



Pérdida y desperdicio de alimentos

Implementar acciones en las operaciones directas y en la cadena de valor, para reducir las pérdidas y aumentar el aprovechamiento de los productos para minimizar el impacto en la sociedad, reducir las presiones sobre los recursos naturales, así como en los sistemas de disposición de residuos.



Enfoque de gestión

[GRI 3-3]

Progreso

[GRI 3-3]

Realizar la recolección de la información para la construcción de la línea base de la meta en los procesos logísticos.

- 6 formaciones realizadas para lograr un mejor entendimiento del contexto de la pérdida y el desperdicio de alimentos y la política corporativa.
- Implementación de los procesos de captura de datos en el sistema corporativo de recolección de información.

Implementar acciones para la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos en las compañías de Grupo Nutresa.

- Reducción del 8,9% en el indicador de pérdida y 25,4% en el indicador de desperdicio de alimentos en la región estratégica. (no incluye a TMLUC, Abimar ni Cameron's Coffee).

Trabajar con los actores de la cadena de abastecimiento para disminuir las pérdidas en cultivos y logística primaria.

- Adopción de buenas prácticas agrícolas y de acondicionamiento de materia prima con 127 productores de cacao en Colombia y 235 de trigo en Chile.

Optimizar los procesos logísticos para la recolección oportuna de los comestibles que llegan a los bancos de alimentos.

- 29 bancos de alimentos acompañados en procesos de desarrollo de capacidades en manipulación de alimentos, control de calidad e inocuidad, además de la entrega de 858 toneladas en la región estratégica.

Identificar alternativas de uso a los subproductos que derivan de los procesos de producción y aumentar su valorización.

- Aprovechamiento de la mogolla de trigo y película plateada del café en los procesos productivos de los Negocios Cafés y Pastas.

29 bancos

de alimentos acompañados en procesos de desarrollo de capacidades en manipulación de alimentos, control de calidad e inocuidad, además de la entrega de 858 toneladas en la región estratégica.

Entrega de producto al Banco de Alimentos de Cartago, Colombia.



Riesgos y oportunidades [GRI 3-3]

La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) ofrece diferentes oportunidades a las empresas y a las comunidades con las que interactúan. Esto contribuye a mejorar la seguridad alimentaria y a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI); también ayuda a reducir la presión sobre los recursos de agua y la biodiversidad.

De acuerdo con el reporte sobre el impacto de la PDA del Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), cada año se tiran más de 2.500 millones de toneladas de alimentos en el mundo, lo cual equivale posiblemente al 40% de toda la comida que se produce. En términos de la afectación sobre el cambio climático, estas emisiones equivaldrían como sigue: si la PDA fuera un país, sería la tercera fuente más grande de GEI en el mundo.

En diversos países de la región estratégica, como México, Costa Rica, Colombia, Perú y Chile, avanzan proyectos normativos que buscan disminuir la PDA y generar oportunidades de acceso a alimentos nutritivos y de buena calidad para las personas en situación de hambre. Además de generar beneficios a la comunidad, la coalición *Champions 12.3* estima que las organizaciones que invierten en estrategias para la disminución de la PDA reciben 14 veces el valor invertido como beneficio. Estas iniciativas pueden considerar la optimización del uso de los alimentos comestibles y tradicionalmente no comestibles en los productos existentes, así como la creación de nuevos productos de alto valor nutricional.

Perspectivas

En el corto plazo, Grupo Nutresa se enfocará en el desarrollo de capacidades en los diferentes Negocios y geografías para fortalecer y apropiar la cultura del aprovechamiento de la PDA, apoyado en las áreas de innovación y desarrollo de nuevos productos. Además, implementará acciones de mejora en los procesos de consolidación de los datos utilizados para dar seguimiento y reporte de las metas.

Asimismo, continuará implementando iniciativas en las operaciones directas y en la cadena de valor, entre ellas, las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), para reducir las pérdidas y aumentar la productividad con los aliados en abastecimiento. Para ello tendrá el apoyo de Fundación Nutresa y de las áreas de fomento agrícola de los Negocios.

La Organización también seguirá trabajando en el desarrollo de capacidades con los bancos de alimentos y aportando a la disminución del hambre en la población en situación de vulnerabilidad.

