



# EFFIWASTE

Acabamos con el desperdicio de las cocinas, impulsamos el #zerowaste



## **Acabamos con el desperdicio, implementamos la economía circular efectiva.**

Tecnología, industria y formación para evitar que el 30% de los alimentos cultivados en el mundo se conviertan en residuo.



# Problemática



El canal HORECA es responsable del 40% del desperdicio mundial(1).

---

Ley 7/2022 de residuos para una economía circular.

---

El número de clientes concienciados con la sostenibilidad alcanza el 72%(3).

---

Cada huésped genera más de 750gr. de desperdicio por día(2).

---

**Ley contra el desperdicio alimentario.**

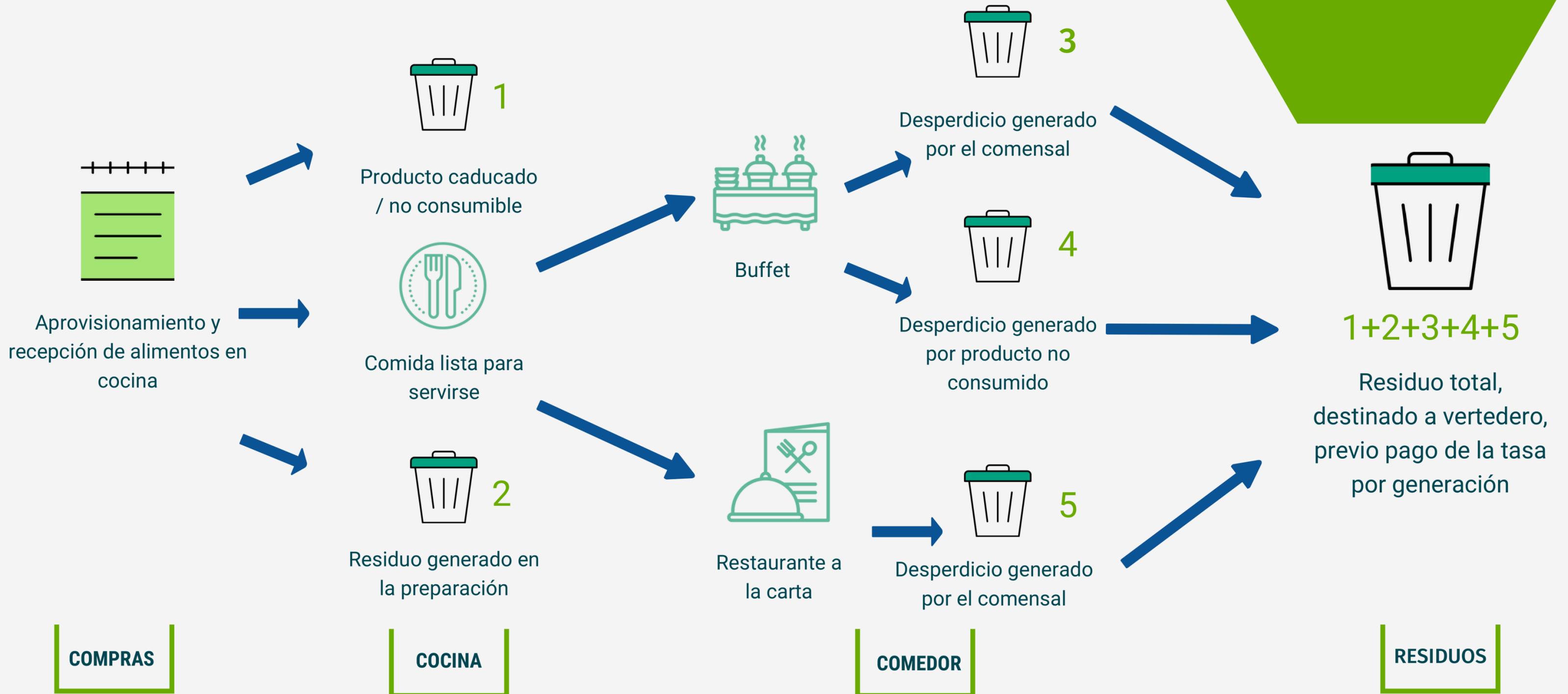
---

(1) [https://hotelkitchen.org/wp-content/uploads/2019/10/HKToolkit.FightingFoodWasteInHotels\\_Spanish.pdf](https://hotelkitchen.org/wp-content/uploads/2019/10/HKToolkit.FightingFoodWasteInHotels_Spanish.pdf)

(2) <https://ec.europa.eu/newsroom/sante/redirection/item/716383/en/1826>

(3) <https://www.cappgemini.com/es-es/noticias/notas-de-prensa/los-consumidores-que-estan-concienciados-con-el-desperdicio-de-alimentos-se-han-duplicado-llegando-a-un-72-en-dos-anos/>

# Proceso actual



# Solución

## Software

Implementación del software Efiwaste App, sistema de medición, pesaje y análisis de residuos generados, que permitirá conocer qué tipología de alimentos se generan y dónde.



