

04

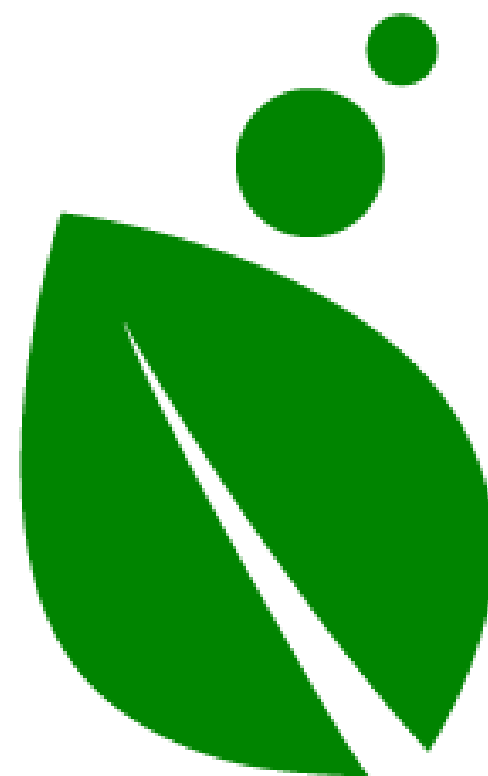
BUENAS PRÁCTICAS

- Sector primario
- Transformación
- Donaciones
- Acciones en Empresas



1 | SECTOR PRIMARIO





agrosingularity

AGROSINGULARITY

- Startup murciana
- Sus ingredientes se producen a partir de productos y subproductos vegetales, frutas y hortalizas no valorizados. Haciendo sostenible la producción de alimentos.
- <https://www.agrosingularity.com/>

Sectores de actividad

Desarrollamos soluciones a medida para las demandas del producto buscando el equilibrio nutricional y funcional.





espigoladors

ESPIGOLADORS

- La Fundació Espigoladors es una organización sin ánimo de lucro que lucha contra las pérdidas y despilfarro alimentario a la vez que empodera a personas en riesgo de exclusión social de una manera transformadora, participativa, inclusiva y sostenible.
- <https://espigoladors.cat/>



ES IM-PERFECT

- Es la empresa de inserción laboral y de transformación alimentaria de la Fundación Espigoladors
- <https://esimperfect.com/es/>



2 | TRANSFORMACIÓN



Figura: Enfoque innovador de valorización para los subproductos de IMPI

PROYECTO ACCELWATER (COFINANCIADO POR LA COMISIÓN EUROPEA EN EL MARCO DEL PROGRAMA H2020; GRANT AGREEMENT NO. 958266).

EL CENTRO TECNOLÓGICO BETA (CATALUÑA, ESPAÑA) HA PROPUESTO UN INNOVADOR SISTEMA DE VALORIZACIÓN PARA TRATAR Y VALORIZAR RESIDUOS SÓLIDOS Y AGUAS RESIDUALES DE MPI. LA LIOFILIZACIÓN, LA ELECTRODIÁLISIS, LA FERMENTACIÓN EN ESTADO SÓLIDO O EL BIOSECADO SON ALGUNAS DE LAS TECNOLOGÍAS PROPUESTAS PARA LA OBTENCIÓN DE AGUA REGENERADA, ENERGÍA Y PRODUCTOS CON VALOR AGRONÓMICO.



La marca Holy Cow de SNACKS de piel de VACA se inspira en la cocina de Indonesia, donde las "galletas saladas" hechas con piel de res se comen comúnmente como SNACK.

Carne de res de Nueva Zelanda al caldo

'ALIMENTADO CON PASTO' DE NUEVA ZELANDA: ES ÚNICO

Nuestro clima templado, suelo fértil, aire limpio y agua fresca que fluye crea un entorno ideal para que crezca una hierba verde y exuberante durante todo el año: hierba que nuestro ganado ama y un estilo de vida que enriquece a los animales desde la carne hasta el hueso.

LLEVANDO LO MEJOR DE NUESTRA SALUD A SU MARCA

Ubicados en la extensa costa oeste de Nueva Zelanda debajo del Monte Taranaki, apreciamos especialmente la belleza y la generosidad de nuestro entorno natural. Nos dedicamos a ofrecer soluciones de ingredientes de primera calidad que se infunden con las cualidades especiales y la naturaleza de este lugar.