Prácticas destacadas y reconocimientos



Reducción del desperdicio en procesos comerciales

Las devoluciones de producto averiado, vencido o en mal estado, resultado de los procesos logísticos y comerciales, alcanzaban cerca de 943 toneladas en 2016 y ascendían a los COP 10.466 millones. Gracias al trabajo llevado a cabo por Comercial Nutresa, la Compañía logró ajustes en los procesos de acuerdo comercial con los clientes, quienes pasaron a ser corresponsables en el valor de las devoluciones, para así garantizar el cumplimiento de las buenas condiciones en manipulación, rotación y almacenamiento de los productos. Estos ajustes se tradujeron en una disminución del desperdicio de alimentos de 449 toneladas y un ahorro de COP 4.761 millones. Desde el inicio del proyecto, en 2016, los ahorros han superado las 1.622 toneladas y se han generado ahorros por COP 22.400 millones.



Reintegro de polvo de galleta en masa en el Negocio Galletas Costa Rica

Los procesos de fabricación en las líneas de galletas *crackers* y *cookies*, en la planta de Pozuelo, fueron mejorados para aprovechar parte de la galleta descartada e incorporar como polvo en las masas de referencias de galletas como Soda, Cremas y Chiky. Esto permitió aprovechar 25,4 toneladas de polvo de galleta y generar un ahorro por más de COP 163 millones.



Salvado de trigo como complemento alimenticio

El Negocio Pastas, a través de su proyecto Sésamo, buscó rentabilizar y aprovechar el salvado de trigo que resultaba del proceso de molienda y el cual ha sido entregado tradicionalmente como materia prima para productos de consumo animal. Con Sésamo, el Negocio creó un producto mejorando las características sensoriales del salvado, con el propósito de que los consumidores pudieran incluirlo en sus recetas y sumar fibra, hierro y zinc a la alimentación diaria. Esta iniciativa redujo la pérdida de alimentos en 26,7 toneladas durante 2021 y puso en el mercado productos que aportan a estilos de vida saludables.



Detalle del asunto material

Grupo Nutresa cuenta con una política que guía sus acciones y las de todas sus empresas en la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Esta política está alineada con el objetivo de mejorar la seguridad alimentaria de los grupos relacionados, aumentar la cantidad de alimento disponible para el consumo humano y buscar alternativas de transformación de las partes tradicionalmente no comestibles en fuente de alimento para las personas.

La Organización se ha fijado tres compromisos a 2030: la reducción del 30% de la pérdida de alimentos por cada tonelada producida en sus operaciones industriales; la reducción del 50% de los desperdicios por cada millón de pesos colombianos vendidos; y la máxima valorización posible de los alimentos tradicionalmente no comestibles. Para lograrlo, ha avanzado junto a sus Negocios en la identificación de los alimentos que no están siendo aprovechados en los productos para proponer y ejecutar iniciativas que ayuden en la reducción de desperdicios, además de hacerles seguimiento a los indicadores establecidos.



Ver la Política de Reducción de la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos.



Las iniciativas implementadas por los Negocios de Grupo Nutresa permitieron una reducción de la pérdida de alimentos del -8,85% por tonelada producida y del desperdicio de alimentos del -25,4% por cada millón de pesos colombianos vendidos el Negocio Tresmontes Lucchetti. Los Negocios Cárnicos, Galletas, Cafés, Pasta y Alimento al Consumidor redujeron la pérdida de alimentos en más de 797 toneladas, mientras que Comercial Nutresa redujo los desperdicios en 449 toneladas.

Pérdida y desperdicio de alimentos por tipo [FB-FR-150a.1]

Tipo de alimento (t)	Pérdida		Desperdicio	
	2020	2021	2020	2021
Comestible	12.481,20	11.191,70	3.598,40	3.086,9
PDA aprovechada	11.882,20	11.000,90	3.598,40	2.566,7
Tradicionalmente no comestible	116.511,50	104.194,90	0	0

Nota: Alimentos *comestibles* son aquellos incluidos en la formulación de los productos que produce y comercializa Grupo Nutresa. *Tradicionalmente no comestibles* son aquellos alimentos que, por lo general, no son incluidos en el producto final; por ejemplo, la mogolla de trigo, la borra de café o los huesos.

* No se incluye la información de TMLUC, Abimar ni Cameron's Coffee.



Línea base y avances en la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos [FB-FR-150a.1].

	Pérdida (kg/tp)		Desperdicio (kg/COP millones)	
	2020	2021	2020	2021
Cárnicos	8,7	8,3	0,69	0,56
Galletas	20,7	19,0	0,33	0,46
Chocolates	3,1	3,6	NA	NA
Cafés	1,9	0,9	NA	NA
Helados	6,5	7,1	0,57	0,47
Pastas	3,0	2,9	NA	NA
ACO	8,2	8,1	0,06	0,04

Colaboradores
Negocio
Chocolates, Perú.

