

La app antidesperdicio Phenix salva más de 25 toneladas de alimento en Valencia

[Multimedia](#)

Valencia se convierte en la tercera ciudad más comprometida de España en la lucha contra el desperdicio

[Phenix](#), una de las mayores empresas que actúa contra el desperdicio de alimentos a nivel mundial, en menos de dos años que lleva en Valencia, ha salvado cerca de 52.000 cestas de alimento, lo que equivale a más de 25 toneladas de comida que iba a ser desechada, suponiendo un impacto medioambiental evitado de 90 toneladas de Co2.

En este sentido, la compañía confirma que Valencia se convierte en la tercera ciudad de España en salvar más excedente de alimento, precedida únicamente por Madrid y Barcelona. De esta forma, cada año se suman en la ciudad más establecimientos al movimiento liderado por Phenix en la lucha contra el desperdicio, como: Mercado Colón (Pescadería Luis y Mary), Mercado Central (Frutas Virginia, El Rincón del Jamón, Charcutería Amparo, Pescadería Gadirmar, Artesano Vegano, Supergourmet, Forn del sol), Mercado Ruzafa (Verduras Elogio, Frutas German, Frutas Lita, Las Pastas de Rafito, La Intolerante), Mercado Jerusalén (Frutas y Verduras Asier e Isabel), Mercado Cabañal (Pollería Rosarín, Artesano Vegano, Pollería Cristina Vicent)

“Phenix apoya a los negocios valencianos a través de sus soluciones tecnológicas y humanas. Juntos salvan el excedente de alimentos. De esta manera, es posible colocar el impacto social y ambiental en el centro de la actividad empresarial sin renunciar al crecimiento económico” declaró Jean-Baptiste Boubault, country manager de Phenix España.

A través de la [App antidesperdicio](#), Phenix conecta más de 15.000 establecimientos colaboradores con 3 millones de usuarios en todo el mundo. La [App Phenix antidesperdicio](#) muestra por geolocalización los establecimientos más cercanos con cestas sorpresa, compuestas por el excedente del día. El usuario puede usar los filtros para: escoger la cesta (fruta y verdura, platos de restaurantes, productos de supermercado, productos gourmet, carnicería, pescadería...), elegir su dieta alimentaria (sin gluten o sin lactosa, vegetariano, halal, bio...) y también el horario de recogida que más le conviene. Después de escoger la cesta, se realiza el pago de forma segura a través de la app y se recoge en el comercio en el horario indicado en la app. Por cada compra, se obtienen puntos de fidelidad y descuentos en los siguientes pedidos a través de la app.

Nacida en 2014 en Francia y presente en 5 países (Francia, Bélgica, Italia, Portugal y España) y más de 30 filiales repartidas por toda Europa, ha salvado 150 millones de comidas. Actualmente, en Europa trabaja con grandes cadenas de distribución y marcas como Carrefour, Intermarché, E-Leclerc, Casino o Système U, Santagloria, Áreas, Franprix, Dija, Eroski, L'Oréal, Leroy Merlin, Danone, Henkel, Florette o Pierre Fabre entre otros.

Para 2023 tiene como objetivo estar presente en 10 países europeos y salvar 450.000 raciones de comida al día, frente a las 120.000 actuales. Para ello, ha puesto en marcha una estrategia de consolidación y crecimiento en Europa.

Phenix presente en 7 ciudades en España

Desde 2020 Phenix está presente en varias ciudades de España como: Madrid, Barcelona, Sevilla, Bilbao, Valencia, Palma de Mallorca y Alicante. En los próximos años, prevé seguir consolidándose en estas ciudades y crecer en el resto de España.

Algunos datos de interés:

- 115. 000 cestas salvadas
- 2.000 establecimientos colaboradores
- 350.000 usuarios
- 2.300 toneladas de alimentos salvados
- 10.500 toneladas de Co2 evitado

Desperdicio de alimentos en España: un problema importante en vías de solución

Tres de cada cuatro hogares españoles reconocen tirar comida a la basura. Esto supone 1.364 millones de kilos de comida y bebidas al año. En el resto del mundo, según la FAO, un tercio de los alimentos producidos para consumo humano acaban convirtiéndose en desperdicio alimentario.

