

2019

INFORME DE SOSTENIBILIDAD

DESEMPEÑO DE LA SOSTENIBILIDAD DE SKRETTING





Contenido

De nuestra CEO	3
Sobre este informe	4
Nuestras ambiciones	5
Poniendo todo en contexto	7
Transparencia y confianza	10
La huella del alimento	11
La huella de nuestras operaciones	12
Cuidar de las personas	17
Derechos humanos	19
Cuidar a la comunidad	21
Desafíos planetarios	26
Deforestación	27
Comprometidos con el océano	30
El origen de nuestros ingredientes	33
Abastecimiento de fuentes responsables	35
Innovación y sostenibilidad	43
Soluciones nutricionales lanzadas en el 2019	44
Acerca de Skretting	48

De nuestra CEO

Bienvenidos al Informe de Sostenibilidad 2019 de Skretting. Su llegada se da en un momento muy crítico. El COVID-19 nos ha llevado a todos a recorrer un camino que pocos podrían haber imaginado, y lo más probable es que el mundo pospandémico sea muy diferente al que conocíamos antes de que comenzara la crisis, lo que refuerza el hecho de que necesitamos ser conscientes no solo de nuestras responsabilidades medioambientales, sino también sociales.

Si bien en todas partes las personas continúan enfrentando una considerable incertidumbre y adversidad, ha habido algunos aspectos positivos importantes nacidos en esta situación exigente. En particular, nuestros lazos con aquellas personas y las cosas que son más importantes para nosotros han sido fortalecidos. También hemos visto comunidades que se unen y aumentan su resiliencia colectiva.

Haga clic aquí para ver un video de Therese Log Bergjord presentando nuestro Informe de Sostenibilidad

Sin lugar a dudas, los alimentos han jugado un papel principal durante estas dificultades. Nos han dado momentos para saborear con las personas más cercanas a nosotros; han traído la calma; nos han dado la energía que necesitamos para seguir adelante; han visto actos de bondad; y han entregado esperanza. Esta prominencia ha elevado la apreciación de la gente hacia los alimentos, incluyendo de dónde provienen y cómo se producen.

Como líder mundial en alimentos y servicios para la acuicultura, estamos orgullosos de ver que somos reconocidos como una industria que es crítica para el funcionamiento de la sociedad. Skretting ha estado enfocada por mucho tiempo en el desafío global de alimentar de forma sostenible a una población que se espera que supere los 9 mil

Therese Log Bergjord, Skretting CEO



millones de personas en los próximos 30 años. Sobre la base de un entendimiento ampliamente sostenido de que el cultivo de peces y camarones debe ser un contribuyente cada vez más importante para la seguridad nutricional y alimentaria saludable, brindamos soluciones esenciales orientadas a apoyar a los productores a optimizar su producción de la manera más rentable y ambientalmente responsable posible, mientras nos centramos en la salud animal. También estamos trabajando con muchos agricultores para superar los desafíos de producción que son únicos en sus operaciones y ubicación.

Nuestro extenso programa de I+D, impulsado en gran medida por el Centro de Investigación de Acuicultura de Skretting (Aquaculture Research Centre, ARC, por sus siglas en inglés), nos ha llevado a expandir tanto nuestra cartera de productos como los ingredientes que estamos aplicando a estas dietas. Con la ambición a largo plazo de reducir la dependencia de la cadena de valor de ingredientes finitos como la harina y el aceite de pescado, también continuamos invirtiendo recursos considerables en el desarrollo y la introducción comercial de ingredientes novedosos. Creemos que estos tendrán un enorme impacto positivo en el espacio de la acuicultura en los años y décadas venideras.

Mientras tanto, a través de nuestro compromiso con la salud del planeta, estamos más centrados que nunca en reducir nuestra huella de carbono. Como parte de nuestro compromiso de tener nuestra casa en orden en toda la compañía, estamos dedicados a hacer más. Continuaremos buscando nuevas acciones y estrategias responsables que reduzcan nuestras emisiones de dióxido de carbono en todas nuestras operaciones, así como las que resultan del

abastecimiento de nuestras materias primas.

Alineados con nuestra determinación de innovar, también nos enorgullecemos de nuestros esfuerzos colaborativos. Para impulsar la agenda de sostenibilidad, somos miembros activos de una serie de grupos dinámicos de múltiples actores. En cuanto a alianzas, estamos haciendo un gran trabajo y, en cuanto a colaboración, nos estamos involucrando cada vez más en la cadena de valor para llevar la trazabilidad y las mejores prácticas responsables a nuevos niveles.

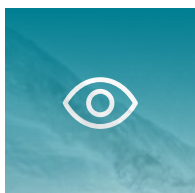
Por último, pero no menos importante, es relevante destacar que somos mucho más conscientes del impacto que tenemos. Esta mejor comprensión nos ayudará a establecer objetivos mucho más específicos y ambiciosos para el año que viene y más allá. Con estos objetivos establecidos, nuestra ambición es ser el socio líder en impulsar el camino hacia una industria aún más sostenible.

Muchos de nuestros objetivos serán informados y guiados por nuestra próxima Hoja de Ruta de Sostenibilidad hacia el 2025. A su vez, creemos que estas y otras acciones ayudarán a acelerar el progreso de la acuicultura a nivel mundial – terminando por proporcionar a los consumidores finales una mayor confianza y accesibilidad a sus productos.

Therese Log Bergjord

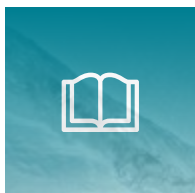
Nuestra ambición es ser el socio líder en el camino hacia una industria aún más sostenible.

Acerca de este informe



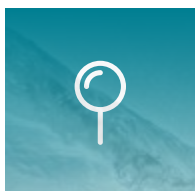
Nuestro enfoque

Skretting tiene un compromiso de larga data de informar el progreso en nuestro camino hacia la sostenibilidad. Hemos emitido informes de sostenibilidad desde 1999. Skretting Noruega compiló nuestros primeros informes y, desde 2013, también hemos estado informando sobre nuestras actividades comerciales globales. Nuestras iniciativas de sostenibilidad están estrechamente vinculadas a nuestras operaciones y prioridades comerciales.



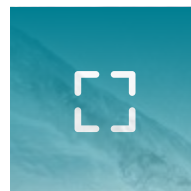
Estructura de los informes

Este informe de sostenibilidad global de Skretting se centra en quiénes somos y nuestros principales logros de sostenibilidad en el 2019. Está disponible para nuestros accionistas y el público en general en nuestro sitio web. Nuestro objetivo es facilitar a los lectores la ubicación de la información que más les importa. Las compañías locales de Skretting también pueden optar por publicar sus propios informes de sostenibilidad para profundizar en los problemas locales.



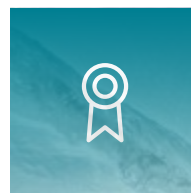
Alcance de este informe

Los datos cuantitativos reportados aquí cubren el año calendario del 01 de enero al 31 de diciembre de 2019, a menos que se indique lo contrario. El informe cubre todas las compañías que forman parte de la división Skretting de Nutreco. La división Skretting representa las actividades de nutrición y servicio para acuicultura de Nutreco. Nutreco es propiedad de la compañía privada SHV, y toda la información financiera pública se informa a través de SHV. Este informe proporciona solo información financiera limitada.



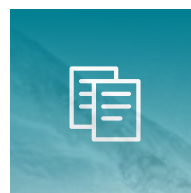
Marco de los informes

Preparamos nuestro informe de conformidad con los Estándares de la Iniciativa de Reporte Global (Global Reporting Initiative, GRI por sus siglas en inglés); bajo su Opción Central (Core Option). Este informe también se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas, y a lo largo de todo el informe hemos destacado cómo nuestros propios objetivos están alineados y apoyan a los ODS.



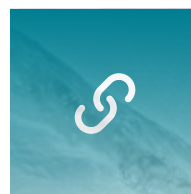
Asegurar nuestras difusiones

Skretting no tiene verificación externa de las difusiones realizadas en el informe. Sin embargo, Nutreco ha trabajado con una compañía externa para verificar la información específica plasmada en el Informe de Sostenibilidad de Nutreco. Se mencionará si la información presentada en el informe actual se ha verificado durante este proceso.



Otros informes

Como parte de la verificación del Informe de Sostenibilidad de Nutreco, la compañía de verificación externa visitó tres locaciones de Skretting para evaluar la calidad de los datos de sostenibilidad y evaluó un número seleccionado de indicadores de sostenibilidad a nivel de Nutreco. Por favor consulte el Informe de Sostenibilidad de Nutreco y el informe externo sobre la calidad de los datos de sostenibilidad para obtener más información.



Enlaces externos

A lo largo de este informe, hemos incluido enlaces a varios sitios web externos para que sea más fácil para el lector aprender más sobre nuestros proyectos, socios y objetivos. Estos enlaces son solo de referencia.

Nuestras ambiciones

El impacto de la acuicultura en la producción de alimentos en las últimas décadas ha sido notable. Alineado con la creciente demanda de proteínas saludables de una población mundial de rápido crecimiento, es uno de los sectores de alimentos para animales de más rápido crecimiento y se espera que proporcione 110 millones de toneladas de productos para el 2030, casi todos los cuales irán directamente al consumo humano. Este es un salto cuántico desde donde se encontraba la industria en 1981, cuando me uní a Skretting. En aquel entonces, los productores de salmón de Noruega producían solo 5.000 toneladas de pescado al año. Y aunque había mucha ambición, la noción de cultivar los volúmenes a los que ahora estamos acostumbrados habría sido considerada ciencia ficción.

El ascenso meteórico de la industria no siempre ha sido fácil. Por ejemplo, hacia fines del siglo pasado, a medida que crecían los volúmenes de la acuicultura y aumentaba el uso de materias primas marinas como alimento para peces, fuimos objeto de un intenso escrutinio por parte de la comunidad y grupos de campañas ambientalistas.

Ellos se preguntaban, por ejemplo, cuántos peces silvestres se estaban utilizando para producir un pez de cultivo. También temían

Skretting siempre ha tenido una agenda de sostenibilidad

a dónde podría conducir esta tendencia de crecimiento del consumo.

Si bien se podría argumentar que esta oposición externa ayudó a dar forma a la acuicultura moderna, dándole una trayectoria más responsable, el hecho es que, como organización, Skretting siempre ha tenido una agenda de sostenibilidad. Desde el principio, el uso eficiente de los recursos ha sido una parte central de nuestro negocio.

Hemos buscado constantemente utilizar materias primas para el alimento de tal manera que podamos producir la mayor cantidad de alimento posible para generar a su vez el mayor volumen de alimentos posible. Al mismo tiempo, y como parte del mismo criterio, nos hemos centrado en reducir la conversión del alimento, mantener y mejorar la salud de

los peces donde sea posible para que no se pierdan alimentos esenciales debido a eventos de mortalidad innecesarios.

Estas ambiciones de sostenibilidad siempre han estado con nosotros; forman parte del ADN de Skretting y han conducido hacia algunos de nuestros programas y soluciones innovadoras de I + D más prolíficas.

Hoy, por ejemplo, tenemos la capacidad de ser completamente independientes de los recursos marinos como la harina y el aceite de pescado en caso de que los acuicultores y las cadenas de suministro lo requieran.



Trygve Berg Lea, Gerente de Sostenibilidad de Skretting



Haga clic aquí para ver un video de Trygve Berg Lea hablando sobre las ambiciones de sostenibilidad de Skretting

También hemos establecido criterios estrictos de abastecimiento en todas nuestras materias primas. A través de nuestra disposición de saber de dónde proviene cada ingrediente alimenticio y que solo compramos de fuentes responsables, hemos desarrollado métodos de verificación cada vez más sofisticados.

En pocas palabras, si un producto o proveedor no cumple con estas evaluaciones exhaustivas, no compramos de ellos. Por supuesto, eso no significa que todo esté completamente en orden actualmente. Todavía hay más que se puede hacer y se hará, pero en comparación con muchas otras áreas de producción de alimento, estas y otras acciones centradas en la sostenibilidad han asegurado que la industria de la acuicultura haya recorrido un largo camino.

A medida que nuestro negocio ha crecido y se ha diversificado, pasando del salmón a más de 60 especies acuícolas diferentes y abarcando muchas geografías nuevas, la complejidad de nuestra visión de alimentar a una población de 9 mil millones de personas en el 2050 se ha vuelto mucho más evidente. Si bien nos hemos enorgullecido de nuestra capacidad para superar los desafíos a través de soluciones sostenibles en el pasado, está claro que a escala global, no podemos hacerlo solos.

Nos hemos desplazado a una nueva dimensión, una donde la colaboración es fundamental para progresar con determinación. Por lo tanto, estamos comprometidos a trabajar con otros actores principales y aliados en la cadena de valor para asegurar que la acuicultura avance globalmente, logrando estándares más altos, proporcionando alimentos y medios de vida esenciales de la manera más sostenible posible. En el corazón de estas acciones se encontrarán nuestras tres áreas de la sostenibilidad: salud y bienestar, clima y circularidad, y buena ciudadanía.

Clima &
circularidad

Salud &
bienestar

Buena
ciudadanía

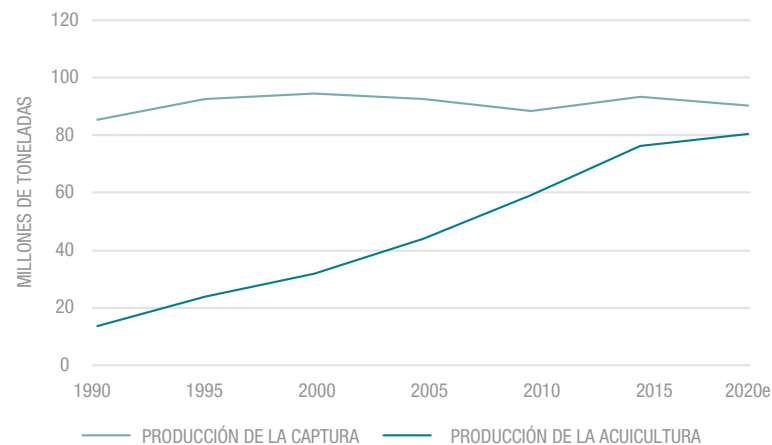
Poniendo todo en contexto

Con una amplia gama de especies y productos, las actuales cadenas de suministro de proteína marina proporcionan nutrición esencial a miles de millones de personas en todo el mundo. Además de ser la fuente principal de ácidos grasos omega-3 de cadena larga, que son fundamentales para la salud y el desarrollo humano, estos alimentos también proporcionan minerales cruciales como calcio, fósforo, zinc, hierro, selenio y yodo, así como vitaminas A, D y B, y aminoácidos vitales como la lisina y la metionina. Tocaremos este tema más adelante en el informe.

Es ampliamente aceptado que incluso consumir pequeñas cantidades de proteína marina puede tener un impacto nutricional positivo significativo para personas de todas las edades. Estos beneficios para la salud, junto con el crecimiento de la población, el aumento de los ingresos y el aumento de la urbanización, han dado como resultado una fuerte tendencia de consumo global. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), las personas nunca han consumido tanto pescado como lo hacen hoy. Los datos más recientes de la FAO muestran que el consumo mundial se ha duplicado desde la década de 1960 a un estimado de 20.5 kg per cápita en 2017, y también que el crecimiento global anual del consumo ha aumentado al doble de la tasa de expansión de la población cada año durante los últimos 40 años.

La meseta que han alcanzado las pesquerías de captura silvestre ha puesto una gran carga sobre la acuicultura para satisfacer la mayor parte de la necesidad creciente del mercado de productos pesqueros. Nuevamente, la FAO ha evidenciado que la industria está enfrentando el desafío y creciendo más rápido que cualquier otro sector importante de producción de alimentos. De hecho, el consumo humano de pescado y camarones de cultivo ya ha eclipsado el de los productos de la pesca silvestre y se proyecta que para 2030, el 60% de la proteína marina que consumimos se producirán en cultivo, en base a una cosecha global total de 110 millones de toneladas.

En Skretting, creemos que se puede lograr mucho más. A pesar de las claras tendencias de crecimiento, el pescado y la proteína marina representan solo el 7% de las proteínas consumidas en todo el mundo, mientras que solo el 2% de todos los alimentos que comemos proviene del mar. Esto a pesar de que nuestros océanos cubren más del 70% de la superficie de la Tierra. Por lo tanto, al mirar hacia adelante el desafío de proporcionar a 9 mil millones de personas en 2050 una dieta saludable que se produzca dentro de los límites planetarios, la acuicultura está en una posición única para ser uno de los sistemas alimentarios más productivos y sostenibles para las personas y el planeta.



Producción de la acuicultura vs Producción de la captura. Fuente: FAO

En 2019, Skretting produjo 2.3 millones de toneladas de alimento, lo que produjo **21.5 millones de raciones de comida de proteína marina por día**

Skretting y los ODS

En el 2015, las Naciones Unidas introdujeron un conjunto de 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar la prosperidad de todos como parte de una nueva agenda de desarrollo sostenible. Cada objetivo tiene metas específicas que deben alcanzarse para el 2030. Para alcanzar los objetivos, todos tienen un papel que deben desempeñar: los gobiernos, el sector privado, la sociedad civil y las personas comprometidas como lo son los lectores de este informe. Creemos que en muchas áreas, nuestro programa de sostenibilidad está alineado con los ODS. Por ejemplo, nuestra misión de 'Alimentar el futuro' está firmemente alineada con el cumplimiento del objetivo número 2: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover una agricultura sostenible.

Nuterra es un programa de sostenibilidad global implementado en Nutreco, destacando nuestra dedicación y compromiso con la sostenibilidad.

En gran medida, nuestro informe de sostenibilidad describe cómo trabajamos y lo que hemos logrado para apoyar a las Naciones Unidas en su esfuerzo por establecer una nueva agenda de desarrollo sostenible. Los actuales ODS se basan en nuestra actual hoja de ruta de sostenibilidad que se creó hace varios años para el período previo a 2020. Ahora estamos en el proceso de desarrollar nuestra hoja de ruta para el 2025 que determinará nuestras direcciones para los próximos años.



Progreso frente a los ODS

ODS	Objetivo de Nutreco	Progreso	Explicación
	Para 2020, contribuiremos a una reducción del 50% en el uso de antibióticos en Chile a través de nuestra participación del 75% en el Proyecto Pincoy.	75%	75% de logro alcanzado en el 2018; la meta continúa hasta el 2020. Los peces aún permanecen en el agua, por lo que los resultados finales aún no están disponibles.
	Para 2020, tendremos un total de 5 proyectos de desarrollo comunitario en mercados emergentes que transfieren conocimiento y mejores prácticas a los productores de subsistencia.	100%	Volvimos a "determinar el alcance" de 5 a 2 Proyectos de Desarrollo Comunitario. Vea nuestro capítulo "Cuidar a la Comunidad".
	Para 2020, tendremos evaluaciones de los Productos de Nuterra en al menos cuatro de nuestros nuevos productos globales (de un total de seis).	100%	Se realizaron cuatro Evaluaciones de Productos; sin embargo, Skretting concluyó que esta iniciativa no ofrecía el valor anticipado a los clientes, por lo que se la suspendió.
	Para 2020, lanzaremos un programa de eficiencia en toda Nutreco para alentar nuestras operaciones a que reduzcan el consumo de energía y agua.	0%	Este objetivo ha sido pospuesto. En 2020, Skretting se compromete y está implementando metas de reducción de los niveles de energía en sus operaciones utilizando metas basadas en la ciencia.
	En 2017 y en adelante (hasta el 2020), continuaremos monitoreando, registrando y alentando acciones operativas para reducir el impacto a través de nuestro programa de monitoreo de KPI en todas las compañías de Nutreco que se encuentren dentro del alcance.	100%	Consulte el capítulo "La huella de nuestras operaciones" de este informe para obtener más información.
	Para 2020, implementaremos un proyecto de mejora de pesquerías con múltiples actores en Perú junto con nuestros socios en la industria y gubernamentales.	100%	Consulte el capítulo "Comprometidos con el océano" de este informe para obtener más detalles
	Para 2020, completaremos con éxito el proyecto de mejora de la pesquería en el Perú.	64%	Consulte el capítulo "Comprometidos con el océano" de este informe para obtener más
	Para 2020 contribuiremos al desarrollo de una solución basada en la industria para reducir la deforestación asociada con la producción primaria de los cultivos.	75%	Skretting ha firmado la Declaración de Apoyo al Cerrado y es una de las tres compañías que comprometen fondos al Fondo Internacional para el Cerrado. Esta iniciativa ha enfrentado obstáculos debido a sensibilidades políticas en el Brasil y el pago por servicios ambientales (para no convertir bosques a tierras de cultivo) se retrasa temporalmente hasta el 2020.
	Para el 2020, estaremos funcionalmente comprometidos con socios externos y plataformas que aborden cuestiones específicas de sostenibilidad en la cadena de valor de Skretting	100%	Consulte la descripción general de la plataforma de múltiples actores y varios artículos relevantes a lo largo del informe para obtener más detalles.

El pescado de cultivo representa a la seguridad alimentaria y nutricional

Los productos del mar tienen un papel importante que desempeñar en la nutrición humana. Con el crecimiento de la población y el desarrollo económico, habrá una creciente demanda de proteína marina como parte de una dieta saludable. Incluso cuando se consume en pequeñas cantidades, el pescado representa una parte nutricional importante de las dietas de muchas personas, particularmente en los países en desarrollo. Es una fuente vital de proteínas y micronutrientes, y mejora la calidad de las proteínas en dietas basadas principalmente en vegetales y almidón, al proporcionar aminoácidos esenciales.