GAMA NATURAL Y RICA EN NUTRIENTES DE CALDOS Y EXTRACTOS DE HUESOS DE RES, TAMBIÉN CONOCIDOS COMO PÉPTIDOS DE COLÁGENO, HA SIDO ELABORADA CON EXPERIENCIA EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.



PANISHOP®

desde
1902



Panishop: Pan con corazón de cerveza

Se elabora artesanalmente con los cereales que se utilizan para la preparación de la cerveza, éste residuo se conoce como bagazo. Lo ha desarrollado en colaboración con la cervecera Ambar. Es muy aromático, a cereal y tostado. El pan es rico en fibra, sin colesterol, de bajo contenido en grasa, azúcares y sodio.

**Si se recicla la malta de cebada para hacer pan ...
¿No se podría reciclar el pan para hacer cerveza?**



Cerveza Dr. Mendrugo

Elaborada en la localidad burgalesa de Aranda de Duero, la nueva cerveza Sr. Mendrugo sustituye alrededor de un 50% de la malta por el pan, que es recogido de distintos puntos de venta en las proximidades del municipio, con el fin de garantizar una producción local y respetuosa con el medioambiente, en una clara apuesta por el kilómetro 0. Así, estas cervezas estarán elaboradas a partir de una mezcla de malta y pan a partes iguales, agua, lúpulo, levadura, grits (otros cereales) y azúcar.

3 | DONACIONES





PHÉNIX

- Ofrecen soluciones adaptadas a diferentes eslabones de la cadena:
 - Fabricantes y productores
 - Distribuidores
 - Consumidores
- <https://www.wearephenix.com/es/>



COMERSO

- Ofrecen soluciones a diferentes sectores de actividad, alimentarios y no alimentarios.
 - Fabricantes y productores
 - Distribuidores
 - Asociaciones
- <https://www.comerso.es/>



NARIA DIGITAL

- Plataforma digital de trazabilidad blockchain conecta la cadena alimentaria con el ecosistema social, poniendo en el centro a las personas y al planeta. Naria es el nexo entre los alimentos que no se logran consumir y las personas en situación de recibir ayuda alimentaria.
- Tarjetas
- <https://naria.digital/>

4 | ACCIONES EN LAS EMPRESAS

UNILEVER



HELLMANN'S HA LANZADO UN NUEVO FRASCO INTELIGENTE QUE UTILIZA TINTA TERMOCRÓMICA Y QUE RESPONDE A LA TEMPERATURA AMBIENTE, REVELANDO ILUSTRACIONES OCULTAS EN SU ETIQUETA CUANDO EL TERMÓMETRO MARCA MENOS DE 5 °C.



LA COMPAÑÍA SE PROPONE REDUCIR UN 50% EL DESPERDICIO ALIMENTARIO GENERADO EN LAS FÁBRICAS Y CENTROS DE PRODUCCIÓN PARA 2030, EN LÍNEA CON LAS METAS QUE ESTABLECE EL ODS 12.3. DE LA AGENDA 2030 DE LAS NACIONES UNIDAS.



CARREFOUR



Nos comprometemos a reducir el desperdicio alimentario y las emisiones de CO2

Nos hemos comprometido a reducir las emisiones de CO2 en un 40% para 2025 y en un 50% para 2050. Reducir en un 30% las emisiones vinculadas de la compra de bienes y servicios. Reducir 25,5% en emisiones vinculadas al uso de combustible y productos no alimentarios para 2030. Reducir en 20% acciones del transporte.

CARREFOUR ENTREGA A LOS BANCOS DE ALIMENTOS DE ESPAÑA 9.5M DE KG DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS. ADEMÁS LOS CLIENTES PUEDEN ENCONTRAR DENTRO DE LAS TIENDAS DE CARREFOUR NEVERAS ANTIDESPILFARRO CON ALIMENTOS CERCANOS A LA FECHA DE CADUCIDAD Y EN PERFECTO ESTADO Y AL 50% DE SU PRECIO.



ACCOR

El plan de Accor para actuar contra el desperdicio alimentario

La meta es reducir en 30% la pérdida de alimentos en cada hotel, especialmente considerando el regreso de los buffet y los eventos.



