

SISTEMAS ALIMENTARES CIRCULARES DE GÉNESE URBANA

CONTRIBUTOS PARA UM LABORATÓRIO
VIVO NO HUB CRIATIVO DO BEATO

2022

hubTM
Criativo
BEato[®]
LIVINGLAB





Operador



Promotor



Direção Técnica



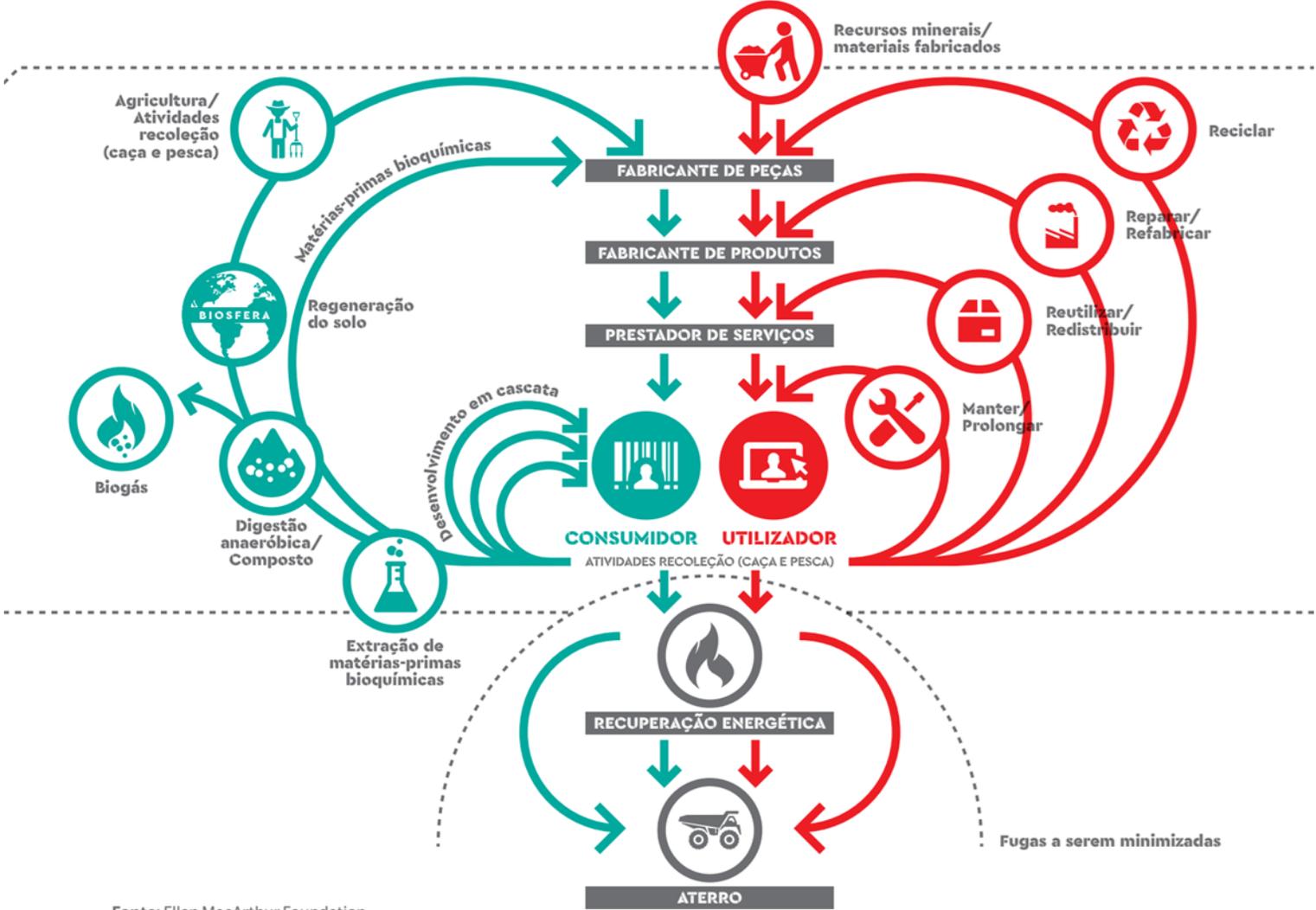
Parceiro Principal

Economia Circular

Ciclo dos materiais biológicos

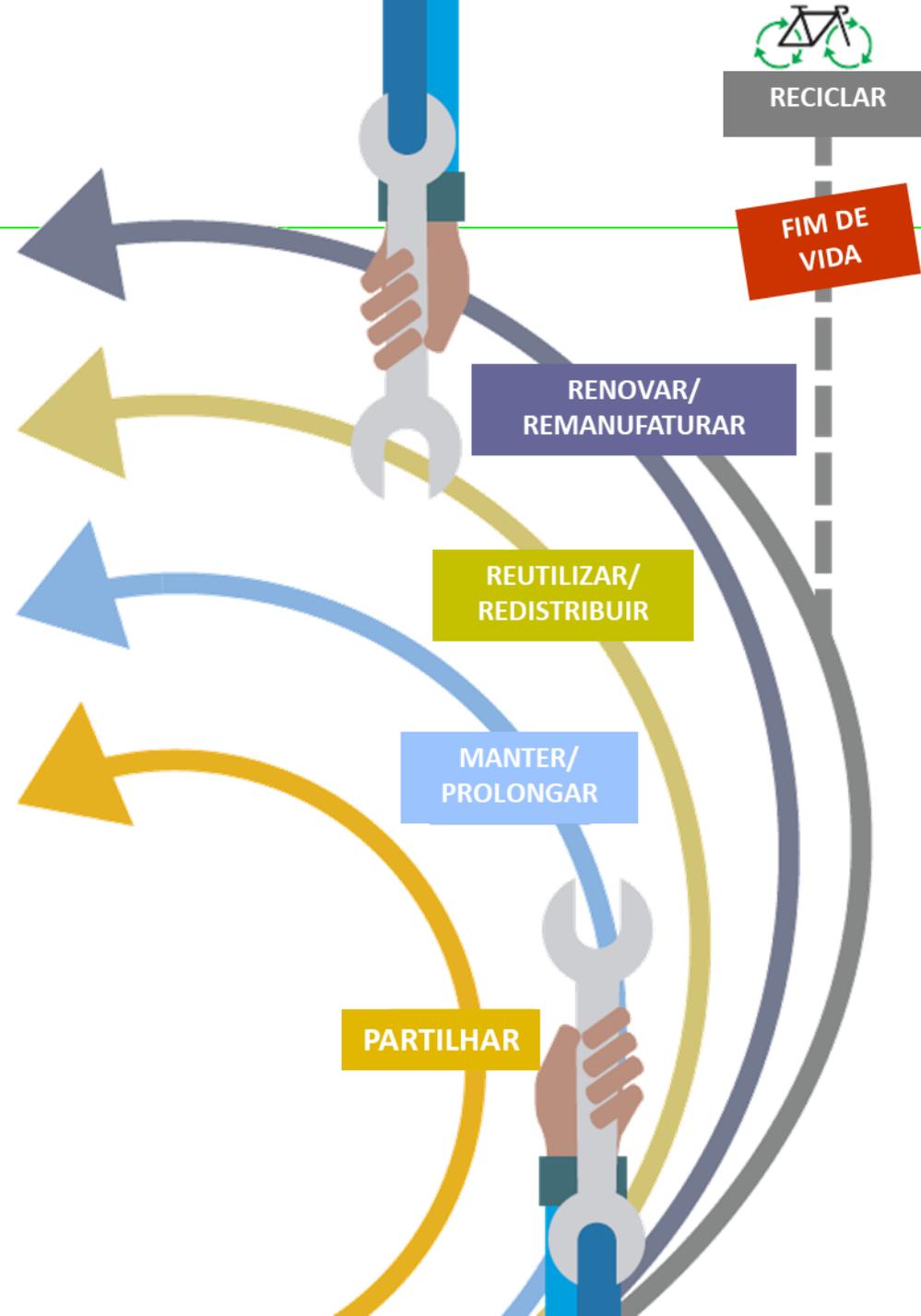


Ciclo dos materiais técnicos



Fonte: Ellen MacArthur Foundation

Promover a circularidade

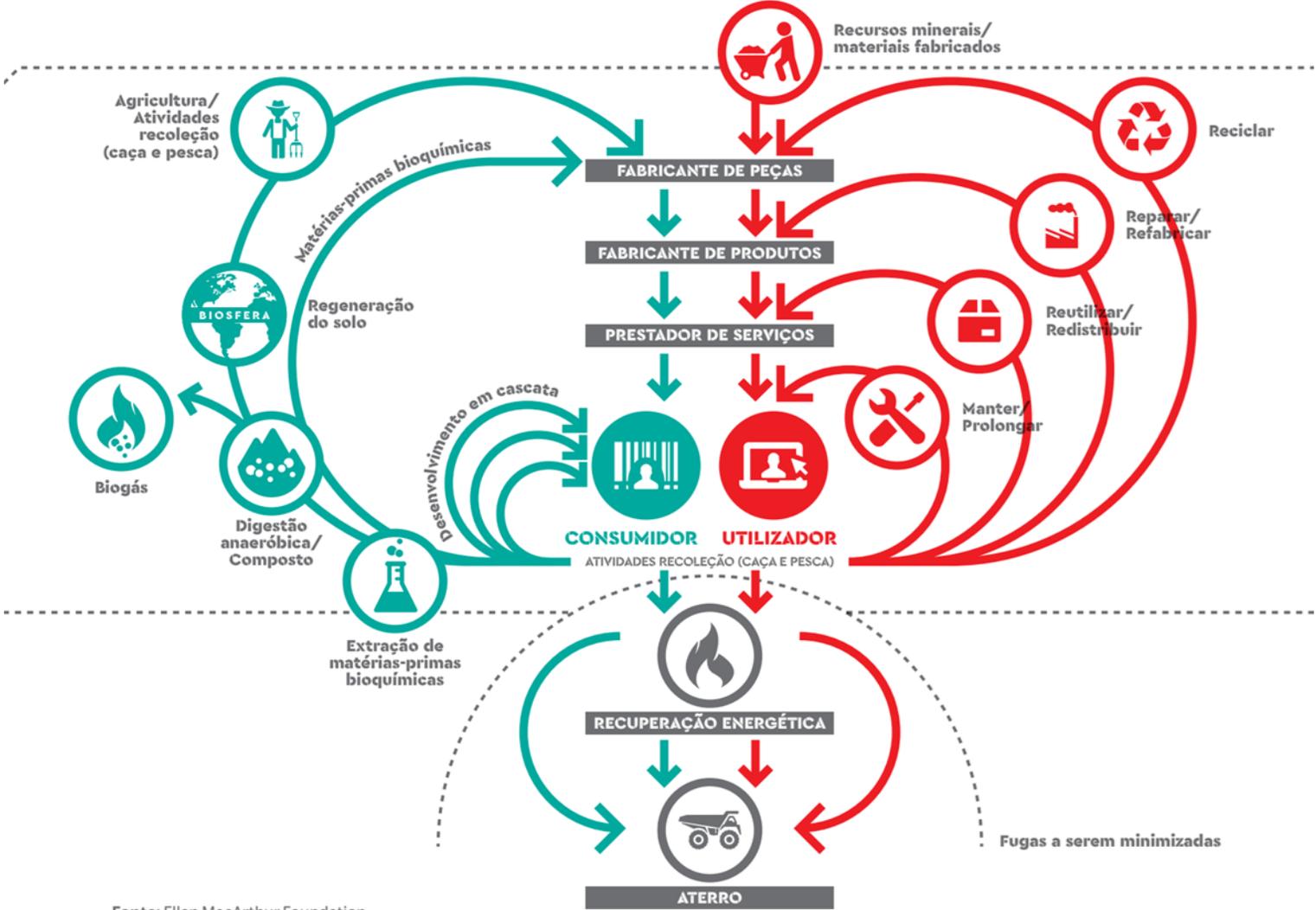


Economia Circular

Ciclo dos materiais biológicos

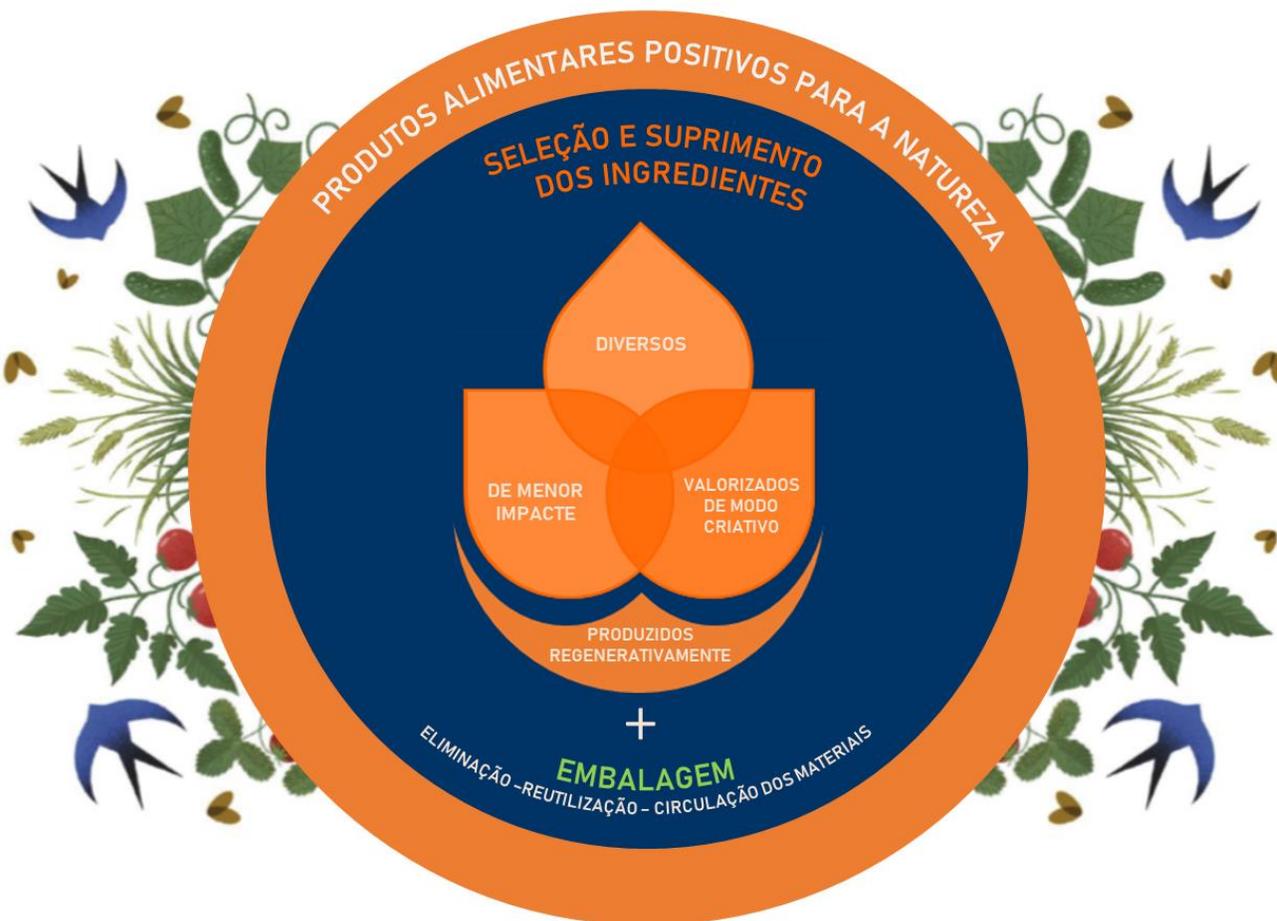


Ciclo dos materiais técnicos



Fonte: Ellen MacArthur Foundation

Ecodesign na alimentação



