

# Lifefood Cycle



## RELATÓRIO LAYMAN

### Projeto LIFEfoodCycle



O projeto LIFEfoodCycle (LIFE19 ENV/PT/000689) é um projeto co-financiamento pela União Europeia no Âmbito do Projeto LIFE. As informações e opiniões apresentadas neste site são da responsabilidade do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a opinião oficial da União Europeia. Nem as instituições e órgãos da União Europeia, nem qualquer pessoa que atue em seu nome, podem ser responsabilizados pela utilização que possa ser feita com as informações contidas neste documento.

# VISÃO GERAL DO PROJETO

## Detalhes

**TÍTULO** LIFEfoodCycle

**CÓDIGO** LIFE19 ENV/PT/000689

**DURAÇÃO** 1 de Setembro de 2020 – 31 de  
Dezembro de 2024

**ORÇAMENTO TOTAL** 2 532 128 €

**FINANCIAMENTO SOLICITADO UE** 1 381 945 €

**COORDENADOR** MC (SONAE)

## Parceiros



## Contacto

Ana Machado Silva

MC (SONAE)

[Email](#)

[Website](#)

[Social media](#)

[Youtube](#)



# CONTEXTO DO PROJETO



## UM DESAFIO GLOBAL!

A quantidade de alimentos desperdiçados todos os dias no mundo é preocupante. O desperdício alimentar é um problema global com graves consequências sociais, económicas e ambientais.

Uma grande parte do desperdício ocorre em casa. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura declarou<sup>1</sup> que “os hábitos domésticos são responsáveis por quase 570 milhões de toneladas de alimentos desperdiçados a cada ano a nível global, de acordo com dados do Programa Ambiental das Nações Unidas. Em termos pessoais, cada um de nós, em média, desperdiça cerca de 74 kg de alimentos a cada ano.”

Mas a perda e o desperdício alimentar acontecem ao longo da cadeia de abastecimento alimentar, desde a produção primária até ao processamento, distribuição e retalho. Desta forma, todos os envolvidos no processo, do campo para a mesa, podem contribuir para a redução do desperdício. Isto pode ser feito através de uma melhor gestão dos stocks existentes, avanços na previsão da procura, melhorias nos processos logísticos, melhorias nos procedimentos de conservação e outros. Várias iniciativas a nível europeu, nacional ou regional, incluindo as lideradas por entidades privadas, foram lançadas nos últimos anos para combater o desperdício alimentar. Mas alguns desafios e lacunas ainda persistem.

A inovação está a desempenhar um papel importante no fomento de novas soluções que podem colmatar a lacuna em direção a uma abordagem de desperdício zero.

O LIFEfoodCycle teve como objetivo contribuir para o avanço de novas soluções, utilizando tecnologias digitais para adequar a oferta e a procura de excedentes alimentares.

<sup>1</sup> <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/1648381/>



“ Desde há muito tempo que a nossa visão assenta no desperdício zero. O grande objetivo é que não haja desperdício de qualquer alimento que esteja em condições de ser consumido.

Gestor de Sustentabilidade, MC (SONAE)



