



Primer Reporte
de Sostenibilidad
2023

*Una marca de la Patagonia,
para Chile y el mundo.*

AYSÉN  PATAGONIA



Pesquera Friosur: Desde 1985 generando valor compartido en Aysén



*“Friosur empieza en alta mar, en la flota y sus tripulantes.
Desde el lance de las redes, hasta la descarga en puerto.
Desde la oscuridad de lo profundo, hasta el blanco del hielo.
De pez a pescado, las manos de los hombres de mar
dan el primer impulso a una transformación...”
—Ignacio Balcells, poeta y arquitecto*

Durante casi cuarenta años Friosur ha sido un pilar fundamental en la actividad económica y social en la Patagonia chilena. Desde nuestros inicios, en 1985, nos propusimos participar de manera activa en el desarrollo regional de Aysén a través de la pesca y del ámbito productivo en una zona en la que prácticamente no existía un tejido económico ni empresarial. Nuestro objetivo fundacional fue convertirnos en un símbolo y ejemplo de relación entre empresa, trabajadores y comunidad. Vale decir, un referente para la sociedad chilena.

Fieles a ese principio, hemos trabajado de manera incansable en el desarrollo de competencias de nuestros trabajadores, en el fortalecimiento de sus sindicatos y en la consolidación de un capital humano estable y comprometido con su trabajo y su región.

En lo que respecta a nuestra razón de ser, el corazón de la actividad pesquera, nos propusimos manejar nuestras pesquerías de manera sustentable y sostenible desde un comienzo, pensando siempre en la preservación de los prístinos ecosistemas marinos y terrestres en los cuales operamos, bajo una óptica de respeto irrestricto al medio ambiente y las comunidades que nos rodean.

Gracias a ello, a través del desarrollo del mercado nacional hemos apostado por fomentar en nuestro país el consumo de pescados y alimentos marinos de alta calidad y valor nutricional, lo que también nos permitió consolidarnos como grandes exportadores para el mundo de alimentos en base a productos pesqueros de primer nivel.

Hoy estamos presentes en Europa, Norteamérica, Asia y América Latina, con clientes que ven en Friosur una empresa responsable ambiental y socialmente, y confiable en sus relaciones comerciales.

Nos define un modelo empresarial sustentable, una marca honesta, valiosa, conectada y comprometida con las personas y sensibilidades de hoy. Eso nos ha permitido convertirnos en un actor relevante que cumple un rol esencial en una zona de naturaleza indómita, pero que por su localización extrema y su aislamiento geográfico debe enfrentar a diario la dureza de las carencias sociales.

Estamos seguros de que a través de nuestro trabajo seguiremos aportando al desarrollo regional, a un mejor porvenir para miles de familias chilenas y al cuidado, al manejo y la preservación responsable de nuestros recursos marinos.

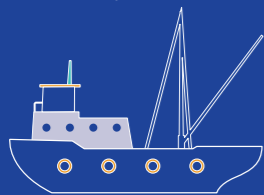
Friosur en el tiempo



Nace Friosur en Puerto Chacabuco, al alero del grupo empresarial DERSA.

1985

Con dos pesqueros hieleros —Friosur I y II— se inician las capturas en los mares de Aysén.



1986



Comienza la actividad salmonera en el Centro Santa María del Mar, pioneros en la actividad.

1987



Se conforma el sindicato de trabajadores de Friosur.

1994



Inicio de envíos de merluza austral fresca a España.

1992



Grandi hf. (hoy Brim hf.), uno de los principales actores pesqueros de Islandia, se incorpora a la propiedad de Friosur.

1996



Se incorpora a la flota el pesquero Friosur IX.

2003



Pesquera Grimar de Coronel se integra al grupo Friosur.

2016



Incendio causa serios daños materiales en planta de Puerto Chacabuco.

Apertura de tienda Friosur en Coyhaique

2018



La empresa vende la propiedad de salmones Friosur a Agrosuper.

2020



Apertura de tienda Friosur en Santiago

2021



FRIOSUR

Se renueva nuestra imagen corporativa

2022

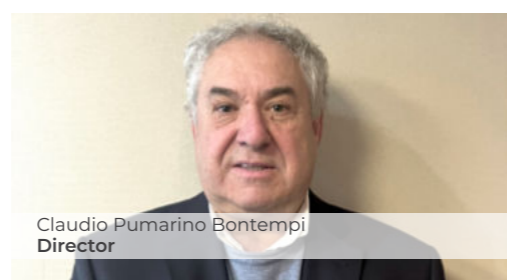
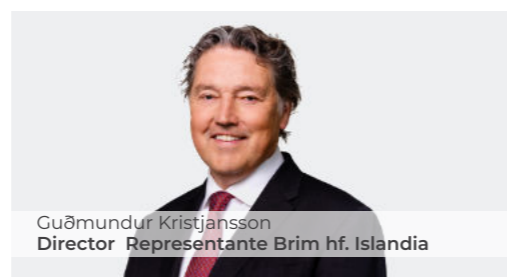


Friosur hace partícipes a sus trabajadores como dueños de la empresa con el 20% de la propiedad.

Gobierno corporativo y gestión de sostenibilidad



DIRECTORES



Producimos alimentos del mar para consumo humano desde Aysén



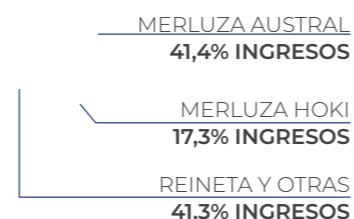
Friosur es una empresa chilena ubicada en la Región de Aysén, en plena Patagonia Chilena, líder en la producción y comercialización de productos del mar.

En la actualidad nuestros principales recursos y materias primas son merluza austral, merluza de cola o hoki, reineta y congrio dorado, todos para el consumo humano.

Fue fundada en 1985 y actualmente cuenta con una amplia red de operaciones en Chile y otros países.

