



E/Manifiest⁰
de Bienestar
de Kellogg

En Kellogg, desde hace más de un siglo, hemos sido pioneros en impulsar un nuevo patrón de alimentación, reinventando los ideales a los que los alimentos saludables y sostenibles deben aspirar.

Las últimas recomendaciones sobre alimentación del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)¹ consideran que la adopción de una dieta variada y equilibrada, caracterizada por un menor consumo de alimentos de origen animal y un mayor predominio de alimentos de origen vegetal, puede mejorar el estado de salud y bienestar a la vez que reducir el impacto medioambiental.

En 2021 presentamos el **Manifiesto de Bienestar Kellogg**, un plan que tiene el propósito de ayudarnos a avanzar en nuestros objetivos y compromisos y que se basa en tres pilares clave: la nutrición de las personas, la comunidad y el planeta.

En Kellogg, trabajamos continuamente para mejorar el perfil nutricional de nuestros alimentos de origen vegetal, para ayudar a la población a adoptar una dieta saludable y sostenible, apoyando a los agricultores en entornos locales a cuidar del planeta y luchando intensamente contra el hambre apoyando a las personas que más lo necesitan.

En 2022, presentamos los avances que estamos alcanzando dentro de nuestro Manifiesto de Bienestar, asumiendo los grandes retos que tenemos por delante y contribuyendo al bienestar no solo físico, sino emocional de las personas, la comunidad y el planeta.



sencillez desde el orige

La receta de Kellogg para hacer cereales de desayuno

La receta de Kellogg para les más sencilla de sencilla Nuestros cereales más icónicos se elaboran con granos de trigo, arroz, maíz, avena... Ingredientes naturales a los que añadimos algunas vitaminas y minerales para optimizar su valor nutricional.

> Un simple proceso de cocinado permite que lleguen a la mesa listos para disfrutar como parte de un desayuno variado y equilibrado.

del grano al cereal



Cosechado

Cocción

Inflado, formado y tostado

Envasado

de origen vegetal La sociedad española es cada vez más exigent interesada en conocer el origen y la elaboración alimentos estados en conocer el origen y la elaboración alimentos estados en conocer el origen y la elaboración alimentos estados en conocer el origen y la elaboración alimentos estados en conocer el origen y la elaboración alimentos estados en conocer el origen y la elaboración alimentos estados en conocer el origen y la elaboración el conocer el conoc



La sociedad española es cada vez más exigente y está interesada en conocer el origen y la elaboración de los alimentos que incluye en su dieta. En Kellogg, estamos firmemente comprometidos con esta realidad y trabajamos desde el origen de nuestros ingredientes para alimentar a las personas mientras cuidamos del planeta y la comunidad.

¿Cómo lo hacemos?

Cuidamos de la naturalidad de nuestros alimentos desde el origen.

Ya en el campo, Kellogg ayuda a los agricultores a mejorar la salud de sus suelos y proteger sus cultivos a través de diversas e innovadoras prácticas agronómicas.

Para proteger el planeta se utilizan técnicas respetuosas con el medioambiente; como el control natural de plagas o el fomento de la biodiversidad. Además, ayudamos a implementar técnicas de optimización del uso del agua y de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero.

Este es el mundo que estamos construyendo, el cambio que estamos liderando y el nivel de exigencia que nos estamos poniendo.



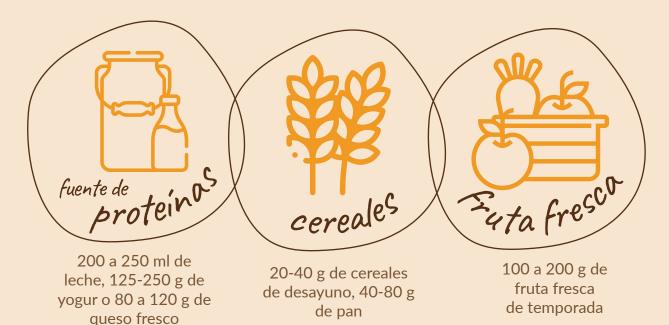
Un desayuno saludable se aconseja que sea variado, completo y equilibrado. Se recomienda combinar alimentos procedentes de diferentes grupos, para que a nivel nutricional se complementen y ayuden a que la comida sea equilibrada y apetecible.

Por norma general, el desayuno debe suponer entre el 20-25% de la ingesta energética diaria². Sin embargo, según el estudio ANIBES, el desayuno en la población española es escaso, solo cubre el 17% de la ingesta diaria de energía recomendada³; o no es un desayuno de calidad.

Ejemplos de combinaciones de un desayuno completo²:

Combinando estos 3 grupos de alimentos se contribuye a cubrir las necesidades diarias de nutrientes. Su consumo se asocia a unos mejores patrones alimentarios⁴.

