

SUPLEMENTO DE RESPONSABILIDAD CORPORATIVA

2020



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 Bioeconomía circular: Hacia el crecimiento sostenible
- 08 Eficiencia energética mediante la recuperación de calor
- 09 Una mayor eficiencia de procesamiento convierte los residuos en valor
- 10 Reutilización del agua en diversas plantas
- 11 Eficiencia del agua: Iniciativas e investigaciones
- 12 Optimización de materias prima mediante investigación y desarrollo
- 13 Inversiones “verdes” a futuro para impulsar un negocio en crecimiento

PERSONAS MÁS FUERTES

- 15 Calidad y seguridad alimentaria: las bases de la confianza
- 17 Nutrición de por vida: obtención de pruebas clínicas
- 18 La ciencia de documentar los impactos nutricionales sobre la salud
- 19 Nutrición accesible: ampliar los conocimientos
- 20 Apoyo para compañeros y comunidades en tiempos difíciles
- 21 Entorno de trabajo: seguridad y bienestar
- 22 Creamos el modelo para avanzar en sostenibilidad

AMBICIONES Y DATOS DE PROGRESO

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



LA RESPONSABILIDAD ES UN VERDADERO ESFUERZO DE EQUIPO



Es prácticamente imposible preparar un informe sobre nuestro desempeño con respecto a la responsabilidad corporativa en 2020 sin comenzar mencionando la pandemia de COVID-19. Un año que empezó con grandes expectativas se convirtió en un año en el que hubo que adaptarse a una situación sin precedentes, solucionar los problemas en la cadena de suministro y tomar las medidas necesarias para asegurar el bienestar de nuestra gente.

A pesar de estas condiciones difíciles, todos los compañeros mostraron una capacidad prominente para seguir trabajando en equipo, impulsando nuestro negocio y esforzándose para que Arla Foods Ingredients sea un socio más sostenible y responsable. Si bien fue inevitable posponer algunas actividades, muchas otras avanzaron según lo programado.

Un nuevo marco de sostenibilidad

Durante 2020, establecimos el marco para un programa consolidado de sostenibilidad para toda la organización. Este es el eje central de nuestra nueva estrategia de sostenibilidad que guiará nuestro camino hacia una reducción del 30 % de las emisiones de CO₂ en 2030 y carbono neutral total en 2050. Esperamos lanzar la estrategia en el próximo año.

Dentro del programa de sostenibilidad, creamos flujos de trabajo específicos para la energía, el agua, los residuos y otras áreas en las que tenemos una huella ecológica. Lógicamente, estas son áreas de interés a largo plazo y, aunque se ha avanzado a lo largo de los años, creemos que este enfoque más profundo nos permitirá acelerar el progreso hacia nuestras metas de CO₂.

Hacia nuestra transición "verde"

En la próxima década, nuestra previsión comercial promete un marcado crecimiento de nuestra producción, que consume muchos recursos. Es fundamental que, al mismo tiempo, nuestras huellas de carbono disminuyan. En Dinamarca, donde se encuentran nuestras plantas más grandes, se están realizando varias inversiones importantes, como un nuevo centro técnico para el agua que tratará las aguas residuales para su reutilización. En paralelo, estamos investigando las posibilidades de sustituir el gas natural por electricidad verde en nuestros procesos de producción.

Más adelante en 2021, la apertura de nuestro nuevo centro de innovación marcará un cambio radical en nuestras capacidades de I+D, que no solo abarcará ingredientes para nutrición especial, sino también el desarrollo de conocimientos y tecnología para optimizar y transformar nuestros procesos en una dirección sostenible. Como siempre, estamos abiertos a colaborar en nuevos proyectos de I+D con instituciones de investigación, clientes y otras empresas de ingredientes para fomentar prácticas más sostenibles en toda la industria alimentaria.

Asociaciones para una mejor nutrición

Si bien nos concentramos en reducir nuestras huellas de carbono, en otros ámbitos trabajamos para optimizar nuestro impacto ambiental positivo mediante la investigación en nutrición y la nutrición accesible para familias de bajos ingresos. Al igual que en años anteriores, 2020 trajo nuevas oportunidades para colaborar en estudios clínicos de proteínas de suero y otros ingredientes lácteos con beneficios potenciales para la salud y el bienestar. Los estudios sobre la prevención de la osteoporosis en mujeres y una dieta especial para quienes padecen diabetes tipo 2 continuarán en 2021.

Aunque la pandemia frenó las actividades de GAIN Nordic Partnership, de la cual Arla Foods Ingredients es miembro, se pudo avanzar con los planes para documentar los modelos de nutrición accesible de la asociación. Esperamos que estos modelos inspiren más proyectos para reducir la malnutrición mediante cadenas de suministro de alimentos accesibles.

Un año de lecciones importantes

A medida que avanza el 2021, confiamos en que las lecciones que aprendimos durante la pandemia hasta ahora nos resultarán útiles para avanzar. Vimos a nuestra gente cooperar en tiempos difíciles y encontrar soluciones alternativas cuando no se pudo seguir las prácticas laborales usuales. Son experiencias que aprovecharemos para acercarnos a nuestras metas de responsabilidad corporativa.

Henrik Andersen
CEO

NUESTRO APORTE A LOS OBJETIVOS GLOBALES

Los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 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.

PLANETA MÁS FUERTE

Durante 2020, volvimos a evaluar de qué manera nuestras actividades pueden contribuir a ciertos objetivos. Como resultado, identificamos los siguientes objetivos como nuestro centro de atención principal. Estos objetivos se ponen de relieve en el capítulo Ambiciones y datos de progreso de este informe, junto con dos objetivos adicionales en los que pretendemos tener un impacto.



6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles



13 ACCIÓN POR EL CLIMA
Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos

ODS adicionales mencionados en este informe



7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE
Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna



8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO
Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos

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



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 suero, y subsidiaria al 100 % de Arla Foods. Vendemos ingredientes a productores de alimentos en más de 100 países.

Resultados de 2020

Nuestros ingresos netos ascendieron a 747 millones de EUR en 2020, lo que significa un aumento del 3 % en comparación con 2019. 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 suero para nutrición pediátrica, deportiva y médica, alimentos saludables y alimentos cotidianos, como productos panificados y lácteos.

Hemos creado nuestro negocio con base en nuestra capacidad de descubrir y producir los componentes del suero que pueden aportar valor a la industria alimentaria. Nuestra meta es utilizar toda nuestra materia prima de la mejor manera posible.

Plantas de producción

Nuestra principal planta de procesamiento de suero es Danmark Protein, ubicada en West Jutland, Dinamarca. Aquí es donde producimos los ingredientes a base de suero más especializados en 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 instalaciones actuales de empresas conjuntas son 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

AFISA, 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

La bioeconomía circular trata sobre la incorporación de tantos recursos como se quitan, creando el máximo valor durante el proceso. Este es el desafío que se nos presenta en Arla Foods Ingredients.

BIOECONOMÍA CIRCULAR: HACIA EL CRECIMIENTO SOSTENIBLE

Cada empresa productora tiene la responsabilidad de reducir su huella minimizando el consumo de recursos y los residuos y maximizando la utilización de las materias prima. En la organización Arla Foods Ingredients, en esto se centran constantemente las iniciativas de mejora, tanto grandes como pequeñas. Todo contribuye a nuestra meta de crecimiento sostenible en una bioeconomía circular.

En 2020, el mayor avance hacia un mejor uso de las materias prima con una huella de carbono reducida fue, sin duda, el lanzamiento de la nueva línea de producción orgánica en nuestra planta ARINCO. Por primera vez en nuestra historia, ahora contamos con instalaciones para extraer proteínas nativas directamente de la leche orgánica. Las ventajas importantes incluyen un control exhaustivo de la composición de los ingredientes, menor procesamiento y residuos y transporte de materias prima reducido.

El desarrollo de esta capacidad tuvo una gran incidencia en el know-how de nuestros procesos. Cuando nuestro nuevo centro de innovación de I+D comience a operar en Danmark Protein en 2021, expandiremos nuestro potencial para desarrollar más productos y procesos para un aprovechamiento aún mayor de los recursos en el futuro.

Aquí hay información sobre algunas de nuestras actividades principales para reducir el impacto ambiental de nuestra producción en 2020. Las cifras detalladas de rendimiento de cada planta están disponibles en el capítulo Ambiciones y datos de progreso.



EFICIENCIA ENERGÉTICA MEDIANTE LA RECUPERACIÓN DE CALOR



En Danmark Protein, tres proyectos con socios externos analizaron las posibilidades de ahorro de energía y las perspectivas a largo plazo de electrificación de algunos procesos de producción. Con base en los hallazgos, un proyecto de inversión que se está considerando para 2021 consiste en captar el calor de las emisiones del motor de biogás de la planta para su redistribución por toda la fábrica. El nuevo sistema de distribución de calor tolerará temperaturas de agua de hasta 90 °C.

