

A vibrant collage of fast-food items including a slice of pepperoni pizza, a hot dog with mustard, a large burger with cheese and lettuce, a cup of french fries, a soft drink with a straw, and another slice of pizza. The items are arranged around a central text box.

Too Good To Go

Matilde Pagnottini, Campus da Vinci



La Problemática



En los últimos años el concepto de sostenibilidad ambiental y de reciclaje se está haciendo cada vez más fuerte debido a la mala salud de Nuestra Casa: la Tierra.

Sobre todo entre los más jóvenes existe una fuerte conciencia sobre la protección del medio ambiente, ya que están haciendo todo lo posible para limitar los daños causados a nuestro planeta a lo largo de cientos de años.

Pero la mayoría de las personas de la sociedad actual están tratando de hacer su parte para llevar a cabo esta batalla ecológica.

En nuestro día a día hacemos muchas acciones que sin darnos cuenta realmente podrían marcar la diferencia.

En primer lugar, en el campo de la alimentación debemos prestar atención a la cantidad de alimentos que rechazamos y, por lo tanto, también al desperdicio de alimentos, dinero y recursos perdidos para producir algo que luego terminará en la basura (el 17% de los productos cultivados se desechan anualmente).

Precisamente en Italia, se realizó un estudio en 2021 donde se afirmó que nuestro país es uno de los peores de Europa en este campo, dictado por las más de 270 toneladas de alimentos frescos que se han desperdiciado durante 20 años.

Cada año en Italia se arrojan 4 millones de toneladas, 67 kg por habitante.

Esta situación debe ser resuelta a toda costa, pero **¿cómo?**





Las resoluciones

01

Agenda de las Naciones Unidas:

Las Naciones Unidas incentivan a los países con más desperdicio de alimentos hacia una economía circular y verde, para respetar el medio ambiente.

03

European green deal:

Una estrategia de diez años para transformar el sistema alimentario y hacerlo más sostenible.

02

Frosted:

Es una herramienta que permite controlar la cadena de frío y que monitoriza en tiempo real los productos durante el transporte para evitar choques térmicos y los consiguientes desperdicios alimentarios.

04

Three R's:

Son las tres palabras clave sobre las que reflexionar para resolver el desperdicio de alimentos: "Reducir, Reutilizar y Reciclar"



05

Las aplicaciones

En los últimos años se están difundiendo cada vez más las aplicaciones para instalar en móviles o escritorios que permiten comprar alimentos que los comerciantes o las tiendas tirarían a la basura porque ya no se consideran "frescos" pero todavía en perfectas condiciones y dentro de las fechas de vencimiento.

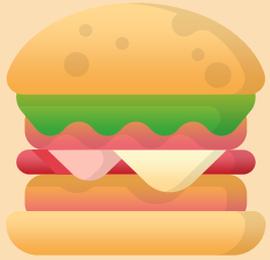
Al hacer esto, el desperdicio de alimentos y dinero es extremadamente limitado.





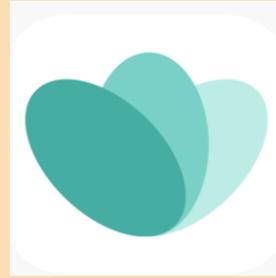
Estas aplicaciones son el nuevo punto de inflexión en el ámbito de la solidaridad eco-sostenible porque son:

1. Prácticas de uso
2. Muy difundidas
3. Conllevan fuertes resultados positivos en campos múltiples (tales como alimenticio y económico)
4. Gratuitas
5. Accesibles a todos



Too Good To Go

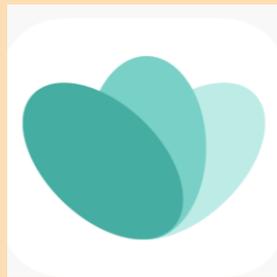
Documento de identidad



- Su fundadora es la danesa Mette Lykke
- Nace para responsabilizar a los ciudadanos, los comercios y las empresas a actuar contra el desperdicio de alimentos, vendiendo todos aquellos alimentos que al final del día no se han comprado, en lugar de tirarlos. De esta manera, tanto el cliente como el comerciante obtendrán una ganancia económica, contribuyendo a una batalla social extremadamente importante.
- Nace en 2015 y cuenta con más de 44 millones de inscritos
- Es una de las aplicaciones más utilizadas y conocidas en 17 países de Europa, Canadá y Estados Unidos
- Las comidas vendidas deben estar en buenas condiciones y su excelente calidad, la recepción es un tercio de la original.

Too Good To Go

Documento de identidad



- En Italia llegó solo en 2019, ahora cuenta con unos 20.000 negocios involucrados entre panaderías, supermercados, hornos, bares, restaurantes y hoteles en más de 75 ciudades.
- La propia Too Good To Go estima que hasta la fecha se ha logrado salvar 6 millones de alimentos.
- Esta aplicación también se está extendiendo mucho en áreas más localizadas, por ejemplo, incluso en la pequeña ciudad de Umbertide, donde se encuentra nuestra escuela secundaria, así como el supermercado y varios bares se unen a este proyecto.



Los usuarios

Los usuarios italianos que más se benefician de Too Good To Go son jóvenes universitarios fuera de la sede, que no tienen tiempo para cocinar o la oportunidad de ir al restaurante todos los días. Ellos recomiendan a la aplicación que elimine el aspecto "secreto" que hay detrás de la Magic Box, para saber al menos qué tipo de comida comerán.

Pero, en la práctica, ¿Cómo funciona la aplicación?



Nada ha sido más fácil; por eso bastará:

1. Descargar la aplicación en tu móvil que sea Android o Apple
2. Proceder a la inscripción
3. Elegir el país y la ubicación
4. Elegir un lugar para recoger la Magic Box (con contenido sorpresa)
5. Reservar, pagar y recoger la comida





**¡Y ahora
disfruta de la
comida que
acabas de
salvar de ser
desechada!**