



MEDIO AMBIENTE

En esta sección:

- Conservando los Recursos Naturales en Nuestras Operaciones
- Emisión de Gases de Efecto Invernadero y Uso de Energía
- Desecho Enviado a Relleno Sanitario
- Uso de Agua
- Empaque Sustentable
- Iniciativas Ambientales de Colaboradores

CONSERVANDO LOS RECURSOS NATURALES EN NUESTRAS OPERACIONES

El cuidado del medio ambiente es un elemento importante en la estrategia de responsabilidad corporativa de Kellogg Company.

Durante muchos años hemos estado trabajando para mejorar nuestro desempeño ambiental y conservar los recursos naturales en las instalaciones donde producimos nuestros alimentos. Específicamente, nos hemos dedicado a reducir nuestro uso de energía, emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI), uso de agua y desechos enviados a relleno sanitario. También trabajamos con nuestros proveedores, cuyos impactos colectivos son mayores que los nuestros, para ayudarles a reducir su impacto ambiental (consulte la sección de Abastecimiento Responsable).

METAS DEL 2015

Nuestras metas de operación actuales son:

- Reducir el uso de energía de nuestras instalaciones, emisiones GEI y uso de agua (por tonelada métrica de alimento producido) en un 15-20 por ciento del 2005 al 2015.
- Disminuir los desperdicios enviados a relleno sanitario (por tonelada métrica de alimento producido) en un 20 por ciento del 2009 al 2015. Establecimos este nuevo objetivo después de lograr un 41.5 por ciento de reducción en los desechos enviados a relleno sanitario del 2005 al 2009, excediendo por mucho nuestra meta original de reducción de un 20 por ciento.

Como se detalla en esta sección, cumplimos nuestra meta en cuanto a desperdicios en el 2014 y estamos en vías de alcanzar nuestra meta de uso de agua. Hemos progresado en nuestras metas de energía y GEI pero tal vez no alcancemos a cumplirlas en el 2015, debido primordialmente a cambios en la mezcla y volúmenes de producción. No obstante, continuaremos trabajando para alcanzar estos objetivos y ampliar nuestras iniciativas de reducción de energía y GEI en todas nuestras operaciones mundiales.

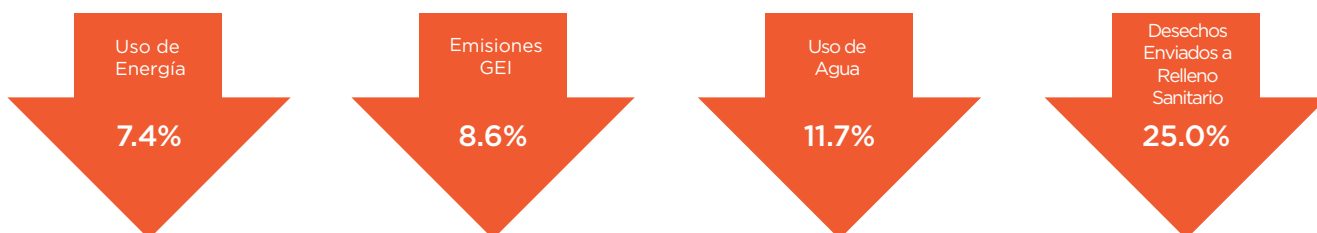
NUESTROS COMPROMISOS DE SUSTENTABILIDAD 2020

Mientras continuamos trabajando para alcanzar nuestras metas del 2015, ya anunciamos nuestros compromisos que impulsarán el progreso del 2015 al 2020. Estos Compromisos de Sustentabilidad 2020 incluyen objetivos para reducir nuestro uso de energía, uso de agua y emisiones de GEI en un 15 por ciento adicional (por tonelada métrica de alimento producido) comparado con nuestro desempeño en el 2015.

Los nuevos compromisos también expanden y amplían nuestros esfuerzos. A través de ellos, por ejemplo, buscamos incrementar en un 50 por ciento el número de plantas que utilizan energía con bajas emisiones de carbono; implementar proyectos de reutilización del agua en el 25 por ciento de nuestras plantas; e incrementar en un 30 por ciento el número de plantas que no envían desechos al relleno sanitario. Todos nuestros Compromisos de Sustentabilidad 2020, incluyendo aquellos relacionados con nuestros proveedores, se detallan en la sección de Panorama General .

Progreso hacia las Metas de 2015

(Reducción con respecto al valor de referencia 2005 hasta el 2014)



EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO Y USO DE ENERGÍA

El cambio climático amenaza con alterar y afectar los sistemas agrícolas en todo el mundo. Como una compañía de alimentos, los riesgos e impactos más significativos del cambio climático ocurren en las etapas anteriores de nuestra cadena de suministro agrícola. Para hacerles frente, hemos desarrollado iniciativas para ayudar a nuestros proveedores a reducir sus emisiones donde sea posible, mientras seguimos trabajando para minimizar el uso de energía y las emisiones GEI asociadas en nuestras propias instalaciones.

En el 2014, tomamos medidas para fortalecer nuestro enfoque y compromiso público al hacer frente al cambio climático. Por ejemplo, publicamos una **nueva política ambiental** que describe nuestros esfuerzos y compromisos clave.²³ En esta política, nos comprometemos, entre otras cosas, a seguir definiendo y divulgando nuestro estimado total de emisiones GEI de la cadena de suministro, incluyendo emisiones de nuestros proveedores agrícolas, para diciembre del 2015.

