

Découvrez comment le RSBJ utilise Winnow pour améliorer la qualité de son offre

Le Réseau Santé Balcon du Jura est une institution incluant l'ensemble des prestataires de soins de la région de Sainte-Croix, canton de Vaud, avec les missions suivantes : cabinet médical, promotion et prévention de la santé, Structures d'Accueil Médico-Sociales (SAMS), hôpital et Établissement Médico-Social (EMS l'arbre de vie). L'institution comprend en tout 88 lits et fournit environ 320 repas / jour pour ses différents clients/patients/résidents et bénéficiaires.

Au RSBJ, la nutrition est essentielle et fait partie intégrante du processus des soins. La nutrition est adaptée en fonction de la pathologie et des objectifs médicaux, le but étant principalement de prévenir la dénutrition chez la personne âgée. Le RSBJ a commencé à travailler avec Winnow en 2017 pour améliorer leur offre à travers la mesure et l'analyse du gaspillage alimentaire.



Réduction du % des coûts gaspillés de

08%



Économies de CO2 estimées par an

2.4 tonnes



Réduction des déchets par couvert de

10%

Mesurer a ses avantages

Le RSBJ a déployé Winnow dans le cadre de son programme de rééquilibrage des menus pour aider les équipes à mieux gérer l'apport nutritionnel des patients. Grâce aux données détaillées de Winnow, les équipes ont constatées que les résidents avaient un plus grand appétit le matin et moins le soir. Sur cette base, ils ont été en mesure de faire des ajustements à leurs menus pour commencer à offrir des options de petit-déjeuner plus riches, des options de dîner plus léger, et des collations avec une valeur nutritive plus élevée.

De plus, grâce à l'outil digital Winnow et aux rapports détaillés, les équipes do RSBJ sont maintenant en mesure de mieux gérer la taille des portions. Ils peuvent identifier les plats qui sont les plus gaspillés et en réduire les portions sans affecter la valeur nutritionnel des repas. Avec Winnow, il leur est maintenant possible de prendre des décisions précises comme par exemple l'introduction de produits riches en protéines tout au long de la journée.

Aujourd'hui, ils ont amélioré leur offre et réduit le gaspillage alimentaire contribuant à la santé des résidents et à l'environnement. L'impact de Winnow au RSBJ est prometteur pour le secteur des soins dans son ensemble.

Top Tips pour réduire son gaspillage

- Engager l'équipe et tenir des réunions quotidiennes.
- Étudiez les rapports Winnow pour identifier les habitudes alimentaires des patients et utiliser l'information pour améliorer l'offre alimentaire sans compromettre sa valeur nutritionnelle.
- Remplacer les plats qui ont le plus de retour pour s'assurer que les patients mangent la bonne quantité de nourriture.

A propos de Winnow

Le système Winnow est une balance connectée qui permet de catégoriser ce qui est jeté à la poubelle pour considérablement réduire les coûts du gaspillage. Jusqu'à présent, nous avons aidé nos clients à économiser plus de 21 millions de dollars en coûts de déchets alimentaires réduits. Les clients de Winnow économisent généralement de 3 à 8% sur le coût d'achat de la nourriture.

Découvrez exactement ce que votre entreprise pourrait économiser et obtenez votre propre rapport personnalisé en utilisant notre calculateur d'économies:

www.winnowsolutions.com/calculator

Consultez notre guide contenant les meilleurs conseils et astuces pour aider chef et opérateur de services de restauration dans leurs efforts quotidiens de booster leur cuisine et exécuter une opération plus rentable:

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](#)

