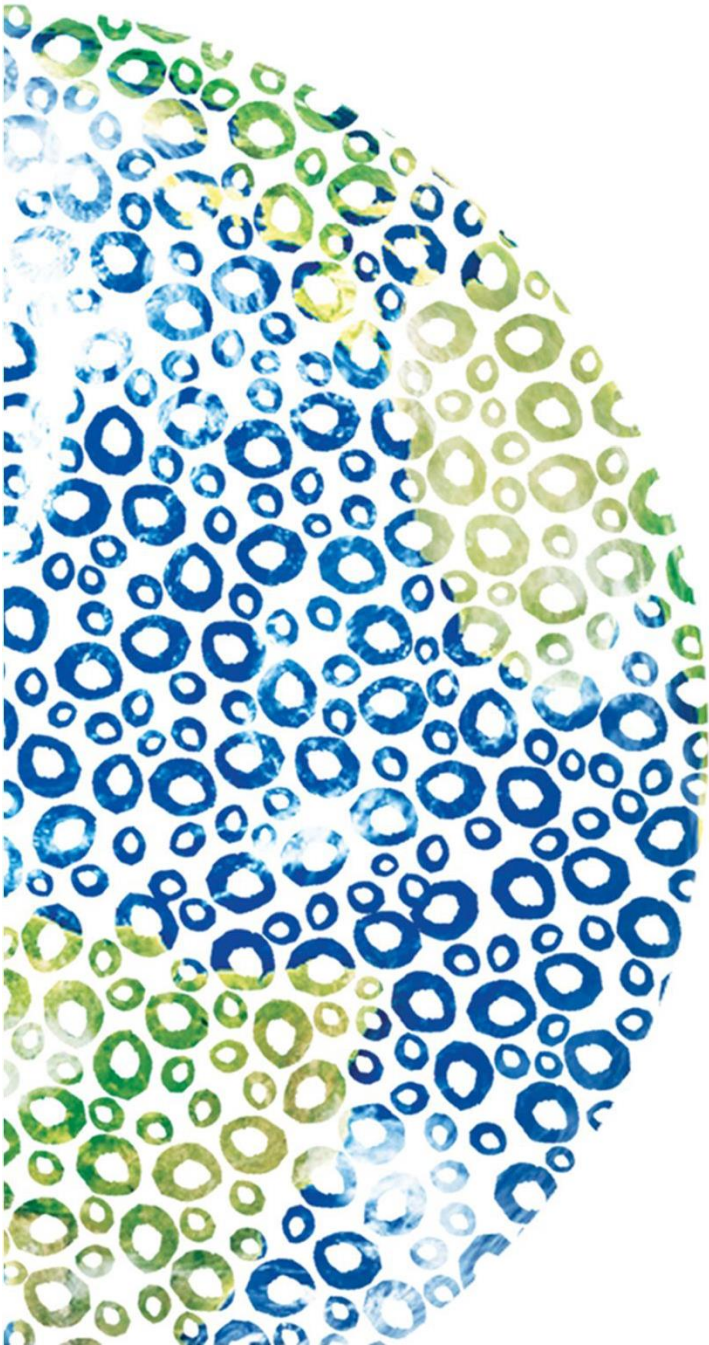




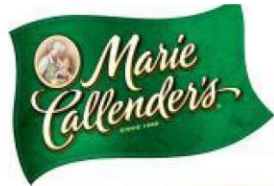
Derribemos las barreras económicas que impiden reducir el desperdicio de alimentos

GaiTavil 02/28/2017



P.F. CHANG'S®

BLAKE'S



Health by choice

Kid Cuisine



FAM



GULDEN'S



Rosarita



AngeJaJ'4 ja

Nuestra responsabilidad corporativa

Filosofía

En Conagra Brands creamos alimentos para el consumo de todos los días en formas extraordinarias. Esto significa producir comida contemporánea, deliciosa, saludable, nutritiva y práctica, en colaboración con granjeros y agricultores, proveedores y clientes, así como con las personas que gustan de nuestros alimentos.

Nuestra meta es elaborar alimentos para las generaciones futuras, en formas que contribuyan a mejorar nuestro planeta, aportar una buena nutrición y crear comunidades más vigorosas.

