


Manual
corporativo


**nice
to
eat
you**

Una nueva manera de revalorizar
los excedentes de comida



¿Qué vas a encontrarte aquí?



- ¿Qué es Nice To Eat You? 2
- Misión y valores 3
- Visión 3
- El Reto 4
- Nuestra solución 5
- ¿Qué beneficios tiene colaborar con nosotros? 6





¿Qué es Nice To Eat You?

Nice To Eat You (*encantado de comerte* traducido al castellano) es una startup de economía circular creada por tres jóvenes españoles con una clara misión: **reducir el desperdicio de alimentos** y a la vez generar beneficios en la sociedad y en el medioambiente.

Gracias a nuestra web-app, ponemos en contacto a profesionales del sector alimentario y consumidores finales con el objeto de dar salida a los excedentes de comida.

¿Tienes en tu negocio comida que no has conseguido vender en el día, o productos con fecha de consumo corta? ¿Eres fabricante o distribuidor y te encuentras a menudo con un stock de productos sin salida (devolución cliente, estándares de estética, etc)? Entonces NTEY es tu solución.

Mediante nuestra plataforma web, publicamos lotes de último minuto que se ofertan a los consumidores a precios reducidos.



Misión y valores



- ✓ Ayudar a reducir el **desperdicio de alimentos**
- ✓ Hacer posible que el **alimento producido** sea equivalente al **alimento consumido**
- ✓ Optimizar los recursos empleados en la **producción de alimentos**
- ✓ Evitar que se generen **emisiones de CO₂** innecesarias para el medioambiente

Visión: hacia una Europa más sostenible



Los pasos que ha dado la UE hacia la implementación de una economía circular (Circular Economy Package) así como los compromisos de descarbonización 20-20-20 dan una idea clara de que nos dirigimos a un futuro más sostenible donde las empresas empezarán a tener más en cuenta aspectos como el medioambiente o la durabilidad de los productos.

Por otro lado, el último informe de tendencias* de consumo define a un consumidor más ahorrador pero que cada vez demanda una actuación más responsable con el medioambiente a la hora de ofrecer productos y servicios. Se trata también de un consumidor muy dado a las nuevas tecnologías y con escasez de tiempo.

En este contexto *Nice To Eat You* es una respuesta efectiva a los compromisos de sostenibilidad adoptados por Europa así como a lo que demandan las nuevas tendencias de consumidores.

*Fuente: **Observatorio Cetelem**

El Reto

El desperdicio de alimentos...

...un problema ético

España es el séptimo país de la UE que más comida desperdicia con 7,7 millones de toneladas al año. Alrededor de un 42% se da en los hogares, mientras que un 58% proviene de los distintos eslabones de la cadena alimentaria: producción, distribución y restauración. De este último, se estima que entre un 30% y 50% corresponde a alimentos sanos y comestibles*.

Estos datos resultan aún más preocupantes si se considera que 1 de cada 5 personas en España se sitúa bajo el umbral de pobreza. Esta paradoja nos lleva a la conclusión siguiente:

Con lo que se desperdicia se podría cubrir una alimentación de calidad para las personas más necesitadas de nuestro país.

