

"NOUS SOMMES SUR LA BONNE VOIE, MAIS NOUS SAVONS QU'IL RESTE BEAUCOUP À FAIRE"*

IKEA est une multinationale spécialisée dans la conception et la vente au détail de mobilier et objets de décorations prêts à poser ou à monter en kit. Avec plus de 350 magasins dans 29 pays, l'initiative du Groupe, "Food is Precious", a pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de leurs restaurants. En 2017, cette initiation a permis à IKEA Canada d'économiser plus de 200 000 kg (l'équivalent de 865 tonnes d'émissions de gaz à effet de serre, soit près de 450 000 repas).

OBJECTIFS

Servant plus de 2 000 repas par jour, IKEA Québec voulait trouver une solution qui allait améliorer les opérations de leur cuisine, en plus de réduire les déchets alimentaires et éliminer les rejets à l'égout provoqués par l'ancien système.


Le nouveau système a dû être installé après la construction complète du magasin, c'est pourquoi la solution devait être facilement intégrable, tout en répondant aux besoins et améliorant leur façon de procéder.


RÉSULTATS


La stratégie était de trouver un endroit où installer le réservoir pré-construit. Ce dernier a pu être installé dans une pièce disponible prévue pour du stockage.


Le SoluRobot, installé dans la cuisine, comprend une table, spécialement conçue pour IKEA, afin de faciliter l'insertion des résidus alimentaires dans le SoluRobot par une porte supplémentaire située sur le côté.


 Retour sur investissement : **1 an, 11 mois**


 **178 tonnes de CO2** évitées par année. L'équivalent des émissions de **47 voitures** au courant d'une année


 Économie de **6 000\$ par année** sur les **ustensiles**

 Économie de **2 250\$ par année** sur les **sacs de plastique**

 L'utilisation d'enzymes n'étant plus nécessaire pour transformer la matière, IKEA réalise une économie de **2 400\$ par année**

 **50%** de la matière était transformée avec l'ancien système. Avec Solucycle, **100%** des résidus alimentaires sont **transformés et valorisés**

 Conforme à la **législation locale**

 **Données automatisées** pour votre rapport de responsabilité sociétale (**RSE**). Obtention de points **LEED** possible

 Économie de **25 000\$ par année** en temps de **gestion de déchets**