

### MEMORIA INTEGRADA



# **Better** Food **Better** Future

Crear, producir y comercializar alimentos que mejoren el mundo.

Creemos en mejorar la vida de las personas a través de un modelo de nutrición sostenible, donde todos estemos incluidos.



#### CARTA DEL PRESIDENTE DEL DIRECTORIO

#### SEÑORAS Y SEÑORES ACCIONISTAS

Con mucho orgullo presento a ustedes la segunda Memoria Anual de Nutrisco, en la que se evidencia un año de crecimiento, en ventas, adquisiciones y expansión en infraestructura.

El sueño nacido hace ya cinco años de ser un actor relevante en la industria de alimentos se concreta cada vez más. Todo este avance se da en un entorno desafiante, con mercados internacionales con un tímido crecimiento y un mercado local con una inflación recién controlada, pero que aún no despega en actividad.

En este contexto, los resultados son positivos, tanto para Nutrisco como a nivel de cada una de nuestras operaciones, teniendo en cuenta su nivel de desarrollo.

A diciembre de 2023, las ventas totales de la compañía alcanzaron los MMUS\$428, un 49% más que en 2022, cuando totalizaron MMUS\$286. Este incremento se debe al mejor desempeño de Orizon Seafood, explicado principalmente por un buen resultado de la temporada de pesca, mayores volúmenes y mejores precios de venta para las categorías de harina y aceite de pescado. Junto con ello, Valle Frío aportó con 12 meses de venta, frente a los cinco meses en 2022 desde su adquisición, además de un sólido crecimiento anualizado de 35% en facturación en comparación a 2022.

En cuanto a los negocios internacionales, las exportaciones sumaron MMUS\$233, un 55% de los ingresos totales, con una importante diversificación en cuanto a tipos de productos, mercados geográficos y de puntos de venta.

Por su parte, nuestro EBITDA alcanzó los MMUS\$78,6 y la utilidad MMUS\$21,2, esta última, un 98% más que en 2022.

2023 fue un año de inversiones importantes: adquirimos el 70% de la propiedad de Fiordosur, además de aumentara un 50% nuestra participación en Golden Omega.

Junto con ello, finalizamos en Nutrisco Chile la puesta en marcha del Centro de Distribución en Colina y también aportes relevantes en Flip para el desarrollo de su planta en Quilicura.

Me alegra decir que hoy contamos con operaciones de Arica a Porvenir, en línea con nuestro permanente apoyo al desarrollo regional.

ME ALEGRA DECIR QUE HOY CONTAMOS CON OPERACIONES DE ARICA A PORVENIR, EN LÍNEA CON NUESTRO PERMANENTE APOYO AL DESARROLLO REGIONAL.



JORGE ANDUEZA FOUQUE
Presidente del Directorio I Nutrisco



#### CARTA DEL PRESIDENTE DEL DIRECTORIO

Por otra parte, hemos fortalecido las capacidades de Orizon Seafood, con una nueva planta de conservas premium y con el avance del proyecto Ártico que modernizará la operación de nuestro complejo industrial en Coronel. En Valle Frío ampliamos la planta de proceso y la bodega de congelado en Romeral, para responder a la creciente demanda por fruta congelada en el mundo. Durante el ejercicio, todas las filiales recibieron recursos frescos para fortalecer sus operaciones, con lo cual la inversión

total alcanzó MMUS\$85.6.

Este dinamismo de Nutrisco nos habla de la solidez del compromiso de Empresas Copec y, especialmente, de este Directorio por marcar una diferencia en la industria alimentaria.

La razón de este anhelo va más allá del interés financiero. Es de máxima importancia llegar con una mejor nutrición a la mayor cantidad de población, ya que es un elemento central para que las personas logremos una buena calidad de vida.

Por otra parte, cultivar y desarrollar alimentos con parámetros sostenibles es clave para enfrentar la crisis climática que estamos viviendo.

En el futuro necesitaremos más alimentos, pero que generen menos impacto y esa es una preocupación central de Nutrisco. Por esta razón el Directorio ha impulsado el desarrollo de una estrategia de sostenibilidad que se integre desde el inicio de nuestras operaciones.

EN EL FUTURO NECESITAREMOS MÁS ALIMENTOS, PERO QUE GENEREN MENOS IMPACTO Y ESA ES UNA PREOCUPACIÓN CENTRAL DE NUTRISCO.

POR ESTA RAZÓN EL DIRECTORIO HA IMPULSADO EL DESARROLLO DE UNA ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD QUE SE INTEGRE DESDE EL INICIO DE NUESTRAS OPERACIONES.

Estar conectados con el futuro es la razón por la que buscamos la innovación permanente, tanto al interior de Nutrisco como en alianzas con startups o pequeños empresarios. Prueba de ello son nuestras alianzas con Rebel, empresa de los fundadores de NotCo que se dedica a crear nuevos productos, nuestro vínculo de cooperación con el Centro de Innovación UC Anacleto Angelini, la Fundación Copec-UC, el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria CeTA, y la reciente creación del Premio Innovación Nutrisco, que busca potenciar a emprendedores con buenas ideas en alimentación, entre muchas otras iniciativas.

Quisiera, además, destacar el avance que hemos tenido en procedimientos y estructura de gobierno corporativo, como la constitución de un Comité de Ética y la definición de un Modelo de Prevención del Delito. Seguiremos fortaleciendo la gobernanza de Nutrisco este 2024 con una estructura moderna, ágil en su seguimiento y en medición de indicadores.

Para finalizar, quiero agradecer especialmente a nuestros colaboradores, accionistas, ejecutivos, proveedores, clientes y a toda la comunidad que, de una u otra manera, nos han apoyado en este camino de hacer mejores alimentos para un mejor futuro.

> Reciban un cordial saludo. Atentamente,

#### CARTA DEL GERENTE GENERAL

#### SEÑORAS Y SEÑORES ACCIONISTAS

Nutrisco ha cerrado un exitoso y desafiante segundo año de vida, en el que hemos dado pasos importantes para ser una empresa que contribuye a la sociedad con mejores alimentos.



Los buenos resultados de esta etapa se deben a varios factores. En primer lugar, a un equipo humano que ha ido creciendo día a día y que ha adoptado una mentalidad innovadora, creativa y rigurosa para enfrentar los procesos.

Un segundo pilar ha sido una planificación estratégica sustentada en un modelo de negocios sólido que es fruto de la experiencia de años en el rubro de la alimentación. Cada paso que hemos dado en la adquisición de empresas y de inversión

está sustentado en datos y profundos análisis que nos permiten avanzar con confianza.

Como tercer punto destaco una conducción firme de los procesos de gestión y venta, donde hemos tenido crecimientos históricos gracias a la atención y comprensión puesta en cada negocio. Junto con importantes avances en proyectos de inversión y ampliación de nuestras capacidades, hemos multiplicado nuestros esfuerzos por mantener en el centro a nuestros clientes, ya sea en B2B o B2C.

Este punto es muy relevante porque en Nutrisco sabemos que una de nuestras ventajas radica en conocer el detalle de nuestros mercados, los consumidores a los cuales atendemos y la particular realidad de nuestros clientes. Saber qué necesitan y sus dolores nos guía para responder a sus necesidades en el corto y largo plazo.

EN NUTRISCO SABEMOS QUE UNA DE NUESTRAS VENTAJAS RADICA EN CONOCER EL DETALLE DE NUESTROS MERCADOS, LOS CONSUMIDORES A LOS CUALES ATENDEMOS Y LA PARTICULAR REALIDAD DE NUESTROS CLIENTES. SABER QUÉ NECESITAN Y SUS DOLORES NOS GUÍA PARA RESPONDER A SUS NECESIDADES EN EL CORTO Y LARGO PLAZO.



RIGOBERTO ROJO ROJAS

Gerente General Nutrisco



#### CARTA DEL GERENTE GENERAL

El año 2023 también implicó operar en una empresa con un tamaño y complejidad muy diferente, ya que a finales de 2022 recién nos estábamos integrando con Valle Frío y con Flip, terminábamos el nuevo Centro de Distribución de Nutrisco Chile y, simultáneamente, constituyendo y reestructurando distintas sociedades que nos permitieron una gestión adecuada de nuestros negocios.

El 2023 significó afiatarnos con los nuevos equipos, acordar parámetros de gestión y de reportabilidad, entre muchos aspectos. Este desafío interno fue abordado de manera constructiva, entusiasta y con una mirada muy respetuosa de los conocimientos de cada empresa. Me es grato decir que avanzamos en forma muy positiva en ser una compañía con una sola mirada y un estilo de gestión definido.

Una tarea transversal que hicimos a conciencia fue el desarrollo de una Estrategia de Sostenibilidad de largo plazo para la compañía que presentamos en esta Memoria.

Anclada en nuestro propósito Better Food, Better Future, fue creada en un trabajo interno de conversación y levantamiento de la realidad de cada empresa.

Por esto, nuestra estrategia de sostenibilidad está unida al core del negocio, con una definición clara de grupos de interés y con resultados medibles a través del tiempo, los que apuntan claramente a nueve de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

POR ESTO, NUESTRA ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD ESTÁ UNIDA AL *CORE* DEL NEGOCIO, CON UNA DEFINICIÓN CLARA DE GRUPOS DE INTERÉS Y CON RESULTADOS MEDIBLES A TRAVÉS DEL TIEMPO, LOS QUE APUNTAN CLARAMENTE A NUEVE DE LOS 17 OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS).

Gracias a la convicción del Directorio por poner la sostenibilidad como base para nuestra gestión, hemos podido integrar esta mirada desde el nacimiento de Nutrisco, lo cual es una oportunidad única que sabremos aprovechar.

Los invito a leer esta Memoria con atención, esperando que puedan percibir la pasión y el entusiasmo con el que navegamos este 2023. Hemos buscado plasmar en estas páginas el cariño y compromiso que entregamos quienes trabajamos en Nutrisco por llevar mejores alimentos a las mesas de Chile y del mundo.



Reciban un cordial saludo. Atentamente.



## ÍNDICE

## NUTRISCO: BETTER FOOD, BETTER FUTURE

- -Nuestros valores
- -Nuestra historia
- -Diagrama cadena de valor Nutrisco
- -Nutrisco en una mirada
- -Proyección de ventas
- -Inversiones totales
- -Presencia de Nutrisco
- -Nutrisco y sus empresas
- -Presencia en el mundo
- -Nuestras marcas en Chile y el mundo
- -Cifras financieras
- -Nutrisco
- -Empresas Nutrisco
- -Estructura societaria resumida
- -Modelo de negocio
- -Sostenibilidad para un mejor futuro e innovación y trabajo colaborativo
- -Nuestros hitos 2023

# GOBIERNO CORPORATIVO

- -Marco de Gobernanza
- -Directorio
- -Equipo ejecutivo
- -Directorios empresas Nutrisco

### 3 EMPRESAS NUTRISCO

- -Orizon Seafood
- -Valle Frío
- -Flip
- -Nutrisco Chile

### PERSONAS NUTRISCO

- -Dotación
- -Formalidad laboral
- -Adaptabilidad laboral
- y permiso posnatal
- -Seguridad laboral
- -Capacitación
- -Contrataciones

### 5 SOSTENIBILIDAD

- -Estrategia de sostenibilidad
- -Análisis de materialidad
- -Gestión de proveedores
- -Contribución a los ODS
- -Gobernanza de la sostenibilidad
- -La sostenibilidad de nuestras empresas y marcas
- -Hitos 2023 de sostenibilidad

6 ESTADOS FINANCIEROS 2023

















































# NUESTROS VALORES

Los valores corporativos guían la gestión de Nutrisco.

La búsqueda permanente de innovación, el liderazgo y la excelencia en lo que hacemos, nos permiten poner en el mercado productos con altos estándares de inocuidad alimentaria.









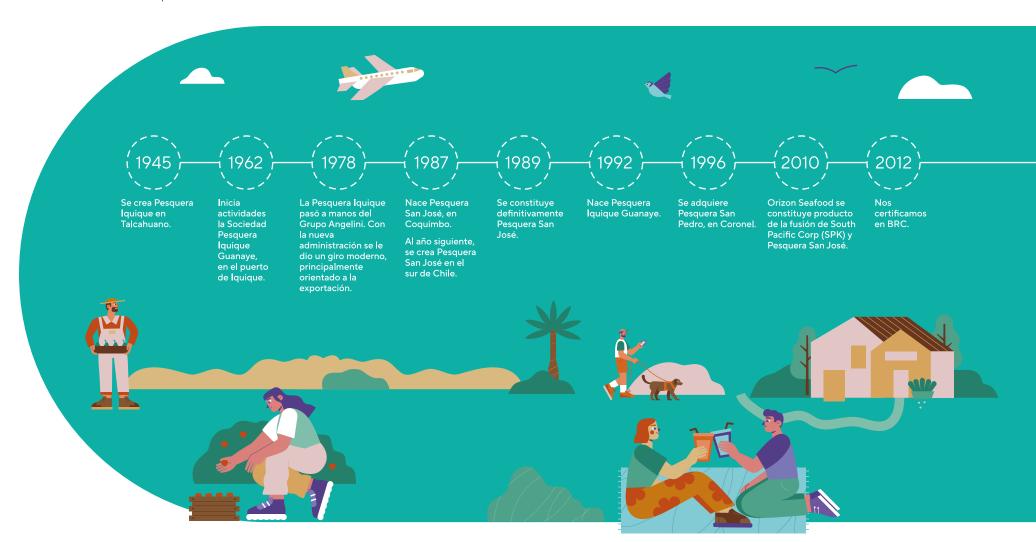




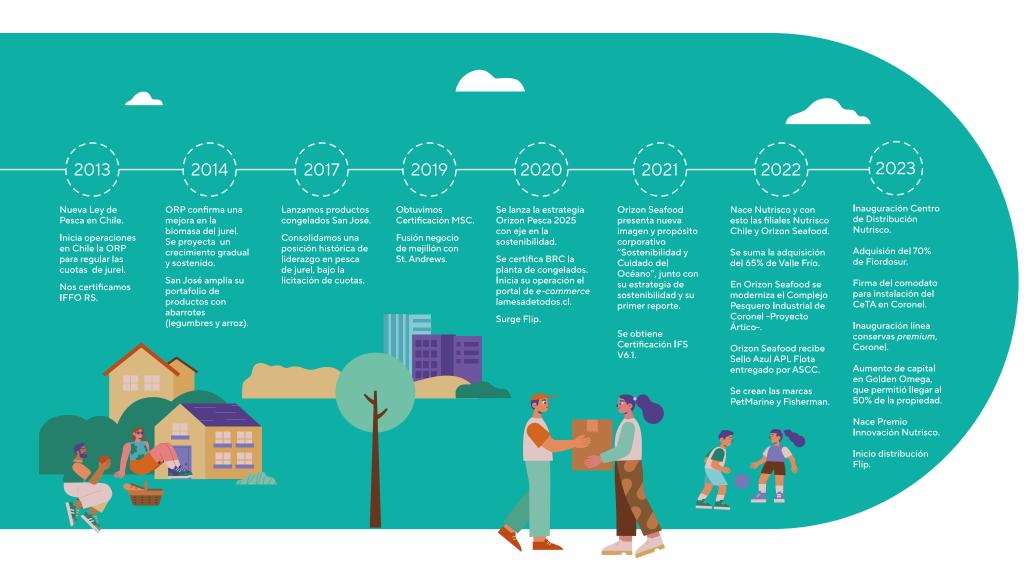


### **NUESTRA HISTORIA**

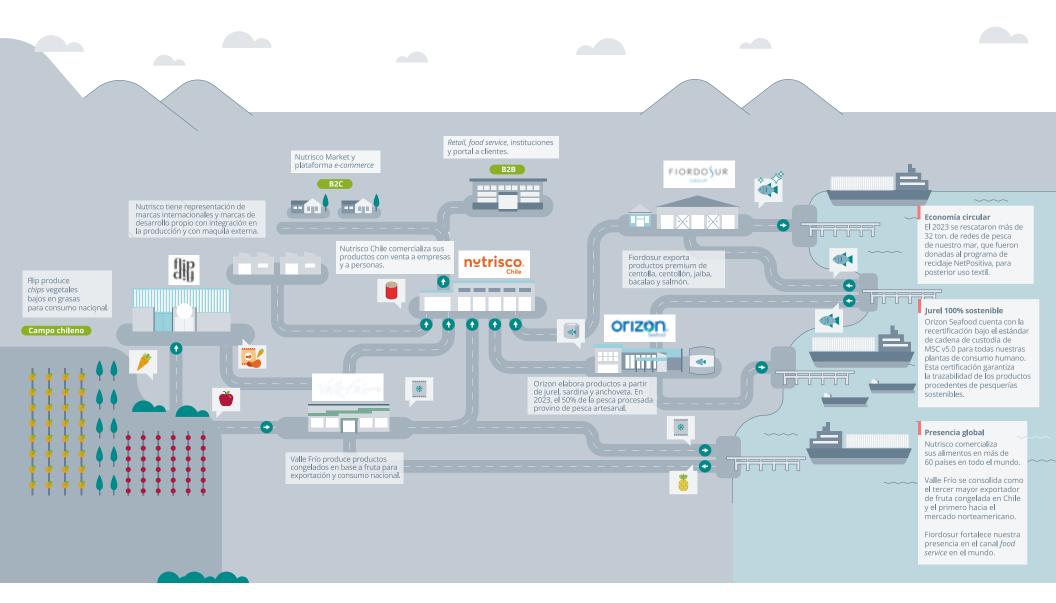
Nutrisco es el resultado de casi 80 años de historia de relación con la naturaleza en su estado más generoso y salvaje: el mar. Ha navegado para traer la valiosa proteína marina a la mesa de los chilenos. Con el objetivo de nutrir al ser humano y responder a los desafíos actuales, Nutrisco ha crecido para traer también lo bueno de la tierra.



#### Nos hicimos fuertes, crecimos.

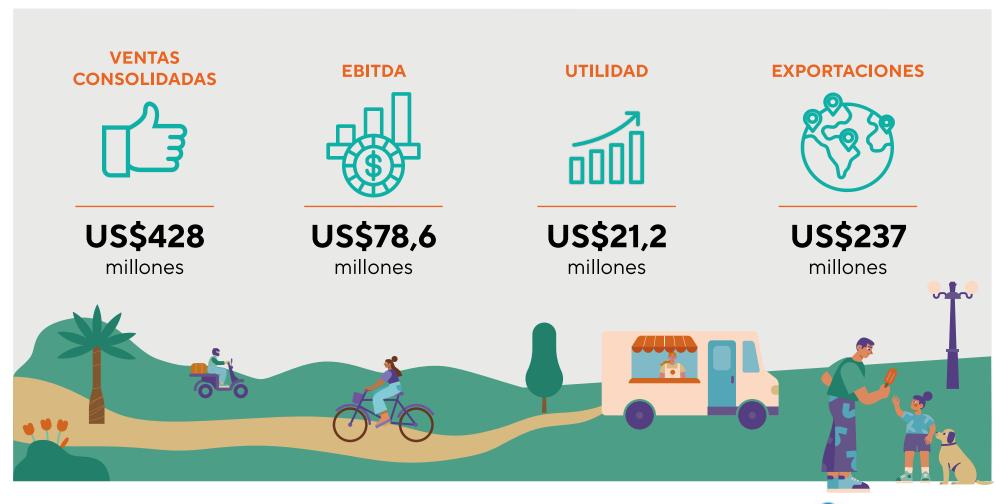


# DIAGRAMA DE CADENA DE VALOR NUTRISCO





### NUTRISCO EN UNA MIRADA













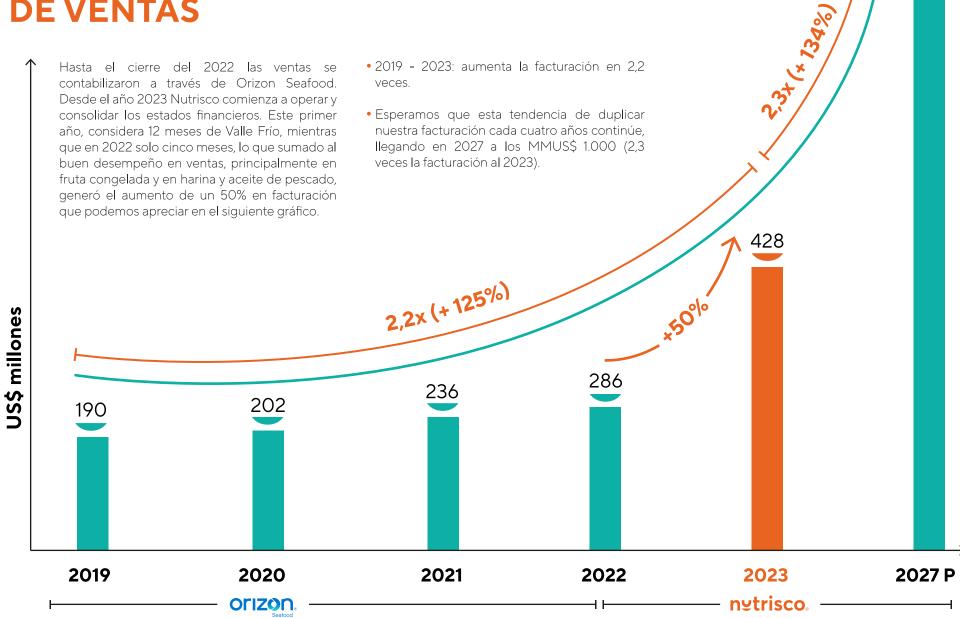








### PROYECCIÓN DE VENTAS



1.000

### INVERSIONES TOTALES

En 2023 fuimos especialmente activos en inversiones tanto en la adquisición de nuevas empresas como en la ampliación o construcción de infraestructura que nos permitirá enfrentar el crecimiento presente y futuro con la solidez que hemos proyectado.

