



10 HECHOS

SUSTENTABILIDAD Y RESPONSABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE SALMONES

En Ventisqueros nuestra misión es mejorar la vida de las personas y el bienestar general del planeta a través de una acuicultura sustentable.

www.ventisqueros.com



MENSAJE DEL GERENTE GENERAL

Durante este momento extraordinario de crisis, en que el mundo está combatiendo la pandemia del virus COVID-19, quisiera, primero que todo, agradecer a todos nuestros trabajadores y participantes involucrados que han trabajado incansablemente para atender a los enfermos y prevenir la propagación de esta infección. Además, con la salud y seguridad, como máxima prioridad, quiero extender mi agradecimiento a todo nuestro equipo, por su esfuerzo y dedicación para mantener la continuidad de nuestras operaciones y la salud de la compañía por buen camino.

“Porque en Ventisqueros, nuestra misión es mejorar la vida de las personas y el bienestar general del planeta a través de la acuicultura sostenible.”

Tenemos el objetivo de crear valor a largo plazo para la sociedad, satisfacer la creciente demanda mundial de proteínas de manera responsable e invertir en nuestra gente, nuestro salmón, el medio ambiente y las comunidades en donde operamos.

Hemos sido una de las empresas pioneras en el cultivo de salmón en Chile, que ha contribuido a la producción de proteínas para la salud de las personas y el planeta. La compañía fue fundada en 1988, con la idea de desarrollar el cultivo de salmón y acercar esta proteína a los consumidores con un producto sano y una cultura empresarial sólida: aspectos fundamentales para nuestra compañía. Creemos que – para producir el salmón más

saludable, nutritivo y delicioso – necesitamos seguir demostrando avances concretos de sustentabilidad, como reducir aún más el uso de antibióticos, así como disminuir la exposición del salmón a enfermedades y parásitos.

Criamos nuestro salmón en el Océano Pacífico, en condiciones ideales para su cultivo. Es por eso que producimos proteínas de salmón, al mismo tiempo que satisfacemos la creciente demanda de proteínas sostenibles.

Por todo lo anterior, nos complace presentar nuestro primer informe sobre los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ESG) de nuestra actividad, destacando los 10 HECHOS más relevantes en los esfuerzos sostenibles que efectuamos como compañía.

Me gustaría agradecer a todos nuestros empleados por su dedicación diaria para que Ventisqueros sea un éxito. Y también a nuestros socios comerciales, proveedores, accionistas y socios de la comunidad local: gracias por su compromiso y apoyo. Con ustedes, continuaremos haciendo crecer nuestra actividad de manera sostenible, o como lo resumimos en Ventisqueros, con Sostenibilidad - Adaptabilidad y Reputación.

José Luis Vial v W.
Gerente General | CEO
Ventisqueros S.A.

VENTISQUEROS Y SU COMPROMISO

En Ventisqueros nos sentimos orgullosos de la alta calidad del salmón que producimos y que llevamos diariamente a la mesa de más de medio millón de personas en el mundo.

Pero nuestra visión va más allá de producir un salmón de la más alta calidad. Deseamos que nuestros estándares de producción sean consistentes con los más altos estándares éticos y de sustentabilidad bajo los cuales operamos. Buscamos que cada salmón que producimos y entregamos, lleve nuestro compromiso con la responsabilidad medioambiental.

¿POR QUÉ SALMÓN DE CULTIVO?

- ✓ **La acuicultura es parte de la solución para enfrentar un doble desafío: cómo alimentar a una población en crecimiento y en un planeta que se encuentra estresado en cuanto a su clima y biodiversidad.**
- ✓ **Los peces de cultivo ayudan con la recuperación de las poblaciones de fauna acuática nativa.**
- ✓ **Permite mejorar los suministros locales de alimentos y aumentar la diversidad de productos pesqueros disponibles.**
- ✓ **Proporcionan una alternativa más saludable que la proteína animal terrestre.**

Ventisqueros mantiene un control desde la selección de las materias primas que alimentan a nuestros peces, hasta la distribución y ventas. Porque controlamos la totalidad del proceso, podemos continuamente mejorar la sustentabilidad a lo largo del proceso, un sello que se refleja en toda la cadena productiva.

Con este informe, aumentamos la transparencia, comunicando cómo ha sido nuestro desempeño en los ámbitos anteriormente mencionados, como el bienestar de los peces, el consumo de antibióticos, el origen de las materias primas y el impacto social, entre otros indicadores.

Esperamos que disfruten leyéndolo y agradecemos cualquier aporte o comentario que nos puedan hacer llegar enviándolo al mail: comunicaciones@ventisqueros.cl



¡Ventisqueros lo hacemos todos!

CONTENIDOS

ABASTECIMIENTO SUSTENTABLE

7

Para garantizar la sustentabilidad y el abastecimiento de largo plazo de los recursos claves, Ventisqueros está comprometido en establecer la trazabilidad de las materias primas, instaurando relaciones de largo plazo con sus proveedores. La trazabilidad es clave para el abastecimiento sostenible y un importante paso hacia la mejora social y medioambiental al nivel de los proveedores.

1

MATERIAS PRIMAS

Ventisqueros está activamente comprometido en la producción de salmones a partir de harinas y aceites de pescado provenientes de fuentes responsables. Más específicamente, esto significa estar más cerca de nuestros proveedores, y operando con aquellos que cuenten con las mejores prácticas extractivas de pesca pelágica y mejores condiciones de trabajo para quienes efectúan esa actividad.



8

2

OMEGA 3

Porque sus atributos son únicos, Ventisqueros usa una gran proporción de materias primas -necesarias para alimentar peces- provenientes de proveedores que efectúan importantes contribuciones a la sustentabilidad, amparados en proyectos de Investigación y Desarrollo (R&D) asociados a preservar las especies marinas, buscando su reemplazo por proteínas vegetales.



11

3

ABASTECIMIENTO

La sustentabilidad comienza con el abastecimiento. Procuramos que nuestras materias primas, materiales de proceso y de empaque no sólo satisfagan los requerimientos de calidad, sino también de ética y estándares ecológicos.



13

SUSTENTABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN

14

Ventisqueros, para producir sus salmones premium, requiere materias primas de alta calidad, empleados comprometidos y respeto por el medioambiente. Estas son las razones por las cuales en Ventisqueros nos esforzamos por realizar nuestras actividades ambientalmente sustentables de manera ética, legal y socialmente responsables.

4

HUELLA DE CARBONO, AGUA, ENERGÍA Y PROTEÍNAS

La producción de salmones usa principalmente agua y energía y a su vez, libera gases. Para reducir el impacto medioambiental y el consumo de recursos, Ventisqueros desarrolla su actividad produciendo la proteína comparativamente más eficiente en términos de conversión de alimentos; la que logra la mayor retención de energía; la mayor retención de proteínas y la mayor proporción comestible de todas.



15

5

AMBIENTE LABORAL

Colaboradores comprometidos y orgullosos son elementos cruciales en el éxito de nuestra compañía. Para lograrlo, Ventisqueros provee de un atractivo y motivador ambiente laboral.



17

CONTENIDOS

6

SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

La salud y seguridad de nuestros empleados es clave en nuestro desempeño. Consistentemente adoptamos sistemas y programas para reducir los riesgos relacionados con la seguridad y salud ocupacional en los lugares de trabajo.



18

7

COMPROMISO SOCIAL

Ventisqueros va más allá de los requerimientos de su actividad de negocio en su esfuerzo por contrarrestar problemas sociales principalmente en las comunidades donde desarrollamos nuestra actividad.



20

CONSUMO

22

Ventisqueros tiene una responsabilidad hacia sus clientes y consumidores. Estrictos controles de seguridad alimentaria garantizan que nuestros productos alcancen los más altos estándares, desde la selección de sus materias primas hasta la entrega de los productos terminados a sus clientes.

8

CALIDAD

Alta calidad y seguridad alimentaria no son sólo importantes para nosotros, sino también para nuestros clientes y consumidores. Por eso contamos y mantenemos las más exigentes certificaciones internacionales en cuanto a calidad se refiere.



23

9

SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES

La satisfacción de nuestros clientes y consumidores es esencial para nuestro éxito corporativo. Estamos constantemente analizando sus requerimientos y atentos a las nuevas tendencias, incorporando -en la medida de lo posible- sus solicitudes en nuestros procesos y productos.



26

10

COMUNICACIÓN

La transparencia en la comunicación es esencial. La comunicación debe ser veraz y es por eso que la tomamos con la mayor seriedad, para que la información a los clientes y el etiquetado de nuestros productos cumpla rigurosamente con los estándares de la industria.



27

ESG: ENVIRONMENTAL, SOCIAL AND GOVERNANCE

28

Indicadores Ambientales, Sociales y de Gobierno Corporativo

OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE

EN VENTISQUEROS CONTRIBUIMOS A LOS SIGUIENTES OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA ONU:



HAMBRE CERO:

Eliminar el hambre, alcanzar la mejor nutrición, y promover una acuicultura sostenible. Estamos contribuyendo a este objetivo al proveer una fuente de proteína eficiente y saludable para alimentar a la creciente población.



