

NL-RO

BEST PRACTICES OF CIRCULAR ACTIVITIES IN THE AGRI-FOOD SECTOR FROM THE NETHERLANDS AND ROMANIA

ECONOMIE CIRCULARĂ ÎN SECTORUL AGROALIMENTAR:
BUNE PRACTICI DIN REGATUL ȚĂRILOR DE JOS ȘI ROMÂNIA



Simona Roxana PĂTĂRLĂGEANU
Marius CONSTANTIN

Georgiana STRAT
Mădălina Elena DEACONU

Bilingual book elaborated thanks to the initiative of the Embassy of the Kingdom of the Netherlands in Romania.

Carte bilingvă realizată la inițiativa Ambasadei Regatului Țărilor de Jos în România.



ISBN 978-606-34-0375-0



BUCHAREST UNIVERSITY OF ECONOMIC STUDIES
ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN BUCUREȘTI

BEST PRACTICES OF CIRCULAR ACTIVITIES IN THE AGRI-FOOD SECTOR FROM THE NETHERLANDS AND ROMANIA

ECONOMIE CIRCULARĂ ÎN SECTORUL AGROALIMENTAR: BUNE PRACTICI DIN REGATUL ȚĂRILOR DE JOS ȘI ROMÂNIA

Simona Roxana PĂTĂRLĂGEANU

Marius CONSTANTIN

Georgiana STRAT

Mădălina Elena DEACONU

ISBN: 978-606-34-0375-0



București
2021

Copyright © 2021, AMBASADA REGATULUI ȚĂRILOR DE JOS DIN ROMÂNIA

Toate drepturile asupra acestei ediții sunt rezervate AMBASADEI REGATULUI ȚĂRILOR DE JOS DIN ROMÂNIA

EDITURA ASE

Piața Romană nr. 6, sector 1, București, România

cod 010374

www.ase.ro

www.editura.ase.ro

editura@ase.ro


EDITURA ASE


Redactor: Livia RADU

Tehnoredactori: Simona Roxana PĂTĂRLĂGEANU, Marius CONSTANTIN,
Georgiana STRAT, Mădălina Elena DEACONU

Copertă: Georgiana STRAT

Autorii își asumă întreaga responsabilitate pentru ideile exprimate, pentru originalitatea materialului și pentru sursele bibliografice menționate.

 *The scope of this bilingual book is to present best practices from the Kingdom of the Netherlands and Romania regarding circular economy projects and activities from the agri-food industry. These projects refer to actions focused on: closing the circle from waste to resources; climate change and ecosystem conservation; increasing the appeal and vitality of rural areas; projects that enhance the regional economy.*

 *Scopul acestei cărți bilingve este de a prezenta cele mai bune practici de proiecte circulare din domeniul agroalimentar din Regatul Țărilor de Jos și din România. Aceste proiecte implică acțiuni axate pe: închiderea cercului de la deșeuri la resurse, combaterea schimbărilor climatice, conservarea ecosistemelor și creșterea atractivității zonelor rurale.*

Dear reader,

Agriculture and food production have always been a connecting link between countries worldwide. The common international language in the agro and food sector usually leads to friendship, mutual respect, and understanding.

Also, Romania and the Netherlands have a longstanding and strong relationship working together in the field of agriculture and food. And we both support the development of a worldwide transition to a sustainable and honest food production system. We respect the sustainable use of natural resources, safeguarding nature and biodiversity, and ensuring food security — as recorded in 2015 in the United Nations Sustainable Development Goals (SDGs).

The upcoming Common Agricultural Policy period policy is based on the farm to fork strategy, as part of the Green Deal and in line with the SDGs. It requires a transition by innovation to a new and sustainable agri-food production system, which is both sustainable and more efficient while protecting the traditions of rural areas at the same time. Romania and the Netherlands aim to work strongly together as partners to make this happen.

To our delight, over the last few years, our countries have developed a practice, by now perhaps already a tradition, whereby we work and learn together by exchanging agri experience and knowledge. We have done this in sectors such as dairy, protected horticulture, and fruit growing, and now we continue with greening cities and agricultural education and knowledge.

Currently, climate change and resource scarcity require us to reassess production methods, and (agri) circularity becomes more and more a key word. Actually, it aims at the optimisation of resource use and food production in harmony with nature. It means closing cycles of minerals and other resources as far as possible, respecting the Earth's natural limits, strengthening biodiversity, preventing waste, and at the same time ensuring that farmers receive a fair price for their hard work.

With this in mind, in 2020, we organised the "Circular agriculture challenge", an activity meant to stimulate Romanian students to come up with creative projects. Valuable project ideas turned in by enthusiastic students supported by their dedicated professors from most of Romania's agri-related universities.

Encouraged by the positive reactions received from the Romanian academic environment, business environment, and authorities, respectively the Department for Sustainable Development and Ministries of Agriculture and Environment, we decided to continue with this book, which is meant to be inspirational and to make the connection between policy / abstract concepts and real-life practice.

We all have seen strategies, policy papers, action programmes at EU and international level, which address the above-mentioned topics. Well, this book aims at giving concrete examples from both the Netherlands and Romania of how the ideas of sustainability and circularity turned into practice. Also, the SDGs each project has contributed to are indicated graphically for all the illustrated projects.

Our sincere appreciation goes to all the owners of these interesting initiatives. And to the authors of this book that have discovered and presented them in such an appealing, accessible, and professional manner.

The Embassy team and the Dutch government are here to contribute to a successful exchange of knowledge and ideas with Romania. We are looking forward to a continuous strong and effective cooperation in the coming years.

I wish you a pleasant reading and lots of inspiration!

Arie Veldhuizen

Counsellor for Agriculture, Nature and Food Quality

Embassy of the Kingdom of the Netherlands - Bucharest



Dragă cititorule,

Agricultura și producția alimentară au fost întotdeauna un punct de legătură între țările din întreaga lume. Limba comună internațională în sectorul agroalimentar duce de obicei la prietenie, respect reciproc și înțelegere.

România și Regatul Țărilor de Jos au o relație puternică de lungă durată în ceea ce privește colaborarea în domeniul agriculturii și alimentației. Ambele țări susțin dezvoltarea unei tranziții globale către un sistem de producție alimentară durabil și onest. Respectăm utilizarea durabilă a resurselor naturale, protejarea naturii și a biodiversității, asigurarea securității alimentare — așa cum a fost prevăzut în 2015 în Obiectivele de Dezvoltare Durabilă (ODD) ale Organizației Națiunilor Unite.

Viitoarea Politică Agricolă Comună este centrată pe strategia „de la producător la consumator”, ca parte a Pactului Ecologic European și în conformitate cu ODD-urile. Acest lucru necesită o tranziție prin inovație către un nou sistem durabil de producție agroalimentară care să fie atât sustenabil, cât și eficient, și care să protejeze tradițiile din zonele rurale. Pentru ca acest lucru să se întâmple, România și Regatul Țărilor de Jos își propun să lucreze împreună ca parteneri.

Spre bucuria noastră, în ultimii ani, ambele țări au dezvoltat o practică, probabil deja cu tradiție, prin care lucrăm și învățăm împreună, schimbând experiență și cunoștințe din domeniul agroalimentar. Am făcut acest lucru în ceea ce privește filiera laptelui, horticultura protejată și pomicultura, iar acum continuăm cu înverzirea orașelor și educația agricolă.

În prezent, schimbările climatice și deficitul de resurse ne impun să reevaluăm metodele de producție, iar (agri)circularitatea devine din ce în ce mai mult un cuvânt-cheie. Acest concept vizează, de fapt, optimizarea utilizării resurselor și a producției de alimente în armonie cu natura. Înseamnă închiderea a cât mai multor cercuri de resurse, respectarea limitelor naturale ale Pământului, consolidarea biodiversității, diminuarea fluxurilor de deșeuri și, în același timp, asigurarea că fermierilor li se plătește un preț corect pentru munca lor.

Având în vedere toate acestea, în 2020 am organizat „The Circular Agriculture Challenge”, o activitate menită să stimuleze studenții români să vină cu proiecte creative. În cadrul acestei competiții, studenții entuziaști, alături de cadrele didactice dedicate au prezentat idei valoroase de proiecte circulare, inițiativa venind de la majoritatea universităților cu profil agricol sau conexe din România.

Încurajați de reacțiile pozitive primite de la mediul academic, mediul de afaceri și autoritățile române, respectiv Departamentul pentru Dezvoltare Durabilă și Ministerele Agriculturii și Mediului, am decis să continuăm cu această carte, care este menită să fie inspirațională și să facă legătura dintre politică/concepte abstracte și modele practice din viața reală. Cu toții am văzut strategii, documente de politică, programe de acțiune la nivel european și internațional, care abordează subiectele menționate mai sus.

Ei bine, această carte își propune să ofere exemple concrete, atât din Regatul Țărilor de Jos, cât și din România, despre modul în care ideile de sustenabilitate și circularitate pot fi transformate în practică. ODD-urile la care a contribuit fiecare proiect sunt, de asemenea, indicate grafic pentru toate proiectele ilustrate.

Aprecierile noastre sincere se adresează tuturor antreprenorilor care au înființat inițiative inovative. De asemenea, extindem sincerele noastre aprecieri autorilor acestei cărți, care le-au descoperit și prezentat într-un mod atât de atrăgător, accesibil și profesional.

Echipa Ambasadei și Guvernul Regatului Țărilor de Jos sunt aici pentru a contribui la un schimb de succes de cunoștințe și idei cu România. Așteptăm cu nerăbdare o cooperare continuă și puternică definită de eficiență în următorii ani.

Vă doresc lectură plăcută și multă inspirație!



Arie Veldhuizen

Consilier Agricultură, Industrie Alimentară și Natură

Ambasada Regatului Țărilor de Jos - București





Table of contents

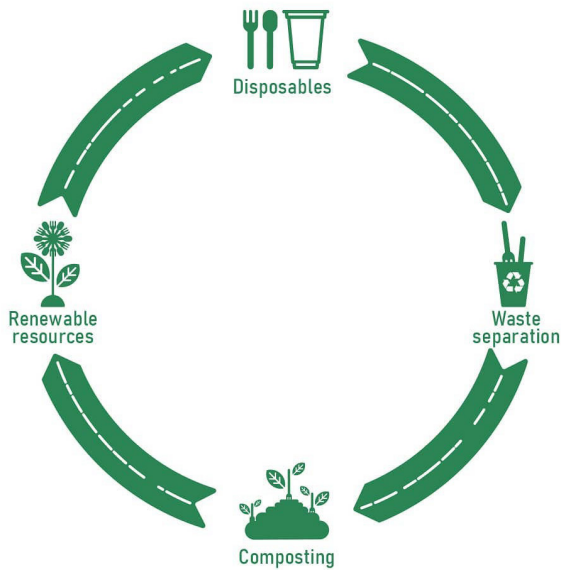
Cuprins

NL-01 Bio Futura	10
NL-02 BoerInNatuur: farming with nature	12
NL-03 Brasserie 2050	14
NL-04 De Ceuvel and Café de Ceuvel	16
NL-05 Fruit leather Rotterdam	18
NL-06 Instock	20
NL-07 Kromkommer	22
NL-08 Kwatrijn: cowshed of the future	24
NL-09 Meerlanden	26
NL-10 Nutrient Platform	28
NL-11 Pieter Pot	30
NL-12 rotterzwam	32
NL-13 Yespers	34
RO-01 AgroBioHeat Romania	38
RO-02 Bio&co	40
RO-03 Biodeck	42
RO-04 CUIB	44
RO-05 Ferma de Păsări Pășunate	46
RO-06 Genesis Biopartner	48
RO-07 Magazin Zero Waste București	50
RO-08 Mioveni Composting Project	52
RO-09 ØNO - despachetărie	54
RO-10 Pivnița Bunicii	56
RO-11 Szimpla	58
RO-12 Szimpla Bolt	60
RO-13 Treatment of Biodegradable Waste in Mehedinți County	62
NL-Special Mention: Manure Research Project	64
RO-Special Mention: A.C.U.M. Project	65
Sustainable Development Goals (SDGs) // Obiective de Dezvoltare Durabilă (ODD)	66
SDG Projects Matrix // Matricea ODD-urilor per Proiect	68
References // Referințe bibliografice	70
Authors // Autori	72



 The numbers indicate the amount of projects implemented in the marked areas from the Kingdom of the Netherlands.
 Numerele din hartă indică proiectele implementate în zonele marcate din Regatul Țărilor de Jos.

biofutura Bio Futura



🇬🇧 Bio Futura is an ingenious business based in Rotterdam. Its goal is to replace single-use plastics with sustainable alternatives as much as possible. On their website, customers can find and purchase products such as: compostable tableware, trash bags, coffee cups, and lots of packaging alternatives and some are even dedicated to the HORECA industry. Through its policy of allowing product customization, Biofutura has managed to create a network of B2B customers from the food industry promoting green practices.

One of the main principles that stay at the foundation of Bio Futura is promoting the closure of the circle from waste to resources, represented in the figure above. Biodegradable material can break down through the action of a naturally occurring microorganism (bacteria and fungi) to mineral aggregates such as biomass, water, carbon dioxide (CO₂), or methane (CH₄) in a chemical process under certain conditions (oxygen, temperature, moisture) over some time. This is why their main materials in the production

of the sustainable alternatives are: bamboo, kraft, wood, palm-leaf, paper, and bioplastics — Poly Lactic Acid that is used to create transparent cold cups, deli containers, and clamshell salad boxes. Bio Futura's products are EN-13432 licensed. This European standard guarantees that products will fully biodegrade within 9-12 weeks or less in an industrial composting facility.

Recently, Bio Futura launched a tableware line of biobased durable. One of the products, which deserves the spotlight, is the Coffee Based Cup. This product is made from remains of coffee grounds (30%) and sugar cane (70%). A great thing was the promotion campaign: for every cup purchased, Bio Futura will make a financial contribution to a school project for the children of Ethiopian coffee farmers. This way, Coffee Based Cup brought some joy to people here and there.

Biofutura products have a positive impact on the environment — not only that, but this particular innovative business is also developing constantly sustainable partnerships. "Collect a Cup" is a project in which Bio Futura is acting together with Renewi and WEPA Netherland in collecting the coffee cups from their business clients. The used coffee cups are integrated into a new technological cycle to create a new product: toilet paper.

This green initiative is actively changing the customer's perspectives on plastics. The company's objective is to extend its activity further than the EU markets they already operate in, such as UK, Netherlands, Belgium, France, Germany, Austria, and Denmark. Bio Futura aims to extend its activities to other markets, as well as the capacity to prove sustainable products for its customers. Their main goal is to encourage customers to use sustainable packaging alternatives and contribute to the transition towards a more circular and sustainable economy in the European Union.



🇳🇱 Bio Futura este o inițiativă sustenabilă cu sediul în Rotterdam. Obiectivul principal al acesteia este: înlocuirea cât mai multor materiale plastice de unică folosință cu alternative sustenabile. În portofoliul companiei, clienții pot găsi produse precum: veselă compostabilă, pungi de gunoi, pahare de cafea și o mulțime de alternative de ambalare dedicate atât consumatorilor casnici, cât și industriei HORECA. Prin facilitarea serviciului de personalizare al ambalajelor sustenabile, în jurul brandului s-a creat o rețea de clienți din industria HORECA, care promovează practicile circulare.

Unul dintre principiile care stau la baza Bio Futura este promovarea închiderii ceroului de la deșeurile la resurse, reprezentat în schema anterioară (p. 10). Materialul biodegradabil se poate descompune prin acțiunea unor microorganisme naturale (bacterii și ciuperci) în agregate minerale precum biomasă, apă, dioxid de carbon (CO₂) sau metan (CH₄), pe durata unui proces chimic care are loc în anumite condiții (oxigen, temperatură, umiditate) și după o perioadă de timp. De aceea, principalele materiale pentru producerea alternativelor sustenabile pentru ambalaje sunt: bambusul, kraft, lemnul, frunzele de palmier, hârtia și bioplasticul. Un tip de bioplastic este acidul polilactic, care este utilizat pentru a crea pahare de plastic sau recipiente în care sunt depozitate preparatele alimentare. Produsele Bio Futura au obținut certificarea EN-13432. Acest standard european garantează un proces rapid de biodegradare al produselor Bio Futura într-un interval de 9-12 săptămâni sau chiar mai mic, într-o instalație de compostare industrială.

Recent, Bio Futura a lansat o linie de veselă durabilă. Unul dintre produsele care merită să fie pus în centrul atenției este Coffee Based Cup. Acest produs este fabricat din resturi de zaț de cafea (30%) și trestie de zahăr (70%). Un lucru extraordinar în lansarea acestui produs a fost campania de promovare care a presupus ca, pentru fiecare ceașcă vândută, Bio Futura să facă o donație financiară către un proiect școlar pentru copiii fermierilor de cafea din Etiopia. Astfel, produsul Coffee Based Cup a adus bucurie oamenilor din diverse locuri.

Pe lângă produsele care dau soluția pentru problematica deșeurilor plastice, Bio Futura susține și creează parteneriate sustenabile. Un exemplu este dat de proiectul „Colectează un pahar de cafea”, unde compania acționează pe piața olandeză împreună cu Renewi și WEPA pentru colectarea paharelor de cafea de la firmele partener. Acestea odată colectate sunt integrate într-un nou flux tehnologic pentru a crea un nou produs: hârtie igienică.

Bio Futura schimbă activ perspectivele clienților asupra problematicii deșeurilor plastice. Obiectivul companiei este să își extindă activitatea mai departe de piețele în care activează deja, respectiv Marea Britanie, Regatul Țărilor de Jos, Belgia, Franța, Germania, Austria și Danemarca. Scopul final este dezvoltarea durabilă și asigurarea tranziției către economia circulară.



www.biofutura.com/en/about-us/
www.facebook.com/BioFuturaNL/
www.instagram.com/biofutura_europe/
www.linkedin.com/company/bio-futura/





BoerInNatuur: farming with nature

🇬🇧 In the nature reserve The Maashorst in Brabant the largest agroforestry farm of the Netherlands is built. On a surface area of 25 hectares perennial crops are mixed with animal grazing according to the principles of permaculture. No artificial fertilizers or pesticides are used and all food products — nuts, fruits, berries, corn, vegetables, eggs, dairy and meat — are sold in the immediate vicinity. Circular Landscapes did the landscape planning and prize-winning design of the farm.

The farm was founded in 2017 with financial support of the Dutch Fund for Nature Inclusive Farms. The first trees and shrubs were planted in 2018 and, gradually, the farm was expanded by adding more land to the existing property. It will be a few more years before farmers Wilco de Zeeuw and Debbina van Vuuren will get full yields of fruits and nuts, but already their cows, chickens and small scale crops supply income. Some 60 regular customers buy farm products every week.

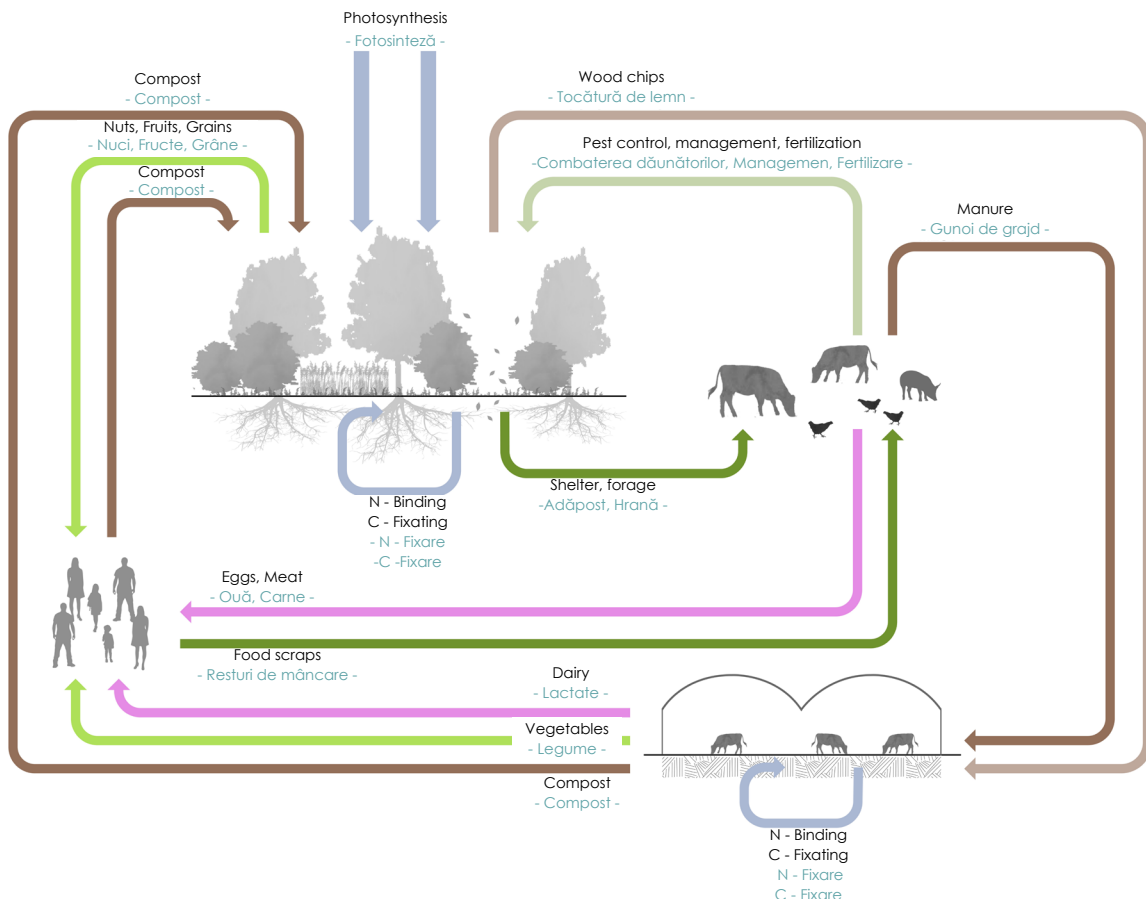
The farmers and the supporting Fund's ambitions are to have closed cycles as much as possible and use the regenerative force of nature to the maximum. Organic waste from forest and nature management together with animal manure are used for composting and fertilizing the fields. The winter shed for the cows is a vegetable greenhouse in summer. Soil quality and biodiversity are improved



by selecting species that best fit the natural circumstances and limiting soil disturbances like plowing and weeding. Instead of hunting and using pesticides, it is allowed that part of the yield is eaten by birds and other wild animals. Food production is seen as part of integrated ecosystem management.

BoerInNatuur* wants to show that ecological and circular food production is possible in an economically feasible way. Still, some challenges lay ahead: to organize food processing, distribution, and marketing on a regional scale and to find ways to overcome heavy drought. Together with Circular Landscapes and the Dutch Fund for Nature Inclusive Farms, further plans are made to do so. The Fund is planning to support more farms in the future. Circular Landscapes has set up a Design Lab Agroforestry to help these farms make better plans.

* (EN) Farmer in nature.



În Rezervația naturală Maashorst din Brabant se construiește cea mai mare fermă agroforestieră din Regatul Țărilor de Jos. Având la bază principiile permaculturii, ferma combină cultura plantelor perene cu pășunatul pe o suprafață de 25 hectare. Pentru obținerea produselor agroalimentare, precum nuci, fructe, fructe de pădure, porumb, legume, ouă, lactate și carne, nu se folosesc îngrășăminte artificiale sau pesticide, iar toate produsele alimentare sunt vândute în vecinătatea fermei. Echipa Circular Landscapes** a realizat proiectarea și designul premiat al fermei.