En el ejercicio de medición de 2021, la Organización encontró que los productos que más se pierden o desperdician son galletas y mezcla de galletas dulces y de sal, champiñones, productos cárnicos en proceso, carnes frías y embutidos, helados de leche y pastas. El 87,6% de ellos son utilizados para alimentación animal, el 7,4% en procesos aerobios y compostaje, y el 4,8% en vertedero y otros.

Algunas iniciativas contemplaron ciclos de mejoras en las líneas de producción con mayores pérdidas de alimentos a partir de correcciones y perfeccionamientos en los equipos y procesos de las plantas de los Negocios Helados en Bogotá y Manizales —Colombia—, Pastas en Mosquera —Colombia—, Chocolates en Rionegro —Colombia— y Lima —Perú—, Cárnicos en Medellín —Colombia— y Galletas en Costa Rica.

El Manual de buenas prácticas para el manejo del trigo candeal, desarrollado en alianza con el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), y los manuales Cosecha, beneficio y calidad del grano de cacao y Buenas prácticas agrícolas en el cultivo, beneficio y comercialización de cacao se encuentran disponibles en los sitios web de Grupo Nutresa.



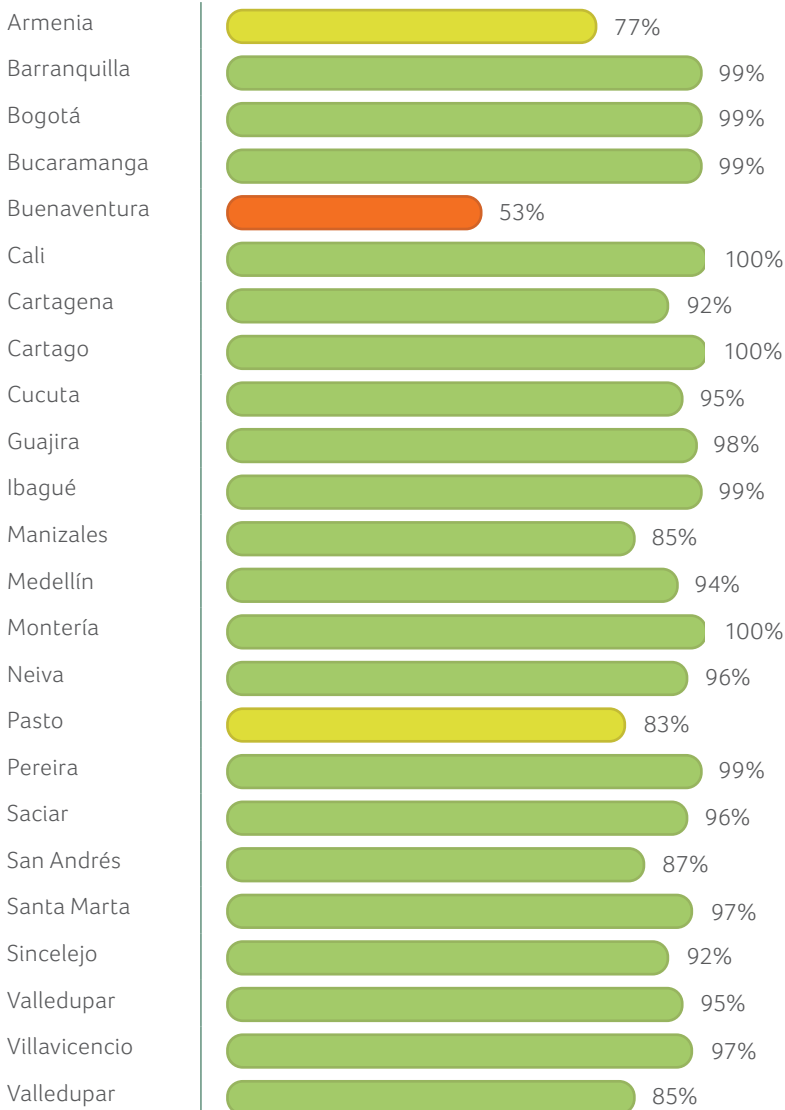
Ver manual de buenas prácticas para el manejo del trigo candeal



Ver manual buenas prácticas agrícolas en el cultivo



Desarrollo de capacidades en los bancos de alimentos en Colombia



Perfil higiénico sanitario (PHS)

Bueno: entre 85 - 100%
Regular: entre 60 - 84%
Malo: entre 0 - 59%

Desarrollo de capacidades:

1. Personal Manipulador de alimentos
2. Requisitos higienicos de fabricación
3. Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
4. Calidad del agua
5. procesos de limpieza y desinfección con énfasis en prevección del COVID - 19