IGUALDAD DE GÉNERO:

Alcanzar la igualdad de género y empoderar a mujeres. Estamos contribuyendo a este objetivo al asegurar igualdad de oportunidades de liderazgo en todos los niveles de toma de decisiones en la compañía.



TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO:

Promover un crecimiento económico inclusivo y sustentable, empleo y trabajo decente para todos. Estamos contribuyendo a este objetivo a través de nuestra importante colaboración a la economía de Puerto Montt, a través de la creación de empleo productivo con igualdad de oportunidades, a través de la ética y estrictos estándares descritos en el Código de Conducta.



PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES:

Asegurar patrones de producción y consumo responsables. Estamos contribuyendo a este objetivo a través de maximizar la eficiencia de recursos naturales utilizados en nuestro alimento y a través de aumentar la transparencia de nuestro desempeño en sustentabilidad.



ACCIÓN POR EL CLIMA:

Tomar acciones para combatir el cambio climático y sus impactos. Fortalecer la resiliencia climática de nuestra compañía y cadena de valor, buscando reducir las emisiones asociadas en nuestras operaciones, en línea con nuestras políticas, estrategias y planes de largo plazo.



VIDA SUBMARINA:

Conservar y utilizar sustentablemente los océanos, mares y recursos marinos. Estamos contribuyendo a este objetivo al utilizar sólo ingredientes marinos certificados como sustentables, y a través del manejo de nuestros impactos en el entorno.



ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS:

Revitalizar la alianza global para el desarrollo sustentable. Estamos contribuyendo a este objetivo a través de la colaboración y alianzas para desarrollar, compartir soluciones y buenas prácticas en torno a desafíos que se presentan en la acuicultura.



ABASTECIMIENTO SUSTENTABLE

Para garantizar la sustentabilidad y el abastecimiento de largo plazo de los recursos claves, Ventisqueros está comprometido en establecer la trazabilidad de las materias primas, instaurando relaciones de largo plazo con sus proveedores. La trazabilidad es clave para el abastecimiento sostenible y un importante paso hacia la mejora social y medioambiental al nivel de los proveedores.



1 | MATERIAS PRIMAS



2 | OMEGA 3



3 | ABASTECIMIENTO



1 | MATERIAS PRIMAS

Objetivos asociados al Desarrollo Sostenible de la ONU:



Ventisqueros está activamente comprometido en la producción de salmones a partir de harinas y aceites de pescado provenientes de fuentes responsables. Más específicamente, esto significa estar más cerca de nuestros proveedores y operando con aquellos que cuenten con las mejores prácticas extractivas de pesca pelágica y mejores condiciones de trabajo para quienes efectúan esa actividad.

Los desafíos en la actividad extractiva de harina y aceite de pescado son complejos. En el sector marino, las pesquerías ilegales, no reglamentadas y no declaradas (IUU por sus siglas en inglés: “Illegal, Unregulated and Unreported fisheries”) aún no se han resuelto.

En Ventisqueros, utilizamos materias primas suministradas de manera sustentable, las que son enviadas por proveedores responsables. Para ello, formamos alianzas con proveedores de alimento, los que a su vez se abastecen de materias primas de proveedores designados, aprobados y auditados, de acuerdo con procedimientos de evaluación de riesgo; incluyendo trazabilidad, sostenibilidad, seguridad alimentaria, sistemas de calidad, política ética y ambiental.

Al igual que muchas industrias, nuestro éxito depende de la disponibilidad y alta calidad de nuestras materias primas. En el caso del salmón de cultivo, se trata de los ingredientes que componen la alimentación. Uno de los principales componentes actuales proviene de peces silvestres en forma de harina y aceite de pescado. A medida que crece la demanda de proteínas y, a la vez que la industria de la acuicultura del salmón aumenta para satisfacer esa demanda, sabemos

que no podemos seguir utilizando estos recursos en los mismos niveles, por lo que necesitamos encontrar formas innovadoras de promover el uso responsable de esos recursos e identificar fuentes alternativas para complementar su uso. Las cadenas de suministro necesitan ser transparentes y demostrar el uso responsable de los recursos.

“A través de nuestras asociaciones con miembros pertenecientes a Global Salmon Initiative (GSI), como Biomar, Cargill, Skretting y Salmofood y nuestro trabajo con Aquaculture Stewardship Council (ASC)¹, esperamos acelerar el desarrollo de nuevas soluciones y enfoques para mejorar la sostenibilidad de los ingredientes alimentarios.”

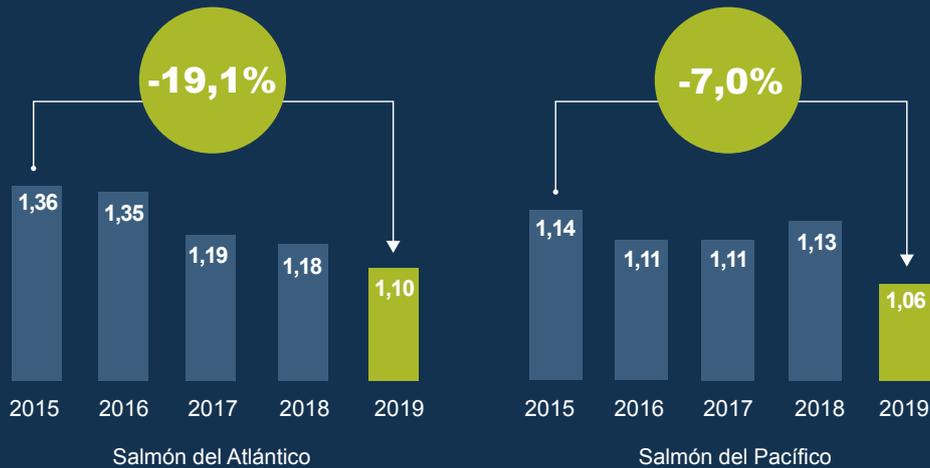
Hay algunas áreas donde la innovación colaborativa está mostrando un progreso significativo. Las mejoras en los coeficientes de conversión de alimentos (FCR) y en los índices de dependencia de los peces de captura (FFDR)².

¹ Con sus socios, la ASC ejecuta un ambicioso programa para transformar los mercados del seafood en el mundo y promover el mejor desempeño ambiental y social de la acuicultura. Esto significa aumentar la disponibilidad de productos marinos certificados de manera responsable para los compradores, y promover el uso del logotipo de ASC. El logotipo envía un mensaje fuerte a los consumidores sobre la integridad ambiental y social del producto que están comprando.

² FFDR (Ratio de dependencia de los peces de forraje): es una métrica utilizada para evaluar cuántos kilogramos de peces silvestres se necesitan para producir un kilo de peces cultivados. Mide la cantidad de recursos marinos (peces silvestres) que la industria acuícola utiliza en su propia producción. Cuanto más bajo sea el FFDR, más sostenible será la producción. Hoy en día, la industria del salmón requiere entre 1,5 y 3,0 kilos de peces silvestres para producir suficiente aceite de pescado para cultivar 1 kilo de salmón. En otras palabras, se están utilizando más peces del océano que los que se cultivan y sacan.

VENTISQUEROS EFICIENCIA DE ALIMENTACIÓN (FCRb)

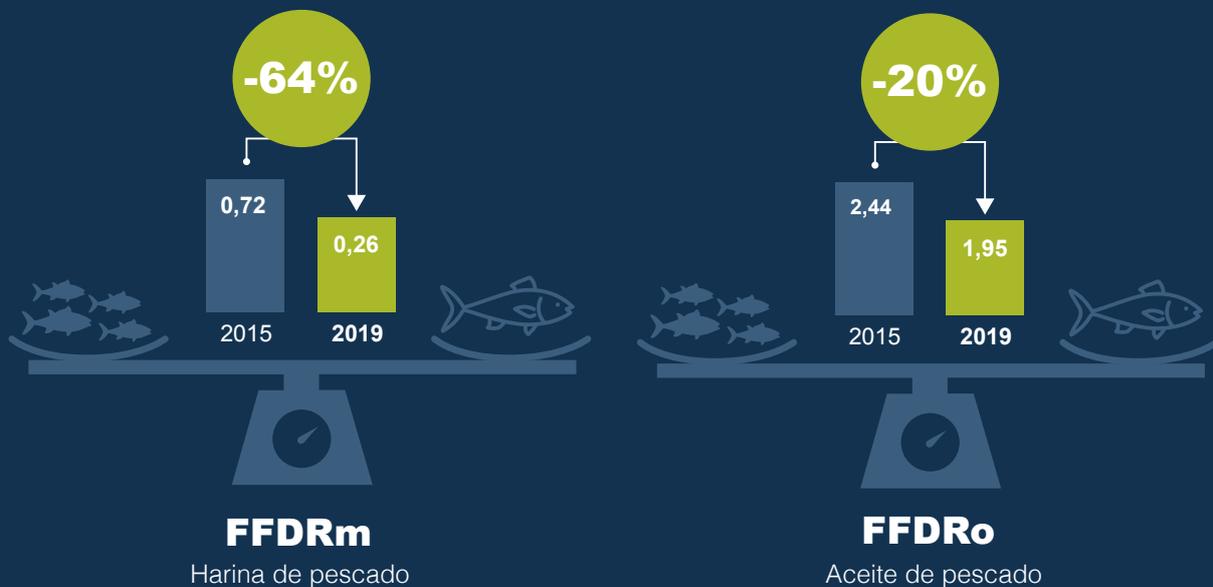
FCR es la cantidad de alimento que un animal necesita para ganar 1 kg de peso corporal: Cuanto más bajo sea el FCR, más eficiente será un animal en retener la proteína y la energía de la alimentación y convertirla en alimento para los seres humanos.



