



ABORDER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LE SECTEUR DE L'HEBERGEMENT & DE LA RESTAURATION

Un tour d'horizon des causes et des lieux propices au gaspillage alimentaire

winnow



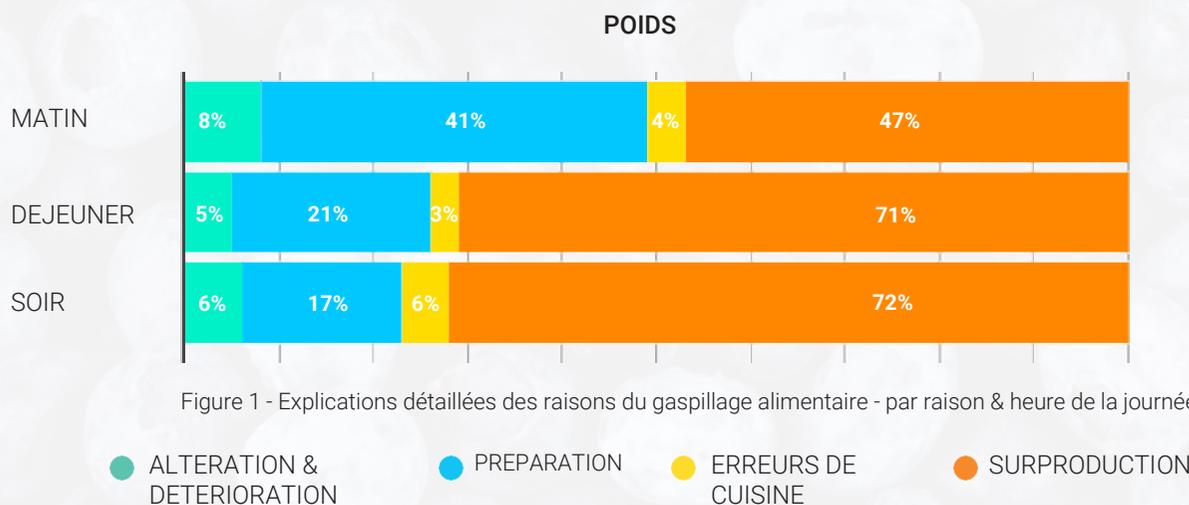
POURQUOI & OU SE PASSE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pour les cuisines professionnelles, la question du gaspillage alimentaire ne peut pas être ignorée. Le gaspillage alimentaire représente non seulement un problème environnemental sérieux, mais il coûte également beaucoup d'argent aux entreprises. Les données de l'UNFAO suggèrent que la population mondiale gaspille 1.3 milliard de tonnes de nourriture, ce qui représente l'équivalent de 1 000 milliards de dollars sur une année.

Le coût de la nourriture gaspillée chaque année dans le secteur de l'hébergement et de la restauration est estimé à plus de \$100 milliards dans le monde. La réduction du gaspillage et l'optimisation des processus de production alimentaire représentent une des plus grandes opportunités d'économie pour le secteur.

D'après Winnow, les données collectées à partir de plus de 450 sites dans 25 pays, les cuisines qui préparent de la nourriture à l'avance gaspillent entre 8% - 20% des coûts totaux de nourriture, pour cause de surproduction, erreurs en cuisine, produits gaspillés et abîmés, et nourriture laissées dans les assiettes par les clients. Sur certains sites, ce niveau de gaspillage peut atteindre 40%. Souvent, la somme peut être égale ou supérieure au total des bénéfices nets.

En analysant les données, il est évident que, dans ce montant total lié au gaspillage, plus de 60% du poids du gaspillage alimentaire est gaspillé, car les cuisines préparent plus de nourriture que les clients ne sont capables de manger (Figure 1). En fait, ce niveau de surproduction est responsable de plus de 80% du coût du gaspillage, puisque les aliments gaspillés issus de la préparation, comme les garnitures, ont peu, voire aucune valeur financière résiduelle (Figure 2).



