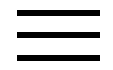




Arrebeef

Alimentamos al mundo de manera sostenible

REPORTE DE SOSTENIBILIDAD 2023



Hugo Alberto Borrell
Presidente del Directorio

Mensaje de apertura

Tenemos el orgullo y la alegría de presentar el primer Reporte de Sostenibilidad de Arrebeef.

Somos una empresa argentina con más de 100 años de trayectoria en la comercialización de carne vacuna, que se propuso hacer lo mismo, pero diferente. Entendimos que la sostenibilidad es la puerta de entrada a un futuro mejor para las próximas generaciones.

Buscamos alimentar al mundo de manera sostenible. En ese sentido, fuimos pioneros en la industria frigorífica al crear la primera planta de biogás que convierte los residuos orgánicos de nuestros procesos productivos, en energía eléctrica renovable.

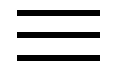
Impulsados por esta innovación, desarrollamos una Estrategia y un Plan de Sostenibilidad quinquenal (2023 - 2027), que está alineado a los Objetivos de Desarrollo Sostenible y asume el compromiso con los temas más relevantes para nuestro negocio y grupos de interés: Producción Sostenible, Ambiente, Capital Humano y Comunidad, y Gobernanza.

A lo largo de este Reporte, presentamos el Plan, compartimos estos compromisos y los avances logrados a la fecha, incluyendo indicadores que dan cuenta de nuestro desempeño para el período 2023.

En un contexto local complejo para la industria, logramos incrementar nuestros niveles de producción con un enfoque sostenible. Impulsamos iniciativas que contribuyen al desarrollo económico, social y ambiental de nuestra comunidad, asegurando el bienestar animal y la calidad de cada uno de nuestros productos.

Apostamos al trabajo colaborativo con toda nuestra cadena de valor, cuidando los vínculos y potenciando las acciones de impacto positivo con colaboradores, proveedores y clientes. En cada decisión, buscamos garantizar siempre la ética empresarial y el respeto por los derechos humanos.

Comprometidos con el cuidado del ambiente, trabajamos en la reducción del consumo energético, la huella hídrica, los residuos y las emisiones de gases de efecto invernadero. Asimismo, fomentamos la innovación interna para optimizar nuestros procesos y ser más eficientes con el uso de las nuevas tecnologías.



Hugo Alberto Borrell (h)
Vicepresidente del Directorio

Para alcanzar estos objetivos es fundamental contar con un buen ambiente laboral y un equipo altamente capacitado, por eso continuamos invirtiendo en la formación y el bienestar de nuestros colaboradores. A través del Programa de Asistencia al Empleado (PAE), trabajamos en cuatro ejes fundamentales: inclusión, educación, género y diversidades, y consumo problemático.

Nuestro compromiso con la educación también se extiende a las comunidades que nos rodean. Articulando con instituciones educativas, colaboramos con insumos, recibimos periódicamente visitas de alumnos a nuestra planta industrial y llevamos a cabo un programa de prácticas profesionalizantes para el último año del secundario, y pasantías para el nivel terciario y universitario.

Este Reporte acompaña el lanzamiento de nuestra nueva identidad corporativa. Decidimos renovarnos para poner en valor nuestro compromiso social, económico y ambiental,

posicionándonos como una empresa en movimiento, que se adapta al cambio y vive en continua transformación hacia la sostenibilidad.

Los invitamos a recorrer estas páginas para conocer más de cerca cómo trabajamos. Queremos hacer un agradecimiento especial a nuestros colaboradores, proveedores y clientes que contribuyen día a día para que Arrebeef sea una empresa cada vez más sostenible.

Hugo Alberto Borrell
Presidente del Directorio

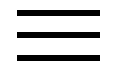
Hugo Alberto Borrell (h)
Vicepresidente del Directorio



01

—
Sobre
Arrebeef





Quiénes somos



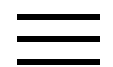
Somos una empresa argentina **líder en la producción y comercialización de carne y subproductos vacunos.** Con más de **100 años de trayectoria,** nos destacamos por el compromiso con la calidad y los procesos sostenibles.

Nuestra amplia experiencia nos ha permitido satisfacer a los más exigentes mercados nacionales e internacionales, garantizando la excelencia y seguridad alimentaria en cada producto.

100 AÑOS DE HISTORIA

Hace más de 100 años Don Jaime Borrell y su familia comenzaron a comercializar carne vacuna en una pequeña carnicería en el interior de Buenos Aires. Desde entonces y a través de las siguientes generaciones, ese emprendimiento creció y evolucionó hasta convertirse en lo que es hoy Arrebeef S.A.

La empresa continúa bajo la gestión de la familia Borrell, que conserva intacto el espíritu emprendedor de su fundador y los valores que permiten mantenerse tanto tiempo en el mercado.



Don Jaime Borrell y su familia se inician en la comercialización de carne vacuna con una pequeña carnicería en el interior de Buenos Aires.

1921



1980

Hugo y Osvaldo Borrell, nietos de Don Jaime, lideran un emprendimiento que crece en el abastecimiento de carne vacuna en gran parte de Argentina.

Se adquiere la planta frigorífica de Pérez Millán y se crea Arrebeef como empresa exportadora de carne vacuna.

1996



2008

Arrebeef adquiere un establecimiento frigorífico de Ciclo 2, ubicado en Escobar.

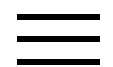
Nace Arrebeef Energía, la planta que genera energía renovable a partir de los residuos orgánicos del frigorífico.

2017



2023/2024

Con más de 100 años de historia, renovamos nuestra identidad para un futuro mejor.

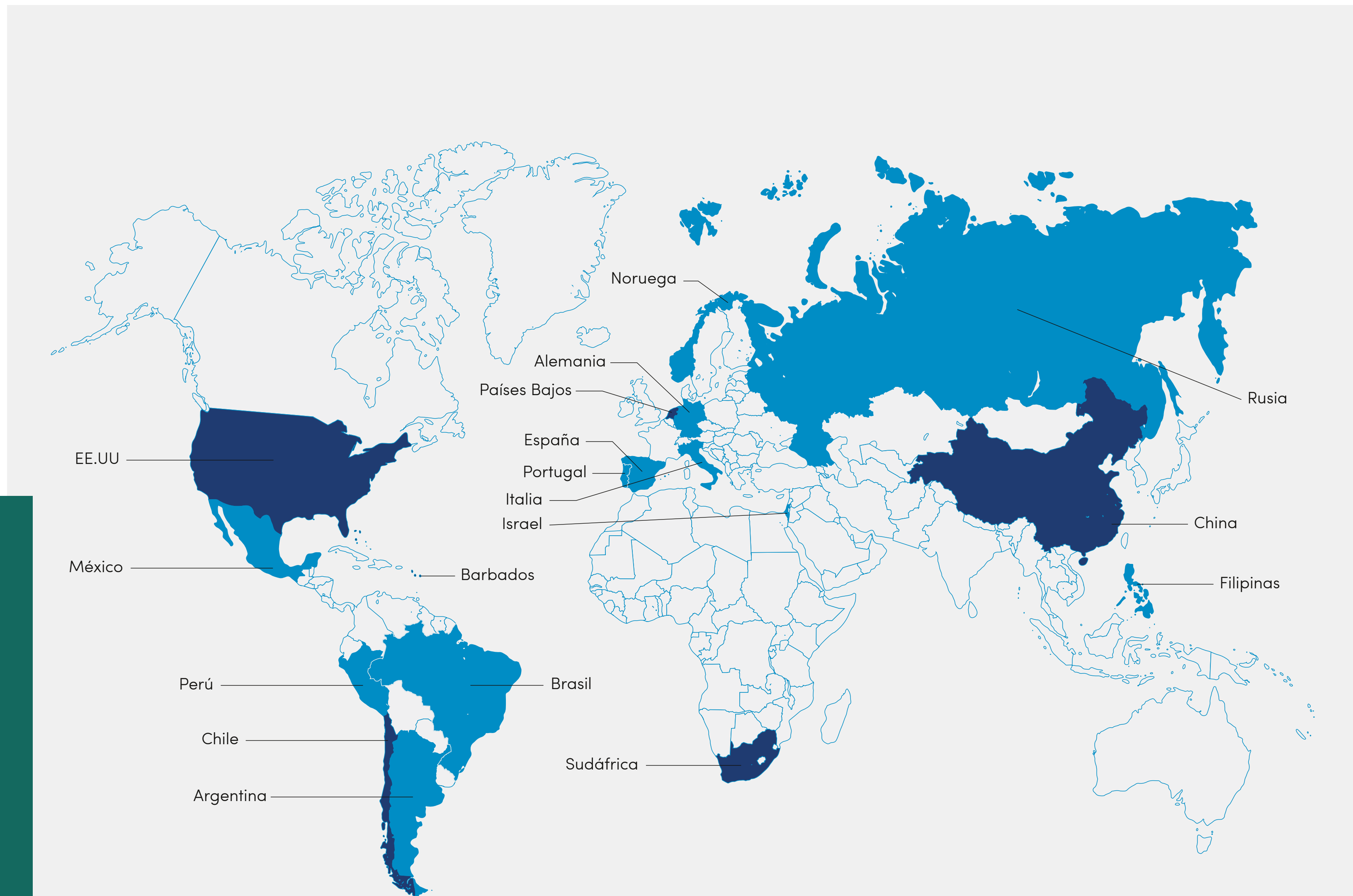


Nuestro negocio

Nuestra actividad principal es la producción de cortes y derivados de carne vacuna, tanto enfriados como congelados, que cumplen con los estándares de los consumidores globales más exigentes.

En 2023 exportamos más de 52 mil toneladas de carne vacuna a 17 países.

A su vez, vendemos productos para consumo interno del país. En 2023 vendimos **431.623 unidades de asados** (corte con hueso del cuarto delantero que abarca toda la parrilla costal) y **más de 2.980 toneladas de cortes con y sin hueso.**



Top 5

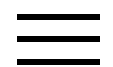
65%
China

9%
Chile

8%
Países Bajos

5%
Estados Unidos

5%
Sudáfrica



Nuestras marcas

Comercializamos nuestros productos bajo distintas marcas que mantienen los más altos estándares de calidad e inocuidad alimentaria. Además, nos caracterizamos por la alta capacidad de personalización de producto y producimos marcas exclusivas para grandes cadenas de supermercados.



Arrebeef



Tradición 2082



ArreCampo

Nuestros establecimientos productivos

Nuestra planta frigorífica principal está localizada en Pérez Millán, Ramallo, Provincia de Buenos Aires. Cuenta con una superficie de 26.200 m², donde trabajan más de 1.300 colaboradores altamente capacitados. Las características de nuestras instalaciones y el trabajo cotidiano del equipo de Arrebeef hacen posible que se completen en un mismo

lugar todos los pasos del proceso productivo, desde la faena de los animales hasta el despacho de los productos, asegurando así su máxima calidad y sanidad.

Capacidad de corrales:
> 3.000 cabezas

Capacidad de faena:
> 1.500 cabezas diarias

Capacidad de despostada:
> 6.000 cuartos por día

Capacidad de cámaras de enfriado:
> 300 toneladas

Capacidad de depósito de congelado:
> 890 toneladas

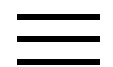


PLANTA PÉREZ MILLÁN

También contamos con una planta localizada en Escobar, provincia de Buenos Aires, con capacidad para despostar 400 toneladas al mes.



PLANTA ESCOBAR



Somos pioneros en la industria frigorífica argentina, al crear **la primera planta de biogás** que convierte los residuos orgánicos de la producción de carne vacuna en energía renovable.





Desempeño económico y contexto de la industria

El 2023 marcó un período de contrastes en nuestra industria, caracterizado por un incremento en los volúmenes despachados y un retroceso en la facturación, según los datos proporcionados por el Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (ABC).

Las exportaciones de carne vacuna argentina alcanzaron un total de 966 mil toneladas, evidenciando un aumento del 7,9% con respecto al año anterior. Este incremento se vio impulsado principalmente por la demanda sostenida del mercado chino, que representó el 78,5% del total de las exportaciones de carne vacuna durante 2023.

A pesar de este crecimiento en volumen, el precio medio por tonelada experimentó una disminución significativa, ubicándose en torno a los U\$S 3.330, por debajo del máximo de U\$S 5.900 alcanzado en 2022.

En medio de este contexto desafiante, en Arrebeef logramos incrementar nuestros niveles de producción, reflejados en un aumento en la faena anual. En concreto, la faena anual de animales pasó de 319.951 (al 31 de enero de 2023) a 334.670 (al 31 de enero de 2024).

Gestión de riesgos y Transparencia

Desde 2008 utilizamos el sistema *Enterprise Resource Planning* (ERP) de SAP, para una planificación eficiente de nuestros recursos y una gestión de riesgos adecuada. Además, contamos con un proceso de auditoría externa a cargo de la firma PwC desde febrero de 2021.

En esa línea, el ejercicio cerrado en enero de 2024 constituyó nuestra tercera presentación de los Estados Contables auditados por PwC Argentina, demostrando el compromiso indeclinable que mantenemos con la transparencia y la rendición de cuentas, al someter las mismas a la auditoría de una de las cuatro grandes firmas auditoras a nivel mundial.

Alianzas y reconocimientos

Desarrollamos alianzas estratégicas con organizaciones de nuestra industria que nos potencian e impulsan en el camino hacia nuestros objetivos.

	<p>Estamos asociados al Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (ABC).</p>
	<p>Somos parte del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA).</p>

En el marco de estas alianzas y conjuntamente con organizaciones gubernamentales, participamos en dos mesas de trabajo que abordan temas de sostenibilidad:

- Acciones contra la deforestación - IPCVA
- Proyecto Determinación de impactos ambientales conformes al Sistema *Environmental Product Declaration* (EPD) - ABC + IPCVA + Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) + el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

RECONOCIMIENTOS RECIBIDOS EN 2023



"Premio Testimonio Clarín Rural", a la Trayectoria Empresarial de Hugo Borrell.



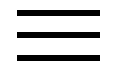
"Premio a la Exportación Argentina", un reconocimiento que otorga anualmente la Revista Prensa Económica, a las empresas que más exportaron en su rubro durante el último año (2022).



02

—
Compromiso con
el desarrollo
sostenible





Somos una empresa con **más de 100 años de trayectoria con un nuevo enfoque.** Entendimos que la sostenibilidad es la puerta de entrada a un futuro mejor para las próximas generaciones.

Estamos **comprometidos con el bienestar social, ambiental y económico,** trabajando constantemente para ser una empresa cada vez más sostenible en todas nuestras operaciones.





Respondiendo a las nuevas tendencias y desafíos que plantea la agenda global de desarrollo sostenible, en 2021 creamos nuestro primer Comité de Sostenibilidad, con el objetivo de potenciar las iniciativas y profundizar la integración de esta mirada en nuestra estrategia y gestión de negocios.

A partir de 2022 iniciamos un proceso de capacitación y planificación estratégica de sostenibilidad, para comprender cómo seguir avanzando en la construcción de una empresa sostenible, en línea con las mejores prácticas y estándares internacionales. Esto nos permitirá trazar una hoja de ruta para seguir creando valor para nuestros grupos de interés y profundizar nuestra contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.



