

Katarzyna Mlynarczyk

# Rebread - historia biznesu opartego o ideę cyrkularności

Kontakt -----> [linkedin.com/in/mlynarczykkatarzyna](https://www.linkedin.com/in/mlynarczykkatarzyna)

Współwłaścicielka,  
Projektantka usług,  
Rebread, Socjomania,



# W poszukiwaniu połączenia biznesu i impaktowości

- Ścieżka przedsiębiorczyni od 2012
- Cel główny/nadrzędny/ czołowy - impakt/realne rozwiązanie problemu (tylko Rebread - 2021)
- Rozwiązywanie realnego problemu globalnego (SDG's) - projektowanie rozwiązania w odpowiedzi na problem



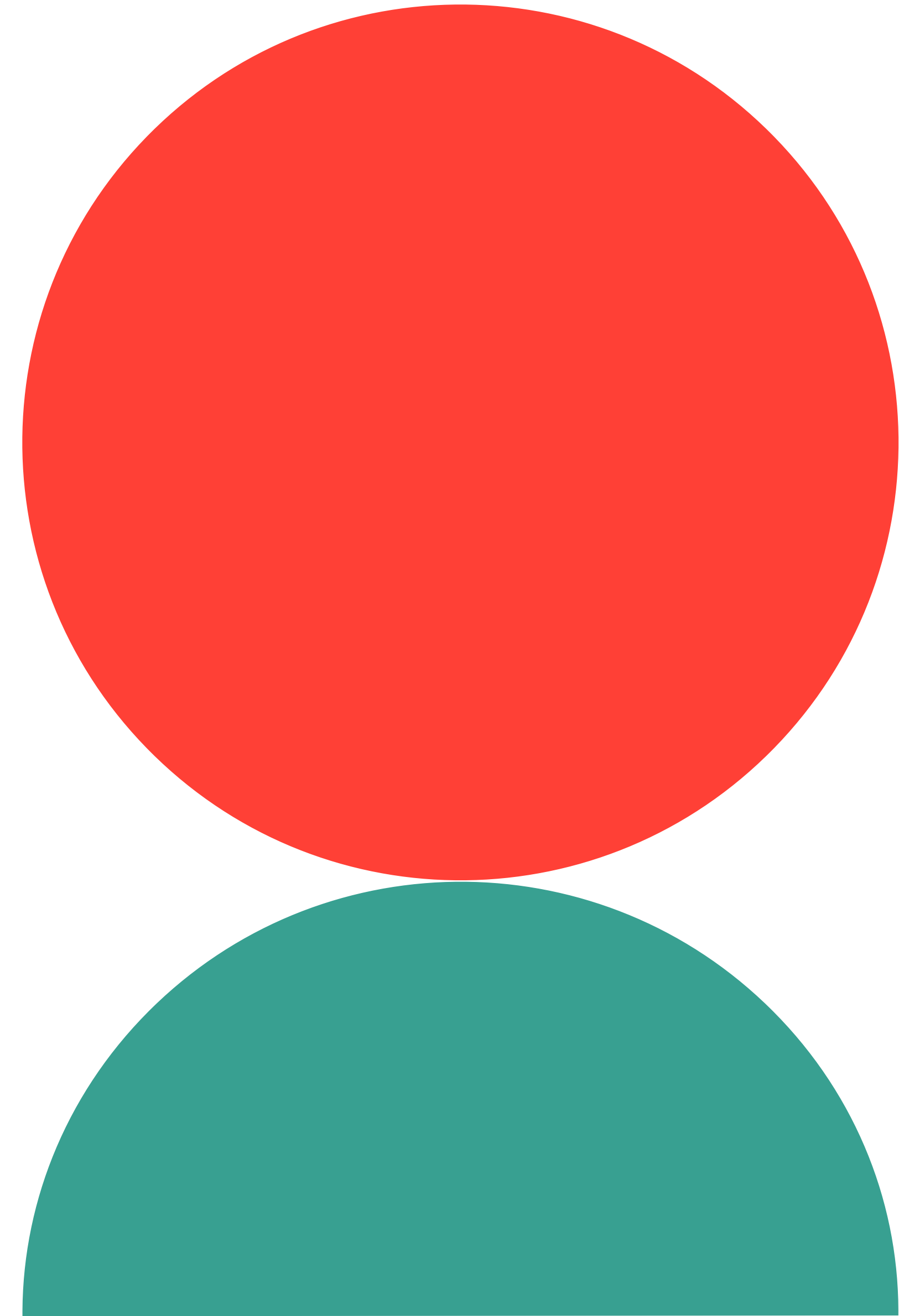
REBREAD

15% of bread produced in Europe never reaches consumers

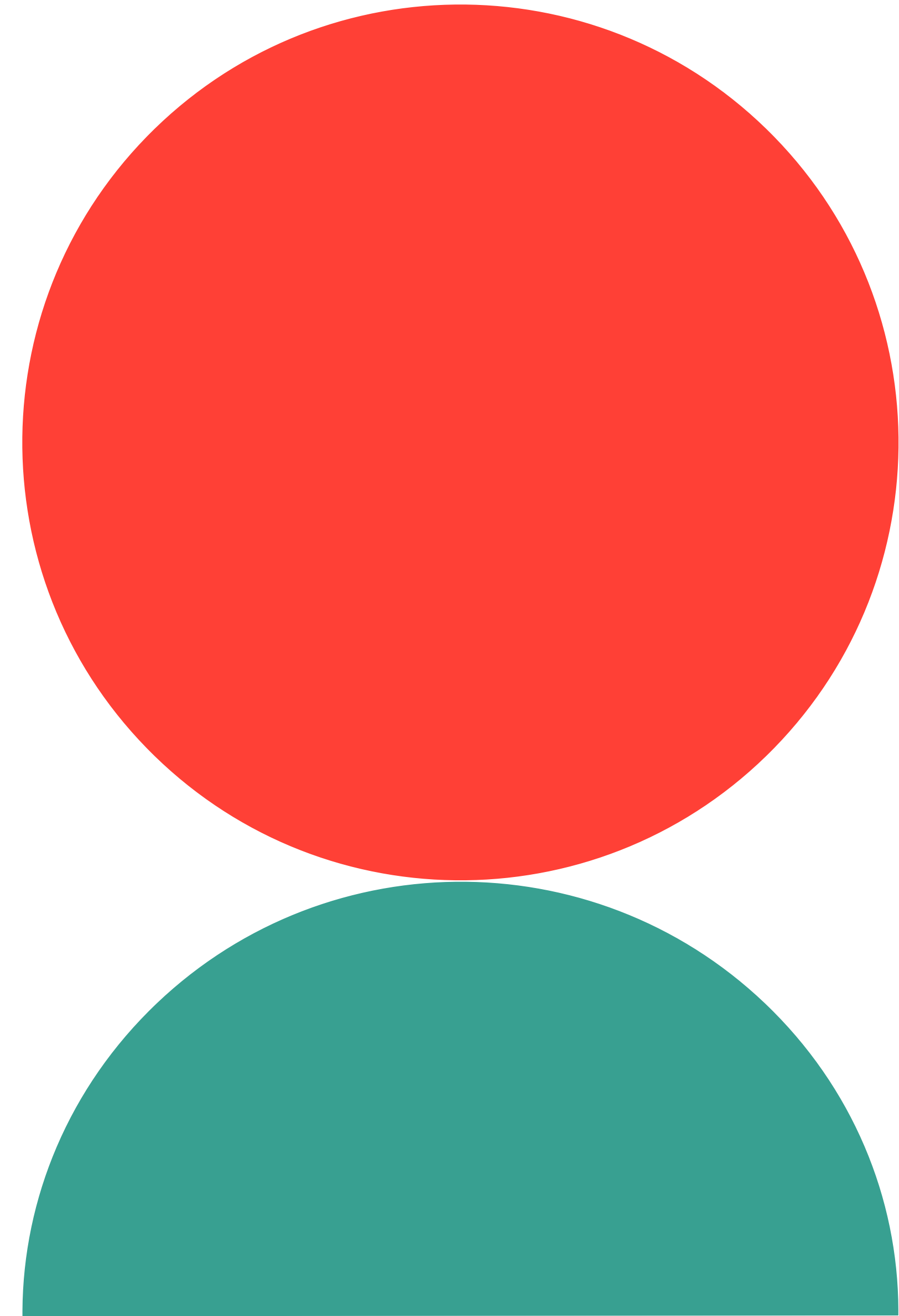
REBREAD



**ODPOWIEDZIALNOŚĆ**  
**= impaktowość**



**RESILIENCE**  
**/ odporność**





@gazetakrakowska.pl



@piekarnia Handelka



