



HYVÄT KÄYTÄNNÖT

KOKOELMA

SISÄLTÖ

01 [Kirjoittajat](#)

02 [Miten opasta käytetään](#)

03 [Waste2Worth esittely](#)

04 [Tietoa julkaisusta](#)

05 [Yritysesimerkkien pedagogiikka](#)

06 [Hyvien käytäntöjen yritysesimerkit](#)

07 [Lopuksi](#)



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



This license enables reusers to distribute, remix, adapt, and build upon the material in any medium or format, so long as attribution is given to the creator. The license allows for commercial use. CC BY includes the following elements: BY: credit must be given to the creator.

01 | Kirjoittajat

Michelle Kelly

Paula Whyte

**Irida Tase &
Leire Urkola**

Nadia Glaeserer

Anna-Maria Saarela

- BIA Innovator Campus CLG, Co Galway, Irlanti
- Momentum Marketing Services Ltd., Leitrim, Irlanti
- Centro de formación de administración y de hostelería S.L., Donostia - San Sebastian, Espanja
- Fondazione Luigi Clerici, Milano, Italia
- Savonia-ammattikorkeakoulu, Kuopio, Suomi



02 | Miten opasta käytetään

Tämä Waste2Worth hyvien käytäntöjen kokoelma on vuorovaikutteinen koulutuskokonaisuus ja verkossa. Tämä sisältö tarjoaa syvällisemmän, itseohjautuvan oppimismahdollisuuden, joka lisää tietoisuutta ja toimii innoittajana. Se ohjaa kohderyhmiä kokonaisvaltaiseen lähestymistapaan kestävä kehityksen koulutuksen käsittelemiseksi elintarvikealalla ryhtymällä toimiin konkreettisten esimerkkien ja opetusmateriaalin avulla.

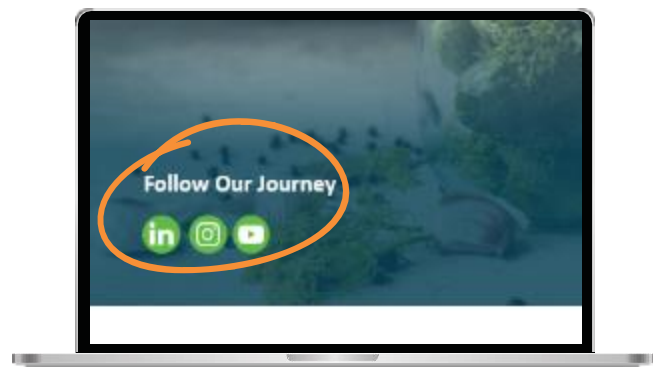
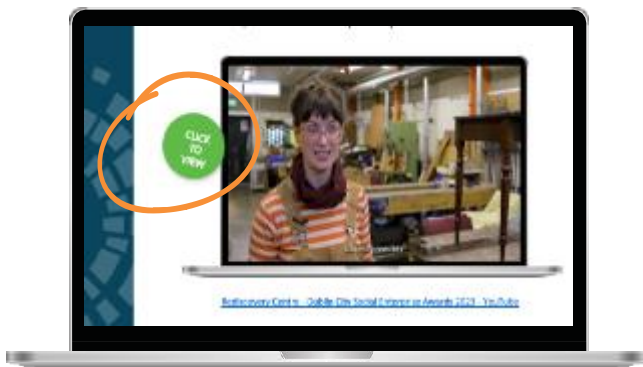
Kaikki yrityslogot, tietolähteet ja sosiaalisen median kuvakkeet ovat linkitettyinä, ja pyydämme sinua käyttämään kaikkia linkkejä tutustuaksesi yritys-esimerkkeihin ja hyviin käytäntöihin tarkemmin.

**VUOROVAIKUTTEINEN SISÄLTÖ ON TÄSSÄ
OPPAASSA MERKITY NÄILLÄ KUVAKKEILLA.**



**KLIKKA
A
NÄKYM
IÄ**

Syvempi oppiminen - Klikkaa saadaksesi lisätietoja yritys-esimerkeistämme.



TOP VINKKI

Palaa kokoelmaan - käytä selaimesi klikkausvaihtoehtoa palataksesi takaisin.



NOPEA JA HELPPO NAVIGOINTI

Siirry haluamaasi yritys-esimerkkiin klikkaamalla interaktiivista sisällysluetteloa.



03 | Waste2Worth esittely

Waste2Worthin (W2W) tavoitteena on tarjota kohderyhmillemme (ammattilliset koulutuslaitokset, elintarvikealan pk-yritykset, biotalouden sidosryhmät ja alueelliset/maatalousvirastot) räätälöityä tukea tietoisuuden lisäämiseksi elintarvikejätteen vaikutuksesta ympäristöön ja talouteen erityisesti elintarvikealan pk-yrityksille. Luomalla tietoisuutta ja kartoittamalla lopulta vältettävissä olevaa jätettä elintarvikealan pk-yrityksissä rohkaisemme niitä INNOVATIIVISEEN AJATTELUUN sen suhteen, miten ne voivat laajemman yhteisön kanssa yhteistyötä tekemällä käyttää näitä jätteitä kestäväällä tavalla paremmin ja saada niistä arvoa ja taloudellista hyötyä.

Kohderyhmät:

- Ammatillisen koulutuksen opettajat
- Elintarvikealan pk-yritykset
- Ensisijaiset elintarviketuottajat ja biotalouden sidosryhmät
- Aluekehitysvirastot

W2W-hankekumppanit kehittävät ja luovat yhteistyössä työkaluja ja tukivälineitä, joilla täytetään **ammattillisen koulutuksen opettajien** ja **elintarvikealan pk-yritysten** taito- ja tietovaje ja annetaan heille valmiudet ja valtuudet **tunnistaa yhteys ruokajätteen hyödyntämisen** ja **vaadittavien ilmastotoimien välillä**.

Näin ollen molemmat kohderyhmät, joilla on tietoa ja tietoisuutta, voivat kehittää ja soveltaa siirrettäviä taitoja (yhteistyö ja ongelmanratkaisu) ja välineitä, joilla voidaan puuttua ruokahävikkihaasteeseen ja parantaa sitä, ja tulla Euroopan ja tulevaisuuden muutoksentekeijöiksi.

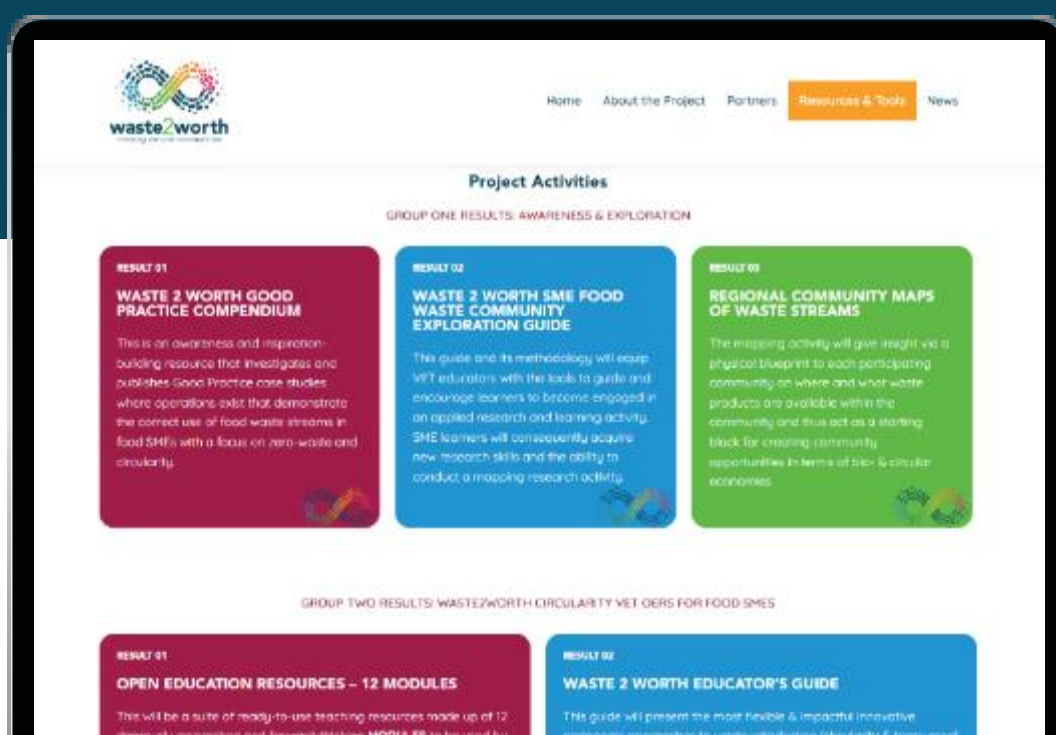
Hankkeen loppuun mennessä seuraavat resurssit ovat saatavilla hankkeen verkkosivustolla:

www.waste2worth.eu



Hankkeen tulokset ja resurssit:

- **KOKOELMA:** Siinä esitellään ja arvioidaan hyviä käytäntöjä.
- **YHTEISÖN TUTKIMUSOPAS:** Käsikirja jätteiden hyödyntämismahdollisuuksista.
- **JÄTEVIRTAKARTAT:** Näissä korostetaan jätteiden lähteitä ja mahdollisia käyttötapoja.
- **OPETTAJAN OPAS:** Oppaassa annetaan kouluttajille käytännön ohjeita koulutuksen toteuttamista ajatellen.
- **W2W Avoimet opetusresurssit:** Kestävä ajattelua, käytännöt ja lähestymistavat elintarvikejätteen hyödyntämiseen.
- **YHTEISTYÖTAITOJEN TOIMINTARYHMÄT:** Käytänteiden yhteistoiminnan työpajat.
- **SUUNNITTELUAJATTELUN OHJAAJAN OPAS:** Kohderyhmien ongelmanratkaisumatkalla.
- **JÄTTEEN ARVOSTUKSEN TOIMINTASUUNNITELMAT:** Tulevaisuuden askeleiden kehittäminen kohti jatkuvaa kiertoa.



04 | Tietoa julkaisusta

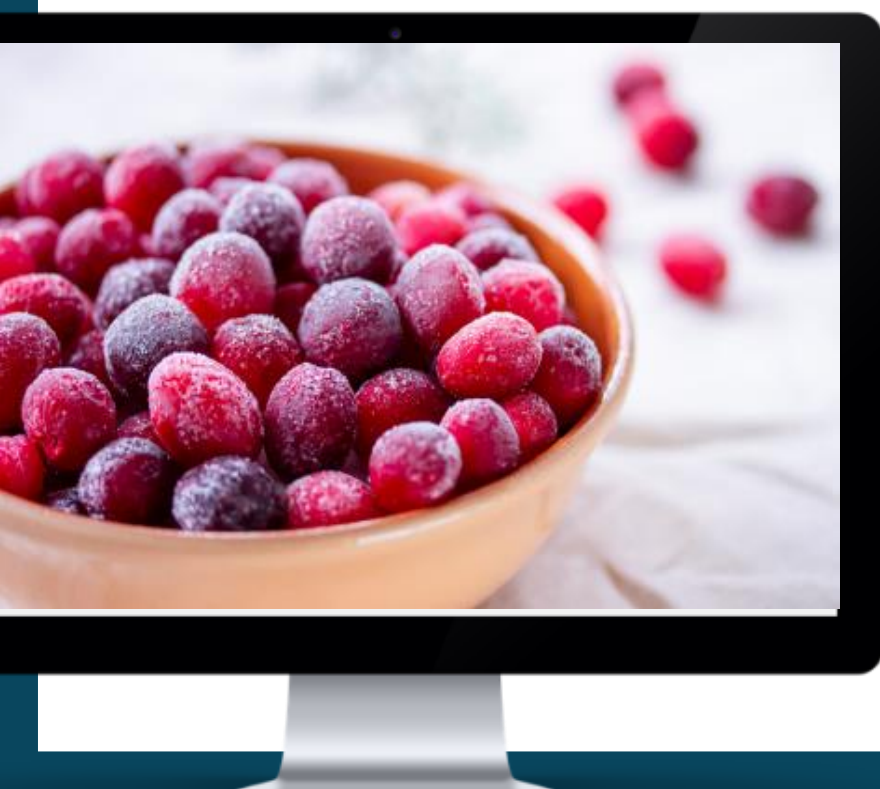
Maailmassa, jossa huoli kestävästä ja resurssien säästämisestä on jatkuvasti kasvussa, on kiinnitetty yhä enemmän huomiota ruokahävikin vähentämiseen ja jätettömien käytäntöjen käyttöönottoon kaikilla aloilla, myös matkailu- ja ravitsemisalalla sekä pienissä ja keskisuurissa elintarvikealan yrityksissä (pk-yrityksissä). Näiden toimenpiteiden merkitystä ei voi aliarvioida, sillä niillä on myönteinen vaikutus ympäristöön ja ne voivat myös tuottaa merkittäviä taloudellisia hyötyjä.

Elintarvikealan pk-yrityksillä ja ateriapalveluyrityksillä on tärkeä rooli taloudessa, mutta ne myös aiheuttavat huomattavan osan ruokahävikistä. Tuotannon ylijäämästä tarjoiltavien ruokien kuluttamattomiin annoksiin on lukuisia mahdollisuuksia vähentää tätä jätettä koko toimitusketjussa. Kiertotalouskäytäntöjen, kuten uudelleenkäytön, kierrätyksen ja lähteiden vähentämisen, omaksuminen voi auttaa minimoimaan tämän kielteisen vaikutuksen.

Ruokahävikin ehkäiseminen ei hyödytä ainoastaan ympäristöä vähentämällä kasvihuonekaasupäästöjä ja saastumista, vaan sillä voi olla myös myönteinen vaikutus elintarvike- ja matkailualan pk-yritysten taloudelliseen tulokseen. Vähentämällä hukkaan menevän ruoan määrää nämä yritykset voivat säästää osto- ja hävittämiskustannuksissa, parantaa toimintansa tehokkuutta ja parantaa mainettaan sosiaalisesti vastuullisina yrityksinä.

Lyhyesti sanottuna ruokahävikin ehkäiseminen, nollajättekäytäntöjen käyttöönotto ja kiertotalouden toteuttaminen ovat elintarvikealan pk-yrityksille ja ravintola-alalle keskeisiä tekijöitä niiden matkalla kohti ympäristön kestävyttä ja pitkän aikavälin taloudellista menestystä. Asettamalla nämä aloitteet etusijalle ne paitsi suojelevat maapalloa myös vahvistavat samalla omaa liiketoimintaansa.

Tämä neljän osallistujamaan hyvien käytäntöjen yritysesimerkkien kokoelma voi olla hyödyllinen esimerkki näiden tavoitteiden saavuttamisessa. Se on ainutlaatuinen koulutusväline kouluttajille ja tuleville elintarvikealan yrittäjille, jotta he saavat kattavan kuvan Euroopan elintarvikealan innovaatio-suunnauksista, ajureista ja mahdollisuuksista ja yritysten selviytymismahdollisuuksista. Tämä hyvien käytäntöjen kokoelma on erityisen inspiroiva, koska elämme ja työskentelemme ihmisten, planeetan ja voiton kannalta haastavina aikoina.



Mikä on hyvä käytäntö?

Tässä hankkeessa hyvällä käytännöllä tarkoitetaan esimerkkiä elintarvikealan yrityksestä/aloitteesta tai toimijasta, jonka on osoitettu toimivan hyvin ja tuottavan hyviä tuloksia. Valokeilassa oleva hyvä käytäntö on esimerkki onnistuneesta kokemuksesta, joka on testattu ja validoitu laajassa merkityksessä, joka on toistettu ja joka ansaitsee tulla jaetuksi, jotta useammat ihmiset voivat ottaa sen käyttöön.

Hyvän käytännön yritysesimerkin valintaperusteet:

Yhteenvedona voidaan todeta, että W2W-kumppanit valitsivat hyvien käytäntöjen kokoelman esimerkit, koska ne ovat osoittautuneet:

- **Tehokkaita ja menestyksekkäitä** - koska ne edustavat tehokkaimpia tapoja saavuttaa tietty tavoite, ne voidaan ottaa menestyksekkäästi käyttöön, ja niillä on ollut myönteinen vaikutus yhteisöihin.
- **Ympäristöllisesti, taloudellisesti ja sosiaalisesti kestävät** - koska ne vastaavat nykyisiin tarpeisiin vaarantamatta kykyä vastata tuleviin tarpeisiin.
- **Teknisesti toteutettavissa** - koska ne on helppo oppia ja toteuttaa.
- **Osallistava** lähestymistapa on olennaisen tärkeä, koska se tukee yhteistä vastuunottoa päätöksistä ja toimista.
- **Toistettavissa ja mukautettavissa** - koska niitä voidaan toistaa ja siten mukauttaa samankaltaisiin tavoitteisiin erilaisissa tilanteissa.
- **Katastrofi-/kriisiriskien vähentäminen** - koska ne edistävät katastrofi-/kriisiriskien vähentämistä ja siten joustavuutta.

PIENTÄ EDISTYSTÄ JOKA

PÄIVÄ TULEE LISÄÄ

SUURIIN TULOKSIIN ASTI

YRITYSESIMERKKI EN VOIMA KOULUTUSVÄLINE ENÄ

Tämä hyvien käytäntöjen kokoelma on ainutlaatuinen koulutusväline, joka kokoaa yhteen neljän osallistujamaan monipuolisen tietämyksen ja tarjoaa kouluttajille ja elintarvikealan pk-yrityksille täydellisen oppaan elintarvikejätteen hyödyntämisen tekijöistä ja mahdollisuuksista Euroopassa. Tämä kooste on erityisen inspiroiva, koska elämme ja työskentelemme ihmisten, planeetan ja voiton kannalta haastavina aikoina.

Kannustamme sinua käyttämään yritys-esimerkkejä osana opetus- ja koulutusikäntöjäsi. Miksi?

- käytetään opetusvälineenä, jolla osoitetaan teorian tai käsitteen soveltaminen todellisiin tilanteisiin.
- fakta- ja kontekstilähtöinen. Ne luovat empatiaa päähenkilöitä kohtaan ja ovat lukijalle merkityksellisiä, koska ne liittyvät haasteeseen, joka on ratkaistava.
- tapa löytää käsite uudella tavalla.

Yritys-esimerkkien avulla tapahtuvan opetuksen suurena etuna on se, että oppijat osallistuvat aktiivisesti periaatteiden selvittämiseen abstrahoidulla esimerkeillä. Tämä kehittää heidän taitojaan seuraavissa avaintaidoissa:

- Ongelmanratkaisu ja selviytyminen epäselvyyksistä.
- Kvantitatiiviset ja/tai kvalitatiiviset analyysivälineet tapauksesta riippuen.
- Päätöksenteko monimutkaisissa tilanteissa .

Waste2Worth parantaa merkittävästi elintarvikealan ja maatalous- ja elintarvikealan opiskelijoiden koulutusta seuraavasti:

- Lisätään niiden tietoisuutta ja sitoutumista ruokahävikki-innovaatioihin ja kiertovirtoihin liiketoiminnan kasvun ja kestävyden edistämiseksi innovatiivisten eettisten ratkaisujen avulla.
- Tarjoamalla sovellettua alan panosta omaan ammatilliseen kehitykseensä, parantamalla tuloksiaan ja avaamalla ovia tuleville suunnanmuutoksille ja sopeutumisille samalla kun saavutetaan parempia tuloksia ihmisten, planeetan ja voiton kannalta.

