

GOZ **biznes**

Gospodarka Obiegu Zamkniętego

24 października 2022

GOZ
biznes

DZIENNIK POLSKI



Dr Rafał Solecki, dyrektor Małopolskiego Centrum Przedsiębiorczości, honorował zwycięzców



Nasi laureaci - liderzy GOZ Małopolski! Serdecznie gratulujemy!



Katarzyna Młynarczyk, Rebread (I miejsce)



W imieniu DEKO EKO (II miejsce) nagrodę odbiera Maja Walas



Łukasz Waksmundzki, EcoTech System (III miejsce)

Gospodarka obiegu zamkniętego ratuje naszą planetę

I Edycja konkursu „GOZ Biznes - Lider Małopolski 2022” rozstrzygnięta. Nagradzamy laureatów akcji. W naszym regionie to oni są najlepsi!

Agnieszka Aulich
agnieszka.aulich@polskapress.pl

Zminimalizować degradację środowiska naturalnego, ale i rozwijać firmę - czy to możliwe? Liderzy naszej akcji nie tylko to wiedzą, ale już stosują. Podczas prestiżowej gali mieliśmy zaszczyt nagrodzić laureatów I edycji konkursu „GOZ Biznes - Lider Małopolski 2022”.

Celem GOZ jest zminimalizowanie wytwarzania odpadów, trafiających do środowiska. Gospodarka obiegu zamkniętego zakłada, że produkty, materiały oraz surowce,

zarówno te wykorzystane do wytworzenia danego wyrobu, jak i jego eksploatacji, a także pozostające po nim odpady, powinny pozostawać w obiegu gospodarczym tak długo, jak to możliwe.

Dotychczas powstawanie odpadów było ostatnim etapem „życia” produktów. Teraz są one traktowane jako surowce wtórne i ponownie wykorzystywane.

Nasz konkurs, przeprowadzony wspólnie z Województwem Małopolskim oraz Małopolskim Centrum Przedsiębiorczości, miał wyróżnić i docenić tych małopolskich przedsiębiorców, którzy w swojej działalności kierują się ideą gospodarki o obiegu zamkniętym.

Liderzy Małopolski 2022 w kategorii GOZ Biznes:

● **1 miejsce:** Rebread Sp. z o.o. za proces ratowania niesprzedanego chleba przed staniem się odpadem

● **2 miejsce:** DEKO EKO B.V. Sp. z o.o. za „Eko logiczne doniczki” doniczki - cyrkularny produkt dla Castorama Polska, zawierający odpady foliowe sieci handlowej do obiegu

● **3 miejsce:** EcoTech System sp. z o.o. za Motywacyjny System Gospodarki Odpadami autorstwa EcoTech System.

Laureatom serdecznie gratulujemy!

Partnerem głównym konkursu jest Małopolskie Centrum Przedsiębiorczości - Instytucja Województwa Małopolskiego.

Inspirować i wspierać przedsiębiorców

- Małopolskie firmy troszczą się o środowisko naturalne. Wielu już dostrzegło przyszłość w gospodarce o obiegu zamkniętym. Doceniamy takie inicjatywy - mówi Józef Gawron, wicemarszałek Województwa Małopolskiego

Kapituła Konkursu GOZ biznes Lider Małopolski 2022 wyłoniła zwycięzców. Wybór pewnie nie był łatwy?

Muszę przyznać, że skład Kapituły, złożony z ekspertów w zakresie przedsiębiorczości czy też GOZ, wykazał wyjątkową zgodność podczas oceny zgłoszonych inwestycji. Oznacza to, że jednakowo postrzegamy wyzwania środowiskowe, stojące przed naszym społeczeństwem. Niestety, mogliśmy nagrodzić tylko trzech uczestników, chociaż konkurs pokazał mnóstwo świetnych pomysłów na działania z obszaru GOZ, żeby wymienić choćby pirolizę opon, sklep zero waste, sposoby dystrybucji kosmetyków czy też energii z OZE. Potrzebujemy takich przedsiębiorczych modeli po to, żeby wszystkim żyło się lepiej.

Największe środowiskowe wyzwania aktualnie to...?

