

+100.000 € / año

Acaban en la **basura de las cocinas de los hoteles**, a causa del desperdicio



Problemática



Ley de prevención del desperdicio alimentario

La nueva normativa exigirá a todos los actores de la cadena alimentaria a disponer de:

- Plan de prevención del desperdicio alimentario.
- Instaurar la jerarquía de prioridades.



Ley 7/2022, de residuos para una economía circular

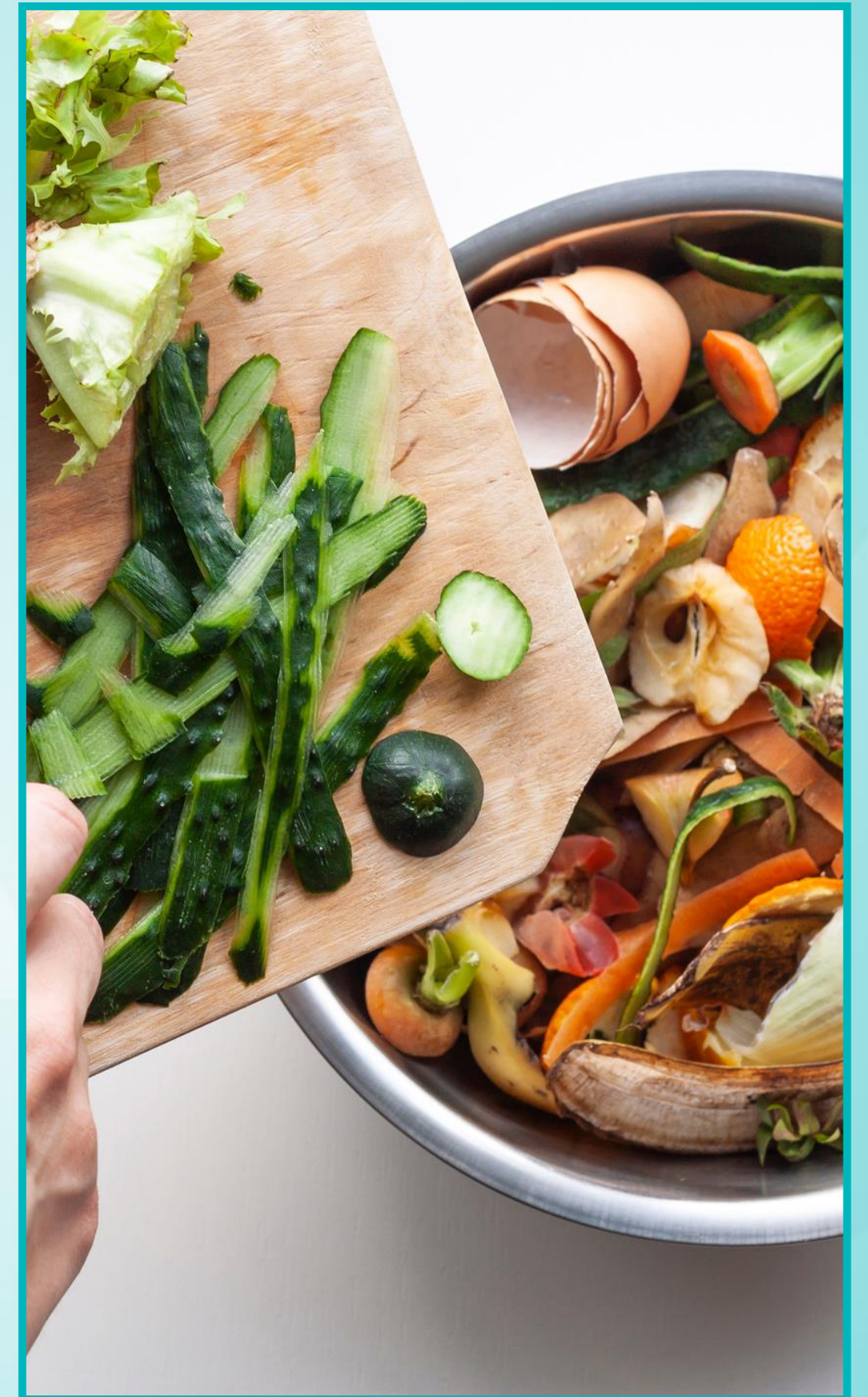
La ley implementa el principio de “quien contamina, paga”, lo que implicará:

- Aumento de la tasa por generación de residuos, instaurándose un coste por tonelada.
- El residuo orgánico representa más del 60% del peso total de los residuos generados.



