



sea  
CHANGE



Since its introduction in 2016, Thai Union's **SeaChange®** global sustainability strategy has delivered real and lasting changes in the way we operate, from improving seafood traceability and reducing greenhouse gas emissions, to advancing ethical labor standards and supporting communities affected by natural disasters and the COVID-19 pandemic. In support of our corporate goal “**Healthy Living, Healthy Oceans**” and the **UN Sustainable Development Goals (SDGs)**, SeaChange® will continue to drive a positive transformation across the global seafood industry through our commitments and programs in Safe & Legal Labor, Responsible Sourcing, Responsible Operations, and People and Communities.

## Overarching objectives:



**Sustainable seas**, now and for future generations



**Workers** are safe, legally employed and empowered



**Combating climate change** and **promoting healthy diets** through sustainable seafood

# Our journey towards SeaChange®

Our Key  
Pillars and  
progress

## SAFE & LEGAL LABOR

Providing safe, legal and freely-chosen employment in our own facilities and in supply chains is critically important to Thai Union.

## RESPONSIBLE SOURCING

Traceability is the key to improving the transparency and operational practices of the entire seafood supply chain.

## RESPONSIBLE OPERATIONS

The way we operate must be environmentally responsible and show a duty of care for our workers.

## PEOPLE & COMMUNITIES

At Thai Union, we take responsibility for improving the lives of those living and working in the regions in which we operate.

## Sustainability Visions

- Science Based Targets (SBTs) to tackle **Climate Change** across Scope 1, 2 and 3; targets will be validated by Science Based Targets Initiative (SBTi), due to their backlog approval is expected Q3 2022.
- **Sustainable packaging**: 100% of branded packaging will be reusable, recyclable, or compostable by 2025, and we will achieve an average 30% recycled content by 2025.
- **Tuna Commitment 2025**: By 2025, tuna Thai Union sources will be from suppliers that demonstrate Operational Best Practice to prevent IUU fishing and modern slavery.
- Drive **Responsible Aquaculture** practices across our shrimp supply chains
- Protecting and restoring **Marine Biodiversity**
- Thai Union has set target of **reducing food loss in our own ambient, frozen and chilled seafood operations** by 50% by 2025, compared to a 2021 baseline.

## Thai Union recently partnered with Sustainable Fisheries Partnership (SFP)

SFP is a US non-profit dedicated to marine ecosystem and seafood supply. The partnership will further improve supply chain transparency and consider wider impacts on biodiversity through ongoing audits of Thai Union's supply chains.

Thai Union will also remain engaged at SFP roundtables, and continue participation in Ocean Disclosure Project (ODP) on supply chain and sustainability information reporting.

Alignment with  
4 key UN Sustainable  
Development Goals  
(SDGs)

SDG 8: Decent work and  
economic growth



SDG 14: Life below  
water



SDG 13: Climate Action



SDG 2: Zero Hunger



# Responsible Operations: Reducing Food Loss through Innovation

## Food Loss & Waste Reduction Commitment

We have set a target of reducing food loss in our own ambient, frozen and chilled seafood operations by 50 percent by 2025, compared to a 2021 baseline

One of the ways that we use to reduce food loss is by driving innovation that enables us to valorize all parts of tuna and turn them into nutritious ingredients, such as our [UniQ™DHA](#) tuna oil and [UniQ™BONE](#) calcium powder.

Our [Global Innovation Center \(GIC\)](#) has delivered significant innovations derived from various parts of tuna, helping to reduce food loss by ensuring that every part of the fish is utilized.

### Tuna's 5 Wonders

Thai Union's GIC has delivered significant innovations derived from various parts of tuna, to ensure every part of the fish is utilized to accelerate sustainability through high-value byproducts.

- Oil from tuna head**  
Oil extracted from tuna head through cold-pressed process minimizes the impact on the oil quality versus using heat.
- Calcium from tuna bone**  
Calcium from tuna bone frame is the same form of calcium found in human bone and offers more benefits to humans than other forms of calcium.
- Peptides from tuna dark meat**  
Bio-Active Peptides increases body absorption through the natural digestive process.
- Collagen from tuna skin**  
Extraction and application of collagen to isolate specialized functionality from collagen sources in the form of bio-active collagen peptides.
- Medical foods from tuna white meat**  
A ready-to-eat high protein Surimi based tuna product\* that offers 60% less sodium and low in phosphorus and potassium, which is ideal for patients with chronic kidney disease.  
\*patent-pending

