



ESSENCE FOOD

---

# Innovación, sostenibilidad y empresa

**Upcycling de future**

Professional • Solving Problems • Good Technical

EssenceFood ©2021

Innovación sostenibilidad y empresa

## QUIENES SOMOS

---

Essence Food es una empresa tecnológica cuyo objetivo es la transformación sistemática y a gran escala, de los excedentes alimentarios a través de técnicas exclusivas de liofilización y deshidratación para cubrir la demanda de alimentos saludables en formatos de larga caducidad y de una población mundial en continuo crecimiento.



ESSENCE FOOD  
UPCYCLING THE FUTURE



## QUE NOS MOTIVA?

### El problema de los desperdicios

---

El desperdicio de alimentos es uno de los mayores problemas globales, con graves consecuencias no sólo a nivel social sino también a nivel medioambiental. De ahí que las Naciones Unidas tengan como uno de sus Objetivos de Desarrollo Sostenible la reducción a la mitad de la pérdida y desperdicio de alimentos.

Esto impacta directamente con el ODS 12 de producción y consumo responsable y por supuesto en el ODS 2. Hambre cero.

## NOS CENTRAMOS EN 2 ODS



## QUE PROBLEMA QUEREMOS SOLUCIONAR

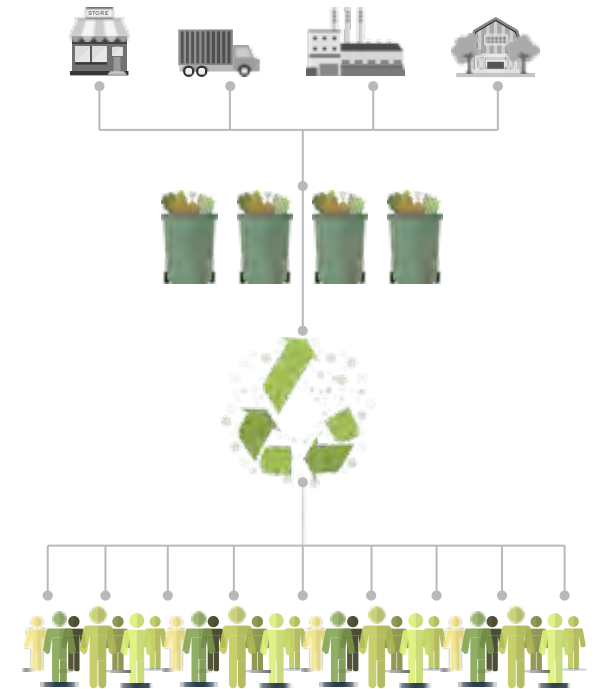
---

Los productores de alimentos perecederos no son capaces de llevar toda su capacidad de producción al mercado. Generan excedentes, residuos y pérdida de recursos económicos. Por otra parte, existe una necesidad de alimentos ante una población en crecimiento que no puede acceder a lo más básico o simplemente población que pudiendo acceder a alimentos, quiere nuevos formatos más adaptados a su estilo de vida.

### ¿Como solucionar todas estas cuestiones?

A través fabricar o transformar los productos locales con tecnología propia de secado, convertimos el excedente de productos perecederos en productos con más valor incluso que el producto original que, a través de diferentes formatos, solucionan problemas de alimentación por necesidad o por usos relacionados con nuevo estilo de vida.

**Por eso no hablamos de recycling, sino de upcycling.**



## VISIÓN

---

Solucionar un problema global, mientras se solucionan otros problemas parciales. Queremos que los excedentes alimentarios puedan transformarse para alimentar poblaciones con difícil acceso a alimentos, solucionar problemas médicos y de nutrición, tanto en sociedades necesitadas de alimentos como en sociedades avanzadas que necesiten mejorar su salud alimenticia.

## MISIÓN

---

De acuerdo con proveedores estratégicos productores o distribuidores, aprovechar los excedentes alimentarios del mercado para transformarlos, enriquecerlos y revalorizarlos en forma de productos que puedan volver al mercado para diferentes aplicaciones.

- Consumo humano Alimentos liofilizados deshidratados. (Snack)
- Consumo humano Alimentos en polvo. (Powder)
- Consumo humano Alimentos transformados en galletas o barritas. (Biscuits – nutrition relief )
- Consumo humano Cartuchos de impresión de alimentos 3D. Ready to print Food ink.
- Consumo Animal Productos Prime para mascotas saludables.
- Desarrollo de nuevos materiales a partir de residuos alimentarios.

