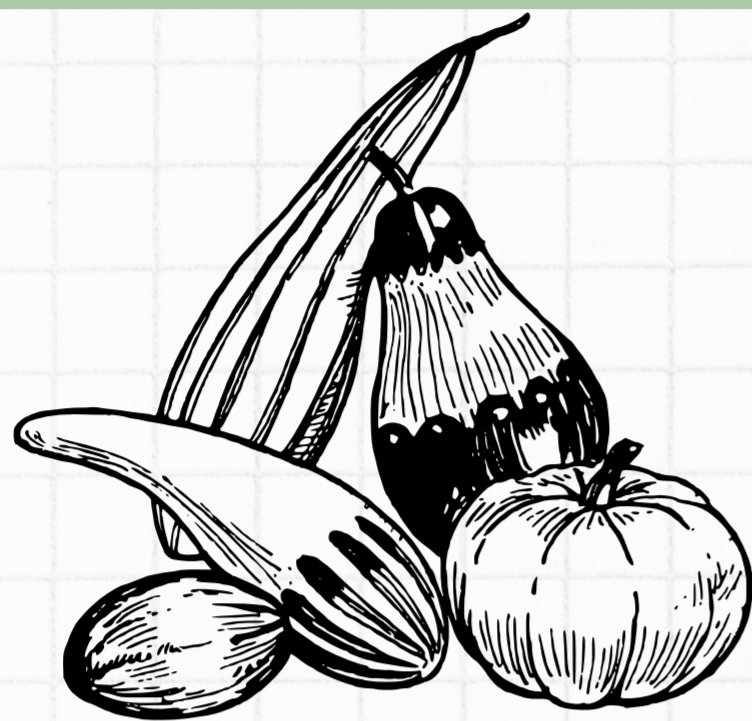


CÓMO EVITAMOS TIRAR NUESTRA COMIDA O LA IMPORTANCIA DEL TOMATE AL FONDO DE LA NEVERA



Ofrecemos talleres online y recetas sobre métodos de conservación, para que tus verduras no terminen en la basura.



**Soy Gustavo Alba
Máster en cocina, técnica y producto
19 años de experiencia como
Cocinero.
5 años dictando talleres.**

¿Por qué nosotros?

- **Queremos ser una plataforma de recuperación de antiguos usos culinarios.**
- **Aprendizaje enfocado a evitar el despilfarro alimenticio.**
- **Resolución de preguntas en foro o discord.**

- **Nos enfocamos en los participantes de los diferentes grupos de consumo y cestas ecológicas.**
- **Gran parte de las quejas en estos grupos es el tener que tirar comida por no saber gestionarla.**

ALGUNOS DATOS

Solamente en España se tiran una media de 7,7 millones de toneladas de comida al año
En el País Vasco 40k/año por hogar de Comida desperdiciada . (aproximadamente 1000€)
75.000 participantes en grupos de consumo.
0,28% de la cuota de mercado como punto de equilibrio.

NECESIDADES DEL PROYECTO

- **CONTACTO CON DIFERENTES GRUPOS DE CONSUMO**
- **DIFUSION PARA UNA CAMPAÑA CROWFUNDING**

