

SARIAnews

MAGAZYN GRUPY SARIA

SARIA.COM

NAJLEPSZY PARTNER
ROZWIĄZAŃ DLA
ZRÓWNOWAŻONEGO
ROZWOJU



SPIS TREŚCI

Przedmowa	3
-----------	---

Wywiad z Zarządem: Ramy SARIA – wyraźne nastawienie na trwały sukces	4
---	---

ZRÓWNOWAŻONE ROZWIĄZANIA

SARVAL:	
Nawet o tym nie myśl!	9
SARVAL:	
Franz i jego kula tłuszczu	11
SARVAL:	
Nauka poprzez odczuwanie	12
ReFood:	
Dostrzeżenie szerszej perspektywy	14
Bioceval:	
Półowy roku	16
ecoMotion:	
Przy dystrybutorze paliwa	18
Bioiberica:	
Podwójne urodziny	20
Bioiberica:	
Pomoc dla futrzanych przyjaciół	22
Van Hessen:	
Te prawdziwe	24
SecAnim:	
Ostatnia świnia na farmie Wójcika	26
Oleje spożywcze klasy premium i wysokiej jakości tłuszcze dla prawdziwie pyszne smaku	28

SILNA GRUPA

Zrównoważony rozwój w liczbach – ślad ekologiczny Grupy SARIA	30
Od przynęty na krewetki do przetwarzania odpadów pofermentacyjnych – innowacje w Grupie SARIA	32
Wspólna odpowiedzialność za bezpieczeństwo pożarowe	34
ecoMotion:	
Ostatni krok do struktury transgranicznej	35

PERSONEL

Nowy członek Zarządu, Nicolas Rottmann:	
Pomoc pracownikom w rozwoju i wykorzystywanie potencjału danych	36
SARIA Hiszpania: Koncentracja na przyszłych projektach pomimo pandemii COVID-19	38
Dr Peter Hill dołącza do Zarządu SARIA	39

Zdjęcia

iStock: sarayut (cover); Adobe Stock: Robert Kneschke (okładka); Adobe Stock: lebergvector (s. 3); Adobe Stock: Robert Kneschke (s. 4–7); Adobe Stock: K.-U. Häbeler (s. 9); Adobe Stock: VadimGuzhva (s. 10); Adobe Stock: JuergenL (s. 11); Adobe Stock: momanuma, PhotographyByMK (s. 12–13); Adobe Stock: Sinuswelle (s. 14–15); Adobe Stock: J.K.F. Brinkhorst (s. 16); Adobe Stock: tanacha (s. 17); Adobe Stock: Sandor Jackal (s. 18–19); Adobe Stock: Sherry Young (s. 20); Adobe Stock: Jess rodriguez (s. 21); Adobe Stock: Elvira (s. 22–23); Adobe Stock: NDABCREATIVITY (s. 24); Adobe Stock: goodluz (s. 26); iStock: Petmal (s. 30); Adobe Stock: Robert Kneschke (s. 34)



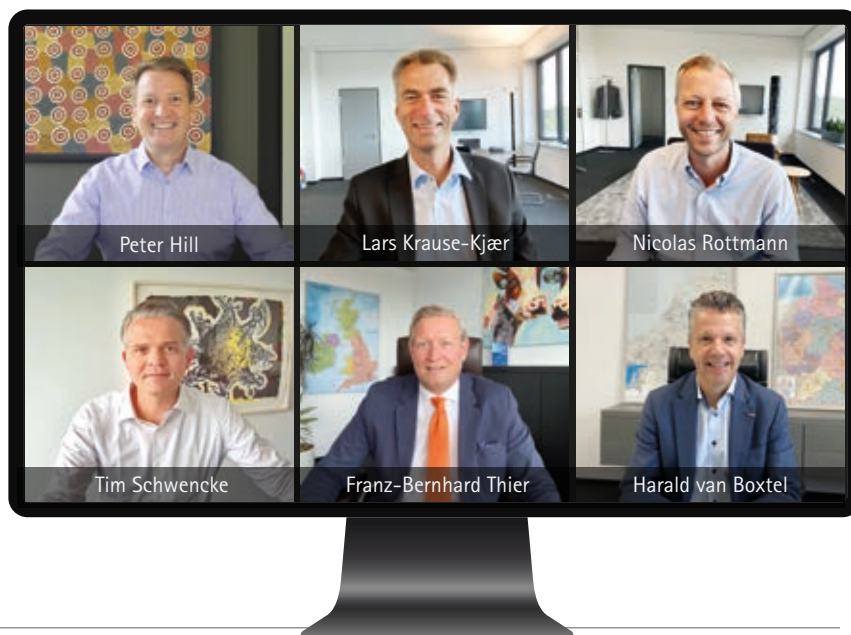
Przykładowy produkt ecoMotion: Przy dystrybutorze paliwa



Przykładowy produkt Van Hessen: Te prawdziwe



Nowy członek Zarządu, Nicolas Rottmann:
Pomoc pracownikom w rozwoju i wykorzystywanie potencjału danych



SZANOWNI CZYTELNICY

Przez niemal rok my w Zarządzie i wielu naszych współpracowników z międzynarodowego zespołu kierowniczego pracowaliśmy nad tym, by utworzyć Ramy SARIA – pięć kluczowych zdań ułożonych z myślą o utworzeniu podwalin pod naszą działalność globalną. Te pięć zdań dociera do sedna naszego postrzegania samych siebie i uchwytuje *raison d'être* stojące za naszymi działaniami handlowymi. Każde pojedyncze słowo zostało dobrane z należytą starannością. W naszym odczuciu ważne było poświęcenie na to czasu, abyśmy teraz mogli stać zjednoczeni i przekonani, co do tego, co określa nas jako firmę, jakie są nasze wspólne cele i jak widzimy naszą rolę w społeczeństwie. Uwzględnienie naszych siedmiu bardzo różnych dywizji i zróżnicowanej działalności w ponad 20 krajach było ogromnym wyzwaniem i nie udało się tego zrobić bez aktywnego zaangażowania wszystkich podmiotów. Dokładne brzmienie Ram SARIA – w skład których wchodzi Cel, Wizja i Misja – odkrywamy na kolejnych kilku stronach w toku wywiadu z Zarządem. Wywiad zapewnia też wgląd w proces tworzenia ram wraz z ich tłem, celami i zawartością.

Ramy nie tylko łączą nas jako Grupę ponad granicami i dywizjami, ale też stanowią główny temat tego wydania Magazynu SARIA. Tytułowy „najlepszy partner rozwiązań dla zrównoważonego rozwoju” to najważniejszy element naszej wizji, opisujący nasze zapewnienie i nasz cel jako Grupy – teraz i w przyszłości. W części pierwszej tego wydania opisujemy konkretne przykłady tego, jak każda z naszych dywizji pracuje na co dzień, aby utworzyć wartość dodaną dla naszych partnerów ze wszystkich sektorów. Podkreślamy również nasz wkład w zrównoważone wykorzystywanie zasobów poprzez recykling produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i odpadów organicznych. W części drugiej skupiamy się na najważniejszym aspekcie celu naszej działalności, na prawdziwej podstawie: wspólne działanie jako silna grupa, zjednoczona w swoich wysiłkach. Aby to zobrazować, przedstawiamy szereg projektów zorientowanych na działalność międzynarodową i działań, dla których współpraca w Grupie stanowi najważniejszy czynnik powodzenia.

Mówimy też o pewnych zmianach wewnętrznych, które miały miejsce w ostatnich miesiącach, w tym o wprowadzeniu dwóch nowych członków Zarządu. Nicolas Rottman doszedł do nas w styczniu, więc w rozmowie relacjonuje swoje pierwsze miesiące jako członek Zarządu SARIA. Dr Peter Hill to kolejne wzmocnienie naszego zespołu. Będzie odpowiadał szczególnie za rozwój działalności w obszarze karm dla zwierząt.

Przy czytaniu tego wydania zaskakujące może się wydawać, jak mało miejsce zajmuje w nim koronawirus. Nie oznacza to, że pandemia nie ma na nas wpływu. Oczywiście COVID-19 był i jest najważniejszą sprawą w tym roku dla każdego – w tym dla Grupy SARIA. Różne czynniki umożliwiły nam poradzenie sobie z wyzwaniami, jakie niesie za sobą kryzys. Dzięki zaangażowaniu wszystkich pracowników i dużej elastyczności byliśmy w stanie utrzymać ciągłość działalności i nadal dostarczać naszym partnerom niezawodne produkty i usługi. Niemniej jednak mamy oczywiście nadzieję, że niedługo wszystko wróci do normy, oraz że pomimo strat dla biznesu, których wszyscy doświadczyliśmy w tych trudnych czasach, z całej sytuacji możemy też wyciągnąć wnioski i wyjść z niej nawet silniejsi w niektórych aspektach.

A teraz popatrzymy już w przyszłość.

Z poważaniem,

Zarząd SARIA

Peter Hill // Lars Krause-Kjær // Nicolas Rottmann // Tim Schwencke // Franz-Bernhard Thier // Harald van Boxel

Ramy SARIA – wyraźne nastawienie na trwałą sukces

W ZESZŁYM ROKU GRUPA SARIA PRZYGOTOWAŁA WSPÓLNE RAMY STRATEGICZNE, KTÓRE OKREŚLAJĄ, CO CHCE ONA OSIĄGNAĆ W NASTĘPNYCH LATACH I JAK TE AMBICJE MOŻNA URZECZYWISTNIĆ. RAMY SARIA, W SKŁAD KTÓRYCH WCHODZI CEL, WIZJA I MISJA, UZUPEŁNIA SZEŚĆ ZASAD PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI. STANOWIĄ ONE PODSTAWOWY KODEKS POSTĘPOWANIA DLA WSZYSTKICH PRACOWNIKÓW.

W WYWIADZIE CZŁONKOWIE ZARZĄDU MÓWIĄ O TYM, JAK OPRACOWYWANO RAMY WE WSPÓŁPRACY Z MENEDŻERAMI Z RÓŻNYCH KRAJOWYCH SPÓŁEK ZALEŻNYCH I DYWIZJI. CELEM BYŁO UWZGLĘDNIENIE WIELU RÓŻNYCH PERSPEKTYW WŁAŚCIWYCH DLA DZIAŁALNOŚCI I DANEJ KULTURY W OBRĘBIE GRUPY. OKREŚLAJĄ ONE RÓWNIEŻ MYŚL, JAKA KRYJE SIĘ ZA POSZCZEGÓLNYMI ELEMENTAMI RAM ORAZ PRZEDSTAWIAJĄ WGLĄD W KOLEJNE KROKI.

// Znakiem rozpoznawczym SARIA jako grupy jest posiadanie zdecentralizowanego podejścia do zarządzania. Dlaczego więc mimo to warto mieć wspólne ramy?

Tim Schwencke (TAS): Za uruchomieniem procesu tworzenia ram stało kilka powodów. W ostatnich latach wiele zmian wewnętrznych i zewnętrznych wywarło wpływ na Grupę SARIA. Rozwój międzynarodowy i nowe linie działalności to jedne z czynników, które wpłynęły na zwiększenie złożoności naszej organizacji. Zaistniała też odpowiednio większa potrzeba wspólnej wizji i jasnych celów, które będą przyświecać dalszemu rozwojowi Grupy. Nasi pracownicy chcieli kierunku i przejrzystych priorytetów, gdy chodzi np. o podejmowanie decyzji biznesowych i inwestycyjnych oraz w odniesieniu do pozycjonowania na rynku i komunikacji korporacyjnej. Potrzebowaliśmy wspólnego punktu zaczepienia dla naszej działalności globalnej.

Harald van Boxtel (HVB): Działamy w stale zmieniającym się środowisku. Biorąc pod uwagę ciągłą tendencję do konsolidacji w branży mięsnej i rzeźniczej, mamy do czynienia z silnymi graczami na rynku. Od strony klientów mierzymy się z rosnącymi wymaganiami co do jakości i przejrzystości, jak również z coraz większym popytem na

produkty dopasowane do potrzeb indywidualnych. Wielu naszych partnerów biznesowych postrzega Grupę SARIA jako jeden podmiot. Oczekują od nas spójnego, rzetelnego produktu i jakości usług bez względu na to, gdzie znajdują się nasze zakłady produkcyjne. Tę potrzebę możemy spełnić tylko, jeżeli również będziemy postrzegali siebie jako całość – i odpowiednio działali. Podobnie tematy o znaczeniu globalnym, takie jak zrównoważony rozwój i odpowiedzialność społeczna, wpływają na wszystkie nasze działania po równo i wymagają reakcji ze strony Grupy. Zdecentralizowane podejście do zarządzania było zawsze ważne dla naszego sukcesu i nadal jest jednym z naszych największych atutów. Niemniej jednak jesteśmy przekonani, że dla Grupy SARIA i jej strategii bardzo korzystne może być połączenie silnego zarządzania lokalnego z bliską współpracą i koordynacją na poziomie Grupy.

Lars Krause-Kjær (LKK): Wraz ze zmianami warunków rynkowych musimy również zająć się powszechnym niedoborem wyszkolonych pracowników. Jeżeli SARIA ma przyciągać nowe

talenty i je rekrutować, posiadanie atrakcyjnego profilu pracodawcy to konieczność. Jednocześnie chcemy motywować naszych pracowników i zwiększać ich poziom retencji w firmie poprzez sprawienie, że poczują się częścią SARIA i będą identyfikować się z celami i wartościami Grupy.

Franz-Bernhard Thier (FBT): Wszystkie te kwestie wymagają silnej i wyraźnej pozycji na rynku oraz jako pracodawcy, aby zapewnić konkurencyjność Grupy i jej poszczególnych dywizji. Chcemy wykorzystać potencjał płynący z naszej sieci działań globalnych, jak również z wiedzy i umiejętności jedenastu tysięcy naszych pracowników. W najbliższych latach będziemy się zatem koncentrować na wzmacnianiu współpracy w Grupie oraz na zachęcaniu wszystkich do myślenia i działania jako jedność. Określenie naszego wspólnego wkładu, jak również wizji i misji stanowiło pod tym względem ważny kamień milowy. Zespoły kierownicze zaangażowały się mocno w proces i z entuzjazmem odniosły się do idei wspólnego opracowywania ram strategicznych tego typu. Samo to stanowi dowód fundamentalnej zmiany kulturowej w kierunku podejścia do zarządzania bardziej opartego na współpracy.



W efekcie rozbudowanego procesu opracowywania Ram SARIA powstała seria plakatów. Trzy plakaty dotyczące Ram, zasad prowadzenia działalności i reprezentacji różnych dywizji zostaną wkrótce wywieszone w każdym obiekcie Grupy SARIA. W razie potrzeby zostaną przetłumaczone na miejscowy język.

// Czy może Pan bardziej szczegółowo opowiedzieć o procesie rozwoju u zakresie, w jakim podejście to było oparte na współpracy?

HVB: Jednym z głównych celów podczas określania wspólnych ram było to, aby były dość szerokie, by móc reprezentować wszystkie różnorodne działania, ale też na tyle konkretne, by opisywać cechy charakterystyczne SARIA bez konieczności uwzględniania każdej możliwej firmy. Wymóg ten okazał się sporym wyzwaniem, gdy weźmie się pod uwagę, że dzięki siedmiu dywizjom nasza firma obecna jest w ponad 20 krajach.

LKK: Był to też jeden z powodów, dla których wybraliśmy podejście oparte na współpracy. Byliśmy w stanie uwzględnić różnorodne perspektywy i doświadczenia na różnych etapach rozwoju oraz zagwarantować, że każdy może się identyfikować z efektem końcowym. Co więcej, chcieliśmy zapewnić jak największe wsparcie ram przez zespoły kierownicze. Określona treść stanowi wartość dodaną, jeżeli staje się integralną częścią naszych codziennych dzia-

łań. Zaangażowania nie osiąga się, narzucając ludziom pewne rzeczy. Biorąc pod uwagę naszą tradycyjnie zdecentralizowaną strukturę oraz różnorodność kulturową w Grupie, uznaliśmy za wyjątkowo ważne, aby uwzględnić różne perspektywy zarządzania w procesie.

TAS: Proces dzielił się na wiele etapów. Zaczęliśmy od burzy mózgów, która uwzględniła propozycje Zarządu, jak i menadżerów różnych krajowych spółek zależnych i dywizji. Przyglądaliśmy się temu, z czym naszym pracownikom kojarzy się SARIA, jakie wartości mamy wspólne jako Grupa i jakie ogólne wyzwania nas czekają. Jako że niektóre jednostki już przechodziły podobny proces na poziomie lokalnym, uwzględniliśmy również ich wkład. Dodatkowo przeprowadzono wywiady indywidualne z członkami Zarządu. Bazując na takiej podstawie, byliśmy w stanie przygotować wstępną propozycję treści i formatu wspólnych Ram SARIA. Pierwszą wersję roboczą przedstawiono na warsztatach i omówiono z tą samą grupą uczestników, co wcześniej, plus z innymi osobami, które przedstawiły świeże spojrzenie na tę kwestię. Następnie przygotowano wersję ostateczną i rozprowadzono ją w Grupie.

