

SARIAnews

EL PERIÓDICO DEL GRUPO SARIA

SARIA.COM

EL MEJOR SOCIO
PARA SOLUCIONES
SOSTENIBLES



Índice

SARIA®

Introducción 3

Entrevista con el Consejo de Administración:
El marco de SARIA: un posicionamiento claro
para el éxito sostenible 4

SOLUCIONES SOSTENIBLES

SARVAL:
¡No lo pienso compartir, amo! 9
SARVAL:
Franz y su pastel de sebo 11
SARVAL:
El jersey de Jelisaweta 12
ReFood:
Levantar la vista del plato 14
Bioceval:
La pesca del año 16
ecoMotion:
La boca de llenado de combustible 18
Bioibérica:
Un doble cumpleaños 20
Bioibérica:
Un fondo de salud para mascotas 22
Van Hessen:
El auténtico 24
SecAnim:
El último cerdo de la granja de Wójeik 26
Aceites de freír premium y grasas de alta
calidad para el toque de sabor decisivo 28

UN GRUPO FUERTE

Sostenibilidad en cifras:
El grupo SARIA calcula su balance
ecológico 30
Desde cebos para gambas hasta
procesamiento de restos de fermentación:
Innovación en el grupo SARIA 32
Responsabilidad común en la
protección contra incendios 34
ecoMotion:
Último paso para una división organizada
a nivel internacional 35

PERSONAL

Nicolas Rottmann, nuevo miembro del
Consejo de Administración: promover a
los empleados y aprovechar el potencial
de los datos 36
SARIA España: foco en proyectos futuros a
pesar de la pandemia de COVID-19 38
Dr. Peter Hill, nuevo miembro del
Consejo de Administración de SARIA 39

Fotos:
iStock: sarayut (título); Adobe Stock: Robert Kneschke (título);
Adobe Stock: Iembergvector (pág. 3); Adobe Stock: Robert
Kneschke (págs. 4-7); Adobe Stock: K.-U. Häblier (pág. 9);
Adobe Stock: VadimGuzhva (pág. 10); Adobe Stock: JuergenL
(pág. 11); Adobe Stock: momanuma, PhotographyByMK
(págs. 12-13); Adobe Stock: Sinuswelle (págs. 14-15); Adobe
Stock: J.K.F. Brinkhorst (pág. 16); Adobe Stock: tanacha (pág. 17);
Adobe Stock: Sandor Jackal (págs. 18-19); Adobe Stock: Sherry
Young (pág. 20); Adobe Stock: Jess rodriguez (pág. 21); Adobe
Stock: Elvira (págs. 22-23); Adobe Stock: NDABCREATIVITY
(pág. 24); Adobe Stock: goodluz (pág. 26); iStock: Petmal (pág.
30); Adobe Stock: Robert Kneschke (pág. 34)



Ejemplo de producto ecoMotion: La boca de llenado de combustible



Ejemplo de producto Van Hessen: El auténtico



Nicolas Rottmann, nuevo miembro del Consejo de Administración:
promover a los empleados y aprovechar el potencial de los datos





ESTIMADOS LECTORES Y LECTORAS:

Cinco frases resumen el resultado de un proceso de casi un año de duración en el que, como Consejo de Administración, hemos desarrollado, junto con muchos compañeros y compañeras de la gestión internacional, el marco de SARIA: un marco común para nuestras actividades en todo el mundo. Cinco frases que, no obstante, definen el núcleo de nuestro autoconcepto y la justificación de la existencia de nuestras actividades empresariales. Y para eso, cada palabra debe estar muy bien pensada. Nos hemos tomado el tiempo necesario para ello, de modo que ahora podemos respaldar con unidad y convencimiento lo que nos hace destacar como empresa, qué objetivos perseguimos juntos y cómo vemos nuestro papel en la sociedad. Plasmar en este marco estratégico nuestras siete áreas de negocio, todas ellas muy diferentes entre sí, y nuestras actividades diversificadas en más de 20 países, fue una tarea titánica que solo conseguimos cumplir gracias a la cooperación activa de todas las partes implicadas. En la entrevista con el Consejo de Administración, que encontraréis en las siguientes páginas, os presentamos la redacción exacta del framework de SARIA, compuesto por los conceptos de "Purpose", "Vision" y "Mission", y ofrecemos una mirada al proceso de desarrollo, así como a sus antecedentes, objetivos y contenidos.

El "framework" no es solo el vínculo que nos une como grupo a través de los países y las áreas de negocio, sino también el hilo conductor de este número de SARIAnews. Su título, "Preferred partner for sustainable solutions" (el mejor socio para soluciones sostenibles), describe como un elemento central de la visión nuestro reto y nuestro objetivo como grupo SARIA. Ahora y en el futuro. En la primera parte de este número os mostramos con ejemplos concretos cómo trabajamos día a día en cada una de nuestras áreas de negocio para crear valor añadido para nuestros socios de los más diversos sectores y, mediante el aprovechamiento de subproductos de origen animal y materiales orgánicos sobrantes, realizamos nuestra aportación al uso sostenible de los recursos. En la segunda parte se pone el foco especialmente en un aspecto central de nuestro "purpose", nuestro propósito empresarial común: "Together". Juntos, como un grupo fuerte. Para ello, os presentamos una serie de proyectos y departamentos con una orientación internacional, en la que la cooperación a nivel de grupo supone un factor esencial para el éxito.

En este número también le informamos sobre algunos cambios internos que se han producido en los últimos meses. Entre otras novedades, podrás conocer mejor a los dos nuevos miembros del Consejo de Administración. Tras unirse en enero, Nicolas Rottmann rememora en una entrevista sus primeros meses como miembro del Consejo de Administración de SARIA. El Dr. Peter Hill se une también al Consejo de Administración como responsable especialmente del desarrollo de nuestras actividades de comida para mascotas.

Durante la lectura, tal vez te sorprenda encontrar tan pocas veces la palabra "coronavirus". Eso no significa que la pandemia nos haya pasado de largo sin dejar huella, pues el COVID-19, como es lógico, también fue el tema predominante de este año para SARIA. Sin embargo, diversos factores han contribuido a que hayamos podido afrontar juntos con éxito este enorme desafío. Con una gran flexibilidad, y gracias a la buena predisposición de todos los empleados y empleadas, hemos conseguido mantener a flote los procesos industriales y seguir estando a disposición de nuestros clientes de forma fiable con nuestros productos y servicios. No obstante, como es lógico, esperamos que el actual estado de excepción termine pronto, y que todos nosotros y nosotras, a pesar de las pérdidas que hemos sufrido en este tiempo, también aprendamos de esta situación y, en algunos aspectos, salgamos de ella incluso más fuertes.

En este sentido, es hora de mirar juntos hacia delante.

Saludos cordiales

El Consejo de Administración del grupo SARIA

Peter Hill // Lars Krause-Kjær // Nicolas Rottmann // Tim Schwencke // Franz-Bernhard Thier // Harald van Boxtel

El marco de SARIA: un posicionamiento claro para el éxito sostenible

EL AÑO PASADO, EL GRUPO SARIA DESARROLLÓ UN MARCO ESTRATÉGICO EN EL QUE SE ESTABLECÍAN LOS OBJETIVOS QUE SE DESEABA ALCANZAR AL AÑO SIGUIENTE Y CÓMO SE HARÍAN REALIDAD ESTAS AMBICIONES. EL "FRAMEWORK DE SARIA", COMPUESTO POR LOS CONCEPTOS DE PROPÓSITO, VISIÓN Y MISIÓN, SE COMPLETA CON SEIS PRINCIPIOS CORPORATIVOS ("BUSINESS PRINCIPLES") QUE DEFINEN UN CÓDIGO DE CONDUCTA BÁSICO PARA TODOS LOS EMPLEADOS Y EMPLEADAS.

EN LA ENTREVISTA, LOS MIEMBROS DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN NOS CUENTAN CÓMO SE DESARROLLÓ EL MARCO, EN COLABORACIÓN CON LA GESTIÓN DE LOS PAÍSES Y LAS DIVISIONES, PARA INTEGRAR LAS DIFERENTES PERSPECTIVAS CULTURALES Y ESPECÍFICAS DE NEGOCIO DEL GRUPO. ASIMISMO, EXPLICAN LAS DELIBERACIONES DE CONTENIDO QUE HAY DETRÁS DE CADA UNO DE LOS DIFERENTES ELEMENTOS DEL MARCO Y NOS OFRECEN UNA PERSPECTIVA DE LOS SIGUIENTES PASOS A DAR.

// SARIA es un grupo empresarial que se caracteriza en gran medida por su enfoque de gestión descentralizada. ¿Por qué, sin embargo, tiene sentido un marco común?

Tim Schwencke (TAS): Había varios motivos para poner en marcha un proceso de framework.

En los últimos años, SARIA se había visto influida por numerosos cambios internos y externos. Entre otras cosas, el crecimiento internacional y las nuevas líneas de negocio han aumentado la complejidad de nuestra organización. Esto ha hecho que aumente también la necesidad de una visión común y un objetivo claro para el futuro desarrollo del grupo. Nuestros empleados y empleadas han expresado su deseo de una orientación y unas prioridades transparentes, por ejemplo, para decisiones de negocio y de inversión, posicionamiento en el mercado o temas de comunicación. Necesitábamos un ancla común para nuestras actividades a nivel global.

Harald van Boxtel (HVB): Nosotros actuamos en un entorno que cambia constantemente. En vista de las constantes tendencias a la consolidación en

el sector cárnico y de mataderos, tenemos que lidiar con actores fuertes en el mercado. En cuanto a los clientes, debemos satisfacer requisitos de calidad y transparencia cada vez más exigentes, así como una mayor demanda de productos a medida. Muchos de nuestros socios comerciales ven a SARIA como una unidad homogénea. Por lo tanto, esperan de nosotros una calidad uniforme y fiable en nuestros productos y servicios, independientemente del lugar donde se encuentren las plantas de producción. Y solo podemos responder a esta exigencia si también nosotros nos entendemos a nosotros mismos y actuamos como una unidad. Asimismo, temas de relevancia global como la sostenibilidad o la responsabilidad social afectan a todas nuestras actividades por igual y requieren, por tanto, respuestas a nivel de grupo. Nuestro enfoque de gestión descentralizada siempre fue la base de nuestro éxito, y sigue siendo uno de nuestros principales puntos fuertes. No obstante, estamos convencidos de que puede liberar sinergias y suponer una gran ventaja para SARIA la combinación de esta gestión fuertemente local con una colaboración y un acuerdo de ámbito general.

Lars Krause-Kjær (LKK): Además de los cambios en las condiciones del mercado, también tenemos que afrontar en muchos lugares la acuciante escasez de personal cualificado. Contar con un perfil de empleador atractivo es imprescindible para llamar la atención de nuevos talentos y captarlos para SARIA. Al mismo tiempo, queremos motivar y fidelizar a nuestros empleados y empleadas, haciendo que se sientan parte de SARIA y puedan identificarse con los objetivos y valores del grupo.

Franz-Bernhard Thier (FBT): Todas estas circunstancias requieren un posicionamiento adecuado y claro, en el mercado y como empleador, para asegurarnos la futura competitividad del grupo y de sus áreas de negocio. Queremos aprovechar el potencial que nos ofrece nuestra red de actividades a nivel global, así como el conocimiento y la competencia técnica de 11 000 personas. Por lo tanto, en los próximos años queremos poner el foco en promover la colaboración a nivel de grupo y, de este modo, pensar y actuar como una unidad. Para ello, ha supuesto un hito muy importante definir nuestra aportación común, así como nuestra visión y misión.



El resultado del amplio proceso de framework se manifiesta en una serie de pósters. Los tres pósters con el framework, los principios corporativos y la representación de las áreas de negocio, aquí en su versión original en inglés, pronto estarán expuestos en todos los centros del grupo SARIA (en caso necesario, traducidos al idioma correspondiente).

Los equipos de gestión se mostraron muy interesados y abiertos a desarrollar juntos un marco estratégico como este. En este sentido, también se aprecia una transformación cultural de base hacia un enfoque de gestión fuertemente cooperativo.

// ¿Pueden profundizar en poco más en el proceso de desarrollo y explicar de qué manera ha sido "colaborativo" este planteamiento?

HVB: Uno de los principales objetivos era definir el marco común de manera que, por una parte, estuviera recogido con la suficiente amplitud como para representar todas nuestras actividades y, por otra parte, fuera también lo bastante específico como para ilustrar las características de SARIA y no fuera aplicable a cualquier otra empresa. Esta exigencia resultó ser un desafío realmente exigente, si se piensa en que actualmente estamos presentes con siete áreas de negocio en más de 20 países.

LKK: Este fue también uno de los motivos por los que hemos optado por un enfoque cooperativo: así pudimos recibir la influencia de las diversas perspectivas y experiencias durante los diferentes pasos del desarrollo, y asegurarnos de que todas ellas estuvieran reflejadas en el resultado final. Asimismo, queríamos garantizar el máximo apoyo posible del framework por parte de los equipos de gestión. El marco definido en él solo supondrá un valor añadido si se convierte en un elemento fijo de nuestra actuación diaria. Por regla general, el compromiso no se logra dando órdenes a los demás. Especialmente en el contexto de nuestra orientación tradicionalmente descentralizada y nuestra diversidad cultural dentro del grupo, para nosotros era de vital importancia integrar de forma activa las diferentes perspectivas de gestión en el proceso global.

TAS: El proceso constó de varios pasos. Comenzamos con una sesión de brainstorming en la que,

como Consejo de Administración, junto con los responsables de los países y las áreas de negocio, recopilamos, entre otras ideas, qué une a nuestros empleados con SARIA, qué valores compartimos como grupo, y qué desafíos globales tenemos ante nosotros. Dado que algunas unidades ya habían llevado a cabo un proceso similar a nivel local, también tuvimos en cuenta sus reflexiones. A ello se añadieron entrevistas individuales con los consejos de administración. Sobre esta base, esbozamos una primera propuesta para el contenido y el formato del framework común de SARIA. El primer borrador se presentó en un taller de feedback y se volvió a debatir con el mismo círculo de participantes que antes, ampliado con algunas personas más que aportaron una nueva forma de ver el tema. A continuación se elaboró la versión definitiva y se distribuyó por todo el grupo. Con el framework de SARIA como marco común para todo el grupo, hemos alcanzado un primer objetivo muy importante en nuestro desarrollo estratégico general.

// ¿Cuáles son los mensajes principales del framework?

FBT: Nuestro propósito o propósito describe la aportación general que queremos realizar como grupo a la sociedad. También se resaltan elementos centrales de nuestro modelo de negocio: SARIA trabaja por un mundo sostenible, reciclando residuos orgánicos y subproductos de origen animal de modo que sustituyan a los escasos recursos naturales. Nuestro biodiésel ecoMotion, por ejemplo, ofrece una alternativa directa a los combustibles de materias primas no renovables. De este modo realizamos una aportación ecológica para un mundo saludable y sostenible. También contribuimos a una vida más sana mejorando la salud, la calidad de vida y el bienestar de personas, animales y plantas, por ejemplo, con los productos de Bioibérica y SARVAL, o con el fertilizante orgánico ReFood.

