

ECONOMÍA CIRCULAR DE LOS ALIMENTOS



Red Virtual

La RED tiene una plataforma tecnológica que permite procesos más eficientes para expandir su ayuda a organizaciones sociales y beneficiarios de regiones.

2

Despensa Social

Actualmente, San Bernardo y Puente Alto cuentan con centros de entrega de productos rescatados a personas mayores en situación de vulnerabilidad.

3

Productos agrícolas

Para aportar alimentos nutritivos, la RED potencia el rescate de frutas y hortalizas, y la instalación de centros de acopio en mercados mayoristas.

4



Red de Alimentos trabaja para que en Chile no se desperdicien productos que pueden ser consumidos por personas que no tienen posibilidad de acceder a ellos.

DESDE 2010

SOCIAL, ECONÓMICO Y MEDIOAMBIENTAL: EL TRIPLE IMPACTO DE RED DE ALIMENTOS

Red de Alimentos lleva doce años trabajando para ser la alternativa sostenible a la destrucción de bienes que pueden ser consumidos por las personas más vulnerables.

Su misión es rescatar alimentos y artículos de primera necesidad aptos para el uso y consumo humano, distribuyéndolos entre quienes más los necesitan y así evitar su desperdicio.

Maria Eugenia Torres, gerente general de la corporación, explica que esta labor de rescate y distribución de diversos productos genera un triple impacto.

“Generamos un impacto social, porque los beneficiarios acceden a productos que mejoran su nutrición y calidad de vida; económico, ya que, al evitar la destrucción de los productos rescatados, se impide desperdiciar todos los recursos utilizados en su producción, como el agua, energía, tierra y trabajo, entre muchos otros, y medioambiental, porque el rescate de estos productos reduce la huella de carbono, evitando la generación de gases de efecto invernadero que se hubieran producido al ser desechados”, aclara.

Las organizaciones sociales —que atienden población vulnerable en hogares de ancianos y niños, comedores sociales, juntas de vecinos y ollas comunes, entre otros— y las personas mayores son los principales beneficiarios de los productos que rescata la RED. Este apoyo se entrega desde su centro de distribución ubicado en la comuna de San Bernardo (para organizaciones sociales), a través del proyecto Retiro Directo en Tiendas (para organizaciones sociales de Arica a Magallanes), en los centros de acopio ubicados en mercados mayoristas (para organizaciones sociales en regiones) y en las Despensas Sociales (para personas mayores de las comunas de San Bernardo y

Gracias al trabajo conjunto de 196 empresas, 472 organizaciones sociales y 1.742 centros de entrega, esta iniciativa ha logrado impactar a miles de personas que viven en condición de vulnerabilidad, rescatando más de 58 millones de kilos de alimentos y artículos de primera necesidad y reduciendo más de 130 mil toneladas de CO₂.

Puente Alto).

Maria Eugenia Torres señala que este modelo genera beneficios directos, tanto para los beneficiarios como para las empresas que entregan sus productos.

“Este es un modelo donde todos ganan. Las instituciones y personas beneficiarias acceden a una mayor cantidad, calidad y variedad de productos, ahorran en costos de alimentación y productos de primera necesidad, disminuyen sus esfuerzos de obtención de estos productos y forman una red de apoyo entre ellos. Por su parte, las empresas también obtienen importantes beneficios, incrementando la sustentabilidad de la operación al evitar la destrucción de sus productos, eliminan los costos de destrucción (logística inversa), optimizan el espacio en sus bodegas, desarrollan y consolidan su responsabilidad social empresarial, generan compromiso y fortalecen el vínculo con sus colaboradores y también canalizan su aporte de una manera ordenada y trazable. Y también gana la sociedad, al cuidar el medio ambiente, reduciendo la contaminación y construyendo un país más solidario y sustentable”, detalla.

—¿Cómo trabajan para que este proyecto continúe creciendo día a día?

“Somos la alternativa sostenible para que bienes, aun estando



Maria Eugenia Torres, gerente general de Red de Alimentos.

aptos para su uso y consumo, no sean destruidos y puedan llegar a las personas que más lo necesitan. Para lograr esta misión, contamos con un tremendo equipo que trabaja arduamente en pos de este objetivo. Realizamos esta labor relevando permanentemente a las empresas la importancia de no destruir y el impacto que pueden generar en la vida de miles de personas al decidir ser parte de la RED. También nos hacemos cargo de la logística de traslado, recepción y almacenamiento, y asignamos y entregamos los productos que requieren las organizaciones sociales y beneficiarios desde nuestros distintos canales de rescate y entrega de productos. Somos una

IMPACTO SOCIAL
260.100 personas en condición de vulnerabilidad beneficiadas en los últimos 12 meses, a través de 472 organizaciones sociales con 1.742 centros entre Arica a Magallanes.

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL
129.508 toneladas de CO₂ evitadas desde 2010 a la fecha.

IMPACTO ECONÓMICO
57.963.748 kilos de alimentos y artículos de primera necesidad rescatados desde 2010 a la fecha.

red de colaboración muy extensa, con empresas —que nos apoyan con la entrega de productos, financiamiento y servicios—, con las organizaciones sociales —que nos ayudan a llegar a la población vulnerable—, con nuestro equipo y con miles de personas que nos apoyan con tiempo y recursos para difundir y sostener nuestra labor. Tener más aliados significará poder llegar a más personas en situación de vulnerabilidad y nos permitirá seguir expandiendo nuestra ayuda.”

—¿Qué proyectos interesantes han realizado en este sentido?

