



# BUENAS PRÁCTICAS

# COMPENDIO

# CONTENIDO

## 01 [Conozca a los autores](#)

---

## 02 [Cómo utilizar la Guía](#)

---

## 03 [Introducción a Waste2Worth](#)

---

## 04 [Acerca de este Compendio](#)

---

## 05 [La pedagogía del estudio de casos](#)

---

## 06 [Nuestros estudios de buenas prácticas](#)

---

## 07 [Conclusión](#)



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 | Conozca a los autores

**Michelle Kelly**

- BIA Innovator Campus CLG, Co Galway, Irlanda

**Paula Whyte**

- Momentum Marketing Services Ltd., Leitrim, Irlanda

**Irida Tase &  
Leire Urkola**

- Centro de formación de administración y de hostelería S.L., Donostia - San Sebastián, España

**Nadia Glaeserer**

- Fondazione Luigi Clerici, Milán, Italia

**Anna-Maria Saarela**

- Universidad de Ciencias Aplicadas de Savonia - Savonia-ammattikorkeakoulu Oy, Kuopio, Finlandia



# 02 | Cómo utilizar esta Guía interactiva

Este compendio de buenas prácticas de Waste2Worth es un conjunto interactivo en línea de recursos y enlaces de aprendizaje adicionales. Este contenido ofrece una oportunidad de aprendizaje más profundo y autoguiado que sensibiliza y sirve de inspiración. Orienta a los grupos destinatarios hacia un enfoque integrado para abordar la educación para el desarrollo sostenible en el sector alimentario e iniciar la acción a través de mejoras pedagógicas específicas y concretas.

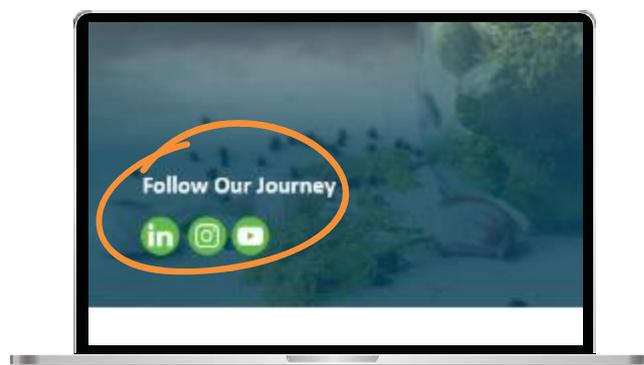
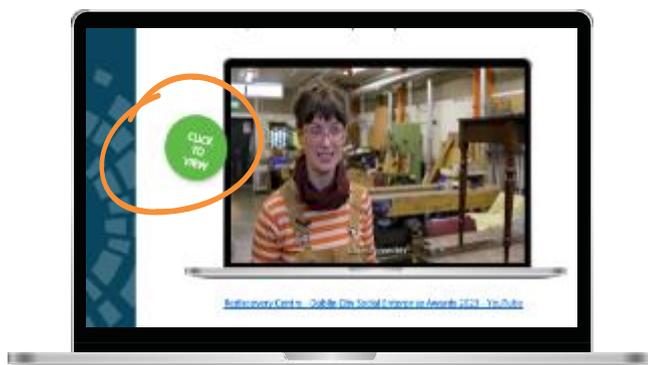
Todos los logotipos de empresas, fuentes de información e iconos de redes sociales están enlazados y le invitamos a utilizar todos los enlaces para explorar y profundizar en los estudios de caso y las buenas prácticas.

LOS CONTENIDOS INTERACTIVOS SE IDENTIFICAN EN ESTA GUÍA MEDIANTE ESTOS ICONOS



PULSE PARA VER

**APRENDIZAJE PROFUNDO** - Haga clic para saber más sobre nuestros casos prácticos



## CONSEJO

Para volver al compendio, utilice la opción "clic para volver" de su navegador.



## NAVEGACIÓN RÁPIDA Y SENCILLA

Vaya al estudio de caso que desee pulsando en el índice interactivo



## 03 | Introducción a Waste2Worth

El objetivo de Waste2Worth (W2W) es proporcionar APOYO PERSONALIZADO a nuestros grupos objetivo (organismos de formación profesional, PYME del sector alimentario, partes interesadas en la bioeconomía y agencias regionales/agrícolas) para AUMENTAR LA CONCIENCIACIÓN sobre el impacto del desperdicio alimentario en el medio ambiente y la economía, pero específicamente para las PYME del sector alimentario. Mediante la concienciación y, en última instancia, la identificación de los residuos evitables en las PYME alimentarias, se fomentará el PENSAMIENTO INNOVADOR sobre cómo, mediante la COLABORACIÓN EN FORMA CIRCULAR en la comunidad en general, pueden utilizarse mejor estos residuos para crear valor y beneficios económicos.

### Grupos destinatarios:

- Educadores de EFP
- PYME alimentarias
- Productores primarios de alimentos y agentes de la bioeconomía
- Agencias de desarrollo regional

Los socios del proyecto W2W desarrollarán y crearán en colaboración herramientas y apoyos para llenar el vacío de habilidades y conocimientos entre **los educadores de EFP** y las **PYME alimentarias** que les equiparán y capacitarán para **reconocer la conexión entre la valorización de los residuos alimentarios y la acción climática requerida**.

En consecuencia, ambos grupos destinatarios con conocimientos y concienciación, pueden desarrollar y poner en práctica habilidades transferibles (colaboración y resolución de problemas) y herramientas para abordar y mejorar el reto del desperdicio de alimentos y convertirse en agentes de cambio de y para Europa y para el Futuro.

Al final del proyecto, los siguientes recursos estarán disponibles en el sitio web del proyecto:

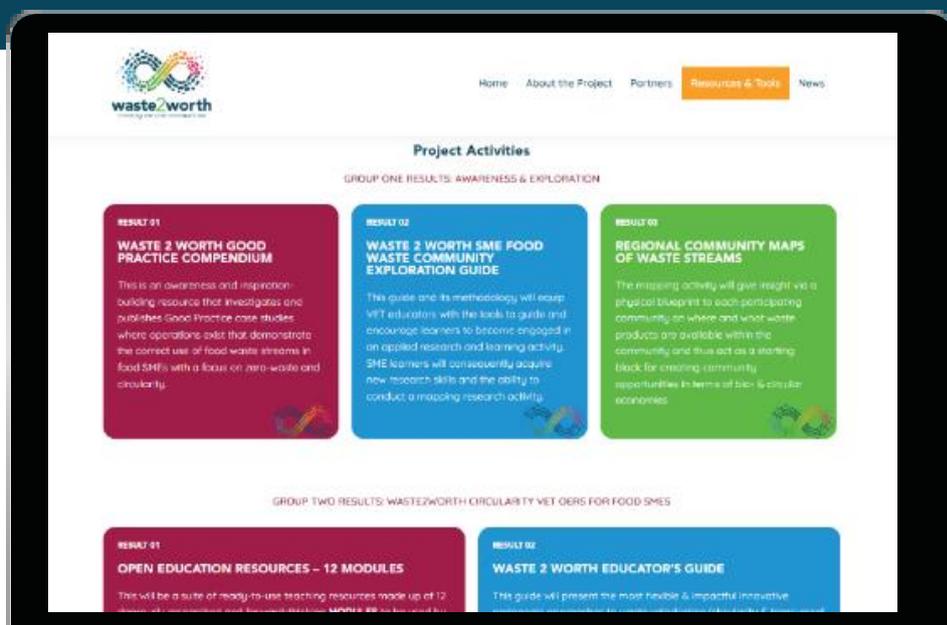


[www.waste2worth.eu](http://www.waste2worth.eu)



## Resultados y recursos del proyecto:

- **COMPENDIO:** catalogará y valorará las buenas prácticas.
- **GUÍA DE EXPLORACIÓN COMUNITARIA:** Un manual de EFP en el descubrimiento de residuos.
- **MAPAS DE FLUJOS DE RESIDUOS:** En ellos se destacarán las fuentes de residuos y las posibles perspectivas.
- **GUÍA DEL EDUCADOR:** Ofrecerá orientación práctica a los educadores de EFP para los REA.
- **Recursos educativos abiertos W2W:** Un curso sólido para fomentar y promover el pensamiento, la práctica y los enfoques sostenibles de la valorización de los residuos alimentarios.
- **GRUPOS DE ACTIVIDADES DE HABILIDADES COLABORATIVAS:** Talleres de TG centrados en la práctica.
- **GUÍA DEL FACILITADOR DEL PENSAMIENTO DE DISEÑO:** Ayudará a TG en su viaje hacia la resolución de problemas.
- **PLANES DE ACCIÓN PARA LA VALORIZACIÓN DE RESIDUOS:** El desarrollo de pasos hacia la circularidad para el futuro.



## 04 | Acerca de este Compendio

En un mundo en el que la preocupación por la sostenibilidad y la conservación de los recursos no deja de aumentar, la atención se centra cada vez más en la reducción del desperdicio de alimentos y en la aplicación de prácticas de "cero desperdicio" en todos los sectores, incluida la hostelería y las pequeñas y medianas empresas alimentarias (PYME). No hay que subestimar la importancia de estas medidas, ya que no sólo tienen un impacto positivo en el medio ambiente, sino que también pueden generar importantes beneficios económicos.

Las PYMES alimentarias y las empresas de restauración desempeñan un papel crucial en la economía, pero también son responsables de una parte considerable del desperdicio alimentario. Desde los excedentes en la producción hasta las porciones no consumidas de los platos servidos, existen numerosas oportunidades para reducir este desperdicio a lo largo de la cadena de suministro. Adoptar prácticas de economía circular, como la reutilización, el reciclaje y la reducción en origen, puede ayudar a minimizar este impacto negativo.

Evitar el desperdicio de alimentos no sólo beneficia al medio ambiente al reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y la contaminación, sino que también puede repercutir positivamente en los resultados financieros de las pymes alimentarias y las empresas hosteleras. Al reducir la cantidad de alimentos desperdiciados, estas empresas pueden ahorrar en costes de compra y eliminación, mejorar su eficiencia operativa y mejorar su reputación como empresas socialmente responsables.

En resumen, evitar el desperdicio de alimentos, adoptar prácticas de cero residuos y aplicar economías circulares son elementos clave para las pymes alimentarias y el sector hostelero en su camino hacia la sostenibilidad medioambiental y el éxito económico a largo plazo. Al dar prioridad a estas iniciativas, no solo protegen el planeta, sino que también fortalecen sus propios negocios en el proceso.

**Esta recopilación de casos prácticos de buenas prácticas de los 4 países participantes puede servir de ejemplo para alcanzar estos objetivos. Es una herramienta de formación única para que los educadores y los futuros empresarios del sector alimentario obtengan una visión completa de las tendencias, los motores y las oportunidades de innovación y supervivencia empresarial en el sector alimentario en Europa. Esta recopilación de buenas prácticas resulta especialmente inspiradora, ya que vivimos y trabajamos en tiempos difíciles para las personas, el planeta y los beneficios.**



# ¿Qué es una buena práctica?

En el contexto de este proyecto, una buena práctica es un ejemplo de empresa alimentaria / iniciativa o profesional que se ha demostrado que funciona bien y produce buenos resultados, por lo que se recomienda como estudio de caso. La buena práctica que se destaca es un ejemplo de experiencia exitosa, que ha sido probada y validada, en sentido amplio, que se ha repetido y que merece ser compartida para que más gente pueda adoptarla.

## Criterios de selección de estudios de casos de buenas prácticas:

En resumen, los socios de W2W eligieron los ejemplos del Compendio de Buenas Prácticas porque han demostrado su eficacia:

- **Eficaces y con éxito:** puesto que representan las formas más eficaces de alcanzar un objetivo específico, pueden adoptarse con éxito y han tenido un impacto positivo en las comunidades.
- **Sostenibles desde el punto de vista medioambiental, económico y social,** ya que satisfacen las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de hacer frente a necesidades futuras.
- **Técnicamente viables,** ya que son fáciles de aprender y aplicar.
- **Intrínsecamente participativos:** sus enfoques participativos son esenciales, ya que apoyan un sentimiento conjunto de propiedad de las decisiones y acciones.
- **Replicables y adaptables:** ya que tienen potencial de réplica y, por tanto, son adaptables a objetivos similares en situaciones diversas.
- **Reducción de riesgos de catástrofes/ crisis** - ya que contribuyen a la reducción de riesgos de catástrofes/ crisis para la resiliencia económica y comunitaria.

**UN POCO DE PROGRESO**

**CADA DÍA SUMA**

**HASTA GRANDES RESULTADOS**

## **EL PODER DE LOS ESTUDIOS DE CASOS COMO HERRAMIENTA DE FORMACIÓN**

Esta recopilación de 25 Buenas Prácticas constituye una herramienta de formación única que aúna los diversos conocimientos de los 4 países participantes para proporcionar a los educadores de EFP y a las PYME alimentarias una guía completa de los motores y las oportunidades de la valorización de los residuos alimentarios en Europa. Este compendio es especialmente inspirador, ya que vivimos y trabajamos en tiempos difíciles para las personas, el planeta y los beneficios.

**Le animamos a que utilice estudios de casos como parte de su práctica docente/formativa. ¿Por qué? Los casos prácticos son**

- se utiliza como herramienta didáctica para mostrar la aplicación de una teoría o concepto a situaciones reales.
- basadas en hechos y contextos. Crean empatía con los protagonistas y son relevantes para el lector, al relacionarse con un reto que hay que resolver.
- una forma de descubrir el concepto de una manera nueva.

**Una gran ventaja de la enseñanza con casos prácticos es que los alumnos participan activamente en la comprensión de los principios abstrayéndose de los ejemplos. Esto desarrolla sus habilidades en las competencias clave de:**

- Resolución de problemas y afrontamiento de ambigüedades.
- Herramientas analíticas, cuantitativas y/o cualitativas, según los casos.
- Toma de decisiones en situaciones complejas .

**Waste2Worth mejorará sustancialmente la formación de los estudiantes de empresas alimentarias y agroalimentarias:**

- Aumentar su concienciación y compromiso con la innovación en materia de residuos alimentarios y flujos circulares para el crecimiento empresarial y la sostenibilidad a través de soluciones éticas innovadoras.
- Proporcionando aportaciones aplicadas de la industria a su propio desarrollo profesional, mejorando sus resultados y abriendo puertas a futuros pivotes y adaptaciones, al tiempo que logran mejores resultados para Personas - Planeta y Beneficios.

# 05 | LA PEDAGOGÍA DEL ESTUDIO DE CASOS

*"Las PYME del sector alimentario están ávidas de innovación. Aunque el sector de los servicios de alimentación y bebidas desempeña un papel importante dentro de la economía de la UE, la innovación en las PYME del sector alimentario ha recibido poca atención anteriormente"*

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

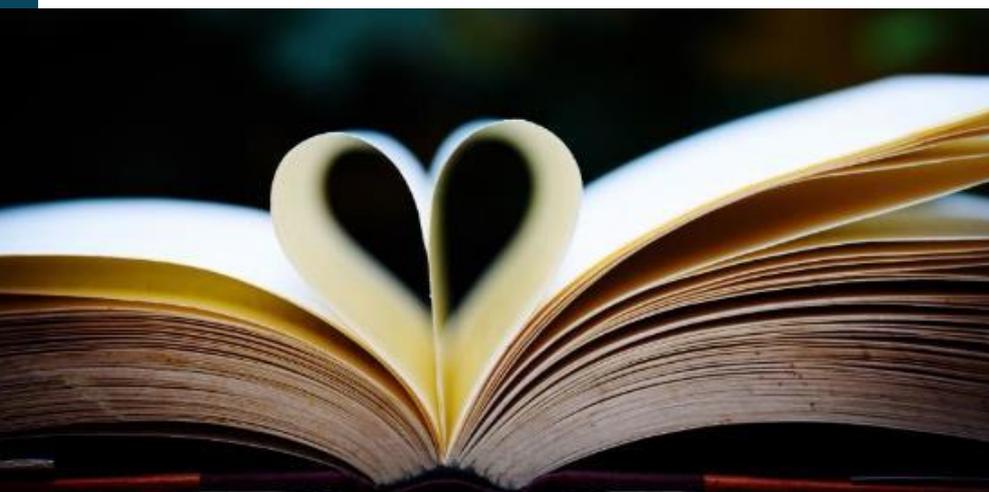
Al aplicar los estudios de casos de Buenas Prácticas de **Waste2Worth** en tu formación/enseñanza, tienes la oportunidad de abordar cuestiones pedagógicas específicas y desarrollar habilidades de orden superior en los alumnos/estudiantes. Estamos adaptando del **método del caso**<sup>1</sup>, basado en una filosofía de educación profesional que asocia el conocimiento directamente con la acción (Boehrer, 1995). El método del caso es un enfoque rico y poderoso para el desarrollo de habilidades cognitivas en los alumnos. También es un enfoque flexible, en el sentido de que los educadores pueden utilizarlo de formas alternativas.

