



Reporte de Sostenibilidad 2024



Mensaje de apertura

Con gran entusiasmo compartimos el segundo Reporte de Sostenibilidad de Arrebeef, documento que refleja nuestro compromiso con el bienestar social, ambiental y económico, y testimonia el trabajo constante para consolidarnos como una empresa cada vez más sostenible.

En comparación con el primer informe, este nuevo reporte representa un paso adelante: ha sido elaborado en referencia a los Estándares de la Global Reporting Initiative (GRI) y a los estándares del Sustainability Accounting Standards Board (SASB) aplicables a la industria de carnes, aves y lácteos. Asimismo, incluye la contribución de Arrebeef a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), a través de su alineación con los Estándares GRI.

Con la convicción de que nuestras acciones de hoy tienen impacto en el mañana y que el futuro de las próximas generaciones exige un cambio de paradigma, durante 2024 continuamos trabajando bajo los lineamientos de nuestro Plan de Sostenibilidad Quinquenal (2023–2027). Sus cuatro pilares –Producción Sostenible, Ambiente, Capital Humano y Comunidad, y Gobernanza– están basados en los criterios ESG y guían la estrategia de la compañía.

De esta manera, la sostenibilidad se ha consolidado como un eje transversal que orienta nuestras decisiones y operaciones, asegurando una conducta empresarial responsable en todas las actividades y relaciones comerciales que llevamos adelante. Esto nos permite contribuir al crecimiento de la comunidad, garantizar el bienestar animal y asegurar la calidad de cada uno de los productos que elaboramos.

En un contexto desafiante, durante 2024 incrementamos en un 5,7% nuestras exportaciones respecto al período anterior, llegando a 23 destinos e incorporando seis nuevos mercados. También sumamos tecnología, innovaciones e infraestructura que optimizan procesos y mejoran la eficiencia, como la puesta en marcha de dos cámaras de maduración de medias reses, que nos permiten aumentar la capacidad de faena diaria.

Las innovaciones también se orientaron a la reducción de consumos y emisiones: disminuimos en 17 megalitros el uso de agua; mejoramos los tiempos de congelado y enfriado mediante un análisis termográfico que incrementó la eficiencia energética y la calidad del producto; y avanzamos en mejoras de embalajes con materiales renovables.

Además, seguimos siendo pioneros en generación de energía eléctrica renovable a partir del aprovechamiento de residuos orgánicos en Arrebeef Energía. En 2024 inyectamos 5.527 MWh de energía eléctrica renovable a la red y aprovechamos 700 MWh de energía térmica renovable. Nuestra planta de biogás renovó la certificación ISO 14001, confirmando su responsabilidad con la protección ambiental y la mejora continua.

El compromiso que asumimos con la sostenibilidad se fundamenta en la transparencia, el cumplimiento normativo y la ética empresarial, promoviendo derechos humanos, relaciones responsables y trabajo colaborativo con empleados, proveedores y clientes. Participamos activamente en cámaras y asociaciones de la industria frigorífica, impulsando una agenda sostenible.

En el plano interno, fortalecimos el Programa de Asistencia al Empleado (PAE), con foco en educación y género y diversidades, ofreciendo herramientas de formación y acompañamiento para el desarrollo personal y profesional. Seguimos consolidando una cultura libre de violencias de género a través de capacitaciones y campañas de sensibilización.



También profundizamos el vínculo con las comunidades cercanas, poniendo a la educación como motor de desarrollo. Colaboramos con instituciones educativas y abrimos las puertas de nuestra planta a estudiantes de distintas edades, por medio de programas de prácticas profesionalizantes y pasantías. Este eje educativo fue destacado por la auditoría SMETA por su contribución concreta.

Todas estas iniciativas reflejan que somos una empresa en movimiento, comprometida con la evolución hacia un modelo de negocio sostenible. Agradecemos a colaboradores, proveedores y clientes por acompañarnos en este camino hacia un futuro más verde y consciente.

Los invitamos a recorrer este reporte, que muestra no solo lo alcanzado en 2024, sino también nuestra manera de trabajar y de aprender en cada paso. Confiamos en que, trabajando juntos, seguiremos contribuyendo a alimentar al mundo de manera cada vez más sostenible.



Hugo Alberto Borrell
Presidente del Directorio



Hugo Alberto Borrell (h)
Vicepresidente del Directorio





01

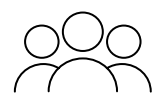
Sobre Arrebeef

Quiénes somos



Somos una empresa argentina líder en la producción y comercialización de carne vacuna, con un fuerte compromiso con la calidad, la innovación y los métodos sostenibles.

Nuestra trayectoria, infraestructura y enfoque integral nos permiten responder a las demandas de los mercados más exigentes -tanto nacionales como internacionales- garantizando excelencia, trazabilidad y seguridad alimentaria en cada producto.



Nuestra Historia

Hace más de 100 años, Don Jaime Borrell y su familia iniciaron la actividad comercializando carne vacuna en una pequeña carnicería del interior de la provincia de Buenos Aires. Con el paso de las generaciones, aquel emprendimiento familiar fue creciendo y transformándose hasta dar origen a lo que hoy es Arrebeef.

Actualmente, la familia Borrell continúa liderando la compañía, manteniendo vivo el espíritu emprendedor de su fundador y los valores que han sido clave para sostener una trayectoria centenaria en el sector cárnico.

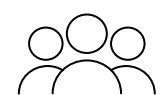
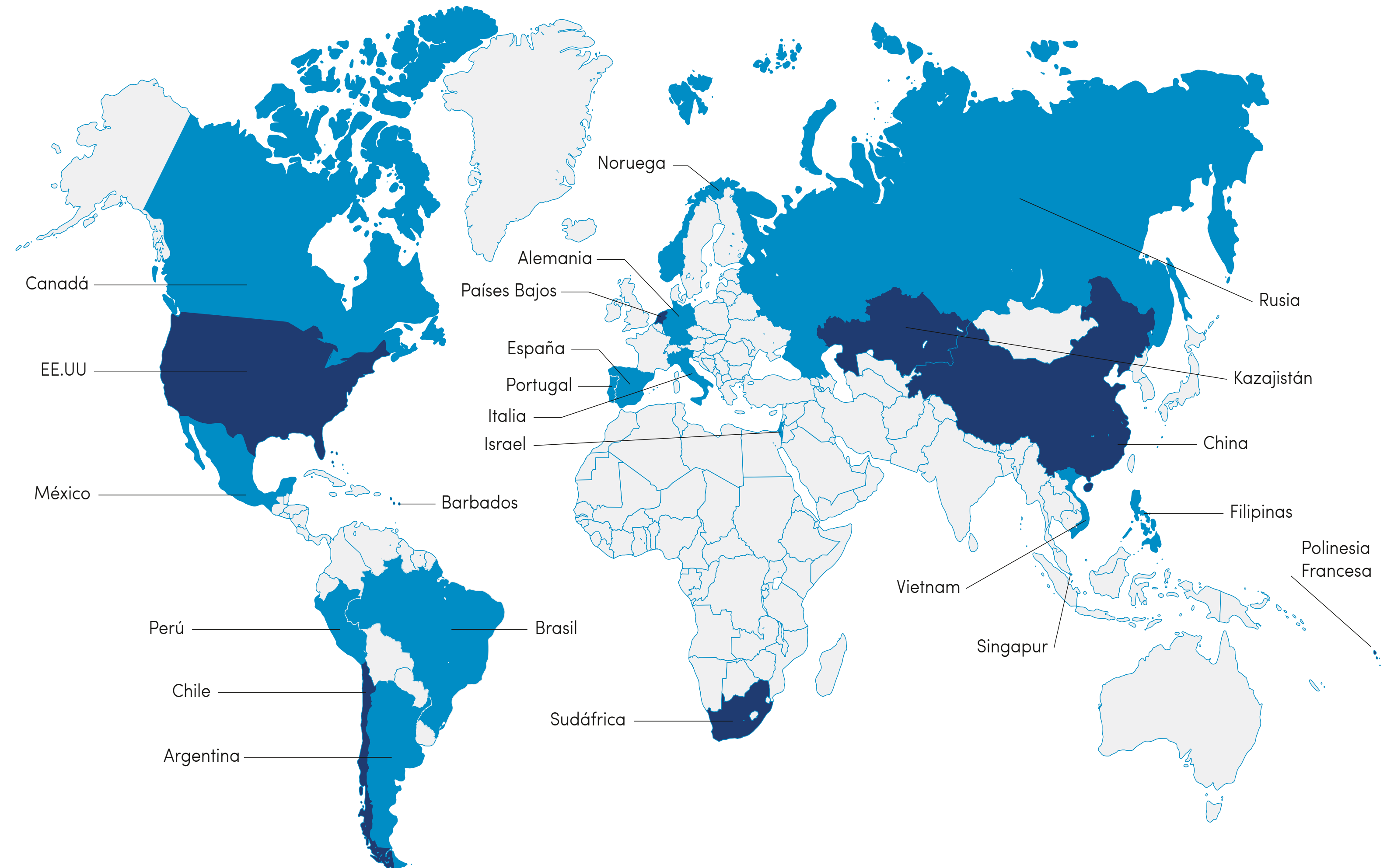


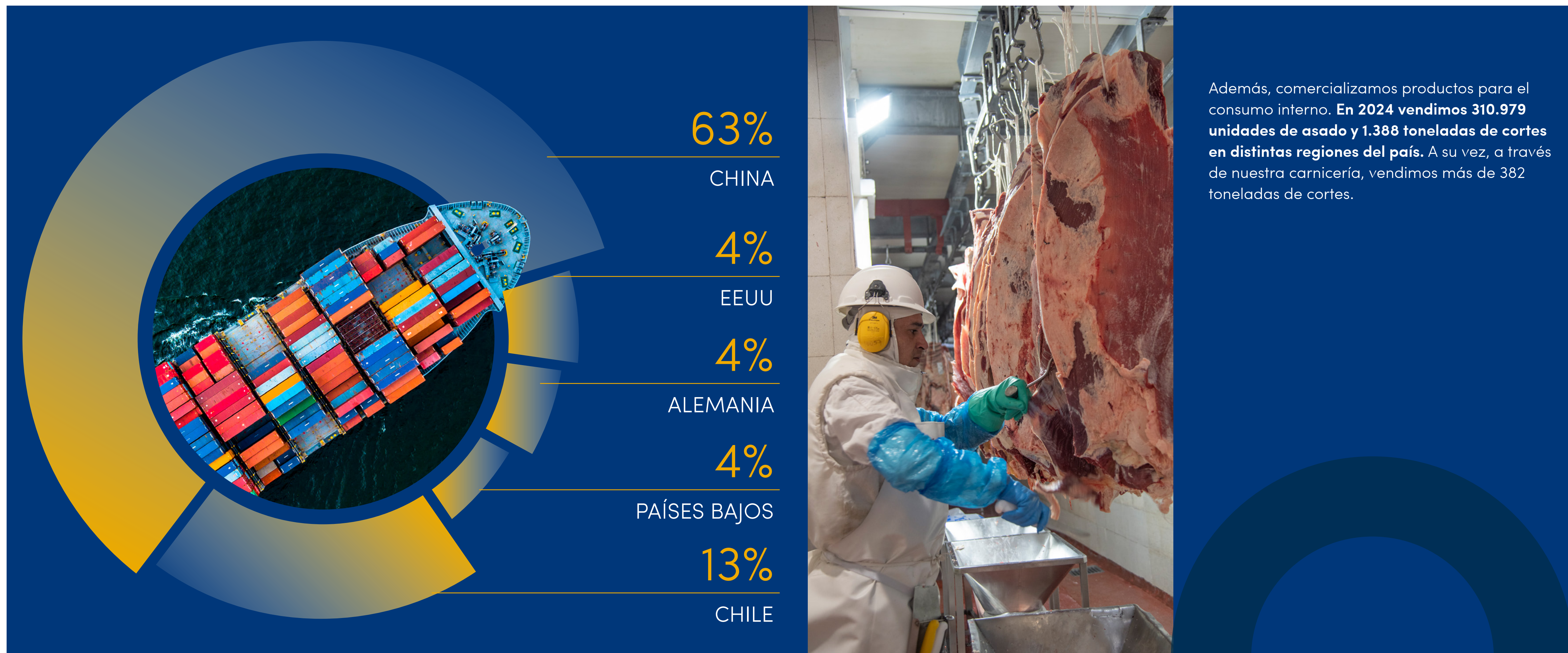
Nuestro Negocio

En Arrebeef producimos cortes y subproductos de carne vacuna, tanto enfriados como congelados, que cumplen con los más altos estándares de calidad, seguridad e inocuidad, respondiendo a las exigencias de los mercados globales.

Nuestra actividad se orienta principalmente al comercio exterior, consolidándonos como un actor clave en la exportación de carne argentina.

En 2024 exportamos 55 mil toneladas, 5,7% más que en 2023 y comercializamos nuestros productos en 23 destinos.





I Establecimientos productivos

Nuestra planta frigorífica principal se encuentra en la zona agropecuaria de Pérez Millán, partido de Ramallo, Provincia de Buenos Aires. En este predio se realizan todas las etapas del proceso productivo: desde la faena hasta el envasado final, incluyendo la logística. Allí trabajan más de 1.100 colaboradores altamente capacitados.

Por otro lado, contamos con una planta en Belén de Escobar, Provincia de Buenos Aires, con capacidad para despostar 400 toneladas al mes. Por último, la oficina de comercio exterior se encuentra en Puerto Madero, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Capacidad productiva

- 3.000 animales en corrales
- 1.500 cabezas faenadas por día
- 6.000 cuartos despostados por día
- 300 toneladas en cámaras de enfriado
- 890 toneladas en el depósito de congelado

Maduración de medias reses:

Sumamos dos nuevas cámaras de maduración con capacidad para 750 unidades, que incrementan nuestra capacidad de faena diaria.

Red de gas: Desplegamos una ampliación de la red de gas natural, que potencia la autogeneración de energía eléctrica necesaria para el crecimiento de nuestros procesos.



I Marcas comerciales

Ofrecemos nuestros productos bajo diversas marcas que cumplen con los más altos estándares de calidad e inocuidad alimentaria. Nos destacamos por la capacidad de desarrollar marcas personalizadas y líneas exclusivas para grandes cadenas de supermercados.



→ ARREBEEF



→ ARRECAMPO

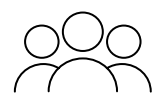


→ TRADICIÓN 2082



Somos pioneros en la industria frigorífica argentina, al crear la primera planta de biogás que convierte los residuos orgánicos de la producción de carne vacuna en energía renovable.¹

1) Para más información ver el capítulo de Ambiente.



01. Sobre Arrebeef



02. Nuestro camino hacia la sostenibilidad



03. Gobernanza y gestión empresarial



04. Producción sostenible



05. Ambiente



06. Capital humano y comunidad

Desempeño económico y contexto de la industria



Durante 2024 las exportaciones de carne vacuna argentina alcanzaron un total de 935.261 toneladas, evidenciando un aumento del 10% con respecto al año anterior. Este incremento se vio impulsado principalmente por la demanda sostenida del mercado chino, que representó el 75% del total de las exportaciones de carne vacuna durante el año.

A pesar de este crecimiento en volumen, el precio medio por tonelada se mantuvo en torno a los USD 3.300.-, tal como en 2023.

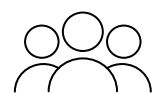
En este escenario de alta exigencia para el sector, en Arrebeef tuvimos un leve recorte en los volúmenes de producción. Al cierre del ejercicio faenamos 294.936 cabezas, frente a las 334.670 del ejercicio anterior.



Gestión de riesgos y transparencia

Utilizamos el sistema *Enterprise Resource Planning* (ERP) de SAP desde 2008 para planificar nuestros recursos de forma eficiente y llevar a cabo una gestión de riesgos adecuada. Desde febrero de 2021 contamos, además, con un proceso de auditoría externa a cargo de la firma PwC Argentina.

El ejercicio cerrado en enero de 2025 constituyó la cuarta presentación de nuestros estados contables auditados por PwC, demostrando, una vez más, nuestro compromiso ineludible con la transparencia y la rendición de cuentas.



Alianzas y reconocimientos

Formamos parte de diferentes organizaciones de nuestra industria, generando alianzas estratégicas, conscientes de que el trabajo en conjunto es esencial para alcanzar y potenciar cualquier objetivo.



Consortio de Exportadores de Carnes Argentinas

Estamos asociados al Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (ABC).



Somos parte del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA).



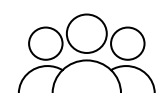
Somos miembros del Grupo CREA Biogás, por medio de Arrebeef Energía, que nuclea a las principales plantas de biogás del país.

En el marco de estas alianzas y en conjunto con organizaciones gubernamentales, participamos en dos mesas de trabajo que abordan temas de sostenibilidad:

- Acciones contra la deforestación - Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)
- Proyecto Determinación de impactos ambientales conformes al Sistema *Environmental Product Declaration* (EPD) - Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (ABC) + IPCVA + Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) + el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)



Recibimos por segundo año consecutivo el **“Premio a la Exportación Argentina”**, entregado por la Revista Prensa Económica a las empresas que más exportaron en su rubro durante el último año, con el auspicio de los Ministerios de Economía y de Relaciones Exteriores de la Nación.





Arrebeef

02

Nuestro camino hacia la Sostenibilidad

Con más de 100 años de historia, iniciamos una nueva etapa con la mirada puesta en el futuro. Entendimos que la sostenibilidad no es solo un compromiso, sino el camino para construir un mañana mejor para las próximas generaciones.

Trabajamos día a día para integrar prácticas responsables en cada una de nuestras operaciones, con el objetivo de generar valor social, ambiental y económico.

En 2024 publicamos el primer Reporte de Sostenibilidad de Arrebeef para el período 2023, un paso fundamental en la consolidación de nuestra estrategia de sostenibilidad y transparencia. Su lanzamiento fue comunicado a todos los grupos de interés a través de una campaña de difusión multiplataforma.

PRIMER Reporte de Sostenibilidad

Producción
Sostenible

Ambiente



Capital Humano
y Comunidad

Gobernanza



Un nuevo Arrebeef para un futuro mejor

En 2024 renovamos nuestra identidad para seguir creciendo, porque la clave del éxito siempre estuvo en la capacidad de adaptarnos y evolucionar.

La nueva imagen corporativa pone en valor el compromiso social, económico y ambiental que nos guía, y nos posiciona como una empresa en continua transformación hacia la sostenibilidad.

El isologo representa esos tres pilares fundamentales del desarrollo sostenible y el nuevo tag line, "Alimentamos al mundo de manera sostenible", expresa la misión de nutrir un futuro mejor, enfocados en el bien común, con acciones de impacto positivo para las próximas generaciones.





Para garantizar una transición efectiva y consolidar el nuevo posicionamiento, implementamos una estrategia de comunicación integral dirigida a todos los grupos de interés. Por un lado, se llevó adelante una campaña interna para involucrar a los colaboradores, primeros embajadores de la marca. Por otro, se presentó la nueva identidad a clientes, proveedores y otros actores clave mediante redes sociales, un comercial de televisión y una invitación a recorrer el sitio web renovado, ahora alineado con la nueva visión e incorporando la sección “Sostenibilidad”, donde se detallan los compromisos asumidos, el Reporte de Sostenibilidad y las acciones vinculadas a cada uno de los pilares estratégicos.

Además, en 2024 participamos en SIAL Paris, una de las principales ferias de alimentación del mundo. El stand incluyó gráficas y cartelería con la nueva identidad y su integración con la sostenibilidad. También fue un espacio clave para mantener reuniones institucionales y presentar este cambio a clientes y socios estratégicos.

De este modo, logramos no solo dar visibilidad a la nueva imagen corporativa, sino también reforzar nuestro compromiso con la sostenibilidad, la innovación y el crecimiento responsable.

La sostenibilidad es un eje estratégico que guía nuestras decisiones y operaciones, asegurando una conducta empresarial responsable en cada actividad y vínculo comercial.





Análisis de materialidad

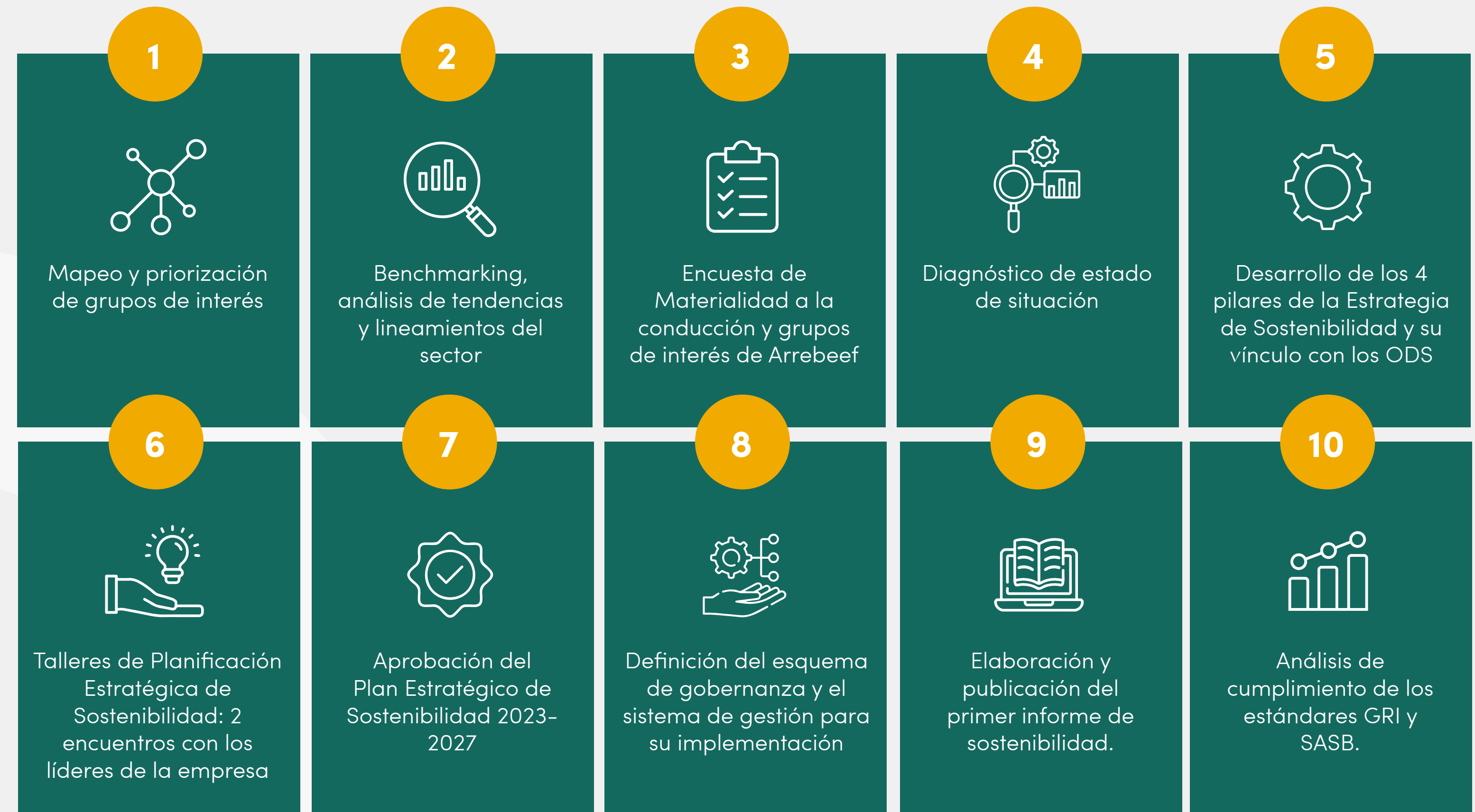
Durante 2022 realizamos un análisis de materialidad para identificar los temas más relevantes en materia de sostenibilidad para nuestro negocio y grupos de interés.

El proceso incluyó el mapeo y priorización de nuestros grupos de interés, el análisis de tendencias sectoriales y de la región, y la revisión de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), los estándares GRI y la norma ISO 26.000. A través de una encuesta dirigida a actores clave —como colaboradores, proveedores, clientes, representantes de la comunidad, organismos públicos y accionistas—, priorizamos los temas económicos, sociales y ambientales más significativos.

Con el objetivo de mejorar la calidad de la información incluida en nuestro Reporte de Sostenibilidad, a fines de 2024 llevamos a cabo un análisis de brechas en relación con el cumplimiento de los estándares GRI y SASB. Esta revisión nos permitió identificar oportunidades de mejora, especialmente en indicadores estratégicos y del negocio que aún no estábamos midiendo y que podíamos empezar a sistematizar.



Proceso de Análisis de Materialidad y Planificación Estratégica de Sostenibilidad



Estrategia de Sostenibilidad

Nuestra Estrategia de Sostenibilidad está integrada de manera transversal en la gestión de la organización. A través de la Política de Arrebeef, declaramos el compromiso de desarrollar todos los procesos bajo un enfoque sostenible.

En esta línea, implementamos un Plan de Sostenibilidad (2023–2027) estructurado en cuatro pilares clave: Producción Sostenible, Ambiente, Capital Humano y Comunidad y Gobernanza. Estos pilares están basados en los criterios ESG y alineados a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

La gestión estratégica del Plan está a cargo del Comité de Sostenibilidad, creado en 2021, que tiene como función definir prioridades, orientar las acciones y articular los esfuerzos de las distintas áreas. La implementación de las iniciativas está a cargo de líderes y equipos de cada sector de la empresa, quienes son responsables de ejecutar los proyectos vinculados a los pilares del Plan. El Comité, junto con el área de Control de Gestión, realiza el seguimiento y la evaluación de los avances, con el objetivo de garantizar el cumplimiento de los compromisos asumidos y promover la mejora continua.

GOBERNANZA Y GESTIÓN EMPRESARIAL



Ética y Derechos Humanos

- ① Cumplimiento de los estándares de referencia de derechos humanos y ética.

Innovación y desarrollo

- ① Cultura interna de innovación.
- ① Conocimiento de mejores prácticas.
- ① Articulación con cámaras sectoriales.

