

Hagamos QUE NADA SOBRE



ÚRSULA PREISLER
Gerente de Negocios Culinarios de Nestlé Chile

Graduaciones, reuniones, amigos secretos y por supuesto las fiestas de fin de año son algunos de los compromisos que nos llenan la agenda este mes y en los que la comida cumple un rol clave para disfrutar, conectar y compartir, pero ¿nos preocupamos de lo que sucede el día después? ¿de lo que nos quedó tras todas las preparaciones?

Hemos estudiado esto en hogares chilenos y las cifras nos indican que se produce un aumento en el desperdicio de alimentos cuando no planificamos nuestras decisiones al comprar, preparar y almacenar comida que, por cierto, sabemos nos quedará después de cada celebración.

Esto ocurre en nuestras casas y lamentablemente en todo el mundo. De acuerdo con el Índice de Desperdicio de Alimentos del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, cada día se desperdicia el equivalente a mil millones de comidas, mientras más de 783 millones de personas padecen hambre. Para sorpresa de muchos, los hogares se posicionan como los principales generadores de desperdicio de comida en el mundo (60%).

En Chile, el segundo estudio Maggi e Ipsos sobre esta materia, reveló que un 70% de las personas admite que bota comida y más personas reconocen que esta problemática genera efectos en el medio ambiente, la sociedad y en la economía.

La falta de planificación aparece como el principal

factor detrás de este fenómeno, con un 51% de los hogares comprando sin organización. Entre las razones destacan los antojos del día, la preferencia por menús variados y la clásica afirmación “mejor que sobre a que falte” y muy propia cuando nos organizamos para las celebraciones.

Estos comportamientos tienen un gran costo económico. De hecho, las familias chilenas estiman que pueden llegar a perder más de 23 mil pesos al mes debido al desperdicio de alimentos.

Pero las consecuencias no son sólo monetarias y la responsabilidad no sólo recae en los consumidores. Es crucial que tanto desde el sector público como privado enfoquemos nuestros esfuerzos en la educación y en el incentivo de prácticas responsables, que también impactan el medio ambiente y promuevan hábitos como la planificación de compras o el almacenamiento adecuado.

Con este objetivo en mente, invitamos a dimensionar que sí es posible hacer que nada sobre, acompañando el proceso a través de consejos, recetas y herramientas que ayudan a planificar, comprar, porcionar, conservar y, sobre todo, transformar las mal llamadas “sobras” en deliciosos “nuevos” platos.

Así nos beneficiamos nosotros mismos y nuestras familias, cuidamos el bolsillo, el planeta y a las futuras generaciones. Finalmente, observar nuestra relación con los alimentos es un acto de conciencia y un regalo que todos (nos) podemos dar. **T21**