“En Red de Alimentos hemos realizado importantes proyectos

que nos han permitido expandir nuestra ayuda año a año. Una de ellas es la Red Virtual, una innovación tecnológica única en la región, que desarrollamos en 2018 y que nos ha permitido digitalizar el proceso de rescate y distribución de productos, manteniendo la trazabilidad de estos durante todo el proceso. Esta plataforma nos permitió comenzar con el proyecto Retiro Directo en Tiendas, modelo de rescate y distribución con el que conectamos en directamente y en tiempo real, a las empresas que tienen productos con las organizaciones sociales que los necesitan a lo largo de todo Chile. Otro proyecto que nos tiene muy emocionados es la apertura de Despensas Sociales. Se trata de

centros de entrega directa de alimentos y productos de primera necesidad a personas mayores en situación de vulnerabilidad. En noviembre pasado inauguramos la primera en San Bernardo, los primeros días de junio habilitamos la segunda en Puente Alto y a 2025 proyectamos la apertura de ocho despensas más en la Región Metropolitana. También hemos estado preocupados permanentemente de aportar una alimentación nutritiva a las personas en necesidad. Por ello, desde 2018 estamos poniendo foco en el rescate de frutas y hortalizas, cuando estos productos representaban un 6% de nuestro mix de alimentos. Hoy, los productos agrícolas representan un 34% de los productos que rescatamos y distribuimos y nuestra meta es llegar a un 58%. Para ello, permanentemente contactamos y visitamos empresas del rubro para que se unan a la RED y estamos automatizando el proceso de selección y estandarización en nuestro centro de distribución. Adicionalmente, abrimos un centro de acopio en la Macrofría, el mercado mayorista de Talca y planeamos abrir en otras regiones en un futuro cercano.

Otro de los proyectos importantes en los que hemos trabajado minuciosamente es la Red Integrada de Organizaciones de la Sociedad Civil, que busca conocer la presencia y distribución de las organizaciones sociales a nivel nacional, con foco en su ubicación geográfica, área de intervención y caracterización social. Además, esta herramienta nos permite cuantificar y comprender la estimación de demanda de los productos rescatados en cada una de las regiones del país. Por último, estamos también estudiando alternativas para ampliar y tecnologizar nuestra logística con un nuevo centro de distribución”.

RED VIRTUAL:

Plataforma tecnológica permite que Red de Alimentos llegue a todas las regiones del país

Este desarrollo digitalizó el proceso de rescate y distribución de alimentos y artículos de primera necesidad, y ha permitido expandir este modelo en las 16 regiones de Chile.



Con un algoritmo para calcular las capacidades de consumo y mediante la georreferenciación, Red de Alimentos ofrece los productos rescatados a sus organizaciones sociales para que puedan retirarlos directamente en las dependencias de las empresas en distintas regiones del país.

Para digitalizar el proceso de rescate y distribución de alimentos y artículos de primera necesidad, manteniendo la trazabilidad de estos durante todo el proceso, Red de Alimentos cuenta con una plataforma tecnológica, que llamó Red Virtual, la que desarrolló tras haber ganado el concurso regional de innovación social de Google.org 2017. Esta app cuenta con un algoritmo que calcula la capacidad de consumo de cada centro de atención de las organizaciones sociales socias de la RED, de acuerdo con la cantidad de beneficiarios que tiene, el tipo de comida requerida y sus rangos etarios, entre otras características, para calcular así sus necesidades nutricionales. De esta forma, cuando la organización beneficiaria ingresa a esta aplicación en su ambiente "logueado", puede visualizar los productos que Red de Alimentos tiene disponible para ella, de acuerdo con sus requerimientos nutricionales y la fecha de vencimiento de los productos rescatados. Al realizar su



El Retiro Directo en Tiendas comenzó su plan piloto a fines de 2018 con dos tiendas de Walmart, empresa con la que se realizaron los desarrollos en forma coordinada para asegurar que el modelo funcionara correctamente.

solicitud, reserva una hora para retirarlos en los centros de distribución o acopio de la RED, durante la tarde de ese día o al día siguiente, momento en el que su pedido está listo, incorporando así tecnología y

eficiencia en la interrelación de la red con sus instituciones beneficiarias.

Con este modelo también fue posible cumplir uno de los anhelos que tenía Red de Alimentos hasta 2017: realizar la



Además del Retiro en Tienda, las organizaciones sociales también pueden retirar los productos rescatados en los centros de distribución o acopio de Red de Alimentos.

misión de rescate y distribución de productos en todo el país y viabilizar el rescate de volúmenes más pequeños, que pudieran ser asignados directamente y consumidos por una organización social, no requiriendo un centro

de distribución del banco de alimentos para acopiar y fraccionar lo rescatado.

Así, las organizaciones sociales beneficiarias de Red de Alimentos pueden acceder, a través de esta app, a los productos disponibles

para ellas tanto en el centro de distribución en San Bernardo, en el centro de acopio en Talca, como también en todos los locales de las empresas socias que se han integrado al proyecto de Retiro Directo en Tiendas. Con este último sistema, la Red Virtual les ofrece las cajas multiproductos que preparan las empresas, también acorde a la capacidad de consumo de los beneficiarios y, al aceptarlas, la institución se presenta a retirar directamente en las dependencias de la empresa, dentro de los horarios establecidos por esta. Este canal de distribución comenzó su plan piloto a fines de 2018 con dos tiendas de Walmart, empresa con la que se realizaron los desarrollos en forma coordinada para asegurar que el modelo funcionara correctamente.

CADA VEZ SON MÁS

Actualmente, se han incorporado las principales cadenas de supermercados, así como también tiendas de conveniencia, centros de distribución y otras empresas a lo largo de todo Chile, con un crecimiento importante en los últimos dos años, pasando de tener 200 locales conectados en 2020, a 518 a fines de 2021 y 635 locales de 15 empresas de Arica a Magallanes este 2022. Las empresas que son parte del Retiro Directo en Tiendas son: Walmart, SMU, Tottus, Mest Piza, Nestlé, Carozzi, Tresmontes Lucchetti, Sodexo, Pronto Copac, Savisa, CCU, Embonor, Cencosud, Volkmann y Bifford.

Desde los inicios del proyecto y hasta mayo del presente año se lograron rescatar 584.011 kilos de alimentos y otros productos, y, en la actualidad, se concretan cerca de 4.023 retiros mensuales en las 16 regiones del país, realizados por 251 centros de Arica a Magallanes, impactando a más de 22 mil personas en todo Chile.