Ferma a luat ființă în 2017 cu sprijinul financiar al Dutch Fund for Nature Inclusive Farms***. Primii arbori și arbuști au fost plantați în 2018 și, treptat, arealul fermei a crescut, adăugându-se mai mult teren la proprietatea existentă. Vor mai trece câțiva ani până când fermierii Wilco de Zeeuw și Debbina van Vuuren vor obține o recoltă profitabilă din fructe, însă animalele și micile culturi le oferă deja un venit constant. Ferma se poate mândri cu fidelizarea a aproximativ 60 de clienți, care cumpără produsele lor în fiecare săptămână.

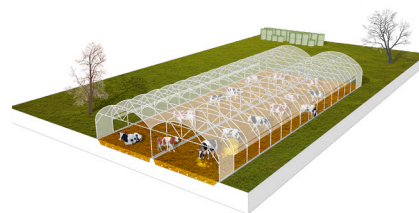
Ținta fermierilor și a Fondului este să aibă cât mai multe cercuri posibile închise local și folosirea la maxim a capacității de regenerare a naturii. Resturile organice din pădure și managementul zonei naturale împreună cu gunoiul de grajd sunt utilizate la compost și fertilizarea terenurilor. Adăpostul de iarnă al vacilor este folosit ca seră de legume vara. Calitatea și biodiversitatea din sol sunt îmbunătățite prin selecția de specii adecvate circumstanțelor naturale limitând practici care deranjează solul precum aratul și eliminarea buruienilor. În locul vânătorii și utilizării pesticidelor, le este permis animalelor sălbatic și păsărilor să consume o parte din recolte. Astfel, producția agroalimentară este văzută ca parte integrată a unui sistem de management a ecosistemelor.

BoerInNatuur dorește să arate că este posibilă producția hranei în mod circular și ecologic, dar și fezabil din punct de vedere economic. Totuși, există și câteva provocări de depășit: organizarea procesării alimentelor, marketingul și distribuția la scară regională, precum și găsirea unei metode de a trece peste seceta excesivă. Împreună cu Circular Landscapes și Dutch Fund for Nature Inclusive Farms se lucrează în acest sens. Fondul plănuiește să sprijine mai multe ferme în viitor, iar Circular Landscapes a pus bazele unui Design Lab Agroforestry**** pentru a ajuta aceste ferme să se organizeze mai bine.



Summer - vegetable crops // Vara - seră de legume

Winter - cowshed // Iarna - grajd



** (RO) Peisaje Circulare.

*** (RO) Fondul Olandez pentru Ferme Inclusive cu Natura.

**** (RO) Laborator de Design Agroforestry.



www.circularlandscapes.nl
www.streekboerderijen.nl
www.boer-in-natuur.nl
www.designlabagroforestry.nl

🇬🇧 Imagine what the world will need to eat to support a projected population of 10 billion by 2050. Brasserie 2050 is set to be the restaurant of the future aiming to solve the previously mentioned problem. This initiative of Lowlands and Rabobank, in collaboration with catering agency The Food Line-Up has already won the international Restaurant & Bar Design Award for the best pop-up restaurant in the world.

The financial endorser and Brasserie's founder, Rabobank, is an international cooperative bank that strongly believes in sustainable partnerships and is constantly looking up for new partners which are willing to embrace the circular values as their own. In 2017, Rabobank launched its new worldwide mission: "Growing a Better World Together". Soon, joined by OvertredersW, a Dutch agency that provided the design for the Brasserie 2050 pop-up restaurant, and also by the Dutch leader in organising festivals and concerts, Mojo.

The barn was considered a timeless land symbol and over the centuries has proved to be a neutral yet distinctive envelope for evolving farming activities. Thus, being a perfect fit for the first appearance of Brasserie 2050 at Lowlands festival 2018.

Most certainly, the future in construction is a circular one: making sure no resources are wasted. In support of this new way of construction, the main building of Brasserie 2050 was set up out of standardized pallet racks having tables that were manufactured from recycled plastic. The facade was decorated with vertical farming cupboards and then planted with

aromatic herbs. The pallets were filled with bags of grain that were stored above the tables. The grain bags were filled with onions, corn, garlic and wheat, which helped keep the pavilion in place. Further, the eatable accessories were included in the food preparing processes, therefore everything became reusable and nothing got discarded. The innovative design of the pop-up restaurant allowed their customers to see through all the foods and cooking process. The exquisite dishes were served in compostable tableware sets so that everything that was used by the nearly 60.000 curious visitors attending Lowlands 2018 was properly recycled and nothing got thrown away.

Brasserie 2050 is not only preparing meals for the future but also, through its eye-catching and environmentally friendly design philosophy the initiative resonates with the restaurant's purpose of reducing waste and CO2 emissions. In addition to raising awareness over the necessity of implementing the circular economy principles, all dishes were given an accurate CO2 measurement and every dish told the story of a smart technologist, driven farmer or visionary entrepreneur.

The philosophy behind this initiative is much broader and deeper than the "plastic-free" trend, and it refers to the zero-waste lifestyle, which provides a waste reduction strategy, but it draws attention and greater awareness during purchases, emphasizing the importance of our role as consumers on production patterns.





Imaginați-vă ce va trebui să mănânce lumea pentru a susține o populație de 10 miliarde de locuitori previzionată pentru anul 2050. Brasserie 2050 va fi restaurantul viitorului, care abordează problema anterior menționată într-un mod inovativ. Această inițiativă a Lowlands și Rabobank, în colaborare cu agenția de catering The Food Line-Up, a câștigat deja premiul internațional destinat categoriei Baruri & Restaurante pentru cel mai bun restaurant pop-up din lume.

Finanțator și fondator al inițiativei, Rabobank este o bancă cooperatistă internațională care crede cu tărie în parteneriate durabile și caută în permanență noi parteneri care sunt dispuși să îmbrățișeze valorile circulare. În 2017, Rabobank a lansat nouă provocare pentru lumea business-ului: „Să construim împreună o lume mai bună”. Acestei provocări i-a dat curs OvertredersW, o agenție de design olandeză care a proiectat restaurantul pop-up Brasserie 2050 și, de asemenea, Mojo — liderul de piață în organizarea de festivaluri și concerte.

Cu siguranță, viitorul în domeniul construcțiilor este circular: nicio resursă nu se risipește. În sprijinul acestui nou mod de construire, hambarul Brasserie 2050 a fost asamblat din rafturi standard pentru paleți, mese din plastic reciclat, iar fațada a fost alcătuită din dulapuri agricole verticale pline cu ierburi aromate. Ca măsură de precauție împotriva curenților puternici de aer, în paleți au fost depozitați saci de cereale, amplasați în mare parte deasupra meselor. În sacii cu cereale s-au regăsit și elemente decorative comestibile: ghirlande cu ceapă, usturoi, porumb și grâu, care au creat un cadru natural. În plus, decorațiunile consumabile au fost incluse în

procesul de pregătire a preparatelor culinare, prin urmare totul a devenit reutilizabil și nu s-a aruncat nimic.

Designul inovator al restaurantului pop-up le-a permis clienților să vadă întregul proces de preparare al fiecărui fel de mâncare. Bucatele rafinate au fost servite în veselă compostabilă, astfel încât tot ceea ce au folosit cei aproape 60.000 de vizitatori curioși, care au participat la Lowlands 2018, a fost reciclat corespunzător și nimic nu a fost aruncat.

Prin conceptul său sustenabil, Brasserie 2050 își propune să reducă deșeurile și emisiile de CO₂. Pentru a atinge obiectivul stabilit și pentru a accentua nevoia implementării principiilor economiei circulare, a fost măsurată amprentă de carbon a fiecărui preparat și comunicată consumatorilor. Astfel, clienții au putut afla gradul de emisii de CO₂ ale felurilor de mâncare. Totodată, acestea au fost servite în ambalaje compostabile, pentru a facilita reintegrarea într-un alt circuit.

Perspectivile acestei inițiative depășesc barierele campaniilor care promovează reducerea deșeurilor plastice. Brasserie 2050 responsabilizează consumatorii, orientându-i către un consum de resurse responsabil, promovând modele de producție durabile.

www.mojo.nl/
www.instagram.com/rabobank/
www.thefoodlineup.nl/
www.lowlands.nl/
www.rabobank.com/
www.overtreders-w.nl/





De Ceuvel and Café de Ceuvel

🇬🇧 Café de Ceuvel is part of the larger urban oasis De Ceuvel, created by a group of initiators and architects on an old shipyard in Amsterdam North. The idea of the circular workspace started in 2012, as a challenge to regenerate a space filled with old Dutch Houseboats.

As the whole project was a pioneer in circularity and sustainability, it became a great urban example by:

- saving the houseboats, putting them on land and repurposing them as workspaces and event locations;
- sowing soil cleansing plants around the boats in order to remove the industrial pollution from the ground;
- composting the human dry residues and turning them into fertilisers for the soil;
- recovering from the waterless urinal the nutrients in the Metabolic Lab and Café de Ceuvel to fertilize the aquaponic-powered plants in the Green House on the roof of the lab.

Café de Ceuvel is part of the initiative, and was founded as a self-sufficient catering facility. Its objective is to work as much as possible with organic, sustainable and local products. For example:

- the soda is made *in situ* with organic syrups of Saru Soda;
- the beer is supplied from the independent brewer Gulpener;
- the vegetables are grown together with Mijn

Stadstuin in Amsterdam-West;

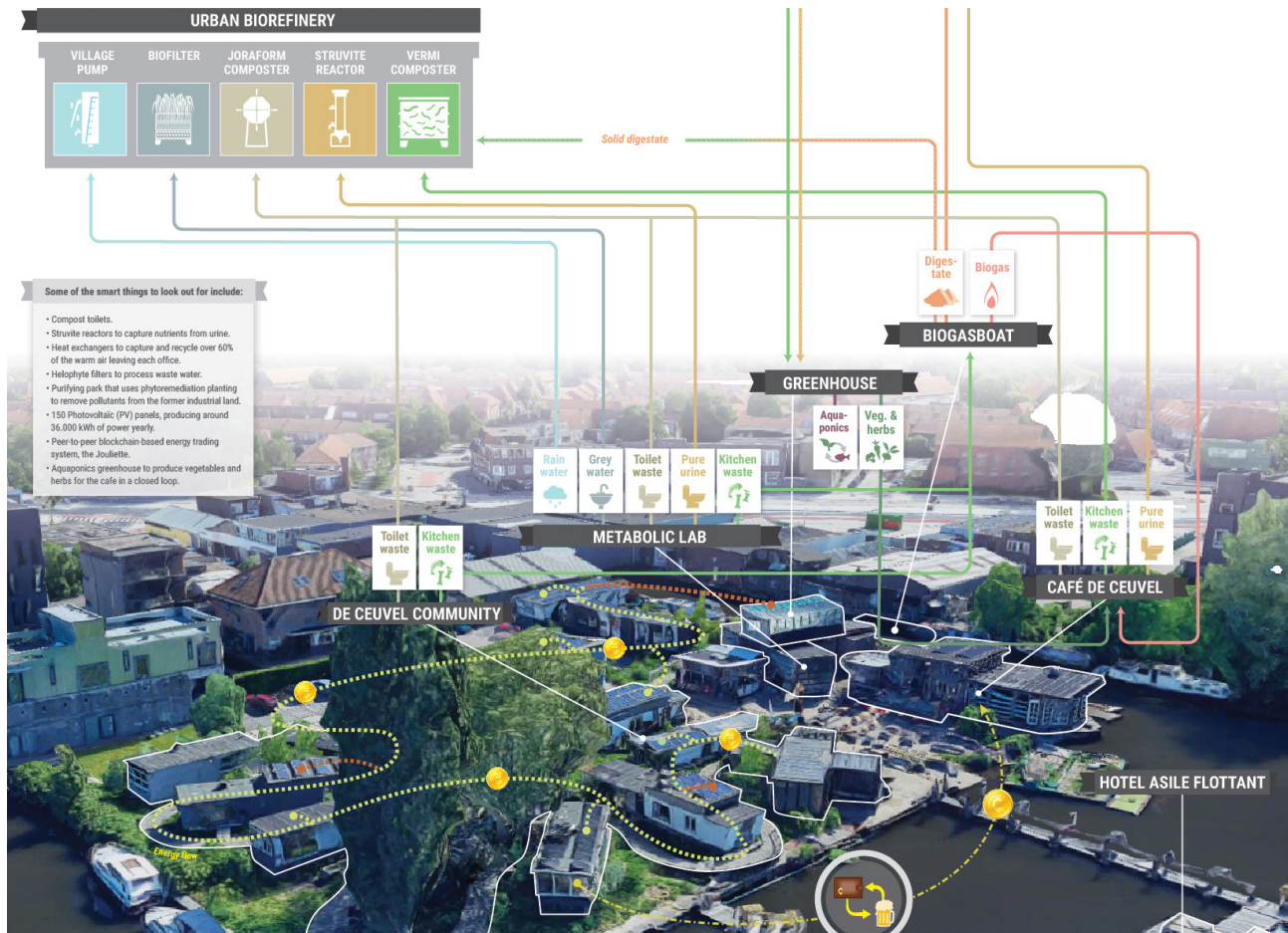
- the mushrooms come from Mycophilia and are grown nearby on recycled coffee grinds;
- the Kombucha* is brewed locally by their former Chef Nico.

Furthermore, in their effort to close as many circles they can on site, the greenhouse produces *in situ* vegetables and herbs for the now vegan Café through a closed-loop aquaponics system combining fish and vegetable production. All the goods that cannot be locally sourced like coffee, some wines and rum are carefully chosen to come from fair or sustainable sources.

The furniture of the Café's interior was built out of upcycled materials, for the most part, while some was made from some fallen trees in the neighbourhood.

In both the Café and other boats are organised a large variety of cultural programs including music, theatre and art exhibitions. Still, the Café is the focal point of the Association De Ceuvel and, apart from serving as a meeting space, the Café often takes the lead in setting up all kinds of workshops and lectures. In this way, De Ceuvel is working to spread the ideas and techniques of the circular economy and of the creative industries.

* Tea fermented beverage obtained by a symbiotic culture of bacteria and yeast.





☝ Cafeneaua de Ceuvel face parte dintr-o oază urbană mai mare numită De Ceuvel, creată de un grup de inițiatori și arhitecți pe un fost șantier naval în Amsterdam Nord. Ideea unui spațiu de lucru circular a apărut în 2012, ca o provocare pentru a regenera zona plină de case vechi olandeze flotante (bărci).

Proiectul, pionier în domeniul circularității și sustenabilității, a devenit un exemplu de regenerare urbană prin acțiuni ca:

- salvarea și punerea pe uscat a bărcilor și reutilizarea lor ca spații de lucru sau evenimente;
- semănarea de plante în jurul bărcilor care să fitoremedieze solurile poluate industrial anterior;
- compostarea reziduurilor umane uscate și transformarea lor în compost pentru sol;
- recuperarea din toaletele fără apă a nutrienților în Metabolic Lab** și în Cafeneaua de Ceuvel pentru a fertiliza sistemul de cultură acvaponică din sera aflată pe acoperișul laboratorului.

Cafeneaua de Ceuvel face parte din întreaga inițiativă și a fost gândită ca o unitate de catering autosuficientă. Obiectivul său este să lucreze pe cât posibil cu produse organice, locale și sustenabile. De exemplu:

- sucul este făcut *in situ* cu sirop de la Saru Soda;
- berea este furnizată de la un berar independent, Gulpener;
- legumele sunt crescute împreună cu Mijn

** (RO) Laboratorul Metabolic.

*** Băutura fermentată obținută prin cultura simbiotică de bacterii și drojzii pe ceai verde sau negru îndulcit și alte câteva ingrediente.

**** Un proces superior reciclării prin care un produs este transformat într-un altul cu o valoare mai mare decât a celui inițial.

Stadstuin în Amsterdam-Vest;

- ciupercile vin de la Mycophilia și sunt crescute în apropiere pe zaț de cafea reciclat;
- Kombucha*** este produsă local de fostul lor bucătar, Chef Nico.

În plus, pentru a închide cât mai multe cercuri posibile local, în seră se produc legume și verdețuri pentru cafeneaua vegană printr-un sistem acvaponic închis combinând producția de pește cu cea horticolă.

Ceea ce nu poate fi furnizat local precum cafeaua, unele vinuri și romul, sunt selectate din surse sustenabile sau care practică comerț echitabil.

Mobilierul cafelei a fost realizat majoritar pe principiul upcycling-ului****. O altă parte a fost realizată din lemnul arborilor dărămați dintr-un cartier apropiat.

Atât în cafea, cât și în celelalte bărci sunt organizate o varietate mare de evenimente culturale, muzicale, spectacole de teatru și expoziții de artă. Totuși, cafeneaua rămâne punctul focal al Asociației de Ceuvel și, pe lângă faptul că servește ca punct de întâlnire, cafeneaua este lider în inițierea de diferite workshopuri și prelegeri. Astfel, De Ceuvel promovează activ ideile și tehnicile economiei circulare și ale industriilor creative.

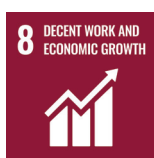
www.deceuel.nl

www.facebook.com/CeuvelCafe/

www.instagram.com/cafe_de_ceuvel/?hl=en

www.twitter.com/deceuel?lang=en

www.linkedin.com/company/de-ceuvel/



🇬🇧 Fruitleather Rotterdam is fully aware that the paper is transformed into recycled products easily, such as cartons and plates, and some plastics can be reintegrated into other durable containers. Based on these type of processes, some circular business models involve turning mango skin, apple, cactus, and even coffee grounds into fashionable items, thus pushing innovation even further.

Fruitleather Rotterdam is an impressive sustainable initiative that aims to solve multiple environmental problems such as food waste and pollution from the conventional leather industry and not only.

According to Fruitleather Rotterdam, approximately 45% of all fruits produced for consumption get thrown away. Additionally, some animals do specifically get killed for hides, like crocodiles for luxury goods. The cleaning process which the hides undergo is producing near 650 million kilos of CO₂. Fruitleather is a brand that spreads awareness on these relevant issues highly connected to sustainable development and circularity.

Koen Meerkerk and Hugo de Boon are a Rotterdam-based designer duo, both graduates of the Willem de Kooning Academy in Rotterdam, which is placed near a local market. This is where the young designers have closely seen the waste streams, respectively tones of fruits being constantly thrown away by the market sellers. Their circular business started from the passion of creating value to the things that have been labelled as useless, or not

pleasing enough in the consumer's eye. "At first, we didn't know what we were going to do with it - the waste from these markets; we just knew that there was a waste. And after doing some research, we found that the people at the market had to pay to get rid of their waste. So, we thought, how do we solve this problem for them, so as they will not pay to dispose of the waste anymore. Instead, we pick it up and turn it into something that can be used again in a later stage." said Hugo de Boon.

Their interest in upcycling has made the connection between the circular economy, manufacturing, and the design industries.

The two young designers are taking fruits that do not match the aesthetic standards of supermarkets and convert them into leather-like material. In terms of circularity, their business forms a circle at the moment that fruits and vegetables are no longer finding their place on supermarket shelves, and they get collected before reaching supermarkets, directly from the harbour. Further in the process, this type of waste gets remodeled into the final product - the leather-like material - that is used to offer a sustainable and innovative alternative to the polluting practices of the leather industry.

A future goal undertaken by the designer duo is to extend Fruitleather into footwear and fashion accessories, such as bags and wallets, and reaching the interior and furnishing industry.



■ Fruitleather Rotterdam este pe deplin conștientă de faptul că, prin reciclare, hârtia este transformată cu ușurință în produse precum farfuriile, iar unele materiale plastice pot fi reintegrate în alte recipiente durabile. Pe baza acestor procese, multe modele de afacere fundamentate pe principiile circularității implică transformarea cojilor de mango, măr, cactus, sau chiar zațul de cafea în articole la modă, ducând astfel inovația și mai departe.

Fruithleather Rotterdam este o inițiativă sustenabilă care își propune să rezolve două mari probleme de mediu: deșeurile alimentare și efectele poluării masive din industria prelucrării pieilor de animale.

Conform statisticilor puse la dispoziție de Fruithleather Rotterdam, aproximativ 45% din fructele produse și care sunt destinate consumului sunt aruncate anual. Animale, precum crocodilii, sunt ucise frecvent pentru obținerea și comercializarea produselor de lux obținute. Mai mult decât atât, Fruitleather subliniază faptul că procesul de curățare a pieilor de animale din industria pielăriei emană aproximativ 650 de milioane de kilograme de CO₂.

Koen Meerkerk și Hugo de Boon sunt cei doi designeri din spatele afacerii, amândoi absolvenți ai Academiei Willem de Kooning din Rotterdam, care se află lângă o piață locală. Acolo, tinerii designeri au văzut îndeaproape fluxurile de deșeurii și cum tonele de fructe sunt aruncate constant de către vânzătorii de pe piață. Inițiativa lor circulară a pornit din pasiunea de a da valoare adăugată acelor fructe care și-au pierdut aspectul estetic și sunt declarate drept nefolositoare pentru consumatori.

„La început, nu știam ce vom face cu deșeurile din aceste piețe; am știut doar că există risipă. Și, după ce am făcut unele cercetări, am constatat că oamenii de pe piață trebuiau să plătească pentru a scăpa de deșeurile lor. Așa că ne-am gândit cum să le rezolvăm această problemă, astfel încât să nu mai fie nevoiți să plătească pentru a elimina deșeurile. Soluția găsită a fost să le ridicăm personal și le transformăm în ceva care poate fi integrat într-un nou ciclu de producție”, a spus Hugo de Boon.

Interesul manifestat pentru procesul de reciclare al materialelor face legătura între economia circulară, industria prelucrătoare și industria de proiectare.

Cei doi tineri designeri folosesc fructele care nu mai îndeplinesc standardele cosmetice pentru

supermarketuri, acestea trec printr-un proces de transformare, al cărui rezultat final este pielea ecologică. Dacă vorbim despre circularitate în afacerea lor, aceștia închid cerul de la deșeurii la resurse folosind deșeurii alimentare pentru a oferi consumatorilor o alternativă sustenabilă pentru produsele convenționale din piele.

Obiectivul Fruitleather este să dezvolte actuala linie de produse și să pătrundă în industria mobilei și a designului de interior. De asemenea, Fruitleather și-a propus extinderea activității către crearea de produse destinate industriei de modă: încălțăminte și accesorii din piele, cum ar fi genți și portofele, astfel încât să continue promovarea pe termen lung a tranziției către o economie circulară.



www.fruitleather.nl/
www.instagram.com/fruitleatherrotterdam/
www.facebook.com/fruitleather.rotterdam/
www.linkedin.com/company/fruitleather-rotterdam/



Instock



🇬🇧 Selma, Merel, Bart and Freke met each other at Albert Heijn, a big supermarket chain in the Netherlands, working as assistant managers. They noticed that many products were thrown away because of aesthetic imperfections or other reasons. They asked Albert Heijn to give those products to Instock Restaurant, which is their innovative project designed to prevent food waste and integrate food surplus in other production cycles.

Instock wants to raise awareness around food waste and inform people about the possibilities to prevent it from happening. Even though Instock chefs improvise with what is "in stock" and create different dishes each day, all the food eaten at the restaurant is perfectly fine and tasty, as they would never sell food that is past the expiration date. Besides, the Food and Consumer Product Safety Authority prohibits that and Instock has to meet the same requirements as any other restaurant from the industry.

During the COVID-19 pandemic, customers have to call ahead to verify if tables are available and respect social distancing. The restaurant is resilient and continues to rescue food each day. Their brand

of potato and bread craft beers are available for sale, which, again, are made with rescued ingredients. Instock is also invested in education. They hold master classes at the restaurant. Most importantly, they have created a food waste education programme for Dutch primary school children, which is well-received. And this is another proof of success concerning achieving their circularity and food waste reduction ambitions and sustainable development goals.