05 | YRITYSESIMERKKIEN PEDAGOGIIKKA

"Elintarvikealan pk-yritykset kaipaavat innovointia. Vaikka elintarvikealalla on tärkeä rooli EU:n taloudessa, elintarvikealan pk-yritysten innovointiin on kiinnitetty aiemmin vain vähän huomiota."

(Baregheh, A., Rowley, J., Sambrook, S., Davies, D. "Innovation in food sector SMEs", Journal of Small Business and Enterprise Development).

Kun sovellat **Waste2Worthin** hyvien käytäntöjen yritysesimerkkejä koulutuksessasi/opetuksessasi, sinulla on mahdollisuus käsitellä erityisiä pedagogisia kysymyksiä ja kehittää oppijoiden/opiskelijoiden korkeamman asteen taitoja. Sovellamme **tapausmenetelmää**¹, joka perustuu ammatillisen koulutuksen filosofiaan, jossa tieto yhdistetään suoraan toimintaan (Boehrer, 1995). Tapausmenetelmä on rikas ja tehokas lähestymistapa oppijoiden kognitiivisten taitojen kehittämiseen. Se on myös joustava lähestymistapa siinä mielessä, että kouluttajat voivat käyttää sitä vaihtoehtoisilla tavoilla.

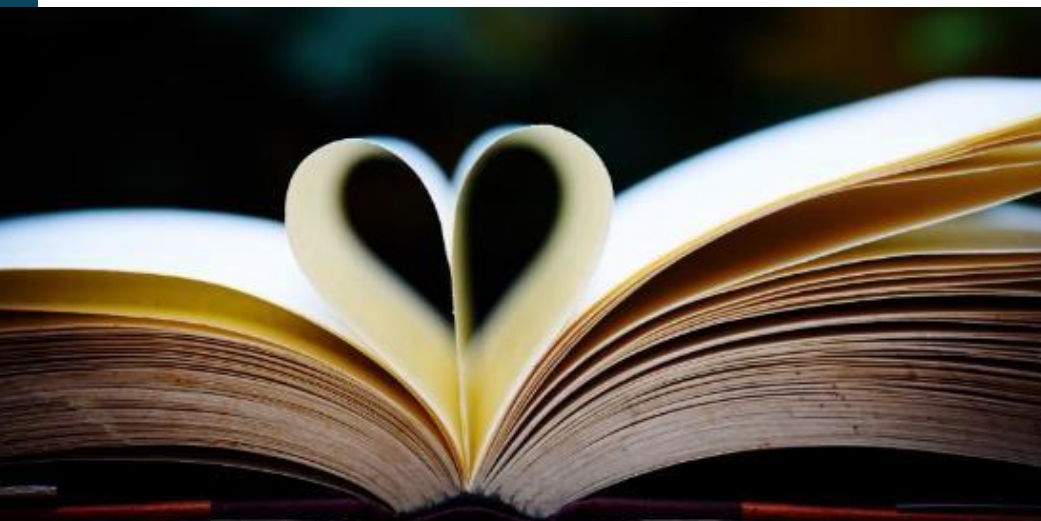
Velenchik (1995) korostaa, että **tapausmenetelmä**¹ on motivaatio teorian oppimiseen. Erityisesti ammatillisessa koulutuksessa käytetään usein esimerkkejä teoreettisten käsitteiden soveltamisen havainnollistamiseksi. Meillä on kuitenkin taipumus käyttää esimerkkiä teorian vahvistamiseen, kun olemme ensin opettaneet teorian, sen sijaan, että ajattelisimme teoriaa välineinä, joiden avulla voidaan vastata sovelluksen

asettamaan kysymykseen.

Näin ollen pääpaino on itse teoriassa, ja sen soveltamista pidetään usein sivuseikkana. Kun opiskelijat eivät ymmärrä teorian tarkoitusta, oppimisprosessista tulee vaikeampi kuin sen pitäisi olla, eivätkä he useinkaan saa tarvitsemiaan välineitä haltuunsa.

Menetelmässä¹ keskeisellä sijalla on ongelma, jonka oppilaat joutuvat ratkaisemaan. He huomaavat pian, että heillä ei ole työkaluja, ja he alkavat etsiä niitä. He haluavat oppia teoriaa. Tapausmenetelmää voidaan myös käyttää erittäin tehokkaasti oppijoiden kognitiivisten taitojen asteittaiseen siirtämiseen tiedon, ymmärtämisen ja soveltamisen alhaisilta taitotasoilta analyysin, synteessin ja arvioinnin korkeampiin taitoihin. Tämän Bloomin (1956) alun perin ehdottaman koulutuksellisen taksonomian avulla oppijan taitojen kehittäminen on avoin ja jäsennelty lähestymistapa.

¹ Tapaustutkimuksen pedagogiikka | The Economics Network



Yritysesimerkkien pedagoginen voima: tapaustutkimusmenetelmä tarjoaa -

Vakiintuneet tiedot reaali maailman kontekstissa; case-menetelmä tukee ja helpottaa perustietojen ymmärtämistä. Se edellyttää monenlaisen materiaalin muistamista, mutta kyse on vain sopivan tiedon mieleen palauttamisesta, ei välttämättä sen merkityksen ymmärtämisestä. Yhdistettynä muuhun koulutussisältöön case-menetelmää käytetään laajentamaan tietämystä.

Ymmärtäminen. Tämä taito määrittää seuraavasti: kyky ymmärtää aineiston merkitys. Sillä voidaan osoittaa kääntämällä aineistoa muodosta toiseen ja tulkitsemalla aineistoa. Case-menetelmä tukee ja helpottaa perustietojen ymmärtämistä, koska se perustuu tietoon reaali maailman kontekstissa.

Sovellus. Tämä on kykyä käyttää opittuja materiaalia uusissa ja konkreettisissa tilanteissa (ts. ottaa vaikutusvaltaa ja soveltaa oppimaansa mm. ruokajätteen hyödyntämismatka). Oppilaat saavat 20 hyvän käytännön esimerkin avulla käsityksen siitä, miten teoriaa sovelletaan todellisissa tilanteissa.

Analyysi: Hyvät käytännöt edellyttävät, että opiskelijat purkavat monimutkaista tietoa, luovat suhteita ja tunnistavat ongelmia. Prosessiin kuuluu yleensä eri osien tunnistaminen, osien välisten suhteiden analysointi ja asiaan liittyvien periaatteiden tunnistaminen. Kuten jo mainittiin, analyysi on tapausten menetelmän keskiössä.


Synteesi. Tämä taito tarkoittaa kykyä koota osat yhteen uudeksi kokonaisuudeksi. Prosessiin voi kuulua esimerkiksi oman uuden liiketoimintamallin kehittämissuunnitelman laatiminen tai uusien mahdollisuuksien tutkiminen, jotta pysytään ajan tasalla trendeistä ja ajankohtaisista tapahtumista (esim. ilmastotoimet ja vihreä sopimus).

Arviointi. Kriittisellä arvioinnilla tarkoitetaan kykyä arvioida aineiston arvoa tiettyä tarkoitusta varten. Kun oppijat ovat analysoineet ja syntetisoineet tietyn tapauksen, heidän olisi arvioitava vaihtoehtoisia toimintatapoja tai strategioita, joita hyvien toimintatapojen yrityksellä on käytettävissään. Tähän voi sisältyä jo tehtyjen päätösten arviointi suhteessa mahdollisiin vaihtoehtoisin ratkaisuihin.

Hyvien käytäntöjen oppaan tavoitteena on herättää kriittistä ajattelua ja laajentaa elintarvikealan yritysten, alkutuottajien ja ammatillisen koulutuksen järjestäjien näkökulmia ja tietämystä mahdollisuuksista innovoida elintarvikealaa niin, että siitä tulee entistä tietoisempi ruokajätteen hyödyntämisestä ja sanan kaikissa merkityksissä kestävä. Valtuuta oppijat joko ryhmissä tai yksilöllisessä oppimisessa ottamaan haltuunsa hyvän käytännön yritys esimerkki ja purkamaan keskeiset tiedot, jotta voidaan tunnistaa esiin tulleet ongelmat ja löytää ratkaisuja ongelmiin.

Näin oppijat voivat:





Ihmiset eivät koskaan opi mitään kertomalla, vaan heidän on otettava itse selvää.

- Paulo Coelho

Ohjeita oppijoille

Jotta saat täyden hyödyn hyvien käytäntöjen yritysesimerkeistämme oppimisessasi, kehotamme sinua lähestymään jokaista tapausta seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Tutustu perusteellisesti hyvän käytännön tapaukseen ja muotoile omat mielipiteesi, ennen kuin jaat ajatuksiasi muiden kanssa ryhmässäsi tai luokassasi. Sinun on kyettävä tarkastelemaan kriittisesti esiteltyä hyvää käytäntöä, tunnistamaan ongelmat/mahdollisuudet itse sekä pystyttävä tarjoamaan ratkaisuja ja vaihtoehtoja. Ennen kuin tutkimuksesta keskustellaan ryhmän kanssa, sinun on kyettävä muodostamaan oma hahmotelma ja toimintatapa.
- Kun sinulla on selkeä käsitys hyvistä käytännöistä, voit jakaa ideasi ryhmän muiden jäsenten kanssa.
- Keskustelkaa avoimesti tapauksesta ja kuunnelkaa muiden ryhmänne ja luokkanne jäsenten mielipiteitä.
- Pohdi, miten alkuperäiset ajatukset muuttuivat ryhmäkeskustelun tuloksena.



06



**HYVIEN
KÄYTÄNTÖJEN
YRITYSESIMERKIT**



Yritysesimerkit maittain luokiteltuna

Irlanti

<u>BiaSol</u>	jäte → ruoka
<u>My Gug</u>	jäte → energiaa ja lannoitteita
<u>Meade Farm</u>	jäte → ruoka
<u>Cream of the Crop</u>	jäte → ruoka
<u>Millstream Recycling</u>	jäte → eläinten rehut
<u>Food Cloud</u>	jäte → sosiaalinen hyöty
<u>Too Good To Go</u>	ruokahävikin välttäminen

Espanja

<u>Escatafood</u>	jäte → ruoka
<u>Väckan</u>	jäte → ruoka
<u>Paturpat</u>	jäte → ruoka
<u>Delikatetxe</u>	jäte → ruoka
<u>Calor Renove</u>	jäte → energia
<u>Zelai Txiki</u>	ruokahävikin välttäminen

Italia

<u>Ley</u>	jäte → ruoka
<u>Biova</u>	jäte → elintarvikkeet
<u>Orange Fiber</u>	jäte → tekstiili
<u>Naste</u>	jäte → kauneustuotteet
<u>Banco Alimentare</u>	jäte → sosiaalinen hyöty
<u>Rice House</u>	jäte → rakennusmateriaali

Suomi

<u>Helsieni</u>	jäte → ruoka
<u>Kesko</u>	jäte → ruoka
<u>ResQ Clubin</u>	ruokahävikin välttäminen
<u>Honkajoki</u>	jäte → rehu ja lannoite
<u>Soil Food</u>	jäte → maanparannusaineet
<u>BioPallo</u>	jäte → komposti - lannoite





Biasöl



TAUSTA

Sisarukset Niamh ja Ruairi perustivat BiaSolin vuonna 2020, kun he tajusivat, että ruokajätteen uudelleenkäyttö on toimiva tapa olla kestävämpi ja luoda terveellisiä elintarvikkeita. Käsityöläispanimotoiminnan nopea kasvu Irlannissa johti heidät ensimmäiseen raaka-aineeseensa: panimoiden jätteisiin, jotka he hyödyntävät uudelleen superjyviksi jauhetuiksi jyviksi.

Sen jälkeen he ovat investoineet suurempiin tiloihin ja lisäresursseihin liiketoiminnan kasvattamiseksi. Hiljattain he julkaisivat lisää terveellisiä ruokatuotteita, joissa keskitytään jätteen minimointiin ja tarjotaan samalla ravintoarvoa. Tämä kaksikko välittää ympäristöstämme ja pyrkii tekemään erittäin ravitsevia, jäteteettömiä elintarvikkeita, jotka ovat helposti saatavilla Irlannissa. He taistelevat prosessoituja elintarvikkeita ja niiden vähäistä ravintoarvoa vastaan. Jokainen BiaSol-tuote on suunniteltu auttamaan kuluttajia tekemään parempia elintarvikevalintoja mahdollisimman yksinkertaisella tavalla. BiaSol-tuotteet eivät ole vain hyväksi sinulle, vaan ne myös maistuvat hyvältä.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

BiaSol on sitoutunut rakentamaan jätteeöntä maailmaa. He löytävät innovatiivisia ratkaisuja ruokahävikkiin, jotka tukevat myös paikallisia yrityksiä. Kierrättämällä ne tuovat ensisijaisen ainesosansa korkeimman mahdollisen arvon. BiaSol on tehnyt yhteistyötä paikallisten irlantilaisten käsityöläispanimoiden kanssa tuodakseen ylijäämäviljan takaisin elintarvikeketjuun.



KESTÄVYYS

Ympäristö ja kestävä kehitys ovat BiaSolin toiminnan ytimessä. Heidän koko liiketoimintansa perustuu kiertotalouden luomiseen. He poistavat useiden panimoyhtiöiden jätteet (käytetyt panimojyvät) ja pidentävät "jätteen" käyttöikää käyttämällä jyvät uudelleen ravitseviksi elintarvikkeiden ainesosiksi.





PALKINNOT/MENESTYS

BiaSol on saanut muutaman vuoden aikana useita palkintoja. Suurimmaksi vaikutuksen mittariksi voidaan kuitenkin mainita, että he ovat kierrättäneet 100 000 tonnia käytettyä viljaa vuonna 2023!

Muita saavutuksia ovat: BiaSol liittyi [Upcycled Food Associationiin](#), jonka tehtävänä on edistää kierrätystä yhtenä tärkeimmistä ratkaisuista ilmastokriisin lieventämiseksi ja puolustaa kierrätyselintarviketeollisuuden etuja.

Ne saivat The Irish Times Innovation Award for Manufacturing & Design -palkinnon vuonna 2021. BiaSol julistettiin Love Irish Food Blas na hÉireann Bursary 2023 -apurahan voittajaksi Blas na hÉireann -ruokapalkinnoissa, ja se sai RDS:n kestävä maaseudun innovaatiopalkinnon.

Ne ovat sitoutuneet vähentämään ruokahävikkiä allekirjoittamalla [Irlannin ruokahävikkirjan](#).



Kierrätetty ruoka on tapa, jolla kuka tahansa voi estää ruokahävikkiä ostamiensa tuotteiden avulla.



HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter / X](#)
- [YouTube](#)





TAUSTA

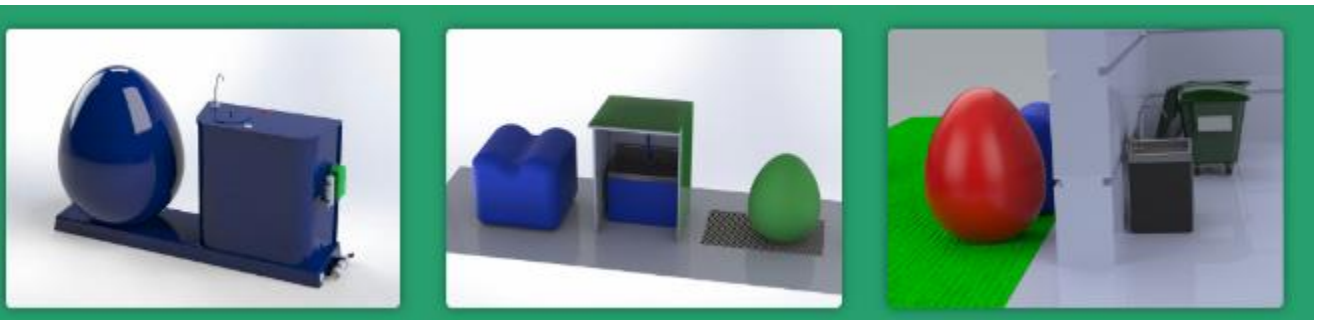
MyGug on Fiona Kelleherin ja Kieran Coffeyn vuonna 2019 perustama yritys, joka on ottanut käyttöön vihreää energiaa käyttävän ruokajätejärjestelmän koteihin ja elintarvikealan yrityksiin Irlannissa. He suunnittelevat ja toimittavat mikromittakaavan mädättäjäitä, jotka käyttävät anaerobisen mädätyksen luonnollista prosessia elintarvikejätteen muuntamiseksi käyttökelpoiseksi biokaasuksi ja nestemäiseksi biolannoitteeksi. Biokaasua voidaan käyttää suoraan kotona tai yrityksessä ruoanlaittoon tai lämmitykseen, ja nestemäistä biolannoitetta voidaan käyttää ruoan viljelyyn. MyGug haluaa intohimoisesti tukea asiakkaita elintarvikejätteen hävittämiseen liittyvien kielteisten ympäristövaikutusten poistamisessa. MyGug muuttaa tämän ruokajätteen arvokkaaksi resurssiksi



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

MyGug on kumppani ympäristöystävällisessä ruokajätehuollossa. Muista malleista poiketen MyGug-biomädättäjä toimii missä tahansa ilmastossa. Tämä vapauttaa käyttäjät äärimmäisten lämpötilojen, vaihtelevan ilmankosteuden tai jopa kaupunki- ja maaseutu ympäristön rajoitteista.

Maailmanlaajuinen ruokahävikki ongelma on haaste yrityksille ja koko yhteiskunnalle. Ruokahävikin kielteiset ympäristövaikutukset on hyvin dokumentoitu. MyGug antaa yrityksille mahdollisuuden ottaa ruokajätteensä hallintaansa ja muuttaa se uusiutuvaksi energiaksi. Kun käsittelet ruokajätettä lähellä sen syntypaikkaa ja kestäväällä tavalla, poistat mahdollisuuden kontaminaatiosta muiden jätteiden kanssa, poistat jätteiden keräilyajoneuvojen päästöt ja vähennät fossiilisten polttoaineiden käyttöä. Voisi luulla, että myönteiset asiat päättyvät tähän, mutta näin ei ole... Kun ruokajäte on käynyt läpi mädätysprosessin, jossa vapautuu energiaa biokaasun muodossa, jäljelle jää myös nestemäinen lannoite. Tämä nestemäinen lannoite on ihanteellisessa muodossa kasvien käyttöön. Tätä nestemäistä lannoitetta kutsutaan mädätysjätteeksi, ja se sopii erinomaisesti uusien elintarvikkeiden kasvattamiseen. MyGug hyödyntää luonnon kierrätysjärjestelmää. Jätettä ei synny lainkaan.