Ciudadanía

Un mejor planeta

La salud del planeta y la disponibilidad de recursos naturales están intrínsecamente ligadas a cada aspecto de nuestra empresa; así, nuestra atención y esfuerzos se centran en emprender medidas frente al cambio climático, preservar los recursos hídricos, eliminar la generación de desechos y abastecer nuestros insumos en forma responsable, a fin de asegurar el acceso y la disponibilidad de recursos en el largo plazo.

MEMBER OF
**Dow Jones
Sustainability Indices**
In Collaboration with RobecoSAM

Alimentos de calidad

Nuestro propósito fundamental es crear alimentos sanos, deliciosos, económicos y nutritivos, al tiempo que brindamos a nuestra clientela la información necesaria para tomar decisiones que la acerquen a un estilo de vida saludable.

Informes para la ciudadanía en:
www.conagrafoodscitizenship.com/

Comunidades más vigorosas

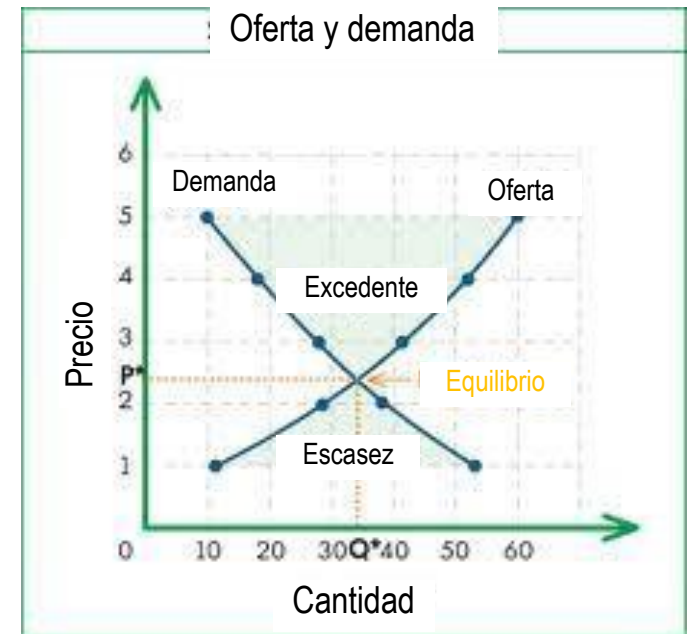
El crear valores compartidos con nuestra comunidad de empleados, inversionistas, proveedores y socios de negocio, al igual que con la gente de los lugares donde vivimos y operamos, es fundamental para nuestro éxito en el largo plazo.



