Voyez comment un magasin IKEA à Southampton - Royaume-Uni a réduit ses déchets alimentaires de 75 %.

Par le biais de l'initiative « Food Is Precious », IKEA vise à réduire de 50 % les déchets alimentaires. Le magasin IKEA de Southampton est à la tête du mouvement en ayant réussi à réduire leurs déchets alimentaires de 75%.

Présent sur 49 marchés et avec environ 660 millions de personnes qui profitent chaque année de l'offre alimentaire IKEA, la marque propose aujourd'hui des repas savoureux et abordables dans ses restaurants, ses bistros et ses marchés alimentaires

IKEA vise à réduire de moitié les déchets alimentaires dans tous ses magasins avant la fin du mois d'août 2020. La balance intelligente de Winnow a été choisie comme l'une des deux solutions d'IKEA pour aider le groupe à atteindre sa cible. À l'aide de notre balance intelligente, le groupe peut remonter la source de ses déchets alimentaires, les mesurer et les réduire. À Southampton, l'équipe utilise Winnow depuis décembre 2016. À ce jour, ils ont économisé plus de 52 milliers de repas.

Réduction des déchets alimentaires à hauteur de
75%

Estimation des économies par an
€87,628

Nombre de repas économisés
52,846

> *"Winnow a transformé nos routines. Nous avons maintenant des rapports tous les jours. Nous tenons régulièrement des réunions d'équipe pour y examiner les trois premières erreurs hebdomadaires qui, en trouvant leur origine permettront de réduire le gaspillag d'une manière efficace."*
>
> Christina Prince-Wright, chef de production de cuisine IKEA Southampton - Royaume-Uni

Récolter les bénéfices

IKEA est l'une des marques les plus populaires au monde. Ces locaux accueillent près d'un milliard de visiteurs chaque année. Avec sa portée international, IKEA a l'opportunité d'inspirer les marques et les individus à prendre des mesures contre les déchets alimentaires. Le Groupe a amené Winnow à Southampton pour aider l'équipe à réduire les déchets alimentaires tout en augmentant l'efficacité de la cuisine et en contribuant à l'environnement.

Grâce à la technologie de Winnow, l'équipe a su examiner les trois principales erreurs hebdomadaires et leur a permis de se concentrer sur leur correction afin de réduire le gaspillage. À l'aide de Winnow, ils ont également identifié un lien entre la météo et les préférences alimentaires des clients. Ils ont constaté qu'au cours des journées ensoleillées, les clients préfèrent acheter des aliments qu'ils peuvent facilement manger à l'extérieur, comme les hot-dogs et les produits emballés.

Aujourd'hui, les déchets alimentaires ont été réduits de 75 % par rapport à la situation initiale, ce qui a permis d'économiser plus de 87 628 euros par an. Cela équivaut à économiser 52 846 repas.

Nos meilleurs conseils pour réduire le gaspillage alimentaire

- Planifier des réunions quotidiennes pour analyser les rapports envoyés par Winnow pour identifier les trois inconvénients les plus importants de la semaine. Prioriser l'ajustement du volume de production dans le but de déterminer la bonne quantité de nourriture à produire.
- Planifier des réunions d'équipe quotidiennes, imprimez et distribuez les rapports à l'équipe pour vous assurer qu'ils se concentreront sur les objectifs les plus importants.
- Organiser un processus de formation ludique pour inciter les membres de l'équipe à davantage s'impliquer et à participer aux stratégies de gestion des déchets alimentaires.
- Consulter les prévisions météorologiques pour mieux prévoir la demande des clients et éviter la surproduction.