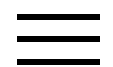
Análisis de materialidad: definimos los temas prioritarios

Como punto de partida de este proceso realizamos un Análisis de materialidad que nos permitió identificar los temas más relevantes para nuestro negocio y grupos de interés. Para ello, primero realizamos un mapeo y priorización de los grupos de interés de la empresa, así como un análisis de las principales tendencias, temas y ejes de trabajo abordados por otras empresas de la industria y la región, junto con los estándares y requerimientos de sostenibilidad relevantes para nuestro sector.

Posteriormente, llevamos a cabo una Encuesta de materialidad para priorizar los temas económicos, sociales y ambientales más relevantes. De esta encuesta participaron los colaboradores de la empresa; sindicato; clientes y consumidores; proveedores de hacienda, logística y otros proveedores generales; representantes de la sociedad, la comunidad local, el gobierno y los organismos de control; accionistas, directores y gerentes de Arrebeef.

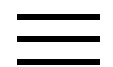
Finalmente, elaboramos un diagnóstico del estado de situación de la compañía en cuanto a los temas de sostenibilidad identificados como prioritarios para el negocio y los grupos de interés, siguiendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), los estándares de la Iniciativa de Reporte Global (GRI por sus siglas en inglés) y la norma ISO 26.000.





PROCESO DE ANÁLISIS DE MATERIALIDAD Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE SOSTENIBILIDAD





Estrategia de Sostenibilidad

A partir del diagnóstico de situación, identificamos fortalezas y oportunidades de mejora en el marco de cada uno de los cuatro pilares de nuestra Estrategia de Sostenibilidad: **Producción Sostenible, Ambiente, Capital Humano y Comunidad, y Gobernanza.**

Luego, llevamos a cabo dos talleres de planificación estratégica, en los que participaron miembros de la Dirección, Gerentes de todas las áreas y otros líderes. En estos talleres, evaluamos los principales riesgos y oportunidades de la sostenibilidad para nuestro negocio, utilizando los resultados del diagnóstico y las tendencias de la industria como referencia. También identificamos las acciones en curso y los nuevos proyectos que podríamos ejecutar en cada pilar.

A partir de todo este proceso elaboramos nuestro primer **Plan Estratégico de Sostenibilidad (2023 - 2027).**



GOBERNANZA Y GESTIÓN EMPRESARIAL

Ética y Derechos Humanos

- Cumplimiento de los estándares de referencia de derechos humanos y ética.

Innovación y desarrollo

- Cultura interna de innovación.
- Conocimiento de mejores prácticas.
- Articulación con cámaras sectoriales.

Comunicación

- Comunicación 360.



PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

Bienestar animal, calidad e inocuidad alimentaria

- Mejora continua en los procesos internos
- Proyecto Cultura de Inocuidad alimentaria.

Gestión en la cadena de valor

- Evaluación de sostenibilidad de clientes, proveedores y competencia, e identificación de tendencias y requerimientos del mercado externo.
- Identificación y análisis de requerimientos de sostenibilidad de los mercados internos.
- Mapeo de riesgos y oportunidades de sostenibilidad en los proveedores de hacienda.
- Mapeo de riesgos y oportunidades de sostenibilidad en proveedores generales.
- Desarrollo de líneas de crédito destinadas a financiar iniciativas sostenibles de proveedores.
- Compromiso contra la deforestación.

Materiales de envase y embalaje

- Iniciativas para desarrollar envases y embalajes más sostenibles.



AMBIENTE

Eficiencia energética, energías renovables y huella de carbono

- Revisión de la matriz energética.
- Programa de eficiencia energética.
- Uso de fuentes de energía alternativas.
- Medición de la huella de carbono.

Huella Hídrica

- Uso eficiente del agua.

Gestión de residuos

- Medición y tratamiento de residuos peligrosos.
- Plan Integral de Residuos Industriales No Especiales.



CAPITAL HUMANO Y COMUNIDAD

Salud y seguridad en el trabajo

- Plan de salud y bienestar.

Capacitación y desarrollo

- Plan integral de capacitación y desarrollo.
- Plan de promoción productivo.
- Terminalidad del secundario.

Calidad de vida y clima laboral

- Medición del clima laboral.
- Plan de reconocimiento y beneficios.
- Espacios de integración.

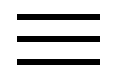
Diversidad, inclusión e igualdad de oportunidades

- Promoción de la inclusión, la diversidad y la igualdad de oportunidades.

Relación con comunidades e inversión social

- Inversión social privada en educación.





Destacados 2023



Gobernanza

- Creamos el Código de Ética y Conducta de Arrebeef.
- No se registraron denuncias de anticorrupción.
- No se registraron multas ni sanciones relacionadas al incumplimiento en materia social o económica.



Producción sostenible

- **+52 mil** toneladas exportadas de carne vacuna
- **100%** certificaciones y auditorías aprobadas
- **17** destinos abastecidos
- **1.180** proveedores



Ambiente

- **2,4%** menos de consumo anual de agua
- **6.221 MWh** energía eléctrica renovable generada
- **140%** reducción del consumo energético
- **5.700** personas abastecidas por día
- **36.398 m³** de residuos convertidos en energía eléctrica
- **2.402** toneladas de CO₂ evitadas



Capital Humano

- **1.367** colaboradores
- **4** mujeres egresadas en la Escuela de Charqueo
- **35.866** horas de capacitación y desarrollo
- **24** colaboradores ampliaron su escolaridad en planta
- **235** colaboradores formados en puestos calificados
- **311** estudiantes visitaron la planta



03

— Gobernanza y gestión empresarial



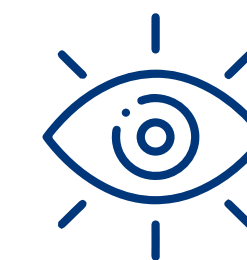


Trabajamos con los más altos estándares de **ética y transparencia**, promoviendo el respeto por los **derechos humanos** en todas nuestras operaciones y cadena de valor.

Misión, visión y valores

En Arrebeef tenemos un rumbo claro hacia un futuro más sostenible. Nos guiamos por nuestra misión que marca el norte en ese camino, y nos alineamos detrás de nuestra visión, propósito y valores que nos definen como compañía.

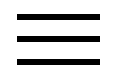
Nuestra misión es producir y comercializar carne vacuna y derivados.



Visión: liderar la producción y comercialización sostenible de carne vacuna y derivados a nivel mundial.



Propósito: alimentar al mundo con carne vacuna elaborada de manera sostenible y con altos estándares de calidad.



NUESTROS VALORES:

- **Calidad Operativa:** para garantizar procesos efectivos y eficientes en toda la cadena productiva.
- **Sostenibilidad:** para generar valor social, ambiental y económico en nuestro planeta.
- **Integridad:** para alcanzar la ética empresarial en todas nuestras operaciones.
- **Innovación:** para transformar problemas en soluciones que marcan tendencia y agregan valor.
- **Agilidad:** para adaptarnos a escenarios siempre cambiantes.
- **Compromiso:** para garantizar nuestro mayor esfuerzo todos los días y construir relaciones a largo plazo con proveedores y clientes.

Gobierno corporativo

El Directorio de la empresa está conformado por la familia Borrell:

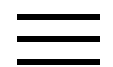
Nombre	Cargo
Hugo Alberto Borrell	Presidente
Hugo Alberto Borrell (h) *	Vicepresidente
Alicia Susana Fernández	Director Titular
Santiago Carlos Borrell	Director Titular
Ángeles Borrell	Director Suplente
Héctor Alejandro Borrell	Director Suplente

* Además de ocupar la Vicepresidencia en el Directorio, Hugo Alberto Borrell (h) desempeña el cargo de Director General de la compañía.

El Comité de Sostenibilidad está integrado por 5 miembros:

- Gerente de Abastecimiento, quien lidera el equipo;
- Gerente de Seguridad, Salud Ocupacional y Medioambiente;
- Gerente de Legales;
- Responsable de Comunicación;
- Analista de Control de Gestión.

Reporta directamente a la Dirección y tiene como función desarrollar la Estrategia de Sostenibilidad y asesorar en esta temática a todas las áreas de la compañía.



Ética y anticorrupción

En sintonía con el valor de integridad, buscamos la ética empresarial en todas las decisiones que tomamos y en la totalidad de nuestras operaciones.

Para eso, en 2023 creamos el Código de Ética y Conducta de Arrebeef, que difundimos a lo largo de nuestra cadena de valor y entregamos una copia a cada colaborador, además de comunicarlo a través del mailing interno “ArreNews” y carteleras.

Alineados a nuestros valores, los principios directrices del Código de Ética y Conducta son:

- **Responsabilidad y profesionalismo:** trabajamos en conjunto para cumplir con las normas y mejorar continuamente los procesos y el desempeño.
- **Respeto y sana convivencia:** valoramos la diversidad individual y cultural y buscamos que prevalezca en las interacciones entre colaboradores, clientes, proveedores y la comunidad en general.
- **Transparencia e integridad:** todas las acciones de la empresa deben ser conforme a las leyes y regulaciones vigentes, basadas en la honestidad y la ética.

- **Comunicación fluida:** promovemos la comunicación abierta y honesta entre todos los miembros de la organización, así como con clientes, proveedores y la comunidad.
- **Desarrollo de recursos humanos:** buscamos el crecimiento y capacitación continua del personal para garantizar competencia y excelencia en el desempeño.
- **Trabajo de calidad:** la calidad es un compromiso constante en todas nuestras actividades y procesos, fomentando mejoras continuas.
- **Sostenibilidad:** generamos valor social, ambiental y económico en el desarrollo de todas las operaciones.

90%

del equipo de Arrebeef firmó el Código en 2023.

75%

de la Cadena de Valor, (Proveedores, Organismos públicos, entidades y organizaciones vinculadas a nuestro sector industrial) tomaron conocimiento del Código.

Comité de Ética

Para velar por su vigencia, la administración del Código está a cargo del Comité de Ética, que tiene la obligación de actualizar y revisar sus contenidos. A su vez, es responsable en conjunto con los líderes del Programa de Asistencia al Empleado (PAE), de implementar los mecanismos para la comunicación del Código y los canales de denuncias y consultas. También tiene a su cargo la recopilación de la firma de aceptación y conformidad de cada colaborador con el Código y su inclusión en los legajos laborales.

Además del Código, el Comité de Ética es el encargado de hacer cumplir la Política de Derechos en el lugar de Trabajo y la legislación laboral vigente.

El Comité de Ética se compone por:

- › Gerente de Recursos Humanos;
- › Jefe de Recursos Humanos;
- › Un representante del Staff de Dirección;
- › Dos representantes del Sindicato.

Los miembros del Comité mantienen una reunión ordinaria mensual y, en caso de registrarse denuncias, está contemplado que se realicen todas las reuniones que se consideren pertinentes hasta tanto se resuelva la problemática.

Las competencias y responsabilidades del Comité ante una denuncia son:

01

Investigación

Indagar los supuestos de incumplimiento y garantizar en todos los casos la estricta confidencialidad del asunto.

02

Seguimiento

Revisar periódicamente cada denuncia planteada, anexando a cada informe las acciones emprendidas, e informando al denunciante sobre el avance de la investigación.

03

Tratamiento

Trabajar cada caso de manera individualizada y confidencial, y elaborar un informe con la propuesta de medidas a adoptar.

04

Registro

Plasmar todas las actuaciones del Comité en un libro de actas que guardará confidencialmente el referente de Recursos Humanos.

Canales de denuncia

La Jefatura de Recursos Humanos, es la responsable de recibir las problemáticas, ya sea a través del buzón de sugerencias o por su presentación espontánea, y de presentarla al Comité, que estudiará y valorará cada caso. De esta forma, el Comité tendrá derecho de acceso a toda la información y documentación para la resolución de las denuncias y sus acuerdos se adoptarán por mayoría de sus miembros.

Anticorrupción

Dentro del área de Control de Gestión se conformó un equipo de Auditoría Interna que es responsable de dimensionar los riesgos relacionados con la corrupción en la cadena de valor, extendiendo su responsabilidad a la elaboración de políticas de prevención y control de las áreas con riesgo significativo. En este sentido, por el momento, no se registraron casos de relevancia que puedan ser considerados hechos de corrupción.

En tanto, las políticas y procedimientos de anticorrupción fueron comunicados a todos los miembros de los órganos de gobierno. Además, para 2024 está previsto realizar capacitaciones sobre anticorrupción a los distintos estamentos del gobierno corporativo de nuestra empresa.

En línea con nuestro valor de integridad y nuestro compromiso con la transparencia, destacamos que no se registraron multas ni sanciones significativas relacionadas al incumplimiento de leyes en materia social o económica de la compañía.



Derechos humanos

Nuestro compromiso con los Derechos Humanos se plasma en las políticas de la compañía y la Estrategia de Sostenibilidad. Con diversas acciones, procesos y equipos, promovemos activamente el cumplimiento de los Derechos Humanos a lo largo de nuestra cadena de valor.

Contamos con una Política de Derechos en el Lugar de Trabajo, que vela por estos derechos y se comunica a cada nuevo integrante del equipo durante su incorporación a la compañía, junto con el Manual de Empleo.



POLÍTICA DE DERECHOS EN EL LUGAR DE TRABAJO

Abarca los siguientes temas:

- > Libertad de asociación y negociación colectiva
- > Trabajo forzado
- > Trabajo infantil
- > Discriminación
- > Trabajo migratorio
- > Horario de trabajo y compensación
- > Relaciones con la comunidad y los interesados

AUDITORÍA

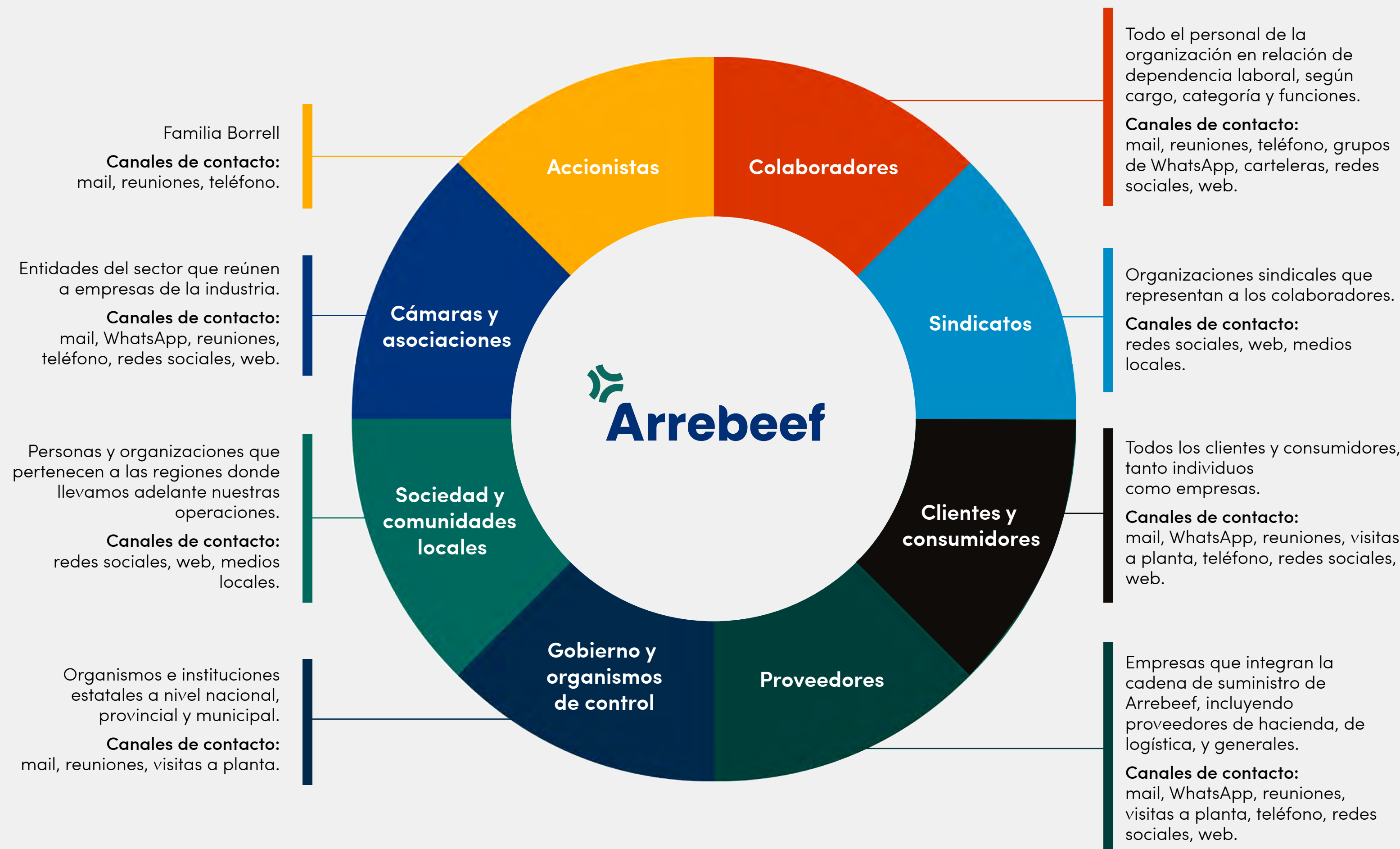
Nuestro trabajo, además de estar regulado y declarado, cuenta con un proceso de control periódico. Para evaluar el impacto sobre los Derechos Humanos, realizamos auditorías según el Protocolo SMETA. Utilizada por organizaciones de todo el mundo y exigida por nuestros clientes, esta metodología nos ayuda a comprender y mejorar las condiciones de trabajo, salud y seguridad, desempeño ambiental y ética del negocio. Además, completamos el cuestionario de Autoevaluación anual para la empresa McDonald's como otro medio de evaluar dicho impacto.



