

CASO PRÁCTICO

Too Good to Go



Nombre de la empresa

Too Good To Go

Categoría

Empresa social en la lucha contra el desperdicio alimentario

Ubicación

Dinamarca

Página web

<https://www.toogoodtogo.com/en-ie>

JUNTOS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO DESDE 2016

Too Good To Go es una empresa con certificación B Corp y orientación social que se ha propuesto inspirar y capacitar a todo el mundo para luchar juntos contra el desperdicio de alimentos.

Too Good To Go fue fundada en 2015 en Copenhague por un grupo de jóvenes emprendedores que compartían el sueño de encontrar una solución a las enormes cantidades de alimentos que se desperdician en los restaurantes de bufé de Dinamarca.

Impulsados por su pasión, se propusieron desarrollar una aplicación que conectara a los establecimientos de restauración con personas que quisieran contribuir a la solución de la crisis climática, tener acceso a alimentos de calidad y ahorrar dinero.

La aplicación de mercado Too Good To Go se lanzó a principios de 2016 en Dinamarca y se convirtió inmediatamente en un éxito. En las primeras semanas, cientos de empresas subieron sus excedentes de comida a la aplicación y miles de usuarios comenzaron a rescatarlos.

Toneladas de CO₂e ahorradas

www.start-dsp.eu

Too Good To Go: cartera, soluciones y socios

Más adelante, en 2016, un grupo de apasionados de la gastronomía se unió a los fundadores originales. Tras haber buscado previamente en sus países de origen, repartidos por toda Europa, soluciones al problema del desperdicio alimentario, fundaron Too Good To Go en Noruega, el Reino Unido y Francia, con el mismo éxito.

El siguiente gran hito para «Too Good To Go» tuvo lugar en septiembre de 2016, cuando Mette Lykke, una emprendedora danesa y cofundadora de la comunidad de fitness «Endomondo», se enteró de la existencia de la aplicación gracias a una mujer durante un viaje en autobús. Fascinada por la innovadora idea, Lykke se puso en contacto con los fundadores y, en octubre de 2016, se convirtió rápidamente en inversora de la empresa, aportando tanto recursos financieros como credibilidad. En la primavera de 2017, inspirada por la misión de Too Good To Go, Mette asumió el cargo de directora general.

Too Good To Go opera actualmente en 19 países de Europa, América y la región de Asia-Pacífico, y se ha convertido en una próspera comunidad con 100 millones de usuarios registrados y 180 000 empresas colaboradoras activas en todo el mundo. Pero todo comenzó con un pequeño grupo de personas apasionadas y convencidas que vieron la oportunidad de marcar realmente la diferencia en el mundo.

Inclusión a través de los grupos de recursos para empleados

Los grupos de empleados, también conocidos como ERG (Employee Resource Groups), son grupos de trabajadores con experiencias vitales comunes que se unen para apoyarse mutuamente y fomentar un sentido de comunidad.

Nuestros ERG en Too Good To Go están dirigidos por un grupo de voluntarios comprometidos que quieren llevar la diversidad, la equidad y la inclusión de éxito en éxito. ¡Así que, sin más preámbulos, escuchemos directamente a nuestros defensores de la diversidad!

«Siempre estamos atentos a nuestra comunidad para asegurarnos de que se sienta representada en la empresa, y promovemos la alianza en el lugar de trabajo. Estoy increíblemente orgullosa de representar a esta comunidad y de seguir construyendo sobre el magnífico trabajo de nuestros anteriores presidentes».



400+ MILLION
MEALS SAVED

We save good food from going to waste, through Too Good To Go Platform, Too Good To Go Parcels and Surprise Bags.



100 MILLION
REGISTERED USERS

Using the Too Good To Go app around the world.



180,000
BUSINESS PARTNERS

Actively helping to save good food from going to waste.



¡El desperdicio de alimentos es un gran problema!

