



# BUONE PRATICHE

# COMPENDIUM

# CONTENUTI



- 01** [Incontro con gli autori](#)

---

- 02** [Come utilizzare la Guida](#)

---

- 03** [Introduzione a Waste2Worth](#)

---

- 04** [Informazioni su questo compendio](#)

---

- 05** [La pedagogia dei casi di studio](#)

---

- 06** [I nostri casi di buone pratiche](#)

---

- 07** [Conclusione](#)



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 | Incontro con gli autori

**Michelle Kelly**

**Paula Whyte**

**Irida Tase &  
Leire Urkola**

**Nadia Glaeserer**

**Anna-Maria Saarela**

- BIA Innovator Campus CLG, Co Galway, Irlanda
- Momentum Marketing Services Ltd., Leitrim, Irlanda
- Centro di formazione per l'amministrazione e l'hostelería S.L., Donostia - San Sebastian, Spagna
- Fondazione Luigi Clerici, Milano, Italia
- Università di Scienze Applicate di Savonia - Savonia-ammattikorkeakoulu Oy, Kuopio, Finlandia



## 02 | Come utilizzare la Guida

Il Compendio delle Buone Pratiche di Waste2Worth è un insieme interattivo di risorse e link di apprendimento aggiuntivi. Questo contenuto offre un'opportunità di apprendimento approfondito e autoguidato che aumenta la consapevolezza e funge da ispirazione. Guida i gruppi target in un approccio integrato per affrontare l'educazione allo sviluppo sostenibile nel settore alimentare e avviare l'azione attraverso miglioramenti didattici specifici e concreti.

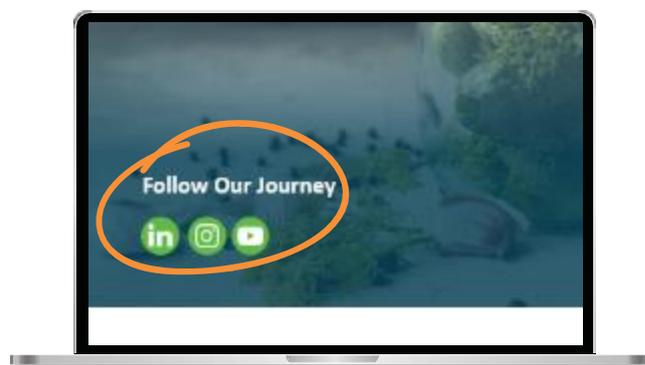
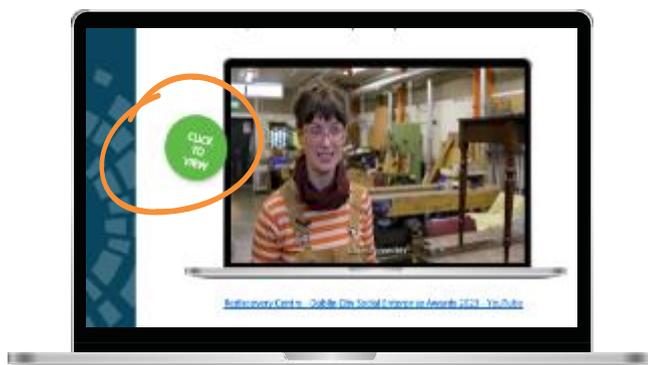
Tutti i loghi aziendali, le fonti di informazione e le icone dei social media sono collegati e vi invitiamo a utilizzare tutti i link per esplorare e approfondire i casi di studio e le buone pratiche.

I CONTENUTI INTERATTIVI SONO IDENTIFICATI IN QUESTA GUIDA DALLE SEGUENTI ICONE



CLICCA PER  
VISUALIZZARE

**APPRENDIMENTO APPROFONDITO** - Clicca per saperne di più sui nostri casi di studio



### CONSIGLIO

Per tornare al compendio, utilizzare l'opzione "clicca per tornare indietro" del browser.



### NAVIGAZIONE FACILE E VELOCE

Passare a un caso di studio a scelta facendo clic sull'indice interattivo



## 03 | Introduzione a Waste2Worth

L'obiettivo di Waste2Worth (W2W) è quello di fornire **SUPPORTI SU MISURA** ai nostri gruppi target (con focus particolare sulle PMI alimentari) per aumentare la consapevolezza dell'impatto dello spreco alimentare sull'ambiente e sull'economia. Creando consapevolezza e, in ultima analisi, una mappatura degli sprechi evitabili all'interno delle PMI alimentari, incoraggeremo un pensiero innovativo su come queste, collaborando in modo circolare con la comunità, possano utilizzare meglio questi sprechi creando valore e guadagno economico.

### Gruppi target:

- **PMI del settore alimentare**
- **Educatori IFP**
- **Produttori alimentari primari e stakeholder della bioeconomia**
- **Agenzie di sviluppo regionale**

I partner del progetto W2W svilupperanno e creeranno in modo collaborativo strumenti e supporti per colmare il divario di competenze e conoscenze tra gli **educatori dell'istruzione e della formazione professionale** e le **PMI del settore alimentare**, che saranno in grado di **riconoscere la connessione tra la valorizzazione dei rifiuti alimentari e l'azione necessaria per il clima**.

Di conseguenza, entrambi i gruppi target, grazie alla conoscenza e alla consapevolezza, possono sviluppare e implementare competenze trasferibili (collaborazione e problem-solving) e strumenti per affrontare e migliorare la sfida dello spreco alimentare e diventare artefici di cambiamenti per l'Europa e per il futuro.

Entro la fine del progetto, sul sito web del progetto saranno disponibili le seguenti risorse:

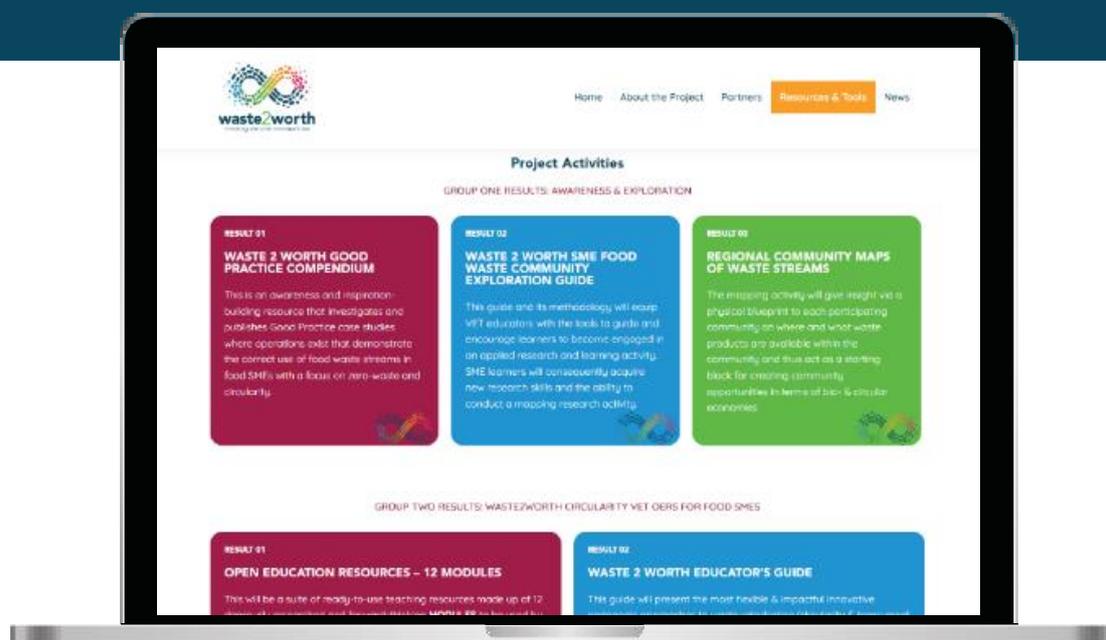


[www.waste2worth.eu](http://www.waste2worth.eu)



## Risultati e risorse del progetto:

- **COMPENDIUM:** catalogherà e valuterà le buone pratiche.
- **GUIDA ALL'ESPLORAZIONE DELLA COMUNITÀ:** Un manuale di formazione professionale per la scoperta dei rifiuti.
- **MAPPE DEI FLUSSI DI RIFIUTI:** Queste evidenzieranno le fonti di rifiuti e le potenziali prospettive.
- **GUIDA PER GLI EDUCATORI:** Fornirà una guida pratica agli educatori IFP per le OER.
- **Risorse didattiche aperte W2W:** Un corso solido per promuovere il pensiero, la pratica e gli approcci sostenibili alla valorizzazione dei rifiuti alimentari.
- **GRUPPI DI ATTIVITÀ PER LE COMPETENZE COLLABORATIVE:** Workshop con target group incentrati sulla pratica.
- **GUIDA PER IL FACILITATORE DEL PENSIERO PROGETTUALE:** Questo aiuterà il percorso di problem-solving del target group.
- **PIANI D'AZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DEI RIFIUTI:** Lo sviluppo degli step verso la circolarità per il futuro.



## 04 | Informazioni su questo compendio

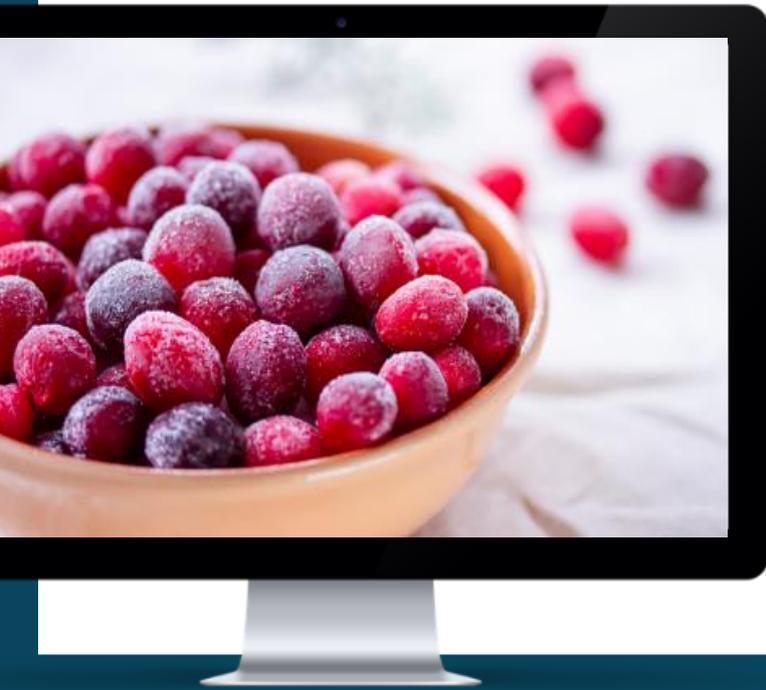
In un mondo in cui la preoccupazione per la sostenibilità e la conservazione delle risorse è in costante aumento, l'attenzione si è sempre più concentrata sulla riduzione degli sprechi alimentari e sull'implementazione di pratiche a spreco zero in tutti i settori, compreso quello dell'ospitalità e delle piccole e medie imprese alimentari (PMI). L'importanza di queste misure non può essere sottovalutata, poiché non solo hanno un impatto positivo sull'ambiente, ma possono anche generare significativi benefici economici.

Le PMI del settore alimentare e le imprese di ristorazione svolgono un ruolo cruciale nell'economia, ma sono anche responsabili di una parte considerevole degli sprechi alimentari. Dalle eccedenze di produzione alle porzioni non consumate dei piatti serviti, esistono numerose opportunità per ridurre questi sprechi lungo la catena di approvvigionamento. L'adozione di pratiche di economia circolare, tra cui il riutilizzo, il riciclaggio e la riduzione alla fonte, può contribuire a minimizzare questo impatto negativo.

La prevenzione degli sprechi alimentari non solo va a vantaggio dell'ambiente, riducendo le emissioni di gas serra e l'inquinamento, ma può anche avere un impatto positivo sui risultati finanziari delle PMI del settore alimentare e dell'ospitalità. Riducendo la quantità di cibo sprecato, queste aziende possono risparmiare sui costi di acquisto e di smaltimento, migliorare la loro efficienza operativa e accrescere la loro reputazione di aziende socialmente responsabili.

In breve, la prevenzione degli sprechi alimentari, l'adozione di pratiche a zero rifiuti e l'implementazione dell'economia circolare sono elementi chiave per le PMI del settore alimentare e per l'industria dell'ospitalità nel loro percorso verso la sostenibilità ambientale e il successo economico a lungo termine. Dando priorità a queste iniziative, le PMI non solo proteggono il pianeta, ma rafforzano anche le loro attività.

**Questa raccolta di casi di buone pratiche provenienti dai 4 Paesi partecipanti può essere utile come esempio per raggiungere questi obiettivi. Si tratta di uno strumento di formazione unico per educatori e futuri imprenditori del settore alimentare per avere una visione completa delle tendenze, dei fattori trainanti e delle opportunità per l'innovazione e la sopravvivenza delle imprese nel settore alimentare in Europa. Questa raccolta di buone pratiche è particolarmente stimolante in quanto viviamo e lavoriamo in tempi difficili per le persone, il pianeta e il profitto.**



# Che cos'è una buona pratica?

Nel contesto di questo progetto, una buona pratica è un esempio di azienda/iniziativa o operatore del settore alimentare che ha dimostrato di funzionare bene e di produrre buoni risultati ed è quindi raccomandata come caso di studio. La buona pratica in questione è un esempio di esperienza di successo, che è stata testata e convalidata, in senso lato, che è stata ripetuta e che merita di essere condivisa in modo che più persone possano adottarla.

## Criteri di selezione dei casi di studio di buona pratica:

In sintesi, i partner di W2W hanno scelto gli esempi del Compendio di Buone Pratiche perché si sono dimostrati efficaci:

- **Efficaci e di successo** - poiché rappresentano i modi più efficaci per raggiungere un obiettivo specifico, possono essere adottati con successo e hanno avuto un impatto positivo sulle comunità.
- **Sostenibili dal punto di vista ambientale, economico e sociale**, in quanto soddisfano le esigenze attuali senza compromettere la capacità di affrontare le esigenze future.
- **Tecnicamente fattibili**, in quanto facili da apprendere e da implementare.
- **Intrinsecamente partecipativi**: i loro approcci partecipativi sono essenziali in quanto favoriscono un senso di appartenenza comune alle decisioni e alle azioni.
- **Replicabili e adattabili** - in quanto potenzialmente replicabili e quindi adattabili a obiettivi simili in situazioni diverse.
- **Riduzione dei rischi di disastri/crisi** - in quanto contribuiscono alla riduzione del rischio di disastri/crisi per la resilienza economica e comunitaria.

# UN PICCOLO PROGRESSO

# OGNI GIORNO PORTA A

# GRANDI RISULTATI

## IL POTERE DEI CASI DI STUDIO COME STRUMENTO DI FORMAZIONE

Questa raccolta di 25 Buone Pratiche costituisce uno strumento di formazione unico nel suo genere, che riunisce le diverse conoscenze dei 4 Paesi partecipanti per fornire agli educatori della formazione professionale e alle PMI del settore alimentare una guida completa ai fattori e alle opportunità di valorizzazione dei rifiuti alimentari in Europa. Questo compendio è particolarmente stimolante in quanto viviamo e lavoriamo in tempi difficili per le persone, il pianeta e il profitto.

**Vi invitiamo a utilizzare i casi di studio come parte della vostra pratica di insegnamento/formazione. Perché? I casi di studio sono:**

- utilizzati come strumento didattico per mostrare l'applicazione di una teoria o di un concetto a situazioni reali.
- realizzati e basati sul contesto. Creano empatia con i personaggi principali e sono rilevanti per il lettore, in quanto si riferiscono a una sfida che deve essere risolta.
- un modo per scoprire il concetto in modo nuovo.

**Un grande vantaggio dell'insegnamento con i casi di studio è che gli studenti sono attivamente impegnati a capire i principi astruendo dagli esempi. Questo sviluppa le loro abilità nelle competenze chiave di:**

- Risoluzione dei problemi e gestione delle ambiguità.
- Utilizzo di strumenti analitici, quantitativi e/o qualitativi, a seconda dei casi.
- Svolgimento di un processo decisionale in situazioni complesse.

**Waste2Worth migliorerà in modo sostanziale la formazione degli studenti del settore alimentare e agroalimentare:**

- Aumenterà la consapevolezza e l'impegno verso l'innovazione dei rifiuti alimentari e i flussi circolari per la crescita aziendale e la sostenibilità attraverso soluzioni etiche innovative.
- Fornirà input applicati al settore per il proprio sviluppo professionale, migliorando i risultati e aprendo le porte a futuri cambiamenti e adattamenti, ottenendo al contempo risultati migliori per le persone, il pianeta e il profitto.

