

Un impact durable chez Wellcome Trust tout en réduisant les déchets de 70 %

Compass Group au Royaume-Uni et Irlande est la plus grande entreprise de services en restauration collective du Royaume-Uni. Après avoir publié son Rapport sur la responsabilité d'entreprise 2016 plus tôt cette année, Compass a annoncé son engagement à s'attaquer au problème des déchets alimentaires et s'est fixé un objectif de réduction des déchets de 10 % d'ici 2020. L'entreprise a alors été l'une des premières à signer l'accord « WRAP Hospitality and Foodservice » et à s'engager sur l'accord Courtault 2025.

Wellcome Trust est une fondation caritative mondiale qui soutient les scientifiques et les chercheurs. Ils ont choisi Restaurant Associates (qui fait partie de Compass Group UK & Ireland) comme fournisseur catering pour leur siège central à Londres. Compass a alors implémenté Winnow pour aider l'équipe à réduire le gaspillage alimentaire.



Réduction
des déchets
alimentaires à
hauteur de
70%



Économies
de CO2
estimées
19 tonnes



Déchets
alimentaires
évités
4.4 tonnes



“ Avec les données du rapport Winnow, nous pouvons constater où et pourquoi les aliments sont gaspillés, et à partir de là, nous pouvons étudier les moyens de les minimiser. Maintenant que notre production de déchets alimentaires est plus stable, nous nous poussons à continuer à les réduire autant que possible. ”

William Owen, Chef de cuisine de Wellcome Trust

Reaping The Benefits

Compass Group Royaume-Uni et Irlande a installé Winnow au Wellcome Trust en octobre 2014 pour aider l'équipe à mesurer, comprendre et réduire le gaspillage alimentaire. Par le biais de la balance numérique et le compteur intelligent de Winnow, l'équipe a été en mesure d'identifier rapidement où les déchets se produisaient dans leurs opérations et d'apporter des ajustements à la production pour réduire les déchets tout en fournissant un service de haute qualité au client.

À ce jour, les déchets alimentaires ont été réduits de 70 % par rapport à la situation initiale. Le Wellcome Trust a été très satisfait des résultats et la cuisine est devenue un modèle pour les autres.



Nos meilleurs conseils pour réduire le gaspillage alimentaires

- Surveiller activement le suivi les aliments et les raisons pour lesquelles ils sont jetés.
- Sensibiliser le personnel au gaspillage alimentaire durant leur formation.
- Réutiliser les restes des matières premières (ex : soupe, base).
- Impliquer la clientèle dans la réduction des déchets alimentaires : promouvoir l'importance du bien être durable.
- Promouvoir les produits de saison - ils coûtent moins cher et se conserve 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 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

