2021

SUPLEMENTO DE RESPONSABILIDADE CORPORATIVA

Arla Foods Ingredients

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 Fluxos de trabalho para os objetivos
08 Energia
10 Água
12 Desperdício de alimentos
14 Embalagens

PESSOAS MAIS FORTES

16 Qualidade e segurança de alimentos
18 Saúde e nutrição
19 Nutrição acessível
21 Cuidando dos colegas

AMBIÇÕES E DADOS DE PROGRESSO

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

NOVAS ESTRATÉGIAS PARA MUDANÇAS SUSTENTÁVEIS

A Arla Foods Ingredients pode lembrar de um ano em que equilibrou desafios e mudanças construtivas. Apesar dos obstáculos gerados pela pandemia da COVID-19, passamos por 2021 fortalecidos, otimistas e com uma flexibilidade renovada devido às novas formas de trabalho.

Quatro grandes progressos se destacam: a abertura de nosso centro de inovação de ponta em P&D; o início dos quatro fluxos de trabalho que aprimorarão nossa eficiência de recursos; a aceleração de nossos objetivos de redução de carbono até 2030; e o lançamento de nossa estratégia FUTURE26.

Uma chave para nosso futuro

Nosso centro de inovação em P&D é um verdadeiro marco. Projetado para pesquisa e desenvolvimento colaborativos, o centro é, de várias maneiras, uma chave para nosso futuro. É aqui que vamos explorar novos territórios em nutrição à base de lácteos e conceber a tecnologia que tornará nossos processos de produção mais seguros, precisos e sustentáveis. Nossa nova fração de proteína do soro de leite para dietas para pacientes renais, por exemplo, é um resultado direto de nossa tecnologia de processo mais recente.

O centro de inovação não poderia ter chegado em uma melhor hora. Em 2021, consolidamos os quatro fluxos de trabalho – energia, água, desperdício de alimentos e embalagem – que otimizarão nosso uso de recursos daqui em diante. Esperamos que muitas iniciativas dos fluxos de trabalhos utilizem como base o conhecimento gerado pelo centro e por seus parceiros de pesquisa externos como base.

Reflexões sobre responsabilidade

Ao longo do tempo, o contexto em que operamos se tornou cada vez mais complexo e volátil. As demandas relacionadas à qualidade de nossos produtos e à sustentabilidade de nossas operações estão aumentando. À medida que as economias internacionais se recuperam da pandemia, continuamos a navegar por interrupções em nossa cadeia de suprimentos, aumento nos preços de energia e inflação.

Apesar de não termos controle sobre as pressões do mercado externo, elas nos dão motivo para refletir sobre nossa responsabilidade como uma empresa global de ingredientes em um mundo de recursos limitados, de ameaça de mudanças climáticas e com uma necessidade crescente de alimentos seguros e de alta qualidade.

Nossa ambição acelerada

Como consequência, uma de nossas principais ações em 2021 foi seguir nossa matriz Arla Foods na aceleração de nossa ambição relacionada à pegada de carbono. Isto significa que estamos comprometidos com a meta do grupo de atingir uma redução absoluta de 63% nas emissões de carbono de escopos 1 e 2 até 2030 em comparação com o nível de 2015 – uma meta que a Science Based Targets Initiative validou como alinhada à meta do Acordo de Paris de limitar o aquecimento global a 1,5°C. Para nós na Arla Foods Ingredients, é um enorme empreendimento que exigirá olhar além das oportunidades existentes para otimização energética e investir em tecnologias emergentes para a eletrificação industrial em larga escala.

Nossa estratégia FUTURE26, lançada em novembro, define nossa estrutura geral para alcançar nossos objetivos de sustentabilidade, incluindo uma provisão de 20 milhões de euros para investimentos na transformação sustentável de nossas instalações de produção. Juntamente com nosso compromisso para o desenvolvimento inovador, a digitalização de nossos processos, procedimentos e cadeia de suprimentos será um fator de facilitação essencial. Como relatamos neste suplemento, nossa jornada digital começou.

Melhores práticas daqui em diante

Em todos os nossos esforços, temos pessoas dedicadas por trás de nosso progresso em qualidade e segurança de alimentos, eficiência de recursos, pesquisa e desenvolvimento em nutrição e segurança no local de trabalho. Por isso, foi muito bom ver, em nossa pesquisa anual de engajamento, que os colegas em toda a organização expressam um alto nível de engajamento e estão felizes de maneira geral com as condições de trabalho durante a pandemia da COVID-19.

Neste momento, no começo de 2022, a expectativa é de que logo estaremos livres das garras da pandemia. Utilizaremos o que aprendemos para desenvolver nossa empresa de forma responsável e contribuir para o bem-estar das pessoas e do planeta.

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.

Continuamos a avaliar as áreas onde temos o potencial de fazer uma contribuição direta aos objetivos. Com base nestas reflexões, destacamos os seguintes objetivos no capítulo Ambições e Dados de Progresso deste suplemento.

PLANETA MAIS FORTE

6 ÁGUA LIMPA E SANEAMENTO

Garantir a disponibilidade e a gestão sustentável da água potável e do saneamento para todos

9 INOVAÇÃO E INFRAESTRUTURA

Construir infraestruturas resilientes, promover a industrialização inclusiva e sustentável e fomentar a inovação

12 CONSUMO RESPONSÁVEL

Garantir padrões de consumo e de produção sustentáveis

PESSOAS MAIS FORTES

2 ERRADICAÇÃO DA 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

8 EMPREGOS DIGNOS E CRESCIMENTO ECONÔMICO

Promover o crescimento econômico inclusivo e sustentável, o emprego pleno e produtivo e o trabalho digno para todos

12 CONSUMO RESPONSÁVEL

Garantir padrões de consumo e de produção sustentáveis

17 PARCERIAS PELAS METAS

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 lácteos e uma subsidiária da Arla Foods. Comercializamos nossos ingredientes para fabricantes de alimentos em mais de 100 países.

Resultados de 2021
Nossa receita líquida totalizou 829 milhões de euros em 2021, um aumento de 12% em comparação com 2020. 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 leite e soro de leite no mundo, concentrando-se em nutrição infantil, esportiva e clínica, alimentos saudáveis para grupos específicos de consumidores e soluções funcionais para produtos panificados e lácteos.

Desenvolvemos nosso negócio com base em nossa habilidade de descobrir e oferecer os componentes do leite e do soro de leite que possam agregar valor ao setor de alimentos. Nosso objetivo é utilizar todo o potencial de nossa 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. Dentre nossas instalações de joint venture estão 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 aplicação em misturas em pó

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 do soro de leite para processamento na Danmark Protein e lactose

MVI, Reino Unido
Joint venture com a Volac, produzindo proteína concentrada do soro de leite e permeado em pó

PLANETA MAIS FORTE

Como uma fabricante de ingredientes com uso intensivo de recursos, reconhecemos nossa responsabilidade com o meio ambiente. Em 2021, tivemos um foco ainda maior em energia, água, desperdício de alimentos e embalagens.

FLUXOS DE TRABALHO PARA OS OBJETIVOS

Como uma empresa em crescimento em um setor com uso intensivo de recursos, a Arla Foods Ingredients tem uma grande responsabilidade em seus ombros. Nossa jornada para uma transição "verde" ganhou mais urgência este ano quando nossa matriz, Arla Foods, anunciou uma ambição de redução acelerada de carbono até 2030, alinhada à meta do Acordo de Paris de limitar o aquecimento global a 1,5°C. Isto contribuiu para redobrar nossos esforços para minimizar nossa pegada ambiental e garantir que nossa empresa cresça de forma sustentável.

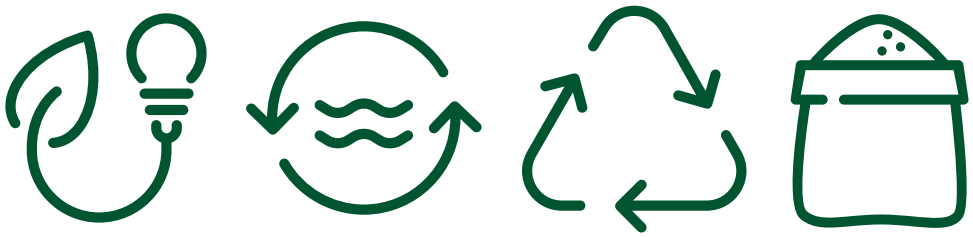
Há vários avanços importantes de 2021 que merecem destaque. Um deles é a inauguração de nosso centro de inovação em P&D, que apoiará a descoberta de novas tecnologias para nos ajudar a atingir nossos objetivos ambientais. Outro é nosso trabalho para definir os quatro fluxos de trabalho – dentro de energia, água, desperdício de alimentos e embalagens – que foram identificados em 2020 como os principais determinantes para minimizar nossa pegada geral.
Também progredimos com nosso compromisso de maximizar a utilização de matérias-primas e a integração de nossa empresa à bioeconomia circular.

Este capítulo oferece uma visão geral de nossas principais atividades para reduzir o impacto ambiental de nossa produção em 2021. Os números detalhados de desempenho para cada planta estão disponíveis no capítulo Ambições e Dados de Progresso.

Investimentos estratégicos
Nosso novo centro de inovação foi aberto em outubro e empregará até 100 cientistas e técnicos, todos trabalhando com pesquisa e desenvolvimento em leite e soro de leite. Localizado perto de nossa principal planta de produção, Danmark Protein, o centro terá um papel fundamental no avanço de nossas plantas para um modelo de produção circular. Uma grande parte da pesquisa do centro será baseada em colaborações com as principais universidades e profissionais do setor.

Dentre as áreas de pesquisa estão tecnologias avançadas de separação para isolar componentes específicos do leite ou soro de leite e tecnologias de tratamento térmico e pasteurização para melhorar a funcionalidade e vida útil dos produtos. Além de transformar nossos processos, esperamos obter novas ferramentas para utilizar completamente o valor de nossas matérias-primas.

