

Ritz Carlton Aruba: Elevando la sostenibilidad en la hostelería de lujo

Con la arena blanca y las aguas cristalinas de Aruba como telón de fondo, el Ritz Carlton Aruba es la personificación del lujo en el Caribe. Conocido por su impecable servicio y sus comodidades de categoría mundial, el hotel se ha convertido en el destino preferido de los viajeros. Comprometido con la mejora de su responsabilidad medioambiental, el hotel ha lanzado recientemente la tecnología de IA de Winnow para hacer frente a uno de los retos más acuciantes del sector de la hostelería: el desperdicio de alimentos.

El desperdicio de alimentos es uno de los retos más acuciantes del sector de la hostelería, especialmente en los hoteles de lujo, donde las lujosas experiencias gastronómicas son un sello distintivo del servicio a los huéspedes. En el Ritz Carlton Aruba, este problema era una preocupación importante, sobre todo en el departamento de banquetes, donde el exceso de producción a menudo hace que se desechen grandes cantidades de alimentos no consumidos. El hotel reconoció que abordar el problema del desperdicio de alimentos no era sólo una cuestión de responsabilidad medioambiental, sino también una oportunidad para establecer un nuevo estándar de prácticas sostenibles en el sector del lujo.

Al frente de esta iniciativa está el chef ejecutivo Joseph Murphy. Con una gran experiencia en cocinas de prestigio

en todo el mundo, el chef Murphy ha sido testigo directo del impacto del desperdicio de alimentos a lo largo de su carrera.

En su afán por combatir eficazmente el desperdicio de alimentos, el Ritz Carlton Aruba recurrió a la innovadora tecnología de Winnow. El chef Murphy conoció Winnow cuando formaba parte del Marriott Business Council en Abu Dhabi. Impresionado por su potencial, vio en Winnow la solución perfecta para ayudar al hotel a controlar y reducir el desperdicio de alimentos. **"La tecnología hace que la gente sea más consciente de lo que tira"**, explica el chef Murphy, y quiso implantarla en el Ritz Carlton Aruba.



Al haberme criado en hoteles, he visto muchos residuos: mucho plástico, mucha comida. Creo que si puedo aportar mi granito de arena, sobre todo dirigiendo un hotel en el que entran quinientas o seiscientas personas al día, puedo tener un mayor impacto con mi trabajo.

Joseph Murphy, Chef Ejecutivo



Con la implementación de Winnow, el Ritz Carlton Aruba ya ha adquirido la capacidad de controlar el desperdicio de alimentos, recopilar información valiosa y tomar decisiones informadas para minimizar el desperdicio en todas sus operaciones culinarias.

El impacto de Winnow

Desde la integración de Winnow, el Ritz Carlton Aruba ha experimentado mejoras significativas. La función de categorización de residuos de la tecnología ha sido fundamental para abordar retos como la segregación de residuos y la sobreproducción, especialmente en banquetes. Analizando los datos de Winnow Hub, el hotel ha reducido drásticamente los residuos en áreas clave como la carnicería. **"Hemos marcado una gran diferencia en la carnicería. Desde el principio vimos cuánto se tiraba. Hemos reducido mucho la cantidad de recortes de carne que se tiran", señala el chef Murphy**. Estos esfuerzos no sólo han reducido el impacto ambiental del hotel, sino que también han supuesto un importante ahorro de costes.

Crear una cocina consciente

Un aspecto clave del enfoque de sostenibilidad del Ritz Carlton Aruba es fomentar un entorno de cocina consciente.

"La tecnología hace que sean más conscientes de sí mismos", afirma el chef Murphy. Esta cultura de concientización se extiende a todas las operaciones culinarias del hotel, garantizando que cada miembro del personal de cocina comprenda la importancia de minimizar los residuos y de tomar decisiones meditadas que se ajusten a los objetivos de sostenibilidad del hotel.

Una cultura de sostenibilidad

En el Ritz Carlton Aruba, la sostenibilidad es un principio rector. Gracias a los conocimientos de Winnow, el hotel ha cultivado una cultura en la que cada decisión -desde la selección de ingredientes hasta el control de las porciones- se toma teniendo en cuenta la reducción de residuos y la conservación de los recursos. Este compromiso con la sostenibilidad no sólo pretende mejorar la experiencia de los huéspedes, sino también posicionar al Ritz Carlton Aruba como líder del lujo responsable. A medida que el Ritz Carlton Aruba continúa su viaje hacia la sostenibilidad, su recién lanzada asociación con Winnow sigue siendo esencial. El hotel está redefiniendo el lujo responsable, tomando medidas para lograr un impacto medioambiental positivo sin dejar de ofrecer experiencias excepcionales a sus huéspedes. Gracias a la dedicación del chef Murphy y de todo el equipo, el Ritz Carlton Aruba está allanando el camino hacia un futuro más sostenible en la hostelería, demostrando cómo el lujo y la sostenibilidad pueden ir 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.

