

QHIELO CREA GERENCIA DE SUSTENTABILIDAD E IMPLEMENTA ACCIONES PARA CONTRIBUIR AL ENTORNO Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

La nueva área de la empresa de preservación de alimentos ya está impulsando algunas acciones para potenciar la gestión sostenible con proyectos de reciclaje y revalorización de residuos y desechos.



Buscando dar un paso importante hacia una nueva etapa para reforzar el compromiso con la excelencia operacional, cuidado del medio ambiente y vínculo con sus colaboradores y las comunidades donde opera, Qhielo creó la gerencia de Seguridad, Calidad y Sustentabilidad liderada por Juan Esteban Seguel, quien anteriormente estaba a cargo del departamento de Calidad y SSO.

El gerente general de Qhielo, Christian Martin, señaló que "estamos muy contentos con la creación de esta nueva área, que confirma nuestra disposición a potenciar la gestión sostenible y continuar desarrollando un servicio de excelencia para la preservación de alimentos con los más altos estándares. Estamos convencidos que Juan Esteban Seguel será un gran aporte para el crecimiento y futuro de la compañía".

Dentro de las medidas adoptadas, se ha impulsado un programa de reciclaje y cuidado del medio ambiente, donde la mayoría de los insumos y componentes usados en las plantas cuentan con trazabilidad y son reutilizados para disminuir el impacto ambiental. Por ejemplo, en la planta de Puerto Natales, los residuos de sacos de sal, que anteriormente eran desechados, son enviados a la empresa Greenspot para reutilizar como materia prima en la fabricación de estuches y carteras.

En línea con la economía circular, Qhielo está desarrollando un proyecto de innovación para la reutilización del agua y fabricación de hilo líquido, *Flow ice*, con el objetivo de medir el consumo y disminuir la huella hídrica de las plantas.

En seguridad, la empresa ha trabajado en una importante campaña para la prevención de incidentes y cumplimiento normativo, lo que ha permitido alcanzar en más de un año la tasa de "cero accidentes". En materia de calidad, se ha implementado el proceso de certificación HACCP en todas las plantas de la compañía.

QHielo es una empresa chilena con más de 19 años de historia, dedicada a la preservación de alimentos y su principal negocio hoy está en la industria del salmón mediante la elaboración de hielo líquido (*Flow Ice*) para la mantención de la cadena de frío del producto. La compañía cuenta con más de 20 plantas de *Flow Ice* y sus principales clientes son AquaChile, Salmones Austral, Mowi, Cermaq, Australis, Abick, entre otros.