



VARIEDADES

Saúde / Beleza / Moda / Arte / Decoração / Gastronomia e muito mais

Val Kravchychyn

emaildacoluna@gmail.com

colunistavalkravchy@gmail.com

FOOD TO SAVE E ANGELONI

Food To Save firma parceria com rede de supermercados Angeloni
Com dezenas de lojas no Paraná e Santa Catarina, rede se une à foodtech para lutar contra o desperdício de alimentos

A **Food To Save**, app nº1 do Brasil contra o desperdício de alimentos, iniciou recentemente sua operação no sul do país e anuncia a parceria inédita em Santa Catarina com o grupo supermercadista **Angeloni**, reconhecido pelo

pioneirismo na região.

O objetivo é que, juntas, as empresas salvem mais de 20 toneladas de alimentos até o final de abril, aderindo juntas em Santa Catarina à forte tendência mundial.

LUAN ROSA E LARISSA WORMS – ESTÚDIO NÔMADE/DIVULGAÇÃO/NG



Nos setores de hortifruti e padaria

Para isso, a partir de 1º de abril, em todas as lojas do **Angeloni** serão preparadas e disponibilizadas sacolas dos setores de hortifruti e padaria, nesta última com opções salgadas, doces e mistas, pelos preços fixos de **R\$ 15,99** e **R\$ 20,99**, que correspondem a **70% de desconto** se comparado ao preço durante o dia.

O cliente adquire as sacolas surpresa sem escolher o conteúdo, o qual depende da disponibilidade diária, optando apenas pelo setor. A compra é feita exclusivamente pelo app **Food to Save**, sem venda direta na loja, e a entrega pode ser feita via delivery do app ou resgatada na loja pelo cliente.

Da parceria

Norberto Colla, diretor do **Angeloni**, destaca que a parceria tem total sinergia com as ações sociais e de sustentabilidade do grupo.

“A proposta da Food To Save chamou nossa atenção desde o início de sua atuação. Ficamos muito felizes quando soubemos da expansão para Curitiba e Florianópolis”, completa.

Já **Lucas Infante**, CEO e cofundador da **Food To Save**, a parceria com a rede Angeloni reforça o compromisso e a seriedade quando o assunto é o combate ao desperdício de alimentos. *“A rede é reconhecida por ter essa preocupação com o desperdício de alimentos, muito além do discurso. É inspirador realizar parcerias com essa marca tão potente na região”, afirma.*

Presente em mais de 20 cidades

Nas mais de 20 cidades em que está presente, a startup já ajudou a salvar mais de 2.200 toneladas de alimentos que seriam descartados e gerou mais de R\$30 milhões em receita incremental aos estabelecimentos parceiros.

Com a Food To Save, qualquer loja ou restaurante de pequeno, médio ou grande porte pode evitar o desperdício de alimentos e reverter o prejuízo do estabelecimento, sem mensalidades ou custos adicionais.

Para se cadastrar no aplicativo, basta se inscrever de forma gratuita no site da foodtech.

Do objetivo

O **Angeloni** aderiu a essa importante parceria na luta que está se espalhando pelo Brasil em fevereiro deste ano, com o início da parceria nas lojas em Curitiba, e agora em abril inclui todas as unidades da rede.

O objetivo das empresas é diminuir o desperdício de alimentos no varejo, além de engajar os clientes para fazerem parte do movimento de consumo consciente, proporcionando também o acesso a bons produtos com preços mais baixos.

Modelo de negócio

Por meio de um aplicativo, a **Food To Save** permite que os estabelecimentos vendam suas **Sacolas Surpresa** com alimentos para consumo imediato, que estão próximos ao vencimento ou fora do “padrão estético”.

As lojas e restaurantes podem montar sacolas das categorias doce, salgada ou mista e os descontos para os consumidores chegam até 70%.

“O modelo de negócios da Food To Save traz benefícios para todas as pontas. Para o meio ambiente, já que ajudamos a evitar a emissão de CO2 com o descarte de alimentos e, para as empresas do ramo alimentício, ajudamos a reverter o prejuízo em lucro, de forma simples e prática. Além disso, é importante ressaltar que o estabelecimento se aproxima ainda mais de uma agenda tão importante como a de ESG”, explica o CEO.

Mais do que contribuir para um planeta mais sustentável, a startup engaja e empodera pessoas a reverterem seus hábitos alimentares, lutando contra o desperdício de alimentos.

A **Food To Save** conta com mais de 200 mil seguidores no Instagram e foi ainda classificada uma das melhores empresas para trabalhar em 2023, segundo o ranking da Great Place to Work, foi finalista na categoria Alimentos - Delivery do Prêmio Reclame Aqui 2023 e está também entre as empresas selecionadas na segunda edição do Ranking EXAME Negócios em Expansão, na categoria Novatas. Em 2024, a empresa entrou em primeiro lugar no ranking de Top10 apps mais baixados no Brasil.

ALMANAQUE

Dicas da coluna

Plantas

● Se você tem um aquário, quando lavá-lo, reutilize a água para regar as plantas da casa. A água é cheia de nutrientes e é um ótimo fertilizante.

Curiosidade

Vombates

Os vombates (foto) são mamíferos originários da Austrália.

Eles são roedores quadrúpedes atarracados, com aproximadamente um metro de comprimento, com uma cauda curta e grossa, e, é claro, também são umas fofouras.

Mas entre as muitas curiosidades sobre estes lindinhos estão:

Eles são marsupiais (tem uma bolsa de pele, localizada na região abdominal das fêmeas, onde os filhotes completam o seu desenvolvimento), as fêmeas dão à luz, sempre na primavera, após uma gestação que dura de 20 a 21 dias, a um único filhote, eles chegam a dormir por até 16 horas por dia, e, a mais estranha, os vombates são os únicos animais que produzem fezes em forma de cubo. É isto mesmo. Eles fazem cocô quadrado!



Para rir?

-Por que o professor tinha que usar óculos de sol na escola?

R: Porque ele tinha alunos brilhantes...

-O que o livro de Matemática falou para o livro de História?

R: Não me venha com histórias pois eu já estou cheio de problemas!

Para refletir

"Associe-se a homens de boa qualidade, se prezar por sua própria reputação; é melhor ficar sozinho do que em má companhia"
(George Washington)

■ Quer ter sua pauta divulgada neste espaço? Enviar para: emaildacoluna@gmail.com
Infs.: (48) 98413-7808