

Mydibel
THE HAPPY POTATO FAMILY

INFORME DE SOSTENIBILIDAD

MYDIBEL

“Inspirados por la cuarta revolución industrial, Mydibel está en proceso de total transformación. Creo firmemente en la fuerza y los valores familiares de Mydibel y garantizaré una mayor expansión en el campo de la excelencia operacional. Pero siempre con la persona teniendo el rol principal.”

MARC VAN HERREWEGHE, CEO

Mydibel se prepara para el futuro! Dado que en la década pasada hemos seguido creciendo e invirtiendo, podemos ahora - con miras a nuestro cumpleaños número 30 - cambiar a un nivel más alto. Apostamos por innovar y fortalecernos en todos los sentidos, preservando nuestro enfoque personal y valores familiares. Las **innovaciones tecnológicas y sociales**.

Hacemos productos con alto valor añadido y tenemos la maniobrabilidad para participar rápidamente en un mercado que cambia rápidamente. La digitalización y automatización nos permitirán en el futuro jugar un rol de importancia en una red de producción dinámica y mundial. Un bien pensado uso de la energía y los materiales, un compromiso con la economía circular, máximo aprovechamiento de las posibilidades brindadas por las modernas tecnologías de producción son destacables en la agenda, así como el compromiso, la creatividad y la autonomía de nuestros empleados.

Con confianza veremos de enfrentar los retos del futuro. Nos encontramos en el primer puesto para permanecer flexibles, eficientes y rentables en el mundo de mañana para continuar innovando y desarrollando actividades de producción competitivas.

BRUNO MYLLE, CARLO MYLLE, MARC VAN HERREWEGHE

“El mercado crece, y nosotros con él. El periodo pasado nuestros planes se volvieron realidad más que nunca antes. Es algo para enorgullecerse. Pero las palmas no son solamente para nosotros. Hay un equipo entero detrás de nosotros, tanto personal interno como externo que trabaja hacia el mismo objetivo.”

BRUNO MYLLE, DIRECTIVO

“Mydibel cuenta con un conocimiento único del producto y el aparato de producción, mismo que nos permitirá permanecer exitosos en el futuro. Mantendremos nuestros compromisos de crecimiento, en toda la cartera de productos. Mydibel quiere hacer participar del disfrute de la papa, en todas sus formas y sabores.”

CARLO MYLLE, DIRECTIVO

ASPECTOS DESTACADOS 2015-2017

Nueva **planta de producción con tecnología de punta y departamento de embalaje**

+ 100.000 de toneladas de capacidad adicional papas fritas y especialidades de papas cortadas

Ampliación Fábrica Verde con un biomotor a gas, paneles solares e instalación de una planta de purificación de agua al punto de su potabilización

nuevo sitio web **www.mydibel.com**, con Blog del Daily Potato integrado

+ 120 empleados adicionales (al 2017 desde 2015)

Inauguración de la **Mydibel Academy**, un concepto único que se dedicará a la creación de un buen ambiente de aprendizaje

Nombramiento de Marc Van Herreweghe como **CEO**

Creación del **Extended Leadership Team (ELT)**, una plataforma sólida de expertos en Personas y Liderazgo en los Negocios

PASSION

STATUS 2015 > 2017

60%
crecimiento del volumen (2011-2017)

OBJETIVOS 2018 > 2020

75%
crecimiento del volumen (2017-2020)

¡LISTOS PARA LOS SIGUIENTES 30 AÑOS!

UNA ORGANIZACIÓN PROFESIONAL CON RAÍCES FAMILIARES PERMANENTES

Es nuestra misión ofrecer una amplia gama de deliciosos productos de papa de alta calidad, con **respeto por la naturaleza** y por el medio ambiente.

Mydibel es una moderna **empresa familiar** especializada en el desarrollo, la producción y la comercialización de **productos de papa** saludables y **de calidad**:

- Mydibel NV produce productos de **papa cortadas precocinados**, congelados y refrigerados y **especialidades de puré** de papas congeladas.
- Gramybel NV se especializa en la producción de productos de papa hidratados tales como **granulados y copos de papa**.

“El camino que esta empresa familiar ha recorrido durante los últimos 30 años es impresionante. El coraje, la energía y pasión, en combinación con nuestro conocimiento único del producto son la fuerza motriz de Mydibel. El anclaje familiar de Mydibel forma sin ninguna duda una ventaja competitiva.”