RED INTEGRADA DE ORGANIZACIONES SOCIALES DE LA SOCIEDAD CIVIL:

Modelo georreferenciado permite visualizar la presencia y distribución de las organizaciones sociales sin fines de lucro en el país

De un total de 427 mil organizaciones, más de 260 mil se encuentran geolocalizadas. De esta manera, se puede gestionar y disponibilizar la información de manera eficiente y precisa, contribuyendo a la toma de decisiones de los actores comprometidos en la labor de Red de Alimentos.

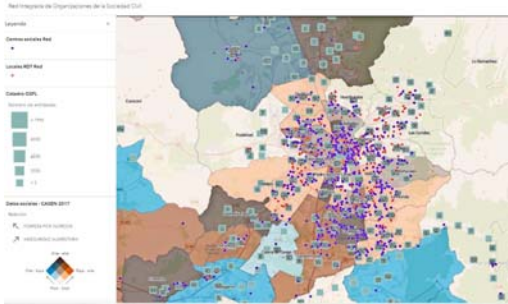
Resultados junio de 2022



(*) Categorización U. Hopkins: ser una organización, no distribuir utilidades, ser autónoma, ser privada, ser voluntaria.
(**) Exclusión de OSC cuya labor no está relacionada con el propósito de apoyar a personas en vulnerabilidad.
(***) Exclusión de OSC por duplicación.

Fuente: Red de Alimentos.

Para conocer la presencia y distribución de las organizaciones sociales a nivel nacional, Red de Alimentos desarrolló la Red Integrada de Organizaciones de la Sociedad Civil que, por medio de un modelo georreferenciado y con foco en el área de intervención y caracterización social, es una herramienta que integra todos los factores sociales, demográficos y económicos de los territorios involucrados, que permitirá cuantificar y comprender la estimación de demanda de los productos rescatados en cada una de las regiones del país. La potencialidad de la Red Integrada de Organizaciones de la Sociedad Civil es, principalmente, gestionar y disponibilizar la información de manera eficiente y precisa, con el fin de contribuir en la toma de decisiones de los diversos actores comprometidos en fortalecer el rol de las organizaciones de la sociedad civil y desarrollar planes y



proyectos de vinculación con los territorios. Actualmente, de un total de 427.539 registros en la base de datos, 264.523 organizaciones sociales ya se encuentran geolocalizadas en un punto del mapa (ver infografía). Respecto al futuro de esta herramienta, María José Vergara, gerente de Gestión Social de Red de Alimentos, comenta que esperan seguir alimentando la red integrada con

información de las organizaciones sociales, tanto su ubicación, como de caracterización de beneficiarios y área de intervención social, entre otros. "La proyección es avanzar en generar estudios y cruces de datos que permitan conocer las realidades regionales y, al mismo tiempo, brindar herramientas sociales que vayan en beneficio de las comunidades", manifiesta la gerente.

Actualmente, se cuenta con una base de datos de 427.539 registros de los cuales 264.523 se encuentran geolocalizados en un punto del mapa.

EN TRES AÑOS MÁS:

Se espera que diez Despensas Sociales operen en la Región Metropolitana

A la fecha, son dos las comunas que cuentan con este modelo de atención y entrega de productos rescatados a personas mayores en situación de vulnerabilidad.

El escenario de crisis causado por la pandemia por covid-19 y la guerra en Ucrania ha puesto en relieve el llamado de diversos organismos internacionales a estimular programas y proyectos de protección social.

En el plan estratégico a 2025 que se propuso Red de Alimentos, que se suma a este contexto y a la necesidad que venía presentando desde antes nuestro país, surgió una valiosa iniciativa. Se trata de las Despensas Sociales, un modelo de atención y entrega de los productos rescatados por la RED a personas mayores en situación de vulnerabilidad.

YA SON DOS: SAN BERNARDO Y PUENTE ALTO

En noviembre de 2021, la RED puso en marcha la primera Despensa Social en la comuna de San Bernardo y, en junio de este año, una segunda en Puente Alto. Cada una pone a disposición de 2.500 personas mayores un mix de productos rescatados en un formato similar al de un pequeño supermercado.

Para acceder al programa, las

+444.202 KILOS de alimentos y productos de higiene se han distribuido en las Despensas Sociales desde noviembre 2021 a la fecha.

personas deben postular cumpliendo con los siguientes requisitos: tener 60 años o más, percibir ingresos menores al sueldo mínimo y ser residentes de la comuna donde está la despensa. Una vez acreditados dichos requisitos, ingresan a un sistema de priorización social, que permite atender a los más desprotegidos, ya que las necesidades superan las capacidades de cada despensa. Cada beneficiario asiste una vez por semana (en día predefinido) donde encuentra diversos productos a elección, que varían dependiendo de las posibilidades de rescate de productos que se generan en el centro de

distribución de Red de Alimentos. Semanalmente el mix representa entre 8 y 10 kilos de productos de distinto tipo, entre los que se cuentan: productos agrícolas (33%), lácteos (9%), legumbres y carbohidratos (10%), abarrotos (19%), snacks (6%), líquidos (16%) y artículos de aseo e higiene (7%). Con estos, los beneficiarios han podido contar con entre 32 y 40 kilos de productos cada mes. "Desde la apertura de la primera Despensa Social hasta ahora, se han distribuido más de 444 mil kilos de alimentos y productos de

+5.000 son las personas beneficiadas por esta iniciativa en San Bernardo y Puente Alto.

higiene y aseo, que han apoyado a cerca de 5 mil personas mayores, con significativo impacto en sus hogares, pues les permite redistribuir sus limitados ingresos enfocándolos en medicamentos,

salud y servicios básicos, entre otros. Muchas personas deben decidir entre comprar comida o medicamentos; hoy las personas mayores beneficiarias podrían no tener que someterse a esa difícil elección", comenta María José Vergara, gerente de Gestión Social de Red de Alimentos, quien también destaca que las Despensas Sociales han significado un espacio revitalizante para miles de personas mayores que, una vez a la semana, además de elegir los productos disponibles, encuentran un

espacio de respeto, asistencia a sus necesidades mínimas y de reunión con sus pares. Estas iniciativas —agrega— también representan un incentivo para que las empresas y las organizaciones de la sociedad civil discutan, concierten e implementen proyectos reales y concretos, empujados por una fuerza moral que mantiene la mirada en las personas y en sus comunidades.

