# BEANLESS

Projekt Beanless je ideálnych príkladom sociálneho podnikania s pozitívnym vplyvom na enovironmentálne prostredie. Tento projekt bol vytvorený na Slovensku a implementovaný v Českej republike. Projekt využíva metódu upcyklácie kávových šupiek. Tie tvoria väčšinu odpadu pri spracovávaní kávy a hlavne kávového zrna určeného na konzumáciu. Práve metóda upcyklácie umožňuje využívať zdroje odpadového materiálu a vytvárať z nich reálne plnohodnotné produkty. Tým šetríme prírodu, zdroje a zároveň znižujeme množstvo odpadu, ktorý musí byť technicky spracovávaný.

Tento projekt využíva kávové šupky a luhovaním z nich vytvára sirup vhodný na limonády, drinky či ako ochucovadlo ku palacinkám. Beanless prišiel s unikátnym spôsobom vytvorenie produktu z odpadových materiálov. Pri spracovávaní produktu projektový tím spolupracuje s lokálnymi pražiarňami kávy v okolí Prahy a na Slovensku, ktoré sa zaoberajú iba pražením a spracovávaním kávových zŕn.

Projekt sa momentálne iba rozbieha po vlne korona krízy. A práve preto v ňom mnohé produkty nie sú dotiahnuté a zároveň projekt experimentuje so svojimi výstupmi. Okrem bežného sirupu už vyskúšali vytvoriť aj gumových medvedíkov.

Projekt vznikol v roku 2021 počas kreatívneho hackatonu na Central European University so sídlom v Rakúsku. Jeho autorkou je Lucia Kajčovičová, ktorá je konzultankou pre energetiku v Deloitte.

## ENG

The Beanless project is an ideal example of social entrepreneurship with a positive environmental impact. This project was created in Slovakia and implemented in the Czech Republic. The project uses the method of upcycling coffee husks. They make up the majority of waste during coffee processing, especially coffee beans intended for consumption. The upcycling process makes it possible to use sources of waste material and create authentic full-value products. In this way, we save nature and resources while reducing the amount of waste that must be technically processed.

This project uses coffee husks and, by infusing them, creates a syrup suitable for lemonades, drinks or as a flavouring for pancakes. "Beanless" came up with a unique way of creating a product from waste materials. When processing the product, the project team cooperates with local coffee roasters in the vicinity of Prague and in Slovakia, which only deal with roasting and processing coffee beans.

The project is currently just getting started after the wave of the corona crisis. Many products in it are not finished; at the same time, the project is experimenting with its outputs. In addition to regular syrup, they have already tried to create gummy bears.

The team created the project in 2021 during a creative hackathon at the Central European University based in Austria. Its author is Lucia Kajčovičová, a consultant for energy at Deloitte.