



capítulo

01

SOMOS PACIFICBLU



Juntos por la salud de las personas y del planeta

(2-2) (2-6)

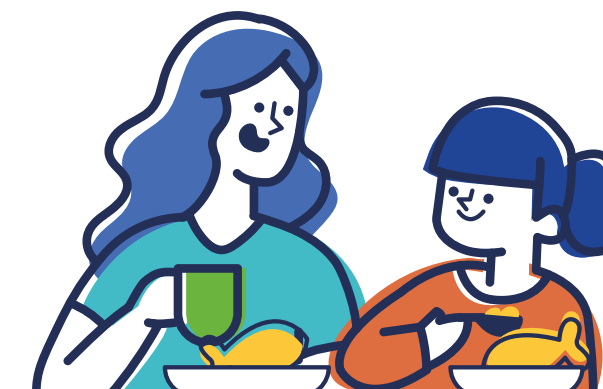
PacificBlu es la empresa líder en la producción y comercialización de alimentos del mar a nivel nacional. Ubicada en la ciudad Talcahuano, la compañía está conformada por más de 800 trabajadores y trabajadoras y destaca por la innovación y desarrollo de productos del mar, en base a merluza común, con valor agregado como apanados y hamburguesas los que distribuye a lo largo de todo el país con su marca El Golfo.

Todo el proceso productivo de la compañía se inicia con la captura de la merluza común en las costas de la zona centro sur del país. Dos barcos, equipados con la más alta tecnología y el trabajo de una experimentada tripulación, realizan faenas de pesca con red de arrastre la que se encuentra entre las más selectiva y sustentable del mundo.

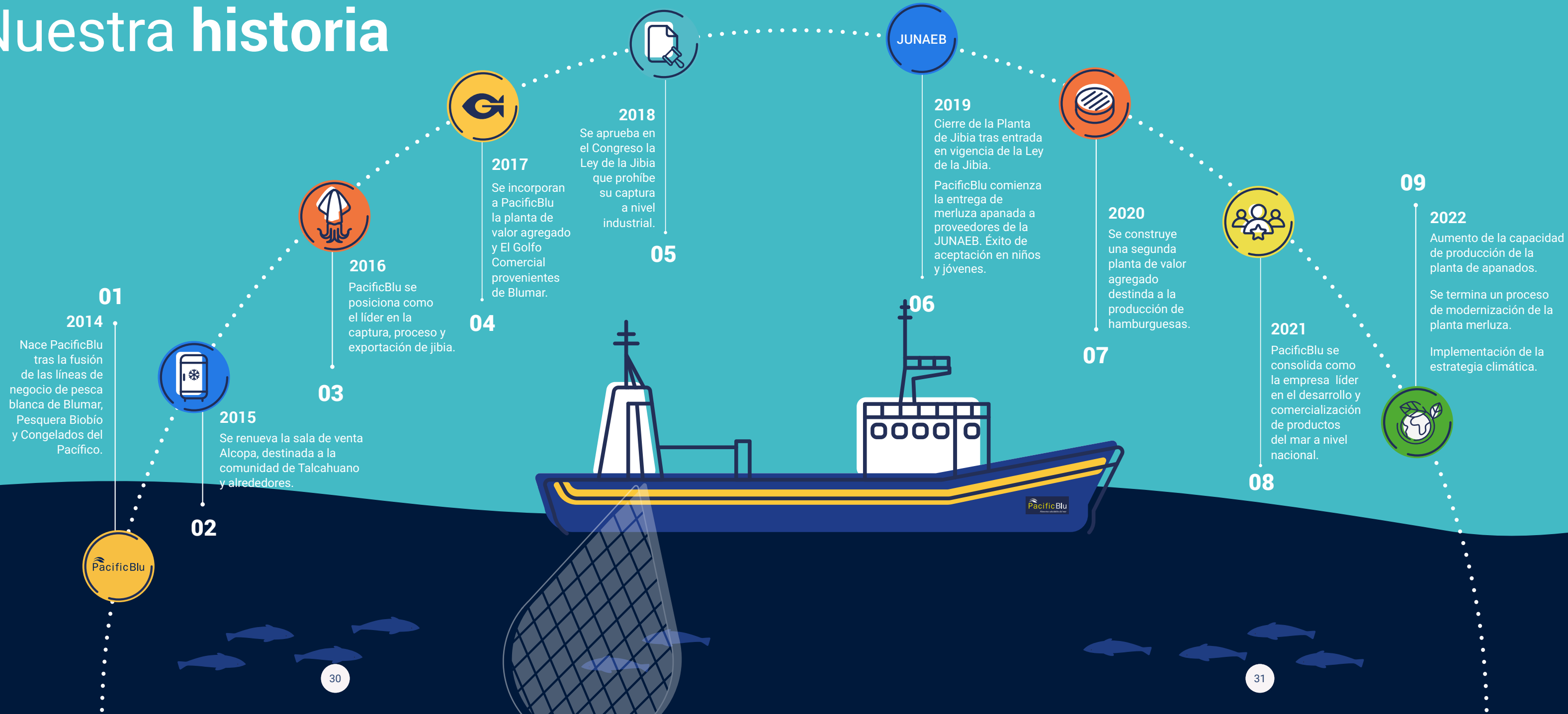
La captura de merluza común es procesada en tierra en tres plantas que desarrollan productos destinados 100% al consumo humano. Al 2022, el 82% de la producción de PacificBlu está destinada al mercado nacional con una gran oferta de productos frescos y congelados que están

presentes en las grandes cadenas de supermercados, almacenes locales y ferias libres a lo largo de todo territorio nacional.

Además, la empresa cuenta con la sala de ventas Alcopa, la que está ubicada a un costado de sus instalaciones productivas y cuyo objetivo es acercar los productos del mar a la comunidad a precio mayorista. Este punto comercial cuenta con el Sello Azul que otorga el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura y que certifica que los productos cuenten con la debida trazabilidad.



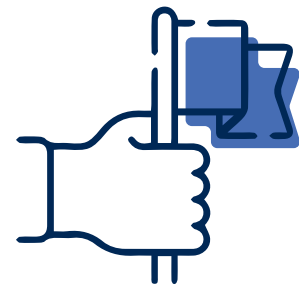
Nuestra historia





Identidad

(2-19) (2-20)



PROPÓSITO

Alimentar saludablemente a los chilenos y al mundo llevando los mejores sabores del mar a su mesa.