De esta forma, la adquisición del 70% de la propiedad de Fiordosur, nos abrió la puerta a una nueva categoría de los productos premium del mar; por otra parte, aumentamos a un 50% nuestra participación en Golden Omega, un negocio de alta innovación, que contribuye a la salud de las personas y que es número uno en Chile en inscripción de nuevas patentes, todas características que están muy en línea con nuestro propósito.

Junto con ello finalizamos en Nutrisco Chile la puesta en marcha del Centro de Distribución en Colina, que nos da una posición en almacenaje mucho mayor y que responderá de mejor manera a los aumentos productivos que estamos esperando en los próximos años, como por ejemplo en Flip, donde en el periodo continuamos invirtiendo en el desarrollo de su planta en Quilicura.

En la misma línea, Orizon Seafood hoy cuenta con una nueva planta de conservas *premium* y avanzó en el Proyecto Ártico que modernizará la operación de nuestro complejo industrial en Coronel.

Finalmente, en Valle Frío ampliamos la planta de proceso y la bodega de congelado en Romeral, para responder a la creciente demanda por fruta en el mundo.



#### nytrisco.

MMUS\$8,5

Centro de Distribución



MMUS\$54,4

Planta de Conservas Premium en Coronel y Proyecto Ártico

**OTRAS INVERSIONES** 

MMUS\$16,7

INVERSIÓN TOTAL MMUS\$85,6



### PRESENCIA DE NUTRISCO

#### PLANTAS PRODUCTIVAS EN CHILE

Contamos con ocho plantas a lo largo de Chile, de Arica a Provenir.

Arica: Golden Omega

Planta de producción de ácidos grasos omega-3 Coquimbo: Orizon Seafood

Planta de harina y aceite de pescado Quilicura: Flip

> Planta de procesamiento de *chips* de vegetales

Romeral: Valle Frío

Planta de procesamiento

Angol: Valle Frío

Planta de procesamiento frambuesa

Coronel: Orizon Seafood

Complejo pesquero industrial Puerto Aysén: Fiordosur

Planta de procesamiento

Porvenir: Fiordosur

Planta de procesamiento

#### • CENTROS DE DISTRIBUCIÓN

·Quilicura: Nutrisco Chile

Coronel: Nutrisco Chile y Orizon Seafood

#### OFICINAS COMERCIALES

Colina: Nutrisco Chile

·Romeral: Valle Frío

•Miami, EE.UU.:

·Las Condes: Nutrisco

·Viña del Mar: Fiordosur

**Nutrisco North America** 

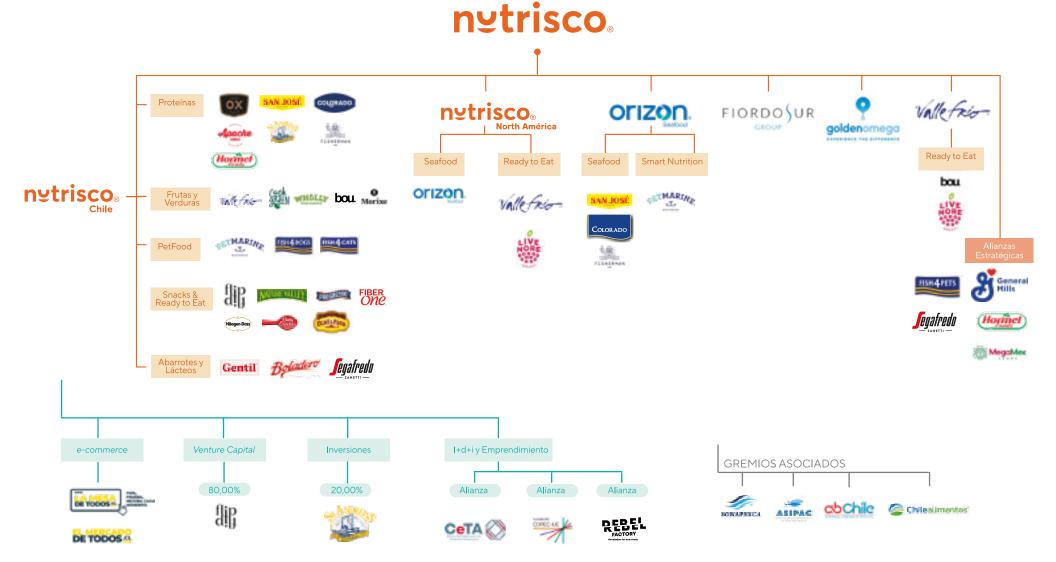
Coronel: Orizon Seafood

·Vigo, España: Orizon Seafood

Región de Arica y Parinacota Región de Coquimbo Región de Valparaíso Región Metropolitana Región del Maule -Región del Biobío Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo Región de Magallanes y la Antártica Chilena



### NUTRISCO Y SUS EMPRESAS







### **NUESTRAS MARCAS EN CHILE Y EL MUNDO**

#### **CLIENTES DESTACADOS A NIVEL MUNDIAL**

#### Retail



#### **B2B**



#### **HORECA**









#### Tiendas de conveniencia









### **CIFRAS FINANCIERAS**

#### **ESTADOS FINANCIEROS CONSOLIDADOS**



En miles de US\$	2021	2022	2023	Variación anual
Efectivo y Equivalentes al Efectivo	12.772	9.477	14.547	5.070
Otros Activos Financieros, Corriente	92	101	126	25
Deudores Comerciales y Otras Cuentas por Cobrar Corrientes	29.596	55.138	74.574	19.436
Inventarios	47.560	98.442	118.279	19.837
Otros Activos Corrientes	18.342	22.739	19.360	-3.379
Total Activos Corrientes	108.362	185.897	226.886	40.989
Propiedades Plantas y Equipos	140.624	198.024	259.510	61.486
Activos Intangibles, Plusvalia y Activos por derecho de uso	32.826	57.054	86.493	29.439
Otros Activos no Corrientes	46.988	49.280	89.173	39.893
Total Activos No Corrientes	220.438	304.350	435.176	130.818
Total Activos	328.800	490.255	662.062	171.807
Pasivos Corrientes	15.563	145.194	258.808	113.614
Pasivos no Corrientes	59.310	77.330	64.363	-12.967
Patrimonio	253.927	267.731	338.891	71.160
Total de Pasivos y Patrimonio	328.800	490.255	662.062	171.807



### **CIFRAS FINANCIERAS**

#### **ESTADOS FINANCIEROS CONSOLIDADOS**



En miles de US\$	2021	2022	2023	Δ ΥοΥ
Ingresos Operacionales	238.618	285.706	428.024	142.318
Costo de Ventas	-145.953	-189.213	-270.370	-81.157
Margen Bruto	92.665	96.493	157.654	61.161
Margen Bruto %	38,83%	33,77%	36,83%	
Costos de Distribución	-28.756	-35.275	-39.516	-4.241
Otros Costos y Gastos de Operación	-17.922	-16.288	-19.101	-2.813
Gastos de Administración	-19.984	-25.695	-41.065	-15.370
Decultoda				
Resultado Operacional	26.003	19.235	57.972	38.737
Margen Operacional %	10,90%	6,73%	13,54%	
Depreciación	14.189	16.777	20.592	3.815
EBITDA	40.192	36.012	78.564	42.552
Margen EBITDA %	16,84%	12,60%	18,35%	
Resultado Antes de	18,820	14,816	27,402	12,586
Impuestos	7,89%	5,19%	6,40%	8,84%
Margen RAI %	7,09/0	3,1970	0,40 //	0,04 /0
Impuestos	-5.327	-4.098	-6.205	-2.107
Ganancia / Pérdida	13.493	10.718	21.197	10.479
Ganancia (pérdida), atribuible a los propietarios de la controladora	13.512	10.309	20.963	10.654
Ganancia / Pérdida atribuible a participaciones no controladoras	-19	409	234	-175
Ganancia / Pérdida	13.493	10.718	21.197	10.479



# NUTRISCO Better Food, Better Future

Somos la culminación de un ambicioso plan para generar una propuesta de valor innovadora y desafiante en el segmento de alimentos, que nació formalmente en 2022, con la incorporación de una nueva categoría de alimentos a través de la adquisición de Valle Frío.

Nuestro sueño fue innovar en la alimentación para satisfacer la creciente demanda de los consumidores por productos de alto valor nutricional, sanos, fabricados a partir de soluciones sostenibles y con sabor inigualable.

A un año de nuestro nacimiento hemos consolidado un sistema de empresas productivas que está compuesto por Orizon Seafood, Valle Frío, Flip, Golden Omega y Fiordosur, a lo que se suma la participación societaria estratégica en St. Andrews.

Contamos con una comercializadora, Nutrisco Chile, para el mercado local, así como un brazo comercial en Estados Unidos, Nutrisco North America LLC.

En Chile, nuestra comercializadora tiene un rol estratégico, ya que nos permite tener inteligencia de datos para el mercado local, gracias a su cercanía con los distribuidores y clientes finales. Es así como podemos estudiar y conocer de primera mano las necesidades del mercado de alimentos y, desde ahí, potenciar nuestro negocio a través de la innovación e inversiones en el sector.



Nuestra meta como Nutrisco es alcanzar una facturación de MMUS\$ 1.000 al 2027, con presencia en al menos nueve categorías de productos y seguir potenciando nuestra fuerza exportadora, que hoy llega a 60 países y más de 100.000 puntos de venta en Chile.





### EMPRESAS NUTRISCO

#### SOMOS EMPRESAS CON UN MODELO DE NUTRICIÓN SOSTENIBLE



Empresa pesquera comprometida con la nutrición sostenible, desde productos destinados con consumo humano o insumos industriales para la alimentación animal; principalmente destinados a la exportación. En el mercado nacional produce y distribuye marcas líderes en sus categorías y de larga tradición en las mesas, como San José.



Compañía líder en la producción, procesamiento y exportación de fruta congelada.

Con más de 40 años de trayectoria ofrece productos de alto valor agregado en distintos formatos, para llegar tanto a minoristas como a marcas privadas de todo el mundo.

En Estados Unidos es líder en ventas a supermercados y diversas cadenas de *retail*.



Empresa productora de snacks vegetales naturales, bajos en sodio y aceite, sin azúcar, eco *friendly* e innovadores, ya que en su elaboración se utiliza tecnología única que permite obtener productos que conservan su calidad nutricional, pero también la crocancia y sabor requeridos en el segmento de indulgencia.



Compañía dedicada al procesamiento y exportación de productos premium provenientes del mar, como bacalao (Chilean seabass), centolla, centollón, salmón y jaiba. Sus principales mercados son Estados Unidos y China, con especial foco en el canal food service.



Empresa chilena que lidera en calidad y soluciones innovadoras en el mercado mundial de los ácidos grasos omega-3 provenientes del aceite de pescado. Sus concentrados destacan por su alta pureza y diversidad de presentaciones.

Golden Omega representa el 20% de las exportaciones de la Región de Arica y Parinacota, y el 15% de la producción mundial de omega-3.

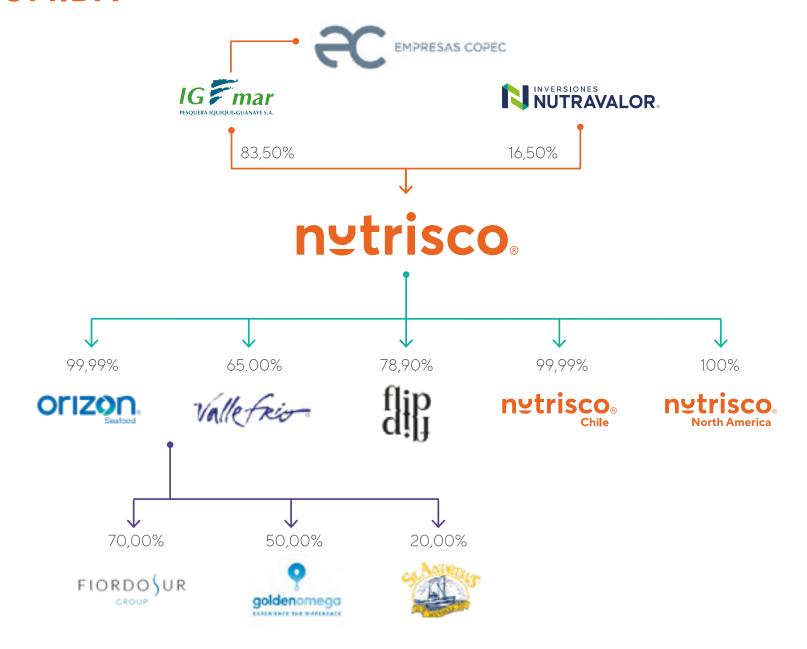


Esta empresa es la mayor productora de mejillón chileno del mundo, Posee más de 1.500 hectáreas de cultivos en la Isla de Chiloé, equivalentes a 70 mil ton/año que se procesan con tecnología sostenible que conserva las propiedades naturales, para llegar a consumidores en más de 60 países.





### ESTRUCTURA SOCIETARIA RESUMIDA



### **MODELO DE NEGOCIO** PARA UN MEJOR FUTURO

En Nutrisco desarrollamos un modelo de negocios que maximiza las ventajas de estar presentes en diversos mercados de alimentos, tanto como creador, productor, desarrollador de marcas y/o distribuidor.

Esto nos permite tener ejes concretos que capturan valor en toda la cadena productiva.

#### PARA ESCALAR DESDE LA COMERCIALIZACIÓN



Desarrollamos capacidades logísticas, con foco en canales de comercialización.



Recopilamos y analizamos datos del mercado para cumplir las necesidades de los clientes, consumidores y así capitalizar tendencias.



Identificamos oportunidades para complementar nuestra oferta de productos y servicios.



Integramos permanentemente productos, servicios y nuevas capacidades a nuestra propuesta de valor.

#### CAPTURA DE VALOR EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN



Evaluamos oportunidades de integración, desarrollamos y consolidamos nuestras marcas con productos in-house, así como representamos compañías referentes de alimentos en el mundo.





## SOSTENIBILIDAD PARA UN MEJOR FUTURO

En Nutrisco hemos puesto al centro de nuestro quehacer la gestión sostenible, bajo la convicción de lo urgente y prioritario que es la preservación de los recursos naturales y la lucha contra el cambio climático, conjugado con el desarrollo social de todos los miembros de las comunidades.

Creemos firmemente en la necesidad de fortalecer la gobernanza, generar impacto social positivo, gestionar el consumo de agua y energía en la industria alimentaria en general, dada la intensidad de la utilización de estos recursos en la producción.

Junto con esto, priorizar la gestión de residuos y buscar minimizarlos es un foco de preocupación, entre otros aspectos ambientales.

Finalmente, los alimentos más saludables y nutritivos son claves para luchar contra el hambre y aportar al bienestar general.

Dado lo anterior, en 2023 elaboramos nuestra estrategia de sostenibilidad de largo plazo junto a una hoja de ruta ajustada a cada filial, que define una gobernanza adecuada y una matriz de indicadores que permitirá gestionarla y medirla de manera precisa (ver más detalles en capítulo 5).

### INNOVACIÓN Y TRABAJO COLABORATIVO

La innovación es un pilar presente en todo nuestro modelo de negocio y que se impulsa desde la planificación estratégica.

Contamos con un equipo humano especializado, que nos permite transmitir y consolidar en todas nuestras empresas la cultura de "hacerlo mejor" y buscar en forma permanente mejores alimentos, la optimización de los envases, de la logística y de las ocasiones de consumo, entre otros elementos.

Además, buscamos generar lazos de colaboración y de mutuo beneficio con actores relevantes. Es así como mantenemos vínculos estrechos con Fundación Copec-UC -desde donde nació Flip-, el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria -CeTA-, Alimentos y Bebidas de Chile -AB Chile-, Chilealimentos, Sonapesca, Acción Empresas, entre otras instancias.





Somos líderes como proveedor de productos del mar, aportando al consumo per cápita nacional con más de 1 kg por año. Llegamos a más de 100.000 puntos de venta a lo largo del país y representamos el 25% del consumo de conservas en Chile.



### REORGANIZACION DEL NEGOCIO DE ALIMENTOS

Con el objetivo de fortalecer el crecimiento en la industria de alimentos con una oferta que genere un impacto real en la calidad de la alimentación en Chile, se concretó la reorganización de los negocios de este segmento. Esto significó que las empresas Nutrisco, Nutrisco Chile y Flip comenzaron a operar independientes de Orizon Seafood, conformando un sistema encabezado por Nutrisco y consolidando un proceso que se había iniciado en los últimos años para buscar una posición relevante en el mercado de alimentos



### FLIP SNACKS SALUDABLES

Flip comienza la distribución de *snacks* de vegetales saludables en Chile, producidos con una tecnología que permite retener los nutrientes de las materias primas y aprovecharlas por completo, reduciendo la cantidad de desechos.

El objetivo de este proyecto de innovación, que creció de la mano de Nutrisco, Dictuc, Fundación Copec-UC y Corfo, es entregar a las personas una propuesta de valor única.



#### SE SUMA FIORDOSUR

A través de Orizon Seafood, adquirimos el 70% de la propiedad de Fiordosur, compañía dedicada al procesamiento y exportación de productos premium provenientes del mar, como bacalao (Chilean seabass), centolla, centollón, salmón porcionado y jaiba, con una fuerte presencia en mercados estratégicos como Estados Unidos y China, además del canal food service que abastece a la industria gastronómica.

En esta nueva empresa se llevará a cabo un plan de crecimiento, complementando el importante conocimiento de Fiordosur en la industria, y apoyado por la vasta experiencia del equipo de Orizon Seafood.







#### FIRMA DEL COMODATO PARA LA INSTALACIÓN DE CETA EN CORONEL

Durante el 2023 se materializó la firma del comodato para la instalación de nuestro aliado Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA), en las dependencias de Orizon Seafood, ubicado en la comuna de Coronel

Esto con el objetivo de atender de forma eficiente y descentralizada las necesidades de empresas y emprendedores, a través del pilotaje y prototipaje de alimentos, para satisfacer las necesidades de una sociedad que transforma su alimentación a diario.



### AUMENTO DE CAPITAL EN GOLDEN OMEGA

En junio de 2023, Orizon Seafood concurrió a un aumento de capital de Golden Omega por MMUS\$43. Dicha transacción elevó la participación en la propiedad a un 50%. Esto significó un respaldo para continuar impulsando la innovación a nivel mundial en el procesamiento de ácidos grasos de omega-3, que luego son comercializados hacia mercados de nutracéuticos en Norteamérica y Europa.

Todo esto con tecnologías y patentes obtenidas del trabajo realizado en el norte de nuestro país, para mejorar la salud de las personas alrededor del mundo.



#### ORIZON SEAFOOD INAUGURA NUEVA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE CONSERVAS PREMIUM

En marzo, Orizon Seafood inauguró su nueva planta de conservas *premium* en Coronel, la que procesará jurel para su tradicional marca San José y la nueva Fisherman. Estas instalaciones permitirán escalar el actual nivel de producción y acceder a nuevos mercados en Europa y Estados Unidos, y en una segunda etapa a Oceanía. Procesa 200 latas por minuto y tiene una proyección de 600 mil latas anuales, sextuplicando la capacidad de 2023.