# CONCEITO DO PROJETO



## O PROJETO LIFEFOODCYCLE

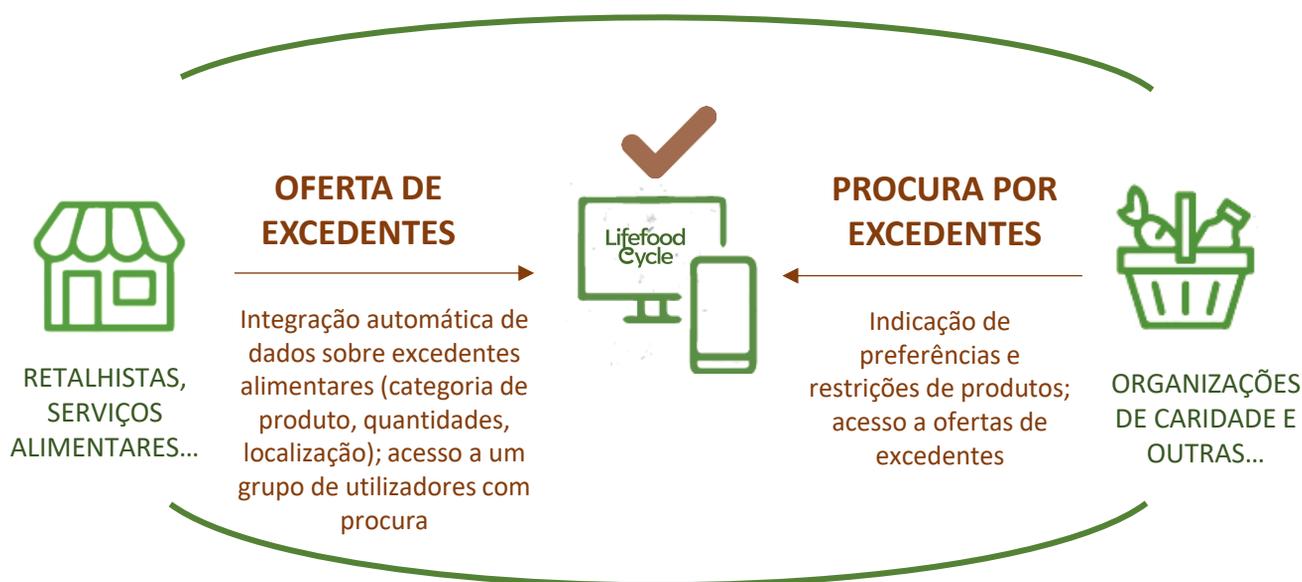
A inovação desempenha um papel importante na promoção de novas soluções que podem ajudar a reduzir o desperdício alimentar. O projeto **LIFEfoodCycle** teve como objetivo contribuir para o desenvolvimento de novas soluções, utilizando tecnologias digitais para equilibrar a oferta e a procura de excedentes alimentares.

O LIFEfoodCycle desenvolveu uma **plataforma digital** para conectar aqueles que geram excedentes alimentares com aqueles que possam necessitar deles.

A plataforma suporta tanto processos regulares de doação, realizados diariamente ou com outra frequência definida, como doações pontuais.

A plataforma recolhe dados de retalhistas, restaurantes, hotéis e outras entidades sobre os excedentes alimentares disponíveis num determinado momento e disponibiliza essas informações para instituições registadas e verificadas, como organizações de caridade, que podem candidatar-se para recolhê-los.

## Como é que a Plataforma funciona



## BENEFÍCIOS-CHAVE DA PLATAFORMA



PARA  
RETAILHISTAS,  
HOTÉIS,  
RESTAURANTES...

- capaz de receber automaticamente, numa base regular, dados sobre os excedentes alimentares disponíveis
- concebida para lidar com grandes volumes de dados
- suporta tanto as doações regulares como as doações ad-hoc
- permite a elaboração de relatórios sobre os resíduos evitados e outros impactos importantes
- interface fácil de utilizar e intuitiva, permitindo múltiplos utilizadores
- acesso a um arquivo de documentação relevante sobre doações

- capacidade de saber qual o excedente disponível para recolha e onde
- possibilidade de sinalizar o interesse em recolher os excedentes disponibilizados pelos retalhistas, hotéis e entidades similares
- permite a elaboração de relatórios sobre os resíduos evitados e outros impactos importantes
- interface fácil de utilizar e intuitiva, permitindo múltiplos utilizadores
- acesso a um arquivo de documentação relevante sobre doações



PARA IPSS E  
OUTRAS  
ORGANIZAÇÕES  
SOCIAIS



PARA A  
SOCIEDADE

- apoio social a quem necessita através do estímulo de doações alimentares
- redução do desperdício alimentar gerado impactos ambientais positivos
- possibilidade de replicabilidade também para produtos não alimentares



