

ÉTUDE DE GESTION T'OO GOOD T'OO GO



BITAN ELYASSAF

série stmg

2023/2024

THÈME 3 : Créations de valeur et performance

Too good to go

Comment too good to go a réussi à créer de la valeur environnementale et financière ?

Nom :Bitan

groupe scolaire : candidat individuel

Prénom :Elyassaf

ville: paris

Académie : de créteil Paris Versailles

Comment too good to go a réussi à créer de la valeur environnementale et financière ?

Too good to go

Les Démarches :

1. Sélection de l'entreprise et la problématique
2. Discussion sur le sujet
3. Recherche d'articles sur le sujet
4. Prise de note
5. Rédaction de la synthèse
6. Préparation à l'oral

Méthode de recherche ainsi la section d'information

1. Recherche d'informations sur le sujet sur des site fiable (fiabilité)
2. Sélection d'article le plus récents (actualités)
3. Choix d'article le plus pertinent (répond à la problématique)

Technologies mise en œuvre :

1. Recherche sur le web pour trouver les annexes avec des mots clés
2. utilisation d'un logiciel de traitement de texte et de présentation
3. Faire un calendrier de tâches (pour avancer dans ce projet)

<u>Janvier 2024</u>	<u>Février 2024</u>	<u>Mars 2024</u>	<u>Fin Mars 2024</u>	<u>Avril- Mai 2024</u>
<u>Recherche d'organisation et la problématiques</u>	<u>Recherche Des articles et prise de notes</u>	<u>rédigé la synthèse et finir ce projet</u>	<u>revoir des choses à modifier</u>	<u>préparation à l'oral</u>

CARACTÉRISÉ L'ENTREPRISE Too good to go

<u>Type d'Entreprise</u>	<u>Entreprise privée</u>
<u>Taille</u>	<u>ETI : <i>plus de 750 salariés</i></u>
<u>But, Finalité</u>	<u>but lucratif</u> <u>Finalité :</u> <u>sociales, environnementale,</u> <u>sociétales (RSE)</u>
<u>Statut juridique</u>	<u>SAS (société par actions simplifiées)</u>
<u>Nationalité</u>	<u>Danemark</u>
<u>Secteur</u>	<u>tertiaire</u>
<u>Ressources</u>	<u>Financières : capitaux ,</u> <u>autofinancement</u> <u>Matérielles : locaux ,équipements</u> <u>...</u> <u>Immatérielles : brevet marques...</u> <u>Humaines : salariés , dirigeants.</u>
<u>Nature de l'activité</u>	<u>Réalisation de services</u>
<u>Champs d'action géographique</u>	<u>international</u>
<u>Répartition du pouvoir</u>	<u>décentralisé</u>

chiffre d'affaire =13,453 millions d'euros en 2022

Bénéfice =227390€ en 2022

Nom de dirigeant = Lucie Basch

Site internet: toogoodtogo.com

Application : too good to go

Pour faire ce projet j'ai recherché une entreprise qu'elle m'intéresse au niveau innovation Écologiques et Technologiques.

- 1. J'ai recherché sur internet des site D'articles fiable et pertinent**
- 2. Sélection d'articles les plus récent**
- 3. Analyser les articles et prendre les Éléments**
- 4. Rédiger la synthèse sur un brouillon et Puis sur le dossier**
- 5. Ce renseigner sur les avis sur YouTube et sur internet Sur la qualité de service de too good to go**

Dans la page suivante vous

Verrez la synthèse

Comment too good to go a réussi à créer de la valeur environnementale et financière ?

