



Skretting Chile

Reporte de Sustentabilidad 2014

Skretting Chile

Reporte de Sustentabilidad 2014



Reporte de Sustentabilidad 2014 Skretting Chile

Con gran satisfacción presentamos nuestro segundo reporte de sustentabilidad de Skretting Chile, correspondiente al ejercicio 2014.

Nuestras actividades locales se encuentran también contenidas en el Reporte de Sustentabilidad global del Grupo de empresas Skretting, el cual se encuentra en el sitio <http://sustainability.skretting.com/2014/>.

Como proveedor líder de alimentos para la acuicultura en el mundo cumplimos un rol clave en la cadena de valor de los peces cultivados. Las pesquerías silvestres han alcanzado sus límites naturales y por ello, la demanda adicional de pescado deberá provenir de la acuicultura. En el año 2014, por primera vez el consumo de pescado proveniente de la acuicultura superó al consumo de la pesca silvestre. Hacia el futuro, se prevé un aumento significativo de la producción acuícola para abastecer a la creciente población mundial. Y tal como señala nuestra matriz Nutreco en su reporte integrado, el crecimiento de la producción será liderado por varios factores como la genética, instalaciones productivas más eficientes, salud y alimento. Los proveedores de alimento estamos ya trabajando en estas dos últimas áreas para impulsar el crecimiento de la industria. Y en este sentido, el compromiso que se ha definido Skretting es entregar dietas sustentables, operando en forma controlada y trabajando por el bienestar de nuestros colaboradores.

Durante el 2014, en materia de formulación, Skretting Chile continuó avanzado en la reducción de la dependencia de ingredientes de origen marino, ya que éste es, a nuestro juicio, uno de los mayores desafíos en sustentabilidad que enfrentamos en Chile y en el mundo los proveedores de alimentos para peces y camarones cultivados.

En cuanto a innovación y desarrollo de productos, lanzamos la segunda generación de la dieta funcional Protec, en tanto la dieta de alto rendimiento Premium acumuló más experiencia y datos en condiciones productivas comerciales que confirman sus atributos. Estos productos permiten a los productores lograr un buen estatus sanitario, aumentar su eficiencia y productividad. Y al mismo tiempo que nos posicionan como proveedores de dietas integrales, estos productos permiten aumentar los niveles de sustentabilidad de la industria acuícola.

Internamente, continuamos implementando la agenda de sustentabilidad de Nutreco y avanzando en gestión de la energía.

A nivel nacional, uno de los temas que visualizamos de alta complejidad es el de la contaminación ambiental. El Ministerio del Medio Ambiente, en el documento donde plantea la estrategia nacional 2014-2018 en materia de descontaminación, estima que cerca de 10 millones de personas en el país están expuestas a una concentración promedio anual de Material Particulado (MP)

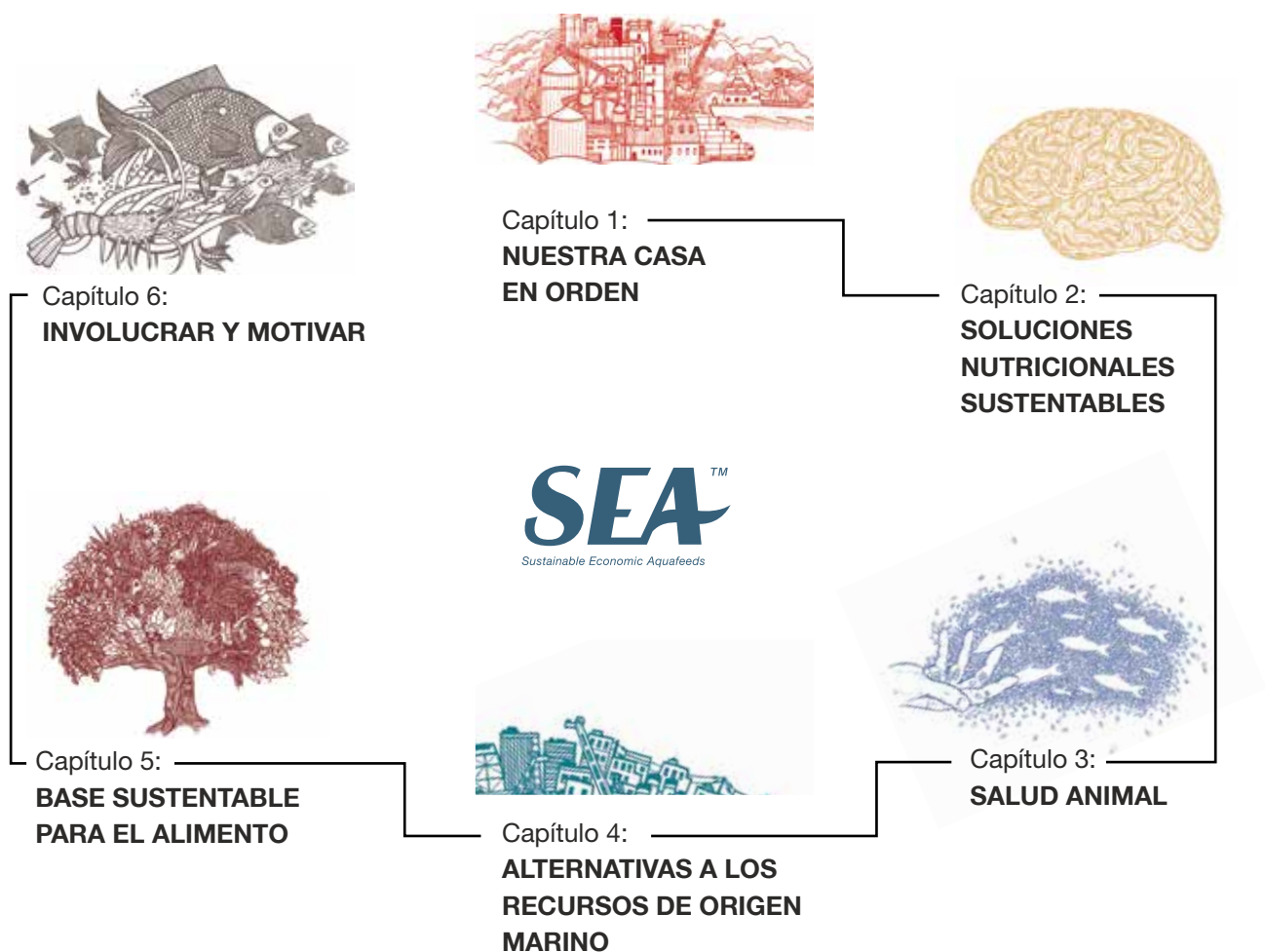
2.5 superior a la norma. En el Primer Reporte del Medio Ambiente publicado en el año 2013 se informó que según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2004), la contaminación atmosférica es responsable de al menos 4 mil muertes prematuras a nivel nacional. Se calcula también que abordar esta contaminación traería beneficios en salud valorizados en alrededor de US\$ 8.000 millones al año. La autoridad en tanto comenzó a trabajar en la materia y se están formulando 14 planes de descontaminación que atacarán las ciudades más contaminadas del país, entre las cuales se encuentra Osorno, donde tenemos nuestra principal planta. Mientras estos planes son elaborados, la autoridad está utilizando el mecanismo de alerta ambiental sanitaria para disminuir las emisiones a través de la paralización de fuentes fijas. La forma en que enfrentamos como empresa este nuevo escenario la explicamos en detalle en el presente informe.



Gabriel García

Gerente General, Skretting Chile





Grupo Skretting: Productor de alimentos rentables para la acuicultura (SEA)

El compromiso de Skretting con la sustentabilidad se expresa a través del programa SEA (Sigla en inglés de Sustainable Economic Aquafeeds), el cual identifica los temas clave de sustentabilidad que enfrenta la industria de la acuicultura y las acciones que Skretting desarrolla para abordarlos.

El programa se compone de seis pilares que están basados en los objetivos de la “Visión

de Sustentabilidad 2020” establecida por nuestra empresa matriz Nutreco, los que han sido ligeramente modificados para reflejar las características únicas de la industria de la acuicultura.

El presente reporte usa estos seis pilares para definir nuestras futuras aspiraciones, conformando un marco de presentación para los Reportes de Sustentabilidad futuros.

PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

Skretting Chile es el nombre comercial y marca registrada en Chile de la sociedad legal Comercializadora Nutreco Chile Limitada (RUT 96.701.530-K), la cual es íntegramente propiedad de Nutreco, líder global en nutrición animal y alimentos para peces, con sede en Holanda. Nutreco emplea a aproximadamente 11 mil personas en más de 35 países y registra ventas en más de 80 países, acumulando una experiencia que supera los 100 años. Durante más de dos décadas, Nutreco fue una compañía pública y sus acciones se cotizaban en la Bolsa de Amsterdam. Durante el 2015, la propiedad de Nutreco pasa a manos de la multinacional privada holandesa SHV, y Nutreco se retira del mercado accionario (Más información en www.nutreco.com).

Las empresas de alimentos para peces y camarones de Nutreco se encuentran organizadas bajo la marca Skretting, la cual hoy es el líder mundial en soluciones nutricionales para peces y camarones cultivados. Los orígenes del grupo Skretting datan desde 1899. Hoy sirve a los principales mercados de la acuicultura en el mundo, operando plantas de producción en Canadá, Estados Unidos, Brasil, Ecuador, Reino Unido, Noruega, Francia, España, Italia, Turquía, Egipto, Japón, Australia, China, Vietnam y Chile.

El grupo Skretting en el mundo durante el 2014 empleó a un total de 3.100 personas, distribuidos en plantas productivas y unidades de investigación en 18 países. Sus ventas se extienden a más de 40 países y su producción total en el 2014 alcanzó a 2 millones de toneladas. Formula y produce alimentos para más de 60

SKRETTING CHILE EN LA ESTRUCTURA DE NUTRECO



UBICACION DE LAS PLANTAS DE SKRETTING CHILE



especies de peces y camarones de cultivo en el mundo. Es actualmente el tercer productor de dietas para camarones en el mundo y su participación de mercado asciende a aproximadamente un 32% en dietas para salmónidos.

SKRETTING CHILE

Skretting Chile posee tres plantas productoras de alimento ubicadas en la Región de Los Lagos, específicamente en Osorno, Parga y Puerto Montt, desde donde distribuye por tierra y mar a los centros de cultivo de las empresas clientes en las regiones australes de Chile.

La empresa ha sido pionera en el desarrollo de la acuicultura chilena. Desde sus inicios, a fines de los 80, se ha caracterizado por incorporar innovadoras tecnologías y procedimientos. Skretting fue la primera compañía en introducir dietas extruidas en Chile, en ofrecer a sus clientes dietas de alta energía, y también ha sido la primera empresa en realizar fuertes inversiones ambientales de última generación. Además, ha sido pionera en Chile en reorientar sus procesos hacia la seguridad alimentaria del consumidor final del salmón como también en impulsar el desarrollo de ingredientes alternativos a las materias primas de origen marino en las dietas para salmones.

