



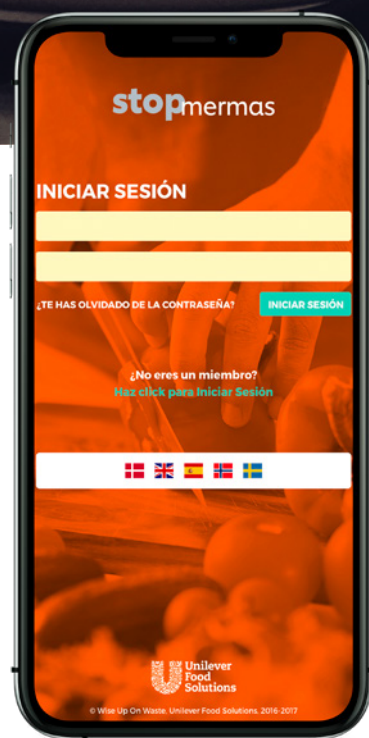
¿Sabías que tiras un 15-35%
de comida que podrías
convertir en beneficio*?

Descubre
StopMermas
y empieza a controlar
el desperdicio
alimentario de tu
negocio

Colabora:



*Fuente: <https://www.makro.es/aula-makro/restaurante-de-carta/gestion-de-negocio/haz-frente-a-la-subida-del-iva/controla-y-gestiona-las-mermas-y-beneficios>



Ayudar. Inspirar. Transformar.



El 30%
de la merluza
que compras
se tira a la
basura*



El 37%
de la zanahoria
que compras
se tira a la
basura*



El 47%
del pollo
que compras
se tira a la
basura*

Hoy, gana quien menos pierde

¿Qué es StopMermas?

- Una web app, muy fácil de usar, ágil y gratuita, habilitada para dispositivos móviles y tabletas.
- Permite tener una visión del desperdicio total generado en cada servicio.
- Hacer un seguimiento de los desperdicios a largo plazo. Tener un buen registro de los desperdicios te ayudará a tomar decisiones y conseguir un mayor control de costes.
- Descargar un informe sobre la evolución del desperdicio.



Todas las herramientas que te ofrecemos para reducir el desperdicio alimentario en tu negocio



Visita
StopMermas.com



Descárgate nuestra
guía para la gestión
de mermas



Te damos materiales para
reducir el desperdicio en
en el plato de tus clientes.



Te ayudamos a darle a tu
excedente una segunda
oportunidad.