- **Diversos** - Promoção da biodiversidade através da seleção de várias espécies e variedades.
- **De baixo impacto** - Seleção de ingredientes alternativos que requeiram produções menos impactantes [passar de produtos animais produzidos convencionalmente a alternativas de menor impacto, bem como de culturas de maior impacto para culturas de menor impacto].
- **Valorizados numa lógica de reutilização criativa (Upcycled)** - Diminuir o desperdício, tirando maior partido dos recursos produzidos e valorizando os nutrientes durante o maior tempo possível através da utilização de ingredientes produzidos a partir de subprodutos.
- **Produzidos de forma regenerativa** – Produzir de acordo com o funcionamento dos sistemas naturais e, com repercussões positivas no ambiente (promovendo a estabilidade dos solos, aumentando a biodiversidade, melhorando a qualidade da água e do ar).

Sistema Alimentar Circular no Living Lab do Hub Criativo do Beato

Objetivos

Definir e testar soluções para tornar os sistemas alimentares urbanos mais sustentáveis com os agentes ligados à cadeia de valor dos alimentos no Hub, e na área envolvente

- Definir o contributo potencial do Hub/Bairro para um sistema alimentar circular
- Caracterizar a cadeia de valor dos alimentos consumidos e comercializados no HCB
- Desenvolver uma ferramenta de IO da CVA
- Envolvimento dos agentes da cadeia na definição de estratégias para o sistema alimentar circular