La planta Osorno es la más antigua de las fábricas de Skretting en Chile. Si bien sus orígenes datan desde 1973 como planta productora de alimentos para vacunos de la Cooperativa lechera Calo, la planta fue adquirida por varios inversionistas del grupo Antillanca en el año 1984, quienes implementaron nuevas tecnologías y ampliaron el giro a alimentos para peces, con el objetivo de atender a la naciente industria productora de salmones en Chile. En el año 1988 ingresa a la propiedad la sociedad antecesora de Nutreco y al año siguiente, la fábrica se orienta

SOMOS UNA EMPRESA NUTRECO

NUESTRA MISIÓN

*feeding
the future*

NUESTRA VISIÓN

En un mundo con recursos naturales limitados y una población en aumento, la demanda de carne, pescado y camarón de alta calidad es creciente. Seremos los líderes globales en la entrega de soluciones nutricionales innovadoras y sustentables que apoyen de la mejor forma el rendimiento de animales, peces y camarones.

NUESTROS VALORES



exclusivamente a elaborar alimentos para peces.

La planta Puerto Montt fue adquirida por Nutreco en octubre de 1999. Biomaster, su anterior propietario, ya la había destinado desde 1994 a la producción de alimento para peces.

Por su parte, la planta Pargua fue construida íntegramente por Nutreco, iniciando sus operaciones en septiembre del 2003. En el año 2007, inaugura un terminal portuario en las mismas instalaciones, desde donde se organiza la logística de toda la empresa. Esta planta suspendió sus operaciones entre los años 2008 y 2011 a consecuencia del virus ISA que mermó los cultivos en Chile en dicho período. Las oficinas comerciales de Skretting Chile junto al área de Asistencia Técnica de Skretting están ubicadas en Puerto Montt y su laboratorio central, en Osorno.

Durante el 2014, la empresa produjo 326 mil toneladas de alimento para diferentes especies, tales como Salmón del Atlántico, Salmón del Pacífico, Trucha, Tilapia y Seriola. Su principal mercado es la industria salmoniculora chilena, concentrando aproximadamente un 99% de las ventas aun cuando sirve otras especies, tales como Seriola en el país y Tilapia en el extranjero, con volúmenes inferiores.

Todas las plantas de Skretting en Chile se encuentran certificadas bajo las normas internacionales de calidad ISO 9001:2000, medio ambientales ISO 14001:2004, de Seguridad y Salud Ocupacional OHSAS 18001, GLOBAL G.A.P y BAP. Además, el laboratorio posee varias metodologías acreditadas por el INN (Instituto Nacional de Normalización) de acuerdo al estándar ISO 17025.

ALCANCE

HISTORIA DE SKRETTING CHILE

- Comienza producción de alimento para peces en planta Osorno
- Grupo Antillanca compra a CALO planta Osorno (inaugurada en 1973)

1984

- Grupo Antillanca se asocia con la empresa holandesa Trouw, que después se transformaría en Nutreco.

1987

- Antillanca vende participación a Nutreco. Nombre de la empresa: Trouw Suralim.
- Instalan en Osorno primera extrusora para fabricar alimento para peces de Chile y primer laboratorio de calidad de dietas

1989

- Instalación de segunda línea de extrusión y primer sistema de filtro de olor.

1992

- Venta de marcas Doko y Suralim a Iansa. Planta Osorno se dedica a fabricación exclusiva de alimento para peces.
- Nuevo nombre de la empresa: Trouw Chile.

1994

- Instalación en Osorno de tercera línea de extrusión y un segundo sistema de filtro de olor.

1995

- Primer récord de producción: 100 mil toneladas.

1996

- Instalación de una cuarta extrusora, ampliación y mejora de sistemas de mezcla y molienda, bodegas y capacidad de los estanques.

1997

- Compra a Biomaster de las plantas de Puerto Montt y Rapaco.
- Primera certificación ISO 9001, la primera que obtenía una empresa de alimento para peces en Chile, a la que le siguen hoy otras 5 certificaciones y acreditaciones.

1999

- Instalación de primera línea de alimentos medicados, exclusiva para estos productos en Osorno.
- Nuevo récord de producción: 200 mil toneladas

2000

Continúa en siguiente página

El presente Reporte cubre el desempeño de Skretting Chile durante el año 2014 y se limita a las operaciones directas de la empresa. A pesar que los clientes y los proveedores de nuestra empresa están fuera de este alcance, reconocemos nuestro papel como eslabón esencial en la cadena de valor de los alimentos. Por ello, hemos incluido objetivos y metas que se alinean con las necesidades de estos grupos de interés, ayudando de esta forma a la industria en su conjunto para ser más sustentable desde la perspectiva ambiental, social y económica.

Todos los datos expuestos en el presente reporte proceden de bases de datos internas de Skretting y Nutreco que son actualizadas regularmente.

En el año 2014, Skretting Chile empleó a un promedio total de 438 personas, de las cuales alrededor de un 96% tuvo un contrato indefinido. Un gran porcentaje de la dotación total es masculina y significativamente concentrada en las áreas de Producción y Logística. En el mismo periodo, la cantidad de los empleados sindicalizados ascendió a 247.

HISTORIA DE SKRETTING CHILE

- Primera empresa del rubro en certificar un sistema de gestión medio ambiental (ISO 14001)
- Comienza a operar planta Pargua
- Nuevo nombre: Skretting. Todas las empresas de alimento para peces de Nutreco adquieren este nuevo nombre
- Construcción de muelle en Pargua, el primero en la industria de los alimentos en Chile; opera como centro de operaciones logísticas y cuenta con barco propio
- Cierre de planta Pargua por virus ISA
- Planta Osorno inicia marcha blanca de caldera de Biomasa
- Planta Pargua reinicia sus operaciones
- Producción supera las 300 mil toneladas de alimento.
- Skretting Chile publica primer reporte de sustentabilidad, el primero de una empresa de alimentos en Chile.
- Empresa celebra 30 años de existencia

2002

2003

2007

2008

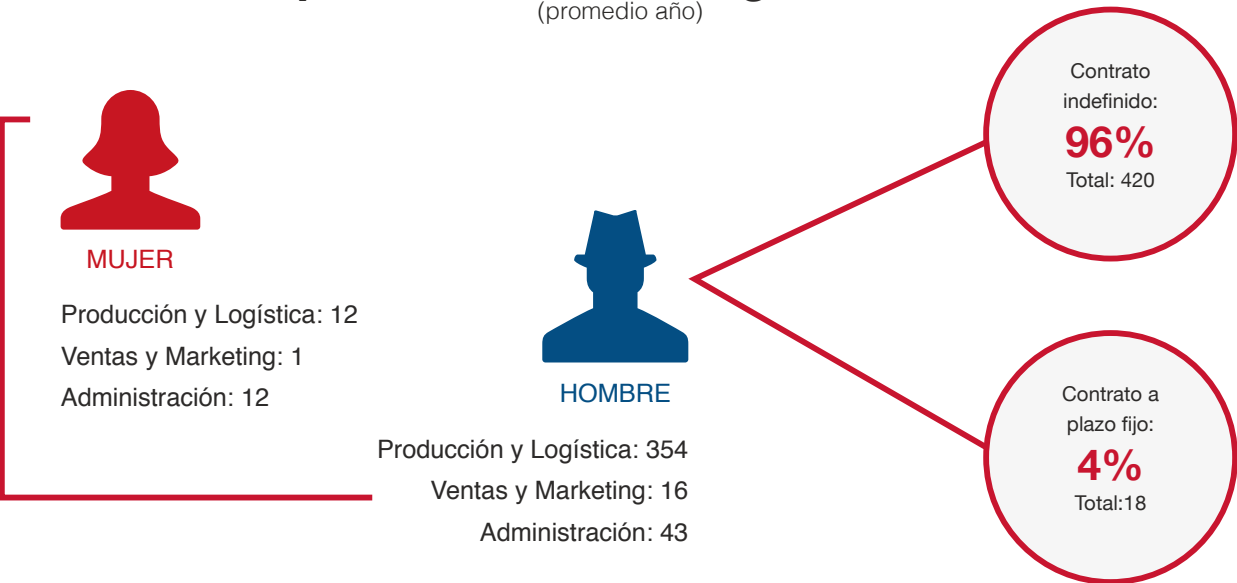
2011

2013

2014

Empleados en Skretting Chile 2014

(promedio año)





Capítulo 1

NUESTRA CASA EN ORDEN

Skretting está comprometido con la sustentabilidad en primer lugar de sus operaciones, el que incluye la búsqueda continua de eficiencia energética y la reducción del volumen de los desechos y emisiones generadas a través de nuestros procesos. Para ello, estimamos que las personas son vitales en la tarea de llevar a cabo nuestras aspiraciones, por lo que nos esforzamos por entregarles el mejor ambiente de trabajo posible.

GESTIÓN DE LA ENERGÍA

Durante el año 2014, la energía fue utilizada en Skretting Chile en forma más eficiente que el año anterior. Este positivo resultado fue principalmente consecuencia de un importante aumento de la eficiencia global de las plantas

Pargua y Osorno, logrando menores tiempos de producción. El mejor uso final de la energía también fue reflejo de un mayor control en la calidad requerida del chip de madera usado en la planta Osorno, lo que resultó en un funcionamiento significativamente más estable de la caldera evitando detenciones. El mayor control se realizó en base a los protocolos desarrollados a partir de un proyecto materializado el 2013, el que consideró evaluación y monitoreo a la biomasa utilizada en la caldera de Osorno.

La energía que utiliza Skretting Chile proviene de una combinación de las siguientes fuentes principales: chips de madera provenientes de bosques con planes de manejo, carbón, electricidad y gas, entre otras. En el año 2014, el total de la energía utilizada por cada tonelada de alimento producida y aprobada para su venta alcanzó a los 285,9 Kwh, cifra que refleja una reducción del orden del 8% respecto de lo registrado el año anterior, con lo cual se retornó a totales similares a los logrados desde el 2010.

El mayor conocimiento y control de una serie de variables permitió una favorable gestión de la energía durante el ejercicio 2014. Tal como informamos en el Reporte 2013, se creó un equipo de profesionales responsable de los temas de energía y emisiones, del desarrollo

Año	Total (Kwh/tonelada)
2009	319,2
2010	287,8
2011	281,4
2012	286,3
2013	311,5
2014	285,9

* Se refiere a toneladas producidas de producto a vender (aprobado)

e implementación de políticas, objetivos y medición de los planes de acción existentes. Esta instancia abordó en el 2014 varios proyectos destinados a mejorar la eficiencia de los equipos de secado, uno de los procesos que utilizan energía en forma más intensiva en la elaboración de alimentos. Y continuó trabajando en la implementación de las bases para trabajar en línea con la ISO 50001 en el año 2015.

