# Découvrez comment un magasin IKEA aux Pays-Bas économise plus de 100 000 euros par an en réduisant les déchets alimentaires

Operating in 49 countries, IKEA is a global destination store for home furnishing, appliances, home accessories, kitchen products, and delicious food. With around 660 million people enjoying the IKEA food offer every year, the brand has a unique opportunity to reach the masses with its food offering. It serves tasty and affordable meals in its restaurants, bistros and food markets.

Since December 2016 IKEA has been working with its Food is Precious program, which aims to reduce food waste by half in the group's food operations by August 2020. To achieve this, IKEA has chosen Winnow as one of the two key partners. Using our smart scale, the group can understand the source of its food waste, measure it, and therefore reduce it. IKEA has deployed the cutting-edge technology in 93 of the 130 stores, and plan to raise the number to 200 within two years. At the Amersfoort store, the Winnow system has been in use since March 2017.



Réduction des déchets alimentaires à hauteur de



Estimation des économies par an

101 k euros



Nombre de repas économisés

15, 862



À l'aide du système Winnow, nous savons maintenant ce que nous gaspillons et combien nous gaspillons. Le volume des déchets était choquant, mais nous avons parcouru un long chemin. Nous avons réduit les déchets alimentaires de plus de 40 % en moins de 6 mois.

Leander Doornekamp, Chef d'équipe d'IKEA Amersfoort, Pays-Bas

### Récolter les bénéfices

En mars 2017, IKEA a déployé Winnow dans son magasin Amersfoort aux Pays-Bas pour aider l'équipe à mesurer, gérer et réduire ses déchets alimentaires. Le niveau de déchets a été réduit en valeur de plus de 40 % au cours de l'année, ce qui représenterait une économie de 102 k euros.

Afin de réduire le gaspillage alimentaire, l'équipe a utilisé Winnow pour identifier les trois plats qui généraient le plus de gaspillage chaque jour. Cela a permis à l'équipe de se concentrer sur la réduction des volumes de production, tant pour ces plats que pour le reste du menu, afin de faire baisser le niveau de déchets alimentaires du restaurant. L'équipe s'est également concentrée sur l'alignement des commandes et les volumes de production prévus et sur la présentation de moins d'aliments sur les buffets froids.

L'équipe a déjà évité le gaspillage de plus de 15 000 repas. Le magasin d'Amersfoort a été très satisfait des résultats, et la cuisine constitue maintenant un exemple pour d'autres restaurants.





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

- Organiser des réunions quotidiennes pour analyser le rapport Winnow et identifier les trois plats les plus gaspillés du jour. Mettre l'accent sur la réduction des volumes produits, tant pour ces plats que pour le reste du menu, afin de réduire le niveau de gaspillage global
- Mettre l'accent sur la prédiction du nombre de clients et n'exposer que la quantité nécessaire de plats sur les buffets froids pour trouver le bon équilibre
- ntégrer la sensibilisation aux déchets alimentaires dans la formation du personnel
- Maîtriser vos stocks et éviter de commander des aliments en trop. Acheter les ingrédients en fonction des quantités de production prévues

# 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/profitabilityquide

Nous sommes fiers de faire partie de Friends of Champions 12.3



Nous sommes fiers de faire partie de Courtauld 2025 Commitment





