

Herbalife Nutrition: ¿Cómo gestionar sosteniblemente la cadena de valor para nutrir al planeta?

La multinacional Herbalife Nutrition apuesta por un modelo respetuoso con el medio ambiente controlando toda su cadena de valor, desde la selección de ingredientes hasta la llegada del producto al cliente

Una buena parte del impacto ambiental de una organización procede de la cadena de valor, por lo que es necesario analizar y tomar medidas sostenibles para minimizar los efectos negativos.

Los conceptos ESG y sostenibilidad dentro del modelo de negocio de muchas empresas han evolucionado hacia una mayor concienciación sobre el impacto medioambiental que sus actividades productivas pueden provocar en la naturaleza. Convertir una materia prima en alimento elaborado, envasado, distribuido y vendido, requiere contaminar menos, utilizar el agua de manera eficiente y gestionar adecuadamente los residuos.

Una buena parte del impacto ambiental de una organización procede de la cadena de valor, ya sea en la fase ascendente (cadena de suministro) o descendente (la fase de utilización del producto). Por eso, analizar y tomar medidas a este respecto es un paso vital para todas las empresas que deseen ser más sostenibles.

Un ejemplo de la importancia que están adquiriendo estos nuevos conceptos en las políticas empresariales europeas es la propuesta de la Comisión Europea, realizada en febrero de este año, de una directiva sobre la debida diligencia en materia de sostenibilidad empresarial, que implica obligaciones vinculantes para las grandes empresas a la hora de identificar, prevenir y minimizar los impactos negativos sobre los derechos humanos y el medio ambiente en las cadenas de suministro.

Herbalife Nutrition, como empresa líder en productos de nutrición dirigidos a fomentar la salud y el bienestar, con más de 40 años de experiencia, conoce bien la importancia de la fabricación de productos de manera responsable y sostenible. Según

Mark Schissel, Director Global de Operaciones de Herbalife Nutrition, "nuestro equipo tiene una meta desafiante y a la vez inspiradora: impulsar nuestro compromiso con el medio ambiente mejorando y evaluando los diversos procesos, desde el empaquetado, la reducción de desperdicios y el manejo del agua, hasta la obtención de los ingredientes para la elaboración final del producto".

Lograr la reducción del impacto medioambiental requiere iniciativas proactivas significativas. Por ello, Schissel, desde Herbalife Nutrition, destaca las medidas adoptadas por la empresa para convertir la sostenibilidad en el pilar fundamental de su cadena de valor a través de la transformación de sus

procedimientos de suministro y manufactura.

Aprovechar el poder de las plantas

Se espera que la población global rebase los 9 mil millones en el año 2050, y con ello se estima que la demanda de proteínas diarias se incremente en un 74%. La preocupación por el medioambiente y el cambio climático provoca que cada vez más se busquen alternativas a las proteínas de origen animal, que contribuyen en gran medida a las emisiones de gases de efecto invernadero. El cultivo de las proteínas de origen vegetal es mucho más eficiente, pues se usa menos agua y se emiten menos residuos.

Herbalife Nutrition, en su compromiso con el medio ambiente, lleva aprovechando el poder de las plantas durante más de 40 años. El 84% de la proteína de sus productos es de origen vegetal y se obtiene principalmente de la soja, guisantes, arroz y quinoa.

La soja es el ingrediente principal de sus productos, incluyendo la mayoría de las variedades de Fórmula 1. La soja es una de las pocas proteínas de origen vegetal completas, ya que contiene los nueve aminoácidos esenciales que el cuerpo no puede producir por su cuenta. Además, es significativamente más eficiente de cultivar.

Cada año, Herbalife Nutrition usa alrededor de 30.000 toneladas de soja y se espera que esta cifra aumente a una tasa del 6% al 8% por año. Herbalife Nutrition trabaja con proveedores de soja comprometidos con una producción responsable con la finalidad de obtener ingredientes de soja y aceite de palma que provengan únicamente de compañías certificadas por la Round Table on Responsible Soy (RTRS) y la Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), respectivamente.

"Del cultivo a la mesa", responsabilidad en la cadena de distribución

Ante la necesidad de tener un mejor control y supervisión de todo el proceso de fabricación, Herbalife Nutrition desarrolló hace unos años el programa "Del cultivo a la mesa", el compromiso de la empresa para garantizar la más alta calidad y efectividad de todos sus productos. El programa consiste en dar seguimiento a todos los ingredientes, desde la siembra, cultivo, cosecha, preparación, manufactura, transporte y distribución de todos los productos terminados.

