2021

SUPLEMENTO DE RESPONSABILIDAD CORPORATIVA

Arla Foods Ingredients

Arla Foods Ingredients

Discovering the wonders of whey

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN

03 Prólogo
04 Nuestro aporte a los objetivos globales
05 Acerca de Arla Foods Ingredients

PLANETA MÁS FUERTE

07 Líneas de trabajo para alcanzar objetivos
08 Energía
10 Agua
12 Residuos de alimentos
14 Envases

PERSONAS MÁS FUERTES

16 Calidad y seguridad alimentaria
18 Salud y nutrición
19 Nutrición accesible
21 Cuidado de los compañeros

AMBICIONES Y DATOS DE PROGRESO

24 Seguridad alimentaria
25 Nutrición
26 Salud y seguridad
27 Trabajo digno
28 Energía y clima

NUEVAS ESTRATEGIAS PARA UN CAMBIO SOSTENIBLE

Arla Foods Ingredients puede reflexionar sobre un año en el que se equilibraron los desafíos con el cambio constructivo. A pesar de los obstáculos planteados por la pandemia actual de COVID-19, llegamos a 2021 fortalecidos, optimistas y con una flexibilidad renovada gracias a las nuevas formas de trabajo.

Se destacan cuatro desarrollos de envergadura: la apertura de nuestro centro de innovación de I+D de última tecnología; el inicio de las cuatro líneas de trabajo que optimizarán la eficiencia de nuestros recursos; la aceleración de nuestros objetivos de reducción de carbono hasta 2030 y el lanzamiento de nuestra estrategia FUTURE26.

Un factor esencial para nuestro futuro

Nuestro centro de innovación de I+D es un hito real. Diseñado para la investigación y el desarrollo colaborativos, en muchos aspectos el centro es un factor esencial para nuestro futuro. Es el lugar donde exploraremos nuevos territorios dentro de la nutrición a base de lácteos y concebiremos la tecnología que logrará que nuestros procesos de producción sean cada vez más seguros, más exactos y más sostenibles. Nuestra nueva fracción de proteína de suero para dietas renales, por ejemplo, es un resultado directo de nuestra última tecnología de procesamiento.

El centro de innovación no podría ser más oportuno. En 2021, consolidamos las cuatro líneas de trabajo – energía, agua, residuos de alimentos y envases – que optimizarán nuestro uso de los recursos en el futuro. Esperamos que muchas iniciativas de las líneas de trabajo finalmente apliquen los conocimientos generados por el centro y sus colaboradores de investigación externos.

Reflexiones sobre responsabilidad

Con el tiempo, el contexto dentro del cual desarrollamos nuestras actividades se volvió cada vez más complejo y volátil. Los requisitos sobre la calidad de nuestros productos y la sostenibilidad de nuestras operaciones son cada vez mayores. A medida que las economías internacionales se recuperan de la pandemia, seguimos haciendo frente a los inconvenientes en nuestra cadena de suministro, al aumento de los precios de la energía y a la inflación.

Si bien controlar las presiones externas del mercado está fuera de nuestro alcance, nos dan motivos para reflexionar sobre nuestra responsabilidad como empresa de ingredientes global en un mundo con recursos limitados, un cambio climático que implica una amenaza y una necesidad cada vez mayor de alimentos seguros y de alta calidad.

Nuestra ambición acelerada

Por consiguiente, una de nuestras acciones clave en 2021 fue seguir a nuestra empresa matriz, Arla Foods, en la aceleración de nuestra ambición con respecto a la huella de carbono. Esto significa que estamos comprometidos con el objetivo del grupo de una reducción absoluta del 63 % en las emisiones de carbono de alcance 1 y 2 para 2030 en comparación con el nivel de 2015, un objetivo verificado por la Iniciativa de Objetivos Basados en la Ciencia que está alineado con el objetivo del Acuerdo de París de limitar el calentamiento global a 1.5 °C. Para nosotros en Arla Foods Ingredients, implica un gran esfuerzo que requerirá que miremos más allá de las oportunidades existentes para optimizar la energía y que invirtamos en tecnologías emergentes para la electrificación industrial a gran escala.

Nuestra estrategia FUTURE26, que comenzó en noviembre, fija el marco general para alcanzar nuestros objetivos de sostenibilidad, incluyendo una provisión de 20 millones de EUR para inversiones en la transformación ecológica de nuestras plantas de producción. Junto con nuestro compromiso con el desarrollo innovador, la digitalización de nuestros procesos, procedimientos y cadena de suministro facilitará todo en gran medida. Tal como informamos en este suplemento, nuestra experiencia digital ha comenzado.

Prácticas recomendadas hacia el futuro

En todos nuestros esfuerzos, hay personas dedicadas detrás de nuestro progreso en calidad y seguridad alimentaria, eficiencia de recursos, investigación y desarrollo de la nutrición, y seguridad laboral. Entonces fue algo bueno ver en nuestra encuesta anual de compromiso Barómetro que compañeros de toda nuestra organización expresan un alto nivel de compromiso y, en líneas generales, están contentos con las condiciones de trabajo durante el COVID-19.

Aquí, a principios de 2022, la expectativa es que pronto nos liberaremos de las garras de la pandemia. Llevaremos nuestros aprendizajes con nosotros mientras trabajamos para hacer crecer nuestro negocio con responsabilidad y para contribuir al bienestar del planeta y de las personas.

Henrik Andersen
Director Ejecutivo (CEO)

NUESTRO APORTE A LOS OBJETIVOS GLOBALES

Los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU son una herramienta potente para guiar el crecimiento y los negocios responsables. En Arla Foods Ingredients, consideramos que los ODS son una fuente de inspiración y motivación en nuestro trabajo para la mejora continua.

Seguimos evaluando áreas en las que tenemos potencial para contribuir directamente con los objetivos. Basándonos en estas reflexiones, destacamos los siguientes objetivos en el capítulo Ambiciones y datos de progreso de este suplemento.

PLANETA MÁS FUERTE

6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO

Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

PERSONAS MÁS FUERTES

2 HAMBRE CERO

Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible

3 SALUD Y BIENESTAR

Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

Fortalecer los medios de implementación y revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible

ACERCA DE ARLA FOODS INGREDIENTS

Arla Foods Ingredients es una empresa global de ingredientes a base de lácteos, y subsidiaria al 100 % de Arla Foods. Vendemos nuestros ingredientes a productores de alimentos en más de 100 países.

Resultados de 2021
Nuestros ingresos netos ascendieron a 829 millones de EUR en 2021, lo que significa un aumento del 12 % en comparación con 2020. Hay más información sobre nuestros resultados financieros en el informe anual de Arla Foods.

Desarrollo del mercado
Arla Foods Ingredients es uno de los principales productores mundiales de ingredientes a base de leche y suero dirigidos a: nutrición deportiva, médica y en los primeros años de vida, alimentos saludables para grupos de consumidores específicos, y soluciones funcionales para productos panificados y lácteos.

Hemos creado nuestro negocio basándonos en nuestra capacidad de descubrir y producir componentes de leche y suero que pueden aportar valor a la industria alimentaria. Nuestra meta es aprovechar al máximo el potencial de nuestras materias primas.

Plantas de producción
Nuestra planta principal de procesamiento de suero es Danmark Protein, ubicada en West Jutland, Dinamarca. Aquí es donde producimos los ingredientes a base de suero más especializados de nuestro portafolio y los más altos volúmenes globales. Nuestra planta de producción para terceros y segunda en importancia, ARINCO, está situada en las cercanías.

Arla Foods Ingredients posee y opera la planta AFISA en Argentina. Nuestras plantas de empresas conjuntas incluyen ArNoCo en Alemania y MVI en el Reino Unido.

Información general de la producción:

Danmark Protein, Dinamarca
Planta de procesamiento de proteína de suero de avanzada, que incluye instalaciones exclusivas para la producción de hidrolizados y de lactosa de mezcla seca

ARINCO, Dinamarca
Productor para terceros de productos para nutrición infantil y leche en polvo

FISA, Argentina
Procesador de suero líder en el MercoSur; produce permeado y proteínas de suero

ArNoCo, Alemania
Empresa conjunta con DMK; produce concentrado de proteína de suero para su procesamiento posterior en Danmark Protein y lactosa

MVI, Reino Unido
Empresa conjunta con Volac; produce concentrado de proteína de suero y permeado en polvo

PLANETA MÁS FUERTE

Como productor de ingredientes con uso intensivo de recursos, reconocemos nuestra responsabilidad con el medio ambiente. En 2021, centramos nuestra atención en energía, agua, residuos de alimentos y envases.

LÍNEAS DE TRABAJO PARA ALCANZAR OBJETIVOS

Como empresa en crecimiento en un sector que consume muchos recursos, Arla Foods Ingredients carga una responsabilidad pesada sobre sus hombros. Nuestro camino hacia una transición "verde" se volvió más imperioso este año cuando nuestra empresa matriz, Arla Foods, anunció su ambición de reducción acelerada del carbono hasta 2030, en consonancia con el criterio con respecto al calentamiento global de 1.5 °C del Acuerdo de París. Esto hizo que redoblemos nuestros esfuerzos para minimizar nuestra huella ecológica y asegurar el crecimiento sostenible de nuestro negocio.

Hay diversos desarrollos importantes para destacar de 2021. Uno es la inauguración de nuestro centro de innovación de I+D, que estimulará el descubrimiento de nuevas tecnologías en pos de alcanzar nuestros objetivos ambientales. Otro es nuestro trabajo para establecer las cuatro líneas de trabajo – dentro de energía, agua, residuos de alimentos y envases – que se identificaron en 2020 como los factores determinantes para minimizar nuestra huella global.

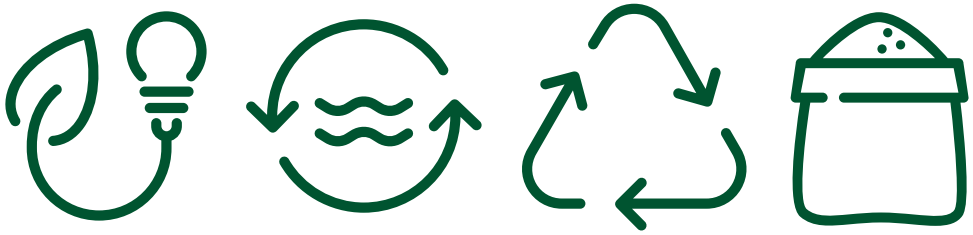
También hemos avanzado con nuestro compromiso de maximizar el aprovechamiento de las materias primas y la integración de nuestro negocio a la bioeconomía circular. Este capítulo brinda información general sobre nuestras actividades principales para reducir el impacto ambiental de nuestra producción en 2021. Las cifras detalladas de rendimiento de cada planta están disponibles en el capítulo Ambiciones y datos de progreso.

Inversiones estratégicas

Nuestro nuevo centro de innovación se inauguró en octubre y, con el tiempo, contará con hasta cien científicos y técnicos que trabajarán en la investigación y el desarrollo del suero y la leche. Ubicado al lado de nuestra principal planta de producción, Danmark Protein, el centro tendrá un papel fundamental en el cambio de nuestras plantas a un modelo de producción circular. Gran parte de las investigaciones realizadas en el centro se basarán en colaboraciones con las principales universidades y profesionales del sector.

