

## SUMARIO

*Sostenibilidad en erlenbacher:  
viva, integral y palpable  
2017*



## **Sostenibilidad en erlenbacher: viva, integral y papable**

### **Introducción**

erlenbacher backwaren GmbH, con sede en la localidad alemana de Groß-Gerau, se encuentra entre los principales fabricantes y distribuidores de tartas congeladas de primera calidad, productos a base de nata y postres para el Mercado Fuera del Hogar en Alemania y Europa.

Hace ya muchos años que erlenbacher se propuso la idea de experimentar la sostenibilidad como cultura empresarial y estrategia de calidad ampliamente asentada en todos los departamentos de la empresa. Como empresa de tamaño mediano, ha podido basar sus estrategias empresariales en la sostenibilidad, haciendo un mayor esfuerzo que muchas empresas de más envergadura. La aplicación de estrategias de sostenibilidad se entiende como un proceso de aprendizaje continuo en el que participan todos nuestros empleados y todos nuestros socios empresariales.

Desde el control y dirección de la cadena de suministro hasta el desarrollo de asociaciones estratégicas del tipo cultivo bajo contrato, los temas y objetivos de la sostenibilidad, tanto en los suministros como en el resto de ámbitos de la empresa, son parte integrante de un plan maestro de operaciones (PMO).

Ya en el año 2010, erlenbacher backwaren GmbH se adhirió a la red de socios del Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU) y se sometió a un análisis de sostenibilidad. La repetición regular de la comprobación de sostenibilidad asegura un desarrollo continuado. A través del ZNU erlenbacher ha entrado en un intenso diálogo e intercambio con otros productores de la industria alimentaria acerca de temas de sostenibilidad.

Desde 2010 el ZNU forma a empleados de erlenbacher como gestores de sostenibilidad y a todos los aprendices de erlenbacher para delegados de sostenibilidad. En talleres anuales se les inicia a los nuevos aprendices en el tema de sostenibilidad y se les presentan los proyectos ya realizados y previstos para el futuro.

### **A. Alimentación equilibrada**

Desde 2008, erlenbacher backwaren se ha centrado en los temas Nutrition, Health and Wellness (nutrición, salud y bienestar) y se esfuerza en reducir el empleo de sal, azúcar y grasas en sus productos. Por ejemplo, en 2016 se ha cambiado la receta de las masas de bizcocho reduciendo las grasas saturadas y el azúcar en un 10 %. Sin embargo, esto no significó ninguna merma de sabor ni de calidad. Ya desde 2008 se prescinde de aromas artificiales y colorantes que deben

declararse así como de grasas y aceites hidrogenados. La cantidad de ácidos grasos trans está por debajo del 1 %.

## **B. Medio ambiente – responsabilidad ante la naturaleza**

La empresa se ha propuesto el objetivo de ahorrar cada año más energía y recursos. El consumo de electricidad en 2016 fue un 5,7 % más bajo que en el año anterior, el consumo de agua potable se redujo un 16,2 %. En el suministro de gas (- 9,8 %) y del aire frío (- 10,6 %) erlenbacher también alcanzó registros medioambientales récord. Además, a partir de 2017 en erlenbacher se emplea solo energía renovable según el certificado "Renewable Plus". La prevención de residuos ha mejorado considerablemente con la inversión en una avanzada tecnología de corte más exacto.

Como una de las primeras empresas de la industria pastelera, erlenbacher backwaren GmbH ha elaborado una huella de carbono para las tartas congeladas y las planchas de nata. Otro de los aspectos de la sostenibilidad es la limitación en la medida de lo posible del impacto ambiental mediante la reducción máxima del consumo de recursos y el uso de técnicas de producción modernas. De esta manera, a finales de 2010 se cambió el sistema de calefacción y las estufas de fuel por un sistema de gas, reduciendo las emisiones de CO<sub>2</sub> un 25 % hasta las 790 toneladas al año. Con la puesta en servicio de una caldera de condensación se consiguió ahorrar 369 000 kWh de gas natural y 34 toneladas de CO<sub>2</sub>. Los programas de limpieza de la llamada "limpieza in situ" (CIP, Cleaning in Place) se optimizaron aún más a finales de 2015. De esta manera, en 2016 se gastaron unos 3 400 m<sup>3</sup> de agua potable menos. Mediante la recuperación de calor de la planta refrigeradora de Nordfrost, el proveedor vecino de servicios de almacenamiento y transporte de congelados, erlenbacher ahorra anualmente 1,476 MWh de energía calefactora. También se utilizan intercambiadores de calor, entre otras cosas el aire caliente de salida del quemador se reutiliza para calentar el agua. Ahorros anuales: 1,1 millones de kWh, el equivalente a 99.000 m<sup>3</sup> de gas.

