



EFFIWASTE

Acabamos con el desperdicio de las cocinas, impulsamos el #zerowaste



Effiwaste

Acabamos con el desperdicio, implementamos la economía circular efectiva.

Effiwaste nace para eliminar el desperdicio alimentario del canal HORECA y favorecer la circularidad de los residuos orgánicos a nivel local, convirtiendo estos en fertilizante.



Problemática



El canal HORECA es responsable del 40% del desperdicio mundial(1).

Ley 7/2022 de residuos para una economía circular.

El número de clientes concienciados con la sostenibilidad alcanza el 72%(3).

Cada huésped genera más de 750gr. de desperdicio por día(2).

Ley contra el desperdicio alimentario.

(1) https://hotelkitchen.org/wp-content/uploads/2019/10/HKToolkit.FightingFoodWasteInHotels_Spanish.pdf

(2) <https://ec.europa.eu/newsroom/sante/redirection/item/716383/en/1826>

(3) <https://www.cappgemini.com/es-es/noticias/notas-de-prensa/los-consumidores-que-estan-concienciados-con-el-desperdicio-de-alimentos-se-han-duplicado-llegando-a-un-72-en-dos-anos/>

Target



Target principal

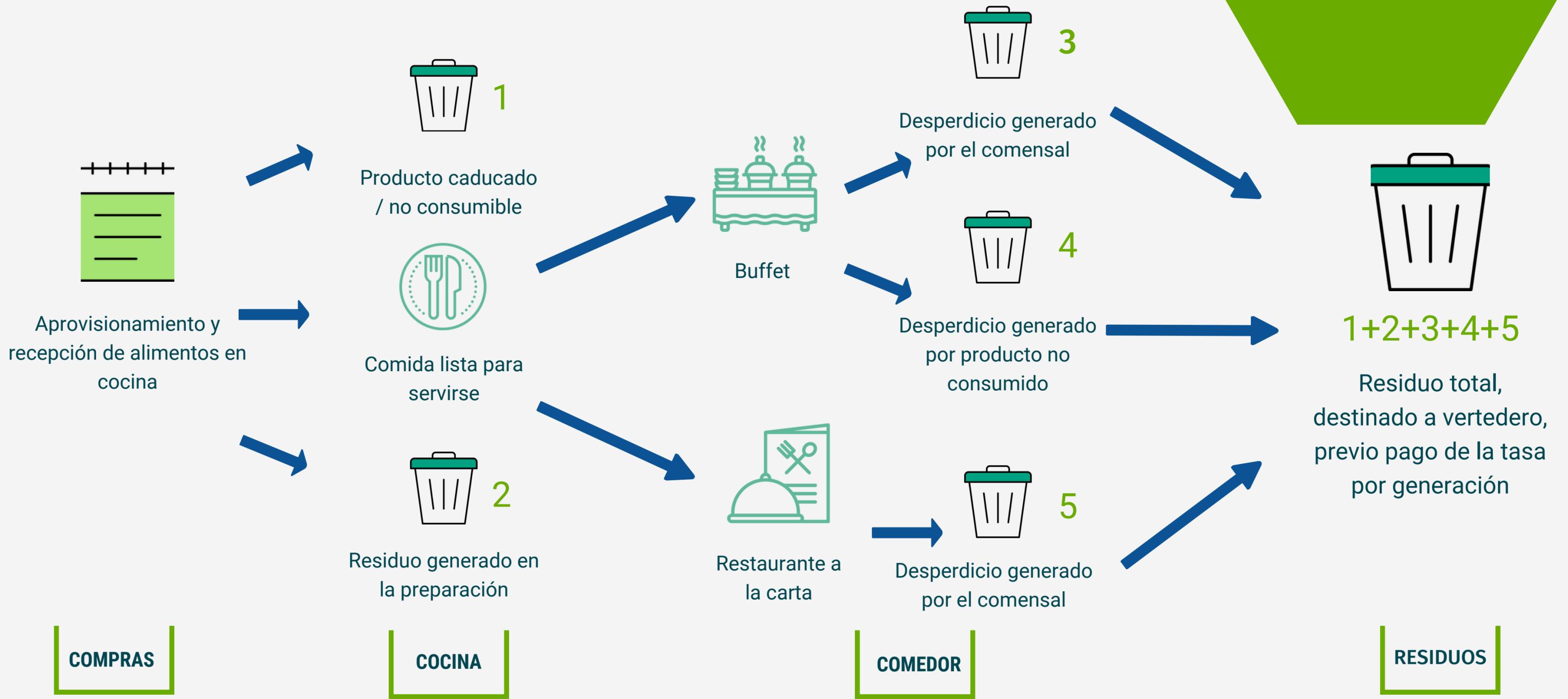
- Hoteles con política activa en sostenibilidad
- Hoteles con todo incluido ubicados en zonas con la imposición de la Ley 7/2022 en vigor



