



Too Good To Go

GECO FOOD SERVICE x TOO GOOD TO GO

Juin 2022

LE CONCEPT TOO GOOD TO GO

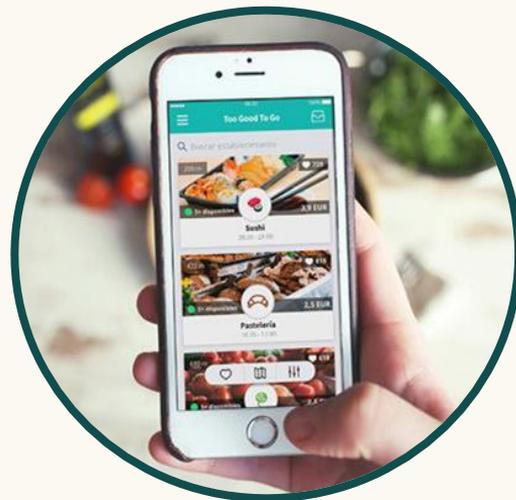
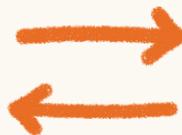
CONNECTER CONSOMMATEURS ET COMMERCE/RESTAURANTS AUTOUR DE DENRÉES ENCORE CONSOMMABLES !



LE RESTAURANT/COMMERCE
constitue des paniers surprise
d'invendus et les met en ligne.
Pas de référencement produit,
c'est un panier surprise !



**LE PANIER SURPRISE
D'INVENDUS**



L'UTILISATEUR
commande et paye un
panier à petit prix sur
l'appli puis vient le
chercher à l'heure
choisie par le
restaurateur.



LE PANIER SURPRISE ANTI-GASPI

POURQUOI?

C'est un PANIER SURPRISE :

L'utilisateur **ne sait pas** ce qu'il va trouver exactement dedans.

Pour apporter la FLEXIBILITÉ aux équipes de restauration :

- De composer avec TOUS les surplus qui n'ont pas pu être anticipés
- Sans avoir à référencer les denrées (gain de temps)

Tout en proposant un NOUVEAU mode de consommation :

- Qui apporte un aspect "découverte" par l'effet de surprise
- Et incite à faire l'effort anti-gaspi de ne pas choisir, pour ne pas jeter



LA HIÉRARCHIE DU GASPILLAGE

LA COMPLÉMENTARITÉ DES ACTIONS ANTI-GASPI



L'APPLI B2C LEADER DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

GLOBAL

PANIERS SAUVÉS
140 M

UTILISATEURS
58 M

PARTENAIRES
160 K

FRANCE

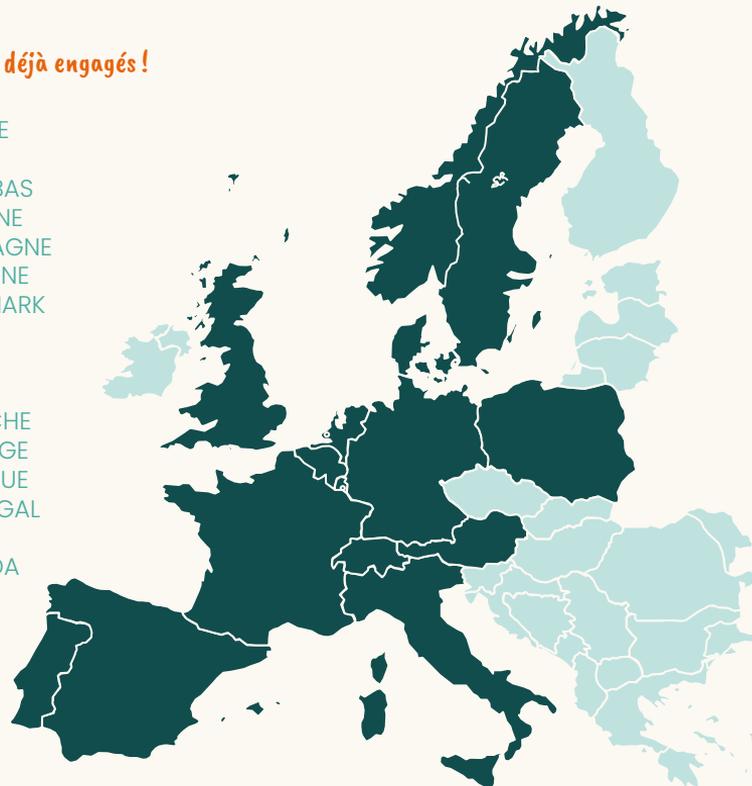
PANIERS SAUVÉS
39 M

UTILISATEURS
12 M

PARTENAIRES
32 K

17 pays déjà engagés !