La calidad es el núcleo de toda su producción. Desde la obtención de ingredientes hasta el embalaje final, todos los productos están sometidos a diversas pruebas de control de calidad y de seguridad, así como a evaluaciones científicas, sensoriales y de diseño de etiqueta.

Estos estándares de calidad se extienden a su política de proveedores, los cuales tienen que cumplir estrictos requisitos y solo trabajan con aquellos que comparten la política de calidad de Herbalife Nutrition con un impacto medioambiental mínimo.

A través de sus expertos en tecnología, ciencia, ingeniería y operaciones, Herbalife Nutrition está en constante búsqueda de oportunidades para limitar el impacto medioambiental y utilizar tecnología, en

los procesos de fabricación, que permita lograr una producción más rápida usando menos electricidad. Como parte de su campaña 50 en 50, tienen como objetivo lograr emisiones netas de carbono cero en el 2050.

El rol del empaquetado

El proceso de empaquetado juega un papel esencial a la hora de mantener los productos frescos y con total calidad. Pero también plantea retos ambientales, especialmente en países donde la infraestructura para el manejo de desperdicios no está lo suficientemente desarrollada.

La reducción de paquetes y desperdicios beneficia al medio ambiente y también al propio negocio, ya que permite ahorrar costos y ser más eficientes. Al minimizar el empaquetado, usar materiales reciclados y eliminar el uso de materiales no reciclables, se ayuda a lograr un futuro sin desperdicios y a la promoción de la economía circular.

Herbalife Nutrition lleva años inmerso en esta política de empaquetado sostenible, cuyos principales logros incluyen la eliminación de bolsas de plástico en algunos países, y el incremento de uso de resina reciclada postconsumo (PCR) en sus paquetes, un material hecho de plástico reciclado. Uno de sus hitos en este sentido es la reducción del 25% de plástico PCR en su producto estrella Fórmula 1 Alimento equilibrado en Estados Unidos, planeando expandir esta práctica de manera global a otros mercados durante los próximos dos años.

Distribución inteligente y optimizada

Si importante es la evaluación y seguimiento de todos los ingredientes para conseguir un producto de la más alta calidad de fabricación, no menos importante es el proceso de distribución de dichos productos.

Herbalife Nutrition distribuye productos a 95 países en todo el mundo a través de una red global de distribución y logística. Actualmente cuentan con 5 instalaciones de fabricación junto con varios fabricantes de confianza que, abarcan cuatro continentes y permiten satisfacer la demanda mundial. El proceso de transformación llevado a cabo en los últimos años para la integración vertical de sus operaciones no solo ha asegurado una mejor calidad del producto y control de costos, sino que también ha brindado mayores oportunidades para reducir el impacto ambiental de sus instalaciones de fabricación.

La sostenibilidad también está garantizada en los envíos a nivel mundial, para los cuales se usa el transporte marítimo, que cuenta con la huella de carbono más baja de todas las modalidades de transporte comercial, mientras que para otras rutas optan por el tren por su rentabilidad y eficiencia energética.

Mirando hacia el futuro de manera sostenible

A pesar de los importantes avances que se están realizando en este sentido y de los objetivos logrados, queda aún mucho camino por recorrer. Herbalife Nutrition es consciente de ello y sus estrategias de futuro incluyen medidas para seguir potenciando las cadenas de suministro sostenibles

y la reducción del impacto medioambiental. Entre ellas:

Aprovechamiento de los avances tecnológicos para reducir el consumo general de químicos y reactivos en los laboratorios. Trabajar conjuntamente con fabricantes del equipo y otros socios en la industria para encontrar nuevas maneras de mejorar su capacidad de realizar pruebas y reducir el desperdicio. Reducir el uso de plástico e incorporar más materiales reciclados y biodegradables a sus productos. Compartir las mejores prácticas de sostenibilidad con todas las regiones para asegurar que las iniciativas positivas se apliquen globalmente.

Para finalizar, Mark Schissel, comenta: "Mientras avanzamos, queremos que nuestros esfuerzos de sostenibilidad sirvan como ejemplo en la industria y se conviertan en uno de nuestros diferenciadores clave. Queremos ser líderes, no solo en nuestra capacidad de nutrir a la gente, sino también al planeta".

Datos de contacto:

Nuria Sánchez
nsanchez@alanaconsultores.com
917818090

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Industria](#) [Alimentaria](#) [Logística](#) [Solidaridad y cooperación](#)
[Consumo](#) [Sostenibilidad](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>