

LA STORIA DI Too Good To Go

PRODUZIONE E CONSUMO SECONDO LA STRATEGIA
RIFIUTI ZERO

7

Tre anni e mezzo dopo aver evitato che un pasto finisse nella spazzatura a Copenaghen, la compagnia Too Good To Go (TGTG) ha finora salvato dallo stesso destino 29 milioni di pasti ed evitato l'immissione nell'atmosfera dell'equivalente di più di 72.000 tonnellate di gas effetto serra, il corrispondente di 15.000 veicoli guidati per un anno. Attraverso una comunità di 18 milioni di utenti chiamati "guerrieri dello spreco" e 38.000 ristoranti, supermercati e caffè in 14 paesi differenti, la compagnia sta riuscendo a ridurre lo spreco alimentare di circa un pasto al secondo e continua ad espandersi anno dopo anno.



CONTESTO

Oggi, un terzo di tutto il cibo prodotto finisce nella spazzatura, dove nella migliore delle ipotesi diventa cibo per animali o è riciclato, e nel peggiore dei casi è inviato in discarica o all'inceneritore. Questo aspetto, non solo pone domande serie sul piano etico e sociale, ma minaccia profondamente l'ambiente.

I rifiuti alimentari sono responsabili del 10% delle emissioni globali di gas effetto serra e il 28% dei terreni agricoli al mondo sono utilizzati per produrre cibo che in definitiva è destinato ad essere sprecato. **A livello europeo, un cittadino medio spreca circa 92 chili di cibo ogni anno, contribuendo ad un terzo dei rifiuti generati annualmente pro-capite¹.**

In aggiunta, esiste il costo finanziario dei rifiuti alimentari, stimato essere 143 miliardi di euro all'anno in Europa. Pertanto, se lo spreco alimentare ha un costo economico, prevenirlo ha benefici economici. Questa è la scommessa fatta dai fondatori di Too Good To Go. Creando un

sistema dove l'eccesso di cibo proveniente da ristoranti, hotel, supermercati e panifici è venduto a basso prezzo, l'obiettivo era quello di generare ricavi dal cibo che sarebbe stato altrimenti destinato alla spazzatura e quindi sprecato. Così facendo, la compagnia opera effettivamente su circa il 17% del totale del cibo sprecato in Europa, fornendo soluzioni efficaci per gli operatori del settore alimentare a tutti i livelli dalla vendita all'ingrosso fino a quella al dettaglio.

COME È COMINCIATO TUTTO?

Fondata nel 2015, Too Good To Go è riuscita per la prima volta ad evitare che un pasto finisse nella spazzatura a Copenhagen nel mese di marzo 2016. L'idea iniziale dei fondatori era focalizzata sul ridurre lo spreco di cibo alla fine dei buffet. Mentre sviluppavano quest'idea, si resero conto velocemente che poteva essere facilmente estesa a diversi tipi di esercenti che operano nel settore alimentare, come ristoranti, caffè, panifici e hotel. **La visione alla base di Too Good To Go è rimasta invariata**

dal principio: combattere lo spreco alimentare ispirando e responsabilizzando ognuno a contrastare insieme lo spreco di cibo.

Dalla capitale della Danimarca, l'idea si è diffusa velocemente fra i consumatori e gli imprenditori che ne hanno intuito le potenzialità. In particolar modo in Francia, Norvegia e Regno Unito, il modello è stato subito replicato. La compagnia si è quindi estesa in molti altri paesi Europei come Polonia, Austria, Svizzera, Portogallo, Belgio e Olanda.

La logica alla base di Too Good To Go è semplice: **mettere in contatto i consumatori con piccole e grandi attività o aziende i cui prodotti rimarrebbero altrimenti invenduti e poi smaltiti.** Dopo quattro anni, il successo di Too Good To Go può misurarsi nell'essere passati da una singola città a 14 differenti paesi, per un totale di 29 milioni di pasti recuperati attraverso una App per smartphones che conta più di 18 milioni di utenti.

1. FUSIONS. "Estimates of European Food Waste Levels." European Commission, 2016.



L'AZIENDA

La compagnia ha ancora il suo quartier generale a Copenaghen, dove tutto è cominciato, e succursali in altri 14 paesi ².

