



Finalista en la categoría de Sostenibilidad Medioambiental

NOMBRE DE LA SOLUCIÓN: Effiwaste

GRADO DE MADUREZ DE LA SOLUCIÓN: Probada y validada

DESCRIPCIÓN

Desarrollamos soluciones para acabar con los residuos orgánicos en el sector hotelero. Para ello, implementamos nuestro hardware y software para la medición del desperdicio alimentario en las cocinas. A partir de ahí, con los datos obtenidos realizamos análisis predictivos que permiten ajustar las elaboraciones en cocina y las compras al consumo estimado. Con el desperdicio inevitable, instalamos compostadoras industriales inhouse en cada hotel o, en otros caso, en áreas turísticas. Todo ello lo acompañamos de formación y consultoría individualizada.

VALOR AÑADIDO DE LA SOLUCIÓN PARA RESOLVER LAS PROBLEMÁTICAS IDENTIFICADAS

Reducción del gasto derivado del desperdicio alimentario.

Cumplimiento normativo de la Ley de prevención del desperdicio alimentario y

reducción del coste de gestión de residuos derivado de la Ley 7/2022. La solución Effiwaste permite reducir en hasta un 40% el desperdicio, cumplir con ambas normativas y reducir el coste de la nueva tasa por gestión de residuos.

GRADO DE IMPACTO DE LA SOLUCIÓN EN EL DESTINO Y EN EL SECTOR TURÍSTICO

Reducción del desperdicio alimentario: Entre un 25% y 40% por hotel.

Residuo orgánico compostado: 60%.

INVERSIÓN

Relativa

El coste de implementación es de 5.000€/año por hotel para la reducción del desperdicio y, a nivel de compostaje, tiene un coste de 50.000€/500kg día.

REFERENCIAS

Adrián Hoteles

Hotel Tigaiga

Dreamplace Hotels

HECANS (Tenerife)

Seaside Hotels (Lanzarote)

Hotel Tecina (La Gomera)

Blaumar Hotels (Salou)

CONTACTO:

Javier Jiménez Rodríguez
CEO

sostenibilidad@effiwaste.es
604 965 609

www.effiwaste.es