En este sentido, afirma que las Despensas Sociales de Red de Alimentos son la expresión de una extensa red de voluntades que permite el rescate y distribución de productos que terminarían desechados, pero que hoy son protagonistas de un derecho tan básico como es la alimentación. Dentro del plan de Red de Alimentos, se proyecta la apertura de diez iniciativas de este tipo en la Región Metropolitana, ubicadas en comunas previamente priorizadas según variables de vulnerabilidad y concentración de adultos mayores.



EL MERCURIO

Red de Alimentos trabaja para habilitar una tercera despensa en otra comuna de la Región Metropolitana hacia fines de 2022.



María José Vergara, gerente de Gestión Social de Red de Alimentos.



AGROSUPER

CONTRIBUIMOS A UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA CON
PRODUCTOS SALUDABLES Y DE LA MÁS ALTA CALIDAD

ESTE AÑO:

Coca-Cola Andina ampliará su aporte a Red de Alimentos en regiones

En julio se integrará el centro de distribución de Coquimbo, donde se acopiarán y entregarán los productos de las regiones de Atacama y Coquimbo para luego incorporar los de Antofagasta y Punta Arenas.

Desde sus inicios, Coca-Cola Andina ha sido un socio estratégico para los diversos actores de la sociedad civil —entre los que se encuentran instituciones como Red de Alimentos— con el objetivo de aportar positivamente en la calidad de vida a nivel social, económico y ambiental en las diversas comunidades donde se encuentra presente.

Estas alianzas no solo son el resultado del permanente trabajo de vinculación que realiza la compañía, sino también reflejan su compromiso con la reducción de los desperdicios y la generación de una mayor conciencia a la hora de comprar y consumir, evitando que gran parte de estos se vayan a disposición final.

“Para nosotros es fundamental y muy enriquecedor aportar al bienestar de la comunidad, redestinando algunos de los productos que fabricamos —que son aptos para el consumo humano— hacia aquellas personas que más lo necesitan.



José Luis Solórzano, gerente general de Coca-Cola Andina Chile.

Asimismo, este trabajo conjunto, que no es solo con Red de Alimentos sino con todas las empresas socias, nos permite contribuir y fortalecer un modelo de trabajo sostenible de triple impacto, que es el que



impulsamos en Coca-Cola Andina, donde buscamos generar impactos positivos en las personas”, señala José Luis Solórzano, gerente general de Coca-Cola Andina Chile.

De esta manera, y dado que la compañía comparte el objetivo impulsado por Red de Alimentos de conectar a las empresas con organizaciones sociales a través de la donación de productos, este año reafirma su compromiso y amplia su aporte a través de sus centros de operaciones regionales. Así, en julio de este año, se integrará el

centro de distribución de Coquimbo, donde se acopiarán y entregarán los productos de la III y IV regiones, para luego continuar con Antofagasta y Punta Arenas.

La incorporación de estos centros de distribución permitirá ampliar el aporte y multiplicar el alcance que esta iniciativa tiene en diversas organizaciones sociales y que —desde Coca-Cola Andina— se refleja en el aporte de más de 600 mil litros en productos, tales como bebidas, jugos y aguas, los que han beneficiado a más de 400 mil

personas, durante los últimos dos años.

DONACIÓN Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

La estrategia de sustentabilidad de la compañía tiene como objetivo el uso eficiente de los recursos naturales y uno de sus objetivos es la reducción permanente de las emisiones a lo largo de toda su cadena de valor. De esta forma, ha implementado mejoras en los procesos productivos e incorporado tecnología amigable con el medio

Bajo la etiqueta #nadasobra, se refleja el propósito de rescatar productos aptos para el consumo humano, distribuirlos y evitar su desperdicio.

ambiente, lo que le ha permitido reducir en un 6,9% el consumo de energía durante los últimos cinco años, en los cuatro países donde opera. Además, en el último tiempo la compañía ha incorporado Energías Renovables no Convencionales (ERNC), como solar, eólica e hidráulica, las que hoy representan cerca de la mitad del consumo de energía. En la actualidad el 100% del funcionamiento eléctrico de la compañía proviene de ERNC.

En esta línea, y de acuerdo con lo señalado por las Naciones Unidas, que afirma que entre el 8% y 10% de las emisiones globales de Gases de Efecto Invernadero (GEI) se encuentran asociados al desperdicio de alimentos, incorporando las pérdidas que se generan antes de llegar al consumidor final, el aporte de la compañía —a través de la donación de productos aptos para el consumo humano—, le ha permitido dejar de emitir cerca de 192 mil kilos de CO₂e durante los últimos dos años, según datos entregados por Red de Alimentos.

Bajo la etiqueta #nadasobra, se refleja el propósito de rescatar productos aptos para el consumo humano, distribuirlos y evitar su desperdicio. De esta manera, Coca-Cola Andina extiende la invitación a que más empresas se sumen a Red de Alimentos para continuar fortaleciendo el modelo de desarrollo de triple impacto: social, medioambiental y económico.



En Coca-Cola Andina estamos comprometidos con la labor que realiza la Red de Alimentos, llevando nuestros productos a aquellas personas que más lo necesitan.

Durante los últimos dos años hemos aportado con 600 mil litros de bebidas, aguas y jugos, beneficiando a más de 400 mil personas a través de diversas organizaciones sociales.



EN 2022:

SMU ha donado más de 200 toneladas de alimentos a través de su programa “Todos Ganan”

“Vida Más Sueños” es una de las fundaciones beneficiadas, que recibe provisiones desde 26 tiendas de la supermercadista en ocho regiones del país, para repartirlas a personas que se encuentran en situación de vulnerabilidad. A través de Red de Alimentos también entrega ayuda a diferentes organizaciones sociales a lo largo de Chile.

