

Impact Hub a UGO spojily síly

Až 2 336 000 kilo bioodpadu lze využít jako zdroj během jednoho roku.

UGO provozuje celkem 64 Freshbarů a Salaterií po celém Česku a Slovensku. Denně vyprodukují na jedné pobočce přes sto kilo bioodpadu. Vzniklý odpad však nemá už další využití.

Chováme se ekologicky. Budujeme zcela zero waste firmu s fungující cirkulární ekonomikou. Již nyní například ve většině restaurací používáme porcelán, sklo a příbory místo jednorázového plastu. Řídíme se heslem: Nejlepší obal je ten, který nevznikne.

Na základě této filozofie bylo jasné, že využití vzniklého bioodpadu UGO pomůže stát se udržitelnější společností. Denní provoz neumožňoval přemýšlet nad způsoby, jak dále s odpadem nakládat. Jako řešení vznikla spolupráce s Impact Hubem v rámci programu Challenge Lab pod záštitou evropské iniciativy EIT Food.





O klientovi

UGO je česká firma založená v roce 2005 Markem Farníkem, která prorazila díky čerstvým šťávám a konceptu zdravého stravování. V roce 2012 ji koupila společnost Kofola ČeskoSlovensko a.s., a došlo k dynamickému rozvoji nejen konceptu UGO Freshbar, ale po roce 2014 i nového konceptu UGO Salaterie.

Značka UGO nabízí lehkou cestu ke zdravému stravování. 100% čerstvé ovocné a zeleninové šťávy nabízí UGO v balené formě konkrétně v lahvičkách ošetřených vysokým tlakem, tzv. paskalizací, díky které nedochází ke ztrátě cenných živin a vitamínů. UGO je lídrem zdravého stravování a pestrou nabídkou oslovuje i širší cílové skupiny.

Zadání

VÝCHOZÍ STAV

V gastroprovozech se ročně vyhodí až 27 000 tun hotového jídla a zbytků.

V gastroprovozech se ročně vyhodí až 27 000 tun hotového jídla a zbytků, tedy 45 kg každý den.* Dlouhodobou vizí UGO je mít salaterie a fresh bary co nejvíce cirkulární.

Momentální výzvou jsou bioodpady. Při výrobě šťáv a salátů vzniká biologický odpad, který momentálně nemá další využití. Potřebovali se podívat na to, jak vytvořit cirkulární proces zpracování zbytků a jak s nimi dále zacházet (skladovat), aby se následně daly využít k dalšímu zpracování.

Výborně se nám osvědčila spolupráce s biopekárnou Zemanka – už nyní vyrábíme z dužin jablek, mrkve a řepy sušenky a krekry, které prodáváme mimo jiné v našich salateriích. Chceme jít ale ještě dál, říká zakladatel společnosti UGO a člen poroty Challenge Labu Marek Farník.



ZADÁNÍ

Najít způsob, jak dále využít bioodpad, který vzniká v provozovnách UGO.

* Zdroj: e-book Kokoza.



Počáteční obavy



Když jsme do projektu vstoupili, měl jsem trochu obavy, co z něj vzejde, ale ta energie a nápady všech týmů mě naprosto nadchla.

Marek Farník, zakladatel společnosti UGO



Pustit se do projektu Challenge Lab, který přinesl zajímavé a inovativní přístupy ke zpracování bioodpadů v provozech UGO bylo pro všechny výzvou. Díky mé předchozí zkušenosti s Impact Hubem jsem ale důvěřovala, že dokáží sehnat kvalitní lidi do programu a vytvořit kreativní prostředí. Obavy, které v našem týmu na začátku panovaly, se podařilo překonat a program přišel s využitelnými a aplikovatelnými nápady. O jejich realizaci jsme začali ihned jednat. Nekonvenční přístup Impact Hubu se mi líbí a při další inovační výzvě se na ně opět ráda obrátím.