Estamos comprometidos con el desarrollo sostenible de Aysén, con la calidad de nuestros productos, con el relacionamiento con las comunidades que nos rodean y con nuestros trabajadores que durante el año 2023 promediaron una dotación presencial de 625 personas y un número de 759 contratos promedio.*

* La diferencia entre ambas cifras se genera por vacaciones, licencias, permisos y ausentismo



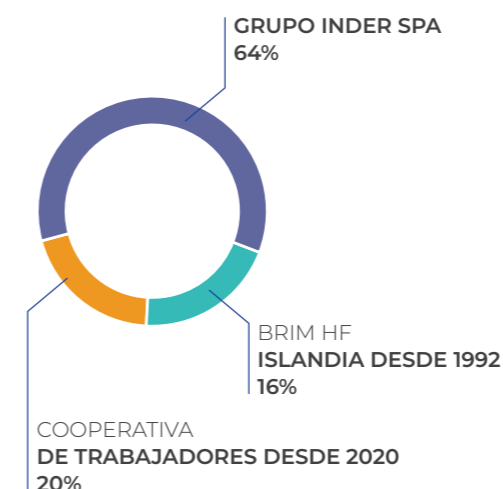
EQUIPO EJECUTIVO

- Pablo Sufán González
Gerente General
- René Casanova Pezzini
Gerente Corporativo de Desarrollo y Estudios
- Patricia Noriega Sepúlveda
Gerente Corporativo de Administración y Personas
- Gabriel Molina Achurra
Gerente Comercial
- Enrique Garín López
Gerente de Asuntos Corporativos y Sustentabilidad
- Grimur Eiriksson
Gerente de Flota
- Felipe Navia Salvago
Jefe de Planta Puerto Chacabuco
- Álvaro Sánchez Concha
Jefe de Ingeniería y Mantenimiento Planta
- Nibaldo Gómez González
Jefe de Planta Coronel
- Eduardo Bruce Tornero
Gerente FAM

Friosur en una mirada



PROPIEDAD



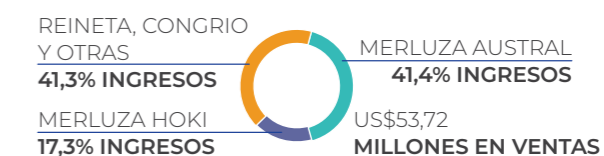
INFRAESTRUCTURA

- 2 barcos hieleros (Redes Media Agua) en Puerto Chacabuco
- 2 Plantas de Procesamiento: Puerto Chacabuco (Región de Aysén) y Coronel (Región del Biobío)
- 1 oficina comercial en Santiago para mercado nacional: Friosur Alimentos del Mar (FAM)
- 3 salas de venta: Coyhaique, Punta Arenas y Santiago
- 1 oficina comercial en España: Europacífico Alimentos del Mar (EAM)

PROMEDIO DE TRABAJADORES PRESENCIALES



RECURSOS



CAPTURAS

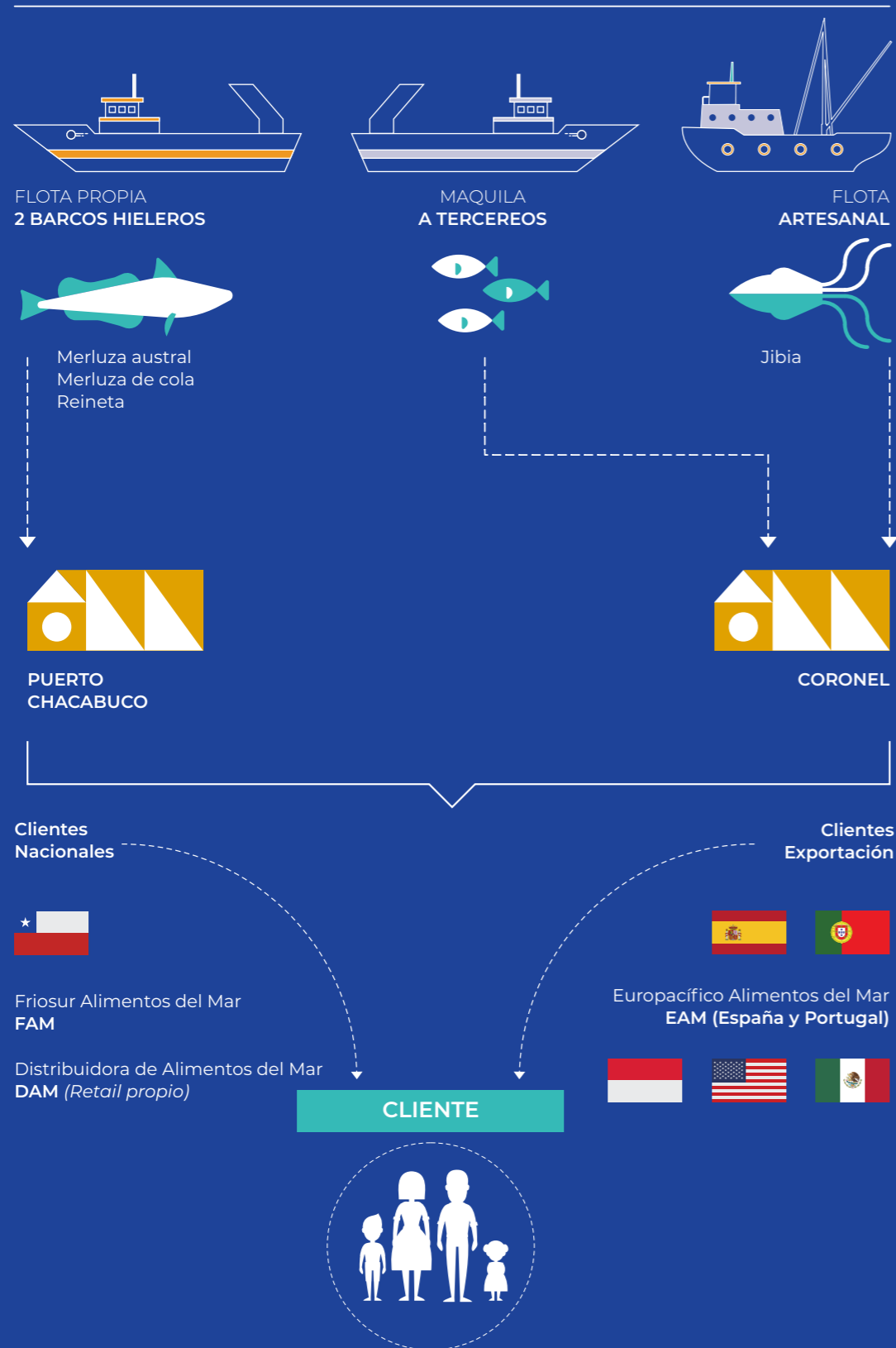


PRINCIPALES MERCADOS





Cadena de valor



Manejo sostenible de recursos pesqueros

Uno de los principales objetivos operacionales de Friosur es desarrollar una pesca selectiva, maximizando la captura de la especie objetivo y las acciones que favorezcan la sostenibilidad de los recursos marinos de la región.