Velenchik (1995) destaca que el **método del caso**<sup>1</sup> es una motivación para aprender teoría. En la práctica de la formación de FP, a menudo utilizamos ejemplos para ilustrar la aplicación de conceptos teóricos. Sin embargo, tendemos a utilizar el ejemplo para reforzar la teoría, habiendo enseñado primero la teoría, en lugar de pensar en la teoría como un conjunto de herramientas para responder a la pregunta planteada por la aplicación.

Por lo tanto, la atención se centra en la teoría en sí, y la aplicación se percibe a menudo como algo accesorio. Cuando los estudiantes no comprenden el propósito de la teoría, el proceso de aprendizaje se hace más difícil de lo necesario y a menudo no consiguen hacerse con las herramientas que necesitan.

En el método del caso<sup>1</sup>, el problema que los alumnos deben resolver ocupa un lugar central. Pronto se dan cuenta de que no tienen las herramientas y empiezan a buscarlas. Quieren aprender teoría. El método del caso también puede utilizarse de forma muy eficaz para que los alumnos asciendan gradualmente en la escala de las destrezas cognitivas, desde los niveles bajos de conocimiento, comprensión y aplicación hasta las destrezas superiores de análisis, síntesis y evaluación. Esta taxonomía educativa fue propuesta originalmente por Bloom (1956) y proporciona un enfoque transparente y estructurado para el desarrollo de las destrezas de los alumnos.

<sup>1</sup> La pedagogía del estudio de casos | The Economics Network



# Desde el punto de vista del poder pedagógico de los estudios de casos, el método del caso aporta:-.

**Conocimientos establecidos en un contexto real;** el método del caso apoya y facilita la comprensión de conocimientos básicos. Implica recordar una amplia gama de material, pero todo lo que se requiere es traer a la mente la información apropiada, no necesariamente comprender su significado. Cuando se combina con otros contenidos de formación, el método del caso sirve para ampliar conocimientos.

**Comprensión.** Esta destreza se define como la Capacidad de captar el significado del material. Puede demostrarse traduciendo material de una forma a otra, interpretando material y extrapolando información. Al basar el conocimiento en un contexto real, el método del caso apoya y facilita la comprensión de los conocimientos básicos.

**Aplicación.** Se trata de la capacidad de utilizar material en situaciones nuevas y concretas (es decir, tomar influencia para aplicar lo aprendido en su propio viaje de valorización de residuos alimentarios). A través de nuestros 20 casos de Buenas Prácticas, los alumnos desarrollan una comprensión de cómo se aplica la teoría en contextos del mundo real.

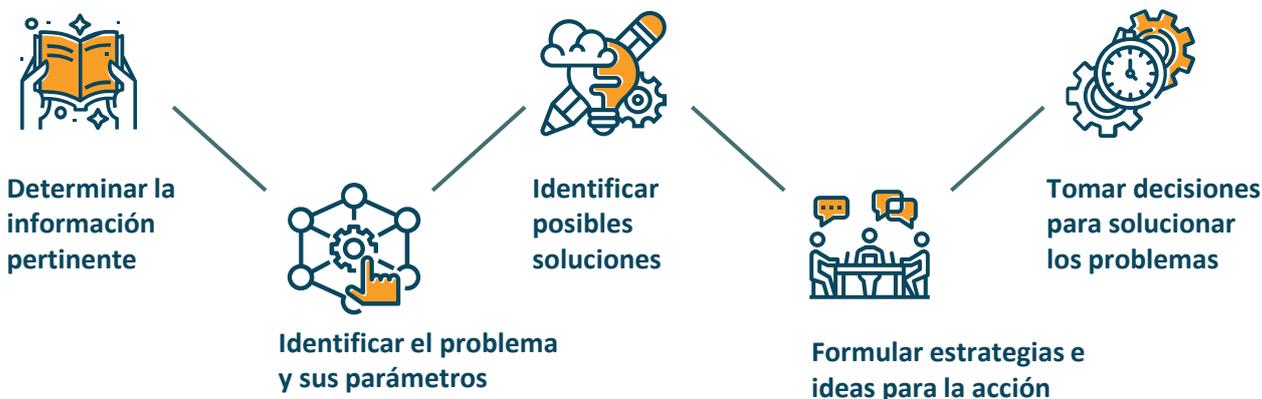
**Análisis.** Nuestras Buenas Prácticas exigen que los alumnos desglosen información compleja, establezcan relaciones e identifiquen problemas. El proceso suele incluir la identificación de las distintas partes, el análisis de las relaciones entre ellas y el reconocimiento de los principios implicados. Como ya se ha mencionado, el análisis está en el centro del método del caso.

**Síntesis.** Esta habilidad se refiere a la capacidad de unir partes para formar un nuevo todo. El proceso puede implicar, por ejemplo, la producción de un nuevo modelo de negocio propio, un plan de desarrollo o la investigación de nuevas vías para mantenerse al día de las tendencias y la actualidad (por ejemplo, la acción por el clima y el Green Deal).

**Evaluación.** La evaluación crítica se refiere a la capacidad de juzgar el valor de un material para un fin determinado. Tras haber analizado y sintetizado un caso concreto, los alumnos deben emprender una evaluación de las políticas o estrategias alternativas de que dispone la empresa de buenas prácticas. Esto puede incluir una evaluación de las decisiones ya tomadas frente a posibles soluciones alternativas.

El objetivo de la Guía de Buenas Prácticas es provocar el pensamiento crítico y la ampliación de perspectivas y conocimientos de las empresas alimentarias, los productores primarios y los organismos de EFP sobre las oportunidades de innovar el sector alimentario para que sea más consciente de la valorización de los residuos alimentarios y sostenible en toda la esencia de la palabra. Ya sea en grupos o en aprendizaje individual, capacite a sus alumnos para que se hagan cargo de un caso de Buenas Prácticas y diseccionen la información clave con el fin de identificar los problemas que surgieron y encontrar soluciones a los mismos.

**Esto permite a los alumnos ser capaces de:**





*La gente nunca aprende nada porque se lo digan, tiene que averiguarlo por sí misma.*

- Paulo Coelho

## Instrucciones para los alumnos

Para sacar el máximo provecho de nuestros estudios de casos de buenas prácticas en su aprendizaje, le animamos a que aborde cada caso con las siguientes directrices:

- Lee detenidamente el caso de buenas prácticas y formula tus propias opiniones antes de compartir ideas con los demás miembros de tu grupo o clase. Debes ser capaz de examinar críticamente la buena práctica presentada, identificar los problemas/oportunidades por ti mismo, así como ser capaz de ofrecer soluciones y alternativas. Antes de debatir el estudio con el grupo, debes ser capaz de formar tu propio esquema y línea de actuación.
- Una vez que tengas claras las buenas prácticas, puedes compartir tus ideas con los demás miembros de tu grupo.
- Mantén un debate abierto sobre el caso y escucha las aportaciones de los demás miembros de tu grupo y de la clase.
- Reflexiona sobre cómo han cambiado tus ideas originales a raíz del debate en grupo.



# 06



## NUESTROS ESTUDIOS DE BUENAS PRÁCTICAS



# Estudios de casos clasificados por países

## Irlanda

- [BiaSol](#) residuos → alimentos
- [My Gug](#) residuos → energía y abono
- [Meade Farm](#) residuos → food
- [Cream of the Crop](#) residuos → alimentos
- [Millstream Recycling](#) residuos → alimentos para animales
- [Food Cloud](#) residuos → beneficio social
- [Too Good To Go](#) evita el desperdicio de alimentos

## España

- [Escatafood](#) residuos → alimentarios
- [Väcka](#) residuos → alimentos
- [Paturpat](#) residuos → alimentos
- [Delikatetxe](#) residuos → alimentos
- [Calor Renove](#) residuos → energía
- [Zelai Txiki](#) evita el desperdicio de alimentos

## Italia

- [Ley](#) residuos → food
- [Biova](#) residuos → food
- [Orange Fiber](#) residuos → textil
- [Naste](#) residuos → productos de belleza
- [Banco Alimentare](#) residuos → beneficio social
- [Rice House](#) residuos → material de construcción

## Finlandia

- [Helsieni](#) residuos → alimentos
- [Kesko](#) residuos → food
- [ResQ Club](#) evita el desperdicio de alimentos
- [Honkajoki](#) residuos → piensos y abonos
- [Soil Food](#) residuos → enmienda de suelo
- [BioPallo](#) residuos → compost - abono





# Biasol



## ACERCA DE

El equipo de hermanos Niamh y Ruairi fundó Bia Sol en 2020, cuando se dieron cuenta de que reutilizar los residuos alimentarios era una forma viable de ser más sostenibles y crear productos alimentarios saludables. El rápido crecimiento de la elaboración de cerveza artesanal en Irlanda les llevó a su primer ingrediente: los granos usados de los cerveceros, que reconvierten en grano supermolido.

Desde entonces, han invertido en locales más grandes y más recursos para hacer crecer el negocio. Recientemente han lanzado al mercado más productos alimenticios saludables que se centran en minimizar los residuos al tiempo que aportan valor nutritivo. Este dúo se preocupa por nuestro medio ambiente y por las personas que viven en él, y se esfuerza por elaborar productos alimenticios altamente nutritivos, sin residuos y fácilmente accesibles en Irlanda. Luchan contra los típicos alimentos procesados y su escaso valor nutritivo. Todos los productos BiaSol están diseñados para ayudar a tomar mejores decisiones alimentarias de la forma más sencilla posible. Sus productos no sólo son buenos para la salud, sino que además saben muy bien.



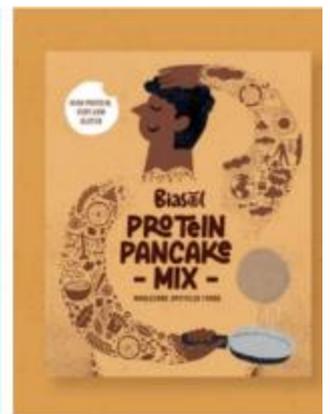
## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

BiaSol se ha comprometido a construir un mundo sin residuos. Están encontrando soluciones innovadoras para los residuos alimentarios que también apoyan a las empresas locales. Mediante el upcycling, dan el máximo valor a su ingrediente primario. Biasol se ha asociado con cervecerías artesanales irlandesas para devolver el grano sobrante a la cadena alimentaria.



## SOSTENIBILIDAD

El desarrollo medioambiental y sostenible está en el centro de todo lo que hace BiaSol. Toda su actividad se basa en la creación de una economía circular. Eliminan los residuos (granos de cerveza usados) de varias empresas cerveceras y prolongan la vida útil de los "residuos" transformándolos en ingredientes alimentarios nutritivos. No hay nada mejor.





## PREMIOS/ÉXITO

Biasol ha recibido muchos premios en sus pocos años de existencia, lo que demuestra el impacto que está teniendo. Sin embargo, la mayor medida de su impacto puede resumirse así: ¡reciclaron 100 000 toneladas de grano usado en 2023!

Otros logros son: Biasol se unió a la [Upcycled Food Association](#), cuya misión es defender el upcycling como una de las soluciones más críticas para mitigar la crisis climática y abogar por los mejores intereses de la industria de los alimentos upcycled.

Recibieron el premio The Irish Times Innovation Award for Manufacturing & Design en 2021.

Biasol fue anunciada como ganadora de la beca Love Irish Food Blas na hÉireann 2023 en los premios alimentarios Blas na hÉireann y recibió el premio RDS a la innovación rural sostenible.

Se han comprometido a reducir el desperdicio de alimentos firmando la [Carta del Desperdicio de Alimentos de Irlanda](#).



*La comida reciclada es una forma de evitar el desperdicio de alimentos a través de los productos que se compran.*



## ENLACES ÚTILES.



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





### ACERCA DE

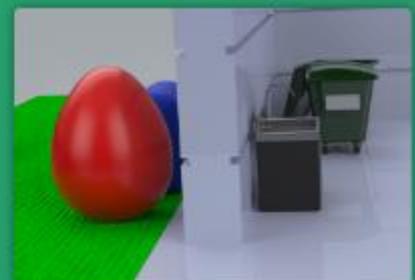
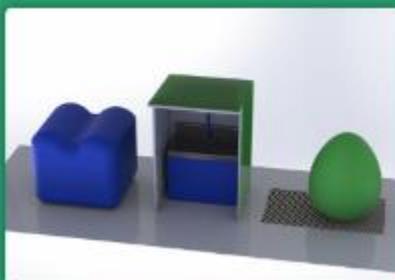
MyGug es una empresa cofundada en 2019 por Fiona Kelleher y Kieran Coffey, que ha introducido un sistema de energía verde de residuos de alimentos para hogares y negocios de alimentos en Irlanda. Diseñan y suministran digestores a microescala que utilizan el proceso natural de la digestión anaeróbica para convertir los residuos de alimentos en biogás utilizable y un biofertilizante líquido. El biogás puede utilizarse directamente en casa o en la empresa para cocinar o calentar, y el biofertilizante líquido para cultivar alimentos. En my Gug, les apasiona ayudar a los clientes a eliminar los efectos negativos para el medio ambiente asociados a la eliminación de los residuos alimentarios. MyGug convertirá estos residuos alimentarios en un valioso recurso



### INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

MyGug es un socio en la gestión ecológica de residuos alimentarios. A diferencia de otros modelos, el biodigestor MyGug funciona en cualquier lugar y en cualquier clima. Esto libera a los usuarios de las limitaciones de las temperaturas extremas, la humedad variable o incluso los entornos urbanos frente a los rurales.

El problema mundial del desperdicio de alimentos es un reto para las empresas y toda la sociedad. Los efectos negativos del desperdicio de alimentos en el medio ambiente están bien documentados. En MyGug permiten a las empresas tomar el control de sus propios residuos alimentarios y convertirlos en energía renovable. Al tratar los residuos alimentarios cerca de donde se generan y de forma sostenible, se elimina la posibilidad de contaminación con otros residuos, se eliminan las emisiones asociadas a los vehículos de recogida de residuos y se reduce el uso de combustibles fósiles. Uno podría pensar que los aspectos positivos acaban ahí, pero no es así... Después de que los residuos alimentarios pasen por el proceso de digestión y liberen su energía en forma de biogás, también se obtiene un fertilizante líquido. Este abono líquido tiene una forma ideal para ser absorbido por las plantas. Este fertilizante líquido se llama digestato y es ideal para cultivar más alimentos. MyGug utiliza el sistema de reciclaje de la madre naturaleza. No hay ningún tipo de residuo.





