

Brunchit es uno de los negocios en donde #lacomidanosetira. :: FRANCIS SILVA

Una treintena de tiendas y restaurantes se alían en contra del despilfarro de alimentos





@JJSotoT

Ofrecen los excedentes de cada día a precios reducidos a través de la 'app' Too Good To Go para evitar que acaben en la basura

MÁLAGA. En un país en donde cada año se desperdician ocho toneladas de comida, sobre todo motivado por los excedentes en el sector de la hostelería, una treintena de tiendas y restaurantes de Málaga se han unido al movimiento 'Too Good To Go' (Demasiado bueno para tirarlo) en contra del despilfarro de alimentos. Ahora, gracias al desarrollo de una 'app' para el móvil que funciona en nueve países del mundo, la comida sobrante ya no acaba en los contenedores sino en manos de los consumidores, que pueden adquirir ese sobrante a precios reducidos.

Este movimiento de protección del medio ambiente nació en Dinamarca en el año 2016, en donde varios amigos decidieron crear una plataforma y ponerla a disposición de las tiendas y restaurantes tras comprobar la enorme cantidad de comida que se tiraba a la basura a la conclusión de un cóctel. Carlos García, uno de los responsables de la em presa en España, explica que en la aplicación hay mucha fruterías, panaderías y restaurantes, aunque es-

tán abiertos a cualquier empresa que tenga excedente de alimentos como hoteles o supermercados.

En Málaga funcionan desde el pasado mes de mayo y ya ofrecen diferentes tipos de productos a los clientes gracias a la geolocalización. El funcionamiento de la 'app' es muy sencillo: el cliente final accede al negocio que le interese y adquiere un pack sorpresa que la tienda o restaurante le entregará poco antes de la hora del cierre. El lote estará formado por alimentos sobrantes de ese mismo día y los clientes se beneficiarán de un precio mucho más reducido, alrededor de un tercio del precio de venta al público.

Aunque no lo tienen detallado por provincias, desde la empresa aseguran contar con 400.000 usuarios inscritos y unos 1.300 establecimientos a nivel nacional. Desde que se puso en marcha el pasado mes de septiembre (en Málaga ha comenzado a funcionar ahora), afirman haber salvado unas 200.000 comidas. «Nuestra única intención es que los clientes reaprovechen la comida, que no se tire lo que se puede consumir y hagan como hacían nuestras abuelas», resume Carlos García.

Los negocios que ya se han sumado a esta iniciativa valoran la posibilidad de reducir el sobrante de cada día. Lydia Nieto, responsable de Brunchit, negocio con varios locales en el Centro, explica que a ellos les daba «mucha pena» tener que tirar a la basura alimentos en perfecto estado, por lo que la puesta en marcha de esta 'app' les permite trabajar con más tranquilidad. «Cuando preparas comida no sabes si se va a vender toda o no, por lo que aho-

ra sabemos que no va a acabar en un contenedor», explica.

Esta empresaria reconoce que los negocios de hostelería suelen tirar a diario entre el tres y el cinco por ciento de la mercancía, por lo que sería importante que todos los bares y restaurantes se sumaran a este novedoso proyecto empresarial. «Creo que lo debería hacer todo el mundo; el dinero que cobras no te sirve para cubrir costes, pero te vas a la cama con una sensación muy buena», resume.

Mentalidad europea

En su caso ofrecen pizzas y focaccias, que son los productos que más trabajan en sus locales, y detalla que los clientes suelen ser estudiantes y universitarios con una mentalidad muy europea. «Esto sirve para concienciar a la población y para ayudar al medio ambiente, ya que la comida es riqueza y no se puede tirar».

Algo similar opina Mario Ruiz, responsable de Stop&Sushi, nego-

Los negocios venden lotes sorpresa con los alimentos que han sobrado cada día

En la aplicación hay tiendas y restaurantes pero esperan crecer con hoteles y supermercados cio que ofrece al final del día bandejas de sushi a precios reducidos. «Casi siempre vendemos todas las bandejas que ofrecemos porque se trata de un producto de primera calidad, aunque nosotros no podamos reaprovecharlos por la dictadura de la estética». En su caso explica que este servicio también le permite realizar una auténtica labor social, ya que gracias a los precios reducidos puede llegar a clientes que no se pueden permitir una bandeja de sushi. «Es cierto que se trata de una venta extra, pero también sirve para no tirar alimentos que pueden ayudar a muchas familias».

Desde Too Good To Go explican que los negocios ofrecen lotes secretos porque nunca se sabe los alimentos que van a sobrar cada día. De hecho, los propios establecimientos pueden variar el número de packs cada día en función de la demanda que hayan tenido. «Si un cliente ha reservado uno y finalmente al negocio no le ha sobrado nada, se le devuelve el dinero al instante», reconocen.

Del mismo modo avanzan que su objetivo es seguir creciendo y llegar a hoteles y supermercados (algunos ya ofrecen productos de consumo inmediato a un coste más reducido). Oriol Reull, director de Too Good To Go en España, explica que el desperdicio de alimentos es ya la tercera fuente generadora de CO2 y que su principal reto «es conseguir que comida producida sea igual a comida consumida, minimizando el impacto medioambiental». A modo de símil dice que «salvar una sola barra de pan equivale a ahorrar el CO2 que emite un coche tras recorrer un ki-