

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Titulo	Tamaño	Estimación	Tiraje	Lectoría
12/06/2015	LA SEGUNDA (STGO-CHILE)	11	2	COMIDA AL BASURERO	27,68x10,74	<input type="checkbox"/> No Definido	27.000	78.300

COMIDA AL BASURERO

Tras la promulgación de una ley en Francia, que obliga a los supermercados a donar la comida que no venden y les prohíbe eliminarla, se ha vuelto a hablar del desperdicio alimentario. En Chile no hay cifras exactas, pero es sabido que el retail y los restaurantes botan un porcentaje no menor de los alimentos que no comercializan.

¿Cuánta comida se bota? ¿Cómo la botan? ¿Por qué la botan?

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Titulo	Tamaño	Estimación	Tiraje	Lectoría
12/06/2015	LA SEGUNDA (STGO-CHILE)	11	3	COMIDA AL BASURERO	20,71x11,68	<input type="checkbox"/> No Definido	27.000	78.300

Cinco mil millones de pesos. Tiene el peso de una potente cifra macro, pero solamente ilustra un residuo. Cinco mil millones de pesos, aproximadamente, es lo que una de las mayores cadenas de supermercados del país bota en comida cada mes, según revela un alto ejecutivo que prefiere mantener su nombre en reserva. Se trata de alimentos que están en condiciones de ser consumidos –pollos que podrían ser cocinados en los próximos días o yogures a los que aún les falta tiempo para vencer– pero que ya no son comercializables, sea por un cambio de aspecto o porque se acerca su fecha de caducidad. Cinco mil millones que se van a la basura mensualmente. Toneladas que no alimentan a nadie.

“Son cinco mil millones, pero es solo el 5% del total que vendemos”, dice quien para este reportaje se llama Juan. Él está a cargo de toda un área de alimentos en una de las grandes cadenas de supermercados, con más de doscientos locales en todo Chile. “Es el 5% porque vendemos cerca de cien mil millones de pesos al mes”.

En Chile no hay cifras precisas de la cantidad de comida que se desperdicia. Sí se sabe que en América Latina, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la

Alimentación (FAO), se despilfarran 220 kg de alimentos per cápita al año. 135 millones de toneladas. Casi un tercio de ese volumen se pierde en la fase de venta y comercialización. Con toda esa comida desperdiciada, dice la FAO, alcanzaría para alimentar a casi diez veces el total personas subalimentadas de la región.

Con dos meses de la comida que botan los locales de esta gran cadena –con diez mil millones de pesos– se podrían alimentar por más de tres años a las 21 mil personas que acoge mensualmente el Hogar de Cristo en todo Chile. El problema, por lo tanto, no tiene que ver con la cantidad de comida disponible, sino con quiénes y cuántos podrían comérsela.

Pero para Juan la comida son números: su misión es vender la mayor cantidad de productos obteniendo la máxima ganancia. Además tiene que preocuparse de garantizar calidad –que el producto brille en su apariencia– y variedad –que las góndolas rebose de surtido y abundancia–. En esa dinámica permanente de estantes llenos y comidas nuevas, se terminan ofreciendo más productos de los que los clientes pueden comprar. Con números lo explica Juan.

“Digamos que repartí 100 toneladas a nivel nacional de un producto, con una vida útil de doce días. Mi venta

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación	Tiraje	Lectoría
12/06/2015	LA SEGUNDA (STGO-CHILE)	12	2	COMIDA AL BASURERO	21,19x25,00	<input type="checkbox"/> No Definido	27.000	78.300

fue de 90, entonces me quedan diez toneladas con las que tengo que hacer algo. Si no las pudiste vender, las tienes que botar. Ahí empieza el tema de la merma". La merma es como se denomina en los supermercados a los productos que, unos días antes de su vencimiento, deben salir de los pasillos para darle espacio a la mercadería fresca y nueva. Diariamente, miles de kilos de comida útil se acumulan en otro sector de estas tiendas, donde un gerente autoriza su "desnaturalización".

Según Juan, en todos los locales de su cadena se elimina comida. En algunos se les echa una mezcla de cloro y vinagre, en otros se tritura a través de grandes máquinas y en algunos simplemente se quema. Da lo mismo la manera, el objetivo siempre es evitar a toda costa que esos alimentos sigan utilizables. No tanto porque alguien se pueda intoxicar comiéndolos, sino para impedir que los gatos se los roben.

"Se le llama gatos a la gente que se mete en la noche a los supermercados a robar comida de la basura", dice Juan. "Porque si dejas el producto ahí en el basurero, estos gatos se te meten y te roban. Por eso se hace todo esto constantemente. Si le agarran la mano a robarte ahí, es muy factible que se dateen con los trabajadores y se comiencen a botar productos que aún se podrían comercializar".

