

SUPLEMENTO DE RESPONSABILIDADE CORPORATIVA

# 2020



**Arla Foods Ingredients**  
Discovering the wonders of whey 

# ÍNDICE

## INTRODUÇÃO

- 03 Prefácio
- 04 Nossa contribuição para os objetivos globais
- 05 Sobre a Arla Foods Ingredients

## PLANETA MAIS FORTE

- 07 Bioeconomia circular – rumo ao crescimento sustentável
- 08 Eficiência energética através de recuperação de calor
- 09 Melhor eficiência de processamento transforma resíduos em valor
- 10 Reutilização da água em várias plantas
- 11 Eficiência no uso da água – iniciativas e investigações
- 12 Otimizando matérias-primas através de pesquisa e desenvolvimento
- 13 Investimentos sustentáveis vêm para energizar uma empresa em crescimento

## PESSOAS MAIS FORTES

- 15 Qualidade e segurança de alimentos – as bases da confiança
- 17 Nutrição por toda a vida – gerando evidências clínicas
- 18 A ciência de documentar os impactos nutricionais na saúde
- 19 Nutrição acessível – ampliando o conhecimento
- 20 Suporte para colegas e comunidades – em tempos desafiadores
- 21 Ambiente de trabalho – segurança e bem-estar
- 22 Desenvolvendo o projeto para fazer a sustentabilidade avançar

## AMBIÇÕES E DADOS DE PROGRESSO

- 24 Energia e clima
- 25 Segurança de alimentos
- 26 Nutrição
- 27 Saúde e segurança
- 28 Trabalho decente



# A RESPONSABILIDADE É UM VERDADEIRO TRABALHO EM EQUIPE



É praticamente impossível falar de nosso desempenho em responsabilidade corporativa em 2020 sem começar pela pandemia da COVID-19. Um ano que teve um início com altas expectativas se tornou um de adaptação a uma situação sem precedentes, de solucionar desafios na cadeia de suprimentos e tomar as ações necessárias para assegurar o bem-estar de nossas pessoas.

Apesar destas condições difíceis, todos os colegas demonstraram uma habilidade eminente de continuar a trabalhar em equipe, impulsionando nossa empresa e fazendo esforços para fazer da Arla Foods Ingredients uma parceira mais sustentável e responsável. Embora algumas atividades acabaram sendo inevitavelmente adiadas, muitas outras avançaram conforme o programado.

## Uma nova estrutura de sustentabilidade

Durante 2020, estabelecemos a estrutura para um programa consolidado de sustentabilidade, abrangendo toda a organização. Isto oferece o pilar de nossa nova estratégia de sustentabilidade, que guiará nossa jornada para uma redução de 30% em emissões de CO<sub>2</sub> até 2030 e uma total neutralidade em carbono em 2050. Esperamos lançar a estratégia neste ano.

Dentro do programa de sustentabilidade criamos fluxos de trabalho dedicados para energia, água, resíduos e outras áreas onde temos uma pegada ambiental. Estas já são, obviamente, áreas foco de longo prazo e, embora avanços foram feitos através dos anos, acreditamos que esta abordagem reforçada nos permitirá acelerar o progresso para atingir nossas metas de CO<sub>2</sub>.

## A caminho de nossa transição ecológica

Nossas previsões de negócio para a próxima década prometem um forte crescimento de nossa produção com uso intensivo de recursos. É fundamental que nossas pegadas diminuam ao mesmo tempo. Na Dinamarca, onde temos nossas maiores plantas, uma série de grandes investimentos está sendo feita, como nosso novo edifício técnico para água, que tratará água residual para reuso. Em paralelo, estamos investigando possibilidades para substituição de gás natural por eletricidade sustentável em nossos processos produtivos.

Mais adiante em 2021, a abertura de nosso novo centro de inovação sinalizará um ponto de virada em nossas capacidades de P&D – não apenas para ingredientes para nutrição especial, mas também em conhecimento e desenvolvimento de tecnologias para otimizar e transformar nossos processos de maneira mais sustentável. Estamos, como sempre, dispostos a colaborar em novos projetos de P&D com institutos de pesquisa, clientes e outras empresas de ingredientes para apoiar práticas mais sustentáveis no setor de alimentos como um todo.

## Parcerias para uma nutrição melhor

Enquanto nos concentramos em reduzir nossa pegada, em outras áreas estamos trabalhando para otimizar nossas marcas positivas através de pesquisa em nutrição e nutrição acessível para famílias de baixa renda. Assim como em anos anteriores, 2020 trouxe novas oportunidades para colaboração em estudos clínicos sobre proteína do soro de leite e outros ingredientes lácteos com potenciais benefícios para a saúde e o bem-estar. Estudos sobre prevenção de osteoporose em mulheres e uma dieta especial para pessoas com diabetes tipo 2 continuarão em 2021.

Embora a pandemia tenha diminuído as atividades da parceria GAIN Nordic, da qual a Arla Foods Ingredients é membro, foi possível prosseguir com os planos para documentar os modelos de nutrição acessível da parceria. Esperamos que estes modelos inspirem mais projetos para reduzir a desnutrição por meio de cadeias de suprimentos de alimentos acessíveis.

## Um ano de lições importantes

Conforme 2021 avança, estamos confiantes de que as lições aprendidas durante a pandemia até agora serão úteis no futuro. Vimos nosso pessoal juntar esforços em tempos desafiadores e encontrar soluções alternativas quando as formas de trabalho de sempre não foram possíveis. Estas são experiências que usaremos em nosso favor conforme nos aproximamos de nossas metas de responsabilidade corporativa.

**Henrik Andersen**  
CEO

# NOSSA CONTRIBUIÇÃO PARA OS OBJETIVOS GLOBAIS

Os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU são uma poderosa ferramenta para orientar as operações e crescimento de empresas responsáveis. Na Arla Foods Ingredients, consideramos os ODSs uma fonte de inspiração e motivação em nosso trabalho de melhoria contínua.

## PLANETA MAIS FORTE

Durante 2020, reavaliamos como nossas atividades podem contribuir com objetivos específicos. Como resultado, identificamos os objetivos abaixo como nosso foco principal. Estes estão destacados no capítulo Ambições e Dados de Progresso deste relatório, juntamente com dois objetivos adicionais que esperamos impactar.



**6** **ÁGUA POTÁVEL E SANEAMENTO**  
Garantir a disponibilidade e a gestão sustentável da água potável e do saneamento para todos



**12** **PRODUÇÃO E CONSUMO SUSTENTÁVEIS**  
Garantir padrões de consumo e de produção sustentáveis



**13** **AÇÃO CLIMÁTICA**  
Adotar medidas urgentes para combater as alterações climáticas e os seus impactos

### ODSs adicionais mencionados neste relatório



**7** **ENERGIAS RENOVÁVEIS E ACESSÍVEIS**  
Garantir o acesso a fontes de energia fiáveis, sustentáveis e modernas para todos



**8** **TRABALHO DIGNO E CRESCIMENTO ECONÔMICO**  
Promover o crescimento econômico inclusivo e sustentável, o emprego pleno e produtivo e o trabalho digno para todos

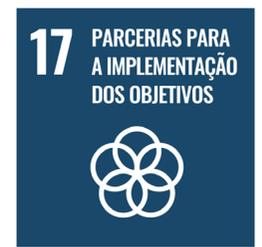
## PESSOAS MAIS FORTES



**2** **ERRADICAR A FOME**  
Erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável



**3** **SAÚDE DE QUALIDADE**  
Garantir o acesso à saúde de qualidade e promover o bem-estar para todos, em todas as idades



**17** **PARCERIAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DOS OBJETIVOS**  
Reforçar os meios de implementação e revitalizar a parceria global para o desenvolvimento sustentável

# SOBRE A ARLA FOODS INGREDIENTS

A Arla Foods Ingredients é uma empresa global de ingredientes do soro de leite e uma subsidiária da Arla Foods. Comercializamos nossos ingredientes para fabricantes de alimentos em mais de 100 países.

## Resultados 2020

Nossa receita líquida totalizou 747 milhões de euros em 2020, um aumento de 3% em comparação com 2019. Mais informações sobre nosso desempenho financeiro estão disponíveis no relatório anual da Arla Foods.

## Desenvolvimento de mercado

A Arla Foods Ingredients é uma das maiores produtoras de ingredientes à base de soro de leite no mundo para nutrição infantil, esportiva e clínica, alimentos saudáveis e alimentos do dia a dia, como produtos de panificação e lácteos.

Desenvolvemos nosso negócio com base em nossa habilidade de descobrir e oferecer os componentes de soro de leite que possam agregar valor ao setor de alimentos. Nosso objetivo é fazer o melhor uso possível de toda a matéria-prima.

## Plantas de produção

Nossa principal instalação de processamento de soro de leite é a Danmark Protein, localizada na Jutlândia, Dinamarca. É ali que produzimos os ingredientes à base de soro de leite mais especializados de nosso portfólio, e os maiores volumes no geral. Nossa instalação terceirizada de fabricação e segunda maior planta, ARINCO, está localizada nas proximidades.

A Arla Foods Ingredients possui e opera a planta AFISA na Argentina. Nossas instalações atuais de joint venture são a ArNoCo na Alemanha e a MVI no Reino Unido.

