

Uber Eats lança nova funcionalidade para combater desperdício alimentar

19 de Setembro, 2023

Segundo dados do INE, cada português desperdiça 184 kg de comida por ano, o que corresponde a cerca de 130 milhões de euros que vão para o lixo.

Por isso, o Uber Eats lança o projeto “Don’t Waste Eats” para combater o desperdício alimentar e proporcionar aos consumidores a oportunidade de desfrutar de refeições mais acessíveis.

Através deste serviço, os restaurantes parceiros da plataforma podem destacar na sua lista de opções as refeições que ajudam a combater o desperdício alimentar. O consumidor só tem de pedir na *app* a refeição surpresa, dentro do restaurante selecionado, e aguardar que o estafeta a entregue.

Sempre que um restaurante ou pastelaria se encontra com excedentes de comida, imediatamente após os períodos de maior movimento, tem a opção de ativar esta funcionalidade, proporcionando aos clientes uma experiência única, na qual a refeição se torna uma surpresa e a preços mais acessíveis. Esta novidade permite aos consumidores conhecer novos pratos principais dos seus restaurantes favoritos, por valores até 5.99€ e 9.99€ no caso de doses duplas, e aos parceiros Uber Eats evitar o desperdício destas refeições.

Este projeto já conta com nomes como Justsushi, Dalla’s e Home Sushi & Asian Food. Os restaurantes e pastelarias que aderem a este serviço devem cumprir determinados critérios, incluindo uma avaliação superior a 4,5 na aplicação de entregas da Uber e um histórico sólido de entregas realizadas.