## 05 | La pedagogia dei casi di studio

*"Le PMI del settore alimentare sono affamate di innovazione. Sebbene il settore dei servizi alimentari e delle bevande svolga un ruolo importante nell'economia dell'UE, l'innovazione nelle PMI del settore alimentare ha ricevuto poca attenzione in passato".*

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

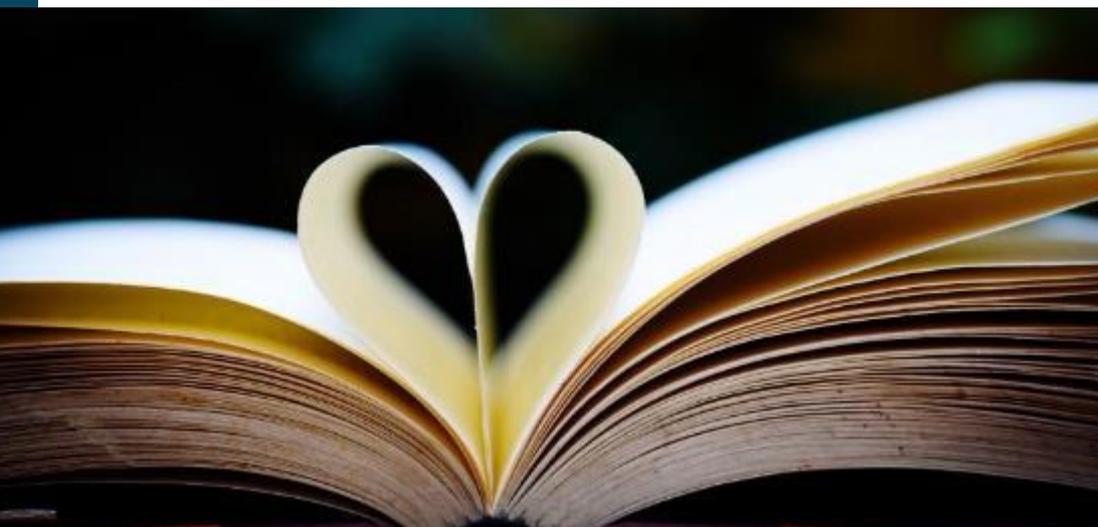
Applicando i casi di studio di **Waste2Worth Good Practice** nella vostra formazione/insegnamento, avete l'opportunità di affrontare questioni pedagogiche specifiche e di sviluppare competenze di ordine superiore negli studenti. Ci stiamo adattando al **metodo dei casi**<sup>1</sup>, basato su una filosofia di formazione professionale che associa la conoscenza direttamente all'azione (Boehrer, 1995). Il metodo dei casi è un approccio ricco e potente per lo sviluppo di competenze cognitive negli studenti. È anche un approccio flessibile, nel senso che gli educatori possono utilizzarlo in modi alternativi.

Velenchik (1995) sottolinea che il **metodo dei casi**<sup>1</sup> è una motivazione per l'apprendimento della teoria. Nella pratica della formazione professionale, spesso utilizziamo esempi per illustrare l'applicazione di concetti teorici. Tuttavia, tendiamo a usare l'esempio per rafforzare la teoria, avendo insegnato prima la teoria, piuttosto che pensare alla teoria come a un insieme di strumenti per rispondere alla domanda posta dall'applicazione.

L'attenzione, quindi, si concentra sulla teoria in sé e l'applicazione è spesso percepita come accessoria. Quando gli studenti non comprendono lo scopo della teoria, il processo di apprendimento diventa più difficile del necessario e spesso non riescono a cogliere gli strumenti di cui hanno bisogno.

Nel caso del metodo<sup>1</sup>, il problema che gli studenti sono chiamati a risolvere è al centro dell'attenzione. Ben presto si rendono conto di non avere gli strumenti e iniziano a cercarli. Vogliono imparare la teoria. Il metodo dei casi può anche essere utilizzato in modo molto efficace per far salire gradualmente gli studenti nella scala delle competenze cognitive, dai livelli bassi di conoscenza, comprensione e applicazione alle competenze più elevate di analisi, sintesi e valutazione. Questa tassonomia educativa è stata originariamente proposta da Bloom (1956) e fornisce un approccio trasparente e strutturato allo sviluppo delle competenze degli studenti.

<sup>1</sup> La pedagogia dei casi di studio | Rete di Economia



# Per quanto riguarda il potere pedagogico dei casi di studio, il metodo dei casi di studio offre:

## **Conoscenze consolidate in un contesto reale.**

il metodo dei casi sostiene e facilita la comprensione delle conoscenze di base. Comporta il richiamo di un'ampia gamma di materiale, ma è sufficiente richiamare alla mente le informazioni appropriate, non necessariamente comprenderne il significato. Se combinato con altri contenuti formativi, il metodo dei casi viene utilizzato per ampliare le conoscenze.

**Comprensione.** Questa abilità è definita come capacità di cogliere il significato di un materiale. Può essere dimostrata traducendo il materiale da una forma all'altra, interpretando il materiale ed estrapolando le informazioni. Basando la conoscenza su un contesto reale, il metodo dei casi sostiene e facilita la comprensione delle conoscenze di base.

**Applicazione.** Si tratta della capacità di utilizzare il materiale appreso in situazioni nuove e concrete (ossia, applicare l'apprendimento nel proprio percorso di valorizzazione dei rifiuti alimentari). Attraverso i nostri 20 casi di buone pratiche, gli studenti sviluppano una comprensione di come la teoria viene applicata in contesti reali.

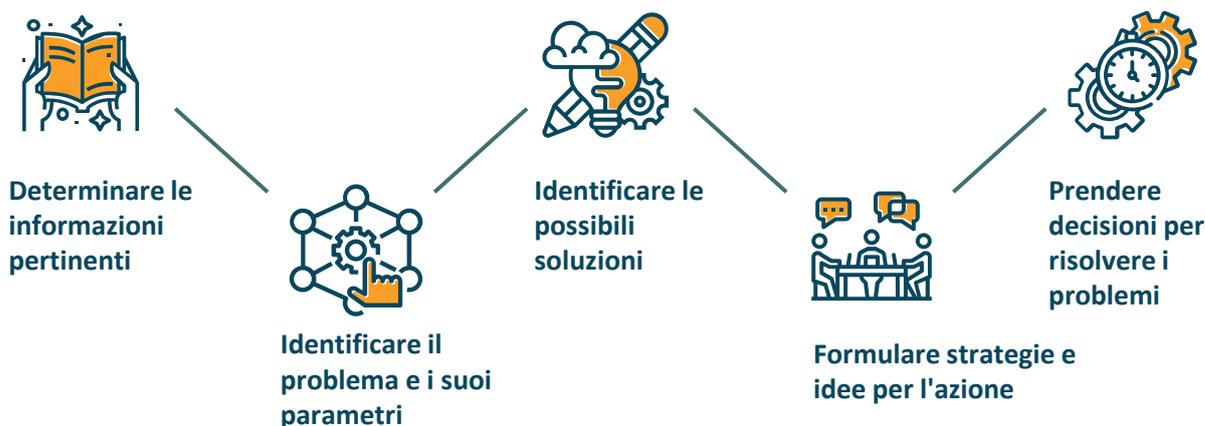
**Analisi.** Le nostre Buone Pratiche richiedono agli studenti di scomporre informazioni complesse, stabilire relazioni e identificare problemi. Il processo comprende generalmente l'identificazione delle varie parti, l'analisi delle relazioni tra le parti e il riconoscimento dei principi coinvolti. Come già detto, l'analisi è al centro del metodo dei casi.

**Sintesi.** Questa abilità si riferisce alla capacità di mettere insieme le parti per formare un nuovo insieme. Il processo può comportare, ad esempio, la produzione di un nuovo modello di business, un piano di sviluppo o la ricerca di nuove strade per tenersi al passo con le tendenze e gli eventi attuali (ad esempio, l'azione per il clima e il Green Deal).

**Valutazione.** La valutazione critica riguarda la capacità di giudicare il valore del materiale per un determinato scopo. Dopo aver analizzato e sintetizzato un caso particolare, i discenti devono impegnarsi in una valutazione delle politiche o delle strategie alternative disponibili per l'azienda. Ciò può includere una valutazione delle decisioni già prese rispetto a possibili soluzioni alternative.

L'obiettivo della Guida alle buone pratiche è quello di stimolare il pensiero critico e l'ampliamento delle prospettive e delle conoscenze delle imprese alimentari, dei produttori primari e degli enti di formazione professionale sulle opportunità di innovare il settore alimentare in modo che diventi più consapevole della valorizzazione dei rifiuti alimentari e sostenibile in tutti i sensi. In gruppo o individualmente, mettete i vostri studenti in condizione di prendere in mano un caso di buona pratica e di analizzare le informazioni chiave per identificare i problemi emersi e trovare le soluzioni.

**Questo permette agli studenti di essere in grado di:**



*Le persone non imparano  
mai nulla se glielo si dice,  
devono scoprirlo da sole.*

- Paulo Coelho

## Istruzioni per gli studenti

Per trarre il massimo beneficio dai nostri studi di casi di buone prassi, vi invitiamo ad affrontare ogni caso seguendo le seguenti linee guida:

- Leggete attentamente il caso di buona pratica e formulate le vostre opinioni prima di condividere le idee con gli altri membri del gruppo o della classe. Dovete essere in grado di esaminare criticamente la buona prassi presentata, di identificare i problemi e le opportunità e di proporre soluzioni e alternative. Prima che lo studio venga discusso con il gruppo, dovete essere in grado di formulare il vostro schema e la vostra linea d'azione.
- Una volta acquisita una chiara comprensione delle buone prassi, potete condividere le vostre idee con gli altri membri del vostro gruppo.
- Discutete apertamente del caso e ascoltate i contributi degli altri membri del vostro gruppo e della classe.
- Riflettete su come le vostre idee iniziali sono cambiate in seguito alla discussione di gruppo.

# 06

## I NOSTRI CASI STUDIO DI BUONE PRATICHE





# Casi di studio suddivisi per Paese

## Irlanda

- BiaSol rifiuti → cibo
- I miei rifiuti Gug → energia e fertilizzante
- Rifiuti della fattoria Meade → cibo
- Crema di scarti → cibo
- Millstream Recycling rifiuti → mangimi per animali
- Spreco di nuvole alimentari → beneficio sociale
- Too Good To Go per evitare gli sprechi alimentari

## Spagna

- Escatafood waste → cibo
- Rifiuti di Väcka → cibo
- Paturpat rifiuti → cibo
- Rifiuti di Delikatetxe → cibo
- Calor Renove rifiuti → energia
- Zelai Txiki evita gli sprechi alimentari

## Italia

- Rifiuti Ley → cibo
- Rifiuti Biova → cibo
- Arancione Rifiuti di fibra → tessile
- Rifiuti Naste → prodotti di bellezza
- Rifiuti di Banco Alimentare → beneficio sociale
- Rifiuti della casa del riso → materiale da costruzione

## Finlandia

- Rifiuti Helsieni → cibo
- Rifiuti Kesko → cibo
- Il ResQ Club evita gli sprechi alimentari
- Rifiuti di Honkajoki → mangimi e fertilizzanti
- Suolo I rifiuti alimentari → ammendanti
- Rifiuti BioPallo → compost - fertilizzante





# Biasol



## PRESENTAZIONE

Bia Sol è stata fondata nel 2020 da Niamh e Ruairi, sorella e fratello, quando si sono resi conto che il riutilizzo degli scarti alimentari era un modo valido per essere più sostenibili e creare prodotti alimentari sani. La rapida crescita della produzione di birra artigianale in Irlanda li ha portati a trovare il loro primo ingrediente: le trebbie esauste dei birrai, che vengono riutilizzate in cereali super-macinati.

Da allora, hanno investito in locali più grandi e in maggiori risorse per far crescere l'attività. Di recente hanno lanciato altri prodotti alimentari sani che si concentrano sulla riduzione al minimo degli sprechi e sul valore nutrizionale. Questo duo ha a cuore l'ambiente e le persone che lo abitano e si impegna a realizzare prodotti alimentari altamente nutrienti e a zero sprechi, facilmente accessibili in Irlanda. Si battono contro i tipici alimenti trasformati e il loro basso valore nutrizionale. Ogni prodotto BiaSol è progettato per aiutare a fare scelte alimentari migliori nel modo più semplice possibile. I loro prodotti non solo fanno bene, ma hanno anche un ottimo sapore.



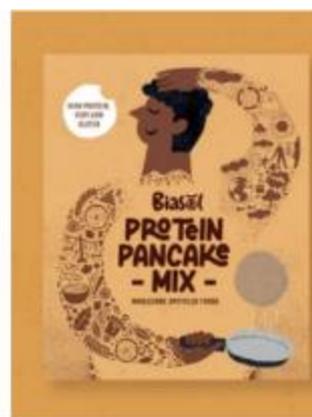
## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

BiaSol si impegna a costruire un mondo a rifiuti zero. Sta trovando soluzioni innovative per lo spreco alimentare che sostengono anche le imprese locali. Con l'upcycling portano l'ingrediente primario al suo massimo valore. Biasol ha stretto una partnership con i birrifici artigianali irlandesi per reintrodurre nella catena alimentare gli avanzati di cereali.



## SOSTENIBILITÀ

Lo sviluppo ambientale e sostenibile è al centro di tutte le attività di BiaSol. La loro intera attività si basa sulla creazione di un'economia circolare. Rimuovono i rifiuti (grani di birra esausti) da diverse aziende produttrici di birra e danno al prodotto "di scarto" una vita più lunga riutilizzando i grani in ingredienti alimentari nutrienti. Non c'è niente di meglio.





## PREMI/SUCCESSI

In pochi anni Biasol ha ricevuto molti riconoscimenti, a testimonianza dell'impatto che sta avendo. Tuttavia, la misura più grande dell'impatto può essere delineata come segue: hanno riciclato 100.000 tonnellate di cereali esausti nel 2023!

Altri risultati includono: Biasol è entrata a far parte dell'[Upcycled Food Association](#), la cui missione è quella di sostenere l'upcycling come una delle soluzioni più cruciali per mitigare la crisi climatica e di difendere i migliori interessi dell'industria degli alimenti riciclati.

Nel 2021 hanno ricevuto il premio The Irish Times Innovation Award for Manufacturing & Design.

Biasol è stata annunciata come vincitrice della borsa di studio Love Irish Food Blas na hÉireann 2023 in occasione dei premi alimentari Blas na hÉireann e ha ricevuto il premio RDS per l'innovazione rurale sostenibile.

Si sono impegnati a ridurre gli sprechi alimentari firmando la [Carta dello spreco alimentare dell'Irlanda](#).



*Il cibo riciclato è un modo in cui chiunque può prevenire gli sprechi alimentari attraverso i prodotti che acquista.*

CLICCA  
PER  
VISUALIZZARE



## LINK UTILI.



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





## PRESENTAZIONE

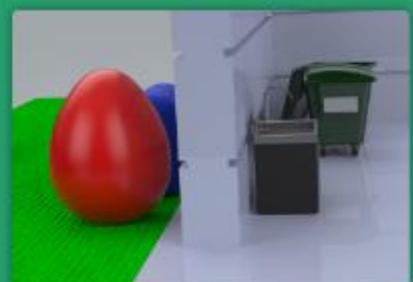
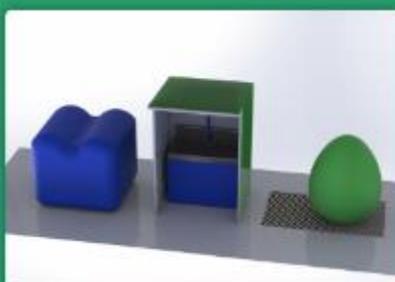
MyGug è un'azienda co-fondata nel 2019 da Fiona Kelleher e Kieran Coffey, che ha introdotto un sistema di rifiuti alimentari ad energia verde per le case e le aziende alimentari in Irlanda. Progetta e fornisce digestori su microscala che utilizzano il processo naturale della digestione anaerobica per convertire i rifiuti alimentari in biogas utilizzabile e in un biofertilizzante liquido. Il biogas può essere utilizzato direttamente in casa o in azienda per cucinare o riscaldare, mentre il biofertilizzante liquido può essere utilizzato per la coltivazione del cibo. MyGug si impegna a sostenere i clienti nell'eliminazione degli impatti ambientali negativi associati allo smaltimento dei rifiuti alimentari. MyGug trasformerà i rifiuti alimentari in una risorsa preziosa.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

MyGug è un partner nella gestione ecologica dei rifiuti alimentari. A differenza di altri modelli, il biodigestore MyGug funziona ovunque e in qualsiasi clima. In questo modo gli utenti si liberano dai vincoli delle temperature estreme, dell'umidità variabile o anche dei contesti urbani e rurali.

