



LEARNING CIRCLE

Programa de Formação em Serviço
Módulo 4: Melhores práticas em Economia
Circular e Empreendedorismo Social – PPT1



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia



Módulo 4: Conteúdos



1

Boas práticas no sector alimentar: Espigoladors e Good Edi



2

Boas práticas no produto como um serviço: Inwit e Repack



3

Boas práticas no setor energético e recuperação de recursos: Energy4all e Dycle



OBJETIVOS

CONHEÇA

As boas práticas de
empreendimento
social na economia
circular

COMPREENDA

O valor
acrescentado das
empresas sociais

COMPREENDA

Os modelos de
negócio circulares





Empreendedores sociais e economia circular

Os empreendedores sociais desempenham um papel significativo e único na criação de mudanças na economia de um país. O papel desempenhado por eles é muitas vezes difícil de medir porque há uma mudança social sistemática ao longo do período de tempo. Os empreendedores sociais, segundo a Schwab Foundation, ajudam a criar parcerias, melhorar a visibilidade, facilitar o acesso a fundos e um têm um maior conhecimento dos assuntos globais. Isto permite que muitos líderes políticos e empresariais criem fundos sociais e iniciem atividades sociais nas suas empresas.

Por outro lado, os consumidores de hoje exigem uma relação totalmente nova com os negócios que escolhem. Fornecer apenas um bom produto já não é suficiente. A geração dos millennials está à procura de parcerias com marcas que representam algo significativo.



Economia circular e empreendedorismo social

Em todas as indústrias, está a surgir um argumento financeiro convincente para mudar de modelos lineares para modelos circulares de produção e consumo. Para captar o valor circular e pivotar para novas áreas de crescimento, a maioria das indústrias está a adotar uma abordagem dupla: aplicar modelos circulares às suas cadeias de valor existentes, enquanto alteram gradualmente a forma como fazem as coisas hoje em dia.

A aproximação da economia circular e do empreendedorismo social tem um objetivo principal: criar sociedades e economias locais inovadoras, sustentáveis e resistentes a longo prazo que compreendam e respeitem as fronteiras ambientais.



Economia circular e empreendedorismo social

O sistema económico dominante enfrenta o arranque de empresas sociais, com um modelo de negócio mais inclusivo, responsável e beneficiário, demonstrando um exemplo em que uma atividade económica rentável não prejudica o ambiente e capacita as pessoas nas comunidades locais.

As empresas sociais com um modelo de negócio circular podem abordar melhor as questões ambientais e sociais locais, encorajando mudanças circulares em toda a sociedade.





Boas práticas: economia circular + empresa social no setor da produção alimentar

Espigoladores





Espigoladors (Catalunha, Espanha)

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



A Fundación Espigoladors é uma organização sem fins lucrativos fundada em 2014 que luta contra o desperdício e a perda de alimentos, ao mesmo tempo que dá poder às pessoas em risco de exclusão social de uma forma transformadora, participativa, inclusiva e sustentável.

Missão: Atuar sobre três desafios sociais:

- desenvolver um modelo replicável e transferível capaz de ter impacto na redução do desperdício alimentar,
- melhorar o acesso a uma dieta adequada e
- gerar novas oportunidades para as pessoas em risco de exclusão social.



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia



Espigoladors (Catalunha, Espanha)

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

COMO O FAZEM

Na Espigoladors, são dadas segundas oportunidades a frutas e vegetais feios e imperfeitos e a pessoas bonitas.

Colheita

Eles colhem frutas e legumes que não são adequados para o mercado através de respigas, com a ajuda de voluntários.

Doação

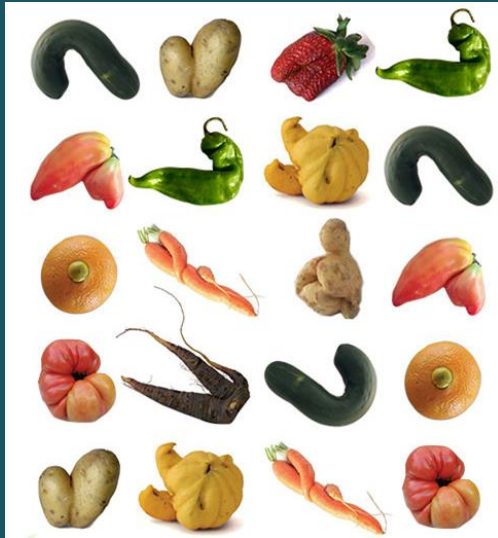
A maioria das frutas e legumes que recolhem são distribuídos gratuitamente a entidades sociais, que trabalham para garantir uma dieta adequada e digna para pessoas em situações vulneráveis.

Transformação

Transformam os outros produtos recuperados em conservas ao mesmo tempo que oferecem oportunidades de emprego a pessoas em risco de exclusão social.

Sensibilização

Eles criam um movimento de cidadãos através da sensibilização e educação, promovendo uma mudança de consciência social no sentido de uma cultura de tirar o máximo partido da comida.