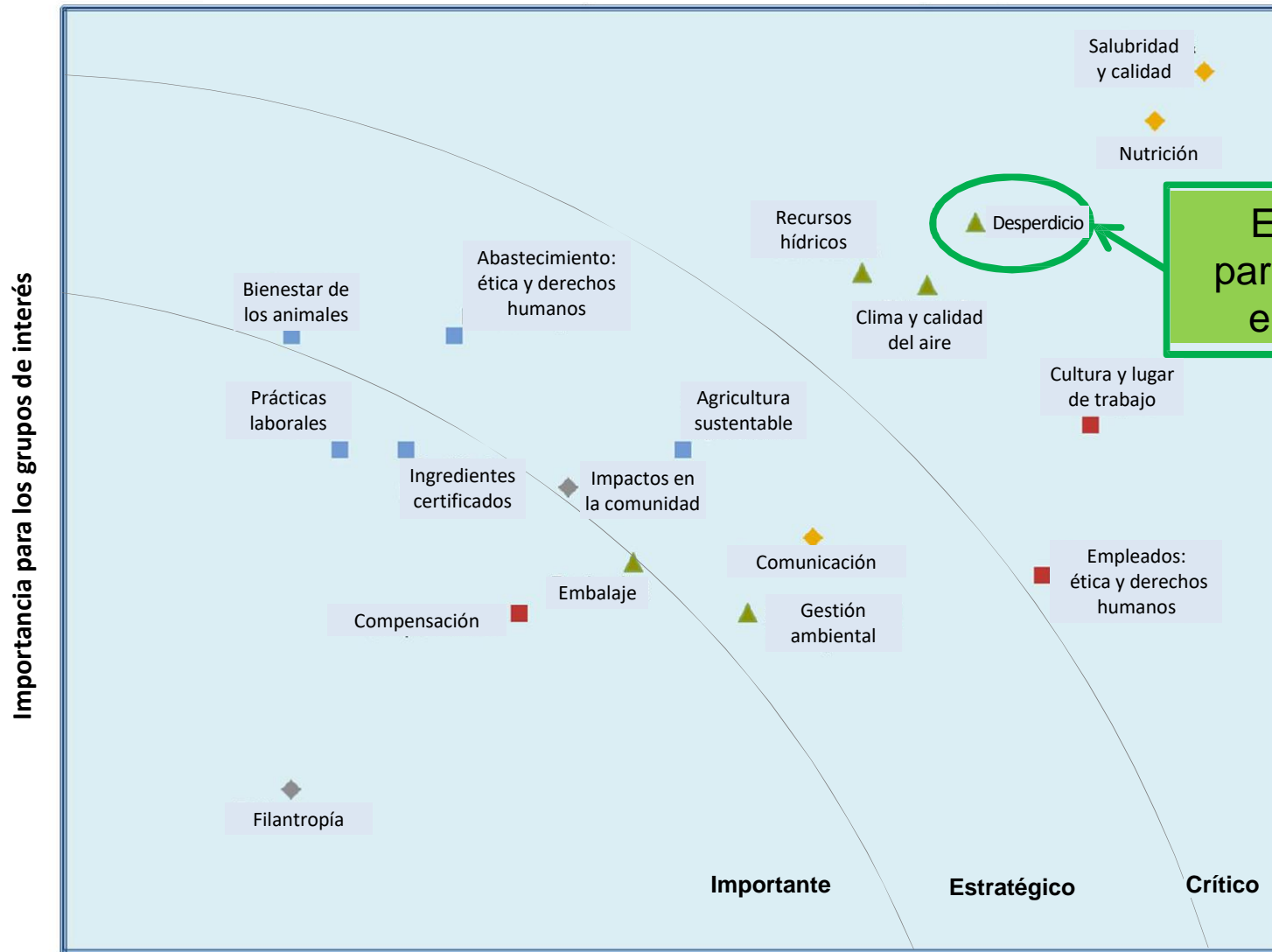
**Conagra Brands
Sustainability**

Tendencias macro y economía simple

- En la medida en que aumentan la POBLACIÓN y la RIQUEZA, también se incrementa la demanda de alimentos y una mayor diversidad en la dieta.
- La prosperidad también trae consigo una demanda de alimentos “percibidos” como más saludables y sustentables, aun cuando no lo sean realmente, carezcan de fundamento científico y puedan resultar contraproducentes (por ejemplo, productos orgánicos).
- Nuestro planeta es, en esencia, un recurso limitado, de manera que el abasto o la oferta de insumos de ninguna manera puede aumentar con el mismo ritmo de la demanda.
- Surge un conflicto entre las pautas alimentarias predominantes y la “capacidad de carga” del planeta: literalmente, no hay “suficientes peces en el mar”.
- Todo esto lleva, tarde o temprano, a un incremento en los costos.
- Una empresa sustentable DEBE planear anticipadamente y prever estas presiones.



Prioridad relativa de los temas de sustentabilidad



Esencial para nuestra empresa

Importancia para ConAgra Foods

- Empleados
- ◆ Nuestros alimentos
- ▲ Nuestro planeta
- ◆ Sociedad
- Abastecimiento

Impacto económico

- Cultivo, procesamiento y transporte de alimentos, de los que en última instancia se pierde o desperdicia entre 25 y 40 por ciento.
- Costos de disposición, disminución del número de comerciantes al por menor, costos para los consumidores, etcétera.