A crescente demanda global por ingredientes à base de leite e soro de leite também requer uma contínua expansão de nossa capacidade de produção. Em 2021, lançamos um novo plano diretor de serviços públicos para desenvolver a infraestrutura da Danmark Protein, com um forte foco na transição para tecnologias "verdes". O plano preparará a planta para a construção de novas linhas de produção atualizadas e minimizará o risco de interrupção na provisão de serviços públicos e sistemas de distribuição. Se todos os projetos identificados forem implementados, o plano significará um investimento total de 85 milhões de euros até 2030.



Arla Foods Ingredients Innovation Centre

ENERGIA

Em 2021, revisamos nossa abordagem para redução de carbono. Os investimentos em redução e reuso de energia e em novas tecnologias são essenciais para atingirmos nossos objetivos.

Uma nova ambição para redução de carbono
Desenvolver nossos negócios ao mesmo tempo em que reduzimos nossas emissões de carbono é um grande desafio na Arla Foods Ingredients. Em 2021, nossa matriz se comprometeu a acelerar nossa ambição de forma considerável. Atingir este objetivo exige que nos concentremos mais em estratégias de descarbonização e otimização em nossas três plantas próprias: Danmark Protein, ARINCO e AFISA. Em colaboração com nossos parceiros, também estamos trabalhando em iniciativas de redução em nossas plantas joint venture ArNoCo e MVI..

Reduzir e reutilizar
Embora a tarefa diante de nós seja muito maior que no ano passado, nosso ponto de partida é positivo. Em primeiro lugar, temos trabalhado para melhorar nossa eficiência energética por muitos anos. Isto nos deu uma experiência considerável na identificação e implementação de iniciativas para tornar nossos processos mais eficientes em energia.
Em 2021, mapeamos as exigências de infraestrutura futura de nossa planta Danmark Protein em um novo plano diretor de serviços públicos. Sob uma perspectiva energética, o plano inclui o desenvolvimento de um sistema de distribuição de calor otimizado que cobrirá toda a planta. Sua construção está em andamento e, quando concluído, ele nos permitirá redirecionar e reutilizar o calor excedente gerado por nossos motores de biogás e instalações de resfriamento. No futuro, todas as novas linhas de processamento serão conectadas a este sistema desde o início.

Do gás à eletricidade
Além do uso de fontes de energia renováveis como biogás, o reuso de energia é um elemento essencial em nossa estratégia para reduzir as emissões de carbono enquanto nossa produção aumenta. Desde 2015, ambos têm ajudado a reduzir a porção de gás natural de nosso mix energético em 26% em nossas duas plantas de produção na Dinamarca. Entretanto, o reuso de energia na forma de distribuição de calor excedente não pode fornecer as altas temperaturas que necessitamos para nossos secadores por atomização, por exemplo.

No momento, os processos de alta temperatura até 220°C representam mais de dois terços de nosso consumo anual de calor. Embora os dois motores de biogás da Danmark Protein possam fornecer energia de fontes não fósseis para estes processos, eles não têm capacidade suficiente para atender a todas as necessidades. Por estes motivos, a eletrificação é o caminho inevitável para seguir com a descontinuação de nossa dependência em combustíveis fósseis.

Na Dinamarca já nos beneficiamos do fato de que 86% do abastecimento de energia elétrica nacional seja baseada em fontes renováveis – uma vantagem que reduz de forma significativa as emissões indiretas de escopo 2.

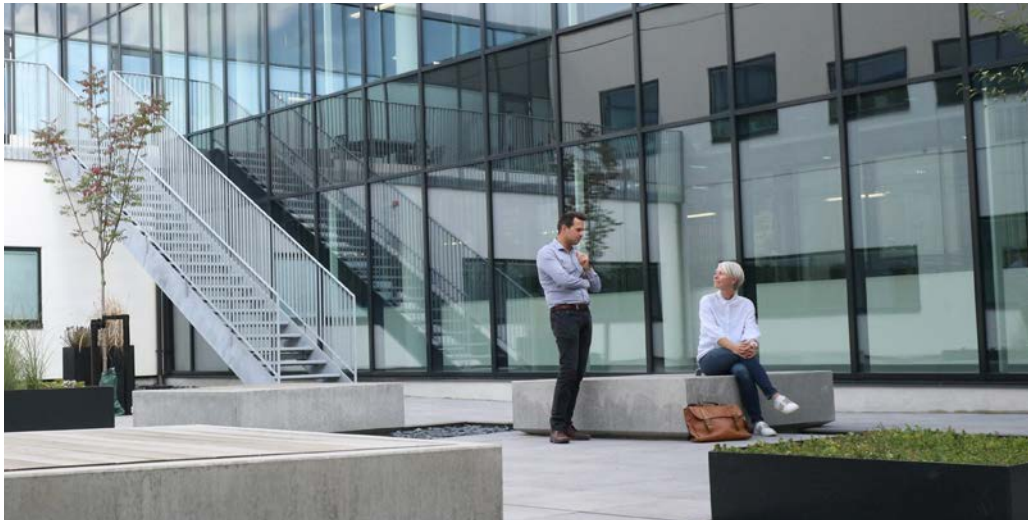
Como há menos disponibilidade de fontes de energia renováveis na Argentina, nossa planta AFISA adotou uma abordagem diferente. No início de 2021, a planta concluiu a instalação de uma tubulação de gás natural para reduzir sua dependência em óleo combustível. Como resultado, a AFISA conseguiu uma redução de 13% nas emissões de escopos 1 e 2 no final do ano. Aqui, o uso de gás natural se mostra uma solução transicional eficaz até que fontes mais sustentáveis de energia estejam disponíveis.

À busca de oportunidades
Os rápidos avanços em tecnologia de bombas de calor parecem promissores para o futuro. Por enquanto, porém, a tecnologia não está madura o suficiente para atender às nossas demandas por temperaturas mais altas. Em outras palavras, devemos buscar outras oportunidades, utilizando as competências multifuncionais de nosso centro de inovação em P&D e de nossos parceiros de pesquisa.

Em 2022, desenvolveremos nosso plano de ação de 2030 para uma mudança radical em redução de carbono na Danmark Protein. E depois servirá como modelo para nossas plantas ARINCO e AFISA.

Nossa ambição para o clima baseada em ciência

A Science-Based Targets Initiative (SBTi) aprovou nossa nova meta de redução absoluta de 63% no nível do grupo para emissões de escopos 1 e 2, considerando-a consistente com a ambição do Acordo de Paris em limitar o aquecimento global em 1,5°C. Isso é mais do que o dobro da meta anterior de redução de 30% em comparação com a linha de base de 2015. A Arla Foods Ingredients atingirá a meta através da transformação sustentável em nossas três plantas de produção próprias.
A meta atual de redução de 30% para emissões de escopo 3 continua a atender aos critérios da SBTi para os objetivos ambiciosos da cadeia de valor. Na Arla Foods Ingredients, a maior parte de nossas emissões de escopo 3 vem das matérias-primas que obtemos da Arla e de nossos fornecedores externos. Em 2022, começaremos a mapear nosso impacto de escopo 3 em mais detalhes e trabalharemos em uma estratégia de engajamento dos fornecedores. Veja a página **28** para mais informações.



ENERGIA (CONTINUAÇÃO)

Iniciativas em energia
O ar comprimido é uma ferramenta útil para muitos processos em nossas plantas de produção. Na Danmark Protein, um novo sistema de 60°C está sendo construído para redistribuir o calor excedente dos compressores. O sistema será usado para aquecer os departamentos de lactose e proteína hidrolisada, substituindo o aquecimento a vapor atual baseado em gás natural. Espera-se uma economia anual de energia de 3,4 milhões de kWh, equivalente ao consumo médio de 182 famílias.

Em 2022, daremos início ao trabalho em um sistema de 90°C para captar o calor das emissões dos motores de biogás da Danmark Protein para redistribuição na planta. O sistema será projetado para permitir futuras conexões com as bombas de calor à medida que a planta progride com a eletrificação. Uma série de projetos de pesquisa internos investigou o potencial para instalação de bombas de calor. O planejamento continuará em 2022, visando um investimento inicial em 2023.

Dentre outros grandes investimentos está a torre de secagem por atomização com eficiência energética na ARINCO, que estava em fase de comissionamento no final do ano. Em nossa planta joint venture MVI, a otimização do processo de evaporação e secagem permitiu uma redução de 5% no consumo energético.

ÁGUA

Nossa habilidade de reutilizar e reciclar a água de nossos processos e matérias-primas do soro de leite é fundamental para reduzir nossa dependência da água de poço. Em 2021, demos os primeiros passos para a melhoria.

Reutilizar e reciclar – para um fluxo circular de água

Processos de limpeza eficientes são indispensáveis para manter os mais elevados padrões de segurança de alimentos e higiene na produção. Por esse motivo, cerca de 70% de nosso uso de água está relacionado a sistemas de limpeza no local (CIP) em nossas linhas de processamento. Sempre que introduzimos uma iniciativa para reduzir nossa dependência da água de poço, reutilizar ou reciclar a água em produção ou limitar nosso descarte de água residual, devemos garantir que não haja impactos negativos na qualidade de nossa produção.

Instalação técnica de água

Em 2020, lançamos o Projeto Waterfall para monitorar e coordenar as iniciativas de uso de água na Danmark Protein, ARINCO e na fazenda da Arla nas proximidades. Todas as três localidades descartam água residual na mesma estação de tratamento. Em 2021, esta começou a enviar água residual limpa a uma nova instalação técnica de água, o primeiro grande investimento do Projeto Waterfall. Em seguida, um processo avançado de filtração melhora a água residual para uso técnico – atualmente 500m3 por dia – que é atualmente devolvida à Danmark Protein. Uma vez ampliada, a instalação terá uma capacidade diária de produção de 2.000m3 de água reciclada, equivalente a cerca de metade do consumo de água de poço da Danmark Protein. Neste primeiro momento, a água residual reciclada está sendo usada para substituir a água de poço nas torres de resfriamento. Outras aplicações de contato não alimentar serão conectadas ao abastecimento de água para uso técnico em breve.