KESTÄVYYS

MyGugin suunnittelun ensisijaisena tavoitteena on vähentää ruokajätteeseen liittyviä metaanipäästöjä. Euroopan unionin tekemät tutkimukset osoittavat, että suurin osa 28 jäsenvaltiossa syntyvästä ruokajätteestä on peräisin kotitalouksista. On arvioitu, että jokainen EU:n kansalainen tuottaa noin 92 kiloa ruokajätettä (ruokaa ja ruokajätteeseen liittyviä syömäkelpottomia osia) vuodessa. Tämä vastaa 88 miljoonaa tonnia ruokajätettä, josta 46,5 miljoonaa tonnia on peräisin EU:n 28 jäsenvaltion kotitalouksista vuodessa. Biohajoavan jätteen tehokas huolto ja käsittely on hallitusten kasvava huolenaihe kaikkialla maailmassa. Jäännösjätteen orgaaninen osa, jota ruokajäte hallitsee, on ongelmallista, koska se on mädätettävää, se saastuttaa kierrätettävää materiaalia yhdistetyissä jätteenkeräysjärjestelmissä ja vapauttaa ilmakehään metaania, kun se sijoitetaan kaatopaikoille.



PALKINNOT/MENESTYS

Tärkein menestys on vaikutus: Jopa pienin MyGug-biomädättämö voi ottaa vastaan jopa 5,5 kiloa ruokajätettä päivässä. Se antaa jopa 3 tuntia päivittäistä keittoaikaa ja 11 litraa lannoitetta. Edistät suoraan kestävämpää tulevaisuutta. Joka ikinen päivä.

Yritys on kuitenkin myös saanut tunnustusta saavutuksistaan, ja vuonna 2021 MyGug pääsi National Startup Awards -kilpailun ehdokaslistalle.

Vuonna 2022 heidät hyväksyttiin Harvardin ilmastoyrittäjien piiriin, heistä tuli Seedcorn-finalisteja ja heille myönnettiin 10 000 dollaria AWS-pisteitä.

Yritys on saanut paikalliselta yritystoimistolta ja mikrorahoituksesta 60 000 euroa rahoitusta, ja se on luokiteltu Enterprise Ireland High Potential Startup -yritykseksi.

Vuonna 2023 MyGug nimettiin Climate Tech Innovatoriksi ja voitti UCD:n toisen kiihdyttämöohjelman AgTech- ja maatalous- ja elintarvikealan start-up-yrityksille, ja myöhemmin se palkittiin Irish Timesin marraskuun kuukauden yrittäjänä ja voitti Irish Timesin innovaatiopalkinnon kestävyysluokan.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter / X](#)
- [YouTube](#)





TAUSTA

Perustuu Co. Meathissa toimiva Meade Farm Group kasvattaa, pakkaa ja jakelee perunoita ja muita hedelmiä ja vihanneksia. Kovan työn, omistautumisen ja ennen kaikkea rakkauden ansiosta perheviljelmä on kasvanut pienestä perunantoimittajasta paikallisille kaupoille kasvattimeksi, pakkaajaksi ja erilaisten vihannesten jakelijaksi maanlaajuisesti toimiville vähittäiskauppiaille. Perustaja Philip vanhempi uskoo, että laadukkaan ruoan tarjoaminen ihmisille on yhtä jalo kutsumus kuin mitä on olemassa. Meadesin seuraava sukupolvi seuraa hänen jalanjälkiään; he uskovat edelleen, että korkealaatuisten ja kestävien tuotteiden tuominen kuluttajille on todella arvokas yritys.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Se on nolla ruokahävikkiä tuottava laitos, koska se on onnistuneesti toteuttanut hallintastrategian, jonka avulla heikentyneet tuotteet ohjataan jalostus-/kuorintalinjoille, yhteisön ruokapankeihin, eläinten rehuksi ja rinnakkaistuotteiksi, kuten tärkkelystuotantoon. Yritys on pystynyt vähentämään toiminnan ympäristövaikutuksia vähentämällä hävikkiä ja varmistamalla, että kaikki jäte päätyy loppukäyttöön, jolloin sen arvo maksimoidaan koko toimitusketjussa.

Meade Farm Group oli tietoinen siitä, että noin 30 prosenttia tuotavasta sadosta hävisi ennen tuotantoa tai sen aikana, joten yritys perusti uuden valmisruokadivisioonan, jonka tehtävänä oli pyrkiä hyödyntämään nämä jätteet. Tämän seurauksena yritys alkoi tuottaa suuria määriä vähäarvoista harmaata tärkkelystä kuorituista perunoista. Kun perunoiden kuivaus ja muut toimet, joilla pyrittiin tunnistamaan mahdollisia tuotteita eläinten rehumarkkinoille, osoittautuivat kaupallisesti kannattamattomiksi, Meade Farm Group keskittyi uudelleen ja lisäsi investointejaan ja hankki tärkkelysuuttimen, jolla tuotetaan elintarvikelaatuista natiivia perunatärkkelystä, mikä on ollut menestyksekkäs hanke. Uusi tuote luo tulovirran, mutta tukee myös yrityksen 1. luokan tuotteiden arvoa ja luo lisäarvoa tuottajalle. Se tuottaa elintarvikelaatuista tärkkelystä, jota voidaan myydä avoimilla markkinoilla (Irlannin ainoa kotimainen tärkkelysainesosa) tai käyttää muissa täydentävissä tuotteissa.

Kaikki Meade Food Groupin ylijäämätuotteet menivät varastojen rehuksi ja FoodCloudin kaltaisille yhteisön ruokapankeille, ennen kuin se investoi uuteen teknologiaan, jonka avulla se voi tuottaa perunatärkkelystä myös ruokajätteestä. Yritys on nyt jätteetön laitos.



MEADE FARM



KESTÄVYYS

Meade Farm on aina ollut ympäristövastuullinen, mutta nyt [se](#) on liittynyt Bord Bia [Origin Green -ohjelmaan](#) sitoutuakseen virallisesti kestävän kehityksen suunnitelmaan. Heidän kestävän kehityksen toimintasuunnitelmansa sisältää realististen, ennakoivien toimintatapojen asettamisen, jotka lisäävät tehokkuutta ja antavat yritykselle parhaan mahdollisen aseman terveen tulevaisuuden saavuttamiseksi - ympäristön, talouden ja yhteiskunnan kannalta. Vastuullisuussuunnitelman perusteet jakautuvat raaka-aineiden hankintaan, tuotantoon ja sosiaaliseen kestävyteen.

Maatilalla tapahtuva sadonmenetykset on toinen ala, jolla he katsoivat, että olisi olemassa parempia vaihtoehtoja. Monien vuosien ajan sadonkorjuukoneen läpi pudonnut sato jätettiin pellolle käytettäväksi lannoitteena seuraavalle sadolle, yleensä nurmelle tai kevätohralle. Pitkäaikainen yhteistyökumppani FoodCloud lähestyi Meadeja vuonna 2016 auttaakseen heitä perustamaan keräysverkoston, ja he tukivat heitä mielellään, koska se auttaisi vähentämään tilalla tapahtuvaa sadonmenetystä. Gleaning-järjestelmässä pellolle jätetyt tuotteet kerätään ja jaetaan niitä tarvitseville. Sitten he ovat ottaneet verkostoon uusia viljelijöitä, uusia yritysten vapaaehtoisryhmiä ja kokeilleet keräilyä paikallisten koulujen kanssa. Näin nuoret oppivat jo varhaisessa vaiheessa jätteiden syntymisen ehkäisemisestä, maataloudesta ja vapaaehtoistyöstä, joten kaikki osapuolet voittavat.



PALKINNOT/MENESTYS

Meade Farm pyrkii aina tarjoamaan parasta laatua olevia tuotteita ja toimimaan mahdollisimman kestävästi.

Alan tunnustuksen saaminen näillä aloilla tehdyistä ponnisteluista on aina plussaa. Joitakin heidän palkintojaan ovat mm:

- Ulster Bankin Vuoden maatalousyritys -palkinto
- Food and Drink Business Awards - Vuoden kestävä tehdas
- Energia Food & Drink - Vuoden perheyrittäjä - palkinto
- Green Food & Beverage Awards - Paras kestävä pakkausstrategia
- Green Food & Beverage Awards - Vuoden yritys vastuualoite yhteistyössä Food Cloudin kanssa

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter / X](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)





TAUSTA

Brasiliasta kotoisin oleva keittiömestari Giselle Makinde löysi ratkaisun ruokahävikkiin ja perusti Cream of the Cropin vuonna 2020. Se on Dublinissa sijaitseva kestävän kehityksen mukainen elintarvikeyritys, joka on erikoistunut artesaanigelatoihin ja jonka toimintaperiaatteena on "zero waste, more taste". Yritys syntyi ajatuksesta pelastaa "vinksahantanut ruoka", eli täysin syötävä ruoka, joka normaalisti heitetään pois, koska se ei ole esteettisesti miellyttävää, ja tuottaa herkullinen tuote, joka on valmis myytäväksi supermarketissa. Yritys on saanut National Enterprise Award - GREEN SUSTAINABILITY 2023 -palkinnon, ja se on sitoutunut jatkamaan parantamista ja taistelua jätteenhäviöstä.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Cream of the Cropissa pelastetaan ja jalostetaan ylijäämäruoan ainekset, jotka muuten päätyisivät kaatopaikoille, ja ne muutetaan herkullisiksi gelatoiksi ja sorbeteiksi tai suklaapäällysteisiksi herkuiksi. Tämä tehdään ilman keinotekoisia makuja, värejä tai lisäaineita. Se on heidän päivittäinen tehtävänsä, joka pyrkii tarjoamaan upeita tuotteita ja taistelemaan paremman maailman puolesta! Tähän mennessä 20 000 kiloa ruokaa on pelastettu heidän taistelussaan ruokahävikkiä vastaan, ja tämä on tapahtunut vain kahdessa vuodessa aloitessaan pienimuotoisena yrityksenä.



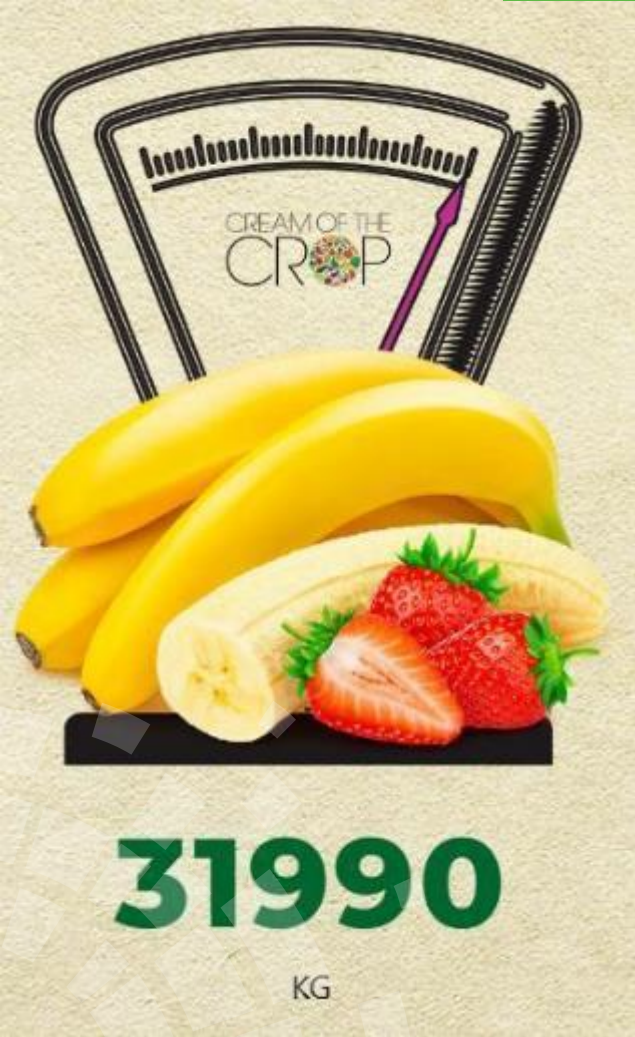
KESTÄVYYS

Ympäristö ja kestävä kehitys ovat kaiken Gisellen ja Cream of the Cropin toiminnan ytimessä. Hänen koko liiketoimintansa perustuu kiertotalouden luomiseen. He välttävät ruoan tuhlausta ja maksimoivat sen tavalla, joka selittää Zero waste, More Taste. Irlanti on poikkeuksellisen suuri banaanien maahantuoja (vuonna 2021 maailman 39. suurin banaanien maahantuoja), sillä suuri kypsytyks- ja jakelukeskus sijaitsee aivan pääkaupungin ulkopuolella (Fyffes). Tämä tarkoittaa kuitenkin myös sitä, että usein huomattava määrä banaaneja voi päätyä ruokahävikkiin. Tämän ongelman ratkaisemiseksi Cream of the Crop kuivattaa saamansa ylijäämäbanaanit ja päällystää ne sitten korkealaatuisella suklaalla, jolloin huonosti menestyneet banaanit saavat pidemmän käyttöiän ja arvoa, ja ne pakataan kompostoitaviin pakkauksiin, jotta jätteenhäviötä ei lisättäisi.



KLIKKAA
NÄKYMIÄ

SADON KERMA



PALKINNOT/MENESTYS

Cream of the Cropin perustaja, mestari ruokahävikin välttämässä, pyrkii myös käyttämään irlantilaisia tai paikallisia raaka-aineita aina kun mahdollista, erityisesti maitotuotteiden ja maidottomien tuotteiden (he käyttävät Flahavanin kauramaitoa) ja joidenkin hedelmien, kuten mansikan osalta. Koska heidän tuotteensa pääidea on kuitenkin työskennellä ylijäämillä, periaatteessa kaikki, mitä he hankkivat (irlantilaisia tai ei-irlantilaisia), on tervetullutta. Suurin vaikutus voidaan kuitenkin arvioida seuraavasti: he ovat pelastaneet yli 32 000 kiloa hedelmiä kaatopaikalle joutumiselta.

Muita saavutuksia ovat: Cream of the Crop Food voitti Green Sustainability Award -palkinnon National Enterprise Awards -kilpailussa.



MITÄÄN
HYVÄÄ
RUOKAA EI
SAA
TUHLATA

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)





TAUSTA

Millstream Recycling Ltd aloitti toimintansa vuonna 1995 nimellä Millstream Power Ltd. Perustaja Robert Hogg huomasi, että irlantilaiset elintarviketehtaat lähettivät valtavia määriä ruokajätettä kaatopaikalle. Tästä aiheutui kaksi suurta kustannusta: tehtaalle aiheutuvat kaatopaikkakustannukset ja valtavat ympäristökustannukset, jotka aiheutuvat siitä, että tuhansia tonneja elintarvikettä haudataan maan pinnan alle. Hän tiesi, että suuri osa tästä "jätteestä" ei oikeastaan ollutkaan jätettä, vaan sillä oli arvoa, arvoa eläinten rehuna, biokaasuna, polttoaineena ja kompostina. Näin syntyi Millstream, ensimmäinen laatuaan Irlannissa.

Nykyään Millstream Recycling on erikoistunut elintarvike- ja juomajätteen, sivutuotteiden, huonokuntoisten, vaurioituneiden ja vanhentuneiden materiaalien poistamiseen valmistus-, tukku- ja vähittäiskaupan tiloista. Kerätyt tuotteet muunnetaan eläinten rehuksi, biokaasuksi, polttoaineiksi ja kompostiksi.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Ruokajätteen hierarkia on Millstreamin kierrätysfilosofian ydin. Kun muut elintarvikkeiden kierrättäjät saattavat lähettää materiaalia ensisijaisesti anaerobiseen mädätykseen tai lemmikkieläinten ruokaan, niiden ensimmäinen kohde on eläinten rehusovellukset. Tämä on hyödyllisempää, koska ruoka saa pidemmän käyttöiän tai sitä voidaan optimoida ja se on prosessin aikana ympäristöystävällisempää.

Millstream uskoo, että ylijäämäruoan keräämisessä ei ole olemassa yhtä ainoa kokoa, joka sopii kaikille. Arvioimalla asiakkaan nykytilanteen ja yksilölliset tarpeet he räätälöivät keräysratkaisun juuri kullekin asiakkaalle, jotta materiaalin poistaminen olisi mahdollisimman tehokasta. Jos kerätty materiaali soveltuu käytettäväksi eläinten rehuna, he muuttavat ruokajätteen innovatiivisesti korkealaatuisiksi eläinten rehuksi kehittyneen prosessointiteknologian avulla. He käyttävät huippuluokan kuivausjärjestelmää, joka kuivaa turvallisesti ylijäämäruoan, säilyttää sen ravintoarvon ja pidentää sen säilyvyyttä. Tämä tekniikka varmistaa, että rehu täyttää tiukat turvallisuusstandardit, joten se soveltuu karjan kulutukseen. Sen jälkeen ne jauhavat jonkin verran kuivattua materiaalia. Tai he myyvät talteenotetun materiaalin myllyille, rehuntuottajille tai maanviljelijöille. Heidän lähestymistapansa tukee kiertotaloutta vähentämällä ruokahävikkiä ja muuttamalla sen arvokkaaksi resurssiksi.

Millstream Recycling käyttää täysin integroitua toiminnanohjausjärjestelmää, joka tarjoaa täydellisen jäljitettävyyden keräyksestä loppukäyttäjälle.

Yritys on myös ylpeä siitä, että se käyttää omia aurinkopaneeleitaan ja vesiturbiineitaan.



MILLSTREAM RECYCLING

Suuri osa tästä "jätteestä" ei ollut oikeastaan lainkaan jätettä, vaan sillä oli arvoa.

- Perustaja, Robert Hogg



KESTÄVYYS

Millstream Recycling on kestävä kehitys, joka muuttaa ruokajätteen arvokkaaksi eläinten rehuksi, vähentää kaatopaikkajätettä ja tukee kiertotaloutta. Heidän prosessinsa varmistaa myös, että materiaalin lähdeyritykset täyttävät kestävyshaasteet ja -määräykset. Niiden ruokajätteen hierarkkinen lähestymistapa minimoi ympäristövaikutukset, mutta tarjoaa myös kestävä ratkaisun elintarviketeollisuuden jätehuoltoon, mikä edistää myönteisesti laajempia kestävyystavoitteita eli jätteen vähentämistä ja resurssitehokkuuden edistämistä.



PALKINNOT/MENESTYS

Millstream Recycling pitää erittäin tärkeänä sertifikaattien ja sääntelystandardien noudattamista, mikä takaa rehuotteiden turvallisuuden ja laadun.

Maatalous-, elintarvike- ja merenkulkuministeriö (DAFM) on sertifioinut ne, ja ne noudattavat tiukkoja EU:n säännöksiä, kuten eläimistä saatavia sivutuotteita koskevaa asetusta ja rehuhygieniasetusta. Nämä todistukset osoittavat, että ne ovat sitoutuneet pitämään yllä alan korkeita standardeja ja varmistamaan, että niiden prosessit ovat turvallisia, kestäviä ja ympäristövastuullisia, ja siten rakentamaan luottamusta asiakkaidensa kanssa ja edistämään kiertotaloutta.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)





TAUSTA

FoodCloud on sosiaalinen yritys, joka pyrkii torjumaan ruokahävikkiä sekä ruokaköyhyyttä jakamalla ylijäämäruokaa uudelleen. FoodCloudin perustivat vuonna 2013 Iseult Ward ja Aoibheann O'Brien, joilla on yhteinen visio siitä, että hyvää ruokaa ei saa mennä hukkaan.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

FoodCloudin liiketoimintamalli perustuu innovatiiviseen alustaan, joka helpottaa yritysten ylijäämäruoan lahjoittamista hyväntekeväisyysjärjestöille virtaviivaisen ja tehokkaan prosessin avulla. Näin se toimii: **Yrityksen rekisteröinti:** Yritykset, kuten supermarketit, elintarvikkeiden tuottajat ja vähittäismyyjät, rekisteröityvät FoodCloud-alustalle. Näillä yrityksillä on yleensä ylijäämäruokaa, joka on edelleen turvallista ja ravitsevaa, mutta jota ei voida myydä ylituotannon, vanhentumispäivämäärien lähestymisen tai kosmeettisten puutteiden vuoksi.