También participamos en la Cumbre sobre el Clima de las Naciones Unidas en Nueva York. En la Cumbre, nuestro Presidente y Director Ejecutivo, John Bryant, pronunció unas palabras durante un evento por invitación, enfocado a la agricultura, seguridad de alimentos y nutrición. Además, firmamos la Declaración Conjunta para la Agricultura, Seguridad de Alimentos y Nutrición, al igual que la Declaración de Nueva York sobre los Bosques. También nos unimos a la Política de Negocio para un Clima y Energía Innovadoras (*Business for Innovative Climate and Energy Policy*), la cual es una coalición de negocios comprometidos a trabajar con los responsables de formular políticas en los EE.UU. para aprobar las legislaciones ambientales y de energía significativas, y permitir una transición rápida a una economía de bajas emisiones de carbono. Todas estas iniciativas refuerzan nuestro compromiso de contribuir con soluciones sustanciales y escalables que hagan frente al impacto que el cambio climático tiene sobre la seguridad alimentaria y la nutrición mundial.

Continuamos enviando nuestro reporte de energía y emisiones a Proyecto de Divulgación de Carbono (*CDP*, por sus siglas en inglés, anteriormente conocido como *Carbon Disclosure Project*).²⁴ En el 2014, tuvimos una calificación de divulgación de 94 de 100 (midiendo el

nivel de transparencia de nuestra respuesta) y una calificación de desempeño de B (midiendo qué tan efectivamente la compañía hace frente al riesgo climático). Nuestro reporte de 2014 identificó algunos de nuestros proveedores agrícolas más grandes, al igual que los volúmenes de los ingredientes principales y sus emisiones estimadas, lo cual representa una ampliación de nuestro reporte de emisiones que ocurren en las etapas anteriores de nuestra cadena de valor. También, seguimos divulgando nuestras emisiones de agua y el impacto a los bosques al *CDP*.

Nuestro reporte referente al carbono en el *CDP* describe a detalle los riesgos relacionados con el clima y las oportunidades a las que nos enfrentamos como una compañía mundial de alimentos. Los riesgos incluyen, por ejemplo, un incremento de costos asociados con normas climáticas, programas “tope y canje” e impuestos sobre el carbono, primordialmente en Europa, así como los efectos variados e inciertos de los cambios climáticos en nuestros ingredientes agrícolas.

Estamos trabajando hacia nuestras metas de energía operacional y emisiones de GEI para el 2015, como se menciona en la siguiente página. Siguiendo adelante, entre nuestros nuevos Compromisos de Sustentabilidad, mostrados a continuación, están nuestras nuevas metas de energía y GEI para el 2020. Definimos la energía con bajas emisiones de carbono como energía renovable (solar, viento, hidráulica) y cogeneración (sistemas de calor y electricidad combinados, celdas de combustible). Para este compromiso, no contaremos la energía suministrada por la red eléctrica que viene de fuentes de energía alternativas, ya que deseamos enfocarnos en el uso directo de energía con bajas emisiones de carbono en nuestras propias instalaciones.

COMPROMISOS DE SUSTENTABILIDAD 2020

- Ampliar el uso de energía con bajas emisiones de carbono en nuestras plantas en un 50%
- Reducir el uso de energía y las emisiones de GEI en nuestras plantas en un 15% adicional (por tonelada métrica de alimento producido) comparado con el desempeño en el 2015

²³ Muchos de estos esfuerzos se describen en la sección de Abastecimiento Responsable, ya que se relacionan más a nuestra cadena de suministro agrícola que a nuestras propias operaciones.

²⁴ Consulte www.cdp.net para ver nuestra presentación de información disponible al público

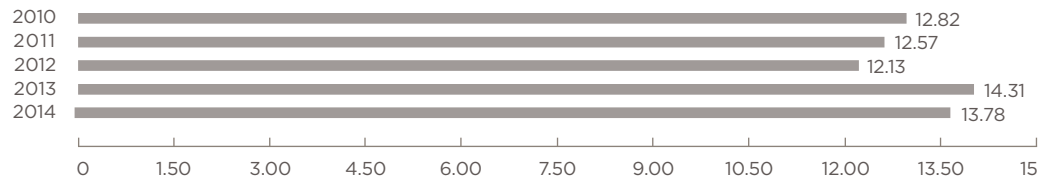
NUESTRO DESEMPEÑO EN EL USO DE ENERGÍA Y GEI DE 2014 ²⁵

Como se muestra en las gráficas, nuestro uso de energía por tonelada métrica de alimento producido disminuyó un 2.4 por ciento en 2014. Ha bajado un 7.4 por ciento desde el año 2005 nuestra base de referencia. Nuestras emisiones de GEI por tonelada métrica de alimento producido disminuyeron un 2.0 por ciento en el 2014. Desde el 2005 han bajado un 8.6 por ciento.

