



**Las empresas
serán sostenibles
o no serán**



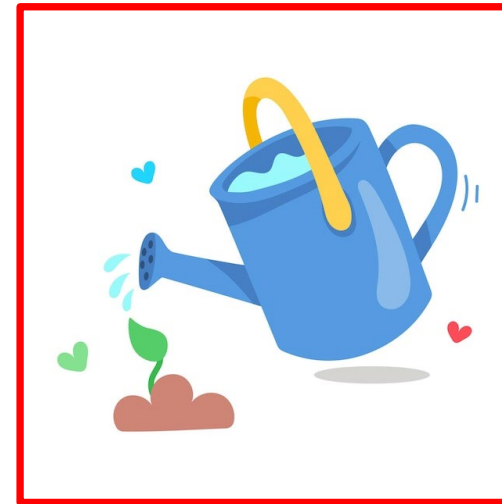
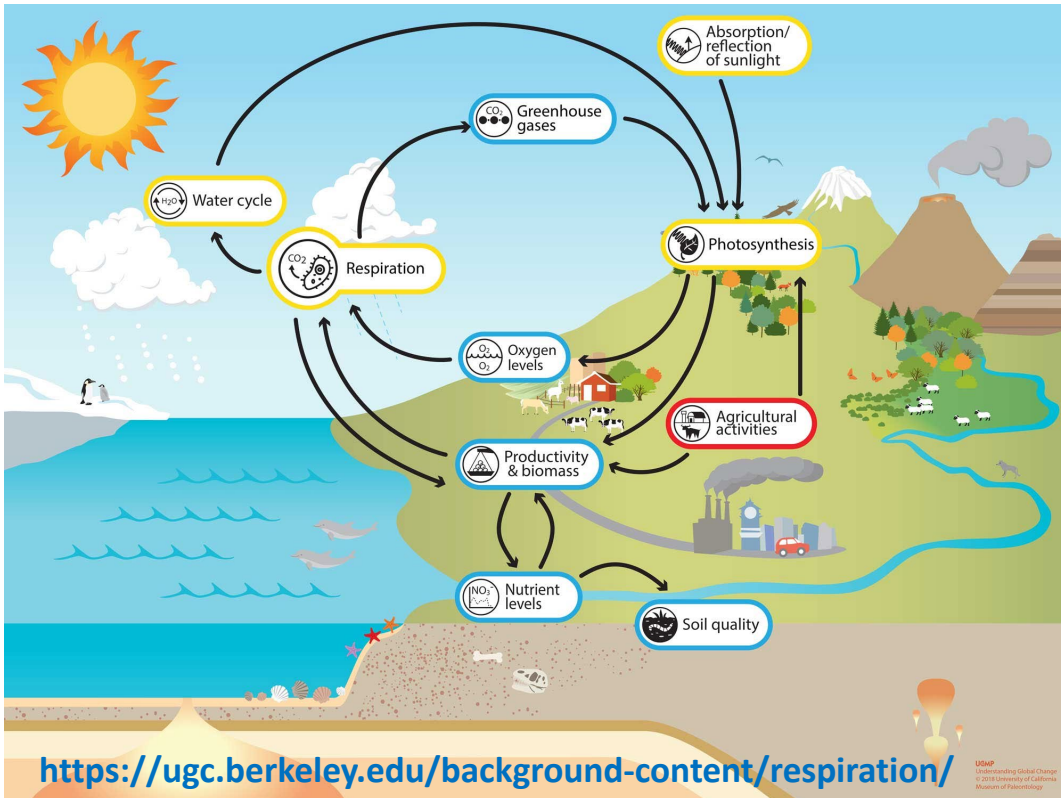
BSA2023

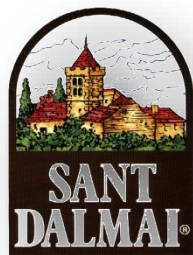
BARCELONA SEGURIDAD ALIMENTARIA

7 de junio de 2023



SER O NO SER





Charcutería Tradicional



Productos B2B / Foodservice



¿QUIENES
SOMOS?