Diálogo con nuestros grupos de interés

Trabajamos de forma constante junto con nuestros grupos de interés, cuidando especialmente los canales de diálogo con cada uno de ellos.

A los fines de atender sus expectativas, formulamos proyectos que responden a los principales puntos surgidos de la Encuesta de Materialidad que realizamos para escuchar a nuestras partes interesadas. Mediante reuniones periódicas a cargo del Comité de Sostenibilidad con la Dirección, elevamos las expectativas de nuestros grupos de interés al Directorio de la empresa.

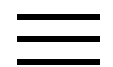




04

—
Producción
sostenible

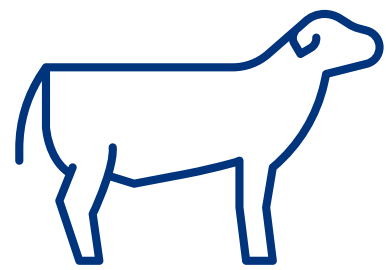




Día a día trabajamos para garantizar la **calidad e inocuidad de nuestros productos**, mejorar nuestros procesos y afianzar la relación con toda la cadena de valor para impulsar juntos una producción sostenible.



Bienestar animal, calidad e inocuidad alimentaria



Bienestar animal

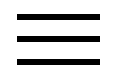
En Arrebeef trabajamos para asegurar condiciones dignas a los animales en toda nuestra cadena de suministro, siendo su salud y bienestar nuestra prioridad.

Para cumplir con el bienestar animal, desarrollamos una política integral que incluye procedimientos de medición, recomendaciones de mejora y acciones correctivas en caso de desviaciones. Esta política basa sus pilares en las 5 libertades que inciden en el estado ideal de bienestar de los animales, tal y como las definió el Farm Animal Welfare Council de Inglaterra (FAWC).

Desde Arrebeef rechazamos cualquier tipo de acto intencional de abuso y maltrato, para lo cual divulgamos nuestra Política de Bienestar Animal entre colaboradores y proveedores, y capacitamos y entrenamos a todo el personal involucrado en su trato.

Las **5 libertades** que inciden en el estado ideal de bienestar de los animales según el *Farm Animal Welfare Council* de Inglaterra:

- > **Libres de sed, hambre o malnutrición.** Acceso a comida y agua potable.
- > **Libres de dolor, heridas o enfermedades.** Prevención y tratamiento rápido.
- > **Libres de miedo o angustia.** Condiciones y trato que eviten el sufrimiento psíquico.
- > **Libres para expresar su comportamiento normal.** Espacio e instalaciones adecuadas; compañía de animales de la propia especie.
- > **Libres para tener un descanso apropiado.** Entorno adecuado de estabulación y zonas de descanso cómodas.



Nuestras medidas de bienestar animal se aplican desde el momento en que se pacta la compra de la hacienda hasta el momento de su sacrificio, incluyendo las etapas de transporte al establecimiento, corrales, pasillos, mangas y noqueo. Las prácticas adoptadas son:

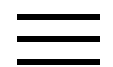
- Gestión adecuada del transporte de la hacienda, teniendo en consideración el mantenimiento de los vehículos, su conducción cuidadosa y la constante supervisión de los animales a lo largo del viaje.
- Tratamiento de los animales en condiciones de tranquilidad, respetando sus sensaciones de bienestar en relación a su espacio, desde la descarga hasta el noqueo.
- Conocimiento del comportamiento animal para su correcto manejo, sin provocarles estrés ni miedo.
- Determinación de un plan de manejo de hacienda ante situaciones de emergencia, priorizando la salud animal.
- Utilización correcta de las herramientas de manejo adecuado de los animales.
- Capacitación del personal y supervisión de los procedimientos para minimizar riesgos y desviaciones.
- Cumplimiento de la legislación vigente, tanto nacional como internacional.

La política de bienestar animal también establece las directrices para la correcta faena kosher y halal, para las cuales nuestra planta está certificada.

Monitoreamos el cumplimiento de los principios de bienestar animal y faena humanitaria a través de distintos indicadores mediante nuestro Departamento de Control de Calidad. En la misma línea, llevamos a cabo auditorías para controlar la implementación de nuestra política y sus procedimientos, utilizando los formularios de auditoría de McDonald's y del North American Meat Institute Guidelines (NAMI); los últimos también utilizados para monitorear la descarga de la hacienda.

Adicionalmente, a través del Departamento de Hacienda realizamos evaluaciones a los transportistas, calificamos a nuestros proveedores teniendo en cuenta condiciones de bienestar animal y priorizamos la compra de hacienda a aquellos con mejores calificaciones. También realizamos auditorías a establecimientos de productores, para reforzar el compromiso con el bienestar animal.





CAPACITACIONES EN BIENESTAR ANIMAL

Consideramos que la capacitación de los diferentes actores involucrados en nuestra cadena productiva resulta un pilar fundamental para la concientización y adopción de buenas prácticas en relación con el bienestar animal.

El encargado de Bienestar Animal, en conjunto con Recursos Humanos y el Servicio de Inspección Veterinaria (SIV), realiza al menos una vez al año una capacitación sobre bienestar animal para el personal involucrado en el trato con animales y para cada colaborador que ingresa al sector. Además, formamos a los transportistas de hacienda en la materia y, una vez por semana, verificamos la efectividad de las capacitaciones mediante una evaluación escrita.



operarios capacitados en bienestar animal.



horas de capacitación totales.



horas de capacitación por empleado.

CERTIFICACIONES

El 100% de nuestra producción cumple con la certificación de bienestar animal.

- › Cumplimos con los estándares de bienestar animal alineados con los requerimientos de la norma NAMI (*North American Meat Institute Guidelines*), versión enero 2021. Dicha norma se basa en promover y proveer bienestar a los animales a través de un manejo humanitario antes de su llegada a las plantas, antes y durante la descarga, durante la permanencia en las instalaciones del frigorífico, y durante la insensibilización y la faena.
- › Aprobamos las auditorías de McDonald's (*McDonald's Animal Health and Welfare audit for beef Slaughter*) para ser su proveedor cárnico, que incluye una auditoría rigurosa de Bienestar Animal.

Inversiones vinculadas a Bienestar Animal



2.750 USD en certificaciones.



\$ 12.000.000 en trabajos de mantenimiento en corrales y noqueo.





Calidad e inocuidad de los alimentos

Trabajamos bajo la convicción de que la seguridad alimentaria es nuestra principal responsabilidad: día a día nos comprometemos a producir alimentos sanos, seguros y con la mejor calidad.

Garantizamos la inocuidad de nuestros productos a través de la implementación de un Sistema de Gestión de Calidad basado en normas y estándares nacionales e internacionales, buenas prácticas de manufactura, procedimientos operativos estandarizados, normas de bienestar animal y a través del cumplimiento de la reglamentación vigente.

Asimismo, realizamos revisiones globales del Sistema de Gestión de Calidad para evaluar la eficacia del mismo y proponer acciones de mejora. Y mantenemos la cultura de gestión de la calidad en todos nuestros colaboradores a través de su actualización constante en nuevos requerimientos y exigencias. Para ello, nuestro plan anual de capacitación incluye formaciones sobre inocuidad y calidad y brindamos entrenamiento adicional en caso de cambios en el sistema o procedimientos.

Durante 2023, iniciamos el Proyecto Cultura de la Inocuidad Alimentaria a través de diferentes acciones y talleres. Partimos de un diagnóstico realizado el año anterior, en el que evaluamos los conocimientos sobre inocuidad alimentaria encuestando al 90% de nuestro personal.

En base a los resultados de la encuesta, trazamos un plan para trabajar sobre los siguientes atributos de madurez de cultura de la inocuidad: visión y misión, personas, consistencia, adaptabilidad y percepción del riesgo.

Comenzamos con encuentros con mandos altos y mandos medios, y estamos en proceso de continuar con los mandos operativos. Además, en el marco de este programa, implementamos el Curso de Formación de Talentos orientados en calidad, con el objetivo de brindar a los colaboradores que manipulan alimentos, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano.

Evaluamos el 100% de nuestro proceso para garantizar la inocuidad alimentaria en cada etapa de producción.

CERTIFICACIONES Y AUDITORÍAS APROBADAS



Versión 9 de la norma British Retail Consortium Global Standard (BRCGS) con la máxima calificación para una auditoría no anunciada: AA+



Norma IRAM 323:2010 sobre la implementación y gestión de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).



Norma IRAM324:2010 sobre Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos (BPM).



Auditoría de McDonald's sobre nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y sus pre-requisitos, que incluyó la evaluación de nuestra gestión de Material de Riesgos de BSE.



Seguridad en la cadena de abastecimiento para Walmart, que aborda temas de seguridad alimentaria, seguridad de la información y seguridad del personal.

Certificaciones por atributo:



Certificación Angus, controlada por la Asociación Argentina de Angus.



Sello Alimentos Argentinos.



High Quality Beef para Suiza (HQB).

Certificaciones por mercadería:

- > Constancia de Aptitud de Faena Halal: cumplimiento de los requisitos aplicados en el proceso de la faena según lo demanda el rito islámico.
- > Certificación Kosher.

Bienestar animal:

- > Recommended Animal Handling Guidelines & Audit Guide - January 2021 ed. North American Meat Institute Foundation.

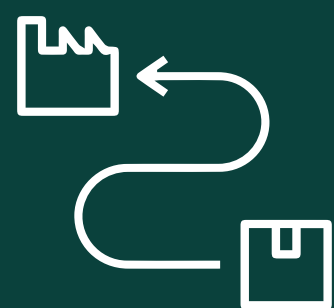
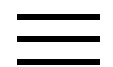
Formamos parte de las siguientes asociaciones que abordan la seguridad alimentaria:

> Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (Consortio ABC)

Vigila el cumplimiento de los estándares más exigentes en materia de sanidad e inocuidad para expandir las exportaciones de la carne bovina argentina al mercado internacional.

> Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Nos adherimos al Plan Nacional de Control de Residuos e Higiene en Alimentos (CREHA) llevado adelante por el SENASA, cuyo objetivo es afianzar la sanidad y la inocuidad de los alimentos para minimizar los riesgos y contar con un nivel adecuado de protección para la salud de los consumidores. Este plan detecta la presencia de residuos y contaminantes que superen los valores establecidos en la legislación vigente en los productos destinados al consumo humano. Revisamos entonces nuestros productos siguiendo las pautas del plan y comunicamos los resultados tal y como lo establece el SENASA, quien, por su parte, lleva a cabo un control del mismo.



TRAZABILIDAD

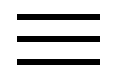
La trazabilidad no es solo una práctica: representa nuestra herencia y un compromiso sólido con la satisfacción de cada cliente

Es uno de los pilares fundamentales en materia de seguridad alimentaria ya que permite vincular todas las etapas del proceso de producción involucrando proveedores y clientes.

Como proveedores habituales de carne fresca para la Unión Europea (UE), nos adherimos al Sistema de la UE para asegurar la trazabilidad de nuestros productos. Contamos con un Manual de Trazabilidad en línea con las regulaciones del SENASA, que abarca desde la recepción de la hacienda hasta el despacho de la mercadería. Este manual garantiza la verificación de la documentación animal y el seguimiento de los productos a través de los distintos procesos de elaboración hasta su destino final.

De esta manera, implementamos las más altas exigencias en materia de trazabilidad para garantizar la rastreabilidad de los productos que comercializamos, tanto nacionalmente como en el exterior. Así podemos identificar la materia prima y materiales de *packaging* utilizados, como así también las condiciones bajo las cuales ocurrieron los procesos.





Compromiso con la cadena de valor

Nos enfocamos en **optimizar cada uno de los eslabones de nuestra cadena de suministro** para maximizar la sostenibilidad, eficiencia, reducir costos y asegurar la satisfacción del cliente.

Proveedores

> **1.180** proveedores totales.

> **1.118** proveedores nacionales (94,74%)

> **8** proveedores del exterior (0,68%)

> **54** proveedores locales (4,58%)

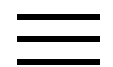
GASTO TOTAL A PROVEEDORES



80% proveedores nacionales

11% proveedores del exterior

9% proveedores locales



Somos conscientes de que quienes nos abastecen son clave para garantizar la calidad de nuestros productos. Por ello seleccionamos cuidadosamente a nuestros proveedores, bajo la guía de nuestra Política y Procedimiento de Compras, que establece las pautas y los comportamientos a seguir para la adquisición de los materiales y servicios.

Fomentamos la adquisición de bienes y servicios a proveedores locales o con implantación local para favorecer el desarrollo de las comunidades donde operamos.

Para trabajar con nosotros, cada proveedor debe firmar el Manual de Proveedor de Arrebeef, que proporciona una guía clara y detallada de los requisitos y prácticas que deben ser respetadas. El objetivo es garantizar, por un lado, la integración de la sostenibilidad en el proceso de

compras y contrataciones y, por otro, asegurar la excelencia para nuestros clientes en todos los niveles de la cadena de suministro. De esta manera, velamos por el cumplimiento de prácticas sostenibles, sociales, de ética y derechos humanos y de seguridad e higiene.

EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

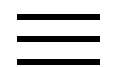
Evaluamos a nuestros proveedores de acuerdo con los estándares de calidad, seguridad, autenticidad, legalidad y nivel técnico que garanticen el cumplimiento de nuestras políticas. Los clasificamos de acuerdo con un sistema de análisis de riesgos, donde quedan preestablecidos como proveedor de criticidad alta, media o baja, de acuerdo a su puntaje.

