

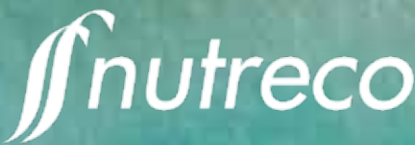
2
0
2
0

INFORME DE SOSTENIBILIDAD

DESARROLLO DE LA SOSTENIBILIDAD EN SKRETTING



Contenidos	
Presentaciones	3
Alianzas claves	13
Introducción a la Hoja de Ruta 2025	17
Salud y bienestar animal	20
Clima y circularidad	25
Buena ciudadanía	38
Datos y cifras	45
Acerca de Skretting	55



Presentaciones

Una carta de nuestra CEO



Bienvenidos al Informe de Sostenibilidad 2020 de Skretting, que documenta algunas de nuestras últimas acciones en el que fue un año excepcionalmente difícil para muchos de nosotros. Si bien la pandemia del coronavirus continúa desafiando al mundo en múltiples niveles, con muchas personas aún enfrentadas a la adversidad y la incertidumbre, también hemos visto algunos aspectos positivos importantes que surgen de esta exigente situación.

Este ha sido ciertamente el caso en Skretting, y siempre estaré orgullosa del hecho de que, a pesar de todos los traumas enfrentados, todas y cada una de nuestras fábricas han permanecido abiertas durante la crisis, produciendo alimentos y soluciones esenciales para la acuicultura que han respondido a las nuevas demandas de mercados cambiados dramáticamente. Estos esfuerzos permitieron contribuir a la entrega de más de 21 millones de comidas de mariscos durante todos los días del año pasado.

Esta resiliencia no solo tipifica el compromiso de nuestra gente y equipos, sino que también sirve para demostrar el valor de tener nuestra propia casa en orden y la importancia de la cultura de seguridad que está arraigada en nuestro negocio. Al mismo tiempo, hemos seguido avanzando en diversidad e inclusión, reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y resistencia antimicrobiana, y hay muchas más iniciativas en camino.

Skretting también ha podido promover muchas de sus alianzas con distintos actores el año pasado. Somos y siempre seremos una empresa ambiciosa; nuestra intención es ser una fuerza impulsora en el espacio mundial de la acuicultura, permitiéndole alcanzar su máximo potencial como fuente de seguridad alimentaria. Pero también somos muy conscientes de que esto no es algo que nosotros o cualquier otra persona podamos hacer solos. La colaboración externa es esencial; como industria, somos mucho más fuertes juntos que solos, y tenemos la responsabilidad compartida de actuar. A medida que se acercaba el final de 2020, pudimos finalizar Hoja de Ruta de Sostenibilidad 2025 de Nutreco, que, entre otras cosas,

Somos y siempre seremos una empresa ambiciosa; nuestra intención es ser una fuerza impulsora en el espacio mundial de la acuicultura, permitiéndole alcanzar su máximo potencial como fuente de seguridad alimentaria.

define nuestras ambiciones de sostenibilidad para los próximos años. Construida sobre nuestros tres pilares de sostenibilidad, es decir, salud y bienestar, clima y circularidad, y buena ciudadanía, los detalles de esta nueva estrategia se pueden encontrar aquí, y también verán varias referencias a ella a lo largo de este informe, ya que establece objetivos específicos para nuestro progreso y compromiso. Sin embargo, me gustaría destacar que el trabajo que se llevó a cabo en el desarrollo de la Hoja de Ruta ha reforzado la

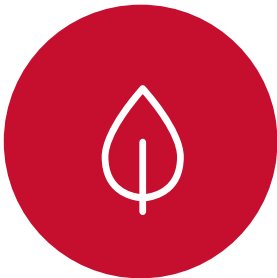
posición de la sostenibilidad en el corazón de nuestras operaciones comerciales diarias. En el futuro, nos esforzaremos por abordar las preocupaciones específicas de todos nuestros equipos.

Como ilustra este informe, la sostenibilidad es una parte importante del ADN de Skretting

y, sin embargo, también somos muy conscientes de que hay mucho espacio para mejorar, con un largo camino por recorrer en muchas áreas claves. Sin embargo, estoy sumamente segura de que el camino en el que nos encontramos ahora podrá satisfacer las demandas de nuestro futuro planeta. Estamos mejor situados que nunca para ayudar a nuestros socios en todo el mundo y acelerar el crecimiento sostenible de la industria de la acuicultura. Al hacerlo, nos mantenemos firmemente enfocados en lograr nuestra ambición desde hace mucho tiempo de “Alimentar el futuro”.

Therese Log Bergjord

Acerca de este informe



Nuestro enfoque

Skretting tiene un compromiso de larga data de informar el avance en nuestro camino hacia la sostenibilidad. Hemos estado publicando informes de sostenibilidad desde 1999. Nuestros primeros informes fueron compilados por Skretting Noruega 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 2020. Está disponible para nuestras partes interesadas y el público en nuestro sitio web. Nuestro objetivo es facilitar a los lectores la localización de la información que más les importa. Las empresas locales de Skretting también pueden optar por publicar sus propios informes de sostenibilidad para profundizar más en los problemas locales.



Alcance de este informe

Los datos cuantitativos informados aquí cubren el año calendario desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2020, a menos que se indique lo contrario. El informe cubre todas las empresas que forman parte de la división Skretting de Nutreco. La división Skretting representa las actividades de servicios y nutrición acuícola de Nutreco. Nutreco es propiedad de la empresa privada SHV, y toda la información financiera pública se reporta a través de SHV. Este informe proporciona solo información financiera limitada.



Marco de la presentación de informes

Elaboramos nuestro informe de acuerdo con los Estándares GRI: opción central. Este informe también se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas, y en todo momento hemos destacado cómo nuestros propios objetivos están alineados y respaldan los ODS.



Asegurar nuestras divulgaciones

Skretting no cuenta con verificación externa de las divulgaciones realizadas en el informe. Sin embargo, Nutreco ha trabajado con una empresa externa para verificar la información específica revelada en el Informe de sostenibilidad de Nutreco. Si la información divulgada en el informe actual ha sido verificada durante este proceso, se mencionará.



Otros informes

Como parte de la verificación para el Informe de sostenibilidad de Nutreco, la parte de verificación externa visitó tres ubicaciones de Skretting para evaluar la calidad de los datos de sostenibilidad y evaluó un número seleccionado de indicadores de sostenibilidad a nivel de Nutreco. 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 facilitar que el lector conozca más sobre nuestros proyectos, socios y objetivos. Estos enlaces son solo de referencia.

Nuestras ambiciones

Trygve Berg Lea

Mi carrera en la acuicultura comenzó en Skretting en 1981, y ahora 2021 será mi último año con el grupo, y también el último Informe de Sostenibilidad anual que ayudo a entregar, aunque estoy seguro de que habrá muchos más en el futuro.

Esta organización ha realizado un viaje extraordinario durante los últimos 40 años: ha crecido de manera constante y ha pasado de trabajar exclusivamente con centros de cultivo familiares a pequeña escala a una industria de alta tecnología que es un componente integral de las cadenas de suministro internacionales. Este papel destacado también nos ha convertido en una parte clave de las corporaciones multinacionales.



Trygve Berg Lea,
Director de
Sostenibilidad Skretting
Global

Nuestro propósito de 'Alimentar el futuro' se basa en el desafío de alimentar a una población mundial que se pronostica que llegará a cerca de 10 mil millones de personas para 2050. Este rápido crecimiento conducirá a un aumento dramático en la demanda de productos del mar como el pescado y el langostino, y esto a su vez, trae el desafío de incrementar la producción acuícola de una manera sostenible. Sigo convencido de que podemos lograrlo si toda la cadena de valor se inclina en la misma dirección.

En este sentido, nuestras ambiciones de sostenibilidad clave son las siguientes:

- Skretting contribuirá a la producción acuícola climáticamente neutra a través de alimentos para animales.
- Skretting fomentará la acuicultura sostenible a través de una mayor eficiencia de los recursos y nutrientes.
- Skretting promoverá prácticas de abastecimiento responsable.
- Skretting contribuirá a mejorar la salud de los peces y langostinos de cultivo.
- Apoyar la innovación y el desarrollo de ingredientes para alimentos con menor huella ambiental o social en comparación con los ingredientes para alimentos convencionales.
- Tendremos una mente abierta al encontrar

soluciones a los dilemas
emergentes de la sostenibilidad.





Skretting contribuirá a la producción acuícola climáticamente neutra a través de alimentos para animales

Skretting ha informado la huella de GEI de sus operaciones desde 2009. De cara al 2025, tenemos la intención de liderar con el compromiso de reducir nuestras emisiones de carbono tanto a través de nuestras compras de materias primas como de realizar reducciones significativas en nuestro uso de energía en nuestras operaciones. También adoptaremos la metodología ECV en la formulación de nuestras dietas para que podamos minimizar el impacto ambiental de nuestros productos de alimento para animales.



Skretting contribuirá a mejorar la salud de los peces y langostinos de cultivo.

Skretting se compromete a trabajar junto a los clientes para ayudarlos y respaldar sus políticas de reducción de antibióticos. Lo lograremos al ayudar en los protocolos de mejores prácticas como servicio, así como al ofrecer un espectro de soluciones de aditivos alimentarios para reducir la dependencia y el uso innecesario de antibióticos. Además, buscaremos colaborar con otros actores y no-clientes para establecer las mejores prácticas cuando se trata del uso de antibióticos. Creemos que, en conjunto, estas medidas ayudarán a reducir los riesgos potenciales para las personas que están asociados con la resistencia a los antimicrobianos (RAM).



Skretting fomentará la acuicultura sostenible a través de una mayor eficiencia de los recursos y nutrientes.

Parte de nuestra competencia principal es conocer los requisitos de nutrientes de los peces y langostinos para los que elaboramos dietas. Esta es la base para hacer alimentos eficientes con bajas conversiones de alimento, sin desperdiciar nutrientes valiosos. Esto también nos permite utilizar ingredientes para alimentos que no compiten directamente con la nutrición humana y que apoyan el desarrollo de una economía circular.



Skretting promoverá prácticas de abastecimiento responsable.

En algunas regiones del mundo, la expansión de cultivos como la soja y el aceite de palma está asociada con la pérdida de biodiversidad y la aceleración del cambio climático. En algunas regiones, los ingredientes marinos como la harina y el aceite de pescado pueden estar relacionados con la sobrepesca. El año pasado, Skretting lanzó su política de abastecimiento de soja en la que nos comprometimos a comprar todos los productos de soja y aceite de palma de regiones de alto riesgo libres de deforestación para 2025. Hoy en día, más de dos tercios de nuestros ingredientes marinos provienen de pesquerías que están certificadas como responsables y de conformidad con el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO. También apoyamos activamente proyectos destinados a mejorar las prácticas de pesca responsable y alentamos a las pesquerías a obtener la certificación.



Apoyar la innovación y el desarrollo de ingredientes para alimentos con menor huella ambiental o social en comparación con los ingredientes para alimentos convencionales.

Considerados ampliamente como alimentos no convencionales de origen vegetal o animal, las principales tecnologías de ingredientes novedosos que están siendo evaluadas actualmente por el sector de los alimentos incluyen fuentes de proteínas y aceites microbianos y a base de insectos. De hecho, el año pasado, con el apoyo de valiosos clientes, Skretting desarrolló dietas comerciales que utilizan aceites de algas que contienen EPA y DHA y proteínas de alta calidad basadas en insectos, y seguiremos buscando avanzar en estos y otros alimentos similares en varios mercados.



Tendremos una mente abierta al encontrar soluciones a los dilemas emergentes de la sostenibilidad.

Hoy en día es común calcular la huella de carbono de los productos y, en muchos casos, las personas también perciben esto como la “huella”. Pero este no es el caso. Centrarse únicamente en la huella de carbono conducirá a varios dilemas. En el caso de los alimentos para la acuicultura, hemos realizado un gran esfuerzo para poder formular alimentos con un bajo nivel de inclusión de harina de pescado procedente de peces silvestres. Hemos puesto en marcha medidas para utilizar también más harina de pescado procedente de subproductos y recortes, en lugar de pescado salvaje entero utilizado directamente como harina de pescado. En general, la harina de

pescado salvaje entero tiene una huella de carbono baja. Si nuestro único objetivo fuera reducir la huella de carbono general, podríamos aumentar el uso de harina de pescado salvaje entero, pero este sería un avance que nos llevaría en la dirección equivocada. Hoy, compramos soja libre de deforestación de Brasil, que viene con una alta huella de carbono debido a la deforestación histórica en Brasil. No tenemos ningún incentivo para comprar soja libre de deforestación ya que la huella de carbono de ese producto será la misma que la de la soja de áreas recientemente deforestadas.

Tenemos altos estándares de abastecimiento responsable y sabemos que podemos influir en nuestra cadena de valor. En este sentido, una pregunta crucial es, cuando miramos el desempeño ambiental en la cadena de valor, ¿cuándo nos quedamos e intentamos influir en un desarrollo positivo y cuándo nos alejamos? En Skretting, creemos que es importante ser abiertos sobre nuestros dilemas y tratar de explicar cómo intentaremos encontrar soluciones, lo que significa que tendremos que equilibrar varios problemas de sostenibilidad. También es probable que muchas de nuestras ambiciones estén alineadas con las de los productores de alimentos agrícolas.

Al reflexionar sobre los últimos 40 años, queda muy claro que Skretting y la industria de la acuicultura en general han estado dispuestos de manera constante y proactiva a enfrentar los desafíos de sostenibilidad de frente. Mi esperanza es que nuestro viaje hacia la sostenibilidad y los esfuerzos que hemos realizado ofrezcan la inspiración para que otros segmentos de la industria de alimentos la sigan.

Poner todo en contexto

Las cadenas de suministro de productos del mar de la actualidad, que comprenden una amplia gama de especies y productos, proporcionan una nutrición esencial a miles de millones de personas en todo el mundo. Además de ser la principal fuente de ácidos grasos omega-3 de cadena larga, que son fundamentales para la salud y el desarrollo humanos, estos alimentos también proporcionan minerales cruciales como calcio, fósforo, zinc, hierro, selenio y yodo, así como vitamina A, D y B, y aminoácidos vitales como la lisina y la metionina. Hablaremos de esto un poco más en el informe.

Está ampliamente aceptado que incluso consumir pequeñas cantidades de mariscos 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 mundial. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, la gente nunca ha consumido tanto pescado como en la actualidad. [Los datos más recientes de la FAO](#) revelan que el consumo mundial se ha duplicado desde la década de 1960 a un estimado de 20,5 kg per cápita en 2018, y también que el crecimiento mundial anual del consumo ha aumentado al doble de la tasa de expansión de la población cada año durante los últimos 40 años. El estancamiento de las pesquerías de captura ha impuesto una fuerte responsabilidad a la acuicultura para satisfacer la mayor parte de la creciente necesidad del mercado de productos del mar.

Una vez más, la FAO ha demostrado que la industria está a la altura del desafío y crece más rápido que cualquier otro sector importante de producción de alimentos. De hecho, el consumo humano de pescado y langostino de cultivo ya ha eclipsado al de los productos de la pesca salvaje y se proyecta que para 2030, el 60% de los productos del mar que consumimos se producirán en centros de cultivo, sobre la base de una cosecha mundial total de 110 millones de toneladas.

En un informe publicado en 2020 encargado por el Panel de alto nivel para una economía oceánica sostenible, titulado [“Soluciones oceánicas que benefician a las personas, la naturaleza](#)

Como signatarios de los Principios Oceánicos Sostenibles del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, reconocemos la urgencia y la importancia mundial de un océano saludable y tomaremos medidas para promover el bienestar del océano para las generaciones actuales y futuras.

[y la economía”](#), se afirma que el océano es capaz de producir seis veces más productos del mar de manera sostenible para 2050, con un potencial

significativo para expandir la acuicultura oceánica si las centros de cultivo evitan afectar negativamente a los ecosistemas circundantes y utilizan alimento para peces que no esté hecho de peces capturados en la naturaleza.

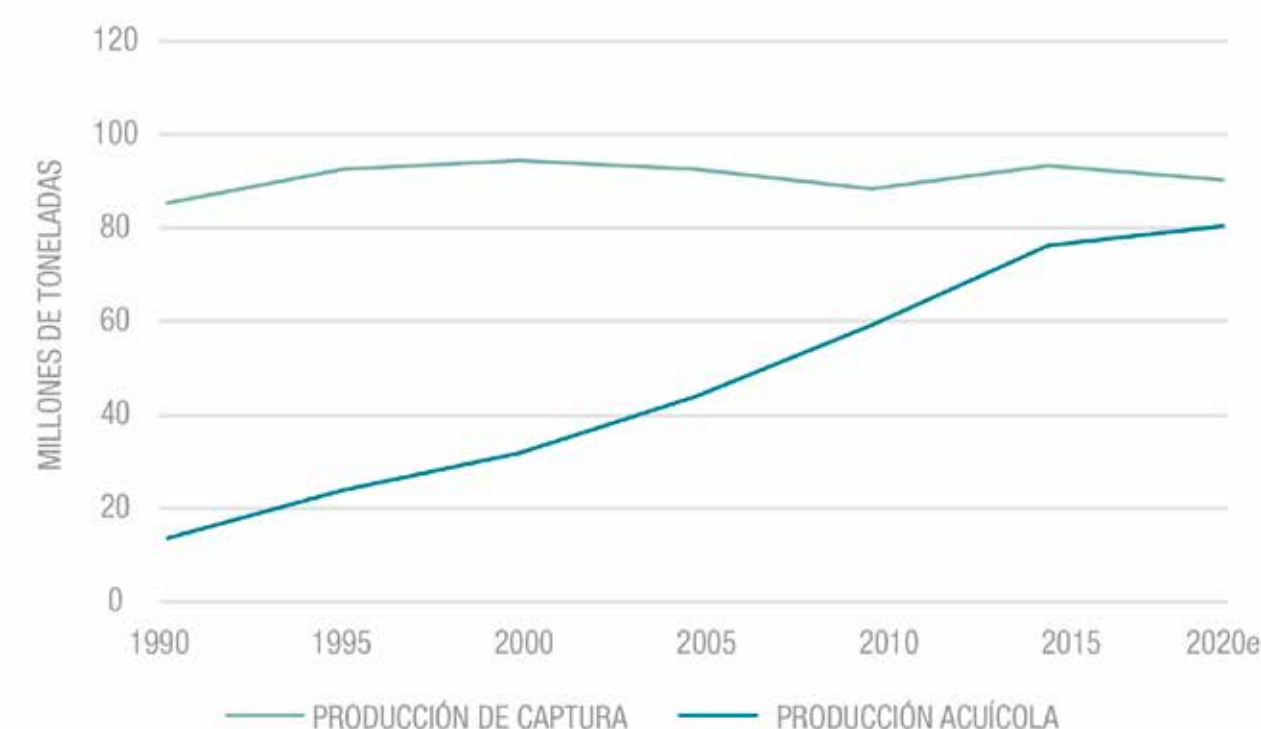
Como signatarios de los [Principios Oceánicos Sostenibles del Pacto Mundial de las Naciones Unidas](#), reconocemos la urgencia y la importancia mundial de un océano saludable y tomaremos medidas para promover el bienestar del océano para las generaciones actuales y futuras.

Los Principios Oceánicos Sostenibles proporcionan un marco para las prácticas comerciales responsables en todos los sectores y geografías. Se basan en y complementan los Diez Principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas sobre derechos humanos, trabajo, medio ambiente y lucha contra la corrupción.

[En Skretting, creemos que se puede lograr mucho más.](#)

A pesar de las claras tendencias de crecimiento, el pescado y el marisco representan solo el 7% de las proteínas consumidas en todo el mundo, mientras que solo el 2% de toda la comida que comemos proviene del mar. Esto es a pesar de que nuestros océanos cubren más del 70% de la superficie de la Tierra. Por lo tanto, mientras miramos hacia el desafío de proporcionar a casi 10 mil millones de personas en 2050 una dieta saludable que se produzca dentro de los límites planetarios, la acuicultura se encuentra 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 la de captura



Fuente: FAO



En 2020, Skretting produjo 2,3 millones de toneladas de alimento, lo que resultó en más de 21 millones de comidas de pescado y mariscos por día.

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 está transformando nuestro planeta a un ritmo sin precedentes y creando desafíos de consumo significativos en el proceso.

La creciente demanda de alimentos, agua 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.

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

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 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 generar un impulso suficiente para beneficiar verdaderamente a la sociedad, estamos alentando y trabajando cada vez más con otros dentro de nuestras redes de proveedores y clientes, y también en el espacio más amplio de la acuicultura, para que adopten enfoques proactivos similares dentro de sus propios negocios.



Deforestación

En Skretting, queremos asegurarnos de que solo compramos ingredientes vegetales que hayan 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.

Agrupar 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 otras muchas características.

Definir que son los bosques y que es la deforestación no es fácil. Los bosques son diversos en términos de:

Composición

Características Biofísicas

Flora y fauna

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, deberían incluir la tala 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 valor de procesamiento 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.

Skretting apoya a



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 todo tipo de 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 productos marinos 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

alcanzará 201 millones de toneladas para el 2030, en comparación con los 171 millones de toneladas del 2016.

Para lograr esto, la la producción de peces y langostinos de cultivo 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 langostinos 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.

Firma del Pacto Mundial de la ONU sobre océanos sostenibles

En octubre de 2019, Skretting se convirtió en uno de los primeros firmantes del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, Principios por un Océano Sostenible, y pidió a las empresas de todo el mundo que se comprometían 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.

Skretting y los Objetivos de Desarrollo Sostenible Sostenible de las Naciones Unidas

En 2015, las Naciones Unidas introdujeron un conjunto de 17 [Objetivos de Desarrollo Sostenible \(ODS\)](#) para acabar con la pobreza, proteger el planeta y garantizar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda de desarrollo sostenible. Cada objetivo tiene metas específicas que deben alcanzarse hasta el 2030. Para alcanzar las metas, todos tienen un papel que desempeñar: los gobiernos, el sector privado, la sociedad civil y personas comprometidas como los lectores de este informe. Como conexión principal entre las personas y el planeta, los sistemas alimentarios sostenibles no solo ayudan a acabar con el hambre. Además, los desafíos que enfrentamos son un aspecto crucial de los desafíos más amplios que enfrenta el planeta y, en algunos aspectos más directos que en otros, la industria alimentaria tiene la posibilidad de generar un impacto para lograr un progreso crítico en los 17 ODS.

Según la [OCDE](#), la seguridad alimentaria está vinculada al ODS 2 (hambre cero) y al ODS 3 (buena salud y bienestar). Los medios de vida y el desarrollo rural se reflejan en el ODS 1 (Fin de la pobreza), el ODS 6 (trabajo decente y crecimiento económico) y el ODS 10 (reducción de las desigualdades). El uso sostenible de los recursos y la mitigación del cambio climático están incluidos en el ODS 12 (consumo y producción responsables), el ODS 13 (acción climática), el ODS 14 (vida submarina) y el ODS 15 (vida en la tierra). Otros ODS también serán importantes para el cumplimiento de los desafíos que enfrenta el sistema alimentario, incluidos los relacionados con la educación, las instituciones y la igualdad de género.

El impacto de las empresas en los Objetivos de Desarrollo Sostenible

Objetivo	Rank	Priorid.	Obejtivo	Rank	Priorid.
 8. Trabajo decente y crecimiento económico	1	65%	 11. Ciudades y comunidades sostenibles	10	34%
 3. Salud y bienestar	2	55%	 10. Reducción de las desigualdades	11	33%
 13. Acción por el clima	3	54%	 6. Agua limpia y saneamiento	12	28%
 12. Producción y consumo responsables	4	54%	 16. Paz, justicia e instituciones sólidas	13	24%
 5. Igualdad de género	5	53%	 1. Fin a la pobreza	14	22%
 9. Industria, innovación e infraestructura	6	49%	 15. Vida de ecosistemas terrestres	15	21%
 17. Alianzas para lograr los objetivos	7	42%	 2. Cero hambre	16	18%
 7. Energía asequible y no contaminante	8	40%	 14. Vida submarina	17	13%
 4. Educación de calidad	9	38%			

Fuente: Pacto Mundial de las Naciones Unidas, Uniting Business in the Decade of Action (2020)

Si bien se han logrado avances importantes a través de una estrecha colaboración entre los sectores público y privado, el [Pacto Mundial de las Naciones Unidas](#) informa que los ODS aún no están lo suficientemente integrados en el propósito, la gobernanza y la estrategia corporativa de la mayoría de las empresas y, por lo tanto, con solo diez años que nos quedan para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible, tenemos que pasar de décadas de ambición a una ‘Década de Acción’ en la que las empresas deberían observar dónde nos estamos quedando cortos y establecer objetivos, estándares y planes de ejecución específicos de la industria.

A pesar de que el 84% de las empresas que participan en la iniciativa están tomando medidas para promover los ODS, solo el 29% de las empresas sienten que su industria se está moviendo lo suficientemente rápido como para cumplir con los ODS para 2030.

Cuando las empresas dan prioridad a un ODS, parece haber una correlación entre la prioridad que aplica una empresa y el nivel de acción que toman. Sin embargo, el número de empresas que dan prioridad a determinados ODS sigue siendo bajo. Esto incluye aquellos relacionados con la pobreza y los estándares de vida – Objetivo 1: Fin de la pobreza, Objetivo 2: Hambre cero y Objetivo 6: Agua limpia y saneamiento – y los relacionados con los impactos ambientales – Objetivo 14: Vida en la tierra y Objetivo 15: Vida submarina.

En muchas áreas, nuestro programa de sostenibilidad está estrechamente alineado con los ODS. Debido a nuestro propósito de ‘Alimentar el futuro’ y nuestra posición en la industria pesquera, tenemos la oportunidad y la responsabilidad de hacer una contribución significativa al logro de dos de los objetivos menos priorizados por las empresas en la actualidad: Hambre cero y vida submarina.

Transparencia y confianza

Las cambiantes demandas de los consumidores, el acceso más fácil y rápido a la información son fuerzas impulsoras hacia una mayor transparencia. Empresas de diversos sectores están bajo la presión constante de las partes interesadas para que sean más abiertas sobre lo que hacen, y en la industria alimentaria esto significa que nos enfrentamos a una mayor demanda de información sobre ingredientes, fraude alimentario, bienestar animal, derechos humanos y trabajo infantil, por nombrar algunos temas. Los consumidores de hoy no solo están preocupados por el origen de los productos, sino también por las condiciones en las que fueron producidos.

Los últimos informes [El estado mundial de la pesca y la acuicultura de la FAO](#) y del [Ocean Stewardship 2030 del Pacto Mundial de las Naciones Unidas](#) afirman que la producción sostenible de productos del mar depende de la transparencia de la industria para evitar impactos ambientales y sociales negativos. Al mismo tiempo, señalan que fortalecer la confianza entre los diferentes actores de la cadena de valor es un desafío importante a abordar.

Este trasfondo ayuda a explicar por qué hemos definido la transparencia y la confianza como un nuevo pilar para Skretting. No solo permite ser más directos sobre lo que representamos y con lo que contribuimos a la cadena de valor de los productos del mar. También nos ayuda a simplificar el mensaje con respecto a lo que hacemos en sostenibilidad, calidad y seguridad alimentaria a través de Nuterra y Nutrace, los dos sólidos programas internos que son las bases para construir una posición concreta como una empresa transparente y confiable.

Además de demostrar que tenemos nuestra propia casa en orden y que hacemos negocios con integridad, ser transparentes también nos ayuda a reducir el riesgo sobre nuestra reputación y a generar confianza en Skretting como el socio líder para impulsar el viaje hacia una industria más sostenible, como se ha dicho en nuestro [Informe de Sostenibilidad](#) anterior. Además, vemos que nuestro compromiso con la transparencia y la confianza también nos ayuda a atraer y retener a las personas talentosas que están deseosas de trabajar para una empresa responsable que se preocupa por generar un impacto ambiental y social positivo.

Logros en 2020



Impulsados por nuestro compromiso de facilitar la vida a nuestros clientes, 2020 demostró que nada es imposible mientras seamos capaces de adaptarnos a las realidades de nuestro negocio, mientras nos mantenemos enfocados en nuestros objetivos. Por lo tanto, pudimos innovar compartiendo las mejores prácticas dentro de las divisiones para llevar la calidad y la seguridad al siguiente nivel, haciendo que nuestros procesos sean más sólidos y eficientes a través de sistemas comunes para reducir los riesgos y cumplir con la normativa.



Junto con Nutreco y Trouw Nutrition, en 2020 fundamos el Comité de Calidad de Nutreco para asegurar la armonización y la implementación de las mejores prácticas dentro de la empresa. Este trabajo nos permitió revisar y actualizar nuestro estándar Nutrace, que ahora incluye un criterio de cumplimiento aún más claro. Al mismo tiempo, pudimos implementar capacitaciones para nuestros equipos en diferentes áreas como planificación de la continuidad del negocio, manejo de quejas, monitorización de sustancias no deseables, HACCP, tecnología de productos, rastreo y trazabilidad y evaluación de ingredientes.



También lanzamos un nuevo modelo de no conformidad de Nutreco en el que podemos trabajar con documentación mejorada e incluimos la sostenibilidad en el 75% de las auditorías de proveedores globales en Skretting. Además, volvemos a certificar algunas de nuestras plantas con nuestro estándar Nutrace de acuerdo con el plan. Hemos aprendido a hacer esto de forma remota, manteniendo la consistencia que exigen nuestras operaciones internas y nuestros clientes.



Un aprendizaje importante para nuestros equipos fue acercarnos a las necesidades de nuestros clientes, escuchando cómo lidian con sus desafíos para co-crear soluciones que les ayuden a alcanzar sus objetivos. Al hacer esto, validamos lo importante que es la trazabilidad y, por lo tanto, nos hemos centrado más en mejorar nuestros sistemas y proporcionar documentación y resultados analíticos cuando sea necesario. Creemos que esta colaboración nos ha ayudado a seguir posicionando a Skretting como un socio transparente y confiable.