Con respecto a la producción de hidrolizado y de lactosa de mezcla seca, se proyectó un sistema de distribución de calor similar para utilizar el calor excedente y disminuir la dependencia del gas natural en un 1.25 %, lo que equivale al consumo anual de energía de 150 hogares. El agua de refrigeración a alta temperatura de los motores de biogás también se ha redireccionado para su uso en el procesamiento de la lactosa.

Se prevé que estas iniciativas combinadas reducirán el consumo anual de gas natural en Danmark Protein en 13,715 MWh (1.3 millones de m³) cuando estén funcionando a pleno.

No muy lejos de Danmark Protein, ARINCO encontró un uso alternativo para el calor excedente de sus dos motores de biogás. Desde 2019, el excedente se ha enviado a la central térmica urbana local, donde aportó el 58 % del suministro de calor para las necesidades de la comunidad local en el último año.

La planta AFISA en Argentina siguió avanzando con proyectos para recuperar el agua caliente de evaporación y reducir el consumo de energía para la limpieza. Durante 2020, comenzaron las obras de un gasoducto de gas natural. Desde la finalización del gasoducto en febrero de 2021, el gas natural se convirtió en la principal fuente de energía, sustituyendo al fueloil, cuyas emisiones de carbono son más altas.



UNA MAYOR EFICIENCIA DE PROCESAMIENTO CONVIERTE LOS RESIDUOS EN VALOR

El equipo de Arla Foods Ingredients en Argentina siempre se ha enfocado en mejorar la eficiencia. Sebastián Burga explica cómo el esfuerzo dio lugar a un aumento del 10 % en la capacidad de procesamiento del permeado en 2020.

Todos los años, la planta de Arla Foods Ingredients Porteña, en Argentina, destina el permeado excedente al tratamiento biológico del suelo (landfarming). Aunque la práctica está dentro de los límites legales, el equipo de Porteña tiene en claro que no es la mejor elección para el medio ambiente o el negocio. Entonces, hay un esfuerzo continuo para reducir el volumen de excedente al mínimo.

"El cuello de botella es nuestro secador de permeado por spray, especialmente durante la temporada alta, cuando recibimos 3000 toneladas de suero crudo al día", señala el Gerente de Producción y Medio Ambiente, Sebastián Burga.

"En 2020, nos concentramos en mejorar la calidad de nuestra materia prima y procesos a fines de aumentar nuestra capacidad de secado".

El suero crudo es el flujo lateral de la producción de queso en las plantas de lácteos locales. Solo el 5 % son sólidos lácteos, que comprenden permeado de suero y proteína. El 95 % restante es agua eliminada por filtración, evaporación y el proceso de secado final.

Optimización de la calidad

Sebastián explica: "La calidad de la materia prima tiene un efecto directo en nuestros procesos, por lo que trabajamos mucho con nuestros proveedores para limitar las variaciones de la calidad. En nuestro proceso de nanofiltración, tenemos otra oportunidad de optimizar la

calidad y de asegurar una materia prima uniforme antes del proceso de evaporación".

Este año, la planta utilizó toda la capacidad de nanofiltración disponible para eliminar más agua y elevar el nivel de concentración en una etapa más temprana de la producción de permeado. Como resultado, la capacidad de secado por spray se incrementó el 10 %.

Más en una bolsa

Eso no solo proporciona más agua para su reutilización en la planta, también significa que más permeado llega a una bolsa, listo para su venta.

El servicio local de tratamiento biológico del suelo recoge nuestro permeado excedente antes del secado. Seguimos reduciendo el volumen que recogen mejorando la eficiencia de nuestros procesos y aumentando la concentración del permeado que todavía no podemos secar en la temporada alta", dice Sebastián.

Como alternativa a la eliminación por medio del tratamiento biológico del suelo, el equipo de Porteña ha intensificado sus esfuerzos para contactar a los agricultores que pueden utilizar el excedente de permeado como fuente de nutrientes para la alimentación de animales. Sebastián indica que alrededor de la mitad del excedente de este año se utilizó con este fin.

"Nuestra meta es que cada kilo de materia seca se venda para alimentos de personas o de animales".

Menos lodo, menos camiones

Invertir en un concentrador de lodo redujo significativamente la cantidad de residuos recogidos para su eliminación en el tratamiento biológico del suelo de la planta de tratamiento de aguas residuales, en la planta de producción de Arla Foods Ingredients en Argentina. Como resultado, actualmente el servicio local de tratamiento biológico del suelo solo recoge un camión de lodo al día, en lugar de diez.

"Esto redujo tanto nuestra huella de carbono como el problema de conducir por caminos de tierra en las épocas del año en las que hay lluvias torrenciales", expresó Sebastián Burga.



El equipo de producción de la planta de Arla Foods Ingredients en Argentina. De izquierda a derecha:

**Enrique Montero – Fernando Montiel – Augusto Eschoyez – Mariano Garza – Mariano Dagatti
Bruno Trucco – Matias Contato – German Yennerich – Javier Astesana – Sebastián Burga
Carlos Avila – Gabriel Marchisone – Cristian Ceberio – Nicolás Racca.**

REUTILIZACIÓN DEL AGUA EN DIVERSAS PLANTAS

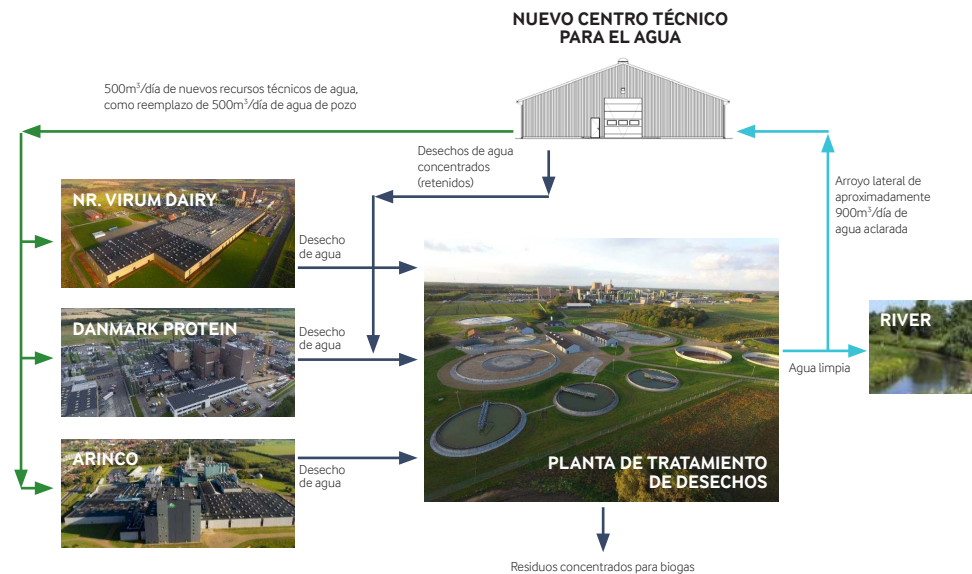
El crecimiento del mercado creó una situación urgente para la optimización del agua en Danmark Protein y en Arinco, donde se necesita disminuir la dependencia del agua de pozo y mantenerse dentro de los límites del vertido permitido de la planta de tratamiento de aguas residuales compartida.

Por este motivo, las dos plantas y la planta de lácteos Arla cercana se unieron en el Waterfall Project para controlar y coordinar iniciativas de ahorro de agua y de vertido de aguas residuales en las tres plantas. Una serie de talleres en 2020 identificaron nuevas oportunidades para modificar los procesos para reducir el uso de agua sin comprometer la calidad de los productos.

En agosto, la Agencia de Protección Ambiental danesa otorgó un permiso para aumentar el vertido de aguas residuales hasta el 25 %. No obstante, la meta del Waterfall Project es mantenerse por debajo del nivel del permiso anterior otorgado en 2014, incluso a medida que el negocio crezca.

Construcción de un nuevo centro técnico para el agua para apoyar esta meta. Equipado con tecnología de filtración avanzada para mejorar las aguas residuales para su reutilización en instalaciones técnicas, el centro reducirá el consumo de agua de pozo, inicialmente, en 500 m³ al día cuando esté finalizado en 2021. La capacidad puede expandirse a 1000 m³ diarios fácilmente cuando se requiera.

Nuevo centro técnico para el agua



En Argentina, nuestra planta AFISA optimizó continuamente su recuperación del agua de suero y mejoró la eficiencia general del agua. Como resultado, la planta dejó de utilizar su suministro local de agua en octubre. Actualmente, el agua extraída del suero cubre casi todas las necesidades de agua de la planta.

Nuestra planta de empresa conjunta MVI en el Reino Unido también informa una reducción significativa del consumo de agua por tonelada de producto, principalmente debido a un menor uso de agua de pozo para la refrigeración. En ArNoCo en Alemania, hay instalaciones de reutilización de agua incorporadas a la planta de la empresa conjunta, que funciona desde 2015. En 2020, la planta utilizó 1000 m³ de agua de suero reciclada al día.