Target secundarios

- Comedores de más de 200 personas y empresas de catering (colegios, hospitales, etc.)
- Ayuntamientos
- Restaurante con buffet

Proceso actual



Propuesta de valor

Software

Implementación del software Efiwaste App, sistema de medición, pesaje y análisis de residuos generados, que permitirá conocer qué tipología de alimentos se generan y dónde.



Formación

Programa de concienciación y formación in-house al personal de compras, cocina y gestión de residuos sobre minimización de generación, uso del software y la compostadora.



Reporting

En base a los resultados obtenidos día a día, se elabora un plan de mejora en la gestión de compras, cocinado y comedor. Incluye medición de huella de CO2 e hídrica ahorrada.

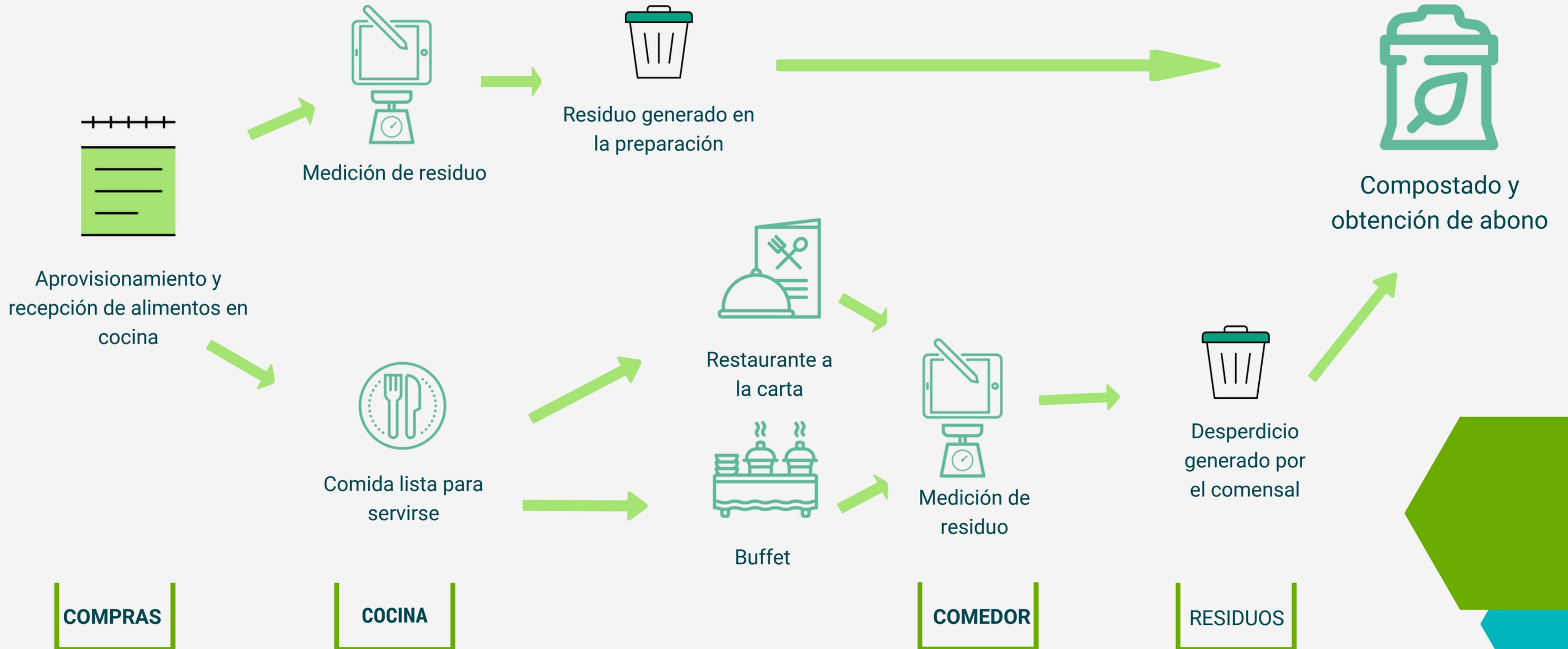


Compostaje

Instalación in-house de una o varias máquinas de compostaje automático e inolora, que permite eliminar el residuo orgánico inevitable y convertirlos en abono ecológico para jardines.



Proceso Effiwaste



Software



1

Introducimos el dataset de todos los alimentos, menús y platos disponibles para cada día.

2

Instalamos las estaciones de medición y depósito de residuos (preparación, buffet, pre-cocinado, etc.)

3

En cada estación, cada empleado introduce qué cantidad de cada producto se está desperdiciando.

4

Cada comida y día, se extrae un reporte de el producto desperdiciado, conociendo su cantidad y origen.

Software - Desperdicio alimentario

Ideado para la medición del desperdicio en cocinas y/o supermercados, permitiendo la introducción del menú, coste de alimentos, huella de CO2, etc.

