



Intur avanza en su lucha contra el desperdicio alimentario y se une a Too Good To Go

08-02-2022

Todos los años más de un tercio de la comida producida a nivel mundial se desperdicia. Solo en España, se calcula que la cifra de desperdicio es casi de ocho millones de toneladas anuales, lo que supone que en nuestro país se desperdician 250 kg de comida cada segundo.

Para luchar contra este grave problema, Intur Restauración Colectiva (IRC), empresa de Grupo Intur especializada en la gestión integral de comedores, se ha unido a Too Good To Go, la mayor aplicación que lucha contra el desperdicio de comida en el mundo, para promover el aprovechamiento de los alimentos.

Los usuarios de esta app podrán acceder cada día a *packs* sorpresa con gran variedad de platos del menú del día y guarnición o postre, de la cocina central de Intur Restauración Colectiva a partir de 3.99 euros. El proceso de compra es muy sencillo, solo hay que descargarse Too Good To Go, realizar el pago a través de la aplicación y recoger los productos en la dirección indicada entre las 13:00h y las 14:30h.

Madalena Rugeroni, directora general de la aplicación en España, ha afirmado que esta nueva alianza les hace muy felices porque demuestra que cada vez existe una mayor concienciación de las grandes empresas, asimismo ha agradecido a IRC su compromiso ya que *“juntos podemos generar ese cambio positivo que necesita nuestro planeta”*.

Por otro lado, **Laura Bellés**, directora de Operaciones de Intur Restauración Colectiva, ha indicado que este proyecto responde al compromiso de la compañía con la integración en su estrategia empresarial de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), *“a fin de impulsar una alimentación más saludable y prácticas de consumo y producción más responsables”*. El número 12 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 es ‘Consumo y producción sostenibles’ y tiene entre sus metas disminuir a la mitad el desperdicio de alimentos y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro.

Taller sobre el desperdicio del proyecto educativo de IRC

En este sentido, cabe destacar también que IRC desarrolla su labor de la mano de un proyecto educativo en el que se imparten formaciones para concienciar y sensibilizar sobre el despilfarro. Durante este curso se han realizado 49 talleres en los que cerca de 7.400 alumnos y alumnas han recibido formación sobre la importancia de aprovechar los alimentos, lo que supone un incremento de más del 1000% respecto al curso 19/20. Esta labor se extiende también a su equipo de la cocina central, donde se busca reducir el residuo de los 10.000 menús diarios que producen.

Contacta con **Intur Restauración Colectiva** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Intur pone en marcha un aula de formación sobre alimentación para padres y madres
- Intur incrementa en 18 centros, 2.800 menús diarios y 700 personas su línea de escolar
- Miguel Barrera, chef estrella Michelin, colabora con Intur en la creación de nuevos platos
- La Mesa de RSC de Castellón premia el proyecto 'Intur crece', de Intur Restauración Colectiva