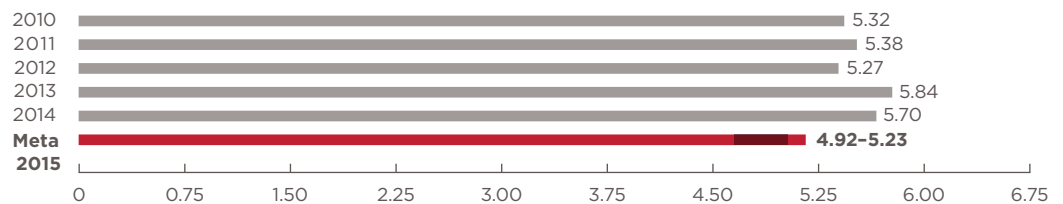
Aunque nuestro desempeño actualmente va en la dirección correcta, al parecer no lograremos nuestras

metas de energía o GEI del 2015. Esto se debe en gran parte a cambios en la mezcla de productos y manufactura, particularmente por la inclusión de nuestras plantas Pringles por primera vez en el 2013. Con nuestro nuevo compromiso de incrementar el número de plantas que utilizan energía con bajas emisiones de carbono para el 2020, comenzaremos a ver mayores mejoras en nuestras reducciones de emisiones GEI.

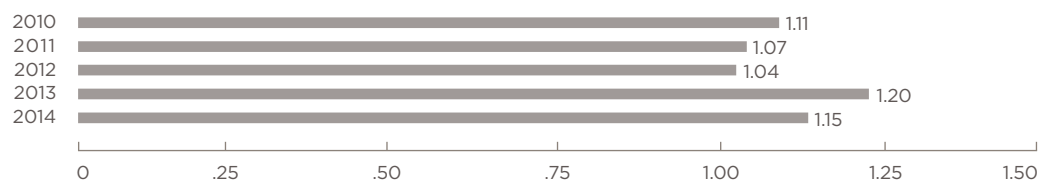
Uso Total de Energía
(en millones de gigajoules)



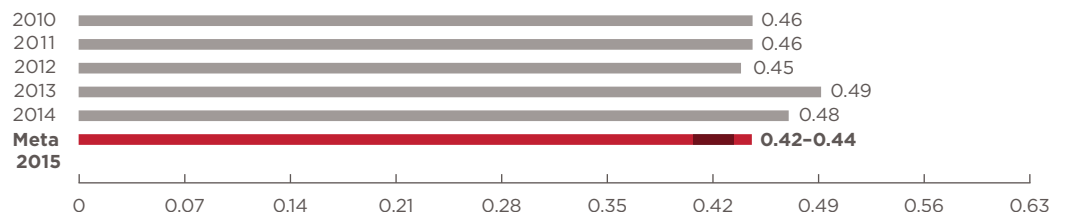
Uso de Energía Por Tonelada Métrica de Alimento Producido
(en gigajoules)



Emisiones Totales de Gases de Efecto Invernadero
(en millones de toneladas métricas)



Emisiones de Gases de Efecto Invernadero por Tonelada Métrica de Alimento Producido
(en toneladas métricas)



²⁵ Estos datos se refieren únicamente a nuestras instalaciones globales de manufactura. No incluyen nuestra flota de transporte, oficinas o almacenes. Los datos de los últimos años se han ajustado ligeramente en comparación con nuestro reporte anterior, reflejando mejoras en nuestros procesos de recopilación de datos, seguimiento y auditoría.

NUESTRO PROGRESO EN EL USO DE ENERGÍA Y EMISIONES DE GEI

EE.UU.

En nuestras instalaciones de San José, California, donde se producen los waffles Eggo®, instalamos tecnología de celdas de combustible que genera 1 megawatt de electricidad. A estas celdas de combustible se les conoce como Bloom Box, y convierten gas natural en electricidad utilizando una reacción electromecánica extremadamente eficiente. Este Bloom Box proporciona la mitad de la electricidad necesaria para que la planta funcione y reducirá nuestras emisiones totales de sistema de dióxido de carbono (CO₂) en aproximadamente 980 toneladas métricas al año.

AUSTRALIA

Nuestras instalaciones en Botany, Australia, redujeron su uso de energía por tonelada métrica de alimento producido en un 12.65 por ciento en el 2014 debido a la instalación de lámparas LED eficientes, y el cambio en los equipos a un “modo ahorro de energía” automático después de 15 minutos de inactividad, entre otras mejoras.

INDIA

En la India, instalamos calderas de biomasa en nuestras instalaciones en Taloja y SriCity que proveen parte de la energía necesaria en las instalaciones. El biocombustible sólido, el cual se deriva de desperdicios agrícolas, se considera “neutro en carbono” ya que el CO₂ liberado cuando el material derivado de plantas se quema, se compensa con el CO₂ absorbido mientras éstas crecían. Además, la biomasa produce únicamente una insignificante cantidad de dióxido de azufre al quemarse, y es más económica que el aceite de horno utilizado previamente. Las cenizas generadas durante el proceso se reciclan y se venden para la fabricación de ladrillos.

REINO UNIDO

En nuestras instalaciones de Manchester, Reino Unido, redujimos nuestro uso de energía por tonelada métrica de alimento producido en un 7.39 por ciento durante los últimos dos años. Esta mejora se debió a inversiones de capital en nuevos equipos de aire acondicionado, un enfriador nuevo y más eficiente, y una bomba de calor que ahora entrega el 25 por ciento de agua caliente en las instalaciones, así como la optimización del voltaje, instalación de lámparas LED, reparación de fugas de aire y otras medidas.

EE.UU.