Para contribuir con la sustentabilidad de nuestros océanos y de la industria, debemos buscar reducir nuestra dependencia de materia prima de origen marino. A través de nuestro trabajo conjunto con compañías proveedoras de alimento, hemos encontrado fuentes alternativas y promisorias de aceite, lo que nos permitirá mejorar más nuestra tasa de fish in - fish out a lo largo del tiempo.

VENTISQUEROS TASA DE DEPENDENCIA DE PECES DE CAPTURA

FFDR es la cantidad de pescado silvestre que se agrega en el alimento para producir 1 kg de salmón cultivado y convertirla en alimento para los seres humanos. Cuanto menor es el FFDR, menor es el porcentaje de inclusión de peces silvestres.



Gracias a las innovaciones en curso en la acuicultura del salmón en los últimos 20 años, la industria de alimentos ha reducido la cantidad de harina de pescado de 65% a 18% y el aceite de pescado de 24% a 11% y redujo el factor de conversión de 2,4 a 1,3 manteniendo al mismo tiempo dietas óptimas para el salmón.

Como una industria bastante joven, este es un desarrollo significativo en un corto período de tiempo y planeamos continuar con estas innovaciones para reducir aún más nuestro impacto en los recursos marinos. Además, a través de la asociación del GSI (de la cual Ventisqueros es miembro) con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el objetivo es transferir este conocimiento a otros sectores acuícolas en desarrollo, para promover una mayor sostenibilidad en todo el sector en su conjunto.

Encontrar fuentes alternativas de ácidos grasos Omega-3: Los ácidos grasos Omega-3, generalmente obtenidos a partir del aceite de pescado en

la alimentación de salmón, también se pueden encontrar en fuentes como algas, o a partir de cultivos como la canola. Hay una gran cantidad de innovación en todo el mundo para ver si podemos convertir estas alternativas en opciones comercialmente viables, lo que nos permitirá mantener los altos niveles de ácidos grasos Omega-3 en nuestros alimentos, favoreciendo la reducción del uso de ingredientes marinos.

En 2015, el GSI y sus compañías asociadas, productoras de salmón y de alimentos, lanzamos una licitación global para ayudar a identificar fuentes alternativas y viables de ácidos grasos Omega-3. La licitación fue muy exitosa al destacar la necesidad de la industria, cada vez mayor, de nuevos recursos, y provocó un aumento significativo en la variedad y el número de opciones disponibles. Las empresas de alimentos ahora están trabajando con múltiples proveedores para iniciar la incorporación de estos recursos en los alimentos de la industria salmicultora.

En los últimos
20 años ▶

La industria del Salmón ha reducido
estos ingredientes en la dieta de los salmones

65% a 18%
Harina de pescado

24% a 11%
Aceite de pescado

2,4 a 1,3
Conversión

Manteniendo al mismo tiempo dietas óptimas para el salmón



2

OMEGA 3

Objetivo asociado al Desarrollo Sostenible de la ONU:



Porque sus atributos son únicos, Ventisqueros usa una gran proporción de materias primas -necesarias para alimentar peces- provenientes de proveedores que efectúan importantes contribuciones a la sustentabilidad, amparados en proyectos de Investigación y Desarrollo (R&D) asociados a preservar las especies marinas, buscando su reemplazo por proteínas vegetales.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés), señalan que el pescado desempeña un papel muy importante en la lucha contra el hambre y la malnutrición y que aporta nutrientes esenciales como proteínas y grasas saludables. Nutrientes que incluyen ácidos grasos, Omega-3 de cadena larga, Yodo, vitamina D y Calcio.

Como ejemplo, la Dirección de Salud de Noruega (Norwegian Directorate of Health) ofrece consejos dietéticos y recomendaciones para promover la salud de la población. Se recomienda comer pescado dos o tres veces por semana. Este consejo corresponde a un total de 300 - 450 gramos de pescado a la semana, es decir, dos a tres porciones. Al menos 200 gramos deben venir de pescados grasos tales como el salmón.

La Dirección Noruega de Salud (Norwegian Directorate of Health) ha examinado la correlación entre comer pescado y el riesgo de contraer enfermeda-

des graves como las enfermedades cardiovasculares y el cáncer.

- La ingesta de pescado, aceite de pescado y ácidos grasos omega-3 poliinsaturados largos (EPA, DHA) reduce el riesgo de morir por enfermedades del corazón.
- El reemplazo de ácidos grasos saturados por ácidos grasos poliinsaturados reduce el riesgo de enfermedades coronarias.
- Los alimentos ricos en selenio reducen el riesgo de cáncer de próstata.

Con volúmenes limitados de aceite de pescado disponibles a nivel mundial, continuamos nuestra búsqueda de ingredientes que pueden reemplazar el aceite de pescado como la principal fuente de alimento para nuestros peces, EPA y DHA, los dos ácidos grasos Omega-3 valorados por sus beneficios, tanto para la salud humana como para la salud de los peces. Como empresa estamos permanentemente buscando innovaciones que permitan proyectarnos en el futuro con una menor dependencia del aceite de pescado, manteniendo los niveles de EPA y DHA en el salmón de cultivo, que lo convierten en una opción tan saludable para las personas.

³ Más información: www.who.org - www.fao.org/fishery

Como Ventisqueros, ya iniciamos la producción de salmones con alto contenido de Omega 3 proveniente de fuentes más sustentables.

BENEFICIOS DEL CONSUMO DE OMEGA-3 Y ÁCIDOS GRASOS (EPA Y DHA):



Reduce el riesgo de enfermedad coronaria, ataque cardíaco y accidente cerebrovascular.



Apoya la función y el desarrollo del cerebro en los bebés.



Previene enfermedades psiquiátricas y el deterioro cognitivo en los ancianos.



Previene la inflamación y el riesgo de artritis.

Silverside™ Premium Pacific Salmon by Ventisqueros, está siendo alimentado con una nueva dieta que incluye un producto basado en harinas de algas, que reduce la cantidad de aceite de pescado mientras mantiene altos niveles de ácidos grasos Omega-3. De esta forma, se requiere sólo 0,5 kilos de pescados silvestres para alcanzar un kilo de salmón y mantener los mismos niveles de Omega-3, logrando el FFDR más bajo para el salmón actualmente disponible en el mercado. Al lograr esta cifra, Ventisqueros -con Silverside- está produciendo más pescado que lo que se está extrayendo del océano para completar la producción, por lo que la compañía se ha convertido en el primer "Productor de pescado neto" en la industria del salmón de cultivo.



Silverside™ requiere sólo:
0.5 kilos
de peces pelágicos
para producir
1kg de salmón

La sostenibilidad es un concepto que tomamos en serio y Silverside™ resuelve la creciente demanda de los consumidores y minoristas de pescado de origen responsable:

- **Certificado por ASC.**
- **4 estrellas BAP.**
- **0.5 Fish In - Fish Out: la más baja en la industria del salmón de cultivo.**
- **10 meses de período de cultivo.**
- **35% menor densidad que el salmón cultivado promedio.**

Objetivos asociados al Desarrollo Sostenible de la ONU:





3

ABASTECIMIENTO

Objetivos asociados al Desarrollo Sostenible de la ONU:



La sustentabilidad comienza con el abastecimiento. Procuramos que nuestras materias primas, materiales de proceso y de empaque no sólo satisfagan los requerimientos de calidad, sino también de ética y estándares ecológicos.

Nuestro compromiso con la sustentabilidad va más allá de las materias primas necesarias para alimentar nuestros peces. Procuramos que los materiales de empaque también contribuyan a una mayor sustentabilidad. Con esto en mente, es de alta prioridad mantener relaciones de largo plazo con nuestros proveedores más comprometidos y sustentables. Después de todo, nuestros proveedores hacen una importante contribución a la creación de valor, así como también a la calidad y sustentabilidad de nuestros salmones.

Una manera de apoyarlos es ayudando a la economía local en los sectores cercanos a nuestros sitios productivos, contratamos servicios como talleres de redes, servicios de abastecimiento de víveres, servicios de buceo, entre otros. Trabajando así, también disminuimos los costos de transporte y nuestras emisiones.