MISIÓN

Producir alimentos del mar saludables y de primera calidad mediante un modelo productivo que asegure el respeto del medio ambiente y la sustentabilidad, agregando valor a los recursos marinos y distribuyéndolos a todo Chile y al mundo.



VISIÓN

Ser la empresa líder de alimentos del mar en Chile con permanente innovación en productos atractivos y saludables para mejorar la calidad de vida de los chilenos y el mundo.

VALORES



Integridad



Respeto



Colaboración



Pasión



Compromiso



Flexibilidad



Proactividad

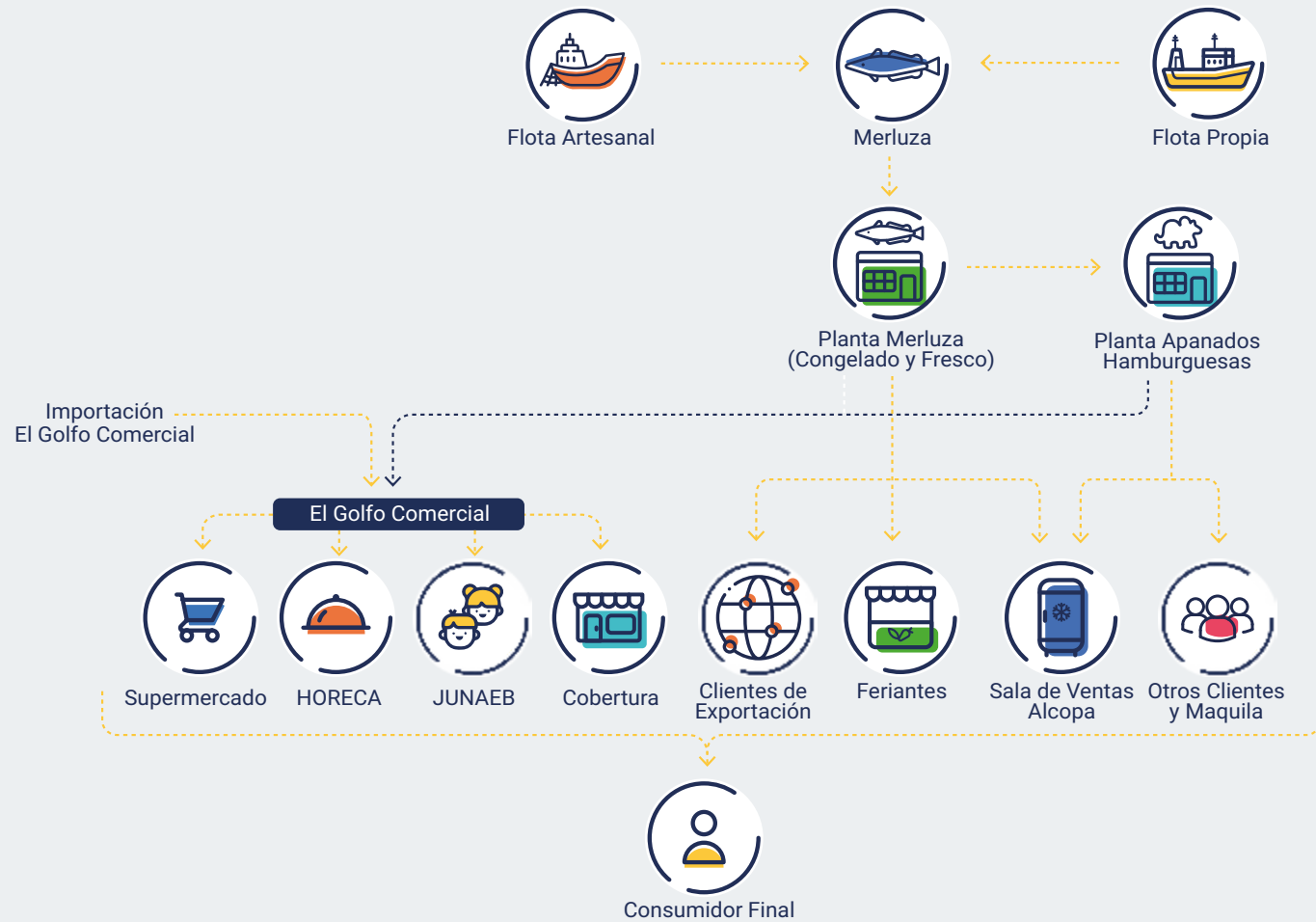


Profesionalismo

Cadena de suministro

(2-6)

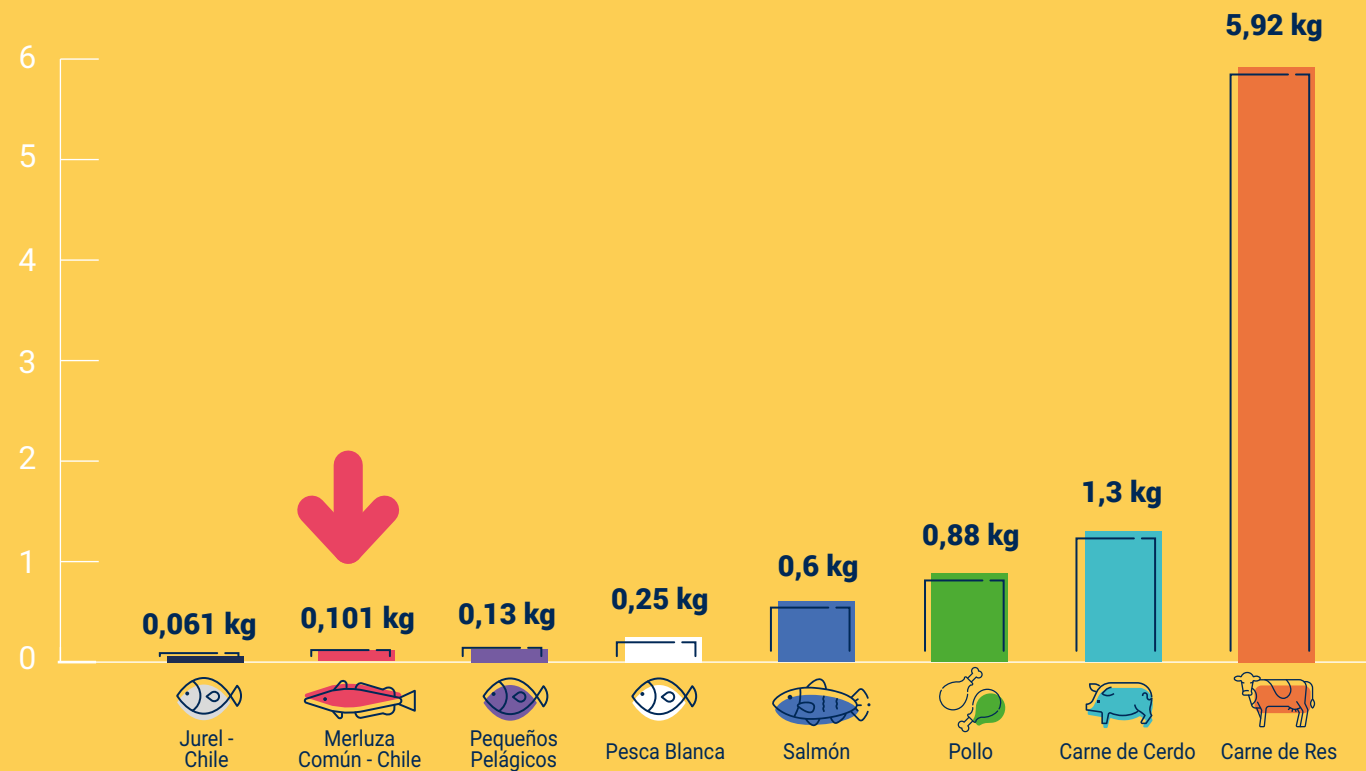
La cadena de suministro de PacificBlu considera la captura, planta de proceso, valor agregado y comercialización de alimentos del mar de consumo humano. Durante el periodo reportado en PacificBlu no hubo cambios significativo en su estructura ni en la cadena de suministros.