Alianza claves

Principios Oceánicos Sostenibles del Pacto Mundial de las Naciones Unidas

Skretting, a través de Nutreco, es miembro del programa Pacto Mundial de las Naciones Unidas, que apoya a las empresas que buscan realizar sus negocios de manera responsable a través de la alineación de sus estrategias y operaciones con sus Diez Principios sobre derechos humanos, trabajo, medio ambiente y anticorrupción. El Pacto Mundial de la ONU también alienta a las empresas a tomar acciones estratégicas para promover objetivos sociales más amplios, como los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, con énfasis en la colaboración y la innovación.

El Pacto Mundial de las Naciones Unidas tiene una Plataforma de Acción Empresarial Oceánica Sostenible que reúne a los principales cargos de las empresas, el mundo académico y las instituciones gubernamentales para determinar cómo las industrias oceánicas pueden avanzar hacia los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). La Plataforma de Acción, en consulta con más de 300 partes interesadas en todo el mundo, desarrolló los Principios Oceánicos Sostenibles para enfatizar la responsabilidad de las empresas de tomar las acciones necesarias para asegurar un océano saludable y productivo.

Como firmante de estos principios, Skretting reconoce la urgencia y la importancia global de los océanos saneados y una industria acuícola sostenible, y tomará medidas para promover el bienestar del océano para las generaciones actuales y futuras.

Los Principios Oceánicos Sostenibles proporcionan un marco para las prácticas comerciales responsables en todos los sectores y geografías oceánicas, y sirven como un punto de referencia común sobre la sostenibilidad oceánica. Se basan en los Diez Principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, que abarcan la salud y la productividad de los océanos, la gobernanza y participación, y la información y la transparencia.

El océano es vital para el bienestar y la prosperidad de la humanidad.

Para lograr las ambiciones de la comunidad mundial establecidas en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, existe la necesidad de expandir nuestro uso del océano para producir alimentos, energía, materias primas y transporte. Llevar a cabo estas actividades de manera sostenible contribuirá a reducir el calentamiento global y la degradación ambiental, al tiempo que garantizará un océano saludable que puede brindar importantes oportunidades para los negocios y el crecimiento económico mundial.

Como se describe en el Objetivo de Desarrollo Sostenible 14: Vida submarina, existe una necesidad urgente de proteger y restaurar la salud del océano, que se está deteriorando rápidamente debido al aumento de las temperaturas, la acidificación, el agotamiento de los recursos naturales y la contaminación de la tierra y el mar.

Las empresas tienen la responsabilidad compartida, junto con el gobierno y la sociedad civil, de tomar las acciones necesarias para asegurar un océano saludable.



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



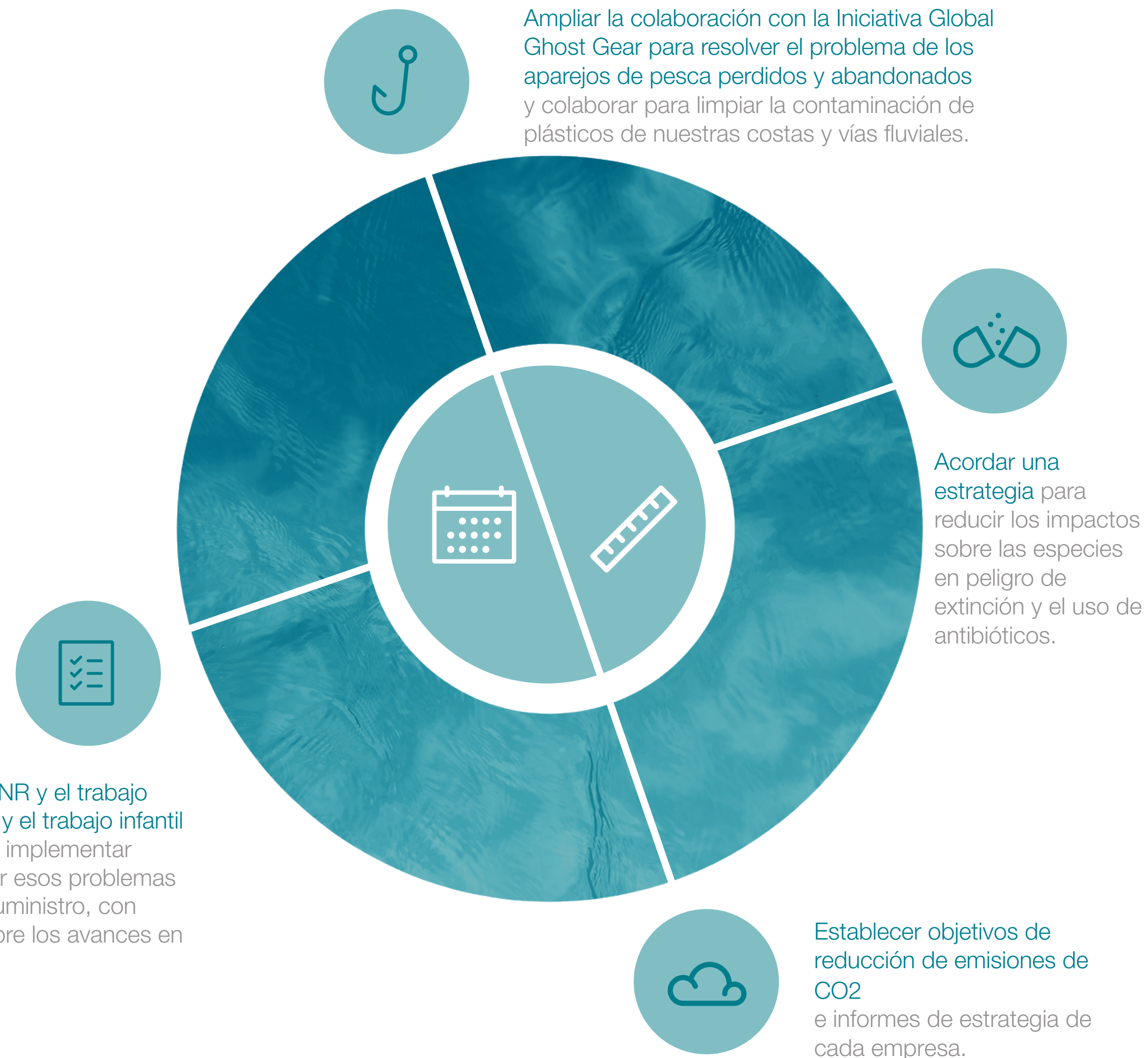
United Nations
Global Compact

SeaBOS se compromete con objetivos de sostenibilidad mensurables y con plazos determinados

Skretting es miembro fundador de la única iniciativa de industria y ciencia Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS), que agrupa a 10 de las empresas de productos del mar más grandes del mundo y representa más del 10% de la producción de productos del mar a nivel mundial. Todas estas empresas miembros están alineadas con la misión de liderar una transformación global hacia la producción sostenible de los productos del mar y un océano saludable.

En 2020, y después de cuatro años de diálogo, SeaBOS se comprometió con un conjunto de objetivos medibles y con plazos determinados que garantizarán que la industria alimentaria se vuelva más sostenible. De acuerdo con los compromisos originales de 2016, los directores ejecutivos de sus miembros acordaron lograr lo siguiente para fines de 2021:

Eliminar la pesca INDNR y el trabajo forzoso, servidumbre y el trabajo infantil en sus operaciones; e implementar medidas para abordar esos problemas en sus cadenas de suministro, con informes públicos sobre los avances en 2022 y 2025.



Estos objetivos guiarán las actividades de SeaBOS en los próximos años e irán acompañados de un conjunto de herramientas para su desarrollo.

Los miembros de SeaBOS también reconocieron el impacto significativo que el cambio climático está teniendo en la producción de productos del mar y confirmaron que tienen un papel para abordar este desafío, a través de objetivos individuales de reducción de emisiones y también como defensores de la implementación del Acuerdo de París.

Reconocieron además la necesidad de regulaciones gubernamentales para apoyar la gestión sostenible de la pesca y la acuicultura, para mitigar eficazmente los riesgos e impactos del cambio climático y para proporcionar una producción de productos del mar “climáticamente inteligente”.



**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**



El trabajo de SeaBOS también refleja y apoya la agenda de acción oceánica recientemente lanzada y establecida por el Panel de Alto Nivel para una Economía Oceánica Sostenible, una iniciativa única de 14 líderes mundiales que están generando impulso para una economía oceánica sostenible, que se compromete con la gestión sostenible del 100% de sus aguas nacionales.



Junto a Skretting/Nutreco, los miembros de SeaBOS son:

- Maruha Nichiro Corporation
- Nissui
- Thai Union
- Mowi
- Dongwon Industries
- Cermaq
- Cargill Aqua Nutrition
- CP Foods
- Kyokuyo



Los socios científicos clave incluyen:

- El Centro de Resiliencia de Estocolmo con el apoyo del Instituto Beijer de Economía Ecológica de la Real Academia Sueca de Ciencias.
- La Universidad de Lancaster y el Centro Stanford de Soluciones Oceánicas, con el trabajo científico financiado por la Fundación de la Familia Walton, la Fundación David y Lucile Packard y la Fundación Gordon y Betty Moore. Nuestra CEO, Therese Log Bergjord, asumió el cargo de presidenta de SeaBOS en 2020.

“El audaz compromiso asumido por los directores ejecutivos de todos los miembros de SeaBOS es un gran paso adelante. Es probable que inspire acciones en toda la industria pesquera, entre las empresas SeaBOS, a lo largo de sus cadenas de suministro y más allá. Será un trabajo duro, pero necesario, y mis colegas y yo estamos ansiosos por desarrollar la ciencia que pueda ayudar a hacerlos realidad. También estoy interesado en trabajar con el seguimiento de los avances y aprender del proceso de promoción de la administración de los océanos”.

Henrik Österblom, líder del proyecto y director científico adjunto del Centro de Resiliencia de Estocolmo.



Iniciativa global del salmón: logro de los objetivos a través de una asociación en la industria

La Iniciativa Global del Salmón - Global Salmon Initiative (GSI, en inglés) es un programa de liderazgo establecido por los directores ejecutivos del cultivo de salmón de todo el mundo que comparten la visión de proporcionar una fuente de proteína saludable y sostenible para alimentar a una población en crecimiento, al tiempo que minimizan su huella ambiental y continúan mejorando sus contribuciones sociales y económicas.

Skretting es un miembro asociado de la GSI, lo que demuestra nuestro interés mutuo en el crecimiento continuo y la prosperidad de la industria del salmón de cultivo, así como nuestro compromiso compartido de mejorar la sostenibilidad del sector. Como tal, trabajamos en estrecha colaboración con los miembros de la GSI en proyectos específicos donde el conocimiento y la colaboración respaldan el progreso acelerado.

Los ingredientes de los alimentos juegan un papel importante en la eficiencia del cultivo de salmón, proporcionando a los peces todas las proteínas y nutrientes esenciales necesarios para su salud y crecimiento óptimos, al tiempo que contribuyen a los muchos beneficios para la salud que las personas pueden obtener al comer salmón. Nuestro objetivo es ayudar a la industria a mantener este perfil nutricional, reduciendo al mismo tiempo los impactos ambientales. Hay muchas formas de lograrlo.



Proyecto de Impacto Climático

En 2020, nos unimos a otros miembros de la GSI para convertirnos en miembros de un nuevo proyecto de impacto climático en asociación con el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF). Este proyecto tiene el objetivo de revisar y evaluar todas las metodologías de informes actuales para la huella de carbono y desarrollar un documento de orientación para los miembros de la GSI que los respalde en la recopilación de datos y la presentación de informes sobre el impacto climático, además de reforzar los esfuerzos de mitigación adicionales. Otras organizaciones como SalmonChile y Norwegian Center of Expertise Aquaculture también están participando en el proyecto para asegurar la alineación de la industria.

“Los miembros de la GSI reconocen que un progreso significativo de la industria requerirá transformaciones en toda la cadena de suministro. Es por eso que la participación activa de Skretting como miembro asociado en la GSI garantiza que estemos trabajando juntos, con el conocimiento y la experiencia adecuados, para catalizar innovaciones en todos los componentes principales de la cría de salmón responsable a partir de las materias primas, el impacto climático y la salud de los peces –impulsando a toda la industria hacia un futuro más sostenible”.



Sophie Ryan, GSI
Fuente: GSI



“Ser parte de la GSI nos brinda la oportunidad de trabajar de manera colaborativa y precompetitiva junto a empresas apasionadas y afines de toda la cadena de valor, incluida Skretting. Proporciona una plataforma para acceder a la experiencia líder mundial del sector de alimentos para la acuicultura para acelerar el progreso de la cría de salmón y la acuicultura a nivel mundial. A través de nuestro enfoque colectivo en las prioridades de la industria, incluida la gestión de los desafíos de bioseguridad, el desarrollo de alimentos más sostenibles y que respaldan la salud, así como la trazabilidad y los avances en la certificación de terceros, estamos asegurando un futuro sostenible para los productos del mar y un mejor mañana.”

Mark Ryan, Director general
y Director ejecutivo de Tassal.
Fuente: Tassal



Introducción a la Hoja de Ruta 2025

La ambición de sostenibilidad de Skretting alcanzó un hito importante en 2020 con el desarrollo de la nueva Hoja de ruta 2025. Construida bajo la dirección de nuestra empresa matriz, Nutreco, y con el objetivo de contribuir a los ODS, la Hoja de ruta 2025 es el resultado de un proceso que comenzó en 2018 con una evaluación de materialidad y contó con la participación de cerca de 300 grupos de interés internos y externos, incluidos clientes, proveedores, ONGs y personal interno que fueron fundamentales para identificar los impactos ambientales, sociales y económicos más relevantes para nuestra posición en la cadena de valor.

En la Hoja de Ruta 2025 hemos definido los temas materiales en los que creemos que tenemos la oportunidad de distinguirnos, ya que van más allá de las prácticas estándar que otorgan licencia para operar a empresas globales en la cadena de valor alimentaria. Así, nuestra nueva estrategia quinquenal establece objetivos renovados y medibles para los tres pilares de sostenibilidad que guiarán nuestro trabajo (Salud y bienestar; Clima y circularidad; Buena ciudadanía), con un claro enfoque en las áreas en las que podemos contribuir a marcar la diferencia en todas nuestras operaciones, así como en otros objetivos blandos que también serán seguidos en nuestro camino.



Salud y bienestar

La salud y el bienestar son el núcleo de todo lo que hacemos como empresa y es un área en la que podemos marcar una gran diferencia, en asociación con nuestros clientes y otras partes interesadas en la cadena de valor. Ayudar a garantizar que los animales se críen con una nutrición óptima y un buen bienestar es esencial para lograr nuestro propósito de 'Alimentar el futuro' e incluso puede tener un impacto significativo en la salud humana.

Nos hemos comprometido a intensificar y asumir la responsabilidad de nuestra posición en la cadena de valor al ofrecer soluciones nutricionales que permitan a los productores de proteínas reducir su dependencia del uso de antibióticos.

Clima y circularidad

Las personas de todo el mundo son cada vez más conscientes de los impactos ambientales de la producción de alimentos y de sus propias elecciones dietéticas. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la producción mundial de piensos representa el 45% de la huella de carbono de los productos pecuarios. La parte más importante de nuestro impacto medioambiental se encuentra en el lado de la oferta de nuestro modelo de negocio y nuestras actividades, y creemos que podemos reducir nuestro impacto medioambiental trabajando junto con partes interesadas en cada etapa de la cadena de valor. Además, a través de Nutreco, nos hemos comprometido a establecer objetivos basados en la ciencia en los alcances 1, 2 y 3, y así reducir nuestra huella de carbono general. La aprobación de estos objetivos se publicó durante el primer trimestre de 2021.

Buena ciudadanía

Como empresa responsable, queremos ser un buen ciudadano y tener un impacto positivo en nuestros principales actores. Esto incluye hacer negocios con respeto por los derechos de todas las personas afectadas por nuestras operaciones. Significa proporcionar un entorno de trabajo en el que nuestros empleados se sientan seguros, bienvenidos y capaces de desarrollarse en sus carreras. E implica trabajar juntos en nuestras comunidades hacia una mejor forma de vida para todos.

Como parte de una cadena de valor amplia y compleja, sabemos que la implementación de Hoja de Ruta 2025 enfrentará diferentes desafíos. Por lo tanto, y en línea con lo que hemos hecho a través de nuestros informes anteriores, nuestro camino hacia la sostenibilidad estará constituido por la transparencia sobre el progreso que logramos y las acciones que tomaremos para contribuir a una industria de la acuicultura aún más sostenible.

Lo invitamos a leer más detalles sobre nuestra Hoja de Ruta 2025 aquí.



Pilar	Salud y bienestar	Clima y circularidad	Buena ciudadanía
Enfoque	Resistencia antimicrobiana (RAM)	Reducciones de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI)	Diversidad e inclusión
Hacemos esto mediante	Innovar conduciendo a nuevos productos y servicios que reducen directamente la dependencia de uso de antibióticos en la cría animales y la adopción de cinco objetivos escalonados que reducen significativamente el uso de antibióticos creando oportunidades de negocios para los clientes	Adopción de una metodología de Objetivos Basados en la Ciencia que fije objetivos de reducción de emisiones por programas de eficiencia energética y abastecimiento sostenible de ingredientes incorporando la metodología de evaluación del ciclo de vida y la utilización de novedosos ingredientes. Abordando el uso responsable de recursos naturales, la biodiversidad y los ecosistemas en los ingredientes de alimentos compuestos.	Abordar la diversidad e inclusión en el personal. Además, empoderamiento a las comunidades locales a salir de la pobreza extrema mediante la agricultura sostenible con las mejores prácticas, y tecnología para el propósito
Objetivos blandos	Bienestar animal	Embalaje Agua Residuos	Interacción con las partes interesadas
Abordados por otros departamentos			Desarrollo de los empleados Salud y seguridad ocupacional Derechos humanos y laborales

Para medir el progreso en nuestros objetivos, a fines de 2020, nuestra Plataforma de Sostenibilidad de Nutreco lanzó su nueva herramienta en línea de Evaluación de Progreso de la Hoja de Ruta 2025 que permite a todos los Directores Generales de una OpCo y los Directores Funcionales de la una división respondan a preguntas específicas relacionadas con la finalización o finalización parcial de los objetivos.

Este primer ejercicio en la herramienta de Evaluación de Progreso fue una “ejercicio de práctica” para identificar áreas potenciales de mejora y establecer datos de referencia para marcar nuestro punto de partida a medida que completamos nuestras metas y objetivos hasta diciembre de 2025. Los resultados de esta primera ejercicio de práctica se analizarán en la primera mitad de 2021 y se desarrollará un sistema de puntuación para poder puntuar y monitorear el progreso en 2021 y durante los próximos cinco años.



Pilar	Salud y bienestar	Clima y circularidad	Buena ciudadanía
Enfoque	Resistencia anti microbiana	Reducciones de emisiones de Gases de efecto invernadero (GEI)	Diversidad e inclusión
Resumen de objetivos	• Sin uso profiláctico de antibióticos en los alimentos. • Sin uso de antibióticos para crecimiento o uso de coccidiostato • No se utiliza la lista de antibióticos “Críticamente importantes para la salud humana”	• Objetivos basados en la ciencia hacia 2030 • ECV + Filtro de sostenibilidad en innovación • 100% libre de deforestación • 100% de ingredientes marinos certificados • 5 - 10% de los ingredientes son novedosos • 100% embalaje reciclado, reutilizable o compostable • 0% de carbón y petróleo para 2030 • 0% de residuos a vertedero	• Expandir el desarrollo comunitario e iniciativas de participación comunitaria para llegar a 12.000 personas • Calificaciones + auditorías de proveedores de alto riesgo • 25% de mujeres en alta gerencia (30% en Skretting)

*Los ingredientes novedosos se definen como ingredientes de alimentos no convencionales de origen vegetal, animal e inorgánico (no utilizados tradicionalmente por los fabricantes de alimentos), donde después de un extenso trabajo de I + D y aumento de volumen, se pueden utilizar como alternativas adecuadas para los ingredientes convencionales en cantidades comercialmente relevantes.

Salud y bienestar animal

Un enfoque holístico basado en la gestión de los centros de cultivo, los alimentos y la salud.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) cita la resistencia a los antimicrobianos (RAM) como una amenaza cada vez más grave para la salud pública mundial, y viene instando a la implementación de planes de acción coordinados en todos los niveles de la sociedad para frenar su aceleración.

Si bien Skretting no agrega ningún antibiótico a nuestros alimentos a menos que lo solicite un cliente y con la documentación veterinaria adecuada, con el conocimiento de que el uso excesivo de antibióticos en la producción animal contribuye

a la RAM, Skretting aboga por una reducción sustancial en la dependencia de la agricultura de los medicamentos antimicrobianos. De hecho, desde los niveles más altos,

venimos defendiendo la adopción de un enfoque holístico basado en la gestión de los centros de cultivo, los alimentos y la salud como un medio para reducir significativamente los antibióticos a escala mundial. Skretting también ha proporcionado evidencia concluyente de que un enfoque proactivo de este tipo puede mejorar el bienestar animal al tiempo que mejora la productividad.

Además de la nutrición general, la aplicación de ingredientes funcionales en los alimentos para la acuicultura brinda beneficios preventivos para la salud que mejoran la tolerancia de los peces y langostinos a desafíos como enfermedades y el estrés. Estas dietas juegan un papel central en la gestión sanitaria de la acuicultura y la limitación de la necesidad de medicamentos antimicrobianos.

Skretting tiene una experiencia inigualable en el campo de las dietas saludables para la acuicultura. Las soluciones proactivas en la alimentación han sido un tema de enfoque clave para la I+D en salud del Centro de Investigación Acuícola (ARC, en inglés) de Skretting durante las últimas tres décadas. Comenzamos a trabajar en esta área en 1989 y lanzamos el primer alimento saludable para peces en 1992. Esta dieta revolucionaria demostró que la formulación de dietas con ingredientes específicos podía producir animales más fuertes y robustos que están mejor

equipados para hacer frente a los desafíos de las enfermedades. La inversión en I+D ha dado lugar a una corriente de soluciones sanitarias innovadoras para la industria acuícola mundial.

A pesar de los considerables avances en la salud funcional, es importante reconocer que el uso considerado de antibióticos sigue siendo de interés para la salud humana y también para la salud y el bienestar de los animales. Sin embargo, es esencial una gestión sanitaria más amplia, que comprenda estrategias como la genética optimizada, la vacunación, la bioseguridad, el control físico de patógenos, la manipulación de bajo estrés y los alimentos funcionales.

Enfoque holístico

Bienestar mejorado de los animales & productividad

Reducción de uso de antibióticos



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



El uso responsable de antibióticos

Si bien Skretting sigue un enfoque holístico en cuanto a la salud de los peces, según el cual la prevención a través de las mejores prácticas de cultivo es mejor que curar, es importante resaltar que, a pesar de todas las medidas preventivas destinadas a reducir los riesgos de enfermedades, las especies acuáticas aún sucumben a varios desafíos de salud. En estos casos, los alimentos medicados siguen siendo el método menos invasivo de administración de medicamentos, lo que facilita el tratamiento eficaz para estos animales de una manera controlada, segura y respetuosa con su bienestar

Nuestros alimentos medicados incorporan medicamentos veterinarios específicamente autorizados. Se producen en condiciones controladas en líneas de producción separadas para evitar el riesgo de contaminación cruzada de los medicamentos con otros alimentos. También tenemos un especial cuidado en el tiempo de entrega para asegurarnos de que los animales reciban sus tratamientos lo más rápido posible.

El uso de medicamentos veterinarios en la acuicultura, incluidos los antibióticos, está sujeto a leyes y reglamentos específicos. La legislación varía de una región a otra. Nuestros alimentos no contienen antibióticos a menos que los recete un veterinario registrado para tratar una enfermedad específica y diagnosticada. Como tal, los antibióticos en los alimentos proporcionados por Skretting se usan terapéuticamente y nunca de manera profiláctica,

manteniendo nuestra postura de que los antibióticos en toda la industria deben usarse lo menos posible, bajo estrictos controles médicos y solo cuando sea necesario.

Según lo establecido por nuestra Hoja de Ruta 2025, creemos que la innovación de nuevos productos y servicios reducirá directamente la dependencia de la acuicultura del uso de antibióticos en la cría de peces. De hecho, una estrategia dentro de la Hoja de Ruta está dirigida específicamente a reducir significativamente la dependencia de los antibióticos en el sector de la cría de animales.

También estamos comprometidos a trabajar junto a nuestros clientes para ayudarlos y respaldar sus políticas de reducción de antibióticos. Haremos esto ayudando en los protocolos de mejores prácticas como servicio, así como ofreciendo un espectro de soluciones de aditivos alimentarios para reducir la dependencia y el uso

innecesario de antibióticos. Además, buscaremos colaborar con otras partes interesadas y no clientes para establecer las mejores prácticas en lo que respecta al uso de antibióticos. Creemos que colectivamente estas medidas ayudarán a reducir los riesgos potenciales para las personas asociados con la resistencia a los antimicrobianos (RAM).

Enfoque holístico

La prevención es la mejor cura

Uso terapéutico de antibióticos

“En Skretting, estamos trabajando fuertemente para reducir el uso de antibióticos en la acuicultura, recomendando las mejores prácticas acuícolas, fomentando el uso de vacunas y promoviendo el uso de dietas saludables para minimizar el riesgo de enfermedades. Sin embargo, cuando ocurren enfermedades bacterianas en animales de cultivo, creemos que el uso prudente de antibióticos en los alimentos es una herramienta importante para salvaguardar la salud y el bienestar de los animales a largo plazo, y que está esencialmente relacionado con la seguridad alimentaria y la salud humana”.

Tra-My Le,
Directora global de productos farmacéuticos de Skretting



**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**



I+D para apoyar la salud animal: presentación de The Bubble

Los avances en las ciencias biológicas, combinados con el desarrollo de la informática, el procesamiento de datos y la inteligencia artificial están impulsando una nueva ola de innovación tecnológica que influirá en muchos sectores, incluida la acuicultura. Para acelerar este desarrollo, en 2020 Skretting lanzó The Bubble (La Burbuja), una nueva instalación de investigación que forma parte integral del Centro de Investigación Acuícola de Skretting.

Como parte de la expansión, la nueva instalación permitirá al equipo de científicos del ARC de Skretting comprender mejor la complejidad de las interacciones fisiológicas de las especies acuícolas utilizando muchas tecnologías reflejadas en el sector de la salud humana, incluidas las mismas técnicas que se utilizan para detectar el cáncer de mama, y patógenos como la COVID-19.

“Esta instalación nos ayudará a comprender los mecanismos detrás de los efectos, esencialmente descubriendo el ‘por qué’, dijo Alex Obach, Director I+D de Skretting. “No solo estamos observando cambios, sino que los estamos comprendiendo en mayor medida que antes. ¿Por qué algunos peces crecen mejor? ¿Por qué algunos son más resistentes a los desafíos? Cuando entendemos el por qué, podemos ir más allá en nuestra innovación. Estamos muy entusiasmados con las oportunidades que estas tecnologías ofrecen a Skretting y a la industria de la acuicultura”.

Delphine Crappe, experta en transcriptómica, bioquímica y cultivo celular, dirige el equipo especializado de científicos de The Bubble. “Tenemos un acervo de conocimientos único aquí en The Bubble, combinado con la gran ventaja de que podemos compartir conocimientos y comparar interacciones a diario”, dice Delphine. “La intención es seguir creciendo y evolucionar continuamente para adaptarse a los nuevos desafíos y técnicas disponibles en el mercado”.

Microarrays, qPCR, ÓMICA, cultivo celular, análisis rápido e histología cuantitativa son solo algunos de los métodos que permiten a los investigadores profundizar mucho más en las causas fundamentales de los desafíos y riesgos para la salud de los animales acuáticos.

Algunas de esas técnicas, como el cultivo celular, permitirán al equipo trabajar de una manera aún más sostenible.



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Evolucionando a través de la colaboración

El Proyecto Pincoy es una iniciativa chilena de cinco años, donde siete empresas trabajan juntas para reducir el uso de antibióticos en el cultivo de salmón del Atlántico utilizando un enfoque novedoso para la industria acuícola mundial (o cualquier industria). Todos los socios trabajan juntos, colaborando para producir una estrategia de cultivo que ayuda a producir peces robustos y saludables. El objetivo principal es reducir el uso de antibióticos en Chile en un 50% al compartir los últimos conocimientos, experiencias e innovaciones.

En Chile, la piscirickettsiosis (o SRS) es una enfermedad endémica, que solo se puede controlar con antibióticos una vez que han comenzado

los brotes. Sin embargo, Pincoy se enfoca en una estrategia holística de prevención y control de la enfermedad, utilizando peces genéticamente resistentes a la SRS, usando estrategias de vacunación óptimas, alimentando a los peces con dietas funcionales y de alto rendimiento, asegurando buenas condiciones de cultivo, brindando un buen bienestar a los peces y realizando únicamente el manejo adecuado y necesario, cada uno de ellos son imprescindibles para hacer frente a esta enfermedad.

Un sitio de cultivo de Pincoy debe cumplir con más de 23 requisitos de salud de los peces con escenarios mínimos y óptimos y también con un seguimiento exhaustivo de los estándares de bienestar animal.

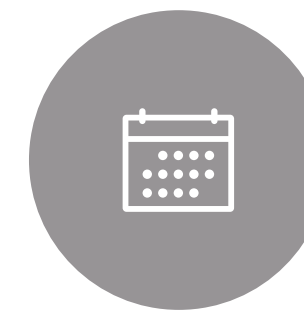
Desde Pincoy 1, los requisitos han evolucionado junto con los nuevos desarrollos en la acuicultura del salmón

y por lo tanto han mejorado, incluyendo las lecciones aprendidas en la forma de alcanzar la meta. Recientemente se cosecharon los sitios de cultivo de Pincoy 2.0 y se están analizando los datos productivos y sanitarios con el fin de tener información objetiva para usarla en la siguiente etapa. Actualmente, dos nuevos sitios cultivan salmón homocigótico resistente al SRS. Este pez único fue desarrollado para el proyecto y se está probando en el campo. Este

nuevo grupo cumple con todos los requisitos mencionados, pero también es el primer grupo al que se hace un seguimiento del bienestar animal durante la etapa de agua dulce.

