

Fecha: 30-06-2023
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero
 Tipo: Noticia general
 Título: Done Properly y Cervecería AB InBev Chile desarrollarán ingrediente 100% natural que reemplaza el sodio

Pág. : 21
 Cm2: 334,5
 VPE: \$ 2.963.948

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: No Definida

PUBLIRREPORTAJE

INNOVACIÓN EN ECONOMÍA CIRCULAR:

Done Properly y Cervecería AB InBev Chile desarrollarán ingrediente 100% natural que reemplaza el sodio

Esta iniciativa conjunta, que busca convertir los descartes de levadura de cerveza en un ingrediente natural, permitirá que la industria de alimentos procesados pueda reducir el uso de sodio hasta en un 40% y mejorar el sabor de los alimentos. Al reutilizar productos y convertirlos en ingredientes que aportan valor, la innovación reduce la huella de carbono de esta industria, alineándose con los objetivos de sostenibilidad y responsabilidad ambiental de ambas empresas.

Done Properly y Cervecería AB InBev Chile -que agrupa marcas como Corona, Budweiser, Stella Artois y Beckers- se unieron en un esfuerzo de economía circular: transformar la levadura de cerveza residual de la producción, en un potenciador del sabor completamente natural y sostenible. Esta iniciativa, ganadora del concurso de innovación abierta Accelerator 100+, la versión global de la aceleradora corporativa de Cervecería AB InBev, busca crear un subproducto único que impacta significativamente en la industria de los alimentos procesados, permitiendo la creación de productos más saludables y sabrosos, desde cereales para el desayuno y snacks sin sellos, hasta productos de origen vegetal.

"En Cervecería AB InBev estamos muy contentos de celebrar este esfuerzo colaborativo que nos permite generar cambios positivos en el mundo. Nos motiva ser un nexo con el ecosistema emprendedor para impulsar nuevas

iniciativas que profundicen nuestro propósito de construir un legado sostenible para la sociedad, nuestros consumidores y el medio ambiente", afirma José Antonio Alonso, Director de Asuntos Corporativos e Impacto Positivo de Cervecería AB InBev.

Si bien Done Properly ya tenía una primera versión de este producto, que estaba hecho en champiñones, "teníamos la necesidad de reemplazar la materia prima que estábamos utilizando, porque en la industria en que nos movemos vender 100 kilos o 1 tonelada no es mucho. Se venden cientos de toneladas mensuales", explica Eduardo Zavala, CEO de Done Properly. La misión era clara: buscar una alternativa que estuviera fácilmente disponible, y en esa búsqueda la levadura de Cervecería AB InBev fue el match perfecto. Comenzaron en ese momento las pruebas de laboratorio para tener la certidumbre técnica de que sí era viable. "Una vez que obtuvimos esa certidum-



Cervecería AB InBev ha sido vivir en primera persona la pujante cultura de innovación de esta organización". Asimismo, agrega que "un desafío de los próximos años es el cómo haremos que nuestros procesos actuales sean mucho más sustentables, y ahí yo creo que la economía circular es uno de los principales puntos. Este desafío es tan grande, que no se puede hacer solo, y por eso la colaboración con una empresa como Cervecería AB InBev es clave".

Accelerator 100+ ha sido fundamental en la colaboración y creación de sinergias a lo largo de este proyecto, donde Socialab juega un importante rol como gestor de esta aceleradora en Chile y Latam. "Uno de los aspectos más relevantes al dirigir una aceleradora, es entender bien cuáles son los desafíos, cuáles son las problemáticas que se quieren resolver y, por lo tanto, las preguntas que se quieren responder", sostiene Matías Rojas de Luca, cofundador de Socialab.

Por su parte, Eduardo Zavala finaliza: "Con esta innovación conjunta, estás diciéndole a la industria que la cervecería más grande del mundo cree que su proceso puede ser circular; entonces el mensaje es 'este es el nuevo estándar, así se puede producir ahora'".

www.abinbev.cl
www.doneproperly.co/es

El ejecutivo destaca que "colaborar con