- Desenvolvimento de um plano e avaliação do progresso do contributo para um SAC na área (HCB+Envolvente)



SAC: Estado da Arte

Exemplos práticos de contributos para o desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis e circulares que possam servir de referência para a elaboração de uma estratégia alimentar no HCB LL



Benchmarking

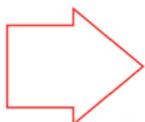
Planos	Projetos	Iniciativas
Política Alimentar da Área Metropolitana de Milão	Food Lab Brugge (Bélgica)	Invisible Foods (Holanda/Alemanha)
Plano Alimentar Estratégico de Roterdão	Food Campus (Alemanha)	De Clique (Holanda)
Estratégia para a Alimentação da Grande Londres	Food Tech 3.0 Lab (Espanha)	Knärzje
Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares (AML)	Urban Farm Lab (Finlândia)	Take Two Barleymilk Unpackaged e Maria a Granel Zero Desperdício e ReFood GoodAfter.com Too Good to Go e ResQ Club

Projetos

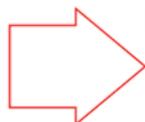
Food Lab Brugge (Bélgica)



4
instituições



27 652 kg
redução de desperdício
alimentar



€ 27 652
poupança



88 487 kg
Redução CO²

A RETER

- ▮ Foco no desperdício alimentar
- ▮ Aposta na divulgação de espécies de peixes menos conhecidas
- ▮ Demonstração da confeção de milhares de refeições com desperdícios comuns
- ▮ Modelo de organização cooperativo com base num amplo ecossistema de atores

Food Campus (Alemanha)