Los cereales Kellogg's son una excelente y fácil opción como parte de un desayuno completo, acompañado de fruta fresca y un alimento fuente de proteínas, como los lácteos, para ayudar a cubrir las necesidades diarias de nutrientes.



Las marcas más icónicas de cereales de desayuno Kellogg's se elaboran con granos naturales, como trigo, arroz, maíz o avena, que se cocinan con un puñado de ingredientes, además de incorporar vitaminas y minerales que permiten enriquecer su aporte nutricional y ayudar a cubrir nuestros requerimientos diarios de energía, nutrientes y fibra.







Comprometidos con la Nutrición

En Kellogg estamos comprometidos con la nutrición desde nuestro origen, demostrando que se puede construir algo muy grande desde algo muy sencillo: un grano de cereal.

Y es que la nutrición es uno de nuestros principales pilares desde hace más de 100 años. Todos nuestros cereales incluyen, al menos, uno de los nutrientes esenciales, como fibra, vitaminas o minerales en cantidades de interés:



Menos azúcares y sal

Desde el año 2011 hemos eliminado 1.700 toneladas de azúcares de la dieta de los consumidores españoles, sin afectar al sabor ni utilizar edulcorantes artificiales.

Para 2023 reduciremos adicionalmente un 10% de azúcares en nuestros cereales infantiles.

Respecto a la cantidad de sal, desde 1999, hemos reducido un 52% el contenido en sal de nuestros cereales, y para 2023 reduciremos un 20% más en nuestros cereales



Vitaminas y minerales

El 68% de nuestros cereales son fuente de vitaminas o minerales⁵. Corn Flakes de Kellogg's®, Special K® y Choco Krispies® están enriquecidos con 8 vitaminas y minerales, incluyendo vitaminas D, B1, B2, niacina, B6, B12, ácido fólico y hierro.

Un bol de Corn Flakes de Kellogg's®, Special K® o Choco Krispies® ofrece el 50% de la ingesta diaria de vitamina D, lo que contribuye al normal mantenimiento de los huesos y ayuda al normal funcionamiento del sistema inmunitario6.

Fibra

En 2022 la gama Special K® será alta en fibra⁷ y en 2023 el 100% de nuestros cereales infantiles serán fuente de fibra.

Una ración de 40g de Kellogg's All-Bran Fibre Plus® ofrece el 44% de una ingesta adecuada de fibra al día⁸.

colorantes artificiales

Nuestros cereales no contienen colorantes artificiales.



El 94% de nuestros cereales son fuente de fibra⁹.

⁵ De acuerdo a la legislación, Regulation (EC) No 1924/2006 ⁶ 30g de los cereales Corn Flakes de Kellogg's®, Special K® y Choco

° 30g de los cereales Corn Flakes de Kellogg's®, Special K® y Krispies® contienen ≥15% del Valor de Referencia de Nutrientes de Vitamina D, que contribuye al normal funcionamiento del sistema inmunitario y al mantenimiento

funcionamiento del sistema inmunitario y al mantenimiento de los huesos en condiciones normales. ⁷ Alto en fibra equivale a un mínimo de 6g de fibra por 100g

 EFSA; Scientific Opinion on Dietary Reference Values for carbohydrates and dietary fibre EFSA Journal 2010; 8(3):1462
 Contienen un mínimo de 3g de fibra por cada 100g de producto



1 Choco Krispies® es igual a 1 grano de arroz

La elaboración de Choco Krispies® comienza con los granos de arroz, cultivados en España v cocinados en nuestra fábrica de Valls en Tarragona, en 5 sencillos pasos:

ingredientes principales











Los granos de arroz se cocinan al vapor con malta, azúcar, sal, agua y vitaminas, como la vitamina D. Una vez cocidos, se laminan para lograr un inflado uniforme durante el tostado.

Para finalizar, se recubre cada grano con un toque de jarabe a base de cacao y azúcares. ¡Y eso es todo!



La elaboración de Choco Krispies® no ha cambiado desde 1961, pero sí se ha optimizado su composición como parte del compromiso de Kellogg con la nutrición. Actualmente contiene solo 5,1g de azúcares por ración (30g).

la receta

















¿Cómo se hacen los deliciosos Special K®?

Los pasos de elaboración son tan sencillos que son parecidos a los que realizarías en tu propia cocina. Los copos Special K® están hechos con granos naturales, arroz, trigo integral y cebada, enriquecidos con vitaminas y minerales, en tan solo 4 pasos:

ingredientes principales















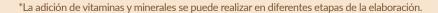














En 2022 hemos reducido la sal en un 16% en Special K Original[®] y una media del 20% en el resto de la gama principal de Special K®, lo que equivale a eliminar 60 toneladas de sal de la dieta de las personas en toda Europa.