A menudo oímos hablar de los efectos negativos del dióxido de carbono sobre nuestro clima, y con razón. Es el gas de efecto invernadero que más contribuye al cambio climático. Sin embargo, hay otro factor importante del que no se habla tan a menudo: el metano.

Aunque el metano no es el principal responsable, sigue siendo un factor que hay que tomar en serio. El metano retiene el calor en la atmósfera de forma mucho más eficaz que el dióxido de carbono. Y aquí es donde la situación se vuelve aún más preocupante: el 58 % de todas las emisiones de metano en EE. UU. provienen de los residuos alimentarios en los vertederos (EPA, 2023).

¿La buena noticia? Los gobiernos están empezando a tomar conciencia de este problema. En 2024, 35 países firmaron en la COP29 de Bakú la «Declaración sobre la reducción del metano procedente de residuos orgánicos» y se comprometieron a reducir las emisiones de metano en un 30 % para 2030 con respecto a los niveles de 2020.

Ahora es el momento de convertir estas promesas en realidad. En Too Good To Go, nuestra misión es inspirar y capacitar a las personas para que luchen juntas contra el desperdicio alimentario, abordando el problema a lo largo de toda la cadena de suministro.

* Nota sobre la prevención de residuos: Imprime este documento en escala de grises o en blanco y negro, en lugar de a color. Imprime a doble cara (dúplex) y, si es posible, varias diapositivas o páginas en una sola hoja.



In the EU,
**132 KG* OF
FOOD WASTE**

per capita is generated across
the entire supply chain.

(Eurostat, 2024)

Food waste costs the
Australian economy

**AU\$36.6
BILLION**

annually.

(FIAL, 2021)

In the US,
**38%
OF ALL FOOD**

is surplus food, including food waste.
This equals almost 149 billion
meals per year.

(ReFED, 2024)

Each year in Canada,
**21.2
MILLION TONNES****

of food go to waste—of which
8.8 million tonnes*** (or 41%) is considered
avoidable food loss and waste.

(Nikkel et al., 2024)

HERE'S WHAT THAT LOOKED LIKE IN 2024

We **saved over 135 million meals** from going to waste
—avoiding **365,719 tonnes* of CO2e emissions** and
109.7 billion litres of water waste** in the process.

We **crossed 100 million registered users**,
a testament to the power of collective action.

We **expanded to new markets**, including **Czechia and
Australia**, and brought **Too Good To Go to 12 new U.S. cities**.

We **launched our Too Good To Go Platform**, an end-to-end
surplus food management system helping grocery retailers
tackle waste before it happens.

We **grew Too Good To Go Parcels**, enabling brands to
turn surplus into opportunity across nine countries.

And we **recertified as a B Corp**, reaffirming our dedication
to driving positive change through business.

INTERNATIONAL DAY OF AWARENESS OF FOOD LOSS AND WASTE

29th September

A recent study (Nature Climate Change, 2024) found that 70% of people worldwide would give up 1% of their income to stop climate change. Yet, only 30% believe most of their fellow citizens would do the same.

For IDAFLW, we launched a campaign with a simple yet powerful message:

“It’s not just you stepping up for the planet.”

This phrase became the heart of our promotional video which highlighted how small actions to reduce food waste create a greener, cleaner planet.

[Check it out here](#)



THE RESPONSE WAS HEARTENING:

329 partners shared the message via social media and in over 10,000 stores globally.

—

53 million people engaged through store events.

—

7 million people reached through social media activity.

—

1,700 media clippings generated through PR promotions, sharing the message with over 1 billion people worldwide.





WOMEN IN THE WORKPLACE

“Women in the Workplace is dedicated to ensuring equity for women at all levels of **Too Good To Go**. We continuously host educational events that aim to highlight the shared experiences of working women. I am incredibly happy to be co-chair of this ERG as it gives me the opportunity to assist in creating a workplace where all women feel supported, respected, and heard.”

Highlight of 2024: “Multiple inspiring women coming in to chat to us on everything from investing, to what it’s like to be a female founder.”

