



COMMISSION FOR
ENVIRONMENTAL
COOPERATION

COMISIÓN PARA
LA COOPERACIÓN
AMBIENTAL

COMMISSION
DE COOPÉRATION
ENVIRONNEMENTALE

Historia de éxito del Desafío Juvenil para la Innovación, por Monique Chan, de Bruized



Monique Chan

Fundadora de Bruized en 2019, Monique Chan es una mujer creativa de 27 años que vive en Toronto. Inspirada por el entorno natural, descubrió que siempre existe una oportunidad para aprender y descubrir nuevas innovaciones que permitan a los seres humanos interactuar de forma más simbiótica con el medio ambiente. Con una experiencia de más de nueve años de trabajo en la industria alimentaria, se dio cuenta de la cantidad de alimentos en buen estado que se desechan innecesariamente en algún punto de nuestros sistemas alimentarios. Tras realizar estudios universitarios sobre el desperdicio de alimentos y descubrir que 58 por ciento de los alimentos producidos nunca llega a consumirse, se empeñó en demostrar que DEBÍA haber una buena alternativa. Esto la llevó a imaginar un modelo de negocio que beneficiara tanto a nuestra comunidad como al planeta al evitar el desperdicio innecesario, modificar las perspectivas e inspirar a otros a llevar estilos de vida más saludables y responsables con el medio ambiente. Así fue como nació Bruized.

Nota informativa sobre la empresa Bruized

Bruized tiene como objetivo combatir el desperdicio de alimentos mediante la educación y la alimentación saludable. Rescatamos alimentos en perfecto estado y los transformamos en tentempiés sustentables, además de inspirar discusiones constructivas acerca de la forma en que todos podemos luchar contra el desperdicio alimentario. Somos un equipo de dos mujeres apasionadas y decididas a marcar la diferencia en el mundo: jóvenes, combativas y ávidas de cambio, tomamos lo que tenemos y lo aprovechamos al máximo.

Nuestro lema es “Abrazar lo imperfecto” (*Embracing Imperfect*). Nos enorgullece rescatar ingredientes que suelen desperdiciarse a lo largo de la cadena de abasto —como la pulpa y el



COMMISSION FOR
ENVIRONMENTAL
COOPERATION

COMISIÓN PARA
LA COOPERACIÓN
AMBIENTAL

COMMISSION
DE COOPÉRATION
ENVIRONNEMENTALE

Historia de éxito del Desafío Juvenil para la Innovación, por Monique Chan, de Bruized

bagazo de zumos orgánicos, o bien frutas y verduras imperfectas (“de segunda”) o excedentes— y encontrarles un propósito renovado como ingredientes estrella de nuestras delicias de origen vegetal. ¡Creemos en una alimentación que aporte nutrientes y sepa tan bien como nos hace sentir!

Nuestro primer año de ventas comenzó en junio de 2019. Desde entonces hemos evitado el desperdicio de más de 2,200 kilogramos de productos, ¡y apenas estamos comenzando!

A la fecha, hemos celebrado numerosos éxitos, entre los que destaca el haber sido ganadoras del programa de aceleración COIL Activate Circular 2022; el proyecto Earth's Own Plant 2021; el Desafío Juvenil para la Innovación 2020, de la Comisión para la Cooperación Ambiental (CCA); la subvención CAP Agri-Food 2020, del Ministerio de Agricultura, Alimentos y Asuntos Rurales de Ontario (*Ontario Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs*), y la subvención Vaughan Starter Company 2020.

Participamos como ponentes invitadas en el seminario web sobre pérdida y desperdicio de alimentos llevado a cabo por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la CCA, en el marco de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Diversidad Biológica (COP15), y también en el panel sobre medio ambiente a cargo de la Asociación de Estudiantes de Medio Ambiente y Sustentabilidad Urbana (*Environment and Urban Sustainability Students' Association*) de la Universidad Metropolitana de Toronto. También hemos aparecido en los diarios canadienses *Toronto Star* y *The Globe and Mail*, la revista *NOW Magazine*, el sitio BlogTO, las plataformas Sustain Magazine y Food in Canada, así como en el programa Breakfast Television.

Nos entusiasman la colaboración y los cambios que podemos generar en colectivo. Trabajamos con agricultores locales, pequeñas empresas, organizaciones sin ánimo de lucro y nuestro propio público para ayudar a reducir nuestra huella ambiental asociada al desperdicio de alimentos. Sobra decir que estamos siempre abiertas a entablar nuevas relaciones con fabricantes o empresas locales.

Nuestro equipo aún es pequeño —conformado por dos personas—, de manera que estamos en busca de nuevos apoyos y conocimientos que puedan impulsar a Bruized a seguir creciendo y lograr un mayor impacto.