Agua de suero al rescate

El suministro urbano de agua más cercano estaba a 20 kilómetros cuando los bomberos de Porteña se quedaron sin agua para apagar el incendio de una granja local. Después de una llamada breve a AFISA, la planta pudo suministrar suficiente agua de suero tratada para controlar las llamas.

EFICIENCIA DEL AGUA: INICIATIVAS E INVESTIGACIONES

La inversión en agua técnica deriva de la participación de Arla Foods Ingredients en la sociedad intersectorial DRIP, un proyecto a 5 años iniciado por Innovation Fund Denmark para desarrollar tecnología de punta que reduzca el uso de agua potable por parte de la industria alimentaria hasta el 30 %. Desde que comenzó, DRIP ha sido una inspiración considerable para las mejoras de eficiencia del agua.

Esto incluye el esfuerzo para optimizar los sistemas CIP —limpieza en el lugar—, que utilizan grandes volúmenes de agua para asegurar altos estándares de seguridad alimentaria en toda la línea de productos. Cómo reducir el uso de agua para la limpieza sin comprometer la calidad y seguridad alimentaria es un área de interés particular.

Una de las iniciativas CIP iniciadas en 2020 es la eliminación de riboflavina de la producción de lactosa de mezcla seca en Danmark Protein. Aunque el límite máximo de riboflavina es de 0.2 mg cada 100 g de lactosa, el proceso CIP avanzado se creó inicialmente para reducir el componente de color amarillo a un nivel mucho más bajo, no detectable. Como este nivel era innecesariamente bajo, se puso en marcha un proyecto para permitir la presencia de 0.1 mg de riboflavina cada 100 g en el producto final y, de esta manera, reducir el consumo de agua, energía y agentes de limpieza de este proceso CIP en particular, como mínimo, el 30 %. Se prevé que el proyecto finalizará a principios de 2021.

Investigaciones similares están explorando las oportunidades de ahorro de agua en la producción de proteína aislada de suero, de nuevo, enfocándose principalmente en mantener la calidad del producto. La fase de pruebas y análisis finalizará en 2021 y se prevé que allanará el camino para reducir considerablemente el agua en esta línea de procesamiento de gran volumen.



OPTIMIZACIÓN DE MATERIAS PRIMA MEDIANTE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

La inauguración de una nueva torre de secado por spray en Danmark Protein en primavera proporcionó suficiente capacidad adicional para secar los flujos laterales de la producción de hidrolizado de proteína de suero. Usado anteriormente como materia prima para la producción de biogás, el flujo lateral tiene un alto contenido de moléculas peptídicas grandes y proteínas intactas, y muestra potencial como ingrediente que agrega valor a las aplicaciones para alimentos. Se espera que otras investigaciones y desarrollos descubran más posibilidades para maximizar su uso.

El conocimiento profundo de las materias prima es esencial para obtener el máximo valor de todos los componentes y minimizar los residuos. Para comprender incluso mejor la calidad de las materias prima, el equipo de I+D en Arla Foods Ingredients está desarrollando herramientas para caracterizar y cuantificar más del 95 % de las proteínas del suero suministrado por las plantas de lácteos productoras de queso. Con estos conocimientos será posible graficar la influencia del procesamiento en la composición final de los ingredientes. También permitirá una retroalimentación más calificada a las plantas de lácteos sobre cómo optimizar la calidad del suero que suministran.

En relación con estos esfuerzos, Arla Foods Ingredients y la Universidad de Copenhague comenzaron un proyecto de doctorado de 3 años llamado MilkStreamValue en marzo de 2020. El objetivo es desarrollar métodos nuevos para analizar y cuantificar componentes pequeños en la leche y los productos a base de suero. Esto incluirá identificar a todos los componentes que conforman la fracción de nitrógeno no proteico en la lactosa, lo que actualmente presenta un gran desafío.



INVERSIONES “VERDES” A FUTURO PARA IMPULSAR UN NEGOCIO EN CRECIMIENTO

La producción está aumentando en Arla Foods Ingredients. Uffe Stephansen forma parte del equipo que trabaja en la transición a fuentes de energía renovable.

Una empresa con uso intensivo de energía como Arla Foods Ingredients, ¿cómo puede convertirse en cero neto en carbono hacia 2050? El especialista sénior en medio ambiente, salud y seguridad Uffe Stephansen calculó el consumo de energía futuro basándose en un crecimiento estimado del 10 % de la producción en los próximos 10 años. Él concuerda que la meta de 2050 representa un gran reto.

"Los mercados de ingredientes a base de suero y nutrición infantil orgánica están en expansión, lo que significa que tendremos que ampliar nuestra producción para satisfacer la demanda. Si bien nuestra meta es mejorar nuestra eficiencia energética en un 2 % anual, es inevitable que nuestro consumo de energía aumente".

La mayor parte del aumento de la producción será protagonizado por las plantas más grandes de Arla Foods Ingredients: Danmark Protein y ARINCO, por lo que, naturalmente, también es el centro de atención en los debates actuales sobre las fuentes de energía renovable.

Visibilizar los resultados de las plantas

Desde que se incorporó a Arla Foods Ingredients en 2017, una de las funciones de Uffe fue consolidar los objetivos de sostenibilidad de todas las plantas y hacer que los resultados de cada una sean más visibles en la organización. Los esfuerzos para reducir el consumo de recursos en general –tanto de energía como de agua– se intensificaron durante ese tiempo.

En 2019, una inversión realizada en dos motores de biogás introdujo el biogás en la matriz energética de Danmark Protein, lo que redujo la necesidad de gas natural. Pero si bien el biogás es un buen paso inicial, es solo parte de la solución.

Tecnología limpia emergente

Durante el último año, diversos proyectos con socios externos analizaron oportunidades para aprovechar la energía excedente redistribuyéndola y para introducir nuevas fuentes de energía limpia. Uno de los proyectos, en colaboración con la Universidad Técnica de Dinamarca, la Confederación de la Industria Danesa, el Consejo Danés de Agricultura y Alimentación y otros interesados, examinó las posibilidades más recientes de electrificación de los procesos de producción de alimentos.

La energía eólica y solar ya satisface la mitad de las necesidades de electricidad de Dinamarca, una cifra que se prevé que aumentará al 60 % en los próximos años y llegará a casi al 100 % en 2030. Eso convierte al suministro nacional de electricidad en una opción cada vez más renovable.

Uffe explica: "A medida que el suministro eléctrico danés se vuelva más limpio, sustituiremos más gas natural por electricidad en los próximos años. Esto incluirá el uso de bombas de calor que producirán agua caliente de hasta 90 °C. También estamos considerando las bombas de calor de alta temperatura, una tecnología en desarrollo que puede producir vapor a una temperatura de 120 °C



Uffe Stephansen
Senior EHS Specialist
Global QEHS

o incluso superior. Actualmente, aún no están listas para utilizarse en nuestra producción a gran escala, pero pueden convertirse en una tecnología atractiva para nosotros después de 2025".

Otra posibilidad para la reducción de CO₂ radica en la capacidad de las plantas de biogás de mejorar el biogás y convertirlo en gas natural. Los flujos de residuos de Danmark Protein y de ARINCO aportan materia prima a esta producción.

"En Dinamarca, el gas natural ya contiene una pequeña cantidad de biogás mejorado. Con subsidios, será posible producir incluso más biogás para su mejora. Es probable que esta proporción aumente, ya que hay más empresas que adoptan la electricidad y utilizan menos gas

natural", señala Uffe. "La previsión de ecologización del gas natural también nos ayudará a avanzar hacia una producción más limpia, ya que es poco probable que todo el consumo de gas pueda convertirse en electricidad en los próximos 10 años".

Hoja de ruta para 2030

En 2021, Arla Foods Ingredients delineará una nueva estrategia de sostenibilidad que incluirá una hoja de ruta para alcanzar la primera meta en el camino hacia cero neto en carbono: una reducción del 30 % de las emisiones de CO₂ hacia 2030, en comparación con 2015.

Con miras al futuro, Uffe comenta: "Soy optimista y también realista. Y realmente veo oportunidades para alcanzar esa meta".

PERSONAS MÁS FUERTES

El crecimiento de nuestro negocio se basa en la producción de ingredientes seguros y de alta calidad, y en el desarrollo de asociaciones robustas para mejorar la nutrición. Todo comienza con proporcionar un buen lugar de trabajo para nuestra gente.



CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: LAS BASES DE LA CONFIANZA

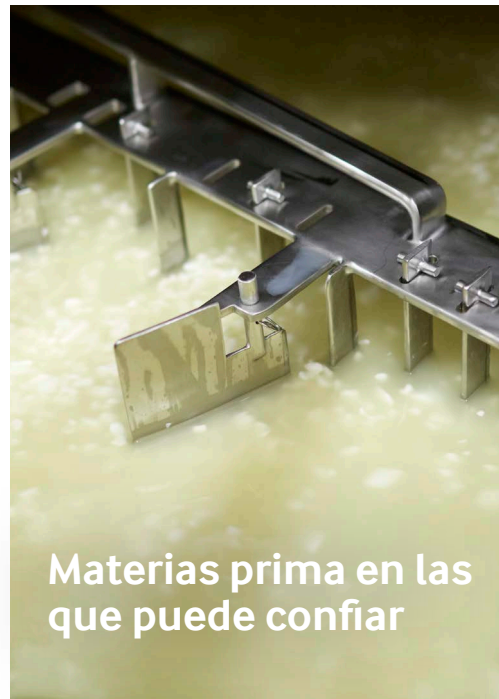
En Arla Foods Ingredients, tenemos la ambición de ser el socio más confiable para proporcionar ingredientes seguros. Desde el lanzamiento de nuestra estrategia Calidad y seguridad alimentaria (CySA) en 2017, hemos trabajado a fines de sentar las bases para alcanzar esta meta. La segunda ola de actividades de la estrategia comenzó en 2020 con el objetivo de elevar nuestras capacidades de CySA al siguiente nivel.

Contar con estándares de excelencia es fundamental en una empresa como la nuestra, que provee ingredientes a algunos de los consumidores más vulnerables del mundo: bebés, adultos mayores y personas con problemas de salud relacionados con la nutrición. En nuestra producción de ingredientes para el sector de nutrición para bebés, hemos colaborado con los clientes para asegurarnos de cumplir con los rigurosos requisitos de calidad "similar a la farmacéutica", un estándar que aplicamos en todas las líneas de productos para bebés.

Esto solo es posible si las personas responsables de nuestra producción cuentan con las herramientas, los procedimientos y la mentalidad adecuados. Para asegurarlo, las actividades actuales de CySA se basan en nuestros tres mensajes clave: materias prima en las que usted puede confiar, una cultura de CySA proactiva y CySA por diseño.

A pesar del impacto de la pandemia de COVID-19 en las modalidades de trabajo, que limitó las interacciones físicas con compañeros, clientes y proveedores, hemos mantenido el ritmo de nuestro plan de acción. En 2021 nos espera una hoja de ruta de proyectos enfocada en la aprobación de proveedores, la digitalización de los procesos de calidad y el desarrollo continuo de una mentalidad proactiva para fomentar nuestro viaje de CySA.

Hoja de ruta de proyectos de CySA para 2021



Materias prima en las que puede confiar

Incluye:

Materiales para envasado
Aprobación de proveedores
Logística



Cultura proactiva de calidad y de seguridad alimentaria

Incluye:

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



Calidad y seguridad alimentaria por diseño

Incluye:

Calibración y mantenimiento
Control del proceso
Muestreo

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: LAS BASES DE LA CONFIANZA (CONTINUACIÓN)



Estrategia de control de calidad lista para su implementación

La documentación detallada de CySA es imprescindible antes de despachar los productos a los consumidores. En 2020, desarrollamos una nueva estrategia para optimizar nuestros procedimientos de control de calidad y asegurar uniformidad en las plantas. Estos esfuerzos nos mantendrán adelantados a los riesgos de calidad emergentes y asegurarán que sigamos utilizando los métodos más reconocidos y confiables para los análisis químicos, microbiológicos y físicos.

Las primeras iniciativas de mejora se implementarán en 2021. Una de las prioridades iniciales es revisar los procesos de laboratorio para obtener resultados analí-

ticos válidos a la brevedad posible, a fines de facilitar el lanzamiento eficiente de productos.

El control de calidad también está incluido en nuestras asociaciones de calidad con los clientes. En este caso, los objetivos generales son mejorar la transparencia en la cadena de valor de los alimentos y agilizar la respuesta a los incidentes de calidad y seguridad alimentaria.

Tiempo de gestión de quejas más breve

Nuestra meta es proporcionar nuestros productos a tiempo y sin inconvenientes. No obstante, cuando algo sale mal, queremos gestionar las quejas de los clientes de la manera más fluida y eficiente posible. En el último año, mejoramos nuestro procedimiento de quejas para intentar reducir el tiempo de gestión a menos de 20 días hábiles en el 85 % de los casos. En 2020, el tiempo medio de gestión fue de 10 días, una cifra considerablemente menor que la de 2017, cuando el promedio alcanzó su nivel más alto, 50 días.

La mejora puede atribuirse a una asignación más eficiente de la responsabilidad en nuestra organización y a un análisis de la causa raíz optimizado. Hoy en día, los clientes pueden esperar una retroalimentación detallada a partir de nuestra investigación de la queja. En aquellos casos en los que no aceptamos una queja como justificada, a veces podemos ayudar a los clientes a identificar el origen del problema en su propia producción.



NUTRICIÓN DE POR VIDA: OBTENCIÓN DE PRUEBAS CLÍNICAS

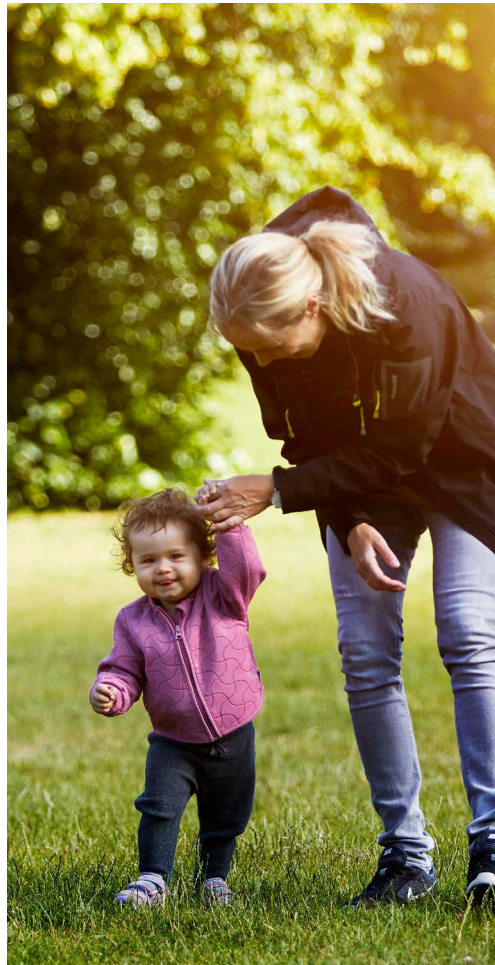
En nuestras investigaciones de nutrición, estudiamos y documentamos el potencial de los componentes del suero de mejorar el estado nutricional de grupos de consumidores específicos en cada etapa de la vida, desde bebés alimentados con fórmula hasta adultos mayores que necesitan ayuda para mantener la fuerza muscular. Casi todos los estudios se llevan a cabo en colaboración con universidades.

Estudios de seguimiento de bebés

Nuestras actividades de investigación en 2020 incluyeron dos estudios de seguimiento a largo plazo —los primeros que realizamos en esta categoría— que conllevaron la revisión de las cohortes de estudios clínicos anteriores sobre la nutrición en los primeros años de vida con suplemento de membrana del glóbulo de grasa de la leche (MFGM, en inglés). Los niños suecos y peruanos que participaron en los estudios originales tenían 6 y 14 años, respectivamente, en el momento del seguimiento.

En colaboración con el productor de nutrición para bebés Semper, el estudio sueco original examinó los parámetros de crecimiento de bebés hasta los 12 meses. Los hallazgos mostraron que los bebés que recibieron la fórmula con suplemento de MFGM tuvieron un crecimiento y un puntaje cognitivo similares a los de bebés amamantados, y un puntaje cognitivo significativamente mayor que el del grupo de fórmula para bebés estándar.

Se volvió a reclutar a alrededor del 70 % de la cohorte para el estudio de seguimiento. No se observaron diferencias cognitivas entre los grupos de estudio cinco años después. Lo que es aún más importante, no hubo



diferencias en las mediciones antropométricas como el peso y las historias clínicas entre los grupos alimentados con fórmula. Este hallazgo es relevante para la documentación de seguridad a largo plazo de los ingredientes para nutrición para bebés.

Han transcurrido más de diez años desde el primer estudio clínico en Perú. No obstante, fue posible volver a reclutar a casi el 98 % de la cohorte para el seguimiento, que está analizando resultados antropométricos como altura, peso, grasa corporal y microbiota. Los resultados de este estudio se publicarán en 2021.

Prevención de la osteoporosis en mujeres mayores

La importancia del calcio en la salud ósea está reconocida en todo el mundo. Pero la combinación de calcio de la leche, lactosa y fibra, ¿puede mejorar la absorción del calcio en las mujeres después de la menopausia? En este punto se enfoca un estudio clínico de 400 mujeres mayores de 50 que comenzará en 2021.

Investigadores de la Universidad de Aarhus, la Universidad de Copenhague, el Centro Nacional de Salud Ósea del Hospital Universitario de Zelanda y USDA Davis, California, trabajarán junto con el equipo de Arla Foods Ingredients para desarrollar el concepto de los ingredientes para el estudio.