Il problema globale dello spreco alimentare è una sfida per le aziende e per tutta la società. Gli impatti negativi dei rifiuti alimentari sull'ambiente sono ben documentati. MyGug consente alle aziende di prendere il controllo dei propri rifiuti alimentari e di trasformarli in energia rinnovabile. Quando si trattano i rifiuti alimentari vicino al luogo in cui si formano e in modo sostenibile, si elimina la possibilità di contaminazione con altri rifiuti, si eliminano le emissioni associate ai veicoli di raccolta dei rifiuti e si riduce il consumo di combustibile fossile. Si potrebbe pensare che gli aspetti positivi finiscano qui, ma non è così: dopo che i rifiuti alimentari passano attraverso il processo di digestione, rilasciando la loro energia sotto forma di biogas, si ottiene anche un fertilizzante liquido. Questo fertilizzante liquido è in una forma ideale per l'assorbimento da parte delle piante. Questo fertilizzante liquido è chiamato digestato ed è ideale per far crescere più cibo. MyGug utilizza il sistema di riciclaggio di madre natura. Non ci sono rifiuti di alcun tipo.



# IL MIO GUG.



## SOSTENIBILITÀ

L'obiettivo principale nella progettazione di MyGug è quello di ridurre le emissioni di metano associate ai rifiuti alimentari. Gli studi condotti dall'Unione Europea dimostrano che la maggior parte dei rifiuti alimentari generati nei 28 Stati membri è prodotta dalle famiglie. Si stima che ogni cittadino dell'UE produca circa 92 kg di rifiuti alimentari (cibo e parti non commestibili associate ai rifiuti alimentari) all'anno. Ciò equivale a 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, di cui 46,5 milioni di tonnellate provengono dai nuclei familiari dell'UE. La gestione e il trattamento efficace dei rifiuti biodegradabili è un argomento di crescente interesse per i governi di tutto il mondo. La frazione organica dei rifiuti residui, dominata dai rifiuti alimentari, è problematica in quanto è putrescibile, contamina i materiali riciclabili nei sistemi di raccolta differenziata e rilascia metano nell'atmosfera quando viene depositata nelle discariche.



## PREMI/SUCCESSI

Il successo principale è nell'impatto: Anche il più piccolo biodigestore MyGug può assorbire fino a 5,5 kg di rifiuti alimentari al giorno. Ciò consente di ottenere fino a 3 ore di cottura giornaliera e 11 litri di fertilizzante. Contribuendo direttamente a un futuro più sostenibile. Ogni giorno.

Tuttavia, l'azienda è stata anche riconosciuta per i suoi risultati e nel 2021 MyGug è entrata nella rosa dei candidati ai National Startup Awards.

Nel 2022, sono stati accettati nell'Harvard Climate Entrepreneurs Circle, sono diventati finalisti di Seedcorn e hanno ricevuto 10.000 dollari in crediti AWS.

Hanno ricevuto finanziamenti dal Local Enterprise Office e microfinanziamenti per 60.000 euro, e si sono qualificati come Enterprise Ireland High Potential Startup.

Nel 2023 MyGug è stata nominata Climate Tech Innovator e ha vinto l'UCD Second Accelerator Programme for AgTech and Agri-food Start-ups; in seguito è stata premiata come Irish Times Business People of the Month November e ha vinto la categoria Sustainability degli Irish Times Innovation Awards.

## LINK UTILI.

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





## PRESENTAZIONE

Con sede a Co. Meath, il Meade Farm Group coltiva, confeziona e distribuisce patate e altri prodotti ortofrutticoli. Grazie al duro lavoro e alla dedizione e soprattutto all'amore per l'azienda agricola di famiglia, l'azienda è cresciuta da piccolo fornitore di patate per i negozi locali a produttore, confezionatore e distributore di una vasta gamma di ortaggi per i dettaglianti di tutta la nazione. Il fondatore, Philip Sr., crede che portare alla gente cibo di buona qualità sia una vocazione nobile come poche. La nuova generazione di Meades sta seguendo le sue orme e continua a credere che portare ai consumatori prodotti sostenibili e di alta qualità sia un'impresa davvero degna.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

L'azienda è una struttura a zero rifiuti alimentari grazie all'implementazione di una strategia di gestione che incanala i prodotti deteriorati verso le linee di lavorazione/pellatura, le banche alimentari della comunità, l'alimentazione delle scorte e i co-prodotti, come la produzione di amido. L'azienda è riuscita a ridurre l'impatto ambientale dell'attività riducendo gli sprechi e assicurando che tutti i rifiuti abbiano una destinazione finale che massimizzi il valore lungo la catena di approvvigionamento.

Il Meade Farm Group era consapevole che circa il 30% del raccolto veniva perso prima o durante la produzione, così l'azienda ha creato una nuova divisione di alimenti pronti per cercare di valorizzare questi scarti. Di conseguenza, l'azienda ha iniziato a produrre grandi volumi di amido grigio a basso valore dalla pelatura delle patate. Dopo che la disidratazione delle patate e altre procedure per identificare potenziali prodotti per il mercato dei mangimi si sono rivelati commercialmente non redditizi, il Meade Farm Group si è riorientato e ha aumentato l'investimento, passando a un estrattore di amido per produrre una fecola di patate nativa di grado alimentare, che si è rivelata un'impresa di successo. Il nuovo prodotto crea un flusso di entrate, ma sostiene anche il valore dei prodotti di classe 1 dell'azienda e crea un valore aggiuntivo per il produttore. Fornisce un amido di grado alimentare che può essere venduto sul mercato libero (l'UNICO ingrediente di amido indigeno in Irlanda) o utilizzato in altri prodotti complementari.

Tutti i prodotti in eccedenza del Meade Food Group sono stati destinati all'alimentazione delle scorte e a banche alimentari comunitarie come FoodCloud, prima di investire in una nuova tecnologia per ottenere la fecola di patate anche dagli scarti alimentari. Ora l'azienda è una struttura a rifiuti zero



# FATTORIA MEADE



## SOSTENIBILITÀ

Pur essendo sempre stata responsabile nei confronti dell'ambiente, Meade Farm ha aderito al [programma Origin Green](#) di Bord Bia per impegnarsi formalmente in un piano di sostenibilità. Il loro piano d'azione per la sostenibilità prevede la definizione di politiche realistiche e proattive che aumentino l'efficienza dell'azienda e la mettano in condizione di guardare a un futuro sano, dal punto di vista ambientale, economico e sociale. I fondamenti del loro piano di sostenibilità sono organizzati in *Approvvigionamento di materie prime*, *Produzione* e *Sostenibilità sociale*.

La perdita di raccolto in azienda è un'altra area in cui si è ritenuto che ci fossero alternative migliori. Per molti anni, i raccolti che cadevano dalla mietitrebbia venivano lasciati nel campo per essere utilizzati come fertilizzante per il raccolto successivo, di solito erba o orzo primaverile. Nel 2016 i Meades sono stati contattati dal loro collaboratore di lunga data FoodCloud per aiutarli a creare una rete di *gleaning* e sono stati lieti di sostenerli in quanto ciò avrebbe contribuito a ridurre la perdita di raccolto in azienda. Il *gleaning* consiste nel raccogliere e distribuire a chi ne ha bisogno i prodotti lasciati nei campi. Da allora hanno introdotto nuovi coltivatori nella rete, nuovi gruppi di volontari aziendali e hanno sperimentato il *gleaning* con le scuole locali. In questo modo i giovani vengono educati precocemente alla prevenzione dei rifiuti, all'agricoltura e al volontariato.

## LINK UTILI.

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



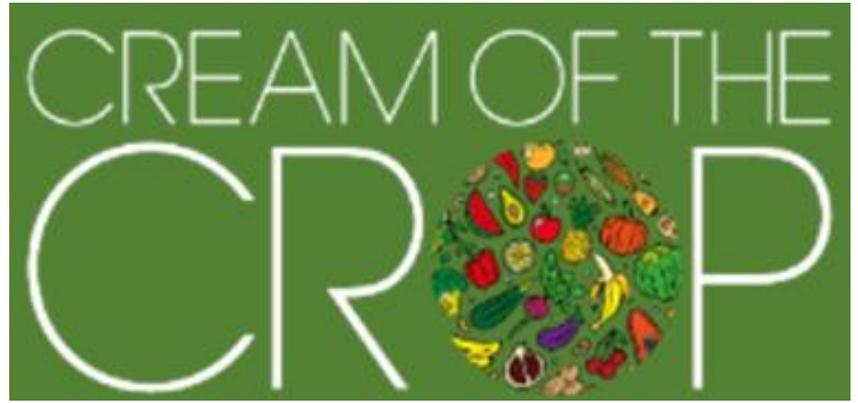
## PREMI/SUCCESSI

Meade Farm si sforza sempre di offrire prodotti della migliore qualità e di essere il più possibile sostenibile.

Ricevere un riconoscimento del settore per i loro sforzi in queste aree è sempre un vantaggio. Alcuni dei loro premi includono:

- Premio Agribusiness dell'anno della Ulster Bank
- Premi per le aziende del settore alimentare e delle bevande - Fabbrica sostenibile dell'anno
- Energia Food & Drink - Premio Impresa familiare dell'anno
- Premi Green Food & Beverage - Migliore strategia di imballaggio sostenibile
- Premi Green Food & Beverage - Iniziativa CSR dell'anno in collaborazione con Food Cloud





## PRESENTAZIONE

Individuando una soluzione allo spreco alimentare, la chef di origine brasiliana Giselle Makinde ha fondato Cream of the Crop nel 2020. Si tratta di un'azienda alimentare sostenibile, con sede a Dublino, specializzata in gelati artigianali che opera con un'etica di zero sprechi e più gusto. L'azienda è nata dall'idea di salvare il "wonky food", cibo perfettamente commestibile che normalmente verrebbe buttato perché non esteticamente gradevole, e di produrre un prodotto delizioso pronto per la vendita al supermercato. In quanto detentrici di un National Enterprise Award - GREEN SUSTAINABILITY 2023, l'azienda si è impegnata a continuare a migliorare e a combattere la sua battaglia contro i rifiuti zero.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Alla Cream of the Crop, gli ingredienti alimentari in eccedenza che altrimenti finirebbero in discarica vengono recuperati, lavorati e trasformati in deliziosi gelati e sorbetti o in dolcetti ricoperti di cioccolato. Lo fanno senza l'uso di aromi, coloranti o additivi artificiali. È la loro missione quotidiana che mira ad offrire prodotti straordinari e a lottare per un mondo migliore! Finora sono stati salvati 20.000 kg di cibo nella loro battaglia contro lo spreco alimentare, questo in soli 2 anni, e partendo da un'attività su piccola scala.

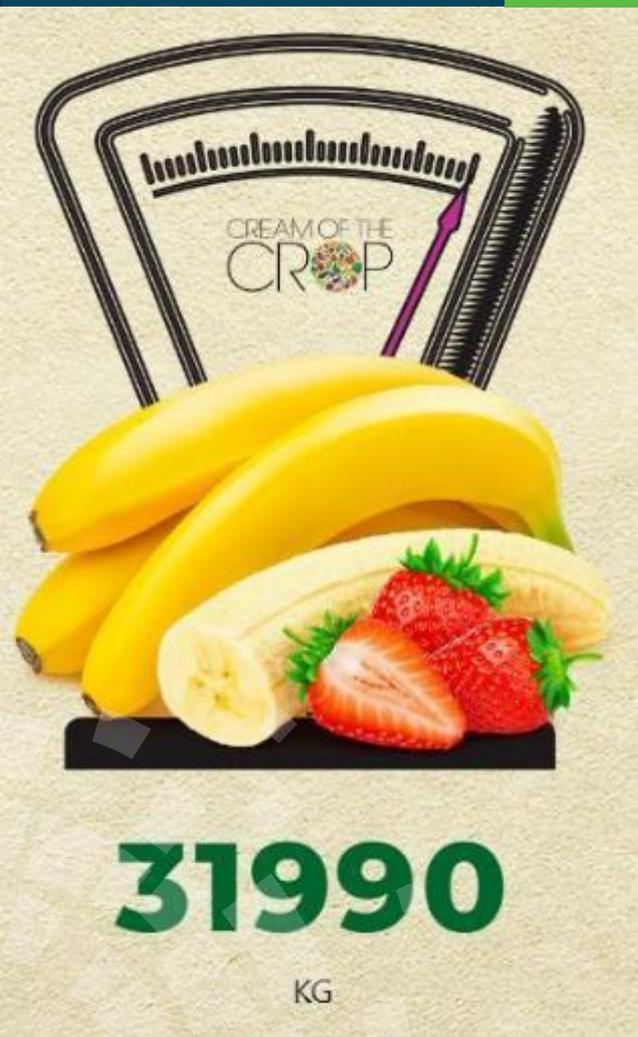


## SOSTENIBILITÀ

Lo sviluppo ambientale e sostenibile è al centro di tutto ciò che Giselle e Cream of the Crop fanno. La sua intera attività è costruita sulla creazione di un'economia circolare. Evitano lo spreco di cibo e massimizzano in un modo che spiega Zero sprechi, più gusto. L'Irlanda è un importatore di banane eccezionalmente grande (nel 2021 era il 39° importatore di banane al mondo), grazie al fatto che un grande centro di maturazione e distribuzione si trova appena fuori dalla capitale (Fyffes). Tuttavia, questo significa anche che spesso una quantità significativa di banane può finire tra i rifiuti alimentari. Per affrontare questo problema, Cream of the Crop asciuga le banane in eccedenza che riceve e poi le ricopre di cioccolato di alta qualità, dando una vita e un valore più lunghi alle banane sfortunate, il tutto confezionato in imballaggi compostabili per non aumentare il problema dei rifiuti.



# LA CREMA DEL RACCOLTO



## PREMI/SUCCESSI

Non solo la fondatrice di Cream of the Crop è una campionessa nell'evitare gli sprechi alimentari, ma si sforza anche di utilizzare ingredienti irlandesi o locali ogni volta che è possibile, soprattutto per quanto riguarda i latticini e i non latticini (usano il latte d'avena di Flahavan) e alcuni frutti come la fragola. Tuttavia, poiché l'idea principale del loro prodotto è quella di lavorare con le eccedenze, in pratica tutto ciò che viene acquistato (irlandese o non irlandese) è ben accetto. Ciò detto, la misura più importante dell'impatto può essere delineata come segue: hanno salvato oltre 32.000 kg di frutta dalla discarica.

Tra gli altri risultati ricordiamo: Cream of the Crop Food ha vinto il Green Sustainability Award ai National Enterprise Awards.



NESSUN  
BUON CIBO  
DEVE  
ESSERE  
SPRECATO

## LINK UTILI.

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





## PRESENTAZIONE

Millstream Recycling Ltd ha iniziato la sua attività nel 1995 come Millstream Power Ltd. Il fondatore, Robert Hogg, notò che le fabbriche alimentari irlandesi mandavano in discarica enormi quantità di rifiuti alimentari. Questo comportava due costi principali: il costo della discarica assorbito dalla fabbrica e l'enorme costo ambientale di migliaia di tonnellate di rifiuti alimentari sepolti sotto la superficie terrestre. Sapeva che molti di questi "rifiuti" non erano affatto rifiuti, ma avevano un valore, un valore come mangime per animali, biogas, carburante e compost. Fu così che nacque Millstream, il primo del genere in Irlanda.

Oggi Millstream Recycling è specializzata nella rimozione di rifiuti di cibo e bevande, sottoprodotti, materiali di scarto, danneggiati e scaduti da stabilimenti di produzione, vendita all'ingrosso e al dettaglio. I prodotti raccolti vengono convertiti in mangimi, biogas, combustibili e compost.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

La gerarchia dei rifiuti alimentari è il fulcro della filosofia di Millstream Recycling. Mentre altri riciclatori di alimenti possono inviare principalmente materiale per la digestione anaerobica o per il cibo per animali domestici, il loro primo porto d'approdo è l'applicazione di mangimi per animali. Ciò è più vantaggioso in quanto gli alimenti hanno una vita più lunga o sono ottimizzati e il processo è più rispettoso dell'ambiente.

Millstream ritiene che non esista una soluzione unica per la raccolta delle eccedenze alimentari. Valutando la situazione attuale del cliente e identificando le sue esigenze individuali, Millstream crea una soluzione di raccolta specifica per ogni cliente, per garantire la rimozione più efficiente del materiale. Se il materiale raccolto è adatto a un ulteriore utilizzo come mangime per animali, l'azienda converte in modo innovativo i rifiuti alimentari in mangimi di alta qualità grazie a una tecnologia di lavorazione avanzata. Utilizzano un sistema di essiccazione all'avanguardia che disidrata in modo sicuro gli alimenti in eccesso, preservandone il valore nutrizionale e prolungandone la durata di conservazione. Questa tecnologia garantisce che il mangime risponda a rigorosi standard di sicurezza, rendendolo adatto al consumo del bestiame. Successivamente, macinano il materiale essiccato. Oppure vendono i materiali recuperati a mulini, produttori di mangimi o agricoltori. Il loro approccio sostiene un'economia circolare, riducendo i rifiuti alimentari e trasformandoli in una risorsa preziosa.

Millstream Recycling utilizza un sistema di gestione aziendale completamente integrato che fornisce una tracciabilità completa dalla raccolta all'utente finale.

L'azienda è inoltre orgogliosa di essere alimentata da pannelli solari e turbine idrauliche di proprietà.