InstockMarket.nl is their newest venture, an online food wholesaler for restaurants and caterers. On the one hand, Instock creates additional income for farmers and producers by buying their surplus and imperfect produce. On the other hand, restaurants and caterers receive offer notifications through the platform.

The ambition of the social enterprise is to open a new circular distribution center in 2022; to work together in an ecosystem designed with the purpose to maximize the value of all surplus streams; and to deeply and sustainably impact the Dutch agri-food sector.

🇷🇺 Selma, Merel, Bart și Freke s-au întâlnit la Albert Heijn, un mare lanț de supermarketuri din Regatul Țărilor de Jos, atunci când lucrau ca asistenți ai managerilor. Cei patru au observat că multe produse erau aruncate din cauza imperfecțiunilor estetice. Au cerut lanțului Albert Heijn să redirecționeze aceste produse către restaurantul Instock, un proiect inovator implementat de cei patru cu scopul de a preveni risipa alimentară și de a integra surplusul de alimente în alte cicluri de producție.

Instock dorește să crească nivelul de conștientizare cu privire la risipa alimentară și să informeze oamenii despre posibilitățile de prevenire a acesteia. Chiar dacă bucătarii restaurantului improvizează cu ceea ce este „în stoc”, integrând alimentele refuzate de retailerii, Instock creează mâncăruri diferite în fiecare



zi, valorificând principiile circularității. Prin practicile sale, compania nu pune în pericol sănătatea publică, pentru că restaurantul nu ar comercializa niciodată mâncare care depășește data expirării. Pe lângă aceasta, autoritățile din domeniu nu ar permite acest lucru, restaurantul trebuind să respecte regulile la fel ca oricare altă afacere din domeniu.

Sunt disponibile spre vânzare produse proprii: bere artizanală din cartofi și pâine, care este făcută din produse recuperate. De asemenea, Instock este implicat în domeniul educațional, organizând cursuri de specialitate chiar la restaurant. Au conceput un program educațional privind risipa alimentară pentru copii, care este bine primit, ceea ce reprezintă încă o dovadă de succes a îndeplinirii obiectivelor în ceea ce privește circularitatea și reducerea risipei alimentare.

InstockMarket.nl este cea mai nouă aventură,

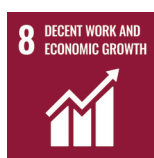


o platformă online de comerț cu produse agroalimentare pentru producători și restaurante. Pe de o parte, Instock creează venituri suplimentare pentru fermieri și producători, cumpărând surplusul și produsele imperfecte. Pe de altă parte, restaurantele primesc notificări de ofertă din piață.

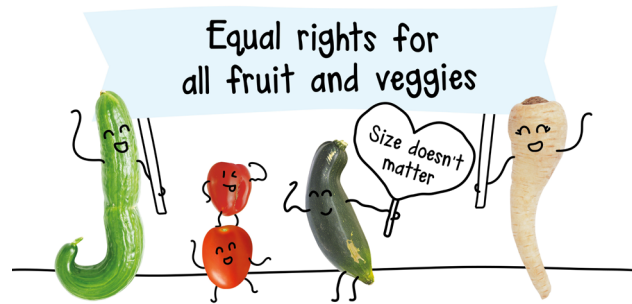
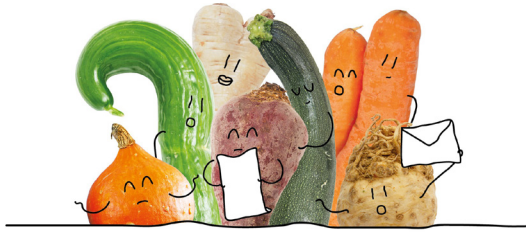
Ambiția întreprinderii sociale este de a deschide un nou centru de distribuție circulară în 2022, construind un ecosistem specific maximizării valorii tuturor fluxurilor de surplus.



www.instock.nl/en/
www.linkedin.com/company/instock-nl/
www.instagram.com/instock_nl/
www.facebook.com/instock.nl/



KROMKOMMER Kromkommer



🇬🇧 Created in 2012, Kromkommer* is a social enterprise that works for reducing fruit and vegetable waste and to encourage people to change the way they perceive quality. Through their awareness campaigns on food waste and social projects, Kromkommer managed to create a strong community. They bought wonky vegetables from farmers and created new products such as soups. The company is constantly working on creating new quality standards for farmers to easily sell their unaesthetic products. Zero-waste enthusiasts endorse Kromkommer's circular initiative.

Kromkommer has a strong opinion on the process of trading and selling fruits and vegetables. They believe that all quality norms not referring to product freshness, healthiness and tastiness should be abolished. The company stands for EU norms to be changed according to the aforementioned principle. In this regard, Kromkommer is permanently present in the political scene and the company's most important initiative in this matter was elaborated in 2019 — "A New Definition of Quality".

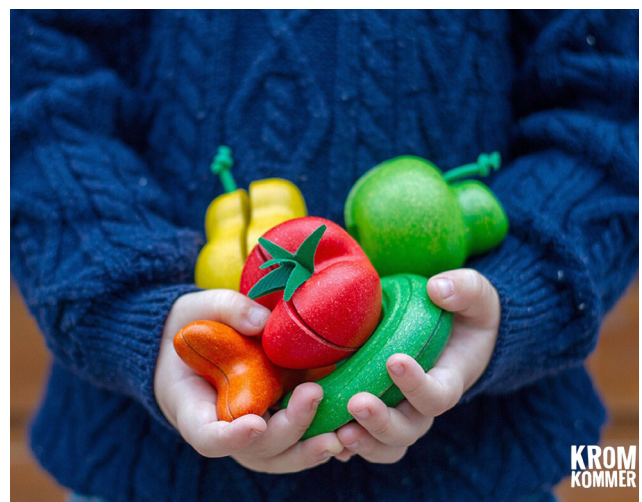
Through their awareness campaigns on food waste, Kromkommer has taught adults and children about the importance of the zero-waste approach in the agri-food sector. They are involved in social activities such as teaching children the difference

between vegetables and fruits quality and their aesthetic aspect. One of their tools when teaching is their children's book Mister Two-legged Carrot, as well as the Wonky Fruit and Vegetable play sets, as in the picture below.

The reason for normalizing oddly shaped vegetables is to help educate the public about something that affects everyone's daily lives. Most of us do not realize that there is nothing wrong with so-called wonky veggies and that we should not make judgments by neither shape nor size. Through their initiatives children will also be educated about the wonky veggies and fruit, creating a more enlightened generation. Not only does Kromkommer help its country, but the company is also trying to make a positive impact on the environment. Lowering food wastage, which reduces greenhouse gas emissions, saves money and helps local farmers to become more sustainable.

In 2017, Kromkommer rescued 60,000 kilograms of vegetables from going to waste through their production line of soups which was crowdfunded in 2014 by its community with 31.765 EUR. In 2020, Kromkommer decided to focus its efforts on projects focused on education, storytelling and legislation — supporting sustainability and circularity.

*Dutch wordplay on the words "cucumber" and "crooked".





🇷🇺 Înființată în 2012, Kromkommer** este o întreprindere socială care luptă să reducă risipa alimentară de fructe și legume. Activitatea companiei este dedicată proiectelor sociale și campaniilor de conștientizare asupra risipei alimentare de fructe și legume. Printr-o campanie de conștientizare, a fost creat un nou flux de producție pentru legumele respinse din considerente estetice de către retailerii. Procesate de Kromkommer, produsele inestetice au fost reintegrate în sistem sub forma supelor din legume. Astfel, s-a format o comunitate determinată care susține calitatea în detrimentul esteticului. Prin toate acestea, compania susține tranziția către o economie circulară și sustenabilă în sectorul agroalimentar și nu numai.

Kromkommer adoptă o poziție fermă în ceea ce privește impactul negativ al standardelor suplimentare ale retailerilor. În documentul elaborat în anul 2019, „O Nouă Definiție a Calității”, Kromkommer reiterează importanța abrogării standardelor estetice ale supermarketurilor, sprijinind obiectivul de reducere a risipei alimentare.

Campaniile de conștientizare ale companiei se adresează atât publicului adult, cât și copiilor, care învață prin jocuri și povești cu ajutorul produselor Kromkommer: cartea de povești „Domnul Morcov

cu Două Picioare” și seturile de jucării cu legume și fructe deformate, accentuând astfel importanța gestionării risipei alimentare.

Obiectivul vizat de inițiativa pentru normalizarea legumelor cu forme ciudate este de a ajuta la educarea publicului despre percepțiile care afectează viața de zi cu zi a tuturor. Cei mai mulți dintre noi nu ne dăm seama că nu este nimic în neregulă cu așa-numitele legume deformate și că nu ar trebui să judecăm sub nicio formă după aspect sau dimensiune. Prin inițiativele lor, copiii sunt, de asemenea, educați despre legumele și fructele deformate, creând astfel o generație mai luminată. Komkommer nu numai că își ajută țara să renunțe la prejudecăți, dar compania încearcă să aibă un impact pozitiv asupra mediului. Prin reducerea risipei alimentare, se reduc emisiile de gaze cu efect de seră, se economisesc bani, iar fermierii locali sunt ajutați să devină mai sustenabili.

În 2017, Kromkommer a salvat 60.000 de kilograme de legume care ar fi ajuns la gunoi. Soluția a fost înființarea unei linii de producție de supe. Aceasta a fost finanțată în 2014 de comunitatea Kromkommer cu 31.765 EUR. În 2020, compania a decis să își îndrepte eforturile către sprijinirea fermierilor și a proiectelor sociale care să încurajeze tranziția către o economie circulară.

**Joc de cuvinte din olandeză - castravete, deformat.



www.kromkommer.com
 www.twitter.com/Kromkommer
 www.facebook.com/kromkommer
 www.youtube.com/channel/
 UCzRcvU3higiXXweUCiy1xdg/

Kwatrijn: cowshed of the future



🇬🇧 Dairy farming is typical in the Netherlands but, lately there is much public debate on the environmental impact. To improve animal welfare, nature and landscape a radical new cowshed has been developed: Kwatrijn. This cowshed offers extra space for cows and has a unique floor system separating solid manure and urine, thus lowering smell and harmful nitrogen emissions. The transparent design and folded roof ensure that the cowshed fits seamlessly into the landscape and give the public free view of the activities inside.

Kwatrijn was developed by a consortium of Wageningen University and several business partners as part of a Dutch government innovation program. Landscape architect Pieter Veen (Circular Landscapes) designed the shed's unique shape and helps farmers with spatial planning. The first pilot shed was built in Kaatsheuvel, in 2015, and proved successful both in ecological and economical terms. Meanwhile, the planning for two more Kwatrijn sheds is in progress.

In fact, Kwatrijn is an integrated concept for more ecological and circular dairy farming. It offers an alternative for scaling up and industrialization. More and more farmers are looking for such an alternative.

The concept is especially attractive for organic farmers in protected landscapes. One example of how the Kwatrijn concept is circular is the use of manure. Mixed with straw from the cowbeds the dry manure is a perfect fertilizer for natural meadows, which in turn deliver perfect feed for the cows, resulting in high quality milk and cheese.

The size of the herd is balanced with the natural capacity of the land to feed the cows and to have closed nutrient cycles. The cows are outdoors most of the time, and inside the cowshed they also have plenty of living space, in order to ensure the cow's welfare.

Another example of circularity is the roof design that allows harvesting of solar energy for the operating system of the cowshed and for neighbouring houses alike.

Initial building costs are higher than those of regular cowsheds, but long term profits and savings make up for that. Cows are healthier and live longer. Based on the experiences with the first built cowsheds the original prototype is gradually improved. Circular Landscapes hopes to build more Kwatrijn cowsheds in the future.





🇷🇺 Fermele de lactate sunt specifice Regatului Țărilor de Jos dar, în ultimul timp, impactul lor asupra mediului a devenit subiect de dezbatere publică. Pentru a îmbunătăți bunăstarea animalelor, dar și natura și peisajul, s-a dezvoltat un concept nou de grajd: Kwatrijn. Acesta oferă spațiu suficient pentru vaci și are un sistem unic de pardoseli care separă gunoiul de grajd de urină, astfel eliminând urina și emisiile nocive de azot. Designul transparent și sistemul de acoperișuri în mai multe pante asigură integrarea plăcută a construcției în peisaj și oferă publicului vedere liberă la activitățile desfășurate în interior.

Kwatrijn a fost dezvoltat de către un consorțiu format din Universitatea Wageningen și mai mulți parteneri de afaceri, ca parte a unui program de inovare a guvernului olandez. Peisagistul Pieter Veen (Circular Landscapes) a realizat designul unic al adăpostului și ajută fermierii la planificarea spațiului. Primul adăpost de acest fel a fost construit în 2015 în Kaatsheuvel și s-a dovedit un succes atât din punct de vedere ecologic, cât și economic. Între timp alte două adăposturi de tip Kwatrijn sunt în proces de planificare.

Kwatrijn este, de fapt, un concept integrat de creștere a animalelor de lapte în mod ecologic și circular. El oferă o alternativă la producția de

masă și industrializare. Din ce în ce mai mulți fermieri caută o asemenea alternativă. Conceptul este în special atrăgător pentru fermele organice, pentru a proteja peisajul.

Un exemplu prin care Kwatrijn este circular este folosirea gunoiului de grajd: amestecat cu paiele de la așternuturile de animale, gunoiul de grajd uscat este un fertilizant perfect pentru pajiștile naturale, care dau în schimb hrană foarte bună pentru vaci, rezultând lapte și brânzeturi de înaltă calitate.

Mărimea turmei este echilibrată de capacitatea naturală a pământului de a le hrăni și pentru a avea cercuri închise. Vacile stau afară majoritatea timpului, dar și în adăpost, unde au suficient spațiu pentru a le asigura bunăstarea.

Un alt exemplu de circularitate este designul acoperișului care permite captarea energiei solare necesare operării sistemului, dar și alimentării caselor vecine.

Costurile de construcție inițiale sunt mai ridicate față de grajdurile obișnuite, dar profitul pe termen lung și economiile făcute compensează. Vacile sunt mai sănătoase și trăiesc mai mult. De la prima construcție prototipul de bază a fost îmbunătățit gradual, iar Circular Landscapes speră să construiască mai multe adăposturi de acest tip în viitor.



www.circularlandscapes.nl
www.kwatrijn.com

Meerlanden provides waste collection and processing services for 3,900 business clients. Created in 1997, Meerlanden is a company that acts according to “From A to Zero” principle in relation with its clients. Guided and advised to reduce the amount of waste generated, clients better separate waste and influence production patterns. In 2019, the result of the Meerlanden’s Green Energy Factory was a CO₂ reduction of 214 kilograms per ton of organic waste processed.

Meerlanden empowers circular bioeconomy by processing around 55,000 tons per year of municipal organic waste collected locally, fermented and then composted at the company’s biogas and composting facility in Rijsenhout, resulting 2.5 million cubic metres of biomethane annually. The biomethane is injected into the existing natural gas grid and subsequently used as fuel for Meerlanden’s own garbage collection trucks.

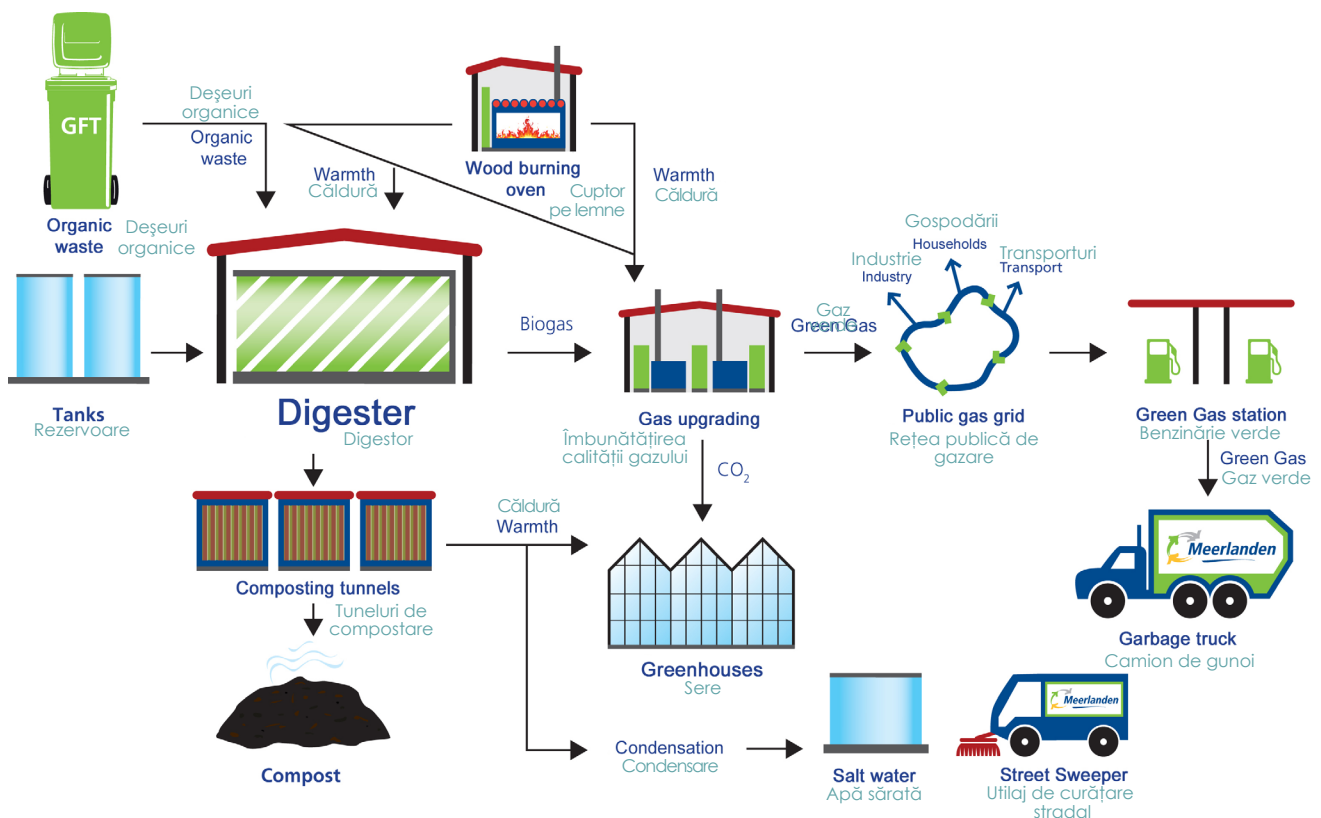
The anaerobic digestion and composting plant of the municipal undertaking Meerlanden enables the production of green gas and compost from organic waste collected in the nearby cities. The biogas generated by the fermentation process is purified and transformed into biomethane, which is used

to fuel the organic (wet) waste collection lorries. Compost, heat, hot water and carbon dioxide are the other products generated. This is therefore a fully-fledged virtuous circle which generates a large number of resources from waste.

Besides collecting 55,000 tons of vegetables, fruits, garden waste and other organic waste from residents and companies, Meerlanden also collects more than 190,000 tons of non-organic waste annually, which are delivered to partners in the waste industry for further processing. Therefore, the company enlarged the scope of circular economy beyond the agricultural sector.

According to Meerlanden, the Dutch public debate questioning the sustainability of (foreign) biomass, the uncertainty caused by the ongoing coronavirus (COVID-19) pandemic along with the stringent tender conditions on emissions have had a “strong price-pushing effect” on offers received while many suppliers refrained from making offers.

“Collaboration is very important to Meerlanden. You cannot implement transitions alone. We can only make a sustainable difference together with partners. Circular together faster.” — Meerlanden





NL.09

Meerlanden furnizează servicii de colectare și procesare a deșeurilor pentru aproximativ 3.900 de clienți. Creată în anul 1997, compania Meerlanden acționează în conformitate cu principiul „De la A la Zero” în relația cu clienții săi, care sunt orientați și sfătuiți în ceea ce privește reducerea cantității de deșeurii generate. Acest lucru nu înseamnă doar o mai bună separare a deșeurilor, ci și o reducere a producției acestora. În anul 2019, unul dintre rezultatele Fabricii de Energie Verde Meerlanden a fost reducerea cantității de CO₂ de 214 kilograme pentru fiecare tonă de deșeurii organice procesată.

Meerlanden acționează în bioeconomia circulară prin procesarea a aproximativ 55.000 de tone de deșeurii organice municipale anual, colectate local și apoi compostate la stația de biogaz și compost din Rijsenhout. Cele 2,5 milioane de metri cubi de biometan produse anual sunt introduse în rețeaua existentă de gaze naturale și este ulterior utilizat sub forma combustibilului pentru camioanele Meerlanden de colectarea gunoierului.

Pe lângă colectarea celor 55.000 de tone de legume, fructe, deșeurii de grădină și alte deșeurii organice de la rezidenți și de la companii, Meerlanden colectează anual peste 190.000 de tone de alte deșeurii non-organice. Acestea sunt livrate partenerilor companiei pentru prelucrare, astfel încât Meerlanden contribuie la realizarea obiectivelor economiei circulare, cu implicații directe nu numai în cazul sectorului agroalimentar.

Potrivit Meerlanden, dezbateră publică din Regatul Țărilor de Jos pune sub semnul întrebării sustenabilitatea biomasei, incertitudinea cauzată de pandemia cu noul coronavirus (COVID-19) și condițiile stricte de licitație privind emisiile ca având un „efect puternic de creștere a prețurilor” asupra ofertelor primite din piață.

„Colaborarea este foarte importantă pentru Meerlanden. Nu putem implementa tranziția pe cont propriu. Nu putem face diferența decât prin parteneriat. Circulari împreună mai rapid.” — Meerlanden.



www.meerlanden.nl/
www.facebook.com/meerlanden
www.linkedin.com/company/de-meerlanden-n.v./

Phosphorus is a fundamental component of fertilizers and has significant global food security implications. Back in 2009 in The Netherlands this dependency of phosphorus was seriously handled by a working group that shaped a new approach towards circularity. It is important to recover phosphorus from our “waste” streams, recycle it and use it in a more sustainable manner. A couple of organizations including companies and NGOs were involved in drafting a plan to accomplish their objective.

Together they wrote a strategic plan in order to create a platform that would better serve the goal. The Nutrient Platform was set up in 2011, starting with 20 organizations including a ministry, fertilizer organizations, the water authorities and processing companies. To achieve its goal, the Nutrient Platform now brings together the water, agriculture, waste, and chemistry sectors, as well as the government, knowledge institutes, and non-governmental organizations (NGOs). In total 30 members are working closely in order to close the circle from waste to resources - recovering not only phosphorus but also other nutrients.

The platform stimulates organizations that are looking for opportunities to recycle nutrients and to connect different stakeholders like waste stream owners and necessary technologies suppliers. It also helps to link them with the government, thus overcoming legal barriers and supplying the ministries with information

from the sector. The Nutrient Platform believes in nutrient recycling as part of a circular economy.

Renske Verhulst, secretary of the Nutrient Platform, organises activities and sets future goals together with the members. Last year the Nutrient Platform brought together members to start a research project on Micronutrients in the value chain. One of the aims for this year is to create a Green Deal on phosphorus and nitrogen recycling, thereby stimulating organizations throughout the value chain to promote the transition towards a circular economy.