Con ella se crearon 60 nuevos puestos de trabajo para la comuna y demuestra el compromiso de Orizon Seafood con la comunidad local.





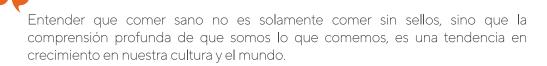


### DESTACADA PRESENCIA EN ESPACIO FOOD & SERVICE 2023

En la versión 11 del Espacio Food & Service, el mayor evento del rubro de alimentos en Chile, que reunió en septiembre a más de 30 mil personas, Nutrisco tuvo una destacada participación no solo como auspiciador, sino también como expositor en dos stands, uno dedicado exclusivamente a Orizon Seafood, en el Pabellón del Mar y el otro ubicado en el área general donde presentamos todas nuestras marcas.

Adicionalmente, Rigoberto Rojo, gerente general de la Compañía, participó como expositor en el seminario "Desafíos de la Industria Alimentaria", junto a Pablo Zamora, presidente de Fundación Chile y socio de Rebel Factory.

En esta instancia, el ejecutivo de nuestra empresa profundizó sobre la importancia del esfuerzo colaborativo de todos los sectores de la sociedad -público, privado, gremios, y medios de comunicación- para abordar los grandes desafíos que enfrentamos para tener alimentos disponibles para la población, de forma sostenible y saludable.



Rigoberto Rojo, gerente general Nutrisco







### DESTACADA PRESENCIA EN ESPACIO FOOD & SERVICE 2023

En 2023 debutó el Premio Innovación Nutrisco, mediante el cual buscamos dinamizar el ecosistema empresarial, traspasando recursos y conocimiento desde empresas consolidadas a startups, de manera de que ambos se beneficien.

En la edición 2023, a partir de la convocatoria hecha por Espacio Food & Service, un grupo de destacados expertos de la industria alimentaria fueron jurado para un *pitch* de los seis finalistas: Acuinor, Arcom, Conejo Feliz, Kuna Foods, Kelumilla y Rescaype. El proceso de selección del ganador se basó en la evaluación de diversos criterios, como el potencial de escalabilidad,

la propuesta de valor y el desarrollo del negocio.

Junto con el reconocimiento, entregamos \$3 millones, además del acompañamiento por 12 meses en mentorías y asesorías directas ejecutadas desde nuestras empresas y sus expertos para apoyar el escalamiento del ganador.

El premio Innovación Nutrisco 2023 recayó en la startup Arcom y su proyecto ClinBox, que consiste en una infraestructura modular de procesamiento de alimentos, fácil de transportar e instalar y que cumple con todos los estándares sanitarios que exige la autoridad.



Muchas familias subsisten gracias a la producción de alimentos. Se estima que nueve de cada 10 no cuentan con permisos sanitarios, por lo mismo, decidimos crear salas de procesos certificadas, que cumplen con todo lo exigido por las autoridades para así entregarles una herramienta de trabajo que sea rentable en el tiempo.

Natalia Sepúlveda, CEO de Arcom, empresa ganadora Premio Innovación Nutrisco.







#### NACE CENTRO DE DISTRIBUCIÓN DE NUTRISCO: LOGÍSTICA Y COMERCIALIZACIÓN DE PRIMER NIVEL

En abril de 2023 comenzó a operar nuestro Centro de Distribución de Nutrisco, ubicado en Megacentro Buenaventura, Colina.

Con una inversión de MMUS\$10 y 25 mil m² de construcción, este centro fue diseñado para escalar su tamaño en el tiempo. Hoy día son 17.500 posiciones de almacenamiento, que pueden llegar a 35 mil posiciones en el futuro.

Este Centro de Distribución es multitemperatura, con áreas para refrigerado, congelado y seco, lo que, unido a su capacidad de almacenaje y despacho, permitirá acompañar el crecimiento de la comercialización de nuestras empresas y de las marcas que representamos.

Su diseño consideró tecnologías de primer nivel en cuanto a eficiencia y cuidado del medioambiente. Sus cámaras de frío operan con CO<sub>2</sub> a distintas presiones, sistema más eficiente y que evita el uso de amoníaco. Además, fue construido con una tecnología antisísmica desarrollada por las universidades de Concepción y del Biobío, lo que aminora el efecto de los sismos de alta intensidad y permite una mayor altura de los racks.



#### NUTRISCO MARKET: INNOVANDO EN LA COMERCIALIZACIÓN

Llegar al cliente final de manera atractiva e innovadora es uno de nuestros principales objetivos.

Para lograrlo, hemos implementado una moderna sala de venta, tipo supermercado, de 500 m², donde se exponen y venden los productos con una cuidada estrategia de marketing en el punto de venta. De esta manera, se pueden mostrar y probar las distintas disposiciones en góndolas y displays, además de material publicitario atractivo para cada segmento.

La sala está abierta al público, lo que permite analizar las distintas conductas del cliente final y también mostrar los productos a los distribuidores de los diversos canales, especialmente a supermercados.

Situado en Megacentro Buenaventura, Nutrisco Market ha tenido éxito en ventas, visibilidad y testeos comerciales.



#### NUTRISCO LAB: A LA CONQUISTA DE LOS PALADARES DEL FUTURO

En marzo pusimos en marcha una cocina experimental, única en su tipo, de 80 m², en las instalaciones de Nutrisco en Colina. Está equipada con tecnología de vanguardia.

Nutrisco Lab busca ser un punto de encuentro de consumidores, chefs, nutricionistas, ingenieros en alimentos -entre otros profesionales- para crear allí nuevos sabores, satisfacer necesidades nutricionales emergentes y, por supuesto, alimentos más saludables. También es un excelente lugar para que clientes y distribuidores puedan probar y conocer en profundidad los productos de las empresas Nutrisco.





## MARCA PARA MASCOTAS PETMARINE ES RECONOCIDA POR SU SELLO INNOVADOR

La línea de alimentos para mascotas PetMarine de Orizon Seafood fue reconocida como uno de los 50 proyectos innovadores en el catálogo «Innovación Alimentaria de Chile 2023» de Transforma Alimentos, iniciativa de colaboración público-privada impulsada por Corfo y por el Ministerio de Agricultura, que busca potenciar el crecimiento sustentable de la industria chilena de alimentos.

Los productos PetMarine son elaborados con un foco sostenible, con proteína marina como primer ingrediente a partir de la pesca responsable, libre de antibióticos, hormonas y conservantes.



## RECONOCIMIENTO AL CRECIMIENTO EN E-COMMERCE DE LA MESA DE TODOS

Nuestra plataforma de e-commerce lamesadetodos.cl fue premiada en el Gran Prix de VTEX 2023, en la categoría de mayor crecimiento en consumo masivo. Este reconocimiento destaca a las marcas y minoristas líderes del e-commerce en el Cyber Monday del año en curso. Esta distinción confirma lo acertada de la estrategia de Nutrisco de penetración digital y ampliación de canales de distribución de nuestros productos, junto con el buen posicionamiento que ha alcanzado lamesadetodos.cl.



#### PARTICIPACIÓN ACTIVA EN AB CHILE

En marzo nos sumamos como miembro de la Asociación de Alimentos y Bebidas de Chile AG -AB Chile-, la instancia gremial más importante de Chile en la industria de alimentos. Además, nos integramos al directorio y hemos impulsado con entusiasmo las áreas de Sostenibilidad y Gobernanza.

Un ejemplo de ello es la participación en la visita a la Universidad UC Davis en California, donde se firmó un convenio que contempla proyectos de investigación y desarrollo relacionados con la sostenibilidad, innovación, nutrición, uso del plástico, pérdida y desperdicio de alimentos.

La delegación de AB Chile estuvo encabezada por su gerente general, Gonzalo Uriarte; la gerenta de Sustentabilidad, Carolina Pizarro, y dos representantes de empresas socias, una de ellas Nutrisco, donde participó Andrés Barros, gerente de Asuntos Corporativos & ASG.





#### VALLE FRÍO PRESENTE EN LA FERIA DE MARCAS PRIVADAS MÁS IMPORTANTE DE ESTADOS UNIDOS

Valle Frío presentó todo su portafolio de productos en este encuentro que organizó la asociación de fabricantes de marcas privadas (*Private Label Manufacturers Association*), que cuenta con más de 4 mil miembros, en EE.UU.

Para esta feria, que se realizó en noviembre de 2023 en Chicago, Valle Frío diseñó un stand especial que se localizó en un punto estratégico del recinto, con el doble de tamaño que el año anterior. Ahí se realizaron degustaciones y reuniones específicas con clientes y se contó con la asistencia de ejecutivos tanto de Valle Frío como de Nutrisco y de Orizon Seafood.



## VALLE FRÍO CRECE EN CAPACIDAD DE CONGELADO PARA SATISFACER LA DEMANDA CRECIENTE

Con el fin de dar soporte al sólido crecimiento de Valle Frío, en 2023 se amplió la planta de congelado de Romeral, aumentando así a 12 mil posiciones de guarda de fruta congelada. De esta manera se sumaron 2.500 m² adicionales a la superficie inicial y se mejoraron los equipos de congelamiento, lo que requirió una inversión de MMUS\$3,5.

Adicionalmente, se firmó un contrato con productores para el suministro propio de frambuesas de la variedad Meeker. Este paso hacia el control del abastecimiento en productos críticos significará una inversión de MMUS\$2 y permitirá cosechar 1.800 ton/año, que corresponde al 50% del insumo requerido de frambuesas, cuya primera cosecha será en diciembre de 2024



**Revolution for new foods** 

#### ALIANZA CON REBEL FACTORY

Durante 2023 se materializó una alianza con Rebel Factory, liderada por el científico y co-fundador de NotCo, Pablo Zamora.

Este acuerdo permitirá apoyar proyectos de I+D en un modelo colaborativo, integrando profesionales con capacidades complementarias y con un grupo de expertos en alimentos que se apoyan en la articulación internacional y nacional para los desafíos que mutuamente estamos enfrentando.





### MARCO DE GOBERNANZA

La gobernanza de nuestra Compañía está constituida por el conjunto de principios, normas, prácticas, procedimientos, controles, códigos y estamentos que se han establecido para la creación de valor para los accionistas y la sociedad en su conjunto.

En este sentido, nuestro marco de gobernanza se está fortaleciendo de forma permanente, mediante la revisión de políticas y prácticas, y de la formalización de estas para todas nuestras empresas, de manera de unificar los criterios en torno a las normas que deben regir el quehacer.

Nutrisco busca implementar medidas para robustecer ciertas prácticas de buen gobierno corporativo, las que incluyen la adopción de un modelo de organización, administración y supervisión con el objetivo de cumplir con altos estándares éticos, legales y de seguridad. Para esto, se ha elaborado e implementado un modelo de prevención de delitos, de acuerdo con lo establecido por la Ley N° 20.393, el cual ya cuenta con la aprobación del Directorio, de los siguientes documentos:

- -Política de Prevención de Delitos
- -Procedimiento de Prevención de Delitos
- -Código de Ética
- -Procedimiento del Canal de Denuncia

Para esto, se ha contado con la asesoría de Servicios Corporativos SerCor S.A. y el estudio de abogados Portaluppi, Guzmán y Bezanilla, que ha realizado la consultoría en la elaboración de la matriz de riesgo y los elementos necesarios para su mitigación y prevención. También, ha realizado capacitaciones en materia del modelo de prevención de delitos y ciberseguridad, en todas las empresas de Nutrisco.

El Directorio designó a un encargado de prevención de delito y su subrogante, los que recayeron en Cristián Ríos Pérez y Lissette Galaz Sánchez, respectivamente.

Junto con ello, se conformó un Comité de Ética, presidido por Patricio Tapia Costa e integrado por Jorge Andueza Fabani, abogado de Nutrisco y miembro del Directorio de Orizon Seafood y Nutrisco Chile, y de Rigoberto Rojo Rojas, gerente general de Nutrisco.







## **DIRECTORIO**

El gobierno corporativo de Nutrisco está encabezado por su Directorio, constituido en agosto de 2022.

Sus miembros son elegidos en base a sus competencias, habilidades y capacidad para representar sus intereses en el desempeño de sus funciones

Es rol del Directorio supervisar el plan de negocios de la empresa y velar, en el marco de la debida diligencia, por el adecuado manejo de los riesgos. De la misma forma, dentro de sus

funciones está la aprobación de las políticas, planes y estrategias, entre otros.

Este organismo sesiona 12 veces al año y, para garantizar la continuidad operacional, los directores cuentan con plataformas para reuniones telemáticas y un sistema que permite la gestión de información para el Directorio (Diligent), además de la firma digital de documentos.

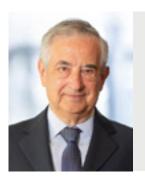
Está conformado por siete integrantes titulares, con amplia experiencia en funciones directivas, en finanzas, así como en la industria alimentaria, producción industrial, sostenibilidad, entre otras competencias que se complementan para garantizar una gestión global de sus responsabilidades.

En cuanto a su composición, seis miembros son hombres y una, mujer. Uno de ellos está en el rango de edad entre 41 y 50 años; dos entre 51 y 60 años, mientras que de los cuatro restantes, dos tienen entre 61 y 70 años, y dos más de 70.



# DIRECTORIO 2023 NUTRISCO





Jorge Andueza Fouque Presidente Ingeniero Civil Chileno 5.038.906-5 Desde agosto 2022



Eduardo Navarro Beltrán Vicepresidente Ingeniero Comercial Chileno 10.365.719-9 Desde agosto 2022



Carolina Altschwager Kreft Directora Psicóloga Chilena 7.773.534-8 Desde agosto 2022



Roberto Angelini Rossi Director Ingeniero Civil Chileno 5.625.652-0 Desde agosto 2022



Joaquín Cruz Sanfiel Director Ingeniero Civil Chileno 9.098.373-3 Desde agosto 2022



Patricio Tapia Costa Director Ingeniero Civil Chileno 6.371.197-7 Desde agosto 2022



Jorge Bunster Betteley Director Ingeniero Comercial Chileno 6.066.143-K Desde agosto 2022



# EQUIPO EJECUTIVO NUTRISCO



Rigoberto Rojo Rojas Gerente General Nutrisco Ingeniero Civil Chileno 12.488.186-2 Desde agosto 2022



Andrés Barros Donoso Gerente Asuntos Corporativos & ASG Ingeniero Comercial Chileno 10.024.319-9 Desde agosto 2022



Crescente Valle Rivera
Gerente de Estrategia
Ingeniero Civil
Chileno
13.257.001-9
Desde diciembre 2022



Michel Bouiey Sierra
Gerente de
Administración y Finanzas
Ingeniero Civil
Chileno
13.271.928-4
Desde diciembre 2022



José Pedro Moreno Repenning Gerente General Valle Frío Ingeniero Comercial Chileno 12.040.248-K Desde agosto 2022



Cristián Larraín Reyes Gerente General Orizon Seadfood Administrador Agrícola Chileno 10.844.186-0 Desde agosto 2022



Francisco Bertens Bustos Gerente General Nutrisco Chile Ingeniero Civil Chileno 13.962.105-0 Desde agosto 2022



Margarita Molina
Sepúlveda
Contadora General
Contadora Pública y Auditora
Chilena
12.265.121-5
Desde agosto 2023



Rosario Schacht Spoerer Jefa de Control de Gestión Ingeniera Comercial Chilena 19.242.678-2 Desde abril 2023

# **EQUIPO NUTRISCO**





















## **DIRECTORIOS EMPRESAS NUTRISCO**

#### **Orizon Seafood**



Cristián Larraín Reves Gerente General Orizon S.A Administrador Agrícola 10.844.186-0 Desde agosto 2022

#### Rigoberto Rojo Rojas Presidente

Ingeniero Civil 12.488.186-2 Desde agosto 2022

#### Jorge Ferrando Yáñez Vicepresidente

Ingeniero Civil 12.059.564-4 Desde agosto 2022

#### Isidora Recart Herrera

10.578.341-8 Desde agosto 2022

## orizon

#### Marcela Bravo Puldain

Directora

Ingeniero Comercial 6.634.243-3 Desde agosto 2022

#### Jorge Andueza Fabani

Director Abogado

9.358.294-2 Desde agosto 2022

# Valle Frío



José Pedro Moreno Repenning

**Presidente** Ingeniero Civil 12.488.186-2

# Desde noviembre 2022

Rigoberto Rojo Rojas

#### Cristián Stewart Letelier

Crescente Valle Rivera

Director

Director

Ingeniero Civil

Desde junio 2023

13.257.001-9

Ingeniero Civil 6.377.135-k

Desde diciembre 2022

#### Directora

Psicóloga

**Gerente General** Valle Frío SpA Ingeniero Comercial 12.040.248-K Desde agosto 2022

#### **Flip**



**Emeterio Ureta Fischer** Gerente División Snacks

Ingeniero Comercial 17.083.516-6 Desde diciembre 2022

Flip SpA

#### Rigoberto Rojo Rojas Presidente

Ingeniero Civil 12.488.186-2 Desde noviembre 2022

#### Andrés Barros Donoso Director

Ingeniero Comercial 10.024.319-9 Desde noviembre 2022

#### Jorge de Llano Ozores Director

Ingeniero Comercial 14.734.970-K Desde noviembre 2022

#### **Pedro Bouchon Aguirre** Director

ail:

Ingeniero Civil 8.608.860-6 Desde noviembre 2022

#### Jaime Bellolio Rodríguez Director

Ingeniero Comercial 5.541.123-9 Desde noviembre 2022

#### **Nutrisco Chile**



Francisco Bertens Bustos Gerente General

Nutrisco Chile S.A Ingeniero Civil 13.962.105-0 Desde agosto 2022

#### Rigoberto Rojo Rojas

Presidente Ingeniero Civil 12.488.186-2 Desde noviembre 2022

#### Paula Levín Salgado Directora

Ingeniero Civil 12.403.219-9 Desde junio 2023

#### **Crescente Valle Rivera**

Director Ingeniero Civil 13.257.001-9 Desde junio 2023

#### Andrés Barros Donoso

nytrisco.

#### Director

Ingeniero Comercial 10.024.319-9 Desde agosto 2022

#### Jorge Andueza Fabani

#### Director

Abogado 9.358.294-2

Desde agosto 2022

















































nytrisco.





# PASIÓN POR LA NUTRICIÓN SOSTENIBLE DESDE EL MAR



Nuestra historia como Orizon Seafood se inicia en 2010, cuando se fusionan las empresas Southpacific Korp (SPK) y Pesquera San José, compañías de las que heredamos el respeto y cariño por el mar, por los productos que entrega y las personas que lo trabajan.

Con mucho orgullo continuamos la producción de la marca San José, conocido en la década de los 70 como el típico "jurel tipo salmón" y presente ampliamente en las mesas chilenas.

Nuestra Compañía hoy se centra en la producción de harina de pescado, aceite de pescado y productos marinos en conservas y congelados para exportación y consumo interno.

Hemos crecido en forma constante en capturas, llegando en 2023 a 188.260 ton., 31% superior al año 2022.

Como parte de nuestra búsqueda de nuevos mercados y segmentos que contribuyan a la excelencia operacional y especialización de los procesos productivos, participamos en empresas estratégicas como:



Adquirida en noviembre de 2023 Propiedad del 70%



Propiedad del 50%



Al cierre del año pasado, nuestros ingresos totalizaron

MMUS\$319,5

creciendo en un 64% respecto de 2022.





# VENTAS DE ORIZON SEAFOOD 2023

#### HARINA DE PESCADO Ventas por US\$97 millones

#### **Principales mercados:**

<b>Chile</b>	36%
China	35%
<ul><li>Japón</li></ul>	12%
Corea del Sur	7%
<b>3</b> Otros países	10%

# ACEITE DE PESCADO Ventas por US\$68 millones

#### **Principales mercados:**

<b>Chile</b>	72%
<b>B</b> élgica	13%
Francia	7%
😚 Otros países	9%

# CONSERVAS Ventas por US\$80 millones

#### **Principales mercados:**

<b>Chile</b>	72%
Jamaica	10%
🝺 Sri Lanka	4%
😚 Otros países	14%

# CONGELADOS Ventas por US\$61 millones

#### **Principales mercados:**

Nigeria	38%
Costa de Marfil	33%
<b>Chile</b>	11%
😚 Otros países	18%





# Orizon Seafood

# MARCAS DESARROLLADAS POR ORIZON SEAFOOD



Marca que ha estado presente en los hogares desde hace más de 68 años Desde entonces. San José ha ido ampliando su gama de productos derivados del jurel y otros pescados y mariscos, tanto en conserva como congelados. Su prestigio se ha transmitido a través de generaciones, culturas y países, llegando hoy a más de 100 mil puntos de venta y manteniendo su liderazgo local.