# RICICLAGGIO A VALLE DEL MULINO

*Gran parte di questi "rifiuti" non erano affatto rifiuti, ma avevano un valore*

- Fondatore, Robert Hogg



## SOSTENIBILITÀ

Millstream Recycling eccelle nella sostenibilità trasformando i rifiuti alimentari in preziosi mangimi per animali, riducendo i rifiuti in discarica e sostenendo l'economia circolare. Il loro processo garantisce inoltre che le aziende che producono i materiali rispettino le loro sfide e le loro normative in materia di sostenibilità. Il loro approccio alla gerarchia dei rifiuti alimentari riduce al minimo l'impatto ambientale, ma fornisce anche una soluzione sostenibile per la gestione dei rifiuti dell'industria alimentare, contribuendo positivamente agli obiettivi di sostenibilità più ampi di riduzione dei rifiuti e di promozione dell'efficienza delle risorse.



## PREMI/SUCCESSI

Millstream Recycling attribuisce grande importanza al rispetto delle certificazioni e degli standard normativi, che garantiscono la sicurezza e la qualità dei suoi prodotti alimentari per animali.

Sono certificati dal Dipartimento dell'Agricoltura, dell'Alimentazione e del Mare (DAFM) e operano nel rispetto delle severe normative europee, tra cui il Regolamento sui Sottoprodotti di Origine Animale e il Regolamento sull'Igiene dei Mangimi. Queste credenziali dimostrano il loro impegno a mantenere elevati standard industriali, assicurando che i loro processi siano sicuri, sostenibili e responsabili dal punto di vista ambientale, costruendo così la fiducia dei loro clienti e contribuendo a un'economia circolare.

## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)





## PRESENTAZIONE

FoodCloud è un'impresa sociale che si occupa della perdita e dello spreco di cibo nonché della povertà alimentare attraverso la redistribuzione delle eccedenze alimentari. FoodCloud è stata fondata nel 2013 da Iseult Ward e Aoibheann O'Brien, che condividono la visione di non sprecare cibo buono.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Il modello di business di FoodCloud si basa su una piattaforma innovativa che facilita la donazione delle eccedenze alimentari dalle aziende agli enti caritatevoli attraverso un processo snello ed efficiente. Ecco come funziona:

**Registrazione delle aziende:** Le aziende, come supermercati, produttori alimentari e rivenditori, si registrano sulla piattaforma FoodCloud. Queste aziende hanno in genere eccedenze alimentari che sono ancora sicure e nutrienti, ma che non possono essere vendute a causa della sovrapproduzione, delle date di scadenza ravvicinate o di imperfezioni estetiche.

**Avvisi di donazione di cibo:** Quando un'azienda ha a disposizione delle eccedenze alimentari, utilizza la piattaforma FoodCloud per pubblicare un avviso di donazione. L'avviso include dettagli sul tipo e sulla quantità di cibo, oltre al luogo e all'orario di raccolta.

**Charity Matching:** gli enti di beneficenza e i gruppi comunitari che si sono registrati sulla piattaforma ricevono notifiche di donazioni alimentari disponibili nella loro zona. Possono quindi scegliere di accettare la donazione in base alle loro esigenze e alla capacità di distribuire il cibo.

**Raccolta e distribuzione:** Una volta accettata la donazione, l'organizzazione organizza il ritiro degli alimenti direttamente presso l'azienda. In questo modo si garantisce che gli alimenti raggiungano rapidamente chi ne ha bisogno, riducendo al minimo gli sprechi e massimizzando l'impatto.

**Tracciamento e rendicontazione:** La piattaforma tiene anche traccia di tutte le transazioni, fornendo alle aziende rapporti sulla quantità di cibo donato, sull'impatto ambientale (ad esempio, la riduzione delle emissioni di carbonio) e sull'impatto sociale (ad esempio, il numero di pasti forniti). Questi dati sono utili alle aziende per dimostrare il loro impegno verso la sostenibilità e la responsabilità sociale d'impresa.

La piattaforma di FoodCloud sfrutta quindi la tecnologia per creare una soluzione semplice e scalabile che affronta sia lo spreco che l'insicurezza alimentare, a vantaggio sia delle aziende che delle comunità. Tuttavia, oltre a questo, la piattaforma viene utilizzata anche come hub digitale per la condivisione delle conoscenze. Hanno creato e sviluppato una vasta gamma di risorse progettate per illuminare, coinvolgere e incoraggiare un cambiamento positivo nelle nostre comunità. La loro gamma completa di materiali educativi è curata per soddisfare gli studenti di tutti i livelli. Che si tratti di un individuo curioso, di un gruppo comunitario/nonprofit, di un rivenditore di prodotti alimentari o di un appassionato sostenitore, hanno qualcosa di rilevante per tutti.



## SOSTENIBILITÀ

L'impatto di FoodCloud sulla sostenibilità è notevole, in particolare per quanto riguarda gli sforzi per ridurre gli sprechi alimentari e minimizzare i danni ambientali. Secondo recenti rapporti, FoodCloud ha ridistribuito con successo quasi 300 milioni di pasti, il che equivale a evitare che oltre 100.000 tonnellate di cibo vadano sprecate. Questo risultato si traduce in una riduzione di oltre 382.000 tonnellate di emissioni equivalenti di CO<sub>2</sub>, dimostrando il ruolo di FoodCloud nel mitigare l'impatto ambientale associato allo spreco alimentare.

Reindirizzando le eccedenze alimentari dalle aziende agli enti di beneficenza, FoodCloud non solo preserva le risorse coinvolte nella produzione alimentare - come acqua, energia e manodopera - ma evita anche la generazione di gas serra che deriverebbe dalla decomposizione del cibo nelle discariche. Il loro impegno è un ottimo esempio di come la tecnologia possa creare un sistema alimentare più sostenibile e contribuire alla lotta contro il cambiamento climatico.



## PREMI/SUCCESSI

Negli ultimi dieci anni FoodCloud ha ricevuto numerosi premi significativi, che ne hanno evidenziato l'impatto e l'innovazione nella riduzione degli sprechi alimentari e nella promozione della sostenibilità:

- **Impact Award di Social Entrepreneurs Ireland (2014):** Questo premio ha riconosciuto l'approccio innovativo di FoodCloud nell'affrontare lo spreco alimentare e il suo potenziale nel creare un impatto sociale sostanziale in Irlanda.
- **Premio Rethink Ireland Social Enterprise Development Fund (2018):** FoodCloud ha ricevuto questo premio nell'ambito di una partnership con Rethink Ireland, che sostiene le imprese sociali ad alto potenziale in tutto il Paese.
- **Premio Women of Concern (2018):** La cofondatrice Iseult Ward è stata insignita di questo premio inaugurale, che riconosce le donne leader che danno contributi significativi alla giustizia sociale e all'uguaglianza di genere.
- **Premi per le partnership:** FoodCloud è stata più volte premiata per le sue partnership di successo con i principali rivenditori come Tesco, Aldi e Lidl, che sono state fondamentali per espandere le loro iniziative di redistribuzione degli alimenti in Irlanda e nel Regno Unito.



## LINK UTILI.

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





## PRESENTAZIONE

*Too Good To Go* è un'azienda a impatto sociale che mira a ridurre gli sprechi alimentari mettendo in contatto i consumatori con ristoranti, caffè e negozi che hanno cibo in eccedenza alla fine della giornata. Attraverso la loro app, gli utenti possono acquistare "Surprise Bags" di cibo invenduto a un prezzo significativamente ridotto, evitando che venga scartato. Questo non solo contribuisce a ridurre gli sprechi alimentari, ma rende anche il cibo più accessibile e conveniente per i consumatori.

Too Good To Go opera in diversi Paesi, tra cui l'Irlanda, e ha una forte attenzione alla sostenibilità e all'impegno della comunità. L'azienda fa parte di un movimento più ampio che promuove l'economia circolare, trasformando i potenziali rifiuti in risorse preziose. Grazie al suo impegno, Too Good To Go ha evitato che milioni di pasti andassero sprecati, contribuendo alla lotta globale contro lo spreco alimentare e l'impatto ambientale.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

*Too Good To Go* impiega diversi approcci innovativi e tecnologici per combattere lo spreco alimentare, tra cui:

**Piattaforma di app mobile:** Il cuore dell'innovazione di Too Good To Go risiede nella sua applicazione mobile, che mette in contatto gli utenti con le aziende locali che dispongono di eccedenze alimentari. L'applicazione utilizza la tecnologia di geolocalizzazione per mostrare agli utenti i ristoranti, i caffè e i negozi nelle vicinanze che offrono "Surprise Bags" di cibo invenduto a prezzi scontati. In questo modo i consumatori trovano facilmente le offerte e le aziende gestiscono in modo efficiente le scorte in eccesso.

**Analisi dei dati:** Too Good To Go sfrutta l'analisi dei dati per ottimizzare il processo di riduzione degli sprechi alimentari. Analizzando i dati sul comportamento dei consumatori, i modelli di spreco alimentare e le operazioni commerciali, aiuta le aziende partecipanti a prevedere meglio le eccedenze, riducendo così gli sprechi prima che si verifichino.

**Aggiornamenti dell'inventario in tempo reale:** L'applicazione consente alle aziende di aggiornare in tempo reale la disponibilità delle eccedenze alimentari. In questo modo si garantisce che i clienti abbiano sempre accesso alle ultime informazioni sulla disponibilità, massimizzando le possibilità di vendere le eccedenze alimentari prima che vadano sprecate.

**Monitoraggio della sostenibilità:** Gli utenti dell'app possono monitorare l'impatto ambientale dei loro acquisti, ad esempio la quantità di emissioni di CO<sub>2</sub> risparmiate grazie al salvataggio degli alimenti. Questa funzione incoraggia una partecipazione continua evidenziando l'impatto positivo delle loro azioni sul pianeta.

**Integrazione con i sistemi POS:** Too Good To Go si integra con i sistemi POS delle aziende per semplificare il processo di identificazione ed elencazione delle eccedenze alimentari. Questo riduce lo sforzo manuale richiesto dalle aziende per partecipare alla piattaforma, rendendo più facile per loro contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari.

# TROPPO BELLO PER ANDARSENE



## SOSTENIBILITÀ

Too Good To Go sta facendo passi da gigante nel campo della sostenibilità, affrontando il problema dello spreco alimentare, uno dei principali problemi ambientali. La piattaforma salva milioni di pasti dallo spreco, riducendo significativamente le emissioni di CO<sub>2</sub> e conservando le risorse. Promuovendo un'economia circolare, l'azienda garantisce che le eccedenze alimentari vengano ridistribuite anziché scartate, aiutando sia le aziende che l'ambiente.

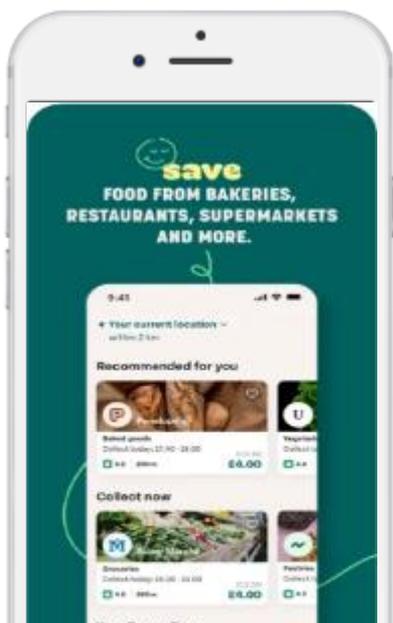
Too Good To Go sensibilizza inoltre gli utenti sul tema dello spreco alimentare attraverso la sua app, educandoli all'impatto delle loro azioni. Operando in diversi Paesi, l'azienda mobilita milioni di persone e migliaia di aziende nella lotta contro lo spreco alimentare, amplificando il suo impatto sulla sostenibilità a livello globale. Questi sforzi fanno di Too Good To Go un'azienda leader nella sostenibilità, che combina una tecnologia innovativa con un ampio coinvolgimento della comunità per ridurre gli sprechi alimentari su scala globale.



## PREMI/SUCCESSI

**Certificazione B Corp:** Too Good To Go è una B Corporation certificata, il che significa che soddisfa elevati standard di performance sociale e ambientale, responsabilità e trasparenza.

La vera storia di successo, però, sta nei numeri. Dal suo lancio, Too Good To Go si è espansa in 17 Paesi e ha evitato che oltre 330 milioni di pasti andassero sprecati; ha 95 milioni di utenti e 160.000 partner commerciali che dimostrano il suo impatto globale e il suo successo nella sostenibilità.



## LINK UTILI.

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





# ESCATAFOOD



## PRESENTAZIONE

L'industria delle acciughe genera una quantità significativa di scarti durante il processo di salatura e stagionatura. Lo chef catalano Pere Planagumà ha trovato il modo di trasformare le parti di scarto del processo, come interiora, ossa, sangue e ritagli, in prodotti saporiti come il moderno "garum". Invece della pratica tradizionale di scartare queste parti o di utilizzarle come farina di pesce e mangime per animali, questi sottoprodotti vengono ora utilizzati per creare un tesoro gastronomico che cattura l'essenza del Mediterraneo.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

I prodotti di scarto della produzione di filetti di acciughe sono ora trasformati in una gamma di nuovi aromi mediterranei sostenibili. Questi aromi forniscono acido glutammico puro ed esaltano il gusto dei cibi. Con questi prodotti gli chef possono creare piatti più unici e autentici con sapori più intensi.

La materia prima, l'*Engraulis encrasicolus*, viene decapitata e messa in fusti blu con salamoia e acciughe. Il fusto viene chiuso per diversi mesi per consentire il processo di degradazione enzimatica delle proteine, quindi il pesce viene recuperato e l'intruglio rimanente viene utilizzato per creare un garum contemporaneo.



## SOSTENIBILITÀ

Escatafood garantisce l'approvvigionamento di prodotti secondari dalla salatura del pesce senza esercitare pressioni sui propri fornitori, promuovendo l'essenza dell'economia circolare.



## PREMI/SUCCESSI

Pere Planagumà, rinomato chef spagnolo, ha rivoluzionato l'industria alimentare non televisiva utilizzando ingredienti sostenibili. La sua azienda innovativa, Escatafood, è ora presente in Francia, Germania, Italia, Norvegia e Inghilterra. Planagumà è anche chef esecutivo presso il Pilar y Juanito di Valencia e ha in programma di avviare una consulenza a Dubai.

## LINK UTILI.



- [Instagram](#)
- [Articolo di El Pais](#)
- [Un articolo interessante](#)





# VÄCKA



## PRESENTAZIONE

Ana Luz e Maxime Boniface hanno fondato un'azienda foodtech a Barcellona, in Spagna, concentrandosi sulla produzione innovativa di formaggi vegetali utilizzando olio d'oliva e latte di semi di melone fermentato. I loro prodotti, Mözza e Pumpkin Cheddar, hanno un gusto migliorato e dimostrano sostenibilità e valorizzazione degli scarti alimentari in modo circolare.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Väcka utilizza i semi di melone per estrarre una bevanda vegetale in alternativa al latte animale da utilizzare nei suoi prodotti di fusione, per poi incorporarla gradualmente in tutte le sue offerte.

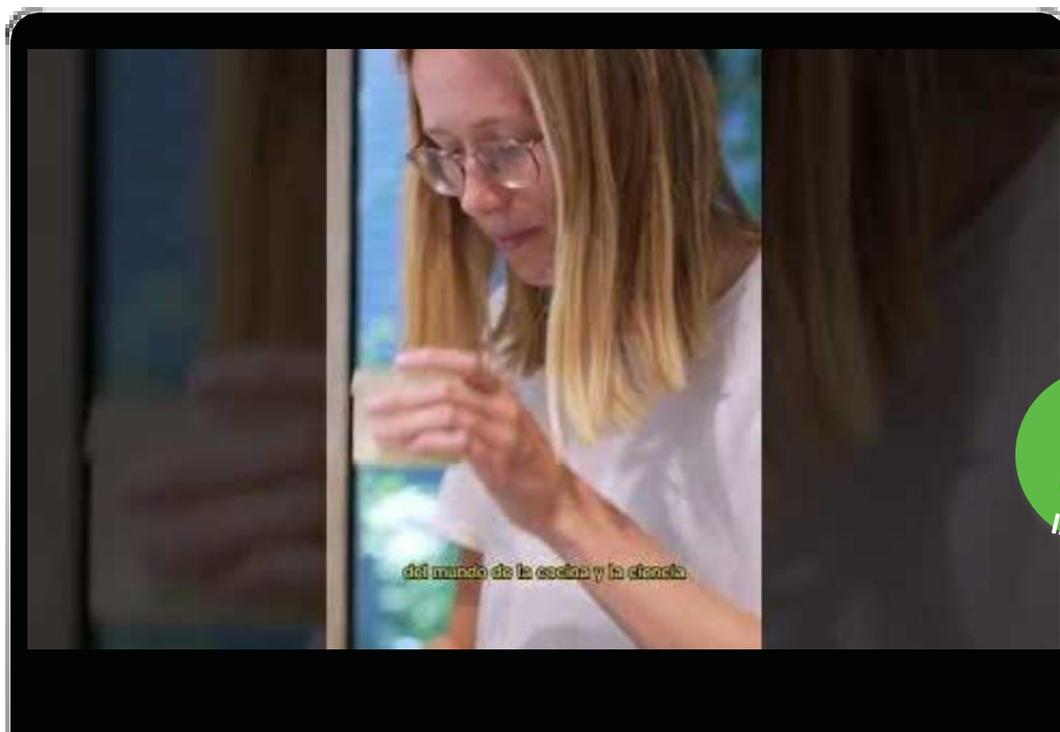
I semi di melone sono utilizzati nel settore dei cibi pronti di Väcka per creare una bevanda vegetale dal gusto lattiginoso, con aromi e sostanze nutritive. I semi offrono anche una maggiore capacità di fusione rispetto alle bevande vegetali a base di mandorle. L'approccio innovativo di Väcka in materia di R&S si concentra sul cambiamento dello status quo della fermentazione dei prodotti di origine vegetale, liberando il potenziale dei flussi di scarto non utilizzati. L'azienda collabora con istituti e università per accedere a un'ampia biobanca microbiologica, identificando microrganismi in grado di fermentare e trasformare substrati e proteine di origine vegetale.