## Visão geral da produção:

### *Danmark Protein, Dinamarca*

Instalação de processamento avançado de proteína do soro de leite, incluindo plantas dedicadas para produção de hidrolisados e lactose para mistura seca

### *ARINCO, Dinamarca*

Fabricante terceirizado de produtos para nutrição infantil e leite em pó

### *AFISA, Argentina*

Processador de soro de leite líder no Mercosul, produzindo proteínas e permeado de soro de leite

### *ArNoCo, Alemanha*

Joint venture com a DMK, produzindo proteína concentrada para processamento na Danmark Protein e lactose

### *MVI, Reino Unido*

Joint venture com a Volac, produzindo proteína concentrada e permeado em pó





# PLANETA MAIS FORTE

Uma bioeconomia circular significa devolver a maior quantidade de recursos que você extrai, criando o máximo de valor no processo. Esta é a nossa jornada desafiadora na Arla Foods Ingredients.

# BIOECONOMIA CIRCULAR – RUMO AO CRESCIMENTO SUSTENTÁVEL

Toda empresa de produção tem uma responsabilidade de aliviar sua pegada minimizando o uso de recursos e seus resíduos e maximizando a utilização de matérias-primas. Na Arla Foods Ingredients, este é o foco contínuo das iniciativas de melhoria – de pequeno e grande porte. Todas contribuem com nosso objetivo de um crescimento sustentável em uma bioeconomia circular.

Em 2020, o maior passo para uma melhor utilização de matérias-primas com uma pegada reduzida de carbono foi certamente o lançamento de uma nova linha de produção em nossa planta ARINCO. Pela primeira vez em nossa história, agora temos instalações para extrair proteínas nativas diretamente do leite orgânico. Entre as importantes vantagens estão um grande controle da composição do ingrediente, menos processamento e resíduos e redução no transporte de matérias-primas.

O desenvolvimento desta capacidade aumentou consideravelmente nossa técnica de processamento. Quando nosso novo centro de inovação em P&D entrar em operação na Danmark Protein em 2021, expandiremos nosso potencial de desenvolver mais produtos e processos para um uso ainda melhor de recursos no futuro.

Aqui você pode ler sobre algumas de nossas principais atividades para reduzir o impacto ambiental de nossa produção em 2020. Números detalhados de desempenho para cada planta estão disponíveis no capítulo Ambições e Dados de Progresso.



# EFICIÊNCIA ENERGÉTICA ATRAVÉS DE RECUPERAÇÃO DE CALOR



Na Danmark Protein, três projetos com parceiros externos têm explorado as possibilidades de economia energética e as perspectivas de longo prazo para eletrificação de alguns processos produtivos. Com base nas conclusões, um projeto de investimento sendo considerado para 2021 é a captura de calor das emissões do motor de biogás da planta para redistribuição pela fábrica. O novo sistema de distribuição de calor será projetado para água com temperaturas até 90°C.

Em relação à produção de proteína hidrolisada e lactose para aplicação em misturas em pó, um sistema de distribuição de calor semelhante está planejado para a utilização de calor excedente e redução da dependência em gás natural em 1,25% – o equivalente ao consumo anual de energia de 150 famílias. A água de resfriamento de alta temperatura dos motores de biogás também vem sendo desviadas para o uso na produção de lactose.

Espera-se que estas iniciativas combinadas reduzam o consumo anual de gás natural na Danmark Protein em 13.715 MWh (1,3 milhões de m<sup>3</sup>) quando estiver totalmente operacional.

Próxima à Danmark Protein, a ARINCO descobriu um uso alternativo para o calor excedente de seus dois motores de biogás. Desde 2019, o excedente vai para a planta central térmica do distrito local, onde forneceu 58% do aquecimento para a comunidade local no último ano.

A planta AFISA, na Argentina, conseguiu ainda mais progresso com projetos para recuperar água quente da evaporação e reduzir o consumo energético para limpeza. Em 2020, iniciamos a instalação de uma tubulação de gás natural. A obra está programada para conclusão em maio de 2021, quando o gás natural se tornará a principal fonte de energia, substituindo o óleo combustível, que emite mais carbono.



# MELHOR EFICIÊNCIA DE PROCESSAMENTO TRANSFORMA RESÍDUOS EM VALOR

A equipe da Arla Foods Ingredients na Argentina sempre se concentrou em melhorias de eficiência.

Sebastián Burga explica como o esforço levou a um aumento de 10% na capacidade de processamento de permeado em 2020.

Todo ano, a planta da Arla Foods Ingredients em Porteña, Argentina, envia excedentes de permeado para agricultura, onde se decompõe no solo como fertilizante. Embora a prática seja legal, a equipe de Porteña sabe que não é a melhor escolha para o ambiente e nem para o negócio. Então há um esforço constante para reduzir o volume excedente ao mínimo.

“O gargalo é nosso secador de permeado por atomização, especialmente durante a alta temporada, quando recebemos 3 mil toneladas de soro de leite cru por dia”, diz o gerente de produção e meio ambiente Sebastián Burga.

“Em 2020 concentramos em melhorar a qualidade de nossa matéria-prima e processos para aumentar a capacidade de secagem”.

O soro de leite cru é o subproduto da produção de queijo em fazendas de laticínios locais. Apenas 5% é de sólidos lácteos – compreendendo permeado e proteína do soro de leite. Os 95% restantes são água, removida por filtração, evaporação e pelo processo final de secagem.

## Aperfeiçoando a qualidade

Sebastián explica: “A qualidade da matéria-prima tem um efeito direto em nossos processos, então trabalhamos bastante com nossos fornecedores para limitar as variações em qualidade. Em nosso processo de nanofiltração, temos outra oportunidade de aperfeiçoar a qualidade e garantir que temos uma matéria-prima uniforme antes do processo de evaporação”.

Este ano, a planta fez bom uso da capacidade disponível de nanofiltração para remover mais água e aumentar o nível de concentração em uma etapa anterior da produção de permeado. A capacidade de secagem por atomização cresceu em 10% como resultado.

## Mais permeado em um pacote

Isso não apenas fornece mais água para reuso na planta, mas também significa que mais permeado seja colocado em um saco, pronto para venda.

“O serviço de agricultura local coleta nosso excedente de permeado antes da secagem. Continuamos a reduzir o volume que eles coletam ao melhorar nossa eficiência de processamento e aumentar a concentração do permeado que ainda não somos capazes de secar durante a alta temporada”, diz Sebastián.

Como alternativa ao descarte através da agricultura, a equipe de Porteña aumentou seus esforços para contatar os fazendeiros que podem usar o excedente de permeado como fonte de nutrientes para ração de animais. Sebastián aponta que cerca de metade do excedente deste ano foi usado para esta finalidade.

“Nosso objetivo é que cada quilo de matéria seca possa ser vendido para alimentos ou ração”.

## Menos lodo, menos caminhões

O investimento em um adensador de lodo reduziu de forma significativa a quantidade de resíduos coletados da estação de tratamento de água residual na planta de produção da Arla Foods Ingredients na Argentina para descarte na agricultura. Como resultado, o serviço de agricultura local coleta apenas um caminhão de lodo por dia – ao invés de dez.

“Isto reduziu tanto nossa pegada de carbono como o problema de dirigir em estradas de terra durante a temporada de forte chuva”, diz Sebastián Burga.



A equipe de produção da planta da Arla Foods Ingredients na Argentina.

Da esquerda para a direita:

**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.**

# REUTILIZAÇÃO DA ÁGUA EM VÁRIAS PLANTAS

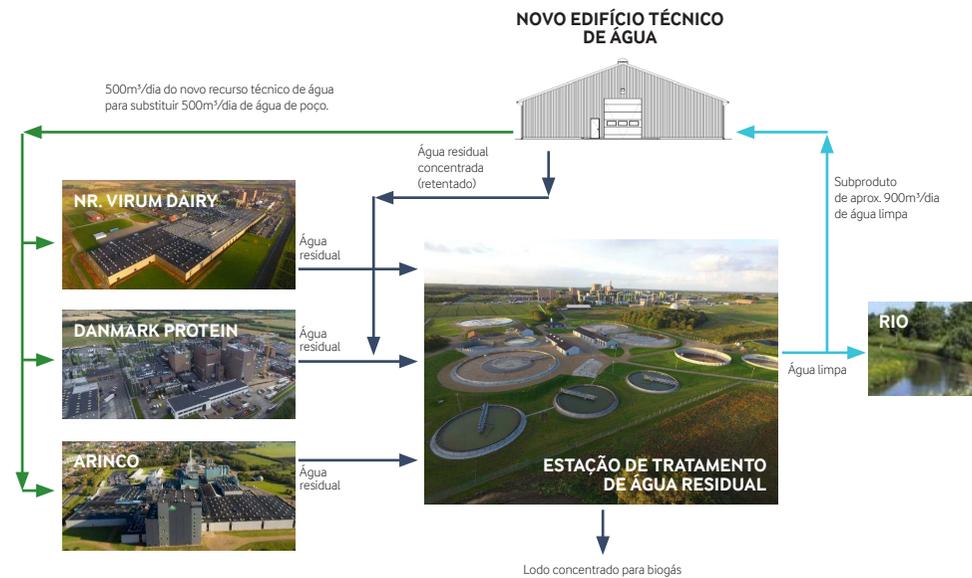
O crescimento do mercado criou uma plataforma urgente para otimização da água na Danmark Protein e na Arinco, onde há a necessidade de reduzir a dependência em água de poço e permanecer dentro dos limites permitidos de descarte da estação de tratamento de água residual.

Por este motivo, as duas plantas, mais a planta de produção da Arla na região, se juntaram para o Projeto Waterfall, para monitorar e coordenar iniciativas de economia de água e descarte de água residual nas três plantas. Uma série de oficinas em 2020 identificou novas oportunidades para alterar processos visando a redução do uso de água sem comprometer a qualidade do produto.