Alimentos saludables para las personas y el planeta

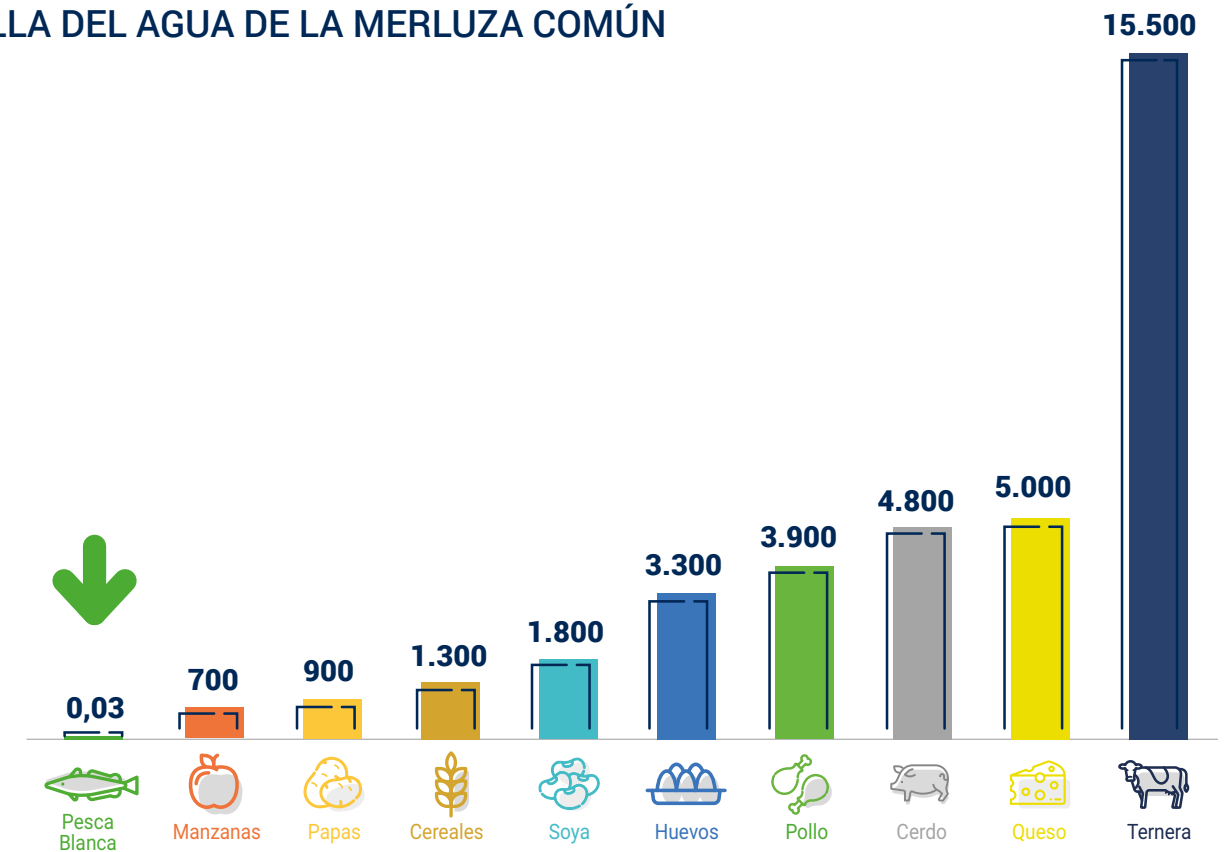
(G-13.10)

• KG DE CO₂ EQUIVALENTE POR 40 GR. DE PROTEÍNA EN BASE SECA



Fuente: Frontiers in Ecology and Environment (Ray Hilborn et al., 2008).

• HUELLA DEL AGUA DE LA MERLUZA COMÚN



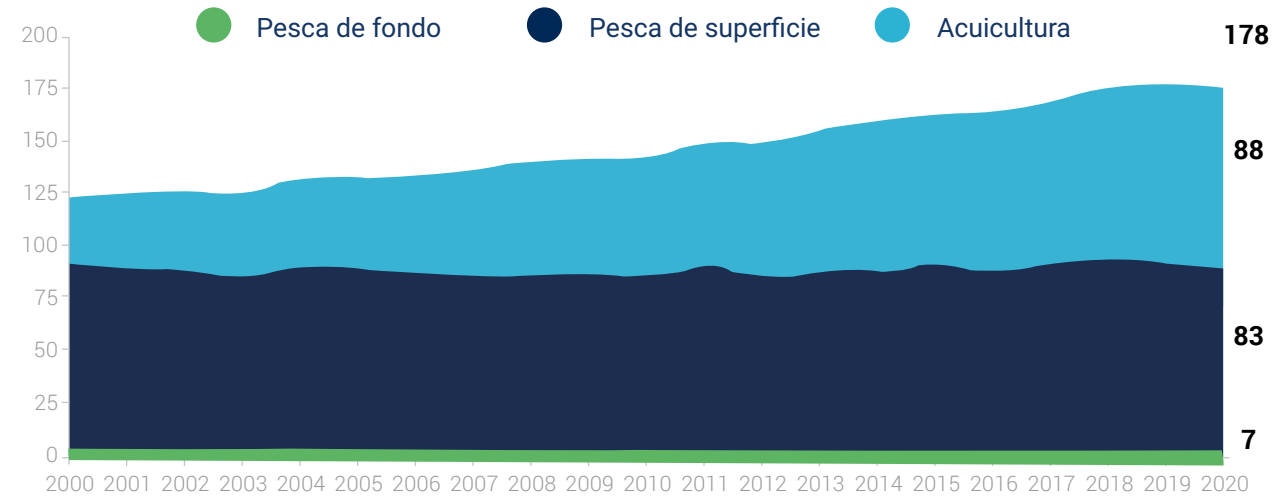
Fuente: Merluza común: Huella Chile e Inpesca

