



LA PROPUESTA DE ESTA PLATAFORMA ES PODER OPTIMIZAR AL MÁXIMO LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

Plataforma tecnológica ha logrado rescatar más de 60 mil kilos de comida en Arica en dos años

En el marco de su segundo aniversario en el país, Cheaf-la foodtech dedicada al rescate de alimentos desde comercios, restaurantes y supermercados- anunció que ha logrado rescatar 60.294 kilos de alimentos en sus primeros dos años en Arica.

En Chile, esta cifra se eleva a más de 4,5 millones de kilos de comida en este periodo. "En sólo 24 meses operando en el país hemos rescatado 4.546 to-

neladas de alimentos desde nuestros comercios asociados", destaca Benjamín De Oto, Country Manager de Cheaf Chile.

Según explica el ejecutivo, evitar el desperdicio de esta comida ha implicado que sobre 11 millones de kilos de gases de efecto invernadero (GEI) no fueran emitidos, así como el correcto aprovechamiento de más de 4 mil millones de litros de agua, un ahorro que es fundamental si

se considera que el desperdicio de alimentos es responsable de hasta el 10% de los GEI liberados a nuestra atmósfera, convirtiendo a este fenómeno en uno de los principales responsables de la crisis climática que hoy nos afecta

Además, la startup anunció la apertura de su modelo de negocios a nuevos comercios de la región, pasando de trabajar inicialmente en alianza con supermercados a asociarse

con pizzerías, restaurantes, cafeterías, panaderías, almacenes, fruterías y, en general, todo tipo de establecimiento que produzca y/o venda alimentos y quiera reducir el desperdicio de estos productos. De esta manera, cualquier comercio de Arica puede ofrecer sus excedentes en perfecto estado y los usuarios acceder a ellos con un 50% de descuento, y así evitar el desperdicio de comida. 🌱