



grassroots
young entrepreneurs in eco-health tourism

BiaSol, Irlanda

Massimizzare la nutrizione
riducendo al minimo gli sprechi
alimentari utilizzando
un modello di business
alimentare circolare



www.biasol.ie

BiaSol



BiaSol

Irlanda

Area tematica: Cibo e snack riciclati

BiaSol si impegna a produrre alimenti nutrienti con un'attenzione particolare alla sostenibilità.

Che tipo di azienda è BiaSol?

Biasol è un'azienda irlandese di proprietà di Ruairi e Niamh Dooley, fratello e sorella. È nota per la creazione di prodotti alimentari per la salute e il benessere, incentrati su opzioni alimentari su opzioni alimentari nutrienti e sostenibili. Attualmente offre tre gamme di prodotti creati sulla base di un modello commerciale circolare.

La gamma **"Healthy Snacking"** comprende le barrette d'avena BiaSol, realizzate con ingredienti puliti per favorire la salute dell'intestino.

La gamma **"Healthy Home Baking"** comprende prodotti ad alto contenuto di fibre e adatti ai bambini, che migliorano le esperienze di cottura domestica.

La gamma **"Colazione ad alto contenuto proteico"** garantisce un inizio di giornata nutriente.

BiaSol estende la sua missione fornendo ingredienti riciclati all'ingrosso ai produttori alimentari, come le panetterie, promuovendo pratiche sostenibili all'interno dell'industria alimentare in senso lato.

In cosa si differenzia BiaSol?

Biasol si differenzia dalle aziende alimentari generiche perché sottolinea l'importanza di utilizzare ingredienti naturali e genuini, spesso con un'attenzione particolare alla sostenibilità e al sostegno dell'agricoltura locale.

I loro prodotti sono realizzati con un profondo rispetto per la salute e l'ambiente, con l'obiettivo di contribuire a uno stile di vita più sano per i loro clienti, proteggere l'ambiente e aiutare a combattere il cambiamento climatico. Questa filosofia è presente in tutti i valori, i processi e le offerte di prodotti, tra cui i nuovi Office Wellness Packs, progettati per favorire il benessere in ambito professionale.



BiaSol è un'azienda a conduzione familiare nel cuore dell'Irlanda che crea una gamma di soluzioni alimentari innovative. Ci impegniamo a rendere facilmente accessibili in Irlanda prodotti alimentari altamente nutrienti e a zero rifiuti.

BiaSol, Irlanda



Come è nata l'attività?

BiaSol è stata avviata nel 2020 come un modo per combattere lo spreco di cibo, migliorare l'alimentazione e avvicinare la nostra famiglia. Vivendo ai lati opposti del mondo - Ruairi in Australia e Niamh in Irlanda - volevamo un modo per restare in contatto e lavorare su una causa che ci stava a cuore. La nostra prima lampadina è stata la consapevolezza che il riutilizzo degli scarti alimentari era un modo valido per essere più sostenibili e creare prodotti alimentari sani. La rapida crescita della produzione di birra artigianale in Irlanda ci ha portato al nostro primo ingrediente: i grani esausti dei birrai. Abbiamo perfezionato la nostra gamma di prodotti e investito in locali più grandi e in maggiori risorse per far crescere l'attività. Essendo Niamh una scienziata dell'alimentazione, abbiamo iniziato nella cucina dei nostri genitori, abbiamo fatto un brainstorming di idee sui prodotti e abbiamo contattato il Local Enterprise Office per fare uno studio di fattibilità che è stato l'inizio di quello che abbiamo ora.

[Per saperne di più sulla nostra storia.](#)

Chi sono i proprietari di BiaSol?

Niamh the Foodie (sorella); Niamh gestisce le operazioni commerciali quotidiane. Con una vasta esperienza nel campo dell'ospitalità, della cucina, dell'educazione nutrizionale e della scienza alimentare, questa azienda è il culmine dell'amore per il cibo di tutta una vita.

Ruairi - Il nostro Business Nerd (fratello); Ruairi gestisce gli aspetti finanziari e amministrativi dell'azienda. Un solido background in informatica e finanza lo ha preparato bene per i rigori della vita da start-up.



GRASSROOTS YOUNG ENTREPRENEURS IN ECO-HEALTH TOURISM



Questa risorsa è
concessa in licenza CC BY
4.0



Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è l'unico responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione non si assume alcuna responsabilità per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute. In conformità con il nuovo quadro normativo GDPR, si prega di notare che il Partenariato tratterà i vostri dati personali solo nell'interesse e per le finalità del progetto e senza alcun pregiudizio per i vostri diritti. 2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778

C'è una cosa che non cambierà mai: il nostro impegno per prodotti semplici e nutrienti che fanno bene a voi e al nostro pianeta.

BiaSol, Irlanda



In che modo si tratta di una GrassRoots Initiative?

