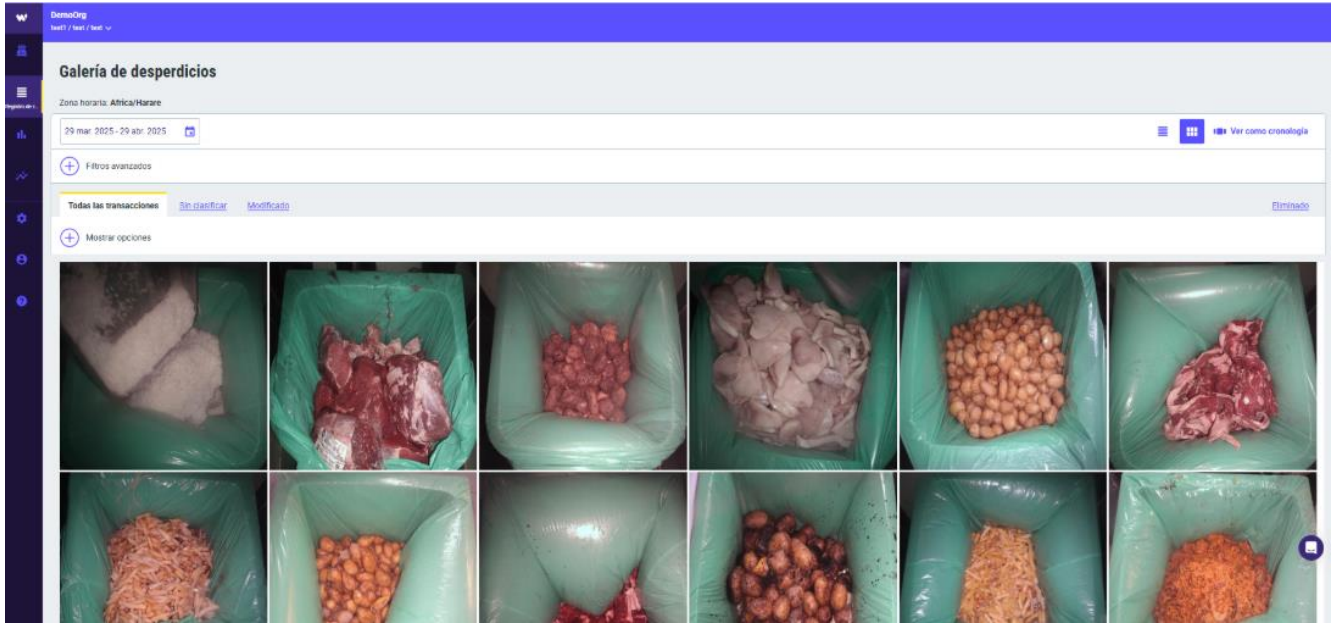
# Presentando Winnow

Productivo. Rentable. Sostenible.

Entre el 5% y el 15% de los alimentos que se compran en una cocina se desperdician
Es un problema con un coste anual de 100 mil millones de Euros para el sector

# ¿Cómo se generan los residuos alimentarios evitables?




- ✓ Errores de inventario
- ✓ Cocinado excesivo
- ✓ Errores de ajuste a clientela
- ✓ Fallos de preparación

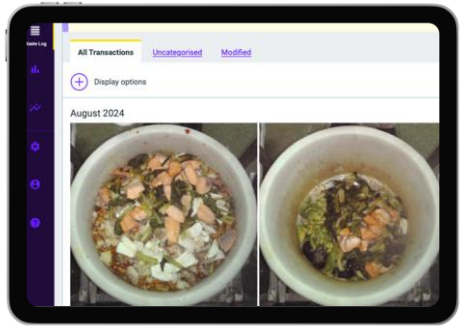
CAMERA 01
Location: Kitchen
New Item Adde
Item weight:
0.35kg
Total weight:
12.3kg