En caso de hallazgos de no conformidades en requisitos críticos, se inhabilita al proveedor y se establece un plan de acción con estudio de causas y acciones correctivas. Y en caso de detectar algún problema menor, se realiza una evaluación parcial mediante una visita a sus instalaciones para resolver el asunto.

Todos los proveedores tienen que firmar nuestro Código de Ética y Conducta para poder trabajar con Arrebeef.

Nos aseguramos de que nuestros proveedores cumplan con los derechos humanos y laborales, promoviendo una cultura de respeto en toda la cadena de suministro. Priorizamos la acción climática al contratar proveedores con prácticas responsables en el uso de energía, recursos hídricos y materias primas, así como objetivos de descarbonización. Además, evaluamos el desempeño ambiental de los proveedores para evitar impactos y proteger la biodiversidad en sus áreas de actividad.





Acciones e iniciativas que llevamos a cabo para consolidar una gestión estratégica y sustentable con nuestra cadena de suministro:



Evaluamos a los proveedores según criterios de sostenibilidad.



Desarrollamos alianzas estratégicas con proveedores para el abastecimiento seguro y sostenible.



Optimizamos la logística para los clientes: analizamos los recorridos preestablecidos, el espacio y la distribución de mercadería en camiones para la optimización de carga. Automatizamos la información de tiempos y recorridos.

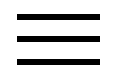


Promovemos la colaboración y transparencia en cada operación.

COMUNICACIÓN Y CAPACITACIÓN

Ponemos a disposición de nuestros proveedores canales de comunicación adecuados para facilitar el diálogo y la interacción permanente. Para la gestión diaria nos vinculamos por teléfono, mail y reuniones, tanto virtuales como presenciales. A su vez, programamos visitas periódicas a sus plantas y sucursales, y facilitamos la administración de facturas, seguimiento de pagos y documentación impositiva, a través de un portal exclusivo para proveedores desarrollado en nuestra web.

Capacitamos y sensibilizamos tanto a compradores como a los proveedores en temas de ética y cumplimiento, así como en los aspectos ASG (*Ambientales, Sociales y de Gobernanza*) y promovemos que, a su vez, trasladen este compromiso a su cadena de suministro.

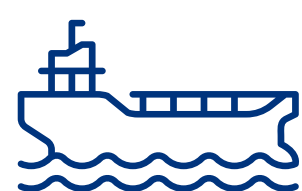


Cientes

Buscamos clientes que tengan propósitos y estilos de trabajo que se identifiquen con nuestros valores. Trabajamos para forjar relaciones sólidas y duraderas con cada uno de ellos, basadas en la transparencia y la confianza.

COMPROMISO CON CLIENTES

La exportación representa actualmente el mayor porcentaje de nuestras transacciones comerciales, con lo cual la mayoría de nuestros clientes corresponden al mercado externo.



52.383,94

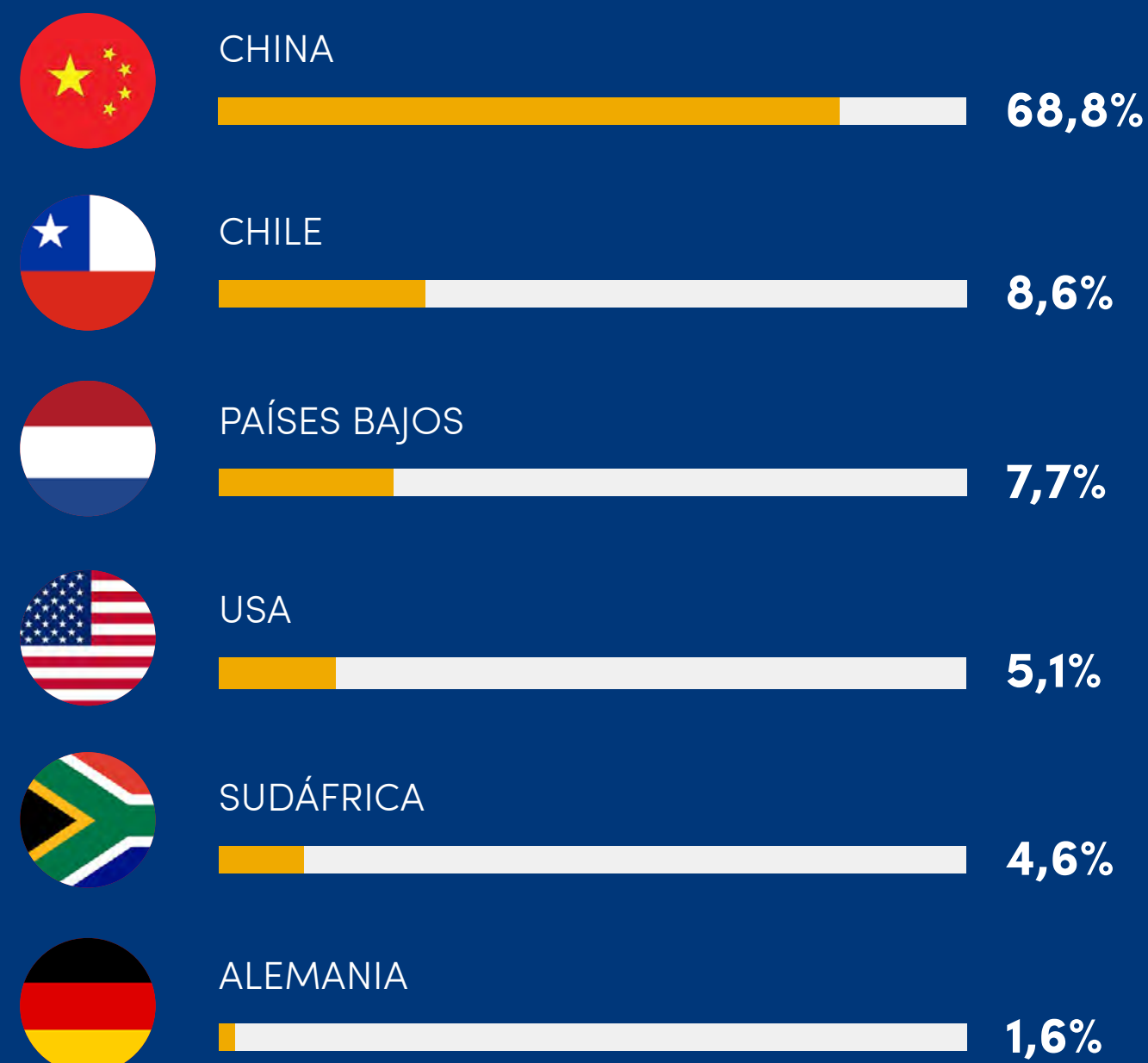
toneladas exportadas.



+8.374

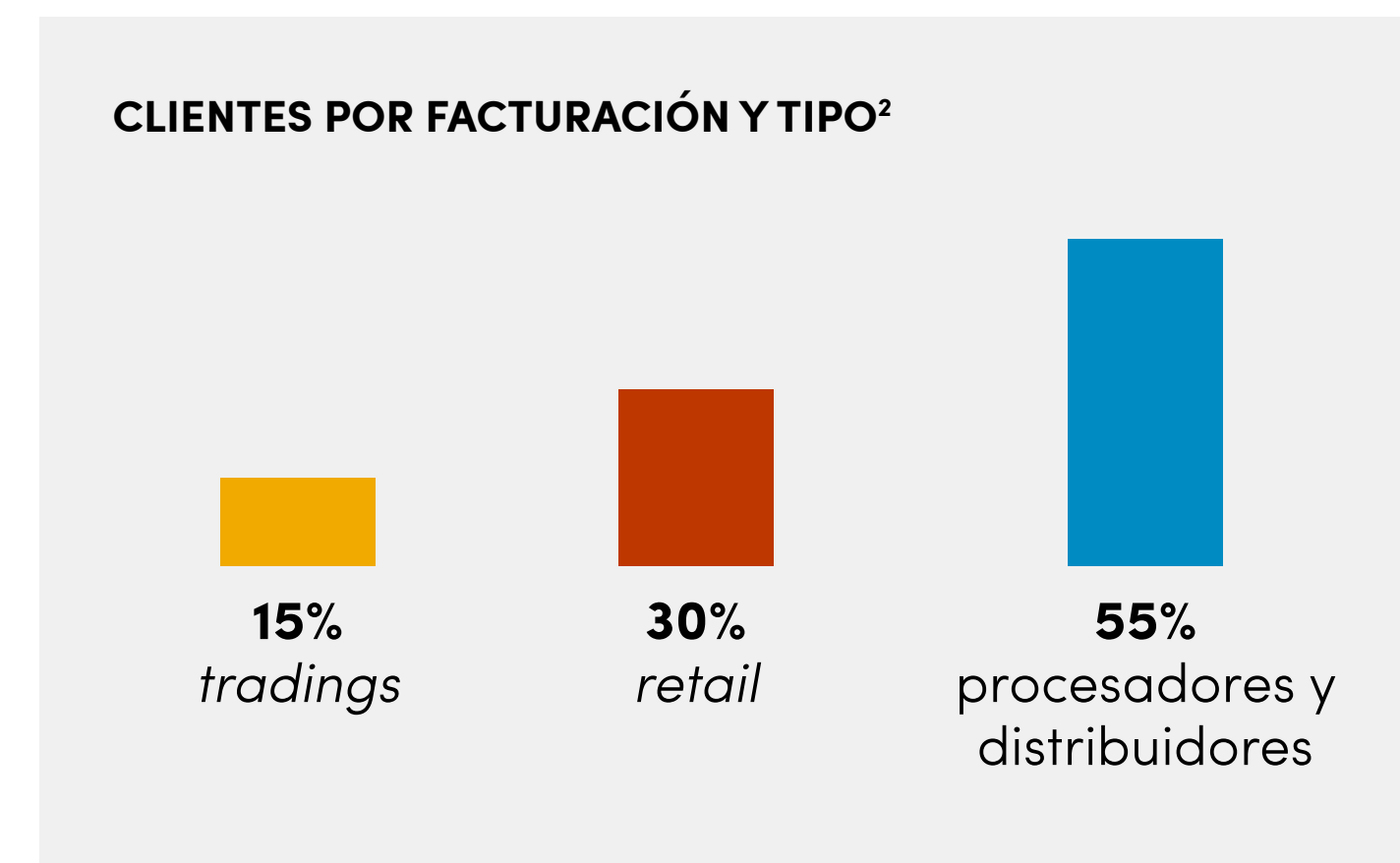
toneladas vendidas para el consumo interno.

PRINCIPALES DESTINOS POR TONELADAS:



Nuestros clientes de consumo externo son en su mayoría *tradings*, distribuidores, procesadores y cadenas de supermercados. Las *tradings* se dedican a comprar y vender una carga antes de que la misma llegue a destino; los distribuidores importan el producto y luego lo comercializan de forma fraccionada localmente; los procesadores utilizan el producto como materia prima para otros productos terminados; y las cadenas de supermercado importan el producto y lo venden directamente a los clientes finales.

CLIENTES POR FACTURACIÓN Y TIPO²



2. Cifras estimadas ya que varios clientes se dedican a distintos canales.



Respecto a las ventas para el consumo interno, tenemos clientes mayoristas que distribuyen en diferentes regiones del país y clientes minoristas que compran productos en nuestro local de venta al público, ubicado en la Planta de Pérez Millán.

A través de nuestra carnicería ofrecemos a la comunidad productos un **35%** más baratos que en cualquier otro comercio. Durante 2023, vendimos un total de **568 toneladas** de carne con precios accesibles.

A nivel mayorista comercializamos asados (corte con hueso del cuarto delantero que abarca toda la parrilla costal) y otros cortes como nalga, paleta, vacío y matambre.

Respecto a los asados, el 70% de las ventas se concentran en 4 clientes que distribuyen en:

- Noroeste y Mesopotamia | **33%**
- Gran Buenos Aires | **27%**
- Costa Atlántica | **10%**

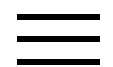
El 30% restante de la venta de asados se distribuye en 14 clientes que comercializan en ciudades cercanas a Pérez Millán.

En cuanto a la venta mayorista de otros cortes, el 80% se concentra en 2 clientes: uno distribuye en Gran Buenos Aires y otro los utiliza como materia prima para la elaboración de productos.

Finalmente, dada la atractiva relación precio-calidad, en nuestro local de venta al público recibimos de lunes a viernes a clientes de diversas ciudades cercanas, que llevan principalmente asados, costilla, vacío y matambre.

Comunicamos los valores y principios de Arrebeef a todos nuestros clientes en el primer contacto comercial, transmitiendo nuestra forma de trabajo. Y los reforzamos en publicaciones de redes sociales, donde contamos iniciativas que reflejan nuestra cultura.

Todos nuestros productos cumplen con el etiquetado que informa sobre el origen de sus componentes y el uso seguro del mismo.



Canales de atención y reclamos

Buscamos generar y mantener una relación permanente con nuestros clientes para atender todas sus necesidades. Nos enfocamos en su satisfacción mediante el cumplimiento de sus requerimientos, el cumplimiento de la calidad comercial y sanitaria, una atención ágil ante sus inquietudes y reclamos y la disposición de servicios logísticos confiables para la entrega de mercadería.

Con el objetivo de brindar una atención óptima y un servicio de calidad, siempre trabajamos en la mejora continua. En esa línea, ofrecemos a nuestros clientes distintos canales de comunicación para consultas y reclamos. Contamos con un protocolo de gestión de reclamos que establece la metodología para su recepción y seguimiento, y las acciones de mejora para disminuir su recurrencia. Este protocolo garantiza una respuesta en un tiempo adecuado e incluye la previsión de compensaciones económicas en caso de que correspondan.

Por otra parte, en relación a nuestros clientes de consumo externo, contamos con un indicador de reclamos en formato digital.

Controlado por nuestro Departamento de Aseguramiento de Calidad, se lleva un seguimiento estadístico para analizar datos, con cierres trimestrales que permiten evaluar tendencias y la necesidad de mejoras en caso de que se lo requiera.



Capacitamos al 100% de nuestros colaboradores de Comercio Exterior para mejorar sus habilidades de inglés y así poder brindar una mejor atención a nuestros clientes.

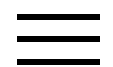


100% tasa de respuesta de reclamos para el mercado interno y 100% para el mercado externo.

Asimismo, durante 2023 realizamos una encuesta de satisfacción para nuestros clientes de consumo externo –con una tasa de respuesta del 80%– con el objetivo de conocer sus opiniones sobre nuestro servicio y continuar con nuestro compromiso de ofrecer una excelente atención.

La gran mayoría de los clientes encuestados (94%) realiza operaciones con otras empresas del rubro y el 75% de ellos indicó a Arrebeef como “superior / muy superior” en comparación. Adicionalmente, obtuvimos un Net Promoter Score (NPS)³ de 58%, lo que indica que nuestra empresa tiene un grupo de promotores mayor que la media, que comparten su percepción positiva en sus redes personales.

3. Indicador que mide la satisfacción y lealtad de los clientes hacia una empresa, producto o servicio, a partir de preguntar la probabilidad de recomendarla/o a terceros.