Impacto social



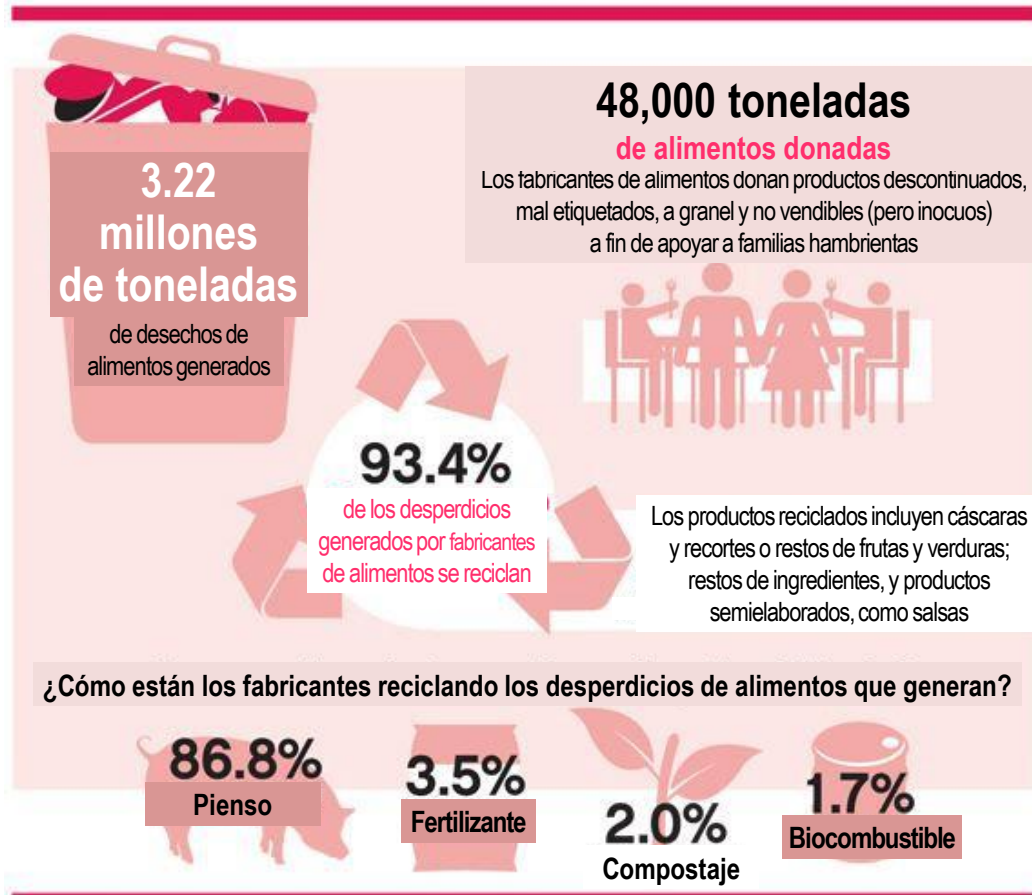
- 50 millones de estadounidenses padecen inseguridad alimentaria.
- Cada año se cultivan y producen alimentos que representan suficientes calorías nutritivas para alimentar a toda la población.

Impacto ambiental

- Consumo de energía y agua, así como uso de la tierra, asociados a la producción de alimentos.
- Generación de GEI cuando los restos o desechos de alimentos se degradan en tiraderos a cielo abierto o rellenos sanitarios.



Fabricantes de alimentos y desperdicios generados



Oportunidades:

- Reducción en la fuente
- Donativos no tradicionales
- Reciclaje con recuperación de energía

¿Qué están haciendo los fabricantes de alimentos para continuar reduciendo los desperdicios generados?

Colaboración de la industria



La Asociación de Fabricantes de Comestibles, vocera principal de más de 300 compañías que producen alimentos, bebidas y otros artículos de consumo, forma parte de la Alianza para la Reducción del Desperdicio de Alimentos, la cual trabaja conjuntamente con el Instituto de Comercialización de Alimentos y la Asociación Nacional de Restauranteros a fin de reducir el desperdicio de alimentos generado, aumentar las donaciones de alimentos y reciclar los desechos alimentarios ineludibles

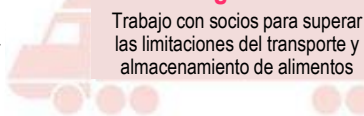
Cambios en las políticas

Trabajo con responsables de la definición de políticas estatales y federales para facilitar el reciclaje y la donación de alimentos



Logística

Trabajo con socios para superar las limitaciones del transporte y almacenamiento de alimentos



Fuente: 2014 Analysis of US Food Waste Among Manufacturers, Retailers and Restaurants [Análisis del desperdicio de alimentos entre fabricantes, minoristas y restauranteros, 2014], elaborado por BSR para la Alianza para la Reducción del Desperdicio de Alimentos, con base en una encuesta realizada entre 16 grandes fabricantes de alimentos, muestra que de ninguna manera resulta representativa del sector industrial en su totalidad.



