

Sustentabilidad: el camino para alcanzar la seguridad alimentaria

*Mariano Smith

Para el año 2050 la población global ascenderá a 9 mil millones de personas. El desafío de poder alimentar a un mundo superpoblado es enorme. Sin ir más lejos, este incremento de 2,500 millones de personas supone que en los próximos 40 años se necesitará más comida que toda la que se consumió en los pasados 10 mil años.

Es por ello que, como parte de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, los líderes mundiales crearon una nueva agenda, basada en 17 de objetivos globales que deben alcanzarse en los próximos 15 años para erradicar la pobreza, proteger al planeta y asegurar la prosperidad.

Para lograr estos objetivos, gobiernos, sector privado y sociedad civil deberán hacer su parte. La agricultura y los alimentos son un objetivo transversal que demanda un mundo más sustentable. Existe la falsa creencia de que realizar acciones en pro de la sustentabilidad, tiene grandes costos.

Asimismo, hemos demostrado que las marcas con propósito tienen mejores resultados. Nuestras 18 marcas sustentables crecieron 50% más rápido y aportan el 60% del crecimiento total de la empresa.

Como continuación a nuestro Plan de Vida Sustentable, y en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, la empresa asumió cuatro compromisos para ayudar a transformar el sistema alimentario.

BUENO PARA LAS PERSONAS Y EL PLANETA

Estamos trabajando para que en 2020, 100% de nuestras materias primas agrícolas provengan de fuentes sustentables. El abastecimiento de este tipo nos ayuda a mejorar la vida de los pequeños agricultores, distribuidores y minoristas, además de asegurar nuestros suministros y mejorar la calidad de los productos. Actualmente, en México 97% de los vegetales que se utilizan en sopas y caldos, así como 93% de las frutas que se emplean en la fabricación de nuestras paletas y helados, provienen de fuentes sustentables.

SALUD Y BIENESTAR

Nuestros esfuerzos están enfocados en tres áreas clave: mejorar la salud cardiovascular mediante la reducción de sal y grasas, combatir la obesidad a través de compromisos de reducción de azúcares y combatir la desnutrición por medio de alimentos fortificados a precios asequibles. En México, Hellmann's clásica contiene 47% menos grasa que productos similares en el mercado; y el 52% de nuestro portafolio de alimentos contiene niveles de sal que permiten a las personas alcanzar la meta de 5g de sal al día recomendada por autoridades de salud.



M. Smith

COCINA NUTRITIVA

En México, hemos buscado mejorar la alimentación de las personas no solamente mediante la reformulación de nuestros productos, sino también a través de nuestras campañas de comunicación y programas como: Sabor con Conciencia de Knorr, en el que por medio de talleres lúdicos impulsamos el cambio de hábitos alimenticios. De igual modo hemos desarrollado más de 1,700 recetas basadas en los criterios de una dieta correcta. Estas recetas llegan directamente a las personas a través de nuestras plataformas digitales como Receptedia. Y, a través de Unilever Food Solutions, se implementó un plan educativo basado en recetas saludables bajo el nombre de Nutrición que atrae, con el fin de impulsar recetas equilibradas de cocina tradicional para minoristas y clientes.

REDUCCIÓN DE DESPERDICIO

Estamos buscando continuamente nuevas formas de reducir, reutilizar, reciclar y recuperar envases y residuos. Unilever México en alianza con ECOCE, recuperará a partir de 2017 el equivalente al 100% del volumen de los envases de PET de nuestros aderezos y mayonesas.

A fin de alcanzar un mayor impacto, en alianza con la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), Food Solutions y Maizena, se ofrecerán talleres en los Comedores Comunitarios para evitar mermas y residuos durante la preparación de los alimentos. »

*Vicepresidente de Mercadotecnia
 Categoría de Alimentos
 Unilever México