Podczas obrad priorytetem stały się kwestie niemarnowania żywności, jak również



Wicemarszałek Województwa Małopolskiego Józef Gawron

problemy związane z plastikami (opakowania po napojach, folia itp). Wyniki konkursu pokazują, że doceniliśmy przedsiębiorstwa, które szukają sposobów na sprostanie wyzwaniom, związanych z zagospodarowaniem odpadów. W myśl gospodarki o obiegu zamkniętym, odpady stają się surowcem, na którym opierają swoje produkty oferowane na rynek i to bardzo dobre.

W tym obszarze, jest najlepszym przykładem, jak ważna jest to dla nas kwestia. Cieszymy się jednocześnie, że na terenie naszego województwa, przedsiębiorcy realizują tak ciekawe pomysły, jak te, które zdecydowali się przedstawić w konkursie.

Jakie wnioski płyną z I edycji konkursu GOZ biznes?

Konkurs pokazał, że małopolskim firmom nie są obce kwestie związane z troską o środowisko naturalne. Chcą prowadzić swoje biznesy z poszanowaniem zasad, jakie się z tym wiążą, i to już robią. Zdają sobie sprawę z ograniczonego występowania surowców naturalnych. Jak widać, aktywnie szukają modeli, które będą w stanie ograniczyć zużycie naturalnych surowców, co jednocześnie stanowi nieodłączny element biznesu, czyli zysk.

Dla Województwa Małopolskiego to ważna kwestia?

Kwestie GOZ stają się priorytetem również na szczeblu międzynarodowym i krajowym. Zaangażowanie w konkurs GOZ biznes pokazuje, że również nasze województwo dostrzega przyszłość w gospodarce o obiegu zamkniętym. Promowanie regionalnych przedsiębiorców, działających już w tym obszarze, jest najlepszym przykładem, jak ważna jest to dla nas kwestia. Cieszymy się jednocześnie, że na terenie naszego województwa, przedsiębiorcy realizują tak ciekawe pomysły, jak te, które zdecydowali się przedstawić w konkursie.

Jakie są perspektywy dla GOZ w Małopolsce?

Wierzę, że pierwsza odsłona konkursu to dopiero początek, z nadzieją, że kolejne edycje ujawnią wiele fascynujących modeli biznesowych, w których gospodarka obiegu zamkniętego w wydaniu małopolskim, będzie odgrywała znaczącą rolę. Pokładam głęboką nadzieję w tym, że firmy prezentujące się w konkursie będą w stanie przekonać klientów do swoich produktów, zainspirować innych przedsiębiorców, jak również każdego z nas do podejmowania działań w tym obszarze. Kto wie? Może taki pomysł w przyszłości przetrzebi się w GOZ biznes.

Podsumowując Konkurs dla firm GOZ Biznes - Lider Małopolski 2022...

Serdecznie gratuluję laureatom i wszystkim uczestnikom konkursu. Gorąco zachęcam przedsiębiorców do poznania modeli ekonomicznych gospodarki o obiegu zamkniętym i poszukania niszy dla swojego biznesu w tego rodzaju działaniach. Namawiam do kontaktu z Ekodoradcami dla biznesu, działającymi w ramach Małopolskiego Centrum Przedsiębiorczości, którzy służą wszelką pomocą.



Gospodarka obiegu zamkniętego jest rozwiązaniem opłacalnym dla nas wszystkich

Za nami I edycja konkursu GOZ biznes, która pokazała różnorodność modeli gospodarczych, stosowanych przez małopolskich przedsiębiorców. Małopolskie Centrum Przedsiębiorczości - Instytucja Województwa Małopolskiego aktywnie wspiera przedsiębiorców w proekologicznych działaniach. Dyrektor tej instytucji, dr RAFAŁ SOLECKI tak podsumowuje akcję:

Bardzo cieszy, że do udziału zgłosiły się głównie firmy z sektora MŚP. Przedsiębiorstwa z tego sektora w szczególności zasługują na słowa pochwały za podjęcie wyzwania w obszarze GOZ. Jako przykład dobrych praktyk, na uroczystej gali podsumowującej konkurs, gościnnie wystąpiły Azoty Tarnów. Z perspektywy dużego gracza rynkowego, przedstawicielka firmy opowiedziała o swoich działaniach, bezpośrednio związanych z GOZ. Podkreśliła, jak istotne miejsce w bieżącej działalności spółki, zajmują modele stanowiące istotę konkursu.