Política de sostenibilidad efectiva

Las exigencias por implementar acciones visibles y efectivas, en materia de sostenibilidad, están siendo claves en el diálogo con clientes, ciudadanía y administración pública.





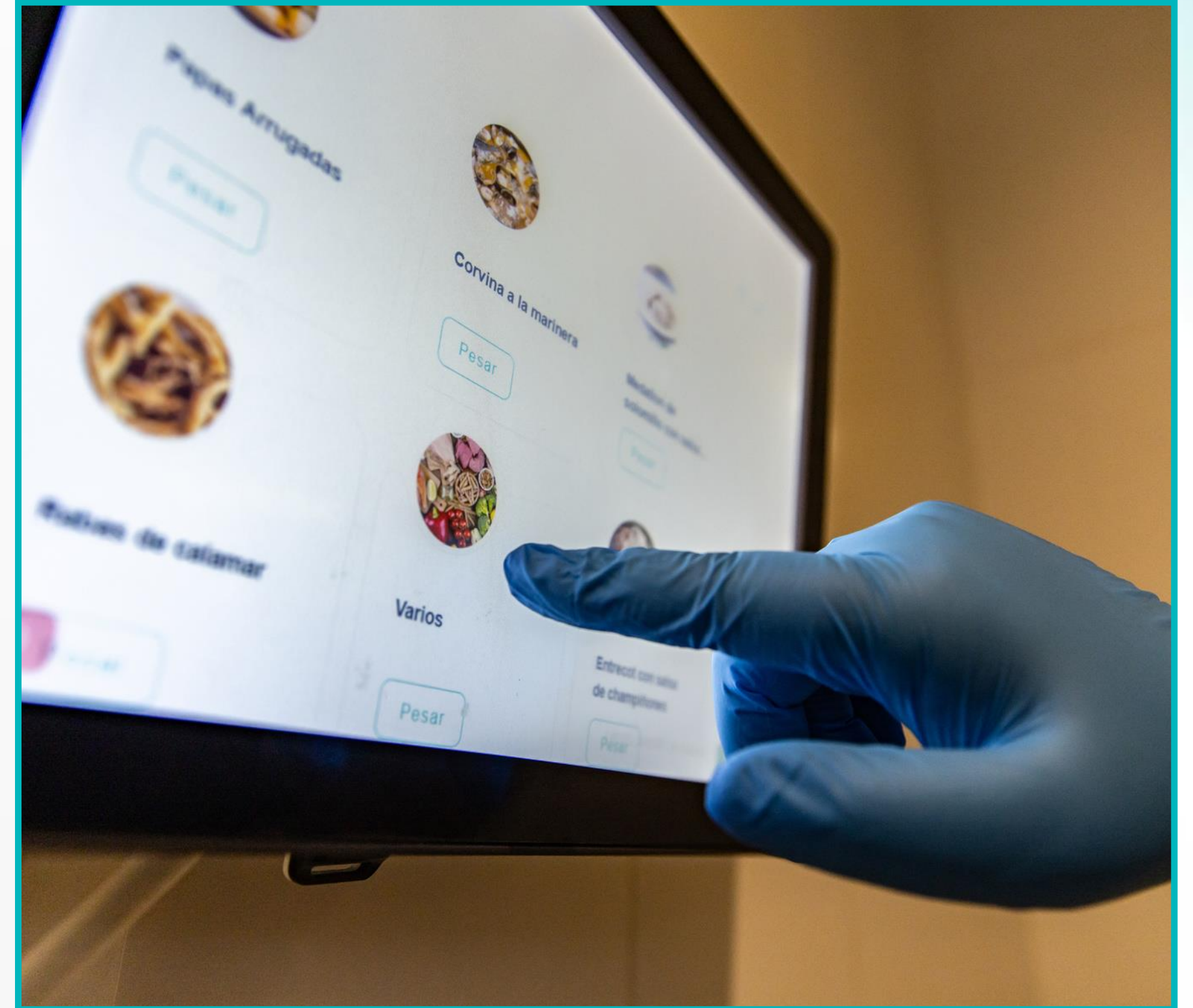
EFFIWASTE

**Acabamos con el desperdicio alimentario,
impulsamos la gastronomía circular.**

Effiwaste

En Effiwaste ayudamos a poner fin al desperdicio alimentario en las cocinas, optimizando su gestión.