Entre las áreas de investigación se encuentran tecnologías avanzadas de separación para aislar componentes específicos del suero o de la leche, y tecnologías de tratamiento térmico y pasteurización para mejorar la funcionalidad y la vida útil de nuestros productos. Además de transformar nuestros procesos, proyectamos obtener herramientas nuevas a fin de aprovechar todo el valor de nuestras materias primas.

La creciente demanda global de ingredientes a base de suero y de leche también requiere que ampliemos nuestra capacidad de producción continuamente. En 2021, pusimos en marcha un nuevo plan maestro para servicios públicos a fin de desarrollar la infraestructura de Danmark Protein, enfocándonos principalmente en la transición a tecnología limpia. El plan preparará la planta para construir líneas de producción nuevas y mejoradas, y minimizará el riesgo de fallas en los sistemas de suministro y distribución de servicios públicos. Si se implementan todos los proyectos identificados, el plan conllevará una inversión total de 85 millones de EUR hasta 2030.



Arla Foods Ingredients Innovation Centre

ENERGÍA

Durante 2021, revisamos nuestro enfoque hacia la reducción de carbono. Las inversiones en reducción y reutilización de la energía y en nuevas tecnologías son esenciales para alcanzar nuestros objetivos.

Una nueva ambición para la reducción de carbono
Hacer crecer nuestro negocio mientras reducimos nuestras emisiones de carbono es un gran desafío en Arla Foods Ingredients. En 2021, nuestra empresa matriz se comprometió a acelerar nuestra ambición considerablemente. Para alcanzar este objetivo es necesario que nos enfoquemos más en las estrategias de descarbonización y optimización en nuestras tres plantas de producción de propiedad absoluta: Danmark Protein, ARINCO y AFISA. En colaboración con nuestros socios, también estamos trabajando en iniciativas de reducción en nuestras plantas de empresas conjuntas ArNoCo y MVI.

Reducción y reutilización
Si bien la tarea que tenemos por delante es mucho más grande que hace un año, nuestro punto de partida es positivo. En primer lugar, hace muchos años que trabajamos para mejorar nuestra eficiencia energética, lo que nos dio una experiencia considerable en la identificación e implementación de iniciativas para que nuestros procesos sean más eficientes en el consumo de energía.
En 2021, identificamos las necesidades de infraestructura futuras de nuestra planta Danmark Protein en un nuevo plan maestro para servicios públicos. Desde un punto de vista energético, el plan incluye el desarrollo de un sistema de distribución de calor optimizado que cubrirá toda la planta y que ya se está construyendo. Con el tiempo, nos preparará para redirigir y reutilizar el calor excedente generado por nuestros motores de biogás e instalaciones de refrigeración. En el futuro, todas las líneas de procesamiento nuevas estarán conectadas a este sistema desde el principio.

Del gas a la electricidad
Junto con el uso de fuentes de energía renovable como el biogás, la reutilización de la energía es un elemento esencial en nuestra estrategia para reducir las emisiones de carbono mientras nuestra producción aumenta. Desde 2015, ambos nos ayudaron a reducir en un 26 % la cantidad de gas natural en la combinación de energías en nuestras dos plantas de producción danesas. No obstante, la reutilización de la energía en forma de distribución de calor excedente no puede proporcionar las altas temperaturas que necesitamos para nuestros secadores por spray, por ejemplo.

Actualmente, los procesos de alta temperatura de hasta 220 °C representan más de dos tercios de nuestro consumo anual de calor. Si bien los dos motores de biogás de Danmark Protein pueden proporcionar energía no fósil para estos procesos, no cuentan con la capacidad suficiente para cubrir todas las necesidades. Por estos motivos, la electrificación es el camino inevitable para avanzar en la eliminación progresiva de nuestra dependencia de los combustibles fósiles.

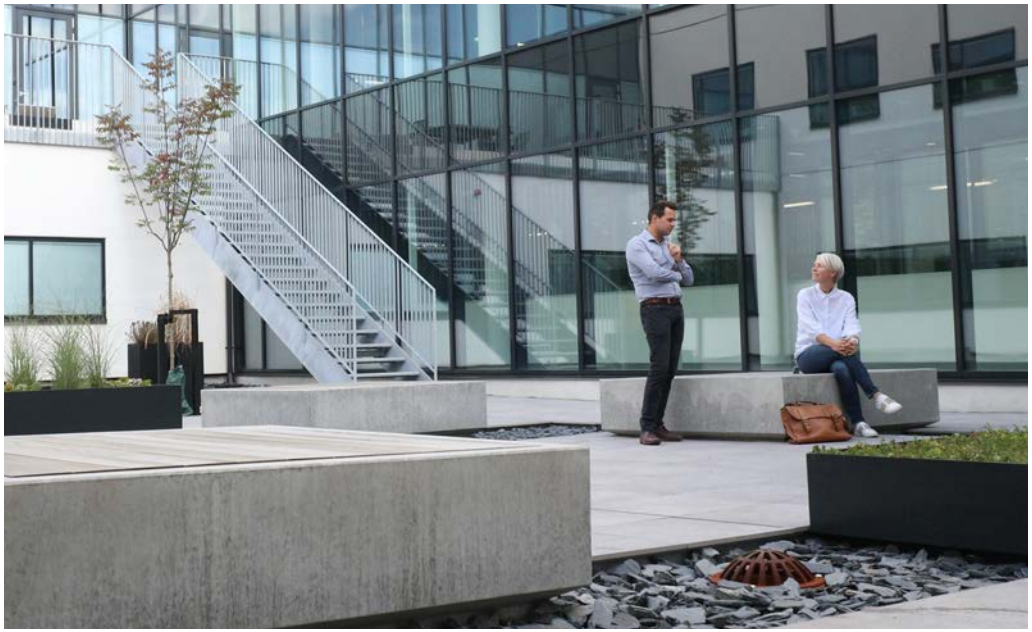
En Dinamarca, ya nos estamos beneficiando de que, hoy en día, el 86 % del suministro nacional de electricidad se basa en fuentes renovables, una ventaja que reduce significativamente las emisiones indirectas de alcance 2.

Como las fuentes de energía renovable son más escasas en Argentina, nuestra planta AFISA adoptó un enfoque diferente. A principios de 2021, finalizó la instalación en la planta de un gasoducto de gas natural para disminuir su dependencia del fueloil. Como resultado, AFISA logró una reducción del 13 % en sus emisiones de alcance 1 y 2 a fin de año. Aquí el uso del gas natural proporciona una solución transitoria eficaz hasta que se disponga de fuentes de energía más sostenibles.

En búsqueda de oportunidades
La rápida evolución de la tecnología de las bombas de calor se ve prometedora de cara al futuro. Sin embargo, por ahora, la tecnología no está lo suficientemente madura como para cubrir nuestras necesidades de mayor temperatura.

Nuestra ambición climática con base científica

La Iniciativa de Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi, en inglés) aprobó nuestro nuevo objetivo de reducción absoluta del 63 %, a nivel de grupo, para las emisiones de alcance 1 y 2, en consistencia con la ambición del Acuerdo de París de limitar el calentamiento global a 1.5 °C. Esto representa más del doble del objetivo anterior de reducción del 30 %, con respecto a la referencia de 2015. Arla Foods Ingredients cumplirá el objetivo impulsando la transformación ecológica en las tres plantas de producción de propiedad absoluta.
El objetivo actual de reducción del 30 % de las emisiones de alcance 3 sigue cumpliendo los criterios de la SBTi para los objetivos ambiciosos de la cadena de valor. En Arla Foods Ingredients, la mayor parte de nuestras emisiones de alcance 3 surgen de las materias primas que obtenemos de Arla y de proveedores externos. En 2022, comenzaremos a registrar nuestro impacto de alcance 3 con más detalle y a trabajar en una estrategia de compromiso con los proveedores.
Consulte la página **28** para obtener más información sobre nuestro desempeño en 2021.



ENERGÍA (CONTINUACIÓN)

En otras palabras, debemos ir en busca de otras oportunidades, aprovechando las competencias interdisciplinarias de nuestro centro de innovación de I+D y de nuestros colaboradores de investigación.

Durante 2022, crearemos nuestra hoja de ruta hasta 2030 a fin de realizar un cambio sustancial en la reducción de carbono en Danmark Protein, que luego será el modelo para nuestras plantas ARINCO y AFISA.

Iniciativas energéticas
El aire comprimido es una herramienta útil para muchos procesos que se realizan en nuestras plantas de producción. En Danmark Protein, se está construyendo un nuevo sistema de 60 °C para redistribuir el calor excedente de los compresores. El sistema se utilizará para la calefacción en los departamentos de lactosa e hidrolizado, y sustituirá la calefacción por vapor actual, que es a base de gas natural. Se prevé un ahorro energético anual de 3,4 millones de kWh, equivalente al consumo medio de energía de 182 hogares.

En 2022, comenzarán los trabajos en un sistema de 90 °C para capturar el calor de las emisiones de los motores de biogás de Danmark Protein para su redistribución en la planta. El sistema estará diseñado para su futura conexión con bombas de calor a medida que la planta avance hacia la electrificación. Diversos proyectos de investigación internos analizaron el potencial de la instalación de bombas de calor. La planificación continuará durante todo 2022 y la inversión inicial está prevista en 2023.

Otras inversiones importantes incluyen la nueva torre de secado por spray eficiente en el consumo de energía en ARINCO, que a fin de año estaba en la fase de puesta en servicio. En nuestra planta de empresa conjunta MVI, la optimización del evaporador y del proceso de secado dio lugar a una reducción del 5 % en el consumo de energía.

AGUA

Nuestra capacidad para reutilizar y reciclar el agua de nuestros procesos y materia prima de suero es clave para reducir nuestra dependencia del agua de pozo. En 2021, tomamos varias medidas para mejorar.

Reutilización y reciclaje, hacia un flujo de agua circular
Los procesos de limpieza eficientes son indispensables para mantener los más altos estándares de seguridad e higiene alimentaria en la producción. Por ese motivo, alrededor del 70 % de nuestro uso de agua está relacionado con los sistemas de limpieza el lugar (CIP, en inglés) en nuestras líneas de procesamiento. Cuando implementamos una iniciativa para reducir nuestra dependencia del agua de pozo, reutilizar o reciclar el agua en la producción o limitar nuestro vertido de aguas residuales, debemos asegurarnos de que no haya ningún impacto negativo en la calidad de nuestros productos.

Instalaciones de agua técnica
En 2020, pusimos en marcha el Waterfall Project para supervisar y coordinar las iniciativas relacionadas con el agua en Danmark Protein, ARINCO y la planta de lácteos Arla cercana. Las tres plantas vierten las aguas residuales en la misma planta de tratamiento. Durante 2021, la planta de tratamiento de aguas residuales comenzó a enviar las aguas residuales limpias a nuevas instalaciones de agua técnica, la primera inversión importante del Waterfall Project. Un proceso de filtración avanzado convierte las aguas residuales en agua técnica (actualmente, 500 m3 al día) que vuelve a Danmark Protein
.
Cuando la ampliación finalice, las instalaciones tendrán una capacidad de producción diaria de 2000 m3 de agua reciclada, lo que equivale a alrededor de la mitad del consumo de agua de pozo en Danmark Protein. En primera instancia, se están utilizando aguas residuales recicladas para sustituir el agua de pozo en las torres de refrigeración. Próximamente se conectarán al suministro de agua técnica otras aplicaciones que no están en contacto con alimentos.

