

DALLE BRICIOLE NASCE LA RIVOLUZIONE

FOOD INNOVATION AGAINST WASTE

CONTATTI:

FRANCO DIPIETRO, FOUNDER & CEO - franco@biovaprotect.com

EMANUELA BARBANO, FOUNDER & PRESIDENT - emanuela@biovaprotect.com



BIOVA PROJECT

BIOVA^{PROJECT}

FOOD INNOVATION AGAINST WASTE

START UP INNOVATIVA FONDATA A
NOVEMBRE 2019 CON LA MISSIONE
DI RIDURRE SPRECHI ALIMENTARI

LAVORA IN AMBITO FOOD INNOVATION
CON FILOSOFIA UPCYCLING ED
ECONOMIA CIRCOLARE

PERSEGUIAMO GLI OBIETTIVI SDG E
IN PARTICOLARE:





PERCHÉ SPRECARÉ
150KG
DI PANE,
SE PUOI FARCI
2500 LITRI
DI BIRRA?

BIOVA
BEER AGAINST WASTE

**OGNI GIORNO, SOLO IN ITALIA, VENGONO
BUTTATE 1300 TONNELLATE DI PANE.**

**L'80% NON VIENE NEMMENO VENDUTO.
RIMANE SUGLI SCAFFALI.**

**TRASFORMARE IN NUOVO VALORE QUESTO
SCARTO È L'OBIETTIVO DI BIRRA BIOVA.**

SOURCE: ASSIPAN 2019 "PANE IN ITALIA"

DA 2021 SIAMO SOCIETÀ BENEFIT

ABBIAMO VINTO PREMIO
NATIVA PER L'ASSESSMENT E
LA CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI

DI CIRCOLARITÀ
RAGGIUNTI IN
UN ANNO DI
UTILIZZO

#beeragainstwaste

4500 KG

DI CO2
RISPARMIATA
DALLA
GESTIONE
DELL'INVENDUTO

#beeragainstwaste

5000 KG

DI CO2
RISPARMIATA
DALLA RIDUZIONE
DEL MALTO
D'ORZO

#beeragainstwaste

3000 KG

DI PANE
INVENDUTO
RECUPERATO

#beeragainstwaste

3000 €

DONATI A
ORGANIZZAZIONI
NO PROFIT

#beeragainstwaste

1076 €

DI SPESA
PUBBLICA
RISPARMIATI

#beeragainstwaste

54,20

TONNELLATE DI
BOTTIGLIE E
LATTINE
RICICLATE

#beeragainstwaste

SOCIAL IMPACT

DA GENNAIO 2020

LA BIRRA NON AVANZA MAI, IL PANE PURTROPPO SÌ

150 KG DI PANE INVENDUTO DIVENTANO
2500 L DI BIRRA ARTIGIANALE PREMIUM

RISPARMIAMO IL 40% DI MATERIE PRIME
RISPETTO AL TRADIZIONALE

IL LIFE CYCLE GENERA UN NETTO DI CO2
MINORE DEL EQ, CERTIFICATO E
GARANTITO*

QUESTO FA DI BIOVA UNA BIRRA CHE
SEGUE I PRINCIPI DELL'ECONOMIA
CIRCOLARE



QUI TROVI BIRRA BIOVA



Le birre **BIOVA** sono fatte con surplus di **PANE** invenduto ritirato dai panettieri. Un modo dissetante e divertente di combattere lo spreco alimentare.

www.biovaproject.com

BIOVA
PROJECT

SONO RICETTE ARTIGIANALI CON UN FEEL “CRAFTY”, FATTE PER UN LARGO PUBBLICO

TOCCO DI SALE INASPETTATO, CHE “CHIAMA IL SECONDO SORSO”.