LKK: El término "salud" también hace referencia a nuestros elevados estándares de seguridad e higiene en la recogida y el procesamiento de subproductos de origen animal, con los que nos comprometemos a la protección de nuestros empleados y empleadas y de terceros frente a lesiones y riesgos para la salud, así como a la seguridad de nuestros productos finales. Esta idea se refleja en muy diferentes manifestaciones en las distintas áreas de negocio. Por ejemplo, en Van Hessen o Bioceval se pone el foco en la seguridad alimentaria, y en SecAnim, en la prevención de epidemias.

HVB: La formulación de una afirmación como la del propósito genera altas expectativas que solo podemos satisfacer con un grupo fuerte: juntos como grupo, con nuestros socios comerciales y con nuestros empleados y empleadas. Todas

estas reflexiones están incluidas en el propósito de tal modo que, al final, detrás de cada palabra hay un significado muy bien pensado. Esto transmite una buena impresión del esfuerzo que se ha invertido en todo este proceso.

// ¿Y en qué consisten los conceptos de visión y misión?

TAS: La visión describe quiénes queremos ser: el socio preferido para soluciones sostenibles que marca una nueva pauta dentro del sector. El concepto de sostenibilidad abarca aspectos ecológicos, sociales y económicos. El empeño por cuidar los recursos transformando materiales orgánicos en componentes valiosos para otras ramas industriales constituye la base común de nuestras amplias actividades, como ya señaló Franz-Bernhard Thier. Pero también asumimos una responsabilidad económica asegurando la continuidad a largo plazo de nuestra empresa y el desarrollo sostenible de nuestros socios. Para conseguirlo, queremos concentrarnos intensivamente en determinadas áreas fundamentales. Entre éstas podemos señalar una fuerte orientación hacia el cliente, la innovación continua y el mejor equipo, es decir, la exigencia y la incentivación selectivas de nuestros empleados y empleadas. A ello hay que añadir el aspecto social de la idea de sostenibilidad. Estas prioridades se detallan en la segunda parte de la visión.

FBT: La misión, como tercer elemento del framework, recoge, por una parte, nuestras actividades de negocio más importantes: como proveedor de servicios fiable, creamos valor añadido para nuestros socios y para el medioambiente obteniendo productos primarios a partir de recursos orgánicos para los sectores agrícola y energético,

la industria alimentaria y de los piensos, la gastronomía o el sector farmacéutico. Por otra parte, describe las propiedades y valores esenciales que nos definen como SARIA (pensamiento empresarial y responsabilidad local, realismo y pasión por nuestro negocio a lo largo de toda la cadena de creación de valor), y hace referencia a la orientación cada vez más internacional de nuestras actividades. La misión describe, por tanto, lo que hacemos y las convicciones que nos llevan a ello.

// Además de un propósito, una visión y una misión para el grupo, también han definido seis principios corporativos. ¿Cómo complementan estos principios el framework?

LKK: Una base necesaria para una empresa sostenible y con éxito a largo plazo es ser siempre consciente de su responsabilidad: con los socios comerciales, pero también con los empleados y empleadas, con la calidad y seguridad de los productos y servicios, así como en temas sociales y ecológicos. Además de las ambiciones expuestas en el framework, los seis principios corporativos están ahí para establecer algunas normas de comportamiento básicas en nuestro trabajo. En algunos puntos aclaran también los contenidos de la visión y la misión: la "calidad", por ejemplo, no solo hace referencia al producto o al resultado final, sino que se fundamenta también en los estándares y procesos orientados a la calidad. El "mejor equipo" no es solo una colección de empleados y empleadas que ofrecen un buen rendimiento, sino que se caracteriza por una convivencia basada en el respeto y la imparcialidad.

"SARIA trabaja por un mundo sostenible, reciclando residuos orgánicos y subproductos de origen animal de modo que sustituyan a los escasos recursos naturales".



"FRAMEWORK ESTRATÉGICO"

Un framework estratégico responde desde la perspectiva de la empresa a las preguntas de por qué, qué y cómo, definiendo así el enfoque estratégico de las actividades empresariales.

Desde el punto de vista interno, un marco de este tipo transmite una idea clara de los objetivos generales con los que se trabaja conjuntamente.

La identificación con el significado y la comprensión de la relación entre las diferentes actividades empresariales sirven de inspiración y orientación para el trabajo propio, con el fin de contribuir activamente a alcanzar los objetivos generales. También frente a los grupos de interés externos, un framework estratégico ilustra, con ayuda de mensajes y orientaciones consistentes, la finalidad básica de la empresa.

Los principios corporativos son, por tanto, una orientación más para el comportamiento de todas y cada una de las personas que pertenecen a SARIA. Al mismo tiempo, son una promesa a nuestros accionistas: si colaboran con nosotros, pueden confiar en estos principios. En función de ellos queremos ser evaluados en el futuro.

Nicolas Rottmann (NRO): Cuando pasé a ser miembro del consejo de administración, el framework ya estaba listo, pero participé en los debates sobre los principios corporativos. A primera vista, los temas que allí se debatían podían parecer conocidos y obvios. Sin embargo, estableciéndolos de manera selectiva y fijándolos por escrito, subrayamos el significado duradero de estos principios y de nuestra comprensión y nuestro compromiso con ellos. De este modo queremos garantizar que los principios compartidos serán tratados en nuestra actividad diaria con la prioridad necesaria.

// ¿Cómo se puede conseguir que todos los empleados y empleadas de los diferentes países y áreas de negocio se identifiquen con el framework de SARIA y con los principios corporativos?

TAS: Este es un punto muy importante. Y está claro que el establecimiento de este marco común solo es el primer paso en un proceso estratégico pero también cultural a largo plazo. Muchas cosas no cambian de la noche a la mañana, y probablemente nada cambiará si nuestros empleados y empleadas no están en el mismo barco. Por eso hemos puesto en marcha una amplia serie de talleres: por una parte, para acercar a todos los empleados y empleadas de SARIA el framework y la motivación que hay detrás. Por otra parte, el formato de taller ayuda a los empleados de todos los niveles de la organización a concretar los elementos fundamentales del framework para su contexto individual y su propio campo de actividad. De este modo queda claro que cada área constituye una parte importante del todo, y qué aportación concreta realiza cada empleados y empleadas a las ambiciones generales del grupo.

LKK: Aquí también nos beneficiamos de haber involucrado en el proceso a representantes del círculo de gestión ampliado. En cada país o área de negocio hay al menos una persona que ha participado en el desarrollo, y que está tan familiarizada con las reflexiones e intenciones que hay detrás del framework que podrá ayudar a su aplicación en las diferentes unidades locales.

// ¿Cómo afectará el framework a las actividades comerciales de SARIA?

FBT: Para nosotros, la adopción de este framework común no es solo una cuestión de comunicación, sino también un compromiso por abordar específicamente determinados desafíos. Siendo consecuentes, el siguiente paso al nivel del consejo de administración consistirá en establecer temas centrales estratégicos sobre la base del framework que queremos abordar como grupo en los próximos años. Asimismo, derivaremos algunos objetivos generales para el grupo a fin de concretar qué queremos conseguir en cada una de las áreas fundamentales indicadas. Este debate será el punto de partida para el desarrollo de nuestra estrategia a nivel de grupo y, por tanto, conectará estrechamente la exigencia establecida en el framework con nuestras decisiones empresariales.

TAS: Con la entrada de Peter Hill en el Consejo de Administración de SARIA el 1 de septiembre de este año, ya hemos extraído las primeras consecuencias de las prioridades definidas. Él será responsable, especialmente, del desarrollo futuro y la ampliación estratégica de nuestras actividades en piensos y comida para mascotas. Esta mayor atención permitirá una orientación intensiva hacia el cliente y la calidad en estos sectores tan importantes para nosotros.

Peter Hill (PH): Aunque solo estoy empezando con mis actividades en el Consejo de Administración de SARIA, y no he participado en el desarrollo del framework estratégico, sé por mi experiencia profesional lo importante que es la comprensión común de objetivos, direcciones y valores para una empresa tan internacional y diversificada como SARIA. Un enfoque general a nivel de grupo como este es un marco adecuado e importante para el desarrollo futuro.

NRO: Además, el framework puede constituir una importante referencia para diversos temas en los que, en el pasado, faltaba una dirección clara o general. Así, por ejemplo, en las decisiones de inversión, analizaremos hasta qué punto contribuyen a nuestra visión global y se pueden aplicar en consonancia con nuestros principios corporativos. Igualmente, los contenidos del framework se pueden utilizar para orientar y actualizar nuestro perfil de empleador y nuestras actividades de marketing. Otra posibilidad es la creación o ampliación de programas para el desarrollo y la promoción de jóvenes talentos en el área directiva sobre la base de una comprensión común del liderazgo. Esto se puede derivar, a su vez, del framework. También nos puede ayudar a desarrollar directrices válidas a nivel de grupo en las que se defina el tratamiento de aspectos concretos como la seguridad laboral o la calidad.

HVB: En los próximos meses continuaremos con los talleres para que nuestros empleados y empleadas se familiaricen con el framework y con los principios corporativos. Ya estamos observando cómo se utiliza esta información como input y base de partida en diferentes lugares. Este efecto se reforzará cada vez más en los próximos meses a medida que se continúe con la implementación. La integración activa de nuestros empleados y empleadas será la clave para que las palabras se conviertan en hechos. Si todo el mundo coopera en su área de influencia, en todos los niveles de la organización, daremos un gran paso para acercarnos a nuestros objetivos. Como ya se ha dicho, aún nos encontramos en el comienzo de un proceso estratégico y cultural a largo plazo. Sin embargo, estamos convencidos de que, con la combinación del framework y los principios corporativos, hemos establecido una base sólida para dar continuidad al desarrollo y el éxito de nuestro grupo.

// Muchas gracias por la entrevista.

Soluciones sostenibles: productos y servicios

UN ASPECTO CENTRAL DE LA SOSTENIBILIDAD ES EL USO CUIDADOSO DE LOS ESCASOS RECURSOS. ESTE PLANTEAMIENTO BÁSICO, TAN ECOLÓGICO COMO ECONÓMICO, CONSTITUYE EL NÚCLEO DEL MODELO DE NEGOCIO DE SARIA. EN SU FUNCIÓN DE INTERMEDIARIO, EL GRUPO ES, POR UNA PARTE, UN PROVEEDOR DE SERVICIOS QUE RECOGE CON FIABILIDAD LOS "RESIDUOS" NO RECICLADOS DE DIFERENTES SECTORES. POR OTRA PARTE, SARIA SUMINISTRA A OTRAS INDUSTRIAS PRODUCTOS PRIMARIOS DE ALTA CALIDAD ADQUIRIDOS MEDIANTE PROCEDIMIENTOS TRANSFORMADORES DE VARIAS FASES A PARTIR DE TODO TIPO DE MATERIALES SOBRANTES. ASÍ, LOS RESTOS DE UNA EMPRESA PUEDEN APROVECHARSE COMO RECURSOS MUY VALIOSOS PARA OTRA. ¿QUÉ SIGNIFICA ESO EN CONCRETO? EN LA SIGUIENTE SECCIÓN ENCONTRARÁS DIVERSOS EJEMPLOS DE LAS DIFERENTES ÁREAS DE NEGOCIO DE SARIA. EN ALGUNOS CASOS PUEDE SORPRENDER CUÁNTOS PRODUCTOS DE LA VIDA DIARIA CONTIENEN COMPONENTES DE ORIGEN ORGÁNICO. ESTO HACE AÚN MÁS EVIDENTE EL VALOR DE LOS RECURSOS ORGÁNICOS. SARIA HA SABIDO DETECTAR ESTE POTENCIAL Y CONTRIBUYE ACTIVAMENTE A SU MEJOR APROVECHAMIENTO POSIBLE. EN BENEFICIO DE TODAS LAS PARTES Y, TAMBIÉN, DEL MEDIOAMBIENTE.



SARVAL



¡No lo pienso compartir, amo!

Per Verner Jensen aún recuerda perfectamente el sabor. Aunque, en realidad, recuerda mejor el momento. Ese preciso instante en el que se metió en la boca un minúsculo granito de comida para perros y empezó a masticarlo con mucho cuidado. En ese momento, el pequeño de siete años se hizo una promesa: ¿Prueba de valentía? ¡Nunca más!

De eso hace ya 20 años. Ahora, Per está en su casa de Copenhague con un plato de pienso húmedo para perros en la mano. Su fiel compañero peludo le mira con una mezcla de alegría e impaciencia. La mirada de Per se detiene en la lata vacía de pienso: pollo bio con cebada perlada, con vitaminas y sin gluten. "Casi podría

volver a tener la misma idea estúpida", dice sonriendo. Y posa el plato en el suelo, donde Balder se lanza a devorar el pienso. Con tanta prisa como si existiera realmente el peligro de tener que compartir el almuerzo con su amo. "No te preocupes, viejo amigo", le dice Per. "Para ti, lo mejor. Que aproveche. Y alégrese de que, en este caso, lo rico y lo sano coincidan".

Hoy en día, la comida para mascotas no solo es bastante más nutritiva que antes: también sabe mejor. Entre otras cosas, gracias a las proteínas y grasas que SARVAL obtiene de subproductos de la industria cárnica y transforma en ingredientes de alta calidad para piensos.

La alimentación de nuestra querida mascota (a menudo un miembro más de la familia, ya sea perro o gato) es hoy toda una ciencia. Hoy en día se tiene más en cuenta que nunca que la comida que echamos en la cuenco no solo tenga buen sabor, sino también que sea buena para su alimentación y su fisiología. Los criterios que se le aplican son comparables a los de las papillas para bebés.

Se tienen en cuenta las calorías, las vitaminas, las proteínas, las alergias, y muchos más factores. Para satisfacer estos requisitos tan estrictos como diversos para la alimentación de las mascotas se necesitan recetas elaboradas para las que SARVAL realiza una importante aportación: especializada en ciclos de valor añadido basados en la carne, la empresa recoge restos de ternera, cerdo y ave del sector alimentario y fabrica con ellos ingredientes de calidad para la producción de comida para mascotas.

Las materias primas, como carne o cortezas, son recogidas aún frescas por SARVAL, principalmente en mataderos y empresas de despiece, pero también en carnicerías. Estos subproductos poseen, esencialmente, calidad alimentaria. En teoría, son perfectamente aptos para el consumo humano; sin embargo, debido a diversas particularidades, no se corresponden con los hábitos de consumo mayoritarios de los consumidores occidentales. >>

Framework de SARIA

Soluciones individuales para requisitos diversos: con su amplia gama de productos, SARVAL no solo cubre una gran variedad de grasas y componentes proteicos para la fabricación de comida para mascotas, sino que ofrece también productos elaborados individualmente según las necesidades del cliente. Esto convierte a la empresa en un importante socio para la industria de la comida para mascotas.

