

Cómo Iberostar Hotels & Resorts redujo su desperdicio de alimentos en un 28%, impulsándolos hacia un futuro sin residuos



Iberostar Hotels & Resorts, una renombrada empresa de hospitalidad española conocida por sus lujosas propiedades frente a la playa, navega con firmeza hacia un futuro libre de residuos. Con el mar como un constante recordatorio de la necesidad de responsabilidad medioambiental, Iberostar tiene como objetivo no solo ser libre de residuos para 2025 a través de su iniciativa "Wave of Change", sino también ser neutro en carbono para 2030. Iberostar Hotels & Resorts se asoció con Winnow en septiembre de 2022

con el objetivo de ahorrar 1,600 toneladas de desperdicio de alimentos al año, equivalente a 5.3 millones de comidas. Tan solo en el primer semestre de 2023, la avanzada tecnología de Inteligencia Artificial de Winnow ha ayudado a Iberostar a reducir el desperdicio de alimentos en un 28% en 48 hoteles a nivel mundial. Esta significativa reducción equivale a un asombroso total de 735,000 comidas salvadas de llegar a vertederos, lo que es equivalente a prevenir la emisión de 1,264 toneladas de CO₂e a la atmósfera.

“

Nuestra asociación con Winnow es un testimonio de nuestro compromiso hacia un futuro sin residuos. Es realmente inspirador ver a nuestros chefs adoptar el programa y crear un cambio tangible. Este logro refuerza la posición de Iberostar como líder en la creación de una industria de viajes sostenible.

Megan Morikawa

Directora Global de Sostenibilidad de Iberostar



Impacto de enero a junio de 2023



Los hoteles con tecnología de IA ahorran 1.5 millones de comidas al año, acercándonos mucho a nuestra meta de 5.3 millones



28% reducción del desperdicio de alimentos en hoteles con tecnología Inteligencia Artificial instalada y en funcionamiento



Desde una perspectiva climática, esto se traduce en una reducción de 2,500 toneladas de CO₂e al año, equivalente a 6.4 millones de millas recorridas por un automóvil de pasajeros (fuente: calculadora de la EPA)

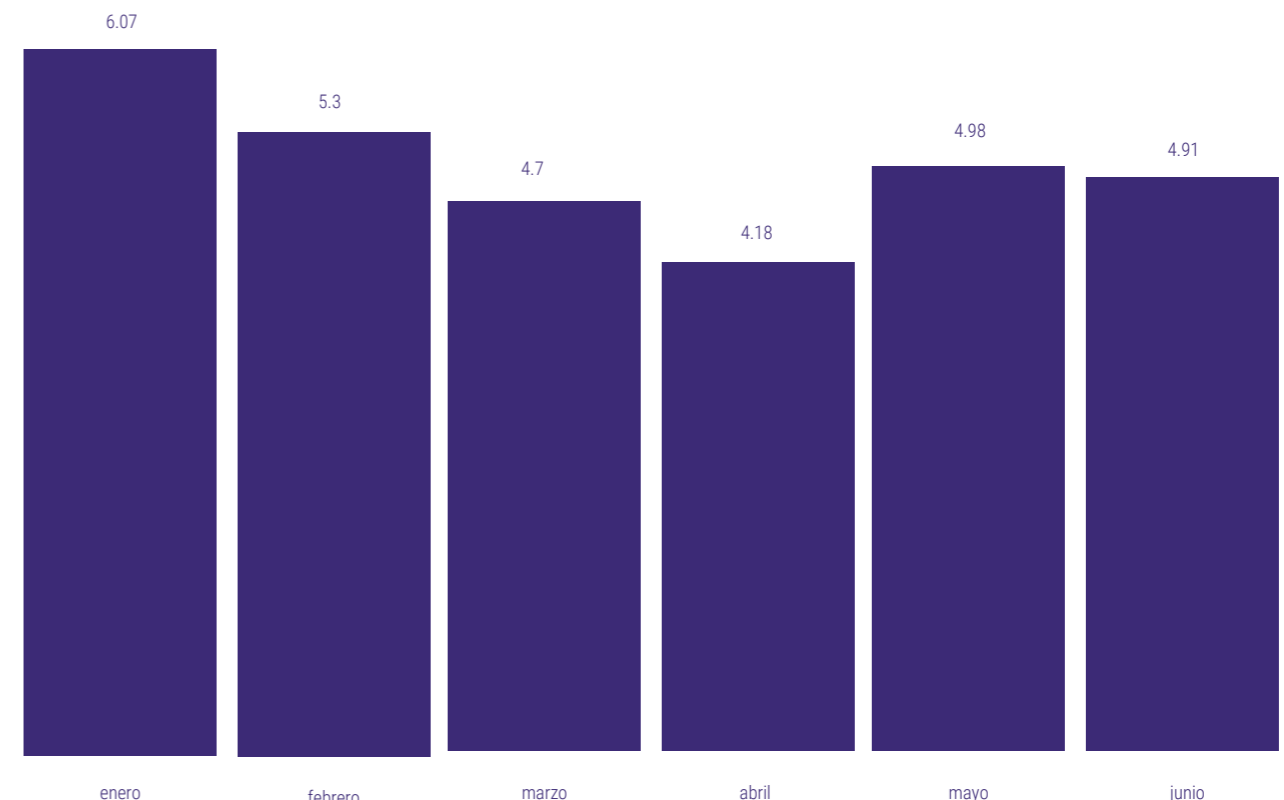


Si queremos mantener nuestra calidad, debemos reducir lo que producimos – Winnow nos ayuda a ver el desperdicio, nos ha podido incrementar la calidad de los productos. Por ejemplo, hemos detectado que estábamos desperdiciando el 14 - 15% de la producción de croissants diario. Estamos haciendo menos croissants de una calidad superior que son suficientes para el cliente y no tenemos casi desperdicio.

Ángel Arroyo | Chef Regional
Iberostar República Dominicana

A nivel mundial, un tercio de todos los alimentos producidos se desperdicia, contribuyendo al cambio climático y al despilfarro de recursos. En la industria hotelera, donde las apuestas son aún más altas, Iberostar ha demostrado que una gestión efectiva de los residuos no es sólo bueno para el planeta, sino también para el negocio y la experiencia del cliente. La exitosa asociación entre Iberostar y Winnow es un brillante ejemplo de cómo la tecnología y el compromiso pueden unirse para lograr avances significativos en prácticas sostenibles.

Desperdicio como porcentaje de los costos de alimentos de enero de 2023 a junio de 2023



Al reducir el desperdicio de alimentos, la compañía ha fortalecido sus operaciones, ha generado ahorros financieros y, lo más importante, ha dado un paso más hacia el cumplimiento de sus ambiciosos objetivos de sostenibilidad.

Winnow nos permite un mayor control, eficacia, control de costes, y un mayor compromiso con nuestro proyecto de sostenibilidad."

Javier Villalustre, Asesor Regional
Islas Baleares, Iberostar

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.



We are proud to be part of the
Courtauld 2025 Commitment



winnow

www.winnowsolutions.com



We are proud to be part of
Friends of Champions 12.3