En octubre de 2020, se lanzó el Manual de Mejores Prácticas en un seminario web abierto, donde Pincoy compartió el trabajo realizado en los últimos cinco años. Desde entonces, el manual se ha compartido con los demás actores. Actualmente, el manual está disponible bajo solicitud en el sitio web www.proyectopincoy.com.

El proyecto comparte los datos informativos de la industria y del proyecto, así como noticias a través de LinkedIn. Además, sigue siendo un tema de reportajes y entrevistas en los medios, y se presenta en seminarios clave de la industria.



5 años
en realización



7 compañías
colaborando



-50%
uso de antibiótico





AquaCare: mejora de la calidad del agua para el cultivo de peces y langostinos

En ciertas regiones del mundo, los productores acuícolas enfrentan un desafío creciente en términos de acceso a agua limpia y segura. Como parte clave del compromiso continuo de Skretting para mejorar la sostenibilidad de la industria, hemos ampliado nuestro alcance más allá del suministro de alimentos sofisticados y sostenibles mediante la creación de la nueva línea de productos global, AquaCare, específicamente centrada en proporcionar soluciones prácticas para mejorar la calidad del agua para los sistemas de cultivo de peces y langostinos.

Uno de los productos Aquacare, un probiótico fácil de usar, está diseñado para funcionar de manera preventiva con el objetivo de cargar el agua en los sistemas de cultivo de estanques con bacterias beneficiosas que evitan que el mismo espacio sea ocupado por bacterias potencialmente dañinas. Las bacterias también mejoran la calidad del agua mediante la utilización activa de amoníaco, que se sabe que es letal para los peces en altas concentraciones y, en consecuencia, reduciendo la necesidad de intercambio de agua. El material orgánico, las heces y pequeñas cantidades de alimento no consumido, que de otra manera terminarían como lodos, son consumidos por las bacterias, lo que permite una preparación más rápida de los estanques para el siguiente ciclo.



“AquaCare (AOcare en vietnamita), es una excelente solución nueva para Vietnam como productor acuícola moderno. A través del apoyo a la calidad del agua que brindará a los piscicultores, confiamos en que contribuirá de manera significativa al progreso de la industria.

Al mismo tiempo, nuestro equipo técnico está disponible para apoyar a los piscicultores de todo el país con la monitorización de la calidad del agua, y hemos creado una plataforma en las redes sociales donde los piscicultores y nuestros técnicos interactúan e intercambian información relacionada con la calidad del agua y otros temas. Aquacare será lanzado en la India e Indonesia en 2021”.



Arjen Roem,
Director de marketing de Nutreco Sudeste Asiático.

Clima y circularidad

Comprometidos con el establecimiento de objetivos basados en la ciencia

A través del Acuerdo de París de 2015, los gobiernos del mundo se comprometieron a limitar el aumento de la temperatura global muy por debajo de los 2°C, por encima de los niveles preindustriales y a realizar esfuerzos para limitar el calentamiento a 1,5°C. Para lograr esto, las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) deben reducirse a la mitad para 2030 y caer a cero neto para el 2050. Un objetivo de reducción de emisiones se define como ‘basado en la ciencia’ si se desarrolla de acuerdo con la escala de reducciones requerida para mantener el calentamiento global muy por debajo de los 2°C de los niveles preindustriales.

En marzo de 2020, Nutreco se comprometió con establecer objetivos para nuestras emisiones de carbono en línea con los principios de los objetivos basados en la ciencia (OBC). [La iniciativa de los objetivos basados en la ciencia científica](#) fue formada a finales de 2015 a través de una asociación entre el [Proyecto de Divulgación del Carbono](#) (CDP, en inglés), el [Pacto Mundial](#) (UNGC, en inglés), el [World Resources Institute](#) (Instituto de Recursos Mundiales, WRI en inglés) y el [Fondo Mundial para la Naturaleza](#) (WWF).



Reducción de emisiones de GEI en nuestras operaciones

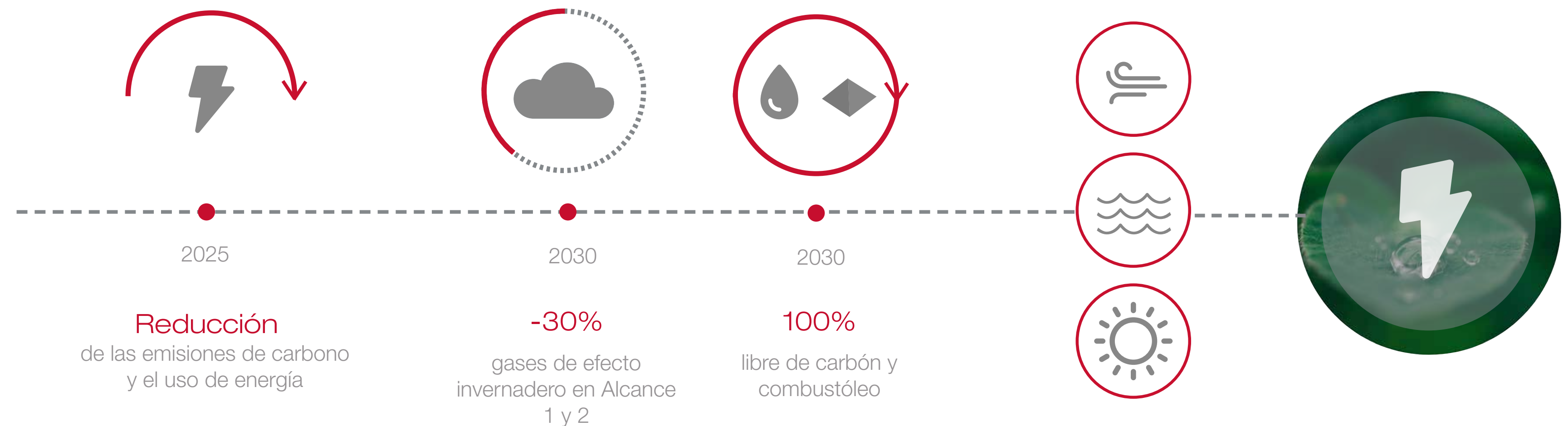
Skretting ha reportado la huella de GEI de sus operaciones desde 2009. En nuestra anterior ambición sobre la sostenibilidad (Visión 2020), nos comprometimos audazmente a reducir a la mitad de la huella de nuestras operaciones para el 2020. Reducir las emisiones de carbono y utilizar la compra de créditos de carbono fue parte de esa ambición. De cara al 2025, Skretting se compromete a liderar con un verdadero compromiso de reducir nuestras emisiones de carbono y hacer reducciones significativas en nuestro uso de energía en nuestras operaciones.

Nuestros objetivos

Skretting tiene la ambición de lograr una reducción absoluta del 30% de los gases de efecto invernadero en nuestras emisiones de los Alcances 1 y 2 para 2030 y con una línea base del 2018. El Alcance 1 son todos los GEI directos que provienen de fuentes que son propiedad o están controladas por Skretting. Los ejemplos típicos son las máquinas y equipos que utilizan petróleo y gas en nuestras fábricas. El Alcance 2 son los GEI indirectos del consumo de energía comprada como la electricidad, el calor o el vapor. La energía en ese caso se genera fuera de nuestras fábricas, pero se transporta a nuestras fábricas como energía.

Cómo alcanzar nuestros objetivos

Haremos esto enfocándonos en la reducción de energía y aumentando el uso de energía renovable. Compraremos electricidad verde donde esté disponible. ‘Electricidad verde’ significa aquella electricidad producida a partir de fuentes renovables como la eólica, la solar y la hidráulica. Skretting también tiene la ambición de reducir significativamente el uso de energía al producir nuestro alimento. Nuestro objetivo es un cambio en el uso de fuentes de energía. Para 2025, Nutreco apunta a consumir menos del 2% de carbón y menos del 5% de combustóleo. Para 2030, la ambición es ser completamente libres de carbón y combustóleo.





Reducir los gases de efecto invernadero provenientes de nuestras materias primas

Las emisiones de Alcance 3 son la mayor fuente de emisiones de Skretting en la producción de nuestros alimentos. Algunos estudios que hemos realizado muestran que las emisiones de Alcance 3 representan más del 90% de las emisiones totales de un producto cuando observamos las emisiones totales entregadas en la puerta de la fábrica. Hasta la fecha, Skretting ha centrado nuestros esfuerzos en los alcances 1 y 2, donde tenemos un control más directo.

Sin embargo, a medida que aumentan los desafíos del cambio climático, es necesario reducir los GEI siempre que sea posible. Esto significa también reducir las emisiones del Alcance 3 (emisiones en nuestra cadena de valor). Las emisiones de Alcance 3 quedan fuera del control directo y la propiedad de Skretting. Esto significa que es más difícil recopilar datos de alcance 3 y la estructura inherente de control y propiedad puede crear desafíos al intentar reducir estas emisiones.

Nuestros objetivos de reducción de emisiones de Alcance 3

Bajo el programa OBC, nos hemos comprometido a una reducción del 58% por unidad de valor agregado para el 2030 en emisiones de GEI de nuestra cadena de suministro con una línea base del 2018. Nuestras emisiones de Alcance 3 son aquellas creadas indirectamente a través de nuestra compra de materias primas y el uso de servicios externos. Las emisiones están dominadas por el impacto de la producción de cultivos y el cambio de uso de la tierra.

Cómo alcanzar nuestros objetivos

Para cumplir con nuestro objetivo de Alcance 3, Skretting colaborará con nuestros proveedores. Trabajaremos con proveedores que también han establecido OBC, alentaremos a los proveedores a establecer sus propios OBC y trabajaremos con los proveedores para reducir sus emisiones de GEI.

Buscaremos reemplazar los ingredientes existentes con alternativas que tengan menos GEI y continuaremos nuestro trabajo para apoyar y desarrollar ingredientes novedosos. Buscaremos minimizar los GEI que son el resultado de la deforestación y otros cambios en el uso de la tierra.

Las reducciones en esta área pueden provenir de trasladar nuestras compras de áreas con una alta tasa de deforestación a áreas con menos deforestación. En los casos en que quizás compremos en áreas con una alta tasa de deforestación, Skretting tendrá la ambición de comprar material libre de deforestación, como por ejemplo la soja.

Skretting también buscará reducir las emisiones de Alcance 3 que están vinculadas a nuestras operaciones, como pueden ser los viajes y los residuos.



Comprometer a los proveedores para reducir el GEI



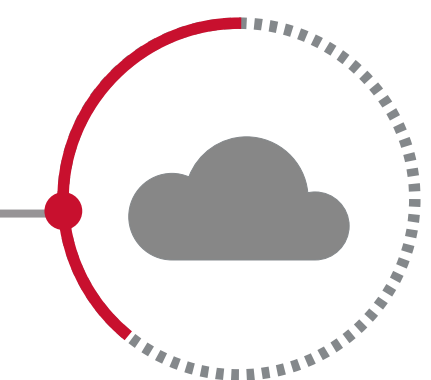
Nuevos ingredientes con menos GEI



Comprar en zonas de baja deforestación



Reducir las emisiones de viajes y residuos



2030

-58%

gases de efecto invernadero para la cadena de suministro



La huella de carbono de los alimentos

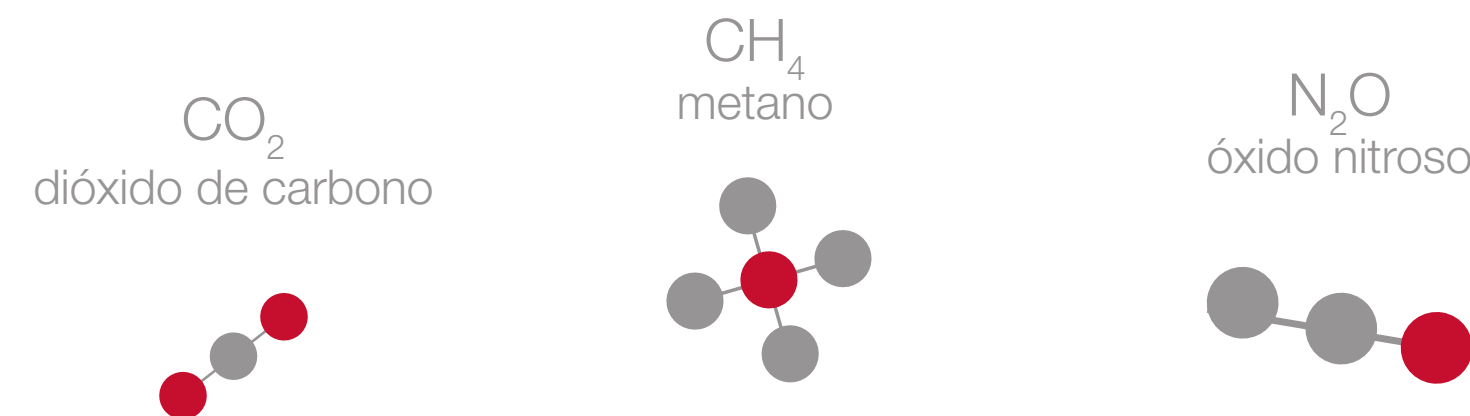
La huella de carbono considera el ciclo de vida de las emisiones de gases de efecto invernadero de los productos y servicios. El estándar de huella de carbono de la Organización Internacional de Normalización (ISO), ISO 14067: 2018, la define como la suma de los gases de efecto invernadero (GEI) y la eliminación (natural) de GEI en un sistema de productos, expresado como CO₂ equivalentes y basados en los principios de evaluación del ciclo de vida (ECV) utilizando la categoría de impacto único del cambio climático. Como tal, todas las etapas del ciclo de vida se consideran en términos de huella de carbono – desde la extracción de recursos, la fabricación y uso, hasta la eliminación o el reciclaje. Mientras que, una huella de carbono parcial solo considera etapas seleccionadas del ciclo de vida.

La diferencia clave con una ECV es que un estudio de la huella de carbono evalúa solo una categoría de impacto ambiental (potencial de calentamiento global) y no otros impactos ambientales potenciales, como las emisiones sin GEI, acidificación, eutrofización, toxicidad, biodiversidad. Al igual que con las ECV, la huella de carbono no aborda los impactos sociales o económicos.

Los gases de efecto invernadero (GEI) son gases que contribuyen al calentamiento global al absorber y emitir radiación infrarroja.

Hay muchos gases distintos que son clasificados como GEI (tanto naturales como causados por la actividad humana) que, cuando se liberan a la atmósfera, contribuyen al cambio climático.

Los GEI más importantes son:



En el contexto de las ECV, la atención se centra en los GEI que surgen de la actividad humana según se enumeran en el Protocolo de Kioto. La unidad de medida considera los GEI como un parámetro de suma y, por lo tanto, para una huella de carbono son los equivalentes de dióxido de carbono (CO₂-e).



**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**

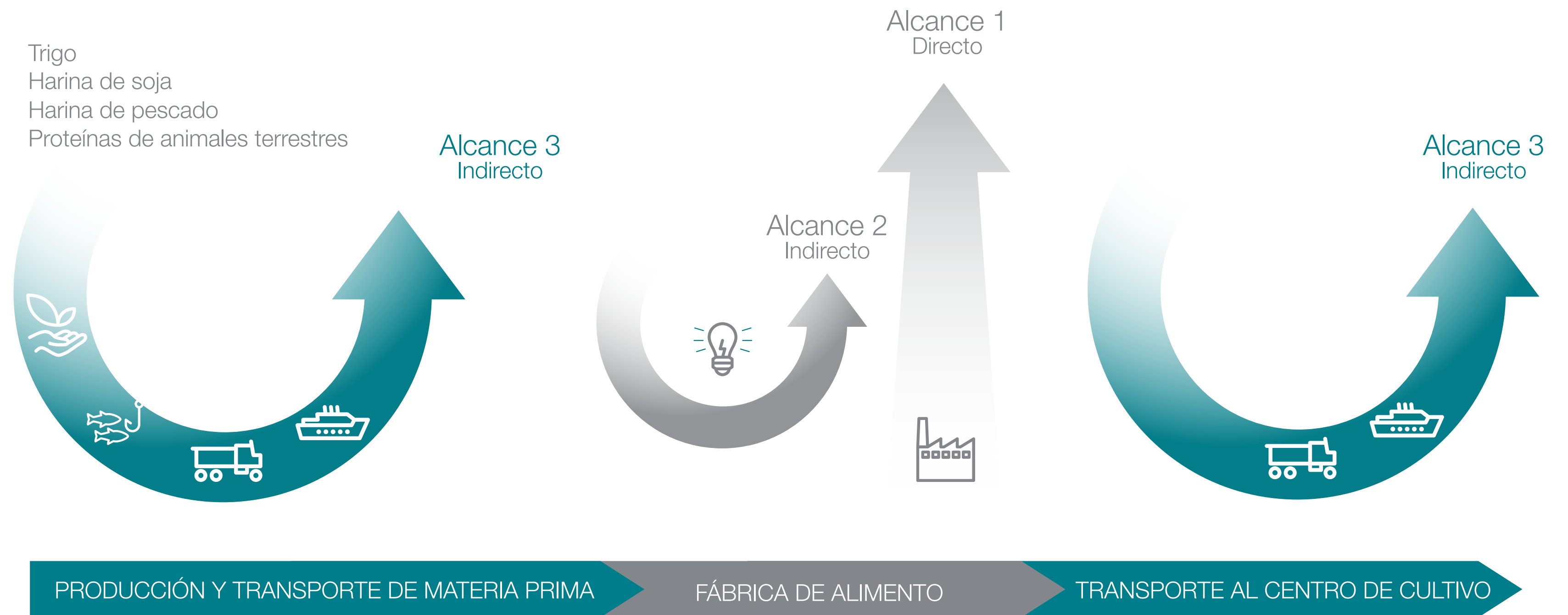
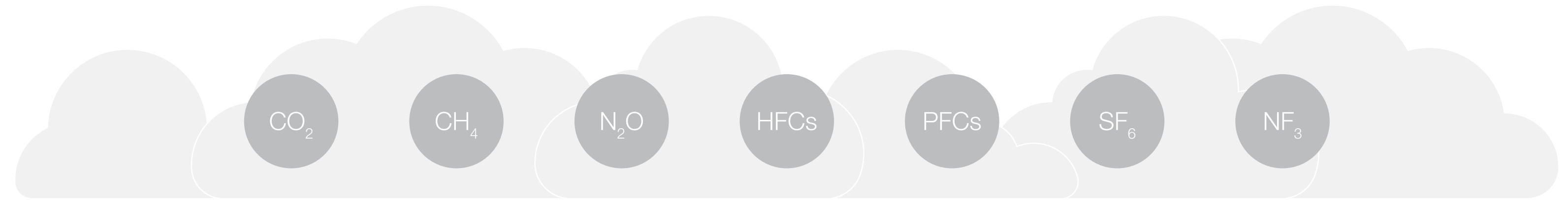


Emisiones de los alcances 1, 2 y 3

Alcance 1: todos los GEI directos que provienen de fuentes que son propiedad o están controladas por Skretting. Los ejemplos típicos son las máquinas y equipos que utilizan petróleo y gas en nuestras fábricas.

Alcance 2: los GEI indirectos del consumo de energía comprada como la electricidad, el calor o el vapor. La energía en ese caso se genera fuera de nuestras fábricas, pero se transporta a nuestras fábricas como energía.

Alcance 3: otros GEI indirectos, como los relacionados con la extracción y producción de materiales y combustibles comprados, actividades relacionadas con el transporte en vehículos que no son propiedad ni son controlados por Skretting. En el contexto de nuestro negocio, la mayoría de las emisiones del Alcance 3 están relacionadas con el cultivo, la fabricación y el transporte de ingredientes para alimentos. Las emisiones del Alcance 3 son las que más contribuyen a las emisiones generales de los productos de alimentos.





Asignación de emisiones

Al calcular la huella de carbono de un producto, se deben considerar las diferentes etapas del ciclo de vida y los procesos de producción. Sin embargo, muchos procesos dan como resultado diferentes salidas o productos. Un ejemplo simple de esto es un procesador de soja que produce harina de soja, aceite de soja o concentrado de proteína de soja. En tales casos, la huella de carbono relacionada con los insumos del proceso (como la soja), pero también las emisiones relacionadas con el proceso, deben asignarse a las diferentes salidas del proceso.

Existen diferentes principios sobre cómo realizar esta asignación, por ejemplo, la asignación física (a menudo basada en las proporciones de masas de las salidas), la asignación de energía (por ejemplo, en función del contenido calorífico de las salidas) o la asignación económica (basada en los valores de las salidas). Todos tienen sus ventajas y desventajas. De acuerdo con los estándares básicos de una ECV, cuando no se puede evitar la asignación, la asignación física es la opción preferida debido a su solidez. Sin embargo, una asignación física a menudo atribuye una mayor proporción de las emisiones a los subproductos, lo que aparentemente contradice la intención de utilizar subproductos para mejorar una economía circular. Por lo tanto, la ISO ofrece la opción de seleccionar otros tipos de asignación cuando esto pueda justificarse. La asignación económica se define como la opción preferida para los ingredientes de los alimentos según el estándar europeo de Huella Ambiental de Producto (HAP), en particular las reglas de categoría de la HAP para alimentos como estándar relevante de la industria.

Calcular la huella de un producto



Cambio directo de uso de la tierra

La huella de carbono de un alimento debe declararse considerando el cambio directo en el uso de la tierra según lo exigen las normas internacionales aceptadas para la huella de carbono. El cambio directo de uso de la tierra se refiere principalmente a la conversión de tierras no agrícolas en tierras agrícolas como resultado de, por ejemplo, una mayor demanda del mercado de un producto agrícola. Esta conversión dará como resultado GEI a corto y largo plazo (debido a la pérdida de biomasa, pero quizás también debido a una adaptación a largo plazo del depósito de carbono del suelo hasta que alcance un nuevo equilibrio).

Las emisiones de gases de efecto invernadero relacionadas con el cambio directo de uso de la tierra deben considerarse cuando el cambio de uso de la tierra ocurrió en los últimos 20 años antes de la evaluación. Esto significa que, cuando se puede demostrar que los ingredientes provienen de tierras que habían sido transformadas 20 años antes de la evaluación, no es necesario considerar las emisiones del cambio directo del uso de la tierra en el estudio de la huella de carbono.



Cuando se puede demostrar que los ingredientes provienen de tierras que habían sido transformadas 20 años antes de la evaluación, no es necesario considerar las emisiones del cambio directo del uso de la tierra en el estudio de la huella de carbono.

Comprender los valores de la huella de carbono

Para comprender y comparar las huellas de carbono de diferentes productos alimenticios, es importante comprender completamente la metodología que se utiliza. También debe validarse si se cumplen los requisitos básicos de los estándares de la ECV aceptados y relevantes para la industria (por ejemplo, los requisitos sobre la inclusión de emisiones de cambio de uso de la tierra, la calidad de los datos o los principios de asignación). De lo contrario, no será posible comparar entre iguales.

Un ejemplo de huella de carbono de un alimento para salmón noruego y canadiense.



Que se incluya el Cambio directo del Uso de la Tierra (CUT) nos dice que la huella de carbono también incluye las emisiones de gases de efecto invernadero relacionados con el cambio del uso de la tierra como, por ejemplo, la deforestación que ha ocurrido dentro de los últimos 20 años y está vinculada principalmente la materia prima de los alimentos agrícolas.

Cuando se declara las emisiones de GEI utilizando la asignación por masas, Canadá tiene un valor mucho más alto que Noruega. Un análisis más detallado revela que esto se debe principalmente al uso de los subproductos de las aves de corral en el alimento. Una asignación por masas a menudo atribuye mayores proporciones de huella de carbono a los subproductos cuando estos poseen una masa, comparado con, por ejemplo, el producto principal, aunque pueden venir con un valor económico más bajo. También el procesamiento de las materias primas a menudo conduce a un incremento en el uso de energía y, por consiguiente, una emisión potencialmente más alta.

Cuando se declara las emisiones de GEI utilizando la asignación de valor económico, Canadá tiene un valor mucho más bajo que Noruega. Un análisis más detallado revelaría que esto se debe principalmente al uso de los subproductos de las aves de corral en el alimento. Usar el valor económico respeta el valor más bajo de los subproductos de las aves de corral.

Kg CO₂e significa dióxido de carbono equivalentes – indica que el potencial de calentamiento global de todos los gases de efecto invernadero han sido considerados y no solo, por ejemplo, el dióxido de carbono.

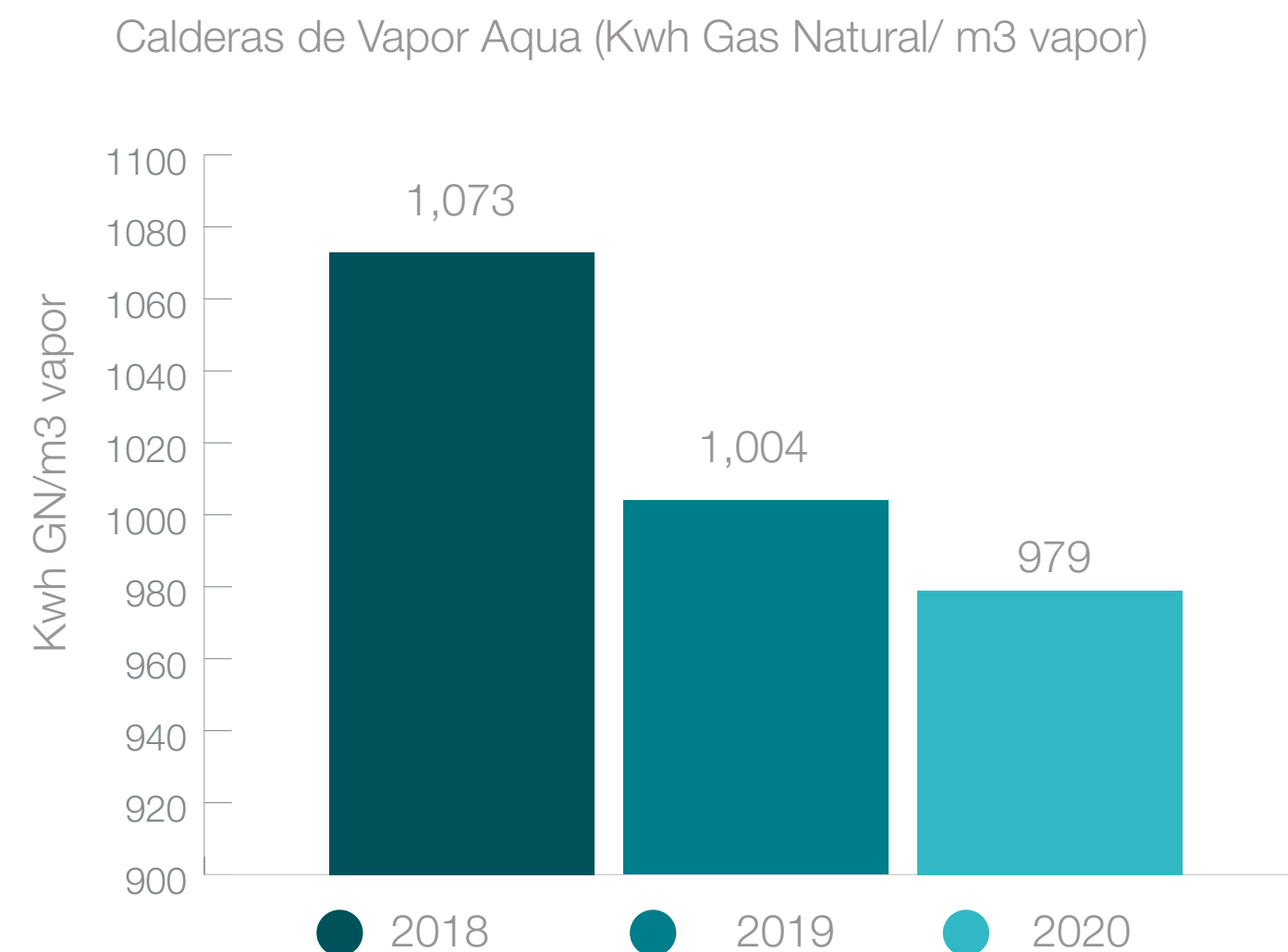


Mejorar nuestras propias operaciones

Como líder mundial en el suministro de alimentos para peces y langostinos, Skretting contribuye al progreso sostenible de la industria de la acuicultura mediante el suministro de alimentos que han sido formulados a partir de materias primas de origen responsable. Una parte igualmente importante de este compromiso es garantizar que nuestra propia casa esté en orden cuando se trata de la producción de estos alimentos, y esta responsabilidad impulsa nuestras áreas de enfoque de reducción del uso de energía, emisiones de gases de efecto invernadero, residuos y uso de agua en todas nuestras operaciones a nivel mundial. La producción de Skretting (Alcance 1) aporta aproximadamente el 5% de la huella de carbono de los alimentos. Un objetivo central en las operaciones globales es apoyar las operaciones locales a medida que fortalecen altos niveles de habilidad entre las personas que operan nuestras plantas. A través de esta habilidad, y con altos niveles de participación en proyectos globales, esperamos alcanzar nuestros objetivos operativos y ser líderes mundiales en la producción de alimentos para peces y langostinos. Skretting siempre ha mantenido sólidas redes globales de colaboración, trabajando en varias disciplinas diferentes. Los equipos locales se han enfrentado a muchos desafíos comunes, y esto ha promovido un alto nivel de intercambio y poder escuchar a todos los niveles.

Nuestra huella está en constante evolución, con nuevas instalaciones de producción en construcción, cierres o ampliaciones de plantas en marcha en la mayoría de las regiones. Monitoreamos e informamos continuamente cuatro KPI ambientales clave, cuya calidad de datos se mejora continuamente al tener una tercera parte que analiza críticamente nuestro proceso de generación de informes.

