

# Voyez comment un magasin IKEA en Hongrie a économisé plus de 9 500 repas en moins de 6 mois.

Implanté dans 49 pays, IKEA est un magasin de destination mondiale pour l'ameublement, les appareils électroménagers, les accessoires de maison, les produits de cuisine et la restauration. Avec environ 660 millions de personnes qui profitent chaque année de l'offre alimentaire de la marque, IKEA propose des repas savoureux et abordables dans ses restaurants, ses bistros et ses marchés alimentaires.

Depuis décembre 2016, IKEA soutient son programme « Food is Precious », qui vise à réduire de moitié les déchets alimentaires dans ses restaurants avant la fin août 2020. Pour y parvenir, IKEA a choisi Winnow comme l'un des deux partenaires clés. À l'aide de notre balance intelligente, le groupe peut remonter la source de ses déchets alimentaires, les mesurer et les réduire. IKEA a déployé la technologie de pointe dans 93 des 130 magasins et prévoit de porter ce nombre à 200 d'ici deux ans. Au magasin Budaors, à Budapest, le système Winnow est utilisé depuis juin 2017.



Économies de CO2 estimées

**18 Tonnes**



Estimation des économies par an

**€55,367**



Nombre de repas économisés

**9,580**



“ À l'aide du système Winnow, nous pouvons identifier les produits ou plats qui génèrent le plus de gaspillage, pourquoi cela se produit et à quelle heure du jour les déchets sont jetés. De plus, Winnow nous indique le montant exact et la valeur de ce qui est gaspillé. ”

Krisztina Santa, Directeur de l'alimentation  
IKEA Budapest, Hongrie

## Récolter les bénéfices

En juin 2017, IKEA a mis en place le logiciel Winnow dans son magasin à Budapest, en Hongrie, pour aider l'équipe à mesurer, gérer et réduire les déchets alimentaires. Après cinq mois seulement, l'équipe a économisé plus de 9 500 repas. Le magasin de Budapest a également évité le rejet de 18,5 milliers de tonnes de CO2. Cela équivaut à l'émission de près de 3 600 voitures conduites pendant un an.

Afin de réduire le gaspillage alimentaire, l'équipe a eu recours à la technologie de Winnow pour identifier les produits ou plats qui génèrent le plus de gaspillage, pourquoi et à quelle heure du jour les déchets se produisent. Sur la base de ces informations, ils ont été en mesure d'ajuster le volume de production sur une base quotidienne, en cuisinant la bonne quantité d'aliments.

De plus, l'équipe a eu des conversations régulières avec ses fournisseurs pour s'assurer de la qualité des ingrédients en tout temps et éviter le gaspillage dû à des produits endommagés.

L'impact que Winnow a produit dans le magasin de Budapest démontre le potentiel d'IKEA et du secteur hôtelier dans son ensemble.



## Nos meilleurs conseils pour réduire le gaspillage alimentaire

- Planifier des réunions quotidiennes pour analyser le rapport de Winnow et identifier les plats qui génèrent le plus de gaspillage. Prioriser l'ajustement du volume de production dans le but de déterminer la bonne quantité d'aliments à produire.
- Planifier des réunions régulières avec les fournisseurs d'aliments pour s'assurer de la qualité des ingrédients et éviter le gaspillage dû à des produits abîmés.
- Sensibiliser le personnel lors de leur formation, au gaspillage alimentaire.
- Maîtriser vos stocks et éviter de trop importantes commandes. 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](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](#)