El pescado es rico en zinc, fósforo, magnesio, selenio y contiene vitaminas A, D y B2 (riboflavina), mientras que el pescado marino es una buena fuente de yodo y ácidos grasos omega 3. Muchos de estos nutrientes vitales solo se encuentran en pequeñas cantidades, si es que se encuentran, en alimentos básicos como el maíz, el arroz y la yuca, que constituyen la mayor parte de las dietas de las personas en

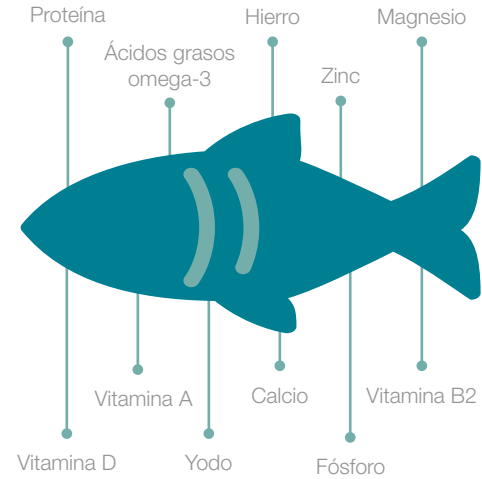
los países en desarrollo.

El pescado es una fuente indispensable de estos nutrientes para muchas personas, y los peces pequeños de bajo costo, que son en gran parte consumidos por la población rural pobre, proporcionan más minerales que la misma cantidad de carne o pescado grande, ya que se consumen enteros, con las espinas intactas. Los peces también contienen ácidos grasos que son esenciales para el desarrollo del cerebro y el cuerpo, y son particularmente cruciales para las dietas de bebés, niños y mujeres embarazadas y lactantes.

El consumo de ácidos grasos omega-3 durante el embarazo reduce el riesgo de un bajo peso al nacer, siendo este un factor clave en la mortalidad materna e infantil. Estos ácidos también son críticos para el desarrollo neurológico de los bebés, y se encuentran casi exclusivamente en los peces, lo que hace que el consumo de pescado durante la lactancia y el embarazo sea especialmente importante.

Pescado, nutrición humana y los ODS

El pescado, como alimento, contribuye de manera importante a los ODS. Si bien la contribución más obvia es en términos de la seguridad alimentaria y la seguridad nutricional, también tiene un papel nutricional importante en la reducción de la mortalidad infantil, la mejora de la salud materna y la salud en general. El pescado también contribuye indirectamente a varios de los otros ODS a través de un mejor estado nutricional y mejores medios de vida, y a la igualdad de género a través de las mujeres que a menudo se emplean en la producción y procesamiento del pescado y el camarón en la acuicultura.



Ácidos grasos para el desarrollo del cerebro y el cuerpo.



Los peces contienen ácidos grasos que son esenciales para el desarrollo del cerebro y el cuerpo, y son particularmente cruciales para las dietas de bebés, niños y mujeres embarazadas y lactantes.

Reducir el riesgo de un bajo peso al nacer



El consumo de ácidos grasos omega-3 durante el embarazo reduce el riesgo de un bajo peso al nacer, siendo este un factor clave en la mortalidad materna e infantil. Estos ácidos también son críticos para el desarrollo neurológico de los bebés.

Transparencia y confianza

Nuestro enfoque en la inocuidad y la calidad de los alimentos ha sido un componente clave para permitirnos generar transparencia y confianza entre los diferentes actores con los que interactuamos en la cadena de valor, y seguirá desempeñando un papel relevante en un mundo donde los consumidores están cada vez más preocupados por los alimentos que comen..

Por lo tanto, nuestro compromiso con la sostenibilidad coloca y considera el salvaguardar la salud humana y animal en el corazón de nuestras responsabilidades, y elegimos trabajar con socios que comparten nuestra visión sobre como el abastecimiento responsable no solo se lo ve desde un punto de vista económico, sino también en relación a la protección del ambiente y el desarrollo social, incluidos los derechos humanos y laborales.

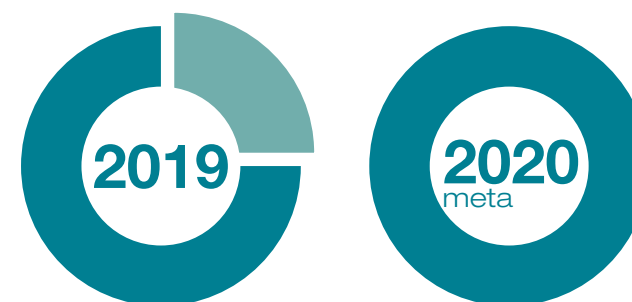
Mediante sólidas colaboraciones internas y externas, y compartiendo las mejores prácticas, combinamos el conocimiento y realizamos auditorías para evaluar los riesgos y garantizar que nuestras materias primas cumplan con estándares óptimos de seguridad y calidad. Esto garantiza que podamos continuar apoyando a nuestros clientes para producir productos del mar seguros y saludables para la creciente población mundial.

Por lo tanto, teniendo en cuenta las

regulaciones locales en los diferentes mercados en los que operamos nosotros y nuestros clientes, y cada vez que una evaluación de riesgo define un riesgo más alto, compramos materias primas certificadas o alentamos y apoyamos a los proveedores a unirse a programas de mejora que les permitan obtener la certificación de estándares ambientales o sociales. Podemos seguir estas, y cualquier materia prima, a través de sistemas de trazabilidad robustos que nos brindan información detallada de los ingredientes marinos que podemos proporcionar de regreso a las pesquerías para saber si se manejan de manera responsable o al país de origen en el caso de ingredientes vegetales de alto riesgo como la soya, para evaluar el riesgo de deforestación.

En 2019 incluimos la sostenibilidad en el 75% de nuestras auditorías a proveedores globales y nos hemos fijado el objetivo de alcanzar el 100% en el 2020. En relación a esto, seguiremos fortaleciendo los procedimientos internos de nuestra plataforma integrada de gestión de calidad para monitorear el aseguramiento de la calidad y el control de nuestros procesos comerciales clave. Nuestro compromiso es seguir trabajando junto con los socios estratégicos en toda la cadena de valor y siempre liderar el camino hacia una industria acuícola más transparente y confiable.

Objetivos de sostenibilidad incluidos en las auditorías a proveedores



10

Nutrace® es el programa de gestión de toda la compañía de Skretting que garantiza la calidad y seguridad de los alimentos para animales que se convierten en alimentos para humanos.

Nutrace fue desarrollado para garantizar que se minimicen todos los riesgos potenciales asociados con la producción de alimento para la acuicultura, y que cualquier irregularidad sea detectada rápidamente y se actúe sobre ella. Este concepto único permite a nuestros clientes y consumidores finales tener plena confianza en los alimentos utilizados por la industria de la acuicultura.

Todas las operaciones internas son auditadas y todos los proveedores se someten a un proceso integral de evaluación y aprobación para garantizar recursos de calidad superior, renovables y gestionados de manera responsable. Realizamos análisis robustos de todas las materias primas aprobadas, en el momento de la recepción, durante todo el proceso de formulación y hasta el punto de entrega del alimento.



La huella del alimento

El alimento desempeña un papel esencial para garantizar la salud y el bienestar de los peces y camarones de cultivo, y puede mejorar en gran medida la eficiencia del proceso de la acuicultura. Si bien se obtienen ganancias al optimizar la eficiencia del alimento, el alimento también contribuye con uno de los mayores impactos ambientales.

La huella de carbono es una estimación del impacto de una actividad en el cambio climático, por ejemplo, la producción de un kilogramo de alimento para la acuicultura. Por lo general, una huella de carbono se calcula estimando no solo las emisiones de CO₂ que causa la actividad en cuestión, sino también los factores en las emisiones de otros gases de efecto invernadero (como el metano y el óxido nítrico) y, en algunos casos, también otros tipos de impactos climáticos, por ejemplo, el efecto de la deforestación. En búsqueda de la simplicidad, todos estos impactos se suman y se expresan como un solo número en términos de dióxido de carbono equivalente (CO₂e): la cantidad de CO₂ que crearía la misma cantidad de calentamiento.

La verdadera huella de carbono de un kilogramo de alimento para la acuicultura incluye no solo las emisiones directas resultantes del proceso de fabricación y el

transporte del alimento a la granja.

También incluye una gran cantidad de emisiones indirectas, como las causadas por cultivos utilizados para el alimento, el procesamiento de los ingredientes del alimento, las actividades mineras, la producción de vitaminas, el transporte de las materias primas, etc. Estos son solo algunos de los procesos involucrados. Si se lo piensa, rastrear todas las cosas que tienen que suceder para producir ese alimento conduce a casi un número infinito de caminos. Para reducir la huella de carbono, debemos buscar reducciones a lo largo de toda la cadena de valor.

95-99% de la huella de carbono



La huella de nuestras operaciones

Como líder mundial en el suministro de alimentos para peces y camarones, Skretting contribuye al progreso sostenible de la industria de la acuicultura a través del suministro de alimentos que se han formulado a partir de materias primas de origen responsable. Una parte igualmente importante de este compromiso es asegurar que nuestra propia casa esté en orden cuando se trata de la producción de estos alimentos, y esta responsabilidad impulsa nuestras áreas de enfoque para reducir el uso de energía, las emisiones de dióxido de carbono (CO₂), los desechos y el uso del agua en todas nuestras operaciones a nivel mundial.

Siempre buscamos minimizar los impactos negativos de nuestras operaciones directas y crear valiosas oportunidades de empleo para las comunidades en las que operamos.

Continuamos monitoreando, registrando e informando trimestralmente cinco KPI ambientales y de manufactura social (social manufacturing). Comenzamos a hacerlo en el 2016, y ahora todos los sitios de producción lo reportan través de nuestros sistemas de informes financieros. Continuamos luchando por mejorar y compartimos las mejores prácticas entre nuestras diferentes operaciones.

Skretting actualmente opera 33 plantas en todo el mundo, en 17 países. En conjunto, estas producen 2.3 millones de toneladas de alimento anualmente. Nuestra huella siempre está evolucionando, con nuevas instalaciones de producción en construcción y cierres o extensiones de plantas en marcha en la mayoría de las regiones. Continuamente monitoreamos e informamos cuatro KPIs ambientales clave, cuya calidad de datos se mejora continuamente al hacer que un tercero analice de manera crítica nuestro proceso de informes.



Energía



Emisiones de CO₂



Extracción de agua



Generación de desechos



Incidentes de tiempo perdido

En Skretting, traducimos directamente nuestro mantra de la sostenibilidad de “producir más con menos” en nuestras operaciones, con un enfoque en la eficiencia operativa, particularmente en el uso de energía y agua y los productos de desecho enviados a los rellenos sanitarios.

En el 2019, el consumo de energía por tonelada de alimento fue 2% mayor que en el 2018. Las emisiones de CO₂ aumentaron en un 4% hasta 81 kg de CO₂e por tonelada de alimento. El aumento en estos números se vio afectado principalmente por los trabajos de construcción y el cierre de las operaciones del Reino Unido.

La extracción de agua aumentó en un 3% a 635 litros por tonelada de alimento. Esto se debe en gran parte al marco de los informes,

que tiene en cuenta no solo el agua utilizada, sino también el exceso purificado que se vuelve a colocar en los sistemas de agua más limpia que cuando se la extrajo.

La generación de desechos del alimento fue de 8 kg por tonelada, que se redujo ligeramente en comparación con el 2018. La generación de desechos puede variar año tras año debido a actividades irregulares, como trabajos de construcción, mantenimiento y limpieza de silos y tanques.

Confiamos en que las inversiones y los cambios realizados en el 2019 resultarán en mejoras significativas en nuestra huella ambiental en el 2020.

Cambio en los KPI en el 2019 en comparación con el 2018

+2%



Energía

+4%



Emisiones de CO₂

+3%



Extracción de agua

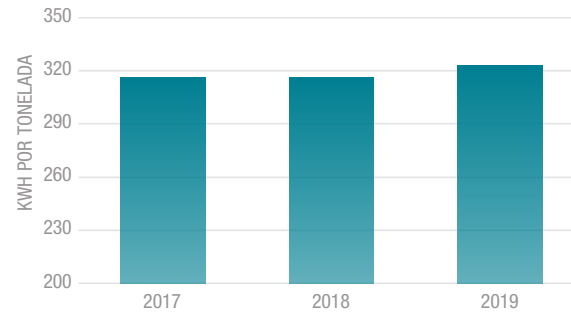
-1%



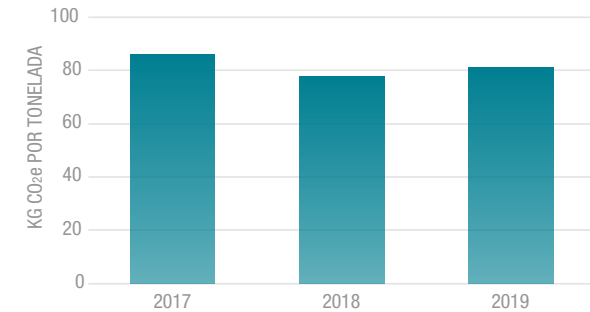
Generación de desechos

Las cifras a la derecha muestran el rendimiento de los KPI operacionales para las compañías de Skretting por tonelada de alimento

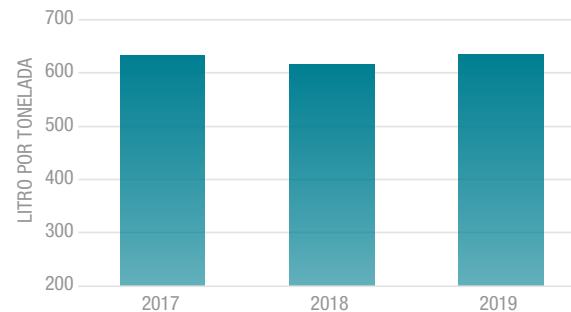
Uso de energía



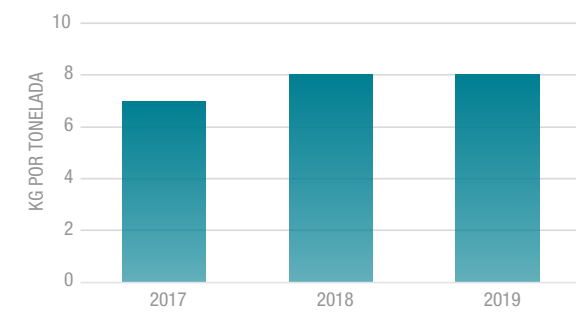
Emisiones de CO₂



Extracción de agua



Generación de desechos



Fjordfrende

Además de ahorrar en el consumo de energía en nuestras instalaciones, también estamos enfocados en reducir el impacto ambiental de nuestras operaciones logísticas. En el 2019, Skretting se asoció con Cargill en una nueva iniciativa para transportar los productos alimenticios noruegos de las dos compañías en los mismos buques en lugar de hacerlo por separado. Además de disminuir el tráfico y los costos de envío, este movimiento ha reducido en una quinta parte las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas con el transporte de alimentos para peces.

“Hemos llamado “Fjordfrende” a esta colaboración, que significa amigo del Fjord, porque se trata de trabajar juntos para un transporte amigable con los fiordos”, comentó Fredrik Witt, Director de Cargill Aqua Nutrition, en el Mar del Norte.

Las dos compañías creen que con el tiempo la colaboración creará mayores eficiencias en el transporte y aumentará los niveles de servicio para los productores noruegos de salmón.

La reducción de gases de efecto invernadero entregada por esta alianza es igual a 7.500 automóviles, o 15-20 millones de kg de CO₂ por año.

“Con esta cooperación aumentaremos la tasa de utilización de nuestras flotas y reduciremos significativamente nuestra huella ambiental”, agregó Witte.

“Estamos creando un sistema eficiente al optimizar la capacidad a lo largo del tiempo, dándole a la acuicultura un mejor modelo de distribución. La capacidad de carga se utilizará mejor, habrá distancias de navegación más cortas y las oportunidades de inversión aumentarán”, dijo Erlend Sødal, ex Director de Skretting Noruega.

En el futuro, las inversiones en nuevas embarcaciones para alimentos contribuirán a una flota de alimentos mejor adaptada y multifuncional, al tiempo que se reducirán las emisiones de gases de efecto invernadero.

Una flota que sirve a ambas partes no solo mantendrá el nivel de servicio actual, sino que también formará una mejor base para la innovación y el desarrollo.



La reducción de gases de efecto invernadero es equivalente a

7.500 automóviles
o
15-20 millones de kg de CO₂ por año



Aspectos destacados de la sostenibilidad operativa en el 2019



Repensando el plástico en Ecuador

Una mayor conciencia sobre la amenaza que el desecho del plástico representa en nuestro planeta, ha conducido a las compañías centradas en la sostenibilidad, como la nuestra, a ser cada vez más conscientes del impacto que nuestras operaciones tienen en el ambiente. En Skretting, esta conciencia continúa inspirando nuevas iniciativas, siendo uno de los esquemas más recientes y potencialmente de gran alcance el lanzado por Skretting Ecuador.

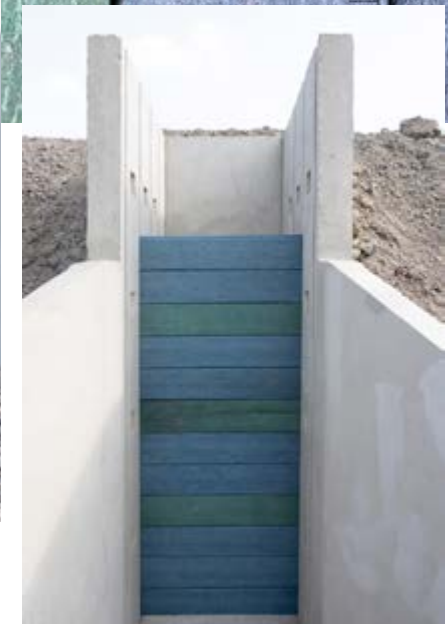
Como una de las naciones productoras de camarones más importantes del mundo, Ecuador utiliza mucho nuestro alimento. Para garantizar que las bolsas de polietileno usadas, que anteriormente contenían estas dietas, puedan reutilizarse de la manera más responsable posible, hemos establecido una colaboración con las compañías de plástico Soluciones Pro Medio Ambiente, Prambi S.A. y Nutec Representaciones S.A.

Juntos, diseñamos una estrategia única de economía circular, mediante la cual los mismos proveedores de logística que distribuyen nuestro alimento para camarón, recolectan las bolsas vacías, así como cualquier otro desecho de plástico generado por las granjas y lo llevan a nuestras instalaciones en Durán.

Después de la clasificación, Nutec convierte los desechos en materias primas para otras industrias, mientras que Prambi recicla las viejas bolsas en tableros que luego se utilizan como compuertas en las piscinas de camaronerías. Tradicionalmente, las compuertas están hechas de madera y tienen una vida útil corta debido al mal tiempo.

Al durar cinco veces más, los tableros de plástico reciclado equivalen a un ahorro económico significativo para los camaroneros. Su uso también reduce la deforestación, con el cálculo de que, por cada 1.000 hectáreas de cultivo de camarón, se cortan 67 árboles solo para fabricar compuertas de madera.

Además de proporcionar la motivación para que los productores locales de camarón reduzcan la huella ambiental del sector, este esquema también tiene la intención de inspirar a otras industrias en el Ecuador y fuera del país a adoptar un enfoque más verde y responsable en sus actividades comerciales.



Cuidar de las personas

Nuestra gente es central en nuestra misión global de 'Alimentar el Futuro'. Para cumplir esta promesa, necesitamos una comunidad de personas motivada y apasionada: personas que trabajan juntas a lo largo de las fronteras; personas que saben que "nosotros" es más poderoso que "yo"; y personas que entienden que las mejores soluciones se encuentran cuando colaboran abiertamente. Estas personas impulsarán nuestra agenda de innovación y también nos ayudarán a actuar como líderes empresariales responsables y creativos.

A medida que Skretting continúa evolucionando, mirando más allá del alimento hacia nuevas oportunidades de negocio, también crearemos cada vez

más equipos creativos y multifuncionales, e introduciremos nuevos conjuntos de habilidades y formas de pensar para ser competitivos en el mercado.

Para garantizar que seguimos en la mejor posición para atraer a los mejores talentos y ayudar a esas personas y a nuestras operaciones a alcanzar su máximo potencial, estamos comprometidos a proporcionar un entorno rico en diversidad y totalmente inclusivo.

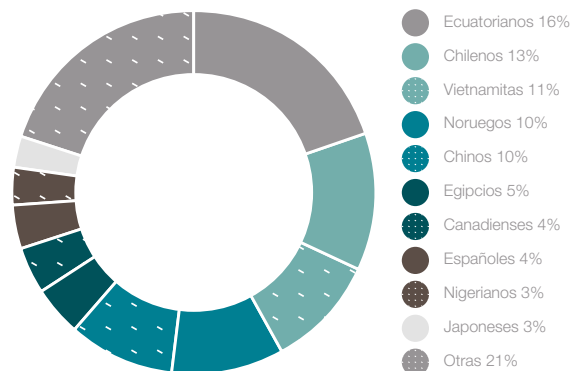
En los últimos años, se han implementado algunas iniciativas importantes que están mejorando nuestra diversidad e inclusión (D&I), incluyendo el programa Tomarse el Escenario (Taking the Stage) que capacita a las colegas mujeres en el lugar de trabajo.



Solveig Holter, Directora de Recursos Humanos de Skretting



Nacionalidades en Skretting



Programa la Seguridad Primero

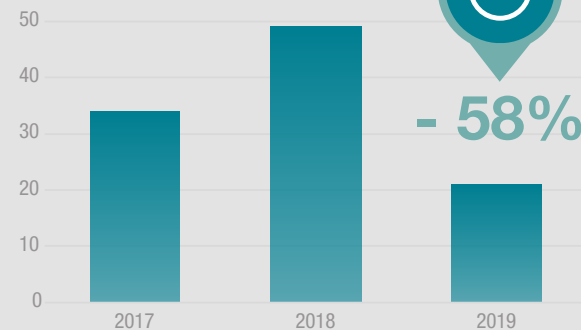
La salud y la seguridad están en el centro de nuestro enfoque. Su importancia queda clara en la Política de Salud, Seguridad y Ambiente (SSA) de Nutreco. Las normas y estándares derivados de esta política, que se aplican a todas las operaciones de Skretting, son obligatorios, sin excepción.

