



Circular Gos nace de la necesidad de causar menor impacto medioambiental dentro del restaurante, como respuesta al despilfarro alimentario y para promover un sistema alternativo de alimentación animal local, proveniente de la economía circular. El derroche alimentario está constituido por todos aquellos alimentos que se desaprovechan, a pesar de tener todavía valor como recurso nutritivo para las personas. El destino final de los residuos orgánicos (materia-les) de un restaurante, no permiten un adecuado reaprovechamiento, a pesar de contener un notable poder nutritivo, y/o unas características, en cuanto a su composición, que los hacen idóneos para su empleo en el sector alimenticio de animales de compañía o consumo, por ello creemos que los desperdicios de alimentos en restaurantes y/o comedores escolares tienen una calidad nutricional adecuada, que puede ser aprovechada para alimentación. Esta iniciativa promueve la creación de una nueva estrategia para la reutilización de residuos orgánicos.

ASPECTOS CLAVES

Circular Gos es un producto que está hecho localmente a partir de residuos alimentarios presentes en gran cantidad en Catalunya, que son tratados como desechos orgánicos: mermas descartes del restaurante LEKA y desechos de los platos de los comensales, considerando estos como un recurso de alto valor nutritivo. El proveedor de los "residuos" es el propio restaurante. Se conoce la trazabilidad de las materias primas y no se utiliza ningún transporte, ni agua para su elaboración, este proyecto es la respuesta a la necesidad de disminuir los desperdicios de alimentos, convirtiéndolos en una nueva materia prima que, puede ser aprovechada para alimentación de animales de compañía o consumo.

BENEFICIO AMBIENTAL

Los alimentos que se desperdician a lo largo de la cadena de distribución y consumo "despilfarro de alimentos" y esto da origen a un doble impacto ambiental adverso que se traduce en una presión indebida sobre los recursos naturales y los servicios ecosistémicos y ocasiona contaminación por el efecto de los descartes alimentarios. Nuestro producto reduce dentro del restaurante entre 60% y 70% de los desechos alimentarios, solo utiliza como recurso, la energía eléctrica y humana para su producción

BENEFICIO SOCIAL

Creemos que esta propuesta puede influenciar en el cambio de comportamiento ciudadano, promoviendo la conciencia alimentaria, el consumo responsable y ético con el medio ambiente, así como también creando nuevos puestos de trabajo verdes e integrando a los ciudadanos, a la economía circular local como nueva forma de desarrollo económico y social e impulsando el consumo sostenible.

INNOVACIÓN

EL proyecto pretende ayudar a alcanzar los ODS de la UE, ya se propone la reducción desperdicio alimentario y la creación de un nuevo modelo de negocio basado en la economía circular, el cual puede abastecer a la población local elaborando alimentos para mascotas o el abastecimiento de piensos para animales de consumo en las áreas rurales, cerrando el círculo de vida de estos residuos con alto valor nutritivo, generando beneficios económicos, disminuyendo el impacto medio ambiental. Esta iniciativa promueve la creación e implantación de una nueva estrategia para la gestión y reutilización de residuos en restaurantes éticos y comedores escolares, plan de actuación que hace frente al despilfarro alimentario.

BENEFICIO ECONÓMICO

El impacto económico de este proyecto como sistema alternativo de alimentación animal es alto, ya que contribuye a la economía circular local y a los objetivos de desarrollo sostenible de nuestra empresa y de la ciudad, lo que se traduce en creación de empleo verde, contribuye a una nueva forma de gestión de residuos urbanos específicos, fomenta la minimización del impacto y la maximización de la reutilización y reciclaje de los residuos alimentarios, de una forma económicamente más eficiente.