# IMPACTO DO PROJETO

# Lifefood Cycle

EM NÚMEROS\*



**50**

supermercados  
envolvidos no teste  
da plataforma



**192**

organizações de apoio  
social envolvidas na  
demonstração



*\*impacto estimado do teste em 50 supermercados no fim de 2024*

# Lifefood Cycle

EM NÚMEROS\*



**>260**

ton de  
desperdício  
alimentar evitado



**500**

ton de  
emissões de  
CO2 evitadas



*\*impacto estimado do teste em 50 supermercados no fim de 2024*



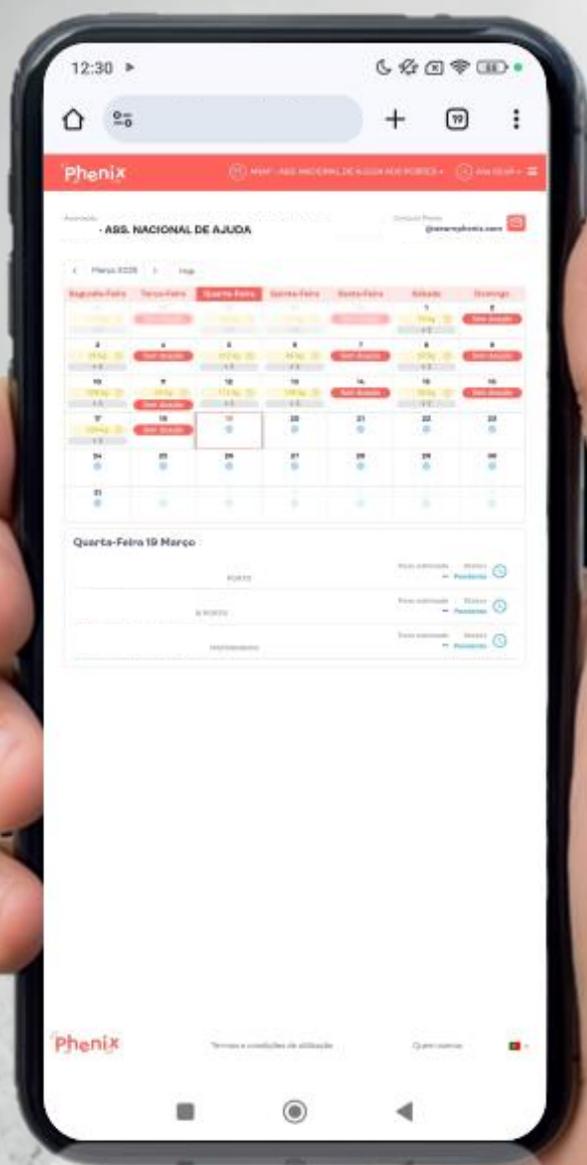
“ O nosso sentimento de responsabilidade social não é novo, mas é renovável. Queremos fazer ainda melhor!

Gestor de Responsabilidade Social, MC (SONAE)

”



# PERSPETIVAS FUTURAS



“

Na Phenix, estamos determinados a construir um mundo sem desperdícios, encontramos soluções para que os produtos não vendidos nunca se tornem resíduos!

”