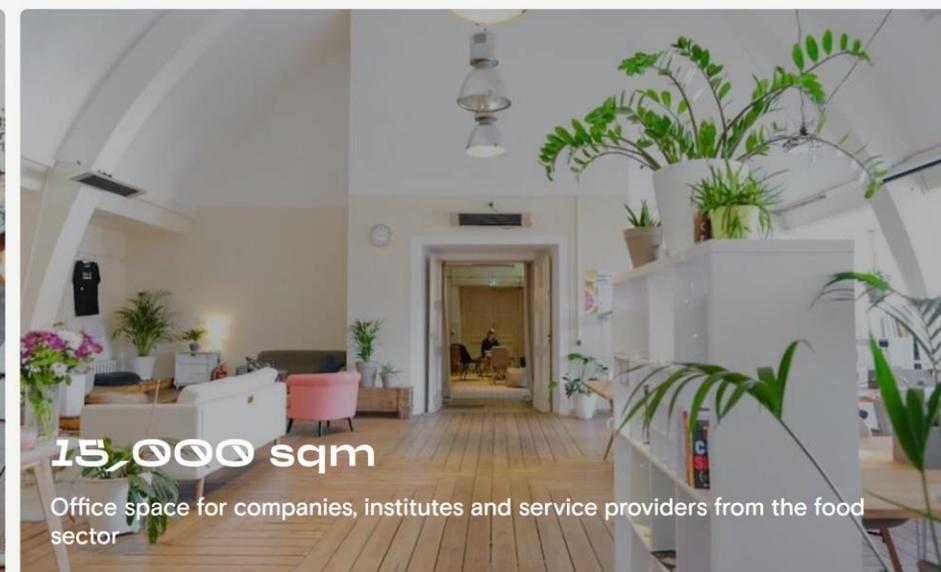
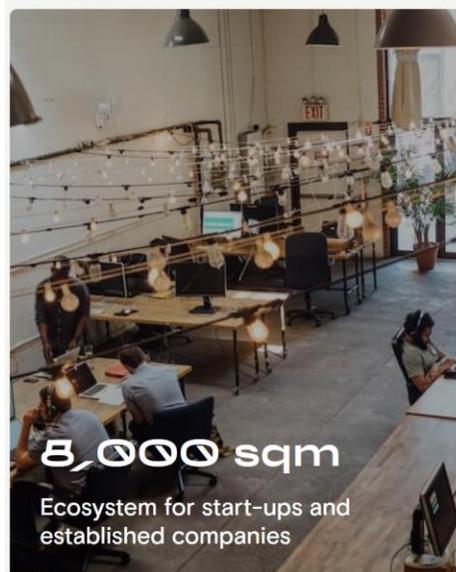
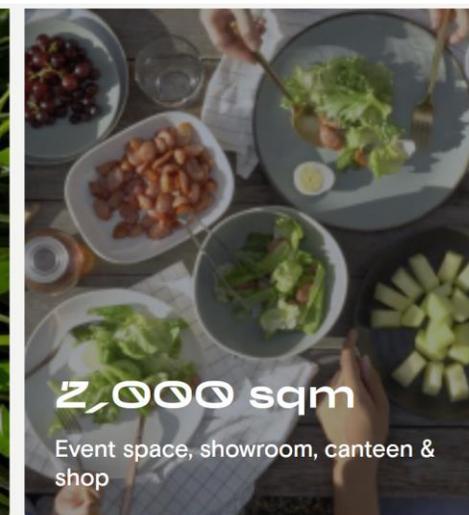


A RETER

- ▮ Abordagem holística, colaborativa (rede de parcerias) e participativa (cidadania ativa);
- ▮ Reunião de todos os atores e setores num mesmo espaço físico fomenta o diálogo e o relacionamento, impulsionando parcerias e viabilizando novas soluções.
- ▮ Partilha de uma visão e valores comuns em detrimento de regras.
- ▮ Iniciativas de promoção de um sistema alimentar mais sustentável localizadas num mesmo espaço: cozinha comunitária, laboratório de micologia, zonas dedicadas a agro-silvicultura e agricultura regenerativa, entre outras.