## SOSTENIBILIDAD

El objetivo principal del diseño de MyGug es reducir las emisiones de metano asociadas a los residuos alimentarios. Los estudios realizados por la Unión Europea muestran que la mayor parte de los residuos alimentarios que se generan en los 28 Estados miembros proceden de los hogares. Se calcula que cada ciudadano de la UE produce aproximadamente 92 kg de residuos alimentarios (comida y partes no comestibles asociadas a los residuos alimentarios) al año. Esto equivale a 88 millones de toneladas de residuos alimentarios, de las que 46,5 millones proceden de los hogares de la UE de los 28 al año. La gestión y el tratamiento eficaces de los residuos biodegradables es un tema que preocupa cada vez más a los gobiernos de todo el mundo. La fracción orgánica de los residuos residuales, en la que predominan los residuos alimentarios, es problemática porque es putrescible, contamina el material reciclable en los sistemas de recogida combinada de residuos y libera metano a la atmósfera cuando se deposita en vertederos.



## PREMIOS/ÉXITO

El principal éxito está en el impacto: Incluso el biodigestor MyGug más pequeño puede recoger hasta 5,5 kilogramos de restos de comida al día. Eso da hasta 3 horas diarias de cocina y 11 litros de abono. Contribuyendo directamente a un futuro más sostenible. Cada día.

Sin embargo, la empresa también ha sido reconocida por sus logros y, en 2021, MyGug entró en la lista de finalistas de los National Startup Awards.

En 2022, fueron aceptados en el Harvard Climate Entrepreneurs Circle, se convirtieron en finalistas de Seedcorn y recibieron 10.000 dólares en créditos AWS.

Han recibido financiación de la Oficina Local de la Empresa y microfinanciación por valor de 60.000 euros y se han clasificado como empresa emergente de alto potencial de Enterprise Ireland.

En 2023, MyGug fue nombrada empresa innovadora en tecnología climática y ganó el Segundo Programa de Aceleración de UCD para empresas emergentes agroalimentarias y de tecnología agrícola, y más tarde fue galardonada con el premio Irish Times Business People of the Month de noviembre y resultó ganadora en la categoría de sostenibilidad de los Irish Times Innovation Awards.

## ENLACES ÚTILES.

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





## ACERCA DE

Con sede en Co. Meath, Meade Farm Group cultiva, envasa y distribuye patatas y otras frutas y verduras. Gracias a su duro trabajo y dedicación y, lo que es más importante, a su amor por el negocio agrícola familiar, ha pasado de ser un pequeño proveedor de patatas a las tiendas locales a convertirse en productor, envasador y distribuidor de una amplia gama de verduras a minoristas de todo el país. El fundador, Philip padre, cree que ofrecer a la gente alimentos de buena calidad es una vocación tan noble como la que más. La siguiente generación de Meades sigue sus pasos; siguen creyendo que llevar a los consumidores productos sostenibles de primera calidad es una empresa realmente valiosa.

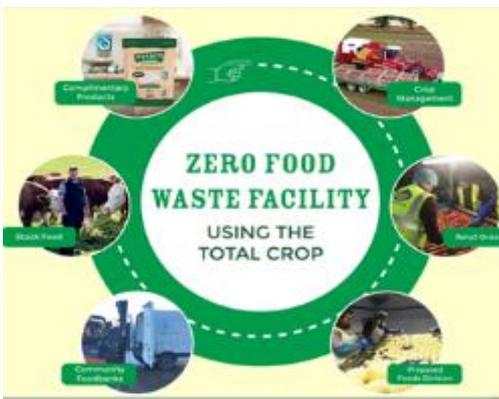


## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Se trata de una instalación con cero residuos alimentarios gracias a la aplicación con éxito de una estrategia de gestión que canaliza los productos deteriorados hacia líneas de procesado/pelado, bancos de alimentos comunitarios, piensos para ganado y coproductos, como la producción de almidón. La empresa ha logrado reducir el impacto ambiental de su actividad reduciendo el desperdicio y garantizando que los residuos tengan un destino final que maximice el valor a lo largo de la cadena de suministro.

Meade Farm Group era consciente de que aproximadamente el 30% de la cosecha aportada se perdía antes o durante la producción, por lo que la empresa creó una nueva división de alimentos preparados para intentar valorizar estos residuos. Así, la empresa empezó a producir grandes volúmenes de fécula gris de bajo valor a partir de patatas peladas. Después de que la deshidratación de las patatas y otros ejercicios para identificar posibles productos para el mercado de la alimentación animal resultaran inviables desde el punto de vista comercial, Meade Farm Group reorientó y aumentó la inversión y se pasó a una extractora de fécula para producir una fécula de patata nativa de calidad alimentaria, que ha sido una empresa de éxito. El nuevo producto crea una fuente de ingresos, pero también refuerza el valor de los productos de clase 1 de la empresa y crea un valor añadido para el productor. Proporciona un almidón de calidad alimentaria que puede venderse en el mercado libre (el ÚNICO ingrediente de almidón autóctono de Irlanda) o utilizarse en otros productos complementarios.

Todos los excedentes de Meade Food Group se destinaban a la alimentación de ganado y a bancos de alimentos comunitarios como FoodCloud antes de que invirtieran en nuevas tecnologías para obtener fécula de patata a partir de sus residuos alimentarios. Ahora son una planta de cero residuos.



# GRANJA MEADE



## SOSTENIBILIDAD

Aunque siempre han sido responsables desde el punto de vista medioambiental, Meade Farm se ha unido al [programa Origin Green](#) de Bord Bia para comprometerse formalmente con un plan de sostenibilidad. Su plan de acción para la sostenibilidad consiste en establecer políticas realistas y proactivas que aumenten su eficiencia y sitúen a la empresa en la mejor posición para mirar hacia un futuro saludable desde el punto de vista medioambiental, económico y social. Los aspectos fundamentales de su plan de sostenibilidad se dividen en abastecimiento de materias primas, fabricación y sostenibilidad social.

La pérdida de cosechas en la explotación es otro ámbito en el que consideraban que había mejores alternativas. Durante muchos años, los cultivos que caían a través de la cosechadora se dejaban en el campo para utilizarlos como abono para el siguiente cultivo, normalmente hierba o cebada de primavera. En 2016, su antiguo colaborador FoodCloud se puso en contacto con los Meade para ayudarles a crear una red de espigado y estuvieron encantados de apoyarles, ya que ayudaría a reducir la pérdida de cosechas en las explotaciones. El espigado consiste en recoger los productos abandonados en el campo y distribuirlos entre los necesitados. Desde entonces han incorporado nuevos agricultores a la red, nuevos grupos de voluntarios de empresas y han probado el espigado en las escuelas locales. De este modo, se educa a los jóvenes en la prevención de residuos, la agricultura y el voluntariado.

## ENLACES ÚTILES.

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



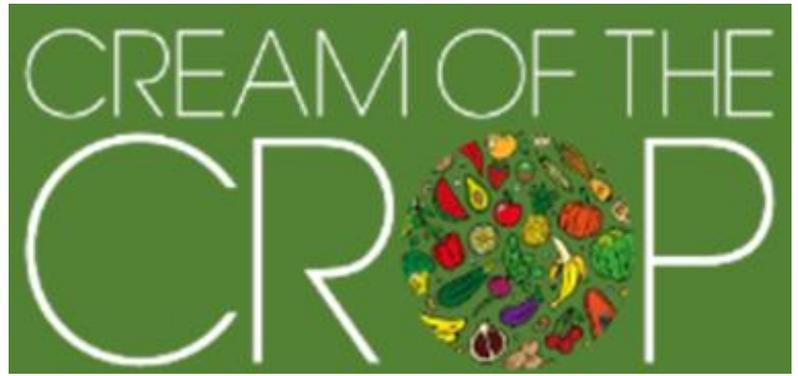
## PREMIOS/ÉXITO

Meade Farm siempre se esfuerza por ofrecer productos de la mejor calidad y ser lo más sostenible posible.

Recibir el reconocimiento de la industria por sus esfuerzos en estas áreas es siempre una ventaja. Algunos de sus premios son:

- Premio a la agroindustria del año del Ulster Bank
- Food and Drink Business Awards - Fábrica sostenible del año
- Energia Food & Drink - Premio a la Empresa Familiar del Año
- Premios Alimentos y Bebidas Verdes - Mejor estrategia de envasado sostenible
- Premios Alimentos y Bebidas Verdes - Iniciativa de RSE del año en colaboración con Food Cloud





### ACERCA DE

La chef de origen brasileño Giselle Makinde encontró una solución al desperdicio de alimentos y fundó Cream of the Crop en 2020. Se trata de una empresa de alimentación sostenible con sede en Dublín especializada en gelatos artesanales que opera con una ética de cero residuos, más sabor. La empresa nació de la idea de salvar "wonky food", alimentos perfectamente comestibles que normalmente se tirarían por no ser estéticamente agradables, y elaborar un producto delicioso listo para su venta en el supermercado. Como poseedores de un Premio Nacional a la Empresa - GREEN SUSTAINABILITY 2023, se han comprometido a seguir mejorando y librando su batalla de cero residuos.



### INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

En Cream of the Crop rescatan y procesan los ingredientes alimentarios sobrantes que, de otro modo, acabarían en los vertederos y los transforman en deliciosos helados y sorbetes o golosinas cubiertas de chocolate. Lo hacen sin utilizar aromas, colorantes ni aditivos artificiales. Su misión diaria es ofrecer productos sorprendentes y luchar por un mundo mejor. Hasta ahora han rescatado 20.000 kg de alimentos en su batalla contra el desperdicio alimentario, y eso en sólo 2 años y empezando como un negocio a pequeña escala.

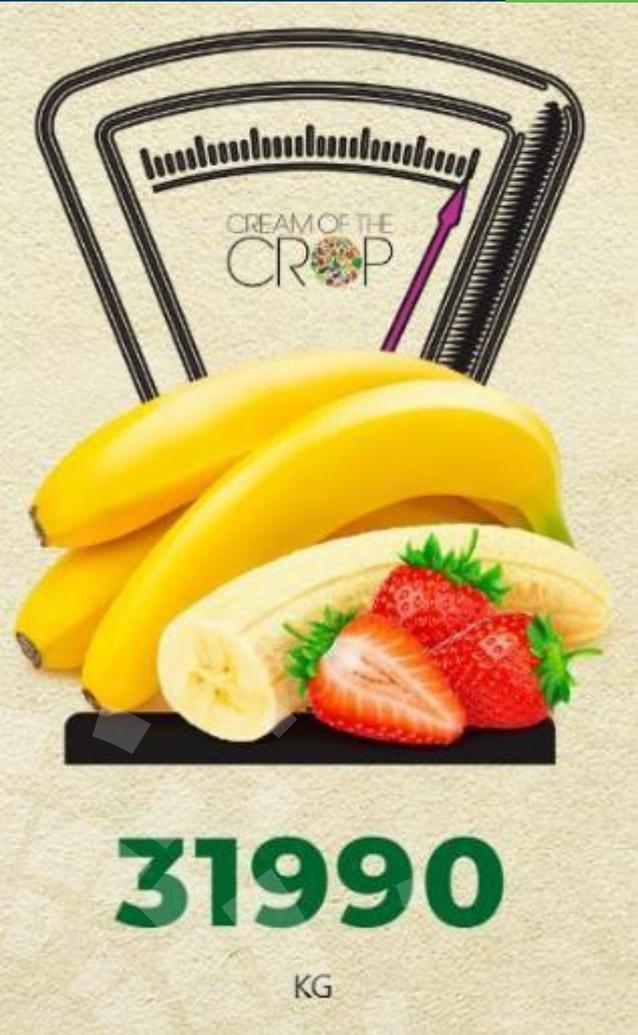


### SOSTENIBILIDAD

El desarrollo sostenible y medioambiental está en el centro de todo lo que hacen Giselle y Cream of the Crop. Todo su negocio se basa en la creación de una economía circular. Evitan el desperdicio de alimentos y maximizan de una manera que explica Cero residuos, más sabor. Irlanda es un importador de plátanos excepcionalmente grande (en 2021 ocupaba el puesto 39 entre los mayores importadores de plátanos del mundo), lo que se debe a que tiene un gran centro de maduración y distribución a las afueras de la capital (Fyffes). Sin embargo, esto también significa que a menudo hay una cantidad significativa de plátanos que tienen el potencial de acabar como residuos alimentarios. Para hacer frente a este problema, Cream of the Crop seca los plátanos sobrantes que recibe y luego los recubre de chocolate de alta calidad, lo que prolonga la vida útil y el valor de los plátanos malogrados, a la vez que los envasa en envases compostables para no agravar el problema de los residuos.



# LO MEJOR DE LO MEJOR.



## PREMIOS/ÉXITO

La fundadora de Cream of the Crop no sólo es una campeona a la hora de evitar el desperdicio de alimentos, sino que también se esfuerza por utilizar ingredientes irlandeses o locales siempre que es posible, especialmente cuando se trata de productos lácteos y no lácteos (utilizan leche de avena Flahavan's) y algunas frutas como la fresa. Sin embargo, como la idea principal de su producto es trabajar con excedentes, básicamente todo lo que les llega (irlandés o no irlandés) es bienvenido. Sin embargo, la mayor medida del impacto puede resumirse así: han evitado que más de 32.000 kg de fruta vayan a parar a los vertederos.

Otros logros son: Cream of the Crop Food ganó el Premio a la Sostenibilidad Ecológica en los Premios Nacionales de la Empresa.



NINGÚN  
ALIMENTO  
BUENO  
DEBE  
DESPERDICIA  
ARSE

## ENLACES ÚTILES.

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





## ACERCA DE

Millstream Recycling Ltd comenzó su andadura en 1995 como Millstream Power Ltd. Su fundador, Robert Hogg, se dio cuenta de que las fábricas de alimentos irlandesas enviaban enormes cantidades de residuos alimentarios a los vertederos. Esto suponía dos costes importantes: el coste del vertido absorbido por la fábrica y el enorme coste medioambiental que suponía enterrar bajo la superficie de la tierra miles de toneladas de residuos alimentarios. Sabía que muchos de estos "residuos" no eran realmente residuos, sino que tenían un valor, un valor como pienso, biogás, combustible y compost. Así nació Millstream, la primera planta de este tipo en Irlanda.

En la actualidad, Millstream Recycling está especializada en la retirada de residuos de alimentos y bebidas, subproductos, materiales degradados, dañados y caducados de instalaciones de fabricación, venta al por mayor y al por menor. Los productos recogidos se convierten en piensos, biogás, combustibles y compost.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

La jerarquía de residuos alimentarios es el núcleo de la filosofía de Millstream Recycling. Mientras que otros recicladores de alimentos pueden enviar principalmente material para digestión anaeróbica o alimentos para mascotas, su primera escala son las aplicaciones para alimentación animal. Esto es más beneficioso en el sentido de que el alimento tiene una vida más larga o se optimiza y es más respetuoso con el medio ambiente en el proceso.

En Millstream creen que no hay una solución única para la recogida de excedentes alimentarios. Mediante la evaluación de la situación actual del cliente y la identificación de sus necesidades individuales, diseñan una solución de recogida específica para cada cliente con el fin de garantizar la retirada más eficaz del material. Si el material recogido es apto para su posterior uso como pienso, convierten de forma innovadora los residuos alimentarios en piensos de alta calidad mediante una avanzada tecnología de procesamiento. Utilizan un sistema de secado de última generación que deshidrata de forma segura los alimentos sobrantes, preservando su valor nutritivo y alargando su vida útil. Esta tecnología garantiza que el pienso cumpla estrictas normas de seguridad, haciéndolo apto para el consumo del ganado. A continuación, muelen el material desecado. O venden los materiales recuperados a molinos, productores de piensos o agricultores. Su enfoque apoya una economía circular reduciendo los residuos alimentarios y convirtiéndolos en un recurso valioso.

Millstream Recycling utiliza un sistema de gestión empresarial totalmente integrado que proporciona una trazabilidad completa desde la recogida hasta el usuario final.