Este concepto de selectividad navega de la mano con la búsqueda de mejores rentabilidades del negocio pesquero y es un complemento esencial para proyectar las actividades de nuestra empresa a futuro.

Friosur utiliza redes de media agua tipo "Gloria", que no tocan ni dañan los fondos marinos.

Cumplimos además una serie de normativas tendientes a preservar el recurso, con especial énfasis en el cuidado de poblaciones juveniles. Entre éstas destaca el tamaño de las mallas para asegurar la selectividad.

Actualmente nuestra pesquera utiliza una talla de 130 milímetros, que es más grande que la exigida por la norma (110 mm), y con patrón cuadrado, lo que facilita el escape de los peces de menor tamaño.

Nuestras redes tienen también sistemas de escapes para lobos marinos, con una rejilla de cielo abierto especial que les permite escapar en caso de quedar atrapado en el lance.

SISTEMAS DE CONTROL PARA LAS FAENAS DE PESCA DE FRIOSUR

Posicionador satelital (GPS) para que la Autoridad Marítima revise en tiempo real y 24/7 la ubicación de nuestras naves de pesca en faena.

Seis cámaras graban todo lo que ocurre dentro de cada barco (2 a popa, 3 en el parque de pesca y una en el puente de mando). Estas grabaciones son realizadas y administradas por Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca) y son contrastadas con la bitácora electrónica del barco.

Observadores científicos del IFOP (Instituto de Fomento Pesquero) a bordo para revisar el estado del recurso.

Certificación total de cada uno de los desembarques para verificar que las capturas correspondan a las especies asignadas a la empresa.



Pesca sustentable y selectiva



SISTEMAS DE CONTROL SOBRE NUESTRA PESCA CON REDES DE MEDIA AGUA



Autoridad Marítima Serna-pesca Cámaras a bordo Posicionamiento satelital Observador científico a bordo

AUTORIDAD MARÍTIMA

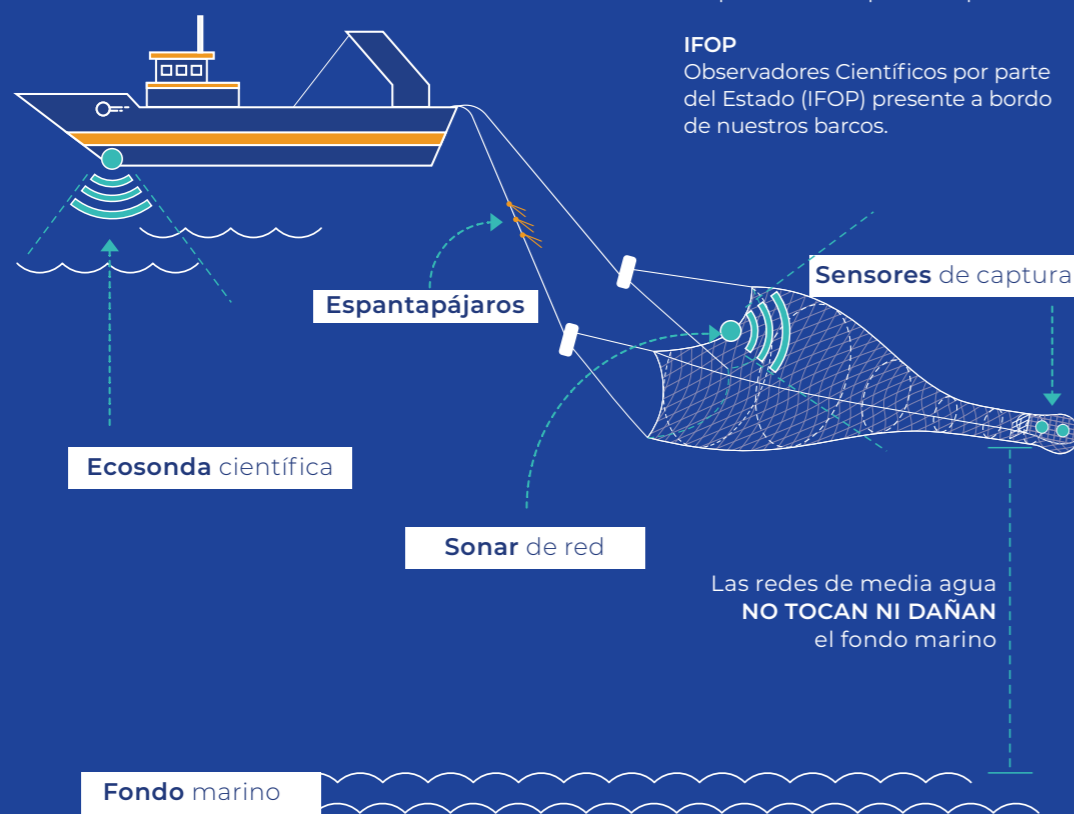
Fiscaliza la labor de los capitanes.

SERNAPESCA

Supervisa en las descargas que se cumplan las cuotas biológicas autorizadas, el posicionador satelital fiscaliza que los barcos pesquen en áreas autorizadas (no pesquen dentro de las 5 millas), y las cámaras a bordo controlan que se cumplan los protocolos de pesca responsable.

IFOP

Observadores Científicos por parte del Estado (IFOP) presente a bordo de nuestros barcos.



NUESTROS BARCOS CON TECNOLOGÍA DE PUNTA

ECOSONDA CIENTÍFICA

Posibilita que el patrón de pesca detecte la presencia del cardumen antes de realizar el lance de la red.



Ecosonda científica

SONAR DE RED

Se encuentra al inicio de la red y permite al patrón de pesca ver el cardumen bajo el agua, ayudando así a dirigir la red, mostrar lo que ingresa a ella y, por ende, facilitar la pesca.



Sonar de red

Seguridad e inocuidad de nuestros productos



En Friosur trabajamos permanentemente para construir nuestra cultura de inocuidad alimentaria, que es un objetivo transversal para la empresa desde las primeras acciones de captura por parte de nuestra flota, hasta la entrega de nuestros productos terminados a los clientes en los más diversos mercados del mundo y de Chile.