Es una marca de larga trayectoria en la mesa de los chilenos, que fue relanzada el año 2023 para cumplir el rol de ser la puerta de entrada a la categoría seafood, con foco especial en el canal tradicional, robusteciéndose su portafolio de conservas, con alimentos nutritivos y accesibles listos para consumir.



Marca premium y gourmet de pescados y mariscos, que ofrece una selección de productos sostenibles y con formato innovador, como locos y filetes de jurel ahumado, lomos de jurel en aceite de oliva, entre otros. En el mercado internacional estos productos salen bajo la marca Fisherman Secret.



Marca de alimentos para mascotas, formulados en base a proteínas de origen marino como primer ingrediente, para fomentar la salud, desarrollo y cuidado de perros y gatos. Hoy cuenta con formatos de alimentos secos y húmedos.

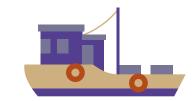


Somos líderes en la producción de ingredientes clave en alimentación acuícola y de nutrición animal, obtenidos a partir de jurel, que aportan proteínas, vitaminas, omega-3 y aminoácidos esenciales para la nutrición de calidad, cumpliendo con los más altos estándares internacionales.



















# OPERACIÓN CON FOCO EN LA SOSTENIBILIDAD

Nuestra Compañía es la principal productora de jurel en el mundo, especie cuya biomasa estuvo en serio peligro, pero que hoy es 100% renovable gracias a un enorme trabajo conjunto público-privado que definió cuotas de pesca, zonas protegidas y monitoreo constante.

Este esfuerzo ha permitido que en los últimos 10 años, su biomasa crezca

16,5 millones de ton.

Para lograr cuidar esta especie, nuestros barcos están equipados con una alta tecnología en sondas, sonares y cámaras. Somos rigurosos en el cumplimiento de las normas y nuestra tripulación tiene amplia experiencia y capacitación periódica en el cuidado del mar y sus especies.

Nuestra flota operativa está compuesta por seis barcos propios de avanzada tecnología y sistemas de frío a bordo. Algunos de ellos multipropósito (arte de cerco). El año 2022 firmamos un contrato para sumar un nuevo barco durante el 2024, séptimo en nuestra flota.

#### **PRODUCCIÓN EN TIERRA**

Nuestro principal centro productivo está localizado en Coronel, Región del Biobío, con plantas de conservas, congelados, productos de valor agregado, harina y aceite.



En esta región el 40% de nuestra pesca procesada proviene de pescadores artesanales.



#### MODERNIZACIÓN DEL COMPLEJO PESQUERO INDUSTRIAL DE CORONEL



En los últimos años hemos realizado importantes inversiones para elevar nuestros estándares ambientales y para aumentar la producción. En 2023 inauguramos una línea de conservas *premium* en el complejo industrial de Coronel, que requirió una inversión de MMUS\$8.



En 2024 terminaremos el Proyecto Ártico, una nueva planta de congelados con la que esperamos duplicar al 2025 nuestra producción actual de 60 mil ton. Este último proyecto ha significado una inversión de MMUS\$38.



En la Región de Coquimbo tenemos una planta de proceso de harina y aceite de pescado, abastecida completamente por pescadores artesanales.





# SOSTENIBILIDAD CERTIFICADA

Nos motiva ser actores que generen un impacto real en la vida de las personas y en este desafío asegurar calidad de nuestros procesos y productos es una responsabilidad arraigada en todos quienes somos parte de Orizon Seafood.

Actualmente contamos con la certificación Marine Stewardship Council (MSC) para la pesquería de jurel en la Región de Los Lagos, otorgada por el organismo independiente Lloyd's Register. Este sello garantiza la sustentabilidad, trazabilidad y aplicación de las mejores prácticas en nuestra pesca.

Por otra parte, tenemos certificada la Cadena de Custodia

de MSC garantizando la trazabilidad de la pesquería sostenible con certificación de MSC, lo que asegura se separan los productos sin certificación.

Otro estándar al que estamos alineados y comprometidos es BRC, creado por el British Retail Consortium (Asociación de Minoristas Británicos) y que garantiza la calidad e inocuidad de los productos alimenticios que comercializan. Esta norma es considerada como un referente internacional para la calificación de proveedores de productos y marcas en grandes mercados.

Adicionalmente, desde 2021 tenemos la certificación con el grado "Higher Level" en IFS. Es una norma de seguridad

alimentaria reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI), que se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados.



#### **CERTIFICACIONES EN 2023:**



En 2023 logramos la recertificación BRC v8 e IFS v7 para las plantas de Conservas, Congelado Valor Agregado, Frigorífico Escuadrón y Almacenamiento Conservas 4 Esquinas. En tanto, en febrero recibimos la recertificación de Marin Trust v3.



Un hito adicional del periodo en materia de asegurar nuestra sostenibilidad y disminución de impactos fue la obtención de Sellos de Cuantificación Huella de Carbono 2020 y 2021 de Huella Chile.



A mediados del periodo recibimos la recertificación de MSC v5 para Cadena de Custodia para plantas de Consumo Humano y sus almacenamientos, así como la del Programa de Aseguramiento de Calidad Sernapesca, para las Plantas Consumo Humano Coronel y Planta Harina Coquimbo.



A fines de 2023 alcanzamos también la Certificación ISO 50.001 para los Sistemas de Gestión de la Energía; Friend of the Sea (FOS) y Sernapesca habilitó la operación de la planta Coquimbo para la producción de aceite para consumo humano.





Somos una empresa chilena líder en exportación de fruta congelada empacada, que creamos bienestar generando alimentos seguros e innovadores desde el campo hacia el mundo.

Tenemos una sólida presencia en el mercado norteamericano y un crecimiento sostenido, tanto en Chile como a nivel global.

Estamos ubicados en las comunas de Romeral y Angol, donde hemos impulsado el desarrollo agroindustrial, generando productos con mayor valor agregado, de calidad y sin aditivos.







# PIONERA EN PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADA READY TO EAT



Desde hace más de 40 años que en Valle Frío combinamos la tradición del campo chileno con una visión emprendedora que nos ha llevado a crecer y pasar de ser productores de fruta fresca a convertirnos en una sólida compañía exportadora de congelados con presencia en 15 países.

En 2022, cuando Nutrisco adquiere el 65% de la propiedad de Valle Frío, se suma un nuevo hito a nuestra historia.

Hoy, son más de 50 productos provenientes de fruta convencional y siete alimentos congelados no frutales.



#### FRUTA CHILENA PARA EL MUNDO



Hoy, el 90% de nuestra producción se exporta a las principales cadenas de *retail* y food service en el mundo, como Walmart, Wakefern, Amazon, Meijer, Trader Joe's, Food Lion, CVS, Pão de Açúcar, Costco, entre otros.

En tanto, a través de inteligencia de negocios y capacidad de distribución de Nutrisco en el país, se espera fortalecer el mercado nacional, donde se distribuyen alrededor de 40 SKU bajo distintas marcas desarrolladas para supermercados, como por ejemplo BOU.

A nivel internacional llegamos a más de 37 cadenas y compañías con más de 200 SKU para los distintos segmentos del mercado, con productos listos para el consumidor final, tanto con marcas privadas de supermercados, como de productos desarrollados en forma conjunta. En este periodo, cuatro clientes concretaron más del 10% de nuestras ventas

En 2023, alcanzamos un histórico récord de MMUS\$74 en ventas, lo que representa un 35% más que en 2022, impulsado principalmente por el crecimiento general de la categoría de frutas congeladas en Estados Unidos, oportunidad que pudimos aprovechar gracias a una adecuada planificación de inversiones. En este crecimiento influyó también la apertura de nuevos mercados, junto con una mayor penetración en la categoría food service.

En la búsqueda de profundizar

la presencia, sobre todo en Estados Unidos, en el periodo presentamos nuestros productos en la mayor Feria de la Asociación de Fabricantes de Marcas Privadas (Private Label Manufacturers Association), instancia que cuenta con más de 4 mil integrantes de 75 países y que se realizó en Chicago.

Somos, además, proveedores exclusivos de la marca Live More Organics, que nació en California y que ofrece una amplia variedad de mezclas de frutas empacadas y premezclas para smoothies congelados listos para consumir, los cuales se venden en supermercados y tiendas de conveniencia, para satisfacer al consumidor que busca un estilo de vida saludable y que ha incorporado en su dieta batidos que mezclan frutas y verduras con alto contenido nutritivo, sin aditivos y totalmente orgánicos.

Para llegar a las góndolas con un vaso

de fruta se diseñó un envase que es 50% hecho de materiales reciclados y 100% reciclable. En Chile se montó una línea de producción que incluye frutas, vegetales y otros ingredientes de diversos orígenes.

La marca ha tenido un crecimiento sostenido en el mercado norteamericano y año a año se agregan nuevas mezclas. En 2023 se sumaron Banana Split, Berry Bliss, Magic Mango y Sweet Greenes.





# VALLE FRÍO EN CIFRAS



#### Primer Lugar en exportaciones a Estados Unidos y

Canadá



Tercer lugar como exportador chileno



+37 cadenas de *retail* en el mundo compran nuestros

productos



Cerca de 20 mil puntos de venta



MMUS\$74 de venta anual



35% crecimiento de ventas 2022/2023

En Valle Frío buscamos crear valor permanentemente durante el proceso productivo, generando soluciones innovadoras y competitivas en fruta congelada. Este ha sido un pilar fundamental en el gran crecimiento de los últimos años y nos ha permitido diferenciarnos y -consecuentemente- mejorar la experiencia de las familias que consumen nuestros productos en los distintos lugares del mundo, centrados en el servicio, inocuidad y trazabilidad.





# VISIÓN DE NEGOCIO





La elaboración y exportación de frutas congeladas ha presentado un importante incremento los últimos 10 años, impulsadas por un consumidor que busca productos que sean más saludables, convenientes y versátiles, y con mayor valor agregado.

En Estados Unidos la categoría ha avanzado sostenidamente, experimentando un aumento explosivo en 2021 y luego un crecimiento anual de alrededor de un 15% a la fecha.

En este contexto, hemos dado respuestas a esta demanda con un sólido plan de negocios basado en cuatro pilares:



# Crecimiento con diversificación

Hoy llegamos a las cadenas de *retail* más exigentes en el mundo, cerca de 20 mil puntos de venta y estamos en una constante exploración de nuevos destinos.

En 2023 sumamos Kuwait, Corea del Sur, Japón, Nueva Zelandia y Puerto Rico, entre otros, lo que es coincidente con nuestro objetivo de crecer en forma diversificada.



# Sólida presencia en el mercado norteamericano

Desde comienzos de la década del 80 nuestra empresa llegó a Estados Unidos y hoy es la compañía chilena de fruta congelada líder en ese mercado. En 2023 sumamos siete nuevas cadenas de supermercados.

Para mantener una distribución eficiente, contamos con capacidad de almacenaje y una solución logística integrada en Estados Unidos.



# Afianzamiento de capacidad de producción

Para apalancar este crecimiento constante, ampliamos nuestra planta de congelado de Romeral en 50% de capacidad, sumando una nueva zona de recepción de congelado y un nuevo túnel con una capacidad de procesamiento de seis ton/hora. De esta manera, la planta alcanza las 12 mil posiciones de guarda, que equivalen a 10 mil ton. de fruta congelada, dando mayor flexibilidad a la logística exportadora. La inversión en este proyecto alcanzó los MMUS\$6.



#### Presencia en Chile

La empresa ha mejorado su posición de liderazgo en la industria de la fruta congelada en Chile, impulsada por el equipo de comercialización de Nutrisco, que ha aumentado su penetración en food service y ha articulado la entrada anuevos retailers como proveedor de marcas privadas.



# Valle Frio

# SEGURIDAD ALIMENTARIA

La inocuidad alimentaria es también uno de los ejes principales de nuestra operación y cumplimos con los más altos estándares de calidad a nivel mundial, garantizando la excelencia, trazabilidad y seguridad de todos nuestros alimentos.

Para controlar cada uno de los productos desde su origen hasta su comercialización, se instauran medidas de aseguramiento en los huertos y proveedores, a través de programas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y certificaciones GLOBAL GAP (Good Agriculture Practice) para productos agrícolas.

Se consideran programas de manejo y producción agrícola, que incluyen aplicación de productos químicos con especial cuidado del medioambiente y programas acordes a las restricciones de cada mercado. En la planta de proceso se aplican las Buenas Prácti-

cas de Manufactura (BPM) y se cumple con los programas HACCP y BRC, además de las certificaciones Kosher e IMO para productos orgánicos. También, contamos con un canal dispuesto para las consultas, reclamos o sugerencias de los clientes que está encabezado desde las áreas de *Food Safety* y de Aseguramiento de la Calidad.

## **PROVEEDORES**

Nuestra fruta es plantada y recolectada por proveedores chilenos certificados, a quienes acompañamos durante todo el ciclo de cultivo para asegurar la calidad e inocuidad de toda la producción. Con ellos sostenemos una relación de largo plazo enmarcada en las buenas prácticas de nuestro Código de Ética, donde priman el respeto, la confianza y la búsqueda de la mejor calidad para los clientes

Este Código de Ética se socializó con nuestros proveedores y durante 2023, el

equipo de adquisiciones divulgó las buenas prácticas que esperamos de quienes nos proveen productos y servicios.

Hemos establecido también una política de pago oportuno que considera un plazo máximo de 30 días desde la emisión de la factura. En el caso de proveedores críticos, de insumos requeridos para la producción directa como, por ejemplo, la fruta, embalajes (bolsas, cartones, pallets, etc.), transporte, entre otros, el tiempo establecido es de cinco a 15 días promedio.



# Valle Frio-

# PRINCIPALES PRODUCTOS



## FRUTA CONGELADA CONVENCIONAL/ORGÁNICA

Las frutas de mayor relevancia en nuestra oferta son frutillas, arándanos, frambuesas, cerezas y moras, que complementan los mix con otras frutas nacionales e importadas como:

- Chirimoya
- Cranberry
- Durazno
- Pitaya (*Dragon fruit*)
- Granada

- Fisalis (Golden berry)
- Kiwi
- Limón
- Lúcuma
- Mango

- Manzana
- Maracuyá
- Melón
- Naranja
- PapayaPalta

- Plátano
- Piña
- Uva
- Zarzaparrilla



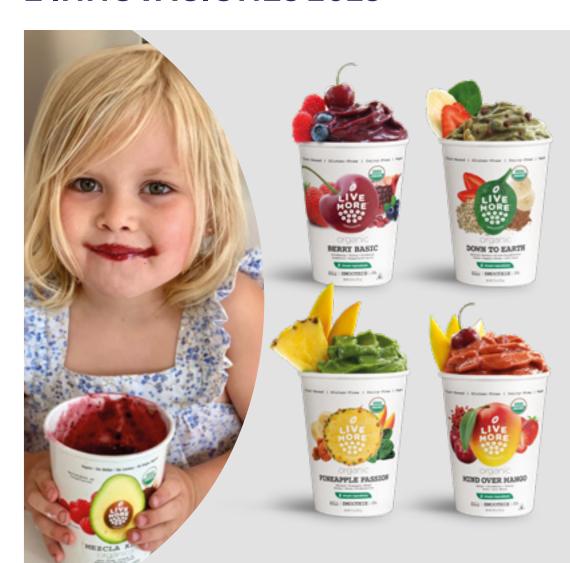
## OTROS CONGELADOS/ORGÁNICOS

- · Cacao
- · Chía
- Goji
- Espinaca
- Zapallo
- Chocolate



# PRINCIPALES PRODUCTOS E INNOVACIONES 2023





# **SMOOTHIE BLEND CUPS**

Con nuestro foco en innovación hemos desarrollado seis variedades de *smoothies* con distintas mezclas de berries, frutas, verduras y semillas. En 2023 incorporamos otras cuatro, completando un portafolio de 10 SKU disponibles para el mercado norteamericano.





# flip

Somos una empresa que produce snacks saludables con una tecnología de freído "hecha en Chile", con la que fabricamos chips de vegetales más sanos, con hasta un 65% menos de grasa, libres de colesterol, bajos en sodio, con una alta retención de nutrientes y libres de elementos nocivos.

Flip en inglés significa "dar vuelta" y eso hemos buscado desde que nacimos en 2022, hacer que la experiencia de consumo de nuestros snacks, los momentos de indulgencia, sean también saludables.





Para cambiar la clásica fabricación de *snacks* utilizamos una tecnología única en el mundo, desarrollada en Chile por el académico de la Pontificia Universidad Católica, Pedro Bouchon. Gracias a un método particular para freír los vegetales se logra un alimento bajo en grasas y en sodio, sin azúcar, pero con la misma crocancia y sabor requerido para el segmento de indulgencia.

## **FLIP EN CIFRAS**



**12 SKU** 

de *snacks* de vegetales saludables



28,2

ton. procesadas en 2023



MM\$150

en ventas



100%

de ventas son a través de Nutrisco Chile

#### **SABORES DESARROLLADOS**

- Chips papas con sal de mar.
- Chips de manzana con sal de mar.
- Chips de zanahorias con sal de mar.
- Mix de vegetales: chips de papas, camote y zanahoria con sal de mar.
- Chips papas sabor ajo y albahaca con sal de mar.
- Chips papas sabor cebolla con sal de mar.













Hoy, en Flip estamos enfocados en escalar nuestra producción para aumentar estratégicamente nuestra presencia en Chile, para lo cual contamos con las capacidades y conocimiento en distribución de Nutrisco. Junto con ello, seguimos experimentando para crear nuevas variedades que cumplan con ser *snacks* muy ricos y, al mismo tiempo, saludables.

En Flip nos proyectamos de manera global, por esto en 2023 testeamos el producto a través del programa Global UC en Estados Unidos con muy buenos resultados.

# flip

## **NUESTRA HISTORIA**

## Tecnología chilena al servicio de una mejor alimentación

#### El inicio

# Primeros equipos en Coronel

# Planta de *chips* en Quilicura: alta tecnología para alimentos saludables



Nacimos en los laboratorios del Centro de Innovación UC Anacleto Angelini, donde el investigador Pedro Bouchon ideó un método para producir *snacks* de vegetales más saludables.



Cuando la tecnología creada maduró y estuvo lista para una fase industrial, el proyecto fue evaluado positivamente por Fundación Copec y la Pontificia Universidad Católica, lo que le permitió obtener financiamiento del Dictuc UC y de Nutrisco.



En Flip teníamos dos características muy importantes para lograr este respaldo: éramos escalables y podíamos generar un impacto positivo en un mercado muy relevante como el de los snacks, que a nivel global suman US\$ 643 billones de dólares y donde el consumo per cápita viene creciendo a tasas de un 10% anual, con un importante impulso desde la pandemia, según el estudio State of Snacking realizado a nivel mundial por la empresa Mondelez con las consultoras internacionales The Harris Poll e Ipsos. Este informe señala también que el 64% de los consumidores a nivel mundial reemplaza una de sus comidas diarias por snacks.



Con el respaldo del Dictuc y de Nutrisco, partimos la etapa de pilotaje en dependencias de Orizon Seafood, en Coronel, donde instalamos una planta con capacidad de producción de 4 ton. de *chips* al año. Junto con ello, comenzamos a experimentar con nuevas variedades, conceptualizamos la marca Flip, desarrollamos los envases y comercializamos nuestros primeros productos.



En este punto de maduración, nacimos como Flip, de la que son socios Dictuc, Pedro Bouchon y Nutrisco, esta última con un 78,9% de la propiedad.



Tenemos la licencia exclusiva, indefinida y global sobre el método y los equipos de producción.



A fines del 2023 se inicia el proceso de certificación como Empresa B.



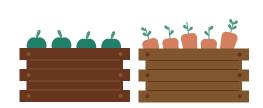
El 30 de junio de 2022 fue el último día de operación en Coronel y comenzamos el traslado a una nueva instalación en Quilicura, construida para crecer a largo plazo, ya que actualmente cuenta con una capacidad de producción anual de 160 ton. de chips y tiene espacio físico para triplicar ese volumen.



