

Hasta hace unos meses, en Chile se quemaban toneladas de comida perfectamente consumibles. Esto hasta que al empresario Carlos Ingham se le cruzó entre ceja y ceja instalar el primer banco de comida en el país, siguiendo el modelo que se usa en todo el mundo, para evitar que nuestra comida se siga haciendo humo.

POR ISABEL PLANT



va
vidactual

En Chile hace hambre. En Chile, donde nos estamos poniendo rápidamente a la par de los estadounidenses en cuanto a obesidad—somos los octavos del ránking mundial de sobrepeso, en el que los norteamericanos lideran—, hay hambre.

¿No que el hambre estaba reservada para países africanos con niños de mirada triste y estómago inflado?

No. O por lo menos eso es lo que Carlos Ingham lleva los últimos siete años tratando de probar. El nombre de Ingham suele aparecer en las páginas de negocios: el argentino estuvo 19 años en JP Morgan, llegó a liderar las operaciones en Chile y en el cono sur, y hoy es uno de los tres socios de Linzor Capital, un

fondo de capital privado. Entre sus inversiones están el Cine Hoyts y la Isapre Cruz Blanca. Y, claro, estuvieron a punto de comprar Chilevisión. Ahora Ingham puede decir además que está a la cabeza de Red de Alimentos, el primer banco de comida en Chile; un sistema que existe hace cincuenta años en la mayoría de los países desarrollados de este mundo. No ha sido fácil.

DIETA BANCARIA

Esto es lo que pasa en otras latitudes, con los bancos de comida: el primero nació en Estados Unidos en 1967, y son organizaciones sin fines de lucro que reúnen donaciones de comida, y luego las distribuyen a las instituciones que las necesitan. Por lo general, estas donaciones vienen de empresas de alimentos y de supermercados, que pueden haber etiquetado mal envases,

que pueden haber sobre-stockeado sus almacenes, o quizás fue que cambiaron el logo de la compañía y quedó un container de productos con el diseño antiguo; básicamente, son toneladas de comida en perfecto estado, pero que no pueden vender.

El banco de alimentos las recibe en sus bodegas, y rápidamente las distribuye entre su red de "clientes", las instituciones benéficas, antes de que expiren, tomando en cuenta las necesidades y equipamiento de cada uno. Previamente, estas instituciones han sido visitadas por voluntarios

del banco para certificar que todo esté en orden, y ver qué necesidades tienen.

Hoy existen bancos de alimentos en todos los continentes, y casi todos ellos trabajan en redes; la de bancos de alimentos de Europa (FEBA), por ejemplo, alimentó a 4,6 millones de personas en 2008, gracias a las donaciones. En Estados Unidos 1 de cada 8 habitantes recibe comida diariamente de la red llamada Feeding America. Para la crisis económica reciente, la ayuda de los bancos de comida fue vital para una crisis que llevó hasta sus puertas no sólo a los más desposeídos, sino que a la clase media.

¿Por qué no hacer llegar el sistema a Chile? Eso fue lo que pensó Carlos Ingham en 2003, durante una visita a Buenos Aires. Todavía seguía en la cabeza de J.P. Morgan, y fue invitado a una

FOTO SERGIO LÓPEZ - ILUSTRACIÓN FRANCISCO JAVIER OLEA

cena de la asociación de Bancos de Alimentos de Argentina. Conoció a Stephen Camilli, un joven norteamericano quien en 2002 trajo el sistema a ese país.

— Cuando yo pensaba que esto iba a andar más rápido, lo puse al teléfono con todos los empresarios de Chile. “Mira, viejo, vamos a hacer esto”. Y empezaron los problemas.

Carlos Ingham se topó con una realidad insólita en Chile: cuando las empresas de alimentos se encontraban con, por ejemplo, unas toneladas de tallarines en buen estado pero imposibles de comercializar, llamaban a un inspector del SII, y procedían a quemar la comida en frente de él.

Quemar comida. Cientos de toneladas. Los alimentos se destruían frente a un inspector del SII para obtener un certificado que permitía descontar como gasto su costo de producción.

— Y Chile tenía además el dudoso honor de ser, junto a Bolivia, el único país de Latinoamérica sin bancos— dice Ingham.— Me extrañó. Llevo casi 17 años en Chile, claramente es, en términos institucionales, de políticas públicas y manejo económico, por lejos el país más cerca de ser desarrollado.

—¿Por qué se obsesionó con el proyecto? ¿Estaba buscando algún emprendimiento social?

—No, yo al principio estaba a cargo de J.P. Morgan; pega tenía.

—Por lo mismo, podría haber pasado su tiempo libre jugando al golf...