SARVAL procesa las materias primas de alta calidad, convirtiéndolas en grasas y componentes proteicos a la medida de las especificaciones para la fabricación de comida para mascotas. En la práctica, eso significa que los ingredientes se diseñan de manera que, tanto en piensos secos como húmedos, son ideales exactamente para los piensos obtenidos finalmente. Esto, que puede parecer sencillo, va unido en la práctica a amplios conocimientos y procesos realmente complejos. Pues en los piensos para mascotas se ofrece hoy en día una gran diversidad de variantes, y cada una de ellas posee requisitos diferentes para los componentes a procesar.

La gama de productos de SARVAL cubre toda la variedad imaginable: desde líneas de alimentación sin mezclas en las que solo se procesan, por ejemplo aves, hasta productos primarios

para piensos específicos, por ejemplo, para necesidades de alimentación especiales en función del tamaño, la raza o distintas sensibilidades alimentarias.

En la alimentación de los animales, los productos proporcionan ácidos grasos esenciales, incrementando al mismo tiempo la absorción de vitaminas solubles en grasa. Las proteínas animales de alta calidad son otro componente alimenticio fundamental para un crecimiento sano, y fortalecen la estructura muscular. Además de su función de portador de sabor, las proteínas son especialmente necesarias para proporcionar al cuerpo los aminoácidos esenciales.

Los propietarios de perros y gatos pueden estar seguros de que el pienso contiene exactamente lo que quieren y necesitan sus mascotas, reforzando

al mismo tiempo las defensas naturales de los animales. Además, tienen la certeza de que les ofrecen una alimentación sostenible. Y es que SARVAL solo procesa restos procedentes de la producción alimentaria, creando así un ciclo de valor añadido que también convence desde una perspectiva ética.

Al igual que ocurre con la calidad de las materias primas, la fabricación de los ingredientes de los piensos también cumple estrictos criterios de calidad en lo referente a seguridad e higiene. En todos los pasos del proceso se realizan análisis exhaustivos y estrictos controles como norma. Al fin y al cabo, los perros y gatos ya hace tiempo que son como de la familia: sobre todo, en lo que respecta a su alimentación.



SARVAL

SARVAL está especializada en el procesamiento de subproductos de origen animal procedentes de mataderos de ternera, cerdo y ave. Las materias primas se obtienen de mataderos, empresas de despiece y carnicerías. A partir de estas materias primas, y dependiendo de su calidad y composición, SARVAL produce ingredientes de alta calidad para la alimentación de mascotas o grasas para su posterior procesamiento en la industria oleoquímica.



Franz y su pastel de sebo

2019 fue el año del pájaro. Todo empezó un mediodía en el que Greta, de camino al colegio, descubrió una cría de carbonero que se había caído del nido y decidió llevársela a casa. Con mucho esfuerzo, consiguió alimentarla. Franz, que así se llamó al polluelo por acuerdo familiar, creció en una jaula hasta convertirse en un precioso pájaro joven. Día a día, Greta y sus padres se fueron encariñando con el animal, aunque sabían que, más tarde o más temprano, tendrían que dejarlo en libertad. En una cálida mañana de finales de primavera, llegó el momento: tras varios intentos fallidos, Franz se fue volando. Nadie en la familia de Greta contaba con volver a verlo. Pero la realidad fue otra.

La madre de Greta había comprado un pastel de sebo para pájaros que colgó por fuera de la ventana de la cocina. Y ocurrió lo que nadie esperaba: al poco rato apareció de la nada un carbonero que comenzó a picotear la comida. Era Franz. Y hasta hoy, no hay un solo día en el que el pájaro no haga una visita a la familia.

La casa de Greta es, probablemente, la única en toda Austria en la que todo el año cuelga un pastel de sebo para pájaros de una rama frente a la ventana de la cocina.

Si el pastel de sebo es especialmente delicioso para los pájaros y, además, les proporciona importantes nutrientes y mantiene perfectamente su forma, es gracias al esfuerzo sostenible de SARVAL. La empresa extrae las grasas y los aceites necesarios para ello de restos procedentes de la producción alimentaria.

Los pasteles de sebo son muy populares tanto para los pájaros como para las personas que se los ofrecen. Así pues, existe desde hace tiempo una amplia oferta de variantes de pastel de sebo con las más diversas composiciones. A veces contienen las clásicas pipas de girasol y, otras veces, nutritivas mezclas de nueces, granos y bayas. Todas tienen en común la grasa blanca característica de los pasteles de sebo para pájaros, que mantiene unida la masa. Un componente que, en muchos casos, está basado en los productos primarios de SARVAL.

SARVAL está especializada en el aprovechamiento de subproductos de origen animal que, aunque son aptos para el consumo humano, no se corresponden con las costumbres de alimentación de las personas, como grasas y corizas. Las materias primas procedentes de mataderos son procesadas por la filial de SARIA conforme a estándares elevados para obtener

grasas y aceites a partir de los cuales se pueden fabricar, entre otros productos, pasteles de sebo para pájaros.

Las grasas, procesadas por los fabricantes de alpiste, no solo mantienen unidos los diferentes granos, sino que también le dan a los pasteles de sebo su forma típica. Poseen una alta densidad energética, por lo que son ideales especialmente para la alimentación de los carboneros, que necesitan fuentes de energía ricas en calorías para su rápido aleteo. Para que la grasa cumpla lo mejor posible su función de alimento nutritivo es fundamental la receta utilizada por los fabricantes: debe estar diseñada de manera que el pastel de sebo no esté demasiado duro ni demasiado blando antes de su colocación. Sin embargo, el porcentaje de grasa debe licuarse en el estómago del carbonero en función de su temperatura corporal. Una vez disuelto, el pájaro puede procesarlo y utilizarlo directamente.

Además, el pastel de sebo no es solo una buena comida de invierno: precisamente en verano es cuando necesitan mucha energía, pues pueden llegar a criar hasta tres nidadas. Así pues, desde el punto de vista fisiológico y alimentario, tiene sentido que Greta le dé de comer a su Franz durante todo el año.

Framework de SARIA

Para una vida sana de personas y animales: las grasas y los aceites obtenidos por SARVAL a partir de restos de la producción alimentaria, gracias a su alta densidad energética, son materias primas muy valiosas desde el punto de vista fisiológico y alimentario, por ejemplo, para la fabricación de alpiste.

SARVAL

El jersey de Jelisaweta



"¿Y qué? ¡La química no sirve para nada!" De algún modo, las cosas no salieron según lo previsto. En realidad, Jelisaweta quería ayudar a hacer la colada para aplacar las iras de su madre. Tenía que preparar su confesión de que había sacado un cero en química. Aunque, de momento, las cosas no parecían salir muy bien: a pesar de todos sus esfuerzos, la madre reaccionó con enfado a la noticia de su mala nota. El tardío y obstinado intento de justificación de Jelisaweta en lo referente a la química no fue de gran ayuda. Al contrario. "¿Que la química no sirve para nada?", repitió su madre frunciendo el ceño, y sacó un jersey rosa del cesto de la colada. "Pues entonces, voy a meter esto en la lavadora sin suavizante. Vamos a ver lo poco que te importa la química cuando tu prenda favorita se convierta en un trapo rasposo".



Si el suavizante hace honor a su nombre, es gracias a que contiene modificadores de superficies. Y a SARVAL. La empresa pone a disposición de la industria oleoquímica grasas y aceites que se utilizan como un importante material de base para estos componentes.

Los suavizantes transforman la colada rasposa y rígida en suave y agradable. Basta con introducir un tapón lleno en la lavadora, y todas las prendas salen con las propiedades deseadas. Una aplicación sencilla, pero tras la cual hay procesos químicos muy complejos.

Para cumplir con su función, en los suavizantes modernos hay compuestos moleculares grasos conocidos como esterquats catiónicos. Se trata de moléculas similares a las del jabón que, debido a su estructura, poseen cualidades especiales. Disponen de cadenas de hidrocarburos añadidas como ésteres de ácidos grasos. En el último ciclo del lavado a máquina, los esterquats se adhieren a las fibras de la colada de una forma muy concreta.

Un extremo de la cadena de hidrocarburos se une, mientras que el otro se queda flotando libremente. Esto solo es posible gracias a una cualidad especial: las cadenas están libres de grasa en la base, por lo que se adhieren bien a las fibras de tejido de la ropa. En la parte superior, por el contrario, las cadenas son "lipófilas", lo que significa que atraen los aceites y las grasas. De este modo se consigue la suavidad deseada.

Los esterquats biodegradables se fabrican a partir de grasas y aceites que, mediante procesos oleoquímicos, se dividen en ácidos grasos. Como material de partida se pueden utilizar materias primas a base de petróleo, pero también grasas de origen vegetal, como aceite de palma o de coco. Sin embargo, los recursos de materias primas fósiles son finitos, y el cultivo de palmeras de aceite o de coco en países tropicales puede provocar más pérdidas en la superficie de selva tropical.



Framework de SARIA

Valor añadido para el medioambiente:

SARVAL ofrece alternativas ecológicas a las materias primas basadas en petróleo y aceite de palma o de coco para aplicaciones en la industria oleoquímica; por ejemplo, para la fabricación de suavizantes.

A esto hay que añadir que, para cubrir la demanda europea, es necesario el transporte de larga distancia, con todas las desventajas ecológicas que ello conlleva.

SARVAL ofrece una alternativa respetuosa con el medioambiente. La empresa del grupo SARIA utiliza grasas animales del sector alimentario para extraer de ellas grasas y aceites procesados, por ejemplo, para aplicaciones industriales. En Europa Occidental y Oriental, así como en Sudamérica, SARVAL produce al año un total de 450 000 toneladas de grasas y aceites de diferentes calidades.

La filial de SARIA es un importante proveedor para la industria oleoquímica. En cualquier caso, la materia prima suministrada tiene poco en común con el producto final. Pues, hasta que se convierte en suavizante, pasa por muchos procesos que acaban por crear exactamente las sustancias químicas básicas que, en el suavizante, cuidan el jersey rosa de Jelisaweta.



SARVAL

! | Consulte la gama de actividades de SARVAL en la página 10

Levantar la vista del plato

La señora Schweers odiaba desperdiciar la comida. En su casa siempre se aseguraba de comprar solo la carne, el pan, la verdura etc. que su familia realmente necesitaba. Pero esto no era su casa, sino la cantina de la empresa. Precisamente acababa de comer con sus compañeros y compañeras, y levantó su mirada por encima de la mesa. En prácticamente todos los platos, en mayor o menor cantidad, quedaban restos de comida. "¡Qué desperdicio!", pensó la empleada de contabilidad. De modo que sacó su móvil y se puso manos a la obra. Con una breve investigación en Google, descubrió que aproximadamente el 20 % de la comida que se cocinaba en las grandes cocinas de Alemania acababa en la basura. O dicho de otro modo: una de cada cinco porciones se cocinaba, literalmente, para el cubo de la basura. "En ese caso, nuestra mesa de la cantina está exactamente en la media estadística", se dijo la señora Schweers, y de repente recordó el viejo dicho alemán que dice que, si te comes toda la comida, mañana hará buen tiempo. "Menos mal que es solo un dicho. Si fuera cierto, llovería todos los días del año. Y no solo aquí en Maguncia".

Cuantos más restos alimentarios hay, más sentido tiene aprovecharlos bien. Y eso es exactamente lo que hace ReFood: a partir de lo que sobra de la comida, genera energía sostenible en forma de electricidad, gas y calor.

Los restos alimentarios y los alimentos caducados se deben retirar. Pero no hay que tirarlos al contenedor, pues sus porcentajes energéticos de hidratos de carbono, azúcar y grasa convierten a estos restos en una materia prima muy valiosa. ReFood se encarga de aprovechar las materias orgánicas de manera sostenible. Y al hacerlo presta un doble servicio: una retirada segura e higiénica, y su transformación en productos útiles.

Cada año, la empresa recoge en toda Europa más de un millón de toneladas de residuos de cocinas y comidas, aceites alimentarios usados y alimentos que ya no son aptos para la venta. Y lo hace aplicando altos estándares de higiene desde el primer momento. Así, las sustancias se recogen por separado en contenedores especiales directamente en su punto de origen, y son



recogidas por un sistema de logística propio de la empresa. Además de con cantinas, establecimientos gastronómicos, comercios y empresas alimentarias, ReFood también colabora con hospitales, escuelas, jardines de infancia y muchas otras instituciones para hacerse cargo de sus restos alimentarios.

ReFood ha concebido el procesamiento de los residuos como una compleja cadena en la que se aprovechan todos los componentes. Paso a paso se van generando diferentes productos: sobre todo, energía en forma de gas, electricidad y calor, pero también fertilizantes orgánicos y productos primarios para la producción de biodiésel. El proceso comienza con la preparación de las sustancias recogidas con las estaciones de desempaqueado, eliminación de impurezas (en la que se separan, por ejemplo, los restos de envases de metal, cristal o plástico), triturado, calentamiento, homogeneización y desengrasado. La grasa obtenida, junto con los aceites alimentarios usados previamente recogidos por separado, se utiliza para la producción de biodiésel, por ejemplo, en ecoMotion, empresa hermana de ReFood.

Framework de SARIA

Proveedor de servicios fiable para todas las empresas en las que se generan restos alimentarios: ReFood ofrece a sus clientes no solo soluciones cómodas e higiénicas, sino también la **seguridad** de una eliminación de residuos conforme a la ley.



ReFood
pure bioenergy

ReFood aprovecha los restos orgánicos del sector alimentario, especialmente restos de comida y alimentos que no se pueden utilizar. Con los lotes recogidos de los sectores de la gastronomía, el comercio o la producción, la empresa obtiene energía sostenible en forma de electricidad, gas y calor. Como subproducto en las plantas de biogás se obtiene un fertilizante orgánico que se utiliza en la agricultura. ReFood está presente en Alemania, Reino Unido, Francia, Polonia, España y Dinamarca.

ReFood suministra la biomasa desengrasada a plantas de biogás, donde microorganismos naturales la transforman en biogás. El biogás, una vez preparado, se suministra directamente a la red pública. No obstante, en la mayoría de las plantas de biogás de ReFood, el gas pasa por otra estación: la planta de cogeneración. En ella, el gas se convierte en electricidad. La cantidad anual generada equivale a la demanda energética de unos 90 000 hogares. El calor residual de las centrales térmicas también se utiliza, entre otras aplicaciones, en la higienización (es decir, el calentamiento de la biomasa para eliminar bacterias y gérmenes). ¿Y el fertilizante de alta calidad, del que ReFood suministra unas 840 000 toneladas a la agricultura? Está compuesto por el producto de fermentación de las plantas de biogás, completado con el sulfuro resultante de la desulfuración del biogás.