“Con el apoyo de SMU, estamos entregando alimentación a alrededor de 7 mil familias en situación de calle a nivel nacional”. Con esas palabras Rosa Villa, fundadora de “Vida Más Sueños”, la organización social que recibe alimentos desde la supermercadista para repartirlos a personas que se encuentran en situación de vulnerabilidad, intenta explicar la dimensión que ha significado para su causa la iniciativa de la compañía, “Todos Ganan”. El programa, este año ha donado 216 mil kilos de mercadería a diferentes organizaciones sociales, evitando de paso el desperdicio de alimentos en las tiendas de sus filiales Unimarc, Mayorista 10, Alvi y Super 10, a largo de Chile.

“Vida Más Sueños” es una fundación que cuenta con 20 años de historia y que, actualmente, también tiene foco en la ayuda a más de 820 familias en situación migratoria. Trabajan a través de tres programas: comedores diarios, estado de emergencia y ruta calles; adicionalmente, entregan cajas de alimentos, principalmente a personas mayores. “Si bien en 2021 recibimos aportes de SMU a través de diferentes campañas, el 14 de febrero pasado nos entregaron formalmente la primera donación, con productos como harina, aceite, fideos, arroz, puré en caja, lácteos, entre muchos otros. Las donaciones de alimentos vienen de 26 tiendas en ocho regiones del país, lo que es maravilloso para nosotros”, confiesa Rosa Villa, fundadora de la organización.

CUANDO NADA SE PIERDE, “TODOS GANAN”

De acuerdo a cifras entregadas por la Organización de Naciones Unidas (ONU), se estima entre el 8% y el 10% de las emisiones globales de CO₂ están asociadas con comida que no se consume,



impactando negativamente en el ecosistema al acentuar el efecto invernadero, lo que reduce la dispersión de calor acumulado por la radiación solar en la superficie del planeta hacia el espacio y provoca un mayor calentamiento de la Tierra. En la industria alimentaria, es importante encontrar acciones concretas para prevenir el desperdicio de alimentos, evitando su impacto en la sociedad y el medio ambiente. En este sentido, a través de su programa “Todos Ganan”, SMU se ha propuesto desperdiciar menos y generar más conciencia a la hora de comprar y consumir alimentos. Esto, gracias a

iniciativas como “Pronto Consumo”, que permite la liquidación de productos que se acercan a su fecha de vencimiento aplicando un descuento entre el 5% y el 50%, mismo fin que cumplen a través de la donación de alimentos a organizaciones sociales. El objetivo es atender, desde diversos frentes, la problemática que deja el desperdicio de alimentos, potenciar la ayuda social ciudadana aportando con productos que están en perfecto estado y asegurándose así que ellos no se pierdan. Marcela Salas, gerente de Sostenibilidad de SMU, señala que “esta iniciativa se enmarca

ALIMENTOS DONADOS A MAYO DE 2022

Formato	Kilos de alimentos donados a mayo de 2022
Unimarc:	156.264
Mayorista 10:	27.286
Alvi:	32.027
Super 10:	996
Total:	216.573

en nuestra Política de Sostenibilidad Corporativa, donde el cuidado del medio ambiente es un eje fundamental. En este sentido, el desperdicio de alimentos es un tema relevante para nuestro negocio, por lo que lo abordamos de manera integral,

entendiendo el impacto que cada una de las iniciativas que impulsamos tiene en términos ambientales, por las emisiones que dejamos de generar, pero comprendiendo además el significado que la donación de alimentos representa para



Marcela Salas, gerente de Sostenibilidad de SMU.

nuestra comunidad”.

TRABAJO CON RED DE ALIMENTOS Y ORGANIZACIONES LOCALES

La donación de alimentos es expresión del vínculo que SMU mantiene a lo largo del país con cada una de las comunidades de las que forma parte, así como del sello cultural CERCA de la compañía. A través de este programa se entrega ayuda a alrededor de 100 fundaciones a nivel nacional, gracias a una alianza con Red de Alimentos, principalmente, y también a través de la donación directa a organizaciones que trabajan en distintas localidades. En el caso de “Vida Más Sueños”, sus 649 voluntarios se preocupan de recibir, seleccionar y separar los alimentos, para aprovecharlos lo mejor posible, de acuerdo a las necesidades de cada familia. “En una ocasión fuimos a Ovalle y le entregamos una canasta que traía un chocolate a una persona mayor, con mucha emoción nos contó que hace diez años no comía uno. Con historias como estas sabemos que nuestra misión es fundamental y nos demuestra el aporte que la sociedad puede hacer por los miles de personas que viven en situación de vulnerabilidad”, cuenta Rosa Villa. En SMU cuentan con 369 locales adheridos al proceso de donación, los que, sumados a la gestión de centros de distribución, totalizan casi 250 toneladas entregadas en el mes de abril del año entre todos sus formatos.

MANEJO RESPONSABLE DE LOS RESIDUOS PARA MODELOS SOSTENIBLES:

VOLTA promueve economía circular en alianza con Red de Alimentos

La compañía aporta su mirada integral a la gestión de los alimentos y evita que los desechos sean enviados a disposición final, promoviendo así la economía circular en sus procesos operativos.