COUT

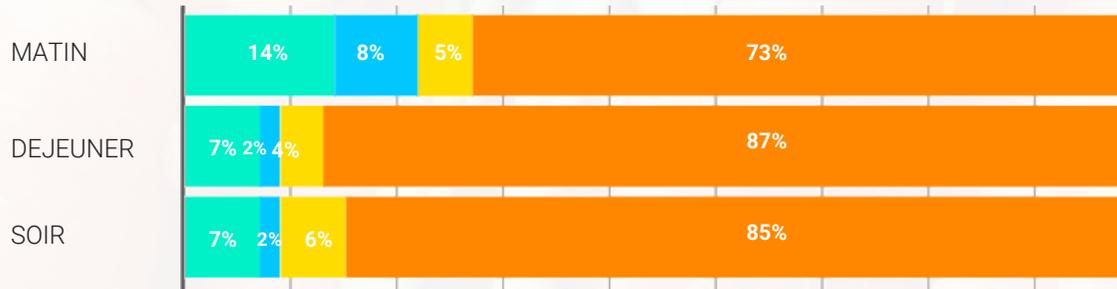


Figure 2 - Explications détaillées des raisons du gaspillage alimentaire - par raison & heure de la journée



En corrélation, les données montrent que, en fait, plus de 70% de tout le gaspillage alimentaire se produit avant d'atteindre les assiettes des clients (gaspillage avant consommation), en comparaison, il y a moins de 30% de gaspillage alimentaire provenant de l'assiette elle-même (gaspillage après consommation) (Figure 3).

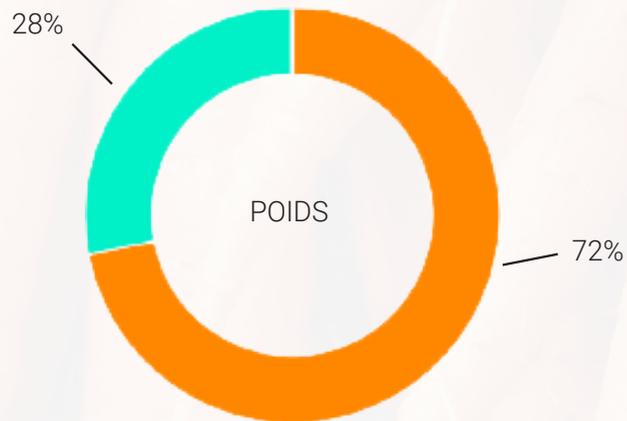
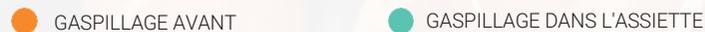


Figure 3 - Gaspillage dans l'assiette vs Gaspillage avant consommation



Ce problème de surproduction a pour conséquence une perte économique significative pour ces établissements, et a un impact négatif sur la sécurité alimentaire comme sur l'environnement. La majorité de ces cuisines ont démontré que, à force de qualité, grâce aux données granulaires, associées à un leadership puissant et des niveaux élevés d'engagement de la part du personnel, il est possible de diminuer le niveau de gaspillage par surproduction de 40% ou plus, sans impacter la qualité du service.

Le vieil adage, “ce qui peut être mesuré peut être géré”, n'a jamais été aussi vrai que dans l'environnement d'une cuisine, où le turnover du personnel est élevé, les changements au menu et les variations des coûts peuvent avoir un impact significatif sur la rentabilité de la cuisine. En mesurant et gérant le poids comme la valeur du gaspillage alimentaire sur une base continue, les cuisines ont une opportunité d'augmenter énormément l'efficacité et la productivité de leurs opérations.

Depuis 2013, nous avons aidé parmi les plus prestigieuses marques internationales, telles qu'IKEA, Accor Hotels, Compass Group, IHG, Elixior et Carnival Cruise Line. Nos clients ont montré qu'en mesurant et traçant, il est possible de diminuer le gaspillage alimentaire de 50% ou plus en valeur. En travaillant avec des centaines de cuisines professionnelles dans le monde, Winnow a construit une base de données des pratiques de gaspillage alimentaire vaste et en croissance.

Pour aider l'industrie la plus large à apprendre de ces données, nous sommes en train de démarrer une série de rapports pour fournir de nouvelles informations sur l'origine, la quantité, la fréquence et le coût du gaspillage alimentaire. Ici, dans notre premier rapport, nous partageons une synthèse des raisons et des moments propices au gaspillage alimentaire. L'objectif est d'aider le secteur à comprendre l'ampleur énorme du gaspillage alimentaire et de fournir des recommandations en analysant l'impact à des postes clés de la cuisine.

