



grassroots
young entrepreneurs in eco-health tourism

BiaSol, Irland

Maximera näring och minimera
matsvinn med hjälp av
en affärsmodell för cirkulär mat



www.biasol.ie

BiaSol



BiaSol

Irland

Tematiskt område:
Återvunnen mat och snacks

BiaSol har åtagit sig att producera näringsriktiga livsmedel med fokus på hållbarhet.

Vilken typ av företag är BiaSol?

Biasol är ett irländskt företag som ägs av syskonen Ruairi och Niamh Dooley. Det är känt för att skapa livsmedelsprodukter för hälsa och välbefinnande, med fokus på näringsrika och hållbara matalternativ. De erbjuder för närvarande tre produktserier som skapats utifrån en affärsmodell för cirkulär mat.

I sortimentet **"Healthy Snacking"** ingår BiaSol Oat bars, tillverkade med rena ingredienser för att främja tarmhälsan.

Sortimentet **"Healthy Home Baking"** består av barnvänliga produkter med hög fiberhalt som gör det lättare att baka hemma.

Deras **"High Protein Breakfast"**-serie ger en näringsrik start på dagen.

BiaSol utökar sitt uppdrag genom att leverera återvunna ingredienser i bulk till livsmedelstillverkare, t.ex. bagerier, och främjar hållbara metoder inom livsmedelsindustrin i stort.

Hur skiljer sig BiaSol från andra?

Biasol skiljer sig från generiska livsmedelsföretag genom att betona vikten av att använda naturliga och hälsosamma ingredienser, ofta med fokus på hållbarhet och stöd till lokalt jordbruk.

Deras produkter är framtagna med en djup respekt för hälsa och miljö och syftar till att bidra till en hälsosammare livsstil för deras kunder, skydda miljön och hjälpa till att bekämpa klimatförändringarna. Denna filosofi genomsyrar alla deras värderingar, processer och produkt erbjudanden, inklusive deras nya Office Wellness Packs, som är utformade för att stödja välbefinnandet i en professionell miljö.



BiaSol är ett familjeägt företag i hjärtat av Irland som skapar en rad innovativa livsmedelslösningar. Vi strävar efter att göra mycket näringsrika, avfallsfria livsmedelsprodukter lättillgängliga på Irland.

BiaSol, Irland



Hur startade verksamheten?



BiaSol startades 2020 som ett sätt att bekämpa matsvinn, förbättra näringen och föra vår familj närmare varandra. Eftersom vi bor på varsin sida av jorden - Ruairi i Australien och Niamh på Irland - ville vi hitta ett sätt att hålla kontakten och arbeta med en sak som ligger oss varmt om hjärtat. Vår första ljusglimt var insikten om att återanvändning av matavfall var ett bra sätt att bli mer hållbar OCH skapa hälsosamma livsmedelsprodukter. Den snabba tillväxten av hantverksbryggning på Irland ledde oss till vår första ingrediens: bryggeriernas drav. Vi har förfinat vårt produktsortiment och investerat i större lokaler och mer resurser för att få verksamheten att växa. Niamh är livsmedelsforskare och vi började i våra föräldrars kök, brainstormade fram produktidéer och kontaktade vårt Local Enterprise Office för att göra en genomförbarhetsstudie som var början till det vi har nu.

[Mer om deras historia.](#)

Vilka är ägarna bakom BiaSol?



Niamh the Foodie (syster); Niamh sköter den dagliga affärsverksamheten. Med lång erfarenhet inom hotell- och restaurangbranschen, matlagning, näringslära och livsmedelsvetenskap är det här företaget kulmen på en livslång kärlek till mat.

Ruairi - Vår affärsnörd (bror); Ruairi hanterar finans- och administrationssidorna av verksamheten. En stark bakgrund inom IT och finans har förberett honom väl för de påfrestningar som ett nystartat företag innebär.



Denna resurs är
licensierad under CC BY
4.0



Detta projekt har finansierats med stöd från Europeiska kommissionen. Författaren är ensam ansvarig för denna publikation (kommunikation) och kommissionen tar inget ansvar för eventuell användning av informationen i den. I enlighet med det nya GDPR-ramverket, vänligen notera att partnerskapet endast kommer att behandla dina personuppgifter i projektets enda intresse och syfte och utan att det påverkar dina rättigheter i 2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778



Det finns en sak som aldrig kommer att förändras - vårt engagemang för enkla, näringsrika produkter som är bra för dig och bra för vår planet.

BiaSol, Irland



Hur kan det vara ett gräsrotsinitiativ?

