



STOP MERMAS

¡HOLA RENTABILIDAD!

1



En un año en España se tiran a la basura 1.245 millones de kilos de alimentos sin consumir

¡63.000 toneladas solo en nuestros restaurantes!



2

3.300 millones de toneladas de CO2 liberados a la atmósfera al año

¡Equivale al doble de emisiones de todo el transporte terrestre de EEUU!

3



El volumen total de agua para producir los alimentos que se pierden o desperdician es de 250km3.

¡Igual al caudal anual del río más largo de Europa!



4

El 49'9% de las mermas se desechan (estudio realizado por FACYRE en 2022).

5

255 millones de euros en pérdidas económicas del despilfarro de alimentos en nuestros restaurantes.



¡HOLA RENTABILIDAD!



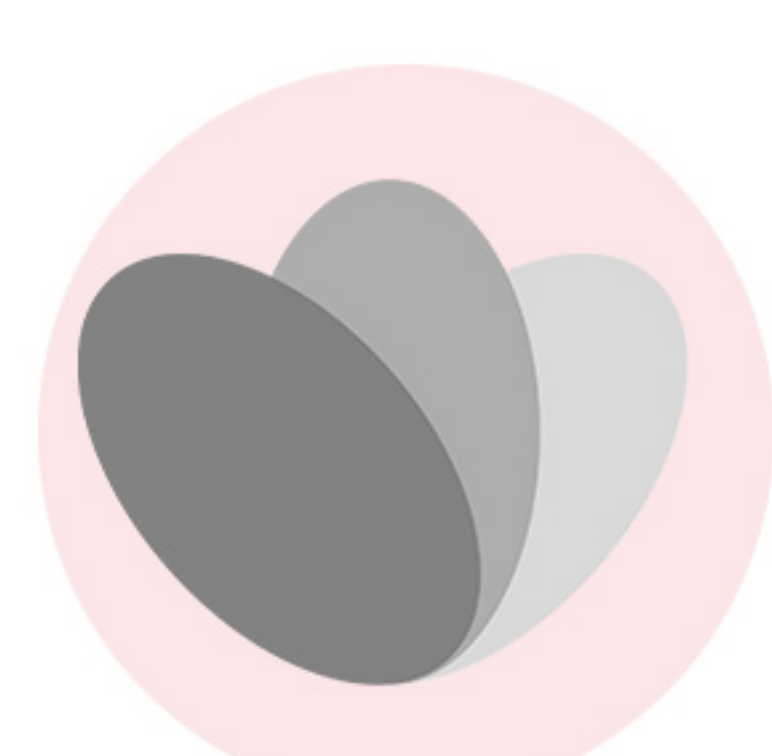
1. Aporta y genera valor de negocio sostenible ofreciendo **envases reciclables para take away**.



2. **Planifica los menús y las reservas** para reducir las mermas



3. Emplea las **materias primas** no utilizadas para fines sociales.



4. Aprovecha soluciones tecnológicas como la app **'Too Good To Go'** para solucionar el desperdicio alimentario.



5. **Evita multas por tirar comida** dispuestas en la futura Ley contra el despilfarro alimentario.

ACADEMY

GRUPOTOPGEL