Contribución a la seguridad alimentaria

Actualmente, la pesca y acuicultura representan un tercio del total de las proteínas de origen animal que se consumen en el mundo y, en particular, la pesca de fondo aporta con la captura de especies de carne blanca, como es el caso de la merluza común chilena, y que se destinan 100% a consumo humano directo, radicando allí la importancia de su cuidado y buena administración. En el contexto de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, la pesca blanca es un factor clave para la seguridad alimentaria y nutricional de las personas, pero se ve amenazada por actividades ilícitas como la pesca ilegal o una deficiente regulación.

La pesca y acuicultura representan un 34% del total de las proteínas de origen animal del mundo. De esto un 17% es pesca silvestre. La pesca extractiva o pesca silvestre es estable y, en consecuencia, sostenible.

• PRODUCCIÓN GLOBAL DE PESCA Y ACUICULTURA



Fuente: FAO Fishery Services



Nuestra flota



Está integrada por tres barcos: PAM Bonn, PAM Polaris II y PAM Biomar IV, los que están equipados con tecnología de última generación que permite realizar faenas de captura de merluza común con red de arrastre de manera precisa, selectiva y eficiente.



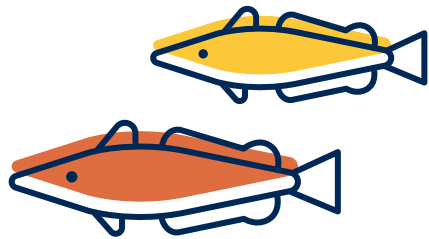


Nuestras plantas de proceso

• PLANTA MERLUZA

El procesamiento de la merluza común se realiza con fileteo manual con el apoyo de equipos mecánicos de proceso de última generación. Por lo mismo, contamos con personal altamente experimentado lo que garantiza filetes y productos con acabada técnica y prolijidad.

La congelación de los filetes IQF se realiza en túneles continuos que entregan un producto de la mejor calidad. Esta planta tiene una capacidad instalada de 1.100 ton/ mes de materia prima, en un turno.



PRODUCTOS MERLUZA COMÚN

- Merluza fresca
- Filetes Congelados
- HGT
- Fishblocks
- Pulpa

PRODUCTOS MERLUZA DE COLA

- Filetes congelados
- Fishblocks
- Pulpa





• PLANTA APANADOS Y HAMBURGUESAS

Esta es una planta de productos del mar preelaborados y con alto valor agregado como son apanados de pulpa y filetes de merluza. Cuenta con sistemas automatizados de empaques y tiene la capacidad instalada de 400 ton/ mes y una gran versatilidad para la elaboración de más de 60 variedades de productos del mar y saludables.

En la planta de hamburguesas se elabora productos formados de merluza sin apanar y otras proteínas para distintos clientes. Todos los productos son libres de sellos



PRODUCTOS APANADOS Y HAMBURGUESAS

- Filete de Merluza Apanada
- Figuritas Marinas (Formados)
- Filete de Merluza Natural (Tempura)
- Pececitos Apanados (Formados)
- Coctelitos de Merluza (Tempura)
- Croqueta de Merluza Panko (Fishblock apanado)
- Dinos de Merluza (Formados)
- Varita Merluza Apanada (Tempura)
- Deditos Apanados (Formados)
- Filete de Merluza (Preformado)
- Hamburguesas de Merluza
- Hamburguesas apanadas de Merluza







Foco estratégico en el mercado nacional



Si bien en el 2014 parte importante de la producción de la empresa se exportaba a distintos mercados del mundo, hoy la realidad es otra. Al 2022 el 82% de lo que produce PacificBlu se queda en Chile, transformándose en uno de los principales proveedores de productos del mar para consumo humano a nivel nacional. Clave en esta estrategia ha sido El Golfo, marca con la que la empresa vende sus reconocidos productos apanados en base a merluza común y otros productos del mar y que está presente a lo largo de todo el país en supermercados y almacenes del barrio. También importante en este proceso ha sido la comercialización de merluza fresca en ferias libres lo que ha permitido poner al alcance de las personas merluza común de origen legal y con trazabilidad conocida.

A nivel local, a su vez, PacificBlu dispone de la Sala de Ventas Alcopa, ubicada a un costado de sus instalaciones productivas en la Avenida Gran Bretaña de Talcahuano. Alcopa ha sido fundamental en acercar los productos del mar a la comunidad, con precios de mayorista. La tienda cuenta con un servicio de delivery de alcance regional y fue certificada con el Sello Azul de Sernapesca, iniciativa que promueve la extracción y consumo responsable de recursos de la mar y su origen legal.





Presencia en el
98% de los supermercados de Chile



Los productos de PacificBlu son comercializados a nivel nacional bajo la marca El Golfo, de alto reconocimiento en supermercados y almacenes de barrio en Chile. Los principales productos de esta línea son: merluzas congeladas, apanados, hamburguesas y mariscos que PacificBlu importa para comercializar en Chile.



Distribuimos merluza fresca en ferias libres

Desde 2019 abastecemos de pescado fresco a ferias libres y distribuidores mayoristas. Esta línea de negocio se consolidó en los últimos 2 años gracias a que la estabilidad de la pesca que asegura el abastecimiento continuo, la garantía de calidad, desembarques certificados por Sernapesca y precios competitivos al realizar la venta directa.



Llegamos a **40 mil** almacenes de barrio



Además de los supermercados nuestros productos están en almacenes de barrio, lo que facilita el acceso de más personas a nuestros productos del mar.