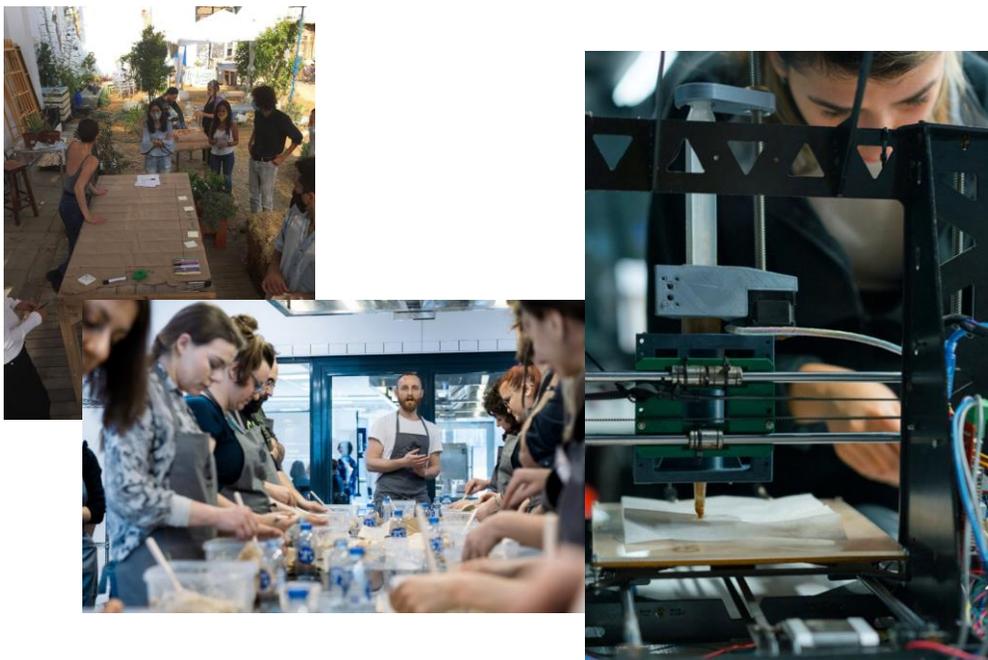
Projetos

Food Campus (Alemanha)



Projetos

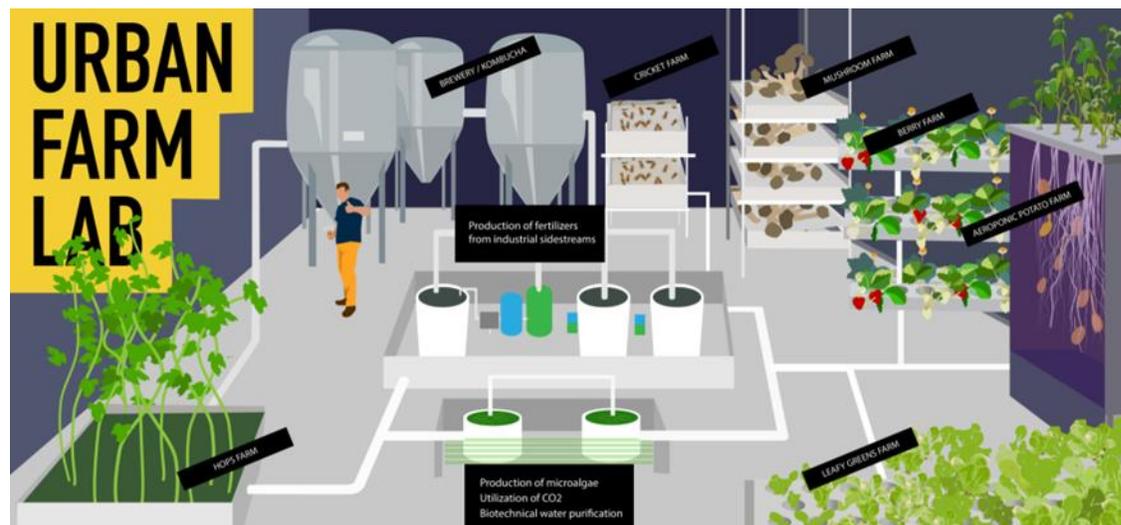
Food Tech 3.0 Lab (Espanha, Catalunha)