Mayor capacidad de reutilización
El agua representa más del 90 % del suero crudo recibido para su procesamiento. Desde hace mucho tiempo, la reutilización del agua del suero es parte de nuestra estrategia para limitar nuestra dependencia del agua de pozo. Debido a este esfuerzo constante, actualmente nuestra planta AFISA utiliza el agua de suero para cubrir la mayoría de sus necesidades de agua; por su parte, en 2021 Danmark Protein usó agua de suero para el 60 % de sus necesidades de agua. En 2021, la reutilización de agua en ARINCO apenas superó el 14.5 %, un número muy inferior que encuentra su explicación en la naturaleza tan diferente de las materias primas y los procesos de producción en comparación con AFISA y Danmark Protein.

En Danmark Protein, aumentamos en un 49 % la capacidad de las instalaciones de ósmosis inversa asociadas a nuestra planta de lactosa de mezcla seca durante el último año. Esta es una de las tantas instalaciones que producen agua de suero purificada – conocida como agua pulida por ósmosis inversa (ROP, en inglés) – para los procesos de toda la planta, incluyendo los pasos de procesamiento en contacto con alimentos. En el plan maestro para servicios públicos de Danmark Protein, especificamos diversas iniciativas para incrementar aún más el nivel de reutilización.

Calidad de las aguas residuales
La reutilización y el reciclaje eficientes son los factores esenciales para lograr un flujo de agua circular. Sin embargo, no solo prestamos atención al volumen de agua; también nos proponemos mejorar la calidad de nuestras aguas residuales antes de enviarlas a la planta de tratamiento, por ejemplo, reduciendo los residuos de fósforo y cloruro del suero y los agentes de limpieza. En la primavera de 2022, se dictará un taller de dos semanas de duración para identificar nuevas posibilidades de optimizar la calidad de las aguas residuales en Danmark Protein y en ARINCO.

Si bien nuestras plantas de procesamiento cumplen con todos los requisitos legales estipulados para las aguas residuales, queremos eliminar la mayor cantidad posible de trazas de componentes para que menos lleguen a la planta de tratamiento de aguas residuales como lodo, lo que reducirá la huella ecológica de dichas aguas.

El equipo responsable de la nueva instalación de agua técnica: Anders Harpøth Østergaard, jefe de proyecto, Rasmus Lisbygd Østergaard, jefe de proyecto y Søren Pedersen, técnico de mantenimiento

AGUA (CONTINUACIÓN)

Iniciativas de ahorro de agua
Arla Foods Ingredients es miembro de la Asociación Danesa para la Producción Industrial de Alimentos con Uso Eficiente de Recursos y Agua (DRIP, en inglés), una organización de carácter público y privado cuyo objetivo es reducir el consumo de agua potable en la industria alimentaria hasta el 30 % entre 2015 y 2025. Una de las oportunidades identificadas por la asociación es el uso de sensores para supervisar los procesos de CIP.

En nuestra planta ARINCO, realizamos un proyecto piloto en el departamento de recepción de la leche por el cual los sensores controlan las trazas de contaminantes y señalan cuándo la CIP es suficiente. El resultado inicial es una reducción del 24 % en el uso de agua y del 14 % en el tiempo de circulación del agente de limpieza, lo que trae aparejados ahorros energéticos adicionales. Con base en estos resultados prometedores, nuestro sistema de supervisión de CIP inteligente estará totalmente automatizado durante 2022, cuando también esperamos implementarlo en Danmark Protein.

En un proyecto aparte en Danmark Protein, nuestro equipo de I+D investigó la posibilidad de reducir el uso de agua en la producción de dos productos de proteína aislada de suero (WPI, en inglés). Su objetivo específico fue el proceso de enjuague, en el que el agua ROP se utiliza para eliminar los minerales y cumplir los requisitos de pureza. Las pruebas realizadas revelaron el potencial para reducir el consumo de agua ROP en al menos un 50 % sin comprometer la pureza. El proceso optimizado también elimina la necesidad de reponer fósforo, que actualmente queda por debajo del nivel mínimo para WPI durante el enjuague. Las pruebas de producción están programadas para principios de 2022.

Seguimos buscando nuevas oportunidades para reducir el consumo de agua durante la producción. Con este fin, se prevé realizar una nueva evaluación en toda la planta ARINCO en 2022, que estará enfocada, principalmente, en el uso eficiente del agua.

Agentes de limpieza
Con respecto a los agentes de limpieza que se usan en nuestros sistemas CIP, resulta esencial minimizar los riesgos potenciales para la seguridad alimentaria, los compañeros y el entorno del agua. Durante 2021, llevamos a cabo una nueva evaluación de sustancias no deseadas en los químicos utilizados para la CIP a fin de asegurar que el perfil de riesgo sea el más bajo posible.

El resultado es una pauta revisada para los proveedores de agentes de limpieza que cumple tanto los requisitos legislativos de seguridad alimentaria, laboral y ambiental como los estándares internacionales actualizados, como la etiqueta ecológica Nordic Swan.

La planta de tratamiento de aguas que sirve Danmark Protein y ARINCO

RESIDUOS DE ALIMENTOS

Nuestra línea de trabajo con los residuos de alimentos nos proporcionará un nuevo indicador del grado de eficiencia con el que utilizamos nuestras materias primas. Los avances en las tecnologías de los procesos favorecen la trazabilidad de las materias primas.

Preparaciones para informar sobre los residuos de alimentos

Extraer componentes valiosos del suero y maximizar el aprovechamiento de las materias primas son prioridades indiscutidas en Arla Foods Ingredients. Por ello, el programa de 2021 incluyó iniciativas para usar todos los flujos laterales de nuestra producción de la manera más eficiente. La última novedad es que estamos preparando un informe sobre la eficiencia de nuestros recursos con respecto a los residuos de alimentos.

Desde la creación de la línea de trabajo sobre los residuos de alimentos, estuvimos trabajando con nuestra empresa matriz para determinar cómo controlamos los residuos de alimentos y los datos que necesitamos para hacer un seguimiento de nuestros resultados. La meta para todo el grupo Arla Foods es reducir en un 50 % los residuos de alimentos durante el procesamiento – medidos como volumen de residuos por kilo de materia prima – entre 2015 y 2030.

Como más del 90 % de nuestra materia prima es agua, creemos que el camino a seguir es informar acerca de los residuos de alimentos en términos del contenido de sólidos. En otras palabras, queremos que nuestros informes se enfoquen en, por ejemplo, la materia seca remanente después de la extracción del agua. Todos los componentes que salgan de la cadena alimenticia, por ejemplo, en las aguas residuales o en los flujos laterales para el biogás o a causa de derrames o de otras pérdidas, se incluirán en nuestras estadísticas de residuos de alimentos.

Durante 2021, ayudamos a Arla Foods en las tareas relacionadas con la mejora y la automatización de la captura y el procesamiento de datos para generar informes justos y válidos sobre los residuos de alimentos. Compartiremos más sobre nuestro progreso en nuestro Suplemento de responsabilidad corporativa de 2022.

¿Cómo se definen los residuos de alimentos?

Los residuos de alimentos abarcan todos los residuos de materias primas a lo largo de la cadena de valor que inicialmente estaban destinados al consumo humano. Al ser una empresa que trabaja con otras empresas, a Arla Foods Ingredients le preocupan los residuos de alimentos que se generan durante la producción y la logística.
Esto incluye los flujos laterales de producción que se envían para la producción de biogás o su eliminación, y también el suero y la leche que se envían al tratamiento de aguas residuales a través de los drenajes. Los componentes de la leche y el suero que se destinan a alimento para animales permanecen en la cadena alimentaria y, por ello, no se definen como residuos.

Optimización de la materia prima

La optimización de nuestros procesos de fraccionamiento de la leche y el suero es clave para aprovechar de mejor manera nuestras materias primas y, de ese modo, reducir los residuos. La inauguración de nuestro nuevo centro de innovación de I+D es un hito que potenciará estos esfuerzos.

Durante toda la historia de Arla Foods Ingredients, la tecnología de membranas ha sido el eje central de nuestra producción de ingredientes. Periódicamente probamos el potencial de mejora de la eficiencia de las nuevas membranas desarrolladas por nuestros proveedores. En la actualidad, nuestros especialistas en I+D colaboran con la Universidad de Twente de los Países Bajos y la Universidad Laval de Canadá para analizar cómo las membranas pueden separar las moléculas de proteínas con una precisión aún mayor.

En un proyecto, estamos investigando la posibilidad de combinar tecnología de membranas con electrodiálisis. Este enfoque tiene el potencial de incrementar la precisión del proceso de separación y de reducir la obstrucción de las membranas, lo que disminuye el uso de agua y energía durante los ciclos de procesamiento y limpieza.
Un logro reciente es el desarrollo de la tecnología patentada de fraccionamiento de la leche que se está usando en nuestra planta ARINCO. Al permitirnos prescindir del proceso de elaboración de queso y extraer el suero directamente de la leche orgánica, la tecnología brinda un gran control sobre la composición de los ingredientes, reduce el procesamiento y mejora la trazabilidad en nuestra cadena de suministro.

RESIDUOS DE ALIMENTOS (CONTINUACIÓN)

15 % menos de desperdicio de ingredientes

Una parte del desperdicio de ingredientes tiene lugar en la cámara de secado por spray, donde el polvo queda atrapado en los filtros. Al construir nuestras torres de secado por spray más nuevas de Danmark Protein se tuvo en cuenta el propósito de minimizar dicho desperdicio; asimismo, un proyecto analizó cómo reducir el desperdicio de ingredientes en una de nuestras torres más antiguas. Como resultado, una adaptación de los ciclones de la torre logró que el polvo del filtro disminuyera en un 15 %, lo que significa que una mayor cantidad de nuestras materias primas llega a nuestros productos finales.

Producción 100 % conforme a las especificaciones

El concentrado de proteína de suero (WPC, en inglés) está sujeto a especificaciones microbiológicas rigurosas. En nuestra planta AFISA en Argentina, la instalación de una bactofugadora para la eliminación de esporas en una de las líneas de WPC incrementó el 100 % la producción conforme a las especificaciones. Además, la planta está mejor equipada para adaptarse a las pequeñas variaciones de la calidad microbiológica del suero crudo entregado por los proveedores, lo que asegura un mejor aprovechamiento de la materia prima y menos residuos. Una segunda bactofugadora se instalará en otra línea de WPC en 2022.

El equipo que garantiza una alta calidad, estándares de seguridad alimentaria y eficiencia de producción en AFISA

ENVASES

En 2021, implementamos una nueva estrategia relacionada con los envases, con objetivos bien definidos. Se desarrollarán y probarán soluciones manteniendo un diálogo muy cercano con proveedores de envases y clientes.

Estrategia relacionada con los envases para lograr la circularidad total

El esfuerzo de la organización para abastecernos de materiales de envasado sostenibles dio un giro en el último año. Coordinadas por nuestra nueva línea de trabajo sobre envases, las iniciativas de mejora están orientadas hacia dos objetivos: asegurar que todos los envases sean reciclables para 2025 y reducir progresivamente el plástico virgen de origen fósil para 2030. Ambas metas están en sintonía con la ambición de Arla de que los envases sean completamente circulares hacia 2030. Al ser una empresa que trabaja con otras empresas, nuestro ámbito abarca los envases que utilizamos para los productos de nuestras marcas propias.