Asimismo, durante el año se priorizó la mejora de la productividad en las tres plantas a través de la gestión de los indicadores de eficiencia o KPI* (en su sigla en inglés), controlando y reduciendo las principales causas de las detenciones y cuellos de botellas, aplicando conceptos de los modelos de gestión LEAN Manufacturing o TPM (Total Productive Maintenance). Todo ello fue parte de un plan de acción que se implementó en las tres plantas. Se espera que la eficiencia aumente en el 2015, lo que también se reflejará en un menor consumo de energía.

La empresa reconoce que la mejora de la eficiencia energética no sólo es un tema de proyectos de infraestructura a gran escala, sino que también debe formar parte de los hábitos de trabajo diarios, por lo cual durante el año se continuó capacitando al personal clave en torno a la eficiencia energética, con el objeto de aumentar la conciencia sobre este tema en los puestos de trabajo a nivel individual.

LOGÍSTICA Y PUERTO

Los objetivos de ahorro de energía y aumento de eficiencia también se observaron en el área Logística. La losa de la planta Pargua cuya superficie asciende a los 12.000 mt² es el área donde el alimento espera para ser embarcado con destino a los centros de cultivo en el mar. Durante el 2014, la iluminación del área fue reemplazada por tecnología LED, de

gran poder lumínico, logrando un ahorro de alrededor de 19.200 watt/hora.

Sobre la zona de la losa también se instaló una red para proteger el alimento de gaviotas, lo que redujo en un 99% los daños en los envases y en el producto causadas por aves. La logística terrestre también registró mejoras durante el 2014 tanto en la seguridad de las personas como también en la eficiencia de la operación. Los camiones contratados para el transporte cumplen con el requisito de un máximo de 4 años de antigüedad con el objetivo de reducir los riesgos de accidentes y de fallas mecánicas, mejoría que debiera expresarse en plenitud en la evaluación del año 2015.

También se instalaron cortinas retráctiles automatizadas a la totalidad de la flota de camiones de Skretting, reemplazando el proceso manual, lo cual redujo en un 100% los riesgos de accidentes del personal en el



Carpas retráctiles en camiones Skretting



Mallas e iluminación en losa de Pargua

* KPI: Key Performance Indicators o Indicadores Clave de Desempeño

proceso de carga y descarga a la vez que aumentó la eficiencia en el área.

Compromisos futuros

- Implementar estrategias de control y de gestión de la energía en línea con requerimientos de ISO 50001, a través de sistemas de monitoreo y medición en línea.
- Continuar reportando sobre el uso de la energía y los proyectos de mejora en forma mensual a la gerencia y periódicamente a todo el personal.
- Reducir el consumo de la energía en línea con las metas de eficiencia más exigentes para las plantas de producción.

EMISIONES

Skretting Chile ha centrado sus esfuerzos en la mejora de la eficiencia energética ya que ésta contribuye directamente a la reducción de las emisiones de los gases efecto invernadero (Greenhouse gases GHG) por unidad de alimento producido. Es así como es posible observar una tendencia a la baja de las emisiones al compararlos con el año 2009. Durante el 2014, la cifra alcanzó a 52 kilos de CO2equivalente (CO2e) por tonelada de alimento producido y aprobado para su venta. De hecho, es el total más bajo registrado en los últimos 6 años. Cabe señalar que el cálculo se basa en las emisiones generadas por las operaciones directas (alcance 1 y 2).

La disminución de las emisiones de CO2e del 2014 es consecuencia directa de la mayor eficiencia alcanzada en los procesos desde el punto de vista energético, elaborando más producto con un menor consumo de energía respecto al 2013. Las emisiones de CO2 se calculan en base a la energía total consumida dependiendo de la fuente (biomasa, carbón, electricidad, gas, etc.) por su factor respectivo de conversión. Nuestra empresa también realiza mediciones isocinéticas de Material Particulado, incluyendo MP2.5, NOx y SO2 en sus calderas de las tres plantas para

Emisiones Efecto Invernadero (GHG) por tonelada de alimento

Año	Total (Kg CO2-e/tonelada)
2009	114
2010	104
2011	84
2012	58
2013	63
2014	52

caracterizar y cuantificar las emisiones.

Durante el año, la planta Osorno de Skretting Chile, al igual toda la comunidad osornina se vio afectada por elevados niveles contaminación, en particular de emisiones de Material Particulado 2.5 y 10 (MP 2.5 y MP 10). De acuerdo a sus estaciones de monitoreo, la Secretaría Regional Ministerial de Salud decretó medidas para proteger la salud de la población decretando la paralización en calderas industriales del uso de combustible provenientes de leña u otros dendroenergéticos (tales como despuntes, chips, carbón, viruta, entre otros), debiendo reemplazarla por otras fuentes durante un mínimo de 6 horas (entre las 18:00 y las 24:00 horas). Durante el año, la autoridad decretó 11 resoluciones, afectando a 20 días de operación. Skretting Chile colaboró con todas las resoluciones decretadas utilizando gas licuado durante 9 horas en cada evento de restricción de biomasa. La medida afectó a todas las unidades industriales de Osorno por igual y no diferenció el nivel de emisiones real de cada una de ellas.

Cabe señalar que desde el año 2008, nuestra planta Osorno opera una caldera con gasógeno y cámara torsional que utiliza biomasa como combustible, con lo cual es

Resoluciones de alerta ambiental en Osorno decretadas por la Autoridad sanitaria regional durante el 2014

Resoluciones 2014	Desde	Hasta	Eventos	Emergencia (E) Pre-emergencia
620	23 mayo	23 mayo	1	P
725	16 junio	18 junio	3	P
729	19 junio	19 junio	1	P
741	24 junio	25 junio	2	P
776	27 junio	28 junio	2	P
794	8 julio	9 julio	2	P
817	22 julio	24 julio	3	P
895	08 agosto	08 agosto	1	P
802	10 agosto	10 agosto	1	E
896	12 agosto	14 agosto	3	P
972	26 agosto	26 agosto	1	P
TOTAL			20	

más eficiente que las calderas tradicionales de quema directa, sus gases de combustión son limpios, y generan mínimos niveles de material particulado, comparables al requerimiento normativo de la Región Metropolitana. La biomasa que utilizamos consiste en chips de madera y proviene de plantaciones de bosques con plan de manejo. Estos chips se someten a un control de calidad exigente en cuanto al porcentaje de humedad y a los finos que contienen, lo que favorece el óptimo funcionamiento de la caldera, reduciendo al máximo los niveles de emisión.

Mientras se espera la dictación de una norma de emisiones para la ciudad que defina los parámetros de operación en situaciones de emergencia y pre emergencia, la empresa evalúa invertir en un nuevo sistema de abatimiento de Material Particulado para alcanzar el nivel exigido en periodos de alerta ambiental.

Skretting Chile también participó en la Campaña Nuevo Aire, organizada para la ciudad de Osorno por el Diario Austral



para informar y generar conciencia de los importantes cambios que se requieren para mejorar la calidad del aire. Esta campaña se inició en el 2012, año en que por primera vez se declaró Osorno como zona saturada, lo que marcó el inicio de un proceso de monitoreo que el año 2014 implicó la primera alerta sanitaria. La participación de Skretting tuvo como meta dar a conocer el estatus de sus propias emisiones a la comunidad osornina y colaborar con la educación ambiental de la ciudadanía.

Compromisos futuros

- Continuar con el control de la biomasa y medición de

- emisiones en las 3 plantas de producción.
- Continuar colaborando con la autoridad de Osorno en torno a los temas de contaminación atmosférica y apoyar las actividades que mejoren la educación ambiental en la comunidad.

AGUA

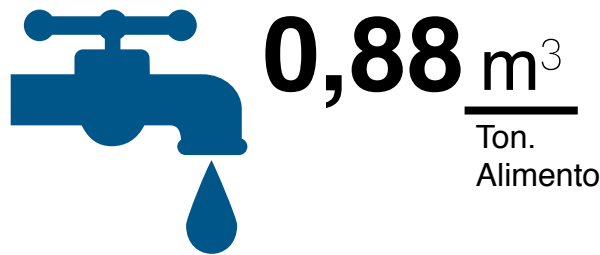
Las diferentes plantas de Skretting Chile utilizan agua de la red y de pozos propios con diversos fines al fabricar alimentos para peces. Por ejemplo, se usa para el proceso de formación de pellets, para uso del personal y también para irrigar el sistema de biofiltro de vahos de las fábricas en periodos de alta temperatura, los que hacen necesario regar las capas de astillas de madera para mantener en buena condición a las colonias de microbios que se encargan de desodorizar los olores resultantes del proceso.

Uso de agua por tonelada de alimento producido

Año	Total (m3/tonelada)
2009	1,10
2010	1,09
2011	1,02
2012	0,95
2013	1,07
2014	0,88

En el 2014, utilizamos 0,88 metros cúbicos por tonelada de alimento producido, cifra que constituye el menor número de los últimos 6 años. Durante el periodo, iniciamos algunos análisis técnicos de ahorro y reutilización de agua de forma tal de cuantificar eventuales modificaciones que nos permitan continuar avanzando en este parámetro.

USO DE AGUA



Compromiso futuro

- Realizar análisis técnicos de nuevos proyectos sobre eficiencia en el uso del agua.

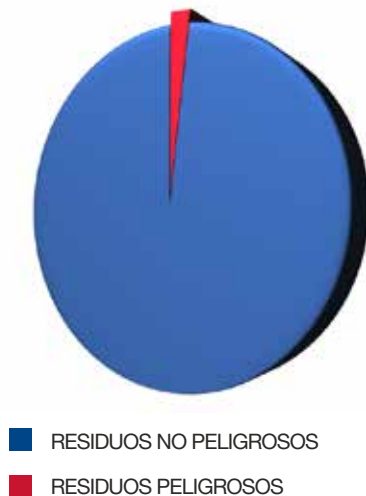
RESIDUOS

Durante el 2014, cifra total de residuos no peligrosos generados durante el año 2014 ascendió a 1.363 toneladas, compuestas mayormente por residuos municipales (32%) y plásticos, cartones y restos de chatarra metálica (40%).