En una cadena de cafeterías, la situación es parecida. La supervisora de uno de sus casi 60 locales tiene una sola orden al respecto: la comida que sobra se tiene que botar. "Lo que no se vende en el día", cuenta ella, "se deja en unas bolsas de basura transparentes, y cada noche se tienen que mandar fotos a los gerentes de tienda con la bolsa llena de muffins, sándwiches, tortas y pasteles para descartar. Algunas veces, frente a las cámaras de seguridad de la tienda, hay que pisar la comida, demostrar que se está destruyendo y que nadie va a poder sacar nada". En promedio, una sola de estas tiendas desperdicia un millón de pesos en alimentos al mes.

Al comienzo, hacer ese proceso –botar, pisar, destruir– era para ella indignante, ridículo y denigrante, pero ya se acostumbró. "Ahora es algo rutinario. Es muy normal ver un muffin y botarlo como si fuese un papel sucio. Antes te dolía botarlo, pero ahora a cualquier chiquillo que trabaje acá le pasa lo mismo: 'oh, se cayó un muffin al piso, a la basura'. Ya nadie le toma el peso a que estás botando comida".

DONAR LA MERMA

A principios de este año, Arash Derambarsh, un concejal parisino de 35 años, miembro del partido Derecha Diversa, comenzó en internet una campaña para evitar el desmedido desperdicio de alimentos que existe en su país. Los franceses

botan 280 kg de comida per cápita al año, en total unas 7 millones de toneladas, casi la mitad de lo que se pone a la venta. Derambarsh juntó 200 mil firmas y en cuatro meses ya tenía aprobado un proyecto en el parlamento. El 22 de mayo pasado se promulgó la ley que obliga a los supermercados a donar la comida no vendida. Desde julio del próximo año, todos los locales de más de 400m² de superficie tendrán que tener contratos firmados con instituciones de beneficencia, arriesgando multas de hasta 75 mil euros o penas de cárcel de dos años.

En Chile, la situación es muy diferente. Los supermercados no ponen en oferta los productos que están a punto de vencer, como se hace usualmente en Inglaterra y otros países europeos, y nada les impide a ellos y los restaurantes deshacerse como mejor les parezca de la comida que no venden. Según Hugo Schenone, del Departamento de Nutrición del Ministerio de Salud, no existe un protocolo sanitario de destrucción de alimentos. Desde el punto de vista tributario, hasta 2010, para los supermercados nacionales era más conveniente desperdiciar comida envasada que darla en beneficencia. En ese entonces, la única manera para estas empresas de descontar como gasto el costo de estos productos era eliminando los alimentos frente a un inspector del Servicio de Impuestos Internos (SII).

Pero hace cinco años, una circular de ese servicio añadió una mejor opción para deshacerse de la merma: donarlas a establecimientos sin fines de lucro, obteniendo además beneficios tributarios. Amparados en esa circular apareció Red de Alimentos, la primera fundación en Chile dedicada al rescate y distribución de comida que de otra forma hubiese sido destruida.

Basada en el modelo del banco de alimentos –un formato creado hace cincuenta años en Estados Unidos–, solo en abril pasado rescataron 258 mil kilos de comida, para entregarlas a 119 organizaciones solidarias. Su principal socio estratégico es Walmart, y entre sus donantes tienen a grandes empresas como Nestlé y Jumbo.

"Actualmente, nuestro promedio de entrega anual es de unas tres mil toneladas de comida. Si tuviéramos una ley que impidiera su destrucción, estas cifras aumentarían exponencialmente", dice Carlos Ingham, presidente y fundador de Red de Alimentos (ver recuadro).

¿Qué falta para que en Chile haya una legislación que prohíba el desperdicio de alimentos? "Me atrevería a decir que solo la disposición a implementarla", responde Ingham. "Estoy convencido de que contamos con las condiciones para generar una ley similar a la de Francia". 

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Titulo	Tamaño	Estimación	Tiraje	Lectoría
12/06/2015	LA SEGUNDA (STGO-CHILE)	12	3	COMIDA AL BASURERO	21,28x6,25	<input type="checkbox"/> No Definido	27.000	78.300

“Lo que no se vende en el día se deja en unas bolsas de basura transparentes”, cuenta la supervisora de una cadena de cafeterías. “Algunas veces, frente a las cámaras de seguridad, hay que pisar la comida, demostrar que se está destruyendo y que nadie va a poder sacar nada”.