Too Good To Go, est une start-up en pleine croissance qui apporte une des solutions les plus pertinentes pour lutter contre le gaspillage alimentaire des commerçants. Le gaspillage alimentaire est un problème majeur dans notre société. Il est responsable de 8% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde. Beaucoup de nourritures produites, que son unique rôle est d'être consommée. pourtant 1/3 de production alimentaire mondiale est gaspillée, et 1 Français jette environ 30 kilos de nourriture par an , si nous effectuons un calcul, on estime qu'il y aurait 68 millions d'habitants en France en 2024 $30 \times 68 \text{ millions} = 2 \text{ million } 40 \text{ milles tonnes}$ de déchets alimentaires sont importés chaque année en France. nous savons que pour lutter contre ce problèmes, il faut trouver des solutions. Too Good To Go en propose une L'idée est de proposer aux commerçants de vendre leurs invendus de la journée (reste de journée) à des bas prix (2 à 3 fois moins cher que leur valeur réelle). Cela aide les commerçants à écouler leurs stocks restants en fin de journée en proposant des « boîtes surprises » que les consommateurs viennent découvrir, Le service proposé est la mise en relation de restaurants et de boulangeries avec des particuliers qui ont envie de déguster les invendus de la journée à petit prix, au lieu qu'ils soient jetés (model plateforme) , too good to go est rémunéré avec une commission pour chaque vente qu'elle réalise. En 2016 too good to go arrive en France à peu près au même temps que la loi Garot sur le gaspillage alimentaire cette loi oblige les distributeurs alimentaire à donner à des associations caritatives les invendus encore consommables , la fondatrice à saisir l'opportunité à ce moment là car elle a vu qu'un gros marché était en cours de création .Au total, depuis sa mise en service, environs 280 millions de paniers repas qui ont été sauvés de la poubelle dans les 17 pays dans lesquels Too Good To Go est présent, dont 68 millions en France. Nous pouvons faire un reproche à cette entreprise ;elle incite certainement des restaurateurs à vendre leurs invendus sur l'application, alors qu'ils les donnaient auparavant à des associations caritatives ou directement à des personnes qui en ont besoin. Dans le calcul, cela pourrait donc faire moins de choses à manger pour les plus démunis. Mais une chose compense ce défaut : il est possible d'acheter un repas pour une personne dans le besoin pour seulement 2€. Too good to go continue d'innover en intégrant l'IA dont son nouvel outils too good to go platform pour aider les commerçants à mieux gérer leurs surplus alimentaire pour réduire encore plus le gaspillage alimentaire, Avec cette nouvelle outils nous pouvons avoir d'informations sur combien de déchets ont été trier par l'entreprise pour chaque invendus par un partenaire et la gestion des produits avec une date limite de consommation pour savoir si il faut encore diminué le prix pour ne pas faire de gaspillage alimentaire. pour que l'outil soit optimisée et efficace il faut de contrôle régulière par l'équipe de l'entreprise

En conclusion: nous avons les commerçants qui gagnent car ils vont pouvoir vendre leurs invendus. et les consommateurs car ils vont pouvoir payer moins cher leur déjeuner et too good to go car ça leur permet de générer des revenus en prenant des commissions pour chaque invendus vendus (invendu par le restaurateur mais vendus par eux), et l'environnement car il va y'a avoir moins de déchets alimentaires, de plus l'entreprises à créer récemment un outil de gestion pour les invendus à vendre pour pouvoir réduire encore plus le gaspillage alimentaire..

Annexe 1 : Le gaspillage alimentaire est un problème majeur de notre société. Il est effectivement responsable de 8% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde. Beaucoup de nourriture est produite sur Terre, et son unique rôle est d'être consommée. Or, 1/3 de production alimentaire mondiale est gaspillée, et un Français jette près de 30 kilos de nourriture par an ! Face à ces problèmes, il faut trouver des solutions. Too Good To Go en apporte une : cette application propose à des commerçants de nourriture de revendre leurs invendus à prix cassés à des consommateurs (2 à 3 fois moins cher que leur valeur réelle). Cela aide les commerçants de proximité à écouler leurs stocks restants en fin de journée en proposant des « boîtes surprises » que les consommateurs viennent découvrir.

Too Good To Go a été fondée au Danemark par la française Lucie Basch en 2015, puis lancée en France à peu près au même moment que la loi Garot sur le gaspillage alimentaire, début 2016. Cette loi oblige les distributeurs de denrées alimentaires à donner à des associations caritatives les invendus encore consommables, sans quoi les commerçants auront le risque de payer des amendes. C'est à ce moment que la fondatrice de Too Good To Go a saisi l'opportunité car elle a vu qu'un gros marché était en phase de création : le contexte réglementaire devient favorable à la lutte anti-gaspillage.

Les consommateurs aiment beaucoup le principe de cette application. La demande est donc très forte. À Lyon par exemple, les paniers du soir sont presque toujours en rupture de stock car les autres utilisateurs ont réservé avant nous. Cela montre que le système fonctionne bien. Too Good To Go est présent dans d'autres pays en Europe : Royaume-Uni, Espagne, Belgique, Pays-Bas, Danemark, Allemagne, Suisse, Italie...

Non seulement l'application profite aux consommateurs, mais elle apporte aussi plus de trafic aux commerçants qui mettent des paniers en vente, et leur chiffre d'affaires grimpe car on ne jette pas, mais on revend ce qui a été invendu. L'avantage pour les commerçants, c'est qu'ils peuvent mettre autant de paniers en vente qu'ils veulent.