Durante 2021, evaluamos los materiales de envasado existentes – papel, cartón, plástico y metal – en colaboración con proveedores. Utilizando esta evaluación como referencia, en 2022 definiremos la hoja de ruta para aumentar el valor circular de los materiales y para reducir el plástico virgen.

Meta de reciclaje a la vista

Ya estamos cerca de concretar la primera de nuestras ambiciones: utilizar material para envasado 100 % reciclable. Por su naturaleza, el metal, por ejemplo, es infinitamente reciclable. Para contribuir a la concienciación, estamos dialogando con un proveedor europeo sobre el uso del logo "Metal Recycles Forever" (El metal se recicla para siempre) en las latas de metal.

Asimismo, todo el cartón proviene de fuentes sostenibles y está certificado por el Consejo de Administración Forestal (FSC, en inglés) o por el Programa para el Reconocimiento de Certificación Forestal (PEFC, en inglés).

Desafíos relacionados con el plástico

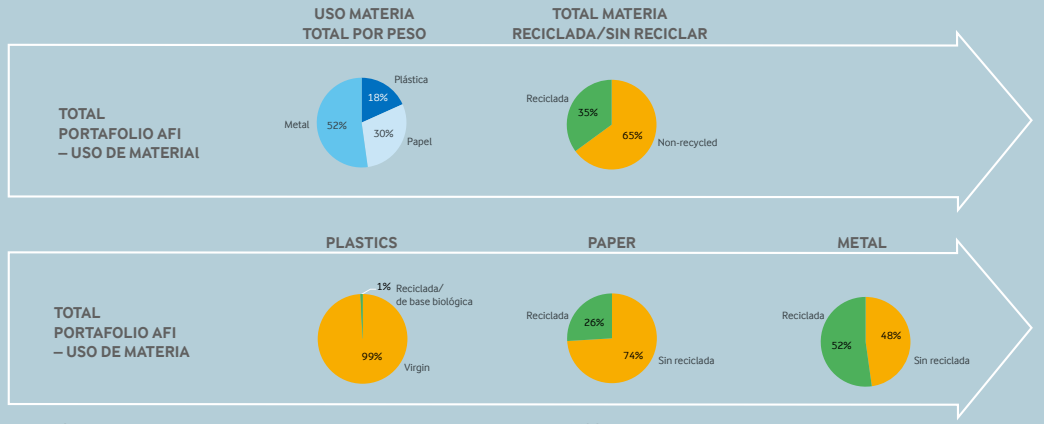
Sin embargo, sigue habiendo varios desafíos fundamentales para lograr un equilibrio entre el contenido reciclado de los materiales, los requisitos de rendimiento y seguridad alimentaria, y la viabilidad comercial. Esto se aplica especialmente para el plástico. Hasta que haya nuevos materiales innovadores en el mercado, el plástico seguirá siendo un material de envasado importante para los productos de Arla Foods Ingredients.

Por este motivo, la ambición de eliminar progresivamente el plástico virgen de origen fósil es apremiante, y estamos empezando desde cero.

Si bien existen diversas tecnologías para reciclar plástico, todavía hay que resolver algunas cuestiones. El plástico reciclado mecánicamente, por ejemplo, en este momento no está aprobado para materiales en contacto con alimentos. En este caso, el riesgo de migración de sustancias a los productos alimenticios es una de las principales preocupaciones. El reciclaje químico mediante la pirólisis tiene un mayor potencial, pero la tecnología existente consume mucha energía. Otra opción es el plástico biológico obtenido a partir de los flujos laterales de la producción de azúcar o papel.

En 2021, probamos si la película de plástico biológica y reciclada mecánicamente era adecuada para su uso como envoltura de pallets, una aplicación que no está en contacto con alimentos. Esperamos que la investigación en curso mejore la viabilidad comercial y la circularidad de los sustitutos de plásticos para los envases en contacto con alimentos en el futuro. El diálogo continuo con nuestros proveedores de envases nos mantiene actualizados con respecto a los últimos avances y asegura que sus innovaciones tengan en cuenta nuestras necesidades y las de nuestros clientes.

Materiales de envase por tipo y nivel de reciclaje



Datos facilitados por proveedores en 2020 y que cubren solo Danmark Protein y ARINCO.

PERSONAS MÁS FUERTES

El mundo necesita una provisión de alimentos seguros, sostenibles y nutritivos. Aspiramos a contribuir intentando alcanzar la excelencia, empoderando a nuestra gente y participando en asociaciones.

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

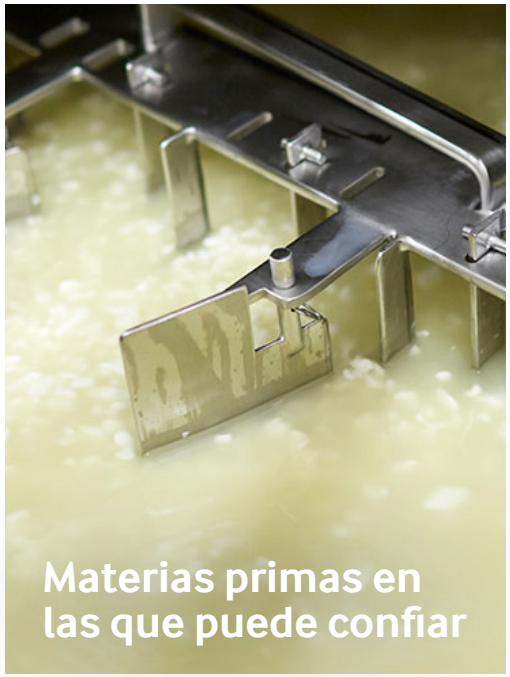
Nuestra hoja de ruta hacia la excelencia en CySA fortalece nuestros procedimientos y modo de pensar enfocado en la calidad. La meta es convertirnos en el socio más confiable para proporcionar ingredientes seguros.

Asegurar estándares excelentes de calidad y seguridad alimentaria es nuestra mayor obligación como proveedor de la industria alimentaria en el ámbito global. Muchos de nuestros ingredientes están incorporados a alimentos para bebés, personas de la tercera edad y otros consumidores vulnerables con problemas de salud relacionados con la nutrición. Asimismo, elaboramos por cuenta ajena productos terminados para nutrición para bebés

Durante los últimos cuatro años, nuestra estrategia de Calidad y Seguridad Alimentaria (CySA) impulsó esfuerzos para revisar procedimientos y sistemas y para incorporar un nuevo modo de pensar en nuestra organización. Mediante el desarrollo de nuestras capacidades de CySA, nuestra ambición es convertirnos en el socio más confiable para proporcionar ingredientes seguros. Esta será la base de nuestro crecimiento comercial futuro.

Desde el inicio de nuestra estrategia, hemos visto una clara mejora en nuestro desempeño en lo que respecta a los reclamos de los clientes por los productos. Una encuesta llevada a cabo en otoño confirmó que los clientes reconocen la mejora en la calidad de nuestros productos. Por ello, experimentamos que nuestro diálogo con los clientes es cada vez menos sobre los reclamos y más sobre cómo podemos colaborar para impulsar el programa de la calidad. Consulte la página **24** para obtener más información.
En 2021, realizamos las actividades establecidas en la hoja de ruta de nuestro proyecto. Al finalizar el año, todas las actividades se habían completado o estaban en curso. Los que no se terminaron todavía se completarán en 2022 para preparar la siguiente etapa de la estrategia actual de CySA, que comenzará en 2023.

Hoja de ruta de proyectos de CySA para 2021



Incluye:
Materiales para envasado
Aprobación de proveedores
Logística

Incluye:
Desarrollo del personal
Digitalización y documentación de procesos
Resultados y criterios microbiológicos

Incluye:
Calibración y mantenimiento
Control del proceso
Muestreo

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (CONTINUACIÓN)

Materias primas en las que puede confiar
Entre los proyectos de mejora prioritarios figura un nuevo sistema para evaluar y auditar a los proveedores que nos proporcionan ingredientes, envases y transporte. Esto asegura que nuestros equipos de compras internacionales sigan los mismos procedimientos.

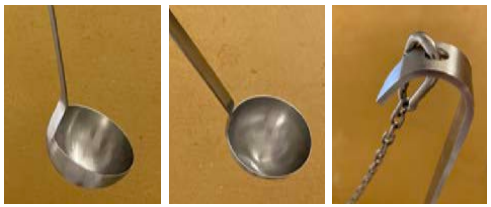
Debido a que fue prácticamente imposible llevar a cabo auditorías físicas en 2021 a causa del COVID-19, se requirió establecer un procedimiento para las auditorías virtuales. Esperamos continuar con una combinación de visitas físicas y virtuales en el futuro.

Una cultura de calidad y seguridad alimentaria proactiva
En nuestra planta de producción más grande, Danmark Protein, un programa intensivo de capacitación generó una mayor conciencia sobre la higiene ambiental en áreas clave de la producción. La adaptación del comportamiento pretende minimizar el riesgo de que nuestros productos en polvo se contaminen con bacterias dañinas, como la Cronobacter, que puede sobrevivir en condiciones muy secas y representa un riesgo especial en la nutrición para bebés. Llevamos a cabo un muestreo exhaustivo para asegurar que no haya bacterias no deseadas en nuestros productos y áreas de producción.

Esta y una iniciativa similar en nuestra planta ARINCO forman parte del esfuerzo proactivo para desarrollar nuestro modo de pensar interno y para empoderar a los compañeros a fin de mantener y mejorar los estándares de CySA dentro de su propia área de trabajo. Nuestro nuevo instituto de calidad para los equipos de ventas y la biblioteca de aprendizaje sobre calidad, medio ambiente, salud y seguridad, que comenzaron en el último año, ayudarán a impulsar este desarrollo en toda nuestra organización.
El cumplimiento de los estándares de CySA requiere un trabajo administrativo considerable para proporcionar la documentación necesaria. En 2021, lanzamos una nueva plataforma digital para simplificar y uniformar los procedimientos de documentación en todas las plantas y para fomentar el intercambio de información. Hay dos proyectos digitales más planificados para 2022 que nos permitirán recopilar datos sobre las desviaciones de calidad, tanto las que descubrimos nosotros mismos en la producción como las que generan reclamos de los clientes.

Reconocemos que la información es un recurso valioso para mejorar la eficiencia, la trazabilidad y el aprovechamiento de los recursos, y para minimizar errores que, en el peor de los casos, pueden dar lugar al retiro de productos. Sobre esa base, actualmente estamos estableciendo el marco para la digitalización de nuestra cadena de suministro de principio a fin.

Calidad y seguridad alimentaria por diseño
A lo largo de los años, trabajamos intensivamente para estabilizar nuestros procesos de producción y métodos analíticos. Durante 2021, nuevos procedimientos globales de muestreo de productos y calibración de los equipos de producción sustituyeron a las prácticas específicas de cada planta utilizadas anteriormente. El objetivo de la alineación es asegurar una calidad uniforme de los productos en todas las plantas y así minimizar los residuos generados por la producción que no cumple con las especificaciones. En



todas las plantas se impartió capacitación sobre los nuevos procedimientos.