@Handelek Bistro

# REBREAD

WE SAVE LEFTOVER BREAD FROM BEING TREATED AS WASTE  
AND BUILD AN ECOSYSTEM AROUND THIS RESOURCE

HANDELEK



ZERO WASTE

**15% produkowanego pieczywa w Europie nigdy nie trafia  
do konsumentów**





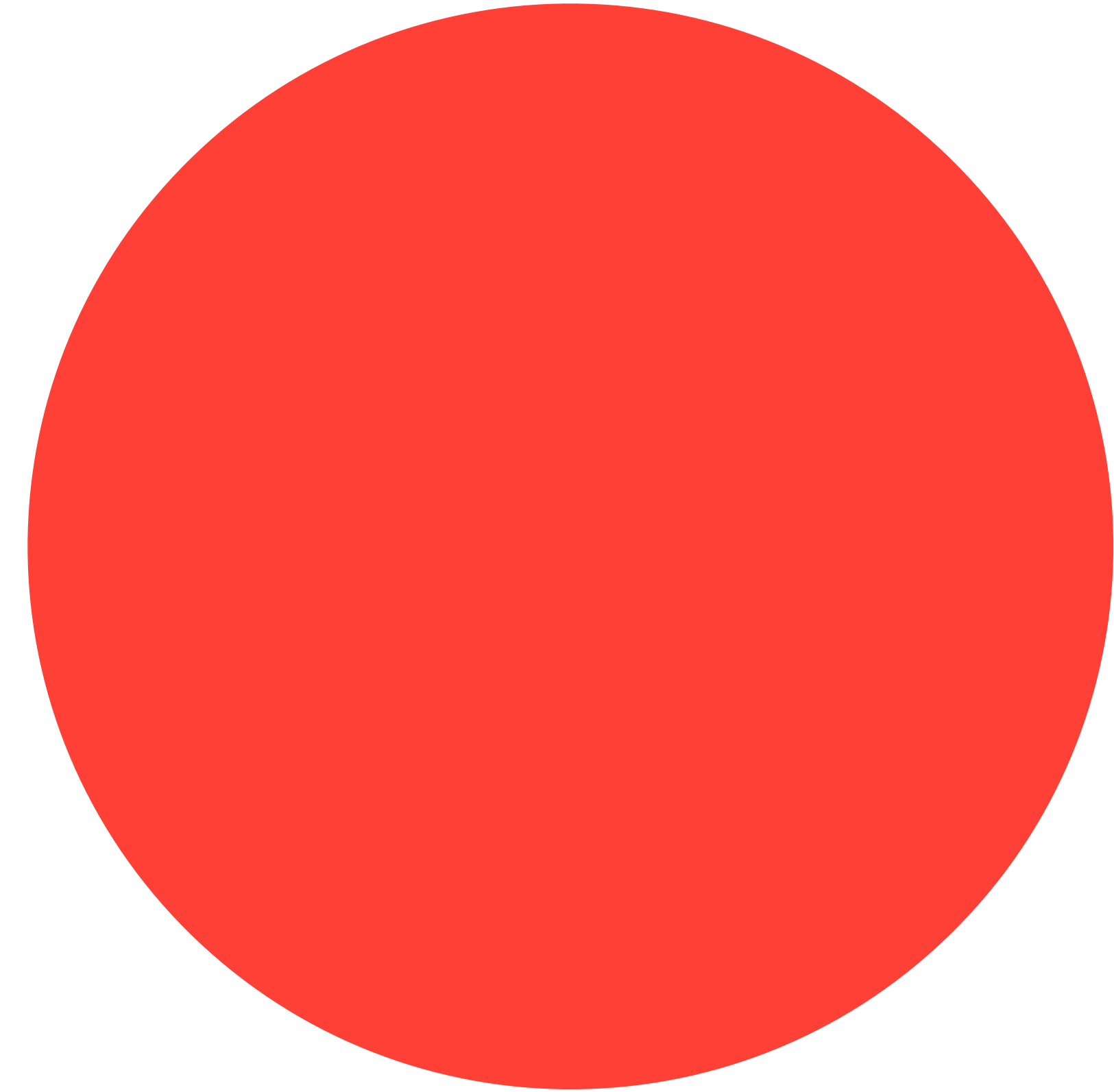


ONCE UPON A TIME...

## IT ALL STARTED WITH BREAD BAKED WITH LOVE

The story of how REBREAD come to be

[Read Story](#)



<https://www.rebread.com/eng/rebread-idea>

**Spięcie z wartością  
Odpowiedzialność  
= impaktowość**



”

Naszym celem jest uratowanie jak największej ilości niewykorzystanego chleba. Chcemy stworzyć nowe rozwiązania, które uchronią go przed wyrzuceniem do śmieci. Tak, by czerstwy chleb zmienił się z odpadu w surowiec, który można ponownie wykorzystać, oszczędzając przy tym zasoby, energię i środowisko naturalne.