Comunicación

- ① Comunicación 360.

PRODUCCIÓN SOSTENIBLE



Bienestar animal, calidad e inocuidad alimentaria

- ① Mejora continua en los procesos internos
- ① Proyecto Cultura de Inocuidad alimentaria.

Gestión en la cadena de valor

- ① Evaluación de sostenibilidad de clientes, proveedores y competencia, e identificación de tendencias y requerimientos del mercado externo.
- ① Identificación y análisis de requerimientos de sostenibilidad de los mercados internos.
- ① Mapeo de riesgos y oportunidades de sostenibilidad en los proveedores de hacienda.
- ① Mapeo de riesgos y oportunidades de sostenibilidad en proveedores generales.
- ① Desarrollo de líneas de crédito destinadas a financiar iniciativas sostenibles de proveedores.
- ① Compromiso contra la deforestación.

Materiales de envase y embalaje

- ① Iniciativas para desarrollar envases y embalajes más sostenibles.

AMBIENTE



Eficiencia energética, energías renovables y huella de carbono

- ① Revisión de la matriz energética.
- ① Programa de eficiencia energética.
- ① Uso de fuentes de energía alternativas.
- ① Medición de la huella de carbono.

Huella Hídrica

- ① Uso eficiente del agua.

Gestión de residuos

- ① Medición y tratamiento de residuos peligrosos.
- ① Plan Integral de Residuos Industriales No Especiales.

CAPITAL HUMANO



Salud y seguridad en el trabajo

- ① Plan de salud y bienestar.

Capacitación y desarrollo

- ① Plan integral de capacitación y desarrollo.
- ① Plan de promoción productivo.
- ① Terminalidad del secundario.

Calidad de vida y clima laboral

- ① Medición del clima laboral.
- ① Plan de reconocimiento y beneficios.
- ① Espacios de integración.

Diversidad, inclusión e igualdad de oportunidades

- ① Promoción de la inclusión, la diversidad y la igualdad de oportunidades.

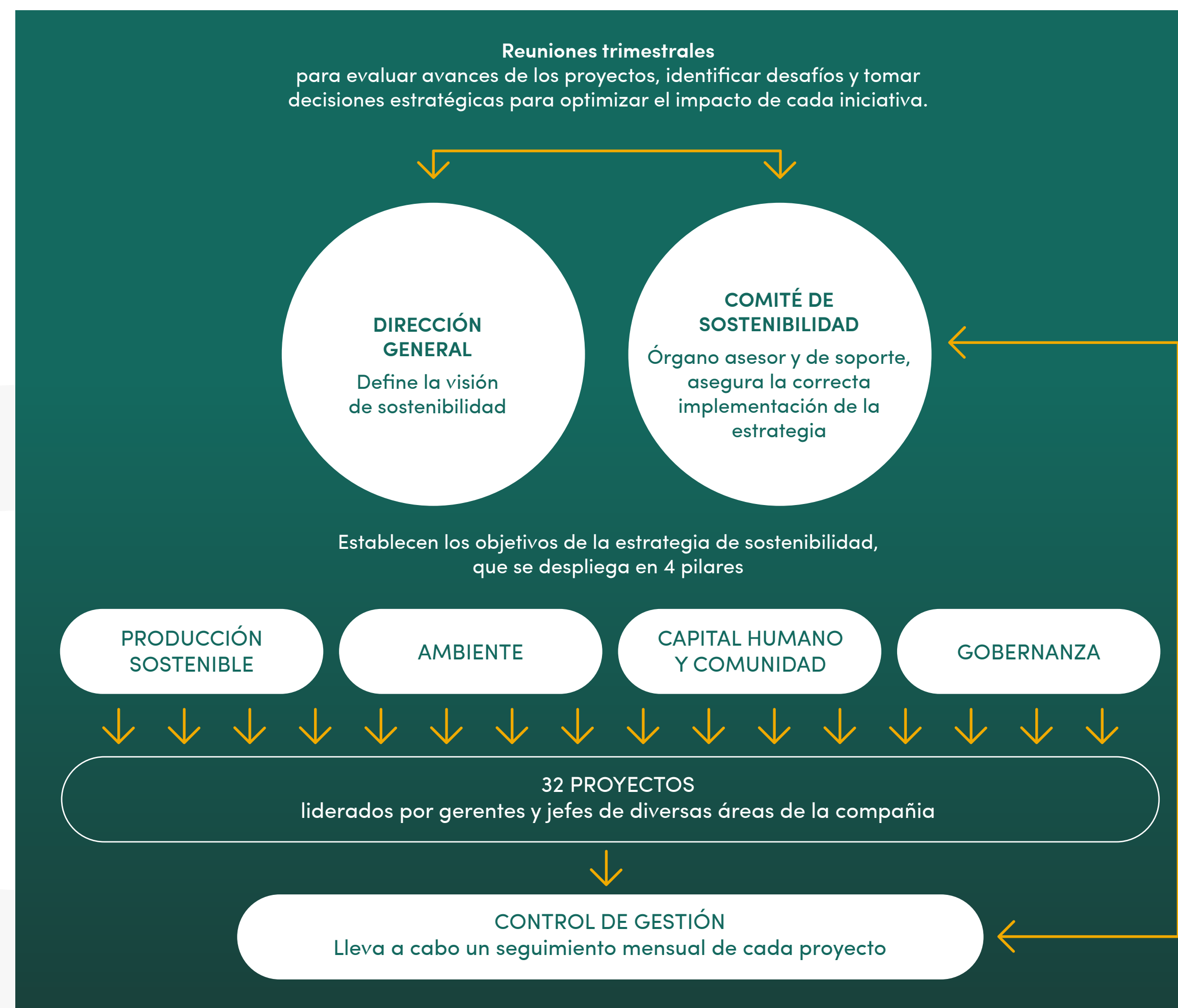
Relación con comunidades e inversión social

- ① Inversión social privada en educación.



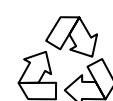
I Integración y seguimiento del Plan Estratégico de Sostenibilidad

Nuestra Estrategia de Sostenibilidad cuenta con un modelo de gobernanza que garantiza su implementación efectiva y su integración en los distintos niveles de la organización.



Informamos los avances de nuestra Estrategia de Sostenibilidad a los altos ejecutivos y líderes de la empresa a través de diferentes instancias. Por un lado, la Dirección y el Comité de Sostenibilidad mantienen reuniones trimestrales donde se presentan avances de los proyectos en curso, permitiendo evaluar el progreso, identificar desafíos y tomar decisiones estratégicas para optimizar el impacto de cada iniciativa.

Por otro lado, previo a la publicación del Reporte de Sostenibilidad, el Comité de Sostenibilidad realiza dos reuniones clave –una con el Directorio y otra con los líderes de los proyectos– para presentar la estrategia de difusión del Reporte y la campaña de comunicación asociada. Por último, en el evento corporativo anual –con la Dirección de la empresa y todo el personal administrativo– se destacan los logros del año, incluidos aquellos relacionados con el Plan de Sostenibilidad. Todas estas ocasiones aseguran el alineamiento de la alta dirección con la Estrategia de Sostenibilidad y facilitan la toma de decisiones para continuar impulsando prácticas responsables en la empresa.



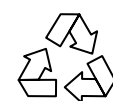
A través de reuniones periódicas entre el Comité de Sostenibilidad y las distintas áreas, se brinda asesoramiento, orientación y herramientas para la implementación de acciones alineadas al Plan Estratégico de Sostenibilidad. Estas instancias funcionan también como espacios de formación continua para los líderes involucrados.



Asimismo, extendemos este enfoque a nuestra cadena de valor mediante:

- ④ Criterios de abastecimiento responsable: evaluamos a nuestros proveedores para asegurar el cumplimiento de estándares ambientales, sociales y de ética empresarial.
- ④ Diálogo y colaboración con grupos de interés: participamos en espacios de intercambio con clientes, instituciones y organismos del sector para fomentar prácticas sostenibles.
- ④ Transparencia y comunicación continua: difundimos nuestros avances a través del Reporte de Sostenibilidad, comunicados institucionales y nuestra página web.

De esta manera, aseguramos que la Estrategia de Sostenibilidad no solo guíe nuestras operaciones internas, sino que también impulse un impacto positivo en toda nuestra cadena de valor.



Destacados de nuestra gestión sostenible

Gobernanza y Gestión Empresarial

- Lanzamos la **nueva identidad corporativa**, alineada con nuestra estrategia de sostenibilidad.
- Publicamos el **primer Reporte de Sostenibilidad**, con difusión a nivel interno y externo.
- Aumentamos en **26,23% nuestra inversión en innovación y tecnología**, fortaleciendo la eficiencia operativa y la toma de decisiones basada en datos.

Ambiente

- Finalizamos la medición de la **huella de carbono** organizacional correspondiente al año base 2023.
- Inyectamos **5.527 MWh de energía eléctrica renovable** a la red a través de Arrebeef Energía.
- Arrebeef Energía recertificó la Norma Internacional **ISO 14001:2015**.
- Logramos una **reducción del 1,8%** en el consumo anual de agua.

Producción sostenible

- Exportamos **55.000 toneladas** de carne vacuna, abasteciendo 23 destinos internacionales, e incorporando seis nuevos mercados.
- Obtuvimos el **100% de certificaciones y auditorías** aprobadas en calidad, inocuidad y bienestar animal.
- Incorporamos dos nuevas cámaras de maduración y una segunda línea de empaque automático, aumentando en un **50% la capacidad del proceso** y mejorando la continuidad operativa.

Capital Humano

- Contamos con **1.182 colaboradores**, promoviendo condiciones de trabajo seguras, inclusivas y de desarrollo continuo.
- Brindamos **8.800 horas de capacitación**, fortaleciendo competencias técnicas, liderazgo y sostenibilidad.
- Capacitamos a **22 líderes en sostenibilidad**, impulsando la transversalidad del enfoque ESG en la gestión.
- Cuatro mujeres egresaron de la Escuela de Charqueo**, avanzando en la diversificación de roles productivos y la igualdad de oportunidades.



03

Gobernanza y gestión empresarial

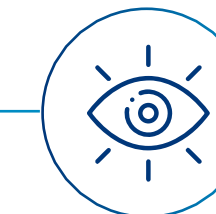
Con un firme compromiso con la ética y la transparencia, promovemos activamente el respeto por los derechos humanos en todas nuestras operaciones y cadena de valor.



Misión, visión y valores

En Arrebeef nos dirigimos hacia un futuro más sostenible. Nuestra **misión** marca el norte en ese camino, y nos alineamos detrás de nuestra **visión**, **propósito y valores**, que nos definen como compañía.

Nuestra misión es producir y comercializar carne vacuna y derivados.



VISIÓN

Liderar la producción y comercialización sostenible de carne vacuna y derivados a nivel mundial.



PROPÓSITO

Alimentar al mundo con carne vacuna elaborada de manera sostenible y con altos estándares de calidad.



Nuestros Valores



Calidad Operativa: para garantizar procesos efectivos y eficientes en toda la cadena productiva.



Sostenibilidad: para generar valor social, ambiental y económico en nuestro planeta.



Integridad: para alcanzar la ética empresarial en todas nuestras operaciones.



Innovación: para transformar problemas en soluciones que marcan tendencia y agregan valor.



Agilidad: para adaptarnos a escenarios siempre cambiantes.



Compromiso: para garantizar nuestro mayor esfuerzo todos los días y construir relaciones a largo plazo con proveedores y clientes.

Gobierno corporativo

El gobierno corporativo de Arrebeef está liderado por el Directorio, responsable de definir las estrategias de negocio, supervisar la gestión estratégica y operativa, evaluar el desempeño integral de la compañía, gestionar los riesgos,

asegurar el cumplimiento normativo y velar por la responsabilidad financiera. La Asamblea de Accionistas es la encargada de elegir y designar a los miembros del Directorio, así como sus respectivos roles.

Cargo	Nombre y Apellido ⁽¹⁾	Antigüedad en el órgano de gobierno
Presidente	Hugo Alberto Borrell	29
Vicepresidente	Hugo Alberto Borrell (h)	21
Vocal	Alicia Susana Fernández	29
Vocal	Santiago Carlos Borrell	21
Vocal Suplente	Ángeles Borrell	19
Vocal Suplente	Héctor Alejandro Borrell	19

1) Los miembros del Directorio no son independientes. Todos, con excepción de Alicia Susana Fernández, cumplen una función ejecutiva.

I Comités

El Directorio conforma el **Comité Ejecutivo**, encabezado por el Director Ejecutivo e integrado por el Director Industrial, el Director de Control de Gestión (Controller), el Director de Capital Humano, el Director de Seguridad, Abastecimiento y Arrebeef Energía.

Las principales funciones y responsabilidades del Comité Ejecutivo son:

- Colaborar con el Directorio en la definición y el desarrollo de las estrategias de gestión.
- Implementar las políticas y estrategias definidas.
- Supervisar y evaluar el desempeño general de la organización.
- Promover y facilitar la coordinación entre las gerencias.
- Desarrollar, supervisar y actualizar las políticas internas.
- Promover, supervisar y evaluar la gestión de riesgos, asegurando la existencia de estrategias de mitigación y planes de contingencia.
- Impulsar la cultura organizacional y las comunicaciones, promoviendo y resguardando las estrategias de sostenibilidad.

Adicionalmente, bajo el liderazgo del Director Ejecutivo, se conforman el Comité de Gestión Comercial, el Comité de Finanzas y el Comité de Sostenibilidad.

Comité de Gestión Comercial

Es responsable del desarrollo de las estrategias comerciales, coordinando de forma permanente la comunicación entre el abastecimiento de hacienda, la producción y las ventas tanto al comercio interno como externo. Asimismo, gestiona la planificación y el monitoreo de la producción, el abastecimiento de materia prima y el desarrollo comercial.

Comité de Finanzas

Su función es monitorear y analizar las estrategias financieras, contables e impositivas de la Compañía.

Comité de Sostenibilidad

Su función principal es desarrollar la estrategia de sostenibilidad de la Compañía y asesorar a todas las áreas para su implementación. Entre sus responsabilidades, se encuentra la elaboración del Reporte Anual de Sostenibilidad, la revisión y aprobación de políticas y estrategias, la promoción de su comunicación interna y externa, y el análisis de su impacto en el negocio, el medio ambiente y la sociedad. Está integrado por: el Director de Seguridad y Abastecimiento y responsable de ArreBeef Energía, el Director de Capital Humano, la Gerente de Calidad, el Coordinador de Comunicación y un Analista de Control de Gestión.

La **Dirección de Control de Gestión** tiene a su cargo custodiar la correcta implementación de las estrategias y políticas definidas por el Comité Ejecutivo, promoviendo el cumplimiento del Propósito, los valores y los objetivos estratégicos de la Compañía. Entre sus funciones se destacan el desarrollo de métricas para evaluar el desempeño organizacional, el monitoreo de su cumplimiento y el alineamiento de las acciones de todas las áreas con la visión de largo plazo. También establece mecanismos de retroalimentación y la emisión de reportes periódicos, que se presentan en las reuniones de gestión con el Directorio, permitiendo detectar desvíos y ajustar las estrategias en función de los resultados obtenidos.

Adicionalmente, promueve la comunicación interna, asegurando flujos de información de calidad entre el Comité Ejecutivo y las Gerencias, y fomenta una cultura de responsabilidad, mejora continua, ética y eficiencia en toda la organización.



Ética y anticorrupción

Guiados por el valor integridad, promovemos la ética empresarial, la innovación y la mejora continua en todas nuestras decisiones, operaciones y cadena de valor.

Contamos con un **Código de Ética y Conducta** que guía el accionar de todas las personas que forman parte de la compañía. Este documento es esencial para consolidar una cultura organizacional basada en la confianza, la responsabilidad y el profesionalismo. Es entregado y explicado en las instancias de inducción de nuevos colaboradores, y está disponible en la web institucional para su consulta por cualquier persona interesada. Además, se revisa anualmente y se actualiza cuando corresponde.

Los principios directrices del Código de Ética y Conducta son:

➤ **Responsabilidad y profesionalismo:** trabajamos en conjunto para cumplir con las normas y mejorar continuamente los procesos y el desempeño.

- **Respeto y sana convivencia:** valoramos la diversidad individual y cultural y buscamos que prevalezca en las interacciones entre colaboradores, clientes, proveedores y la comunidad en general.
- **Transparencia e integridad:** todas las acciones de la empresa deben ser conforme a las leyes y regulaciones vigentes, basadas en la honestidad y la ética.
- **Comunicación fluida:** Promovemos la comunicación abierta y honesta entre todos los miembros de la organización, así como con clientes, proveedores y la comunidad.
- **Desarrollo de recursos humanos:** Buscamos el crecimiento y la capacitación continua del personal para garantizar competencia y excelencia en el desempeño.
- **Trabajo de calidad:** La calidad es un compromiso constante en todas nuestras actividades y procesos, fomentando mejoras continuas.

➤ **Sostenibilidad:** Generamos valor social, ambiental y económico en el desarrollo de todas las operaciones.



300 colaboradores firmaron el Código de Ética durante el año 2024.



I Comité de ética

El Comité de Ética es el órgano responsable de administrar, revisar y actualizar el Código de Ética y Conducta, así como de garantizar su difusión y cumplimiento. En coordinación con los líderes del Programa de Asistencia al Empleado (PAE), implementa los mecanismos de comunicación del Código y gestiona los canales de denuncias y consultas. Además, se encarga de recopilar las firmas de aceptación del Código por parte de los colaboradores, incorporándolas a sus legajos laborales.

Entre sus responsabilidades también se encuentra el cumplimiento de la Política de Derechos en el Lugar de Trabajo y de la normativa laboral vigente.

Funciones principales:

- Investigar posibles incumplimientos del Código o de la legislación vigente, realizando entrevistas o pruebas documentales con estricta confidencialidad.
- Hacer seguimiento de cada denuncia recibida, documentando las acciones tomadas e informando al denunciante sobre el avance del caso.
- Reunirse de forma ordinaria una vez al mes y convocar reuniones extraordinarias cuando sea necesario hasta resolver cada situación.

Las competencias y responsabilidades del Comité ante una denuncia son:



I Canales de denuncia

Contamos con diversos canales para que los colaboradores puedan comunicar, de forma segura y confidencial, cualquier incumplimiento del Código de Ética y Conducta o comportamiento que consideren inadecuado. Los canales habilitados son:

- Comunicación directa con el supervisor o jefe inmediato.
- Presentación personal en la oficina de Recursos Humanos o del Programa de Asistencia al Empleado (PAE).
- Buzón de sugerencias y denuncias, disponible para envíos anónimos, el cual se revisa diariamente.
- Correo electrónico: etica@arrebeef.com

La Jefatura de Recursos Humanos es responsable de recibir y canalizar las problemáticas hacia el Comité de Ética, que será quien estudie, valore y resuelva cada caso. El Comité tiene derecho de acceso a toda la información y documentación pertinente, y toma decisiones por mayoría de sus miembros.

I Anticorrupción

Dentro del área de Control de Gestión, se conformó un equipo de Auditoría Interna encargado de identificar y dimensionar los riesgos de corrupción a lo largo de la cadena de valor. Este equipo también es responsable de desarrollar políticas de prevención y establecer controles específicos en las áreas con mayor exposición a este tipo de riesgos.

Desde la implementación del Código de Ética en 2023, todos los miembros del órgano de gobierno han sido capacitados en las políticas y procedimientos anticorrupción de la organización, y cuentan con pleno conocimiento de los mismos.



Derechos humanos

Tenemos un compromiso con el respeto y la promoción de los Derechos Humanos a lo largo de toda nuestra cadena de valor. Este compromiso está integrado en nuestras políticas internas y en nuestra Estrategia de Sostenibilidad, y se traduce en acciones concretas y equipos dedicados.

En este marco, contamos con una Política de Derechos en el Lugar de Trabajo que se entrega a todos los nuevos integrantes, junto con el Manual de Empleo, durante su proceso de inducción.

Abarca los siguientes temas:

- Libertad de asociación y negociación colectiva
- Trabajo forzado
- Trabajo infantil
- Discriminación
- Trabajo Migratorio
- Horario de trabajo y compensación
- Relaciones con la comunidad y los interesados

I Auditoría

Realizamos auditorías anuales conforme al Protocolo SMETA (*Sedex Members Ethical Trade Audit*) para evaluar y garantizar el cumplimiento de los Derechos Humanos. Utilizada por organizaciones de todo el mundo y exigida por nuestros clientes, esta metodología nos ayuda a comprender y mejorar: las condiciones de trabajo, aspectos de salud y seguridad, el desempeño ambiental y la ética del negocio. En la última auditoría, fuimos aprobados exitosamente, destacándose iniciativas como el Plan Fines y el Taller de Alfabetización realizado en planta, impulsando la inclusión y el desarrollo de nuestro equipo.

Asimismo, completamos nuevamente el cuestionario de autoevaluación anual requerido por McDonald's, en cumplimiento con los requisitos de nuestros clientes en materia de Derechos Humanos.



Diálogo con nuestros grupos de interés

Identificamos, mapeamos y priorizamos nuestros grupos de interés como parte del proceso de análisis de materialidad realizado durante 2022². La Encuesta de Materialidad que llevamos a cabo durante ese proceso tuvo como objetivo comprender las necesidades y expectativas de cada uno, a partir de lo cual desarrollamos estrategias y proyectos para abordarlas.

Esto nos lleva a trabajar permanentemente con nuestros grupos de interés, prestando especial atención y cuidado a los canales de diálogo con cada uno. Es por ello, que fomentamos un compromiso significativo a través de múltiples

canales de comunicación —mails, WhatsApp, reuniones, carteleras, redes sociales, web, entre otros— que nos permiten mantener una comunicación bidireccional. Además, implementamos mecanismos formales de consulta como encuestas de satisfacción, realizamos visitas presenciales y participamos activamente en asociaciones del sector, lo que nos permite mantener una escucha activa, generar consensos y tomar decisiones alineadas con las necesidades reales de nuestro entorno.

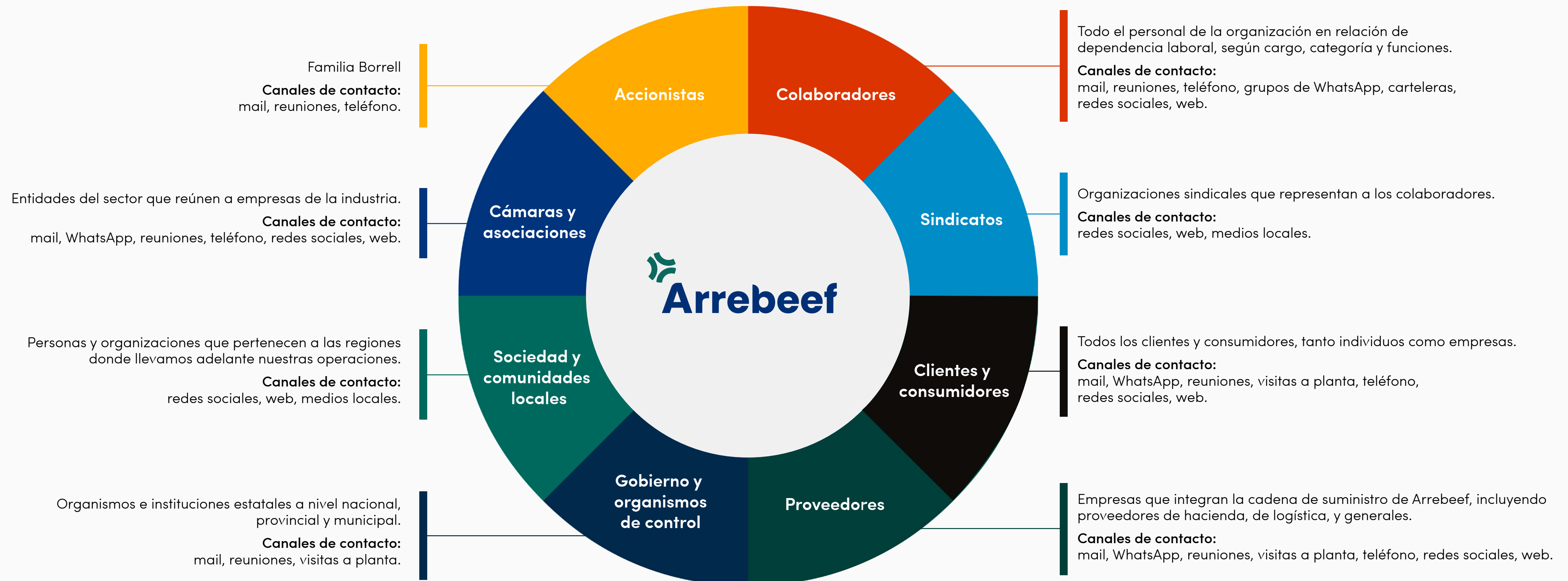
La información y expectativas de los grupos de interés se recogen en distintos niveles de

la organización y se sistematizan a través de nuestras estructuras de gestión. Cada Gerencia mantiene reuniones mensuales de seguimiento junto al área de Control de Gestión y miembros del Comité Ejecutivo. En estos espacios se relevan avances, desafíos y requerimientos vinculados a los diferentes públicos de interés. Posteriormente, el Comité Ejecutivo eleva esa información al Directorio, asegurando una adecuada trazabilidad de los temas estratégicos y facilitando la toma de decisiones alineadas con las expectativas del entorno.

2) Para más información sobre el análisis de materialidad realizado, ver Reporte de Sostenibilidad 2023, disponible en el siguiente link: <https://www.arrebeef.com/compromiso/>



I Grupos de interés





04

Producción Sostenible

Garantizamos la seguridad de nuestros productos mediante procesos sostenibles en toda la cadena de valor.



Bienestar animal

La salud y bienestar de los animales es nuestra prioridad, por eso trabajamos día a día para asegurarles condiciones dignas a lo largo de toda la cadena de suministro.