Mais capacidade de reuso

A água representa mais de 90% do soro de leite cru que recebemos para processamento. O reuso da água do soro de leite tem sido parte de nossa estratégia de limitar nossa dependência da água de poço por muito tempo. Devido a este esforço contínuo, nossa planta AFISA hoje usa a água do soro de leite para atender à maioria de suas necessidades de água, enquanto a Danmark Protein dependeu da água do soro de leite para 60% de suas necessidades em 2021. O reuso da água na ARINCO ficou um pouco acima de 14,5% em 2021 – um número bem inferior que pode ser explicado pela natureza bem diferente das matérias-primas e processos de produção em comparação com a AFISA e Danmark Protein.

Na Danmark Protein, aumentamos em 49% no último ano a capacidade da instalação de osmose reversa associada com nossa planta de lactose para aplicação em misturas em pó. Esta é uma das várias instalações que disponibilizam a água do soro de leite purificada – conhecida como água purificada por osmose reversa (ROP) – para processos em toda a planta, incluindo etapas de processamento com contato alimentar. No plano diretor de serviços públicos da Danmark Protein, especificamos uma série de iniciativas para elevar ainda mais o nível de reuso.

Qualidade da água residual

O reuso e reciclagem eficientes são básicos para conseguir um fluxo circular de água. No entanto, não estamos apenas vendo o volume de água. Também visamos melhorar a qualidade de nossa água residual antes de enviá-la à estação de tratamento, reduzindo, por exemplo, os resíduos de fósforo e cloreto do soro de leite e dos agentes de limpeza. Uma oficina de duas semanas está planejada para a primavera de 2022 para identificar mais potencial de otimização da qualidade da água residual na Danmark Protein e na ARINCO.

Embora nossas plantas de processamento cumpram todas as exigências legais para água residual, queremos remover o máximo de componentes traço possível, para que menos deles acabem como lodo na estação de tratamento – reduzindo a pegada ambiental da água residual.

A equipe responsável pela nova instalação técnica de água: Anders Harpøth Østergaard, líder do projeto, Rasmus Lisbygd Østergaard, gerente do projeto e Søren Pedersen, técnico de manutenção

WATER (CONTINUAÇÃO)

Iniciativas de economia de água
A Arla Foods Ingredients é membro da parceria público-privada Danish Partnership for Resource and Water-Efficient Industrial Food Production (DRIP), que busca reduzir o consumo de água potável na indústria alimentícia em até 30% entre 2015 e 2025. Uma das oportunidades identificadas pela parceria é usar sensores para monitorar os processos de CIP.

Em nossa planta ARINCO, executamos um projeto piloto no departamento de recebimento de leite, onde os sensores monitoram os contaminantes traço e sinalizam quando a CIP é suficiente. O resultado inicial é uma redução de 24% no uso de água e de 14% no tempo de circulação de agentes de limpeza, o que proporciona uma economia adicional de energia. Com base nestes resultados promissores, nosso sistema inteligente de monitoramento de CIP se tornará totalmente automatizado em 2022, quando também esperamos introduzi-lo na Danmark Protein.

Em um projeto separado na Danmark Protein, nossa equipe de P&D investigou a possibilidade de reduzir o uso de água na produção de dois produtos de proteína isolada do soro de leite (WPI). Seu foco específico foi no processo de enxágue, onde a água ROP é usada para remover minerais e cumprir os requisitos de pureza. Testes revelaram o potencial de reduzir o consumo de água ROP em até pelo menos 50% sem comprometer a pureza. O processo otimizado também elimina a necessidade de substituir o fósforo, que é atualmente reduzido ao nível mínimo para proteína isolada do soro de leite durante o enxágue. Os testes de produção estão programados para o início de 2022.

Continuamos a buscar outras oportunidades para reduzir o consumo de água na produção. Para isso, uma nova avaliação total da planta está planejada na ARINCO em 2022, com especial ênfase na eficiência no uso de água.

Agentes de limpeza
Em relação aos agentes de limpeza usados em nossos sistemas de CIP, é essencial minimizar os potenciais riscos à segurança de alimentos, colegas e ao ambiente aquático. Em 2021, realizamos uma nova avaliação de substâncias indesejáveis nos produtos químicos de CIP para garantir o menor perfil de risco possível.

O resultado é uma diretriz revisada para fornecedores de agentes de limpeza que cumpre tanto os requisitos legais para alimentos, trabalho e segurança ambiental como os padrões internacionais, como o da Nordic Swan Ecolabel.

A estação de tratamento de águas residuais que atende Danmark Protein e ARINCO

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Nosso fluxo de trabalho de desperdício de alimentos oferecerá um novo indicador sobre como estamos utilizando nossas matérias-primas. Os avanços em tecnologia de processo estão apoiando a rastreabilidade das matérias-primas.

Preparações para prestação de contas sobre desperdício de alimentos
Extrair componentes valiosos do soro de leite e maximizar a utilização de matérias-primas são prioridades definidas na Arla Foods Ingredients. Portanto, as iniciativas para fazer o melhor uso possível de todos os subprodutos em nossa produção estiveram novamente em nossa agenda em 2021. O avanço mais recente é sobre nossa preparação atual para prestar contas sobre nossa eficiência de recursos em termos de desperdício de alimentos.

Desde o estabelecimento do fluxo de trabalho de desperdício de alimentos, temos trabalhado com nossa matriz para determinar como monitoramos o desperdício de alimentos e os dados de que precisamos para acompanhar nosso desempenho. O objetivo para todo o grupo Arla Foods é reduzir o desperdício de alimentos no processamento em 50% – medido como volume de resíduos por quilo de matéria-prima – entre 2015 e 2030.

Como mais de 90% de nossa matéria-prima principal é água, acreditamos que o caminho a ser seguido é prestar contas sobre desperdício de alimentos em termos de teor de sólidos. Em outras palavras, queremos concentrar nossa prestação de contas em, por exemplo, matéria seca que permanece após a extração de água. Todos os componentes que deixam a cadeia de alimentos – em água residual ou subprodutos para biogás ou devido a vazamento ou outra perda, por exemplo – serão incluídos em nossas estatísticas de desperdício de alimentos.
Em 2021, apoiamos a Arla Foods no trabalho de melhoria e automação da captação de dados e processamento para permitir uma prestação de contas justa e válida em relação ao desperdício de alimentos. Compartilharemos mais sobre nosso progresso em nosso suplemento de responsabilidade corporativa de 2022.

Qual é a definição de desperdício de alimentos?

O desperdício de alimentos cobre todo o desperdício de matérias-primas ao longo da cadeia de valor que seriam inicialmente destinadas ao consumo humano. Como uma empresa B2B, a Arla Foods Ingredients tem preocupação com o desperdício de alimentos que ocorre durante a produção e a logística.

Isso inclui fluxos secundários de produção que são enviados para produção de biogás ou descarte em aterros, bem como soro e leite que são enviados para tratamento de efluentes por meio de drenos. Os componentes de leite e soro de leite que são destinados para uso em ração animal continuam na cadeia de alimentos e, portanto, não são definidos como resíduos.

Otimização de matérias-primas
A otimização de nossos processos de fracionamento de leite e soro de leite é fundamental para fazer um uso ainda melhor de nossas matérias-primas e, através disso, reduzir o desperdício. A abertura de nosso novo centro de inovação em P&D é um marco que fortalecerá estes esforços.

Ao longo da história da Arla Foods Ingredients, a tecnologia de membranas tem sido a base de nossa produção de ingredientes. Nós testamos com regularidade o potencial de melhoria da eficiência em novas membranas desenvolvidas por nossos fornecedores. Atualmente, nossos especialistas em P&D estão colaborando com a Universidade de Twente, na Holanda, e com a Universidade Laval, no Canadá, para explorar como as membranas podem separar as moléculas de proteína com ainda mais precisão.

Em um projeto, estamos investigando a possibilidade de combinar a tecnologia de membranas com eletrodiálise. Esta abordagem tem o potencial de tornar o processo de separação mais preciso e de reduzir a obstrução da membrana – reduzindo o uso de água e energia durante o processamento e os ciclos de limpeza.

Uma conquista recente foi o desenvolvimento de uma tecnologia patenteada de fracionamento de leite que está agora em uso na planta ARINCO. Ao possibilitar que contornemos o processo de produção de queijos e extraiamos soro de leite diretamente do leite orgânico, a tecnologia nos oferece uma maior controle sobre a composição dos ingredientes, reduz o processamento e melhora a rastreabilidade em nossa cadeia de suprimentos.

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS (CONTINUAÇÃO)

Redução de 15% na perda de ingredientes

Parte da nossa perda de ingredientes ocorre na câmara de secagem por atomização, onde o pó fica preso nos filtros. Apesar de nossas mais novas torres de secagem por atomização na Danmark Protein serem construídas para minimizar tal perda, um projeto investigou como reduzir a perda de ingredientes de uma de nossas torres mais antigas. Como resultado, uma adaptação dos ciclones da torre reduziu a quantidade de pó nos filtros em até 15%. Isso significa que mais matérias-primas chegam aos nossos produtos finais.

Produção totalmente dentro das especificações

A proteína concentrada do soro de leite está sujeita a especificações rígidas de microbiologia. Em nossa planta AFISA, na Argentina, a instalação de um equipamento para remoção de esporos e bactérias em uma das linhas de proteína concentrada do soro de leite aumentou a produção dentro da especificações para 100%. A planta agora está também melhor equipada para acomodar pequenas variações na qualidade microbiológica do soro de leite cru que chega dos fornecedores, garantindo um melhor uso da matéria-prima e menos desperdício. Um segundo equipamento para remoção de esporos e bactérias será instalado em outra linha de proteína concentrada em 2022.

A equipe responsável por garantir alta qualidade, padrões de segurança alimentar e eficiência de produção na AFISA

EMBALAGENS

Em 2021, lançamos uma nova estratégia de embalagens com objetivos bem definidos. As soluções serão desenvolvidas e testadas em um diálogo próximo com fornecedores de embalagens e clientes.

Uma estratégia de embalagens para circularidade total

O esforço organizacional para obter materiais sustentáveis de embalagem aumentou no último ano. Coordenadas por nosso novo fluxo de trabalho de embalagens, as iniciativas de melhoria estão avançando para dois objetivos: garantir que todas as embalagens sejam recicláveis até 2025 e eliminar o plástico virgem de origem fóssil até 2030. Ambos os objetivos estão alinhados com a ambição da Arla de tornar a embalagem totalmente circular até 2030. Como uma empresa B2B, nosso escopo abrange a embalagem que usamos para nossos produtos de marca própria.

