## 2.3.5. Gestión responsable de la cadena de suministro

En un mundo donde los hábitos de consumo pueden llevar al uso de materiales no sostenibles, en Viscofan una parte muy relevante proviene de materias primas consideradas como renovables, es decir, de origen natural, o bien son biodegradables o proceden de materia prima ya reciclada. De este modo, el 81% de nuestros ingresos provienen de la venta de envolturas con estas características.

Si bien, Viscofan también considera como impactan los temas de sostenibilidad no solo en las propias operaciones sino también a lo largo de la cadena de valor: materias primas, empaquetado y la ayuda a los clientes en sus retos de sostenibilidad.

## **Materias primas**

Tanto en las materias primas renovables como en el resto Viscofan tiene los siguientes compromisos de sostenibilidad:

- Celulosa y papel de abacá: todos nuestros proveedores se encuentran certificados por el programa internacional de Certificación (PFEC o FSC) que asegura que la celulosa que obtienen procede de la gestión sostenible de árboles y bosques y, por tanto, no contribuye a la deforestación del planeta.
- Colágeno: nuestras envolturas de colágeno son un buen ejemplo de economía circular en el mundo de las envolturas, ya que se aprovecha la piel de vacuno para su recuperación en la industria alimentaria. Asimismo, Viscofan busca en la medida de lo posible a contribuir al bienestar animal bajo estrictos controles y trabajando con proveedores europeos de pieles que cumplen los códigos de bienestar animal.
- **Plástico:** en 2023, el desarrollo y las operaciones de plástico han seguido progresando de acuerdo con las reglas 3R (reducir, reutilizar y reciclar). En este sentido caben destacar los siguientes avances en el ejercicio:
  - Reducción del desperdicio de materia prima en la extrusión de productos de plástico: Se han estandarizado procesos y en particular en la planta de la República Checa se ha implementado un sistema lean que busca una mejora en la gestión y organización de los procesos de la operación. En total, gracias a estos proyectos el Grupo ha conseguido ahorrar 200 toneladas de materias primas de plástico.
  - Todas las fábricas del Grupo certificadas de producción de envolturas de plástico fueron recertificadas según el sistema ISCC PLUS. Además, la filial en Canadá recibió también la certificación ISCC PLUS. Esto permite a Viscofan que todas las envolturas eFAN, fabricadas con materias primas de origen biológico y/o a materias primas procedentes de residuos plásticos post consumo reciclados ahora pueden comercializarse en todo el mundo.
  - El Grupo en 2023 y 2024 está trabajando en un proyecto para la búsqueda de envolturas de plásticos degradable.
- **Proteínas vegetales:** esta materia prima utilizada para la envoltura veggie es un producto sin OGM (Organismos Genéticamente Modificados).



## **Empaquetado**

Viscofan trabaja con la ambición de hacer un uso responsable y minimizar en la medida de lo posible el empaquetado de las materias primas y del producto final promoviendo la economía circular. En los últimos años, en la estrategia de gestión del empaquetado se están utilizando conceptos de reducción, reutilización, rediseño y reciclado. Las principales iniciativas implementadas en el ejercicio son:

Optimización y revisión de embalajes utilizados para las envolturas de celulósica mediante la eliminación del número de referencias de cartón utilizadas para un mejor aprovechamiento de la cantidad almacenada y transportada en un pallet. Asimismo, también se está racionalizando y eliminando el número de referencias de cartón en el caso de envolturas de fibrosa.

En envolturas de colágeno está previsto implementar un proyecto de reducción del tamaño necesario para conformar una caja de cartón con las mismas dimensiones y sin afectar a sus propiedades.



## **Clientes**

Con nuestros desarrollos buscamos ayudar a los clientes a satisfacer las necesidades de los consumidores y a conseguir una mayor sostenibilidad en sus procesos de producción, proveyéndoles de productos con una mayor eficiencia productiva que generan un menor desperdicio alimentario y que, además, posibilitan la reducción de emisiones de CO2 durante su procesamiento.

2