## Formación

Programa de concienciación y formación in-house al personal de compras, cocina y gestión de residuos sobre minimización de generación, uso del software y la compostadora.



## Reporting

En base a los resultados obtenidos día a día, se elabora un plan de mejora en la gestión de compras, cocinado y comedor. Incluye medición de huella de CO2 e hídrica ahorrada.



## Compostaje

Instalación in-house de una o varias máquinas de compostaje automático e inolora, que permite eliminar el residuo orgánico inevitable y convertirlos en abono ecológico para jardines.



# Software



1

Introducimos el dataset de todos los alimentos, menús y platos disponibles para cada día.

---

2

Instalamos las estaciones de medición y depósito de residuos (preparación, buffet, pre-cocinado, etc.)

---

3

En cada estación, cada empleado introduce qué cantidad de cada producto se está desperdiciando.

---

4

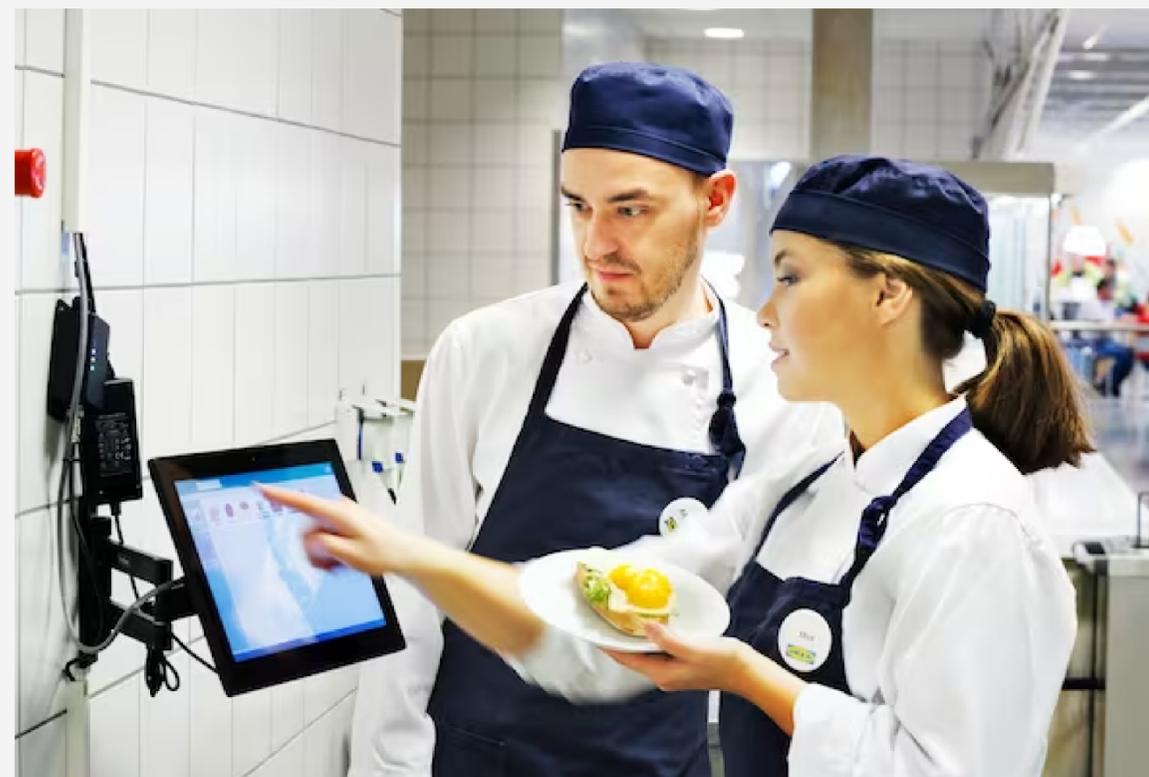
Cada comida y día, se extrae un reporte de el producto desperdiciado, conociendo su cantidad y origen.

---

# Formación

La concienciación y formación son imprescindibles para alinear los objetivos de todos los departamentos, por ello, ofrecemos:

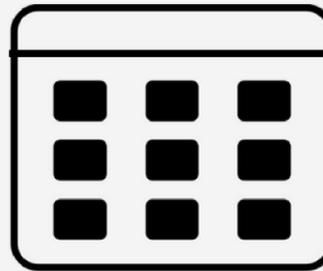
- Auditoría pre-instalación.
- Sesión de divulgación y kick-off inicial.
- Re-training al personal.
- Vídeo tutoriales a disposición.
- Auditoría post-instalación-
- Consultoría individualizada.