La empresa también se enorgullece de funcionar con sus propios paneles solares y turbinas de agua.



# RECICLADO DE RESIDUOS

*muchos de estos "residuos" no eran realmente residuos, tenían un valor*

- Fundador, Robert Hogg



## SOSTENIBILIDAD

Millstream Recycling destaca en sostenibilidad al convertir los residuos alimentarios en valiosos piensos para animales, reduciendo los residuos de los vertederos y apoyando una economía circular. Su proceso también garantiza que las empresas de origen de los materiales cumplan sus retos y normativas en materia de sostenibilidad. Su enfoque de jerarquía de residuos alimentarios minimiza el impacto medioambiental, pero también proporciona una solución sostenible para gestionar los residuos de la industria alimentaria, contribuyendo positivamente a los objetivos de sostenibilidad más amplios de reducir los residuos y promover la eficiencia de los recursos.



## PREMIOS/ÉXITO

Millstream Recycling concede gran importancia al cumplimiento de las certificaciones y normas reglamentarias, lo que garantiza la seguridad y calidad de sus productos de alimentación animal. Cuentan con la certificación del Departamento de Agricultura, Alimentación y Marina (DAFM) y operan bajo estrictas normativas de la UE, como el Reglamento sobre subproductos animales y el Reglamento sobre higiene de los piensos. Estas credenciales demuestran su compromiso con el mantenimiento de altos estándares de la industria, garantizando que sus procesos sean seguros, sostenibles y responsables con el medio ambiente, generando así confianza con sus clientes y contribuyendo a una economía circular.

## ENLACES ÚTILES.

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





## ACERCA DE

FoodCloud es una empresa social que aborda la pérdida y el desperdicio de alimentos, así como la pobreza alimentaria mediante la redistribución de excedentes alimentarios. FoodCloud fue creada en 2013 por Iseult Ward y Aoibheann O'Brien, que comparten la visión de que no se desperdicien alimentos en buen estado.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

El modelo de negocio de FoodCloud se basa en una plataforma innovadora que funciona facilitando la donación de excedentes alimentarios de empresas a organizaciones benéficas mediante un proceso ágil y eficiente. Así es como funciona:

**Registro de empresas:** Las empresas, como supermercados, productores de alimentos y minoristas, se registran en la plataforma FoodCloud. Estas empresas suelen tener excedentes de alimentos que siguen siendo seguros y nutritivos, pero que no pueden venderse por exceso de producción, fechas de caducidad próximas o imperfecciones estéticas.

**Alertas de donación de alimentos:** Cuando una empresa tiene excedentes de alimentos disponibles, utiliza la plataforma FoodCloud para publicar una alerta de donación. Esta alerta incluye detalles sobre el tipo y la cantidad de alimentos, así como el lugar y el plazo de recogida.

**Correspondencia con organizaciones benéficas:** Las organizaciones benéficas y los grupos comunitarios que también se han registrado en la plataforma reciben notificaciones de las donaciones de alimentos disponibles en su zona. A continuación, pueden optar por aceptar la donación en función de sus necesidades y de su capacidad para distribuir los alimentos.

**Recogida y distribución:** Una vez que una organización benéfica acepta una donación, se encarga de recoger los alimentos directamente en la empresa. Esto garantiza que los alimentos lleguen rápidamente a quienes los necesitan, minimizando el desperdicio y maximizando su impacto.

**Seguimiento e informes:** La plataforma también realiza un seguimiento de todas las transacciones, proporcionando a las empresas informes sobre la cantidad de alimentos donados, el impacto medioambiental (por ejemplo, la reducción de emisiones de carbono) y el impacto social (por ejemplo, el número de comidas proporcionadas). Estos datos son útiles para que las empresas demuestren su compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad social corporativa.

Así pues, la plataforma FoodCloud aprovecha la tecnología para crear una solución sencilla y escalable que aborde tanto el desperdicio de alimentos como la inseguridad alimentaria, beneficiando tanto a las empresas como a las comunidades. Sin embargo, también utilizan su plataforma como centro digital para el intercambio de conocimientos. Han creado y desarrollado una amplia gama de recursos diseñados para informar, implicar y fomentar un cambio positivo en nuestras comunidades. Su amplia gama de materiales educativos está pensada para alumnos de todos los niveles. Ya sea para una persona curiosa, un grupo comunitario/sin ánimo de lucro, un minorista de alimentos o un defensor apasionado, tienen algo relevante para todos.



## SOSTENIBILIDAD

El impacto de FoodCloud en la sostenibilidad es considerable, sobre todo en sus esfuerzos por reducir el desperdicio de alimentos y minimizar el daño medioambiental. Según informes recientes, FoodCloud ha redistribuido con éxito casi 300 millones de comidas, lo que equivale a evitar que se desperdicien más de 100.000 toneladas de alimentos. Este logro se traduce en una reducción de más de 382.000 toneladas de emisiones equivalentes de CO<sub>2</sub>, lo que demuestra su papel en la mitigación del impacto medioambiental asociado al desperdicio de alimentos.

Al redirigir los excedentes de alimentos de las empresas a organizaciones benéficas, FoodCloud no sólo conserva los recursos que intervienen en la producción de alimentos - como el agua, la energía y la mano de obra-, sino que también evita la generación de gases de efecto invernadero que resultaría de la descomposición de los alimentos en los vertederos. Sus esfuerzos son un excelente ejemplo de cómo aprovechar la tecnología para crear un sistema alimentario más sostenible y contribuir a la lucha contra el cambio climático.



## PREMIOS/ÉXITO

FoodCloud ha recibido varios premios importantes en la última década, destacando su impacto e innovación en la reducción del desperdicio de alimentos y el fomento de la sostenibilidad:

- **Impact Award de Social Entrepreneurs Ireland (2014):** Este premio reconoce el enfoque innovador de FoodCloud para hacer frente al desperdicio de alimentos y su potencial para crear un impacto social sustancial en toda Irlanda.
- **Premio del Fondo de Desarrollo de Empresas Sociales de Rethink Ireland (2018):** FoodCloud recibió este premio como parte de una asociación con Rethink Ireland, que apoya a empresas sociales de alto potencial en todo el país.
- **Premio Women of Concern (2018):** La cofundadora Iseult Ward fue galardonada con este premio inaugural, que reconoce a mujeres líderes que realizan contribuciones significativas a la justicia social y la igualdad de género.
- **Premios a las asociaciones:** FoodCloud ha sido reconocida en múltiples ocasiones por sus exitosas asociaciones con grandes minoristas como Tesco, Aldi y Lidl, que han sido fundamentales para ampliar sus esfuerzos de redistribución de alimentos en Irlanda y el Reino Unido.



## ENLACES ÚTILES.



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





## ACERCA DE

**Too Good To Go** es una empresa de impacto social que pretende reducir el desperdicio de alimentos poniendo en contacto a los consumidores con restaurantes, cafeterías y tiendas que tienen excedentes de comida al final del día. A través de su aplicación, los usuarios pueden comprar "bolsas sorpresa" de comida no vendida a un precio significativamente reducido, evitando que se desechen. Esto no solo ayuda a reducir el desperdicio de alimentos, sino que también los hace más accesibles y asequibles para los consumidores.

Too Good To Go opera en varios países, entre ellos Irlanda, y hace especial hincapié en la sostenibilidad y el compromiso con la comunidad. La empresa forma parte de un movimiento más amplio para promover una economía circular convirtiendo los residuos potenciales en un recurso valioso. Gracias a sus esfuerzos, Too Good To Go ha evitado que millones de comidas se desperdicien, contribuyendo a la lucha mundial contra el desperdicio de alimentos y el impacto medioambiental.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

**Too Good To Go** emplea varios enfoques innovadores y tecnológicos para combatir el desperdicio de alimentos, entre ellos:

**Plataforma de aplicaciones móviles:** El núcleo de la innovación de Too Good To Go reside en su aplicación móvil, que pone en contacto a los usuarios con los comercios locales que tienen excedentes de alimentos. La aplicación utiliza tecnología de geolocalización para mostrar a los usuarios restaurantes, cafeterías y tiendas cercanas que ofrecen "bolsas sorpresa" de comida no vendida a precios rebajados. Esto facilita a los consumidores encontrar ofertas y ayuda a los comercios a gestionar eficazmente su exceso de inventario.

**Análisis de datos:** Too Good To Go aprovecha la analítica de datos para optimizar el proceso de reducción del desperdicio alimentario. Mediante el análisis de datos sobre el comportamiento de los consumidores, los patrones de desperdicio de alimentos y las operaciones empresariales, ayudan a las empresas participantes a predecir mejor los excedentes, reduciendo así el desperdicio antes de que se produzca.

**Actualizaciones de inventario en tiempo real:** La app permite a las empresas actualizar la disponibilidad de sus excedentes de alimentos en tiempo real. Esto garantiza que los clientes siempre tengan acceso a la información más reciente sobre lo que está disponible, maximizando las posibilidades de vender los excedentes de alimentos antes de que se desperdicien.

**Seguimiento de la sostenibilidad:** Los usuarios de la app pueden hacer un seguimiento del impacto medioambiental de sus compras, como la cantidad de emisiones de CO<sub>2</sub> que se ahorran al rescatar alimentos. Esta función fomenta la participación continuada al destacar el impacto positivo de sus acciones en el planeta.

**Integración con sistemas de punto de venta:** Too Good To Go se integra con los sistemas de punto de venta (TPV) de los comercios para agilizar el proceso de identificación y listado de excedentes alimentarios. Esto reduce el esfuerzo manual que deben realizar los comercios para participar en la plataforma, lo que les facilita contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos.

# TOO GOOD TO GO



## SOSTENIBILIDAD

Too Good To Go avanza a pasos agigantados en el terreno de la sostenibilidad al hacer frente al despilfarro de alimentos, uno de los principales problemas medioambientales. La plataforma evita que se desperdicien millones de comidas, reduciendo significativamente las emisiones de CO<sub>2</sub> y conservando recursos. Al promover una economía circular, la empresa garantiza que los alimentos sobrantes se redistribuyan en lugar de desecharse, lo que ayuda tanto a las empresas como al medio ambiente.

Too Good To Go también concientiza sobre el desperdicio de alimentos a través de su aplicación, educando a los usuarios sobre el impacto de sus acciones. Operando en múltiples países, la empresa moviliza a millones de personas y miles de empresas en la lucha contra el desperdicio de alimentos, amplificando su impacto en la sostenibilidad a nivel mundial. Estos esfuerzos hacen de Too Good To Go una empresa líder en sostenibilidad, que combina una tecnología innovadora con un amplio compromiso comunitario para reducir el desperdicio de alimentos a escala mundial.



## PREMIOS/ÉXITO

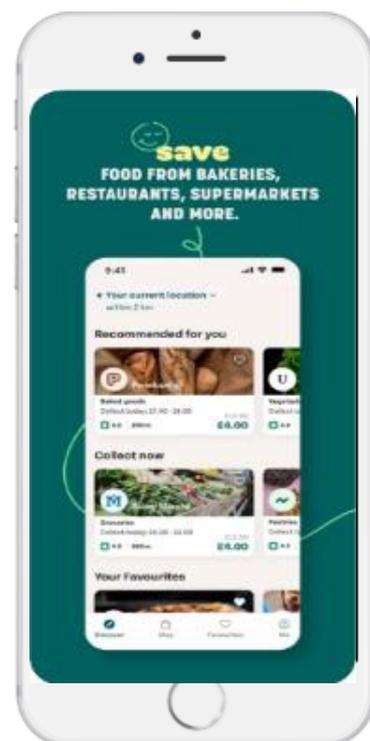
**Certificación B Corp:** Too Good To Go es una empresa certificada B Corporation, lo que significa que cumple altos estándares de rendimiento social y medioambiental, responsabilidad y transparencia.

Pero el verdadero éxito radica en las cifras. Desde su lanzamiento, Too Good To Go se ha expandido a 17 países y ha evitado que se desperdicien más de 330 millones de comidas. Cuenta con 95 millones de usuarios y 160.000 socios comerciales, lo que demuestra su impacto global y su éxito en sostenibilidad.

## ENLACES ÚTILES.



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





# ESCATAFOOD



## ACERCA DE

La industria de la anchoa genera una gran cantidad de residuos durante el proceso de salazón y curado. El chef catalán Pere Planagumà ha encontrado una forma de transformar las partes desechadas del proceso, como vísceras, espinas, sangre y recortes, en sabrosos productos como el moderno "garum". En lugar de la práctica tradicional de desechar estas partes o utilizarlas para harina de pescado y piensos, estos subproductos se utilizan ahora para crear un tesoro gastronómico que captura la esencia del Mediterráneo.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Los residuos de la producción de filetes de anchoa se transforman ahora en una gama de nuevos aromas mediterráneos sostenibles. Estos aromas proporcionan ácido glutámico puro y realzan el sabor de los alimentos. Con estos productos, los cocineros pueden crear platos más únicos y auténticos con sabores más intensos.

La materia prima, *Engraulis encrasicolus*, se decapita y se introduce en bidones azules con salmuera y anchoa. El bidón se cierra durante varios meses para permitir que se produzca el proceso de degradación enzimática de la proteína, luego se recupera el pescado y el brebaje restante se utiliza ahora para crear un garum contemporáneo.



## SOSTENIBILIDAD

Escatafood asegura la fuente de productos secundarios procedentes de la salazón de pescado sin presionar a sus proveedores, promoviendo la esencia de la economía circular.



## PREMIOS/ÉXITO

Pere Planagumà, reputado chef español, ha revolucionado la industria alimentaria no televisiva utilizando ingredientes sostenibles. Su innovadora empresa, Escatafood, ya está presente en Francia, Alemania, Italia, Noruega e Inglaterra. Planagumà también es chef ejecutivo de Pilar y Juanito, en Valencia, y tiene previsto empezar a trabajar como consultor en Dubai.

## ENLACES ÚTILES.



- [Instagram](#)
- [Artículo de El País](#)
- [Un artículo interesante](#)





# VÄCKA



## ACERCA DE

Ana Luz y Maxime Boniface fundaron en Barcelona (España) una empresa de tecnología alimentaria centrada en la producción innovadora de queso vegetal a partir de aceite de oliva y leche fermentada de semillas de melón. Sus productos, Mözza y Pumpkin Cheddar, tienen un sabor mejorado, son sostenibles y valorizan los residuos alimentarios de forma circular.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Väcka utiliza las semillas de melón para extraer una bebida vegetal alternativa a la leche animal para utilizarla en sus productos de fusión, e incorporarla gradualmente a todas sus ofertas.