Att skörda hälsa och miljöförändringar: BiaSol Cirkulär mat

År 2020 påbörjade Ruairi och Niamh Dooley en anmärkningsvärd resa, drivna av en vision och med siktet inställt på att förändra näringsvärlden och bekämpa matsvinn. De gav liv åt sitt innovativa varumärke, BiaSol. Deras företag är inriktat på att producera näringsrika livsmedelsprodukter med ett starkt fokus på hälsa, miljöskydd och hållbarhet. BiaSol maximerar näringen och minimerar samtidigt matsvinnet genom att återanvända överblivna spannmål från irländska bryggerier till utsökta, hållbara produkter.



Ett enkelt förslag - bra för dig och bra för vår planet.



BiaSol hade utvecklats till ett team bestående av nio hängivna personer. Dess räckvidd var större än man kunde föreställa sig och det fanns varor på hyllorna i över 200 irländska butiker.

Hållbarhet är allt! "Det är vår affärsmodell. Det är häpnadsväckande när man inser att 30-40% av den mat som produceras i tillverkningsledet inte når våra tallrikar. Vårt uppdrag är att se till att detta matavfall återanvänds till funktionella ingredienser som kan gynna hela livsmedelsindustrin.

I år presenterade de Circular Food Co. (CFCO), ett bevis på deras utveckling. CFCO var mer än bara en förlängning; det var en ny värld av möjligheter.

"Framgång för oss baseras inte på vinst utan på antalet ton matavfall som vi kan återvinna. Hittills har vi omvandlat över 70 ton matavfall till velsmakande produkter med hög fiberhalt. Vårt nuvarande mål är att hjälpa till att uppgradera 1 miljon ton överskott, biprodukter eller avfall.

Vilka var de största utmaningarna och riskerna under uppstartsprocessen och hur löstes de?



Det största hindret är kostnaden! Nystartade företag som vårt kan prioritera hållbarhet redan från början, men etablerade företag står inför stora utmaningar. Äldre infrastrukturer, fastställda marginaler och gamla produktionslinjer gör att en hållbar omställning är kostsam och tidskrävande. Det kommer inte att ske över en natt, men de bör ändå avsätta en viss procentandel av utgifterna för att möjliggöra denna omställning. I takt med att klimatförändringarna intensifieras granskar konsumenterna sina inköp mer noggrant, från inköp till förpackningar. På tal om det, förpackningar är fortfarande en stor utmaning. De hållbara alternativen är begränsade, och om du inte är en stor producent kan minimiorderkvantiteterna för nya hållbara lösningar vara oöverkomliga. Trots Niamhs bakgrund inom näringslära har ingen av paret Dooley någon kulinarisk bakgrund, och den inledande produktutvecklingen krävde att de experimenterade och ringde runt till lokala bryggerier för att samla in spannmål.

"Det tog 18 månader att lansera en riktig produkt på marknaden, mellan forskning, experiment med kornen, skicka iväg dem till laboratorier och sedan samla in olika typer av korn från olika bryggerier, och en hel del Excel-ark."

"Det tog så lång tid att arbeta med den och även att förstå hur den fungerar - till och med att arbeta med den i köksförsök. I början skickade vi ut den till olika kockar och bagare för att se vad de tyckte om den, och de tyckte att smaken var fantastisk."

"Så det gav oss självförtroende att vi verkligen var något på spåren här, att det är bra näring, att det är bra smak och att alla bryggerier är med på tåget för att få det att fungera."

Vilka framgångsfaktorer hjälpte ert företag?



Från dag ett bestämde vi oss för att låta hållbarhet styra våra beslut. Varje affärsbeslut ställs inför en fråga: bidrar det till att bekämpa klimatförändringarna på ett positivt sätt? Om inte, söker vi efter bättre alternativ.

Många företag har länge fokuserat enbart på ekonomiska vinster. Ett bra exempel på företag som strävar efter att göra skillnad är de som är medlemmar i B Corp. Nästa år kommer vi att bli ett B Corp-certifierat företag. Under varumärket BiaSol sätter vi ett hållbarhetsriktmärke inom detaljhandeln: våra ingredienser kommer från cirkulära processer och våra förpackningar är hemkomposterbara. Visst, det kostar mer att göra detta, men kostnaden för att inte göra det är mycket större. Vi hoppas att fler kan följa i våra fotspår.



