



b



FoodCorp S.A.
Austevoll Seafood Company

COMUNICACIÓN SOBRE PROGRESO COP

Período 2015-2016



Contenido de este comunicado de progreso

1. Declaración de apoyo permanente al Pacto Global
2. Reseña de FoodCorp y la asociación en MarFood
3. Los diez principios del Pacto Global
4. Reporte de progreso sobre principios
 - Derechos humanos
 - Condiciones laborales
 - Medio ambiente
 - Anticorrupción



Declaración de apoyo permanente al Pacto Global de las Naciones Unidas

Este es nuestro cuarto comunicado de progreso de las acciones realizadas por FoodCorp Chile y por su empresa asociada MarFood, para promover los diez principios propuestos por el Pacto Global agrupados en sus cuatro pilares de Derechos Humanos, Normas Laborales, Medioambiente y Anticorrupción.

Nuestra motivación para alinearlos en torno a estos ejes de trabajo responde a una definición de transparencia con nuestros públicos de interés, en particular nuestros trabajadores.

De acuerdo a lo informado en los anteriores comunicados, se incluye información de las dos sociedades mencionadas anteriormente, cada vez que se fue imposible separar la información, y debido a que muchas de las actividades relacionadas se traspasaron a esta nueva cooperación.

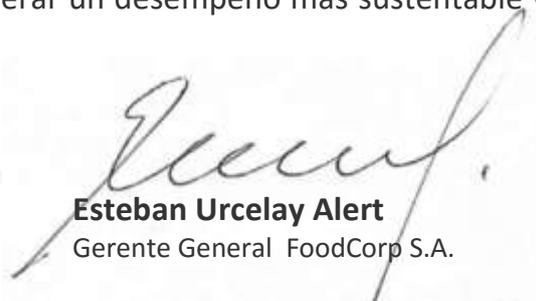
Creemos que es imperativo comunicar tanto nuestros retrocesos como avances. Nuestros trabajadores son nuestro principal público de interés; como también lo es la comunidad de Coronel, con quien compartimos un espacio que debemos respetar y cuidar.

Habiendo reportado nuestro trabajo los cuatro ejes o pilares, reafirmamos nuestro compromiso de informar el desempeño en todos los principios incorporados a Pacto Global.

En la elaboración del presente Comunicado de Progreso, hemos detectado falencias y oportunidades de mejora, siendo precisamente esto último una inspiración para seguir trabajando en generar un desempeño más sustentable y respetuoso.



Andrés Daroch Coello
Gerente General MarFood S.A.



Esteban Urcelay Alert
Gerente General FoodCorp S.A.



Reseña de FoodCorp Chile S.A. – Marfood S.A.

FoodCorp es una empresa con una gran tradición en la industria pesquera.

Todos sus recursos son capturados por una flota de embarcaciones pesqueras propias o de terceros bajo estrictas normas de control de calidad. Mantiene operaciones en Chile desde fines de la década de los 80.

La empresa concentra su actividad en la producción preferentemente de pescado congelado, conservas, harina y aceite, y recientemente se incorporó la producción de productos derivados del proceso de calamar gigante (jibia).

Con el apoyo de capitales noruegos provenientes de la sociedad Austevoll Seafood ASA., tanto FoodCorp como MarFood participan como actores relevantes en la industria pesquera del centro-sur de Chile, centrando sus operaciones administrativas, productivas y comerciales en la Región del Biobío, en el centro geográfico de Chile continental.

En año 2012 FoodCorp S.A. y Alimar S.A. deciden hacer una operación conjunta que se materializa en la nueva empresa comercializadora y prestadora de servicios Marfood S.A., la que a su vez recibe a la mayoría de los trabajadores de ambas sociedades.

En su rol de empresa líder, FoodCorp Chile S.A.- Marfood S.A. ha mantenido una preocupación permanente por la sustentabilidad de la pesca, apoyando actividades de investigación y mejoras medioambientales.

En el área de programas de responsabilidad social es un líder activo de la industria y aplica políticas de colaboración con la comunidad. Además, mantiene su compromiso de buenas prácticas a través de la adhesión al Pacto Global de las Naciones Unidas y trabaja en hacer parte de su quehacer los 10 principios que el Pacto Global promueve.



Visión

Calidad para el mundo

Misión

Ser el proveedor líder de productos pelágicos sustentables, enfocados en la innovación, responsabilidad social y altos estándares medioambientales, optimizando la cadena de valor y entregando emocionantes soluciones al mercado.

Valores que guían nuestra forma de trabajar

- Integridad
- Innovación
- Ser los mejores en lo que hacemos
- Confiables y creíbles
- Proceso de decisión corporativa adecuado
- Responsables





Vision / Visión

**Quality for the world
Calidad para el mundo**

Mission / Misión

To be the leading supplier of sustainable pelagic based products, focused on innovation, social responsibility and high environmental standards, optimizing a global value chain and bringing exciting solutions to the market.

Ser el proveedor líder de productos pelágicos sustentables, enfocados en la innovación, responsabilidad social y altos estándares medioambientales, optimizando la cadena de valor y entregando emocionantes soluciones al mercado.

Values / Valores

- Integrity
- Innovative
- Being best at what we do
- Reliable and trustworthy
- Adequate corporate decision process
- Responsible
- Integrity
- Innovative
- Ser los mejores en lo que hacemos
- Confiabiles y creibles
- Proceso de decisión corporativa adecuada
- Responsables



Modificación en la forma de hacer negocios

Ante el nuevo escenario del sector industrial pesquero, y ante la crisis que éste ha debido enfrentar a raíz de la escasez de recursos marinos desde hace varios años, ha sido necesario adoptar nuevas formas de hacer negocios que procuren la sostenibilidad de la empresa en el tiempo.

Una nueva forma de organización ha sido a través de las fusiones de empresas u operaciones conjuntas, que se han ido materializado desde comienzos del año 2011 en la industria. En nuestro caso, a principios del 2012, FoodCorp Chile S.A. se asocia comercialmente con otra empresa pesquera de reconocido prestigio en la zona, formando una nueva sociedad –Marfood S.A.–, que se encarga de comercializar los productos que le entregan ambas sociedades matrices, así como de contratar a la mayoría de los trabajadores. Mediante este trabajo conjunto se busca alcanzar beneficios como:

- Sinergias al combinar lo mejor de ambas empresas.
- Brindar un mejor aprovechamiento de la materia prima con un enfoque prioritario en la elaboración de productos de mayor valor agregado.
- Dar rapidez y eficiencia a las operaciones.
- Aprovechamiento de oportunidades al consolidar la oferta y compartir riesgos.
- Transferencia de tecnología para mejorar ventajas competitivas.
- Acceder a nuevos mercados y canales de distribución.
- Aprovechamiento de economías de escala en plantas, embarcaciones, incorporación de nuevos puntos de descarga, etc.

