



ENSEMBLE, SAUVONS VOS
DÉLICIEUX **invendus** 😊



40%

DE LA NOURRITURE PRODUITE DANS LE MONDE EST GASPILLÉE

Ensemble, nous pouvons changer les choses



Environnemental

Le gaspillage alimentaire est directement responsable de 10% de nos émissions de GES.

C'est plus que l'industrie aéronautique !



Social

Nous gaspillons 2,5 millions de tonnes de nourriture chaque année. Dans le même temps, 828 millions de personnes sont en situation de précarité alimentaire.



Économique

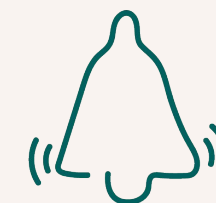
Gaspiller de la nourriture nous coûte plus de 1 200 milliards d'euros chaque année.

CONTEXTE **actuel**



TRI DES BIODÉCHETS POUR TOUS DÈS JANVIER 2024

Obligation légale de mettre en place une solution pour trier les biodéchets peu importe le volume d'activité



NOUVELLE DIRECTIVE COMMISSION EUROPEENNE

Objectif : 30% de réduction du gaspillage alimentaire (par rapport à 2020)

**DANS UN CONTEXTE INFLATIONNISTE ET DE PÉNURIES ALIMENTAIRES,
JETER DE LA NOURRITURE N'EST PLUS UNE OPTION !**



TGTG, UN MOUVEMENT ANTI-GASPI

CINQ PILIERS POUR AGIR À TOUS LES NIVEAUX



FOYERS

Inspirer **50 millions** de personnes :

Pétition "change ta date" **60000** signataires

Campagnes de sensibilisation nationales

Guide anti-gaspi



ENTREPRISES

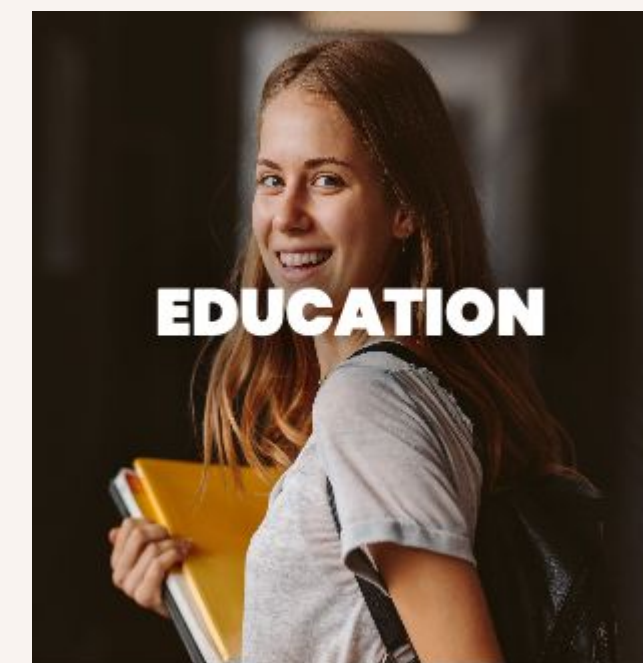
Pacte sur les **dates de consommation**

Ateliers de sensibilisation pour vos collaborateurs



AFFAIRES PUBLIQUES

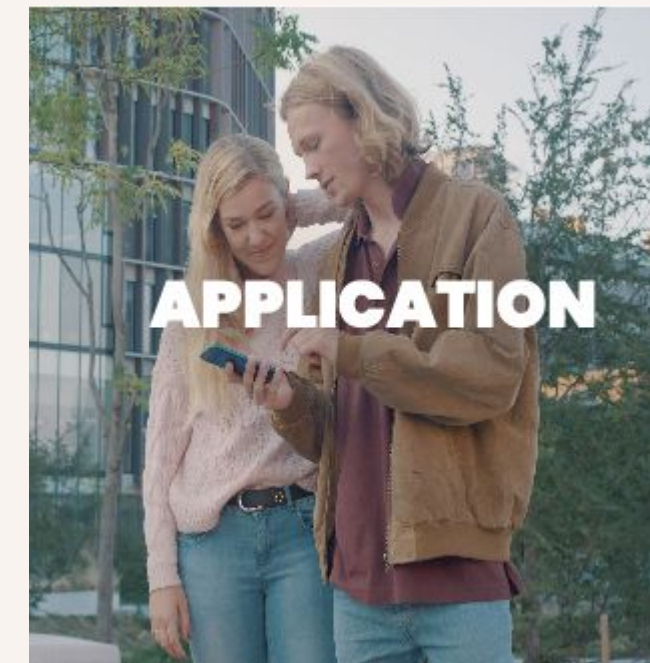
Faire **avancer** les **législations** et les **politiques**



EDUCATION

Sensibiliser les plus jeunes à des enjeux forts de demain

Programme de sensibilisation "**Mon École Anti-Gaspi**"

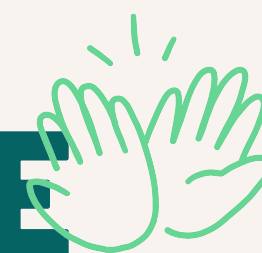


APPLICATION



TOO GOOD TO GO C'EST

UNE SOLUTION SIMPLE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE



Lorsque les commerçants ont des invendus, les utilisateurs Too Good To Go du coin les récupèrent à petits prix.

