

AGRICULTURA SUSTENTABLE

La firma tiene la meta de lograr que todos los productos agrícolas en sus recetas sean sustentables en el 2020.

Todo el personal que labora en las **granjas Knorr** cuenta con:

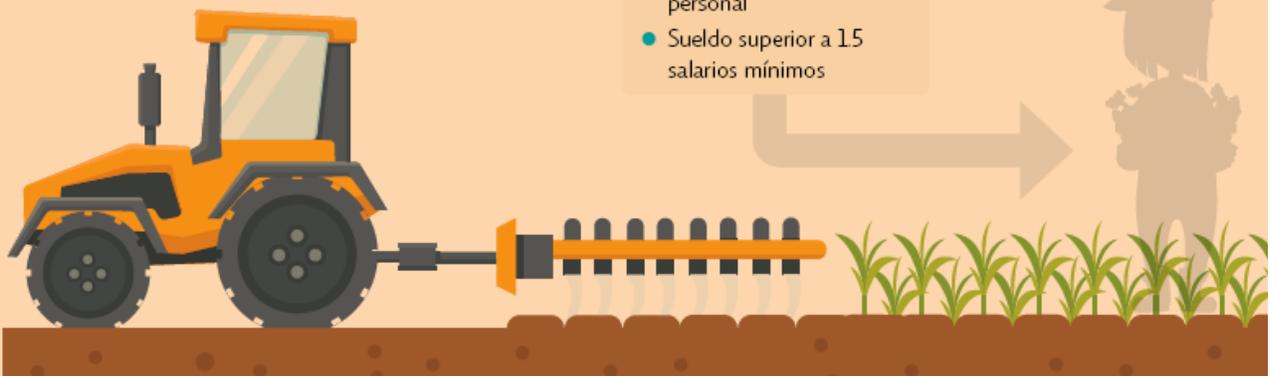
- Contratos formales
- Días y horas laborales dentro de la ley
- Pago de seguridad social
- Servicios sanitarios móviles cercanos a su área de trabajo
- Áreas donde puedan tomar sus alimentos
- Revisiones médicas mensuales
- Dotación de uniformes y equipos de protección personal
- Sueldo superior a 15 salarios mínimos

UNILEVER Y LA S



60%

de los alimentos salados que se consumen en México incluyen cebolla.



FUENTE: UNILEVER

META DE UNILEVER HACIA EL AÑO 2020

Productos agrícolas sustentables, objetivo

Knorr renueva su alianza con el rancho la Capilla para el cultivo de cebolla

J. Francisco de Anda Corral
EL ECONOMISTA

UNILEVER, FABRICANTE de las marcas Knorr, Hellmann's y Danone, entre otras, se ha propuesto la meta para el 2020 de que todos los productos agrícolas de sus recetas sean sustentables.

Considerando que hacia el año 2050 la población global ascenderá a 9,000 millones de personas, el desafío de alimentar a 2,500 millones de habitantes más supone que en los próximos 40 años se necesitará más comida que toda la que se consumió en los pasados 10,000 años.

Para alcanzar este reto, Unilever ha trazado una estrategia por una nutrición sustentable, cuyo objetivo es que cada alimento producido sea bueno para las personas y también para el planeta. Por lo que desde hace seis años, Unilever viene implementando las prácticas y herramientas del Código de Agricultura Sustentable, que marca los estándares a nivel internacional.

Un producto agrícola sustentable es aquel que, además de ofrecer una calidad óptima, suma buenas prácticas de cultivo, optimización de los recursos naturales, trato justo a las personas que colaboran en la cadena productiva, cuidado de las tierras y el medio ambiente.

En México, con presencia en nueve de 10 hogares, Unilever ha emprendido a través de Knorr una alianza con productores del rancho la Capilla, en San Miguel de Allende, Guanajuato, para cultivo sustentable de cebolla.

En el 2012 se firmó un contrato por cinco años y este año se está renovando, detalló Eduardo Angulo, director de Mercadotecnia de Knorr. El acuerdo supone el cultivo de 116 hectáreas, con aplicación de tecnología de punta y capacitación a los agricultores, para producir cebolla 100% sustentable que, deshidratada y convertida en polvo, está contenida en el caldo de pollo Knorr y en cada sobre de sopas y sazónadores, asegura el ejecutivo.

La renovación del convenio implica también una relación estable de com-

praventa con los productores, que tengan buenas instalaciones, personal capacitado y con salarios competitivos y justos, enfatiza Eduardo Angulo.

Estas 116 hectáreas de cultivo producen 3,500 toneladas de cebolla que se convierten en 550 toneladas de cebolla deshidratada en polvo, libre de residuos pesticidas.