Líneas de producto tan diferentes como la energía, los productos primarios del biodiésel y los fertilizantes tienen algo en común: todos contribuyen a una mayor sostenibilidad. Y no solo por el aprovechamiento ecológico y ético de los restos alimentarios y los alimentos caducados, sino también por las ventajas tan especiales de los productos. Así, por ejemplo con la generación de electricidad de un modo responsable, el proveedor de servicios de eliminación de residuos no solo reduce el consumo de combustibles fósiles, sino que evita también la emisión de 173 000 toneladas de CO₂. El biodiésel

producido a partir de las grasas de ReFood es especialmente sostenible porque aprovecha los residuos. Y la producción del fertilizante orgánico, en comparación con el fertilizante artificial, no consume ni energía adicional ni materias primas escasas como, por ejemplo, fósforo.



Cada año, la empresa recoge en toda Europa más de un millón de toneladas de residuos de cocinas y comidas, aceites alimentarios usados y alimentos que ya no son aptos para la venta.

La pesca del año

El juicio fue unánime: jamás habían probado una lubina tan buena. Y eso era mucho decir. Al fin y al cabo, los cuatro italianos llevaban toda la vida yéndose juntos de vacaciones en verano a pescar en el mar. Y siempre se establecía por turnos quién probaba suerte en la pesca el último día de vacaciones y se encargaba de la cena. Este año le tocaba a Leonardo. Muy a su pesar, o al menos eso pensaban todos. Los días anteriores, Leonardo había pescado, como mucho, una pequeña dora-

da; la mayoría de las veces, nada de nada. "Hoy toca comer sardinas en lata", bromeaban sus amigos cuando, a primera hora de la mañana, se dirigía a la costa rocosa armado con su caña y su red. Cuál fue su sorpresa cuando Leonardo volvió con tres imponentes lubinas que, con su sabor, hicieron palidecer toda la pesca anterior. Leonardo se tomó su momento de gloria con modestia. Y con un recibo en el bolsillo donde se leía: Criadero de lubinas Mattarella – 3 lubinas – 76 euros.

Esta historia destaca el grado en que los peces de cultivo se benefician de los ingredientes de la comida para peces de primera calidad de Bioceval. Sus componentes, ricos en proteínas, están hechos de restos de la industria de procesamiento de pescado, ayudando así a conservar los recursos.

BIOCEVAL

Bioceval recoge subproductos del procesamiento de pescados y prepara con ellos diferentes harinas y aceites de pescado. Su amplia gama de productos abarca, especialmente, componentes de alta calidad para piensos y comida para mascotas. Algunas calidades especiales de aceite también se usan en aplicaciones industriales como, por ejemplo, en refinerías o curtidorías. Bioceval produce en tres centros situados en España, Alemania y Francia. Los productos de la empresa están muy cotizados en todo el mundo.





Framework de SARIA

Productos de **calidad excepcional** que se adaptan **individualmente** a cada especie: Bioceval proporciona **soluciones sostenibles** para las diferentes especies, por ejemplo, en la acuicultura.

La lubina es un plato exquisito. Cada año se consume más esta variedad de pescado en todo el mundo. La mayoría de estos codiciados pescados, también conocidos como loup de mer, proviene de la acuicultura. Y está especialmente bueno. Pues el que una lubina sepa como tiene que saber o no depende de las condiciones en las que se haya criado. Las piscifactorías ofrecen exactamente lo que aprecia el pez: un crecimiento seguro sin enemigos naturales y, sobre todo, una amplia oferta de alimentos.

Las lubinas son peces depredadores. Su alimentación natural es el pescado, también en la acuicultura. Sin embargo, muchas variedades de peces se pescan hoy en exceso. Si las piscifactorías cubren su demanda de alimentación directamente del mar, contribuyen a ese exceso de pesca. Para evitarlo, con la lubina también se realizan experimentos para sustituir el contenido de harina de pescado de su alimentación en la acuicultura por ingredientes vegetales, sobre todo basados en otras fuentes de proteínas como la soja.

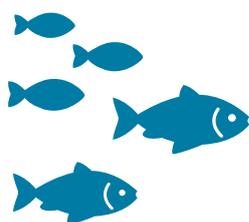
Sin embargo, este enfoque se ha criticado muy duramente, pues las plantaciones de soja en las principales zonas de cultivo a menudo compiten con el bosque tropical.

Una forma de alimentación de las lubinas tan adecuada a la especie como sostenible es la que ofrece Bioceval. En empresas de producción alimentaria que procesan pescado, Bioceval recoge los restos y elabora con ellos componentes para la alimentación de los peces de piscifactoría. Desde una perspectiva de sostenibilidad, la combinación de harina de pescado producida sobre la base de estos restos y proteínas vegetales generadas de forma respetuosa con los recursos es óptima. De este modo, las lubinas obtienen lo que necesitan, y los criaderos pueden alimentarlas de manera responsable, sin contribuir a la sobreexplotación por pesca en el medio natural y sin perjudicar a la selva tropical.

En Bioceval, el procesamiento de la materia prima en varias fases para obtener harinas y aceites de pescado se somete a estrictos estándares de calidad, y contiene algunas exquisiteces. En

función del uso previsto se producen, por ejemplo, componentes con recetas especiales o con un contenido en proteínas especialmente alto. Siempre son importantes los productos de especie única, pues los peces de piscifactoría no se pueden alimentar con componentes de pescado de su misma variedad biológica. Bioceval garantiza esto mediante una recogida de materias primas separada por especies y su posterior preparación por separado.

Los productos de Bioceval son componentes alimenticios naturales de alta calidad que proporcionan proteínas, aminoácidos, vitaminas y minerales no solo a las lubinas, sino también a muchas otras variedades de pescado en la acuicultura. Dado que los productos basados en pescado se corresponden con la forma de alimentación natural de los peces de piscifactoría, son ideales para estos peces. Una ventaja que se refleja no solo en el sabor, sino también en la consistencia y el aspecto del pescado cocinado. Así pues, con la lubina también se aplica el dicho de que somos lo que comemos. A la parrilla o al horno, siempre es un plato exquisito.



Los productos de Bioceval son componentes alimenticios naturales de alta calidad que proporcionan proteínas, aminoácidos, vitaminas y minerales no solo a las lubinas, sino también a muchas otras variedades de pescado en la acuicultura.

La boca de llenado de combustible

"¡Date prisa! ¡El ferri no espera!" Pierre y Michel esperaban nerviosos en el coche mientras su amigo miraba embobado el surtidor de combustible. Típico de él. Llevaba todo el día haciéndoles esperar. Primero, Luc los tuvo una hora esperando porque su padre le prestó el coche más tarde de lo esperado. Y después, ni siquiera había repostado. Tendrían que recuperar tiem-

po hasta el último minuto. Hasta el puerto de Calais, desde donde pronto zarparía el ferri a Dover, ya solo quedaban unos 60 kilómetros. Pero el depósito hacía tiempo que estaba en reserva. Por eso, a pesar del poco tiempo que tenían, decidieron parar en la gasolinera de Rely. En principio, con el plan de volver a ponerse en marcha inmediatamente, al estilo de la fórmula 1.

En cambio, Luc no parecía haber comprendido del todo la estrategia de la parada en boxes. Y permanecía indeciso ante el surtidor de combustible. "Aquí pone no sé qué de biodiésel. ¿Creéis que puedo echarle eso?" En el coche, sus dos amigos se miraron y sacudieron incrédulos la cabeza. "Podrías si el coche de tu padre no fuera de gasolina".



ecoMotion

ecoMotion es una empresa pionera en la industria del biodiésel, y actualmente es uno de los principales proveedores de Europa. Para la fabricación de sus combustibles, la empresa utiliza grasas animales, aceites de residuos de cocina y, en menor medida, aceites vegetales. El biodiésel producido cumple estándares de calidad muy elevados, y se considera especialmente sostenible. La industria petrolífera lo mezcla con combustibles diésel convencionales para optimizar su comportamiento medioambiental. ecoMotion lleva a cabo su producción en un total de cinco centros situados en Dinamarca, Alemania y España.

Como empresa con un enfoque sostenible, ecoMotion ha diseñado su producción de biodiésel de forma que apenas deja residuos.



Todos los vehículos diésel que repostan en la UE, además de combustible fósil, también llevan biodiésel en el depósito. ecoMotion suministra a la industria petrolífera biocombustible especialmente sostenible, ecológico y fabricado a partir de grasas que antes eran basura.

La emisión de gases de efecto invernadero perjudiciales para el clima aumenta de forma vertiginosa en todo el mundo. Para evitarlo, todos

los ámbitos de la vida deben ser más respetuosos con el clima: también el tráfico, responsable de alrededor del 30 % de todas las emisiones de CO₂ en la UE. El 72 % de las emisiones del tráfico se deben a la circulación por carretera. Para proteger el clima también en esta área tan importante, en el futuro se deberán utilizar nuevas tecnologías y combustibles alternativos como, por ejemplo, el biodiésel.

En los países de la UE, como Francia, Italia o Austria, el combustible diésel convencional lleva normalmente un determinado porcentaje de biodiésel. La mezcla con combustible ecológico es una práctica habitual, y el porcentaje se indica en el surtidor de combustible. Si se observa con atención, puede verse un recuadro con la identificación B de biodiésel y el porcentaje que incluye: por ejemplo, B7. El motivo de estas mezclas es, sobre todo, la ventaja que supone el biodiésel para el medioambiente y el clima, pero también el esfuerzo de Europa por reducir su dependencia del suministro de petróleo.

Una parte del biodiésel europeo proviene de ecoMotion. La filial de SARIA produce anualmente más de 300 millones de litros de este combustible ecológico, y abastece a numerosas compañías petrolíferas. El combustible generado por ecoMotion es probablemente el biodiésel más sostenible y respetuoso con el medioambiente que se produce hoy a escala industrial. Pues, para su producción, la empresa utiliza principalmente grasas animales y aceites de freír usados debidamente procesados; es decir, materiales que originalmente estaban destinados a la basura.

ecoMotion adquiere la mayoría de sus materias primas de ReFood y SecAnim. Juntas, estas tres filiales de SARIA forman un ciclo de valor añadido cerrado que transforma los residuos de hoy en la energía de mañana.

ecoMotion tiene un posicionamiento internacional y produce en Alemania, España y Dinamarca. El biodiésel generado se corresponde con la norma europea EN 14214, de modo que cumple criterios de calidad definidos de forma fija. Así, por ejemplo, con su cuota global anual de biodiésel, ecoMotion ahorra unas 771 000 toneladas de CO₂ al año.

Como empresa con un enfoque sostenible, ecoMotion ha diseñado su producción de biodiésel de forma que apenas deja residuos. Los materiales auxiliares empleados se recogen, regeneran y reutilizan después de su uso. Los subproductos de alta calidad que se generan durante la fabricación, como glicerina refinada, glicerina cruda o sulfato de potasio, son vendidos por esta área de negocio de SARIA a diferentes industrias. La glicerina generada durante la transesterificación, por ejemplo, sirve para fabricar nuevos productos, desde espumas hasta pinturas y lacas.

Desde la perspectiva del conductor, el biodiésel no solo es ventajoso por su balance medioambiental: también ofrece ventajas para el vehículo, pues el combustible ecológico posee buenas propiedades lubricantes por naturaleza.

Framework de SARIA

Un socio fuerte a lo largo de toda la cadena de creación de valor: las áreas de negocio de SARIA ecoMotion, SecAnim y ReFood trabajan codo con codo a la hora de transformar con procedimientos innovadores los residuos de hoy en la energía de mañana.



Una de cada cinco dosis de heparina que se administra en el mundo ha sido producida por Bioibérica.



Un doble cumpleaños

Primero oye la música: "Congratulations" de Cliff Richard. "Muy apropiado", piensa Valentina. Al fin y al cabo, hoy cumple 18 años. Pero nadie lo sabe, ¿verdad? Abre la puerta del club y... ¡sorpresa! Globos, guirnaldas, una tarta de cumpleaños y compañeros de deporte sonrientes que le gritan "¡Felicidades!". El primero de todos, Juan. "¿Qué cumpleaños celebramos hoy?", pregunta él. "¿El 18, o el primero?"

Valentina recuerda el último año. El EDP Bilbao Night Marathon. Los doce compañeros tomaron la salida y llegaron juntos a la meta. Poco después empezó a notar una extraña sensación en la pierna. Juan le convenció para pasarse por la carpa médica, solo por precaución. Fue un buen consejo.

Cuando el médico deportivo la envió a la clínica por una posible trombosis, Valentina se quedó sin habla. ¿Trombosis? No puede ser. Pero el médico tenía razón. Trombosis venosa profunda, con riesgo de que el coágulo de sangre se desprendiera y llegara a los pulmones, el corazón o el cerebro. Ese fue el diagnóstico. Inmediatamente fue tratada con heparina. A continuación se sometió a una larga terapia con heparina. Al cabo de seis meses, el coágulo había desaparecido, sin secuelas.

Valentina mira al alegre grupo de amigos y sonríe: "¡Vamos a celebrar los dos cumpleaños! Por mis dos salvadores: ¡tú, Juan, y la heparina!"

Cualquier persona puede sufrir una trombosis. También los deportistas jóvenes. Además de la concienciación del riesgo y la rapidez, es importante sobre todo el anticoagulante heparina, cuyo ingrediente activo lo fabrica Bioibérica sobre la base de la mucosa extraída de tripas de cerdo.

La heparina es el medicamento más usado para la prevención y el tratamiento de la trombosis. Cada año se salvan más de 100 millones de vidas humanas gracias a este ingrediente activo. La heparina se considera esencial en la cirugía moderna y, como anticoagulante, es uno de los medicamentos más importantes de la medicina.

Una de cada cinco dosis de heparina que se administra en el mundo ha sido producida por Bioibérica. La empresa especializada en ciencias de la vida lleva 45 años trabajando con este ingrediente activo, y está reconocida como una gran experta en esta biomolécula obtenida de la mucosa intestinal de los cerdos (la mucosa).

Bioibérica cubre todo el ciclo de vida de la heparina, desde su extracción y fabricación hasta su comercialización y suministro a la industria farmacéutica. La empresa cuenta con nueve centros a nivel internacional, y todos ellos han

implementado un sistema general para el control de calidad. El proceso de elaboración final, en el que el producto se convierte en ingrediente activo, tiene lugar en Olerdola, cerca de Barcelona. Esta planta, equipada con la tecnología más moderna, garantiza que el ingrediente activo heparina de Bioibérica se corresponda exactamente con las necesidades de clientes farmacéuticos y pacientes.

La calidad, la seguridad y la trazabilidad son de una importancia vital en el ámbito farmacéutico. Los procesos de producción de Bioibérica están diseñados específicamente para cumplir con los estándares farmacéuticos internacionales y los requisitos gubernamentales más estrictos.