MARC VAN HERREWEGHE, CEO



POTATO

MYDIBEL Y SUS CULTIVADORES, UNA ESTRECHA ALIANZA



STATUS 2015 > 2017					
500.000 abastecimiento de toneladas de papas/año 70% Bélgica, 10% Alemania 15% Francia, 5% Holanda	10.500 ha cultivo por contrato	300 ha cultivo propio	+/- 300 km Los cultivos están ubicados en un radio de +/- 300 km alrededor de Mydibel	RAZAS mayormente Bintje, Challenger, Fontane y Lady Anna	AGRICULTURA CERTIFICADA Vegaplan, GlobalGAP o certificaciones análogas
OBJETIVOS 2018 > 2020					
750.000 abastecimiento de toneladas de papas/año	15.000 ha cultivo por contrato	400 ha cultivo propio			

LO MEJOR DE LA PAPA

Nuestra región obtiene los mejores rendimientos globales por hectárea para papas gracias al **clima favorable** y la **buena composición del suelo**. Nos hemos sabido rodear de una amplia red de cultivadores de papa.

Mydibel cree en el valor agregado de una **estrecha alianza**. El intercambio de conocimiento y experiencia, impulso, cuidado del cultivo y el respeto al medio ambiente resultan en **papas de la mejor calidad**. Reflexiamos activamente junto a los cultivadores y buscamos oportunidades para **crecer juntos e innovar** en las técnicas de producción de vanguardia y nuevos cultivos.



Cultivadores de papas visitan un campo de prueba de Mydibel durante las Mydibel Potato Days

La sostenibilidad es más que trabajar de forma ecológica. Mydibel acompaña a los agricultores, y mantiene contacto personal y se mantiene cerca del cultivo. Una buena calidad de papa depende de una variedad de factores climatológicos. Mydibel comparte su conocimiento de nuevas razas y participa de forma activa."

DORINE VERCOUTERE, COMERCIANTE DE PATATAS

La extensa digitalización nos deja mayor tiempo para el contacto humano con el cultivador y la construcción de una alianza."

FREDERIK DECOCK, GERENTE DE COMPRA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS

¿LO SABÍA?

- El registro en las parcelas/fichas de cultivo de, entre otras cosas, la fertilización, del riego y de la protección de las plantas se encuentra en proceso de **digitalización**. La ventaja es que las fichas de cultivo se pueden guardar de forma centralizada y pueden ser compartidas con facilidad. El enlace de los silos y datos de producción de una parcela en particular garantizan una trazabilidad completa hasta el saco.
- hemos invertido en un **carro cosechador con separador de tierra**. De esta forma la tierra se mantiene en la propiedad y al dejar el cargamento de papa a Mydibel no debe ser retornada nuevamente. Para el 2018 queda una 2da inversión programada, un separador de tierra con contenedor tolva móvil y mesa seleccionadora para también separar las rocas y los terrones de las papas. Esta inversión nos permitirá **ahorrar entre 1 a 5 cargas**.
- un **sitio web** que otorgará información a nuestros cultivadores de fichas técnicas por raza, pero también para toda la administración (tara, documentos financieros) que los controla de manera centralizada. Este portal permite que los agricultores consulten documentos de forma digital, posterior al pesaje, tara y resultados de calidad, como también documentos financieros y pueden firmarlos.

PRODUCT

DELICIOSOS PRODUCTOS DE PAPA, EN TODAS LAS FORMAS Y SABORES



STATUS 2015 > 2017			
200.000 toneladas de productos terminados	50% - 50% 50% marca Mydibel 50% marca privada	>100 Exportación a más de 100 países La base de clientes más importante se encuentra en Europa	57% - 30% - 13% Servicios de comida 57% Venta minorista 30% industria 13%
OBJETIVOS 2018 > 2020			
345.000 toneladas de productos terminados			

¿LO SABÍA?

