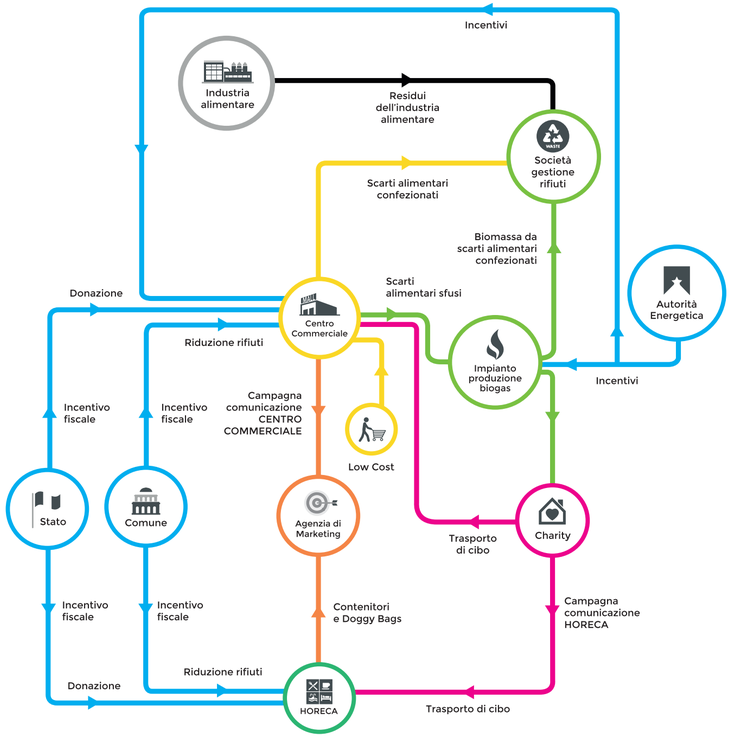
Il modello di business i-Rexfo

i-REXFO propone un modello di business innovativo per ridurre il quantitativo di cibo che finisce in discarica, sostenendo economicamente le azioni di riduzione degli scarti alimentari attraverso la valorizzazione energetica dei residui che, inevitabilmente, si producono.

Il progetto si focalizza sugli scarti alimentari prodotti dall' industria alimentare e dalle aziende agricole, dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO), dai consumatori e dal settore della ristorazione (hotels, ristoranti e bar - HORECA).

FLUSSI FINANZIARI
Modello di business i-Rexfo



www.irexfo.eu

Le attività di i-Rexfo hanno avuto inizio il 1° Settembre 2017 con il contributo dello strumento finanziario LIFE dell'Unione Europea LIFE16ENV/IT/000547.
Coordinatore: Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Perugia.

i-REXFO è partner ufficiale dell'iniziativa Save Food della FAO
www.fao.org/save-food

I nostri partner

i-REXFO

increase in reduction and recovery of expired food

LIFE16 ENV/IT/000547

i-REXFO

increase in reduction and recovery of expired food

1

PERCHÉ

Con un quarto della popolazione mondiale a rischio povertà ed esclusione sociale, un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo si perde o finisce in discarica. Ma non solo. Ogni anno per produrre il cibo non consumato si impiegano 250 miliardi di m³ di acqua , si utilizza il 30% della superficie agricola mondiale e si rilasciano 3,3 miliardi di tonnellate di gas climalteranti . Le conseguenze economiche dirette di questo spreco ammontano a circa 750 miliardi di dollari l'anno (fonte FAO).

Sempre secondo la FAO gli sprechi alimentari nei paesi industrializzati sono causati da una combinazione di fattori riconducibili:
- al **comportamento dei consumatori**: per la pianificazione errata della spesa, per la scarsa conoscenza delle indicazioni relative alla scadenza, per acquisti eccessivi e per la poca abitudine a conservare e consumare gli avanzi;
- alla **filiera di produzione-approvvigionamento-distribuzione** che non valorizza a sufficienza i cibi in via di scadenza, i prodotti non conformi e la donazione degli eccessi in tempo utile;
- ad un **sistema legislativo e autorizzativo** che non incentiva adeguatamente il riutilizzo degli scarti alimentari nel settore mangimistico e, più recentemente, il loro impiego energetico in impianti per la produzione di biogas autorizzati a biomasse.

2

OBIETTIVO

Il progetto i-REXFO vuole dimostrare la possibilità di ridurre gli sprechi alimentari con un **modello di business innovativo** che sia sostenibile economicamente e per l'ambiente.

i-REXFO si basa su di un modello integrato , in cui la **filiera della valorizzazione energetica** degli scarti alimentari (EFE - Expired Food to Energy) affianca e sostiene la **filiera della riduzione degli scarti alimentari** (REF - Reduction of Expired Food).

3

COME

Il progetto interviene sugli scarti alimentari prodotti dall'industria alimentare e dalle aziende agricole, dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO), dal settore della ristorazione (hotels, ristoranti e bar - HORECA) e dagli stessi consumatori, con azioni per la riduzione degli scarti alimentari e la valorizzazione energetica dei residui che inevitabilmente si producono.

Prendendo spunto dalle **buone pratiche europee (Danimarca)**, i-REXFO sviluppa uno strumento software per la progettazione e l'**ottimizzazione tecnico-economica** ed **ambientale** del modello integrato e per la sua trasferibilità .

Il modello i-REXFO **sensibilizza i consumatori** della GDO e del settore HORECA, **incentiva la vendita** e l'utilizzo di cibo in via di scadenza o esteticamente non appetibile, aumenta le donazioni delle eccedenze di cibo agli enti caritatevoli e ai banchi alimentari. Queste azioni sono **sostenute economicamente** grazie alla raccolta e l'impiego del cibo scaduto per la produzione di biogas in impianti di digestione anaerobica, che utilizzano il digestato risultante come **fertilizzante**, chiudendo di fatto il ciclo. Il modello i-REXFO sarà **dimostrato in** Umbria **e trasferito in altri contesti nazionali ed europei** (Ungheria) .

4

IMPATTO

8.500 ton/anno di **emissioni di CO_2 evitate**;
3.400 ton/anno di **scarti alimentari** provenienti dall'industria alimentare, dalle aziende agricole dai centri commerciali e dal settore della ristorazione, **che non finiscono in discarica**;
480.000 m³/anno di **acqua risparmiata**;
2.800 MWh/anno di **energia prodotta da fonti rinnovabili**;
2.400 MWh/anno di **consumi energetici ridotti**;
1.100 ha/anno di **riduzione nel consumo del suolo**;
128.000 **consumatori sensibilizzati** grazie alle campagne informative e alle attività del progetto.

CONDIVIDI IL PROGETTO

TWITTER
@iREXFO

LINKEDIN
i-REXFO

FACEBOOK
i-REXFO