

Phenix adquiere la empresa italiana MyFoody para crear un gigante europeo que actúe contra el desperdicio

Esta compra impulsará la sostenibilidad y rentabilidad de supermercados y cadenas de distribución. Refuerza la red global antidesperdicio de la compañía, sumando más de 60 supermercados y miles de usuarios. Para 2023 tiene como objetivo estar presente en 10 países europeos y salvar 450.000 raciones de comida al día

La empresa Phenix, certificada como B Corporation que propone soluciones tecnológicas para actuar contra el desperdicio alimentario, ha anunciado la adquisición de la empresa italiana MyFoody, aplicación premium que da un nuevo valor económico, ambiental y social a los alimentos próximos a caducar o con forma imperfecta en los supermercados. El importe de la operación está valorado en tres millones de euros.

Esta compra forma parte de la estrategia de consolidación de la compañía, iniciada en febrero de 2021 con la compra de la aplicación española anti-desperdicio de alimentos Komefy, y supone una fortaleza para Phenix, ya que refuerza su red global antidesperdicio, sumando más de 60 supermercados y miles de usuarios que quieren poner fin al desperdicio.

Asimismo, al centrarse en los supermercados, Phenix se dirige a un mercado de más de 250.000 tiendas para crear valor, puestos de trabajo, beneficios sociales y actuar contra el desperdicio y el cambio climático.

Para el fundador y director ejecutivo de Phenix, Jean Moreau: “Queremos actuar como una única solución y ofrecer a supermercados un único punto para gestionar el excedente alimentario de sus tiendas. Soluciones con las que reducirán los costes de coordinación y obtendrán beneficios mientras consiguen el desperdicio cero”.

Phenix, quiere demostrar que existe una manera de ser rentables, respetando el medio ambiente. De esta forma, representar el movimiento social empresarial, y ser ejemplo de que es posible colocar el impacto social y ambiental en el centro de la actividad empresarial sin sacrificar el crecimiento económico.

Jean-Baptiste Boubault, country manager de España afirmó: “Esta operación es un paso más dentro de nuestra estrategia de crecimiento. Nuestro reto es conseguir estar dentro de dos años en diez países de Europa y salvar quinientas mil raciones de comida al día”.

Plan estratégico de consolidación y crecimiento de Phenix

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 Merlín, 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 2021 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:

- 100.000 cestas salvadas
- 2.000 establecimientos colaboradores
- 400.000 usuarios
- 2.0000 toneladas de alimentos salvados
- 8.500 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 España

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 como:

App Phenix antidesperdicio, Aplicación gratuita que conecta el excedente de 10.000 comercios colaboradores con más de 2,5 millones de usuarios que salvan alimentos a diario y ahorran en su compra.

Phenix Connect. Donaciones a Bancos de Alimentos y Asociaciones benéficas. En 2021, han salvado 73K alimentos, 61 raciones de comida, han evitado 163k de CO2. Todo ello valorado en 175.000€.

Phenix Date. Herramienta digital con la que detectar a tiempo los productos que van a caducar.

Phenix Stick. Solución que aplica descuentos a los productos con “fechas cortas” a través de etiquetas para evitar su desperdicio.

Desde 2020, Phenix está presente en diferentes ciudades de España como: Madrid, Barcelona, Sevilla, Bilbao, Valencia, Palma de Mallorca y Alicante. En los próximos años, la compañía prevé consolidarse en estas ciudades y seguir creciendo en el resto de España.

Datos de contacto:

PILAR CEREZO CABRERA
616052506

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#) [Dispositivos móviles](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>