

# Rescate de ALIMENTOS



en toda nuestra cadena de valor

Supermercados Cencosud Chile  
María Soledad Bernat Valcárcel  
Líder Sostenibilidad Supermercados Cencosud Chile  
Webinar ODEPA Julio 2021



## “Alimentar la vida de las familias de Chile”

**Rescatando, facilitando y promoviendo** buenas prácticas que permitan el abastecimiento y consumo **responsable**, en toda nuestra cadena de valor, a través de círculos virtuosos de trabajo **colaborativo**.



## Ejes Estratégicos Sostenibilidad Cencosud



### PRODUCTOS

Entregamos una oferta sostenible



### PERSONAS

Contribuyendo a la sociedad



### PLANETA

En respeto con el medioambiente



### GOBERNANZA

A través de una gestión responsable



Contexto general asociado a la  
**pérdida y desperdicio de alimentos**



## 1/3 alimentos producidos a nivel mundial no son consumidos

- ▶ **Sobreproducción** alimentaria
- ▶ Elevados niveles **estéticos** del mercado
- ▶ Ineficiencias en la **gestión** de inventarios o en la cadena de distribución.
- ▶ Daños en **envases y embalaje**
- ▶ Falta de **planificación** en las compras
- ▶ **Conservación** inadecuada
- ▶ Confusión sobre las **indicaciones de la etiqueta** “consumirlo preferentemente antes” y “consumirlo antes de”
- ▶ **Subutilización** de los alimentos al momento de cocinar

## Algunos impacto de la Pérdida y desperdicio de Alimentos

100 kg aprox. de alimentos per cápita acaban cada año en la basura de nuestras casas, incluidos entre ellos muchos alimentos perfectamente comestibles y que podrían ser consumidos

- ▶ **Huella de carbono:** el desperdicio alimentario es la tercera fuente de emisiones de CO<sub>2</sub> en el mundo, después de Estados Unidos y China.
- ▶ **Huella hídrica:** la impronta hídrica, del desperdicio alimentario, es cercana a los 250 km<sup>3</sup>.
- ▶ **Biodiversidad:** el desperdicio alimentario representa más del 20% de la presión sobre la biodiversidad.
- ▶ **Uso de suelos:** La comida producida y no consumida, utiliza casi el 30% del área cubierta por terrenos agrícolas en el mundo.
- ▶ **Capacidad alimentaria v/s necesidad:** La actual producción alimentaria global es suficiente para nutrir a 12 millones de personas (necesidad = 7 millones). Sin embargo, el 40% de toda la producción se desperdicia y 1.000.000.000 de personas sufre hambre cada día.
- ▶ **El costo económico** directo del desperdicio alimentario de productos agrícolas asciende a unos 750 millones de dólares (=PIB de Suiza).





Cómo lo estamos abordando en  
**Supermercados Cencosud Chile**



## Programa 0% Desperdicios

Iniciativas enfocadas a evitar el desperdicio de producto, especialmente alimentos, fomentar el cuidado y buen uso de ellos a través de toda nuestra cadena de valor.





# Cuatro Ejes de Trabajo para Evitar la Perdida y Desperdicio de Alimentos

## 1 EFICIENCIAS DEL NEGOCIO Y CADENA DE ABASTECIMIENTO

- Impulsar las **mejores prácticas** para el cuidado y manipulación de los alimentos, en los procesos de producción, compra, almacenamiento y logística **en toda la cadena de abastecimiento**.

## 2 DONACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

- **Entregar alimentos de manera gratuita** a organizaciones sociales en todos nuestros establecimientos y a través de todo el país.



## 3 GESTIÓN RESPONSABLE PARA LA DISPOSICIÓN FINAL

- Desarrollar **procesos y alianzas** para realizar la disposición final de los productos de forma **ambientalmente responsable**, disminuyendo así los residuos orgánicos.

## 4 PROMOCIÓN DEL CONSUMO RESPONSABLE

- **Concientizar a nuestros clientes** en la importancia del consumo responsable, tanto al momento de realizar las **compras** como durante la posterior **manipulación, conservación y utilización** de los alimentos en sus hogares.