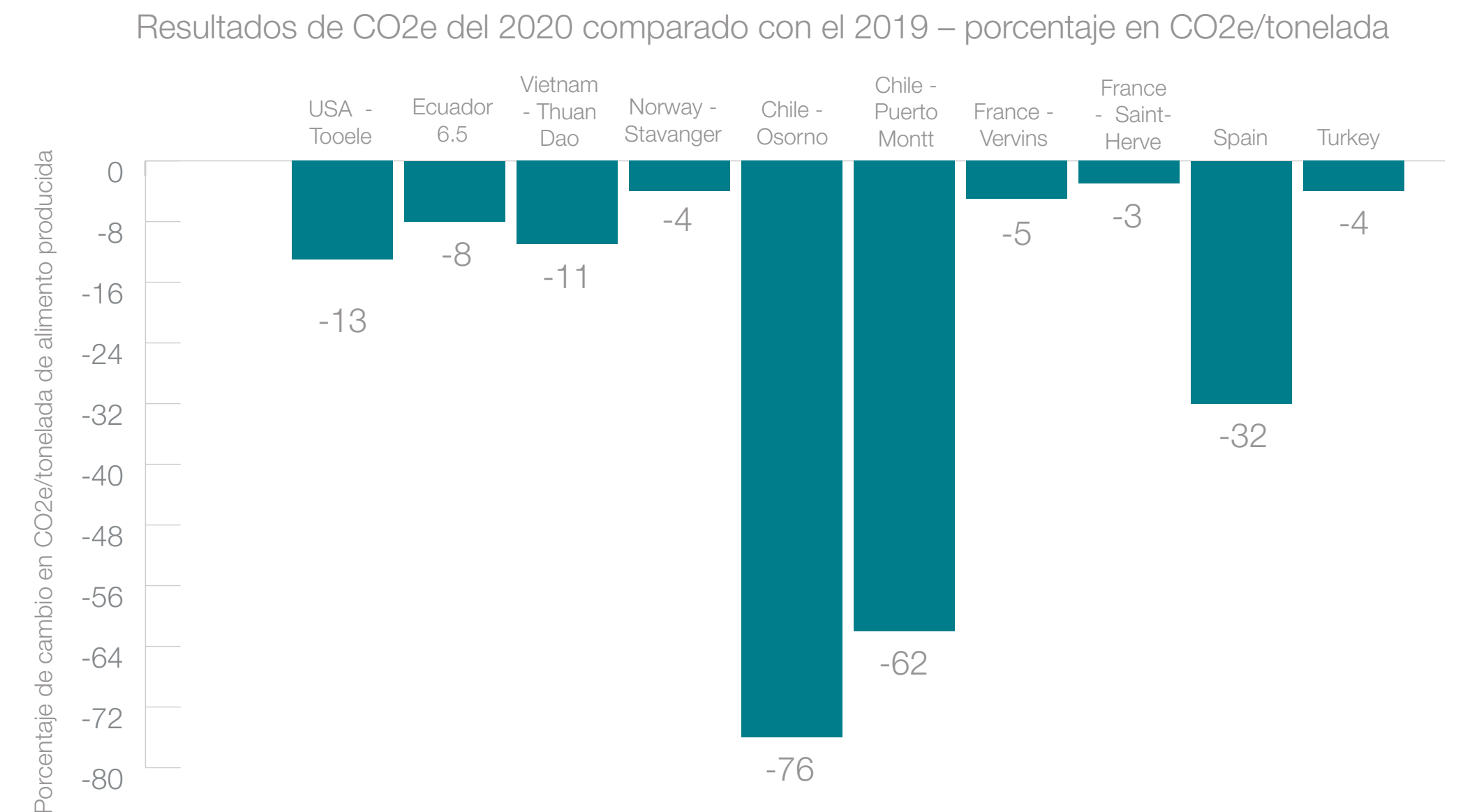
Dos de los proyectos globales más grandes en 2020 fueron la reducción de energía y la medición de los KPI. Nuestros equipos locales tienen muchos proyectos enfocados en la reducción de energía. Los proyectos exitosos se presentan globalmente y, cuando corresponda, son asumidos por otras plantas para que ellos también puedan beneficiarse de ellos. Hasta la fecha, las mayores ganancias en ahorro de energía se han logrado en las áreas de la eficiencia de las calderas de vapor, la operación de secadoras y las soluciones de recuperación de calor. Los proyectos en estas áreas están teniendo el mayor impacto en la producción de kWh por tonelada. A continuación, un ejemplo que muestra la reducción de gas en Skretting España durante los últimos tres años.



Además, se han reducido radicalmente las emisiones de CO2 en algunas operaciones. A nivel mundial, Skretting logró el año pasado una reducción de CO2e del 7,5% comparado con los valores de 2019. Algunas de estas reducciones se debieron a reducciones generales de energía, pero el principal impulsor de esta disminución fue el abastecimiento de energía más verde.

A continuación, se muestran los resultados de las plantas de Skretting que realizaron la mayor contribución a la reducción total. Esta es una tendencia que esperamos que continúe a medida que se disponga de mejores opciones en el mercado y se negocien nuevos contratos de energía.

Un objetivo clave en los próximos años es continuar con la reducción anual del 2% del consumo de energía por tonelada, mientras que, a más largo plazo, buscaremos alcanzar una reducción del 30% en nuestras emisiones de CO2 para 2030 en los alcances 1 y 2 (a partir de la línea base del 2018).





Medición de los KPI de producción

En 2020, Skretting lanzó un proyecto para lograr el 100% de cumplimiento en los informes de los KPI de la producción global. Nuestro objetivo es que nuestras operaciones tengan una forma de trabajo estandarizada y documentada, con programas implementados para facilitar la mejora continua.

El primer paso es garantizar la precisión de nuestros datos, y ya hemos logrado que todas nuestras plantas informen sobre estos KPI de producción de la misma forma todos los meses. Estos datos ahora se utilizarán para impulsar mejoras para reducir residuos y ahorrar energía.



2020 vs 2019

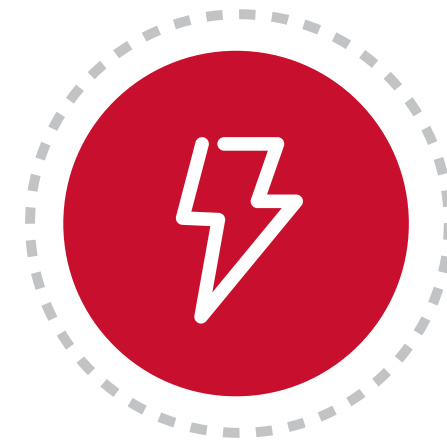
Energía
Kwh por
tonelada



6%

En total, tuvimos un aumento del 6% en el consumo de energía en el 2020 en comparación con el 2019. A largo plazo, esto conducirá a un aumento de la eficiencia energética global. También hay ejemplos de fábricas que han reducido su uso de energía con un gran enfoque en los procesos y el mantenimiento. Como parte de nuestro compromiso con los Objetivos Basados en la Ciencia, nos centraremos en lograr una mejor eficiencia energética en el futuro.

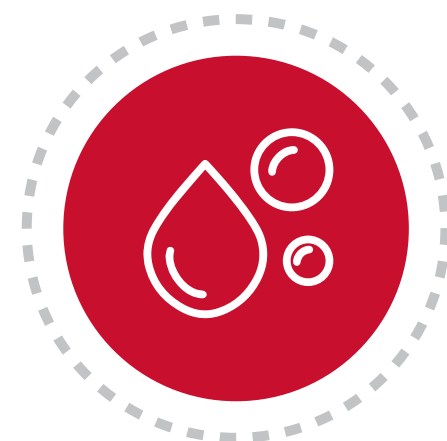
Emisiones de GEI
Kilogramos
de CO₂e por
tonelada



-9%

En 2020, pudimos reducir significativamente nuestras emisiones de gases de efecto invernadero. Esto se debe principalmente a que ha habido un cambio hacia el uso de más energía verde en Ecuador, España y Chile. Algunas de nuestras fábricas también han tenido una reducción de GEI proveniente de proyectos de ahorro de energía. Estamos muy contentos de ver que una mayor conciencia sobre nuestras emisiones de GEI ha dado lugar a reducciones significativas y ya estamos cumpliendo nuestro compromiso con los Objetivos Basados en la Ciencia.

Extracción de
agua
Litros por
tonelada



6%

En 2020, registramos un aumento en la extracción de agua del 5%. En general, vemos un panorama muy heterogéneo en el que algunas fábricas han podido realizar reducciones significativas mientras que otras han tenido un aumento. Trabajaremos para compartir las mejores prácticas en este campo de manera que podamos detener la tendencia de aumento en la extracción de agua.

Generación de
residuos
Kilogramos por
tonelada



19%

La cantidad de residuos producidos cada año se ve afectada por muchos factores, por ejemplo, los trabajos de construcción en las fábricas o la construcción de nuevas instalaciones. Las actividades adicionales, como vaciar y limpiar los silos a intervalos regulares, también pueden tener un gran impacto en los informes de residuos. Durante 2020, concluimos que centrarse en el total de residuos generados no es satisfactorio como KPI orientador. En el futuro, nos centraremos en los residuos no peligrosos para vertederos. Nuestra Hoja de Ruta de sostenibilidad tiene la meta de que para 2025 se reciclará el 50% de los residuos y enviaremos menos del 15% de los residuos no peligrosos al vertedero. Para el 2030, se reciclará el 60% de los residuos y no enviaremos ningún residuo no peligroso al vertedero.

Al mismo tiempo, los equipos locales y globales de Skretting continuarán trabajando en estrecha colaboración en las innovaciones y mejoras que nos ayudarán a lograr nuestros objetivos de producción, un desafío de gran alcance, pero igualmente emocionante.



Energía
Kwh por
tonelada



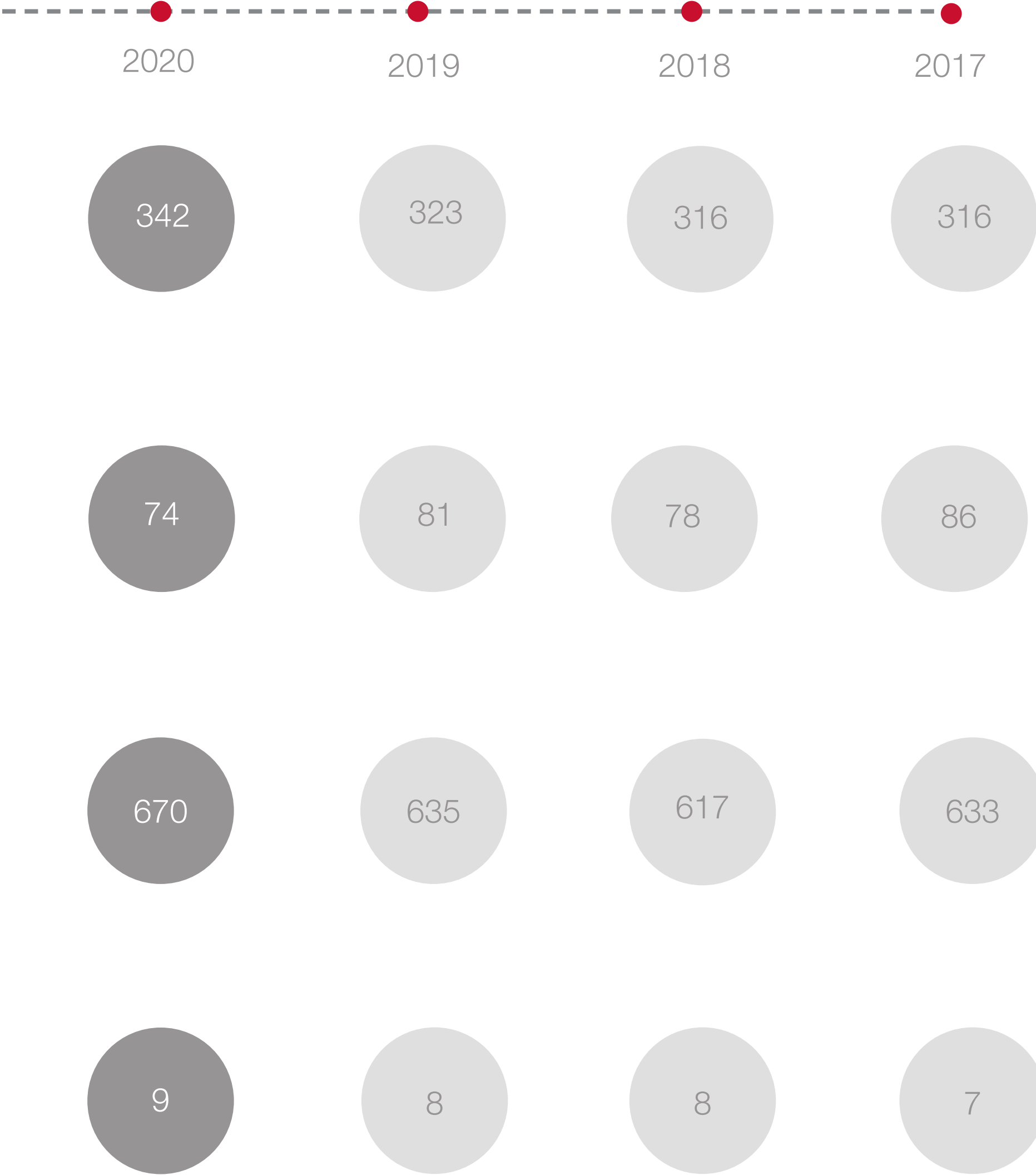
Emisiones de GEI
Kilogramos
de CO₂e por
tonelada



Extracción de
agua
Litros por
tonelada



Generación de
residuos
Kilogramos por
tonelada





Skretting Italia inicia oportunidades neutrales en carbono

Dado que la producción de alimentos representa alrededor de una cuarta parte de las emisiones de gases de efecto invernadero del mundo, la reducción de la huella de carbono es una de las formas más efectivas de cómo las cadenas de suministro pueden abordar el desafío del cambio climático. Reconociendo la considerable oportunidad de minimizar las emisiones de CO₂ generadas por el proceso de producción de alimentos para la acuicultura y el sector de la piscicultura, Skretting Italia lanzó un nuevo concepto de alimento neutro en carbono, Feed4Future, en 2020.

La producción de alimentos representa alrededor de una cuarta parte de las emisiones de gases de efecto invernadero del mundo

Esta primera oferta en el mercado ha combinado el amplio conocimiento de Skretting sobre los requisitos nutricionales de las especies acuícolas con ingredientes alimentarios sostenibles y de menor impacto obtenidos de manera responsable de proveedores cuidadosamente seleccionados. Al utilizar la innovadora tecnología MicroBalance de Skretting e incorporar materias primas innovadoras y subproductos de alta calidad procedentes de la industria alimentaria que no compiten con el consumo humano, las dietas Feed4Future tienen una huella de carbono un 10% menor que las dietas estándar, y las emisiones de CO₂ restantes son compensadas con créditos de carbono. *

* El esquema de créditos de carbono de Skretting CarbonBalance está relacionado con el proyecto Agro cortex REDD + (Reducción de emisiones por deforestación y degradación forestal) en Brasil.

Skretting cree que, dada la atención centrada en los impactos de la producción de alimentos, Feed4Future puede llevar la acuicultura italiana a nuevos niveles de sostenibilidad. Específicamente, dado que el 80% de la huella de carbono de los centros de cultivo de peces está relacionada con los alimentos, su aplicación significa que están tomando medidas efectivas contra uno de los problemas

de mayor alcance que enfrenta nuestro planeta hoy en día: el cambio climático. Además, para aquellos productores italianos que buscan dar un paso significativo más allá con granjas de peces totalmente neutrales en carbono, Skretting ha desarrollado

CarbonBalance, un nuevo programa que apoya a los piscicultores y les ayuda a lograr esta ambición.

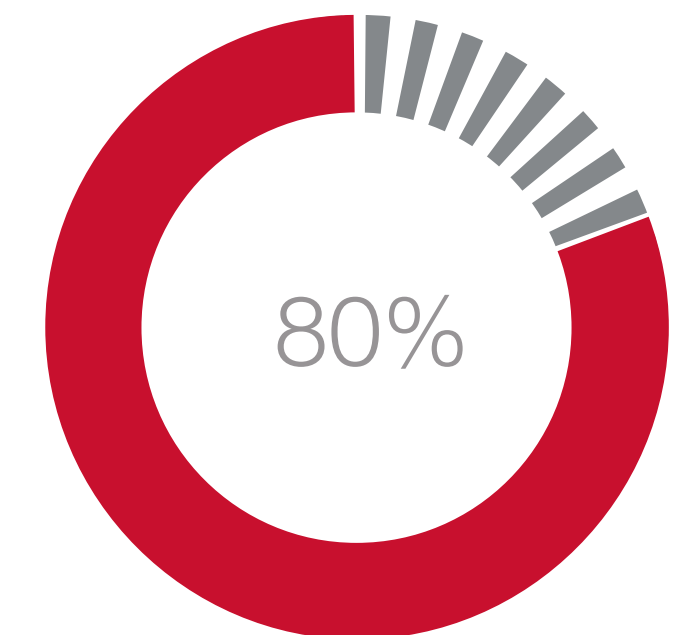
Después de una evaluación inicial de cada granja, Skretting calcula la huella de carbono, identifica las medidas para reducirla y luego trabaja junto con esos clientes para lograr la neutralidad total.

CarbonBalance también proporciona enlaces a los organismos de certificación de terceros que ya están incorporados al programa y ofrece apoyo para comunicar estas acciones al mercado. Entre otras cosas, el elemento de comunicación busca explicar a un público más amplio qué hace que estos peces sean neutrales en carbono y la contribución que están haciendo a los sistemas alimentarios sostenibles y resilientes.

En general, este enfoque a favor del planeta proporciona la plataforma desde la cual los piscicultores responsables pueden mejorar su oferta de productos y establecer ventajas competitivas más sólidas.



La oferta de carbono neutral de Skretting Italia es una continuación de su exitoso proyecto de interacción con el cliente: “Acqua in Bocca!” Lanzado en 2017, este proyecto en curso está diseñado para ayudar a la cadena de valor de la acuicultura del país a desarrollar una propuesta de valor efectiva basada en la sostenibilidad que cumpla con las expectativas y los requisitos del mercado.



El 80% de la huella de carbono de los centros de cultivo está relacionada con los alimentos



Las dietas Feed4Future tienen un 10% menos de huella de carbono que las dietas estándar

1. Evaluación inicial de centros de cultivo



2. Cálculo de huella de carbono



3. Identificación de medidas para reducirla



4. Colaboración para lograr la neutralidad





Nuestra nueva política de abastecimiento de soja

A medida que 2020 llegaba a su fin, Nutreco anunció el lanzamiento de una nueva política de abastecimiento de soja, con el objetivo de simplificar los complejos esquemas de certificación para los equipos de abastecimiento en Skretting y en nuestra compañía hermana, Trouw Nutrition. Esta política, que forma parte de la Hoja de Ruta de la Sostenibilidad 2025 de Nutreco, también sirve para facilitar la eliminación completa de la deforestación de nuestras cadenas de suministro para 2025. La deforestación es uno de los principales desafíos de la sostenibilidad para los sectores de la acuicultura y la agricultura. La soja y el aceite de palma son los principales impulsores de la deforestación, con más de medio millón de hectáreas de selva tropical, turberas y sabanas destruidas cada año por la expansión de estos cultivos.

La proteína de soja de alta calidad es suministrada a los animales de granja y a los peces para apoyar el crecimiento y el desarrollo saludable. La harina de soja, los concentrados de proteína de soja y otras proteínas y aceites vegetales pueden reemplazar de un tercio a la mitad de la harina de pescado en los alimentos de muchas especies de peces de cultivo, lo que reduce la necesidad de ingredientes marinos de pesca de captura. Los productos del aceite de palma rara vez se utilizan en las dietas de la acuicultura.

Anualmente, Nutreco compra alrededor de 1,5 millones de toneladas de ingredientes de soja y 80.000 toneladas de productos de aceite de palma. Los esquemas y estándares de certificación son numerosos y brindan una variedad de garantías de deforestación. En Nutreco, sabemos que la certificación no es la única herramienta para garantizar el uso responsable de los recursos naturales. Sin embargo, cuando la certificación independiente es una opción y está disponible, puede ser una herramienta eficaz para verificar la conformidad con sus principios cuando la información está disponible, de lo contrario es difícil de rastrear. Las certificaciones también evolucionan continuamente para reflejar un aumento de los niveles de conocimiento y ambición.

Para abordar el desafío de asegurar el cumplimiento de las certificaciones, nuestros equipos de adquisiciones han desarrollado esta política transparente, destacando las regiones productoras de soja con



Haga click en la imagen para leer la política de abastecimiento de soja de Nutreco

Haga click en la imagen para leer el Código de conducta de Nutreco



bajo y alto riesgo de deforestación, y describiendo los requisitos de adquisiciones en las áreas de mayor riesgo. Para fines de 2025, nuestra ambición es obtener ingredientes de soja y aceite de palma que estén libres de deforestación legal e ilegal, con el propósito de limitar nuestro impacto en la biodiversidad y el cambio climático. Esto se define como:

Clase A

Si el ingrediente proviene de una región con bajo riesgo de deforestación, no se requiere ningún esquema de certificación. Si el ingrediente proviene de una región con un alto riesgo de deforestación, debe comprarse a través de un esquema de certificación que verifique que no ha ocurrido deforestación después de una fecha límite definida. Los ingredientes de soja y aceite de palma de la Clase A deben estar en una cadena de suministro físicamente separada de los ingredientes definidos en las Clases B, C y D.

Clase B

Si el ingrediente proviene de una región con alto riesgo de deforestación, debe comprarse a través de un esquema de certificación con una fecha límite definida, utilizando un sistema de balance de masas o de crédito.

Clase C

Si el ingrediente proviene de una región con un alto riesgo de deforestación, debe comprarse a través de un esquema de certificación que verifique que no ha ocurrido deforestación ilegal.

Clase D

Si el ingrediente proviene de una región con alto riesgo de deforestación, se puede comprar sin ninguna certificación.

Para lograr ingredientes de soja y aceite de palma libres de deforestación, todas estas cadenas de valor se utilizarán durante la implementación de nuestra política. Además de la fecha límite de la Hoja de Ruta de la Sostenibilidad 2025 de Nutreco para los ingredientes de soja y aceite de palma sin deforestación, también se han determinado ambiciosos hitos intermedios para Skretting.

Seguimos evaluando hitos adicionales para regiones y/o especies específicas. Para el abastecimiento de todos los ingredientes, se aplica nuestro Código de Conducta para Socios Comerciales de Nutreco.

“La adquisición consiste en comprar el producto adecuado en el momento, con el precio y en el lugar adecuados. Cuando se trata de la soja y el aceite de palma, comprar el producto correcto es difícil, y estoy emocionado porque con esta política nuestro equipo de compras tendrá una herramienta para que sea más fácil hacer lo correcto. Porque poner fin a la deforestación es lo correcto, y no solo hablamos, de hecho actuamos”.

Robert van den Breemer,
Skretting.
Director de Adquisiciones.





Una postura mejor definida sobre el abastecimiento y la aplicación de nuevos ingredientes

En 2020, Skretting mantuvo su papel de liderazgo en el desarrollo y la aplicación de nuevos ingredientes dentro del espacio de la acuicultura, satisfaciendo el creciente interés y demanda de la industria por nuevas materias primas proteicas y fuentes alternativas de ácidos grasos esenciales omega-3 de cadena larga para su uso en alimentos para peces y langostinos.

Considerados ampliamente como alimentos no convencionales de origen vegetal o animal, las tecnologías de ingredientes novedosos que el sector está evaluando actualmente incluyen fuentes de proteínas y aceites de origen microbiano y de insectos. De hecho, el año pasado, con el apoyo de valiosos clientes, Skretting desarrolló dietas comerciales que utilizan aceites de algas que contienen EPA y DHA y proteínas de alta calidad basadas en insectos, y seguimos buscando avanzar en estos y otros alimentos similares en varios mercados.

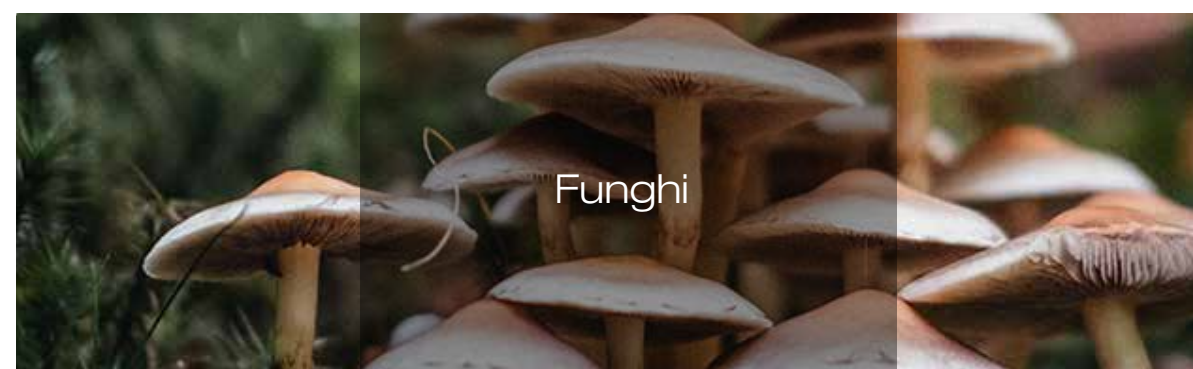
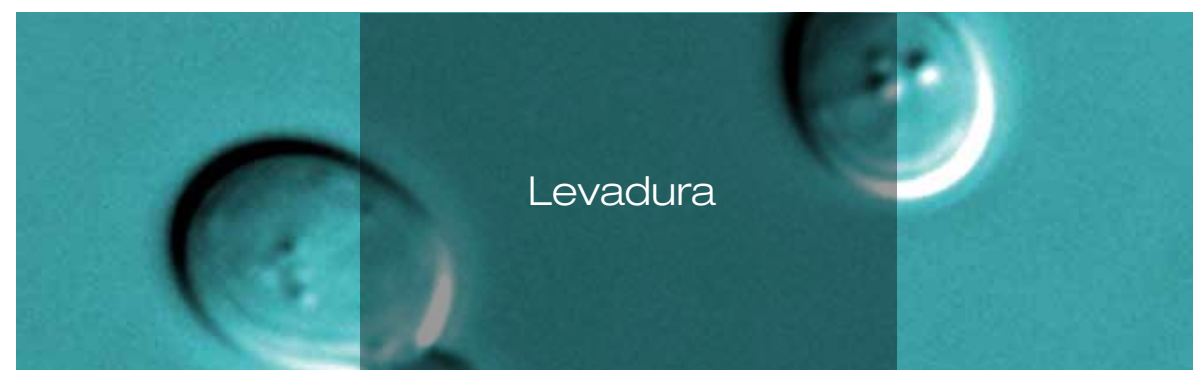
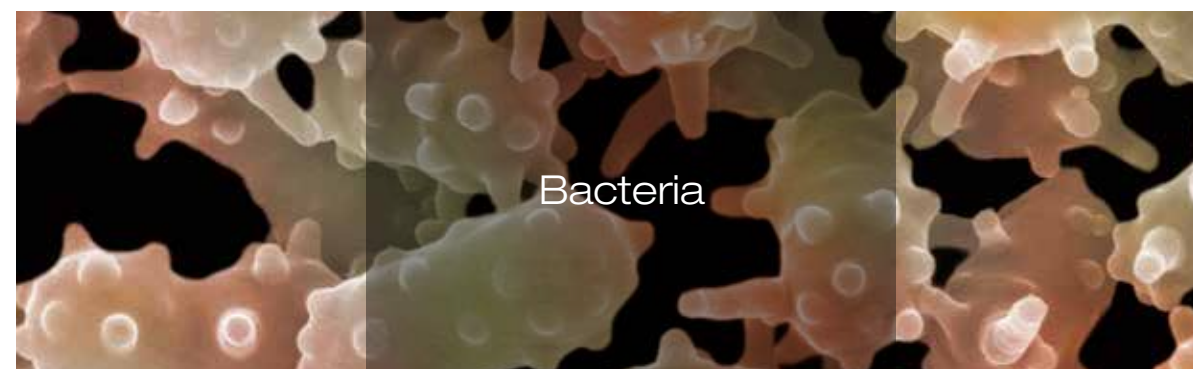
A pesar de la naturaleza desafiante de introducir estos ingredientes en el mercado, como pueden ser los largos períodos de tiempo necesarios para establecer nuevas fábricas y aumentar la producción, el desarrollo de la nueva Hoja de Ruta 2025 de Nutreco trae consigo la ambición de que para 2025, entre un 5% y un 10% de nuestros ingredientes de alimentos provendrán de fuentes alternativas y novedosas.

Al mismo tiempo, este enfoque, que se enmarca dentro del pilar de Clima y Circularidad de la Hoja de Ruta, ha permitido a Skretting (y a la empresa matriz Nutreco) redefinir aún más los recursos como “ingredientes de alimentos no convencionales de origen vegetal, animal e inorgánico (no utilizados tradicionalmente por los fabricantes de alimentos), donde después de un extenso trabajo de I + D y aumento de volumen, pueden ser utilizados como alternativas adecuadas para los ingredientes convencionales en cantidades comercialmente relevantes”.

Con el trabajo en curso para utilizar la Evaluación del Ciclo de Vida (ECV) para cuantificar la verdadera huella de nuestra empresa, nuestros productos y las materias primas que compramos, es probable que el conocimiento y los datos adicionales que recopilamos refinan aún más nuestra definición actual de nuevos ingredientes, y nos permita tomar decisiones más informadas en beneficio de las cadenas de suministro y de nuestro planeta. También continuaremos con nuestro ajetreado programa de pruebas de ingredientes novedosos y mantendremos nuestra búsqueda mundial de nuevos proveedores y tecnologías que se ajusten a nuestros estrictos protocolos de adquisiciones responsables y puedan potencialmente convertirse en parte de nuestra línea de desarrollo comercial.



Ejemplos de ingredientes novedosos



A pesar de nuestras ambiciones, los ingredientes novedosos deben tener un costo menor y una huella mucho menor que los materiales que necesitan reemplazar en nuestras dietas. Invertiremos el tiempo y el dinero solo en aquellos ingredientes en los que vemos este potencial. Con todo, sigue siendo un desafío lograr que estos ingredientes novedosos se conviertan en la corriente principal de nuestras dietas y requiere un esfuerzo de la cadena de valor para comenzar a cambiar significativamente el sentido de la aguja.

