

## BTS NDRC ESPAGNOL SESSION 2020

### Apps para comer las sobras<sup>1</sup> del restaurante y salvar el planeta

#### Texto N°01

*Miguel Angel Medina, El País, 07/12/2019*

Comprar la comida que sobra al final del día en restaurantes y tiendas, ahorrar dinero —se vende a un tercio de su precio— y evitar el desperdicio<sup>2</sup> de alimentos. Esta es la idea tras Too good to go (algo así como "demasiado bueno para tirarlo"), una aplicación para móviles que conecta a establecimientos con usuarios y que en un año se han descargado un millón de personas en España. Estas nuevas aplicaciones pretenden impulsar la economía circular, romper el bucle del consumismo y reducir los residuos, que contribuyen al calentamiento global.

“Saber que estamos tirando tanta comida y que nos estamos cargando<sup>3</sup> el planeta me duele. No nos queda otra que hacer algo y pedir comida que sobra en los restaurantes es una opción”, explica Judith Roma, barcelonesa de 26 años, que hace unos meses se animó a probar To good to go y ahora es asidua. “La primera vez pedí un pack se sushi que valía como 30 euros y al recogerlo al final nos cobraron solo 9. También he comprado sobras de panaderías y fruterías”, explica.

Oriol Reull, responsable de la app en España, señala que este movimiento que lucha contra el desperdicio de alimentos surgió hace tres años en Dinamarca y ya está presente en 14 países. “La aplicación móvil conecta todo tipo de establecimientos una cafetería, un restaurante, un supermercado, una frutería y hasta un hotel— que quieran dar salida al excedente que tienen diariamente —siempre en perfecto estado— con usuarios que van a salvar la comida con un precio mucho más bajo y con la condición de ir a recogerla al establecimiento a la hora de cierre”, explica Reull. Puede ser a mediodía, por la tarde o bien entrada la noche.

El establecimiento gana porque no tira comida, mientras que el usuario compra productos de calidad a un precio más barato. Y gana el planeta, porque tirar comida es uno de los principales emisores de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) a nivel mundial”, continúa. Por ahora, se han sumado 2.000 establecimientos en 20 ciudades y han conseguido salvar 500.000 packs de comida del desperdicio. La media de edad de los usuarios es de 20 a 40 años.

---

<sup>1</sup> Sobras = restes

<sup>2</sup> Desperdicio = gaspillage

<sup>3</sup> Cargar (ici) = détruire