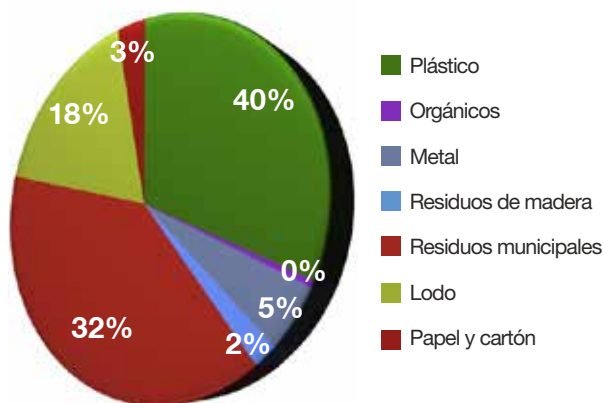
Los residuos peligrosos sumaron 15 toneladas, las que incluyeron principalmente desechos provenientes de las líneas de alimento medicado, mantenciones programadas y residuos de análisis realizados en el laboratorio, pilas, baterías y tubos fluorescentes. Todos estos residuos fueron enviados a instalaciones certificadas para tratar y disponer residuos peligrosos de acuerdo a la normativa nacional vigente.

La comparación de los indicadores del 2014 respecto del año 2013 muestra un incremento en la generación de plástico, cuya participación sobre el total sube de 27% a 40%, explicado por un aumento de producción y por un mayor retorno de envases de la logística inversa, donde también eventualmente recibimos y contabilizamos embalaje de desecho del cliente (otros proveedores de alimento). La

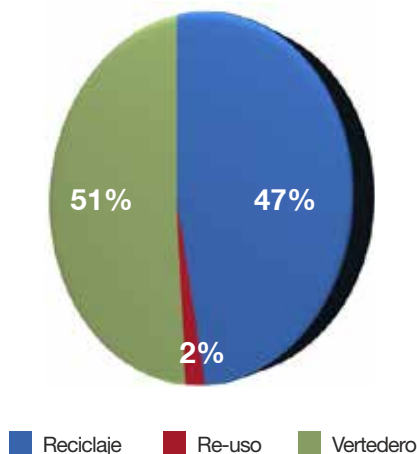
Tipo de Residuos
2014



Residuos no peligrosos
2014



Disposición de los residuos
no peligrosos - 2014



generación de metal también aumentó (de 1 % a 5%) a consecuencia de cambios y mejoras en infraestructura, lo que generó una mayor cantidad de chatarra de equipos dados de baja. También se observó un incremento en la generación de lodos (5% a 18%) debido a la implementación de rutinas de limpieza de cámaras de desagüe instaladas como parte del proyecto de alcantarillado interior.

En cuanto a la disposición final de los residuos no peligrosos, el 51% se recicló (Papeles y cartones, plásticos y chatarra), el 47% fue dispuesto en vertederos y un 3 % se reutilizó (pallet de madera).

Compromiso futuro

- En la gestión de desechos no peligrosos, continuar evaluando alternativas de correcta disposición, aumentando el porcentaje de reciclaje versus el de vertedero.

OLORES Y RUIDOS

Durante el 2014 no se registraron reclamos ni por ruidos molestos ni por malos olores por parte de la comunidad. La planta de Osorno registró 3 reclamos internos por olores molestos. Se denomina reclamo interno por olor o ruido molesto al realizado por cualquier empleado de Skretting directamente al Jefe de Turno. El personal es el primero en detectar situaciones anormales que pudiesen afectar a las poblaciones aledañas.

Durante el 2014, en el marco de la estrategia para la gestión de olores en el país, se informó que para el presente año se elaborará un protocolo de fiscalización de la Norma chilena (NCh) 3190 de "Medición de la concentración de olor por olfatometría dinámica". Nuestra unidad ambiental comenzó los preparativos para medir las concentraciones de olor junto al análisis de las tecnologías disponibles, para gestionar los biofiltros que reciben los vahos y vapores resultantes del proceso en las 3 plantas de Skretting Chile.

Compromiso futuro

- Controlar los parámetros de funcionamiento de los Biofiltros y seguir reforzando las Buenas Prácticas de Manufactura.

NUESTRA GENTE

Skretting Chile está comprometida con un ambiente de trabajo seguro y saludable para su personal. Con este objetivo, desarrollamos numerosas actividades en el ámbito de la reducción y prevención de accidentes, mejora del estado de salud y calidad de vida, como también en el área de desarrollo profesional.

Seguridad y Salud Ocupacional

Durante el 2014, el área de Seguridad y Salud Ocupacional de la empresa registró positivos resultados en materia de prevención de accidentes, en particular de la campaña “Rumbo a 0 Accidentes”. Concretamente, las plantas de Puerto Montt y Parga fueron reconocidas por haber logrado ambas dos años sin accidentes (con tiempo perdido), en tanto la planta Osorno redujo su nivel de accidentabilidad significativamente, esperando alcanzar durante el primer trimestre del año 2015 un año sin accidentes.

Durante el año 2014, se produjeron 4 accidentes con un total de 65 días perdidos. Esto representa una tasa de accidentabilidad de 1,02%, equivalente a la meta solicitada por nuestra matriz Nutreco en su plan estratégico hacia el año 2020.

Compromiso futuro

- Implementar nuevas estrategias para reducir y/o eliminar los accidentes en los lugares de trabajo, entre ellas, la implementación de prácticas de Liderazgo en Seguridad y Salud Ocupacional, y gestión de las conductas de riesgo.

Calidad de vida

En noviembre del 2014 se inauguró un nuevo



Familia de Skretting en maratón 2014 de Pto. Varas

gimnasio en planta Puerto Montt para uso de todos los trabajadores de Skretting de las plantas Puerto Montt y Parga, y de sus familias directas. Las nuevas instalaciones y la asesoría permanente de un profesional deportivo son parte del programa de la empresa que busca mejorar la calidad de vida de su personal. Alrededor de 39 personas en promedio utilizaron el gimnasio durante el 2014.

Por su parte, el Gimnasio de Osorno desarrolló durante el año un activo plan de trabajo, el que incluyó diversas disciplinas. El promedio de usuarios mensual ascendió a 76 personas. Junto con lo anterior, se dio inicio al programa de gimnasia compensatoria en el área de producción, con el propósito de prevenir lesiones derivadas de actividades laborales.

Compromisos futuros

- Focalizar los esfuerzos en el área de la salud y prevención, desarrollando un programa de gimnasia activa para áreas de trabajo específicas y una serie de actividades relacionadas con la salud y calidad de vida.
- Participar en la encuesta de Calidad de Vida Laboral de SENDA, organismo dependiente del Ministerio del Interior y Seguridad Pública, con el propósito de continuar trabajando en el programa de prevención del consumo de drogas y alcohol en la empresa.

Capacitación

Durante el 2014, el total de horas de capacitación que recibieron los empleados de Skretting en Chile totalizó 9.564 horas, equivalente a un promedio de 22 horas por trabajador. Esto representa una baja respecto de las 40 horas promedio logradas el año anterior, lo que se explica por un esfuerzo de focalización de inversiones y reducción de costos realizado en el segundo semestre del año. El descenso de las horas de capacitación también se explica por la implementación de un proyecto informático global que requirió de la participación de muchas áreas, reduciendo la disponibilidad de tiempo del personal para asistir a las actividades de capacitación programadas. A raíz de lo anterior, el área se concentró en aquellos cursos y talleres de mayor importancia estratégica para el negocio. En esta área, también se entregaron 5 becas a colaboradores en el marco de sistema de financiamiento de estudios de la empresa, el cual cubre 50% del costo de estudios técnicos con duración de 2,5 años. Hasta el momento, cerca de 35 trabajadores han recibido este beneficio. Dos de las becas beneficiaron a Ingenieros en Gestión de Empresas, otras dos a Técnicos en Administración de empresas, y una a un Ingeniero en Prevención de Riesgo.

Compromisos futuros

- Dar a conocer en detalle a todos los empleados de la compañía, los procesos productivos, gestión con clientes, situación de la industria y principales productos, con el objetivo de aumentar el conocimiento individual de cada colaborador sobre la empresa.
- Capacitar sobre el desarrollo de habilidades de autocuidado, seguridad, liderazgo, competencias comerciales y de marketing.

Evaluación de Desempeño

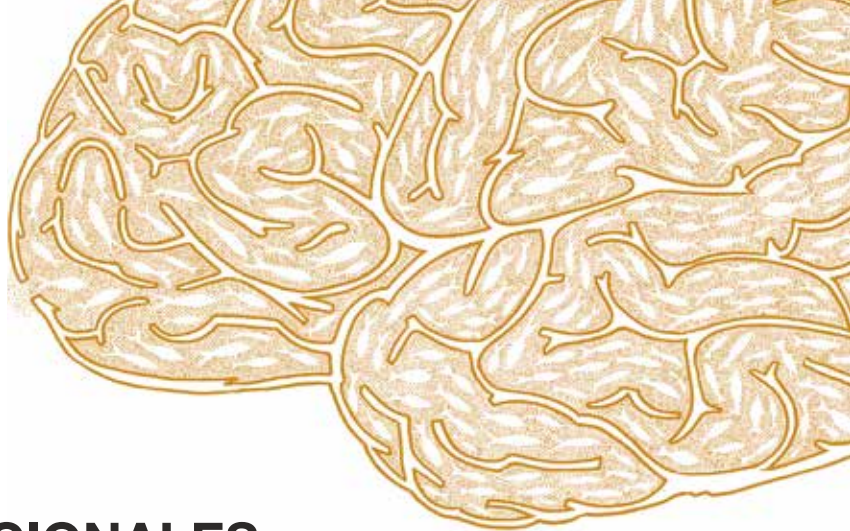
Durante el 2014 se evaluó a 117 colaboradores, lo que corresponde a un 28%

Accidentes	Total
Horas perdidas debido a accidentes en el trabajo	520
Tasa de ausentismo	%
Promedio para 2014	2,7
Rotación del personal	
Índice de rotación 2014	4,48
Evaluación de desempeño profesional	%
% del personal con evaluación anual de desempeño profesional	28
Capacitación promedio	Horas/personal
Total para el 2014	22

del total de los trabajadores de la empresa. Esta cifra representa un descenso respecto del 81% registrado el año previo, baja que se explica por la implementación de nuevos sistemas. Durante el año, la matriz Nutreco lanzó un nuevo sistema de evaluación de desempeño global para los colaboradores de sus empresas en el mundo. Junto con implementar esta iniciativa, en Skretting Chile se diseñaron adicionalmente instrumentos locales para medir el desempeño de los grupos de trabajadores de laboratorio, operarios, logística y despacho. En este sentido, 2014 representa un periodo de preparación de las nuevas herramientas, que permita realizar análisis de los desempeños individuales para potenciar el crecimiento personal y organizacional.

Compromiso futuro

- Ejecutar todos los sistemas y herramientas de evaluación disponibles, globales y locales, para generar una aplicación de los mismos entre el 95 y 100% de colaboradores de Skretting.