No sólo se trata de mantener una cadena de producción limpia e inocua, sino de ser capaces como empresa y grupo humano de brindar confianza a los consumidores, entendiendo que son ellos a quienes queremos entregar una alimentación sana y de calidad.

Nuestras operaciones en la planta elaboradora de productos tienen un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés). Se trata de un instrumento enfocado en la prevención, que permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Estas medidas nos han permitido exportar nuestros productos a la Unión Europea y a exigentes mercados de la zona asiática.

CERTIFICACIONES

Friosur cuenta con tres importantes certificaciones que dan cuenta de la gestión sostenible del recurso y de la seguridad alimentaria de los productos.



MSC-COC (Marine Stewardship Council): para cadena de custodia de la pesquería de la Merluza Austral. Con ello se certifica que la pesca sustentable que procesamos en planta no se combine con ninguna otra que no tenga esta certificación. De esta manera, se resguarda también el respeto por los volúmenes de captura, se combate la pesca indiscriminada y se asegura la trazabilidad.



El Sello Azul de Sernapesca es una acreditación que fomenta el consumo responsable de recursos del mar de origen legal. Los establecimientos e instituciones que lo poseen tienen una administración y personal que trabajan en pro de la sustentabilidad de los recursos hidrobiológicos y, con ese objetivo, se han comprometido a cumplir la normativa pesquera y acuícola, asegurando que los recursos y productos del mar que comercializan tienen origen legal.



Sello BRC del British Retail Consortium (Consortio Británico para el comercio minorista). Fue elaborado por las cadenas de gran distribución británicas (como Tesco, Asda, Sainsbury's y Waitrose) en el año 1992. En la actualidad es uno de los estándares de seguridad más reputados a nivel mundial. Propone protocolos de calidad y seguridad alimentaria con dos fines: asegurar el cumplimiento de los proveedores y que los minoristas tengan una herramienta para garantizar tanto la seguridad como la calidad de los productos que comercializan.

Infraestructura de la operación



EN TIERRA	
PLANTA DE PROCESO EN PUERTO CHACABUCO, REGIÓN DE AYSÉN: Principal planta de proceso de Friosur, cuya capacidad se duplica en la temporada alta de junio y julio. Principalmente procesa merluza austral, merluza de cola (hoki) y reineta.	900 ton/mes capacidad 305 personas
PLANTA DE PROCESO EN CORONEL, REGIÓN DEL BIOBÍO: Esta planta, llamada Grimar, se abastece, principalmente, de materias primas provenientes del sector pesquero de la Región del Biobío, tanto de la pesca artesanal -como es el caso de la Jibia-, como del sector Industrial, enfocado en la merluza común y jurel. Además, sirve de apoyo a la operación de la planta de Puerto Chacabuco, especialmente en temas de empaques, valor agregado para mercado nacional y temporada alta de pesca.	600 ton/mes capacidad 134 personas
TIENDAS DE VENTA DIRECTA: En Coyhaique, Punta Arenas y Santiago se encuentran las tres tiendas que venden a consumidores finales y que operan bajo el alero de la empresa Distribuidora de Alimentos del Mar (DAM) de propiedad de Friosur. Estas tiendas buscan principalmente acercar los productos del mar a las comunidades donde opera la empresa e ir potenciando el mercado nacional.	84 toneladas en 2023
COMERCIALIZADORA CANAL FOODSERVICE: Friosur Alimentos del Mar (FAM) es una empresa de propiedad de Friosur orientada a atender casinos, restaurantes, distribuidores y clientes de retail.	US\$17,21 Millones
COMERCIALIZADORA PARA EUROPA: Europacífico Alimentos del Mar es la empresa que comercializa los productos de Friosur en España y Portugal.	Ubicada en Vigo, España. 60% propiedad Friosur

EN MAR	
FLOTA PESQUERA: FRIOSUR IX Y FRIOSUR X Dos barcos hieleros que utilizan redes de media agua para capturar principalmente merluza austral, merluza hoki, reineta y, en menores volúmenes, congrio, todo lo anterior para consumo humano.	16,77 mil ton./año captura 6,4 mil ton. de merluza austral 4,39 mil ton. de merluza hoki 5,94 mil ton. de reineta y el saldo en otras especies.

FRIOSUR IX	FRIOSUR X
Año de construcción: 1981 Astillero: Marystown, Canadá Año de incorporación: 1996 Eslora 53,3 mts. TRG: 930 ton.	Año de construcción: 1980 Astillero: Nagasaki, Japón Año de incorporación: 1999 Eslora 49,9 mts. TRG: 902 ton.

Nuestra estrategia de negocio: crecer con sostenibilidad



La meta de la empresa es desarrollar una estrategia de crecimiento que asegure la sostenibilidad en base al cuidado en el manejo del recurso y que genere impacto positivo sobre todas las partes interesadas.

ligada al desarrollo de la comunidad de Puerto Chacabuco y Aysén, dado que operamos en una zona aislada, donde la actividad de la pesca y acuicultura representó el año 2023 el 31% del producto interno bruto (PIB) y en la cual Friosur es el principal actor en pesca industrial.

Toda actividad empresarial genera impactos sobre su entorno. En el caso de Friosur es esencial comprender que nuestra actividad está íntimamente

CONSOLIDAR EL MODELO DE PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN INTEGRADA (S&OP-IBP)			
Aspecto	Captura	Procesamiento / planta	Clientes y productos
Objetivos	Mejorar la eficiencia pesquera incluyendo las capturas y el resto de las operaciones de la flota.	Incrementar la capacidad de proceso y valor agregado de las plantas para ajustarse a nuevas capturas y mercados.	Incrementar la rentabilidad desde los clientes con productos de mayor valor agregado.
Compromisos	Definir la mejor estrategia de pesca para los volúmenes disponibles con y sin cuota. Evaluar la incorporación de un barco adicional y/o el reemplazo de los existentes.	Aumentar la capacidad de proceso de la Planta de Puerto Chacabuco. Convertir a la Planta de Coronel en una operación autónoma para atender a clientes de la macro zona centro sur. Aumentar la eficiencia en líneas valor agregado (porciones/IQF) en Puerto Chacabuco.	Levantamiento de necesidades de los clientes para el desarrollo de productos utilizando el modelo Delta. Incrementar en forma rentable el % de productos de valor agregado (porciones/filetes) en todos los mercados con nueva imagen y marca. Diversificar rentablemente los mercados.
Meta 2025	Capturar con rentabilidad y sostenibilidad.	Chacabuco capacidad de procesar 14 Mtons. Coronel: Operación rentable con 5 Mton.	
SOSTENIBILIDAD MANTENER FOCO EN LA SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS, PERSONAS Y PARTES INTERESADAS			



Las casi cuatro décadas de operaciones de *Friosur* han permitido establecer y consolidar relaciones comerciales con distintos clientes en Chile y el mundo, vínculos que están basados en la confiabilidad, la calidad y la eficiencia.