Tanto FoodCorp como Marfood han asumido trabajar con altos estándares de calidad en pos de cumplir su visión de negocio. Es por esto que el aprovisionamiento seguro y confiable de recursos y materias primas es una de las principales preocupaciones de esta operación conjunta.

El proceso de elaboración en las plantas procesadoras ha mantenido sus certificaciones de calidad, inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura, de tal forma de garantizar la seguridad alimentaria de nuestros clientes. En Chile, dicho proceso es fiscalizado por el Servicio Nacional de Pesca y por el Servicio de Salud.

Adicionalmente, se consiguió certificar el proceso de harina y aceite de pescado bajo el estándar “Iffo RS”, el cual se encuentra plenamente vigente a la fecha de este informe.



Nuestra flota pesquera y plantas de proceso (Marfood S.A.)



EMBARCACIONES PESQUERAS DE ALTA MAR (PAM):

Cazador
Don Manuel
Ligrunn
Panilonco
Querelema
Terranova
Vichuquén
Marpro

PLANTAS DE PROCESO Y CENTRO DE DISTRIBUCIÓN:

- CORONEL: Plantas de congelado, conservas, harina y aceite de pescado. Bodega de conservas y congelado.
- PARQUE ESCUADRÓN: Frigorífico y centro de distribución de productos congelados.
- LOTA: Planta de harina y aceite de pescado
- GOLONDRINAS (Comuna de Hualpén): Bodega y centro de distribución de harina y aceites de pescado.

PONTONES Y PUNTOS DE DESCARGA DE MATERIAS PRIMAS:

Coronel, Lota, San Vicente y Talcahuano (2)

Nuestros productos y sus destinos

CONGELADOS:

Principalmente son elaborados de la pesca de jurel, caballa y Jibia. Estos son procesados por un equipo experimentado de trabajadores con los más altos estándares y certificaciones requeridas por cada uno de nuestros mercados.

MERCADOS: Perú, Cuba, Chile y Nigeria (Jurel y caballa) Corea, China, España (Jibia).

CONSERVAS:

Este mercado que cuenta con más de 25 años de experiencia corresponde a productos enlatados que se elaboran principalmente de jurel y caballa. Al igual que todos los productos de consumo humano, el área de conservas está sometida al Programa de Aseguramiento de Calidad. En la actualidad toda la producción se destina a consumo nacional.

MERCADOS: Chile.

HARINA Y ACEITE DE PESCADO:



Los productos son obtenidos principalmente de anchoveta, caballa y jurel. Son elaborados en dos plantas, las que cuentan con un sistema de quemado de vahos y tecnología necesaria para adaptarse a las necesidades de nuestros clientes, otorgándole al producto las concentraciones de nutrientes requeridos.

MERCADOS:

Chile, China, Corea, Japón, Taiwán, Vietnam y México.

Nuestra Gente



Miembros del Comité Paritario de Orden, Higiene y Seguridad (visita en terreno)



Operarios en proceso de Jibia para congelado



Celebración día del trabajo



Día de la Secretaria





Día de la mujer



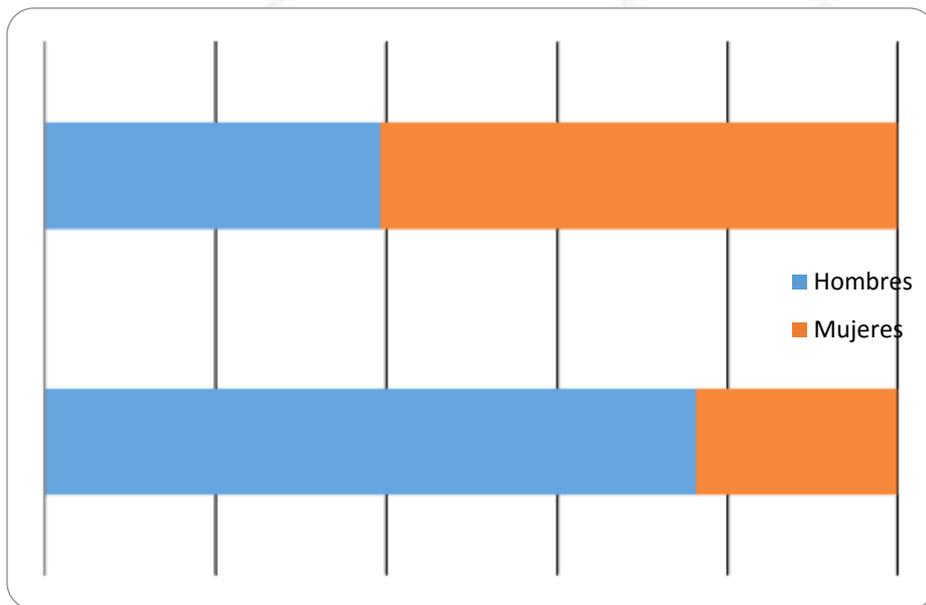
Generación de empleo

En sus distintas plantas, flota y oficinas, FoodCorp S.A.- Marfood S.A. brinda trabajo permanente a 765 colaboradores. De ese total 280 son mujeres y 485 hombres.

Distribución por relación contractual

Contratos de trabajo a plazo fijo y eventuales: 285 (37,3%)

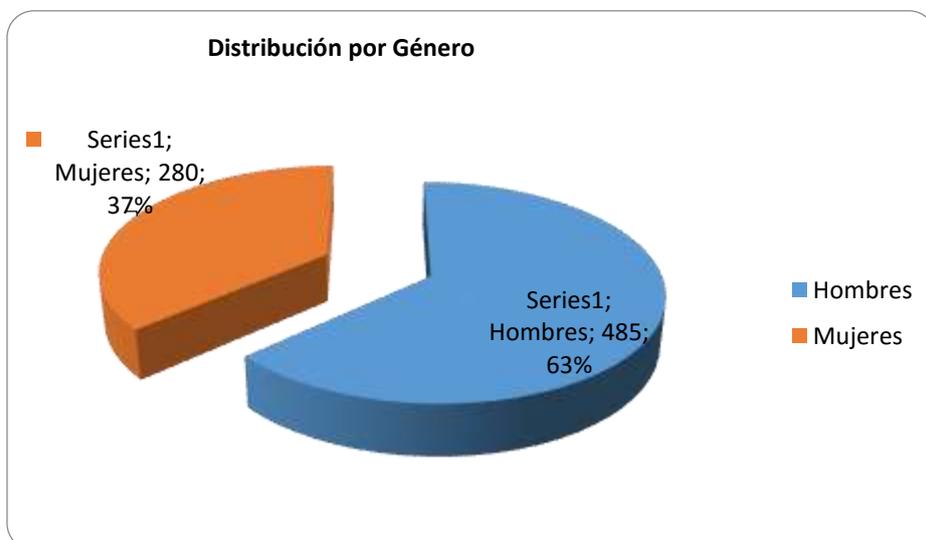
Contratos de trabajo indefinido: 480 (62,7%)