Z punktu widzenia już 15-letniej działalności Małopolskiego Centrum Przedsiębiorczości, bardzo ciekawe okazały się aplikacje uczestników zgłaszających inwestycje, które obrazowały symbiozę pomiędzy biznesem a światem nauki.

Miło jest zobaczyć w praktyce efekty projektów, realizowanych przez beneficjentów Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014-2020. W perspektywie finansowej UE 2021 - 2027 Zarząd Województwa Małopolskiego będzie nadal mocno promował na tego rodzaju działania, gdzie dodatkowo projekty z uwzględnieniem GOZ, będą stanowiły sporą wartość dodaną dla regionalnej gospodarki.

Muszę jednak zaznaczyć, iż konkurs na Lidera GOZ, nie był skierowany wyłącznie do autorów tego rodzaju projektów. Liczyła się każda inicjatywa. Stąd też, w gronie uczestników, nie zabrakło również działań związanych z recyklingiem, handlem oraz pozyskiwaniem energii z OZE. Każda z nominowanych firm, w swoich aplikacjach, wskazywała na wymierne korzyści. Poza kwestiami wiz-

runkowymi, zadowoleniem klienta, troską o ochronę środowiska naturalnego, firmy wskazywały również na korzyści finansowe, płynące z modeli ekonomicznych opartych na rozwiązaniach GOZ.

Przedsiębiorstwa pokazały, że są w stanie je osiągać, odchodząc od stosowania dotychczas dominującego modelu linear-



Dr Rafał Solecki, dyrektor Małopolskiego Centrum Przedsiębiorczości - Instytucji Województwa Małopolskiego

nego, opartego na zasadach „weź - zużyj - wyrzuć”.

Gospodarka obiegu zamkniętego wymaga indywidualnego podejścia do poszukiwania właściwego modelu ekonomicznego dla każdego przedsiębiorstwa. Ten rodzaj gospodarki, integruje wszystkich uczestników rynku, cały łańcuch wartości; projektantów, producentów, do-

stawców i w końcu - każdego z nas jako konsumenta. To właśnie nasze konsumenckie wybory są papierkiem lakmusowym dla wskazanych uczestników rynku. W ten sposób, możemy go kształtować, wywierając wpływ na produkty, które chcemy kupować. Ich skład, opakowanie, trwałość, czy też łatwość naprawy to elementy, do których powinniśmy przywiązywać coraz większą wagę. Wszystko po to, żeby gospodarka, również ta regionalna, rozwijała się z poszanowaniem zasad zrównoważonego rozwoju.

Przykład Lidera GOZ biznes 2022 pokazał, że firmy już na początkowym etapie rozwoju swojej działalności, mogą budować pozycję konkurencyjną, opierając się na circular economy. Jest to podejście jak najbardziej prawidłowe i oczekiwane.

Z badań wynika, iż w Polsce rocznie marnuje się ok. 2 mln ton pieczywa! W konkur-

sie zwyciężyła firma, która funkcjonując na rynku od 2021 r., doskonale odpowiedziała na to wyzwanie. Dzięki działaniom podejmowanym przez przedsiębiorstwa takie jak Rebread, ograniczamy ilość marnowanej żywności. Wyróżnione zostały również biznesy, które swoją troską o ochronę środowiska przejawiają w dążeniach do zagospodarowania wtórnych tworzyw sztucznych w postaci butelek PET, czy też folii pozostającej po opakowaniach zbiorczych.

Mam nadzieję, że I edycja konkursu wraz z jej rezultatami, zainspirują innych przedsiębiorców funkcjonujących na terenie Województwa Małopolskiego, zarówno tych mniejszych, jak i tych większych, do kolejnych działań w obszarze gospodarki o obiegu zamkniętym. Jestem głęboko przekonany, iż będzie to opłacalne dla nas wszystkich.

Przykład Lidera GOZ biznes 2022 pokazał, że firmy już na początkowym etapie rozwoju swojej działalności, mogą budować pozycję konkurencyjną, opierając się na circular economy. Jest to podejście jak najbardziej prawidłowe i oczekiwane.