Cooperativa de trabajadores de Friosur



En septiembre de 2020 Pesquera Friosur se convirtió en noticia nacional cuando trabajadores y empresa firmaron un aumento de capital que los convirtió en propietarios del 20% de la compañía.



El 4 de septiembre de 2020 se constituyó la Cooperativa de Trabajadores de Friosur (COOTRAF) con 250 integrantes. Cada uno pagó una cuota inicial de \$35.000 que fue el primer paso para que la cooperativa solventara el aumento de capital equivalente al 20% de la propiedad de Friosur. Desde ese día se convirtieron en dueños con plenos derechos y, por tanto, con un representante en el Directorio, actualmente Rubén Leal Pérez presidente del Sindicato de Trabajadores de Friosur. El cargo de presidente de la cooperativa lo ocupa hoy Mariano Villa

Pérez, presidente del Sindicato de Tripulantes de Naves Especiales.

El aumento de capital se está pagando por 15 años con el 80% de los dividendos que reparte Friosur, un 5% se asigna para pagar los gastos de la Cooperativa y el 15% lo está recibiendo en efectivo cada uno de los cooperados como dividendos de la cooperativa.

Como condición para ingresar cada trabajador debe tener, al menos, cinco años consecutivos de trabajo en la empresa. También pueden participar los trabajadores eventuales de Friosur, los que solo deben cumplir con el requisito de cinco años, período que no necesariamente debe ser consecutivo. Además, los trabajadores tienen que residir en la Región de Aysén. Cuando un trabajador se retira de la empresa, la cooperativa compra su cuota. Quienes jubilan, tienen derecho a seguir en la cooperativa.

Crear valor para las personas



En una zona austral y aislada como Aysén, trabajadores y empresa mantienen una relación de valor compartido estrecho. Ambos comparten el desafío de la sostenibilidad en todos sus ámbitos. Por ello, la gestión de personas tiene un enfoque de responsabilidad social particular que se evidencia en que los trabajadores participan en la propiedad de la empresa desde 2020 a través de una cooperativa que es propietaria del 20% de la compañía.

El origen de esta iniciativa fue la preocupación por contribuir a una mejor jubilación a las personas que han trabajado por el crecimiento de la empresa y que, sobre todo, han colaborado en momentos difíciles.

También es el resultado de una alianza potente con los trabajadores bajo una mirada de futuro compartida respecto del rol de Friosur en el desarrollo regional de Aysén en el largo plazo.

PILARES DE LA EXPERIENCIA DE TRABAJO FRIOSUR



Buena convivencia y clima laboral, fomentando el buen trato y desarrollando acciones de capacitación permanente para promover la sana convivencia y la colaboración en los equipos.

Cuidado en los detalles diarios, promoviendo como valor diferenciador un alto estándar en los servicios de transporte y alimentación de los colaboradores.

No discriminación por edad, sexo y adaptabilidad de las personas con capacidad física disminuida.

Política de contratación flexible, entregando beneficios por antigüedad laboral, sin importar la condición contractual. También existe una política de permisos para trámites personales, que contempla al personal temporal y con contrato fijo.

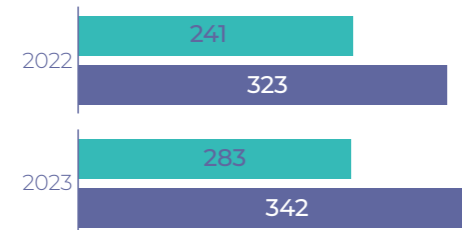


Generación de empleo en Friosur

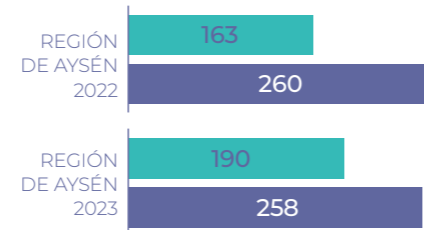


El 72% de las personas que trabajan en la empresa desarrollan sus funciones en Puerto Chacabuco, Región de Aysén, lo que convierte a la empresa en una importante fuente laboral para la región. Las funciones que cumplen son principalmente de operación planta, operación flota, mantención, ejecutivos y administrativos.

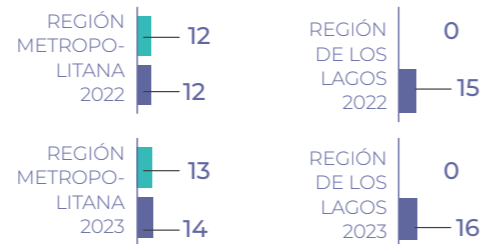
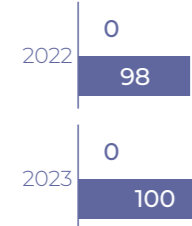
TRABAJADORES TIEMPO COMPLETO



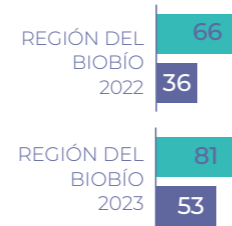
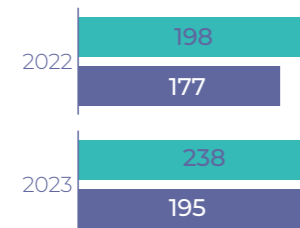
TRABAJADORES TIEMPO COMPLETO POR REGIÓN



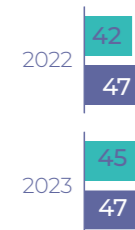
TRABAJADORES FLOTA



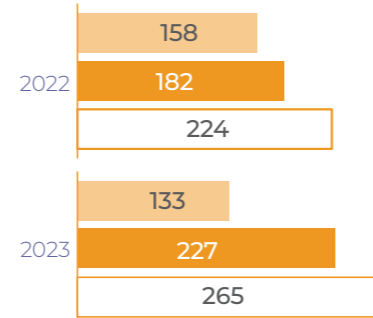
TRABAJADORES PLANTA



TRABAJADORES ADMINISTRACIÓN



RANGO ETARIO



* No existen trabajadores de empresas contratistas integrados a los procesos productivos de Friosur



Compromiso con la sostenibilidad



Trabajamos por el desarrollo sostenible de la Región de Aysén, a través de un trabajo mancomunado con las autoridades, las otras industrias regionales y miembros de nuestra comunidad.