Phenix, A Nossa Missão

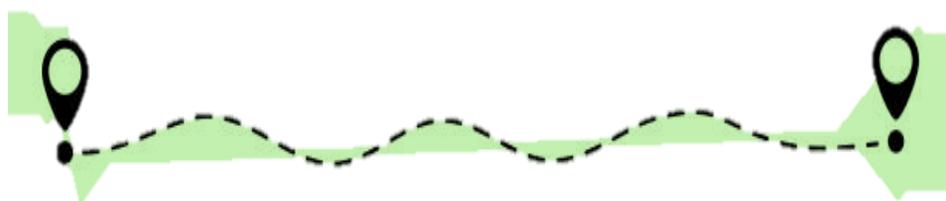


## REPLICAÇÃO LIFEFOODCYCLE



**2025**

**2028**



**> 490**

lojas a usar a plataforma

**> 1700**

lojas a usar a plataforma

**> 1500**

organizações de apoio  
social apoiadas

**> 3000**

organizações de apoio  
social apoiadas

**> 4900**

ton. de emissões de CO2  
evitadas

**> 31000**

ton. de emissões de CO2  
evitadas

# Lifefood Cycle



## RELATÓRIO LAYMAN

### Projeto LIFEfoodCycle



O projeto LIFEfoodCycle (LIFE19 ENV/PT/000689) é um projeto co-financiamento pela União Europeia no Âmbito do Projeto LIFE. As informações e opiniões apresentadas neste site são da responsabilidade do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a opinião oficial da União Europeia. Nem as instituições e órgãos da União Europeia, nem qualquer pessoa que atue em seu nome, podem ser responsabilizados pela utilização que possa ser feita com as informações contidas neste documento.



## LAYMAN'S REPORT

### LIFEfoodCycle project



The LIFEfoodCycle (LIFE19 ENV/PT/000689) project has received funding from the European Union under Grant Agreement. This publication reflects the author's point of view and therefore the EU is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.

# PROJECT OVERVIEW

## Details

**TITLE** LIFEfoodCycle

**NUMBER** LIFE19 ENV/PT/000689

**DURATION** 1st September 2020 – 31st  
December 2024

**TOTAL BUDGET** 2 532 128 €

**REQUESTED EU CONTRIBUTION** 1 381 945 €

**COORDINATOR** MC (SONAE)

## Partners



## Contact

Ms Ana Machado Silva

MC (SONAE)

[Email](#)

[Website](#)

[Social media](#)

[Youtube](#)



# PROJECT CONTEXT



## **A GLOBAL CHALLENGE!**

The amount of food that is wasted every day around the world is worrying. Food waste is a global problem with serious social, economic and environmental consequences.

A large portion of waste occurs at home. The Food and Agriculture Organization of the United Nations stated<sup>1</sup> that “household habits account for nearly 570 million tons of food wasted each year globally, according to the United Nations Environmental Programme data. In personal terms, each of us, on average, wastes around 74 kg of food every year.”

But food loss and waste happens along the food supply chain, from primary production to processing, distribution and retail. Thus, all stakeholders involved in the process, from farm to fork, can contribute to the reduction of waste.

This can be done through better management of existing stocks, advances in demand forecasting, enhancements in logistics processes, improvement in conservation procedures and others.

Several initiatives at a European, national or regional level, including those led by private entities, have been launched in recent years to tackle food waste. But some challenges and gaps still persist.

Innovation is playing an important role in fostering new solutions that can close the gap towards a zero waste approach.

LIFEfoodCycle aimed at contributing to the advancement of new solutions, using digital technologies to match food surplus supply and demand.

<sup>1</sup> <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/1648381/>



“ For a long time now, our vision has been based on the principle of zero waste. Our main goal is to ensure that no food fit for consumption is wasted.

Sustainability Manager, MC (SONAE)