Las demandas con respecto a la calidad de los productos siguen en ascenso. Por este motivo introdujimos la tecnología analítica de procesos para medir la composición de los flujos de productos durante la producción. Esto nos permite ajustar el proceso continuamente para asegurar que el producto final esté dentro de lo establecido por las especificaciones. Durante 2021, lanzamos un proyecto de documentación de productos enfocado en medir y contabilizar aún más los componentes menores de nuestros productos.

Ahora, los resultados de la producción se miden con una nueva herramienta de índice de calidad introducida en 2021. Esto visualiza nuestra capacidad de cumplir las especificaciones estrictas de los productos que se aplican a los ingredientes para la nutrición médica y para bebés. Comenzaremos a informar sobre el índice de calidad de nuestros productos a partir de 2022.

SALUD Y NUTRICIÓN

En 2021, conseguimos un recurso clave para las investigaciones futuras sobre nutrición y la cooperación con colaboradores de investigación internacionales: nuestro nuevo centro de innovación de I+D.

Nuestro trabajo con la salud y la nutrición se enfoca en la identificación y la documentación de ingredientes lácteos que pueden promover la salud del consumidor durante toda la vida. En colaboración con institutos de investigación independientes, contribuimos con estudios clínicos que investigan las posibilidades de mejorar la calidad nutricional de los alimentos para necesidades específicas.

Un hallazgo reciente es una fracción de proteína de suero prometedora para pacientes renales, ya que les permite mantener su ingesta de proteína mientras reduce la carga de minerales como el fósforo, que puede ser perjudicial para estos pacientes. Con la apertura de nuestro nuevo centro de innovación de I+D, obtuvimos recursos adicionales para explorar estos y otros componentes de la leche y el suero.

Durante 2021, decidimos evaluar el impacto positivo potencial de nuestras ventas de proteína de suero y lactosa a sectores de nutrición especial. El informe final del impacto será auditado por un tercero externo y se publicará en el primer trimestre de 2022.

Estudio del crecimiento y metabolismo de los bebés
Un estudio clínico está evaluando el efecto de una fórmula para bebés reducida en proteína y enriquecida con α-lactoalbúmina en comparación con otra fórmula reducida en proteína, una fórmula para bebés estándar y la lactancia materna. El objetivo es determinar si el crecimiento y el metabolismo de los bebés que reciben la fórmula enriquecida con α-lactoalbúmina son más similares a los de los bebés alimentados con leche materna.

Investigaciones anteriores sugieren que, si se desarrollan fórmulas para bebés con un contenido de proteína y una composición de aminoácidos más similares a los de la leche materna, se podría reducir el riesgo de sobrepeso infantil. Es posible que esto también tenga el potencial de reducir el sobrepeso, la obesidad y los problemas de salud relacionados en etapas posteriores de la vida.

Arla Foods Ingredients proporciona la α-lactoalbúmina para el estudio, que incluirá a 320 bebés de cuatro a ocho semanas. Posteriormente, se realizará un seguimiento del crecimiento, los biomarcadores clave y los parámetros de salud de los bebés hasta que cumplan tres años. Arla Foods Ingredients patrocina el estudio; el Hospital Universitario de Skåne, la Universidad de California Davis y la Universidad de Umeå colaboran en la investigación.

La fórmula para bebés es una fuente importante de nutrición para los bebés que no tienen acceso a la leche materna. Donde hay disponible leche materna, Arla Foods Ingredients sigue la recomendación de la Organización

Mundial de la Salud para la lactancia exclusiva durante los primeros seis meses de vida de los bebés y la lactancia parcial hasta los dos años en combinación con alimentos complementarios adecuados.

Estudio sobre tuberculosis en Guinea-Bissau
Nuestro socio de colaboración, la Universidad de Aarhus, está llevando a cabo un estudio clínico para investigar el efecto de la suplementación dietaria con concentrado de proteína de suero (WPC, en inglés) en el aumento de peso y la recuperación de pacientes con tuberculosis en Guinea-Bissau.

Después de diversos retrasos ocasionados por disturbios políticos y el COVID-19 en el país, el estudio ahora está empezando a mostrar resultados. Un hallazgo preliminar es que los pacientes que reciben un suplemento diario de WPC tienen mayores probabilidades de completar el tratamiento contra la tuberculosis de seis meses que quienes que no lo reciben.

Si la situación en Guinea-Bissau permanece estable, el estudio finalizaría en 2022.
Conjunto de datos para la calidad de las proteínas
Arla Foods Ingredients forma parte de un consorcio que financia el proyecto Proteos, cuyo objetivo es documentar la calidad nutricional de las proteínas de la dieta utilizando la puntuación de los aminoácidos indispensables digestibles (DIAAS, en inglés).

Ahora, en su tercera y última fase, el proyecto está generando datos sobre la calidad de 100 fuentes de proteína, incluyendo proteínas vegetales y de la leche e híbridos lácteo-vegetales. El conjunto de datos resultante servirá como base para la formulación de dietas nutritivas con un contenido apropiado de aminoácidos biodisponibles.

En 2014, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura recomendó la DIAAS como una alternativa más exacta en lugar de la puntuación corregida de aminoácidos de digestibilidad de proteína (PDCAAS, en inglés) reconocida actualmente en todo el mundo. Los datos del proyecto Proteos facilitarán la transición al nuevo sistema de puntuación.

NUTRICIÓN ACCESIBLE

Todos nuestros proyectos de asociación para la nutrición accesible se enfocan en la malnutrición. Al compartir conocimiento y experiencia, aspiramos a crear nuevas cadenas de suministro de alimentos sostenibles.

En nuestros proyectos de asociación para nutrición accesible, trabajamos con ONG, organizaciones gubernamentales, instituciones educativas y otras empresas para desarrollar cadenas de suministro de alimentos sostenibles. Es esencial que desde el comienzo nos esforcemos por entender las necesidades y las circunstancias de los países en vías de desarrollo en los que realizamos nuestras actividades y que reflexionemos continuamente sobre nuestra propia conducta como empresa.

Nuestro enfoque de la conducta empresarial responsable (CER) se basa en tres pilares: la mitigación de los impactos y riesgos negativos, la creación de impactos positivos y la integración de la CER en todas las operaciones. En 2021, llevamos a cabo una evaluación interna de nuestro enfoque CER utilizando el proyecto "Obtenga acceso a mejores lácteos" de GAIN* en Etiopía como caso.

La evaluación destacó las sinergias que surgen cuando los socios superan los obstáculos interactuando y compartiendo conocimiento en toda la cadena de valor. Como consecuencia, un resultado clave del proyecto de lácteos etíope es un modelo de negocio documentado y escalable que se puede adaptar y llevar a otros mercados.

En Arla Foods Ingredients, utilizaremos los resultados de nuestra evaluación como herramienta para generar una mayor conciencia interna sobre la CER y reforzar el tercer pilar de nuestro enfoque: la integración de la CER en nuestras operaciones.

Obtenga acceso a mejores lácteos de GAIN

El proyecto GAIN Access to Better Dairy (Obtenga acceso a mejores lácteos de GAIN) fue nuestro primer proyecto como miembros de GAIN Nordic Partnership. En 2020, comenzamos a colaborar con otra planta lácteos en Etiopía, ya que nuestro socio anterior tuvo que dejar el proyecto a causa del COVID-19. La planta de lácteos estuvo completamente integrada al proyecto durante 2021. Otros hitos del año incluyeron la finalización con éxito de las pruebas de aceptación de los consumidores y la aprobación de la Agencia de Estándares de Etiopía de nuestro enfoque como una nueva norma para el yogur enriquecido. Se prevé que el yogur saldrá a la venta en los kioscos etíopes a principios de 2022.

La Agencia de Desarrollo Internacional de Dinamarca aprobó una solicitud de GAIN Nordic para prolongar el proyecto por dos años. Esto permitirá investigar otras posibilidades para intensificar el aprovechamiento de la leche, reducir el desperdicio de alimentos y desarrollar un modelo de negocio más ecológico. Junto con nuestros socios de GAIN Nordic, elaboraremos un documento conjunto para el aprendizaje de la CER para este proyecto.

Colaboración para galletas enriquecidas con proteína

Después de llevar a cabo más de 60 ensayos en nuestras instalaciones para panificación de prueba, terminamos la receta de una galleta enriquecida con proteína y accesible que se utilizará en otro proyecto de desarrollo de la cadena de suministro junto a DanChurchAid, Novozymes y otras empresas.

Alianza Mundial para la Mejora de la Nutrición (GAIN, en inglés)

NUTRICIÓN ACCESIBLE (CONTINUACIÓN)

La receta, que incluye proteína de suero y harina de garbanzo de Etiopía, se desarrolló en colaboración con un productor de galletas en Addis Ababa. Se había proyectado comenzar las pruebas de producción en la fábrica en otoño, pero se pospusieron hasta 2022 debido a la situación política.

Este proyecto de dos años obtuvo financiación de P4G, un foro mundial que apoya las asociaciones público-privadas dedicadas a acelerar el desarrollo sostenible.

Cadena de valor para los residuos de papaya
Otro proyecto de GAIN en Etiopía aspira a transformar la papaya en un snack nutritivo y accesible para los consumidores de bajos ingresos. En los próximos cuatro años, Arla Foods Ingredients será socio de innovación de productos en el proyecto, que creará una cadena de valor de procesamiento de frutas a fin de reducir la malnutrición, generar puestos de trabajo y disminuir el desperdicio de papaya después de la cosecha.

Se ha desarrollado el primer prototipo de recetas de una barra de proteína de frutas deshidratadas a base de pulpa de papaya, con ingredientes a base de suero y leche. Los socios etíopes incluyen a tres productores de alimentos y una empresa de ingeniería agrícola. La Confederación de la Industria Danesa también está trabajando con empresas etíopes para establecer el entorno propicio para el modelo de negocio.
El proyecto cuenta con la financiación del programa Danida Market Development Partnerships.

Valorización de los flujos laterales de lácteos en Kenia
Sin soluciones apropiadas para los flujos laterales, las plantas de lácteos son las responsables principales del desperdicio de alimentos en la cadena de suministro. El proyecto VALORISE está analizando cómo aplicar los principios de la bioeconomía circular a los flujos laterales de los lácteos en Kenia para reducir los residuos y ayudar a las plantas de lácteos a diversificar su negocio.
Nuestra función como como socio en el proyecto de tres años es detallar los flujos laterales e identificar oportunidades de desarrollo de productos potenciales. El suero ácido remanente de, por ejemplo, la producción de yogur filtrado y mozzarella, es un flujo lateral de interés que se puede utilizar como base para nuevos productos lácteos accesibles.

VALORISE es un proyecto con diversas partes interesadas dirigido por UNEP DTU Partnership con base en Copenhague.

Red de empresas SUN
La Red de empresas Scale-Up Nutrition (SUN) tiene un papel cada vez más activo en el intercambio de modelos de negocio documentados a fin de crear cadenas de suministro sostenibles para una nutrición accesible. Esto incluye el modelo de negocio de yogur enriquecido desarrollado por GAIN Nordic Partnership en Etiopía.

Por ello, cada vez nos solicitan más que compartamos nuestros conocimientos técnicos sobre conceptos de nutrición accesible con plantas de lácteos de otros países en vías de desarrollo. Por ejemplo, una planta de lácteos de Pakistán buscó nuestro apoyo para desarrollar una bebida a base de suero ácido con 3 % de proteína. Se llevaron a cabo pruebas a gran escala en diciembre.