Contamos con una política integral basada en las «cinco libertades» definidas por el *Farm Animal Welfare Council* de Inglaterra (FAWC), que establecen el estándar ideal de bienestar animal. Esta política incluye procedimientos de medición, recomendaciones de mejora y acciones correctivas ante posibles desvíos. También contempla directrices específicas para la faena Halal y Kosher. La política es comunicada a todo el personal y proveedores, y el equipo que trabaja con animales recibe capacitación y entrenamiento específicos.

En Arrebeef rechazamos cualquier tipo de abuso y maltrato hacia los animales.



Aseguramos condiciones óptimas de manejo de los animales desde su compra hasta su traslado a los corrales y el proceso de faena. Las prácticas de bienestar que adoptamos son:

- Procedimientos detallados, capacitaciones y monitoreos constantes para minimizar el sufrimiento animal en la etapa de la insensibilización.
- Protocolos específicos para el manejo de animales sin capacidad ambulatoria durante el transporte y en los corrales.
- Respeto y cumplimiento de los requisitos de las prácticas religiosas.
- Procedimiento de emergencia para imprevistos durante el traslado de animales a planta.
- Capacitaciones a transportistas sobre las buenas prácticas para garantizar el bienestar de los animales durante su traslado.
- Capacitaciones y evaluaciones a todo el personal de noqueo y corrales sobre los conceptos básicos de bienestar animal.

Las «**cinco libertades**» que inciden en el estado ideal de bienestar de los animales según el Farm Animal Welfare Council de Inglaterra:

1. Libres de hambre, sed y malnutrición. Acceso a comida y agua potable.
2. Libres de dolor, heridas o enfermedades. Prevención y tratamiento rápido.
3. Libres de miedo o angustia. Condiciones y trato que eviten el sufrimiento psíquico.
4. Libres para expresar su comportamiento normal. Espacio e instalaciones adecuadas; compañía de animales de la propia especie.
5. Libres para tener un descanso apropiado. Entorno adecuado de estabulación y zonas de descanso cómodas.

A través del Departamento de Control de Calidad llevamos a cabo diferentes auditorías internas para monitorear el cumplimiento de los principios de bienestar animal y faena humanitaria. Y controlamos la implementación de nuestra política y sus procesos mediante el formulario de McDonald's y las *North American Meat Institute Guidelines* (NAMI); directrices que también utilizamos para el seguimiento de la descarga de hacienda.

Asimismo, a través del Departamento de Hacienda evaluamos a los transportistas y calificamos a nuestros proveedores teniendo en cuenta condiciones de bienestar animal, priorizando la compra de hacienda a aquellos con mejores calificaciones. También auditamos anualmente a establecimientos de productores ganaderos³ para verificar el cumplimiento de los requisitos de bienestar animal, reforzando así nuestro compromiso.

3) A través del procedimiento PR-CH-01 Compra de Hacienda visitamos a los principales establecimientos ganaderos.



Obtuvimos la recertificación de bienestar animal bajo la norma NAMI (protocolo del *North American Meat Institute*).



04. Producción sostenible



05. Ambiente



06. Capital humano y comunidad



01. Sobre Arrebeef



02. Nuestro camino hacia la sostenibilidad



03. Gobernanza y gestión empresarial

Certificaciones en bienestar animal



El 100% de nuestra producción cumple con la certificación de bienestar animal.

Cumplimos las directrices recomendadas para la manipulación de animales y guía de auditoría de la **North American Meat Institute Foundation (NAMI Foundation)**, en su versión de enero de 2021. Esta normativa establece estándares objetivos y medibles para el tratamiento humanitario del ganado durante el transporte, la descarga, la estadía en corrales y el proceso previo al sacrificio.

Durante los últimos períodos, organismos de certificación de primer nivel auditaron y evaluaron nuestras prácticas de manejo animal y su conformidad con los requisitos establecidos por la NAMI Foundation:

Vigencia: **Noviembre 2024 – Octubre 2025**
Certificación de Bienestar Animal - SGS
 Auditoría No Anunciada

También contamos con la aprobación del **Servicio de Inspección Veterinaria (SIV)** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de Argentina (SENASA), quien, a través de un veterinario oficial, realiza el examen ante-mortem obligatorio para todos los animales destinados al sacrificio, para evaluar su estado de salud y normalidad fisiológica y así garantizar que su carne sea apta para el consumo. Este examen se hace al llegar la tropa al establecimiento y se repite periódicamente, el último efectuándose inmediatamente antes del sacrificio.



Calidad e inocuidad de los alimentos

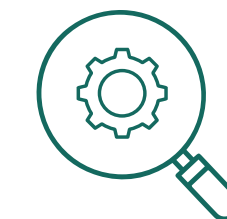


En Arrebeef la seguridad alimentaria es la principal responsabilidad, por lo que trabajamos día a día bajo el compromiso de producir alimentos sanos, seguros y con la mejor calidad.

Para alcanzar este objetivo, se implementa un Sistema de Gestión de Calidad basado en normas y estándares tanto nacionales como internacionales. Esto incluye la aplicación de buenas prácticas de manufactura, procedimientos operativos estandarizados, normas de bienestar animal y el estricto cumplimiento de la reglamentación vigente.

La eficacia del Sistema de Gestión de Calidad se evalúa mediante revisiones globales periódicas. Además, las instalaciones son auditadas regularmente por entes reguladores, lo que permite identificar oportunidades de mejora e incorporar acciones correctivas.

Contamos con un Manual de Calidad que mantiene actualizados los estándares de producto y proceso, y que se comunica a través de un plan anual de capacitación, con formaciones específicas en inocuidad y calidad. También se brindan entrenamientos adicionales ante cambios en el sistema o los procedimientos, promoviendo una cultura de gestión de la calidad en toda la organización.



Evaluamos el 100% del proceso productivo para garantizar la inocuidad alimentaria en cada etapa.

Continuamos con el proyecto Cultura de la Inocuidad Alimentaria, a través del cual implementamos diferentes acciones y talleres para trabajar sobre los siguientes atributos de madurez de cultura de la inocuidad: visión y misión, personas, consistencia, adaptabilidad y percepción del riesgo.

En el marco de este programa, además, implementamos el Curso de Formación de Talentos orientados en calidad, para brindar al personal que manipula alimentos el conocimiento necesario para aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano.



Certificaciones y auditorías aprobadas 2023/2024



Versión 9 de la norma British Retail Consortium Global Standards (BRCGS).



Norma IRAM324:2010 sobre Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos (BPM).



Norma IRAM 323:2010 sobre la implementación y gestión de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).



Seguridad en la cadena de abastecimiento para Walmart, que aborda temas de seguridad alimentaria, seguridad de la información y seguridad del personal.

Certificaciones por atributo:



Certificación Angus, controlada por la Asociación Argentina de Angus.



High Quality Beef para Suiza (HQB).



Sello Alimentos Argentinos.

Certificaciones por mercadería:

➤ Constancia de Aptitud de Faena Halal: cumplimiento de los requisitos aplicados en el proceso de la faena según lo demanda el rito islámico.

➤ Certificación Kosher.

Somos parte de las siguientes asociaciones que abordan la seguridad alimentaria:

Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (Consorcio ABC)

Vigila el cumplimiento de los estándares más exigentes en materia de sanidad e inocuidad para expandir las exportaciones de la carne bovina argentina al mercado internacional.

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Nos adherimos al Plan Nacional de Control de Residuos e Higiene en Alimentos (CREHA), llevado a cabo por el SENASA, diseñado para afianzar la sanidad y la inocuidad de los alimentos y contar con un nivel adecuado de protección para la salud de los consumidores. El plan detecta la presencia

de residuos y contaminantes que superan los valores permitidos por la legislación vigente en los productos destinados al consumo humano. En cumplimiento con el plan, llevamos entonces a cabo un control de residuos y contaminantes en nuestros productos, y comunicamos sus resultados. SENASA, además, realiza un control sobre dicho procedimiento.



Aprobamos la auditoría oficial⁴ para mantener Filipinas como mercado exportador.

4) La auditoría oficial realizada por la autoridad sanitaria de Argentina (SENASA), en coordinación con autoridades del país importador, evalúa múltiples aspectos del sistema de producción, faena y aseguramiento de la inocuidad alimentaria.





TRAZABILIDAD

La trazabilidad representa nuestra herencia y el compromiso con la satisfacción de cada cliente.

Desde la crianza de los animales hasta el empaque y la entrega, documentamos meticulosamente cada paso para garantizar la calidad y seguridad de todo lo que producimos: nuestro Manual de Trazabilidad, en línea con las regulaciones del SENASA, abarca desde la recepción de la hacienda hasta el despacho de la mercadería.

En esta línea, trabajamos estrechamente con nuestros socios para asegurarnos de que cada corte tenga una historia transparente y confiable. Y en cuanto a los proveedores de materiales, les solicitamos la indicación y rotulación de sus insumos mediante número de partida, número de lote, cantidad, orden de pedido, etc. lo que nos permite tener el total conocimiento del recorrido de ese insumo dentro de nuestro proceso productivo.

Al implementar las más altas exigencias en materia de trazabilidad, garantizamos la rastreabilidad de los productos que comercializamos a nivel nacional como internacional. Esto nos permite identificar la materia prima y los materiales de *packaging* utilizados, como así también las condiciones bajo las cuales ocurrieron los procesos.

Cumplimos con todos los requerimientos de información y etiquetado en el 100% de nuestros productos, según los requerimientos establecidos por la Coordinación General de Aprobación de Productos Alimenticios (CAPA del SENASA). Esto implica que todos nuestros productos llevan la información obligatoria requerida por la legislación vigente, que constata los orígenes, contenido y uso seguro de nuestros productos.



Compromiso con la cadena de valor

Buscamos maximizar la sostenibilidad y eficiencia de nuestra cadena de suministro para reducir costos y asegurar la satisfacción de cada cliente.

I Proveedores

Indicadores de proveedores	2023	2024
Cantidad de proveedores	1180	1174
Proveedores nacionales (total)	1172	1166
Proveedores del exterior (total)	8	8
Gasto total a proveedores		
Gasto destinado a proveedores nacionales	94,74%	94,58%
Gasto destinado a proveedores del exterior	0,68%	1,14%
Gasto destinado a proveedores locales ⁽¹⁾	4,58%	4,28%

(1) Se consideran “proveedores locales” a aquellos ubicados en un radio menor a 100 km de la Planta Industrial de Pérez Millán.

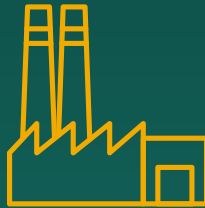
Contamos con una amplia red de proveedores estratégicos que asegura la calidad e inocuidad de nuestros productos y la sostenibilidad en cada eslabón del proceso. Seleccionamos

cuidadosamente a los proveedores bajo la guía de nuestra Política y Procedimiento de Compras, que establece las pautas y los comportamientos a seguir para la adquisición de materiales y servicios.

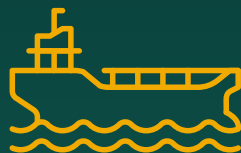


Tipo de proveedores

Proveedores de hacienda: criadores, invernadores y *feedlots* que suministran las diferentes categorías de ganado en pie para nuestra faena diaria.



Proveedores de insumos productivos: empresas que nos abastecen de materiales esenciales (fondos y tapas de cartón, bolsas de vacío, rótulos y etiquetas, polietileno, indumentaria, etc.).



Proveedores de servicios portuarios y logísticos: empresas de transporte encargadas del traslado de nuestros productos para el consumo interno y hacia los distintos puertos para su exportación.



Proveedores de suministros energéticos: empresas distribuidoras de energía eléctrica, gas natural, combustibles y lubricantes.





Ubicación geográfica de nuestros proveedores

Hacienda: principalmente en las provincias de Buenos Aires, San Luis, Santa Fe, Córdoba y Entre Ríos, aunque el abastecimiento se extiende a lo largo del país.

Insumos del proceso productivo y packaging: principalmente en la provincia de Buenos Aires para optimizar costos logísticos, pero con algunos proveedores puntuales en otras regiones del país.

Transporte y logística: empresas con cobertura nacional e internacional.

Suministros energéticos: distribuidores locales, principalmente con representación en la provincia de Buenos Aires.

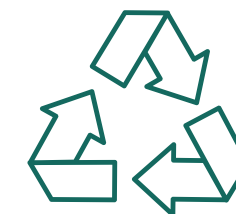
Características específicas del sector

La industria frigorífica cuenta con particularidades que definen la dinámica de nuestra cadena de suministro:



Trazabilidad y certificaciones

trabajamos con proveedores que cumplen con estándares de bienestar animal, inocuidad y certificaciones de calidad (HACCP, BPM y normas Halal/Kosher para exportación). A su vez, realizamos auditorías sobre sus productos permanentemente.



Sostenibilidad y producción responsable

promovemos prácticas responsables en toda la cadena de valor, impulsando la eficiencia en el uso de recursos y el cumplimiento de normativas ambientales. Por otro lado, buscamos minimizar los impactos ambientales dándole mayor circularidad a nuestros residuos industriales gracias a los proveedores, intentando reprocesarlos para que vuelvan a su ciclo de vida.



Proveedores logísticos

la conservación de la cadena de frío y la gestión eficiente del transporte son aspectos críticos para garantizar la calidad y seguridad de nuestros productos cárnicos y derivados.

Priorizamos las compras de origen nacional, así como damos preferencia a pequeñas empresas y a compañías que pertenecen a las comunidades donde operamos.



Para poder trabajar con nosotros cada proveedor debe firmar el Manual de Proveedor, que proporciona una guía clara y detallada de los requisitos y prácticas que deben respetar. Con este manual buscamos garantizar la integración de la sostenibilidad en el proceso de compras y contrataciones, así como asegurar a nuestros clientes la excelencia en todos los niveles de la cadena de suministro. De esta manera, velamos por el cumplimiento de prácticas sostenibles, sociales, de ética y derechos humanos y de seguridad e higiene.



El 100% de los nuevos proveedores asumen los compromisos ambientales establecidos en nuestro Manual de Proveedores, cumpliendo con la legislación ambiental, relativa a:

- Manejo, almacenamiento, transporte y disposición de desechos
- Gestión de aguas residuales y efluentes, de emisiones a la atmósfera y del agua
- Consumo de energía y manejo de gases de invernadero
- Uso de la tierra y biodiversidad
- Sistemas de gestión ambiental
- Manejo de sustancias peligrosas y prevención de la contaminación
- Contaminación por ruido
- Molestias (olores, limpieza general de las instalaciones, etc.)

Evaluación a proveedores

Evaluamos a cada proveedor de acuerdo con los estándares de calidad, seguridad, autenticidad, legalidad y nivel técnico, clasificándolos en niveles de criticidad (alta, media o baja) a través de un sistema de análisis de riesgos. Ante incumplimientos críticos, se inhabilita al proveedor y se implementa un plan de acción con análisis de causas y medidas correctivas. Si se detectan no conformidades menores, se realiza una evaluación parcial en sus instalaciones para resolverlas.

Promovemos el respeto por los derechos humanos y laborales en toda la cadena de suministro, y priorizamos la contratación de proveedores con prácticas ambientales responsables, como el uso eficiente de energía, agua y materias primas, y objetivos de descarbonización. Evaluamos su impacto ambiental y el cuidado de la biodiversidad en sus operaciones.

Priorizamos a proveedores ganaderos ubicados en zonas libres de deforestación, contribuyendo así a la preservación de ecosistemas estratégicos y al fortalecimiento de cadenas de valor sostenibles. Además, impulsamos activamente el uso responsable de materiales tanto productivos como de packaging, desarrollando en conjunto con nuestros proveedores alternativas de menor impacto ambiental. En este sentido, todas las cajas utilizadas para la comercialización de nuestros productos cuentan con certificación FSC (Forest

Stewardship Council), garantizando su origen en fuentes gestionadas de manera responsable desde el punto de vista ambiental, social y económico.



04. Producción sostenible



05. Ambiente



06. Capital humano y comunidad



01. Sobre Arrebeef



02. Nuestro camino hacia la sostenibilidad



03. Gobernanza y gestión empresarial

Iniciativas que llevamos a cabo en 2024 para consolidar una gestión estratégica y sustentable con nuestra cadena de suministro:

- Reemplazamos los refuerzos de cartón con un nuevo fondo reforzado, ahorrando **81 toneladas de cartón** anual.
- Incorporamos dos nuevas máquinas para el armado automático de fondos de cartón, lo que aumentó la productividad de **1500 fondos por hora a 3600 por hora**.
- Revisamos los stocks mínimos necesarios de los insumos productivos críticos y actualizamos los puntos de pedido, logrando que el **50% de dichos materiales se compren de manera automática**. Esto nos permite automatizar pedidos, reducir la cantidad de viajes de transporte, reducir la cantidad de residuos por vencimiento o sobre stock y hacer un uso más eficiente del espacio físico.

- Desarrollamos nuevos proveedores de insumos en contacto primario con el producto cárnico, lo que permite incorporar **materiales más sostenibles, adoptar tecnologías de envasado eficientes y fortalecer la resiliencia de la cadena de suministro, reduciendo impactos ambientales y riesgos logísticos**.
- Cumplimos con el **100% del cronograma anual de auditorías a proveedores**, buscando verificar su desempeño sobre la inocuidad de los insumos.
- **Todos nuestros insumos de papel y cartón cuentan con la certificación FSC.**

Comunicación y capacitación

Procuramos generar un diálogo y una interacción permanente con nuestros proveedores, ofreciéndoles diferentes canales de comunicación. Para la gestión diaria nos vinculamos por teléfono, WhatsApp, mail y reuniones –virtuales y presenciales–. También pueden contactarnos a través de nuestras redes sociales y cuentan con el envío de órdenes de compra por mail automático. Asimismo, programamos visitas periódicas a sus plantas y sucursales, y facilitamos la administración de facturas, seguimiento de pagos y documentación impositiva a través de un portal exclusivo para ellos desarrollado en nuestra web.

Capacitamos y sensibilizamos tanto a los equipos de compras como a los proveedores sobre los aspectos ASG (Ambientales, Sociales y de Gobernanza), además de difundir entre ellos nuestro Reporte de sostenibilidad 2023 para informarles sobre los proyectos que implementamos, buscando reforzar sus compromisos ambientales. De la misma manera, los sensibilizamos en temas de ética y

cumplimiento, y todos los proveedores deben firmar el Código de Ética y Conducta para poder trabajar con nosotros. Esto implica que deben adherir a los valores, principios y política de calidad que proponemos, así como cumplir con las leyes y disposiciones que rigen en el país.

Esperamos que todos nuestros proveedores y colaboradores que trabajan con ellos se comporten con los más elevados niveles de honestidad, equidad e integridad personal.



Fortaleciendo la relación con nuestros proveedores de hacienda

Durante el período reportado, invitamos y recibimos en nuestra planta a proveedores de hacienda con el objetivo de fortalecer la relación comercial, compartir nuestras prácticas productivas y construir una visión común sobre el desarrollo sostenible de la cadena.

En cada visita, los proveedores:

- ⤵ Participan de una presentación institucional de nuestro Plan de Sostenibilidad, en la que compartimos metas, avances y desafíos en los ejes ambiental, social y económico.
- ⤵ Conocen Arrebeef Energía, nuestra planta de generación de energía renovable a partir de subproductos del proceso productivo, un ejemplo concreto de economía circular.
- ⤵ Recorren las distintas etapas del procesamiento de la materia prima que nos proveen, observando de primera mano nuestros estándares de calidad, bienestar animal, trazabilidad y condiciones de trabajo.

Esta iniciativa busca acortar la distancia entre el campo y la industria, promoviendo relaciones más cercanas, basadas en la confianza, la transparencia y la construcción conjunta de una cadena de valor más sostenible.

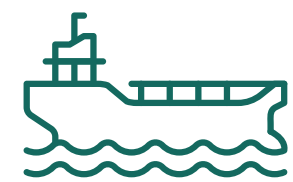


I Clientes

Buscamos construir relaciones sólidas con clientes que compartan nuestros valores, propósito y estilo de trabajo, fomentando la transparencia y la confianza como pilares de la colaboración.

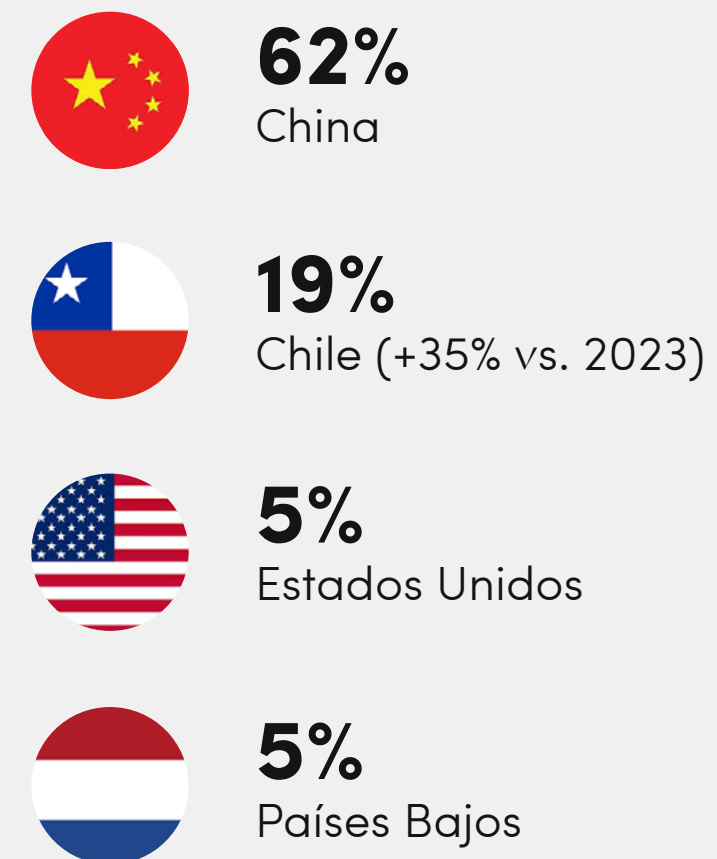
Compromiso con clientes

La mayoría de nuestros clientes corresponden al mercado externo, dado que la exportación representa el mayor porcentaje de las transacciones comerciales que realizamos.



55.000 toneladas exportadas
(+5,7% vs. 2023)

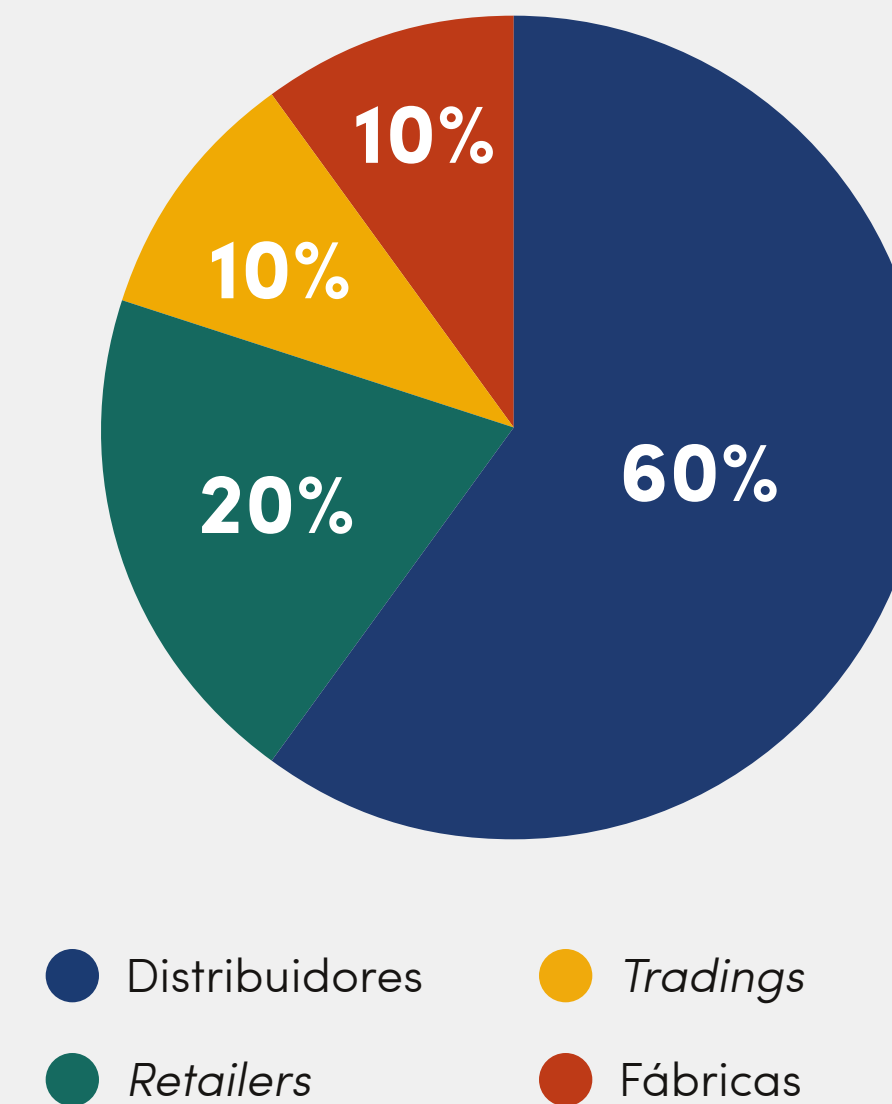
Principales destinos por toneladas



Nuestros clientes de consumo externo son en su mayoría *tradings*, *retails*, distribuidores, procesadores y fábricas.

Durante 2024 abrimos 6 nuevos mercados: Canadá, Polinesia Francesa, Túnez, Kazajistán, Suiza y Vietnam.

Clientes externos por facturación y tipo



Optimizamos la comercialización de productos *grain fed*⁵, incrementando el volumen en más de 200%.

5) Carne proveniente de animales que son alimentados principalmente con granos en la etapa final de su engorde.