## SOSTENIBILITÀ

Väcka, l'azienda produttrice di formaggi vegani, ha stretto una partnership con Peris per creare una nuova catena di approvvigionamento. L'amministratore delegato dell'azienda, Luz Sanz, ritiene che Peris condivida la visione di sostenibilità e responsabilità ambientale di Väcka. Rivalutando i sottoprodotti di alimenti di qualità, Väcka contribuisce a mitigare i problemi ambientali e a fornire valore e nutrimento. In qualità di start-up di tecnologia alimentare, Väcka cerca partner di investimento che condividano i suoi valori e la sua visione, concentrandosi sugli strati finanziari, produttivi e distributivi per avere un impatto sostenibile sull'approvvigionamento alimentare.





## PREMI/SUCCESSI

In cinque anni, Väcka mira a diventare leader del mercato delle alternative al formaggio, generando 1,1 milioni di euro nel febbraio 2023. L'ambizione è quella di raggiungere il maggior numero di persone attraverso le catene di vendita al dettaglio e i servizi di ristorazione, con l'obiettivo di essere ascoltati in tutte le lingue e visti come fornitori di qualità.



## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [L'articolo del Vegconomist](#)
- [Un articolo interessante](#)





# paturpat<sup>®</sup>

procesados de patata by **udapa**



## PRESENTAZIONE

Paturpat è stata creata nel 2016 da Udapa ed è una cooperativa composta da produttori agricoli, dirigenti d'azienda e lavoratori, per facilitare l'utilizzo di patate di alta qualità culinaria, ma con un aspetto visivo meno attraente.

Paturpat sviluppa prodotti pronti al consumo con queste patate "non attraenti", i cosiddetti prodotti di quinta gamma per la vendita al dettaglio, l'horeca e l'industria alimentare. Fin dalla sua creazione, Paturpat ha iniziato a produrre prodotti pronti a base di patate con elevati standard di qualità organolettica, rendendosi conto che i consumatori richiedono cibi veloci e facili da preparare, ma non sono disposti a perdere il valore della cucina tradizionale.

Nel 2020 è nato un nuovo marchio UDAPA FÁCILA, una gamma di prodotti convenience gustosi, veloci e facili da usare. Nel 2024 si prevedono nuovi investimenti per aumentare la capacità industriale.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Nel 1993 è stato istituito Udapa, un progetto cooperativo che unisce produttori agricoli, lavoratori e cooperative di credito, per migliorare e razionalizzare la produzione e la commercializzazione di patate fresche.

Nel 2016, Paturpat è stata fondata grazie a un'ampia ricerca e alla collaborazione con centri tecnologici agroalimentari per soddisfare le tendenze dei consumatori in continua evoluzione. Questa azienda dai valori cooperativi, pone l'accento sul coinvolgimento umano e sui principi dell'economia circolare. Si adatta alle esigenze e alle tendenze del mercato, stabilendo un punto di riferimento per l'innovazione e la sostenibilità, in quanto i prodotti realizzati dalla cooperativa di Álava non solo offrono praticità e benefici per la salute dei consumatori, **ma affrontano anche il problema dello spreco alimentare, rivalutando quei tuberi che, pur essendo nutrienti, vengono scartati perché non soddisfano gli standard estetici.**

La creazione di Paturpat ha generato un impatto economico significativo, testimoniato dall'aumento della generazione di posti di lavoro e dalla crescita del business raggiunti in un periodo di tempo molto breve. La filiale Udapa ha dimostrato la capacità di individuare nuove opportunità di mercato, espandendo la propria presenza sia nel settore dell'industria alimentare e nel canale HORECA, sia nella vendita al dettaglio con il marchio Udapa fácil.



## SOSTENIBILITÀ

Paturpat, che produce prodotti per la comodità e la salute, ha avuto un impatto significativo sull'economia, aumentando l'occupazione e la crescita delle imprese. La filiale Udapa ha individuato nuove opportunità di mercato nell'industria alimentare, nel canale HORECA e nella vendita al dettaglio con il marchio Udapa fácil.

# PATURPAT.



## PREMI/SUCCESSI

Paturpat ha vinto il Premio Lanzadera a Fruit Attraction nel 2017, riconoscendo il suo eccezionale progetto di innovazione e imprenditorialità nel settore ortofrutticolo.

Paturpat riceve il premio BTEM 2024 nella categoria Innovazione di mercato per la sua innovativa patata della quinta gamma pronta da mangiare, che affronta il problema dello spreco alimentare e offre praticità e benefici per la salute, riutilizzando tuberi nutrienti che spesso vengono scartati.

La giuria ha lodato l'impatto economico di Paturpat, citando l'aumento dell'occupazione e la crescita delle imprese. La filiale di Udapa ha individuato nuove opportunità di mercato nei settori alimentare, HORECA e retail, dimostrando la sua capacità di individuare nuove opportunità di mercato.

Le proiezioni di crescita di Paturpat fino al 2026 indicano potenzialità e ambizioni, con un fatturato di oltre 20 milioni di euro dalla sua creazione sette anni fa.

*I premi BTEM, promossi da BASQUE FOOD CLUSTER e AZTI, riconoscono gli sforzi innovativi delle aziende alimentari basche della regione.*



## LINK UTILI.

- [Sito web di Paturpat](#)
- [LinkedIn](#)
- [Facebook](#)
- [Sito web di Udapa](#)





## PRESENTAZIONE

DeliKatetxe è un'azienda locale che vende brodi per il settore alberghiero e della ristorazione nei Paesi Baschi e in Navarra, disponibili in negozi, macellerie, salumerie, gastronomie e supermercati. Tutti i prodotti sono realizzati con galline ruspanti provenienti da allevamenti baschi e navarresi - Baserritarras.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

I Baserritarras (*agricoltori baschi in lingua basca*) allevano galline con particolare cura (in piccole fattorie con mangimi naturali e dedizione), offrendo il [marchio Eusko, Reyno Gourmet](#) e uova biologiche. Il **marchio Eusko** è un marchio di garanzia e di qualità superiore il cui segno grafico è la K e viene utilizzato per identificare i prodotti agroalimentari prodotti e trasformati nella Comunità autonoma di Euskadi, la cui qualità, specificità o singolarità supera la media generale.

Nel 2019, DeliKatetxe, una cooperativa di trasformazione alimentare, ha puntato a capitalizzare la limitata vendita commerciale di carne di pollo dopo il ciclo di deposizione delle uova. Si tratta di un'azienda di carne di gallina ruspante, fondata a seguito del consiglio dato da una donna di Baserritarra. Il cofondatore, Eurne García Arrieta, ha trasformato le galline in brodo di pollo e ha avviato una fabbrica di produzione a Elorrio nel 2021.

La gallina, un tempo carne molto pregiata, era scomparsa dalle nostre cucine a causa dell'economicità dell'allevamento di polli su larga scala. Le galline, con la loro natura più soda e i tempi di cottura più lunghi, danno vita a una carne nutriente, altamente proteica e ricca di sapore. DeliKatetxe offre pollo a cottura lenta, proveniente da allevamenti locali a conduzione familiare, adatto per arricchire i piatti o da gustare da solo. Utilizza un metodo di scrematura naturale per creare brodi chiarificati, che ha attirato l'attenzione dei marchi, e ora distribuisce il consommé di pollo e carne con il marchio Eroski Seleqtia, un prodotto sterilizzato e secco che non necessita di conservazione a freddo. I ritagli di pollo vengono utilizzati per vari prodotti, tra cui confit, polpette, salse e brodo di ossa per animali domestici. Dopo aver ottenuto il brodo per il consumo umano, le ossa vengono ulteriormente trattate per oltre 20 ore per creare il brodo per animali domestici.



# DELIKATETXE



## SOSTENIBILITÀ

L'azienda si rifornisce di ingredienti da produttori locali, i baserri, che allevano gli animali con cura, rispettando l'ambiente, e utilizza carne e verdure provenienti da stabilimenti di Elorrio, certificati per il benessere animale.

Utilizziamo galline 100% ruspanti con il marchio Eusko, biologiche, o uova Reyno Gourmet, allevate in fattorie locali con accesso al pascolo e certificate per il benessere degli animali.

Una grande fabbrica dei Paesi Baschi genera energia utilizzando pannelli solari e riduce il proprio consumo energetico attraverso processi produttivi innovativi. Si rifornisce di polli/galline da piccoli produttori e utilizza pentole a energia solare per cucinare pollo, carne e verdure per un gustoso brodo, promuovendo l'economia circolare e le ricette tradizionali e creando una cooperativa per questo ambizioso progetto.

Grazie a questa combinazione di tradizione e modernità, possono produrre i loro prodotti utilizzando il minor numero possibile di risorse.



## PREMI/SUCCESSI

Nel 2024, Eroski Seleqtia ha iniziato a distribuire il consommé di pollo e carne, un prodotto sterilizzato e secco sviluppato nell'ambito del progetto Straight2Market di EIT Food, una comunità europea leader nell'innovazione nel settore agroalimentare.

DeliKatetxe ha lanciato Weso, una linea di alimenti per cani e gatti a base di brodo d'ossa, con l'obiettivo di migliorare la digestione e la salute delle articolazioni. Il marchio è ora distribuito in Spagna e Portogallo, con possibilità di esportazione in Europa, Stati Uniti e Sud America.

Il cofondatore di DeliKatetxe intende collaborare con Leartiker per creare paté di pollo, produrre cosce di pollo in salamoia con un produttore locale di aceto biologico e produrre brodi vegetali per il marchio Weso. Il loro obiettivo è quello di crescere organicamente insieme ai loro progetti.

## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [Articolo 1](#)
- [Articolo 2](#)





## PRESENTAZIONE

Calor Renove appartiene a un gruppo energetico con oltre 25 anni di esperienza nella distribuzione di energie petrolifere. È stata fondata nel 2012 da José Domínguez Cazorla a Cordoba, in Spagna, e si dedica esclusivamente alle energie rinnovabili ed ecologiche, nel rispetto dell'ambiente, riducendo la nostra dipendenza dalle fonti esteriori e garantendo un notevole risparmio economico, oltre a proteggere le risorse forestali della Spagna.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

L'azienda si concentra sulla fornitura e sull'installazione di vari sistemi di riscaldamento a biomassa, come le stufe a pellet, una forma popolare di riscaldamento a biomassa. Le stufe a pellet bruciano pellet ricavati da materiali organici compressi come trucioli di legno, segatura e altri residui di biomassa come bucce di mandorle e noccioli di olive. Queste stufe sono progettate per essere efficienti e rispettose dell'ambiente, offrendo una soluzione di riscaldamento sostenibile.

Calor Renove offre anche una gamma di combustibili a biomassa, essenziali per il funzionamento dei propri sistemi di riscaldamento, tra cui:

- 1. Pellet di legno:** Ricavati dalla segatura compressa ottenuta come scarto dell'industria del legno, della pulizia delle foreste, della potatura, ecc. sono un combustibile da biomassa comune ed efficiente. Sono noti per la loro alta densità energetica e il basso contenuto di umidità, che li rende un'efficiente fonte di calore.
- 2. I noccioli di oliva:** I noccioli d'oliva sono un sottoprodotto della produzione dell'olio d'oliva. Sono apprezzati per il loro elevato potere calorifico e rappresentano un modo sostenibile per riutilizzare gli scarti agricoli. L'energia ottenuta dai noccioli di oliva costa il 90% in meno rispetto al diesel. Il suo approvvigionamento è garantito dalla grande produzione di olive del settore agricolo andaluso.
- 3. Gusci di mandorla:** I gusci di mandorla, che di solito vengono scartati come rifiuti agricoli, possono essere utilizzati anche come combustibile da biomassa. Offrono un'opzione di riscaldamento efficiente, rinnovabile ed ecologica, sfruttando i sottoprodotti agricoli locali per generare energia.



# CALOR RENOVE.

*Se trasformate un  
albero in legna da  
ardere, potrà  
bruciare per voi,  
ma non fiorirà più  
né produrrà frutti.*

- Rabindranath Tagore

## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Twitter / X](#)
- [Facebook](#)



## SOSTENIBILITÀ

Calor Renove è un'azienda impegnata nella sostenibilità, in particolare nella produzione di combustibili da biomassa. I suoi sforzi per la sostenibilità includono:

**Approvvigionamento sostenibile:** Calor Renove dà priorità all'uso di materiali a biomassa di provenienza locale, riducendo le emissioni dovute al trasporto e sostenendo le economie locali. Utilizza biomasse residue da attività agricole e forestali, garantendo che le materie prime siano rinnovabili e non contribuiscano alla deforestazione.

**Riduzione dell'impronta di carbonio:** Il processo di produzione di Calor Renove è progettato per ridurre al minimo le emissioni di carbonio. Utilizzando la biomassa, l'azienda contribuisce a ridurre l'impronta di carbonio complessiva rispetto ai combustibili fossili.

**Efficienza energetica:** L'azienda ha investito in impianti di produzione moderni ed efficienti dal punto di vista energetico. Questi impianti sono ottimizzati per ridurre il consumo di energia durante la produzione di combustibili da biomassa, migliorando ulteriormente la sostenibilità delle loro operazioni.

**Riduzione dei rifiuti:** Viene effettuata durante tutto il processo di produzione. Utilizzando i sottoprodotti e assicurando che ogni parte della biomassa sia utilizzata in modo efficace, Calor Renove riduce la quantità di rifiuti generati e promuove un'economia circolare.

**Coinvolgimento ed educazione della comunità:** Calor Renove si impegna attivamente con la comunità per promuovere i vantaggi dei combustibili da biomassa ed educare il pubblico alle pratiche energetiche sostenibili. L'azienda sostiene iniziative che incoraggiano l'adozione di fonti energetiche rinnovabili e lavora per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'impatto ambientale delle scelte energetiche.



## PREMI/SUCCESSI

**Certificazioni e conformità:** L'azienda aderisce a rigide normative ambientali e possiede certificazioni che verificano la sostenibilità dei suoi prodotti a biomassa. Queste certificazioni assicurano ai consumatori che i prodotti di Calor Renove sono rispettosi dell'ambiente e prodotti in modo responsabile, il che è in linea con la crescente domanda di soluzioni energetiche sostenibili in Spagna.



# Zelai Txiki



## PRESENTAZIONE

Zelai Txiki, situato sulle colline sopra il quartiere Gros di Donostia/San Sebastián, è un apprezzato ristorante noto per la sua cucina basca e per la spettacolare vista sulla città dalla sua terrazza. Sotto la direzione dello chef Juan Carlos Caro, lo Zelai Txiki offre una cucina d'autore che integra pratiche sostenibili. Il menu propone piatti di spicco come il riso cremoso con vongole, il rombo selvatico alla griglia con aglio e olio d'oliva e il maialino da latte alla Segovia. Questi piatti, insieme alla suggestiva esperienza culinaria, fanno sì che i locali e i visitatori tornino a trovarci.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Il ristorante Zelai Txiki è stato trasformato in un locale a rifiuti zero in seguito alla pandemia, grazie a una profonda riflessione su come migliorare durante la chiusura temporanea. Con l'aiuto di colleghi del settore, sono state messe in atto strategie per ridurre al minimo gli sprechi e massimizzare la sostenibilità.

