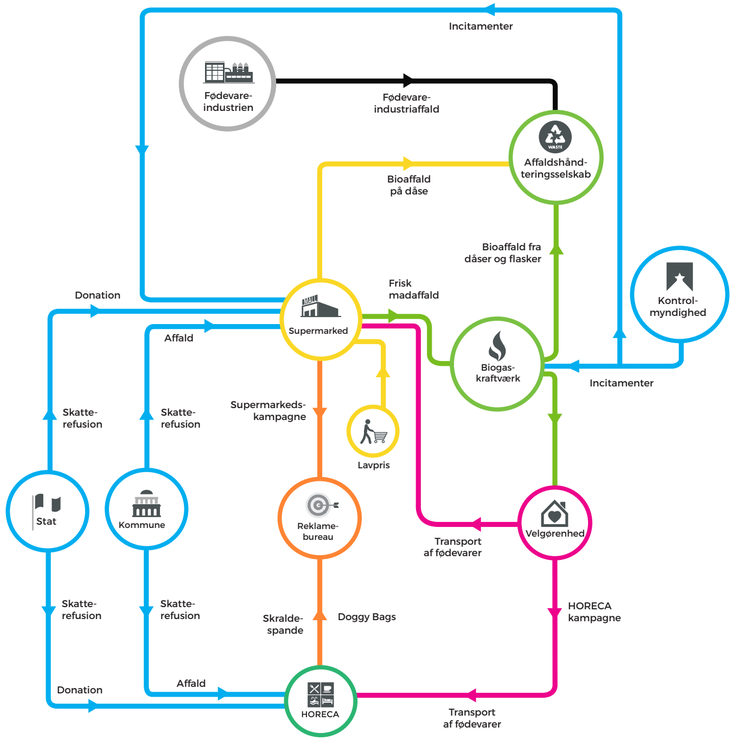
i-Rexfo forretningsmodel

i-REXFO er en innovativ forretninsgmodel, der går ud på at reducere mængden af overskudsmad. Initiativerne for at reducere madspild er økonomisk bæredygtige på grund af offentlige bidrag, skattesænkninger og private indtægter fra energioptimeringen ved restaffald.

Projektet fokuserer på madspild produceret af fødevareindustrien, landbruget, supermarkeder, restaurationsbranchen (hoteller, restauranter og barer) og forbrugerne.

DET ØKONOMISKE KREDSLØB
i-REXFO forretningsmodel



www.irexfo.eu

i-REXFO startede op den 1. september 2017 med økonomisk bidrag fra den europæiske finansielle myndighed LIFE under LIFE16ENV/000547.
Koordinator: Ingeniørafdelingen – Universitetet i Perugia – Italien

i-REXFO er officiel partner til FAO's Save Food program.
www.fao.org/save-food

Vores partnere

i-REXFO

increase in reduction and recovery of expired food

LIFE16 ENV/IT/000547

i-REXFO

increase in reduction and recovery of expired food

1

HVORFOR

En fjerdedel af jordens befolkning er i risikozonen for fattigdom og social eksklusion, mens en tredjedel af den mad der produceres i verden går til spilde eller ender i skraldespanden. Ikke nok med det, så involverer produktionen af mad der bliver smidt ud: 250 milliarder m³ vand, optager 30% af verdens landbrugsjord og afgiver 3.3 milliarder tons forurenende gasser. Den direkte økonomiske konsekvens af spildet løber hvert år op i 750 milliarder dollars (kilde: FAO)

Ifølge FAO bliver madspild i industrialiserede lande skabt af forskellige faktorer:
- **Forbrugernes adfærd:** Uplanlagte indkøb, dårlig forståelse af 'bedst før' og 'mindst holdbar til' datoer, indkøb af mere end man skal bruge og mangel på gode vaner i forhold til opbevaring og brug af rester.
- En **produktion-indkøb-distributions kæde** der ikke tager højde for værdien af mad der er tæt på udløbsdatoen, udeklarerede produkter og donationer af overskudsmad.
- Et **lovmæssigt system** der ikke promoverer madaffald som kilde til at fodre dyr, eller som noget helt nyt, bruge madaffaldet til at producere biogas ved hjælp af planter der kan optage næringen fra madens restprodukt.

2

VORES MÅL

i-REXFO projektet sigter mod at demonstrere, at madspild kan reduceres gennem en **innovativ forretningsmodel,** der er bæredygtig både økonomisk og miljømæssigt.

i-REXFO er baseret på en integreret model, hvor anvendelse af mad, der har **overskredet udløbsdatoen**, kan bruges til energi, og dermed reducere mængden af **overskudsmad**

3

HVORDAN

Projektet fokuserer på madspild skabt af madindustrien og producenter, distributører, restaurationsbranchen (hoteller, restauranter, barer, HORECA) og forbrugerne. Det sker gennem målsætninger der skal reducere madspild og øge genanvendelsen af madaffald til energi.

Baseret på den **gode praksis i Europa (Danmark)**, har i-REXFO udviklet en open-source software til at planlægge og **optimere** den integrerede model ud fra et **teknisk, økonomisk og miljømæssigt synspunkt.**

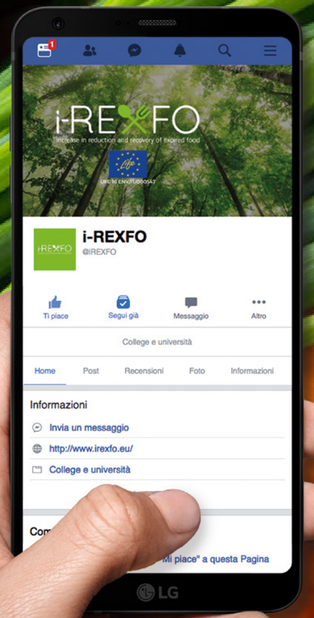
i-REXFO modellen **skaber opmærksomhed hos forbrugerne**, distributørerne og alle indenfor HORECA sektoren ved at **fremme salg** og anvendelse af mad der er tæt på udløbsdatoen, produkter med beskadiget emballage og donation af overskuds mad til velgørende formål og fødevarebanker. Disse tiltag **bakkes op af indsamlingen** og brugen af mad hvor udløbsdatoen er overskredet til produktion af biogas i anaerobe processer, hvor planter bruger resterne af maden som gødning og derved slutter cyklussen. i-REXFO modellen vil blive **demonstreret i** Umbrien **og derefter overført til andre lande** (Ungarn).

4

PÅVIRKNING

8.500 tons **CO_2 udledning undgået hvert år**;
3.400 tons **madspild** fra madindustrien, gårde, shopping centre og restauranter, **der ikke ender på lossepladsen**;
480.000 m³ tons **vand sparet hvert år**;
2.800 MWh energi om året **produceret af genanvendelige kilder**;
2.400 MWh **energi sparet hvert år**;
1.100 ha om året i **reduceret brug af jorden**;
128.000 **opmærksomme forbrugere**, takket være projektets kampagner og aktiviteter.

DEL PROJEKTET



TWITTER
@iREXFO

LINKEDIN
i-REXFO

FACEBOOK
i-REXFO