Desde marzo 2024 comenzamos a usar el servicio **GoGreen** de DHL para el envío de documentación de exportación, un servicio innovador que utiliza combustible sostenible de aviación (SAF) y permite reducir hasta un 50% las emisiones de CO₂ en cada envío.

En 2024 evitamos 4.851 kg de CO₂e gracias al uso del servicio GoesGreen de DHL y compensamos 178 kg de CO₂e a través del uso de Cabify para empresas.

Para los traslados institucionales, nuestro personal de comercio exterior utiliza el servicio Cabify para empresas, que está comprometido a compensar el 100% de las emisiones de esos traslados. En 2024 compensamos un total de 178 kg de CO₂e a través del parque eólico Genneia, un proyecto que genera 1.094 GWh de energía renovable al año en la Argentina, reemplazando fuentes fósiles por limpias, reduciendo emisiones y avanzando hacia la sustentabilidad energética.

Consumo interno

→ **292.498 asados vendidos** para el consumo interno (24.375 asados promedio por mes).

→ **1.819 toneladas de cortes vendidos** para el consumo interno (151.6 toneladas promedio por mes).

→ **393 toneladas de carne vendida en nuestra carnicería** (61% a empleados, 39% consumidores finales).

Respecto al consumo interno, contamos con clientes mayoristas que distribuyen en diferentes regiones del país y clientes minoristas que compran productos en nuestro local de venta al público, ubicado en la planta de Pérez Millán.

A nivel mayorista comercializamos asados (corte con hueso del cuarto delantero que abarca toda la parrilla costal) y otros cortes como nalga, paleta, vacío y matambre. Respecto a los asados, el 76%⁶ de las ventas se concentran en 5 clientes, que se distribuyen en:

- ① **Noroeste y Mesopotamia: 34%**
- ② **Gran Buenos Aires: 30%**
- ③ **Costa Atlántica: 12%**

El 24% restante de la venta de asados se distribuye en 14 clientes que comercializan en ciudades cercanas a Pérez Millán.

Con respecto a la venta mayorista de otros cortes⁷, el 91% se concentra en 4 clientes. De ese total:

- ① El **53%** corresponde a un cliente que utiliza la materia prima para la elaboración de productos.
- ② El **31%** se destina a un cliente del Gran Buenos Aires.
- ③ El **4%** corresponde a un cliente de la Costa Atlántica.
- ④ El **3%** se distribuye a un cliente en la región Sur.

⁶) Porcentajes calculados en base a las unidades de asados vendidas durante el año (período febrero 2024 - enero 2025).

El 9% restante de la venta de asados se distribuye en 10 clientes que comercializan en ciudades cercanas a Pérez Millán.

Por último, dada la atractiva relación precio-calidad, en nuestro local de venta al público recibimos de lunes a viernes a clientes de diversas ciudades cercanas que adquieren principalmente asados, costilla, vacío y matambre.

Etiquetado

Todos nuestros productos cumplen con el etiquetado que informa sobre el origen de sus componentes y el uso seguro del mismo. Los empaques primarios y secundarios de los productos de exportación y cortes de consumo interno contienen, a su vez, datos relacionados a la trazabilidad del producto. Nuestras cajas de exportación, además, cuentan con la certificación FSC y el etiquetado indica que se trata de material reciclable. Todos los asados de consumo interno están rotulados con la información de kg, tropa y categoría de animal.

No identificamos ninguna situación de incumplimiento de normativas o códigos vinculados con la información y el etiquetado de nuestros productos.

⁷) Materia prima (delantero), nalga, paleta, vacío y matambre. Porcentajes calculados en base a los kilos de dichos cortes vendidos durante el año (período febrero 2024 - enero 2025).

Desde 2024 en todas las reuniones comerciales utilizamos una presentación institucional que busca dar visibilidad a nuestra historia, valores, principios y estrategia de sostenibilidad, transmitiendo la manera en la que trabajamos.



04. Producción sostenible



05. Ambiente



06. Capital humano y comunidad



01. Sobre Arrebeef



02. Nuestro camino hacia la sostenibilidad



03. Gobernanza y gestión empresarial

Canales de atención y reclamos

Generamos y mantenemos una relación fluida con nuestros clientes para atender y anticiparnos a todas sus necesidades. Trabajamos enfocados en su satisfacción a través del cumplimiento de sus requerimientos, el acatamiento de la calidad comercial y sanitaria, la ágil atención de reclamos y la disposición de servicios logísticos confiables para la entrega de mercadería.

A su vez, siempre trabajamos en la mejora continua para garantizar una excelente atención y servicio. El contacto permanente con los clientes nos permite atender cada una de sus inquietudes y trabajar en un buen producto de venta. En esa línea, les ofrecemos distintos canales de comunicación para consultas y quejas (teléfonos, e-mails y redes sociales). Además, contamos con un protocolo de gestión de reclamos que establece reglas y procedimientos para su recepción, análisis y seguimiento, así como las acciones de mejora para disminuir su recurrencia. Este protocolo asegura que los reclamos de los clientes se respondan de manera eficiente y oportuna, e incluye la previsión de compensaciones económicas en caso de que correspondan.

Respondimos el 100% de los reclamos recibidos por clientes.

En relación con nuestros clientes de consumo externo, las personas a cargo del área de reclamos se capacitan en diferentes ferias y eventos de comercio exterior para mejorar su atención y contamos con un indicador de gestión de reclamos en formato digital.

Controlado por nuestro Departamento de Aseguramiento de Calidad, llevamos un seguimiento estadístico para analizar datos, con cierres trimestrales que nos permiten evaluar tendencias y la necesidad de eventuales mejoras.

Durante 2024 llevamos a cabo una nueva encuesta de satisfacción a nuestros clientes de consumo externo para conocer sus opiniones sobre el servicio que ofrecemos y asegurarnos de seguir brindando una excelente atención. Dicha encuesta tuvo como resultado un *Net Promoter Score (NPS)*⁸ del 52%, lo que indica que nuestra empresa tiene un grupo de promotores mayor que la media, que comparten su percepción positiva en sus redes personales.

8) Indicador que mide la satisfacción y lealtad de los clientes hacia una empresa, producto o servicio, a partir de preguntar la probabilidad de recomendarla/o a terceros.



Realizamos una Encuesta de Sostenibilidad a nuestros 15 principales clientes con el objetivo de conocer sus principales tendencias, expectativas y preocupaciones en materia ambiental, social y de gobernanza.



04. Producción sostenible



05. Ambiente



06. Capital humano y comunidad



01. Sobre Arrebeef



02. Nuestro camino hacia la sostenibilidad



03. Gobernanza y gestión empresarial

Innovación y desarrollo

Mantenemos un firme compromiso con la innovación y el desarrollo tecnológico como pilares fundamentales para garantizar la sostenibilidad digital y la continuidad operativa. En línea con este compromiso, contamos con políticas y estrategias enfocadas en la modernización de nuestra infraestructura tecnológica, la optimización de procesos mediante la digitalización y el fortalecimiento de nuestra ciberseguridad.

Fomentamos la innovación a través de:

- **Política de innovación y transformación digital:** brinda un marco estratégico que impulsa la adopción de nuevas tecnologías, optimización de procesos y mejora continua en ciberseguridad a través de un esquema de reuniones periódicas de relevamiento de oportunidades de mejora entre las gerencias y la Dirección.
- **Capacitación en nuevas tecnologías:** junto con nuestro equipo de IT capacitamos colaboradores clave para asegurar el uso eficiente de las herramientas digitales y fortalecer la adopción de nuevas tecnologías.
- **Inversión en I+D tecnológico:** desarrollamos e integramos soluciones digitales avanzadas para mejorar la eficiencia operativa y la protección de datos, en línea con las mejores prácticas del sector (exploración de conteo de ganado automático, medición automática de *trimming*, lectura inteligente de etiquetas de empaque y lecturas automáticas de fallas de equipos de sala de máquinas, entre otros).

Estas acciones reflejan nuestro compromiso con la innovación responsable y el desarrollo sostenible en el ámbito digital, alineándonos con los estándares internacionales de sostenibilidad.

Adicionalmente, buscamos generar una cultura de innovación entre nuestros colaboradores a través de las distintas reuniones de relevamiento (gerenciales, de revisión con la Dirección y de exploración con consultoras externas), donde se sugieren tecnologías de vanguardia para la solución de distintos procesos, así como mediante la comunicación de tendencias a través del *newsletter* de nuestro Departamento de IT dirigido a todos los colaboradores.

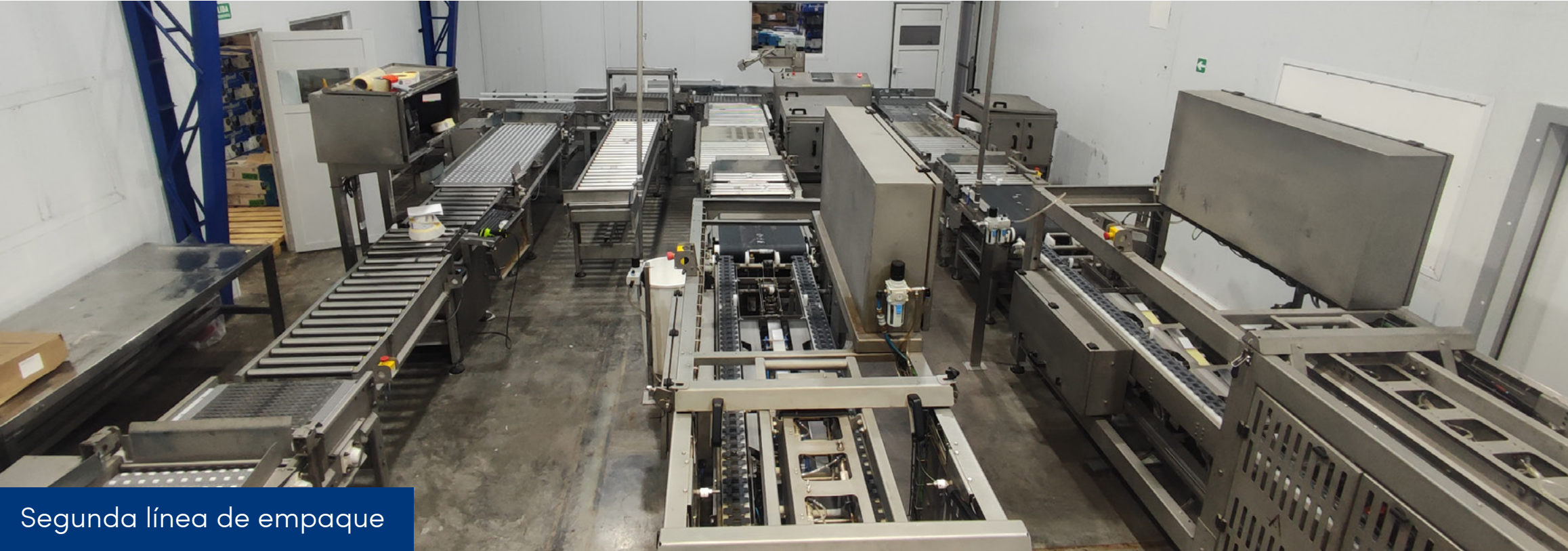
En 2024 aumentamos en 26,23% nuestra inversión en innovación y tecnología respecto a 2023.



NUEVOS PROCESOS PRODUCTIVOS E INCREMENTO DE CAPACIDAD	
Segunda línea de empaque automático	Proceso de pesaje individual
Realizamos la definición, prueba, coordinación con proveedores e implementación del automatismo del nuevo layout del empaque automático.	Pusimos en marcha un nuevo proceso productivo para dar solución al requerimiento de peso individual por corte por parte de clientes globales.
100% de aumento de la capacidad de procesamiento de empaque en el tramo final de la línea. - Total continuidad en el proceso. - Nueva capacidad de encajonado (proceso de multinivel). 50% de incremento en la velocidad mediante el uso del equipo MeatMaster II (que pesa cada corte, mide la grasa y detecta objetos extraños). 1500 cajas/hora procesadas a través de la incorporación de una balanza dinámica, la primera barrera de trazabilidad en el proceso de empaque final. 50% más cajas por hora empacadas a partir de una nueva línea de empaque automático (de 900 cajas/hora a 1800 cajas/hora).	- Instalación de nuevos puestos móviles en despostada, logrando adaptar este nuevo proceso a la disposición actual. - Desarrollo de un software para dar respuesta a todas las características de este nuevo producto.

ACTUALIZACIÓN TECNOLÓGICA EN EL PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN		
Nuevo sistema de producción de menudencias	Nuevo sistema de tipificación de faena	App mobile
Realizamos la definición, construcción, prueba e implementación de un nuevo sistema de menudencias, en reemplazo del anterior, ya obsoleto.	Llevamos a cabo la definición, coordinación con el proveedor, prueba e implementación de un nuevo sistema de tipificación de faena.	Implementamos una aplicación para nuestros colaboradores, donde pueden recibir notificaciones, novedades, acceder a foros y tener a disposición el recibo de sueldo. Además es un canal directo de sugerencias.
Alineación del negocio de exportación de menudencias.	Información en tiempo real de la faena y diversos reportes que se utilizan para la gestión de compra, descarga y liquidación de hacienda.	- Ahorro de un alto porcentaje de interacción presencial entre nuestro personal y la oficina de RRHH y el Departamento de Liquidación de Sueldos. 100% de colaboradores dejaron de ir a buscar el recibo de sueldo en papel.

ACTUALIZACIÓN TECNOLÓGICA EN CIBERSEGURIDAD		
Nueva plataforma de ciberseguridad	Tableros en tiempo real	Campañas de concientización
Incorporamos herramientas avanzadas de detección de amenazas, análisis de vulnerabilidades y respuesta automatizada ante incidentes de seguridad. Integramos módulos de IA para la correlación de eventos y la identificación de patrones anómalos.	Logramos el monitoreo continuo de alertas y la generación de reportes detallados.	Buscamos fomentar la adopción de buenas prácticas de seguridad y fortalecer la cultura organizacional en materia de ciberseguridad.
➤ Mejora nuestra resiliencia digital y garantiza la protección de nuestra infraestructura tecnológica. ➤ Permite el monitoreo continuo de incidentes en el perímetro de la red y en su interior, fortaleciendo la capacidad de detección y respuesta ante amenazas emergentes. ➤ Mejora la protección de los activos digitales ➤ Contribuye a la continuidad operativa y a la mitigación de impactos negativos en los procesos críticos del negocio. ➤ Optimiza la detección temprana de amenazas, permitiendo una respuesta más eficiente y reduciendo la exposición a riesgos cibernéticos.	➤ Facilitan la gestión proactiva de la seguridad informática, proporcionando información clave para la toma de decisiones estratégicas y el fortalecimiento de la gobernanza en ciberseguridad.	➤ Aseguran una protección integral en el entorno digital.





Durante el período implementamos, además, las siguientes iniciativas:

- ① Pusimos en marcha 3 molinetes con *speed face* (control de acceso facial), lo que permitió agilizar el ingreso de colaboradores a planta, evitando registros manuales en portería y posibilitando el registro detallado de los ingresos de contratistas para la generación de una base de datos para el análisis.
- ① Trabajamos en un nuevo tablero de información dentro de la plataforma Power BI para la producción kosher y otro para la gestión de información de operaciones aduaneras, alcanzando valiosa información para la toma de decisiones de ambos sectores.
- ① Comenzamos el desarrollo del nuevo sistema de cuarteo, que permitirá reemplazar tecnología y brindar información en tiempo real para la toma de decisiones.
- ① Cambiamos la plataforma de acceso VPN⁹ lo que implicó la optimización de los puestos de trabajo remoto al ofrecer un acceso cifrado seguro a nuestra red.
- ① Continuamos utilizando nuestra app propia para la registración y análisis de mediciones de marmóreo¹⁰, que permite clasificar digitalmente por calidad los cuartos a comercializar, siguiendo una escala internacional. Ello implica un incremento en el precio de ventas –lo que mejora nuestra rentabilidad– y nos permite entregar un mejor producto al cliente final.

9) Sistema que permite a los usuarios establecer una conexión segura y cifrada a través de Internet.

10) Grasa intramuscular visible (saludable) que tiene la carne, que es crucial para su sabor, jugosidad y ternura, transformándolo en un indicador importante de su calidad. A mayor nivel de marmóreo, mejor rentabilidad comercial.



04. Producción sostenible



05. Ambiente



06. Capital humano y comunidad



01. Sobre Arrebeef



02. Nuestro camino hacia la sostenibilidad



03. Gobernanza y gestión empresarial

Innovación tecnológica y mejora continua de nuestros procesos y maquinarias

Durante 2024 continuamos apostando a la modernización y evolución permanente de nuestros procesos a través de inversiones estratégicas en infraestructura y maquinaria, que permiten optimizar la eficiencia operativa, la calidad de nuestros productos y las condiciones laborales. En esta línea, las mejoras que implementamos fueron:

Nuevas cámaras de maduración: finalizamos la construcción de dos nuevas cámaras de maduración de medias reses (N°30 y 31), que incrementan nuestra capacidad de enfriado y maduración en 349 y 446 cabezas respectivamente. Estas ampliaciones permiten mejorar los tiempos y condiciones del proceso post-faena, favoreciendo la calidad del producto final.

Ampliación del empaque primario: incorporamos una séptima máquina de envasado al vacío, lo que representa un aumento del 17% en la capacidad de envasado de cortes, pasando de 144 a 168 cortes por minuto. Esta mejora no solo incrementa la

productividad, sino que también aporta a la ergonomía de los puestos de trabajo en empaque primario.

Optimización del empaque secundario: sumamos una segunda línea de empaque automático, lo que nos permitió aumentar en un 50% la capacidad del proceso y reducir paradas operativas, mejorando la continuidad y eficiencia del sistema.

Rediseño del layout de cuarteo: realizamos una reconfiguración integral del sector, unificando las líneas de cuarteo para lograr una mejora del 70% en la capacidad de producción. Este nuevo diseño incluye un riel de salida individual por cuarto, un nuevo sector de desgrasado de asados y un puesto específico de pesaje y control de salida de cuartos. Estas mejoras también aportan significativamente a la ergonomía y seguridad del personal.

Planta reductora de gas natural: iniciamos la obra y gestión para instalar planta reductora de mayor presión y caudal disponible para

consumo industrial. Junto con la gestión de la duplicación del caudal de gas natural por parte de Litoral Gas S.A., esto permitirá incrementar la capacidad de generación de energía en un 50%, paso necesario para una futura expansión en los volúmenes producidos y almacenados.

Estas acciones forman parte de nuestra estrategia de innovación, orientada a sostener un estándar de calidad alto, aumentar la productividad de manera sostenible y mejorar las condiciones de trabajo en cada etapa del proceso.



Promoción de las mejores prácticas

Durante 2024 generamos y participamos de diversos espacios de intercambio sobre las mejores prácticas en temas de ciberseguridad e infraestructura. De esta manera, llevamos a cabo reuniones de exploración de oportunidades de innovación tecnológica con gerentes de sistemas de otros frigoríficos, la Sociedad Argentina de Inteligencia Artificial (SAIA) e innumerables consultoras del mercado.

Asimismo, participamos de diferentes *webinars* de empresas que ofrecen distintos softwares y actualizaciones vinculadas con la digitalización de procesos, así como asistimos a congresos y foros sobre los últimos avances en innovación, ciberseguridad e inteligencia artificial





05

Ambiente

Trabajamos para minimizar el impacto ambiental de nuestras operaciones, promoviendo el uso eficiente de los recursos y fomentando la conciencia entre nuestros grupos de interés.



Compromiso con el ambiente

Nos comprometemos con una producción sostenible segura, eficiente y compartida. Optimizamos nuestros procesos productivos para reducir nuestra huella, preservando los recursos y previniendo la contaminación. Cumplimos con la legislación nacional e internacional y fortalecemos conexiones para fomentar una producción responsable en toda nuestra cadena de valor.

A través de nuestro Plan de Gestión Ambiental (PGA) implementamos programas específicos para evitar, mitigar y monitorear los impactos ambientales generados por el funcionamiento de nuestros establecimientos productivos. Este plan abarca todas nuestras actividades, procesos, productos y servicios, e incluye, además, un módulo de capacitaciones sobre la correcta gestión de residuos y el uso racional del agua.

Contamos, además con el Programa de Monitoreo Ambiental, que determina los mecanismos y acciones para el seguimiento de la aplicación y cumplimiento del PGA. Incluye mediciones,

inspecciones y evaluaciones técnicas, así como la posterior elaboración de informes semestrales que se presentan a la Dirección de la empresa.

También llevamos a cabo auditorías internas para verificar el estado de nuestros certificados y habilitaciones emitidas por los organismos oficiales intervinientes: el Registro Nacional de Precusores Químicos (RENPRE), el Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires, la Autoridad de Agua (ADA) y la Municipalidad de Ramallo.

Por otra parte, laboratorios habilitados por el Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires realizan muestreos periódicos de aire, agua y suelo para asegurar que nuestra empresa cumpla con los requisitos de la legislación ambiental vigente. Cada resultado es analizado y comparado con el historial de los resultados obtenidos, permitiendo conocer el impacto que generamos y la efectividad de nuestro sistema de gestión ambiental.



Nuestro compromiso con la sostenibilidad está plasmado en la Política de Arrebeef, que comunicamos en todos los sectores de la empresa con cartelería. También difundimos el Reporte de Sostenibilidad 2023 entre todo el personal para que esté al tanto de nuestras acciones y compromisos, y llevamos a cabo diferentes capacitaciones en materia ambiental.

31 colaboradores

participaron de la jornada sobre concientización ambiental.

12 horas de capacitación ambiental

(214 colaboradores capacitados).

5.700 kilos de papel

Se donaron a la Fundación Garrahan, en el marco de su programa de Reciclado y Medio Ambiente, evitando la tala de 96 árboles medianos.

Plantación de árboles

Durante 2024 realizamos una jornada de plantación de árboles el Día Nacional de la Conciencia Ambiental, con la participación de 31 colaboradores y alumnos y maestras de dos escuelas de Pérez Millán. Se plantaron 4 árboles en planta y donamos 2 árboles a las escuelas.



Contamos con la certificación SMETA, que incluye un componente ambiental que evalúa aspectos como la gestión de residuos, el uso de energía, la calidad del agua y la contaminación del aire, entre otros.



Huella hídrica

Nuestro compromiso con la gestión sustentable del agua implica no solo reducir su consumo y desperdicio, sino también asegurarnos de reponerla al ambiente de forma segura y desarrollar estrategias para su conservación y protección.

I Uso eficiente del agua

Nos comprometemos con la gestión responsable del agua como recurso compartido. Para ello registramos su consumo, implementamos tecnologías de reutilización y optimización de consumo en nuestros procesos, capacitamos a operarios y supervisores sobre su uso eficiente, y colaboramos con grupos de interés clave y proveedores para garantizar buenas prácticas en su uso.

En Arrebeef el agua es un recurso fundamental para nuestras operaciones, utilizada en diversos procesos productivos y sanitarios. Captamos agua dulce (total de sólidos disueltos ≤ 1000 mg/l) a través de cuatro pozos de bombeo subterráneos, cumpliendo con los límites legales de extracción para no perjudicar a las comunidades cercanas. El uso principal del agua se distribuye en:

- > Lavado de hacienda en corrales y de camiones jaula.
- > Limpieza de superficies y esterilización de herramientas en los sectores productivos.
- > Generación de vapor para procesos industriales.
- > Limpieza general de la planta.

Registramos el consumo de agua con caudalímetros que monitoreamos a diario y nos posibilitan llevar un seguimiento del consumo total, del consumo por animal faenado y por hora de faena. Estos datos y las observaciones nos permiten detectar pérdidas o derroches, que son reportadas rápidamente para su solución.



I Reducción del consumo

Definimos metas específicas para optimizar la eficiencia hídrica y reducir nuestro impacto ambiental, en línea con las políticas públicas y el contexto hídrico local.

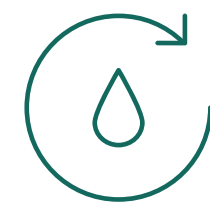
- Reducción progresiva del consumo de agua por tonelada de producto procesado.
- Mejoramiento continuo en la calidad de los efluentes tratados antes del vertido.
- Investigación e implementación de tecnologías de reciclaje y reutilización del agua dentro de nuestras operaciones.
- Monitoreo constante del cumplimiento de normativas y estándares ambientales.



Capacitamos a 103 colaboradores operativos en el uso racional del agua.

En esta línea, implementamos el proyecto “Uso eficiente del agua” –incluido dentro del Plan de Sostenibilidad– para minimizar nuestra huella hídrica, y que consta de tres etapas:

- 01.** Mapeo de puntos de fuga de cada proceso y detección de oportunidades de mejora.
- 02.** Elaboración y ejecución del plan de acción.
- 03.** Evaluación constante de resultados y elaboración de informes de avance.



Durante 2024 disminuimos un 1,8% nuestro consumo anual de agua.

Durante 2024, en el Día Nacional de la Conciencia Ambiental, llevamos a cabo una jornada de sensibilización que, entre otras iniciativas, incluyó una capacitación sobre el uso racional del agua, de la que participaron 31 colaboradores. Asimismo, durante el año formamos a 103 miembros del personal operativo sobre la misma temática.



Los efluentes del lavado de camiones se aprovechan en Arrebeef Energía para la generación de energía.