FRANCE
UK
PAYS-BAS
ESPAGNE
ALLEMAGNE
POLOGNE
DANEMARK
SUEDE
ITALIE
SUISSE
AUTRICHE
NORVEGE
BELGIQUE
PORTUGAL
U.S.A
CANADA



PLUSIEURS AVANTAGES

IMPACT ANTI-GASPI, SERVICE AUX CONVIVES, RÉDUCTION DES COÛTS, IMAGE ENGAGÉE



1

RÉDUIRE L'IMPACT CO2

Réduire l'impact CO2 de l'activité de restauration en permettant aux utilisateurs de sauver des paniers repas.

2

APPORTER UN NOUVEAU SERVICE

Permettre de façon pratique et attractive aux résidents locaux d'agir en les sensibilisant au gaspillage !

3

RÉDUIRE LES PERTES FINANCIÈRES

Permettre au gestionnaire de sauver une part de la valeur des denrées et éviter les frais de collecte des biodéchets.

4

RÉDUIRE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Permettre à des concitoyens, parfois en situation de précarité, de bénéficier d'un repas à prix réduit.

5

RENFORCER L'ENGAGEMENT

Inspirer et communiquer sur cet engagement commun en interne comme en externe.



QUELQUE SOIT LE TYPE D'ÉTABLISSEMENT

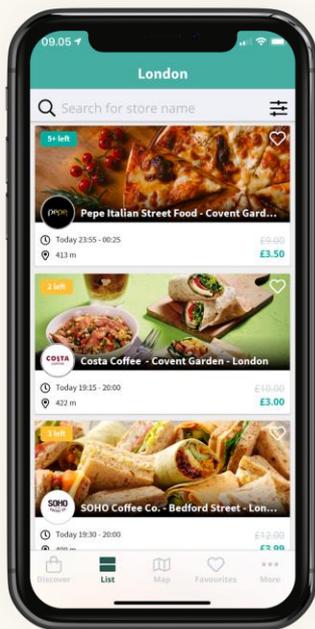
LA SOLUTION TOO GOOD TO GO EST ADAPTÉE !

TYPOLOGIE D'ÉTABLISSEMENT		IMPACT	OFFRE TGTG	TYPE DE DENRÉES
Entreprises & Administrations	<ul style="list-style-type: none">• Entreprises• Administrations & Institutions• Restaurants Inter-Entreprises	80 à 100% de paniers sauvés	Accessible au public (et aux convives)	Excédents non servis (stock tampon en cuisine non repassé)
Santé & Médico-Social	<ul style="list-style-type: none">• Cliniques et Hôpitaux• Ehpad et Résidences Services• Esats, foyers et établissements spécialisés			Surplus en fin de service (exposés/ présentés aux convives)
Scolaire	<ul style="list-style-type: none">• Cuisines Centrales• Écoles, Collèges et Lycées• Écoles supérieures et Universités• Crèches			Denrées brutes Produits de négoce



DU CÔTÉ UTILISATEUR

UN PARCOURS SIMPLE



L'utilisateur et / ou convive se connecte sur l'application **après le service** et découvre tous les commerçants qui proposent des inventus autour de lui.



Il sélectionne le restaurant du site et **réserve** un panier repas surprise qu'il **paye** sur l'application (carte bancaire ou PayPal).



L'utilisateur et / ou convive se présente à l'heure indiquée, présente son **bon de commande** et récupère son panier.



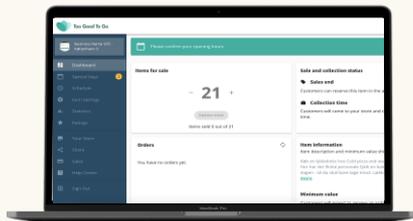
UN FONCTIONNEMENT FLUIDE ET FLEXIBLE

QUELLE ORGANISATION POUR LES ÉQUIPES DE RESTAURATION ?



PRÉPARATION DES PANIERS SURPRISE

En fin de service, le site portionne (et refroidit si besoin) les excédents qui ne seront pas repassés.



MISE EN LIGNE

En quelques clics, le restaurateur indique le nombre de paniers disponibles qu'il met en vente instantanément sur son interface TGTG.



REMISE DU PANIER

Le convive se présente au lieu de restitution à l'heure suggérée. Après validation du reçu, il récupère son panier.



