

Contro lo spreco di cibo c'è l'app del Politecnico

GABRIELE GUCCIONE

UNA app che evita di sprecare tonnellate di cibo che negozi e supermercati ogni sera rischiano di dover gettare nella spazzatura. È stata creata a Torino in una **start up** del Politecnico e adesso il colosso dei buoni pasto Up Day ne ha acquisito le quote e intende lanciarla non solo in tutta Italia, ma anche all'estero a partire da Spagna e Portogallo.

A PAGINA V

Up Day acquista l'app contro lo spreco del cibo invenduto

Il gigante dei buoni pasto entra nella **start up** nata al Poli. Sullo smartphone la mappa dei negozi con gli sconti

GABRIELE GUCCIONE

È NATA nel quartiere di Santa Rita, dall'idea di trovare "last minute", come dice il nome della app, un compratore per il pane o le focacce ancora buoni, ma rimasti invenduti a fine giornata. Solo a Torino in un anno e mezzo di vita si è salvata così una tonnellata di cibo, tra gastronomie, peschierie e anche minimarket, che altrimenti avrebbero buttato nel cassonetto della spazzatura i loro prodotti deperibili. E che invece li hanno potuti vendere a prezzo scontato; in tutta Italia, in questo modo più di due tonnellate e mezzo di alimenti non sono stati sprecati.

Ora la **start up** contro lo spreco alimentare venuta alla luce nell'incubatore del Politecnico I3P è cresciuta a tal punto che si prepara a valicare i confini nazionali: Spagna e Portogallo, saranno i primi due paesi, per cominciare. Un'espansione resa

possibile grazie al matrimonio di "Last minute sotto casa", appunto la **start up** nata al Poli, con il colosso dei buoni pasto Up Day, che ha deciso di investire nel progetto e ha comprato una quota della piccola impresa innovativa per traghettarla dalla periferia sud di Torino al resto d'Italia e ai mercati europei.

Da Santa Rita al Portogallo, insomma, attraverso la rete dei 110mila esercizi affiliati alla Day, che conta in tutto mezzo milione di utilizzatori. Cinquecentomila persone alle quali saranno segnalate sulle app le offerte dell'ultimo minuto messe a disposizione dai negozi sotto casa, e che potranno essere acquistate a prezzi ridotti, anche con i buoni pasti, come nella pausa pranzo. «Da tempo - chiarisce il presidente e amministratore delegato di Day Up, Marc Buisson - cercavamo una risposta a un'esigenza evidenziata dai pubblici esercizi affilia-

ti al nostro servizio buoni pasto: quella del problema della gestione delle scorte di magazzino. Ci siamo conosciuti all'Expo di Milano e abbiamo sposato il progetto di Last Minute Sotto Casa».

Oggi la app conta quasi 50mila utenti registrati a livello nazionale e, solo a Torino, 300 esercizi commerciali che ogni giorno offrono a prezzi scontati i prodotti in eccedenza che, rimanendo invenduti, andrebbero sprecati. «Della rete sono entrati a far parte col tempo anche alcune catene di minimarket, dal Sidis al Crai - fa sapere Francesco Ardito, cofondatore della **start up** insieme a Massimo Ivul - che insieme ai piccoli esercizi di vicinato hanno il problema del prodotto fresco che a fine giornata, se non viene venduto, deve purtroppo essere buttato».

La app funziona mettendo in collegamento il commerciante che ha qualcosa da vendere pri-

L'ACQUISTO

Adesso la **start up** torinese che ha sede in Santa Rita è stata acquistata dal Up Day uno dei colossi del settore "buoni pasto" che ha deciso di investire nel progetto e di acquisire una quota

ALL'ESTERO

Una delle prime intenzioni di Up Day è di esportare l'app creata a Torino anche in alcuni paesi stranieri: i primi, è stato spiegato ieri nella conferenza stampa, saranno Spagna e Portogallo

IPUNTI

LA START UP

Si chiama "Last minute sotto casa" ed è stata creata nell'incubatore del Politecnico da Francesco Ardito (nella foto sotto) per evitare lo spreco di alimenti che rischiano di scadere



L'assessore Lavolta: "Lo scopo è anche quello di agevolare l'evoluzione digitale dei piccoli esercizi commerciali di quartiere"



ALL'EXPO
 La distribuzione dei cibi avanzati negli stand dell'Expo la manifestazione da cui è nata l'idea della **start up** per evitare gli sprechi di derrate

VALGONO OLTRE 2 MILIARDI IN ITALIA

Sono decine di migliaia i torinesi che pagano il pranzo con i ticket

SONO decine di migliaia i lavoratori torinesi che tutti i mesi, in sostituzione del servizio mensa, ricevono dal proprio datore di lavoro un blocchetto o una tessera elettronica di buoni pasto. Solo dando uno sguardo al pubblico impiego ci sono i 10mila dipendenti del Comune di Torino, che sulla propria tessera ricevono 7 euro di ticket al giorno, oppure i 2.600 della Regione Piemonte, anche loro con un ticket di 7 euro. Ci sono poi gli impiegati della Città della Salute che sono 11mila, ma che solo in parte - quelli che non possono usufruire delle mense ospedaliere - usufruiscono di un ticket per la ristorazione di 6 euro e 40 centesimi. A questi si aggiungono poi circa 2mila e 500 addetti del Gruppo torinese trasporti, mentre autisti e operai pranzano nelle mense collocate nei depositi. In tutto il nord ovest si calcola che il 24 per cento dei lavoratori usufruisca dei buoni pasto. Un metodo di pagamento che in tutta Italia, secondo i dati delle associazioni del settore, muove ogni anno 2 miliardi e mezzo di euro. (g.g.)