**BARTŁOMIEJ RAK, KATARZYNA MŁYNARCZYK**

Pomysłodawcy i założyciele REBREAD

# PIECZYWO NIEZDATNE DO SPRZEDAŻY

REBREAD

45% STRATY TO KOSZTY PRODUKCJI

## TRUDNE “PRZYPADKI”



REBREAD JEST W STANIE PRZETWORZYĆ 50 000 TON/ MIESIĄC W 40 PRZEMYSŁOWYCH I 300 MŚP PIEKARNIACH I U RETAILERÓW

# STAWIAMY NA OPEN MANUFACTURING

Zgodnie z ideą "**PROJEKTOWANIE GLOBALNE, PRODUKCJA LOKALNA**" dzielimy się naszym doświadczeniem i wiedzą, by inni przedsiębiorcy mogli wykorzystać je, w dowolnym miejscu na świecie.

- ✓ Kreujemy rynek gospodarowania surowcem zgodnie z zasadami **FOOD WASTE MANAGEMENT HIERARCHY**
- ✓ **Ułatwiamy współpracę** pomiędzy dostawcami surowca a odbiorcami
- ✓ Udostępniamy KNOW-HOW, jak wykorzystać ten surowiec, tworząc **wartość dodaną dla biznesu** naszych partnerów

Przeczytaj więcej o produktach i ESG [➔](#)