Em 2021, avaliamos os materiais de embalagem existentes – papel, papelão, plástico e metal – em colaboração com fornecedores. Usando esta avaliação como linha de base, em 2022 definiremos o plano de ação para aumentar o valor circular de materiais e reduzir o uso de plástico virgem.

Objetivo de reciclagem à vista

Já estamos bem próximos de realizar a primeira de nossas ambições de utilizar material de embalagem 100% reciclável. Devido à sua natureza, o metal, por exemplo, é infinitamente reciclável. Para ajudar na conscientização, estamos conversando com um fornecedor europeu sobre o uso do logo Metal Recycles Forever em latas de metal.

Além disso, todo o papelão é obtido de forma sustentável, certificado pelo Forest Stewardship Council (FSC) ou pelo Programme for the Endorsement of Forest Certification (PEFC).

Desafios com o plástico

No entanto, vários desafios consideráveis permanecem para o equilíbrio do teor reciclado dos materiais, dos requisitos de desempenho e segurança de alimentos e da viabilidade comercial. Isto é especialmente verdadeiro em relação ao plástico. Até que novos materiais inovadores surjam no mercado, o plástico continuará a ser um importante material de embalagem para os produtos da Arla Foods Ingredients.

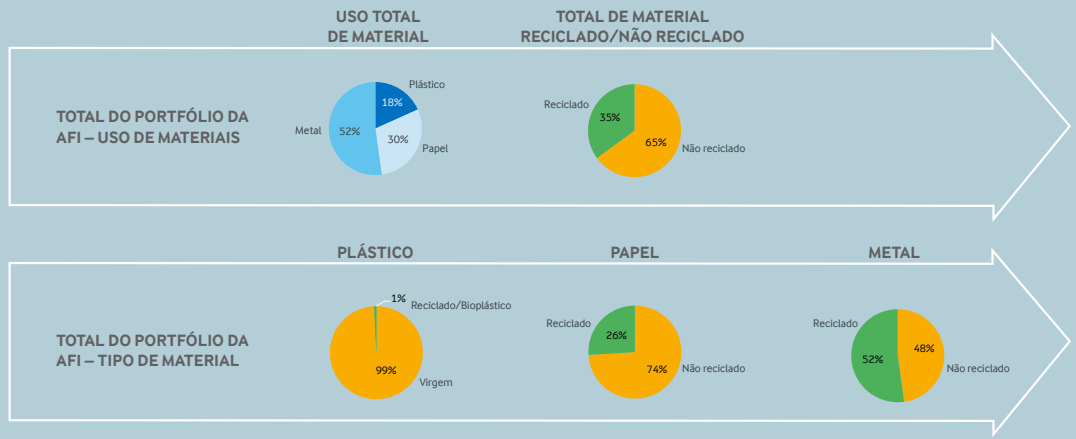
Por este motivo, a ambição de eliminar o plástico virgem de origem fóssil é urgente – e estamos começando do zero.

Embora várias tecnologias existam para a reciclagem de plástico, há muitos problemas ainda a serem solucionados. O plástico reciclado de forma mecânica, por exemplo, não tem atualmente a aprovação para materiais de contato alimentar. Aqui, o risco de migração de substâncias para os produtos alimentícios é a principal preocupação. A reciclagem química via pirólise tem mais potencial, mas a tecnologia existente tem um alto consumo de energia. Outra opção é o bioplástico produzido a partir de subprodutos da produção de açúcar ou papel.

Em 2021, testamos a adequação do bioplástico e do filme plástico reciclado de forma mecânica como envoltório de paletes, uma aplicação de contato não alimentar. Esperamos que as pesquisas em andamento melhorem a viabilidade comercial e a circularidade de plásticos alternativos para embalagens de contato alimentar no futuro.

Um diálogo contínuo com nossos fornecedores de embalagens nos mantém atualizados sobre os últimos avanços e garante que a inovação leve nossas exigências e as de nossos clientes em consideração.

Materiais de embalagem por tipo e nível de reciclagem



Dados fornecidos por fornecedores em 2020 e abrangendo apenas Danmark Protein e ARINCO.

PESSOAS MAIS FORTES

O mundo precisa do fornecimento de alimentos seguros, sustentáveis e nutritivos. Queremos contribuir através da busca pela excelência, da capacitação de nosso pessoal e nosso envolvimento em parcerias.

QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Nosso plano de ação para a excelência em Q&FS está fortalecendo nossos procedimentos e mentalidade de qualidade. O objetivo é nos tornarmos o parceiro mais confiável para oferecer ingredientes seguros.

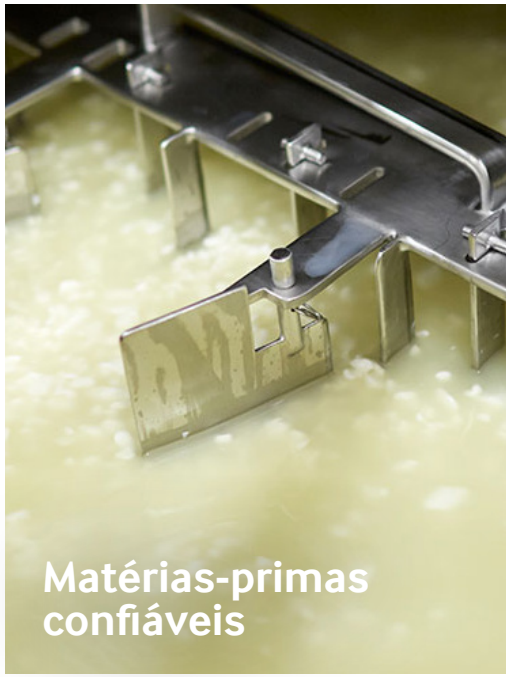
Garantir excelentes padrões de qualidade e segurança de alimentos é nossa maior obrigação como fornecedor para a indústria alimentícia global. Muitos de nossos ingredientes são incorporados a alimentos para bebês, idosos e outros consumidores vulneráveis com desafios de saúde relacionados à nutrição. Também somos um fabricante terceiro de produtos finais para nutrição infantil.

Nos últimos quatro anos, nossa estratégia de Qualidade e Segurança de Alimentos (Q&FS) impulsionou os esforços para revisar procedimentos e sistemas e incorporar uma nova mentalidade em nossa organização. Através do desenvolvimento de nossas capacidades de Q&FS, nossa ambição é nos tornarmos o parceiro mais confiável para oferecer ingredientes seguros. Esta será a base para nosso futuro crescimento dos negócios.

Desde o lançamento de nossa estratégia, vimos uma clara melhoria em nosso desempenho relacionado às reclamações dos clientes sobre produtos. Uma pesquisa no outono confirmou que os clientes reconhecem a melhoria na qualidade de nossos produtos. Como consequência, pudemos notar que nosso diálogo com os clientes é cada vez menos sobre reclamações e mais sobre como podemos colaborar para levar a pauta de qualidade adiante. Veja a página **23** para mais informações.

Em 2021, seguimos com as atividades estabelecidas em nosso plano de ação do projeto. No final do ano, todas as atividades estavam concluídas ou em andamento. Aquelas que ainda não foram finalizadas serão concluídas em 2022, em preparação para a próxima onda da atual estratégia de Q&FS, que começará em 2023.

O plano de ação do projeto de Q&FS 2021



Incluindo:
Materiais de embalagem
Aprovação de fornecedores
Logística

Incluindo:
Desenvolvimento de pessoas
Digitalização e documentação de processos
Desempenho e critérios microbiológicos

Incluindo:
Calibração e manutenção
Controle de processos
Amostragem

QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS (CONTINUAÇÃO)

Matérias-primas confiáveis
Dentre os projetos de melhoria priorizados estão uma nova estrutura para avaliar e auditar os fornecedores em quem confiamos para nossos ingredientes, embalagens e transporte. Isto garante que nossas equipes de compras no mundo todo sigam os mesmos procedimentos.
Como as auditorias físicas foram praticamente impossíveis em 2021 por causa da COVID-19, foi necessário estabelecer um procedimento para que elas fossem realizadas de forma virtual. Esperamos continuar com uma combinação de visitas físicas e virtuais no futuro.

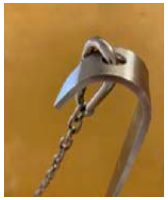
Uma cultura proativa de qualidade e segurança de alimentos
Em nossa maior planta de produção, a Danmark Protein, um intenso programa de treinamento chamou ainda mais a atenção para a higiene ambiental nas principais áreas de produção. Com um ajuste fino do comportamento, o objetivo é minimizar o risco de nossos produtos em pó serem contaminados por bactérias prejudiciais, como a Cronobacter, que pode sobreviver em condições muito secas e traz riscos em particular para a nutrição infantil. Realizamos extensas amostragens para assegurar que nenhuma bactéria indesejável esteja presente em nossos produtos e áreas de produção.

Esta iniciativa e uma semelhante em nossa planta ARINCO são parte do esforço proativo de desenvolver nossa mentalidade interna e capacitar os colegas a manter e melhorar nossos padrões de Q&FS dentro de suas próprias áreas.
Nosso novo instituto de qualidade para equipes de vendas e a biblioteca de aprendizagem em qualidade, ambiente, saúde e segurança (QEHS) – ambos lançados no ano passado – ajudarão a impulsionar este desenvolvimento por toda a organização.

A conformidade com os padrões de Q&FS requer um trabalho administrativo considerável para o fornecimento da documentação necessária. Em 2021, lançamos uma nova plataforma digital para simplificar e alinhar os procedimentos de documentação em todas as localidades e apoiar o compartilhamento do conhecimento. Outros dois projetos digitais estão planejados para 2022. Isto possibilitará que coletemos dados sobre desvios de qualidade – tanto os que descobrimos na produção quanto os que são objeto das reclamações dos clientes.

Consideramos os dados como um recurso valioso para melhorar a eficiência, a rastreabilidade e a utilização de recursos e para minimizar erros que, no pior dos casos, podem levar ao recall de produtos. Com base nisso, estamos atualmente estabelecendo a estrutura para a digitalização de nossa cadeia de suprimentos de ponta a ponta.