Z badań wynika, iż w Polsce rocznie marnuje się ok. 2 mln ton pieczywa! W konkur-

stawców i w końcu - każdego z nas jako konsumenta. To właśnie nasze konsumenckie wybory są papierkiem lakmusowym dla wskazanych uczestników rynku. W ten sposób, możemy go kształtować, wywierając wpływ na produkty, które chcemy kupować. Ich skład, opakowanie, trwałość, czy też łatwość naprawy to elementy, do których powinniśmy przywiązywać coraz większą wagę. Wszystko po to, żeby gospodarka, również ta regionalna, rozwijała się z poszanowaniem zasad zrównoważonego rozwoju.

Przykład Lidera GOZ biznes 2022 pokazał, że firmy już na początkowym etapie rozwoju swojej działalności, mogą budować pozycję konkurencyjną, opierając się na circular economy. Jest to podejście jak najbardziej prawidłowe i oczekiwane.

Z badań wynika, iż w Polsce rocznie marnuje się ok. 2 mln ton pieczywa! W konkur-



INSTYTUCJA
WOJEWÓDZTWA
MAŁOPOLSKIEGO

Rebread powstał z szacunku dla prawdziwego chleba

Ich celem jest rozwiązanie problemu marnowanego pieczywa. Wiedzą, że dobry chleb składa się tylko z wody, mąki i soli. Wtedy zjadamy go od jednej piętki do drugiej. Nic się nie wyrzuca!

Agnieszka Aulich

agnieszka.aulich@polskapress.pl

Czym zajmuje się Rebread?

W Rebread ratujemy niesprzedane pieczywo przed staniem się odpadem. Odbieramy czerstwy, niesprzedany chleb, ale przed upływem terminu ważności, z piekarni oraz sklepów i w odpowiedni sposób zachowujemy. Dzięki temu, z czegoś, co stałoby się odpadem, otrzymujemy wartościowy surowiec, który można następnie wykorzystać do produkcji wielu innych produktów, np. zastępników mięsa czy nawet kosmetyków. Generalnie interesuje nas chleb na każdym etapie cyklu życia produktu - mamy pomysły na wydłużenie terminu przydatności do spożycia, wiemy, jak wydajniej przechowywać pieczywo na półce czy w domu, wdrażamy cyrkularne receptury, ale również możemy odebrać spleśniałe pieczywo od konsumenta indywidualnego i przerobić na nawóz.

Chleb to podstawowy produkt spożywczy, który zasługuje na szacunek. My rozumiemy ten szacunek jako innowacje, które należy wdrożyć w tym segmencie.

Przypomnijmy, że w naszym konkursie nagrodzono Rebread Sp. z o.o. za proces ratowania niesprzedanego chleba przed staniem się odpadem. Skąd wzięli się pomysły?

Pomysł powstał w naszej piekarni rzemieślniczej Handelek podczas pandemii, gdy rolnik, który odbierał od nas niesprzedane pieczywo, przestał przyjeżdżać. Wtedy musieliśmy poszukać innego rozwiązania i tak trafiliśmy na historię piekarni z Austrii, która z niesprzedanego pieczywa destyluje alkohol. Ponieważ mieliśmy na tym rynku trochę kontaktów, po 6 miesiącach gromadzenia niesprzedanego pieczywa udało nam się zawieźć do destylarni 0,5 tony, z której powstało około 550 butelek okowity. Całe przedsięwzięcie odbiło się szerokim echem w mediach i to dało nam inspirację do dalszych działań. Wtedy postanowiliśmy zmienić receptury w piekarni na cyrkularne i zastąpić do 20 proc. mąki zmielonym

czerstwym pieczywem. Na ten projekt otrzymaliśmy wsparcie od Małopolskiego Centrum Przedsiębiorczości w postaci bonu na innowację. Pracujemy nad nim wspólnie z Uniwersytetem Rolniczym.

Jakie są sposoby, żeby nie marnować chleba?