- Mydibel pre-cocina su **gama fresca refrigerada en 100% de aceite de girasol**.
- Mydibel está por delante de la legislación que afecta a contaminantes de proceso con aceite de palma.
- Mydibel apoya la producción de **aceite de palma sostenible** y productos de aceite de palma sostenibles (RSPO) en compatibilidad con el sistema 'Balance de Masa'. Para las especialidades nos comprometemos a segregar todo el aceite de palma a 100% RSPO para el 2019.
- Investigamos como podemos optimizar los paquetes referente al tamaño de la porción, peso (láminas más delgadas) y reciclaje (100% cartón FSC reciclado)
- todos los productos tienen **certificación Halal**, y los copos son **reconocidos por Kosher**
- **entre 2015 y 2017 se lanzaron tres nuevos productos:** papas fritas recubiertas, papas fritas horno y papas fritas belgas frescas



Producto Belga auténtico, menor pérdida de producto



Preparación más saludable (menos aceite)



Sabor distintivo, menos absorción de grasas

DESARROLLO DE PRODUCTO Y RECEPCIÓN

Mydibel se enfoca en innovación y desarrollo de producto. Somos también reactivos, por prestar atención a los requerimientos y necesidades del cliente y conjuntamente desarrollar productos a medida. Como proactivo, por el participar en nuevas tendencias y mercados. La salud es una creciente preocupación del consumidor. En los últimos años hubo un fuerte enfoque en:

→ DISMINUCIÓN DE ÍNDICE DE GRASA

Una línea de producción ya se encuentra equipada con una unidad de recuperación de aceite que reduce el contenido de grasa en las papas fritas. En el 2018 esto se ampliará a una 2da línea de producción.

→ REDUCCIÓN DE SAL

Para las especialidades hemos podido reducir el contenido de sal desde 1% a 0,8%.

→ MARA LIMPIA

Menos uso de colorantes y saborizantes (E-numbers).

→ INCREMENTO DE CONTENIDO DE FIBRA

En puré y rosti

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTICIA

Gracias a nuestra experiencia de años garantizamos no solo una alta calidad del producto, sino también la seguridad alimenticia de nuestro producto. Cada vez estamos más enfocados a aumentar el **conocimiento de nuestros procesos y productos**, porque de esta manera podemos responder mejor a los riesgos. Ahora tenemos por ejemplo cada vez más riesgos que vienen desde fuera de la empresa. En el estándar IFS se han tomado medidas en sentido de la defensa de los alimentos y fraude de alimentos. Estos tienen como objetivo de prevenir la contaminación deliberada de productos y el monitoreo de riesgos de 'fraude' relacionado con los productos.

Mydibel garantiza 100% de trazabilidad de sus productos. Desde la parcela hasta el saco diferentes registros se han digitalizado.



Más información sobre nuestros certificados www.mydibel.com/downloads

PLANET

GREEN FACTORY A TODA MÁQUINA HACIA ADELANTE



STATUS 2015 > 2017						
130.000 toneladas de residuo de papas procesado en el sitio Biometanización	4 motores a biogas	>27.000 toneladas Myfert	17,1% - 3,6% menos energía/tonelada producto Mydibel: 17,1% - Gramybel: 3,6% (2017 comparado con 2005)	34,8% - 4,5% menos emisión de CO2/tonelada producto Mydibel: 34,8%* - Gramybel: 4,5%** (2017 comparado con 2005)	1,5 MWp capacidad de los paneles solares instalados	40% menos agua/tonelada producto
OBJETIVOS 2018 > 2020						
145.000 >165.000 toneladas de residuo de papas procesado en el sitio Biometanización	6 motores a biogas	39.000 >50.000 toneladas Myfert	14% - 7,4% menos energía/tonelada producto Mydibel: 14% (Accord de branche) Gramybel: 7,4% (Accord de branche) (2017 comparado con 2005)	14% - 7,4% menos emisión de CO2/tonelada producto Mydibel: 14% (Accord de branche) Gramybel: 7,4% (Accord de branche) (2017 comparado con 2005)	2,35 MWp capacidad de los paneles solares instalados	40% >70% menos agua/tonelada producto

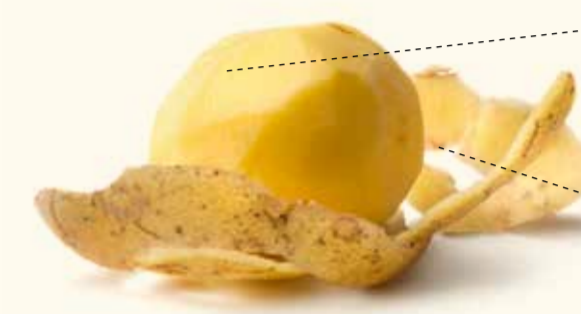
*2017: instalación nueva línea de producción - **2017: menor producción y motor de biogás defectuoso



Para enfrentar la creciente demanda, se realizaron **importantes inversiones** en los años pasados. De esta forma, entre otras, una de nuestras dos líneas para productos cortados fue reemplazada totalmente. Estos cambios radicales lógicamente tuvieron su **impacto sobre nuestra eficiencia**. También se puede notar aquello en las cifras del 2017. En 2018 vamos a recuperar el nivel de 2015 para después seguir adelante con toda capacidad.

