

DECLARACIÓN DE PERDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

SUSTENTABILIDAD

PS-ST-DL01

1. Antecedentes

En concordancia con su propósito de alimentar el futuro, cuidando al mundo, la Compañía se compromete a maximizar el uso de la materia prima producida, con el fin de ofrecer productos alimenticios a las mesas del mundo y evitar el desperdicio de nutrientes, contribuyendo a la seguridad alimentaria global.

La Compañía incluye en este compromiso acciones que fomenten la economía circular dentro de la cadena de valor, como la valorización de todos los subproductos resultantes y la utilización de pérdidas de alimento que permiten el desarrollo de terceros en otras líneas de negocios, promoviendo el uso eficiente de recursos naturales.

2. Nuestro Enfoque

Todos los enfoques mencionados a continuación tienen como propósito disminuir el volumen de pérdida y desperdicio de alimentos en Multi X, a través de cuatro líneas de acción principales: la minimización del ratio del factor de conversión del salmón en el ciclo productivo (FCR, por sus siglas en inglés); Maximización en el rendimiento, es decir, el porcentaje de toneladas de producto terminado en relación con las toneladas procesadas; Esfuerzos en circularidad de residuos, a través de la valorización de los residuos orgánicos de la compañía proveniente de las operaciones como mortalidad, recortes y otros. Para avanzar en estas áreas, Multi X cuenta con planes y metas definidas en todas las etapas relevantes del proceso productivo.

- a) **Eficiencia y maximización en la Compañía:** Por medio de la innovación y la mejora continua tanto procesos como infraestructura, Multi X busca maximizar el rendimiento del salmón. A través, de la optimización de la materia prima, ya sea en su proceso de producción, como de selección de calidad.
- b) **Innovación con materia prima sub-premium:** Por medio del desarrollo de nuevos productos, y la creación de relaciones y alianzas comerciales, se busca valorizar materia prima sub-premium, aportando en la entrega de alimento altamente nutritivo.
- c) **Valorización de subproductos no aptos para el consumo humano:** En Farming la mortalidad se valoriza en insumos de dieta animal, fertilizante y/o biogás. En caso de tener subproductos no aptos para humanos en plantas de procesos, se valorizan por un tercero como harina o aceite de pescado.
- d) **Cero residuos a relleno sanitario:** La Compañía logra la meta de Cero de Residuos a Relleno Sanitario en División Procesos. Para esto, la empresa destina los residuos de materia orgánica, incluyendo la pérdida de alimentos a compostaje y otros procesos que generan revalorización. Eliminando, de esta forma, los residuos que se envían a relleno sanitario.

3. Desafíos Clave

- a) **Evaluación y monitoreo constante de nuestras prácticas** procesos de operación para identificar las áreas donde se produce la mayor pérdida. Estamos a la vanguardia de la innovación tecnológica para mejorar nuestras prácticas y procesos relacionados con la producción de alimentos.
- b) **Cuantificación de la pérdida de alimentos** que permita a la compañía identificar oportunidades de mejora y realizar ajustes necesarios. Actualmente se utilizan metodologías de estimación de flujos de procesos del salmón.
- c) **Sensibilización y capacitación a nuestros colaboradores** de todas las áreas sobre la importancia de reducir la pérdida de alimentos, proporcionándoles las herramientas necesarias para implementar prácticas más eficientes.

Declaración de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

- d) Colaboración con socios y partes interesadas** para intercambiar conocimientos, experiencias, y colaborar en iniciativas para reducir la pérdida de alimentos. Compartiremos buenas prácticas entre nuestros colaboradores, proveedores y clientes.
- e) Comunicación transparente de avances** y resultados en la reducción de la pérdida de alimentos, tanto internamente como con el público en general.
- f) Establecimiento de metas y objetivos claros**, que periódicamente son evaluados, con el fin de garantizar la efectividad de nuestras iniciativas.

Documento Aprobado por:

Gerente de Operaciones Corporativo: Martín Hepp

Gerente de Asuntos Corporativos y Sostenibilidad: Francisco Lobos