Hace más de tres años que VOLTA, compañía chilena de gestión sostenible de residuos, acordó una alianza con Red de Alimentos, brindándole soporte logístico para el retiro y transporte de los residuos orgánicos que se generan en etapa de clasificación de las frutas y verduras que no cuentan con las condiciones para ser utilizadas como alimentos. Estos residuos son transformados en compost, a través de un proceso natural de tratamiento, cuyo resultado es un nuevo recurso hecho a partir de la valorización de la materia orgánica, el que permite combatir los efectos del cambio climático al ser usado para el mejoramiento de predios agrícolas y zonas afectadas por la desertificación, aportando a la reincorporación de nutrientes en los suelos que contribuyen al cuidado del medio ambiente. De esta forma, VOLTA entrega una mirada integral a la gestión de los alimentos, evitando que los desechos sean enviados a

vertederos, con lo que promueve así la economía circular en sus procesos operativos. El gerente general de VOLTA, Diego Bulnes, explica que “el futuro de la industria de los residuos va claramente hacia la sostenibilidad y la circularidad”. La Hoja de Ruta para un Chile Circular, la Estrategia Nacional de Residuos Orgánicos y la Ley de Responsabilidad Extendida al Productor (IREP) son algunas de las políticas públicas que están apuntando a la modernización de la industria de los residuos, fomentando mayor responsabilidad y transparencia hacia todas las partes interesadas. En este escenario, es clave liderar alianzas público-privadas con todos los actores de la cadena de valor, promoviendo prácticas más conscientes que involucren a la industria, clientes, proveedores, comunidades, autoridades y organizaciones de la sociedad civil, para ir juntos transformando los residuos en una oportunidad



Diego Bulnes, gerente general de VOLTA.

efectiva de desarrollo y bienestar para el país”.

¿QUÉ SOLUCIONES LE OFRECE VOLTA A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS?

Bulnes responde que “contamos con gran experiencia con clientes de la industria de los alimentos, llevamos años trabajando con ellos desarrollando modelos de gestión integral de residuos e impulsando soluciones para la recuperación de residuos orgánicos, y envases y embalajes, ahora de la mano de la Ley REP. Tenemos al menos cinco soluciones distintas y

complementarias para la industria de alimentos: retiro y transporte de residuos industriales no peligrosos, tanto sólidos como líquidos; gestión de residuos industriales reciclables separados en origen; valorización de residuos orgánicos generando compost y mejoradores de suelo; producción de biogás a través de la biogestión y, además, obtenemos agua en calidad de riego a partir del tratamiento y recuperación de RILES orgánicos”. Agrega que hoy la industria de los alimentos está buscando modelos más circulares con el apoyo de socios estratégicos que les brinden soluciones a medida

que se adapten a sus procesos de producción. En esta actividad, en VOLTA han integrado diversas operaciones y equipos calificados para entregar un servicio personalizado y cercano, y que además esté orientado a incrementar la recuperación de residuos desde el origen. “En VOLTA estamos orgullosos de llevar más de tres años colaborando con Red de Alimentos. Nos interesa apoyar a organizaciones que comparten nuestra visión de que si es posible avanzar en modelos sostenibles y que también consideren un manejo responsable de sus residuos. Juntos estamos multiplicando soluciones innovadoras que generan beneficios directos a las comunidades y cuidan nuestro entorno”.

COMPROMISO CON LA ECONOMÍA CIRCULAR DE LOS ALIMENTOS

La capacidad de reutilización y reciclabilidad de los materiales tiene un impacto en la huella de carbono de los procesos industriales y a lo largo del ciclo de vida de los productos. Por lo tanto, en VOLTA están desarrollando proyectos con una mirada de economía circular que apuntan a buscar alternativas de valorización, que maximicen la recuperación y promuevan un uso distinto a los materiales para que no se conviertan en residuo logrando que se reincorporen en los ciclos de

producción. “Esta es la única mirada para avanzar hacia futuro sostenible. Y ya estamos trabajando con nuevas y mejores soluciones para la industria alimentaria como la ‘destrucción de productos con valorización’, con tecnología especializada para destruir productos que no pueden ser consumidos por alguna razón (productos fuera de especificación, vencidos o mermas de alimentos), pero que permite separar el contenido orgánico del envase y así potenciar la valorización de productos por separado. Por ejemplo, los productos lácteos muchas veces no se pueden valorizar porque los envases no son reciclables pero el 90% del producto es materia orgánica que si se puede recuperar”, explica Bulnes. Agrega que se encuentran prontos a iniciar la operación de sus primeros biogestores anaerobios que, sumado al aporte en la reducción de la huella de carbono de sus clientes, potenciarán la producción de biogás a partir de la valorización de residuos orgánicos y que ya están trabajando en nuevas propuestas de soluciones para residuos orgánicos, mejorando los procesos de compostaje a escala industrial. Por último, próximamente comenzarán la construcción de su primera planta de clasificación de envases y embalajes, la más moderna y de mayor capacidad en el país, que aportará directamente a la implementación de la Ley REP.

CONVENIO COMENZÓ EN 2018:

Más de 100 mil personas han sido beneficiadas con productos Agrosuper a través de alianza con Red de Alimentos

Carne de cerdo, pollo y pavo, además de alimentos elaborados y cecinas, conforman el mix de productos que entrega la empresa cada año como parte de su compromiso con la comunidad.

Más de 100 mil personas en situación de vulnerabilidad han sido beneficiadas con la alianza entre Agrosuper y Red de Alimentos, a partir de la entrega de productos congelados en óptimas condiciones desde 2018 a la fecha.

Carne de cerdo, pollo y pavo, además de alimentos elaborados y cecinas, conforman el mix de productos que aporta Agrosuper cada año como parte de su compromiso con las comunidades.

“Nos llena de alegría que nuestros productos estén llegando a las mesas más necesitadas, como comedores solidarios y organizaciones sociales, entre otros”, señala Rafael Prieto, gerente de Asuntos Corporativos y Sustentabilidad de Agrosuper.

Desde las mismas organizaciones destacan y valoran los productos que aporta la empresa por su variedad e importante valor nutricional. “Acceder a este tipo de alimentos es un tremendo alivio, sobre todo cuando se trata de proteínas, ya que son la base de la alimentación y, al mismo tiempo, primordiales para un crecimiento sano de nuestros adolescentes”, explica Rosa Obregón, directora del Centro Abierto Laura Vicuña de Lo Prado. Agrega que “la gratitud de nuestros beneficiarios se percibe en la alegría que proyectan al recibir los alimentos

que nos llegan”.

Lo anterior se enmarca en el foco de Agrosuper por contribuir a una alimentación equilibrada, aportando nutrientes esenciales y necesarios para llevar adelante una vida más sana y saludable. Parte de este compromiso tiene relación con la creación de una mesa de alimentación equilibrada cuyo objetivo es analizar las tendencias de la industria y definir distintas iniciativas que permitan ofrecer a los consumidores alternativas de productos, además de información para alimentarse diariamente de manera equilibrada.