Qualidade e segurança de alimentos desde a concepção
Ao longo dos anos, temos trabalhado muito para estabilizar nossos processos de produção e métodos analíticos. Em 2021, novos procedimentos globais para amostragem de produtos e calibração dos equipamentos de produção substituíram as práticas específicas de cada planta que eram anteriormente adotadas. O alinhamento visa garantir a qualidade uniforme de produtos em todas as plantas e, com isso, minimizar o desperdício que resulta de produção



fora das especificações. Todas as plantas receberam treinamento sobre os novos procedimentos.

As demandas relacionadas à qualidade dos produtos continuam a aumentar. Por este motivo, introduzimos uma tecnologia de análise dos processos para medir a composição dos fluxos de produtos durante a produção. Isto nos permite ajustar o processo continuamente para garantir que o produto final esteja dentro do limites especificados.
Em 2021, lançamos um projeto de documentação de produtos, que se concentra em medir e contabilizar ainda mais os componentes menores de nossos produtos.
Nosso desempenho em produção está agora sendo medido por uma nova ferramenta de índice de qualidade introduzida em 2021. Ela visualiza nossa capacidade de satisfazer as especificações rígidas de produtos que são usados em ingredientes para nutrição infantil e clínica.
Começaremos a divulgar nosso índice de qualidade dos produtos a partir de 2022.

SAÚDE E NUTRIÇÃO

Em 2021, conseguimos um recurso essencial para futura pesquisa em nutrição e colaboração com parceiros internacionais – nosso novo centro de inovação em P&D.

Nosso trabalho com saúde e nutrição concentra-se em mapear e documentar os ingredientes lácteos que podem apoiar a saúde do consumidor por toda a vida. Em parceria com institutos de pesquisa independentes, contribuímos com estudos clínicos que investigam possibilidades de melhorar a qualidade nutricional dos alimentos para necessidades específicas.

Uma descoberta recente é uma fração de proteína do soro de leite que é uma promessa para pacientes renais, possibilitando que mantenham seu consumo de proteína ao mesmo tempo em que reduz a carga de minerais como o fósforo, que pode ser prejudicial a estes pacientes. Com a abertura de nosso novo centro de inovação em P&D, conseguimos recursos adicionais para explorar este e outros componentes no leite e no soro de leite.

Em 2021, decidimos avaliar o potencial impacto positivo de nossas vendas de proteína do soro de leite e lactose para setores especiais de nutrição. O relatório final de impacto será auditado por uma empresa externa e publicado no primeiro trimestre de 2022.

Estudo sobre crescimento e metabolismo dos bebês

Um estudo clínico está avaliando o efeito de uma fórmula infantil com teor reduzido de proteína enriquecida com alfa-lactoalbumina em comparação com outras fórmulas: uma com teor reduzido de proteína e uma infantil padrão e também com a amamentação. O objetivo é determinar se o crescimento e o metabolismo dos bebês que recebem a fórmula enriquecida com alfa-lactoalbumina são semelhantes aos de bebês que foram amamentados.
Pesquisas anteriores sugerem que, com o desenvolvimento de uma fórmula infantil com teor de proteína e composição de aminoácidos mais próximos do leite materno, pode ser possível reduzir o risco de sobrepeso na infância. Também há o potencial de reduzir o sobrepeso, obesidade e desafios de saúde relacionados posteriormente.

A Arla Foods Ingredients está fornecendo a alfa-lactoalbumina para o estudo, que incluirá 320 bebês de 4 a 8 semanas de idade. O crescimento dos bebês, principais biomarcadores e parâmetros de saúde deles serão então acompanhados até que cheguem aos 3 anos de idade. A Arla Foods Ingredients está patrocinando o estudo, com o Hospital Universitário de Skåne, a Universidade da Califórnia Davis e a Universidade de Umeå como colaboradores de pesquisa.

A fórmula infantil é uma fonte importante de nutrição para bebês que não têm acesso ao leite materno. Quando este está disponível, a Arla Foods Ingredients segue a recomendação da Organização Mundial da Saúde para amamentação exclusiva durante os seis primeiros meses da vida de um bebê, além da amamentação parcial até os dois anos de idade em combinação com alimentos suplementares adequados.

Estudo sobre tuberculose na Guiné-Bissau

Nossa parceira, Universidade de Aarhus, segue em frente com um estudo clínico para investigar o efeito da suplementação alimentar com proteína concentrada do soro de leite no ganho de peso e recuperação de pacientes com tuberculose na Guiné-Bissau.

Após uma série de atrasos por conta da instabilidade política e da COVID-19 no país, o estudo agora começa a mostrar resultados. Uma descoberta preliminar é a de que pacientes que recebem uma suplementação diária de proteína concentrada do soro de leite têm mais probabilidade de completar o tratamento de seis meses contra a tuberculose do que os que não a recebem.
Caso a situação na Guiné-Bissau permaneça estável, o estudo deve ser finalizado em 2022.

Conjunto de dados para qualidade das proteínas

A Arla Foods Ingredients faz parte de um consórcio que está financiando o projeto internacional Proteos, que visa documentar a qualidade nutricional das proteínas alimentares usando o índice de aminoácidos indispensáveis digeríveis (DIAAS).

Agora em sua terceira e última fase, o projeto está gerando dados sobre a qualidade de 100 fontes de proteína, incluindo lácteas, vegetais e híbridos das duas. O conjunto de dados resultante ajudará na formulação de dietas nutritivas com um teor adequado de aminoácidos biodisponíveis.

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura recomendou o DIAAS como uma alternativa mais precisa ao índice de aminoácidos corrigido pela digestibilidade de proteínas (PDCAAS) em 2014. Os dados do projeto Proteos facilitarão a transição ao novo sistema de pontuação.

NUTRIÇÃO ACESSÍVEL

Todos os nossos projetos de parceria para nutrição acessível se concentram na desnutrição. Com o compartilhamento de conhecimento e experiência, esperamos desenvolver novas cadeias de suprimentos alimentares sustentáveis.

Em nossos projetos de parceria para nutrição acessível, trabalhamos com ONGs, organizações governamentais, instituições de conhecimento e outras empresas para desenvolver cadeias de suprimentos alimentares sustentáveis. É fundamental que, desde o início, nos esforcemos consideravelmente em entender as necessidades e circunstâncias dos países em desenvolvimento onde operamos, e que continuemos a refletir sobre nossa própria conduta como empresa.
Nossa abordagem para a conduta responsável dos negócios (RBC) baseia-se em três pilares: a mitigação dos impactos negativos e dos riscos, a criação de impacto positivo e a integração da RBC em todas as operações. Em 2021, realizamos uma avaliação interna de nossa abordagem da RBC usando o projeto GAIN Access to Better Dairy como caso.

A avaliação destacou as sinergias que surgem quando os parceiros superam barreiras ao interagir e compartilhar conhecimento por toda a cadeia de valor. Como consequência, um dos principais resultados do projeto de lácteos da Etiópia é um modelo de negócios documentado e escalável que pode ser adaptado e transferido a outros mercados. Dentro da Arla Foods Ingredients usaremos as conclusões de nossa avaliação como uma ferramenta para maior conscientização interna sobre a RBC e para o fortalecimento do terceiro pilar de nossa abordagem – a integração da RBC em nossas operações.

GAIN Access to Better Dairy

O GAIN Access to Better Dairy foi nosso primeiro projeto como membro da GAIN Nordic Partnership. Em 2020, começamos a colaborar com um novo parceiro de lácteos na Etiópia, já que nosso parceiro anterior teve que deixar o projeto devido à COVID-19. A empresa de lácteos foi totalmente integrada ao projeto em 2021. Dentre outros marcos ao longo do ano estão a conclusão bem-sucedida dos testes de aceitação com consumidores e a aprovação da nossa abordagem pelo Gabinete de Normas da Etiópia como um novo padrão para iogurtes fortificados. O iogurte deve começar a ser vendido em quiosques da Etiópia no início de 2022.
A Agência de Desenvolvimento Internacional Dinamarquesa aprovou uma solicitação da GAIN Nordic para estender o projeto por mais dois anos. Isto permitirá a investigação de mais possibilidades para melhorar a utilização do leite, reduzir o desperdício de alimentos e desenvolver um modelo de negócios mais sustentável. Com nossos parceiros da GAIN Nordic, produziremos um documento conjunto de aprendizados para este projeto.

Colaboração para biscoito enriquecido com proteínas

Após mais de 60 experimentos em nossa panificadora para testes, finalizamos a receita de um biscoito enriquecido com proteínas que será usado em outro projeto de desenvolvimento de cadeia de suprimentos com a DanChurchAid, Novozymes e outras empresas.
Com farinha de grão-de-bico da Etiópia e proteína do soro de leite, a receita foi desenvolvida em colaboração com um produtor de biscoitos de Addis Ababa. O início dos testes de produção na fábrica foi planejado para o outono, mas teve que ser adiado até 2022 devido à situação política.
Este projeto de dois anos recebeu financiamento do P4G – um fórum global que apoia parcerias público-privadas que visam acelerar o desenvolvimento sustentável.

NUTRIÇÃO ACESSÍVEL (CONTINUAÇÃO)

Cadeia de valor para resíduos de mamão papaia
Outro projeto da GAIN na Etiópia busca transformar os resíduos de mamão papaia em um snack nutritivo e acessível para consumidores de baixa renda. Nos próximos quatro anos, a Arla Foods Ingredients será parceira de inovação de produto no projeto, que desenvolverá uma cadeia de valor de processamento de frutas para reduzir a desnutrição, criar empregos e eliminar a perda de mamão papaia após a colheita.

Os primeiros protótipos de receita para uma barra proteica de frutas secas foram desenvolvidos, à base da polpa de mamão papaia e contendo ingredientes do leite e soro de leite. Dentre os parceiros etíopes estão três produtores de alimentos e uma empresa de engenharia agrícola. A Confederação da Indústria da Dinamarca também está trabalhando com associações de empresas na Etiópia para estabelecer o ambiente propício para o modelo de negócios.

Este projeto é apoiado por financiamento do programa Danida Market Development Partnerships.

