

Wie das Hilton Dubai Jumeirah \$65,000 durch die Reduzierung von Nahrungsmittelabfällen einsparte

Das Hilton Dubai Jumeirah, gelegen an der Dubai Marina, betreibt einen großen F&B Bereich. Das Hotel verfügt über 12 preisgekrönte Restaurants, einschließlich Rooftop-Bars und einer gehobenen Küche. Der erste Test mit dem Hotel reduzierte deren Abfälle signifikant. Indem hier Lebensmittelabfälle um 70% reduziert wurden, konnte das Hotel insgesamt etwa \$65,000 einsparen.

Im Hilton Dubai Jumeirah hat Essensqualität allerhöchste Priorität, während Sie auch das Richtige für die Umwelt tun möchten. Sie möchten Grenzen überwinden, indem Sie erstklassiges Essen auf eine nachhaltige Art und Weise anbieten. Indem Sie Nahrungsmittelabfälle angehen, hat sich Hilton auf die Mission Dubais ausgerichtet Nahrungsmittelabfälle bis zum Jahr 2030 zur Hälfte zu reduzieren. Die Verwaltung Dubais startete kürzlich eine Kampagne, die nach einem Null-Toleranz-Ansatz zu Nahrungsmittelabfällen aufruft.



“ Wir konnten eine 70%-ige Reduzierung des Abfalls feststellen und das Team hat Winnow sehr gut aufgenommen. Es ist auch ein enormer Vorteil für die Köche, die nicht ihre Zeit mit der Überproduktion von Essen verschwenden müssen. ”

Steven Smalley, Cluster Executive Chef, Hilton Dubai Jumeirah and Hilton Dubai The Walk

Die Vorteile nutzen

Das Team des Hilton Dubai Jumeirah hat sich toll bei der Projektdurchführung engagiert. Das WinnowSystem bietet ihnen eine genaue Übersicht des Abfalls vor Ort.

Um Lebensmittelabfall zu reduzieren, nutzte das Team Winnow um die beliebtesten Gerichte bei Gästen zu identifizieren, und wann Abfall am meisten entsteht. Basierend auf diesen Informationen, konnten Sie ihr Produktionslevel besser kontrollieren und sich darauf konzentrieren die Gerichte, die am meisten weggeworfen werden, mit beliebteren zu ersetzen.

Außerdem begannen Sie an, bestimmte Gerichte nur auf Bestellung zu kochen, nachdem Sie realisierten, dass viele der Abfälle innerhalb der letzten Stunden des Frühstücks-Buffets entstanden. Auf diese Weise vermieden Sie eine Überproduktion, während alle Gäste zufriedengestellt wurden, selbst die, die erst am Ende des Frühstücks erschienen.

Das Team bewies dadurch, dass Lebensmittelabfälle ein lösbares Problem sind, das mit großen finanziellen Vorteilen verknüpft ist. Sie streben auch weiterhin nach Qualität und Exzellenz.

Top-Tipps Um Lebensmittelabfall zu Reduzieren

- Schulen Sie ihr Personal auf Achtsamkeit bei Lebensmittelabfall
- Aktiv nachverfolgen und erfassen welche Gerichte am meisten weggeworfen werden, und wann Abfälle am meisten entstehen.
- Die Gerichte, die am meisten weggeschmissen wurden, mit Gerichten ersetzen, die bei Gästen beliebter sind
- Bestimmte Gerichte nur auf Bestellung kochen, um eine Überproduktion zu vermeiden und alle Gäste zufriedenzustellen, einschließlich denen, die am Ende des Frühstücks erscheinen.

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](#)



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



Hilton

 winnow