

Apprenez comment le Hilton Dubai Jumeirah a économisé \$65,000 en réduisant le gaspillage alimentaire

Situé au coeur de la Marina de Dubaï, le Hilton Dubai Jumeirah héberge une activité de restauration importante. L'hôtel dispose de 12 restaurants étoilés, comprenant des bars en rooftop et de la restauration gastronomique. Le projet pilote de l'hôtel avec Winnow a réduit le gaspillage de manière significative. En diminuant les pertes alimentaires de 70%, ils ont économisé l'équivalent de \$65,000.

Hilton Dubai Jumeirah a priorisé la qualité de son offre tout en faisant une action positive pour l'environnement. Ils ont cherché à repousser les frontières en concoctant des plats excellents, dans le respect de l'environnement. En s'attaquant au gaspillage alimentaire, Hilton s'aligne sur la mission de Dubaï, visant à réduire de moitié le gaspillage d'ici 2030. La municipalité de Dubaï a récemment lancé une campagne appelant à une approche de tolérance zéro vis-à-vis du gaspillage alimentaire.



“ Nous avons vu une réduction de 70% du gaspillage, et l'équipe s'est vraiment approprié Winnow. C'est également pour le bénéfice des chefs, car ils ne perdent pas leur temps à produire de la nourriture qui ne sera pas consommée ”

Steven Smalley, Chef Executif, Hilton Dubai Jumeirah et Hilton Dubai The Walk

Récolter les bénéfices

L'équipe du Hilton Dubai Jumeirah s'est vraiment engagée dans le projet. Le système Winnow leur fournit une vue précise du gaspillage sur site.

Pour réduire le gaspillage alimentaire, l'équipe utilise Winnow pour identifier quels sont les plats les plus gaspillés, et à quel moment le gaspillage survient le plus souvent. Sur la base de ces informations, ils peuvent contrôler leur niveau de production et se concentrer sur le remplacement des plats qui sont gaspillés le plus par d'autres, plus populaires.

De plus, après avoir réalisé qu'une grande partie du gaspillage s'est produit au cours des dernières heures du buffet petit-déjeuner, ils ont commencé à cuisiner des plats à la carte plutôt qu'en buffet. Ainsi, ils évitent la surproduction, tout en satisfaisant tous les clients, y compris ceux qui arrivent à la fin du buffet.

L'équipe a prouvé que le gaspillage alimentaire est un problème que l'on peut résoudre, avec d'énormes bénéfices financiers. Ils travaillent en permanence à l'amélioration de la qualité et l'excellence.

Les meilleurs conseils pour réduire son niveau de déchets alimentaires

- Intégrer la sensibilisation au gaspillage alimentaire à la formation du personnel
- Tracer activement quels plats sont le plus gaspillés, et à quelle heure le gaspillage est généré le plus souvent.
- Remplacer les plats qui génèrent le plus de gaspillage par d'autres, plus populaires parmi les clients.
- Cuisiner certains plats à commander pour éviter la surproduction et satisfaire tous les clients, y compris ceux qui arrivent à la fin du buffet

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

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

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](#)



Hilton

 winnow