Valorizando os subprodutos lácteos no Quênia
Sem soluções adequadas para subprodutos, as empresas de lácteos acabam contribuindo imensamente com o desperdício de alimentos na cadeia de suprimentos. O projeto VALORISE está examinando como os princípios de bioeconomia circular podem ser aplicados a subprodutos lácteos no Quênia para reduzir o desperdício e ajudar as empresas a diversificar seus negócios.

Nosso papel como parceiro no projeto de três anos é mapear os subprodutos e identificar potenciais oportunidades para o desenvolvimento de produtos. O soro ácido que sobra, por exemplo, da produção de muçarela e do iogurte que passou por separação de fases, é um subproduto de interesse que pode ser usado como base para novos produtos lácteos acessíveis.

VALORISE é um projeto com vários stakeholders liderado pela UNEP DTU Partnership de Copenhague.

SUN Business Network
A Scale-Up Nutrition (SUN) Business Network desempenha um papel cada vez mais ativo no compartilhamento de modelos de negócios documentados para criar cadeias de suprimentos sustentáveis para nutrição acessível. Entre eles está o modelo de negócios de iogurtes fortificados desenvolvido pela GAIN Nordic Partnership na Etiópia.

Como resultado, somos cada vez mais chamados para compartilhar nosso conhecimento técnico sobre conceitos de nutrição acessível com empresas de lácteos em outros países em desenvolvimento. Por exemplo, uma empresa no Paquistão buscou nosso apoio para desenvolver uma bebida com 3% de proteína à base de soro ácido. Os testes de larga escala aconteceram em dezembro.

Zero Hunger Private Sector Pledge
A Arla Foods Ingredients é uma das 43 empresas que se associaram ao Zero Hunger Private Sector Pledge em 2021. Liderado por uma coalizão de organizações internacionais, o compromisso encoraja as empresas a investir em pelo menos uma das dez áreas de intervenção de alto impacto identificadas pelo consórcio de pesquisa Ceres2030 para o combate à fome. Os projetos da GAIN Nordic na Etiópia representam nosso investimento..

DCA actalliance
gain Global Alliance for Improved Nutrition
P4G Partnering for Green Growth and the Global Goals 2030
UNEP DTU PARTNERSHIP
Scaling Up NUTRITION Business Network ENGAGE • INSPIRE • INVEST

CUIDANDO DOS COLEGAS

Pessoas engajadas e dedicadas são nosso ativo mais precioso. Iniciativas em toda a organização em 2021 enfatizaram o bem-estar, segurança e a capacitação dos colegas.

A pandemia da COVID-19 novamente teve um impacto significativo na vida profissional em 2021, exigindo mais esforços para garantir o bem-estar dos colegas em toda a nossa organização. O trabalho em casa foi a norma para muitos por longos períodos do ano. Em nossas plantas de produção, seguimos as diretrizes universais para COVID-19 de nossa matriz Arla Foods para manter as condições de trabalho o mais seguras possível. Na Argentina, a disponibilização de ônibus na ida e na volta de nossa planta AFISA fez com que colegas pudessem evitar o transporte público lotado.

No final de 2020, reunimos as melhores práticas do primeiro ano da pandemia. Estas se mostraram recursos valiosos em 2021, quando oferecemos sessões de melhores práticas a todos os colegas do escritório e disponibilizamos um site do SharePoint com conselhos sobre assuntos como trabalho bem-sucedido de casa, liderança de equipes remotas e como se orientar em relação ao retorno gradual ao escritório.

Nossa pesquisa de engajamento anual, que aconteceu no outono, mostra que estes e outros esforços tiveram o efeito desejado durante este período de grandes mudanças, com poucos colegas expressando preocupações relacionadas à pandemia.

Os últimos dois anos trouxeram uma nova era de reuniões online e uma redução considerável de viagens. Agora visualizamos um futuro com uma mistura de presença física e online, onde possibilitaremos e nos beneficiaremos de tanto interações sociais informais ao lado da máquina de café como de reuniões globais online. Em preparação para isto, montamos um estúdio de transmissão em nossa matriz para streaming ao vivo. Além de reduzir nossa pegada de carbono das viagens, acreditamos que esta nova maneira de trabalhar contribuirá para facilitar a colaboração entre nossas muitas localidades e também com nossos clientes.

Suporte para saúde mental e bem-estar

Nas perguntas sobre saúde mental, a pesquisa revelou uma imagem positiva no geral em toda a nossa organização. Para manter isto, várias iniciativas nas plantas estão em vigor para garantir que os colegas possam obter o suporte certo quando necessário. Na ARINCO e em nossa planta joint venture MVI, os líderes de equipes e representantes dos colegas participaram de um treinamento de conscientização sobre saúde mental em 2021.

A Danmark Protein introduziu um esquema de metas que requer que todos os colegas contribuam de forma ativa para o bem-estar no trabalho. Um dos principais fatores motivadores desta iniciativa é a ambição de eliminar comportamentos inaceitáveis. Na ARINCO, o diálogo aberto, uma política revisada regularmente e um guia para lidar com incidentes reportados de comportamento inaceitável têm contribuído para uma redução de 22% dos colegas que foram alvo de comportamento inaceitável em 2011 para 3% em 2021. Esta continua a ser uma área prioritária em todas as plantas.

Um esforço mais forte para inclusão

Em 2021, fortalecemos nosso diálogo sobre diversidade e inclusão. O objetivo é fomentar a diversidade de pensamento e evitar preconceitos inconscientes, por exemplo, em relação a gênero, raça e religião, e criar uma sensação universal de pertencimento.

No nível de alta gerência, o diálogo se concentrou em definir a inclusão e sua importância para a Arla Foods Ingredients. O resultado inicial é uma série de iniciativas que incluímos em nosso plano de negócios para 2022 e além, para que a inclusão seja uma parte integrante de nossa forma de trabalhar.

CUIDANDO DOS COLEGAS (CONTINUAÇÃO)

Segurança e capacitação no trabalho
A implantação internacional e o progresso de nosso programa de segurança comportamental Cornerstones continuam. Por toda a empresa, vimos um alto nível de envolvimento dos colegas com o programa e uma redução constante nos acidentes no local de trabalho. Em 2021, nossa planta joint venture MVI celebrou cinco anos sem acidentes com afastamento.

Como parte do programa Cornerstones, lançamos a iniciativa SAFER House em nossa matriz na Dinamarca. O objetivo é reforçar comportamentos chave para manter as pessoas seguras no trabalho. Uma equipe de segurança foi designada para assegurar a implementação.

Muitas outras iniciativas estão envolvidas na melhoria de nosso desempenho. Dentre elas estão avaliações de risco e treinamento relacionado ao nosso novo procedimento de levar os equipamentos fora de operação para manutenção e limpeza de maneira segura em nossas três plantas próprias e na joint venture MVI. Como todas as linhas de produção são diferentes, os padrões para manutenção segura são adaptados a cada uma delas.

A operação eficiente e segura de nossas plantas de produção deve-se principalmente ao conhecimento e experiências de nossos líderes de equipe, técnicos de manutenção e especialistas de área. Em reconhecimento a isto, a Danmark Protein e a ARINCO introduziram uma nova abordagem centrada em linhas que dá mais poder de tomada de decisão ao chão de fábrica. Ao capacitar colegas, o objetivo é otimizar a eficiência e a qualidade, incorporando ainda mais uma mentalidade de segurança e sustentabilidade. Todas as equipes de produção receberão treinamento sobre o conjunto de ferramentas lean.

Pare e conteste ações e condições inseguras

Sempre caminhe, não corra, e olhe na direção para onde vai

Uso total e adequado de todos os EPIs

Certifique-se de não usar dispositivos móveis enquanto estiver caminhando

Lembre-se de usar o corrimão e dê um passo de cada vez ao usar as escadas

AMBIÇÕES E DADOS DE PROGRESSO

A Arla Foods Ingredients manteve as operações globais e continuou com as atividades planejadas em 2021 apesar de vários atrasos e interrupções causados pela pandemia da COVID-19. Neste capítulo você poderá ler sobre nosso desempenho em 2021 e as ações prioritárias para 2022. Para informações sobre políticas e indicadores chave de desempenho pertinentes a todo o grupo Arla Foods, consulte o relatório de responsabilidade corporativa da Arla.

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 o setor de nutrição infantil, os consumidores mais jovens e vulneráveis definem a qualidade de todos os nossos produtos para o setor de alimentos.

Ações prioritárias

Neste ano, nosso foco será em completar as atividades remanescentes na segunda onda de nossa estratégia de Qualidade e Segurança de Alimentos (Q&FS) e nos preparar para a próxima onda para alcançar nosso objetivo de ser o parceiro mais confiável no fornecimento de ingredientes seguros. Dentre as ações prioritárias para 2022 estão:

- Finalizar a digitalização de processos de qualidade
- Concluir a implementação do programa de transformação da manutenção e da organização centrada em linhas
- Otimizar a instalação de controles de qualidade
- Melhorar as competências e governança em gerenciamento de crises
- Intensificar o atendimento proativo ao cliente

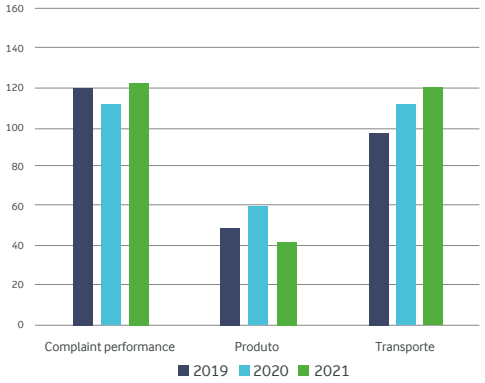
Progresso

O feedback dos clientes está começando a refletir o impacto positivo de nossa estratégia de Q&FS. Em 2021, nossa pesquisa com os clientes revelou uma melhoria considerável nas percepções de qualidade dos produtos desde a última realizada em 2019. Também vimos uma redução em reclamações sobre a qualidade dos produtos. Uma ampla variedade de iniciativas contribuiu para esta melhoria. Dentre as principais ações do último ano estão um novo processo de avaliação de fornecedores, novos procedimentos globais para amostragem de produtos e calibração de processos, e nossos programas contínuos de treinamento e conscientização.