Raccogliere salute e cambiamenti ambientali: Alimentazione circolare BiaSol

Nel 2020, Ruairi e Niamh Dooley hanno intrapreso un viaggio straordinario guidati da una visione e con l'obiettivo di trasformare il mondo della nutrizione e combattere lo spreco alimentare. Hanno dato vita al loro marchio innovativo, BiaSol. La loro azienda si dedica alla produzione di prodotti alimentari nutrienti con una forte attenzione alla salute, alla tutela dell'ambiente e alla sostenibilità. BiaSol massimizza la nutrizione e riduce al minimo gli sprechi alimentari, riutilizzando gli avanzi di cereali raccolti dai birrifici irlandesi in prodotti deliziosi e sostenibili.



Una proposta semplice: buona per voi e buona per il nostro pianeta.

BiaSol era diventata un team di nove persone dedicate. Il suo raggio d'azione si estendeva oltre ogni immaginazione, rifornendo gli scaffali di oltre 200 negozi irlandesi.

La sostenibilità è tutto! È il nostro modello di business. È sconcertante rendersi conto che il 30-40% degli alimenti prodotti a livello industriale non arriva nei nostri piatti. La nostra missione è quella di vedere questo spreco alimentare trasformato in ingredienti funzionali che possano andare a beneficio dell'intera industria alimentare".

Quest'anno hanno presentato [Circular Food Co. \(CFCO\)](#), una testimonianza della loro evoluzione. CFCO è più di una semplice estensione: è un nuovo regno di possibilità.

Per noi il successo non si basa sul profitto, ma sul numero di tonnellate di rifiuti alimentari che riusciamo a riciclare. Finora abbiamo convertito oltre 70 tonnellate di rifiuti alimentari in gustosi prodotti ad alto contenuto di fibre. Il nostro obiettivo attuale è contribuire a riciclare 1 milione di tonnellate di eccedenze, sottoprodotti o rifiuti".

Quali sono state le sfide e i rischi principali durante il processo di avvio e come sono stati superati?



La barriera principale è il costo! Le startup come la nostra possono dare priorità alla sostenibilità fin dall'inizio, ma le aziende consolidate devono affrontare serie sfide. Infrastrutture obsolete, margini prefissati e linee di produzione preesistenti rendono le transizioni sostenibili costose e lunghe. Non avverrà da un giorno all'altro, ma le aziende dovrebbero comunque destinare una percentuale della spesa per consentire questa transizione. Con l'intensificarsi dei cambiamenti climatici, i consumatori controllano più attentamente i loro acquisti, dall'approvvigionamento all'imballaggio. A questo proposito, il packaging rimane una sfida importante. Le opzioni sostenibili sono limitate e, a meno che non si tratti di un grande produttore, le quantità minime ordinabili per le nuove soluzioni sostenibili possono essere proibitive. Nonostante il background di Niamh nel campo della nutrizione, nessuno dei due Dooley ha una formazione culinaria, e lo sviluppo iniziale del prodotto ha richiesto che sperimentassero, chiamando i birrifici locali per raccogliere i cereali.

"Ci sono voluti 18 mesi per lanciare sul mercato un prodotto vero e proprio, tra ricerche, esperimenti con i grani, invio ai laboratori, raccolta di diversi tipi di grani da diversi birrifici e molti fogli di calcolo Excel.

"C'è voluto tutto questo tempo per lavorarci e per capire come funziona, anche per fare delle prove in cucina. All'inizio l'abbiamo inviato a diversi chef e panettieri per vedere cosa ne pensavano, e hanno pensato che il sapore fosse favoloso.

"Questo ci ha dato la certezza di essere davvero sulla buona strada, di avere una buona nutrizione, un ottimo sapore e che i birrifici sono tutti d'accordo per far funzionare la cosa".

Quali fattori di successo hanno aiutato la vostra attività?



Fin dal primo giorno abbiamo deciso di lasciare che la sostenibilità guidasse le nostre decisioni. Ogni scelta aziendale ci pone di fronte a una domanda: combatte positivamente il cambiamento climatico? In caso contrario, cerchiamo alternative migliori.

Molte aziende si sono a lungo concentrate esclusivamente sui guadagni finanziari. Un buon esempio di aziende che si sforzano di fare la differenza sono quelle che fanno parte delle B Corp. L'anno prossimo diventeremo un'azienda certificata B Corp. Con il marchio BiaSol stabiliamo un punto di riferimento per la sostenibilità nella vendita al dettaglio: i nostri ingredienti derivano da processi circolari e le nostre confezioni sono compostabili in casa. Certo, costa di più farlo, ma il costo di non farlo è molto più alto. Ci auguriamo che altri possano seguire le nostre orme.