ALTISSIMA QUALITA’ ARTIGIANALE PERCEPITA E CONFERMATA DA COMMENTI E RECENSIONI

IN ARRIVO LA ZERO GRADI ANALCOLICA E LA BIBITA DAL PANE

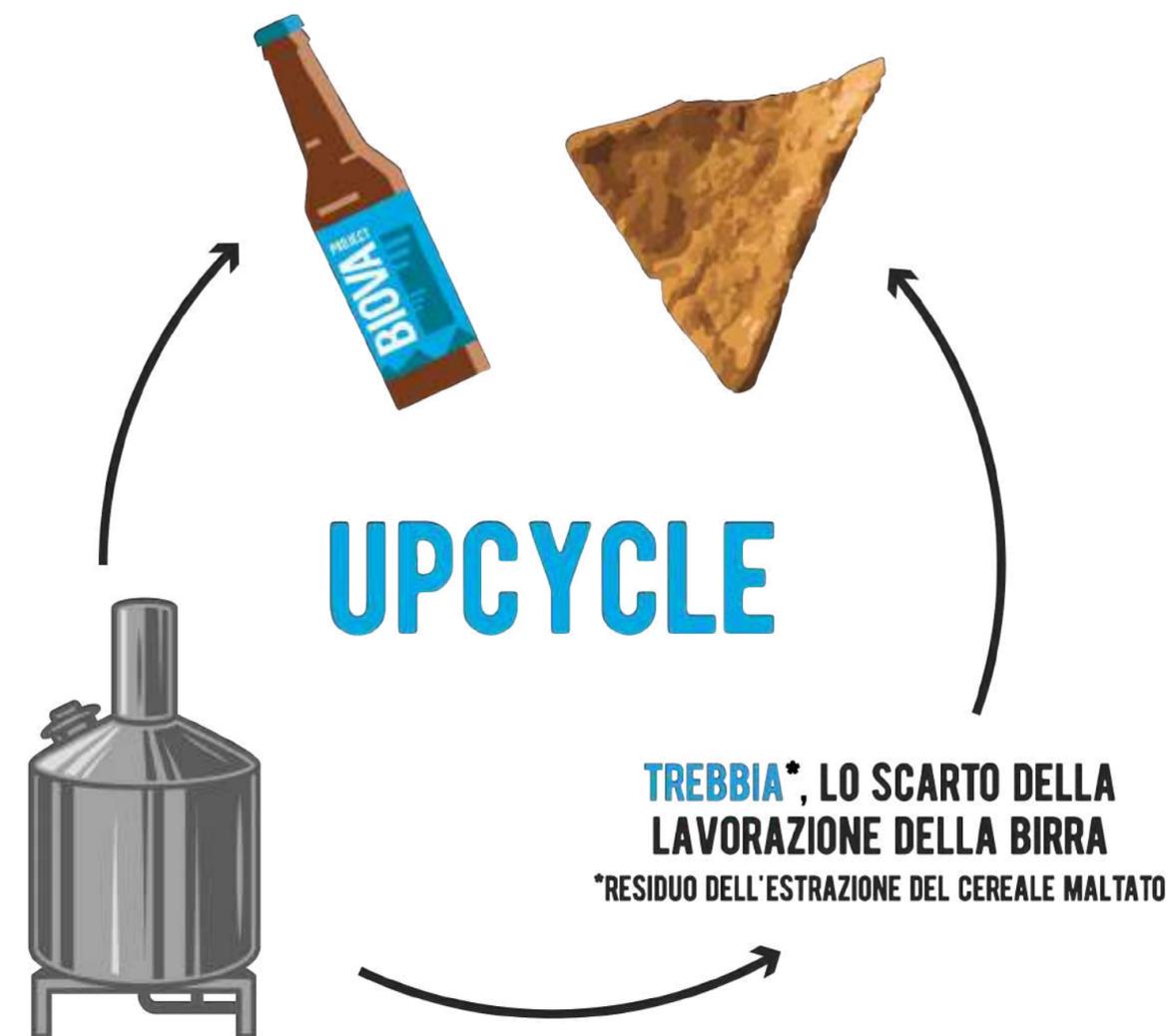
DECLINAZIONE PER GDO - ON TRADE E TERRITORIALI

BIOVA BEER RANGE

PRIMA LA BIRRA POI LO SNACK

RIDUCE L'UTILIZZO
DI MATERIE PRIME
DEL 40%

INSIEME ALLA BIRRA
CREA "L'APERITIVO
SOSTENIBILE"



II NOSTRO NUOVO PRODOTTO IN LANCIO

MARKETING STRATEGY: ECO-BRANDING LOGIC

RESTITUIAMO DATI DI
ABBATTIMENTO DELLO SPRECO

“FATTA CON IL PANE RECUPERATO
DI: IL TUO LOGO QUI”

ENTRA A FAR PARTE DEL BILANCIO
SOSTENIBILITA’

GENERA IL BISOGNO DI
COMUNICARE L’OPERAZIONE



ESEMPI DI CO-BRANDING IN GDO E HORECA: EATALY E COOP



COMINCIAMO DAI 3 PDV
DEL PIEMONTE

L'IDEA E' PORTARE IL
PROGETTO IN TUTTA ITALIA

PIAZZATI IN ISOLA PANE
CON ESPOSITORE



CASE - EATALY SUPERMARKETS

PROGETTI CON ENTI TERRITORIALI E TURISTICI



MARKETING: I PROGETTI TERRITORIALI

DOVE CI TROVI OGGI

OFF TRADE

250 PDV **ipercoop** & **coop** NW

200 PDV **unes** & **VG**
SUPERMERCATI Viaggiator Coloso

6 PDV **Carrefour**

3 PDV **EATALY**
alti cibi

ON TRADE

Comunian **TIMOSSI** **KARMA**
DAL 1962 BIRRA ARTIGIANALE
Assenza di Punt. addiz.