C'est aussi simple que ça !



TOO GOOD TO GO FRANCE

NOS CHIFFRES CLÉS

35.000
COMMERÇANTS



14 millions
UTILISATEURS

1/5
Français

50 millions
DE PANIERS SAUVÉS



C'est près de
125 000 palettes !

**COMMENT CELA
fonctionne**





LA SOLUTION COMPLÉMENTAIRE



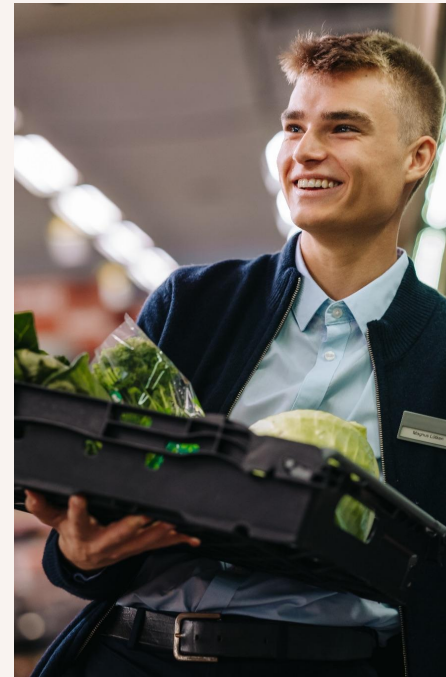
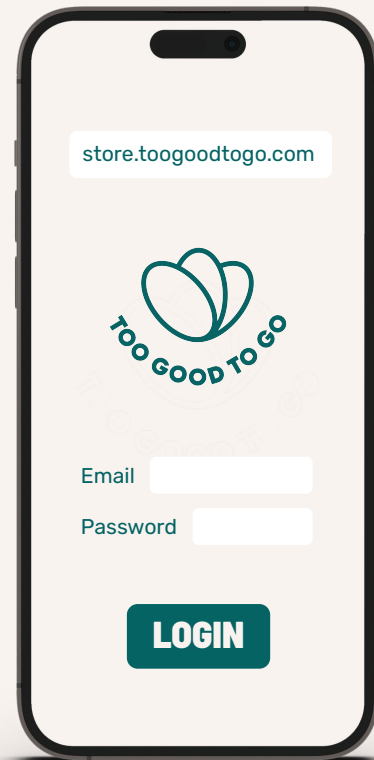
Produits non-vendus
Produits non éligibles aux associations
(trad - viande hachée ...)
Jours de non-passage des associations

* % de la casse revalorisée



Comment Too Good To Go Fonctionne

LE PARCOURS COMMERÇANT



1. CONNEXION À MYSTORE

Nous configurons chaque magasin avec son propre compte en ligne. Il est facile pour les partenaires d'y accéder depuis un mobile, une tablette ou un ordinateur de bureau.

2. MISE EN LIGNE

L'offre type est mise en vente par défaut. L'établissement peut l'ajuster à la hausse ou à la baisse en fonction de ses invendus quotidiens.

3. PRÉPARATION DES PANIERS

À la fin du service, le point de vente fait l'inventaire de ses invendus et confectionne les Paniers Surprise.

4. COLLECTE PAR LES UTILISATEURS

À l'arrivée dans l'établissement, l'utilisateur montre le reçu depuis son téléphone, et reçoit en échange son panier Surprise d'Invendus.