*Fuente: MAPAMA

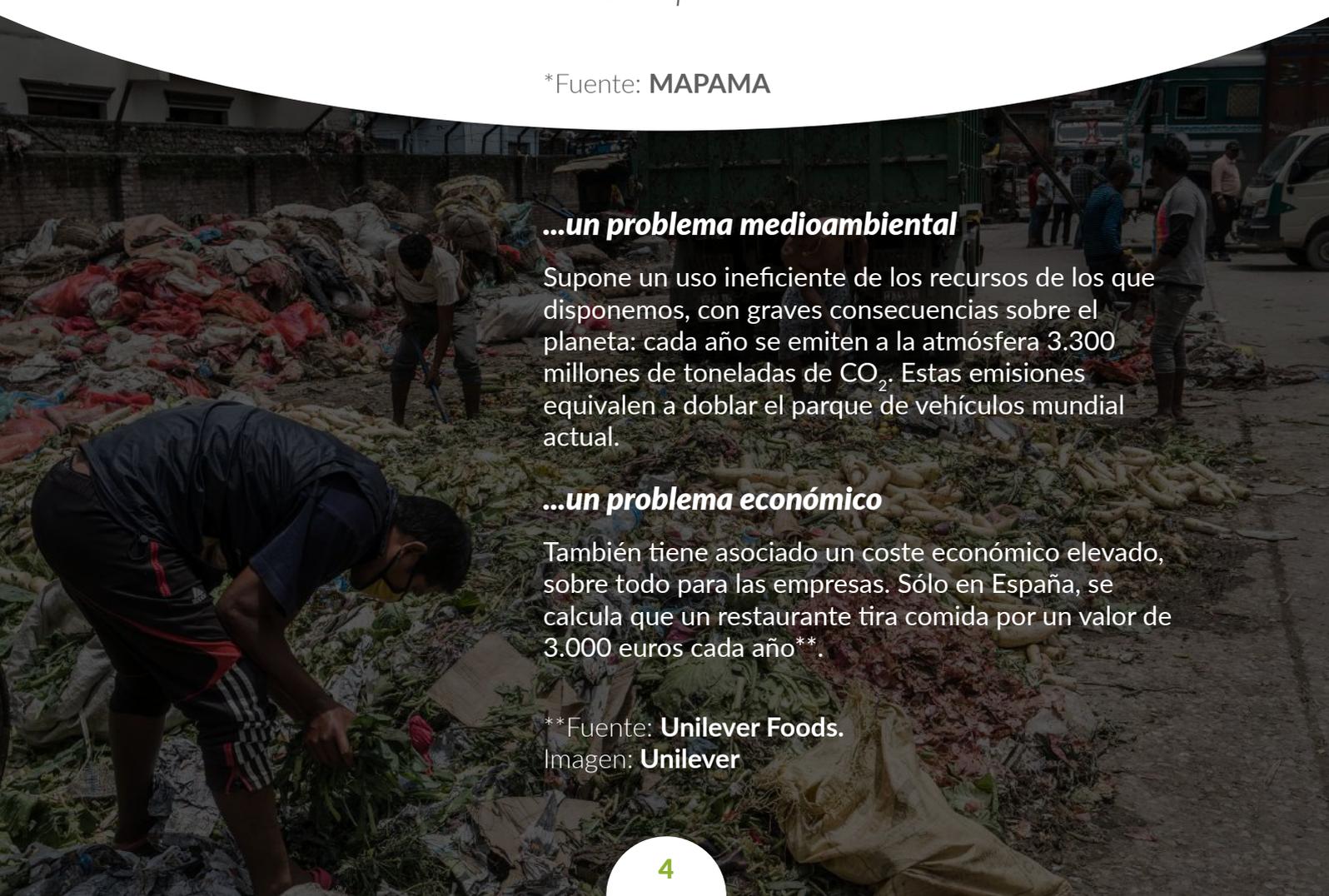
...un problema medioambiental

Supone un uso ineficiente de los recursos de los que disponemos, con graves consecuencias sobre el planeta: cada año se emiten a la atmósfera 3.300 millones de toneladas de CO₂. Estas emisiones equivalen a doblar el parque de vehículos mundial actual.

...un problema económico

También tiene asociado un coste económico elevado, sobre todo para las empresas. Sólo en España, se calcula que un restaurante tira comida por un valor de 3.000 euros cada año**.

**Fuente: Unilever Foods.
Imagen: Unilever



Nuestra solución



Nice To Eat You es una herramienta complementaria en la gestión de tu negocio. No importa cuál sea tu volumen de excedentes, que tu necesidad sea de manera regular o puntual o que tus referencias de productos roten diariamente (por ejemplo un restaurante).

De una manera muy sencilla y flexible, publicamos cualquier tipo de productos que aún estén en buen estado para el consumo: comida elaborada del día, productos envasados con fecha corta, stock que no ha cumplido estándares estéticos, etc...

Usamos el poder de la tecnología para llegar a mucha gente en poco tiempo.

Mediante nuestra plataforma online, publicamos lotes de alimentos con el stock excedente que puedan tener los establecimientos colaboradores. De esta manera:

- ✔ *Los establecimientos **revalorizan comida** que acabaría en la basura*
- ✔ *Los consumidores consiguen comida en perfecto estado a **precios reducidos***
- ✔ *Entre todos luchamos contra el **desperdicio de alimentos***



¿Qué beneficios tiene colaborar con nosotros?



Ingresos extra

Obtén ingresos extra revalorizando comida que de otra manera acabaría en la basura



Visibilidad

Aumenta la visibilidad online de tu negocio y da a conocer tu marca y productos



Nuevos clientes

Atrae a un nuevo flujo de clientes a tu establecimiento y crea boca a oreja



Flexibilidad

Crea lotes genéricos sin referencia de producto y a precio cerrado. ¡No necesitas tener siempre lo mismo!



Reforzar la imagen RSC

Trabaja de forma más eficiente, ayuda a proteger el medioambiente y mejora tu imagen corporativa responsable



100% sin riesgo

Totalmente gratuito y sin ataduras. Si no estás satisfecho con nuestro servicio puedes darte de baja cuando quieras

Si perteneces a alguno de los sectores siguientes, estaremos encantados de colaborar:

- *Hostelería y restauración*
- *Distribución*
- *Producción*

Hacemos posible el
#BuenAprovecho
de tus alimentos



¿Quieres colaborar?

Ponte en contacto con nosotros

+34 670 869 932 / 625 496 487
info@nicetoatyou.es