



## Presentamos las mejores prácticas derivadas de las distintas iniciativas del proyecto FoodE...

En este boletín te mostramos diferentes iniciativas que actúan en consonancia con los valores fundamentales de FoodE, demostrando la aplicación tangible de técnicas innovadoras e iniciativas agroempresariales, que tienen como objetivo abordar de manera eficiente y sostenible los problemas de pérdida y desperdicio de alimentos. Algunas de estas técnicas e iniciativas están incluidas en nuestro [E-manual](#).



# FoodE



## TOO GOOD TO GO



App gratuita creada en 2015 por un grupo de jóvenes daneses. A través de la app, los usuarios pueden conectar con diferentes restaurantes registrados que venden sus excedentes y sobras a un precio muy bajo. De esta forma, se combate el desperdicio alimentario y los usuarios pueden disfrutar de comida de restaurante «de segunda mano».

## ZERO FOOD WASTE CYPRUS



Una iniciativa nacida por la idea de un grupo de jóvenes chipriotas que decidió distribuir los excedentes de los mercados locales entre los habitantes de otras zonas. Todos los sábados se acercaban al mayor mercado de Nicosia y, de acuerdo con los productores, recogían las sobras en buen estado destinadas a la basura. Los transportaban y almacenaban para venderlos los miércoles.

## BUMERANG



Es una app que busca la reutilización de tupperware de comida para llevar. Para ello, han creado envases reutilizables que venden a los restaurantes, que los utilizan en sus pedidos. Una vez utilizados por el cliente, se devuelven al restaurante. Todo se hace a través de la app.



Co-funded by  
the European Union

The FoodE project is co-financed by the ERASMUS+ programme of the European Union and will be implemented from December 2022 to December 2024. This website and the project content reflects the views of the authors, and the European Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein. [Project Code: 2022-1-ES02-KA220-YOU-000085001]

## HUERTOS *in the Sky*

### HUERTOS IN THE SKY

Proyecto desarrollado en Barcelona consistente en «repoblar» las azoteas vacías de la ciudad, transformándolas en pequeños huertos urbanos. El proyecto fue un éxito y fundaron la empresa GreenClub, con el mismo objetivo: construir huertos en las azoteas de sus clientes. También organizan talleres de formación y actividades en los huertos que construyen.

### ESPIGOLADORS

Organización juvenil para el aprovechamiento de los residuos alimentarios mediante la técnica del 'Espiguelo' (actividad tradicional de recogida de los excedentes de la cosecha). Colaboran con productores, participan en proyectos agrícolas nacionales y europeos, ofrecen servicios de espigado y actividades relacionadas con el desperdicio alimentario, voluntariado, formaciones... incluso han creado su propia empresa: es-imperfect



### FARMIDABLE

Plataforma online que acercaba los productos locales y de temporada a los consumidores. Crearon una red de distribución en Madrid. Los pedidos se realizaban online y se recogían en un punto de venta establecido.

