

Erfahren Sie wie eine IKEA-Filiale in Southampton in England ihre Lebensmittelabfälle um 75 % reduzieren konnte

IKEA zielt mit ihrer „Food Is Precious“ Initiative darauf ab, Lebensmittelabfälle um 50 % zu reduzieren. Die IKEA-Filiale in Southampton hat eine führende Rolle in dieser Initiative gespielt. Das Küchenteam in Southampton hat es geschafft, den Lebensmittelabfall um unglaubliche 75 % zu reduzieren.

660 Millionen Menschen genießen jährlich das Essen von IKEA. Das Unternehmen ist in 49 Ländern vertreten, was ihnen eine einzigartige Möglichkeit gibt, die breite Masse mit ihren Essensangeboten zu erreichen. Es werden gute und bezahlbare Gerichte serviert.

IKEA möchte bis Ende August 2020 seine Lebensmittelabfälle um die Hälfte reduzieren. Winnow's intelligentes Messinstrument wurde als eine von zwei Lösungen von IKEA ausgewählt, um der Gruppe zu helfen ihr Ziel zu erreichen. Mit unserem intelligenten Messinstrument, kann die Gruppe den Ursprung ihres Lebensmittelabfalls verstehen, erfassen und dadurch reduzieren. In Southampton nutzt das Team Winnow bereits seit Dezember 2016. Bis heute wurden über 52,000 Gerichte eingespart.



Reduzierung von
Lebensmittelabfall
in Wert

75%



Geschätzte
Einsparungen
pro Jahr

€87,628



Anzahl an
eingesparten
Gerichten

52,846

“

Winnow hat unsere Routinen verändert. Nun analysieren wir jeden Tag die Berichte. Wir halten regelmäßige Meetings ab, und wir sehen uns die drei wichtigsten Problembereiche der Woche an. Dementsprechend konzentrieren wir uns darauf diese zu beheben, um Lebensmittelabfälle effizient reduzieren zu können.

Christina Prince-Wright, Kitchen Production Manager,
IKEA Southampton - UK

”

Die Vorteile genießen

IKEA ist eine der populärsten Marken weltweit. IKEA hat knapp eine Milliarde Besucher im Jahr. Mit seiner globalen Reichweite hat IKEA die Möglichkeit andere Unternehmen sowie auch Einzelpersonen dazu zu inspirieren, Maßnahmen gegen Lebensmittelabfall zu ergreifen. Die Gruppe hat Winnow in Southampton implementiert, um dem Team zu helfen Lebensmittelabfälle zu reduzieren, was die Effizienz der Küche steigert und gleichzeitig positiv zur Umwelt beiträgt.

Durch die Nutzung der Winnow Technologie war das Team in der Lage die drei Hauptproblembereiche einer Woche zu betrachten und diese zu beheben, um so ihren Lebensmittelabfall zu reduzieren.

Mithilfe von Winnow wurde auch eine Verbindung zwischen dem Wetter und den Essensvorlieben der Gäste hergestellt. Das Team fand heraus, dass an sonnigen Tagen Kunden es bevorzugen, Essen zu kaufen, welches sich leicht draußen essen lässt, so wie Hot Dogs und Wraps.

Mit dieser Einsicht konnten sie ihre Produktion gemäß der Wettervorhersage anpassen und Überproduktion vermeiden.

Today food waste has been reduced by 75% from the starting point, leading to an annual saving of over €87,628. It is the equivalent of saving 52,846 plated meals.



Top-Tipps Um Nahrungsmittelabfall Zu Reduzieren

- Halten Sie tägliche Meetings, um den Winnow-Bericht zu analysieren und die drei wichtigsten Problembereiche der Woche zu identifizieren. Konzentrieren Sie sich darauf, das Produktionsvolumen anzupassen, um die richtige Balance zu finden und die notwendige Menge an Essen zuzubereiten.
- Zur Vorbereitung dieser Meetings, drucken und verteilen Sie die Berichte an das Team, um sicherzugehen, dass sie sich auf die wichtigen Ziele fokussieren.
- Bieten Sie einen Trainingsprozess, der Spaß macht, um das Team besser für Lebensmittelabfall Strategien zu motivieren.
- Berücksichtigen Sie die Wettervorhersage, um Kundenbedürfnisse besser vorherzusagen zu können und eine Überproduktion zu vermeiden.

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](#)