En 2013 erlenbacher introdujo un sistema de gestión de datos energéticos para controlar los registros medios de agua, gas natural, electricidad y aire comprimido y para detectar problemas. Las medidas que, en este sentido, se emprendieron en 2016 en el tratamiento de agua para el generador de vapor ayudaron a ahorrar 700 m<sup>3</sup> de agua.

Continuamente se llevan a cabo otros proyectos destinados al ahorro de recursos, como por ejemplo la modificación en el proceso de descongelado del congelador (-330.000 kWh electricidad al año), la modificación de la medición de la

conductividad del generador de vapor (-420 kWh electricidad y -4.300 m<sup>3</sup> agua al año) o las medidas de aislamiento en el horno de la línea de producción de fondo y en el rendimiento de vapor (-110.000 kWh al año).

Las ideas encaminadas a soluciones sostenibles van mucho más allá de las técnicas de producción. Por ejemplo, se plantea sustituir parte de los vehículos de trabajo por un parque de vehículos eléctricos para usos específicos.

En su política de compras erlenbacher también hace hincapié en la sostenibilidad y solo colabora con proveedores previamente auditados. Por lo tanto se emplean exclusivamente huevos enteros frescos de gallinas ponedoras criadas en el suelo, proporcionados por unos pocos productores seleccionados. La certificación KAT garantiza la trazabilidad completa hasta la granja de producción y asegura el tipo de cría. Asimismo, todos los proveedores que utilizan huevos como parte de alguno de los ingredientes empleados por erlenbacher trabajan con huevos enteros de gallinas criadas en el suelo. Como primera empresa de la industria alimentaria, erlenbacher ha emprendido un proyecto piloto en cooperación con productores de huevos y granjas avícolas acerca del bienestar animal. Se apoya la cría de pollitos masculinos, erlenbacher lo hace posible asumiendo precios de compra más altos.

Aparte del cacao con certificación del UTZ se utiliza casi exclusivamente el aceite de palma con certificación RSPO de la variedad Segregated (segregado). Prácticamente el 100 % de los productos lácteos alemanes que erlenbacher emplea diariamente en sus cinco líneas de producción los compra frescos del día. Las nueces proceden en su mayoría de Europa, los proveedores cuentan con los certificados pertinentes. Solo se emplean nueces con certificación del UTZ. Como edulcorante erlenbacher emplea únicamente azúcar de remolacha, los cereales son de producción local.

erlenbacher le da mucha importancia al hecho de que todos sus envoltorios sean reutilizables, reciclables y lo más fino posible para ahorrar plástico. Todas las hojas de papel impresas provienen casi exclusivamente de ecosistemas sostenibles y cuentan con la certificación FSC o PEFC. Asimismo, todas las impresiones se realizan con pinturas y técnicas de impresión respetuosas con el medio ambiente. Todos los materiales textiles empleados cumplen la norma Bio Tex Standard 100. En los stands para ferias se usan módulos y materiales reutilizables y sostenibles. Las lonas de plástico se reciclan como bolsas de erlenbacher: son artículos exclusivos y muy demandados.

### **C. Sociedad – responsabilidad ante los seres humanos**

Un comportamiento sostenible en erlenbacher no significa solo poner en armonía ecología y economía. La sostenibilidad social y la integración de los empleados en los procesos de la empresa, la formación continua y la seguridad de los puestos de trabajo juegan un papel importante. En 2016 se convocó a los empleados al proyecto social Boxing Day que promovió la donación de paquetes para el proyecto Futuro para Niños en Bosnia y Rumanía.

El Día de la Sostenibilidad que en 2016 los delegados de sostenibilidad organizaron por segunda vez no solo trataba de fomentar el comportamiento sostenible en la empresa, sino también en la propia casa. Entre los temas y propuestas se encuentran ideas para alternativas hechas en casa para la organización sostenible del ámbito privado, para la separación de residuos, para ahorrar energía, para la gestión sostenible y el reciclaje en casa, pero también información sobre la donación de sangre y de órganos, sobre la colaboración con un apicultor colocando colmenas en las instalaciones de la empresa o sobre el sorteo para el amigo invisible antes de navidad.