“Los próximos años serán un momento realmente interesante para el desarrollo continuo, la comercialización y la aplicación de más ingredientes novedosos en las cadenas de alimentos”,

Jenna Bowyer, Directora de la categoría de Adquisiciones de Ingredientes Novedosos de Skretting.



Abogar por una pesquería responsable de la bacaladilla

La bacaladilla es una de las poblaciones de peces más abundantes en las masas de agua semipelágicas del Atlántico nororiental. Es muy importante como materia prima para la producción de harina y aceite de pescado en Europa. Casi la mitad de la producción de harina de pescado en el noroeste de Europa proviene de la bacaladilla.

En años anteriores, la pesquería de bacaladilla ha contado con un certificado del Marine Stewardship Council (Consejo de Administración Marina. MSC, en inglés) y ha sido aprobada por el programa MarinTrust. En 2020, hubo una disputa continua sobre la asignación de cuotas de bacaladilla que condujo a capturas anuales muy superiores a los consejos basados en la ciencia. Como resultado de la disputa y la captura que excedió los límites recomendados, se suspendió la certificación MSC de las pesquerías de bacaladilla en el Atlántico norte el 30 de diciembre de 2020.

Estas pesquerías son relevantes para las operaciones de Skretting Noruega. Como parte de su política de adquisiciones, Skretting Noruega requiere que la harina y el aceite de pescado que se originan del pescado entero deben proceder de pesquerías aprobadas por MarinTrust.

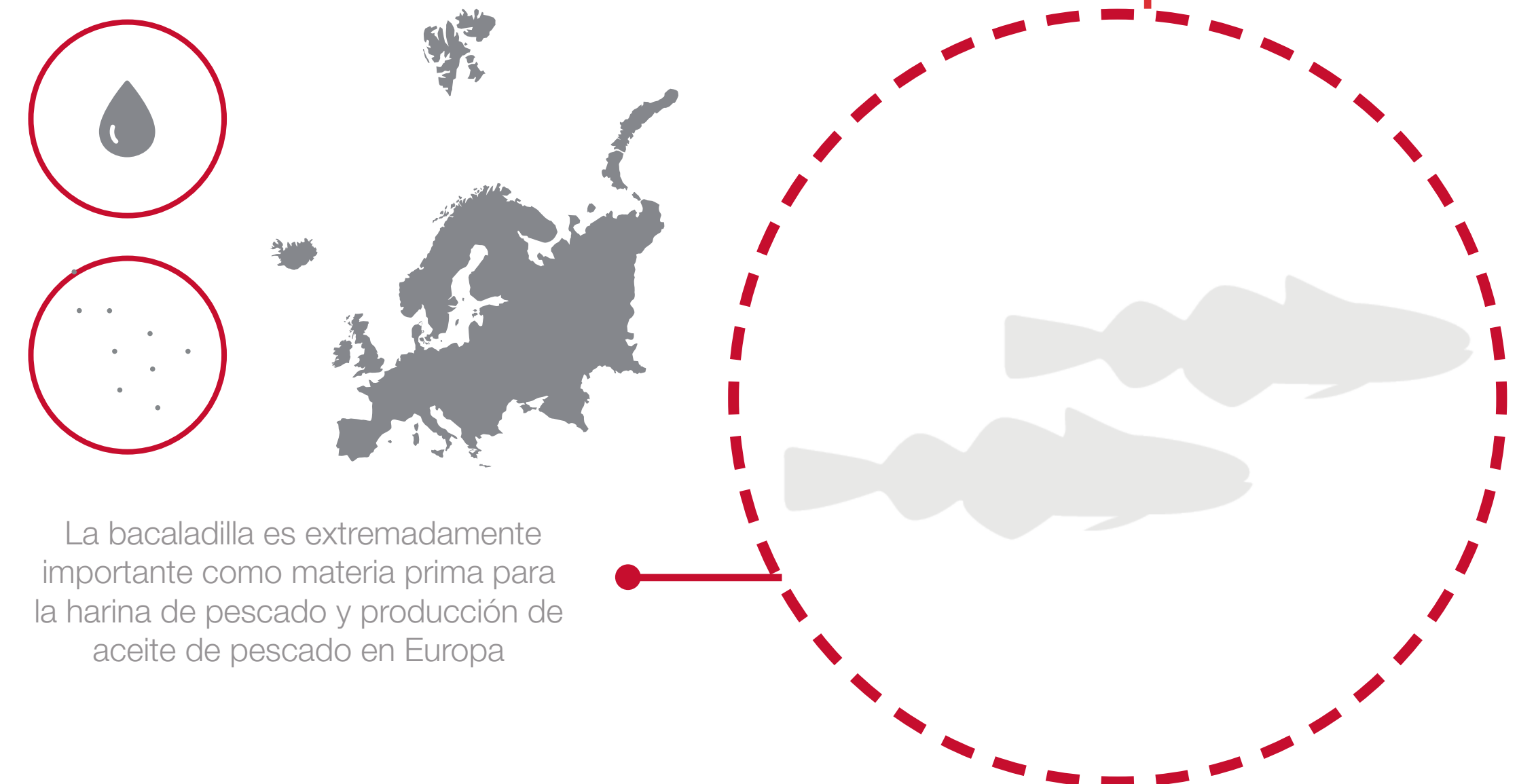
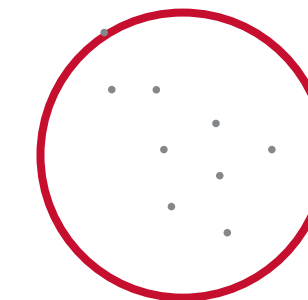
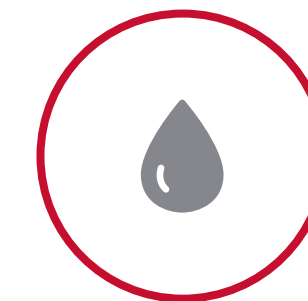


Para Skretting y nuestros clientes, la pérdida de la certificación debido a esta disputa significa una reducción significativa en el acceso a recursos marinos ya escasos. Todos los estados costeros que participan en las pesquerías del Atlántico nororiental han asumido compromisos con la pesca sostenible mediante la adopción de los ODS de la ONU, en particular el ODS 14: Vida submarina. Skretting tiene objetivos relacionados con los ODS a través de criterios de abastecimiento responsable de ingredientes marinos, y la certificación ofrece una herramienta creíble e imparcial para demostrar que cumplimos con las ambiciones de contribuir a un planeta saludable para las generaciones futuras. La pérdida de la certificación reduciría el avance hacia el ODS 14.

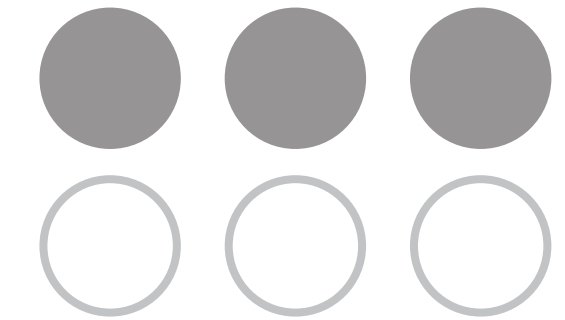
En 2020, Skretting buscó el apoyo de otros actores para trabajar juntos con el fin de mantener una gestión responsable de la pesca de bacaladilla. En consecuencia, Skretting se convirtió en miembro fundador del North Atlantic Pelagic Advocacy Group (Grupo de Defensa de los Pelágicos del Atlántico Norte. NAPA, en inglés), un enfoque dirigido por el mercado para mejorar la gestión de las pesquerías pelágicas del Atlántico Norte. Los socios incluyen minoristas, empresas de servicios alimentarios y proveedores que están trabajando juntos con el objetivo de asegurar un acuerdo sobre las capturas totales permitidas para estas pesquerías en línea con el asesoramiento científico para un acuerdo de manejo de largo plazo basado en la ciencia. Trygve Berg Lea, Director de Sostenibilidad de Skretting, es miembro del comité directivo de NAPA.

En octubre de 2020, Skretting se puso en contacto formalmente con las delegaciones de los estados costeros en relación con las negociaciones para determinar las cuotas de pesca de las poblaciones compartidas en el Atlántico Nororiental. Skretting solicitó un acuerdo y destacó que juntos podemos encontrar un enfoque sostenible para la gestión de pesquerías claves en aguas europeas. Pero debemos actuar ahora.

En 2021, Skretting continuará nuestra cooperación con NAPA en el trabajo para recuperar la certificación de gestión pesquera responsable de la pesca de bacaladilla.



La bacaladilla es extremadamente importante como materia prima para la harina de pescado y producción de aceite de pescado en Europa



Casi el 50% de la harina de pescado producida en el Noroeste de Europa está hecha de bacaladilla



Buena ciudadanía

Personas comprometidas para una empresa comprometida

Una de las piedras angulares de la Hoja de ruta 2025 es emplear profesionales apasionados y talentosos. En Skretting queremos empleados comprometidos; personas que se enorgullecen de trabajar para el líder mundial en nutrición acuícola, porque son los embajadores más importantes de nuestra marca y propósito global de ‘Alimentar el futuro’.

A medida que Skretting continúa evolucionando, mirando más allá de la alimentación en busca de nuevas oportunidades comerciales, estamos formando equipos cada vez más creativos y multifuncionales, e introduciendo nuevos conjuntos de habilidades y formas de pensar. Para asegurarnos de que sigamos estando 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.

A medida que Skretting continúa evolucionando, mirando más allá de la alimentación en busca de nuevas oportunidades comerciales, estamos formando equipos cada vez más creativos y multifuncionales, e introduciendo nuevos conjuntos de habilidades y formas de pensar.

Por supuesto, durante 2020, nuestros empleados y equipos fueron desafiados significativamente por la pandemia del COVID-19. También vimos el impacto devastador de esta crisis en las comunidades locales, los sistemas de salud y las economías de los países en los que operamos. Nos sentimos orgullosos de aquellas personas que hicieron un esfuerzo adicional para garantizar que sus compañeros de trabajo permanecieran seguros y recibieran el apoyo necesario para cuidar de sí mismos y de sus familias.

Aun así, y en parte debido al impacto del COVID-19, Skretting y la empresa matriz Nutreco continuaron invirtiendo en empleados y directores el año pasado, principalmente a través de las siguientes áreas de enfoque:



Adquirir e invertir en talento



Construir una fuerza laboral más diversa



Dar forma a los comportamientos de liderazgo



Fomento de la salud y el bienestar



Intimidad e innovación con el cliente



Mejorar la digitalización y el trabajo desde casa



Diversidad e inclusión

Como empresa global y responsable, queremos ser un buen ciudadano y tener un impacto positivo en la sociedad. Una parte clave de esto requiere que proporcionemos un entorno de trabajo en el que nuestros empleados se sientan seguros, bienvenidos y capaces de desarrollarse en las carreras que elijan.

Somos plenamente conscientes que los desafíos globales del presente hacen que sea más importante que nunca que tengamos una fuerza laboral con ideas, orígenes y puntos de vista diversos para ayudarnos a abordar los problemas desde todos los ángulos posibles. Al mismo tiempo, reconocemos que los empleados buscan lugares de trabajo donde se sientan valorados e incluidos.

Los desafíos globales del presente hacen que sea más importante que nunca que tengamos una fuerza laboral con ideas, orígenes y puntos de vista diversos para ayudarnos a abordar los problemas desde todos los ángulos posibles.

Skretting opera en y con grupos muy diversos en términos de género, cultura, etnia, nacionalidad y formas de pensar. Estamos comprometidos con garantizar que esto se refleje en la diversidad de nuestra gente para construir una cultura inclusiva donde todas las personas sean respetadas, comprometidas y se les brinden oportunidades de desarrollo personal y profesional.



En los últimos años, hemos introducido algunas iniciativas importantes destinadas a mejorar nuestra diversidad e inclusión (D&I), incluyendo nuestro programa Taking the Stage (Tomar el Escenario) que empodera a nuestras colegas en el lugar de trabajo, y una iniciativa que ha estado mapeando el estado de los parámetros relevantes de D&I y que también busca identificar posibles deficiencias en nuestro negocio, región por región.

Inicialmente, la atención se centró en determinar cómo nos desempeñamos con respecto al género, pero las investigaciones posteriores también analizarán la nacionalidad y los estilos de pensamiento. Los hallazgos 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 pueda

apropiarse plenamente de su programa y generar conciencia sobre el mismo.

Creemos que una fuerza laboral comprometida conduce a un entorno laboral positivo y productivo, lo que contribuye a mejorar los resultados del negocio. Por lo tanto, mediremos regularmente el compromiso de nuestra gente y actuaremos en áreas de mejora. Aunque esto estará dirigido por nuestro departamento de Recursos Humanos (RR. HH.), creemos que es un valor fundamental para ser sostenibles y socialmente responsables.

Para lograrlo, ampliaremos los esfuerzos realizados por RR.HH. para garantizar la adopción más amplia posible. Junto con Nutreco, continuaremos desarrollando e implementando acciones para asegurar que podamos atraer y retener una fuerza laboral diversa, al tiempo que generamos conciencia y habilitamos un equipo de liderazgo más diverso.

“A través de la Hoja de Ruta 2025, estamos emprendiendo un camino de cinco años enormemente importante con nuevas acciones y objetivos muy específicos. Si bien hemos logrado un gran avance recientemente, nuestra expectativa es que el Skretting que el mundo vea dentro de cuatro años sea mucho más inclusivo y rico en diversidad en términos de su gente, cultura, estilos de pensamiento e ideas que el de hoy. Eso solo puede beneficiar a nuestra organización, nuestra gente y las comunidades en las que operamos”.

Solveig Holter, Directora de Recursos Humanos en Skretting



La Hoja de Ruta 2025 contiene los siguientes tres compromisos clave con la D&I:



Una de cada tres contrataciones es mujer

Apuntaremos a tener un 30% de mujeres en puestos de liderazgo senior para 2025



Implementaremos aún más nuestro programa Taking the Stage (Tomar el Escenario) para ayudar a facilitar esta transición.

“Como participante en el programa Tomar el Escenario con otras compañeras provenientes de toda SHV, tuve la oportunidad de ampliar mis capacidades y aprender de los expertos. Mientras trabajo en Skretting, he tenido el poder de desarrollar mi confianza y compartir mis convicciones. Realmente me escuchan. Cuando te escuchan en una organización, puedes tener un impacto real. Eso es algo poderoso”.

Sophie Noonan, Directora de Comunicaciones Globales de Skretting.





Incrementar nuestro compromiso con las comunidades en un año sin precedentes

A lo largo del 2020, nuestros equipos locales se centraron en gran medida en apoyar a sus comunidades a sobrellevar el COVID-19. Además de las iniciativas enfocadas directamente en apoyar a los clientes, nuestro equipo en Skretting Ecuador ayudó a más de 10,000 familias durante el 2020. Esas familias se vieron afectadas no solo por el COVID-19, sino también por la recesión económica que enfrenta Ecuador. Skretting Ecuador se unió al gobierno del Guayas y otras empresas privadas para implementar túneles de desinfección en mercados, hospitales y áreas con mayor número de ciudadanos con el objetivo de mitigar los contagios.

Se realizaron donaciones adicionales a través de una alianza con entidades como la Cámara de Industrias de Durán, el Municipio de Durán, el banco de alimentos Diakonia (Arquidiócesis) y con la empresa de la cadena de suministro de alimentos Tiendas Industriales Asociadas (TIA SA).

Las donaciones se entregaron en las zonas vulnerables de Durán, cercanas a nuestras operaciones. Además, se agradeció y apoyó al servicio de bomberos de Durán, y el equipo les brindó alimentos durante siete días.

Skretting España aportó varias donaciones de productos no perecederos al Banco de Alimentos de Burgos para cubrir las necesidades dietéticas de muchas personas durante varios meses, que también incluyeron donaciones personales de los empleados de Skretting España.

Además, durante las primeras etapas de la pandemia, la compañía participó en una iniciativa desarrollada por FAE Burgos (Confederación de Asociaciones Empresariales de Burgos), para la compra de equipo de protección personal (EPP) para el personal sanitario del Hospital Universitario de

Burgos, y ofreció sus instalaciones a las autoridades sanitarias para realizar pruebas de detección en la zona.

En Italia, el equipo de Skretting unió fuerzas con la empresa hermana Trouw Nutrition Italia para comprar un escáner TAC para el hospital de COVID-19 de Villafranca durante uno de los momentos más desafiantes para la población en Italia.

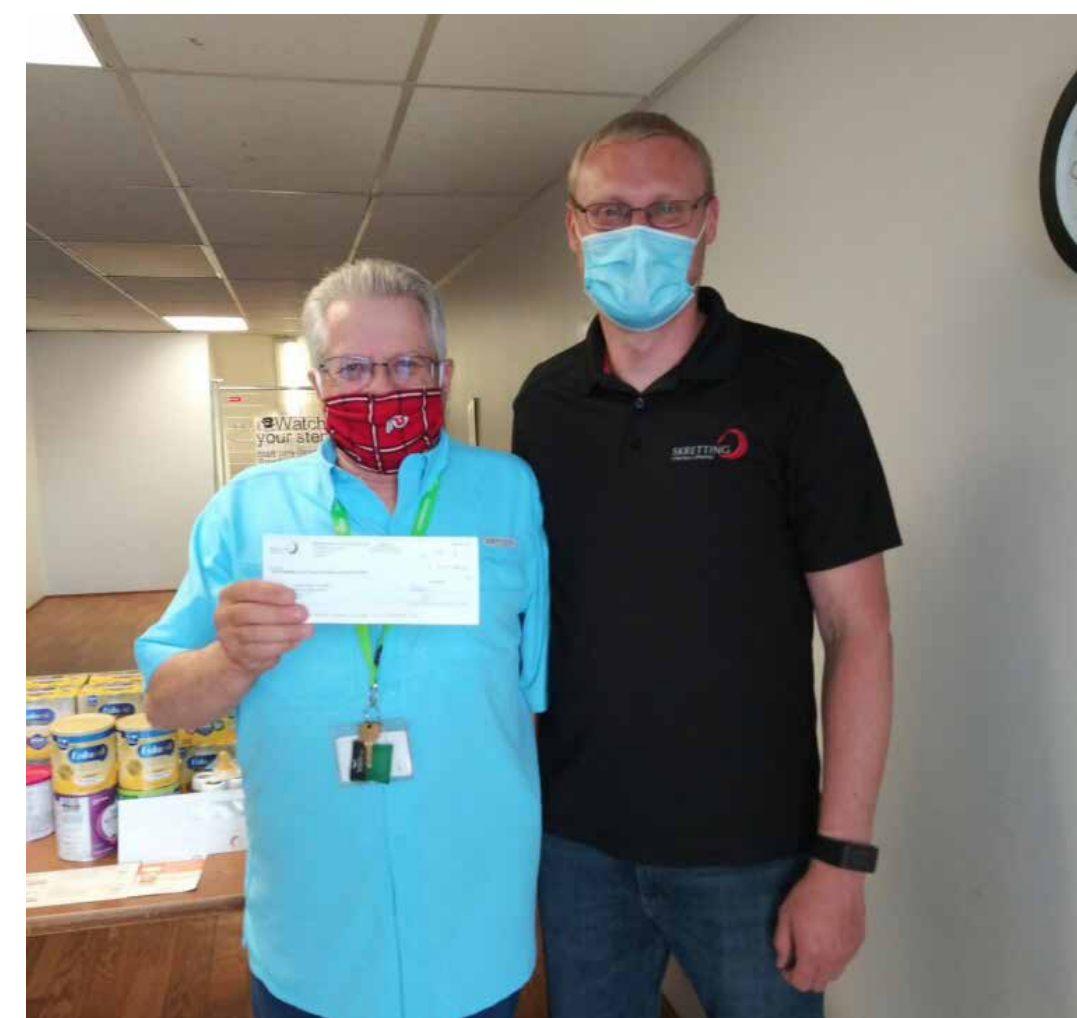
Skretting Chile también realizó donaciones y participó en importantes campañas a nivel local y nacional. Una de estas iniciativas, estuvo empujada por el gremio SalmonChile y apoyada por entidades del gobierno. La campaña invitó a todas las empresas del rubro salmonero a trabajar juntos para entregar donaciones y ayuda a las comunidades locales en las regiones donde opera la industria.

En Skretting, creemos en el apoyo a las comunidades en las que operamos.

Skretting Chile también estuvo trabajando en un revolucionario sistema de ayuda en 360°, entregando posibilidades para que las familias y el comercio local pudieran reactivarse en meses de pandemia. Una de las donaciones más importantes que realizó la compañía en Osorno, fue la entrega de un termociclador al Hospital Base, equipo que permitió agilizar las lecturas de PCR en tiempo real. En Skretting, creemos en el apoyo a las comunidades en las que operamos, y éstas y muchas otras iniciativas han demostrado nuestro compromiso.



**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**



Capacitación de mujeres y jóvenes en Egipto

En Skretting, reconocemos la importancia de apoyar a las personas en las primeras etapas de su carrera y asegurarnos que se les brinden todas las oportunidades para prosperar dentro de nuestra organización. Como parte de nuestra estrategia para encontrar y fomentar el talento emergente, estamos comprometidos a brindar oportunidades desafiantes y un marco para guiar el crecimiento profesional de las personas en todas las regiones y comunidades en las que operamos.

En 2020, Skretting Egipto fue reconocida con un premio Lapwing de nuestra empresa matriz SHV por un importante programa de capacitación y empleo que presentó para mujeres y jóvenes en el país. Esta iniciativa, que se lleva a cabo en colaboración con la Fundación Sawiris para el desarrollo social y la embajada de los Países Bajos en Egipto, ha brindado capacitación en áreas tales como calidad y análisis de laboratorio, procesos de producción, compras, sostenibilidad y “vivir nuestros valores”. También busca fomentar los derechos de las mujeres jóvenes.

Los premios Lapwing de SHV sirven para alentar y reconocer todo el gran trabajo que se está realizando en su familia de empresas.



Premiado

Formación y programa de empleo



Apoyos

mujeres y jóvenes



Áreas

Análisis de laboratorio
Producción
Sostenibilidad
Adquisiciones



Código de conducta para socios comerciales

En 2020, desarrollamos un nuevo Código de Conducta para Socios Comerciales, con suplementos separados para proveedores de productos agrícolas y productos marinos.

Traducido a siete idiomas, ayudará a Nutreco y Skretting a interactuar con nuestros socios comerciales en cuestiones de sostenibilidad, cumplimiento e integridad, y solo realizaremos negocios con empresas o personas que cumplan con los estándares establecidos en este Código de Conducta. Si un socio comercial no cumple con el Código, Nutreco tomará medidas correctivas, incluida la terminación de la relación comercial.

Este código de conducta actualizado nos permite relacionarnos con nuestros socios comerciales en cuestiones de sostenibilidad, cumplimiento e integridad. Garantiza que nuestros socios comerciales se alineen con lo que representamos en Nutreco y Skretting; alimentar al mundo de forma responsable y sostenible. También adoptaremos un enfoque más activo para asegurarnos de que todos los socios comerciales conozcan y cumplan nuestras expectativas. Además de incorporar el código de conducta en nuestros principales contratos, comunicaremos periódicamente su contenido, incluyendo la notificación anual a todos nuestros proveedores. Esta notificación contendrá la versión más reciente del Código de Conducta para Socios Comerciales de Nutreco, volviendo a informar a los proveedores acerca de las expectativas que tenemos.





Desarrollo comunitario continuo con los criadores nigerianos de bagre

Desde 2015, como parte del concepto de “creación de valor compartido” adoptado por Skretting y la empresa matriz Nutreco para interactuar con los pequeños agricultores marginados de las comunidades en las que estamos presentes, gestionamos un proyecto en Ibadan, Nigeria, dirigido a generar oportunidades a través de la acuicultura sostenible.

En asociación con una ONG local, el Catfish Sustainability Project (Proyecto de Sostenibilidad del Bagre. CSP, en inglés) se ha convocado a cientos de piscicultores locales a compartir protocolos de producción de mejores prácticas y ha proporcionado una valiosa formación para que puedan producir pescado de forma mucho más sostenible. La iniciativa está financiada por Nutreco y Skretting Nigeria, y facilitada por la Comisión de Justicia, Desarrollo y Paz (JDPC, en inglés) en Ibadan.

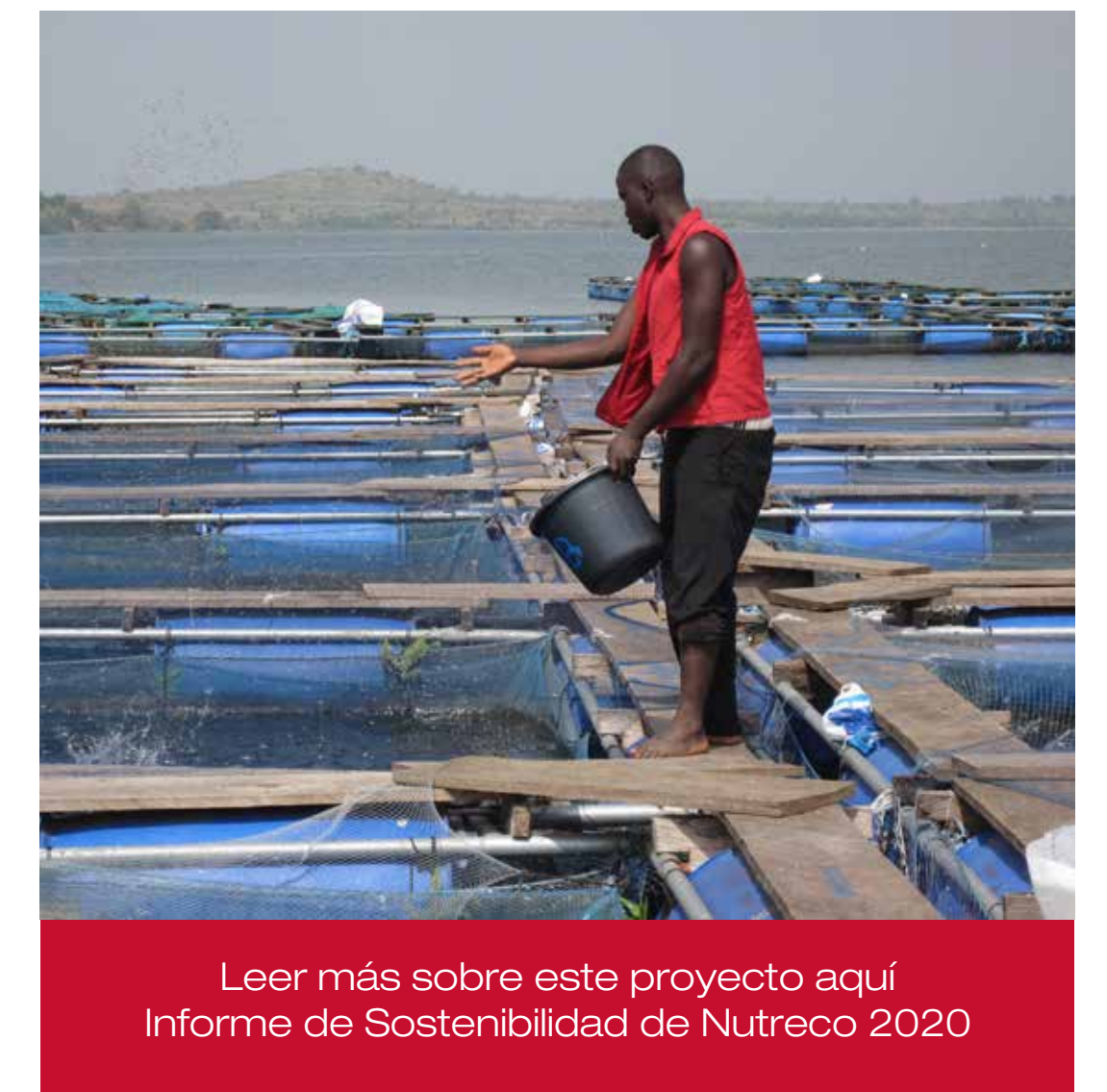
El Catfish Sustainability Project ha convocado a cientos de piscicultores locales a compartir protocolos de producción de mejores prácticas y ha proporcionado una capacitación invaluable para que puedan producir pescado de forma mucho más sostenible.

En enero de 2020, se puso en marcha la cuarta fase del CSP con el objetivo de agregar otros 233 criadores de bagre a los 467 beneficiarios del proyecto existente. Al final del año, se agregaron 175 nuevos beneficiarios, totalizando 642 criadores de bagre (que comprenden 519 hombres y 123 mujeres en 35 grupos de criadores de bagre). Cerca de 264 de los acuicultores accedieron a 247.275 kg de alimento a través del apoyo rotatorio de insumos de alimento proporcionado entre enero y diciembre de 2020.

A través de frecuentes programas de desarrollo de capacidades, los agricultores del proyecto vieron claras mejoras en las ventas y los ingresos. A pesar de que la pandemia del COVID-19 afectó las ventas de los agricultores, el 47,96% de los agricultores de bagre existentes y el 22,8% de los nuevos agricultores aumentaron un 34,8% en sus ingresos provenientes de la producción y comercialización del bagre.

Siguiendo el objetivo de fomentar un sistema de acuicultura sostenible, los criadores de bagres fueron capacitados con frecuencia sobre las mejores prácticas de manejo, mientras que se aseguró la implementación mediante una monitorización constante y servicios de asesoramiento técnico. Alrededor del 69% de estos productores adoptaron estas mejores prácticas innovadoras de la acuicultura, logrando una tasa de supervivencia media de los peces del 93,5%. Estos elementos contribuyeron a un ingreso promedio de 548.641,47 nairas (1.100 euros aprox.) por cada criador de bagre participante en el 2020.

En 2021, tenemos la intención de aumentar el número de beneficiarios del proyecto a 850 piscicultores. Al mismo tiempo, se llevarán a cabo más programas para ayudar a mejorar la adherencia de los agricultores a las mejores prácticas de manejo, capacitación y desarrollo de capacidades para los grupos nuevos y actuales. Además, el equipo del CSP está trabajando para la provisión de un fondo rotatorio (alimentos) para los criadores de bagre y para vincularlos con grupos e instituciones existentes a través de visitas de aprendizaje.