Compromiso del Sector Privado con el "Hambre Cero"
Arla Foods Ingredients es una de las 43 empresas que firmaron el Compromiso del Sector Privado con el "Hambre Cero" en 2021. Dirigido por una coalición de organizaciones internacionales, el compromiso incentiva a las empresas a invertir en al menos una de las diez áreas de intervención de alto impacto identificadas por el grupo de investigación Ceres2030 para poner fin al hambre. Los proyectos de GAIN Nordic en Etiopía representan nuestra inversión.

DCA actalliance
gain Global Alliance for Improved Nutrition
P4G Partnering for Green Growth and the Global Goals 2030
UNEP DTU PARTNERSHIP
Scaling Up NUTRITION Business Network ENGAGE • INSPIRE • INVEST

CUIDADO DE LOS COMPAÑEROS

Las personas comprometidas y dedicadas son nuestro activo más valioso. En 2021, las iniciativas dentro de distintas áreas de la organización se enfocaron en el bienestar, la seguridad y el empoderamiento de los compañeros.

La pandemia de COVID-19 volvió a tener un impacto significativo en la vida laboral en 2021, por lo que hubo que hacer mayores esfuerzos para asegurar el bienestar de los compañeros en toda nuestra organización. El trabajo en el hogar fue la norma para muchos durante períodos extensos del año. En nuestras plantas de producción, seguimos las pautas universales para el COVID-19 de nuestra empresa matriz Arla Foods, a fin de mantener las condiciones de trabajo lo más seguras posible. En Argentina, gracias a que se proporcionaron autobuses para ir y volver de la planta AFISA, los compañeros pudieron evitar el transporte público lleno de gente.

Hacia fines de 2020, se recopilaron las prácticas recomendadas del primer año de la pandemia, que resultaron ser un recurso muy valioso en 2021, ya que ofrecimos sesiones de prácticas recomendadas a todos los compañeros que trabajan en oficinas. Asimismo, pusimos a su disposición un sitio de SharePoint con consejos sobre temas como trabajo en el hogar satisfactorio, dirección de equipos remotos y cómo realizar la vuelta gradual a la oficina.

Nuestra encuesta anual de compromiso Barómetro, que se llevó a cabo en otoño, muestra que ese y muchos otros esfuerzos tuvieron el efecto deseado durante este período de grandes cambios, y pocos compañeros expresaron preocupaciones relacionadas con la pandemia.

Los dos últimos años marcaron el comienzo de una nueva era de reuniones en línea y de una cantidad de viajes considerablemente menor. Ahora miramos hacia un futuro con una combinación de presencia física y en línea, donde participaremos en interacciones sociales informales al lado de la máquina de café y en reuniones globales en línea, y nos beneficiaremos de ellas. Para prepararnos, instalamos un estudio de transmisión en nuestra sede para transmitir en directo. Además de reducir nuestra huella de carbono en los viajes, creemos que esta manera nueva de trabajar facilitará la colaboración entre todas nuestras ubicaciones y con los clientes.

Apoyo para el bienestar y la salud mental

Con respecto a la salud mental, nuestra encuesta Barómetro dio a conocer un panorama general positivo en toda nuestra organización. Para mantenerlo, se implementaron diversas iniciativas en las plantas a fin de asegurar que los compañeros puedan obtener el apoyo adecuado cuando lo necesiten. En ARINCO y en nuestra planta de empresa conjunta MVI, líderes de equipo y representantes de compañeros participaron en capacitación de concienciación sobre salud mental en 2021.

Danmark Protein presentó un plan de objetivos que requiere que todos los compañeros contribuyan activamente al bienestar en el trabajo. Una motivación clave detrás de esta iniciativa es la ambición de reducir el comportamiento inaceptable a cero. En ARINCO, el diálogo abierto, una política revisada periódicamente y una guía para tratar los incidentes de comportamiento inaceptable denunciados lograron una disminución constante, del 22 % de compañeros que experimentaron un comportamiento inaceptable en 2011 al 3 % en 2021. Esta sigue siendo un área de prioridad en todas las plantas.

Mayor esfuerzo para la inclusión

En 2021, intensificamos nuestro diálogo sobre diversidad e inclusión. La meta es fomentar la diversidad de pensamiento y evitar los prejuicios inconscientes, por ejemplo, con respecto a género, raza y religión, y crear un sentimiento universal de pertenencia.

A nivel del personal directivo superior, el diálogo se enfocó en definir la inclusión y su importancia para Arla Foods Ingredients. El resultado inicial es una serie de iniciativas que incluimos en nuestro plan de negocio para 2022 y posteriormente, para que la inclusión esté integrada a nuestra forma de trabajar.

CUIDADO DE LOS COMPAÑEROS (CONTINUACIÓN)

Seguridad y empoderamiento en el trabajo
La implementación internacional y el avance de nuestro programa de seguridad conductual, Pilares, continúan. En general, experimentamos un alto nivel de compromiso de los compañeros con el programa y una reducción constante de accidentes laborales. En 2021, nuestra planta de empresa conjunta MVI celebró cinco años sin accidentes con pérdida de horas de trabajo.
Como parte del programa Pilares, pusimos en marcha una iniciativa llamada Casa más segura en nuestra sede en Dinamarca. La meta es reforzar las conductas clave para que las personas estén seguras en el trabajo. Se designó un equipo de seguridad para asegurar su implementación.

La mejora de nuestro desempeño abarca muchas otras iniciativas, e incluye evaluaciones de riesgos y capacitación en relación con nuestro nuevo procedimiento para poner las máquinas fuera de servicio de manera segura para su mantenimiento y limpieza en nuestras tres plantas de propiedad absoluta y en la de la empresa conjunta MVI. Como todas las líneas de producción son diferentes, los estándares de mantenimiento seguro se adaptan a cada línea.
El funcionamiento eficiente y seguro de nuestras plantas de producción se debe, principalmente, al conocimiento y a la experiencia de nuestros líderes de equipo, técnicos de mantenimiento y especialistas de área. Como reconocimiento a esto, Danmark Protein y ARINCO adoptaron un nuevo enfoque centrado en la línea que lleva una mayor cantidad de tomas de decisiones a la planta de producción. Al empoderar a los compañeros, pretendemos optimizar la eficiencia y la calidad, así como integrar aún más la mentalidad de seguridad y sostenibilidad. Todos los equipos de producción recibirán capacitación sobre el conjunto de herramientas Lean (eficientes).

Detener y desafiar acciones y condiciones inseguras

Siempre camina, no corras y mira en la dirección en la que viajas

Completo y el uso adecuado de todo el equipo de protección personal requerido

Garantizar los dispositivos móviles no están en uso cuando estás en movimiento

Recordar usar los pasamanos y dar un paso a la vez al usar las escaleras

AMBICIONES Y DATOS DE PROGRESO

Arla Foods Ingredients mantuvo las operaciones globales y continuó las actividades planificadas a lo largo de 2021, a pesar de diversos retrasos e inconvenientes causados por la pandemia de COVID-19. En este capítulo se describen nuestros resultados de 2021 y las acciones prioritarias para 2022. Para obtener información sobre las políticas y los indicadores clave de desempeño que se aplican a todo el grupo Arla Foods, consulte el informe de responsabilidad corporativa de Arla.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ambición

Aspiramos a proporcionar calidad y seguridad alimentaria superando las expectativas de los clientes, consumidores y autoridades en todo momento. Como proveedor del sector de nutrición para bebés, los consumidores más jóvenes y vulnerables definen la calidad de todos nuestros productos para la industria alimentaria.

Acciones prioritarias

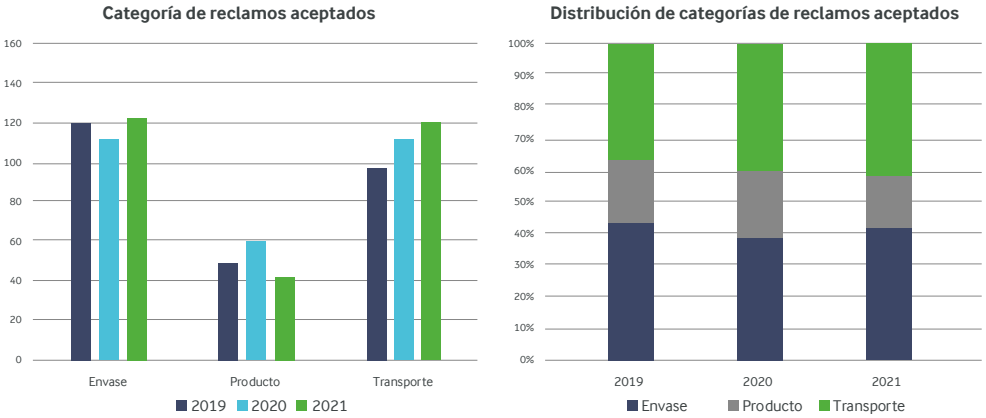
Durante este año, nos enfocaremos en completar las actividades restantes en la segunda etapa de nuestra estrategia de calidad y seguridad alimentaria (CySA) y nos prepararemos para la tercera etapa, en pos de nuestro objetivo de convertirnos en el socio más confiable de ingredientes seguros. Las acciones prioritarias para 2022 incluyen las siguientes:

- Finalizar la digitalización de los procesos de calidad
- Completar la implementación del programa de transformación del mantenimiento y la organización centrada en la línea
- Optimizar el sistema de control de calidad
- Mejorar las competencias y la gestión del manejo de las crisis
- Intensificar la atención al cliente proactiva

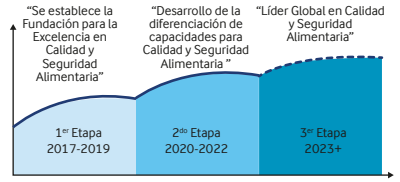
Progreso

La retroalimentación de los clientes está comenzando a reflejar el impacto positivo de nuestra estrategia de CySA. En 2021, nuestra encuesta a los clientes reveló que la percepción de la calidad de los productos mejoró notablemente desde la encuesta anterior, realizada en 2019. Asimismo, vimos una disminución aún mayor de los reclamos sobre la calidad de los productos. Una amplia variedad de iniciativas contribuyeron a esta mejora. Las acciones clave llevadas a cabo el año pasado incluyen un nuevo proceso de evaluación de proveedores, nuevos procedimientos globales de muestreo de productos y calibración de procesos, y nuestros programas de capacitación y concienciación en curso. Los reclamos de los clientes con respecto al empaque y transporte tuvieron un leve aumento en 2021. Esto se debe, principalmente, a las dificultades globales de transporte relacionadas con el COVID-19 que afectaron a las rutas de transporte y provocaron mayor manipulación y más bolsas rotas.

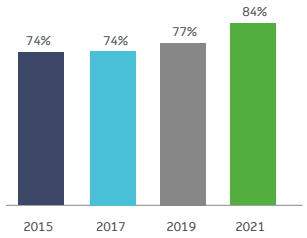
Evolución de los reclamos



Nuestra estrategia de calidad y seguridad alimentaria



Calificación de la calidad del producto



Los clientes respondieron "muy buena" al calificar la calidad de los productos de Arla Foods Ingredients

Impacto

En la sociedad
Cualquier problema de seguridad alimentaria con nuestros ingredientes es un riesgo para la salud de los consumidores, incluida la salud de bebés, ancianos y personas que siguen dietas clínicas especiales.

