

Comment le Novotel Varsovie Centrum a réduit ses déchets alimentaires de plus de 50%

Le Novotel Centrum est un hôtel 4 étoiles situé au cœur de la capitale polonaise, à quelques minutes seulement des sites historiques, monuments, boutiques et institutions culturelles. Le Novotel Varsovie Centrum a plus de 700 chambres et compte 17 salles de réunion, des espaces événementiels, un bar moderne et un restaurant.

Les hôtels Novotel, font partis de l'une des marques les plus renommées au monde. Soit AccorHotels qui s'est engagé depuis de nombreuses années dans divers programmes de développement durable et ne cesse de repousser les limites. Ainsi avec le programme « Planet 21 », le groupe s'est fixé des objectifs ambitieux pour 2020 ; dont l'engagement de réduire les déchets alimentaires de 30 %. Pour y parvenir, Winnow a été chargé de mesurer leurs déchets alimentaires et d'aider l'équipe à apporter des solutions pour les réduire.



Réduction des déchets alimentaires à hauteur de **55%**



Économies estimées à ce jour
€18,000



Nombre de repas économisés
27,000



“ *Winnow a transformé notre cuisine. Grâce au système Winnow, nous avons changé la façon dont nous servons les aliments à nos clients. Nous avons remplacé notre service buffet du petit-déjeuner et aujourd'hui, les repas sont tous servis en portions individuelles. Nous avons également ajouté plus de légumes* ”

Jakub Emanuel Malec, Chef exécutif,
Novotel Warsaw Centrum

Récolter les bénéfices

AccorHotels a installé Winnow au Novotel Varsovie Centrum en juillet 2016 pour aider l'équipe à mesurer, comprendre et réduire le gaspillage alimentaire.

Dans la semaine suivant l'utilisation du logiciel Winnow, on a appris que 700 kg d'aliments, en moyenne, étaient gaspillés chaque semaine. L'équipe a ensuite été en mesure d'identifier rapidement l'endroit où les déchets ont été générés au sein de ses opérations et de faire des ajustements de production.

En trois mois, l'objectif de réduction de 30 % a été atteint. L'équipe du Novotel Varsovie Centrum a réduit ses déchets alimentaires de 55 %. Cela équivaut à éviter de jeter 27 milliers de repas.

L'équipe du Novotel Varsovie Centrum a été très satisfaite des résultats et leur cuisine est devenue un modèle pour les autres.



Nos meilleurs conseils pour réduire le gaspillage alimentaires

- Surveiller activement le suivi des aliments et les raisons pour lesquelles ils sont jetés.
- Sensibiliser le personnel au gaspillage alimentaire durant leur formation.
- Privilégier l'utilisation d'aliments préparés et non ceux servis dans les « spéciaux » quotidiens (p. ex. soupes et currys)
- Veiller que la formation sur les préparations des légumes et de la viande ait lieu chaque fois que de nouveaux chefs se joignent à l'équipe à fin de vous assurer que vous obteniez le rendement maximal de chaque ingrédient.
- Promouvoir les produits de saison – ils sont moins chers et se conservent plus longtemps.

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](#)




ACCOR HOTELS
Feel Welcome


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS

 **winnow**