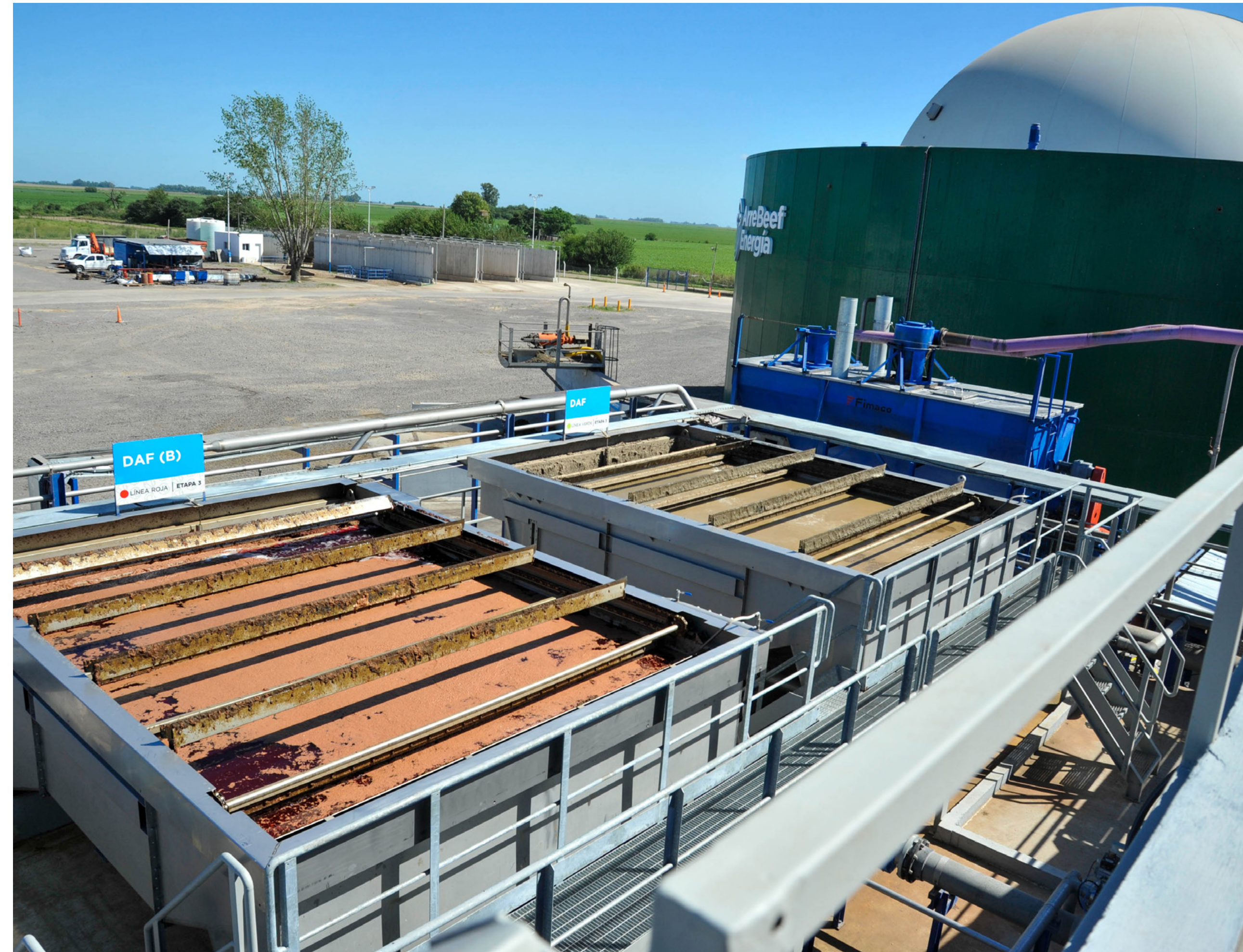
I Efluentes y vertidos

Cumplimos con la legislación que regula los vertidos y nuestra planta de tratamiento reúne todos los requisitos legales. Además, tenemos una planta de Biogás que optimiza el proceso aprovechando la carga orgánica de esos residuos.

Llevamos a cabo un seguimiento de la calidad de los efluentes tratados antes de su vertido. Nuestras evaluaciones incluyen:

-  Medición periódica de la extracción de agua subterránea.
-  Análisis de calidad del agua utilizada y de los efluentes tratados.
-  Control de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.
-  Evaluación de cumplimiento normativo según los requerimientos de la Autoridad del Agua (ADA).

El tratamiento primario se lleva a cabo en Arrebeef Energía mediante sistemas de tamización, seguido de un tratamiento secundario en lagunas anaeróbicas y facultativas. Posteriormente, el agua pasa por una cámara de cloración y aforo, donde se toman muestras para verificar su calidad antes de su descarga en la corriente de vuelco autorizada, cumpliendo con los criterios establecidos por la Autoridad del Agua de la Provincia de Buenos Aires.





Eficiencia energética, energía renovable y huella de carbono

Invertimos de manera constante en nueva tecnología, instalaciones y equipamiento para reducir nuestro consumo energético y hacerlo más eficiente. Y a través del mantenimiento continuo aseguramos el óptimo funcionamiento de nuestra infraestructura existente.

Durante 2023 realizamos un mapeo general del consumo de energía en toda nuestra planta, además de un análisis detallado del uso de energía eléctrica por sector y por máquinas principales, para identificar su proporción y los

puntos de consumo crítico. Y continúa en proceso el mapeo detallado del uso y distribución de la energía en forma de calor a través del uso de vapor saturado.

La mayor parte de la energía eléctrica la consumimos en la refrigeración de cámaras, depósitos, túneles y sectores productivos. En menor medida, la utilizamos para el funcionamiento de las maquinarias en los sectores productivos, y, por último, la destinamos a servicios como aire comprimido, calderas y bombas de agua.

Por otra parte, estamos finalizando el proyecto para generar energía térmica utilizando el gas natural de red, lo que permitirá disminuir la dependencia del servicio de energía eléctrica (principalmente para la generación de frío). Iniciamos la ejecución de este proyecto –que incluye la ampliación de la provisión de gas natural– en 2023, ante la necesidad creciente de aumento de capacidad de procesos y la falta de oferta de energía eléctrica por parte del proveedor.

Consumo de energía	2023	2024
Electricidad	17.247.420 Kwh	17.304.060 Kwh
Calefacción	0	0
Refrigeración	12.418.142 Kwh*	12.652.735 Kwh *
Vapor	62.500 t	61.600 t
Gas natural de red	3.079.682 m³	3.052.300 m³
Gas oil	38.000 L	61.700 L

* Electricidad consumida para la refrigeración.

I Reducción de consumo

Iniciativas que llevamos a cabo vinculadas a la eficiencia energética y reducción de su consumo:

Iniciativa	Objetivo	Sectores	Ahorro	Unidad
Cambio de tecnología iluminación Led	Cambio de luminarias de gas de alta presión o fluorescentes por tecnología LED para disminuir el consumo y mejorar la calidad de iluminación	Faena, pasillos, despostada, depósitos y exteriores	50%	Kw/h
Cambio de bombas de agua	Cambio de tecnología de impulsores de las bombas para ahorrar energía y consumo de agua	Corrales, salas de producción, lavadero de jaulas	30%	Kw/h m³/h
Torres de condensación evaporativos	Optimizar la energía requerida por la sala de máquinas en la generación de frío	Sala de máquinas de compresión de NH ₃	20%	Kw/h
Cambio de puertas, burletes y cortinas	Optimizar la energía requerida por la sala de máquinas en la generación de frío	Sectores de cámaras, depósitos y túneles	10%	Kw/h
Precalentamiento agua caldera	Disminución de Delta T agua de ingreso	Calderas	20%	m³/h
Disminuir fugas de aire comprimido	Optimizar la energía consumida por los compresores	Faena, despostada y pasillos	10%	Kw/h

➤ **Cambio de evaporadores**

Reemplazo de evaporadores de acero al carbono galvanizado, por acero inoxidable con aletas de aluminio. Estos últimos tienen un 16% más de eficiencia debido al aumento de capacidad de transferencia térmica.

➤ **Mejora de la eficiencia energética en sistemas de compresión**

Modernizamos nuestros sistemas de refrigeración y aire comprimido reemplazando tecnologías de pistón alternativo y paletas rotativas por compresores de tornillo. Esta actualización permite un ciclo de compresión más uniforme, menor consumo de aceite y una reducción del uso de energía eléctrica, ya que los nuevos equipos son aproximadamente un 15% más eficientes que los anteriores.

➤ **Revestimiento térmico para mejora de la eficiencia en refrigeración**

Iniciamos el revestimiento de paredes con material térmico para optimizar la eficiencia del sistema de refrigeración de la planta, que utiliza energía eléctrica como fuente primaria. Si bien aún no se cuenta con datos cuantitativos de ahorro, este tipo de material es reconocido por su elevada capacidad de aislamiento y se emplea de manera estándar en nuevas instalaciones del sector.

➤ **Análisis integral del sistema energético**

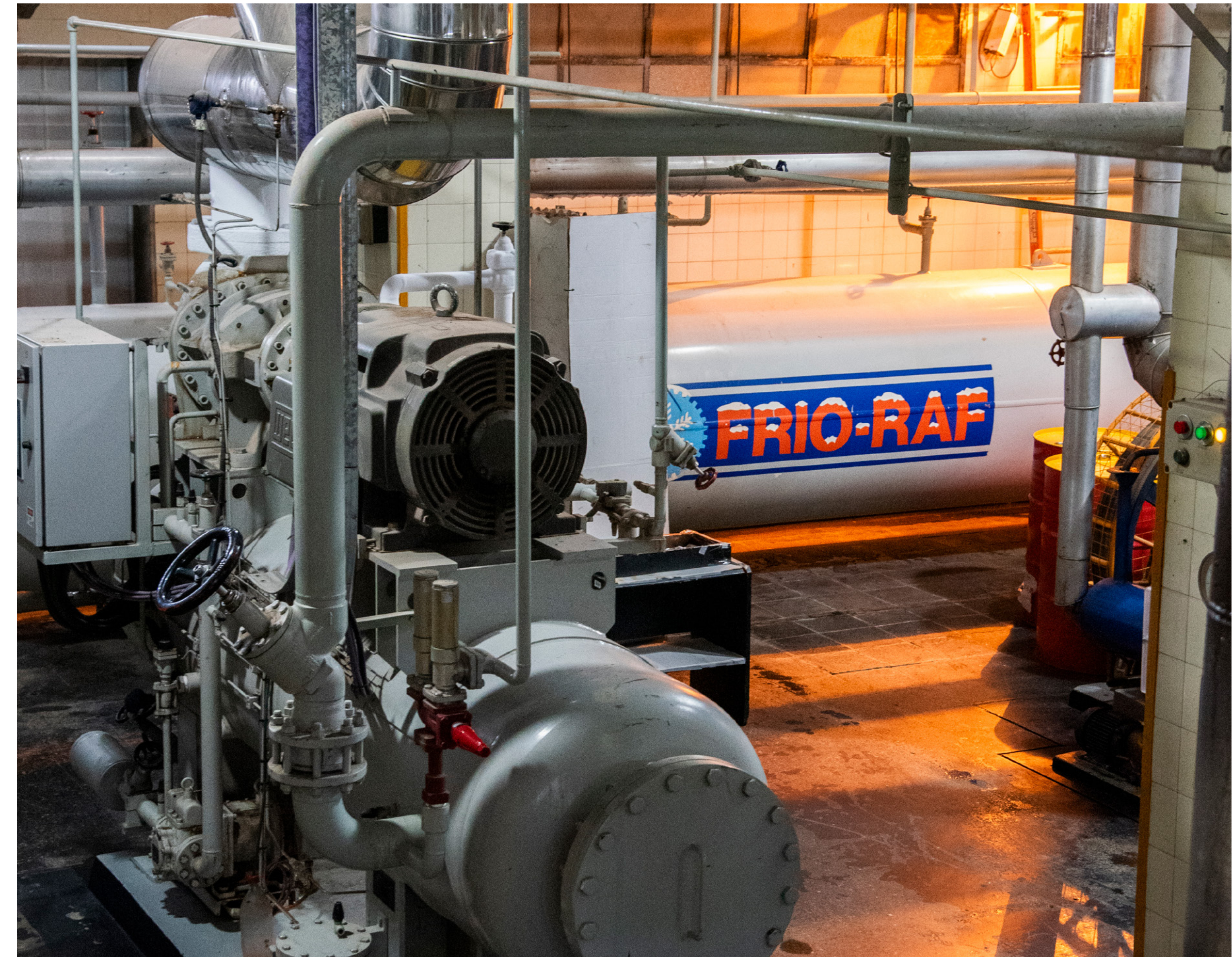
Realizamos un análisis técnico detallado del sistema energético de la planta, lo que nos permitió identificar oportunidades de mejora considerando necesidades de inversión, recupero financiero y eficiencia operativa.

➤ **Instalación de tiras de PVC en cámaras de congelado**

Colocamos tiras de PVC en los depósitos de congelado 1 y 2 para minimizar el ingreso de calor y humedad, reduciendo la energía necesaria para mantener las condiciones térmicas requeridas.

➤ **Optimización de túneles de congelado y enfriado mediante análisis termográfico**

A través de un análisis termográfico ajustamos la duración de los procesos de congelación y enfriamiento según cada tipo de producto, optimizando los tiempos de permanencia en los túneles. Esto permitió mejorar la calidad final y aumentar la eficiencia energética del sistema.



I Arrebeef Energía



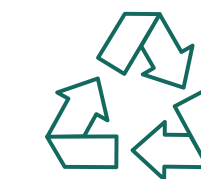
Transformamos residuos orgánicos en energía renovable.

Arrebeef Energía es la primera planta de biogás en la industria frigorífica vacuna que genera energía renovable a partir del tratamiento eficiente de residuos orgánicos provenientes del proceso de faena.

A través de un biodigestor de más de 5.000 m³, se procesan estos residuos para producir biogás, que alimenta un motor de cogeneración. Este motor convierte el metano en energía eléctrica, con una capacidad de generación de 1,5 MW/h, suficiente para abastecer a unos 6.000 habitantes y aportar a la red eléctrica nacional.

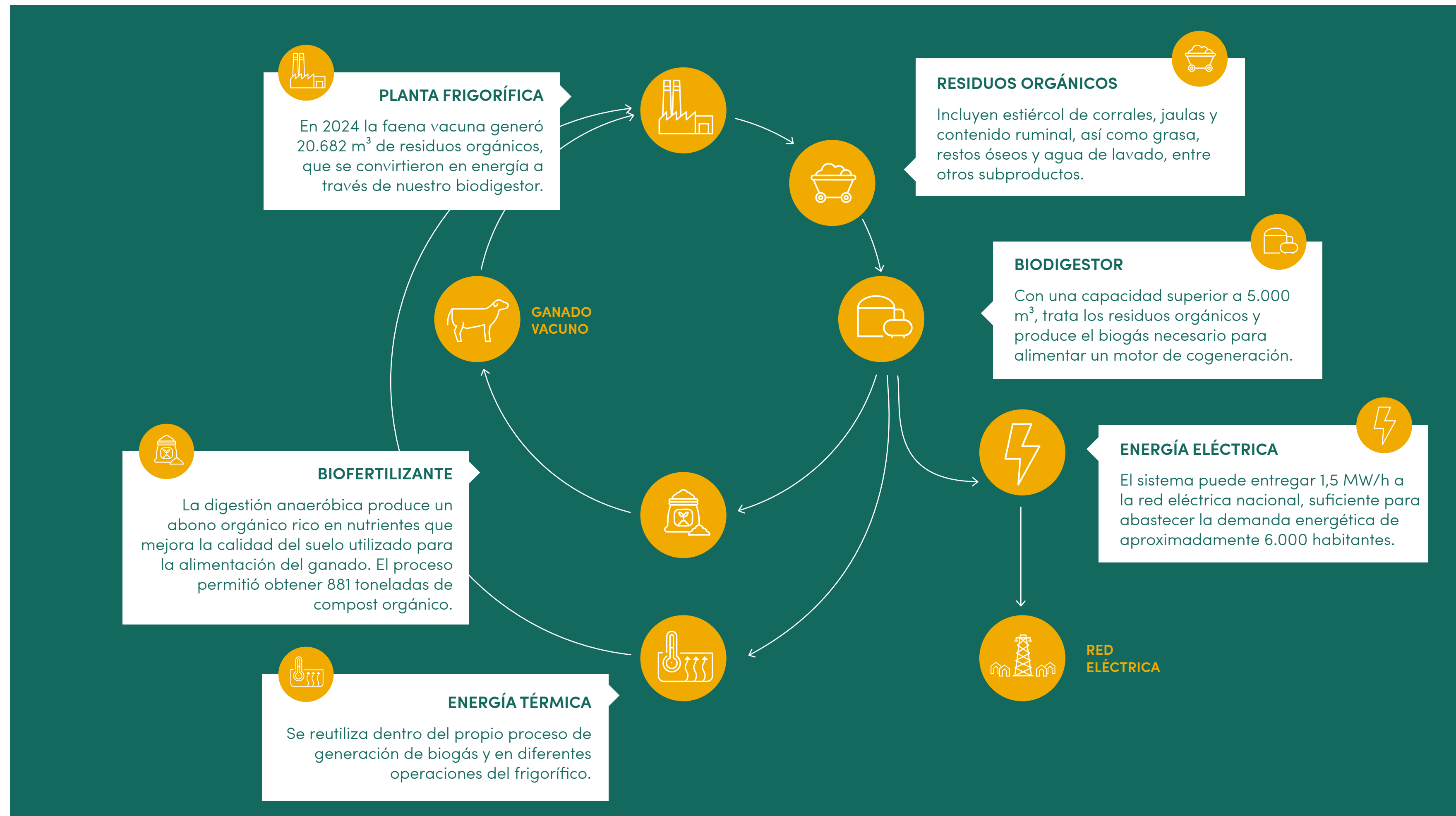
Además, el sistema produce energía térmica, que se reutiliza tanto en el propio proceso de generación del biogás como en distintas etapas productivas del frigorífico.

Como subproducto del proceso, se obtiene un abono orgánico rico en nutrientes, utilizado para mejorar la calidad del suelo que sustenta la alimentación del ganado.



Por medio del tratamiento eficiente de los residuos orgánicos del frigorífico, promovemos una economía circular y contribuimos al desarrollo sostenible.





Este sistema nos permite:

- ⌚ Reducir la emisión de gases de efecto invernadero.
- ⌚ Minimizar la generación de residuos orgánicos sin destino.
- ⌚ Sustituir energía de origen fósil por energía renovable.
- ⌚ Revalorizar subproductos de faena.
- ⌚ Producir un fertilizante orgánico que mejora la calidad del suelo sin contaminar.

En 2024 finalizamos con éxito una asistencia técnica del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Arrecifes e INTA Pergamino, con quienes trabajamos durante un año para transformar y valorizar el residuo sólido originado durante la generación de biogás –rico en fósforo y nitrógeno– en una enmienda orgánica de calidad y de uso seguro. A través de la aireación mecánica producimos un compost estable, maduro, higienizado y con alto contenido de materia orgánica, cumpliendo con los requisitos necesarios para su registro y comercialización.

El próximo paso consiste en inscribir el producto bajo nuestra firma y obtener la habilitación oficial para su comercialización. Posteriormente avanzaremos con el montaje de la planta de compostaje y, en paralelo, realizaremos un análisis del mercado interno para definir el formato más adecuado de venta del producto.

Desde el punto de vista económico, esta iniciativa permite agregar valor a un material que hasta ahora se consideraba un residuo, convirtiéndolo en un insumo comercializable y con potencial de generar nuevos ingresos.

En términos ambientales, el proyecto contribuye a un aprovechamiento más eficiente de los

residuos orgánicos, reduce la necesidad de fertilizantes químicos y mejora la salud del suelo al incrementar su contenido de materia orgánica, optimizar la estructura, aumentar la capacidad de retención de agua y promover una mayor actividad microbiana y fertilidad.

Además, durante 2024 afianzamos nuestra posición dentro de la economía circular mediante el acuerdo con una de las principales empresas multinacionales de producción y comercialización de productos de limpieza, cuidado personal, alimentos y bebidas. Dicho acuerdo establece que, al mismo tiempo que le proveemos sebo bovino como insumo para la elaboración de diversos productos,

esta organización nos devuelve la borra de sebo que se genera en su proceso productivo para utilizarla como insumo energético en el biodigestor. De esta forma, cerramos un circuito de aprovechamiento que recupera los residuos como recursos para la fabricación de nuevos productos, integrando ambas compañías en una dinámica de economía circular.

ANFITRIONES DEL GRUPO CREA BIOGÁS

En junio de 2024 fuimos anfitriones de un encuentro del grupo CREA Biogás¹¹, del que participaron más de 50 miembros de empresas que generan energía renovable a partir del biogás en todo el país. A lo largo de dos jornadas trabajamos interdisciplinariamente compartiendo desafíos, experiencias y conocimientos, buscando potenciarnos y profundizar el crecimiento de las energías renovables en la Argentina.

¹¹) CREA es una asociación civil sin fines de lucro integrada y dirigida por empresarios agropecuarios que se reúnen para compartir experiencias y conocimientos, y así potenciar la rentabilidad económica y la sostenibilidad de las organizaciones que la conforman.



Arrebeef Energía obtuvo la recertificación de la norma internacional ISO 14001, que demuestra su compromiso con la protección del medioambiente y la mejora continua de su desempeño ambiental.



Triple impacto

Contribuimos con la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y generamos impactos positivos en nuestra comunidad.



AMBIENTAL



881 t
de compost orgánico generado.



1.899 t
CO₂ evitados.



597.623 m³
efluentes industriales tratados.



20.682 m³
de residuos convertidos en energía.



5.527 Mw/h
de biogás generado.



SOCIAL



6.000
habitantes abastecidos.



1.425
viviendas abastecidas por día.



8
prácticas profesionalizantes en la planta.



143
alumnos de escuelas visitaron la planta.



ECONÓMICO



5.527 Mw/h
de energía eléctrica renovable inyectada a la red.



504.743 m³
de gas natural equivalente en energía térmica aprovechada.



485
viajes evitados en logística de residuos.



I Huella de carbono

En 2024 finalizamos la medición de la huella de carbono organizacional correspondiente al año base 2023, alcanzando un valor total de 47.432,17 tCO₂e.

Esta medición abarca la totalidad de nuestras operaciones, incluyendo la planta de Pérez Millán, la planta de Escobar y las oficinas de Comercio Exterior en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El cálculo contempla tanto emisiones directas (Alcance 1) —provenientes de combustibles y procesos propios— como emisiones indirectas (Alcances 2 y 3) vinculadas al consumo de energía eléctrica, adquisición de insumos, transporte, servicios y otros bienes utilizados por la organización a lo largo de su cadena de valor.

Durante 2025 avanzaremos en la validación del inventario conforme a la Norma ISO 14064, asegurando la trazabilidad, rigurosidad técnica y transparencia del proceso. A partir de los resultados obtenidos, desarrollaremos un plan de acción integral para la reducción de emisiones, priorizando

iniciativas de eficiencia energética, transición hacia energías renovables, optimización operativa y mejoras en nuestra cadena de suministro.



La flota de vehículos corporativos que utilizamos está equipada con sistemas de GNC, que optimizan el presupuesto y producen menos emisiones, contribuyendo a reducir nuestra huella de carbono.



CAMBIO CLIMÁTICO			
Ante el cambio climático, identificamos diferentes riesgos y oportunidades con potencial para generar modificaciones en nuestras operaciones, y desarrollamos en consecuencia métodos de gestión para mitigarlos o aprovecharlos.			
Evento	Aumento de eventos climáticos extremos (inundaciones, olas de calor, sequías).	Transición hacia la producción baja en carbono.	Reglamento contra la deforestación de la Unión Europea (EUDR).
Clasificación	Riesgo físico agudo y crónico.	Oportunidad regulatoria y de mercado.	Riesgo y oportunidad regulatoria.
Impacto Riesgo Oportunidad	• Dificultades logísticas en el transporte de hacienda debido a caminos rurales afectados. • Aumento de enfermedades en el ganado relacionadas con el estrés térmico. • Riesgo de interrupción operativa en determinadas instalaciones ante fenómenos extremos.	• Mejora del posicionamiento en mercados internacionales con exigencias crecientes en sostenibilidad. • Acceso a líneas de financiamiento verde o con tasa bonificada. • Diferenciación por uso de energías renovables y gestión de emisiones (biogás, compost, eficiencia energética).	• Las nuevas exigencias de trazabilidad georreferenciada de productos cárnicos hacia la UE podrían limitar el acceso al mercado si no se puede demostrar que la producción está libre de deforestación desde el 31/12/2020. • El cumplimiento de este requisito nos posicionará como proveedor confiable y sostenible, facilitando la permanencia en mercados de alto valor y potenciando la reputación ambiental.
Implicaciones financieras	• Incremento de costos por logística alternativa o reprogramación de cargas. • Pérdidas por disminución de rendimiento productivo del ganado. • Costos asociados a contingencias climáticas (seguros, inversiones en infraestructura).	• Potencial aumento de ingresos en mercados premium o con menor exposición a barreras arancelarias. • Reducción de costos energéticos a mediano plazo.	• Pérdida potencial de ingresos por restricciones de acceso al mercado europeo si no se demuestra cumplimiento. Costos de adaptación tecnológica y documental. • Mantenimiento de clientes estratégicos, diferenciación frente a competidores, posibilidad de acceder a precios premium por trazabilidad ambiental certificada.
Métodos de gestión	• Implementación de planes de contingencia ante eventos extremos. • Colaboración con proveedores ganaderos para adaptar prácticas productivas (sombra, agua, pasturas resilientes). • Evaluación de infraestructura crítica expuesta y priorización de mejoras.	• Desarrollo de Arrebeef Energía (biogás). • Medición de huella de carbono y diseño de estrategias de mitigación. • Participación en programas de certificación o evaluación de impacto ambiental.	• Desarrollo en conjunto con ABC de un sistema de trazabilidad que incluya información georreferenciada del origen de la hacienda. • Revisión de la política de abastecimiento de hacienda para incorporar criterios de no deforestación. • Seguimiento de la normativa y participación en espacios del sector (como el Consorcio ABC o IPCVA) para buscar soluciones colectivas.



Gestión de residuos

Implementamos rigurosos procesos de gestión que permiten identificar, recolectar, clasificar y tratar los residuos que generamos de acuerdo a su naturaleza, buscando siempre su reutilización y reducción.

Residuos sólidos asimilables a los domiciliarios: aquellos originados a diario por nuestras actividades administrativas, auxiliares y los desechos provenientes del comedor (productos deteriorados, envases y restos de alimentos). Los recolectamos en cestos y luego transportamos al sector de clasificación, donde son retirados por un tercero autorizado.