Capítulo 2

SOLUCIONES NUTRICIONALES SUSTENTABLES

De acuerdo a la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO), para el 2050 habrá 2 mil millones de personas que alimentar, con lo cual la población mundial crecerá a los 9 mil millones. Por lo tanto, el futuro escenario requerirá que la producción de alimentos sea altamente eficiente para satisfacer la demanda prevista de una forma sustentable. Para ello se requerirá implementar soluciones innovadoras que permitan producir más alimentos a partir de una base de recursos estable. La industria acuícola ofrece una buena solución ya que los animales acuáticos presentan una conversión más eficiente al compararlos con los animales terrestres. Skretting cree que siempre hay potencial de mejora y está decidido a apoyar a la industria de la acuicultura para que sea aún más eficiente de lo que es actualmente. Esto se logrará a través de una continua inversión en Investigación y Desarrollo (I+D) para optimizar tanto los rendimientos en términos ambientales como económicos.

DIETAS DE ALTO RENDIMIENTO

La industria de los alimentos para la acuicultura ha realizado significativos avances en los últimos 40 años en la reducción de la tasa de conversión del alimento (FCR) de las especies de peces de cultivo claves. En gran parte,

esto es resultado de amplias investigaciones en torno a los requerimientos nutricionales específicos de los peces y como esto se refleja en la composición nutricional de las materias primas utilizadas en sus dietas. Skretting ARC ha sido muy activo en esta área de investigación, lo que nos ha permitido llegar a ser líderes en la entrega de alimentos de alto rendimiento para la acuicultura.

Las investigaciones de ARC consideran dos áreas de trabajo interconectadas: una que analiza la composición nutricional de las materias primas; y otra, que estudia sobre cómo estos insumos pueden ser utilizados para satisfacer las necesidades nutricionales de la especie productiva. La combinación de esta información nos ha permitido formular soluciones nutricionales que han demostrado que los peces crecen más rápido al consumirla y que al mismo tiempo, son dietas más eficientes. Estas soluciones también reducen nuestra dependencia de las materias primas escasas y disminuyen la exposición a las fluctuaciones de precios que son comunes para los commodities.

CASO PREMIUM

Durante 2014, la línea de dietas Premium exhibió en Chile nuevos resultados que avalan su alto rendimiento. En el periodo finalizó la



cosecha de una completa generación o Year Class (YC) 2012 de la especie Salmón del Atlántico que fue alimentado con dietas de Skretting Chile. Estos grupos de peces fueron transferidos al agua de mar en el año 2012 para iniciar su fase de engorda.

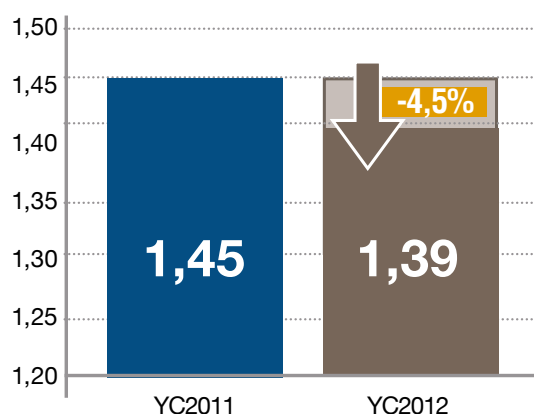
El resultado general para el YC completo mostró un mejor FRC biológico (b) al compararlo con el YC 2011, anotando una reducción de 4,5% en la tasa (ver gráfico). Esta mejora en el uso del alimento fue consecuencia de la implementación de una estrategia de dietas de alto rendimiento (Spirit plus y Premium) en un importante grupo de peces, representativos de un 34% del YC 2012. A su vez, comparando los grupos de peces del YC 2012, se observó que los peces que fueron alimentados con Premium registraron un mejor rendimiento productivo respecto de aquellos que consumieron las dietas estándar, anotando una reducción de un 11,5% en el FCR (b).

Con ello, las dietas de alto rendimiento acumularon nuevos antecedentes productivos que muestran su importante impacto en la eficiencia en el cultivo de peces, lo que tiene un efecto doble: económico y ambiental.

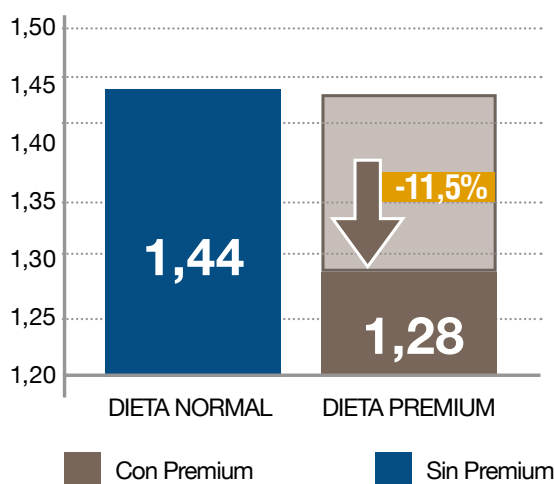
ESTRATEGIA PARA SMOLT

Para la sensible fase de transferencia de los salmones desde el agua dulce al agua de mar, otra dietas Skretting también mostró su potencial de alto rendimiento y eficiencia. Durante el año 2014, varios clientes utilizaron la nueva dieta de transferencia Supreme

Factores de Conversión biológico
YC 2011 y 2012

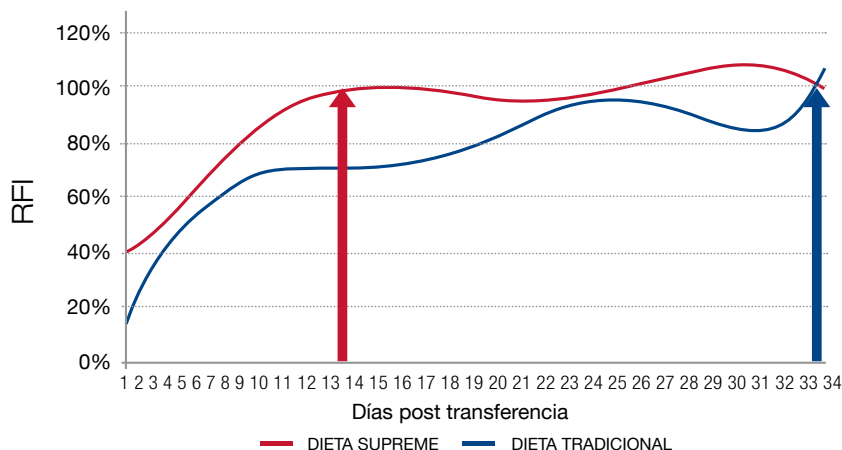


Factor de Conversión biológico
YC 2012



y como resultado, los smolts pudieron alcanzar rápidamente la tasa óptima de consumo de alimento con posterioridad a la transferencia al mar. El crecimiento se incrementó en 11% después de 6 semanas de ingresados al agua de mar respecto de los grupos de peces que no la consumieron.

Índices relativos de alimentación (RFI) Dietas de transferencia: tradicional y Supreme



Los peces fueron alimentados en agua dulce durante 6 semanas con la dieta Spirit Supreme logrando el máximo consumo de alimento esperado (RFI 100%) 11 días después de la transferencia. En cambio, los peces que usaron la dieta tradicional alcanzaron la ración completa recién el día 33. Los beneficios de un mejor consumo post transferencia se traducen en mayor biomasa en la cosecha y menor tiempo de cultivo, lo que tiene alta relevancia en los costos, en la eficiencia y en el medio ambiente.

EVALUACIÓN DE PRODUCTOS

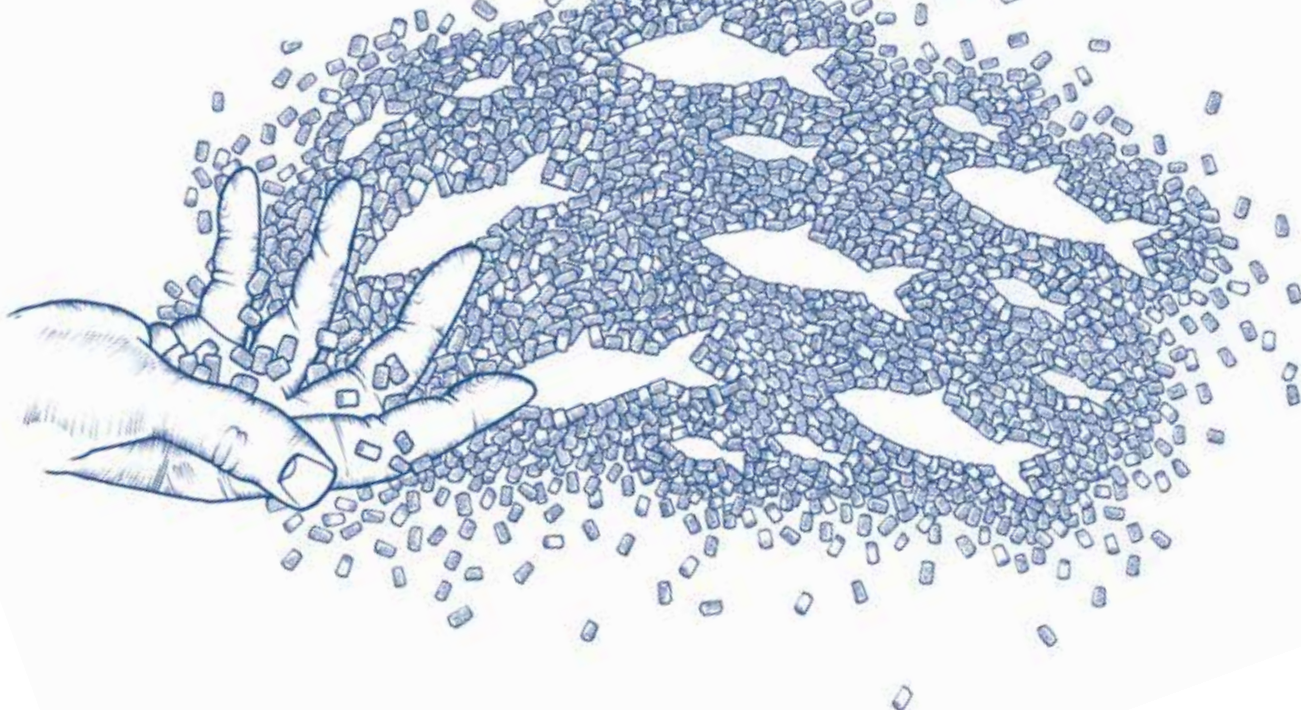
Dado que los diferentes grupos de interés en la cadena de valor de los alimentos crecientemente están consultando por evidencia clara de que los productos son seguros, saludables y mejoran el rendimiento sin aumentar la presión sobre los recursos naturales o comprometer las demandas de la sociedad, Nutreco -matriz de Skretting- desarrolló el 2014 la herramienta NutrECO-line para evaluar los atributos de sustentabilidad de las soluciones nutricionales que implementa. La descripción del programa y el Estudio respectivo de KPMG, se encuentran en el sitio web de Nutreco, en el link: <http://www.nutreco.com/en/sustainability/detailpagina-14/>.