En 2018, la tasa de lesiones de la compañía aumentó y el equipo corporativo de SSA tuvo la tarea de ayudar a encontrar formas de revertir esta tendencia. Se desarrolló un programa de cultura de seguridad para Nutreco en cooperación con otras empresas del grupo SHV. Este programa fue aprobado por el Comité Ejecutivo de Nutreco en enero del 2018.

En el 2019, el programa de cultura de seguridad continuó con el lanzamiento de nuevas 'reglas para salvar vidas'. El departamento de SSA corporativo definió ocho reglas para salvar vidas a fin de controlar las actividades de alto riesgo que tienen lugar en Nutreco. En el primer y segundo trimestre (Q1 y Q2), se elaboraron materiales que salvan vidas, incluyendo videos y carteles para cada regla. Este trabajo continuará hasta principios del 2020 e incluirá el lanzamiento de una nueva herramienta de aprendizaje electrónico para salvar vidas. En el cuarto trimestre (Q4), se organizará la tercera semana de seguridad global en cooperación con otras compañías de Nutreco.

El programa ya ha tenido un impacto significativo, con incidentes de lesiones con tiempo perdido que cayeron de 49 en el 2018 a 21 en el 2019, lo que representa una reducción del 58%.

Incidentes de tiempo perdido



Si bien estas iniciativas siguen dando frutos importantes, recientemente también nos embarcamos en una nueva iniciativa para mapear el estado de los parámetros D&I relevantes e identificar posibles deficiencias en nuestro negocio, región por región. Inicialmente, la atención se centrará en determinar cómo nos estamos desempeñando con respecto al género. Las investigaciones posteriores también analizarán la nacionalidad y los estilos de pensamiento.

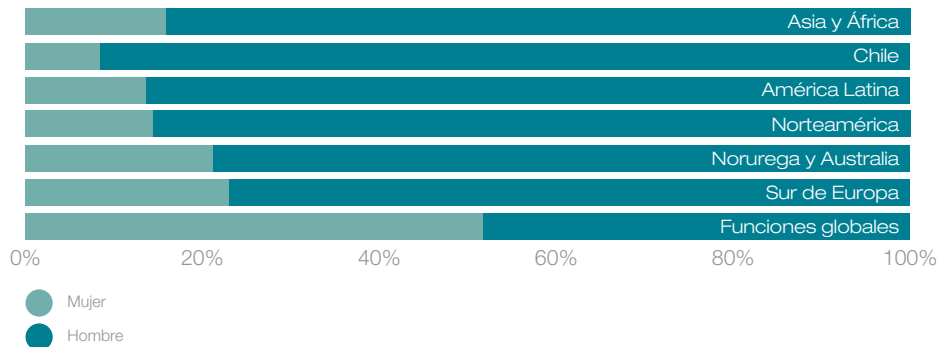
Los resultados alimentarán y darán forma a nuevos planes de acción que se adaptarán para satisfacer las necesidades y regulaciones locales de cada región, a fin de que cada una de nuestras Compañías Operativas (OpCos, por sus siglas en inglés) puedan asumir la plena responsabilidad de su programa y generar conciencia sobre el mismo.

Mientras tanto, ya se han tomado algunas

decisiones sobre KPI con respecto al nivel mínimo de cuántas mujeres deben ser seleccionadas como nuevas contrataciones y en puestos ejecutivos de alto nivel, y se proporcionará un conjunto de nuevas herramientas para facilitar estas estrategias de nombramiento y para el resto de los razonables aunque ambiciosos, objetivos de D&I.

“La forma en que Skretting se está expandiendo a nivel mundial nos brinda una oportunidad fantástica para atraer nuevos talentos a la compañía y establecer un equilibrio de género muy positivo. A medida que continuamos progresando, necesitaremos una mayor diversidad en nuestras filas. Esto incluirá a más personas que se unan a nosotros desde campos que provienen de fuera de la acuicultura, quienes enriquecerán aún más nuestra cultura y negocios a través de sus diferentes orígenes, experiencias, estilos de pensamiento e ideas”, dice Solveig Holter, Directora de Recursos Humanos en Skretting.

Distribución de género por ubicación



Derechos humanos

Los derechos humanos son los derechos y libertades elementales que pertenecen a todas las personas del mundo. Protegidos por la ley, se basan en importantes principios compartidos como la dignidad, equidad, respeto e igualdad. Muchos de estos principios también están diseñados para proteger a las personas dentro del lugar de trabajo.

Los Derechos Humanos dentro de Skretting

En 2019, Skretting lanzó un nuevo Código de Conducta para todos los empleados. Este Código de Conducta define lo que creemos que es la forma correcta de hacer negocios. Cubre muchas áreas, incluida una declaración clara de nuestras políticas sobre los derechos humanos y laborales en toda la compañía. El nuevo Código de Conducta reemplaza nuestro anterior Código de Ética y está alineado con las ambiciones de Ética y Cumplimiento de nuestra compañía matriz SHV.

Estos son los principios clave que subyacen a nuestro Código de Conducta:

- Estamos comprometidos a proporcionar un entorno laboral seguro, colaborativo e inclusivo donde los empleados y socios comerciales sean respetados y valorados
- No discriminamos con respecto al género, raza, religión, edad, discapacidad, orientación sexual, nacionalidad, opinión política y origen social o étnico
- Brindamos a todos igualdad de oportunidades al conducir nuestro reclutamiento, trato, promoción y

remuneración a los empleados y solicitantes de empleo, en función del mérito, las calificaciones y el desempeño relacionado con el trabajo.

- Buscamos proporcionar un ambiente de trabajo libre de acoso y conductas irrespetuosas. El acoso incluye un comportamiento verbal, visual o físico no deseado que crea un ambiente intimidante u ofensivo
- Respetamos el derecho de cada empleado de afiliarse a un sindicato o de tener una representación reconocida de los empleados de conformidad con la ley. También reconocemos el derecho a participar en negociaciones colectivas
- No utilizaremos trabajo infantil ni ninguna otra forma de trabajo obligatorio. La edad mínima para comenzar el empleo o trabajo no debe ser inferior a la edad de finalización de la escolaridad obligatoria según lo dispuesto por la legislación nacional y, en cualquier caso, no debe ser menor de 15 años.
- Cumplimos con las Normas Internacionales del Trabajo. Todos nuestros empleados tienen derecho al salario mínimo legal, según lo publicado por el gobierno en los países donde operamos.
- Estamos comprometidos a salvaguardar la salud y la seguridad de nuestros empleados y visitantes. Todos nuestros empleados deben cumplir con la Política, los Estándares y los Procedimientos de SSA de Nutreco



Ética y cumplimiento legal

En Skretting, utilizamos tanto recursos internos como consultores externos para garantizar el pleno cumplimiento de toda legislación que rige nuestras actividades. Los empleados de Skretting realizan un módulo de capacitación obligatorio sobre el Código de Conducta de Nutreco.

También tenemos la línea 'SpeakUp' para denunciantes, que permite a nuestra gente informar y debatir de manera efectiva cualquier pregunta que puedan tener de forma anónima y segura.

Las nuevas políticas introducidas en 2018 incluyeron la Debida Diligencia de Terceros, la Lucha Contra el Soborno y la Corrupción y las Sanciones Comerciales y Controles de la Exportación.





Olav Kjeldstad, Director de Ética y Cumplimiento de Skretting

Los Derechos Humanos en nuestra cadena de valor

Los Principios Rectores de las Naciones Unidas sobre los derechos humanos establecen que las compañías pueden estar involucradas con impactos adversos en los derechos humanos a través de sus propias actividades o como resultado de sus relaciones comerciales. Las relaciones comerciales incluyen relaciones con todas las entidades en nuestra cadena de valor.

Como parte de nuestra responsabilidad corporativa de respetar los derechos humanos, se espera que no solo evitemos causar o contribuir a los impactos adversos en los derechos humanos, sino que también abordemos los impactos en los derechos humanos que están directamente vinculados a nuestros productos o servicios a través de relaciones comerciales, incluso si nosotros no hemos contribuido a esos impactos.

Los impactos adversos sobre los derechos humanos pueden ocurrir en cualquier nivel de una cadena de suministro, desde el primer nivel de proveedores directos o estratégicos, hasta múltiples capas de sub-proveedores y subcontratistas, hasta aquellos que proporcionan los insumos de la materia prima. Para cumplir con nuestra responsabilidad de respetar los derechos humanos, estamos comprometidos a comprender todos los riesgos de derechos humanos en todos los niveles de nuestra cadena de suministro, no solo en el primer nivel.

En Skretting, damos alta prioridad a ayudar a garantizar condiciones de trabajo decentes y también a promover los derechos fundamentales y universales de los trabajadores. Proporcionar condiciones de trabajo decentes es un objetivo fundamental en sí mismo, pero también es crucial para una economía mundial socialmente sostenible. Los requisitos mínimos para los derechos laborales que deben respetarse se dividen en cuatro categorías principales: libertad de asociación y el derecho a la negociación colectiva, la abolición del trabajo infantil, la eliminación del trabajo forzoso u obligatorio, y la eliminación de la discriminación. Los esfuerzos para combatir el trabajo infantil son especialmente importantes para nosotros. La lucha contra el trabajo forzoso es otra área prioritaria.

Skretting ha desarrollado un Código de Conducta para proveedores que exige que nuestros proveedores respeten los derechos humanos y laborales elementales en sus operaciones. También alentamos a nuestros proveedores a que hagan las mismas demandas a sus proveedores. Además, cada año llevamos a cabo entre 15 y 20 auditorías de sostenibilidad. La lista de verificación de la auditoría incorpora una serie de evaluaciones sobre temas de derechos humanos como el trabajo infantil.

Cuidar a la comunidad

El apoyo de las comunidades locales asegurará la prosperidad a largo plazo de Skretting. Nuestras políticas y prácticas pueden crear valor económico de una manera que también crea valor para la sociedad al abordar sus necesidades y desafíos. El apoyo a las comunidades locales puede ser ayudar a escuelas, apoyar jardines de infancia y muchas otras actividades sociales. También puede significar el apoyo a la industria local, al participar en el desarrollo de fuentes locales de materias primas para los alimentos.

Capacitación y empleo para niñas y jóvenes en Egipto

En 2019, Skretting Egipto colaboró con la Sawaris Foundation for Social Development (Fundación Sawaris para el Desarrollo Social) y la embajada de los Países Bajos para capacitar y emplear a 400 mujeres y jóvenes. En Skretting Egipto, los participantes recibieron capacitación sobre calidad y análisis de laboratorio, proceso de producción, compras, sostenibilidad y cómo vivimos nuestros valores en Skretting.

El proyecto tiene un enfoque clave para promover los derechos de las niñas a la educación y el desarrollo de habilidades, y ocho empleados de Skretting participaron en el proyecto en 2019, incluido el Gerente General Ayman Rostom.



Devolver lo recibido: Skretting Vietnam lleva a los niños a la escuela

Por noveno año consecutivo, en el 2019 Skretting Vietnam continuó con el programa 'Skretting lleva a los niños a la escuela'. El equipo entregó cerca de 1200 paquetes de regalos a niños en más de 10 provincias agrícolas de todo el país, junto con funcionarios del gobierno local, clientes, maestros y alumnos. Este año, el paquete de regalo incluía mochilas, cuadernos, bolígrafos, botellas de agua y sombreros para garantizar que los niños tuvieran los útiles necesarios para su nuevo año escolar.

El programa no solo se trata de dar regalos y jugar, sino también de crear conciencia entre los padres y los niños sobre el medio ambiente, con los paquetes de regalos entregados en bolsas de alimento de Skretting recicladas.

"Esta es una actividad anual para Skretting Vietnam para mostrar nuestro compromiso y apoyo a los productores vietnamitas y las comunidades locales", dice Van Thuy Nguyen, Gerente de Marketing y Comunicación de Skretting Vietnam. "Esta iniciativa encaja muy bien con nuestra misión de 'Alimentar el Futuro'".



Ayudar a jóvenes y colegas a realizar sus sueños en Ecuador

Al igual que todas nuestras compañías de Skretting, el equipo de Skretting Ecuador tiene un fuerte compromiso con el bienestar de cada uno de sus trabajadores y sus familias, apoyándolos a través de la educación en diversos contextos. Como parte del énfasis en la educación y el cuidado familiar, en 2019 el equipo realizó un taller para niños entre 12 y 18 años para compartir experiencias y discutir objetivos de vida y cómo combatir los obstáculos que surgen para alcanzar sus sueños.

Dentro del mismo proyecto, el equipo continuó con el programa Big Brother, mediante el cual los empleados patrocinan a sus colegas y los apoyan para terminar sus estudios. Los gastos del estudio son cubiertos por la compañía. En el primer grupo, cuatro graduados completaron sus estudios en el 2019, ¡algo de lo que estamos muy orgullosos!



Hacer que las piscinas sean más rentables para los criadores de bagre en Nigeria

Desde 2015, nos hemos asociado con Nutreco en el Proyecto de Sostenibilidad del Bagre (Catfish Sustainability Project. CSP, por sus siglas en inglés) en Nigeria, trabajando para mejorar la producción, la rentabilidad y la sostenibilidad ambiental de la cría del bagre en la región de Ibadán, mientras se empodera a los pequeños productores para salir de la pobreza.

El CSP está financiado por Nutreco y Skretting Nigeria y facilitado por la Comisión de Justicia, Desarrollo y Paz de Ibadán.

En 2019, 227 nuevos productores se unieron al proyecto, elevando el número total a 485, agrupados en 28 grupos que aprenden unos de otros y comparten las mejores prácticas.

A lo largo del año, ayudamos a los productores a integrar las mejores prácticas de gestión y mejorar la sostenibilidad de sus negocios a través de capacitación, servicios de asesoramiento y visitas de aprendizaje.

Se descubrió que un total del 60% de los productores cumplía completamente con las capacitaciones, lo que condujo a una tasa de supervivencia de peces mejorada del 93% en 2019, en comparación con el 65% en 2016.

Los productores participantes han podido mantener o mejorar sus ingresos, y la ganancia promedio por agricultor aumentó del 11% en 2016 al 27% en 2019.

Los nuevos grupos de productores aumentaron sus márgenes de ganancia del 0-5% al 14%, mientras que los grupos que habían estado en el programa por más tiempo pudieron

mantener un margen de ganancia promedio del 33% en el 2019.

Como resultado de sus experiencias a través de una visita de aprendizaje a las Granjas de Hyfar en el estado de Ogun, tres grupos han decidido abrir cuatro puntos de comercialización de pescado.

La capacitación en gestión cooperativa, ahorro y crédito que reciben los productores a través del proyecto los ha ayudado a formar cooperativas. Hoy, al menos 190 productores pueden acceder a las líneas de crédito para sus grupos, dándoles un apoyo esencial a medida que desarrollan sus negocios.

El proyecto aún enfrenta desafíos, incluida la mala calidad de la ganancia promedio por productor, que aumentó del 11% en 2016 al

27% en los semilleros de bagre del 2019, fondos insuficientes, bajo micro-financiamiento para los productores, un bajo precio de venta para peces del tamaño de una mesa (850- 1000 g)

y enfermedades causadas por un suministro de agua deficiente e inadecuado durante una sequía prolongada en el área.

En el 2020, nos enfocaremos en sumar aún más productores al programa, con el objetivo de 700 participantes para fin de año. Los productores también facilitarán el establecimiento de un grupo cooperativo para proporcionarle una fuerza unida a la determinación del precio de mercado del bagre. El equipo planea incorporar innovaciones orientadas al mercado, como la generación de productos de valor agregado y el uso de herramientas de marketing en línea, para mejorar la rentabilidad.

La ganancia promedio por agricultor aumentó del 11% en 2016 al 27% en 2019



22



“Mi participación en el proyecto de sostenibilidad del bagre de JDPC/Skretting me ha traído conveniencia y ganancias a mi negocio en comparación con el método utilizado antes”.

Ayoade Adelabu
Agbejoba - Grupo de Productores de Agbejoba en Apete, Ibadán

“Desde la adopción de las mejores prácticas de manejo, el brote de enfermedades en serie ha sido controlado en mi granja. Por ejemplo, un lote actual de peces tiene tres meses de edad en el estanque sin una sola incidencia, lo cual no era normal en mi operación antes, ya que apenas pasaba un mes sin un brote”.

Ibitomosin Joshua
Grupo Greenleaf Oroge, Ibadán

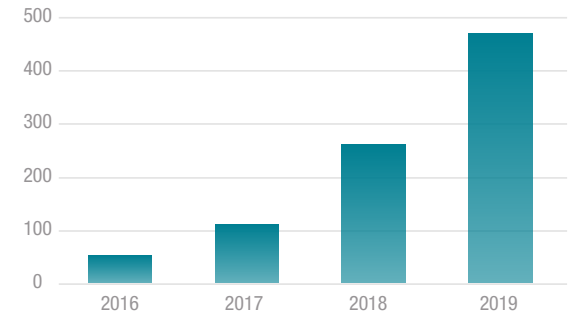
	2016	2017	2018	2019
Índice de conversión del alimento	1.7	0.9	0.94	1.204 ^a
Peso promedio en cosecha (kg)	0.6	1.2	0.863	0.89
Tasa de supervivencia (%)	69	90	95	93
Ciclos de producción por año	2	3	3	2-3
% Ganancia promedio por productor (N)	11	28	35	27 ^b
Tasa de crecimiento/semana (g)	25.6	48.5	51.52	43.42 ^c
Peso corporal promedio en stock (g)	5.48	51.86	72.88	65.45

- a. El índice de conversión del alimento fue mayor como resultado del aumento en el uso de una variante más barata de alimento Skretting en comparación con años anteriores entre los productores.
 b. El porcentaje reducido de ganancia promedio por productor se debió a una caída en el precio de mercado del bagre en 2019
 c. La tasa de crecimiento reducida fue causada por brotes de enfermedades generales junto con una mala calidad del agua/baja precipitación

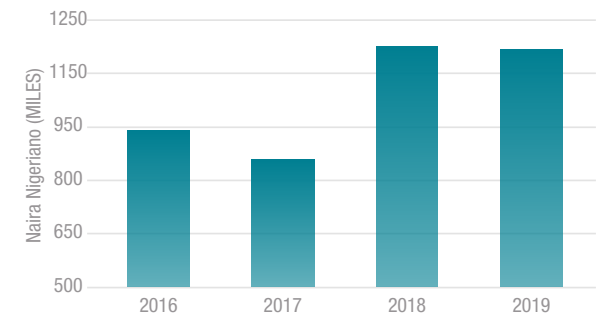


Este proyecto se lleva a cabo en colaboración con la Comisión de Desarrollo de la Justicia y de la Paz (JDPC, por sus siglas en inglés) de Ibadán.

Número de productores participantes.



Ingreso promedio por productor por año



Productores participantes

467

Tasa de supervivencia de los peces

93%

Índice de conversión del alimento

1.2



OBJETIVOS GLOBALES De Desarrollo Sustentable



Ayudar a los pequeños productores de tilapia a satisfacer el apetito de pescado de Zambia

En Zambia, en el centro sur de África, más de la mitad de la población vive por debajo del umbral de la pobreza. La acuicultura es un sector importante de la economía del país, y los zambianos obtienen un alto porcentaje de su ingesta de proteínas del pescado.

El proyecto que estamos ejecutando se centra en ayudar a los pequeños productores de la región de Mpulungu a mejorar su nivel de vida. Es un proyecto inclusivo, donde el 45% de los productores participantes son mujeres. Las mujeres juegan un papel importante en el sustento de la mayoría de los hogares, por lo que era importante contar con su participación

Hasta ahora, el equipo que trabaja en el proyecto ha entregado buenos resultados para la comunidad. Los productores han adoptado métodos para mejorar sus negocios a través del programa, incluyendo el mantenimiento de registros consistentes, el muestreo regular y la importancia de utilizar buenos alevines. Skretting ha proporcionado alimentos de calidad para garantizar buenos resultados, y los beneficios han sido claramente evidenciados por los productores.

Kalugwisha Astridah, una de las mujeres que participaron, dijo: “No sabía que existían los alevines con sexo invertido [una práctica común en el cultivo de tilapia, porque la tilapia masculina crece más rápido que las

hembras]; esto ha cambiado mi práctica de cultivo”.

El proyecto también ha tenido sus desafíos. Estos incluyeron el uso de algunos alevines de crecimiento lento, una baja tasa de supervivencia del 69.9%, una caída en el precio de mercado y la baja rentabilidad.

La ubicación remota, que provocó problemas de transporte durante la cosecha, también afectó los resultados. Cuatro productores sufrieron pérdidas debido a las inundaciones durante la temporada de lluvias,

cuando sus estanques fueron arrasados.

El equipo siempre está buscando aprender y desarrollar sus éxitos, así como mejorar la forma en que maneja los desafíos. También estamos buscando más socios para futuros proyectos en Zambia, incluidas ONG para apoyo técnico, agro-distribuidores para la distribución de alimentos y funcionarios gubernamentales para una colaboración más estrecha.

**De los 40
productores
involucrados, el
45% son mujeres**



OBJETIVOS GLOBALES
De Desarrollo Sustentable

¡Acqua in Bocca!

En 2017, Skretting Italia inició un proyecto de participación de los distintos actores, destinado a crear valor compartido utilizando la sostenibilidad como propulsor. La iniciativa reveló la necesidad de mejorar y coordinar las iniciativas de comunicación de los diferentes actores en la cadena de suministro (productores de alimento, acuicultores, proveedores, distribuidores) para combatir las noticias falsas y mejorar el valor percibido de los productos de la acuicultura italiana entre los consumidores locales.