Corn Flakes de Kellogg's® originales desde 1906

Crujientes, dorados y deliciosos, cada copo de Corn Flakes de Kellogg's® es el corazón de un simple grano de dorado maíz, madurado y secado de manera natural en el campo. Tras 140 días bajo la luz del sol, el grano de maíz alcanza su madurez, posteriormente es laminado y tostado a la perfección para conseguir ese icónico color dorado y textura crujiente.

Están enriquecidos con 8 nutrientes incluyendo las vitaminas D, tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3), B6, ácido fólico y hierro. Una porción de Corn Flakes de Kellogg's® aporta el 50% de la ingesta diaria recomendada de Vitamina D, que contribuye al mantenimiento de los huesos en condiciones normales¹º.



























Los cereales All-Bran® Natural están elaborados únicamente con trigo 100% integral

La elección de cereales ricos en fibra puede ayudar a aumentar la ingesta diaria de fibra y contribuir a la salud digestiva¹¹.

All-Bran® Natural son unas crujientes almohadillas de cereales, elaboradas únicamente con un solo ingrediente: 100% trigo integral. De esta forma la fibra está presente de manera natural en el cereal. Además, no contienen azúcares añadidos¹² ni edulcorantes artificiales y, gracias a la versatilidad de All-Bran® Natural, se pueden disfrutar de muchas maneras: con fruta fresca de temporada, frutos secos, semillas, lácteos...

Una ración de 40g de All-Bran® Natural proporciona 4,4 g de fibra, es decir, el 18% de la cantidad diaria de fibra recomendada (25 g/día) por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés).

O%
AZÚCARES
AÑADIDOS¹2
SIN EDULCORANTES
ARTIFICIALES











¹¹Una ración de 40g de All-Bran®Natural proporciona 4,4 g de fibra; es decir, el 18% de la cantidad diaria de fibra recomendada (25 g/día) por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés). All-Bran Natural contiene 3,6 g de salvado de trigo por ración. 10 g al día de fibra de salvado de trigo al día contribuyen a la aceleración del tránsito intestinal. Disfrútalos como parte de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.

¹²Contienen azúcares naturalmente presentes.

¹³All-Bran Natural contiene 3,6 g de salvado de trigo por ración. 10 g al día de fibra de salvado de trigo al día contribuyen a la aceleración del tránsito intestinal. Disfrútalos como parte de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.





cuidam



David Vila agricultor en el Delta del Ebro

Gracias a las 10 Mejores Prácticas de Origins conseguimos obtener el máximo rendimiento del cultivo, reducir costes y ser más eficientes. Y todo ello respetando el entorno y el medio ambiente. La buena relación con los técnicos nos permite contar con su ayuda en cualquier momento.

En Kellogg creemos en un mundo en el que todos tengamos acceso a una alimentación mejor, por eso...

del planeta

Para tener los mejores cereales no sólo mimamos su preparación, sino que cuidamos la materia prima desde el cultivo, contribuyendo a un planeta más sostenible

Con nuestro Programa Origins realizamos un abastecimiento responsable de nuestros ingredientes y ayudamos a la conservación de los recursos naturales.



Desde hace décadas Kellogg utiliza arroz producido en España como materia prima para la elaboración de sus cereales de desayuno, entre otras marcas Choco Krispies®, Rice Krispies® o Special K®, que se elaboran en la planta de Kellogg situada en Valls (Tarragona).

En 2013 Kellogg pone en marcha el programa Origins™ en los cultivos de arroz del Delta del Ebro con el objetivo de:

- Apoyar y mejorar la vida de los agricultores a través de la provisión de recursos y formación.
- Proteger y promover la diversidad de los hábitats donde crecen nuestros cereales.
- Potenciar el valor del abastecimiento de ingredientes de alta calidad y el respeto al medioambiente.

El compromiso de Origins™ de Kellogg con la sostenibilidad se desarrolla a través de tres áreas de actuación: social, medioambiental y económica.

- +84 agricultores forman parte del programa.
- Un 30% de área cultivada de arroz en el Delta del Ebro utiliza las prácticas Origins™.
- El incremento del beneficio económico promedio en las parcelas participantes ha sido de 347€/ha.
- La producción ha aumentado una media de un 17,4% con respecto al rendimiento medio de la zona.

Nuestros envases

El compromiso de Kellogg con el medio ambiente no es nuevo. Ya en 1906 el primer paquete de cereales Corn Flakes de Kellogg[®] era de cartón reciclado. Y nos hemos comprometido a que el 100% de los materiales que se utilizan sean reutilizables, reciclables y compostables en 2025.



Desde el lanzamiento del manifiesto en 2021 hasta finales de 2022, ya habremos eliminado más de 1.000 toneladas de envases de nuestra cadena de suministro en Europa y Reino Unido. Actualmente, el 76% de nuestros envases son reciclables en todo el mundo y el 62% en Europa.