LA RESTITUTION

DIFFÉRENTS CAS DE FIGURE EN FONCTION DE LA TYPOLOGIE DE VOTRE SITE

Dans tous les cas, une solution est adaptée !

LIEU DE COLLECTE	QUI OPÈRE LA DISTRIBUTION ?	A QUEL MOMENT DE LA JOURNÉE ?	QUELLES PRÉ-REQUIS ?
CONCIERGERIE / ACCUEIL	Le client à la conciergerie / à l'accueil	Tout de suite en fin de service (pour les denrées exposées) Dans l'après-midi (pour les excédents en cuisine)	Le lieu de récupération peut être équipé d'un réfrigérateur où pourront être stockés les paniers jusqu'à la récupération si nécessaire
LE SITE DE RESTAURATION (SELF)	L'équipe de restauration		
LE QUAI DE LIVRAISON	L'équipe de restauration		

LES BONNES PRATIQUES :

- **Décrire de façon très précise** les consignes d'accès pour aider les utilisateurs à trouver le point de collecte.
Par exemple :
- **Installer une affiche** TGTG pour indiquer le point de collecte

Informations de collecte additionnelles (optionnel)

Si les utilisateurs ont besoin de plus d'informations sur le lieu de collecte de leur panier surprise en plus de l'adresse et de l'heure de collecte, merci d'écrire une courte description ci-dessous et celle-ci sera ajoutée dans l'application Too Good To Go.

Pour récupérer votre panier, entrez sur le parking de la clinique, suivez le panneau Livraisons sur votre gauche jusqu'à l'espace Livraisons. Sonnez sur la sonnette "Cuisine" qui se trouve à côté de la porte avec l'affiche Too Good To Go.

ENREGISTRER



MISE EN PLACE DU SERVICE

MINIMUM 2 JOURS !



PLANIFICATION

Présenter TGTG et valider avec l'établissement client :

- le point et horaire de collecte
- la date de démarrage
- les détails opérationnels (réfrigérateur)



CRÉATION DU COMPTE & FORMATION À L'OUTIL

Paramétrage des comptes restaurateurs et formations du personnel (45 minutes par tel ou visio).



LANCEMENT DE TOO GOOD TO GO

Vos collaborateurs pouvez dès à présent **sauver leurs premiers paniers surprise !**



LES MODALITÉS

TOO GOOD TO GO EN RESTAURATION COLLECTIVE



- **Composition du panier**
 - Flexible en fonction des composantes en surplus
- **Prix du panier surprise**
 - Si tarif total, 1/3 du prix d'origine
 - Si tarif préférentiel, 50% et 80% du prix payé par le convive (hors subvention ou admission client)
- **Paiement du panier via l'application**
CB ou Paypal
- **Commission de 25% par panier**
Seuil minimum de 1.09€
- **Frais administratifs annuels : 39€**
Déduits du 1er versement des montants collectés
- **Versements trimestriels**
La comptabilité est prise en charge par Too Good To Go





Too Good To Go

PLUS QU'UNE APPLICATION, UN MOUVEMENT

NOS 4 PRIORITÉS EN TANT QUE MOUVEMENT

UNE APPROCHE 360 POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Le Pacte sur les dates de consommation



- Réseau des villes anti-gaspi
- Un travail de **plaidoyer permanent**



Mon École Anti-Gaspi



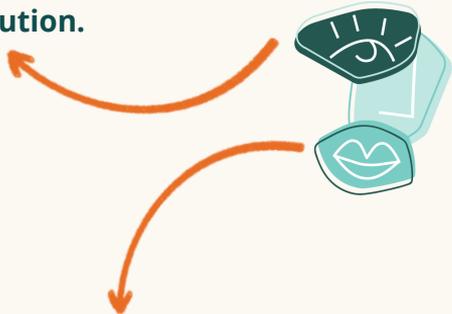
Pacte

Dates de Consommation



PROBLÉMATIQUE

- 10% du **gaspillage** alimentaire en Europe.
- 20% du **gaspillage** alimentaire dans les foyers français.
- 5% du **gaspillage** alimentaire au niveau de la production.
- **Principale cause** de gaspillage alimentaire dans la distribution.



Pacte

Dates de Consommation

4 GRANDS AXES

- **Éduquer et sensibiliser.**
- Clarifier la **différence** entre DLC et DDM.
- Optimiser la **valorisation des produits exclus des circuits de vente.**
- Collaborer pour **harmoniser les bonnes pratiques.**

10 ENGAGEMENTS CONJOINTS

PARMI LESQUELS :

- Accentuer la **différenciation visuelle** entre DLC et DDM.
- Tester en magasin la mise en place de **rayons anti-gaspi.**
- **Intégrer la lutte** contre le gaspillage alimentaire à la mission de toutes les équipes.