Residuos industriales no especiales: elementos, objetos o sustancias generados por el desarrollo de nuestra actividad: chatarras, plásticos, cartón, maderas y pallets, estiércol y camas, escombros, polipropileno, carcassas y órganos decomisados, sal, que disponemos de la siguiente manera:

Residuos	Retiro y disposición	
	Retiro en planta	Disposición final
Chatarra	Empresa tercerizada	Fundición
Plástico	Empresa tercerizada	Reciclado
Cartón	Empresa tercerizada	Reciclado
Polipropileno	Empresa tercerizada	Reciclado
Maderas	Empresa tercerizada	Donación
Estiércol/Camas	Transporte propio	Fertilizante/Biogás
Escombros	Transporte propio	Donación
Carcasa / Órganos	Transporte propio	Arrebeef Energía
Sal Kosher	Empresa tercerizada	Operador habilitado por el Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires



Buscando darles circularidad a nuestros desperdicios, trabajamos con terceros que reutilizan algunos de estos residuos (cartón, hilos plásticos, chatarra metálica, polietileno de baja densidad -film stretch- y bidones plásticos) como insumos en sus procesos.

Residuos industriales especiales / peligrosos: aquellos que resultan contaminantes para el ambiente, como pilas usadas, aceites usados y emulsiones de desecho de aceite y los resultantes de la producción, preparación y utilización de biocidas y productos fitosanitarios. Estos son retirados por empresas tratadoras habilitadas por el Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires para su disposición final según la normativa vigente.



Todos los proveedores con los que operamos para la correcta disposición de nuestros residuos están inscriptos en el Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires y nos entregan un manifiesto de transporte y certificado de disposición final de los mismos.

Cantidad de residuos generados (en t) ¹²		
No peligrosos	2023	2024
Chatarra	115	41,6
Plástico	35,5	43
Cartón/Papel	183	160
Residuos Industriales No Especiales	414,8	451,4
Aceites de cocina	0,8	1,1
Total residuos no peligrosos	749,1	697,2
Peligrosos		
Y8	5.2	7
Y4	0,01	0,2
Y12	0,1	0
Y26	0,002	0,2
Total residuos peligrosos	5,312	7,4
Total de residuos generados	754,41	704,6

Nota: Los datos correspondientes al ejercicio 2023 presentados en este reporte difieren de los informados en el Reporte de Sostenibilidad 2023 debido a un cambio en la metodología de clasificación de residuos. En el reporte 2023, los aceites usados de mantenimiento fueron incluidos dentro de la categoría de residuos no peligrosos. En el presente reporte, dichos residuos se reclasifican como residuos peligrosos (Y8), lo que impacta en la distribución de residuos peligrosos y no peligrosos correspondiente al año 2023.

El 35% de los residuos totales que generamos son recuperados. El 65% restante es transportado y dispuesto mediante tratadores habilitados.

- > 704,6 † de residuos generados (65% industriales dispuestos en relleno de seguridad - 35% reciclados).
- > 245,8 † de residuos industriales reciclados.
- > 451,4 † de residuos industriales dispuestos en relleno de seguridad.
- > 5,7 † de residuos donados a la Fundación Garrahan.
- > 20.682 m³ de residuos convertidos en energía a través de nuestro biodigestor.
- > 881 † de compost orgánico generado a través de nuestro biodigestor.



Reducción del impacto de los residuos

Los insumos que utilizamos que pueden dar lugar a impactos significativos son los materiales plásticos de un solo uso, tales como las bolsas plásticas utilizadas para el empaque primario y secundario, elementos de protección personal descartables (guantes, barbijos, cofias y mangas), film estirable para pallets y envases de productos de limpieza y sanitizantes.

Asimismo, las actividades centradas en la producción y en el aseguramiento de la inocuidad alimentaria dan como resultado residuos plásticos no biodegradables, residuos sólidos industriales (RSI) y residuos peligrosos (como envases contaminados con productos químicos). Los impactos derivados del manejo inadecuado de estos residuos pueden ser tanto ambientales (contaminación del suelo, agua y emisiones por su disposición final), como regulatorios y reputacionales (incumplimiento de normativas ambientales vigentes o pérdida de licencias/habilitaciones si no se gestionan correctamente).

La mayoría de los residuos mencionados se generan dentro de nuestro establecimiento

durante el faenado, el desposte, el empaque y la limpieza/sanitización de las instalaciones. Este es el foco principal de nuestros planes de gestión y reducción.

También trabajamos activamente para minimizar los impactos relacionados con la adquisición de insumos no reciclables o sobre empaquetados por parte de proveedores, y aquellos potenciales asociados a los residuos de envases que llegan al consumidor final, a través de planes de reducción de materiales, programas de separación en origen y alianzas con gestores habilitados que priorizan la reutilización y el reciclado. Asimismo, estamos explorando alternativas con menor huella ambiental para algunos insumos clave.



Materiales de envase y embalaje

Contamos con un Plan de reducción de materiales cuyo objetivo principal es disminuir el impacto ambiental asociado al consumo de elementos y embalajes utilizados en nuestro proceso productivo y de packaging. Este plan se estructura en dos ejes principales:

Nuestro Plan de reducción de materiales reduce el volumen de residuos generados e impulsa una gestión más consciente de los recursos, en línea con el compromiso que tenemos con la producción sostenible y la economía circular.

1. Análisis de materiales por sector

Durante el año llevamos a cabo un relevamiento sectorizado de los materiales utilizados en los procesos productivos, con foco en aquellos que no son biodegradables. Esta etapa incluye:

- La identificación de los principales materiales no biodegradables utilizados.
- La evaluación del impacto ambiental de estos materiales (considerando su disposición final y priorizando aquellos que no se pueden reutilizar y se transforman en residuos industriales).
- La revisión conjunta con las áreas operativas para promover un uso más eficiente de los materiales y analizar posibles alternativas de menor impacto ambiental.

2. Reducción del uso de materiales no biodegradables

En base al diagnóstico inicial, se avanza en:

- La articulación con proveedores para explorar alternativas con menor impacto, priorizando materiales reciclables, reutilizables o de origen renovable.
- El ensayo de ajustes en cantidades, dosis o formatos de uso de materiales para minimizar el consumo sin comprometer la calidad del producto ni la seguridad alimentaria.
- La medición cuantitativa de la reducción lograda, su reporte interno y la revisión de acciones para asegurar una mejora continua.

Peso total de los materiales usados para producir y envasar los principales productos (t)

	2023	2024
Materiales renovables	3.726	2.451
Materiales no renovables	258	442

En 2024 reemplazamos el hilo para atar la res y los cuartos de carne por uno fabricado con materia prima reciclada. Además de reducir los insumos para el embalaje de nuestros productos, incorporamos la venta del cartón, plástico, chatarra y papeles que generamos como residuos a otras empresas para que los utilicen como insumo en sus procesos, fomentando la economía circular.





06

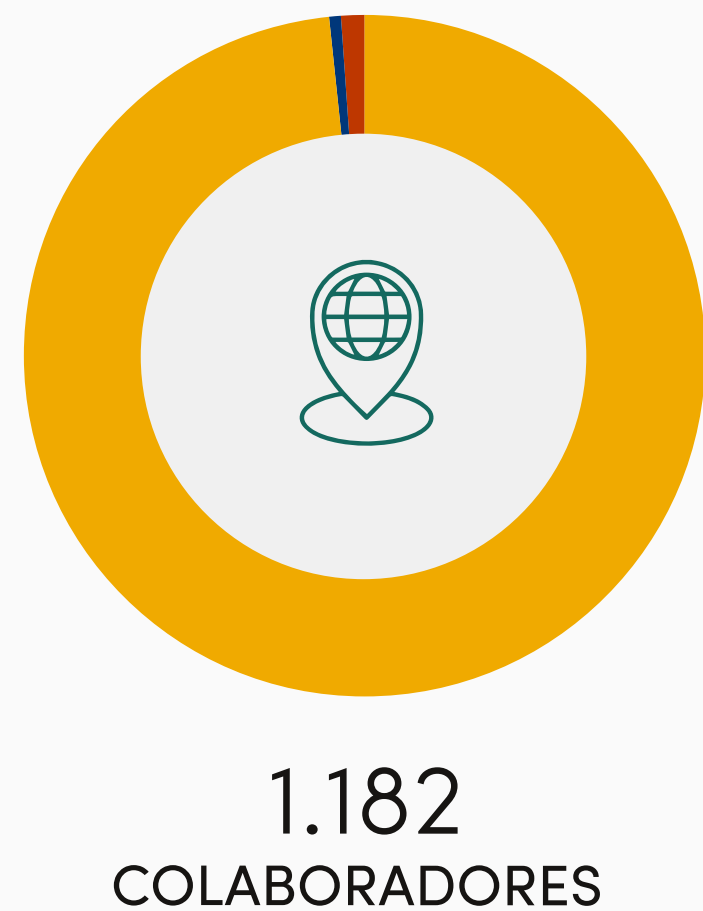
Capital humano y comunidad



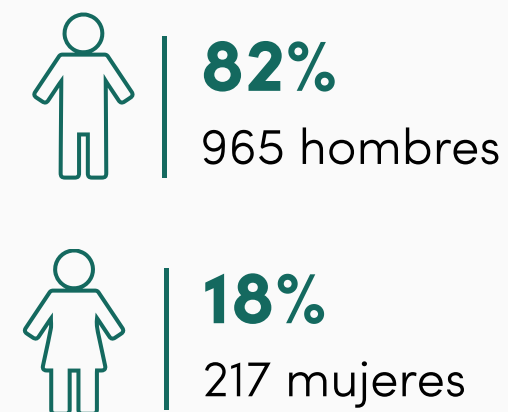
Nos comprometemos a crear un ambiente de trabajo donde prime el respeto, la pluralidad y la equidad. Fomentamos el desarrollo personal y profesional de cada uno de nuestros colaboradores, y apoyamos las comunidades cercanas, promoviendo oportunidades para generar un impacto positivo.



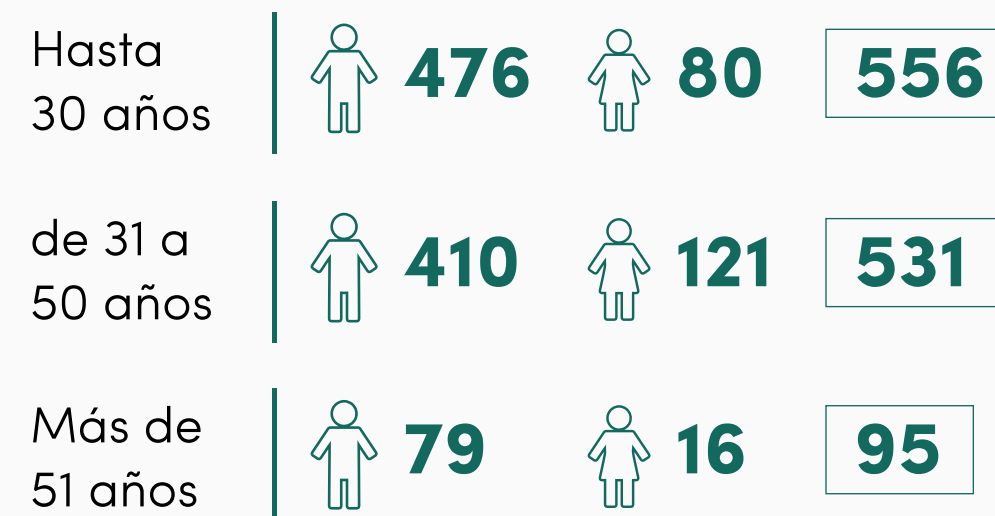
Nuestro equipo



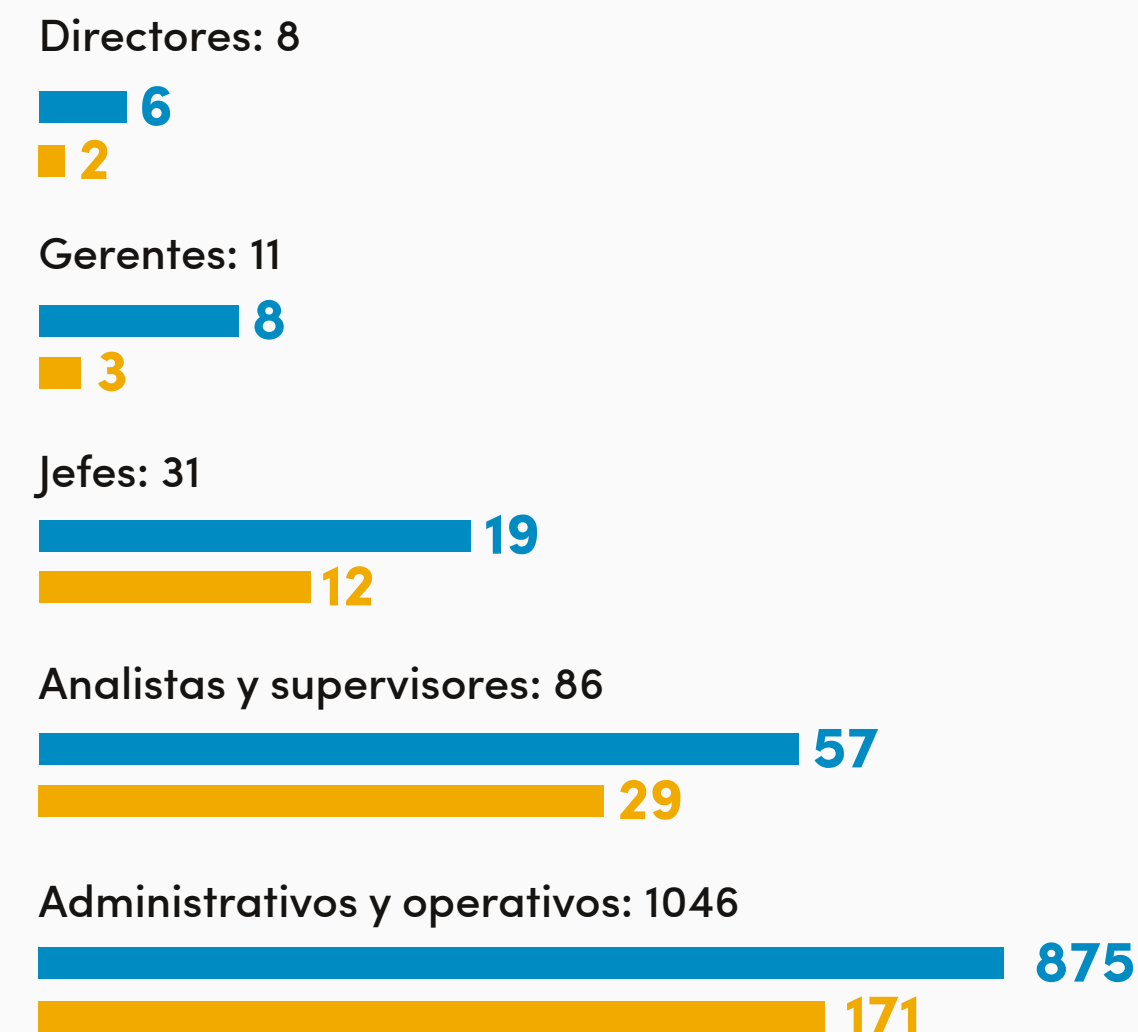
Distribución por género:



Distribución por edad:



Distribución por puesto:



La estrategia de recursos humanos tiene como propósito atraer, motivar y desarrollar al personal, brindando soporte a todas las áreas para impulsar el progreso de nuestra organización. Con foco en el desarrollo personal y profesional de cada colaborador, promovemos su participación activa en el proyecto empresarial y buscamos garantizar condiciones de trabajo seguras.

En esta línea, La gestión de personas y de las relaciones laborales se basa en el respeto a los derechos humanos y laborales reconocidos por la legislación nacional e internacional, así como en la promoción de la diversidad, la inclusión, la igualdad de oportunidades y la no discriminación. También se busca alinear los intereses de los equipos con los objetivos estratégicos de Arrebeef.

Selección de personal

Para una contratación proactiva, promocionamos a Arrebeef como marca empleadora en redes sociales, publicamos nuestras búsquedas en LinkedIn y otros medios del sector, y difundimos puestos vacantes en la sección de empleo del Municipio de Ramallo. Por otro lado, generamos alianzas estratégicas con diferentes universidades (UTN San Nicolás, UCA de Rosario, UADE CABA), y contamos con un programa de pasantías universitarias para captar talentos, a quienes, bajo el Programa de Jóvenes Profesionales, formamos y acompañamos en su desarrollo profesional dentro de nuestra organización.



Calidad de vida y clima laboral

Nuestra estrategia de comunicación interna está orientada a fortalecer la colaboración, el compromiso y la transparencia. A través de un diálogo constante con los equipos de trabajo, mediante espacios de escucha activa y retroalimentación, buscamos comprender sus necesidades e inquietudes. Desde el Programa de Asistencia al Empleado (PAE), que depende de Recursos Humanos, se habilitan diversos canales para realizar consultas, presentar demandas o denuncias, y recibir una respuesta inmediata y personalizada.

CANALES DE COMUNICACIÓN

- Mail
- Números de teléfono corporativos
- WhatsApp
- App
- Carteleras
- Web
- Redes sociales
- Buzón de denuncias
- Reuniones informativas (virtuales y/o presenciales).



Adicionalmente, parte de nuestros colaboradores están representados por el Sindicato de la Carne – Zona Norte de la provincia de Buenos Aires, con quien nuestra Gerencia de Recursos Humanos y Dirección de Capital Humano se comunica de manera constante, manteniendo reuniones periódicas para tratar temas relevantes y resolver diferentes situaciones.

Ante reclamos o denuncias, contamos con un protocolo de actuación que nos compromete a investigar, resolver y responder mediante la intervención del Comité de Ética, además de aplicar las medidas correctivas que correspondan. Las denuncias pueden presentarse ante los superiores inmediatos, la Gerencia de Recursos Humanos, el PAE, el Buzón de Sugerencias, el correo electrónico o la línea telefónica habilitada para tal fin. En todos los casos, se garantiza la confidencialidad de las partes involucradas.



PROGRAMA DE ASISTENCIA AL EMPLEADO (PAE)

Desde 2021 contamos con el Programa de Asistencia al Empleado (PAE), que depende del área de Recursos Humanos como complemento al acompañamiento y asesoramiento al personal. Además de ser un espacio de comunicación para recibir inquietudes, el programa se estructura en dos ejes principales: educación y género y diversidades.

A través de este programa impulsamos la alfabetización y finalización de estudios primarios y secundarios de nuestros colaboradores, se brindan talleres de género y diversidad para concientizar a todo el equipo, y se asiste con un equipo multidisciplinario especializado, a quienes manifiesten sufrir cualquier tipo de violencia. El PAE también promueve hábitos de vida saludables mediante una política preventiva sobre el consumo de alcohol y otras drogas, difundida internamente para favorecer su adopción y cumplimiento.



Impulsamos el desarrollo personal y profesional de los colaboradores mediante herramientas de formación, buenas condiciones de trabajo y un entorno de confianza e innovación que promueve el sentido de pertenencia.



Monitoreamos el clima laboral a través de encuentros entre gerentes de área con sus equipos de trabajo y entre directivos y gerentes, así como mediante encuestas de satisfacción a todo el personal sobre los distintos servicios, iniciativas y/o atenciones que ofrecemos.

Por otro lado, buscamos constantemente mejorar la comunicación e integración entre nuestros equipos de trabajo a través de diferentes espacios, actividades y celebraciones. Durante 2024 llevamos a cabo varios encuentros, en algunos casos haciendo también partícipes a las familias: dictamos talleres con integrantes interdisciplinarios para promover la interacción entre áreas, realizamos un concurso el Día de las Infancias para concientizar sobre la alimentación saludable en la niñez –donde las familias elaboraron una receta con los niños/as–; y realizamos un concurso el Día de la primavera con el fin de promover el trabajo en equipo, la integración y la creatividad.



Reconocimientos y beneficios

Brindamos capacitación constante para promover el desarrollo profesional de todas las personas que forman parte de la organización. Además, contamos con una serie de beneficios que incluyen: descuentos en la carnicería de venta al público, una caja obsequio anual, obra social prepaga y servicio de comedor en planta. También entregamos presentes en fechas conmemorativas y reconocemos la trayectoria de quienes se jubilan con un obsequio y una celebración en su sector. Por otro lado, valoramos el desempeño individual a través de reconocimientos que pueden implicar aumentos salariales, ascensos o cambios de función.

El 100% de nuestros colaboradores que se beneficiaron de la licencia de maternidad/paternidad retornaron a sus puestos de trabajo.

Política remunerativa

Contamos con una Política de compensaciones que nos permite diagramar las condiciones necesarias para que los salarios se encuentren dentro del nivel del mercado, la rama de actividad y dentro de la escala de remuneraciones prevista en nuestra organización. Esta política garantiza el cumplimiento de la legislación vigente, y con ella promovemos condiciones de trabajo que estimulen el mejor desempeño de nuestros equipos, a través de sistemas de reconocimiento que fomenten su fidelización y retención.

La determinación salarial para nuestro personal dentro del Convenio Colectivo de Trabajo es por categoría en función a la posición que se ejerza y la antigüedad en el puesto, por lo que no hay diferencias entre los salarios percibidos por hombres y mujeres. Nuestro personal fuera de convenio está considerado bajo la legislación laboral Argentina en términos de empleo y, en la determinación de incrementos por inflación, replicamos lo acordado por el convenio de nuestra actividad (Federación de la Carne).



Capacitación y desarrollo

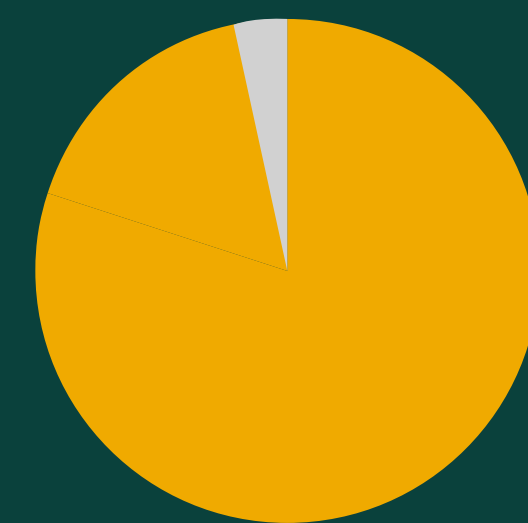
Contamos con un Programa Integral de Capacitación, diseñado y alineado con nuestra visión y Código de ética y conducta, a través del cual capacitamos a todos los niveles de la organización. De esta manera, le brindamos a cada colaborador las herramientas técnicas y de gestión necesarias no solo para cumplir con los objetivos de nuestra compañía sino también –y más importante– para que pueda desarrollar todo su potencial. Este programa, además de fomentar el desarrollo de habilidades y técnicas específicas de trabajo, promueve la inclusión y la diversidad, la salud y la seguridad, y la sostenibilidad a largo plazo.

Durante 2024 llevamos a cabo capacitaciones y recapitaciones vinculadas al bienestar animal, las buenas prácticas y la seguridad en la cadena de abastecimiento.

8.800 horas
de formación proporcionadas a nuestros empleados

 **7.040 horas**
de formación proporcionadas a los hombres
5,9 horas promedio
de formación por empleado

 **1.760 horas**
de formación proporcionadas a las mujeres
1,5 horas promedio
de formación por empleada



95,5%
HORAS CON
CAPACITADORES
INTERNOS

4,5%
HORAS CON
CAPACITADORES
EXTERNOS

 **7264,4 horas** presenciales

 **603,3 horas** virtuales

 Formación en normativas, buenas prácticas de manufactura y almacenamiento, POES, HACCP y SPS:

1.194
empleados
capacitados

139 horas
destinadas a la
formación en inocuidad

 Formación en temas de seguridad y salud en el trabajo:

55 horas
horas
destinadas

1.145
participantes

 Sesiones informativas sobre prácticas sostenibles y reducción de residuos:

177
participantes

143,3 horas
destinadas



Adicionalmente, mediante el eje de **educación** del Programa de Asistencia al Empleado (PAE) ofrecemos en nuestras instalaciones, por un lado, un taller de alfabetización destinado a colaboradores que quieran aprender o mejorar su lectoescritura. Y, por el otro, a través de un convenio con el Plan FinEs¹³, les brindamos la oportunidad de terminar el secundario con certificación oficial. Para ambas capacitaciones prevemos la adaptación de los puestos y horarios para facilitar la cursada. De esta manera, los colaboradores participantes cuentan con la posibilidad de cambiar el turno laboral en caso de que así lo requieran para cursar el Plan FinEs –además de disponer de un aula en planta para que cursen sus estudios–, y pueden destinar entre una hora y una hora y media de la jornada laboral para el taller de alfabetización.

Asimismo, en el marco de nuestro impulso por la educación, desde 2015 llevamos a cabo la Escuela de Puestos Calificados, estableciendo la formación de posiciones especializadas con el aval del Ministerio de Educación, que las certifica. De esta manera, la escuela satisface la necesidad de mano de obra calificada en puestos clave, promueve el crecimiento y desarrollo de nuestros colaboradores, y cubre el ausentismo y la rotación del personal. Durante 2024 se certificaron competencias de 20 colaboradores.