Em agosto, a Agência de Proteção Ambiental da Dinamarca concedeu permissão para aumentar o descarte de água residual em 25%. Porém, o objetivo do Projeto Waterfall é ficar abaixo do nível da autorização anterior concedida em 2014, mesmo com o crescimento do negócio.

Um novo edifício técnico de água está sendo construído em apoio a este objetivo. Equipado com tecnologia avançada de filtração para melhorar a água residual para reutilização em instalações técnicas, este edifício reduzirá o consumo de água de poço em 500m<sup>3</sup> por dia inicialmente quando estiver concluído em 2021. A capacidade pode ser facilmente expandida a 1.000m<sup>3</sup> por dia, quando necessário.

## Mapeamento técnico de água e água residual



Na Argentina, nossa planta AFISA vem otimizando continuamente sua recuperação de água do soro de leite e melhorando sua eficiência no uso de água em geral. Como resultado, a planta acabou com sua dependência do abastecimento de água local em outubro. A água extraída do soro de leite agora atende à maioria das necessidades de água da planta.

Nossa planta de joint venture MVI, no Reino Unido, também demonstra uma redução significativa no consumo de água por tonelada de produto, principalmente devido à redução no uso de água de poço artesiano para resfriamento. Na ArNoCo, na Alemanha, as instalações de reutilização da água estão na planta da joint venture, em operação desde 2015. Em 2020, a planta usou 1000m<sup>3</sup> de água do soro de leite por dia.

### Água do soro de leite ao resgate

O abastecimento de água da cidade mais próxima estava a 20 quilômetros de distância quando o corpo de bombeiros de Porteña ficou sem água para acabar com um incêndio em uma fazenda local. Após uma chamada rápida à AFISA, a planta foi capaz de fornecer água do soro de leite tratada suficiente para controlar as chamas.

# EFICIÊNCIA NO USO DA ÁGUA – INICIATIVAS E INVESTIGAÇÕES

O investimento técnico em água é derivado do envolvimento da Arla Foods Ingredients na parceria intersetorial DRIP – um projeto de cinco anos iniciado pelo Fundo de Inovação da Dinamarca para desenvolver tecnologias pioneiras que reduzirão o uso de água potável pelo setor de alimentos em até 30%. Desde o início, a DRIP ofereceu uma inspiração considerável para as melhorias na eficiência no uso da água.

Isto inclui o esforço para otimizar os sistemas de CIP (Limpeza no local), que usam grandes volumes de água para garantir os altos padrões de segurança de alimentos para toda a linha de produtos. Uma área de interesse em particular é como reduzir o uso de água para limpeza sem comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos.

Uma das iniciativas de CIP introduzidas em 2020 se refere à remoção da riboflavina da produção de lactose para aplicação em misturas em pó na Danmark Protein. Embora o limite máximo para riboflavina seja de 0,2mg por 100g de lactose, o processo avançado de CIP foi inicialmente planejado para reduzir o componente de cor amarela a um nível muito inferior e indetectável. Como este nível era desnecessariamente baixo, um projeto foi lançado para permitir 0,1mg de riboflavina por 100g no produto final e, desta forma, reduzir o consumo de água, energia e agentes de limpeza para este processo de CIP em particular em pelo menos 30%. O projeto deve ser concluído no início de 2021.

Investigações similares estão explorando oportunidades de economia de água na produção da proteína isolada do soro de leite, novamente com um forte foco na manutenção da qualidade de produção. A etapa de testes e análise será finalizada em 2021 e deve levar a reduções consideráveis de uso de água nesta linha de processamento de alto volume.



# OTIMIZANDO MATÉRIAS-PRIMAS ATRAVÉS DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

A inauguração de uma nova torre de atomização na Danmark Protein na primavera proporcionou capacidade adicional suficiente para secagem do subproduto da produção de proteína hidrolisada do soro de leite. Anteriormente utilizado como matéria-prima para produção de biogás, o subproduto tem alto teor de grandes moléculas de peptídeos e proteínas intactas, e mostra potencial como um ingrediente para agregar valor em aplicações alimentares. Espera-se que um trabalho adicional de pesquisa e desenvolvimento descubra mais possibilidades para maximizar seu uso.

Um conhecimento profundo em matérias-primas é essencial para extrair o mais elevado valor de todos os componentes e minimizar a geração de resíduos. Para compreender a qualidade da matéria-prima ainda mais, a equipe de P&D da Arla Foods Ingredients está desenvolvendo ferramentas para caracterizar e quantificar mais de 95% da proteína no soro de leite fornecido pelas fazendas de produção de queijo. Com este conhecimento, será possível traçar a influência do processamento na composição final dos ingredientes. Ele também permitirá oferecer um feedback mais qualificado às fazendas sobre como otimizar a qualidade do soro de leite que elas fornecem.

Em associação com estes esforços, a Arla Foods Ingredients e a Universidade de Copenhague deram início a um projeto de doutorado de três anos intitulado MilkStreamValue em março de 2020. O objetivo é desenvolver novos métodos de análise e quantificação de pequenos componentes no leite e produtos de soro de leite. Isto inclui identificar todos os componentes que constituem a fração de nitrogênio não proteico na lactose, um desafio difícil atualmente.



# INVESTIMENTOS SUSTENTÁVEIS VÊM PARA ENERGIZAR UMA EMPRESA EM CRESCIMENTO

A produção está crescendo na Arla Foods Ingredients. Uffe Stephansen é parte da equipe que trabalha na transição para fontes de energia renovável.

Como uma empresa que tem um consumo intenso de energia como a Arla Foods Ingredients pode ter emissão zero de carbono até 2050? O especialista sênior em meio ambiente, saúde e segurança, Uffe Stephansen, calculou o consumo futuro de energia com base em um crescimento estimado de 10% na produção nos próximos 10 anos. Ele concorda que o objetivo de 2050 é um grande desafio.

“Os mercados para ingredientes à base de soro de leite e nutrição infantil orgânica estão crescendo, o que significa que teremos que expandir nossa produção para atender à demanda. Embora busquemos melhorar nossa eficiência energética em 2% ao ano, não há como escapar do fato de que nosso consumo de energia vai subir”.

A maior parte desse aumento de produção estará nas maiores plantas da Arla Foods Ingredients, Danmark Protein e ARINCO. Então elas também são o foco natural de atenção nas discussões atuais sobre fontes de energia renovável.

## Dando visibilidade ao desempenho da planta

Desde que se juntou à Arla Foods Ingredients em 2017, um dos papéis de Uffe tem sido consolidar os objetivos de sustentabilidade de todas as plantas e dar maior visibilidade ao desempenho de cada uma na organização. Os esforços em reduzir o consumo de recursos em geral – tanto energia como água – se intensificaram durante esse período.

Em 2019, um investimento em dois motores de biogás introduziu biogás ao mix energético da Danmark Protein, reduzindo a necessidade de gás natural. Mas, embora o biogás seja um bom começo, é apenas parte da solução.

## Tecnologia ecológica emergente

No último ano, vários projetos com parceiros externos investigaram as oportunidades de coletar energia excedente para redistribuição, e introduzir novas fontes de energia verde. Um deles – em colaboração com a Universidade Técnica da Dinamarca, a Confederação da Indústria da Dinamarca, o Conselho de Agricultura e Alimentos da Dinamarca e outros participantes – observou as oportunidades emergentes para eletrificação de processos de fabricação de alimentos.

Energia eólica e solar já atendem a metade da necessidade de eletricidade da Dinamarca – um número que deve crescer para 60% nos próximos anos, atingindo quase 100% em 2030. Isso torna o fornecimento de eletricidade de nacional uma escolha cada vez mais renovável.

Uffe explica: “À medida em que o fornecimento de eletricidade da Dinamarca se torna mais verde, substituiremos mais gás natural por eletricidade nos próximos anos. Isto incluirá o uso de bombas de calor produzindo água quente de até 90°C. Também estamos considerando bombas de calor de alta temperatura, uma tecnologia em desenvolvimento que pode produzir vapor a 120°C ou até mais. No momento, elas ainda não estão prontas para



**Uffe Stephansen**  
Senior EHS Specialist  
Global QEHS

uso em nossa produção em larga escala, mas podem se tornar uma tecnologia atrativa para nós depois de 2025”.

Outra possibilidade para redução de CO<sub>2</sub> está na capacidade das plantas de biogás em melhorar o biogás para gás natural. Os fluxos de resíduos da Danmark Protein e da ARINCO contribuem com matéria-prima para esta produção.

“Na Dinamarca, o gás natural já contém uma pequena quantidade de biogás melhorado. Com subsídios, será possível produzir ainda mais biogás para melhorar. Esta proporção deve aumentar conforme mais empresas mudam para eletricidade e usam menos gás natural”, diz Uffe. “A previsão verde para gás natural também nos

ajudará a avançar para uma produção mais ecológica, já que é improvável que todo o consumo de gás poderá ser convertido em eletricidade nos próximos dez anos”.

## Plano de ação para 2030

Em 2021, a Arla Foods Ingredients apresentará uma nova estratégia de sustentabilidade, incluindo um plano de ação para alcançar o primeiro objetivo na jornada para a emissão zero de carbono – uma redução de 30% em emissões de CO<sub>2</sub> até 2030, em comparação com 2015.

Olhando para o futuro, Uffe observa: “Eu sou tanto otimista como realista. E certamente vejo oportunidades para alcançar esse objetivo”.

