

**PUBLIRREPORTAJE**

29 DE SEPTIEMBRE, DÍA INTERNACIONAL DE CONCIENCIACIÓN SOBRE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS:

## Los supermercados de Cencosud lideran soluciones para evitar el desperdicio de alimentos y reutilizar residuos orgánicos

Un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde en todo el mundo, y la pérdida de estos contribuye con un 10% de las emisiones totales de Gases de Efectivo Invernadero (GEI).

Ante dicho desafío, los supermercados de Cencosud en la región buscan contribuir a un consumo sostenible dentro de la industria, apostando también por la circularidad para, además de evitar la pérdida de alimentos, aprovechar los residuos orgánicos, revalorizándolos para generar nuevos productos.

En 2019 la Asamblea General de las Naciones Unidas declaró el 29 de septiembre como el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos. Se estima que un tercio de los alimentos producidos globalmente se pierde, contribuyendo con el 10% de las emisiones de Gases de Efectivo Invernadero (GEI).

Los supermercados de Cencosud han impulsado diversas medidas para minimizar el desperdicio de alimentos y fomentar la economía circular. Esto incluye la entrega gratuita de alimentos aptos para el consumo a organizaciones sociales y la revalorización de residuos orgánicos, como frutas, verduras y lácteos, para evitar su llegada a rellenos sanitarios.

En línea a esto, y bajo la estrategia de Sostenibilidad de la Compañía se trabaja en tres



foros clave: la entrega gratuita de excedentes no comercializables aptos para el consumo a fundaciones y bancos de alimentos; la búsqueda de oportunidades de negocio para reducir excedentes, y la utilización de residuos orgánicos para evitar su llegada a rellenos sanitarios.

Como parte de su programa regional de Rescate de Alimentos, los supermercados de Cencosud entregan alimentos a fundaciones y organizaciones sociales que benefician a comunidades en los países donde la Compañía opera. Durante este primer semestre de 2024, se han entregado más de 780 toneladas de alimentos en la región, en Argentina, Brasil, Chile, Colombia y Perú. Además, su alianza con la startup mexicana Cheaf ha permitido rescatar más de 1200 toneladas de alimentos en óptimas condiciones (equivalentes a 606.120 packs de comida), disponibles a través de su app en más de 200 locales en Chile.

A todo lo anterior, se suman alianzas para la gestión circular de residuos orgánicos, que impulsa Supermercados Cencosud en Chile, a través

de sus marcas Jumbo y Santa Isabel junto a las startups Food for the Future (F4F) y De Raiz.

A su vez, Cencosud en la región, cuenta con iniciativas y medidas para disminuir el desperdicio de alimentos, como la certificación IFCO en Argentina, Chile y Colombia; en Brasil con el programa "RAMA", y en Perú con el programa "Consumo Consciente".

"En Cencosud, estamos comprometidos en los seis países donde operamos, con la implementación de iniciativas que contribuyan a una industria de alimentos sostenible, impulsando y gestionando nuestra estrategia de sostenibilidad de manera integral", comenta María Soledad Fernández, Gerente Corporativo de Sostenibilidad y Relación con Inversionistas de Cencosud. En ese camino, agrega, "trabajamos por un modelo con el menor desperdicio posible, a través de la reducción de residuos de alimentos, la revalorización de nuestros residuos orgánicos e iniciativas de negocio que ofrezcan a nuestros clientes alternativas económicas y sostenibles".