A RETER

- ⌵ Aposta no desenvolvimento de tecnologia de código aberto que contribua para a produção, confeção, consumo, reciclagem e valorização dos alimentos nas cidades.
- ⌵ Iniciativas a apoiar devem constituir respostas a necessidades reais da comunidade e impulsionadas por ela.

Urban Farm Lab (Finlândia)



A RETER

- ⌵ Rede colaborativa e multidisciplinar que reúna diversos atores (públicos e privados, estudantes e profissionais, empresas já estabelecidas e em início de atividade) e estabeleça uma relação simbiótica entre eles.
- ⌵ Experiências de produção alimentar em circuito fechado com produção sem solo e valorização de desperdício produzindo novas fontes de alimentos (insetos comestíveis, cogumelos).

Iniciativas

INVISIBLE FOODS

We make lost food visible



CHOCOLATE

Typically manufacturers produce chocolate bars for multiple brands. When refitting the machines for a different product a lot of chocolate still in the machine will be wasted.

Instead: A new chocolate bar was invented, fitted to those left overs and **600.000 new chocolate bars** are in stores now or 70.000 kilograms of chocolate was rescued!



PASTA

When producing pasta, there are parts of the corn pasta production, that simply are too short. Because we dont have better machines, some spaghettis are never eaten.

Instead: A new fusilli pasta was invented, to sell **120.000 new units** or reusing 24.000 kilograms of pasta in this delicious new product!

A RETER

- Usar o potencial da tecnologia de IA para prever o desperdício, cruzar dados e entidades e encontrar soluções para novos aproveitamentos;
- A monitorização de toda a cadeia em tempo real para encontrar soluções integradas
- Desenvolvimento de novos produtos alimentares a partir de excedentes do fabrico

de CLIQUE



A RETER

- Modelo de negócio baseado na intermediação de simbioses.

Iniciativas



A REZER

- Upcycling de um resíduo – produção de um leite com elevado índice proteico criado a partir do resíduo de cevada gerado no fabrico de cerveja.

Iniciativas



A RETER

- ⋮ Nova oportunidade para os produtos “a consumir preferencialmente até”
- ⋮ Tirar partido de novos hábitos de consumo (compras online) para alcançar um maior número de consumidores, viabilizando um maior aproveitamento dos produtos.



A RETER

- ⋮ Foco na prevenção do desperdício
- ⋮ Aplicações que ligam o consumidor ao restaurante que tem refeições a preços reduzidos

Hub Criativo do Beato – Contributos?

- Centro de geração de um novo pensamento empresarial: oportunidades de negócio na área da alimentação, baseada na produtividade dos recursos
- Promover oportunidades de discussão e troca de experiências, e programas de aceleração, direcionados a startups e empresas que queiram desenvolver ou escalar oportunidades de negócio suportadas no digital para a alimentação
- Experiências fomentadas a partir do Hub devem abrir-se à envolvente
- Iniciativas a apoiar devem constituir respostas a necessidades reais da comunidade e impulsionadas por ela
- Empresas instaladas no Hub que estejam diretamente ligadas ao sistema alimentar devem assumir um papel exemplar e demonstrador
- Constituir-se como um parceiro ativo na Rede Metropolitana de Parques Agroalimentares

SISTEMAS ALIMENTARES CIRCULARES DE GÉNESE URBANA

CONTRIBUTOS PARA UM LABORATÓRIO
VIVO NO HUB CRIATIVO DO BEATO

2022

circular-cs@circular-cs.pt

hubTM
Criativo
BEato[®]
LIVINGLAB