POURQUOI EST-CE LES CUISINES GASPILLENT AUTANT DE NOURRITURE ET QUE PEUT-ON FAIRE POUR Y REMEDIER ?

Les cuisines qui préparent de la nourriture à l'avance feront toujours l'expérience d'un certain niveau de perte. Cependant, aujourd'hui, les chefs manquent des outils nécessaires pour maintenir ce niveau au minimum absolu.

Comme chacun sait, les cuisines sont des environnements à forte pression et soumises à un rythme soutenu. C'est un défi de conserver des niveaux de pertes alimentaire optimum dans de tels environnements. De plus, le turnover du personnel et le manque de formation mènent inévitablement à des processus de prise de décision imparfaits. Par ailleurs, la demande d'un buffet complet permanent, plus l'incapacité à prédire parfaitement la demande des clients aboutit inévitablement à la surproduction de nourriture par les chefs.

Le simple fait de capturer et analyser les données de chaque poste de production, et de comprendre pourquoi, quand et où le gaspillage alimentaire se produit, peut aider les chefs à tracer les entrées et les facteurs qui contribuent au problème. Les résultats résumés ici révèlent que, afin de réduire le gaspillage alimentaire et économiser de l'argent, les cuisines peuvent utiliser les données pour ajuster leur pratiques de production pour cuisiner la juste quantité de nourriture au bon moment.



RECOMMANDATIONS

L'ensemble de recommandations ci-dessous n'inclut pas nécessairement de nouveauté ou de révélation fracassante. Ce sont des changements que les chefs et le personnel de cuisine reconnaîtront et comprendront ; leur importance est, néanmoins, soulignée par les données que nous avons collectées, et leur efficacité validée par les clients qui emploient ces techniques simples, en traçant, apprenant et modifiant leurs pratiques de production, en fin de compte.

Réduire l'altération & la détérioration



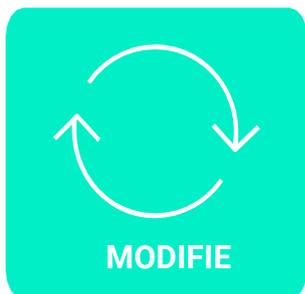
Conserver une trace de vos dates limite, et utiliser d'après les étiquettes, et simplement porter attention à l'état de vos produits frais, pour éviter le gaspillage dû à la perte et à la nourriture abîmée.



Les coûts cachés des produits perdus & abîmés : utilisation des services

Les facteurs pouvant contribuer au gaspillage et à la perte du stockage : la nourriture stockée dans des conditions humides, une température défavorable, un manque d'hygiène.

Empêcher le gaspillage & la détérioration :



- Revoir la gestion du stock et les processus de livraison de la nourriture pour les articles alimentaires. Ranger le stock correctement, à la bonne température et dater tous les produits lorsque vous les recevez.
- Placer les nouveaux produits à l'arrière du rayon, pour que les aliments plus anciens soient utilisés en premier.
- Les sites doivent prendre en compte l'étiquetage des aliments dès qu'ils sont reçus. Les étiquettes doivent inclure la description du produit, la date de réception, la date d'expiration, et peut également inclure des instructions de stockage.
- Commander de la nourriture juste avant de l'utiliser, afin qu'elle ne se détériore pas en zone de stockage. Commander de la nourriture uniquement lorsque c'est nécessaire garantit également que la nourriture vendue est fraîche.
- La nourriture est également gaspillée en raison d'une gestion d'inventaire défectueuse, qui peut entraîner un excès de stocks dans les rayons. Un système de gestion de stocks électronique ou un logiciel peut aider à tracer les niveaux de stocks plus efficacement.

Réduire les erreurs de préparation

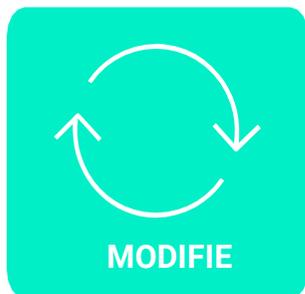


Les cuisines sont des environnements très occupés et les chefs travaillent constamment sur plusieurs tâches. Responsabiliser les chefs grâce à des formations complémentaires, afin de prévenir le gaspillage alimentaire au cours du processus de préparation.



Coût caché des erreurs de préparation : Utilisation des services publics (électricité, gaz, eau).