Melanie Albrecht

Indie Growth, UK

Soluciones de «Too Good to Go» para empresas



La reducción del desperdicio alimentario es el eje central de nuestro trabajo en Too Good To Go. Pero el «cómo» es tan importante como el «qué».

Nuestro «cómo» consiste en apoyar a las personas y a los comercios de alimentación con soluciones que eviten que los alimentos no vendidos acaben en la basura. Nuestra aplicación —nuestra herramienta más conocida— pone en contacto a los usuarios con las bolsas y paquetes sorpresa de «Too Good To Go», que están repletos de alimentos en buen estado que, de otro modo, habrían sido desechados.

Y eso no es todo: con la plataforma de Too Good To Go, los minoristas de cualquier tamaño pueden realizar un seguimiento, gestionar y redistribuir de forma rápida y eficiente los excedentes de alimentos. En conjunto, estas herramientas contribuyen a que nuestros socios puedan lograr más que nunca.

La aplicación de Too Good To Go conecta ya a más de 100 millones de usuarios registrados y 175 000 socios activos en 19 países de Europa, Norteamérica y Australia.

Las empresas pueden ofrecer los alimentos no vendidos en bolsas y paquetes sorpresa de «Too Good To Go», que los usuarios locales pueden adquirir a un precio reducido. Al acceder al mercado de «Too Good To Go», las empresas obtienen nuevas fuentes de ingresos a partir de los alimentos no vendidos, captan nuevos clientes para sus productos (ya sea en la tienda o a través de nuestros paquetes de «Too Good To Go») y ayudan a los usuarios a ahorrar dinero, al tiempo que contribuyen a un mundo más sostenible.



DISABILITY

(visible or non-visible)



RACE/ ETHNICITY



Too Good to Go Business Solutions

Pero, más allá de los hitos y las cifras, lo que más me entusiasma es el cambio que estamos viviendo actualmente: un mundo en el que las empresas se dan cuenta de que reducir el desperdicio alimentario no solo es una decisión ética, sino también sensata. Un mundo en el que cada vez más personas confían en sus sentidos antes de tirar la comida. Un mundo en el que el desperdicio ya no se considera una parte aceptada de nuestro estilo de vida.

Muchas gracias por cada comida salvada, cada colaboración establecida y cada decisión tomada para construir un futuro más sostenible.

Aún no hemos llegado a nuestra meta. Pero juntos nos acercamos a ella, bocado a bocado, comida a comida.

Mette Lykke, directora ejecutiva de Too Good To Go

HASTA 2026 NOS COMPROMETEMOS A LO SIGUIENTE:

- Al menos **el 40 % de los miembros del consejo de administración** procederá de grupos de población infrarrepresentados.
- Aumentar la proporción **de mujeres en puestos directivos hasta al menos el 50 %**.
- Aumentar la proporción de directivos procedentes de **grupos étnicos y raciales diversos hasta al menos el 10 %**.
- Aumentar la proporción de empleados procedentes de **grupos étnicos y raciales diversos hasta, como mínimo, el 15 %**.



FOOD WASTE insights

La lucha contra el desperdicio alimentario es el objetivo principal de Too Good To Go. Para reducirlo, primero debemos comprender su magnitud y sus causas, ¡así que vamos a profundizar en el tema!

El cambio climático es un grave problema mundial, pero a muchas personas todavía les cuesta ver la relación con el desperdicio de alimentos. Por eso, en Too Good To Go nos comprometemos a poner de manifiesto lo crucial que es reducir el desperdicio de alimentos en la lucha contra el cambio climático.

En 2024, hemos trabajado junto con nuestros socios para difundir este mensaje, centrándonos en cinco importantes jornadas de acción:

DÍA MUNDIAL DEL AGUA

DÍA DE LA TIERRA

DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

DÍA INTERNACIONAL PARA LA REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

Aprovechamos estas jornadas como plataforma para ofrecer a la gente medidas sencillas y viables con las que puedan reducir el desperdicio de alimentos e impulsar un cambio sostenible.