*Rescate de*   
**ALIMENTOS**



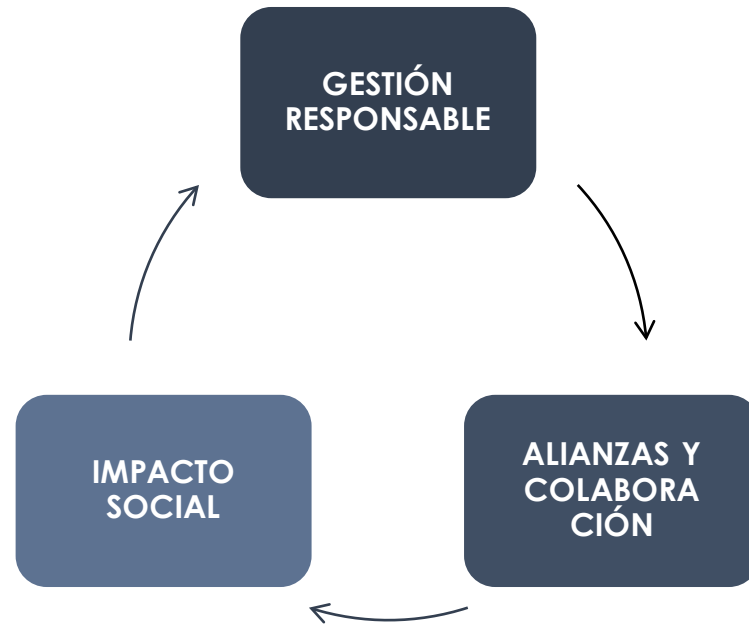


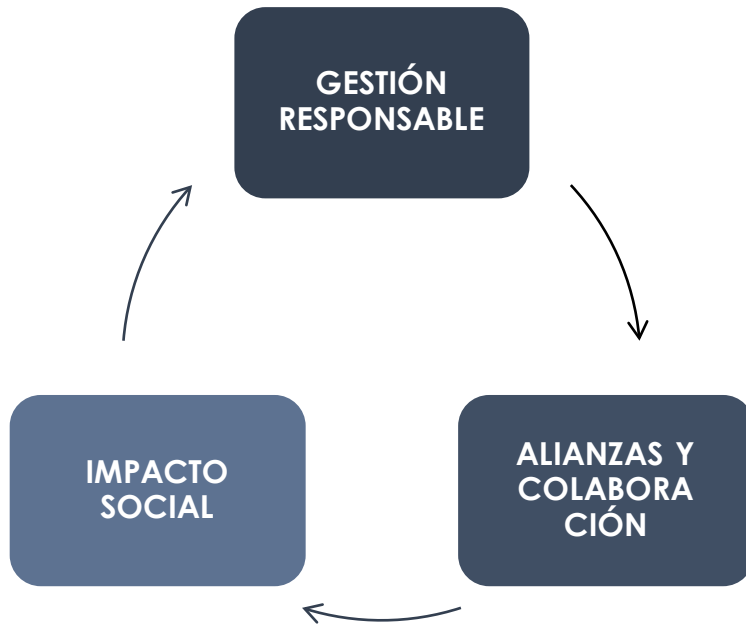
Conscientes del impacto social y medioambiental que conlleva la pérdida y desperdicio de alimentos a nivel nacional y mundial, en Chile se comienza a implementar el **Programa Rescate de Alimentos** en **Junio 2020** con la entrega de alimentos de manera gratuita y sistemática a **Fundación Núcleo Humanitario**.

Busca **integrar y sistematizar** dentro de un mismo programa toda la entrega de alimentos no comercializables para consumo humano a entidades u organizaciones a nivel nacional.

Permite fortalecer los procesos para **llegar con alimentos** a las familias de Chile que más lo necesitan, realizando una **gestión socialmente responsable** de los productos que por distintas razones no serán comercializados.

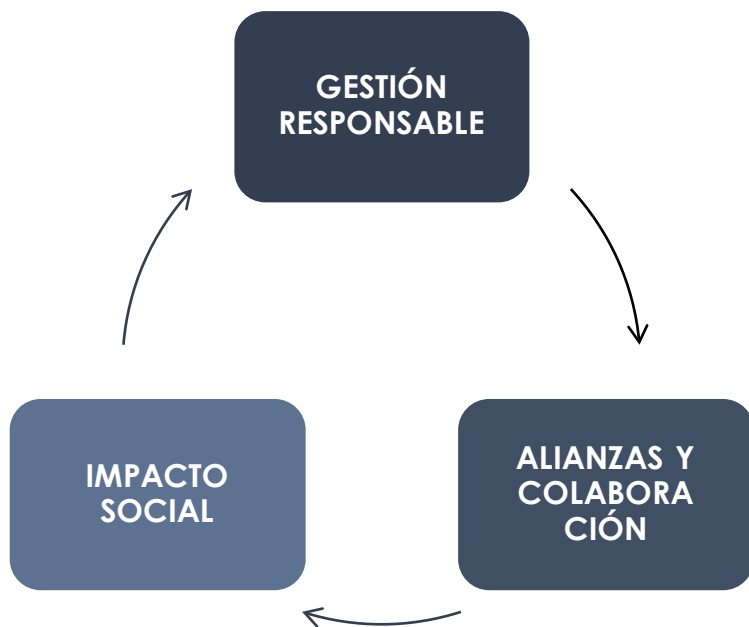
Se soporta sobre un **modelo de gestión** de tres pilares





## VELAMOS POR UNA **GESTIÓN RESPONSABLE** PARA EL DESARROLLO Y CRECIMIENTO DEL PROGRAMA

- ▶ Los alimentos que se entregan deben ser **inocuos**, estar en excelente estado y responder a exigentes estándares de **Aseguramiento de Calidad**.
- ▶ Existen protocolos y procesos rigurosos para asegurar la adecuada gestión de los alimentos por parte de **nuestros equipos de operación**.
- ▶ Se implementan permanentemente **mejoras y eficiencias** que nos permitan agilizar, optimizar y mejorar los procesos.
- ▶ Existen **calendarios y horarios** establecidos que asegura un adecuado flujo de entrega.
- ▶ Existe un **Comité de Coordinación** multidisciplinario entre Supermercados Cencosud y Fundación Núcleo Humanitario.