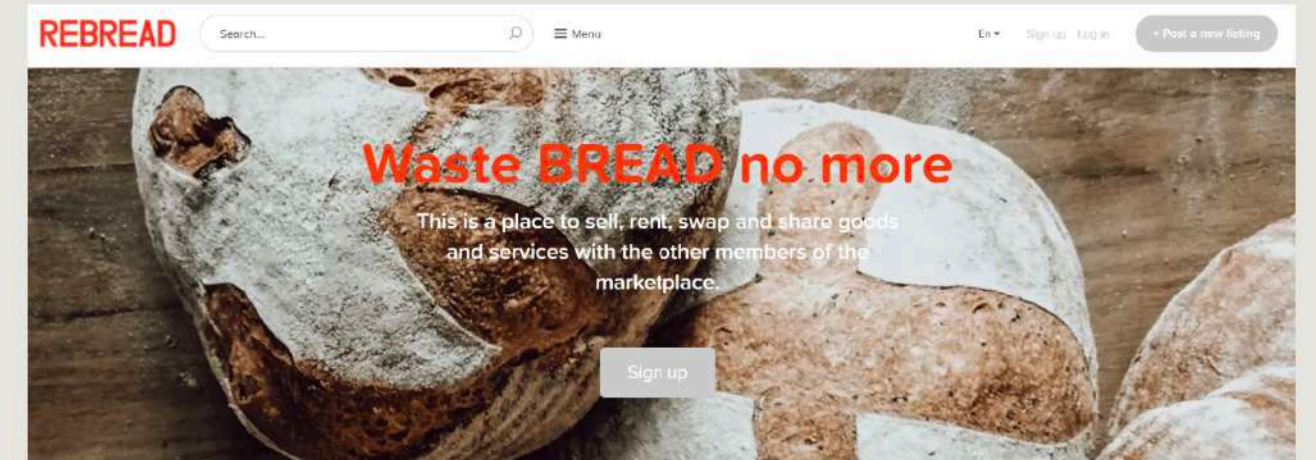
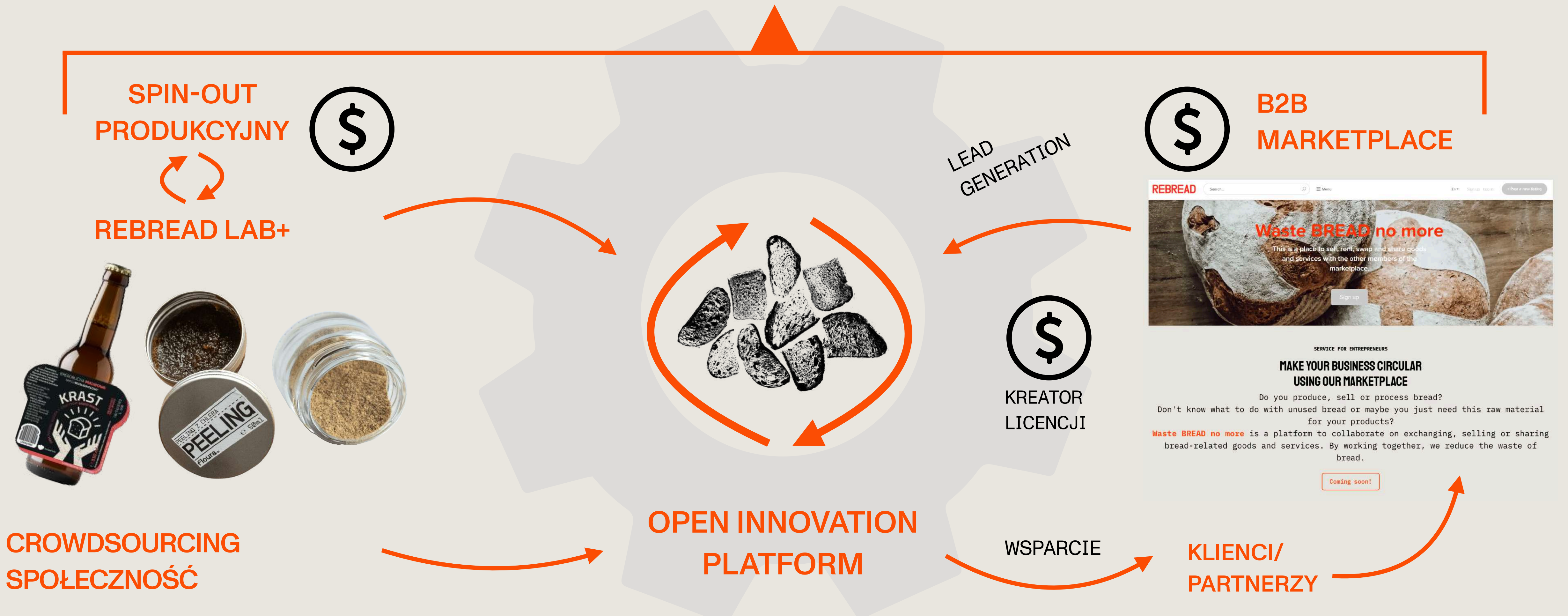


Nasze działania i projektowane rozwiązania opierają się na zasadach zrównoważonego rozwoju i gospodarki cyrkularnej.



# REBREAD LIDEREM EKOSYSTEMU - OD ODPADU PO SUROWIEC

**REBREAD** Marketing, strategia,  
**MARKA** komercjalizacja



**SERVICE FOR ENTREPRENEURS**  
**MAKE YOUR BUSINESS CIRCULAR USING OUR MARKETPLACE**  
 Do you produce, sell or process bread?  
 Don't know what to do with unused bread or maybe you just need this raw material for your products?  
**Waste BREAD no more** is a platform to collaborate on exchanging, selling or sharing bread-related goods and services. By working together, we reduce the waste of bread.

Coming soon!