# Blue Finance at Thai Union

**1** แต่นอกจากความยั่งยืนของธุรกิจ ความยั่งยืนของทะเล ก็เป็นหัวใจสำคัญของไทยยูเนียน

Healthy Living  
Healthy Oceans

หากไม่มีทะเล ก็ไม่สามารถทำ ธุรกิจอาหาร ทะเลได้

**2** ไทยยูเนียนจึงเป็นผู้บุกเบิกและสร้างมาตรฐานให้กับ อุตสาหกรรมอาหารทะเลอย่างต่อเนื่อง โดย เริ่มใช้กลยุทธ์ SeaChange® มาตั้งแต่ปี 2558

การดูแล แรงงานตามกฎหมาย

การจัดการ วัตถุดิบ ไปร่งใส่

การผลิต ที่มีความ รับผิดชอบ

การดูแล สิ่งคอมอย่าง ต่อเนื่อง

**3** ผลงานด้านความยั่งยืนที่ได้รับการยอมรับในเวทีโลก

เป็นผู้ร่วม ก่อตั้งมูลนิธิ เพื่อความยั่งยืน ของอาหารทะเล สากล (ISSF)

เข้าร่วมในภาคี จัดตกลงโลกแห่ง สหประชาชาติ (UN Global Compact)

เป็นสมาชิก ดัชนีความยั่งยืน ดาวโจนส์ (DJSI) 8 ปีติดต่อกัน

ติดอันดับดัชนี FTSE4Good Emerging Index 5 ปีติดต่อกัน

อันดับหนึ่ง Seafood Stewardship Index (SSI) 2 ปีติดต่อกัน

**4** แคนกลยุทธ์เพื่อความยั่งยืนใครจะไม่มียังงี้ก็ได้ ต้องมี KPI ที่วัดผลได้ ไทยยูเนียนจึงเริ่มใช้ Blue Finance ในปี 2564

Blue Finance คือการเงินที่ส่งเสริม ความยั่งยืน (ESG) ที่มีเป้าหมายด้าน ความยั่งยืนที่ต้อง ทำให้สำเร็จ

ไม่เงินจะต้อง จะต้องจ่าย ดอกเบี้ยเพิ่มขึ้น

**5** โดย KPI ที่เชื่อมโยงกับอัตราดอกเบี้ยหุ้นกู้และสินเชื่อ Blue Finance ที่ไทยยูเนียนตั้งไว้ คือ

1 ได้รับการจัดอันดับดัชนีความยั่งยืน ดาวโจนส์ (DJSI) ระดับสูงอย่างต่อเนื่อง

2 ลดปริมาณการปล่อย ก๊าซเรือนกระจกได้ตามเป้าหมาย

3 ซื้อปลาจากเรือที่มีเครื่องมือตรวจสอบ และ/หรือผู้ตรวจสอบความโปร่งใสของ ทรัพยากรในเรือจับปลาทุกหน่วยทั่วโลก

**6** ปัจจุบัน ไทยยูเนียนมีเงินทุน Blue Finance กว่าครึ่ง ของหนี้สินระยะยาวหรือมากกว่า 27,000 ล้านบาท และตั้งเป้าเพิ่มเป็น 75% ในปี 2568

● แหล่งเงินทุนดั้งเดิม ● แหล่งเงินทุนเพื่อความยั่งยืน (Blue Finance)

100% 2563 → 50% 2565 → 25% 2568

เปลี่ยนไปใช้เงินทุนแบบ Blue Finance แล้วดียังไง?

**7** เพราะไทยยูเนียนเป็นผู้ผลิตอาหารทะเลชั้นนำของโลก มีอิมแพคต่อ ทรัพยากรเงินทั่วโลก การใช้ Blue Finance จึงเป็นกลไกสำคัญที่ช่วย อนุรักษ์มหาสมุทรและอุตสาหกรรมอาหารทะเลทั่วโลกได้อย่างยั่งยืน

เข้าถึงแหล่ง เงินทุนได้มากขึ้น และดอกเบี้ยต่ำลง

ทำประมง อย่างถูกต้อง

ลดการปล่อย ก๊าซเรือนกระจก

ได้รับการ ดูแลรักษา ระบบนิเวศ

ไทยยูเนียน กรู๊ป → การจัดหา วัตถุดิบ → การผลิต → ท้องทะเล

เมื่อท้องทะเลยั่งยืน อุตสาหกรรมอาหารทะเลก็ยั่งยืน