Dashboard

Registro de peso

Cubiertos

Botones

Datos

Analíticas

DESAYUNO / BUFFET / CALIENTE

Atras

CERDO

HUEVOS REVUELTOS

JUDIAS

SALCHICHAS

FRITOS

RESTOS

CHURROS

TOMATE

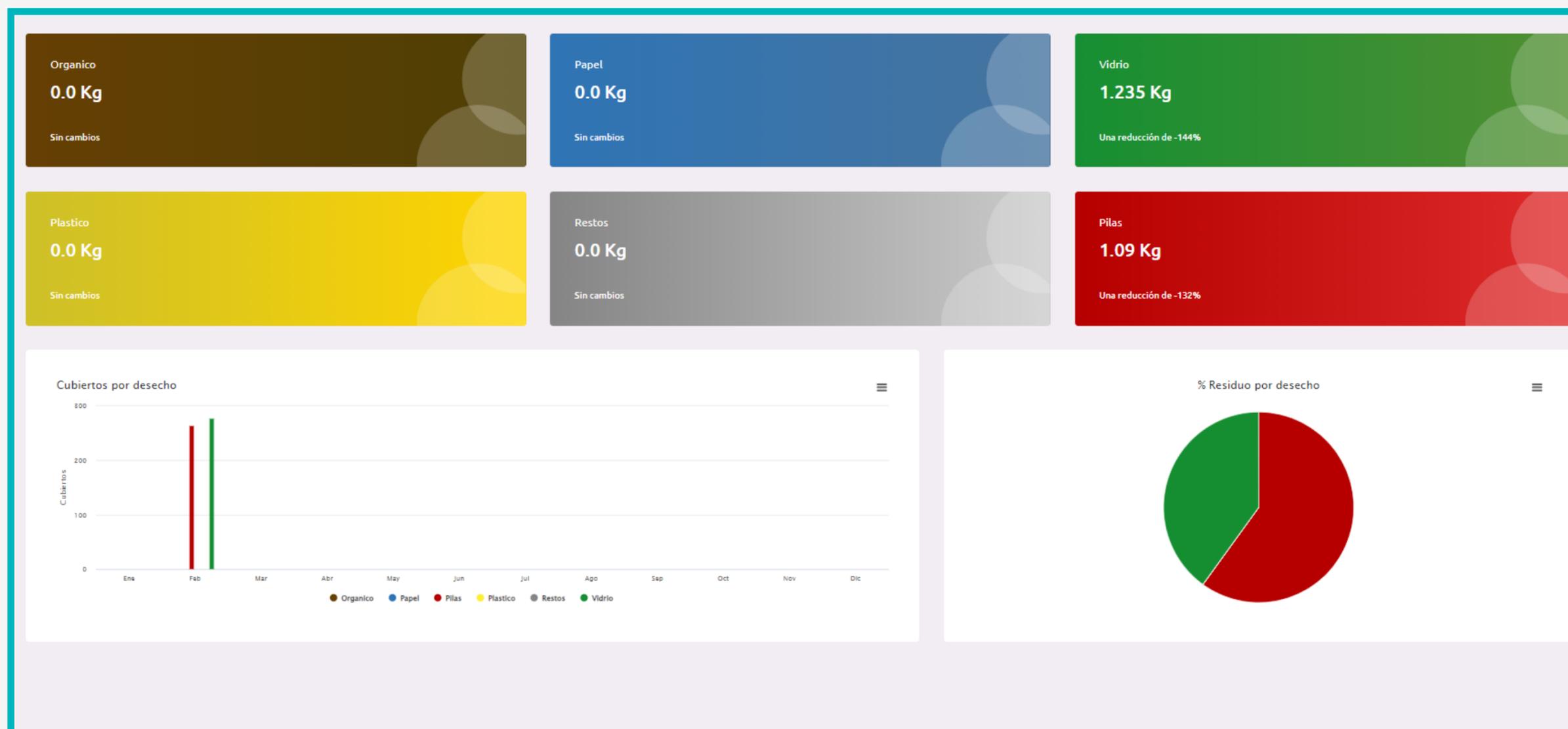
AVENA

CONFIGURACIÓN

ALPHA

Software - Gestión de residuos

Ideado para la medición de los residuos por categorías macro, especializado en grandes generadores de residuos (ayuntamientos, supermercados, industria, etc.)



Formación

La concienciación y formación son imprescindibles para lograr una correcta sepetación e implementación, por ello, ofrecemos:

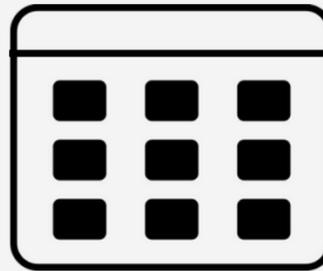
- Auditoría pre-instalación.
- Sesión de divulgación y kick-off inicial.
- Re-training al personal.
- Vídeo tutoriales a disposición.
- Auditoría post-instalación-
- Consultoría individualizada.
- Formación y divulgación a ciudadanos, jóvenes y colegios.



Reporting



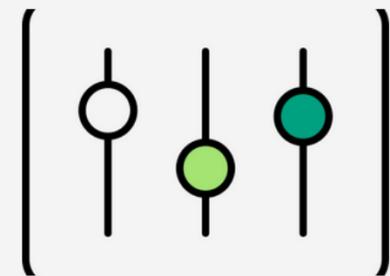