Distribución por género:

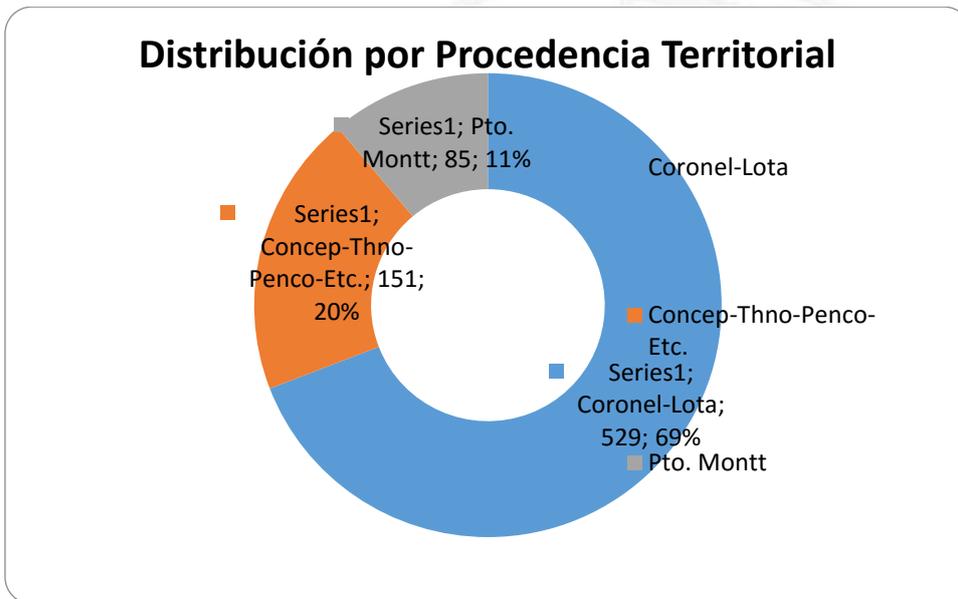
Mujeres: 37 %

Hombres: 63%



Distribución por procedencia territorial

Trabajadores de Coronel y Lota:	529
Concepción Talcahuano, Penco etc.:	151
Puerto Montt:	85



Nuestros compromisos

ACCIONISTAS: Un negocio rentable

Se basa en desarrollar un trabajo con calidad, eficiencia y sustentabilidad para hacer de este negocio una actividad rentable y que sintonice con las expectativas de cada uno de nuestros grupos de interés.

MEDIOAMBIENTE: Trabajando con sustentabilidad

Operar con un modelo de extracción sustentable de recursos es uno de nuestros principales compromisos con el entorno, llevando a cabo y/o apoyando investigaciones que permitan el desarrollo armónico del sector pesquero, pero con permanente resguardo del medio ambiente.

El cumplimiento de normas y estándares nacionales e internacionales son parte de nuestra cotidianidad. No obstante, trabajamos por disminuir aún más los actuales indicadores de tal forma de gestionar los impactos negativos y adelantarse a través de buenas prácticas al marco regulatorio existente.



PROVEEDORES ARTESANALES: Enfocados en la calidad

Dentro de nuestra cadena de valor los proveedores son un eslabón fundamental. Son quienes permiten que la compañía alcance anualmente las metas fijadas en términos de captura. Además, se han transformado en actores protagónicos para el desarrollo de nuestros proyectos innovadores. Considerando la relevancia y el papel que juegan nuestros proveedores de materias primas, es que hemos asumido como compromiso alinearlos con los principios de la compañía, principalmente con la sustentabilidad, promoviendo así el desarrollo del mercado hacia el consumo humano, generando mayor valor para FoodCorp S.A. y mayores beneficios para los proveedores.

COMUNIDAD: Mejor educación y aporte al desarrollo

Coronel es una ciudad estratégica para la industria pesquera, ya que tiene accesos a puertos altamente desarrollados y a una red de infraestructura vial que potencian el negocio, además del acceso a los recursos del mar. Sin embargo, es un sector con carencias sociales que registra altos índices de cesantía, deserción escolar y pobreza, entre otros problemas que la hacen ser una zona vulnerable. Considerando el contexto en cual estamos insertos, hemos asumido el compromiso de ser un buen vecino, respetando los sectores habitacionales que nos rodean e integrándolos a la compañía en los ámbitos de interés común, como lo son empleos de calidad, capacitación y aporte al desarrollo de la comuna a través de educación de calidad para los jóvenes de este territorio.

TRABAJADORES: Capital humano de excelencia

Los trabajadores son alma de nuestra empresa y nuestro principal capital. Son quienes permiten que el negocio funcione, por lo que velar por su bienestar y buenas condiciones laborales es uno de nuestros compromisos permanentes. Asimismo, entendemos que nuestro rol social trasciende al mero cumplimiento de las legislaciones existentes, por lo que estamos empeñados en atender y mejorar las expectativas y proyecciones de los trabajadores.

Los Diez Principios del Pacto Global



❖ **Derechos Humanos**

1. Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos proclamados a nivel internacional.
2. Evitar verse involucrados en abusos de los derechos humanos.

❖ **Normas Laborales**

3. Las empresas deben respetar la libertad de asociación y el reconocimiento de los derechos a la negociación colectiva.
4. La eliminación de todas las formas de trabajo forzoso y obligatorio.
5. La abolición del trabajo infantil.
6. La eliminación de la discriminación respecto del empleo y la ocupación.

❖ **Medio Ambiente**

7. Las empresas deben apoyar la aplicación de un criterio de precaución respecto de los problemas ambientales.
8. Adoptar iniciativas para promover una mayor responsabilidad ambiental.
9. Alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías inocuas para el medio ambiente.