Zapewniając wspólne ramy dla całej Grupy – Ramy SARIA – osiągnęliśmy pierwszy ważny cel naszego całonastopięcioletniego planu rozwoju strategicznego.

// Jaka jest treść główna Ram?

FBT: Nasz cel opisuje nadrzędny wkład, jaki chcemy wnieść do społeczeństwa jako Grupa. Podkreśla najważniejsze elementy naszego modelu biznesowego: SARIA działa na rzecz zrównoważonego świata, utylizując odpady organiczne i produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego, aby mogły zastąpić ograniczone zasoby naturalne. Przykładowo nasz biodiesel ecoMotion stanowi bezpośrednią alternatywę wobec paliwa pochodzącego ze źródeł nieodnawialnych. Wnosimy zatem wkład ekologiczny w zrównoważony i zdrowy świat. Działamy również na rzecz zdrowszego życia – np. poprzez produkty dostarczane przez podmioty Bioiberica i SARVAL oraz nawóz organiczny ReFood – wpływając na poprawę zdrowia, jakości życia i dobrego samopoczucia ludzi, zwierząt i roślin.

LKK: Termin „zdrowie” odnosi się do naszych wysokich standardów bezpieczeństwa i higieny w zakresie gromadzenia i przetwarzania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego. Angażujemy się również w ochronę naszych pracowników i podmiotów zewnętrznych przed urazami czy ryzykiem, jak również gwarantujemy bezpieczeństwo produktów końcowych. Ten punkt znajduje swoje odzwierciedlenie na wiele różnych sposobów w różnych dywizjach Grupy. Np. Van Hessen i Bioceval zajmują się bezpieczeństwem żywności, podczas gdy SecAnim wnosi swój wkład w zapobieganie chorobom.

HVB: Tak mocne sformułowanie, jakim jest np. nasz cel, podnosi i tak już wysokie oczekiwania, którym możemy sprostać wyłącznie dzięki silnemu zespołowi: działając razem jako Grupa, działając razem z naszymi partnerami biznesowymi i działając razem z naszymi pracownikami. Wszystkie te aspekty uwzględniono w celu, więc każde słowo jest bardzo dokładnie przemyślane i ma prawdziwe znaczenie. Daje to pewien obraz wysiłku, jaki włożyliśmy w ten proces.

// A co z wizją i misją?

TAS: Wizja opisuje, kim chcemy być: najlepszym partnerem rozwiązań dla zrównoważonego rozwoju, który ustanawia nowe punkty odniesienia w branży. W szczególności koncepcja zrównoważonego rozwoju obejmuje aspekty ekologiczne, społeczne i gospodarcze. Jak Franz-Bernhard Thier już powiedział, cel ochrony zasobów poprzez przetwarzanie materiałów organicznych w wartościowe składniki dla innych branż przyświeca wielu naszym działaniom. Wykazujemy się jednak także odpowiedzialnością ekonomiczną, zabezpieczając długofalowo przy-

szłość naszej firmy i wspierając zrównoważony rozwój naszych partnerów. W tym celu chcemy koncentrować się na kilku najważniejszych obszarach, w skład których wchodzi mocna koncentracja na klientach, ciągła innowacyjność i zapewnienie najwyższego poziomu personelu, tj. poprzez systematyczne dbanie o naszych pracowników i ich rozwój. Tutaj w grę wchodzi też aspekt społeczny zrównoważonego rozwoju. Priorytety te są określone w drugiej części naszej wizji.

FBT: Misja, stanowiąca trzeci element ram, zaczyna się od podsumowania naszych najważniejszych działań biznesowych: tworzenie wartości dla naszych partnerów i środowiska poprzez zapewnianie rzetelnych usług i przetwarzanie zasobów organicznych w wysokiej jakości składniki dla branży rolnej, energetycznej, producentów karmy dla zwierząt domowych i hodowlanych, spożywczej oraz farmaceutycznej. Opisuje również najważniejsze cechy i wartości, dzięki którym SARIA jest tym, czym jest – kulturą przedsiębiorczości i lokalnej odpowiedzialności, mentalnością współpracy i pasji do działania w całym łańcuchu wartości – i obejmuje odniesienie do coraz bardziej międzynarodowego charakteru naszych działań. Zatem misja opisuje to, co robimy i przekonania, którymi się kierujemy.

// Poza wspólnym celem, wizją i misją Grupy, określono sześć zasad prowadzenia działalności. Jak wpisują się w te ramy?

LKK: Firma, która chce się rozwijać w sposób zrównoważony i odnosić długofalowe sukcesy musi zawsze mieć świadomość swojej odpowiedzialności – odpowiedzialności

względem partnerów biznesowych, ale również swoich pracowników, odpowiedzialności w zakresie dostarczania wysokiej jakości, bezpiecznych produktów i usług, jak również potrzeby uwzględniania kwestii społecznych i ekologicznych. Aby sprostać ambicjom wyrażonym w Ramach SARIA, określiliśmy więc sześć zasad prowadzenia działalności, które stanowią nasz podstawowy kodeks postępowania. W niektórych przypadkach rozwijają one szczegółowo treść wizji i misji: np. „jakość” odnosi się nie tylko do produktu lub efektu końcowego, ale także do wysokiej jakości standardów i procesów. Dbanie o swoich pracowników nie dotyczy wyłącznie posiadania zespołu osób nastawionych na wydajność, ale też traktowania każdego członka zespołu z szacunkiem i uczciwością. A zatem zasady prowadzenia działalności stanowią dodatkowe wytyczne postępowania dla każdej osoby w organizacji SARIA. Jednocześnie jest to obietnica dla naszych interesariuszy: mogą polegać na tym, że będziemy przestrzegać tych zasad podczas współpracy z nimi. Chcemy być oceniani pod kątem realizacji tych standardów.

Nicolas Rottmann (NRO): Kiedy stałem się członkiem Zarządu, ramy były już ukończone, ale uczestniczyłem w dyskusji na temat zasad prowadzenia działalności. Na pierwszy rzut oka kwestie w nich poruszane mogą się wydawać znane i oczywiste. Jednak regularnie je określając i zapisując, podkreślamy znaczenie tych zasad, jak również naszego wspólnego ich rozumienia i zaangażowania w ich realizację. Naszym celem jest zapewnienie, że w codziennej działalności przyznaje im się niezbędny priorytet.

„SARIA działa na rzecz zrównoważonego świata, utylizując odpady organiczne i produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego, aby mogły zastąpić ograniczone zasoby naturalne.”



RAMY STRATEGICZNE

Z perspektywy korporacyjnej ramy strategiczne opisują dłaczego, co i jak w odniesieniu do firmy, a zatem definiują strategiczne ukierunkowanie jej działalności gospodarczej. Z wewnętrznego punktu widzenia takie ramy dają jasny pogląd na to, jakie cele nadrzędne są realizowane.

Identyfikacja z powodem stojącym za działaniami handlowymi, w tym zdobywanie wglądu w zależności i relacje, daje inspirację i lepsze zrozumienie tego, jak jednostka może się aktywnie przyczynić do realizacji głównego celu. Posiadanie ram strategicznych umożliwia również interesariuszom zewnętrznym rozpoznawanie podstawowego celu działalności dzięki spójnym komunikatom i ukierunkowaniu. Określenie długofalowych ambicji wyznacza kierunek strategicznej „mapy drogowej” firmy, aby umożliwić realizację zdefiniowanych celów poprzez działanie docelowe.

// Jak można sprawić, aby wszyscy pracownicy z różnych krajów i dywizji identyfikowali się z Ramami SARIA i zasadami prowadzenia działalności?

TAS: To oczywiście sprawa kluczowa. Jesteśmy bardzo świadomi, że te wspólne ramy to tylko pierwszy krok w długofalowym procesie strategicznym i kulturowym. Zmiany nie zajądą od razu i prawdopodobnie nic się w ogóle nie zmieni, jeżeli nasi pracownicy się w to nie zaangażują. Dlatego też rozpoczęliśmy serię szeroko zakrojonych warsztatów. Najważniejszym celem jest przedstawienie każdemu pracownikowi SARIA ram i motywacji, która za nimi stoi. Forma warsztatowa pomoże też pracownikom na wszystkich szczeblach organizacji zastosować najważniejsze elementy ram do własnego indywidualnego kontekstu i obszaru pracy. W procesie oczywiście stanie się, że każdy obszar działalności stanowi ważny element całości, a szczególny wkład każdej osoby w nadrzędne ambicje Grupy zostanie podkreślony.

LKK: Tutaj znów korzystamy z faktu, że w proces zaangażowali się przedstawiciele szerszego zespołu kierowniczego. W każdym kraju i dywizji jest co najmniej jedna osoba, która brała udział w procesie opracowywania Ram, a więc zna sposób myślenia i intencje stojące za nimi. Zapewni nam to wsparcie wdrożenia w różnych podmiotach lokalnych.

// Jak ramy wpłyną na działalność gospodarczą SARIA?

FBT: Dla nas ustanowienie tych wspólnych ram to nie tylko kwestia komunikacji, ale również pokazania zaangażowania w radzenie sobie z różnymi wyzwaniami. Na poziomie Zarządu kolejnym logicznym krokiem będzie określenie na podstawie ram, jakimi najważniejszymi tematami strategicznymi chcemy się zająć w Grupie w najbliższych latach. Co więcej, określimy pewne nadrzędne cele Grupy, aby sprecyzować, co chcemy osiągnąć w każdym konkretnym obszarze podstawowym. Dyskusja ta będzie stanowić punkt wyjściowy do rozwoju strategii Grupy i pomoże przełożyć aspiracje uchwycone w Ramach na decyzje biznesowe.

TAS: Powołanie Petera Hilla do Zarządu SARIA z dniem 1 września to element naszej odpowiedzi na ustalone priorytety. Będzie on odpowiedzialny za przyszły rozwój i strategiczną ekspansję naszej działalności w obszarze karmy dla zwierząt domowych i hodowlanych. Ta większa koncentracja ułatwi silne ukierunkowanie na klienta i skupienie uwagi na jakości w branżach, które są dla nas ważne.

Peter Hill (PH): Chociaż dopiero przyjąłem stanowisko w Zarządzie SARIA i nie byłem osobiście zaangażowany w opracowanie ram strategicznych, z doświadczenia wiem, jak istotne jest wspólne rozumienie celów, kierunku i wartości dla takiej firmy jak SARIA, którą cechują tak zróżnicowane działania międzynarodowe. Takie całościowe podejście w Grupie zapewni ważną i wartościową podstawę dla dalszego rozwoju.

NRO: Poza tym Ramy mogą zapewnić istotny punkt odniesienia dla różnych tematów, co do których w przeszłości brakowało wyraźnego lub spójnego kierunku. Np. podejmując decyzje o inwestycjach zadajemy sobie pytanie, jak przyczynią się one do realizacji naszej ogólnej wizji, oraz czy można je wdrożyć w zgodzie z naszymi zasadami prowadzenia działalności. Treść Ram może też służyć do maksymalizacji spójności naszego profilu jako pracodawcy oraz naszych działań marketingowych. Kolejną możliwością to ustanowienie i rozbudowa programów rozwoju kadry kierowniczej oraz dbania o młode talenty na podstawie wspólnego rozumienia przywództwa. To wspólne rozumienie może się wywodzić

z Ram. Pomóc nam może także opracowanie wytycznych obowiązujących w Grupie co do sposobu radzenia sobie z konkretnymi kwestiami, np. bezpieczeństwem i higieną pracy oraz jakością.

HVB: W nadchodzących miesiącach nadal będziemy realizować warsztaty, aby nasi pracownicy mogli się zapoznać z Ramami i zasadami prowadzenia działalności. Widzimy już, jak te informacje są wykorzystywane jako dane wejściowe i punkt wyjścia w różnych sytuacjach. Wpływ ten będzie rósł w najbliższych miesiącach, wraz ze wzrostem świadomości. Aktywne zaangażowanie naszych pracowników będzie kluczowe dla tego, aby za słowami poszły czyny. Jeżeli każdy wykona działanie w swoim obszarze – na wszystkich poziomach organizacji – będzie to ogromny krok naprzód ku osiągnięciu naszych celów. Jak już wspomniano, wciąż jesteśmy na początku długotrwałego procesu strategicznego i kulturowego. Jesteśmy jednak przekonani, że połączenie Ram SARIA i zasad prowadzenia działalności tworzy solidny fundament dalszego pomyślnego rozwoju naszej Grupy.

// Dziękuję bardzo za rozmowę.

Zrównoważone rozwiązania: produkty i usługi

JEDNYM Z NAJWAŻNIEJSZYCH ASPEKTÓW ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU JEST ROZWAŻNE KORZYSTANIE Z OGRANICZONYCH ZASOBÓW. TA PODSTAWOWA ZASADA – ŁĄCZĄCA WZGLĘDY EKOLOGICZNE I EKONOMICZNE – STANOWI SEDNO MODELU BIZNESOWEGO SARIA. PEŁNIĄC FUNKCJĘ POŚREDNIKA, GRUPA JEST USŁUGODAWCĄ, KTÓRY W SPOŚÓB RZETELNY ODBIERA NIEPRZETWORZONE „MATERIAŁY ODPADOWE” Z CAŁEGO SZEREGU BRANŻ. SARIA ZAOPATRUJE RÓWNIEŻ INNE BRANŻE W WYSOKIEJ JAKOŚCI SKŁADNIKI ODZYSKIWANE Z POZOSTAŁYCH SUROWCÓW W WIELOETAPOWYCH PROCESACH PRZETWARZANIA. ODPADY JEDNEJ OSOBY STAJĄ SIĘ WARTOŚCIOWYM ZASOBEM INNEJ OSOBY. ALE CO TO OZNACZA W PRAKTYCE? ARTYKUŁY W TYM DZIALE ZAWIERAJĄ WIELE PRZYKŁADÓW Z RÓŻNYCH DYWIZJI SARIA. W NIEKTÓRYCH PRZYPADKACH ZASKAKUJĄCY MOŻE SIĘ OKAZAĆ FAKT, ŻE WIELE PRODUKTÓW UŻYWANYCH CODZIENNIE ZAWIERA SKŁADNIKI POCHODZENIA ORGANICZNEGO, PONOWNIE POKAZUJĄC, JAK WARTOŚCIOWE SĄ ZASOBY ORGANICZNE. SARIA UZNAJE TEN POTENCJAŁ I AKTYWNI PRZYSZYBIA SIĘ DO MOŻLIWIE NAJLEPSZEGO WYKORZYSTANIA TYCH MATERIAŁÓW – NA KORZYŚĆ WSZYSTKICH ZAANGAŻOWANYCH PODMIOTÓW ORAZ ŚRODOWISKA.



SARVAL

Nawet o tym nie myśl!



Per Verner Jensen wciąż dobrze pamięta ten smak. Choć tak naprawdę bardziej pamięta samą chwilę. Tę jedną sekundę, w której wziął do ust mały kawałek karmy dla psów i zaczął ostrożnie rzuć. Miał wtedy siedem lat i przysięgł sobie, że już nigdy nie przyjmie podobnego wyzwania.

To było dobrych 20 lat temu. Szybki skok do teraźniejszości i oto Per stoi w swoim mieszkaniu w Kopenhadze, z miską mokrej psiej karmy w rękach. Jego lojalny czworonożny przyjaciel Balder siedzi przed nim, spoglądając na niego wielkimi z wyczekiwania oczami. Wzrok Pera napotyka pustą puszkę: organiczny kurczak z

kaszą perłową, bogaty w witaminy i bez glutenu. „Niemal wystarczy, aby znów wpaść na głupi pomysł” – mówi z uśmiechem do siebie. I kładzie miskę na podłodze, aby Balder mógł szybko spałaszować jej zawartość. Połyka ją w pośpiechu, jak gdyby rzeczywiście istniało ryzyko konieczności podzielenia się posiłkiem z panem. „Nie martw się, stary przyjacielu” – mówi Per. „To należy tylko do Ciebie, bo zasługujesz na to, co najlepsze. Delektuj się! I ciesz się, że w tym przypadku karma jest pyszna i zdrowa jednocześnie.”