La empresa, dedicada a la elaboración y comercialización de alimentos de pollo, cerdo, pavo y productos elaborados y cecinas, adhiere a 8 de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible propuestos por las Naciones Unidas para 2030. Entre estos, destaca el “Hambre Cero”, el cual tiene como objetivo combatir esta problemática a nivel mundial, un propósito que se ajusta, precisamente, a la contribución que hace Agrosuper a Red de Alimentos. “Seguiremos colaborando con esta noble causa a través de la entrega de productos a la corporación, impactando de manera positiva a miles de personas que viven en condición de vulnerabilidad en nuestro país”, agrega Prieto.



CUANDO NADA SE PIERDE

Todos ganan

Gana el bolsillo y gana el planeta ¡Todos Ganan con Pronto Consumo!

Porque en SMU estamos comprometidos con el medio ambiente, te presentamos la iniciativa Todos Ganan, donde nuestra principal motivación es minimizar el impacto que genera al planeta el desperdicio de alimentos, y es por eso que tenemos productos con el sello Pronto Consumo, en ellos podrás encontrar descuentos de hasta un 50%, ayudando así al planeta y a tu bolsillo.



PRONTO COPEC:

Comprometido con el entorno y sus comunidades

Iniciativas de economía circular son las que la compañía ha impulsado a través de las alianzas con Red de Alimentos y Food for the Future (F4F) con el objetivo de integrar la sostenibilidad al modelo de negocio de las tiendas de conveniencia.

Frente a la inminente amenaza del cambio climático, Pronto Copec está decidido a actuar por un futuro más sostenible. Así, incorporó su compromiso de ser Zero Waste (cero residuos) a 2022, en la Declaración de Cambio Climático de Copec y también en la estrategia de sostenibilidad de la compañía.

En esta línea y con el propósito claro de aportar directamente a las comunidades del país, Pronto Copec creó una alianza con Red de Alimentos en 2020, que le ha permitido durante dos años rescatar productos aptos para el consumo humano y distribuirlos entre quienes más los necesitan, evitando además la emisión de toneladas de gases de efecto invernadero como consecuencia de la eliminación de estos productos, aspecto que evidencia también el compromiso adquirido con el medio ambiente.

"Estamos trabajando en la integración de la Red Virtual que implica vincularnos directamente con organizaciones sociales que se encuentren en las comunidades en que están ubicadas nuestras

tiendas; a ellos les aportamos alimentos a través de cajas multi-productos, que son asignadas y retiradas por estas organizaciones. De esta manera, estamos generando impacto social y medioambiental. Hasta la fecha, llevamos 28 tiendas involucradas y continuaremos expandiendo nuestra red a lo largo de todo Chile", comenta María José Subercaseaux, jefa de Sostenibilidad Pronto Copec.

María Eugenia Torres, gerente general de Red de Alimentos, destaca que "tener a Pronto Copec como nuestro socio estratégico nos ha permitido llegar con ayuda a más personas a lo largo de todo Chile. Esperamos seguir creciendo juntos y así expandir la gestión de Red de Alimentos a través de más tiendas Pronto Copec integradas al proyecto Retiro Directo en Tiendas a través de nuestra Red Virtual".

ALIANZA CON FOOD FOR THE FUTURE

Bajo su estrategia de sostenibilidad, la compañía abordará también diversas



Pronto Copec está desarrollando importantes iniciativas de economía circular.

acciones, como por ejemplo evitar que sus desechos lleguen a rellenos sanitarios. Pronto Copec comenzó a gestionar los residuos orgánicos generados en sus operaciones, en cinco de sus tiendas: San Rafael, Maule, Sagrada Familia, Chimbarrongo y San Javier, logrando muy buenos resultados. El objetivo es continuar sumando más tiendas a este proyecto en el

corto plazo.

Con ese espíritu, el año 2022 nació la alianza con Food for the Future (F4F), empresa dedicada a generar estrategias innovadoras que permiten producir más y mejor alimento de manera sostenible y circular. En otras palabras, Food for the Future transforma los residuos orgánicos en alimentos de alta calidad nutricional, en

base al cultivo de insectos.

"Estamos muy contentos de trabajar con nuestro impact partner Pronto Copec en gestionar sus residuos orgánicos. Para seguir creciendo y aumentando nuestro impacto positivo, no podemos hacerlo sin empresas como esta", asegura Cristián Emhart, fundador y CEO de F4F.

Este tipo de iniciativas son las

que le dan vida a la estrategia de sostenibilidad de una compañía de alimentación, así lo señala Nicolás Rostagno, gerente general de Pronto Copec, "Continuaremos generando alianzas e introduciendo nuevas tecnologías que nos permitan acelerar proyectos que aporten al compromiso que tenemos con el entorno y las comunidades", concluye.

EN EL MARCO DE SU INICIATIVA "CALETA DE CARÍÑO":

Orizon lanzó programa de entrega de alimentos con organizaciones vecinales

La empresa creó, en conjunto con dirigentes vecinales de la mesa tripartita de Coronel, un programa solidario que entrega cajas de productos a familias más vulnerables.

En un contexto de crisis alimentaria mundial y de inflación histórica, donde el precio de los productos de primera necesidad se ha transformado en un problema para los bolsillos de los chilenos, la empresa pesquera Orizon decidió ir un paso adelante y formar su propio programa que entrega alimentos a familias de Coronel, Región del Bío-Bío, ayuda que es coordinada a través de las juntas de vecinos de la mesa tripartita formada para este programa y que está enfocada solo para los vecinos más necesitados que participan de esas unidades vecinales.

La iniciativa se activó en mayo de este año y, desde entonces, contempla la entrega de cajas de mercadería con productos de primera necesidad a seis juntas de vecinos de la comuna de Coronel y, a partir de eso, iniciar el proceso de distribución con la periodicidad de una o dos veces al mes.