❖ **Anticorrupción**

10. Las empresas deben actuar contra todas las formas de corrupción, incluyendo la extorsión y el soborno.



Reporte del Progreso sobre los Principios

❖ Derechos Humanos

Principio 1: Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos proclamados a nivel internacional.

Nuestro compromiso

FoodCorp S.A.– Marfood S.A. se comprometen a proteger, promover y respetar los Derechos Humanos establecidos en la Declaración Universal de las Naciones Unidas y cualquier otro pacto o acuerdo que lo establezca, tanto en el lugar de trabajo como es su entorno.

Nuestras políticas

Considerando el entorno geográfico en el cual la empresa desarrolla sus operaciones –una comuna con altos niveles de cesantía, con importantes índices de deserción escolar–, es que hemos asumido como compromiso trabajar con políticas de buen vecino, respetando a sus habitantes e integrándolos a la compañía ofreciendo empleos de calidad y brindando capacitaciones tanto a nuestros trabajadores como a nuestros vecinos.

Aportar a los niveles de educación y desarrollo de la comuna en la que estamos insertos es también un importante desafío.

Nuestros trabajadores son el principal activo en la organización, es por eso que ofrecemos de manera constante programas de salud, capacitaciones en materias laborales y de formación personal, como también programas preventivos y recreativos.

Como estamos concientes de que el avance en uno de los Derechos Humanos facilita el avance de los demás y que, de la misma manera, la privación de un derecho afecta negativamente a los demás es que intentamos sumergirnos en la realidad local y nacional apoyando causas y fundaciones reconocidas por su apoyo social.



Lo que realizamos:

MarFood integra La Corporación Municipal de Coronel (CORCORONEL)

La Corporación fue formada en Octubre 2013 y trabaja en la generación de alianzas estratégicas y programas participativos en cultura, desarrollo social, deporte y emprendimiento en la Comuna la que es presidida por el Señor Alcalde. MarFood es parte de la Comuna y apoya las alianzas donde se reúne al sector privado, al sector público y a la comunidad en torno al desarrollo, generando diálogos constructivos para asumir los desafíos de Coronel.



Apoyo a la innovación y emprendimiento

En las comunas de Llico y Punta Lavapié se desarrolla un proyecto de cultivo de mitíldos, que tiene como finalidad fomentar la acuicultura en la Región del Biobío estableciendo alianzas con la comunidad y desarrollar métodos y artes de cultivo en zonas marítimas semi-expuestas como es el Golfo de Arauco. Actualmente se está trabajando con 3 mujeres y 3 hombres, todos pescadores artesanales, quienes están haciendo una transición desde la actividad de pescador extractor a pescador cultivador. Se trata del primer cultivo de choritos de la región que lleva más de 4 años operando consecutivamente.





Somos una empresa preventiva

Equipo Preventivo en el Control de Drogas y Alcohol

Se conforma equipo multidisciplinario integrado por personal del área de Responsabilidad Social, Recursos Humanos y Prevención de Riesgos, con el fin de que nuestros trabajadores se sientan apoyados en caso de necesitar alguna ayuda.



Con el fin de realizar monitoreo de las acciones en materia de prevención, rehabilitación y reinserción, hemos nuevamente evaluado el programa con SENDA.

Además, se ha prestado apoyo en la rehabilitación del personal que ha solicitado ayuda, realizando orientación familiar y social.



Sala de Espera Enfermería

La empresa cuenta con sala de espera enfermería, para darles a los trabajadores un espacio cuando presentan alguna dificultad de salud.

Trabajadores atendidos:

Año 2014: 3

Año 2015: 2



Implementación de Programas de Salud NO LABORAL y Apoyo a la comunidad.

Con el fin de prestar un servicio PREVENTIVO DE SALUD a nuestros trabajadores, se trabaja en conjunto con el consultorio Carlos Pinto Fierro, en el control de enfermedades crónicas NO TRASMISIBLES, a través de exámenes médicos realizados en el lugar de trabajo.

Esta iniciativa permite brindar un beneficio a los trabajadores, ya que no siempre se cuenta con los medios para acceder a atenciones en salud, ya sea por tiempo, por dinero o simplemente porque no se considera importante hasta cuando estamos realmente con alguna enfermedad.

EMPA: Programa médico preventivo que favorece a nuestros trabajadores y al cual pueden acceder en forma voluntaria y gratuita.

N° de trabajadores	Año 2014	Año 2015
	MarFood	MarFood
	129	117





Campaña donación de sangre



Concepción, 01 Diciembre 2014

Señor
Claudio Salazar Zencovich
Gerente de Planta
MarFood S.A.
Presente

Estimado Sr. Salazar:

Junto con saludar cordialmente, a través de la presente carta, deseamos expresar el más sincero agradecimiento, por la oportunidad y apoyo entregado en la ejecución de la colecta de sangre desarrollada en dependencias de MarFood S.A., **el día 28 de Noviembre de 2014.**

La destacada disposición y colaboración de la comunidad, nos permitió realizar una campaña de donación de sangre en la que se presentaron **28 personas.**

Lo invitamos a seguir colaborando en esta importante tarea, con la convicción de que gracias a los donantes de sangre y a personas como ustedes, comprometidas y solidarias, conseguiremos hacer de la Donación Altruista de Sangre un valor humano imprescindible del cual todos los miembros de la sociedad se sientan parte.

En la confianza de seguir contando con tan valiosa ayuda, se despide atentamente,


Dr. Miguel Ángel Muñoz A.
Encargado Colecta Móvil
CENTRO DE SANGRE CONCEPCIÓN



Nuestro compromiso

"Rebajar nuestra Tasa de Siniestralidad y Accidentabilidad, con respecto al periodo anterior, enfocándonos totalmente en el control de los accidentes a nuestros trabajadores, a través de capacitaciones, visitas en terreno, y Autocuidado, todo este objetivo se logrará con el apoyo constante de nuestro personal, Depto. Prevención de Riesgos, Comité Paritario de Higiene y Seguridad Industrial, Organismo Administrador y nuestra Organización."

Resultados

Acreditación sistema de Gestión Passo I y Passo II.



Próximos objetivos

Alcanzar la certificación de Passo III, con el fin de cumplir con el 100% del programa.



Cantidad de personal capacitado en Brigada de Emergencias

2014: 50 personas

2015: a contar de Octubre 2015 se capacitará al personal



Capacitación en radiación ultravioleta a todo nuestro personal de Flota



Capacitación de Brigada de Emergencias.