À propos de Winnow

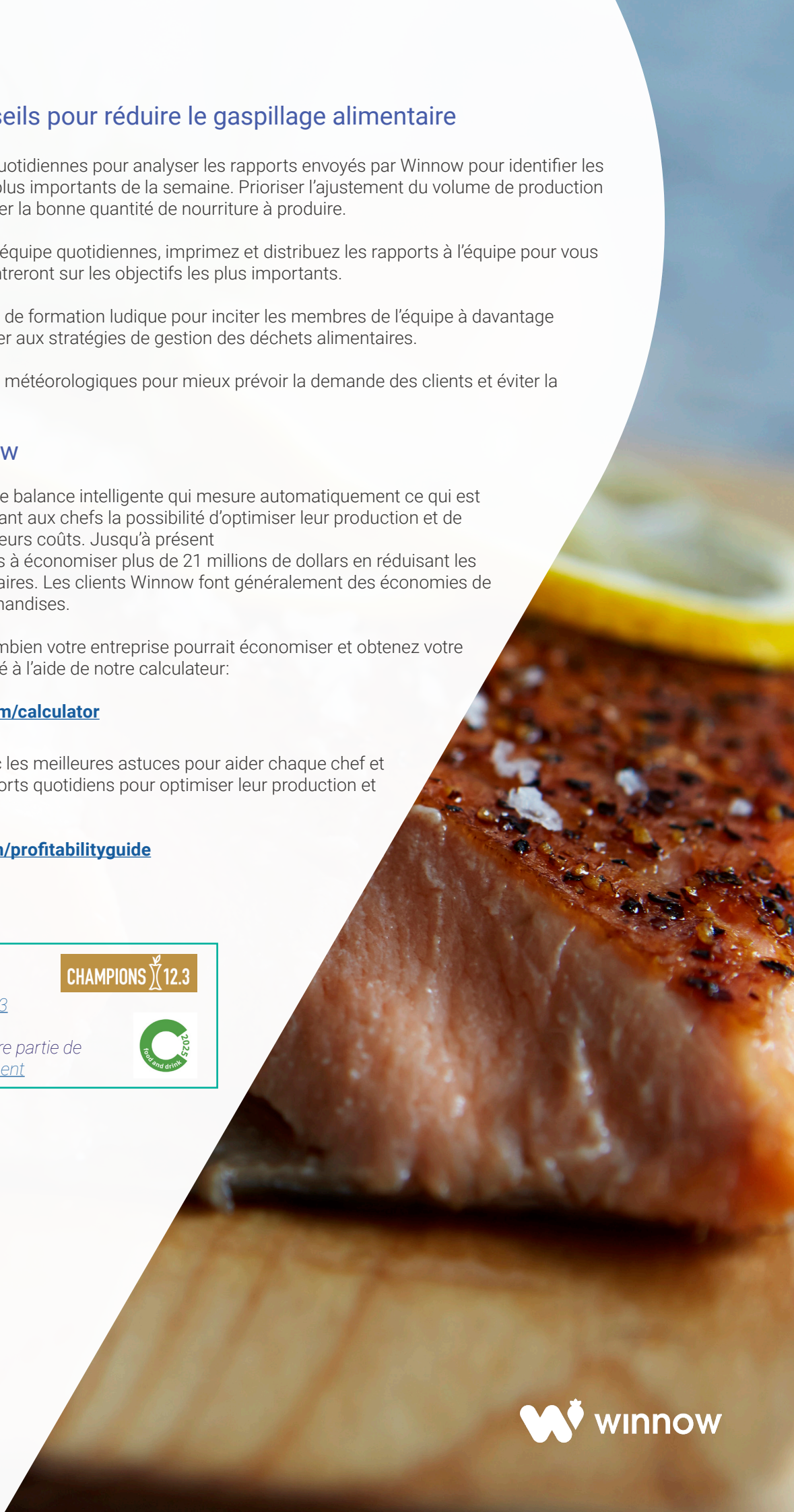
Le système Winnow est une balance intelligente qui mesure automatiquement ce qui est mis dans la poubelle, donnant aux chefs la possibilité d'optimiser leur production et de réduire considérablement leurs coûts. Jusqu'à présent
nous avons aidé nos clients à économiser plus de 21 millions de dollars en 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

Nous sommes fiers de faire partie de Courtauld 2025 Commitment