- >

9 trabajadores
participaron de nuestro Taller de Alfabetización
- >

4 se destacaron
con los mejores promedios
- >

10 colaboradores
participaron del Programa Fines
- >

20 trabajadores
finalizaron la Escuela de formación de puestos calificados

PROGRAMA INTEGRAL DE CAPACITACIÓN					
Maximizar el potencial de nuestro personal	Fomentar el desarrollo de habilidades técnicas y blandas	Promover la inclusión y la diversidad	Elaborar productos inocuos	Garantizar la seguridad de nuestros colaboradores	Promover la sostenibilidad a largo plazo
Evaluamos habilidades y competencias de los mandos medios y altos para comprender las fortalezas y áreas de mejora y elaborar módulos de capacitación personalizados.	Nos aliamos con instituciones educativas y expertos en la industria para ofrecer cursos y talleres que garanticen que nuestro personal esté actualizado con las últimas tendencias del mercado y desarrolle habilidades relevantes para sus roles actuales y futuros (ITBA, UADE, IAE, etc.).	Contamos con sesiones de sensibilización y capacitación sobre diversidad cultural, género, discapacidad y otras dimensiones relevantes.	Cada colaborador recibe capacitación en prácticas de producción seguras.	Formamos a nuestro personal en temas como procedimientos de emergencia, prevención de accidentes, uso adecuado de equipos de protección personal, normativas de seguridad aplicables a la industria y a los roles específicos, manejo seguro de sustancias químicas, ergonomía y prevención de lesiones.	Introducimos módulos dedicados a prácticas sostenibles en nuestros procesos de trabajo y operaciones.

13) El Programa de Finalización de Estudios Primarios y Secundarios (FinES) es un programa educativo llevado adelante por el gobierno nacional, con presencia en todas las jurisdicciones de la Argentina.



Evaluación de nuestros colaboradores

Evaluamos el desempeño de nuestros empleados en los sectores productivos mediante la matriz de polifuncionalidad, que consiste en puntuar el nivel de conocimiento sobre la tarea que se desarrolla en cada puesto.

Evaluamos el desempeño del 100% del personal operativo.

Búsquedas internas

Ante la necesidad de cubrir una vacante dentro de la organización, se prioriza a los colaboradores que cumplan con los requisitos del puesto. Por eso, el primer paso es realizar un reclutamiento interno, con el objetivo de identificar posibles candidatos capacitados. Este proceso se ve facilitado por el legajo digital implementado en 2022, que reúne toda la documentación del personal, incluyendo nivel de estudios y títulos alcanzados. En estos casos también se aplica el Plan de Reemplazo, que permite que la persona que deja su puesto capacite a quienes quedan a cargo, asegurando una transición ordenada.

Durante 2024 cubrimos un 33% de los puestos en forma interna.



Diversidad, inclusión e igualdad de oportunidades

A través del Programa de Asistencia al Empleado (PAE) se fomenta un ambiente laboral inclusivo y respetuoso, promoviendo la dignidad y la equidad de todas las personas. Iniciativas como el Taller de Alfabetización y el acceso al Plan FinEs alientan el desarrollo continuo de nuevas capacidades, generando oportunidades de crecimiento profesional en condiciones de igualdad. Además, desde el PAE se diseñan y ejecutan acciones orientadas a la prevención, el abordaje y la erradicación de las violencias en todas sus formas.

En este marco, la empresa cuenta con una Política y un Protocolo específicos para la prevención, el abordaje y la erradicación de las violencias de género, con el fin de fortalecer el respeto hacia los distintos géneros y diversidades sexuales, poniendo el foco en la inclusión. Esta política, junto con su protocolo de actuación, se difunde entre todos los equipos con el objetivo de incorporar la perspectiva de género en el ámbito laboral. También se llevan adelante

campañas de sensibilización y actividades de formación en comunicación respetuosa y libre de discriminación. Entre ellas, se destacan los talleres y capacitaciones sobre sesgos inconscientes y equidad de género, con enfoque en la convivencia y el respeto por la identidad de género, orientación sexual, discapacidad, edad y origen étnico.

En 2024 capacitamos a 35 colaboradores de mandos medios en liderazgo con perspectiva de género.

Por otro lado, la Política de Derechos en el Lugar de Trabajo prohíbe todo tipo de discriminación y establece sanciones en caso de incumplimiento. A través del Buzón de Sugerencias, las personas que integran la empresa pueden reportar, de forma anónima y confidencial, cualquier situación

que contravenga esta normativa. Si lo consideran necesario, también pueden hacerlo de manera presencial, ya sea ante su superior inmediato o en las oficinas de Recursos Humanos o del PAE.

Cada denuncia recibida es seguida por el Comité de Ética, con el objetivo de lograr una resolución oportuna. Además, durante el proceso de inducción, todas las personas que ingresan a Arrebeef reciben información sobre el PAE, sus iniciativas y los canales disponibles para comunicarse o realizar denuncias.

En relación a iniciativas vinculadas al trabajo de la mujer, relevamos continuamente los puestos de trabajo para aumentar el cupo femenino y continuamos con la Escuela de Charqueo para Mujeres creada en 2023, destinada a instruir a aquellas colaboradoras que así lo quieran sobre una tarea históricamente realizada solo por personal masculino.

ASISTENCIA ANTE CASOS DE VIOLENCIA

Nuestro equipo multidisciplinario de género –compuesto por miembros del PAE, Legales, Recursos Humanos y el Servicio Médico– brinda asistencia a cualquier persona que expresa sufrir algún tipo de violencia. Si es en el ámbito laboral, tomamos medidas inmediatas para abordar y erradicar ese tipo de situación. Si es en el ámbito intrafamiliar, la persona recibe el acompañamiento, asesoramiento, tratamiento y contención necesarios, y el equipo lleva a cabo un seguimiento semanal del caso, ofreciéndole al empleado la opción de tomar días de descanso.

En 2024 cuatro mujeres finalizaron y recibieron el diploma de la Escuela de Charqueo.



Salud y seguridad en el trabajo

Garantizamos la seguridad de todas las personas que trabajan o ingresan a las instalaciones, en cumplimiento de la legislación vigente. A través de políticas que promueven hábitos de vida saludables, campañas de vacunación y capacitaciones continuas, se fomenta el cuidado de la salud física, mental y social, con el objetivo de mejorar la calidad de vida y el bienestar del equipo de trabajo.



9.153 atenciones a través de nuestro servicio médico, correspondientes a patologías laborales y particulares:

11% laborales

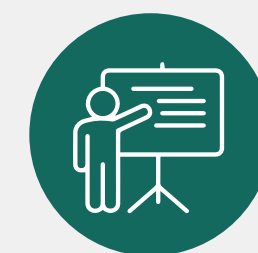
89% particulares.



728 colaboradores vacunados voluntariamente como parte de nuestra campaña de vacunación antigripal.



64 dosis administradas a colaboradores expuestos como parte de nuestra campaña de fiebre hemorrágica.



1.145 operarios capacitados en Seguridad e Higiene, abarcando 17 temas diferentes.



27 colaboradores capacitados en RCP.



32 colaboradores capacitados en primeros auxilios.

Unificamos los sistemas de aviso de evacuación con iluminación de emergencia autónoma: instalamos alarmas foto-acústicas que permiten alertar a personas con hipoacusia ante una emergencia y luces de emergencias estancas para mantener iluminadas las rutas de evacuación.



El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional alcanza a todas las personas, sean propias o externas, que desarrollen actividades dentro del perímetro de la empresa. Sus principales objetivos son prevenir accidentes laborales, evitar enfermedades profesionales y minimizar el impacto en el ambiente. En este marco, se brinda atención médica, asesoramiento y capacitaciones a todo el personal a través del área de Seguridad y Salud.

La gestión se apoya en una matriz legal de cumplimiento, una matriz de elementos de protección personal por puesto y procedimientos seguros de trabajo para quienes participan directamente en el proceso productivo. Para quienes no forman parte de la organización, se verifica el cumplimiento de las normas de seguridad mediante el control documental al ingreso, la revisión de herramientas, el uso adecuado de elementos de protección y el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad laboral, a través de la emisión de permisos de trabajo.

Nuestros colaboradores cuentan con 24 horas diarias de cobertura médica y enfermería para atender afecciones laborales y no laborales. En feriados y fines de semana cuentan con una guardia pasiva de enfermería para emergencias.

El 100% de nuestros colaboradores están contemplados bajo nuestro sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional.

Contamos con un comité de Seguridad y Salud conformado por representantes sindicales, supervisores de producción, los gerentes de producción y de Seguridad e Higiene y representantes del servicio médico y de RRHH.

En cumplimiento con la Ley 14.408, el comité se reúne mensualmente para abordar todos los temas referidos a seguridad y salud ocupacional. Asimismo, sometemos a nuestro sistema de gestión a auditorías internas bajo las normas de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, y en 2024 fuimos auditados por Intertek¹⁴ según el protocolo de SMETA.

Realizamos un análisis y mapeo de riesgos por sector, con el objetivo de identificar peligros y evaluar las medidas necesarias para minimizarlos o eliminarlos. Ante cualquier situación peligrosa, nuestro Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional establece que debe ser reportada de forma inmediata al área de Seguridad e Higiene, ya sea por vía telefónica o por correo electrónico.

Además, contamos con un buzón anónimo de sugerencias que permite notificar riesgos con total confidencialidad. Investigamos todos los accidentes mediante el método del árbol de causas, una

14. Proveedor líder de garantía de calidad total para industrias de todo el mundo.

herramienta que permite analizar los hechos en profundidad, identificar la causa raíz y aplicar medidas correctivas. Este enfoque contribuye a una mejor gestión preventiva y promueve una práctica de trabajo colectiva y responsable.



Como parte del sistema de gestión, implementamos un Plan de Salud y Bienestar orientado a mejorar la calidad de vida y el bienestar general de nuestros colaboradores, mediante políticas y prácticas que promueven la salud física y mental. En este marco, desarrollamos vínculos estratégicos con entidades públicas y privadas del sector salud para fortalecer la atención, investigamos de manera sistemática las inasistencias con el fin de identificar las causas del ausentismo diario, y analizamos periódicamente la cobertura del seguro médico. Además, diseñamos y comunicamos campañas de concientización dirigidas tanto al personal como a sus familias.

DESTACADOS DE NUESTRA GESTIÓN



Evaluamos los peligros laborales de forma periódica, empleando una matriz de riesgo para identificar las contingencias existentes que nos permiten implementar las medidas preventivas o correctivas correspondientes.



Realizamos recorridos diarios –en cumplimiento con la Ley 19.587– para verificar las condiciones edilicias, el cumplimiento de las normas de seguridad y evaluar las modificaciones preventivas o correctivas.



Elaboramos un informe de investigación ante cada accidente de trabajo para encontrar su causa y programar un plan de acción para eliminarla y evitar que se repita.



Priorizamos la opinión y experiencias de nuestro personal en cada desarrollo o modificación a implementar en los puestos de trabajo.



Evaluamos mensualmente los indicadores sobre accidentes laborales y enfermedades profesionales.



Programa de ergonomía: junto con el área de Seguridad e Higiene realizamos evaluaciones de mejora en los puestos de faena, como la modificación de bandejas de sebo.



Simulacros de evacuación: una vez al año nuestro personal de producción entrena junto con los brigadistas las rutas y procedimientos de evacuación para estar preparados ante eventuales emergencias.



Cumplimos con el 100% de nuestro Plan anual de Capacitación en materia de Salud y Seguridad, capacitando a 1145 colaboradores en temas relevantes vinculados a los conceptos de salud y seguridad como la introducción a la ergonomía, uso seguro de cuchillo, primeros auxilios, procedimiento de emergencia, RCP y OVA, uso de extintores y uso obligatorio de EPP entre otras.



Brindamos información relevante sobre salud y seguridad en el trabajo a todo nuestro personal mediante cartelería y nuestra app.



Realizamos diferentes campañas para concientizar a nuestros colaboradores y sus familias sobre diferentes temas vinculados a la salud y la seguridad, como la intoxicación con monóxido de carbono, la diabetes, la detección de HIV, la prevención del dengue, olas de calor y salud cardiovascular.



Relevamos información sobre lesiones y enfermedades laborales para evaluar las condiciones de los puestos de trabajo y así poder implementar medidas correctivas que mejoren la salud y seguridad de nuestros colaboradores.

Lesiones por accidente laboral		
	2023	2024
Fallecimientos resultantes de una lesión por accidente laboral	0	0
Lesiones por accidente laboral con grandes consecuencias (sin incluir fallecimientos)	39	38
Tasa de lesiones por accidente laboral con grandes consecuencias	3,9% tasa anual	3,2% tasa anual
Lesiones por accidente laboral registrables	929 ¹ (con y sin baja laboral)	235 accidentes registrados con lesiones
Tasa de lesiones por accidente laboral registrables (TIR)	77,4 ¹ (promedio anual)	19,6% (tasa anual)

1. En 2023 se reportaron 929 accidentes, incluyendo tanto los que implicaron baja laboral como aquellos que no interrumpieron la actividad del trabajador. A partir de 2024, modifica la forma de cálculo del indicador y se contabilizan únicamente los accidentes con lesiones que generaron baja laboral, para reflejar con mayor precisión la gravedad de los incidentes.

Dolencias y enfermedades laborales		
	2023	2024
Fallecimientos resultantes de una dolencia o enfermedad laboral	0	0
Dolencias y enfermedades laborales registrables	568	599 ¹

1. Número total de registros de primeras consultas por la manifestación de síntomas relacionados a patologías laborales. Hubo 384 atenciones posteriores registradas como de control y seguimiento.



MEDIDAS ERGONÓMICAS

Los principales registros de dolencias o manifestaciones de patologías laborales son por cuadros relacionados a lo osteoarticular (tendinitis, omalgias, epicondilitis y

lumbalgias). Para minimizar este tipo de trastornos musculares llevamos a cabo diferentes medidas ergonómicas:



+ Programa de gimnasia laboral

Rutina de precalentamiento basada en una serie de movimientos coordinados y selectivos que se realizan antes de iniciar la jornada laboral.



+ Tratamiento criogénico

Sumergimiento de los miembros superiores dentro de bateas con agua y hielo en los descansos de producción y al finalizar la jornada laboral para ayudar a mejorar la recuperación de los músculos.



+ Rotación de puestos

Para permitir el trabajo de diferentes músculos y minimizar la fatiga en una sola parte del cuerpo.



+ Capacitaciones sobre levantamiento manual de cargas (LMDQ)

Para que nuestros operarios puedan tener una postura correcta al levantar carga.

Para reducir la tasa de ausentismo realizamos diferentes capacitaciones de concientización, enmarcadas dentro de un plan anual. Durante 2024 concientizamos sobre enfermedades respiratorias y la prevención de enfermedades infecciosas gastro-intestinales.

Gestión del consumo problemático de sustancias

Nuestro objetivo es que aquellos colaboradores que presenten un consumo problemático de alcohol y sustancias psicoactivas puedan realizar los tratamientos necesarios para su recuperación y trabajar cuidando tanto su salud mental como física. Para ello a través del PAE disponemos de un protocolo de actuación para identificar casos de consumo problemático de dichas sustancias, y contamos con una política preventiva de consumo de alcohol y otras drogas, que difundimos entre nuestro personal para lograr su adherencia y cumplimiento.

Por otra parte, llevamos a cabo estudios preventivos de salud (EPS) para reducir las situaciones de riesgo relacionadas al

consumo, intoxicación y abstinencia de este tipo de sustancias, y realizamos el abordaje de las situaciones que así lo requieran, acompañando tanto a la persona que atraviesa este tipo de situación como a su entorno familiar. Asimismo, capacitamos a las distintas áreas de la empresa para concientizar sobre el consumo de alcohol y otras drogas y monitoreamos constantemente el alcance de nuestro protocolo para evaluar cambios y/o mejoras.

Durante 2024 llevamos a cabo testeos de casos con síntomas objetivos, y ante la positividad de los mismos, trabajamos en equipo junto a Seguridad e Higiene, PAE y nuestro servicio médico en el monitoreo de los tratamientos.



Comunidad

Apoyamos a las comunidades cercanas y promovemos oportunidades para generar un impacto positivo. Desde un espacio social y sostenible, impulsamos la educación como principal herramienta para la evolución del conocimiento y el desarrollo de habilidades, que permiten el crecimiento personal y profesional de las personas.

En esa línea, incentivamos la educación básica y superior a través de nuestro taller de alfabetización, el Plan FinEs, visitas escolares, prácticas profesionalizantes para alumnos del último año del secundario y alianzas con universidades por pasantías y capacitaciones. En 2024 en el marco del taller de alfabetización realizamos salidas educativas recreativo-culturales y una plantación de árboles en la Escuela especial. Y en lo que respecta al Plan FinEs, se dictó en nuestra planta una comisión de 2° año del ciclo y, gracias a nuestra gestión, se abrió una comisión de 3° año en Pérez Millán, en la que 2 de nuestros colaboradores finalizaron sus estudios con los mejores promedios, siendo abanderado y escolta.

- > 10 pasantías
- > 7 visitas escolares
- > 1 visita universitaria

Por otro lado, las prácticas profesionalizantes tienen una duración de dos meses y cuatro horas diarias. Los estudiantes de escuelas técnicas las realizan todos los días en un sector vinculado con su especialización (Arrebeef Energía, Sistemas, Mantenimiento o Calidad), mientras que los jóvenes de escuelas agropecuarias asisten tres veces por semana y rotan entre los sectores de Producción, Calidad, Arrebeef Energía y Seguridad e Higiene.



VISITAS ESCOLARES		
Objetivos Brindar información a los estudiantes sobre procedimientos dentro del frigorífico: procesos productivos, gestión de capital humano y nuestro compromiso con la sostenibilidad, dando a conocer Arrebeef Energía.	Participantes/alianzas • Instituciones escolares de primaria y secundaria de la zona. • Universidad Tecnológica Nacional (UTN) San Nicolás.	Acción en números • 7 visitas a escuelas. • 1 visita de universitarios a planta.
PASANTÍAS UNIVERSITARIAS		
Objetivos • Brindar oportunidades laborales. • Desarrollar habilidades que contribuyan al crecimiento profesional y organizacional. • Luchar contra el ausentismo escolar.	Participantes/alianzas • Universidad Católica Argentina de Rosario (UCA) • Universidad Argentina de la Empresa (UADE) • Universidad Técnica Nacional (UTN).	Acción en números • 10 pasantes se desarrollaron en nuestra empresa.
PRÁCTICAS PROFESIONALES		
Objetivos • Potenciar el aprendizaje de los jóvenes. • Luchar contra la deserción escolar.	Participantes/alianzas • Escuela Técnica N°2 de Pérez Millán • Escuela Agropecuaria de Arrecifes.	Acción en números • 12 estudiantes se beneficiaron de las prácticas.

Nuestro eje de educación fue destacado especialmente por la auditoría SMETA por su contribución a la comunidad.

Mantenemos un diálogo abierto con las comunidades, lo que nos permite identificar sus necesidades y ofrecer soluciones concretas que aseguren un impacto positivo. De esta manera, llevamos a cabo entrevistas con los directores de los establecimientos educativos de la zona y, a través del PAE, participamos en reuniones del Consejo Provincial de Educación y Trabajo (COPRET) y de FinEs en Ramallo. Asimismo, cualquier persona y organización que pertenece a las regiones donde llevamos adelante nuestras operaciones puede contactarnos –a través de redes sociales, nuestra web, teléfono, correo electrónico, carta y otros medios informales– para acercar sus inquietudes y requerimientos vinculados a la educación. A través de la sistematización de todas las solicitudes relevamos las necesidades y establecemos prioridades de acción. De esta manera, realizamos donaciones para obras de infraestructura escolar y articulamos visitas a nuestra planta para fomentar el interés de los alumnos por la industria, como manera de motivarlos a finalizar sus estudios y luchar contra la deserción escolar.

Sobre este Reporte

Arrebeef presenta su segundo Reporte de Sostenibilidad, que recopila información relevante en materia ambiental, social y de gobernanza para el período comprendido entre el 1 de febrero de 2024 y el 31 de enero de 2025.

El documento ha sido elaborado en referencia a los Estándares de la Global Reporting Initiative (GRI) y a los estándares del Sustainability Accounting Standards Board (SASB) aplicables a la industria de carnes, aves y lácteos. Asimismo, incluye la contribución de la compañía a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), a través de su alineación con los Estándares GRI.

Para consultas o comentarios sobre este reporte, escribir a: arrebeef@arrebeef.com



Índice de Contenidos GRI

Declaración de uso: Arrebeef ha presentado la información citada en este índice de contenidos GRI para el periodo comprendido entre el 1 de febrero de 2024 y el 31 de enero de 2025 utilizando como referencia los Estándares GRI.

GRI 1 usado: GRI 1: Fundamentos 2021.

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	PÁGINAS DE REFERENCIA	OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)
GRI 2: Contenidos Generales 2021	CONTENIDOS GENERALES		
	LA ORGANIZACIÓN Y SUS PRÁCTICAS DE PRESENTACIÓN DE INFORMES		
	2-1 Detalles organizacionales	5-10; Nota 1	
	2-2 Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad	89; Nota 2	
	2-3 Período objeto de informe, frecuencia y punto de contacto	89; Nota 3	
	2-4 Actualización de la información	Nota 4	
	2-5 Verificación externa	Nota 4	
	ACTIVIDADES Y TRABAJADORES		
	2-6 Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	7-9; 40-41; 45-4	
	2-7 Empleados	74; Nota 5	8 y 10
	2-8 Trabajadores que no son empleados	Nota 5	
	GOBERNANZA		
	2-9 Estructura de gobernanza y composición	25-26	
	2-10 Designación y selección del máximo órgano de gobierno	Nota 6	
	2-11 Presidente del máximo órgano de gobierno	25-26; Nota 7	
	2-12 Función del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de los impactos	25-26	
	2-13 Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	25-26	
	2-14 Función del máximo órgano de gobierno en la presentación de informes de sostenibilidad	Nota 8	
	2-16 Comunicación de inquietudes críticas	27-29; Nota 9	
	2-17 Conocimientos colectivos del máximo órgano de gobierno	Nota 10	

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	PÁGINAS DE REFERENCIA	OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)
CONTENIDOS GENERALES			
	2-18 Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno	Nota 11	
	2-19 Políticas de remuneración	Nota 12	
	2-20 Proceso para determinar la remuneración	Nota 12	
	ESTRATEGIA, POLÍTICAS Y PRÁCTICAS		
	2-22 Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible	2-3	
	2-23 Compromisos y políticas	19-21; 27-29; 30; 34-40; 54-55	
	2-24 Incorporación de los compromisos y políticas	19-21; 27-29; 30; 34-40; 54-55	
	2-25 Procesos para remediar los impactos negativos	19-21; 27-29; 30; 34-40; 54-55	
	2-26 Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes	27-269	
	2-27 Cumplimiento de la legislación y las normativas	Nota 13	
	2-28 Afiliación a asociaciones	12	
	PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS		
	2-29 Enfoque para la participación de los grupos de interés	31-32	
	2-30 Convenios de negociación colectiva	Nota 5	
CONTENIDOS SOBRE LOS TEMAS MATERIALES			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-1 Proceso de determinación de los temas materiales	17-20	
	3-2 Lista de temas materiales	17-20	
TEMAS MATERIALES			
Ética y Derechos Humanos			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 27-30	
GRI 201: Desempeño Económico 2016	201-4 Asistencia financiera recibida del gobierno	Nota 14	



ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	PÁGINAS DE REFERENCIA	OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)
GRI 205: Anticorrupción 2016	205-2 Políticas y procedimientos de comunicación y capacitación sobre la lucha contra la corrupción	27-29	16
	205-3 Casos confirmados de corrupción y medidas adoptadas	Nota 15	16
GRI 418: Privacidad del Cliente 2016	418-1 Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	Nota 16	16
Innovación y desarrollo			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 48-52	
Comunicación			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 31-32; 75-76	
Bienestar animal, calidad e inocuidad alimentaria			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 34-39	
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes 2016	416-1 Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	34-39	
GRI 417: Marketing y etiquetado	417-1 Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	34-39	
	417-2 Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	37	
Gestión en la cadena de valor			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 40-47	
GRI 204: Prácticas de adquisición 2016	204-1 Proporción de gasto en proveedores locales	40	8 y 9
GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores 2016	308-1 Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con los criterios ambientales	42-43	
GRI 407: Libertad de asociación y negociación colectiva 2016	407-1 Operaciones y proveedores en los que el derecho a la libertad de asociación y la negociación colectiva podría estar en riesgo	Nota 17	8
GRI 408: Trabajo infantil 2016	408-1 Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	Nota 17	5; 8 y 16
GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio 2016	409-1 Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	Nota 17	5 y 8
Materiales de envase y embalaje			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 71	
GRI 301: Materiales 2016	301-1 Materiales utilizados por peso o volumen	71	



ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	PÁGINAS DE REFERENCIA	OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)
Eficiencia energética, energías renovables y huella de carbono			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 59-67	
GRI 201: Desempeño Económico 2016	201-2 Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático	67	13
GRI 302: Energía 2016	302-1 Consumo energético dentro de la organización	59; Nota 29	7; 8; 12 y 13
	302-3 Intensidad energética	Nota 18	7; 8; 12 y 14
	302-4 Reducción del consumo energético	59-60	
GRI 305: Emisiones 2016	305-1 Emisiones directas de GEI (alcance 1)	66; Nota 19	3; 12; 13; 14 y 15
	305-2 Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	66; Nota 19	3; 12; 13; 14 y 15
	305-3 Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	66; Nota 19	3; 12; 13; 14 y 15
	305-6 Emisiones de sustancias que agotan la capa de ozono (SAO)	Nota 19	3; 12; 13; 14 y 15
Huella Hídrica			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 56-58	
GRI 303: Agua y Efluentes 2018	303-1 Interacción con el agua como recurso compartido	56-58	6 y 12
	303-2 Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua	56-58; Nota 30	6
	303-3 Extracción de agua	Nota 20	6
	303-4 Vertido de agua	Nota 21	6
	303-5 Consumo de agua	56-58; Nota 22	6
Gestión de residuos			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 68-70	
GRI 306: Residuos 2020	306-1 Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	68-70	3; 6; 11 y 12
	306-2 Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	68-70	3; 6; 11 y 12
	306-3 Residuos generados	69	3; 6; 11 y 12
	306-4 Residuos no destinados a eliminación	Nota 23	3; 6; 11 y 12
	306-5 Residuos destinados a eliminación	Nota 23	3; 6; 11 y 12

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	PÁGINAS DE REFERENCIA	OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)
Salud y seguridad en el trabajo			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 82-86	
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018	403-1 Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	82-83	3, 8 y 16
	403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes	82-84; Nota 24	3, 8 y 16
	403-3 Servicios de salud en el trabajo	83; Nota 25	3, 8 y 16
	403-4 Participación de los trabajadores, consultas y comunicación sobre salud y seguridad en el trabajo	83	3, 8 y 16
	403-5 Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo	82-84	3, 8 y 16
	403-6 Fomento de la salud de los trabajadores	82-84	3, 8 y 16
	403-7 Prevención y mitigación de los impactos en la salud y la seguridad de los trabajadores directamente vinculados con las relaciones comerciales	82-85	3, 8 y 16
	403-8 Cobertura del sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	82-83	3, 8 y 16
	403-9 Lesiones por accidente laboral	85; Nota 26	3, 8 y 16
	403-10 Dolencias y enfermedades laborales	85; Nota 26	3, 8 y 16
Capacitación y desarrollo			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 78-80	
GRI 404: Formación y educación 2016	404-1 Promedio de horas de formación al año por empleado	78	4; 5 y 10
	404-2 Programas para desarrollar las competencias de los empleados y programas de ayuda a la transición	79	8
	404-3 Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas de su desempeño y del desarrollo de su carrera	80	5; 8 y 10
Calidad de vida y clima laboral			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 75-77	
GRI 401: Empleo 2016	401-1 Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	Nota 27	
	401-2 Prestaciones para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	77	3; 5 y 8
	401-3 Permiso parental	Nota 28	5 y 8

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	PÁGINAS DE REFERENCIA	OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)
Diversidad, inclusión e igualdad de oportunidades			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 81	
GRI 405: Diversidad e Igualdad de Oportunidades 2016	405-1 Diversidad en órganos de gobierno y empleados	74; Nota 5	5 y 8
	405-2 Ratio entre el salario básico y la remuneración de mujeres y de hombres	77	
Relación con comunidades e inversión social			
GRI 3: Temas materiales 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	17-20; 87-88	
GRI 413: Comunidades Locales 2016	413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	87-88	

Tabla de Referencia SASB

En su segundo Reporte de Sostenibilidad, Arrebeef incorpora los Estándares SASB aplicables a la industria de carnes, aves y lácteos, con el propósito de fortalecer la transparencia respecto de los temas ESG más relevantes para su sector.