# PROJECT CONCEPT



## THE LIFEFOODCYCLE PROJECT

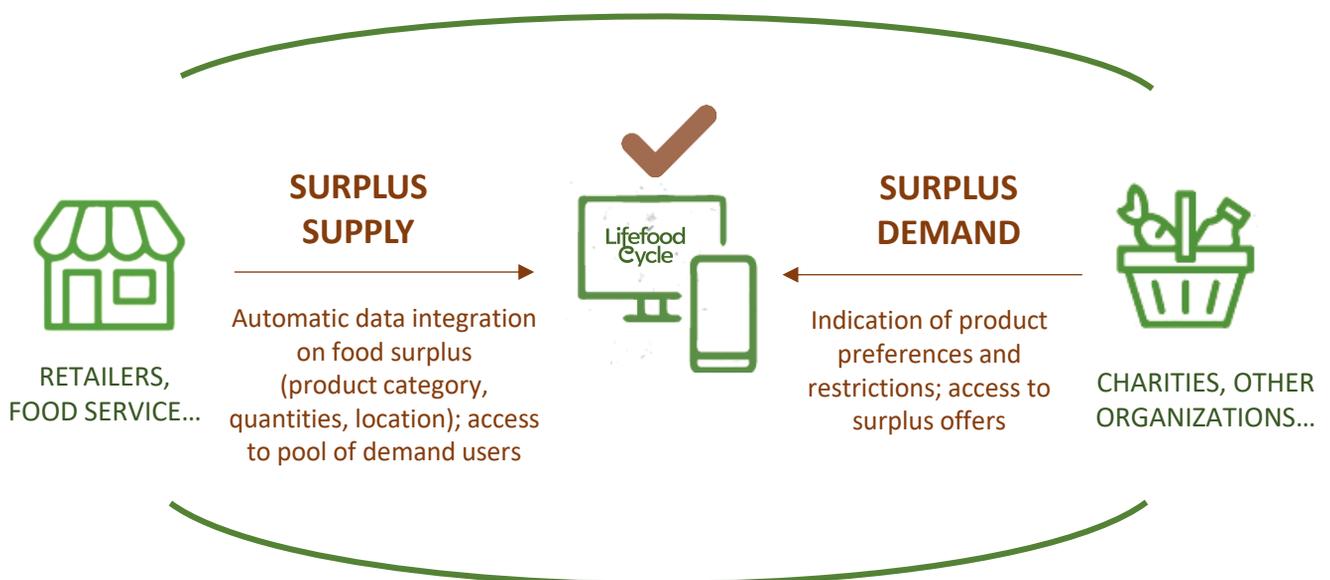
**LIFEfoodCycle** developed a **digital platform** to help match those that generate food surplus to those that might need it.

It aims to have a direct environmental impact, through the reduction of waste, but also a social impact as one of the main goals of the platform is to support and simplify the process of food donations.

The platform supports both regular donation processes, done daily or with any other defined cadence, as well as *ad-hoc* donations.

It gathers data from retailers, restaurants, hotels and others on food surplus at a certain moment in time, and makes it available to registered and verified institutions, such as charities, that can apply to collect them.

## How the platform works



## KEY BENEFITS OF THE PLATFORM



FOR RETAILERS,  
HOTELS,  
RESTAURANTS

- able to automatically receive, on a regular basis data on food surplus available
- designed to handle large volumes of data
- supports both regular donation as well as *ad-hoc* donations
- enables reporting on waste avoided and other key impacts
- easy to use and intuitive interface, allowing multiple users
- access to an archive of relevant documentation on donations

- ability to see what surplus is available for collection and where
- possibility to signal the interest in collecting surplus made available by retailers, hotels and other food service entities
- enables reporting on waste avoided and other key impacts
- easy to use and intuitive interface, allowing multiple users
- access to an archive of relevant documentation on donations



FOR CHARITIES  
AND OTHER  
ORGANIZATIONS



FOR SOCIETY

- social support to those in need through the stimulus of food donations
- reduction of food waste generated
- positive environmental impacts
- possibility of replicability also to non-food products



