

„Food is Precious“ für IKEA Gent und unter diesem Motto plant die Filiale Lebensmittelabfälle bis August 2020 zu halbieren

IKEA versucht, mit dem Programm „Food is Precious“, die Lebensmittelabfälle bis August 2020 um die Hälfte zu reduzieren. Die Filiale in Gent, Belgien, führt diese Bewegung an, indem es die kleinste Menge an Lebensmittelabfall in Europa produziert und daran arbeitet diese noch weiter zu reduzieren. Das Team gewann kürzlich die belgische Food Waste Auszeichnung, für diese inspirierende Initiative.

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.

Mit unserem intelligenten Messinstrument hat IKEA umgerechnet bereits 500.000 Gerichte gespart, die mehr als €1.000.000 wert sind. Winnow wurde in der Filiale in Gent im Februar 2017 installiert. Seitdem ist das Team voll engagiert und motiviert noch nachhaltiger zu werden. Sie haben bereits Nahrungsmittelabfälle um 22% reduziert, was einer Einsparung von über €21.000 jährlich entspricht.



“ Die Einsichten der Winnow Analysen haben unser Verhalten in der Küche verändert. Nun haben wir oft Meetings, um unsere Reduktionsstrategien zu überprüfen. Auch handeln wir nun noch vorsichtiger, nachdem wir die Kosten der weggeworfenen Lebensmittel realisiert haben.

Isabel Verhelle, Food Manager
IKEA Gent, Belgien

Die Vorteile nutzen

In Belgien verköstigt IKEA Food 6.500.000 Kunden im Jahr, was eine zusätzliche Verantwortung für die Umwelt und den Planeten mit sich bringt. Aus diesem Grund ist unser Team motiviert auf nachhaltige Art und Weise zu arbeiten. Seitdem die Mitarbeiter angefangen haben, Winnow im Februar 2017 zu nutzen, verwenden sie die intelligenten Messinstrumente und detaillierten Berichte, um Einsichten über Lebensmittelabfälle zu gewinnen und Wege zu finden, diese zu reduzieren.

Im Vergleich zum Beginn wurden Lebensmittelabfälle um 22% reduziert. Das entspricht 7894 Tonnen CO2 die vermieden wurden, womit 852 Häuser ein ganzes Jahr lang mit Strom versorgt werden können.

Um Abfall zu reduzieren hält das Team regelmäßige Meetings ab, um ihre Reduktionsstrategien zu überprüfen und zu garantieren, dass alle Standards eingehalten werden. Als Teil ihrer Strategien, wurde entschieden a-la-minute zu kochen, anstelle alle Gerichte im Voraus zuzubereiten, um so eine Überproduktion zu vermeiden. Außerdem backt das Team volle Bleche an Essen nur noch in Stoßzeiten.

Da sie zeigen konnten, dass Lebensmittelabfälle mit Winnow weiter reduziert werden können, sucht das Team nun nach weiteren Möglichkeiten Abfall zu reduzieren.

Top-Tipps Um Nahrungsmittelabfall

- Halten Sie regelmäßige Meetings, um alle Abfallreduzierungsstrategien zu prüfen und um sicher zu gehen dass Standards eingehalten werden.
- Kochen Sie a-la-minute so oft wie möglich, anstelle von großen Mengen an Lebensmitteln im Voraus vorzubereiten, um die Verschwendung durch Überproduktion zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es komplette Bleche an Essen außerhalb von Stoßzeiten zu kochen.
- Nutzen Sie übriggebliebene, gekochte Zutaten so oft wie möglich.

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](#)