MMUS\$1,5 se invirtieron en la planta y significó un intenso trabajo de técnicos e ingenieros para poner en marcha los equipos fabricados especialmente para nosotros en Europa y China. El traslado también nos permitió coordinar mejor el sistema logístico y de venta con Nutrisco Chile.



En 2023 hemos crecido en forma sostenida en producción y ventas, y ya tenemos puntos de comercialización estratégicos de alta visibilidad, como los cafés Starbucks, las tiendas de Ikea en Santiago, 62 Pronto Copec en todo Chile y Tottus, entre otros comercios.







# nytrisco<sub>®</sub> Chile

Queremos llevar a cada mercado en el que participamos, productos y servicios de alto reconocimiento, que promuevan un cambio en la forma en que entendemos la alimentación.

Transformamos la inteligencia de negocios en propuestas de comercialización que generan un impacto positivo en la vida de las personas y el planeta.







# INTELIGENCIA Y COMERCIALIZACIÓN

En Nutrisco buscamos desarrollar productos y servicios de calidad que promuevan un cambio en la forma en que entendemos la alimentación, y para esto tiene gran importancia el mercado chileno, ya que aquí se dan diversos tipos de consumidores, tenemos producción alimentaria de calidad y un impulso emprendedor de pequeñas empresas, que también quieren hacer la diferencia en el sector.

Por eso tenemos en Chile una división de inteligencia, comercialización y logística robusta, con capacidad para entender las tendencias para generar oportunidades de diferenciación y crecimiento para las marcas que representamos.

## COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA DE ALTOS ESTÁNDARES

En Nutrisco nos encargamos de la distribución, logística, marketing, trading y venta, para nuestras marcas, productos de desarrollo y producción y representaciones tanto nacionales como internacionales

Se atiende a los canales moderno (supermercados); tradicional (almacenes y tiendas de conveniencia); food service; e-commerce a través de lamesadetodos.cl y a través de nuestra propia tienda, Nutrisco Market.

Tenemos 40 vendedores y 150 reponedores con cobertura nacional, permitiendo una penetración importante y comprensión de las diversas preferencias de consumo y nichos de mercado.

Junto con ello, operamos un centro de distribución de 25 mil m², con los más altos estándares, tanto constructivos y de operación logística, como ambientales.



# nytrisco.

# INTELIGENCIA Y COMERCIALIZACIÓN

## CENTRO DE DISTRIBUCIÓN NUTRISCO



3 áreas: seco, refrigerado y congelado



Sector de e-commerce



17.500 posiciones



**Tecnología** antisísmica para los *racks* de diseño chileno



Sistema de congelación

en base a CO<sub>2</sub>, más amigable con el medioambiente



Despacho de 16 mil cajas diarias

promedio (\*)



**Entrada** y salida

de 25 camiones diarios (\*)



#### **Flexibilidad**

para cuadruplicar su capacidad en los próximos años

(\*) cifras a diciembre de 2023

#### **NUTRISCO CHILE EN CIFRAS**



**VENTAS MMUS\$102** 



MÁS DE 500 SKU **EN 9 CATEGORÍAS** 



**MÁS DE 2.000 CLIENTES** 



**MÁS DE 100.000 PUNTOS DE VENTA DIRECTOS E INDIRECTOS** 





# INTELIGENCIA Y COMERCIALIZACIÓN



#### INTELIGENCIA PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS Y MARCAS

En Nutrisco, la innovación en la creación de mejores productos alimenticios es un pilar fundamental y parte de la misión de la Compañía.

Por eso, tenemos en Chile un área capaz de concebir un producto alimenticio desde la idea hasta llegar a la mesa de los consumidores, destacando la creación de marcas atractivas y tomando las oportunidades de mercado.

#### MARCAS DESARROLLADAS POR NUTRISCO EN CHILE



Una nueva marca de abarrotes que busca apoyar a las personas en su alimentación, haciéndolo fácil, confiable, sabroso y accesible para todos.

Entre sus productos, podrás encontrar pastas, salsas de tomate, arroz, aceite y conservas de frutas y verduras.



La carne no es solo carne, es mucho más que el producto o una buena materia prima. Implica emociones, teorías, momentos, amistad, amor, tiempo, estatus, conocimiento y dedicación.

Es el punto de partida hacia una cultura mucho mayor, es el guion para el actor o la piedra para el escultor. Es un mundo en sí mismo. OX, nos enseña "el arte de la carne".



Los domingos la familia es más familia, en el asado los amigos son más amigos: lo bueno, siempre puede ser mejor.

En su portafolio podrás encontrar hamburguesas, churrascos, albóndigas y pizzas. Con Apache, lo bueno se vuelve mejor.



Con Cook Green tus comidas pueden ser saludables y ricas, haz cada momento especial.

En su portafolio podrás encontrar choclo, porotos verdes, *mix* primavera y arvejas. ¡Descongela tus comidas y congela tus buenos momentos! con Cook Green, estamos naturalmente juntos!



# INTELIGENCIA Y COMERCIALIZACIÓN

#### MARCAS REPRESENTADAS EN CHILE

Traemos al mercado local importantes marcas que han sobresalido en los nichos donde compiten.

Somos los representantes exclusivos en Chile de General Mills, tercer productor más grande de alimentos de Estados Unidos, para las marcas Nature Valley, Fiber One, Betty Crocker, Häagen Dazs y Old El Paso.













También comercializamos marcas líderes en sus segmentos, como café Segafredo, palta congelada Wholly Guacamole, Farm Frites y té Royal Elixir.











# LA MESA DE TODOS CL

En Chile, hemos puesto a disposición del consumidor final una plataforma de e-commerce que es una pieza estratégica para mostrar todo nuestro portafolio, fidelizar a los consumidores más leales y potenciar la venta de nuestros productos.

La gestión logística de lamesadetodos.cl se realiza de manera interna en el Centro de Distribución de Nutrisco, con excelentes estándares de tiempos de entrega y completitud de los pedidos.

Prueba del éxito de lamesadetodos.cl es el reconocimiento en el Gran Prix de VTEX 2023, por ser la empresa que obtuvo un mayor crecimiento en consumo masivo en el Cyber Monday de 2023.



# nytrisco<sub>®</sub>

# INTELIGENCIA Y COMERCIALIZACIÓN

### NUTRISCO MARKET Y NUTRISCO LAB

Nuestra estrategia de comercialización en Chile se completa con una sala de 500 m² para la venta y exhibición de todo nuestro portafolio de marcas y productos a clientes y consumidores.

Además, tiene una cocina experimental de 82 m² para probar, desarrollar nuevas elaboraciones e invitar a clientes a vivir la experiencia de nuestras marcas.























































# nytrisco.

Estamos comprometidos con el bienestar de nuestros trabajadores y de la comunidad que nos rodea, cultivando entornos que fomenten el respeto, la confianza y la colaboración entre todos. Esto está plasmado en nuestra Estrategia de Sostenibilidad (capítulo 5), en el pilar estratégico Better People, donde las personas son un eje central. A través de una serie de iniciativas y acciones, queremos asegurar que nuestros trabajadores puedan compatibilizar su vida personal con la profesional y entregarles oportunidades para crecer.

De cara al futuro, trabajaremos por afianzar la cultura Nutrisco en los más de 1.800 trabajadores y que nuestros valores, como la excelencia, el liderazgo y la inclusión, se vivan diariamente. Buscaremos que tanto en nuestras plantas agrícolas, en nuestras flotas en el mar y en las fábricas de alimentos, se respire una misma motivación y entusiasmo por crear mejores alimentos.

El desafío de cara al 2024 es homologar nuestros estándares en cuanto a beneficios, plataformas y desarrollo organizacional en cada una de las operaciones de Nutrisco.



# **DOTACIÓN**

A diciembre de 2023, los trabajadores de Nutrisco totalizaban 1.821 personas, localizadas en centros productivos y oficinas desde Arica a Punta Arenas. Adicionalmente, a fines del periodo incorporamos, a través de la compra de Fiordosur, a 152 personas, de las cuales el 54% son mujeres y el 46% hombres. Mantener una cultura de respeto con los principios internos, los

valores y los ritmos propios de cada organización es algo que nos caracteriza y que mantenemos en cada una de las empresas que incorporamos a Nutrisco, por lo que no podemos sino dar la bienvenida a cada uno de los trabajadores de Fiordosur al gran desafío de proveer al mundo de mejores alimentos para un mejor futuro.



# DOTACIÓN POR CARGO Y GÉNERO

CATEGORÍA DE CARGO	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Alta Gerencia y gerencia	49	5	54
Jefatura y otros profesionales	248	97	345
Otros técnicos	141	27	168
Operario	456	575	1.031
Fuerza de venta	56	14	70
Administrativo	57	87	144
Auxiliar	4	5	9
TOTAL	1.011	810	1.821

(\*) Incluye la dotación de Nutrisco, Nutrisco Chile, Orizon Seafood, Flip y Valle Frío





## DOTACIÓN POR NACIONALIDAD, GÉNERO Y CARGO

El grupo inmigrante más numeroso en Nutrisco es el **venezolano, con 59 personas a diciembre de 2023, representando un 4,5% de dotación extranjera.** 

	CHILENA PERUANA		ANA VENEZOLANA I		HAITIANA COLOMBIANA		BRASILEÑA /		ARGENTINA		ECUATORIANA		OTROS					
	н	М	н	М	н	М	н	М	н	М	Н	М	н	М	н	М	н	М
Alta Gerencia y gerencia	47	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0
Jefatura y otros profesionales	242	91	0	0	6	4	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0
Otros técnicos	139	26	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	Ο	0	0	0	0
Operario	430	543	0	0	16	25	8	0	1	5	0	1	1	1	0	0	0	0
Fuerza de venta	55	13	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Administrativo	55	85	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Auxiliar	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	972	767	1	1	27	32	8	0	1	6	0	1	1	2	o	1	1	0
TOTAL	1.7	39	;	2	5	9		8		7		1		3		1	1	
TOTAL DOTACIÓN		1.821																

(\*) Incluye la dotación de Nutrisco, Nutrisco Chile, Orizon Seafood, Flip y Valle Frío





## DOTACIÓN POR RANGO DE EDAD, CATEGORÍA DE CARGO Y GÉNERO

El grupo etario más numeroso en Nutrisco es el de personas **entre 30 y 40 años, con 495 trabajadores, que equivalen al 27% de la dotación.** 

	MENOS DE 30 AÑOS		ENTRE	ENTRE 30 Y 40 ENTR		RE 41 Y 50 EN		ENTRE 51 Y 60		ENTRE 61 Y 70		70 AÑOS
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Alta Gerencia y gerencia	0	0	9	2	20	2	17	1	3	0	0	0
Jefatura y otros profesionales	21	20	76	47	59	22	59	8	32	0	1	0
Otros técnicos	16	11	34	7	28	6	33	3	30	0	0	0
Operario	91	106	102	154	88	127	108	132	67	52	0	4
Fuerza de venta	7	2	11	5	20	7	17	0	1	0	0	0
Administrativo	9	21	13	34	14	18	12	10	9	4	0	0
Auxiliar	О	1	0	1	0	1	2	1	1	1	1	0
TOTAL	144	161	245	250	229	183	248	155	143	57	2	4
TOTAL	30	05	49	<b>9</b> 5	41	12	40	03	20	00	(	5
TOTAL DOTACIÓN		1.821										

<sup>(\*)</sup> Incluye la dotación de Nutrisco, Nutrisco Chile, Orizon Seafood, Flip y Valle Frío



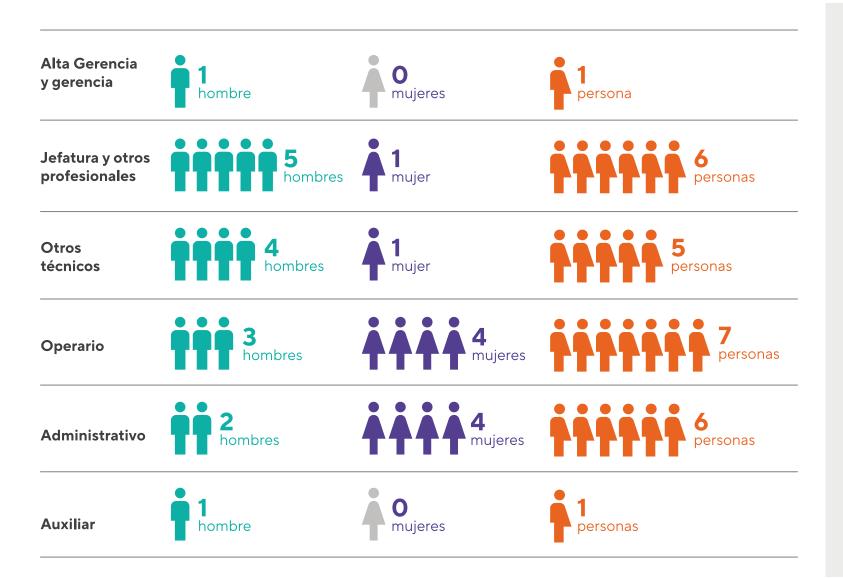
# DOTACIÓN POR ANTIGÜEDAD LABORAL, CATEGORÍA DE CARGO Y GÉNERO

	MENOS DE 3 AÑOS		ENTRE 3	ENTRE 3 Y 6 AÑOS		/9AÑOS	ENTRE 9 Y	12 AÑOS	MÁS DE 12 AÑOS		
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	
Alta Gerencia y gerencia	23	2	10	1	4	0	7	1	5	1	
Jefatura y otros profesionales	112	72	44	17	20	1	11	3	61	4	
Otros técnicos	48	19	24	1	7	4	10	0	52	3	
Operario	288	532	45	31	16	10	12	0	95	2	
Fuerza de venta	52	13	4	1	0	0	0	0	0	0	
Administrativo	24	51	7	15	6	2	6	6	14	13	
Auxiliar	1	5	1	Ο	0	Ο	1	0	1	0	
TOTAL	548	694	135	66	53	17	47	10	228	23	
TOTAL	1.2	242	20	01	7	0	5	7	2!	51	
TOTAL DOTACIÓN					1.8	21					

<sup>(\*)</sup> Incluye la dotación de Nutrisco, Nutrisco Chile, Orizon Seafood, Flip y Valle Frío

# ෯

## NÚMERO DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD



# Dotación total







(\*) Incluye la dotación de Nutrisco, Nutrisco Chile, Orizon Seafood, Flip y Valle Frío.

Nutrisco Chile y Flip no tienen contratadas a personas con discapacidad.



	n!	etris	SCO <sub>®</sub>	(	orizo	n.	r	etris	CO <sub>®</sub>	Va	lle Fri	<del>jon</del>		flip d!J	
	н	М	Total	н	М	Total	н	М	Total	н	М	Total	н	М	Total
Dotación con contrato a plazo indefinido	4	5	9	521	126	647	95	53	148	49	54	103	10	3	13
Dotación con contrato a plazo fijo	0	0	0	182	340	522	29	12	41	10	5	15	1	1	2
Dotación con contrato por obra o faena	0	0	0	50	69	119	0	0	0	60	142	202	0	0	0
Personas que prestan servicios a honorarios	0	0	0	0	0	0	0	Ο	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	4	5	9	753	535	1.288	124	65	189	119	201	320	11	4	15
TOTAL		9			1.288	3		189			320			15	
TOTAL DOTACIÓN								1.821							



	n	etris	SCO <sub>®</sub>	(	orizo	n.	r	etris	CO <sub>®</sub>	V	MeFre	·		dili	
	н	М	Total	н	М	Total	н	М	Total	н	М	Total	н	М	Total
Dotación con jornada ordinaria de trabajo	4	5	9	753	535	1.288	119	201	320	124	65	189	11	4	15
Dotación con jornada a tiempo parcial	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dotación con pactos de adaptabilidad laboral para trabajadores con responsabilidades familiares	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	4	5	9	753	535	1.288	119	201	320	124	65	189	11	4	15
TOTAL		9			1.288			320			189			15	
TOTAL DOTACIÓN								1.821							

# PERMISO POSNATAL

Número de personas que se acogieron al permiso posnatal legal.

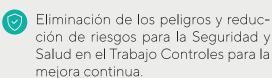
nytrisco.	Orizon.	nytrisco. Chile	Valle Frio	dili dili
o	14 mujeres	6 mujeres	o	0

# **SEGURIDAD LABORAL**

En Nutrisco estamos comprometidos con una cultura de seguridad, la que se construye día a día a través de lineamientos claros para cada tarea que se desarrolla en las instalaciones, ya sean productivas o administrativas. Gracias a esta convicción, en 2023 tuvimos cero fatalidad laboral. Nuestra preocupación es integral y abarca la integridad física y psicológica de nuestros trabajadores.

#### Lineamientos para la Seguridad Laboral en Nutrisco









Liderazgo visible y permanente de las líneas jerárquicas.



Evaluar y mejorar.



Educar y promover buenas prácticas.



La educación juega un papel central en la mantención de una cultura de seguridad, por esto que en Nutrisco se dictaron 10.057 cursos en 2023, totalizando 32.590 horas de capacitación, sobre diversas materias en el ámbito de la prevención. Es importante destacar que se abarcaron, tanto aspectos básicos de la seguridad como tópicos específicos para el desempeño en las plantas productivas, como manipulación de sustancias peligrosas, trabajo en altura, en espacios confinados, de labores repetitivas y de exposición al ruido, entre otros, que no solo buscan disminuir la ocurrencia de accidentes, sino prevenir enfermedades profesionales que puedan afectar a nuestros colaboradores, cuya salud es fundamental para el cumplimiento de nuestra meta de ofrecer espacios protegidos para todos.

#### Cantidad de cursos dictados sobre de Salud y Seguridad

















#### Horas totales de formación en Salud y Seguridad











**Empleados** 



**Contratistas** 



**Empleados** 



Contratistas

Horas totales de formación



32.590





	Oriz	Seafood Seafood	netr	'ISCO <sub>®</sub>	Valle Frio		flip d!J	
	Empleados	Contratistas	Empleados	Contratistas	Empleados	Contratistas	Empleados	Contratistas
Número de trabajadores considerados para los indicadores de Salud y Seguridad (corresponde al promedio mensual de los trabajadores contratados)	1.150	728	122	83	389	0	15	0
Número de horas trabajadas	2.518.378	1.406.781	306.608	32.001	70.020	0	2.160	0
Número de días perdidos por accidentes laborales	516	167	0	10	58	o	o	0
Número de incidentes totales/ registrables (con y sin tiempo perdido)	64	20	7	2	71	0	0	0
Número de incidentes laborales con tiempo perdido	27	20	0	2	5	o	O	0
Número de incidentes laborales con grandes consecuencias	1	o	0	0	o	o	o	0
Número de casos de dolencias y enfermedades	1	0	0	0	0	o	o	0

## CAPACITACIÓN

En la actualidad, el cambio acelerado en los entornos laborales exige que los trabajadores amplíen constantemente sus competencias y conocimientos, ya sea en aspectos técnicos de su labor como en habilidades transversales. Por esto, Nutrisco capacitó a 1.236 personas el 2023 en diversos temas, sin contar las materias relacionadas con Código de Ética, con la Ley 20.393, acoso laboral y sexual, y temas de salud y seguridad.

Entre los tópicos técnicos abordados se encuentran: Gestión Organizacional de Diversidad e Inclusión Laboral; Taller de trazabilidad y procedimiento *Recall*; Reglamento de *Food Defense* de FDA, Normativas asociadas a SGICIA, SGE, vigilancia privada, auditores internos, FOS, norma y etiquetado nutricional, y medioambiente, gestión comercial, *marketing* e inteligencia de negocios, logística, entre otros.

También se entregaron herramientas transversales que son un aporte a la empleabilidad general de los trabajadores, como cursos de inglés en nivel A2, manejo de Excel, manejo de SAP, contabilidad, entre otros.

Finalmente, se promovió la capacitación en habilidades socioemocionales como liderazgo, negociación, coaching y trabajo en equipo, que consideramos claves para la formación de líderes con habilidades integrales para la dirección de equipos de alta eficiencia.



## **NÚMERO DE PERSONAS CAPACITADAS**

	(	orız	on.		Valle	frio		nytr	ISCO <sub>®</sub>
	н	М	Total	н	М	Total	н	М	Total
Alta Gerencia y gerencia	11	2	13	4	1	5	6	0	6
Jefatura y otros profesionales	70	29	99	9	8	17	37	33	70
Otros técnicos Operario	65 77	8 102	73 179	14	3 19	17 25	0	0	0
Fuerza de venta	2	1	3	0	0	0	35	7	42
Administrativo	23	25	48	1	5	6	7	8	15
Auxiliar	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	248	167	415	34	36	70	85	48	133

(\*) Se excluye capacitación del Código de Ética, temas relacionados con la Ley N° 20.393, acoso laboral y sexual, y temas de salud y seguridad.

