

3 perguntas a **Madalena Rugeroni**

Ainda não há 'Too Good to Go' na Madeira. Por falta de parceiros ou por outra razão específica? A Too Good To Go está disponível em Lisboa, e mais recentemente no Porto, mas o objectivo é crescer e expandir para mais distritos de Portugal Continental até ao final de 2020. A ideia é, estarmos cada vez em mais sítios, onde somos necessários, nessa perspectiva certamente que a Madeira fará parte do nosso futuro.

Acham que a Madeira tem condições favoráveis para aplicar o conceito e assim salvar comida? Sem dúvida que sim, colectiva e individualmente, todos temos condições para salvar comida e reduzir o desperdício. A única condição para se estar apto é que haja desperdício e vontade para o reduzir, e isso, temos sentido que há muita, por parte de todos os que têm aderido à Too Good To Go. Sabemos inclusive que alguns dos nossos utilizadores registados são da Madeira, mesmo sem ainda estarmos presentes na Região, isto diz muito da vontade e da intenção dos madeirenses. Obrigada!

Da vossa experiência em Portugal o que tem sido mais gratificante e o mais decepcionante? Tem sido um desafio e uma aposta verdadeiramente gratificante. A aderência e motivação das pessoas, seja enquanto utilizador ou espaço aderente, a esta missão global – a redução do desperdício alimentar – e à app da Too Good To Go, tem sido incrível. Não há espaço à decepção quando acreditamos no que fazemos e sentimos que efetivamente, pouco a pouco, vamos todos fazendo a diferença.

Country Manager da 'Too Good To Go Portugal'

A líder em Portugal da Too Good to Go tornou-se conhecida nos últimos anos por ter sido uma das co-fundadoras do Misk, uma rede social para os amigos recomendarem bares, cafés e restaurantes entre si. Contudo, como é apaixonada por tecnologia e comida não tardou em dar de caras com a marca e com uma vaga que surgiu na rede social LinkedIn. Trata da operação em Portugal desde Outubro último, que escolheu Lisboa para afirmar-se.