

Le Pullman Dubai Creek City Centre a réduit de 4% le coût des aliments achetés par le biais d'une réduction de ses déchets alimentaires

Le Pullman Dubai Creek City Centre est un hôtel cinq étoiles rattaché au Deira Shopping Centre, à seulement 10 minutes de l'aéroport international de Dubaï. Cet hôtel compte 317 chambres, un centre de fitness, une piscine extérieure et de multiples salles de réunion. Avec quatre restaurants et bars, le Pullman Dubai Creek City Centre offre aux clients la possibilité de déguster des plats du monde entier.

L'hôtel place ses responsabilités environnementales et sociales en tête de liste de ses priorités. Il travaille à l'initiative Planet 21 d'AccorHotels et met en œuvre des stratégies de prévention des déchets alimentaires. Dans le cadre de cette dernière, la chaîne hôtelière vise à réduire ses déchets de 30 % d'ici 2020 sur l'ensemble de son portefeuille de marques hôtelières.

Le Pullman Dubai Creek City Centre a conclu un accord pilote avec Winnow pour ses salles de séjour, suites, events space and catering service.



Réduction du
coût des aliments
achetés

4%



Estimation des
économies
par an

\$400,00



Estimation des
économies
de CO2

65 tonnes

“

Winnow me permet de visualiser l'impact du gaspillage sur mes marges et m'aide à repérer où ce gaspillage est évitable. Les chiffres sont absolument fantastiques ”

**Nishan Silva, Directeur général
Pullman Dubai Creek City Centre**

Récolter les bénéfices

Le Pullman Dubai Creek City Centre & Residences a été l'un des premiers hôtels où nous avons testé notre technologie au Moyen-Orient. En utilisant Winnow pour mesurer et gérer leurs déchets alimentaires, l'équipe a obtenu d'excellents résultats au bout de quatre semaines seulement.

Grâce à des changements simples, comme la réduction de la taille des bols de petit-déjeuner et la prévision de la fréquentation des invités pour mieux contrôler la production, l'équipe économise 400 dollars par semaine sur le coût des aliments.

Les rapports détaillés fournis par Winnow aident tous les membres de l'équipe à voir où se produisent les déchets et combien ils coûtent. En donnant de la visibilité à l'impact des déchets sur les marges, le site a permis de réduire de 4 % le coût des aliments achetés et on estime qu'ainsi on évite 5,6 tonnes d'aliments à la poubelle par an.

Nos meilleurs conseils pour réduire le gaspillage alimentaires

- Peser les composants du menu pour ajuster la taille des portions.
- Acheter des plats plus petits pour encourager les clients à ne se servir que de la quantité nécessaire d'aliments.
- Surveiller activement le suivi des aliments et les raisons pour lesquelles ils sont jetés.
- Vérifier les réservations d'hôtels quotidiennement et prévoir le nombre de clients attendus pour mieux contrôler la production 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 25 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

 **pullman**
HOTELS AND RESORTS
DUBAI CREEK CITY CENTRE

 **winnow**