Entre los campos de actuación de **Accor en el área de RSC y sostenibilidad figura la apuesta por una alimentación sana y responsable**. Por ello, en 2019 lanzó una Carta Sostenible que incluye 9 compromisos a cumplir por los hoteles, siendo la erradicación del desperdicio de alimentos uno de los pilares.



SODEXO



Sodexo Iberia logra reducir casi la mitad de sus desperdicios alimentarios en un año

29 SEPTIEMBRE 2021

WasteWatch powered by Leanpath, el programa basado en datos para la prevención del desperdicio de comida, reduce a nivel global en Sodexo una media del 50% el desperdicio de alimentos, y planifica implementarse en 3 000 centros a lo largo del mundo donde Sodexo ofrece servicios de restauración para 2025. En España, Sodexo Iberia logra reducir un 43% su desperdicio y planifica su ampliación a 13 nuevos centros a partir de octubre de este año.

Tras ese primer paso, Sodexo Iberia ha conseguido la certificación de Bureau Veritas de gestión para la minimización del desperdicio alimentario en la cocina del Hospital del Mar, en Barcelona, donde Sodexo presta servicios de alimentación, convirtiéndose así en la primera empresa del país en obtener esta distinción y posicionándose como líderes del sector en sostenibilidad.

PROYECTO SAGHATS .



Para ello se analizarán en profundidad las oportunidades económicas y medioambientales de la gestión sostenible de los residuos orgánicos generados en el sector industrial de la producción de sidra y txakoli en Gipuzkoa, explorando las posibilidades de recuperar biocompuestos de valor y energía. Este objetivo está claramente alineado con la búsqueda de nichos de oportunidad y la generación de nuevos negocios de valor añadido dentro la cadena de valor del sector en el territorio.

La gestión de estos residuos orgánicos supone un problema medioambiental que debidamente procesado, puede permitir la recuperación de compuestos de valor añadido (ácido acético y biocompuestos) y energía.

GESTIÓN SOSTENIBLE DE LOS RESIDUOS ORGÁNICOS GENERADOS EN EL SECTOR INDUSTRIAL DE LA PRODUCCIÓN DE SIDRA Y TXAKOLI EN GIPUZKOA, EXPLORANDO LAS POSIBILIDADES DE RECUPERAR BIOCOMPUESTOS DE VALOR Y ENERGÍA.

JEALSA ECOSISTEMA CIRCULAR

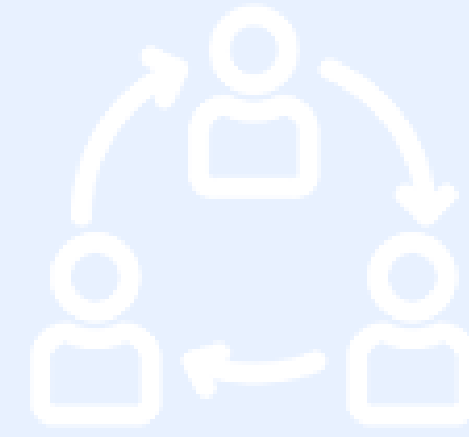


Jealsa ha desarrollado un ecosistema de valorización dentro de la industria de transformación pesquera europea.

En este ecosistema se encuentran empresas como Pet Select, Conresa, Valora Marine Ingredients u otras participadas de la compañía.

Diariamente estas empresas reciben materias primas que transforman en productos de alta calidad que permiten cumplir con las necesidades de industrias con un gran desarrollo como son la acuícola, la de alimentación de mascotas o incluso la de ingredientes funcionales.

Gracias a este ecosistema de valorización y a la aplicación de técnicas de Biorefinería marina logran aprovechar el 100% del pescado que llega a sus instalaciones.



we invest & sea



Dentro de las jerarquías, otras de las
soluciones es el compostaje.

¿Que hacemos?

Montamos equipo de diseño y fabricación propia **Vermicompostador de Flujo Continuo VFC Z-Pro** que permite transformar todo tipo de restos orgánicos en humus **in situ** por medio de lombrices, acompañamos todo el proceso desde la consulta inicial, montaje de equipo y puesta en marcha del sistema.

✓ Vermicompostador de Flujo Continuo VFC
Z-Pro





Muchas gracias