

Cómo Nickelodeon Hotels & Resorts Punta Cana salva 118,000 comidas al año de la basura

Enclavado en el paraíso tropical de la República Dominicana, Nickelodeon Hotels & Resorts Punta Cana, by Karisma es más que un destino de lujo: es un resort que satisface los gustos más diversos, combinando la hospitalidad de clase mundial con un firme compromiso con la sustentabilidad. Bajo la dirección del Sous Chef ejecutivo Oskar Valle, el equipo culinario ha implementado la tecnología de Winnow para transformar las operaciones, reducir el desperdicio de alimentos y cumplir ambiciosos objetivos de sustentabilidad.

Un reto mundial

En el mundo se tira a la basura un tercio de todos los alimentos producidos, lo que convierte el desperdicio de alimentos en uno de los retos más críticos del sector hotelero. Este problema es especialmente grave en los resorts de lujo, donde la diversidad de opciones gastronómicas es fundamental para la experiencia de los huéspedes. Consciente de la necesidad de un cambio, Nick Punta Cana se asoció con Winnow para transformar su enfoque a este reto mundial.

“

En todo el mundo, gran parte de lo que se prepara en una cocina acaba en la basura. Tenemos un porcentaje muy alto de la población mundial que pasa hambre. Como personas, como profesionales, tenemos el deber de evitar este despilfarro.

Oskar Valle
Sous Chef Ejecutivo
Nick Punta Cana

“Queremos ser conscientes de todos los recursos que utilizamos. El desperdicio de alimentos no sólo tiene un impacto económico, sino también medioambiental. El seguimiento de los desperdicios nos permite identificar áreas de mejora, adaptar los menús a las preferencias de los clientes y reducirlos de forma eficaz”, explica Oskar Valle, Sous Chef Ejecutivo del Nickelodeon Hotels & Resorts Punta Cana.

Soluciones basadas en datos

La instalación de Winnow en tres cocinas proporcionó información práctica sobre los residuos, lo que permitió al equipo tomar decisiones informadas y aplicar estrategias específicas.

- **Seguimiento diario:** La plataforma Winnow permitió al equipo ajustar los menús y las cantidades de ingredientes en tiempo real.
- **Análisis semanal:** Los informes destacaban las tendencias y señalaban las áreas de desperdicio, como los restos de carne, pollo y pescado no utilizados, que antes suponían un aumento de los costos.

Resultados:



Reducción del 27% del volumen de residuos



61,000 dólares de ahorro anualizado en valor de residuos



118,000 comidas ahorradas anualmente



203.8 toneladas de emisiones de CO₂e evitadas

*Baseline vs (Ago - Oct) 2024



Los informes semanales nos ofrecen una visión más amplia de las tendencias, mientras que el seguimiento diario permite realizar ajustes rápidos. Con estas dos herramientas hemos mejorado significativamente nuestra eficiencia.

Oskar Valle, Sous Chef Ejecutivo, Nick Punta Cana

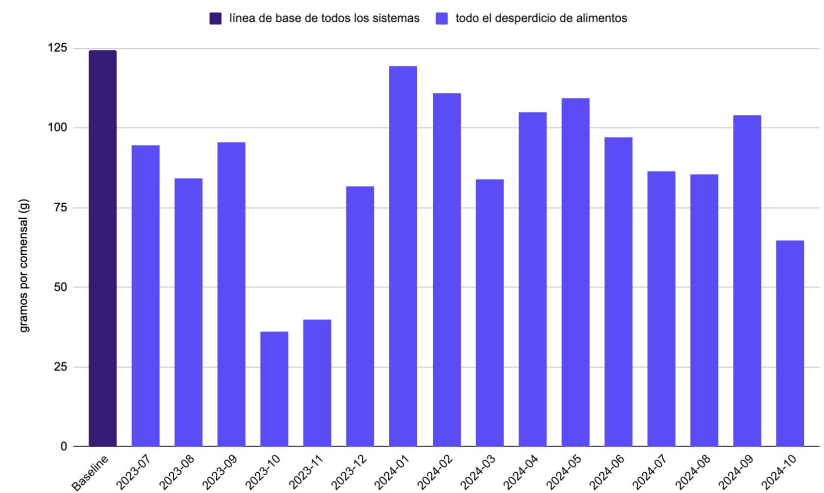
Estrategias y medidas adoptadas

Optimización de la producción: El equipo utilizó los datos sobre residuos para minimizar el exceso de producción y ajustar el tamaño de los lotes a las pautas de consumo de los clientes: "Te dice dónde hay más residuos para que puedas cambiar ese tipo de preparación o utilizar ese ingrediente en otra cosa", explica Oskar Valle.

Ajustes del menú: El Rincón Dominicano, uno de las estaciones favoritas de los clientes, se amplió en función de los datos de consumo, mientras que las opciones con alto contenido en grasa, como las salchichas y el chorizo, se redujeron en función del análisis de consumo y de las preferencias de nuestros clientes.

Reutilización de ingredientes: Por ejemplo, los recortes de carne, aves y pescado se utilizaron para crear caldos, eliminando así la necesidad de caldos comerciales, lo que no sólo evita desperdiciar ingredientes, sino que también reduce costos.

Compromiso del equipo y cambio cultural: La reducción del desperdicio de alimentos está profundamente arraigada en la formación y el desarrollo del equipo culinario.



Los talleres prácticos se centran en maximizar el uso de los ingredientes, y se capacita a los cocineros para controlar los datos de desperdicio y sugerir mejoras. En lugar de desechar las sobras, se enseña al equipo a reutilizarlas en otras preparaciones.

Mirando hacia el futuro

La asociación de Nickelodeon Hotels & Resorts Punta Cana con Winnow es un ejemplo de cómo la tecnología innovadora y el compromiso con la sostenibilidad pueden transformar las operaciones hoteleras. Gracias a la reducción de residuos, la reutilización de ingredientes y la adaptación de los menús a las preferencias de los clientes, el resort ha logrado resultados notables, al tiempo que lidera las prácticas respetuosas con el medio ambiente. El objetivo del Nick Punta Cana es ampliar las iniciativas de reducción de residuos, mejorar el compromiso de los huéspedes a través de la educación en sostenibilidad y seguir aprovechando los datos de Winnow para lograr una eficiencia aún mayor. La experiencia de Nickelodeon Hotels & Resorts Punta Cana, by Karisma sirve de modelo para otros complejos turísticos que deseen alinear la eficiencia operativa con los objetivos de sostenibilidad, demostrando que el lujo y la responsabilidad medioambiental van de la mano.

Acerca de Winnow

Winnow desarrolla herramientas de Inteligencia Artificial (IA) para ayudar a los chefs de grandes empresas como hoteles, empresas de catering, casinos y cruceros a gestionar cocinas más rentables y sostenibles reduciendo a la mitad el desperdicio de alimentos.

Medir el desperdicio de alimentos es un reto para las cocinas comerciales, ya que hasta el 20% de los alimentos comprados se desperdicia. Winnow ofrece una solución para cada cocina.

Nuestra plataforma de análisis y nuestro conjunto de informes ayudan a los equipos a identificar rápidamente los residuos, lo que permite a las empresas reducir significativamente los residuos a gran escala. Las cocinas que utilizan Winnow reducen el desperdicio de alimentos a la mitad en promedio, lo que reduce los costes de compra de alimentos entre un 3 % y un 8 % y mejora los márgenes al tiempo que se hace lo correcto. Winnow está presente en 77 países y tiene oficinas en Londres, Dubái, Singapur, Cluj y Chicago.