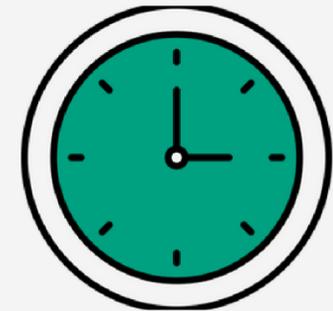
# Reporting



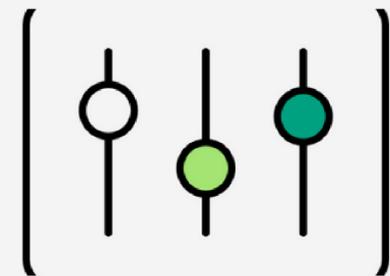
Información diaria de la cantidad de residuo generada por comida, tipo de alimento, ubicación, etc.



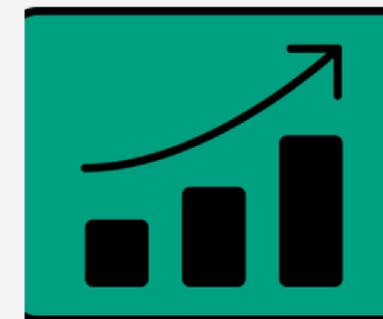
Comparativa histórica respecto a fechas anteriores, teniendo en cuenta el tipo de huésped, temporada, etc.



Previsión de generación de residuos a futuro.



Menús personalizables y ajustables.



Medición de la huella de carbono, hídrica, ahorro y otros indicadores clave en materia de sostenibilidad.

