



Ecofoodnet: premier réseau social d'échange de cuisine maison pour économiser du temps et de l'argent

LIEU: Algeciras (Cadix)
DURÉE VTR: 1'46"

SOMMAIRE: De nom Ecofoodnet, cette idée est née comme solution pour les personnes ayant peu de temps pour cuisiner. Quelqu'un cuisine un jour et offre une ration sur le réseau. De cette manière, il obtient des points qu'il pourra ensuite échanger pour des repas cuisinés par d'autre usager. Le réseau social fonctionne déjà à Algeciras et alentours.

VTR

Les protagonistes de cette histoire sont Luisa, qui cuisine aujourd'hui à la maison. Et voilà Livia, qui cherche le menu le plus appétissant. Ecofoodnet les unit, un nouveau réseau social d'échange de cuisine maison créé par des entrepreneurs andalous et qui fonctionne déjà dans la zone d'Algeciras.

TOTAL M^a LUISA PÉREZ **Usager**

"Par exemple, tu cuisines aujourd'hui et propose le plat, tu offres une ration, deux rations, et les gens te le demandent".

TOTAL OCTAVIO **Fondateur de Ecofoodnet**

"Et ensuite cela te servira pour le reste des jours pour ne pas cuisiner, sinon le sélectionner d'autres usagers".

TOTAL M^a LUISA PÉREZ **Usager**

"C'est très compliqué de cuisiner pour une personne. Il reste toujours une portion..."

TOTAL OCTAVIO **Fondateur de Ecofoodnet**

"On obtient des économies de recours énergétiques, de temps et d'argent".

Le réseau fonctionne ainsi. Elle cuisine comme dans ce cas une estouffade de patates avec de la viande. Elle la propose sur le réseau. Lorsqu'un usager acquière une ration, elle obtient des écos, des points qu'elle pourra ensuite échanger contre des plats offerts par d'autres usagers.

TOTAL EDUARDO ROMERO **Fondateur de Ecofoodnet**

"Je commence en cuisinant, je génère déjà des écos, parce que le premier qui vient chercher sa ration va me donner des écos et je les utilise pour manger".

Un réseau d'échange sans avoir besoin d'argent dirigé à ce public objectif...

TOTAL OCTAVIO **Fondateur de Ecofoodnet**

"Des personnes qui ne mangent pas en famille, qui n'ont pas beaucoup de temps pour cuisiner et qui sont usagers des réseaux sociaux, bien sûr".

AMBIANCE:

- **Oui?**
- **Bonjour, c'est Livia. Je viens pour le plat.**
- **Monte.**

Et voilà comment se passe la livraison. Les créateurs d'Ecofoodnet pensent mettre en marche un système de donations de plats cuisinés pour personnes en difficulté. Du génie pour une consommation plus collaborative.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au +34 647 310 157
ou contactez-nous par mail à info@historiasdeluz.es