Musimy zacząć od samego początku - receptur i sposobu przechowywania. Z naszych doświadczeń wynika, że częściowe zastąpienie mąki zmielonym, uratowanym a niesprzedanym pieczywem, wydłuża termin przydatności chleba do spożycia. Będziemy to prezentować podczas najbliższej krakowskiej konferencji Open Eyes Economy, która poświęcona jest również tematowi zbóż. Kolejny krok, to przetworzenie chleba na inne produkty w terminie jego ważności. Dzięki temu nie stanie się odpadem z prawnego punktu widzenia. W Rebread pracujemy głównie z procesem fermentacji. Z takiego surowca robimy napoje - kwas chlebowy, breadbuche, napoje probiotyczne, ale nie tylko. Z Uniwersytetem Rolniczym pracujemy nad zamiennikiem mięsa, przy wykorzystaniu pleśni jadalnych - to przyszłość żywienia dla świata. Ostatni krok to sytuacja, gdy mamy już do czynienia z odpadem. Wtedy zamiast marnować energię na jego utylizację, możemy go przetworzyć na nawóz albo biogaz.

Rebread produkuje destylat z... czerstwego pieczywa. Odnieśliście tu spory sukces. Wasza okowita zdobywa uznanie i prestiżowe nagrody. Poza okowitą planujecie produkować również piwo. Czy jest szansa na inne produkty?

To wszystko dzięki temu, że okowita powstała z miksów różnych chlebów, również z dodatkami typu orzechy czy żurawina. Dzięki temu jej smak jest niepowtarzalny. Do piwa już podchodziliśmy, ale nie udało nam się uzyskać większego dodatku niż 20 proc. chleba w składzie, a naszym celem są produkty, które wykorzystują minimum 30 procent uratowanego pieczywa. Rozmawiamy teraz z podmiotem z Belgii nad transferem ich rozwiązań na nasz rynek. Inne produkty to wspomniane



Katarzyna Młynarczyk i Bartłomiej Rak: - Rebread to nasza odpowiedź na pandemię i kryzys w gastronomii. Cała nasza działalność jest też świetną kampanią edukacyjną.

wcześniej napoje czy kosmetyki. Ale pracujemy również nad drukiem 3D z biodegradowalnego filamentu, powstałego w 40 procentach z czerstwego pieczywa. Zakres naszych prac jest bardzo szeroki. Jesteśmy na etapie B+R, czyli badań i intensywnego rozwoju. Skupiamy się więc na znalezieniu najlepszych rozwiązań na zagospodarowanie dostępnego surowca.

Czy w Polsce marnujemy dużo pieczywa?

Bardzo! Według dostępnych danych to nawet 2 mln ton rocznie! Niestety, większość, 60 procent z tej liczby, jest marnowana w domach konsumentów indywidualnych, czyli wraca do obiegu już ze statusem odpadu. Z tego powodu możliwe zastosowania są wyłącznie przemysłowe, czyli nawozy lub biogaz. To, że marnujemy tak dużo chleba, to

pokłosie spadku jego jakości kilka lat wstecz. Sieci handlowe oferowały tanie, kiepskiej jakości pieczywo, które wygryzło z rynku tradycyjne piekarnie. Po jednym dniu od wypieku było już czerstwe i nie nadawało się do spożycia. W ostatnich latach, na szczęście, rośnie moda na pieczywo rzemieślnicze, które może być spożywane przez kilka dni. Myślę, że też inflacja robi swoje - znowu nabieramy szacunku do tego produktu.

Czy nadal powszechnie spotykany jest przysłowiowy szacunek dla chleba?

Coraz częściej. Szczególnie do tego prawdziwego, który składa się tylko z wody, mąki i soli. Dobry wypiek nie zawiera w sobie drożdży. Taka oferta jest już powszechnie dostępna, ale niestety droga. Ceny bochenka wahają się od 10 do nawet 20 zł. Przy czym, zjadamy go od jednej piętki do drugiej, czyli nic się nie marnuje!

Przetwarzanie odpadów to spory koszt; i dla mieszkańców, i dla firm. Jak przekonać ludzi, że proces gospodarki o obiegu zamkniętym jest nie tylko przyjazny dla środowiska, ale i dla portfela?