- **Hoteles** resort, urbanos y rurales.
- **Restaurantes** y salas de eventos.
- Comedores comunitarios y colectividades.
- Ayuntamientos.



Todo en uno para la cocina

Te acompañamos en la optimización de la cocina con tecnología, personal especializado e industria.

Formación y consultoría

Menú digital y temperaturas

Gestión del desperdicio

Compostaje industrial





Medición del desperdicio

Implementamos la tecnología ideada, desde la cocina y para la cocina, con una combinación de software y hardware a la medida de tu cocina.

A la medida de cada cocina en menos de 10 minutos

Software y hardware para medir en todas las fases

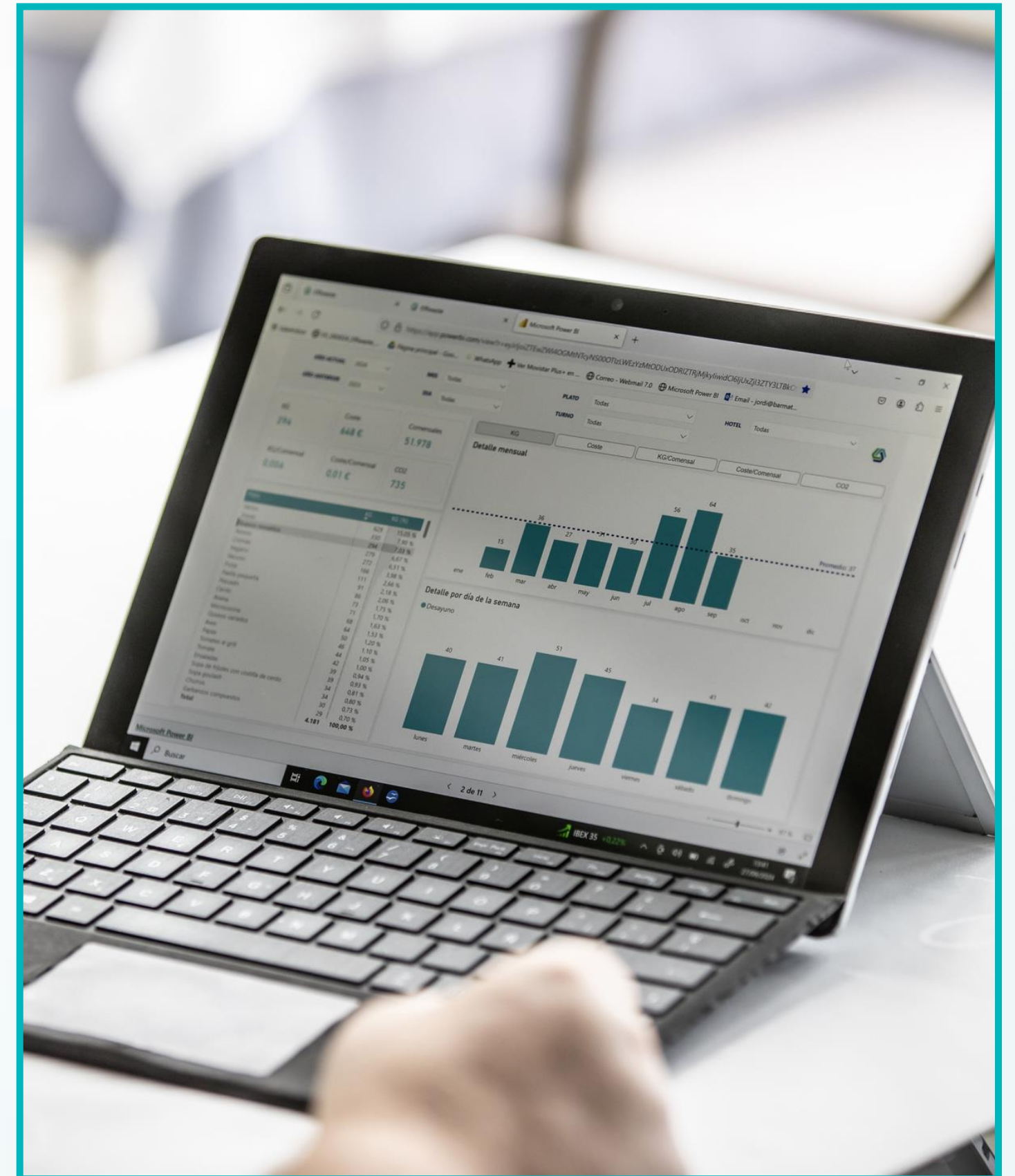
Autonomía e integración con cualquier herramienta