Facteurs pouvant contribuer au gaspillage : Erreur de cuisine, trop de garnitures, manque de recettes normalisées.



Prévenir le gaspillage pendant les

- Fournir une formation pour améliorer l'efficacité des préparations alimentaires, ce qui vous aidera à réduire le gaspillage alimentaire.
- Une bonne formation garantira également que les cuisiniers sont capables d'obtenir le nombre optimal de plats à partir des ingrédients achetés, et par conséquent, permettra de réduire vos coûts.

Réduire la surproduction

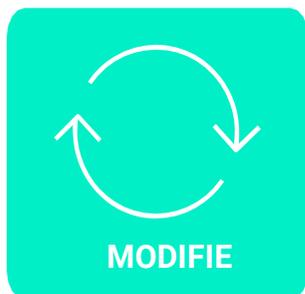


Comprendre les besoins de vos clients et faire les ajustements nécessaires en termes de niveau de production, afin de prévenir le gaspillage alimentaire dû à la surproduction.



Coût caché de la surproduction : Coût du temps de travail investi dans les préparations alimentaires, coût de la collecte.

Facteurs pouvant contribuer à la surproduction : Pratiques d'achat défaillantes, contrôles de livraisons défaillants, pratiques de stockage défaillantes, manque de registres de production adaptés pour indiquer combien d'éléments sont préparés.



Prévenir la surproduction :

- De petites choses comme le passage d'une production en vrac à de plus petites quantités, la révision régulière des quantités commandées, et la préparation d'estimations de production quotidiennes peut mener à des résultats significatifs pour réduire la surproduction.
- Pour les restaurants proposant des buffets, un buffet à la carte pourrait être étudié, où les plats soient préparés en petites portions, seulement à la commande.
- Eviter de concevoir des menus avec plat unique, qui demande un ingrédient spécifique. Si les clients ne commandent pas ce plat, cet ingrédient va s'abîmer. Tracer ce qui est vendu et envisager de retirer du menu les plats pour lesquels il n'y a pas de demande.

Réduire les erreurs de cuisine

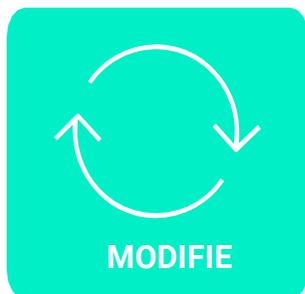


Porter attention aux compétences de votre chef en termes de découpe, et lui offrir une formation complémentaire si nécessaire, pour prévenir les erreurs de préparation.



Coût caché de la surproduction : Coût du temps de travail investi dans les préparations alimentaires, coût de la collecte.

Facteurs qui peuvent contribuer aux erreurs de cuisine : il pourrait être suggéré que lorsque les chefs sont épuisés par les longues heures de travail, le risque de faire des erreurs de manipulation ou de brûler des aliments augmente.



Prévenir la surproduction :

- Mener une formation pour le nouveau personnel, afin de s'assurer qu'ils sont bien préparés et commettront le moins d'erreurs possibles.

AGIR SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE MAINTENANT

Il y a un besoin pressant, pour l'industrie de l'hébergement et de la restauration, de s'attaquer au gaspillage alimentaire. Le problème a un impact négatif significatif sur la croissance du bénéfice net, à une époque où les coûts de l'alimentation augmentent, la concurrence bat son plein, et les clients sont de plus en plus exigeants.

Dans les cuisines commerciales, la surproduction est très importante, générant des pertes alimentaires tout au long de la journée, tout particulièrement l'après-midi et le soir. La nourriture gaspillée en raison de la surproduction est également la plus coûteuse, car elle est constituée d'aliments ayant une valeur importante, comme les steaks de boeuf, filets de poisson, desserts ou salades.

Même s'il est possible de minimiser le gaspillage alimentaire en recomposant les menus, en évitant le gâchis et en investissant dans la formation du personnel, investir dans une meilleure planification de la production et dans des outils adaptés de mesure des pertes peut être une opportunité significative.

En apportant de la durabilité, de l'innovation et du contrôle à vos pratiques de production en cuisine, vous pouvez faire un geste pour l'environnement, rester en tête de la concurrence, et améliorer votre performance financière.