España es el décimo tercer país de la UE que más comida desperdicia per cápita, lo que equivale a 176 kilos per cápita cada año, desperdiciando un 18% de sus alimentos.

Agenda 2030 de las Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible

La UE y sus Estados miembros se han comprometido a reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores de aquí al año 2030. Estrategia de España "Más alimento, menos desperdicio"

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (MAPA) presentó en el año 2013 una estrategia para limitar las pérdidas y desperdicio de alimentos, así como su impacto en el medio ambiente basándose en el concepto "Aquí no se tira nada. El país más rico del mundo" #alimentosdespaña. (Fuente: MAPA)

Normativa en España contra Desperdicio de Alimentos

España es el tercer país comunitario, después de Francia con su Ley Garot e Italia con su Ley Despilfarro Cero, que incorpora una normativa específica sobre desperdicio alimentario a su ordenamiento jurídico. La Comisión Europea tiene fijado como objetivo reducir para 2030 el 50 % del actual desperdicio alimentario. Asimismo, Naciones Unidas, en su Agenda 2030, ha incluido esta meta a través del ODS número 12, que compromete a los países adscritos a garantizar modalidades de producción y consumo sostenibles.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha referido a la futura Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario como “una ley de convencimiento y no de coerción”, ya que requiere la implicación de toda la sociedad en su conjunto. La futura Ley, que consta de 15 artículos repartidos en cinco capítulos, cuatro disposiciones finales y una adicional, pretende establecer un modelo de buenas prácticas para evitar el desperdicio de alimentos con actuaciones a lo largo y ancho de toda la cadena alimentaria, desde el origen hasta los hábitos de consumo en hogares y la restauración. (Fuente: MAPA)

Desperdicio de alimentos en la UE

Con un total de 88 millones de toneladas de desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de suministro en la UE cada año, la UE representa más del 30% por ciento de los alimentos desperdiciados entre los países desarrollados. Eso corresponde a 170 millones de toneladas de CO2 emitidas por año. Mientras tanto, el 6,7 por ciento de la población europea no puede permitirse una comida básica cada dos días.

Para crear todos estos residuos, se gastan alrededor de 143.000 millones de euros al año en producir, procesar y transportar alimentos.

Acerca de Phenix

[Phenix](#) es una empresa certificada como B Corporation, que propone soluciones tecnológicas para actuar contra el desperdicio alimentario, y está construyendo una economía más inclusiva y sostenible para todas las personas y el medioambiente. Con una fuerte presencia en 5 países (Francia, Bélgica, Italia, Portugal y España) y más de 30 filiales repartidas por toda Europa, cuenta con un equipo humano de más de 200 Phenixian@s comprometidos con el manifiesto de Phenix: Actuar contra el desperdicio. Phenix a través de su innovación y tecnología, implementa soluciones digitales y humanas por medio de distintas vías:

- [App Phenix antidesperdicio](#), Aplicación gratuita que conecta el excedente de 15.000 comercios colaboradores con 3 millones de usuarios que salvan alimentos a diario y ahorran en su compra. Actualmente disponible en Madrid, Barcelona, Sevilla, Bilbao, Valencia, Palma de Mallorca y Alicante.
- Phenix Connect. Donaciones a Bancos de Alimentos y Asociaciones benéficas de toda España. En 2021, han salvado 73K alimentos, 16k de raciones de comida. Además, han evitado 164k de CO2. Todo ello valorado en 177.000€.

- Phenix Date. Herramienta digital con la que detectar a tiempo los productos que van a caducar en toda España.
 - Phenix Stick. Solución que aplica descuentos a los productos con “fechas cortas” a través de etiquetas para evitar su desperdicio a nivel nacional.
-