Innovación y desarrollo

Estamos en la búsqueda constante de nuevas implementaciones, ideas y tecnología que optimicen nuestros procesos y se alineen a nuestro mayor objetivo: ser cada día más sostenibles en la producción y comercialización de carne vacuna. Además, promovemos la innovación colaborativa mediante alianzas con proveedores, para buscar en conjunto soluciones tecnológicas que ayuden a la transición energética.

Con ese objetivo, la Gerencia de Sistemas y Comunicaciones promueve anualmente una instancia de relevamiento de oportunidades de mejoras de innovación y análisis de nuevos productos por parte de cada Gerencia que compone la empresa. En ese proceso se presentan propuestas, posteriormente se realiza un análisis de factibilidad y finalmente una priorización de desarrollo e implementación.

De las iniciativas que surgieron en estas reuniones de relevamiento, ya implementamos las siguientes:

- Automatizamos e integramos los datos de logística de planta entre los sistemas propios de Arrebeef y SAP. Este requerimiento contribuyó a la reducción de carga de trabajo del analista de logística de planta.
- Instalamos sistemas de monitoreo de videocámaras por sector para el control de distintos procesos productivos (calidad, producción, seguridad e higiene, entre otros).
- Aplicamos un repositorio de fotos de la faena como herramienta fundamental para la tipificación y el registro. Esto nos permite mantener un control riguroso sobre la

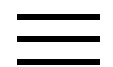
calidad y las características de los animales y compartir un registro de forma inmediata a los proveedores de hacienda.

- Implementamos un sistema de *handies* para la comunicación entre los distintos sectores de Arrebeef a raíz de que no hay señal telefónica dentro de la planta; hoy en día es un método de comunicación eficiente, sobre todo en las áreas productivas.
- Pusimos en práctica el proyecto de medición de marmoreo⁴ que, en base a escalas internacionales, permite realizar digitalmente una clasificación por calidad del producto a comercializar, logrando un incremento en el precio de ventas. Además de mejorar nuestra rentabilidad, esto nos permite entregar un mejor producto al cliente final.
- Basados en la plataforma Power BI⁵, desarrollamos tableros de información online de distintas áreas de nuestra empresa para optimizar la toma de decisiones.
- Utilizamos DocuSign⁶ para el envío de documentación, evitando el uso del papel y generando un ahorro medioambiental significativo.

4. Grasa intramuscular visible (saludable) que tiene la carne, y que es crucial para su sabor, jugosidad y ternura, transformándolo en un indicador importante de la calidad de la carne. A mayor nivel de marmoreo, mejor rentabilidad comercial.

5. Software de visualización de datos interactivos desarrollado por Microsoft con un enfoque principal en la inteligencia empresarial.

6. Software que permite enviar y firmar documentos en forma electrónica, de manera conveniente y segura desde cualquier computadora o dispositivo móvil.



Promoción de las mejores prácticas

Durante 2023 llevamos a cabo charlas de intercambio con otros frigoríficos sobre las mejores prácticas en temas de ciberseguridad e infraestructura.

Por otro lado, siendo conscientes de los cambios que la transformación digital generó en los modelos de negocio y las organizaciones, interactuamos con diversas consultoras dedicadas al desarrollo de software e inteligencia artificial para adquirir conocimientos sobre las mejores prácticas de mercado. Y, de la misma manera, participamos del programa “Mentalidad Digital” del IAE, donde recorrimos los principales aspectos de la revolución digital, las oportunidades que traen la densidad digital y la inteligencia artificial, y las herramientas de la nueva mentalidad necesaria para liderar la transformación digital.

Asimismo, participamos de diferentes webinars de empresas que ofrecen distintos softwares y actualizaciones vinculadas con la digitalización de procesos.



Nuestros colaboradores participaron de 10 *webinars* vinculados a la digitalización de procesos.

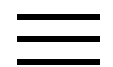




05

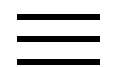
—
Ambiente





Buscamos constantemente que nuestro proceso productivo tenga el **menor impacto ambiental posible**, haciendo un **uso eficiente de los recursos naturales y generando conciencia en nuestros grupos de interés** sobre la importancia del cuidado del medio ambiente.





Compromiso con el ambiente

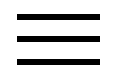
Trabajamos para un futuro más verde y consciente. Nos esforzamos por minimizar nuestro impacto ambiental, cuidando los recursos, cumpliendo con la legislación, previniendo la contaminación y concientizando e involucrando a nuestro personal y proveedores.

En esta línea, contamos con un Plan de Gestión Ambiental (PGA), que abarca todas nuestras actividades, procesos, productos y servicios.

Incluye programas específicos con medidas de mitigación y monitoreo necesarias para minimizar y/o evitar los impactos ambientales derivados del funcionamiento de nuestros establecimientos productivos, tales como ruidos y vibraciones, emisiones gaseosas, consumo de agua, monitoreo de pozos y napas freáticas, residuos y efluentes. Asimismo, cuenta con un módulo de capacitaciones sobre la correcta gestión de residuos y el uso racional del agua.

En 2023 tres de nuestros colaboradores realizaron la Diplomatura en Economía Circular para la Industria Cárnica, de AgroGlobal, Universidad de Innovación Agropecuaria.

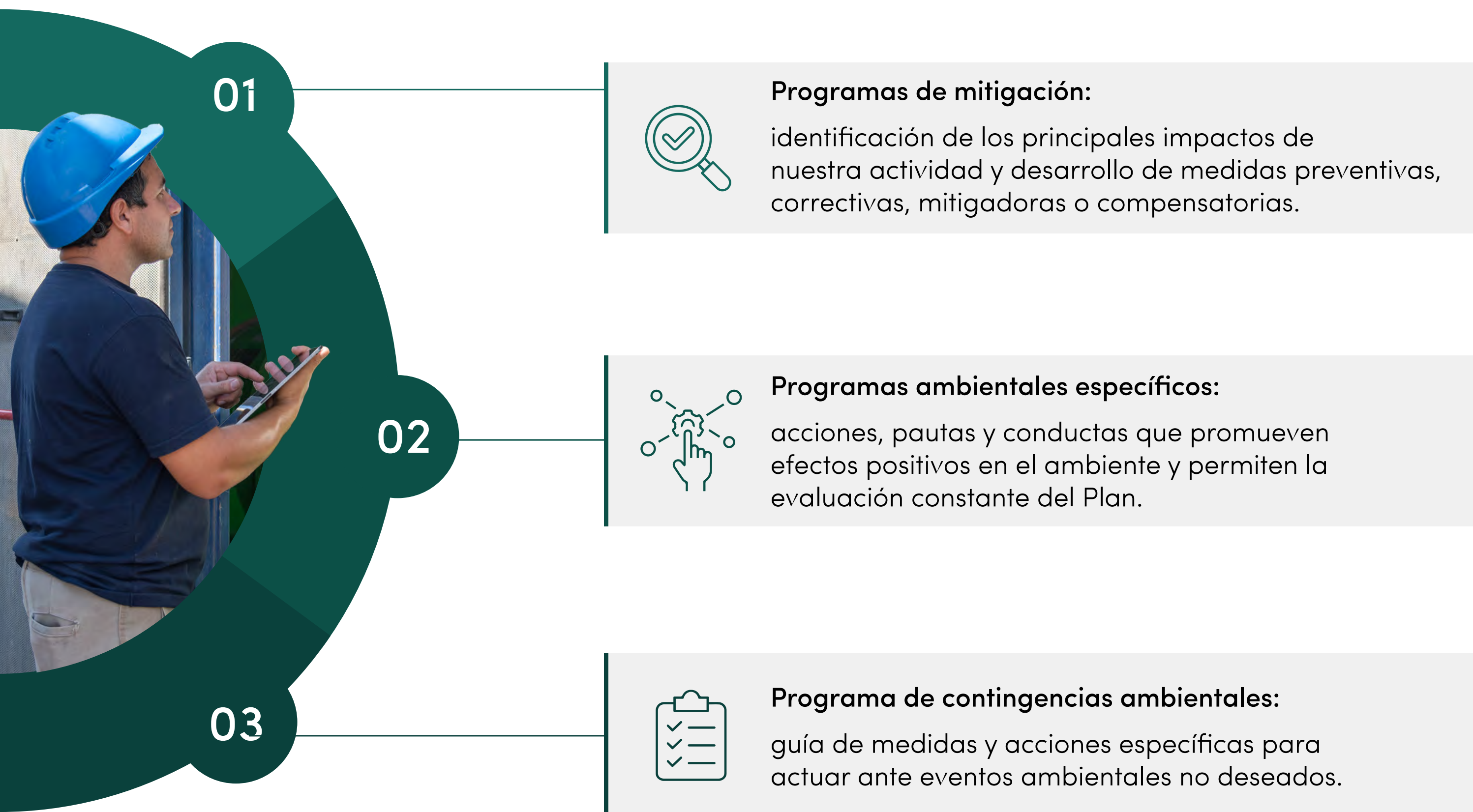


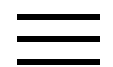


Adicionalmente, llevamos adelante un Programa de Monitoreo Ambiental que establece los mecanismos y acciones para el seguimiento de la ejecución y cumplimiento del PGA. Este programa incluye mediciones, inspecciones y evaluaciones técnicas, con la posterior elaboración de informes semestrales que se presentan a la Dirección de la empresa.

Por otra parte, un laboratorio habilitado por el Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires, realiza muestreos periódicos de aire, agua y suelo para asegurarse que nuestra empresa cumpla con los requisitos de la legislación ambiental vigente. Cada resultado es analizado y comparado con el historial de los resultados obtenidos, permitiendo de esta forma conocer el impacto que generamos y la efectividad de nuestro sistema de gestión ambiental.

Asimismo, realizamos auditorías internas para verificar el estado de nuestros certificados y habilitaciones emitidas por los organismos oficiales intervinientes: el Registro Nacional de Precusores Químicos (RENPRE), el Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires, la Autoridad de Agua (ADA) y la Municipalidad de Ramallo.





Huella hídrica

Estamos comprometidos con una gestión sustentable del agua a lo largo de todo nuestro proceso productivo, usándola de manera eficiente y racional, reponiéndola al ambiente de forma segura y desarrollando soluciones para protegerla.

Uso eficiente del agua

Trabajamos en el uso racional del agua, capacitando a operarios y supervisores, registrando el consumo y realizando observaciones diarias de los procesos para mejorar su gestión.

Utilizamos agua dulce (total de sólidos disueltos ≤ 1000 mg/l), que obtenemos de cuatro pozos de bombeo subterráneos. Los principales usos son: lavado de hacienda en corrales y de camiones jaula; en los sectores productivos para limpieza de superficies y esterilización de herramientas; en la generación de vapor para procesos; en la limpieza general de la planta.

Medimos el consumo de agua con caudalímetros que monitoreamos a diario y nos permiten llevar un seguimiento del consumo total, del consumo por animal faenado y por hora de faena. Estos datos y las observaciones nos permiten detectar pérdidas o derroches, que son reportadas rápidamente para su solución.

Cumplimos con los límites legales de extracción para no perjudicar a los grupos de interés próximos, y en 2023 logramos el objetivo de reducir el consumo de agua respecto al año anterior.

Reducción del consumo

Nuestro plan de sostenibilidad contempla medidas para minimizar la huella hídrica en los procesos productivos. Desde el 2018 llevamos adelante una “Campaña de reducción del consumo del recurso hídrico”, que en 2023 transformamos en el proyecto de “Uso eficiente del agua”.

Consta de tres etapas:

- 1. Mapeo de puntos de fuga de cada proceso y detección de oportunidades de mejora.
- 2. Elaboración y ejecución del plan de acción.
- 3. Evaluación constante de resultados y elaboración de informes de avance.

Durante 2023 invertimos en mejoras y adaptaciones en diversos sectores productivos para usar de forma más eficiente el agua:

- En los corrales colocamos aspersores con giro de 360° colgados del techo, para tener una mejor cobertura y evitar que los animales los rompan.
- También reemplazamos las boyas de carga de los bebederos por un nuevo sistema de flotantes por la parte inferior, evitando un 100% las roturas a causa de los animales y el consecuente derroche de agua.
- Para la limpieza de cámaras incorporamos una máquina lava fregadora que posee un límite de agua para utilizar.
- Para la limpieza de balanza instalamos una hidrolavadora en reemplazo de la manguera, que reduce el esfuerzo y el tiempo de lavado, además de pausar el consumo de agua mientras no se utiliza.
- Incrementamos el stock de caudalímetros para tener más y mejor mediciones.
- Reemplazamos la limpieza del patio con manguera por la utilización de una barredora con aspiradora hombre a bordo, previa al lavado con agua, que reduce el tiempo de limpieza y retira la mayor cantidad de suciedad antes de utilizar agua.

Cumplimos con nuestro objetivo de reducir y mejorar el consumo de agua en los sectores productivos: disminuimos un 2,4% nuestro consumo promedio anual de agua.

Efluentes y vertidos

Cumplimos con la legislación que regula los vertidos, contamos con una planta de Tratamiento conforme con los requisitos legales y adicionalmente tenemos un planta de Biogás que optimiza el proceso aprovechando la carga orgánica de esos residuos.

Los efluentes que generamos son líquidos residuales. Para su mejor tratamiento, los dividimos en su conducción en línea verde (líquido con restos de estiércol y rumen) y línea roja (líquido con restos de sangre y grasas). El efluente industrial

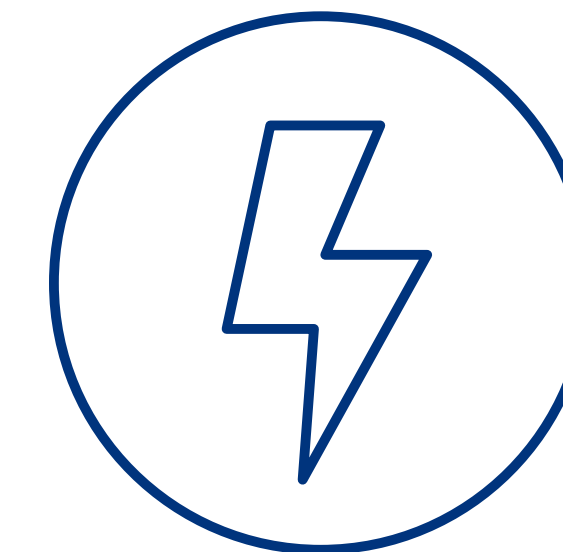
viaja por medio de los desagües hacia su tratamiento primario, donde es sometido a procesos de separación de fases sólido-líquido de forma mecánica mediante cribas, y de forma físico-química mediante equipos DAF.

La carga orgánica que se obtiene en ese proceso es aprovechada por ArreBeef Energía, para la generación del biogás que se transforma en energía eléctrica renovable. Por su parte, la fracción líquida ya clarificada es conducida hacia las lagunas de tratamiento secundario del efluente.

Contamos con 6 lagunas: la primera a modo de trampa de sólidos, tres facultativas y dos aeróbicas, que permiten procesar las aguas residuales para obtener un efluente en condiciones para ser dispuesto en la corriente de vuelco autorizada. De esta manera, cumplimos con los criterios de calidad de los vertidos establecidos por el organismo de la Autoridad del Agua (ADA).



Eficiencia energética, energía renovable y huella de carbono



Nos enfocamos en reducir nuestro consumo energético y hacerlo más eficiente, invirtiendo permanentemente en instalaciones y equipamiento, e incorporando nueva tecnología. Además, realizamos un mantenimiento continuo de la infraestructura existente para asegurar su óptimo funcionamiento.