Después de ejecutar diferentes iniciativas y eventos públicos, el proyecto tuvo un punto culminante importante a finales del 2018 con el lanzamiento del kit comunicacional “¡Acqua in Bocca!, un manual práctico diseñado en colaboración con los distintos actores, con el objetivo de cerrar la brecha de información entre la industria y los consumidores a través de preguntas frecuentes sobre acuicultura en áreas como la nutrición humana, sostenibilidad, bienestar animal e innovación.

“Después de dos años de trabajo colaborativo con los actores relevantes en nuestra cadena de valor, incluidas ONG, minoristas, chefs y periodistas, hemos visto que algunos de nuestros clientes ya están experimentando mejores resultados comerciales, mientras que otros están usando el kit con sus propios clientes.

“Estamos seguros de que “¡Acqua in Bocca!” seguirá apoyando a la industria acuícola en Italia, ayudando a los productores a comunicar mejor el valor de sus productos. Para nosotros es una forma de ser percibido como un socio real, capaz de crear valor compartido”, dice Umberto Luzzana, Gerente de Marketing de Skretting Italia.

Marco Gilmozzi, presidente de la Federación Europea de Productores de Acuicultura (FEAP, por sus siglas en inglés) ha sido parte del programa Acqua in Bocca de Skretting Italia desde el primer día.

“Con Acqua in Bocca, Skretting Italia ha entregado un manual muy útil para los productores que, probablemente por primera vez, les permite explicar a las personas qué es y qué hace nuestra industria de una manera fácil de entender. También proporciona respuestas a preguntas clave que pueden hacer los clientes, periodistas y el público en general. Le he pedido a Skretting que encuentre una manera de distribuir una versión de Acqua in Bocca a todos los Productores Europeos, para que juntos podamos construir una visión común y compartida sobre todos los puntos principales de nuestro negocio “.

Después de los resultados positivos observados en Italia, en 2020 Skretting organizará un taller interno con otras compañías operativas interesadas en explorar este enfoque y adaptarlo a sus propias realidades locales.

Acqua in Bocca!
proporciona respuestas
a preguntas clave
que pueden hacer los
clientes, periodistas y el
público en general



Desafíos planetarios

Somos parte de un mundo que cambia rápidamente. Una población en rápido crecimiento que se está volviendo cada vez más móvil y urbanizada, que está transformando nuestro planeta a un ritmo sin precedentes y creando desafíos de consumo significativos en el proceso.

La creciente demanda de alimentos, agua dulce y energía, ya está ejerciendo presión sobre algunos recursos finitos tradicionales, y con la expectativa de que la población mundial superará los 9.100 millones para el 2050, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) pronostica que los sistemas agrícolas actuales no podrán suministrar suficientes alimentos para todos.

Mientras tanto, el aumento de la actividad humana está calentando el planeta. De hecho, 2019 fue uno de los años más calurosos registrados, y la última década fue la más calurosa en 150 años. Además, los científicos han evidenciado que el nivel de dióxido de carbono fue el más alto en millones de años. No es sorprendente que estemos viendo la influencia del calentamiento global y el cambio climático a nuestro alrededor, especialmente en el mundo natural.

Eventualmente, el aumento de las temperaturas y los cambios climáticos extremos podrían tener un impacto significativo en los rendimientos de los

cultivos y, por lo tanto, en los precios de los alimentos, y esto a su vez podría amenazar a las comunidades más pobres.

Al mismo tiempo, las zonas costeras serán cada vez más susceptibles a las inundaciones y a la erosión, a medida que aumente el nivel del mar.

Como negocio global responsable, Skretting reconoce que debemos continuar innovando para permitir que la industria de la acuicultura y las cadenas de suministro de los productos del mar, mantengan el ritmo de las demandas alimentarias del futuro, de la manera más favorable frente al planeta, incluyendo un enfoque en la protección de las especies en peligro de extinción y los ecosistemas sensibles. Con el entendimiento de que necesitamos ser más productivos con menos recursos, estamos orgullosamente comprometidos a aplicar nuevas tecnologías rentables y sostenibles a nuestros productos.

Para reducir aún más nuestro impacto en el mundo natural, también estamos enfocados en reducir las emisiones y usar la energía de manera mucho más eficiente. Además, para poder generar un impulso suficiente para beneficiar realmente a la sociedad, cada vez alentamos más y trabajamos con otros dentro de nuestras redes de proveedores y clientes, y también con el ámbito más amplio de la acuicultura, para adoptar enfoques proactivos similares dentro de sus propios negocios.



Deforestación

En Skretting, queremos asegurarnos de que solo compramos ingredientes vegetales que han sido cultivados por productores que no han contribuido a la deforestación, protegiendo ecosistemas sensibles y especies en peligro de extinción. En términos prácticos, esto requiere que nuestros equipos de compras tengan directrices claras para el abastecimiento, incluyendo criterios sobre cómo se cultivan las plantas.

Compilar tales criterios no es fácil. De hecho, definir qué es un bosque y qué es la deforestación es complicado. Esto se debe a que los bosques vienen en numerosas formas, varían en composición, características biofísicas y su diversidad de la flora y fauna, entre muchos otros rasgos.

Además, existe la cero deforestación y la deforestación neta cero. Cero deforestación significa que no se talan ni se convierten áreas forestales, mientras que la deforestación neta cero permite la tala o conversión de bosques en un área siempre que se vuelva a plantar un área, igual en otro lugar.

Aunque muchas compañías están abordando la deforestación, las políticas corporativas a menudo van más allá de las actividades relacionadas con la tala de bosques. También detallan otros elementos importantes de producción que trascienden la deforestación. Por ejemplo, podrían incluir el no despeje de áreas de alto valor de conservación (AVC), el respeto de los derechos indígenas sobre la tierra, la obtención del consentimiento libre, previo e informado de las comunidades locales, el no uso de trabajo forzoso o esclavo y el compromiso con la transparencia con respecto a las prácticas de producción.

En muchos casos, los gobiernos también legalizan parte de la deforestación bajo ciertas condiciones. Como compañía, esto plantea la cuestión de si debemos establecer nuestras directrices para el abastecimiento a un nivel más alto que el nivel legal; y si es así, ¿cómo definimos estos requisitos?

El desafío se ve exacerbado por los numerosos desafíos prácticos que evitarían que las cadenas de procesamiento de valor cumplan con varios criterios diferentes.

Otra área de discusión es hasta qué punto en la cadena de valor puede, y debe, Skretting asumir la responsabilidad y hacer cumplir sus requisitos.

Si bien la deforestación continua, cuando existen alternativas disponibles, no se justifica fácilmente ante la sociedad en general, existe un debate ético válido que cuestiona por qué los países desarrollados

deberían poder pedir a los países con economías emergentes que detengan el comportamiento en el que los países desarrollados participaron activamente siglos atrás. Esta no es una pregunta fácil de responder.

Cero deforestación
no se talan ni convierten áreas forestales



Deforestación neta cero
se permite la tala, junto con la reforestación



Skretting apoya a



New York Declaration on Forests
GLOBAL PLATFORM

Un mecanismo de conservación para el Cerrado

A fines de 2019, nos convertimos en la primera compañía de alimentos y uno de tres actores del sector privado hasta el momento en brindar apoyo financiero crucial, a largo plazo, para la iniciativa de Financiamiento de los Productores de Soya del Cerrado. Este importante esfuerzo internacional ha sido diseñado explícitamente para ayudar a terminar con la deforestación asociada a la soya en el Cerrado, una región que cubre una cuarta parte de la masa continental de Brasil, y una de las áreas más importantes del país para la biodiversidad y la producción de agua dulce.

Trabajando junto a la compañía minorista Tesco y la compañía noruega de cultivo de salmón Grieg Seafood, nos esforzaremos por detener la deforestación en el Cerrado. Al hacerlo, también esperamos ayudar a conservar su frágil vida vegetal y animal. Debido a que las regulaciones por sí solas no son suficientes para proteger la biodiversidad de la región, esto se logrará incentivando a los agricultores a producir soya solo en las tierras agrícolas existentes y dejar intactos los bosques restantes y otra vegetación nativa importante.

El financiamiento también apoyará al sensible bioma del Cerrado para que se convierta en un área verificada de cero deforestación para la soya. Con aproximadamente 250 millones de toneladas de carbono liberadas anualmente de este paisaje a través de la deforestación, los estudios preliminares han determinado que se necesitan alrededor de

US \$ 250 millones para alcanzar esta meta.

La industria de la soya de Brasil ha sido invitada por parte de la iniciativa de Financiamiento de los Productores de Soya del Cerrado a liderar el desarrollo de un mecanismo financiero que distribuya mejor los fondos para alcanzar esta ambición.

Nuestro compromiso con esta estrategia, incluida la promesa de un millón de euros en

Este esfuerzo ha sido diseñado para ayudar a terminar con la deforestación asociada a la soya en el Cerrado

los próximos cinco años, reconoce que, si bien la soya es un ingrediente clave en la acuicultura y la producción de alimento, también es fundamental que los propietarios de tierra actúen de manera responsable y contribuyan a la protección de los ambientes críticos. También subraya nuestro largo

apoyo a la región del Cerrado. Esto incluye ser uno de los 23 firmantes fundadores de la Declaración Comercial de Apoyo al Manifiesto del Cerrado, un compromiso de trabajar con los actores brasileños para detener la deforestación en la región, que se estableció en 2017. Hoy, más de 140 compañías han firmado esta declaración de apoyo.

Se ha estimado que hay más de 20 millones de hectáreas de tierras agrícolas existentes adecuadas para la expansión de la soya en el Cerrado. La expansión a estas áreas, en lugar de hacia la recientemente convertida vegetación nativa, presenta una vía mucho más realista y sostenible para el desarrollo del sector.



Skretting Chile crea el primer bosque nacional de la acuicultura

El equipo de Skretting Chile plantó un nuevo bosque en reconocimiento de la lealtad que muchos productores acuícolas de todo el país continúan demostrando por nuestro conjunto de portafolio y servicios.

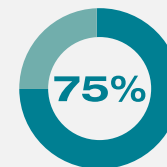
Recibe su nombre, Bosque Nuterra, por el programa de sostenibilidad global y está ubicado en el Monumento Nacional Dos Lagunas, en Coyhaique, configurado para proporcionar un hogar a 1.500 árboles nativos. Cada nuevo árbol plantado reconoce el apoyo recibido de uno de nuestros clientes o colaboradores, y cada uno de estos socios recibe la geolocalización de su árbol.

Esta iniciativa, única en su tipo, tiene la intención de hacerse eco del enfoque cada vez más responsable que nuestros clientes están adoptando para cultivar proteína marina, y también significa la contribución que Skretting está empeñada en hacer para el avance sostenible de las cadenas de suministro de la acuicultura.

Además, con los cultivos terrestres que se están volviendo más comunes en las cadenas de suministro de la acuicultura, gracias a las nuevas tecnologías y al avance de los sistemas de recirculación, también es otra oportunidad para compensar la huella de la industria.

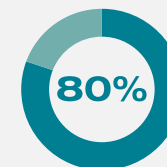
El proyecto Bosque Nuterra ha sido posible gracias al apoyo de la organización sin fines de lucro Fundación Reforestemos.

CICLO DEL AGUA



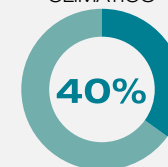
del agua dulce que se consume en el mundo proviene de los bosques

BIODIVERSIDAD



de la biodiversidad terrestre es apoyada por los bosques

CAMBIO CLIMÁTICO



de las emisiones anuales de CO₂ en todo el mundo son absorbidas por los bosques

SUELOS



Los bosques constituyen una barrera protectora de los suelos contra la erosión.

El diálogo sobre la acuicultura avanza en la agenda de la soya sostenible de Brasil

Poniendo las diferencias competitivas a un lado, en otra iniciativa de Skretting y otros productores de alimentos para el salmón, Cargill Aqua Nutrition, BioMar y Mowi han unido fuerzas con la organización de certificación ProTerra y varios productores de soya, para garantizar que las cadenas de valor puedan adoptar un enfoque responsable para el abastecimiento de soya desde Brasil.

Llamado el 'Diálogo de la Acuicultura sobre el Abastecimiento Sostenible de la Soya de Brasil', este nuevo grupo de mesa redonda reconoce que las prácticas agrícolas brasileñas y la deforestación han sido objeto de un intenso escrutinio ambiental, y también que con la alimentación del salmón que a menudo contiene productos de soya de Brasil, estas preocupaciones podrían tener implicaciones para las cadenas de suministro de la acuicultura.

Si bien los productores de alimento para salmón de Europa solo compran soya certificada libre de deforestación de Brasil, los socios han identificado que, en el mejor interés de la salud de nuestro planeta y para ayudar a abordar la crisis climática, se requiere una acción colaborativa en una serie de áreas clave dentro del sector de la producción de soya. Esto incluye la trazabilidad, la transparencia, el código de conducta del proveedor y la deforestación.

El grupo de diálogo ya ha establecido un nuevo sistema de trazabilidad

El grupo de diálogo ya ha establecido un nuevo sistema de trazabilidad. A través de esta plataforma, cada envío entregado a los productores de alimento ahora incluye información sobre los municipios y estados de donde se obtiene la soya de ese lote.

Esto proporciona los medios para que podamos determinar rápidamente si una granja cumple totalmente con los requisitos de suministro y también cumple cuidadosamente con todas las leyes ambientales, laborales y humanas.

A través de estos nuevos cambios, ha sido posible establecer políticas sostenibles de largo plazo para las compras y los proveedores que prohíben el abastecimiento de productos de soya en áreas de tierra que son deforestadas ilegalmente. Mirando hacia el futuro, el grupo también ha declarado que acogería con beneplácito las iniciativas que

van más allá de un enfoque de la cadena de suministro, para impulsar un futuro forestal positivo.



Caso de estudio del proveedor: Los siete pasos de CJ Selecta para aumentar la sostenibilidad

A lo largo de la última década, el procesador de soya de Corea del Sur, CJ Selecta, se ha centrado en la protección de los recursos naturales de Brasil, particularmente de los biomas de la Amazonía y el Cerrado. El abastecimiento de soya certificada Libre de OGM, producida de conformidad con las normas ambientales y sociales internacionales, ha sido fundamental para esta estrategia.

En medio de las continuas discusiones socio ambientales en torno a la industria de la soya y la creciente demanda mundial de productos sostenibles, la compañía ha seleccionado siete metas que, en su opinión, ofrecerán colectivamente un marco para mejorar la sostenibilidad de sus operaciones y actividades en los próximos años.

Según el análisis realizado durante 2019 para identificar los objetivos de desarrollo sostenible, estas metas son:

- Establecer un departamento encargado de desarrollar la estrategia de sostenibilidad de la compañía (logrado en 2019)
- Dejar de abastecerse de soya del bioma amazónico para el 2022
- Tener el 100% de las áreas agrícolas auditadas para el 2022
- Publicar su primer informe bajo la Iniciativa Global de Informes (GRI) (plazo hasta el 2020)
- Implementar un indicador de gases de efecto invernadero (GEI)
- Reducir su huella de carbono
- Mantener su apoyo a estrategias efectivas contra la deforestación en el bioma del Cerrado

A través de estas medidas, CJ Selecta cree que se está tomando la dirección correcta y también que podrá cumplir con los requisitos futuros del mercado con respecto a una mayor transparencia, mejoras en las acciones ambientales e innovación en las áreas de producción, así como también proporcionar una comunicación abierta a los clientes, socios y la sociedad en su conjunto.



Comprometidos con el océano

El océano está en el corazón de nuestro planeta. Es responsable de regular el clima, la temperatura y los patrones climáticos globales, además de producir el 70% del oxígeno que respiramos y absorber más del 30% de las emisiones de carbono producidas por el ser humano, es responsable de casi toda la vida en la Tierra.

Si bien proporciona un hábitat rico para tantas especies conocidas de animales y plantas marinas, con muchas más variedades por descubrir, el océano también requiere una protección muy cuidadosa. Una parte crucial de esto es garantizar que las poblaciones de peces capturadas para consumo humano directo o indirecto se pesquen de manera responsable, dentro de límites sostenibles claramente definidos.

La demanda mundial de proteínas saludables de los productos del mar continúa aumentando a un ritmo rápido, y con pesquerías de captura que solo son capaces de aportar volúmenes adicionales modestos, depende de la acuicultura, uno de los sectores de producción de alimentos de más rápido crecimiento, satisfacer la mayoría de las crecientes necesidades del mercado.

La expectativa de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la

Alimentación (FAO) es que la producción total de pescado alcanzará 201 millones de toneladas para el 2030, en comparación con los 171 millones de toneladas del 2016.

Para lograr esto, la cosecha de la acuicultura aumentará de 80 millones de toneladas a aproximadamente 110 millones de toneladas, mientras que la producción de la pesca de captura se mantendrá en alrededor de 91 millones de toneladas.

En Skretting, nos comprometemos a proporcionar la plataforma desde la cual los

productores de pescado y camarón pueden elevar sus niveles de producción de la manera más responsable posible, y así aumentar la seguridad alimentaria y económica.

Para garantizar que no haya una carga adicional sobre el océano, continuamos invirtiendo considerablemente

en I + D hacia el desarrollo y la aplicación de soluciones alternativas de ingredientes para el alimento.

Al mismo tiempo, con el entendimiento de que al adoptar las mejores prácticas es posible cultivar proteína marina de manera que tengan muy poco impacto ambiental, trabajaremos aún más de cerca con los productores y otros actores para implementar mejoras en los sistemas acuícolas a nivel mundial así como para salvaguardar la salud del océano.

La demanda mundial de proteínas saludables de los productos del mar continúa aumentando a un ritmo rápido



Firma del Pacto Mundial de la ONU sobre océanos sostenibles

En octubre de 2019, Skretting se convirtió en uno de los primeros signatarios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, Principios por un Océano Sostenible, y pidió a las empresas de todo el mundo que se comprometieran a garantizar océanos saludables y productivos. Al suscribir los nueve principios básicos del pacto, nos comprometemos a tomar medidas para prevenir la contaminación, administrar nuestro uso de los recursos marinos para garantizar la sostenibilidad a largo plazo y ser transparentes en nuestras actividades e impactos relacionados con el océano.

La compañía matriz Nutreco ha sido miembro del Pacto Mundial de las Naciones Unidas desde 2015.

Nuestros esfuerzos y ambiciones, muchos de los cuales abarcan emprendimientos colaborativos con múltiples actores, también han sido reconocidos por la World Benchmarking Alliance (Alianza de Evaluación Comparativa. WBA, por sus siglas en inglés). En el nuevo Índice anual de Administración de Productos del Mar de la WBA, Skretting fue clasificada como una de las principales compañías en su lista de las 30 compañías de productos del mar más influyentes, en función del compromiso, la transparencia y el desempeño para cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU.

Para impulsar una mayor innovación en nuestra industria y garantizar que la creciente población mundial tenga fácil acceso a productos del mar más sostenibles, saludables y seguros, nos esforzaremos por identificar nuevas áreas de acción clave y alinearlas estrechamente con los clientes, proveedores y socios.

Apoyo a proyectos de mejora de la pesquería (PMP)

La industria de la acuicultura ha hecho grandes avances para mejorar sus prácticas responsables en los últimos años, con esfuerzos sustanciales particularmente enfocados en alentar a los proveedores de ingredientes marinos a asegurar que obtengan materias primas de pesquerías sostenibles y bien administradas.

Actualmente, una gran cantidad de pesquerías en Europa y América están certificadas con el estándar MarinTrust. Skretting tiene la ambición de abastecerse solo de aquellas pesquerías que cumplen con MarinTrust, y apoyamos a las pesquerías a embarcarse en proyectos de mejora para que puedan certificarse de acuerdo con el estándar MarinTrust.

Actualmente, Skretting participa en tres proyectos de mejora de la pesquería (PMP). Una de las pesquerías más importantes del mundo, la pesquería de anchoveta peruana, participa en un PMP para lograr un “estado certificable” de conformidad con las directrices de la Alianza de Conservación para Soluciones Sostenibles (Conservation Alliance for Sustainable Solutions. CASS, por sus siglas en inglés).

En la reunión celebrada en noviembre del 2019 en el Grupo de Trabajo sobre PMP, el representante del Instituto del Mar del Perú (IMARPE), el Dr. Jorge Tam, presentó los avances del modelo del ecosistema para comprender los impactos tróficos de la pesquería. La presentación mostró un gran grado de avance, pero aún queda mucho trabajo por hacer. Los científicos del IMARPE esperan haber completado este trabajo a principios de enero de 2020, seguido por un informe.

PMP de la Anchoveta Peruana

En 2019, de acuerdo con las reglas establecidas por FisheryProgress.org, el PMP entró en su tercer año y, por lo tanto, fue auditado.

FishChoice realizó la auditoría de este PMP en el 2019. Queda trabajo por cumplir con los requisitos del Marine Stewardship Council (Consejo de Administración Marina. MSC, por sus siglas en inglés) relacionados con el punto 1.2.1 del estándar, sobre la estrategia de cosecha. Cuando se complete este trabajo, la pesquería de anchoveta peruana habrá sido referenciada exitosamente con la Certificación del MSC. Entonces dependerá de la industria pesquera peruana decidir si lleva a cabo un proceso de certificación real o no.

Programa de mejoradores de MarinTrust en Ecuador

Un grupo de 18 empresas ecuatorianas de pesca y procesamiento, junto con tres productores internacionales de alimento, se han comprometido a realizar un PMP para pequeños recursos pelágicos. Los productores internacionales de alimento participantes son Skretting, Biomar y VitaPro Ecuador.

