



LEARNING CIRCLE

IO1: Programa de formación en servicio
Módulo 4: Mejores prácticas en Economía
Circular y Emprendimiento Social – PPT1



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Módulo 4: Contenidos



1

**Buenas prácticas en el sector alimentario:
Espigoladors y Good Edi**



2

Buenas prácticas en el producto como servicio: Inwit y Repack



3

Buenas prácticas en el sector de la energía y la recuperación de recursos: Energy4all y Dycle





OBJETIVOS

CONOCER

Conocer buenas prácticas de la empresa social en la economía circular

ENTENDER

Entender el valor añadido de las empresas sociales

COMPRENDER

Comprender los modelos de negocio circulares





Emprendedores sociales y economía circular

Los emprendedores sociales (ES) desempeñan un papel importante y único en la creación de cambios en la economía de un país. El papel que desempeñan los ES suele ser difícil de medir porque se produce un cambio social sistemático a lo largo del tiempo.

Los Emprendedores Sociales, según la Fundación Schwab, ayudan a crear asociaciones, mejorar la visibilidad, facilitar el acceso a los fondos y aumentar el conocimiento de los asuntos mundiales. Esto permite a muchos líderes políticos y empresariales crear fondos sociales e iniciar actividades sociales en sus empresas. Por otra parte, los consumidores de hoy exigen una relación totalmente nueva con las empresas que eligen. Ya no basta con ofrecer un buen producto. La generación del milenio busca asociarse con marcas que representen algo significativo.





Uniendo la economía circular y el emprendimiento social

En todos los sectores industriales está surgiendo un argumento financiero convincente para pasar de los modelos lineales a los circulares de producción y consumo. Para capturar el valor circular y pivotar hacia nuevas áreas de crecimiento, la mayoría de las industrias están adoptando un enfoque doble: aplicar modelos circulares a sus cadenas de valor existentes, al tiempo que modifican gradualmente la forma en que hacen las cosas hoy.

La unión de la economía circular y el emprendimiento social tiene un objetivo principal: crear sociedades y economías locales innovadoras, sostenibles y resistentes a largo plazo que comprendan y respeten los límites medioambientales.





Uniendo la economía circular y el emprendimiento social

El sistema económico dominante se enfrenta a la puesta en marcha de empresas sociales, con un modelo de negocio más inclusivo, responsable y beneficioso, demostrando un ejemplo en el que una actividad económica rentable no perjudica al medio ambiente y empodera a las personas de las comunidades locales.

Las empresas sociales con un modelo de negocio circular pueden abordar mejor los problemas medioambientales y sociales locales, fomentando los cambios circulares en toda la sociedad.



Buenas prácticas: economía circular + empresa social en el sector de la producción de alimentos

Espigoladors





Espigoladors (Cataluña, España)

<https://espigoladors.cat/en/>



La Fundación Espigoladors es una organización sin ánimo de lucro fundada en 2014 que lucha contra el desperdicio y las pérdidas de alimentos, a la vez que empodera a las personas en riesgo de exclusión social desde una forma transformadora, participativa, inclusiva y sostenible.

Misión: Actúan sobre tres retos sociales:

- desarrollar un modelo replicable y transferible capaz de incidir en la reducción del desperdicio de alimentos
- mejorar el acceso a una dieta adecuada y
- generar nuevas oportunidades para las personas en riesgo de exclusión social.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

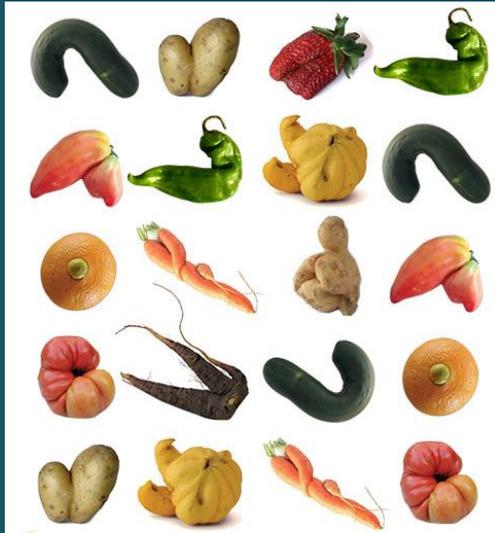


Espigoladors (Cataluña, España)

<https://espigoladors.cat/en/>

CÓMO LO HACEN

En Espigoladors dan segundas oportunidades a las frutas y verduras feas e imperfectas y a las personas bonitas.



Espigueo

Recogen frutas y verduras no aptas para el mercado a través de espigoladas con la ayuda de voluntarios.

Donación

La mayoría de las frutas y verduras que recogen se distribuyen gratuitamente a entidades sociales, que trabajan para garantizar una alimentación adecuada y digna a personas en situación de vulnerabilidad.

Transformación

Transforman el resto de productos recuperados en conservas a la vez que ofrecen oportunidades de trabajo a personas en riesgo de exclusión social.