Jest jedno obrazowe wytłumaczenie tej sytuacji - nie może być tak, że coś co zostało wyprodukowane w Chinach,

transportowane przez pół świata, a jest u nas tańsze niż produkt rodzimy. Wiadomo wtedy, że coś w tym procesie było nie tak - inne koszty mediów, wyzyskiwani pracownicy, ogromny ślad węglowy transportu. Obieg zamknięty powinien mieć charakter lokalny - tylko wtedy da się osiągnąć konkurencyjne ceny i odpowiednią jakość dla klienta. Nie możemy nie wliczać albo nie zwracać uwagi na koszty dla środowiska.

Działacie na terenie Krakowa czy może szerzej?

Lokalnie wdrażamy nasze produkty, głównie przez wspomniany wcześniej Handelek, ale liczę, że już niedługo nasza oferta będzie dostępna w sieci regionalnych delikatesów. Myślimy i działamy jednak szerzej - globalnie. Bo naszym celem jest rozwiązanie problemu marnowanego pieczywa nie tylko w Polsce. Dlatego tworzymy też ofertę sprzedaży i dystrybucji naszego know-how do innych krajów. Nie ma sensu, żebyśmy transportowali niesprzedaną bagietkę z Paryża do Krakowa, a w drugą stronę np. peeling. Dlatego tworzymy serwis internetowy, umożliwiający połączenie dostawców surowca z jego odbiorcami oraz dający dostęp do wiedzy, jak przetworzyć surowiec na wartościowe produkty. Część

know-how chcemy udostępnić na zasadzie otwartych licencji. Tylko dzięki takim rozwiązaniom możemy myśleć o budowaniu efektu skali i rozwiązaniu problemu, z jakim się mierzymy. Na terenie Krakowa nasze produkty można kupić w Handelku, w dwóch lokalizacjach - na Zabłociu przy ul. Ślusarskiej 9 i na Starym Kleparzu - pawilon 22.

Piekarnia rzemieślnicza, bistro, kawiarnia - skala Waszej działalności rośnie?

To jednak osobne biznesy, mają punkty styku, ale żyją swoim życiem. Niestety, w tej dziedzinie jesteśmy też mocno poturbowani przez pandemię, a teraz przez zmiany kosztów mediów. Pracujemy nad przekształceniem Handelka w hub cyrkularny, który mógłby współpracować z Rebreadem oraz innymi podmiotami, wspierającymi procesy w ramach gospodarki obiegu zamkniętego. Niestety, nie widzę w jasnych barwach przyszłości przed podmiotami rzemieślniczymi. Dzisiejsza gospodarka stawia na duże podmioty, zamiast wspierać lokalną przedsiębiorczość.

Jakie były początki działalności Rebread? Czy było trudno, czy raczej firma od razu zapala wiatr w żagle?

Początki były niespodziewane. Nie planowaliśmy takiego kierunku rozwoju, ale już - mówiąc obrazowo - nauczyliśmy się wypływać moment, kiedy fala płynie i zabiera się z nią. Rebread to też nasza odpowiedź na pandemię i kryzys w gastronomii. Mieliśmy dwie opcje: zamknąć się albo postawić na innowacje. Wydaje się, że dobrze wybraлиśmy, ale ten proces jeszcze trwa.

Jak wyglądają Wasze najbliższe plany?

Najbliższe plany to przede wszystkim pozyskanie kolejnego inwestora oraz wyjście za granicę. W skali lokalnej chcielibyśmy zacząć współpracować z większą liczbą piekarni i udostępniać nasze produkty w lokalnych sklepach. Cała nasza działalność jest świetną kampanią edukacyjną i fajnie byłoby, gdyby lokalny konsument o nas wiedział.

**W KRAKOWIE NASZE
PRODUKTY MOŻNA
ZNALEŹĆ
NA ZABŁOCIU PRZY
UL. ŚLUSARSKIEJ 9
I NA STARYM
KLEPARZU,
PAWILON 22.**

Rebread

FOT. KONRAD KOZŁOWSKI

Wprowadzają zmiany na lepsze

W Deko Eko zamknęli obieg materiałów odpadowych i zapewnili ich ponowne wykorzystanie. Udowodnili, że produkcja z materiałów wtórnych jest nie tylko przyjazna środowisku, ale i bardziej opłacalna.

Agnieszka Aulich

agnieszka.aulich@polskapress.pl

DEKO EKO to...?