[com/en/sustainability/detailpagina-14/](http://www.nutreco.com/en/sustainability/detailpagina-14/)

En base a esta nueva herramienta, Nutreco evaluó 6 de sus productos globales, tanto del sector agrícola como acuícola. En el mismo link, puede descargar las evaluaciones de los desarrollos de Skretting: MicroBalance, Protec y Premium. Cabe señalar que Nutreco conformó un consejo científico para el desarrollo de NutrECO-line. Sus miembros son el profesor Dr. Matthias Finkbeiner de la Universidad Técnica de Berlín; el Profesor Dr. Ilias Kyriazakis de la Universidad de Newcastle; el Dr. Friederike Ziegler del Instituto Sueco de Alimentación y Biotecnología; y la profesora Dra. Sarah McLaren de la Universidad de Massey y del Centro de Gestión del Ciclo de vida de Nueva Zelanda.

Compromiso futuro

- Ampliar Premium a Trucha Arcoíris y Salmón del Pacífico.
- Continuar mostrando técnicamente a los productores la importancia de la transferencia como punto crítico en el ciclo productivo de los salmones.



Capítulo 3

SALUD ANIMAL

Muchos sistemas de acuicultura se encuentran abiertos al ambiente natural, lo cual expone a los peces a diferentes situaciones de estrés tales como temperaturas extremas, manejos y una variedad de patógenos que pueden afectar en forma negativa la salud de los peces. Skretting está comprometida con los acuicultores en el área de la salud de los peces a través de una continua inversión en I+D para generar soluciones que puedan mejorar la sustentabilidad de la industria logrando bienestar en los peces, o también de aumentando la eficiencia de la producción.

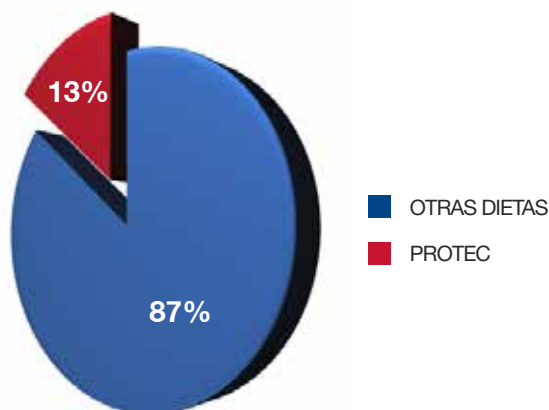
NUTRICIÓN FUNCIONAL

Los desafíos sanitarios y ambientales pueden tener un impacto significativo en la productividad de la acuicultura a través de la reducción de la tasa de crecimiento y del aumento de la mortalidad. Skretting ha contribuido significativamente con el desarrollo de soluciones nutricionales que aumentan la resistencia de los peces frente a estos

desafíos.

Uno de los más importantes desarrollos globales del grupo Skretting es la dieta Protec. Ésta posee una amplia gama de ingredientes funcionales que trabajan en forma sinérgica con el objetivo de aumentar la capacidad del pez para enfrentar situaciones de estrés, tales como enfermedades, manejos, traslados y

Ventas de Protec como porcentaje del product mix – Promedio 2014



Aditivos funcionales de Protec

Aditivo	Efecto
Vitaminas C y E	Antioxidante
Natumix	Antimicrobiano natural
Virocam	Antiviral origen natural
Zinc Orgánico	Antioxidante y calidad de piel
B-Glucanos	Inmunoestimulante
Nucleótidos	Inmunomodulador y salud intestinal

vacunaciones. La dieta entrega una protección integral, por lo cual hoy es ampliamente utilizada por los productores como un instrumento más en la estrategia productiva orientada a la prevención de enfermedades, y como una alternativa no farmacológica para enfrentar los desafíos sanitarios, permitiendo una reducción en el uso de antibióticos y antiparasitarios.

Durante el 2014, Skretting Chile lanzó la segunda generación de Protec, cuya formulación agregó un nuevo ingrediente desarrollado por ARC basado en extractos de plantas, llamado Virocam, que actúa más activamente sobre virus tales como IPN y Alfa Virus. Cabe señalar que la primera generación de Protec demostró ampliamente en Chile un efecto positivo sobre los virus y bacterias, debido a su función antimicrobiana y de fortalecimiento del sistema inmune en el tratamiento de enfermedades tales como enfermedades pancreáticas (PD), Cáligus, Anemia infecciosa del salmón (ISA), y enfermedades bacterianas como SRS, Yersiniosis, Flavobacteriosis, entre otras.

La estrategia de uso de la dieta se define a través de un análisis centro a centro que considera factores sanitarios, productivos, epidemiológicos y ambientales. Por ello, su recomendación de uso considera periodos breves en el ciclo de vida del pez.

Compromiso Futuro

- Continuar desarrollando I+D local para las principales enfermedades de los peces de cultivo en Chile.
- Incrementar conocimiento y documentación de los principales problemas sanitarios en Chile.
- Promover educación para los acuicultores en torno a estrategias preventivas de producción.

Mayor protección

La dieta Protec ha sido ampliamente comprobada y documentada en múltiples investigaciones y ensayos experimentales, como también evaluada en cultivos comerciales en Chile y en el mundo.

Ha sido desafiada frente a los virus y bacterias que afectan a los salmónidos en Chile, obteniendo sólidos resultados. Por ejemplo, se ha documentado que con esta dieta los peces están:

- 3 veces más protegidos contra IPN
- 37% más protegidos contra ISA
- 10% más protegidos contra SRS
- 17% más protegidos contra Cáligus

Capítulo 4

ALTERNATIVAS A LOS RECURSOS DE ORIGEN MARINO

La industria de los alimentos para la acuicultura ha llamado significativamente la atención por el uso que realiza de harinas y aceites de pescado elaborados a partir de la captura de peces silvestres, considerados recursos naturales finitos. Skretting ha avanzado significativamente en la reducción de su dependencia de estas materias primas a través de inversiones en I+D que han permitido el uso de ingredientes alternativos. Estamos comprometidos a continuar trabajando en esta línea para lograr reducciones adicionales y así crear un futuro más sustentable para la industria acuícola. Skretting a nivel global y local también ha optimizado la trazabilidad de los ingredientes marinos que utiliza para asegurar que aquellos usados en las dietas de Skretting provengan de pesquerías manejadas responsablemente.

FLEXIBILIDAD EN FORMULACIÓN

El uso de harinas y aceites de pescado en los alimentos para la acuicultura es uno de los grandes temas de la industria. Esto se debe a que las dietas acuícolas han contenido tradicionalmente altos niveles de harinas y aceites de pescado, procedentes de las limitadas pesquerías silvestres. Por lo tanto, el crecimiento de la acuicultura se visualiza insostenible desde los puntos de vista de la ecología y economía. Como resultado, la investigación de ingredientes alternativos para las dietas sigue siendo nuestro principal enfoque de I+D. Años de investigación en Skretting ARC han llevado al desarrollo de una enorme y sólida base de datos que contiene información sobre el valor nutricional y la

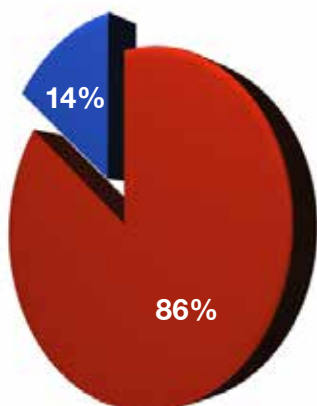
digestibilidad de una amplia gama de materias primas, así como de los requerimientos nutricionales de varias especies de peces cultivados.

MICROBALANCE®

MicroBalance® es una tecnología única desarrollada por Skretting que formula alimentos nutricionalmente completos en base a micro-nutrientes que se obtienen de una amplia gama de materias primas. MicroBalance® entrega una mayor flexibilidad en la elección de ingredientes, lo cual nos ha permitido reducir significativamente la cantidad de harinas y aceites de pescado presente en



Ventas de dietas formuladas con tecnología MicroBalance® % del total de dietas - 2014



■ FORMULACIÓN TRADICIONAL
■ FORMULACIÓN MICROBALANCE

nuestras dietas.

Skretting Chile lanzó MicroBalance® en septiembre del 2010 y desde entonces ha acumulado una amplia experiencia con este concepto nutricional, aplicándolo en la gran mayoría de las dietas de engorda de diversas especies salmonídeas, demostrando que es posible obtener los mismos rendimientos con menores niveles de harinas de pescado en comparación con las dietas tradicionales. En el 2014, las dietas formuladas con el conocimiento MicroBalance® representaron un 86 % del total de las ventas de alimento de nuestra empresa, registrando un crecimiento de 15 puntos porcentuales con respecto a lo anotado el 2013. Además de reducir la presión sobre los recursos de origen marino, aumentando la sustentabilidad, la mayor flexibilidad para formular que nos entrega MicroBalance® puede ayudar a amortiguar la volatilidad de los precios de los insumos.

El impacto de estos cambios se observa claramente en el uso histórico de las materias primas de origen marino. Hemos reducido en forma importante la inclusión de harina de pescado en nuestras dietas de engorda en

promedio en Skretting Chile desde un 19 % en el 2010 a un 10 % en el 2014, reemplazándola por proteínas de origen animal y vegetal. Nuestra más reciente dieta de engorda, Premium, en el 2014 llegó incluso a contener un 5 % de harina de pescado, lo que es evidencia de que continuamos avanzando en la reducción de nuestra dependencia de los limitados recursos de origen marino.

