



Entregados los premios 'Areas for Change Challenge', para startups innovadoras

28-02-2024

La semana pasada se seleccionaron los ganadores de la segunda edición de los premios 'Areas for Change Challenge', que reconocen *startups* innovadoras en el ámbito de la restauración sostenible. Organizados por la multinacional de restauración Areas y la aceleradora Eatable Adventures han premiado a las empresas Orbisk, Shayp, Bibak y Circoolar por sus iniciativas en reciclaje, gestión de agua, *packaging* retornable y circularidad en los uniformes.

La segunda edición de los galardones 'Areas for Change Challenge' se concedieron la semana pasada y premiaron las iniciativas sostenibles en el marco de la restauración de cuatro *startups* europeas: Orbisk, Shayp, Bibak y Circoolar. Los premios los ha concedido la multinacional española de restauración al viajero, Areas, en colaboración con Eatable Adventures, una aceleradora mundial de tecnología alimentaria. Su objetivo es encontrar soluciones sostenibles para reducir la huella ambiental y luchar contra el cambio climático en cuatro categorías: reciclaje, gestión de agua, *packaging* retornable y circularidad en los uniformes.

Las propuestas ganadoras

Los premios recibieron multitud solicitudes de startups de Estados Unidos, Europa y Asia, y han sido cuatro las propuestas ganadoras:

- **'Reciclaje'**: a la startup de Utrech, Orbisk (distribuida en España por Soleti), por ayudar a la industria hostelera a reducir significativamente el desperdicio de alimentos. Su innovadora solución registra y reconoce automáticamente los alimentos desechados, detallando el tipo, la cantidad y el momento del día. Su tecnología elimina la necesidad de formación para la reducción de desperdicio. Además automatiza la captura de información y la recopilación de datos esenciales.
- **'Circularidad en los uniformes'**: a la startup barcelonesa Circoolar por aportar soluciones en moda, textiles y sus aplicaciones relacionadas con los uniformes de los empleados. En este sentido, Circoolar está especializada en la confección ética y sostenible de uniformes de trabajo, así como en la creación de *merchandising* textil bajo los principios de la economía circular y el impacto social. Sus soluciones recogen el residuo textil y lo reciclan para obtener nuevo hilo o fieltro 100% trazables para crear nuevos uniformes.

- **'Gestión de agua'**: Shayp, startup belga, por implementar algoritmos inteligentes para permitir que sus usuarios contribuyan a abordar la problemática de la escasez de agua, logrando reducir el consumo de agua en aproximadamente un 21%. Su tecnología patentada se adapta a cualquier tipo de medidor de agua sin requerir instalaciones complicadas y garantiza una vida útil de batería de 10 años.
- **'Packaging retornable'**: para la parisina Bibak, por revolucionar el sector de la comida para llevar y abordar la problemática de los envases de un solo uso mediante un innovador sistema sostenible que incluye contenedores alimentarios, quioscos conectados y un proceso operativo altamente eficiente. La empresa implementa terminales que facilitan el proceso de devolución para los consumidores, proporcionando una solución automatizada que integra reembolso, *cashback* y gamificación. A través de este sistema integral, los clientes disfrutaron de un seguimiento detallado del inventario, mediciones precisas de la tasa de devolución, control del flujo de reembolso, así como la cuantificación del impacto ambiental y la generación de informes personalizados en tiempo real.

Las empresas seleccionadas tendrán la oportunidad de trabajar con Areas, acceder a su red internacional, y desarrollar un programa piloto en alguno de los puntos de venta. Las empresas fueron recibidas por Areas en el marco de un evento celebrado en la sede mundial de la compañía en Barcelona, durante el cual los emprendedores pudieron explicar en detalle su propuesta al equipo impulsor del proyecto y a los directivos de Areas.

Noticias Relacionadas

- ¿Cómo ayuda la IA a las colectividades? Decálogo y dos soluciones a tener en cuenta
- La hostelería francesa ya practica la economía circular en materia de equipos de cocina
- Gestión de compras en restauración colectiva: calidad, fiabilidad y estabilidad en el servicio
- Mejorar nuestro entorno más directo... tan fácil y tan complejo a la vez ¡Feliz Navidad a todos!