En Arla Foods Ingredients
Solo basta un incidente de seguridad alimentaria para dañar nuestra reputación y perder la confianza de nuestros clientes. Asimismo, nos interesa evitar los problemas de calidad causados por una producción ineficaz y que da lugar al desperdicio de materias primas.

En los Objetivos de desarrollo sostenible

NUTRICIÓN

Ambición

Nuestro afán es identificar todo el potencial nutricional de las proteínas y otros componentes del suero y desarrollar productos comerciales que aporten estos beneficios nutricionales a los consumidores. Las asociaciones con instituciones de investigación son esenciales para alcanzar esta meta. Con el uso de nuestros ingredientes y know-how, queremos participar de manera activa y continua en proyectos para reducir y prevenir la malnutrición en niños y mujeres jóvenes en países en vías de desarrollo.

Acciones prioritarias

Arla Foods Ingredients integra GAIN Nordic Partnership y la Red de empresas para el Fomento de la Nutrición (SUN, en inglés). Como miembro, contribuiremos a lo siguiente en 2022:

- Ampliación del modelo de productos lácteos enriquecidos de GAIN Nordic en Etiopía, Tanzania, Kenia y Pakistán
- Comercialización de una barra de proteína de fruta deshidratada a base de excedente de papaya y documentación del modelo de cadena de suministro etíope

Otras participaciones en proyectos incluyen nuestra colaboración con DanChurchAid, Novozymes y otras empresas. En 2022, ayudaremos a llevar a cabo las pruebas de producción de una galleta enriquecida con proteína en Etiopía, seguidas del lanzamiento del producto y la documentación del modelo de cadena de suministro.

Como miembros del proyecto VALORISE para investigar el potencial de aplicar los principios de la bioeconomía circular a los lácteos en Kenia, identificaremos las oportunidades de desarrollo de productos con los flujos laterales de los lácteos.

Progreso

Arla Foods Ingredients patrocina estudios clínicos de los siguientes efectos:

- El efecto de las fórmulas para bebés reducidas en proteína y enriquecidas con α-lactoalbúmina sobre el crecimiento y el metabolismo de los bebés alimentados con fórmula
- El efecto de la suplementación dietaria con concentrado de proteína de suero sobre el aumento de peso y la recuperación en pacientes con tuberculosis en Guinea-Bissau.

Durante 2021, finalizamos la receta del proyecto de la galleta enriquecida con proteína en el marco de nuestra colaboración con DanChurchAid y otros en Etiopía. También se desarrollaron los primeros prototipos de recetas de la barra de proteína de fruta deshidratada con papaya.

En Etiopía, una combinación de COVID-19 y disturbios políticos retrasó el lanzamiento en el mercado previsto del yogur enriquecido desarrollado con GAIN Nordic Partnership.

Impacto

En la sociedad
Las necesidades nutricionales de las personas cambian desde el nacimiento, pasando por la infancia, hasta la adultez y la tercera edad, y varían de una persona a otra en función de las expectativas de rendimiento personal y salud general. Arla Foods Ingredients contribuye a la nutrición durante toda la vida.

En Arla Foods Ingredients
El futuro de nuestra empresa depende de nuestra capacidad para operar y crecer de manera sostenible y responsable, en consonancia con las expectativas de las partes interesadas internas y externas.

En los Objetivos de desarrollo sostenible

SALUD Y SEGURIDAD

Ambición

La salud y la seguridad de quienes trabajan en las plantas de Arla Foods Ingredients o las visitan son nuestra mayor prioridad. Nuestra meta es lograr cero accidentes de trabajo y un entorno laboral que empodere, comprometa y nunca ponga en peligro la salud física o mental de un compañero.

Acciones prioritarias

Se prevé que todas nuestras plantas alcanzarán el siguiente nivel de madurez en el programa de seguridad conductual Pilares de Arla en 2022. En todas nuestras plantas de propiedad absoluta, Danmark Protein, ARINCO y AFISA, el foco estará en la demostración del Liderazgo compasivo visual (LCV), un paso esencial para llegar al nivel 3 de Pilares y adoptar una cultura de cero pérdidas. Para lograrlo, los líderes de equipo y los supervisores recibirán capacitación sobre LCV este año, después de la capacitación impartida a los equipos de liderazgo de las plantas en 2021. En nuestra planta de empresa conjunta MVI, la meta es superar el nivel de madurez de 3.5.

El Liderazgo compasivo visual incentiva la cultura de seguridad conductual a través de Liderar con el ejemplo, Facultar al equipo, Actuar como orientador e Incentivar el rendimiento (LEAD, en inglés).
Nuestra planta de empresa conjunta ArNoCo está implementando el programa de seguridad conductual TIGER de nuestro socio empresarial DMK.

Liderazgo compasivo visual

Salud y seguridad globales 2017 Programa de seguridad conductual Pilares: índice de madurez

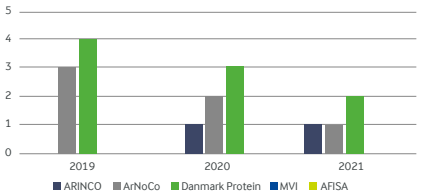
Progreso

Accidentes en el lugar de trabajo
La disminución constante de nuestro índice de frecuencia de accidentes se debe, principalmente, a nuestro programa de seguridad conductual Pilares, que implantamos gradualmente en nuestras plantas desde 2017.

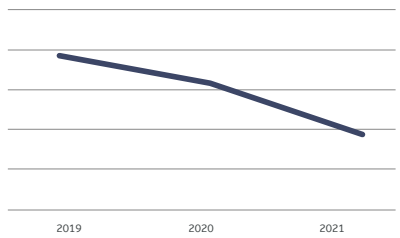
En 2017, nuestra frecuencia de accidentes (cantidad de accidentes con pérdida de horas de trabajo [LTA, en inglés] por millón de horas de trabajo) fue superior a 10. Después de lograr nuestra ambición de reducirla a 3 o 4, en 2021 nos fijamos un nuevo objetivo de frecuencia de accidentes de 2, el cual también se ha logrado. En nuestras plantas, registramos 4 accidentes con pérdida de horas de trabajo a lo largo del año, lo que equivale a una frecuencia de accidentes de 1.8.

Tanto AFISA como MVI registraron cero accidentes con pérdida de horas de trabajo por cuarto y quinto año consecutivo, respectivamente.

Frecuencia de accidentes
(cantidad de LTA por millón de horas de trabajo en todas las plantas)



Frecuencia de accidentes
(cantidad de LTA por millón de horas de trabajo en todas las plantas)



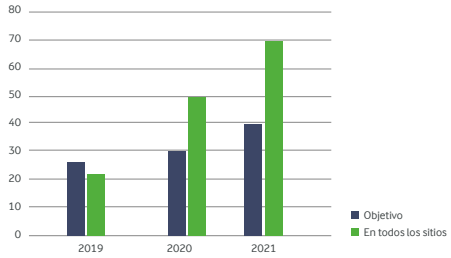
Relación cuasi accidentes/accidentes
Nuestra relación cuasi accidentes/accidentes (cantidad de cuasi accidentes y observaciones de riesgo por accidente) es un indicador clave de nuestro enfoque proactivo para mejorar la seguridad en el lugar de trabajo.

La finalidad del indicador – utilizado por primera vez en 2019 – es que prestemos una mayor atención a la hora de observar y eliminar condiciones, acciones y comportamientos inseguros, y así reducir la cantidad total de accidentes laborales.

En 2021, nuestra relación cuasi accidentes/accidentes fue 69:1, muy superior a nuestro objetivo de 40:1. Nuestro objetivo para 2022 es el mismo.

Nota: los números informados previamente para 2019 y 2020 solo cubrieron observaciones de cuasi accidentes. Se recalcularon para este informe y ahora también incluyen los números de las observaciones de riesgo.

Relación cuasi accidentes/accidentes en todas las plantas*



Impacto

En la sociedad
Hay muchos riesgos para la salud y la seguridad en una empresa como la nuestra, que opera grandes plantas de procesamiento y depende del transporte de materias primas y productos terminados. Nuestra licencia para operar depende de nuestra capacidad para minimizar esos riesgos y brindar condiciones de trabajo saludables y seguras.

En Arla Foods Ingredients
Cada incidente de salud y seguridad relacionado con nuestras plantas hace peligrar nuestra capacidad para atraer a colegas competentes y representa un riesgo comercial en términos de pérdida de eficiencia y rentabilidad, además de daños a la imagen.

En los Objetivos de desarrollo sostenible

TRABAJO DIGNO

Ambición

Queremos fomentar una cultura inclusiva y participativa, con una fuerza laboral que represente diversidad de pensamiento, y también brindar igualdad de oportunidades para el crecimiento personal y profesional. De este modo, aspiramos a reunir a nuestra organización mundial a la luz de nuestra misión compartida y del modo de pensar "UNA Arla Foods Ingredients".

Acciones prioritarias

En 2022, nuestra atención estará enfocada en mantener los resultados positivos que obtuvimos en nuestra encuesta de compromiso Barómetro 2021 y en fortalecer las áreas a mejorar. Seguiremos esforzándonos para garantizar la seguridad y el bienestar de los compañeros en todos los países durante la pandemia de COVID-19.

En 2021, creamos un comité de inclusión para impulsar las iniciativas que fomentan una cultura inclusiva. El comité continuará estableciendo objetivos y desarrollando iniciativas durante 2022 y posteriormente, para que la inclusión esté integrada a nuestra organización global.

Progreso

Nuestra encuesta anual de compromiso muestra un alto nivel de satisfacción y compromiso en Arla Foods Ingredients. Con respecto a la mayoría de los objetivos clave, las calificaciones están por encima o en la parte superior del rango, lo que da lugar a una base sólida para nuestra estrategia FUTURE26.

El comportamiento inaceptable sigue siendo un área de interés, y da gusto ver que se redujo del 5 % al 4 %. En 2021, introdujimos diversas iniciativas de comunicación que destacan el comportamiento deseado en el lugar de trabajo y promovimos nuestro proceso de ayuda a los compañeros que experimentan un comportamiento inaceptable. Estas iniciativas tuvieron una buena recepción.

Las respuestas a la encuesta indican un gran sentido de pertenencia y empoderamiento, y una clara comprensión y alineación con nuestra estrategia y propósito. La satisfacción con las habilidades de liderazgo de los gerentes también mejoró.

El índice de respuesta a nuestra encuesta de 2021 fue del 95 %, un 3 % más que en 2020.

Categoría	Rango objetivo de AFI	2021	2020	2019	Desarrollo	Estado
Compromiso de los empleados	85-90%	90%	91%	89%	-1	Encima del rango
Alineación estratégica	80-85%	91%	92%	92%	-1	Encima del rango
Agilidad	75-80%	71%	71%	66%	0	Debajo del rango
Liderazgo global	70-75%	82%	81%	80%	+1	Encima del rango
Mi gerente	75-80%	81%	78%	76%	+3	Encima del rango
Comportamiento inaceptable	0%	4%	5%	6%	-1	Todavía fuera del rango

Impacto

En la sociedad
Mediante esfuerzos proactivos, deseamos fomentar una cultura inclusiva con igualdad de oportunidades para todos, contribuyendo a sociedades sostenibles y prósperas y a una buena calidad de vida para las personas en los mercados donde realizamos nuestras actividades.

