

Fecha: 31/03/2024 Audiencia: \$3.085.042 Tirada: Vpe pág:

Vpe:

\$7.443.240 Difusión: Vpe portada: \$7.443.240 Ocupación: 48.450 Sección: 16.150 16.150

41,45%

ACTUALIDAD Frecuencia: DIARIO



## **PUBLIRREPORTAJE**

## Cero desechos: la estrategia de SMU para reducir en más de 19 mil toneladas los desperdicios de alimentos

Con el objetivo de reducir al máximo el desperdicio de alimentos, la compañía ha desarrollado iniciativas que a la fecha le han permitido rescatar más de 19.000 toneladas de alimentos, impactando a miles de personas.

Uno de los pilares fundamentales de la estrategia de sostenibilidad de SMU y sus filiales Unimarc, Alvi, Mayorista 10 y Super 10, consiste en fomentar prácticas de producción y consumo responsables que favorezcan una economía circular y contribuyan al bienestar social. En este sentido, se adhieren a los lineamientos establecidos por las Naciones Unidas, las cuales conmemoran el próximo 30 de marzo el Día Internacional de Cero Desechos

En esta línea, la cadena de supermercados ha implementado un programa de No Desperdicio de Alimentos que, desde 2021, ha evitado que 19.769 toneladas de alimentos sean desechadas. Dentro de este programa se destacan dos grandes iniciativas, una de ellas es "Pronto Consumo", que permite liquidar aquellos productos que estén próximos a su fecha de vencimiento, con un descuento de hasta un 50% para incentivar su compra y rescate.

En segundo lugar, la compañía cuenta con el programa "-Desperdicios+ Conciencia", iniciativa a través de la cual se donan alimentos



que no están aptos para su comercialización, pero se encuentran en perfecto estado para ser consumidos, siendo entregados a instituciones y fundaciones benéficas que puedan aprovecharlos. Dada la amplia presencia a nivel vieron beneficiadas de estos alimentos, a través de 334 organizaciones ubicadas a lo largo del territorio nacional.

Por otra parte, se realiza la entrega de produc-

tos a distintos centros de cuidado y protección animal, aportando al desarrollo y nutrición de diversas especies. Finalmente, aquellos alimentos que no puedan ser donados son utilizados como materia prima para la elaboración de nuevos productos, por parte de empresas especializadas. De esta forma la compañía impacta positivamente y apoya el desarrollo de las comunidades en que se encuentra presente.

"Evitar el desperdicio de alimentos es un desafío mundial y para nuestra compañía es un objetivo clave, que forma parte de uno de sus eies estratégicos, y un compromiso integral por el que trabajamos con convicción en todo el país. Estamos muy orgullosos de lo que hemos logrado. Es relevante destacar que ya se han rescatado más de 19 mil toneladas de alimentos desde la implementación de estos programas. Es por ello que queremos seguir potenciando iniciativas y evaluando nuevas vías que nos permitan mitigar el impacto social, económico y medioambiental que producimos", señaló Marcela Salas, gerenta de Sostenibilidad de SMU.