1.236

Las empresas Nutrisco y Flip no desarrollaron capacitaciones durante el periodo.





		orizon			Valle Frio		nytrisco.			
	н	М	Total	н	М	Total	н	М	Total	
Alta Gerencia y gerencia	314	16	330	336	50	386	161	0	161	
Jefatura y otros profesionales	3.589	3.243	6.832	260	360	576	1.967	1.212	3.179	
Otros técnicos	6.031	2.322	8.353	210	24	234	0	0	0	
Operario	11.303	17.671	28.974	94	242	336	0	0	0	
Fuerza de venta	72	36	108	0	0	0	2.296	77	2.373	
Administrativo	1.336	2.422	3.758	208	350	558	412	141	553	
Auxiliar	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL	22.645	25.710	48.355	1.064	1.026	2.090	4.836	1.430	6.266	
					113.422					

<sup>(\*)</sup> Se excluye capacitación del Código de Ética, temas relacionados con la Ley N° 20.393, acoso laboral y sexual, y temas de salud y seguridad.

Las empresas Nutrisco y Flip no desarrollaron capacitaciones durante el periodo.

# (S) INVERSIÓN EN CAPACITACIÓN



Las empresas Nutrisco y Flip no desarrollaron capacitaciones durante el periodo.



## **CONTRATACIONES**



	orizon.	Valle Frio	nytrisco. Chile	tlip dijj
1enos de 30 años	337	270	25	0
30 a 50 años	617	368	70	15
Más de 50 años	329	122	12	0
TOTAL	1.283	760	107	15



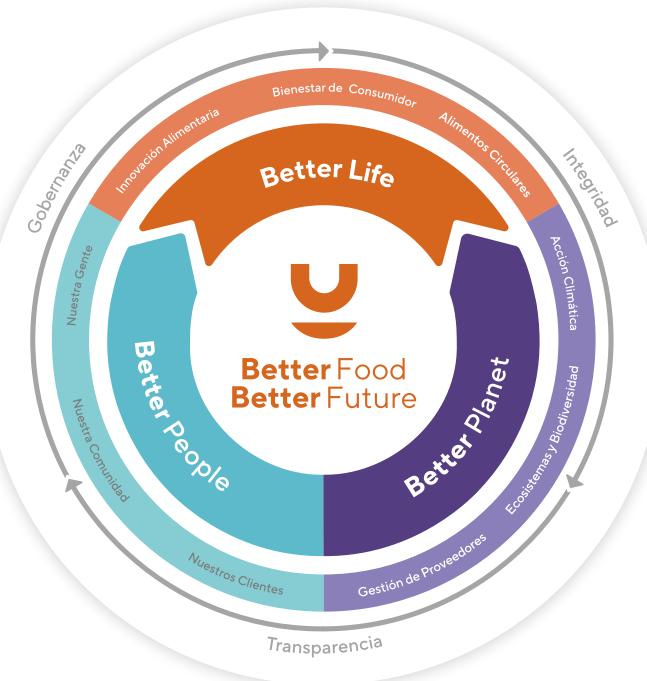


## ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD:

## NUESTRA HOJA DE RUTA

Nutrisco es innovación en nutrición. Para ello, nuestra empresa junto a sus marcas, busca dar soluciones alimenticias a través de un modelo de nutrición sostenible, principio que guía nuestro Propósito: Better Food, Better Future.

Better responde a nuestro compromiso de hacer los mejores productos de la industria, invirtiendo en Investigación y Desarrollo (I+D), con mejora continua, cuidando a las personas y al planeta.





# ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD:

## NUESTRA HOJA DE RUTA

Acorde con este propósito, y contando con el apoyo del Directorio, la alta dirección de Nutrisco y sus trabajadores, en 2023 iniciamos un trabajo profundo de reflexión, conversación y análisis para definir nuestra Estrategia de Sostenibilidad.

El proceso se realizó liderado por una consultora experta en sostenibilidad corporativa y se inició con un diagnóstico profundo que consideró: entrevistas con diversos stakeholders internos y externos a la Compañía, revisión de los más altos estándares y normativas en materias ASG, tanto nacionales como internacionales, análisis del contexto y tendencias actuales para la industria de alimentos y un benchmark de las mejores prácticas en materias de sostenibilidad de empresas referentes. Asimismo, se hizo un levantamiento y análisis de los principales grupos de interés con los que interactúa la empresa y un análisis de materialidad para identificar temas relevantes de la operación de las empresas que generan impactos significativos en materias socioambientales. Se midió el desempeño actual de cada una de las empresas mediante la herramienta de Medición de Impacto B y se hizo un levantamiento de riesgos asociados a gestión de temas ASG.



A partir de los resultados obtenidos se diseñó una Estrategia de Sostenibilidad para Nutrisco y sus empresas, la que permite guiar su gestión y contribuir a generar impactos positivos en materias económicas, sociales y ambientales.



Nuestra empresa se enmarca en una gobernanza robusta basada en la transparencia e integridad, como valores intransables y transversales para todos los negocios.

La estrategia diseñada pone al centro de toda gestión el propósito corporativo *Better Food, Better Future* y se sustenta en tres pilares estrechamente conectados entre sí:

Better People

Better Planet

**Better Life** 

Una correcta gestión de temas sociales y ambientales, sin duda contribuye directamente al tercer pilar, que es el core del negocio, *Better Life*, y es ahí donde el propósito *Better Food, Better Future* toma vida y acción.



## ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD: NUESTRA HOJA DE RUTA

#### **PILARES Y COMPROMISOS**

## PILAR 1

## **BETTER PLANET**

Nuestro compromiso es nutrir un mejor futuro e impulsar la acción climática en cada paso que damos y a lo largo de toda nuestra cadena de valor, reduciendo nuestras emisiones de carbono, manejando de manera inteligente la energía, el agua, los residuos y el transporte. Además, nos esforzamos por proteger y conservar los recursos naturales y la biodiversidad de los ecosistemas donde operamos.

En este pilar se definieron tres grandes ámbitos de acción que son:





္မွာလို့ Gestión de proveedores

## PILAR 2

## **BETTER PEOPLE**

Nos importa, por sobre todo, el bienestar de nuestros colaboradores, clientes y comunidades. Por eso, hacemos que las cosas pasen en un entorno de respeto, confianza, inclusión y colaboración. Nos aseguramos de que nuestros colaboradores tengan calidad de vida, buena salud, seguridad y oportunidades para crecer.

Somos más que simples observadores. Asumimos un rol social activo, impulsando el desarrollo y bienestar de nuestras comunidades locales. Creemos que elaborar mejores productos y una mejor educación alimentaria son clave para cultivar un mejor futuro.

Los ámbitos de acción que se trabajarán dentro de este pilar están orientados a:

Nuestra gente

Nuestra comunidad

⊗ Nuestros clientes PILAR 3

#### **BETTER LIFE**

Queremos generar un impacto positivo en la calidad de vida de las personas, innovando en la forma de hacer alimentación y desarrollando mejores productos, accesibles y de calidad.

En este pilar estamos haciendo frente también al desafío global de pérdida y desperdicio de alimentos, poniendo foco en diseñar productos, empaques y estrategias de comunicación que fomenten un consumo más consciente.

Los tres grandes ámbitos de acción que se abordarán para lograr estos objetivos son:





Alimentos circulares



## ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD: NUESTRA HOJA DE RUTA

#### **PILARES Y COMPROMISOS**



Para cada uno de los pilares hemos definido una hoja de ruta de corto, mediano y largo plazo, asociada a iniciativas concretas en cada ámbito de acción. Esto supone compromisos con los temas materiales asociados a cada uno de ellos, con indicadores medibles y metas concretas que permitan monitorear avances y, sobre todo, una obligación con todos nuestros grupos de interés de sumar a todas nuestras marcas a un viaje que hemos decidido emprender para vivir nuestro propósito de principio a fin.



# ANÁLISIS DE MATERIALIDAD

Por primera vez, Nutrisco hizo un Análisis de Materialidad, el cual permitió identificar los temas de mayor relevancia en la operación de las empresas, que generan impactos significativos en materias sociales, ambientales y de gobernanza.

Estos temas materiales relevantes son un *input* clave en la estrategia de sostenibilidad, ya que permiten asignar de manera más eficiente los recursos, mejorar la toma de decisiones y enfocar la gestión en las áreas que generan mayores impactos, contribuyendo así al éxito de la estrategia de negocio y a la sostenibilidad de la empresa en el largo plazo.



El proceso se realizó siguiendo las recomendaciones de Global Reporting Initiative (GRI), que sugiere una estructura metodológica de tres etapas:



#### Revisión e identificación:

Se elaboró una lista larga de 25 temas relevantes a gestionar por parte de la Compañía, en base a las entrevistas, *benchmark* y revisión de estándares internacionales para la industria. Se tomaron en cuenta: SASB para el sector e industria, GRI, Norma de Carácter General N° 461/2021 de la CMF y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).



#### Priorización:

Se implementó una encuesta a los equipos internos de las empresas y a diferentes grupos de interés de la Compañía para evaluar la relevancia e impacto de los temas materiales propuestos. En el proceso se obtuvieron 145 respuestas de seis grupos de interés, tanto internos como externos a Nutrisco.



#### Matriz materialidad:

Como resultado del ejercicio, 13 temas materiales fueron priorizados como de mayor relevancia, tanto para los grupos de interés como para Nutrisco.



# **ANÁLISIS DE MATERIALIDAD**

#### 13 TEMAS MATERIALES PRIORIZADOS:

## 4 MEDIOAMBIENTALES:



- Cambio climático: emisiones de GEI.
- Pérdida y desperdicio de alimentos.
- Protección de ecosistemas y biodiversidad.
- Diseño de producto, packaging y marketing responsable.

#### **7 SOCIALES:**



- Calidad e inocuidad de productos.
- Gestión de proveedores y trazabilidad de la cadena de suministro.
- Prácticas laborales: remuneración y beneficios
- Salud y seguridad de trabajadores.
- Gestión y satisfacción de clientes.
- Bienestar del consumidor.
- Relacionamiento y apoyo comunitario.

#### **2 GOBERNANZA:**





Innovación alimentaria.



Ética y cumplimiento normativo.

Dada la fase inicial de la Estrategia de Sostenibilidad, los temas materiales no son abordados en esta Memoria 2023. sino que fueron un insumo para la construcción de la estrategia y la hoja de ruta, además de una base para reportar en el futuro.



















# GESTIÓN DE PROVEEDORES

En cuanto a nuestros proveedores, buscamos incorporar, en las distintas etapas de la cadena de valor, a personas y empresas que compartan nuestros estándares de calidad e integridad y cuenten con un modelo de producción sostenible.

El ADN de Nutrisco y nuestro compromiso de disponibilizar alimentos que mejoren la calidad de vida de las personas, nos exigen una rigurosa selección de proveedores para asegurarnos de que cumplan con los estándares de responsabilidad en aspectos laborales, sociales, éticos y ambientales. No solo nos interesa que se comprometan con las exigencias establecidas en la normativa, sino que sean capaces de ir más allá, generando condiciones laborales dignas para sus trabajadores y que compartan nuestro convencimiento sobre el respeto hacia el entorno, el medioambiente y las comunidades.

Orizon Seafood y Flip ya cuentan con Código de Conducta y procesos de evaluación a sus proveedores y Valle Frío se suma también al tener prácticas de desarrollo a proveedores locales.



Durante el año 2024 se espera poder unificar y potenciar la gestión de proveedores a nivel de Nutrisco.







# CONTRIBUCIÓN DE NUTRISCO A LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

La Estrategia de Sostenibilidad diseñada, está alineada con la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para un Desarrollo Sostenible y, mediante la hoja de ruta y la implementación de diferentes iniciativas, estaremos contribuyendo principalmente a nueve de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).







































#### Contribución ODS 2:

Producir alimentos saludables, con alto valor nutritivo, que aporten a una dieta sana y a una mejor calidad de vida.

Trabajar en conjunto con todos los actores de la cadena de valor, desde la producción, distribución y comercialización de alimentos, garantizando su seguridad, calidad, inocuidad y disponibilidad.



#### Contribución ODS 6:

El agua es fundamental para la producción de alimentos, por lo que buscamos optimizar y eficientar el uso de este recurso, además de reducir/reutilizar el desperdicio de agua en los diferentes procesos de nuestra operación.



#### Contribución ODS 8:

Promover mayor productividad mediante la innovación, fomentar un crecimiento sostenible cuidando el medioambiente, apoyar a pequeñas y medianas empresas, generar empleo decente y seguro. Proteger los derechos de nuestros trabajadores.



#### Contribución ODS 10:

Alineado a nuestro pilar "Better People" promovemos la inclusión social y económica, ofreciendo igualdad de oportunidades a todas las personas, independientemente de su condición.

Apoyamos programas comunitarios que reduzcan la desigualdad.



#### Contribución ODS 12:

Promover la gestión sostenible de recursos naturales y la reducción del desperdicio de alimentos. Facilitar información y conocimientos sobre estilos de vida sostenibles. Reducir la generación de desechos mediante la prevención, reciclaje y reutilización. Integrar prácticas sostenibles y criterios ASG en informes corporativos.



#### Contribución ODS 13:

En línea con nuestro pilar "Better Planet" implementamos iniciativas para la gestión de los recursos energéticos, hídricos y reducción de desechos, que buscan aportar a la mitigación del cambio climático y sus efectos.





#### Contribución ODS 14:

En nuestros negocios pesqueros queremos conservar y utilizar de manera sostenible los océanos, mares y sus recursos marinos, evitando la contaminación, la sobreexplotación y prácticas destructivas, proteger ecosistemas marinos y costeros, fortaleciendo su resiliencia para el desarrollo sostenible.



#### Contribución ODS 15:

En el negocio agrícola promovemos la conservación y uso sostenible de ecosistemas donde operamos, para reducir la degradación de hábitats naturales y detener la pérdida de biodiversidad.



#### Contribución ODS 17:

Con integridad, transparencia, y un sólido gobierno corporativo, impulsamos y apoyamos el cambio, en alianza con otros actores del mundo público y privado, para alcanzar un desarrollo sostenible.



# GOBERNANZA DE SOSTENIBILIDAD

Para una correcta ejecución de la Estrategia de Sostenibilidad y seguimiento del plan de acción propuesto, es fundamental contar con una estructura y gobernanza interna de sostenibilidad en la empresa. Para ello, Nutrisco ha nombrado un líder interno que es el gerente de Asuntos Corporativos & ASG, quien durante el año 2024 implementará el Comité de Sostenibilidad. Este comité estará integrado por los principales gerentes de cada una de las empresas y sus principales funciones serán:



Aprobar el Plan Anual de Sostenibilidad.



Velar por la implementación de la Estrategia y Plan de Acción de Sostenibilidad en las empresas, asegurando los recursos necesarios (financieros y humanos).



Aprobar presupuesto y programas a realizar en materias ASG.



Buscar eficiencias en la implementación de iniciativas y programas, y replicar buenas prácticas entre diferentes empresas.



Monitoreo de KPIs definidos en materias ASG.



Preparar información de materias ASG a ser tratadas en Directorio.











# LA SOSTENIBILIDAD DE NUESTRAS EMPRESAS Y MARCAS

Hasta ahora, cada una de nuestras empresas ha avanzado de manera independiente en materias de sostenibilidad, trazando su rumbo en base a sus objetivos y propósito.

A partir de la nueva estrategia de sostenibilidad queremos unir nuestros esfuerzos bajo un marco común, haciendo un trabajo conjunto para fortalecer nuestro desarrollo sostenible.

Durante el 2023 cada empresa, acorde con su tamaño y trayectoria, mostró diversos grados de avance en los ámbitos ambientales, sociales y de gobernanza.



#### Propósito y bases de sostenibilidad

En base a nuestro propósito "Comprometidos con liderar la nutrición sostenible desde el mar", actualmente toda nuestra actividad está orientada a ese fin, en un marco de cuidado del medioambiente, el océano, la biomasa marina, el desarrollo de nuestros colaboradores, proveedores, clientes y de las comunidades en que estamos insertos.

Entre nuestros valores, declaramos el de la sostenibilidad para un futuro mejor. El destino de la alimentación depende del uso responsable de recursos, de una preocupación constante por el medioambiente y por las comunidades en las que participamos.

#### Trabajamos principalmente en cuatro ejes:



Impacto en el ecosistema.



Integridad en los negocios.



Mejora en la calidad de vida.



Desarrollo comunitario y económico.

#### Metas en materias medioambientales al 2025:

90% de nuestros residuos se revalorizan.

#### Reducir nuestros consumos de energía en:

28% calderas.

8% energía eléctrica.

19% diésel en nuestros barcos.







#### Propósito y bases de sostenibilidad

Consistente con nuestro propósito de "Crear bienestar generando alimentos seguros e innovadores desde el campo hacia el mundo", la sostenibilidad la transformamos en acción bajo cuatro pilares:



#### **PACKAGING**

Promovemos el uso de empaques reciclables, buscando minimizar el impacto ambiental de nuestros productos.



#### MODELO DE ABASTECIMIENTO

Buscamos cooperación con productores locales y apoyamos su negocio en el largo plazo, desarrollando un proyecto sostenible y de crecimiento en el tiempo.



#### **COMUNIDAD**

Valle Frío participa activamente en la comunidad de Romeral, buscando generar un impacto positivo en sus habitantes.



#### **RECURSOS NATURALES**

Reutilizamos las aguas de la planta en huertos aledaños.



El eje de nuestro quehacer en materia de sostenibilidad está focalizado en trabajar día a día por la nutrición sostenible y segura del futuro. Queremos llevar a cada mercado en el que participamos, un número de productos y servicios de alto reconocimiento, que promueva un cambio en la forma que entendemos la alimentación.

Estamos conscientes de que nuestras instalaciones se encuentran en una zona de alto estrés hídrico, por lo cual, el cuidado del agua es una preocupación permanente. De esta forma, el agua que se extrae de pozos profundos se usa para lavar la planta. Una vez utilizada se

procesa en una planta de tratamiento de riles para luego ser enviada a un tranque decantador que separa el lodo del agua, la que se usa para regar praderas naturales.

Por otra parte, nos conectamos con las comunidades a través de la responsabilidad y el respeto, promoviendo acciones vinculadas con la generación de empleo local en la zona de Romeral, además de iniciativas de educación y capacitación, que permitan mejorar las condiciones de empleabilidad de nuestros vecinos.

Adicionalmente, estamos estableciendo una línea base para la medición y ahorro en consumo de energía, así como generando envases con componentes que permitan mayor reciclaje de ellos.





#### Propósito y bases de sostenibilidad

El origen de Flip es la sostenibilidad. Nacimos como una respuesta a las necesidades de consumidores comprometidos con su salud y con el cuidado del medioambiente, tal como lo refleja nuestro eslogan: "Bueno para ti, bueno para el planeta".

Actualmente, junto con la búsqueda continua de tecnologías que nos permita proveer a los consumidores momentos de indulgencia sanos y llenos de sabor, contamos con una alianza con la empresa Todos Reciclamos, donde por cada envase que ponemos en el mercado, ellos aseguran el reciclaje de su equivalente en peso y materialidad, gracias a su red de gestores asociados.





#### **ROMPEPARADIGMAS**

En 2023, continuamos apoyando el programa de documentales Rompeparadigmas, transmitido por las pantallas de CNN, que cuenta historias de personas que han dado un vuelco a sus vidas atreviéndose a emprender.

Este fue difundido también en redes sociales, donde se dio visibilidad a distintas historias relacionadas con las empresas de Nutrisco. Mostró casos de emprendimientos que han crecido al alero de las distintas operaciones de Orizon Seafood y Valle Frío, por ejemplo, y también destacó las capacidades externas de I+D del CeTA, que opera uno de sus centros en las dependencias de Orizon Seafood, en Coquimbo.

#### HISTORIAS QUE NOS INSPIRAN

Uno de los testimonios que se mostró en esta versión fue el de **José Venegas** quien, en Valle Frío, partió como chofer con un camión y después de muchos años de esfuerzo, hoy tiene una flota de ocho camiones que transportan nuestros productos.