En este sentido, una ventaja especial es la integración vertical en el grupo SARIA, que permite a Bioibérica adquirir la mayoría de sus materias primas de su empresa hermana Van Hesse.

Esto no solo garantiza una cadena de suministro sólida, sino que también redundará en beneficio directo de los estándares de calidad. La especialización y el conocimiento molecular detallado convierten a Bioibérica en el socio ideal para el desarrollo de proyectos de todo tipo relacionados con la heparina y su aplicación final. A esto hay que añadir que la empresa apuesta fuertemente por la estrecha colaboración con laboratorios y centros de investigación de gran renombre en todo el mundo.





Aunque la heparina es un medicamento con cien años de historia, sus posibilidades de aplicación para la salud humana aún no se han investigado al completo. En la actualidad se están ensayando nuevas aplicaciones relacionadas con las potenciales propiedades antivíricas, antiinflamatorias y antitumorales del ingrediente activo. Si se confirmara esta suposición, la heparina, además de su función como anticoagulante, también podría ofrecer en el futuro un buen servicio en otros campos de aplicación. Si así fuera, se volverían a añadir nuevos capítulos a la historia de éxito de la heparina y Bioibérica.

! | Consulte la gama de actividades de Bioibérica en la página 23

Framework de SARIA

Juntos por una vida sana: Bioibérica, como fabricante de una de cada cinco dosis administradas en el mundo del anticoagulante heparina, es un socio fundamental para el sector farmacéutico. Al cumplimiento de los estrictos requisitos legales de calidad, seguridad y trazabilidad existentes en este ámbito contribuye la estrecha colaboración con el área de negocio de SARIA Van Hessen como proveedor directo de las materias primas necesarias.

Un fondo de salud para mascotas

Todos en el edificio conocían a la señora Meijer y a su gato. Esta encantadora señora mayor solía sentarse en verano junto a la ventana abierta de su piso en la planta baja, y siempre le gustaba charlar con todo el que tuviera un poco de tiempo. Mientras, su gato Piet disfrutaba del sol sobre el alféizar de la ventana y se dejaba acariciar encantado. Un día, la señora Meijer comentó que estaba preocupada por su gato. Ya no estaba tan juguetón como antes. Incluso parecía que le costaba saltar hasta el alféizar de la ventana. "Es la artrosis", pensó ella con tristeza. "Hemos envejecido juntos".

En seguida los vecinos empezaron a preocuparse por la salud de Piet. Fue una suerte que el señor Feddema, del 2º, tuviera un amigo veterinario. Una llamada y pocos días después, la señora Meijer encontró sobre el felpudo de la entrada de su casa un paquetito con un suplemento dietético para la salud articular de las mascotas. Bajo el paquete, una nota escrita a mano decía: Fondo de salud vitalicio para Piet con cuatro raciones semanales al mes. Proporcionado por la comunidad de vecinos de Grachterstraat 11.

Cuando se trata de la salud articular de perros y gatos, los veterinarios suelen recomendar como suplemento dietético el sulfato de condroitina. Bioibérica lo produce a partir de sustancias extraídas de cartílagos, para preparados veterinarios y como componente en líneas de producto propias.

Los problemas articulares son frecuentes en los gatos. Nueve de cada diez animales sufren de artrosis cuando son viejos, y los gatos jóvenes tampoco están libres de sufrir esta dolencia. Para estas mascotas que tanto disfrutaban moviéndose, esto es cualquier cosa menos agradable. Correr, trepar y saltar les causa dolor. Y al adoptar posiciones de reposo, sobrecargan otras articulaciones y van perdiendo cada vez más su alegría de vivir.

Por eso las anomalías en las articulaciones, y en especial la artrosis, se deben detectar y tratar lo antes posible. Como empresa de ciencias de la vida con un enfoque amplio, Bioibérica lleva cerca de 20 años ocupándose de la salud y el bienestar de las mascotas. La empresa centra su atención en sustancias de origen biológico que extrae y procesa para la salud animal como, por ejemplo, sulfato de condroitina, glucosamina, colágeno o ácido hialurónico. Como suplemento dietético se recomienda el sulfato de condroitina, que contribuye a la salud articular de perros y gatos y mejora la recuperación de los animales después de someterse a operaciones en las articulaciones.

Framework de SARIA

Además de productos para la protección de las plantas e ingredientes activos para la salud humana, Bioibérica también contribuye con diversos aditivos alimentarios de base puramente biológica al **bienestar y el rendimiento de mascotas y animales de granja.**



En la salud articular, Bioibérica apuesta por una combinación de componentes única en el mercado: sulfato de condroitina, glucosamina, ácido hialurónico y colágeno nativo de tipo II. Estas valiosas sustancias se utilizan para la fabricación de líneas de producto propias.

Tanto en el campo de la salud articular para perros y gatos como en otras soluciones innovadoras y basadas en la ciencia que mejoran la salud de las mascotas con enfermedades crónicas, Bioibérica es la empresa líder.

Una posición a la que contribuyen, sobre todo, la amplia experiencia y los altos estándares de calidad de la empresa. Sin embargo, igual de importante es que Bioibérica nunca se da por satisfecha con lo conseguido. Esta área de negocio de SARIA investiga constantemente en sus laboratorios nuevas posibilidades de ayudar a las mascotas con enfermedades crónicas mediante ingredientes activos o compuestos biológicos. Además de la salud articular, también se estudian soluciones con base científica para la salud de la piel, el sistema inmunitario, el hígado o el intestino.

Desde el punto de vista de los gatos y sus dueños, los servicios de Bioibérica serán aún más importantes en el futuro. Pues, al igual que las personas, nuestras mascotas se ven afectadas por la vida moderna. Así, los problemas articulatorios de los gatos no se deben únicamente al desgaste provocado por la edad, sino que se ven favorecidos también por el sobrepeso o la falta de movimiento. Ponerse cómodos en el sofá está muy bien, pero no es necesariamente más sano que perseguir a un ratón por el campo o por el pasillo.



 **Bioibérica**

Bioibérica es una empresa de ciencias de la vida que se ocupa de la salud y el bienestar de personas, animales y plantas. En el centro de su actividad están las biomoléculas de origen animal, que Bioibérica extrae para elaborar con ellas sustancias de alta calidad para productos farmacéuticos o nutricionales. La empresa produce en un total de nueve centros situados en España, Italia, Polonia, Alemania, Brasil, México y Estados Unidos, y abastece a clientes de unos 80 países.

El Auténtico

"Aquí viene... por fin" oyó Florian decir a sus amigos cuando se acercaba a la zona de barbacoas de Finsbury Square Park. "Y trae consigo las salchichas", contestó él. El estudiante de intercambio pronto se dio cuenta de que a sus compañeros de

facultad les encantaba pasar las noches de verano haciendo barbacoas. Y él también aprendió bastante sobre temas culinarios. Como ya sabía, sus amigos eran auténticos expertos en barbacoas, y con ellos solo se ponía en la parrilla lo

mejor de lo mejor. Pero Florian, en su primer intento como encargado de las salchichas, había comprado unas muy normales, y había fracasado estrepitosamente. "Menos sabrosas y crujientes de lo normal" fue el veredicto unánime.



Van Hessen es líder internacional en obtención y procesamiento de tripa natural para fabricantes de embutidos. Además, la empresa también fabrica productos cárnicos y, a partir de subproductos de origen animal, obtiene importantes materias primas para la industria farmacéutica, como la mucosa empleada para la fabricación de heparina. Para garantizar la mejor calidad y un suministro seguro, Van Hessen gestiona sus propias salas de despiece en todo el mundo, ubicadas directamente en los mataderos.



Así que, esta vez, Florian decidió ir sobre seguro: solo traía variantes con tripa natural, directamente de su charcutero de confianza. Una a una, las salchichas fueron aterrizando sobre la parrilla, y después sobre los platos. Los halagos de los expertos en barbacoas no se hicieron esperar: "Qué sabrosa. Esto es a lo que yo llamo una Bratswurst". Florian recibió el cumplido con una mezcla de alegría y alivio: ¡su honor como estudiante avanzado había quedado a salvo!

La tripa natural de alta calidad no solo garantiza un buen sabor: en muchos tipos de salchichas es incluso indispensable. Van Hessen suministra las envolturas naturales a un gran número de fabricantes de embutidos en todo el mundo.

En una buena barbacoa hay que poner carne en la parrilla. Lo más apreciado son sin duda las deliciosas salchichas de diferentes tipos. Y es que no hay nada comparable a darle un buen bocado a una salchicha crujiente y bien cocinada por todos los lados. Si esta especialidad de forma alargada es todo un deleite, se debe en gran medida a su envoltura de tripa natural. No solo es la responsable de ese efecto crujiente tan apreciado, sino también del aspecto apetitoso y de su sabor característico.

La tripa natural es transpirable, una cualidad que hace que el aroma de la salchicha se pueda desplegar completamente. En muchos productos de charcutería, la envoltura con tripa natural es imprescindible: no solo en las salchichas a la parrilla y fritas para barbacoa, sino también en el paté de hígado, el salami de trufa, la salchicha blanca y otras especialidades. Para que la envoltura y el relleno se integren perfectamente, antes hay que recorrer un largo camino que, a

menudo, empieza en Van Hessen. La tripa natural es un elemento fundamental de la gama de productos de esta área de negocio de SARIA, que también suministra productos cárnicos para alimentación humana y para el área de comida para mascotas, así como materias primas para la industria farmacéutica.

Van Hessen suministra tripa natural de alta calidad a fabricantes de embutidos de 65 países, y cubre toda la cadena de producción: desde la recogida en mataderos, pasando por la selección, hasta el suministro a los fabricantes de embutidos. La demanda de embutidos de tripa natural es muy alta. Para poder garantizar un suministro de tripa natural fiable y de calidad a los productores de embutidos, Van Hessen gestiona sus propias salas de despiece en muchos países. Estas salas se encuentran ubicadas directamente en los mataderos, y por todo el mundo. En ellas, la tripa natural se obtiene bajo estrictas normas de higiene como una materia prima de alta calidad para la fabricación de embutidos.

El primer paso del procesamiento abarca la extracción del material de partida y su limpieza exhaustiva. A continuación se realiza una clasificación por calidad, diámetro y longitud. Este es un proceso muy importante, pues la gama de tripas naturales de Van Hessen se compone de cientos de artículos diferentes, muchos de los cuales se fabrican conforme a especificaciones concretas de productores de embutidos de todo el mundo. En el tercer y último paso, la tripa natural se sala para conservarla y que sea duradera.

Framework de SARIA

Sabor exquisito y **calidad fiable**: Van Hessen ofrece a sus socios en la fabricación de embutidos tripa natural de alta calidad, optimizada para las **necesidades específicas** de los fabricantes en función de su receta y sus procedimientos de producción y relleno.

Van Hessen es líder internacional en el campo de la tripa natural. Y para eso, además de por el tamaño de la empresa y su amplio conocimiento del producto, hay un motivo por encima de todos: la extraordinaria eficiencia en cuanto a calidad constante y medidas uniformes de la tripa natural suministrada. Para los fabricantes de embutidos, la tripa natural debe ser consistente en longitud y calidad para poder generar un producto invariable de manera eficiente. Además, también es importante que la tripa natural se pueda rellenar fácilmente, y que se pueda procesar mecánicamente en la fábrica de embutidos sin que se rasgue.

Van Hessen ofrece la tripa natural adecuada para cada procedimiento de relleno específico de la producción y para todos los pasos posteriores del procesamiento. Ya sea para embutidos frescos, ahumados, secados al aire o cocinados, esta área de negocio de SARIA suministra siempre lo mejor que ofrece la naturaleza.

Van Hessen suministra tripa natural de alta calidad a fabricantes de embutidos de 65 países, y cubre toda la cadena de producción: desde la recogida en mataderos, pasando por la selección, hasta el suministro a los fabricantes de embutidos.



El último cerdo de la granja de Wójcik

SECANIM

El negocio principal de SecAnim es la retirada segura e higiénica de animales muertos y de material potencialmente peligroso de la industria cárnica y ganadera. Así pues, la empresa presta servicios principalmente en el marco de la tarea de interés general de retirar los cuerpos de los animales. Cumpliendo estrictas especificaciones, SecAnim recoge los materiales y los procesa para convertirlos en harinas que se utilizarán exclusivamente como combustible alternativo, por ejemplo, en centrales eléctricas o en la industria del cemento. Asimismo, las grasas animales que se generan durante el procesamiento sirven como materia prima para la fabricación de Biodiésel.

Julita estaba muerta. Así de simple. Días antes había estado tumbada pacíficamente en su loda-zal y gozaba de una salud perfecta. El granjero Stanislaw Wójcik sabía que en algún momento llegaría la hora de la despedida. Y también sabía que le afectaría. El granjero de Posen se había deshecho de su granja de engorde de cerdos hacía 15 años para transformarla completamente en un área de cultivo. Julita era el último lechón que había nacido en su criadero. En lugar de deshacerse del animal junto con todos los demás cerdos, Stanislaw decidió en aquel momento quedarse con Julita y construirle un recinto por donde pudiera moverse libremente. Durante más de década y media, el cerdo tuvo una vida feliz, y ahora había fallecido, aparentemente, de muerte natural. "Se ve claramente que ha muerto de vieja" fue la conclusión del análisis realizado por el veterinario que acudió. A Stanislaw le hubiera gustado enterrar a Julita. Al fin y al cabo, ese día no solo había terminado la vida del último cerdo de la granja, sino también un trozo de su propio pasado. Aunque tenía clara una cosa: eso está prohibido. Y, de algún modo, fue también un final pacífico y conciliador.

Tanto si se han quedado pacíficamente dormidos para siempre como si han sucumbido a una enfermedad, los animales de granja muertos se deben retirar conforme a la ley para prevenir epidemias. SecAnim se encarga de esta tarea diariamente con la máxima fiabilidad.

Incluso con las mejores condiciones de conservación, puede ocurrir que un animal muera prematuramente. Entonces el granjero se pregunta: ¿qué hago ahora? El aprovechamiento para alimentación humana no se puede ni siquiera plantear, pues, en teoría, un animal muerto puede entrañar riesgos. Para garantizar la seguridad de las personas, pero también la protección de otros seres vivos, un animal de granja muerto se debe retirar de forma fiable e higiénica.



SecAnim opera en

66 centros en
toda Europa

Dado que la retirada del cuerpo de un animal es un servicio público de interés general, está estrictamente reglamentada y regulada en numerosas leyes y ordenanzas. Así, los procedimientos de retirada autorizados están descritos con toda exactitud para toda la UE. También se aplican estipulaciones muy estrictas para los primeros pasos del proceso de retirada. La recogida solo puede ser realizada por empresas específicamente acreditadas y registradas.

Una de estas empresas es SecAnim, especializada en la retirada de cuerpos de animales, y que opera en 66 centros en toda Europa. SecAnim se ocupa de la recogida rápida y profesional de los animales muertos, y se encarga de su eliminación. Y no solo en granjas: esta área de negocio de SARIA también se ocupa de subproductos potencialmente peligrosos de la industria cárnica, para la que se aplican las mismas normas y especificaciones estrictas.