63 SIGNATAIRES

DONT



LES 62 SIGNATAIRES



16 Distributeurs

27 Industriels

8 Fédérations

5 Associations

3 Entreprises



1 ENGAGEMENT N°
CAMPAGNE NATIONALE DE SENSIBILISATION



2 ENGAGEMENT N°
INTÉGRER LA LUTTE CONTRE LE GA À LA MISSION DE TOUTES LES ÉQUIPES



3 ENGAGEMENT N°
RAYONS ANTI-GASPI



4 ENGAGEMENT N°
CLARIFIER LA DIFFÉRENCE DLC/DDM SUR LES EMBALLAGES



5 ENGAGEMENT N°
INFORMATIONS DÉMATÉRIALISÉES SUR LES DATES



6 ENGAGEMENT N°
CARTOGRAPHIE DES PARTIES PRENANTES ANTI-GASPI



7 ENGAGEMENT N°
MENER DES RÉFLEXIONS SUR L'INTÉGRATION DES DATÉS DE CONSOMMATION DANS LES CODES-BARRES



8 ENGAGEMENT N°
GT LOGISTIQUE DISTRIBUTEURS / INDUSTRIELS



9 ENGAGEMENT N°
COHÉRENCE DANS LA DATE



10 ENGAGEMENT N°
SUBSTITUER LES DLC PAR DES DDM QUAND CELA EST POSSIBLE



Un exemple d'emballage clarifiant la différence entre DLC et DDM



Conditionné sous atmosphère protectrice
Pour toute correspondance, merci de nous indiquer
le code lot inscrit ci-dessous.
Pour une dégustation optimale, à consommer
de préférence avant fin.

DDM

LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AVEC

La purée MOUSLINE® est un produit à DATE DE DURABILITÉ MINIMALE.
Cela signifie qu'une fois cette date dépassée, vous pouvez toujours
consommer votre purée sans risque, mais celle-ci peut légèrement perdre
en qualités gustatives.

S'il a toujours été conservé dans un endroit frais et sec et si les sachets ne sont
pas ouverts, IL PEUT ENCORE ÊTRE CONSOMMÉ APRÈS CETTE DATE.



LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AVEC

L'huile ISIO4 est un produit à consommer
de préférence avant fin. Une fois la date
indiquée passée, l'huile peut perdre en
qualités gustatives mais ne présente pas
de risque pour la santé. Goûtez! Sentez et
Observez !! Si les conditions de
conservation**** sont bien respectées, elle
peut être encore consommée après la date.



3000

Gammes de produits avec nos
outils de sensibilisation déployés
par 14 signataires

Apéricubes, Carrefour (2600 réf), Chocapic, La
Vache Qui Rit, Mousline, Saint-Morêt, P'tit
Louis, Crème St-Agur, Isio 4, Isio 4 Olive, Cora (1
ref), Juste (3 jus), Nature & Découvertes (150
ref), NaturéO (200 produits), Terre d'Oc (20
produits), Monoprix (30 ref)



MON ÉCOLE
ANTI GASPI



RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

POUR LES ÉCOLES PRIMAIRES

- Kit enseignant
- Kit d'animation périscolaire
- Affiches cantine
- Jeu de société
- Vidéos



PHASE PILOTE

À LA RENTRÉE 2021

10 écoles réparties dans toute la France testeront les outils à l'occasion de la Semaine du Goût

PROJET COLLABORATIF

EN PARTENARIAT AVEC



100% GRATUIT

ET DIGITAL

Les outils seront gratuits et accessibles en ligne pour toutes les écoles à la **rentrée 2022**





MON ÉCOLE ANTI GASPI



UN PROJET PÉDAGOGIQUE POUR LES ÉCOLES PRIMAIRES

100% gratuit

UNE APPROCHE 360 :

- Classes
- Animations périscolaires
- Cantines

100% digital



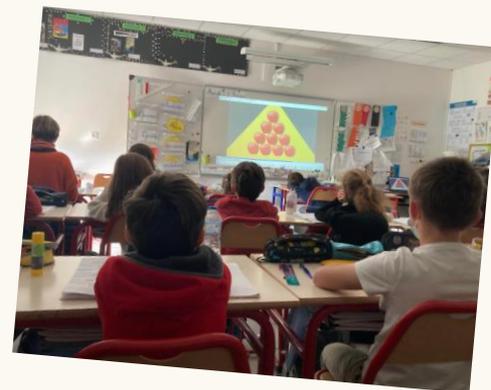


TESTÉ DANS 9 ÉCOLES PILOTES

D'OCTOBRE 2021 À MARS 2022

600 ÉLÈVES

21 CLASSES



DES OUTILS FACILES À PRENDRE EN MAIN

“Le kit enseignant est très facile à prendre en main, très accessible. Il est aussi très lisible avec le juste niveau d’informations.”