Además, se resaltó la historia de innovación de Flip, donde el sueño de desarrollar chips saludables, deliciosos y nutritivos se hizo realidad de la mano de **Pedro Bouchon**, vicerrector de Investigación Pontificia Universidad Católica UC, en colaboración con la Fundación Copec-UC y el Dictuc. Nace aquí la historia de **Edgar Faúndez**, quien ingresó a hacer un piloto en las instalaciones de Orizon Seafood, con el propósito de mejorar el desarrollo de los productos Flip, participando desde el inicio en el escalamiento de la marca que hoy cuenta con distintas variedades y formatos.

Por último, se destacó la historia del CeTA, el mayor centro de pilotaje de alimentos en Chile y del cual Nutrisco es aportante, cuyo objetivo principal es dar mayor valorización a las materias primas y generar espacios para crear nuevos productos. Así, las empresas y emprendedores pueden innovar y hacer ensayos a un costo bajo. Un claro ejemplo de esto son las historias de **Jenny Gahona** y **Marcos Tello**, pequeños comerciantes de Coquimbo que pudieron potenciar y desarrollar sus emprendimientos, con tecnología e innovación, gracias al CeTA.

#### Edgar Faúndez, protagonista Rompeparadigmas:

Mi historia dentro de la Compañía data desde que nací, hace 43 años, a través de mi padre. Alcancé a trabajar con él en la planta de harina y con sus compañeros, a los que conocí desde niño. Su forma de trabajar, sus valores me quedaron arraigados y ahora los estoy aplicando acá.







### CALETA DE CARIÑO, VALORANDO A NUESTRA GENTE

Caleta de Cariño nace como expresión del afecto con que los colaboradores de Orizon Seafood hacen las cosas, y cuidan el mar y el entorno. Para fomentar este sello y reconocer a quienes lo practican día a día, todos los años se elige a los trabajadores más destacados y su historia se difunde por medios internos y también en las etiquetas de conservas de Jurel San José

En 2023 se destacaron seis trabajadores de Coguimbo, Santiago y Coronel.



## "ORIZON CON CARIÑO", BANCO DE ALIMENTOS

En 2023, continuamos apoyando a cuatro juntas de vecinos aledañas a nuestra planta de Coronel, por medio del proyecto "Orizon con Cariño", entregándoles el tradicional jurel San José y otros productos, como mejillones, cholgas, picadillos de mariscos y distintas conservas.

Esta actividad, que realizamos dos veces al mes, busca aportar a la alimentación sana de familias vulnerables de la comuna a través de los líderes vecinales.



### ESTRENAMOS ENVASE BIODEGRADABLE DE PRODUCTOS CONGELADOS

Lanzamos el primer envase biodegradable hecho en Chile a partir de material orgánico para los filetes de jurel congelados. La bolsa está certificada por el Dictuc y se puede encontrar en las distintas cadenas de supermercados en Chile, así como en algunos distribuidores del canal tradicional.







#### **RECICLAMOS 32,1 TON. DE REDES DE PESCA**

Fruto de nuestra alianza con Fundación Rekaba, en 2023 logramos reciclar 32,1 ton. de redes de pesca para avanzar en economía circular, convertirlas en materia prima y cambiar el paradigma de que todos los residuos son basura. De esta manera, es posible dar una segunda vida a las redes que se transforman en productos tan increíbles como chaquetas y lentes de sol.

La alianza con Rekaba también contempla programas y talleres de reciclaje para pescadores artesanales y emprendedores locales.



#### **RECICLAJE EN NUESTRA FLOTA DE BARCOS**

En 2023, logramos la reducción del 52,3% de los residuos sólidos asimilables a domiciliarios de nuestra flota de barcos, cumpliendo de esta manera con uno de los compromisos en el marco de nuestro Acuerdo de Producción Limpia (APL).

Nuestras naves cuentan con puntos de reciclaje, donde los colaboradores pueden clasificar sus desechos, lo que se suma al fomento del cuidado del medioambiente, cambiando el tipo de envases que utilizan y reduciéndose en cantidad, entre otras medidas.







#### PUNTOS DE RECICLAJE EN LAS ESCUELAS DE CORONEL

En 2023, en un trabajo conjunto con la Municipalidad de Coronel, completamos la instalación de puntos de reciclaje en las escuelas de la comuna, en el marco del programa "Coronel Recicla en tu Escuela". Buscamos que las comunidades tengan la posibilidad de generar un relacionamiento con el ecosistema y, en este caso específico, que las futuras generaciones puedan ver y crecer con el reciclaje muy cerca, generando conciencia sobre un tema que es muy importante.

Esta iniciativa se rige por el "Sistema Nacional de Certificación Ambiental de Establecimientos Educacionales".



# AVANZAMOS EN USO DE ENERGÍAS RENOVABLES

En 2023, logramos que nuestra planta de congelados de Coronel utilice energía 100% renovable, proyecto que se suma a lo que ya logramos con la planta de Coquimbo en el año 2022.

Junto con lo anterior, el proyecto de nuevas bodegas y planta de etiquetado en Talcahuano, considera su abastecimiento por completo con energía solar.







# LANZAMOS PETMARINE, PRODUCTOS SALUDABLES PARA MASCOTAS

En 2023, presentamos nuestra nueva marca PetMarine, de alimentos secos y húmedos para perros y gatos, formulados en base a jurel del Pacífico. Este es de los primeros productos marinos que hemos trabajado de forma totalmente sostenible, permitiendo asegurar la continuidad de la pesca como fuente de alimentación y al mar como fuente de vida.

El propósito de PetMarine es entregar dentro de su fórmula, proteínas de origen marino como primer ingrediente, contribuyendo a que nuestras mascotas reciban una buena alimentación, que ayude con su desarrollo y mantención en las diferentes etapas de su vida.

A partir de la pesca responsable, libre de antibióticos, hormonas, conservantes y microplásticos, entregamos productos de alta calidad y estabilidad, para proveer de proteínas, vitaminas, omega-3 y aminoácidos esenciales al desarrollo de alimentos de nutrición inteligente, con los más altos estándares internacionales.





### VALLE FRÍO FINANCIA PREUNIVERSITARIOS GRATUITOS EN LA REGIÓN DEL MAULE

Valle Frío firmó un convenio con la Universidad Católica del Maule y la Fundación Maule, para beneficiar a estudiantes de las comunas de Romeral, Villa Alegre y Vichuquén. El convenio consiste en entregar 30 becas por comuna para asistir al preuniversitario de manera gratuita.

Este acuerdo se enmarca en el objetivo de la empresa de mejorar el bienestar de nuestros colaboradores y las comunas aledañas.

En 2023, 90 estudiantes fueron apoyados con esta iniciativa.





#### **UNA TONELADA MENOS DE DESECHOS**

En mayo, Flip anunció una alianza estratégica con Todos reciclamos, servicio de mitigación ambiental, con el compromiso de disminuir en una tonelada (989 kg) el impacto de sus envases ingresados al mercado. Decidimos sumarnos a la cadena de reciclaje, financiando el trabajo que realizan gestores en distintas regiones del país.



#### PLAN DE RELACIONAMIENTO EN COLINA

En 2023 nos instalamos en Colina con nuestro Centro de Distribución. Durante este tiempo, hemos estrechado lazos con esa comunidad, con quienes estamos explorando diversos proyectos, en el contexto de un plan de relacionamiento.

En concreto, uno de ellos es que donamos alimentos a la Municipalidad de Colina, para ser repartidos entre las familias de escasos recursos de la comuna.









# Análisis Razonado Estados Financieros Consolidados

Al 31 de diciembre de 2023

www.nutrisco.com



#### ANÁLISIS RAZONADO DE LOS ESTADOS FINANCIEROS CONSOLIDADOS AL 31 DE DICIEMBRE DE 2023

A continuación, se muestra el análisis de los Estados Financieros Consolidados de Nutrisco S.A. bajo las Normas Internacionales de Información Financiera (IFRS) correspondientes al período terminado al 31 de diciembre de 2023. Todas las cifras están expresadas en miles de dólares.

#### 1. ANÁLISIS DE LOS ESTADOS FINANCIEROS

#### 1.1. Balance General Consolidado

Los principales rubros de Activos y Pasivos al 31 de diciembre de 2023 y 31 de diciembre de 2022 son los siguientes:

En miles de US\$	2022	2023	Δ ΥοΥ	Δ YoY %
Total Activos	497.257	666.246	168.989	34%
Total Activos Corrientes	185.897	231.071	45.174	24%
Efectivo y equivalentes al efectivo	9.477	14.547	5.070	53%
Deudores comerciales y otras cuentas por cobrar corrientes	55.138	74.574	19.436	35%
Inventarios	98.442	118.279	19.837	20%
Activos clasificados como mantenidos para la venta	11.428	6.594	(4.834)	(42%)
Otros activos corrientes	11.412	17.077	5.665	50%
Total Activos No Corrientes	311.360	435.175	123.815	40%
Propiedades, plantas y equipos	198.024	259.510	61.486	31%
Activos intangibles, plusvalía y activos por derecho de uso	64.056	86.493	22.437	35%
Otros activos no corrientes	49.280	89.172	39.892	81%
Total Pasivos y Patrimonio	497.257	666.246	168.989	34%
Total Pasivos Corrientes	145.194	262.510	117.316	81%
Otros pasivos financieros corrientes	108.001	194.009	86.008	80%
Otros pasivos no financieros corrientes	37.193	68.501	31.308	84%
Total Pasivos No Corrientes	84.332	64.845	(19.487)	(23%)
Otros pasivos financieros no corrientes	46.478	10.928	(35.550)	(76%)
Otros pasivos no financieros no corrientes	37.854	53.917	16.063	42%
Total Patrimonio	267.731	338.891	71.160	27%
Patrimonio atribuible a los propietarios de la controladora	263.689	327.686	63.997	24%
Participaciones no controladoras	4.042	11.205	7.163	177%



#### 1.1.1. Activos corrientes

Al 31 de diciembre de 2023, los activos corrientes consolidados aumentaron en un 24% en relación con los existentes al 31 de diciembre de 2022. Esto se explica por un mayor nivel de inventarios producto de una mayor capacidad de almacenamiento de Nutrisco Chile, por la apertura del centro de distribución, y de Valle Frío debido a la construcción de la nueva cámara de frío en Romeral. A esto se suma un alza en deudores comerciales y otras cuentas por cobrar respecto al año anterior producto de un aumento de las cuentas por cobrar de Nutrisco Chile.

#### 1.1.2. Activos No Corrientes

El total de activos no corrientes al 31 de diciembre de 2023 fue de MUS\$ 435.175, lo que representa una variación positiva de 40% respecto al cierre del año anterior. Esta variación se explica en gran parte por un aumento en propiedades, plantas y equipos debido a los mayores niveles de inversión de Orizon Seafood y Nutrisco Chile principalmente. A esto se suma un aumento en las inversiones contabilizadas utilizando el método de la participación producto del efecto neto del aumento de la participación de Orizon Seafood en Golden Omega S.A. y Grupo Fiordosur.

#### 1.1.3. Pasivos Corrientes

El total de pasivos corrientes al 31 de diciembre de 2023 fue de MUS\$ 273.387, lo que representa una variación positiva de 81% respecto al cierre del año anterior. Esta variación se explica por un mayor nivel de endeudamiento de corto plazo de Nutrisco Chile, Orizon Seafood y Valle Frío.

#### 1.1.4. Pasivos No Corrientes

El total de pasivos no corrientes al 31 de diciembre de 2023 fue de MUS\$ 64.845, lo que representa una disminución de 23% respecto al cierre del año anterior. Esta variación se explica principalmente por un menor nivel de pasivos financieros de largo plazo de Orizon Seafood y Valle Frío, y un aumento en las cuentas por pagar a entidades relacionadas de Nutrisco S.A. Lo anterior se compensa parcialmente por un aumento en los pasivos por arrendamientos de Nutrisco Chile.



### 1.1.5. Patrimonio Neto

El total del patrimonio al 31 de diciembre de 2023 es de MUS\$ 338.891, representando una variación positiva de 27% respecto al cierre del año anterior. Esta variación se explica por un incremento en el capital emitido y una mayor utilidad obtenida durante el período explicado en gran parte por Orizon Seafood.

## 1.2. Indicadores Financieros

Los principales indicadores financieros del balance consolidado relativos a liquidez, endeudamiento de actividad y rentabilidad son los siguientes:

		2022	2023
Liquidez			
Liquidez corriente	Veces	1,28	0,88
Activos corrientes / Pasivos corrientes			
Razón ácida	Veces	0,60	0,43
Fondos disponibles / Pasivos corrientes			
Endeudamiento			
Razón de endeudamiento	Veces	0,86	0,97
Pasivos / Patrimonio			
Porción deuda corto plazo	%	63%	80%
Pasivos corrientes / Pasivos totales			
Porción deuda largo plazo	%	37%	20%
Pasivos no corrientes / Pasivos totales			
Actividad			
Total activos	MUS\$	497.257	666.24
Rotación de inventario	Veces	1,92	2,29
Costo de venta / Inventario			
Permanencia de inventario	Días	187	157
360 / Rotación de inventarios			
Rentabilidad			
Rentabilidad del patrimonio	%	4%	6%
Utilidad neta anualizada / Patrimonio			
Rentabilidad del activo	%	2%	3%
Utilidad neta anualizada / Activos			



Al 31 de diciembre de 2023, la liquidez corriente fue de 0,88 veces, disminuyendo un 31% respecto al cierre del año anterior, debido principalmente al mayor aumento porcentual de los pasivos corrientes respecto a los activos corrientes, originado por un aumento de la deuda de corto plazo.

La razón ácida al 31 de diciembre de 2023 experimentó una variación negativa de 29% respecto al cierre del año anterior, debido al menor aumento porcentual de los activos corrientes y la mayor variación de inventarios, respecto al cierre del año anterior, por sobre los pasivos corrientes.

La razón de endeudamiento experimentó una variación positiva de 13% respecto al cierre del año anterior, cerrando al 31 de diciembre de 2023 en 0,97 veces, aumento que se explica principalmente por el incremento en los pasivos corrientes, producto de un mayor financiamiento de corto plazo.



## 1.3. Análisis de Resultados

Los principales resultados financieros al 31 de diciembre del 2023 son los siguientes:

Tabla 3: Estado de Resultados Consolidado				
En miles de US\$	2022	2023	Δ ΥοΥ	Δ YoY %
Ingresos operacionales	285.706	428.024	142.319	50%
Costo de ventas	(189.213)	(270.370)	(81.157)	43%
Margen bruto	96.493	157.654	61.162	63%
Margen bruto %	34%	37%	01.101	3373
Costos de distribución	(35.275)	(39.516)	(4.241)	12%
Gastos de administración	(25.695)	(41.065)	(15.370)	60%
Otros gastos, por función	(16.288)	(19.101)	(2.813)	17%
Resultado operacional	19.235	57.972	38.737	201%
Margen operacional %	7%	14%		
EBITDA	36.155	78.594	42.439	117%
Margen EBITDA %	13%	18%		
Otras ganancias (pérdidas)	(414)	(5.034)	(4.620)	1.115%
Ingresos financieros	770	952	182	24%
Gastos financieros	(4.666)	(14.520)	(9.854)	211%
Resultado filiales & coligadas	(1.485)	(8.438)	(6.953)	468%
Diferencias de cambio	1.525	(3.702)	(5.227)	(343%)
Resultado antes de impuestos	14.816	27.402	12.586	85%
Impuestos	(4.098)	(6.205)	(2.107)	51%
Ganancia (pérdida)	10.718	21.197	10.479	98%
Margen utilidad %	4%	5%		
Atribuible a los propietarios de la controladora	10.309	20.963	10.654	103%
Atribuible a participaciones no controladoras	409	234	(175)	(43%)



Al 31 de diciembre de 2023 la compañía registró una utilidad atribuible a la controladora de MUS\$ 20.963, representando un aumento equivalente a MUS\$ 10.654 respecto al año anterior.

El aumento del resultado consolidado se debe principalmente al mejor desempeño operacional de Orizon Seafood producto del buen resultado de la temporada de pesca, mayores volúmenes y precios de venta para las categorías de harina y aceite de pescado, efectos que fueron compensados a la baja por una variación negativa de resultado de filiales y coligadas, un efecto negativo de diferencia de cambio, mayores costos financieros y un incremento en los impuestos producto de la mayor utilidad del periodo equivalente.



# 1.3.1. Ingresos Operacionales

2023	Δ ΥοΥ	Δ ΥοΥ %
50.479	13.198	35%
98.157	31.686	48%
1.945	162	9%
14.890	4.149	39%
67.821	40.530	149%
4.555	2.014	79%
4.555	2.014	7370
	(4.00.0.00)	(=0.1)
2.192.905	(109.360)	(5%)
71.899	8.159	13%
33	5	18%
56.557	8.568	18%
52.808	6.824	15%
934	(25)	(3%)
497.413	(71.748)	(13%)
27.636	861	3%
56	9	18%
66.626	(51.823)	(44%)
3.119	(2.396)	(43%)
47	(2.390)	1%
.,,	· ·	170
	<b>/</b> >	(
16.611	(515)	(3%)
1.047	120	13%
63	9	17%
21.027	16.005	319%
74.510	51.196	220%
3.544	(1.099)	(24%)
639	(168)	(21%)
4.431	239	6%
6.938	1.744	34%
108.258	(35.878)	(25%)
		1%
		35%
		6.938 1.744 108.258 (35.878) 3.288 35



Los ingresos operacionales consolidados de Nutrisco S.A. al 31 de diciembre del 2023 fueron de MUS\$ 428.024, lo que representa un alza equivalente a MUS\$ 142.319 respecto al año anterior. Este incremento se explica principalmente por los mayores volúmenes de venta de harina y aceite de pescado, con alzas de un 35% y 39% respectivamente, efecto al que se suma el incremento del 79% de los precios del aceite de pescado. Adicionalmente, hay un incremento de MUS\$ 50.312 de ventas de Valle Frío, explicado por un aumento de las toneladas de fruta congelada exportada.

## 1.3.2. Margen Bruto

El margen bruto al 31 de diciembre de 2023 fue de MUS\$ 157.654, lo que representa un alza de 63% respecto al período anterior. Este resultado se explica principalmente por un mejor desempeño de Orizon Seafood en harina y aceite de pescado y congelados de jurel. A esto se suma un margen bruto positivo de Nutrisco Chile y Valle Frío.

#### 1.3.3. EBITDA

Al 31 de diciembre de 2023 el EBITDA consolidado alcanzó MUS\$ 78.594 lo que representa un alza de 117% respecto al cierre del año anterior. Esta alza se explica principalmente por mejor resultado de Orizon Seafood y en menor medida por un mayor EBITDA de Valle Frío.

## 1.4. Resultado No Operacional

Para los períodos 2023 y 2022, la composición de este rubro es la siguiente:

Tabla 5: Resultado No Operacional				
En miles de US\$	2022 YTD	2023 YTD	Δ ΥοΥ	<b>Δ YoY</b> %
Otras ganancias (pérdidas)	(414)	(5.034)	(4.620)	(1.115%)
Ingresos financieros	770	952	182	24%
Gastos financieros	(4.666)	(14.520)	(9.854)	(211%)
Resultado filiales y coligadas	(1.485)	(8.438)	(6.953)	(468%)
Diferencias de cambio	1.377	(3.530)	(4.907)	(356%)
Total resultado no operacional	(4.419)	(30.570)	(26.151)	(592%)



La variación negativa del resultado no operacional de MUS\$ 26.151, desde una pérdida de MUS\$ 4.419 en diciembre de 2022 a una pérdida de MUS\$ 26.161 en diciembre de 2023 se explica por un aumento de los gastos financieros en MUS\$ 9.854 producto de un mayor stock de deuda total y un alza generalizada en las tasas de interés. A esto se suma una mayor pérdida de resultado filiales y coligadas por MUS\$ 6.953, principalmente producto de un alza en la pérdida de Golden Omega, y en menor medida de St. Andrews.

