

Probleem

Eestis tekib igal aasta üle 160 000 tonni toidujäätmeid. Sellest tulenevalt tekib kogu tarneahelas hinnanguliselt 164 miljonit eurot kahju - lisaks rahalisele kahjule kaotame vett, energiat, tööjõu väärtust ja toorainet.

Lahendus

Resilience lahendab selle probleemi kiire reageerimise ja sektoriülese koostööga. Soovimatud toiduained ostetakse kokku enne nende jäätmeks muutumist. Kasutatakse külmuivatamist ja väärindamismeetodeid, et pikendada tooraine eluiga minimaalselt 2a. ja toota valmistoite, snäkke ja tootmissisendeid toiduainetööstusele.

Visioon

Resilience on enda eesmärgi täitnud kui biojätmete konteineritesse ei visata enam söögikõlbulikke toorainet, ettevõtted töötavad kasumlikumalt ja vähendavad enda keskkonna jalajälge ning inimesed on haritumad toiduainete efektiivsemast kasutamisest.

Turg

Enda valmistoodangu müüme me ettevõtetele, kes osalevad kaitsetööstuse toiduhangetel, teeme koostööd jaekaubandusega nende oma brändi toodete loomisel, matkatoitudeks erinevatesse spetsialiseerunud kauplustesse ja toiduainetööstusesse.

Toidusektor

Resilience



**Sobimatud
toiduained**

Rasmus Berens - idee autor/asutaja
Liisa Kiiker - CTO/asutaja