De acuerdo con Adegermex, empresa proveedora de materias primas de Knorr, 60% de los alimentos salados en México contiene cebolla. Su forma deshidratada y en polvo es la manera habitual de incorporarla.

Actualmente, Knorr tiene siembras certificadas de cebolla sustentable en los estados de Guanajuato, Tamaulipas, Baja California y Chihuahua.

COMPROMISO CON EL AGUA

Unilever reiteró su compromiso para aprovechar de manera responsable el vital líquido, a través de sus esfuerzos alrededor del mundo alineados a su Plan de Vida Sustentable y los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU.

De acuerdo con la organización

USTENTABILIDAD EN MÉXICO

La cebolla deshidratada se aplica principalmente en las formulaciones de la marca Knorr, en el caldo de pollo, sopas y sazonadores.



El uso de la cebolla deshidratada es la forma más natural de incorporar el sabor de estas hortalizas, prácticamente libres de residuos pesticidas, a las aplicaciones culinarias.

Unilever tiene siembras certificadas de cebolla sustentable en:

- Guanajuato (Dolores Hidalgo)
- Tamaulipas (González)
- Baja California (Mexicali)
- Chihuahua (Nuevo Casas Grandes)

Cebolla sustentable Unilever:

116

hectáreas sembradas

3,500

toneladas producidas de cebolla fresca

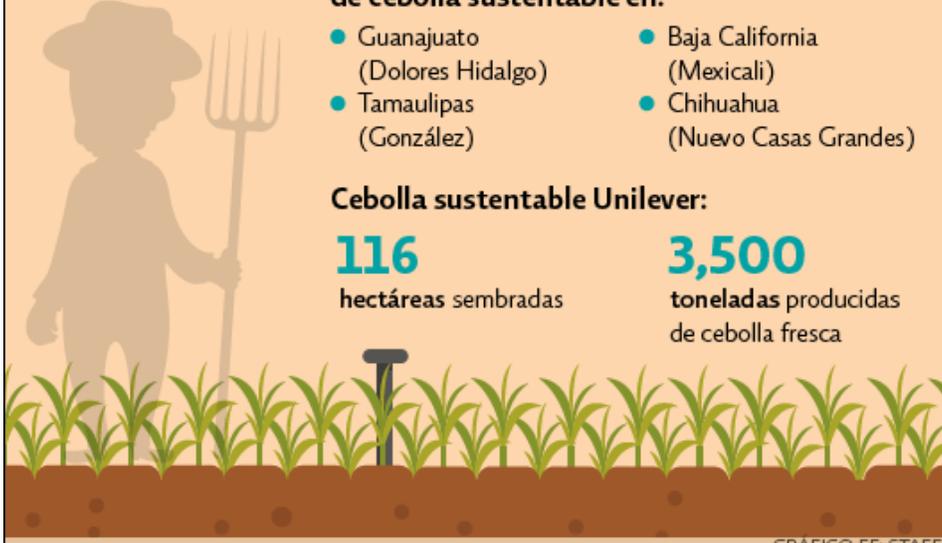


GRÁFICO EE: STAFF

Water Resources Group, se estima que para el año 2030 no se podrá satisfacer 25% de la demanda total de agua.

Conscientes de las consecuencias que esto implica para la seguridad alimentaria, la salud y la calidad de vida de las personas, Unilever se ha fijado el objetivo de reducir a la mitad el uso del agua asociado con el consumo de sus productos en los países con escasez de agua. Al mismo tiempo, la compañía trabaja en su compromiso para una nutrición sustentable bajo su primer pilar: “bueno para las personas y el planeta”, que busca brindar alimentos nutritivos, cultivados de forma sustentable.

Las plantas de Unilever en México, ubicadas en Lerma, Tultitlán, Talismán y Cívac, donde se producen marcas como Knorr, Hellmann's, Primavera, entre otras, son referente en sustentabilidad, pues cumplen con la línea de acción para lograr el objetivo de reducción de agua.

En el área de servicios de planta Lerma se redujo significativamente el consumo de agua, a través de la sustitución de torres de enfriamiento convencionales por torres de enfriamiento seco, las cuales evitan la evaporación del agua. Mientras que en planta Tultitlán, se implementó un circuito cerrado para preenfriamiento de pasteurizadores, que permite recircular el agua para no desaprovecharla. Asimismo, en planta Cívac se capta agua de lluvia para ser empleada en algunos servicios y lavado de pisos. Por su parte, en planta Talismán se reutiliza toda el agua proveniente de su planta de tratamiento, con el fin de reducir consumo de agua potable en servicios y evitar la salida de agua tratada del sitio, siendo de cero descargas.