**20 000** kg

**URATOWALIŚMY**

**i odliczamy...**





GOTOWE DO WDROŻENIA

KRAST

Sustainable alternative to a wide variety of drinks: live bacterial-based culture



CrumbsUp

Upcycled alternative protein & functional fiber



# EKSPERTYZA W FERMENTACJI

## BIOMASS FERMENTATION

protein & fiber  
ingredient

thanks to

fungi solid-state  
fermentation



probiotic drink &  
cosmetic bioferment

thanks to

liquid lactic  
fermentation



craft  
distillates

thanks to

liquid alcoholic  
fermentation



# RÓŻNORODNY ZESPÓŁ

**BARTŁOMIEJ RAK**

CEO

**KATARZYNA  
MŁYNARCZYK**

Co-founder  
Service Designer



## BIOTECHNOLOGY / R&D

**DR AGA MACHUL**

Chief Biotechnologist

**AGATA ŁOBOCKA**

Biotechnologist

**ROBERT PACZYŃSKI**

Biotechnologist

**PIOTR KOWALSKI**

Lab Technician

## BUSINESS/ SALES/ GROWTH

**EWA JAROSZ**

Business Dev / PM

**PATRYCJA NIERADA**

Sales / Marketing

## INTERNATIONAL ADVISORS: TECHNOLOGY/ SALES/ IP STRATEGY

**DR KATARZYNA POLANOWSKA**

SSF Fermentation

ex. ENOUGH

**DR DOMINIKA WALEC**

Sales / Network

ex. Estimote

**GUSTAVO JOSE GOMEZ-  
LECHON MARTINEZ**

Sales / Network

W które obszary wpisać  
„odpowiedzialność”?

# 5 POZIOMOWY SCHEMAT BUDOWANIA ORGANIZACJI IMPAKTOWEJ

IMPACT METER

INTEGRACJA I PARTNERSTWO

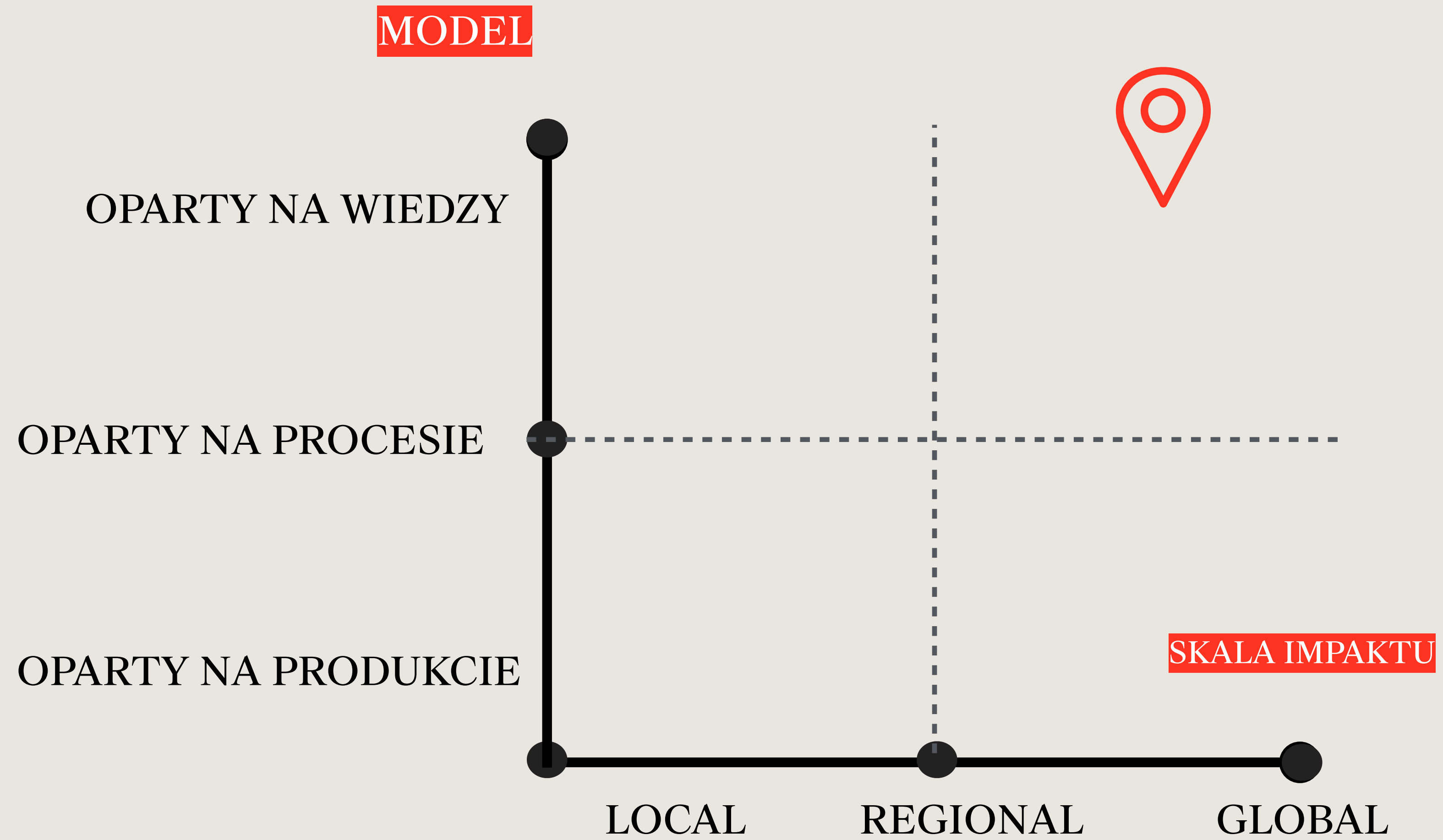
MODEL ZARZĄDZANIA ZASOBAMI

POKRYCIE CELU/ WYZWANIA / SDGS?

