

Erfahren Sie, wie eine IKEA-Filiale in Ungarn mehr als 9.500 Mahlzeiten in weniger als 6 Monaten eingespart hat

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 Budaors-Filiale, in Budapest, wird das Winnow-System seit Juni 2017 genutzt.



Geschätzte Co2
Einsparungen

18 Tonnen



Geschätzte
Einsparungen
pro Jahr

€55,367



Anzahl an
eingesparten
Mahlzeiten pro Jahr

9,580



“ Mithilfe des Winnow-Systems können wir die am meisten entsorgten Produkte oder Gerichte identifizieren, warum dies passiert, und zu welcher Tageszeit es passiert. Außerdem verrät uns Winnow die exakte Menge und der Wert von dem, was weggeworfen wurde. ”

Krisztina Santa, Food Manager
IKEA Budapest, Ungarn

Die Vorteile nutzen

IKEA hat Winnow im Juni 2017 in der Filiale in Budapest, Ungarn implementiert, um dem Team zu helfen Lebensmittelabfälle zu erfassen, zu managen und zu reduzieren. In nur fünf Monaten hat das Team bereits über 9.500 Gerichte eingespart. Die Budapest-Filiale vermied außerdem, dass 18.500 Tonnen an CO2 freigesetzt wurden. Dies entspricht etwa den Emissionen von 3.600 Autos in einem Jahr.

Um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, hat das Team die Technologie von Winnow genutzt, um die am meisten weggeworfenen Produkte oder Gerichte zu identifizieren, warum dies passiert, und zu welcher Tageszeit es passiert. Basierend auf diesen Informationen, konnte das Produktionsvolumen täglich angepasst und dabei die richtige Menge an Essen zubereitet werden. Außerdem hatte das Team regelmäßige Gespräche mit den Zulieferern, um sicherzugehen, dass immer hochwertige Zutaten geliefert wurden, und um Abfall durch beschädigte Produkte zu vermeiden.

Den Effekt, den Winnow in der Filiale in Budapest hatte, zeigt das Potential, sowohl für IKEA generell, als auch für die gesamte Gastronomie-Branche.

Top-Tipps Um Nahrungsmittelabfall zu Reduzieren

- Halten Sie tägliche Meetings, um den Winnow-Bericht zu analysieren und die am meisten entsorgten Gerichte zu identifizieren. Fokussieren Sie sich darauf, das Produktionsvolumen anzupassen, um die richtige Balance zu finden und die notwendige Menge an Essen zuzubereiten.
- Führen Sie regelmäßig Gespräche mit Ihren Lebensmittel-Zulieferern, um hochwertige Zutaten zu garantieren, und Abfall durch beschädigte Produkte zu vermeiden.
- Schulen Sie Ihr Personal zur Achtsamkeit bei Lebensmittelabfall.
- Kontrollieren Sie Ihre Lagerung und bestellen Sie nicht zu viele 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](#)

