleich zu vorher. Mithilfe des Winnow-Systems hat ESS außerdem mehr als 46 Tonnen Nahrungsmittelabfälle eingespart und so 200 Tonnen CO2 vermieden. Das ist ähnlich viel wie etwa 40 Autos in einem Jahr produzieren.

Den Effekt, den Winnow an diesen Standorten erzielte, zeigt das Potenzial, sowohl für die Compass Group im weiteren Sinne, als auch die Catering-Branche als Ganzes.

## Top-Tipps Um Nahrungsmittelabfall zu Reduzieren

- Wiegen Sie Menüartikel, um Portionsgrößen zu regulieren.
- Bauen Sie Nahrungsmittelabfall-Achtsamkeit in das Personaltraining ein.
- 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.
- Prüfen Sie Zulieferer von verderblichen Lebensmitteln, wie Brot – Schauen Sie, ob Sie jemanden finden, der flexibler in Punkto Bestellgrößen ist.
- Machen Sie das Beste aus Saisonalität - Nutzen Sie Früchte der Saison, denn sie kosten weniger und halten sich länger.

## 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.

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, um jedem Koch und Gastronomie-Betreiber im täglichen Bestreben zu 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](#)



**ESS**  
Support Services Worldwide

 **COMPASS**  
GROUP

 **winnow**