— ¡También juego golf! Y soy músico, toco piano. Y tengo niños y todo lo demás. Pero cuando escuché esto fue demasiado obvio, ¡demasiado obvio! Es obvio alimentar a seres humanos, da lo mismo si tienes beneficios impositivos, o si tienes ventajas.

Comenzó a lidiar con los problemas legales, y en un rapto de optimismo, hasta contrató a un joven gerente para el proyecto.

— Lo pagué todo de mi bolsillo. Él se fue una semana a Argentina,

a ver cómo funcionaba allá, a entrenarse. Yo estaba convencido de que esto iba a salir y rápido, porque estábamos en Chile. Pan comido. Al año nos sentamos y dijimos esto no va a ningún lado.

Además del problema legal, estaba el de la incredulidad: Ingham se topaba con que los chilenos no consideraban que el hambre fuera uno de nuestros problemas.

— Perdón, pero hay 80 bancos en Francia, hay bancos en Bélgica, en Japón, Canadá. El que uno no vea miseria, no quiere decir que no haya hambre, dice.

Desde entonces Ingham trabajó con estudios de abogados y con el SII para cambiar la normativa

sito. A mí se me quema la cabeza con esto, dice Ingham.

HAMBRE

La bodega es grande, está recién pintada, y unos trabajadores subidos en un andamio se las arreglan para hacer que las palomas no entren al techo. Ubicada en San Bernardo, el almacenamiento de Red de Alimentos está en un centro de bodegaje llamado Megacentro, y ahí mismo recién instalaron las oficinas. Hoy la bodega tiene una fila larga de cajas de sopa de pollo y cajas de café, cuyo mayor problema pareciera ser unas etiquetas sueltas, esperando ser entregadas.

En los últimos dos meses han



Pierina Bocic, Directora y Gerente Comercial y Carlos Ingham, Presidente de Red de alimentos

en Chile, y, finalmente, después de muchas reuniones y dolores de cabeza, en siete años, logró en 2009 que se emitiera la circular N°54, con la que se acredita la recepción y entrega de alimentos cuya comercialización sea inviable, y las empresas además logran beneficios como descontar el ciento por ciento del costo del alimento y utilizar el crédito IVA. Trabaja con Ignacio Undurraga, gerente general, Pierina Bocic, como directora y Gerente Comercial, y Paulo Larraín como director. El banco, llamado Red de Alimentos, está funcionando hace dos meses.

—Acá se botaba comida a propó-

funcionado con una marcha blanca, para probar el nuevo sistema tributario. Le preguntaron a las empresas de alimentos si tenían cualquier tipo de comida que encajara en la descripción de perfectas condiciones. Así donaron primero papas fritas Cryspos, de Tres-Montes Lucchetti, y después un camión de caldos de Nestlé. Las receptoras son algunas de las muchas instituciones acreditadas por el SII como receptoras de alimentos, que van desde el Hogar de Cristo y Coanil, a fundaciones más pequeñas.

En la oficina está el joven gerente general de Red de Alimentos, Ignacio Undurraga, quien ofrece un

jugo individual en caja, lo único que tiene en la cocina donde no lleva ni una semana. Undurraga, ingeniero comercial, comenzó a participar de Un Techo para Chile desde sus tiempos escolares, y continuó toda la universidad. Una vez egresado, decidió probar el mundo privado por dos años. Luego decidió volver al servicio público, y le interesó el proyecto de Red de Alimentos, en parte, porque gracias a sus experiencias anteriores el sí ha visto el hambre en Chile.

—Yo hice mi práctica de obrero, como obrero de la construcción. Y aunque fue un mes, fue potente: ves cómo la gente se deteriora con esas condiciones de trabajo. Los viejos se comían un kilo de pan y un tomate al almuerzo, los hábitos son muy malos por falta de recursos. La gente que dice que en Chile no hay hambre cae en un error gigante.

Los bancos de alimentos, tanto el recién creado en Chile como los que funcionan en el mundo, trabajan con la llamada “inseguridad alimenticia”.

— Aunque Chile no tiene estadísticas muy impresionantes en desnutrición—explica Undurraga—todavía hay pobreza significativa, entre un 12 y 15 por ciento. Si vas al detalle, la línea de pobreza está alrededor de los 47 mil pesos. Y a una persona de ese ingreso, con cualquier eventualidad que le pase, se le dificulta el acceso a la alimentación.

Red de Alimentos pretende además que el dinero que las instituciones se ahorren en comida se reinvierta en otras necesidades, explica la directora, Pierina Bocic.

—Te das cuenta que para las personas que manejan un hogar o casa de acogida o donde rehabilitan jóvenes, el tema presupuestario es muy difícil. Y la verdad es que se distraen en eso la mayor parte del tiempo. Hay que hacer que el alimento no sea un problema, para que los administradores se dediquen a lo suyo. S