## 1.5. Resultado Filiales & Coligadas

Para los períodos 2023 y 2022, la composición de este rubro es la siguiente:

Tabla 6: Resultado Filiales & Coligadas				
En miles de US\$	2022	2023	Δ ΥοΥ	Δ YoY %
Golden Omega S.A.	(1.829)	(7.312)	(5.483)	300%
Boat Parking S.A.	36	10	(26)	(73%)
St. Andrews y Apiao	308	(1.136)	(1.444)	(469%)
Total resultado filiales y coligadas	(1.485)	(8.438)	(6.953)	468%



## 1.6. Estado de Flujo de Efectivo

Para los períodos 2023 y 2022, la composición de este rubro es la siguiente:

Tabla 7: Estado de Flujos de Efectivo			
En miles de US\$	2022	2023	Δ ΥοΥ
Flujo de Operación			
Cobros procedentes de las ventas de bienes y prestación de servicios	285.647	510.604	224.957
Pagos a proveedores por el suministro de bienes y servicios	(313.866)	(427.422)	(113.556)
Pagos a y por cuenta de los empleados	(28.734)	(43.281)	(14.547)
Otros flujos de la operación	15.376	17.058	1.682
Flujos de efectivo netos procedentes de actividades de operación	(41.577)	56.959	98.536
Flujo de Inversión			
Compras de propiedades, plantas y equipos	18	1.186	1.168
Flujos de efectivo utilizados en la compra de participaciones no controladoras	0	(43.000)	(43.000)
Otros flujos de inversión	(62.740)	(78.283)	(15.543)
Flujos de efectivo netos procedentes de actividades de inversión	(62.722)	(120.097)	(57.375)
Flujo de Financiamiento	(00.454)	(0.1.0, 0.5.7)	(100.005)
Total importes procedentes de pagos de préstamos	(90.451)	(218.657)	(128.206)
Importes procedentes de la emisión de acciones	6.909	43.050	36.141
Total importes procedentes de préstamos	194.807	259.645	64.838
Intereses pagados	(3.183)	(12.897)	(9.714)
Otros flujos de financiamiento	(7.321)	(1.450)	5.871
Flujos de efectivo netos procedentes de actividades de financiamiento	100.761	69.691	(31.070)
Incremento neto del efectivo, antes de efecto en tasa de cambio	(3.538)	6.553	10.091
Efectos de la variación en la tasa de cambio sobre el efectivo	243	(1.483)	(1.726)
Incremento (disminución) neto del efectivo y equivalentes al efectivo	(3.295)	5.070	8.365
Efectivo y equivalentes al efectivo al principio del período	12.772	9.477	(3.295)
	9.477	14.547	(5.295) <b>5.070</b>
Efectivo y equivalentes al efectivo al final del período	9.477	14.54/	5.070



La variación del flujo originado por actividades de operación al 31 de diciembre de 2023 experimentó una variación positiva de MUS\$ 98.536, la cual se explica principalmente por un aumento en los cobros procedentes de la venta de bienes y prestación de servicios por sobre el aumento en los pagos a proveedores y pagos a empleados.

La variación del flujo originado por actividades de inversión, al 31 de diciembre de 2023, experimentó una variación negativa de MUS\$ 57.375, explicada principalmente por el aumento en la cuenta flujos de efectivo utilizados en la compra de participaciones no controladoras producto del aumento de capital en la asociada Golden Omega S.A. por MUS\$ 43.000 en 2023. A esto se suma un aumento en el flujo por compras de propiedades, planta y equipos producto del mayor nivel de inversión.

La variación del flujo originado por actividades de financiamiento, al 31 de diciembre de 2023, experimentó una variación negativa de MUS\$ 31.070, explicado por un mayor pago de préstamos por sobre los importes procedentes de préstamos de corto plazo. Esto se contrarresta parcialmente por el importe recibido en la emisión de acciones en el aumento de capital generado por la sociedad matriz Nutrisco S.A. por MUS\$ 43.050 en 2023.

### 2. DATOS OPERACIONALES

### 2.1. Pesca

Durante el 2023, los volúmenes de captura de jurel industrial se vieron incrementados producto de un buen desarrollo de la temporada de pesca, al igual que en los últimos años. El desembarque total de jurel acumulado al mes de diciembre 2023 alcanzó 853 mil toneladas, lo cual fue 18% superior respecto al mismo periodo del 2022.

Por su parte, las capturas totales de Orizon Seafood presentaron una variación positiva de 31% en relación con el año anterior, con un incremento del 20% para la pesca propia y de 45% para la pesca de terceros.

Tabla 8: Pesca					
		2022	2023	Δ ΥοΥ	Δ YoY %
Capturas y Compras					
Pesca propia	Tons	143.710	172.241	28.531	20%
Terceros	Tons	118.543	171.773	53.230	45%
Total		262.253	344.014	81.761	31%



2.2. Producción

Al 31 de diciembre de 2023 los volúmenes de producción de los principales productos producidos en el grupo fueron:

		2022	2023	Δ ΥοΥ	Δ YoY %
Orizon					
Harina de pescado	Tons	37.808	56.661	18.853	50%
Aceite de pescado	Tons	10.609	16.440	5.831	55%
Congelados de jurel	Tons	50.210	54.006	3.796	8%
Otros congelados de jurel	Tons	1.932	2.546	614	32%
Conservas de jurel	Cajas	2.276.745	2.037.133	(239.612)	(11%)
Otras conservas de jurel	Cajas	277.642	177.944	(99.698)	(36%)
Valle Frio	Tons	12.584	20.323	7.739	61%
Granel	Tons	7.919	2.806	(5.113)	(65%)
Retail	Tons	4.665	17.517	12.852	275%

La producción de harina y aceite de pescado al 31 de diciembre de 2023 presentó una variación positiva de 50% y 55% respectivamente.

La producción de congelados de jurel aumentó en 3.796 toneladas, lo que significa un incremento de 8% respecto al año anterior.

Las conservas de jurel experimentaron una variación negativa de 11% respecto al año 2022, equivalente a una disminución en la producción de 240 mil cajas, producto de una estrategia de favorecer el destino de pesca apta para consumo humano a la producción de jurel congelado.

La producción de Valle Frío a diciembre de 2023 alcanzó un total de 20.323 toneladas, representando un alza de 61% respecto al año 2022, principalmente debido a que la compañía fue adquirida en julio de 2022.



### 3. Hitos

Durante el 2023, se iniciaron diversas iniciativas de mejora en términos de operaciones, destacando entre otras:

El aumento de las capacidades de plantas de proceso de Orizon Seafood de harina y aceite de pescado en Coronel y Coquimbo.

Por su parte y en línea con las iniciativas de mejora operacional, se ha continuado con la construcción del proyecto Ártico, el cual incorpora una nueva zona de descarga, una planta de congelados y un frigorífico los que se esperan partan su puesta en marcha el primer trimestre del 2024. Además, debido a la estabilización del jurel, su perspectiva de crecimiento y en línea con los planes de inversión y renovación de activos de la compañía para hacer más eficientes los procesos de capturas, Orizon S.A adquie re un nuevo barco el cual entrará en operación el cuarto trimestre del 2024.

En términos de eficiencia energética, Orizon Seafood concretó un contrato con EMOAC, garantizando así que el 100% del consumo eléctrico de las instalaciones sea generado de manera renovable, por lo que, durante el transcurso del presente año, EMOAC comenzará a suministrar energía al complejo pesquero industrial de Coronel.

En relación a nuestra estrategia de sostenibilidad, durante el primer semestre Orizon Seafood obtuvo el Sello Azul del Acuerdo de Producción Limpia. El reconocimiento fue otorgado por la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (ASCC), en vista de los logros obtenidos durante la temporada. Logrando recuperar el 41% de los residuos domiciliarios generados a bordo de nuestras embarcaciones.

Adicionalmente, este año Orizon Seafood obtuvo el Sello de Reducción de Gases de Efecto Invernadero correspondiente al año 2022. Este reconocimiento es otorgado por el Programa HuellaChile del Ministerio del Medio Ambiente destacando a las organizaciones con avances significativos en la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y su huella de carbono. Este logro es el resultado de los esfuerzos colectivos en la implementación de prácticas sostenibles y la adopción de medidas concretas para mitigar nuestro impacto ambiental, así como el compromiso continuo con la responsabilidad de nuestro entorno.

Por otro lado, se destaca la construcción y consolidación del proyecto Fisherman que incorpora una nueva planta de conservas qué permitirá aumentar la capacidad productiva asociada a productos de mayor valor agregado.



Por su parte, las plantas de conservas, planta de congelados y valor agregado, frigorífico escuadrón y almacenamiento de conservas, recibieron la recertificación de BRC v8 e IFS Food v7, ambas normas de calidad e inocuidad alimentaria, y que son ampliamente reconocidas y valoradas a nivel mundial.

Se llevó a cabo la auditoría de verificación de Huella de Carbono Organizacional en Planta Coronel. Esta auditoría fue realizada por ABS Quality Evaluations Chile, con el propósito de verificar el proceso de gestión y control de emisiones de las plantas de proce so y flotas pesqueras de la compañía.

Continuando con la estrategia de Transformación Digital que ha impulsado la compañía y en particular, bajo el paraguas del proyecto "Paperless" que permite eliminar los registros e ingresos manuales de información en las áreas de producción y logística, durante este año 2023 se logró automatizar el movimiento logístico entre bodegas mediante el uso de tecnología de radiofrecuencia, así como también se habilitó la notificación automática de la producción en planta congelados. Ambas iniciativas han permitido sustentar de manera natural el aumento de la producción, además de mejorar la confiabilidad, trazabilidad y exactitud de la información.

Dentro de la estrategia de comunidad, Orizon Seafood lanzó el programa de mejoramiento de la competitividad de Pymes que tiene por objeto generar un impacto positivo en todos los procesos, incluyendo el de proveedores, dando un enfoque tanto en la gestión empresarial como en las competencias personales y relaciones empresariales entre pares.

A nivel comercial, Orizon Seafood lanza Fisherman como su nueva marca premium de proteínas marinas, dando así un importante paso dentro del plan estratégico por expandirse en el mercado de productos marinos, a través de una propuesta con foco en el segmento premium y gourmet, partiendo con la comercialización de locos y jurel para luego continuar con centollas, machas, salmón y atún, entre otros.

En la misma línea y desarrollando la estrategia de innovación para ofrecer productos de valor agregado y nuevas categorías, nace la marca PetMarine, donde Orizon Seafood tendrá una oferta diferenciada en el mundo del Petfood para mascotas, con alimentos con proteína marina como primer ingrediente.

Se destaca también, la participación de Orizon Seafood en la Feria Seafood de Boston 2023, instancia en donde se expusieron productos como conservas en formato 1/4 club (Fisherman) y RO 160, así como congelados de hamburguesas y filetes. Además, se presentó la marca "Fisherman Secret", exclusivo para Estados Unidos con un variado portafolio de productos.



Por otro lado, Orizon Seafood recibió la certificación de modelo de Prevención de Delitos hasta julio de 2025 la cual contempla todos los requisitos establecidos en las especificaciones jurídicas, proceso que estuvo a cargo de ICR Chile.

Como grupo Nutrisco participamos en el Espacio Food & Service 2023, instancia que reunió a 30 mil visitantes y es considerada como el mayor punto de encuentro para emprendedores, empresas, tomadores de decisiones y actores de la industria alimentaria de Chile y el mundo. En esta oportunidad, logramos generar espacios de conversación, dar a conocer nuestras nuevas representaciones; entregamos el Premio Innovación Nutrisco 2023 y PetMarine, la nueva marca de Orizon Seafood, fue reconocida como una de las 50 ideas innovadoras de 2023 por Transforma Alimentos.

Adicionalmente, se destaca la participación de Orizon Seafood en el Pabellón de Pro-Chile, junto a 8 empresas, en Conxemar 2023 realizada en Ifevi, Vigo, España desde el 03 al 05 de octubre con productos congelados del mar para la península Ibérica, con la presencia principalmente de mayoristas, importadores, exportadores, distribuidores, frigoríficos, procesadores e industrias.

La adquisición de Orizon Seafood del 70% de Grupo Fiordosur en noviembre de 2023 representa un paso estratégico significativo para nuestra empresa. Esta operación nos brinda la oportunidad de expandir nuestra oferta de productos del mar, fortaleciendo así nuestra presencia en mercados clave como Estados Unidos y China. Además, la integración de las instalaciones de Fiordosur en las regiones de Aysén y Magallanes nos otorga nuevas capacidades productivas, lo que nos posiciona favorablemente para aprovechar las oportunidades de crecimiento en estas áreas. En conjunto, esta adquisición nos permite avanzar hacia nuestros objetivos comerciales y fortalecer nuestra posición competitiva en la industria.

Este año Nutrisco Chile inició las operaciones en el nuevo centro de distribución en Quilicura. Con una extensión de 25.000 m² y una capacidad inicial de almacenamiento de 12.000 posiciones distribuidas en tres temperaturas, este centro se posiciona como un pilar clave para consolidar la presencia de los productos del grupo Nutrisco en el mercado nacional. Su capacidad expandida y mejor eficiencia en la distribución, no solo satisfacen las crecientes demandas del mercado actual, sino que también otorgan a la empresa la flexibilidad necesaria para adaptarse a las futuras dinámicas comerciales.

En nuestro constante esfuerzo por ampliar los lazos con importantes actores de la industria alimentaria, Nutrisco Chile concretó una alianza con el grupo Segafredo Zanetti, empresa líder en la producción de café. Segafredo tiene presencia en Chile desde el año 2006 y ha estado comprometido con la sostenibilidad de manera constante globalmente. Esta colaboración representa un paso importante en nuestra misión de transformar la forma en que entendemos la alimentación.



La Mesa de Todos, la plataforma de venta online de Nutrisco Chile recibió el Premio Gran Prix de VTEX al mayor crecimiento en la categoría de consumo. Este prestigioso reconocimiento, que destaca a las marcas y minoristas como líderes del ecommerce en el Cyber Monday, refleja el éxito de nuestra visión para expandir los canales de distribución de productos, consolidando nuestra presencia en el mercado y reafirmando nuestro compromiso con la excelencia en el comercio digital.

En la búsqueda de modernizar los procesos al interior de nuestro sistema de empresas y avanzando por el camino de la sostenibilidad a través de buenas prácticas, firmamos una alianza estratégica con Acción Empresas. Esta iniciativa nos permitirá sustentar el ámbito organizacional entregándoles a los colaboradores herramientas que les permitan avanzar para abordar de la mejor manera sus desafíos.

Por otro lado, y en línea con la expansión de la empresa, Valle Frío integró un nuevo túnel de congelado y una cámara de frío en su planta de Romeral, Curicó. Estas incorporaciones no solo optimizan el proceso de producción, sino que también aumentaron considerablemente la capacidad de almacenamiento. Esto facilitará una gestión más eficaz de los recursos y permitirá a la empresa responder de manera más ágil a las demandas dinámicas del mercado.

Por último, la inclusión de Flip en el libro "Innovación y emprendimiento: 100 casos de alto impacto" representa un destacado logro y un reconocimiento significativo a la labor emprendedora de la empresa. Esta publicación, que recopila 100 casos de éxito en innovación con conexiones a la Pontificia Universidad Católica de Chile, destaca a Flip como una iniciativa de alto impacto que ha demos trado su capacidad para llegar al mercado y generar un impacto positivo.

## 4. DIFERENCIA ENTRE VALOR ECONÓMICO Y DE LIBROS DE LOS ACTIVOS

Al 31 de diciembre de 2023, no existen diferencias significativas entre los valores económicos y de libros de los principales activos de la Sociedad matriz y sus filiales.



## 5. ANÁLISIS DE RIESGO

Nutrisco tiene implementada una política que permite reconocer en forma sistemática los eventos internos o externos, que pueden representar riesgos para el logro de los objetivos del negocio. Esto requiere la implementación de herramientas para evaluarlos de manera consistente, determinar sus consecuencias y poder desarrollar acciones de mitigación que permitan mantenerlos en un nivel aceptable. El modelo incluye una serie de conceptos, definiciones, herramientas y procesos mediante los cuales se identifican, categorizan y evalúan los riesgos de los procesos de negocio, se definen las medidas de control necesarias para su mitigación, se monitorea su aplicación y se informa de sus resultados, tanto al Comité Ejecutivo de Riesgos como al Comité Directivo de Riesgos de Nutrisco, todo esto bajo el marco conceptual aplicado de la Norma ISO 31.000.

En el aspecto económico, al ser estas empresas exportadoras de gran parte de su producción, el resultado de las operaciones es sensible a variaciones de tipo de cambio, a políticas de retorno determinadas por el Banco Central de Chile y a las políticas de fomento a las exportaciones de países competidores, así como también a las condiciones generales de los mercados internacionales y nacionales demandantes de harina, aceite, conservas y congelados de pescado. El precio de los combustibles puede llegar a representar una parte relevante de los costos de captura y proceso, por lo que la variación del precio internacional del crudo, del gas licuado de petróleo y sus derivados constituye una variable sensible a considerar.

## **5.1.** Riesgos Operacionales

Para la industria pesquera en general, la presencia, abundancia y disponibilidad de especies pelágicas en las distintas zonas de pesca son factores determinantes en los resultados, las cuales están determinadas por ciclos de la naturaleza y restricciones de la autoridad.

Hoy en día estamos enfrentando un alza sostenida de las cuotas de jurel a nivel global país, y que se ha mantenido constante durante al menos estos últimos 5 años, esto sumado a reportes de estudios científicos de una pesquería sana, nos permite visualizar operaciones y volúmenes de pesca normales para los próximos años.

A su vez y dado que las actividades pesqueras de la compañía se desarrollan en el mar y sus instalaciones industriales se encuentran en la costa pacífico, es que Nutrisco se encuentra expuesta a riesgos asociados a catástrofes naturales y por lo mismo es que estas están en constante monitoreo, lo que nos permite implementar medidas de mitigación y soluciones de manera oportuna, además de encontrarse todos sus bienes principales, de responsabilidad civil y de lucro cesante cubiertos bajo pólizas de seguros.

Por su parte, la materialización de riesgos físicos (ej.: cambios en la temperatura del mar, marejadas permanentes) como de transición (ej.: tendencias hacia un menor consumo de hidrocarburos) relacionados con el impacto que genera el cambio climático, son exposiciones a las cuales la empresa no se encuentra ajena y por lo mismo es que está en permanente estudio e implementando



soluciones. Cambios relevantes de la temperatura del mar pueden ocasionar migraciones de las especies alejándolas de nuestras zonas habituales de pesca y también el éxito del ciclo reproductivo de las especies.

Adicionalmente, para enfrentar los riesgos de transición relacionados con el cambio climático, tenemos implementado un sistema de gestión de energía que ha significado mejorar el desempeño energético contribuyendo a la reducción de la huella de carbono.

También está considerado dentro de las preocupaciones de Nutrisco, el resguardo de las operaciones, la salud y seguridad de las personas como elementos clave, permitiendo así lograr los objetivos estratégicos dentro de cualquier proceso productivo, es por ello por lo que la organización cuenta con un área de Gestión Personas, Salud y Seguridad Ocupacional (SSO).

Lo anterior nos brinda la oportunidad de gestionar las negociaciones colectivas de manera efectiva, fomentando relaciones sólidas y colaborativas con los sindicatos. Asimismo, nos permite abordar de manera proactiva cualquier impacto que pudiera surgir como resultado de cambios en las normativas laborales, asegurando así un ambiente laboral justo y equitativo para todos los trabajadores

### 5.2. Riesgos Normativos

En el aspecto regulatorio, la aplicación de cuotas de pesca, vedas y restricciones impuestas por la autoridad, pueden afectar de forma significativa la producción y, por lo tanto, los resultados de la Sociedad.

Dentro de los principales componentes que Nutrisco S.A. tiene, es una política de cumplimento de la Ley General de Pesca y Acuicultura (LGPA), además cuenta con un programa de Cumplimiento asociado para resguardar el estricto cumplimiento de la Ley y las normas internas que tenemos definidas para minimizar la exposición al riesgo de incumplimiento.

En relación con estas materias existe un monitoreo permanente de los cambios en marco legal vigente, principalmente la Ley de Pesca, con los respectivos impactos en las exigencias normativas que esto pueda conllevar, lo cual implica mantener mayores capacitaciones al personal clave que está involucrado en las actividades de pesca, y también efectuar las respectivas difusiones a nivel organizacional.

Por otra parte, existen los riesgos relacionados con la libre competencia, la cual es abordada en forma corporativa existiendo una política y un manual de cumplimiento, además se hacen sesiones anuales de capacitación al personal clave (Comercial, Marketing Compras) con el objeto de minimizar las exposiciones a riesgos de regulación y mercados.

Finalmente, se cuenta con asesoría legal permanente respecto de situaciones o procesos que puedan afectar, o se piense que pueda afectar las condiciones del mercado y su comportamiento.