“En relación con el material de empaque, gestionamos y promovemos el uso de materias primas reciclables, preocupándonos constantemente por mantener un medio ambiente libre de emisiones, para ser un buen ejemplo de buena gestión industrial y de producción sustentable.”

Lo que se traduce en una reducción de impacto medioambiental, de 16,65% en 2019, en los tres formatos de cajas en las cuales distribuimos nuestro salmón fresco, es decir, 75,8 toneladas anuales menos de Poliestireno expandido. En tanto, en las bolsas de Embalaje de Polietileno, hemos desarrollado bolsas con menor gramaje, logrando una disminución de Polietileno anual del 26% el 2019, correspon-

diente a 37 toneladas de plástico.

En lo que respecta al material de ropa utilizada por nuestros trabajadores, hemos avanzado en la utilización de nuevas pecheras plásticas desechables más delgadas, logrando una reducción de gramaje individual del 14%, equivalente a 4,6 tons. menos de plásticos dispuestos como excedente industrial.

Asimismo, el material y ropa de trabajo usada por nuestros técnicos y operarios durante los ciclos de producción, es ordenada y reutilizada creando un triple impacto, en los siguientes ámbitos:

Social: Dignificando de manera creativa las donaciones de ropa a sectores vulnerables afectados muchas veces por catástrofes naturales o sectores vulnerables de zonas rurales a través de tiendas móviles.

Medio ambiental: Ayudando a la gestión residual de fibras textiles con la creación de bancos de ropa.

Económico: Dándole productividad al residuo contribuimos a crear nuevas fuentes de ingreso a través de talleres de upcycling a jefas de hogar de estratos vulnerables, para co-crear con ellas nuevos productos que luego se comercializan acogidos al régimen de comercio justo. Además, hemos contribuido en la creación de un material hecho de ropa en desuso triturada por una máquina de bajo costo, la que, mezclada con aglomerante orgánico e ignífugo (también co-creado en barrios vulnerables), puede ser usado como revestimiento, aislante o material para creación de bienes mobiliarios. Hemos contribuido con 462,8 kg de ropa, que a su vez reduce la emisión de 620,1 Kg de CO₂ y 6,9 m³ de agua.





SUSTENTABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN

Ventisqueros, para producir sus salmones premium, requiere materias primas de alta calidad, empleados comprometidos y respeto por el medioambiente. Estas son las razones por las cuales, en Ventisqueros nos esforzamos por realizar nuestras actividades ambientalmente sustentables de manera ética, legal y socialmente responsables.



4 | **HUELLA DE CARBONO, AGUA, ENERGÍA Y PROTEÍNAS**



5 | **AMBIENTE LABORAL**



6 | **SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL**



7 | **COMPROMISO SOCIAL**



4

HUELLA DE CARBONO, AGUA, ENERGÍA Y PROTEÍNAS

Objetivos asociados al Desarrollo Sostenible de la ONU:



La producción de salmones usa principalmente agua y energía y a su vez, libera gases. Para reducir el impacto medioambiental y el consumo de recursos, Ventisqueros desarrolla su actividad produciendo la proteína comparativamente más eficiente en términos de conversión de alimentos; la que logra la mayor retención de energía; la mayor retención de proteínas y la mayor proporción comestible de todas.

Ventisqueros desarrolla su actividad productora de proteínas en base a uno de los animales más eficientes: **el salmón**.

La huella de carbono mide las emisiones totales de gases de efecto invernadero causadas –directa e indirectamente– en la producción de un producto. La manera de medirlo es en kilogramos (kg) equivalentes de dióxido de carbono (kgCO₂e) por kg de parte comestible del producto⁴. En este sentido, el salmón **libera una huella de carbono de las más bajas, en la producción de proteínas**.

Si consideramos la tasa de conversión de alimentos (FCR) que mide la productividad de diferentes métodos de producción de proteínas, podemos observar que **el salmón posee la menor tasa**, comparado con las otras proteínas, medido como los kilogramos (kg) necesarios para aumentar el peso corporal del animal en 1 kg⁵.

Por otro lado, la retención de energía describe la eficiencia de un producto para retener la energía de la alimentación. Se calcula como un porcentaje (energía de las partes comestibles / energía bruta alimentada)⁶. En este sentido, **el salmón posee la**

más alta retención de energía, alcanzando un 23%, más que duplicando a su más cercano competidor, el pollo.



La retención de proteínas describe la ganancia de proteínas como un porcentaje de la ingesta de proteínas en los alimentos. Se calcula como porcentaje (proteína en las partes comestibles / proteína bruta alimentada). **La proteína del salmón es de las mayores en retención de proteínas**.

Por último, el rendimiento comestible se calcula dividiendo la carne comestible por el peso corporal total. En este sentido, **el salmón es la proteína que tiene un mayor rendimiento** entre las proteínas nombradas y analizadas⁷.

⁴ CO₂ se calcula multiplicando las emisiones de cada uno de los seis gases de efecto invernadero (CO₂, CH₄, N₂O, HFC, PFC y SF₆) por su potencial de calentamiento global (GWP, Global Warming Potential) de 100 años. Fuente: FAO of the United Nations Fisheries and Aquaculture Department - Fishery Statistical Collections.

⁵ El FCR de la producción ganadera tiene un mayor rango debido a los diversos tipos de alimento utilizados. Los costos variables de alimentación para las industrias consideradas anteriormente tienen una influencia sobre las relaciones de conversión de alimento. Fuente: "Fishing to Sustainable Farming".

⁶ Estos cálculos toman en cuenta las diferencias en FCR, las diferencias en los rendimientos comestibles y el costo de la progenie.

⁷ Fuente: Atlantic Salmon. The Super Chicken of the Sea

PRODUCCIÓN PROTEÍNAS



PRODUCCIÓN MUNDIAL

Medido en Millones de Toneladas.

3,4

114,3

120,9

67,4

9,8

FACTOR CONVERSIÓN ALIMENTARIA (FCR)

Mide la productividad de los diferentes métodos de proteínas. Representa los kg de alimento necesario para aumentar un kg de peso corporal del animal.

1,2-1,5

1,7-2

2,7-5

6-10

●

PORCIÓN COMESTIBLE (RENDIMIENTO)

La porción comestible se calcula dividiendo la carne comestible por el peso corporal total.

68%

46%

52%

●

38%

RETENCIÓN DE ENERGÍA

Describe la eficiencia de un producto en la retención de energía a partir del almuerzo. Esta se calcula en porcentaje (energía en porciones comestibles / energía bruta (EB) de los alimentos).

23%

10%

14%

●

5%

RETENCIÓN DE CALORÍAS

Describe el aumento de calorías comestibles como porcentaje de la ingesta de calorías provenientes del pienso. Se calcula como porcentaje (calorías en porción comestible/ calorías en pienso).

25%

27%

16%

7%

●

USO DE LA TIERRA

Cantidad de m² para producir 100 g de proteína comestible.

3,7

7,1

11

102

185

HUELLA DE CARBONO

Mide en gramos de dióxido de carbono equivalente (gCO₂e) por porción normal (40g) de proteína comestible del producto. Los datos son valores medianos.

0,60

0,88

1,30

5,92

●

Fuente, GSI: <https://globalsalmoninitiative.org>

Si bien la industria del salmón se beneficia de una de las relaciones de conversión entre alimento y proteína más eficientes, las bajas emisiones de CO₂ y el bajo uso de agua dulce en comparación con otros sectores, reducir nuestro impacto ambiental es una prioridad. Nuestro objetivo es medir el alcance 1, 2 y 3 en emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) de nuestras instalaciones, empleando las mejores prácticas.

Para la industria del salmón, la mayor emisión está relacionada con la producción de alimento para peces y el transporte del producto terminado. Ventisqueros tiene como objetivo comenzar a medir sus emisiones en 2020 con base 2019. En el momento de esta publicación, Ventisqueros está monitoreando e implementando un mecanismo para medir su huella de carbono.

También planeamos fortalecer nuestros métodos de medición e información de las emisiones de GEI y calcular nuestra huella hídrica en futuros reportes.

La correcta gestión de agua utilizada por tonelada reduce el uso de agua y ahorra energía. Nuestro objetivo es buscar formas innovadoras de gestionar y minimizar el uso del agua. Evaluar nuestras operaciones a través de un foco de sostenibilidad ayuda a optimizar nuestros procesos y productos a la vez que reduce el uso de recursos y las emisiones, con el beneficio adicional de reducir costos. Como empresa responsable, trabajamos continuamente para transferir y adaptar nuevas ideas y mejores prácticas dentro de nuestra base de fabricación.



5

AMBIENTE LABORAL

Objetivo asociado al Desarrollo Sostenible de la ONU:



Colaboradores comprometidos y orgullosos son elementos cruciales en el éxito de nuestra compañía. Para lograrlo, Ventisqueros provee de un atractivo y motivador ambiente laboral.