Obecnie karma dla psów jest nie tylko o wiele bardziej odżywcza niż kiedyś, ale też lepiej smakuje – dzięki proteinom i tłuszczom, jakie SARVAL odzyskuje z produktów ubocznych z branży mięsnej i przekształca w wysokiej jakości składniki karmy.

Niezależnie od tego, czy chodzi o psa czy kota, kochany zwierzak jest często traktowany jak członek rodziny, a karmienie go w odpowiedni sposób stało się nauką samo w sobie. Większą uwagę niż kiedykolwiek zwracamy na zapewnienie, że jedzenie w psiej czy kociej misce nie tylko dobrze smakuje, ale też jest zbilansowane z perspektywy żywieniowej i fizjologicznej. Stosowane kryteria są często niemal takie same

jak przy jedzeniu dla dzieci. Pod uwagę bierze się wartość kaloryczną, zawartość witamin, ilość procentową białka, podatność na alergię i wiele innych czynników.

Aby móc sprostać tym wszystkim surowym i zróżnicowanym wymaganiom, dobry dietetyk szuka wyrafinowanych receptur. Tutaj kluczowy wkład wnoszą SARVAL. Ta firma specjalizująca się w opartych na mięsie cyklach stanowiących wartość dodaną gromadzi odpady z przetwarzania wołowiny, wieprzowiny i drobiu od branży spożywczej i wykorzystuje je do pozyskania wartościowych składników do produkcji karmy dla zwierząt.

SARVAL odbiera odpady, w tym mięso i skóry, gdy są nadal świeże, głównie z zakładów uboju i rozbioru mięsa, ale też od rzeźników. Te produkty uboczne mają jakość żywności i teoretycznie w pełni nadają się do konsumpcji przez ludzi, ale z różnych powodów konsumenci na rynkach zachodnich za nimi nie przepadają. >>

RAMY SARIA

Spersonalizowane rozwiązania dla zróżnicowanych wymagań: Gama produktów SARVAL obejmuje szerokie spektrum składników tłuszczowych i białkowych do produkcji karmy dla zwierząt, podczas gdy firma dostarcza również produkty powstałe konkretnie z myślą o wymaganiach klientów indywidualnych. Firma jest więc ważnym partnerem branży karmy dla zwierząt domowych.

SARVAL przekształca te wysokiej jakości surowce w składniki tłuszczowe lub białkowe, dopasowywane indywidualnie do konkretnych wymagań produkcji karmy dla zwierząt. W praktyce oznacza to, że składniki są przetwarzane w taki sposób, aby były idealnie dopasowane do dalszego wykorzystania do żywienia zwierząt, w postaci karmy mokrej lub suchej. Choć może to brzmieć prosto, wykonanie tych czynności w praktyce wymaga niebywałego doświadczenia i realizacji złożonych procesów. Obecnie dostępnych jest wiele różnych opcji karm dla zwierząt, a wszystkie mają różne wymagania, gdy chodzi o przetwarzanie składników.

Produkty oferowane przez SARVAL to pełna gama opcji – od linii karmy jednogatunkowej, gdzie przetwarza się np. tylko drób, do półproduktów dla konkretnych karm dla zwierząt, które mają spełnić szczególne wymagania dietetyczne

dopasowane do rozmiaru zwierzęcia, jego rasy i wrażliwości. Jako składnik końcowej karmy dla zwierząt te półprodukty dostarczają istotnych kwasów tłuszczowych, zwiększając tym samym wchłanianie witamin rozpuszczalnych w tłuszczu. Wysokiej jakości białka zwierzęce jako kolejny składnik karmy tworzy budulec dla zdrowego wzrostu i wzmacnia strukturę mięśniową. Poza poprawą smaku, białka są potrzebne w szczególności do dostarczania organizmowi niezbędnych aminokwasów.

Wszystko to oznacza, że właściciele psów i kotów mogą mieć całkowitą pewność, że kupowana przez nich karma zawiera dokładnie to, czego ich czworonożny przyjaciel potrzebuje i co lubi, jednocześnie wzmacniając naturalny system odpornościowy zwierzęcia. Co więcej, są spokojni, mając świadomość, że karma, którą dają zwierzętom stanowi wybór zgodny z koncepcją

zrównoważonego rozwoju. SARVAL przetwarza wyłącznie resztki stanowiące naturalny produkt uboczny wytwarzania żywności, tworząc tym samym cykl stanowiący wartość dodaną, korzystny również z perspektywy etycznej.

Poza jakością surowców ważne jest też to, że produkcja składników karmy spełnia wysokie normy bezpieczeństwa i higieny. Każdy etap obejmuje dogłębną analizę i surowe kontrole. W końcu koty i psy są od dawna uważane za część rodziny, więc ich odpowiednia dieta stanowi szczególny priorytet.

**SARVAL**

SARVAL specjalizuje się w przetwarzaniu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego powstałych przy uboju bydła, świń i drobiu. Surowce są pozyskiwane z uboju, zakładów rozbioru mięsa i rzeźni. W zależności od ich klasy i składu, SARVAL produkuje wysokiej jakości składniki karm dla zwierząt domowych z tych surowców lub też wytwarza tłuszcze do dalszego przetwarzania w branży oleochemicznej.



Franz i kula tłuszczu

Rok 2019 był rokiem ptaków. Wszystko zaczęło się pewnego dnia w porze lunchu, gdy Greta wracała do domu ze szkoły: znalazła pisklę sikory modrej, które wypadło z gniazda. W jednej chwili zdecydowała, że zabierze je ze sobą do domu i przywróci ptaka do zdrowia, mimo wszystko. Franz – bo tak go nazwała nowa rodzina – zamieszkał w klatce i wyrósł na roślego młodego osobnika. Greta i jej rodzice mocno przywiązali się do ptaka, ale wiedzieli, że wcześniej czy później będą musieli wypuścić go z powrotem na wolność. W końcu nadszedł ten dzień, a było to pewnego ciepłego poranka późną wiosną. Po kilku raczej niezdarnych próbach rozwinięcia skrzydeł, Franz szybko nabral wprawę i poleciał. Nikt z rodziny Greta nie spodziewał się go jeszcze kiedyś zobaczyć, a jednak stało się inaczej.

Mama Greta kupiła kulę tłuszczu dla ptaków, którą powiesiła za oknem w kuchni. Jakież było ich zdziwienie, gdy sikora pojawiła się nie wiadomo skąd i zaczęła wesoło dziobać przysmak. Był to nikt inny jak właśnie Franz. Nawet teraz ptak ten codziennie przylatuje na

wizytę. Dom Greta jest prawdopodobnie jedyny w całej Austrii, gdzie kula tłuszczu wisi przez cały rok na krzaku za oknem kuchennym.

Fakt, że kule tłuszczu smakują ptakom i dają im ważne składniki odżywcze oraz zachowują kształt zawdzięczamy pracy firmy SARVAL. Firma pozyskuje niezbędne tłuszcze i oleje z odpadów z przetwórstwa spożywczego.

Kule tłuszczowe są popularne wśród ptaków śpiewających i miłośników tych zwierząt. Odpowiednio, do wyboru jest ogromna różnorodność produktów o różnych składach. Niektóre zawierają klasyczne nasiona słonecznika, a inne odżywcza mieszankę orzechów, ziaren i jagód. Tym, co je łączy – i tym, co stanowi szczególny wyróżnik kul zaprojektowanych z myślą o sikorach – jest biały tłuszcz użyty do spojenia masy. W wielu przypadkach składnik ten wywodzi się z półproduktów od SARVAL.

SARVAL specjalizuje się w odzyskiwaniu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, które nadają się do spożycia przez człowieka, ale generalnie są niekompatybilne z nowoczesnym sposobem odżywiania – z uwagi na zawartość tłuszczów i skór. Spółka zależna SARIA przetwarza surowce odzyskane podczas czynności ubojowych, aby pozyskać tłuszcze i oleje oraz użyć ich m.in. do produkcji kul tłuszczu. W tym procesie stosuje się rygorystyczne normy.

Po dalszym przetworzeniu przez producentów karmy dla ptaków, tłuszcze wiążą różne ziarna razem i pomagają w uzyskaniu typowego kształtu kuli. Kule o dużej gęstości energetycznej są idealne do karmienia szczególnie sikor, gdyż potrzebują one żywności wysokokalorycznej do napędzania szybkich ruchów skrzydeł. Jeżeli chodzi o zapewnienie, że tłuszcz spełnia swoją funkcję odżywczego pokarmu, podstawę stanowi receptura użyta przez producenta. Należy zadbać o konsystencję, aby nie była zbyt twarda ani zbyt miękka dla ptaków po umieszczeniu kuli w miejscu karmienia. Składnik tłuszczowy, po znalezieniu się w żołądku ptaka, musi się przekształcić w płyn w reakcji na temperaturę ciała. Rozpuszczany w ten sposób, stanowi odżywczy posiłek dla ptaka, który dodatkowo łatwo się metabolizuje.

Kule tłuszczowe są dobrym źródłem pożywienia nie tylko zimą. Szczególnie latem, gdy sikory mogą wychowywać aż trzy mioty piskląt, potrzebują ogromnej ilości energii. Fakt, że Greta karmi Franza przez cały rok ma duże znaczenie z perspektywy odżywiania i fizjologii.

RAMY SARIA

Zdrowe życie dla ludzi i zwierząt: Tłuszcze i oleje odzyskiwane przez SARVAL z odpadów z przetwórstwa spożywczego stanowią wartościowe surowce z uwagi na dużą gęstość energetyczną. Wykorzystuje się je na wiele sposobów, w tym do produkcji karmy dla ptaków.

SARVAL

Nauka poprzez odczuwanie

„Kogo to obchodzi? I tak nikt nie potrzebuje chemii!” – coś tu nie pasowało. Jelisaweta zgłosiła się na ochotnika do pomocy przy praniu, aby obłaskawić trochę mamę. Przyznanie się do otrzymania złej oceny z chemii nigdy nie jest łatwe, więc potrzebna jest odpowiednia taktyka. Jednak plan przynosił skutek odwrotny do zamierzonego, bo mama zezłościła się na wieść o złej ocenie. Niezbyt pomocne były próby usprawiedliwienia się nadąsanej Jelisawety. Tak naprawdę wszystko szło na odwrót. „Nikt nie potrzebuje chemii?” – powtarzała mama, marszcząc brwi i wyciągając różowy sweterek z kosza na pranie. „W takim razie ten sweterek może teraz wylądować w pralce bez żadnego płynu zmiękczającego. Sprawdźmy, jak będziesz sobie radzić bez chemii, gdy Twój ulubiony sweter zmieni się w gryzący koszmar.”



Płyn zmiękczający zawdzięcza swoje działanie zawartym w nim modyfikatorom powierzchni. A także firmie SARVAL. Dostarcza ona branży oleochemicznej tłuszcze i oleje, które stanowią istotny materiał podstawowy dla takich składników.

Zmiękczacz zmienia materiały z gryzących i sztywnych w miękkie i przyjemne. Wystarczy jedna nakrętka płynu umieszczona w pralce i każdy element prania otrzymuje pożądane właściwości. To, co może się wydawać prostą aplikacją tak naprawdę wymaga złożonych procesów chemicznych.

Aby wykonać swoje zadanie, nowoczesne zmiękczacze materiałów zawierają tłuszczowe związki cząsteczkowe znane jako esterquaty kationowe. Te cząsteczki przypominające mydło zawdzięczają specjalne zdolności swojej strukturze. W ich skład wchodzi łańcuchy węglowodorów przyłączone jako estry kwasów tłuszczowych. Kiedy pranie dochodzi do końca-

wego cyklu płukania, esterquaty wiążą się z włóknami materiału w bardzo szczególnie sposób – jeden koniec łańcucha węglowodorów łączy się, podczas gdy drugi pozostaje wolny. Jest to możliwe dzięki szczególnej właściwości: warstwa bazowa łańcuchów jest bezolejowa, dlatego też dobrze przylega do włókien materiałów. Warstwa wierzchnia dla kontrastu jest „lipofilna”, co oznacza, że przyciąga oleje i tłuszcze, powodując pożądaną miękkość.

Esterquaty są biodegradowalne i złożone z tłuszczów i olejów, które rozbijają się na kwasy tłuszczowe podczas przetwarzania oleochemicznego. Materiałem nadrzędnym mogą być surowce oparte na oleju mineralnym, ale też na tłuszczach roślinnych, jak olej palmowy czy kokosowy. Jednak jako surowiec paliwa kopalne stanowią zasób skończony, a uprawa palm olejowych czy drzew kokosowych w krajach tropikalnych może prowadzić do utraty siedlisk lasów deszczowych.



RAMY SARIA

Wartość dodana dla środowiska: SARIA zapewnia przyjazne dla środowiska alternatywy dla surowców bazujących na oleju mineralnym, palmowym lub kokosowym do zastosowań w branży oleochemicznej, jak np. do produkcji płynów zmiękczających materiały.

Co więcej, odpowiedź na popyt w Europie wymaga transportu tych materiałów na duże odległości, ze wszystkimi powiązаныmi szkodami dla środowiska.

SARVAL, firma należąca do Grupy SARIA, zapewnia alternatywę przyjazną dla środowiska naturalnego. SARVAL pozyskuje tłuszcze zwierzęce z branży spożywczej i ekstrahuje z nich przetworzone tłuszcze i oleje wykorzystywane potem w przemyśle i innych obszarach. Firma produkuje w sumie 450 tys. ton rocznie różnych tłuszców i olejów w różnych proporcjach

w Europie Zachodniej i
Wschodniej, jak
również w Ameryce Południowej.

Spółka zależna SARIA to ważny dostawca w branży oleochemicznej. Zapewniane przez nią surowce mają jednak niewiele wspólnego z produktem końcowym – produkcja substancji chemicznych sprawiających, że różowy sweterrek Jelisawety będzie miękki i przyjemny wymaga realizacji wielu procesów.



SARVAL

! | Zob. cały zakres działalności
SARIA na str. 10

Dostrzeżenie szerszej perspektywy

Annette Schweers nienawidziła marnowania żywności. W domu zawsze pilnowała kupowania tylko takiej ilości mięsa, chleba, warzyw itp., której jej rodzina rzeczywiście potrzebowała. Ale tu chodziło o firmową stołówkę. Właśnie skończyła lunch ze współpracownikami i spojrzała na stół. Niemal na każdym talerzu znajdowały się jakieś resztki, na niektórych więcej, a na innych mniej. „Co za strata” – pomyślała księgowa, wyciągając telefon komórkowy, aby przeprowadzić małe dochodzenie na ten temat. Szybkie wyszukiwanie w Google i już wiadomo, że ok. 20 procent jedzenia przygotowywanego przez kuchnie komercyjne w Niemczech kończy w śmietniku. Mówiąc inaczej – jedna na pięć porcji staje się odpadem. „Oznacza to, że nasz stół na stołówce odpowiada dokładnie średniej statystycznej” – pomyślała panna Schweers i od razu przypomniała sobie stare niemieckie powiedzenie o tym, że kto nie zje do końca, wywołuje złą pogodę. „Na szczęście to tylko powiedzenie. Gdyby była w tym prawda, mielibyśmy 365 dni deszczowych w roku tu w Mainz i w wielu innych miejscach.”

Im więcej marnowanej żywności, tym ważniejsze staje się dla nas jej dobre wykorzystanie. Tym właśnie zajmuje się ReFood – produkcją zrównoważonej energii w formie prądu, gazu i ciepła z resztek żywności.

Resztki i jedzenie przeterminowane muszą zostać zutylizowane, ale nie powinny kończyć w koszu na śmieci. Ich zawartość energetyczna w postaci węglowodanów, cukrów i tłuszczu sprawia, że resztki stają się cennym surowcem. ReFood gwarantuje zrównoważone wykorzystanie substancji organicznych. Spółka zależna SARIA zapewnia dwie usługi: bezpieczną i higieniczną utylizację oraz przygotowanie surowców do użycia w produktach, które zabezpieczają ich wewnętrzne wartości.

Co roku w całej Europie firma zbiera ponad milion ton odpadów kuchennych i resztek żywności, zużytych olejów i jedzenia, którego nie da się już sprzedać. Wszystko to odbywa się zgodnie z najwyższymi standardami higienicznymi. Cały proces zaczyna się od przechowywania materiału w

specjalnych pojemnikach w miejscu ich pochodzenia oraz od jego odbioru poprzez dedykowany system logistyczny. ReFood pojawia się w stołówkach, restauracjach, sklepach spożywczych i innych podmiotach branży spożywczej, ale również w szpitalach, szkołach i wielu innych obiektach, skąd odbiera resztki jedzenia.

