



Iniciativas de Combate ao Desperdício Alimentar

Promoção e visibilidade de iniciativas em Portugal através do sítio da CNCDA
www.cncda.gov.pt

Nome da iniciativa: Zero Desperdício	
Entidade responsável: DariAcordar – Associação contra o desperdício	
Tipo de entidade: Associação sem fins lucrativos	Público-alvo: Todos os setores de atividade que tenham excedentes de bens que não conseguem vender
Região: Portugal	Âmbito de implementação: Nacional
Ano de implementação: 2011	Sítio da iniciativa: www.zerodesperdicio.pt
Quantidade de desperdício de alimentos evitada: Desde 2013, + de 6.000.000 refeições equivalentes doadas + de € 16.000.000 em valor económico gerado + de 3.000 ton de resíduo orgânico evitado + de 13.000 ton de CO2 evitado Em 2018 apoiámos mais de 2.000 famílias e mais de 6.000 beneficiários.	
 <p>ZERO DESPERDÍCIO NADA SE PERDE. TUDO SE TRANSFORMA.</p> 	



Descrição da Iniciativa

O Movimento Zero Desperdício foi fundado em 2008 com o objetivo de despertar a consciência nacional para os impactos do desperdício alimentar.

Em 2011, foi constituída a DARIACORDAR – Associação contra o Desperdício que, com o apoio da ASAE e DGAV, contribuiu para a alteração da legislação de modo a permitir a doação de refeições em boas condições para o consumo humano e a sua distribuição. Desde então, desenvolveu uma rede de recuperação de refeições, que abrange já a totalidade do território nacional.

Missão: reduzir o desperdício, de modo a que haja zero desperdício

Objetivo:

- Capacitar as instituições para a recuperação de alimentos perecíveis
- Coordenar a rede e conectar doadores com recetores adequados
- Monitorizar o impacto social, económico e ambiental do projeto
- Mobilizar a sociedade para acabar com o desperdício alimentar através da sensibilização e educação.

O nosso trabalho envolve os setores Hoteleiro, Restauração, Retalho & Distribuição, Cantinas do setor público e privado e Indústria, bem como com instituições

Desde 2011 que trabalhamos diariamente e já conseguimos evitar que o equivalente a mais de 6.000.000 refeições fossem para o lixo, poupando-se mais de 16.000.000 € no tratamento de resíduos (valor económico gerado com a recuperação de alimentos), evitando-se mais de 3.000 ton de resíduos orgânicos e de 13.300 ton CO2.

Atualmente contamos com 491 doadores e 215 recetores.

Em 2018, apoiámos mais de 2.000 famílias (mais de 6.000 beneficiários), através das instituições recetoras que efetuam recolhas nos nossos parceiros.

Somos mediadores porque gerimos também qualquer problema que haja entre as instituições e os doadores e ajudamo-las a estarem capacitadas para efetuarem as recolhas dos donativos e entregarem-nos aos seus utentes nas melhores condições.

Mensalmente, as instituições recetoras reportam a quantidade de alimentos que recolhem, bem como o número de utentes e famílias que conseguiram apoiar. E ainda fornecem o número de facilitadores/voluntários da sua instituição que estão alocados a este projeto.

Pretendemos continuar a expandir e alargar a nossa ação a novos fluxos de desperdício. No segundo trimestre de 2019 iremos lançar uma plataforma integrada que promove comportamentos de consumo mais responsáveis, despertando a consciência social para a importância do combate ao desperdício alimentar. Esta plataforma digital irá contribuir para uma gestão global, eficiente e otimizada de todo o processo de redistribuição dos excedentes de produção alimentar das superfícies comerciais, restaurantes e outras entidades fornecedoras para os beneficiários identificados com carência ou restrições no acesso a esses bens, proporcionando para a equipa de gestão uma visão *end-to-end* de todo o processo e *insights* contínuos de atividade, bem como indicadores de impacto.

O Zero Desperdício elaborou um manual de replicação da rede.