Facturación 2022: 66.000.000 €

Empleados: 185

Producción anual: 13.000.000kg

Mejoras medioambientales recientes:

- Respecto a 2020:

- Reducción del 53% del consumo de agua
- Reducción del 26% del uso de combustible

- Mejoras en la depuradora de agua

- 100% de electricidad procedentes de fuentes renovables

- Instalación de placas solares

Las 5 S de los alimentos industriales

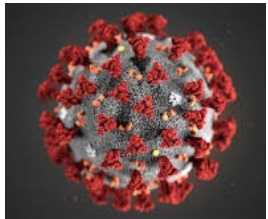


Industria alimentaria



“¿La industria alimentaria va a tener que afrontar próximamente exigencias insostenibles?”
Óscar Esteban Carbonero

Retos de sostenibilidad empresarial



Las 6M de Ishikawa

Empleados

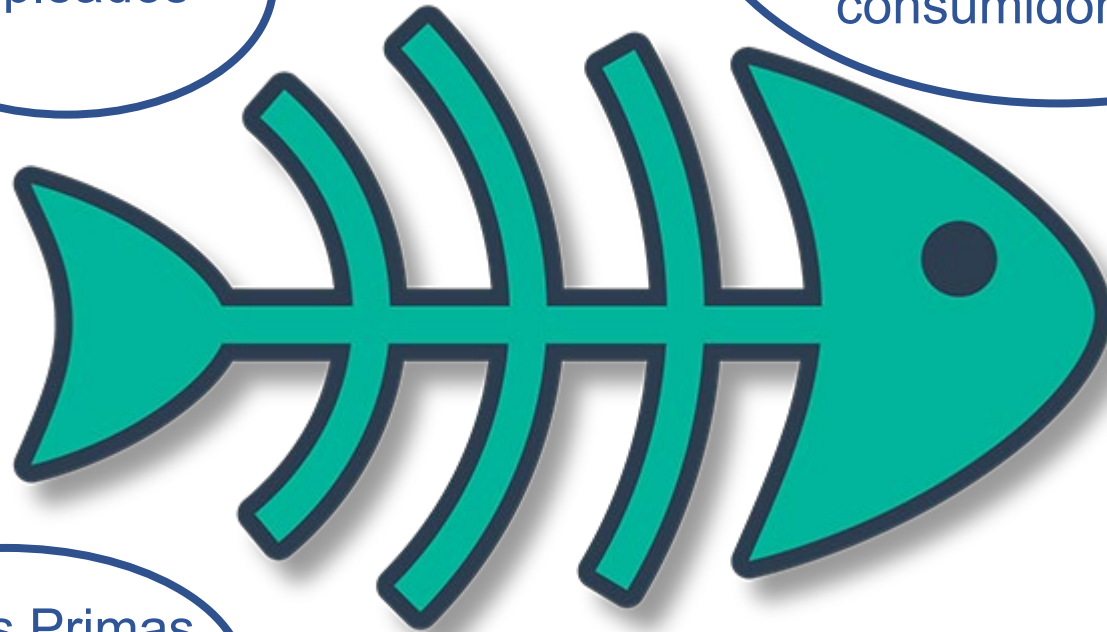
Máquinas e instalaciones

Medio ambiente
(Entorno= proveedores
+ clientes +
administración +
consumidores...)

Materias Primas
Ingredientes
Envases

Método
Procesos

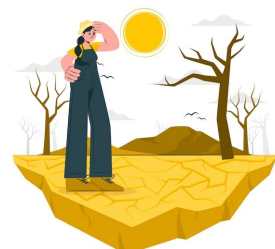
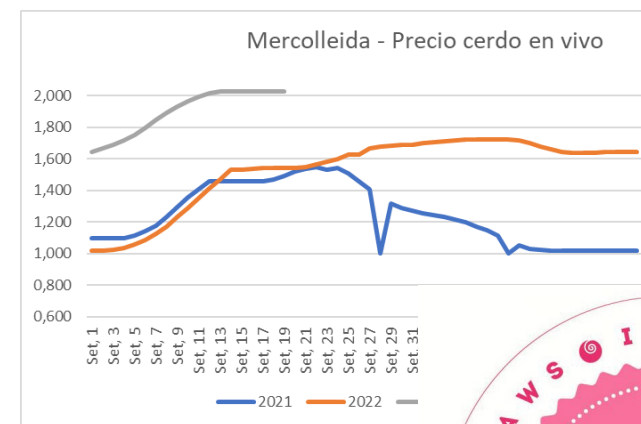
Medidas y
Controles



Materias Primas Ingredientes Envases

“Comprar, nunca ha sido tan difícil”:

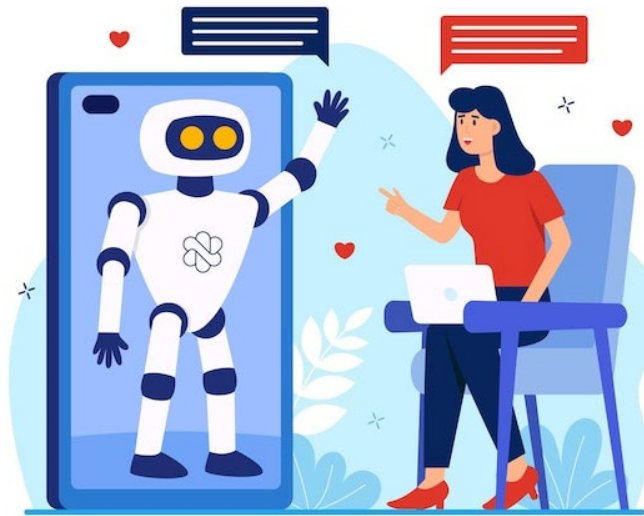
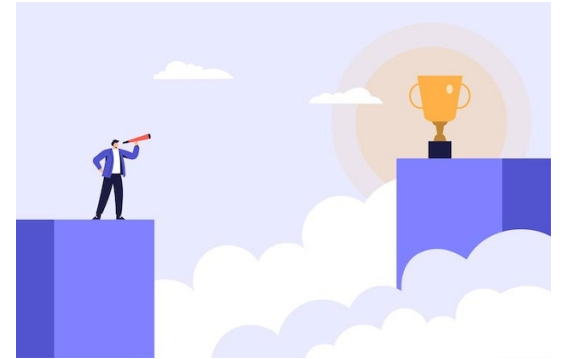
- ¿Disponibilidad? Recursos limitados
- ¿Precio?



Empleados



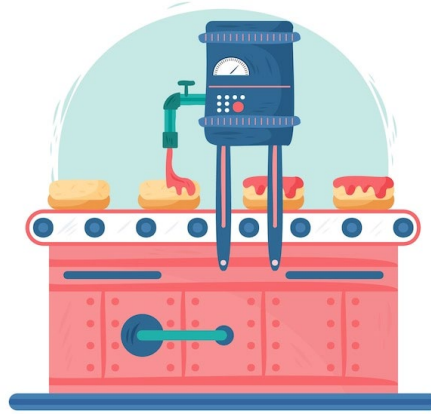
PODER
SABER
QUERER



“Las personas son las que dan valor a la empresa”:

- Atraer (Sentido común + ilusión)
- Formar (Pragmática y práctica) = $\uparrow\uparrow$ productividad
- Cuidar: Escuchar / Límites / Reconocer

Máquinas e instalaciones



DISEÑO HIGIÉNICO

Automatizar si : Peligroso / sucio / aburrido



Overall equipment effectiveness (OEE)
Efectividad total de los equipos (ETE)

OEE =



Availability

X



Performance

X



Quality

Mantenimiento:



Preventivo

Datos
Análisis

Predictivo

Método Procesos



+



↓↓↓↓ Consumo de energía (Para calentar o para enfriar)

↓↓↓↓ Tiempo de proceso

Controlar consumos y mermas de:

- Materias primas
- Envases
- Productos limpieza)

Seguridad
Alimentaria

A photograph of two hands, palms up, holding a green circle. The circle contains the text 'Seguridad Alimentaria' in white. The background is a solid blue color.

Medición & Controles

Evolución Autocontrol



Digitalización = Acelerar los procesos de mejora = ↓ tiempo de análisis de datos e interpretación de resultados.

Medir solamente lo que es relevante. No se puede analizar todo.

Decidir qué nivel de riesgo se está dispuesto a asumir.