Alianza por la Reducción de la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos: conjunto de prácticas idóneas; documento publicado en 2014 y actualizado en 2016



The following toolkit was developed to help guide companies through the basic steps in food waste reduction. Included are sections on how to get started, as well as suggestions for how to identify diverse solutions.

Executive Summary

Introduction to the Food Waste Challenge

Getting Started: Best Practices to Keep Food Out of Landfills

Solutions to Donation Barriers

Diversion Beyond Donation

Reducing Food Waste Generation

Acknowledgements

www.foodwastealliance.org/

Redireccionar las pérdidas de alimentos hacia los mejores usos

Conagra Brands respalda el sistema jerárquico de la EPA sobre recuperación de desechos alimentarios.



En noviembre de 2016 también nos sumamos a la EPA y el USDA y suscribimos el desafío “Campeones del cambio” (*Champions of Change*) para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en 50% para 2030.

Establecer una visión para 2020, por la que se reduzca la generación de residuos alimentarios en mil millones de libras [casi medio millón de toneladas].



Separar y donar alimentos semirrefinados y a granel a socios de Feeding America

La alimentación de ganado es nuestra forma más efectiva de desviar subproductos

Esto incluye recuperación de energía y encontrar nuevos usos para subproductos orgánicos

Algunos materiales resultan idóneos para producir composta o mejoradores de suelo o para su aplicación directa en la tierra.

Dstrucción de materiales que no tienen ningún valor de recuperación como último recurso. ¡Nuestros campeones en evitar la generación de residuos destacan en este sentido!

Conagra Brands Sustainability



Es preciso revisar este objetivo, pues sin él no se generan suficientes subproductos como para el logro de esta visión.

Códigos de identificación mixtos: buenos para el planeta

Waterloo, Iowa

- Los cambios en los sabores (con fines de mercadotecnia) han generado tradicionalmente enormes volúmenes de productos desperdiciados.
- Productos que aún se conservan en perfecto estado, nutritivos y deliciosos, dejan de ser vendibles en los canales tradicionales como resultado de las nuevas tendencias relacionadas con el cambio de sabores.
- De ahí que el equipo haya elaborado una etiqueta genérica y comercializado los productos en mercados secundarios. Hoy día se generan ingresos de lo que solía formar parte de una cadena de desechos.



>1,000

toneladas
de desechos
alimentarios
eliminadas cada año

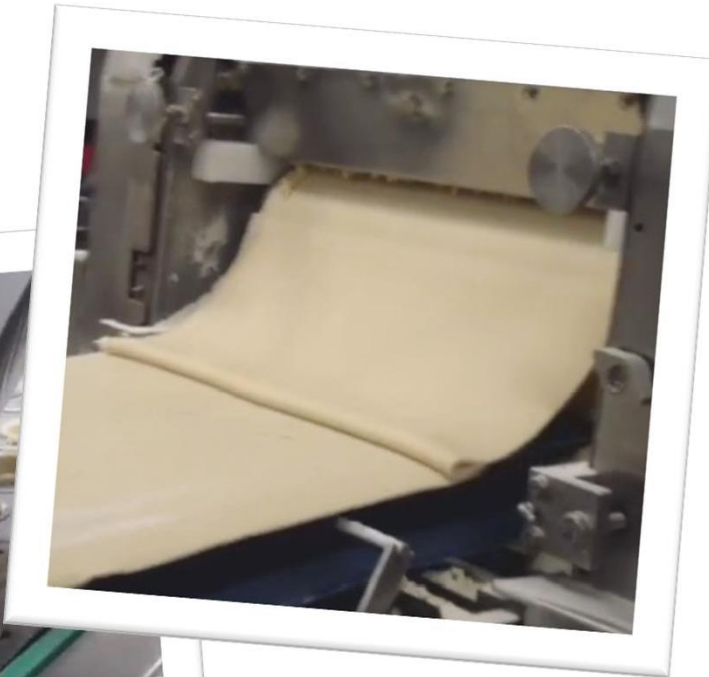
21.4%

de reducción
total en los
desechos
alimentarios
generados

**Reducción
en la fuente**

Más masa, con menos desperdicio

Council Bluffs, Iowa



Demostrando que lo que se mide se maneja mejor, en la ciudad de Council Bluffs se creó un proceso estándar para cuantificar la cantidad de masa desperdiciada cada día y, a partir de ello, identificar e implementar mejoras.