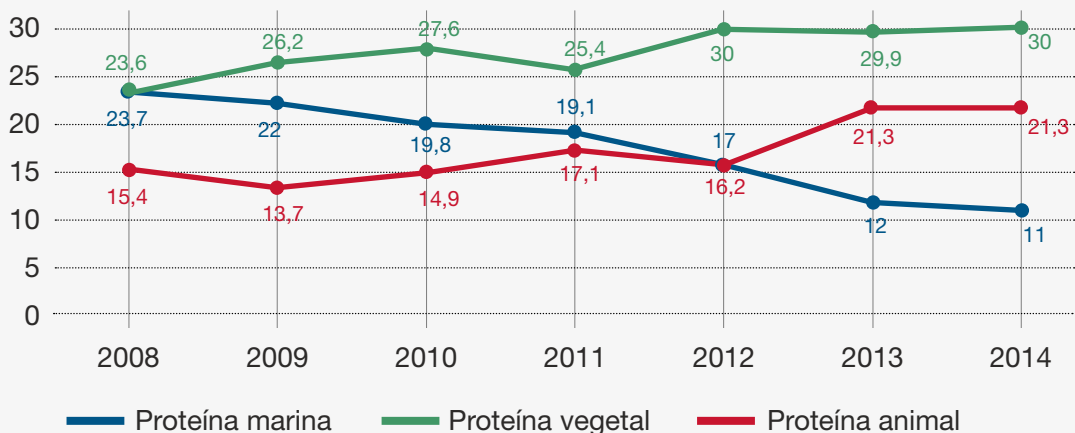
Además de MicroBalance®, Skretting utiliza el concepto LipoBalance que aplica el conocimiento que posee sobre el valor

Maximizar la retención de Omega-3 en peces

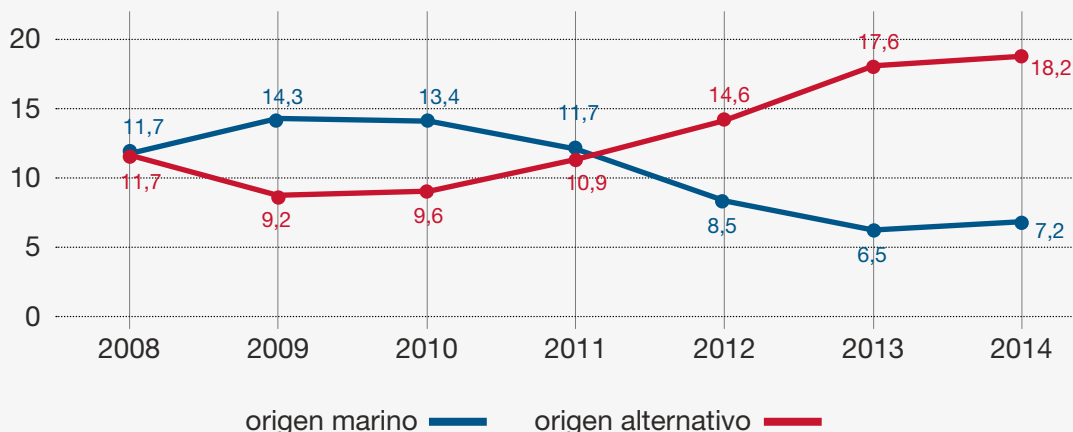
La oferta mundial de ácidos grasos marinos Omega-3 es muy limitada. Skretting ARC es actualmente parte del proyecto de investigación de la Unión Europea Marie Curie, Omega3Max, que tiene como objetivo aumentar la sustentabilidad de los alimentos para peces mediante la reducción del contenido de las materias primas de origen marino harinas y aceites de pescado.

El uso de materias primas alternativas, sin embargo, presenta un desafío que es la maximización de la retención de los ácidos grasos de origen marino Omega-3. Un aspecto del proyecto es encontrar un componente bioactivo que puede: a) aumentar la producción de ácidos grasos Omega-3 de cadena larga a partir de plantas basadas en Omega-3; o b) reducir la peroxidación natural de EPA y DHA en los tejidos de los peces de cultivo.

Uso histórico de proteínas en dietas de Skretting Chile según origen (en %)



Uso histórico de aceites en dietas de Skretting Chile según origen (en %)



nutricional de los aceites con el objetivo de formular alimentos que contienen niveles óptimos de energía. Durante el 2014 y comparados con el año previo, los aceites de origen marino utilizados por Skretting ascendieron levemente, debido a la elaboración de dietas de alto rendimiento y a requerimientos específicos de EPA y DHA de algunos clientes. Igualmente, los aceites alternativos también registran un alza con respecto al año anterior, producto de la elaboración de dietas de alto rendimiento con un mayor contenido de lípidos. La unidad de investigación Skretting ARC se encuentra participando activamente

75% Provino de pesquerías IFFO RS

HARINA Y ACEITE DE PESCADO

en proyectos de I+D en torno a nuevas alternativas a los aceites de pescado.

INGREDIENTES MARINOS

Nuestros proveedores de materias primas marinas deben adscribir el Código de Conducta respectivo para los proveedores de materias primas marinas. Éste solicita a los proveedores que entreguen información sobre las especies y pesquerías de origen de todas las harinas y aceites de pescado vendidas a Skretting, ya que la trazabilidad de los ingredientes marinos es un factor fundamental que nos permite asegurar que nuestros insumos provienen de pesquerías que son manejadas en forma responsable. El Código también promueve la certificación de las pesquerías o verificaciones independientes para, entre otros puntos, garantizar que las materias primas marinas entregadas a Skretting no proceden de la pesca ilegal, no reportada, no regulada (IUU) de las especies clasificadas

como En Peligro Crítico o En Peligro en la Lista Roja de la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza o International Union for Conservation of Nature, IUCN).

Durante el 2014, un promedio de 75% del total comprado de harinas y aceites de pescado por Skretting Chile provino de pesquerías aprobadas por IFFO, es decir cuentan con el estándar RS de abastecimiento responsable de la organización internacional de ingredientes de origen marino (IFFO).

Compromiso futuro

- Mejorar nivel de compras de las harinas y aceites de pescado originados en pesquerías de reducción aprobadas con el estándar IFFO RS* de abastecimiento responsable de la organización internacional de ingredientes de origen marino (IFFO) a fines del 2015.

*IFFO RS: <http://www.iffonet.net/iffonet-rs>

Origen de las especies utilizadas en Skretting Chile y su estatus en el IUCN*

Especies/Pesquería	Nombre en latín	Estatus IUCN	Harina de pescado (%)	Aceite de pescado (%)
Sardina común/ Chile Sur	<i>Strangomera bentincki Norman</i>	No evaluada	43	48
Anchoveta/ Perú Norte, Centro - Chile Norte	<i>Engraulis ringens</i>	Least concern (preocupación menor)	55	32
Sardina Crinuda de México/ Golfo de California	<i>Ophistonema libertate</i>	No evaluada	2	0
Anchoveta Japonesa/ Mar de la China	<i>Engraulis Japonicus</i>	No evaluada	0	20

*IUCN: International Union for Conservation of Nature, ver en: www.iucn.org





Capítulo 5

BASE SUSTENTABLE PARA EL ALIMENTO

Los atributos de sustentabilidad de los alimentos están muy influenciados por los métodos utilizados para producir y distribuir las materias primas con las que están elaborados. Si estos sistemas no son gestionados de manera responsable, podrían eventualmente conducir a una disminución en la productividad y a una reducción en la calidad y seguridad de las dietas. Skretting a nivel global está ayudando a crear una base sustentable para las dietas de peces y camarones a través del

compromiso integral con sus proveedores, así como de otras organizaciones para apoyar la gestión responsable de los recursos utilizados en toda nuestra cadena de suministro. En relación a los proveedores, Nutreco -matriz de Skretting-, ha fijado criterios para todos sus proveedores. A partir de la experiencia lograda el 2013, durante el 2014 Nutreco revisó su Código de Conducta para los proveedores y desarrolló un manual para auditar a los proveedores. Realizó 10 auditorías pilotos, 5 de

las cuales fueron desarrolladas por Skretting a nivel global. El Código de Conducta de Nutreco contiene una Política general y dos políticas complementarias: una para productos agrícolas (soya, aceite de palma, y otras) y otra para productos marinos como harinas y aceites de pescado. Ver más en: <http://www.nutreco.com/globalassets/nutreco-supplier-code-of-conduct.pdf>

Durante el año 2014, el 98 % de las materias primas usadas en las dietas de Skretting estuvo representado por proveedores que adscribieron el Código. Además, todos los proveedores de ingredientes marinos y productos de soya firmaron el documento.

No es posible alcanzar un futuro sustentable si actuamos solos. Por ello, Skretting a nivel global continuó desarrollando asociaciones y colaborando con diversos grupos de interés. Por ejemplo, fue miembro del directorio de IFFO RS; miembro del panel consultor para el comité sobre el alimento del ASC (Aquaculture Stewardship Council); y miembro del panel consultor del Comité de acuicultura de Global GAP. También colaboró con SFP (Sustainable Fishery Partnership) .

CALIDAD Y SEGURIDAD

Las dietas utilizadas en la acuicultura pueden tener una influencia significativa en la calidad y seguridad del producto final destinado al

consumo humano. Se requieren sistemas robustos y transparentes para registrar y supervisar todas las etapas de la cadena alimentaria, de manera que si se presenta un problema, éste pueda ser identificado y manejado rápidamente. El sistema de Skretting para esta valiosa tarea es Nutrace®, el cual está respaldado por auditorías a nuestras propias operaciones, así como aquellas realizadas a nuestros proveedores.

Skretting implementó Nutrace® hace más de una década. Éste es un sistema que aborda desde la calidad global de la dieta hasta la seguridad. Fundado sobre cinco sólidos pilares, Nutrace® asegura que nuestros clientes y consumidores finales puedan tener confianza total en lo que respecta a los alimentos para peces y camarones. Durante el 2014, como parte del proceso de mejora continua del sistema Nutrace®, Skretting Chile organizó ejercicios y simulaciones para estar preparados para enfrentar óptimamente situaciones imprevistas y crisis. Por ejemplo, en Enero del 2014, se realizó un ejercicio de recall (retiro) de productos, incluyendo clientes y proveedores. El ejercicio puso a todas las partes en alerta a partir de una supuesta detección de una sustancia indeseada en un batch de dietas medicadas. La alarma provino originalmente desde el cliente, quien inmediatamente activó los procedimientos de comunicación interna en Skretting, organizando una solución

Resultados de la autoevaluación Nutrace en Skretting Chile

Evaluación Nutrace 2014	Score (%)
Calidad certificada y seguridad alimentaria	98,79
Evaluación y manejo de ingredientes y proveedores	97,73
Monitoreo y control	99,26
Manejo del riesgo	97,38
Seguimiento y trazabilidad	100,00

para el cliente en menos de 60 minutos. La investigación interna finalizó una vez que la causa raíz de la alarma se descubrió. Este ejercicio fue el primero que involucró a clientes y proveedores, lográndose una valiosa experiencia.

Las plantas de Osorno y Puerto Montt también desarrollaron simulaciones de emergencia como incendios o accidentes, para medir la eficacia y la capacidad de respuesta de los equipos de emergencia, conformados por trabajadores. A mediados del 2014, Skretting a nivel global experimentó un episodio que tuvo efectos en varias unidades de negocios. Como consecuencia de los análisis rutinarios de sustancias no deseables del programa de monitoreo y control Nutrace®, Skretting encontró niveles de hexaclorobenzeno (HCB) que excedían los límites legales en Europa. De acuerdo a los procedimientos, Skretting notificó a las autoridades, clientes y competidores, además devolvió a los proveedores los despachos de harina de pescado a los cuales se les detectó la sustancia e implementó medidas. Con el mismo sistema de monitoreo, se pudo demostrar que la presencia en los alimentos terminados estaba muy por debajo de los límites permitidos por autoridades europeas, de 10 ppb (microgramos por kilo). Skretting Chile participó en el monitoreo global adicional que se realizó a Harinas de Pescado provenientes de la misma zona geográfica.