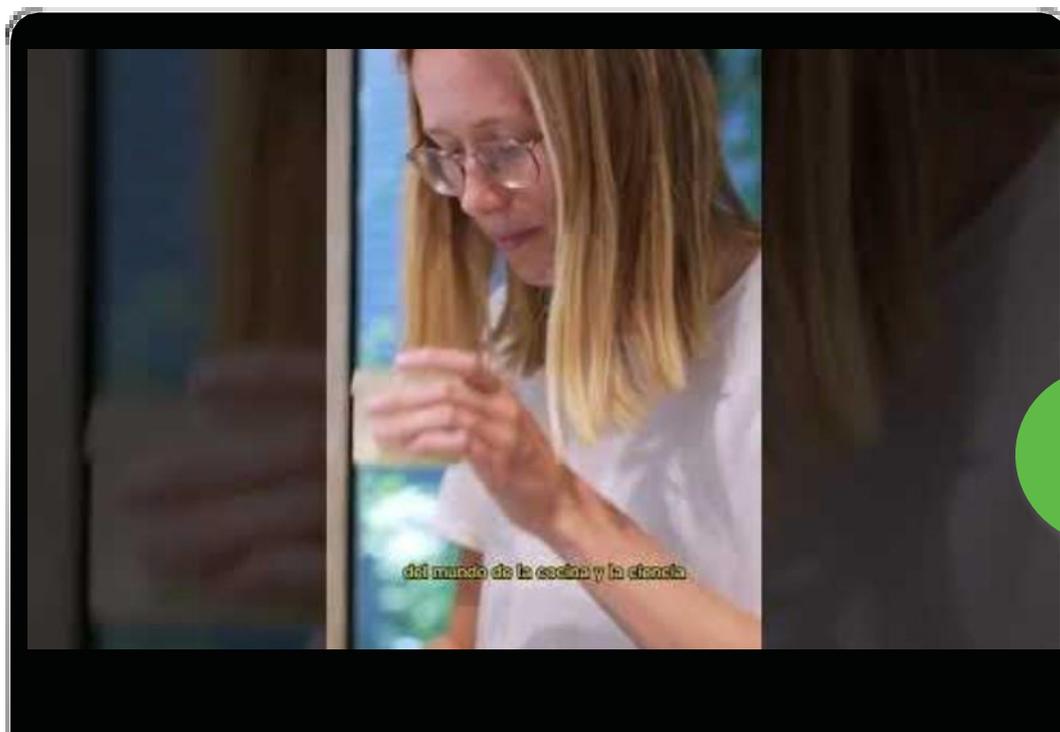
Las semillas de melón se utilizan en la cuarta gama de Väcka para crear una bebida vegetal con sabor lácteo, aromas y nutrientes. Las semillas también proporcionan una mayor capacidad de fusión que las bebidas vegetales a base de almendra. El innovador enfoque de I+D de Väcka se centra en cambiar el statu quo de la fermentación derivada de plantas, liberando el potencial de los flujos de residuos no utilizados. Colaboran con institutos y universidades para acceder a un gran biobanco de microbiología, identificando microorganismos capaces de fermentar y procesar sustratos y proteínas de origen vegetal.



## SOSTENIBILIDAD

Väcka, la empresa de quesos veganos, se ha asociado con Peris para crear una nueva cadena de suministro. La Directora General de la empresa, Luz Sanz, cree que Peris comparte la visión de Väcka sobre la sostenibilidad y la responsabilidad medioambiental. Al revalorizar los subproductos de alimentos de calidad, Väcka contribuye a mitigar los problemas medioambientales y a aportar valor y nutrición. Como empresa emergente de tecnología alimentaria, Väcka busca socios inversores que compartan sus valores y su visión, centrándose en las capas financiera, de producción y de distribución para lograr un impacto sostenible en el suministro de alimentos.





## PREMIOS/ÉXITO

En cinco años, Väcka aspira a convertirse en líder del mercado de alternativas al queso, generando 1,1 millones de euros en febrero de 2023. Su ambición es llegar al máximo número de personas a través de las cadenas minoristas y los servicios de restauración, y aspiran a que se les escuche en todos los idiomas y se les considere un proveedor de calidad.



## ENLACES ÚTILES:

- [Página web](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [Artículo de Vegconomist](#)
- [Un artículo interesante](#)





## ACERCA DE

Paturpat fue creada en 2016 por Udapa y es una cooperativa formada por productores agrícolas, gestores empresariales y trabajadores, para facilitar el uso de patatas de alta calidad culinaria, pero con un aspecto visual menos atractivo.

Paturpat desarrolla productos listos para consumir con estas patatas "poco atractivas", los denominados productos de 5ª gama para la gran distribución, la hostelería y la industria alimentaria. Desde su creación, partieron de la premisa de fabricar productos de patata listos para consumir con altos estándares de calidad organoléptica, conscientes de que los consumidores demandan alimentos rápidos y fáciles de preparar, pero no están dispuestos a perder el valor de la cocina tradicional.

En 2020 nace una nueva marca UDAPA FÁCIL, una gama de productos de conveniencia sabrosos, rápidos y fáciles de usar. En 2024 esperan realizar nuevas inversiones para aumentar su capacidad industrial.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

En 1993 se creó Udapa, un proyecto cooperativo que combina cooperativas de productores agrícolas, trabajadores y crédito, para mejorar y racionalizar la producción y comercialización de patatas frescas.

En 2016, Paturpat se creó gracias a una amplia labor de investigación y colaboración con centros tecnológicos agroalimentarios para atender las tendencias cambiantes de los consumidores. Esta empresa con valores cooperativos, hace hincapié en la implicación humana y en los principios de la economía circular. Se adapta a las necesidades y tendencias del mercado, marcando un referente en innovación y sostenibilidad, ya que sus productos elaborados por la cooperativa alavesa no solo ofrecen comodidad y beneficios para la salud de los consumidores, **sino que abordan el problema del desperdicio alimentario, revalorizando aquellos tubérculos que, siendo nutritivos, se desechan por no cumplir los estándares estéticos.**

La creación de Paturpat ha generado un importante impacto económico, evidenciado por el incremento en la generación de empleo y el crecimiento empresarial alcanzado en muy poco tiempo. La filial Udapa ha demostrado su capacidad para identificar nuevas oportunidades de mercado, ampliando su presencia tanto en el sector de la industria alimentaria y el canal HORECA, como en el retail con la marca Udapa fácil.



## SOSTENIBILIDAD

Paturpat, que fabrica productos de conveniencia y salud, ha tenido un impacto significativo en la economía al aumentar el empleo y el crecimiento empresarial. La filial Udapa ha identificado nuevas oportunidades de mercado en la industria alimentaria, el canal HORECA y el comercio minorista con la marca Udapa fácil

# PATURPAT



## PREMIOS/ÉXITO

Paturpat ganó el Premio Lanzadera en Fruit Attraction en 2017, reconociendo su destacado proyecto de innovación y emprendimiento en el sector hortofrutícola.

Paturpat recibe el premio BTEM 2024 en la categoría de Innovación de Mercado por su innovadora patata de 5ª gama lista para consumir, que aborda el desperdicio de alimentos y proporciona comodidad y beneficios para la salud al tiempo que reutiliza tubérculos nutritivos que a menudo se desechan.

El jurado elogió el impacto económico de Paturpat, citando el aumento del empleo y el crecimiento empresarial. La filial de Udapa identificó nuevas oportunidades de mercado en alimentación, HORECA y comercio minorista, demostrando su capacidad para identificar nuevas oportunidades de mercado.

Las previsiones de crecimiento de Paturpat hasta 2026 indican potencial y ambición, con una facturación de más de 20 millones de euros desde su creación hace siete años.

### Premios BTEM

*Los premios BTEM, promovidos por el CLUSTER ALIMENTARIO VASCO y AZTI, reconocen el esfuerzo innovador de las empresas alimentarias vascas de la región.*



## ENLACES ÚTILES.

- [Página web de Paturpat](#)
- [LinkedIn](#)
- [Facebook](#)
- [Página web de Udapa](#)





## ACERCA DE

DeliKatetxe es una empresa local de caldos para hostelería del País Vasco y Navarra, disponibles en tiendas, carnicerías, charcuterías, tiendas gourmet y supermercados. Todos los productos se elaboran con gallinas camperas de caseríos vascos y navarros - Baserritarras.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Los *baserritarras* crían gallinas con especial cuidado (en pequeñas granjas con alimentación natural y dedicación), ofreciendo el [Eusko Label](#), [Reyno Gourmet](#), y huevos ecológicos. El **Eusko Label** es una marca de garantía y calidad superior cuyo signo gráfico es la K y se utiliza para identificar los productos agroalimentarios producidos, y transformados en la Comunidad Autónoma de Euskadi, cuya calidad, especificidad o singularidad supera la media general.

En 2019, DeliKatetxe, una cooperativa de transformación alimentaria, se propuso capitalizar la escasa venta comercial de carne de gallina tras el ciclo de puesta de huevos. Se trata de una empresa de carne de gallina campera, que nació tras la recomendación de una baserritarra. Su cofundadora, Edurne García Arrieta, transformó las gallinas en caldo de pollo y puso en marcha una fábrica de producción en Elorrio en 2021.

La gallina, antaño una carne muy apreciada, había desaparecido de nuestras cocinas debido a la rentabilidad de la cría de pollos a gran escala. Las gallinas, con su naturaleza más firme y sus tiempos de cocción más largos, dan como resultado una carne nutritiva, rica en proteínas y con un rico perfil de sabor. DeliKatetxe ofrece pollo de corral de cocción lenta procedente de granjas familiares locales, adecuado para realzar platos o disfrutarlo solo. Utilizan un método de descremado natural para crear caldos clarificados, que ha llamado la atención de las marcas, y ahora distribuyen consomé de pollo y carne bajo la marca Eroski Seleqtia, un producto esterilizado y seco que no necesita conservación en frío. Los recortes de pollo se utilizan para diversos productos, como confits, albóndigas, salsas y caldo de hueso para mascotas. Tras obtener el caldo para consumo humano, los huesos se someten a un tratamiento adicional de más de 20 horas para crear el caldo para mascotas.



# DELIKATETXE



## SOSTENIBILIDAD

La empresa se abastece de ingredientes de productores locales, baserri, que crían animales con esmero, respetando el medio ambiente, y utiliza carne y verduras de fábricas de Elorrio, certificadas por el bienestar animal.

Utilizamos gallinas 100% camperas con la Etiqueta Eusko, ecológicas, o huevos Reyno Gourmet, criadas en granjas locales con acceso a los pastos y certificadas en bienestar animal.

Una gran fábrica del País Vasco genera energía utilizando paneles solares y reduce su consumo energético mediante procesos de producción innovadores. Se abastecen de pollos y gallinas de pequeños productores y utilizan ollas solares para cocinar el pollo, la carne y las verduras y obtener un sabroso caldo, fomentando la economía circular y las recetas tradicionales, y creando una cooperativa para este ambicioso proyecto.

Gracias a esta combinación de tradición y modernidad, pueden fabricar sus productos utilizando el menor número posible de recursos.



## PREMIOS/ÉXITO

En 2024, Eroski Seleq̄tia empezó a distribuir consomé de pollo y carne, un producto esterilizado y seco desarrollado en el marco del proyecto Straight2Market de EIT Food, una comunidad europea líder en innovación en el sector agroalimentario.

DeliKatetxe ha lanzado Weso, una línea de alimentos para perros y gatos con caldo de huesos, cuyo objetivo es mejorar la digestión y la salud de las articulaciones. La marca ya se distribuye en España y Portugal, con posibilidades de exportación a Europa, EE.UU. y Sudamérica.

El cofundador de DeliKatetxe tiene previsto colaborar con Leartiker para crear paté de pollo, elaborar muslos de pollo en escabeche con un productor local de vinagre ecológico y producir caldos de verduras para la marca Weso. Su objetivo es crecer orgánicamente junto a sus proyectos.

## ENLACES ÚTILES.

- [Página web](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [Artículo 1](#)
- [Artículo 2](#)





## ACERCA DE

Calor Renove pertenece a un grupo energético con más de 25 años de experiencia relacionado con la distribución de energías petrolíferas. Fue fundado en 2012 por José Domínguez Cazorla en Córdoba (España) y se dedica exclusivamente a las energías renovables y ecológicas, respetuosas con el medio ambiente, que reducen nuestra dependencia de fuentes externas y proporcionan un considerable ahorro económico, al tiempo que protegen los recursos forestales de España.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

La empresa se dedica al suministro e instalación de diversos sistemas de calefacción por biomasa, como las estufas de pellets, una forma popular de calefacción por biomasa. Las estufas de pellets queman pellets fabricados a partir de materiales orgánicos residuales comprimidos, como virutas de madera, serrín y otros residuos de biomasa, como cáscaras de almendra y huesos de aceituna. Estas estufas están diseñadas para ser eficientes y respetuosas con el medio ambiente, proporcionando una solución de calefacción sostenible.

Calor Renove también ofrece una gama de combustibles de biomasa, esenciales para el funcionamiento de sus sistemas de calefacción, entre los que se incluyen:

- 1. Pellets de madera:** Fabricados a partir de serrín comprimido obtenido como residuo de la industria maderera, limpieza de bosques, podas, etc., son un combustible de biomasa común y eficiente. Son conocidos por su alta densidad energética y su bajo contenido en humedad, lo que los convierte en una fuente eficaz de calor.
- 2. Huesos de aceituna:** Los huesos de aceituna son un subproducto de la producción de aceite de oliva. Se valoran por su alto poder calorífico y son una forma sostenible de reutilizar los residuos agrícolas. La energía obtenida de los huesos de aceituna cuesta un 90% menos que la del gasóleo. Su suministro está garantizado debido a la gran producción de aceitunas del sector agrícola andaluz.
- 3. Cáscaras de almendra:** Las cáscaras de almendra, que normalmente se desechan como residuos agrícolas, también pueden utilizarse como combustible de biomasa. Proporcionan una opción de calefacción eficiente, renovable y ecológica, aprovechando subproductos agrícolas locales para generar energía.



# CALOR RENOVE

*Convierte un árbol  
en leña y podrá  
arder para ti, pero  
ya no florecerá ni  
producirá frutos.*

- Rabindranath Tagore

## ENLACES ÚTILES.

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



## SOSTENIBILIDAD

Calor Renove es una empresa comprometida con la sostenibilidad, especialmente en la producción de combustibles de biomasa. Sus esfuerzos en materia de sostenibilidad incluyen:

**Abastecimiento sostenible:** Calor Renove prioriza el uso de materiales de biomasa de origen local, reduciendo las emisiones del transporte y apoyando las economías locales. Utilizan biomasa residual procedente de actividades agrícolas y forestales, garantizando que las materias primas sean renovables y no contribuyan a la deforestación.

**Reducción de la huella de carbono:** El proceso de producción de Calor Renove está diseñado para minimizar las emisiones de carbono. Al utilizar biomasa, la empresa contribuye a reducir la huella de carbono global en comparación con los combustibles fósiles.

**Eficiencia energética:** Han invertido en instalaciones de producción modernas y eficientes desde el punto de vista energético. Estas instalaciones están optimizadas para reducir el consumo de energía durante la producción de combustibles de biomasa, lo que mejora aún más la sostenibilidad de sus operaciones.

**Minimización de residuos:** Se realiza a lo largo de todo el proceso de producción. Al utilizar subproductos y asegurarse de que cada parte de la biomasa se utiliza de forma eficaz, Calor Renove reduce la cantidad de residuos generados y promueve una economía circular.

**Compromiso con la comunidad y educación:** Calor Renove colabora activamente con la comunidad para promover los beneficios de los combustibles de biomasa y educar al público sobre prácticas energéticas sostenibles. La empresa apoya iniciativas que fomentan la adopción de fuentes de energía renovables y trabaja para concienciar sobre el impacto medioambiental de las opciones energéticas.



## PREMIOS/ÉXITO

**Certificaciones y conformidad:** La empresa se adhiere a una estricta normativa medioambiental y cuenta con certificaciones que verifican la sostenibilidad de sus productos de biomasa. Estas certificaciones garantizan a los consumidores que los productos de Calor Renove son respetuosos con el medio ambiente y se producen de forma responsable, lo que encaja perfectamente con la creciente demanda de soluciones energéticas sostenibles en España.



# Zelai Txiki



## ACERCA DE

Zelai Txiki, situado en las colinas sobre el barrio de Gros en Donostia/San Sebastián, es un restaurante bien considerado conocido por su cocina vasca y las espectaculares vistas de la ciudad desde su terraza. Bajo la dirección del chef Juan Carlos Caro, Zelai Txiki ofrece una cocina de autor que integra prácticas sostenibles. En su carta destacan platos como el arroz cremoso con almejas, el rodaballo salvaje a la plancha con ajo y aceite de oliva o el cochinillo a la segoviana. Estos platos, junto con la experiencia gastronómica panorámica, hacen que lugareños y visitantes vuelvan.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

El restaurante Zelai Txiki se transformó en un establecimiento de cero residuos tras la pandemia, gracias a una profunda reflexión sobre cómo mejorar durante el cierre temporal. Con la ayuda de colegas del sector, pusieron en marcha estrategias para minimizar los residuos y maximizar la sostenibilidad.