50 POS PIEMONTE E LOMBARDIA DIRETTI

5 PANETTERIE **panacea** **GLAXI PANE**

ONLINE

Winelivery

Cortilia
la campagna a casa tua

giusto

WIKONSUMER
L'evoluzione del consumatore

E-COMMERCE BIOVA

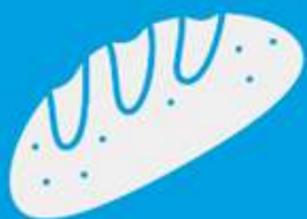
**STIAMO CREANDO IL MARCHIO ITALIANO
PER IL CIBO UPCYCLED,
INSIEME AL MANUALE DI QUALITÀ PER
IL RECUPERO ALIMENTARE**

**UNICO ESEMPIO ATTUALE:
NEGLI STATI UNITI**

UPCYCLED™
FOOD ASSOCIATION



UPCYCLING FOOD



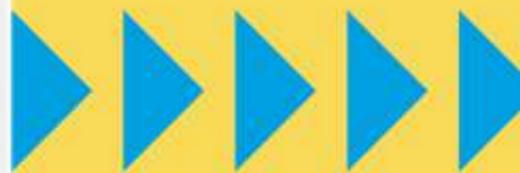
A MILANO
A MILANO
A MILANO



FACCIAMO GIRARE
L'ECONOMIA.

CIRCOLARE

BIOVA PROJECT
DRINK BEER, SAVE THE WORLD.



LO SPRECO È ARRIVATO AL CAPOLINEA

- SOSTENIBILITÀ:** Contribuire alla lotta allo spreco alimentare
- CONTEMPORANEITÀ:** Partecipare alla transizione ecologica alimentare
- PROFITABILITÀ:** Rispondere ad una forte esigenza del consumatore odierno
- COMPETITIVITÀ:** Valore aggiunto rendicontabile nei bilanci di sostenibilità delle aziende
- TERRITORIALITÀ:** Progetto diffuso in grado di sensibilizzare tutta la città

VISIBILITÀ CITTÀ MILANO

Ogni Una delle capitali mondiali dell'ON TRADE e del FMCG, dove la creatività è un business e la socialità dopo il lavoro è una forma d'arte.

BIOVA MILANO è fatta con il pane recuperato in città e rappresenta:

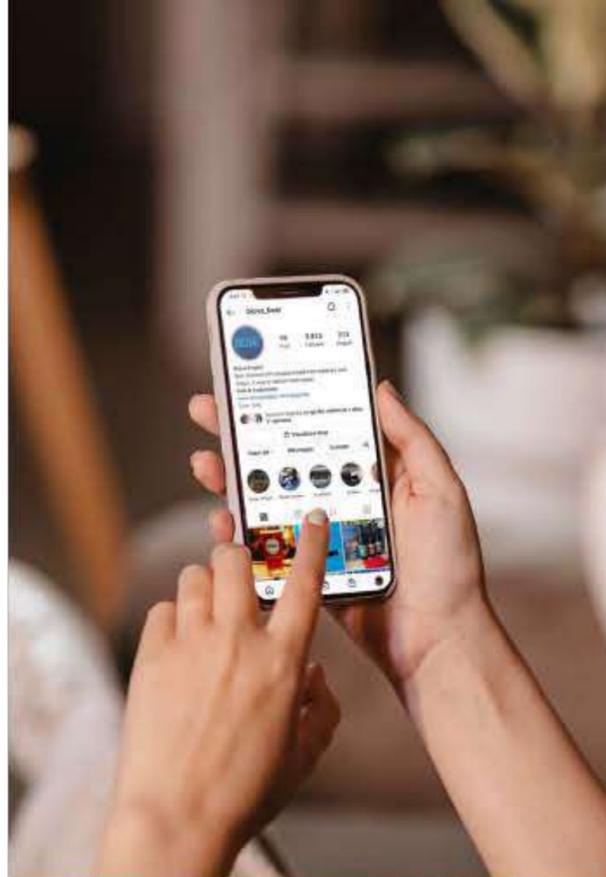
- Una azione concreta a favore della lotta allo spreco
- La voglia dei milanesi di celebrare la vita prestando attenzione alla sostenibilità
- La possibilità di **COBRANDING** con catene di panetterie ed Onlus