Nuestras instalaciones de Battle Creek, Michigan, han reducido su uso de energía en un 5.48 por ciento durante el año pasado debido a una gran variedad de proyectos de eficiencia energética, incluyendo una mejora en la torre de enfriamiento y la optimización de la caldera. El departamento de ingeniería trabajó en conjunto con una compañía local de servicios públicos para solicitar reembolsos por ahorro de energía como resultado de estos esfuerzos, los cuales ayudaron a permitir la activación rápida de proyectos que requerían una cantidad significativa de inversión inicial. Desde el 2009, las instalaciones de Battle Creek han concluido más de 20 proyectos, los cuales les dieron derecho a un total de más de \$600,000 en reembolsos.

COLOMBIA

En Colombia, hemos trabajado diligentemente para crear una cultura de sustentabilidad que ayude a reducir el uso de energía a través de cursos de capacitación que enseñen a nuestros colaboradores sobre prácticas ambientalmente inteligentes y a través de un sistema de software electrónico que administra la energía cuando los equipos no están en uso. Nuestras instalaciones en Bogotá recibieron un Certificado en el Programa de Excelencia en el Manejo de Negocios Ambientales (Nivel III) por los logros de sustentabilidad de la planta.

OPTIMIZANDO LA EFICIENCIA EN EL TRANSPORTE

Además de los esfuerzos en nuestras instalaciones, trabajamos continuamente para mejorar la eficiencia energética de los métodos para transportar suministros a nuestras instalaciones y nuestros alimentos al mercado. En los EE.UU. nuestra flota de camiones operados por Kellogg y el 97 por ciento de la flota de camiones contratados están inscritos en el programa *SmartWay* de la Agencia de Protección Ambiental de los EE.UU. *SmartWay* es una asociación entre el gobierno, los negocios y los consumidores para ayudar a reducir el uso de combustibles y mejorar la calidad del aire.

En Alemania, el 100 por ciento de todo el maíz y arroz que utilizamos, lo cual constituye el 40 por ciento de todas las materias primas, ahora se envía por medio de barcazas directamente a las instalaciones de Bremen, reduciendo nuestras emisiones de GEI cerca del 75 por ciento comparadas con los envíos por camión. En el Reino Unido, se ha eliminado la necesidad de por lo menos seis camiones por día en los últimos 18 meses, al adquirir camiones más largos y con mayor

capacidad y al utilizar canales de envío. Estimamos que esto ha eliminado 50 toneladas métricas de emisiones de CO₂ cada año. En nuestras instalaciones de Valls en España desde el 2009 hemos incrementado del 8 por ciento al 20 por ciento los envíos de ingredientes transportados por mar y ferrocarril, en vez de carretera.



USO DE AGUA

Alrededor del mundo los recursos de agua dulce están bajo presión por el cambio climático, crecimiento demográfico, usos industriales y agrícolas, e infraestructura obsoleta e ineficiente. Cada vez más, los negocios y las comunidades están reconociendo la importancia crítica de preservar y proteger los suministros de agua.

Hemos estado trabajando para minimizar y optimizar el uso de agua en nuestras instalaciones, de acuerdo con nuestra meta de reducción del uso de agua 2015, como se indica en la siguiente página.²⁶ Utilizamos el agua como ingrediente en nuestros productos; además, para calentar, enfriar, limpiar, y en algunos lugares, regar; y para uso higiénico de los colaboradores.

Kellogg evalúa el riesgo de la disponibilidad de agua mediante el uso de una combinación de encuestas internas específicas del sitio, y fuentes externas para determinar la calificación del riesgo del agua en general para nuestras instalaciones. Las encuestas reúnen información sobre los factores de riesgo físicos, normativos y sociales. Las fuentes externas incluyen tres conjuntos de datos principales que consideran la exposición a las condiciones actuales (incluyendo la cantidad y calidad de agua, así como cuestiones normativas y sociales) y cambios proyectados en la cantidad del agua a través del tiempo.

Basados en nuestra evaluación, la cual se actualizó en el 2014, los lugares dentro de nuestra organización que tienen los niveles más altos de riesgo del agua son Omaha, Nebraska; San José, California; Valls, España; y Linares, México. Aunque todas las instalaciones de manufactura de Kellogg han establecido metas de la eficiencia de agua y están implementando iniciativas para el ahorro de agua, estamos prestando mucha atención a su uso en estos lugares.

Presentamos nuestro reporte de uso de agua y una contabilidad detallada de nuestros riesgos

relacionados con este líquido al Programa de Agua de CDP. Los riesgos potenciales futuros del agua en nuestras instalaciones descritos en nuestro reporte, incluyen incrementos en el costo del agua e incluso limitantes del crecimiento. En el 2014, Kellogg fue parte del selecto grupo de compañías cuyos reportes del agua fueron calificadas por CDP. Obtuvimos 18 de 20 por nuestra información, la calificación promedio fue de 13.

Dentro de nuestros nuevos Compromisos de Sustentabilidad 2020 para el agua (ver abajo), nos hemos comprometido a implementar nuevos proyectos de reutilización en un 25 por ciento de nuestras plantas al 2020. Prácticamente todas nuestras instalaciones actualmente reutilizan el agua para actividades que no tienen contacto con alimentos, por lo tanto esta meta se enfoca en implementar nuevos proyectos que incrementen el número de veces que se utiliza, por ejemplo, para enfriar o regar, antes de verterse.