DESDE RESIDUOS DE PAPA A FERTILIZANTE

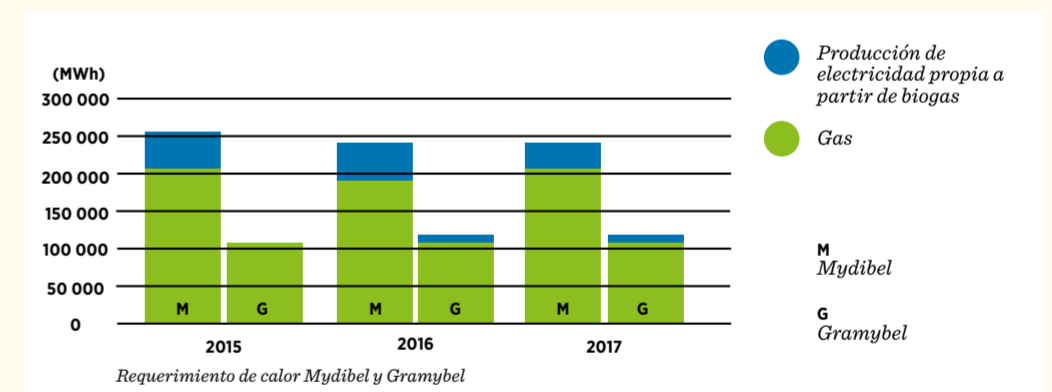
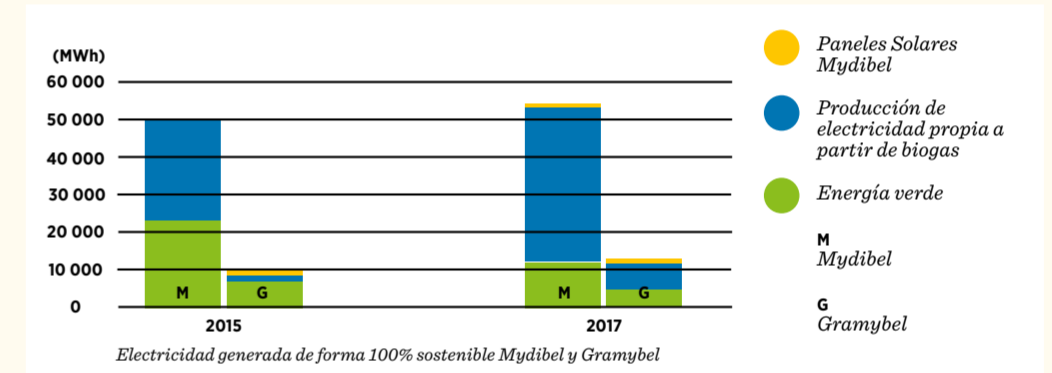
De la fermentación de los desechos de las papas, ricos en almidón, (p.e. cáscaras y retazos) se obtiene **biogás y digestato**. Biogas se convierte en **energía verde**. El digestato se centrifuga y se encala de lo que resulta un fertilizante agrícola de alto valor: **Myfert**.



1 PAPA =
64% papas fritas
8% puré para especialidades de puré
18% copos y granulados
+
10% vapor residual -> se transforma en energía, calor y fertilizante (Myfert) a través de biometanización

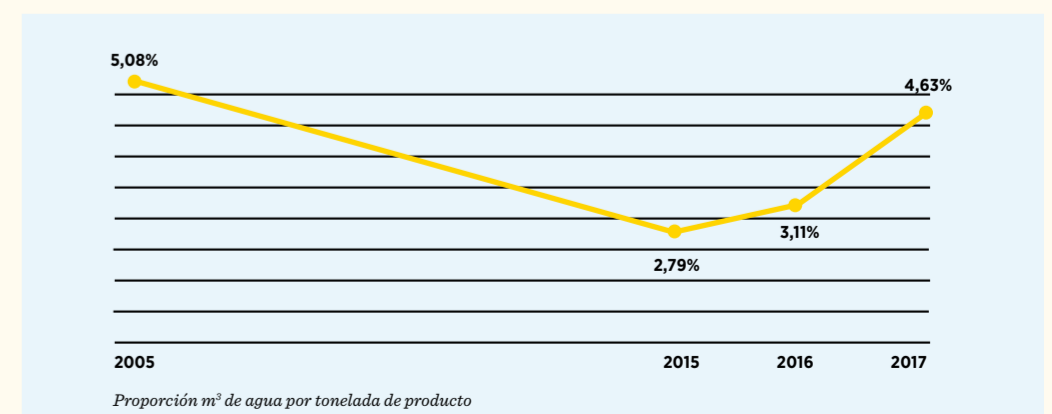
MEJORAMIENTO CONTINUO DE ENERGÍA Y EFICIENCIA