Si tiene éxito, el concepto representará un nuevo enfoque para la prevención de la osteoporosis en la población que envejece y también una oportunidad para maximizar el valor de los flujos laterales de lactosa y minerales de la leche provenientes de la producción de proteína de suero.

Innovation Fund Denmark provee alrededor de dos tercios del presupuesto de 22 millones de DKK para el proyecto de cinco años.

Comida envasada para la diabetes tipo 2

Un estudio de pacientes con diabetes tipo 2 publicó en 2019 resultados novedosos que mostraron una mejora significativa en el control del azúcar en la sangre al consumir una dieta rica en proteínas y reducida en carbohidratos (CRHP, en inglés), que es lo contrario a lo que indican las pautas nutricionales actuales.

Como ampliación de estos hallazgos, un nuevo proyecto —CutDM Mealbox— comenzó en 2020 para examinar los efectos a largo plazo de una dieta CRHP en la práctica. Para estimular el cumplimiento, el estudio comenzará con el desarrollo (según las sugerencias de los consumidores) de cajas para el desayuno y la cena que satisfagan las expectativas sensoriales y también ofrezcan una combinación de nutrientes personalizada.

CutDM Mealbox está financiado por la sociedad Arla Food for Health, que apoya la investigación de los efectos de productos lácteos e ingredientes lácteos en la salud. Arla Foods Ingredients es uno de los socios.



LA CIENCIA DE DOCUMENTAR LOS IMPACTOS NUTRICIONALES SOBRE LA SALUD

"Hemos recorrido un largo camino en los últimos diez años y nos hemos forjado una buena reputación en la comunidad científica", señala Pernille Dorte Frederiksen, Responsable de Ciencia de la Nutrición para la Salud y el Rendimiento.

Arla Foods Ingredients se abocó de lleno a sus investigaciones en nutrición para la salud y el rendimiento en la última década. Durante ese tiempo, el equipo de ciencia de la nutrición del departamento participó en numerosos ensayos clínicos y artículos de investigación. Una buena parte de la investigación analiza el papel de las proteínas de suero en la salud humana y las oportunidades para mejorar el bienestar y el rendimiento físico.

"Hemos recorrido un largo camino en los últimos diez años", afirma Pernille Dorte Frederiksen, Responsable de Ciencia de la Nutrición para la Salud y el Rendimiento. "Nos centramos en fomentar investigaciones de alta calidad con las mejores personas y, como resultado, nos hemos forjado una buena reputación en la comunidad científica".

La calidad de la proteína en la agenda

Todas las investigaciones clínicas se llevan a cabo en colaboración con socios de investigación externos: universidades de primera línea, instituciones de investigación y clientes clave. Dentro de la salud y el rendimiento, algunos de los resultados más importantes incluyen la documentación de la influencia beneficiosa de la proteína de suero en el control del azúcar en la sangre en la diabetes tipo 2.

Otro es un aporte notable a la literatura científica que pone de manifiesto el gran potencial de uso del glicomacropéptido de caseína (CGMP) péptido de la leche especial en alimentos seguros y de mejor sabor para las personas que padecen fenilcetonuria (PKU), un error innato del metabolismo que requiere el cumplimiento de una dieta estricta de por vida.

Durante la última década, la comunidad científica se centró cada vez más en la calidad nutricional de las proteínas en las dietas de las personas. Esto reviste una importancia especial cuando los consumidores sustituyen alimentos naturistas comunes con sustitutos alimenticios.

"Si bien la legislación anterior de la UE solo especificaba la cantidad de proteína que los sustitutos alimenticios debían contener, la ley revisada ahora especifica que la proteína debe ser de alta calidad. Junto con compañeros de la industria, hemos participado en la concienciación sobre la calidad de la proteína en las dietas de las personas, y seguiremos haciéndolo en los años venideros", explica Pernille.

Enfoque de investigación amplio

Las investigaciones actuales incluyen un estudio clínico de envergadura para documentar el uso seguro y eficaz del CGMP en productos nutricionales especiales para personas con PKU, en colaboración con socios académicos y una gran empresa de nutrición médica.

En otro estudio clínico en conjunto con Aarhus University Hospital en Dinamarca, se están analizando los hidrolizados de suero para identificar los beneficios potenciales de la suplementación dietaria para las personas con síndrome de intestino corto.

Recientemente, el equipo de ciencia de la nutrición para la salud y el rendimiento firmó contratos para tres estudios clínicos relacionados con el doctorado en la Universidad de Nottingham, en el Reino Unido. El objetivo global es analizar el efecto estimulante del músculo de

una proteína aislada de suero rica en β -lactoglobulina en adultos jóvenes y mayores sanos. Los hallazgos ayudarán a documentar un ingrediente nuevo que está en etapa de desarrollo.

Objetividad a través de las asociaciones

A veces, Pernille encuentra escepticismo con respecto a la integridad de las investigaciones financiadas por la empresa. En estos casos, un alto nivel de ética en las investigaciones y la preferencia por establecer asociaciones equilibradas con el ámbito académico son una buena salvaguarda de la objetividad.

"Muchos de los estudios y actividades de investigación que apoyamos se llevan a cabo en el marco de programas de doctorado y solo son financiados por nosotros parcialmente. Innovation Fund Denmark, Steno Diabetes Centre, Industrial Collaborative Awards de British Medical Research Council y la Unión Europea son ejemplos de otras fuentes de financiación. Algunos de nuestros socios de investigación pertenecen a industrias competidoras con un interés mutuo en reforzar los conocimientos sobre el suero y las proteínas lácteas o en desarrollar nuevos métodos analíticos".

Como ella también destaca, no todos los estudios publicados obtienen resultados que se comercializan fácilmente. "Reconocemos que esto es parte del riesgo al investigar en la ciencia. Afortunadamente, obtenemos conocimientos valiosos cada vez que pueden dar lugar a nuevos descubrimientos o hipótesis de investigación", agrega.

Desde que Pernille se incorporó a Arla Foods Ingredients en 2011, la cantidad de personas que trabajan en ciencia de la nutrición en la organización se duplicó. No obstante, el objetivo sigue siendo el mismo: descubrir cómo las proteínas de suero y otros nutrientes de la leche pueden aliviar los problemas de salud relacionados con la nutrición a lo largo de la vida y proporcionar la ciencia que documenta esos beneficios.



Pernille Dorte Frederiksen
Responsable de Ciencia de la Nutrición para la Salud y el Rendimiento.

NUTRICIÓN ACCESIBLE: AMPLIAR LOS CONOCIMIENTOS



Todo nuestro trabajo en nutrición accesible incluye colaborar con nuestros socios de ONGs—GAIN Nordic, DanChurchAid y la Red de empresas para el Fomento de la Nutrición (SUN, en inglés)—en proyectos dirigidos a prevenir la malnutrición en familias de bajos ingresos.

El proyecto GAIN Nordic Partnership para desarrollar una cadena de suministro de lácteos sostenible en Etiopía es uno de nuestros compromisos más importantes. Como socio comercial principal, Arla Foods Ingredients fomentó el desarrollo de un yogur fortificado de elaboración local. En enero, uno de nuestros agricultores de Arla viajó a Etiopía para participar en la capacitación de alrededor de 400 productores de leche locales sobre cómo mejorar el bienestar animal y el rendimiento de la leche.

La tarea final más importante del proyecto para 2020 fue llevar a cabo un estudio de alimentación escolar para evaluar el impacto nutricional del yogur entre alumnos. Debido a la pandemia, el estudio se realizará en 2021.

En otro proyecto en colaboración con GAIN, hemos desempeñado un papel destacado en el desarrollo de una bebida nutritiva de larga vida útil para hacer frente a la desnutrición de niños y mujeres en Zambia. El producto, que se elabora con leche de producción local e incluye nuestro permeado de suero, iba a ser lanzado al mercado en 2020, pero también se pospuso.

En su lugar, los socios de GAIN Nordic han centrado sus esfuerzos en documentar todos los conocimientos y

experiencias relacionados con estos modelos de nutrición accesible. Al desarrollar manuales de código abierto, pretendemos inspirar el desarrollo de cadenas de suministro más sostenibles para la nutrición accesible en países en vías de desarrollo. Nuestros socios de SUN compartirán todos estos conocimientos en una nueva plataforma en 2021.

Galletas enriquecidas con proteína para Etiopía

Arla Foods Ingredients es miembro fundador de una sociedad con DanChurchAid, Novozymes y otras empresas para desarrollar nuevos conceptos de nutrición accesible y compartir la experiencia y los conocimientos relacionados.

En 2020, un proyecto de dos años para desarrollar una galleta enriquecida con proteína en Etiopía obtuvo finan-

ciación de P4G, un foro mundial que apoya las asociaciones público-privadas dedicadas a acelerar el desarrollo sostenible.

Elaborada por un productor en Addis Ababa, la galleta contendrá proteína de garbanzos cultivados localmente y, más adelante, quinoa, con proteína de suero como fuente de nutrientes lácteos. El lanzamiento en el mercado está previsto para 2022.