Cantidad de personal capacitado en Brigada de Emergencias

2014: 80 personas

2015: a contar de Octubre, se realizará capacitación a todo el personal.



Mejorando el entorno laboral de nuestros trabajadores

Con el fin de realizar un mejoramiento de las condiciones laborales de nuestros trabajadores, hemos implementado gradualmente los Protocolos de Vigilancia Ambiental, entre los que podemos mencionar:

Protocolo de Exposición a Ruido (PREXOR)

Radiación Ultra Violeta

Riesgos Psicosociales en el Trabajo

Identificación y Evaluación de Factores de Riesgos de Trastornos Musculo esqueléticos Relacionados al Trabajo TMERT

Capacitación de nuestros ejecutivos.

Todos los ejecutivos de MarFood, participan en el talleres "Mejoramiento Continuo de Calidad" con la finalidad de fortalecer algunos conceptos sobre el valor del trabajo y las ventajas de vivir una cultura de una productividad laboral, como alternativas para mejorar constantemente en el desempeño diario de las actividades, fomentando la comunicación, cooperación y armonía de los equipos de trabajo





Apoyo al deporte

Apoyo a Trabajadores de nuestra empresa, que sean talentosos en el deporte. Es el caso de Neftaly Arros Yañez, quién se desempeña, como operador de descarga en Planta de Congelado y que actualmente es campeón Nacional Señor en lanzamiento de Jabalina y Vice campeón en lanzamiento de disco en categoría 45 a 49 años. El año pasado lo apadrinamos para que fuera a competir en el sudamericano de su especialidad en Medellín Colombia, logrando resultados destacables.



Mejorando el entorno laboral de nuestros trabajadores

El Instituto de Seguridad del Trabajo (IST) en conjunto con la Seremi de Salud Región del Biobío, han conformado una mesa regional de trabajo en la cual se invitó a diferentes representantes del área industrial con el fin de tratar y trabajar en conjunto protocolos de vigilancia ambiental. Marfood fue uno de los actores principales en esta mesa, cuyo representante aprovechó la ocasión para exponer sobre los riesgos a los cuales se enfrentan nuestros trabajadores en el día a día. Al mismo tiempo entregamos mejores ideas para optimizar el entorno laboral de los mismos.



Mesa de trabajo realizada en MarFood, abril 2015

Enlace con Fundación Vertical

Se empezará a trabajar con la Fundación Vertical, presidida por Rodrigo Jordan, junto al secretario de esta, Tomás Grifferos, dando inicio a un proyecto de trabajo conjunto. Que busca fortalecer acciones que aporten una mejor calidad de vida a los trabajadores de MarFood, a sus familias y a la comunidad de Coronel en general.



Capacitaciones permanentes al personal

Contenidos de las capacitaciones en las áreas salud, laboral y desarrollo profesional y personal:

1. Aplicación del Programa de Aseguramiento de calidad
2. Aspectos técnicos del manejo de sustancias peligrosas
3. Manejo de equipos para Brigada de Operaciones y Emergencias
4. Legislación laboral vigente. Casos Prácticos.
5. Herramientas para la negociación colectiva.
6. Técnicas para administración deficiente.
7. Manejo de la ley de3 Subcontratación.
8. Trabajo en Equipo
9. Diplomado en gestión integrada de la calidad.
10. Sistema de evaluación y selección de proyectos.
11. Buenas prácticas de manufactura.
12. Herramientas para el mejoramiento continuo.
13. Mejoramiento Continuo en calidad.
14. Diplomado en Liderazgo y Coaching.
15. Técnicas y aplicación de herramientas
16. Actualización de operador general
17. Entrenamiento en simulador de motorista
18. Aplicación del Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC)
19. Protección de la inocuidad alimentaria.
20. Legislación ambiental
21. Ascenso a Tercer Ingeniero de Máquina

Trabajadores capacitados

N° de trabajadores	Año 2015 FCCH	Año 2015 Marfood
	7	205

Horas destinadas a capacitación

N° de trabajadores	Año 2015 FCCH	Año 2015 Marfood
	72	991



Alianzas y donaciones permanentes a instituciones de ayuda social

ASOCIACIÓN DE PADRES DE NIÑOS DISCAPACITADOS (“APANDI”):

Establecimiento que se dedica a la formación de jóvenes que presentan necesidad educativas especiales, el que acoge a 58 alumnos en donde los docentes y monitores, entregan herramientas y habilidades sociales y labores, además, se gestiona la inserción laboral.



FUNDACIÓN LAS ROSAS: Con esta fundación, que vela por las personas mayores pobres y desvalidas, también tenemos un programa de apoyo permanente para canalizar aportes y facilitar la integración de nuevos socios.

HOGAR DE CRISTO: Programa que facilita la incorporación de trabajadores como socios y canalización de sus aportes a la institución.

HOGAR DE ANCIANOS “HERMANITAS DE LOS POBRES”: Compromiso de entrega de cajas de conserva mensualmente y de combustible para calefacción en el invierno.



Trabajo con la Comunidad

Limpieza de Playas

Comprometidos con el medio ambiente y con nuestros vecinos , como todos los años MarFood participó con sus trabajadores en una gran actividad de limpieza de playas, para que nuestra comunidad disfrute de un entorno limpio y agradable, trabajo realizado en conjunto con Capitanía de Puerto de Coronel, en Playa Blanca.



Fiesta costumbrista de Lo Rojas

Todos los años MarFood participa en la fiesta costumbrista de la Caleta Lo Rojas, donde se elabora el pescado ahumado más grande de Chile y se le ofrece al público asistente una exquisita gastronomía marina, paseos en lancha, juegos típicos etc.



Saludo a los pescadores industriales y artesanales

El día 29 de agosto, fecha de la celebración de San Pedro, patrono de todos los pescadores, se le entregó un galvano para cada embarcación de nuestra flota industrial y artesanal, para que fueran instalados en el puente de cada una de ellas, dando gracias por la bonanza de la pesca y protección a los pescadores y familia en las labores diarias del mar.



Nuestro apoyo a la educación

En conjunto con Capitanía de Puerto de Coronel y otras empresas pesqueras Marfood representada por algunos trabajadores, está presente en los trabajos voluntarios de hermoseamiento del Jardín Infantil "Frente al Mar" en el sector Schwager, Coronel, una experiencia enriquecedora.