“Winnow est l'instrument qui nous donne une vision claire des principaux postes où nous pouvons réduire le gaspillage alimentaire. Notre personnel comprend maintenant plus clairement la valeur de la nourriture gaspillée, et est devenu plus engagé dans la démarche. Nous avons constaté une augmentation significative de notre marge sur le buffet, et nous prévoyons maintenant de déployer la technologie sur d'autres postes H&R de notre hôtel”

- William J. Haandrikman, Directeur Général, Sofitel Sukhumvit

“Tout d'abord, la nourriture a trop de valeur pour être gaspillée. Winnow est un outil formidable que Pullman Dubai Creek City Centre utilise pour tracer notre fabrication et nos pertes quotidiennes. De plus, avoir le système dans ma cuisine m'aide à prévoir un meilleur contrôle de la production, ce qui veut dire automatiquement des réductions de coûts significatives, puisque nous économisons 400 US\$ par semaine sur le coût de la nourriture”.

- Dwayne Thomas Krisko, Chef Principal, Hotel Pullman Dubai Creek City Center



ANNEXE

A propos de la recherche

Référentiel - Les données ont été collectées pendant leur période de pré-réduction, et constituent le référentiel auquel nous nous reportons. Elles sont généralement mesurées sur une période de une à trois semaines. L'objectif est de bâtir le profil typique des pertes au cours d'une semaine courante, et l'équipe en cuisine n'effectue aucune réduction explicite. La semaine de référence est utilisée pour mesurer les réductions contre.

POURQUOI le gaspillage alimentaire survient - Voici les facteurs qui contribuent au problème :

Gaspiillage et Détérioration - Nourriture rejetée de l'inventaire car abîmée, pourrie, ou dates limite, par ex. pommes pourries

Préparation - Garnitures issus de la nourriture préparée, par ex. extrémités des concombres

Erreurs de cuisine - Nourriture accidentellement trop cuite ou tombée, par ex. toast brûlé

Surproduction - Nourriture produite et rejetée, généralement à la fin du service, car pas en mesure d'être servie, par ex. restes d'oeufs brouillés

Gaspiillage à l'assiette - La nourriture laissée dans les assiettes par les clients, après un repas

QUAND le gaspillage alimentaire se produit - Nous pensons que l'heure de la journée permet d'aider à diminuer le gaspillage alimentaire :

Petit-déjeuner : Avant 10:00 am Déjeuner : De 10.00 am à 3:00

pm Dîner: Après 3:00 pm

Les données ont été collectées auprès de 460 sites, situés dans 25 pays, à travers 3 continents :

Europe: Belgique, République tchèque, Danemark, France, Hongrie, Italie, Pays-Bas, Norvège, Pologne, Espagne, Suède, R-U et Irlande, APAC: Australie, Chine, Hong Kong, Inde, Indonésie, Birmanie, Philippines, Singapour, Thaïlande, et Vietnam

MENA: Qatar, EAU

À propos de Winnow

Nous croyons que les chefs méritent des informations facilement accessibles, pour rendre leurs cuisines plus productives, libérant ainsi du temps pour se concentrer sur la créativité dans l'alimentation. Notre compteur intelligent pionnier aide les chefs à réduire de moitié leurs déchets alimentaires, ce qui améliore considérablement leur rentabilité.

Nous croyons que ce qui est mesuré est géré, et qu'en utilisant intelligemment la technologie et l'information, les cuisines peuvent être rendues plus efficaces.

Nous croyons qu'il est de notre responsabilité de tirer le meilleur parti de nos aliments.

Notre équipe Winnow a travaillé avec des centaines de cuisines - nous avons beaucoup appris de cette expérience. Nous comprenons que la réalisation et l'amélioration de la rentabilité dans une cuisine professionnelle peut être un défi de taille.

EN SAVOIR PLUS

En nous parlant un peu de votre entreprise, nous pouvons vous donner une estimation détaillée de ce que vos activités pourraient économiser à l'aide de notre système Winnow, pour réduire les déchets alimentaires:

www.winnowsolutions.com/calculator



« Les aliments sont trop précieux pour être gaspillés, et la technologie peut nous aider à changer notre façon de préparer les plats »

Marc Zornes
Fondateur, Winnow

Nous sommes fiers de faire partie de [Friends of Champions 12.3](#)



Nous sommes fiers de faire partie de [l'engagement Courtauld 2025](#)





www.winnowsolutions.com