“La estrategia de agua [de Kellogg Company] está bien integrada en todo su negocio y han establecido compromisos de política pública sobre el agua. Tienen un entendimiento detallado de los riesgos e impacto del agua así como su propio uso.”

—Cate Lamb, Director del Agua, CDP, en una carta del 2014 para Kellogg en referencia a nuestro reporte de agua a CDP

COMPROMISO DE SUSTENTABILIDAD 2020

- Apoyar la calidad de las cuencas
- Implementar proyectos de la reutilización del agua en el 25% de nuestras plantas
- Reducir el uso del agua en nuestras plantas en un 15% adicional (por tonelada métrica de alimento producido) en comparación con el desempeño del 2015

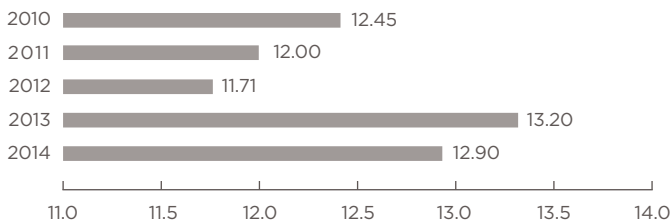
26 También estamos ayudando a nuestros proveedores agrícolas a reducir su uso de agua, como se menciona en la sección de Abastecimiento Responsable.

NUESTRO DESEMPEÑO EN EL USO DE AGUA 2014²⁷

Como puede observarse en las gráficas, nuestro uso de agua por tonelada métrica de alimento producido fue esencialmente estable en el 2014. Ha bajado 11.68 por ciento en comparación del 2015 nuestro año de referencia. Estamos enfocándonos aún más en eficientar el uso de agua en el 2015, y como resultado esperamos cumplir nuestra meta de reducción de su uso.

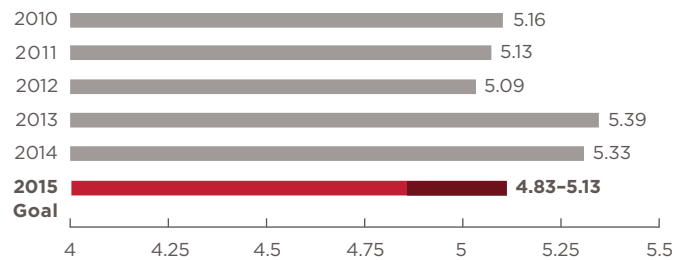
USO TOTAL DE AGUA

(EN MILLONES DE METROS CÚBICOS)



USO DE AGUA POR TONELADA MÉTRICA DE ALIMENTO PRODUCIDO

(EN METROS CÚBICOS)



NUESTRO PROGRESO EN EL USO DE AGUA

- En nuestras instalaciones de **Zanesville, Ohio**, un grupo de colaboradores sugirió instalar una tecnología nueva que reutiliza el agua necesaria para hacer vapor en los aparatos de cocción. La tecnología permite que el agua se recircule hasta 50 veces y también proporciona ahorros significativos de energía. Este proyecto y otros ayudaron a reducir el uso del agua en las instalaciones en un 17.55 por ciento por tonelada métrica de alimento producido en el 2014.
- Nuestras instalaciones de cereal en **Battle Creek, Michigan**, emplean un sistema de control de polvo que promueve la seguridad de los colaboradores y la limpieza de las instalaciones, sin embargo usa grandes

cantidades de agua. En el 2014 hicimos muchos cambios al sistema, tales como ajustes en las configuraciones de su computadora y la reutilización del agua del equipo cercano. Estos cambios redujeron el uso anual de agua de la planta un 10 por ciento por tonelada métrica de alimento producido, lo que representa más de 33.5 millones de galones al año.

- Nuestras instalaciones en **Anseong, Corea del Sur**, redujeron su uso de agua un 9.06 por ciento por tonelada métrica de alimento producido en el 2014, en gran medida debido a cambios en el comportamiento de los colaboradores.

²⁷ Estos datos se refieren únicamente a nuestras instalaciones globales de manufactura. No incluyen nuestra flota de transporte, oficinas o almacenes. Los datos de los últimos años se han ajustado ligeramente en comparación con nuestro reporte anterior, reflejando mejoras en nuestros procesos de recopilación de datos, seguimiento y auditoría.

DESECHOS ENVIADOS A RELLENO SANITARIO

Como parte de nuestro amplio compromiso de reducir el hambre mundialmente, hemos trabajado durante mucho tiempo para minimizar y reciclar los desperdicios alimenticios. También trabajamos para disminuir otro tipo de desechos de nuestras instalaciones o desviarlos para su reutilización benéfica.

Cerca del 6 por ciento de nuestros desperdicios mundiales ahora terminan en un relleno sanitario. Este porcentaje es ligeramente mayor que en años anteriores, solo porque nuestro total de desperdicio generado ha disminuido notablemente, incluyendo casi un 36 por ciento únicamente en el 2014. Ese progreso es el resultado de trabajar con nuestras plantas para seguir escalando en la "pirámide de los desperdicios" (ver la gráfica abajo) con un enfoque prioritario en la reducción de generación de desechos.