Le **pratiche** che vanno a vantaggio sia dell'ambiente che dell'azienda sono:

- Orto proprio: hanno recuperato un terreno libero per coltivare i propri ortaggi, gestiti secondo il calendario lunare di Michael Gros.
- Raccolta dell'acqua piovana: Implementazione di un sistema di raccolta e stoccaggio dell'acqua piovana.
- Pannelli solari: Questi pannelli copriranno il 35-40% del consumo di elettricità, riducendo ulteriormente la spesa energetica e l'impronta di carbonio.
- Forno a legna e a pellet: Utilizzano un forno a legna che funziona a pellet, sfruttando il calore residuo per cucinare a bassa temperatura e riscaldare l'acqua.
- Efficienza energetica: Installazione di apparecchi a LED per ridurre il consumo di elettricità.
- Riciclaggio e riutilizzo: Riciclano l'olio usato per produrre sapone, usano la cenere della griglia per produrre candeggina e separano e riciclano plastica, cartone e vetro.
- Compostaggio: Utilizzano gli scarti vegetali per creare compost, arricchendo il terreno dell'orto. Anche i macinati di caffè vengono utilizzati nell'orto.
- Gestione dei rifiuti organici: Accordo con il Comune per la corretta gestione dei rifiuti di pesce e carne.
- Mangimi per animali: I polli vengono nutriti con avanzi di pane e verdure.

Utilizzano inoltre **tecniche innovative** per migliorare la sostenibilità, come ad esempio:

- ridurre il consumo di acqua grazie a metodi di cottura avanzati.
- innovare la conservazione e la preparazione degli alimenti per ridurre al minimo gli sprechi.
- collaborare con scienziati e ambientalisti per migliorare le pratiche.

Il team di Zelai Txiki ha lavorato duramente per cambiare la propria mentalità e garantire la corretta implementazione di queste pratiche, affrontando sfide come la burocrazia ma muovendosi costantemente verso gli obiettivi di sostenibilità ed efficienza.

# ZELAI TXIKI.



## SOSTENIBILITÀ

Il ristorante **dimostra** un forte impegno per la sostenibilità, concentrandosi sulla responsabilità ambientale e sulla gastronomia sostenibile.

**Attuano** pratiche che riducono gli sprechi, abbassano l'impronta di carbonio e promuovono l'uso di ingredienti locali e biologici. Questo include:

- Approvvigionamento degli ingredienti a livello locale per ridurre le emissioni dovute al trasporto.
- Utilizzare prodotti di stagione per ridurre al minimo l'impatto ambientale.
- Impiegare tecniche di riduzione dei rifiuti, come il compostaggio e il riciclaggio.
- Utilizzo di attrezzature da cucina ad alta efficienza energetica e di fonti energetiche sostenibili.

Si **impegnano** in pratiche etiche, come il trattamento equo del personale, l'approvvigionamento di ingredienti da fornitori che danno priorità al benessere degli animali e l'impegno con la comunità locale per sostenere sistemi alimentari sostenibili.

**Educano** i loro clienti e il pubblico alla sostenibilità attraverso

- fornire informazioni sulla provenienza dei loro ingredienti.
- condividendo con gli avventori le loro iniziative e i loro obiettivi di sostenibilità.
- ospitare workshop o eventi di sensibilizzazione sulle pratiche sostenibili.

## LINK UTILI.

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



## PREMI/SUCCESSI

Nel 2024 ha ricevuto la Stella Verde Michelin, un riconoscimento introdotto dalla Guida Michelin per premiare i ristoranti all'avanguardia nelle pratiche sostenibili. Indica che un ristorante non solo eccelle nell'eccellenza culinaria, ma è anche all'avanguardia nella promozione e nella pratica della sostenibilità. È un marchio di distinzione che evidenzia la dedizione del ristorante alla conservazione dell'ambiente e al sostegno di sistemi alimentari sostenibili come il ristorante Zelai Txiki.



## PRESENTAZIONE

Ley® è un marchio italiano dell'azienda sostenibile *Circular Food*, il cui obiettivo è trasformare i materiali di scarto in prodotti alimentari sani e gustosi. *Circular Food* crede fermamente nell'upcycling, considerandolo un'opportunità per "fare di più con meno", contribuendo alla salute del pianeta e delle persone, garantendo la sicurezza alimentare e risparmiando le risorse limitate del pianeta. La sfida più difficile per il **Circular Food** in questo momento è quella di educare il pubblico e rassicurarlo sul fatto che i prodotti derivati dagli scarti alimentari sono buoni e fanno bene alle persone e all'ambiente, portando a un modello di consumo più sostenibile per la nostra civiltà. La fine di un ciclo può essere l'inizio del successivo: LEY ne è la prova.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Utilizzando un processo brevettato, essiccano i grani di birra esausti per produrre una farina che contiene un'alta percentuale di fibre, è ricca di proteine ed è una fonte di ferro. Per produrre Ley raccolgono i cereali esausti umidi, costituiti da orzo e malto fermentati, recuperando così un residuo di lavorazione e aiutando i birrifici a smaltirlo.

Grazie a un innovativo processo di essiccazione, *Circular Food* riduce significativamente i tempi e i costi di lavorazione, garantendo il pieno rispetto delle proprietà organolettiche del prodotto e contribuendo al benessere del pianeta.

Una volta macinata, la trebbia di birra si trasforma in un'ottima farina pronta a diventare un ingrediente sano e innovativo per realizzare pane, biscotti, pizza, pasta e altre ricette dal gusto inconfondibile.



## SOSTENIBILITÀ

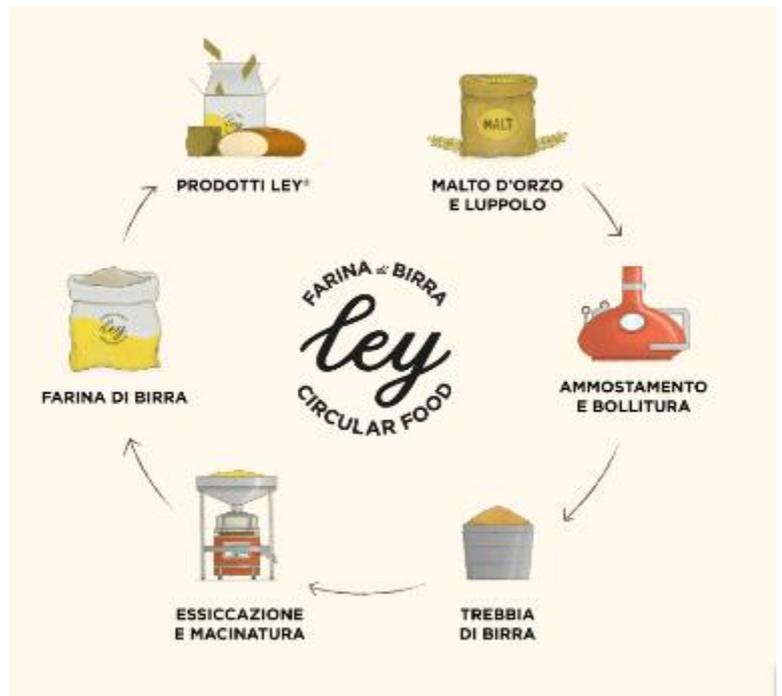
Come suggerisce il nome, *Circular Food* si basa sul concetto di circolarità. Si tratta di un metodo anti-spreco, sostenibile, circolare e cooperativo che ruota attorno al desiderio di reinserire nella catena alimentare i sottoprodotti dell'industria alimentare che hanno ancora molto valore o utilità.





## PREMI/SUCCESSI

Il successo non sta solo nell'idea, già di per sé lodevole, di dare una seconda vita ai residui di orzo maltato che la fermentazione non ha trasformato in birra, ma anche nell'utilizzo di impianti tecnologicamente avanzati in grado di cambiare radicalmente il modello produttivo tradizionale, riducendo i tempi di produzione ed esaltando le qualità organolettiche del prodotto, mantenendone intatti i valori nutrizionali. Il tutto con un risparmio del 60% del fabbisogno energetico, un ridotto impatto di CO<sub>2</sub>, il recupero dell'acqua estratta e nessun utilizzo di combustibili fossili.



## LINK UTILI.

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





# BIOVA PROJECT



## PRESENTAZIONE

Il progetto Biova è una start-up innovativa italiana che punta a ridurre gli sprechi alimentari creando prodotti che seguono i principi dell'economia circolare e dell'upcycling. L'azienda si basa su un modello che prevede la raccolta di pane (pasta o anche riso) invenduto dalla grande distribuzione o da realtà locali con cui ha instaurato un rapporto di collaborazione e lo utilizza per sostituire fino al 30% della materia prima tradizionalmente utilizzata per produrre la birra: il malto d'orzo. La birra viene prodotta nei birrifici locali esistenti e commercializzata attraverso gli stessi canali di approvvigionamento del pane invenduto, con un'etichetta che indica l'origine del pane utilizzato. Ma il cerchio non si chiude qui, perché il Progetto Biova ha trovato il modo di riutilizzare anche gli scarti della birra per produrre snack e per realizzare gli imballaggi dei prodotti stessi.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Per ogni 150 chilogrammi di pane recuperato, producono 2.500 litri di birra premium presso il birrificio partner più vicino, risparmiando il 30% della materia prima necessaria, il malto d'orzo, e risparmiando 1.365 chilogrammi di emissioni di CO<sub>2</sub> nell'ambiente.

Dopo aver dato questa fantastica porzione, il malto d'orzo rimanente viene chiamato "thresh" ed è ancora meravigliosamente pieno di proteine, fibre e minerali, ma con un contenuto di zuccheri molto inferiore. In questo modo Ri-snack vince su tutti i fronti: è più sostenibile (poiché utilizza il 30% in meno di materie prime), è più sano, non è MAI fritto e ha un ottimo sapore! Una strategia vincente in tutto e per tutto! Dai rifiuti si genera nuovo valore: questa è l'etica di Biova, che trasforma le eccedenze alimentari in prodotti di nuovo valore, prima la birra e poi gli snack. Il Ri-Snack™ del progetto Biova è uno snack croccante a base di malto d'orzo.

Oltre alle merendine, hanno pensato di riutilizzare i grani esausti, che sono scarti della produzione di birra, in un altro modo, per produrre bioplastica e biopolimeri con cui realizzare le etichette o le ciotole che conterranno le merendine. Sono a buon punto: lo studio del materiale è già completato, ha ottenuto la certificazione alimentare e lo stampo è pronto. Cercano di fare il più possibile upcycling alimentare con un tipo di riutilizzo che include contesti inaspettati.



# PROGETTO BIOVA



## SOSTENIBILITÀ

Il pane è molto più efficiente del malto perché sostituisce una materia prima ad alta intensità energetica. Utilizzandolo nella sua "seconda vita", cioè quando ormai è diventato un rifiuto per il sistema, Biova recupera un'altissima fonte di zuccheri. Si può quindi dire che recuperano una vera e propria fonte di energia, semplicemente estendendo il ciclo di vita di un alimento. Riducendo il malto d'orzo primario si ottiene anche un risparmio economico, poiché l'orzo deve essere coltivato, con i relativi costi di terra, acqua ed energia, trasportato (spesso viene inviato in Germania per la maltazione anche quando è coltivato in Italia) e confezionato. Anche l'attività di recupero del pane, che deve essere lavorato per essere conservato, stoccato, reso idoneo alla produzione di birra, tritato e poi utilizzato, è una filiera molto corta perché avviene in centri allestiti sul territorio e ha un impatto limitato sulle emissioni.

Un modello di economia circolare: la birra può essere prodotta a partire dal pane, e questa birra viene riutilizzata da quelle stesse entità che hanno fornito il pane in eccedenza e che sono così in grado di comunicare la loro partecipazione a un progetto di riutilizzo, upcycling e riduzione dell'uso di materie prime attraverso attività di co-branding, creando così consapevolezza nella comunità.

## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)



## PREMI/SUCCESSI

Gli obiettivi di circolarità raggiunti dal Progetto Biova in un anno di attività sono: 4.500 chilogrammi di CO<sub>2</sub> risparmiati dalla gestione del pane invenduto; 5.000 chilogrammi di CO<sub>2</sub> risparmiati dalla riduzione del malto d'orzo; 3.000 chilogrammi di pane invenduto recuperato; 3.000 euro donati a organizzazioni non-profit; 54,20 tonnellate di bottiglie e lattine riciclate; 1.076 euro di denaro pubblico risparmiato grazie al mancato invio di rifiuti in discarica.

L'azienda è ora una B Corp certificata, con un punteggio di 98,3. Ciò significa che il B Lab ha verificato il rispetto di elevati standard di performance sociale e ambientale, trasparenza e responsabilità.





## ORANGE FIBER



### PRESENTAZIONE

Orange Fiber crea materiali per la moda sostenibili e innovativi dai sottoprodotti dell'industria del succo di agrumi, utilizzando processi innovativi e brevettati e collaborando con i leader del settore. L'azienda si impegna a creare buone pratiche circolari lungo tutta la filiera tessile della moda, contribuendo a dare forma a un nuovo concetto di lusso basato su uno stile di vita etico e sostenibile.



### INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Upcycling: TENCEL™ e fibra arancione

Orange Fiber e il Gruppo Lenzing, leader mondiale nella produzione di fibre tessili speciali ricavate dal legno, collaborano per produrre la prima fibra lyocell a marchio TENCEL™ realizzata con cellulosa di arancio e cellulosa di legno. Prodotta con lo stesso pluripremiato processo di produzione a ciclo chiuso delle fibre Lyocell TENCEL™ standard, la TENCEL™ Limited Edition x Orange Fiber contribuisce a promuovere la sostenibilità nella catena di fornitura del settore tessile e dell'abbigliamento e a ridefinire i confini dell'innovazione nella produzione di fibre cellulosiche.

Negli stabilimenti in Sicilia, l'azienda ricava la cellulosa dalla polpa di agrumi, il cui smaltimento avrebbe invece un notevole costo economico e ambientale. Grazie a una partnership con il Gruppo Lenzing, la polpa di agrumi viene trasformata nella fibra tessile che è il cuore pulsante di questi tessuti circolari: il TENCEL™ Limited Edition x Orange Fiber. Il brevetto di estrazione della cellulosa di Orange Fiber, depositato nel 2014 in Italia, è stato esteso anche ai principali Paesi produttori di succo di agrumi con l'obiettivo di applicare la loro tecnologia nei mercati più promettenti, aumentandone così l'impatto. Nel 2014, orange fiber ha registrato il proprio marchio, che identifica i prodotti contenenti i suoi filati e tessuti esclusivi. Attraverso etichette dedicate, i clienti finali possono riconoscere i capi e gli arredi dei marchi che hanno scelto questi tessuti agrumati per le loro creazioni.



# FIBRA ARANCIONE



## SOSTENIBILITÀ

Sin dall'inizio, la missione di Orange Fiber è stata quella di creare tessuti circolari dagli scarti degli agrumi provenienti dall'Italia, per contribuire attivamente a un futuro sempre più ecosostenibile dell'industria tessile. Il "pastazzo", ovvero ciò che rimane dopo la produzione del succo di agrumi, rappresenta il 60 per cento del peso del frutto fresco e attraverso i loro processi brevettati e la filiera trasparente viene trasformato in filato e tessuto per marchi e designer attenti alla sostenibilità.



## PREMI/SUCCESSI

Dalla sua fondazione nel 2014 a oggi, Orange Fiber ha raggiunto importanti traguardi ed è cresciuta da startup a PMI innovativa riconosciuta a livello internazionale per il suo impegno nella produzione tessile innovativa e sostenibile. Nel corso degli anni, l'azienda ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti, tra cui il Torneo per l'innovazione sociale dell'Istituto BEI (finalista), Mass Challenge Switzerland, MF Supply Chain Awards, il programma Fashion for Good Accelerator, il Global Change Award, l'Elle Impact 2 For Women Award Italia, il premio Ideas for Change e il Green Carpet Fashion Awards. Nel 2020, l'azienda è stata selezionata come nominatore per l'iniziativa globale Earthshot Prize della Royal Foundation del Duca e della Duchessa di Cambridge.

## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)





REBORN  
naste  
BEAUTY



## PRESENTAZIONE

I prodotti di bellezza Naste danno una seconda vita ai sottoprodotti agroalimentari derivanti dai processi produttivi. Dopo attenti studi e processi tecnologici avanzati, questi cosmetici sono formulati e combinati con altri ingredienti naturali per sfruttare le proprietà della materia prima utilizzata e garantire la massima efficacia per la pelle del viso e del corpo.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Le bucce e i semi delle mele, che vengono scartati nel processo di produzione del succo biologico, vengono trasformati in pasta di mele, un ingrediente funzionale e naturalmente antiossidante.

Grazie a processi tecnologici avanzati, si ottiene un ingrediente funzionale e naturalmente antiossidante grazie alla presenza certificata di nutrienti naturali, tra cui polifenoli, fibre, catechine e zuccheri. I benefici della pasta di mele sulla pelle sono molteplici: naturalmente purificante e antiossidante, le sue proprietà naturali donano luminosità e compattezza a tutti i tipi di pelle.

Uno degli ingredienti base della linea cosmetica NASTE Beauty è la pasta di mele. 100% upcycled, è ottenuta recuperando le bucce e i semi delle mele del Presidio Slow Food.

Naste ha anche formulato la prima linea per capelli ad economia circolare utilizzando un estratto di nocciola derivato dalla lavorazione della farina disoleata del frutto, una componente normalmente inutilizzata. La nocciola viene combinata con ingredienti naturali e cheratina vegetale per realizzare trattamenti che ristrutturano, illuminano e proteggono il film capillare.