Deko Eko to innowacyjna firma, tzw. start up, działający w obszarze gospodarki obiegu zamkniętego. Co to oznacza? Chcemy zamknąć obieg materiałów odpadowych i zapewnić ich ponowne wykorzystanie, aby uniknąć sytuacji, w której materiały te stają się śmieciami. Cel: ponowne wykorzystanie 100 proc. tworzonych przez ludzi odpadów. Misją Deko Eko, to dać firmom oraz indywidualnym konsumentom różnorodne możliwości i narzędzia do ponownego wykorzystania odpadów.

Skąd pomysł nagrodzonych eko logicznych doniczek?

Historia „eko logicznych” doniczek zaczęła się od odpadu, powstającego w sklepach Castorama, czyli folii z opakowań zabezpieczających zarówno palety, kartony



Eko logiczne doniczki to produkt praktyczny i pozwalający rozkwiatać przyrodzie na nowo

jak i pojedyncze produkty. Standardowo odpad jest zbierany, poddany recyklingowi, a następnie z tak pozyskanego surowca ponownie wytwarza się folię lub worki. Castorama Polska postawiła sobie ambitniejszy cel i dlatego zwróciła

się do Deko Eko. Od początku chcieliśmy z materiału z tych odpadów stworzyć produkt konsumencki. Pomyśleliśmy o doniczkach. To produkt praktyczny i pozwalający rozkwiatać przyrodzie na nowo. Dosłownie i w przenośni. Dla

tego nazwaliśmy je właśnie „eko logicznymi doniczkami”, bo łączą to, co dobre, czyli troskę o środowisko, z tym co logiczne i praktyczne, bo to konkretne narzędzie dla konsumentów, żeby wprowadzić zmianę na lepsze.

Trzeba zaznaczyć, że wszystko to nie byłoby możliwe, gdyby nie firmy: Stena Recycling, która ma w Polsce jeden z wiodących na skalę Europy zakładów recyklingu folii (przetworzyli odpad na wysokiej jakości surowiec) oraz ARS-HW, która zajęła się zapleczeniem produkcyjnym, nie obawiając się pracy z tak trudnym materiałem, jakim jest granulata powstała z odpadów.

Projekt jest wyjątkowy, bo...?

To jest naprawdę pionierski projekt, a przykładów tego typu działań jest niewiele! Wyjątkowość i nowatorstwo polega na wykorzystaniu odpadu foliowego ze sklepów, jego przetworzenie na surowiec, a następnie stworzenie z niego produktów gotowych do wystawienia na sklepowe półki tej samej sieci handlowej. Tak więc zamamy tutaj obieg materiału najkrótszą możliwą drogą, jednocześnie podnosząc maksymalnie jego wartość.

Taki produkt jest nie tylko ekologiczny, ale i niedrogi?

Produkty z przetworzonych surowców wcale nie muszą być drogie, jeśli są produkowane w dużej skali i z głową. Nasze eko logiczne doniczki udowadniają, że to jest możliwe! To produkt masowy na kieszeń każdego. Konsumenty są gotowi i czekają na takie rozwiązania. Wszyscy coraz mocniej widzimy, że jeśli nie zajmiemy się odpadami, to w nich utoniemy. Chodzi więc o to, żeby produkty i rozwiązania zgodne z gospodarką obiegu zamkniętego były dostępne na wyciągnięcie ręki, żeby były czymś powszechnym i przystępnym cenowo. Produkując z surowców wtórnych z własnych odpadów oszczędzamy na kosztach utylizacji. Rosną ceny surowców naturalnych i materiałów pierwotnych. To powoduje, że produkcja z materiałów wtórnych staje się po prostu bardziej opłacalna.

Tu każdy wygrywa! Im więcej segregujesz - tym więcej zyskujesz

Agnieszka Aulich

agnieszka.aulich@polskapress.pl

Rozmawiamy z ŁUKASZEM WAKSMUNDZKIM, pomysłodawcą i właścicielem firmy EcoTech System, laureata III miejsca w naszym konkursie.

Czym zajmuje się EcoTech System?