Las compañías involucradas representan alrededor del 80% de las pequeñas empresas pesqueras pelágicas del país, activas tanto en la producción de harina de pescado como de productos congelados y enlatados para consumo humano directo. El proyecto de mejora es parte del programa de Estándar Global de MarinTrust (MarinTrust Global Standard) para el suministro responsable de mejoradores de la pesquería, que permite a los productores de ingredientes marinos demostrar su compromiso de mejora hacia materias primas de origen responsable.

PMP en la región de Vung Tau de Vietnam

Skretting Vietnam, junto con productores de harina de pescado, agencias gubernamentales y otros productores de alimentos para la acuicultura, continúa participando en un PMP en la provincia de Vung Tu al sur de Vietnam. El objetivo de este proyecto es mejorar la gestión de las pesquerías de la pesca mixta de arrastre de la provincia de Vung Tu, durante un período de cinco, años a un nivel en el que pueda cumplir con los requisitos del estándar de MarinTrust.

MarinTrust ha lanzado formalmente sus criterios multi-específicos para ser probados durante los próximos tres años con pesquerías relevantes como la de la pesca mixta de arrastre en el sudeste asiático. Durante este período, el piloto funcionará como parte del Programa de Mejoradores (PM) de MarinTrust (MarinTrust Improvers Programme).



SeaBOS coopera con el Diálogo Global sobre Trazabilidad de los Productos del Mar

Skretting es miembro fundador de la iniciativa del organismo sostenible Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS), que representa a 10 de las compañías de productos marinos más grandes del mundo. Todas estas compañías miembro están alineadas con la misión de liderar una transformación global hacia la producción sostenible de proteína marina y un océano saludable.

En 2020, una tarea importante de SeaBOS será la de completar una evaluación rápida de cómo los nuevos 'Estándares y Directrices GDST para Sistemas Interoperables de Trazabilidad de Productos del Mar, Versión 1.0', desarrollados por el Diálogo Global sobre Trazabilidad de Productos del Mar (GDST, por sus siglas en inglés) para rastrear productos del mar desde el punto de origen al punto de venta, pueden ser aplicados a los negocios de cada miembro.

El GDST se estableció en 2017 como un foro de la industria pesquera dedicado a redactar los primeros estándares mundiales para la trazabilidad de la proteína marina. Los estándares GDST 1.0 fueron lanzados en marzo del 2020 después de tres años de trabajo consensuado.

Con la estimación de que la pesca ilegal representa hasta una cuarta parte de todos los peces capturados en todo el mundo, lo que a su vez alimenta la sobrepesca, la degradación ambiental y los abusos de los derechos humanos, es esencial que las

cadena de suministro de productos del mar, demuestren de dónde provienen y cómo se obtienen.

Mientras tanto, las compañías de alimentos acuícolas en SeaBOS también están cooperando con MarínTrust, el programa de certificación B2B para la producción de ingredientes marinos, para ver cómo se puede incorporar el nuevo estándar de trazabilidad en esos negocios, así como en la industria más amplia de ingredientes marinos.

Durante la conferencia Our Ocean (Nuestro Océano) en el 2019, SeaBOS anunció que se unió a la Global Ghost Gear Initiative (Iniciativa Global de Equipos de Pesca Fantasma. GGGI, por sus siglas en inglés), la primera plataforma global del mundo para abordar los equipos de pesca abandonados, perdidos y descartados (ALDFG, por sus siglas en inglés), también conocidos como equipos fantasmas.

Como empresa de alimentos, Skretting no realiza ninguna operación de pesca. Sin embargo, estamos comprometidos a compartir toda la información de trazabilidad necesaria con la cadena de valor.

Nuestra Directora Ejecutiva, Therese Log Bergjord, asumirá la función de Vicepresidenta de SeaBOS en el 2020.



El origen de nuestros ingredientes

Al igual que los humanos, los peces y los camarones tienen necesidades nutricionales específicas. Estas necesidades varían según las especies y las etapas de la vida. El alimento para la acuicultura puede contener muchos ingredientes diferentes de origen vegetal, marino y animal terrestre. Estos ingredientes aportan nutrientes como proteínas, aminoácidos, energía, ácidos grasos, vitaminas y minerales al alimento terminado; asegurando que los peces y los camarones reciban un paquete nutricional completo. Obtenemos nuestros ingredientes alimenticios primarios de cultivos agrícolas, pesquerías y subproductos del procesamiento de alimentos para humanos. Nuestro actual uso global de ingredientes alimenticios se compone de una cantidad significativa de subproductos. Estos son ingredientes de la cadena de procesamiento de alimentos humanos que de otra forma se desperdiciarían si no se usaran en la industria del alimento. Los ejemplos pueden incluir subproductos del procesamiento de peces y animales terrestres, y otros materiales como la levadura de cerveza.

La acuicultura es parte de la bioeconomía emergente, compuesta por aquellas partes de la economía que utilizan recursos biológicos renovables de la tierra y el mar, como cultivos, bosques, peces, animales y microorganismos para producir alimentos.

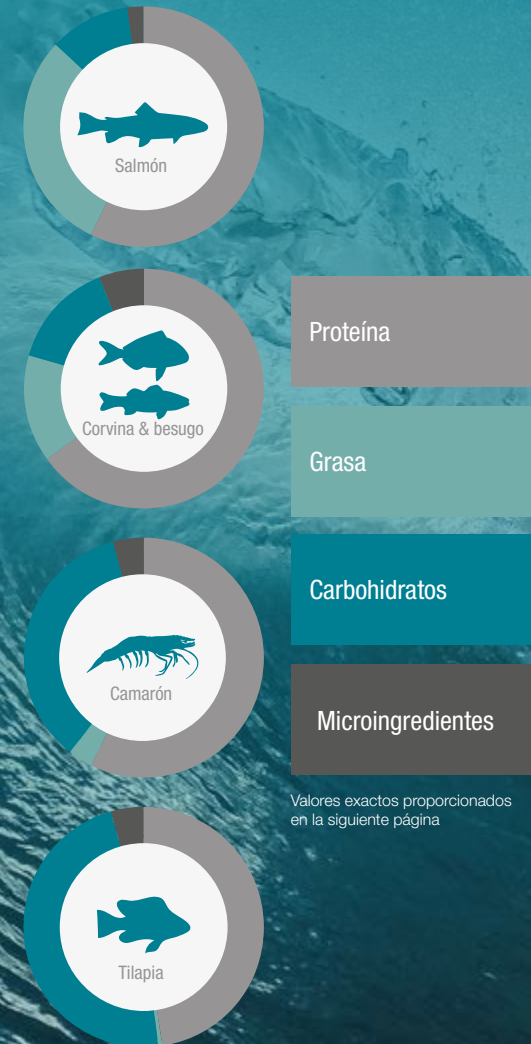
Skretting participa en muchos proyectos diferentes relacionados con el uso de subproductos, incluido un proyecto de investigación llamado SYLFEED, un proyecto internacional y multidisciplinario de 4 años, cuyo objetivo es escalar la tecnología para convertir los residuos de la madera en un ingrediente del alimento rico en proteínas.

Estamos buscando activamente ingredientes que den como resultado alimentos para la acuicultura más innovadores y de bajas emisiones. Una reducción en las emisiones puede llegar a través de la reducción del uso de la tierra, la reducción de la huella de carbono y un mayor uso de productos que tradicionalmente no se usan directamente para alimentos.

Los cultivos agrícolas representan la mayoría de los ingredientes alimenticios para el salmón, el camarón y la tilapia. Los ingredientes marinos también son importantes en las dietas del salmón y el camarón.

Cuantiosos años de investigación conducida por el ARC de Skretting han significado que podemos ser cada vez más flexibles en la forma en que usamos los ingredientes. Consideramos los ingredientes como portadores de componentes nutricionales, y al poseer una comprensión nutricional avanzada, estamos menos limitados por los ingredientes primarios.

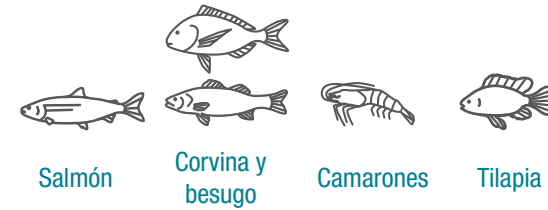
¿Qué hay en los alimentos para peces y camarones?



Valores exactos proporcionados en la siguiente página

Inclusión de diferentes nutrientes en el alimento Skretting

Esta tabla ofrece una descripción general de los ingredientes incluidos en los alimentos Skretting, junto con los promedios de los porcentajes de inclusión.



	Materia prima primaria	Grupo de ingredientes	Ejemplos típicos	% de inclusión promedio en el alimento				Promedio de Skretting
				Salmón	Corvina y besugo	Camarones	Tilapia	
Proteína	Captura silvestre y cultivo de peces y crustáceos	proteínas marinas	harina de pescado harina de crustáceos	10.2	20.0	14.8	1.5	12.1
	Subproductos de animales de granja	proteínas animales terrestres	aceite de ave	13.6	15.2	5.7	6.3	16.1
	Cultivos agrícolas	proteínas vegetales	gluten de trigo gluten de maíz harina de soya concentrado de proteína de soya harina de colza harina de girasol Altramuz Haba	33.6	30.0	36.8	39.8	31.7
Grasa	Captura silvestre y cultivo de peces y crustáceos	aceite de pescado	aceite de pescado	10.8	8.2	1.3	0.3	6.1
	Cultivos agrícolas	aceites vegetales	aceite de colza aceite de soya aceite de camelina	17.4	4.1	2.1	0.2	9.4
	Subproductos de animales de granja	aceites de animales terrestres	aceite de ave	1.5	1.9	0.1	0.0	1.6
Carbohidratos	Cultivos agrícolas	materias primas de almidón	trigo	10.7	14.4	35.1	47.5	17.5
Micronutrientes	Micronutrientes	vitaminas minerales pigmentos	pre mezclas de vitaminas pre mezclas de minerales pigmentos	2.2	6.2	4.1	4.4	5.5

1 El uso de los subproductos de animales terrestres dependerá de la aceptación del mercado y la legislación.
2 El nivel de las materias primas de almidón será diferente en los alimentos extruidos y granulados.

Abastecimiento de fuentes responsables

Los ingredientes en nuestros alimentos acuícolas a menudo se procesan en diferentes formas, a partir de la materia prima. Por ejemplo, el trigo puede procesarse en harina de trigo y gluten de trigo, la soya en harina de soya, concentrado de proteína de soya y aceite de soya. El pescado o los subproductos del pescado pueden transformarse en harina y aceite de pescado.

Esto significa que la fuente principal del ingrediente del alimento es enviada a una fábrica y procesada en el ingrediente del alimento por parte del fabricante. Hay una serie de problemas de sostenibilidad que son comunes para los fabricantes en general. Por ejemplo, el proceso de fabricación no debe conducir a la contaminación ambiental como emisiones nocivas al aire o efluentes al agua. La sostenibilidad también abarca cuestiones sociales, incluida la garantía de que la fábrica es un lugar de trabajo seguro. Además, los fabricantes deben respetar los derechos humanos y laborales elementales.

Skretting realiza una evaluación sistemática de los riesgos de sostenibilidad vinculados a las fuentes primarias de ingredientes alimenticios y a los fabricantes de ingredientes de los alimentos.

Según el resultado de estas evaluaciones de riesgo, la combinación de la fuente primaria y el fabricante de los ingredientes del alimento

deben evaluarse y aprobarse antes de que una compañía de Skretting pueda comprar el ingrediente del alimento.

La producción y el consumo responsables requieren que miremos más allá de los aspectos tradicionales de costo y calidad al tomar decisiones de compra. En Skretting y Nutreco, hemos identificado los problemas de sostenibilidad relevantes en nuestro Código de Conducta para Proveedores.

Nuestro Código de Conducta para Proveedores nos permite relacionarnos con nuestros proveedores sobre asuntos materiales relacionados con sus operaciones y establecer criterios mínimos relacionados con aspectos ambientales, sociales y legales. Según los registros de gastos, en 2019, más del 90% de nuestros proveedores habían firmado su acuerdo para cumplir con el Código. Es obligatorio que todos los nuevos proveedores lo firmen.

Se realizan auditorías de sostenibilidad de los proveedores, con un enfoque adicional en países y a ingredientes que han sido identificados como 'de alto riesgo'. Actualmente, Skretting tiene 1300 proveedores de ingredientes ubicados en todo el mundo.



Robert van den Breemer,
Director de Compras de Skretting



OBJETIVOS GLOBALES
De Desarrollo Sustentable



Evaluación de riesgos de sostenibilidad

Nuestra evaluación de riesgos garantiza solo ingredientes aprobados para alimentos que no se originen de la producción primaria de alto riesgo.



El origen de los ingredientes marinos

Los alimentos para la acuicultura a menudo contienen harina y aceite de pescado que se han procesado a partir de la captura de peces silvestres. Estas pesquerías a veces se denominan 'pesquerías de reducción', donde todas las capturas se entregan a una fábrica para su procesamiento.

Las pequeñas especies de peces pelágicos capturados para este propósito se conocen comúnmente como 'peces forrajeros', y a menudo son especies pequeñas y de corta duración como la sardina, la anchoa y el arenque que ocupan un bajo nivel trófico (LTL, por sus siglas en inglés) en el ecosistema marino. Debido a su biología y dinámica poblacional específicas, estas especies son frecuentemente resistentes a la presión de la pesca si la captura se la maneja bien, pero la sobrepesca siempre es una posibilidad si existe una falta de controles efectivos.

En algunas regiones, estas especies son importantes para el consumo humano directo. A través de nuestro programa de sostenibilidad, nos esforzamos por garantizar que los ingredientes de los alimentos marinos provengan de fuentes sostenibles a corto y largo plazo. Trabajamos activamente para alinear los incentivos de la industria a apoyar procesos que conduzcan a una mejor gestión de la pesca.

Además del uso de peces silvestres capturados, el procesamiento del pescado para consumo humano da lugar a subproductos que no se utilizan en el producto del mar final.

Estos restos generados después del procesamiento son valiosos como materia

prima a partir de la cual a menudo se produce harina y aceite de pescado, y se estima que aproximadamente un tercio de la harina de pescado producida está hecha de subproductos de proteína marina, a partir del pescado, para consumo humano.

El uso de subproductos está aumentando a medida que se usa más pescado entero para consumo humano directo, y la sociedad se vuelve más exitosa en la recolección del material y en abastecer la bioeconomía.

Si bien una gran cantidad de subproductos utilizados para producir harina y aceite de pescado proviene del procesamiento de la captura de peces silvestres para consumo humano, una cantidad cada vez mayor proviene de los subproductos del procesamiento de la acuicultura.

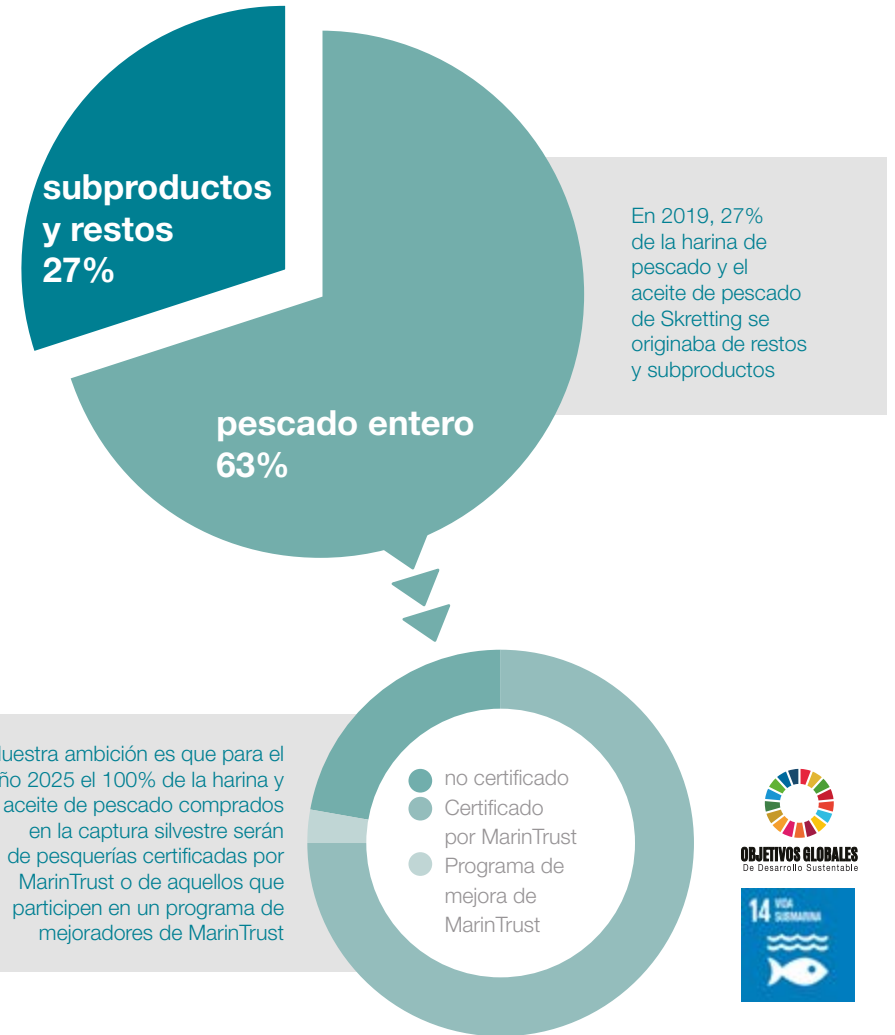
Nuestra ambición es que toda la harina y el aceite de pescado de los restos deban poder rastrearse hasta el origen de la pesca y las especies de peces.

Los restos se recogen de las plantas de procesamiento de proteína marina, del procesamiento de minoristas, de las plantas de procesamiento de la acuicultura, del procesamiento a bordo de buques pesqueros y otros.

En 2019, el 27% de la harina y el aceite de pescado en Skretting se originaron de restos y subproductos. La mayoría de estos subproductos provienen de la pesca silvestre, pero vemos un aumento en los subproductos del procesamiento de especies cultivadas como el salmón, la tilapia y los camarones.

Nuestra ambición es que toda la harina y el aceite de pescado de los restos deban poder rastrearse hasta el origen de la pesca y las especies de peces. Estas especies no deben figurar como en peligro de extinción en la lista roja de la UICN.

Origen de los ingredientes marinos de 2019



Esta tabla muestra las principales pesquerías de las cuales compramos parte de nuestra harina y aceite de pescado. La proporción exacta de harina y aceite de pescado comprados de estas pesquerías variará según el país y puede variar con el tiempo.

La información proporcionada a continuación se adoptó del informe de la Alianza por la Pesca Sostenible "Reduction Fisheries: SFP Sustainable Fisheries. Overview 2019" (Pesquerías de reducción: Sostenibilidad Pesquera SFP. Resumen 2019)

Especies de stock ¹	Información del PMP ³			Certificaciones				MBAq Seafood watch (evaluación anual) ⁷
	Nombre del PMP	Año de inicio del PMP	Calificación de avance del PMP	MarinTrust	MSC ⁴	Fecha de la primera certificación del MSC	# de pesquerías MCS ⁵	
Krill Antártico - Océano Atlántico Sur	-	-	-	-	Cert, Sus ⁸	Junio 2010	3	Buena alternativa (2017)
Bacaladilla - NE Atlántico	-	-	-	Sí	Cert	Junio-16	4	-
Lacha escamuda del golfo- Golfo de México	-	-	-	Sí	FA	-	1	Buena alternativa (2015)
Espadín europeo - Mar Báltico	-	-	-	Sí	Cert, FA,Wdrn	Mayo 2017	3	-
Espadín europeo - Mar del Norte, Skagerrak y Kattegat	-	-	-	Sí	Cert, Wrdrn	Marzo 2017	3	-
Sandeels nei - Mar Este Central del Norte-	-	-	-	Sí	Cert	Marzo 2017	2	-
Faneca noruega - Mar del Norte	-	-	-	Sí	Cert	Marzo 2017	2	-
Sardina europea - NO del África Central	Sardina de Marruecos - red de arrastre pelágico y cerco	2014	A	Sí ²	-	-	-	-
Arenque araucano - Centro-Sur de Chile	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Jurel chileno - SE del Pacífico	-	-	-	Sí	Cert, FA	Abril 2019	2	-
Lacha escamuda del Atlántico - Atlántico Norte	-	-	-	Sí	Cert	Septiembre 2019	1	Buena alternativa (2015)
Anchoveta - Centro-Norte del Perú	Anchoveta peruana - cerco industrial	2017	A	Sí	-	-	-	-
Anchoveta - Centro-Norte del Perú	-	2017	A	- ⁶	-	-	-	-
Anchoveta - Sur del Perú/Norte de Chile (regiones XV-I-II)	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Anchoveta - Sur Central de Chile (regiones VX)	-	-	-	Sí	-	-	-	-



Notas: (1) Esta lista cubre las pesquerías del sector pesquero de reducción que están asociadas a uno o más proyectos activos de mejora de pesquería (PMP), o las certificaciones y los programas de calificación considerados. (2) Certificado por MarinTrust como pesquería de "subproducto" (para obtener más información, visite el sitio web de MarinTrust). (3) Para obtener más información sobre los PMP actualmente activos, visite la sección Proyectos de Mejora en FishSource o los informes públicos respectivos de PMP en Fishery Progress (FishChoice 2019). (4) Estado del MSC: Cert = Certificado; EC = Evaluación completa; Sus = suspendido; Ret = Retirado. (5) Se refiere al número de pesquerías que están en el programa MSC y que se superponen con el stock (fuente: SFP 2019; MSC 2019). (6) En Perú, la pesca artesanal de anchoveta debe usarse solo para consumo humano directo, por lo que está fuera del alcance de la IFFO y de la descripción general actual. (7) Categorías del Monterey Bay Aquarium Seafood Watch (MBAq 2019): Mej. Op. = Mejor opción; Buena alt. = Buena alternativa; Ev = Evitar. La evaluación anual se refiere al año en que se realizó la última evaluación por parte de Seafood Watch para la pesquería respectiva. (8) El Rinfrost MSC para la pesquería de Krill Antártico ha estado suspendida desde junio de 2017. (9) Hay actividades de mejora en curso en esta pesquería, pero aún no se la evalúa como que cumple con los requisitos de un PMP formal. (9) El PMP existente también fue aceptado recientemente en el programa de mejora de MarinTrust.