Desde 2005 hemos invertido intensivamente en soluciones energéticas más eficientes y sostenibles. **Nuestros motores a biogas y paneles solares generan electricidad sostenible**. Aparte de electricidad nuestros motores también proporcionan calor que se utiliza en el proceso de producción, calentamiento previo de la producción a vapor y al secado del digestato de ambos fermentadores.



CERRADO DEL CICLO HIDROLÓGICO

Las aguas residuales del lavado y el transporte de papas a la producción se recupera y purifica por nuestra planta de purificación de agua. También el agua que se utiliza en la fermentación de los residuos se purifica. Por la inversión adicional en **ultrafiltración y técnicas de ósmosis inversa**, el agua puede ser usada también en la producción (calidad de agua potable) y utilizada para transportar las papas a la planta de producción a través del 'resbalín de agua' de selección.



PEOPLE

NUESTRA HAPPY POTATO FAMILY



STATUS 2015 > 2017

>500

empleados
83% hombres
17% mujeres
9 nacionalidades

140%

crecimiento
de la cantidad de
empleados
(comperado con 2010)

5

años de antigüedad promedio

38,8

años de edad promedio

ORGANIZACIÓN PROFESIONAL DE RECURSOS HUMANOS

EDUCACIÓN

PARTICIPACIÓN DE EMPLEADOS

OBJETIVOS 2018 > 2020

>700

empleados

230%

crecimiento
de la cantidad de
empleados
(comperado con 2010)

EQUIPOS AUTO-GESTIONADOS

EDUCACIÓN

- 5 días/empleado/año
- contratación aprendizaje y oficial de desarrollo

PARTICIPACIÓN DE EMPLEADOS

- Plan de acción de recursos humanos 'el humano como centro'
- Contratación de responsable de comunicación interna
- Evento anual del personal

Mydibel no solo invierte en tecnología sino también en personas.

UN AMBIENTE DE TRABAJO SEGURO Y SALUDABLE

Cada empleado de Mydibel tiene derecho a un ambiente de trabajo seguro y saludable. En 2017, los procesos empresariales de Mydibel fueron sometidos a un profundo análisis de riesgo. Basado en esto Mydibel se enfocó en la formación y la sensibilización, instrucciones claras y una comprobación de realidad en la práctica. ¿Cuáles riesgos están atados a un empleo? ¿Como se evita y limita estos riesgos? ¿Cómo utilizar los recursos que dispone Mydibel (ropa y calzado de trabajo adecuados para evitar resbalones, cascos personalizados, trabajos en altura, manipulación de productos químicos)? ¿Y cómo se pueden evitar estos accidentes en un futuro?

BIENVENIDO AL MÁS GRANDE EMPLEADOR DE MOESKROEN

Trabajar en Mydibel es trabajar en una empresa de familiar que mantiene a valores como el **espíritu de equipo, pasión, sostenibilidad y sentido común** de forma muy alta. Mydibel ha conocido los últimos años un crecimiento considerable. Mediante el intensivo trabajo conjunto con la organización de trabajadores valona FOREM y agencias de trabajo temporal, tratamos de satisfacer la demanda de nuevos empleados. Sin embargo, sigue siendo necesaria una mayor profesionalización de nuestros procesos de apoyo a los recursos humanos para poder encontrar y retener a los empleados en el futuro.