Información diaria de la cantidad de residuo generada por comida, tipo de alimento, ubicación, etc.



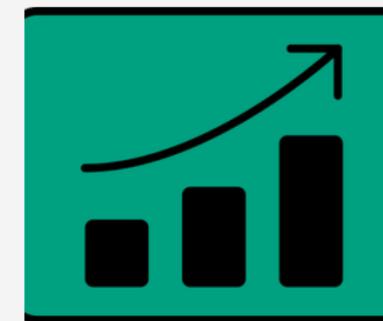
Comparativa histórica respecto a fechas anteriores, teniendo en cuenta el tipo de huésped, temporada, etc.



Previsión de generación de residuos a futuro.



Dashboard personalizables y ajustables.



Medición de la huella de carbono, hídrica, ahorro y otros indicadores clave en materia de sostenibilidad.

Compostaje

Con el fin de lograr la circularidad integral de los residuos, desde Effiwaste ofrecemos las compostadoras “Earth Care”. Una maquinaria industrial que convierte los residuos orgánicos de cualquier tipo (vegetal, animal, restos de poda, etc.) en fertilizante.

La reducción de generación de residuos orgánicos se prevé que pueda llegar hasta el 50%, sin embargo, es inabordable una eliminación total. Por ello, contamos con un sistema de compostaje que permite una reducción del volumen de desperdicio y evita el traslado a vertedero.