Durante el 2014, Skretting Chile fue también auditado y certificado de acuerdo al estándar BAP (Best Aquaculture Practices), estándar internacional que posee desde el año 2013. A su vez, el Laboratorio de Skretting Chile re acreditó variadas técnicas de análisis según el estándar ISO 17025, el que obtuviera por primera vez en agosto del 2007.

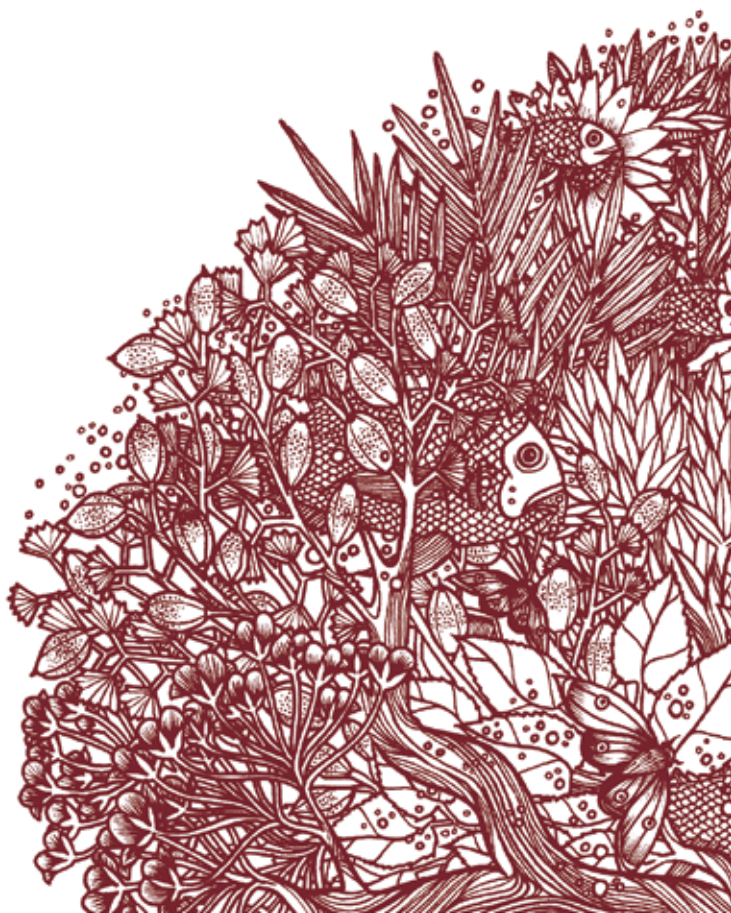
Asimismo, varios clientes nos solicitaron apoyo para la certificación ASC, con lo cual iniciamos un proceso que se extenderá hacia el 2015.

Compromisos futuros

- Mantener nuestras certificaciones actuales
- Evaluar nuevos requerimientos de mercados y clientes

Certificaciones actuales

Skretting Chile es una empresa certificada de acuerdo al estándar BAP (Best Aquaculture Practices), ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001 y Global GAP. También su laboratorio tiene acreditadas variadas técnicas de análisis según el estándar ISO 17025.





Capítulo 6

INVOLUCRAR Y MOTIVAR

Un futuro sustentable no es viable sin la participación de personas motivadas. Reconociendo que los impactos de la producción de alimentos se extienden más allá del proceso de fabricación, Skretting se compromete a desarrollar diversas iniciativas, que permitan crear una cadena de valor más sustentable en el futuro.

EMPLEADOS

A mediados del 2014, alrededor de 100 empleados de Skretting Chile participaron en una jornada en torno a los desafíos estratégicos de la compañía, donde se definieron varias iniciativas de acuerdo a los diferentes pilares estratégicos de la visión de sustentabilidad 2020 de Nutreco y se conformaron diferentes grupos de trabajo. Durante el resto del año, los equipos continuaron trabajando en el desarrollo de los proyectos, y el grupo de Gerentes cumplió el rol de monitorear sus avances.

La Comisión Social de Skretting Chile,

organización interna que agrupa a más de 200 trabajadores continuó desarrollando un programa anual de apoyo continuo a tres hogares que albergan a niños en situación de riesgo social en Puerto Montt y Osorno. Por primera vez, se otorgaron becas de estudios para preparar a dos de estos jóvenes para ingresar a la Universidad y luego continuar financiando sus estudios superiores.

Asimismo, durante el 2014 Skretting Chile participó en dos proyectos pilotos de Nutreco para definir la forma en que se reportarán trimestralmente los 5 KPI* operacionales (CO₂, agua, desechos, energía, e incidentes con tiempo perdido), proyecto que se pretende implementar en Skretting a nivel global. El reporte de estos KPIs, junto al desarrollo de auto-evaluación de los estándares de Operación Responsable (ROS), formarán parte el 2015 de las metas de sustentabilidad de las gerencias locales, cuyos resultados estarán relacionados con las remuneraciones variables. Nutreco también desarrolló otro proyecto

* KPI: Key Performance Indicators o Indicadores Clave de Desempeño

piloto para comprometer a los empleados con la sustentabilidad, basado en un módulo de e-learning en la intranet de la empresa. El curso trata sobre la sustentabilidad en Skretting y en el negocio. Su objetivo fue aumentar el conocimiento de los empleados en el tema. Un total de 18 ejecutivos chilenos participaron en este piloto, junto a muchos otros de las restantes unidades de negocios. Los resultados del proyecto permitirán ampliarlo durante el 2015.

Compromisos futuros

- Consolidar la estructura para el reporte trimestral de los KPI operacionales
- Desarrollar las competencias para llevar a cabo una evaluación de los estándares ROS en la organización.

GRUPOS DE INTERÉS

Como un eslabón esencial en la cadena de valor de peces, el comprender y responder a las necesidades de los grupos de interés es clave para el éxito de nuestro negocio. Skretting participa activamente con los clientes y los miembros clave de la industria de la acuicultura y de la comunidad a través de diversas modalidades. Uno de los foros principales para lograr este compromiso es la Conferencia AquaVision, la conferencia internacional de negocios en acuicultura, organizada por Skretting y Nutreco. Ésta se desarrolla cada dos años en Noruega y en la industria se la considera como el foro de discusión más importante de todos los grupos de interés de la acuicultura. Durante el 2014, Skretting Chile invitó a una amplia gama de clientes, proveedores y autoridades a AquaVision 2014, la que reunió a 400 participantes provenientes de 45 países.

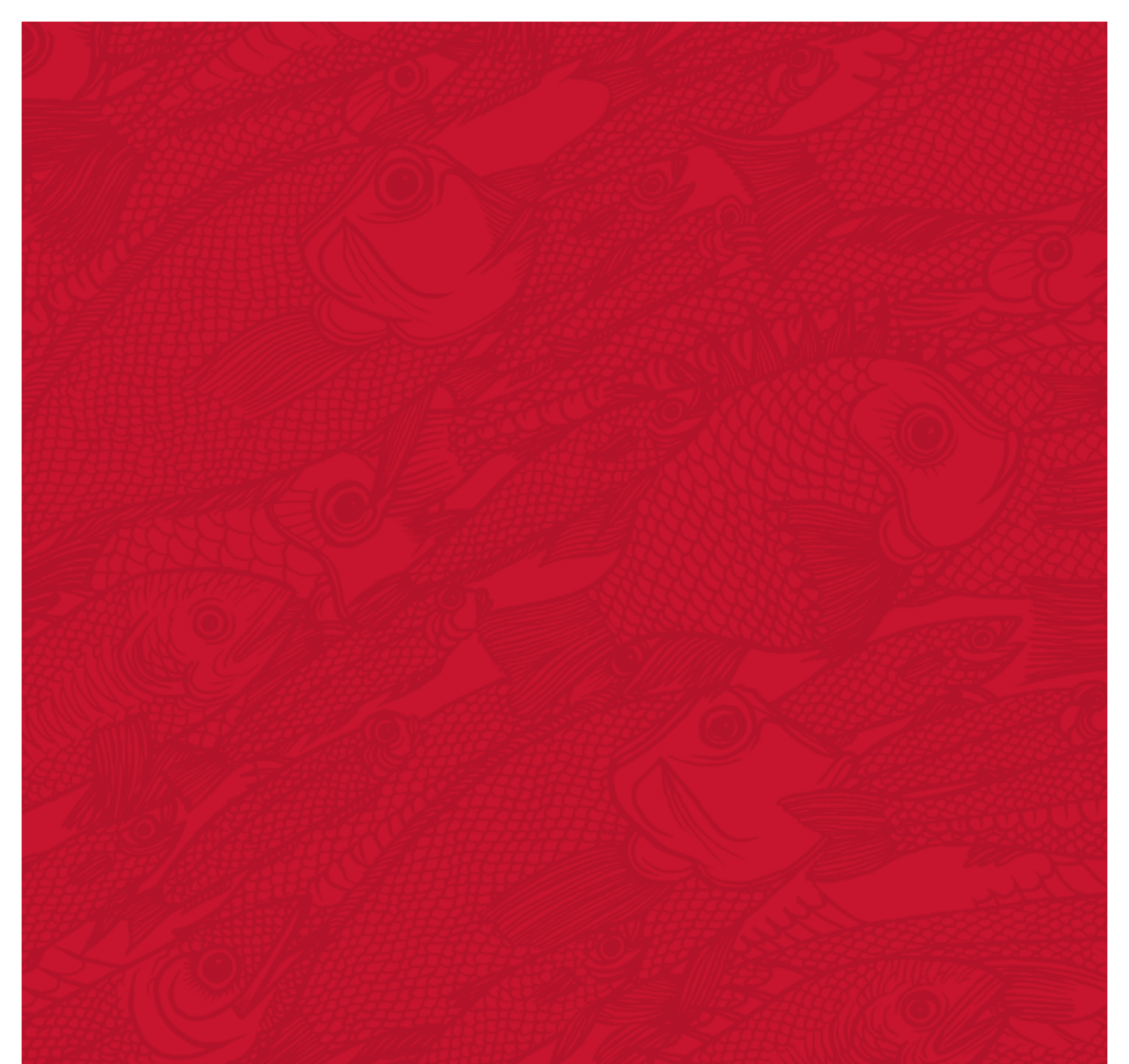
A fines del 2014, Skretting Chile realizó otra importante conferencia a nivel local también con el mismo objetivo. “Rumbo



al 2020, Tendencias y Oportunidades para la acuicultura chilena”. Con el objetivo de difundir ampliamente los mensajes de ambas conferencias, Skretting Chile publicó dos revistas en lengua castellana donde resume ampliamente las valiosas contribuciones de los oradores que estuvieron presentes en ellas. Ambas ediciones se encuentran disponibles en www.skretting.cl

Compromiso futuro

- Colaborar con la organización y difusión de AquaVision 2016



Soluciones nutricionales
sustentables para la acuicultura

gerencia.chile@skretting.com
www.skretting.cl
sustainability.skretting.com

