

PUBLIRREPORTAJE

Pronto Consumo, donaciones y valorización: las estrategias de SMU contra el desperdicio de alimentos

La gestión responsable de residuos es uno de los compromisos principales que tiene SMU para minimizar el impacto ambiental de sus operaciones. Desde el 2021, a través de distintas iniciativas de No Desperdicio de Alimentos, ha evitado que más de 21.400 toneladas sean desechadas.

Como supermercadista, SMU y sus filiales, Unimarc, Alvi, Mayorista 10 y Super 10, pretende marcar una diferencia significativa en la acción climática, y uno de los pilares de sostenibilidad de la compañía consiste en fomentar prácticas de producción y consumo responsable, contribuyendo a la economía circular y al bienestar social.

El programa de no desperdicio de alimentos de SMU, tiene como objetivo reducir las emisiones de gases de efecto invernadero de los alimentos que no se consumirán. Para esto se necesita el trabajo de diversas áreas de la compañía, definiendo un surtido atractivo para sus clientes y planificando un correcto abastecimiento que esté alineado con la demanda. De igual forma, se necesitan acciones para evitar el desperdicio y SMU, desde 2021, ha implementado con éxito dos programas que le han permitido rescatar más de 21.400 t de alimentos: "Pronto Consumo" y "-Desperdicios +Conciencia".

La gerenta de Sostenibilidad de SMU, Marcela Salas, señaló que en la empresa "estamos

muy orgullosos de lo que hemos logrado hasta ahora. Evitar el desperdicio de alimentos es un desafío mundial y para nuestra compañía es un objetivo clave, que forma parte de uno de los ejes estratégicos y un compromiso integral por el que trabajamos con convicción en todo el país. Seguimos evaluando nuevas vías que nos permitan mitigar el impacto social, económico y



medioambiental que producimos".

"Pronto Consumo" y "-Desperdicios +Conciencia"

El programa "Pronto Consumo", permite liquidar aquellos productos que estén próximos a la fecha de vencimiento, pero en óptimas condiciones para su consumo, ofreciendo descuentos significativos entre un 30% y un 50%, lo que

incentiva su compra y logra que los clientes sean quienes rescaten los alimentos y se beneficien de ello.

El programa "-Desperdicios + Conciencia" se encarga del proceso para donar los productos a organizaciones sociales y que puedan hacer uso de ellos. Además, aquellos que no son aptos para el consumo humano, son entregados a organizaciones de cuidado y rescate animal. Finalmente, existen algunas categorías de productos que, aun cuando no se puedan comercializar ni donar, pueden ser valorizados al utilizarlos como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Durante el 2024, SMU ha donado un total de 590,1 t y se valorizaron 39 t de alimentos. Desde el comienzo de las iniciativas, la donación de comida a instituciones totaliza 2.108,2 toneladas de alimentos rescatados, y se han valorizado 258,6 t. Asimismo, durante el año 2023, la compañía aumentó las t de alimentos no desperdiciados en un 11,3% con respecto al año 2022, reflejando el impacto de las iniciativas que ha implementado.