La Svezia è diventata l'ultimo paese ad unirsi a gennaio 2020. Nonostante sia presente in molti paesi, Too Good To Go rimane un'unica entità riunita in una global holding. Non esiste franchising e tutte le succursali locali fanno parte della struttura globale. Ogni succursale ha un manager aziendale nazionale che coordina le operazioni con un team locale.

La compagnia genera profitti dai partner commerciali attivi sulla piattaforma attraverso due fonti principali:

1. il pagamento di una sottoscrizione annuale a Too Good To Go
2. il pagamento di una commissione minima a TooGood To Go per ogni pasto venduto.

COSA FA?

L'obiettivo principale di Too Good To Go è quello di combattere il problema crescente dello spreco alimentare. Per far ciò, TGTG fornisce una soluzione agli esercenti che operano nel settore alimentare per vendere l'eccesso di cibo che altrimenti verrebbe gettato nella spazzatura al termine della giornata lavorativa. Tuttavia, l'App è solo una delle maniere con cui la compagnia combatte lo spreco del cibo, Too Good To Go incoraggia anche le famiglie, le scuole e gli amministratori a cambiare il proprio comportamento e mira ad influenzare la normativa vigente affinché possa ulteriormente e formalmente influire contro lo spreco alimentare.

La piattaforma Business to Consumer (B2C) - dall'azienda al consumatore

Dopo quattro anni, Too Good To Go è ora la più grande Piattaforma B2C che cerca di combattere lo spreco

alimentare.

Ciò è possibile grazie ad una App dove ciascun esercente del settore alimentare che aderisce al progetto può aggiungere i propri invenduti ed i consumatori visualizzare l'offerta disponibile.

L'applicazione è pensata soprattutto per ristoranti, panetterie, supermercati, hotel e mense. Per Too Good To Go, questa è una soluzione "win-win-win" che consente agli esercenti di guadagnare sul cibo che altrimenti sarebbe buttato via, raggiungendo allo stesso tempo una nuova clientela; ai consumatori di avere accesso ad alimenti ad un prezzo ragionevole evitando lo spreco alimentare. In questo modo tutti insieme hanno un impatto positivo sull'ambiente.

2. Olanda, Francia Danimarca, Portogallo, Belgio, Polonia, Svizzera, Austria, Spagna, Svezia, Norvegia, Germania, Italia e Gran Bretagna



Il movimento contro lo spreco di cibo

La visione della compagnia è “un pianeta dove non esiste spreco di cibo”. Per raggiungere questo, TGTG stimola ed ispira attivamente tutti a combattere lo spreco alimentare attraverso la costruzione di un movimento composto da quattro pilastri. Oltre al suo impatto diretto, attraverso la App, c'è anche un impatto indiretto, che è il risultato di quattro pilastri, ognuno con un target differente da raggiungere alla fine del 2020.

1 pilastro:

Si rivolge specificamente alle **famiglie**, considerando che circa il 50% dello spreco del cibo in Europa può essere attribuito a comportamenti casalinghi.

Questo pilastro fornisce messaggi educativi con consigli ed aneddoti volti a ridurre lo spreco quotidiano comprando, conservando, e cucinando meglio il cibo. L'obiettivo finale è anche quello che i cittadini recuperino la comprensione del valore del cibo, rendendo il problema dello spreco alimentare più tangibile.

2 pilastro:

Si rivolge alle **imprese**, con lo scopo di andare oltre la semplice vendita al dettaglio o altri servizi alimentari, allo scopo di prevenire lo spreco di cibo e le perdite che avvengono ad un livello più alto nella filiera agroalimentare. Consta di piani volti a migliorare le agende di sostenibilità di 38.000 partner aziendali con cui la compagnia lavora già.

3 pilastro:

Il terzo pilastro si indirizza alle **scuole**, mirando all'educazione delle giovani generazioni con la creazione di set di strumenti educativi contenenti esercizi e guide per gli insegnanti.

4 pilastro:

Si focalizza sulle **istituzioni pubbliche**. La compagnia vuole collaborare con gli amministratori per assicurarsi che sia adottato un corretto quadro normativo volto a ridurre lo spreco alimentare e favorire il cambiamento verso un sistema alimentare più sostenibile.