Además, estamos trabajando para eliminar los elementos de plástico que no necesitamos dentro de nuestro proceso de envasado y, como resultado, dar una nueva vida al plástico para que pueda ser reutilizado, reciclado o compostado de forma segura.

COMPROMISOS MEDIOAMBIENTALES

Kellogg se ha comprometido a reducir las emisiones de carbono de alcance 1 y 2 en un 45% para 2050 y, hasta ahora, podemos confirmar que esas emisiones ya las hemos reducido en un 37% en Europa desde 2015.

Esto se debe, en parte, a que hemos alcanzado nuestro objetivo de utilizar 100% de electricidad renovable en todas nuestras plantas de fabricación en Europa Occidental.

Envases más inclusivos

En 2022 hemos incorporado códigos Navilens en nuestros paquetes de cereales para hacer más accesibles nuestros alimentos a personas con discapacidad visual.

En el mundo hay más de 250 millones de personas con discapacidad visual, de las cuales 39 millones son ciegas. En España, 1,5 millones de personas sufren algún tipo de discapacidad y alrededor de 70.000 personas presentan ceguera. Según estimaciones de la Organización Mundial de la Salud, estos datos podrían triplicarse antes de 2050.

Todos los paquetes de Kellogg's vendidos en Europa serán más inclusivos gracias a los códigos Navilens, que permitirán que el teléfono inteligente detecte y reproduzca mediante voz la información del etiquetado del envase.

Con esta iniciativa la información es más accesible y así las personas con discapacidad visual pueden comprar de forma más independiente.







Nos ocupamos de las **personas**

La visión de Kellogg es un mundo bueno y justo donde las personas no solo estén bien alimentadas, sino también satisfechas. Nuestro propósito es crear días mejores y un lugar en la mesa para todos.

Para ello ayudamos a quienes más lo necesitan a través de diversas iniciativas:



DONACIONES A BANCOS DE ALIMENTOS

Desde hace décadas, Kellogg colabora con los Bancos de Alimentos de España, no solo donando sus excedentes de producción, sino también en ocasiones produciendo alimentos para donar.

Durante el año 2021 Kellogg ha donado 870.000 raciones de alimentos en España, además de hacer aportaciones económicas a la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) para ayudar a hacer frente a los costes adicionales que requiere la distribución de alimentos a las personas más necesitadas.



PREMIOS W.K. KELLOGG-FESBAL



Estos premios tienen el objetivo de promover la innovación en iniciativas sociales que ayudan a luchar contra el hambre.

En 2021 la dotación de estos premios se ha destinado a ofrecer más de 15.000 desayunos a cerca de 500 personas desfavorecidas en Sevilla y Madrid. También se ha premiado la difusión de la labor de los Bancos de Alimentos realizada por el fotógrafo Iñaki Porto y el periodista Enrique Conde con el reportaje periodístico publicado en el Diario de Noticias de Navarra bajo el título "Ojalá hubiera pedido ayuda mucho antes".



TODOS A DESYAYUNAR

Desde hace diez años, Kellogg ofrece cada día del curso escolar un desayuno completo y equilibrado a niños que, debido a la situación socioeconómica de sus entornos familiares, acudían al colegio sin desayunar.

Gracias a este programa social, ya han desayunado más de 8.000 alumnos de entre 4 y 12 años, de 22 colegios en 10 ciudades españolas. Durante el 2022 se alcanzará la cifra de 1.000.000 desayunos completos servidos, mejorando así las condiciones de vida de los menores en el ámbito escolar, familiar, social y personal.



Becas para estudios WKKEllogg®



BECAS W.K. KELLOGG

Estas becas están dirigidas a jóvenes que, habiendo sido beneficiarios del programa "Todos a Desayunar" y queriendo continuar con sus estudios, tienen dificultades socioeconómicas para poder hacerlo.

El objetivo de las becas es contribuir al talento y la formación de los jóvenes, ayudándoles a realizar estudios de E.S.O., FP, Bachillerato y Universidad.



En España, Kellogg forma parte de la 'Alianza País Pobreza Infantil Cero'; promovida por el Alto Comisionado contra la Pobreza Infantil cuyo objetivo es romper el círculo de la pobreza infantil en nuestro país; una tarea que involucra a administraciones públicas, empresas, fundaciones, tercer sector y sociedad civil.



CAMPUS SOCIAL BASKET KELLOGG'S

Kellogg tiene el compromiso de ayudar a que las familias adquieran hábitos de vida saludable. Para ello en 2021 nacen los Campus Social Basket Kellogg's, como complemento del programa social "Todos a Desayunar", extendiendo los beneficios de la alimentación a menores en riesgo de exclusión social mientras disfrutan del deporte.

Gracias a esta iniciativa 300 menores de entre 6 y 14 años disfrutan en verano del baloncesto, mientras adquieren sus valores y reciben una alimentación adecuada.