Ruoanluovutushälytykset: FoodCloud-alustan avulla yritys voi lähettää lahjoitushälytyksen, kun sillä on ylimääräistä ruokaa. Tämä hälytys sisältää yksityiskohtaiset tiedot ruoan tyypistä ja määrästä sekä keräyspaikasta ja -ajasta.

Hyväntekeväisyysjärjestöjen vertailu: Hyväntekeväisyysjärjestöt ja yhteisöryhmät, jotka ovat myös rekisteröityneet alustalle, saavat ilmoituksia saatavilla olevista elintarvikelahjoituksista omalla alueellaan. Sen jälkeen ne voivat valita, ottavatko ne lahjoituksen vastaan tarpeidensa ja elintarvikkeiden jakelukapasiteettinsa perusteella.

Keräys ja jakelu: Kun hyväntekeväisyysjärjestö on hyväksynyt lahjoituksen, se huolehtii elintarvikkeiden noutamisesta suoraan yrityksestä. Näin varmistetaan, että ruoka päätyy nopeasti sitä tarvitseville, minimoidaan hävikki ja maksimoidaan sen vaikutus.

Seuranta ja raportointi: Se tarjoaa yrityksille raportteja lahjoitettujen elintarvikkeiden määrästä, ympäristövaikutuksista (esim. hiilidioksidipäästöjen väheneminen) ja sosiaalisista vaikutuksista (esim. tarjottujen aterioiden määrä). Nämä tiedot ovat hyödyllisiä yrityksille, jotka voivat osoittaa sitoutumisensa kestävään kehitykseen ja yritysten yhteiskuntavastuuseen.

FoodCloudin alustassa hyödynnetäänkin teknologiaa yksinkertaisen ja skaalautuvan ratkaisun luomiseksi, joka vaikuttaa sekä ruokahävikkiin että ruokaturvattomuuteen ja hyödyttää sekä yrityksiä että yhteisöjä. Tämän ohella he käyttävät alustansa kuitenkin myös digitaalisena keskuksena tiedon jakamiseen. He ovat luoneet ja kehittäneet monipuolisen valikoiman resursseja, joiden tarkoituksena on valistaa, sitouttaa ja rohkaista myönteiseen muutokseen yhteisössämme. Heidän kattava opetusmateriaalivalikoimansa on kuratoitu kaiken tasoille oppijoille sopivaksi. Olipa kyseessä sitten utelias yksilö, yhteisön ryhmä tai voittoa tavoittelematon yhteisö, elintarvikkeiden vähittäismyyjä tai intohimoinen puolestapuhuja, heillä on jotain merkityksellistä kaikille.

FOODCLOUD



KESTÄVYYS

FoodCloudin vaikutus kestäväan kehitykseen on merkittävä, erityisesti sen pyrkimyksissä vähentää ruokahävikkiä ja minimoida ympäristöhaitat. Tuoreimpien raporttien mukaan FoodCloud on jakanut onnistuneesti lähes 300 miljoonaa ateriaa, mikä vastaa yli 100 000 tonnin säästöä ruokahävikiltä. Tämä saavutus merkitsee yli 382 000 tonnin hiilidioksidiekvivalenttipäästöjen vähenemistä₂ ja osoittaa sen roolin ruokahävikkiin liittyvien ympäristövaikutusten lieventämisessä.

Ohjaamalla ylijäämäruokaa yrityksiltä hyväntekeväisyysjärjestöille FoodCloud säästää ruoantuotantoon liittyviä resursseja, kuten vettä, energiaa ja työvoimaa, ja estää myös kasvihuonekaasujen syntymisen, joka aiheutuisi ruoan hajoamisesta kaatopaikoilla. FoodCloudin toiminta on hyvä esimerkki siitä, miten teknologian hyödyntämisellä voidaan luoda kestävämpi elintarvikejärjestelmä ja edistää ilmastonmuutoksen torjuntaa.



PALKINNOT/MENESTYS

FoodCloud on saanut viime vuosikymmenen aikana useita merkittäviä palkintoja, jotka korostavat sen vaikutusta ja innovatiivisuutta ruokahävikin vähentämisessä ja kestäväan kehityksen edistämisessä:

- **Social Entrepreneurs Irelandin Impact Award -palkinto (2014):** Palkinnolla tunnustettiin FoodCloudin innovatiivinen lähestymistapa ruokahävikin torjuntaan ja sen mahdollisuudet luoda merkittäviä sosiaalisia vaikutuksia kaikkialla Irlannissa.
- **Rethink Ireland Social Enterprise Development Fund Award (2018):** Rethink Irelandin kanssa solmitun kumppanuuden puitteissa FoodCloud sai tämän palkinnon, jolla tuetaan potentiaalisia yhteiskunnallisia yrityksiä koko maassa.
- **Women of Concern -palkinto (2018):** Palkinto myönnetään naisjohtajille, jotka edistävät merkittävästi sosiaalista oikeudenmukaisuutta ja sukupuolten tasa-arvoa.
- **Kumppanuuspalkinnot:** FoodCloud on saanut useita tunnustuksia menestyksekkäistä kumppanuuksista suurten vähittäiskauppioiden, kuten Tescon, Aldin ja Lidlin, kanssa, jotka ovat auttaneet laajentamaan elintarvikkeiden uudelleenjakelua Irlannissa ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa.



HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Twitter / X](#)





TAUSTA

Too Good To Go on yhteiskunnallisesti vaikuttava yritys, joka pyrkii vähentämään ruokahävikkiä yhdistämällä kuluttajat ravintoloihin, kahviloihin ja kauppoihin, joissa on päivän päätteeksi ylimääräistä ruokaa. Sovelluksen kautta käyttäjät voivat ostaa "yllätyspusseja", joissa on myymättä jäänyttä ruokaa huomattavasti edullisempaan hintaan, mikä estää sen joutumisen pois heitettäväksi. Tämä auttaa vähentämään ruokahävikkiä ja tekee ruoasta myös helpommin saatavilla olevaa ja edullisempaa kuluttajille.

Too Good To Go toimii useissa maissa, myös Irlannissa, ja keskittyy vahvasti kestävään kehitykseen ja yhteisölliseen sitoutumiseen. Yritys on osa laajempaa liikettä, jonka tavoitteena on edistää kiertotaloutta muuttamalla mahdollinen jäte arvokkaaksi resurssiksi. Too Good To Go on toimillaan pelastanut miljoonia aterioita menemästä hukkaan ja edistänyt siten maailmanlaajuisia taistelua ruokahävikkiä ja ympäristövaikutuksia vastaan.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Too Good To Go käyttää useita innovatiivisia ja teknologisia lähestymistapoja ruokahävikin torjumiseksi, mukaan lukien:

Mobiilisovellus: Too Good To Gon innovaation ydin on sen mobiilisovellus, joka yhdistää käyttäjät paikallisiin yrityksiin, joilla on ylijäämäruokaa. Sovellus käyttää paikkatietotekniikkaa näyttääkseen käyttäjille lähellä sijaitsevat ravintolat, kahvilat ja kaupat, jotka tarjoavat "yllätyspusseja", joissa on myymättömiä elintarvikkeita alennettuun hintaan. Näin kuluttajien on helppo löytää tarjouksia, ja yritykset voivat tehokkaasti hallita ylijäämävarastojaan.

Data-analytiikka: Too Good To Go hyödyntää data-analytiikkaa ruokahävikin vähentämisprosessin optimoimiseksi. Analysoimalla tietoja kuluttajien käyttäytymistä, ruokahävikkitottumuksista ja liiketoiminnoista ne auttavat osallistuvia yrityksiä ennakoimaan paremmin ylijäämää ja vähentämään siten jätettä ennen sen syntymistä.

Reaaliaikaiset varastopäivitykset: Sovelluksen avulla yritykset voivat päivittää ylijäämäruoan saatavuuden reaaliajassa. Näin varmistetaan, että asiakkaat saavat aina viimeisimmät tiedot siitä, mitä on saatavilla, ja maksimoidaan mahdollisuudet myydä ylijäämäruokaa ennen kuin se menee hukkaan.

Kestävän kehityksen seuranta: esimerkiksi ruoan pelastamisella säästettyjen hiilidioksidipäästöjen määrää. Tämä toiminto kannustaa jatkamaan osallistumista korostamalla heidän toimiensa myönteistä vaikutusta planeetalle.

Integrointi POS-järjestelmien kanssa: Too Good To Go integroituu yritysten myyntipistejärjestelmiin (POS), jotta ylijäämäruoan tunnistaminen ja luettelointi sujuvoituu. Tämä vähentää yrityksiltä vaadittavaa manuaalista työtä, jotta ne voisivat osallistua alustaan, ja helpottaa niiden osallistumista ruokahävikin vähentämiseen.

TOO GOOD TO GO



KESTÄVYYS

Too Good To Go on ottanut merkittäviä askelia kestävyden edistämiseksi torjumalla ruokahävikkiä, joka on merkittävä ympäristöongelma. Alusta pelastaa miljoonia aterioita hukkaan heittämiseltä, vähentää merkittävästi hiilidioksidipäästöjä ja säästää resursseja. Edistämällä kiertotaloutta yritys varmistaa, että ylijäänyt ruoka jaetaan uudelleen sen sijaan, että se heitetään pois, mikä auttaa sekä yrityksiä että ympäristöä.

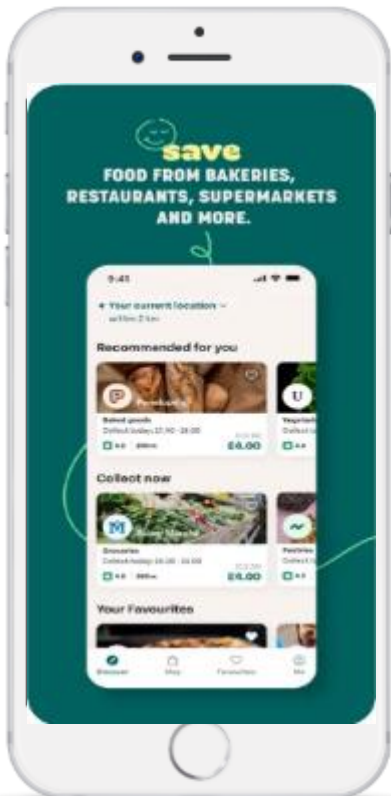
Too Good To Go lisää myös tietoisuutta ruokahävikistä sovelluksensa avulla ja valistaa käyttäjiä heidän tekojensa vaikutuksista. Yritys toimii useissa maissa ja mobilisoi miljoonia ihmisiä ja tuhansia yrityksiä taistelemaan ruokahävikkiä vastaan, mikä lisää sen kestävyysvaikutuksia maailmanlaajuisesti. Nämä toimet tekevät Too Good To Go:sta kestävä kehityksen edelläkävijän, joka yhdistää innovatiivisen teknologian ja laajan yhteisöllisen sitoutumisen ruokahävikin vähentämiseksi maailmanlaajuisesti.



PALKINNOT/MENESTYS

B Corp -sertifiointi: Tämä tarkoittaa, että se täyttää sosiaalista ja ympäristötehokkuutta, vastuullisuutta ja läpinäkyvyyttä koskevat korkeat standardit.

Todellinen menestystarina on kuitenkin numeroissa. Too Good To Go on lanseerauksensa jälkeen laajentunut 17 maahan ja pelastanut yli 330 miljoonaa ateriaa hävikiltä. Sillä on 95 miljoonaa käyttäjää ja 160 000 liikekumppania, mikä on osoitus sen maailmanlaajuisesta vaikutuksesta ja menestyksestä kestävä kehityksen alalla.



HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.



- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Twitter / X](#)





ESCATAFOOD



TAUSTA

Sardelliteollisuudessa syntyy huomattava määrä jätettä suolaus- ja kypsytysprosessin aikana. Katalonialainen keittiömestari Pere Planagumà on keksinyt keinon muuntaa prosessin aikana poisheitetyt osat, kuten suolet, luut, veri ja leikkuujätteet, maukkaitsi tuotteiksi, kuten moderniksi garumiksi. Sen sijaan, että nämä osat perinteisesti hävitettäisiin tai käytettäisiin kalajauhoksi ja eläinten rehuksi, nämä sivutuotteet hyödynnetään nyt gastronomisten aarteiden tuottamiseen, jotka ilmentävät Välimeren olemusta.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Sardellifileen valmistuksen jätetuotteet muunnetaan uusiksi, kestäviksi Välimeren makuelämyksiksi. Nämä aromit sisältävät puhdasta glutamiinihappoa ja parantavat ruoan makua. Kokit voivat luoda ainutlaatuisempia ja aidompia ruokia, joissa on voimakkaampia makuja, käyttämällä näitä tuotteita.

Raaka-aine, *Engraulis encrasicolus*, poistetaan pää, ja se pannaan sinisiin tynnyreihin, joissa on suolavettä ja sardellia. Tynnyri suljetaan useiksi kuukausiksi, jotta proteiinin entsyymaattinen hajoaminen voi tapahtua, minkä jälkeen kala otetaan talteen ja jäljelle jäävästä seoksesta valmistetaan nykyaikainen garum.



KESTÄVYYS

Escatafood varmistaa kalan suolauksesta saatavien toissijaisten tuotteiden lähteen ilman, että se painostaa toimittajiaan, mikä edistää kiertotalouden ydintä.



PALKINNOT/MENESTYS

Pere Planagumà, tunnettu espanjalainen kokki, on mullistanut ei-televisioitujen ruokien alan käyttämällä kestäviä raaka-aineita. Hänen innovatiivinen yrityksensä Escatafood on nyt läsnä Ranskassa, Saksassa, Italiassa, Norjassa ja Englannissa. Planagumà toimii myös Valenciassa sijaitsevan Pilar y Juaniton keittiömestarina, ja hän aikoo aloittaa konsultoinnin Dubaissa.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ:



- [Instagram](#)
- [El Pais Artikkel](#)
- [Mielenkiintoinen artikkeli](#)





VÄCKA



TAUSTA

Ana Luz ja Maxime Boniface perustivat Barcelonaan, Espanjaan, elintarviketeknologiayrityksen, joka keskittyy innovatiiviseen kasvisjuuston tuotantoon oliiviöljystä ja fermentoidusta melonin siemenmaidosta. Heidän tuotteensa, Mözza ja Pumpkin Chxddar, ovat maultaan parempia ja osoittavat kestävyttä ja elintarvikejätteen hyödyntämistä kiertoteitse.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Väcka käyttää melonin siemeniä kasvisjuoman uuttamiseen vaihtoehtona eläinmaidolle, jota se käyttää sulatetuissa tuotteissaan ja sisällyttää sen vähitellen kaikkiin tuotteisiinsa.

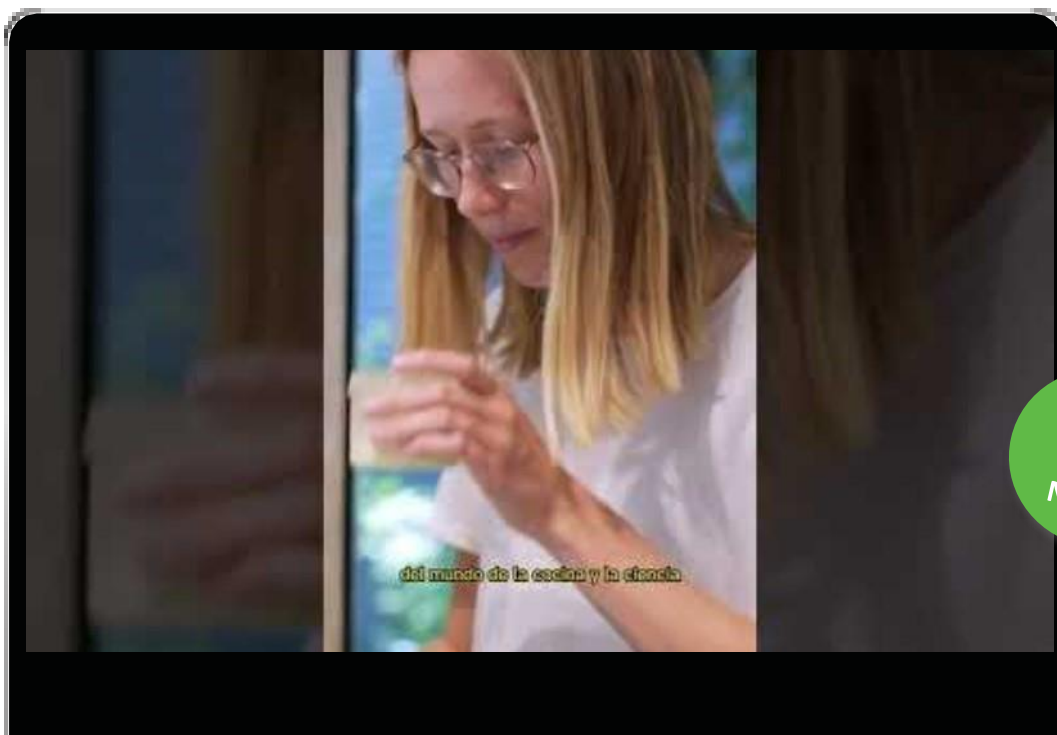
Melonin siemeniä käytetään Väckan valmiissa valmisruokaliiketoiminnassa kasvisjuoman valmistukseen, jossa on maitomainen maku, aromit ja ravintoaineet. Siemenistä saadaan myös korkeampi sulatuskyky kuin mantelipohjaisista kasvisjuomista. Väckan innovatiivinen T&K-lähestymistapa keskittyy kasviperäisen fermentoinnin nykytilan muuttamiseen ja hyödyntämättömien jätevirtojen potentiaalın vapauttamiseen. Väcka tekee yhteistyötä laitosten ja yliopistojen kanssa, jotta se pääsee käsiksi laajaan mikrobiologiseen biopankkiin ja tunnistaa mikro-organismeja, jotka pystyvät fermentoimaan ja käsittelemään kasviperäisiä substraatteja ja proteiineja.



KESTÄVYYS

Vegaanijuustoja valmistava Väcka on tehnyt yhteistyötä Perisin kanssa uuden toimitusketjun luomiseksi. Yrityksen toimitusjohtaja Luz Sanz uskoo, että Peris jakaa Väckan näkemyksen kestävydestä ja ympäristövastuusta. Arvostamalla laadukkaista elintarvikkeista saatavia sivutuotteita uudelleen Väcka vaikuttaa osaltaan ympäristöongelmien lieventämiseen ja tarjoaa lisäarvoa ja ravintoa. Elintarviketeknologiaa kehittävänä startup-yrityksenä Väcka etsii sijoituskumppaneita, jotka jakavat sen arvot ja vision, ja keskittyy rahoitus-, tuotanto- ja jakeluterroksiin, jotta se voisi vaikuttaa kestäväällä tavalla elintarvikehuoltoon.