🇷🇺 Fosforul este o componentă esențială a îngrășămintelor, și are o importanță majoră pentru sistemul mondial de aprovizionare cu alimente. În 2009, în Regatul Țărilor de Jos, această dependență de fosfor a fost analizată de un grup de lucru care avut o abordare nouă, circulară. Este importantă atât recuperarea fosforului din fluxurile de deșeuri, cât și reciclarea acestuia și utilizarea lui în mod sustenabil. Implicate în această inițiativă au fost câteva ONG-uri, acestea punând bazele unui program pentru a-și atinge obiectivul.

Împreună au scris un plan strategic pentru a crea o platformă care să ajute la îndeplinirea obiectivului. Nutrient Platform a fost înființată în 2011, la început erau 20 de membri, inclusiv un minister, organizații pentru îngrășămintele, autorități în domeniul apei și companii de procesare. Astăzi, Nutrient Platform unește actori din sectoarele: apă, agricultură, deșeuri și chimie. Împreună cu guvernul, institutele de cunoaștere și ONG-urile s-a format un total de 30 de membri, care activează în cadrul Nutrient Platform pentru a închide cercul de la deșeuri la resurse și a recupera fosforul.

Platforma încurajează organizațiile care au fluxuri mari de deșeuri sau tehnologiile necesare, să formeze parteneriate. De asemenea, membri sunt puși în legătură directă cu guvernul, depășind astfel barierele legislative. Nutrient Platform crede în reciclarea nutrienților ca parte a unei economii circulare.

Renske Verhulst, secretar al Nutrient Platform, organizează activități și stabilește obiective viitoare împreună cu membrii. Anul trecut, Nutrient Platform a reunit membrii pentru a începe un proiect de cercetare privind micronutrienții din lanțul valoric. Unul dintre obiectivele pentru acest an este crearea

unui Pact Ecologic pentru reciclarea fosforului și azotului, stimulând astfel organizațiile de-a lungul lanțului valoric să promoveze tranziția către o economie circulară.



www.nutrientplatform.org/en/about-nutrient-platform/
www.twitter.com/nutrientp



Pieter Pot

🇬🇧 Pieter Pot is a Rotterdam based startup born in 2020 aiming to resolve a big problem we are confronting now: plastic packaging.

Being sustainable is not very appealing as it requires serious effort and time, especially in the food industry, and one needs good planning and organizing skills to reduce as much as possible the single use plastic packaging.

Being aware of that, Pieter Pot founders, Jouri Schoemaker and Martijn Bijmol, had a different idea: make "sustainability" attractive for everyone. Their approach is to offer their clients their packaging-free groceries in beautiful pots instead of disposable ones and at attractive prices, comparable to other supermarkets.

Their whole circular process involves buying the products in bulk from providers. The clients register on the website, place the order online and the products are delivered to their door in the chosen timeframe. The shop is delivering its products using the special food delivery services of The Dutch post "PostNL", also circular.

The products come in pots for which the clients make a deposit. When the client receives the new products, the used and dirty pots go back to be cleaned by Pieter Pot. This way they avoid water

waste and the delivery bike doesn't return empty handed. The clients get back their initial deposit and the pots are reused for another order.

Their offer consists of 250 different food products like cookies, sweets, nuts, seeds, rice, flowers, different beans, herbs and spices and so on; and also personal care and household items like detergents, soaps, toothbrushes and others.

Not only the pots are attractive, but so is the way they communicate. There are a lot of inspiring recipes, 'Potcasts' and information on the website that makes being sustainable easier. This is also a great platform to get feedback from the community and let people know what they are planning next, as transparency is one of their main principles.

Their plan is to have an impact through behavioral change. They are working hard to make their pots even more attractive for a wider range of clients and 'smart' to combat food waste and make stock management more efficient as they envision to extend also in other stores.

The future is bright for the team as they are having requests all over the Kingdom of the Netherlands with their already 9,000 customers and over 20,000 on the waiting list.



🇷🇺 Pieter Pot este un startup înființat în Rotterdam, în 2020, care dorește să rezolve o problemă majoră cu care ne confruntăm în prezent: ambalajele de plastic.

În momentul actual a fi sustenabil nu este foarte atrăgător în ceea ce privește produsele agroalimentare. Este nevoie de un efort serios de organizare și planificare pentru a putea reduce pe cât de mult posibil ambalajele de plastic de unică folosință.

Luând acest aspect în considerare, Jouri Schoemaker și Martijn Bijmol, fondatorii Pieter Pot, au venit cu o idee diferită: să facă sustenabilul atractiv. Astfel, abordarea lor este să ofere clienților produsele ambalate în recipiente frumoase, reutilizabile, la prețuri atractive, comparabile cu cele din supermarketurile tradiționale.

Întregul lor proces circular implică achiziția de materii prime în vrac. Clienții se pot înregistra pe site, plasează comanda online și produsele sunt livrate la ușa lor în intervalul orar ales. În acest sens, Pieter Pot colaborează cu serviciul special de livrare a mâncării al Poștei Olandeze, „PostNL”.

Produsele ajung la destinatar în recipientele de sticlă pentru care clientul plătește o garanție. Atunci când acesta primește noua comandă, recipientele utilizate se înapoiază murdare livratorului. Astfel, ele sunt spălate o singură dată, evitând risipa de apă și se economisește un drum suplimentar. Clienților le este returnată garanția, iar recipientele se reutilizează la o nouă comandă.

Oferta conține peste 250 de produse alimentare ca prăjituri, dulciuri, semințe, nuci, leguminoase, ierburile aromatice și condimente, dar și produse de îngrijire personală și curățenie.

Nu doar recipientele, ci și felul în care comunică este creativ și atrăgător. Pe website sunt disponibile rețete pline de inspirație, „Potcast”-uri și alte articole care fac stilul de viață sustenabil mai ușor de adoptat. Website-ul este și o platformă bună pentru a strânge feedback, dar și ca să țină la curent comunitatea cu ceea ce plănuiesc mai departe, transparența fiind un lucru esențial în viziunea echipei.

Fondatorii își doresc să aibă impact prin schimbarea comportamentului consumatorului și lucrează pentru a face recipientele și mai atractive pentru clienți. De asemenea, vor să facă recipientele mai inteligente pentru a combate risipa alimentară și să facă managementul stocurilor mai eficient, în special pentru că vor să se extindă în magazinele existente.

Viitorul pare promițător, având în vedere că au cereri din tot Regatul Țărilor de Jos. Mai exact, există cerere din partea a 9.000 de clienți activi, dar și a celor 20.000 aflați pe listele de așteptare ale Pieter Pot.



www.pieter-pot.nl
www.instagram.com/pieter_pot/?hl=en
www.facebook.com/PieterPotSupermarkt/
www.twitter.com/pieterpot_?lang=en
www.linkedin.com/company/pieterpot/

🇬🇧 Founded in 2012, rotterzwam is a company from Rotterdam with an innovative award-winning circular concept for the high-quality reuse of coffee grounds and the production of oyster mushrooms and snacks.

In 2017, rotterzwam accessed European funding: Rural development 2014-2020 for Operational Groups. The project's objective was to test and organize the chain to apply used oyster mushroom substrate on coffee waste. The high-quality new soil conditioner was used in arable farming and not only. In the longer term, an operational model was created in which organic residual flows from the urban environment are treated as raw material rather than waste, ensuring circularity.

Rotterzwam sells oyster mushrooms mostly to Rotterdam-based companies. Moreover, rotterzwam created a vegetarian version of a deep-fried ragout ball snack, called 'bitterbal' (much loved by the Dutch), thanks to the collaboration with pastry chef Van der Heijden. These products can be ordered in some Rotterdam bars and restaurants. Additionally, the products are sold through wholesalers at 40 local Rechtstreeks pickup points, or at the rotterzwam nursery during Fridays.

For enthusiasts who want to convert coffee grounds into oyster mushrooms at home, rotterzwam designed grow kits that are available for purchase on their website. Not only that, but the company also provides workshops on how to grow oyster mushrooms on a homemade nutrient substrate. They also provide education for entrepreneurs who

want to start their own mushroom farm through a 4-day master's program.

Rotterzwam argues that collaboration is the new competition — that is why they have joined forces with various local entrepreneurs. For example, Vet & Lazy processes rotterzwam's excess fungi into an oyster mushroom beer. Kusala Gifts makes scented coffee soap from coffee that falls outside the production.

Instead of shunning the competition, rotterzwam is avid to actively share their know-how with others, thereby empowering an increase of mushroom cultivation in various locations, not only in the Kingdom of the Netherlands. Moreover, another method to educate and share knowledge in the field of mushroom cultivation is based on the Mushroom Learning Network. Despite the fact that rotterzwam's products are grown and sold locally, their idea is shared globally. Rotterzwam's ambition is to team up with the world for a more sustainable future. Only through mutual understanding and long-term collaborations can the economy transition to the circular model.

The co-founders and directors of rotterzwam, Mark Slegers and Siemen Cox said that they "were inspired by the book *The Blue Economy* by Gunter Pauli, a Belgian guy who tells people you can make new business models out of local stuff, waste especially, and this can make a difference and more jobs". Sustainability, environmentally-friendly business models that close cycles from waste to resource are the main guiding principles of the Dutch company.



🇳🇱 Fondată în 2012, rotterzwam este o companie din Rotterdam cu un concept circular inovator, premiat pentru reutilizarea zațului de cafea și producerea de păstrăvi de fag*.



În 2017, rotterzwam a accesat finanțare europeană: Dezvoltare rurală 2014-2020 pentru Grupurile

Operaționale. Scopul proiectului a fost de a testa creșterea păstrăvului de fag* pe reziduuri de cafea, sub forma unui nou fertilizator de înaltă calitate în agricultură sau pentru alte destinații. Astfel, a fost creat un model operațional pe termen lung, în care fluxurile reziduale (zațul de cafea) din mediul urban sunt tratate ca materie primă și nu ca deșeuri.

Pentru pasionații care doresc să transforme zațul de cafea în păstrăvi de fag* la domiciliu, rotterzwam a conceput kituri de cultivare disponibile pentru cumpărare. Mai mult decât atât, compania oferă și ateliere despre cum se pot crește păstrăvi de fag* pe un substrat nutritiv acasă. De asemenea, sunt oferite produse educaționale și programe master de 4 zile pentru antreprenorii care vor să își construiască propria fermă de păstrăvi de fag.

Conform rotterzwam, colaborarea este noua competiție. Astfel, și-au unit forțele cu diverși antreprenori locali. De exemplu, Vet & Lazy procesează excesul de ciuperci ale rotterzwam și obțin bere din păstrăv de fag*, iar Kusala Gifts face săpun din cafeaua care nu este utilizată în procesul de producție.

„Am fost inspirați de cartea *The Blue Economy* de Gunter Pauli, un autor belgian care promovează modele de afaceri locale, pe baza valorificării deșeurilor. Acest lucru poate face diferența și generează locuri de muncă”, spune Mark Slegers. Împreună cu Siemen Cox, cei doi sunt cofondatorii și directorii rotterzwam. Sustenabilitatea și dezvoltarea modelelor de afaceri durabile care închid bucla de la deșeuri la resurse sunt principiile după care se ghidează compania rotterzwam.



* *Pleurotus ostreatus* Jacq. — Păstrăv de fag (ciupercă comestibilă, apreciată pentru valoarea alimentară). În popor, alte denumiri întâlnite pentru *Pleurotus ostreatus* Jacq. sunt: buretele negru, păstrag, găinușă-pădurii sau păstrăvul cerului.

www.rotterzwam.nl/
www.linkedin.com/company/rotterzwam/
www.instagram.com/rotterzwam/
www.mushroom-cultivation.com/





Yespers

🇬🇧 In 2014, Yespers embarked on a journey to make the agri-food sector one step further to being circular. The company's focus is to avoid food loss and waste and turn this into additional income for farmers and more jobs in local processing.

Yespers stands for a sustainable and inclusive food chain, all with a social touch. In essence, the company calls for responsibility along the agri-food chain. Taking the equal importance of consumers, farmers and the environment into account, Yespers keeps the food chain as short, pure and honest as possible. The company's goal is to break through the negative spiral where vulnerable links are under pressure along the agri-food chain, where big market players put economic competitiveness above the scope of sustainability, circularity and social inclusion.

Yespers products' ingredients are processed locally. For example, Ecuadorian bananas are used to make puree on site, which is then shipped to the Netherlands. The local processing creates extra employment in countries where such initiatives really make a difference. Additionally, this approach also helps achieving a lower footprint.

With the help of partners like Anatrans in Burkina Faso and Rabo Foundation from Kenya, Yespers brings sustainable products in the food market: a snack mix, granola's, crackers, nut spreads and other products — all purchasable online as well. Yespers helps farmers increase their income by avoiding waste and by capitalizing it instead.

Adding value to products locally creates more jobs in the processing industry, higher incomes for smallholder farmers, and economic growth in the production countries. It also makes the agri-food value chain shorter and more transparent.

Regarding future plans, Yespers is focused "To grow. So new partners and new customers are very welcome. There are still all kinds of ideas for products on the shelf. And we would like to scale up and thus create even more impact. We are also working on the first caterers and company restaurants, in order to increase the contact moment with consumers. Furthermore, we naturally want to give further substance to the last part of our mission: buy directly from farmers as much as possible." – Stefan Baecke, Founder.





🇷🇺 În 2014, Yespers a dat curs provocării de a aduce sectorul agroalimentar un pas mai aproape de circularitate. Compania dorește evitarea risipei alimentare și cumpără resturi organice de la fermieri. Integrează aceste reziduuri într-un proces special de producție și îi ajută pe fermieri să genereze venituri suplimentare și locuri de muncă locale în filiera procesării produselor agroalimentare.

Yespers susține un lanț agroalimentar durabil și favorabil incluziunii, cu o notă socială. În esență, compania face apel la responsabilitate de-a lungul lanțului agroalimentar. Luând în considerare importanța egală a consumatorilor, fermierilor și mediului, Yespers păstrează lanțul alimentar cât mai scurt, curat și cinstit.



Obiectivul companiei este de a elimina spirala negativă în care verigile vulnerabile lanțului agroalimentar sunt sub presiune, iar marii jucători de pe piață plasează competitivitatea economică deasupra dimensiunii ce vizează sustenabilitatea, circularitatea și incluziunea socială.

Ingredientele produselor Yespers sunt procesate local. De exemplu, bananele ecuatoriene sunt procesate pentru a face pastă tartinabilă în țara de proveniență a acestora. Produsul final este apoi expedit în Regatul Țărilor de Jos. Procesarea locală creează locuri de muncă suplimentare în țările în care astfel de inițiative fac cu adevărat diferența. Cu ajutorul unor parteneri precum Anatrans din Burkina Faso și Fundația Rabo din Kenya, Yespers aduce produse durabile pe piața alimentară: mix de gustări, granola, biscuiți, tartine cu nuci și alte produse.

Referitor la planurile de viitor, Stefan Baecke, fondatorul Yespers, își dorește ca afacerea să „Crească. Așadar, partenerii și clienții noi sunt bineveniți. Există încă tot felul de idei pentru produse noi. Ne dorim să ne extindem și astfel să creăm un impact și mai mare. De asemenea, lucrăm la aducerea pe piață a serviciilor de catering și a unui restaurant, făcând apel la misiunea de a cumpăra direct de la fermieri cât mai mult posibil.”





www.yespers.com/
www.instagram.com/yespers_food/
www.facebook.com/Yespers/



RO



 The numbers indicate the amount of projects implemented in the marked areas from Romania.
 Numerele din hartă indică proiectele implementate în zonele marcate din România.



As far as Romania is concerned, the agricultural sector accounts for a significant proportion of the national economy with much development potential within the European context. The contribution of agriculture to the GDP decreased considerably from 14.7%, in 1995 to 4.6% in 2018, even though the share of the workforce employed in agriculture has remained almost the same over the period.

Romania's National Sustainable Development Strategy 2030, adopted on 9 November 2018 by the Romanian Government through the Government Decision 877/2018, was drawn up under direct coordination of the Department of Sustainable Development. In this document, Romania is considered far behind other European countries regarding irrigation system because 50% of agricultural land is frequently subject to drought, and only 12% has a viable irrigation infrastructure.

The Strategy proposes a gradual transition to a new and sustainable development model by harnessing resource productivity, food loss reduction, better waste management, reducing consumption at all levels and encouraging recycling and reuse. Sustainable production patterns are also encouraged. The Strategy raises awareness among citizens about the necessity of adopting a lifestyle in harmony with nature.

Research and innovation, new technologies, as well as better waste management, are some of the vectors of change with a direct impact on the Romanian agricultural sector, vectors that facilitate the transition to a circular and functional Romanian agriculture.

În ceea ce privește situația României, agricultura reprezintă o industrie importantă pentru economia națională, cu mult potențial de dezvoltare în context european. Contribuția agriculturii la PIB a scăzut considerabil de la 14,7% în 1995 la 4,6% în 2018, chiar dacă ponderea forței de muncă ocupate în agricultură a rămas aproape la fel în această perioadă.

Strategia Națională de Dezvoltare Durabilă a României 2030, adoptată de Guvernul României la 9 noiembrie 2018 prin Hotărârea Guvernului 877/2018, a fost elaborată sub coordonarea directă a Departamentului de Dezvoltare Durabilă. În acest document, se consideră că România are un drum lung în spatele altor țări europene în ceea ce privește sistemul de irigații, deoarece 50% din terenurile agricole sunt adesea expuse secetei și doar 12% au o infrastructură viabilă de irigații.

În document este propusă o tranziție treptată către un nou model de dezvoltare durabilă prin valorificarea productivității resurselor, reducerea risipei alimentare, o mai bună gestionare a deșeurilor, reducerea consumului, încurajarea reciclării și re folosirii produselor sau serviciilor. De asemenea, sunt încurajate și practicile de producție durabilă. Strategia crește nivelul de conștientizare în rândul cetățenilor cu privire la necesitatea adoptării unui stil de viață în armonie cu natura.

Cercetarea și inovarea, noile tehnologii, precum și o mai bună gestionare a deșeurilor sunt câțiva dintre vectorii de schimbare cu impact direct asupra sectorului agricol românesc, vectori care facilitează tranziția către un sector agricol românesc circular și funcțional.





🇬🇧 AgroBioHeat Romania is one of the main agro biomass heating solutions in rural areas and it supports the achievement of the European Energy and Climate targets while promoting rural development and circular economy.

“AgroBioHeat – Promoting the penetration of agro biomass heating in European rural areas” project has started in 2019, and it is funded through the European Union’s Research and Innovation Program Horizon 2020, Grant Agreement No 818369. In Romania, the project is implemented by Green Energy Cluster.

The latter was founded to raise the interest in the production and utilization of biomass, the most important renewable energy source in Romania. Green Energy Cluster is a social economy cluster that ensures the frame to develop solutions in the field of biomass by emphasizing the ecological and social innovations.

The use of agricultural biomass for energy purposes in Romania is insignificant, despite the fact that an increased potential exists in the country. Since 2019, AgroBioHeat Romania represents one of the vectors that strive to deliver Romania towards the

path to the circular economy. Some of the most important activities undertaken by the AgroBioHeat project are: engaging with local actors in rural areas, supporting agrobiomass heating initiatives, promotion of successful cases, drafting national policy recommendations, raising awareness, presenting the concept of agrobiomass heating at relevant fairs and other activities.

There are many occasions when the use of agrobiomass in a local zone does not end up occurring for reasons that go beyond the economic one: distrust of the operation of boilers with agrobiomass, absence of reliable installers, difficulties in agreeing the supply of the agrobiomass, or certain skepticism or rejection from part of the community or the final users. AgroBioHeat Romania provides insight to its partners on how to establish and secure the supply and provide knowledge on advantageous financing methods, contacting suppliers or boiler manufacturers.

Agro-BioHeat Romania works with the local community to facilitate a faster transition to the circular economy in the European area.

🇷🇴 AgroBioHeat România este una dintre soluțiile principale de încălzire bazată pe agrobiomasă care sprijină asigurarea realizării obiectivelor energetice de dezvoltare durabilă, cât și pe cele climatice. Proiectul promovează dezvoltarea rurală și economia circulară în România și alte state UE.

Inițiativa "AgroBioHeat – Promoting the penetration of agrobiomass heating in European rural areas" a început în anul 2019 și este finanțată prin Programul pentru Cercetare și Inovare al Uniunii Europene Horizon 2020; acordul de subvenționare nr. 818369. În România, proiectul este implementat de către Green Energy Cluster.

bazată pe agrobiomasă, promovarea cazurilor de succes, elaborarea recomandărilor de politică națională, creșterea nivelului de conștientizare a beneficiilor, prezentarea conceptului de încălzire bazată pe agrobiomasă la târguri.

Clusterul Inovativ al Biomasei Green Energy din România a fost înființat în 2011, de către producători de biomasă pentru centrale termice, consumatori de biomasă, autorități publice, universități, entități de cercetare și firme de consultanță. Este o asocierie liberă de cooperare, cu elemente inovative și de cercetare care poate contribui la dezvoltarea acestei activități, la obținerea și valorificarea



Utilizarea biomasei agricole în scopuri energetice în România este nesemnificativă, în ciuda faptului că există un potențial crescut în țară la nivel național. Din 2019, AgroBioHeat România reprezintă unul dintre vectorii care contribuie semnificativ la aducerea României pe calea către economia circulară. Unele dintre cele mai importante activități întreprinse în cadrul proiectului AgroBioHeat sunt următoarele: interacțiunea cu actori locali din mediul rural, încurajarea inițiativelor de încălzire

biomasei ca sursă de energie regenerabilă cu toate aspectele ce se leagă de acest domeniu.

www.facebook.com/AgroBioHeat
www.agrobioheat.eu/ro/rezumato
www.linkedin.com/company/agrobioheat
www.agrobiomass-observatory.com
www.greencluster.ro



Success evidence of circularity in the Romanian agricultural sector, Bio&co is a project implemented and managed by the Romanian NGO Ateliere Fără Frontiere (Ateliers Without Borders). While simultaneously acting as a social initiative, Bio&co's organic farm aims to reduce food waste, biowaste and pollution, as well as commercializing fresh food produced with local self-produced compost.

The Bio&co social enterprise was founded in 2015 in Ciocănari, Dâmbovița County, with technical support from Réseau Cocagne, France. Their business model is based on a short supply chain (CSA system). The agri-food products are delivered to subscribers from Bucharest and nearby areas. Each week they receive a paperboard box with different fresh seasonal vegetables. This approach allows to reduce both food miles and the food waste.

Another main component of the farm is the 1000 m² compost platform, where food waste from supermarkets, hotels and restaurants is composted*. In the first years of activity, Bio&co collected ≈500 tons of food waste annually, used to generate compost that returned as input on the 4000 m² of greenhouses and 4 ha of agricultural land, thus closing the loop from waste to resource.

Besides the agricultural impact, Bio&co has a great social impact, generating green jobs for people at risk of poverty and exclusion. The employees are provided with continuous customized socio-professional support through their programs, which helps them reintegrate in society.

Projects like Bio&co have a great potential to be replicated near big cities, considering the amounts of food discarded from supermarkets

and restaurants within. Fostering such farms can be a highly efficient method for waste prevention, promoting circular economy of organic flows and social inclusion for vulnerable groups.



* The composting process was stopped in 2019 and it is currently re-evaluated according to the specifications of the composting Law no. 181 published on August 19, 2020 — entered into force on February 20, 2021.



🇷🇴 Dovadă a succesului circularității în sectorul agroalimentar românesc, Bio&co este un proiect implementat și gestionat de ONG-ul Atelier Fără Frontiere. Cu un profund caracter social, ferma organică a Bio&co are ca obiectiv reducerea risipei alimentare și a poluării, precum și comercializarea de produse agroalimentare proaspete, cultivate local cu ajutorul propriului fertilizant natural.