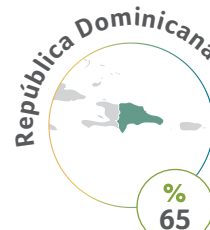
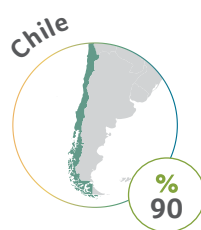
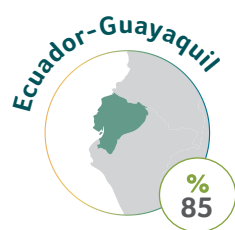
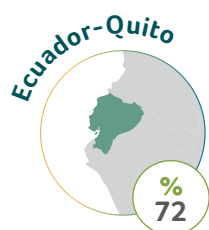
Bancos de alimentos, aliados para la seguridad - buenas prácticas agrícolas en el cultivo, beneficio y comercialización de cacao alimentaria

Como parte de las estrategias para la lucha contra el hambre y el aprovechamiento de alimentos aptos para el consumo humano, la Organización continuó colaborando con la Global Foodbanking Network y la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO) en la profesionalización de 29 bancos de alimentos de la región. El modelo busca fortalecer sus procesos internos e institucionales: gestión de proyectos, modelos financieros, cuidado del medioambiente y gestión de calidad.

Acompañamiento a
Banco de Alimentos de
Costa Rica.



Desarrollo de capacidades en bancos de alimentos en las geografías



* Para las plataformas se espera que los bancos de alimentos superen el PHS con una calificación sobre el 50%



Entrega de producto para el beneficio de comunidades vulnerables en Chile.

858,3 toneladas de alimentos fueron entregadas a 1'138.400 beneficiarios por medio de los bancos de alimentos en Colombia, Chile, Costa Rica, República Dominicana y Ecuador. Las acciones ejecutadas desarrollaron capacidades en manipulación y producción higiénica de alimentos, disposición de residuos líquidos y sólidos, fortaleciendo así a entidades y personas que, con su contribución, aportan a la reducción del hambre en la región.

Con los bancos de alimentos fueron desarrolladas capacidades en normatividad legal vigente para aquellos establecimientos encargados de la manipulación de productos en cualquiera de los eslabones de la cadena alimentaria. La capacitación comprendió temas como manipulación de alimentos, requisitos higiénicos de fabricación, aseguramiento y control de calidad e inocuidad de alimentos, toma de muestras de agua, y procesos de limpieza y desinfección con énfasis en prevención del COVID-19.

Asimismo, la red de voluntarios de Grupo Nutresa contribuyó con paquetes alimentarios por medio de los bancos de alimentos en México, Chile, República Dominicana, Costa Rica, Perú, Panamá, Guatemala, Nicaragua, Ecuador y Colombia, bajo la campaña Tus Pasos Contra el Hambre. Esta estrategia benefició a 8.229 familias con 7.941 paquetes entregados e incentivó la suma de acciones voluntarias con el apoyo de 2.851 voluntarios para la toma de conciencia en el Día Internacional de la Alimentación, entendiendo que es necesario construir un futuro con suficientes alimentos nutritivos, inocuos y asequibles para todos.



Conoce más del Día Internacional del Voluntariado, conectado a la seguridad alimentaria de las comunidades



Entrega de alimentos por Negocio [FB-FR-150a.1].

	Entrega a bancos de alimentos (toneladas)		% Alimentos recuperado	
	2020	2021	2020	2021
Cárnicos	77,40	165,80	6,98%	6,98%
Galletas	108,81	184,12	4,90%	9,60%
Chocolates	0,00	0,00	58,90%	-17,07%
Cafés	13,80	12,90	-75,42%	59,05%
Helados	0,19	0,00	-6,21%	-5,74%
Pastas	0,00	0,00	-17,60%	2,71%
ACO	9,60	4,54	-151,37%	3,90%
Comercial Nutresa	553,00	385,70	47,02%	42,59%
La Recetta	14,80	22,20	27,44%	43,61%
Novaventa	32,00	82,76	15,31%	45,85%
Grupo Nutresa	809,60	858,03	6,76%	10,27%

Colaborador Negocio
Cafés, Colombia

Valorización de subproductos

Las partes comestibles que tradicionalmente no forman parte de la formulación de los productos, entre ellas subproductos industriales como la borra del café, el salvado de trigo o los huesos de los animales, contienen componentes bioactivos que pueden ser aprovechados en la alimentación humana, en la generación de energía renovable o en la crianza de animales; esto, además, trae consigo la disminución de los costos de disposición y la sostenibilidad económica de los procesos industriales. La implementación de estas iniciativas ha servido para la alineación al modelo de economía circular, y la inclusión, el fortalecimiento y el desarrollo de capacidades de los colaboradores en la gestión integral de residuos.