Sensibilización

Crean un movimiento ciudadano a través de la sensibilización y la educación, promoviendo un cambio de conciencia social hacia una cultura de aprovechamiento de los alimentos.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Espigoladors (Cataluña, España)

<https://espigoladors.cat/en/>

RECOLECCIÓN



En Espigoladors quieren recuperar y dignificar la actividad del espigueo, una práctica milenaria con raíces ancestrales que consiste en la recolección y el acopio, mediante un acuerdo con el agricultor, de frutas y verduras que se descartan del mercado comercial por excedentes de producción, disminución de las ventas o cuestiones estéticas.

Contribuyen así a reducir el desperdicio y las pérdidas de alimentos, a la vez que visibilizan la tarea del sector primario, además de concienciar sobre el valor de los alimentos.



Organizan recolección directamente en los campos, de los alimentos que no se pueden vender y las distribuyen a entidades sociales para facilitar el acceso a alimentos sanos y nutritivos a personas en situación de vulnerabilidad.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Espigoladors (Cataluña, España)

<https://espigoladors.cat/en/>



COMPROMISO CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Las acciones promovidas por Espigoladors están bien alineadas con algunos de los ODS, adoptados en 2015 por Naciones Unidas para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda global de desarrollo sostenible.

ECONOMÍA CIRCULAR

Al mismo tiempo, el modelo de Espigoladors está estrechamente vinculado a los principios de la economía circular, un nuevo cambio de paradigma que pretende alargar la vida útil de los productos y maximizar su uso, reduciendo al mismo tiempo la generación de residuos.

UNA RED DE GRANJAS LOCALES Y VOLUNTARIOS

Consiguen personas curiosas, comprometidas, con ganas de aprender, que quieren contribuir a la lucha por un mejor uso de los alimentos, que quieren compartir experiencias y trabajar con la tierra.

Buscan agricultores que quieran contribuir a un mejor uso de los alimentos con ellos, aplicando una solución coherente con el medio ambiente y el contexto social.



Espigoladors (Cataluña, España)

<https://espigoladors.cat/en/>

SU IMPACTO



¿QUÉ HEMOS CONSEGUIDO?



2208

Toneladas de alimentos recuperados



1527

Toneladas de emisiones de CO2 evitadas



1418

Millones de litros de agua ahorrados



6993812

Raciones de alimentos servidos (300 g)



233

Productores y productoras comprometidos



1386

Acciones de sensibilización #yonotiro



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



PREGUNTAS

Mira este video: <https://www.youtube.com/watch?v=6W9ec1HK4UE>

¿Cómo implica Espigoladors a la comunidad local?

¿Por qué es una empresa social?

¿Cómo aplican la economía circular?

Lecciones aprendidas:

- Las medidas de sostenibilidad ecológica y social pueden combinarse en el modelo de economía circular
- Una práctica antigua combinada con nuevas ideas puede cumplir los requisitos del siglo XXI
- Una amplia red con diferentes instituciones, empresas, entidades sociales y el sector agrícola permiten un impacto tan grande





Buenas prácticas: economía circular + emprendimiento social en el sector alimentario

Good Edi





Good Edi (Australia)

<https://good-edi.com/>



En Australia, cada año se envían a los vertederos 1.000 millones de vasos de comida para llevar.

Consideraron que la solución a este problema acuciante debía ser sin residuos. No sólo trasladar el problema a otra parte. Por desgracia, la mayoría de los vasos ecológicos requieren instalaciones comerciales especiales y entornos específicos para descomponerse con el tiempo. Y la mayoría sigue acabando en un vertedero.

Catherine y Aniyo, fundadores de Good-Edi, decidieron aprovechar sus 20 años de experiencia en la elaboración de alimentos y hacer algo bueno.

Resulta que su destino era hacerlo con un vaso comestible para llevar. Crearon el vaso Good-Edi para ofrecer una opción sostenible y ecológica cuando se opta por un vaso de un solo uso para llevar.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Good Edi (Australia)

<https://good-edi.com/>



En esta entrevista, Catherine Hutchins y Aniyó Rahebi hablan de sus principales aprendizajes al convertirse en empresarias sociales de éxito y del devastador impacto medioambiental de los vasos de café para llevar.

<https://www.impactboom.org/blog/2021/8/16/catherine-hutchins-and-anियो-rahebi-on-creating-environmental-sustainability-through-waste-free-edible-coffee-cups>

También puedes escuchar este podcast:



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Good Edi (Australia)

<https://good-edi.com/>



"Nuestro primer reto fue encontrar un proveedor que pudiera producir estos vasos como un producto industrial, donde pudiéramos obtener una calidad repetitiva y la misma funcionalidad".

Aunque se trata de la gestión de residuos de infraestructuras, se puede ver que una pequeña start-up está teniendo un impacto fantástico en este espacio al convertir básicamente los residuos en un recurso.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



PREGUNTAS

- ¿Por qué es una empresa social?
- ¿Cómo aplican la economía circular?
- ¿Qué otros beneficios ofrece Good Edi?





LEARNING CIRCLE



cantabria
perma
cultura



UNIVERSITY
OF LATVIA



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

"El apoyo de la Comisión Europea a la elaboración de esta publicación no constituye una aprobación de su contenido, que refleja únicamente la opinión de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en ella." Número de proyecto: 2020-1-UK01-KA226-VET-094435