Întreprinderea socială Bio&co a fost fondată în anul 2015 în Ciocănari, Dâmbovița cu asistența tehnică a Réseau Cocagne, Franța. Modelul de business Bio&co este bazat pe un lanț scurt de aprovizionare, de la fermă la client. Produsele agroalimentare sunt livrate abonaților din București și din zonele apropiate. În fiecare săptămână, abonații primesc o cutie de carton cu diferite legume proaspete. Prin această abordare, se reduce distanța de transport a alimentelor, precum și risipa alimentară.

O altă componentă de bază a fermei este platforma de compostare de 1000 m², unde deșeurile alimentare din supermarketuri, hoteluri și restaurante sunt compostate**. În primii ani de activitate, Bio&co a colectat anual aproximativ 500

de tone de deșeurile alimentare care au fost folosite pentru a genera compost, utilizat ca input în serele de 4000 m²; precum și în cazul terenului agricol de 4 ha, închizând cercul de la deșeurile la resurse.

Pe lângă impactul agroalimentar, Bio&co are un impact social deosebit, având în vedere că generează locuri de muncă „green” pentru persoanele cu risc de sărăcie și excluziune. Acestea beneficiază constant de sprijin socio-profesional individualizat, care îi ajută să se reintegreze în societate și să își construiască un viitor sustenabil.

Astfel de proiecte precum Bio&co au un potențial mare de replicare în apropierea marilor orașe, având în vedere cantitățile considerabile de deșeurile alimentare în cazul supermarketurilor și restaurantelor situate în aglomerările urbane. Încurajarea acestor întreprinderi poate reprezenta o metodă foarte eficientă pentru combaterea risipei, promovarea economiei circulare și a incluziunii sociale în cazul grupurilor vulnerabile.

www.bio-co.ro/
www.facebook.com/AtelierBio.co/

** Procesul de compostare a fost oprit în 2019 — Bio&co urmărește reorganizarea acestuia conform noii legi privind gestionarea deșeurilor nepericuloase compostabile nr. 181 din 19 august 2020.



🇬🇧 Founded in 2017, Biodeck is an innovative business, overcoming one of the important challenges that our world is facing nowadays: plastic waste. With its systemic, integrated and holistic approach Biodeck converts, through a technologic process, corn starch granules and produce: compostable coffee cups, trash bags and compostable tableware sets; as an alternative for the one time use plastic ones, existing on the market.

The company's production process is grounded on a circular production method which involves using waste from previous production cycles in new ones. Biodeck is working closely with one of the most important and respected producers of corn starch granules on the market, Novamont. In the first phase, the granules go through an extrusion process, heat processing. It is a technological process, which is based on innovative and high-performance equipment. Then follows the conversion process, through which the film rolls are converted into bags through cutting. Technological waste from production is recycled internally and incorporated into the next production cycle. Moreover, Biodeck recently installed a recycling line for compostable bio-based products. Thus, establishing a zero-waste management in their technological process.

The starting point for this innovative business was the EU decision on banning plastic bags out of the internal market. This decision made a huge impact on national laws, therefore Biodeck found an opportunity to bring on the market their sustainable approach, which encourages the transition towards a circular economy.

Biodeck scaled up in terms of producing biodegradable and compostable packages. This sustainable alternative of packaging soon found its way to restaurants, retailers and food industry businesses, developing a network of green practices.



Biodeck's mission is simple: to build a future without waste, developing innovative and sustainable solutions for future generations. Combining ingenious ideas with technology, they managed to bring to the market viable products designed for a circular economy.

As an awareness campaign on plastics, they had multiple interactions with the public, but one of the most impressive initiatives Biodeck took is "We plant a tree for each order", thus establishing their purpose, to create the "BIODECK Forest". As a future goal Biodeck aims to be the main producer of compostable packaging solutions at a national level, as well as expand on new markets in the EU, to accomplish their mission of providing for their clients a sustainable alternative.



■ Înființată în anul 2017, compania Biodeck este una dintre afacerile care abordează într-un mod inovativ una dintre cele mai mari provocări ale zilelor noastre: deșeurile plastice. Abordarea business-ului este una integrată, sistemică; prin modelul său de producție, Biodeck tratează problematica deșeurilor într-un mod holistic. Astfel, prin procesul tehnologic intern, Biodeck transformă granulele de amidon de porumb în alternative compostabile pentru ambalajele din plastic deja existente pe piață. În portofoliul firmei se regăsesc produse precum: pahare de cafea compostabile, saci de gunoi, tacâmuri și farfurii.

Procesul de producție al companiei se bazează pe o metodă de producție circulară care implică utilizarea deșeurilor din ciclurile de producție anterioare în altele noi. Biodeck lucrează îndeaproape cu unul dintre cei mai importanți și respectați producători de granule de amidon de porumb de pe piață, Novamont. În prima fază, granulele trec printr-un proces de extrudare, procesare termică, un proces tehnologic care se bazează pe echipamente inovatoare și performante. Apoi urmează procesul de conversie, prin care rolele de film sunt transformate în pungi prin tăiere. Deșeurile tehnologice din producție sunt reciclate intern și încorporate în următorul ciclu de producție. Mai mult, Biodeck a instalat recent o linie de reciclare a produselor bio-compostabile. Astfel, a reușit să includă în activitatea sa un proces eficient de management al deșeurilor.

Decizia UE de a interzice pungile de plastic de pe piața comună a avut un uriaș impact asupra legislației naționale. Aceste schimbări legislative au oferit Biodeck, cadrul oportun pentru a aduce pe piață abordarea sa sustenabilă, care încurajează tranziția către o economie circulară. Mai mult decât atât, Biodeck a reușit să convingă rapid industria HORECA și pe marii retaileri să renunțe la ambalajele convenționale. În jurul brandului s-a format astfel, o rețea de afaceri care promovează la rândul lor, practicile verzi din domeniul agroalimentar.

Misiunea Biodeck este simplă: să construiască un viitor fără risipă, dezvoltând soluții inovatoare și durabile pentru generațiile viitoare. Combinând ideile ingenioase cu tehnologia, afacerea a reușit să aducă pe piață produse viabile destinate pentru o economie circulară.



„Pădurea BIODECK” este cel mai ambițios proiect al întreprinderii. Pentru a-și îndeplini scopul Biodeck a lansat inițiativa „Plantăm un copac la fiecare comandă”. Pe termen lung, Biodeck își propune extinderea către alte piețe din teritoriul european. De asemenea, consolidarea poziției de piață la nivel național este unul dintre obiectivele companiei. Idealul Biodeck este să asigure în continuare alternative sustenabile consumatorilor, promovând tranziția către o economie circulară, pentru un viitor sustenabil.



www.facebook.com/biodeck/
www.linkedin.com/company/biodeck/
www.biodeck.ro/
www.youtube.com/channel/UCW2L-JZe1r1ad0XSSU-bWnGg

🇬🇧 Adopting a sustainable business model CUIB* initiative is established in Iași county, Romania. This bistro encourages green values and promotes through its activities the transition towards a circular economy. It started out as one of a project belonging to the Mai bine** NGO both developed and founded by Anca Chirilă-Gheorghică and Andreea Ghiban. The idea of the project was designed in the first years of the NGO activity between 2011 — 2012. From the design idea to the existing sustainable business, CUIB, it took the two co-founders almost a year.

They applied to one of the most important competitions for social enterprises in Romania at that time with the idea of opening a bistro with sustainable products. Winning the competition in 2012, and also having participated in a similar one, the financial prizes obtained in the amount of approximately EUR 20,000, allowed Anca Chirilă-Gheorghică and Andreea Ghiban to open in December of 2013 the sustainable bistro. In 2020 CUIB was included on the list of the Ministry of Agriculture and Rural Development as one of the economic actors on the market that can efficiently manage and reduce waste.

CUIB is one of the most popular local bistros in Iași, ranked by the locals and tourists in top 10 in the local food and vegetarian category. The two co-founders of CUIB are always choosing the greater good, their mission is to establish a zero-waste management system. Thus, from the beginning of 2021, CUIB invested in technological equipment for composting its own waste. The resulted compost will help create a micro garden with aromatic herbs, supporting the owners future plans to build a garden with fresh vegetables, which will significantly

reduce food miles and will help create a holistic and integrated system for CUIB.

Every dish that the sustainable bistro prepares for its customers is always fresh, thing made possible by the local producers who are chosen to supply with fruits and vegetables. This innovative initiative managed to create a strong community, a space where creative ideas, civic spirit and buoyancy are appreciated and actively encouraged. Among other initiatives that CUIB took in order to support and promote the green values, the most impressive one is that they do not sell water, but offer it for free and bear its expense. In this sustainable bistro are sold only certified fair trade coffee and products as natural as possible. Its activity is focused on having zero negative impact over the environment, using for delivery just compostable and recyclable packaging methods. CUIB strongly promotes a lower carbon footprint by offering discounts for its responsible customers that choose to pick up their order using alternative ways of transportation and who are bringing their own food containers.

Established as a social enterprise CUIB helps provide for its community through numerous campaigns where hundreds of volunteers were cooking for righteous causes such as feeding the less fortunate of the community. In February of this year the bistro started the Food E project, funded by the Horizon 2020 program of the European Union, through which they received the first funding that allows them to invest in the development of the CUIB initiative and increase its impact and help continue promoting the circular principles.

*CUIB - Urban Center for Good Initiatives; (EN) cuib also means nest.

** (EN) Better.





🇷🇴 Adoptând un model de afaceri sustenabil, inițiativa CUIB*** este stabilită în județul Iași, România. Acest bistro încurajează valorile ecologice și promovează prin activitățile sale tranziția către o economie circulară. Bistroul a început ca unul dintre proiectele aparținând ONG-ului Mai Bine, ambele dezvoltate și fondate de Anca Chirilă-Gheorghică și Andreea Ghiban. Ideea proiectului a fost concepută în perioada 2011-2012, în primii ani de activitate a ONG-ului. De la ideea proiectată la afacerea durabilă din 2021, celor două fondatoare le-a luat un an.

Acestea au aplicat la una dintre cele mai importante competiții pentru întreprinderile sociale din România de la acea vreme cu ideea de a deschide un bistro sustenabil. Câștigând competiția în 2012 și, de asemenea, participând la una similară, premiile financiare obținute în valoare de aproximativ 20.000 EUR au permis Ancăi Chirilă-Gheorghică și Andreei Ghiban să deschidă bistroul în decembrie 2013. În 2020 CUIB a fost inclus pe lista Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale ca unul dintre actorii economici de pe piață care poate gestiona și reduce eficient deșeurile.

CUIB este unul dintre cele mai populare bistrouri locale din Iași, clasat de localnici și turiști în top 10 la categoria locală de mâncare vegetariană. Cele două cofondatoare ale CUIB aleg întotdeauna binele comun, misiunea lor este de a stabili un sistem de gestionare a deșeurilor cu zero risipă. Astfel, de la începutul anului 2021 CUIB a investit în echipamente tehnologice pentru compostarea propriilor deșeuri. Compostul rezultat va contribui la crearea unei micro-grădini cu ierburile aromatice, sprijinind planurile de viitor stabilite de echipa fondatoare. Acestea intenționează să construiască o grădină cu legume proaspete, ceea ce va reduce semnificativ

kilometri alimentari și va contribui la crearea unei abordări holistice pentru CUIB.

Fiecare fel de mâncare pe care bistroul îl pregătește pentru clienții săi este întotdeauna proaspăt, acest lucru fiind posibil prin alegerea producătorii locali care aprovizionează localul cu fructe și legume proaspete. Această inițiativă inovatoare a reușit să creeze o comunitate puternică, un spațiu în care ideile creative, spiritul civic și buna dispoziție sunt apreciate și încurajate în mod activ. Printre alte inițiative luate de CUIB pentru a sprijini și promova valorile ecologice, cea mai impresionantă este dată de faptul că nu vând apă, ci o oferă gratuit suportând cheltuielile adiționale. În acest bistro sustenabil se vinde doar cafea certificată din comerț echitabil și produse cât mai naturale posibil. Activitatea sa este axată pe a avea impact pozitiv asupra mediului, folosind pentru livrare doar metode de ambalare compostabile și reutilizabile. CUIB promovează activ micșorarea amprenteii de carbon, oferind reduceri pentru clienții săi responsabili, care aleg să își preia comanda folosind modalități de transport alternative și care își aduc propriile recipiente pentru depozitarea alimentelor.

Înființată ca o întreprindere socială, CUIB ajută la crearea spiritului comunitar prin numeroase campanii de întraajutorare în care spre exemplu, sute de voluntari găteau pentru cei mai puțini norocoși. În luna februarie a acestui an, bistroul a început proiectul Food E, finanțat prin programul Orizont 2020 al Uniunii Europene, prin care au primit prima finanțare care le permite să investească în dezvoltarea inițiativei CUIB și să crească impactul acesteia, contribuind de asemenea, la continuarea promovării principiilor circulare.

***CUIB - Centrul Urban de Inițiative Bune.



www.incuib.ro
www.facebook.com/laCUIB
www.instagram.com/c.u.i.b/
www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g304060-d7157481-Reviews-Cuib-Iasi_Iasi_County_Northeast_Romania.html



Ferma de Păsări Pășunate

🇷🇴 One of the most courageous sustainable initiatives was undertaken by a young family from Brașov county, Romania. At the beginning of 2020, not long after the whole world was facing the COVID-19 crisis, Cosmina Dinu and her husband, Șerban Dinu, rethought their priorities while closely reviewing the food security challenges that nowadays our society is forced to face. Together with their two small children gave up the comfort of the city, for the opportunity to build a better future for the young generation, one that strongly promotes the circular economy principles and moved to the countryside to start farming.

The young entrepreneurs behind the Pastured Poultry Farm (Ferma de Păsări Pășunate*) were working in totally different sectors when they decided to make the change towards a more sustainable way of living. Cosmina and Șerban Dinu were handling businesses in the IT and the hospitality sector, managing popular tourist locations in Cheia resort and Brașov. Starting a farm was equally a professional and a personal decision. Cosmina comes from a farming family. She took a research master in Sustainable Development at Utrecht University complemented with Rural Studies at Wageningen University, submitting a research on the High Nature Value Farmland from SE Transylvania. She then worked for several years in research and consultancy projects targeting Romanian small holders. Șerban has a business background, working with several technical companies and IT start-ups. In the last several years, he has been developing his own company on business automation to support clients become more productive, work and communicate more efficiently, use data to their advantage, increase their profitability and win back their time. Both Cosmina and Șerban were passionate about food and regenerative agriculture. Thus, once in the countryside, they rapidly started their first agricultural enterprise, founding The Pastured Poultry Farm, an

innovation for the Romanian poultry industry.

Grazing brings multiple benefits to the local community and aims at the quality of the food produced, as well as animal welfare and health, environmental protection, soil fertility and last but not least the profitability of the small farmer. Through this system, Cosmina and Șerban raise broilers (ROSS 308 breed) exclusively on pasture, from the age of 21 days, in mobile shelters of 12 sqm with an optimal density of 75 chickens. In the first pilot season, they raised 500 chickens in four series. They managed to create around this innovative business a strong community that enthusiastically embraced the concept "from farm to fork". By promoting a lower carbon footprint and emphasizing quality, transparency and safety, the Dinu spouses sell directly to end consumers, using social media.

To support the principles of the circular economy, Cosmina and Șerban created ROMO. This is an effective direct marketing system that seeks to address the need for consumers to access local, healthy food, produced ethically and the need for producers to market their products simply, quickly and efficiently. With the help of ROMO, the producers launch weekly offers on an active Facebook group in the city where they live. Then customers order through a comment. After these virtual interactions, once a week, in an organized way, local producers meet with customers for delivery and socialization.

In November 2020, through the Empowering Women in Agrifood Program, developed by ETI Food and implemented by Impact Hub Bucharest, Cosmina obtained the first place for the Pastured Poultry Farm, receiving the highest prize worth 10,000 EUR. The two young entrepreneurs set out to invest this money in equipment needed to streamline and improve production and processing, in order to provide the community with a sustainable alternative.



Una dintre cele mai curajoase inițiative durabile a fost luată de o tânără familie din județul Brașov, România. La începutul anului 2020, nu mult după ce întreaga lume s-a confruntat cu criza cauzată de COVID-19, Cosmina Dinu și soțul ei, Șerban Dinu, și-au regândit prioritățile, analizând îndeaproape provocările privind securitatea alimentară cu care societatea noastră este nevoită să se confrunte în prezent. Împreună cu cei doi copii ai lor au renunțat la confortul orașului, pentru oportunitatea de a construi un viitor mai bun pentru tânăra generație, unul care promovează activ principiile economiei circulare.

Tinerii antreprenori din spatele inițiativei Ferma de Păsări Pășunate lucrau în sectoare total diferite când au decis să facă schimbarea către un mod de viață sustenabil. Șerban și Cosmina Dinu se ocupau de afaceri în sectorul IT și al ospitalității, gestionând locații turistice populare din stațiunea Cheia și Brașov. Afacerea în agricultură a fost o decizie în egală măsură profesională, cât și personală. Cosmina provine dintr-o familie de agricultori. Ea a urmat cursuri masterale în Dezvoltare Durabilă la Universitatea din Utrecht, completate cu Studii Rurale la Universitatea din Wageningen, finalizând o teză de cercetare în Sistemele agricole mozaicale de înaltă valoare naturală din SE Transilvaniei. A lucrat apoi mai mulți ani în cercetare și consultanță pe proiecte orientate către mici producători. Șerban are o experiență în afaceri, colaborând cu mai multe companii tehnice și start-up-uri IT. În ultimii câțiva ani, el și-a dezvoltat propria companie de automatizare a proceselor de business pentru a sprijini clienții să devină mai productivi, să lucreze și să comunice mai eficient, să folosească datele în avantajul lor, să le crească profitabilitatea și să-și recâștige timpul. Atât Cosmina, cât și Șerban erau amândoi pasionați de subiectul hranei și al agriculturii regenerative. Așadar, odată mutați la țară, s-au pus rapid pe treabă înființând Ferma de Păsări Pășunate, o inovație în avicultura românească.

Pășunatul aduce multiple beneficii comunității locale și vizează calitatea alimentelor produse, precum și bunăstarea și sănătatea animalelor, protecția mediului, fertilitatea solului și, nu în ultimul rând, profitabilitatea micului fermier. Prin acest sistem, soții Dinu cresc pui de carne (rasa ROSS 308) exclusiv pe pășune, de la vârsta de 21 de zile, în adăposturi mobile de 12 mp cu o densitate optimă

de 75 de pui. În primul sezon pilot au crescut 500 de pui în patru serii. Ei au reușit să creeze în jurul acestei afaceri inovatoare o comunitate puternică, care a îmbrățișat entuziast conceptul „de la fermă la furculiță”. Promovând o amprentă de carbon mai scăzută și punând accent pe calitate, transparență și siguranță, soții Dinu vând direct către consumatorii finali, folosind social media.

Pentru a sprijini principiile economiei circulare, Cosmina și Șerban au creat ROMO. Acesta este un sistem eficient de marketing direct care dorește să rezolve nevoia consumatorilor de a accesa alimente sănătoase, produse de calitate, etice și locale și, pe de altă parte, nevoia producătorilor de a-și comercializa produsele simplu, rapid și eficient. Cu ajutorul ROMO producătorii lansează săptămânal oferte pe un grup de Facebook activ în orașul în care locuiesc. Apoi, clienții comandă printr-un comentariu la postarea producătorului. După aceste interacțiuni virtuale, o dată pe săptămână, în mod organizat, producătorii locali se întâlnesc cu clienții pentru livrare și socializare.

În noiembrie 2020, prin Programul Empowering Women in Agrifood, dezvoltat de ETI Food și implementat de Impact Hub București, Cosmina a obținut pentru Ferma de Păsări Pășunate primul loc, primind premiul cel mare în valoare de 10.000 EUR. Cei doi tineri antreprenori și-au propus să investească acești bani în echipamente necesare pentru eficientizarea și îmbunătățirea proceselor de producție și procesare, pentru a putea oferi comunității o alternativă durabilă.



www.facebook.com/pasariipasunate/
www.facebook.com/cosminadinu24
www.facebook.com/serban.ionut.dinu/
www.facebook.com/RomaniaOrganizata/

🇷🇺 Genesis Biopartner is a Romanian holding with Baupartner SRL as its majority shareholder which opened the first Romanian biogas station in 2013 for the production of renewable energy in cogeneration. The biogas plant built in Filipeștii de Pădure (Prahova County) is a project initiated, developed and financed entirely by Genesis Biopartner and has a capacity of 1MW / h electric energy and 1.2MW / h thermal energy and processes a quantity of 70 tons of organic substrate. The project involved an initial investment of approximately 5,000,000 EUR.

The main Genesis Biopartner beneficiary is the cold meats factory Cris-Tim, a renowned Romanian producer of cold meats. The partnership benefits both partners: for Genesis Biopartner – the partnership consists of selling its thermal energy produced by the cogeneration plant, while Cris-Tim benefits from lower costs for thermal energy production, as well as more efficient management of meat processing waste. Because the system implemented by Genesis Biopartner needs crop residues and organic waste for the production of electricity and heat, with the possibility of storing biogas; Cris-Tim offers waste resulted from the production of cold meats in exchange for thermal lower costs for thermal energy production.

This project is the basis for the development of three priority areas in Romania: green energy, agriculture and environmental protection. The biogas station for renewable energy in cogeneration is suitable for any industrial consumer who uses thermal energy (hot water, technological steam, hot air). Genesis Biopartner and Cris-Tim contribute to the circular economy of biological flows by producing renewable energy from biowaste and by using the digestate in organic farming.

Genesis Biopartner uses 100% organic waste as raw material — about 30,000 tons are recycled and recovered annually in the biogas plant with a production efficiency of over 95%. Genesis has decided to invest over EUR 3,500,000 in 2021 in modernizing the storage and treatment infrastructure of organic waste, received at the highest European standards. Moreover, the capacity of the plant has increased from 1 MWe1 to 2 MWe1, thus being capable of managing over 60,000 tons of organic waste per year coming from the agri-food industry.

Genesis Biopartner has generated more than: (i) 48,000 MWh of thermal energy produced; (ii) 60,000 MWh of electricity produced; (iii) 62,000 tons of biomass from agriculture; (iv) 85,000 tons of organic waste collected and recovered.



Genesis Biopartner este o organizație românească ce are ca acționar majoritar compania Baupartner SRL. În anul 2013, aceasta a inaugurat prima stație de producere a energiei regenerabile în cogenerare, pe bază de biogaz, prima de acest fel din România, în Filipeștii de Pădure, județul Prahova. Aceasta face parte din proiectul inițiat, dezvoltat și finanțat integral de Genesis Biopartner în valoare de aproximativ 5.000.000 EUR. Stația de biogaz are o capacitate de 1MW / h electric și 1,2MW / h termic și procesează zilnic o cantitate de 70 de tone de substrat organic.

Acest proiect contribuie semnificativ în vederea dezvoltării a trei domenii prioritare în România: energia verde, agricultura și protecția capitalului natural. În acest sens, instalația de cogenerare pe bază de biogaz reprezintă o soluție pentru orice consumator industrial ce utilizează energie termică.