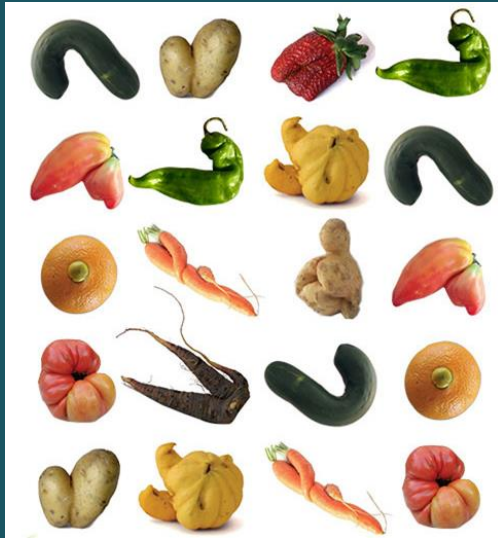
Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia



Espigoladors (Catalunha, Espanha)

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

COLHEITA



Na Espigoladors, querem recuperar e dignificar a atividade de respiga, uma prática antiga com raízes ancestrais que consiste na colheita e recolha, através de um acordo com o agricultor, de frutas e legumes que são descartados do mercado comercial por excesso de produção, diminuição das vendas ou questões estéticas.

Assim contribuem para reduzir o desperdício e as perdas alimentares, ao mesmo tempo que tornam visível a tarefa do setor primário, bem como a sensibilização para o valor dos alimentos.



Eles organizam respigas diretamente nos campos de alimentos que não podem ser vendidos e distribuem-nos a entidades sociais, a fim de proporcionar o acesso a alimentos saudáveis e nutritivos a pessoas em situações vulneráveis.



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia



Espigoladors (Catalunha, Espanha)

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



● COMPROMISSO COM OS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (SDGS)

As ações promovidas pelos Espigoladors estão bem alinhadas com algumas das ODS, adotadas em 2015 pelas Nações Unidas a fim de erradicar a pobreza, proteger o planeta e garantir prosperidade para todos como parte de uma nova agenda global de desenvolvimento sustentável.

● ECONOMIA CIRCULAR

Ao mesmo tempo, o modelo Espigoladors está intimamente ligado aos princípios da economia circular, uma nova mudança de paradigma que visa prolongar a vida útil do produto e maximizar a sua utilização, ao mesmo tempo que reduz a geração de resíduos.

● Uma REDE de quintas e voluntários locais

Ficam curiosos, comprometidos com a vontade de aprender, que querem contribuir para a luta por uma melhor utilização dos alimentos, que querem partilhar experiências e trabalhar de forma prática com a terra.

Procuramos agricultores que queiram contribuir para uma melhor utilização dos alimentos com eles, aplicando uma solução coerente com o ambiente e o contexto social.



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia



Espigoladors (Catalunha, Espanha)

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

O SEU IMPACTO



1884

Toneladas de comida aproveitada



1318

Toneladas de emissões CO2 prevenidos



1210

Milhões de água poupada



1884530

Porções de comida servida (300g)



115

Agricultores comprometidos



1370

Ações de sensibilização #idontwaste



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia



PERGUNTAS

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

Como é que a Espigoladors envolve a comunidade local?
Porque é que é uma empresa social?
Como é que eles aplicam a economia circular?

Lições aprendidas:

- As medidas de sustentabilidade ecológica e social podem ser combinadas no modelo de economia circular
- Uma prática antiga combinada com novas ideias pode preencher os requisitos do século XXI
- Uma grande rede com diferentes instituições, empresas, entidades sociais e o sector agrícola permite um impacto tão grande



Boas práticas: economia circular e empreendedorismo social no setor alimentar

Good Edi





Good Edi (Austrália)

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



Todos os anos, na Austrália, 1 bilhão de copos de takeaway estão a ser enviados para aterros sanitários.

A Good Edi sentiu que a solução para esta questão urgente precisava de ser livre de desperdícios. Não apenas deslocar o problema para outro lugar. Infelizmente, a maioria das chávenas amigas do ambiente requer instalações comerciais especiais e ambientes específicos para se decompor ao longo do tempo. A maioria ainda acaba num aterro sanitário.

Catherine e Aniyó, fundadores da Good Edi, decidiram tirar os seus 20 anos de experiência no processamento de alimentos e fazer algo de bom. Acontece que era o seu destino fazer esta taça de takeaway comestível de cada vez.

Eles criaram a taça Good Edi para proporcionar uma escolha sustentável e amiga do ambiente quando optam por uma taça de takeaway de utilização única.



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia



Good Edi (Austrália)

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



Nesta entrevista, Catherine Hutchins e Aniyó Rahebi discutem as suas principais aprendizagens ao tornarem-se empreendedores sociais de sucesso e o impacto ambiental devastador das chávenas de café Takeaway.

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

Você também pode ouvir este podcast:

Episode 276 (2021) Catherine Hutchins and Aniyó Rahebi On Edible Waste-Free Coffee Cups

11 months ago

Business

Impact Boom Podcast - Social Enterprise & Design

#276 Catherine & Aniyó
IMPACT BOOM



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia



Good Edi (Austrália)

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



"O nosso primeiro desafio foi encontrar um fornecedor que pudesse produzir estas chávenas como um produto industrial, onde pudéssemos obter uma qualidade repetitiva e a mesma funcionalidade".

Apesar de tudo se tratar da gestão de resíduos de infra-estruturas, pode ver que uma pequena start-up está a ter um impacto fantástico neste espaço ao basicamente transformar os resíduos num recurso.



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia



PERGUNTAS

Porque é que a Good Edi é uma empresa social?
Como é que eles aplicam a economia circular?
Que outros benefícios oferece a Good Edi?





LEARNING CIRCLE



cantabria
perma
cultura



UNIVERSITY
OF LATVIA



Cofinanciado pelo
Programa Erasmus+
da União Europeia

"O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas." Número do Projeto: 2020-1-UK01-KA226-VET-094435