En nuestra actividad, la mayor parte de la energía eléctrica se consume en la refrigeración de cámaras, depósitos, túneles y sectores productivos. En menor medida, se utiliza para el funcionamiento de las maquinarias en los sectores productivos, y finalmente, se destina a servicios como aire comprimido, calderas y bombas de agua.

Durante 2023, realizamos un mapeo del consumo de energía eléctrica en toda nuestra planta, con el objetivo de identificar su proporción y los puntos de consumo crítico. En cuanto al vapor (energía en forma de calor), el relevamiento general de su distribución y consumo está en proceso.

Por otra parte, iniciamos el estudio y la ejecución de un proyecto para ampliar la provisión de gas natural ante la necesidad creciente de un aumento de la capacidad de procesos y la falta de oferta de energía eléctrica por parte del proveedor. De esta manera, buscamos achicar la dependencia de los procesos –principalmente la generación de frío–, del servicio de energía eléctrica, y generar energía térmica utilizando gas natural de red. Iniciamos la obra en agosto de 2023 con fecha de finalización prevista para 2024.

Consumo total de combustible de fuentes no renovables	2023
Gas natural de red	14900 m/día

Consumo de energía	2023
Electricidad	17.247.420 KW/h
Calefacción	0
Refrigeración	12.418.142 KW/h
Vapor	3.080.478 m ³ de gas para generar 62.500 t de vapor



Reducción del consumo

Mejoras que llevamos a cabo vinculadas a la eficiencia energética y reducción de su consumo:

- Reemplazamos los tubos fluorescentes por tubos led, los equipos de reflectores de vapor de mercurio por reflectores led en las luminarias internas, y los equipos reflectores de vapor de sodio por reflectores led en las luminarias externas.
- Incorporamos bombas de agua multietapa de impulsión en reemplazo de las bombas centrífugas para la limpieza de camiones, corrales, jaulas, sectores productivos, etc. Las nuevas bombas permiten una mayor presión con menor caudal de agua, lo que significa una mayor eficiencia energética y menor consumo del recurso hídrico.
- Incorporamos maquinaria para optimizar el ciclo de refrigeración: instalamos nuevos condensadores evaporativos de mayor dimensión y mejor eficiencia; reemplazamos los compresores de NH₃ a pistón por compresores a tornillo y colocamos nuevos compresores de aire con esa misma tecnología, lo que implica un mayor caudal de aire que se traduce en una mejor eficiencia energética por M³/aire; y cumplimos con el programa de mantenimiento preventivo cambiando puertas y burletes en los sectores de cámaras frías y los depósitos de congelado y enfriado.



Las iniciativas de conservación y eficiencia que implementamos redujeron nuestro consumo energético un 140%.

Arrebeef Energía

Transformamos los desechos orgánicos de nuestros procesos en energía renovable.

ArreBeef Energía es la primera planta de biogás en la industria frigorífica vacuna que genera energía renovable a partir del tratamiento eficiente de residuos orgánicos.

Cuenta con un biodigestor de 5.000 m³ que se alimenta de carga orgánica y produce el biogás necesario para alimentar a un motor de cogeneración.

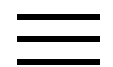
Este motor convierte el metano del biogás en energía eléctrica, con la capacidad de entregar 1.5 MW/H de potencia a la red eléctrica nacional y abastecer la demanda energética de 5.700 habitantes.

Asimismo, el motor produce energía térmica que se aprovecha dentro del proceso de generación del biogás y en diferentes procesos del frigorífico.

Además, como resultado del proceso de biodigestión, se crea abono orgánico rico en nutrientes, que mejora la calidad del suelo.



cuenta con la **certificación ISO 14001**, internacionalmente reconocida para la Gestión de Sistemas Medioambientales.



RESULTADOS 2023



Triple impacto

Contribuimos con la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y generamos impactos positivos en nuestra comunidad.



Ambiental

- > **773.348 M³**
de efluentes industriales tratados.
- > **36.398 M³**
de residuos convertidos en energía.
- > **2.402 T CO₂**
evitadas equivalentes a 1.987.847 árboles.
- > **990**
toneladas de compost orgánico generado



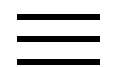
Económico

- > **6.221 MWH**
generados.
- > **437**
viajes evitados en logística de residuos.
- > **568.089 M³**
gas natural equivalente en energía térmica aprovechada.



Social

- > **5.700**
personas abastecidas por día.
- > **1.425**
viviendas abastecidas por día
- > **386**
alumnos escolares que visitaron la planta
- > **18**
prácticas profesionalizantes en la planta.



Huella de Carbono

Medimos la huella de carbono

Estamos trabajando en conjunto con el Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en la medición de huella de carbono de 1 Kg de carne argentina.

Para ello combinamos la información de nuestra planta junto con la de tres de nuestros proveedores de hacienda que permiten conocer la huella de carbono de la hacienda en campo. Esta iniciativa constituye una experiencia de interacción público-privada que registra pocos antecedentes a nivel internacional y resulta inédita a nivel de cadena de valor sectorial. Tiene una importancia estratégica para la Argentina, dado que la posibilidad de contar con información sobre el desempeño ambiental es clave para la construcción de nuevos pilares de competitividad que fortalezcan el prestigio de la carne vacuna nacional en los principales mercados del exterior. Asimismo, facilita la adopción de métodos de producción sustentables para satisfacer las crecientes preocupaciones ambientales de los consumidores.

Por otro lado, al cierre de este reporte, avanzamos en la contratación de una consultoría para medir, analizar y monitorear nuestras emisiones de alcance 1, 2 y 3, y establecer una estrategia de gestión que permita su reducción.



Gestión de residuos

Contamos con procedimientos de gestión, clasificación, recolección y disposición de residuos en nuestra planta, que nos posibilita medir y fijar objetivos para su reducción. A través de estos procesos identificamos los residuos generados y definimos cómo tratarlos de acuerdo a su caracterización, intentando siempre reutilizarlos.

RESIDUOS SÓLIDOS ASIMILABLES A LOS DOMICILIARIOS:

aquellos originados a diario por nuestras actividades administrativas, las auxiliares y los desechos provenientes del comedor (productos deteriorados, envases y restos de alimentos). Los recolectamos en cestos y luego transportamos al sector de clasificación, donde son retirados por un tercero autorizado.

RESIDUOS INDUSTRIALES NO ESPECIALES:

son los elementos, objetos o sustancias generados por el desarrollo de nuestra actividad: chatarras, plásticos, cartón, maderas y pallets, estiércol y camas, escombros, polipropileno, carcasas y órganos decomisados, sal. Los disponemos de la siguiente manera:

Buscando darle circularidad a nuestros desperdicios, trabajamos con terceros que reutilizan algunos de estos residuos (cartón, hilos plásticos, chatarra metálica, polietileno de baja densidad -*film stretch*- y bidones plásticos) como insumos en sus procesos.

RESIDUOS	RETIRO Y DISPOSICIÓN	
	Retiro en planta	Disposición final
CHATARRA	Empresa tercerizada	Fundición
PLÁSTICO	Empresa tercerizada	Reciclado
CARTÓN	Empresa tercerizada	Reciclado
POLIPROPILENO	Empresa tercerizada	Reciclado
MADERAS	Empresa tercerizada	Donación
ESTIÉRCOL / CAMAS	Transporte propio	Fertilizante / biogás
ESCOMBROS	Transporte propio	Donación
CARCASA / ÓRGANOS	Transporte propio	Arrebeef Energía
SAL KOSHER	Empresa tercerizada	Operador habilitado por Ministerio de Ambiente de la Prov. de Bs. As.

RESIDUOS INDUSTRIALES ESPECIALES / PELIGROSOS:

como parte de nuestros procesos productivos, generamos los siguientes desechos que resultan contaminantes para el ambiente:

- Aceites minerales no aptos para el uso a que estaban destinados.
- Mezclas y emulsiones de desecho de aceite y agua o de hidrocarburos y agua.
- Los resultantes de las operaciones de eliminación de desechos industriales.
- Los resultantes de la producción, preparación y utilización de biocidas y productos fitosanitarios.

Todos ellos son retirados por empresas autorizadas por el Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires para su disposición final según la normativa vigente.

RESIDUOS PATOGENICOS, DE RIESGO DE ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA (EEB) Y CAMAS CONTAMINADAS:

son aquellos que generamos en el sector del servicio médico y del laboratorio, y los residuos con riesgo de EEB provienen de la faena y los subproductos. Los primeros los disponemos según las reglamentaciones y con los registros pertinentes para su disposición final. Los segundos son sometidos a un proceso de cocción a tres bares de presión (133°C) durante al menos 20 minutos y el residuo resultante es sometido a un proceso de soterramiento en un lugar destinado para tal fin.

RESIDUOS MENSUALES



2022

37.396 kg

2023

34.816 kg

El 45% de los residuos totales que generamos son recuperados. El restante 55% es transportado y dispuesto mediante tratador habilitado.

Los proveedores con los que operamos para la correcta disposición de nuestros residuos están inscriptos en el Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires y nos entregan un manifiesto de transporte y certificado de disposición final de los mismos.

Cantidad de residuos generados 2023 (toneladas)*

Peligrosos	2,6
No peligrosos	754
Total	756,6

754.373 kg

de residuos generados (55% industriales dispuestos en relleno de seguridad - 45% reciclados).

339.573 kg

de residuos industriales reciclados.

414.800 kg

de residuos industriales dispuestos en relleno de seguridad.

12.390 kg

de residuos donados a la Fundación Garrahan.

36.398 m³

residuos convertidos en energía a través de nuestro biodigestor.

990 t

de compost orgánico generado a través de nuestro biodigestor.

* Los datos de los residuos peligrosos se obtienen de los certificados de disposición final emitidos por la empresa tratadora. La cantidad de residuos no peligrosos se contabiliza con los datos de disposición en el CEAMSE y con los remitos de salida de planta que indican el pesaje de los mismos.

Materiales y envases de embalaje

Desarrollamos un plan integral para reducir o reemplazar el uso de materiales de packaging de nuestro proceso productivo, bajo los siguientes compromisos:

- No comprometer la calidad o la seguridad de nuestros productos.
- Minimizar el impacto ambiental de nuestra operación mediante la adopción de prácticas sostenibles.
- Optimizar los recursos y reducir los costos asociados con el packaging.

Contamos con las siguientes estrategias para implementar este Plan:

01_

Optimización del diseño: revisamos el diseño de nuestro packaging para minimizar el uso de materiales, sin comprometer la protección y presentación de nuestros productos.

02_

Uso de materiales sostenibles: buscamos materiales de packaging alternativos y sostenibles, como el cartón reciclado o biodegradable, que cumplan con nuestros estándares de calidad y seguridad.

03_

Reducción de capas y elementos innecesarios: simplificamos nuestros procesos de packaging, eliminando capas y elementos superfluos que no aporten valor añadido al producto final.

04_

Reutilización y reciclaje: fomentamos la reutilización de materiales de packaging, siempre que sea posible, y promovemos el reciclaje adecuado de los materiales utilizados en nuestra operación.

05_

Educación y sensibilización: capacitamos a nuestro equipo sobre la importancia de la reducción de materiales de packaging y apostamos a una cultura empresarial centrada en la sostenibilidad.



Con el objetivo de reducir el consumo de plásticos de un solo uso, en 2023 empezamos a relevar su generación por sectores, mientras buscamos alternativas sostenibles para su reemplazo, con la meta de reducir un 0,5 % el uso de estos plásticos.

Compramos cajas de cartón solo a **proveedores que tengan certificación FSC⁷**, garantizando que la materia prima con la que se elaboró proviene de prácticas sostenibles.

7. Para más información sobre la certificación FSC ingresar en el siguiente [link](#)

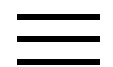




06

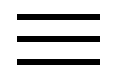
—
Capital humano y comunidad



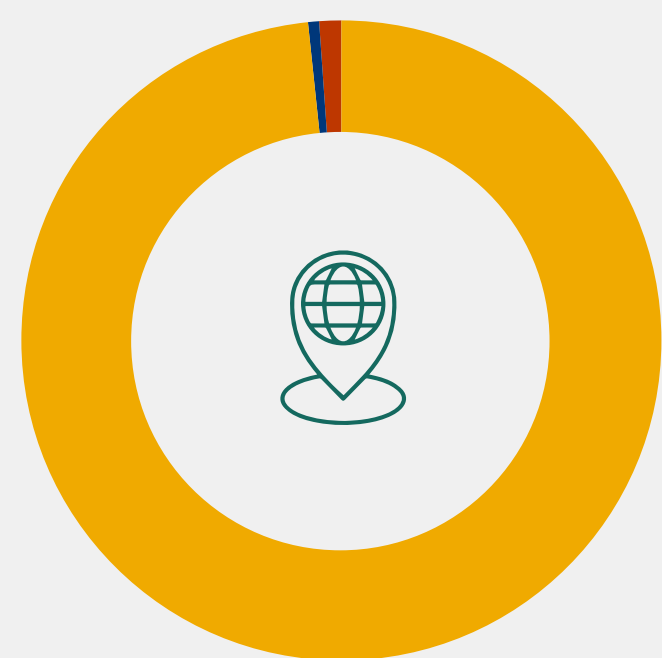


Fomentamos un ambiente de trabajo inclusivo y respetuoso donde cada persona se sienta cómoda siendo parte de nuestro equipo. **Apoyamos el desarrollo personal y profesional** de nuestros colaboradores y **buscamos generar oportunidades y colaborar en proyectos comunitarios** en nuestras áreas de influencia.





Nuestro equipo



1.367 COLABORADORES

1.345

98,4% EN PÉREZ MILLÁN

10

0,7% CABA

12

0,9% ESCOBAR

Distribución por puesto:

6 directores

4 Hombres, 2 Mujeres

15 gerentes

12 Hombres, 3 Mujeres

34 jefes

23 Hombres, 11 Mujeres

85 analistas y supervisores

46 Hombres, 39 Mujeres

1227 administrativos y operativos

1019 Hombres, 208 Mujeres

● Hombres
● Mujeres

Distribución por género:



81% hombres



19% mujeres

Distribución por edad:

646 / 47% hasta 30 años

605 / 44% de 31 a 50 años

116 / 9% mayores de 51 años

Nuestra gestión de recursos humanos está estratégicamente centrada en atraer, desarrollar y retener el talento esencial y necesario para el logro de los desafíos individuales y grupales que constituyen la base del éxito de la compañía.

Para ello promocionamos a Arrebeef como marca empleadora en redes sociales, realizamos publicaciones de búsquedas en LinkedIn y otros medios de interés, así como difundimos puestos vacantes en la sección de empleo del Municipio de Ramallo.

Asimismo, construimos alianzas estratégicas con diferentes universidades (UTN San Nicolás, UCA de Rosario, UADE CABA), y contamos con un programa de Pasantías Universitarias para captar talentos, formarlos y acompañar su desarrollo profesional y crecimiento dentro de nuestra organización, bajo el Programa de Jóvenes Profesionales.

Por otra parte, proporcionamos a los distintos sectores de nuestra empresa las herramientas adecuadas para su formación personal y profesional, creamos buenas condiciones de trabajo y un clima de confianza e innovación para que nuestro personal esté motivado y se sienta orgulloso de pertenecer.