Genesis Biopartner utilizează ca materie primă 100% deșeurii organice. Circa 30.000 tone sunt reciclate și valorificate anual în cadrul stației de biogaz cu o eficiență de producție de peste 95%. Organizația a luat decizia de a investi peste 3.500.000 de EUR în anul 2021 în modernizarea infrastructurii de depozitare și

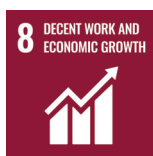


Fabrica de mezeluri CrisTim este primul beneficiar al stației de producere și stocare de biogaz. Parteneriatul dintre cele două organizații, Genesis Biopartner și CrisTim, a fost fundament pe baza identificării unor obiective comune. Pe de o parte, este valorificată energia termică produsă în cogenerare, iar pe de altă parte, CrisTim beneficiază de scăderea costului pentru producerea energiei termice, precum și de gestionarea mai eficientă a deșeurilor rezultate din procesarea cărnii. Deoarece sistemul implementat de Genesis Biopartner are nevoie de resturi vegetale și deșeurii organice pentru producerea de energie electrică și termică, CrisTim oferă deșeurilor rezultate din producerea mezelurilor în schimbul energiei termice la un preț mai scăzut.

tratare a deșeurilor organice recepționate la cele mai înalte standarde europene. Totodată, Genesis Biopartner a urmărit mărirea capacității instalației de la 1 MWe la 2 MWe, fiind astfel capabilă să gestioneze peste 60.000 tone anual de deșeurii organice provenite din agricultură, industria alimentară și din servicii conexe, în cadrul stației de biogaz pe care o operează la Filipeștii de Pădure.

Genesis Biopartner a generat mai mult de: (i) 48.000 MWh energie termică; (ii) 60.000 MWh energie electrică; (iii) 62.000 tone de biomasă din agricultură; (iv) 85.000 tone de deșeurii organice colectate și recuperate.

www.genesisbiopartner.ro
www.facebook.com/genesis.biopartner.7



Magazin Zero Waste București

🇬🇧 The Zero Waste Shop București first opened its doors on December 14th 2020, bringing the circular economy principles one step closer to urban communities. The founder, Ana Maria Răducanu, started dreaming about it 2 years before, while she was travelling the world in search for a more sustainable lifestyle.

The shop's goal is to provide basic daily vegan food supplies for its customers in a zero waste manner.

The food offer consists of different types of beans, cereals, seeds, spices, dehydrated fruits, teas and sweets available in bulk.

Their daily offer also includes salty and sweet ready to eat pastries provided by a vegan restaurant nearby.

In addition, there is a gamma of personal care products such as toothbrushes, reusable razors; cleaning products like biodegradable sponges, brushes and, a big variety of merchandise available in bulk: shampoo, soap, laundry and dish detergent etc.

Since circularity is the main concern, all the products come in zero waste packaging like compostable paper/cardboard and refillable recipients. Most of the packages are either resented to the suppliers or reused for customers. The rest of them are

composted together with the food leftovers. The compost goes to a nearby small farm.

Clients are strongly encouraged to bring their own jars and reusable bags to shop. If they forget, they can borrow some from the shop.

Filtered water is available for bottle refilling, free of charge, thus reducing single-use plastic bottles.

A good read supply on sustainability is at one's disposal to borrow. Ana Maria has also initiated live podcasts on the shop's Facebook page touching on different sustainability topics in order to offer more information and support to the community.

One of the biggest challenges she is facing is finding close-by providers that offer zero waste packaging or are willing to make an exception for the shop. The sustainability market is still young and this affects the variety of products.

A list of the current products is posted on Facebook weekly and the supporting members from the Patreon community have a special discount.

In the future, the shop plans to diversify its offer including fresh fruits, vegetables and herbs on a short term and, on the long term to extend to vegan clothing items.





🇷🇴 Zero Waste Shop București și-a deschis porțile pentru prima dată pe 14 decembrie 2020, aducând principiile economiei circulare cu un pas mai aproape de comunitățile urbane. Fondatoarea, Ana Maria Răducanu, a început să schițeze conceptul cu 2 ani înainte, în timp ce călătorea prin lume în căutarea unui stil de viață mai sustenabil.

Scopul magazinului este de a oferi produse alimentare vegane clienților săi, într-o manieră în care să nu genereze deșeuri.

Oferta de produse constă în diferite tipuri de boabe, cereale, semințe, condimente, fructe deshidratate, ceaiuri și dulciuri. Zilnic, aceasta include produse sărate de patiserie și gustări dulci, oferite de un restaurant vegan din apropiere.

În plus, există o gamă diversificată dedicată îngrijirii personale, cum ar fi periute de dinți, aparate de ras reutilizabile, produse de curățare precum bureți biodegradabili, perii și o mare varietate de produse disponibile în vrac, respectiv șampon, săpun, detergenți etc.

Toate produsele sunt livrate în ambalaje compostabile (hârtie/carton) sau reutilizabile, ceea ce poate fi provocator când vine vorba despre găsirea furnizorilor. Majoritatea ambalajelor sunt fie retrimise la furnizori, fie folosite pentru clienți. Restul se compostează împreună cu resturile alimentare. Compostul ajunge la o mică fermă de lângă București.

Clienții sunt încurajați să își aducă propriile sacoșe și recipiente pentru produsele vrac. Există însă și unele recipiente de împrumutat pentru clienții mai puțin pregătiți.

În magazin este disponibilă apă filtrată pentru băut sau pentru reumplerea sticlei gratuit, pentru a reduce utilizarea PET-urilor.

Câteva rafturi conțin cărți pe tema sustenabilității ce pot fi luate acasă cu împrumut. Ana Maria are și o serie de live-uri pe pagina de Facebook a magazinului pentru a oferi mai multe informații și suport comunității în acest domeniu.

Una dintre cele mai mari provocări este găsirea furnizorilor locali care fie să aibă aceleași principii de zero-deșeuri, fie să fie dispuși să facă o excepție în acest sens. Acest lucru are un impact direct asupra varietății ofertei.

O listă actualizată cu produsele disponibile în magazin este afișată săptămânal pe pagina de Facebook, iar membrii susținători din comunitatea Patreon beneficiază de un discount semnificativ.

Magazinul plănuiește să își diversifice oferta și să includă fructe, legume și verdețuri proaspete, pe termen scurt, iar pe termen lung, produse vestimentare vegane.



www.patreon.com/magazinzerowaste
www.facebook.com/magazin.zerowaste

Mioveni Composting Project

Since 2016, this composting project has had an active role in transforming waste to resource in Mioveni. In collaboration with Asociația pentru o Apă Curată (director: prof. eng. econ. Neculae Bâldea, Ph.D.) and Iridex Group Plastic (director: prof. Valentin Feodorov), the project was successfully implemented by SC Servicii Edilitare pentru Comunitate Mioveni SRL (director: econ. Nicolae Tudose, Ph.D.), project manager: eng. Eusebiu Safta, Ph.D.s. This initiative represents a solution for recovering nutrients from the sewage sludge, as well as for avoiding landfilling costs for sludge and garden waste.

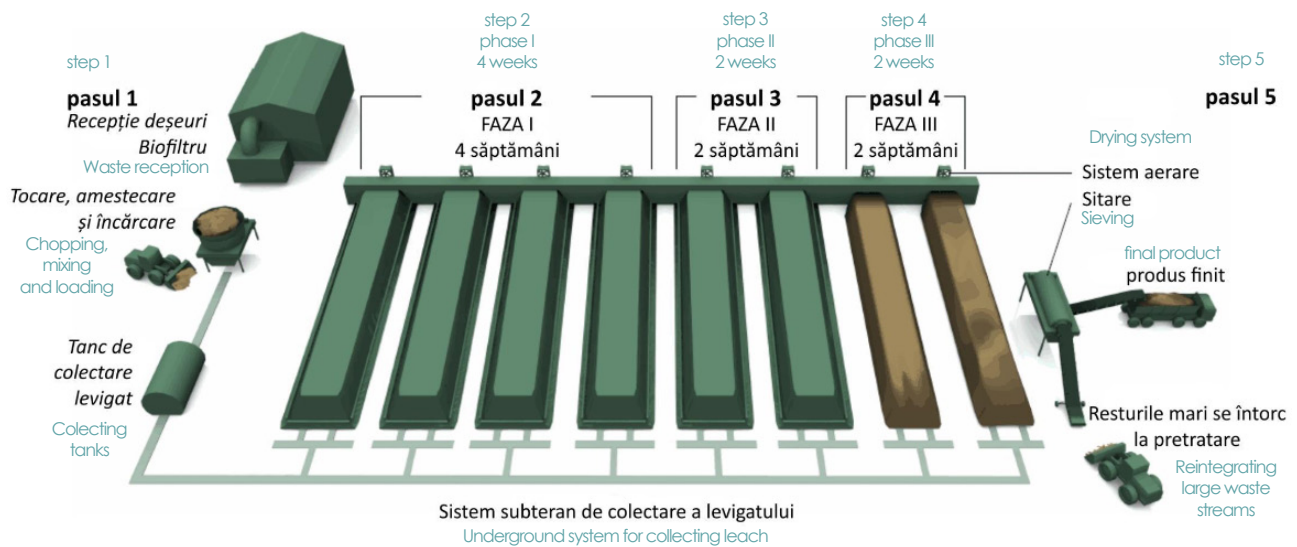
A membrane technology ensures optimum conditions for speeding the composting process, high temperature to destroy pathogens, production of good quality compost. Park waste is shredded and mixed with sludge in a certain proportion. The process is partly automated. In the first phase, the technology was validated and the resulting compost was applied on local green public lands. The composting process implies a sludge and park waste mixture to optimize C:N ratio, as well as a semipermeable membrane, temperature control and forced aeration.

In the second phase, trial plots were set up to study the effect of the compost on different crops. This ecosystem generates compost for flowers, vegetables etc. — product which can be bought in the specialized market.

The total investment for the pilot project was approximately 150,000 EUR. The main evidence of success; achievements: (i) 24.000 EUR are saved annually, taking the landfilling costs for sludge into consideration; (ii) large amounts of biowaste are no longer landfilled – instead, they are returned to green areas; (iii) storage time on the platform is reduced / less storage capacity is needed using the membrane technology; (iv) high quality compost (tested for pathogens and pollutants) is brought to the local market; (v) additional revenues are generated by compost commercialization; (vi) the project has been generating potential for training, knowledge transfer and creating new “green jobs”.

Mioveni Composting Project significantly contributes to ensuring a more sustainable and circular future with direct impact on the local agriculture. Municipalities operating wastewater treatment plants can follow and replicate this good practice, including advanced biological treatment, should park waste be available.





🇷🇴 Din 2016, acest proiect de compostare are un rol activ în transformarea deșeurilor în resurse. În colaborare cu Asociația pentru Apă Curată (director: prof. ing. ec. dr. Neculae Bâldea) și Iridex Group Plastic (director: prof. Valentin Feodorov), proiectul a fost implementat cu succes de către SC Servicii Edilitare pentru Comunitate Mioveni SRL (director: dr. ec. Nicolae Tudose), manager de proiect: ing. drd. Eusebiu Safta. Această inițiativă reprezintă o soluție pentru recuperarea substanțelor nutritive din nămolul de canalizare. Sunt evitate costurile de depozitare în cazul nămolului și deșeurilor din grădină.

O tehnologie specifică asigură condiții optime pentru accelerarea procesului de compostare, temperatură ridicată pentru distrugerea agenților patogeni, producerea de compost de bună calitate. Deșeurile parcului sunt mărunțite și amestecate cu nămol într-o anumită proporție. Procesul este parțial automatizat. În prima fază a fost validată tehnologia, iar ca efect imediat, compostul rezultat a fost aplicat pe terenuri publice (zone verzi). În a doua fază, au fost înființate parcele de testare pentru a studia efectul compostului asupra diferitelor culturi. Acest ecosistem generează compost pentru flori, legume etc.

Investiția totală a fost de aproximativ 150.000 EUR. Principalele dovezi ale succesului proiectului: (i) din costurile depozitării deșeurilor pentru nămoluri și pentru deșeurile din parc se economisesc aproximativ 24.000 EUR anual; (ii) cantități mari de deșeurii biologice nu mai sunt depozitate liber și sunt

returnate în zonele verzi, asigurând circularitatea; (iii) timpul de depozitare redus pe platformă / este necesară o capacitate de stocare redusă folosind tehnologia specifică proiectului; (iv) compost de calitate superioară este adus în piață, testat pentru agenți patogeni și poluanți; (v) veniturile sunt generate de comercializarea compostului; (vi) proiectul generează locuri de muncă „verzi”.

Proiectul de compostare de la Mioveni contribuie semnificativ la asigurarea unui viitor mai durabil și circular, cu impact direct asupra agriculturii locale.



www.youtube.com/watch?v=W2028D8OIJ

🇬🇧 Despachetăria* ØNO is a beautifully crafted zero waste shop, based in Oradea, Romania.

Amongst the firsts of its kind, ØNO opened its doors in 2019 and has one of the richest variety of products. One can find there:

- beverages like artisanal beers, ciders, juices, syrups and fresh vegan milk;
- nonperishables food products like flours, beans, spices, dry fruits and seeds;
- fresh products like vegan yogourts, bread and seasonal vegetables;
- seeds to take home and make your microgreens;
- home decor and useful items, new and upcycled;
- paper products and books on sustainability;
- personal care items;
- different sorts of detergents and other household items;
- zero-waste kits and gifts selection;
- a special section for children from drawing books to washable diapers and baby bottles.

The suppliers are chosen based on their principles:

- to be local, for a short distribution chain and small carbon footprint;
- to be organic, ethical and durable.

Also, their delivering packages must be either

reusable or returnable.

To meet their customers' needs, for some products that were not available as organic ØNO opted for locally grown.

Most of the nonperishable products can be ordered nationally using a courier service. Locally they are all available to be delivered by bike or electric scooter with the help of the Eastride Team.

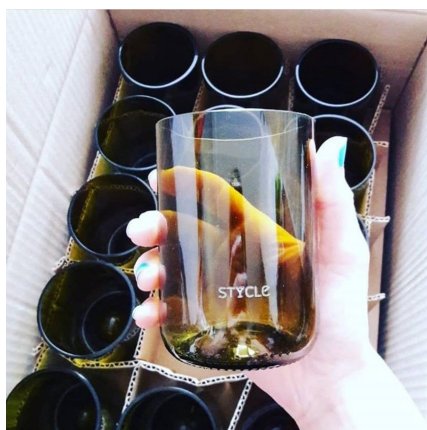
The products come in reusable bags, paper bags, reusable pots or cardboard boxes. They can be either returned or composted.

If you choose to visit the shop personally and you forget your jars at home you can always borrow one.

Communication and raising awareness are an important part of the business. On their beautifully designed website are available plenty of articles covering from superfoods to gift ideas and worldwide achievements concerning sustainability.

Their plan is to extend on a national level, to cover the needs of the growing sustainable living community.

*(EN) invented word meaning a place where things are unpacked.





🇷🇴 Despachetăria ØNO* din Oradea, România este un magazin zero-deșeurii realizat cu mult bun gust.

Aflat printre primele de acest gen, ØNO și-a deschis porțile în 2019 și are una dintre cele mai bogate varietăți de produse.

La sediul ØNO se pot găsi:

- băuturi precum: beri artisanale, sucuri, cidru, siropuri și lapte proaspăt vegan;
- o mulțime de produse alimentare neperisabile, cum ar fi făini, leguminoase, condimente, fructe și semințe uscate;
- produse proaspete ca iaurturi vegane, pâine și legume de sezon;
- semințe pentru a face microgreens acasă;
- obiecte pentru casă și utile, noi și upcycled;
- papetărie și cărți despre sustenabilitate;
- articole de îngrijire personală;
- diferite tipuri de detergenți și alte articole de casă;
- seturi de cadouri zero-deșeurii;
- o secțiune specială pentru copii ce conține de la cărți de colorat până la biberoane și scutece reutilizabile.

Furnizorii sunt aleși pe baza propriilor principii:

- să fie locali, în vederea unui lanț de distribuție scurt și o amprentă de carbon mică;
- să aibă produse organice, etice și durabile.



De asemenea, recipientele în care sunt distribuite mărfurile lor trebuie să fie reutilizabile sau returnabile.

Pentru a satisface nevoile clienților, pentru unele produse care nu erau disponibile ca fiind organice, ØNO a optat pentru variante cultivate în mod convențional, dar local.

Majoritatea produselor neperisabile pot fi comandate la nivel național folosind un serviciu de curierat, dar la nivel local toate produsele sunt disponibile pentru a fi livrate cu bicicleta sau scuterele electrice cu ajutorul echipei Eastride.

Produsele vin în pungi reutilizabile, pungi de hârtie, recipiente refofosibile sau în cutii de carton. Acestea sunt ori compostabile, ori returnabile.

Pentru cei care aleg să viziteze personal ØNO, dar au uitat borcanele acasă, pot oricând să împrumute altele de la magazin până la viitoare.

Comunicarea și creșterea gradului de conștientizare sunt o parte importantă a afacerii, iar pe website-ul lor frumos conceput sunt disponibile o mulțime de postări care acoperă tematica superalimentelor, articole referitoare la idei de cadouri, precum și la realizările la nivel mondial privind sustenabilitatea.

Planul lor este să se extindă la nivel național, pentru a acoperi nevoile în creștere ale comunităților dornice de un stil de viață sustenabil.



www.ono-despachetarie.ro
www.facebook.com/beONOfeelONOf/about/
www.instagram.com/ono_despachetarie/

🇬🇧 Pivnița Bunicii* is a sustainable initiative located in Saschiz, Mureș county, in south-eastern Transylvania. It is one of four UNESCO World Heritage sites in the Târnava Mare region, one of Europe's most impressive natural and cultural landscapes, including some of the finest wildflower-rich grasslands. The landscape is the culmination of centuries of careful planting by local farming families. It is a magnificent mosaic of ancient oak, hornbeam, beech trees, wildflower-rich meadows and a rich variety of plants, birds, mammals and insects.

The inspiration for Pivnița Bunicii was the traditional farming still valued in Sachiz, in perfect ecological harmony with nature. The majority of the local population is completely self-sufficient by producing fruits, vegetables, meat, and dairy products with genuine flavour. This microenterprise started with a passion for reviving the traditional ways of growing quality goods for future generations.

It all began in 2010 with a few high-quality jams that were beautifully packed and presented for sale to visitors. In 2021 Pivnița Bunicii changed its vision, being established as a social enterprise with eleven permanent team members and additional temporary staff at its busiest times of the year. The goal is to support the rural community by creating a sustainable supply chain by purchasing villagers' goods, wild-harvested flowers, or fruits and berries. With that in mind, Pivnița Bunicii manufactures artisanal products such as tasty beverages,

chutneys, relishes, jams, and different types of honey.

This sustainable initiative understands that each one of us can have a positive impact on our environment. This is the reason why the products are packed and sold in jars and bottles, which are made out of glass and not plastic. They also upcycle their cordial bottles and use them as glasses for organised tastings. The jars are also being upcycled, used as little bowls for chutneys and jams for their Taste Experiences activities.

In their efforts to reduce and even remove single-use plastic, they found new and more sustainable alternatives. Pivnița Bunicii replaced the bubble wrap with Hexcel wrapping paper, and currently, they seal their boxes with paper tape instead of plastic. For shipping the pallets, they use biodegradable shrink wrap and recyclable carrier bags made out of paper.

By purchasing credits with Ecotrust Uganda, Pivnița Bunicii supports farmers to live in the foothills of the Rwenzori mountains. Moreover, it is a carbon-neutral business offsetting energy, transport, and packaging by planting trees in Uganda. Regarding future goals, Pivnița Bunicii aims to consolidate its brand in the EU market and to promote social responsibility towards the community.

*[EN] Grandma's Pantry





🇷🇴 Pivnița Bunicii este o inițiativă durabilă cu sediul în orașul Saschiz, județul Mureș, în sud-estul Transilvaniei. Locația se numără printre cele patru situri ale Patrimoniului Mondial UNESCO din zona Târnava Mare și are unul dintre cele mai importante peisaje naturale și culturale din Europa, inclusiv printre cele mai bogate pajști în flori sălbatice. Peisajul este rezultatul secolelor de bune practici aplicate de comunitățile agricole locale. Totodată, creează un sentiment unic de apartenență și este un mozaic deosebit de păduri antice de stejar, carpen și fag și pășuni care susțin o viață sălbatică uimitor de vastă cu plante, păsări, mamifere și insecte.

Inspirația pentru Pivnița Bunicii a fost modul în care încă se desfășoară agricultura tradițională în Saschiz, în perfect echilibru ecologic cu natura. Majoritatea populației locale este complet autosuficientă, producând fructe, legume, carne și produse lactate ce au o aromă aparte. Microîntreprinderea Pivnița Bunicii a luat naștere din pasiune, pentru a reînvia tradiționalele metode de producție ale bunurilor agricole de calitate pentru generațiile viitoare.

Startul a fost dat în 2010 cu o serie de gemuri de calitate, frumos ambalate și prezentate spre vânzare turiștilor. În 2021, devenită o întreprindere socială, cu unsprezece angajați permanenți, Pivnița Bunicii este cel mai mare angajator privat din oraș. În plus, în perioadele cele mai aglomerate ale anului sunt contractați muncitori sezonieri suplimentari. Obiectivul acestei microîntreprinderi este sprijinirea comunității rurale, prin crearea unui lanț de aprovizionare durabil. Reprezentanții săi achiziționează de la săteni miere, flori sălbatice

recoltate sau fructe de pădure. Cu ajutorul materiei prime colectate, Pivnița Bunicii face produse artisanale, cum ar fi siropuri concentrate, paste tartinabile din fructe și legume, gemuri și diferite tipuri de miere.

Pivnița Bunicii înțelege că fiecare dintre noi poate avea un impact pozitiv asupra mediului înconjurător. Din acest motiv, produsele sale sunt vândute în borcane și recipiente din sticlă în loc de plastic. De asemenea, colectează sticlele și le folosesc pentru degustări. Borcanele sunt, de asemenea, reciclate, fiind folosite în loc de boluri pentru gustări, dar și pentru gemuri, pe durata activităților turistice Taste Experiences.

În eforturile de a reduce și chiar elimina plasticul de unică folosință, microîntreprinderea a găsit noi alternative. Pivnița Bunicii a înlocuit folia cu bule cu hârtie de ambalat Hexcel și, în prezent, sigilează cutiile cu bandă de hârtie în loc de plastic. Pentru expedierea paleților utilizează folie termocontractibilă biodegradabilă și pungii de transport reciclabile din hârtie care înlocuiesc plasticul.

Prin achiziționarea de credite cu Ecotrust Uganda, Pivnița Bunicii oferă ajutor fermierilor care locuiesc la poalele munților Rwenzori. Această activitate a devenit o afacere neutră din punct de vedere al emisiilor de carbon, compensând energia, transportul și ambalarea prin plantarea de copaci în Uganda. Ca obiectiv viitor, Pivnița Bunicii își propune să își consolideze brandul pe piața UE, precum și să continue promovarea responsabilității sociale față de comunitate.



www.Pivnițabunicii.com/
www.instagram.com/Pivnițabunicii/?hl=ro
www.facebook.com/PivnițaBunicii/

Szimpla

🇷🇺 Kinga și Gyozo, the founders, created Szimpla*, the first ruin pub from Romania, in Sfântul Gheorghe, Covasna County.

The concept of ruin pub is a circular one, in essence, as all the pub components, including the placement must be recycled or upcycled. The building itself was old and about to be demolished, the furniture and other old objects have been donated by the clients in exchange for a beer. All these things that would have lost their value and ended up in the landfill were repaired, reinvented or transformed into something unexpected.

The founders' vision went further into sustainability:

- the menu has over 100 varieties of beer from local artisans;
- the water, Mathild, is sourced from a nearby spring and all the glass bottles are recovered and reused by the supplier;
- the served food has local ingredients and the recipes were created and adjusted to avoid food waste and include vegan and vegetarian dishes;
- the single-use tableware is compostable including the coffee cups custom-made of wheat bran; the rest of the tableware is hand-made by Kinga;
- the straws are made from a specific variety of wheat, cultivated for this particular quality;
- the milk for coffee is delivered separately by the provider in a 5-litre reusable container to eliminate all the plastic packages, and so on.