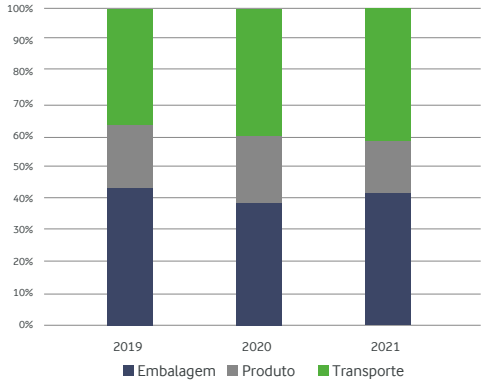
As reclamações dos clientes sobre embalagens e transporte tiveram um pequeno aumento em 2021. Isto se deve especialmente aos desafios globais de transporte por causa da COVID-19, que impactaram as rotas de transporte e resultaram em mais manuseio e mais sacos danificados.

Desempenho em reclamações

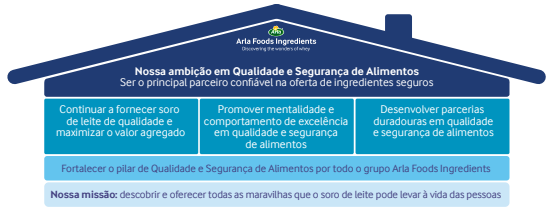
Categoria de reclamações aceitas

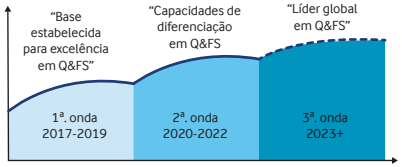


Distribuição das categorias de reclamações aceitas

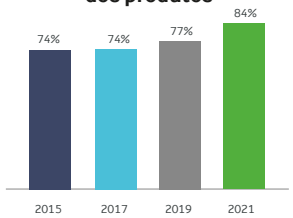


Nossa estratégia de Qualidade e Segurança de Alimentos





Pontuação de qualidade dos produtos



Clientes que responderam "muito bom" ao avaliar a Arla Foods Ingredients em relação à qualidade

Impacto

Na sociedade
Qualquer problema de segurança de alimentos com nossos ingredientes 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 conhecimento, 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

A Arla Foods Ingredients é membro da parceria GAIN Nordic e da Scaling Up Nutrition (SUN) Business Network. Nestas capacidades, contribuiremos com os seguintes pontos em 2022:

- Intensificar o modelo de produto lácteo fortificado da GAIN Nordic na Etiópia, Tanzânia, Quênia e Paquistão
- Comercialização de uma barra proteica de frutas secas a partir do excedente de mamão papaia e a documentação do modelo de cadeia de suprimentos etíope

Dentre outros envolvimentos em projetos estão nossa colaboração com a DanChurchAid, Novozymes e outras empresas. Em 2022, apoiaremos testes de produção de um biscoito enriquecido com proteína na Etiópia, seguido de um lançamento do produto e da documentação do modelo da cadeia de suprimentos.

Como parceiro no projeto VALORISE para investigar o potencial de introduzir os princípios de bioeconomia circular nas empresas de lácteos quenianas, identificaremos oportunidades de desenvolvimento de produtos com subprodutos lácteos.

Progresso

A Arla Foods Ingredients está patrocinando estudos clínicos nos seguintes temas:

- O efeito de fórmulas infantis com teor reduzido de proteína enriquecidas com alfa-lactoalbumina no crescimento e metabolismo de bebês alimentados com fórmula
- O efeito da suplementação alimentar com proteína concentrada do soro de leite no ganho de peso e recuperação de pacientes com tuberculose na Guiné-Bissau.

Ao longo de 2021, finalizamos a receita para o projeto de biscoito enriquecido com proteína como parte de nossa colaboração com a DanChurchAid e outros parceiros na Etiópia Os primeiros protótipos de receita para a barra proteica de frutas secas com mamão papaia também foram desenvolvidos. Na Etiópia, uma combinação da COVID-19 e instabilidade política resultou em um atraso nos planos de lançamento no mercado do iogurte fortificado que foi desenvolvido através da parceria GAIN Nordic.

Impacto

On society
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 por toda 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

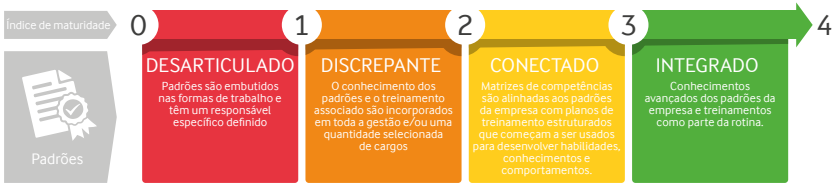
A saúde e a segurança das pessoas que trabalham ou visitam as plantas da Arla Foods Ingredients é uma de nossas maiores prioridades. Nossa meta é não ter nenhum acidente e ter um ambiente de trabalho que empodere, envolva e nunca coloque em risco a saúde física ou mental de nenhum colega.

Ações prioritárias

Espera-se que todas as plantas atinjam o próximo nível de maturidade no programa de segurança comportamental Arla Cornerstones em 2022. Em nossas plantas próprias Danmark Protein, ARINCO e AFISA, o foco será em demonstrar o Visual Felt Leadership (VFL), que é um passo essencial em direção ao nível 3 do Cornerstones e em incorporar uma cultura de perda zero. Para atingir isso, os supervisores e líderes de equipe receberão treinamento de VFL este ano, depois do treinamento das equipes de liderança das plantas em 2021. Em nossa planta joint venture MVI, o objetivo é ir além do nível de maturidade 3,5.
O Visual Felt Leadership impulsiona a 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).
Nossa planta joint venture ArNoCo está implementando o programa de segurança comportamental TIGER de nossa parceira da joint venture, DMK.

Visual Felt Leadership

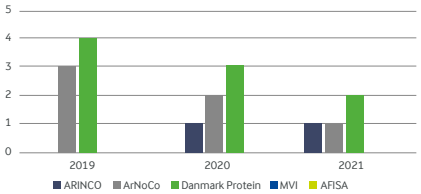
Programa de segurança comportamental Cornerstones - índice de maturidade



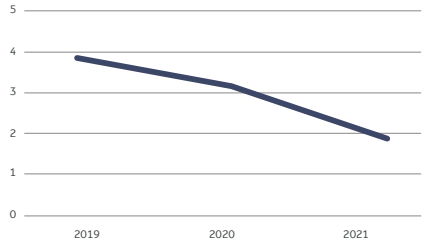
Progresso

Acidentes no local de trabalho
A redução constante de nossa taxa de frequência de acidentes é resultado principalmente de nosso programa de segurança comportamental Cornerstones, que implementamos gradualmente em nossas plantas desde 2017.
Em 2017, nossa frequência de acidentes (número de acidentes com afastamento por milhão de horas trabalhadas) estava acima de 10. Após termos atingido nossa ambição de reduzi-la para 3 ou 4, em 2021 estabelecemos um novo objetivo de frequência de acidentes de 2. Isto foi alcançado. Em nossas plantas, registramos 4 acidentes com afastamento ao longo do ano – o que equivale a uma frequência de acidentes de 1,8.
A AFISA e a MVI não registraram nenhum acidente com afastamento pelo quarto e quinto ano consecutivo, respectivamente.

Acidentes com afastamento (mais de um dia de ausência)



Frequência de acidentes (número de acidentes por milhão de horas de trabalho em todos os sites)

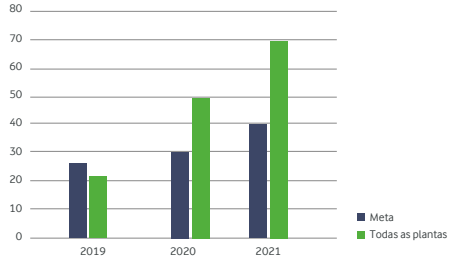


Relação quase acidente (“near miss”)/acidente
Nossa relação quase acidente/acidente (número de quase acidentes e observações de risco por acidente) é um indicador importante de nossa abordagem proativa para melhorar a segurança no local de trabalho.
A finalidade deste indicador, introduzido em 2019, é aumentar nosso foco em observar e eliminar condições, ações e comportamentos não seguros, levando, por fim, a uma redução do número de acidentes no local de trabalho no geral.

Em 2021, nossa relação quase acidente/acidente foi de 69:1 – bem acima de nossa meta de 40:1. Estabelecemos a mesma meta para 2022.

Observação: os números reportados anteriormente para 2019 e 2020 apenas cobriam observações de quase acidente. Eles foram recalculados para este relatório e agora também incluem números de observação de risco.

Relação quase acidente/acidente em todas as plantas



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 nutrir uma cultura inclusiva e envolvente, com uma força de trabalho que represente a diversidade de pensamento, e promover oportunidades iguais de crescimento pessoal e profissional. Desta maneira, buscamos reunir nossa organização global em torno de uma missão comum e uma mentalidade "ONE Arla Foods Ingredients".

Ações prioritárias

Nosso foco em 2022 é manter os resultados positivos de nossa pesquisa de engajamento de 2021 e nos fortalecermos nas áreas em que precisamos melhorar. Os esforços continuarão para garantir a segurança e o bem-estar dos colegas em todos os países durante a pandemia da COVID-19.

Em 2021, estabelecemos um comitê de inclusão para apoiar iniciativas que nutrem uma cultura inclusiva. O comitê continuará a definir objetivos e desenvolver iniciativas ao longo e além de 2022 para tornar a inclusão uma parte integrante de nossa organização global.

Progresso

Nossa pesquisa anual de engajamento mostra um alto nível de satisfação e engajamento em toda a Arla Foods Ingredients. Em relação às principais metas, as pontuações estão acima ou no topo da faixa, fornecendo uma sólida base para nossa estratégia FUTURE26.

