

Cómo el Hotel Barcelona Princess Logró Reducir un 63% el Desperdicio de Alimentos

Ubicado en el corazón de Barcelona, el Hotel Barcelona Princess es el lugar perfecto tanto para viajes de trabajo como de ocio. El hotel se guía por el Programa de RSC Princess 360°, que busca reducir el impacto ambiental de sus operaciones, promover la inclusión laboral de grupos en situación de riesgo, involucrar a los huéspedes y garantizar un entorno de trabajo seguro y motivador.

Para apoyar este programa, el hotel instaló Winnow en octubre de 2024. En tan solo ocho meses, el desperdicio de alimentos se redujo en un 63%, superando ampliamente la meta inicial del 40%.

Liderazgo Comprometido con el Cambio

Con formación en gestión hotelera y una gran pasión por la sostenibilidad, el Gerente General Santiago Hernández dirige tanto el Hotel Barcelona Princess como el Negresco Princess. Bajo su liderazgo, los hoteles han adoptado un enfoque consciente y responsable de la hospitalidad.

El Chef David Bourg, formado en Francia, forma parte del equipo del Hotel Barcelona Princess desde hace 19 años. Actualmente lidera este proyecto de reducción de desperdicio alimentario con el Sous Chef Joan Esteve. Juntos impulsan una cultura de gastronomía sostenible y de mejora continua.



Gestionamos los recursos de manera más eficiente, reducimos los costos en productos deteriorados y mantenemos un mejor control del inventario. Estos factores le permiten ofrecer productos finales de mayor calidad, lo que se traduce en una mayor satisfacción del cliente.

Chef David Bourg, Sous Chef Joan Esteve y Responsable F&B Miquel Molina



Waste reduction results



63% de reducción en desperdicio de alimentos



8.5 toneladas de alimentos recuperados al año



36.4 toneladas de CO₂e evitadas anualmente



€22,700 ahorrados en costos de alimentos al año



21,000 comidas salvadas anualmente

“Para nosotros, la sostenibilidad no es una tendencia, es una forma de hacer las cosas.”

— **Santiago Hernández**, Gerente General

Abordando el Desperdicio en el Desayuno Buffet

Con los datos de Winnow, el equipo identificó altos niveles de desperdicio, especialmente en el desayuno. Los principales problemas fueron la sobreproducción de huevos revueltos, salchichas, pan y bollería, además del uso ineficiente de ingredientes frescos.

Acciones clave incluyeron:

- Cambiar a un formato más pequeño en el producto de las salchichas. Se modificó la compra a un formato tipo cóctel.
- Incorporar vajilla con formatos más pequeños e incluso individuales.
- Asignar un encargado exclusivo para supervisar el buffet y coordinar con la cocina las recargas necesarias.
- Donar la bollería sobrante a ONGs locales.
- Reaprovechar los excedentes del desayuno en las comidas del personal.
- Utilizar la información diaria en tiempo real de la plataforma para modificar la producción del día siguiente
- Formación y concienciación de todo el equipo de cocina y sala

De Recortes de Piña a Pasteles Caseros

Usando los datos de Winnow, el equipo descubrió un volumen sorprendente de desperdicio proveniente de recortes y corazones de piña.

“Gestionas los recursos de manera más eficiente, reduces los costos de productos echados a perder y tienes un mejor control del inventario.”

— David Bourg, Chef Ejecutivo

Soluciones creativas implementadas:

- Convertir los recortes de piña en jugos frescos para el personal y bases para batidos.
- Usar los corazones de piña para hornear pasteles caseros servidos en el buffet de desayuno.

Mayor Calidad y Conciencia

La reducción del desperdicio se tradujo directamente en alimentos más frescos, preparación más intencional y una mejora notable en la calidad percibida por los huéspedes.

“La calidad ha mejorado. Usamos exactamente lo que necesitamos, el producto es más fresco y el equipo cocina con mayor claridad de propósito. Se nota en el plato... y los huéspedes lo valoran.”

— Santiago Hernández, Gerente General

“Love Food, Stop Waste”: Una Campaña con Impacto

El hotel comunica activamente sus esfuerzos para reducir desperdicios mediante la campaña “Love Food, Stop Waste”,

lanzada para complementar las acciones en cocina. La iniciativa invita a la participación de los huéspedes a través de:

- Redes sociales
- Señalización en el área de desayuno
- Comunicados de prensa y difusión en medios

“La mayoría de los huéspedes responden de manera responsable, pero puede variar según la nacionalidad y la cultura; por eso son importantes campañas como esta.”

— David Bourg, Chef, y Joan Esteve, Sous Chef

Compromiso del Equipo

La responsabilidad de reducir desperdicios ya forma parte de la cultura del hotel. Desde los informes diarios en cocina hasta la inducción de nuevos empleados, las expectativas de sostenibilidad se incluyen en el Manual de Bienvenida y en las descripciones de puestos.

Planes a Futuro

Impulsado por estos resultados, el Hotel Barcelona Princess pretende ampliar la influencia de Winnow en todos sus departamentos y explorar tecnologías de ahorro de agua y energía. **“La sostenibilidad no se delega, se lidera. Mi consejo es empezar a medir. Ver los datos te abre los ojos y te muestra el camino hacia la mejora”**, afirma Santiago. Al integrar conocimientos basados en datos y una comunicación centrada en los huéspedes, el Hotel Barcelona Princess no solo ha superado su objetivo inicial de reducción de desperdicios, sino que también ha elevado tanto la calidad culinaria como la sostenibilidad.

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.