Anteriormente, P4G financió la iniciativa Plataforma de alimentos sostenibles de la sociedad, a fines de promover la producción local de alimentos nutritivos para quienes viven en o alrededor de campamentos de refugiados.

La leche juega un papel en la malnutrición

Arla Food Ingredients apoya la investigación de Project Peanut Butter y la Universidad de Washington en St. Louis para identificar los ingredientes que tendrán el mayor impacto en los alimentos complementarios listos para comer (RUSF, en inglés) para niños desnutridos.

En 2020 se dio a conocer un estudio nuevo para investigar el efecto de la lactosa y las proteínas lácteas en la recuperación de malnutrición aguda moderada (MAM), permeabilidad intestinal y microbioma intestinal. El estudio incluirá a 900 niños de entre seis meses y casi cinco años en clínicas especializadas en alimentación en Sierra Leona.

Investigaciones anteriores establecieron que los RUSF con permeado y proteína de suero mejoran la recuperación de niños de la MAM. En este estudio, pruebas de cuatro formulaciones con RUSF ayudarán a determinar qué ingredientes de la leche tienen el efecto más intenso.



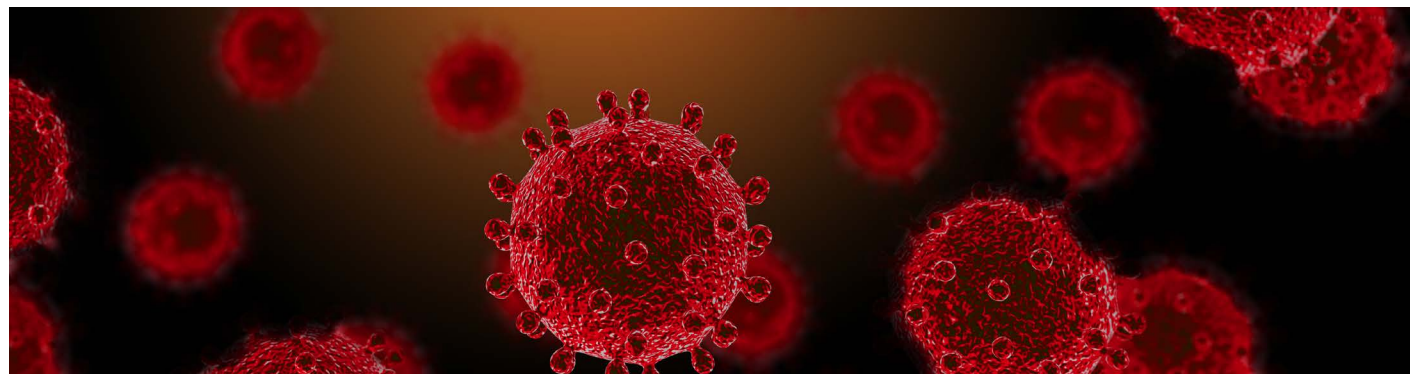
APOYO PARA COMPAÑEROS Y COMUNIDADES EN TIEMPOS DIFÍCILES

2020 fue un año difícil en todo el mundo. En Arla Foods Ingredients, nos esforzamos por asegurar el bienestar de los otros y apoyar a los hogares vulnerables en Argentina, donde la pandemia provocó un gran aumento de la pobreza.

AFISA es uno de los muchos actores del sector privado que apoyaron la iniciativa #SeamosUno para contrarrestar los efectos negativos del COVID-19. El objetivo fue entregar una caja de alimentos y productos básicos de higiene a un millón de hogares con dificultades para llegar a fin de mes. Esto se logró a fines de septiembre, cuando AFISA contribuyó el equivalente a mil cajas.

Dentro de nuestra propia organización global, los canales de comunicación claros fueron más importantes que nunca, ya que muchos compañeros trabajaron desde sus hogares. Realizamos encuestas de opinión periódicas para seguir de cerca el bienestar de nuestro personal y, en nuestra cadena de suministro, llevamos a cabo reuniones informativas sobre el COVID-19 para mantener a todo el mundo al día sobre esta situación de rápida evolución.

Durante el año, un grupo de proyecto empezó a trabajar para compartir ideas e inspiración sobre las prácticas recomendadas para empleados y directivos a la luz de las nuevas circunstancias impuestas por la pandemia. Esto brinda apoyo adicional para mantener el bienestar personal, al prolongarse en 2021 las medidas restrictivas por el COVID-19.



ENTORNO DE TRABAJO: SEGURIDAD Y BIENESTAR

Los esfuerzos por asegurar las condiciones de trabajo más seguras posibles siguieron con interrupciones mínimas durante 2020. En nuestras plantas de producción, la implementación del programa de seguridad conductual Pilares de Arla está muy avanzada. Esto incluyó talleres de comportamiento seguro y la introducción de un nuevo procedimiento en toda la empresa para poner las máquinas fuera de servicio de forma segura para su mantenimiento y limpieza. En nuestras oficinas centrales en Dinamarca, se presentaron comportamientos seguros clave a todos los compañeros después de capacitar a embajadores de la seguridad del comportamiento.

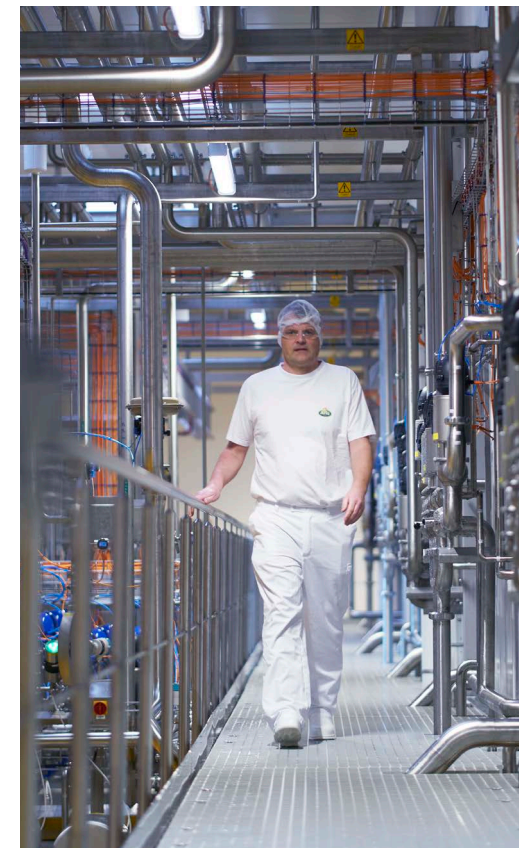


Danmark Protein mantuvo su programa de capacitación para los representantes del entorno laboral e introdujo nuevas iniciativas que ponen de manifiesto la responsabilidad de cada persona en la seguridad y el bienestar en el trabajo. Esto incluye un plan de recompensas mensuales para los compañeros que demuestren tener una percepción especial de los riesgos de seguridad.

En ARINCO y AFISA, otras iniciativas se enfocaron en mejorar la seguridad en relación con entregas, despachos y paletización.



Para nosotros es importante que cada persona que visita nuestras plantas experimente una cultura robusta de seguridad en el trabajo. Para asegurarlo, implementamos un estándar global de salud y seguridad ambiental para los contratistas externos que participan en la construcción y el mantenimiento. En ARINCO, esto incluyó capacitar a los operadores para que realicen inspecciones de seguridad diarias en la obra en construcción de nuestra nueva torre de secado por spray. Nuestra capacitación en las prácticas recomendadas ahora es obligatoria para todos.



CREAMOS EL MODELO PARA AVANZAR EN SOSTENIBILIDAD

"La sostenibilidad es muy preciada para mí" dice Janique Koopman, que completó el programa para graduados F15® de Arla. En 2020, ella ayudó a sentar las bases de una estrategia para toda la empresa.

Hace mucho tiempo que Arla Foods Ingredients trabaja con iniciativas para que sus operaciones sean más sostenibles. Una de las ambiciones para 2020 fue detallar todas las iniciativas en la organización, a fines de obtener una visión general y de identificar las brechas. El resultado es un programa de sostenibilidad consolidado para todo el negocio.

Janique Koopman se hizo cargo de la difícil tarea en la segunda práctica de su programa para graduados Arla F15®.

"Hasta ahora, la mayoría de las iniciativas de sostenibilidad fueron responsabilidad de plantas, funciones y departamentos individuales. Hallamos la necesidad de una estructura más global para afianzar este trabajo y lograr un mayor impulso en consonancia con nuestra ambición de ser cero neto en carbono hacia 2050", explica.

Detalle de las áreas de interés

Después de realizar innumerables entrevistas con compañeros, Janique detalló todos sus hallazgos en un solo documento extenso para comprender las iniciativas actuales y las ambiciones futuras.

Entonces, las principales áreas de interés para los esfuerzos futuros fueron acordadas con el comité de seguimiento de sostenibilidad de Arla Foods Ingredients, incluyendo energía, agua, envasado y residuos de la cadena de suministro. Ahora, hay un flujo de trabajo establecido para cada una.

