



Too Good To Go

## **Giornata Nazionale di Prevenzione contro lo Spreco Alimentare**

### **Too Good To Go celebra il primo anniversario del Patto contro lo Spreco Alimentare**

**In un anno salvate 368.000 Magic Box e 212.000 prodotti, 10 milioni di confezioni in commercio con Etichetta Consapevole e 1.5 milioni di consumatori sensibilizzati**

*Le 23 aziende che hanno aderito al Patto promosso da Too Good To Go si sono impegnate in azioni concrete e di sensibilizzazione, che Too Good To Go ha raccolto nel primo Impact Report dedicato all'iniziativa*

---

31 gennaio 2022

In occasione della **Giornata Nazionale di Prevenzione contro lo Spreco Alimentare** del 5 febbraio, il Patto contro lo Spreco Alimentare promosso da Too Good To Go compie un anno. Il momento ideale per un primo bilancio sull'iniziativa, che **nel 2021 ha coinvolto 25 partner tra aziende, terzo settore e organizzazioni dei consumatori**, desiderosi di impegnarsi su una tematica che sta diventando sempre più attuale ed urgente per i consumatori, le imprese e l'ambiente.

Contrastare lo spreco alimentare è infatti stata identificata da Project Drawdown come **la soluzione n.1 per contrastare il cambiamento climatico** e mantenere l'aumento delle temperature al di sotto dei 2°C entro la fine del secolo, limitando i danni dei cambiamenti climatici su persone e ambiente.\* Per raggiungere l'ambizioso obiettivo, formulato anche dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, di dimezzare lo spreco alimentare pro capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo tutta la filiera entro il 2030, è necessario l'impegno di tutti gli attori del settore, e degli stessi consumatori.\*\* Il 53% dello spreco alimentare in Europa avviene proprio entro le mura domestiche, mentre il 17% in fase di distribuzione e vendita al dettaglio e il 19% in fase di lavorazione.\*\*\* L'intento del Patto è quindi quello di coinvolgere enti, aziende e supermercati con l'obiettivo di portare il tema

sempre più al centro del dibattito pubblico e privato, attraverso **azioni concrete e di sensibilizzazione**.

All'interno del Patto, Too Good To Go prevede una serie di impegni basandosi su **cinque punti fondamentali**: Etichetta Consapevole, Azienda Consapevole, Consumatore Consapevole, Supermercato contro lo Spreco, Fabbrica contro lo Spreco. Le aziende che ne hanno preso parte, hanno sottoscritto **almeno un'azione di sensibilizzazione** (tra Azienda Consapevole e Consumatore Consapevole) **e almeno un'azione concreta** (tra Etichetta Consapevole e Supermercato/Fabbrica contro lo Spreco), con l'obiettivo di incidere positivamente sul contrasto dello spreco alimentare a 360 gradi.

Per misurare e rendicontare al meglio questo primo anno di attività, e in occasione dell'anniversario e della Giornata Nazionale di Prevenzione contro gli Sprechi Alimentari, **Too Good To Go pubblica il primo Impact Report relativo al Patto contro lo Spreco Alimentare**: un modo immediato e chiaro per rendere accessibili i risultati già raggiunti e monitorare le aree in cui intervenire per un maggiore impatto nel 2022. Grazie al Patto, Too Good To Go e le aziende aderenti hanno contribuito a **salvare 368.000 Magic Box e 212.000 prodotti, specificare meglio il significato del TMC su 10 milioni di confezioni** arrivate sugli scaffali e **sensibilizzato 1.5 milioni di persone** tra dipendenti e consumatori raggiunti da webinar, eventi e campagne di comunicazione. Inoltre, all'interno dell'azione Fabbrica contro lo Spreco Alimentare e grazie al supporto di Croce Rossa Italiana al progetto, sono stati **salvati e donati alle persone più fragili 145.000 euro di prodotti alimentari**.

Un lavoro che verrà intensificato nel corso del 2022, con l'obiettivo di aprire tavoli di lavoro tra i diversi attori coinvolti, approfondire e ampliare il raggio d'azione e far sì che **il contrasto allo spreco alimentare diventi una buona pratica diffusa tra aziende e consumatori**.

"Il Patto contro lo Spreco Alimentare è un progetto che abbiamo lanciato con **l'intento di andare oltre l'attività dell'app**, creando un sistema virtuoso che si occupi di contrasto allo spreco alimentare a 360 gradi: tramite la sensibilizzazione, con azioni concrete e senza dimenticare la parte sociale. Rimane importantissimo **misurare e quantificare** gli sforzi fatti, cosa che abbiamo cercato di mettere nero su bianco già dopo il primo anno di attività con il nostro Impact Report, una solida **base per migliorarci ed essere ancora più ambiziosi nel 2022**.", dichiara **Eugenio Sapore**, Country Manager Italia di Too Good To Go.

Le aziende aderenti al Patto contro lo Spreco Alimentare a febbraio 2021: **Carrefour, CIRFOOD, Danone, Fruttigel, Granarolo, Gruppo**

**Montenegro, Gruppo VÉGÉ, Ikea, Kraft Heinz, La Marca del Consumatore, Mare Aperto, NaturaSì, Nestlé, Peroni, Raspini Salumi, Salumi Pasini, Unilever, Wami.** Le aziende aderenti a ottobre 2021: **Bauli, cameo, Gruppo Felsineo, Raineri, Sperlari.**

**MATERIALI PER LA STAMPA -  
SCARICA ALTRE INFORMAZIONI SUL PATTO, LE INFOGRAFICHE E  
L'IMPACT REPORT INTEGRALE:**

### **Too Good To Go**

Nata nel 2015 in Danimarca con l'obiettivo di combattere lo spreco alimentare, l'applicazione Too Good To Go è presente in 17 Paesi (Europa, Stati Uniti e Canada), conta oltre 50 milioni di utenti ed è tra le prime posizioni negli App Store e Google Play di tutta Europa. Too Good To Go permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati ed hotel di recuperare e vendere online - a prezzi ribassati - il cibo invenduto "troppo buono per essere buttato" grazie alle Magic Box, delle "bag" con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Gli utenti della app non devono far altro che geolocalizzarsi e cercare i locali aderenti, ordinare la propria Magic Box, pagarla tramite l'app e andarla a ritirare nella fascia oraria specificata per scoprire cosa c'è dentro. In Italia Too Good To Go è stata lanciata in oltre 75 città, conta più di 5 milioni di utenti, ha permesso di salvare quasi 6 milioni di pasti e di non emettere in atmosfera oltre 11 milioni di kg di CO2.

Per maggiori informazioni: [www.toogoodtogo.it](http://www.toogoodtogo.it)

### **Ufficio Stampa Too Good To Go**

**Ilaria Ricotti** | +39 340 0527367 | [iricotti@toogoodtogo.it](mailto:iricotti@toogoodtogo.it)

**Francesca Grimaldi** | +39 324 0006230 | [fgrimaldi@toogoodtogo.it](mailto:fgrimaldi@toogoodtogo.it)

### **Note per la stampa:**

\* Project Drawdown

<https://drawdown.org/solutions/table-of-solutions>

\*\* Nazioni Unite

<https://unric.org/it/obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo/>

\*\*\* EU Fusions

<https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>