# PESSOAS MAIS FORTES

O crescimento de nossa empresa depende da produção de ingredientes seguros e de alta qualidade, e do desenvolvimento de fortes parcerias para uma melhor nutrição. Tudo começa com a disponibilização de um bom local de trabalho para nossas pessoas.



# QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS – AS BASES DA CONFIANÇA

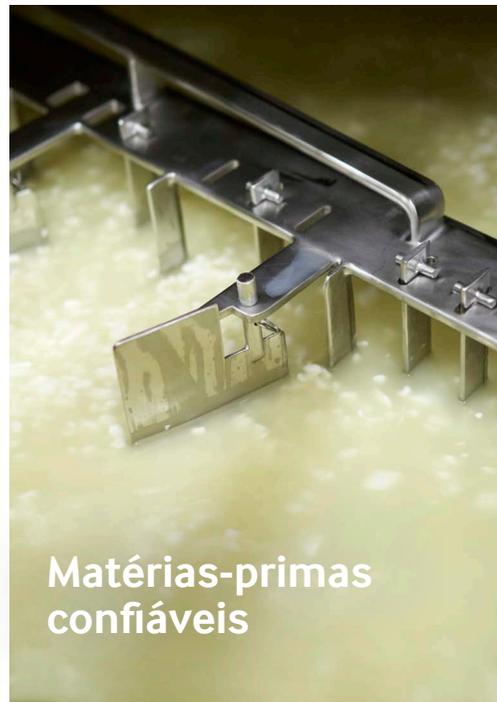
Temos uma ambição na Arla Foods Ingredients de ser o parceiro mais confiável para oferecer ingredientes seguros. Desde o lançamento de nossa estratégia de Qualidade e Segurança de Alimentos (Q&FS) em 2017, temos trabalhado para estabelecer as bases para alcançar este objetivo. A segunda onda de atividades da estratégia começou em 2020 visando levar as nossas capacidades de Q&FS ao próximo patamar.

Padrões excelentes são fundamentais em um negócio como o nosso, que fornece ingredientes para alguns dos consumidores mais vulneráveis – bebês, idosos e aqueles com um desafio de saúde relacionado à nutrição. Em nossa produção de ingredientes para o setor de nutrição infantil, colaboramos com clientes para assegurar que estejamos atendendo aos rígidos requisitos de qualidade ‘similar à farmacêutica’ – um padrão que estamos trazendo para todas as linhas de produtos infantis.

Isto é apenas possível se as pessoas responsáveis por nossa produção têm as ferramentas, procedimentos e mentalidade certos. Para garantir isso, as atividades atuais de Q&FS se baseiam em três mensagens principais: matérias-primas confiáveis, uma cultura proativa de Q&FS e Q&FS desde a concepção.

Apesar do impacto da pandemia da COVID-19 nas formas de trabalhar, que limitou interações físicas entre colegas, clientes e fornecedores, temos mantido o ritmo de nosso plano de ação. À nossa frente está um plano de ação de projeto para 2021, com foco na aprovação de fornecedores, digitalização de processos de qualidade e o desenvolvimento contínuo de uma mentalidade proativa para apoiar nossa jornada de Q&FS.

## O plano de ação do projeto de Qualidade e Segurança de Alimentos 2021



### Matérias-primas confiáveis

**Incluindo:**

• Materiais de embalagem  
• Aprovação de fornecedores  
• Logística



### Uma cultura proativa de Qualidade e Segurança de Alimentos

**Incluindo:**

• Desenvolvimento de pessoas  
• Digitalização e documentação de processos  
• Desempenho e critérios microbiológicos



### Qualidade e Segurança de Alimentos desde a concepção

**Incluindo:**

• Calibração e manutenção  
• Controle de processos  
• Amostragem

# QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS – AS BASES DA CONFIANÇA (CONTINUAÇÃO)



## Estratégia de controle de qualidade pronta para lançamento

Uma documentação de Q&FS detalhada é essencial antes que os produtos sejam enviados aos clientes. Em 2020, desenvolvemos uma nova estratégia para otimizar nossos procedimentos de controle de qualidade e garantir o alinhamento entre as plantas. Estes esforços nos manterão um passo à frente dos riscos de qualidade emergentes e garantirão que continuemos a usar os métodos mais reconhecidos e confiáveis para análises químicas, microbiológicas e físicas.

As primeiras iniciativas de melhoria serão lançadas em 2021. Uma das prioridades iniciais é revisar os processos laboratoriais, para que resultados analíticos válidos sejam

obtidos o mais rápido possível, permitindo uma liberação eficiente de produtos.

O controle de qualidade é também um tema em nossas parcerias de qualidade com clientes. Nosso objetivo geral aqui é melhorar a transparência na cadeia de valor de alimentos e permitir uma resposta mais ágil a incidentes de qualidade e segurança de alimentos.

## Tempo mais curto para tratamento de reclamações

Nosso objetivo é oferecer produtos pontualmente e sem defeitos. Entretanto, quando algo dá errado, queremos lidar com as reclamações dos clientes da maneira mais fácil e eficiente possível. No último ano, aumentamos nosso foco em nosso procedimento de reclamações, de forma a reduzir o tempo de tratamento a menos de 20 dias úteis para 85% dos casos. Em 2020, o tempo médio de tratamento foi de 10 dias, um desempenho consideravelmente melhor em comparação com 2017, quando a média chegou a 50 dias.

A melhoria pode ser atribuído a uma melhor alocação de responsabilidade em nossa organização e melhor análise de causa raiz. Hoje, os clientes podem esperar um retorno detalhado de nossa investigação da reclamação. Em casos onde não aceitamos uma reclamação como justificada, podemos algumas vezes ajudar os clientes a localizar a fonte do problema em sua própria produção.



# NUTRIÇÃO POR TODA A VIDA – GERANDO EVIDÊNCIAS CLÍNICAS

Em nossas pesquisas de nutrição, investigamos e documentamos o potencial de componentes do soro de leite para melhorar o status nutricional de grupos de consumidores específicos durante cada etapa da vida – de bebês alimentados com fórmula a idosos que precisam de ajudar para manter a força muscular. Quase todos os estudos são realizados em colaboração com universidades parceiras.

## Estudos de acompanhamento de bebês

Nossas atividades de pesquisa em 2020 incluíram dois estudos de acompanhamento de longo prazo – os primeiros nesta categoria – que envolveram visitar os grupos de estudos clínicos anteriores de nutrição de primeira infância com suplemento de membrana do glóbulo de gordura do leite (MFGM). As crianças suecas e peruanas que participaram dos estudos originais tinham 6 e 14 anos respectivamente no momento do acompanhamento.

Em colaboração com o fabricante de nutrição infantil Semper, o estudo sueco original observou os parâmetros de crescimento em bebês com até 12 meses de idade. As descobertas mostraram que os bebês que receberam a fórmula com suplemento de MFGM tiveram um status de crescimento e grau cognitivo similar aos bebês alimentados com amamentação – e um grau cognitivo consideravelmente mais alto que o grupo com fórmula infantil padrão.

Cerca de 70% do grupo foi recrutado novamente para o estudo de acompanhamento. Nenhuma diferença cognitiva foi observada entre os grupos de estudo cinco anos



depois. Mais importante que isso, não houve diferenças em medidas antropométricas, como peso e histórico médico entre os grupos alimentados com fórmula, uma descoberta que contribui para a documentação de segurança de longo prazo de ingredientes de nutrição infantil.

Mais de dez anos se passaram desde o primeiro estudo clínico no Peru. Porém, foi possível recrutar novamente quase 98% do grupo para o acompanhamento, que está investigando os resultados antropométricos como altura, peso, gordura corporal e microbiota. Os resultados deste estudo serão publicados em 2021.

## Prevenção de osteoporose em mulheres idosas

O cálcio é universalmente reconhecido por sua importância na saúde dos ossos. Mas a combinação de cálcio do leite, lactose e fibra pode melhorar a absorção de cálcio em mulheres após a menopausa? Este é o foco de um estudo clínico com 400 mulheres com mais de 50 anos, que começará em 2021.

Pesquisadores da Universidade de Aarhus, Universidade de Copenhague, do Centro Nacional de Saúde dos Ossos do Hospital Universitário de Zelândia e da USDA Davis, Califórnia trabalharão com a equipe da Arla Foods Ingredients para desenvolver o conceito do ingrediente para o estudo.

Se tiver sucesso, o conceito representará tanto uma nova abordagem para a prevenção de osteoporose na população idosa como uma oportunidade para maximizar o valor dos subprodutos minerais do leite e lactose da produção de proteína do soro de leite.

O Fundo de Inovação da Dinamarca está fornecendo cerca de dois terços do orçamento de 22 milhões de coroas dinamarquesas para o projeto de cinco anos.

## Caixa de refeição para diabetes tipo 2

Um estudo com pacientes com diabetes tipo 2 publicou resultados de grande progresso em 2019, mostrando uma melhoria significativa no controle de açúcar no sangue quando os pacientes consumiam uma dieta rica em proteínas reduzida em carboidratos (CRHP) – o oposto das orientações nutricionais atuais.

Além destas conclusões, um novo projeto – CutDM Mealbox – começou em 2020 a examinar os efeitos de longo prazo de uma dieta CRHP na prática. Para apoiar o cumprimento, o estudo começará com o desenvolvimento orientado pelos consumidores de caixas de café da manhã e jantar que atendam às expectativas sensoriais, ao mesmo tempo em que oferecem uma combinação de nutrientes sob medida.