PALKINNOT/MENESTYS

Viiden vuoden kuluessa Väckan tavoitteena on nousta markkinajohtajaksi juustovaihtoehtojen alalla ja tuottaa 1,1 miljoonaa euroa helmikuussa 2023. Heidän tavoitteenaan on tavoittaa mahdollisimman suuri määrä ihmisiä vähittäismyyntiketjujen ja ruokapalveluiden kautta, ja tavoitteena on tulla kuulluksi kaikilla kielillä ja tulla nähdyksi laatutoimittajana.



HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.



- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [Vegconomist-artikkeli](#)
- [Mielenkiintoinen artikkeli](#)





paturpat[®]

procesados de patata by **udapa**



TAUSTA

Udapa perusti vuonna 2016 Paturpatin, ja se on maataloustuottajien, yritysjohtajien ja työntekijöiden muodostama osuuskunta, jonka tarkoituksena on helpottaa sellaisten perunoiden käyttöä, joilla on korkea kulinaarinen laatu mutta vähemmän houkutteleva visuaalinen ulkonäkö.

Paturpat kehittää näistä "ei-kiinnostavista" perunoista valmisruokatuotteita, niin sanottuja 5. tuotesarjan tuotteita vähittäiskauppaa, ravintoloita ja elintarviketeollisuutta varten. Perustamisestaan lähtien Paturpatin lähtökohtana oli valmistaa syötäväksi tarkoitettuja perunatuotteita, joiden aistinvaraiset laatuvaatimukset ovat korkeat, koska kuluttajat vaativat nopeita ja helposti valmistettavia ruokia, mutta eivät halua menettää perinteisen keittiön arvoa.

Vuonna 2020 syntyi uusi tuotemerkki UDAPA FÁCILA, joka on valikoima maukkaita, nopeita ja helppokäyttöisiä tuotteita. Vuonna 2024 he odottavat tekevänsä uusia investointeja teollisen kapasiteettinsa lisäämiseksi.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Vuonna 1993 perustettiin Udapa, maataloustuottajien, työntekijöiden ja luotto-osuuskuntien yhdistävä osuuskuntahanke, jonka tarkoituksena on tehostaa ja tehostaa tuoreiden perunoiden tuotantoa ja markkinointia.

Vuonna 2016 Paturpat perustettiin laajan tutkimuksen ja yhteistyön avulla maatalous- ja elintarviketeknologiakeskusten kanssa, jotta voidaan vastata kehittyviin kuluttajatrendeihin. Tämä osuustoiminnallisin arvoin toimiva yritys korostaa ihmisten osallistumista ja kiertotalouden periaatteita. Se mukautuu markkinoiden tarpeisiin ja trendeihin ja asettaa innovaation ja kestävyuden mittapuuksi, sillä Álavan osuuskunnan valmistamat tuotteet tarjoavat kuluttajille mukavuutta ja terveyshyötyjä, **mutta myös ratkaisevat ruokahävikkiongelman, sillä ne arvostavat uudelleen niitä mukuloita, jotka ovat ravitsevia, mutta jotka heitetään pois, koska ne eivät täytä esteettisiä vaatimuksia.** Paturpatin perustamisella on ollut merkittävä taloudellinen vaikutus, mistä on osoituksena työpaikkojen lisääntyminen ja yritysten kasvu hyvin lyhyessä ajassa. Udapa-tytäryhtiö on osoittanut kykynsä tunnistaa uusia markkinamahdollisuuksia ja laajentanut läsnäoloaan sekä elintarviketeollisuudessa ja HORECA-kanavassa että vähittäiskaupassa Udapa fácil -brändin avulla.



KESTÄVYYS

Paturpat, joka valmistaa mukavuus- ja terveystuotteita, on vaikuttanut merkittävästi talouteen lisäämällä työllisyyttä ja yritysten kasvua. Udapa-tytäryhtiö on tunnistanut uusia markkinamahdollisuuksia elintarviketeollisuudessa, HORECA-kanavassa ja vähittäiskaupassa Udapa fácil -brändin avulla.

PATURPAT



PALKINNOT/MENESTYS

Paturpat voitti Fruit Attraction -tapahtumassa vuonna 2017 Lanzadera-palkinnon, jolla palkittiin sen erinomainen innovaatio- ja yrittäjyysuhanke hedelmä- ja vihannesalalla.

Paturpat saa BTEM 2024 -palkinnon markkinainnovaatioiden kategoriassa innovatiivisesta 5. valmisperunasta, joka vastaa ruokahävikkiin ja tarjoaa käyttömukavuutta ja terveyshyötyjä samalla kun se käyttää uudelleen ravitsevia mukuloita, jotka usein heitetään pois. Tuomaristo kiitti Paturpat-hankkeen taloudellisia vaikutuksia ja mainitsi työllisyyden ja yritysten kasvun lisääntyneen. Udapan tytäryhtiö tunnisti uusia markkinamahdollisuuksia elintarvikealalla, HORECA:ssa ja vähittäiskaupassa, mikä osoittaa sen kykyä tunnistaa uusia markkinamahdollisuuksia.

Paturpatin kasvuennusteet vuoteen 2026 asti osoittavat potentiaalia ja kunnianhimoa, ja sen liikevaihto on ollut yli 20 miljoonaa euroa sen perustamisesta lähtien seitsemän vuotta sitten.

BTEM-palkinnot

BASQUE FOOD CLUSTERin ja AZTI:n tukemilla BTEM-palkinnoilla palkitaan alueen baskilaisten elintarvikeyritysten innovatiivisia toimia.



HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Paturpat verkkosivusto](#)
- [LinkedIn](#)
- [Facebook](#)
- [Udapa Verkkosivusto](#)





DeliKatetxe



TAUSTA

DeliKatetxe on paikallinen yritys, joka myy Baskimaan ja Navarran hotelli- ja ravintola-alan liemiä, joita on saatavilla kaupoissa, lihakaupoissa, gourmet-liikkeissä ja supermarketeissa. Kaikki tuotteet valmistetaan baskimaisten ja navarralaisten maatilojen - Baserritarras - vapaana pidetyistä kanoista.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Baserritarras (*baskinkieliset maanviljelijät*) kasvattavat kanoja erityisellä huolenpidolla (pienillä tiloilla, joilla käytetään luonnonmukaista rehua ja omistautumista) ja tarjoavat [Eusko-merkkiä](#), [Reyno Gourmet](#) -merkkiä ja luomumunia. **Eusko-merkki** on takuu- ja laatumerkki, jonka graafinen merkki on K. Merkkiä käytetään Euskadin itsehallintoalueella tuotettujen ja jalostettujen maatalouselintarvikkeiden tunnistamiseen, joiden laatu, erityislaatu tai ainutlaatuisuus ylittää yleisen keskiarvon.

Vuonna 2019 elintarvikeosuuskunta DeliKatetxe pyrki hyödyntämään kananlihan vähäistä kaupallista myyntiä munintajakson jälkeen. Kyseessä on vapaan kananlihan tuotantoa harjoittava yritys, joka perustettiin Baserritarran naisen suositeltua sitä. Yksi perustajista, Edurne García Arrieta, muutti kanat kanaliemeksi ja aloitti tuotantotehtaan Elorriossa vuonna 2021.

Kana, joka oli aikoinaan erittäin arvostettua lihaa, oli kadonnut keittiöstämme laajamittaisen kanankasvatuksen kustannustehokkuuden vuoksi. Kanojen kiinteämmän luonteen ja pidemmän kypsennysajan ansiosta saadaan ravitsevaa, runsaasti proteiinia sisältävää lihaa, jolla on rikas makuprofiili. DeliKatetxe tarjoaa paikallisilta perhetiloilta peräisin olevaa hitaasti kypsytettyä, vapaana kasvatettua kanaa, joka sopii ruokien lisukkeeksi tai sellaisenaan nautittavaksi. Yritys käyttää luonnollista kuorintamenetelmää kirkastettujen liemien valmistukseen, mikä on saanut huomiota tuotemerkkien keskuudessa, ja se jakelee nyt kana- ja lihakonsoméa Eroski Seleqtia -tuotemerkillä, joka on steriloitu, kuiva tuote, joka ei vaadi kylmävarastointia. Kananlihan tähteitä käytetään erilaisiin tuotteisiin, kuten konfiteihin, lihapulliin, kastikkeisiin ja lemmikkieläimille tarkoitettuun luulieemeen. Ihmisravinnoksi tarkoitettun liemen valmistuksen jälkeen luita käsitellään edelleen yli 20 tuntia lemmikkieläinliemen valmistamiseksi.



DELIKATETXE



KESTÄVYYS

Yritys hankkii raaka-aineet paikallisilta tuottajilta, baserrilta, jotka kasvattavat eläimiä huolella ja ympäristöä kunnioittaen, ja käyttää lihaa ja vihanneksia Elorriossa sijaitsevista tehtaista, jotka on sertifioitu eläinten hyvinvoinnin osalta.

Käytämme 100-prosenttisesti vapaan kanan kanoja, joilla on Eusko-merkki, luomu- tai Reyno Gourmet -munia, jotka on kasvatettu paikallisilla tiloilla, joilla on pääsy laitumelle ja joilla on eläinten hyvinvointisertifikaatti.

Baskimaassa sijaitseva suuri tehdas tuottaa energiaa aurinkopaneeleilla ja vähentää energiankulutustaan innovatiivisilla tuotantoprosesseilla. He hankkivat kanat pieniltä tuottajilta ja käyttävät aurinkoenergialla toimivia kattiloita keittääkseen kanaa, lihaa ja vihanneksia maukaaksi liemeksi, edistävät kiertotaloutta ja perinteisiä reseptejä sekä perustavat osuuskunnan tätä kunnianhimoista hanketta varten.

Tämän perinteiden ja nykyaikaisuuden yhdistelmän ansiosta he voivat valmistaa tuotteensa mahdollisimman vähän resursseja käyttäen.



PALKINNOT/MENESTYS

Vuonna 2024 Eroski Seleqtia aloitti kanan- ja lihakonsomien jakelun, joka on steriloitu kuiva tuote, joka on kehitetty osana Straight2Market-hanketta, jonka on toteuttanut EIT Food, johtava eurooppalainen innovaatioyhteisö maatalouselintarvikealalla.

DeliKatetxe on lanseerannut Weson, luulientä sisältävän koiran- ja kissanruokasarjan, jonka tavoitteena on parantaa ruoansulatusta ja nivelten terveyttä. Tuotemerkkiä jaetaan nyt Espanjassa ja Portugalissa, ja sitä voidaan viedä Eurooppaan, Yhdysvaltoihin ja Etelä-Amerikkaan. DeliKatetxen perustaja aikoo tehdä yhteistyötä Leartikerin kanssa kanapateen luomiseksi, valmistaa marinoituja kanankoipia paikallisen luomuviinietikan tuottajan kanssa ja valmistaa vihannesliemiä Weso-brändille. He pyrkivät kasvamaan orgaanisesti hankkeidensa rinnalla.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [1 artikla](#)
- [2 artikla](#)





TAUSTA

Calor Renove kuuluu energiakonserniin, jolla on yli 25 vuoden kokemus öljyenergian jakelusta. José Domínguez Cazorla perusti sen vuonna 2012 Cordobassa, Espanjassa, ja se on omistautunut yksinomaan uusiutuville ja ekologisille energialähteille, jotka kunnioittavat ympäristöä, vähentävät riippuvuuttamme ulkoisista lähteistä ja tuovat huomattavia taloudellisia säästöjä sekä suojelevat Espanjan metsävaroja.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Yritys keskittyy erilaisten biomassalämmitysjärjestelmien, kuten pelletti-uunien, jotka ovat suosittu biomassalämmitysmuoto, toimittamiseen ja asentamiseen. Pelletti-uunissa poltetaan pellettejä, jotka on valmistettu tiivistetyistä orgaanisista jätemateriaaleista, kuten puuhakkeesta, sahanpurusta ja muista biomassajätteistä, kuten mantelikuorista ja oliivin kuorista. Nämä kiukaat on suunniteltu tehokkaiksi ja ympäristöystävällisiksi, ja ne tarjoavat kestävästä lämmitysratkaisun.

Calor Renove tarjoaa myös erilaisia biomassapolttoaineita, jotka ovat välttämättömiä niiden lämmitysjärjestelmien toiminnalle:

- 1. Puupelletit:** Valmistetaan tiivistetyistä sahanpuruista, joita saadaan puuteollisuuden, metsänpuhdistuksen, karsinnan jne. jätteinä, ja ne ovat yleinen ja tehokas biomassapolttoaine. Ne ovat tunnettuja suuresta energiatiheydestään ja alhaisesta kosteuspuitoisuudestaan, mikä tekee niistä tehokkaan lämmönlähteen.
- 2. Oliivikivet:** Oliivikivet ovat oliiviöljyn tuotannon sivutuote. Niitä arvostetaan niiden korkean lämpöarvon vuoksi, ja ne ovat kestävä tapa käyttää maatalousjätettä uudelleen. Oliivikivistä saatu energia maksaa 90 prosenttia vähemmän kuin dieselpolttoaine. Sen saanti on taattu Andalusian maatalousalan suuren oliivituotannon ansiosta.
- 3. Mantelin kuoret:** Mantelin kuoret, jotka tavallisesti hävitetään maatalousjätteenä, voidaan myös käyttää biomassapolttoaineena. Ne tarjoavat tehokkaan, uusiutuvan ja ympäristöystävällisen lämmitysvaihtoehdon, jossa paikalliset maatalouden sivutuotteet hyödynnetään energian tuottamiseen.



CALOR RENOVE

*Jos teet puusta
polttopuuta, se
voi palaa sinulle,
mutta se ei enää
kuki eikä tuota
hedelmää.*

- Rabindranath Tagore

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Twitter / X](#)
- [Facebook](#)



KESTÄVYYS

Calor Renove on yritys, joka on sitoutunut kestäväan kehitykseen erityisesti biomassapolttoaineiden tuotannossa. Niiden kestäväan kehitykseen tähtääviin toimiin kuuluvat mm:

Kestävä hankinta: Näin vähennetään kuljetuspäästöjä ja tuetaan paikallista taloutta. Se käyttää maa- ja metsätaloudesta peräisin olevaa jäännösbiomassaa varmistaen, että raaka-aineet ovat uusiutuvia eivätkä edistä metsäkatoa.

Hiilijalanjäljen pienentäminen: Calor Renoven tuotantoprosessi on suunniteltu siten, että hiilidioksidipäästöt ovat mahdollisimman pienet. Käyttämällä biomassaa yritys vähentää osaltaan kokonaishiilijalanjälkeä fossiilisiin polttoaineisiin verrattuna.

Energiätehokkuus: Ne ovat investoineet nykyaikaisiin, energiatehokkaisiin tuotantolaitoksiin. Nämä laitokset on optimoitu vähentämään energiankulutusta biomassapolttoaineiden tuotannossa, mikä lisää entisestään niiden toiminnan kestävyttä.

Jätteiden minimointi: Tämä tapahtuu koko tuotantoprosessin ajan. Käyttämällä sivutuotteita ja varmistamalla, että biomassan jokainen osa käytetään tehokkaasti, Calor Renove vähentää syntyvän jätteen määrää ja edistää kiertotaloutta.

Yhteisön sitoutuminen ja koulutus: Calor Renove toimii aktiivisesti yhteistyössä yhteisön kanssa edistääkseen biomassapolttoaineiden etuja ja valistaakseen yleisöä kestävästä energiakäytännöistä. Yhtiö tukee aloitteita, jotka edistävät uusiutuvien energialähteiden käyttöönottoa, ja pyrkii lisäämään tietoisuutta energiavalintojen ympäristövaikutuksista.



PALKINNOT/MENESTYS

Sertifikaatit ja vaatimustenmukaisuus: Yritys noudattaa tiukkoja ympäristömääräyksiä ja sillä on sertifikaatit, jotka todistavat sen biomassatuotteiden kestävyden. Nämä sertifikaatit antavat kuluttajille varmuuden siitä, että Calor Renoven tuotteet ovat ympäristöystävällisiä ja vastuullisesti tuotettuja, mikä vastaa hyvin kestävien energiaratkaisujen kasvavaa kysyntää Espanjassa.



Zelai Txiki



TAUSTA

Zelai Txiki sijaitsee Donostian/San Sebastiánin Grosin kaupunginosan yläpuolella sijaitsevilla kukkuloilla, ja se on arvostettu ravintola, joka tunnetaan baskikeittiöstään ja terassiltaan avautuvista upeista kaupunkinäkymistä. Keittiömestari Juan Carlos Caron johdolla Zelai Txiki tarjoaa erikoisruokaa, joka sisältää kestäviä käytäntöjä. Ruokalistalla on erinomaisia ruokalajeja, kuten kermaista riisiä simpukoiden kanssa, grillattua villiä piikkikampelaa valkosipulin ja oliiviöljyn kera sekä Segovian tyylistä mokkapossua. Nämä ruokalajit sekä luonnonkaunis ruokailukokemus saavat paikalliset ja vierailijat palaamaan takaisin.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Zelai Txiki -ravintola muutettiin pandemian seurauksena jätteettömäksi laitokseksi, kun pohdittiin syvällisesti, miten toimintaa voitaisiin parantaa väliaikaisen sulkemisen aikana. Alan kollegojen avulla he toteuttivat strategioita jätteen minimoimiseksi ja kestävyden maksimoimiseksi.

Sekä ympäristöä että yritystä hyödyttäviä **käytäntöjä** ovat:

- Oma vihannespuutarha: he ottivat käyttöön tyhjän maan kasvattaakseen omia vihanneksia, joita hoidetaan Michael Grosin kuukalenterin mukaan.
- Sadeveden kerääminen: Toteutettiin järjestelmä sadeveden keräämiseksi ja varastoimiseksi.
- Aurinkopaneelit: Paneelit kattavat 35-40 prosenttia sähkönkulutuksesta, mikä vähentää entisestään energiankulutusta ja hiilijalanjälkeä.
- Puu- ja pellettiuuni: He käyttävät puu-uunia, joka toimii pelleteillä ja käyttää jäännöslämpöä matalalämpöiseen ruoanlaittoon ja vedenlämmitykseen.
- Energiatehokkuus: LED-valaisimien asentaminen sähkönkulutuksen vähentämiseksi.
- Kierrätys ja uudelleenkäyttö: Grillin tuhkasta valmistetaan valkaisuainetta, ja muovit, pahvi ja lasi erotellaan ja kierrätetään.
- Kompostointi: He käyttävät vihannesjätettä kompostin tuottamiseen, joka rikastuttaa vihannespuutarhan maaperää. Myös kahvinjauhetta käytetään puutarhassa.
- Orgaanisen jätteen käsittely: Sopimus kunnan kanssa kala- ja lihajätteen asianmukaisesta käsittelystä.
- Eläinten rehu: Kanat saavat ruokaa leivästä ja vihannesten tähteistä.