El kit se compone del tradicional jurel San José y de otros productos de la marca, como choritos, chiglas, surtido de mariscos y otras conservas.

De este modo, Orizon consolida una ruta solidaria que se enmarca en su política actual de mejor aprovechamiento de los recursos.

"Como compañía productora, tenemos un rol relevante a la hora de contribuir en la crisis alimentaria y en el momento económico que está afectando a las familias chilenas. Por un lado, acercamos los alimentos que genera el océano, buscando llevarlos a quienes puedan estar necesitando un apoyo, y, por otro, articulamos esa ayuda a través de la colaboración con las mismas comunidades, que son las que mejor saben dónde se necesita más ayuda", explica Allan Carrasco, subgerente de Sostenibilidad de Orizon.



El kit se compone del tradicional jurel San José y de otros productos de la marca, como choritos, chiglas, surtido de mariscos y otras conservas.



La ayuda es coordinada a través de las juntas de vecinos de la mesa tripartita formada para este programa y está enfocada solo para los vecinos más necesitados de esas unidades vecinales".

El banco solidario de alimentos se enmarca en el programa "Caleta de Caríño" de la empresa, que refleja el sello de Orizon con el que asumió el compromiso de liderar la

nutrición sostenible desde el mar, y en el marco del cual ha implementado una serie de acciones para promover transformaciones positivas en el entorno.

Si bien este programa es de iniciativa propia, no es la primera vez que la empresa asume una tarea como esta. Hace años comenzó a colaborar a través de diferentes alianzas, fortaleciendo ese lazo sobre todo en pandemia. Así es como tanto a través de un acuerdo con la Asociación de Industriales Pesqueros (Asipep) y de otro con Red de Alimentos, Orizon ha entregado alimentos a juntas de vecinos, comedores solidarios y otras instancias. De hecho, solo en el año 2021, la empresa entregó más de 24 mil kilos de alimentos a cientos de familias.

Para cuidar el mar, hay que ponerle CALA de CARÍÑO



En Orizon trabajamos día a día, para que las nuevas generaciones disfruten de lo más sano y rico que entrega el mar.

Conoce más en caletadecariño.cl

orizon Comprometidos con liderar la nutrición sostenible desde el mar.

ECONOMÍA CIRCULAR:

VíasChile apoya primera Despensa Social del país y Latinoamérica

Esta iniciativa confirma el compromiso del Grupo VíasChile con la sustentabilidad y el mejoramiento de la calidad de vida de las personas.

En diciembre de 2021, junto a Red de Alimentos y Fundación Luksic, se inauguró la primera Despensa Social de Chile y Latinoamérica en la comuna de San Bernardo, con el objetivo de beneficiar la nutrición y salud de los adultos mayores, aportando alimentos o productos de primera necesidad y también como un espacio comunitario, donde se les puede prestar asesoría y tiempo para ser acompañados.

Esta Despensa Social no solo tiene un impacto en la salud y economía de los beneficiados, sino que además permite gestionar los alimentos donados por las empresas socias de Red de Alimentos.

A la fecha, 2.500 adultos mayores han podido cubrir sus necesidades de alimentos a través de este proyecto, que también genera un impacto en problemas sociales derivados de la situación en la que actualmente se desenvuelven,

A través de este proyecto que VíasChile, por medio de Autopista Central, contribuyó a financiar en San Bernardo, 2.500 adultos mayores han podido cubrir sus necesidades de alimentos.

como la seguridad y problemas de salud.

INICIO DEL PROYECTO

VíasChile, a través de Autopista Central, contribuyó en el financiamiento de la construcción y parte de los costos de operación de los primeros tres años de la despensa que opera en San Bernardo, como parte de su política de apoyo a las comunidades que la empresa desarrolla en algunas de las

comunidades donde se encuentran las autopistas.

Para esto, en conjunto con Red de Alimentos, realizó el catastro que permitió identificar a los adultos mayores de la comuna que diariamente no alcanzan a cubrir sus necesidades básicas de alimentación. A través de la Despensa Social, los beneficiarios pueden retirar hasta ocho kilos de alimentos y productos de primera necesidad a la semana, sin transacciones de dinero de por medio. Cada persona inscrita

tiene un turno y horario determinado para ser atendido y en las góndolas se especifica la cantidad de productos a los que pueden acceder libremente.

Andrés Barberis, director general de VíasChile, destaca esta iniciativa pionera que se desarrolla en un momento complejo para el país. Al respecto, afirma que "estamos viviendo momentos difíciles debido a una serie de factores y actualmente vemos cómo la pobreza en nuestro país ha tenido una lamentable alza. Por



Cristián Steffens, presidente del directorio de Red de Alimentos; María Eugenia Torres, gerente general de Red de Alimentos; Andrés Barberis, director general de VíasChile, y Álvaro Ipinza, gerente general de Fundación Luksic.

artículos de primera necesidad.

BENEFICIO A PERSONAS Y AL MEDIO AMBIENTE

El rescate de alimentos y artículos de aseo, entre otros productos, evita que se conviertan en residuos, lo que genera un impacto ambiental positivo al reducir la emisión de gases de efecto invernadero generados por su destrucción.

Según las mediciones mensuales de Greenlab, de la Dirección de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de la Universidad Católica de Chile (DICTUC), se estima que, con los productos rescatados por Red de Alimentos, se evitan 78 kilos de CO₂e mensual por cada beneficiario. Esto significa que, con la entrega de productos a 2.500 personas de la tercera edad, se evita la generación de 2.340 toneladas de CO₂e anualmente.

AUTOPISTA
CENTRAL | **víaschile**

AUTOPISTA CENTRAL APOYA LA PRIMERA DESPENSA SOCIAL DEL PAÍS Y LATINOAMERICA

- **2.500 adultos mayores beneficiados** en la comuna de San Bernardo con alimentos y productos de primera necesidad.
- **Reducción de 2.340 toneladas de CO₂ anuales** de gases de efecto invernadero que se habrían emitido por la destrucción de alimentos.