Sin el trabajo y el esfuerzo de todos los días por parte de nuestros colaboradores, nuestra excelente proteína no existiría. Satisfechos, talentosos, íntegros y apasionados, son factores decisivos para el éxito de Ventisqueros y para mantenerlos, la compañía provee un atractivo ambiente laboral.

Para hacerlo posible, buscamos que el ambiente de trabajo sea óptimo y tan atractivo como sea posible. Integridad, respeto hacia los demás, el compromiso por servir y la pasión por el éxito, son nuestros valores centrales y nos acompañan en el desafío de entregar la mejor y más sana proteína.

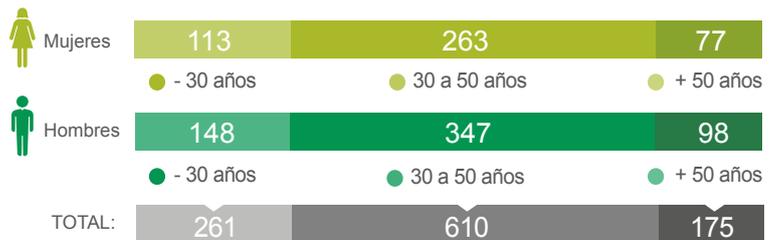
Muchos años de experiencia de nuestro equipo en el cultivo del salmón, en la alimentación de nuestros peces, en los procesos y el aseguramiento de la calidad, constituyen nuestra experiencia central y el secreto de nuestro éxito.

El constante énfasis de exhibir entre los colaboradores los logros alcanzados como empresa y dentro de la industria, nos llevan a demostrar el orgullo por lo que hacemos, algo que hemos denominado **“Orgullo Salmón™”**.

VENTISQUEROS 2019 POR TIPOS DE EMPLEO



VENTISQUEROS 2019 POR EDAD





6

SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Objetivo asociado al Desarrollo Sostenible de la ONU:



La salud y seguridad de nuestros empleados es clave en nuestro desempeño. Consistentemente adoptamos sistemas y programas para reducir los riesgos relacionados con la seguridad y salud ocupacional en los lugares de trabajo.

El trabajo que se realiza en cualquier compañía de producción industrial, puede involucrar riesgos y accidentes. Esta es la razón por la cual -como Ventisqueros- ser un productor responsable implica que la seguridad de nuestros colaboradores tiene la mayor prioridad.

La salud de nuestros trabajadores es de vital importancia para nosotros y es una variable clave en nuestro desempeño y éxito. No hay tareas importantes o urgentes que no puedan esperar, todas ellas deben ser desempeñadas con seguridad. Nuestro objetivo es mejorar el desempeño productivo y al mismo tiempo mejorar la motivación por efectuar faenas seguras.

Hemos introducido esquemas que focalizan su accionar en todas las instalaciones de Ventisqueros, desde agua dulce, centros de cultivo en el mar y plantas de procesos, hasta los puestos administrativos. Este programa busca internalizar la seguridad en nuestra cultura corporativa. La seguridad en el lugar de trabajo se ha robustecido por medio de capacitaciones, entrenamientos y una permanente supervisión de las actividades riesgosas.

La seguridad y prevención de riesgos de accidentes se ha instaurado como un pilar estratégico del plan de negocios de Ventisqueros y nos ha permitido mejorar fuertemente nuestros indicadores de seguridad y accidentabilidad.

Ventisqueros está comprometido con la prevención de riesgos de accidentes y nos encargamos de promover la salud y seguridad ocupacional.

**VISIÓN
CERO
ACCIDENTES**

“*En Ventisqueros, el compromiso por la Seguridad es uno de los pilares de nuestro Plan de Negocios de largo plazo. Asumimos un fuerte compromiso para fomentar la conciencia de seguridad en nuestra compañía. En esta materia, no nos conformamos con menos que la excelencia.*”

1

Ponemos la **seguridad** por sobre la rentabilidad.

2

Sostenemos que cada trabajo **puede y debe** hacerse con seguridad.

3

Promovemos el que todos **somos responsables** de detener tareas inseguras.



Seguimos construyendo una empresa más segura para nuestros trabajadores.

HEMOS ALCANZADO UNA TASA DE ACCIDENTABILIDAD HISTÓRICA

MENOS ACCIDENTES



VISIÓN
CERO
ACCIDENTES



7

COMPROMISO SOCIAL

Objetivos asociados al Desarrollo Sostenible de la ONU:



Ventisqueros va más allá de los requerimientos de su actividad de negocio en su esfuerzo por contrarrestar problemas sociales, principalmente en las comunidades donde desarrollamos nuestra actividad.

Nuestro plan de compromiso social y de apoyo a las comunidades, está enmarcado dentro de un trabajo a largo plazo, el cual hemos ido gestionando por medio de alianzas con fundaciones, lo que nos ha permitido acercarnos más a las comunidades, en especial a las escuelas y niños que -muchas veces- son hijos de nuestros propios colaboradores.

Desarrollamos, por ejemplo, una alianza con Fundación La Semilla que nos ha permitido dar apoyo y acompañamiento al proceso de implementación del Sistema Nacional de Certificación Ambiental Escolar (SNCAE) de las Escuelas de Puerto Montt y de Hualaihué, un proyecto que comenzamos en 2016.

Apoyamos activamente a las escuelas y liceos de nuestra zona: Escuela ASPAUT (para niños y jóvenes autistas), en Puerto Montt; Escuela Santa María, en Puerto Montt; Liceo de Hornopirén; Escuela Antupirén; Escuela Pichicolo; Escuela Halcones de Pichicolo; Escuela Sagrada Familia de Hornopirén y Escuela Cordillera Nevada de Chaqueihua

A través de esa alianza y de acuerdo a los lineamientos del Ministerio del Medioambiente, hemos desarrollado un amplio programa de apoyo a la implementación de buenas prácticas de educación

ambiental. Durante el proceso, los niños son invitados a participar en este programa en donde aprenden la importancia del desarrollo de energías sustentables.

En el programa, todas las escuelas participan de un proceso de pre-evaluación medioambiental con sus equipos directivos, e inician sus procesos para las campañas de ahorro energético, uso racional del agua e instalación de los diarios murales medioambientales.

Nos sentimos orgullosos de que, hasta la fecha, estas escuelas y liceos –con más de 1.500 niños de estas localidades– hayan participado en este programa, algo que nos impulsa a seguir trabajando, para que cada día, más recintos educacionales de distintas zonas puedan recibir esta invitación.

En Ventisqueros, el Compromiso Social es uno de los pilares de nuestro Plan de Negocios de largo plazo y esta es una herramienta que nos ha permitido generar un fuerte compromiso para fomentar la conciencia medioambiental en los niños de nuestra región.



COMPROMISO SOCIAL 2019 APOYO A LAS COMUNIDADES



3.600

Personas
beneficiadas



900

Familias
beneficiadas



7,8

Tons. de residuos
Limpieza de playas

Antes



Después



LIMPIEZA DE PLAYAS 2019 / ISLA LLANCAHUÉ, REGIÓN DE LOS LAGOS



CONSUMO

Ventisqueros tiene una responsabilidad hacia sus clientes y consumidores. Estrictos controles de seguridad alimentaria garantizan que nuestros productos alcancen los más altos estándares, desde la selección de sus materias primas hasta la entrega de los productos terminados a sus clientes.



8 | CALIDAD



9 | SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES



10 | COMUNICACIÓN



8

CALIDAD

Objetivos asociados al Desarrollo Sostenible de la ONU:



Alta calidad y seguridad alimentaria no son sólo importantes para nosotros, sino también para nuestros clientes y consumidores. Por eso contamos y mantenemos las mayores y más exigentes certificaciones internacionales en cuanto a calidad se refiere.

Tenemos una gran responsabilidad para con nuestros clientes y consumidores, así como con nuestros socios y empleados. Como productores de una proteína altamente saludable, tenemos un gran compromiso con la calidad y seguridad alimentaria. Teniendo esto en cuenta, en Ventisqueros contamos con una buena genética, altos estándares de cultivo, todo esto certificado por los más exigentes estándares.

Por medio de procedimientos internos y sistemas externos de calidad y certificación y gracias al trabajo de una amplia gama de especialistas, podemos garantizar los más altos estándares en producción de salmónes.

EN VENTISQUEROS, HEMOS ADOPTADO ALTOS ESTÁNDARES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE NUESTRA CADENA DE PRODUCCIÓN, LO QUE NOS PERMITE MANTENER MÚLTIPLES CERTIFICACIONES:



Es un sistema de certificación internacional que verifica la responsabilidad ambiental y social en los procesos productivos de peces, crustáceos y moluscos. Los estándares de certificación BAP contienen elementos clave para la acuicultura responsable, incluida la seguridad alimentaria, la salud, el bienestar animal y la trazabilidad.



Corresponde a un estándar para la seguridad alimentaria, relacionado principalmente con Gestión de Calidad e Inocuidad del lugar donde se elaboran alimentos.



Al igual que BRC, corresponde a un estándar para la seguridad alimentaria, relacionado principalmente con Gestión de Calidad e Inocuidad del lugar donde se elaboran alimentos.

