

Primer semestre de 2022:

Camanchaca obtuvo ingresos por US\$ 381 millones con mejoras en segmentos de Pesca y Salmones

- El monto significó un aumento de 22%, destacando un 41% de alza en la división Pesca y 18% en Salmones.
- Los resultados del negocio de Salmones mejoraron por mayor precio de venta y menores mortalidades, sumado a los beneficios de la nueva planta de congelados de jurel en Pesca.
- Lo anterior hizo que la utilidad se recuperara y alcanzara los US\$ 30,3 millones al 30 de junio.

Santiago, 30 de agosto de 2022.- Camanchaca presentó sus estados financieros consolidados para el periodo terminado el 30 de junio de 2022, dando cuenta de un alza de 22% en sus ingresos los que totalizaron US\$381 millones, destacando las mejoras de la División de Pesca (+41%) y Salmones (+18%).

El EBITDA del 1S 2022 alcanzó US\$ 74,3 millones, comparado con US\$ 9,4 millones del 1S 2021. Este aumento significó un margen EBITDA de 19,5%. Contribuyeron los mejores resultados de Pesca sustentados en la recuperación y buen estado de la pesquería del jurel, la puesta en marcha de la inversión en la nueva planta de congelado, y los buenos precios de la harina y aceite de pescado. El alza también se explica por la recuperación de los resultados de la división Salmones, impulsada por mayores precios de mercado, menores costos y mayor sobrevivencia de peces.

La utilidad neta en el trimestre fue de US\$ 30,3 millones, comparado con la pérdida de US\$ 8,4 millones en el mismo período del 2021.

Detalle de los resultados

Las capturas de jurel en la zona centro-sur completaron un 82% de la cuota anual al cierre del primer semestre de 2022, alcanzando 75,4 mil toneladas lo que, junto a la entrada en operación de la nueva planta de congelados, permitieron aumentar en más de 4 veces la producción de jurel congelado. Las compras de sardina a pescadores artesanales de la zona centro-sur alcanzaron las 61 mil toneladas en el semestre, 11% menos que 1S 2021, pero su buen estado permitió un alto rendimiento de harina y aceite. Por último, las capturas de anchoveta en el norte siguen inferiores a sus niveles normales históricos, pero hay mitigaciones por la mayor participación de artesanales a través del modelo híbrido de operación implementado en 2021.

En cuanto a los precios de venta de harina y aceite de pescado, éstos aumentaron un 14,4% y un 47,5%, respectivamente en 1S 2022, principalmente por alzas de precios de sustitutos (aceites y proteínas vegetales), por la mayor demanda China, y por una menor captura en Perú, la que concluyó el 24 de julio después de capturar un 16% menos que la cuota asignada.

Las cosechas de salmón Atlántico del 1S 2022 fueron de 20.555 TM WFE, 32% superiores a las del 1S 2021, y el precio de venta del salmón Atlántico fue US\$ 8,50/Kg WFE, un 47% de aumento respecto al 1S 2021. En el semestre, el costo del salmón Atlántico cosechado (ex jaula pez vivo)

alcanzó los US\$ 4,19/Kg, inferior a los US\$ 4,33 del 1S 2021. Asimismo, el costo total de procesos del salmón, incluyendo la cosecha, llegó a los US\$ 1,12/Kg WFE, lo que se compara positivamente con los US\$ 1,30 del 1S 2021.

Así, para el 1S 2022, el EBIT/Kg (WFE) de salmónidos alcanzó los US\$ 1,01, que se compara favorablemente con US\$ 1,04 negativos del mismo período del año anterior, presentando una mejora de US\$ 2,05 por cada kilo vendido.

Sobre estos resultados, el gerente general Ricardo García Holtz señaló: *“hemos pasado varias tormentas en estos últimos años, incluyendo dificultades operacionales por la pandemia, fuertes caídas de precios por los cierres de restaurantes, y situaciones oceanográficas adversas por radiación estival, pero este primer semestre muestra que cuando los mercados se normalizan y las condiciones ambientales son más parecidas a las históricas, Camanchaca muestra todo el potencial de sus activos pesqueros y acuícolas. En estos seis meses hemos mostrado los beneficios de una importante inversión en consumo humano de jurel, con una planta de congelado que producirá cerca de 60 mil toneladas este año, sumado a una flexibilidad de mercados y formatos de salmón que nos ha permitido aprovechar de muy buena manera una fuerte demanda por esta nutritiva proteína”*.