El 94 por ciento restante de nuestros desperdicios se recicla (por ejemplo cartón y metales) o se desvía de otra manera. Por ejemplo, durante años hemos reutilizado el desperdicio alimenticio al venderlo a productores que lo usan en la alimentación del ganado. También buscamos "rescatar" tanto materias primas como productos terminados y

donarlos para alimentar a las personas necesitadas. Una muy pequeña porción de nuestros desechos, aproximadamente el 1 por ciento, se envía para la recuperación de energía a través de la incineración.

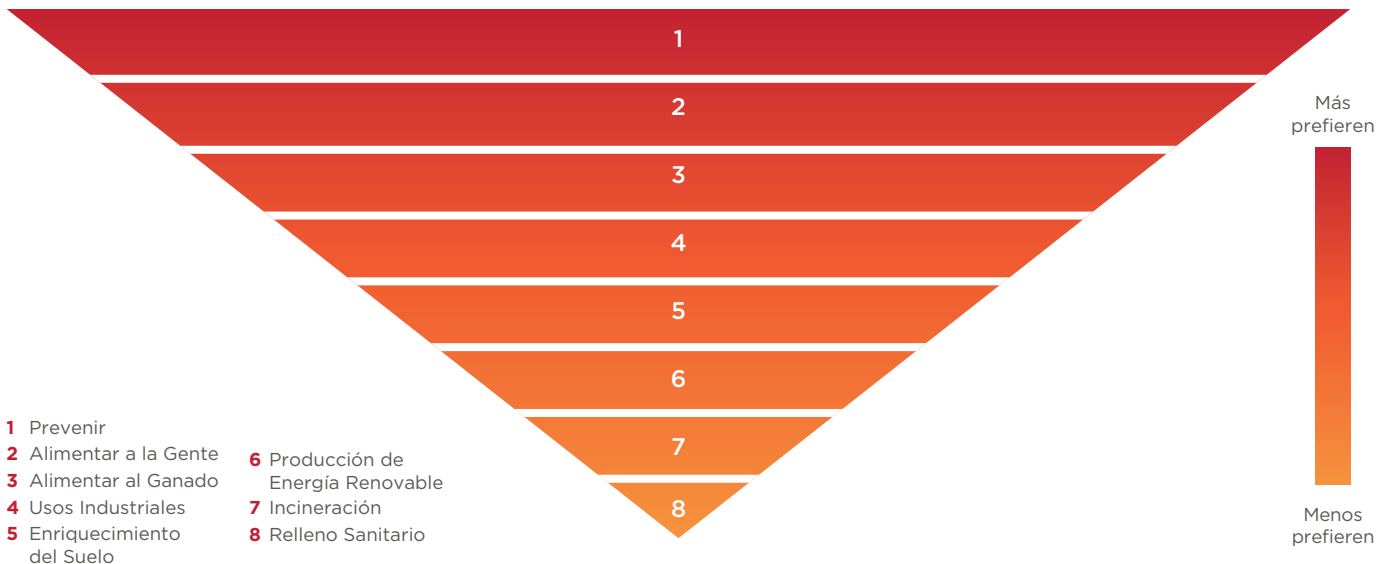
Hemos establecido metas para reducir el envío de desechos a relleno sanitario desde el 2008, y todas nuestras instalaciones están trabajando para no enviar desechos al relleno sanitario e incrementar la cantidad de desperdicio recuperado a través de reciclaje u otras formas de reutilización. Nuestros nuevos Compromisos de Sustentabilidad 2020 incluyen una meta para que más plantas logren no enviar desechos al relleno sanitario (ver el cuadro).

COMPROMISO DE SUSTENTABILIDAD 2020

Incrementar al 30% el número de nuestras plantas que no envían desechos al relleno sanitario para el 2016.

LA PIRÁMIDE DE LOS DESPERDICIOS

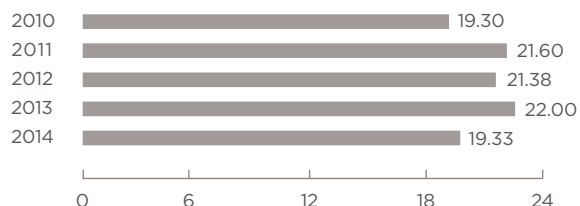
Utilizamos este modelo para ayudar a nuestras instalaciones a entender las opciones que más prefieren y las que menos prefieren para el manejo de los desperdicios.



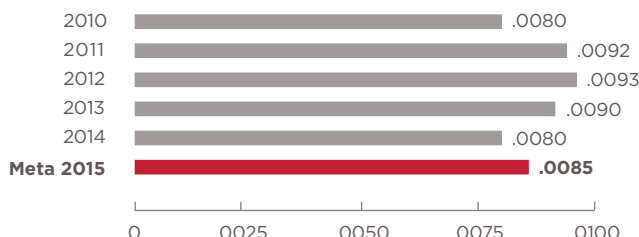
NUESTRO DESEMPEÑO 2014 SOBRE DESECHOS ENVIADOS A RELLENO SANITARIO²⁸

Como se ilustra en las gráficas, nuestro desperdicio enviado a relleno sanitario por tonelada métrica de alimento producido disminuyó un 12.1 por ciento en el 2014. Hemos disminuido nuestro envío en un 25.0 por ciento desde nuestro año de referencia el 2009 y hemos alcanzado exitosamente nuestra meta del 2015.²⁹ Este logro se debe a una gran variedad de esfuerzos en todas nuestras plantas, muchos impulsados por nuestros Equipos GoGreen conformados por colaboradores. Estos equipos han trabajado en conjunto con el personal de las instalaciones para incrementar el reciclado y la composta, y reducir el desperdicio en donde se origina.

