Probleem

Eesti toiduainesektoris ja majapidamistes tekib üle 100 000 tonni toidujäätmeid aastas. Sellest tulenevalt tekib kogu tarneahelas hinnanguliselt 164 miljonit eurot kadu.

Lahendus

Resilience lahendab seda probleemi kiire reageerimise ja sektoriülese koostööga. Soovimatud toiduained ostetakse kokku enne nende jäätmeks muutumist. Kasutatakse külmkuivatamist ja väärindamismeetodeid, et pikendada tooraine eluiga ja toota valmistoite, eraldi pakendatud koostisosi, maitseaineid ja kastmeid.

Visioon

Resilience on enda töö teinud kui biojäätmete konteineritesse ei satu enam söögikõlbulikku toorainet ja inimesed on haritumad efektiivsemast toidukasutusest.

Sihtrühm

Peamine turg ja sihtrühm on sõjatööstus, kus toitu läheb vaja suurtes kogustes ja mõistliku hinnaga ning peab pikalt säilima. Teisalt sobivad meie klientideks ka matkahuvilised, kokandusvõõrad inimesed, aga ka loomad(täis-, täiendsööt).

Idee autor Rasmus Berens