Denna resurs är
licenserad under CC BY
4.0



Detta projekt har finansierats med stöd från Europeiska kommissionen. Författaren är ensam ansvarig för denna publikation (kommunikation) och kommissionen tar inget ansvar för eventuell användning av informationen i den. I enlighet med det nya GDPR-ramverket, vänligen notera att partnerskapet endast kommer att behandla dina personuppgifter i projektets enda intresse och syfte och utan att det påverkar dina rättigheter i 2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778

Vilka råd baserade på din erfarenhet skulle du vilja ge andra företag som ger sig ut på en hållbarhetsresa inom ekohälsa?



Alla livsmedelsföretag bör ha en hållbarhetsplan på plats och om de inte är medlemmar i Bord Bia Origin Green måste de påbörja den resan så snart som möjligt. Börja nu, ju förr du gör det desto bättre. Att lämna det på långfingret kommer bara att göra det mer utmanande. Se det så här: om du lanserar en produkt och har en marginal på 40 % blir det mycket svårt att komma tillbaka ett år senare och byta till en komposterbar lösning som ger en marginal på 35 %.

Om du räknar in kostnaderna tidigt före lanseringen är det mycket lättare att uppnå. Om du inte är säker på var du ska börja med en hållbarhetsplan kan du kontakta [Enso Initiatives](#). De gör ett fantastiskt jobb med att hjälpa irländska livsmedelsföretag att ta fram hållbarhetsplaner och utbilda beslutsfattare om vikten av hållbarhet i beslutsfattandet.

Våra mentorer på Local Enterprise Office sa: *"Vi vet att ni vill producera hållbar och näringsrik mat, men den måste också smaka gott".*

Niamh *"När man ger sig in i ett livsmedelsföretag måste smaken vara nummer ett. Ingen av oss hade någon kulinarisk bakgrund, så det var ett bra råd."*

[För mer information klicka här.](#)

Vilka är era partners, stödpersoner och intressenter?



Maurice McGeehan, chefskock för IRFU, var också en tidig partner som hjälpte till att fylla kunskapsluckorna och gav dem råd under utvecklingsarbetet, och med företaget La Rousse som grossist hjälpte han till att få ut produkten till fler kockar och restauranger.

Niamh *"Jag har också förbättrat mitt affärsmannaskap genom hennes deltagande i det sex månader långa ACORNS-programmet (Accelerating the Creation of Rural Nascent Start-Ups) vid Department of Agriculture, Food and the Marine".*

"Det var lysande, ett riktigt bra stöd, för under pandemin när jag var ensam hemma och forskade om verksamheten var det skönt med det nätverket och stödet", sa hon om programmet, som samlade en grupp kvinnliga företagare under mentorskap av en ledande entreprenör.

Vi fick stöd från Enterprise Ireland, som beviljade oss 50.000 euro i investering för 10% av aktiekapitalet i företaget från sin Competitive Start Fund, och Offaly Local Enterprise Office, som gav ett genomförbarhetsbidrag på 10.000-15.000 euro. Vi söker nu privata investeringar på upp till 350.000 euro för att hjälpa oss att utöka vårt team, som för närvarande består av ytterligare en heltidsanställd och två praktikanter, finansiera ytterligare kapitalutgifter och hjälpa oss att expandera internationellt. Ytterligare produktutveckling ligger på is för tillfället, men Niamh säger att det finns en "spännande produkt" i pipeline.



Produkter för hälsa

Många människor går till hälsokostbutiker för att de har problem med matsmältningen", förklarar Ruairi. "De blir ofta rekommenderade psylliumskal som vanligtvis kommer från Indien, tusentals matmil bort, och de smakar inte lika bra. Nu kan de få tillgång till vår mat.



Vision för framtiden

Vi bearbetar för närvarande cirka fyra ton spannmål per vecka, vi vill utöka vår verksamhet och hoppas kunna samla in 140 000 euro, vilket skulle placera oss i kategorin för nystartade företag med hög potential hos Enterprise Ireland, som sedan skulle matcha de 140 000 euro.

Förutom att sälja vårt produktsortiment, som förutom Super Milled Grains omfattar proteinrika och fiberrika bakmixer, snacks, sodabröd, proteinpannkakor, kakor och scones, fortsätter vi också att sälja våra malda korn direkt till bagerier och kockar för kulinarisk användning.



Läs mer på engelska

- [BiaSol har vuxit från nedsmutsade ölkorn till en förväntad försäljning på en miljon enheter](#)
- [BiaSol - ett innovativt livsmedelsföretag som skapats av unga syskon](#)
- [Skörda förändring med hjälp av cirkulär mat - BiaSol](#)
- [BiaSol visar vägen för hållbar nutrition](#)
- [BiaSol - näring från återvunnet matavfall](#)

Kontaktuppgifter