Przetwarzanie odpadów wymaga złożonego łańcucha działań, w ramach którego ReFood wykorzystuje każdy składnik. Krok po kroku ekstrahuje się różne produkty, z których najważniejsza jest energia w formie gazu, prądu i ciepła, ale także nawozy organiczne i półprodukty do wytwarzania biodiesla. Cały proces zaczyna się od przygotowania zebranego materiału poprzez jego odpakowanie i usunięcie zanieczyszczeń, takich jak odpady opakowaniowe, tj. metal, szkło i plastik. Materiał jest następnie rozgniatany, podgrzewany, homogenizowany i odtłuszczany. Pozyskany tłuszcz łączy się ze zużytymi olejami spożywczymi (zebranymi osobno), aby użyć go w produkcji biopaliwa, np. przez siostrzaną firmę ReFood – ecoMotion.



RAMY SARIA

Rzetelny usługodawca dla wszystkich sektorów handlowych, które generują odpady spożywcze: ReFood oferuje klientom wygodne, higieniczne rozwiązania oraz spokój umysłu związany z tym, że odpady są utylizowane w sposób zgodny z prawem.



ReFood
pure bioenergy

ReFood przetwarza odpady organiczne z branży spożywczej, szczególnie resztki i produkty przeterminowane. Firma wykorzystuje surowce pozyskane z restauracji, od sprzedawców detalicznych i producentów żywności, aby wyprodukować zrównoważoną energię w formie prądu, gazu i ciepła. Jako produkt uboczny biogazownie wytwarzają nawóz organiczny używany w rolnictwie. ReFood ma swoje placówki w Niemczech, Wielkiej Brytanii, Francji, Polsce, Hiszpanii i Danii.

ReFood dostarcza odtłuszczoną biomasę do zakładów produkcji biogazu. Tam naturalnie występujące bakterie przekształcają biomasę w biogaz. Po przetworzeniu biogaz można umieścić bezpośrednio w sieci miejskiej. W przeważającej liczbie zakładów produkcji biogazu ReFood gaz przechodzi jednak jeszcze przez jeden etap – elektrociepłownię, gdzie jest przekształcany w prąd. Łączna ilość wyprodukowanej energii pozwoliłaby zaspokoić potrzeby ok. 90 tys. domów. Ciepło procesowe z elektrociepłowni jest również wykorzystywane. Najczęściej używa się go do pasteryzacji, czyli podgrzewania biomasy w celu pozbycia się bakterii i zarazków. Jest też wysokiej jakości nawóz: ReFood dostarcza branży rolnej ponad 840 tys. ton tego produktu rocznie. W jego skład wchodzi odpady pofermentacyjne z biogazowni oraz siarka pozyskana wskutek odsiarczania biogazu.

Prąd, nawóz i półprodukty do biodiesla to bardzo różnicowane linie produktów, ale łączy je jedno: pomagają w uzyskaniu bardziej zaawansowanego zrównoważonego rozwoju. Nie wynika to wyłącznie z faktu, że resztki żywności i przeterminowane produkty spożywcze są przetwarzane w sposób ekologiczny i etyczny, ale również z bardzo szczególnych właściwości produktów. Przykładowo dzięki odpowiedzialnej produkcji prądu ReFood zmniejsza zużycie paliw kopalnych i unika produkcji 173 tys. ton CO₂ rocznie.

Biodiesel produkowany z tłuszczów ReFood jest wyjątkowo zrównoważony, ponieważ powstaje z odpadów. A w porównaniu z nawozami chemicznymi produkcja nawozu organicznego nie zużywa dodatkowego prądu i nie wymaga użycia ograniczonych zasobów naturalnych, takich jak fosfor.



Co roku w całej Europie firma zbiera ponad milion ton odpadów kuchennych i resztek żywności, zużytych olejów i jedzenia, którego nie da się już sprzedać.

Połowy roku

Decyzja była jednoznaczna: nigdy nie jedli lepszego okonia morskiego – a to o czymś świadczyło. W końcu czterech włoskich przyjaciół udawało się na wspólne wyprawy wędkarskie w każde wakacje od wielu, wielu lat. Zawsze ciągnęli losy, aby zdecydować, kto spróbuje szczęścia ostatniego dnia wakacji i postara się złowić ich wspólną kolację. W tym roku wypało na Leonardo. Trzeba przyznać, że ku jego – i wszystkich innych – konsternacji.

Dotychczas w czasie wyprawy Leonardo zdołał złowić jednego małego okonia morskiego i właściwie nic więcej. „Być może będziemy musieli zadowolić się puszką sardynek” – przyjaciele drażnili się z nim, gdy stał na skalistym wybrzeżu z wędką i siecią wcześniej rano. Tym większe było ich zaskoczenie, gdy po powrocie Leonardo pokazał im trzy duże okonie morskie, które nie tylko wyglądały imponująco, ale też smakowały lepiej niż jakakolwiek inna ryba złowiona

do tej pory. Leonardo odbierał spóźnione honory z godnością. I nic nie wspominał o rachunku w kieszeni spodni: Farma okoni morskich Mattarella – trzy hodowlane okonie morskie – 76 euro.

Historia ta pokazuje zakres, w jakim ryby hodowlane korzystają ze składników paszy Bioceval typu premium. Bogate w białko i wyprodukowane z obrzynek i skór z zakładów przetwórstwa rybnego pomagają w ochronie zasobów naturalnych.

BIOCEVAL

Bioceval pozyskuje produkty uboczne z zakładów przetwórstwa rybnego i przekształca je w oleje rybne i mączkę rybną. Szeroki zakres produktów obejmuje wysokiej jakości składniki paszy i karmy dla zwierząt. Niektóre odmiany oleju są też wykorzystywane w przemyśle, np. w rafineriach i garbarniach. Bioceval posiada trzy zakłady produkcyjne – w Hiszpanii, Niemczech i Francji. Produkty firmy są sprzedawane na całym świecie.





Ramy SARIA

Produkty wyjątkowej jakości dopasowane do zastosowań indywidualnych: Bioceval dostarcza zrównoważone rozwiązania odpowiednie dla konkretnych gatunków, np. dla akwakultury.

Okoń morski to prawdziwy przysmak. Co roku na całym świecie spożywa się coraz więcej sztuk tej popularnej ryby. Znana również pod nazwą loup de mer, ta delikatesowa ryba w większości pochodzi z akwakultury i smakuje wyjątkowo dobrze. Wynika to z faktu, iż o smaku okonia morskiego decydują warunki, w jakich rośnie. Gospodarstwa rybne zapewniają dokładnie takie środowisko, jakie te ryby lubią – bezpieczne miejsce do wzrostu, bez naturalnych drapieżników, a przede wszystkim z obfitością odpowiedniego pokarmu.

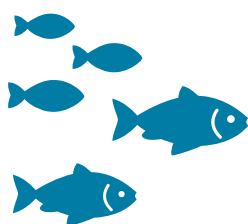
Okonie morskie są drapieżnikami, co oznacza, że ich naturalnym pożywieniem są inne ryby, nawet w akwakulturze. Obecnie jednak wiele gatunków ryb jest już przełowionych. Jeżeli gospodarstwa rybne zaspokajają wymagania żywieniowe bezpośrednio z morza, powoduje to dalsze przełowienie. Aby tego uniknąć, podejmowane są starania na rzecz karmienia okonia morskiego i innych gatunków zamiast mączką rybną to paszą dla zwierząt akwakultury ze składnikami pochodzenia roślinnego – głównie na bazie innych źródeł białka, np. soi. Podejście to spotkało się jednak z krytyką, jako że plantacje soi często stanowią bezpośrednią konkurencję lasów deszczowych na głównych obszarach uprawy tej rośliny.

Bioceval zapewnia zrównoważony sposób karmienia okoni morskich, który jest też odpowiedni dla tego gatunku: firma zbiera obrzynki i skóry stanowiące odpady zakładów przetwórstwa rybnego z produkcji żywności i przekształca je w składniki paszy dla gospodarstw rybnych. Rozwiązaniem optymalnym pod kątem zrównoważonego rozwoju jest połączenie mączki rybnej produkowanej z resztek i białek roślinnych powstałych w sposób przyjazny dla środowiska. Dzięki temu okoń morski dostaje to, czego potrzebuje, a gospodarstwa mogą je karmić w sposób odpowiedzialny, nie powodując dodatkowego przełowienia dzikich populacji czy dalszej utraty lasów deszczowych.

W firmie Bioceval skomplikowany, wieloetapowy proces produkcji mączki rybnej i oleju rybnego z surowca podlega wysokim standardom jakości. Dopasowane do konkretnego zastosowania składniki można wykorzystywać np. do produkcji specjalnych preparatów lub dodawać do nich szczególnie dużo białka. Co ważne, produkty są

zawsze jednogatunkowe. Ryb hodowlanych nie można karmić składnikami rybnymi tego samego typu biologicznego. Aby zrealizować tę potrzebę, Bioceval gromadzi i przetwarza surowce osobno według gatunku.

Jako naturalne, wysokiej jakości składniki paszy, produkty Bioceval zapewniają okoniom morskim i wielu innym gatunkom ryb w akwakulturze białko, aminokwasy, witaminy i minerały. Ryby hodowlane trawia paszę wyjątkowo dobrze, ponieważ produkty rybne stanowią ich naturalny sposób odżywiania. Poza lepszym smakiem, wpływa to korzystnie również na konsystencję i wygląd przygotowanej ryby. A zatem tak jak u ludzi, u okonia morskiego dieta naprawdę ma znaczenie. To, czy ten ulubieniec najlepszych szefów kuchni zostanie zgrillowany czy usmażony zanim trafi na talerz pozostaje kwestią preferencji, ale efekt końcowy zawsze będzie pyszny.



Jako naturalne, wysokiej jakości składniki paszy, produkty Bioceval zapewniają okoniom morskim i wielu innym gatunkom ryb w akwakulturze białko, aminokwasy, witaminy i minerały.

Przy dystrybutorze paliwa

„Ruszajmy się, prom nie będzie na nas czekał!” – Pierre i Michel bardzo się martwili, siedząc w aucie i czekając na znajomego, który wpatrzał się w dystrybutor paliwa ze zdziwieniem na twarzy. Typowe – pomyśleli. Luc przez cały dzień z czymś się spóźniał. Najpierw zmusił ich do czekania przez ponad godzinę, bo odbiór samochodu jego ojca trwał dłużej niż się spodziewał. Do tego nawet go nie zatankował.

Teraz musieli nadrobić stracony czas i sytuacja zrobiła się napięta. Do Calais, skąd miał wyruszać prom do Dover, mieli nadal 60 kilometrów. Jednak wskaźnik poziomu paliwa od dawna świecił się na czerwono, więc nie mieli innego wyjścia, niż zjechać z autostrady na stację w Rely. Plan był taki, że zatankują z prędkością godną pit stopu w wyścigach Formuły 1 i wrócą na trasę. Jednak Luc niezbyt dawał sobie

radę. Wciąż stał przy dystrybutorze paliwa i wydawał się niezdecydowany. „Pisz tu coś o biodieslu. Myślicie, że będzie OK?”. Przyjaciele spojrzeli na siebie i z niedowierzaniem pokręcili głowami: „Tak, tylko, że jest taki drobny szczegół – samochód Twojego ojca ma silnik benzynowy”.



ecoMotion

ecoMotion to pionier w branży produkcji biodiesla, który obecnie jest jednym z czołowych dostawców tego paliwa w Europie. Do produkcji paliwa firma wykorzystuje tłuszcze zwierzęce, zużyte oleje spożywcze i niewielką ilość olejów roślinnych. Biodiesel, uważany za wyjątkowo zrównoważony produkt, odpowiada wysokim standardom jakości. Branża paliwowa łączy go z konwencjonalnym olejem napędowym, aby zoptymalizować jego efektywność środowiskową. ecoMotion produkuje biodiesel w pięciu zakładach w Niemczech, Hiszpanii i Danii.

Zgodnie z zaangażowaniem podmiotu na rzecz zrównoważonego rozwoju, ecoMotion zaprojektował proces produkcji biodiesla niemal zupełnie bezodpadowo (zero waste).



Każdy silnik diesla tankujący na stacji paliw w UE kończy z domieszką biodiesla w baku. ecoMotion zaopatruje branżę paliwową w wyjątkowo zrównoważone biopaliwo produkowane w sposób przyjazny środowisku z odpadów tłuszczowych.

Na całym świecie szybko rośnie poziom szkodliwych emisji gazów cieplarnianych. Aby zapobiegać niszczeniu klimatu, wszystkie obszary naszego życia muszą być bardziej przyjazne

środowisku. Dotyczy to również transportu, który odpowiada za 30 procent całej emisji CO₂ w UE. 72% emisji z transportu dotyczy ruchu samochodowego. Działanie w tym istotnym obszarze na rzecz ochrony klimatu będzie wymagać użycia nowych technologii i paliw alternatywnych, takich jak biodiesel.

Od Francji i Włoch po Austrię – w krajach UE zwykły diesel ma zazwyczaj pewną zawartość biodiesla. Połączenie tego paliwa przyjaznego środowisku ze zwykłym dieslem stanowi praktykę standardową, a proporcje zawartości są wyświetlane przy dystrybutorze paliwa. Jeżeli przyjrzymy się dokładnie, dostrzeżemy kwadrat z literą B jak biodiesel oraz wartość procentową jego zawartości – np. B7. Celem tej strategii jest wykorzystanie zalet biodiesla dla środowiska i klimatu, z jednoczesnym ograniczeniem uzależnienia Europy od zewnętrznych dostaw ropy.

Część biodiesla używanego w Europie pochodzi od ecoMotion. Co roku ta spółka zależna SARIA produkuje ponad 300 milionów litrów paliwa przyjaznego środowisku i zaopatruje wiele spółek paliwowych. Paliwo dostarczane przez ecoMotion to obecnie najprawdopodobniej najbardziej przyjazny środowisku i zrównoważony biodiesel na świecie w skali przemysłowej. Produkując go, firma używa głównie przetworzonych tłuszczów zwierzęcych i zużytych tłuszczów do smażenia, czyli surowców stanowiących odpady z innej działalności. ecoMotion pozyskuje większość surowców od ReFood i SecAnim. Razem te trzy spółki SARIA tworzą zamkniętą pętlę wartości dodanej, przekształcając dzisiejsze odpady w jutrzejszą energię.

ecoMotion prowadzi działalność międzynarodową i posiada zakłady produkcyjne w Niemczech, Hiszpanii i Danii. Produkowane przez firmę biopaliwo spełnia normę europejską EN 14214, a zatem odpowiada jasno określonym kryteriom jakości. Łączna roczna produkcja biodiesla w ecoMotion pozwala zaoszczędzić ok. 771 tys. ton CO₂ rocznie.

Zgodnie z zaangażowaniem podmiotu na rzecz zrównoważonego rozwoju, ecoMotion zaprojektował proces produkcji biodiesla niemal zupełnie bezodpadowo (zero waste). Materiały pomocnicze są zbierane po ich zużyciu, regeneracji i ponownym wykorzystaniu. Dywizja SARIA wprowadza na rynek wartościowe produkty uboczne procesu produkcji, takie jak gliceryna rafinowana, gliceryna surowa i siarczan potasu, dla różnych branż. Np. gliceryna pozyskana w drodze transestryfikacji używana jest do wytwarzania nowych produktów, od gąbek do farb i lakierów.

Z perspektywy kierowcy biodiesel to nie tylko dobra wiadomość z powodu środowiska naturalnego, ale też korzyść dla pojazdu, ponieważ paliwo ekologiczne ma z natury dobre właściwości smarownicze. Po zmieszaniu zwiększa smarowność diesla kopalnego, zmniejszając zużycie silnika.

Ramy SARIA

Silni partnerzy dla łańcucha wartości: dywizje SARIA – ecoMotion, SecAnim i ReFood – pracują ramię w ramię, aby przetworzyć dzisiejsze odpady na jutrzejszą energię z użyciem innowacyjnych metod.

Jedna na pięć dawek heparyny
podawanych na świecie została
wyprodukowana przez Bioibericę.



Podwójne urodziny

Najpierw usłyszała muzykę – utwór „Congratulations” Cliffa Richarda. „Całkiem na miejscu!” – pomyślała Valentina. W końcu były jej 18. urodziny. Jednak nikt o tym nie wiedział. A może jednak? Otworzyła drzwi do klubu, w którym powitały ją balony, girlandy, tort urodzinowy oraz pozostali członkowie klubu biegowego, życzący jej wszystkiego najlepszego, z Juanem na czele. „Które urodziny dzisiaj świętujemy?” – spytał. „18-te czy pierwsze?”

Valentina pomyślała o ostatnim roku, a dokładnie o nocnym maratonie EDP w Bilbao. Dwunastka z nich ustawiła się na linii startu, a ich celem było wspólne dotarcie do mety. Zaraz potem poczuła coś dziwnego w nodze. Juan namówił ją, żeby odwiedziła namiot medyczny, tak na wszelki wypadek. Okazało się, że to była bardzo dobra rada.