Distribuimos apanados de merluza a la JUNAEB

En 2019, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) incorporó los apanados de merluza al Programa de Alimentación Escolar, marcando un hito para PacificBlu.



Distribuimos apanados de merluza a la JUNAEB aportando a la nutrición de niños, niñas y adolescentes.

En 2019, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) incorporó los apanados de merluza al Programa de Alimentación Escolar marcando un hito para PacificBlu. Si bien la pandemia y el cierre de los establecimientos educacionales durante los años 2020 y 2021 no permitieron del todo iniciar el proceso de entrega y recién a partir de agosto del 2022 los distintos operadores del programa comenzaron a integrar los apanados de merluza de PacificBlu en los menús. A partir de agosto fueron entregados 60 toneladas mensuales de apanados de merluza a la Junaeb, aportando con alimentación saludable y de buena aceptación a miles de niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa gubernamental.



Compromiso con la calidad e inocuidad

(2-27) (G13.9)

La empresa cuenta con un Sistema de Gestión Integral que garantiza el cumplimiento de los más altos estándares de inocuidad y calidad en sus productos, así como el cumplimiento normativo y el cuidado del medio ambiente.

Este Sistema de Gestión se somete periódicamente a auditorías de certificación bajo el protocolo del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura y de estándares internacionales, asegurando su eficacia y mejoramiento continuo.

Además, la compañía ha desarrollado un detallado sistema de trazabilidad de sus productos y un plan de prevención contra actos maliciosos, en cumplimiento de las exigencias del mercado nacional y de los mercados más exigentes del mundo como Estados Unidos y la Unión Europea.

Esto garantiza que los productos cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria, lo que ha sido reconocido por los consumidores y clientes de la empresa en todo el mundo.



El Sistema de Gestión Integral asegura el cumplimiento de estrictos protocolos, normativas y estándares a fin de dar garantías de cumplimiento de inocuidad y calidad de sus productos. En 2022, la empresa no registró ningún “recall” (retiro del mercado de productos por problemas de calidad o inocuidad).

Certificaciones y Sellos



- **Norma HACCP**
(Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

HACCP es un sistema de gestión de seguridad alimentaria, aceptada en Chile y en el mundo, basado en la identificación de peligros en la producción de alimentos y la implementación de medidas preventivas en puntos críticos de control a lo largo de la cadena de suministro. Su implementación es esencial para garantizar la inocuidad alimentaria y cumplir con los requisitos legales y de los clientes. La supervisión y verificación del cumplimiento de la norma es responsabilidad de Sernapesca.



- **Norma IFS**
(International Food Standard)

Reconoce que la empresa cumple con el estándar de seguridad y calidad alimentaria, reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI), la que establece normas y requisitos internacionales para sistemas de gestión de seguridad alimentaria, proporciona herramientas y recursos para su implementación y certificación, y fomenta la innovación y mejora continua en la gestión de la inocuidad alimentaria. Desde 2015 PacificBlu se encuentra certificada por IFS Food 7, siendo calificada todos los años con categoría High Level, el nivel más alto de esta certificación.



- **Certificación HALAL**

Esta certificación es importante para los consumidores musulmanes, ya que les permite identificar los productos que cumplen con los requisitos religiosos y éticos de su cultura. En el caso de PacificBlu, la certificación Halal garantiza que todos sus productos han sido procesados y envasados de acuerdo con los principios islámicos, lo que incluye la selección cuidadosa de los ingredientes, la limpieza y el procesamiento adecuado, y la ausencia de cualquier sustancia prohibida por la ley islámica.



- **Certificación Kosher**

La certificación Kosher es una garantía para los consumidores de que los productos alimenticios que compran cumplan con los requisitos dietéticos y religiosos judíos, elaborados bajo estrictas normas de limpieza y calidad a través de auditorías periódicas que se realizan en las instalaciones.



- **Sello Azul Sernapesca**

Con el Sello Azul, Sernapesca certifica que PacificBlu cumple con la trazabilidad de todos sus productos la que demuestra el origen legal. Desde el 2017 que la sala de ventas Alcopa cuenta con este importante sello.





Compromiso con los ODS

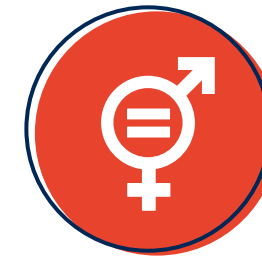
PacificBlu en el 2022 reafirmó su compromiso con 10 de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible propuestos por la ONU.



CERO HAMBRE



SALUD Y BIENESTAR



IGUALDAD DE GÉNERO



TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



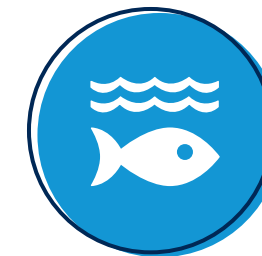
CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



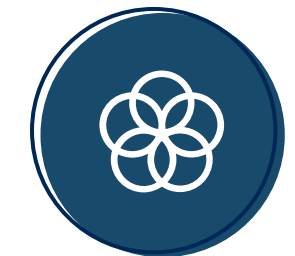
PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



ACCIÓN POR EL CLIMA



VIDA SUBMARINA



ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

2 HAMBRE CERO



METAS ONU

2.1 Para 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año.

ACCIONES 2022 PACIFICBLU

- Participación en el programa de Banco de Alimentos del Mar con la entrega de alimentos a más de 3 mil adultos mayores.
- Donación de productos y apoyo en actividades a la residencia Santa Victoria de niñas y adolescentes, y al Hogar Madre Teresa de Calcuta, que acoge adultos mayores vulnerables.
- Promoción de tarjetas de descuento en la sala de ventas Alcopa con precios mayoristas para vecinos y vecinas.

3 SALUD Y BIENESTAR



METAS ONU

3.8 Lograr la cobertura sanitaria universal, en particular país en desarrollo la protección contra los riesgos financieros, el acceso a servicios de salud esenciales de calidad y el acceso a medicamentos, además de reducción de riesgos para la salud nacional y mundial.