REALNA PROPOZYCJA WARTOŚCI

# 5 POZIOMOWY SCHEMAT BUDOWANIA ORGANIZACJI IMPAKTOWEJ

IMPACT METER



## 5 POZIOMOWY SCHEMAT BUDOWANIA ORGANIZACJI IMPAKTOWEJ

IMPACT METER

INTEGRACJA I PARTNERSTWO

Czy możemy mówić o realizacji celów odpowiedzialności bazując tylko na naszych własnych zasobach?

# 5 POZIOMOWY SCHEMAT BUDOWANIA ORGANIZACJI IMPAKTOWEJ

IMPACT METER

INTEGRACJA I PARTNERSTWO



# 5 POZIOMOWY SCHEMAT BUDOWANIA ORGANIZACJI IMPAKTOWEJ

IMPACT METER

INTEGRACJA I PARTNERSTWO

MODEL ZARZĄDZANIA ZASOBAMI

## 3D PRINTED WHOLE CUT SEAFOOD ALTERNATIVES - PRODUCT AND PROCESS



mycoprotein  
sea food alternatives  
BIND4.0 MVP

FUTURE OF  
FOOD



TOUCH POINT

3D printed whole cut seafood alternatives



3D printing  
pinxtos carriers  
from bread  
waste pasta

BIND4.0 MVP

FUTURE OF  
PRODUCTION

BREAD WASTE



# 5 POZIOMOWY SCHEMAT BUDOWANIA ORGANIZACJI IMPAKTOWEJ

IMPACT METER

INTEGRACJA I PARTNERSTWO

MODEL ZARZĄDZANIA ZASOBAMI

POKRYCIE CELU/ WYZWANIA / SDGS?

**SIZE OF THE MARKET**  
DETERMINED BY TANGIBLE CHALLENGE



\*Based on research and interviews

# 5 POZIOMOWY SCHEMAT BUDOWANIA ORGANIZACJI IMPAKTOWEJ

IMPACT METER

INTEGRACJA I PARTNERSTWO

MODEL ZARZĄDZANIA ZASOBAMI

POKRYCIE CELU/ WYZWANIA / SDGS?

REALNA PROPOZYCJA WARTOŚCI

**CUSTOMERS - VALUE ACHIEVERS**  
DETERMINED BY TANGIBLE CHALLENGE

BAKERIES  
PRODUCERS

RETAIL

FOOD  
SERVICES

RAW MATERIAL  
PRODUCERS

WASTE  
PRODUCERS

WASTE  
PRODUCERS

## FOOD TECH

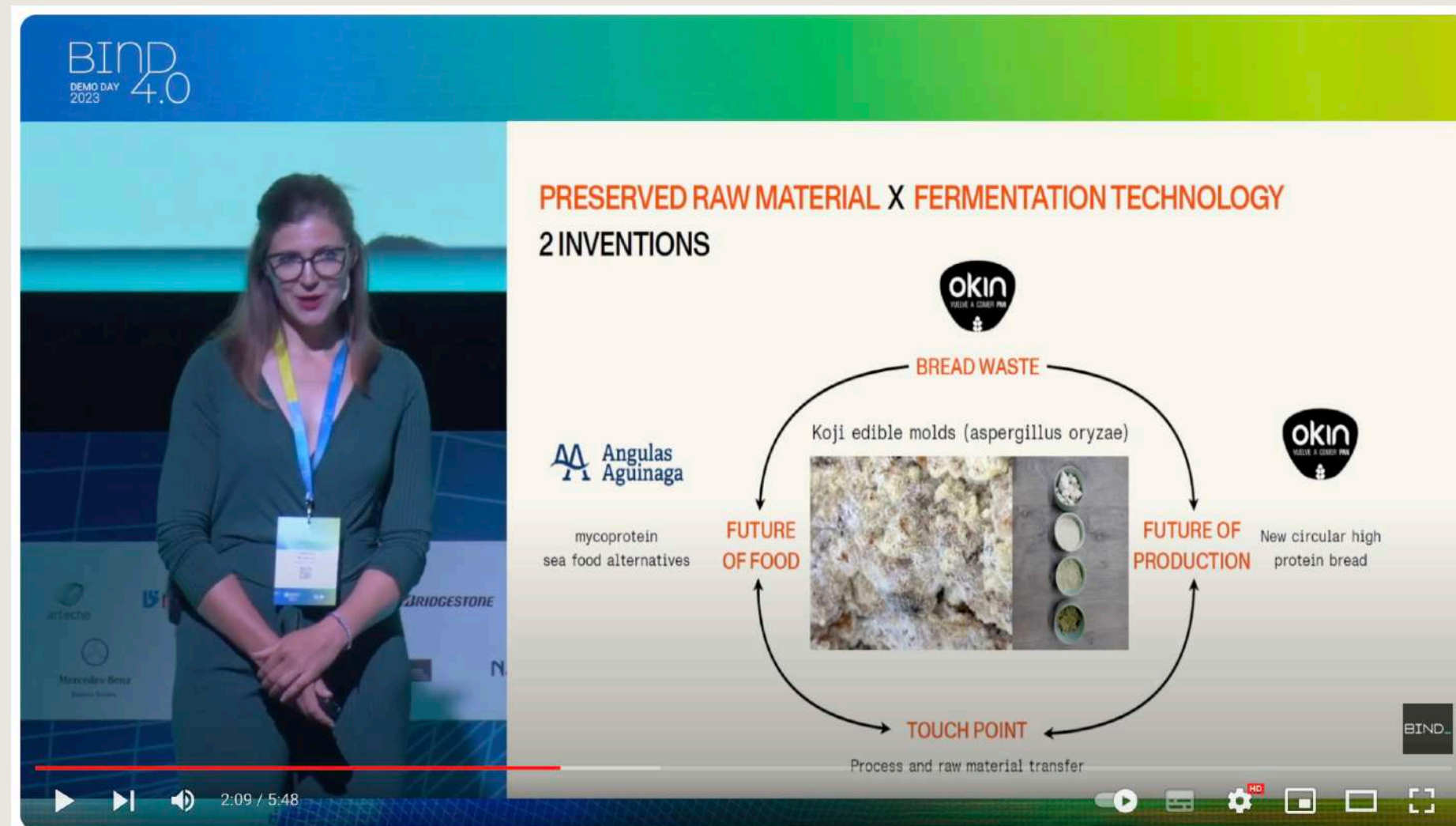
### PRESERVED RAW MATERIAL X FERMENTATION