The zero waste principles are applied in every action taken. So far, they have organised over 170 events in the pub and they became an example of how to be zero-waste even at festivals. Especially for



festivals they negotiated with a provider and got custom made resistant and reusable (up to 50 times) plastic cups and plates. Now they are offering their support and expertise to local administration during important events.

Because they enjoy giving back, Szimpla is a place for the community where, beside the art and music festivals they initiated and hosted a lot of workshops on diverse topics like repairing (clothes, bikes etc.), recycling, sewing, sustainability; public debates with local community representatives concerning public affairs; round tables; fairs for local producers; seeds and plantules exchanges; and even a blood donation campaign.

What started years ago from the idea of a small bar where you could have a nice conversation over a good beer, has now become a cultural center where ideas are born, mentalities change and the feeling of community is 'Szimpla' everywhere.

*(EN) Simple. Is also the name of the first hungarian ruin pub from Budapest.





🇷🇴 Fondatorii, Kinga și Gyozo, au creat Szimpla**, primul ruin pub din România în Sfântul Gheorghe, județul Covasna.

Conceptul de ruin pub are la bază o importantă componentă circulară deoarece presupune ca toate elementele pub-ului să fie reciclate sau upcyclete. Astfel, locația este într-o clădire veche salvată de la demolare, iar mobilierul și alte obiecte vechi au fost donate de clienți în schimbul unei sticle de bere. Lucruri care altfel și-ar fi pierdut valoarea și ar fi ajuns la groapa de gunoi au fost reparate, unele reinventate, devenind ceva cu totul neașteptat.

Viziunea Kingăi și a lui Gyozo a mers însă și mai departe pe partea de sustenabilitate:

- meniul cuprinde peste 100 de varietăți de bere artizanală de la producători locali, ambalate în sticlă;
- apa, Mathild, vine de la un izvor de la câțiva kilometri și sticlele sunt recuperate de producător pentru a fi refolosite;
- mâncarea servită este din ingrediente locale, gândită pentru a evita risipa alimentară și include opțiuni vegane și vegetariene;
- vesela de unică folosință este compostabilă, inclusiv căniile de cafea din tărâțe facute pe

comandă pentru ei; restul veselei este făcută de mâna Kingăi care iubește să olărească;

- paiele pentru suc sunt dintr-o specie de grâu cultivată în acest scop;
- pentru laptele din cafea s-a negociat cu producătorul să îl livreze în recipiente de 5 litri, refolosibile, astfel eliminând ambalajele de plastic.

La fel au procedat și cu alte produse. Principiile sustenabile se aplică în tot ceea ce fac. Au organizat peste 170 de evenimente zero-waste și chiar au devenit un model de sustenabilitate la festivaluri. Negociind cu un producător, au reușit să facă pe comandă veselă de plastic rezistentă și reutilizabilă până la de 50 de ori pentru astfel de ocazii. Acum oferă suportul lor inclusiv primăriei pentru organizarea de evenimente cât mai zero-waste.

Și, pentru că iubesc să dăruiască, Szimpla este un loc al comunității, unde, pe lângă festivalurile de muzică, artă și expoziții, Kinga și Gyozo au inițiat o mulțime de workshopuri pe teme foarte variate: reparații de haine, biciclete, electrocasnice și altele, reciclare, sustenabilitate, cusut; dezbateri pe probleme publice ca hotărâri locale împreună cu toți actorii din comunitate; mese rotunde; târguri pentru producătorii locali, schimburi de semințe și răsaduri; artă și chiar o campanie de donat sânge.

Ceea ce plecat cu ani în urmă de la un bar la scara blocului, unde poți avea o conversație bună la o bere, acum a devenit un centru cultural unde ideile iau naștere, percepțiile se schimbă și sentimentul de comunitate se poate trăi pur și Szimpla.

** (RO) Simpla. Este și denumirea primului ruin pub din Budapesta, Ungaria.



www.facebook.com/szimplasepsi

Szimpla bolt

🇷🇴 Szimpla Bolt is one of the first zero-waste shops from Romania, started in 2019 in Sfântu Gheorghe, Covasna County.

The idea of the shop appeared after Kinga and Gyozo, who already own a ruin bar, wanted to offer their customers a more accessible alternative to buy artisanal beer in bulk.

In addition to the beer and some specially selected wine varieties they thought of offering also some other bulk foods like flowers, beans etc.

To their surprise people were super responsive and realised their offer was too small and less varied considering the demand.

Because they wanted to offer their clients most of the home-used products, they started a challenging journey of finding zero-waste providers in order to continue their circular approach. It wasn't an easy road but step by step they managed to change their suppliers' approach. After tough negotiations some of them made a special line of foods packed in pots while others shifted the whole production packaging to this more sustainable alternative.

The shop extended the offer to personal care and house-cleaning items. For the detergents bought in bulk the same refillable containers are reused. Also, the bottles from the pub that, for different reasons, can't be returned to providers are reused in the shop and given to clients who buy detergents.

The organic waste is composted and any remaining package gets a makeover and a new usage.

Always creative and focused on finding different solutions, for Christmas they had a nice campaign collecting the usual single use gift bags in exchange for a discount in the shop. The bags were regifted to



the clients who shopped for presents.

During the lockdown*, they adjusted and started taking orders and delivering products at home using the electric car. They also partnered with some local farmers to offer the complete groceries basket including fresh seasonal vegetables and herbs.

They plan to increase the number of zero waste shops both locally and regionally and to expand the variety of products so the clients can find everything they need in a single place. Because they like to be a pioneer, Kinga and Gyozo are preparing to open a sustainable coffee shop soon.

*Due to the COVID-19 pandemic.





🇷🇴 Szimpla Bolt este unul dintre primele magazine zero-deșeuri din România și a fost înființat în Sfântul Gheorghe, județul Covasna, în 2019.

Kinga și Gyozo dețineau un ruin pub și, văzând că berea artizanală comercializată era cumpărată în cantități mari, pentru acasă, s-au gândit să le ofere clienților o alternativă mai accesibilă de a o cumpăra.

Pe lângă bere și selecția de vinuri au mai adăugat și o listă de produse alimentare comune în vrac (făină, leguminoase etc.) pentru a oferi o paletă mai largă de produse zero-deșeuri.

Magazinul zero-waste a fost un succes și curând au realizat că cererea depășea cu mult oferta ca varietate. Astfel au pornit în căutarea de producători care să respecte nevoia lor de circularitate. Deși nu a fost ușor, pas cu pas au început să schimbe mentalitatea producătorilor locali. După negocieri serioase au convins unii producători să facă linii de produse agroalimentare ambalate în recipiente reutilizabile doar pentru ei și, în anumite cazuri, producătorii și-au schimbat complet sistemul de ambalare, optând pentru variante sustenabile.

Magazinul și-a extins oferta și la produse de îngrijire personală și de curățenie. Cu furnizorul de detergent s-a agreat de asemenea să livreze produsele în aceleași containere mari reutilizabile. Mai departe,

detergentul este luat de clienți în sticlele folosite și curățate rămase la pub (cele care nu sunt recuperate de furnizori).

Deșeurile organice sunt compostate și orice formă de ambalaj rămasă este transformată creativ în altceva, primind o nouă întrebuintare.

Mereu orientați spre rezolvarea problemelor în mod creativ, fondatorii au organizat o campanie de Crăciun prin care strângeau de la clienți toate pungile de cadouri nefolosite și uitate într-un sertar. Acestea au fost apoi utilizate mai departe la cumpărăturile de sărbători.

În timpul perioadei de carantină** s-au readaptat și au început să ia comenzi și să le livreze produsele la domiciliu cu o mașină electrică. Pe lângă produsele din magazin, au colaborat cu fermieri locali pentru a extinde gama cu legume și verdețuri proaspete.

În viitor, își doresc să crească rețeaua de magazine zero-deșeuri atât la nivel local, cât și la nivel regional, dar scopul principal este să crească varietatea de produse durabile, astfel încât clienții să găsească tot ce au nevoie într-un singur loc. Și, pentru că le place să fie pionieri, Kinga și Gyozo se pregătesc să deschidă și un Coffee shop sustenabil.

**Din cauza pandemiei COVID-19.



www.facebook.com/szimplabolt

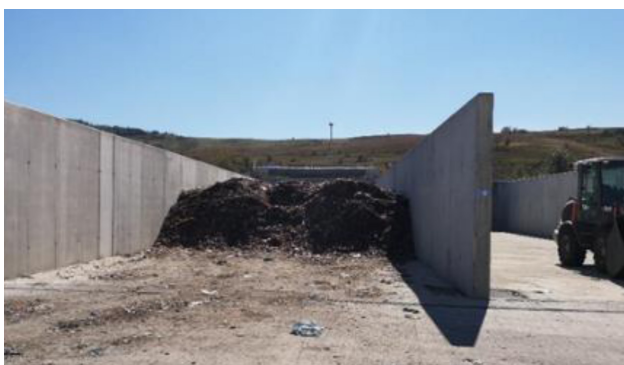
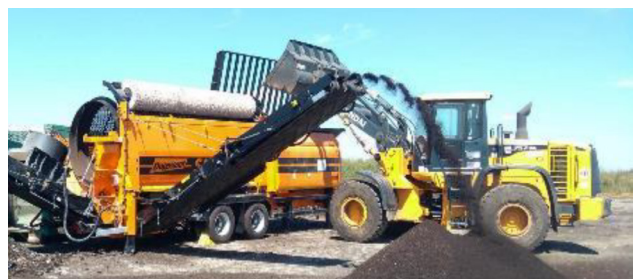
Treatment of Biodegradable Waste in Mehedinți County

“Integrated Solid Waste Management System in Mehedinți County” is a project implemented by the Mehedinți County Council with the aim of resolving significant environmental and operational problems related to waste generation and management. The project is cofinanced by the European Union through the Operational Programme “Environment” – Priority Axis 2: “Development of integrated waste management systems” and continued via the Large Infrastructure Operational Programme 2014-2020 – Priority Axis 3: “Developing the environmental infrastructure under efficient resource management conditions”.

As it closes the loop from waste to resource, one of the most important activities of the project is that of biodegradable waste treatment, which allows for storage in the landfill to be less and less. Consequently, the project contributes to the development of an integrated waste management system in Mehedinți County. The mechanical biological treatment was developed for the biodegradable fraction of waste including market and garden waste near Drobeta Turnu Severin with a capacity of 54.843 tn/y. The treatment includes mechanical pre-treatment, biostabilization of the humid fraction, refining and maturation. After a mechanical pre-treatment and biostabilization the humid fraction lost $\approx 25\%$ of the incoming mass resulting a low quality compost called CLO (Compost Like Output).

Using the CLO to cover the slag and ash waste produced by the thermo power plant reduces, on the one hand, the quantity of waste deposited on the landfill, and, on the other hand, it eliminates the pollution with slag and ash in Mehedinți main city and adjacent communes and villages. Thus, about 100.000 inhabitants benefit of better air quality and moreover, bio-friendly products: vegetables and fruits produced in the nearby vegetable gardens and orchards, available on the local markets.

Paying special attention to agriculture, the implementation of environmental protection measures was done in the spirit of empowering the principles of circular economy.





„Sistemul integrat de gestionare a deșeurilor solide în județul Mehedinți” este un proiect implementat de Consiliul Județean Mehedinți cu scopul de a rezolva problemele de mediu legate de generarea și gestionarea deșeurilor. Proiectul este cofinanțat de Uniunea Europeană prin Programul Operațional Sectorial „Mediu” – Axa Prioritară 2, Domeniul Major de Intervenție 1 „Dezvoltarea Sistemelor Integrate de Management al Deșeurilor și Extinderea Infrastructurii de Management al Deșeurilor” și continuat prin Programul Operațional Infrastructură Mare 2014-2020, Axa Prioritară 3 „Dezvoltarea Infrastructurii Integrate de Management al Deșeurilor”.

Închizând bucla de la deșeuri la resurse, una dintre cele mai importante activități întreprinse în cadrul proiectului este aceea de tratare și management eficient al deșeurilor biodegradabile. Așadar, proiectul contribuie la dezvoltarea unui sistem integrat de gestionare a deșeurilor în județul Mehedinți. Un sistem de tratament biologic mecanic

a fost dezvoltat pentru fracțiunea biodegradabilă de deșeuri, inclusiv pentru acele deșeuri provenite din circuitul economic și din gospodăriile membrilor comunității din Drobeta-Turnu Severin. Capacitatea este de 54.843 tone/an. Tratamentul include pretratarea mecanică, biostabilizarea fracției umede, rafinare și maturare. După un pre-tratament mecanic și biostabilizare, fracția umedă pierde ≈25% din masa de intrare, rezultând un compost de calitate scăzută numit CLO (Compost-Like Output).

Folosirea CLO pentru acoperirea deșeurilor de zgură și cenușă produse de termocentrală reduce, pe de o parte, cantitatea de deșeuri depozitate, și, pe de altă parte, elimină poluarea cu zgură și cenușă din orașele principale, comunele și satele adiacente. Astfel, aproximativ 100.000 de locuitori beneficiază de o calitate mai bună a aerului și, în plus, de produse prietenoase cu mediul: legumele și fructele produse în grădinile de legume și livezile din apropiere, disponibile pe piețele locale.



www.cjmehedinti.ro/web/guest/home/

Manure Research Project

🇬🇧 Dennis Oonincx is a researcher for the Animal Nutrition Group at the Department of Animal Sciences of Wageningen University. Driven by curiosity towards the nutrition of reptiles, he studied animal sciences and specialized in animal nutrition. With a Ph.D. at the Laboratory of Entomology of Wageningen University on insects as food and feed, his areas of focus are environmental sustainability and nutrient composition of insects.

His latest project is promoting circular values in an innovative manner, focusing on resolving a significant environmental problem: waste streams such as manure can leach nitrogen and phosphorus into the soil, and contribute to greenhouse gas emissions. As such, valuable components are lost from the production cycle and contribute to environmental impact.

The project has a circular approach, treating manure as a resource and using it as a feed for insect larvae. This could be integrated later in the agricultural sector circle, as a valuable protein source for chickens.

This research project connects with other departments of Wageningen University & Research. The starting point is Animal Nutrition Group which initiated the project through Dennis Oonincx. In a second department, Animal Production Systems Group, they quantify the environmental impact of fly larvae production. In order to close the circle, the research project also connects to the Adaptation Physiology Group which works with larvae as feed for poultry. Their focus is on how to feed insect larvae in an attractive way to farm animals, but also as environmental enrichment that enables them to stimulate the natural behavior of chickens and thereby improve their welfare.

Even though this project does not have a direct commercial purpose, through all the efforts, the team of researchers promotes the transition towards a more sustainable food production system.

🇷🇺 Dennis Oonincx este cercetător în cadrul Grupului de Nutriție Animală al Departamentului de Științe Animale de la Universitatea Wageningen. La baza noului său proiect stau interesul față de durabilitatea mediului și compoziția nutrienților, cu o înclinare aparte față de nutriția animalelor. Domeniu în care s-a și specializat, urmând un program de doctorat în cadrul Laboratorului de Entomologie al Universității Wageningen.

Cel mai nou proiect al său proiect promovează valorile economiei circulare într-o manieră inovatoare, concentrându-se pe rezolvarea unei probleme semnificative de mediu: fluxurile de deșeuri animale, în mod deosebit gunoiul de grajd. Acesta poate să degaje în sol cantități excesive de azot și fosfor și emisii semnificative de gaze cu efect de seră.

Proiectul are o abordare circulară, tratând gunoiul de grajd ca resursă, folosindu-l ca mediu de reproducere pentru larve. Ele sunt integrate în cercul sectorului agricol ca sursă de proteine valoroasă pentru găini.

Acest proiect de cercetare reunește trei departamente ale Universității Wageningen. Punctul de plecare este Grupul de Nutriție Animală, la inițiativa lui Dennis Oonincx. Urmând a se implica Grupul Sistemelor de Producție Animală, unde explorează impactul asupra mediului al larvelor devenite muște. Pentru a închide cercul, proiectul de cercetare implică Grupul de Fiziologie și Adaptare, unde larvele sunt tratate ca sursă de proteine și se studiază modul în care pot fi hrănite animalele din fermă, într-un mod atractiv, cu insecte.

Această nouă abordare le permite cercetătorilor să stimuleze comportamentul natural al găinilor și astfel să îmbunătățească bunăstarea acestora. Deși acest proiect nu are un scop comercial, prin toate eforturile sale, echipa de cercetători promovează tranziția către un sistem agroalimentar de producție sustenabil.



www.wur.nl/en.htm

www.wur.nl/en/Persons/Dennis-dr.ir.ing.-DGAB-Dennis-Oonincx.htm

www.twitter.com/WUR

www.youtube.com/watch?v=3J7MUTxyYkE&feature=youtu.be&ab_channel=WageningenUniversity%26Research

A.C.U.M. Project

RO: Agricultură Circulară în Universitatea Mea
EN: Circular Agriculture in my University

🇬🇧 A.C.U.M. Team proposes the implementation of a circular agricultural system in urban area, within the Bucharest University of Economic Studies campus. The project responds to challenges such as: limited resources (water, soil, labor force), unfavorable environmental conditions (specific to urbanization), as well as responding to the campus community's needs who will benefit of fresh agricultural products at the university canteen. The project involves the free supply of the student canteen with fresh vegetables and fruits, obtained in an urban garden which the authors intend to build on the rooftop of the student canteen.

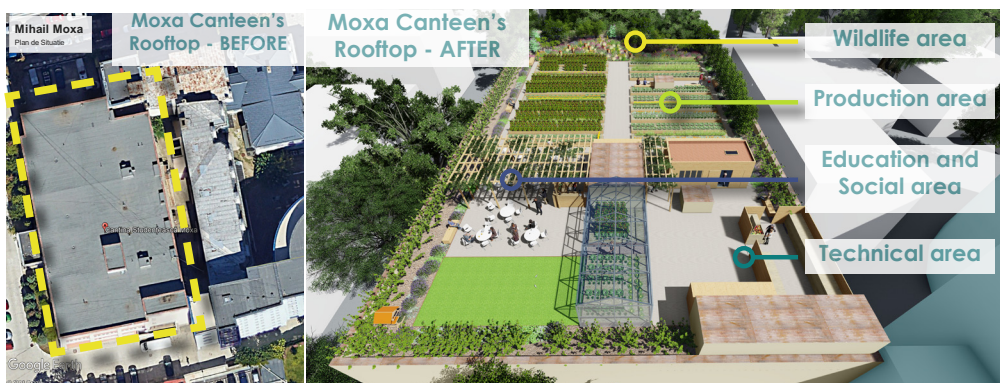
In the urban garden, the organic waste from the canteen will be composted and used as input, as a culture substrate. The carbon footprint is decreased, through local production of agricultural products, as well as food miles and the amount of packaging materials. A.C.U.M. project also involves the efficient collection, storage and management of rainwater in specially arranged places on the rooftops of the canteen for the use of this resource in the agricultural production system of the urban garden. Through the implementation of this project, the authors aim to ensure the practice base on campus by reorienting the students towards the activities undertaken in the urban garden, hoping to increase the attractiveness of circular agriculture among the youth.

A.C.U.M.* aims for promoting international partnerships between universities and the business environment, raising the interest towards collaboration opportunities and prospects with potential actors interested in circular agriculture. This project supports the European Green Deal, ensures the transition towards circular agriculture and direct social impact on the community of the Bucharest University of Economic Studies (~27,000 people).

🇷🇴 Echipa A.C.U.M. propune pentru implementare un sistem agricol circular în cadrul unui campus universitar al Academiei de Studii Economice din București, în mediul urban. Acest proiect răspunde provocărilor determinate de caracterul limitat al resurselor (apă, sol, forță de muncă), de condițiile de mediu nefavorabile (specifice urbanizării) și de nevoile comunității campusului universitar de a beneficia de produse agricole proaspete la cantina universității. Proiectul presupune aprovizionarea parțială a cantinei studențești cu legume și fructe proaspete, obținute în cadrul unei grădini urbane.

În cadrul grădinii urbane, deșeurilor organice de la cantina studențească vor fi compostate și vor fi folosite ca input, substrat de cultură. Proiectul implică reducerea amprente de carbon prin producție *in situ* și reducerea distanței de transport a alimentelor, precum și cea a cantității de ambalaj utilizat. De asemenea, proiectul A.C.U.M. implică colectarea, stocarea și gestionarea eficientă a apei pluviale în locuri special amenajate de pe terasele cantinei, precum și utilizarea acestei resurse în sistemul de producție al grădinii urbane. Prin implementarea acestui proiect, autorii își doresc să asigure baza de practică în campus prin reorientarea studenților spre activitățile întreprinse în grădina urbană, sperând să crească atractivitatea agriculturii circulare în rândul tinerilor.

A.C.U.M.** își propune încurajarea colaborării internaționale dintre universități și mediul de afaceri. Proiectul vine în sprijinul Pactului Ecologic European, asigură trecerea către agricultura circulară, cu un impact social semnificativ la nivelul comunității Academiei de Studii Economice din București (~27.000 persoane).



*A.C.U.M. Project is the winner of the 1st edition of the Circular Agricultural Challenge, launched at the initiative of the Embassy of the Kingdom of the Netherlands.

**Proiectul A.C.U.M. este câștigătorul primei ediții a concursului Circular Agricultural Challenge, lansat la inițiativa Ambasadei Regatului Țărilor de Jos.

www.aeeclub.blogspot.com/2020/08



Sustainable Development Goals (SDGs)

🇬🇧 According to the 2030 Agenda for Sustainable Development Developed by the United Nations, there are 17 Sustainable Development Goals (SDGs) and 169 specific targets to which the Dutch and Romanian projects included in this book contribute to. This has been highlighted in order to emphasize the importance of each project towards the consolidation of a more sustainable future.

Additionally, since there is synergy between the Sustainable Development Goals and the transition from the linear economy to the circular economy, the Sustainable Development Goals (SDGs) logos have been inserted on the pages corresponding to the projects that respond, on one hand, to the targets of the SDGs, and, on the other hand, to the projects that significantly contribute to the transition to the circular economy.

🇷🇴 Conform Agendei 2030 pentru dezvoltare durabilă elaborată de Organizația Națiunilor Unite, există 17 obiectivele de dezvoltare durabilă (ODD) și 169 de ținte specifice la care proiectele din Regatul Țărilor de Jos și România incluse în această carte contribuie. Acest lucru a fost scos în evidență pentru a accentua importanța fiecărui proiect în vederea consolidării unui viitor durabil.

Deoarece există o sinergie între obiectivele de dezvoltare durabilă și tranziția de la economia liniară la economia circulară, logo-urile obiectivelor de dezvoltare durabilă (ODD) au fost inserate pe paginile corespunzătoare proiectelor care răspund, pe de o parte, la îndeplinirea obiectivelor, iar pe de altă parte, contribuie semnificativ la tranziția către economia circulară.



Eradicating poverty in all its forms in any context.

Eradicarea sărăciei în toate formele sale și în orice context.



End hunger, achieve food security and improved nutrition, and promote sustainable agriculture.

Eradicarea foametei, asigurarea securității alimentare, îmbunătățirea nutriției și promovarea unei agriculturi durabile.



Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages.

Asigurarea unei vieți sănătoase și promovarea bunăstării tuturor la orice vârstă.



Ensure inclusive and equitable quality education and promote lifelong learning opportunities for all.

Garantarea unei educații de calitate și promovarea oportunităților de învățare de-a lungul vieții pentru toți.



Achieve gender equality and empower all women and girls.

Realizarea egalității de gen și împuternicirea tuturor femeilor și a fetelor.