## VALORES

---

Transparencia: La adquisición, composición, transformación, logística y entrega de los productos se hará de forma transparente y pública para los interesados en el proceso, para eso se diseña e implementa una plataforma única de Blockchain y la implementación de unos Smart contract que otorga información a todos los interesados del proceso.

Economía circular: Revalorizamos los excedentes convirtiéndolos en productos enriquecidos de forma que puedan volver al mercado con otras características interesantes para el proveedor y para el consumidor.

Sostenibilidad y protección del medioambiente: Aprovechamos todos los residuos (Starch - left over) para la propia generación de energía o nutrientes, evitamos la emisión de metano y gases contaminantes a la atmósfera.

Responsabilidad social: Queremos ser parte de la solución del problema global del hambre en el mundo aportando los productos que pueden solucionar una necesidad alimentaria, médica o social de forma directa.

Identificación del problema

# ¿Por qué se pierden y desperdician alimentos?

---



## GRANJA

CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS  
ESTÁNDARES ESTÉTICOS  
SOBREPRODUCCIÓN  
SOBRE MADURACIÓN

DESPERDICIO 20%



## PRODUCTOR

PRODUCTO DAÑADO

DESPERDICIO 5% - 20%



## DISTRIBUIDOR

DAÑOS EN TRANSPORTE  
RUPTURA DE CONTRATO  
MALA MANIPULACIÓN  
NO REFRIGERACIÓN  
TIEMPOS DE TRANSPORTE LARGOS

DESPERDICIO 5% - 15%



## COMERCIO

MALA GESTIÓN DE STOCK  
NO REFRIGERACIÓN

DESPERDICIO 10% - 15%

## Identificación del problema

# El problema en cifras

---

Si partimos de que casi 1.000 millones de personas en el mundo tienen problemas de nutrición, que estas personas difícilmente pueden acceder a una educación al no tener capacidad de atención por priorizar sus necesidades más básicas y a la vez desperdiciamos, tiramos o no procesamos alimentos que pueden ayudar a solucionar este problema, ¿no tenemos la obligación de hacer algo?.

De cara a solucionar un problema global de hambre o nutrición en el mundo, existen sistemas de fabricación eficientes para procesar estos alimentos desperdiciados, con trazabilidad transparente para los usuarios y organizaciones, que incrementan su fecha de caducidad en años y que se pueden transportar fácilmente en todo tipo de condiciones sin problema de conservación.

Por otra parte, vivimos en una sociedad que busca una alimentación más sana, proveniente de productos naturales, que sustituya a productos llenos de grasas saturadas. Se busca que puedan ser accesibles en formato, conservación y trazabilidad para que los usuarios, niños, deportistas, ancianos y todo tipo de personas puedan alimentarse de una manera más sana con una absoluta e inviolable trazabilidad de lo que están comiendo.

Así pues, combatir el hambre donde se necesita, mejorar la alimentación donde no existe un problema de hambre y gestionar mejor los recursos de alimentos son los problemas que intentamos combatir desde EssenceFood



## Propuesta de valor

**CONVERTIR EL EXCEDENTE ALIMENTARIO LOCAL EN UN PRODUCTO CON MAYOR VALOR DE MERCADO QUE EL PRODUCTO ORIGINAL.**

A través de tecnología exclusiva de liofilización y deshidratación, proponemos convertir el excedente de la materia prima de mercado local en alimentos que conserven la totalidad de las propiedades nutricionales y en determinados formatos, las organolépticas, a la vez que alargamos su fecha de caducidad incluso a años, con enorme facilidad de transporte y almacenamiento. Nuestro objetivo es llevar el producto de origen a cualquier lugar del mundo.

**Nuestra propuesta no es reciclar excedentes, es mejorar el producto original.**

**ESSENCE FOOD**  
UPCYCLING THE FUTURE



### REVALORIZANDO EL FUTURO

Essence Food es una empresa tecnológica cuyo objetivo es la transformación sistemática y a gran escala de los excedentes alimentarios, así como la producción de alimentos saludables para una población mundial en continuo crecimiento.

Esto es posible gracias a un proceso de revalorización mediante una tecnología revolucionaria y con un gran impacto ecológico, permitiendo que los alimentos con una fecha de caducidad cercana, en lugar de ser descartados, sean empleados en la producción de nuevos tipos de alimentos.



## Propuesta de valor

### ECONOMÍA CIRCULAR

La economía circular es un modelo económico que pretende hacer desaparecer el concepto de residuo. Se trata de un nuevo paradigma donde todo recurso es nutriente de la naturaleza, la industria o la sociedad.

