

Erfahren Sie, wie das Fairmont The Palm seine Buffets angepasst hat und so seinen Lebensmittelabfall um über 40% reduzieren konnte

Das Fairmont The Palm ist ein luxuriöses Familienressort in Dubai, gelegen auf der The Palm Jumeirah, der größten vom Menschen geschaffenen Insel der Welt. Es hat 381 Zimmer und Suiten mit modernem Dekor und arabischen Einflüssen. Das Hotel bietet viele Essgelegenheiten für seine Gäste in einem indischen Restaurant, das „Little Miss India“, einem brasilianischen Restaurant, dem „Frevo“, sowie mediterrane Küche im „Seagrill“ und europäische Küche im „Flow Kitchen“. Das Fairmont The Palm liegt nur 25 Minuten vom Dubai International Airport entfernt und ist nahe an den Haupt-Shopping-Malls und lokalen Sehenswürdigkeiten in der Stadt gelegen.

Die Fairmont Hotels & Resorts gehören zu den angesehensten Hotelmarken der Welt. Mit mehr als 70 Hotels weltweit, betreibt das Unternehmen einige der symbolträchtigsten Hotels der Welt, u.a. das Plaza in New York, das Savoy in London und das Fairmont Peace Hotel in Shanghai. Nachhaltigkeit ist sehr wichtig für die Fairmont Gruppe. Sie bemühen Sie sehr ihren Umwelteinfluss zu reduzieren, indem sie innovative Methoden in ihren weltweiten Betrieb integrieren. Das Fairmont hat Winnow im April 2017 implementiert, um dem Team dabei zu helfen Lebensmittelabfälle zu erfassen, zu managen und zu reduzieren.



Reduzierung von Lebensmittelabfall in Wert
40%



Geschätzte Einsparungen pro Jahr
\$150,000



Anzahl an eingesparten Mahlzeiten
65,000



“ Mit den Daten der Winnow-Berichte können wir sehen wo und warum Lebensmittel weggeworfen werden, und darauf basierend Wege finden, dies zu minimieren. Nun, da unser Maß an Lebensmittelabfällen stabiler geworden ist, geben wir unser Bestes, diesen weiter zu reduzieren. ”

Alain Gobeil, Executive Chef
Fairmont the Palm Dubai

Die Vorteile nutzen

Das Team von Fairmont The Palm nutzt Winnow seit April 2017. In weniger als 4 Monaten, haben sie es geschafft, im Buffet-Restaurant des Hotels, die Lebensmittelabfälle um 40% zu reduzieren. Um dieses unglaubliche Ergebnis zu erzielen, verließ sich der Chefkoch auf sein starkes und vereintes Team, dass die Winnow-Berichte täglich analysierte, um genau zu identifizieren wo, zu welcher Zeit und warum Lebensmittel weggeworfen wurden.

Mit einfachen Veränderungen, wie dem Ersetzen von Gerichten, die am meisten weggeschmissen wurden und der Verringerung der Servierschüsselgröße in den kalten Buffets, verhinderte das Team, dass mehr als 500 kg Lebensmittel weggeworfen wurden. Dies entspricht einer geschätzten Einsparung von US\$150,000 am Ende des Jahres, und mehr als 65,000 Mahlzeiten.

Top-Tipps Um Lebensmittelabfall zu Reduzieren

- Die Gerichte, die am meisten weggeschmissen wurden, mit Gerichten ersetzen, die bei Gästen beliebter sind
- Kleinere Gerichte kaufen, um Gäste zu ermutigen sich nur die notwendige Menge an Essen zu nehmen
- Aktiv nachverfolgen und erfassen welche Lebensmittel weggeschmissen werden und warum
- Sich darauf fokussieren eine positive Einstellung zum ganzen Prozess zu haben, damit das gesamte Team kollektiv dahintersteht

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

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

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

CHAMPIONS 12.3

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