Questa risorsa è
concessa in licenza CC BY
4.0



Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è l'unico responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione non si assume alcuna responsabilità per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute. In conformità con il nuovo quadro normativo GDPR, si prega di notare che il Partenariato tratterà i vostri dati personali solo nell'interesse e per le finalità del progetto e senza alcun pregiudizio per i vostri diritti 2021-

GRASSROOTS YOUTH LEADERSHIP ACTION 2019-2021

Sulla base della sua esperienza, quali consigli darebbe ad altre aziende che intraprendono un percorso di sostenibilità eco-sanitaria?



Ogni azienda alimentare dovrebbe avere un piano di sostenibilità e se non è membro di Bord Bia Origin Green deve iniziare questo percorso il prima possibile. Iniziate subito, prima lo fate meglio è. Lasciare le cose in sospeso non farà altro che renderle più impegnative. Se lanciate un prodotto con un margine del 40%, sarà molto difficile tornare un anno dopo e passare a una soluzione compostabile con un margine del 35%.

Se si calcolano i costi prima del lancio, è molto più fattibile.

Se non sapete da dove cominciare con un piano di sostenibilità, rivolgetevi a [Enso Initiatives](#). Stanno facendo un lavoro fantastico per aiutare le aziende alimentari irlandesi a sviluppare piani di sostenibilità e per educare i decisori sull'importanza della sostenibilità nel processo decisionale.

I nostri tutor del Local Enterprise Office ci hanno detto: *"Sappiamo che volete fare cibo sostenibile e nutriente, ma deve avere un buon sapore"*.

Niamh *"Quando si entra in un'azienda alimentare il gusto deve essere al primo posto. Nessuno di noi aveva un background culinario, quindi questo è stato un buon consiglio"*.

Per maggiori informazioni, cliccate qui.

Chi sono i vostri partner, sostenitori e stakeholder?



Anche Maurice McGeehan, capo chef della IRFU, è stato un partner iniziale, aiutando i Dooley a colmare le lacune delle loro conoscenze e dando loro consigli durante lo sviluppo, e con l'azienda La Rousse come grossista, aiutando a far arrivare il prodotto a un maggior numero di chef e ristoranti.

Niamh *"ho anche migliorato il mio acume imprenditoriale grazie alla sua partecipazione al programma semestrale ACORNS (Accelerating the Creation of Rural Nascent Start-Ups) del Dipartimento dell'Agricoltura, dell'Alimentazione e della Marina"*.

È stato fantastico, un ottimo supporto perché durante la pandemia, quando ero a casa da sola a fare ricerche sull'attività, è stato bello avere una rete e un sostegno", ha detto la donna a proposito del programma, che ha riunito un gruppo di imprenditrici sotto la guida di un imprenditore leader.

Abbiamo ricevuto il sostegno di Enterprise Ireland, che ci ha concesso un investimento di 50.000 euro per il 10% di capitale proprio dell'azienda, attraverso il suo Competitive Start Fund, e dell'Offaly Local Enterprise Office, che ha fornito una sovvenzione di fattibilità di 10.000-15.000 euro. Ora stiamo cercando di ottenere un investimento privato fino a 350.000 euro per aiutarci a far crescere il nostro team, che attualmente comprende un ulteriore membro del personale a tempo pieno e due stagisti, finanziare ulteriori spese di capitale e aiutarci a espanderci a livello internazionale. Per il momento lo sviluppo di ulteriori prodotti è in secondo piano, ma Niamh dice che c'è un "prodotto entusiasmante" in cantiere.

Prodotti per la salute

Molte persone vanno nei negozi di alimenti naturali perché hanno problemi digestivi", spiega Ruairi. Spesso viene loro consigliata la buccia di psillio, che di solito proviene dall'India, a migliaia di chilometri di distanza, e non ha lo stesso sapore. Ora possono accedere al nostro cibo".

Visione del futuro

Attualmente lavoriamo circa quattro tonnellate di cereali a settimana; vogliamo far crescere la nostra attività e speriamo di raccogliere 140.000 euro, che ci farebbero rientrare nella categoria delle start-up ad alto potenziale con Enterprise Ireland, che poi corrisponderebbe i 140.000 euro.

Oltre a vendere la nostra gamma di prodotti, che oltre ai Super Milled Grains comprende miscele da forno ad alto contenuto proteico e di fibre, snack, soda bread, pancake proteici, biscotti e focaccine, stiamo anche procedendo alla vendita dei nostri cereali macinati direttamente a panifici e chef per uso culinario.



Per saperne di più

- [BiaSol è cresciuta dai grani di birra degradati a una previsione di vendite milionarie](#)
- [BiaSol, un'impresa alimentare innovativa ideata da giovani fratelli e sorelle](#)
- [Raccogliere il cambiamento con l'alimentazione circolare - BiaSol](#)
- [BiaSol è all'avanguardia nella nutrizione sostenibile](#)
- [BiaSol Nutrizione deliziosa dagli scarti alimentari riciclati](#)

Informazioni di contatto