EcoTech System to spółka technologiczna, twórca innowacji Motywacyjny System Gospodarki Odpadami - Platformy EcoSmart-City, która służy do zachęcania i nagradzania mieszkańców za segregację odpadów przy użyciu aplikacji mobilnej ECO Wallet. Celem jest zapewnienie efektywnego i prospołecznego sposobu segregacji odpadów „u źródła”, zmiana zachowań, ekoedukacja mieszkańców oraz optymalizacja rynku odpadowego i recyklingowego. Jest to nowoczesne uzupełnienie infrastruktury do segregacji odpadów, przeznaczone dla partnerów biznesowych - promocja marki poprzez ekologię, realizacja CSR, wdrażanie Circular

Economy - oraz dla samorządów na potrzeby osiągania unijnych poziomów recyklingu. Całe rozwiązanie wpisuje się w krajowe i unijne wytyczne dotyczące Gospodarki w Obiegu Zamkniętym.

Przypomnijmy, że EcoTech System sp. z o.o. nagrodzono za autorski Motywacyjny System Gospodarki Odpadami. Na czym polega wyjątkowość tego projektu?

Nasze rozwiązanie składa się z dwóch elementów: centralnego systemu informatycznego oraz punktów odbioru odpadów (recyklomaty, punkty skupu). Aby móc skorzystać z systemu na danym terenie, wystarczy podpiąć punkty skupu lub recyklomaty oraz pobrać aplikację mobilną ECO-Wallet. Transakcje segregacji odpadów są rejestrowane przez centralny system, a mieszkańiec nagradzany jest za segregację poprzez ECO-COIN. ECO-COIN'y wymieniane są na nagrody, zniżki i rabaty u partnerów biznesowych lub w ramach usług miejskich. Istnieje możliwość integracji systemu z do-

wolnym systemem lojalnościowym partnera lub kartą miejską. U podstaw innowacji leży strategia 4WIN - korzyści dla wszystkich uczestników całego procesu: mieszkańców, samorządów, branży recyklingowej z FMCG oraz partnerów rozliczających ECO-COIN'y. Każdy z tych 4 uczestników, dzięki zastosowaniu Platformy ETS, zyskuje korzyści. Doświadczeni menedżerowie z Doliny Krzemowej twierdzą, że w dzisiejszej gospodarce jednym z najlepszych sposobów zarabiania jest rozdawanie. Platforma ETS funkcjonuje w takim modelu. „Rozdaje” korzyści w trybie rzeczywistym dla wyżej wymienionych 4 grup - uczestników „Circular Economy”.

Jak przekonać ludzi do gospodarki o obiegu zamkniętym?

Na przestrzeni ostatnich lat mieszkańcy zauważyli, że koszty obsługi odpadów wzrosły średnio 3-krotnie. Celem EcoTech System jest nagrodzenie mieszkańców za trud segregacji u źródła, bezpośredni recykling wybranych frakcji, a tym samym zamknię-



W Małopolsce powstaje największa sieć recyklomatów. Skorzystają wszyscy, a przede wszystkim środowisko.

cie obiegu, czyli „Circular Economy”. Naszym fundamentem jest motto: im więcej segregujesz, tym więcej zyskujesz - co przekłada się na większą liczbę zebranych ECO-COIN'ów, które można wymie-

nić na realny pieniądź, w postaci kuponów promocyjnych i rabatowych u naszych partnerów. Platforma ETS to realizacja zasad GOZ i pokazanie mieszkańcom, że odpady właściwie posegregowane mają

wartość rynkową, którą chcemy się z nimi podzielić.

EcoTech System perfekcyjnie czerpie z nowych technologii. Działacie na arenie międzynarodowej?

W związku z dużą, globalną potrzebą ochrony środowiska naturalnego i klimatu mamy ambitne plany świadczenia usług na arenie międzynarodowej, do których przygotowujemy się od kilku nastu miesięcy.

Recyklomaty już od dawna stoją w Warszawie. Czy będą działać także w Małopolsce?

Obecnie jesteśmy w trakcie budowy ponad 40 sztuk recyklomatów właśnie na terenie województwa małopolskiego. Będzie to największa sieć recyklomatów w kraju, podpiętych do Platformy ETS. Dla porównania: dziesięć recyklomatów na terenie Warszawy uruchomionych w latach 2019/2020 zaktywizowało prawie 40 tys. użytkowników, którym spodobał się ten innowacyjny sposób segregacji.