

## OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

### NOME E LOGO

Recuperiamo srl – (Brand **REGUSTO**)



### AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE  
Via Camillo Bozza 14 – 06073 – Corciano (PG)  
Corso Dante 118 - 10126 – Torino  
Via Saragozza 1 – 40123 - BOLOGNA (BO)
- PERSONA/E DI CONTATTO: Paolo Rellini
- INDIRIZZO: Via Donizetti 49 – 06132 - Perugia
- E-MAIL: [paolo@regusto.eu](mailto:paolo@regusto.eu)
- WEB: [www.regusto.eu](http://www.regusto.eu)
- TELEFONO: +39 3392137010

## PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:**

Grazie al team di Regusto e all'ecosistema ad esso connesso che unisce competenze ed esperienze complementari e trasversali, vengono rese disponibili competenze in ambito:

- Agroalimentare, igiene degli alimenti (HACCP), tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti.
- Marketing, comunicazione e internazionalizzazione.
- Innovazione tecnologica e di processo.

- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:**

Software proprietari:

- **App Regusto B2C** – settore Horeca.
- **Piattaforma Regusto B2B** (marketplace della sostenibilità) – Aziende – Charity – Pubblica Amministrazione (Comuni).

- **RISULTATI DELLA RICERCA:**

Regusto è incluso da Fondazione Barilla tra i 4 casi virtuosi in Italia nella lotta allo spreco alimentare.

Modello di food sharing for charity considerato innovativo a livello europeo (2018 – LUMSA – RomaTre).

Pubblicazione scientifica internazionale sul caso Regusto:

***“Can digital solutions help in the minimization of out-of-home waste? An analysis from the client and business perspective”***

*Luca Secondi - Department for Innovation in Biological, Agro-food and Forest Systems, University of Tuscia, Viterbo, Italy, and*

*Ludovica Principato and Giovanni Mattia*

*Department of Business Studies, ROMA TRE University, Roma, Italy.*

***British Food Journal 2019.***

## SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Regusto è incluso da Fondazione Barilla tra i 4 casi virtuosi in Italia nella lotta allo spreco alimentare.

Ha sviluppato soluzioni innovative per gestire eccedenze alimentari/stock sia in ambito B2C che in ambito B2B.

In particolare l'App Regusto è stata diffusa/adottata fino al lockdown in oltre 200 Horeca tra Perugia, Roma e Milano per gestire i prodotti/piatti a rischio spreco/invenduto. L'app sfrutta il proximity marketing e introduce il concetto innovativo del prezzo dinamico (variabile in funzione delle esigenze/affluenza del locale).

Oggi è soprattutto la piattaforma digitale Regusto che sfrutta la tecnologia blockchain per gestire stock/eccedenze di prodotto alimentare e non, la soluzione più innovativa disponibile sul mercato. Collega aziende food (e non) con enti non-profit a livello nazionale. La piattaforma è attiva in 12 Comuni tra cui Perugia, Milano, Napoli, Alessandria, ecc.

Sono presenti oltre 100 aziende tra cui Cancelloni Food Service, Grifo Latte, GMF, Amadori, Vicenzi, Leroy Merlin, NH Hotels, ecc..

Oltre 20 enti non-profit tra cui Caritas, Banco Alimentare, Emergency, Croce Rossa, Protezione Civile, ecc..

Ad oggi sono stati transati in piattaforma oltre 110 tonnellate di prodotti food di cui circa il 58% venduti e il 42% donati.

La piattaforma Regusto agevola i processi di donazione/vendita di stock di prodotto e digitalizza la documentazione connessa alla donazione per beneficiare degli sgravi fiscali concessi alle aziende dalla Legge 166/16 ("Gadda").

Vengono generati indici di impatto economico, sociale e ambientale (risparmio di CO2 connessa alla donazione/recupero).

## BREVETTI:

**Modello di design: Regusto bag** (Doggy Bag ecosostenibili che innovano il concetto di asporto e di doggy bag). La Regusto Bag sono state scelte nell'ambito di due progetti europei sul food waste (Progetto Life i-REXFO (Università di Perugia) e progetto Horizon Lowinfood (Università della Tuscia)). Le Regusto Bag sono state scelte come "strumento" ufficiale per la riduzione degli sprechi all'interno di Umbria Jazz 2019. Ad oggi sono state distribuite oltre 80.000 Regusto Bag nel settore Horeca, Eventi e Pubbliche Amministrazioni.

## ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI:
  - Progetto Life "i-REXFO" – Coordinato da Università di Perugia (Prof. Francesco Fantozzi)

- Progetto Horizon “**LOWINFOOD**” – Coordinato da Università della Tuscia (Prof.ssa Clara Cicatiello)
- PROGETTI NAZIONALI:
  - **SpesaSospesa.org** ([www.spesasospesa.org](http://www.spesasospesa.org)) – Progetto di solidarietà circolare basato sulla piattaforma digitale Regusto che sfrutta la tecnologia blockchain per tracciare i flussi economici e di prodotto donato e venduto alle Charity a livello nazionale. Il progetto coinvolge 12 Comuni tra cui il Comune di Perugia, Milano e Napoli, oltre 100 aziende food e non-food tra cui Cancelloni Food Service, Grifo Latte, GMF, Amadori, Vicenzi, Leroy Merlin, NH Hotels, ecc.. Oltre 20 enti non-profit tra cui Caritas, Banco Alimentare, Emergency, Croce Rossa, Protezione Civile, ecc..
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI

Recuperiamo srl è presente all'interno del Cluster Agrifood di Confindustria, è Presente all'interno del Polo tecnologico Tiburtino (Innova srl).

Collabora con numerose Università in progetti di ricerca nazionali e internazionali: Università di Perugia, Università della Tuscia, Università Roma Tre, Università LUMSA.

- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

## **SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:**

Agri-Food (Produzione, Industria, Distribuzione, GDO, Horeca)  
Non-Food (Industria, Retail)

## **PRINCIPALI CLIENTI:**

Enti non-profit: Caritas, Emergency, Croce Rossa, Protezione Civile.

Aziende: Leroy Merlin, Amadori, Centrale del Latte Alessandria, GMF srl, Cancelloni Food Service, Grifo Latte, ecc.

**Allegare eventuali foto**