

**Webinar “SSE VET2”
30 iunie 2020**



Anca Chirilă – Gheorghică,
co-fondator și co-manager
anca@maibine.eu





CUIB – un spațiu de consum sustenabil, care să permită sporirea impactului pozitiv în comunitate și diminuarea impactului negativ asupra mediului

SCURT ISTORIC

2009 – Fondarea Mai bine

2011 – Competiție NEsT

2013, dec. – Deschiderea CUIB

2015, apr. – Deschiderea REDU

2017 – Pragul de rentabilitate

2020 – CUIB 2.0, FOOD E

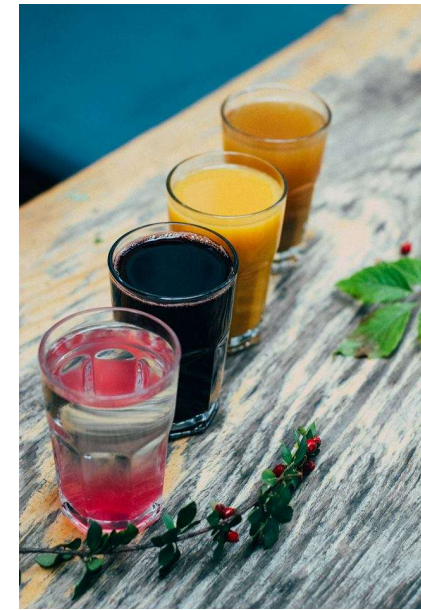


BISTRO

- ✓ Hrană vegetariană
- ✓ Ingrediente locale, naturale, de sezon
- ✓ Cafea, ceai și ciocolată certificate Fair Trade
- ✓ Apă gratuită
- ✓ Băuturi artisanale și/ sau ecologice
- ✓ Activități operaționale ghidate de cei 3R
- ✓ Mese calde gratuite pentru oamenii fără adăpost

ECOLOGIE MENTALĂ:

- ✓ Alternative cotidiene practice pentru promovarea consumului sustenabil
- ✓ Oportunități pentru schimbări comportamentale și mentale





Schimbări pozitive
generate de respectarea
unor principii pentru un
traie durabil

Criteria de consum –
consuma(c)tori = un vot
zilnic pentru lumea pe
care ne-o dorim

Potențial pentru Mai bine
– cele mai bune
alternative posibile pe
care le putem oferi, la un
moment dat

de 6 ani
#emaibine
ÎN CUIB



Grijă Pentru Natură



Micșorarea amprentei de carbon

- * emisii de CO₂ de cel puțin 10 ori mai mici *



Economia de resurse

- * cel puțin 20 milioane litri de apă și mii de litri de petrol economisiți *



Reducerea consumului

- * evitarea ca cel puțin 99 300 de ambalaje și alte obiecte de unică folosință să ajungă la groapa de gunoi *



Peste 1200 ființe vii salvate

- * carnea echivalentă a aproximativ 7 vite, 528 pui și 613 pești *

Prin alegerile pentru:

- * lanțuri de aprovizionare locale
- * ingrediente de sezon, proaspete
- * hrană vegetariană
- * apă de la robinet, filtrată
- * ambalaje reutilizabile

de 6 ani
#emaibine
în Cuib



Grijă Pentru Oameni

crearea de locuri de muncă

- * echivalentul a 10 locuri de muncă permanente cu oportunități de transformare personală pozitivă, în total peste 80 de persoane au obținut venituri salariale de la deschidere *



Alternative de consum sustenabil

- * cel puțin 25 000 de clienți unici au beneficiat de hrană, băuturi și produse sănătoase și prietenoase cu mediul *



Stimularea spiritului civic

- * cel puțin 50 de voluntari și susținători au fost implicați în dezvoltarea și implementarea de activități și proiecte cu impact pozitiv asupra comunității *



Educarea membrilor comunității

- * cel puțin 100 de evenimente solidare, de conștientizare și/ sau de coagulare a comunității cu peste 2500 de participanți beneficiari *

de 6 ani
#emaibine
în Cuib



Economie cu o față umană



Economie locală

- * infuzii, sucuri, vinuri și beri
- 100% produse în România cu capital românesc *
- * hrană gătită din 90% ingredientele locale *
- * produse sustenabile fabricate 100% în România *



Mici Producători

- * 15 mici producători și fermieri locali *



Economie solidară

- * găzduirea gratuită
- și sponsorizare a zeci de evenimente *
- * peste 2000 de litri de borș cald
- gătiți iarna pentru oamenii străzii *