O CutDM Mealbox é financiado pela parceria Arla Food for Health, que apoia pesquisas sobre os efeitos na saúde de lácteos e ingredientes lácteos. A Arla Foods Ingredients é uma das parceiras.



# A CIÊNCIA DE DOCUMENTAR OS IMPACTOS NUTRICIONAIS NA SAÚDE

“Evoluímos muito nos últimos dez anos – e construímos uma boa reputação na comunidade científica”, diz Pernille Dorth-ea Frederiksen, chefe de ciência da nutrição para desempenho e saúde

A Arla Foods Ingredients pisou no acelerador com sua pesquisa em nutrição de desempenho e saúde na última década. Durante esse período, a equipe do departamento de ciência da nutrição participou em vários ensaios clínicos e artigos de pesquisa. Uma boa parte da pesquisa explora o papel das proteínas do soro de leite na saúde humana e as oportunidades para melhor desempenho físico e bem-estar.

“Evoluímos muito nos últimos dez anos”, diz Pernille Dorth-ea Frederiksen, chefe de ciência da nutrição para desempenho e saúde. “Focamos em realizar pesquisa de alta qualidade com as melhores pessoas e, como resultado, construímos uma boa reputação na comunidade científica”.

## Qualidade da proteína na agenda

Todas as pesquisas clínicas são realizadas em colaboração com parceiros de pesquisa externos – grandes universidades, institutos de pesquisa e principais clientes. Na área de saúde e desempenho, alguns dos mais importantes resultados incluem a documentação da influência benéfica da proteína do soro de leite no controle de açúcar no sangue em diabetes tipo 2.

Outro é uma contribuição notável à literatura científica que destaca o grande potencial para o uso do peptídeo especializado do leite, caseinoglicomacropéptido (CGMP), em alimentos seguros e mais saborosos para pessoas com fenilcetonúria (PKU) – um erro congênito do metabolismo que necessita de aderência a uma dieta rígida por toda a vida.

Durante a última década, a comunidade científica focou cada vez mais na qualidade nutricional das proteínas em dietas humanas. Isto se torna especialmente importante quando os consumidores trocam alimentos integrais regulares por substitutos de refeição.

“Enquanto que a lei anterior da UE apenas especificava a quantidade de proteína que os produtos substitutos de refeição deveriam conter, a lei revisada agora especifica que a proteína deve ser de alta qualidade. Juntamente com nossos colegas do setor, participamos da conscientização sobre a qualidade da proteína em dietas humanas. Continuaremos a fazer isso nos próximos anos”, explica Pernille.

## Um foco mais amplo de pesquisa

As pesquisas atuais incluem um grande estudo clínico para documentar o uso seguro e eficaz de CGMP em produtos de nutrição especializada para pessoas com PKU – em colaboração com parceiros acadêmicos e uma grande empresa de nutrição clínica.

Em outro estudo clínico em conjunto com o Hospital da Universidade de Aarhus na Dinamarca, as proteínas do soro de leite hidrolisadas estão sendo analisadas para identificar os potenciais benefícios de suplementos nutricionais para pessoas com síndrome do intestino curto.

Recentemente, a equipe de ciência da nutrição assinou contratos para três estudos clínicos de doutorado na Universidade de Nottingham, no Reino Unido. O objetivo geral é explorar o efeito estimulante dos músculos de uma proteína do soro de leite isolada rica em beta-lactoglobuli-

na em jovens adultos e idosos saudáveis. As considerações ajudarão a documentar um novo ingrediente que está atualmente sendo desenvolvido.

## Objetividade através de parcerias

Algumas vezes Pernille se depara com o ceticismo sobre a integridade das pesquisas financiadas por empresas. É aí que uma forte ética de pesquisa e uma preferência por entrar em parcerias equilibradas com o mundo acadêmico são uma salvaguarda de objetividade.

“Muitos dos estudos e atividades de pesquisa que apoiamos são realizados como parte de programas de doutorado e apenas parcialmente financiados por nós. O Fundo de Inovação da Dinamarca, o Centro de Diabetes Steno, o Industrial Collaborative Awards do Conselho Britânico de Pesquisa Médica e a União Europeia são exemplos de outras fontes de financiamento. Alguns de nossos parceiros de pesquisa são de setores concorrentes com um interesse mútuo em fortalecer o conhecimento sobre soro de leite e proteínas lácteas, ou em desenvolver novos métodos analíticos”.

Como ela também observa, nem todos os estudos publicados produzem resultados que sejam facilmente comercializados. “Reconhecemos isto como parte do risco ao investir em ciência. Felizmente, obtemos um conhecimento valioso toda vez que se pode levar a novas descobertas ou hipóteses de pesquisa”, ela acrescenta.

Desde que Pernille se juntou à Arla Foods Ingredients em 2011, o número de pessoas trabalhando com ciência da

nutrição na organização dobrou. O objetivo, entretanto, não mudou: descobrir como as proteínas do soro de leite e outros nutrientes do leite podem abrandar os desafios de saúde relacionada à nutrição durante a vida, e realizar a ciência que documenta esses benefícios.



**Pernille Dorth-ea Frederiksen**  
Chefe de ciência da nutrição para desempenho e saúde

# NUTRIÇÃO ACESSÍVEL – AMPLIANDO O CONHECIMENTO



Nutrição acessível – ampliando o conhecimento  
 Todo o nosso trabalho de nutrição envolve colaborar com nossas ONGs parceiras – GAIN Nordic, DanChurchAid e a SUN Business Network – em projetos que buscam evitar a desnutrição em famílias de baixa renda.

O projeto GAIN Nordic Partnership para desenvolver uma cadeia de suprimentos lácteos sustentáveis na Etiópia está entre nossos principais compromissos. Como a principal parceira comercial, a Arla Foods Ingredients vem apoiando o desenvolvimento de um iogurte fortificado produzido localmente. Em janeiro, um de nossos fazendeiros da Arla viajou à Etiópia para participar de um treinamento de cerca de 400 fazendeiros de gado leiteiro locais sobre como melhorar o bem-estar animal e a produção do leite.

O principal resultado final do projeto para 2020 foi conduzir um estudo de alimentação escolar para avaliar o impacto nutricional do iogurte entre os alunos. Devido à pandemia, o estudo agora acontecerá em 2021.

Em outro projeto colaborativo com a GAIN, desempenhamos um papel de liderança no desenvolvimento de uma bebida longa-vida nutritiva para resolver a desnutrição entre crianças e mulheres na Zâmbia. O produto, que é feito de leite produzido localmente e inclui nosso permeado de soro de leite, tinha sua introdução no mercado agendada para 2020, mas também foi adiada.

Ao invés disso, os parceiros da GAIN Nordic concentraram os esforços em documentar todo o conhecimento e experiência relacionados a estes modelos de

nutrição acessível. Ao desenvolver manuais de livre distribuição, esperamos inspirar o desenvolvimento de cadeias de suprimentos mais sustentáveis para nutrição acessível em países em desenvolvimento. Nossos parceiros na Scaling Up Nutrition (SUN) Business Network compartilharão todo este conhecimento através de uma nova plataforma em 2021.

## Biscoito enriquecido com proteínas para a Etiópia

A Arla Foods Ingredients é membro fundador de uma parceria com a DanChurchAid, Novozymes e outras empresas para desenvolver novos conceitos de nutrição acessível e compartilhar o conhecimento e experiência relacionados.

Em 2020, um projeto de dois anos para desenvolver um biscoito enriquecido com proteínas na Etiópia obteve



financiamento do P4G – um fórum global que apoia parcerias público-privadas focadas em acelerar o desenvolvimento sustentável.

Produzido por um fabricante em Addis Ababa, o biscoito vai conter proteínas de grãos-de-bico cultivados localmente e, posteriormente, quinoa, com a proteína do soro de leite como fonte de nutrientes lácteos. O lançamento no mercado está planejado para 2022.

O P4G financiou anteriormente a iniciativa Sustainable Food Platform da parceria para promover a produção local de alimentos nutritivos para pessoas vivendo em ou no entorno de campos de refugiados.

## O papel do leite contra a desnutrição

A Arla Food Ingredients apoia a pesquisa do Project Peanut Butter e da Universidade Washington em St. Louis para identificar os ingredientes mais impactantes em suplementos alimentares prontos para usar (RUSF) para crianças desnutridas.

2020 marcou o lançamento de um novo estudo para investigar o efeito da lactose e proteína láctea na recuperação de desnutrição aguda moderada (MAM), permeabilidade intestinal e na microbiota intestinal. O estudo recrutará 900 crianças com idade entre seis meses e quase cinco anos em clínicas de alimentação em Serra Leoa.

Pesquisas anteriores estabeleceram que os RUSF com proteína do soro de leite e permeado melhoram a recuperação de MAM em crianças. Neste estudo, testes de quatro formulações RUSF ajudarão a determinar quais ingredientes do leite têm maior efeito.