Ne käyttävät myös **innovatiivisia tekniikoita** kestävyden lisäämiseksi, kuten:

- veden käytön vähentäminen kehittyneiden ruoanlaittomenetelmien avulla.
- innovoimalla ruoan säilyttämistä ja valmistusta jätteen minimoimiseksi.
- yhteistyö tutkijoiden ja ympäristönsuojelijoiden kanssa käytäntöjen parantamiseksi.

Zelai Txikin tiimi on tehnyt kovasti töitä muuttaakseen ajattelutapaansa ja varmistaakseen näiden käytäntöjen asianmukaisen täytäntöönpanon. Se on kohdannut byrokratian kaltaisia haasteita, mutta on edistynyt vakaasti kohti kestävyttä ja tehokkuutta koskevia tavoitteitaan.

ZELAI TXIKI



KESTÄVYYS

Ravintola on vahvasti sitoutunut kestäväan kehitykseen ja keskittyy ympäristövastuuseen ja kestäväan gastronomiaan.

Ne **noudattavat** käytäntöjä, jotka vähentävät jätteen määrää, pienentävät hiilijalanjälkeä ja edistävät paikallisten ja luonnonmukaisten raaka-aineiden käyttöä. Tähän sisältyy mm:

- Ainesosien hankinta paikallisesti kuljetuspäästöjen vähentämiseksi.
- Kausituotteiden käyttö ympäristövaikutusten minimoimiseksi.
- Jätteen vähentämistekniikoiden, kuten kompostoinnin ja kierrätyksen, käyttö.
- Energiatavotteiden keittiölaitteiden ja kestävien energialähteiden käyttö.

Ne noudattavat eettisiä käytäntöjä, kuten henkilöstön oikeudenmukaista kohtelua, hankkivat raaka-aineet toimittajilta, jotka asettavat eläinten hyvinvoinnin etusijalle, ja tekevät yhteistyötä paikallisyhteisön kanssa kestävien elintarvikkejärjestelmien tukemiseksi.

Ne **valistavat** asiakkaitaan ja yleisöä kestävästä kehityksestä seuraavin keinoin

- antamalla tietoja ainesosiensa alkuperästä.
- jakavat kestävyysaloitteitaan ja -tavoitteitaan asiakkaidensa kanssa.
- järjestämällä työpajoja tai tapahtumia, joilla lisätään tietoisuutta kestävästä käytännöstä.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter / X](#)
- [Vimeo](#)



PALKINNOT/MENESTYS

Se sai vuonna 2024 vihreän Michelin-tähden, joka on Michelin-oppaan käyttöön ottama tunnustus, jolla tunnustetaan ravintoloita, jotka ovat kestävien käytäntöjen edelläkävijöitä. Se osoittaa, että ravintola ei ole ainoastaan kulinaristisesti erinomainen, vaan myös edelläkävijä kestäväan kehityksen edistämiseksi ja harjoittamiseksi. Se on tunnusmerkki, joka korostaa ravintolan sitoutumista ympäristön säilyttämiseen ja kestävien ruokajärjestelmien tukemiseen, kuten Zelai Txiki -ravintolassa.



TAUSTA

Ley® on *Circular Food* -yrityksen italialainen tuotemerkki. *Circular Food* on yritys, jonka tavoitteena on muuttaa jättemateriaalit terveellisiksi ja maukkaiksi ruokatuotteiksi. *Circular Food* uskoo vakaasti kierrätykseen ja näkee sen mahdollisuutena "tehdä enemmän vähemmällä" edistämällä maapallon ja ihmisten terveyttä, varmistamalla ruokaturvan ja säästämällä maapallon rajallisia resursseja. **Circular Foodin** vaikein haaste tällä hetkellä on valistaa yleisöä ja vakuuttaa heidät siitä, että ruokajätteestä johdetut tuotteet ovat hyviä ja että ne ovat hyväksi ihmisille ja ympäristölle, mikä johtaa sivilisaatiomme kestävämpään kulutusmalliin. Yhden kierron loppuminen voi olla seuraavan alku. LEY on todiste tästä.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Patentoidun prosessin avulla he kuivaavat käytetyt panimojyvät ja tuottavat jauhon, joka sisältää runsaasti kuitua, runsaasti proteiinia ja rautaa. Leyn valmistamiseksi he keräävät märkää käytettyä viljaa, joka koostuu käyneestä ohraista ja maltaista, ja ottavat näin talteen prosessijätteen ja auttavat panimoita sen hävittämisessä.

Käyttämällä innovatiivista kuivausprosessia *Circular Food* vähentää merkittävästi käsittelyaikaa ja -kustannuksia ja varmistaa, että tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet säilyvät täysin ja että se edistää maapallon hyvinvointia.

Kun olutpuru on jauhettu, se muuttuu erinomaiseksi jauhoksi, joka on valmis terveelliseksi ja innovatiiviseksi ainesosaksi leivän, keksien, pizzerian ja muiden reseptien valmistukseen, joilla on erehtymätön maku.



KESTÄVYYS

Kuten nimikin kertoo, *Circular Food* perustuu kiertokulun käsitteeseen. Se on jätteen vastainen, kestävä, kierrätetty ja yhteistyöhön perustuva menetelmä, joka perustuu haluun palauttaa elintarviketeollisuuden sivutuotteet, joilla on vielä paljon arvoa, takaisin elintarvikeketjuun.



Kaikki alkaa
panimo-
jauhoista



PALKINNOT/MENESTYS

Menestys ei johdu ainoastaan jo sinänsä kiitettävästä ajatuksesta antaa toinen elämä mallasohran jäännöksille, joita ei ole käymisen jälkeen muutettu olueksi, vaan myös sellaisten teknisesti kehittyneiden laitosten käytöstä, jotka pystyvät muuttamaan perinteistä tuotantomallia radikaalisti lyhentämällä tuotantoaikoja ja parantamalla tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia säilyttäen sen ravintoarvot ennallaan. Kaikki tämä 60 prosentin energiansäästöllä, pienemmällä hiilidioksidivaikutuksella, uutetun veden talteenotolla ja ilman fossiilisten polttoaineiden käyttöä.



HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)
- [LinkedIn](#)





BIOVA PROJECT



TAUSTA

Biova-projekti on italialainen innovatiivinen start-up-yritys, joka keskittyy ruokajätteen vähentämiseen luomalla tuotteita, jotka noudattavat kiertotalouden ja kierrätyksen periaatteita. Liiketoiminta perustuu malliin, jossa se kerää myymättä jäänyttä leipää (pastamassaa tai jopa riisiä) suurista vähittäismyymyntipisteistä tai paikallisilta yksiköiltä, joiden kanssa se on solminut suhteen, ja käyttää sitä korvaamaan jopa 30 prosenttia oluen valmistukseen perinteisesti käytetystä raaka-aineesta: ohramaltaista. Olut valmistetaan olemassa olevissa paikallisissa panimoissa, ja se merkitään samojen toimituskanavien kautta kuin myymättä jäänyt leipä, ja siinä on etiketti, josta käy ilmi käytetyn leivän alkuperä. Ympyrä ei kuitenkaan pääty tähän, sillä Biova-hankeessa on löydetty keinoja, joilla olutjätettä voidaan käyttää uudelleen myös välipalojen valmistukseen ja itse tuotteiden pakkausten valmistukseen.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Jokaista 150 kiloa talteenotettua leipää kohden he tuottavat 2 500 litraa ensiluokkaista olutta lähimmässä kumppanipanimossaan, mikä säästää 30 prosenttia tarvittavasta raaka-aineesta, ohramaltaasta, ja 1 365 kiloa hiilidioksidipäästöjä ympäristöön.

Kun tämä upea annos on panostettu, jäljelle jäävää ohramaltaita kutsutaan "puuroksi", ja ne ovat edelleen ihanan proteiini-, kuitu- ja kivennäisainepitoisia, mutta niissä on paljon vähemmän sokeria. Näin Ri-snack voittaa kaikilla rintamalla: se on kestävämpi (koska se käyttää 30 % vähemmän raaka-aineita), se on terveellisempi, sitä EI KOSKAAN paisteta ja se maistuu hyvältä! Läpikotaisin win-win-strategia! Jätteestä syntyy uutta arvoa, tämä on Biovan eetos, kun se muuttaa elintarvikkeiden ylijäämää tuotteiksi, joilla on uutta arvoa, ensin olutta, sitten välipaloja. Biova-projektin Ri-Snack™ on rapea ohramallasvälipala.

Välipalojen lisäksi he ovat ajatelleet myös käyttää uudelleen panimojätteenä syntyviä käytettyjä jyviä toisella tavalla, eli valmistamaan biomuovia ja biopolymeerejä, joista tehdään etikettejä tai kulhoja, jotka sisältävät välipaloja. He ovat jo pitkällä: materiaalin tutkimus on jo valmis, se on saanut elintarvikesertifioinnin, ja muotti on valmis. He pyrkivät tekemään mahdollisimman paljon elintarvikkeiden kierrätystä, ja uudelleenkäyttöön kuuluu myös odottamattomia konteksteja.



BIOVA-HANKE



HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)



KESTÄVYYS

Leipä on paljon tehokkaampaa kuin mallas, koska sillä korvataan erittäin energiantensiivistä raaka-ainetta. Käyttämällä sitä "toisessa elämässään" eli silloin, kun siitä on tullut järjestelmässä jätettä, Biova saa talteen erittäin suuren määrän sokereita. Biova voi siis sanoa ottavansa talteen todellisen energialähteen yksinkertaisesti pidentämällä elintarvikkeen elinkaarta. Kun ohramaltaan primaarimäärää vähennetään, saadaan myös taloudellisia säästöjä, sillä ohraa on viljeltävä, ja siihen liittyvät maa-, vesi- ja energiakulut, kuljetettava (se lähetetään usein Saksaan maltaaksi, vaikka se on viljelty Italiassa) ja pakattava. Jopa leivän talteenotto, joka on käsiteltävä, jotta se voidaan säilöä, varastoida, valmistaa panimokelpoiseksi, murskata ja käyttää, on hyvin lyhyt toimitusketju, koska se tapahtuu paikallisesti perustetuissa keskuksissa, ja sen vaikutus päästöihin on vähäinen.

Kiertotalousmalli: olutta voidaan valmistaa leivästä, ja tämä olut käytetään uudelleen samoille tahoille, jotka ovat toimittaneet ylijäämäleivän, ja jotka voivat näin viestiä osallistumisestaan uudelleenkäyttö-, kierrätys- ja raaka-aineiden käytön vähentämishankkeeseen yhteisbrändäystoiminnan avulla, mikä luo tietoisuutta yhteisössä.



PALKINNOT/MENESTYS

Biova-hankkeen yhden toimintavuoden aikana saavuttamat kiertotavoitteet ovat: 4 500 kiloa hiilidioksidia säästetty myymättömän leivän hallinnoinnista; 5 000 kiloa hiilidioksidia säästetty ohramaltaan vähentämisestä; 3 000 kiloa myymättömän leivän talteenotosta; 3 000 euroa lahjoitettu voittoa tavoittelemattomille järjestöille; 54,20 tonnia kierrätettyjä pulloja ja tölkkejä; 1 076 euroa julkisia varoja säästetty, kun jätettä ei ole lähetetty kaatopaikoille.

Yritys on nyt sertifioitu B Corp, jonka pistemäärä on 98,3. Tämä tarkoittaa, että B Lab on vahvistanut yrityksen täyttävän sosiaalista ja ympäristötehokkuutta, läpinäkyvyyttä ja vastuullisuutta koskevat korkeat standardit.





ORANGE FIBER



TAUSTA

Orange Fiber luo kestäviä ja innovatiivisia muotimateriaaleja sitrusmehuteollisuuden sivutuotteista käyttämällä innovatiivisia ja patentoituja prosesseja ja tekemällä yhteistyötä alan johtavien yritysten kanssa. He pyrkivät luomaan hyviä kiertokäytäntöjä koko muotitekstiilien toimitusketjuun ja auttavat muokkaamaan uutta luksuskäsitystä, joka perustuu eettiseen ja kestävään elämäntapaan.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Upcycling: TENCEL™ ja oranssi kuitu

Orange Fiber ja Lenzing Group, joka on maailman johtava puusta valmistettujen erikoistekstiilikuitujen tuottaja, valmistavat yhteistyössä ensimmäistä TENCEL™-merkkistä lyocell-kuitua, joka on valmistettu appelsiiniseluloosasta ja puuseluloosasta. TENCEL™ Limited Edition x Orange Fiber -kuitu, joka valmistetaan käyttäen samaa palkittua suljetun kierron tuotantoprosessia kuin tavalliset TENCEL™-lyocell-kuidut, auttaa edistämään kestävyttä tekstiili- ja vaateketjun toimitusketjussa ja määrittelemään uudelleen innovaatioiden rajat selluloosakuitujen tuotannossa.

Sisilian tehtailla yhtiö saa selluloosaa sitrussellusta, jonka hävittäminen aiheuttaisi merkittäviä taloudellisia ja ympäristökustannuksia. Lenzing-konsernin kanssa solmitun kumppanuuden ansiosta sitrussellusta valmistetaan tekstiilikuitua, joka on tämän kiertokankaan sykkivä sydän: TENCEL™ Limited Edition x Orange Fiber. Orange Fiberin selluloosan uuttamispatentti, joka on haettu vuonna 2014 Italiassa, on myös laajennettu tärkeimpiin sitrusmehun tuottajamaihin, jotta heidän teknologiaansa voitaisiin soveltaa lupaavimmilla markkinoilla ja siten lisätä sen vaikutusta. Vuonna 2014 Orange Fiber rekisteröi tavaramerkkinsä, joka yksilöi sen yksinoikeudella tuotettuja lankoja ja kankaita sisältävät tuotteet. Loppuasiakkaat voivat tunnistaa vaatteet ja sisustustuotteet tuotemerkeiltä, jotka ovat valinneet sitrushedelmäkankaat luomuksiinsa.



ORANGE FIBER



KESTÄVYYS

Orange Fiberin missiona on alusta asti ollut luoda kestävän kehityksen mukaisia kankaita italialaisista sitruhedelmistä, edistäen aktiivisesti tekstiiliteollisuuden ympäristöystävällisempää tulevaisuutta. "Pastazzo" eli se, mikä jää jäljelle sitrusmehun valmistuksen jälkeen, muodostaen 60 prosenttia tuoreiden hedelmien painosta ja patentoitujen prosessien ja läpinäkyvän toimitusketjun kautta muuttuu langaksi ja kankaaksi kestävyystä välittävälle brändeille ja suunnittelijoille.



PALKINNOT/MENESTYS

Vuonna 2014 tapahtuneesta perustamisesta tähän päivään Orange Fiber on saavuttanut merkittäviä virstanpylväitä ja kasvanut startup-yrityksestä innovatiiviseksi pk-yritykseksi, joka on kansainvälisesti tunnustettu sitoutumisestaan innovatiiviseen ja kestäväan tekstiilituotantoon. Vuosien varrella yritys on saanut lukuisia palkintoja ja tunnustuksia, kuten EIB Instituten Social Innovation Tournament (finalisti), Mass Challenge Switzerland, MF Supply Chain Awards, Fashion for Good Accelerator -ohjelma, Global Change Award, Elle Impact 2 For Women Award Italia, Ideas for Change Award ja Green Carpet Fashion Awards. Vuonna 2020 yritys valittiin ehdokkaaksi Cambridgen herttuan ja herttuattaren kuninkaallisen säätiön maailmanlaajuiseen Earthshot Prize -aloitteeseen.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)





REBORN
naste
BEAUTY



TAUSTA

Naste-kauneustuotteet antavat toisen elämän tuotantoprosesseissa syntyville maatalouselintarvikkeiden sivutuotteille. Huolellisten tutkimusten ja kehittyneiden teknologisten prosessien jälkeen nämä kosmetiikkatuotteet muotoillaan ja yhdistetään muihin luonnollisiin ainesosiin, jotta hyödynnetään käytettyjen raaka-aineiden ominaisuuksia ja varmistetaan paras mahdollinen teho kasvojen ja vartalon iholle.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Omenan kuoret ja siemenet, jotka jäävät pois luomumehun valmistusprosessissa, muutetaan omenasoseeksi, joka on toiminnallinen ja luonnostaan antioksidanttinen ainesosa.

Kehittyneiden teknologisten prosessien ansiosta saadaan toiminnallinen ja luonnollisesti antioksidanttinen ainesosa, joka sisältää todistetusti luonnollisia ravintoaineita, kuten polyfenoleja, kuituja, katekineja ja sokereita. Omenapastan hyödyt iholle ovat monet: se on luonnollisesti puhdistava ja antioksidanttinen, ja sen luonnolliset ominaisuudet antavat iholle säteilyä ja kiinteyden kaikille ihotyypeille.

Yksi NASTE Beautyn kosmetiikkasarjan perusaineksista on omenatahna. Se on 100-prosenttisesti kierrätettyä, ja se saadaan talteen ottamalla talteen Slow Food Presidium -omenoiden kuoret ja siemenet.

Naste kehitti myös ensimmäisen kiertotaloushiuslinjan, jossa käytetään hasselpähkinä uutetta, joka on peräisin hedelmän öljyttömien jauhojen käsittelystä - tavallisesti käyttämätön ainesosa. Hasselpähkinä yhdistetään luonnollisiin ainesosiin ja kasvipäraseen keratiiniin, jotta voidaan valmistaa hoitoja, jotka uudelleenrakentavat, kirkastavat ja suojaavat hiuskalvoa.

Ympäristövaikutusten vähentämiseksi entisestään tuotteet on muotoiltu annostellun vaahdon avulla vedenkulutuksen minimoimiseksi.



NASTE BEAUTY



KESTÄVYYS

Vegaaninen ja sertifioitu luomukosmetiikka valmistetaan uusiutuvalla energialla käyttäen prosessia, jossa prosessoinnissa käytetty vesi otetaan talteen. Voiteen ja kasvonaamion purkit on valmistettu kierrätyslasista, joka on yksi materiaalista, jolla on vähiten vaikutuksia koko elinkaarensa aikana, kun taas kaikkien tuotteiden pakkaukset on valmistettu kierrätysmateriaaleista, jotka ovat puolestaan helposti kierrätettävissä.



PALKINNOT/MENESTYS

ERON TEKEMISEN TÄRKEYS

"Tehdas ei voi tarkastella vain voittoindeksiä. Sen on jaettava vaurautta, kulttuuria, palveluja ja demokratiaa. Uskon tehtaaseen ihmisiä varten, en miehiä tehdasta varten. Adriano Olivetti

Naste beauty seurasi tätä kuuluisaa lausetta ja keskittyi rakentamaan suhdeverkostoa jatkaakseen tätä periaatetta yrittäjyyden kasvun tiellä.