"Esta es la base del programa de sostenibilidad de Arla Foods Ingredients de huellas de carbono de aplicación en toda la empresa. El próximo paso en 2021 será reafirmar nuestras ambiciones de cara a la estrategia de 2026 y crear una hoja de ruta para alcanzarlas", dice.

Mayor comunicación interna más adelante

Una de las cosas que Janique descubrió mediante sus conversaciones con las personas de la organización fue un gran interés por una mayor comunicación interna sobre cómo la empresa se desempeña en materia de sostenibilidad. Esta será otra consideración para 2021.

Janique, en su segunda práctica de F15®, indudablemente experimentó una curva de aprendizaje muy pronunciada. Al principio, le sorprendió un poco que le hayan pedido que dirigiera un proyecto tan grande. Pero debido a su participación anterior en ONGs que trabajan con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, se puso en marcha rápidamente.

"La sostenibilidad es muy preciada para mí y, definitivamente, siempre me gustaría que sea un componente central de mi trabajo diario para crear un impacto positivo", remarca Janique.

Ella no tendrá que esperar demasiado para que se presente la siguiente oportunidad. Su práctica final como graduada de F15® la llevará a la oficina de Arla Foods en Estocolmo, donde trabajará como Gerente de Proyecto de Sostenibilidad.



Red activa de sostenibilidad para compañeros de Arla

Janique fue una de las primeras miembros de la Red de Sostenibilidad de Arla. Fundada a fines de 2019, la red está gestionada principalmente por empleados de Arla como un foro interno en el que los compañeros pueden reunirse, inspirarse e impulsar iniciativas de cambio sostenible, dentro y fuera de la empresa. Una de las iniciativas de este año fue participar en el Día Mundial de la Limpieza organizando un evento de recogida de basura en la municipalidad de Aarhus, Dinamarca. Cuando la pandemia de COVID-19 lo impidió, en su lugar la red organizó una limpieza digital en toda la organización global de Arla para reducir la huella de carbono de los correos electrónicos y el almacenamiento en la nube.

Janique Koopman
Graduada de F15®

AMBICIONES Y DATOS DE PROGRESO

El último año puso a prueba nuestra agilidad y adaptabilidad en Arla Foods Ingredients. A pesar de la pandemia de COVID-19, mantuvimos nuestras operaciones en el ámbito global y, en general, continuamos esforzándonos por reducir nuestra huella ecológica, ofrecer a nuestra gente un lugar de trabajo seguro e inspirador y contribuir a la producción de alimentos sostenibles y nutritivos para los consumidores de todo el mundo.

En las páginas siguientes describimos nuestros resultados globales de 2020 y las prioridades para 2021. Hay información sobre las políticas y los indicadores clave de desempeño que se aplican a todo el grupo Arla Foods en el informe de responsabilidad corporativa de Arla.



ENERGÍA Y CLIMA

Ambición

El cambio de fuentes de energía fósiles a las renovables es un elemento fundamental para lograr la ambición climática de Arla Foods. En Arla Foods Ingredients, trabajamos intensivamente para contribuir a esta meta y mejorar la eficiencia general de nuestra producción, que consume muchos recursos. 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

La meta es reducir las emisiones de CO₂ el 25 % en 2025 y el 30 % en 2030, con 2015 como parámetro inicial. Durante estos años, esperamos ampliar nuestra producción considerablemente. Para lograr estas metas se requieren proyectos con uso eficiente de la energía, nuevas tecnologías y la electrificación de procesos.

Las restricciones al desecho de aguas residuales en Dinamarca también implican una situación urgente que estamos abordando con inversiones continuas.

Estos proyectos de envergadura están en marcha o previstos para 2021:

- Danmark Protein**
Inversión en un sistema de distribución de calor y una caldera de gases de combustión para aprovechar el calor de escape de los motores de biogás. Meta de reducción de emisiones de CO₂: 3,300 t/año
Construcción de un centro técnico para el agua, a fines de mejorar las aguas residuales para su reutilización en instalaciones técnicas. Meta de reducción de agua: 160,000 m³/año
- AFISA**
Construcción de una línea de gas natural para sustituir el fueloil como la fuente de energía principal de la planta. Meta de reducción de emisiones de CO₂: 7,000 t/año
- ArNoCo**
Puesta en marcha de instalaciones nuevas y eficientes de almacenamiento y mezcla de productos de limpieza para los sistemas de limpieza en la planta

Progreso

Emisiones de carbono

Las emisiones de carbono han disminuido en todas las plantas desde 2018. Esto se debe, principalmente, a la introducción del biogás en Danmark Protein y ARINCO, ya que esto redujo el consumo de gas natural de origen fósil. También incidió el aumento de la contribución de las fuentes de energía renovable a la red eléctrica danesa.

Eficiencia energética

El consumo total de energía aumentó el 3 %. Solo en Danmark Protein, donde pusimos en marcha nuestra nueva torre de secado por spray, el consumo de energía aumentó el 10 %.

El consumo de energía está relacionado con la mezcla de productos y los volúmenes producidos.

Durante 2020, identificamos otros proyectos orientados al aumento de la eficiencia energética. El ahorro de energía total de los proyectos finalizados fue de 14 GWh/año.

El biogás representó el 22 % del consumo de energía, incluidas las plantas de las empresas conjuntas.

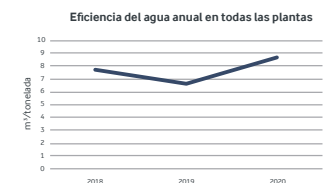
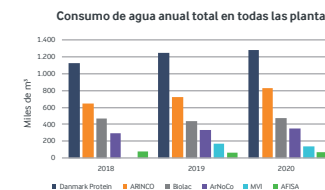
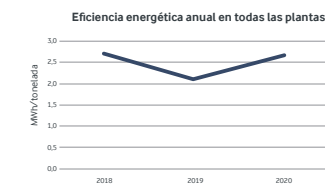
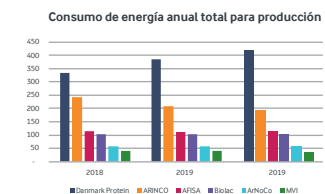
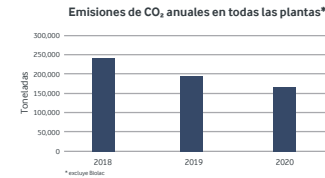
Eficiencia del agua

El consumo total de agua aumentó el 4 % en 2020. Los cambios en la mezcla de productos y los procesos de limpieza, y la puesta en marcha de plantas nuevas incidieron en una menor eficiencia del agua en Danmark Protein y ARINCO.

Hay proyectos en marcha para reducir el consumo de agua hacia fines de 2021. Esta es un área de interés permanente que incluye la reutilización del agua extraída de nuestras materias prima de suero y la optimización de los procesos de limpieza.

En Danmark Protein, la planta con mayor consumo de agua, el ahorro anual de agua por proyectos de uso eficiente en 2020 fue de casi 132,000 m³, el equivalente al consumo de agua de 942 hogares.

AFISA dejó de utilizar su suministro local de agua en octubre, un hito importante que es el resultado de años de iniciativas de eficiencia y recuperación del agua.



Impacto

En la sociedad

Reconocemos nuestra responsabilidad de aprovechar al máximo nuestras materias prima 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 prima, 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



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ambición

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

Acciones prioritarias

Nuestra hoja de ruta para 2021 incluye diversos proyectos nuevos en el marco de la transparencia de la cadena de valor, la documentación microbiológica, el rendimiento y los criterios de los procesos, y la calibración y el mantenimiento de la línea. Al mismo tiempo, seguiremos trabajando con los proveedores y sus aprobaciones, la digitalización de nuestros procesos de calidad y el desarrollo de una cultura de calidad y una mentalidad de seguridad alimentaria proactivas.

Estas actividades son los pasos siguientes en la implementación de la estrategia de calidad y seguridad alimentaria (CySA) de Arla Foods Ingredients.

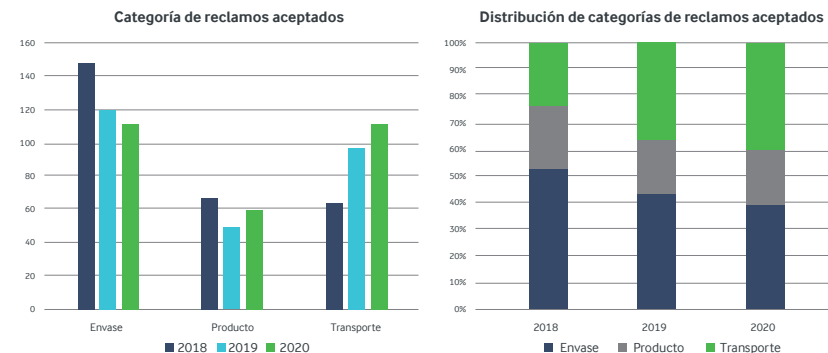
Progreso

En 2020, ingresamos en la segunda etapa de iniciativas de nuestra estrategia de CySA, que se enfoca en desarrollar capacidades diferenciadoras en pos de nuestro objetivo de convertirnos en el socio más confiable de ingredientes seguros. Los esfuerzos también continúan mejorando nuestro rendimiento de CySA fundamental. Nuestro historial de reclamos refleja nuestro progreso desde la perspectiva del cliente, al mostrar un descenso continuo de los reclamos generales aceptados en los últimos tres años. Las inversiones en un sistema de logística y un proceso de pedido a entrega optimizados en Danmark Protein contribuyeron a esta mejora en el último año.