Calidad de vida y clima laboral

Mantenemos un vínculo cercano y un diálogo fluido con cada colaborador, lo que nos permite conocer sus necesidades o dificultades. Nuestra comunicación es abierta, con espacios de escucha, donde promovemos el *feedback* entre todos los niveles. Desde Recursos Humanos y a través de nuestro Programa de Asistencia al Empleado (PAE) ofrecemos diferentes canales para que nuestro personal pueda realizar consultas, demandas o denuncias, brindándoles una respuesta inmediata y personalizada, procurando siempre mejorar su bienestar laboral.

Ante reclamos o denuncias contamos con un protocolo de actuación, y éstas pueden hacerse a los superiores inmediatos, a la Gerencia de Recursos Humanos, al PAE, a través del Buzón de Sugerencias o al correo electrónico y la línea telefónica destinados para tal fin. Ante cada denuncia asumimos el compromiso de preservar la confidencialidad de las partes involucradas, investigar, resolver y responder a través de nuestro Comité de Ética, así como de tomar las medidas correctivas correspondientes.



Programa de Asistencia al Empleado (PAE)

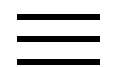
Desde 2021, contamos con el Programa de Asistencia al Empleado que –además de ser un canal de comunicación para que nuestros colaboradores acerquen sus inquietudes– se centra en cuatro ejes fundamentales: inclusión, educación, género y diversidades, y consumo problemático.

A través de este programa desarrollamos iniciativas para incorporar a personas con discapacidad a nuestro equipo, impulsamos la alfabetización de nuestros colaboradores y promovemos que finalicen sus estudios, brindamos talleres de género y diversidad para concientizar a todo nuestro personal, asistimos con un grupo multidisciplinario especializado a quienes sufren cualquier tipo de violencia, y fomentamos hábitos de conducta saludables a través de nuestra política preventiva de consumo de alcohol y otras drogas.

Espacios de diálogo

- Inducciones
- Capacitaciones
- Reuniones informativas
- Mails
- WhatsApp
- Teléfono
- Carteleras
- Televisores en el comedor
- Newsletters
- Reuniones de equipo
- Acercamiento espontáneo a RRHH o al PAE
- Encuestas de satisfacción
- Buzón de Sugerencias (confidencial)
- Línea telefónica de denuncias (confidencial)
- Email de denuncias (confidencial)





Monitoreamos el clima laboral a través de reuniones de equipo (entre gerentes de área con sus equipos de trabajo y entre directivos y gerentes), y mediante encuestas de satisfacción a nuestro personal sobre distintos servicios, iniciativas y/o atenciones.

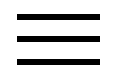
También llevamos a cabo diferentes celebraciones destinadas a contribuir a la integración del personal, como el Día de la primavera, Día de la madre, y el almuerzo de fin de año.

Promovemos espacios y actividades para mejorar la comunicación entre los equipos. Asimismo, durante 2023 llevamos a cabo un Programa de Desarrollo Gerencial con la participación de 22 líderes. Se trató de jornadas de trabajo dedicadas a fomentar la integración de las distintas gerencias y a perfeccionar las competencias necesarias de los puestos gerenciales, con el fin de promover un mejor clima laboral y una mejor interacción entre gerentes y colaboradores.



El 100% de nuestros colaboradores que se beneficiaron de la licencia de maternidad/paternidad retornaron a sus puestos de trabajo.





Reconocimientos y beneficios

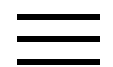
Brindamos a todo nuestro personal, un descuento en la compra de nuestros productos en la carnicería de venta al público, una caja obsequio anual y diferentes presentes en fechas conmemorativas. A quienes alcanzan el beneficio de la jubilación, le reconocemos su trayectoria mediante un regalo y una celebración en el sector. Por otra parte, contamos con reconocimientos individuales relacionados al desempeño, que pueden implicar un incremento salarial y/o ascensos, así como cambios de función.

Política remunerativa

Buscamos que nuestros colaboradores tengan una remuneración justa por las tareas realizadas, por ello contamos con una política de compensaciones equitativa y transparente. A través de la misma diagramamos las condiciones necesarias para que los salarios se encuentren dentro del nivel del mercado, la rama de actividad y dentro de la escala de remuneraciones prevista en nuestra organización. Para ello realizamos revisiones anuales de las escalas salariales de nuestra organización en base a encuestas de remuneraciones y a las tendencias del mercado y empresas similares. Buscamos de esta manera promover condiciones de trabajo que estimulen el mejor desempeño de nuestros colaboradores, propendan a su fidelización y retención, y atraigan nuevos talentos, garantizando siempre el cumplimiento de la legislación vigente.



Nuestra política de compensaciones es 100% equitativa, sin sesgos de género: solo abocamos a la comparación de funciones, independientemente de la persona que ocupe el puesto.



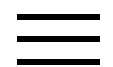
Capacitación y desarrollo

Capacitamos a todos los niveles de nuestra organización, brindándole a cada colaborador las herramientas técnicas y de gestión necesarias para cumplir con los objetivos de nuestra compañía, y, más importante aún, que les permitan desarrollar todo su potencial.

Nuestro Programa Integral de Capacitación está diseñado y alineado con la visión y el Código de Ética y Conducta de Arrebeef. Además de fomentar el desarrollo de habilidades y técnicas específicas de trabajo, promueve la inclusión y la diversidad, la salud y seguridad y la sostenibilidad a largo plazo.

Las capacitaciones también se ofrecen a empleados de empresas de servicios eventuales y, ocasionalmente, a personas de empresas contratistas que desempeñan tareas dentro de nuestro establecimiento.

PROGRAMA INTEGRAL DE CAPACITACIÓN					
Maximizar el potencial de nuestro personal	Fomentar el desarrollo de habilidades técnicas y blandas	Promover la inclusión y la diversidad	Elaborar productos inocuos	Garantizar la seguridad de nuestros colaboradores	Promover la sostenibilidad a largo plazo
Evaluamos habilidades y competencias de los mandos medios y altos para comprender las fortalezas y áreas de mejora y elaborar módulos de capacitación personalizados.	Nos aliamos con instituciones educativas y expertos en la industria para ofrecer cursos y talleres que garanticen que nuestro personal esté actualizado con las últimas tendencias del mercado y desarrolle habilidades relevantes para sus roles actuales y futuros (ITBA, UADE, IAE, etc.).	Contamos con sesiones de sensibilización y capacitación sobre diversidad cultural, género, discapacidad y otras dimensiones relevantes.	Cada colaborador recibe capacitación en prácticas de producción seguras.	Formamos a nuestro personal en temas como procedimientos de emergencia, prevención de accidentes, uso adecuado de equipos de protección personal, normativas de seguridad aplicables a la industria y a los roles específicos, manejo seguro de sustancias químicas, ergonomía y prevención de lesiones.	Introducimos módulos dedicados a prácticas sostenibles en nuestros procesos de trabajo y operaciones.



Medimos la efectividad del Programa a través de evaluaciones continuas y la retroalimentación del personal. Además, llevamos a cabo un seguimiento del desempeño individual de cada colaborador para evaluar el impacto directo de la capacitación en su productividad y desarrollo profesional.

35.866 horas

de formación proporcionadas a los empleados

26,23 horas

de formación promedio por empleado

27.617 horas

de formación proporcionadas a los hombres

24,9 horas

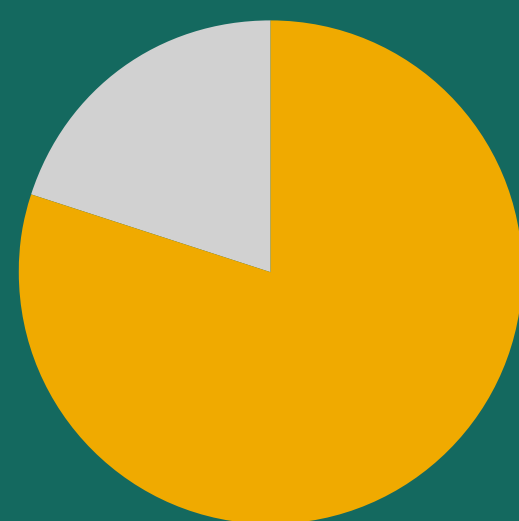
de formación promedio por empleado

8.249 horas

horas de formación proporcionadas a las mujeres

31,97 horas

de formación promedio por empleada



80%

HORAS CON CAPACITADORES INTERNOS

20%

HORAS CON CAPACITADORES EXTERNOS

Capacitaciones externas y desarrollo de módulos de capacitación adaptados a roles específicos y metas individuales:



814,75

horas destinadas



355

colaboradores capacitados

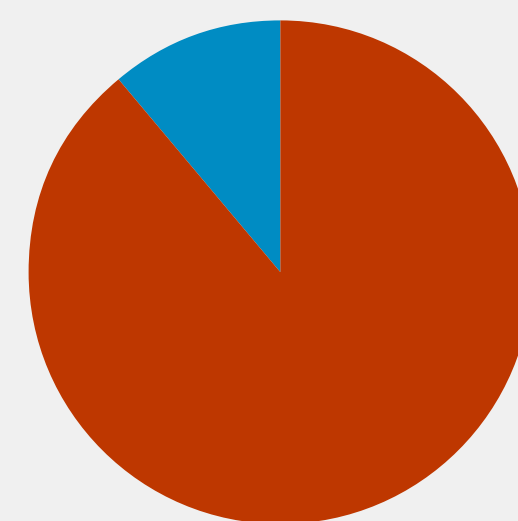
Programa de desarrollo gerencial:



22

participantes (gerentes, directores y jefes con proyecciones de crecimiento)

Satisfacción general: **4,36 en una escala 1/5**



89%

HORAS PRESENCIALES

11%

HORAS VIRTUALES



280

empleados capacitados en talleres sobre diversidad e inclusión



280 horas

de sensibilización sobre diversidad e inclusión



Formación en normativas, buenas prácticas de manufactura y almacenamiento, POES, HACCP y SPS:

2.163

empleados capacitados

9.192,5 horas

destinadas a la formación en inocuidad



Formación en temas de seguridad y salud en el trabajo:

5.007 horas

destinadas

2.684

participantes



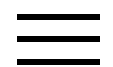
Sesiones informativas sobre prácticas sostenibles y reducción de residuos:

667

participantes

333.5 horas

destinadas



Por otra parte, mediante el eje de educación del Programa de Asistencia al Empleado (PAE) ofrecemos un taller de alfabetización –destinado a colaboradores que quieran aprender o mejorar su lectoescritura– y tenemos un convenio con el Plan FinEs⁸, que les brinda la oportunidad de terminar el secundario con certificación oficial. Para ambas formaciones otorgamos disponibilidad horaria: cuentan con la posibilidad de cambiar el turno laboral en caso que así lo requieran para cursar el Plan FinEs –además de disponer de un aula en planta para que cursen sus estudios–, y pueden destinar entre una hora y una hora y media de la jornada laboral para el taller de alfabetización.

Si bien comenzamos a dictar el Plan Fines en 2021 en nuestras instalaciones, durante 2023 reforzamos su lanzamiento con una campaña de comunicación para llegar a más colaboradores que no hayan finalizado sus estudios secundarios, brindando información y la adaptación de su función y horarios para facilitar la cursada. Logramos así la apertura de 3 nuevas comisiones (1º, 2º y 3º año) en la localidad de Pérez Millán, donde se inscribieron un total de 29 colaboradores.

**10**

trabajadores finalizaron nuestro Taller de alfabetización.

**14**

trabajadores finalizaron el Plan FinEs.

8. El Programa de Finalización de Estudios Primarios y Secundarios (FinES) es un programa educativo llevado adelante por el gobierno nacional con presencia en todas las jurisdicciones de la Argentina.

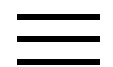
Dentro de nuestra promoción de la educación también llevamos a cabo la Escuela de Puestos Calificados desde 2015, estableciendo la formación de puestos especializados con el aval del Ministerio de Educación que certifica los puestos. Esta escuela permite satisfacer la necesidad de mano de obra cualificada en puestos clave, fomentando el crecimiento y desarrollo de nuestros colaboradores, y cubriendo ausentismos y rotación del personal. Durante 2023 se certificaron competencias de 235 colaboradores.

Búsquedas internas

A mediados de 2022 implementamos el legajo digital, que centraliza la documentación e información de nuestro personal, incluido su nivel de estudios. De esta manera, cuando surge la necesidad de cubrir una vacante, realizamos un proceso de reclutamiento interno para verificar si existen candidatos adecuados dentro de la empresa. En caso afirmativo, se consensua con el superior inmediato la posibilidad de un cambio de puesto, antes de iniciar el proceso de selección, que en ocasiones incluye también a postulantes externos.

Durante 2023 cubrimos un 55% de las vacantes operativas y/o administrativas de manera interna.





Diversidad, inclusión e igualdad de oportunidades

La inclusión y diversidad son fundamentales para el éxito de nuestra compañía. Tenemos el compromiso de promover y mantener un ambiente de trabajo donde prime el respeto, la cooperación, la equidad, la pluralidad y la diversidad cultural. Fomentamos un ambiente inclusivo mediante políticas de contratación equitativas y programas de mentoría que promueven la diversidad en todos los niveles de nuestra organización. Además, alentamos el desarrollo constante de nuevas capacidades para generar posibilidades de crecimiento profesional igualitarias.

En ese sentido, el taller de alfabetización y el acceso al Plan FinEs son iniciativas que contribuyen a promover la igualdad en el trabajo y la no discriminación. Cada persona que ingresa a Arrebeef toma conocimiento en la inducción acerca del Programa de Asistencia al Empleado (PAE), sus iniciativas y los canales de comunicación y denuncias disponibles.

Por otra parte, contamos con una política de Prevención, Abordaje y Erradicación de violencias de género y/o diversidades sexuales, que acompañamos con talleres de sensibilización y concientización, como parte del Programa Integral de Capacitación. En la misma línea, brindamos

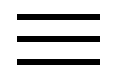
talleres de género y diversidades sexuales a toda nuestra planta, donde difundimos la política de género y su protocolo de actuación, con el objetivo de desarrollar la perspectiva de género en todo nuestro personal.

Además, disponemos de un equipo multidisciplinario de género compuesto por miembros del PAE, Legales, Recursos Humanos y el Servicio Médico. Este equipo brinda asistencia a cualquier persona que manifiesta sufrir algún tipo de violencia, ya sea en el ámbito laboral –donde tomamos medidas inmediatas para abordar y erradicar cualquier situación de ese tipo– o, en caso de que la persona sufra violencia intrafamiliar, se la acompaña con el asesoramiento, tratamiento y contención necesarios, y se lleva a cabo un seguimiento semanal del caso, brindándole al empleado la opción de tomar días de descanso.

En relación a iniciativas vinculadas al trabajo de la mujer, relevamos los puestos de trabajo para aumentar el cupo femenino y en 2023 creamos la Escuela de Charqueo para Mujeres, una tarea que históricamente fue realizada solo por personal masculino.

En 2023 creamos la Escuela de Charqueo para Mujeres, y ya contamos con 4 egresadas participantes y cuatro con proyección de egreso en 2024.

Adicionalmente, a través del PAE tenemos el objetivo de incorporar a nuestra empresa personas con discapacidad. Para ello relevamos las vacantes a cubrir y preparamos los equipos de trabajo para que dichas incorporaciones sean paulatinas, empáticas y responsables. Por último, llevamos a cabo un acompañamiento y seguimiento personalizado del proceso de adaptación para lograr la inclusión plena del nuevo colaborador. Actualmente incorporamos dos personas con discapacidad –tanto intelectual como motora– que trabajan en nuestra organización cumpliendo jornadas de 4 y 5 horas diarias.