Especies de stock ¹	Información del PMP ³			Certificaciones				MBAq Seafood watch (evaluación anual) ⁷
	Nombre del PMP	Año de inicio del PMP	Calificación de avance del PMP	MarinTrust	MSC ⁴	Fecha de la primera certificación del MSC	# de pesquerías MSC ⁵	
Capelán - Mar de Barents	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Sardina europea - NO África meridional (Marruecos)	Sardina de Marruecos - red de arrastre pelágico y cerco	2014	A	Sí ²	-	-	-	-
Sandeels nei - Dogger Bank	-	-	-	Sí	Cert	Marzo 2017	2	-
Capelán - islandés	-	-	-	Sí	Cert	Abril 2017	1	-
Sardinela aceitera - Goa	Sardinela aceitera	2018	C	-	-	-	-	-
Scomber japonicus - Ecuador	Pelágicos pequeños Ecuador	-	-	Sí ^{2,9}	-	-	-	-
Atún Fragata - Ecuador	Pelágicos pequeños Ecuador	-	-	- ⁹	-	-	-	-
Sardinela aceitera - Maharashtra	Sardinela aceitera	2018	Sin clasificar	-	-	-	-	-
Ochavo- NE Atlántico	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Anchoveta del Pacífico - Pacífico de Panamá	Pequeños pelágicos Panamá	2011	A	-	-	-	-	-
Sardina sudamericana - Golfo de California	-	-	-	Sí	Cert	Julio 2011	1	-
Arenque de hebra del Pacífico - Panamá	Pequeños pelágicos Panamá	2011	A	- ⁹	-	-	-	-
Arenque del hebra del Pacífico - Golfo de California	-	-	-	Sí	Cert, Wdrn	Julio 2011	3	-
Arenque delgado de hebra - México	-	-	-	Sí	Cert	Octubre 2016	1	-
Arenque delgado de hebra - Golfo de California	-	-	-	Sí	Cert	Octubre 2016	1	-
Arenque mediano de hebra - México Pacífico	-	-	-	Sí	Cert	Octubre 2016	1	-
Sandeels nei - Mar del Norte central y meridional	-	-	-	Sí	Cert	Marzo 2017	1	-
Sardina sudamericana - Pacífico Baja California	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Sardinella maderensis - África del Norte	Pequeños pelágicos Mauritania - cerco	2017	C	- ⁹	-	-	-	-
Sábalo Africano - NO África	Pequeños pelágicos Mauritania - cerco	2017	C	- ⁹	-	-	-	-
Sardinella redonda - NO África	Pequeños pelágicos Mauritania - cerco	2017	C	- ⁹	-	-	-	-
Anchoa europea - Sudáfrica/Sudeste atlántico	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Espadín de Malvinas - Chileno (región X)	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Anchoveta - Centro-Sur de Chile (regiones III y IV)	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Sardineta de Sudáfrica - Sudáfrica/SE Atlántico	-	-	-	Sí	-	-	-	-

Notas: (1) Esta lista cubre las pesquerías del sector pesquero de reducción que están asociadas a uno o más proyectos activos de mejora de pesquería (PMP), o las certificaciones y los programas de calificación considerados. (2) Certificado por MarinTrust como pesquería de "subproducto" (para obtener más información, visite el sitio web de MarinTrust). (3) Para obtener más información sobre los PMP actualmente activos, visite la sección Proyectos de Mejora en FishSource o los informes públicos respectivos de PMP en Fishery Progress (FishChoice 2019). (4) Estado del MSC: Cert = Certificado; EC = Evaluación completa; Sus = suspendido; Ret = Retirado. (5) Se refiere al número de pesquerías que están en el programa MSC y que se superponen con el stock (fuente: SFP 2019; MSC 2019). (6) En Perú, la pesca artesanal de anchoveta debe usarse solo para consumo humano directo, por lo que está fuera del alcance de la IFFO y de la descripción general actual. (7) Categorías del Monterey Bay Aquarium Seafood Watch (MBAq 2019): Mej. Op. = Mejor opción; Buena alt. = Buena alternativa; Ev = Evitar. La evaluación anual se refiere al año en que se realizó la última evaluación por parte de Seafood Watch para la pesquería respectiva. (8) El Rimfrost MSC para la pesquería de Krill Antártico ha estado suspendida desde junio de 2017. (9) Hay actividades de mejora en curso en esta pesquería, pero aún no se la evalúa como que cumple con los requisitos de un PMP formal. (9) El PMP existente también fue aceptado recientemente en el programa de mejora de MarinTrust.

¿Cuántos peces silvestres necesita el alimento para el salmón?

La harina de pescado y el aceite de peces forrajeros son recursos finitos que se comparten entre una gama de usuarios con demandas crecientes, desde el consumo humano directo hasta la acuicultura y la producción porcina y avícola. Promovemos

el uso eficiente de estos recursos, produciendo cantidades crecientes de salmón de cultivo con un determinado aporte de harina y aceite de pescado.

Actualizamos regularmente la industria con la cantidad de peces silvestres utilizados para producir 1 kg de alimento, en función de la composición promedio de la materia prima

ponderada. El uso de peces silvestres se expresa comúnmente como la relación de dependencia de peces forrajeros (FFDR, por sus siglas en inglés). Se calcula en función del uso de harina y aceite de pescado.

Con el conocimiento que tenemos en Skretting, los alimentos para productores de salmón requieren esencialmente cero ingredientes marinos. Esto es posible debido a casi 30 años de I + D en el ARC de Skretting.

Utilizando tecnología que se basa en nuestra más reciente comprensión de los micronutrientes esenciales y cómo interactúan con los peces y los camarones, el concepto MicroBalance® de Skretting nos permite reemplazar una materia prima del

alimento por otra sin afectar el rendimiento, el bienestar o la calidad del producto final.

Esto significa que podemos pensar en los ingredientes como portadores de nutrición, sin centrarnos en el ingrediente en sí. Actualmente,

sin embargo, los precios de las nuevas alternativas que están llegando al mercado hacen que los alimentos sin elementos marinos sean menos viables desde una perspectiva económica.

Sin embargo, nuevos ingredientes para alimento están entrando rápidamente en el mercado, y anticipamos que, en los próximos años, estas alternativas ofrecerán una solución competitiva para nuestros alimentos acuícolas.

Con el conocimiento que tenemos en Skretting, los alimentos para productores de salmón requieren esencialmente cero ingredientes marinos

MicroBalance®

Los valores son representativos de un alimento promedio de salmón en Skretting a nivel mundial

0.3 kg de pez forrajero producirán la harina de pescado utilizada en 1 kg de alimento para salmón

1.09 kg de pez forrajero producirán el aceite de pescado utilizado en 1 kg de alimento para salmón



Obteniendo el promedio del aceite y la harina de pescado, se necesitan 0.7 kg de pez forrajero para producir 1 kg de alimento para el salmón.

= FFDR 0.7 por kg de alimento



El origen de los ingredientes de soya

La deforestación tropical es ampliamente considerada como uno de los problemas ambientales globales más serios de nuestro tiempo. Como tal, estamos comprometidos a apoyar las iniciativas de producción de materia prima que no ocurren en regiones sujetas a la deforestación. Hemos construido políticas sostenibles de largo plazo para las compras y los proveedores que prohíben el abastecimiento de productos de soya de tierras que son deforestadas ilegalmente. Además, parte de nuestra política de compras es alentar a nuestros proveedores a buscar su certificación de acuerdo con esquemas reconocidos para una producción responsable, especialmente cuando se trata de la soya.

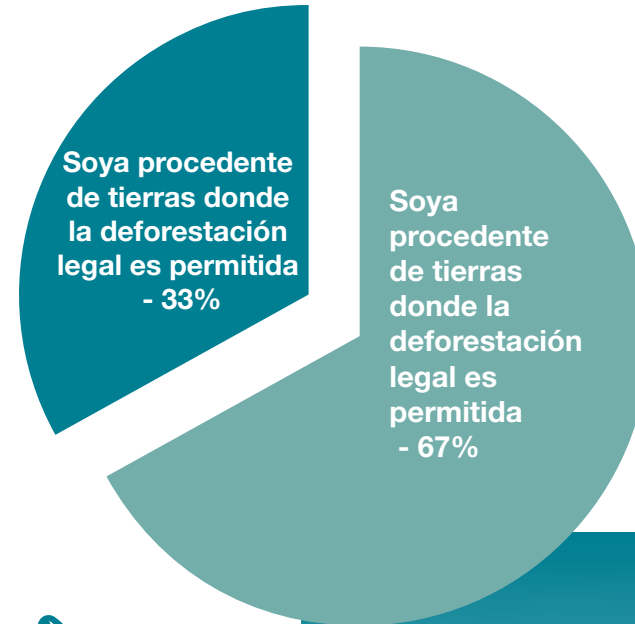
Una piedra angular en nuestra política de compras es asegurar que todos los ingredientes del alimento se produzcan de manera segura y responsable. Para hacerlo, es esencial que también podamos rastrear las materias primas vegetales hasta el país de origen, donde fueron cultivadas. Es importante conocer el país de origen de las materias primas para evaluar los riesgos asociados con la deforestación ilegal y la falta de respeto a los derechos laborales y humanos.

En 2019 identificamos que el 55% de la soya que Skretting compró se la identificó como proveniente de América del Sur. El resto se originó en países y regiones como Estados Unidos, Canadá, Europa, África y la India.

Al día de hoy no tenemos un sistema regular y obligatorio para rastrear los productos de soya hasta el país o la región del cultivo de la soya. En el 2019, trabajamos con ProTerra y nuestros productores de concentrado de proteína de soya en Brasil para mejorar la trazabilidad del lugar donde fue cultivada la soya. A partir del 2020 podremos rastrear la soya que es el origen del concentrado de soya de Brasil hasta la comunidad donde fue cultivada.

En 2019, el 33% de nuestras compras de soya cumplieron con los criterios de ser libre de deforestación. El cumplimiento se aseguró mediante la compra de soya que estaba certificada por ProTerra o RTRS. Vemos una reducción de las compras de soya libre de deforestación en comparación con 2018. Esto se debe a que nuestras operaciones de producción de alimento para salmón compran una mayoría de soya que cumple con ser libre de deforestación. En 2019, Skretting cerró su negocio en el Reino Unido, donde solo se compraba soya libre de deforestación. En 2020 trabajaremos para mejorar nuestra evaluación de riesgo de deforestación cuando compramos desde diferentes áreas geográficas.

Origen de los ingredientes de soya en el 2019



OBJETIVOS GLOBALES
De Desarrollo Sostenible

Un enfoque novedoso para aumentar la producción sostenible

Con una demanda mundial de productos del mar que sean inocuos y nutritivos que crece a un ritmo sin precedentes, y la producción de la mayoría de la pesca de captura que está alcanzando su meseta en los últimos años, la acuicultura ha venido suministrando con éxito volúmenes cada vez mayores.

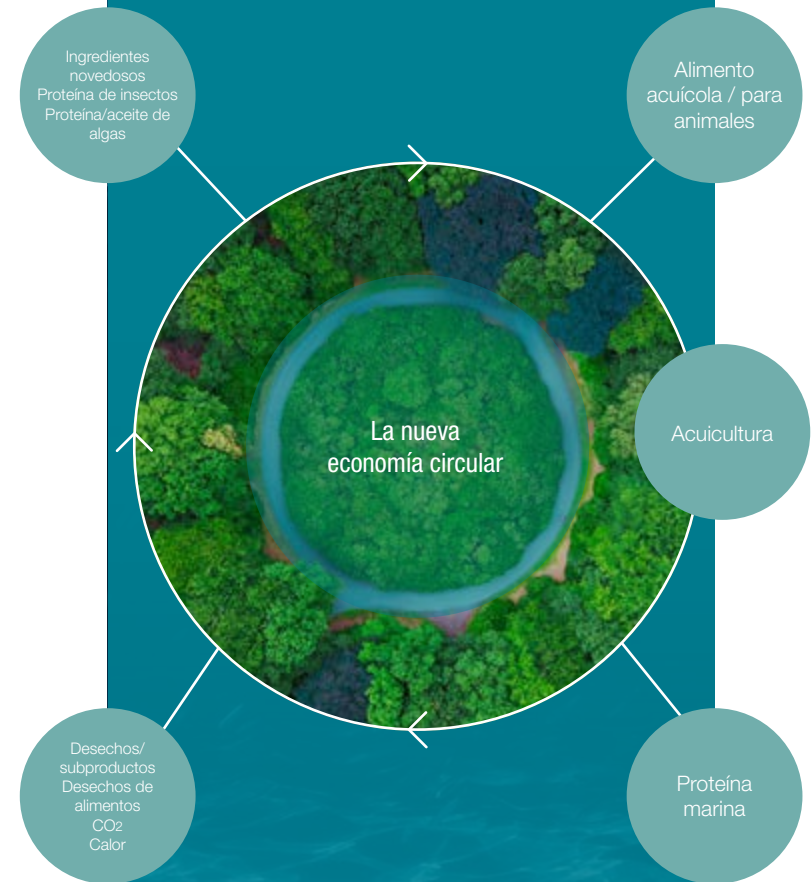
Durante muchos años, se ha centrado cada vez más en superar la dependencia tradicional en la formulación de alimentos a partir de ingredientes marinos convencionales pero finitos, en particular la harina y el aceite de pescado.

Si bien las tasas de inclusión de harina y aceite de pescado en los alimentos acuícolas han seguido una tendencia descendente constante a medida que la eficiencia de alimentación de los sistemas de acuicultura ha avanzado, el uso selectivo por sí solo no es suficiente para garantizar que el sector pueda mantener las tasas de crecimiento requeridas a largo plazo. Otra solución que ha surgido en los últimos años es la aplicación de nuevas materias primas e ingredientes especiales, comúnmente conocidos como “ingredientes novedosos”. Estas tecnologías se pueden usar tanto a través del reemplazo, como del intercambio con ingredientes convencionales.

En todo el mundo, se ha incrementado la actividad centrada en la I+D de nuevos ingredientes, con el objetivo de determinar nuevas materias primas proteicas y fuentes alternativas de ácidos grasos esenciales de cadena larga omega-3. Para su uso en alimentos para la acuicultura. Las tecnologías que actualmente se encuentran a la vanguardia de este movimiento incluyen a las algas y las fuentes de proteínas y aceites a base de microbios e insectos.

Skretting ha apoyado durante mucho tiempo el desarrollo de nuevos ingredientes y ha ayudado a los principales innovadores a lograr escalabilidad. De hecho, algunas de nuestras primeras dietas que comprenden aceites de algas y proteínas de insectos ricos en EPA y DHA ya se están utilizando comercialmente. Tan pronto como estos estuvieron disponibles y verificados a través de una extensa I+D, Skretting lanzó dietas de salmón que no contenían harina ni aceite de pescado.

Para respaldar la próxima ola de avances en el espacio de los ingredientes novedosos, continuamos invirtiendo considerables recursos para explorar la aplicación comercial de otros ingredientes alternativos. Este trabajo incluye comprender completamente su viabilidad desde la perspectiva nutricional, de sostenibilidad, de calidad y seguridad, regulatoria y financiera.



La promesa de Skretting de 2 millones para I+D en ingredientes novedosos

En 2019, durante la conferencia Our Ocean celebrada en Oslo, Skretting cimentó su compromiso de investigar ingredientes novedosos al comprometer \$ US 2 millones en una I+D continua. Lea la historia completa aquí.



Innovación y sostenibilidad

Como usted ha podido leer, la flexibilidad de los ingredientes es una parte cada vez más esencial de la sostenibilidad de la acuicultura. En Skretting, creemos firmemente que se pueden encontrar alternativas adicionales en el sector de los ingredientes novedosos.

Con su meticulosa atención al detalle, los expertos en nutrición del ARC de Skretting se encuentran evaluando muchos de estos productos. Buscan comprender su perfil nutricional completo y también establecer en qué medida pueden incorporarse a las dietas de la acuicultura. Al igual que con todos los nuevos ingredientes que probamos, estas evaluaciones se centran en los cuatro atributos principales de sostenibilidad, seguridad alimentaria, valor nutricional y funcionalidad.

Actualmente, muy pocos ingredientes novedosos están disponibles comercialmente para la industria del alimento, pero hay muchas compañías jóvenes que trabajan arduamente para tratar de lograr la escala necesaria para que su aplicación en los alimentos para la acuicultura sea exitosa. Parte de su desafío es hacer que estas soluciones estén disponibles a precios que sean viables para la cadena de valor. Sin embargo, esta es un área muy nueva para la acuicultura y la estamos alentando significativamente. Desde una perspectiva de la innovación, realmente estamos presionando para que estas alternativas estén disponibles para darles a los productores de pescado y camarón la oportunidad de usarlas.

También hemos aprendido que es importante trabajar desde las primeras etapas de desarrollo con estas compañías recién creadas y aquellas en fase de ampliación de su escala. A través de estas colaboraciones cercanas, creemos que podemos ayudarlas a adaptar y optimizar sus procesos y asegurarnos de que estén produciendo los niveles de calidad y consistencia que requerimos en nuestros alimentos acuícolas. Por lo tanto, una vez que los volúmenes estén disponibles y haya suficiente voluntad por parte de la cadena de valor, estaremos en condiciones de utilizarlos de inmediato.

Nuestra I+D nos ha llevado a la vanguardia del desarrollo y la implementación de ingredientes novedosos en el espacio de los alimentos acuícolas. Ya estamos proporcionando alimentos comerciales que son independientes de la harina de pescado y recientemente hemos validado dietas libres tanto de harina como de aceite de pescado. Por primera vez, el salmón ha sido cultivado en condiciones comerciales desde la transferencia marítima hasta la cosecha con dietas que no contenían ingredientes marinos (sin harina de pescado y sin aceite de pescado). Y aunque este podría ser nuestro objetivo final, nuestra inversión en esta área no se está desacelerando. Todo lo contrario. Inspirados por nuestros recientes avances en el sector del salmón, estamos firmemente comprometidos a proporcionar una plataforma para la acuicultura, que abarque tantas especies y regiones de producción como sea posible, para crecer de manera sostenible y, por lo tanto, aumentar la contribución de la industria a la seguridad alimentaria global.



€17M de inversión anual en I+D



11 Estaciones de investigación y validación en 9 países



Dr. Alex Obach, Director de I+D de Skretting

Soluciones nutricionales lanzadas en el 2019

Uno de nuestros objetivos principales es desarrollar y proporcionar combinaciones únicas de productos, servicios y modelos que ayuden a los productores de peces y camarón de todo el mundo a aumentar su productividad, apoyar la salud de sus animales y granjas, y también minimizar los impactos ambientales de sus operaciones.

En el pasado, muchos de nuestros esfuerzos de I+D se centraron en el salmón. A través de este trabajo, desarrollamos un amplio conocimiento y una comprensión detallada sobre las necesidades nutricionales de la especie. A lo largo de ese camino, también estudiamos el valor nutricional de una amplia gama de materias primas y establecimos cuáles beneficios pueden ofrecer cuando se incorporan a los alimentos para la acuicultura.

Si bien hoy servimos a un mercado de alimentos para la acuicultura mucho más amplio, gran parte del conocimiento nutricional y las plataformas de I+D que seguimos desarrollando para el salmón, también se pueden utilizar para formular soluciones de alimentos nuevos y mejorados para muchas otras especies de peces y camarón.

En el 2019, los clientes de Skretting pudieron acceder a una serie de nuevos productos, incluyendo las siguientes soluciones.

Basado en un amplio conocimiento de la nutrición de la tilapia, Optiline proporciona el máximo valor para los productores de tilapia en todo el mundo, al permitir un crecimiento rápido y una baja relación de conversión del alimento cuando se lo alimenta a una frecuencia de alimentación óptima.



Protec para la tilapia es la primera dieta funcional de salud destinada específicamente a apoyar proactivamente la producción de especies de tilapia. Esta dieta funcional ha sido diseñada para ayudar a mantener a los peces y mejorar su capacidad para hacer frente a situaciones difíciles, incluyendo las temporadas calurosas de verano. Los parámetros de salud y las tasas de supervivencia de los peces se mantienen consistentemente utilizando esta solución.



MaGro es un alimento de gránulos de extrusión suave, desarrollado específicamente para los productores de atún rojo de Japón. Con su introducción en el mercado, los productores ya no necesitan seguir los protocolos de alimentación de los peces de cebo con sus peces, lo que reduce los riesgos inherentes a la bioseguridad. Además, la nueva dieta ofrece un rendimiento superior, una logística de manejo más fácil y una mayor seguridad alimentaria.



El objetivo primordial de Xpand es proporcionar a las camaroneras niveles de flexibilidad mucho mayores. Al usar esta dieta de cultivo, y sin tomar atajos o riesgos innecesarios, los productores pueden reducir los costos e impactos asociados al cultivo en lugares de agua expuesta mediante una cosecha temprana, pero con el mismo tamaño; o, alternativamente, pueden elegir producir camarones de mayor tamaño dentro de sus cronogramas de producción habituales. La formulación física de Xpand también permite mejorar la calidad del agua en la fase de engorde, al garantizar que los camarones consuman más alimento.





Mirando hacia el futuro, Skretting también se encuentra en el proceso de desarrollar un nuevo concepto para los alimentos, conocido colectivamente como RCX. Estos productos tendrán una alta integridad estructural y estarán optimizados para los requisitos de los sistemas de recirculación acuícola (RAS, por sus siglas en inglés). Diseñado para aumentar la estabilidad y reducir el riesgo en estos sistemas, RCX se basará en nuestra gama RAS existente, que incluye a RC que ya es líder en el mercado. Además, para garantizar la consistencia de la solución, todas las fábricas productoras de RCX serán auditadas. Nuestra intención es implementar RCX a nivel mundial, comenzando por Norteamérica.