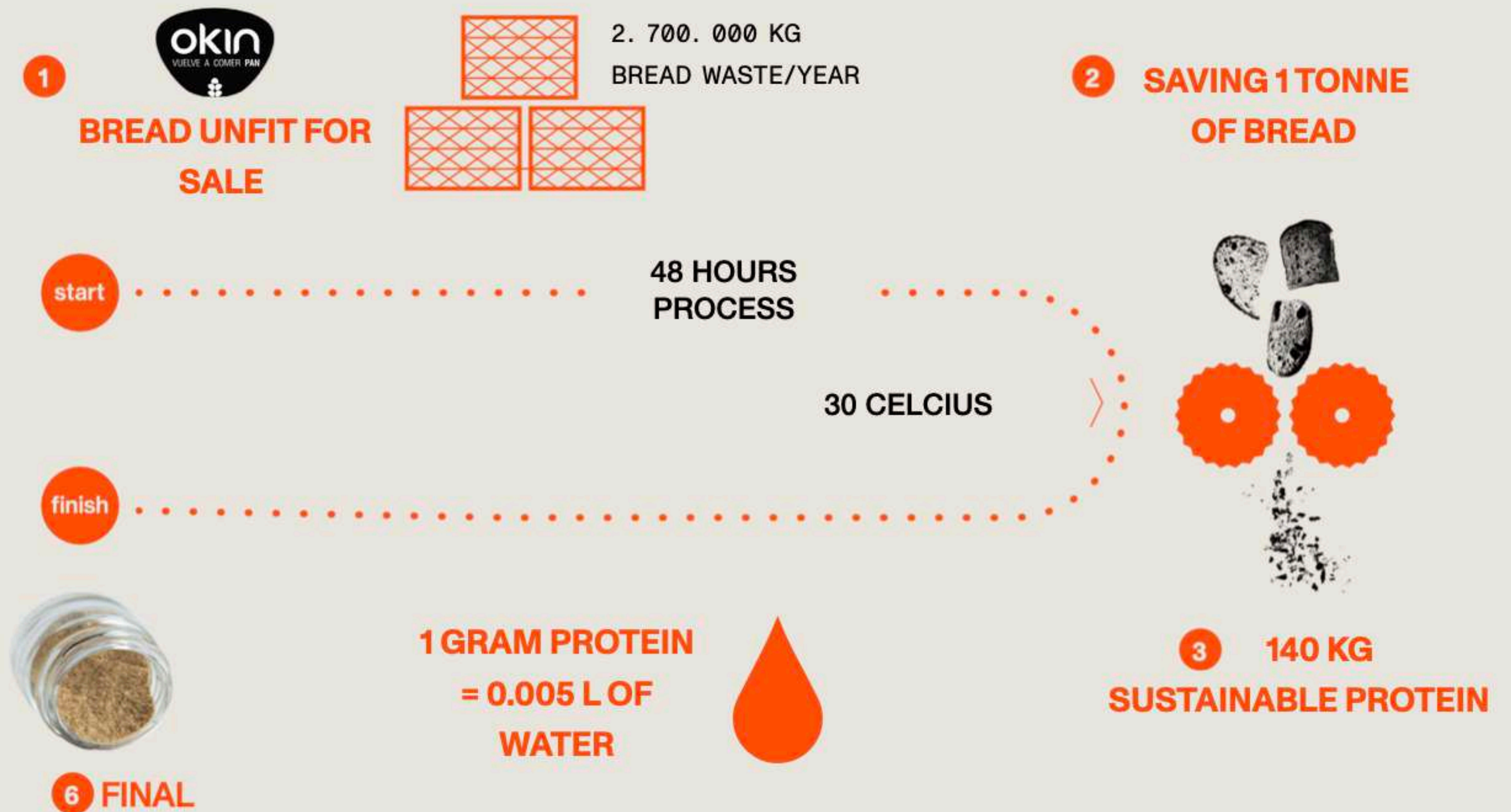
With the use of Koji edible molds (*aspergillus oryzae*), within 48 hours, we get **TWICE AS MUCH PROTEIN** as in an egg, a similar amount as in a standardized protein bar.