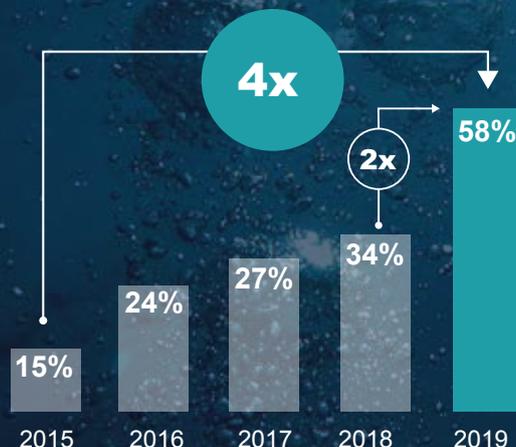


Corresponde a un estándar relacionado con el aseguramiento de Cadena de Custodia de los peces que se procesan en nuestra planta y tienen esta certificación de origen (trazabilidad).



Aquaculture Stewardship Council (ASC): Al igual que Global G.A.P, en Planta y Centros de Cultivo, corresponde a un estándar relacionado con asegurar la Cadena de Custodia de los peces que se procesan y tienen esta certificación de origen (trazabilidad).

**VENTISQUEROS
% DE BIOMASA COSECHADA CERTIFICADA ASC**





ASC: AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL

¿QUÉ ES ASC?

ASC es un programa de certificación de productos del mar que está ayudando a abordar algunos de los desafíos sociales y ambientales más apremiantes de nuestro tiempo.

¿POR QUÉ ASC?

ASC es un programa de certificación voluntario y totalmente independiente. Cuando usted compra productos del mar certificados por ASC, está ayudando a proporcionar a miles de millones de personas alimentos del mar limpios, saludables y seguros, cultivados en centros de cultivo. También está haciendo su parte para conservar y restaurar los océanos, costas y vida silvestre del mundo y mejorar las vidas de los agricultores de productos del mar y las comunidades locales en el mundo en desarrollo.

Las exigencias de un programa ASC, reconocen a los productores de acuicultura que tratan con respeto a sus peces, así como a su personal y vecinos y al ecosistema circundante. Proteger la salud y el bienestar de los animales en la acuicultura de todo tipo es un tema en el que todos pueden estar de acuerdo. También hay sinergias entre las prácticas ambientalmente responsables y el buen bienestar animal, lo que significa que lo que es bueno para el medio ambiente es a menudo bueno también para los peces. Las normas de la ASC incluyen una serie de requisitos que promueven la salud y el bienestar de los animales.

- ✓ Planes de gestión para revisar periódicamente la salud de los peces.
- ✓ Visitas regulares de veterinarios calificados.
- ✓ Estrictos requisitos para monitorear y mantener regularmente la calidad del agua.
- ✓ Prohibición del uso preventivo de antibióticos, lo que significa que los centros de cultivo deben mantener a los peces naturalmente sanos.
- ✓ Investigaciones exhaustivas de cualquier muerte inexplicable o inesperada.
- ✓ Requisitos de densidad de peces.
- ✓ Prohibición de incidentes letales intencionales con mamíferos o aves en peligro de extinción.

Ventisqueros tiene un alto porcentaje de su biomasa cosechada certificada bajo ASC, ¿es fácil de lograr?

De ningún modo. Lograr la certificación ASC es extremadamente desafiante: el ASC es el estándar más riguroso existente y nos presiona constantemente para garantizar los más altos niveles de sostenibilidad en nuestros centros de cultivo; por lo tanto, no será fácil para nosotros certificarlos a todos. Igualmente estamos muy satisfechos con el progreso alcanzado hasta ahora, y esperamos certificar bajo estándar ASC el 100% de nuestra biomasa cosechada en el futuro cercano.



9

SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES

Objetivos asociados al Desarrollo Sostenible de la ONU:



La satisfacción de nuestros clientes y consumidores es esencial para nuestro éxito corporativo. Estamos constantemente analizando sus requerimientos y atentos a las nuevas tendencias, incorporando -en la medida de lo posible- sus solicitudes en nuestros procesos y productos.

Sólo conociendo y comprendiendo los requerimientos de los clientes y consumidores y el mercado, podemos desarrollar productos que satisfagan sus expectativas.

Para asegurar lo anterior, tenemos un contacto regular con nuestros clientes. Por medio de pruebas de productos podemos constantemente estar observando los requerimientos de nuestros clientes en cuanto a formatos, tipos de cortes, tamaños y color de nuestros salmones. Su feedback nos retroalimenta para mantener la exigencia de producir el mejor salmón.

Cuidadosamente investigamos y respondemos prontamente a cada requerimiento, reclamo y experiencia.

EVALUACIÓN DE CLIENTES 2019

Construir relaciones de largo plazo con nuestros clientes es importante si queremos mantener nuestra posición como proveedor preferente de salmón de clase mundial en el mercado.



PRODUCTO

Refleja Más que satisfecho y Altamente satisfecho en encuesta a los clientes, que representan el 95% de las ventas del 2019



EQUIPO DE VENTAS

Refleja Más que satisfecho y Altamente satisfecho en encuesta a los clientes, que representan el 100% de las ventas del 2019



LOGÍSTICA

Refleja Más que satisfecho y Altamente satisfecho en encuesta a los clientes, que representan el 100% de las ventas del 2019



10

COMUNICACIÓN

Objetivo asociado al Desarrollo Sostenible de la ONU:



La transparencia en la comunicación es esencial. La comunicación debe ser veraz y es por eso que la tomamos con la mayor seriedad, para que la información a los clientes y el etiquetado de nuestros productos cumplan rigurosamente con los estándares de la industria.

Entregar activamente información hacia nuestros clientes, proveedores, ONGs y público en general es parte de nuestra cultura corporativa. En este sentido, buscamos que los temas de sociales y medioambientales sean oportunamente comunicados a lo largo de nuestra cadena y actividad productiva.

El diálogo constructivo, la transparencia y la ética ambiental, son esenciales en nuestra actividad. Este compromiso se refleja en la decisión de reportar anualmente nuestro aporte en lo sanitario, ambiental, social y laboral, a través del Reporte de Sustentabilidad de Global Salmon Initiative (GSI) que emite la asociación gremial de productores de salmón de Chile y empresas asociadas a SalmonChile.

Creemos que la comunicación es la mejor herramienta de transparencia, mostrando cómo operamos y cómo contribuimos auténticamente a la generación de valor económico y social en las regiones del sur austral de Chile.

Este reporte 10 HECHOS | SUSTENTABILIDAD Y RESPONSABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE SALMONES | ESG, es el inicio de un camino sin precedentes ni retorno con el que estamos comprometidos, permitiendo comparar nuestro actuar y nuestros impactos –sean positivos o negativos– cada año, además de ir mejorando y perfeccionando nuestra labor en distintas áreas.

Información detallada disponible en nuestro sitio web:
www.ventisqueros.com / sustentabilidad

ESG: ENVIRONMENTAL, SOCIAL AND GOVERNANCE

Indicadores Ambientales, Sociales y de Gobierno Corporativo



INDICADORES ESG

1

INDICADORES MEDIOAMBIENTALES

30

- E1: Emisiones de gases efecto invernadero
- E2: Uso de agua
- E3: Recuperación de restos náufragos
- E4: Escapes
- E5 y E6: FFDR: Tasa de dependencia de peces de captura
- E7 y E8: Mortalidad
- E9 y E10: Eficiencia de alimentación - FCRb
- E11: Tratamientos contra el cálígus
- E12: % de energía de fuentes renovables
- E13: Uso de antibióticos
- E14: Biomasa cosechada certificada bajo los estándares más exigentes (ASC)

2

INDICADORES SOCIALES

33

- S1: Tasa de ausentismo
- S2: Accidentes con tiempo perdido (LTI)
- S3: Tasa de accidentabilidad
- S4: Fatalidades
- S5: Pago de licencias
- S6: Actividades comunitarias / Programa de ayuda social

3

INDICADORES DE GOBIERNO CORPORATIVO

35

- G1: Reporte y transparencia
- G2: Participación de género: Directorio
- G3: Participación de género: Alta Administración
- G4: Participación de género: % mujeres en la compañía
- G5: Tasa de sindicalización

INDICADORES MEDIOAMBIENTALES

E1: EMISIONES DE GASES EFECTO INVERNADERO

Si bien la industria salmonera se beneficia de uno de los más eficientes indicadores de conversión, bajas emisiones de CO2 y bajo uso de agua dulce, en comparación a otros sectores, reducir nuestro impacto medioambiental es una prioridad. Nuestra meta es medir las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) en los ámbitos 1,2 y 3 en nuestras instalaciones, empleando las mejores prácticas en todas las áreas de nuestra compañía.