ACCIONES 2022 PACIFICBLU

- Producción de alimentos saludables.
- Contar con un centro médico para atención preventiva de trabajadores para emergencias sanitarias Covid-19.
- Operativos de vacunación contra la influenza y Covid-19 como también exámenes médicos, mamografías entre otros para nuestros trabajadores y trabajadoras.
- Operativos contra el cáncer mamario. Junto a Fundación Arturo López Pérez se tomaron mamografías preventivas a mujeres pescadoras artesanales de la Región del Maule.
- Se realizó Charla de la Fundación Arturo López Pérez, Fundación sin fines de lucro que lucha contra el cáncer, con la finalidad de que conozcan el convenio oncológico que tiene la empresa para sus trabajadores y familia a un costo menor y descontado a través de su remuneración.
- Realización de talleres de gastronomía marina, nutrición y salud por parte del liceo técnico de Talcahuano para la comunidad.

5 IGUALDAD DE GÉNERO



METAS ONU

Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres y la igualdad de oportunidades de liderazgo a todos los niveles decisorios en la vida política, económica y pública.

Aprobar y fortalecer políticas acertadas y leyes aplicables para promover la igualdad de género y el empoderamiento de todas las mujeres y las niñas a todos los niveles.

ACCIONES 2022 PACIFICBLU

- Desarrollo por parte del Comité de Igualdad de Género del programa anual de trabajo.
- Conmemoración del “Día Internacional de la Eliminación de la Violencia Contra las Mujeres y las Niñas”.

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



METAS ONU

Lograr niveles más elevados de productividad económica mediante la diversificación, la modernización tecnológica y la innovación.

Promover el desarrollo con actividades productivas, creación de puestos de trabajo decentes, el emprendimiento, la creatividad y la innovación, y fomentar la formalización y el crecimiento de las microempresas y las pequeñas y medianas empresas, incluso mediante el acceso a servicios financieros.

ACCIONES 2022 PACIFICBLU

- Aumento de capacidad de producción en planta de apanados y aumento de dotación.
- Participación en el programa de capacitación para emprendedores de Talcahuano Mesa empresa Libertad Gaete.
- PacificBlu recibió de parte del Alcalde de la Municipalidad de Talcahuano, en representación del Municipio, de SENCE y de la Red Costa Río (que agrupa a las OMIL de un sector de la Región), un reconocimiento al trabajo colaborativo que realiza la Empresa en la Comuna.
- Implementación del plan del Manual de Buenas Prácticas de Contratistas en temas laborales, previsionales, de seguridad y medio ambiente de todos los contratistas residentes de PacificBlu.
- Automatización del proceso de preparación de merluza fresca para los feriantes.
- Desarrollo de nuevos productos de valor agregado para mercado nacional. Hamburguesas naturales y fish fingers de merluza.

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



METAS ONU

Desarrollar infraestructuras fiables, sostenibles, resilientes y de calidad, incluidas infraestructuras regionales y transfronterizas, para apoyar el desarrollo económico y el bienestar humano, haciendo especial hincapié en el acceso asequible y equitativo para todos.

ACCIONES 2022 PACIFICBLU

- Participación en el Instituto de Investigación Pesquera.
- Participación activa de representantes de PacificBlu en el Comité de Manejo de la merluza común y merluza de cola de la Subsecretaría de Pesca.
- Implementación de un nuevo sistema de información de manejo integrado de RRHH.

11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



METAS ONU

De aquí a 2030, proporcionar acceso universal a zonas verdes y espacios públicos seguros, inclusivos y accesibles, en particular para las mujeres y los niños, las personas de edad y las personas con discapacidad.

Apoyar los vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo la planificación del desarrollo nacional y regional.

ACCIONES 2022 PACIFICBLU

- Participación en la mesa público privada de SernamEG.
- Participación en el directorio de Irade, círculo de sostenibilidad y círculo de personas.
- Participación en mesa Gestión ambiental climática comunal (GACC).
- Mesa empresas Libertad – Gaete.
- Mesa Tripartita Libertad - Gaete.
- Mesa gobernanza gestión ambiental climática comunal.
- Mesa Tripartita San Vicente – Partal.
- Mesa del Servicio Nacional de la Mujer y la Equidad de Género.
- PacificBlu Más Vecino.

12 PRODUCCION Y CONSUMO RESPONSABLES



METAS ONU

Lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales. Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

Reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización.

ACCIONES 2022 PACIFICBLU

- Participación en el Acuerdo de Producción Limpia (APL) de Manejo Sustentable de Residuos Asimilables a Domiciliarios de tres embarcaciones pesqueras. Fue recertificado en junio 2022.
- Participación programa liderado por Asipes y la UdeC, de entrega de las mascarillas utilizadas en la operación para reciclaje.
- Adhesión a convenio liderado por ASIPES y en asesoría con UDT para la innovación de diferentes materiales plásticos con potencial de valorización.

13 ACCIÓN POR EL CLIMA



METAS ONU

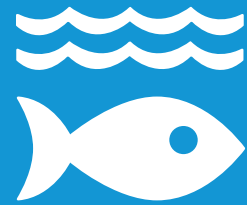
Incorporar medidas relativas al cambio climático en las políticas, estrategias y planes nacionales.

Mejorar la educación, la sensibilización y la capacidad humana e institucional respecto de la mitigación del cambio climático, la adaptación a él, la reducción de sus efectos y la alerta temprana.

ACCIONES 2022 PACIFICBLU

- Desarrollo de la Estrategia climática, con compromisos referidos al cambio climático y Economía Circular, entre otros.
 - » Líderes en pesca sustentable y cuidado de los ecosistemas marinos.
 - » Ser una empresa líder en la producción de productos del mar, con el menor impacto en el medio ambiente y aplicando diferentes estrategias de economía circular.
 - » Mantener una comunicación activa de nuestra estrategia climática con las comunidades locales y nuestros grupos de interés.
- Continuación de convenio con Enel para el abastecimiento de energía renovable y limpia.

14 VIDA SUBMARINA



METAS ONU

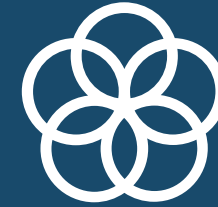
De aquí a 2025, prevenir y reducir significativamente la contaminación marina de todo tipo, en particular la producida por actividades realizadas en tierra, incluidos los detritos marinos y la polución por nutrientes.

Gestionar y proteger sosteniblemente los ecosistemas marinos y costeros para evitar efectos adversos importantes, incluso fortaleciendo su resiliencia, y adoptar medidas para restaurarlos a fin de restablecer la salud y la productividad de los océanos.