Kiedy doktor wysłał ją prosto do szpitala z podejrzeniem zakrzepicy, Valentina była wstrząśnięta. Zakrzepica? To niemożliwe. Okazało się, że miał rację. Oficjalna diagnoza brzmiała „zakrzepica żył głębokich” i było ryzyko, że jakiś kawałek skrzepu krwi się oderwie i powędruje do płuc, serca lub mózgu. Od razu podano jej heparynę i rozpoczęto dłuższe leczenie tym specyfikiem. Sześć miesięcy później skrzep zniknął, a wraz z nim wszystkie nieprzyjemne objawy.

Valentina spojrzała na grupę przyjaciół i krzyknęła: „Uczcijmy oba dni urodzin! I dwójkę moich wybawców – Juana i heparynę!”.

Zakrzepica może dotknąć każdego, nawet ludzi młodych, którzy dużo ćwiczą. Poza zrozumieniem ryzyka i szybkim działaniem, najważniejsze jest uzyskanie dostępu do heparyny, która jest środkiem przeciwkrzepliwym. Bioiberica wytwarza niezbędną farmaceutyczną substancję aktywną na bazie tkanki śluzówki pozyskanej z układu pokarmowego świń.

Heparyna to najczęściej stosowany lek zapobiegający i leczący zakrzepicę. Co roku udaje się ocalić ponad 100 milionów osób dzięki temu ważnemu wyrobowi farmaceutycznemu. Heparyna jest niezbędna w nowoczesnej chirurgii. Jako środek przeciwkrzepliwym stanowi jeden z najważniejszych leków.

Jedna na pięć dawek heparyny podawanych na świecie została wyprodukowana przez Bioibericę. Bioiberica badała ten składnik farmaceutyczny przez 45 lat i obecnie jest uznany ekspertem od biocząsteczki pozyskiwanej z błony śluzowej żołądka świń.

Bioiberica realizuje cały cykl życia heparyny, od pozyskania i produkcji do wprowadzenia na rynek i dostaw dla branży farmaceutycznej. Firma ma dziewięć zakładów na całym świecie i wszędzie przyjęła standaryzowany system zarządzania jakością. Końcowy proces produkcji – gdy produkt staje się aktywnym składnikiem farmaceutycznym – odbywa się w zakładzie w Olèrdola koło Barcelony (Hiszpania). Obiekt ten jest wyposażony w najnowsze technologie, aby zagwarantować, że heparyna produkowana przez Bioibericę odpowiada na konkretne potrzeby klientów z branży farmaceutycznej i pacjentów.

Jakość, bezpieczeństwo i identyfikowalność mają kluczowe znaczenie w branży farmaceutycznej. Procesy produkcyjne firmy Bioiberica zaprojektowano specjalnie z myślą o najsurowszych międzynarodowych standardach farmaceutycznych i regulacjach. Integracja pionowa w Grupie SARIA to szczególna zaleta w tym kontekście, gdyż dzięki niej Bioiberica może pozyskiwać większość swojego najważniejszego surowca od firmy siostrzanej – Van Hessen. Oprócz zapewnienia solidnego łańcucha dostaw, aspekt ten ma bezpośrednie korzyści, gdy chodzi o normy jakości. Specjalizacja i szczegółowa wiedza o cząsteczkach sprawiają, że Bioiberica jest idealnym partnerem dla wszelkiego rodzaju projektów rozwojowych powiązanych z heparyną i jej zastosowaniem docelowym. Dodatkowym atutem jest to, że firma współpracuje blisko z wiodącymi laboratoriami i ośrodkami badawczymi na świecie.



 **Bioiberica**

A low-angle, close-up shot of a person's legs and feet as they run on a grassy path. The person is wearing dark athletic shorts and black running shoes. The background is a soft-focus landscape with trees and a bright, hazy sky, suggesting a sunset or sunrise. The overall tone is warm and energetic.

Pomimo, że heparyna używana jest w medycynie od stu lat, jej właściwości dla ludzkiego zdrowia nie zostały jeszcze w pełni odkryte. Obecnie badane są nowe opcje w zakresie wykorzystania możliwych właściwości antywirusowych, antyzapalnych i antynowotworowych leku. Jeżeli hipoteza robocza zostanie potwierdzona, heparyna może się w przyszłości okazać przydatna w innych obszarach niż tylko jako środek przeciwzakrzepowy. Otworzyłoby to całkowicie nowe możliwości kontynuacji dalszej ścieżki sukcesów heparyny i firmy Bioiberica.

! | Zob. cały zakres działalności
firmy Bioiberica na str. 23

Ramy SARIA

Współpraca na rzecz zdrowego życia:
Jako producent jednej na pięć dawek
heparyny – środka przeciwkrzepliwego –
podawanych na świecie, Bioiberica to
kluczowy partner branży farmaceutycznej.
Zachowanie zgodności z surowymi
wymogami ustawowymi w tej branży w
obszarze jakości, bezpieczeństwa i identyfikowalności ułatwia bliska współpraca z
dywizją SARIA – Van Hessen, która dostarcza niezbędny surowiec.

Pomoc dla futrzanych przyjaciół

Każdy w budynku znał panią Meijer i jej kocura. Latem miła starsza pani siadywała przy otwartym oknie w swoim mieszkaniu na parterze i zawsze z radością gawędziła z każdym, kto miał na to czas. Jej kot Piet wygrzewał się wtedy w słońcu na parapecie i pozwalał się głaskać. Pewnego dnia pani Meijer powiedziała, że martwi się o swojego kota, który wydawał się mniej żywotny. Nawet wskakiwanie na parapet stało się widocznie problematyczne. „To artretyzm, oboje się starzejemy” – stwierdziła smutno.

Wieści o stanie Pieta szybko obiegły pozostałych lokatorów. Na szczęście pan Feddema mieszkający na drugim piętrze miał kolegę weterynarza. Szybki telefon i kilka dni później pani Meijer znalazła małą paczuszkę na wycieraczce, a w środku znajdował się suplement diety dla zwierząt działający wzmacniająco na stawy. Towarzystwo mu ręcznie napisana wiadomość: Dożywotnia opieka zdrowotna dla Pieta składa się z czterech tygodniowych dawek miesięcznie, z uprzejmości mieszkańców Grachterstraat 11.

Jeżeli chodzi o zdrowie stawów u psów i kotów, weterynarze często zalecają siarczan chondroityny jako suplement diety. Bioiberica pozyskuje tę substancję z chrząstki, umożliwiając jej wykorzystanie w preparatach weterynaryjnych oraz jako składnik własnych linii produktów.

Problemy ze stawami są częste wśród kotów. W starszym wieku dziewięć na dziesięć kotów cierpi na choroby stawów, a na słabe stawy narażone są również młode koty. To trudne dla tych czworonożnych sportowców, którzy kochają ruch bardziej niż cokolwiek innego – podczas biegania, wspinaczki i skoków wszystko je boli. Zmieniają ułożenie ciała, aby uniknąć dyskomfortu, co z kolei powoduje obciążenie innych stawów i stopniowo pozbawia je radości życia. Problemy ze stawami, a szczególnie artretyzm, wymagają więc możliwie najwcześniejszej diagnozy i odpowiedniego leczenia.

Jako firma technologiczna o podejściu holistycznym, Bioiberica wspiera zdrowie i dobrostan zwierząt domowych od ponad 20 lat. Jej praca skupia się na materiałach pochodzenia organicznego, które firma pozyskuje i przygotowuje do zastosowania w weterynarii. Jest to np. siarczan chondroityny, glukozamina, kolagen i kwas hialuronowy.

Jako suplement diety dla psów i kotów siarczan chondroityny zaleca się jako środek wzmacniający stawy, ale również wspomagający regenerację po zabiegach na stawy u zwierząt. Bioiberica

Ramy SARIA

Poza produkcją pestycydów i środków aktywnych wspierających ludzkie zdrowie, Bioiberica przyczynia się do dobrostanu i sprawności zwierząt domowych i hodowlanych, zapewniając różne suplementy diety i dodatki do paszy, które są oparte wyłącznie na substancjach pochodzenia biologicznego.



proponuje unikalne na rynku połączenie składników w służbie zdrowych stawów: siarczan chondroityny, glukozamina, kwas hialuronowy i kolagen natywny typu II. Firma używa tych cennych substancji do produkcji własnych linii wyrobów.

Bioiberica to wiodący gracz na rynku preparatów na stawy dla psów i kotów, jak również w odniesieniu do innych innowacyjnych, naukowych rozwiązań, które mogą wspierać zdrowie przewlekłe chorych zwierząt. Ogromne doświadczenie i wysokie standardy jakości firmy

to gwarancja jej sukcesu. Kolejnym równie ważnym czynnikiem jest to, że Bioiberica nigdy nie poprzestaje na statusie quo. W swoich laboratoriach ta dywizja SARIA prowadzi ciągłe badania nad różnymi sposobami wzmacniania działania substancji i składników aktywnych, aby pomagać zwierzętom cierpiącym na choroby przewlekłe. Poza dbaniem o zdrowie stawów firma znana jest również z opartych na badaniach naukowych rozwiązań wspierających dobrą kondycję skóry, układu odpornościowego, wątroby i jelit.

Osiągnięcia firmy Bioiberica mogą w przyszłości stać się jeszcze ważniejsze dla kotów i ich właścicieli. Tak jak na ludzi, na koty świat współczesny również ma wpływ. Problemy ze stawami u kotów nie wynikają wyłącznie ze starości – powoduje je także nadwaga czy brak dostatecznej ilości ruchu. Relaks na sofie jest miły i przyjemny, ale nie jest zbyt zdrowy w porównaniu z pogonią za myszami na świeżym powietrzu.



Bioiberica to firma o rodowodzie naukowym, która działa na rzecz zdrowia i dobrostanu ludzi, zwierząt i roślin. Jej praca skupia się na biocząsteczkach pochodzenia zwierzęcego, które Bioiberica pozyskuje i przetwarza, aby wytworzyć wysokiej jakości składniki produktów farmaceutycznych i odżywczych. Firma ma w sumie dziewięć zakładów produkcyjnych w Hiszpanii, Włoszech, Polsce, Niemczech, Brazylii, Meksyku i Stanach Zjednoczonych, a jej produkty docierają do klientów w ponad 80 krajach.

Te prawdziwe

„W końcu idzie” – Florian słyszał, jak wołają go przyjaciele, gdy zbliżał się do wybranego przez nich miejsca grillowania w Finsbury Square Park. „I oczywiście ma ze sobą kiełbaski” – odpowiedział. Fakt, że jego koledzy ze studiów lubili

urządzać grilla w letnie wieczory szybko został przyswojony przez kolegę z wymiany. Odkrył również, że ciężko ich było zadowolić. Jego przyjaciele okazali się prawdziwymi ekspertami od grillowania i nalegali na to, by na grillu

znalazło się tylko to, co najlepsze. Przy pierwszej próbie Florian wziął po prostu stare kiełbaski i poniósł okrutną porażkę. Jednogłośnie wyrok stwierdzał: „niezbyt smaczne i bez wyrazu”. Tym razem Florian przygotował się nieco lepiej:



Van Hessen to światowy lider pozyskiwania i przetwarzania osłonek naturalnych dla producentów kiełbas. Firma produkuje również wyroby mięsne i pozyskuje ważne surowce dla branży spożywczej z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, w tym tkankę śluzową do produkcji heparyny. Aby zapewnić najlepszą jakość i niezawodne dostawy, Van Hessen posiada własne sale rozbioru w ubojniach na całym świecie.



wybrał różne kiełbaski w naturalnej osłonce, wszystkie świeże od zaufanego rzeźnika. Jedną po drugiej kiełbaski znalazły się na grillu, a następnie na talerzach. Tym razem grupa odniosła się do efektu z entuzjazmem: „Wspaniały smak. To jest właśnie kiełbaska”. Florian cieszył się i czuł ulgę na myśl o tej jakże odmiennej reakcji – uratował swoją reputację i pokazał, że potrafi się uczyć na błędach.

Wysokiej jakości naturalne osłonki nie tylko dodają smaku, ale są po prostu nieodłączne dla wielu rodzajów kiełbas. Van Hessen dostarcza osłonki naturalne wielu producentom kiełbas na całym świecie.

Na prawdziwym grillu zawsze znajdzie się mięso. Pierwsze miejsce zajmują niezrównanie pyszne kiełbaski różnego rodzaju, bo nic nie może się równać z chrupiącą, dobrze przypieczoną kiełbaską. Ten wyrób mięsny zawdzięcza swój pyszny smak właśnie naturalnym osłonkom. Zapewniają pożądaną chrupkość, jak również apetyczny wygląd i charakterystyczny zapach.

Osłonki naturalne przepuszczają powietrze, dzięki czemu cały aromat kiełbaski może się uwolnić. Dla wielu produktów kiełbasianych naturalna osłonka to konieczność – nie tylko w przypadku kiełbas przeznaczonych do pieczenia lub grillowania, ale również kiszki wątrobianki, salami truflowego, bawarskiej kiełbasy białej itp. Długotrwały proces łączenia osłonki i jej wypełnienia zaczyna się w Van Hessen. Osłonki naturalne to najważniejszy element gamy produktów tej dywizji SARIA, a w jej skład wchodzi również wyroby mięsne dla ludzi i zwierząt, a także surowce dla klientów z branży farmaceutycznej.

Van Hessen zaopatruje w wysokiej jakości osłonki naturalne producentów kiełbas z 65 krajów. Firma obsługuje cały łańcuch produkcji, począwszy od pozyskiwania materiału z branży uboju, przez selekcję i dostawę do producentów kiełbas. Kiełbaski w osłonkach naturalnych są wysoko cenione. Aby sprostać popytowi i zagwarantować niezawodne, wysokiej jakości dostawy dla producentów kiełbas, Van Hessen posiada własne sale rozbioru w wielu krajach. Obiekty te znajdują się lokalnie w ubojniach na całym świecie. Tutaj osłonki naturalne są pozyskiwane zgodnie z surowymi zasadami higieny jako wysokiej jakości surowiec do produkcji kiełbas.

Pierwszym etapem tego procesu jest pozyskanie podstawowego surowca i dokładne oczyszczenie go. Następnie sortuje się go według gatunku, średnicy i długości. To bardzo ważny proces, ponieważ w skład gamy osłodek naturalnych Van Hessen wchodzi setki różnych elementów, z których wiele jest dopasowanych do konkretnych wymagań producentów kiełbas na całym świecie. Etap trzeci i ostatni to solenie osłodek, aby je zakonserwować i przedłużyć okres trwałości.

Van Hessen to światowy lider rynku osłodek naturalnych. Poza swoim rozmiarem i szeroką wiedzą na temat produktów, firma zawdzięcza tę dominację wyjątkowym wynikom w kategorii stałej jakości i jednakowych wymiarów dostarczanych osłodek naturalnych. Dla producentów kiełbas ważne, aby te osłonki naturalne zawsze były odpowiedniej długości i jakości, by można było uzyskać taki sam produkt z największą możliwą skutecznością. Ważne jest też, aby osłonki naturalne były łatwe do

Ramy SARIA

Doskonały smak i niezawodna jakość: Van Hessen dostarcza swoim partnerom-producentom kiełbas wysokiej jakości osłonki naturalne, które idealnie spełniają wymogi producentów pod kątem receptury i procesu produkcji/wypełniania.

wypełniania i odpowiednio wytrzymałe, aby podczas obróbki maszynowej w fabryce kiełbas nie doszło do ich pękania.

Van Hessen zapewnia odpowiednie osłonki naturalne dla każdej metody wypełnienia określonej dla produkcji oraz do wszystkich etapów dalszego procesu produkcji. Niezależnie od tego, czy kiełbasa jest świeża, wędzona, suszona czy gotowana, dywizja SARIA zawsze dostarcza to, co w naturze najlepsze.

Autentycznie naturalne produkty firmy to nie tylko składniki klasy premium, które pomagają w uzyskaniu doskonałych produktów kiełbasianych i przepyszego smaku końcowego, ale również odpowiedź na dążenie branży spożywczej do zrównoważonego rozwoju. Wykorzystanie produktów ubocznych z ubojni jako wysokiej jakości, bezpiecznego pożywienia zapewnia wyjątkowe korzyści z perspektywy etycznej i ekologicznej.

Van Hessen zaopatruje w wysokiej jakości osłonki naturalne producentów kiełbas z 65 krajów. Firma obsługuje cały łańcuch produkcji, począwszy od pozyskiwania materiału z branży uboju, przez selekcję i dostawę do producentów kiełbas.