# IA para proporcionar una visión profunda de las oportunidades de prevención de residuos

## Informes automáticos y evaluación comparativa

- Informes diarios y mensuales.
- Distribución de residuos por área
- Tendencia de reducciones a lo largo del tiempo
- Compare sus sitios con la industria

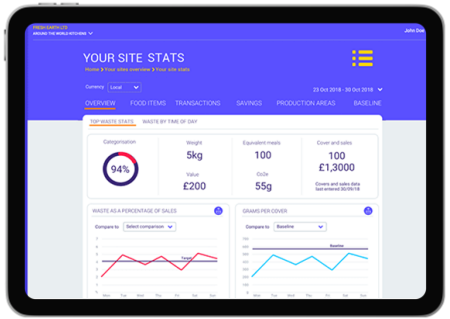
**Proporciona información valiosa para identificar áreas para realizar cambios.**




## Fotos del desperdicio de alimentos

- Corregir conductas derrochadoras con reentrenamiento
- Ayuda a los equipos a reducir el desperdicio de preparación y aumentar el rendimiento
- Revisar servicio por servicio usando la línea de tiempo

**La evidencia fotográfica demuestra la precisión de los datos y los cambios a lo largo del tiempo.**

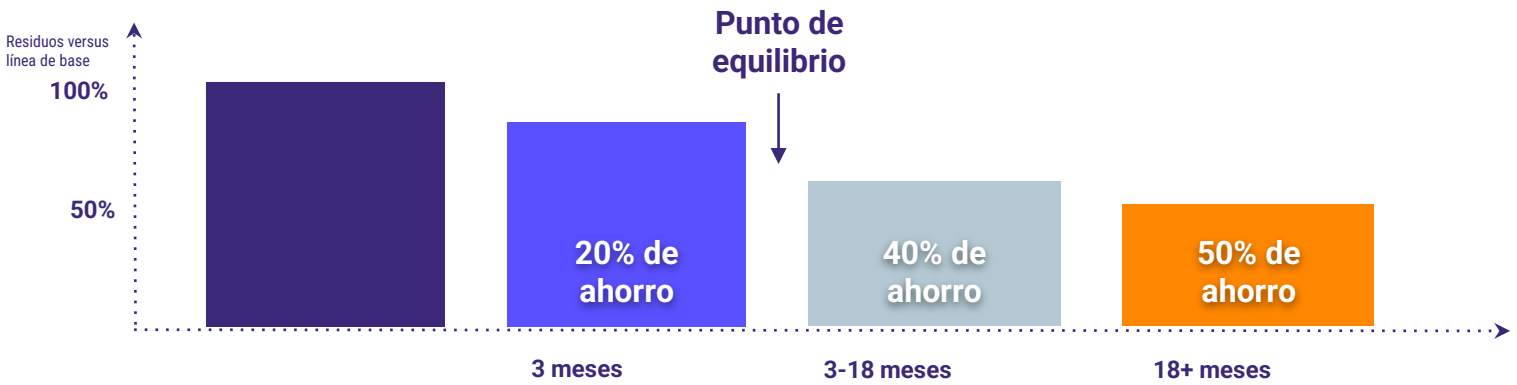



## Inteligencia de datos de residuos con Winnow Hub

- Visualice datos con paneles personalizables
- Amplíe sitios individuales o filtre vistas por marcas, regiones o grupos
- Realice un seguimiento de su progreso en comparación con sus objetivos ESG

**Impulsa el impacto y el compromiso a nivel empresarial**

# Winnow genera cambios inmediatos




**Línea Base**

Usando Winnow comparamos los niveles de desperdicio en cada cocina

**Etapa 1**

**Victorias rápidas**
Comprender los niveles de residuos

**Etapa 2**

**Cambio de comportamiento**
Utilizar datos para realizar cambios. Centrarse en áreas específicas para reducir aún más

**Etapa 3**

**Mantenimiento**
Mantener un bajo desperdicio de alimentos a través de operaciones eficientes basadas en datos

winnow