PLAN DE ACCIÓN DE RECURSOS HUMANOS 'EL HUMANO COMO CENTRO'

- Comunicación interna
- Optimización del proceso de reclutamiento
- Incrementar el conocimiento de la marca Mydibel (branding de empleador)
- Estructuración de:
 - Procedimiento de bienvenida
 - Formación y desarrollo
 - Política salarial
 - Medir y mejorar la satisfacción del empleado

PLAN DE ACCIÓN PARA LA SEGURIDAD Y LA SALUD

Objetivo: ser reconocida como la empresa en producción de derivados de papa más seguro de Bélgica

- Cero accidentes graves
- Grado de frecuencia 1 para 2025 (Fg = número total de accidentes de trabajo x 1 000 000 / número de horas trabajadas tanto para nuestros propios empleados como para contratistas externos) por:
 - los medios necesarios y personas calificadas;
 - un ambiente de trabajo sano, pulcro y ordenado;
 - un sistema adecuado para la gestión de riesgos, sujeto a mejoras continuadas;
 - un análisis de riesgo y las medidas adecuadas para disminuir y evitar riesgos;
 - objetivos concretos y su respectiva evaluación anual;
 - información, capacitación y motivación de todas las partes interesadas.



Mydibel Challenge



Mydibel Cycling Classic

EN FORMA EN EL TRABAJO

Mydibel Cycling Classic

El Mydibel Cycling Classic es un evento ciclista para jóvenes y mayores en los campos de Flandres. Todo el dinero se va a Koester, un proyecto del Children's Cancer Fund.

Mydibel Challenge

En colaboración con los especialistas de Energy Lab, Mydibel creó el 'Desafío Mydibel' en 2016, un programa de salud adaptado a nuestros empleados. El Desafío Mydibel fue representado por 9 Embajadores, empleados de Mydibel que fueron seguidos de cerca durante 6 meses por el equipo de Energy Lab. Recibieron un programa de entrenamiento y una alimentación ajustada cada semana. Como guinda del pastel participaron en el Houffatrail, un viaje a través de las Ardenas belgas de 10, 18, 26 o 50 km. Resultado del Mydibel Challenge: 30 equipos, 49,514 km.

RETOS DE SOSTENIBILIDAD DEL SECTOR DE PAPA

Los temas sobre los que publicamos en el informe de sostenibilidad, fueron seleccionados en base a su relevancia para nuestra empresa y al principio de materialidad.

Una lluvia de ideas alrededor de las preguntas principales:

- ¿Cuál es el valor agregado de Mydibel? ¿Cómo se destaca Mydibel respecto a sus propios negocios, empleados, compañía, el medio ambiente desde la perspectiva del cliente?
 - ¿Para cuáles tendencias/retos (empresariales) quiere brindar una solución Mydibel?
- nos proporcionó una larga lista de temas relevantes, que se compararon con el Pasaporte del

sector MVO para el sector de la papa (Belgapom 2015) y el Pasaporte del sector MVO del sector alimentario (Fevia, 2017), ambos validados por diferentes stakeholders. Ambos pasaportes recogen los retos más relevantes del sector y enlazan a ellos indicadores de sostenibilidad. Con los estándares GRI y los Objetivos de Desarrollo Sostenible como marco de referencia, nos sentimos seguros en caso de una prueba de calidad ya que nuestro desempeño y compromiso con el desarrollo sostenible.

GRUPOS DE INTERÉS (STAKEHOLDERS)

Buscamos activamente conversar con nuestros asociados y clientes. Para la designación y realización de nuestros objetivos, nuestro conocimiento del mercado, los contactos con el consumidor y el aporte de nuestros stakeholders son importantes indicadores. Nuestros stakeholders más importantes son:

- | | |
|---------------------|----------|
| - Inversores/bancos | PASIÓN |
| - Familia | PASIÓN |
| - Cultivadores | PAPA |
| - Clientes | PRODUCTO |
| - Empleados | PERSONAS |
| - Consumidores | PRODUCTO |
| - Comunidad local | PLANETA |

SOBRE ESTE INFORME

Este informe de sostenibilidad considera las actividades de:

- Mydibel SA, Rue du Piro Lannoy 30, 7700 Mouscron,
 - Gramybel SA, Boulevard de l'Eurozone 1, 7700 Mouscron,
- en este informe de sostenibilidad se usa Mydibel para referirse a ambas.

Informamos sobre los años pasado 2015-2017. Este informe fue realizado en conformidad a los estándares GRI, nivel Core. La tabla de referencia GRI es accesible a través de greenfactory@mydibel.be. Nuestra intención es publicar una actualización cada dos años. ¿Tiene preguntas o sugerencias respecto a nuestra política de sostenibilidad? Contáctenos vía greenfactory@mydibel.be