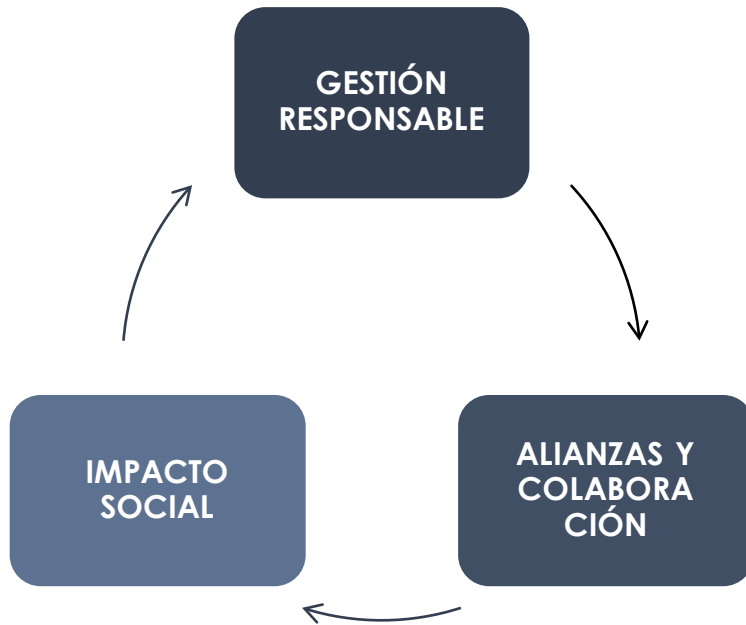


PROPICIAMOS **ALIANZAS Y EL TRABAJO COLABORATIVO** PARA EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS

- ▶ Intervienen **distintos equipos y áreas**: Aseguramiento de Calidad, Operaciones, Eficiencias, Sostenibilidad, Comunicaciones Internas, entre otras.
- ▶ La **Alianza con Núcleo Humanitario** ha permitido proyectar el trabajo conjunto más allá de la entrega de alimentos, abordando distintos desafíos de impacto social de manera integrada, como lo ha sido la entrega de **textos escolares** nuevos a establecimientos educacionales vulnerables del país y la próxima implementación de un **programa de voluntariado**.
- ▶ El Programa a convocado a más actores, tales como **IFCO**, que desde Julio 2021 se sumó aportando con todas las cajas de almacenamiento y traslado de los alimentos.



## BUSCAMOS EN CADA DECISIÓN UNA OPORTUNIDAD DE **IMPACTO SOCIAL** EN LÍNEA CON NUESTRO PROPÓSITO



- ▶ Contribuir a la labor de **Núcleo Humanitario** que es una organización que impacta a cerca de 30 mil personas a través de casi 100.000 raciones de alimentos al mes donados de manera gratuita a distintos campamentos, ollas comunes y personas en situación de calle.
- ▶ Proyectamos la implementación de un **programa de voluntariado**, que potenciará el vínculo entre los colaboradores de Jumbo, Santa Isabel y Spid35 con las comunidades impactadas.
- ▶ Buscamos **generar vínculos** que va más allá de la entrega de alimentos, generando conexiones y relaciones permanentes que permitan ser un real aporte a la sociedad.

**“La comida de calidad es un puente para construir un tejido social renovado”**

Rafael Boetsch, Director Ejecutivo Núcleo Humanitario

Se implementa a través de un **modelo de operación** consistente en:

**IFCO**



Local separa y  
almacena  
alimentos



Núcleo  
humanitario retira  
en cada local  
según calendario  
3 veces / semana



**núcleo**  
HUMANITARIO

IFCO retira cajas y  
realiza lavado  
para luego  
devolver al circuito



Fundación  
almacena,  
procesa y  
distribuye a Ollas,  
Campamentos







próximos pasos para  
**evitar la pérdida y desperdicio de alimentos**



## Próximos pasos para **evitar la pérdida y desperdicio** de alimentos



**Sumar a más locales Jumbo y Santa Isabel de RM al Programa Rescate de Alimentos:** Llegar al 100% de los locales y ampliar secciones de productos afectos a donación.



**Sumar locales de regiones al Programa Rescate de Alimentos a través de Red de Alimentos:** Piloto para implementar de manera sistematizada la entrega de alimentos a través de todo el país.



**Promover, junto a IFCO, buenas prácticas para Evitar la Pérdida y Desperdicio de Alimentos** en nuestra Cadena de Abastecimiento: Buenas prácticas para la manipulación, almacenamiento y logística de alimentos en agricultura, pescadería y ganadería.



**Impulsar acciones y campañas para promover la compra y consumo responsable** de nuestros clientes, concientizando sobre la manipulación, conservación y utilización de los alimentos para evitar su desperdicio.



