

¿Cómo ahorra Royalton CHIC Cancun 140,000 comidas al año?

En el corazón de la vibrante Zona Hotelera de Cancún, **Royalton CHIC Cancun** de **Blue Diamond Resorts** ofrece una escapada de lujo. Conocido por sus experiencias culinarias de alta gama y sus impresionantes vistas, el complejo está redefiniendo la hospitalidad de cinco estrellas combinando la gastronomía gourmet con prácticas de sostenibilidad de vanguardia. El resort se asoció con **Winnow** para integrar la reducción de residuos alimentarios en su oferta de lujo. En Elements Gourmet Buffet, uno de los nueve restaurantes del resort, los residuos alimentarios se redujeron en un impresionante 56% en sólo seis meses, superando con creces el objetivo inicial del 40%.

El reto de los resorts todo incluido

Blue Diamond Resorts gestiona más de 80 establecimientos de siete marcas. Concretamente en **Royalton CHIC Cancun** con 456 habitaciones, 9 restaurantes y más de 4,000 cubiertos diarios, el equipo se enfrentó a la complejidad operativa de ofrecer comidas consistentes y de alta calidad a escala. Servir a más de 4,000 personas al día plantea retos en la preparación de los alimentos, la gestión del inventario y la optimización de los recursos. El desperdicio de alimentos por exceso de producción, las sobras del buffet y el desperdicio de platos amenazaban tanto el control de costes como los compromisos medioambientales del resort.

Motivación para el cambio

Para Royalton CHIC Cancun, reducir los residuos no era sólo ahorrar dinero, sino ofrecer excelencia con integridad. Con unos huéspedes cada vez más conscientes de la sostenibilidad,



Transformamos el exceso de producción en platos gourmet como raviolis o canelones. Es creatividad guiada por datos: los residuos se convierten en una oportunidad.

Freddy Chi, Chef Ejecutivo



Resultados de la reducción de residuos



Reducción del 56% del desperdicio de alimentos en valor



246,4 toneladas de CO₂e evitadas anualmente



165.000 dólares de ahorro anual en costes



140.000 comidas ahorradas anualmente

el complejo reconoció la oportunidad de predicar con el ejemplo y alinear las operaciones con sus valores de **lujo, responsabilidad e innovación**.

"Nuestros huéspedes entienden perfectamente la intención que hay detrás de la reducción de residuos... Están más informados y comprometidos con el medio ambiente".

Luis Quintero, Gerente General, Royalton CHIC Cancun

Estrategias y medidas adoptadas

Utilizando datos en tiempo real de Winnow, el equipo de Royalton CHIC Cancun perfeccionó las prácticas de cocina para reducir los residuos sin comprometer la calidad. Estas estrategias específicas pusieron en primer plano tanto la eficiencia como la creatividad:

- **Cocción en directo de chilaquiles:** Se pasó de platos precocinados a platos recién preparados en el buffet, mejorando la frescura y reduciendo las sobras.
- **Transformar los excedentes en platos gourmet:** Las proteínas y verduras sobrantes se reelaboran ahora en raviolis y canelones de alta gama con salsas modernas.
- **Reutilización del pan:** El pan sobrante se dirige a las comidas del personal o se utiliza en postres, minimizando el desperdicio en una categoría de grandes pérdidas.
- **Utilizar los recortes de forma creativa:** Las cáscaras de fruta y los restos de verduras se convierten en salsas, siropes y bebidas, incluidas las cáscaras de piña, aprovechando al máximo cada ingrediente.

Mejorar la experiencia del cliente

Todos los cambios basados en la reducción de residuos han mejorado la experiencia del cliente:

- **Las estaciones de cocina en vivo** (por ejemplo, para los chilaquiles) sustituyeron a los platos precocinados, mejorando la frescura y reduciendo los residuos.
- **La reutilización creativa** de ingredientes -como cáscaras de piña para salsas o transformación de proteínas en raviolis gourmet- ha sorprendido y deleitado a los comensales.

Gracias a la utilización de datos para optimizar los procesos, el complejo ha mejorado no sólo la sostenibilidad, sino también el sabor, la frescura y la presentación, todo ello en beneficio de la experiencia del huésped.

El tiempo es un lujo: ahorrar tiempo en la cocina

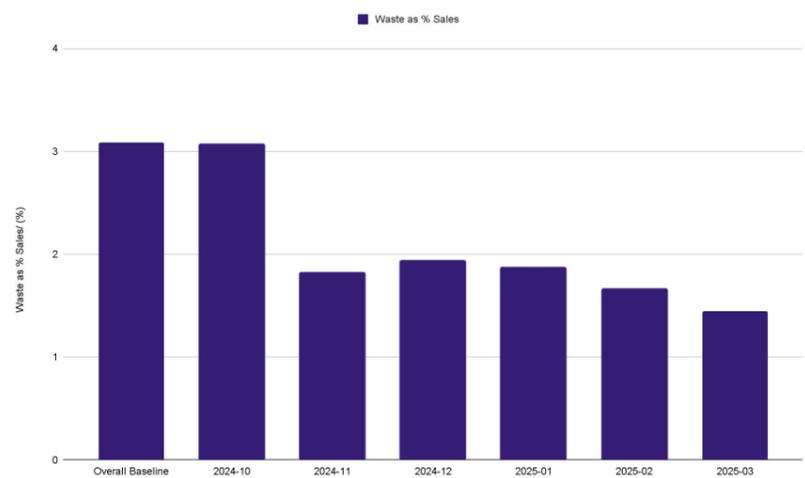
Para el chef de la empresa **Claudio Flores**, uno de los efectos más profundos de Winnow ha sido la eficiencia en el tiempo: **"Se dedica menos tiempo a la producción y se logran mejores resultados. Nos dimos cuenta de que podemos hacer más con menos"**. El sistema



Todo es positivo: utilizamos datos en tiempo real para tomar mejores decisiones de forma inmediata, hasta el punto de que ahora somos un ejemplo para la empresa y el medio ambiente.



Luis Quintero, Gerente General



reveló que una producción más ajustada significaba menos horas dedicadas a preparaciones innecesarias, lo que liberaba a los equipos culinarios para centrarse en el emplatado, la innovación y la calidad del servicio.

Un modelo para el futuro

El resort ha ampliado el programa a otros restaurantes. El éxito del Royalton CHIC Cancun ya está influyendo en todo el grupo Blue Diamond Resorts: **"Este es el primer hotel que implanta el sistema, y ahora somos un ejemplo para la empresa, la industria y los colaboradores estratégicos"** dice Luis Quintero. La compañía planea escalar el modelo a más propiedades con otras 5 propiedades que ya están comenzando su viaje de reducción de desperdicio de alimentos con Winnow.

Conclusión

Al fusionar la tecnología con la creatividad culinaria, Royalton CHIC Cancun no sólo ha reducido el desperdicio de alimentos, sino que ha mejorado la experiencia de los huéspedes y reforzado la identidad de su marca de lujo. El resort demuestra que la sostenibilidad puede ser un motor de calidad, creatividad y excelencia operativa.

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 todas las cocinas comerciales, ya que hasta el 20% de todos los alimentos comprados se desperdician. Winnow ofrece una solución para cada cocina.

Nuestra plataforma analítica y nuestro conjunto de informes ayudan a los equipos a identificar rápidamente los desperdicios, lo que permite a las empresas reducirlos de forma significativa a gran escala.

Las cocinas que utilizan Winnow reducen el desperdicio de alimentos a la mitad de media, 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 más de 90 países y cuenta con oficinas en Londres, Dubai, Singapur, Cluj y Chicago.

