

Wie die University of Sussex Lebensmittelabfälle um mehr als 70 % reduzierte

Chartwells, Teil der Compass Group UK & Ireland, ist der führende Anbieter von Catering und Serviceunterstützung für Schulen, Colleges und Universitäten im Vereinigten Königreich. Chartwells arbeitet mit über 2.000 Bildungseinrichtungen zusammen, einschließlich Grundschulen, Sekundarschulen, unabhängigen Schulen, Colleges und Universitäten. Prägend für Chartwells ist sein Ethos „Esse, Lerne, Lebe“, der ihnen hilft, junge Menschen darüber aufzuklären, wie sie ein glückliches, sicheres und gesundes Leben führen, während sie zu einer nachhaltigen Welt beitragen.

Die University of Sussex engagierte Chartwells für Catering und Konferenz-Dienstleistungen, um eine signifikante Verbesserung des Service zu erreichen, ein chronisches Defizit anzugehen sowie eine Veränderung und Wachstum hervorzurufen, in Zeiten einer wachsenden Anzahl von Studenten. Eat Central ist einer der wichtigsten Essbereiche auf dem Campus der University of Sussex.



Reduzierung von
Lebensmittelabfall
in Wert
79%



Vermiedene
Lebensmittel-
abfälle
11tonnen



Geschätzte
CO2-Einsparungen
50 tonnes

“

Der Einfluss von Köchen, die den Wert der Lebensmittelabfälle direkt am Entsorgungsort sehen, hat dabei geholfen, die kulturelle Veränderung zu voranzutreiben, die unsere Verschwendung von Lebensmitteln reduziert hat. Winnow ist eine großartige Ergänzung zu den Werkzeugen, die das Management unseres Geschäfts unterstützen.

”

Amy Smith, Contract Director, SussexFood

Die Vorteile genießen

Chartwells führte das Winnow-System im Februar 2015 an der University of Sussex ein, um dieser dabei zu helfen, Abfall zu reduzieren, die Nachhaltigkeit des Betriebs zu verbessern und finanzielle Einsparungen anzutreiben.

Im Vergleich zur Ausgangsbasis wurden bis heute 79 % des Lebensmittelabfalls reduziert. Der Effekt, den Winnow hier erzielt hat, zeigt das Potenzial, sowohl für Chartwells generell, als auch die gesamte Gastronomie-Branche.



Top Tipps Um Lebensmittelabfall Zu Reduzieren

- Verfolgen Sie aktiv nach, welche Lebensmittel weggeworfen werden.
- 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 Schulungen zur Zubereitung von Gemüse und Fleisch immer dann durchgeführt werden, wenn neue Köche dem Team beitreten, um sicherzugehen, dass Sie den höchsten Ertrag von jeder Zutat erhalten the team to ensure that you get the maximum yield from each ingredient.

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](#)