Para evitar que el material contribuya al surgimiento o la propagación de epidemias, los animales muertos se recogen rápidamente en los puntos de origen. Para SecAnim, la retirada segura, rápida e higiénica son de máxima prioridad. Constituye el negocio principal de la empresa. Asimismo, esta área de negocio también ha desarrollado caminos para que ese material de riesgo sea aprovechable, siempre cumpliendo estrictamente todas las especificaciones legales.

En un proceso cerrado completamente separado que incluye, entre otras operaciones, la esterilización, SecAnim procesa el material recogido bajo estrictas normas de seguridad e higiene para convertirlo en grasa animal y harina animal.

La grasa constituye una materia prima muy valiosa para la producción de biodiésel, mientras que la harina se utiliza como combustible alternativo, por ejemplo, en centrales eléctricas o en la industria del cemento. Así, ambas sustancias se queman al final de la cadena, bien en el motor de un vehículo diésel o para generar energía.

Framework de SARIA

Salud y seguridad como aspectos de una **vida sana**: SecAnim contribuye decisivamente a la protección contra las epidemias mediante la recogida de animales muertos de forma higiénica y conforme a las leyes.

Una característica de las sustancias producidas por SecAnim es su alto contenido energético: las harinas animales aportan 17 megajulios por kilogramo, lo que significa que su valor calórico es claramente mayor que el del lignito. Aún mejor es el balance de las grasas animales. Con ellas, SecAnim consigue un potencial energético de 39 megajulios por kilogramo. Por tanto, ambos productos son excelentes sustitutos del petróleo, el gas natural o el carbón. Al ser un combustible sostenible, las grasas realizan una valiosa aportación a la conservación de los recursos naturales de combustibles primarios, y contribuyen al mismo tiempo a proteger el clima. En el ejemplo del biodiésel fabricado por la empresa hermana ecoMotion se puede ver hasta dónde llega este aprovechamiento sostenible: en lo referente a emisiones de CO₂, el valor del combustible basado en grasas animales es, como mínimo, un 83 % inferior al de sus competidores fósiles.



Para SecAnim, la retirada segura, rápida e higiénica son de máxima prioridad.

Aceites de freír premium y grasas de alta calidad para el toque de sabor decisivo



Delicioso, sano y fiable: GERLICHER ofrece a sus clientes en Alemania, Austria y Países Bajos aceites de freír vegetales premium de la mejor calidad y un paquete de servicios completo. Los diferentes aceites de freír, con base de girasoles, palma, colza o cacahuete, son de producción propia y se suministran con toda fiabilidad a través de una red logística completa; además, tras su uso, se vuelven a recoger a cambio de una remuneración. Mediante este innovador sistema FATBACK®, los establecimientos gastronómicos no solo ahorran dinero y tiempo, sino que generan también un valor añadido para el medioambiente, pues no hay que recorrer dos veces las vías de transporte. A continuación, la grasa de freír usada es reutilizada por la empresa hermana ecoMotion como producto primario para biodiésel. De este modo, y en sintonía con la mentalidad orientada a los ciclos de todo el grupo SARIA, GERLICHER contribuye en gran medida a un uso responsable de los recursos.

En lo referente al embalaje, la empresa también sigue un enfoque de cero residuos, reciclando sus bidones usados. Los propios aceites de freír poseen propiedades óptimas para el uso en la gastronomía moderna: son resistentes al calor, duraderos y de olor neutro, al mismo tiempo que ofrecen una alta calidad nutricional gracias a su amplia gama de ácidos grasos insaturados,

libres de ingeniería genética y aromas artificiales, y están prácticamente libres de ácidos grasos trans. De este modo, GERLICHER responde tanto a las necesidades de sus clientes como a las tendencias de alimentación actuales con alimentos sostenibles, sin tratar y sanos.



La filial francesa ALVA FOOD, con sede en Rezé (Francia), está especializada en la fabricación de grasas para la alimentación humana. ALVA recoge las grasas de mataderos y salas de despiece,

y las refina de manera que sean aptas para su reutilización en la cocina, por ejemplo, para asar, confitar o espesar. Su cartera incluye, entre otros productos, grasa de pato, de ganso o de cerdo. Estos productos se utilizaban originariamente en la industria alimentaria para producir sopas y platos precocinados, alimentos fritos, y también productos horneados como galletas. En 2015 se lanzó al mercado Sublim', la primera línea de productos destinada al cliente final, distribuyéndose tanto a través de proveedores de catering como directamente en minoristas de alimentación general.

Con su alta calidad, su origen biológico verificado y su certificación según el BRC Global Standard para la seguridad alimentaria, los productos cumplen los requisitos más exigentes. Así, también ofrecen potencial para una expansión internacional más allá de las fronteras francesas, y que ya está prevista para países como Japón, Canadá o Australia.



Framework de SARIA

Orientadas a los clientes y consumidores, GERLICHER y Sublim' ofrecen la máxima calidad de servicio y amplias gamas de productos que permiten satisfacer las diferentes necesidades de productores alimentarios y establecimientos gastronómicos.

Con los estándares globales de la asociación británica de minoristas British Retail Consortium (BRC), los productores alimentarios pueden certificar la calidad, conformidad legal y seguridad de sus productos.

Juntos: como un grupo fuerte

EL ENFOQUE COLABORATIVO DESCRITO EN EL FRAMEWORK NO SOLO SE REFIERE A LAS RELACIONES COMERCIALES CON SOCIOS EXTERNOS, SINO TAMBIÉN A LA COLABORACIÓN DENTRO DEL GRUPO SARIA: LA COOPERACIÓN SELECTIVA MÁS ALLÁ DE ACTIVIDADES Y REGIONES CREA A MENUDO NUEVAS OPORTUNIDADES Y OFRECE VENTAJAS SINÉRGICAS. ASÍ, POR EJEMPLO, LOS CONOCIMIENTOS Y LOS RECURSOS SE PUEDEN COMBINAR DE FORMA SELECTIVA Y APLICARSE PARA GENERAR UN VALOR AÑADIDO. TAMBIÉN SE PUEDEN OFRECER SOLUCIONES ESCALABLES A NIVEL INTERNACIONAL A LO LARGO DE TODA LA CADENA DE CREACIÓN DE VALOR PARA RESPONDER A LAS NECESIDADES INDIVIDUALES DE LOS CLIENTES EN EL LADO DE LOS PROVEEDORES Y DEL PRODUCTO FINAL.

EN EL FUTURO, SARIA QUIERE DESARROLLAR AÚN MÁS ESTE PUNTO FUERTE, AUNQUE ACTUALMENTE YA LO UTILIZA EN MUCHOS LUGARES. LOS EJEMPLOS DE APLICACIÓN SON MUY DIVERSOS: DESDE MEJORES PRÁCTICAS COMPARTIDAS E INICIATIVAS COMUNES DE SOSTENIBILIDAD, UNA MAYOR CAPACIDAD DE INNOVACIÓN MEDIANTE EQUIPOS INTERDISCIPLINARES, LA COMBINACIÓN DE CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIAS EN LA PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS, O UNA POSICIÓN REFORZADA EN EL MERCADO DEL BIODIÉSEL A NIVEL NACIONAL MEDIANTE UN MODELO DE ORGANIZACIÓN ADAPTADO, ENCONTRARÁ ALGUNOS DESARROLLOS ACTUALES PARA EL REFUERZO DE SARIA COMO GRUPO EN LA SIGUIENTE SECCIÓN.



Sostenibilidad en cifras: el grupo SARIA calcula su balance ecológico

CON AYUDA DE LOS LLAMADOS LIFE CYCLE ASSESSMENTS, O ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA, LAS EMPRESAS PUEDEN CUANTIFICAR LA INFLUENCIA DE SUS ACTIVIDADES EN EL MEDIOAMBIENTE. EN ESTE TIPO DE ANÁLISIS SE TIENEN EN CUENTA TODOS LOS EFECTOS ECOLÓGICOS PROVOCADOS, POR EJEMPLO, POR LA OBTENCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, LOS PROCESAMIENTOS Y LA LOGÍSTICA. COMO UN PROYECTO PILOTO DENTRO DEL GRUPO SARIA, LA FILIAL NACIONAL DANESA DAKA HA ANALIZADO LOS EFECTOS DE SUS CENTROS SOBRE EL MEDIOAMBIENTE. ACTUALMENTE SE ESTÁ HACIENDO LO MISMO CON MÁS CENTROS EN OTROS PAÍSES, A NIVEL DE GRUPO Y EN DIFERENTES ÁREAS DE NEGOCIO.

La sostenibilidad ecológica es un criterio de decisión cada vez más importante para todos los grupos objetivo, desde clientes hasta solicitantes de empleo. En este contexto, SARIA se plantea la pregunta de cómo se puede medir la sostenibilidad para hacerla demostrable. Un método

reconocido para representar en cifras los efectos de una empresa sobre el medioambiente es el análisis de ciclo de vida (Life Cycle Assessment, LCA), también llamado balance ecológico o medioambiental. En este tipo de análisis se tienen en cuenta, por una parte, las "extracciones" del

medioambiente, es decir, el consumo de materias primas de una empresa, y por otra parte, las emisiones de sustancias nocivas que se generan con sus actividades. En este análisis no solo son relevantes los procesos que se llevan a cabo en las instalaciones de la empresa.



Framework de SARIA

SARIA, con su modelo de negocio sostenible, se propone como objetivo no solo contribuir a un **mundo saludable**, sino también tomar siempre el camino adecuado desde el punto de vista ecológico en todos sus procesos. El registro sistemático **a nivel de grupo** de los efectos medioambientales sirve de apoyo para alcanzar este objetivo.

El marco del balance también incluye pasos anteriores y posteriores como, por ejemplo, el transporte de la mercancía desde la planta hasta el cliente. Los valores registrados como consumo de recursos o emisiones se asignan posteriormente a los productos finales de la empresa.

Además de aumentar la transparencia frente a proveedores, clientes o autoridades, la cuantificación de los efectos medioambientales también es un importante instrumento de control interno. Con las cifras que se recaban en el marco de un LCA se pueden identificar puntos de partida para mejoras y observarse la evolución de las propiedades medioambientales a lo largo de un período determinado. Solo de este modo se puede evaluar de manera fiable y basada en datos si las medidas aplicadas son realmente efectivas y, por ejemplo, contribuyen a optimizar el aprovechamiento o a aumentar la eficiencia de la producción.

Un análisis de ciclo de vida constituye, por tanto, una estrategia de sostenibilidad sólida y efectiva a largo plazo. Dentro del grupo SARIA, la filial nacional danesa Daka ya ha realizado análisis de sus centros, a modo de proyecto piloto, con el apoyo de una consultora especializada en balance ecológico. Sobre esta base, y con ayuda de las conclusiones obtenidas, ahora es posible ampliar el proyecto a todo el grupo: tomando como base el ejemplo danés, se creó una plantilla en la que figuraban los flujos de material a tener en cuenta para cada área de negocio. Los datos necesarios para el cálculo aplicados a cada uno de los centros se registran en una base de datos: datos como el consumo de energía, la cantidad de materias primas procesadas o los kilómetros recorridos para el transporte. Combinando la plantilla y la base de datos, es posible aplicar en perspectiva un LCA independiente para cada centro de SARIA, con el objeto de llegar finalmente a una valoración global para el grupo.

En el siguiente paso se evaluarán de esta forma, a modo de ejemplo, 23 filiales seleccionadas de cinco países, con el fin de ampliar aún más la base del cálculo para posteriores análisis. La inclusión de más países (además de Dinamarca, se incluyen Reino Unido, España, Francia, Polonia y Alemania) no solo refleja la internacionalidad del grupo SARIA, sino que también pretende reunir desde el principio del proceso el mayor número posible de particularidades regionales y propias de las diferentes áreas de negocio.

Así, por ejemplo, existen diferencias en la composición de las materias primas, las líneas de procesamiento o las fuentes de energía utilizadas.

Los análisis de ciclo de vida estarán coordinados por el SARIA Sustainability Group, responsable de la planificación y aplicación de actividades en lo referente a sostenibilidad para todo el grupo. Diferentes interlocutores en los distintos países apoyarán estos análisis con sus conocimientos especializados y su experiencia basada en el trabajo diario.

Valoración de las materias primas conforme a estándares internacionales

El primer y mayor desafío durante el análisis de ciclo de vida danés fue definir el marco para la valoración, es decir, fijar los parámetros exactos para el cálculo. Dado que, en las empresas productoras, el material de partida a procesar es un factor de influencia decisivo sobre la huella ecológica, y debido al papel de SARIA como "intermediario" entre otras industrias, había que definir especialmente el método de cálculo para la materia prima. A este respecto, es aplicable una declaración muy clara de la Comisión Europea que, desde 2013, promueve

específicamente el desarrollo de "Environmental Footprints" o huellas medioambientales. Ya en 2017, la Comisión Europea decidió que los subproductos de origen animal procedentes de mataderos se debían limitar a los siguientes procesos en función de su valor. Según esto, al procesamiento posterior de los residuos no se le debía imputar casi ninguna emisión de CO₂, pues se trata de material sobrante (y por tanto "productos de desecho") de la industria cárnica. A la misma conclusión llegó la iniciativa internacional LEAP (Livestock Environmental Assessment and Performance).

Esta es una asociación entre diferentes actores (países, ONG y asociaciones profesionales) y la FAO (la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). Su objetivo es mejorar la sostenibilidad a nivel internacional en el ámbito de la ganadería mediante métodos armonizados, características de rendimiento comunes y recopilación de datos. El grupo SARIA sigue el método de cálculo derivado de este estudio.

Desde cebos para gambas hasta procesamiento de restos de fermentación: Innovación en el Grupo SARIA

UNAS 40 PERSONAS TRABAJAN EN SARIA EN DIFERENTES PROYECTOS DE INNOVACIÓN, IMPULSANDO ASÍ EL DESARROLLO DE PRODUCTOS, LA TECNOLOGÍA Y LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES. ADEMÁS DEL EQUIPO CENTRAL DE I+D, TAMBIÉN COLABORAN MUCHOS EXPERTOS DE LAS UNIDADES LOCALES. DEPENDIENDO DEL ÁREA DE NEGOCIO, LA INNOVACIÓN PUEDE ADOPTAR FORMAS MUY DIFERENTES: DESDE POSIBILIDADES DE USO AMPLIADAS O ÁREAS DE APLICACIÓN COMPLETAMENTE NUEVAS DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LOS RESIDUOS RECOGIDOS HASTA NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA UN PROCESAMIENTO Y APROVECHAMIENTO ÓPTIMOS DE LAS MATERIAS PRIMAS.