Tämä johti yhteistyöhön "Dalla Stessa Parte" -nimisen sosiaalisen osuuskunnan kanssa, joka on toiminut Piemonten alueella yli 40 vuotta. Osuuskunnan perusti Franco Malerba, nuori yrittäjä, joka oli halvaantunut ja kokenut omakohtaisesti vammaisten dramaattisen syrjäytymisen. Osuuskunnan tehtävänä on luoda olosuhteet ja toteuttaa toimia, jotta vammaisten voimaannuttaminen onnistuu ja syrjintä loppuu. Naste Beautylla on sama missio kuin Dalla Stessa Parteilla: yhteiskunnallisen vaikutuksen aikaansaaminen ja työ oikeudenmukaisen ja kunnioittavan työelämän puolesta. Siksi he ovat alkaneet luottaa Dalla Stessa Parteeiin ja sen tiimiin, jotka hoitavat päivittäin suoraan paikan päälle saapuvien tilausten logistiikan ja lähettämisen. Auttaminen antaa sitä tarvitseville mahdollisuus päästä takaisin työelämään ja tuntea itsensä tarpeelliseksi yhteiskunnassa on yritykselle suuri ylpeyden ja ilon aihe ja olennainen ja miellyttävä osa työtämme.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)





TAUSTA

Banco Alimentaren, kuten kaikkien Euroopan elintarvikepankkien, toiminnalla pyritään osaltaan lievittämään nälän, syrjäytymisen ja köyhyyden ongelmaa sekä edistämään ruokahävikin torjuntaa yhteistyössä kansallisten ja eurooppalaisten instituutioiden kanssa. Tätä varten Banco Alimentare koordinoi lahjoituksia ja auttaa järjestämään ylijäämien talteenoton elintarvikeketjusta elintarvikepankkiorganisaatioille, jotka puolestaan jakavat elintarvikkeita maksutta alueellisille kumppanijärjestöille.

Nykyään Banco Alimentare koostuu 21:stä Banco Alimentare -organisaatiosta eri puolilla maata sekä säätiöstä, joka määrittelee strategiset suuntaviivat ja ylläpitää institutionaalisia suhteita ja jolla on edustava rooli kansallisella ja kansainvälisellä tasolla.

Banco Alimentaren toiminnasta on useita hyötyjä, joita ovat mm:

- **sosiaalinen:** elintarvikkeita kerätään ja jaetaan niitä tarvitseville.
- **taloudellinen:** elintarvikkeita lahjoittaville yrityksille aiheutuu vähemmän varastointi- tai hävittämiskustannuksia.
- **ympäristö:** nämä toimet vähentävät jätteen syntymistä ja siten hiilijalanjälkeä.
- **koulutus:** "Jakamalla tarpeemme voimme jakaa elämän tarkoituksen."



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Banco Alimentare osoittaa innovatiivisuutta useilla keskeisillä alueilla, jotka liittyvät ruokahävikin välttämiseen:

Kehittynyt teknologia: Ne käyttävät digitaalisia alustoja ja tekoälyä optimoidakseen elintarvikkeiden talteenoton ja sovittaakseen ylijäämäruokaa hyväntekeväisyysjärjestöille reaaliaikaisesti.

Startupien yhteistyö: Yhteistyössä elintarvike teknologian startup-yritysten kanssa ne kokeilevat innovatiivisia ratkaisuja, kuten sovelluksia, jotka yhdistävät lahjoittajat ja vastaanottajat, ja kehittyneitä elintarvikkeiden säilöntätekniikoita.

Kiertotalouden käytännöt: Ne muuttavat syömäkelvotonta ruokajätettä bioenergiaksi tai kompostiksi ja laajentavat näin elintarvikkeiden arvoketjua.

Koulutuslustoat: Banco Alimentare käyttää interaktiivisia verkkotyökaluja kouluttaakseen yleisöä ruokahävikistä ja antaakseen räätälöityjä vinkkejä jätteen vähentämiseen.

Dynaaminen toimitusketju: Niiden mukautuva toimitusketjun hallinta reagoi nopeasti elintarvikelahjoitusten vaihteluihin ja varmistaa, että jätettä syntyy mahdollisimman vähän.

Yritysyhteistyö: Ne ovat edelläkävijöitä "Food Sharing" -aloitteissa ja työskentelevät supermarketien kanssa innovatiivisten strategioiden kehittämiseksi jätteen vähentämiseksi vähittäiskaupan tasolla.



BANCO ALIMENTARE

Otamme joka päivä
talteen ruokaa niitä
eniten tarvitseville...

119.138

Elintarviketonnia
vuonna 2023

1.793.612

Autetut ihmiset
vuonna 2023



HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [Twitter / X](#)



KESTÄVYYS

Banco Alimentare on sitoutunut kestävän kehityksen tavoitteisiin ja Agenda 2030:een, ja se osoittaa tämän useilla keskeisillä aloitteilla:

Elintarvikkeiden talteenotto ja uudelleenjako: Järjestö kerää elintarvike- ja elintarviketeollisuuden, vähittäismyyntiketjujen ja tapahtumien ylijäämäruokaa ja jakaa sen uudelleen sitä tarvitseville hyväntekeväisyysjärjestöille, mikä ehkäisee hävikkiä ja auttaa heikossa asemassa olevia väestöryhmiä.

Kumppanuudet: Ne tekevät yhteistyötä elintarvikkeiden tuottajien, jakelijoiden ja vähittäismyyjien kanssa, jotta myymättä jääneet tai lähes vanhentuneet elintarvikkeet voidaan siirtää kaatopaikoilta niitä tarvitseville.

Kiertotalouden edistäminen: Ne vähentävät ympäristövaikutuksia ja pidentävät elintarvikkeiden elinkaarta käyttämällä uudelleen elintarvikkeita, jotka muuten menisivät hukkaan.

Koulutus: Ne lisäävät yleistä tietoisuutta ruokahävikistä ja kestävydestä ja kannustavat vastuulliseen kulutukseen.

Tehokas logistiikka: Optimoitu logistiikkaverkosto varmistaa, että elintarvikkeet saapuvat vastaanottajille nopeasti ja turvallisesti ja että hävikki minimoidaan.

Banco Alimentaren toimet vähentävät kaatopaikkajätettä, vähentävät kasvihuonekaasupäästöjä ja tukevat elintarviketurvaa.



PALKINNOT/MENESTYS

Vuonna 2022 taistelu jätettä vastaan: Banco Alimentarelle myönnettiin kestävän kehityksen ad honorem -palkinto. - Financial Services for SDGs, historiallinen tapahtuma, joka kannustaa Italian rahoitusjärjestelmää kohti kestävän kehityksen kysymyksiä.

Vuonna 2022 se sai Impact Award -palkinnon: Aloite luotiin CSR Show -tapahtuman 10-vuotisjuhlan yhteydessä palkitsemaan organisaatioita, jotka pystyvät mittaamaan ja arvioimaan sellaisten hankkeiden aiheuttamia ympäristö- ja sosiaalisia vaikutuksia, jotka edistävät konkreettisesti kestävästä kehityksestä.





Ricehouse[®]



TAUSTA

Ricehouse Benefit Corporation aloitti toimintansa startup-yrityksenä vuonna 2016 tavoitteenaan luoda myönteinen vaikutus yhteiskuntaan edistämällä vastuullista muutosta. Tiziana Monterisi, toinen perustaja ja toimitusjohtaja, perusti tämän hankkeen kahdenkymmenen vuoden kokemuksellaan arkkitehtina yhdessä Alessio Colombon, geologin, COO:n ja toisen perustajan kanssa.

Ricehouse on täydellinen kiertotalouden malli, joka kehittää täyden valikoiman rakennustuotteita hyödyntämällä riisin maatalouden jalostusta. Tämä saavutus ratkaisee ympäristöongelmat, jotka liittyvät suoraan niiden hävittämiskäytäntöihin.

Ricehousen tehtävänä on rakentaa riisistä ja kaikesta ihmisiin soveltuvasta: mikrosta makroon, riisin sivutuotteita käyttäen. Ricehouse on linkki maatalouden ja arkkitehtuurin välille alueen teollisen ja käsityöläisen todellisuuden kautta. Jotta tuotteet olisivat valmiita markkinoille, Ricehouse etsii aina uusia tarjouksia, joilla voidaan tyydyttää hyvin vaativat ja jatkuvasti kehittyvät markkinat. Heidän julkilausuttu tavoitteensa on "muuttaa maailmaa", ja heidän toimintansa painopiste on "tietoisuus sosiaalisesta vastuusta".



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Ricehouse on kehittänyt tehdasvalmisteisen teknologisen järjestelmän, joka ilmentää täysin Ricehousen arvoja ja ominaisuuksia: se on tehdasvalmisteinen, mutta eristetty muuraus, joka mahdollistaa talon passiivisuuden. Puisen elementtirakenteen sijasta siinä on betonityylinen, mutta luonnollisesta rakenteesta valmistettu rakenne. Itse asiassa 92 prosenttia paneelista koostuu riisin kuorista, jotka on sekoitettu luonnonsementtiin, jota kutsutaan niin, koska savimulta, josta se on valmistettu, on luonnollista, eikä se tarvitse mitään lisäaineita.

Kestävässä ja kiertävässä rakentamisessa "kasvikemia" on erittäin tärkeää: Ricehouse lähtee liikkeelle kahdesta jättemateriaalista, riisin kuorista ja oljista, ja yhdistelee niitä erilaisilla seoksilla tarpeen mukaan. Käyttötarkoituksesta riippuen he luovat täysin erilaisia seoksia mineraalisista sideaineista biomuovisiin, kuten maissin, kalkin ja saven kaltaisiin polymeereihin.

Ricehousen suunnittelemien ja toteuttamien ratkaisujen lisäarvo on niiden saatavuus: "Raaka-aineita on saatavilla lähes loputtomia määriä, ja niitä on helppo löytää. Tuotamme nykyään 400 kilometrin säteellä Biellan, Pavian, Lombardian ja Veneton välillä. Se on täysin "made in Italy", ja sekä raaka-aineen että lopputuotteen toimitusketju on hyvin rajallinen.

Vuonna 2024 Ricehouse on astunut muotoilun maailmaan ja kehittänyt seoksia laattojen tai pöytien valmistukseen, joita ei tarvitse viedä masuuniin: ne valmistetaan geopolymeerisideaineella, joka silikoi riisin kuoret.

RICE HOUSE .

"Vain sillä, miten
katsomme
maailmaa, meillä
on mahdollisuus
muuttaa sitä
todella."



HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Sanomalehtiartikkeli](#)



KESTÄVYYS

Voimme hyötyä jätteestä: Riisin toimitusketjussa syntyvän jätteen käsittelyn avulla on mahdollista saavuttaa energiatehokkuusstandardit.

- Voimme välttää ympäristövaikutuksia käyttämällä jotakin, joka on jo olemassa luonnossa.
- Riisi on ainoa bioresurssi, jota esiintyy kaikilla viidellä mantereella, ja se on kahden kolmasosan maailman väestöstä ravintoa.
- yksittäisten elementtien ja koko rakennuksen koko elinkaaren aikana voidaan vähentää ympäristö- ja sosiaalisia vaikutuksia;
- käyttämällä mieluiten paikallisia materiaaleja ja ottamalla paikalliset yritykset aktiivisesti ja ennakoivasti mukaan;

Asuntorakenteet suunnitellaan luonnolliseksi ekosysteemeiksi, jotka kestävät aikaa mutta ovat myös taloudellisesti, sosiaalisesti ja ympäristön kannalta kestäviä.



PALKINNOT/MENESTYS

Ricehouse voitti vuonna 2022 [Eni-palkinnon](#) parhaista innovatiivisista ja kestävästä liikeideoista.

Vuonna 2022 he voittivat Kultainen kompassi -palkinnon, jolla palkitaan italialaisen teollisen muotoilun edelläkävijöitä.





HELSIENI



TAUSTA

Karjaalla sijaitseva Helsieni-tila on urbaanin modulaarisen sieniviljelyn edelläkävijä Suomessa. Heille modulaarisuus tarkoittaa joustavaa tuotantoa, jota voidaan suurista tehtaista poiketen suurentaa tai pienentää kysynnän vaihtelun mukaan. He kehittävät ja käyttävät matalan teknologian ratkaisuja ruoan viljelyyn kaupungeissa. He sisällyttävät kiertotalouden periaatteet kaikkiin liiketoimintansa osa-alueisiin. Helsieni-tilaa kehitetään jatkuvasti heidän näillä aloilla tekemänsä tutkimuksen perusteella.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Helsieni pyrkii kasvattamaan sieniä mahdollisimman vähähiilisesti. Kaupungeista tai maataloudesta peräisin olevia sivuvirtoja hyödyntäen Helsieni parantaa jatkuvasti sienisubstraattia tai kasvualustaa. Helsieni ylläpitää myös verkkokauppaa ja tarjoaa työpajoja ja konsultointia opettaakseen ihmisiä kasvattamaan omia sieniään, mikä antaa heille mahdollisuuden oppia uusia taitoja hauskesti ja mukaansatempaavasti. Helsieni on ollut edelläkävijä sienien kasvattamisessa suomalaisissa puutarhoissa ottamalla sienipenkin käyttöön kaupallisena tuotteena. Suosio johtuu pääasiassa viljelyn helppoudesta ja asiakkaiden saamista runsaasta sadosta. Tuote ilmentää myös kiertotalouden ydinarvoamme ja arvostaa maatilamme jätettä, käytettyä alustaa.



KESTÄVYYS

Luonnossa ei ole käsitettä "jäte", vaan kaikki on ravintoa jollekin. Tässä organisaatiossa he aikovat maksimoida orgaanisten materiaalien käytön sienituotannossa. He käyttävät ravintoloista, toimistoista ja kahviloista peräisin olevaa kahvinjauhojätettä osana sienirihmaston kasvualustaa. Kun sienet on tuotettu tilalla, käytetty substraatti käytetään ulkona sienikasvatuksessa - kuten sienipenkissä - tai puutarhatöissä tai kompostoidaan. Lopulta kaikki orgaaninen aines palaa siis takaisin maaperään. Ympäristövaikutuksia voidaan vähentää, jos ei-orgaanisia materiaaleja kohdellaan arvokkaina ja pyritään vähentämään, uudelleenkäyttämään ja korjaamaan niitä. He pyrkivät kasvattamaan sieniä käyttämällä mahdollisimman vähän muovia ja käyttämällä yleisesti saatavilla olevia työkaluja ja välineitä kalliiden sienestykseen erikoistuneiden laitteiden sijaan.



HELSIENI



PALKINNOT/MENESTYS

Helsieni tarjoaa neuvontapalveluja, jotka koskevat rakennuskokoonpanoa ja matalan teknologian osterisienviljelmän perustamista minimaalisilla pääomainvestoinneilla. Vaikka heillä on suurin osa kokemuksestaan suomalaisessa kontekstissa, suuri osa tietämyksestä pätee riippumatta siitä, missä olet. Tarvitsitpa sitten teknistä apua ja mietit, miten kosteus- tai ilmavirtajärjestelmät tulisi suunnitella, tai halusitko tietää lisää substraatin tuotannosta ja viljelylaitoksen layoutista, he auttavat mielellään. He järjestävät virtuaalisia / puhelinkokouksia tai voivat isännöidä sinua Karjaalla sijaitsevalla tilallaan.

Tämän lisäksi he luovat ja myyvät nyt myös itse kasvatettavia kotipaketteja, joilla kannustetaan yhä useampia ihmisiä kasvattamaan omaa ruokaansa. Näin he lisäävät tietoisuutta ruoan alkuperästä, ja kuivaamalla kasvualueen pelleteiksi he pitävät kahvijauhot pidempään ruokakierrossa.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter / X](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)



[Earthrise: Helsenin ratkaisut sieniviljelyyn \(ote\) \(youtube.com\)](#)
[\(youtube.com\)](#)





TAUSTA

Kauppojen multahyllyille saapuneissa Pirkka Kaffe -uutuuksissa hyödynnetään Neste K -liikenneasemilla syntyviä kahvinporoja. Pirkka Kaffe kasvumulta ja Pirkka Kaffe kasvuravinne ovat K-ryhmän ja Bernerin ennakkoluulottoman kiertotalousyhteistyön tulos.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Puutarhatuotteet kahvinporoista sivuvirtoja hyödyntäen: Kahvinporot kerätään Neste K:n liikenneasemilta normaalin palautuslogistiikan mukana K-ryhmän keskusvarastoon Vantaalle, joten niiden kerääminen ei aiheuta ylimääräisiä kuljetuksia. Sieltä kahvinporot jatkavat matkaansa nykyisiä kuljetusreittejä hyödyntäen Bernerin GreenCare-brändikumppanin tuotantolaitokselle Saarijärvelle, jossa kahvijättemateriaaliin lisätään kotimaisen kuituhampun lisäksi Raision härkäpaputuotteiden sivutuotteena syntyvää ravinteikasta härkäpavun kuorta. Nämä tekevät tiiviistä materiaalista ilmavampaa ja helpottavat näin kahvinporojen kompostoitumista. Jauhettu kahviseos kompostoidaan ja käytetään Pirkka Kaffe -tuotteiden valmistuksessa. Näiden kahvinrouheiden ansiosta kasvuturpeen käyttöä voidaan vähentää jopa 30 %. Yhdessä viiden litran pussissa Pirkka Kaffe -kasvumultaa käytetään 70 kahvikupin kahvinporoja. Neste K -asemilla juodaan vuosittain miljoonia kahvikuppeja, joten raaka-ainetta riittää teolliseen tuotantoon.

K-ryhmän strateginen suuntaus on kiertotalouden vahvistaminen. "Yksi näkyvä ja tärkeä osa siitä, mitä teemme asiakkaillemme, on omien toimintojemme sivuvirroista jalostettujen tuotteiden myynti. Vuoden 2022 aikana keräsimme Neste K:n liikenneasemilta 81 000 kiloa kahvinporoja, joista on valmistettu jo 55 000 säkkiä Pirkka Kaffen kasvumultaa. Kahvinporojen keräämisestä on tullut osa asemien arkea", kertoo Keskon päivittäistavarakaupan vastuullisuusjohtaja Timo Jäske. Kiertotalouden edistäminen on tärkeää myös Bernerissä. "Etsimme ennakkoluulottomasti mahdollisuuksia kiertotalouden vahvistamiseen, ja tämä maailmanluokan hanke Keskon kanssa on siitä erinomainen esimerkki", sanoo Bernerin tuoteryhmäpäällikkö Jussi Petäjä.





KESTÄVYYS

Asiakaspaneelin testaamat ainutlaatuiset tuotteet - Kahvinporoista valmistettua kasvumultaa ja ravinteita käytetään, kuten tavanomaisia tuotteita. Kahvin "multa" sisältää oikean määrän ravinteita, sillä on kestävä rakenne ja sen mikro-organismit ovat eläviä, kuten hyvän mullan kuuluukin olla.



PALKINNOT/MENESTYS

Ennen kauppoihin tuloa Pirkka Kaffen kasvumulta testattiin K-Kylän asiakasyhteisön jäsenistä koostuvassa asiakaspaneelissa. "Syksyllä 2022 toteutetun kuluttajatestiryhmän jäsenet olivat tyytyväisiä mullan koostumukseen ja rakenteeseen. Erityistä kiitosta kuluttajaryhmässä saivat kasvien siementen itävyys ja kasvien menestyminen kasvualustassa, etenkin kun otetaan huomioon testin ajoittuminen pimeään vuodenaikaan", Petäjä kertoo. Pirkka Kaffen kasvumulta ja Pirkka Kaffen kasvuravinne ovat nyt saatavilla Neste K-liikenneasemilta ja K-ruokakaupoista. Tuotteissa on avainmerkki, joka kertoo, että ne on valmistettu Suomessa.