O comportamento inaceitável continua a ser nossa área foco e estamos felizes em ver uma redução de 5% para 4%. Em 2021, introduzimos uma série de iniciativas de comunicação que enfatizam o comportamento desejável no local de trabalho e promovemos nosso processo de suporte para colegas que foram alvo de comportamento inaceitável. Estas iniciativas foram bem recebidas.
As respostas à pesquisa indicam um forte senso de pertencimento e empoderamento, além de uma compreensão clara e alinhamento com nossa estratégia e propósito. A satisfação com as habilidades de liderança dos gestores também melhorou.
A taxa de resposta à nossa pesquisa de 2021 foi de 95%, que é 3% mais alta que em 2020.

Categoria	Faixa da meta da AFI	2021	2020	2019	Progresso	Status
Engajamento dos funcionários	85-90%	90%	91%	89%	-1	Acima da faixa
Alinhamento estratégico	80-85%	91%	92%	92%	-1	Acima da faixa
Agilidade	75-80%	71%	71%	66%	0	Abaixo da faixa
Liderança em geral	70-75%	82%	81%	80%	+1	Acima da faixa
Meu gestor	75-80%	81%	78%	76%	+3	Acima da faixa
Comportamento inaceitável	0%	4%	5%	6%	-1	Não há faixa disponível ainda

Impacto

Na sociedade
Através de esforços proativos, queremos nutrir uma cultura inclusiva com oportunidades iguais para todos, contribuindo para sociedades sustentáveis e prósperas e uma boa qualidade de vida para as pessoas nos mercados onde operamos.

Na Arla Foods Ingredients
As pessoas são nosso recurso mais importante. Fazemos esforços para oferecer um ambiente positivo de trabalho onde os colegas prosperam e crescem, fortalecendo nossa habilidade de atrair e reter colegas e manter nossa empresa no caminho certo para o futuro.

Nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

ENERGIA E CLIMA

Ambição

Nossa ambição em relação ao clima está alinhada à ambição de nossa matriz de reduzir as emissões de carbono de escopo 1 e 2 em 63% até 2030, com 2015 como linha de base. A Science-Based Targets Initiative (SBTi) aprovou este nível de redução como uma contribuição relevante à meta do Acordo de Paris de limitar o aquecimento global em 1,5°C.

A mudança de fontes de energia fósseis para renováveis é um elemento central para realizar esta ambição, juntamente com iniciativas para melhorar a eficiência de nossa produção. 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

Nossos fluxos de trabalho de energia e água estão impulsionando atividades para reduzir nossa pegada geral. As iniciativas atuais estão concentradas em reduzir as emissões de escopo 1 e 2. Começaremos a trabalhar em uma estratégia de envolvimento com os fornecedores para as emissões de escopo 3 neste ano.
Em nossas plantas de produção, os grandes projetos a seguir estão em andamento ou planejados para 2022:

- **Danmark Protein**

Terá início a implementação do plano diretor de serviços públicos de 2030, em apoio à transição para tecnologias "verdes" e crescimento dos negócios. Isto inclui:

  - Investimento em um sistema de distribuição de calor de 90°C para utilizar o calor de exaustão dos motores de biogás. O sistema será preparado para uma conexão futura com as bombas de calor. Meta de redução de emissões de CO^2: 2.400 toneladas/ano
  - Atualização do sistema condensado de produtos não tratados para aumentar o volume de água disponível para reuso. Meta de economia de água de poço: 36.500 m^3/ano

- **ARINCO**

Uma avaliação total da planta será realizada com foco especial na identificação de novas possibilidades para melhorar a eficiência do uso de água.

- **AFISA**

Após a construção de instalações para reciclagem de água residual como água para uso técnico em 2021, o objetivo é dobrar o volume disponível atualmente para 200 m^3/dia.

- **MVI**

Um novo sistema CIP e de atualização da purificação de água será instalado para recuperar 200 m^3 de água por dia para uso no sistema de produção. O investimento reduzirá o uso de água subterrânea em quase 50%.

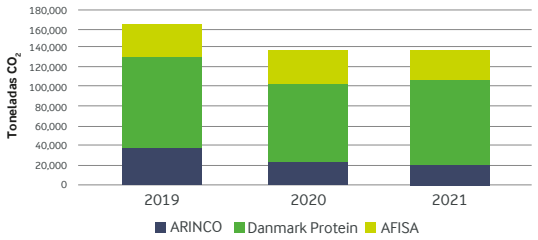
Progresso

Emissões de carbono
Nosso cálculo de emissões de carbono cobre as emissões diretas (escopo 1) e indiretas de energia adquirida (escopo 2) das nossas três plantas próprias, que são as que estão incluídas em nossa ambição de clima. As plantas próprias são a Danmark Protein, ARINCO e AFISA.
Em 2021, as emissões de escopo 1 e 2 diminuíram em 0,7% no geral.

Na AFISA, uma nova linha de gás natural foi comissionada com algum atraso por conta da COVID-19. Como resultado, as emissões de escopo 1 e 2 da planta tiveram uma queda de 13% em 2021 em comparação com 2020. A linha de gás natural reduz a dependência da planta em óleo combustível.

Na Dinamarca, as emissões de escopo 1 e 2 aumentaram em 4%. Isto foi o resultado de um consumo mais elevado de gás natural devido à disponibilidade reduzida de biogás em comparação com 2020. Certificados de gás natural "verde" foram obtidos para compensar em parte a falta de biogás. Os certificados vêm dos volumes significativos de biogás na tubulação de gás dinamarquesa.

Emissões anuais de escopo 1 e 2 de plantas próprias

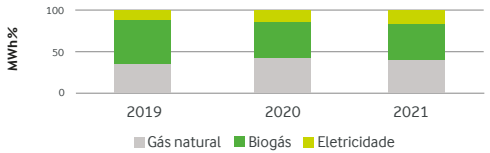


Mix energético
O mix energético em nossas plantas próprias impacta nosso desempenho com CO^2 e nossa habilidade de atingir os objetivos climáticos.

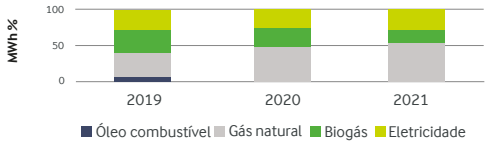
Na Dinamarca, o consumo de gás natural aumentou em 7% em 2021, em parte devido à disponibilidade reduzida de biogás. A eletricidade continua a representar cerca de 25% da energia consumida.

Na Argentina, a AFISA substituiu uma boa parte de seu consumo de óleo combustível por gás natural após a conclusão de uma nova tubulação de gás.

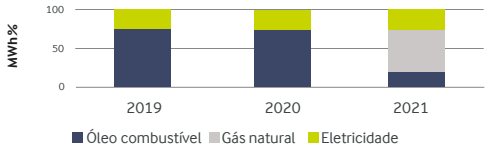
ARINCO



Danmark Protein



AFISA



ENERGIA E CLIMA (CONTINUAÇÃO)

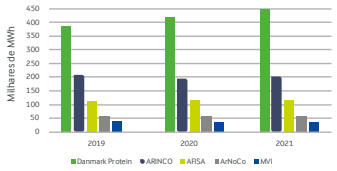
Progresso (continuação)

Eficiência energética
O consumo energético de nossas plantas de produção próprias e joint venture varia a cada ano, de acordo com o mix e o volume de produtos. Em 2021, o consumo total de energia e a produção em pó aumentaram em 3%. No entanto, mesmo com as mudanças no mix de produtos, o consumo energético por tonelada de produto continuou o mesmo que em 2020.

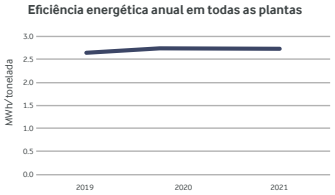
Apesar dos atrasos com vários projetos grandes devido à falta de recursos de engenharia, as melhorias em eficiência energética em 2021 resultaram em uma economia energética total de 4,77 GWh/ano – equivalente ao consumo médio de 257 famílias que dependem de gás natural.

Os números de eficiência energética de 2019 e 2020 foram ajustados desde o suplemento do último ano, pois não incluem mais nossa antiga joint venture Biolac.

Consumo energético anual total em todas as plantas



Eficiência energética anual em todas as plantas



Eficiência no uso de água
O consumo total de água em nossas plantas próprias e joint venture se refere à água vinda do abastecimento municipal e água de poço.
Em 2021, nosso consumo de água aumentou em 4%. Há duas explicações principais. Primeiramente, os números do consumo deste ano da Danmark Protein agora incluem água filtrada da própria instalação de tratamento de água da planta, além do consumo de água de nosso novo centro de inovação inaugurado em outubro. Em seguida, uma limpeza adicional na ARINCO foi necessária devido a desafios microbiológicos.
O reuso de água continua a ser uma importante área foco, incluindo o reuso de água extraída do soro de leite e do leite e a otimização de processos de limpeza.

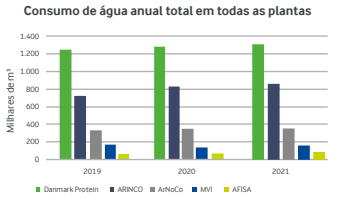
Na Dinamarca, uma nova instalação técnica de água está agora em operação para reciclar água residual. No final do ano, a instalação estava abastecendo a Danmark Protein com 500 m^3 de água para uso técnico por dia, com a finalidade de contato não alimentar.

A economia total de água que resultou dos projetos de eficiência na Danmark Protein em 2021 foi de 366.825 m^3 – equivalente ao consumo médio de 2.620 famílias.

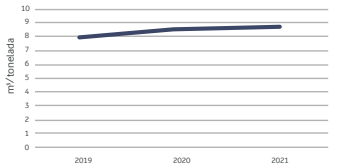
A AFISA também investiu em instalações para limpeza e reuso de água residual como água para uso técnico. A capacidade atual é de 100 m^3 por dia.

** Os números de eficiência de uso de água de 2019 e 2020 foram ajustados desde o suplemento do último ano, pois não incluem mais nossa antiga joint venture Biolac.*

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

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 Group P/S
Sønderhøj 10-12, 8260 Viby J, Denmark
Office: + 45 89 38 10 00
Email: ingredients@arlafoods.com
www.arlafoodsingredients.com

Arla Foods Ingredients

Discovering the wonders of whey

03-2022