

# DESPERDICIO DE ALIMENTOS



## Pérdida y desperdicio de alimentos

En Arca Continental estamos conscientes de los grandes retos que enfrentamos para el aprovechamiento racional de los recursos. Alineados a nuestros valores y nuestra estrategia de negocio sostenible, favorecemos los procesos que minimizan la pérdida y el desperdicio de los ingredientes que utilizamos para la elaboración de nuestros productos.

Como fundamento de nuestra estrategia de negocios, aprovechamos al máximo nuestros insumos. Es por esto que, desde hace décadas, hemos mejorado la eficiencia en el uso de todos nuestros ingredientes.

Actualmente, contamos con metas anuales para minimizar la pérdida y desperdicio de alimentos. Asimismo, la remuneración de nuestros colaboradores en centros productivos está vinculada a estas metas.

A través de un enfoque de mejora continua, hemos establecido programas para medir la pérdida y el desperdicio de alimentos, reducir el volumen total de dichas pérdidas, así como revalorizar y utilizar mermas. Además, colaboramos con nuestros socios comerciales para atender este desafío a lo largo de nuestra cadena de valor.

### Reducción de las mermas a través del enfoque de mejora continua

Históricamente, la pérdida y desperdicio de alimentos se ha atendido bajo una perspectiva de reducción de gastos y control de costos. En Arca Continental, monitoreamos la pérdida y desperdicio de alimentos en colaboración con nuestros socios comerciales, desde los insumos hasta los productos no consumidos.



Consideramos que la pérdida y desperdicio de alimentos se traducen en mermas que se deben controlar y minimizar. Dichas mermas pueden ser causadas por la ineficiencia en el uso de insumos en nuestros procesos, por daño al producto a causa de su movimiento, o por la pérdida de frescura del mismo.

Por esta razón, nuestro modelo de mejora continua considera los desperdicios como un pilar fundamental que debe atender. El modelo está basado en los principios de Lean Manufacturing. Fomenta el aprendizaje, la participación, la innovación y la mejora de todos los colaboradores cada día. Es liderado al más alto nivel bajo la responsabilidad de un Director Ejecutivo y cubre todas las áreas de Arca Continental. Cuenta con tres avenidas de valor principales: proyectos estratégicos generados en la dirección ejecutiva, iniciativas y réplicas lanzadas desde las operaciones y un benchmark financiero y de proceso que permite comparar el desempeño interno y externo en indicadores clave



Dicho modelo ha permitido el desarrollo de más de 700 proyectos para el uso eficiente de los ingredientes y la revalorización de los productos no consumidos o dañados.

## Metas y monitoreo

Para medir las mermas de nuestros procesos productivos y de los productos terminados, utilizamos sistemas digitales que permiten monitorear y controlar la eficiencia en el uso de recursos.

El adecuado monitoreo y la implementación constante de programas para minimizar la pérdida y desperdicio de alimentos ha llevado a nuestros centros productivos a tener un volumen bajo de mermas, dado que se ha alcanzado una eficiencia promedio del 99% en el uso de nuestros ingredientes.

Por esta razón, las metas en materia de pérdida y desperdicio de alimentos se fijan anualmente, y están vinculadas a la compensación de puestos gerenciales en nuestros centros productivos.