Comerț echitabil

- + 25 785 de cafele
- + 5200 de ceaiuri certificate fair trade

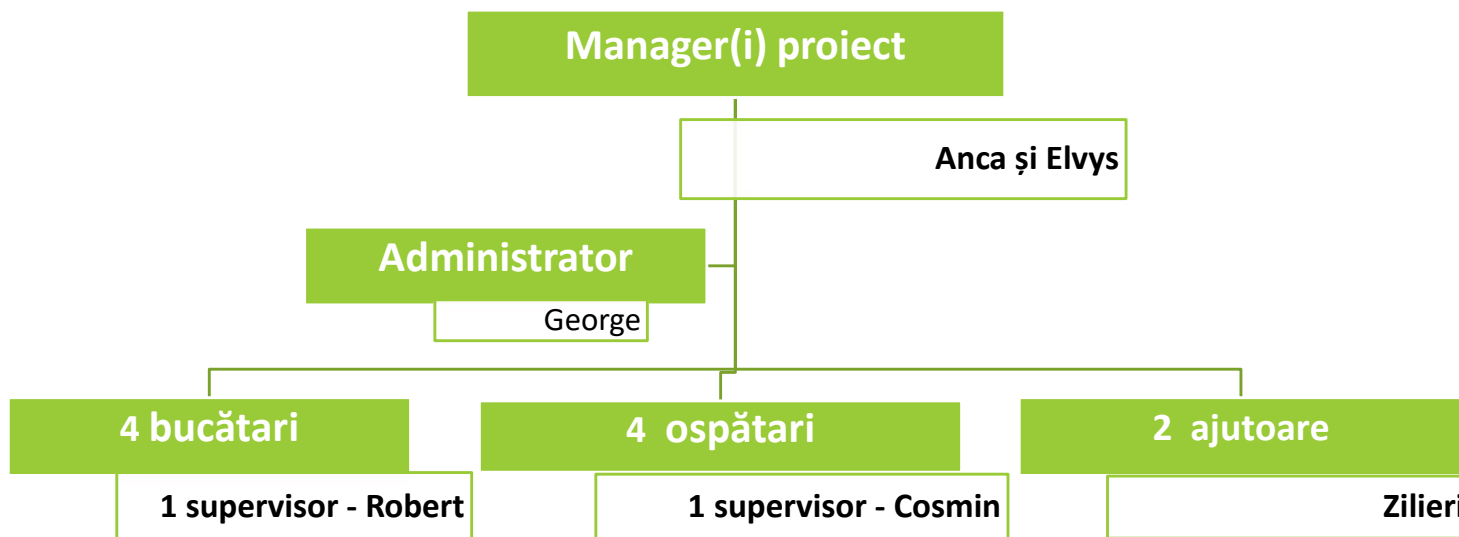


Clienți

- Iași, România – locuitori, turiști, vizitatori
- Media de vârstă 18 – 45 ani
- Iubitori de natură și biodiversitate
- Ecologiști
- Bicicliști, persoane active
- Persoane interesate de un stil de viață sănătos
- Persoanele sensibile la problemele sociale

Competiție

- zeci de cafenele și restaurante locale
- servicii de catering și livrar



Ședințe lunare, în prima zi de luni a fiecărei luni

Rezultate financiare

Între 2015 – 2016, aprox. 30% creștere a veniturilor (100,000 EUR în 2016);

Pragul de rentabilitate atins în 2016 cu un profit de 7,000 EUR;

Operarea la 80 – 90% din capacitate în orele de vârf;

2017 – an de cotitură, apoi implementarea unor schimbări destul de radicale

2020 – martie – returnarea tuturor datoriilor, începutul realizării unei rezerve

Proiecții/ Planuri de viitor



1. Reducerea/ Combaterea risipei alimentare

- Risipa externă:** integrarea de ingrediente recuperate în meniu
mai multe porții de hrană donate celor vulnerabili
- Risipa internă:** rețete din resturi
rețete "cu ce ai" – meniu versatil, ușor adaptabil
rețete pentru păstrarea alimentelor: uscare, dehidratare, fermentare etc.

2. Model de economie circulară pentru HORECA

closed loop production – fermă de pământ – creștere plante aromate

3. Bistro aproape zero deșuri

hrana la pachet
logistica pentru livrare și catering
logistica pentru servire

4. KM 0

cercetare cu privire la cei mai apropiați producători – ASAT?
closed loop production – ierburi
producție proprie
integrarea de ingredient sălbatice, spontane periurbane
dezvoltarea unei grădini urbane

1.

5. Food HUB + ASAT + bancă de alimente



Mulțumim!

www.incuib.ro
contact@incuib.ro