Ostatnia świnia na farmie Wójcika

SECANIM

Działalność podstawowa SecAnim to bezpieczna i higieniczna utylizacja martwych zwierząt, jak również materiału potencjalnego ryzyka z branży mięsnej i hodowlanej. Zatem firma świadczy usługi głównie w zakresie ustawowego zadania usuwania zwłok zwierząt. Przestrzegając surowych wymogów, SecAnim pobiera materiały i przekształca je w mączkę, którą wykorzystuje się wyłącznie jako paliwo alternatywne, np. w produkcji prądu lub cementu. Tłuszcze zwierzęce pozyskane w trakcie przetwarzania służą jako materiał wyjściowy do produkcji biopaliwa.

Julita nie żyła. Ot tak, po prostu. Kilka dni wcześniej wesoło taplała się w błocie, pozornie ciesząc się zdrowiem. Rolnik Stanisław Wójcik wiedział, że kiedyś przyjdzie moment pożegnania. Wiedział też, że mocno to nim wstrząśnie. Dobrych 15 lat temu rolnik z Poznania zrezygnował z tuczu świń, koncentrując się wyłącznie na uprawach. Julita była ostatnim prosięciem, które urodziło się na tej farmie. Stanisław nie oddał jej razem z innymi świniąmi, a za to zdecydował, że ją zatrzyma i wybudował jej wolny wybieg. Przez ponad 15 lat świnka wiodła szczęśliwe życie i teraz wydaje się, że zmarła z przyczyn naturalnych. Jak stwierdził wezwany weterynarz: z pewnością zmarła z powodu starości. Stanisław chciał pochować Julitę. W końcu tego dnia nie tylko odeszła jego ostatnia wiejska świnka, ale też skończyła się jego przeszłość. Okazało się jednak, że jest to niezgodne z prawem. Mimo to i tak był to spokojny i pozytywny koniec.

Niezależnie od tego, czy zwierzęta umierają spokojnie we śnie jak Julita, czy przegrywają walkę z chorobą, zapobieganie chorobom oznacza konieczność utylizacji martwych zwierząt zgodnie z właściwymi przepisami. Misją SecAnim jest wykonywanie tego zadania z absolutną niezawodnością.

Nawet mimo zapewnienia idealnych warunków hodowli zwierzęta mogą przedwcześnie umierać. Wtedy rolnicy mają dylemat, co zrobić. Wykorzystanie ich do konsumpcji przez ludzi jest niedopuszczalne, gdyż padłe zwierzęta stanowią potencjalne ryzyko. Aby chronić ludzkie zdrowie, ale też inne zwierzęta, zwłoki wymagają utylizacji w sposób rzetelny i higieniczny.

Jako usługa użyteczności publicznej usuwanie zwłok zwierząt jest ściśle regulowane i obłożone

wieloma przepisami i wytycznymi. Dozwolone procedury utylizacji są ustalone szczegółowo w całej UE. Do pierwszego etapu procesu utylizacji mają zastosowanie surowe wymagania, w ramach których zwłoki mogą odbierać wyłącznie specjalnie akredytowane i zarejestrowane firmy.

Jedną z nich jest SecAnim, specjalista ds. usuwania zwłok zwierzęcych działający w 66 lokalizacjach w Europie. SecAnim odbiera martwe zwierzęta szybko i profesjonalnie oraz zajmuje się ich utylizacją. Działa w branży rolniczej i poza nią – dywizja SARIA odbiera również potencjalnie niebezpieczne produkty uboczne z branży mięsnej, którą obowiązują takie same ścisłe postanowienia prawne i regulacyjne.

Aby materiał ten nie wywoływał chorób ani ich nie rozprzestrzeniał, niezbędny jest szybki odbiór zwłok zwierząt. Dla SecAnim bezpieczeństwo, szybkość i higiena to kluczowe priorytety przy ich usuwaniu. To działalność podstawowa firmy. Dodatkowo dywizja opracowała kilka sposobów na wykorzystywanie tego ryzykownego materiału – przy jednoczesnym ścisłym przestrzeganiu wszystkich wymogów ustawowych.

W zamkniętym, całkowicie oddzielnym procesie obejmującym etap sterylizacji SecAnim powtórnie przetwarza pozyskany materiał w tłuszcz zwierzęcy i mączkę mięsną/kostną. Wysokie standardy bezpieczeństwa i higieny są najważniejsze. Tłuszcz stanowi wartościowy surowiec do produkcji biodiesla. Mączkę można wykorzy-

stać jako paliwo alternatywne np. w elektrowni lub przy produkcji cementu. W obu przypadkach koniec łańcucha przetwarzania obejmuje bezpieczne spalanie w silniku diesla lub produkcję energii.

Ramy SARIA

Bezpieczeństwo i higiena jako element zdrowego życia: SecAnim dokonuje istotnego wkładu w zapobieganie chorobom poprzez higieniczny odbiór martwych zwierząt zgodnie z wymogami prawnymi.

Wysoka zawartość energetyczna to cecha charakterystyczna materiałów produkowanych przez SecAnim. Mączka mięsna i kostna występuje w wartości 17 megadżuli na kilogram, czyli znacznie większej niż lignit (węgiel brunatny). Tłuszcze zwierzęce SecAnim mają jeszcze lepszą wydajność, gdyż ich zawartość energetyczna wynosi 39 megadżuli na kilogram. Oba produkty stanowią więc idealne substytuty ropy naftowej, gazu ziemnego i węgla. Jako paliwa zrównoważone stanowią cenny wkład w ochronę naturalnych, pierwotnych zasobów energetycznych, jednocześnie pomagając w walce ze zmianami klimatu. Biodiesel produkowany przez spółkę siostrzaną ecoMotion ma wiele korzyści związanych ze zrównoważonym rozwojem: paliwo oparte na tłuszczu zwierzęcym wytwarza emisję CO₂ co najmniej o 83% niższą niż w przypadku konkurencyjnych paliw kopalnych.



Dla SecAnim bezpieczeństwo, szybkość i higiena to kluczowe priorytety przy ich usuwaniu.

Oleje spożywcze klasy premium i wysokiej jakości tłuszcze dla prawdziwie pysznego smaku



Smaczniejszy, zdrowszy i bardziej niezawodny – GERLICHER oferuje klientom w Niemczech, Austrii i Holandii najwyższej jakości oleje spożywcze klasy premium w ramach pełnego pakietu usług. Różne oleje spożywcze bazują na oleju słonecznikowym, palmowym, rzepakowym lub arachidowym, które firma produkuje w swoich zakładach. Rozbudowana sieć logistyczna zapewnia niezawodną dystrybucję oraz odbiór po wykorzystaniu za opłatą. Ten innowacyjny system FATBACK® pozwala restauracjom zaoszczędzić czas i pieniądze, jak również tworzy wartość dodaną dla środowiska, bo dzięki temu unika się podwójnych przejazdów. Zużyty tłuszcz ze smażenia jest następnie powtórnie przetwarzany przez spółkę siostrzaną ecoMotion jako półprodukt biomasy do wytwarzania biodiesla. Zgodnie ze strategią cykulacyjną przyjętą w całej Grupie SARIA, GERLICHER dokonuje istotnego wkładu w racjonalne wykorzystanie zasobów.

Firma realizuje również podejście bezodpadowe (zero waste) do opakowań, powtórnie przetwarzając zużyte kanistry. Same tłuszcze smaźalnice mają idealne właściwości do wykorzystania w nowoczesnej branży gastronomicznej. Są odporne na temperaturę, wytrzymałe i bezzapachowe. Jednocześnie mają wysokie wartości odżywcze dzięki szerokiemu zakresowi

nienasyconych kwasów tłuszczowych, nie zawierają substancji modyfikowanych genetycznie czy sztucznych dodatków i są niemal pozbawione kwasów tłuszczowych trans. GERLICHER odpowiada na potrzeby swoich klientów, wspierając również najnowsze trendy w odżywianiu na rzecz zrównoważonej, naturalnej i zdrowej żywności.



ALVA FOOD, francuska spółka zależna z siedzibą w Rezé (Francja), specjalizuje się w produkcji tłuszczów do spożycia przez ludzi. Tłuszcze występujące jako produkty uboczne w ubojniach i

zakładach rozbioru mięsa są pozyskiwane i rafinowane przez ALVA, dzięki czemu nadają się do wykorzystania w cateringu i kuchniach np. do smażenia, glazurowania czy zagęszczania. W portfolio produktów można znaleźć tłuszcz kaczki, tłuszcz gęsi i słoninę. Pierwotnie użyto ich w branży spożywczej do przygotowania gotowych posiłków i zup, smażonych i pieczonych potraw, np. herbatników. W roku 2015 wystartowała Sublim' – pierwsza linia produktów na rynku konsumentów docelowych powstała z myślą o dostawcach cateringu oraz sklepach spożywczych. Biorąc pod uwagę ich wysoką jakość, certyfikowane pochodzenie

biologiczne i zgodność z normami BRC Global Standards for Food Safety, produkty te spełniają nawet najsurowsze wymagania. Istnieje potencjał rozwoju międzynarodowego poza Francją w przyszłości, gdyż plany obejmują wprowadzenie produktów na rynek np. w Japonii, Kanadzie i Australii.



Ramy SARIA

Skupieni na potrzebach klientów i konsumentów, GERLICHER i Sublim' zapewniają najwyższą jakość usług oraz szeroką gamę produktów, która umożliwia im spełnienie zróżnicowanych wymagań producentów żywności i restauratorów.

Globalne standardy British Retail Consortium (BRCGS) umożliwiają producentom żywności wykazanie jakości, zgodności z prawem i bezpieczeństwa swoich produktów.

Razem – jako silna grupa

PODEJŚCIE SKONCENTROWANE NA PARTNERSTWIE OPISANE W RAMACH ODNOSI SIĘ DO RELACJI BIZNESOWYCH Z PARTNERAMI ZEWNĘTRZNYMI, JAK RÓWNIEŻ DO WSPÓŁPRACY W GRUPIE SARIA: CELOWANA WSPÓŁPRACA WYCHODZĄCA POZA DZIAŁANIA I REGIONY CZĘSTO OTWIERA DROGĘ DO NOWYCH MOŻLIWOŚCI ORAZ ZAPEWNIĄ KORZYŚĆ W POSTACI SYNERGII. MOŻNA NP. SYSTEMATYCZNIE ZDOBYWAĆ DOŚWIADCZENIE I ZASOBY, ABY DODAWAĆ WARTOŚĆ. DODATKOWO MOŻNA DOSTARCZAĆ ROZWIĄZANIA SKALOWALNE W RAMACH MIĘDZYNARODOWEGO ŁAŃCUCHA WARTOŚCI, ABY ZAPEWNIĆ REALIZACJĘ INDYWIDUALNYCH WYMAGAŃ KLIENTÓW, KTÓRZY SAMI SĄ DOSTAWCAMI LUB UŻYTKOWNIKAMI PRODUKTU KOŃCOWEGO.

CELEM SARIA NA PRZYSZŁOŚĆ JEST BAZOWANIE NA TYM ATUCIE Z JESZCZE WIĘKSZYM NACISKIEM, CHOĆ FIRMA JUŻ WYKORZYSTUJE GO W WIELU OBSZARACH. SCENARIUSZE ZASTOSOWAŃ SĄ RÓŻNORODNE – OD DZIELENIA SIĘ NAJLEPSZYMI PRAKTYKAMI, WSPÓLNYCH INICJATYW NA RZEC ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU I ZWIĘKSZANIA ZDOLNOŚCI DO INNOWACJI, POPRZECZ TWORZENIE INTERDYSCYPLINARNYCH ZESPOŁÓW, DO GROMADZENIA WIEDZY FACHOWEJ NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO LUB KONSOLIDACJI POZYCJI GRUPY NA RYNKU BIODIESLA W REGIONACH POPRZECZ DOSTOSOWYWANIE STRUKTUR ORGANIZACYJNYCH. PONIŻEJ ZNAJDUJE SIĘ OPIS NIEKTÓRYCH NAJNOWSZYCH OSIĄGNIĘĆ WZMACNIAJĄCYCH SARIA JAKO GRUPĘ.



Zrównoważony rozwój w liczbach – ślad ekologiczny Grupy SARIA

DZIĘKI OCENIE CYKLU ŻYCIA FIRMY MOGĄ KWANTYFIKOWAĆ WPŁYW ICH DZIAŁAŃ NA ŚRODOWISKO. TEN RODZAJ ANALIZY UMOŻLIWIA UWZGLĘDNIENIE WSZYSTKICH CZYNNIKÓW EKOLOGICZNYCH, NIEZALEŻNIE OD TEGO, CZY WIAŻĄ SIĘ Z ZAOPATRZENIEM W SUROWCE, PRZETWARZANIEM CZY LOGISTYKĄ. W RAMACH PROJEKTU PILOTAŻOWEGO W GRUPIE SARIA, DUŃSKA SPÓŁKA ZALĘŻNA DAKA PRZEANALIZOWAŁA ODDZIAŁYWANIE SWOICH OBIEKTÓW NA ŚRODOWISKO NATURALNE. PROCES TEN BĘDZIE STOPNIOWO ROZSZERZANY NA INNE LOKALIZACJE W POZOSTAŁYCH KRAJACH W GRUPIE ORAZ W DYWIZJACH.

Równowaga ekologiczna to coraz częściej najważniejszy czynnik wpływający na decyzję dla wszystkich grup interesariuszy, od klientów do kandydatów do pracy. Biorąc to pod uwagę, SARIA to jedna z wielu firm zadających sobie pytanie, jak można mierzyć, a więc i wykazywać zrównoważony rozwój. Jedną z uznanych metod analizy i kwantyfikacji oddziaływania organizacji

na środowisko naturalne jest przeprowadzenie oceny cyklu życia (LCA) w zakresie ochrony środowiska. Taka analiza uwzględnia to, co jest pozyskiwane ze środowiska, tj. surowce wykorzystywane przez firmę, jak również emisje substancji zanieczyszczających wynikające z jej działalności. Oznacza to, że procesy poza obiektami własnymi firmy są również istotne. A zatem

zakres rozszerza się na poprzednie i dalsze etapy różnych procesów, np. transport towarów z obiektu firmy do klienta. Wartości określone dla zużycia zasobów i emisji są następnie przydzielane do produktów końcowych wytwarzanych przez firmę.



Ramy SARIA

SARIA postawiła sobie za cel nie tylko przyczynienie się do poprawy zdrowia na świecie poprzez swój zrównoważony model biznesowy, ale również przyjęcie postawy proekologicznej we wszystkich procesach. Systematycznie przeprowadzana ocena oddziaływania Grupy na środowisko pomoże w osiągnięciu tego celu.

Równowaga ekologiczna to coraz częściej najważniejszy czynnik wpływający na decyzję dla wszystkich grup interesariuszy, od klientów do kandydatów do pracy.

Kwantyfikacja oddziaływania na środowisko to ważny instrument kontroli wewnętrznej, jak również zwiększenia przejrzystości względem dostawców, klientów i organów urzędowych. Na podstawie KPI użytych w procesie LCA można identyfikować punkty wyjścia do usprawnień oraz obserwować, jak efektywność środowiskowa zmienia się w danych ramach czasowych. To jedyny niezawodny i oparty na danych sposób na ocenę, czy podjęte środki są skuteczne i pomagają np. w optymalizacji eksploatacji zasobów lub zwiększenia efektywności produkcji. A zatem ocena cyklu życia zapewnia fundament konkretnej strategii zrównoważonego rozwoju mogącej zagwarantować długofalowy sukces. W Grupie SARIA duńska spółka zależna Daka już przeprowadziła oceny w swoich obiektach ze wsparciem firmy konsultingowej specjalizującej się w analizie cyklu życia. Bazując na tych wynikach oraz z

użyciem pozyskanych informacji, można teraz rozszerzyć projekt na całą Grupę. Na podstawie duńskiego projektu pilotażowego powstał wzór, który zawiera listę przepływów materiałów wymagających uwzględnienia w każdym obszarze działalności. Informacje szczegółowe wymagane do oceny każdej odrębnej lokalizacji znajdują się w bazie danych i obejmują zużycie energii, ilość przetwarzanych surowców, a nawet liczbę kilometrów pokonywanych w celach transportowych. To połączenie wzoru i bazy danych umożliwia przeprowadzenie LCA dla każdego obiektu SARIA osobno, z ostatecznym celem realizacji całościowej oceny dla Grupy.