3%

ons
ed



29 tons

of e-waste
collected



0,000+

people with fairer
working conditions

\$1,000,000

paid in living
wage bonuses
since 2019



"How do you make electronics sustainable?"

We get asked this a lot. The answer? By innovating where it matters the most.

We're dedicated to raising the bar on fairness, from tracing materials to their source, designing our products for longevity, and working with our suppliers on fairer production. Get the full story in our latest Impact Report.

[Read the full report](#)



La plataforma «Too Good To Go»



La solución digital



El éxito medioambiental

La [plataforma «Too Good To Go»](#) es un sistema de gestión alimentaria diseñado para ayudar a los comercios de alimentación de cualquier tamaño —desde hipermercados hasta tiendas de conveniencia locales— a aprovechar el valor de los excedentes. Mediante el registro y la redistribución fluidos de sus excedentes, la plataforma está conectada con el mayor mercado de consumidores de alimentos excedentes del mundo, que cuenta con más de 100 millones de usuarios.

La plataforma reúne cinco potentes módulos en una única interfaz de usuario y permite a los socios seleccionar las herramientas que necesitan para desarrollar una estrategia personalizada de gestión de excedentes:

1. **Gestión de fechas de caducidad:** agiliza y optimiza la gestión de existencias mediante comprobaciones digitales de las fechas de caducidad.
2. **Recomendaciones:** ofrece al personal de las tiendas instrucciones claras y prácticas sobre cómo gestionar los productos cuya fecha de caducidad está a punto de vencer.
3. **Descuentos en tienda:** utiliza la inteligencia artificial para optimizar de forma inteligente los porcentajes de descuento, lo que aumenta así la facturación con artículos rebajados.
4. **Plataforma «Too Good To Go»:** permite a los empleados empaquetar los productos excedentes en «Surprise Bags» y subirlos directamente a la plataforma.
5. **«Donations+»:** distribuye el excedente de existencias a organizaciones benéficas locales y elabora informes detallados sobre los artículos donados.

Con la plataforma «Too Good To Go», los socios ganan en eficiencia, reducen los residuos y aumentan su facturación, al tiempo que contribuyen a un futuro más ecológico y sostenible.



OUR ENVIRONMENTAL impact

Una empresa
con una huella
de carbono
responsable

Desde nuestros inicios en 2016, trabajamos junto con nuestros socios para salvar tantas comidas como sea posible. Gracias a su compromiso y a su incansable esfuerzo, podemos anunciar con orgullo que, entre todos, ya hemos salvado casi 450 millones de comidas en todo el mundo.

Para calcular las emisiones utilizamos una base de datos que nos facilita nuestro socio Plan A.

THAT'S EQUIVALENT TO AVOIDING:

1,214,853
TONNES

1,339,146 tons
of CO2e emissions.

*The same as flying 211,132
passengers around the world.**

364.46
BILLION LITRES

96.29 billion US gallons
of unnecessary water use.

*That's 145,782 Olympic
swimming pools worth!***

1259.85
MILLION M²

13,543.36 million sq ft
of land use per year.

*An area 12 times the
size of Paris.****

None of this would have been possible without the
people behind the numbers, and there's a truly
astounding amount of you:



100+

**MILLION
REGISTERED USERS**



175+

**THOUSAND
ACTIVE PARTNERS**





2024:

UN NUEVO ENFOQUE

Calculamos nuestra huella de carbono para obtener una visión más clara y precisa de nuestras emisiones. Esta mejor comprensión nos ayudará a establecer objetivos concretos para futuras reducciones.