# PROJECT IMPACT

# Lifefood Cycle

IN NUMBERS\*



**50**

supermarkets  
tested the  
platform



**192**

charities involved  
in the  
demonstration



*\*impact measured for the 50 demo stores at the end of 2024*

# Lifefood Cycle

IN NUMBERS\*



**>260**

tons of food  
waste  
recovered



**500**

tons of CO2  
emissions from  
waste prevented



*\*Impact measured for the 50 demo stores at the end of 2024*



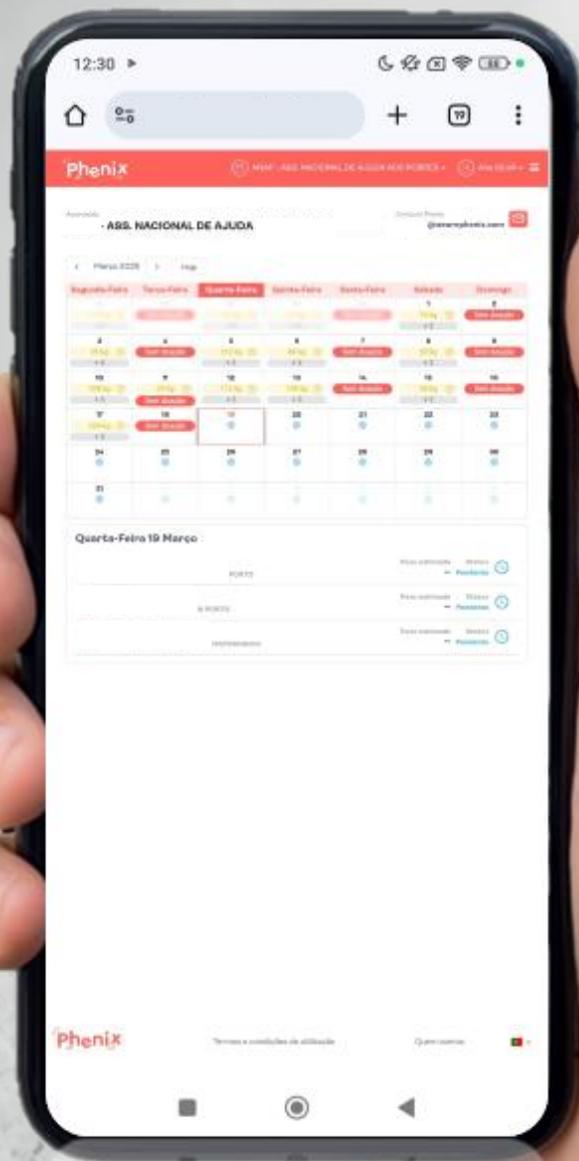
“ Our sense of social responsibility is not new, but it is in constant renovation. We want to do even better!

Corporate Social Responsibility Manager, MC (SONAE)

”



# FUTURE PROSPECTS



Phenix

Termos e condições de utilização

Opções de pagamento



“

At Phenix, we are determined to build a world without waste, we find solutions so that unsold goods never become waste!

Phenix, Our Mission

”

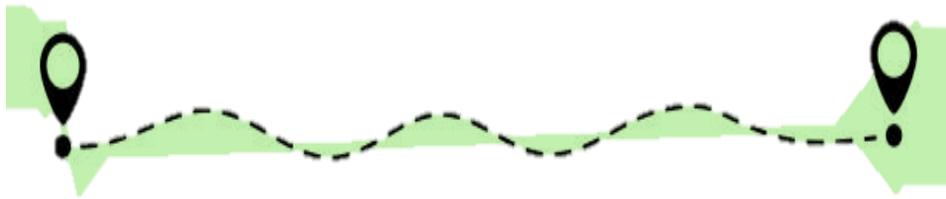


## LIFEFOODCYCLE REPLICATION



**2025**

**2028**



**> 490**

stores using the platform

**> 1700**

stores using the platform

**> 1500**

charities supported

**> 3000**

charities supported

**> 4900**

tons of CO2 emissions  
avoided

**> 31000**

tons of CO2 emissions  
avoided



## LAYMAN'S REPORT

### LIFEfoodCycle project



The LIFEfoodCycle (LIFE19 ENV/PT/000689) project has received funding from the European Union under Grant Agreement. This publication reflects the author's point of view and therefore the EU is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.