

# Conozca el banco que rescata la comida y se la da a los pobres

**Red de alimentos es una corporación que distribuye** productos a organizaciones sociales. Estos están en perfectas condiciones, y curiosamente serían quemados o destruidos si no fuera por el empuje de esta institución. **PEDRO PABLO ALDUNATE B.**

Todo partió por una casualidad. En 2003, Carlos Ingham, empresario argentino, quien trabajó 20 años en Chile, se encontraba junto a su señora en una cena en Buenos Aires, cuando conoció el banco de alimentos (ver recuadro) de esa ciudad y al norteamericano que lo aplicó.

De vuelta en Chile, y con la idea de replicar el modelo en Santiago, Ingham se juntó con un grupo de empresarios pensando que el proyecto sería relativamente fácil de implementar. Sin embargo se encontró con una realidad muy distinta: en Chile se quemaba o destruía la comida cuando su comercialización era inviable. "Es decir, si había una merma o había salido mal la etiqueta y reenvasar todo era demasiado caro, básicamente lo que hacían —y aún hacen muchas empresas— era destruir ese alimento para obtener un certificado de Impuestos Internos que a su vez permitía reducirlo de gastos", explica.

Después de siete años tocando bastantes puertas, finalmente lograron una circular de Impuestos Internos que básicamente neutraliza esa "práctica". "Al Estado no le cuesta nada, o sea, permite que las empresas deduzcan como gasto lo que entregan a una organización en vez de botarlo", dice. Así, en 2010 nació Red de Alimentos (redalimentos.cl), el primer banco de alimentos en el país, en donde Carlos es fundador y presidente.

"Básicamente somos un centro de distribución donde las grandes empresas, productores y supermercados nos entregan alimentos que para ellos ya no son comercializables y

nosotros los redistribuimos a organizaciones sociales". Actualmente las empresas que realizan un aporte reciben un certificado de acreditación de recepción de alimentos que les da un beneficio tributario.

Ingham cuenta que, a pesar de esto, muchas empresas siguen quemando productos en vez de donarlos, porque no se han tomado el tiempo para entender el modelo, o simplemente no lo conocen.

## Un modelo para imitar

El modelo de banco de alimentos viene de países desarrollados como Inglaterra, Bélgica, Nueva Zelanda

y Japón. En Francia hay 80, en España hay 50, y en Estados Unidos hay más de 200. "En Latinoamérica casi todos los países tienen, pero en Chile nos costó más", confiesa. Carlos agrega que es un modelo que existe en el mundo hace más de 50 años y es tremendamente eficiente.

Según Ingham, falta mucho por hacer y hay muchas empresas que no tienen internalizado el concepto de responsabilidad social. "El banco de alimentos va a la vena: comer, junto con respirar es lo más primario, y aquí la gente pobre no come bien". Aclara que este no es un problema de desnutrición, sino de inseguridad alimentaria. "Si tienes una familia de 4 miembros con un ingreso de 270 mil pesos al mes, lo más probable es que no puedan tener más de 3 comidas balanceadas al día. Y de acuerdo a la encuesta Casen, ese 15% son alrededor de 2,7 millones de personas".

## Redistribuyendo la comida

Un banco de alimentos es una institución sin fines de lucro que recibe alimentos que están en perfectas condiciones de ser consumidos, pero que por alguna razón, ya sea por pronta fecha de vencimiento, defectos de diseño en envases o sobrestock, no son comercializables. Estos productos son redistribuidos a entidades sin fines de lucro, como hogares de ancianos o niños, y fundaciones que necesitan alimento en forma diaria.

**Carlos Ingham** fundó Red de Alimentos en 2010, el primer banco en su rubro del país.



HARGOLD CASTILLO