L'APP di TOO GOOD TO GO

Dopo aver installato l'App, gli utenti hanno accesso ad un range di pasti disponibili nelle vicinanze. Possono sia vedere cosa sia disponibile nelle vicinanze o cercare pasti specifici con diverse opzioni per esempio orario, luogo di ritiro, o ancora tipologia, per esempio vegetariano o vegano.

Una volta effettuata la scelta, gli utenti ricevono una ricevuta che deve essere presentata al negozio al momento del ritiro del sacchetto contenente il pasto selezionato. È possibile anche optare per una "magic bag" del costo che varia da 2 a 5 euro, contenente un pasto con un valore iniziale che varia dai 10 ai 15 euro, potendo così acquistare cibo del valore 3 volte superiore. L'app è al momento disponibile per 38.000 ristoranti, supermercati, panifici e mense e viene usata ogni mese in 14 diversi paesi europei. Ci sono due modi attraverso cui le aziende possono diventare parte del sistema Too Good To Go. In primo luogo, la compagnia riceve adesioni spontanee, attualmente circa 3.000 al mese. Inoltre, Too Good To Go possiede un team dedicato alle analisi di mercato, che identifica i negozi che trarrebbero il maggior beneficio nell'unirsi alla piattaforma aiutando gli stessi ad ottimizzare ed evitare potenziali sprechi di cibo. Per questi negozi, le motivazioni sottese all'unirsi alla piattaforma sono diverse, e vanno dall'impatto che lo spreco alimentare ha sull'ambiente, fino

all'ottimizzazione dei costi generali di produzione, che rientrano nel concetto della responsabilità sociale d'impresa.

I negozi di solito stimano con un giorno di anticipo la quantità di cibo che avanzerà nella giornata lavorativa, e lo fanno sulla base delle richieste e dei consumi del giorno precedente. Nel caso in cui l'esercente riesca a vendere tutta la sua produzione, al consumatore non apparirà per quel giorno disponibilità di pasti, e nel caso fosse stato già effettuato un ordine, questo verrà cancellato ed il consumatore rimborsato.

Rispetto ad altri tipi di spazzatura, che si producono con la vendita di cibo, come gli imballaggi per il cibo stesso, **la compagnia incoraggia i suoi partner a permettere il più possibile che i clienti portino i propri contenitori.** Sulla App i consumatori possono facilmente ottenere informazione, negozio per negozio, su chi consente l'utilizzo dei propri contenitori. Per alcuni negozi, non è comunque possibile farlo perché il cibo deve essere confezionato molto tempo prima dell'effettivo ritiro - per esempio nel caso dei supermercati - o perché le normative nazionali o locali non lo permettono. In questi casi, TooGoodToGo fornisce all'attività imballaggi fatti da FSC³ e/o carta kraft.

Tutte le attività che si uniscono alla piattaforma sono in contatto diretto con lo staff di Too Good

To Go e beneficiano di sessioni di formazione con il team della compagnia stessa. Per mantenere la qualità del cibo e l'esperienza dell'utilizzo della App, TooGoodToGo lavora anche con i partner che hanno ricevuto recensioni negative, al fine di migliorare l'esperienza per ambedue le parti coinvolte.

3. Forest Stewardship Council standards



QUALI SONO I RISULTATI OTTENUTI FIN ORA?

L'idea alla base di Too Good To Go è che esista un modo di trasformare un problema ambientale come lo spreco alimentare in una soluzione vincente per tutti, creando lavoro, generando guadagni, riducendo lo spreco di cibo e diminuendo l'impatto sull'ambiente.

È conveniente per la compagnia?

Too Good To Go è una compagnia con un elevato tasso di crescita. Il suo raggio d'azione è cresciuto esponenzialmente ed i suoi guadagni sono aumentati del 200% dal 2018 al 2019, raggiungendo l'affiliazione di circa 38.000 partners e più di 18 milioni di utenti. La compagnia

ha registrato un utile lordo positivo ed un utile operativo positivo nella maggior parte dei mercati maturi. Nel 2019 il suo profitto netto si aspetta sarà negativo a seguito di investimenti ripianificati e lanci in nuovi paesi.