“C’est clé en main”



“C’était facile à mener, très clair.”

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Représentation initiale :</p> <p>Consigne (au choix selon les documents étudiés) :</p> <p>Option 1 : À votre avis, quelle est la catégorie d'aliments la plus gaspillée en France ? L'enseignant.e peut montrer le graphique du document 2 sans les légendes.</p> <p>Option 2 : Selon vous, combien de kilos chaque Français gaspille en moyenne chaque année ?</p> <p>L'enseignant.e note les représentations sur une affiche ou au tableau.</p>	5 min	Affichage pour la classe
<p>Phase de recherche (étude documentaire) :</p> <p>Disposer les élèves en binôme et distribuer les documents (pages 20-21) à étudier.</p> <p>Distribuer ou noter au tableau les questions choisies parmi les propositions en pages 22-23.</p> <p>Consigne : Nous allons lire les documents et les questions ensemble puis vous répondrez aux questions en binôme.</p>	25 min	Documents
<p>Mise en commun et débat :</p> <p>Les élèves répondent aux questions collectivement. Voir la correction des questions en pages 24-25.</p>	15 min	
<p>Trace écrite :</p> <p>À adapter en fonction des documents étudiés :</p> <p>Le gaspillage alimentaire est un phénomène qui touche tous les pays. Dans le Monde, $\frac{1}{3}$ de la nourriture produite finit à la poubelle. En France, nous gaspillons chez nous en moyenne 29 kg de nourriture par an, et les aliments les plus gaspillés sont les fruits et légumes. Depuis plusieurs années, le gouvernement français s'est engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.</p>	10 min	Cahier ou classeur

Prolongements

- Un défi peut-être organisé pour placer des objets de la classe sur une balance afin d'atteindre le poids de 29 kg (quantité moyenne gaspillée par les Français).
- Les données du camembert (document 2) peuvent être travaillées en d'autres types de graphiques, comme le diagramme en bâtons.
- L'affiche pourra être reprise en fin de séquence pour que les élèves créent leur propre affiche anti-gaspi (travail sur le slogan en production d'écrit).



DES ACTIVITÉS DIVERSES ET COMPLÉMENTAIRES

“C’était varié parce qu’il y avait la fois du scientifique et de la manipulation.”



“Chaque séance était intéressante, car les entrées et les supports étaient à chaque fois différents.”



UN SUJET QUI PASSIONNE LES ENFANTS !

“On a eu un super retour des élèves, ils étaient très impliqués. Ils ont vraiment bien accroché !”



“Les élèves sont déjà très concernés par le sujet, et ça a été un moyen de plus de les sensibiliser.”

“Les remarques fusaient, et chacun s’est rendu compte que c’est un sujet qui les touchait directement.”





DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC LE PROGRAMME SCOLAIRE

“Le sujet répond à la fois aux programmes scolaires et aux attentes actuelles.”



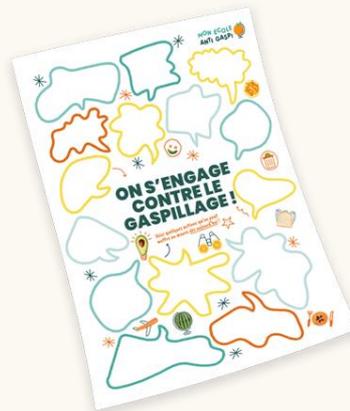
“On a travaillé des compétences transversales. Ça collait bien avec le fait qu'on ait des éco-délégués. Ça collait bien aussi avec le thème de l'alimentation qu'on travaille au Cycle 3.”



Les différents kits déclinés en séances



Des jeux de société :
bingo de recettes
anti-gaspi ; jeu des 7
familles ...



Un exemple
d'affiche
à compléter



DÉJÀ PRÈS DE
1900 ÉCOLES
INSCRITES POUR
BÉNÉFICIER DE
CES OUTILS



N'hésitez pas à partager l'information
autour de vous, à vos contacts
enseignants ou **professionnels de la**
restauration collective..

QUESTIONS & RÉPONSES





MERCI !