Markéta Ryšková, projektová manažerka Kofola ČeskoSlovensko





Řešení

Do výzvy se mohli přihlásit jak týmy, tak jednotlivci. Cílem bylo vytvoření několika skupin z řad široké veřejnosti. **PŘIHLAŠOVÁNÍ NEBYLO NIČÍM OMEZENÉ A DÍKY SCOUTINGOVÉ A MARKETINGOVÉ STRATEGII IMPACT HUB INNOVATION A NASTAVENÍ KAMPAŇE, KTERÁ MÍŘILA NA ŠIROKOU VEŘEJNOST, SE ZAPOJILA SPOUSTA NADŠENCŮ, KTERÉ PŘITÁHLO TÉMA BIOODPADU A ZÁJEM O CÍRKULÁRNÍ EKONOMIKU.** Do výzvy se vrhla také celá řada odborníků a výzkumníků z oblasti chemického, potravinářského i technologického průmyslu. Mezi zúčastněnými jsme mohli vidět kromě českých a zahraničních studentů například sociální pedagožku, vysokoškolskou profesorku nebo marketingovou specialistku.

ÚKOLEM TÝMŮ BYLO BĚHEM PĚTI TÝDNŮ PŘIJÍT S INOVATIVNÍM, ALE TAKÉ REALIZOVATELNÝM ŘEŠENÍM, KTERÉ ZE SALATERÍ UGO POMŮŽE ZACHRÁNÍ NEVYUŽITÝ BIOODPAD. Hned po odstartování programu proběhla organizovaná prohlídka UGO Salaterie na Chodově, která soutěžícím týmům pomohla s rozvojem jejich nápadů. Přiblížila prostředí a díky přítomnosti provozního ředitele a provozního konzultanta z UGO, získali účastníci velké množství potřebných detailů. Odborníci z UGO byli k dispozici na dvou organizovaných Q&A setkáních, ale účastníci se s nimi mohli radit po celou dobu výzvy.

Řešení

KAŽDÝ TÝM MĚL PO CELOU DOBU K DISPOZICI I SVÉHO MENTORA, A TAKÉ MOŽNOST SJEDNAT KONZULTACI S NĚKOLIKA VYBRANÝMI EXPERTY Z RŮZNÝCH OBLASTÍ. (Např. cirkulární ekonomika, odpadové hospodářství nebo energetické využití odpadů atp.). Hladké propojení a výběr mentorů a expertů, kteří poskytli potřebné know-how proběhlo pod taktovkou Impact Hub, především díky pestré síti ověřených profesionálů.

Účastníci měli dále možnost zúčastnit se celkem třech workshopů na témata **DESIGN THINKING, ODPADY ZE ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY – PROBLÉM, NEBO NOVÁ PŘÍLEŽITOST? A LOGISTIKA**. Před závěrečným večerem nechyběla ani cenná zpětná vazba od porotců, díky které týmy věděly, co bylo ještě třeba před finálovou prezentací vylepšit.

