

# 03.

## Cadena de valor y desarrollo sostenible en la red de proveedores

Con la sustentabilidad como prioridad, cuidamos cada etapa y agregamos valor a lo largo de todo el proceso de producción. En cada uno de los eslabones de nuestra cadena de valor, procuramos aportar al desarrollo de nuestros socios y asegurar la calidad e inocuidad alimentaria.

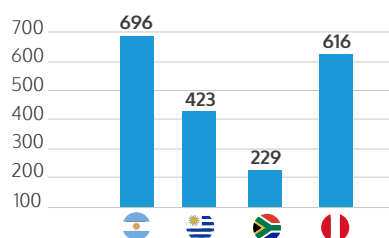
### Red de proveedores: eslabón clave de nuestra cadena de valor

Trabajamos con una gran diversidad de proveedores, desde grandes multinacionales hasta pequeñas empresas. Apoyamos el desarrollo de productores locales ofreciéndoles una plataforma que les agregue valor sustentable y facilite oportunidades de negocios

**95%**  
COMPRAS  
A PROVEEDORES  
LOCALES

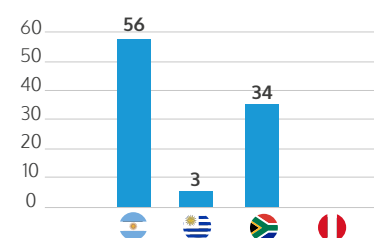
**93**  
PRODUCTORES  
ESTRATÉGICOS ASOCIADOS  
A NUESTRA RED

Cantidad de proveedores



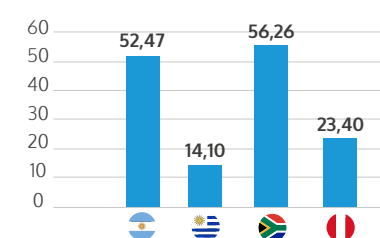
Total 1.964

Cantidad de productores estratégicos



Total 93

Compras en US\$ millones



Total US\$ 146.240.200

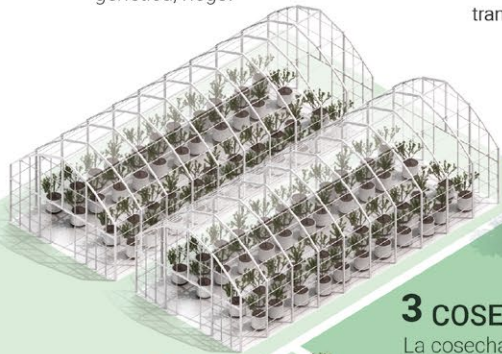


# Un proceso productivo orientado a la sustentabilidad

Nuestro modelo de negocios integrado abarca desde la producción en viveros y fincas propias, la provisión de frutas de productores asociados, las plantas de empaque, el procesamiento y cadena logística hasta los principales supermercados del hemisferio norte. Así, llegamos a millones de hogares en todo el mundo con nuestra fruta fresca y con los ingredientes naturales derivados de los cítricos que se utilizan como insumos clave en la elaboración de bebidas, sabores, fragancias y alimentos.

## 1 VIVERO

Aquí se producen las plantas que luego son llevadas a las fincas. Reciben diversos cuidados: injertación, selección genética, riego.



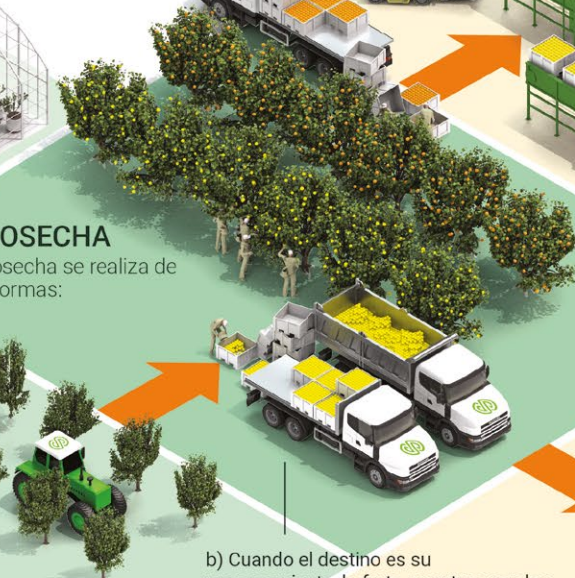
a) Cuando el destino es su empaque de forma fresca, se despoja del árbol con alicate y se transporta en bins.