El nuevo SHIELD contiene ingredientes funcionales seleccionados específicamente, que actúan en sinergia para contribuir a la capacidad del besugo para hacer frente a la aparición de varios y diferentes desafíos a su salud. Ayuda a mantener la integridad estructural de los intestinos y las branquias.

AquaSim: un avance del cultivo de precisión

Utilizando la cartera integral de modelos de crecimiento y alimentación de especies acuícolas que hemos construido durante tres décadas, AquaSim es nuestro conjunto único de herramientas de gestión que proporciona referencias calificadas a través de las cuales los productores de peces y camarón pueden calcular el rendimiento esperado de su granja. De manera crucial, AquaSim también ofrece recomendaciones personalizadas, incluidos los patrones de almacenamiento más rentables, la selección de alimentos y las estrategias de alimentación para lograr los resultados deseados.

Reconociendo que a través de la Industria 4.0, con datos, conectividad y equipos inteligentes que acercan cada vez más el mundo digital y el físico, existe una oportunidad significativa para que la acuicultura cumpla con los requisitos alimentarios del futuro, trasladamos AquaSim a la nube con Microsoft Azure en octubre de 2019.

El resultado es una plataforma digital integrada que combina la biología,

calidad y economía junto con sensores, alimentadores, Internet de las Cosas (IdC) y otras tecnologías conectadas en un kit de herramientas sofisticado. Utiliza datos enriquecidos para calcular el rendimiento esperado y también proporciona actualizaciones de producción en tiempo real, granja por granja.

En línea con esta oferta, los vehículos submarinos operados de forma remota (ROV, por sus siglas en inglés) están permitiendo el monitoreo instantáneo de diferentes parámetros ambientales, como la temperatura y los niveles de oxígeno del agua a diferentes profundidades, para detectar anomalías con antelación y, en consecuencia, desarrollar una respuesta temprana que evitará pérdidas en el agua.

En Skretting, estamos comprometidos a permanecer a la vanguardia de la digitalización y el avance tecnológico de la industria acuícola a nivel mundial. Al invertir en nuevas herramientas, las que ya existen y las que aún están en desarrollo, creemos que podemos ayudar a optimizar la producción de granjas de peces y camarón y también mejorar el desempeño de la sostenibilidad de nuestros clientes.



La acuicultura egipcia avanza en Sakkara

La tilapia del Nilo es la piedra angular de la cría de peces en Egipto. Hoy, el país del norte de África cosecha alrededor de 900.000 toneladas de la especie, con producción principalmente en estanques. Casi todos estos peces se consumen localmente.

El sector de la tilapia de Egipto se ha vuelto cada vez más competitivo en la última década, en línea con la creciente demanda del mercado. Este crecimiento se produjo a pesar de un estricto marco regulatorio que insiste en que la cría de peces no puede ocurrir en lugares donde la tierra podría ser utilizada para la agricultura. Esencialmente, esto significa que los productores de peces solo pueden usar agua salobre y marina y tierras infértiles. Además, está prohibido el uso del agua dulce. En cambio, deben usar agua de lagos y drenajes.

Hacer que el agua del Nilo vaya primero a los sectores agrícolas antes de que pueda usarse para la acuicultura crea una serie de desafíos para los productores de tilapia, incluyendo parámetros sub-óptimos de agua. El sector también sufre amenazas relacionadas con enfermedades, como el síndrome de mortalidad de verano, que surgió en el 2013. En este contexto, creemos en apoyar a los productores a incorporar las mejores prácticas en sus sistemas de cultivo, particularmente en lo que respecta a la optimización de la salud de los peces y la eficiencia de la granja.

Para respaldar estos esfuerzos, a través de nuestra compañía local Skretting Egipto

(establecida en 2008), llevamos más de una década aplicando nuestra experiencia de primer nivel en el mercado. El 2019 fue un año importante en este sentido. Primero, Skretting Egipto lanzó Nutra al mercado local. Estas dietas iniciales de alto rendimiento apoyan a los alevines que se alimentan por primera vez al proporcionar los nutrientes específicos y el tamaño de partícula adecuado para cada etapa de vida, desde el huevo hasta los alevines. También nuevo en el mercado, llegó Protec, una dieta especialmente diseñada para ayudar a apoyar a la tilapia y mejorar su capacidad de hacer frente a situaciones difíciles, incluidas las temporadas calurosas de verano. Ambas soluciones han sido bien recibidas por los clientes de Skretting Egipto.

Tomando su nombre del antiguo Egipto y las primeras pirámides (escalonadas), Sakkara es nuestro proyecto más reciente destinado a ayudar a los productores locales a aumentar su producción paso a paso.

Basado en los tres pilares de: gestión de la granja, gestión del agua y gestión del alimento, el objetivo principal de Sakkara es mejorar la productividad y la rentabilidad de las granjas de tilapia. El año pasado, luego de identificar cinco granjas piloto clave en la principal región acuícola del país, comenzamos a implementar capacitación, intercambio de conocimientos, tecnología y

las últimas soluciones de Skretting.

Debido a que la mayoría de los estanques de tilapia están interconectados con agua que fluye de uno a otro, una parte clave del programa Sakkara ha visto a estos productores introducir una sola entrada y una única salida en sus granjas. También se les pidió que introdujeran un estanque de asentamiento inicial, que es donde el agua llega por primera vez a la granja. Aquí el agua puede almacenarse, tratarse y controlarse antes de pasar a los estanques de engorde reales.

Aunque todavía se encuentra en su infancia, se espera a largo plazo que Sakkara proporcione la plataforma para que estos productores aumenten su densidad poblacional, mejoren su FCR y reduzcan las tasas de mortalidad.



Acerca de Skretting

Skretting es el líder mundial en el suministro de soluciones nutricionales innovadoras y sostenibles para la industria de la acuicultura. Skretting tiene instalaciones de producción en 18 países, y sus 3.501 empleados fabrican y entregan alimentos de alta calidad desde la incubación hasta la cosecha para más de 60 especies. La oficina central se encuentra en Stavanger, Noruega.

Skretting es la división de acuicultura de Nutreco, con sede en Amersfoort, Países Bajos. Nutreco es propiedad de SHV Holdings, una compañía comercial neerlandesa de propiedad privada, considerada como uno de los grupos comerciales privados más grandes del mundo. SHV es una compañía altamente diversificada, con intereses en transporte, venta minorista, petróleo, alimentos y servicios financieros. Actualmente emplea a unas 60.000 personas y opera en 58 países.

La visión que nos inspira

Junto con nuestros clientes, proveedores y socios, lideramos la innovación para garantizar el acceso a productos del mar más sostenibles, saludables y seguros para la creciente población mundial.

Los valores por los que vivimos

Skretting sigue una cultura global abierta, en la que toda nuestra gente se preocupa profundamente por lo que hacen, por los demás y por el entorno en el que trabajan. Para cumplir con nuestra misión de 'Alimentar el Futuro', nos adherimos a cuatro valores centrales claramente definidos: Innovadores, Comprometidos, Colaboradores y Capaces, que se adoptan en todo Nutreco. Nuestros valores están respaldados por los valores más importantes de integridad y lealtad en SHV.



feeding
the future

Nuestra misión de 'Alimentar el Futuro' se basa en el desafío de alimentar a una población mundial que se pronostica que alcanzará los 9.500 millones de personas para el 2050. La población mundial de rápido crecimiento, el aumento de la urbanización, la creciente clase media y los cambios en las dietas conducirán a un aumento en la demanda de proteínas, especialmente en los mercados emergentes. Nuestra ambición es contribuir a satisfacer las crecientes necesidades alimentarias de manera sostenible. Haremos esto buscando constantemente formas innovadoras para aumentar la eficiencia y el valor nutricional de nuestros productos, la productividad de nuestras actividades y las de nuestros clientes, y para reducir el impacto ambiental de nuestras cadenas de valor. La sostenibilidad no es solo lo que aspiramos a hacer, es lo que hacemos.

INSTALACIONES
DE PRODUCCIÓN

18

PAÍSES

ESPECIES

60

EMPLEADOS A
TIEMPO COMPLETO

3,501

ALIMENTOS
ACUÍCOLAS
2019

2.3

MILLONES DE
TONELADAS

En 2019, Skretting produjo 2.3 millones de toneladas de alimento para la acuicultura. Las ventas más altas se dieron en Europa y las Américas. La facturación de la División Skretting en 2019 fue de 2.600 millones de euros.

Skretting tiene 3501 empleados a tiempo completo. El ochenta y tres por ciento de los empleados a tiempo completo son hombres y el 17% son mujeres.

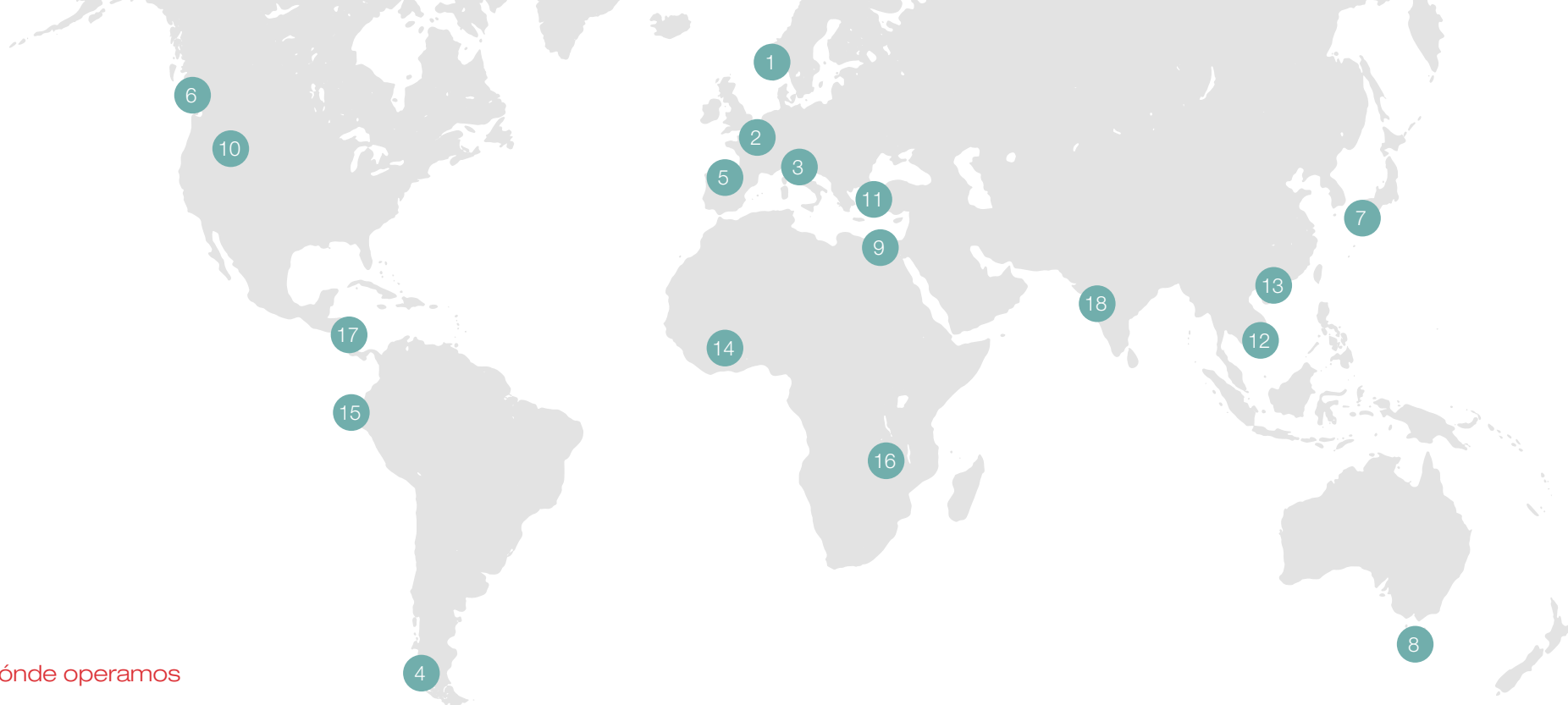
El número de empleados ha disminuido en 29 desde el 2018, en parte debido al cierre del negocio en el Reino Unido. Skretting emplea a personas de 61 naciones y la edad promedio es de 39 años.

Distribución de la facturación (volumen)
en las diferentes áreas geográficas

Región	%
Europa	36
Américas	41
Asia	12
África	6
Oceanía	4
Total	100

Número de empleados y género en las diferentes regiones geográficas

Región	Mujeres	Hombres	Mujeres %	Hombres %	Suma de los empleados a tiempo completo
Africa	47	405	10	90	452
Americas	155	1,125	12	88	1,280
Asia	159	722	18	82	881
Europa	233	579	29	71	811
Oceania	13	64	17	83	77
Total	607	2,894	17	83	3,501



Dónde operamos

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <p>1 MATRIZ DE SKRETTING
Oficina central: Grupo Skretting
Oficina central: Centro de Investigación de Acuicultura (ARC) de Skretting</p> | <p>5 SKRETTING ESPAÑA
Planta: Cojóbar
Alimento para: Trucha de agua dulce, corvina, dorada, rodaballo, lenguado, perca regia, anguila, carpa, bagre, medregales y esturión</p> | <p>10 SKRETTING USA
Planta: Salt Lake City
Alimento para: Barramundi, salvelino, bagre, lubina rayada, carpas koi, perca atruchada, salmón del pacífico, esturión, trucha arcoiris, tilapia y trucha</p> | <p>14 SKRETTING NIGERIA
Planta: Ibadan
Alimento para: Bagre africano y tilapia</p> |
| <p>1 SKRETTING NORUEGA
Plantas: Stokmarknes, Averøy y Stavanger
Alimento para: Salmón del Atlántico, trucha de mar, bacalao, halibut, bagre y lábridos</p> | <p>6 SKRETTING CANADÁ
Plantas: Vancouver y St Andrews
Alimento para: Salmón del Atlántico, trucha ártica, salmón del Pacífico, bacalao negro, esturión, trucha, halibut y tilapia</p> | <p>11 SKRETTING TURQUÍA
Planta: Güllük
Alimento para: Trucha de agua dulce, carpa, corvina y dorada</p> | <p>15 SKRETTING ECUADOR
Plantas: Guyaquil x 3
Alimento para: Camarón, tilapia y trucha</p> |
| <p>2 SKRETTING FRANCIA
Plantas: Vervins y St Hervé
Alimento para: Trucha de agua dulce, corvina, dorada, rodaballo, salmón, bagre, tilapia, esturión, anguila, carpa y camarones</p> | <p>7 SKRETTING JAPÓN
Planta: Imari
Alimento para: Jurel, besugo rojo, atún rojo, medregal, corvina, trucha de agua dulce y de mar</p> | <p>12 SKRETTING VIETNAM
Plantas: Ciudad Ho Chi Minh y Provincia de Long An
Alimento para: Camarón tigre negro, camarón patiblanco, camarón gigante de agua dulce, tilapia roja, Channidae, perca trepadora, pangasius, esturión, lubina asiática, mero, cobia, cuchillo payaso, Trichopodus pectoralis y rachinotus</p> | <p>16 SKRETTING ZAMBIA
Planta: Siavonga
Alimento para: Tilapia</p> |
| <p>3 SKRETTING ITALIA
Planta: Mozzecane
Alimento para: Trucha de agua dulce, corvina, dorada, esturión, anguila, bagre y carpa</p> | <p>8 SKRETTING AUSTRALIA
Planta: Hobart
Alimento para: Salmón del Atlántico, salmón real, barramundi, jurel, abulón, langostino, trucha de agua dulce y de mar</p> | <p>13 SKRETTING CHINA
Planta: Zhuhai
Alimento para: Camarón patiblanco, camarón tigre negro, trucha, corvina, Channidae, Trachnotus dorado, bagre y esturión</p> | <p>17 SKRETTING HONDURAS
Planta: San Francisco de Yojoa
Alimento para: Camarón y tilapia</p> |
| <p>4 SKRETTING CHILE
Planta: Osorno y Pargua
Alimento para: Salmón del Pacífico, Salmón del Atlántico y Trucha Arcoiris.</p> | <p>9 SKRETTING EGIPTO
Planta: Belbies
Alimento para: Tilapia, bagre, lisa, carpa y corvina</p> | <p>18 SKRETTING INDIA
Planta: en construcción
Feed for: Camarón patiblanco, corvina, tilapia</p> | |

I+D y validación



Nuestro papel en la cadena de los alimentos

1. Productores primarios



Los cultivos agrícolas, la cría de animales terrestres y la pesca silvestre se utilizan directa e indirectamente para alimentos, alimento para animales y energía. Si no se gestionan adecuadamente, los productores primarios de los ingredientes de alimento para animales pueden contribuir a la pérdida de la biodiversidad, el cambio climático y las violaciones de los derechos humanos.

6. Consumidores



La gente compra y come proteína marina de alta calidad, segura y nutritiva: pescado y camarón.

5. Distribuidores de alimentos

MINORISTAS
MERCADOS
SERVICIO DE
ALIMENTOS

Los distribuidores de alimentos tienen un papel importante que desempeñar en la promoción y el avance del consumo y la producción sostenibles de peces y camarones de cultivo

Las materias primas se utilizan en la producción de energía y los coproductos se pueden utilizar en la cadena de los alimentos para animales/alimentos para humanos

ENERGÍA

ALIMENTO PARA HUMANOS

Las materias primas se usan en la producción de alimentos y los coproductos del procesamiento de alimentos se pueden usar en la cadena de alimentos para animales

2. Fabricantes de ingredientes para alimentos

Las materias primas se procesan en ingredientes que pueden convertirse en alimentos para peces y camarones. Los ingredientes del alimento se seleccionan por los nutrientes que pueden proporcionar, la ausencia de sustancias anti nutricionales o indeseables, las credenciales económicas y de sostenibilidad.



3. Skretting

2.3 MILLONES DE TONELADAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN 18 PAÍSES

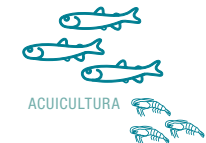


PRODUCTOR ALIMENTO ACUÍCOLA

Skretting convierte los ingredientes en productos innovadores para la alimentación de peces y camarones. Nuestras operaciones se forjan en una base sólida de recursos humanos provistos de buenas condiciones laborales y un ambiente de trabajo seguro.

4. Productores

Los acuicultores alimentan a sus peces y camarones para cultivar alimentos nutritivos y de alta calidad. El rendimiento de la piscicultura está determinado por la salud animal, la nutrición y el manejo de la granja.



ACUICULTURA

Certificaciones

En 2019, nuestras OpCos también continuaron trabajando estrechamente con organismos independientes de terceros, clientes y autoridades locales para garantizar el cumplimiento de las normas, reglamentos y certificaciones para garantizar la formulación y producción consistentes de nutrición animal de alta calidad y alimentos para peces y camarones.

Las OpCos de Skretting está certificadas según una serie de normas ISO que nos ayudan a garantizar que tengamos sistemas de calidad consistentes y mejoras continuas. También estamos certificados de acuerdo a estándares privados que son importantes para que nuestros clientes obtengan acceso al mercado. A continuación, se muestra una descripción general de las certificaciones y el cumplimiento de nuestras OpCos

	ISO 9001	ISO 14001	ISO 22000	HACCP	GlobalGAP	BAP	ASC (compliant)	Organic	OHSAS 180001	Otros
Skretting ARC										ISO 17025
Skretting Australia										FeedSafe
Skretting Canadá					70%					Feed Assure (70%)
Skretting Chile										
Skretting China										
Skretting Ecuador										Naturland Organic, EU organic
Skretting Egipto										
Skretting Francia										Label Rouge, VLOG, Naturland Organic
Skretting Honduras										
Skretting Italia										Naturland Organic, ISO 45001
Skretting Japón										
Skretting Nigeria										
Skretting Noruega										Label Rouge, VLOG, Debio Organic
Skretting España										Halal (dietas específicas)
Skretting Turquía										Halal
Skretting USA										
Skretting Vietnam										
Skretting Zambia										

Nutrace® es el programa de gestión de toda la compañía de Skretting que garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos para animales /alimentos para humanos.

Todas las operaciones internas son auditadas y todos los proveedores se someten a un proceso integral de evaluación y aprobación para garantizar recursos de calidad superior, renovables y administrados de manera responsable. Realizamos análisis robustos de todas las materias primas aprobadas, en el momento de la recepción, durante todo el proceso de formulación y hasta el punto de entrega del alimento.

Actores clave

El compromiso de los actores clave es el punto de partida primordial para una compañía, no solo en términos de su ciclo de informes de sostenibilidad, sino también como un medio para conectarse con su estrategia comercial y demostrar cómo una compañía responde a las necesidades y preocupaciones legítimas de sus miembros. La participación de los actores es un componente fundamental que impulsa la sostenibilidad dentro de Skretting.



