

Food is Precious pour IKEA. Gand prévoit de réduire de moitié les déchets alimentaires d'ici août 2020

Par le biais de son programme « Food is Precious », IKEA vise à réduire de moitié les déchets alimentaires avant la fin du mois d'août 2020. Le magasin de Gand, en Belgique, a pris la tête du mouvement en produisant l'une des plus petites quantités de déchets alimentaires en Europe et s'efforce de la réduire encore davantage. L'équipe a récemment remporté les Belgium Food Waste Awards pour leurs initiatives avant gardistes.

IKEA est un magasin de destination mondiale pour l'ameublement, les appareils électroménagers, les accessoires de maison, les produits de cuisine et la restauration. Chaque année, environ 660 millions de personnes mangent chez IKEA dans plus de 400 magasins répartis sur 49 marchés. Pour atteindre son objectif de réduction des déchets alimentaires, IKEA a choisi Winnow comme l'un de ses deux partenaires clés.

Avec nos balances intelligentes, IKEA a déjà économisé l'équivalent de 500 milliers de repas, d'une valeur de plus d'un million d'euros. En février 2017, Winnow a été mis en place dans le magasin de Gand. Depuis, l'équipe a été pleinement engagée et motivée pour devenir encore plus durable. Ils ont déjà réduit les déchets alimentaires de 22 %, soit l'équivalent d'une économie de plus de 21 milliers d'euros par an.



“ Les conclusions des rapports Winnow ont changé notre comportement dans la cuisine. Maintenant, nous avons souvent des réunions d'équipe pour revoir nos stratégies de réduction de déchets et nous avons commencé à agir encore plus soigneusement après avoir pris conscience du coût des aliments gaspillés ”

Isabel Verhelle, Directeur de l'alimentation d'IKEA Gand, Belgique

Récolter les bénéfices

En Belgique, IKEA Food sert 6,5 millions de clients par an, ce qui crée une responsabilité supplémentaire envers l'environnement et la planète. Ainsi, l'équipe est motivée pour agir de manière durable. Depuis qu'ils ont commencé à utiliser Winnow en février 2017, ils utilisent nos balances intelligentes et nos rapports détaillés pour obtenir des informations sur les déchets alimentaires afin de trouver des solutions pour les réduire.

Depuis le début du partenariat avec Winnow, les déchets alimentaires ont été réduits de 22 %. Cela équivaut à 7 894 tonnes moins d'émissions de CO2 rejetés dans l'atmosphère, ce qui correspond à la nourriture nécessaire sur une année pour 852 maisons.

Pour réduire les déchets, l'équipe s'est réunie régulièrement pour revoir ses stratégies de réduction afin de garantir le respect des normes. Dans le cadre de leurs stratégies, ils ont décidé de cuisiner à la minute aussi souvent que possible, au lieu de préparer tous les plats à l'avance évitant ainsi la surproduction. De plus, l'équipe ne fait cuire dorénavant que de grosses quantités durant les heures de pointe.

Après avoir démontré que les déchets alimentaires peuvent être réduits grâce à Winnow, l'équipe examine actuellement d'autres possibilités de réduire les déchets.



Nos meilleurs conseils pour réduire le gaspillage alimentaire

- Planifier régulièrement des réunions d'équipe pour examiner les différentes stratégies de réduction des déchets alimentaires, tout en s'assurant que les normes soient maintenues.
- Favoriser les cuissons « à la minute » aux préparations de grandes quantités à l'avance, pour éviter de gaspiller des aliments en raison d'une surproduction.
- Éviter de réchauffer les plats en grande quantité pendant les heures creuses.
- Réutiliser au maximum les restes d'ingrédients cuits.

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](#)