Le partenaire **reçoit un paiement** automatique à la fin de chaque cycle de paiement



MYSTORE

UN OUTIL SIMPLE & INTUITIF



Possibilité de gérer les paniers



MANUELLEMENT

AUTOMATIQUEMENT

Bonjour Demo Mode

Vos Paniers Surprise

Disponibles à la vente

Burger

3 sur 5 vendu

Demain 11:00 - 11:45

Collecte en cours

Pizza

6 sur 7 vendu

Aujourd'hui 12:00 - 14:00

Statistiques depuis le début du partenariat

Paniers sauvés

2455

Tonnes de CO2e évitées

6.14

Favoris

323

Réservations

Le Meridien - Nice

Commerce

Aujourd'hui

Performance

Finances

Accomplissements

Lundi

Heure de collecte

4

12:00

16:00

Les réservations s'arrêtent à 16:00

Mardi

Heure de collecte

4

12:00

16:00

Les réservations s'arrêtent à 16:00

Mercredi

Heure de collecte

4

12:00

16:00

Les réservations s'arrêtent à 16:00

Jeudi

Pas de collecte

0

12:00

16:00

FORMATION D'ENVIRON 30 MINUTES

AVANTAGES ET **modalités**



PLUSIEURS AVANTAGES

IMPACT RSE, RÉDUCTION DES COÛTS, IMAGE ENGAGÉE

1

RÉDUIRE L'IMPACT CO2

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

2

FIDÉLISER DES CLIENTS LOCAUX

Ancrez votre résidence/village comme un acteur local apportant un service aux consommateurs locaux, et ainsi chercher à les fidéliser !

3

RÉDUIRE LES PERTES FINANCIÈRES

Sauver une part de la valeur des denrées et réduire vos frais de collecte des biodéchets.

4

RÉDUIRE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Permettre aux concitoyens, parfois en situation de précarité, de bénéficier d'un repas à prix réduit, surtout en contexte inflationniste

5

RENFORCER VOTRE IMAGE ENGAGÉE

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





LES MODALITÉS DU SERVICE

TOO GOOD TO GO EN RESTAURATION COLLECTIVE



Calibrage de l'offre

- **Repas, Buffet, snacking** : pièces salées, sucrées, plats chauds, revendu $\frac{1}{3}$ du prix initial (ex : plat du jour de 12€ revendu à 3.99€)

Modalités financières

- **25%** de commission avec un seuil minimum de 1.09€
- **39€** de frais administratifs annuels déduits des premiers versements

Flexibilité du service

- Pas de frais à déboursier
- Pas d'engagement
- Pas de référencement de denrées
- Paiement intégré à l'application (CB ou Paypal)
- Facturation automatisée (y compris avec contenants)



TGTG FOURNIT DES CONTENANTS BIODÉGRADABLES



Barquette customisée Too Good To Go

→ **2 Compartiments en 24 x 16 x 6 cm**

→ **250 contenants pour 57 euros (frais de port compris)**

→ **0,23€ l'unité**

Commande auprès de
Too Good To Go

Livraison sur site sous 7
jours

Facturation des
contenants intégrée
dans la comptabilité
TGTG

Plant2Plast
Nellemosevej 14
5683 Haarby



Declaration of conformity

Date: 06-01-2020

Product: 2-compartment box
Product size: 24 x 16 x 6 cm
Raw materials: Sugarcane fiber

Plant2Plast product-number: FBBWS452

Suitable for the following types of food:

Temperature range of use: -20 to +220 °C



Suitable usage instruction with food contact:	Suitable	Not suitable	Suitable time
Conventional oven	X		30 min
Microwave	X		10 min
Incubator		X	
Hot fill at +70°C	X		2 hours
Storage at room temperature	X		
Refrigerator	X		
Freezer	X		

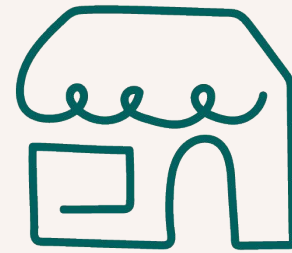
UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

ÉTAPE PAR ÉTAPE



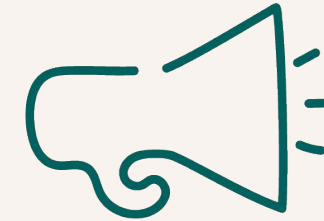
1. DIAGNOSTIC ANTI-GASPI

- **Identification des besoins** en fonction des solutions existantes et de la typologie du restaurant.
- **Adaptation** de l'offre aux besoins du restaurant.



2. FORMATION DES ÉQUIPES

- **Accompagnement** étape par étape.
- **Formation de vos équipes** par nos experts Too Good To Go.
- **Préconisation** des bonnes pratiques.



3. KIT DE COMMUNICATION CLÉ EN MAIN

- Kit de **communication** pour afficher votre engagement **en magasin et sur vos réseaux sociaux !**



4. SERVICE CLIENTS

- **Gestion des relations** avec nos utilisateurs, via un service dédié, dans nos locaux à Paris.

REJOIGNER LE
 **mouvement**



Ensemble, réduisons le gaspillage alimentaire

NOS PARTENAIRES





CONTACTEZ-MOI



Lien direct pour prendre
un rendez-vous

Audrey MONSSOH
06 75 45 42 69
amonssoh@toogoodtogo.fr

Too Good To Go
12 rue Duhesme
75018 Paris
France