Per ridurre ulteriormente l'impatto ambientale, i prodotti sono formulati con schiuma dosata per ridurre al minimo il consumo di acqua.



# BELLEZZA NASTA



## SOSTENIBILITÀ

I cosmetici, vegani e certificati biologici, sono realizzati con energia rinnovabile grazie a un processo che recupera l'acqua utilizzata nella lavorazione. I vasetti della crema e della maschera per il viso sono in vetro riciclato, uno dei materiali a più basso impatto durante il suo ciclo di vita, mentre gli imballaggi di tutti i prodotti sono realizzati con materiali riciclati e facilmente riciclabili a loro volta.



## PREMI/SUCCESSI

### L'IMPORTANZA DI FARE LA DIFFERENZA

*"La fabbrica non può guardare solo all'indice di profitto. Deve distribuire ricchezza, cultura, servizi, democrazia. Io credo nella fabbrica per gli uomini, non negli uomini per la fabbrica". - Adriano Olivetti*

Naste beauty ha seguito questa famosa frase e si è concentrata sulla costruzione di una rete di relazioni per portare avanti questo principio lungo il percorso di crescita imprenditoriale.

Da qui la collaborazione con la cooperativa sociale "Dalla Stessa Parte", presente sul territorio piemontese da oltre 40 anni. La cooperativa è stata creata da Franco Malerba, un giovane imprenditore diventato paralitico che ha vissuto in prima persona tutta la drammatica emarginazione delle persone con disabilità. La missione della cooperativa è creare le condizioni e attuare gli interventi affinché l'empowerment delle persone con disabilità abbia successo e non si verifichino più discriminazioni.

Naste Beauty condivide la stessa missione di "Dalla Stessa Parte": generare impatto sociale e lavorare per rendere il mondo del lavoro equo e rispettoso. Per questo ha iniziato ad affidarsi a "Dalla Stessa Parte" e al suo team che, quotidianamente, gestisce tutta la logistica e la spedizione degli ordini che arrivano direttamente in loco. Contribuire a dare a chi ne ha bisogno la possibilità di rimettersi in gioco e di sentirsi indispensabile per la società è motivo di grande orgoglio e felicità per l'azienda e una parte fondamentale e piacevole del nostro lavoro.

## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)





## PRESENTAZIONE

L'attività di Banco Alimentare, come quella di tutti i Banchi Alimentari in Europa, ha l'obiettivo di contribuire ad alleviare il problema della fame, dell'emarginazione e della povertà, nonché di promuovere la lotta allo spreco alimentare, in collaborazione con le istituzioni nazionali ed europee. A tal fine, Banco Alimentare coordina le donazioni e contribuisce a organizzare il recupero delle eccedenze dalla filiera alimentare, da parte delle Organizzazioni Banco Alimentare (OSA) che a loro volta distribuiscono gratuitamente gli alimenti alle Organizzazioni Territoriali Partner (OPT).

Oggi il Banco Alimentare è composto da 21 Organizzazioni Banco Alimentare su tutto il territorio nazionale e dalla Fondazione, che definisce le linee strategiche e mantiene le relazioni istituzionali, oltre ad avere un ruolo di rappresentanza a livello nazionale e internazionale. I benefici derivanti dalle attività del Banco Alimentare sono molteplici, tra cui:

- **sociale:** il cibo sarà raccolto e distribuito alle persone bisognose
- **economico:** le aziende che donano gli alimenti avranno meno costi di stoccaggio o smaltimento
- **ambientale:** queste azioni riducono la creazione di rifiuti e quindi l'impronta di carbonio
- **educazione:** "Condividere i nostri bisogni per condividere il senso della vita".



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Banco Alimentare dimostra di essere innovativo in diverse aree chiave legate alla prevenzione degli sprechi alimentari:

**Tecnologia avanzata:** Utilizzano piattaforme digitali e IA per ottimizzare il recupero degli alimenti, abbinando in tempo reale le eccedenze alimentari alle organizzazioni caritatevoli.

**Collaborazione con le startup:** Collaborando con startup del settore alimentare, sperimentano soluzioni innovative come app che mettono in contatto i donatori con i riceventi e tecniche avanzate di conservazione degli alimenti.

**Pratiche di economia circolare:** Convertono i rifiuti alimentari non commestibili in bioenergia o compost, estendendo la catena del valore dei prodotti alimentari.

**Piattaforme educative:** Banco Alimentare utilizza strumenti interattivi online per educare il pubblico allo spreco di cibo e fornire suggerimenti su misura per la riduzione.

**Catena di approvvigionamento dinamica:** La gestione adattabile della catena di approvvigionamento risponde rapidamente alle fluttuazioni delle donazioni di cibo, garantendo uno spreco minimo.

**Collaborazioni aziendali:** Sono pionieri di iniziative di "Food Sharing" e lavorano con i supermercati su strategie innovative per ridurre gli sprechi a livello di vendita al dettaglio.



# BANCO ALIMENTARE

Ogni giorno  
recuperiamo cibo per  
chi ne ha più bisogno...

119.138

Tonnellate di cibo nel  
2023

1.793.612

Persone aiutate nel  
2023



## LINK UTILI.

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



## SOSTENIBILITÀ

Banco Alimentare è allineato con gli Obiettivi di sviluppo sostenibile e l'Agenda 2030 e lo dimostra attraverso diverse iniziative chiave:

**Recupero e redistribuzione degli alimenti:** L'organizzazione recupera le eccedenze alimentari dall'industria agroalimentare, dalle catene di vendita al dettaglio e dagli eventi, redistribuendole a enti di beneficenza che sostengono i bisognosi, evitando così gli sprechi e aiutando le popolazioni vulnerabili.

**Partenariati:** Collaborano con i produttori, i distributori e i rivenditori di alimenti per dirottare gli alimenti invenduti o prossimi alla scadenza dalle discariche a chi ne ha bisogno.

**Promozione dell'economia circolare:** Riutilizzando alimenti che altrimenti andrebbero sprecati, riducono l'impatto ambientale e prolungano il ciclo di vita dei prodotti alimentari.

**Educazione:** Sensibilizzano l'opinione pubblica sui temi dello spreco alimentare e della sostenibilità, incoraggiando un consumo responsabile.

**Logistica efficiente:** La loro rete logistica ottimizzata garantisce che gli alimenti raggiungano i beneficiari in modo rapido e sicuro, riducendo al minimo gli sprechi.

L'impegno di Banco Alimentare riduce i rifiuti in discarica, abbassa le emissioni di gas serra e sostiene la sicurezza alimentare.



## PREMI/SUCCESSI

Nel 2022 lotta agli sprechi: Banco Alimentare ha ricevuto il Gran Premio Sviluppo Sostenibile ad honorem. - Financial Services for SDGs, lo storico evento che incoraggia il sistema finanziario italiano verso i temi dello sviluppo sostenibile.

Nel 2022 ha ricevuto il Premio Impatto: L'iniziativa è stata creata in occasione del 10° anniversario del Salone della CSR per premiare le organizzazioni in grado di misurare e valutare l'impatto ambientale e sociale generato da progetti che danno un contributo concreto allo sviluppo sostenibile.





# Ricehouse<sup>®</sup>



## PRESENTAZIONE

Ricehouse Benefit Corporation, ha iniziato il suo percorso come startup nel 2016 con l'obiettivo di creare un impatto positivo sulla società promuovendo un cambiamento responsabile. Tiziana Monterisi, co-fondatrice e CEO, grazie alla sua ventennale esperienza come architetto ha dato vita a questo progetto insieme ad Alessio Colombo, geologo, COO e co-fondatore.

Ricehouse è un modello completo di economia circolare, che sviluppa una gamma completa di prodotti per l'edilizia, sfruttando la lavorazione dell'agricoltura del riso. Questa realizzazione risolve i problemi ambientali direttamente legati alle pratiche di smaltimento.

La missione di Ricehouse è costruire una casa fatta di riso e di tutto ciò che ospita l'uomo: dal micro al macro, utilizzando i sottoprodotti del riso. Ricehouse è un legame tra agricoltura e architettura, attraverso le realtà industriali e artigianali del territorio. Per rendere i prodotti pronti per il mercato, Ricehouse cerca sempre nuove proposte per soddisfare un mercato molto esigente e in continua evoluzione. Il loro obiettivo dichiarato è "cambiare il mondo" e il focus delle loro azioni è "essere consapevoli della responsabilità sociale".



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Ricehouse ha sviluppato un sistema tecnologico prefabbricato che esprime appieno i valori e le caratteristiche di Ricehouse: si tratta di una muratura prefabbricata ma isolata che permette alla casa di essere passiva. Invece di avere una struttura prefabbricata in legno, ha una struttura in cemento, ma realizzata con una struttura naturale. Infatti, il 92% del pannello è composto da lolla di riso mescolata a cemento naturale, così chiamato perché la marna da cui è ricavato è naturale, non ha bisogno di additivi.

Nell'edilizia sostenibile e circolare, la "chimica vegetale" è di grande importanza: Ricehouse parte da due materiali di scarto, la lolla di riso e la paglia, e li combina con miscele diverse a seconda delle esigenze. A seconda dell'uso, creano miscele completamente diverse, dai leganti minerali a quelli bioplastici come i polimeri a base di mais, calce e argilla.

Il valore aggiunto delle soluzioni ideate e realizzate da Ricehouse è la loro disponibilità: "abbiamo a disposizione la materia prima in quantità quasi infinita ed è facile da reperire. Oggi produciamo in un raggio di 400 km tra Biella, Pavia, Lombardia e Veneto. Si tratta di un made in Italy completo e di una filiera molto ristretta sia della materia prima che del prodotto finito".

Nel 2024 Ricehouse è entrata nel mondo del design, sviluppando impasti per realizzare piastrelle o tavoli che non hanno bisogno di andare in altoforno: sono realizzati con un legante geopolimerico che silicizza la lolla di riso.

# DEL RISO

*"Solo grazie al modo in cui guardiamo il mondo, avremo l'opportunità di cambiarlo davvero"*



## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Articolo di giornale](#)



## SOSTENIBILITÀ

**Possiamo trarre vantaggio dai rifiuti:** È possibile raggiungere standard di efficienza energetica attraverso la lavorazione degli scarti della filiera del riso.

- Possiamo evitare l'impatto ambientale, utilizzando qualcosa di già presente in natura.
- Il riso è l'unica risorsa biologica presente in tutti e cinque i continenti e costituisce l'alimento per due terzi della popolazione mondiale.
- l'intero ciclo di vita dei singoli elementi e dell'intero edificio può ridurre l'impatto ambientale e sociale;
- utilizzando preferibilmente materiali locali, con il coinvolgimento attivo e proattivo delle imprese locali;

**Le strutture abitative sono concepite come ecosistemi naturali, durevoli nel tempo, ma anche sostenibili dal punto di vista economico, sociale e ambientale.**



## PREMI/SUCCESSI

Nel 2022 Ricehouse ha vinto il [premio Eni](#) per le migliori idee imprenditoriali innovative e sostenibili.

Nel 2022 hanno vinto il Compasso d'Oro, un premio che riconosce in anticipo i pionieri del design industriale italiano.





# HELSENI



## PRESENTAZIONE

L'azienda agricola Helsieni di Karjaa è un pioniere della coltivazione urbana di funghi modulari in Finlandia. Per loro, modularità significa produzione flessibile che può essere aumentata o ridotta, a differenza delle grandi fabbriche, in base alle fluttuazioni della domanda. Stanno sviluppando e utilizzando soluzioni a bassa tecnologia per la coltivazione di cibo nelle città. Incorporano i principi dell'economia circolare in tutti gli elementi della loro attività. L'azienda agricola Helsieni viene continuamente sviluppata sulla base della ricerca svolta in questi settori.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Helsieni mira a coltivare funghi con un impatto di carbonio il più basso possibile. Utilizzando i flussi collaterali provenienti dalle città o dall'agricoltura, Helsieni migliora costantemente il substrato dei funghi, o terreno di coltura. Helsieni gestisce anche un webstore e offre workshop e consulenze per insegnare alle persone a coltivare i propri funghi, consentendo loro di apprendere una nuova abilità in modo divertente e coinvolgente. Helsieni ha aperto la strada alla coltivazione dei funghi nei giardini finlandesi, introducendo il fungo da letto come prodotto commerciale. La popolarità è dovuta principalmente alla facilità di coltivazione e ai raccolti abbondanti che i clienti possono ricevere. Il prodotto incarna anche il valore fondamentale dell'economia circolare, dando valore agli scarti dell'azienda agricola, il substrato esaurito.



## SOSTENIBILITÀ

Nel mondo naturale non esiste il concetto di "rifiuto", tutto è cibo per qualcosa. In questa organizzazione intendono massimizzare l'uso di materiali organici per la produzione di funghi. Utilizzano gli scarti del caffè macinato provenienti da ristoranti, uffici e bar come parte del substrato per il micelio. Dopo la produzione di funghi in azienda, il substrato esaurito viene utilizzato per la coltivazione di funghi all'aperto, ad esempio nelle aiuole, o per i lavori in giardino, oppure viene compostato. Così, alla fine, tutto il materiale organico ritorna al suolo. Il loro impatto ambientale può essere ridotto se trattano i materiali non organici come preziosi e cercano di ridurli, riutilizzarli, ripararli. Il loro obiettivo è quello di coltivare i funghi utilizzando la minor quantità possibile di plastica e utilizzando strumenti e attrezzature comunemente disponibili invece di attrezzature specializzate per funghi ad alto costo.



# HELSENI



## PREMI/SUCCESSI

Helsieni offre servizi di consulenza sulla configurazione degli edifici e sulla creazione di un allevamento di funghi ostrica a bassa tecnologia, con investimenti minimi di capitale. Sebbene la maggior parte della loro esperienza sia maturata nel contesto finlandese, molte delle conoscenze si applicano a prescindere dal luogo in cui vi trovate. Che abbiate bisogno di assistenza tecnica e stiate pensando a come progettare i vostri sistemi di umidità o di flusso d'aria o vogliate saperne di più sulla produzione di substrati e sul layout dell'azienda, loro sono felici di aiutarvi. I nostri esperti organizzano sessioni virtuali e telefoniche o possono ospitarvi presso la loro azienda agricola di Karjaa.

Inoltre, ora creano e vendono kit di avvio della coltivazione domestica per incoraggiare un maggior numero di persone a coltivare il proprio cibo. In questo modo, creano una maggiore consapevolezza dell'origine del cibo e, essiccando il substrato in pellet, mantengono i macinini di caffè nel ciclo alimentare più a lungo.



## LINK UTILI.

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



[Earthrise: Nutrire miliardi di persone - Le soluzioni Helsieni per la coltivazione dei funghi \(estratto\) \(youtube.com\)](#)





## PRESENTAZIONE

I nuovi prodotti Pirkka Kaffe, arrivati sugli scaffali dei negozi K, utilizzano i fondi di caffè prodotti nelle stazioni di servizio Neste K. Il terreno di coltivazione Pirkka Kaffe e coltivazione dei nutrient Pirkka Kaffe sono i risultati di una cooperazione aperta sull'economia circolare tra K Gruppo e Berner.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

I prodotti da giardino ricavati dai fondi di caffè sfruttano i flussi laterali. Le cialde di caffè vengono raccolte dalle stazioni di servizio di Neste K con la normale logistica di ritorno al magazzino centrale di K Group a Vantaa, per cui la raccolta non comporta trasporti aggiuntivi. Da lì, le cialde di caffè proseguono il loro viaggio utilizzando le vie di trasporto esistenti fino allo stabilimento di produzione del partner del marchio GreenCare di Berner a Saarijärvi, dove, oltre alla canapa domestica fibrosa, al materiale di scarto del caffè viene aggiunta la buccia di fagiolo di mucca, ricca di sostanze nutritive, che è un sottoprodotto dei prodotti in grani Beanit di Raisio. Questi rendono il materiale denso più arioso e quindi facilitano il compostaggio dei fondi di caffè. La miscela di caffè macinato viene compostata e utilizzata per la produzione dei prodotti Pirkka Kaffe. Grazie a questi fondi di caffè, l'uso della torba di coltivazione può essere ridotto fino al 30%. I fondi di caffè provenienti da 70 tazze sono utilizzati per un sacco da cinque litri di terriccio per coltivazione Pirkka Kaffe. Ogni anno nelle stazioni Neste K si bevono milioni di tazze di caffè, quindi c'è abbastanza materia prima per la produzione industriale.

Il rafforzamento dell'economia circolare è l'orientamento strategico di K Group. "Una parte visibile e importante di ciò che facciamo per i nostri clienti è la vendita di prodotti trasformati provenienti dai flussi collaterali delle nostre attività. Nel corso del 2022, abbiamo raccolto 81.000 chili di fondi di caffè dalle stazioni di servizio Neste K, da cui sono già stati prodotti 55.000 sacchi di terreno di coltivazione Pirkka Kaffe. La raccolta dei fondi di caffè è diventata parte della vita quotidiana nelle stazioni di servizio", afferma Timo Jäske, Vicepresidente per la Sostenibilità della divisione commercio di generi alimentari del Gruppo K. Anche la promozione dell'economia circolare è importante per Berner. "Siamo sempre alla ricerca di opportunità per rafforzare l'economia circolare e questo progetto di livello mondiale con Kesko ne è un ottimo esempio", afferma Jussi Petäjä, Category Manager di GreenCare, Berner.