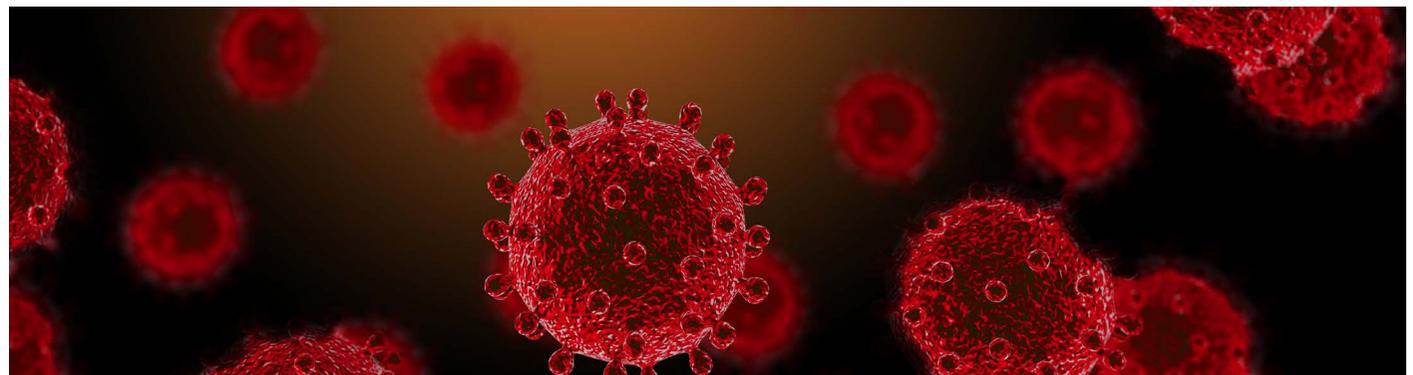
# SUORTE PARA COLEGAS E COMUNIDADES – EM TEMPOS DESAFIADORES

2020 foi um ano desafiador em todo o mundo. Na Arla Foods Ingredients, fizemos esforços para garantir o bem-estar dos colegas e apoiar famílias vulneráveis na Argentina, onde a pandemia levou a um grande aumento da pobreza.

A AFISA é uma de muitas no setor privado que apoiaram a iniciativa #SeamosUno para combater os efeitos negativos da COVID-19. O objetivo foi entregar uma caixa de alimentos e produtos de higiene básica a um milhão de famílias que estavam lutando para sobreviver. Isto foi alcançado no final de setembro, com a AFISA contribuindo com o equivalente a mil caixas.

Dentro de nossa própria organização global, canais claros de comunicação foram mais importantes que nunca, com muitos colegas trabalhando de casa. Realizamos pesquisas de satisfação com frequência para monitorar o bem-estar de nossas pessoas e, em nossa cadeia de suprimentos, iniciamos reuniões de atualização sobre COVID-19 para manter a todos atualizados com a situação em constante mudança.

Durante o ano, um grupo de projeto começou um trabalho de compartilhar percepções e inspirações de melhores práticas de funcionários e gestores sob as novas circunstâncias impostas pela pandemia. Isto oferece um apoio adicional para manter o bem-estar individual já que as restrições da COVID-19 continuam em 2021.



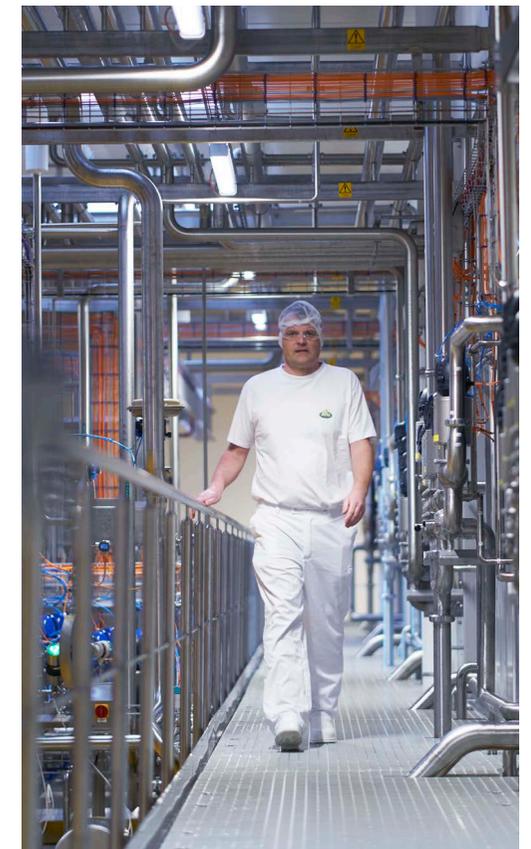
# AMBIENTE DE TRABALHO – SEGURANÇA E BEM-ESTAR

Os esforços para assegurar as melhores condições de trabalho possíveis continuaram com poucas interrupções durante 2020. Em nossas plantas de produção, a implementação do programa de segurança comportamental Arla Cornerstones está sendo realizada. Isto incluiu oficinas de comportamento seguro e a introdução de um novo procedimento corporativo para remover máquinas da operação para manutenção e limpeza. Em nossa matriz na Dinamarca, houve uma apresentação dos principais comportamentos seguros a todos os colegas, após um treinamento feito pelos embaixadores de segurança comportamental.

A Danmark Protein manteve seu programa de treinamento para representantes do ambiente de trabalho e introduziu novas iniciativas que destacam a responsabilidade de cada indivíduo em relação à segurança e bem-estar no trabalho. Isto inclui um programa de recompensas mensal para colegas que demonstrem um conhecimento em particular dos riscos de segurança.

Na ARINCO e na AFISA, outras iniciativas focaram na melhoria da segurança em relação a entregas, expedição e paletização.

É importante para nós que todos que visitam nossas plantas vivenciem uma forte cultura de segurança no trabalho. Para garantir isto, lançamos um padrão global para saúde e segurança ambiental para terceirizados envolvidos em construção e manutenção. Na ARINCO, isto incluiu treinamento dos operadores em como realizar inspeções diárias de segurança da planta de construção para nossa nova torre de secagem por atomização. Nosso treinamento em melhores práticas é agora obrigatório para todos.



# DESENVOLVENDO O PROJETO PARA FAZER A SUSTENTABILIDADE AVANÇAR

"A sustentabilidade é algo importante pra mim", diz Janique Koopman, trainee do programa Arla F15®. Em 2020, ela ajudou a estabelecer as bases de uma estratégia para toda a empresa.

A Arla Foods Ingredients trabalha há muito tempo com iniciativas para tornar suas operações mais sustentáveis. Uma das ambições para 2020 foi mapear todas as iniciativas pela organização – para obter uma visão geral e identificar falhas. O resultado é um programa de sustentabilidade consolidado para a empresa inteira.

Janique Koopman assumiu a tarefa desafiadora durante seu segundo estágio de seu programa de trainee Arla F15®.

"Até agora, a maior parte das iniciativas de sustentabilidade eram de responsabilidade de cada planta, função e departamento individualmente. Encontramos uma necessidade de uma estrutura mais ampla para ancorar este trabalho e ganhar mais força, alinhada à nossa ambição de ter emissão zero de carbono até 2050", ela explica.

## Mapeando as áreas foco

Após realizar inúmeras entrevistas com colegas, Janique mapeou todas as suas descobertas em um grande documento para entender as iniciativas existentes e ambições futuras.

As principais áreas foco para os esforços futuros foram então acordadas com o comitê diretor de sustentabilidade da Arla Foods Ingredients – incluindo energia, água, embalagens e resíduos da cadeia de suprimentos. Um fluxo de trabalho agora foi estabelecido para cada uma.

"Esta é a base para o programa de sustentabilidade corporativa da Arla Foods Ingredients que foca nas pegas. O próximo passo em 2021 será confirmar nossas ambições para nossa estratégia de 2026 e desenvolver um plano de ação para concretizá-las", ela diz.

## Mais comunicação interna pela frente

Uma das coisas que Janique descobriu durante suas conversas com as pessoas na organização foi um grande interesse em mais comunicação interna sobre o desempenho da empresa em sustentabilidade. Isto será outra consideração para 2021.

Para a própria Janique, seu segundo estágio do F15® certamente foi uma jornada com uma curva íngreme de aprendizado. Primeiro, ela ficou surpresa com o pedido para realizar um projeto tão grande. Mas, devido a seu envolvimento anterior com ONGs que trabalham com os objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU, ela rapidamente progrediu.

"A sustentabilidade é algo importante para mim e definitivamente algo que eu sempre quis ter como um componente central do meu trabalho diário para criar um impacto positivo", observa Janique.

Ela não terá que esperar muito mais pela próxima oportunidade. Seu estágio final como trainee do F15® a levará ao escritório da Arla Foods em Estocolmo, onde ela trabalhará como gerente de projetos de sustentabilidade.



## Rede ativa de sustentabilidade para colegas da Arla

A Janique foi uma das primeiras pessoas a se tornar membro da Arla Sustainability Network. Fundada no final de 2019, a rede é principalmente conduzida por funcionários da Arla como um fórum interno onde os colegas podem se encontrar, se inspirar e gerar iniciativas para mudanças sustentáveis – dentro e fora da empresa. Uma das iniciativas deste ano foi a participação no Dia Mundial da Limpeza na cidade de Aarhus, Dinamarca. Quando este foi impedido pela pandemia da COVID-19, a rede organizou uma limpeza digital por toda a organização global da Arla para reduzir a pegada de carbono de e-mails e armazenamento em nuvem.

**Janique Koopman**  
Trainee do F15®

# AMBIÇÕES E DADOS DE PROGRESSO

O último ano foi um verdadeiro teste de nossa agilidade e adaptabilidade na Arla Foods Ingredients. Apesar da pandemia da COVID-19, mantivemos nossas operações globais e, de modo geral, continuamos com nossos esforços para reduzir nossa pegada ambiental, oferecer às pessoas um local de trabalho seguro e inspirador e contribuir com a produção de alimentos sustentáveis e nutritivos para os consumidores globais.