## 3 COSECHA

La cosecha se realiza de dos formas:

## 2 FINCAS

Se prepara el suelo y se realiza la plantación. Aquí se realiza el tratamiento fitosanitario, la poda, el riego y la nutrición de las plantas, controlando su manejo sustentable hasta la cosecha.



b) Cuando el destino es su procesamiento, la fruta se extrae con las manos sin ayuda de herramientas y se transporta tanto a granel como en bins.

## 4a EMPAQUE DE FRUTA FRESCA

Empaque de Fruta Fresca: Aquí tratamos la fruta para asegurar su conservación hasta el destino final.

La fruta se lava y limpia mediante cepillos, y se clasifica por color, tamaño y calidad.



Luego se empaqueta en cajas de diferentes presentaciones.

Los pallets se conforman de acuerdo con los requerimientos de cada cliente.

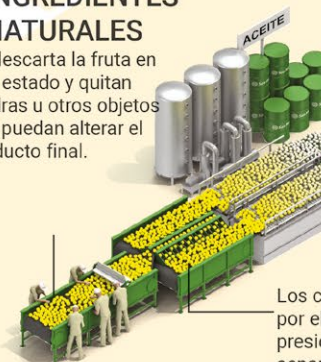
## CONSUMIDOR 6

Nuestra fruta fresca y alimentos procesados llegan a millones de hogares



## INGREDIENTES 4b NATURALES

Se descarta la fruta en mal estado y se quitan piedras u otros objetos que puedan alterar el producto final.



Los cítricos pasan por el lavado de alta presión y luego son separados en distintos calibres.

## 5 LOGÍSTICA

Nuestros productos se envían a 290 clientes en 64 países.

La fruta se envía a las ralladoras, que extraen el aceite.



De las máquinas extractoras y sus procesos asociados se obtienen Jugo, Pulpa y Cáscara según las necesidades de cada cliente.







## SAVIA está transformando la forma en la que trabajamos

En 2020, avanzamos con la implementación de SAVIA en Argentina, iniciando un camino para **hacer más eficientes nuestros procesos, fortalecer las dinámicas de equipo y sinergias, y profundizar el empoderamiento de nuestra gente** con base en el aprendizaje continuo de nuevas herramientas de gestión. De esta manera, estamos estandarizando procesos y detectando oportunidades de mejora para obtener resultados de excelencia de forma sostenida.

Desde su puesta en marcha en empaques y campos en 2019, logramos una optimización de recursos como energía y materiales que se tradujo **en ahorros por más de US\$ 3.600.000**

## INTEGRA

En 2020 continuamos consolidando Integra, **el conjunto de herramientas y procesos que utilizamos para gestionar el conocimiento y capitalizar todo el expertise técnico** orientado a mejorar la productividad y reducir la volatilidad del negocio.

- **Ampliamos el alcance**, para incluir las áreas de industria, cosecha, y empaque.
- **Estructuramos los equipos**, con responsabilidades y rutinas de trabajo.
- **Elaboramos instructivos**, procedimientos y estándares que nutren a los equipos técnicos globalmente.
- **Implementamos proyectos en campo**, preselección e industria; como iniciativas para prevención de HLB, pilotos en el vivero, desarrollo de especialidades en ingredientes naturales.
- **Mejoramos los mecanismos de comunicación** e incorporamos herramientas y métodos (SAVIA) que garantizan la ejecución impecable