5 týdnů – 3 Workshopy – 2 Q&A setkání – 7 mentorů – 8 expertů

Expertka **EVA HEMMEROVÁ**
Komunikační manažerka, ProVeg

Expertka **KRISTÝNA MRKVIČKOVÁ**
Odborná konzultantka, Kokoza

Expertka **KAMILA VALKOVÁ**
Purchasing Specialist, Kofola

Expert **VOJTĚCH PILNÁČEK**
Head of Consultig, Cyrkl

Expert **PETR NOVOTNÝ**
Vedoucí oddělení konzultací, INCIEN

Expert **ALEŠ RAJCHL**
Fakulta potravinářské a biochemické technologie, VŠCHT

Expertka **JANA HŘEBECKÁ**
Circular designer, Pábení

Expertka **MICHAELA SNOPKOVÁ**
Product owner, Globus

Mentorka **MICHAELA ČIHALÍKOVÁ**
Ředitelka, Zachraň jídlo

Mentorka **MARKÉTA RYŠKOVÁ**
Projektová manažerka, Kofola

Mentor **TOMÁŠ KOFROŇ**
Sales and Product, GreenHeads

Mentorka **ANNA GROSSMANOVÁ**
Foodblógerka, Slow Food

Mentor **BRONISLAV RŮŽIČKA**
Freelancer

Mentorka **MAGDALÉNA PRUNEROVÁ**
Projektová manažerka, Impact Hub

Mentor **JIŘÍ ETTLER**
Product developer, Applifting

Výsledek

VÝSLEDKEM PĚTITÝDENNÍ PRÁCE 30 ÚČASTNÍKŮ VZNIKLO 7 ROZDÍLNÝCH ŘEŠENÍ A VYBRAT VÍTĚZE NEBYLO JEDNODUCHÉ. Porota se nakonec rozhodla vyhlásit dva vítězné týmy. Zvítězil nápad, díky kterému pomocí elektrického kompostéru vznikne nový prodejný produkt tzv. **UGULKY**. Jedná se o kuličky, které poslouží jako hnojivo. Navíc mohou obsahovat semínka rostlin, které mohou po použití udělat krajinu pestřejší. Při prodeji 250 kusů se měsíční hrubý profit bude pohybovat kolem 6650 Kč.

Druhý nápad, který porota vybrala a UGO Salaterie plánuje realizovat, je využít bioodpad pro **VÝKRM LARVY BRÁNĚNKY**, která dokáže zpracovat až 50 tun bioodpadu měsíčně. Obchodním produktem je samotná vykrmená larva i zbytek substrátu, který lze využít jako hnojivo. Larvy jsou velmi dobrým zdrojem proteinu pro výrobu krmiv pro domácí i hospodářská zvířata.

Po ukončení programu UGO rozjednálo spolupráci ještě s třetím týmem, jehož nápadem a výsledným produktem je **BOKASHI PROBIOTICKÁ SMĚS PRO PSY**, která by se mohla stát příměsí klasických široce dostupných krmiv.

30 účastníků – 7 inovativních řešení – 3 řešení v realizaci



Reflexe účastníků



Challenge Lab byla skvělá příležitost potkat lidi se zkušenostmi z různých oblastí a společně se zabývat skutečným podnikatelským problémem, jehož řešení by přineslo hmatatelný ekonomický i environmentální přínos. To vše za podpory samotné společnosti, mentorů a odborníků jak na potravinářství a bioodpad, tak i projektový management a akceleraci.

Jan Tománek, Larvaloop, Head of Research FIO banka



Účast ve výzvě Challenge Lab si mohli mí studenti zvolit jako alternativu k vypracování semestrální práce z předmětu Odpady, který vyučuji na PřF UK. Tak vzniklo jádro našeho týmu Přírodovědci. Před tím jsem se s podobnou akcí nikdy nesetkala, navíc věkový rozdíl mezi mnou a ostatními soutěžícími mi při prvním setkání připadal propastný. To sdílené nadšení pro věc a perfektní podpora ze strany Impact Hubu náš tým ale nakonec úplně pohltily. Díky tomu se podařilo přijít s řešením, které bude pravděpodobně v blízké budoucnosti skutečně využito v praxi.

Petra Innemanová, profesorka z PřF UK



Do Challenge Labu jsem šel s dávkou nejistoty, co od toho čekat. Ale průběh mě velmi příjemně potěšil. Podařilo se nám totiž poskládat super zajímavý tým, který byl opravdu různobarevný. Díky, tomuto správnému mixu se nám podařilo doiterovat k skvělému nápadu, který měl opravdu dopad. Stejného názoru byla i porota, která náš projekt ocenila jako vítězný. V současné době probíhají intenzivní jednání s UGO na finální podobě implementace, na kterou se moc těším. Myslím, že účast v Challenge Labu měla výrazný dopad na všechny členy našeho týmu.

Radim Stráník, zakladatel FerMato Sauce s.r.o.



EkoneWS

Byznys a udržitelnost

[Přečíst článek](#)

IMPACT
HUB

Innovation

[Přečíst článek](#)

Video z finále

[Prohlédnout](#)

Fotky z finále

[Prohlédnout](#)



KONTAKT

Lukáš Cypra

lukas.cypra@impacthub.cz

+420 604 296 296

→ innovation.impacthub.cz