È conveniente per quanto riguarda la creazione di posti di lavoro?

Alla fine del 2019, la compagnia dava lavoro a circa 500 persone in tutta Europa. Alla fine del 2018, Too Good To Go dava lavoro a 200 persone. Questo significa una crescita dell'impiego del 150% in un anno.

Aiuta l'ambiente?

Dopo 3 anni e mezzo, TooGoodToGo ha evitato che finissero nella spazzatura 29 milioni di pasti, equivalenti a 66.000 tonnellate

di emissioni di gas effetto serra⁴.

A Febbraio 2019 hanno raggiunto il traguardo di 10 milioni di pasti recuperati, una cifra già di per sé impressionante, ma ad Ottobre 2019, hanno raddoppiato questo risultato raggiungendo 20 milioni, dimostrando così quanto rapidamente la compagnia stia crescendo.

4. Un pasto equivale in media ad un chilo di cibo, che corrisponde a 2.5 chili di emissioni di gas effetto serra (GHG)



QUAL'E' IL PROSSIMO PASSO?

L'obiettivo della compagnia è di continuare a sviluppare l'App e di riuscire a coinvolgere anche altri paesi. Ma guardando oltre, **Too Good To Go ha anche l'ambizione di contrastare lo spreco alimentare lungo tutta la catena di distribuzione con il Movimento contro lo Spreco del Cibo.** Con questo la compagnia intende contrastare lo spreco alimentare con soluzioni originali e sistemiche. L'elemento chiave del movimento è la sensibilizzazione tramite cui si intende modellare l'assetto normativo per prevenire lo spreco alimentare a più livelli, nazionale ed all'interno delle industrie del settore.

La compagnia ha già cominciato a lavorare a livello nazionale in Svizzera, Francia, Germania, e Danimarca, dove campagne e petizioni sono state lanciate per cambiare le diciture "consumare entro il...", fraintendimento che causa il 10% circa dello spreco alimentare lungo tutta la filiera⁵. La compagnia vuole inoltre sviluppare una strategia di promozione a livello europeo.

5. "Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention," Commissione Europea, 2018.

ANDANDO OLTRE..

Too Good To Go è l'esempio perfetto di una soluzione innovativa "win-win" che contribuisce anche a risolvere problemi ambientali. Peraltro, così come la app, Too Good To Go sta lavorando su ulteriori soluzioni che possono cambiare quei sistemi che consentono lo spreco di cibo in prima istanza.

Con il **Movimento contro lo spreco alimentare, la compagnia mostra di avere ambizioni sistemiche nel quadro UE per garantire una vera sostenibilità all'interno del sistema alimentare.** La redistribuzione di cibo permette di fatto un impatto sulla riduzione dello spreco alimentare all'interno di un quadro ben consolidato. A lungo termine, questo quadro ha bisogno di essere trasformato in una politica alimentare che contenga misure sostenibili ed eque da applicare a ciascun anello della catena di fornitura alimentare.

Per saperne di più visita:
zerowasteeurope.eu
toogoodtogo.org

O contatta:
hello@zerowasteeurope.eu
press@toogoodtogo.com

Fonti:
Too Good To Go

Foto a cura di: toogoodtogo.org



Zero Waste Europe is the European network of communities, local leaders, businesses, experts, and change agents working towards the elimination of waste in our society.

We empower communities to redesign their relationship with resources, and to adopt smarter lifestyles and sustainable consumption patterns in line with a circular economy.

Case study by Pierre Condamine

Editors: Jamael Kudratt, Agnese Marcon and Jack McQuibban

Visual design by Petra Jääskeläinen & Rossella Recupero

Translation by: Teresa Scolamacchia

Zero Waste Europe 2020

Attribution-NonCommercial-ShareAlike

4.0 International



Zero Waste Europe gratefully acknowledges financial assistance from the European Union. The sole responsibility for the content of this event materials lies with Zero Waste Europe. It does not necessarily reflect the opinion of the funder mentioned above. The funder cannot be held responsible for any use that may be made of the information contained therein.

