

Felsinea riduce gli sprechi alimentari del 40% nella mensa Barilla grazie a Winnow

Felsinea Ristorazione, un'azienda di ristorazione collettiva Italiana, ha compiuto un passo audace verso la sostenibilità integrando la tecnologia innovativa di Winnow.

Questa iniziativa fa parte dell'impegno dell'azienda a ridurre l'impatto ambientale e migliorare la salute dei clienti per le generazioni future.

Grazie alla tecnologia di Winnow, Felsinea ha ridotto gli sprechi alimentari del 40%, ottenendo notevoli benefici ambientali, economici e qualitativi all'interno del sito Barilla.

Cecilia Valverde, coordinatrice dei Progetti di Sostenibilità Alimentare, spiega: **"Investire in pratiche sostenibili è essenziale per il successo a lungo termine della nostra azienda e per il benessere delle comunità che serviamo."**

Felsinea ha sempre cercato nuove tecnologie per potenziare i suoi sforzi di sostenibilità e rimanere all'avanguardia. In passato, hanno implementato nuovi sistemi di cottura, programmazione della produzione e ordinazione delle materie prime oltre all'utilizzo di imballaggi ecosostenibili; tutto ciò permette loro di rimanere fedeli ai propri obiettivi di sostenibilità.

La decisione di utilizzare Winnow è stata basata su diversi fattori, tra cui l'efficienza operativa e la sostenibilità ambientale. Il sistema Winnow utilizza una tecnologia all'avanguardia per fornire informazioni sugli sprechi alimentari, che Felsinea ritiene le permetta di rimanere un passo avanti alla competizione in termini di sostenibilità. Inoltre, offre loro una missione aziendale chiara e forte, contribuendo alla salute del nostro pianeta.

Trasformazione del modo di lavorare

L'implementazione di Winnow ha trasformato le operazioni in cucina di Felsinea Barilla in un ambiente più sostenibile ed efficiente. Winnow ha influenzato il loro modo di lavorare:

Fase del mattino: Gli chef pesano gli sprechi in più sezioni:

- Stanza 01: Preparazione Fresca (Frutta e Verdura, prodotti freschi)
- Stanza 02: Preparazione della Carne
- Stanza 03: Salumi e Formaggi

“

Winnow ci ha dato l'opportunità di sviluppare una maggiore consapevolezza per il nostro pianeta e ci ha reso partecipanti attivi in questo sforzo.

Come evidenziano Cecilia Valverde (Coordinatrice dei Progetti di Sostenibilità) e Leslie Jaime (Responsabile dei Ristoranti Barilla Group).

Risultati dell'uso dell' Intelligenza Artificiale di Winnow:



26.000 kg di CO₂e risparmiati ogni anno



Riduzione del 40% degli sprechi alimentari



Riduzione annuale del valore dei rifiuti di €19.000



15.000 pasti salvati ogni anno



6 tonnellate di sprechi alimentari risparmiati ogni anno

Durante il Servizio:

- Vassoi dei Dipendenti Barilla: Il personale di Felsinea separa gli sprechi alimentari dagli altri all'interno del vassoio e classifica gli sprechi alimentari sulla bilancia.

Fase di fine servizio: Classificazione dei pasti di fine servizio in:

- Donazioni di Pasti: Classificazione dei pasti di fine servizio per la donazione al Banco Alimentare.
- Spreco non utilizzabile: Ad esempio, un piccolo pezzo di lasagna che rimane in un vassoio non può essere riutilizzato e viene quindi scartato.

Winnow permette agli chef di adottare questo approccio meticoloso agli sprechi alimentari, migliorando notevolmente la gestione dei rifiuti.

Esperienza dei clienti migliorata

Felsinea Barilla è convinta che la tecnologia Winnow aumenti la trasparenza e la consapevolezza tra il ristorante e i suoi clienti. Questo ha portato ad una maggiore comprensione delle preferenze individuali degli ospiti, permettendo un'esperienza culinaria più personalizzata. Con una maggiore attenzione al menù, i clienti possono godere di cibi più raffinati e deliziosi. I rapporti e i dati forniti dal sistema Winnow hanno permesso agli chef di identificare le tendenze alimentari degli ospiti e creare una proposta gastronomica con un impatto ambientale minimo;

questo dimostra come il sistema abbia trasformato la pianificazione del menù e la preparazione degli alimenti a beneficio sia dell'ambiente che dei clienti.

Gli Chef de Cuisine, Simona Cavazzoni e Anabel Pimienta, descrivono questa trasformazione: "Siamo generalmente molto più attenti alla creazione del menù settimanale, bilanciando l'offerta giornaliera basandoci sui report." La tecnologia supporta attivamente anche ogni chef nel processo creativo, utilizzando dati dettagliati per sperimentare e innovare continuamente con nuovi piatti.



“Le mani che amano ciò che fanno non deludono mai... nemmeno il pianeta.” come sottolineato da Leslie Jaime, Responsabile dei Ristoranti Barilla Group

Felsinea Barilla è dedicata a evolvere verso un'operazione più sostenibile in futuro. L'azienda prevede di continuare a implementare tecnologie e pratiche innovative per mantenere la sua leadership nella gestione ambientale. La partnership di Felsinea e Barilla con Winnow ha permesso alle aziende di portare i loro impegni di sostenibilità al livello successivo. Gestendo efficacemente gli sprechi alimentari, Felsinea e Barilla non solo riducono il proprio impatto ambientale, ma migliorano anche l'efficienza operativa, contribuendo alla salute del pianeta e al benessere delle comunità che serve.

Informazioni su Winnow

Winnow sviluppa strumenti di Intelligenza Artificiale (AI) per aiutare gli chef di grandi aziende come hotel, catering, casinò e navi da crociera a gestire cucine più redditizie e sostenibili dimezzando gli sprechi alimentari.

Misurare gli sprechi alimentari è una sfida per tutte le cucine commerciali, visto che fino al 20% di tutto il cibo acquistato va sprecato. Winnow offre una soluzione per ogni tipo di cucina.

La nostra piattaforma dati e la suite di reportistica aiutano i team a individuare rapidamente gli sprechi, consentendo alle aziende di ridurre significativamente gli sprechi.

Le cucine che utilizzano Winnow dimezzano in media gli sprechi alimentari, riducono i costi di acquisto del cibo dal 3% all'8%, migliorano i margini e fanno la cosa giusta. Winnow è presente in oltre 80 paesi con uffici a Londra, Dubai, Singapore, Cluj e Chicago.



Siamo orgogliosi di far parte del
Impegno Courtauld 2025



www.winnowsolutions.com



Siamo orgogliosi di far parte di
Amici dei Campioni 12.3