## SOSTENIBILITÀ

Prodotti unici testati da un gruppo di clienti - Il terriccio per la coltivazione e i nutrienti ricavati dai fondi di caffè vengono utilizzati come prodotti convenzionali. Il "terriccio" di caffè contiene la giusta quantità di nutrienti, ha una struttura resistente e i suoi microrganismi sono vivi, come dovrebbe essere un buon terriccio.



## PREMI/SUCCESSI

Prima di entrare nei negozi, il terriccio per la crescita Pirkka Kaffe è stato testato da un gruppo di consumatori composto da membri della comunità di clienti K-Kylä. "I membri del gruppo di consumatori che hanno effettuato il test nell'autunno del 2022 sono stati soddisfatti della composizione e della struttura del terriccio. Nel gruppo di consumatori sono stati elogiati in particolare la germinazione dei semi delle piante e il successo delle piante nel terreno di coltura, soprattutto se si considera che il test è stato effettuato nella stagione buia", afferma Petäjä. Il terriccio per la crescita Pirkka Kaffe e il nutrimento per la crescita Pirkka Kaffe sono disponibili presso le stazioni di servizio Neste K e i negozi di alimentari K. I prodotti hanno un'etichetta chiave che indica che sono prodotti in Finlandia.

Il terreno di coltivazione Pirkka Kaffe ha vinto anche il premio "Prodotto sostenibile dell'anno" nell'ambito degli European Private Label Awards del 2024.

## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Twitter / X](#)
- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)
- [Articolo interessante](#)





# RESQ CLUB



## PRESENTAZIONE

ResQ Club è un'azienda finlandese che mette in contatto ristoranti, caffè e negozi di alimentari sostenibili con consumatori che apprezzano il consumo di cibo di qualità a prezzi accessibili. I partner di ResQ possono ridurre drasticamente lo spreco di cibo grazie al servizio mobile e web basato sulla localizzazione, che consente ai consumatori di trovare e recuperare le eccedenze alimentari nel proprio quartiere.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

ResQ Club utilizza un approccio innovativo per ridurre gli sprechi alimentari mettendo in contatto i consumatori con ristoranti, bar e negozi di alimentari che offrono pasti in eccedenza a prezzi scontati. Attraverso la loro app, gli utenti possono sfogliare e acquistare il cibo invenduto che altrimenti andrebbe sprecato. Questo non solo aiuta le aziende a ridurre gli sprechi, ma fornisce anche ai consumatori pasti a prezzi accessibili. Gli aggiornamenti in tempo reale e l'interfaccia facile da usare rendono l'app una soluzione conveniente sia per le aziende che per i clienti, promuovendo la sostenibilità e il consumo responsabile.



## SOSTENIBILITÀ

ResQ Club ha un impatto significativo sulla sostenibilità affrontando direttamente il problema dello spreco alimentare. La piattaforma riduce gli sprechi consentendo alle aziende di vendita al dettaglio di vendere le eccedenze alimentari a prezzi scontati, evitando che vengano scartate. In questo modo non solo si preservano le risorse, ma si riduce anche l'impatto ambientale associato alla produzione e allo spreco di cibo, come le emissioni di CO<sub>2</sub>. Promuovendo una cultura del consumo responsabile e riducendo gli sprechi alimentari, ResQ Club contribuisce positivamente alla sostenibilità ambientale e promuove un'economia circolare.



## PREMI/SUCCESSI

Il successo di ResQ Club come azienda può essere misurato in base al suo impatto sulla riduzione degli sprechi alimentari e sulla promozione della sostenibilità, nonché in base alla crescita della base di utenti e all'espansione della rete di aziende partner. Offrendo una piattaforma che mette in contatto in modo efficiente i consumatori con le eccedenze alimentari dei ristoranti, ResQ Club è riuscito a evitare che una quantità significativa di cibo vada sprecata, contribuendo direttamente alla sostenibilità ambientale. Inoltre, l'applicazione di facile utilizzo ha attratto una base di clienti ampia e fedele, che ha portato a una maggiore adozione da parte dei ristoranti di 110 città finlandesi e si è espansa in Svezia, Estonia e Germania.

## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)





# HONKAJOKI



## PRESENTAZIONE

Honkajoki è il principale trasformatore e produttore finlandese di sottoprodotti di origine animale. È specializzato nella produzione e nella lavorazione di materie prime pure di origine animale. Attraverso le sue attività, contribuisce a garantire che le materie prime di origine animale ritornino nel ciclo della natura, in linea con i principi dell'economia circolare. Le loro materie prime organiche sono utilizzate nella produzione di fertilizzanti e come fonte di nutrienti negli alimenti per animali domestici e nei mangimi per animali da reddito e da pelliccia. Oltre alle proteine pure, i loro processi recuperano il grasso, che può essere utilizzato come materia prima per il biodiesel e nella produzione di cosmetici e grassi industriali.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Ulteriore lavorazione di materie prime di origine animale. Honkajoki Oy offre ai suoi clienti materie prime rinnovabili di alta qualità prodotte in modo responsabile per l'alimentazione animale, i biocarburanti e i fertilizzanti.



## SOSTENIBILITÀ

Qui si producono prodotti di alta qualità, puliti e sicuri per varie industrie a partire dai sottoprodotti organici non alimentari che emergono dalla produzione di alimenti di origine animale. In questo modo, i prodotti sostenibili dell'economia circolare sostituiscono le materie prime vergini e preservano le limitate risorse naturali.



## PREMI/SUCCESSI

La loro missione è riciclare i sottoprodotti dell'industria alimentare in modo sicuro e responsabile. La nostra missione più importante è fornire ai nostri clienti prodotti riciclati di alta qualità, puri e sicuri al 100%. È un prerequisito per la nostra attività e il nostro più forte vantaggio competitivo. Le loro operazioni sono certificate in conformità agli standard ISO e UE.

## LINK UTILI.

- [Sito web](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [YouTube](#)





# SOIL FOOD



## PRESENTAZIONE

*Le migliori soluzioni per il territorio* - Soilfood è un'azienda che opera nell'ambito dell'economia circolare, il cui obiettivo è sostituire le materie prime vergini con materiali riciclati in grandi volumi e in tempi rapidi. Allo stesso tempo, lavora in collaborazione con i propri clienti per ridurre le emissioni e aumentare l'assorbimento di carbonio con l'aiuto del suolo.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Soil Food gestisce i flussi collaterali di oltre 40 clienti industriali nella regione nordica. Tra i clienti figurano le principali aziende del settore della carta, della cellulosa e della bioenergia, nonché impianti alimentari e di biogas. Agli agricoltori offre fertilizzanti organici, tigli efficaci e fibre per il miglioramento del suolo, oltre a competenze agronomiche sull'uso dei prodotti, evidenziando che la scelta più sostenibile può anche essere la più redditizia.



## SOSTENIBILITÀ

Soil Food è un modo sostenibile per migliorare la redditività degli stabilimenti, in quanto offre servizi di lavorazione dei flussi collaterali che aiutano le aziende a raggiungere i loro obiettivi di emissioni e riciclaggio. L'azienda raffina i flussi collaterali a base di nutrienti, fibre, calce e carbonio in fertilizzanti e ammendanti di alta qualità. Soilfood utilizza i flussi di rifiuti industriali come materiale e non come combustibile. Si tratta di una vera e propria economia circolare, in cui i materiali ricevono una nuova vita. La loro promessa all'industria è di fornire un modo semplice e sostenibile per migliorare la redditività degli impianti: 1) profitti ottimali del ciclo di vita o costi minimi del ciclo di vita. 2) Il riutilizzo più responsabile e sostenibile. 3) Il servizio completo più affidabile e sicuro.



## PREMI/SUCCESSI

Soilfood è un esempio di come la consapevolezza della crisi e il desiderio di cambiare il mondo diventino business. L'azienda è consapevole che è necessaria una grande scala industriale per promuovere un cambiamento significativo nella produzione di prodotti agricoli e nell'efficienza materiale dell'industria. Nel 2015 hanno deciso di trasformare l'idea in realtà. Hanno creato questa società di economia circolare il cui ruolo è quello di rendere il cambiamento del mondo il più semplice possibile per gli agricoltori e l'industria. Quando il più sostenibile è anche il più redditizio, è un vantaggio per tutti.



## LINK UTILI.

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





## PRESENTAZIONE

Biopallo è un'azienda finlandese con la tecnologia brevettata e unica di una biosfera, che converte i flussi laterali organici in materie prime per il miglioramento del suolo e prodotti fertilizzanti riciclati entro 24 ore.



## INNOVAZIONE/APPROCCIO TECNOLOGICO

Il processo Biopallo decompone il materiale macro-organico in un ambiente microbiologico aerobico (reattore), dove il materiale diventa igienico grazie all'alta temperatura. La scelta delle materie prime organiche industriali, la velocità del processo microbiologico e l'aggiunta dei ceppi batterici appropriati nella biosfera Biopallo portano alla creazione di materia organica decomposta, sicura e fibrosa. Questo humus igienico agisce come ammendante del suolo e fornisce ricchi nutrienti e batteri benefici per le piante e l'ecosistema naturale. La visione di Biopallo Technological è quella di fornire una tecnologia in grado di prevenire l'erosione del suolo e salvaguardare la produzione alimentare. Un suolo sano e vivente può sia salvare le persone dalla fame che pulire e ripristinare la natura, l'acqua e il clima.



## SOSTENIBILITÀ

I processi produttivi industriali generano diversi flussi di rifiuti, che oggi vengono chiamati flussi collaterali. Dopo la modifica della legge sulle discariche nel 2013, i flussi collaterali industriali sono ora indirizzati all'economia circolare. Grazie alla tecnologia automatizzata della biosfera, i flussi secondari industriali (rifiuti organici) vengono igienizzati nel reattore della biosfera in humus organico. È stato ampiamente dimostrato che l'efficacia dei prodotti di compostaggio organico e degli ammendanti migliora la struttura del suolo, sequestra il carbonio e l'anidride carbonica, migliora la qualità e la quantità delle colture e porta a corsi d'acqua sani - un processo che è economicamente vantaggioso e realizza un'economia circolare sostenibile.



## PREMI/SUCCESSI

La missione di Biopallo Technological è quella di consentire una nuova economia circolare genuina di industria verde e riciclo dei nutrienti. La missione della loro tecnologia è aiutare la Terra a raggiungere uno stato di carbonio negativo.



## LINK UTILI.

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





**UN PICCOLO  
PROGRESSO OGNI  
GIORNO PORTA A  
GRANDI RISULTATI.**



## 07 | CONCLUSIONE

Come accennato nell'introduzione di questo compendio di buone pratiche, la produzione alimentare è l'attività umana con il maggiore impatto sul nostro pianeta. Coltiviamo il nostro cibo a costi ambientali enormi e poi sprechiamo circa un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo. Lo spreco alimentare rappresenta una tragica perdita di risorse preziose come la terra e l'acqua: è un problema di cambiamento climatico, e non possiamo affrontarlo se non costruiamo un sistema alimentare che nutra il pianeta. Ancora una volta, sottolineiamo che una transizione sicura e giusta dei rifiuti alimentari è urgentemente necessaria per garantire un ambiente sano e prospero alle generazioni future.

Mettendo insieme queste buone pratiche abbiamo voluto dimostrare che molti Paesi stanno facendo grandi sforzi per ridurre gli sprechi alimentari e, come avete già letto, è evidente che le varie pratiche hanno una cosa principale in comune: l'economia circolare.

Le pratiche selezionate si sono dimostrate efficaci nel raggiungere obiettivi specifici e hanno avuto un impatto positivo sulle comunità. Sono sostenibili dal punto di vista ambientale, economico e sociale e soddisfano le esigenze attuali senza compromettere la capacità di soddisfare quelle future. Sono facili da apprendere e da attuare, replicabili e adattabili a obiettivi simili in situazioni diverse e contribuiscono alla mitigazione del clima, migliorando la resilienza.

Adottando queste buone pratiche, le aziende potrebbero diventare più sostenibili e resilienti, diventando così preziosi strumenti pedagogici per educatori e imprenditori del settore alimentare, strumenti che mostrano l'applicazione di teorie o concetti in situazioni reali. Le pratiche favoriscono l'empatia con i protagonisti e sono rilevanti per i lettori in quanto mettono in relazione le sfide che devono essere risolte. Promuovono l'apprendimento attivo e lo sviluppo di competenze chiave come la risoluzione di problemi e la presa di decisioni in situazioni complesse.

È molto importante sottolineare la necessità di un approccio tecnico poliedrico incentrato sull'educazione, sul coinvolgimento della comunità e su laboratori pratici per valorizzare i rifiuti alimentari. Le strategie dovrebbero prevedere l'insegnamento di tecniche di cottura sostenibili, metodi di conservazione degli alimenti e pratiche di compostaggio per ridurre al minimo gli sprechi alimentari alla fonte. I centri che promuovono l'apprendimento e l'innovazione, come Food Cloud in Irlanda e Banco Alimentare in Italia, attraggono imprese, studenti e professionisti interessati alla sostenibilità, promuovendo così una forte comunità intorno alla conservazione dell'ambiente e al beneficio sociale.

-----



*...sprechiamo circa un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo*



I nostri esempi di buone pratiche ci hanno dimostrato che gli ingredienti derivati da "scarti" alimentari o da alimenti perfettamente commestibili che normalmente verrebbero buttati (perché non esteticamente gradevoli), creano piatti unici e autentici con grandi sapori, bevande vegetali dal gusto lattiginoso e nutriente, brodo di pollo saporito, eccetera, tutti e tutti prodotti deliziosi pronti per la vendita al supermercato promuovendo un'economia circolare e ricette tradizionali. Grazie alla combinazione di tradizione e modernità, i nostri imprenditori sono in grado di produrre i loro prodotti utilizzando il minor numero possibile di risorse.

Ma ci sono anche casi in cui, grazie a processi tecnologici avanzati, sono stati dati altri scopi agli scarti alimentari, come la creazione di fibre tessili o di ingredienti funzionali e naturalmente antiossidanti per il nostro viso e il nostro corpo.

Ognuno dei creatori delle nostre migliori pratiche ha molto a cuore l'ambiente e le persone che lo abitano e si sforza di realizzare prodotti altamente nutrienti, a spreco zero e facilmente accessibili. Lottano contro i tipici alimenti trasformati e il loro basso valore nutrizionale. I loro prodotti sono progettati per aiutarci a fare scelte alimentari e di vita migliori nel modo più semplice possibile. Questi nuovi prodotti alimentari non solo ci fanno bene, ma hanno anche un ottimo sapore.

Vale la pena ricordare che i drastici cambiamenti nel settore dell'ospitalità durante la pandemia di Covid hanno spinto i ristoratori a una profonda riflessione su come migliorare durante le chiusure temporanee. Con l'aiuto dei colleghi del settore, hanno attuato strategie per ridurre al minimo gli

sprechi e massimizzare la sostenibilità, come nel caso del ristorante Zelai Txiki, trasformato in un locale a rifiuti zero.

I rifiuti alimentari possono essere convertiti in nuovi prodotti alimentari, tessili o cosmetici, ma possono anche essere un'importante fonte di biogas utilizzabile e di biofertilizzante liquido. Il biogas può essere utilizzato direttamente in casa o in azienda per cucinare o riscaldare, mentre il biofertilizzante liquido può essere utilizzato per la coltivazione del cibo.

In sintesi, tutte le best practice di W2W sono guidate dalla passione di sostenere i clienti nell'eliminazione degli impatti ambientali negativi associati allo smaltimento dei rifiuti alimentari. Intere aziende sono costruite sulla creazione di un'economia circolare in cui i materiali hanno una nuova vita e hanno generato un significativo "valore" o impatto economico, evidenziato dall'aumento della generazione di posti di lavoro e dalla crescita delle imprese ottenuta in un periodo di tempo molto breve. Non c'è niente di meglio.

Il progetto W2W è un'iniziativa cruciale per affrontare lo spreco alimentare e promuovere la sostenibilità. Fornendo alle principali parti interessate gli strumenti e le conoscenze necessarie, il progetto non solo contribuisce alla tutela dell'ambiente, ma migliora anche la redditività economica e la responsabilità sociale delle PMI alimentari. Attraverso la collaborazione e l'adozione di pratiche di economia circolare, W2W pone le basi per un futuro più sostenibile dell'industria alimentare in Europa.



*... i creatori delle nostre migliori pratiche hanno molto a cuore il nostro ambiente e le persone che lo abitano.*



Segui il nostro viaggio



[www.waste2worth.eu](http://www.waste2worth.eu)