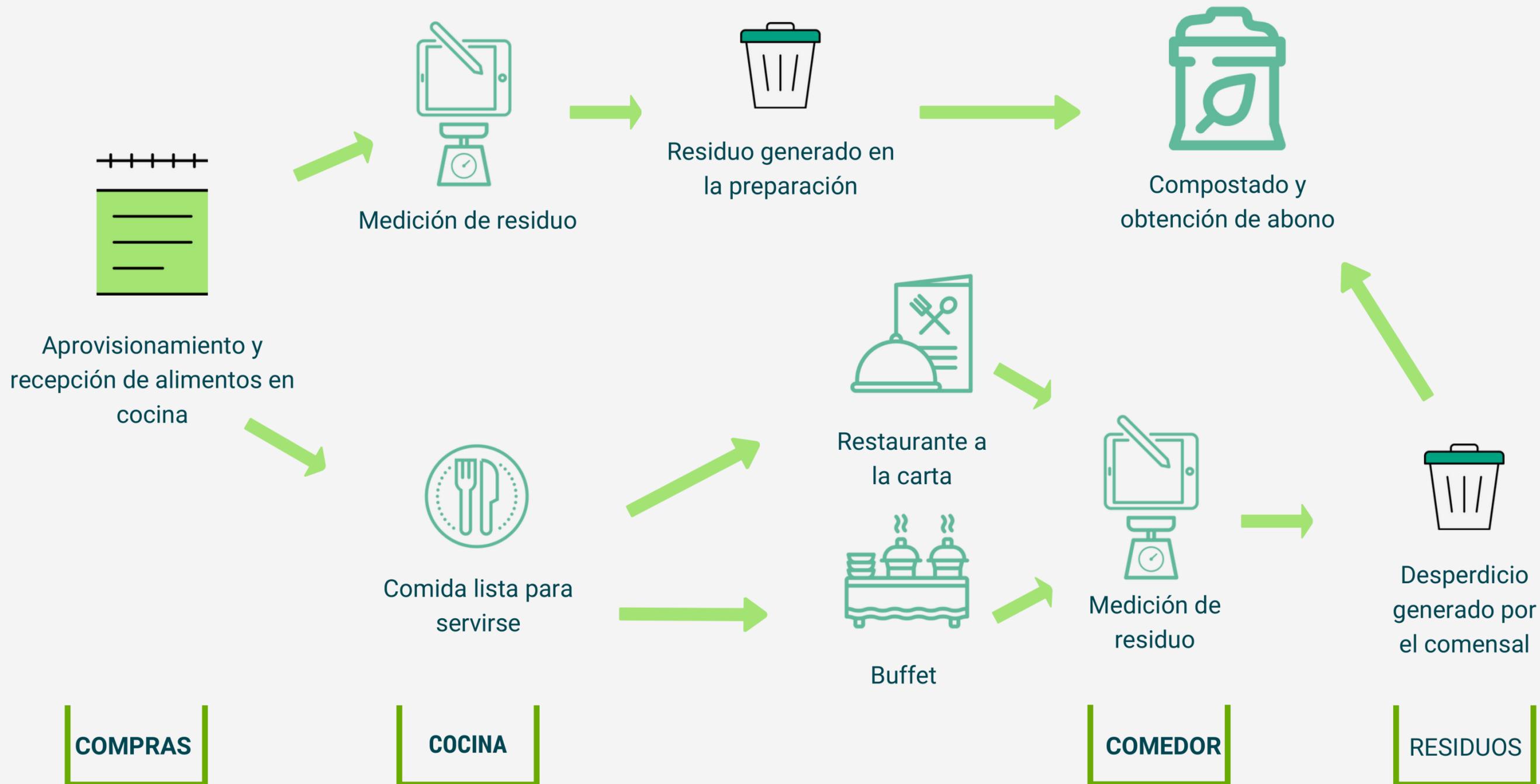
# Compostaje

La reducción de generación de residuos orgánicos se prevé que pueda llegar hasta el 50%, sin embargo, es inabordable una eliminación total. Por ello, contamos con un sistema de compostaje que permite una reducción del volumen de desperdicio y evita el traslado a vertedero.

- Inoloro y Automático
- Capacidad: Desde 60 kg/día hasta 4tm
- Obtención de compost ecológico
- Reducción del 90% en 28 días
- Fabricación nacional



# Proceso Effiwaste



# Hoja de ruta e implementación



Semana 1

Auditoría pre-  
instalación

Semana 3    Semana 4

Instalación y kick-  
off    Re-training y  
vídeo tutoriales

Semana 7

Auditoría y  
retraining

Semana 19

Auditoría, retraining e informe de  
situación y puntos a mejorar

Sesiones  
adicionales

En función del plan



# Effiwaste vs otros

Características	Efiwaste	Sistemas con IA	Separación in-house y compostado externalizado
Medición de residuo generado por producto	✓	✓	✗
Identificación de producto eficaz	✓	✗	✓
Reducción de costes de aprovisionamiento basado en el análisis de residuo generado	✓	✓	✗
Disminución del costes de tasa de gestión de residuos (ley 7/2022)	✓	✗	✗
Formación, auditoría y consultoría incluida	✓	✓	✗

# Effiwaste SAAS, planes a medida

## Starter

- Auditoría inicial
- Instalación y kick-off (4 h).
- Re-training (4h).
- Vídeo-tutoriales disponibles.
- Auditoría 21 días después de la instalación (3h).
- Auditoría 90 días después de la instalación (3h).
- 5 horas de consultoría durante 6 meses (5h)

Indicado para < 400 huéspedes

Incluye 1 estación de medición

## Pro

- Auditoría inicial
- Instalación y kick-off (8h)
- Re-training (8h).
- Vídeo-tutoriales disponibles.
- Cartelería.
- Auditoría 21 días después (4h).
- Auditoría 90 y 180 días después de la instalación, con retraining (8h).
- 10 horas de consultoría durante 6 meses (5h)

Indicado para < 700 huéspedes

Incluye 1 estación de medición

## Premium

- Auditoría inicial
- Instalación y kick-off (10h)
- Re-training (10h).
- Vídeo-tutoriales disponibles.
- Cartelería.
- Auditoría tras 21 y 90 días
- Retraining (4h)
- Auditoría tras 180 días
- 20 horas de consultoría durante 6 meses (20h)
- Spot publicitario

Indicado para < 1.200 huéspedes

Incluye 1 estación de medición

# Effiwaste, desarrollo local y a medida



Effiwaste es un software desarrollado en Canarias y con soporte local.

---

Software, formadores y diseño de la maquinaria con sede en Canarias, lo que nos permite adaptar todas las funcionalidades a las necesidades de nuestros clientes.

---

Herramienta diseñada para el cumplimiento de la Ley contra el desperdicio alimentario y la Ley 7/2022 de residuos para una economía circular.

---

# Proyecto alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible



12.3 Reducción del desperdicio alimentario y las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro  
 12.5 De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización  
 12.b Elaborar y aplicar instrumentos para vigilar los efectos en el desarrollo sostenible, a fin de lograr un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales



11.6 De aquí a 2030, reducir el impacto ambiental negativo per capita de las ciudades, incluso prestando especial atención a la calidad del aire y la gestión de los desechos municipales y de otro tipo



13.3 Mejorar la educación, la sensibilización y la capacidad humana e institucional respecto de la mitigación del cambio climático, la adaptación a él, la reducción de sus efectos y la alerta temprana





# EFFIWASTE

Acabamos con el desperdicio de las cocinas, impulsamos el #zerowaste