

SUSTOUR-MED

2021-2-EL01-KA210-VET-000048093

KA210-VET - Small-scale partnerships in vocational education and training



Buone pratiche:: *Education In Progress*

Numero della pratica:	1.2
Nome della pratica:	Winnow
Tema:	1. Gestione dei Rifiuti
Tipo:	3. Servizio
Sviluppatore / promotore:	Winnow Company
Breve descrizione:	Software per la gestione degli sprechi alimentari, che fornisce soluzioni per ogni cucina dell'hotel.
Obiettivo:	Winnow opera a livello internazionale con hotel e resort per ridurre i costi alimentari e l'impatto ambientale. L'analisi fornisce una maggiore visibilità degli sprechi alimentari, migliorando le prestazioni e l'uniformità nelle cucine di tutte le strutture.
Descrizione dettagliata:	<p>Dai grandi resort con cucine multiple agli hotel del centro città, Winnow ha una soluzione per ogni cucina. Le nostre soluzioni abilitate all'intelligenza artificiale portano a riduzioni rapide e con sforzo minimo, mentre la nostra soluzione Track, disponibile solo su tablet, è ideale per siti più piccoli che desiderano misurazioni e report semplici e coerenti.</p> <p>Software per la gestione degli sprechi alimentari:</p> <p>Track: Soluzione solo tablet. Identifica le principali opportunità di riduzione degli sprechi e rispetta i requisiti normativi utilizzando il software per gli sprechi alimentari. Utilizzare in combinazione con altre soluzioni per ottenere una visione completa dell'azienda;</p> <p>Measure: Sistema tablet e bilancia connessa. Misurazione semplice degli sprechi alimentari utilizzando una bilancia connessa e modelli di menu standardizzati. Reporting giornaliero e settimanale e accesso a Winnow Hub per</p>

	<p>identificare opportunità di risparmio. Progettato per cucine più piccole che richiedono un monitoraggio semplificato e analisi di base;</p> <p>Control: Sistema con telecamera integrata e bilancia connessa. Utilizza foto per promuovere il cambiamento comportamentale e la riduzione dei costi. Accesso completo alla suite di report di Winnow, inclusi report mensili, trimestrali e multi-sito per promuovere il cambiamento su larga scala;</p> <p>Transform: Hardware abilitato all'intelligenza artificiale di Winnow Vision con telecamera a rilevamento di movimento e bilancia connessa. Il sistema riconosce automaticamente gli sprechi alimentari. Risparmia tempo alle squadre migliorando l'accuratezza dei dati. Progettato per cucine di medie dimensioni che richiedono una visione approfondita con alta precisione e minimo tempo e sforzo;</p> <p>Accelerate: il percorso accelerato per la riduzione dei costi con Winnow Vision. Tutto incluso in Transform, con livelli superiori di coaching in cucina per massimizzare i risparmi. Progettato per le aziende. Servizio di report personalizzato che offre approfondimenti personalizzati e revisioni periodiche dell'attività;</p> <p>Sense: La nostra soluzione per gli sprechi dei piatti. Telecamera a rilevamento di movimento con bilancia connessa che registra automaticamente gli sprechi alimentari dai piatti (peso e immagini). Collega la tua cucina alle abitudini dei tuoi clienti, dando un senso a quanto viene sprecato. Progettato per una copertura completa degli sprechi pre e post-consumo.</p>
<p>Innovatività</p>	<p>Il primo software per la gestione degli sprechi alimentari che fornisce soluzioni per ogni cucina. Puoi provare il software gratuitamente.</p>
<p>Aspetto finanziario:</p>	<p>€€ = Moderate investment €€€ = Investimento considerevole</p>
<p>Paese:</p>	<p>Regno Unito, Singapore, Dubai, Stati Uniti.</p>

Gruppo target:	Piccoli hotel, grandi hotel, resort.
Trasferibilità:	Il software di gestione degli sprechi alimentari può essere facilmente utilizzato dalla industria della ristorazione in generale, specialmente dalle grandi catene che hanno un enorme impatto sul settore degli sprechi organici.
Sito web e/o link pertinenti:	https://www.winnowsolutions.com/
Informazioni di contatto	https://www.winnowsolutions.com/en/contact