Para la industria del salmón, la mayor cantidad de emisiones se relaciona con la producción de alimento y el transporte del producto terminado. En Ventisqueros apuntamos a comenzar a medir nuestras emisiones en 2020. Al momento de esta publicación, nos encontramos monitoreando e implementando un mecanismo para medir nuestra huella de carbono. Planeamos fortalecer nuestros métodos para medir y reportar las emisiones GEI.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|----------|------|------|------|------|------|
| GHG/ton. | - | - | - | - | - |

PROGRESO -

E2: USO DE AGUA

Gestionar la cantidad de agua utilizada por tonelada, reduce el uso de agua y ahorra energía. Apuntamos a buscar formas innovadoras de administrar y minimizar el uso de agua. Mirar nuestras operaciones a través del foco de la sustentabilidad, nos ayuda a optimizar nuestros procesos y productos al mismo tiempo que reducimos el uso de recursos y las emisiones, generalmente con el beneficio agregado de disminuir costos. Como una compañía responsable, trabajamos continuamente para transferir y adaptar nuevas ideas y las mejores prácticas en nuestra base de manufactura.

Nuestro foco en eficiencia de energía y agua está siendo medido en 2020.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|----------|------|------|------|------|------|
| H2O/ton. | - | - | - | - | - |

PROGRESO -

E3: RECUPERACIÓN DE RESTOS NÁUFRAGOS

Como el salmón hoy es producido principalmente en jaulas ubicadas en fiordos o estuarios, la producción no impacta la vida silvestre.

Hemos implementado como procedimiento, la recuperación de restos náufragos, buscando minimizar nuestro impacto. Por el tipo de actividad que se realiza en el mar, en diferentes condiciones de exposición de los centros de cultivo, hay riesgo de que algunos materiales puedan desprenderse y caer al fondo del mar. Al término de los ciclos se realiza una revisión con filmación submarina de todas nuestras concesiones y en caso de encontrarse materiales, éstos son retirados de manera que la condición del fondo se mantenga en el mejor estado.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|--------------------|------|------|------|------|------|
| Tons. Recolectadas | - | 255 | 764 | 284 | 416 |
| Th US\$ | - | 190 | 531 | 414 | 717 |

PROGRESO ▲ 1307 Tons.
▲ 1851 Th USD

E4: ESCAPES

Debido a que habitualmente operamos en lugares con condiciones climáticas adversas, estamos expuestos al riesgo de escapes. Como compañía, hacemos nuestro mejor esfuerzo para mitigar estos eventos, a través de una serie de procedimientos internos y técnicas de manejo y continuamos buscando nuevas maneras para asegurar aún más nuestras jaulas.

Evitar los escapes de peces es un desafío constante para nosotros. El área donde se encuentra nuestra producción se ha visto afectada por fuertes tormentas del Pacífico, que a veces causan daños inevitables a nuestras redes que resultan en escapes. Reportamos todas las sospechas de escapes a las autoridades veterinarias y medioambientales de forma inmediata.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|-------------------------|------|------|------|------|------|
| Escape de peces (miles) | - | - | - | - | 25,4 |

PROGRESO ▲ 25,4 #peces

INDICADORES MEDIOAMBIENTALES

E5 y E6: FFDR: TASA DE DEPENDENCIA DE PECES DE CAPTURA

La inclusión de aceite de pescado y omega-3 son parte importante en la dieta del salmón y asegura un producto saludable para el consumidor. Sin embargo, reconocemos que para contribuir con la sustentabilidad de nuestros océanos y la sustentabilidad futura de la industria, debemos buscar reducir nuestra dependencia de materia prima de origen marino. Incluso, a medida que la industria crece, la inclusión general de aceite y harina de pescado está disminuyendo a medida que identificamos fuentes alternativas que ofrecen los mismos beneficios para la salud que el aceite de pescado. A través de nuestro trabajo conjunto con compañías proveedoras de alimento, estamos complacidos de ver llegar al mercado muchas fuentes alternativas y promisorias de aceite, lo que nos permitirá mejorar más nuestra tasa de fish in - fish out a lo largo del tiempo.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---------------------------|------|------|------|------|------|
| FFDRm (harina de pescado) | 0,72 | 0,66 | 0,45 | 0,32 | 0,26 |
| FFDRo (aceite de pescado) | 2,44 | 2,30 | 1,75 | 1,87 | 1,95 |

PROGRESO ▼ -63,9%
▼ -20,1%

E7 y E8: MORTALIDAD

Los salmones de cultivo muestran tasas de mortalidad significativamente más bajas que los salmones silvestres, sin embargo, como con cualquier proceso de cultivo, siempre existe la posibilidad de mortalidad. El número más alto de mortalidades ocurre en las primeras semanas cuando los peces han sido trasladados al mar. Más adelante, estos eventos pueden ocurrir debido a situaciones fuera de nuestro control, por ejemplo, el brote de alguna enfermedad o porque algún predador ingresa a la jaula. Debido a la importancia de este indicador, creemos que es crucial registrar y reportar nuestras tasas de mortalidad de manera transparente. Buscamos maneras de evaluar y mejorar nuestras prácticas de manejo, para reducir las tasas de mortalidad. Mientras más saludables son nuestros peces, mejor es el desempeño de nuestra compañía. Constantemente nos tomamos tiempo para observar el comportamiento de los peces, monitoreando los factores que podemos controlar. Nos aseguramos de que tengan suficiente espacio y oxígeno y de que el flujo de agua sea lo suficientemente fuerte para mantenerlos nadando activamente, como lo harían en ambiente silvestre.

Cálculo de mortalidad de los últimos 12 meses (enero a diciembre), proporcional al número estimado de peces en el mar, en el último mes del año (ajustado para cosecha y mortalidad).

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|-----------------|------|-------|------|------|------|
| Atlántico | 4,7% | 14,2% | 4,3% | 5,1% | 3,5% |
| Pacífico o Coho | 5,3% | 16,2% | 1,4% | 1,1% | 1,6% |

PROGRESO ▼ -25,6%
▼ -69,0%

E9 y E10: EFICIENCIA DE ALIMENTACIÓN - FCRb

La transferencia eficiente de nutrientes, desde la materia prima al salmón, ayuda a reducir la huella general de la acuicultura. El alimento es sólo parte de lo que logra la eficiencia: otros factores incluyen el manejo de la alimentación y los centros, así como la salud de los peces.

Mientras más bajo es el FCR, más eficiente es un animal en retener la proteína y energía del alimento y en convertirla en proteína.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|----------------------|------|------|------|------|------|
| FCRb Atlántico | 1,36 | 1,35 | 1,19 | 1,18 | 1,10 |
| FCRb Pacífico o Coho | 1,14 | 1,11 | 1,11 | 1,13 | 1,06 |

PROGRESO ▼ -19,1%
▼ -7,0%

E11: TRATAMIENTOS CONTRA EL CÁLIGUS

El cáligus sigue siendo un desafío crítico para la mayor parte de la industria salmoneera, y reconocemos que se trata de un área clave donde es necesario implementar mejoras para asegurar la sustentabilidad de la industria. Queremos ser transparentes acerca de la situación y lo que estamos haciendo para mejorarla, y por lo mismo incluimos las cifras referentes al cáligus y detalles de los tratamientos que estamos utilizando.

Definido como la cantidad de ingredientes farmacéuticos activos (API) utilizados (en g) por tonelada de pescado producido (LWE).

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|-------------------------------|------|------|------|------|------|
| Tratamiento contra el caligus | 4,9 | 6,9 | 4,2 | 6,4 | 8,0 |

PROGRESO ▲ 61,9%

INDICADORES MEDIOAMBIENTALES

E12: % DE ENERGÍA DE FUENTES RENOVABLES

En Chile, la energía consumida viene de una matriz que incluye fuentes renovables y no renovables. Como parte de nuestro plan para fortalecer nuestra posición como un productor responsable, en Ventisqueros estamos explorando oportunidades para invertir en fuentes de energía renovables, tanto para nuestras instalaciones en mar como para nuestras pisciculturas. Tanto en nuestra planta de procesos como en nuestra oficina central, desde enero de 2020, la electricidad proviene 100% de fuentes de Energía Renovables No Convencionales (ERNC).

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|------|------|------|------|------|
| % | - | - | - | - | - |

PROGRESO

E13: USO DE ANTIBIÓTICOS

El uso de antibióticos está altamente regulado, no sólo por veterinarios y por nosotros como compañía, también por entes reguladores, para asegurar que no haya residuos trazables en los pescados cuando estos son vendidos para consumo humano. Un uso reducido puede indicar peces más sanos. Este reporte demuestra nuestro compromiso con la transparencia y permanecemos esperanzados de que podremos mostrar progreso en este frente a lo largo del tiempo. La prescripción de antibióticos para nuestros salmones es realizada por un equipo de profesionales médicos veterinarios, quienes se encargan de la salud y bienestar de los peces. Su uso es necesario para controlar cuadros bacterianos que afectan a los salmones, pero esos fármacos no tienen efectos en la salud humana.