ACCIONES 2022 PACIFICBLU

- Revisión del plan de manejo en el Comité de Manejo de la merluza común.
- Medidas eficaces para la reducción al máximo del descarte y pesca incidental en nuestras operaciones de merluza.
- Convenio Birdlife a través de Asipes, para la reducción la mortalidad incidental de aves marinas.
- Proyecto de investigación de edad y crecimiento de Besugo realizado por la Universidad de Concepción.

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



METAS ONU

Fomentar y promover la constitución de alianzas eficaces en las esferas pública, público-privada y de la sociedad civil, aprovechando la experiencia y las estrategias de obtención de recursos de las alianzas.

ACCIONES 2022 PACIFICBLU

- Instituto Nahuelquin.
- Liceo técnico Talcahuano.
- Participación activa en instancias de diálogo:
 - » Sonapesca
 - » Asociación de Industriales Pesqueros, ASIPES.
 - » Instituto Regional de Administración de Empresas, IRADE (Directorio, Círculo de Sostenibilidad y de Personas).
 - » Comité de Desarrollo Productivo Regional, Región del Biobío.
 - » La Protectora de la Infancia.
 - » Organización Juntos por la Infancia.

Consolidación de Estrategia Climática Corporativa de PacificBlu

(G 13.2)

2022

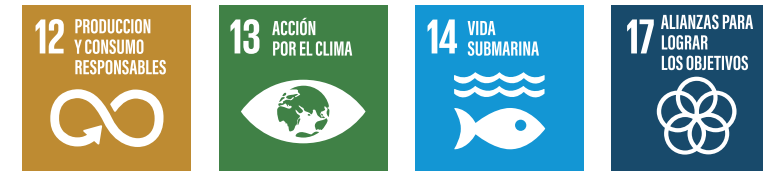
El año en que PacificBlu consolidó su compromiso con el cuidado del medio ambiente a través del diseño y ejecución de una estrategia climática.

PacificBlu se hace cargo de uno de los desafíos más relevantes de la humanidad como es el cambio climático, colaborando desde su ámbito de competencia en la mitigación de los impactos que produce su operación en el medio ambiente creando una estrategia climática que se basa en tres pilares fundamentales y un plan de acción concreto con medidas a ejecutar en el corto y mediano plazo.

OBJETIVO ESTRATEGIA CLIMÁTICA

“Ser la empresa de alimentos del mar en Chile líder en el cuidado del medio ambiente”.

Pilares de la Estrategia Climática



La Estrategia Climática desarrollada por PacificBlu es transversal a toda su operación y se reflejará en la línea narrativa de los capítulos de este reporte.

Hechos destacados 2022



• ENERO

Barcos de PacificBlu certifican el cumplimiento del 100% de Acuerdo de Producción Limpia

La Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático certificó el cumplimiento del 100% del Acuerdo de Producción Limpia (APL) de Manejo Sustentable de Residuos Asimilables a Domiciliarios de las embarcaciones pesqueras de PacificBlu.



• MARZO

PacificBlu retomó el trabajo presencial con sus comunidades vecinas.

Con un taller de cocina marina, destinado a dirigentes sociales e impartido por docentes del área de gastronomía del Liceo Técnico Talcahuano, PacificBlu retomó el trabajo presencial con sus comunidades vecinas una vez que la disminución de las exigencias sanitarias producto de la pandemia lo hicieron posible.



• ABRIL

PacificBlu y La Protectora afirman acuerdo de trabajo en beneficio de la niñas y adolescentes de la Residencia Santa Victoria.

Si bien desde 2019 que PacificBlu apadrina a la residencia Santa Victoria ubicada en el Cerro David Fuentes de Talcahuano, recién en abril de 2022 se pudo firmar y oficializar el convenio de colaboración. La pandemia provocó que el hito se fuera aplazando, hasta que se pudo concretar.



• MAYO

Trabajadores de PacificBlu comienzan a utilizar en el casino bandejas hechas del reciclaje de mascarillas.

Los trabajadores y trabajadoras de PacificBlu comenzaron a utilizar en el casino bandejas fabricadas gracias al reciclaje de mascarillas quirúrgicas de un solo uso. Se trata de una innovadora iniciativa, impulsada por Asipes y surgida en pandemia, en la que los propios trabajadores y trabajadoras fueron protagonistas.

Hechos destacados 2022



• AGOSTO

Delegada Presidencial del Biobío visita PacificBlu y hace llamado a trabajar colaborativamente por el desarrollo de la región.

Respondiendo a una invitación realizada por los dirigentes sindicales de la empresa, la delegada presidencial de la Región del Biobío, Daniela Dresdner, visitó las instalaciones productivas de PacificBlu ubicadas en la Avenida Gran Bretaña de Talcahuano.



• SEPTIEMBRE

PacificBlu firma convenio con Corporación Educacional Nahuelquín.

Nivelación de estudios y capacitaciones son parte de los beneficios a los que podrán optar vecinos y trabajadoras de PacificBlu tras la firma de un convenio de colaboración alcanzado por la empresa con la Corporación Educacional Nahuelquín.



• OCTUBRE

Positivo balance de participación de El Golfo en la décima versión de Espacio Food & Service.

PacificBlu, con su marca El Golfo, participó en la décima versión de Espacio Food & Service, la feria alimentaria más importante de nuestro país y que se realizó en Espacio Riesco en la Región Metropolitana durante la última semana de septiembre.



• NOVIEMBRE

Mesa Empresa reconoce a 40 emprendedores y emprendedoras beneficiados del programa "Yo Emprendo en Libertad y Gaete 2022"

Culminó el exitoso programa "Yo Emprendo en Libertad y Gaete 2022", iniciativa financiada por la Mesa Empresas y ejecutado por Cidere, que tuvo como objetivo entregar herramientas y fortalecer los emprendimientos de vecinos y vecinas del sector.