Pocas personas son capaces de ver en una salchicha a la parrilla un gran logro de la ingeniería. Sin embargo, los procesos que hay detrás son realmente complejos, empezando por el matadero: allí hay que separar las tripas del cerdo o de la oveja del resto de órganos. Esto requiere la máxima precisión, pues el más mínimo agujero o fallo reduce el valor de la tripa natural para su venta a los fabricantes de embutidos. Por este motivo, el equipo de innovación de Van Hessen trabaja permanentemente junto con el departamento central de I+D para desarrollar nuevas posibilidades para un procesamiento mejor y más eficiente en las salas de despiece.



Con el cebo Protaminoaqu, desarrollado especialmente para gambas, Bioceval ha logrado recientemente un hito en la alimentación para la acuicultura: las gambas no buscan el alimento con los ojos sino con el sentido del olfato, situado en las antenas. Para evitar un desperdicio innecesario de piensos en la cría y conseguir así la máxima eficiencia posible en la alimentación, las gambas deben poder oler la comida lo mejor posible. La eficacia de Protaminoaqu para este fin ha quedado demostrada en varios estudios científicos.



En el campo de la alimentación para mascotas, se observa un cambio en paralelo a los hábitos alimentarios de las personas: comida más sana, sostenible y, a ser posible, sin aditivos (ni productos químicos ni antibióticos). El área de negocio de SARVAL debe responder a estas exigencias por parte de los clientes de comida para mascotas a la hora de tratar las materias primas correspondientes. En este contexto, la innovación puede significar el desarrollo de procedimientos alternativos que permitan sustituir los antioxidantes sintéticos por otros naturales. Como función central, los equipos de I+D y de ventas han apoyado el intercambio y la transferencia de conocimientos entre las distintas unidades de SARVAL, actuando además como nexo de unión con los clientes para conocer sus diferentes necesidades.



Estos son tan solo algunos ejemplos de la diversidad con la que interpreta y vive la innovación un grupo tan amplio como SARIA. Dos elementos constituyen el fundamento para el éxito: por una parte, es indispensable contar con una base sólida de conocimientos y datos disponible a nivel centralizado y al alcance de todo aquel que la necesite. Con este fin, el departamento central de I+D ha puesto el foco cada vez más en los últimos años en la gestión de conocimientos dentro del grupo SARIA: en una "Corporate Library" o librería corporativa hay más de

2000 documentaciones sobre proyectos pasados y otros documentos relevantes, que se pueden descargar cuando se necesitan y ofrecen conocimientos e información de gran ayuda. El conocimiento especializado interno allí reunido se complementa con el acceso a bases de datos científicas para profundizar en investigaciones bibliográficas. Al mismo tiempo, el desarrollo de mercado utilizando modernas herramientas de análisis de mercado y la investigación de patentes son tareas centrales en el marco de las actividades de innovación de SARIA. Por otra parte,

tan importante como contar con datos fiables y una orientación a afirmaciones comprobables científicamente es la colaboración como equipo. Por este motivo, cada vez cobra mayor importancia el intercambio de información a nivel de grupo. Este intercambio se promueve, entre otras acciones, mediante eventos como el "SARIA Innovation Day" del año pasado, en el que se reunieron empleados y empleadas de todo el grupo para debatir sus mejores prácticas en los campos de la innovación y la gestión de conocimientos.

Bioiberica

En el sector farmacéutico, la innovación impulsada por la investigación en forma de desarrollo de productos es un componente fundamental para el éxito. Además de su negocio principal (la fabricación de heparina como API), Bioibérica produce muchos más ingredientes activos para mejorar la salud y la calidad de vida, siempre sobre la base de los subproductos de origen animal. Uno de los nuevos desarrollos más recientes en su cartera de productos es una hormona natural para uso en pacientes con hipertiroidismo, una enfermedad que antes no se podía tratar ni siquiera con medicamentos sintéticos.



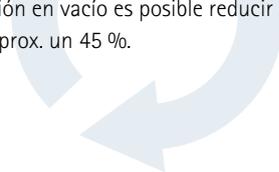
SECANIM

El concepto de espíritu innovador se interpreta de forma muy diferente cuando, como en el caso de SecAnim, se trata de recoger y retirar animales muertos. Cumpliendo siempre con las estrictas normativas legales, esta área de negocio, gracias a sus innovadores procesamientos, es capaz de obtener sustancias aprovechables a partir de material de riesgo después de quemarlas previamente conforme a la ley. Un componente principal de las cenizas que quedan es el fosfato de calcio: el material de construcción de los huesos humanos y animales. El centro de SecAnim en Widnes (Reino Unido) utiliza el fosfato para agregarlo al fertilizante Kalphos, un producto de la empresa. Esta sal también se utiliza en productos técnicos, entre otras cosas, para mejorar la capacidad de unión con metales pesados.



ReFood pure bioenergy

También en ReFood se recurre a soluciones innovadoras para mejorar el proceso de producción. Por ejemplo, a fin de conseguir ventajas tanto en el almacenamiento como durante el transporte, en el centro de Marl (Alemania) se ha desarrollado un procedimiento para el tratamiento del producto de fermentación. Mediante una evaporación en vacío es posible reducir el volumen en aprox. un 45 %.



Framework de SARIA

Encontrar **soluciones sostenibles con espíritu innovador** y establecer **estándares para el sector**: el equipo de I+D colabora con muchos compañeros y compañeras de todo el grupo SARIA para buscar continuamente nuevas posibilidades de uso y formas de procesamiento para las materias primas recogidas, y contribuir así a la creación de valor de las áreas de negocio y sus socios.

Responsabilidad común en la protección contra incendios

COMO BASE FUNDAMENTAL Y ORIENTACIÓN PARA TODOS LOS CENTROS, EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN HA ADOPTADO LA DIRECTIVA DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS DE SARIA COMO ESTÁNDAR PARA LA LUCHA CONTRA LOS INCENDIOS. GRACIAS A LA COLABORACIÓN INTERNACIONAL DE LOS RESPONSABLES DE SEGURIDAD LABORAL Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS, SE PUDIERON REUNIR DURANTE EL DESARROLLO LOS CONOCIMIENTOS A NIVEL DE GRUPO Y LAS DIVERSAS EXPERIENCIAS DE LA PRÁCTICA EMPRESARIAL. ADEMÁS DE SUS REQUISITOS MÍNIMOS INTERNOS, ESTA DIRECTIVA OFRECE SUFICIENTE MARGEN COMO PARA PODER TENER EN CUENTA TAMBIÉN LAS PARTICULARIDADES LOCALES.

Crear un entorno de trabajo seguro para todos los empleados y empleadas es para SARIA una parte fundamental de su responsabilidad empresarial. La industria manufacturera, con gran actividad de maquinaria, altas temperaturas de procesamiento, materiales inflamables y con riesgo de explosión, así como algunas estructuras de construcción bastante grandes, implica ciertos desafíos especialmente en la protección contra incendios. Además del cumplimiento de las especificaciones legales y oficiales, y del mandato superior de garantizar la integridad de las personas, es lógico e importante contar con medidas eficaces de protección contra incendios. También por motivos económicos: las paradas de producción o los costes de reparación de edificios o complejos sistemas técnicos de procesamiento son algunos de los daños económicos directos que un incendio puede provocar. Dado que los desafíos básicos son similares en todos los países y áreas de negocio, se han buscado soluciones a nivel de grupo para apoyar a los centros. Con este fin, se ha desarrollado una directiva de protección contra incendios común que integra aspectos tanto organizativos y de proceso como constructivos en la lucha contra

"Consideramos favorable e importante la creación de estándares generales a nivel de grupo para garantizar una protección contra incendios de calidad dentro de un grupo empresarial con presencia internacional. Con la directiva elaborada sobre la protección contra incendios, el grupo SARIA establece un estándar técnico y organizativo conforme con los requisitos de la aseguradora HDI. Nos alegra constatar la valoración de nuestra experiencia y nuestros conocimientos, y queremos agradecerles sinceramente el intercambio profesional de información y la posibilidad de participación".

HDI, aseguradora de SARIA

los incendios. Coordinados por el equipo central de salud y seguridad del grupo SARIA, muchos compañeros y compañeras internacionales contribuyeron a elaborar el documento, aportando su conocimiento de las particularidades regionales y específicas de cada empresa. Asimismo, también tuvo lugar un estrecho intercambio de información con los expertos de la aseguradora. En combinación con las correspondientes especificaciones oficiales vigentes, las diferentes perspectivas aseguraron que se tuvieran en cuenta por igual todos los parámetros relevantes en lo referente a la protección de las personas y de los bienes materiales, pero también requisitos internos especiales.

El resultado es un marco para toda la empresa que, además de establecer estándares mínimos vinculantes en la tecnología de protección contra incendios, también propone soluciones concretas para el mayor número posible de situaciones distintas que pueden darse en la práctica empresarial de SARIA. Además de las especificaciones generales y vinculantes, la directiva ofrece margen suficiente para adaptaciones flexibles a las diferentes particularidades y especificaciones legales de los distintos países y áreas de negocio. Este enfoque refleja la filosofía fundamental del

grupo empresarial: fusionar especificaciones, conocimientos y experiencias generales para crear un valor añadido y, al mismo tiempo, ofrecer la posibilidad de una configuración individual en función de las necesidades. La propia directiva de protección contra incendios se perfeccionará constantemente para integrar nuevos conocimientos y desarrollos tecnológicos, así como para completarla con nuevos temas relevantes sobre tecnología de protección contra incendios para el grupo SARIA. Mediante el trabajo en equipo, la comunicación abierta y el intercambio de información a nivel de grupo, el conocimiento también se podrá agrupar de forma óptima en el futuro con el fin de generar un valor añadido para todos los centros, y contribuir así a elevar constantemente el nivel general de seguridad.

Framework de SARIA

Entorno de trabajo seguro: con el fin de garantizar la **salud de los empleados y empleadas y de terceros**, SARIA trabaja constantemente para mejorar el nivel general de seguridad en sus centros de todo el mundo. Un paso importante en esta dirección es contar con una directiva de protección contra incendios a nivel de grupo que ha sido desarrollada sobre la base de la experiencia agrupada de los responsables de seguridad laboral y conjuntamente con la aseguradora.

ecoMotion: Paso final para una división organizada a nivel internacional

ANTE EL CONTEXTO DE QUE TANTO LOS CLIENTES DE LA INDUSTRIA PETROLÍFERA COMO LAS TENDENCIAS DEL SECTOR ESTÁN MARCADOS POR SU CARÁCTER INTERNACIONAL, ECOMOTION ACTÚA AHORA COMO UNA UNIDAD DE NEGOCIO TRANSFRONTERIZA.



Centro de ecoMotion en Sternberg (Alemania)

Para poder seguir desarrollando con éxito en el futuro sus actividades internacionales en el ámbito de los biocombustibles sostenibles, ecoMotion, la división de biodiésel de SARIA, está organizada desde el 1 de abril de 2020 como una unidad de negocio internacional.

De este modo, la práctica ya antes generalizada de una estrecha colaboración internacional queda reflejada también en el aspecto organizativo. El responsable de la dirección de esta área de negocio es el Dr. Robert Figgner.

El miembro del Consejo de Administración Lars Krause-Kjaer considera que, con esta decisión, se sientan las bases para la innovación y la continuación del crecimiento: "Organizar ecoMotion como una unidad de negocio internacional nos permite seguir desarrollando nuestro negocio de biodiésel con un foco aún más fuerte y, por tanto, de forma más rápida y específica. Temas como las emisiones de CO₂ a la atmósfera han marcado el discurso público de los últimos años, y lo seguirán haciendo durante mucho

tiempo, lo cual conlleva un mayor dinamismo en la industria del biodiésel. Nosotros queremos participar de forma activa en ello y contribuir a diseñar el proceso. La evolución del sector se verá influida en gran medida por las decisiones aplicables a nivel supranacional, por ejemplo, por parte de la Unión Europea, y menos por la legislación de los diferentes países. Por eso tiene sentido orientar nuestra estrategia para ecoMotion de la forma más internacional posible.

También Robert Figgner subraya las ventajas de las nuevas estructuras: "Dentro del equipo de ecoMotion siempre hemos colaborado intensivamente más allá de las fronteras nacionales, nos hemos puesto de acuerdo y hemos tomado decisiones de acuerdo con los requisitos internacionales de nuestro sector. Como unidad de negocio internacional, además de nuestra siempre fuerte orientación al cliente, podemos concentrarnos aún más en el alto dinamismo del mercado. Otro foco importante será, sin duda, el estudio de otras posibilidades interesantes en el campo de los combustibles alternativos".

ecoMotion posee un total de cinco plantas de biodiésel en Alemania, España, Dinamarca y Francia (participación). Figgner trabaja en ecoMotion desde 2007. Desde hace tiempo es responsable de las actividades de biodiésel en Alemania y Dinamarca, y desde 2013 es miembro de la dirección de ecoMotion en España.

"Como unidad de negocio internacional, además de nuestra siempre fuerte orientación al cliente, podemos concentrarnos aún más en el alto dinamismo del mercado".

Dr. Robert Figgner, director de la división de biodiésel ecoMotion



Nicolas Rottmann, nuevo miembro del Consejo de Adminis- tración: promover a los empleados y aprovechar el poten- cial de los datos

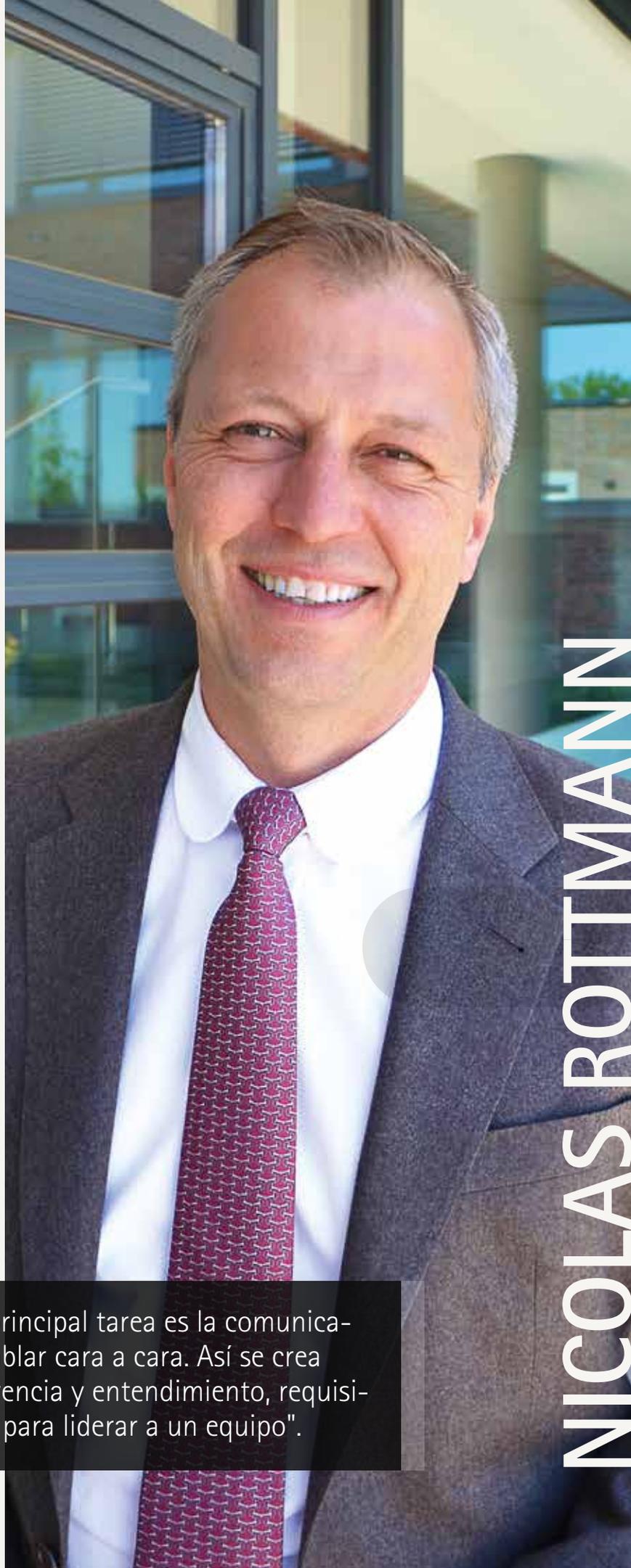
EL PASADO MES DE DICIEMBRE, NICOLAS ROTTMANN ENTRÓ A FORMAR PARTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DE SARIA. UNOS MESES DESPUÉS, RECUERDA SUS PRIMERAS EXPERIENCIAS Y DESCRIBE SUS OBJETIVOS.

