

Analisi di aziende che utilizzano scarti alimentari (Upcycled Food)

Il presente elaborato analizza due aziende operanti nel settore dell'upcycled food, ovvero realtà che trasformano scarti alimentari in nuovi prodotti destinati al consumo umano. Le aziende selezionate sono ReGrained e Rubies in the Rubble.

ReGrained [Sito ufficiale-> https://upcycledfoods.com/](https://upcycledfoods.com/)

è un'azienda leader nel settore del **food upcycling** (o recupero alimentare creativo), che trasforma i sottoprodotti agricoli e industriali, in particolare le trebbie di malto d'orzo derivanti dalla produzione della birra, in ingredienti nutrizionali di alta qualità.

Certificazioni: ReGrained è stata una delle prime aziende a ricevere la certificazione ufficiale "Upcycled Food". —> **Upcycling dei cereali:** L'azienda prende il malto d'orzo "speso" (scarto dei birrifici) e lo converte in una farina funzionale chiamata **SuperGrain+**.

Punti di forza

- Elevata sostenibilità ambientale grazie al riutilizzo delle trebbie di birra
- Prodotti innovativi ricchi di fibre e proteine
- Branding efficace e forte identità green
- Recensioni positive per gusto e impatto ambientale

Punti di debolezza

- Prezzo elevato rispetto ai prodotti tradizionali
- Target di mercato limitato a consumatori attenti alla sostenibilità
- Gusto non sempre apprezzato da tutti

Opportunità

- Crescita del mercato dei prodotti sostenibili
- Aumento della domanda di snack salutari
- Possibili collaborazioni con grandi aziende alimentari

Minacce

- Diffidenza dei consumatori verso prodotti derivati da scarti
- Aumento della concorrenza nel settore
- Normative alimentari non sempre chiare

Fonti recensioni e opinioni:

- Blog e articoli sul food upcycling
- Reddit: discussioni su barrette proteiche e farine da scarto
- Amazon / Whole Foods (recensioni snack ReGrained)

Rubies in the Rubble Sito ufficiale-> <https://rubiesintherubble.com/>

è un'azienda britannica sostenibile nota per la produzione di condimenti (chutney, salse, maionese) realizzati utilizzando frutta e verdura di scarto, altrimenti destinata al macero perché considerata esteticamente imperfetta o in eccedenza.

Origine: Fondata da Jenny Dawson, l'azienda si concentra sulla sostenibilità ambientale, recuperando tonnellate di cibo che non rispetta gli standard estetici dei supermercati.

Punti di forza

- Riduzione dello spreco alimentare tramite uso di frutta e verdura invenduta
- Prodotti familiari e facilmente accettati (salse, ketchup)
- Ampia distribuzione e numerose recensioni
- Buona qualità percepita dai consumatori

Punti di debolezza

- Dipendenza da materie prime non standardizzate
- Margini di profitto ridotti
- Qualità non sempre costante

Opportunità

- Crescita del trend zero waste
- Espansione internazionale
- Collaborazioni con supermercati per recupero invenduto

Minacce

- Ingresso di grandi aziende nel mercato anti-spreco
- Problemi logistici nella raccolta degli scarti
- Instabilità nella supply chain

Fonti recensioni e opinioni:

- Trustpilot: [Rubies in the Rubble recensioni](#)
- Blog di sostenibilità alimentare
- Reddit: discussioni su condimenti upcycled

Conclusione

Le aziende analizzate dimostrano come il modello dell'economia circolare possa essere applicato con successo nel settore alimentare. Nonostante le criticità legate ai costi, alla logistica e alla percezione dei consumatori, il mercato dell'upcycled food è in forte crescita e rappresenta una importante opportunità per il futuro del sistema agroalimentare.