Leer más sobre este proyecto aquí
Informe de Sostenibilidad de Nutreco 2020

Salud y Seguridad



En 2020, siguiendo el progreso de Nutreco, Skretting intensificó sus esfuerzos para garantizar una mejora continua en la salud y seguridad en toda la división. En febrero de 2020, SHV organizó un taller de SSA (Salud Ocupacional, Seguridad Industrial y Control Ambiental) en el que participaron todas sus empresas. Entre los elementos discutidos y acordados se encuentran los objetivos, metas y KPI relacionados con SSA. Esta alineación de toda SHV en los informes de los KPI significa un cambio para Nutreco y Skretting. Históricamente, Nutreco midió las Lesiones con Tiempo Perdido (LTP) y la puntuación de la auditoría de SSA. La división actualizó los informes de los KPI, cambiando de indicadores rezagados a indicadores adelantados, con un mayor enfoque en los problemas sistémicos y la gestión de incidentes. Al mismo tiempo, se abordó el importante atraso en acciones correctivas críticas para la seguridad del personal. El estado de estos KPI se revisa mensualmente en reuniones de revisión de la actividad empresarial.

También se formaron las redes globales de SSA de Skretting, que buscan y difunden las mejores prácticas en toda la división. Compartir las mejores prácticas ha sido vital para los avances en seguridad en 2020. El objetivo principal es reconocer el mejor método para hacer algo y difundir el conocimiento y la experiencia obtenidos.

Skretting continuó implementando las Reglas para Salvar Vidas de Nutreco en toda la división. El aprendizaje virtual formó la base de este esfuerzo, con un enfoque específico puesto en Lesiones Graves y Muertes (LGM) y LGM Potenciales (LGMP). Cualquier falla de las Reglas para Salvar Vidas se considera una LGMP. Las Lecciones De los Incidentes (LDI) se distribuyeron en toda la empresa, incluyendo lo que sucedió, las causas y las acciones que se deben tomar para abordar el riesgo en otras instalaciones con operaciones similares.

Nuestros campeones de seguridad de Skretting también tuvieron el desafío de organizar actividades relacionadas con el tema central, y se llevaron a cabo alrededor de 30 acciones de este tipo en toda la división. Los equipos globales organizaron seminarios web sobre liderazgo en seguridad y reglas para salvar vidas. Por ejemplo, algunos equipos locales tuvieron un seminario web con sus directores generales, directores de producción e ingenieros de SSA sobre salud y seguridad.

Los miembros más jóvenes de nuestra familia también se unieron a la acción a través de un concurso artístico con el tema: ¿Cómo se ves a mamá, papá, abuela o abuelo trabajando de manera segura?

Indicadores adelantados		Objetivo	2020	2019
Título	Indicador			
Evaluación anual de madurez en seguridad	Reactivo - Interdependiente	N/A*	NA*	NA
Evaluación anual de madurez en la capacitación	% Capacitado y competente	100% competente para 2025	NA*	NA
Incidentes de acciones correctivas atrasadas/abiertas	# acciones atrasadas/ # acciones abiertas	0/0	0/0	204/431
Auditoría de las Acciones correctivas atrasadas/abiertas	# acciones atrasadas/ # acciones abiertas	0/0	112/141	204/431
Indicadores rezagados				
Lesiones graves y muertes (LGM)	# LGM	N/A**	0	NA
Lesiones graves y muertes potenciales (LGMP)	# LGMP	N/A**	29	NA
Total de la frecuencia de casos registrables (TRCF, por sus siglas en inglés)	TRCF	N/A**	1.17	NA

* Aún no se han medido todos los KPI ya que los proyectos aún se están completando
** No hay metas para los indicadores rezagados

Ingredientes utilizados para producir pescado y langostinos de cultivo

Al igual que los humanos, los peces y el langostino tienen necesidades nutricionales específicas. Estas necesidades varían según las especies y las etapas de la vida. Los alimentos para la acuicultura pueden 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 langostinos reciban un paquete nutricional completo. Obtenemos nuestros ingredientes primarios para los alimentos de cultivos agrícolas, pesquerías y subproductos del procesamiento de alimentos para humanos.

Estamos buscando activamente ingredientes que resulten en alimentos para la acuicultura más innovadores y de bajas emisiones.

Nuestro uso actual de ingredientes de los alimentos a nivel mundial se compone de una cantidad significativa de subproductos. Estos son ingredientes de la cadena de procesamiento de alimentos para humanos que de otro modo se desperdiciarían si no se usaran en la industria de alimentos para animales. Los ejemplos pueden incluir subproductos del procesamiento del pescado 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.

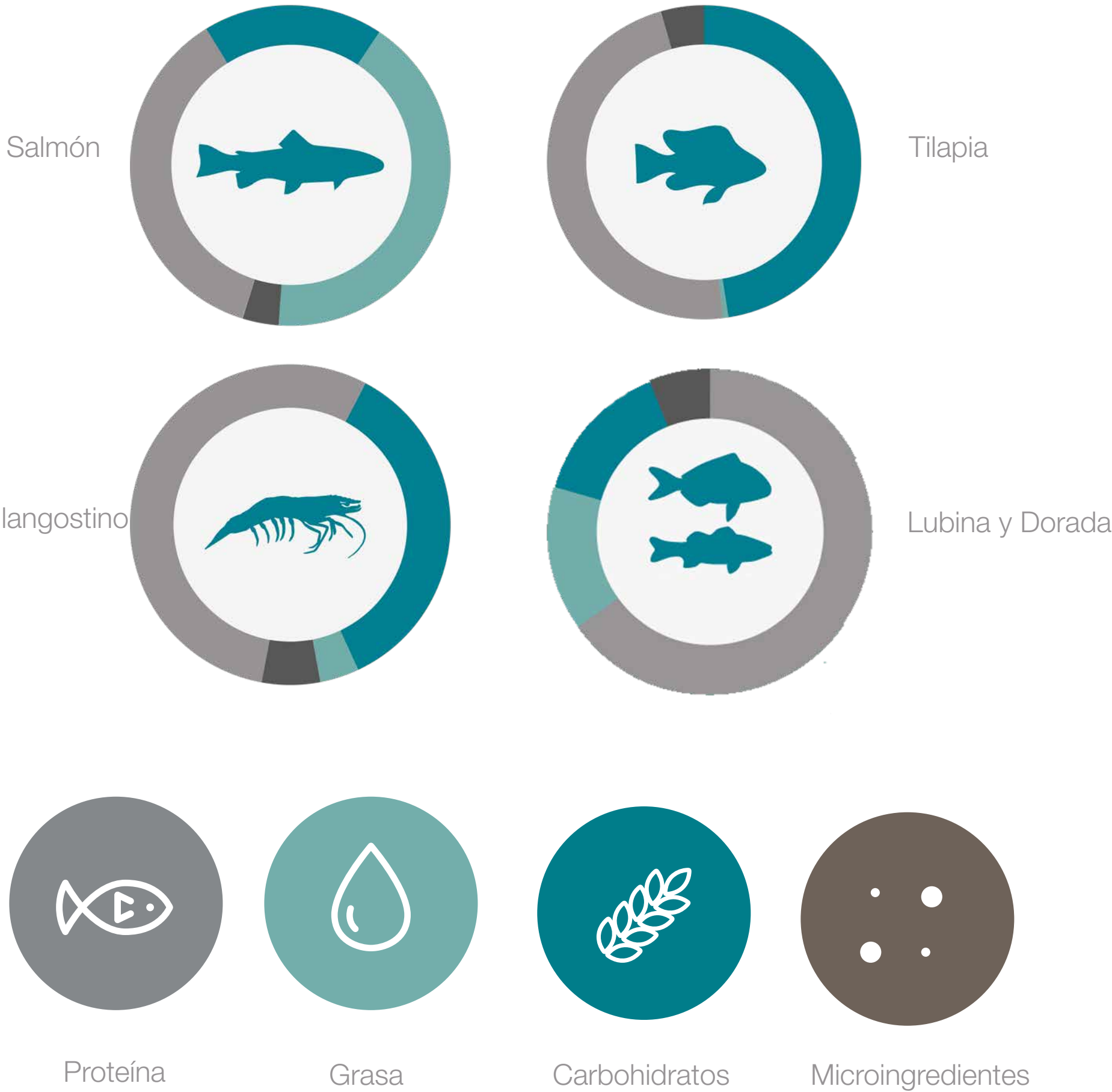
Skretting está involucrada en varios proyectos diferentes relacionados con el uso de subproductos, incluido un proyecto de investigación llamado SYLFEED, un proyecto internacional y multidisciplinario de cuatro años que tiene como objetivo escalar la tecnología para convertir los residuos de la madera en un ingrediente alimentario rico en proteínas.

Estamos buscando activamente ingredientes que resulten en alimentos para la acuicultura más innovadores y de bajas emisiones. La reducción de las emisiones puede producirse mediante la reducción del uso de la tierra, la reducción de la huella de carbono y un mayor uso de productos que tradicionalmente no se utilizan directamente para la alimentación. Los cultivos agrícolas representan

la mayoría de los ingredientes alimentarios para el salmón, el langostino y la tilapia. Los ingredientes marinos también son importantes en las dietas del salmón y del langostino. Muchos años de investigación en el ARC de Skretting han demostrado que podemos ser cada vez más flexibles en la forma como usamos los ingredientes. Consideramos que los ingredientes son portadores de componentes nutricionales y, con un conocimiento nutricional avanzado, nos vemos menos limitados por los ingredientes de origen.



¿Qué contienen los alimentos para peces y langostinos?



Inclusión de diferentes nutrientes en el alimento de Skretting

Esta tabla presenta una visión general de los ingredientes incluidos en los alimentos de Skretting, junto con los porcentajes promedio de inclusión.

				Salmón	Corvina & Besugo	Langostino ²	Tilapia	Promedio de Skreting
				% promedio de inclusión en el alimento				
Proteínas	Captura salvaje y pescado de cultivo y crustáceos	proteínas marinas	harina de pescado harina de crustáceo	9.5	19.9	13.3	0.8	12.4
	Subproductos de la cría de animales terrestres	proteínas de animales terrestres ¹	harina de aves de corral	13.4	16.7	5.8	5.4	11.2
	Cultivos agrícolas	proteínas vegetales	gluten de trigo gluten de maíz concentrado de proteína de soja harina de canola harina de girasol maíz haba	34.3	32.7	38.7	44.5	35.8
Grasas	Captura salvaje y pescado de cultivo y crustáceos	aceite de pescado	aceite de pescado	9.8	10.0	3.2	0.3	7.5
	Cultivos agrícolas	aceites vegetales	aceite de canola aceite de soja aceite de camelina	19.3	3.5	2.4	0.3	10.4
	Subproductos de la cría de animales terrestres	aceites de animales terrestres ¹	aceite de aves de corral	1.4	0.3	0.1	-	0.9
Carbohidratos	Cultivos agrícolas	materias primas de almidón	trigo	10.1	15.1	30.4	44.6	18.3
Micronutrientes	Micronutrientes	vitaminas minerales pigmentos	premezclas de vitaminas premezclas de minerales pigmentos	2.2	1.8	6.2	4.2	3.3

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

El origen de nuestros ingredientes de soja

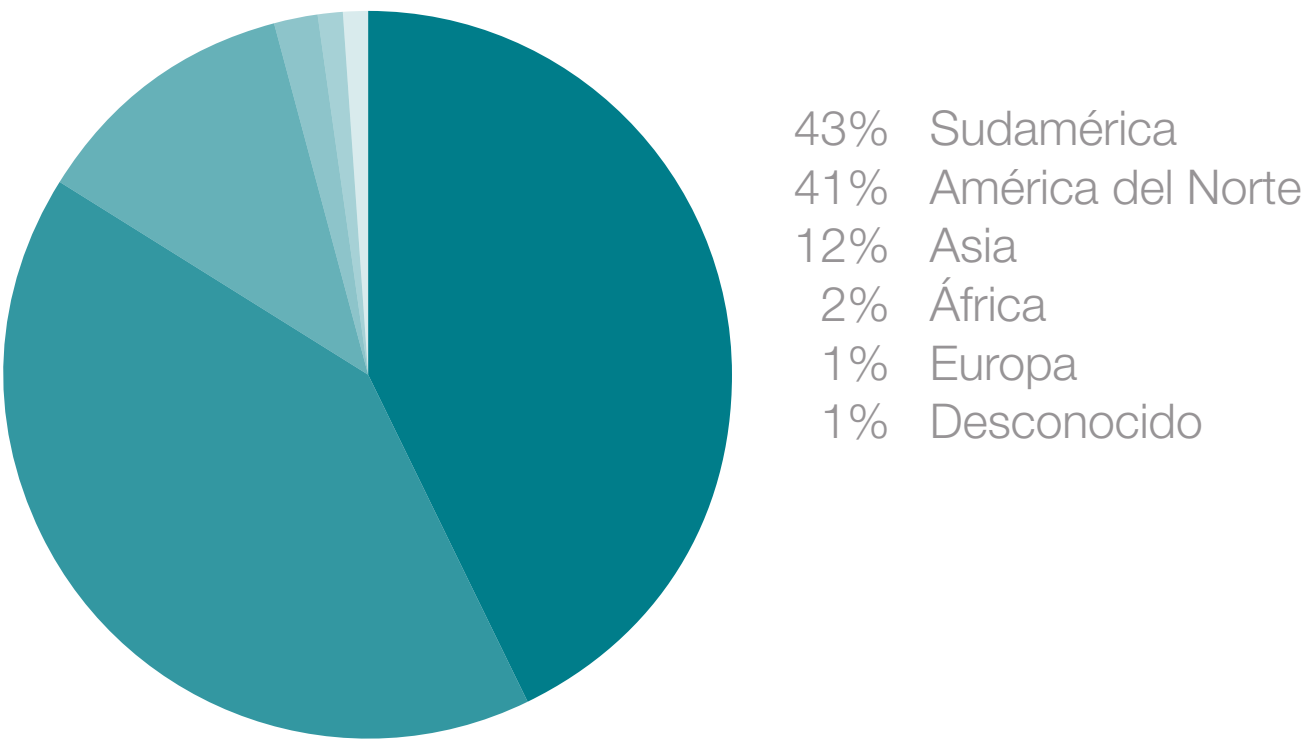
Como se indica en el capítulo [“Nuestra nueva política de abastecimiento”](#), el lanzamiento de la Política de abastecimiento de aceite de palma y soja en 2020 fue un hito importante en nuestro compromiso de enfrentar la deforestación, el principal desafío de sostenibilidad para nuestra industria. Como parte de eso, hemos aumentado nuestros esfuerzos para rastrear los ingredientes hasta el país en el que se cultivaron, lo que es un paso más hacia nuestra trazabilidad actual del país de origen del fabricante del que nos abastecemos. Este paso adicional nos permite tener una descripción más detallada de los desafíos que enfrentamos al obtener estos ingredientes para nuestros alimentos.

Durante 2020, el 84% de los ingredientes de soja comprados por Skretting se identificaron como cultivados en América del Norte y del Sur, mientras que el resto provino de Asia, Europa y África. Todavía hay un 1% de nuestras compras globales para el que no teníamos una trazabilidad completa del país de cultivo, pero estamos trabajando para mejorar nuestros sistemas y la colaboración con los proveedores para tener la visión completa durante 2021.

Un aspecto destacado en comparación con nuestro informe anterior fue que el 79% de nuestras compras globales de ingredientes de soja durante 2020 estuvieron libres de deforestación en función de su país de cultivo o debido a esquemas de certificación de terceros como ProTerra, mejorando el 33% registrado en 2019.

Clase	Porcentaje	Declaración de sostenibilidad
A	79	Los ingredientes de la soja y el aceite de palma de Skretting están libres de deforestación
B	10	Skretting apoya la producción de ingredientes alimenticios de soja libres de deforestación
C	0	El ingrediente de la soja cumple con las directrices de abastecimiento de soja de FEFAC. Por ejemplo, no se ha producido deforestación ilegal.
D	10	Los ingredientes de la soja se pueden trazar de vuelta a su país de cultivo.
Unclassified	1	

Compras de Skretting de ingredientes de soja según país de cultivo



Un aspecto destacado en comparación con nuestro informe anterior fue que el 79% de nuestras compras globales de ingredientes de soja durante 2020 estuvieron libres de deforestación en función de su país de cultivo o debido a esquemas de certificación de terceros.

El origen de nuestros ingredientes marinos

La harina y el aceite de pescado obtenidos de la pesca salvaje son ingredientes típicos de muchos alimentos para la acuicultura. Por lo general, la industria de la harina y el aceite de pescado utiliza las pequeñas pesquerías pelágicas; de hecho, la mayor parte de la harina y el aceite de pescado que Skretting obtiene proviene de esas pesquerías, pero en algunas regiones estos recursos también son importantes para el consumo humano directo. Skretting se esfuerza por garantizar que todos sus ingredientes alimentarios de origen marino provengan de fuentes sostenibles. Este requisito incluye el objetivo de alinear los incentivos de la industria que apoyan los procesos que conducen a una mejor gestión de la pesca.

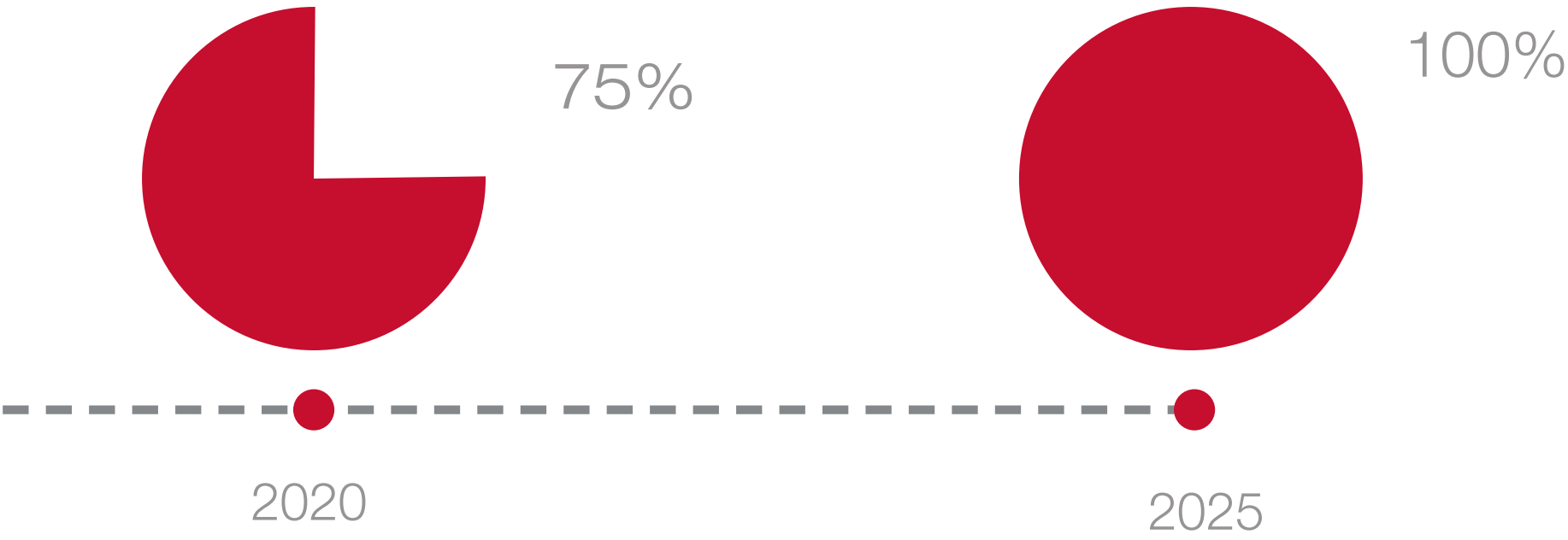
Nuestra ambición es que toda la harina y el aceite de pescado que utilizamos provengan de pesquerías que se gestionan de acuerdo con el [Código de Conducta de la FAO para la Pesca Responsable](#).



Esto significa que nuestros proveedores deben poder demostrar que la harina y el aceite de pescado son certificados de acuerdo con el estándar MarinTrust (que incluye la certificación del Marine Stewardship Council), o estar participando en un proyecto de mejora con el objetivo de obtener la certificación MarinTrust.

En 2020, el 75% de la harina y el aceite de pescado provenientes del pescado entero que fue comprado por Skretting provino de pesquerías certificadas de acuerdo con los programas MarinTrust o MSC, o de pesquerías que formaban parte de un programa de mejora pesquera (Parte) de MarinTrust. Nuestra Hoja de ruta de la sostenibilidad tiene el objetivo de que para 2025 el 100% de la harina y el aceite de pescado comprados por Skretting cuenten con la certificación de MarinTrust o participen en un programa de mejoradores de MarinTrust.

Porcentaje de harina de pescado y aceite de pescado procedente de pescado entero - pesquerías certificadas



Origen ¹	Ninguno	PMP MarinTrust	MarinTrust	MSC	Certificado o en un PMP MarinTrust
Pescado entero %	16	1	43	30	75
Recortes %	27	8	44	8	60
Total %	21	4	43	21	69

1) Los datos sobre el origen y la certificación de los ingredientes marinos se basan en las compras globales de Skretting. Para el 10% de nuestras compras globales, teníamos información incompleta para determinar el estado de la certificación. También se excluyen los datos de Zambia, Nigeria, Honduras y parte de China.

Pesquerías de origen

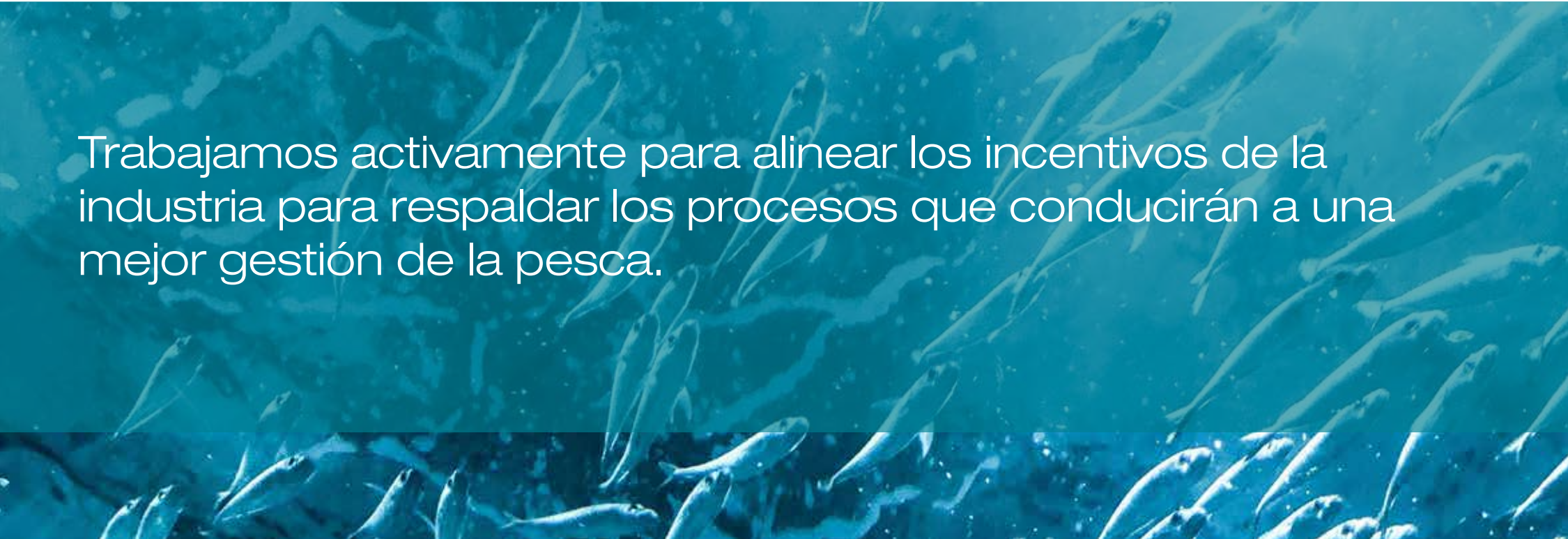
Los alimentos para la acuicultura a menudo contienen harina y aceite de pescado que han sido procesados a partir de peces de captura salvaje. Estas pesquerías a veces se denominan ‘pesquerías de reducción’, donde toda la captura se entrega a una fábrica para su procesamiento.

Las especies de peces pelágicos pequeños capturados para este propósito se conocen comúnmente como ‘peces forrajeros’, y a menudo son especies pequeñas y de vida corta como la sardina, la anchoveta y el arenque, que ocupan un nivel trófico bajo en el ecosistema marino. Debido a su biología y dinámica poblacional específica, estas especies con frecuencia son resistentes a la presión de la pesca si la captura se maneja bien, pero la sobrepesca siempre es posible si no existen 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 ingredientes marinos provengan de fuentes sostenibles a corto y largo plazo. Trabajamos activamente para alinear los incentivos de la industria para respaldar los procesos que conducirán a una mejor gestión de la pesca.

Además del uso de pescado de captura salvaje, el procesamiento del pescado para consumo humano da lugar a un subproducto que no se utiliza en el producto final. Estos recortes 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 se elabora a partir de subproductos del pescado para consumo humano. El uso de los subproductos está aumentando a medida que se utiliza más pescado entero para el consumo humano directo, y la sociedad tiene más éxito en la recolección del material y el impulso de la bioeconomía.



Especies de pescado que constituyen el origen de la harina y el aceite de pescado producidos a partir de pescado entero comprado por Skretting en 2020.

Especies	% Harina de pescado	% Aceite de pescado
Anchoa spp	19	17
Sardina spp	16	18
Bacaladilla	14	-
Anguila de arena	11	7
Salmón del Atlántico (piscícola)	-	7
Espadín	9	6
Lacha escamuda	5	5
Faneca Noruega	4	2
Arenque	4	6
Jurel	3	5
Caballa	2	3
Anchoveta Peruana	1	13
Anchoveta del Pacífico	-	3
Caballa azul	1	-
Siluro	1	-
Otras*	9	9
Suma	100	100

*Las especies clasificadas como “otras” se identifican, pero se agrupan, ya que constituyen una gran variedad de especies.



En 2020, el 40% de la harina y el aceite de pescado usado en Skretting provino de recortes y subproductos, en comparación con el 27% en 2019. La mayoría de estos subproductos se originaron en la pesca salvaje, pero hemos visto un mayor uso en subproductos del procesamiento de especies cultivadas como el salmón, la tilapia y el langostino.

Los subproductos se recolectan de las actividades de procesamiento realizadas por empresas de productos del mar, minoristas, operaciones de acuicultura y embarcaciones pesqueras. La ambición de Skretting es que toda la harina y el aceite de pescado derivados de los subproductos se puedan trazar a sus orígenes pesqueros y especies de pescado. Estas especies no deben figurar como en peligro de extinción en la Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN.

En 2020, la mayor parte de la harina y el aceite de pescado elaborados con recortes y utilizados en los alimentos Skretting se originaron en el procesamiento de atún y otras especies de pescado que se utilizan comúnmente para el consumo humano, como la caballa y el jurel. Algunos también tienen su origen en



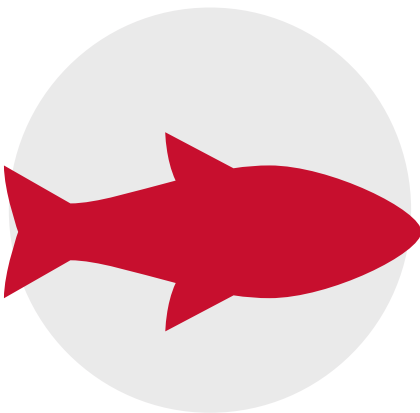
OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

el procesamiento de pequeños pelágicos como el arenque y la anchoa. Los recortes de especies acuícolas, como el

salmón, también se están convirtiendo en una fuente importante de harina y aceite de pescado.

Especies de pescado que constituyen el origen de la harina y el aceite de pescado producidos a partir de recortes comprados por Skretting en 2020

Origen de los ingredientes marinos



60%

Pescado entero



40%

Recortes

Especies	% Harina de pescado	% Aceite de pescado
Salmón del Atlántico (piscícola)	-	26
Jurel	19	-
Listado	18	2
Atún spp	9	9
Atún de aleta amarilla	8	2
Estornino	7	3
Sardina	6	4
Arenque	5	13
Melva	5	2
Caballa	4	6
Anchoa spp	-	4
Pollachius	-	3
Lacha escamada	-	2
Jurel	1	4
Arenque araucano	1	-
Scad de aleta corta	1	-
Merluza	1	-
Recortes de atún	1	-
Anchoveta del pacífico	1	-
Anchoveta peruana	-	1
Arenque araucano	-	1
Otras especies*	14	20
Suma	100	100

*Las especies clasificadas como “otras” se identifican, pero se agrupan, ya que constituyen una gran variedad de especies usadas para consumo humano.