Nas páginas a seguir, você poderá ler sobre nosso desempenho em geral em 2020 e as prioridades para 2021. As informações sobre políticas e indicadores chave de desempenho pertinentes a todo o grupo Arla Foods estão disponíveis no relatório de responsabilidade corporativa da Arla.



# ENERGIA E CLIMA

## Ambição

A mudança de fontes de energia fósseis para renováveis é um elemento central para realizar a ambição de clima da Arla Foods. Na Arla Foods Ingredients, fazemos todos os esforços para contribuir para este objetivo e melhorar a eficiência de nossa produção em geral, que tem um uso intensivo de recursos. Nossos maiores desafios neste tema são a natureza cada vez mais avançada de nosso portfólio de ingredientes e o crescimento dos negócios. Isto faz com que tenhamos que mapear e otimizar nosso uso de recursos em cada etapa de processamento.

## Ações prioritárias

O objetivo é reduzir as emissões de CO<sub>2</sub> em 25% em 2025 e em 30% em 2030, usando 2015 como referência. Durante estes anos, esperamos expandir consideravelmente nossa produção. Os projetos de eficiência energética, novas tecnologias e eletrificação dos processos são necessários para que possamos atingir estas metas.

As restrições ao descarte de água residual na Dinamarca também são uma plataforma urgente para a qual estamos trabalhando com investimentos contínuos.

Os grandes projetos a seguir já estão sendo realizados ou planejados para 2021:

- Danmark Protein**  
 Investimento em um sistema de distribuição de calor e caldeira a gás para utilizar o calor de exaustão dos motores de biogás. Meta de redução de emissões de CO<sub>2</sub>: 3.300 toneladas/ano  
 Construção de uma edificação técnica de água para melhorar a água residual para reuso em instalações técnicas. Meta de redução de água: 160.000 m<sup>3</sup>/ano
- AFISA**  
 Construção de uma linha de gás natural para substituir o óleo combustível como a principal fonte de energia da planta. Meta de redução de emissões de CO<sub>2</sub>: 7.000 toneladas/ano
- ArNoCo**  
 Comissionamento de uma instalação nova e eficiente para armazenamento e mistura de agentes de limpeza para os sistemas de limpeza no localen la planta

## Progresso

### Emissões de carbono

As emissões de carbono diminuíram em todas as plantas desde 2018. Isto é principalmente devido à introdução de biogás na Danmark Protein e na ARINCO, que reduziu o consumo de gás natural de origem fóssil. O aumento na contribuição de fontes de energia renovável para a rede elétrica dinamarquesa também teve um impacto.

### Eficiência energética

O consumo total de energia aumentou em 3%. Apenas na Danmark Protein, onde instalamos nossa nova torre de secagem por atomização, o consumo de energia aumentou em 10%.

O consumo de energia é relacionado ao mix de produtos e volumes produzidos.

Em 2020, identificamos mais projetos que visam aumentar a eficiência energética. A economia em energia de projetos concluídos chegou a 14 GWh/ano.

O biogás representou 22% do consumo energético, incluindo as plantas de joint venture.

### Eficiência do uso de água

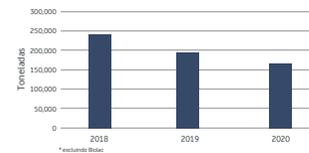
O consumo total de água aumentou em 4% em 2020. Mudanças no mix de produtos, processos de limpeza e o comissionamento de novas plantas contribuíram para uma eficiência menor do uso de água na Danmark Protein e na ARINCO.

Temos projetos planejados para reduzir o consumo de água até o final de 2021. Esta é uma área foco contínua e inclui o reuso da água extraída de nossas matérias-primas do soro de leite e a otimização de nossos processos de limpeza.

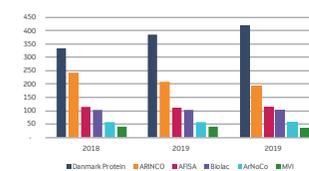
Na Danmark Protein, a planta com o maior consumo de água, a economia anual de água resultante de projetos de eficiência em 2020 chegou a quase 132.000m<sup>3</sup> – equivalente ao consumo de água de 942 famílias.

A AFISA encerrou o uso da rede de água local em outubro – uma grande conquista após anos de eficiência no uso de água e iniciativas de recuperação.

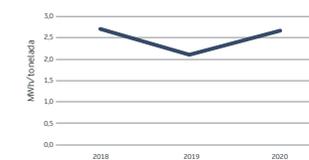
Emissões anuais de CO<sub>2</sub> em todas as plantas\*



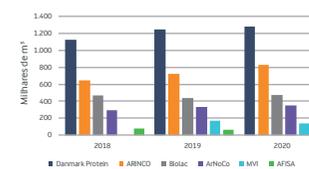
Consumo energético anual total para produção



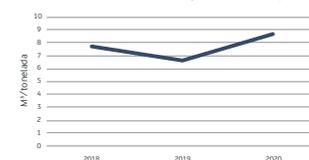
Eficiência energética anual em todas as plantas



Consumo de água anual total em todas as plantas



Eficiência anual do uso de água em todas as plantas



## Impacto

### Na sociedade

Reconhecemos nossa responsabilidade de aproveitar ao máximo nossas matérias-primas do soro de leite, minimizar a geração de resíduos e limitar nosso impacto em nosso entorno. Devido ao nosso consumo de energia, água e outros materiais, temos o risco de contribuir com a mudança climática e o esgotamento de recursos não renováveis.

### Na Arla Foods Ingredients

As mudanças ambientais que impactam o fornecimento e custo de matérias-primas, energia e água limpa para nossas plantas constituem um risco considerável ao negócio. Qualquer incapacidade nossa de lidar com nosso potencial impacto no meio ambiente e no clima também representa uma ameaça à nossa reputação.

### Nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



# SEGURANÇA DE ALIMENTOS

## Ambição

Buscamos oferecer qualidade e segurança de alimentos muito além das expectativas dos clientes, consumidores e autoridades o tempo todo. Como um fornecedor para fabricantes de produtos de nutrição infantil, definimos a qualidade de todos os nossos produtos para o setor de alimentos pensando nos consumidores mais jovens e vulneráveis.

## Ações prioritárias

Nosso plano de ação para 2021 inclui vários novos projetos em transparência da cadeia de valor, documentação microbiológica, desempenho e critérios dos processos, e calibração e manutenção das linhas. Ao mesmo tempo, continuaremos a trabalhar com os fornecedores e com aprovação dos mesmos, com a digitalização de nossos processos de qualidade, e com o desenvolvimento de uma cultura proativa de qualidade e mentalidade voltada à segurança de alimentos.

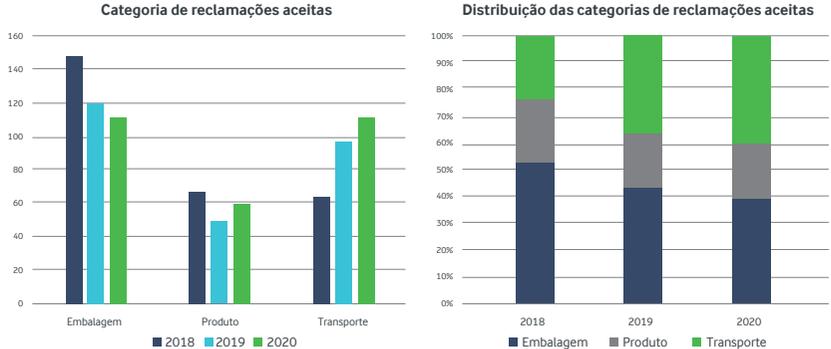
Estas atividades são os próximos passos na implementação da estratégia de Qualidade e Segurança de Alimentos (Q&FS) da Arla Foods Ingredients.

## Progresso

Em 2020 entramos na segunda onda de iniciativas de nossa estratégia de Q&FS, que foca no desenvolvimento de capacidades de diferenciação em direção à nossa meta de nos tornarmos o parceiro mais confiável para ingredientes seguros. Também continuamos com nossos esforços para melhorar nosso desempenho fundamental em Q&FS. Nosso registro de reclamações reflete nosso progresso do ponto de vista do cliente, mostrando uma redução contínua nas reclamações aceitas em geral nos últimos três anos. Os investimentos feitos em um melhor sistema de logística e no processo do pedido à entrega na Danmark Protein contribuíram para esta melhoria no último ano.



## Desempenho em reclamações



## Impacto

### Na sociedade

Qualquer problema de segurança de alimentos que envolva nossos produtos é um risco à saúde do consumidor, incluindo a saúde de bebês, idosos e daqueles em dietas clínicas especiais.

### Na Arla Foods Ingredients

Apenas um incidente de segurança de alimentos já é suficiente para prejudicar nossa reputação e perder a confiança de nossos clientes. Ao mesmo tempo, queremos evitar problemas de qualidade causados por uma produção ineficiente e que pode levar ao desperdício de matéria-prima.

### Nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



# NUTRIÇÃO

## Ambição

Estamos comprometidos a mapear todo o potencial nutricional das proteínas e outros componentes do soro de leite e desenvolver produtos comerciais que levam estes benefícios aos consumidores. Parcerias com institutos de pesquisa são essenciais para atingir este objetivo. Usando nossos ingredientes e expertise, queremos desempenhar um papel contínuo e ativo em projetos para reduzir e prevenir a desnutrição entre crianças e mulheres jovens em países em desenvolvimento.