Medio ambiente
(Entorno= proveedores
+ clientes +
administración +
consumidores)



Universidades / Centros tecnológicos

Medios de comunicación:

- Tradicionales
- Redes sociales

Laboratorios / Entidades certificadoras

Proveedores:

- POAS
- Ingredientes / Aditivos
- Maquinaria/Envases
- Limpieza



Industria alimentaria



Clientes:

- Industrias
- Gran distribución
- HORECA
- Pequeño comercio
- Consumidor (online)

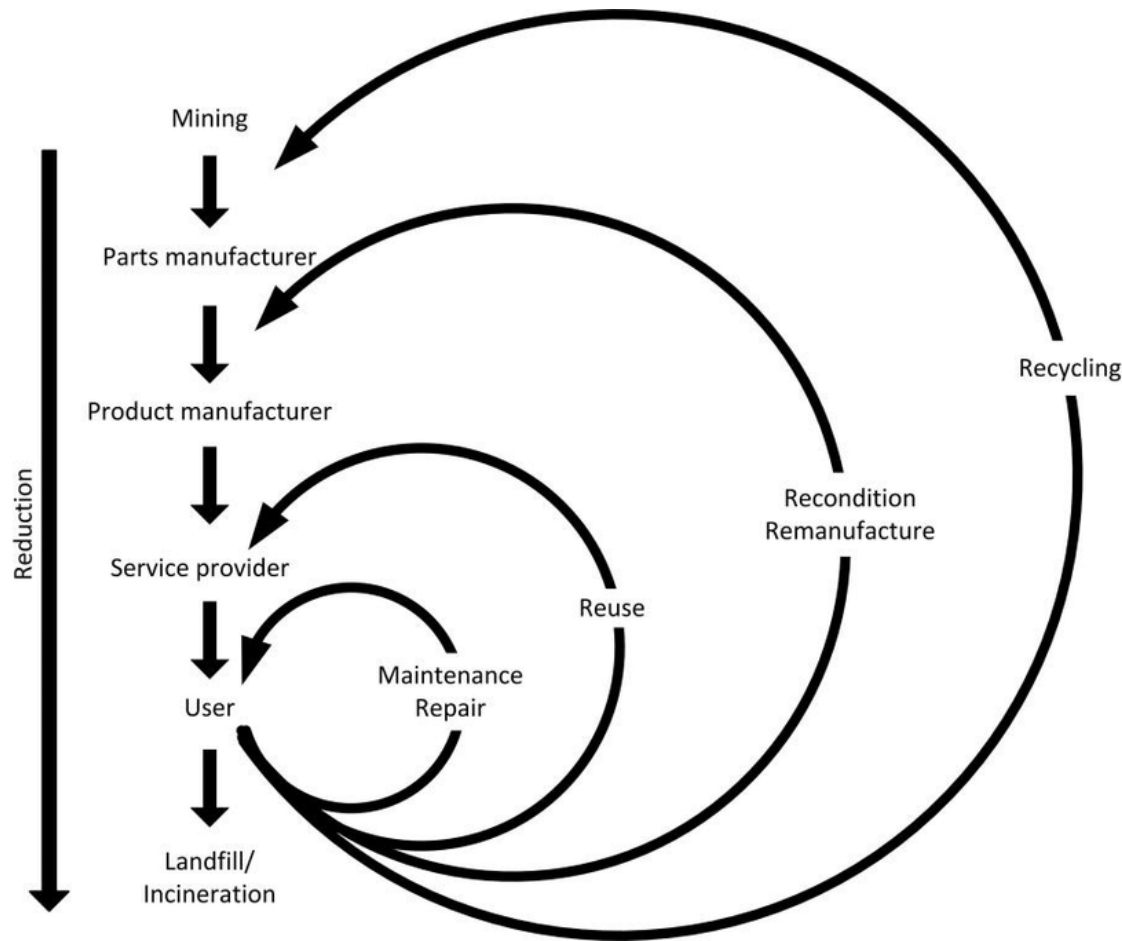
Inspectores agricultura

Inspectores sanidad

Inspectores consumo

Legislación: Terceros Países / UE / España / Cataluña

Consumimos más recursos de los que generamos.



“One health in one world”
De la tierra a la tierra.

**SER NUESTRA
MEJOR VERSIÓN**

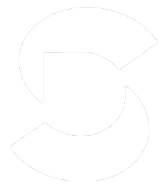
Preguntas a plantear:

- ¿Cómo regulan otros países?
- ¿Qué valora/prefiere el consumidor/sociedad?
- ¿Qué modelo de negocio vamos a desarrollar?
- ¿Cómo puedo innovar?
- ¿Con quién voy a colaborar para crear más valor?
- ¿Qué acciones vamos a llevar a cabo?
- ¿Cómo inspiramos a nuestro entorno para que actúe?....



+





Sant Dalmai
Food Company



¡Muchas gracias!

Elena Beltran Torres
ebeltran@santdalmai.com