



MÁS DE LA MITAD NO PLANIFICA SUS COMPRAS:

Nestlé y Maggi presentan estudio nacional sobre desperdicio de alimentos en hogares chilenos

A más de la mitad les preocupa el gasto económico que genera el desperdicio de alimentos (52%), incluso estiman perder 23 mil pesos en promedio al mes por esta causa. Pese a ello, cerca del 70% reconoce que bota comida.

El desperdicio de alimentos se ha convertido en una temática relevante para los hogares de Chile, los que están preocupados por el gasto económico que esto significa (52%), las consecuencias sociales (30%), seguido de las ambientales (18%).

Así lo indica el II Estudio Nacional Maggi e Ipsos sobre desperdicio de alimentos en hogares chilenos, que se realizó a 400 mujeres y hombres mayores de edad residentes en el país y en cuyos resultados de este año, el 70% de los consumidores reconoce que bota alimentos.

Al ser consultados acerca de la cantidad de dinero que creen perder por esta causa, los encuestados estimaron una cifra promedio de 23 mil pesos mensuales. Un 56% señaló perder entre 1 a 25 mil; un 20% hasta 50 mil pesos y un 9% más de 50 mil pesos al mes, mientras que un 15% dijo no tener una estimación del impacto económico que les genera.

PERFIL ORGANIZADO VS. NO PLANIFICADO

El sondeo además evidenció hábitos entre quienes cocinan en sus hogares y que inciden en la generación de desperdicio de



Atrás: Antonio Mella, *mánager de Recetas Nestlé; Rosario Bravo, conductora. Adelante: María José Vergara, gerente de Gestión Social de Red de Alimentos; Froilán Flores, presidente nacional de la Confederación Gremial Nacional de Organizaciones de Ferias Libres (ASOF); Ursula Preisler, gerente de negocios Culinarios de Nestlé Chile; y Hugo Pardo, presidente de Ferias de Macul.*

alimentos, como la no planificación de las compras (51%). Las principales razones de no hacerlo incluyen la disposición a comprar según los "antojos del día" (40%) y privilegiar más variedad en el menú del hogar (32%).

"En el contexto económico de hoy, el desperdicio se convierte

en un desafío significativo para los hogares y familias de Chile. Con este segundo estudio buscamos impulsar la importancia de la planificación y el rescate de los alimentos, ayudando a los consumidores a tomar decisiones más conscientes. Nuestro compromiso es ser un aliado en

la cocina y fomentar un consumo más responsable que beneficie tanto al bolsillo como a las personas y al medio ambiente", explicó Ursula Preisler, gerente de Negocios Culinarios de Nestlé Chile.



Además, destacó que la falta de conocimiento sobre cómo planificar o reutilizar los alimentos afecta al 15% de los encuestados. "Muchas veces los alimentos, aunque no tengan una apariencia atractiva, siguen siendo aptos para el consumo. En ese sentido, existen alternativas creativas y accesibles, incluso tradicionales en Chile, para reducir el desperdicio en los hogares y que habilitemos en nuestra plataforma digital Recetas

Nestlé, con consejos para evitar el desperdicio e inspirarse para que nada sobre". Respecto de la dimensión global de esta problemática, la representante en Chile de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Eve Crowley, añadió que "ninguna política pública puede ser efectiva sin una base empírica sólida, con datos claros sobre la pérdida y desperdicio de alimentos, los que permiten conocer la magnitud del problema y en qué etapa de la cadena de suministro se están dando. Las cifras son alarmantes, no podemos seguir permitiendo que se desperdicie un 19% de los alimentos a nivel mundial, mientras más de 833 millones de personas sufren hambre diariamente y 2.830 millones no tienen acceso a una alimentación saludable".

El estudio contó con el patrocinio de los principales bancos de alimentos del país: Red de Alimentos, Lo Valledor, Corporación Biobío y Eco Mercados Solidarios de Fosis, a los cuales Nestlé aporta con sus productos para justamente evitar el desperdicio. También apoyaron: Pacto Global, Fundación Gastronomía Social y las startups Good Meal, Maifud y Cheaf.