Estimación y reducción predictiva

Analítica en tiempo real e informes trimestrales

Predicción de generación del desperdicio

Gestión del revenue, huella CO2, hídrica, etc.



Menú y control digital de temperaturas

Gestión de tu menú digital para mostrar alérgenos, origen, kcal, etc.

Control digitalizado de las temperaturas

Integración en un único software



Formación



Upskilling sostenibilidad al personal de línea

Presencial y vía e-learning para la rotación de personal

Realización de auditoría y consultorías a demanda

Compostaje industrial

Compostaje comunitario e industrial

Conversión del 100% del residuo orgánico en abono para jardines y agricultura

Sin olores, mantenimiento y modulable



¿Por qué Effiwaste?



+25k

Ahorro anual desperdicio alimentario



60%

Ahorro en tasa de gestión de residuos

Retorno de la inversión en 4 meses




Juan Morales
Selección

Startup acelerada y premiada por



El Español

La Nave corona a Effiwaste, que combate el despilfarro de alimentos en hoteles, como la mejor startup de 2024

El Ayuntamiento de Madrid cierra la sexta edición de su programa de aceleración en La Nave en un concurrido evento donde los inversores...



MADRID FOOD INNOVATION HUB



MADRID IMPACTA

B^HH
Gremi d'Hotels de Barcelona



BCC Innovation

<https://innovation.bculinary.com> > testeos-en-labe-para-i...

Testeos en LAbE para impulsar la innovación alimentaria

20 sept 2024 — LAbE-Digital Gastronomy Lab, conforma un espacio de innovación abierta en el que repensar y cocrear la gastronomía del futuro en clave digital.

Smart Travel News

Revolucionando la sostenibilidad en el turismo: Effiwaste y su compromiso con la reducción de desperdicio alimentario

En el sector turístico, la sostenibilidad y la gestión eficiente de los recursos son claves para cualquier negocio que quiera marcar la...



inn 10 años vaspain
PERIÓDICO LÍDER DE LA INNOVACIÓN

INNOVACIÓN AL DÍA EDUCACIÓN #2030 #LESTARTUPS MUJERESSTEAM #ALIMENTAFUTURO FRONTERA FOCOAMÉRICA OPINIÓN ESPECIALES

> #AlimentaFuturo



Effiwaste: la verdadera economía circular llega a las cocinas

La empresa aúna tecnología y formación para reducir el gasto que ocasiona el desperdicio alimentario en hoteles, restaurantes y comedores

Javier Jiménez (derecha) y Jordi Massons, fundadores de Effiwaste.

¿En qué sitios están?

Blaumar
the mediterranean hotel

hotel
& suites
tigaiga
tenerife


SEASIDE COLLECTION
HOTELS


ADRIAN HOTELES


HECANSA
HOTELES ESCUELA
DE CANARIAS


DREAMPLACE
HOTELS & RESORTS


Hotel Jardín Tecina
LA GOMERA ★★★★★

www.ffiwaste.com



EFFIWASTE

**La gastronomía circular efectiva para la
optimización de las cocinas**



www.ffiwaste.com



jordi@ffiwaste.es



[+34 679629203](tel:+34679629203)