En este contexto, la economía circular no sólo representa una respuesta a desafíos ambientales y sociales a nivel global, sino que también presenta nuevas oportunidades de negocio para las empresas.

La industria alimentaria, en aras de la sostenibilidad, está aplicando cada vez más medidas para aprovechar y revalorizar los subproductos y los residuos generados en la cadena de suministro. Este aprovechamiento crea nuevas fuentes de riqueza e incrementa la rentabilidad económica del proceso.

La economía circular implica que los productos no tienen una vida útil con principio y fin, sino que son reutilizados en los procesos productivos, generando cero residuos. Una de las claves para promover una economía circular es la regla de las 4R:

- Reducir: el mejor residuo es el que no se genera
- Reutilizar: sacar el máximo provecho de un producto
- Redistribuir: ayudar a los más necesitados al tiempo que se reduce el impacto medioambiental
- Reciclar

EssenceFood, no sólo aporta una solución para aprovechar los excedentes y evitar el desperdicio de alimentos volviendo a introducirlo en el mercado una vez revalorizado, sino que además trabaja con una filosofía de 0 residuos.

Desde su departamento de I+D trabaja para que la piel del Kiwi pueda convertirse en un bioplástico o que el pelo del Kiwi se pueda aprovechar para producir papel y cartón que pueda utilizarse en el propio envase del producto.

Por otra parte se buscan sistemas de aprovechamiento del agua que sale del sistema de deshidratación y el residuo sólido se pretende convertir en pellets para combustible que permita un ahorro energético.

Cada producto que se trate, se desarrollará con la misma filosofía y voluntad de conseguir el residuo 0.



### Estrategias para el sector alimentario:

- ✓ Gestión de los recursos naturales (agua, energía) para su reutilización
- ✓ Producción más limpia
- ✓ Optimización del diseño de envases y embalajes (envases biodegradables, sistemas de retorno, bioplásticos...)
- ✓ Prevención de pérdidas y desperdicios a lo largo de la cadena
- ✓ Desarrollo de nuevos productos para otros sectores mediante el aprovechamiento de subproductos

# PRODUCTOS LA SOLUCIÓN

---

El proceso productivo de Essence Food se basa en el procesamiento de diferentes excedentes de la industria alimentaria para su revalorización o *upcycling*, entendiendo por excedente aquellos alimentos que están en buenas condiciones para ser consumidos pero que se pierden a lo largo de la cadena de suministro por diferentes razones.

Estos excedentes son procesados con diferentes técnicas que dan como resultado alimentos deshidratados (en rodajas, polvo, etc..) que presentan las siguientes ventajas:

- Alarga la vida útil de 1 a 5 años
- Reduce el volumen y peso de los alimentos, reduciendo también los costes de transporte y almacenamiento
- Mantiene color y sabor
- Mantiene un porcentaje elevado de las propiedades nutricionales
- Múltiples aplicaciones y fácil de incorporar en la vida diaria



Excedentes de la cadena de suministro:

- Agricultores
- Productores
- Supermercados

Alianzas y contratos basados en la tecnología Blockchain, lo que permite mantener la transparencia y la trazabilidad de las operaciones

Transformación de los inputs mediante diferentes tecnologías y procesos:

- Deshidratación
- Liofilización
- Sauna
- Etc.

El producto resultante (alimentos deshidratados) puede venderse en ese formato o emplearse en la elaboración de otros alimentos o suplementos

EssenceFood ©2021

#### POWDER DOYPACK

Polvos nutricionales Essence Food, disponibles en tres tamaños: 250g, 500g y 1Kg. Suplemento alimentario disponible en diferentes sabores y con diferentes propiedades nutricionales en función de las necesidades del cliente. Excelentes cualidades probióticas.







EssenceFood ©2021

#### RAW BISCUIT

Galleta, obtenida por resultado inverso, disponible en tres sabores y con diferentes propiedades nutricionales en función de las necesidades de cada cliente.

Una de sus principales ventajas es que funciona como probiótico y no necesita ningún proceso de cocción.



EssenceFood ©2021



**NUTRITIONAL BAR**

Barrita nutricional Essence Food, ideal para disfrutar de un desayuno "inteligente" en cualquier lugar y momento. Disponible en tres sabores y con diferentes propiedades nutricionales en función de las necesidades de cada cliente.



**Muchas gracias!**

EMAIL : [INFO@ESSENCEFOOD.TECH](mailto:INFO@ESSENCEFOOD.TECH)

**ESSENCE FOOD**  
UPCYCLING THE FUTURE