Na kolejnym etapie analizie poddane zostaną 23 wybrane lokalizacje w pięciu krajach, aby móc rozszerzyć projekt i utworzyć bazę pod dalszą analizę. Włączenie dodatkowych krajów poza Danią – Wielkiej Brytanii, Hiszpanii,

Francji, Polski i Niemiec – nie tylko odzwierciedla profil międzynarodowy Grupy SARIA, ale też ma na celu uwzględnienie na wczesnym etapie procesu możliwie jak największej liczby różnych cech regionalnych i dywizyjnych. Jest wiele istotnych różnic np. w obszarze składu surowców czy linii przetwarzania i wykorzystywanych źródeł energii.

Te oceny cyklu życia w Grupie są koordynowane przez Grupę ds. Zrównoważonego Rozwoju SARIA, która zajmuje się planowaniem i wdrażaniem działań na rzecz zrównoważonego rozwoju w SARIA. Kontakty w różnych krajach wspierają proces analizy, wnosząc wkład w postaci swojej wiedzy eksperckiej i dogłębnego doświadczenia płynącego z codziennych działań.

Ocena surowców zgodnie ze standardami międzynarodowymi

Pierwszym i największym wyzwaniem dla oceny cyklu życia w Danii było określenie granic analizy, tj. wyznaczenie precyzyjnych parametrów do oceny. Dla firm produkcyjnych przetwarzany materiał przychodzący to najważniejszy czynnik wpływający na ich ślad ekologiczny. Z uwagi na rolę SARIA jako pośrednika pomiędzy innymi branżami, określenie podejścia zastosowanego do obliczania śladu surowców było szczególnie istotne. Komisja UE wydała jasne oświadczenie w tym wzglę-

dzie i regularnie opowiada się za ruchem w kierunku pomiaru wpływu na środowisko naturalne od roku 2013. W roku 2017 Komisja zdecydowała, że produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego z działalności ubojni powinny być wyraźnie oddzielane od dalszych procesów pod kątem ich oddziaływania. Odpowiednio, do tego materiału odpadowego praktycznie nie przydziela się żadnych emisji CO₂, ponieważ branża mięsna wytwarza go tak czy inaczej. Międzynarodowa inicjatywa LEAP (Livestock Environmental Assessment and Performance)

doszła do takiego samego wniosku. Skupia ona różnych interesariuszy (kraje, NGO i podmioty branżowe) oraz FAO – Organizację Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa. Celem tego partnerstwa jest zwiększenie poziomu zrównoważonego rozwoju w skali międzynarodowej w branży hodowli zwierząt poprzez harmonizację metod oraz zastosowanie wspólnych wskaźników i metod zbierania danych. Grupa SARIA stosuje podobne podejście dla celów obliczeniowych.

Od przynęty na krewetki do przetwarzania odpadów pofermentacyjnych – innowacje w Grupie SARIA

W SARIA 40 OSÓB PRACUJE NAD INTERDYSCYPLINARNYMI, INNOWACYJNYMI PROJEKTAMI, TYM SAMYM NAPĘDZAJĄC ROZWÓJ PRODUKTÓW, TECHNOLOGIE I SPRZEDAŻ W POSZCZEGÓLNYCH OBSZARACH. POZA GŁÓWNYM ZESPOŁEM DS. R&D WIELU EKSPERTÓW Z PODMIOTÓW LOKALNYCH WSPÓŁPRACUJE W TYM ZAKRESIE. W ZALEŻNOŚCI OD DYWIZJI INNOWACJE MOGĄ PRZYBIERAĆ RÓŻNE FORMY – OD ROZSZERZANIA OPCJI UŻYCIA PRODUKTÓW POCHODZĄCYCH Z ZEBRANYCH MATERIAŁÓW ODPADOWYCH I ZNAJDOWANIA ZUPEŁNIE NOWYCH ZASTOSOWAŃ DO NOWYCH TECHNOLOGII NA RZECZ LEPSZEGO PRZETWARZANIA I RECYKLINGU SUROWCÓW.



Niewiele osób ma świadomość, jak zaawansowana inżynieria kryje się za wyrobem kielbasy. Trzeba wykonać zaskakująco wiele skomplikowanych procesów, zaczynając już w ubojni, gdzie jelita świń i owiec są oddzielane od pozostałych organów zwierząt. Wymaga to bardzo dużej precyzji, bo nawet najmniejsza dziura czy skaza obniża ich wartość jako naturalnych osłonek do odsprzedaży producentom kielbas. Zespół ds. innowacji w Van Hessen stale współpracuje z głównym działem ds. badań i rozwoju (R&D) Grupy nad nowymi metodami usprawniania przetwarzania i zwiększania skuteczności w swoich salach robioru.

Dzięki Protamino Aqua – formie przynęty opracowanej z myślą o krewetkach – Bioceval osiągnął ostatnio kamień milowy w żywieniu akwakultury. Krewetki nie szukają pożywienia z użyciem wzroku, gdyż wykorzystują do tego węch, którego receptory są umieszczone na czułkach. W hodowli tych skorupiaków ważne jest unikanie marnowania pokarmu oraz osiągnięcie maksymalnej efektywności żywienia, więc w wersji idealnej zapach jedzenia powinien mocno przyciągać krewetki. Skuteczność Protamino Aqua potwierdza wiele badań naukowych.

W żywieniu zwierząt zaszła zmiana podobna do tej w nawykach żywieniowych ludzi – oczekuje się, że jedzenie będzie zdrowsze, bardziej zrównoważone i możliwie pozbawione dodatków, co oznacza rezygnację z dodatków chemicznych czy antybiotyków. Dywizja SARVAL musi odpowiednio spełnić te wymogi względem klientów kupujących karmę dla zwierząt, zapewniając odpowiednie składniki. W tym kontekście innowacje mogą oznaczać opracowanie metod alternatywnych, które umożliwiają np. zastąpienie przeciwutleniaczy syntetycznych naturalnymi. W ramach działalności podstawowej zespoły ds. badań i rozwoju oraz sprzedaży realizowały powiązaną wymianę i transfer wiedzy pomiędzy różnymi jednostkami SARVAL, a także działały jako podmiot obsługujący klientów, aby spełnić różne wymagania.



To tylko niektóre przykłady wielu różnych form, jakie przybierają innowacje w świecie rzeczywistym w tak szerokiej grupie podmiotów, jaką jest SARIA. We wszystkich przypadkach fundament sukcesu są dwa najważniejsze elementy. Jednym z nich jest solidna wiedza i baza informacji dostępna dla każdego, kto jej potrzebuje. Uznając ten fakt, główny dział R&D uczynił zarządzanie wiedzą w Grupie SARIA najwyższym priorytetem w ostatnich latach. Utworzono bibliotekę korporacyjną, która zawiera ponad dwa tysiące

dokumentów na temat zrealizowanych projektów, jak również inne istotne materiały. Można je pobierać na żądanie i korzystać z przydatnych uwag oraz informacji. Tę specjalistyczną wiedzę wewnętrzną uzupełnia dostęp do naukowych i akademickich baz danych do dalszego badania literatury. Rozwój rynku z użyciem zaawansowanych narzędzi analizy rynku oraz poszukiwań w bazach danych patentów to dodatkowe podstawowe aspekty działalności SARIA w zakresie innowacji. Innym istotnym elementem jest

współpraca jako zespół, która jest równie ważna jak wiarygodne dane i solidne fakty naukowe. Dzielenie się informacjami przez działy i dywizje staje się coraz ważniejsze. Wydarzenia takie jak Dzień Innowacji SARIA zorganizowany w zeszłym roku mają na celu wsparcie tego procesu: pracownicy z całej Grupy spotykają się, aby omówić najlepsze praktyki w obszarze innowacji i zarządzania wiedzą.



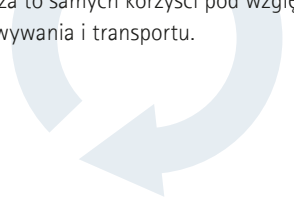
W branży farmaceutycznej innowacje napędzane badaniami to klucz do sukcesu prac nad rozwojem produktów. Poza swoją podstawową działalnością polegającą na produkcji heparyny API, Bioiberica wytwarza wiele innych substancji aktywnych, które wspierają lepsze zdrowie i jakość życia – wszystkie oparte na produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego. Jednym z najnowszych efektów pracy w portfolio produktów jest naturalny hormon do zastosowania u pacjentów cierpiących na nadczynność tarczycy, u których leczenie preparatami syntetycznymi było dotychczas niemożliwe.



Innowacje różnego typu mają zastosowanie również do odbioru i utylizacji zwłok zwierząt przez SecAnim. Dywizja stosuje innowacyjne metody przetwarzania, aby uzyskać wartościowe surowce z materiału wysokiego ryzyka po spaleniu zgodnie z wymogami prawnymi. Jednym z głównych składników powstałego stąd popiołu jest fosforan wapniowy – budulec ludzkich i zwierzęcych kości. Obiekt SecAnim w Widnes (Wielka Brytania) dodaje fosforan do produkowanego przez siebie nawozu sprzedawanego pod nazwą Kalphos. Sól tę wykorzystuje się również np. w produktach technicznych do poprawy ich zdolności wiązania metali ciężkich.



Proces produkcyjny w ReFood również może być ulepszany dzięki rozwiązaniom innowacyjnym. W zakładzie w Marl (Niemcy) opracowano metodę utylizacji odpadu pofermentacyjnego poprzez trzyetapowy proces odparowywania próżniowego, zmniejszający jego objętość o ok. 45%. Dostarcza to samych korzyści pod względem przechowywania i transportu.



Ramy SARIA

Znajdowanie zrównoważonych rozwiązań i ustanawianie punktów odniesienia w branży poprzez innowacje: Zespół ds. badań i rozwoju pracuje z wieloma osobami z Grupy SARIA nad znalezieniem nowych metod wykorzystywania i przetwarzania zebranych surowców, tym samym pomagając dywizjom i ich partnerom w uzyskiwaniu wartości dodanej.

Wspólna odpowiedzialność za bezpieczeństwo pożarowe

ZARZĄD PRZYJĄŁ WYTYCZNE SARIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO JAKO WSPÓLNY STANDARD OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ OKREŚLAJĄCY WYMAGANIA MINIMALNE, JAK RÓWNIEŻ ZAPEWNIŁ DODATKOWE WYTYCZNE DLA WSZYSTKICH LOKALIZACJI. KIEROWNICY DS. BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO Z RÓŻNYCH KRAJÓW WSPÓŁPRACOWALI ZE SOBĄ, ABY OPRACOWAĆ WYTYCZNE, ZBIERAJĄC SVOJE DOŚWIADCZENIE TECHNICZNE ZDOBYTE W GRUPIE ORAZ OFERUJĄC SVOJE DOŚWIADCZENIA OPERACYJNE. OKREŚLAJĄC MINIMALNE WYMAGANIA WEWNĘTRZNE, WYTYCZNE ZAPEWNIĄJĄ ODPOWIEDNI ZAKRES DO ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW LOKALNYCH.

Tworzenie bezpiecznego środowiska pracy dla każdego pracownika to jeden z najważniejszych obowiązków korporacyjnych SARIA. Dla producenta, którego działania wymagają użycia wielu maszyn, wysokich temperatur przetwarzania, substancji palnych i wybuchowych oraz obiektów, które często rosną organicznie w czasie, bezpieczeństwo pożarowe wiąże się z szeregiem wyzwań. Poza zachowaniem zgodności z postanowieniami ustawowymi i regulacyjnymi oraz realizacją szerszego celu ochrony ludzkiego życia, skuteczne działania na rzecz bezpieczeństwa pożarowego są ważne również z powodów handlowych. Przerwy w produkcji to jedno ze strat finansowych, jakie można ponieść bezpośrednio wskutek pożaru. Jako że podstawowe wyzwania są najczęściej podobne w różnych krajach i dywizjach, uzasadnione wydawało się przygotowanie grupowych rozwiązań wspierających indywidualne lokalizacje. Opracowano również wspólne wytyczne dotyczące bezpieczeństwa pożarowego, obejmujące aspekty organizacyjne i procesowe bezpieczeństwa pożarowego, jak również wymogi strukturalne. Wiele osób z wielu krajów pracowało nad

„W celu zapewnienia wysokiego standardu bezpieczeństwa pożarowego w całej Grupie prowadzącej działalność międzynarodową, postrzegamy utworzenie wspólnych standardów Grupy jako właściwe i ważne. Wytyczne sporządzone przez Grupę SARIA w odniesieniu do bezpieczeństwa pożarowego ustanawiają standard techniczny i organizacyjny zgodny z wymogami HDI. Jesteśmy zachwyceni, że nasze doświadczenie zostało docenione i pragniemy wyrazić wdzięczność za umożliwienie nam wniesienia wkładu w rozmowy techniczne i ukształtowanie tej polityki.”

HDI, partner ubezpieczeniowy SARIA

tym dokumentem i służyło swoją wiedzą na temat problemów specyficznych dla firmy i regionu pod kierunkiem głównego zespołu Grupy SARIA ds. bezpieczeństwa i higieny pracy. Odbywało się to przy bliskiej współpracy z zespołem specjalistów partnera ubezpieczeniowego Grupy. W połączeniu z rozlicznymi postanowieniami regulacyjnymi te różne perspektywy gwarantowały uwzględnienie wszystkich stosownych parametrów ochrony osób i mienia, jak i szczególnych wymagań wewnętrznych.

Powstała w ten sposób polityka firmy określająca wiążące standardy minimalne ochrony przeciwpożarowej, jak również akcentuje szczególne rozwiązania obejmujące najszerszy możliwy zakres sytuacji, jakie mogą wystąpić w ramach działalności SARIA. Uzupełniając standardowe wymagania wiążące, wytyczne zapewniają odpowiedni zakres ich dostosowania do różnych okoliczności oraz postanowień ustawowych obowiązujących w poszczególnych krajach i różnych obszarach działalności. Takie podejście odzwierciedla pod-

stawową filozofię Grupy, jaką jest zebranie standardowych wymogów, wiedzy i doświadczenia w sposób stanowiący wartość dodaną, a jednocześnie umożliwienie ich indywidualnego dopasowania do konkretnych potrzeb. Wytyczne dotyczące bezpieczeństwa pożarowego będą regularnie aktualizowane w odpowiedzi na nowe odkrycia i opracowania technologiczne, jak również z uwzględnieniem innych kwestii bezpieczeństwa pożarowego istotnych dla Grupy SARIA. Praca zespołowa, otwarta komunikacja i wymiana wiedzy w Grupie oznacza możliwość gromadzenia doświadczenia po to, by optymalnie je wykorzystać do wygenerowania wartości dodanej dla wszystkich lokalizacji oraz do wsparcia dalszego podnoszenia ogólnego poziomu bezpieczeństwa.

Ramy SARIA

Bezpieczne środowisko pracy: Aby chronić zdrowie pracowników i podmiotów wewnętrznych, SARIA stale pracuje nad poprawą bezpieczeństwa w swoich obiektach na całym świecie. Wytyczne dotyczące bezpieczeństwa pożarowego w Grupie stanowią ważny krok w tym kierunku. Opierają się one na wspólnym doświadczeniu kierowników firmy ds. bezpieczeństwa i higieny pracy i zostały opracowane we współpracy z partnerem ubezpieczeniowym Grupy.

ecoMotion: Ostatni krok do struktury transgranicznej



ODPOWIADAJĄC RZECZYWISTOŚCI, W KTÓREJ KLIENCI Z BRANŻY PALIWOWEJ MAJĄ CHARAKTER MIĘDZYNARODOWY I TAKIE TEŻ SĄ TENDENCJE W TYM SEKTORZE, ECOMOTION DZIAŁA OBECNIE JAKO TRANSGRANICZNA JEDNOSTKA BIZNESOWA.



siedziba ecoMotion w Sternberg (Niemcy)

ecoMotion, producent biodiesla w Grupie SARIA, działa jako transgraniczna jednostka biznesowa od 1 kwietnia 2020 roku, dzięki czemu może w pełni rozwijać działalność międzynarodową w branży zrównoważonych biopaliw. Obecna bliska współpraca międzynarodowa jest więc sformalizowana na poziomie organizacyjnym. Dywizją zarządza dr Robert Figgner.

Członek Zarządu Lars Krause-Kjær uważa, że ta decyzja utoruje drogę do innowacji i dalszego rozwoju: „Nadanie ecoMotion struktury

międzynarodowej jednostki biznesowej pozwala nam na rozwój działalności w obszarze biopaliw w sposób bardziej skoncentrowany, a przez to szybszy i bardziej systematyczny. Kwestie związane z ochroną środowiska, takie jak emisje CO₂, zdominowały w ostatnich latach dyskurs publiczny i taka sytuacja będzie się utrzymywać w dającej się przewidzieć przyszłości. To oznacza, że branża biopaliw szybko się rozwija. Chcemy być aktywną częścią tego procesu i pomagać w jego kształtowaniu.

