

# Voyez comment Fairmont The Palm optimise ses buffets et réduit les déchets alimentaires de plus de 40 %

Situé sur l'île de Palm Jumeirah, la plus grande île artificielle du monde, Fairmont The Palm est une luxueuse destination familiale à Dubaï. Il offre 381 chambres et suites avec un décor moderne et des touches locales. Les clients peuvent profiter de multiples expériences culinaires, par exemple d'une restauration indienne au Little Miss India, brésilienne au restaurant Frevo, méditerranéenne au Seagrill, et européenne à la Flow Kitchen. Fairmont The Palm se trouve à seulement 25 minutes de l'aéroport international de Dubaï et à proximité des principaux centres commerciaux et des attractions de la ville.

Fairmont Hotels & Resorts est l'une des marques les plus prestigieuses au monde. Avec plus de 70 hôtels dans le monde, la marque gère certains des hôtels les plus emblématiques du monde, y compris : The Plaza, à New York, The Savoy, à Londres et le Fairmont Peace Hotel, à Shanghai. Le développement durable est très important pour la marque Fairmont. Ils s'efforcent de réduire leur impact environnemental en intégrant des pratiques novatrices dans l'ensemble de leurs opérations à l'échelle mondiale. Fairmont a fait appel à Winnow en avril 2017 pour aider l'équipe à suivre, gérer et réduire le gaspillage alimentaire.



Réduction du niveau de déchets alimentaires de

**40%**



Economies par an estimées

**150 k de dollars**



Nombre de repas économisés

**65,000**



“ Avec les données du rapport Winnow, nous pouvons constater où et pourquoi les aliments sont gaspillés, et à partir de là, nous pouvons étudier les moyens de minimiser le gaspillage. Maintenant que notre niveau de déchets alimentaires est plus stable, nous nous poussons à continuer à le réduire autant que possible. ”

Alain Gobeil, Chef Executif  
Fairmont the Palm Dubai

## Récolter les bénéfices

L'équipe de Fairmont The Palm utilise Winnow depuis avril 2017. En moins de 4 mois, dans le restaurant buffet de l'hôtel, ils ont réussi à réduire le niveau de déchets alimentaires de 40 %. Pour atteindre ce résultat impressionnant, le chef exécutif a compté sur une équipe pro-active et unie pour analyser les rapports quotidiens Winnow en identifiant exactement où, à quel moment et pourquoi le gaspillage alimentaire se produit.

Par le biais de changements simples, tout comme l'arrêt de la production des plats qui génèrent le plus de gaspillage ou la réduction de la taille des contenants sur les buffets froids, l'équipe a évité le gaspillage de plus de 500 kg de nourriture. C'est l'équivalent d'une économie estimée à 150k dollars à la fin de l'année, soit 65 000 repas économisés.

## Les meilleurs conseils pour réduire son niveau de déchets alimentaires

- Arrêter la production des plats qui génèrent le plus de gaspillage et les remplacer par d'autres plus populaires parmi les clients
- Acheter des plats plus petits pour encourager les clients à se servir des portions moins copieuses
- Analyser très régulièrement les rapports pour identifier les principales sources de déchets
- S'efforcer d'encourager une attitude positive tout au long du processus pour obtenir l'adhésion de tous les membres de l'équipe.

### À propos de Winnow

Le système Winnow est une balance intelligente qui mesure automatiquement ce qui est mis dans la poubelle, donnant aux chefs la possibilité d'optimiser leur production et de réduire considérablement leurs coûts. Jusqu'à présent nous avons aidé nos clients à économiser plus de 21 millions de dollars en réduisant les coûts des déchets alimentaires. Les clients Winnow font généralement des économies de 3 à 8 % sur les coûts marchandises.

Découvrez exactement combien votre entreprise pourrait économiser et obtenez votre propre rapport personnalisé à l'aide de notre calculateur:

[www.winnowsolutions.com/calculator](http://www.winnowsolutions.com/calculator)

Consultez notre guide avec les meilleures astuces pour aider chaque chef et restaurateur dans leurs efforts quotidiens pour optimiser leur production et maximiser leurs profits:

[info.winnowsolutions.com/profitabilityguide](http://info.winnowsolutions.com/profitabilityguide)

Nous sommes fiers  
de faire partie de  
[Friends of Champions 12.3](#)

CHAMPIONS 12.3

Nous sommes fiers de faire partie de  
[Courtauld 2025 Commitment](#)