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

La información proporcionada a continuación es extraída del informe de la Asociación de Pesca Sostenible “Reduction Fisheries: SFP Fisheries Sustainability. Resumen 2019 “



Especies en stock ¹	Información PMP ³			Certificaciones				Observación de MBAq Seafood (evaluación anual) ⁷
	Nombre PMP	Año de inicio del PMP	Calificación de progreso PMP	MarinTrust	MSC ⁴	Fecha de la primera certificación MSC	# de pesquerías de MSC ⁵	
Krill antártico - Océano Atlántico Austral	-	-	-	-	Cert, Sus ⁸	June 2010	3	Buena alternativa (2017)
Bacaladilla - Atlántico NE	-	-	-	Sí	Cert	Jun-16	4	-
Lacha del Golfo - Golfo de México	-	-	-	Sí	FA	-	1	Buena alternativa (2015)
Espadín europeo - Mar Báltico	-	-	-	Sí	Cert, FA,Wdrn	May 2017	3	-
Espadín europeo - Mar del Norte, Skagerrak y Kattegat	-	-	-	Sí	Cert, Wrdrn	March 2017	3	-
Sandeels nei - Mar del Norte Central Oriental	-	-	-	Sí	Cert	March 2017	2	-
Faneca noruega - Mar del Norte	-	-	-	Sí	Cert	March 2017	2	-
Sardina europea - África Central NO	Sardina marroquí - arrastre pelágico y cerco	2014	A	Sí ²	-	-	-	-
Arenque araucano - Centro-Sur de Chile	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Jurel chileno - Pacífico SE	-	-	-	Sí	Cert, FA	April 2019	2	-
Lacha del Atlántico - Atlántico NO	-	-	-	Sí	Cert	September 2019	1	Buena alternativa (2015)
Anchoveta - Centro-norte peruano	Anchoa peruana - cerco industrial	2017	A	Sí	-	-	-	-
Anchoveta - Centro-norte peruano	Anchoa peruana - cerco artesanal	2017	A	- ⁶	-	-	-	-
Anchoveta - Sur de Perú / Norte de Chile (regiones XV-I-II)	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Anchoveta - Centro Sur de Chile (regiones VX)	-	-	-	Sí	-	-	-	-

Notas: (1) Esta lista cubre las pesquerías del sector de la pesca de reducción que están asociadas a uno o más proyectos activos de mejora de la pesca (MP), o las certificaciones y programas de calificación considerados. (2) Certificado por Marin Trust como pesquería de “subproducto” (para obtener más información, visite el sitio web de Marin Trust). (3) Para obtener más información sobre los PMP actualmente activos, visite la sección Proyectos de Mejora en FishSource o los respectivos informes públicos de PMP en Fishery Progress (FishChoice 2019). (4) Estado MSC: Cert - Certificado; FA - Evaluación Completa; Sus - suspendido; Wdrn: 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 pesquería artesanal de anchoveta debe utilizarse únicamente para consumo humano directo, por lo que está fuera del alcance de IFFO y de la revisión actual (7) Monterey Bay Aquarium Seafood Watch categories (MBAq 2019): Mejor Elec - Mejor elección; Buen Alt. - Buena alternativa; Av: evitar. La evaluación del año se refiere al año en que se realizó la última evaluación de Seafood Watch para la pesquería respectiva. (8) La pesquería de krill antártico de Rimfrost MSC ha sido suspendida desde junio de 2017. (9) Hay actividades de mejora en curso en esta pesquería, pero aún no se evalúa si cumple los requisitos de un PMP formal. (9) El PMP existente también fue aceptado recientemente en el programa de mejora de Marin Trust.





Especies en stock ¹	Información PMP ³			Certificaciones				Observación de MBAq Seafood (evaluación anual) ⁷
	Nombre PMP	Año de inicio del PMP	Calificación de progreso PMP	MarinTrust	MSC ⁴	Fecha de la primera certificación MSC	# de pesquerías de MSC ⁵	
Capelín - Mar de Barents	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Sardina europea - África noroccidental meridional (Marruecos)	Sardina marroquí - arrastre pelágico y cerco	2014	A	Sí ²	-	-	-	-
Sandeels nei - Dogger Bank	-	-	-	Sí	Cert	Marzo 2017	2	-
Capelín - islandés	-	-	-	Sí	Cert	Abril 2017	1	-
Sardinela aceitera - Goa	Sardina aceitera de la India	2018	C	-	-	-	-	-
Caballa chub del Pacífico - Ecuador	Pequeños pelágicos de Ecuador	-	-	Sí ^{2,9}	-	-	-	-
Atún fragata - Ecuador	Pequeños pelágicos de Ecuador	-	-	- ⁹	-	-	-	-
Sardinela aceitera de la India - Maharashtra	Sardina aceitera de la India	2018	not rated	-	-	-	-	-
Boarfish - Atlántico NE	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Anchoveta pacífico - pacífico Panamá	Pequeños pelágicos de Panamá	2011	A	-	-	-	-	-
Sardina sudamericana - Golfo de California	-	-	-	Sí	Cert	Julio 2011	1	-
Arenque hilo del Pacífico - Panamá	Pequeños pelágicos de Panamá	2011	A	- ⁹	-	-	-	-
Arenque hilo del Pacífico - Golfo de California	-	-	-	Sí	Cert, Wdrn	Julio 2011	3	-



Notas: (1) Esta lista cubre las pesquerías del sector de la pesca de reducción que están asociadas a uno o más proyectos activos de mejora de la pesca (MP), o las certificaciones y programas de calificación considerados. (2) Certificado por Marin Trust como pesquería de “subproducto” (para obtener más información, visite el sitio web de Marin Trust). (3) Para obtener más información sobre los PMP actualmente activos, visite la sección Proyectos de Mejora en FishSource o los respectivos informes públicos de PMP en Fishery Progress (FishChoice 2019). (4) Estado MSC: Cert - Certificado; FA - Evaluación Completa; Sus - suspendido; Wdrn: 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 pesquería artesanal de anchoveta debe utilizarse únicamente para consumo humano directo, por lo que está fuera del alcance de IFFO y de la revisión actual (7) Monterey Bay Aquarium Seafood Watch categories (MBAq 2019): Mejor Elec - Mejor elección; Buen Alt. - Buena alternativa; Av: evitar. La evaluación del año se refiere al año en que se realizó la última evaluación de Seafood Watch para la pesquería respectiva. (8) La pesquería de krill antártico de Rimfrost MSC ha sido suspendida desde junio de 2017. (9) Hay actividades de mejora en curso en esta pesquería, pero aún no se evalúa si cumple los requisitos de un PMP formal. (9) El PMP existente también fue aceptado recientemente en el programa de mejora de Marin Trust.



Especies en stock ¹	Información PMP ³			Certificaciones				Observación de MBAq Seafood (evaluación anual) ⁷
	Nombre PMP	Año de inicio del PMP	Calificación de progreso PMP	MarinTrust	MSC ⁴	Fecha de la primera certificación MSC	# de pesquerías de MSC ⁵	
Arenque hilo delgado- México	-	-	-	Sí	Cert	Octubre 2016	1	-
Arenque hilo delgado - Golfo de California	-	-	-	Sí	Cert	Octubre 2016	1	-
Arenque hilo medio - Pacífico México	-	-	-	Sí	Cert	Octubre 2016	1	-
Sandeels nei - Mar del Norte central y meridional	-	-	-	Sí	Cert	Marzo 2017	1	-
Sardina Sudamericana - Pacífico Baja California	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Sardinela de Madeira - África noroccidental	Pequeños pelágicos de Mauritania - cerco	2017	C	- ⁹	-	-	-	-
Sábalo bonga - África noroccidental	Pequeños pelágicos de Mauritania - cerco	2017	C	- ⁹	-	-	-	-
Sardinela redonda - África noroccidental	Pequeños pelágicos de Mauritania - cerco	2017	C	- ⁹	-	-	-	-
Anchoa europea - Sudáfrica / Atlántico SE	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Espadín de las Malvinas - Chileno (X región)	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Anchoveta - Centro-Sur de Chile (regiones III y IV)	-	-	-	Sí	-	-	-	-
Arenque ojo rojo de Sudáfrica - Sudáfrica / Atlántico SE	-	-	-	Sí	-	-	-	-

Notas: (1) Esta lista cubre las pesquerías del sector de la pesca de reducción que están asociadas a uno o más proyectos activos de mejora de la pesca (MP), o las certificaciones y programas de calificación considerados. (2) Certificado por Marin Trust como pesquería de “subproducto” (para obtener más información, visite el sitio web de Marin Trust). (3) Para obtener más información sobre los PMP actualmente activos, visite la sección Proyectos de Mejora en FishSource o los respectivos informes públicos de PMP en Fishery Progress (FishChoice 2019). (4) Estado MSC: Cert - Certificado; FA - Evaluación Completa; Sus - suspendido; Wdrn: 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 pesquería artesanal de anchoveta debe utilizarse únicamente para consumo humano directo, por lo que está fuera del alcance de IFFO y de la revisión actual (7) Monterey Bay Aquarium Seafood Watch categories (MBAq 2019): Mejor Elec - Mejor elección; Buen Alt. - Buena alternativa; Av: evitar. La evaluación del año se refiere al año en que se realizó la última evaluación de Seafood Watch para la pesquería respectiva. (8) La pesquería de krill antártico de Rimfrost MSC ha sido suspendida desde junio de 2017. (9) Hay actividades de mejora en curso en esta pesquería, pero aún no se evalúa si cumple los requisitos de un PMP formal. (9) El PMP existente también fue aceptado recientemente en el programa de mejora de Marin Trust.

El uso de peces salvajes como alimento

La harina y el aceite de pescado de peces salvajes son recursos finitos que se comparten entre una variedad 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 cada vez mayores de salmón de cultivo a partir de un aporte determinado de harina y aceite de pescado.

Actualizamos periódicamente la industria con la cantidad de pescado salvaje que se utiliza para producir 1 kg de alimento, según la composición promedio ponderada de la materia prima. El uso de peces silvestres se expresa comúnmente como la tasa de

dependencia de peces forrajeros (FFDR, en inglés). Se calcula en base al uso de harina y aceite de pescado. Con el conocimiento que tenemos en Skretting, los alimentos para [criadores de salmón](#) esencialmente requieren cero ingredientes marinos.

Esto es posible gracias a los 30 años de I+D en el [Centro de Investigación de Acuicultura de Skretting](#).

Las evaluaciones de la eficiencia de los ingredientes marinos utilizados en la acuicultura son importantes para comprender plenamente su contribución al suministro mundial de productos del mar. Las relaciones de peces que entran: peces que salen (PEPS se han convertido en una métrica importante pero controvertida que se utiliza para garantizar que la acuicultura no tenga a un impacto negativo en las poblaciones de peces salvajes.

Sin embargo, el hecho de que se hayan defendido varios enfoques para calcular la relación PEPS ha generado críticas – particularmente que los diferentes enfoques utilizados conducen a sobreestimar o subestimar la dependencia de la acuicultura de los ingredientes marinos.

La sustitución de ingredientes marinos por ingredientes alternativos del alimento ha reducido significativamente la cantidad de harina de pescado y aceite de pescado en las formulaciones de alimentos acuícolas para

la mayoría de las especies de peces de cultivo, lo que da como resultado en una relación PEPS que disminuye continuamente. Nuestro programa de sostenibilidad tiene como objetivo apoyar la tendencia hacia la reducción de las tasas de inclusión de ingredientes marinos, así como el uso cada vez más eficiente de los recursos marinos.

La PEPS mide las cantidades de harina de pescado y aceite de pescado utilizadas para producir el equivalente de un peso de pescado de cultivo a un peso de pescado salvaje, mientras que el índice de dependencia de peces forrajeros (FFDR) es la cantidad de pescado capturado en el medio salvaje que se utiliza para producir las cantidades de harina de pescado y aceite de pescado.

Skretting reconoce la diferencia entre PEPS y FFDR y cómo son utilizados por diferentes actores en diferentes situaciones. Dicho esto, con un suministro limitado de harina de pescado y aceite de pescado, un mayor crecimiento de la producción de alimentos para la acuicultura requiere automáticamente una reducción aún mayor de la inclusión de recursos marinos en las dietas.

Nuestro programa de sostenibilidad tiene como objetivo apoyar la tendencia hacia la reducción de las tasas de inclusión de ingredientes marinos, así como el uso cada vez más eficiente de los recursos marinos.



“Creemos que es más importante informar a los medios de comunicación y los consumidores la necesidad de ingredientes marinos de origen sostenible para la alimentación de los peces, e igualmente para cualquier otro ingrediente utilizado en la alimentación acuícola. Se debe esperar que se sometan al mismo nivel de escrutinio que se aplica a los materiales de origen marino, a la vez que se hace hincapié en la necesidad de reducir el PEPS en el sector de la acuicultura”.

Trygve Berg Lea, Director de Sostenibilidad de Skretting.

A cerca 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 3.483 empleados fabrican y entregan alimentos de alta calidad desde la eclosión hasta la cosecha para más de 60 especies. La oficina central está ubicada en Stavanger, Noruega.

Skretting es la división de acuicultura de Nutreco, que tiene su sede en Amersfoort, Países Bajos. Nutreco es propiedad de SHV Holdings, una empresa comercial holandesa de propiedad privada, considerada como uno de los grupos comerciales privados más grandes del mundo. SHV es una empresa altamente diversificada, con intereses en el transporte, comercio 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 busca una cultura global que es abierta, en la que toda nuestra gente se preocupa profundamente por lo que hace, por los demás y por el entorno en el que trabaja. Para cumplir con nuestra misión de 'Alimentar el futuro', nos adherimos a cuatro valores fundamentales claramente definidos: innovadores, cuidadosos, colaboradores y capaces, que se adoptan en todo Nutreco. Nuestros valores se sustentan en los valores más importantes de integridad y lealtad de SHV.

Nuestro propósito: Alimentar el futuro

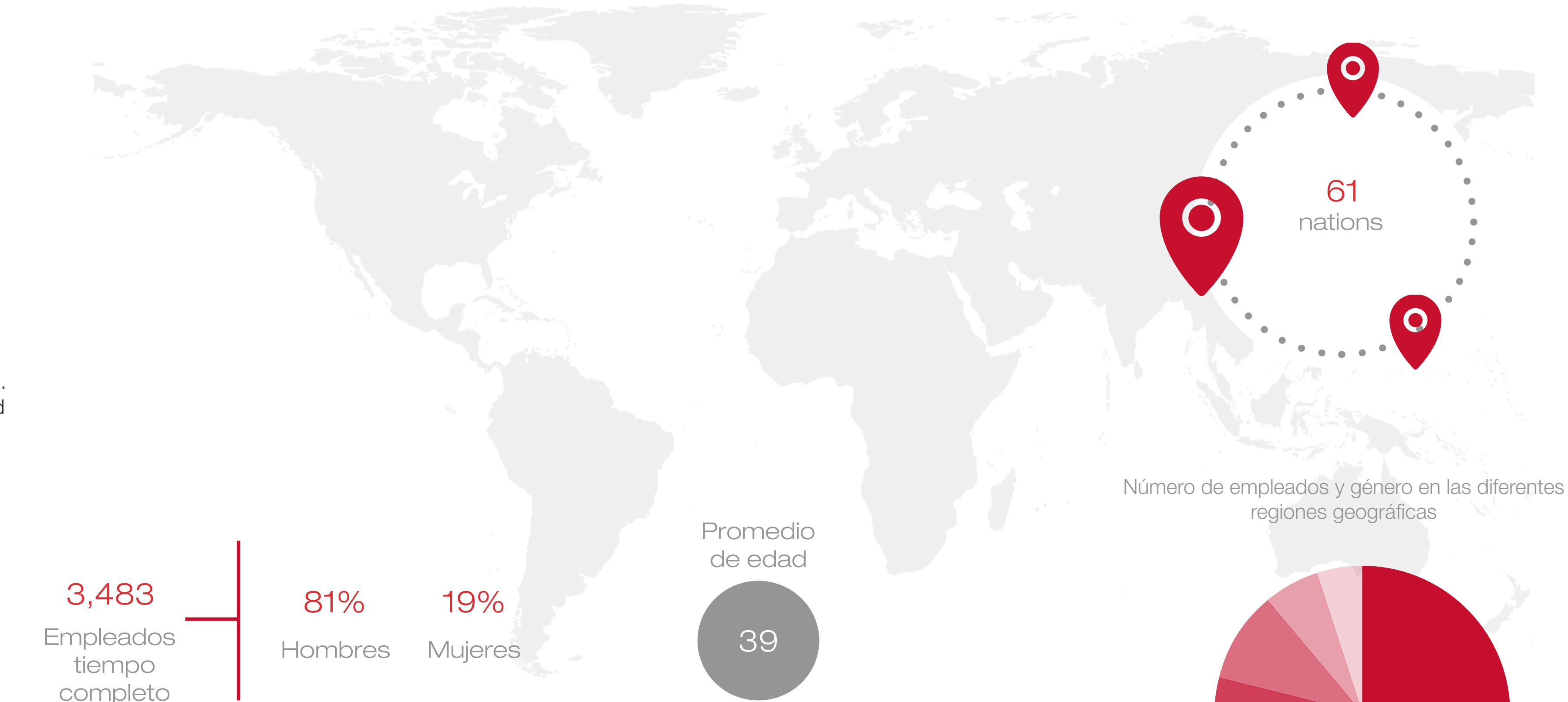
Our purpose, 'Feeding the Future', is based on the challenge of feeding a global population that's forecast to reach 9.5 billion people by 2050.

Nuestra misión de 'Alimentar el futuro' está basada en el desafío de alimentar una población global que se proyecta alcanzará 9.500 millones de personas en 2050. La población mundial de crecimiento rápido, el aumento de la urbanización, una creciente clase media y dietas cambiantes conducirán a un aumento en la demanda de proteína, especialmente en los mercados emergentes. Nuestra ambición es contribuir a satisfacer las crecientes necesidades de alimento de forma sostenible. Haremos esto buscando constantemente formas innovadoras para elevar la eficiencia y el valor nutricional de nuestros productos, la productividad de nuestras actividades y la de nuestros clientes, y para reducir el impacto ambiental de nuestras cadenas de valor. La sostenibilidad no es solamente lo que aspiramos hacer, es lo que hacemos.

NUESTRO PROPÓSITO
*Alimentar
el Futuro*

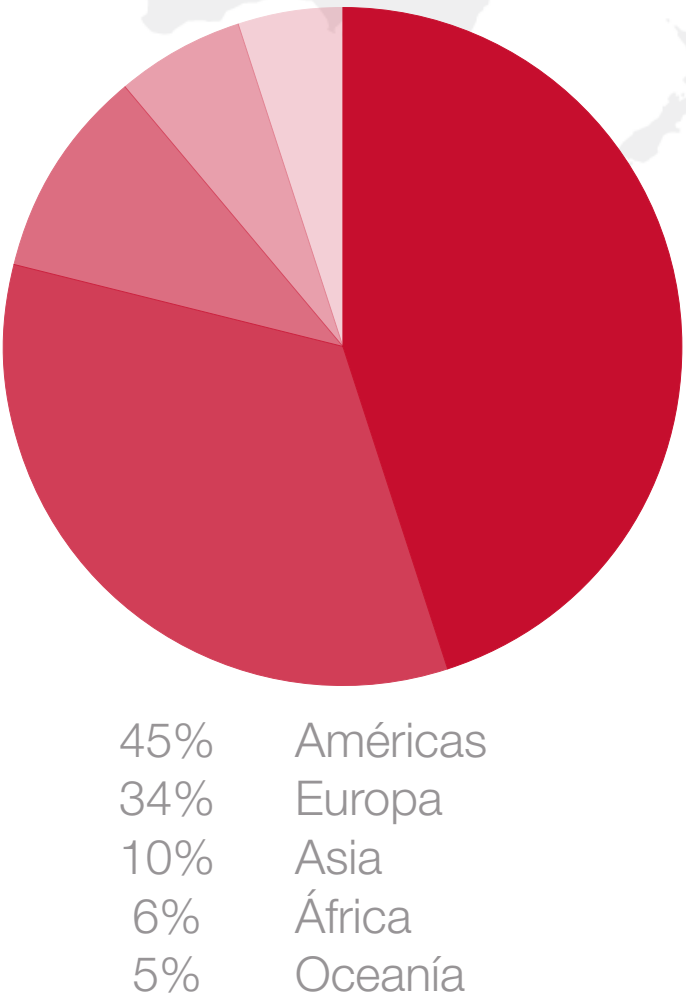
En 2020, Skretting produjo 2,3 millones de toneladas de alimentos para la acuicultura. Las ventas fueron más altas en América y Europa. La facturación de la División Skretting en 2020 fue de 2.500 millones de euros.

Skretting tiene 3.483 empleados a tiempo completo. El 81% de los empleados a tiempo completo son hombres y el 19% son mujeres. El número de empleados se redujo en 18 desde 2019. Skretting emplea a personas de 61 países y la edad promedio es de 39 años.

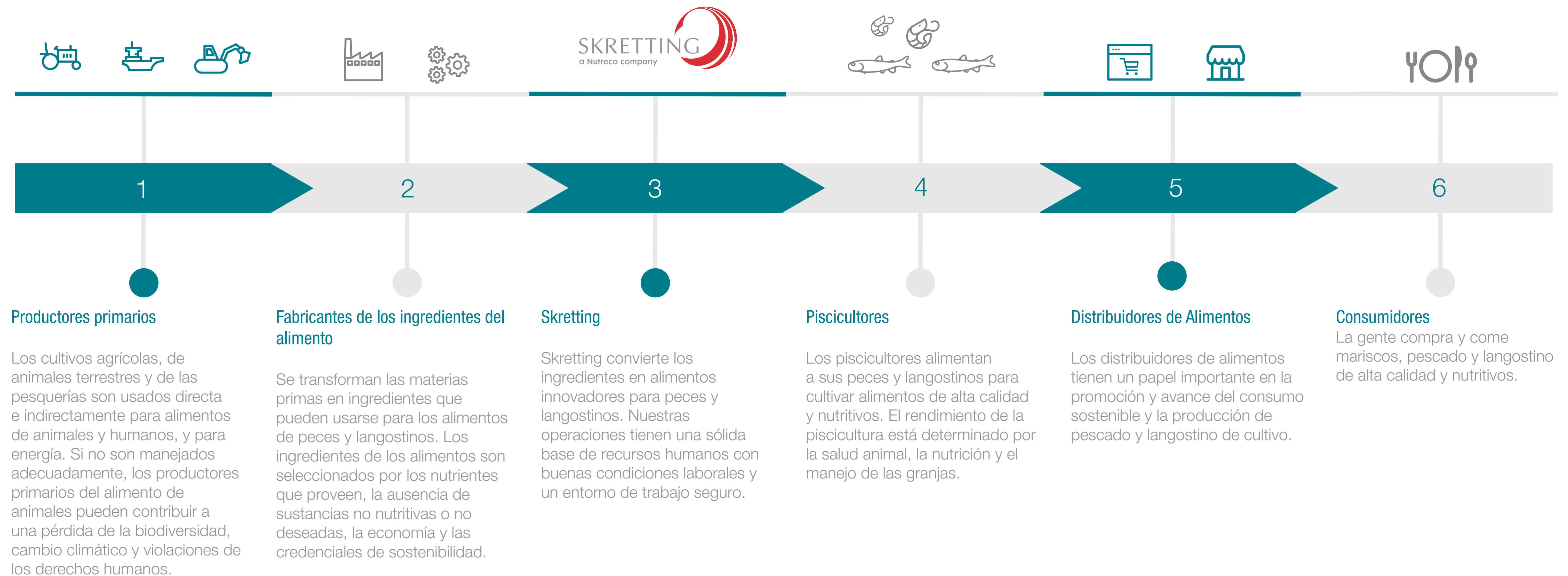


Número de empleados y género en las diferentes regiones geográficas

Región	Mujer	Hombre	Mujer %	Hombre %	Suma de empleados a tiempo completo
África	54	707	12	88	462
Américas	163	1,071	12	87	1,234
Asia	156	707	18	82	863
Europa	256	576	31	69	832
Oceanía	17	75	18	82	92
Total	607	2,837	19	81	3,483



Nuestro papel en la cadena de valor



Países donde operamos



- 1

MATRIZ DE SKRETTING

Oficina central: Grupo Skretting

Oficina central: Centro de Investigación de Acuicultura (ARC) de Skretting
- 1

SKRETTING NORUEGA

Plantas: Stokmarknes, Averøy y Stavanger

Alimento para: Salmón del Atlántico, trucha de mar, bacalao, halibut, bagre y lábridos
- 2

SKRETTING FRANCIA

Plantas: Vervins y St Hervé

Alimento para: Trucha de agua dulce, corvina, dorada, rodaballo, salmón, bagre, tilapia, esturión, anguila, carpa y langostinos
- 3

SKRETTING ITALIA

Planta: Mozzecane

Alimento para: Trucha de agua dulce, corvina, dorada, esturión, anguila, bagre y carpa
- 4

SKRETTING CHILE

Plantas: Osorno y Pargua

Alimento para: Salmón del Pacífico, Salmón del Atlántico y Trucha Arcoíris.

- 5

SKRETTING ESPAÑA

Planta: Cojóbar

Alimento para: Trucha de agua dulce, corvina, dorada, rodaballo, lenguado, perca regia, anguila, carpa, bagre, medregales y esturión
- 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
- 7

SKRETTING JAPÓN

Planta: Imari

Alimento para: Jurel, besugo rojo, atún rojo, medregal, corvina, trucha de agua dulce y de mar
- 8

SKRETTING AUSTRALIA

Planta: Hobart

Alimento para: Salmón del Atlántico, salmón real, barramundi, jurel, abulón, langostino, trucha de agua dulce y de mar
- 9

SKRETTING EGIPTO

Planta: Belbies

Alimento para: Tilapia, bagre, lisa, carpa y corvina

- 10

SKRETTING USA

Planta: Salt Lake City

Alimento para: Barramundi, salvelino, bagre, lubina rayada, carpas koi, perca atruchada, salmón del pacífico, esturión, trucha arcoíris, tilapia y trucha
- 11

SKRETTING TURQUÍA

Planta: Güllük

Alimento para: Trucha de agua dulce, carpa, corvina y dorada
- 12

SKRETTING VIETNAM

Plantas: Ho Chi Minh City y Long An Province

Alimento para: langostino tigre negro, langostino patiblanco, langostino gigante de agua dulce, tilapia roja, Channidae, perca trepadora, pangasius, esturión, lubina asiática, mero, cobia, cuchillo payaso, Trichopodus pectoralis y rachinotus
- 13

SKRETTING CHINA

Planta: Zhuhai

Alimento para: langostino patiblanco, langostino tigre negro, trucha, corvina, Channidae, Trachnotus dorado, bagre y esturión

- 14

SKRETTING NIGERIA

Planta: Ibadan

Alimento para: Bagre africano y tilapia
- 15

SKRETTING ECUADOR

Plantas: Guayaquil x 2

Alimento para: langostino, tilapia y trucha
- 16

SKRETTING ZAMBIA

Planta: Siavonga

Alimento para: Tilapia
- 17

SKRETTING HONDURAS

Planta: San Francisco de Yojoa

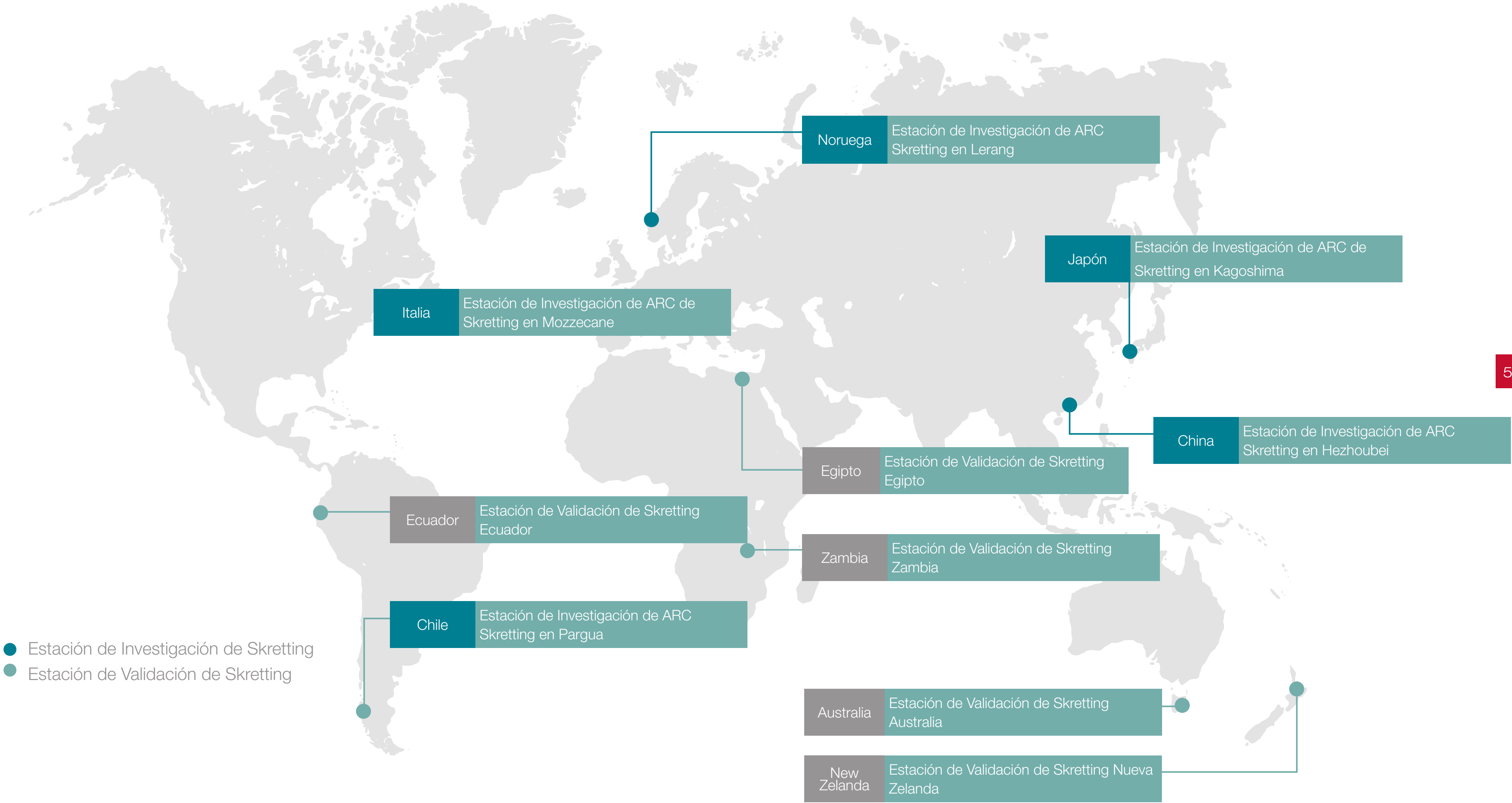
Alimento para: langostino y tilapia
- 18

SKRETTING INDIA

Planta: en construcción

Alimento para: langostino patiblanco, corvina, tilapia

Nuestras estaciones de investigación y validación



Certificaciones

En 2020, nuestras Compañías Operativas (OpCos) continuaron trabajando en estrecha colaboración con organismos independientes de terceros, con clientes y autoridades locales para garantizar el cumplimiento de los estándares, regulaciones y certificaciones que garantizan la formulación y producción consistentes de alimentos de nutrición animal de alta calidad para pescado y langostino.