Dimensión	Actor	Descripción y criterios
Individual	Consumidores	Los consumidores a menudo tienen aportes importantes sobre la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y representan una fuerza importante en el cambio de comportamiento en la cadena alimentaria. También influirán en gran medida en la actitud de los minoristas y nuestros clientes cuando se trata de cuestiones de sostenibilidad.
	Empleados	Nuestra gente es importante para nosotros. Nuestra compañía tiene muchos programas para garantizar oportunidades de desarrollo personal y un ambiente de trabajo seguro y saludable. Tenemos actualizaciones comerciales regulares y nuestra intranet "Nutranet" proporciona actualizaciones periódicas de eventos.
Social	Comunidad local	Apoyar a las comunidades locales asegurará la prosperidad a largo plazo de Skretting. Nuestras políticas y prácticas pueden crear valor económico de una manera que también crea valor para la sociedad al abordar sus necesidades y desafíos.
Económica	SHV	SHV, propietaria de Nutreco y Skretting, tiene ambiciones dentro del área de la sostenibilidad y tiene requisitos claros para el desempeño de la sostenibilidad de las empresas que posee y financia.
Cadena de valor	Minoristas	En muchos sentidos, los minoristas se hacen eco de la demanda y los deseos del consumidor. Nos influyen de muchas maneras. Establecen requisitos para nuestros clientes y, a menudo, exigen una amplia documentación de nuestro desempeño de la sostenibilidad, por ejemplo, a través de la certificación o especificaciones y auditorías privadas.
	Productores	Nuestros clientes son empresas que producen especies acuícolas típicamente para consumo humano como la proteína marina. Nuestra empresa proporciona alimento y, además, asistencia técnica a través de nuestro equipo de servicio y eventos para clientes. La información está disponible a través de nuestro sitio web, revistas para clientes y facilitamos la participación a través de foros globales, reuniones y visitas al sitio.
	Proveedores	Nuestro departamento de compras interactúa activamente con nuestros proveedores de materias primas a diario. También tenemos actividades de interacción estratégica y talleres con proveedores y potenciales proveedores para identificar oportunidades o mejoras dentro de la cadena de suministro. Los proveedores también son invitados a participar en la conferencia AquaVision.
Ambiental	Órganos legislativos	Los gobiernos se encuentran activos en la actualización y el desarrollo de nuevas legislaciones ambientales. Nos comprometemos con el gobierno a través de nuestra asociación con los principales organismos de la industria. Nuestros empleados también asesoran a los organismos gubernamentales sobre una variedad de temas, como la legislación sobre alimentos para la acuicultura y cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria.
	ONG	Las Organizaciones no Gubernamentales son fundamentales para enfocarnos en nuestros desafíos de sostenibilidad tanto en el área ambiental como social. Cooperamos y aprendemos de las ONG y, a veces, somos criticados por nuestras actividades. Esto puede influir en la percepción de nuestro trabajo dentro del área de la sostenibilidad.
Técnica	Institutos de investigación	Cooperamos con muchos institutos de investigación en el área de la sostenibilidad. Durante muchos años hemos trabajado para reducir la dependencia de las materias primas marinas. En los últimos años hemos dedicado más trabajo a reducir las emisiones de carbono y la deforestación. Los institutos de investigación desarrollan nuevos conocimientos y metodología en estas áreas que podemos utilizar en nuestro trabajo.

Plataformas globales de actores

Junto con nuestra compañía matriz Nutreco, estamos involucrados en una serie de iniciativas de múltiples actores para mejorar la sostenibilidad en la acuicultura. Nos gustaría destacar los siguientes

compromisos.

MarinTrust

- MarinTrust, anteriormente conocida como el Estándar Global de Suministro Responsable (Global Standard for Responsible Supply, IFFO RS) se ha convertido en el principal programa independiente de certificación de empresa a empresa para la producción de ingredientes marinos. Skretting es miembro de la junta de gobierno de MarinTrust. El objetivo principal del estándar es:
 - Garantizar que el pescado entero utilizado provenga de pesquerías gestionadas de acuerdo con el Código de Conducta de la FAO para la Pesca Responsable
 - Garantizar que no se utilicen materias primas de pesca ilegales, No Declaradas y No Reglamentadas (INDNR)
 - Garantizar que se producen productos puros y seguros bajo un sistema de gestión de calidad reconocido, lo que demuestra que están libres de materiales potencialmente inseguros e ilegales
 - Garantizar la trazabilidad total a lo largo de la producción y la cadena de suministro

Sustainable Fisheries Partnership (Asociación para la Pesca Sostenible. SFP, por sus siglas en inglés)

Skretting es un patrocinador de la SFP.

Esta organización sin fines de lucro llena un vacío específico entre la industria y la comunidad de conservación marina, utilizando el poder del sector privado para ayudar a las pesquerías mal administradas a cumplir con los requisitos ambientales de los principales mercados. Su trabajo se organiza en torno a dos principios clave: poner a disposición información actualizada sobre la pesca en beneficio de los principales compradores y otros actores de la pesca; y usar esa información para involucrar a todos los actores a lo largo de la cadena de suministro en las mejoras de pesquerías y avanzar hacia la sostenibilidad. SFP opera a través de dos principios fundamentales: información y mejora.

Global Salmon Initiative (Iniciativa Global del Salmón. GSI, por sus siglas en inglés)

Una forma importante en que Skretting está ayudando a avanzar en el sector del salmón es a través de su membresía en la Global Salmon Initiative (GSI). Bajo una alianza, los productores de salmón de la GSI y las compañías de alimento se han comprometido a trabajar juntos de manera precompetitiva para acelerar el avance hacia estándares cada vez más altos de sostenibilidad para la industria del salmón de cultivo, y para impulsar la innovación progresiva en el sector de alimentos.

Skretting es un orgulloso Miembro Asociado de la GSI. Estas son organizaciones que tienen un interés compartido en el continuo crecimiento y prosperidad de la industria del salmón de cultivo, así como un compromiso compartido para mejorar la sostenibilidad del sector.

Los Miembros Asociados trabajan estrechamente con los miembros de la GSI en proyectos específicos donde el conocimiento compartido y el trabajo colaborativo apoyarán un avance acelerado.

Fundación ProTerra

Skretting es miembro de la Fundación ProTerra, una organización sin fines de lucro que fomenta y promueve la sostenibilidad en todos los niveles del sistema de producción de alimentos para animales y humanos. Un compromiso con la total transparencia y trazabilidad a lo largo de la cadena de suministro y la preocupación por la responsabilidad social corporativa y el posible impacto perjudicial de los cultivos modificados genéticamente, resistentes a los herbicidas sobre los ecosistemas y la biodiversidad, es el núcleo de todo lo que hacemos.

La certificación independiente de terceros es fundamental para la Fundación Proterra. La certificación ProTerra asegura que los suministros de alta calidad para cultivos, alimentos para humanos y alimento para animales se certifiquen independientemente y se produzcan con una sostenibilidad mejorada.



Pacto Mundial de las Naciones Unidas

Nutreco es miembro del programa del Pacto Mundial de las Naciones Unidas. Este es un pacto no vinculante de las Naciones Unidas para alentar a los negocios de todo el mundo a adoptar políticas sostenibles y socialmente responsables, y a informar sobre su implementación. El Pacto Mundial de las Naciones Unidas es un marco basado en principios para las empresas, que establece diez principios en las áreas de derechos humanos, trabajo, ambiente y anticorrupción. Bajo el Pacto Mundial, las empresas se reúnen con agencias de la ONU, grupos laborales y la sociedad civil. Nutreco es miembro desde el 2015.

SeaBOS

En 2019, Skretting siguió siendo un contribuyente clave a la iniciativa Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS). Los CEO de las diez compañías de proteína marina más grandes del mundo han unido sus fuerzas a través de SeaBOS para generar un cambio transformador. El trabajo se divide en cinco grupos de trabajo: (1) Pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) y esclavitud moderna, (2) transparencia y trazabilidad, (3) mejora de regulaciones, (4) gobernanza interna e (5) innovación.

The Round Table on Responsible Soy. (Mesa Redonda sobre Soya Responsable. RTRS, por sus siglas en inglés)

Nutreco es miembro de la RTRS, una organización civil que promueve la producción, el procesamiento y el comercio de soya a nivel mundial. La RTRS alienta a que la soya actual y futura sea producida de manera responsable para reducir los impactos sociales y ambientales al mismo tiempo que mantiene o mejora el estado económico del productor a través del desarrollo, implementación y verificación de un estándar global.

Roundtable on Sustainable Palm Oil. (Mesa redonda sobre Aceite de Palma Sostenible. RSPO, por sus siglas en inglés)

Nutreco ha sido miembro calificado de la RSPO desde cerca de su inicio. Comprometidos con esta plataforma de múltiples actores, compramos certificados de palma verde para todos nuestros productos de aceite de palma, excluyendo el aceite de palmiste

New York Declaration on Forests (Declaración de Nueva York sobre los Bosques. NYDF, por sus siglas en inglés)

Skretting es signatario de la NYDF, una declaración internacional voluntaria y no vinculante para tomar medidas para detener la deforestación global. Se aprobó por primera vez en la Cumbre de las Naciones Unidas sobre el Clima en septiembre de 2014, y en octubre de 2017 los adherentes a la NYDF crecieron para incluir a más de 191 patrocinadores: 40 gobiernos, 20 gobiernos subnacionales, 57 compañías multinacionales, 16 grupos que representan a comunidades indígenas y 58 ONG.

Estos adherentes se han comprometido a hacer su parte para lograr los 10 objetivos de la NYDF y seguir la agenda de acción que lo acompaña.





Aquaculture Stewardship Council (Consejo de Administración de la Acuicultura. ASC, por sus siglas en inglés)

Establecido en 2010, el ASC es un estándar ambiental/social robusto y con credibilidad en el sector de productos marinos cultivados. Actualmente cuenta con más de 1.6 millones de toneladas de proteínas marinas cultivadas, certificadas de forma independiente y conformes con el estándar. El Director de Sostenibilidad de Nutreco forma parte del Consejo de Supervisión del ASC. Actualmente, Skretting es miembro del comité directivo que supervisa el trabajo relacionado con el desarrollo de un estándar de alimentos del ASC.



Sustainable Shrimp Partnership (Alianza por el Camarón Sostenible. SSP, por sus siglas en inglés)

Skretting es un miembro fundador de la SSP. La SSP es un grupo de compañías líderes que comparten una misión: hacer de la acuicultura del camarón una práctica limpia, estable y exitosa para el mundo. Con el fin de alcanzar ese objetivo, los líderes han establecido un plan claro y ambicioso para elevar todo el sector al siguiente nivel.

Global Aquaculture Alliance (Alianza Global de la Acuicultura. GAA, por sus siglas en inglés)

Skretting es miembro de la GAA, una organización internacional sin fines de lucro que promueve prácticas responsables en la acuicultura a través de la educación, la incidencia y la demostración. Durante más de 20 años, la GAA ha demostrado un compromiso para alimentar al mundo a través de una acuicultura responsable y sostenible.

Lo hace al proporcionar recursos a personas y empresas de todo el mundo que están asociadas con la acuicultura y la proteína marina. Mejora las prácticas de producción a través de alianzas con países, comunidades y empresas, así como el aprendizaje en línea y el periodismo que tiene un público activo en todos los países del mundo.

GlobalGAP

Skretting es miembro de GlobalGAP, una organización que ha desarrollado criterios para la seguridad alimentaria, métodos de producción sostenibles, el bienestar de los trabajadores y los animales, y el

uso responsable del agua, los alimentos compuestos y los materiales de propagación de plantas. Skretting también es miembro del comité técnico que supervisa el estándar de acuicultura del GlobalGAP.

European Feed Manufacturers' Federation (Federación Europea de Fabricantes de Alimentos. FEFAC, por sus siglas en inglés)

Nutreco es miembro del Comité de Sostenibilidad de la FEFAC, que se reúne dos o tres veces al año en Bruselas para abordar las iniciativas de sostenibilidad asociadas con la industria alimentaria europea.

Un resultado positivo de este comité fue la implementación de las Directrices de Abastecimiento de la Soya del FEFAC, que establecen los criterios mínimos que las fábricas de alimento pueden incorporar al hacer sus compras de soya, harina de soya y concentrado de soya.

Grupo del Manifiesto de la Declaración Apoyo al Cerrado

Establecido en 2017, Nutreco fue uno de los 23 firmantes miembros fundadores del Grupo del Manifiesto de la Declaración Apoyo al Cerrado (SoS, por sus siglas en inglés). El SoS se ha convertido en el grupo empresarial más grande del mundo que exige una acción inmediata en defensa del Cerrado mediante el apoyo a los actores locales e internacionales.

Hoy en día, hay 132 empresas signatarias del SoS en los sectores agroindustrial, agrícola y de procesamiento de alimentos, finanzas, bienes de consumo envasados, servicios minoristas y de alimentos y otros grupos de apoyo. Su enfoque clave en 2019-2020 es apoyar la actividad del Grupo de Trabajo del Cerrado brasileño (Grupo de Trabajo del Cerrado. GTC, por sus siglas en portugués), mediante la aceleración de la transición a la producción de soya libre de deforestación y conversión y compartir conocimientos y planes de acción con compañías y actores claves chinos.

Gobernanza

Todas las Compañías Operativas (OpCos) que producen para la acuicultura están en la división Skretting y las que se ocupan principalmente de animales terrestres son parte de la división Trouw Nutrition. Nutreco también ha establecido un grupo responsable de supervisar la innovación y las ideas de negocio disruptivas. Therese Log Bergjord es la CEO de la división Skretting y es miembro del Comité Ejecutivo de Nutreco.

Rob Koremans es el CEO de Nutreco. El Director Corporativo de Sostenibilidad, José Villalón, continúa informando directamente a la CEO, al Presidente de la Plataforma de Sostenibilidad de Nutreco (NSP, por sus siglas en inglés) y representa a Nutreco en asuntos relacionados con la sostenibilidad ante los propietarios de Nutreco, SHV, a través de la Plataforma de Sostenibilidad de SHV.

La gobernanza de la sostenibilidad de Skretting

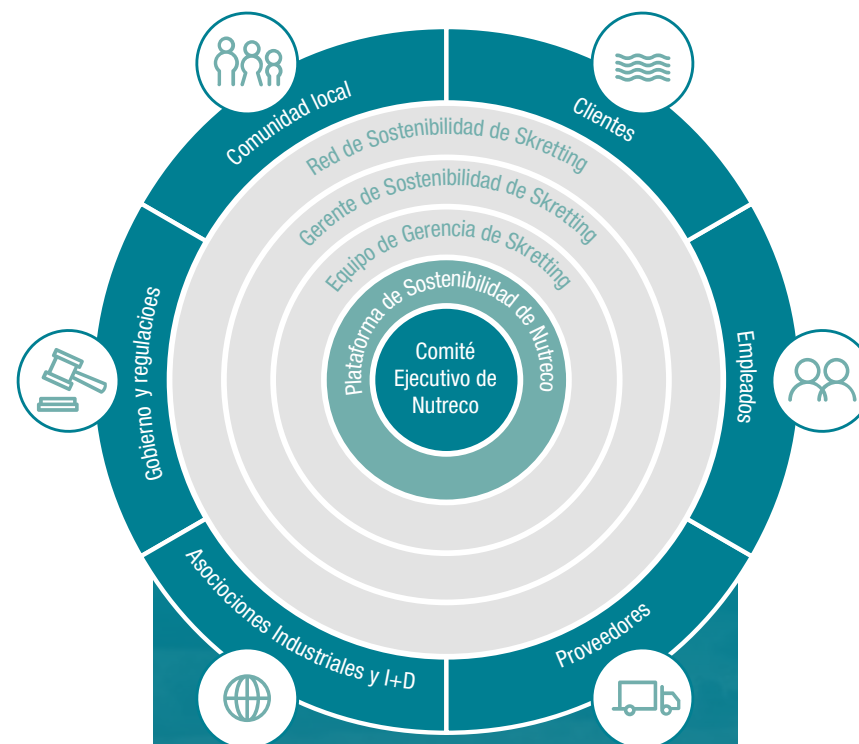
El Gerente de Sostenibilidad en Skretting, Trygve Berg Lea, informa al Director de la Marca. Cada OpCo tiene un Líder de Nuterra (Nuterra Champion) que sirve como coordinador para la sostenibilidad y que dedica el 20-30% de su tiempo a ejecutar tareas relacionadas con la sostenibilidad y proporciona comentarios a la Plataforma de Sostenibilidad de Nutreco (NSP) sobre temas de sostenibilidad que son relevantes para sus OpCos.

El gerente de sostenibilidad de Skretting es miembro de la Plataforma de Sostenibilidad de Nutreco (NSP). La NSP se reúne mensualmente y rige la política de sostenibilidad dentro de Nutreco y continúa teniendo una amplia representación del negocio con cuatro miembros. La gobernanza de la sostenibilidad típica comienza con una política y/o acción de sostenibilidad que se desarrolla mediante un acuerdo de consenso dentro de la NSP, luego de lo cual el Presidente propone acciones a nivel del Comité Ejecutivo. Si se aprueba, regresa a la NSP donde se la comunica a los Líderes de Nuterra y sus respectivos Gerentes Generales en todas las OpCos.

Ética y cumplimiento legal

En julio de 2019, Nutreco lanzó un nuevo Código de Conducta para todos los empleados. El Código de Conducta define cómo Nutreco cree que es la forma correcta de hacer negocios. Captura la esencia de nuestros estándares internos. Además de la Ética y Cumplimiento, el Código cubre la sostenibilidad corporativa, la seguridad de los productos, RRHH, SSA, seguridad de viajes, TI y redes sociales.

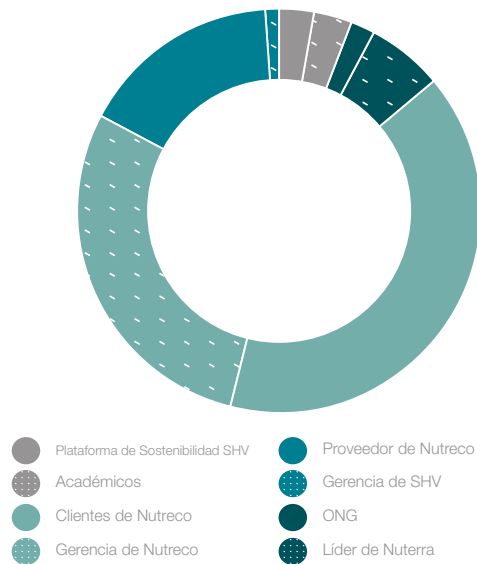
El Código deja en claro lo que Nutreco espera tanto de los empleados de la compañía como de los empleados individuales y cómo lidiar con los dilemas éticos. Plantea preguntas clave en caso de duda y detalla cómo obtener apoyo. Cuando Nutreco y sus empleados actúan de manera consistente con este Código, se comportan de acuerdo con nuestros valores y políticas de la compañía y de conformidad con la ley.



Materialidad

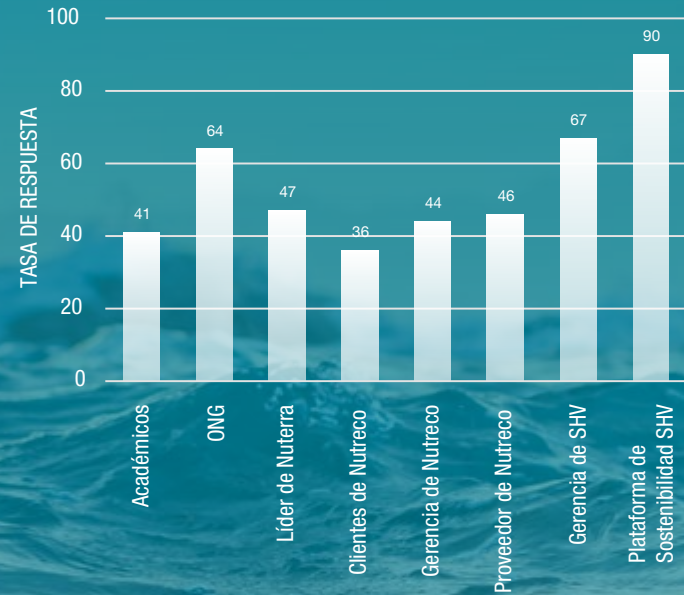
Nuestra evaluación de materialidad se la realizó junto con Nutreco. La evaluación de materialidad se basó en 293 respuestas a un cuestionario enviado a 700 actores (una tasa de participación del 42%). De estas respuestas, el 35% eran actores internos y el 65% externos, de los cuales el 40% eran clientes de Nutreco. ONG, académicos, proveedores y la gerencia también están representados. A continuación, se muestra un análisis demográfico de los participantes.

Encuestados por grupo de actores



Nuestra Hoja de Ruta para el 2025 se basará en esta evaluación de la materialidad, que aborda los principales problemas percibidos por nuestros actores como importantes o en los que podemos tener influencia debido a nuestra posición en la cadena de valor de los alimentos. La evaluación de la materialidad no refleja si un problema es material o no para la sociedad. En otras palabras, un bajo puntaje material en temas como el uso del agua, los desechos generados o la energía no significa que estos temas no sean importantes para nuestro planeta, sino que los actores no creen que Skretting y Nutreco tengan un papel que puede cambiar la situación para mitigarlos. Por ejemplo, no usamos suficiente energía o agua para influir en estos impactos.

El puntaje de nivel inferior en “cambio climático” resultó de un malentendido sobre el alcance del problema. Los encuestados no consideraron el papel de Nutreco para influir en los impactos del cambio climático de sus proveedores, y en cambio solo consideraron la huella de manufactura relativamente baja de Nutreco. Sin embargo, en Nutreco, asumimos nuestro papel como de buen ciudadano corporativo para abordar de manera responsable incluso los problemas con poca materialidad.



Tasa de respuesta por grupo de actores

Aquí se encuentran los resultados de nuestra evaluación de la materialidad, que utiliza una escala de 1.0 a 4.0. Si un tema obtuvo menos de tres (3.0) juzgamos arbitrariamente que, aunque puede ser importante, el papel de Nutreco en él no es crítico (en comparación con otros sectores de la industria); los temas con puntuación entre 3.0 y 3.4 se consideraron importantes y materiales para Nutreco; y los temas con un puntaje mayor a 3.4 fueron considerados altamente importantes y altamente materiales en los cuales Nutreco requiere tomar medidas prioritarias.

Aunque abordaremos todos los temas destacados en nuestra evaluación de la materialidad, enfocaremos nuestros recursos en tener un impacto transformador en los temas altamente materiales.