El indicador se define como la cantidad de ingredientes farmacéuticos activos (API) utilizados (en g) por tonelada de pescado producido (LWE)

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|--------|------|------|------|------|------|
| gr/ton | 744 | 886 | 529 | 378 | 180 |

PROGRESO

▼ -75,8%

E14: BIOMASA COSECHADA CERTIFICADA BAJO LOS ESTÁNDARES MÁS EXIGENTES (ASC)

El impacto medioambiental es un área prioritaria para la compañía y estamos comprometidos a demostrar un progreso significativo en reducir el impacto ambiental de nuestras operaciones. Hemos elegido utilizar el estándar ASC como un marco de trabajo para nuestro progreso, que nos ayuda a asegurar que estamos logrando los estándares más altos posibles en lo que se refiere a nuestro entorno. Como Ventisqueros, seguimos monitoreando y registrando cada elemento de nuestras operaciones y estamos buscando continuamente nuevas e innovadoras maneras de minimizar el impacto que tenemos en el medioambiente. Lograr la certificación ASC es muy desafiante, ya que ASC es el estándar más riguroso disponible y está constantemente empujándonos a asegurar los niveles más altos de sustentabilidad en nuestros centros.

% de biomasa cosechada bajo certificación ASC

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|------|------|------|------|------|
| % | 15% | 24% | 27% | 34% | 58% |

PROGRESO

▼ 284,3%

INDICADORES SOCIALES

S1: TASA DE AUSENTISMO

Un equipo de trabajo sano, capaz y comprometido, es fundamental para un negocio saludable. Nuestros colaboradores crean y mantienen nuestra ventaja competitiva. Esto implica que debemos invertir en ellos y promover una cultura de trabajo sana, construida sobre valores sólidos. Continuamente nos esforzamos para crear una cultura corporativa con trabajos significativos, en un entorno laboral seguro y sustentable.

Tasa de ausentismo: (Número total de días de ausencia/Número total de días laborales)*100

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|------|------|------|------|------|
| % | 2,3% | 0,2% | 0,1% | 0,2% | 0,1% |

PROGRESO ▼ -97,4%

S2: ACCIDENTES CON TIEMPO PERDIDO (LTI)

La compañía estableció una medición Total de Incidentes Registrados, promoviendo una cultura de reporte exhaustivo, donde todos los incidentes son registrados.

Tasa de tiempo perdido: Número de trabajadores accidentados durante la jornada laboral o en actividades relacionadas con su trabajo, incluyendo fallecimiento, que resultan en incapacidad de trabajar y ausencia al siguiente día o turno.

LTI: Es la tasa del número de accidentes ocurridos en el tiempo, que incluye las horas hombre de personas en exposición, por un millón de horas durante el mismo periodo.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|-------|-------|------|-------|------|
| % | 24,4% | 12,0% | 9,4% | 12,7% | 7,5% |

PROGRESO ▼ -69,5%

S3: TASA DE ACCIDENTABILIDAD

La industria del salmón opera en condiciones adversas, y varios trabajos están asociados a ciertos riesgos. Por lo mismo es un área clave para la industria reducir el número de accidentes, a través del uso de equipos de la mejor calidad y estrictas políticas. La compañía estableció una medición del Total de Incidentes Registrados, promoviendo una cultura de reporte exhaustivo, donde todos los incidentes se registran. Una herramienta de seguimiento ha sido implementada para esto desde 2019.

Tasa de accidentabilidad = Casos totales / # trabajadores x100

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|------|------|------|------|------|
| % | 5,3% | 2,8% | 1,9% | 2,7% | 1,7% |

PROGRESO ▼ -67,4%

S4: FATALIDADES

Desafortunadamente, debido a la naturaleza de nuestro trabajo y el entorno de los lugares donde operamos, a veces ocurren accidentes fatales. Hacemos todo lo posible para asegurar los niveles más altos de salud y seguridad en nuestras instalaciones y los revisamos continuamente, para analizar si pueden ser fortalecidos de alguna manera.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|------|------|------|------|------|
| % | - | - | - | - | - |

PROGRESO ▼ -

INDICADORES SOCIALES

S5: PAGO DE PATENTES DE ACUICULTURA

Ventisqueros contribuye al pago de patentes acuícolas. Este aporte se convierte en un factor relevante para afrontar las diversas políticas sociales de las localidades, otorgando la opción de generación de proyectos y aporte al empleo local de las comunidades.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---------|------|------|------|------|------|
| Th US\$ | 512 | 702 | 813 | 828 | 776 |

PROGRESO

▲ 51,7%

S6: ACTIVIDADES COMUNITARIAS

Programa de ayuda social

El programa de certificación ambiental de escuelas de Ventisqueros, fue creado para apoyar a escuelas rurales en la obtención de credenciales obligatorias requeridas a todas las instituciones educativas por el Ministerio del Medioambiente, y para fomentar la inclusión de elementos ambientales en: Educación / Administración de escuelas / Relación de la comunidad educativa con el entorno. La compañía también participa en eventos locales de apoyo a la comunidad y en iniciativas de comunidades locales en Puerto Montt, Hornopirén y Chiloé. En la planta de procesos de Chincui, se destinó un área para recibir visitas en la instalación sin interrumpir las operaciones ni comprometer la seguridad. Este diseño de la instalación entrega una transparencia sin precedentes de nuestras operaciones para la comunidad, e incluye una sala de recepción para presentaciones y recorridos con ventanas desde donde se pueden ver diferentes etapas del ciclo de procesamiento.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|----------------------------|------|------|------|------|------|
| # Actividades comunitarias | 2 | 12 | 20 | 37 | 36 |

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|-------------------------|------|------|------|------|------|
| # Familias Beneficiadas | - | 300 | 500 | 750 | 900 |

PROGRESO

▲ 1700%

INDICADORES DE GOBIERNO CORPORATIVO

G1: REPORTE Y TRANSPARENCIA

La transparencia en la comunicación es esencial. La comunicación debe ser creíble y es por eso que tomamos con la mayor preocupación para que la información a los clientes y el etiquetado de nuestros productos cumpla con los estándares de la industria.

Mejorar la transparencia mostrando el desempeño de la compañía por medio de reportes de sustentabilidad de SalmonChile, GSI y un informe anual como este Reporte ESG / 10 HECHOS.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|--------------|------|------|------|------|------|
| Salmon-chile | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% |
| GSI | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% |
| ESG | - | - | - | - | - |

PROGRESO

▲ 100%
▲ 100%
▲ 0%

G2: PARTICIPACIÓN DE GÉNERO: DIRECTORIO

Trabajamos por la diversidad y la igualdad de oportunidades: Creemos firmemente que Ventisqueros se vuelve más creativo y dinámico con una fuerza laboral diversa y nos esforzamos por reclutar compañeros de trabajo con diferentes antecedentes y experiencias.

La compañía está comprometida a continuar aumentando este número, fomentando la diversidad de pensamiento para tener un lugar de trabajo inclusivo.

En 2019, el 17% de nuestro directorio estuvo compuesto por mujeres.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|----------------------|------|------|------|------|------|
| Directorio # mujeres | 17% | 17% | 17% | 17% | 17% |

PROGRESO

▲ 0%

G3: PARTICIPACIÓN DE GÉNERO: ALTA GERENCIA

En 2019, el 21% de nuestra alta gerencia estuvo constituida por mujeres.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---------------------|------|------|------|------|------|
| Mujeres Alta Admin. | 23% | 24% | 24% | 24% | 21% |

PROGRESO

▼ -8,7%

G4: PARTICIPACIÓN DE GÉNERO: % MUJERES EN LA COMPAÑÍA

A pesar de que la acuicultura es una industria dominada por hombres, en Ventisqueros el 43% de la fuerza laboral de la compañía corresponde a mujeres.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---------------|------|------|------|------|------|
| Total Mujeres | 32% | 28% | 30% | 36% | 43% |

PROGRESO

▲ 34,4%

G5: TASA DE SINDICALIZACIÓN

Ventisqueros se esfuerza por mantener diálogos abiertos y honestos con todos los trabajadores y los sindicatos, construyendo y desarrollando relaciones constructivas basadas en el respeto mutuo. Propiciamos una escucha con apertura y que se hable con sinceridad y a través de nuestro compromiso con este diálogo, buscamos soluciones innovadoras y sostenibles, basadas en la cultura de simplicidad.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|------|------|------|------|------|
| % | 37% | 30% | 34% | 30% | 15% |

PROGRESO

▼ -59%

NUESTROS VALORES



INTEGRIDAD:

Ante todo hacemos lo correcto.



COMPROMISO DE SERVICIO:

Hacemos lo mejor para nuestros clientes, nosotros y nuestras comunidades.



RESPECTO:

Tratamos a los demás como nos gusta que nos traten a nosotros.



PASIÓN POR EL ÉXITO:

Trabajamos con pasión para ser los mejores en lo que hacemos.



Orgullo Salmón

Ventisqueros
Best in class performance

Chinquihue Km 14 s/n, Sector Bahía Chinqui, Puerto Montt, Chile.

www.ventisqueros.com