Nicolas Rottmann es miembro del Consejo de Administración del grupo SARIA desde el pasado 1 de enero de 2020. Es responsable de las filiales nacionales de España y Francia, que antes estaban dirigidas de forma interina por Harald van Boxtel y Tim Schwencke.

Nicolas Rottmann ya trabajó en SARIA de 2003 a 2008. Tras finalizar su formación profesional en la banca, y después de unos años de actividad profesional en este sector, entró en SARIA en 2003, primero como asistente de la dirección, donde trabajó en el negocio operativo de las pieles y los cueros, antes de formar parte del equipo de gestión francés, para pasar finalmente en 2007 a la dirección de SecAnim en Alemania. De 2008 a 2019 dirigió con éxito varias sociedades de Rhenus, grupo hermano de SARIA.

En esta entrevista, Nicolas Rottmann habla sobre puntos clave estratégicos, la importancia de los datos y su idea de una buena gestión.

"Considero que mi principal tarea es la comunicación: escuchar y hablar cara a cara. Así se crea confianza, transparencia y entendimiento, requisitos fundamentales para liderar a un equipo".



// Señor Rottmann, ¿qué temas son tan importantes para usted como para que los haya situado en primer lugar en su agenda al comienzo de su mandato?

En mi opinión, para todas las empresas es de gran relevancia el factor de los empleados y empleadas. Uno de los temas más importantes para mí es la promoción de jóvenes talentos; por eso quiero crear una "Next Generation Network" (NGN): los empleados jóvenes, tanto en el ámbito operativo como en el administrativo, se deben promover con mayor fuerza aún, estar mejor interconectados entre sí, y beneficiarse así del tamaño y la internacionalidad de nuestro grupo. Los empleados y empleadas seleccionados para este programa formarán parte de esta red durante dos años, y participarán en numerosas reuniones de intercambio internacional.

Al período en la NGN le seguirán otros dos años en la "Value Generation Network" y, a continuación, en la "Experience Generation Network". Los diferentes programas se basan unos en otros, y acompañan a nuestros empleados y empleadas desde las primeras tareas de gestión hasta la dirección de grandes proyectos o empresas. Con la ayuda de este tipo de estructuras no solo se desarrollan bien los empleados y empleadas jóvenes, sino que se organiza de forma sistemática la transmisión de experiencias y los conocimientos específicos de la empresa. Mis experiencias me muestran que tanto los empleados y empleadas como la empresa se benefician mucho de este tipo de programas.

Otro tema central es la digitalización. Debemos crear una infraestructura para interpretar mejor la información recopilada en interés de nuestros clientes. El sistema de TI ya es de última generación en España, y en Francia lo estamos reorganizando ahora. No obstante, siguen existiendo muchas soluciones locales. Mi objetivo es crear un paisaje de datos común e internacional para conseguir una mayor densidad de información: también en Alemania hay en marcha actualmente un gran proyecto para reorganizar el paisaje de TI. Estoy convencido de que, gracias a ello, en el futuro podremos ofrecer a nuestros clientes nuevos productos y servicios a su medida.



// ¿Hasta qué punto ve preparada para el futuro a SARIA como grupo global?

Estamos predestinados a centrarnos en el tema de la sostenibilidad, pero actualmente aún no hacemos lo suficiente en este sentido. El componente de sostenibilidad de nuestras actividades debe determinar con mucha más fuerza nuestra apariencia externa, tanto frente a los clientes como en el mercado laboral y en la opinión pública. Por ejemplo, en mi área hemos creado un puesto para temas de RSC que se ocupará, en una primera fase, de adoptar medidas en el contexto de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas. Ya existe un estrecho intercambio de información con el área de sostenibilidad del grupo, que se ocupa de iniciativas y medidas en el sentido de una actuación sostenible a nivel de todo el grupo.

Al mismo tiempo, tenemos que ver cómo cambiarán en los próximos años las condiciones marco para nuestro modelo de negocio.

Por ejemplo, el consumo de carne y la población animal están en continuo retroceso en Europa, lo cual influirá tanto en la disponibilidad de materias primas para nuestras unidades de producción como en una división de retirada de animales como SecAnim. La ampliación geográfica a regiones de fuera de Europa es sin duda una posibilidad para enfrentarnos a esta cuestión. Pero también tenemos que empezar obligatoriamente a abandonar nuestro

esquema de pensamiento habitual a nivel de producto y de servicio, y preguntarnos: ¿qué necesitarán nuestros clientes de mañana que no hemos ofrecido hasta ahora? ¿Qué otro valor añadido podemos sumar a los servicios que ya prestamos hoy? En este sentido, el enfoque en el cliente, el uso de información o del potencial digital, y en empleados y empleadas con ganas de cambio y desarrollo son, en mi opinión, pilares fundamentales.

// Ya ha dicho lo importantes que son para usted los empleados y empleadas. ¿Cómo describiría usted su estilo de gestión?

Considero que mi principal tarea es la comunicación: escuchar y hablar cara a cara. Por una parte, así se crea confianza, transparencia y entendimiento, requisitos fundamentales para liderar a un equipo. Por otra parte, quiero guiar a las personas planteando preguntas, debatiendo abiertamente con mi equipo y dando impulsos, en lugar de imponiendo normas. Desafiar de esta forma a los empleados y empleadas puede servirles de apoyo en su desarrollo personal y profesional; de eso estoy convencido. Y hacer mejores a los empleados y empleadas significa hacer mejor a la empresa.

SARIA España: foco en proyectos futuros a pesar de la pandemia de COVID-19

TRAS LA SALIDA DE JOAN VILA DE LA DIRECCIÓN DE SARIA ESPAÑA, EMMANUEL LAYOUS ASUMIÓ EN NOVIEMBRE DE 2019 LA RESPONSABILIDAD PARA LA FILIAL NACIONAL. AUNQUE EL PAÍS SE HA VISTO FUERTEMENTE AFECTADO POR LA CRISIS DEL CORONAVIRUS, EL EQUIPO ESPAÑOL HA CONSEGUIDO ENFRENTARSE BIEN A LOS DESAFÍOS. PARA LOS PRÓXIMOS TIEMPOS HAY PREVISTOS MUCHOS PROYECTOS APASIONANTES.

Tras muchos años de éxito en la dirección y cooperación entre socios, Joan Vila dejó el pasado mes de noviembre su puesto como CEO de la filial española, transfiriendo la responsabilidad a su sucesor, Emmanuel Layous. Además, a comienzos de año también cambió la responsabilidad para SARIA España al nivel del Consejo de Administración, cediendo el paso Harald van Bortel al nuevo miembro del Consejo de Administración Nicolas Rottmann. Sin embargo, al ser España uno de los países más afectados del mundo por la pandemia, el tema dominante en 2020 ha sido la gestión de la crisis del COVID-19 y sus repercusiones. Era hora de garantizar la seguridad de todos los empleados y empleadas en su puesto de trabajo, mantener al mismo tiempo los procesos necesarios, reaccionar a corto plazo a las condiciones marco en constante cambio y, no menos importante, asumir la responsabilidad resultante de la clasificación como "actividad relevante para el sistema" durante el estado de alarma en España. Emmanuel Layous destaca la buena cohesión durante este tiempo: "Estoy muy orgulloso de cómo ha colaborado todo el equipo a lo largo de estas semanas tan difíciles. Todos han mostrado un gran compromiso. Así hemos conseguido, incluso en el momento álgido de la crisis, seguir suministrando nuestros productos y servicios de forma fiable a nuestros socios. Quiero agradecer a todos y todas el esfuerzo realizado".

A pesar de la situación excepcional, las áreas de negocio de España han evolucionado bien en general. Diversos temas y proyectos volvieron a la agenda, o se intensificó el foco en ellos. Además de las inversiones en plantas de producción y la consolidación de las actividades de ventas en nuevos mercados, se impulsó, entre otras cosas, la digitalización, poniéndose en marcha toda una serie de proyectos de Business Intelligence. Otro punto clave fue la aplicación de nuevos conceptos de salud y seguridad en los centros. Con vistas al futuro, también nos ocuparemos de integrar las ambiciones definidas en el framework de SARIA y en los principios corporativos, desde la planificación estratégica hasta la actuación diaria. "La sostenibilidad es uno de los pilares fundamentales de nuestro modelo de negocio. En este contexto, hemos hecho nuestros los objetivos de sostenibilidad de las Naciones Unidas, y desarrollamos conceptos para garantizar que, como empresa, seguiremos contribuyendo a estos objetivos. También queremos seguir desarrollando el área de personal, apoyando a los empleados y empleadas con medidas específicas para que vivan nuestros principios corporativos y nuestros valores en el trabajo diario.

"Estoy muy orgulloso de cómo ha colaborado todo el equipo a lo largo de estas semanas tan difíciles. Todos y todas han mostrado un gran compromiso".

Emmanuel Layous, director gerente de SARIA España



Dos hombres con grandes objetivos: el CEO de España Emmanuel Layous y el director financiero José Galvete

Estos valores son, entre otros, la responsabilidad, el conocimiento, la eficiencia y la motivación. Por último, con nuestra fuerte orientación al cliente y al proveedor, queremos seguir creando el mayor valor añadido posible para nuestros 'clientes a ambos lados', y responder así a nuestra exigencia de ser el mejor socio para soluciones sostenibles", señala Emmanuel Layous en referencia a algunos de los propósitos y objetivos para SARIA España.

Dr. Peter Hill, nuevo miembro del Consejo de Administración de SARIA

LA INDUSTRIA DE LA COMIDA PARA MASCOTAS SE CARACTERIZA DESDE HACE ALGUNOS AÑOS POR LOS PROCESOS GRADUALES DE CONCENTRACIÓN Y POR UN ALTO DINAMISMO. PARA APROVECHAR AL MÁXIMO LOS POTENCIALES DE ESTA ÁREA Y ACENTUAR AÚN MÁS EL FOCO EN EL CLIENTE, EL RESPONSABLE DE ELLO DENTRO DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN SERÁ AHORA EL DR. PETER HILL, UN EXPERTO ACREDITADO EN COMIDA PARA MASCOTAS.

Con fecha de 1 de septiembre de 2020, el Dr Peter Hill refuerza el Consejo de Administración del grupo SARIA, asumiendo específicamente la responsabilidad de seguir desarrollando las actividades de piensos y comida para mascotas para todo el grupo. La ampliación estratégica de estas actividades incluye a nivel internacional un enorme potencial de crecimiento para SARIA, al que se prestará una especial atención mediante una nueva área del Consejo de Administración.

El sector de los piensos y la comida para mascotas se caracteriza desde hace años por una fuerte profesionalización y un desarrollo muy dinámico del mercado. En el marco de un amplio proceso de incorporación, Peter Hill se dedicará primero a conocer los distintos centros y equipos de SARIA para, sobre esta base existente, diseñar un concepto global para la reorientación de SARIA a nivel de grupo en este segmento.

Peter Hill ocupó anteriormente el cargo de Vicepresidente de I+D para Europa en Mars Petcare. Comenzó su andadura profesional en 1993 en el sector alimentario, donde trabajó durante 15 años. En 2008 entró en Mars, donde ha ocupado desde entonces diversos puestos directivos a nivel nacional e internacional. En ellos se centró especialmente en los campos de la innovación disruptiva, la calidad y la seguridad alimentaria, así como el desarrollo de productos y procesos.

"Tras doce años en el equipo de gestión de Mars Petcare, el Dr. Peter Hill es un experto acreditado en toda el área de la comida para mascotas, y

"En mi opinión, SARIA está magníficamente posicionada para satisfacer los diferentes deseos y exigencias de los fabricantes de piensos y contribuir a diseñar el desarrollo dinámico del mercado de la comida para mascotas".

Dr. Peter Hill, miembro del Consejo de Administración de SARIA



sabe apreciar perfectamente las exigencias para el grupo SARIA desde la perspectiva del cliente. Tenemos mucha suerte de haber podido incorporarlo para que realice su actividad en nuestra empresa familiar, y estamos convencidos de que, con sus amplios conocimientos especializados y su larga experiencia como gestor internacional, es un complemento excelente para el Consejo de Administración", señala el Dr. Martin Rethmann, Presidente del Consejo de Supervisión.

Peter Hill se enfrenta a su nueva tarea con entusiasmo: "SARIA es un grupo empresarial con un gran potencial y con un modelo de negocio único y fuertemente orientado al futuro.

En mi opinión, SARIA está magníficamente posicionada para satisfacer los diferentes deseos y exigencias de los fabricantes de piensos y contribuir a diseñar el desarrollo dinámico del mercado de la comida para mascotas. Me ilusiona poder contribuir a ello como miembro del Consejo de Administración".

El Dr. Peter Hill nació en Liverpool. Tiene 52 años, esta casado y tiene dos hijos. Posee tanto la nacionalidad británica como la alemana, y vive con su familia en Verden, cerca de Bremen.

Publicación corporativa
para empleados y empleadas
y socios del grupo SARIA

www.saria.com

Redacción:
Marcel Derichs
Isabel Jarosch
SARIA SE & Co. KG
Norbert-Rethmann-Platz 1
59379 Selm (Alemania)
marcel.derichs@saria.com

Diseño:
www.a-14.de

Impreso por:
LUC GmbH, Selm

N.º 19