## Ações prioritárias

Como membro da parceria GAIN Nordic, a Arla Foods Ingredients contribuirá em 2021 com:

- A conclusão do projeto Access to Better Dairy da GAIN Nordic na Etiópia, com o lançamento de um iogurte acessível e fortificado para crianças
- O início do projeto da GAIN Nordic para desenvolver a produção etíope de petiscos de frutas secas a partir do excedente de mamão papaia

Temos planos programados para testar a produção de um biscoito enriquecido com proteínas na Etiópia em 2021 – facilitados pela parceria entre a Arla Foods Ingredients, DanChurchAid, Novozymes e outras empresas, com financiamento do fórum global de desenvolvimento sustentável P4G. O lançamento no mercado é esperado para 2022.

Como parte do compromisso de fornecer soluções de ingredientes em suporte à 'nutrição para a vida', a Arla Foods Ingredients também colaborará em dois novos estudos clínicos sobre osteoporose e diabetes tipo 2.

## Progresso

- Com a GAIN Nordic, a Arla Foods Ingredients contribuiu para o desenvolvimento de modelos de nutrição acessível para publicação em uma nova plataforma da Scaling Up Nutrition (SUN) Business Network.
- A Arla Foods Ingredients está apoiando um estudo clínico para investigar o efeito da lactose e proteína láctea em suplementos alimentares prontos para usar para crianças desnutridas em Serra Leoa.
- Dois estudos clínicos de acompanhamento de longo prazo sobre a nutrição de primeira infância com suplemento de membrana do glóbulo de gordura do leite foram concluídos.

## Impacto

### Na sociedade

As necessidades nutricionais das pessoas mudam do nascimento, infância, idade adulta até a terceira idade – e elas variam de pessoa pra pessoa, dependendo das expectativas de desempenho pessoal e saúde em geral. A Arla Foods Ingredients contribui para a nutrição para a vida.

### Na Arla Foods Ingredients

O futuro de nossa empresa depende de nossa habilidade de operar e crescer de maneira sustentável e responsável, alinhada às expectativas de stakeholders internos e externos.

### Nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



# SAÚDE E SEGURANÇA

## Ambição

A saúde e a segurança das pessoas que trabalham ou visitam as plantas da Arla Foods Ingredients é uma de nossas maiores prioridades. Nossa meta é não ter nenhum acidente e ter um ambiente de trabalho que empodere, envolva e nunca coloque em risco a saúde física ou mental de nenhum colega.

## Progresso

### Acidentes no local de trabalho

Estamos agora vendo os resultados do programa de segurança comportamental Cornerstones, lançado em 2018. O número de acidentes com afastamento (ACAs) em 2020 foi o menor já registrado, com um total de seis entre todas as plantas – dois a mais que nossa meta de no máximo quatro ACAs para o ano. Pela primeira vez também pudemos comemorar três meses consecutivos sem ACAs. A AFISA, MVI e Biolac não registraram nenhum acidente com afastamento.

A taxa geral de frequência de acidentes (o número de acidentes com afastamento por milhão de horas trabalhadas) caiu de 7 em 2019 para 2,4 em 2020.

### Relação quase acidente (“near miss”)/acidente

Em 2019, introduzimos a relação quase acidente/acidente como um indicador chave de desempenho de nossa abordagem proativa para melhoria da segurança no local de trabalho.

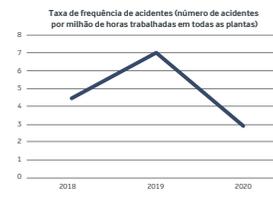
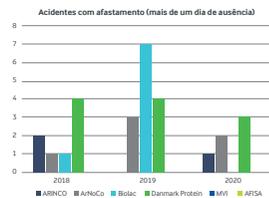
Isto reflete nosso foco em observar, e eliminar, condições, ações e comportamentos que possam causar um acidente ou lesão.

Em 2020, excedemos a meta de 30:1 para nossa relação quase acidente/acidente por uma margem significativa. A meta para 2021 é de 40:1.

## Ações prioritárias

Os esforços continuam a incorporar a cultura de segurança comportamental em nossas plantas, baseada no programa Arla Cornerstones. Ao longo de 2021, espera-se que a Danmark Protein, ARINCO e AFISA atinjam o nível 2,5 no índice de maturidade, e que a MVI busque atingir o nível 3,5. A ArNoCo seguirá o programa de segurança comportamental de nossa joint venture parceira DMK.

Em 2021, os gestores serão apresentados a mais um patamar do programa Cornerstones, o Visual Felt Leadership, que é focado em gerar uma cultura de segurança comportamental através de Dar o exemplo, Capacitar uma equipe, Agir como um orientador e Estimular o desempenho (Leading by example, Enabling the team, Acting as a coach and Driving performance - LEAD).



\* As plantas de joint venture ArNoCo e Biolac não estão incluídas nos números de relação quase acidente/acidente

## Programa de segurança comportamental (BSP) – Índice de maturidade Cornerstones



## Visual Felt Leadership



## Impacto

### Na sociedade

Há muitos riscos à saúde e segurança em uma empresa como a nossa, que opera grandes plantas de processamento e depende do transporte de matérias-primas e produtos finais. Nossa autorização de operação depende de nossa capacidade de minimizar esses riscos e oferecer condições de trabalho saudáveis e seguras.

### Na Arla Foods Ingredients

Cada incidente de saúde e segurança em nossas plantas ou em seu entorno ameaça nossa habilidade de atrair colegas competentes e representa um risco de negócio em termos de perda de eficiência e lucratividade, além do dano à reputação.

### Nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



# TRABALHO DECENTE

## Ambição

Queremos ser um local de trabalho que tenha tolerância e respeito com todas as pessoas, independente de gênero, origem étnica, religião ou outras crenças e orientação sexual, e que ofereça oportunidades iguais para que todos possam atingir seu potencial.

## Ações prioritárias

Os esforços continuarão para assegurar o bem-estar de colegas durante a pandemia da COVID-19. As melhores práticas e aprendizados de 2020 serão levados para 2021.

Nosso foco em desenvolvimento de competências continuará. Usando aprendizados do projeto piloto 'Desenvolvimento para todos' em nosso departamento comercial, adaptaremos o futuro lançamento organizacional de atividades de desenvolvimento de competências às necessidades de cada departamento.

## Progresso

Nossa pesquisa anual de engajamento dos colegas registra nosso desempenho em relação às principais metas estabelecidas em 2015. Os resultados da pesquisa de 2020 mostram um progresso positivo em todas as áreas, incluindo a agilidade, que teve uma pequena queda em 2019. Este é um bom feedback em um ano em que os funcionários administrativos em particular tiveram que trabalhar normalmente de casa e muitas reuniões, internas e externas, foram feitas online. As respostas para as perguntas da pesquisa relacionadas à COVID-19 indicam que as pessoas em geral se sentiram seguras e bem informadas.

Comportamento inaceitável é uma área onde ainda podemos melhorar, embora vimos uma pequena queda em incidentes em 2020. Em maio, a Danmark Protein introduziu uma nova atividade que foca em discutir comportamento desejável no local de trabalho em conexão com diálogos contínuos no ambiente de trabalho – uma iniciativa proativa que foi bem recebida pelos colegas.

A taxa de respostas à nossa pesquisa foi de 92%, a mesma que tivemos em 2019.

Categoria	Faixa da meta da AFI	2020	2019	2018	Progresso	Status
Engajamento dos funcionários	85-90%	91%	89%	89%	+2	Acima da faixa
Alinhamento estratégico	80-85%	92%	92%	93%	0	Acima da faixa
Agilidade	75-80%	71%	66%	67%	+5	Abaixo da faixa
Liderança em geral	70-75%	81%	80%	80%	+1	Acima da faixa
Meu gestor	75-80%	78%	76%	77%	+2	Dentro da faixa
Comportamento inaceitável	0%	5%	6%	5%	-1	Ainda fora da faixa

## Impacto

### Na sociedade

Esforços proativos para garantir os direitos humanos no local de trabalho contribuem para sociedades sustentáveis e prósperas, e para uma boa qualidade de vida para os cidadãos.

### Na Arla Foods Ingredients

As pessoas são nosso recurso mais importante. Nossa inabilidade em oferecer um ambiente positivo de trabalho levaria a uma redução de nossa capacidade de atrair novos colegas e arriscaria o futuro de nossa empresa.

### Nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



Arla Foods Ingredients Group P/S  
Sønderhøj 10-12, 8260 Viby J, Denmark  
Office: + 45 89 38 10 00  
Email: [ingredients@arlafoods.com](mailto:ingredients@arlafoods.com)  
[la.arlafoodsingredients.com](http://la.arlafoodsingredients.com)

A Arla Foods Ingredients é a líder global em soluções de soro de leite com valor agregado. Descobrimos e fornecemos ingredientes derivados do soro do leite, oferecendo apoio à indústria alimentícia no desenvolvimento e processamento eficiente de alimentos mais naturais, funcionais e nutritivos.

Graças ao nosso conhecimento especializado em produção e produtos alimentícios, atendemos fabricantes globais de nutrição infantil, clínica, esportiva, alimentos saudáveis e outros alimentos e bebidas.

A Arla Foods Ingredients é uma subsidiária 100% de propriedade da Arla Foods. Nossa matriz está localizada na Dinamarca.

#### SOBRE ESTE RELATÓRIO DE RESPONSABILIDADE CORPORATIVA

Este suplemento do relatório anual de responsabilidade corporativa da Arla Foods fornece informações relevantes e específicas à Arla Foods Ingredients.

**Arla Foods Ingredients**  
Discovering the wonders of whey 