Las **prácticas** que benefician tanto al medio ambiente como a la empresa son:

- Huerto propio: recuperaron un terreno baldío para cultivar sus propias hortalizas, gestionadas según el calendario lunar de Michael Gros.
- Recogida de agua de lluvia: Implantación de un sistema de recogida y almacenamiento de agua de lluvia.
- Paneles solares: Estos paneles cubrirán entre el 35 y el 40% del consumo eléctrico, lo que reducirá aún más el gasto energético y la huella de carbono.
- Horno de leña y pellets: Utilizan un horno de leña que funciona con pellets, aprovechando el calor residual para cocinar a baja temperatura y calentar agua.
- Eficiencia energética: Instalación de luminarias LED para reducir el consumo eléctrico.
- Reciclaje y reutilización: Reciclan el aceite usado para fabricar jabón, utilizan las cenizas de la parrilla para producir lejía y separan y reciclan plásticos, cartón y vidrio.
- Compostaje: Utilizan residuos vegetales para crear compost, enriqueciendo la tierra de su huerto. El café molido también se utiliza en el huerto.
- Gestión de residuos orgánicos: Acuerdo con el ayuntamiento para la correcta gestión de los residuos de pescado y carne.
- Alimentación animal: Los pollos se alimentan con restos de pan y verduras.

También emplean **técnicas innovadoras** para mejorar la sostenibilidad, como:

- reducir el consumo de agua mediante métodos de cocina avanzados.
- innovar en la conservación y preparación de alimentos para minimizar los residuos.
- colaborar con científicos y ecologistas para mejorar las prácticas.

El equipo de Zelai Txiki ha trabajado duro para cambiar su mentalidad y garantizar la correcta aplicación de estas prácticas, enfrentándose a retos como la burocracia, pero avanzando con paso firme hacia sus objetivos de sostenibilidad y eficiencia.

# ZELAI TXIKI.



## SOSTENIBILIDAD

El restaurante **demuestra** un firme compromiso con la sostenibilidad, centrándose en la responsabilidad medioambiental y la gastronomía sostenible.

**Aplican** prácticas que reducen los residuos, disminuyen la huella de carbono y fomentan el uso de ingredientes locales y ecológicos. Esto incluye:

- Abastecimiento local de ingredientes para reducir las emisiones del transporte.
- Utilizar productos de temporada para minimizar el impacto ambiental.
- Emplear técnicas de reducción de residuos, como el compostaje y el reciclaje.
- Utilización de equipos de cocina energéticamente eficientes y fuentes de energía sostenibles.

Adoptan prácticas éticas, como el trato justo del personal, se abastecen de ingredientes de proveedores que dan prioridad al bienestar animal y colaboran con la comunidad local para apoyar sistemas alimentarios sostenibles.

**Educ**an a sus clientes y al público en materia de sostenibilidad mediante

- facilitar información sobre el origen de sus ingredientes.
- compartir sus iniciativas y objetivos de sostenibilidad con los usuarios.
- organizar talleres o actos de sensibilización sobre prácticas sostenibles.

## ENLACES ÚTILES.

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



## PREMIOS/ÉXITO

Recibió una Estrella Michelin Verde en 2024, un galardón introducido por la Guía Michelin para reconocer a los restaurantes que están a la vanguardia de las prácticas sostenibles. Indica que un restaurante no solo destaca por su excelencia culinaria, sino que también lidera la promoción y la práctica de la sostenibilidad. Es una marca de distinción que destaca la dedicación del restaurante a preservar el medio ambiente y apoyar sistemas alimentarios sostenibles como el del restaurante Zelai Txiki.





## ACERCA DE

Ley® es una marca italiana de la empresa sostenible *Circular Food*, cuyo objetivo es transformar materiales de desecho en productos alimenticios sanos y sabrosos. *Circular Food* cree firmemente en el upcycling y lo ve como una oportunidad para "hacer más con menos", contribuyendo a la salud del planeta y de las personas, garantizando la seguridad alimentaria y ahorrando los limitados recursos del planeta. El reto más difícil para **la Alimentación Circular** en estos momentos es educar al público y asegurarle que los productos derivados de los residuos alimentarios son buenos y beneficiosos para las personas y el medio ambiente, lo que conduce a un modelo de consumo más sostenible para nuestra civilización. El final de un ciclo puede ser el principio del siguiente. LEY es prueba de ello



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Mediante un proceso patentado, secan granos usados de cervecería para producir una harina que contiene un alto porcentaje de fibra, es rica en proteínas y es fuente de hierro. Para producir Ley recogen el grano usado húmedo, compuesto por cebada y malta fermentadas, recuperando así un residuo de procesamiento y ayudando a las cervecerías a eliminarlo.

Gracias a un innovador proceso de secado, *Circular Food* reduce considerablemente el tiempo y los costes de transformación, garantizando el pleno respeto de las propiedades organolépticas del producto y contribuyendo al bienestar del planeta.

Una vez molida, la trilla de cerveza se transforma en una excelente harina lista para convertirse en un ingrediente sano e innovador para elaborar pan, galletas, pizza, pasta y otras recetas con un sabor inconfundible



## SOSTENIBILIDAD

Como su nombre indica, *Circular Food* se basa en el concepto de circularidad. Se trata de un método antidesperdicio, sostenible, circular y cooperativo que gira en torno al deseo de reincorporar a la cadena alimentaria subproductos de la industria alimentaria que aún tienen mucho valor o valor.



# LEY



## PREMIOS/ÉXITO

El éxito radica no sólo en la idea, ya loable en sí misma, de dar una segunda vida a los residuos de cebada malteada que la fermentación no ha transformado en cerveza, sino también en el uso de plantas tecnológicamente avanzadas capaces de cambiar radicalmente el modelo de producción tradicional reduciendo los tiempos de producción y mejorando las cualidades organolépticas del producto, manteniendo intactos sus valores nutricionales. Todo ello con un ahorro del 60% en las necesidades energéticas, la reducción del impacto del CO<sub>2</sub>, la recuperación del agua extraída y la no utilización de combustibles fósiles.



## ENLACES ÚTILES



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





# BIOVA PROJECT



## ACERCA DE

El proyecto Biova es una start-up innovadora italiana que se centra en reducir el desperdicio de alimentos creando productos que siguen los principios de la economía circular y el upcycling. El negocio se basa en un modelo en el que recoge el pan no vendido (pulpa de pasta o incluso arroz) de grandes superficies o de entidades locales con las que ha establecido una relación y lo utiliza para sustituir hasta un 30 por ciento de la materia prima tradicionalmente utilizada para fabricar cerveza: la malta de cebada. La cerveza se elabora en cervecerías locales ya existentes y se comercializa a través de los mismos canales de suministro que el pan no vendido, con una etiqueta que indica el origen del pan utilizado. Pero el círculo no acaba ahí, ya que el proyecto Biova ha encontrado la manera de reutilizar también los residuos de cerveza para producir aperitivos y fabricar los envases de los propios productos.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Por cada 150 kilogramos de pan recuperado, producen 2.500 litros de cerveza premium en su fábrica asociada más cercana, con lo que ahorran un 30% de la materia prima necesaria, la malta de cebada, y ahorran 1.365 kilogramos de emisiones de CO<sub>2</sub> al medio ambiente.

Después de dar esta fantástica ración, la malta de cebada restante se llama "trilla" y sigue estando maravillosamente llena de proteínas, fibra y minerales, pero con mucho menos azúcar. De este modo, Ri-snack gana en todos los frentes: es más sostenible (ya que utiliza un 30% menos de materias primas), es más sano, NUNCA está frito y ¡sabe de maravilla! Una estrategia win-win en toda regla. Este es el espíritu de Biova, que transforma los excedentes alimentarios en productos de nuevo valor: primero la cerveza y luego los aperitivos. El Ri-Snack™ del Proyecto Biova es un crujiente aperitivo de malta de cebada.

Además de los aperitivos, también han pensado en reutilizar los granos usados, que son residuos cerveceros, de otra forma, para fabricar bioplástico y biopolímeros con los que hacer las etiquetas o los cuencos que contendrán los aperitivos. Van por buen camino: el estudio del material ya está terminado, ha obtenido la certificación alimentaria y el molde está listo. Intentan hacer todo el upcycling alimentario posible con un tipo de reutilización que incluye contextos inesperados.



# PROYECTO BIOVA



## SOSTENIBILIDAD

El pan es mucho más eficaz que la malta porque sustituye a una materia prima que consume mucha energía. Así, al utilizarlo en su "segunda vida", es decir, cuando ya se ha convertido en residuo para el sistema, Biova pasa a recuperar una fuente muy elevada de azúcares. Por tanto, pueden decir que recuperan una verdadera fuente de energía, simplemente alargando el ciclo de vida de un alimento. Al reducir la malta de cebada primaria también se produce un ahorro económico, ya que la cebada tiene que cultivarse, con los consiguientes gastos de tierra, agua y energía, transportarse (a menudo se envía a Alemania para el malteado aunque se cultive en Italia) y envasarse. Incluso la actividad de recuperación del pan, que hay que procesar para conservarlo, almacenarlo, hacerlo apto para la fabricación de cerveza, triturarlo y luego utilizarlo, es una cadena de suministro muy corta porque tiene lugar en centros creados en el ámbito local y tiene un impacto limitado en las emisiones.

Un modelo de economía circular: se puede fabricar cerveza a partir del pan, y esta cerveza se reutiliza para las mismas entidades que han proporcionado el pan sobrante y así pueden comunicar su participación en un proyecto de reutilización, upcycling y reducción del uso de materias primas a través de actividades de co-branding, lo que crea conciencia en la comunidad.



## PREMIOS/ÉXITO

Los objetivos de circularidad alcanzados por el Proyecto Biova en un año de funcionamiento son: 4.500 kilogramos de CO<sub>2</sub> ahorrados por la gestión del pan no vendido; 5.000 kilogramos de CO<sub>2</sub> ahorrados por la reducción de malta de cebada; 3.000 kilogramos de pan no vendido recuperados; 3.000 euros donados a organizaciones sin ánimo de lucro; 54,20 toneladas de botellas y latas recicladas; 1.076 euros de dinero público ahorrados por no enviar residuos a vertederos.

La empresa es ahora una B Corp certificada con una puntuación de 98,3. Esto significa que B Lab ha verificado que la empresa cumple altos niveles de desempeño social y medioambiental, transparencia y responsabilidad.

## ENLACES ÚTILES.

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





ORANGE FIBER



### ACERCA DE

Orange Fiber crea materiales de moda sostenibles e innovadores a partir de subproductos de la industria del zumo de cítricos, utilizando procesos innovadores y patentados y colaborando con líderes del sector. Se esfuerzan por crear buenas prácticas circulares en toda la cadena de suministro textil de la moda, ayudando a dar forma a un nuevo concepto de lujo basado en un estilo de vida ético y sostenible.



### INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Upcycling: TENCEL™ y fibra naranja

Orange Fiber y el Grupo Lenzing, líder mundial en la producción de fibras textiles especiales a partir de la madera, colaboran para producir la primera fibra de lyocell de la marca TENCEL™ fabricada a partir de celulosa de naranja y celulosa de madera. Producida mediante el mismo proceso de producción de ciclo cerrado galardonado que las fibras TENCEL™ Lyocell estándar, TENCEL™ Limited Edition x Orange Fiber ayuda a promover la sostenibilidad en la cadena de suministro textil y de la confección y a redefinir los límites de la innovación en la producción de fibras celulósicas.

En las plantas de Sicilia, la empresa obtiene celulosa a partir de pulpa de cítricos, cuya eliminación tendría en cambio un coste económico y medioambiental importante. Gracias a una asociación con el Grupo Lenzing, la pulpa de cítricos se transforma en la fibra textil que es el corazón palpitante de estos tejidos circulares: la TENCEL™ Limited Edition x Orange Fiber. La patente de extracción de celulosa de Orange Fiber, presentada en 2014 en Italia, también se ha extendido a los principales países productores de zumo de cítricos con el objetivo de aplicar su tecnología en los mercados más prometedores, aumentando así su impacto. En 2014, la fibra de naranja registró su marca, que identifica los productos que contienen sus hilos y tejidos exclusivos. A través de etiquetas específicas, los clientes finales pueden reconocer las prendas y el mobiliario de las marcas que han elegido estos tejidos cítricos para sus creaciones.



# FIBRA NARANJA .



## SOSTENIBILIDAD

Desde sus inicios, la misión de Orange Fiber ha sido crear tejidos circulares a partir de desechos de cítricos de Italia, para contribuir activamente a un futuro cada vez más respetuoso con el medio ambiente de la industria textil. El "pastazzo", es decir, lo que queda después de la producción de jugo de cítricos, representa el 60 por ciento del peso de la fruta fresca y, a través de sus procesos patentados y una cadena de suministro transparente, se transforma en hilo y tela para marcas y diseñadores que se preocupan por la sostenibilidad.



## PREMIOS/ÉXITO

Desde su fundación en 2014 hasta hoy, Orange Fiber ha logrado importantes hitos y ha pasado de ser una startup a una pyme innovadora reconocida internacionalmente por su compromiso con la producción textil innovadora y sostenible. A lo largo de los años, la empresa ha recibido numerosos premios y reconocimientos, como el Social Innovation Tournament by EIB Institute (finalista), Mass Challenge Switzerland, MF Supply Chain Awards, Fashion for Good Accelerator program, Global Change Award, Elle Impact 2 For Women Award Italia, Ideas for Change Award y los Green Carpet Fashion Awards. En 2020, la empresa fue seleccionada como nominadora para la iniciativa mundial Earthshot Prize de la Fundación Real del Duque y la Duquesa de Cambridge.

## ENLACES ÚTILES.

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





REBORN  
naste  
BEAUTY



## ACERCA DE

Los productos de belleza Naste dan una segunda vida a los subproductos agroalimentarios resultantes de los procesos de producción. Tras minuciosos estudios y avanzados procesos tecnológicos, estos cosméticos se formulan y combinan con otros ingredientes naturales para aprovechar las propiedades de la materia prima utilizada y garantizar la máxima eficacia para la piel facial y corporal.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Las cáscaras y semillas de manzana, que se desechan en el proceso de producción del zumo ecológico, se convierten en pasta de manzana, un ingrediente funcional y naturalmente antioxidante.

Gracias a procesos tecnológicos avanzados, se obtiene un ingrediente funcional y naturalmente antioxidante por la presencia certificada de nutrientes naturales, entre ellos polifenoles, fibra, catequinas y azúcares. Los beneficios de la pasta de manzana sobre la piel son muchos: purificante y antioxidante por naturaleza, sus propiedades naturales aportan luminosidad y firmeza a todo tipo de pieles.

Uno de los ingredientes básicos de la línea cosmética NASTE Beauty es la pasta de manzana. 100% upcycled, se obtiene recuperando las cáscaras y las semillas de las manzanas de los Baluartes Slow Food.

Naste también ha formulado la primera línea capilar de economía circular utilizando un extracto de avellana derivado del procesamiento de la harina desaceitada del fruto, un componente que normalmente no se utiliza. La avellana se combina con ingredientes naturales y queratina vegetal para elaborar tratamientos que reestructuran, iluminan y protegen la película capilar.

Para reducir aún más el impacto medioambiental, los productos se formulan con espuma dosificada para minimizar el consumo de agua.



# NASTE BEAUTY



## SOSTENIBILIDAD

Los cosméticos, veganos y ecológicos certificados, se fabrican con energía renovable mediante un proceso que recupera el agua utilizada en su elaboración. Los tarros de la crema y la mascarilla facial son de vidrio reciclado, uno de los materiales con menor impacto a lo largo de su ciclo de vida, mientras que los envases de todos los productos son de materiales reciclados fácilmente reciclables a su vez.