Frisour fue concebida como una empresa sostenible desde sus inicios en 1985. Los emprendedores que dieron origen a la empresa se plantearon un proyecto de largo plazo y en conciencia con el impacto que generó desde un inicio la

actividad pesquera en la población de localidades como Puerto Chacabuco y Puerto Aysén, con baja población de habitantes y con un enfoque marítimo pesquero incipiente en sus quehaceres laborales tradicionales.

Pilares de la política de sostenibilidad

Pesquera Frisour, desde sus inicios, ha mostrado una gran preocupación por la sostenibilidad en los ámbitos medio ambiental, social y económicos. A partir del ejercicio de materialidad realizado con este Reporte, la empresa se ha propuesto el compromiso de generar una actualización de la Política de Sostenibilidad para el año 2024, reforzando sus compromisos fundamentales y agregando otros acorde a las prioridades visualizadas. **A continuación se indican los principales pilares de la actual política de sustentabilidad:**

-  Desarrollar una pesca sustentable, apegados estrictamente a la normativa vigente, maximizando la captura de las especies y tallas objetivo a través de diseños específicos de nuestros artes de pesca y el uso de tecnología, todo ello, cuidando el hábitat donde desarrollamos la actividad y colaborando activamente con el mundo de la ciencia.
-  Trabajar activa y colaborativamente con los diferentes gremios, instituciones y actores público-privados relevantes para el sector pesquero, tanto a nivel nacional como de la Región de Aysén, todo ello en favor de la sostenibilidad del recurso marítimo, del impacto positivo en el desarrollo regional y del cuidado de la empresa y sus trabajadores.
-  Minimizar los desechos de insumos generados en la planta de procesos, a través de la reducción del uso de material y la priorización del reciclaje.
-  Realizar acciones de manera permanente que permitan promover el uso responsable y eficiente de los principales recursos, como petróleo, electricidad y agua, de acuerdo a los estándares y buenas prácticas existentes.
-  Priorizar la contratación de proveedores locales, facilitando así el desarrollo de estos y su aporte e impacto en la economía local.
-  Mantener una convivencia armónica con las comunidades en que se inserta la empresa, contribuyendo a mejorar la calidad de vida y el desarrollo local a través, principalmente, de la participación activa en organizaciones multisectoriales para contribuir a la sociedad, con énfasis en el litoral de Aysén.
-  Generar y mantener un vínculo estrecho con centros educativos locales y regionales en pos del desarrollo productivo.
-  Mantener prácticas laborales justas, promoviendo el desarrollo de las personas y una relación sindical colaborativa, armoniosa y constructiva.
-  Mantener un ambiente de trabajo seguro y saludable, desarrollando e implementando planes y programas de prevención y las medidas de control oportunos, de manera de minimizar el riesgo de lesión y daño a la salud de nuestros trabajadores y contratistas.
-  Satisfacer las expectativas y requerimientos acordados con los clientes, en términos de calidad, cantidad de los productos y oportunidad en la entrega.

De cara a Los mercados



Las casi cuatro décadas de operaciones de Frisour han permitido establecer y consolidar relaciones comerciales con distintos clientes en Chile y el mundo, vínculos que están basados en la confiabilidad, la calidad y la eficiencia.

Hoy la gestión de clientes de nuestra empresa está enfocada en tres grandes frentes comerciales: Europa, Chile y mercados emergentes. En la actualidad, parte de nuestros productos no llegan a consumidores finales, sino a clientes que reprocessan nuestra pesca para darle valor o para abastecer a sus propios clientes. Por esa razón, todas las modificaciones que se han planificado para nuestra

planta en Puerto Chacabuco apuntan a llegar a muchos más clientes propios con los formatos elaborados en nuestras plantas.

Esta mirada es parte esencial de la sustentabilidad de nuestro negocio: seguir consolidándonos como productores de alimentos del mar de gran calidad y valor agregado. Buscamos escalar en la cadena productiva para generar un impacto positivo en los hábitos alimenticios de las personas y en la oferta de productos que cumplen un riguroso estándar de inocuidad y trazabilidad de los recursos.

Mercado nacional



Chile es un mercado muy relevante para los productos de Frisour, con niveles que anualmente pueden superar un 30% de la producción vendiéndose localmente a través de diversos canales. Destacan las instituciones y el canal foodservice, mediante el cual se apunta al abastecimiento de casinos y salas de alimentación de diversos rubros. También tiene alta relevancia la venta en el canal de retail, con productos de valor agregado en marcas propias de supermercados, así como también bajo la marca Frisour.

Para atender el mercado chileno creamos una empresa comercial que desde Santiago atiende a todos los clientes nacionales. Esta empresa tiene el nombre de Frisour Alimentos del Mar (FAM) y vende diversos productos, entre ellos merluza austral, merluza hoki, congrio y

muy fuertemente reineta. El canal de venta a distribuidores es clave en el modelo de negocio, ya que a través de ellos se logra llegar a muchos pequeños comerciantes, hoteles y restaurantes a lo largo de Chile. El plan a corto y mediano plazo tiene como objetivo seguir potenciando los productos de mayor valor agregado, de manera que puedan llegar directo a los consumidores finales a través de supermercados, venta en tiendas y también comercio electrónico.

Frisour se ha propuesto seguir potenciando el mercado nacional, de acuerdo al interés del público nacional, que durante los últimos años ha tenido una tendencia creciente en el consumo de productos del mar de alta calidad.