erlenbacher ofrece diversas iniciativas saludables y de prevención médica para proteger a sus empleados, entre ellos vacunas contra la gripe gratuitas, protectores auditivos adaptados, pruebas visuales y examen de venas, pero también chequeos para prevenir enfermedades coronarias. Cursos periódicos sobre nutrición conciencian a los empleados sobre los beneficios de una alimentación sana. Por ejemplo, la fruta fresca es parte de la alimentación básica en las stands de ferias. Desde hace años, erlenbacher hace hincapié en que todos los empleados tomen cada día la cantidad suficiente de líquidos. En 22 puntos se han colocado dispensadores de agua para el autoservicio, cada empleado ha recibido de la empresa una botella de plástico reciclado apto para alimentos y reutilizable de 0,5 litros. Está previsto reemplazar gradualmente estos dispensadores por tomas de agua potable filtrada. También se está considerando la introducción de una aplicación móvil para recordar a los empleados la ingesta regular de líquidos.

Entre las iniciativas de erlenbacher relacionadas con la salud se encuentran días de masajes, un club deportivo infantil para los hijos de empleados, el estudio de movilidad 2016 "Groß-Gerau corre", la participación en el "Global Corporate Challenge" con podómetros, la subvención de e-bikes de los empleados por parte de la empresa, la cooperación con dos gimnasios regionales, jornadas divulgativas y cursos sobre temas diversas del ámbito de la salud, la higiene y la seguridad en el trabajo.



erlenbacher invierte en el aprendizaje y en la formación continua de sus empleados a través de cursillos internos y externos y también concede becas de formación. Para informar sobre temas actuales - entre ellos temas de sostenibilidad - se emplean soportes de plástico reciclado en las mesas del restaurante de la empresa, un intranet, la página de Facebook de erlenbacher, pero también pop-ups cambiantes en el protector de pantalla.

Ya en 2012 erlenbacher puso en práctica la idea de los delegados de sostenibilidad (véase introducción) que se forman en toda la empresa, tanto en las áreas comerciales como en las de la producción.

#### **D. Los productos y su seguridad**

La calidad y la seguridad de los productos son objetivos empresariales prioritarios para erlenbacher. La calidad es el resultado de llevar a la práctica una filosofía empresarial, aplicando un sistema de control fiable y mejorando constantemente los procesos.

La calidad es algo más que adquirir los mejores ingredientes. También se debe garantizar el respeto al medio ambiente y la transparencia de la cadena de suministro. erlenbacher se fijó como objetivo documentar y comprobar íntegramente todos los pasos de la producción relativos a los distintos materiales y productos.

Desde hace años se colabora con proveedores seleccionados que desde el principio cuentan con certificaciones de organismos como el British Retail Consortium (BRC) o International Featured Standards (IFS) y además, han sido auditados siguiendo el Nestlé Food Safety Standard.

Del huerto a la mesa: la sostenibilidad para erlenbacher comienza en el mismo cultivo. Por eso se ha intensificado la cooperación con los agricultores de todo el mundo. La empresa emplea una gran cantidad de fruta recién recogida y suministrada de forma inmediata, como por ejemplo los frutos del bosque frescos y congelados de manera individual siguiendo el proceso IQF (Individually Quickly Frozen), que no se calientan para su posterior procesamiento.

El objetivo de esta medida es capacitar en los países de origen de la fruta, en colaboración con los agricultores y productores, todo el personal - a ser posible desde los recolectores en el campo hasta los trabajadores en centros de embalaje. De esta manera se pretende fomentar la conciencia de que cada uno en su puesto de trabajo, como parte de la cadena de producción, tiene una gran importancia

para la calidad del producto y la seguridad alimentaria. Para esto se han confeccionado carteles, soportes plegables y materiales didácticos en seis idiomas. Mediante el código de conducta y con la ayuda de listas de comprobación adaptadas para informar, capacitar y educar a los recolectores y jornaleros, se garantiza el cumplimiento de los exigentes niveles de seguridad de los productos de erlenbacher en los países de origen.

Este esfuerzo por colaborar estrechamente con los agricultores debería mantenerse en el futuro mediante contratos con los subcontratistas, incluidas auditorías en granjas y fábricas como la auditoría SMETA sobre subcontratación responsable, que exige determinadas condiciones de trabajo al proveedor.

erlenbacher no entrega absolutamente nada que no cumpla las estrictas normas de calidad de la empresa. Todos los productos se analizan periódicamente de manera exhaustiva y meticulosa - incluyendo degustaciones 60/40. El alto grado de satisfacción de los clientes y los numerosos reconocimientos son una confirmación de la exitosa filosofía empresarial de erlenbacher, basada en los principios de naturalidad, sinceridad y pasión.

**erlenbacher backwaren GmbH – enero de 2017**