# IMPLEMENTACJA W HISZPANII - ZWYCIĘZCA AKCELERACJI BIND 4.0

REBREAD



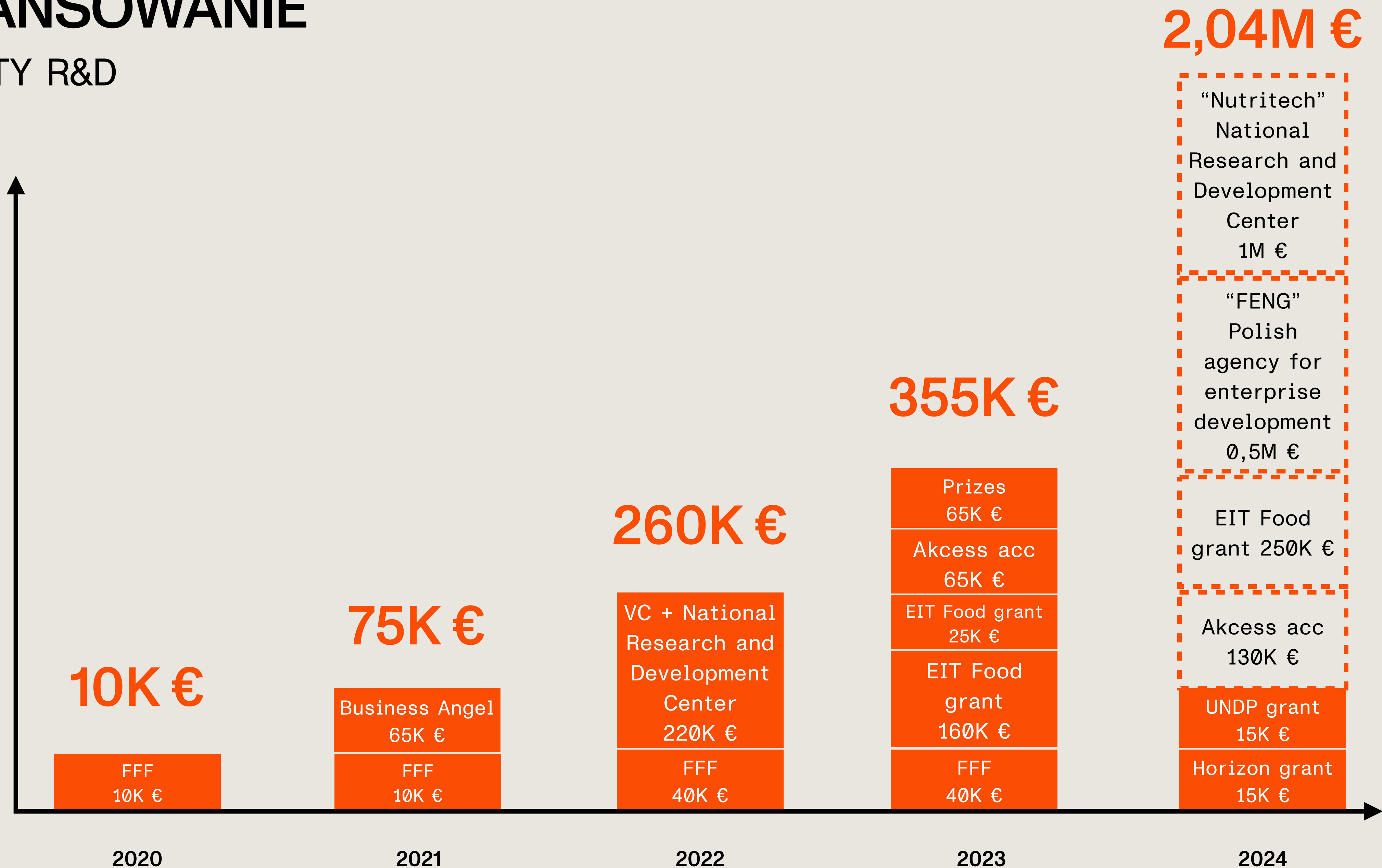
REBREAD & Angulas Aguinaga and Okin pitch @BINDPlatform Demo Day 2023



Biologically and legally safe process

# FINANSOWANIE

GRANTY R&D



**DZIĘKUJĘ!**

[katarzyna@rebread.com](mailto:katarzyna@rebread.com)

Kontakt, wystąpienia, szkolenia ———> [linkedin.com/in/mlynarczykkatarzyna](https://www.linkedin.com/in/mlynarczykkatarzyna)