Salud y seguridad en el trabajo

Promovemos condiciones seguras para todas las personas que ingresan a nuestras instalaciones, cumplimos la legislación vigente y buscamos mejorar la calidad de vida y el bienestar de nuestros colaboradores, impulsando prácticas y políticas que fomenten su salud física, mental y social, generando hábitos de conducta saludables dentro de nuestra organización.



9000

atenciones a través de nuestro Servicio Médico:

25%
laborales

75%
enfermedades particulares



100%

del personal expuesto a agentes de riesgo que presupone el desarrollo de una enfermedad profesional fue examinado por medio de un prestador médico tercerizado.



100%

de los trabajadores que prestan servicio en espacios a la intemperie fue vacunado a través de nuestra campaña de fiebre hemorrágica.



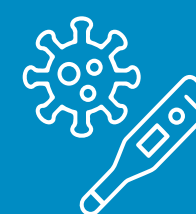
76

colaboradores se realizaron voluntariamente estudios en nuestra campaña de la semana de la Salud del Corazón.



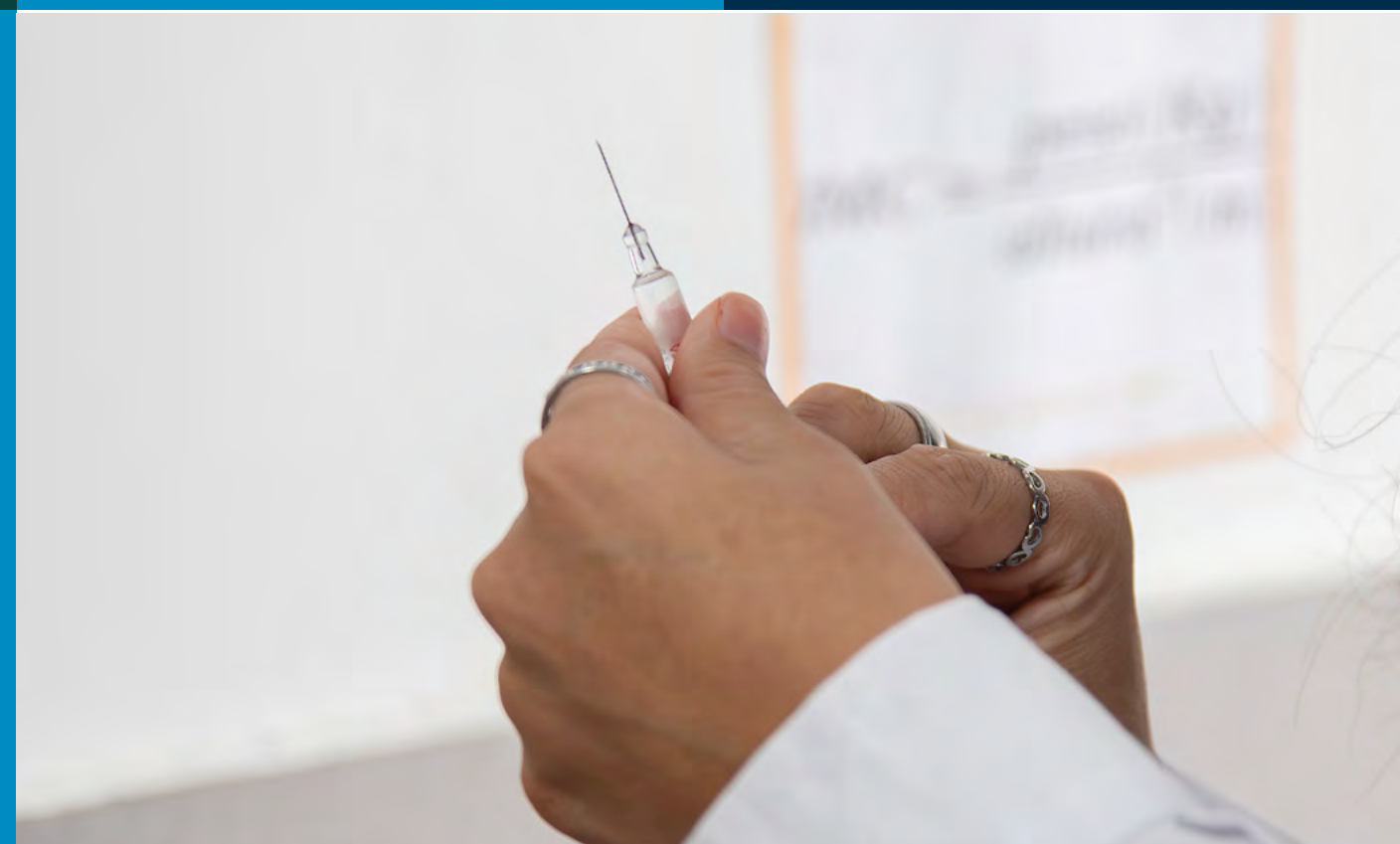
40

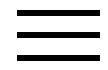
operarios capacitados en primeros auxilios y RCP.



580

colaboradores vacunados voluntariamente a través de nuestra campaña antigripal.





Contamos con un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional que abarca a todas las personas propias o externas a nuestra compañía que tengan actividad dentro de nuestro perímetro. Sus objetivos principales son prevenir los accidentes laborales, las enfermedades profesionales y minimizar nuestro impacto con el ambiente. En lo referido al personal directo al proceso productivo, contamos con una matriz legal de cumplimiento, una matriz de elementos personales de protección por puesto y procedimientos seguros de trabajo. Para el personal ajeno a nuestra organización verificamos el cumplimiento de las normas de seguridad mediante el control de la documentación en el ingreso a nuestras instalaciones, y comprobamos las normas de seguridad e higiene laboral mediante la confección de permisos de trabajo.

Por otro lado, nuestro sistema de gestión cuenta con un Plan de Salud y Bienestar, que consiste en el desarrollo de un vínculo estratégico con entidades públicas de salud (para potenciar la atención de nuestros colaboradores), la gestión de prácticas que minimicen el ausentismo diario, la cobertura del seguro médico, y la elaboración y comunicación de diferentes campañas de salud y bienestar para nuestro personal y sus familias.



DESTACADOS DE NUESTRA GESTIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD



Evaluaciones de puestos: llevamos a cabo un estudio minucioso de cada puesto de trabajo con el objetivo de identificar sus riesgos y de implementar medidas preventivas para minimizar o eliminarlos.



Realizamos recorridos diarios para verificar el correcto uso de los equipos de protección personal, los actos inseguros y las modificaciones preventivas o correctivas de las instalaciones según las experiencias o sugerencias de los trabajadores.



Programa de Ergonomía: analizamos cada puesto operativo en conjunto con el área de Seguridad e Higiene.



Elaboramos un informe de investigación ante cada accidente de trabajo para encontrar su causa y programar un plan de acción para eliminarla y evitar que se repita.



Realizamos una evaluación mensual de los indicadores sobre accidentes laborales y enfermedades profesionales.



En el marco de nuestro Programa Integral de Capacitación anual brindamos formaciones sobre salud y seguridad a todo nuestro personal. Desde una inducción de seguridad a todos los ingresantes, hasta capacitaciones sobre procedimientos de seguridad, buenas prácticas de lavado, enfermedades infecto contagiosas, recomendaciones de seguridad para trabajos en altura y trabajos en calderas, y el uso correcto del equipo de respiración autónoma, entre otros.



Capacitamos en primeros auxilios y RCP a los mandos medios y supervisores.



Semana del Corazón: realizamos controles preventivos en nuestros colaboradores y brindamos una charla informativa con un cardiólogo.



Semana de la Seguridad: dictamos diferentes capacitaciones y actividades vinculadas a la seguridad durante la semana del 21 de abril, que comunicamos a través de nuestro boletín informativo, banners y cartelera interna. Las charlas abarcaron temas como la protección de manos, uso de elementos de protección personal y ergonomía en el trabajo, entre otros.



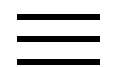
Capacitaciones utilizando realidad virtual: brindamos charlas formativas que consisten en una primera parte teórica del tema designado y una posterior práctica con los dispositivos de realidad virtual, que permiten simular situaciones reales y la posibilidad de aplicar las técnicas relevadas. De esta manera, formamos a los electricistas de mantenimiento sobre el bloqueo de energía eléctrica, a los choferes autorizados sobre el manejo seguro de auto elevadores y a nuestro personal en general sobre el uso de extintores.



Reunión con el personal de Bomberos Voluntarios: realizamos un mapeo de riesgos y unificamos criterios para un trabajo mancomunado de los bomberos junto con la brigada de nuestra empresa en situaciones de emergencia. Verificamos nuestras herramientas para el combate de incendios y fuga de amoníaco, los procedimientos seguros frente a emergencias, realizamos un recorrido de los accesos a los sectores críticos y comunicamos nuestro proyecto de adecuación de la red de incendio. Durante 2023 participaron 25 personas.



Simulacros de evacuación: una vez al año realizamos un entrenamiento con los brigadistas y personal de producción para conocer las rutas de evacuación para preparar a nuestros colaboradores frente a una situación de emergencia.



Durante 2023 **capacitamos a 2.684 colaboradores** sobre 59 temas vinculados a la seguridad laboral, lo que equivale a **5.007 horas de capacitación.**

Lesiones por accidente laboral 2023

Fallecimientos resultantes de una lesión por accidente laboral	0
Lesiones por accidente laboral con grandes consecuencias (sin incluir fallecimientos).	39
Tasa de lesiones por accidente laboral con grandes consecuencias	3.9 (promedio anual)
Lesiones por accidente laboral registrables	929 (con y sin baja laboral)*
Tasa de lesiones por accidente laboral registrables	77.4 (promedio anual)

* 132 tuvieron de 1 a 2 días de baja laboral; 11 tuvieron de 3 a 4 días de baja laboral; 39 fueron graves con 5 o más días de baja laboral; 747 incidentes registrados que no requirieron días de reposo y continuaron trabajando.

Dolencias y enfermedades laborales 2023

Fallecimientos resultantes de una dolencia o enfermedad laboral	0
Dolencias y enfermedades laborales registrables	568*

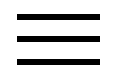
* 568 atenciones por síntomas relacionados a causas laborales durante 2023; 47 atenciones por enfermedades laborales por mes (promedio anual).

Estos datos nos permiten evaluar los puestos donde se desempeñan los colaboradores para implementar acciones preventivas.

Por otra parte, las atenciones por enfermedades no laborales las gestionamos según un procedimiento de salud interno, donde asentamos la primera atención que recibe el trabajador dentro de una historia clínica digital. Estos reportes nos ayudan a identificar las enfermedades no laborales y laborales, y a partir de ese filtro, hacer un seguimiento de las patologías, detectar enfermedades de forma temprana y brindar tratamientos de inmediato.

Protocolo de actuación ante consumo problemático de sustancias

A través del PAE contamos con un protocolo de actuación para identificar casos de consumo problemático de sustancias psicoactivas. Nuestro objetivo es que los colaboradores puedan realizar los tratamientos necesarios para su recuperación y trabajar cuidando tanto su salud mental como física. Para ello, en primer lugar disponemos de una política preventiva de consumo de alcohol y otras drogas, que difundimos para lograr su adherencia y cumplimiento. Por otra parte, llevamos a cabo estudios preventivos de salud (EPS) para reducir las situaciones de riesgo relacionadas al consumo, intoxicación y abstinencia de este tipo de sustancias, y realizamos el abordaje de las situaciones que así lo requieran, acompañando a la persona que atraviesa este tipo de situación y a su entorno familiar. Asimismo, capacitamos a las distintas áreas de la empresa para concientizar sobre el consumo de alcohol y otras drogas. Adicionalmente, monitoreamos constantemente el alcance de nuestro protocolo para evaluar cambios y/o mejoras.



Relación con la comunidad e inversión social

Queremos impactar positivamente a las comunidades en donde estamos, mejorando la calidad de vida de sus habitantes y promoviendo su desarrollo. Nuestra principal estrategia es fomentar la educación como herramienta para el crecimiento personal y profesional.

En esa línea se encuentra el taller de alfabetización y el Plan FinEs⁹, así como las prácticas profesionalizantes que ofrecemos a alumnos del último año del secundario y las Pasantías para quienes cursan niveles terciarios o universitarios.

Las prácticas profesionalizantes tienen una duración de dos meses y cuatro horas diarias: los estudiantes de escuelas técnicas las realizan todos los días en un sector vinculado con su especialización (Arrebeef energía, Sistemas, Mantenimiento o Calidad); mientras que los jóvenes de escuelas agropecuarias asisten tres veces por semana y rotan entre los sectores de Producción, Calidad, Arrebeef energía y Seguridad e higiene.

9. Para más información ver el apartado "Capacitación y desarrollo".

Por otra parte, a partir de entrevistas con los directores de los establecimientos educativos de la zona y con el secretario de Educación de la Municipalidad de Ramallo, identificamos las necesidades de la comunidad y elaboramos acciones para dar respuesta. De esta manera, invertimos en insumos para las escuelas (como pintura, computadoras y alimentos), y articulamos visitas a nuestra planta para fomentar el interés de los alumnos por la industria y motivarlos a finalizar sus estudios, luchando contra la deserción escolar.



VISITAS ESCOLARES

OBJETIVO

Brindar información a los estudiantes sobre procedimientos dentro del frigorífico: procesos productivos, medio ambiente, gestión de capital humano y nuestro compromiso con la sostenibilidad.

PARTICIPANTES/ALIANZAS

Referentes de diferentes sectores.

ACCIÓN EN NÚMEROS

17 visitas a escuelas.

311 visitas a nuestra planta.

PASANTÍAS UNIVERSITARIAS

OBJETIVO

- Brindar oportunidades laborales.
- Desarrollar habilidades que contribuyan al crecimiento profesional y organizacional.
- Luchar contra el ausentismo escolar.

PARTICIPANTES/ALIANZAS

Universidad Católica Argentina de Rosario (UCA), Universidad Argentina de la Empresa (UADE) y Universidad Técnica Nacional (UTN).

ACCIÓN EN NÚMEROS

3 pasantes se desarrollaron en nuestra empresa

PRÁCTICAS PROFESIONALES

OBJETIVO

- Potenciar el aprendizaje de los jóvenes.
- Luchar contra la deserción escolar.

PARTICIPANTES/ALIANZAS

Escuela Técnica de Pérez Millán. Escuela Agropecuaria de Arrecifes.

ACCIÓN EN NÚMEROS

26 estudiantes se beneficiaron de las prácticas.



Sobre este reporte

Nuestro primer reporte tiene como propósito informar a nuestros grupos de interés sobre el desempeño económico, social, ambiental y de gobernanza de Arrebeef, para el período comprendido desde 1 de febrero de 2023 al 31 de enero de 2024. La elaboración de este documento contempló la participación de todas las áreas de la empresa.

Para consultas o comentarios sobre este reporte escribir a arrebeef@arrebeef.com





Arrebeef

Alimentamos al mundo de manera sostenible

COMERCIO EXTERIOR

Lola Mora 42 1 - Torre 1
Of. 902 (Piso 9) - C1107DDA
Cdad. de Buenos Aires - Argentina
Tel: (54 11) 5245-8409 (rot)

PLANTA INDUSTRIAL

Rio Paraná 901- B2933BES
Perez Millán - Bs. As. - Argentina
Tel: (54 3329) 49-2267

arrebeef.com