Desperdicio Total Enviado a Relleno Sanitario (en miles de toneladas métricas)



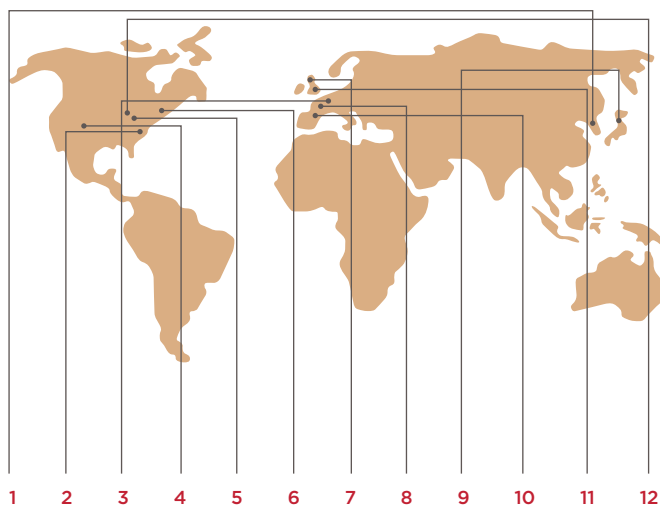
Desperdicio Enviado a Relleno Sanitario por Tonelada Métrica de Alimento Producido (en toneladas métricas)



NUESTRO PROGRESO EN LOS ESFUERZOS POR REDUCIR LOS DESECHOS ENVIADOS A RELLENO SANITARIO

Nuestras instalaciones de *snacks* sobre la Calle 31 en Chicago, Illinois, comenzaron a modernizar su programa de reciclaje en febrero del 2014. La planta compró nuevos contenedores de reciclaje y los colocó en lugares óptimos. También comenzaron reciclando artículos que nunca habían reciclado, tales como los tubos de cartón en el centro de rollos de bolsas para empaquetar, e hicieron composta con los desperdicios alimenticios en las cafeterías de los colaboradores. Como resultado, la planta redujo la cantidad de desperdicio que va a relleno sanitario en un 68.78 por ciento por tonelada métrica de alimento producido en el 2014. El compromiso de los colaboradores ha sido esencial para lograr y mantener ese desempeño. El Equipo GoGreen, conformado por colaboradores, se reúne mensualmente para discutir ideas para la reducción de desperdicios. Estos esfuerzos fueron nominados para el Premio *K Values™*, uno de los reconocimientos internos más importantes de Kellogg Company.

PLANTAS DE KELLOGG QUE HAN LOGRADO NO ENVIAR DESPERDICIOS AL RELLENO SANITARIO



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Anseong, Corea del Sur | 7 Manchester, Reino Unido |
| 2 Blue Anchor, Nueva Jersey, EE.UU. | 8 Mechelen, Bélgica |
| 3 Bremen, Alemania | 9 Takasaki, Japón |
| 4 Clearfield, Utah, EE.UU. | 10 Valls, España |
| 5 Grand Rapids, Michigan, EE.UU. | 11 Wrexham, Reino Unido (2 plantas) |
| 6 Lancaster, Pensilvania, EE.UU. | 12 Wyoming, Michigan, EE.UU. |

28 Estos datos se refieren únicamente a nuestras instalaciones globales de manufactura. No incluyen nuestra flota de transporte, oficinas o almacenes. Los datos de los últimos años se han ajustado ligeramente en comparación con nuestro reporte anterior, reflejando mejoras en nuestros procesos de recopilación de datos, seguimiento y auditoría.

29 En realidad cumplimos esta meta por primera vez en el 2010, sin embargo después nos atrasamos un poco.

EMPAQUE SUSTENTABLE

Kellogg ha estado desarrollando e implementando soluciones de empaque sustentable durante más de 100 años. Desde 1906, nuestras cajas de cereal se han hecho con contenido reciclado. Hemos ampliado nuestros compromisos para que hoy, cualquier material de empaque basado en productos forestales que utilizamos y no sea reciclado se haga de fibra virgen certificada y cultivada sustentablemente. Como miembro del Foro de Bienes de Consumo (*Consumer Goods Forum*), nos hemos comprometido a continuar y mejorar el desempeño del empaque sustentable para lograr una deforestación neta igual a cero de los bosques tropicales. También hemos incluido compromisos relacionados con el empaque en nuestros nuevos Compromisos de Sustentabilidad 2020 (ver el cuadro).

COMPROMISO DE SUSTENTABILIDAD 2020

- Mantener el compromiso de tener 100% de nuestros empaques a base de madera provenientes de contenido reciclado o de fuentes sustentables certificadas
- Continuar implementando el uso de empaque proveniente de recursos obtenidos de forma eficiente, medido por un desempeño mejorado del contenido, reciclado, reciclabilidad y relación de empaque-alimento

Estamos continuamente evaluando los materiales de empaque de última generación para nuestros productos; empaques que protejan nuestros alimentos y tengan un menor impacto ambiental. Buscamos mejorar su sustentabilidad en tres aspectos: la relación de empaque-alimento, porcentaje de contenido de material reciclado, y porcentaje de materiales comúnmente recuperables.

