

Cerveja Musa aposta na economia circular e junta-se à Too Good To Go

11 de Novembro, 2020

Agora os mais de 400 mil utilizadores da aplicação Too Good To Go (desde que maiores de 18 anos) já podem salvar a cerveja artesanal nascida e criada em Marvila: a Cerveja Musa. Pelas mãos dos seus criadores Nuno Melo e Bruno Carrilho que em 2016, com uma visão muito própria para a marca, vieram revolucionar o mercado de cerveja artesanal em Portugal. A cerveja reforça, assim, o seu lado mais sustentável apostando nesta economia circular colocando à venda na plataforma Too Good To Go o seu excedente.

Um dos principais focos da Too Good To Go em 2020 tem sido, inequivocamente, a aposta na diversidade de estabelecimentos e um maior alcance, no que diz respeito à presença da marca em território nacional. Esta parceria com a Musa, segundo o comunicado da Too Good To Go, vem “tornar mais visível o conceito de transversalidade da aplicação enquanto solução viável e útil em diversos negócios”. Até porque, lê-se no comunicado, “o desperdício alimentar é verdadeiramente transversal”, independentemente do “tipo de cozinha, produto alimentar ou estabelecimento, e a necessidade de o reduzirmos em todas as frentes” é a principal motivação da atividade da Too Good To Go.

Segundo Bárbara Simões, responsável departamento de Marketing e Comunicação da Cerveja Musa, “o nosso desperdício são produtos que durante o processo de rotulagem ou enchimento ficam com pequenos defeitos – um rótulo mal colado aqui, uma garrafa mal cheia acolá – ou então cerveja que se está a aproximar do prazo de validade e que por isso não conseguimos vender a supermercados ou restaurantes. Isto porque a janela de tempo com que eles ficavam para vender ao consumidor final começa a ser curta. É difícil vender uma cerveja que ainda tenha três meses de validade, por exemplo”.

A responsável acrescenta ainda que a Too Good To Go “apercebeu-se destas vicissitudes das cadeias de distribuição e disponibiliza uma plataforma que se apresenta como uma solução simples e viável, para este problema que acontece em tantas empresas. Permitindo-nos ser também mais sustentáveis”.

A Musa já canalizava parte do seu excedente de produção, re-aproveitando o drêche, um subproduto da indústria cervejeira, constituído por resíduos de cereais, como a cevada, o trigo ou a aveia, que é entregue, pela marca, duas vezes por semana a um produtor local, para alimentação de animais.

Já Madalena Rugeroni, country manager da Too Good To Go Portugal e Espanha, refere que “com este tipo de parcerias pretendemos, também, fomentar uma consciência generalizada, para um problema com consequências, também, ambientais, e para a importância da prevenção e redução do desperdício alimentar, nos diversos momentos da cadeia alimentar, desde a produção ao consumo final”.

O utilizador da aplicação Too Good To Go pode reservar e adquirir Magic Boxes

da Cerveja Musa e recolher nos seguintes pontos de recolha – na Fábrica da Musa (Rua do Açúcar 83, Marvila) e na loja Musa da Bica (Calçada Salvador Correia de Sá 2A, Santos).