<https://le-m-verbatim.fr/un-mois-une-startup-responsable-too-good-to-go-lapplication-anti-gaspillage/>

auteur: **Les journalistes du M**

date: 15 mai 2019

Annexe 2:

Too Good To Go, entreprise leader de l'anti-gaspillage alimentaire, innove avec le lancement de Too Good To Go Platform. Cette solution tout-en-un, alimentée par l'intelligence artificielle (IA), représente un nouvel outil pour la grande distribution dans

la gestion de leurs surplus alimentaires. Objectif, comme toujours : réduire le gaspillage alimentaire.

https://www.rse-magazine.com/Too-Good-To-Go-met-l-IA-au-service-de-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire_a5694.html

auteur: **Paolo Garoscio**

date: 06/02/2024

Annexe 3:

Et pour leur permettre d'être encore plus réactifs et efficaces dans leur gestion des excédents alimentaires, Too Good To Go vient donc d'annoncer de lancement d'un nouvel outil, baptisé Too Goo To Go Platform, dont la mise en service à été rendue possible grâce au recours à l'intelligence artificielle. *« Les coûts associés au gaspillage alimentaire s'élèvent en moyenne à près de 2 % des ventes nettes, soit généralement l'équivalent des marges du magasin. Dans un secteur où les marges sont serrées, il y a donc une perte de revenue significative couplée à l'aberration de jeter de la production »*, assène-t-on du côté de l'entreprise engagée. La solution tout-en-un de gestion des produits avec une date de péremption s'appuie ainsi sur la technologie pour améliorer la revalorisation des surplus alimentaires afin d'éviter le gaspillage alimentaire tout en générant des revenus, maximisant les marges et en facilitant la gestion opérationnelle au quotidien en point de vente. *“Le constat que nous observons, c'est que la vérification des dates en magasin est chronophage, sujette aux erreurs, et que l'application de la stratégie anti-gaspi nécessite une formation régulière des équipes et de l'automatisation, afin d'être optimisée et efficace »*, constate sans détour Méleyne Rabot, la directrice générale de Too Good To Go France. *L'approche modulaire de la plateforme Too Good To Go permet une personnalisation facile, adaptée aux besoins du partenaire, afin de mettre en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire qui permette d'éviter de jeter tout en générant des revenus et en optimisant le temps de travail »*. Dans une interface unique, 5 modules alimentés par l'IA au choix permettent alors d'identifier les produits à dates courtes en magasin, et d'optimiser leur revalorisation (remise magasin, dons aux associations, paniers anti-gaspi) pour éviter qu'ils partent à la benne. Déjà utilisée en France dans près de 1 000 magasins, la solution aurait déjà trouvé son public chez plus de 250 magasins Monoprix. En attendant donc une plus large diffusion encore...-

<https://www.snacking.fr/actualites/6781-Too-Good-To-Go-Platform-la-nouvelle-interface-anti-gaspi-alimentee-par-l-intelligence-artificielle/>

auteur: **toogoodtogo.com**
2023-2024

date:

Annexe 4:

QUELLE EST LA QUANTITÉ DE NOURRITURE GASPILLÉE DANS LE MONDE ?

Selon le WWF(2021), 40 % de la nourriture produite dans le monde est gaspillée. Cela signifie que 2,5milliards de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année. Cela équivaut à 80 000 kilogrammes de nourriture gaspillée dans le monde, chaque seconde.

<https://next.toogoodtogo.com/fr/about-food-waste>

auteur: toogoodtogo.com

date: 2023-2024

Annexe 5

QUELQUES CHIFFRES CLÉS SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE POUR BIEN COMPRENDRE LA SITUATION : le gaspillage alimentaire augmente dans le monde : aujourd'hui, 40% de la nourriture produite est gaspillée.

Le gaspillage alimentaire représente 10% des émissions de CO2. Si c'était un pays, ce serait le 3e pays le plus émetteur après la Chine et les États-Unis.

L'Union Européenne jette plus de nourriture qu'elle n'en importe (153,5 millions de tonnes jetées contre 138 importées)

En France, 1/3 du gaspillage alimentaire est imputable au consommateur : nous avons tous le pouvoir de mettre fin à cette aberration ! Le reste se situe sur l'ensemble de la chaîne, de la production (33%) à la distribution (13%) en passant par la transformation (21%)

En Europe, selon Eurostat, en 2020, un habitant génère 131 kg par an en moyenne. Chaque Français jette à la poubelle 29 kg de nourriture par an. Cela représente en moyenne 432 euros par famille chaque année !

Lutter contre le gaspillage alimentaire est la solution n°1 pour lutter contre le changement climatique d'après l'ONG The Drawdown Project, reconnue par la FAO et le GIEC.

98% des Français se sentent concernés par le gaspillage alimentaire. 38% des Français utilisent des applications anti-gas

<https://next.toogoodtogo.com/fr/press/ue-gaspillage-alimentaire-objectifs>

auteur: toogoodtogo.com

date: 2023-2024

MERCI

ÉTUDE DE GESTION SUR
TOO GOOD TO GO



Too Good To Go