Entender las emisiones y cómo registrarlas

Los datos recopilados en 2024 ponen de relieve aspectos clave y nos ayudan a tomar decisiones bien fundamentadas de cara al futuro. De este modo, nos aseguramos de seguir creciendo de forma responsable y, al mismo tiempo, situar la sostenibilidad en el centro de nuestras acciones. Cuando finalizamos nuestro balance de CO₂ para 2024 de acuerdo con el Protocolo de Gases de Efecto Invernadero, constatamos que los «paquetes de Too Good To Go» representan la mayor parte de nuestras emisiones. Un análisis en profundidad de nuestras emisiones de «alcance 3» —es decir, las emisiones de toda nuestra cadena de valor— reveló que el 66 % corresponde a nuestro negocio de paquetería. A medida que crecemos y enviamos más paquetes, también aumentarán las necesidades de embalaje, la ocupación de los almacenes y los costes de transporte. ¡Estamos trabajando activamente para mejorar! Colaboramos con socios para optimizar la recopilación de datos, introducir embalajes más sostenibles y estudiar opciones de entrega más respetuosas con el medio ambiente.

Compromiso con la comunidad ALDI



- ❖ **Grandes cadenas asociadas:** ¿qué son exactamente las grandes cadenas asociadas? En pocas palabras, suelen ser marcas que gestionan cientos de establecimientos en uno o varios países.

«Estamos orgullosos de nuestra larga colaboración internacional con Too Good To Go, que nos permite abordar el urgente problema del desperdicio alimentario y, al mismo tiempo, ofrecer a nuestros clientes acceso a alimentos de alta calidad a un precio asequible. Hemos vendido más de 2 millones de bolsas de Too Good To Go en tres de nuestros principales mercados, lo que no solo ha demostrado nuestro compromiso con la sostenibilidad, sino que también ha enriquecido la experiencia de compra de nuestros clientes. Estamos deseando seguir reforzando nuestro compromiso con esta iniciativa tan eficaz en nuestras operaciones a nivel mundial durante los próximos años». Laura Schermer, directora de sostenibilidad internacional





“We have been working with **Too Good To Go** since we opened over 4 years ago and it is the best way for us to save food and produce less waste. Every day we review what food is left and love how easy it is to spontaneously offer Surprise Bags to our customers. For us, **Too Good To Go** has become indispensable.”

Ronja Clip
Store Owner, Weidenkantine



Compromiso con la comunidad Socios independientes, como MOD Donuts y weidenkantine

Nuestras tiendas independientes son empresas locales que cuentan con un número limitado de establecimientos y que comparten una gran pasión por la comunidad, la protección del medio ambiente y la buena comida.

«En MOD donuts estamos convencidos de que cada donut merece la oportunidad de ser disfrutado. Gracias a nuestra colaboración con Too Good To Go, podemos reducir el desperdicio alimentario y, al mismo tiempo, ofrecer a nuestros clientes deliciosos dulces a un precio asequible. Esta colaboración va más allá de salvar donuts: se trata de contribuir positivamente al medio ambiente y fomentar la sostenibilidad. Estamos orgullosos de formar parte de un movimiento que beneficia tanto a nuestra comunidad como a nuestro planeta. Juntos construimos un futuro más dulce y sostenible». Zuzanna Polak, directora de marca y ventas de MOD Donuts

Socios de paquetería, p. ej., Cameo

Nuestros socios de «Too Good To Go Parcel» producen y distribuyen muchos de los alimentos que conoces y te encantan, pero, a diferencia de nuestros otros socios clave, rara vez tienen contacto directo con los clientes, sino que colaboran con empresas.

«La lucha contra el desperdicio alimentario siempre ha formado parte de nuestro ADN y hoy en día es uno de los principales objetivos de nuestra estrategia de sostenibilidad, la Carta de Sostenibilidad. Too Good To Go es un socio que ha encontrado la manera de apoyarnos en esta labor. Desde 2021, junto con ellos, hemos salvado más de 580 000 productos, pero, sobre todo, hemos dado más peso a nuestros objetivos de reducción de residuos y los hemos convertido en un tema importante en la comunicación con nuestros compañeros y consumidores, con el fin de sensibilizar sobre este tema. Como empresa alimentaria, estamos orgullosos de aportar nuestro granito de arena a un futuro cada vez más sostenible». Simone Ghisleri, especialista junior en comunicación de Cameo