Hechos destacados 2022



• NOVIEMBRE

PacificBlu vivió una jornada de sensibilización sobre la eliminación de la violencia contra las mujeres y las niñas

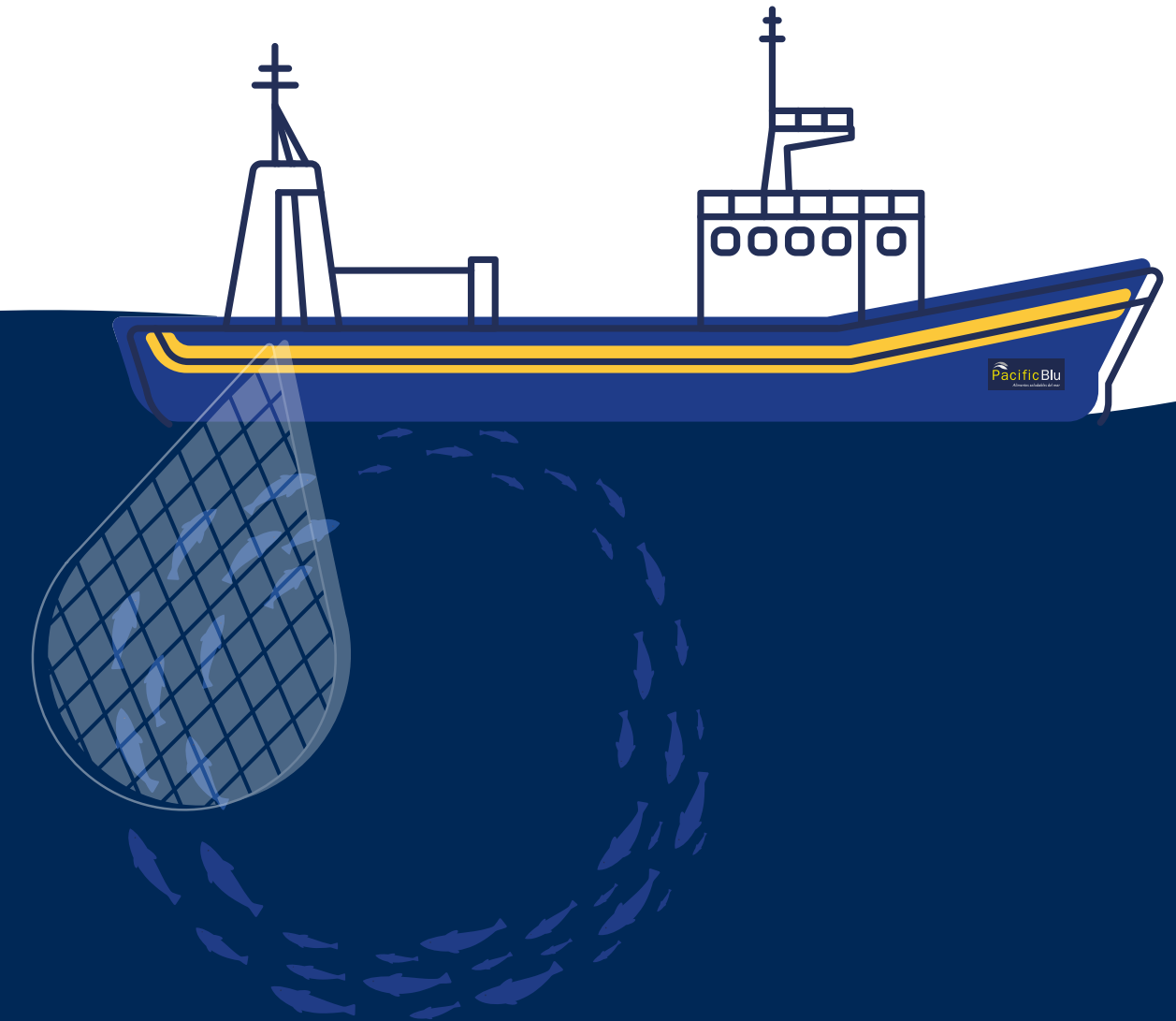
El 25 de noviembre se conmemoró el “Día Internacional de la Eliminación de la Violencia Contra las Mujeres y las Niñas” y en PacificBlu se vivió de manera especial. Durante la jornada se realizó una charla y se entregaron pañuelos de color naranja a trabajadores y trabajadoras de toda la empresa, como símbolo de la campaña de ONU Mujeres.



• DICIEMBRE

PacificBlu adelantó la Navidad para los hijos de sus trabajadores y trabajadoras

Una entretenida jornada vivieron los trabajadores y trabajadoras de PacificBlu junto a sus familias en el Parque de Diversiones Antu Circus. Los niños y niñas fueron los que más disfrutaron de las distintas actividades en una tradicional celebración navideña que se retomó tras dos años de suspensión por las restricciones impuestas debido a la pandemia.







ENTREVISTA

MACARENA HURTADO DE ALISERVICE
(PROVEEDOR DE LA JUNAEB):

“Los apanados de merluza son un producto confiable, sano, rico y seguro”

Aliservice es una de las principales empresas operadoras de la JUNAEB en nuestro país. Atiende a más de 220 mil niños y jóvenes estudiantes beneficiarios del programa de alimentación gubernamental y según explica la gerenta de operaciones de la empresa, Macarena Hurtado, el objetivo que tienen es entregar un servicio de alimentación a alumnos de colegios y a niños de jardines infantiles del país fomentando una buena alimentación, con menús apropiados para cada edad y necesidad nutricional.

Justamente en ese objetivo se enmarca el trabajo que llevan adelante con PacificBlu y sus apanados de merluza que desde 2022 son parte de los almuerzos que reciben escolares de las regiones de Coquimbo, Valparaíso, Ñuble, Biobío, Araucanía y Metropolitana y que son atendidos por Aliservice.

¿Qué opinan de los apanados de merluza que tiene PacificBlu?

Es un excelente producto porque cumple con la normativa del etiquetado, partiendo de la base de que no podemos entregar nada que no sea saludable en las cocinas de JUNAEB.



¿Cómo ha sido la recepción de los niños de los apanados de merluza?

Tiene excelente aceptabilidad, también desde las cocinas, ya que es muy rápido de hacer, necesitas horno y listo. Todavía nosotros como empresa damos pangasius en filete, como producto fresco, pero efectivamente no alcanza la misma aceptabilidad que los apanados de merluza y tienen menos retorno.

¿Cuál crees que es el principal valor que tienen?

Es un producto que es rico, saludable, cumple con la ley y es seguro. Le damos un alto valor a que los niños comiencen a comer pescado desde temprana edad y muchas veces cuando hay pescado se quejan, pero cuando hay merluza apanada no se quejan.

Además, en el día a día, los papás compran este tipo de apanados, entonces están más familiarizados, entonces para ellos es un producto familiar.

¿Qué es lo que más destacaría?

PacificBlu nos asegura que dentro de estos apanados lo que hay es pescado, es merluza, no es una pasta que te preguntas qué tendrá. Estamos seguros de lo que tienen, que realmente dentro del rebozado, tiene merluza. Entonces es un producto confiable, es sano, es rico y es seguro. No tiene riesgo de inocuidad ni de seguridad y eso para nosotros como empresa es muy importante”.