CARNES, AVES Y LÁCTEOS

Tabla 1. Temas de divulgación sobre sostenibilidad y parámetros de contabilidad

Parámetro de contabilidad	Código	Respuesta/Sección
Tema: Emisión de gases de efecto invernadero		
Emisiones mundiales brutas de alcance 1	FB-MP-110a.1	66; Nota 19
Análisis de la estrategia o plan a largo y corto plazo para gestionar las emisiones de alcance 1, objetivos de reducción de emisiones y análisis de los resultados en relación con esos objetivos	FB-MP-110a.2	66
Tema: Gestión de la energía		
(1) Total de energía consumida, (2) porcentaje de electricidad de la red, (3) porcentaje de renovables	FB-MP-130a.1	Nota 29
Tema: Gestión del agua		
(1) Total de agua extraída, (2) total de agua consumida, porcentaje de cada una en regiones con un estrés hídrico inicial alto o extremadamente alto	FB-MP-140a.1	Nota 20 y 21

Parámetro de contabilidad	Código	Páginas de referencia
Descripción de los riesgos de la gestión del agua y análisis de las estrategias y las prácticas para mitigarlos	FB-MP-140a.2	56-58; Nota 30
Número de incidentes de no conformidad de permisos, estándares y reglamentos de calidad del agua	FB-MP-140a.3	Nota 31
Tema: Uso del suelo y efectos ecológicos		
Cantidad de abono y desechos de animales generados, porcentaje gestionado según un plan de gestión de nutrientes	FB-MP-160a.1	Nota 32
Porcentaje de pastos y tierras de pastoreo gestionados según los criterios del plan de conservación del Servicio de Conservación de Recursos Naturales (NRCS)	FB-MP-160a.2	Información no disponible
Producción de proteínas animales a partir de operaciones concentradas de alimentación de animales (CAFO)	FB-MP-160a.3	Información no disponible
Tema: Seguridad alimentaria		
Auditoría de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI): (1) tasa de no conformidad y (2) tasa de acciones correctivas correspondientes para casos de no conformidad a) importantes y b) leves	FB-MP-250a.1	Información confidencial
Porcentaje de instalaciones de proveedores certificadas de acuerdo a un programa de certificación de seguridad alimentaria de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)	FB-MP-250a.2	Información no disponible
(1) Número de retiradas emitidas y (2) peso total de los productos retirados	FB-MP-250a.3	Información confidencial
Análisis de los mercados que prohíben la importación de los productos de la entidad	FB-MP-250a.4	Nota 34
Tema: Uso de antibióticos en la producción animal		
Porcentaje de la producción animal que recibió (1) antibióticos de importancia médica y (2) antibióticos de no importancia médica, por tipo de animal	FB-MP-260a.1	Nota 35
Tema: Salud y seguridad de la fuerza laboral		
(1) Tasa total de incidentes registrables (TRIR) y (2) tasa de mortalidad	FB-MP-320a.1	85; Nota 26
Descripción de las actividades para evaluar, vigilar y mitigar las afecciones respiratorias agudas y crónicas	FB-MP-320a.2	Nota 36
Tema: Cuidado y bienestar de los animales		
Porcentaje de carne de cerdo producida sin jaulas parideras	FB-MP-410a.1	N/A
Porcentaje de ventas de huevos de gallinas sin jaula	FB-MP-410a.2	N/A
Porcentaje de producción certificada según un estándar de bienestar animal externa	FB-MP-410a.3	34-39
Tema: Impactos ambientales y sociales de la cadena de suministro de animales		
Porcentaje de ganado de proveedores que aplican los criterios del plan de conservación del Servicio de Conservación de Recursos Naturales (NRCS) u otro equivalente	FB-MP-430a.1	Información no disponible
Porcentaje de instalaciones de producción de proveedores y contratados que se ha verificado que cumplen los estándares de bienestar animal	FB-MP-430a.2	Nota 37

Parámetro de contabilidad	Código	Páginas de referencia
Tema: Adquisición de piensos y animales		
Porcentaje de alimentos para animales procedentes de regiones con un estrés hídrico inicial alto o extremadamente alto	FB-MP-440a.1	Información no disponible
Porcentaje de contratos con productores situados en regiones con un estrés hídrico inicial alto o extremadamente alto	FB-MP-440a.2	Información no disponible
Análisis de la estrategia de gestión de las oportunidades y los riesgos para la obtención de piensos y el suministro de ganado que presenta el cambio climático	FB-MP-440a.3	Información no disponible

Tabla 2. Parámetros de actividad

Parámetro de contabilidad	Código	Páginas de referencia
Número de instalaciones de procesamiento y fabricación	FB-MP-000.A	7-9
Producción de proteína animal, por categoría; porcentaje subcontratado	FB-MP-000.B	Nota 38

| Notas de los Índices de contenidos GRI y SASB

Nota 1

Razón social: Arre Beef S.A.
Sociedad 100% privada.

Nota 2

El presente Reporte de Sostenibilidad abarca el ejercicio comprendido entre el 1 de febrero de 2024 y el 31 de enero de 2025, coincidente con el ejercicio fiscal de la compañía.
El informe se refiere principalmente a las operaciones de Arre Beef S.A. y, cuando resulta pertinente, incluye información correspondiente a Arrebeef Energía S.A.
No existen otras entidades incluidas en el alcance del presente informe.

La información aquí presentada fue elaborada de manera independiente y no forma parte de los estados financieros auditados de la compañía, ni se encuentra vinculada a los mismos.

Nota 3

El Reporte de Sostenibilidad tiene una frecuencia anual. Es el segundo informe presentado por la compañía, y la fecha de publicación estimada es entre noviembre y diciembre del 2025.

Nota 4

El Reporte de Sostenibilidad no cuenta con verificación externa.
Toda reexpresión de información y/o cálculo de indicadores será consignada como nota al pie en la tabla donde se presenta la información.

Nota 5

Los datos cuantitativos se obtienen a partir de la nómina de Arrebeef y de la correspondiente al personal contratado a través de agencias.

- Colaboradores propios de Arrebeef: 797
- Colaboradores contratados mediante agencia: 385

La diferencia principal entre ambos grupos radica en que, en el caso del personal contratado por agencia, el empleador formal es una empresa de empleo temporal, utilizada para cubrir funciones y/o tareas de carácter eventual. En cuanto a beneficios, el personal contratado por agencia accede a los mismos beneficios que el personal de Arrebeef y se encuentra bajo el mismo convenio colectivo de trabajo.

INDICADORES DE EMPLEADOS	2024		
	Hombres	Mujeres	Total
Por convenio			
Colaboradores Dentro de Convenio	875	168	1043
Colaboradores Fuera de Convenio	90	49	139
Por tipo de empleo			
Jornada completa	965	216	1181
Tiempo parcial	0	1	1
Por tipo de contrato de trabajo			
Por tiempo indefinido o permanente	965	217	1182
Duración determinada o temporal	0	0	0

Nota 6

La Asamblea de Accionistas de la Compañía selecciona y nombra la conformación del Directorio y sus roles. El Directorio nombra al Director Ejecutivo, quien establece la conformación, los integrantes, los roles y responsabilidades del Comité Ejecutivo.

Nota 7

El Presidente del Directorio y Principal Accionista de la Compañía tiene como rol principal encabezar el Directorio y hacer cumplir las responsabilidades de este órgano, supervisando además activamente el desempeño del Comité Ejecutivo. El Presidente, contemplando su capacidad y experiencia en el Negocio Principal de la Empresa, participa de las convocatorias de los comités de Gestión Comercial y de Finanzas, no encontrando conflictos de interés al respecto

Nota 8

El Comité de Sostenibilidad de Arrebeef informa periódicamente a la Dirección sobre los avances de la Estrategia de Sostenibilidad. Previo a la publicación del Reporte de Sostenibilidad, se realizan instancias de presentación y revisión con el Directorio, asegurando el alineamiento del máximo órgano de gobierno con la información presentada.

Nota 9

Las preocupaciones críticas planteadas por los distintos grupos de interés son comunicadas al Comité Ejecutivo a través de los directores responsables de cada área. El Director de Capital Humano transmite las inquietudes provenientes de las personas, colaboradores y la sociedad en general; el Director Industrial comunica aquellas relacionadas con los proveedores de hacienda (materia prima); las referidas a los clientes se abordan en el Comité Comercial; y las vinculadas a proveedores generales son canalizadas por el Director de Abastecimiento.

Ante situaciones particulares que lo ameriten, el Director Ejecutivo puede elevar estas preocupaciones críticas al Directorio para su tratamiento en el máximo órgano de gobierno.

Nota 10

En la reunión anual que el Comité de Sostenibilidad mantiene con el Directorio, se brinda asesoramiento y orientación en cuanto a las políticas de sostenibilidad que son más adecuadas para la empresa. Estas instancias funcionan también como espacios de formación continua.

Nota 11

No se realizan evaluaciones de desempeño al máximo órgano de gobierno.



Nota 12

La política de remuneración de los órganos de gobierno, incluyendo al Comité Ejecutivo y a los miembros de la Gerencia, es determinada de manera exclusiva, personal y confidencial por el Director Ejecutivo. Actualmente, la remuneración no está vinculada al cumplimiento de objetivos de sostenibilidad. Sin embargo, se encuentra en desarrollo un proceso que integrará una Evaluación de Desempeño y nuevas políticas retributivas alineadas con el logro de metas estratégicas, incluyendo criterios de sostenibilidad.

Nota 13

No existieron multas y/o sanciones no monetarias significativas durante el 2024 por incumplimiento de leyes en materia social, económica y ambiental.

Nota 14

Reintegros de Exportación efectivamente cobrados: USD 2.227.041

Nota 15

Durante el año se identificaron y gestionaron 25 casos vinculados a riesgos de corrupción, como robos y daños intencionales a bienes de la empresa. Todos los incidentes fueron detectados a través de los sistemas de seguridad y dieron lugar a sanciones proporcionales a la gravedad de cada situación, incluyendo despidos y medidas disciplinarias. Cada caso fue evaluado individualmente y se implementaron acciones correctivas para prevenir su reiteración.

Nota 16

No se identificaron situaciones de violación de la privacidad de clientes, tanto nacionales como internacionales, ni casos de filtración, robo o pérdida de datos. Asimismo, se implementó un sistema en línea para la documentación de cargas de exportación, que reduce el tráfico de correos electrónicos y el intercambio de datos, disminuyendo la exposición a posibles fraudes y contribuyendo, a su vez, a la reducción del consumo de papel.

Nota 17

Durante 2024 no se identificaron proveedores que vulneraran el derecho de sus colaboradores a la libertad de asociación y a acogerse a convenios colectivos, ni se detectaron casos de trabajo infantil o trabajo forzoso.

Nota 18

Durante 2024, el consumo total de energía fue de 62.295 GJ, equivalentes a 17.304.060 kWh.

Nota 19

Emisiones de GEI (tn CO ₂ e)	2023
Alcance 1	5862,87
Alcance 2	4350,13
Alcance 3	37219,16
Emisiones totales	47432,17
* Incluimos todos los gases en los cálculos (CO ₂ , CH ₄ , N ₂ O, HFC, PFC, SF ₆ , NF ₃). * Tomamos 2023 como año base para el cálculo de la huella de carbono.	

Emisiones biogénicas de CO2:

Arrebeef no genera este tipo de emisiones.

Sustancias que agotan la capa de ozono:

No generamos emisiones de sustancias que agotan la capa de ozono.

Nota 20

Extracción de agua por fuente (en megalitros) *	2023	2024
Agua Subterránea	943.6	926.5
*Únicamente se extrae agua subterránea de zonas sin estrés hídrico. No se extrae agua en zonas con estrés hídrico.		



Nota 21

Vertido de agua

Los efluentes generados son líquidos residuales. Para su mejor tratamiento, se dividen en su conducción en línea verde (líquido con restos de estiércol y rumen) y línea roja (líquido con restos de sangre y grasas). El efluente industrial viaja por medio de los desagües hacia su tratamiento primario, donde es sometido a procesos de separación de fases sólido-líquido de forma mecánica mediante cribas, y de forma físico-química mediante equipos DAF - Flotación por Aire Disuelto (Dissolved Air Flotation).

La carga orgánica que se obtiene en ese proceso es aprovechada por Arrebeef Energía para la generación del biogás que se transforma en energía eléctrica renovable. Por su parte, la fracción líquida ya clarificada es conducida hacia las lagunas de tratamiento secundario del efluente.

Arrebeef con 6 lagunas: la primera a modo de trampa de sólidos, tres facultativas y dos aeróbicas, que permiten procesar las aguas residuales para obtener un efluente en condiciones para ser dispuesto en la corriente de vuelco autorizada. De esta manera, cumplimos con los criterios de calidad de los vertidos establecidos por el organismo de la Autoridad del Agua (ADA).

Vertido total de agua en todas las zonas en agua dulce: 945.01 megalitros.

Método usado para establecer los límites de vertido de sustancias preocupantes prioritarias: Los parámetros de vertido para descarga a conducto pluvial o cuerpo de agua superficial deben estar dentro de lo establecido por la Ley N°5965, Resolución 336/03, Anexo II de la Autoridad del Agua.

Metodología: La metodología de recopilación de datos la establece el laboratorio habilitado por el Ministerio de Ambiente de la Provincia de Buenos Aires, quien toma las muestras y realiza los estudios de acuerdo con la legislación vigente.

Criterios mínimos de calidad del vertido de efluentes:

- Los criterios de calidad de los vertidos son establecidos por resolución de la Autoridad del Agua (ADA), en base al Código Alimentario Argentino, específicamente el artículo 982, que fue modificado por la Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 22/2021.
- Los estándares desarrollados a nivel interno sobre la calidad del agua que se emplearon fueron los establecidos por el Código Alimentario Argentino, artículo 982 (modificado por la Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 22/2021).

- Se tuvo en cuenta el perfil de la masa de agua receptora: cuando se realizó el diseño de las lagunas de efluentes, se solicitó permiso ante el organismo de Autoridad del Agua (ADA) para que el vuelco fuera en el arroyo El Tala.

Nota 22

Consumo de agua: 926.52 megalitros durante 2024.

Nota 23

Peso de residuos	2023		2024	
	Residuos peligrosos	Residuos no peligrosos	Residuos peligrosos	Residuos no peligrosos
TOTALES (en toneladas)	5,3	749,1	7,4	697,2
Residuos no destinados a eliminación:				
Reutilización (Y8)	5,2	-	7	-
Reciclaje	-	334,3	-	245,8
Compostaje	-	-	-	-
Vertedero	-	-	-	-
Otros - Relleno sanitario	-	414,8	-	451,4
Residuos destinados a eliminación:				
Eliminados por incineración	-	-	-	-
Relleno de seguridad		414,8		451,4
Físicos químicos, estabilización	1,01	-	0,4	-
Otros (que debe especificar la organización)	-	-	-	-

Información contextual para comprender cómo se obtienen los datos de residuos: Cada vez que un camión ingresa a planta, se lo pesa. Al retirarse, se lo vuelve a pesar, y la diferencia entre ambos registros permite determinar el peso del residuo transportado a disposición final.



Nota 24

Si un trabajador desea retirarse por cuestiones de salud (dolencia o enfermedad) debe:

1. Dar aviso a su superior inmediato.
2. Acercarse a nuestro servicio médico para ser evaluado.
3. El responsable del servicio médico considera la autorización de la salida por cuestiones médicas.
4. De ser autorizado, el colaborador debe dejar asentado el retiro por RRHH

Si un trabajador desea retirarse por cuestiones que considera peligrosas:

1. Debe dar aviso a su superior inmediato.
2. Si está en riesgo debe alejarse a un lugar seguro.
3. El superior debe dar aviso al personal de Seguridad e Higiene para evaluar la escena.

El personal de Seguridad e Higiene coordina la adecuación de la situación. Si es una situación de emergencia, coordina la evacuación junto a los brigadistas.

Nota 25

Principales funciones del servicio de Salud Ocupacional:

- Dar la primera atención al personal por accidente o enfermedad profesional con patologías de origen laboral y particular.
- Controlar las inasistencias en planta.
- Sugerir cambios de puestos temporarios por tratamiento de patologías musculo-esqueléticas.
- Realizar campañas preventivas de salud.
- Evaluar junto a Seguridad e Higiene mejoras en los puestos de trabajo.
- Coordinar y supervisar los exámenes pre-ocupacionales, exámenes periódicos y las homologaciones ante la Superintendencia de Riesgos de Trabajo (SRT).

Principales funciones del servicio de Seguridad e Higiene:

- Prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
- Llevar a cabo relevamientos activos en toda la planta.

- Confeccionar la check-list de seguridad.
- Capacitar a todos los niveles de la empresa sobre cuestiones de seguridad e higiene.
- Verificar y prevenir actos inseguros.
- Realizar solicitudes a Mantenimiento para modificaciones preventivas y correctivas.
- Realizar seguimiento de accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
- Controlar las medidas ergonómicas implementadas.
- Llevar a cabo evaluaciones ergonómicas en puestos de trabajos.
- Realizar entrenamiento con la Brigada de Emergencia.
- Asegurar el cumplimiento de las leyes correspondientes.
- Analizar mejoras junto al preventor de la ART.

Nota 26

En la organización, las principales lesiones por accidentes de trabajo están relacionadas con traumatismos y heridas cortantes. Los golpes con estructuras y las caídas de roldanas con mercadería constituyen las causas principales de los traumatismos, mientras que la falta de coordinación es la causa más frecuente de las heridas cortantes.

Para prevenir este tipo de accidentes, se realizan mensualmente ajustes, reemplazos o reparaciones de los rieles, así como cambios en aquellos considerados puntos críticos por riesgo de caída de objetos. Asimismo, se elaboran listas de verificación para controlar los elementos y el estado de la infraestructura de las cámaras de maduración.

En lo que respecta a los accidentes que provocan heridas cortantes, se incorporaron mangas anticorte de tela nivel 5 para los operarios que trabajan cerca de compañeros que utilizan cuchillos. Además, se evalúan anualmente los puestos de trabajo para verificar que los elementos de protección sean adecuados, se controla diariamente el uso correcto de los EPP mediante recorridos de los sectores y se imparten capacitaciones sobre el uso correcto tanto de los EPP como de las herramientas cortantes.



Nota 27

Indicadores de rotación	2024			
Tasa de Ingreso	Total de Altas		Tasa de Ingreso (Altas/Dotación)	
Por género				
Mujeres	12	12	8%	17%
Hombres	58	201	8%	63%
Total	283		23%	
Por edad				
Menor a 30	49	158	16%	61%
Entre 30 y 50	20	55	4.9%	44%
Mayor igual a 50	1	0	1%	0%
Total	283		23%	
Por región				
PEREZ MILLÁN	69	213	8%	55%
CABA	1	0	10%	0%
ESCOBAR	0	0	0%	0%
Total	283		23%	
Tasa de Egreso	Total de Bajas		Tasa de rotación (Bajas/Dotación)	
Por género				
Mujeres	18	14	12%	20%
Hombres	60	159	9%	50%
Total	251		21%	

Indicadores de rotación	2024			
Tasa de Egreso	Total de Bajas		Tasa de rotación (Bajas/Dotación)	
Por edad				
Menor a 30	27	132	9%	50%
Entre 30 y 50	40	39	9%	31%
Mayor igual a 50	10	3	10%	100%
Total	251		21%	
Por región				
PEREZ MILLÁN	76	173	9%	44%
CABA	2	0	20%	0%
ESCOBAR	0	0	0%	0%
Total	251		21%	

En negro: Colaboradores Arrebeef \ En verde: Personal contratado



Nota 28

Licencia parental	2024					
	Mujeres		Hombres		Total	
Número de empleados con derecho a tomar licencia por nacimiento en 2024	647	318	150	67	797	385
Número de empleados que hicieron uso efectivo de la licencia por nacimiento en 2024	11	5	19	8	30	13
Número de empleados que retornaron al trabajo después de finalizar la licencia por nacimiento durante 2024	11	5	19	8	30	13
Número de empleados que regresaron al trabajo después de terminar la licencia y que seguían siendo empleados 12 meses después de regresar al trabajo.	11	5	19	8	30	13
Tasa de regreso al trabajo	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Tasa de retención	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Nota 29

Total de energía consumida:

Consumo de energía	2024
Electricidad	17.304.060 Kwh
Calefacción	0
Refrigeración	12.652.735 Kwh
Vapor	61.600 t
Gas natural de red	3.052.300 m³
Gas oil	61.700 l

Porcentaje de la electricidad proveniente de la red utilizado: El 100% de la electricidad que utilizamos proviene de la red.

Porcentaje de renovables: 0%

Nota 30

El principal riesgo en la gestión del agua es el estrés hídrico es que las napas no cuenten con el caudal necesario para abastecer las operaciones.

Las estrategias y prácticas implementadas para mitigar este riesgo incluyen:

- Elaboración de un mapeo de fugas y cañerías de alimentación.
- Recorridas diarias en los sectores productivos con mayor consumo de agua.
- Solicitudes de intervención al área de Mantenimiento para la reparación de pérdidas de agua.
- Capacitaciones al personal sobre el uso racional del recurso.

Nota 31

Durante el período de reporte no existió ningún tipo de incidente vinculado a la calidad del agua.

Nota 32

Cantidad total de:

- Residuos convertidos en energía eléctrica renovable a través de Arreebeef Energía: 20.682 m³
- Abono generado en Arrebeef Energía: 881 t

Nota 33

No se cuenta con esta información.

Nota 34

La empresa cuenta con un análisis de los mercados que establecen restricciones a la importación de sus productos.

Unión Europea: se monitorea el Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), sistema de alerta rápida para alimentos y piensos que permite a los países miembros y a la Comisión Europea intercambiar información sobre riesgos para la salud.

Brasil: se considera el Régimen de Alerta de Importación (RAI), mecanismo de clasificación de empresas extranjeras cuyos productos exportados a Brasil hayan presentado no conformidades durante los procedimientos de fiscalización.

En ningún país del mundo existe prohibición para la importación de productos de Arrebeef.



Nota 35

No se cuenta con esta información, ya que los tratamientos veterinarios son responsabilidad de los productores y no se exige a los proveedores el detalle de dichos tratamientos. El cumplimiento de la normativa vigente en esta materia es controlado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) a través del Plan de Control de Residuos e Higiene en Alimentos de Origen Animal (CREHA).

Nota 36

Se evalúa y monitorea las afecciones respiratorias mediante el análisis de los antecedentes médicos de cada colaborador, los cuales se registran y almacenan en historias clínicas digitales. En los casos de colaboradores con afecciones crónicas, como asma o bronquitis, se realiza un seguimiento de su tratamiento, se controla el cumplimiento del plan de vacunación y se evalúa el sector en el que se desempeñan, a fin de determinar la necesidad de una posible reubicación.

Nota 37

Según lo establecido en el procedimiento PR-CH-01 Compra de Hacienda, revisión 9, Arrebeef realiza anualmente visitas a un mínimo de cinco de los principales establecimientos ganaderos proveedores, con el fin de verificar el cumplimiento de los estándares de bienestar animal.

Nota 38

La empresa cuenta con producción animal subcontratada. En este marco, se contrata el servicio de hotelería en *feedlot* para el engorde a corral de animales durante un período de entre 120 y 150 días, hasta su terminación para faena.





Arrebeef

Alimentamos al mundo de manera sostenible

COMERCIO EXTERIOR

Lola Mora 42 1 - Torre 1
Of. 902 (Piso 9) - C1107DDA
Cdad. de Buenos Aires - Argentina
Tel: (54 11) 5245-8409 (rot)

PLANTA INDUSTRIAL

Rio Paraná 901- B2933BES
Perez Millán - Bs. As. - Argentina
Tel: (54 3329) 49-2267

arrebeef.com