## PREMIOS/ÉXITO

### LA IMPORTANCIA DE MARCAR LA DIFERENCIA

*"La fábrica no puede fijarse sólo en el índice de beneficios. Debe distribuir riqueza, cultura, servicios, democracia. Creo en la fábrica para los hombres, no en los hombres para la fábrica".*  
Adriano Olivetti

Naste beauty siguió esta famosa frase y se centró en construir una red de relaciones para continuar este principio a lo largo del camino del crecimiento empresarial.

De ahí surgió la colaboración con la cooperativa social "Dalla Stessa Parte", presente en la región del Piemonte desde hace más de 40 años. La cooperativa fue creada por Franco Malerba, un joven emprendedor que había quedado parálítico y que había vivido en primera persona toda la dramática marginación de las personas con discapacidad. La misión de la cooperativa es crear las condiciones y llevar a cabo las intervenciones necesarias para que la emancipación de los discapacitados sea un éxito y deje de haber discriminación.

Naste Beauty comparte la misma misión que Dalla Stessa Parte: generar impacto social y trabajar para que el mundo laboral sea justo y respetuoso. Por eso han empezado a contar con Dalla Stessa Parte y su equipo que, a diario, gestiona toda la logística y el envío de los pedidos que llegan directamente in situ. Ayudar a quienes lo necesitan a volver a la vida activa y a sentirse parte esencial de la sociedad es motivo de gran orgullo y felicidad para la empresa y una parte fundamental y agradable de nuestro trabajo.

## ENLACES ÚTILES.

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





## ACERCA DE

La actividad del Banco Alimentare, como la de todos los Bancos de Alimentos de Europa, tiene como objetivo contribuir a paliar el problema del hambre, la marginación y la pobreza, así como promover la lucha contra el desperdicio de alimentos, en colaboración con las instituciones nacionales y europeas. Para ello, el Banco Alimentare coordina las donaciones y ayuda a organizar la recuperación de los excedentes de la cadena de suministro de alimentos, por parte de las Organizaciones de Bancos de Alimentos (OBA) que, a su vez, distribuyen los alimentos gratuitamente a las Organizaciones Territoriales Asociadas (OTAS).

En la actualidad, el Banco Alimentare está formado por 21 Organizaciones Banco Alimentare repartidas por todo el país y la Fundación, que establece las directrices estratégicas y mantiene las relaciones institucionales, además de desempeñar un papel representativo a escala nacional e internacional. Las actividades del Banco Alimentare reportan diversos beneficios, entre los que se incluyen:

- **social:** se recogerán alimentos para distribuirlos entre las personas necesitadas
- **económico:** las empresas que donen alimentos tendrán menos costes de almacenamiento o eliminación
- **medioambientales:** estas acciones reducen la generación de residuos y, por tanto, la huella de carbono
- **educación:** "Compartir nuestras necesidades para compartir el sentido de la vida".



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Banco Alimentare demuestra innovación en varias áreas clave relacionadas con la evitación del desperdicio de alimentos:

**Tecnología avanzada:** Utilizan plataformas digitales e IA para optimizar la recuperación de alimentos, poniendo en contacto en tiempo real los excedentes con organizaciones benéficas.

**Colaboración con startups:** En colaboración con nuevas empresas de tecnología alimentaria, ponen a prueba soluciones innovadoras como aplicaciones que conectan a donantes con receptores y técnicas avanzadas de conservación de alimentos.

**Prácticas de economía circular:** Convierten los residuos alimentarios no comestibles en bioenergía o compost, ampliando la cadena de valor de los productos alimentarios.

**Plataformas educativas:** El Banco Alimentare utiliza herramientas interactivas en línea para educar al público sobre el desperdicio de alimentos y ofrecer consejos de reducción a medida.

**Cadena de suministro dinámica:** Su gestión adaptable de la cadena de suministro responde rápidamente a las fluctuaciones en las donaciones de alimentos, garantizando un desperdicio mínimo.

**Colaboraciones empresariales:** Son pioneros en iniciativas de "Food Sharing" y trabajan con supermercados en estrategias innovadoras para reducir los residuos en el comercio minorista.

# BANCO ALIMENTARE

*Cada día recuperamos  
alimentos para quienes  
más lo necesitan...*

**119.138**

**Toneladas de  
alimentos en 2023**

**1.793.612**

**Personas ayudadas en  
2023**



## ENLACES ÚTILES.

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



## SOSTENIBILIDAD

Banco Alimentare, está alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030 y lo demuestra a través de varias iniciativas clave:

**Recuperación y redistribución de alimentos:** La organización recupera alimentos sobrantes de la industria agroalimentaria, cadenas minoristas y eventos, y los redistribuye a organizaciones benéficas que apoyan a los necesitados, evitando así el despilfarro y ayudando a las poblaciones vulnerables.

**Asociaciones:** Colaboran con productores, distribuidores y minoristas de alimentos para desviar los alimentos no vendidos o a punto de caducar de los vertederos a quienes los necesitan.

**Fomento de la economía circular:** Al reutilizar alimentos que de otro modo se desperdiciarían, reducen el impacto medioambiental y amplían el ciclo de vida de los productos alimentarios.

**Educación:** Conciencian a la población sobre el desperdicio de alimentos y la sostenibilidad, fomentando el consumo responsable.

**Logística eficiente:** Su red logística optimizada garantiza que los alimentos lleguen a los beneficiarios de forma rápida y segura, minimizando el desperdicio.

Los esfuerzos del Banco Alimentare reducen los residuos de los vertederos, disminuyen las emisiones de gases de efecto invernadero y apoyan la seguridad alimentaria.



## PREMIOS/ÉXITO

En 2022 Lucha contra el despilfarro: Banco Alimentare fue galardonado con el Gran Premio Desarrollo Sostenible ad honorem. - Financial Services for SDGs, el evento histórico que impulsa el sistema financiero italiano hacia las cuestiones de desarrollo sostenible.

En 2022 recibió el Impact Award: La iniciativa se creó con motivo del 10º aniversario del Salón de la RSE para recompensar a las organizaciones capaces de medir y evaluar el impacto medioambiental y social generado por proyectos que contribuyen de forma concreta al desarrollo sostenible.





# Ricehouse<sup>®</sup>



## ACERCA DE

Ricehouse Benefit Corporation, comenzó su andadura como startup en 2016 con el objetivo de crear un impacto positivo en la sociedad promoviendo un cambio responsable. Tiziana Monterisi, cofundadora y CEO, a través de sus veinte años de experiencia como arquitecta puso en marcha este proyecto junto con Alessio Colombo, geólogo, COO y cofundador.

Ricehouse es un modelo completo de economía circular, que desarrolla una gama completa de productos de construcción, aprovechando el procesamiento agrícola del arroz. Este logro resuelve problemas medioambientales directamente relacionados con sus prácticas de eliminación.

La misión de Ricehouse es construir una casa hecha de arroz y todo lo que aloja al ser humano: de lo micro a lo macro, utilizando subproductos del arroz. Ricehouse es un vínculo entre agricultura y arquitectura, a través de las realidades industriales y artesanales de la zona. Para que los productos estén listos para el mercado, Ricehouse busca siempre nuevas ofertas que satisfagan a un mercado muy exigente y en constante evolución. Su objetivo declarado es "cambiar el mundo" y el centro de sus acciones es "ser conscientes de la responsabilidad social".



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Ricehouse ha desarrollado un sistema tecnológico prefabricado que expresa plenamente los valores y características de Ricehouse: se trata de una mampostería prefabricada pero aislada que permite que la casa sea pasiva. En lugar de tener una estructura prefabricada de madera, tiene un estilo de hormigón, pero de estructura natural. De hecho, el 92% del panel está compuesto por cáscaras de arroz mezcladas con cemento natural, llamado así porque la marga de la que está hecho es natural, no necesita ningún aditivo.

En la construcción sostenible y circular, la "química vegetal" tiene una gran importancia: Ricehouse parte de dos materiales de desecho, la cascarilla de arroz y la paja, y los combina con diferentes mezclas en función de lo que se necesite hacer. Según el uso, crean mezclas completamente distintas, desde aglutinantes minerales hasta bioplásticos como polímeros a base de maíz, cal y arcilla.

El valor añadido de las soluciones concebidas y realizadas por Ricehouse es su disponibilidad: "disponemos de la materia prima en cantidades casi infinitas y es fácil de encontrar. Hoy producimos en un radio de 400 km entre Biella, Pavía, Lombardía y Véneto. Es totalmente made in Italy y una cadena de suministro muy restringida, tanto de la materia prima como del producto acabado.

En 2024 Ricehouse ha entrado en el mundo del diseño, desarrollando mezclas para fabricar baldosas o mesas que no necesitan entrar en un alto horno: están hechas con un aglutinante geopolímero que silicifica la cáscara de arroz.

# DEL ARROZ

*"Sólo con nuestra forma de ver el mundo tendremos la oportunidad de cambiarlo de verdad".*



## ENLACES ÚTILES.

- [Página web](#)
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Artículo de periódico](#)



## SOSTENIBILIDAD

**Podemos beneficiarnos de los residuos:** Es posible alcanzar estándares de eficiencia energética mediante el tratamiento de residuos de la cadena de suministro de arroz

- Podemos evitar el impacto ambiental, utilizando algo ya presente en la naturaleza
- El arroz es el único recurso biológico presente en los cinco continentes y es el alimento de dos tercios de la población mundial
- todo el ciclo de vida de los elementos individuales y de todo el edificio puede reducir el impacto medioambiental y social;
- utilizando preferentemente materiales locales, con la participación activa y proactiva de las empresas locales;

**Las estructuras de las viviendas se diseñan como ecosistemas naturales duraderos en el tiempo, pero también sostenibles desde el punto de vista económico, social y medioambiental.**



## PREMIOS/ÉXITO

Ricehouse ganó en 2022 el [Premio Eni](#) a las mejores ideas empresariales innovadoras y sostenibles.

En 2022 ganaron el Compás de Oro, un premio que reconoce por adelantado a los pioneros del diseño industrial italiano.





# HELSENI



## ACERCA DE

La granja Helseini de Karjaa es pionera en el cultivo urbano modular de setas en Finlandia. Para ellos, la modularidad significa una producción flexible que puede ampliarse o reducirse, a diferencia de las grandes fábricas, según fluctúe la demanda. Desarrollan y utilizan soluciones de baja tecnología para cultivar alimentos en las ciudades. Incorporan los principios de la economía circular a todos los elementos de su negocio. La granja Helseini se desarrolla continuamente a partir de la investigación que llevan a cabo en estos ámbitos.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

El objetivo de Helseini es cultivar setas con el menor impacto de carbono posible. Utilizando flujos secundarios procedentes de las ciudades o la agricultura, Helseini mejora constantemente el sustrato o medio de cultivo de las setas. Helseini también gestiona una tienda web y ofrece talleres y asesoramiento para enseñar a la gente a cultivar sus propias setas, lo que les permite aprender una nueva habilidad de forma divertida y atractiva. Helseini ha sido pionera en el cultivo de setas en jardines finlandeses al introducir el lecho de setas como producto comercial. La popularidad se debe principalmente a la facilidad de cultivo y a las abundantes cosechas que pueden recibir los clientes. El producto también encarna su valor fundamental de economía circular, dando valor a los residuos de su explotación, el sustrato usado.



## SOSTENIBILIDAD

En el mundo natural no existe el concepto de "residuo", todo es alimento para algo. En esta organización pretenden aprovechar al máximo los materiales orgánicos para la producción de setas. Utilizan residuos de café molido de restaurantes, oficinas y cafeterías como parte del sustrato para el micelio. Después de producir setas en la granja, el sustrato gastado se utiliza en el cultivo de setas al aire libre -como en los lechos de setas- o en trabajos de jardinería o se compostan. Así, al final toda la materia orgánica vuelve al suelo. Su impacto medioambiental puede reducirse si tratan los materiales no orgánicos como si fueran valiosos e intentan reducirlos, reutilizarlos y repararlos. Su objetivo es cultivar setas utilizando la menor cantidad posible de plástico y empleando herramientas y equipos de uso común en lugar de equipos especializados de alto coste.



# HELSIENI



## PREMIOS/ÉXITO

Helsieni ofrece servicios de consultoría relativos a la configuración del edificio y la creación de una explotación de setas de ostra de baja tecnología, con inversiones de capital mínimas. Aunque tienen la mayor parte de su experiencia en el contexto finlandés, muchos de los conocimientos se aplican independientemente de dónde se encuentre usted. Tanto si necesita asistencia técnica y está pensando en cómo diseñar sus sistemas de humedad o de flujo de aire como si desea saber más sobre la producción de sustratos y la disposición de la granja, estarán encantados de ayudarle. Realizan sesiones virtuales/telefónicas o pueden recibirle en su granja de Karjaa.

Además, ahora crean y venden kits de iniciación al cultivo propio para animar a más gente a cultivar sus propios alimentos. Así, están creando una mayor conciencia sobre el origen de los alimentos y, al secar el sustrato en gránulos, mantienen esos granos de café en el ciclo alimentario durante más tiempo.

## ENLACES ÚTILES.

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



[Earthrise: Alimentar a miles de millones - Soluciones de Helsieni para el cultivo de setas \(extracto\) \(youtube.com\)](#)





## ACERCA DE

Los nuevos productos Pirkka Kaffe que han llegado a las estanterías de las tiendas K, utilizan posos de café producidos en las estaciones de servicio Neste K. Suelo de cultivo Pirkka Kaffe y cultivo Pirkka Kaffe. son el resultado de una cooperación abierta en materia de economía circular entre K Grupo y Berner.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Los productos de jardinería a partir de posos de café utilizan corrientes laterales. Las cápsulas de café se recogen en las estaciones de tráfico de Neste K junto con la logística normal de retorno al almacén central del Grupo K en Vantaa, por lo que su recogida no ocasiona transporte adicional. Desde allí, las vainas de café continúan su viaje utilizando las rutas de transporte existentes hasta las instalaciones de producción del socio de la marca GreenCare de Berner en Saarijärvi, donde, además del cáñamo fibroso doméstico, se añade al material de desecho de café la cáscara de haba de vaca, rica en nutrientes, que es un subproducto de los productos de haba Beanit de Raisio. Esto hace que el material denso esté más aireado y facilita así el compostaje de los posos de café. La mezcla de café molido se composta y se utiliza en la producción de los productos Pirkka Kaffe. Gracias a estos posos de café, el uso de turba de cultivo puede reducirse hasta un 30%. En una bolsa de cinco litros de tierra de cultivo Pirkka Kaffe se utilizan los posos de café de 70 tazas de café. Cada año se beben millones de tazas de café en las estaciones de Neste K, por lo que hay suficiente materia prima para la producción industrial.

Reforzar la economía circular es la orientación estratégica del Grupo K. "Una parte visible e importante de lo que hacemos por nuestros clientes es la venta de productos procesados procedentes de flujos secundarios de nuestras propias operaciones. Durante 2022, recogimos 81.000 kilos de posos de café de las estaciones de servicio Neste K, con los que ya se han producido 55.000 bolsas de tierra de cultivo Pirkka Kaffe. La recogida de posos de café se ha convertido en parte de la vida cotidiana en las estaciones", afirma Timo Jäske, Vicepresidente de Sostenibilidad de la división de comercio de alimentación del Grupo K. El fomento de la economía circular también es importante en Berner. "Buscamos abiertamente oportunidades para reforzar la economía circular, y este proyecto de categoría mundial con Kesko es un excelente ejemplo de ello", afirma Jussi Petäjä, Category Manager de GreenCare, Berner.





## SOSTENIBILIDAD

Productos únicos probados por un panel de clientes: la tierra de cultivo y los nutrientes elaborados a partir de posos de café se utilizan como los productos convencionales. La "tierra" de café contiene la cantidad adecuada de nutrientes, tiene una estructura duradera y sus microorganismos están vivos, como debe ser una buena tierra.