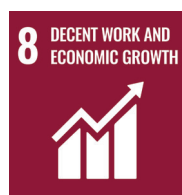
Ensure availability and sustainable management of water and sanitation for all.

Asigurarea disponibilității și managementului durabil al apei și sanitație pentru toți.



Ensure access to affordable, reliable, sustainable and modern energy for all.

Asigurarea accesului tuturor la energie la prețuri accesibile, într-un mod sigur, durabil și modern.



Promote sustained, inclusive and sustainable economic growth, full and productive employment and decent work for all.

Promovarea unei creșteri economice susținute, deschise tuturor și durabile, a ocupării depline și productive a forței de muncă și a unei munci decente pentru toți.

Obiective de Dezvoltare Durabilă (ODD)



Build resilient infrastructure, promote inclusive and sustainable industrialization, and foster innovation.

Industria, inovație și infrastructură – Construirea unor infrastructuri rezistente, promovarea industrializării durabile și încurajarea inovației.



Reduce income inequality within and among countries.

Reducerea inegalităților în interiorul țărilor și de la o țară la alta.



Make cities and human settlements inclusive, safe, resilient, and sustainable.

Dezvoltarea orașelor și a așezărilor umane pentru ca ele să fie deschise tuturor, sigure, reziliente și durabile.



Ensure sustainable consumption and production patterns.

Asigurarea unor tipare de consum și producție durabile.



Take urgent action to combat climate change and its impacts by regulating emissions and promoting developments in renewable energy.

Luarea unor măsuri urgente de combatere a schimbărilor climatice și a impactului lor prin reglementarea emisiilor și promovarea surselor de energie regenerabilă.



Conserve and sustainably use the oceans, seas and marine resources for sustainable development.

Conservarea și utilizarea durabilă a oceanelor, mărilor și a resurselor marine pentru o dezvoltare durabilă.



Protect, restore and promote sustainable use of terrestrial ecosystems, sustainably manage forests, combat desertification, and halt and reverse land degradation and halt biodiversity loss.

Protejarea, restaurarea și promovarea utilizării durabile a ecosistemelor terestre, gestionarea durabilă a pădurilor, combaterea deșertificării, stoparea și repararea degradării solului și stoparea pierderilor de biodiversitate.



Promote peaceful and inclusive societies for sustainable development, provide access to justice for all and build effective, accountable and inclusive institutions at all levels.

Promovarea unor societăți pașnice și incluzive pentru o dezvoltare durabilă, a accesului la justiție pentru toți și crearea unor instituții eficiente, responsabile și incluzive la toate nivelurile.



Strengthen the means of implementation and revitalize the global partnership for sustainable development.

Consolidarea mijloacelor de implementare și revitalizarea parteneriatului global pentru dezvoltare durabilă.

SDG Projects Matrix



Bio Futura

BoerInNatuur: farming with nature

Brasserie 2050

De Ceuvel and Café de Ceuvel

Fruitleather Rotterdam

Instock

Kromkommer

Kwatrijn: cowshed of the future

Meerlanden

Nutrient Platform

PieterPot

rotterzwam

Yespers

AgroBioHeat Romania

Bio&co

Biodeck

CUIB

Ferma de Păsări Pășunate

Genesis Biopartner

Magazin Zero Waste București

Mioveni Composting Project

ØNO - despachetărie

Pivnița Bunicii

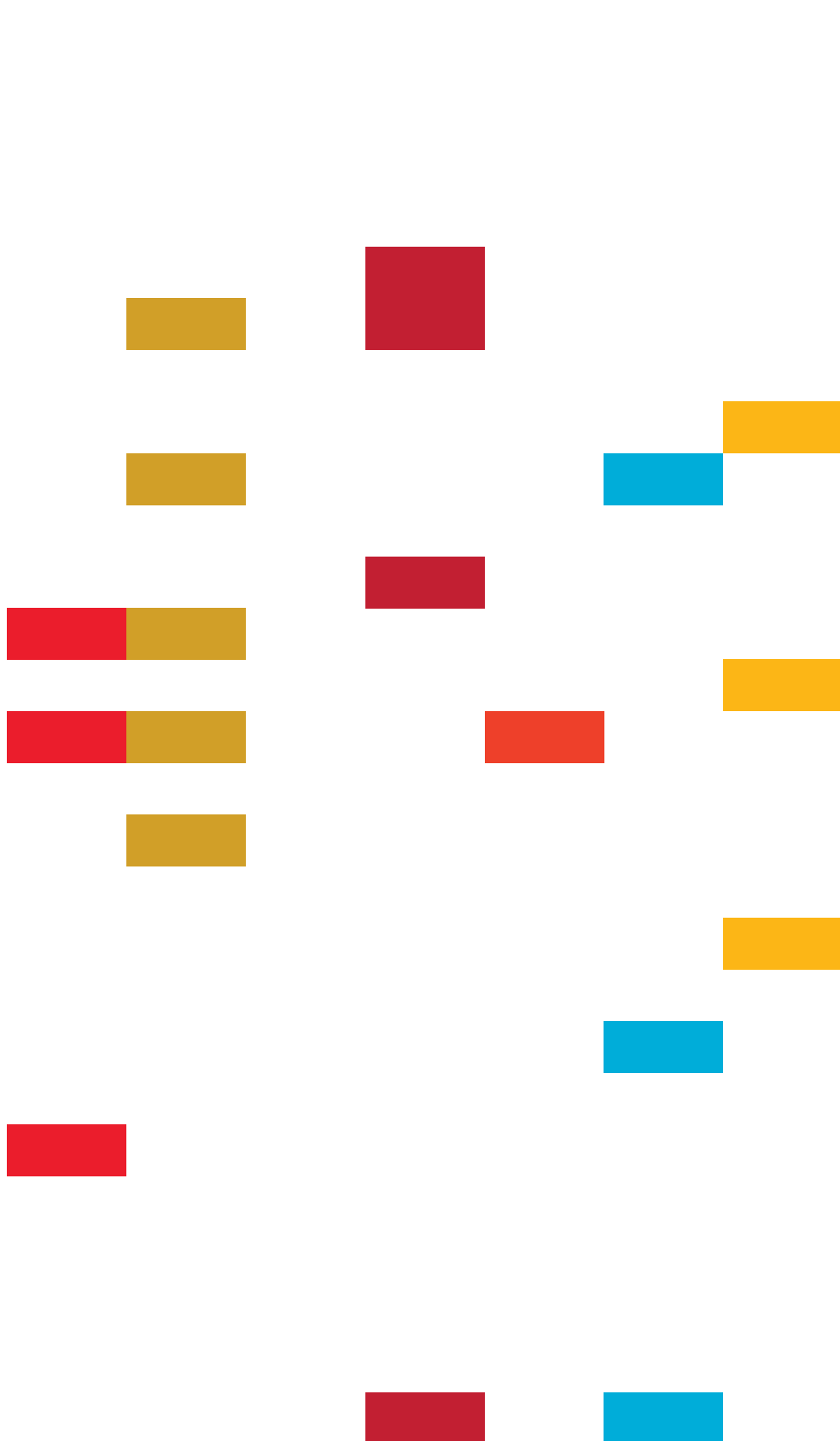
Szimpla

Szimpla Bolt

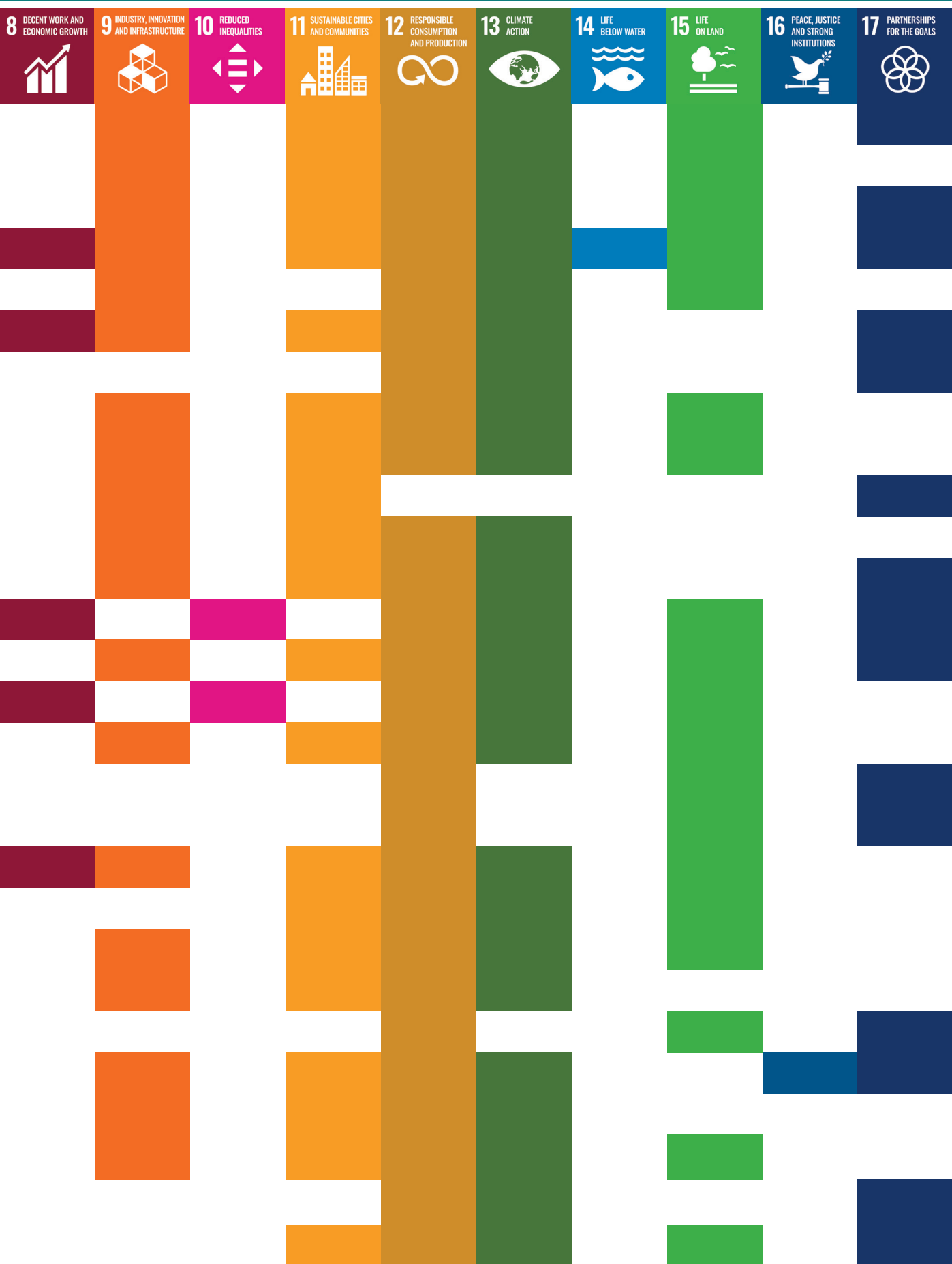
Treatment of Biodegradable Waste in Mehedinți County

Special Mention: Manure Research Project

Special Mention: A.C.U.M. Project



Matricea ODD-urilor per Proiect



References

Agriculture, nature and food: valuable and connected. The Netherlands as a leader in circular agriculture, Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality of the Netherlands (2018).

Romania's Sustainable Development Strategy 2030 (2018).

- A Critical Approach on Using Total Water Footprint of Agricultural Products as a Potential Sustainable Development Indicator (2020), published in *Tehnici Vjesnik-Technical Gazette* 27/2, 671-679; Authors: Jean Vasile Andrei, Rodica-Manuela Gogonea, Marian Zaharia, Aurelia Patrascu, Aniela Bălăcescu and Raluca Georgiana Lădaru. <https://doi.org/10.17559/TV-20180123175831>
- A.C.U.M. Project: Circular Agriculture in my University (2020); Authors: Marius Constantin, Georgiana Strat and Mădălina Elena Deaconu.
- About Fruit Leather Rotterdam. An Introduction (2021); Authors: Koen Meerkerk and Hugo de Boon.
- Accessing the European funds for agriculture and rural development in Romania for the 2014-2020 period (2020), published in *Proceedings of the International Conference on Business Excellence*, 14/1, 717-727; Authors: Mihai Dinu, Simona Roxana Pătărlăgeanu, Bogdan Chiripuci and Marius Constantin. <https://doi.org/10.2478/picbe-2020-0068>
- Agriculture and the Twofold relationship between food security and climate change. Evidence from Romania (2019), published in *Amfiteatru Economic* 21/51, 285-293; Authors: Nicolae Istudor, Raluca Andreea Ion, Irina Elena Petrescu and Andrei Hrebenciuc. <https://doi.org/10.24818/EA/2019/51/285>
- Agrobiomass fuels and utilization systems (2020); Authors: Ioanna-Panagiota Kanaveli and Manolis Karampinis.
- Ambasadoarea Franței în România, doamna Laurence Auer, a vizitat ferma agricolă socială bio&co (2020); Author: Ambasada Franței în România.
- Analysis on the impact of investments, energy use and domestic material consumption in changing the Romanian economic paradigm (2019), published in *Technological and Economic Development of Economy*, 25/1, 59-81; Authors: Gheorghe H. Popescu, Jean Vasile Andrei, Elvira Nica, Mihai Mielă and Mirela Panait. <https://doi.org/10.3846/te.de.2019.7454>
- Back to the bottom, closing the cycle (2019); Author: Siemen Cox.
- Behind the scenes at... Yespers (2019); Author: Social Enterprise NL.
- Bibliometric analysis of the field of green public procurement (2020), published in *Amfiteatru Economic* 22/53, 71-81; Authors: Simona Roxana Pătărlăgeanu, Mihai Dinu, and Marius Constantin. <https://doi.org/10.24818/EA/2019/53/71>
- Biobased Coffee Capsules Are the Answer to Nespresso's "What Else?" (2015); Author: Jan van der Kaaij.
- Biodeck și agricultura circulară, via e-mail (2020); Authors: Maria Desmerean and Diana Chițu.
- Brasserie 2050: zero-waste restaurant in the Netherlands (2019); Author: Michela Becchi.
- Circular Agricultural Challenge in Romania — Awarding Ceremony (2020); *Agroberichten Buitenland*; <https://www.agroberichtenbuitenland.nl/actueel/nieuws/2020/07/23/circular-agricultural-challenge-in-romania---awarding-ceremony>
- Circular Economy — Between Theory and Practice (2018), published in *Amfiteatru Economic* 20/48, 498-509; Authors: Costel Negrei and Nicolae Istudor. <https://doi.org/10.24818/EA/2018/48/498>
- Despre Centrul Urban de Inițiativă Bună — CUIB și sustenabilitate în HORECA, via e-mail (2021) Author: Anca Chirilă-Ghiorghică
- Developments of the Circular Economy in Romania under the New Sustainability Paradigm (2018), published in *Economic Computation & Economic Cybernetics Studies & Research*, 52/2; Authors: Mihaela Cristina Drăgoi, Maria-Floriana Popescu, Jean Vasile Andrei and Mihai Mielă. <https://doi.org/10.24818/18423264/52.2.18.08>
- Empowering Sustainable Consumer Behavior in the EU by Consolidating the Roles of Waste Recycling and Energy Productivity (2020), published in *Sustainability* 12, no. 23: 9794; Authors: Mihai Dinu; Simona Roxana Pătărlăgeanu; Radu Petrariu; Marius Constantin and Ana-Mădălina Potcovaru. <https://doi.org/10.3390/su12239794>
- Entrepreneurship in Renewable Energy and the Power of Innovation (2020), published in *Economic and Social Development: Book of Proceedings*; Author: Maria-Floriana Popescu.
- Fabrica Cris-Tim din Filipeștii de Pădure, încălzită cu biogaz (2013); articol publicat în *Ziarul Financiar* / article published in *Ziarul Financiar*; Author: Radu Bostan.
- Ferma de Păsări Pășunate și provocările anului 2020 (2021); Author: Cosmina Dinu.
- Fostering Sustainable Development through Shifting Toward Rural Areas and Digitalization—The Case of Romanian Universities (2020), published in *Sustainability* 12, no. 10: 4020; Authors: Maria-Floriana Popescu; Bogdan-Cristian Chiripuci; Andreea Orindaru; Marius Constantin; Albert Scriciu. <https://doi.org/10.3390/su12104020>

Referințe bibliografice

- Good Practices of Efficient Packaging Waste Management (2020), published in *Amfiteatru Economic* 22/55, 937-953; Authors: Cristian Teodor, Carmen Lenuța Trică, Raluca Ignat and Raluca-Mihaela Drăcea. <https://doi.org/10.24818/EA/2020/55/937>
- Instock — Zet voedselverspilling op de kaart (2016); Author: Yorian Bordes.
- Instock Restaurant in Amsterdam: The Zero Waste Dinner (2017); Author: Silvia Demick.
- Is Circular Economy Going to Reduce Waste and Create Jobs in the European Union? (2019), published in *Economic and Social Development: Book of Proceedings*; Author: Maria-Floriana Popescu.
- It's Time for A New Definition of Quality (2019); Author: Kromkommer.
- Koffiebranderij Peeze – Biobased koffiecapsules (2016); Author: Yorian Bordes.
- Lokale zwammen smaken beter (2016); Author: Yorian Bordes.
- Magazin fără rest: În Oradea se va deschide primul magazin "zero waste", cu mâncare exclusiv sănătoasă (2019); articol publicat în ziarul "Bihoreanul"; Author: Adriana Totorean.
- Meerlanden shelves biomass district heat plans (2020); Author: Alan Sherrard.
- Modele regionale de economie circulară și cele mai bune tehnologii disponibile pentru fluxuri organice. Powerpoint Presentation at Aqua Circular Conference, 8 Oct. 2020 (2020). Author: Mihaela Frîncu.
- O ferma bio de lângă București produce și livrează 80 de tipuri de legume direct către abonați (2017); Articol publicat în *Green-Report / Article published in Green-report*; Author: Irina Breniuc.
- Organic waste: the start of something beautiful (2018); Author: Claire Teurlings.
- Providing Europe with a strategy and regulations for agrobiomass heat. National and European framework conditions. Part 7: National Framework – Romania (2020); Author: Boglarka Vajda and Tihamer Sebestyen.
- Rabo concept Brasserie 2050 wins international prize (2019); Author: Jeroen Mirck.
- Reducing the Carbon Footprint of the Bucharest University of Economic Studies through Green Facades in an Economically Efficient Manner (2020), published in *Sustainability* 12, no. 9: 3779; Authors: Simona Roxana Pătărlăgeanu, Costel Negrei, Mihai Dinu, and Roxana Chiocar. <https://doi.org/10.3390/su12093779>
- Short description of BoerInNatuur: farming with nature, via e-mail (2020); Author: Pieter Veen.
- Short description Kwatrijn: cowshed of the future via e-mail (2020); Author: Pieter Veen.
- Short-Term Effects of COVID-19 Pandemic on Agri-Food Value Chains in Romania (2020), published in *Innovative Models to Revive the Global Economy*; Authors: Raluca Ignat and Marius Constantin. <https://doi.org/10.2478/9788395815072-058>
- Stora Enso and Sulapac bring the sustainable straw to the market, with several customers signed up (2019); Author: Suvi Haimi.
- Sustainable Business Opportunities in Rural Areas (2016), published in *Quality-Access to Success* no. 17, 14-19; Authors: Nicolae Istudor and Irina Elena Petrescu.
- The challenges of sustainable packaging (2020); Author: Rik van Paassen.
- The emergence of the effects and determinants of the energy paradigm changes on European Union economy (2018), published in *Renewable and Sustainable Energy Reviews* no. 81, 768-774; Authors: Gheorghe H. Popescu, Mihai Mieila, Elvira Nica, Jean Vasile Andrei. <https://doi.org/10.1016/j.rser.2017.08.055>
- The Impact and Determinants of Environmental Taxation on Economic Growth Communities in Romania (2016), published in *Energies* 9, no. 11: 902.; Authors: Jean Andrei, Mihai Mieilă, Gheorghe H. Popescu, Elvira Nica, Manole Cristina. <https://doi.org/10.3390/en9110902>
- The Instock Restaurant in Amsterdam Rethinks Zero Waste (2020); Author: Marcus Werner.
- Tom van Kuyk (Rabobank) about the risks of SponsorRing winner Brasserie 2050 (2019); Author: Jeroen Mirck.
- Treatment of biodegradable waste in Mehedinti County. Powerpoint Presentation at the Thematic Seminar "Innovative Models for Waste Collection, Prevention and Recycling", 19 Nov. 2020 (2020); Author: Silviu Tămîș.
- Using Total Water Footprint of National Consumption as Sustainable Development Indicator – A Critical Review (2018), published in *Економика пољопривреде*; Authors: Jean Vasile Andrei, Aurelia Patrascu, Mihaela Cristina Drăgoi, Rodica-Manuela Gogonea and Radu Serban Zaharia. <https://doi.org/10.5937/ekoPolj1804427A>
- Waste management firm Meerlanden and biomethane. This firm's garbage trucks drive on biomethane made from the organic waste it collects. (2021); Author: Pitpoint Clean Fuels.

Authors // Autori

Simona Roxana PĂTĂRLĂGEANU

Associate Professor Ph.D. at the Bucharest University of Economic Studies. Her major areas of interest are: sustainability; economic modelling and econometrics in fields of agriculture and environment.

Conferențiar universitar doctor la Academia de Studii Economice din București. Domeniile principale de interes sunt: sustenabilitate, modelare economică și econometrie în domeniile agroalimentară și mediu.

e-mail: rpatarlageanu@eam.ase.ro



Georgiana STRAT

Landscape Arch. and Founder of APPA ATELIER DE PEISAJ. The studio aims to design sustainable spaces for both private and public sectors. Interests: edible landscapes, community gardens and circularity.

Peisagist și fondator al APPA Atelier de Peisaj. Atelierul este orientat pe designul sustenabil al spațiilor atât private cât și publice. Interese: peisaje comestibile, grădini comunitare și circularitate.

e-mail: georgianav@live.com



Marius CONSTANTIN

Ph.D. Student at the Bucharest University of Economic Studies. His major areas of interest are: agricultural economics, management and operational research, sustainable development.

Student doctorand în cadrul Academiei de Studii Economice din București. Domeniile lui principale de interes sunt: economie agroalimentară, management și cercetări operaționale, dezvoltare durabilă.

e-mail: marius.constantin@eam.ase.ro



Mădălina Elena DEACONU

Master's student at Bucharest University of Economic Studies, program: Management of Rural and Regional Development Projects. Interests: low-carbon economy, environmental policies and social entrepreneurship.

Student masterand în cadrul programului Managementul Proiectelor de Dezvoltare Rurală și Regională al ASE București. Interese: decarbonizarea economiei, politicile de mediu și antreprenoriatul social.

e-mail: elenadeaconu17@stud.ase.ro



The authors of this book are alumni of the Faculty of Agrifood and Environmental Economics, Bucharest University of Economic Studies.
Autorii cărții sunt absolvenți ai Facultății de Economie Agroalimentară și a Mediului din cadrul Academiei de Studii Economice din București.

Citation:

Pătărlăgeanu, S.R.; Constantin, M.; Strat, G.; Deaconu, M.E. 2021. Best Practices of Circular Activities in the Agri-food Sector from the Netherlands and Romania. ASE Publishing House, Bucharest, Romania.

ISBN: 978-606-34-0375-0



Embassy of the Kingdom of the Netherlands

Hermes Business Campus - B

Bd. Dimitrie Pompeiu, no. 5-7, 8th floor

Bucharest 020335, Romania

BKR-LNV@minbuza.nl