235
toneladas
de desechos
alimentarios
eliminadas cada año

60%
de reducción en
el desperdicio de
masa en la línea
de producción

**Reducción
en la fuente**

Ahorros Slims

Troy, Ohio



Durante la producción de los bocadillos de carne seca Slim Jim, un pequeño porcentaje de los retazos sobrantes se reincorpora en el producto. El resto, que solía terminar en el tiradero, ahora se dona a una organización que recupera comida en la zona metropolitana de Detroit.

>3.8 millones
de libras de retazos
de carne Slim Jim
donadas a
diciembre de 2016



**Donaciones
para
alimentar
a la gente**

Compartimos porque nos preocupamos

Russellville, Arkansas



Con el lema “compartimos porque nos preocupamos” y tras crear un equipo de recuperación de alimentos en la planta de congelación en Russellville, Arkansas, se empezaron a hacer donaciones no sólo de productos terminados sino también de componentes alimentarios semiprocesados y productos de prueba.

Casi 185

toneladas
de alimentos
donados

338,000

comidas
repartidas

55

organizaciones
de Arkansas
dedicadas
alimentar a
la gente

**Alimentación
y donaciones**

Los alimentos avanzan en la cadena

Archbold, Ohio



El Equipo Verde de la enlatadora de Archbold, Ohio, mejoró el manejo de residuos en dos ocasiones: primero, mediante compostaje de papel, cartón encerado y desechos alimentarios que podían contener restos de carne cruda de res, se evitó que 4,907 toneladas acabaran en el relleno sanitario; luego, en una siguiente etapa, tras demostrarse que los desechos alimentarios restantes no habían estado en contacto con carne cruda de res, se pudieron destinar 280 toneladas para la alimentación de ganado y otros animales.

4,907
toneladas
para compostaje

280
toneladas
destinadas a
alimentación
de ganado

\$141,800
ahorrados
anualmente
en costos, con
recuperación
inmediata

**Reciclaje y
alimentación
de animales**

Energía enlatada

Archbold, Ohio



La enlatadora de Conagra Brands en Archbold, Ohio, estableció una alianza con CH4 Biogas para desempacar productos enlatados no vendibles. CH4 separa la materia orgánica de sus contenedores, recicla las latas y envía los desechos alimentarios a su digestor anaeróbico para crear energía renovable a partir de biogás.

945

toneladas de desechos alimentarios desviadas

10%

de incremento en la tasa de desviación

Reciclaje con recuperación de energía

La preservación y el embalaje: parte de la solución a las causas subyacentes del desperdicio de alimentos en los hogares

Desperdicio desde los platos servidos

- Porciones adecuadas para los alimentos servidos a manera de comidas individuales, de manera que pueda comerse todo lo servido en un plato sin sentimientos de culpa.
- El embalaje o envasado con control de porciones ayuda a reducir las pérdidas debidas a sobreconsumo y a fallas en el proceso de “realmacenamiento”.



Alimentos dañados

- El embalaje debe ser eficaz, de manera que el producto llegue a los hogares en buenas condiciones.
- También ha de ser funcional, es decir, adecuado para el producto, en función de sus características de cocción, y de fácil manipulación; ello puede contribuir a un menor desperdicio de alimentos.

Comida expirada o echada a perder

- La congelación, el procesamiento aséptico y térmico y otros métodos de preservación extienden la vida útil de los productos alimenticios y contribuyen a su inocuidad, permitiendo con ello a los consumidores flexibilidad y mayores periodos para poder disfrutarlos.
- Las tecnologías de embalaje o empaquetado también extienden la vida útil de los productos y, al contar con dispositivos de resellado, propician menor desperdicio alimentario en los hogares.

Las prácticas modernas de procesamiento y envasado o embalaje tienen ya efectos positivos en la cadena de abasto de alimentos en Estados Unidos. Las mejoras continuas pueden reducir el desperdicio en los hogares.

¿Preguntas?