España y Portugal



Frisour cumplió treinta años de relaciones comerciales con España, país con una gran tradición de consumo de alimentos marinos de alta calidad. Las ventas hacia el principal país de la península Ibérica se consolidaron gracias a la creación de la empresa **Europacifico Alimentos del**

Mar, cuyo principal objetivo es comercializar la merluza austral congelada en los mercados de España y Portugal. La oficina comercial está compuesta por un equipo encargado de logística, Comex y fuerte foco en las ventas, atendiendo a todo tipo de clientes como

supermercados, HORECA, instituciones, distribuidores y procesadores.

La merluza austral que se pesca en los mares fríos y australes de Chile es más grande que la merluza europea y que la merluza del Cabo, proveniente del sur de África, que son las merluzas con que más competimos en el mercado. Además, proviene de mares más limpios y puros, lo que significa menores niveles de parásitos. Este es un atributo clave en la venta y consumo de pescado fresco. Además, su textura es más firme, aspecto que es muy valorado por los españoles, logrando una calidad y producto para un nicho específico que lo valora.

En estos dos mercados Friosur también comercializa volúmenes menores de congrio dorado —localmente conocida como "Rosada"— y reineta, conocida como palometa.

Los formatos más comunes comercializados por Europacífico en la península ibérica son HGT (sin cabeza, vísceras ni cola), que normalmente en España se reprocesa y se transforma en rodajas o medallones. Otro formato muy requerido es la línea de filetes de distinto calibre con piel en formato interfoliado, y también filetes al vacío.

Por último, está el mix porciones que se elabora en la planta de Puerto Chacabuco a partir de los filetes de merluza austral, obteniendo variados productos con valor agregado que pueden ir directo a las góndolas de supermercados, como es el caso de las porciones de 145 grs, con las

marcas propias de La Sirena y Lidl. En ese grupo figuran también las porciones de lomos selectos, centros y porción menú, todos con piel, sin espinas, en empaques al vacío y envueltos individualmente, lo que facilita su uso al consumidor final.

Los productos congelados se exportan en contenedores reefer mayoritariamente de manera directa desde Puerto Chacabuco a sus respectivos destinos finales, contribuyendo así al PIB regional.

MERLUZA FRESCA

Existe otro canal de ventas en España, que es el que se dedica a la comercialización de merluza austral fresca, parte de las capturas realizadas por Friosur. Es una operación desarrollada por ya casi 30 años, donde la cadena logística y de frío son claves para llevar un producto fresco de gran calidad, desde la Patagonia de Aysén a los clientes más exigentes del mercado español.

En este caso el producto se vende mayoritariamente en formato denominado HG (sin cabeza y sin vísceras) y en menor cantidad como filete. El pedido se acompaña de las cocochas y mejillas resultantes del proceso.

El pescado fresco se transporta vía terrestre desde Puerto Chacabuco a Santiago o Buenos Aires, donde se embarca en vuelos con destino a Madrid. Allí es recibida y comercializada en distintas pescaderías, restaurantes y hoteles de diversas ciudades de España.

Polonia



A Polonia Friosur vende principalmente merluza de cola (internacionalmente conocida como Hoki) y también cojinoba y merluza austral, pero en volúmenes más reducidos.

En ese país, y luego de un intenso trabajo de muchos años junto a nuestros partners estratégicos, la merluza hoki logró abrirse un mercado que ha mejorado sus niveles de consumo.

Sus principales atributos: un filete de buena calidad y a precio conveniente. Hoy se vende bajo la etiqueta y nombre de Miruna Patagońska y es un producto muy valorado por los polacos, lo que ha permitido posicionar la marca y sello de Friosur como un proveedor de confianza, que abastece con estabilidad a sus clientes con productos de primera calidad.

Sellos que abren puertas



Friosur obtuvo en 2019 la certificación MSC (Marine Stewardship Council) para las capturas de merluza austral y de inmediato se abrieron nuevos horizontes comerciales. Las ventas del retail internacional (supermercados) imponen como exigencia mínima las certificaciones, aparte de todos aquellos estándares relacionados con calidad, inocuidad alimentaria y trazabilidad que Friosur cumple a cabalidad.

De esta forma fue posible potenciar España, pero al mismo tiempo se abrieron opciones para Estados Unidos y México, donde la merluza austral de Friosur ya se está comercializando a través de la cadena de supermercados mayoristas Costco, con porciones de merluza austral comercializada como Antarctic Queen.

En Brasil también se está comercializando merluza austral y reineta a diversos restaurantes y distribuidores. En ese país se creó la comercializadora Nordsee con el objetivo de distribuir los productos de

Salmones Friosur, actividad que cesó el año 2018. Sin embargo, dicho canal se continúa aprovechando para la venta de los productos de Pesquera Friosur.

Nuestra empresa también cuenta con la certificación BRC (British Retail Consortium, ver página 12) en sus dos plantas de proceso, el cual comprueba los altos estándares en todos nuestros procesos. Ello garantiza la obtención de productos inocuos y sin riesgos para el consumo humano.

Por último, también desde 2019 contamos con el Sello Azul del Programa de Consumo Responsable del Servicio Nacional de Pesca.

Este sello nos distingue como una empresa que aboga por la sustentabilidad de los recursos hidrobiológicos bajo el fiel y estricto cumplimiento de la normativa pesquera y acuícola, asegurando siempre el origen legal de cada una de nuestras capturas, materias primas y productos.

Estados Unidos y México



Los últimos esfuerzos comerciales de Friosur han estado centrados en Norteamérica. Estos canales de venta se han ido consolidando gracias a que la oferta de pesca blanca de alta calidad y con certificación MSC en ambos mercados no es abundante, especialmente si se considera la

posibilidad de hacer marcas propias a supermercados o bien ofrecer productos de manera directa a retailers y restaurantes. La merluza austral se convierte entonces en un muy buen sustituto para el cod (bacalao atlántico), el cual se comercializa mucho en América del Norte.

Mirada de futuro



El consumidor actual tiende a comprar productos simples, que sean muy fáciles de preparar y comer. Las readecuaciones a nuestra planta de Puerto Chacabuco permitirán agregar más valor a nuestros productos y a hacer más eficientes nuestros procesos.

Al mismo tiempo, tendremos las capacidades para elaborar aquellos productos que nuestros clientes quieren y necesitan. Nuestro anhelo es que los pescados elaborados y envasados en Puerto Chacabuco puedan ser abiertos en los hogares chilenos o de cualquier otra parte del mundo.