En el 2013, comenzamos a investigar e implementar maneras nuevas y fáciles de reducir la cantidad de empaque para los cereales Kellogg's®. En uno de los casos, redujimos el tamaño de la pestaña inferior de la caja, mejorando la relación empaque-alimento en un 26 por ciento. Este nuevo diseño ahora se utiliza en todas nuestras marcas de cereales.



EMPAQUE SUSTENTABLE, CONTINUACIÓN

A menudo trabajamos en conjunto con otras personas en nuestra industria para impulsar de manera más amplia las mejoras en los empaques. En los EE.UU., por ejemplo, somos miembro fundador del Instituto Estadounidense para el Empaque y el Medio Ambiente (*American Institute for Packaging and the Environment*, AMERIPEN por sus siglas en inglés), el cual trabaja para promover la toma de decisiones basadas en la ciencia con respecto a los empaques. También somos miembros de la Coalición de Empaque Sustentable.

Adicionalmente, fomentamos entre los consumidores el reciclaje del empaque de nuestros alimentos. Aunque la mayoría de los consumidores están conscientes que las cajas que contienen nuestros alimentos son reciclables, queremos incrementar el reciclaje de las bolsas, que contienen nuestros alimentos dentro de las cajas. Casi todas las bolsas de nuestros cereales, galletas y waffles están hechas de polietileno de alta densidad (HDPE, por sus siglas en inglés), el cual está codificado como plástico flexible#2 (el mismo material con el que se fabrican las bolsas de plástico del supermercado). Los plásticos flexibles#2 pueden reciclarse, pero el símbolo de reciclaje normalmente no se imprime en las bolsas de plástico, causando confusión entre

muchos de los consumidores. Estamos llevando a cabo iniciativas para ayudar a las personas a reconocer las bolsas que son reciclables y fomentar el reciclaje de este material.

En los EE.UU., por ejemplo, hemos llevado la delantera en el uso del sistema de etiquetado How2Recycle, desarrollado por la Coalición de Empaque Sustentables, al añadir logotipos de reciclaje en casi todos nuestros empaques. En Australia, apoyamos un programa nacional de reciclaje de plásticos flexibles llamado REDcycle. Todos los plásticos recolectados a través de este programa se transforman en bancas y se donan a las escuelas locales.

“Los felicito por su asociación con REDcycle y por otras soluciones de empaque que Kellogg ha adoptado incluyendo el uso de material reciclado en las cajas de cereal y las iniciativas para educar a los consumidores sobre el reciclaje de las bolsas.”

— Steve Beaman, Director, Recuperación de Desperdicios y Recursos, New South Wales (Australia) Autoridad de Protección del Ambiente



INICIATIVAS AMBIENTALES DE COLABORADORES



En las instalaciones de Kellogg de todo el mundo, contamos con equipos de colaboradores comprometidos, los cuales trabajan para crear una cultura de sustentabilidad dentro de nuestra compañía. Estos Equipos GoGreen, como frecuentemente se les llama, se inspiran con las ideas de colaboradores apasionados y animan a la gente a tomar decisiones más sustentables tanto dentro como fuera del trabajo. A continuación presentamos un ejemplo de las actividades que llevaron a cabo estos equipos en el 2014.

- En 2014 nuestras oficinas en **Sao Paulo, Brasil**, se logró la meta de reducción de 23 a 16 toneladas de residuos enviados a relleno sanitario (30 por ciento de reducción) . Para ello se desarrollaron proyectos internos con los colaboradores con el uso de nuevas alternativas de tratamiento de residuos. También hicimos una campaña con el Instituto Triángulo www.triangulo.org.br donde los colaboradores donaron 85 litros de aceite usado (cocina) para reciclaje .

- En **Maracay, Venezuela**, nuestros colaboradores instalaron un stand informativo en la celebración local del Día de la Tierra, donde proporcionaron información sobre la conservación de los recursos naturales. Además, los colaboradores realizaron rifas y repartieron folletos sobre la conservación de agua y el reciclaje.

- En julio, los colaboradores en nuestras instalaciones de **Bogotá, Colombia**, tomaron un día para enfocarse en temas del medio ambiente, salud y seguridad y nuestros K Values™. El evento incluyó una gran cantidad de actividades divertidas tales como juegos y obras de teatro que enfatizaron puntos importantes sobre la

seguridad y la clasificación apropiada de los desperdicios.

- Los colaboradores en nuestra planta de **Querétaro, México** organizaron un curso de verano enfocado en el medio ambiente. El evento era para los hijos de los colaboradores y duró una semana. Más de 40 jóvenes participaron en el curso, el cual incluyó actividades tales como la construcción de un horno solar y aprender a separar los materiales reciclables.

- En abril, para celebrar el Día de la Tierra, los colaboradores de Kellogg en **Canadá** participaron en la sexta Limpieza anual Comunitaria del Arroyo. Equipados con guantes, bolsas y palos para recoger basura, los colaboradores se aventuraron al cercano Arroyo Etobicoke para recoger basura y hacer el esfuerzo por limpiar y embellecer el “patio trasero” de nuestras instalaciones.

- En **Taloja y SriCity**, India, nuestras plantas tuvieron una celebración especial por el Día Mundial del Medio Ambiente, esto incluyó una competencia de carteles y que se plantaran 100 árboles.