Las OpCos de Skretting están certificadas según una serie de normas ISO que nos ayudan a garantizar que tenemos sistemas de calidad consistentes y de mejora continua. También estamos certificados de acuerdo con 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.



Nutrace® es el programa de gestión de todas las empresas Skretting que garantiza la calidad y la seguridad desde el alimento para consumo animal hasta el alimento para consumo humano. 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 sólidos de todas las materias primas aprobadas, en el momento de su entrega, durante todo el proceso de formulación y hasta el punto de entrega del alimento.

	ISO 9001	ISO 14001	ISO 22000	HACCP	Global GAP	BAP	ASC Compliant	Organic	Others
ARC									ISO 17025
Australia									FeedSafe
Canadá									
Chile									OHSAS 18001
China									
Ecuador									GMP Punto Verde
Honduras									GMP
Egipto									ISO 45001
Francia									RCNA, FQC Label Rouge
Italia									
Japón									
Nigeria									
Noruega									Global G.A.P NON-GM
España									ISO 45001 HALAL, CIPA
Turquía									HALAL
EE.UU									
Vietnam									
Zambia									

cumple = cumple con los requisitos sin certificación.

Partes interesadas clave

La interacción con las partes interesadas es el punto de partida clave para una empresa, 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 empresa responde a las necesidades y preocupaciones legítimas de sus partes interesadas claves. La interacción con las partes interesadas es un componente clave que impulsa la sostenibilidad dentro de Skretting.

Dimensión	Parte interesada	Descripción y justificación
Individual	Consumidores	Los consumidores aportan información importante 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 de nuestros clientes en lo que respecta a cuestiones de sostenibilidad.
	Empleados	Nuestra gente es importante para nosotros. Nuestra empresa cuenta con muchos programas para garantizar oportunidades de desarrollo personal y un entorno laboral seguro y saludable. Tenemos actualizaciones comerciales periódicas y nuestra intranet “Nutranet” proporciona actualizaciones periódicas de los eventos.
Social	Comunidad local	El apoyo a las comunidades locales garantizará la prosperidad a largo plazo de Skretting. Nuestras políticas y prácticas pueden crear valor económico de tal manera que también crea valor para la sociedad al abordar sus necesidades y desafíos.
Económico	SHV	SHV, propietario de Nutreco y Skretting, tiene ambiciones en el área de la sostenibilidad y tiene requisitos claros para el desempeño en sostenibilidad de las empresas que posee y financia.
Cadena de valor	Minoristas	De muchas formas, 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 documentación exhaustiva de nuestro desempeño en materia de sostenibilidad, por ejemplo, a través de certificaciones o especificaciones y auditorías privadas.
	Productores	Nuestros clientes son empresas que producen especies acuícolas típicamente para consumo humano como los mariscos. Nuestra empresa proporciona alimentación 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 web.
	Proveedores	Nuestro departamento de adquisiciones participa activamente a diario con nuestros proveedores de materias primas. También tenemos actividades de participación estratégica y talleres con proveedores y proveedores potenciales para identificar oportunidades o mejoras dentro de la cadena de suministro. Los proveedores también están invitados a participar en la conferencia AquaVision.
Ambiental	Órganos legislativos	Los gobiernos están activos en la actualización y el desarrollo de nueva legislación ambiental. Nos relacionamos con el gobierno a través de nuestra asociación con los principales organismos de la industria. Nuestros empleados también asesoran a organismos gubernamentales sobre una serie de cuestiones, 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 dentro de las áreas ambiental como social. Cooperamos con las ONG y aprendemos de ellas y, también en ocasiones, 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 años posteriores se ha 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 las partes interesadas

MarinTrust

MarinTrust, anteriormente conocido como el Estándar Global para el Suministro Responsable (IFFO RS, en inglés) 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 pesqueras ilegales, no declaradas y no reglamentadas (INDNR).
- Garantizar que productos puros y seguros se produzcan bajo un Sistema de Gestión de Calidad reconocido, demostrando así la ausencia de materiales potencialmente peligrosos e ilegales.
- Garantizar una trazabilidad completa a lo largo de la producción y la cadena de suministro.



Sustainable Fisheries Partnership (Alianza de Pesca Sostenible.)

Skretting es patrocinador de la Sustainable Fisheries Partnership (SFP). Esta organización sin ánimo 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, no tan bien administradas, a cumplir con los requisitos ambientales de los principales mercados. Su trabajo se organiza en torno a dos principios fundamentales: poner a disposición información actualizada sobre la pesca en beneficio de los principales compradores y otras partes interesadas del sector de la pesca; y usar esa información para involucrar a todas las partes interesadas a lo largo de la cadena de suministro en las mejoras pesqueras y avanzar hacia la sostenibilidad.

La SFP opera a través de dos principios fundamentales: información y mejora.



Iniciativa global del salmón

Una forma importante en la que Skretting está ayudando a promover el sector del salmón es a través de su membresía en la Iniciativa Global del Salmón (GSI, en inglés). Dentro de esta asociación, los productores de salmón de la GSI y las empresas productoras de alimentos se han comprometido a trabajar juntos de forma precompetitiva para acelerar el progreso hacia estándares cada vez mayores de sostenibilidad para la industria del salmón de cultivo y para impulsar la innovación progresiva en el sector de alimentos.

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

Los miembros asociados trabajan en estrecha colaboración con los miembros de la GSI en proyectos específicos donde el conocimiento compartido y el trabajo colaborativo respaldarán un progreso más rápido.



La Fundación ProTerra

Skretting es miembro de la Fundación ProTerra, una organización sin ánimo de lucro que fomenta y promueve la sostenibilidad en todos los niveles del sistema de producción de alimentos para humanos y para animales. El compromiso con la transparencia y la trazabilidad total en toda la cadena de suministro, y la preocupación por la responsabilidad social corporativa, así como el posible impacto perjudicial de los cultivos modificados genéticamente resistentes a los herbicidas en los ecosistemas y la biodiversidad, es parte de la esencia de todo lo que hacemos. La certificación de terceros independientes es fundamental para la Fundación Proterra.

La certificación ProTerra garantiza que los suministros de cultivos, alimentos para humanos y para animales de alta calidad se certifiquen de forma independiente y se produzcan con una sostenibilidad mejorada.



Pacto Mundial de la ONU

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 las empresas 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, medio ambiente y lucha contra la corrupción. En el marco del Pacto Mundial, las empresas se unen con agencias de la ONU, grupos sindicales y la sociedad civil. Nutreco es miembro desde 2015.



SeaBOS

En 2020, Skretting continuó siendo un contribuyente clave a la iniciativa Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS). Los directores ejecutivos de las 10 empresas de productos del mar más grandes del mundo se han unido 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 las regulaciones, (4) Gobernanza interna e (5) Innovación.



Mesa Redonda sobre Soja Responsable

Nutreco es miembro de la Mesa Redonda sobre Soja Responsable (RTRS, en inglés), que es una organización civil que promueve la producción, procesamiento y comercialización responsable de la soja a nivel mundial.

La RTRS alienta a que la soja actual y futura se produzca de manera responsable para reducir los impactos sociales y ambientales mientras se mantiene o mejora la situación económica del productor a través del desarrollo, implementación y verificación de un estándar global.



Mesa Redonda sobre Aceite de Palma Sostenible

Nutreco ha sido miembro acreditado de la Mesa Redonda sobre Aceite de Palma Sostenible (RSPO, en inglés) desde casi sus inicios. Comprometidos con esta plataforma de múltiples actores, compramos certificados de palma verde para todos nuestros productos de aceite de palma, excepto el aceite de semilla.



Declaración de Nueva York sobre los Bosques

Skretting es signatario de la Declaración de Nueva York sobre Bosques (NYDF, en inglés), que es una declaración internacional voluntaria y no vinculante para tomar medidas para detener la deforestación global. Fue respaldada por primera vez en la Cumbre del Clima de las Naciones Unidas en septiembre de 2014, y en octubre de 2017 los partidarios de la NYDF crecieron hasta incluir más de 191 patrocinadores: 40 gobiernos, 20 gobiernos locales, 57 empresas multinacionales, 16 grupos representantes de comunidades indígenas y 58 ONG. Estos patrocinadores se han comprometido a hacer su parte para lograr los 10 objetivos de la NYDF y seguir la agenda de acción que los acompaña.



Consejo de Administración de la Acuicultura

Establecido en 2010, el Aquaculture Stewardship Council (ASC, en inglés) es un estándar ambiental/ social sólido y creíble en el sector de los productos del mar de cultivo. Actualmente tiene más de 1,6 millones de toneladas de productos del mar de cultivo certificados de forma independiente y que cumplen con la norma. 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 ASC para alimentos.



Asociación de langostino Sostenible

Skretting es miembro fundador de la Sustainable Shrimp Partnership (SSP en inglés), un grupo de empresas líderes que comparten una misión: hacer de la acuicultura del langostino una práctica limpia, estable y exitosa para el mundo. Para alcanzar ese objetivo, los líderes han establecido un plan claro y ambicioso para elevar a todo el sector al siguiente nivel.



Alianza Global de Acuicultura

Skretting es miembro de la Global Aquaculture Alliance (GAA, en inglés), una organización internacional sin fines de lucro que promueve prácticas de acuicultura responsable a través de la educación, la promoción y la demostración. Durante más de 20 años, la GAA ha demostrado su compromiso de alimentar al mundo a través de una acuicultura responsable y sostenible.

Para ello, proporciona recursos a personas y empresas de todo el mundo que están asociadas con la acuicultura y los productos del mar. Mejoran las prácticas de producción a través de alianzas con países, comunidades y empresas, así como el aprendizaje en línea y el periodismo que tiene lectores activos 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 vegetal. Skretting también es miembro del comité técnico que supervisa el estándar de acuicultura de GlobalGAP.



Federación Europea de Fabricantes de Alimentos

Nutreco es miembro del Comité de Sostenibilidad de la Federación Europea de Fabricantes de Alimentos para animales (FEFAC), que se reúne dos o tres veces al año en Bruselas, Bélgica, para abordar las iniciativas de sostenibilidad asociadas con la industria europea de alimentos para animales.

Un resultado positivo de este comité fue la implementación de las Directrices de Abastecimiento de la soja de FEFAC, que establecen los criterios mínimos que los molinos de alimentos pueden incorporar al realizar sus compras de soja, harina de soja y concentrado de soja.



Grupo de Declaración de Apoyo al Manifiesto del Cerrado

Establecido en 2017, Nutreco fue uno de los 23 miembros fundadores firmantes del Grupo de Declaración de Apoyo (SoS, en inglés) del Manifiesto del Cerrado. El SoS se ha convertido en el grupo empresarial más grande del mundo que pide una acción inmediata en defensa del Cerrado brindando apoyo a las partes interesadas locales e internacionales.

En la actualidad, hay 132 empresas firmantes de la SoS en los sectores agroindustrial, agrícola y de procesamiento de alimentos, finanzas, bienes de consumo envasados, venta minorista y servicio de alimentos y otros grupos de apoyo. Su enfoque clave en 2019-2020 es apoyar la actividad del Grupo de Trabajo del Cerrado (GTC) brasileño acelerando la transición hacia la producción de soja libre de deforestación y sin conversión y compartir conocimientos y planes de acción con empresas y actores claves de China.

El Grupo de Defensa de los Pelágicos del Atlántico Norte

El Grupo de Defensa de los Pelágicos del Atlántico Norte (NAPA) se creó como una iniciativa de socios de múltiples partes interesadas de todo el sector para construir una solución compartida, global y no competitiva para problemas complejos de sostenibilidad en las pesquerías pelágicas del Atlántico Nororiental.

NAPA representa a minoristas, empresas de servicios alimentarios y proveedores de países de la UE y fuera de la UE con el objetivo común de obtener productos del mar sostenibles y certificados para satisfacer una creciente demanda de productos pesqueros con etiqueta ecológica. Para lograr esto, NAPA está buscando un acuerdo sobre las capturas totales permitidas para las pesquerías pelágicas del Atlántico nororiental de conformidad con el asesoramiento científico, y para un acuerdo de gestión a largo plazo basado en la ciencia.



Gobernanza

Nutreco, nuestra empresa matriz, es líder mundial en nutrición animal a través de la división Trouw Nutrition, y en alimentos acuícolas a través de la división Skretting. Además, cuenta con NuFrontiers, un brazo que trabaja para identificar, desarrollar e invertir en innovaciones revolucionarias de próxima generación en toda la cadena de valor.

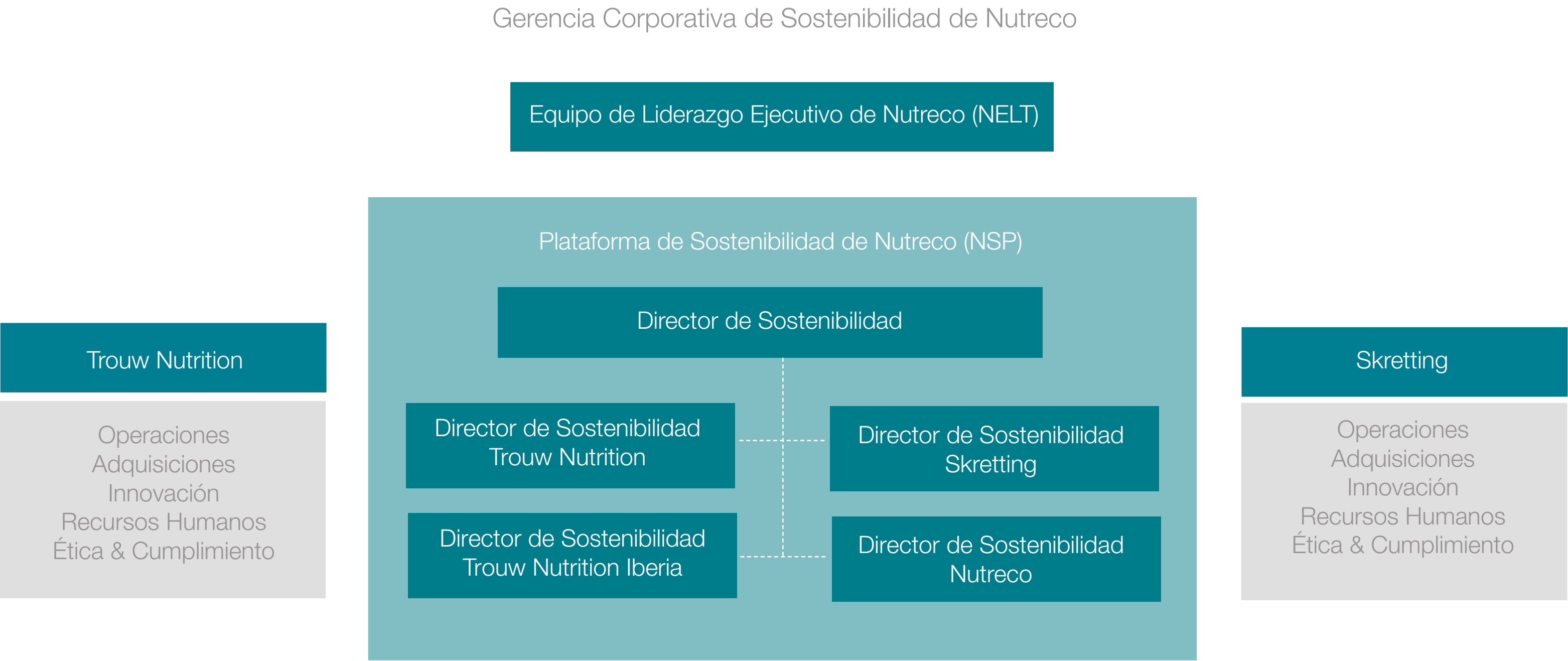
El CEO de Skretting es miembro del Equipo de Liderazgo Ejecutivo de Nutreco (NELT, en inglés), dirigido por el CEO de Nutreco. Para respaldar la implementación de la Hoja de Ruta 2025, en septiembre de 2020 el NELT aprobó una nueva gobernanza de sostenibilidad que tiene como objetivo integrar la sostenibilidad más profundamente en nuestro negocio a través de:

- Compromiso desde la cima: El Director Corporativo de Sostenibilidad de Nutreco reporta al CEO de Nutreco.
- La rendición de cuentas quedará en el NELT: Los objetivos de sostenibilidad se incluirán en el plan de remuneración de bonificación de incentivos anual y a largo plazo para la alta dirección.
- Liderazgo estratégico: Nutreco brinda orientación sobre la estrategia, mientras que la ejecución estará a nivel de cada división.
- Alineación a través de Nutreco: Las divisiones trabajarán juntas para proporcionar un plan de ejecución claro y alineado para los diferentes temas de la Hoja de Ruta 2025
- Gestión del cambio: Nutreco apoyará la Hoja de Ruta 2025 concentrándose en el “lado humano de la implementación”

El Director de Sostenibilidad Corporativa de Nutreco lidera la Plataforma de Sostenibilidad de Nutreco (NSP, en inglés), que comprende a los directores de sostenibilidad de ambas divisiones.

Cada director de sostenibilidad colabora con departamentos funcionales (por ejemplo, Adquisiciones, Marketing, Recursos Humanos, Ética y Cumplimiento, etc.) dentro de sus divisiones, quienes estarán a cargo de implementar los objetivos de sostenibilidad junto con las empresas operativas que Skretting y Trouw Nutrition tienen en el mundo.

Esto le permite a la NSP tener retroalimentación directa de las empresas para la implementación de la estrategia de sostenibilidad.



Ética y cumplimiento

Tras la introducción del nuevo Código de Conducta en la segunda mitad de 2019, que cubre todas las nuevas políticas de Ética y Cumplimiento (E&C) adoptadas en los últimos tres años ([lea la historia en nuestro Informe de sostenibilidad 2019](#)), en 2020 la atención se centró en incorporar los nuevos estándares en las operaciones comerciales.

Aunque el COVID-19 obstaculizó en gran medida el contacto físico con las OpCos, la función de E&C logró lanzar varias iniciativas para revitalizar las políticas en el negocio. E&C implementó el Marco de Gestión de Riesgos de Cumplimiento de Nutreco para todas las OpCos, que concilia las políticas de E&C y las actividades de control que se realizarán en las OpCos e informa sobre esto a E&C.

Aunque el COVID-19 obstaculizó en gran medida el contacto físico con las OpCos, la función de E&C logró lanzar varias iniciativas para revitalizar las políticas en el negocio.

Esto ayuda a la empresa a poner en práctica los requisitos de la política de E&C y permite que E&C vea dónde se requiere apoyo. El marco produce informes semestrales y genera planes de acción para las OpCos cuando sea necesario.

Durante 2020, a través de la cooperación multifuncional, también desarrollamos e introdujimos un nuevo Código de Conducta para Socios Comerciales. Este documento reemplaza nuestro Código de Conducta para Proveedores anterior y se aplicará no solo a los proveedores de materias primas, sino a un conjunto más amplio de relaciones con terceros. Nos permite relacionarnos con nuestros socios comerciales en cuestiones de sostenibilidad, cumplimiento e integridad, y solo realizaremos negocios con empresas o personas que cumplan con los estándares establecidos en este código. Al mismo tiempo, agradecemos el diálogo sobre nuestros requisitos y esperamos que todos los socios comerciales aborden y mitiguen activamente las no conformidades.

Estos esfuerzos se adhieren a los alineamientos de la Declaración Universal de Derechos Humanos, la OIT y la OCDE y fortalecen nuestro enfoque con respecto a la protección de los derechos laborales en nuestra cadena de suministro. Las medidas para abordar las directrices mencionadas anteriormente también se han incluido en [la Hoja de Ruta de sostenibilidad de Nutreco 2025](#).

Esfuerzos adicionales de E&C incluyeron el desarrollo de una herramienta de divulgación de conflicto de intereses, la realización de una encuesta exhaustiva de “controles suaves” para OpCos seleccionadas y el manejo de varios casos “SpeakUp” que se informaron a través de nuestra herramienta interna SpeakUp u otros canales.



Materialidad

Nuestra evaluación de la materialidad se realizó junto con Nutreco. La evaluación de la materialidad se basó en 293 respuestas a un cuestionario enviado a 700 partes interesadas (tasa de participación del 42%). De estas respuestas, el 35% fueron partes interesadas internos y el 65% externas, de las cuales el 40% fueron clientes de Nutreco. También están representados académicos, proveedores y directivos de ONGs. A continuación, se muestra un análisis demográfico de los participantes.

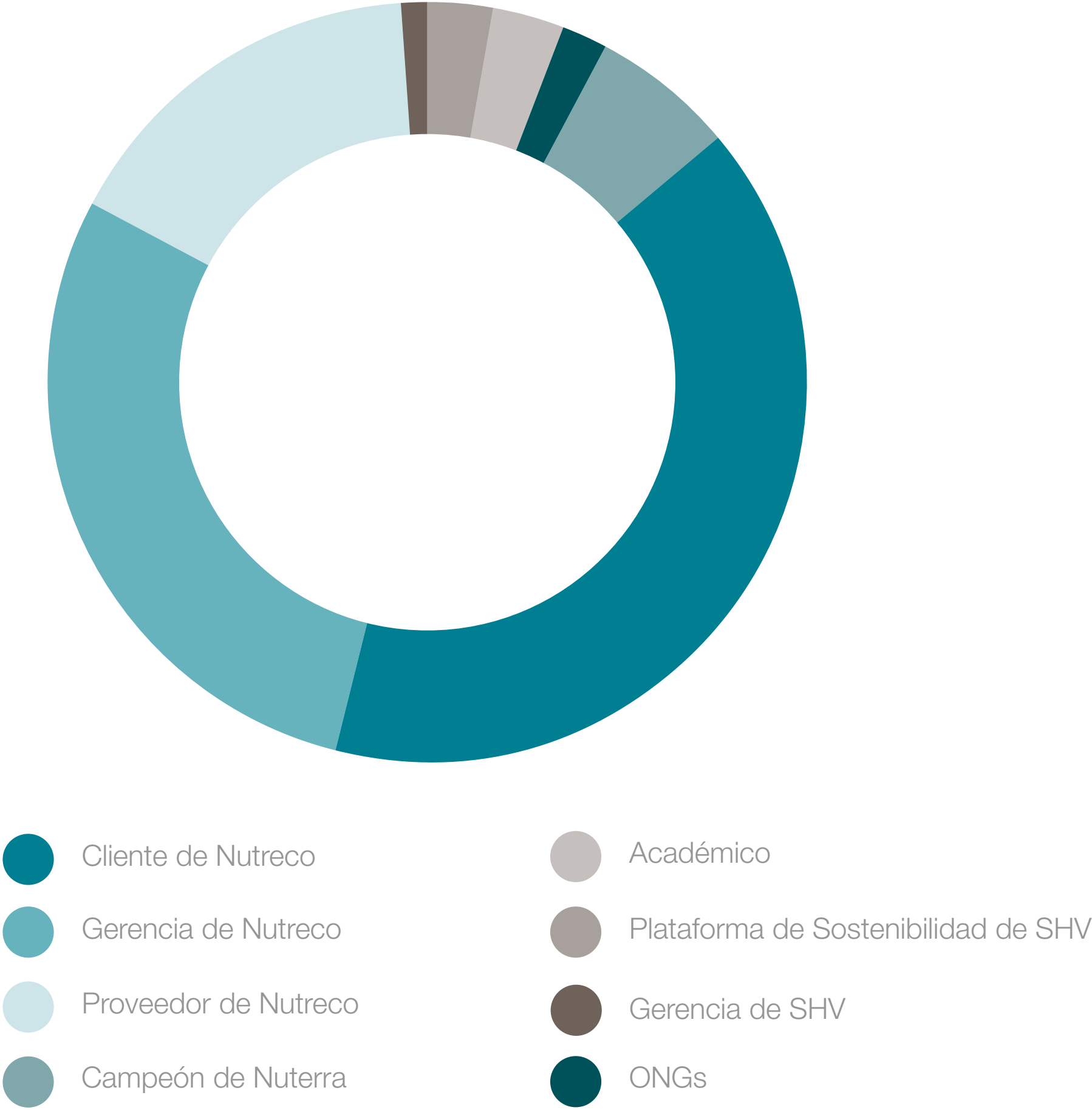
Nuestra Hoja de Ruta hasta 2025 se basará en esta evaluación de la materialidad, que aborda los principales problemas que nuestras partes interesadas perciben como importantes o en los que podemos tener influencia debido a nuestra posición en la cadena de valor alimentaria.

La evaluación de la materialidad no refleja si un tema es material o no para la sociedad. En otras palabras, una puntuación material baja en temas como el uso del agua, los residuos generados o la energía no significa que estos temas no sean importantes para nuestro planeta, sino que las partes interesadas no creen que Skretting y Nutreco tengan un papel potencialmente transformador en mitigarlos. Por ejemplo, no utilizamos suficiente energía o agua para ser un factor de influencia importante en estos impactos.

La puntuación de nivel más bajo sobre el cambio climático se debió a una mala comprensión del alcance del problema. Los encuestados no consideraron el papel de Nutreco, que puede influir en los impactos del cambio climático de sus proveedores y, en cambio, solo consideraron la huella de manufactura relativamente baja de Nutreco. No obstante, en Nutreco asumimos nuestro papel de buen ciudadano corporativo para abordar de manera responsable incluso los problemas de baja materialidad.

Nuestra Hoja de Ruta hasta 2025 se basará en esta evaluación de la materialidad, que aborda los principales problemas que nuestras partes interesadas perciben como importantes o en los que podemos tener influencia debido a nuestra posición en la cadena de valor alimentaria.

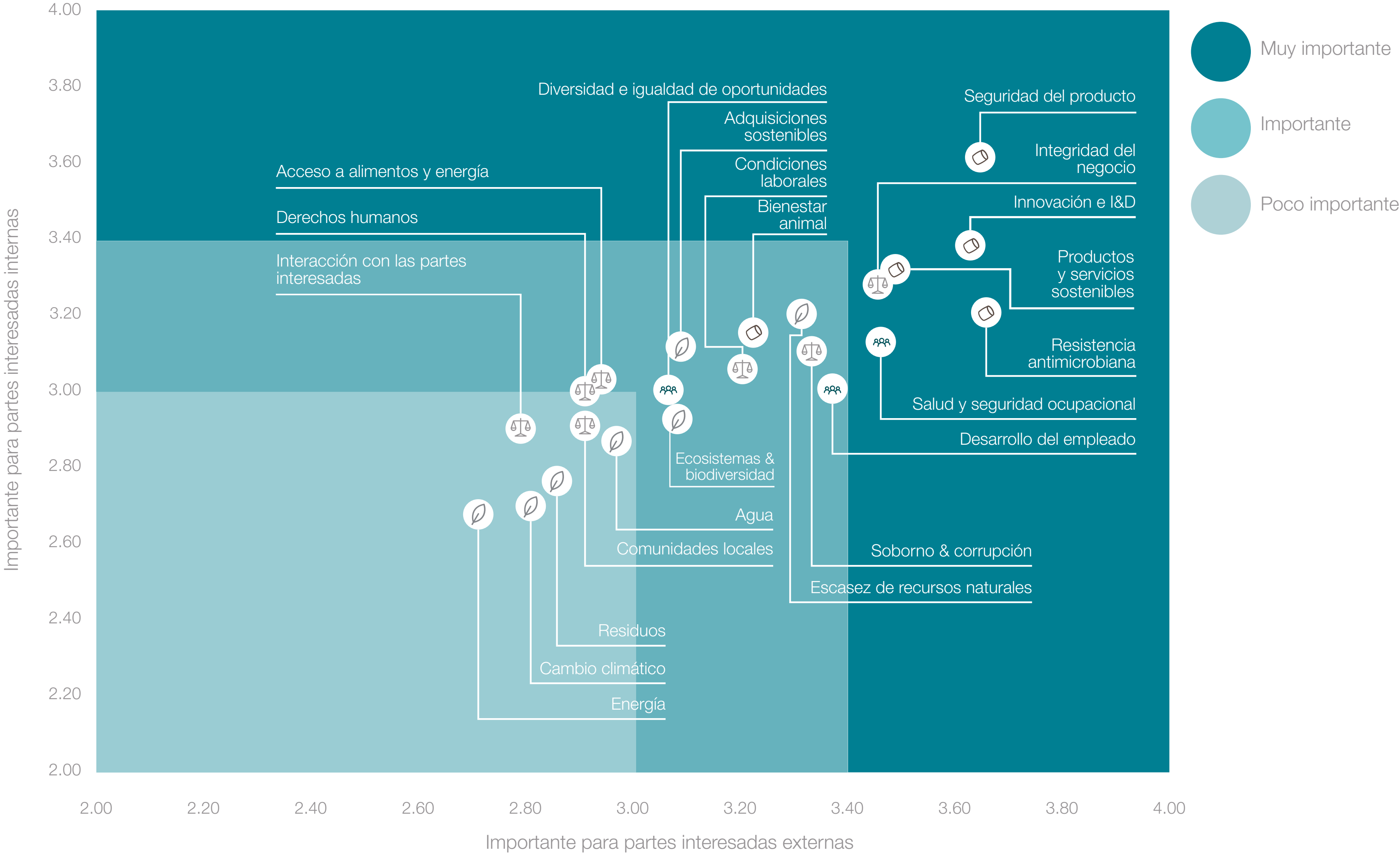
Encuestados por grupo de interés



Estos son los resultados de nuestra evaluación de materialidad, que utiliza una escala de 1.0 a 4.0. Si un tema tuvo una puntuación menor a tres (3.0) arbitrariamente juzgamos 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 una puntuación superior a 3,4 se consideraron muy importantes y altamente materiales para que Nutreco tomara medidas prioritarias.

Aunque abordaremos todos los temas destacados en nuestra evaluación de la materialidad, centraremos nuestros recursos en tener un impacto transformador en los problemas de gran importancia.

-  Protección ambiental
-  Integridad del Negocio y Ética
-  Empleados
-  Respoonsabilidad con el productos



www.skretting.com/sustainability

