

PROPUESTA DE VALOR

- **NECESIDAD:** Hemos detectado la cantidad de residuo alimenticio que se genera en los comedores escolares y cada día aumenta. Este residuo es la respuesta de que los alumnos no comen en el comedor ya que la comida no es de su agrado.
- **SOLUCIÓN:** Como cooperativa que somos y concienciados con el residuo cero, sincronizados con la función creada por el gobierno vasco “fundación cero”, ya que habiéndonos informado y dándonos cuenta de que sus finalidades concuerdan con las nuestras nos sirve de apoyo para la creación de este proyecto. Hemos elaborado una aplicación para la gestión de comedores escolares donde los alumnos, con anticipación podrán elegir el menú entre diversas opciones con la finalidad de conseguir dos objetivos. El primero, que los alumnos coman todos los días el menú que previamente han elegido, evitando por lo tanto el residuo. Nuestro segundo objetivo es el ahorro que supone para los centros el ajuste de los alimentos que se van a utilizar en la elaboración de las comidas.