TERRITORIALITÀ

SOSTENIBILITÀ

QUALITÀ & PREMIUMIZZAZIONE

APERITIVO CON RI SNACK



**ANCHE A MILANO CI STIAMO MUOVENDO BENE,
CON LA VERDE, LA GIALLA E LA ROSSA**





MILANO È LA CITTÀ DELL'APERITIVO

Biova Milano si sposa alla perfezione con Ri-snack, croccantissimo spuntino da economia circolare fatto con lo stesso malto d'orzo di Biova Milano

...L'APERITIVO SOSTENIBILE

Parleremo ai Consumatori e Shopper dei canali **HORECA** e **GDO** attraverso digital campaign sulle piattaforme di delivery e attivazioni nei punti vendita della città comunicando che l'aperitivo perfetto è quello SOSTENIBILE.

CI HAI GIÀ VISTI SU:



CORRIERE DELLA SERA



Quotidiano Piemontese



ACCELERATI DA:



Heroes

UN FILM DI MATTIA COLOMBO



INTESA SNNIPOLO

sky

Heroes

DOCUMENTARIO SU SKY E SU YOUTUBE



FORTUNE

ITALIA

126 FORTUNE ITALIA NOVEMBRE 2020



PIEMONTE

La birra circolare

La mission della startup torinese Biova è ottenere un prodotto di qualità dal riutilizzo del pane **DI NICOLA SELLITI**

BIRRA ARTIGIANALE ricavata dal recupero del pane avanzato. Un esempio di economia circolare, una delle leggi non scritte che gli imprenditori - e anche i consumatori - italiani stanno mandando a memoria dopo la prima ondata del Covid-19. La mission della startup torinese Biova (che in dialetto rappresenta il comune pane piemontese) è proprio questa, ottenere un prodotto di alta qualità dal riutilizzo di un bene, il pane, spesso prodotto in quantità eccedenti e non utilizzato tra mense, banchetti e anche nell'attività quotidiana dei forni. Una bevanda di largo consumo, una lezione allo spreco alimentare. "L'idea è

arrivata tre anni fa grazie all'intuizione dei tre soci fondatori e all'esempio di altre realtà europee, il pane avanzato ogni giorno da ristoranti e locali vari diventa materia prima essenziale per la produzione di birra con metodo artigianale - spiega uno dei founder di Biova, Franco Di Pietro - si innesca così un circolo virtuoso che consente di contrastare lo spreco alimentare e, al contempo, di dare nuova vita e nuovo valore a un alimento basilare come il pane". Birra prodotta in tre versioni: la bionda classica, una IPA, una

Franco Di Pietro, fondatore della startup torinese Biova

Cream Ale. Profitti e impatto sociale, alti dividendi entro cinque anni secondo il business plan, nonostante l'incidenza del Covid-19 sulle attività imprenditoriali, e anche l'impegno contro lo spreco alimentare, la valorizzazione della materia prima. La revisione, se vogliamo, di un modo di vivere e produrre, influenzato dalla pandemia. "Ogni giorno vengono sprecate oltre 13mila tonnellate di pane in Italia - aggiunge il founder - quindi dopo aver analizzato come funzionava il business della distribuzione del pane abbiamo creato il nostro modello, pensando a partnership con i gruppi della Gdo, oltre che con marchi della ristorazione, hotel e altre realtà europee". Il processo produttivo per Biova prevede il recupero del pane dai forni, ristoranti, alberghi, poi portato nei centri di trasformazione, fermando così il deperimento e conservando il pane in sacchi di malto d'orzo. Poi, la lavorazione, il passaggio alla birra a chilometro zero, appoggiandosi alla rete di birrifici locali. "Con circa 150 chilogrammi di pane riusciamo a ottenere quasi 2500 litri di birra artigianale di ottima

CORRIERE DELLA SERA

L'IDEA DI BIOVA

San Salvario, la movida si fa solidale con la birra nata dalle briciole di pane

Il ricavato andrà a sostenere l'associazione Celo Celo Food che si occupa di ritirare l'inventario dai commercianti del quartiere e distribuirlo come pacco spesa ai bisognosi

di Christian Benna



Franco Biova



È SEMPRE MEZZOGIORNO
TG3 SORSI E MORSI
RADIO DEEJAY



CI HAI VISTI SU



STRISCIA la notizia

Servizio di Cristina Gabetti andato in onda su Striscia la notizia a maggio 2020



TEDx

Speech di Emanuela Barbano su Biova e la lotta allo spreco alimentare



CI HAI VISTI SU



FAME?

 Biova Project

 @biova_beer

 Biova Project

 biovaproject.com