

Cómo Four Seasons Resort Costa Rica en Península Papagayo redujo el desperdicio de alimentos en un 50%, mejorando su compromiso con la cocina sostenible



El Four Seasons Resort Costa Rica en Península Papagayo es un complejo turístico de lujo donde la sostenibilidad es fundamental en sus operaciones. Reflejando la filosofía costarricense de vivir en armonía con la naturaleza, el resort ha hecho la prevención del desperdicio de alimentos una de sus principales prioridades. Además, el resort forma parte del objetivo de Four Seasons de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para el 2030 con respecto a su nivel de referencia del 2019, alineándose con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3 de las Naciones Unidas. El Chef Ejecutivo Emiliano Rabia Sottill aporta su pasión por la comida, una perspectiva global influenciada por

y un entendimiento de los sistemas alimentarios sostenibles para mejorar aún más la relación del Four Seasons Resort Costa Rica en Península Papagayo con la comida y el planeta. El equipo ha utilizado la tecnología de Inteligencia Artificial de Winnow para reducir con éxito el desperdicio de alimentos en un 50% en dos de las cocinas del Resort de agosto del 2022 a diciembre del 2022. Esto equivale a 40,000 comidas que se han evitado enviar al vertedero y \$46,000 ahorrados para que el resort reinvierta en ingredientes locales exquisitos y una experiencia global incomparable para sus huéspedes. Esperamos ver más ahorros y reducciones de desperdicio del visionario equipo de cocina.



En verdad, Winnow ha sido un gran descubrimiento. Ha sido una herramienta que ha localizado un problema que no creíamos tener. Hemos podido visualizar los cambios que hemos podido implementar en el proceso de producción de alimentos. Utilizamos Winnow de una manera para el ahorro financiero, para la eficiencia y para apoyar el planeta. Winnow nos ayuda a ser sostenibles; es una herramienta virtuosa.

Chef Emiliano Rabia Sottill
Four Seasons Resort Costa Rica
at Península Papagayo



Resultados de la Reducción de Desperdicio de Alimentos del Four Seasons Resort Costa Rica en los primeros 4 meses:



Ahorro de costes de \$46,000



Reducción del 50% en desperdicio de alimentos por valor en dos cocinas del Resort