Na rozwój w tym sektorze istotny wpływ będą mieć decyzje międzynarodowe podejmowane przez Unię Europejską i inne podmioty, a nie przepisy uchwalane w poszczególnych krajach. Dlatego też ważne jest, aby nasza strategia dla ecoMotion była możliwie jak najbardziej międzynarodowa.”

Robert Figgner podkreśla również korzyści płynące z nowej struktury: „W zespole ecoMotion zawsze bardzo blisko współpracowaliśmy ponad granicami krajów, dopasowując działania i podejmując decyzje zgodnie z wymaganiami międzynarodowymi naszej branży. Jako międzynarodowa jednostka biznesowa mamy jeszcze lepszą pozycję, aby korzystać z szans, jakie daje nam mocno dynamiczny rynek, zachowując silne ukierunkowanie na klienta, z którego jesteśmy znani. Będziemy również badać inne ekscytujące opcje w obszarze paliw alternatywnych.”

ecoMotion obsługuje łącznie pięć zakładów produkujących biodiesel w Niemczech, Hiszpanii, Danii i Francji (częściowy udział). Figgner pracuje dla ecoMotion od roku 2007. Odpowiada za działalność w obszarze biodiesla w Niemczech i Danii od wielu lat, a w roku 2013 dołączył do zespołu kierowniczego ecoMotion w Hiszpanii.

„Jako międzynarodowa jednostka biznesowa mamy jeszcze lepszą pozycję, aby korzystać z szans, jakie daje nam mocno dynamiczny rynek, zachowując silne ukierunkowanie na klienta, z którego jesteśmy znani.”

Dr Robert Figgner, szef jednostki
biznesowej ecoMotion odpowiedzialnej
za biodiesel



Nowy członek Zarządu, Nicolas Rottmann: Pomoc pracownikom w rozwoju i wykorzystywanie potencjału danych

NICOLASA ROTTMANA POWOŁANO DO ZARZĄDU SARIA W GRUDNIU ZESZŁEGO ROKU. PO KILKU MIESIĘCACH NA TYM STANOWISKU MÓWI O SWOIM DOTYCHCZASOWYM DOŚWIADCZENIU I OPISUJE SWOJE CELE.

Nicolas Rottmann należy do Zarządu Grupy SARIA od 1 stycznia 2020 roku. Odpowiada za spółki zależne w Hiszpanii i Francji, którymi poprzednio zarządzał Harald van Boxtel i tymczasowo Tim Schwencke.

Rottmann był wcześniej zatrudniony w SARIA w latach 2003–2008. Po zakończeniu stażu w bankowości i pracy w tym sektorze przez kilka lat, w roku 2003 dołączył do SARIA jako asystent prezesa. Zdobywał doświadczenie w obszarze skór i futer, aż stał się częścią francuskiego zespołu kierowniczego, a w roku 2007 dołączył do kierownictwa wyższego szczebla SecAnim w Niemczech. W latach 2008–2019 z powodzeniem zarządzał kilkoma firmami w siostrzanej spółce SARIA – Rhenus.

W tym wywiadzie Nicolas Rottmann mówi o strategicznych priorytetach, znaczeniu danych oraz o tym, jak rozumie dobre zarządzanie.

„Postrzegam swoje główne zadanie jako komunikację: słuchanie, a następnie rozmowę z innymi ludźmi na równych prawach. To tworzy zaufanie, przejrzystość i zrozumienie – podstawowe warunki wstępne do pociągnięcia zespołu za sobą.”



// Panie Rottmann, jakie problemy są dla Pana na tyle ważne, że postawił je Pan na czele swojej agendy, przyjmując to stanowisko?

Moim zdaniem pracownicy to naprawdę ważny czynnik w firmie. Jednym z moich największych priorytetów jest pielęgnowanie młodych talentów, dlatego też chcę utworzyć sieć nowej generacji (NGN). Jej celem jest zapewnienie jeszcze lepszych możliwości rozwoju młodym ludziom na stanowiskach operacyjnych i administracyjnych, umożliwienie im nawiązywania większej liczby kontaktów, a przez to korzystania z rozmiaru firmy i jej profilu międzynarodowego. Wybrani pracownicy dołączą do tej sieci na dwa lata i będą uczestniczyć w czterech spotkaniach międzynarodowych. Po czasie spędzonym w NGN nastąpią dwa kolejne lata w sieci generowania wartości, a potem w sieci generowania doświadczeń. Programy indywidualne bazują na sobie nawzajem i wspierają naszych pracowników w realizacji pierwszych obowiązków zarządczych, aż po kierowanie dużymi projektami lub firmami. Takie struktury nie tylko umożliwiają młodym talentom skuteczny rozwój umiejętności, ale też pomagają w przekazywaniu doświadczenia i wiedzy dotyczącej określonej firmy w bardziej systematyczny sposób. Moje dotychczasowe doświadczenie pokazuje, że zarówno pracownicy, jak i firma bardzo korzystają na takim programie.

Cyfryzacja to kolejna ważna kwestia. Musimy utworzyć niezbędną infrastrukturę, aby lepiej interpretować informacje, które już mamy i lepiej obsługiwać naszych klientów. System informatyczny w Hiszpanii już jest zaawansowany technologicznie, podczas gdy we Francji jesteśmy w trakcie reorganizacji. Obecnie jest wiele rozwiązań lokalnych. Moim celem jest utworzenie krajobrazu wspólnych danych w krajach, aby osiągnąć większą „gęstość informacyjną”. W Niemczech również trwa duży projekt przebudowy systemu informatycznego. Mocno wierzę, że działania te pozwolą nam w przyszłości zaoferować klientom nowe produkty i usługi ściśle dopasowane do ich potrzeb.



// Jak Pana zdaniem SARIA jako grupa jest przygotowana na przyszłość?

Zrównoważony rozwój to dla nas standard, ale obecnie nie wykorzystujemy tego w pełni. Aspekt zrównoważonego rozwoju w odniesieniu do naszych działań musi stanowić o wiele większą część naszego wizerunku, nie tylko w odniesieniu do klientów, ale również pod kątem rynku pracy i opinii publicznej. Np. w moim obszarze odpowiedzialności utworzyliśmy stanowisko ds. CSR, którego praca rozpocznie się od działań związanych z Celami Zrównoważonego Rozwoju ONZ. Nawiązano już bliską współpracę z Grupą ds. Zrównoważonego Rozwoju SARIA, która realizuje inicjatywę i działania związane ze zrównoważonym rozwojem na poziomie Grupy.

Jednocześnie musimy się zastanowić, jak czynniki oddziałujące na nasz model biznesowy będą się zmieniać w najbliższych latach. Przykładowo spożycie mięsa i liczba zwierząt hodowlanych w Europie stale się zmniejsza, co wpłynie na dostępność surowca dla naszych jednostek produkcyjnych, jak również uderzy w SecAnim jako firmę utylizacyjną. Ekspansja geograficzna w regionach poza Europą to jeden z oczywistych sposobów przeciwstawienia się temu trendowi. Jednak musimy natychmiast zacząć podważać nasze obecne myślenie na temat produktów i usług oraz zadać sobie pytanie: Czego będą potrzebować klienci jutra, a czego my jeszcze nie oferujemy? Jaką jeszcze

wartość dodaną możemy wносить w usługi, które już świadczymy? Koncentracja na klientach, korzystanie z możliwości informatycznych i cyfrowych oraz pracownicy żądni zmiany i rozwoju to moim zdaniem najważniejsze elementy.

// Powiedział Pan już, jak ważni są dla Pana pracownicy. Jak opisałby Pan swój styl zarządzania?

Postrzegam swoje główne zadanie jako komunikację: słuchanie, a następnie rozmowę z innymi ludźmi na równych prawach. To tworzy zaufanie, przejrzystość i zrozumienie – podstawowe warunki wstępne do pociągnięcia zespołu za sobą. Wolę również zarządzać ludźmi, zadając pytania, omawiając kwestie otwarcie z moim zespołem i przedstawiając kierunek zamiast podawania instrukcji. Mocno wierzę, że współpraca z pracownikami w taki sposób wspiera ich rozwój osobisty i zawodowy. A pomoc pracownikom w rozwoju oznacza również rozwój firmy.

SARIA Hiszpania: Koncentracja na przyszłych projektach pomimo pandemii COVID-19

KIEDY JOAN VILA ODSZEDŁ Z ZESPOŁU KIEROWNICZEGO SARIA HISZPANIA W LISTOPADZIE 2019 R., ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA SPÓŁKĘ ZALEŻNĄ PRZEJĄŁ EMMANUEL LAYOUS. CHOĆ KRYZYS WYWOŁANY EPIDEMIĄ KORONAWIRUS MIAŁ DUŻY WPŁYW NA KRAJ, ZESPÓŁ W HISZPANII DOBRZE PORADZIŁ SOBIE Z WYZWANIAM. WIELE EKSCYTUJĄCYCH PROJEKTÓW CZEKA NA REALIZACJĘ W NAJBLIŻSZYM OKRESIE.

Po wielu latach udanego przywództwa oparte-
go na współpracy, w listopadzie zeszłego roku
Joan Vila zrezygnował ze stanowiska prezesa
hiszpańskiej spółki zależnej, a zastąpił go Em-
manuel Layous. Z początkiem roku zmiana za-
szła również na poziomie Zarządu, gdzie Haral-
d van Boxtel przekazał swoje obowiązki w ra-
mach SARIA Hiszpania nowemu członkowi
Zarządu, Nicolasowi Rottmannowi. Jako że
Hiszpania to jeden z krajów, który ucierpiał naj-
bardziej, największym wyzwaniem na rok 2020
jest poradzenie sobie z kryzysem COVID-19 i
jego skutkami. Firma musiała nie tylko zapew-
nić bezpieczeństwo wszystkich pracowników w
miejscu pracy z zachowaniem ciągłości wyma-
ganych procesów, ale też musiała szybko re-
agować na stale zmieniające się warunki, jak
również wykonywać szczególne obowiązki,
gdyż została wyznaczona jako dostawca usług
kluczowych podczas stanu wyjątkowego w
Hiszpanii. Emmanuel Layous podkreśla, jak każ-
dy sobie radził w tym czasie: „Jestem bardzo
dumny z tego, jak cały zespół pomagał nam
przejść przez te trudne tygodnie. Każdy wyka-
zał się ogromnym poświęceniem. W rezultacie
nawet w samym środku kryzysu byliśmy w sta-
nie kontynuować dostawę produktów i usług
do naszych partnerów. Chcę skorzystać z okazji

i podziękować im wszystkim.” Pomimo wyjąt-
kowych okoliczności różne dywizje dobrze so-
bie poradziły w Hiszpanii. Do agendy dodano
kilka problemów i projektów lub przeniesiono
je wyżej na liście priorytetów. Dzięki inwesty-
cjom w obiekty produkcyjne i konsolidacji dzia-
łalności sprzedażowej na nowych rynkach,
przyspieszono transformację cyfrową dzięki
uruchomieniu szeregu projektów wokół anali-
tyki biznesowej. Innym punktem centralnym
było wdrożenie nowych programów bezpie-
czeństwa i higieny pracy w zakładach. W
przyszłości ważna będzie wdrożenie ambicji
określonych w Ramach SARIA oraz zasadach
prowadzenia działalności we wszystkich obsza-
rach, od planowania strategicznego do co-
dziennych działań. „Zrównoważony rozwój to
jeden z filarów naszego modelu biznesowego.
Na tym tle przyjęliśmy cele zrównoważonego
rozwoju ONZ i przygotowujemy strategię, aby
zagwarantować, że jako firma nadal przyczy-
niamy się do realizacji tych celów. Chcemy też
skupiać się na rozwoju pracowników poprzez
wykonywanie celowanych działań, aby pomóc
pracownikom w realizacji naszych zasad pro-
wadzenia działalności i wartości w pracy



Ambitne plany: Prezes Emmanuel Layous i dyrektor ds. finansowych José Galvete – Hiszpania

codziennej. Wartości te obejmują odpowie-
dzialność, know-how, skuteczność i motywację.
Co więcej, naszym celem jest dalsze tworzenie
maksymalnej możliwej wartości dodanej dla
naszych „klientów po obu stronach” poprzez
silną koncentrację na klientach i dostawcach,
zgodnie ze stwierdzeniem, że chcemy być naj-
lepszym partnerem rozwiązań dla zrównowa-
żonego rozwoju”, mówi Emmanuel Layous w
odniesieniu do bieżących planów i celów SARIA
Hiszpania.

„Jestem bardzo dumny z tego, jak cały zespół pomagał
nam przejść przez te trudne tygodnie. Każdy wykazał
się ogromnym poświęceniem.”

Emmanuel Layous, prezes SARIA Hiszpania

Dr Peter Hill dołącza do Zarządu SARIA

BRANŻA KARMY DLA ZWIERZĄT OBSERWUJE CIĄGLĄ KONSOLIDACJĘ I SZYBKĄ ROZWÓJ JUŻ OD KILKU LAT. ABY WYKORZYSTYWAĆ SZANSE W TYM SEKTORZE I DALEJ WZMACNIAĆ UKIERUNKOWANIE NA KLIENTA, DR PETER HILL, UZNANY EKSPERT DS. KARM DLA ZWIERZĄT, PRZYJMIE ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA TEN OBSZAR W ZARZĄDZIE.

Z dniem 1 września 2020 roku dr Peter Hill dołącza do Zarządu SARIA i przyjmuje na siebie odpowiedzialność za rozwój działalności w obszarze pasz i karm dla zwierząt w całej Grupie. Strategiczny rozwój tych działań uruchamia ogromny potencjał wzrostu międzynarodowego dla SARIA, co znajduje odzwierciedlenie w utworzeniu nowego stanowiska na poziomie Zarządu.

Branża pasz i karm dla zwierząt charakteryzuje się rosnącą profesjonalizacją i dynamicznym rozwojem w ostatnich latach. W ramach złożonego procesu wdrażania do firmy Peter Hill zapozna się wstępnie z różnymi obiektami i zespołami SARIA, a następnie przygotuje ogólną koncepcję ponownego dopasowania działań Grupy SARIA w tym obszarze, które będzie się opierać na bieżących fundamentach.

Peter Hill był dotychczas Wiceprezesem Mars Petcare ds. badań i rozwoju w Europie. Karierę w branży spożywczej rozpoczął w roku 1993 i pracował w niej 15 lat. W roku 2008 przeszedł do firmy Mars, gdzie piastował różne stanowiska kierownicze na poziomie krajowym i międzynarodowym. Skupiał się tam szczególnie na przełomowych innowacjach, jakości i bezpieczeństwie żywności, jak również na rozwoju produktów i procesów.

„Po 12 latach w zespole kierowniczym w Mars Petcare dr Peter Hill był uznanym ekspertem we wszystkich aspektach branży karm dla zwierząt,

„Moim zdaniem SARIA jest w idealnym położeniu, by reagować na zróżnicowany popyt i wymagania producentów karm dla zwierząt oraz kształtować dynamiczny rozwój tego rynku.”

Dr Peter Hill,
członek Zarządu SARIA



doskonale rozumiejącym wymagania względem Grupy SARIA z perspektywy klienta. Bardzo się ucieszyliśmy, że dołączył do naszej firmy rodzinnej i jesteśmy przekonani, że będzie stanowił cenny wkład w Zarząd, biorąc pod uwagę jego specjalistyczną wiedzę i wieloletnie doświadczenie jako menedżer międzynarodowy” – powiedział dr Martin Rethmann, prezes Rady Nadzorczej.

Peter Hill bardzo się cieszy z nowej roli: „SARIA to grupa o wielkim potencjale oraz unikalnym i bardzo zorientowanym na przyszłość modelu biznesowym. Moim zdaniem SARIA jest w idealnym położeniu, by realizować zróżnicowany

popyt i wymagania producentów karm dla zwierząt oraz kształtować dynamiczny rozwój tego rynku. Nie mogę się doczekać wnoszenia wkładu w dalszy pomyślny rozwój SARIA jako członek Zarządu”.

Dr Peter Hill urodził się w Liverpoolu (Wielka Brytania). Ma 52 lata, żonę i dwoje dzieci. Ma obywatelstwo brytyjskie oraz niemieckie i mieszka z rodziną w Verden nieopodal Bremen (Niemcy).

Magazyn firmowy dla
pracowników i partnerów
biznesowych Grupy SARIA

www.saria.com

Treść:
Marcel Derichs
Isabel Jarosch
SARIA SE & Co. KG
Norbert-Rethmann-Platz 1
59379 Selm
marcel.derichs@saria.com

Projekt:
www.a-14.de

Druk:
LUC GmbH, Selm

Nr 19