En Arla Foods Ingredients
Las personas son nuestro recurso más importante. Nos esforzamos por ofrecer un ambiente de trabajo positivo en el que los compañeros progresen y se desarrollen, reforzando nuestra capacidad para atraer y retener a colegas y para mantener nuestro negocio bien encaminado de cara al futuro.

En los Objetivos de desarrollo sostenible

ENERGÍA Y CLIMA

Ambición

Nuestra ambición climática está alineada con la ambición de nuestra empresa matriz de reducir las emisiones de carbono de alcance 1 y 2 en un 63 % hacia 2030, con 2015 como referencia. La Iniciativa de Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi, en inglés) aprobó este nivel de reducción como contribución relevante al objetivo del Acuerdo de París de limitar el calentamiento global a 1.5 °C.

El cambio de fuentes de energía fósiles a renovables es un elemento fundamental para lograr esta ambición, junto con iniciativas para incrementar la eficiencia de nuestra producción. En tal sentido, nuestros mayores desafíos son la naturaleza cada vez más avanzada de nuestro portafolio de ingredientes y el crecimiento del negocio. Esto requiere que identifiquemos y optimicemos nuestro uso de los recursos en cada paso del procesamiento.

Acciones prioritarias

Nuestras líneas de trabajo en energía y agua están impulsando actividades para disminuir nuestra huella global. Las iniciativas actuales se enfocan en reducir las emisiones de alcance 1 y 2. Comenzaremos a trabajar en una estrategia de compromiso con los proveedores para las emisiones de alcance 3 en el resto del año. En nuestras plantas de producción, los siguientes proyectos de envergadura están en marcha o previstos para 2022:

- **Danmark Protein**

Comenzará la implementación del plan maestro para servicios públicos hasta 2030, en el cual se apoyarán la transición a tecnología limpia y el crecimiento empresarial. Esto incluye:

  - Inversión en un sistema de distribución de calor a 90 °C para aprovechar el calor de los gases de escape de los motores de biogás. El sistema estará preparado para su futura conexión con bombas de calor. Meta de reducción de emisiones de CO_2: 2,400 t/año
  - Mejora del sistema de condensado de producto no tratado para incrementar el volumen de agua disponible para su reutilización; objetivo de ahorro de agua de pozo: 36,500 m^3/año

- **ARINCO**

Se llevará a cabo una evaluación integral de la planta, la cual se enfocará, en particular, en identificar nuevas posibilidades para mejorar el uso eficiente del agua.

- **AFISA**

Después de poner en marcha instalaciones para reciclar las aguas residuales y transformarlas en agua técnica en 2021, la meta es duplicar el volumen actual disponible para llegar a 200 m^3/día.

- **MVI**

Se instalará un nuevo sistema de limpieza en el lugar (CIP, en inglés) y se mejorará el pulido del agua (water polish) para recuperar 200 m^3 de agua al día para su uso en el sistema de producción. La inversión reducirá el uso de agua subterránea casi el 50 %.

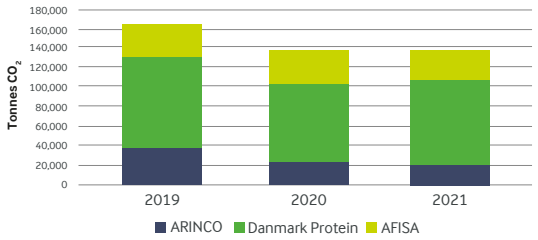
Progreso

Emisiones de carbono

Nuestro cálculo de las emisiones de carbono abarca las emisiones directas (alcance 1) y las indirectas provenientes de la energía comprada (alcance 2) de nuestras tres plantas de propiedad absoluta, que son las que están incluidas en nuestra ambición climática. Las plantas de propiedad absoluta son Danmark Protein, ARINCO y AFISA.

En 2021, las emisiones de alcance 1 y 2 se redujeron el 0.7 % en total.
En AFISA, se puso en marcha una nueva línea de gas natural con cierto retraso a causa del COVID-19. Como resultado, las emisiones de alcance 1 y 2 de la planta se redujeron el 13 % en 2021 en comparación con 2020. La línea de gas natural disminuye la dependencia de la planta del fueloil.
En Dinamarca, el aumento del 4 % experimentado por las emisiones de alcance 1 y 2 fue el resultado de un mayor consumo de gas natural debido a la menor disponibilidad de biogás en comparación con 2020. Se obtuvieron certificados de gas natural limpio para compensar, en parte, la falta de biogás. Los certificados se originan a partir de los considerables volúmenes de biogás de los gasoductos daneses.

1 y 2 anuales de las plantas de propiedad absolutat



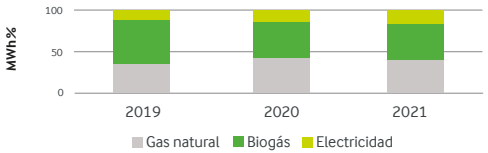
Combinación de energías

La combinación de energías en nuestras plantas de propiedad absoluta incide en nuestros resultados con respecto al CO_2 y en nuestra capacidad de cumplir con los objetivos climáticos.

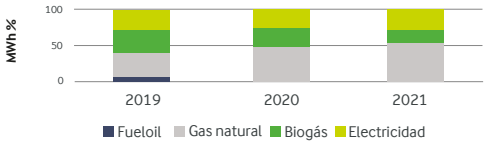
En Dinamarca, el consumo de gas natural se incrementó el 7 % en 2021, en parte, debido a la menor disponibilidad de biogás. La electricidad sigue representando alrededor del 25 % de la energía consumida.

En Argentina, AFISA sustituyó gran parte de su consumo de fueloil por gas natural después de finalizar un nuevo gasoducto.

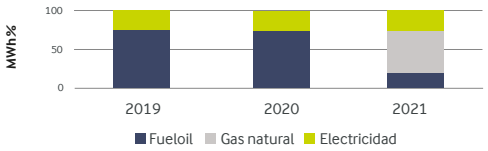
ARINCO



Danmark Protein



AFISA



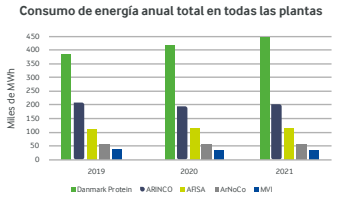
ENERGÍA Y CLIMA (CONTINUACIÓN)

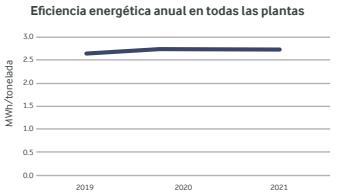
Progreso (continuación)

Eficiencia energética
El consumo de energía de nuestras plantas de producción de propiedad absoluta y de empresas conjuntas varía todos los años en función de los volúmenes y la combinación de productos. En 2021, el consumo total de energía y la producción de polvo aumentaron el 3 %. No obstante, a pesar de los cambios realizados en la combinación de productos, el consumo de energía por tonelada de producto fue el mismo que en 2020.

Si bien hubo retrasos en diversos proyectos importantes debido a la falta de recursos de ingeniería, las mejoras en el uso eficiente de la energía en 2021 dieron lugar a un ahorro total de energía de 4,77 GWh/año, equivalente al consumo medio de 257 hogares con gas natural.

*Los números de eficiencia energética para 2019 y 2020 se ajustaron desde el suplemento del año pasado, porque ya no incluyen nuestra empresa conjunta anterior Biolac.





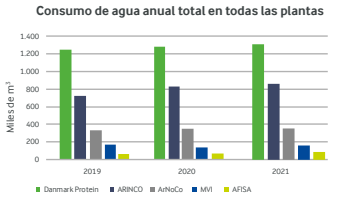
Eficiencia del agua
El consumo de agua anual total en nuestras plantas de propiedad absoluta y de empresas conjuntas abarca tanto el agua extraída de los suministros municipales como el agua de pozo.

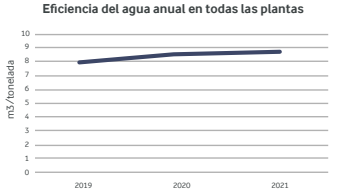
En 2021, nuestro consumo de agua aumentó el 4 %. Hay dos explicaciones principales: en primer lugar, los números de consumo de este año para Danmark Protein ahora incluyen el agua filtrada proveniente de las instalaciones depuradoras de la propia planta más el consumo de agua de nuestro centro de innovación nuevo que se inauguró en octubre. En segundo lugar, se requirió una limpieza adicional en ARINCO a causa de situaciones relacionadas con microbios.
La reutilización del agua sigue siendo un área de interés importante que incluye la reutilización del agua extraída del suero y de la leche, y la optimización de los procesos de limpieza.

En Dinamarca, actualmente funciona un nuevo centro de agua técnica para reciclar aguas residuales. A fin de año, el centro suministraba a Danmark Protein 500 m^3 de agua técnica al día para fines que no incluían contacto con alimentos. En Danmark Protein, el ahorro anual de agua por proyectos de uso eficiente en 2021 fue de 366,825 m^3, el equivalente al consumo medio de agua de 2620 hogares.

AFISA también invirtió en instalaciones para limpiar y reutilizar aguas residuales transformándolas en agua técnica. La capacidad actual es de 100 m^3 al día.

*Los números de eficiencia del agua para 2019 y 2020 se ajustaron desde el suplemento del año pasado, porque ya no incluyen nuestra empresa conjunta anterior Biolac.





Impacto

En la sociedad
Reconocemos nuestra responsabilidad de aprovechar al máximo nuestras materias primas a base de suero, minimizar los residuos y limitar nuestro impacto en el entorno. Mediante nuestro consumo de energía, agua y otros materiales, corremos el riesgo de contribuir al cambio climático y al agotamiento de recursos no renovables.

En Arla Foods Ingredients
Los cambios ambientales que afectan al suministro y costo de las materias primas, la energía y el agua limpia en nuestras plantas implican un riesgo comercial considerable. No abordar nuestro impacto potencial en el medio ambiente y el clima también representa una amenaza para nuestra imagen.

En los Objetivos de desarrollo sostenible

Arla Foods Ingredients es líder mundial en soluciones con suero que agregan valor. Descubrimos y proporcionamos ingredientes premium derivados del suero y apoyamos la nutrición para bebés y a la industria alimentaria con el desarrollo y el procesamiento eficiente de alimentos naturales, funcionales y nutritivos.

Gracias a nuestros conocimientos especializados de producción y de produc- tos alimenticios, somos proveedores de fabricantes globales de los sectores de nutrición para bebés, nutrición médica, nutrición deportiva y alimentos saludables, además de otros alimentos y bebidas.Arla Foods Ingredients es una subsidiaria 100 % propiedad de la empresa de productos lácteos Arla Foods.

ACERCA DE ESTE SUPLEMENTO DE RESPONSIBILIDAD CORPORATIVA
Este suplemento al reporte anual de responsibilidad corporativa de Arla Foods provee conceptos acerca de cuestiones de responsabilidad corporativa de relevancia específica para Arla Foods Ingredients.

Arla Foods Ingredients Group P/S
Sønderhøj 10-12, 8260 Viby J, Denmark
Office: + 45 89 38 10 00
Email: ingredients@arlafoods.com
www.arlafoodsingredients.com

Arla Foods Ingredients

Discovering the wonders of whey

02-2022