40,000 comidas evitadas de llegar al vertedero en un período de 4 meses

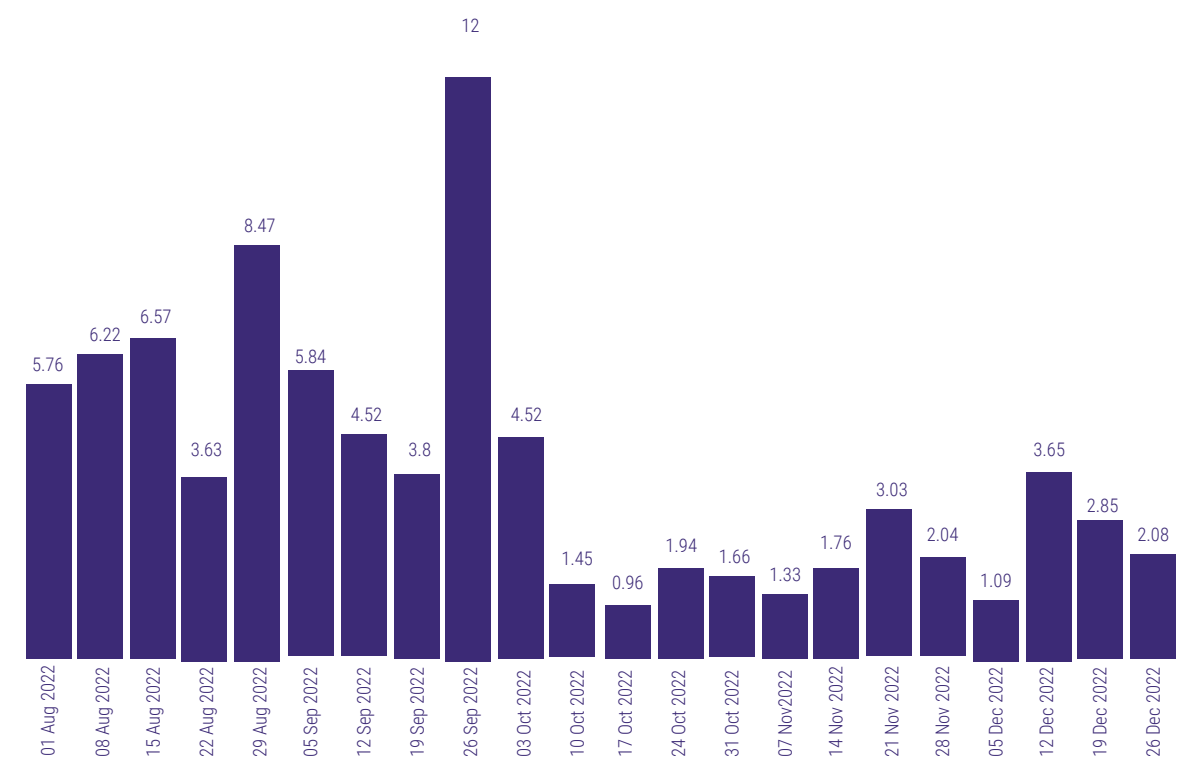
El Chef Emiliano tiene como objetivo equilibrar tanto la salud como la sostenibilidad en su cocina cocinando de manera intencionada y evitando el desperdicio de alimentos. Para elevar aún más la sostenibilidad del Resort, rápidamente integró Winnow en dos de las cocinas del Resort y en el comedor del personal para ver resultados significativos en 4 meses. Utiliza los datos e informes de Winnow diariamente con su equipo para seguir identificando oportunidades para la reducción de desperdicios.



No somos el centro, sino que existimos en un sistema completo. Es importante tener este ciclo virtuoso junto con la naturaleza y el ecosistema. Podemos hacer un gran impacto en cómo enviamos un mensaje a las próximas generaciones para llevar una vida mejor.

El equipo de Four Seasons Resort Costa Rica en Península Papagayo se preocupa profundamente por el impacto medioambiental del resort, desde proyectos de restauración de corales hasta el apoyo a agricultores locales.

Waste as % of sales | 01 August 2022 - 26 December 2022



El Chef Emiliano cree que el desperdicio de alimentos y la cocina sostenible ofrecen una oportunidad especial para reducir su impacto en la tierra. Four Seasons reconoce que a nivel global, hasta el 40% de los alimentos se desperdician, mientras más de 800 millones de personas padecen hambre. La industria de la hospitalidad tiene un papel significativo que desempeñar en la reducción del desperdicio de alimentos, por lo que Four Seasons está tomando un rol activo para reducir los desperdicios, implicar a proveedores para sistemas alimentarios más sostenibles y generar un impacto social positivo.

El chef Emiliano agregó: **"La Madre Tierra nos da tanto, es hora de que le devolvamos el favor."**

Sobre Winnow

Winnow desarrolla herramientas de Inteligencia Artificial (IA) para ayudar a los chefs en grandes negocios como hoteles, empresas de catering, casinos y cruceros a tener cocinas más rentables y sostenibles, reduciendo a la mitad el desperdicio de alimentos. Medir el desperdicio de alimentos es un desafío para todas las cocinas comerciales, con hasta un 20% de todos los alimentos comprados destinados al desperdicio. Winnow ofrece una solución para cada cocina.

Nuestra plataforma analítica y conjunto de informes ayudan a los equipos a identificar rápidamente el desperdicio, permitiendo a las empresas impulsar reducciones significativas de desperdicio a gran escala. Las cocinas que utilizan Winnow reducen a la mitad el desperdicio de alimentos en promedio, lo que disminuye los costos de compra de alimentos en un 3%-8%, mejorando los márgenes mientras hacen lo correcto. Winnow está desplegado en más de 60 países con oficinas en Londres, Dubái, Singapur, Cluj y Chicago.

