

Wie das Novotel Warsaw Centrum Lebensmittelabfälle um über 50 % reduzieren konnte

Das Novotel Centrum ist ein atemberaubendes 4-Sterne Hotel im Herzen der polnischen Hauptstadt, nur Minuten entfernt von historischen Sehenswürdigkeiten, Monumenten, Shops und kulturellen Institutionen. Novotel Warsaw Centrum verfügt über mehr als 700 Zimmer, 17 Meeting-Räume, Event-Räume, eine moderne Bar und ein Restaurant.

Novotel ist Teil der AccorHotels, die sich seit Jahren verschiedenen Nachhaltigkeitsproblemen verpflichtet haben. Mit dem „Planet 21 Programm“, hat die Gruppe sich ehrgeizige Ziele für 2020 gesetzt, einschließlich der Verpflichtung Lebensmittelabfälle um 30 % zu reduzieren. Um dies zu erreichen wurde Winnow beauftragt, die Lebensmittelabfälle in Wert zu messen und dem Team dabei zu helfen, Veränderungen herbeizuführen und diese Abfälle zu reduzieren.



Reduzierung von
Lebensmittel
abfällen in Wert

55%



Geschätzte Ein-
sparungen
bis heute

€18,000



Anzahl an
eingesparten
Mahlzeiten

27,000



“
Winnow hat unsere Küche verändert. Durch das Winnow System haben wir die Art, wie wir unseren Gästen Essen servieren, umgestellt. Nun servieren wir individuelle Portionen anstelle eines Buffets beim Frühstück. Auch haben wir mehr Gemüse hinzugefügt.
”

Jakub Emanuel Malec, Executive Chef
Novotel Warsaw Centrum

Die Vorteile genießen

AccorHotels installierte Winnow im Novotel Warsaw Centrum im Juli 2016, um dem Team zu helfen Lebensmittelabfälle zu erfassen, zu verstehen und zu reduzieren.

Innerhalb einer Woche der Nutzung des Winnow-Systems erfuhren wir, dass jede Woche durchschnittlich 700 kg an Essen weggeworfen werden. Das Team war dann in der Lage schnell zu identifizieren, wo innerhalb des Betriebs Abfälle einstanden, und passte dementsprechend die Produktion an.

Innerhalb von 3 Monaten wurde das Reduzierungsziel von 30 % erreicht. Das Novotel Warsaw Centrum-Team reduzierte bis heute seine Lebensmittelabfälle um 55%. Dies sind umgerechnet 27.000 Mahlzeiten, die nicht im Abfall gelandet sind.

Das Novotel Warsaw Centrum Team war sehr zufrieden mit den Ergebnissen und die Küche ist nun ein Beispiel für andere geworden, um davon zu lernen.

Top Tipps Um Lebensmittelabfall Zu Reduzieren

- Verfolgen Sie aktiv nach, welche Lebensmittel weggeschmissen werden und warum.
- Schulen Sie Ihr Personal zur Achtsamkeit bei Lebensmittelabfall.
- Maximieren Sie die Nutzung von vorbereitetem und nicht-servierten Essen für tägliche Sonderangebote (z.B. Suppen und Currys).
- Stellen Sie sicher, dass eine Schulung zur Zubereitung von Gemüse und Fleisch immer dann durchgeführt wird, wenn neue Köche dem Team beitreten, um sicherzugehen, dass Sie den höchsten Ertrag von jeder Zutat erhalten.
- Machen Sie das Beste aus Saisonalität - nutzen Sie Früchte und Gemüse der Saison, da diese weniger kosten und sich länger halten.

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](#)




ACCOR HOTELS
Feel Welcome


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS

 **winnow**