Nuestra estrategia de calidad y seguridad alimentaria



Evolución de los reclamos



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. De igual manera, nos interesa evitar los problemas de calidad causados por una producción ineficaz y que da lugar al desperdicio de materias prima.

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 entre niños y mujeres jóvenes de países en vías de desarrollo.

Acciones prioritarias

Como miembro de GAIN Nordic Partnership, Arla Foods Ingredients contribuirá a lo siguiente en 2021:

- Completar el proyecto "Obtenga acceso a mejores lácteos" de GAIN Nordic en Etiopía con el lanzamiento de un yogur fortificado accesible para niños.
- Comenzar el proyecto de GAIN Nordic para aumentar la producción en Etiopía de snacks de fruta seca accesibles con los excedentes de papaya.

Hay planes en curso para probar la producción de una galleta enriquecida con proteína en Etiopía durante 2021, gracias a la colaboración entre Arla Foods Ingredients, DanChurchAid, Novozymes y otras empresas con el financiamiento del foro de desarrollo sostenible global P4G. El lanzamiento en el mercado está previsto para 2022.

Como parte del compromiso para proporcionar soluciones de ingredientes que fomenten la "Nutrición para la vida", Arla Foods Ingredients también colaborará en dos estudios clínicos nuevos de osteoporosis y diabetes tipo 2.

Progreso

- Junto a GAIN Nordic, Arla Foods Ingredients contribuyó al desarrollo de modelos de nutrición accesible para su publicación en una nueva plataforma de la Red de empresas Fomento de la Nutrición (SUN, en inglés).
- Arla Foods Ingredients está apoyando un estudio clínico para investigar el efecto de la lactosa y las proteínas lácteas en los alimentos complementarios listos para comer para niños malnutridos en Sierra Leona.
- Se llevaron a cabo dos estudios clínicos de seguimiento a largo plazo de la nutrición en los primeros años de vida con suplemento de membrana del glóbulo de grasa de la leche.

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 para 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.

Progreso

Accidentes en el lugar de trabajo

Ahora estamos viendo los resultados del programa de seguridad conductual Pilares lanzado en 2018. La cantidad de accidentes con pérdida de horas de trabajo (LTA, en inglés) en 2020 fue la más baja registrada: seis en todas las plantas, dos más que nuestra meta de cuatro LTA al año. Por primera vez, también pudimos celebrar 3 meses consecutivos sin LTA. AFISA, MVI y Biolac registraron cero LTA.

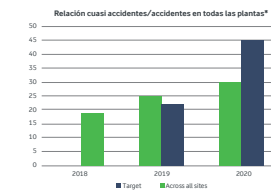
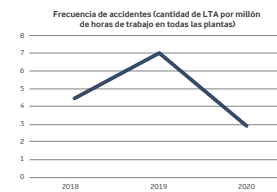
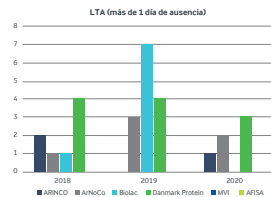
La frecuencia global de accidentes (cantidad de LTA por millón de horas de trabajo) cayó de 7 en 2019 a 2.4 en 2020.

Relación cuasi accidentes/accidentes

En 2019, introdujimos la relación cuasi accidentes/accidentes como un indicador clave de desempeño de nuestro enfoque proactivo hacia la mejora de la seguridad en el lugar de trabajo.

Esto refleja nuestro interés en observar (y después eliminar) condiciones, acciones y comportamientos que pueden provocar un accidente o una lesión.

En 2020, superamos la meta de 30:1 de nuestra relación cuasi accidentes/accidentes por un margen significativo. El objetivo para 2021 es 40:1.



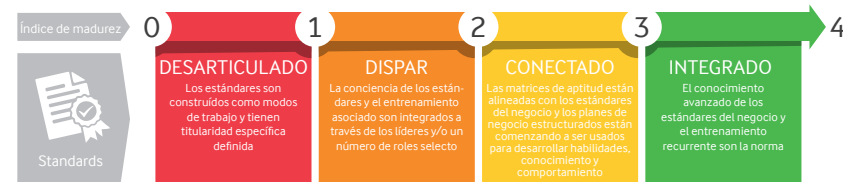
* Las plantas ArNoCo y Biolac, que conforman una empresa conjunta, no están incluidas en los números de cuasi accidentes/accidentes

Acciones prioritarias

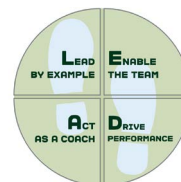
Continúan los esfuerzos para integrar la cultura de seguridad conductual en nuestras plantas, con base en el programa Pilares de Arla. Durante 2021, se prevé que Danmark Protein, ARINCO y AFISA alcancen el nivel 2.5 en el índice de madurez, mientras que la previsión para MVI es que alcance el nivel 3.5. ArNoCo seguirá el programa de seguridad conductual de nuestro socio empresarial DMK.

Durante 2021, se presentará a los gerentes otra faceta del programa Pilares: Liderazgo compasivo visual, que se enfoca en incentivar 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).

Programa de seguridad conductual Pilares: índice de madurez



Liderazgo compasivo visual



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 prima y productos terminados. Nuestra licencia para operar depende de nuestra capacidad para minimizar esos riesgos y proporcionar 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 ser un lugar de trabajo que tolera y respeta a todos, independientemente de su género, origen étnico, creencias religiosas o de otro tipo y orientación sexual, y que ofrece igualdad de oportunidades para que todos alcancen su potencial.

Acciones prioritarias

Nos seguiremos esforzando para asegurar el bienestar de nuestros compañeros durante la pandemia de COVID-19. Las prácticas recomendadas y los aprendizajes de 2020 se aplicarán en 2021.

También continuaremos enfocándonos en el desarrollo de competencias. Aprovechando las enseñanzas del proyecto piloto "Desarrollo para todos" en nuestro departamento comercial, adaptaremos la implementación que realizará la organización de actividades de desarrollo de competencias a las necesidades de los diversos departamentos.

Progreso

Nuestra encuesta anual sobre el compromiso de los compañeros registra nuestro desempeño en relación con los objetivos clave fijados en 2015. Los resultados de la encuesta de 2020 muestran un desarrollo positivo en todas las áreas, incluida la agilidad, que había disminuido levemente en 2019. Esta es retroalimentación satisfactoria en un año en el que los empleados de las oficinas, en particular, tuvieron que trabajar desde sus casas frecuentemente y muchas reuniones, tanto internas como externas, se realizaron en línea. Las respuestas a las preguntas de la encuesta sobre COVID-19 indican que, en términos generales, las personas se sintieron seguras y bien informadas.

El comportamiento inaceptable es un área en la que todavía podemos mejorar, aunque se notó un pequeño descenso de los incidentes en 2020. En mayo, Danmark Protein inició una nueva actividad que se enfoca en discutir el comportamiento deseable en el lugar de trabajo con conversaciones continuas sobre el entorno laboral, una iniciativa proactiva que fue bien recibida por los compañeros.

El índice de respuesta a nuestra encuesta de 2020 fue del 92 %, el mismo que para la de 2019.

Categoría	Rango objetivo de AFI	2020	2019	2018	Desarrollo	Estado
Compromiso de los empleados	85-90%	91%	89%	89%	+2	Encima del rango
Alineación estratégica	80-85%	92%	92%	93%	0	Encima del rango
Agilidad	75-80%	71%	66%	67%	+5	Debajo del rango
Liderazgo global	70-75%	81%	80%	80%	+1	Encima del rango
Mi gerente	75-80%	78%	76%	77%	+2	Dentro del rango
Comportamiento inaceptable	0%	5%	6%	5%	-1	Todavía fuera del rango

Impacto

En la sociedad

Los esfuerzos proactivos para asegurar los derechos humanos en el lugar de trabajo ayudan a que las sociedades sean sostenibles y prósperas y a que los ciudadanos tengan una buena calidad de vida.

En Arla Foods Ingredients

Las personas son nuestro recurso más importante. No brindar un entorno laboral positivo reduciría nuestra capacidad de atraer a nuevos compañeros y pondría en riesgo el futuro de nuestro negocio.

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 productos 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 RESPONSABILIDAD CORPORATIVA
Este suplemento al reporte anual de responsabilidad corporativa de Arla Foods provee conceptos acerca de cuestiones de responsabilidad corporativa de relevancia específica para Arla Foods Ingredients.