## PREMIOS/ÉXITO

Antes de llegar a las tiendas, la tierra de crecimiento Pirkka Kaffe fue probada por un grupo de consumidores formado por miembros de la comunidad de clientes de K-Kylä. "Los miembros del grupo de prueba de consumidores realizado en otoño de 2022 se mostraron satisfechos con la composición y la estructura de la tierra. En el grupo de consumidores, se elogió especialmente la germinación de las semillas de plantas y el éxito de las plantas en el medio de cultivo, sobre todo teniendo en cuenta el momento de la prueba en la estación oscura", afirma Petäjä. La tierra de crecimiento Pirkka Kaffe y el nutriente de crecimiento Pirkka Kaffe están disponibles en las estaciones de servicio Neste K y en las tiendas de alimentación K. Los productos llevan una etiqueta clave que indica que están fabricados en Finlandia.

La tierra de cultivo de Pirkka Kaffe también ganó el premio al "Producto sostenible del año" en los Premios Europeos de Marcas de Distribuidor de 2024.

## ENLACES ÚTILES.

- [Página web](#)
- [Twitter / X](#)
- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [LinkedIn](#)
- [Artículo interesante](#)





# RESQ CLUB



## ACERCA DE

ResQ Club es una empresa finlandesa que conecta restaurantes, cafeterías y tiendas de comestibles sostenibles con consumidores que aprecian comer alimentos de calidad a precios asequibles. Los socios de ResQ pueden reducir drásticamente el desperdicio de alimentos gracias a un servicio móvil y web basado en la localización, que permite a los consumidores encontrar y rescatar alimentos sobrantes en su entorno.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

ResQ Club utiliza un enfoque innovador para reducir el desperdicio de alimentos poniendo en contacto a los consumidores con restaurantes, cafeterías y tiendas de comestibles que ofrecen excedentes de comida a precios reducidos. A través de su aplicación, los usuarios pueden buscar y comprar alimentos no vendidos que de otro modo se desperdiciarían. Esto no sólo ayuda a las empresas a reducir los residuos, sino que también proporciona a los consumidores comidas asequibles. Las actualizaciones en tiempo real de la aplicación y su interfaz fácil de usar la convierten en una solución cómoda tanto para las empresas como para los clientes, que fomenta la sostenibilidad y el consumo responsable.



## SOSTENIBILIDAD

ResQ Club tiene un impacto significativo en la sostenibilidad al abordar directamente el desperdicio de alimentos. La plataforma reduce el despilfarro al permitir que los comercios minoristas de alimentación vendan los alimentos sobrantes a precios rebajados, evitando así que se desechen. De este modo, no sólo se conservan los recursos, sino que también se reduce el impacto medioambiental asociado a la producción y el desperdicio de alimentos, como las emisiones de CO<sub>2</sub>. Al fomentar una cultura de consumo responsable y reducir el desperdicio de alimentos, ResQ Club contribuye positivamente a la sostenibilidad medioambiental y promueve una economía circular.



## PREMIOS/ÉXITO

El éxito de ResQ Club como empresa puede medirse por su impacto en la reducción del desperdicio de alimentos y el fomento de la sostenibilidad, así como por su creciente base de usuarios y la ampliación de su red de empresas asociadas. Al ofrecer una plataforma que conecta eficazmente a los consumidores con los excedentes de comida de los restaurantes, ResQ Club ha conseguido evitar que se desperdicien cantidades significativas de alimentos, contribuyendo directamente a la sostenibilidad medioambiental. Además, su aplicación fácil de usar ha atraído a una base de clientes amplia y leal, lo que ha llevado a una mayor adopción por parte de los establecimientos de comida en 110 ciudades finlandesas, y se han expandido a Suecia, Estonia y Alemania.

## ENLACES ÚTILES.

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





# HONKAJOKI



## ACERCA DE

Honkajoki es el principal transformador y productor de subproductos animales de Finlandia. Está especializada en la producción y fabricación de materias primas puras de origen animal. A través de sus operaciones, contribuyen a garantizar que las materias primas de origen animal vuelvan al ciclo de la naturaleza, en consonancia con los principios de una economía circular. Sus materias primas orgánicas se utilizan en la fabricación de fertilizantes y como fuente de nutrientes en alimentos para mascotas y piensos para ganado y animales de peletería. Además de proteínas puras, sus procesos recuperan grasa, que puede utilizarse como materia prima para biodiésel y en la producción de cosméticos y grasas industriales.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Procesamiento posterior de materias primas de origen animal. Honkajoki Oy ofrece a sus clientes materias primas renovables de alta calidad producidas de forma responsable para alimentación animal, biocombustibles y fertilizantes.



## SOSTENIBILIDAD

Aquí fabrican productos de alta calidad, limpios y seguros para diversas industrias a partir de los subproductos orgánicos no alimentarios, que surgen de la producción de alimentos de origen animal. Así, los productos sostenibles de economía circular sustituyen a las materias primas vírgenes y conservan los limitados recursos naturales.



## PREMIOS/ÉXITO

Su misión es reciclar los subproductos de la industria alimentaria de forma segura y responsable. Nuestra misión más importante es suministrar a nuestros clientes productos reciclados de alta calidad, 100% puros y seguros. Es un requisito previo para nuestro negocio y la ventaja competitiva más fuerte. Sus operaciones están certificadas conforme a las normas ISO y de la UE

## ENLACES ÚTILES:

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





# SOIL FOOD



## ACERCA DE

*Las mejores soluciones para el suelo* - Soilfood es una empresa de economía circular, cuyo objetivo es sustituir las materias primas vírgenes por materiales reciclados en grandes volúmenes y con rapidez. Al mismo tiempo, trabajan en cooperación con sus clientes para reducir las emisiones y aumentar la eliminación de carbono con ayuda del suelo.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

Soil Food gestiona los flujos secundarios de más de 40 clientes industriales de la región nórdica. Entre sus clientes se encuentran las principales empresas de la industria del papel, la pasta de papel y la bioenergía, así como plantas alimentarias y de biogás. Para los agricultores ofrecen fertilizantes orgánicos, cales eficaces y fibras para mejorar el suelo, así como conocimientos agronómicos sobre el uso de los productos, poniendo de relieve que la opción más sostenible puede ser también la más rentable.



## SOSTENIBILIDAD

Soil Food es una forma sostenible de mejorar la rentabilidad de las fábricas, ya que ofrece servicios de procesamiento de flujos secundarios que ayudan a las empresas a alcanzar sus objetivos de emisiones y reciclaje. Refinan los flujos secundarios de nutrientes, fibras, cal y carbono para convertirlos en fertilizantes y enmiendas del suelo de alta calidad. Soilfood utiliza los flujos de residuos industriales como material y no como combustible. Se trata de una auténtica economía circular, en la que se da una nueva vida a los materiales. Su promesa a la industria es ofrecer una forma fácil y sostenible de mejorar la rentabilidad de las plantas: 1) Beneficios óptimos del ciclo de vida o costes mínimos del ciclo de vida. 2) La reutilización más responsable y sostenible. 3) El servicio integral más fiable y seguro.



## PREMIOS/ÉXITO

Soilfood es un ejemplo de cómo la conciencia de crisis y el deseo de cambiar el mundo se convierten en negocio. Saben que se necesita una gran escala industrial para impulsar un cambio significativo en la fabricación de productos agrícolas y la eficiencia material de la industria. En 2015, se propusieron hacer realidad la idea. Crearon esta empresa de economía circular cuya función es hacer que cambiar el mundo sea lo más fácil posible para los agricultores y la industria. Cuando lo más sostenible es también lo más rentable, todos salen ganando.



## ENLACES ÚTILES.



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





## ACERCA DE

Biopallo es una empresa finlandesa que cuenta con la tecnología patentada y única de una biosfera, que convierte en 24 horas los flujos secundarios orgánicos en materias primas para la mejora del suelo y productos fertilizantes reciclados.



## INNOVACIÓN/ENFOQUE TECNOLÓGICO

El proceso Biopallo descompone la materia macroorgánica en un entorno microbiológico aeróbico (reactor), donde la materia se higieniza a través de altas temperaturas. La elección de las materias primas orgánicas industriales, la velocidad del proceso microbiológico y la adición de las cepas bacterianas adecuadas en la biosfera Biopallo dan como resultado la creación de una materia orgánica descompuesta, fibrosa y segura. Este humus higiénico actúa como acondicionador del suelo y proporciona ricos nutrientes y bacterias beneficiosas para las plantas y el ecosistema vivo natural. La visión de Biopallo Technological es proporcionar tecnología que pueda prevenir la erosión del suelo y salvaguardar la producción de alimentos. Un suelo sano y vivo puede tanto salvar a la gente de la inanición como limpiar y restaurar la naturaleza, el agua y el clima.



## SOSTENIBILIDAD

Los procesos de fabricación industrial generan varios flujos de residuos diferentes, que hoy se denominan flujos secundarios. Tras la modificación de la Ley de Vertederos en 2013, los flujos secundarios industriales se orientan ahora hacia la economía circular. Con la tecnología automatizada de la biosfera, los flujos secundarios industriales (residuos orgánicos) se higienizan en el reactor Biosphere convirtiéndose en humus orgánico. Se ha demostrado ampliamente la eficacia de los productos de compostaje orgánico y las enmiendas del suelo para mejorar la estructura del suelo, secuestrar carbono y dióxido de carbono, mejorar la calidad y cantidad de los cultivos y conducir a cursos de agua saludables, un proceso que es rentable y logra una economía circular sostenible.



## PREMIOS/ÉXITO

La misión tecnológica de Biopallo es hacer posible una nueva y auténtica economía circular de industria verde y reciclaje de nutrientes. La misión de su tecnología es ayudar a la Tierra a alcanzar un estado de carbono negativo.

## ENLACES ÚTILES.



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





**UN PEQUEÑO  
PROGRESO DIARIO SE  
TRADUCE EN GRANDES  
RESULTADOS**



## 07 | CONCLUSIÓN

Como se menciona en la introducción de este compendio de buenas prácticas, la producción de alimentos es la actividad humana con mayor impacto en nuestro planeta. Cultivamos nuestros alimentos con un enorme coste medioambiental y luego desperdiciamos alrededor de un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo. El desperdicio de alimentos representa una trágica pérdida de recursos preciosos como la tierra y el agua: se trata de una cuestión de cambio climático, y no podemos atajar el cambio climático si no construimos un sistema alimentario que nutra el planeta. Una vez más, insistimos en que se necesita urgentemente una transición segura y justa de los residuos alimentarios para garantizar un medio ambiente sano y próspero a las generaciones futuras.

Con la recopilación de estas buenas prácticas hemos pretendido mostrar que muchos países están haciendo grandes esfuerzos para reducir el desperdicio de alimentos y, como ya han leído, es evidente que las distintas prácticas tienen una cosa principal en común: la economía circular.

Nuestras prácticas seleccionadas han demostrado su eficacia en la consecución de objetivos específicos y han tenido un impacto positivo en las comunidades. Son sostenibles desde el punto de vista medioambiental, económico y social, y satisfacen las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de satisfacer necesidades futuras. Son fáciles de aprender y aplicar, replicables y adaptables a objetivos similares en situaciones diferentes y

contribuyen a mitigar el cambio climático, aumentando la resiliencia.

Adoptando estas buenas prácticas, las empresas podrían ser más sostenibles y resilientes, y convertirse así en valiosas herramientas pedagógicas para educadores y empresarios del sector alimentario, herramientas que muestran la aplicación de teorías o conceptos en situaciones reales. Las prácticas fomentan la empatía con los protagonistas y son relevantes para los lectores al relatar retos que deben resolverse. Promueven el aprendizaje activo y el desarrollo de habilidades clave como la resolución de problemas y la toma de decisiones en situaciones complejas.

Es muy importante hacer hincapié en la necesidad de un enfoque técnico polifacético centrado en la educación, el compromiso de la comunidad y talleres prácticos para valorizar los residuos alimentarios. Las estrategias deben incluir la enseñanza de técnicas de cocina sostenibles, métodos de conservación de alimentos y prácticas de compostaje para minimizar el desperdicio de alimentos en origen. Los centros que promueven el aprendizaje y la innovación, como Food Cloud en Irlanda y Banco Alimentare en Italia, atraen a empresas, estudiantes y profesionales interesados en la sostenibilidad, con lo que fomentan una comunidad sólida en torno a la conservación del medio ambiente y el beneficio social.

-----



*...desperdiciamos  
alrededor de un tercio de  
todos los alimentos  
producidos en el mundo*

Nuestros ejemplos de buenas prácticas nos han demostrado que los ingredientes derivados de "residuos" alimentarios o alimentos perfectamente comestibles que normalmente se tirarían (por no ser estéticamente agradables), crean platos únicos y auténticos con grandes sabores, bebidas vegetales con sabor lácteo y nutrientes, sabrosos caldos de pollo, etc., todos y cada uno de ellos deliciosos productos listos para su venta en el supermercado que promueven una economía circular y recetas tradicionales. Gracias a la combinación de tradición y modernidad, nuestros empresarios son capaces de elaborar sus productos utilizando el menor número posible de recursos.

Pero también hay casos en los que gracias a procesos tecnológicos avanzados se han dado otros fines a los residuos alimentarios como la creación de fibras textiles o ingredientes funcionales y naturalmente antioxidantes para nuestro rostro y cuerpo.

Todos y cada uno de los creadores de nuestras mejores prácticas se preocupan mucho por nuestro medio ambiente y las personas que viven en él y se esfuerzan por elaborar productos altamente nutritivos, sin residuos y de fácil acceso. Luchan contra los típicos alimentos procesados y su escaso valor nutritivo. Sus productos están diseñados para ayudarnos a tomar mejores decisiones alimentarias y vitales de la forma más sencilla posible. Estos nuevos productos alimentarios no sólo son buenos para nosotros, sino que además saben muy bien.

Cabe mencionar que los drásticos cambios en el sector de la hostelería durante la pandemia de Covid han empujado a los propietarios de restaurantes a una profunda reflexión sobre cómo mejorar durante los cierres temporales. Con la

ayuda de colegas del sector, pusieron en marcha estrategias para minimizar los residuos y maximizar la sostenibilidad, como el restaurante Zelai Txiki, que ahora se ha transformado en un establecimiento con cero residuos.

Los residuos alimentarios pueden convertirse en nuevos productos alimentarios, textiles o cosméticos, pero también pueden ser una importante fuente de biogás aprovechable y un biofertilizante líquido. El biogás puede utilizarse directamente en su casa o negocio para cocinar o calentar y el biofertilizante líquido puede emplearse para cultivar alimentos.

En resumen, todas las buenas prácticas de W2W están impulsadas por la pasión de ayudar a los clientes a eliminar el impacto medioambiental negativo asociado a la eliminación de los residuos alimentarios. Empresas enteras se basan en la creación de una economía circular en la que se da una nueva vida a materiales que han generado un "valor" o impacto económico significativo, evidenciado por el aumento de la generación de empleo y el crecimiento empresarial logrado en un periodo de tiempo muy corto. No puede haber nada mejor.

El proyecto W2W es una iniciativa crucial para hacer frente al desperdicio de alimentos y promover la sostenibilidad. Al dotar a las principales partes interesadas de las herramientas y los conocimientos necesarios, el proyecto no solo contribuye a la protección del medio ambiente, sino que también mejora la viabilidad económica y la responsabilidad social de las pymes alimentarias. Mediante esfuerzos de colaboración y la adopción de prácticas de economía circular, W2W sienta las bases de un futuro más sostenible para la industria alimentaria en Europa.



*...los creadores de nuestras mejores prácticas se preocupan mucho por nuestro medio ambiente y por las personas que viven en él*



Siga nuestro viaje



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