Día del Dirigente Vecinal

En agosto de cada año en Marfood celebramos el "Día del Dirigente Vecinal," y como ha sido habitual durante estos últimos años, se comparte un rico desayuno de camaradería entre los presidentes y/o Directores de cada Sindicato de Juntas de Vecinos de la Comuna de Coronel con la Gerencia y Jefes de Área de la Pesquera, en reconocimiento y agradecimiento por el desarrollo de su trabajo voluntario de gran liderazgo con los integrantes de las diversas comunidades de Coronel



Apoyo instrucción grupo de rescate ONG, BRIAH.

BRIAH. es una organización sin fines de lucro apoyado por Pesquera Marfood s.a., en viaje a Brasil a especializarse en Rescate Urbano, simulando una ciudad colapsada, sin alimentación y agua limitada



Becas de estudio para hijos de trabajadores.

FoodCorp anualmente hace aportes en becas a hijos de trabajadores que han tenido buenos rendimientos:

Becas de estudio a hijos de trabajadores:

	2014	2015
Cantidad de beneficiados	10	10

Principio 2: Evitar verse involucrados en abusos de los derechos humanos.

Nuestro compromiso:

En FoodCorp S.A. y Marfood S.A. velamos porque los derechos fundamentales se cumplan, tanto dentro de la compañía como en todos los ámbitos de operaciones: accionistas, trabajadores y sus familias y el entorno directo.

Nuestras políticas

El **Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad** reafirma el respeto por estos atributos y genera los espacios para el resguardo de los derechos humanos, evitando que cualquier trabajador de la empresa se vea involucrado en abusos que signifiquen su menoscabo.

FoodCorp S.A. y Marfood S.A. extienden el Reglamento de Seguridad para Empresas Contratistas o Prestadores de Servicios que contempla los mismos requisitos, de manera de asegurar que se respeten estos derechos.

Ambos documentos, basados en nuestros los valores y principios, manifiestan requisitos que deberá cumplir de forma íntegra cualquier persona que forme parte de la empresa, sin importar si es de forma permanente o eventual.

Reconocemos, respetamos y apoyamos el derecho de opinión y expresión de toda persona bajo el contexto de la no violencia, como también el derecho a la libertad de reunión y asociación pacíficas.



Lo que realizamos

En FoodCorp Chile S.A. y Marfood S.A. aplicamos y supervisamos el cumplimiento del Reglamento Interno junto al Reglamento de Seguridad para empresas contratistas o prestadores de servicios, reglas y/o normas que se alinean a los valores y principios de la empresa.

2015: Entrega del Reglamento al 100% de los trabajadores

❖ Condiciones Laborales

Principio 3. Las empresas deben respetar la libertad de asociación y el reconocimiento de los derechos a la negociación colectiva

Nuestro compromiso

FoodCorp S.A. y Marfood S.A. reconocen el derecho de sus trabajadores para constituir organizaciones que los representen y a negociar colectivamente. Valora el diálogo permanente, los lazos de confianza, las relaciones sanas y constructivas con los organismos sindicales, respetando la libertad de asociación y de libre expresión.

Nuestras políticas

La organización cuenta con una política de información, consulta y negociación con los empleados.

La política de la empresa es negociar a un mínimo de un año y un máximo de cuatro años. Actualmente los contratos de convenio colectivo tienen una duración de tres años.

Periódicamente se revisan los contratos colectivos con el objetivo de controlar el cumplimiento de los compromisos adquiridos mediante estos. Dicho proceso se desarrolla entre la gerencia y los dirigentes sindicales.

Permanentemente se apoya y se da espacios para que los dirigentes de los sindicatos opten a cargos de gremios de la industria, haciendo un aporte en tiempos y medios materiales para este quehacer.



Resultados

Sindicatos	Trabajadores Sindicalizados
Sindicato N°1 de MarFood S.A. (ex FoodCorp Chile S.A.)	51
Sindicato N°2 de MarFood S.A. (ex FoodCorp Chile S.A.)	108
Sindicato de Tripulantes PAM de Pesquera FoodCorp S.A. – “Sintrifood”	24
Sindicato Interempresas de Trabajadores Marítimos, Pesqueros y Ramos similares, eventual, transitorios y permanentes.	51
Total	234

Contratos Colectivos	Trabajadores con contrato colectivo
Patrones de Alta Mar, Oficiales de Cubierta y Patrones de Descarga	07
Grupo de trabajadores Oficiales Motoristas	10
Total	17



Principio 4. La eliminación de todas las formas de trabajo forzoso y obligatorio

Nuestro compromiso

Disminuir la cantidad de accidentados y de lesionados en la organización, tanto en producción, flota y administración. Nuestro propósito es también trabajar alineados en estos temas con las empresas contratistas que presten servicios dentro de las instalaciones de la compañía.

Cantidad de trabajadores capacitados en Reglamento Interno

Año 2015: 100% de trabajadores capacitados.

Además, en todas las áreas productivas se están instaurando pausas activas que ayudan a prevenir la ocurrencia de lesiones musculoesqueléticas.

Este año se inició el proceso de estudio ergonómico de los puestos de trabajo para evaluar el personal que se encuentra en riesgo y poder adoptar las respectivas medidas preventivas. De forma paralela, las operaciones identificadas como de riesgo están siendo materia de estudio permanente.

En FoodCorp S.A. y Marfood S.A. se cumplen y propician políticas que están plenamente alineadas con lo establecido por el convenio sobre la abolición del trabajo forzoso, rectificado por la legislación laboral chilena vigente en su Código del Trabajo y ratificadas en sus Reglamentos Internos.

En la práctica

Dar estricto cumplimiento a lo establecido en el Reglamento Interno de higiene y seguridad.

La continuidad del programa de entornos de vida saludable incluye:

- Capacitaciones sobre alimentación sana

- Exámenes médicos

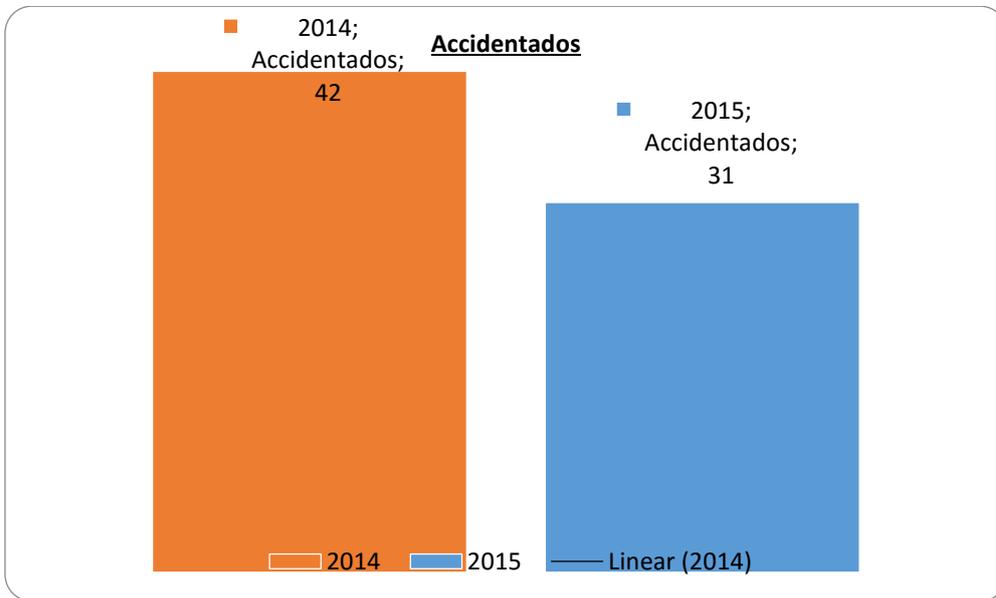
- Incorporación de práctica de ejercicios o pausas activas

Cantidad de accidentes por año



2014: 42 accidentados

2015: 31 accidentados



Principio 5: La abolición del trabajo infantil

Nuestro compromiso

Nos comprometemos a no hacer partícipes a menores de edad en actividades que sean peligrosas y que puedan resultar perjudiciales para la salud, seguridad o afectar el desarrollo físico, psicológico o moral de un menor.

Nuestras políticas

El Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad establece en el artículo “Del Ingreso”, primera parte, la declaración de rechazo al trabajo infantil.

Asimismo, y en conformidad con lo establecido en el Código del Trabajo, los menores de 18 años y mayores de 15 años que deseen trabajar en la Empresa deberán acompañar una autorización notarial de sus padres o guardadores, o bien la autorización otorgada por el Juez de Menores correspondientes.

Esta excepción, que también la contempla el ordenamiento laboral chileno, es aceptada por FoodCorp S.A. y Marfood S.A. en el entendido que las labores que estos jóvenes pueden desarrollar en la empresa significan un ingreso económico extra para sus familias, en una zona fuertemente afectada por problemas estructurales de empleo y resguardando la continuidad de su educación.

La política contra el trabajo infantil de la compañía es también extensiva a las empresas contratistas y subcontratistas y queda reflejada en el Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad para Empresas Contratistas, Subcontratistas y Prestadores de Servicios vigente desde 1997.

Están establecidos los mecanismos de seguimiento y control de documentación que demuestren el cumplimiento de la normativa, tanto para nuestra propia organización como para las empresas proveedoras, contratistas, subcontratistas y prestadoras de servicios que necesariamente deban ingresar personal al interior de las instalaciones de FoodCorp S.A.



Lo que realizamos

Menores de edad contratados

Todos estudiantes entre 15 y 17 años de edad con aprobación de sus padres y con horario de trabajo reducido, de acuerdo a la Ley y disposiciones de la Empresa.

	Año 2014	Año 2015
Menores de edad	0	0

Principio 6. La eliminación de la discriminación respecto del empleo y la ocupación

Nuestro compromiso

Como entendemos que nuestro quehacer trasciende al mero cumplimiento de la normativa es que la empresa se ha comprometido a no discriminar a nadie por su raza, color, sexo, nacionalidad, religión, edad, estado civil, orientación sexual, discapacidad, posición económica o política.

Trabajamos en desarrollar una cultura propia basada en los valores de la compañía y trabajar en la promoción entre quienes forman parte de la empresa tales como clientes, proveedores, etc.

Nuestras políticas

Para la organización es fundamental apoyar la eliminación de las malas prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación. Su importancia radica en que todos quienes forman parte de la empresa puedan utilizar sus talentos, desarrollar sus habilidades, adquirir desafíos y compromisos creando un ambiente de trabajo dinámico e íntegro donde el emprendimiento, iniciativas y logros sean reconocidos por la organización.

Lo que hacemos

Está formalmente incorporado al Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad la declaración de no discriminación por genero en la empresa. Se han estandarizado las políticas de compensaciones de la empresa, promoviendo la igualdad de sueldos en un mismo puesto, lo que asegura igualdad de salario en labores similares entre personas de distinto género.



La Empresa ha desarrollado durante el último tiempo acciones que permiten trabajar en este eje. Entre ellas:

Acciones de discriminación positiva hacia la mujer: igualdad de sueldos en labores similares o mismo puesto de trabajo, independientemente del género.

Equidad en política de remuneraciones: nivelación salarial, lo que ha permitido una mayor estabilidad económica al personal, no siendo afectados por las variaciones en los volúmenes de pesca capturados y la contingencia del sector pesquero.

Integración y reubicación laboral de discapacitados. La permanente alianza con el CFT “Apandi” ha permitido participar en la integración laboral de alumnos egresados de esta institución, quienes han sido incorporados al equipo del Departamento de Finanzas desde el año 2009.



❖ Medio Ambiente

Principio 7. Las Empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.

Nuestro compromiso

Nos comprometemos a desarrollar un modelo de servicios sustentable y a cuidar el medio ambiente a través de la protección y el respeto por el entorno donde operamos.

Nuestras políticas

Es factible constatar que la empresa incorpora en su Visión Corporativa los conceptos de “sustentabilidad” y “compromiso irrestricto con el medioambiente”. Estas ideas principales respecto de su relación con el entorno, y los recursos naturales sobre los cuales trabaja, contemplan un esfuerzo permanente para reducir sus impactos, sean estos en al aire y/o en el mar.

FoodCorp S.A.- Marfood S.A. está destinando el 85% de sus capturas a consumo humano. La orientación hacia la producción preferente de productos congelados se ejecuta para darle mayor valor agregado a los productos y genera un menor impacto en emisiones.

En este tipo de proceso productivo la mayor cantidad de materia prima (pescado) se congela, minimizando así los volúmenes de residuos en los procesos productivos.

Esta política también ha generado un impacto positivo en el empleo y se traduce en mayor generación de puestos de trabajo en las líneas de producción.

INVERSIÓN EN PLANTAS DE HARINA: Durante el año 2015 se realizaron importantes mejoras en las plantas de harina de pescado, las que significaron inversiones significativas que han permitido disminuir los vahos y malos olores.

Se realizó un estudio de Impacto Olorífico, que permite a la planta conocer su situación de impacto, para tomar medidas y mejorar.