Pirkka Kaffe -kasvumulta voitti myös "Vuoden kestävä tuote" -palkinnon European Private Label Awards -kilpailussa vuonna 2024.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Twitter / X](#)
- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)
- [Mielenkiintoinen artikkeli](#)





RESQ CLUB

TAUSTA



ResQ Club on suomalainen yritys, joka yhdistää kestävän kehityksen ravintoloita, kahviloita ja ruokakauppoja sekä kuluttajia, jotka arvostavat kohtuuhintaista ja laadukasta ruokaa. ResQ-kumppanit voivat vähentää ruokahävikkiä merkittävästi omalla sijaintiin perustuvalla mobiili- ja verkkopalvelullaan, sillä sen avulla kuluttajat voivat löytää ja pelastaa ylijäämäruokaa naapurustossaan.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

ResQ Club käyttää innovatiivista lähestymistapaa ruokahävikin vähentämiseksi yhdistämällä kuluttajat ravintoloihin, kahviloihin ja ruokakauppoihin, jotka tarjoavat ylijäämäaterioita alennettuun hintaan. Sovelluksen kautta käyttäjät voivat selata ja ostaa myymättömiä ruokia, jotka muuten menisivät hukkaan. Tämä ei ainoastaan auta yrityksiä vähentämään hävikkiä, vaan tarjoaa myös kuluttajille edullisia aterioita. Sovelluksen reaaliaikaiset päivitykset ja helppokäyttöinen käyttöliittymä tekevät siitä kätevän ratkaisun sekä yrityksille että asiakkaille, mikä edistää kestävyttä ja vastuullista kulutusta.



KESTÄVYYS

ResQ Clubilla on merkittävä vaikutus kestävään kehitykseen, sillä se puuttuu suoraan ruokahävikkiin. Alusta vähentää hävikkiä antamalla elintarvikkeiden vähittäismyyntiyrityksille mahdollisuuden myydä ylijäämäruokaa alennettuun hintaan ja estää näin sen hävittämisen. Näin säästetään resursseja ja vähennetään myös elintarvikkeiden tuotantoon ja hävikkiin liittyviä ympäristövaikutuksia, kuten hiilidioksidipäästöjä. Edistämällä vastuullista kulutuskulttuuria ja vähentämällä ruokahävikkiä ResQ Club vaikuttaa myönteisesti ympäristön kestävyteen ja edistää kiertotaloutta.



PALKINNOT/MENESTYS

ResQ Clubin menestystä yrityksenä voidaan mitata sen vaikutuksella ruokahävikin vähentämiseen ja kestävän kehityksen edistämiseen sekä sen kasvavalla käyttäjäkunnalla ja laajenevalla kumppanirytysten verkostolla. Tarjoamalla alustan, joka yhdistää kuluttajat tehokkaasti ravintoloiden ylijäämäruokaan, ResQ Club on onnistunut säästämään merkittäviä määriä ruokaa hävikiltä ja edistämään näin suoraan ympäristön kestävyttä. Lisäksi niiden käyttäjäystävällinen sovellus on houkuttellut laajan ja uskollisen asiakaskunnan, mikä on johtanut siihen, että ruokapaikat ovat ottaneet sen käyttöön yhä useammin 110 suomalaisessa kaupungissa, ja ne ovat laajentaneet toimintaansa Ruotsiin, Viroon ja Saksaan.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ



- [Verkkosivusto](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)





HONKAJOKI



TAUSTA

Honkajoki on Suomen johtava eläinperäisistä sivutuotteista jalostettuja raaka-aineita tuottava yritys. Yritys on erikoistunut puhtaiden eläinperäisten raaka-aineiden tuotantoon, varmistaen, että ne palaavat luonnon kiertokulkuun kiertotalouden periaatteiden mukaisesti. Honkajoen jalostamat orgaaniset raaka-aineet käytetään muun muassa lannoitteiden valmistuksessa sekä ravinteiden lähteenä lemmikki-, tuotantoeläin- ja turkiseläinrehujen tuotannossa. Proteiinien ohella yritys valmistaa rasvaa, jota hyödynnetään esimerkiksi biopolttoaineen raaka-aineena. Honkajoki edistää toiminnallaan kestävästä kiertotaloudesta ja resurssien tehokasta käyttöä, palauttaen elintärkeitä raaka-aineita takaisin hyötykäyttöön luonnon ehdoilla.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Honkajoki Oy on eläinperäisten raaka-aineiden jatkojalostuksen edelläkävijä. Yritys tarjoaa asiakkailleen vastuullisesti tuotettuja, korkealaatuisia ja uusiutuvia raaka-aineita, jotka soveltuvat monipuolisesti eläinten ruokintaan, biopolttoaineiden valmistukseen sekä lannoitteiden tuotantoon. Honkajoki hyödyntää viimeisintä teknologiaa ja innovatiivisia menetelmiä varmistaakseen tehokkaan ja ympäristöystävällisen kierron raaka-aineiden käytössä.



KESTÄVYYS

Honkajoella valmistetaan korkealaatuisia, puhtaita ja turvallisia tuotteita eri teollisuudenaloille hyödyntäen eläinperäisessä elintarviketuotannossa syntyviä orgaanisia sivutuotteita. Näiden kestävästä kiertotaloudesta tuotteiden avulla korvataan neitseellisten raaka-aineiden käyttöä, mikä osaltaan säästää rajallisia luonnonvaroja ja tukee vastuullista resurssienhallintaa.



PALKINNOT/MENESTYS

Yrityksen tehtävänä on kierrättää elintarviketeollisuuden sivutuotteet turvallisesti ja vastuullisesti. Keskeinen tavoite on toimittaa asiakkailleen korkealaatuisia ja kierrätettyjä tuotteita, jotka täyttävät 100-prosenttisesti puhtauden ja turvallisuuden vaatimukset. Tämä on heidän liiketoimintansa perusta ja merkittävin kilpailuetu. Heidän toimintansa on sertifioitu ISO- ja EU-standardien mukaisesti, mikä takaa laadun ja turvallisuuden kansainvälisesti hyväksytyjen normien puitteissa.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [YouTube](#)





SOIL FOOD

TAUSTA



Soilfood on pohjoismainen kiertotalousyritys, jonka tavoitteena on korvata neitseellisiä raaka-aineita kierrätysmateriaaleilla suurissa määrin ja nopeasti. Samalla he työskentelevät yhteistyössä asiakkaidensa kanssa päästöjen vähentämiseksi ja hiilenpoistojen lisäämiseksi maaperän avulla. Jalostamme teollisuuden sivuvirroista uusioraaka-aineita teollisuudelle sekä lannoitteita, maanparannusaineita ja kuivikkeita maataloille.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Roolimme on luoda uusia kiertotalouteen pohjaavia kannattavia tuotteita ja toimintamalleja, jotka on mahdollista skaalata ja viedä muihin maihin. Tähän meillä on poikkeuksellisesta osaamista ja kunnianhimoa. Palveluihimme ja tuotteisiimme luottaa kymmenet teolliset toimijat ja tuhannet maanviljelijät Pohjoismaissa.



KESTÄVYYS

Soilfood palvelee sekä maataloutta että teollisuutta kierrätystuotteilla ja uusioraaka-aineilla. Kiertotalous on ollut Soilfoodille konkretiaa toimintaa ensimmäisestä päivästä alkaen. Olemme kierrättäneet yli miljoona tonnia sivuvirtoja hyödynnettäväksi. Tavoitteemme on tarjota kiertotalouden houkuttelevimmat palvelut ja tuotteet. Olemme luoneet kilpailukykyisiä, kiertotalouden mukaisia palveluita ja tuotteita, jotka ovat otettavissa käyttöön ilman, että kukaan maksaa enempää tai luopuu mistään. Maatalouden kierrätysravinteiden ja teollisuuden uusioraaka-aineiden käyttöä olisi mahdollista laajentaa edelleenkin merkittävästi Pohjoismaissa.



PALKINNOT/MENESTYS

Soilfood perustettiin, jotta teollisuuden materiaalitehokkuudessa ja maatalouden tuotantopanosten valmistuksessa saataisiin aikaan merkittävä muutos. Olemme alamme johtava toimija Pohjoismaissa. Soilfoodin kiertotaloustuotteet ja -palvelut ovat aina vastuullinen ja läpinäkyvä valinta. Kun kestävin ratkaisu on teollisuudelle ja maanviljelijälle myös taloudellisesti kannattavin, valinta on helppo ja kaikki voittavat. Vuonna 2023 Soilfoodin toiminnan kautta saavutettiin noin 22 000 tonnin CO₂-päästövähennykset ja hiilinielujen kasvun.

HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ



- [Verkkosivusto](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)
- [Twitter / X](#)
- [LinkedIn](#)
- [YouTube](#)





TAUSTA

Biopallo on suomalainen yritys, jolla on patentoitu, ainutlaatuinen biosfääritekniologia, joka muuntaa orgaaniset sivuvirrat maanparannusraaka-aineiksi ja kierrätyslannoitevalmisteiksi 24 tunnissa.



INNOVAATIO/TEKNOLOGINEN LÄHESTYMISTAPA

Biopallo-prosessi hajottaa makro-orgaanista materiaalia aerobisessa mikrobiologisessa ympäristössä (reaktorissa), jossa materiaali muuttuu hygieeniseksi korkean lämpötilan avulla. Teollisten orgaanisten raaka-aineiden valinta, mikrobiologisen prosessin nopeus ja sopivien bakteerikantojen lisääminen Biopallo Technologyn biosfääriin johtavat siihen, että syntyy turvallista, kuitumaista, hajonnutta orgaanista ainesta. Tämä hygieeninen humus toimii maanparannusaineena ja tarjoaa runsaasti ravinteita ja hyödyllisiä bakteereja kasveille ja luonnon elävälle ekosysteemille. Biopallon visiona on tarjota teknologiaa, jolla voidaan ehkäistä maaperän eroosiota ja turvata ruoantuotanto. Terve elävä maaperä voi sekä pelastaa ihmisiä nälältä että puhdistaa ja palauttaa luonnon, veden ja ilmaston.



KESTÄVYYS

Teollisissa tuotantoprosesseissa syntyy useita erilaisia jätevirtoja, joita nykyään kutsutaan sivuvirroiksi. Kun kaatopaikkalakea muutettiin vuonna 2013, teollisuuden sivuvirrat ohjataan nyt kiertotalouteen. Biosfäärin automatisoidun teknologian avulla teollisuuden sivuvirrat (orgaaninen jäte) hygienisoitetaan Biosfäärin reaktorissa orgaaniseksi humukseksi. Orgaanisten kompostointituotteiden ja maanparannusaineiden tehokkuus on laajasti todistettu, sillä ne parantavat maaperän rakennetta, sitovat hiiltä ja hiilidioksidia, parantavat sadon laatua ja määrää ja johtavat terveisiin vesistöihin - prosessi on kustannustehokas ja sillä saavutetaan kestävä kiertotalous.



PALKINNOT/MENESTYS

Biopallo Technology mahdollistaa teollisuuden ja maatalouden sivuvirtojen ja ravinteiden aidon kiertotalouden. Heidän teknologiansa tehtävänä on auttaa maapalloa saavuttamaan hiilinegatiivinen tila.



HYÖDYLLISIÄ LINKKEJÄ.

- [Verkkosivusto](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)
- [LinkedIn](#)





**PIENI EDISTYS JOKA
PÄIVÄ TUOTTA
SUURIA TULOKSIA.**



07 | LOPUKSI

Kuten tämän hyvien käytäntöjen kokoelman johdannossa mainittiin, elintarviketuotanto on ihmisen toimintaa, jolla on suurin yksittäinen vaikutus planeettaamme. Kasvatamme ruokaa valtavasti ympäristökustannuksin, ja sitten hävitämme noin kolmanneksen kaikesta maailmassa tuotetusta ruoasta. Ruokahävikki merkitsee arvokkaiden resurssien, kuten maan ja veden, traagista menetystä - tämä on ilmastonmuutoskysymys, emmekä voi torjua ilmastonmuutosta, jos emme rakenna maapalloa ravitsevaa ruokajärjestelmää. Korostettakoon vielä kerran, että elintarvikijätteen turvallinen ja oikeudenmukainen siirtyminen on kiireellisesti tarpeen, jotta tuleville sukupolville voidaan taata terveellinen ja kukoistava ympäristö.

Kootessamme nämä hyvät käytännöt yhteen olemme pyrkineet osoittamaan, että monet maat tekevät suuria ponnisteluja ruokahävikin vähentämiseksi, ja kuten olette jo lukeneet, on selvää, että eri käytännöillä on yksi tärkeä yhteinen asia - kiertotalous.

Valitsemamme käytännöt ovat osoittautuneet tehokkaiksi erityistavoitteiden saavuttamisessa, ja niillä on ollut myönteinen vaikutus yhteisöihin. Ne ovat ekologisesti, taloudellisesti ja sosiaalisesti kestäviä ja vastaavat nykyisiin tarpeisiin vaarantamatta kykyä vastata tuleviin tarpeisiin. Ne ovat helposti opittavissa ja toteutettavissa, toistettavissa ja mukautettavissa samankaltaisiin tavoitteisiin eri tilanteissa, ja ne edistävät

ilmastonmuutoksen hillitsemistä ja lisäävät vastustuskykyä.

Ottamalla käyttöön nämä hyvät käytännöt yrityksistä voisi tulla kestävämpiä ja joustavampia, ja siten niistä voisi tulla arvokkaita pedagogisia välineitä elintarvikealan kouluttajille ja yrittäjille, välineitä, jotka osoittavat teorioiden tai käsitteiden soveltamisen todellisissa tilanteissa. Käytännöt edistävät myönteistä muutosta, ja ne ovat lukijoille merkityksellisiä, koska ne liittyvät haasteisiin, jotka on ratkaistava. Ne edistävät aktiivista oppimista ja avaintaitojen, kuten ongelmanratkaisun ja päätöksenteon, kehittymistä monimutkaisissa tilanteissa.

On erittäin tärkeää korostaa, että tarvitaan monipuolista teknistä lähestymistapaa, jossa keskitytään koulutukseen, yhteisön sitoutumiseen ja käytännön työpajoihin ruokajätteen hyödyntämiseksi. Strategioihin olisi kuuluttava kestävien ruoanlaittotekniikoiden, ruoan säilytysmenetelmien ja kompostointikäytäntöjen opettaminen, jotta ruokahävikki voidaan minimoida sen syntyapaikalla. Oppimista ja innovointia edistävät keskuskeskukset, kuten Food Cloud Irlannissa ja Banco Alimentare Italiassa, houkuttelevat yrityksiä, opiskelijoita ja kestävydestä kiinnostuneita ammattilaisia ja edistävät näin vahvaa yhteisöä ympäristönsuojelun ja sosiaalisen hyödyn ympärille.



...noin kolmannes kaikesta maailmassa tuotetusta ruoasta menee hukkaan.



Esimerkkimme parhaista käytännöistä ovat osoittaneet, että "ruokajätteestä" tai täysin syömäkelpoisista elintarvikkeista, jotka normaalisti heitetään pois (koska ne eivät ole esteettisesti miellyttäviä), saaduista ainesosista voidaan luoda ainutlaatuisia ja aitoja ruokia, joissa on upea maku, maitomaisia ja ravinteikkaita kasvisjuomia, maukasta kanaliemiöljyä jne., kaikki herkullisia tuotteita, jotka ovat valmiita myytäväksi supermarketissa ja jotka edistävät kiertotaloutta ja perinteisiä reseptejä. Perinteiden ja nykyaikaisuuden yhdistelmän ansiosta yrittäjämme pystyvät tuottamaan tuotteensa mahdollisimman vähän resursseja käyttäen.

On kuitenkin myös tapauksia, joissa kehittyneiden teknologisten prosessien ansiosta ruokajätteelle on löydetty muita käyttötarkoituksia, kuten tekstiilikuitujen tai kasvojen ja vartalon toiminnallisten ja luonnollisesti antioksidanttisten ainesosien luominen.

Jokainen parhaiden käytäntöjemme luoja välittää paljon ympäristöstämme ja sen asukkaista ja pyrkii tekemään erittäin ravitsevia, jätettämiä tuotteita, jotka ovat helposti saatavilla. He taistelevat tyyppillisiä prosessoituja elintarvikkeita ja niiden vähäistä ravintoarvoa vastaan. Heidän tuotteensa on suunniteltu auttamaan meitä tekemään parempia ruoka- ja elämäntapavalintoja mahdollisimman yksinkertaisella tavalla. Nämä uudet ruokatuotteet eivät ole vain hyväksi meille, vaan ne myös maistuvat hyvältä.


On syytä mainita, että Covid-pandemian aikana tapahtuneet rajut muutokset ravintola-alalla ovat saaneet ravintoloitsijat miettimään syvällisesti, miten he voivat parantaa toimintaansa tilapäisten sulkemisten aikana. Alan kollegojensa avulla he

ovat ottaneet käyttöön strategioita jätteiden minimoimiseksi ja kestävän kehityksen maksimoimiseksi, kuten Zelai Txiki –Ravintola tai Ravintola Nolla, joka on nyt muuttunut jätteenöntä jätettä tuottavaksi laitokseksi.

Ruokajätteestä voidaan valmistaa uusia elintarvikkeita, tekstiilejä tai kosmetiikkatuotteita, mutta se voi olla myös tärkeä käyttökelpoisen biokaasun ja nestemäisen biolannoitteen lähde. Biokaasua voidaan käyttää suoraan kotona tai yrityksessä ruoanlaittoon tai lämmitykseen, ja nestemäistä biolannoitetta voidaan käyttää ruoan viljelyyn.

Yhteenvetona voidaan todeta, että kaikki W2W:n parhaat käytännöt perustuvat intohimoon tukea asiakkaita ruokajätteen hävittämiseen liittyvien kielteisten ympäristövaikutusten poistamisessa. Koko liiketoiminta perustuu kiertotalouden luomiseen, jossa materiaaleille annetaan uusi elämä, joka on tuottanut merkittävää arvoa tai taloudellista vaikutusta, mikä näkyy työpaikkojen lisääntymisenä ja liiketoiminnan kasvuna, joka on saavutettu hyvin lyhyessä ajassa. Paljon paremmaksi se ei voi mennä.

W2W-hanke on ratkaisevan tärkeä aloite ruokahävikin käsittelyssä ja kestävän kehityksen edistämiseksi. Hankkeessa annetaan keskeisille sidosryhmille tarvittavat välineet ja tiedot, ja näin edistetään ympäristönsuojelua sekä parannetaan elintarvikealan pk-yritysten taloudellista elinkelpoisuutta ja sosiaalista vastuuta. Yhteistyöllä ja kiertotalouden käytäntöjen omaksumisella W2W luo perustan Euroopan elintarviketeollisuuden kestävämmälle tulevaisuudelle.



...parhaiden käytäntöjemme kehittäjät välittävät paljon ympäristöstämme ja sen asukkaista.



Seuraa matkaamme



www.waste2worth.eu