LOS TRES PILARES DE LA GESTIÓN COMERCIAL

CLIENTE



Nuestros clientes son el centro de nuestras operaciones. El área comercial es la punta de lanza de Friosur y desarrolla un trabajo mancomunado con las plantas para entender que somos capaces de elaborar y vender los productos que nuestros clientes necesitan.

CALIDAD



El equipo de calidad son los ojos del cliente puestos en nuestra planta. Nuestro equipo vela por el fiel cumplimiento de las directrices en los procesos y las especificaciones acordadas con el cliente.

También vela por la implementación de la Cultura de Inocuidad en todas las etapas del proceso, involucrando a cada uno de los trabajadores de Friosur con el propósito de entregar productos de alta calidad a todos nuestros clientes.

SERVICIO



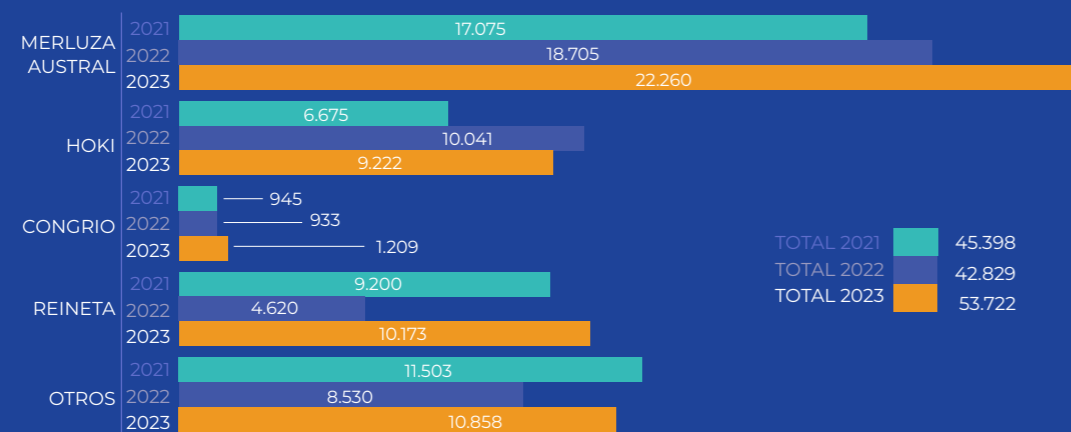
Logística y Comercio Exterior es el equipo que se encarga de que las cosas se hagan realidad y realmente ocurran, encaminando la valiosa producción de Friosur hasta los distintos mercados y clientes finales. Para lograrlo en una región tan aislada los desafíos se multiplican.

Trabajamos con distintos proveedores locales y de otras regiones, lo que nos permite realizar movimientos de carga de forma eficiente y oportuna. El rol de las compañías navieras que operan en el sur de Chile también es clave, por lo que tenemos una estrecha relación con ellos para poder enviar cada uno de nuestros productos a destino.

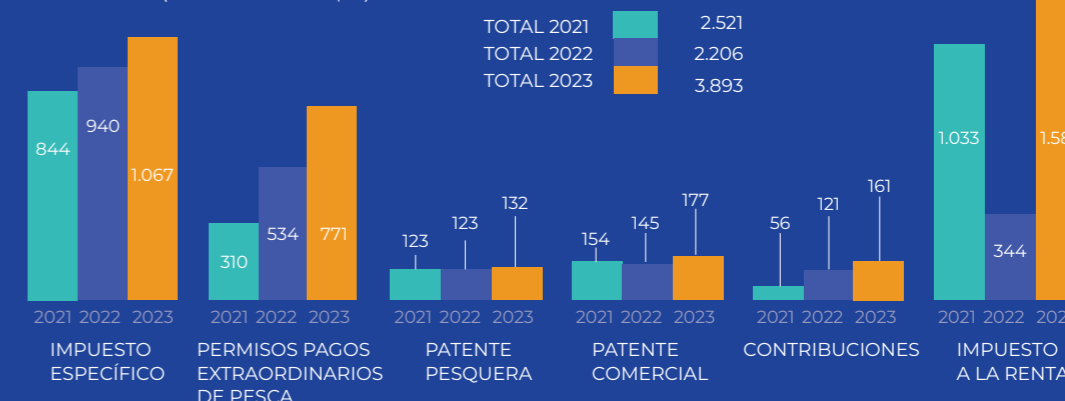
Resultados del negocio



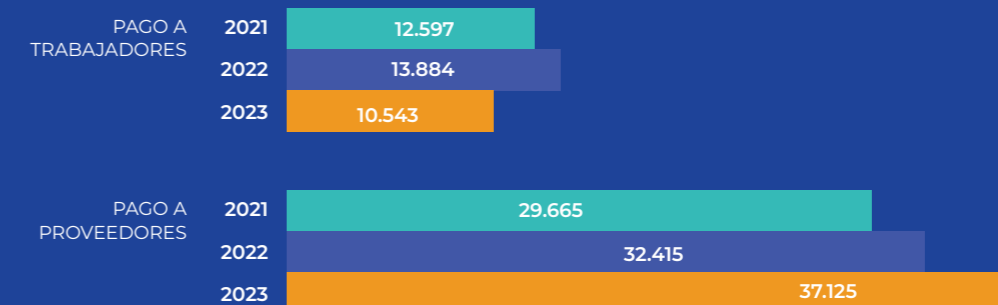
VENTAS POR NEGOCIO (EN MILES DE U\$S)



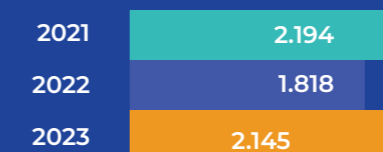
ÍTEM DESGLOSADO PAGO AL ESTADO (EN MILES DE U\$S)



VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO Y DISTRIBUIDO (EN MILES DE U\$S)



PAGOS AL SECTOR ARTESANAL POR CONCEPTO DE CESIONES DE CUOTA (EN MILES DE U\$S)





Puerto Chacabuco, Región de Aysén



Friosur existe para servir al ser humano, a sus clientes, colaboradores, accionistas y a todas las personas de la sociedad en armonía y protegiendo el medio ambiente. En su quehacer genera riqueza al servicio de la prosperidad y el bienestar social.

Queremos ser un aporte y un ejemplo para la sociedad que estamos construyendo entre todos.