Además se modificó sistema de destrucción de componentes odoríficos.

Se mejoró la recolección y transporte de residuos sólidos no peligrosos (RISES) MarFood tiene como política aumentar la eficiencia de uso del agua en sus procesos productivos, de manera de bajar año a año su consumo.



INVERSIÓN EN PONTONES DE DESCARGA: En el curso del año 2015 realizamos importantes mejoras en los pontones de descarga para optimizar estos procesos y de esta forma disminuir tiempos de espera en las faenas de descarga. Esto permite que el producto ingrese en mejores condiciones a las plantas procesadoras y disminuye la emisiones de olores, además de reducir los caudales de agua en las respectivas descargas, generando menos residuos líquidos y menor consumo de energía.

Se implemento un nuevo sistema de descarga en Talcahuano, descarga peristáltica de 02 bombas que ocupa un mínimo de agua en el proceso de sacado de pesca de las lanchas artesanales.

FoodCorp S.A. es una de las empresas que se incorporó al Acuerdo de Producción Limpia (APL) para plantas de conservas.

El acuerdo considera acciones concretas relativas a residuos industriales líquidos, refrigerantes, residuos sólidos industriales, higiene y seguridad ocupacional, gestión y capacitación de los trabajadores de las plantas y al uso eficiente de los diversos insumos y energía.



Principio 8. Adoptar iniciativas para promover una mayor responsabilidad ambiental

Nuestro compromiso:

Nos comprometemos a operar con un modelo de extracción sustentable, llevando a cabo y/o apoyando investigaciones que permitan el desarrollo armónico del sector pesquero, además de fomentar prácticas de responsabilidad medioambiental dentro de la empresa.



Proveedor responsable

Certificaciones Vigentes

Planta de Congelado

HACCP: Análisis de riesgos y control de puntos críticos, requisito para dar garantía de inocuidad de nuestros productos.

SENASA: Certificación Sanitaria, para acceder a mercados Argentinos.

DIPOA: Departamento de Inspección de productos de origen animal, que permite acceder exportar al mercado de Brasil.

Planta de Harina:

IFFO-RS: Nos permite garantizar que los productos son manufacturados con materia prima autorizada.

HACCP: Permite exportar a mercados regulados.

Camiones de transporte 100% Herméticos

A partir del inicio de la temporada 2015 y cumpliendo con unos de los compromisos medioambientales más importantes en el transporte de pesca, MarFood selló sus 23 camiones herméticamente, evitando filtraciones y derrames de la carga de sardina y anchoveta provenientes de los puntos de descarga Talcahuano y San Vicente y que son trasladados a Coronel y Lota.



Principio 9. Alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías inocuas para el medio ambiente

Nuestro compromiso:

En FoodCorp S.A.- Marfood S.A. no sólo nos preocupamos de manera rigurosa de cumplir con las normas y estándares nacionales e internacionales. Además trabajamos de manera constante en disminuir aún más los actuales indicadores, adelantándonos al marco regulatorio incorporando tecnología de última generación a nuestras operaciones.

FoodCorp S.A. y Marfood S.A. desarrollan un modelo de extracción sustentable de los recursos y mantienen un compromiso irrestricto con el medioambiente, lo que se traduce en un trabajo constante para reducir sus emisiones implementando para ello mejoras en tecnologías en sus áreas de producción. El resultado se refleja en líneas de proceso que cumplen a cabalidad todas las normas ambientales vigentes.

Consumos de energía en Plantas en KWH

	2014	2015
PLANTA DE HARINA	3.094.774	2.252.003
PLANTA DE CONSERVA	0	0
PLANTA DE CONGELADO	9.802.771	6.063.234
PLANTA FRIGORÍFICO	2.977.440	1.728.201

Nota: No se procesaron conservas en los años reportados.

En 2015 sólo se consideró la energía demandada hasta septiembre 2015. Para optimizar el recurso de energía, se considera una importante medida, que es respaldar en horas de punta, no ocupando energía de la red eléctrica desde el periodo abril a septiembre, ocupando generadores alternativos para los procesos de harina como congelado, esto es generadores cuya potencia es 2200 KVA y 2500 KVA respectivamente

Optimización de recursos a través del trabajo con lodos de proceso.

FoodCorp S.A. y Marfood S.A. en su planta de tratamiento interviene los lodos generados en el proceso productivo para devolver al ambiente aguas descontaminadas y libres de residuos sólidos suspendidos.



Tras un proceso de filtrado con altos estándares ambientales, se realiza una descarga al mar del agua extraída. La destinación de los residuos sólidos permite optimizar los recursos, por cuanto estos se derivan en su totalidad a la producción de harina de pescado.

❖ Anticorrupción

Principio 10. *Las Empresas deben trabajar en contra de la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y el soborno.*

Nuestro compromiso

Nos comprometimos a crear valor sustentable para nuestros accionistas, para ello trabajaremos en mejorar nuestras buenas prácticas de gobierno corporativo y de conducta ética, optimizaremos los recursos de manera responsable y velaremos por la mejora continua en nuestros procesos.

Lo que hacemos

FoodCorp S.A.- Marfood S.A. han incorporado a su Reglamento Interno de Orden Higiene y Seguridad, directrices de “Conducta Ética” para todos los trabajadores de la compañía. Se establece y se da a conocer además el sistema de notificaciones de conductas reprochables por parte de cualquiera de los trabajadores de la empresa.

Año 2015: 100% trabajadores informados.



Elaboración y compromiso permanente

Esta cuarta comunicación de FoodCorp S.A./MarFood, sobre el progreso al Pacto Global de las Naciones Unidas fue realizada por el Comité de Responsabilidad Social de la Compañía, que está conformado por colaboradores de distintas áreas de trabajo.

Esta versión estará disponible en la página web del Pacto Global (www.pactoglobal.cl) y la de nuestra Compañía (www.fcc.cl).

Finalmente, FoodCorp/MarFood ratifica el compromiso adquirido con Pacto Global, con nuestros trabajadores y entorno, comprometiéndonos a respetar y ejecutar los desafíos pendientes en cada uno de sus diez principios, así como también mejorar las áreas que mostraron más debilidad en el desarrollo del presente informe, con el objetivo de ir creciendo como compañía en sus diferentes ámbitos de acción.



Editor responsable: Andrés Daroch
Preparación contenidos:
Eduardo Fuica
Comité RS FoodCorp
Archivos FoodCorp
Foto de la portada: Eduardo Fuica

