

Erfahren Sie, wie eine IKEA-Filiale in den Niederlanden mehr als €100,000 jährlich durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen einspart

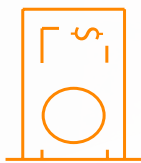
In 49 Ländern vertreten, ist IKEA ein globales Kaufhaus für Möbel, Einrichtung, Haus-Zubehör, Küchenprodukte und köstliches Essen. 660 Millionen Menschen genießen das IKEA-Essen jedes Jahr, was dem Unternehmen eine einzigartige Möglichkeit gibt, eine breite Masse mit ihren Essensangeboten zu erreichen. Es serviert gute und bezahlbare Gerichte in seinen Restaurants, Bistros und Märkten.

Seit Dezember 2016 arbeitet IKEA an seinem Programm „Food is Precious“, was darauf abzielt die Lebensmittelabfälle, die das Unternehmen produziert, bis August 2020 um die Hälfte zu reduzieren. Um dies zu erreichen, entschied sich IKEA für Winnow als einen der zwei wichtigsten Partner. Mit unserem intelligenten Messinstrument, lernt das Unternehmen den Ursprung seines Lebensmittelabfalls zu verstehen, erfassen und dadurch zu reduzieren. IKEA hat die innovative Technologie in 93 der 130 Filialen eingesetzt, und plant diese Zahl in zwei Jahren auf 200 zu erhöhen. In der Filiale in Amersfoort ist das Winnow-System seit März 2017 im Einsatz.



Reduzierung von
Lebensmittel
abfall in Wert

40%



Geschätzte
Einsparungen
pro Jahr

€101,000



Anzahl an
eingesparten Mahl-
zeiten pro Jahr

15, 862



“Mithilfe des Winnow-Systems wissen wir nun wie viel wir wegwerfen. Die Menge des Abfalls war schockierend, aber es hat sich seitdem viel getan. Wir haben Lebensmittelabfälle um mehr als 40% reduziert und das in weniger als 6 Monaten.“

Leander Doornekamp, Team Manager
IKEA Amersfoort, Niederlande

Die Vorteile nutzen

IKEA installierte Winnow im Juni 2017 in der Filiale in Amersfoort in den Niederlanden, um dem Team dabei zu helfen Lebensmittelabfälle zu erfassen, zu managen und zu reduzieren. Der durchschnittliche Lebensmittelabfall hat sich im Vergleich zur Ausgangsbasis nun um mehr als 40% verringert. Auf das ganze Jahr betrachtet, ist das eine Einsparung von €102.000.

Um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, nutzt das Team Winnow um die drei am meisten entsorgten Gerichte an jedem Tag zu identifizieren. Das hilft dem Team das Produktionsvolumen der Gerichte, sowie dem Rest des Angebots zu reduzieren, um insgesamt den Abfall zu senken. Das Team konzentriert sich auch auf Bestellungen gemäß erwarteter Produktionsmengen, und darauf weniger Essen in den kalten Theken auszuliegen.

Das Team hat verhindert, dass bereits mehr als 15.000 Gerichte weggeworfen wurden. Die Filiale in Amersfoort war sehr zufrieden mit diesem Ergebnis, und die Küche ist nun eine Beispiel für andere Filialen, um davon zu lernen.



Top-Tipps Um Nahrungsmittelabfall zu Reduzieren

- Halten Sie tägliche Meetings, um den Winnow Bericht zu analysieren und die drei am meisten entsorgten Gerichte des Tages zu identifizieren. Fokussieren Sie sich darauf die Produktionsvolumen bei den Gerichten und dem Rest des Angebots zu reduzieren, um die Abfallmengen insgesamt zu reduzieren.
- Fokussieren Sie sich darauf, Kundenzahlen zu prognostizieren und nur die notwendigen Mengen an Lebensmitteln in den kalten Theken auszulegen, und dabei die richtige Balance zu finden.
- Schulen Sie Ihr Personal zur Achtsamkeit bei Lebensmittelabfall.
- Kontrollieren Sie Ihre Lagerung und bestellen Sie nicht zu viel Lebensmittel. Kaufen Sie Zutaten gemäß erwarteter Produktionsmengen ein.

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](#)