- Inoloro y Automático
- Capacidad: Desde 60 kg/día hasta 4tm
- Obtención de compost ecológico
- Reducción del 90% en 28 días
- Fabricación nacional



Tipología de compostadoras

En función de las necesidades del cliente, disponemos de diferentes soluciones para acabar con los residuos orgánicos.

| Características | Compostadora comunitaria | Compostadora industrial in-house | Compostadora industrial externa |
|--|--|---|---|
| Capacidad diaria de tratamiento (kg/día) | 650 kg/mes | A partir de 150 kg/día | A partir de 150 kg/día |
| Residuos aceptados | Alimentos de origen vegetal, animal, restos de poda y cualquier otro residuo biodegradable | | |
| Tasa de disminución | 80% - 90% | | |
| Dimensiones (m) | 1,00 x 1,00 x 1,50 | Diámetro: 1,00 - 3,00 Longitud: 3,00 - 48,00 | Diámetro: 1,00 - 3,00 Longitud: 3,00 - 48,00 |
| Conversión en fertilizante | En 28 días, sin olores y con volteado automático. Mínimo mantenimiento. | En 28 días, sin olores y con volteado automático. Mínimo mantenimiento. | En 28 días, sin olores y con volteado automático. Mínimo mantenimiento. |
| Lugar de fabricación | España | España | España |

Tipología de compostadoras



En función de las necesidades del cliente, disponemos de diferentes soluciones para acabar con los residuos orgánicos.

Compostadora comunitaria



Compostadora industrial



Pricing

Instalación

1 estación
1.975,00€

2 - 5 estaciones
1.600,00€

5 - 10 estaciones
1.300,00€

**Incluye báscula, all in one y set up de menú*



Software

1 estación
200,00€/mes

2 - 5 estaciones
185,00€/mes

5 - 10 estaciones
165,00€/mes

**Consultar a partir de 10 estaciones*



Formación

4 sesiones
1.200,00€/instalación

6 sesiones
1.800,00€/instalación

8 sesiones
2.400,00€/instalación

**Bonificable vía Fundae*



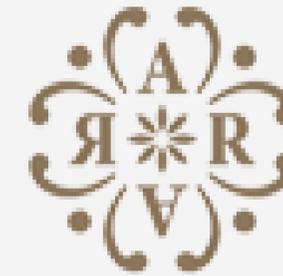
Effiwaste vs otros

| Características | Effiwaste | Sistemas con IA | Separación in-house y compostado externalizado |
|--|-----------|-----------------|--|
| Medición de residuo generado por producto | ✓ | ✓ | ✗ |
| Identificación de producto eficaz | ✓ | ✗ | ✓ |
| Reducción de costes de aprovisionamiento basado en el análisis de residuo generado | ✓ | ✓ | ✗ |
| Disminución del costes de tasa de gestión de residuos (ley 7/2022) | ✓ | ✗ | ✗ |
| Formación, auditoría y consultoría incluida | ✓ | ✓ | ✗ |

Han confiado en nosotros...



Hotel Jardín Tecina
LA GOMERA ★★★★★



ADRIAN HOTELES

hotel
& suites
tigaiga
tenerife

Blaumar

the mediterranean hotel

Proyecto alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



12.3 Reducción del desperdicio alimentario y las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro

12.5 De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización

12.b Elaborar y aplicar instrumentos para vigilar los efectos en el desarrollo sostenible, a fin de lograr un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales

11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



11.6 De aquí a 2030, reducir el impacto ambiental negativo per capita de las ciudades, incluso prestando especial atención a la calidad del aire y la gestión de los desechos municipales y de otro tipo

13 ACCIÓN POR EL CLIMA



13.3 Mejorar la educación, la sensibilización y la capacidad humana e institucional respecto de la mitigación del cambio climático, la adaptación a él, la reducción de sus efectos y la alerta temprana

EQUIPO



Jordi Massons
Comercialización y
desarrollo de negocio



Roberto Rey
Estrategia y financiación



Noel Furness
Tecnología



Javier Jiménez
Sostenibilidad y formación

¿Por qué Effiwaste?



Adecuación de la elaboración de alimentos al número de comensales



Reducción del pago de la tasa de residuos de la Ley 7/2022



Valorización de los residuos orgánicos mediante economía circular



Obtención de datos para la elaboración de informes de sostenibilidad



Disminución del gasto en alimentos y bebidas al ajustar la producción