

Informe de Sostenibilidad 2021



Tabla de contenido

Nuestra empresa

Nuestro compromiso

Perfil de empresa

Sostenibilidad estratégica

Nuestra gente

Comunidad

Innovación

Acción climática

Datos de contacto



Nuestra empresa



Somos una empresa que se dedica a la innovación y creación de soluciones para la industria de alimentos. Creamos productos con experiencias de sabores que enriquecen a todos los productos de nuestros clientes. Nuestra empresa está comprometida con la sostenibilidad por medio del cuidado de nuestro planeta, comunidades y talento humano.

Nuestro compromiso

Para lograr un verdadero cambio en el sector privado y transformarnos en Empresas más responsables, habrá que comprender la importancia hacia dónde queremos orientar nuestro CAPITAL.

En SABOR AMIGO podemos dar testimonio que trabajar bien y a conciencia la RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL para convertirla en prioridad estratégica es tener el futuro en nuestras manos, nos permitirá descubrir nuestros propósitos en la Sociedad.

El tener esta convicción nos permite tomar mejores decisiones innovadoras en materia de sostenibilidad para poder competir en nuevos mercados y ayudar a crear más ADN SOCIAL en nuestros colaboradores y en las comunidades donde trabajamos.

El 2022, será un periodo muy importante para la historia de SABOR AMIGO principalmente por los logros que nos hicieron crecer en uno de los pilares fundamentales de sostenibilidad.

Gracias a las INVERSIONES en una nueva planta industrial con tecnología de primer nivel, decidimos destinar un 15% del presupuesto total en una infraestructura más sostenible con el medio ambiente para reducir el consumo de energía y agua y lograr producciones más sostenibles que ayudarán a reducir la huella de carbono.

En nuestra organización estamos convencidos que gracias a que adoptamos estrategias de RESPONSABILIDAD SOCIAL fue más fácil dar un paso más en la crisis generada por la pandemia y,

continuar sin detenernos a nuestra actividad productiva atendiendo a nuestros clientes y comunidades emprendedoras.

Nos sentimos orgullosos y honrados de contar con un gran talento humano comprometido con los proyectos sociales. HOY tenemos un vínculo más de confianza, valoración y seguridad con todos los colaboradores convirtiéndose en el centro de nuestra responsabilidad, esto nos permite reconocer nuestra función activa en la sociedad.

Si queremos ser verdaderos motores de un cambio en nuestra sociedad, debemos saber dónde dirigir nuestro capital y hacerlo como una estrategia continua en el tiempo, porque la SOCIEDAD es de todos, y es, donde nuestras organizaciones hacen negocios, por eso debemos cuidarlas y consentirlas.



Ing. Carlos Dominguez

Director & Fundador

Sabor Amigo



Misión

Proveemos soluciones para la industria de alimentos en la región Centroamericana a través de alianzas estratégicas; para ofrecer productos e ingredientes innovadores y confiables, con un servicio ágil y flexible, fabricados con procesos y gestiones responsables con la comunidad y el medio ambiente, y siendo líderes en el desarrollo de emprendedores de MIPYMES en el sector de alimentos.



Visión

Para el 2025, ser el aliado y proveedor de ingredientes preferido para la industria de alimentos en la región Centroamericana, por nuestras formulaciones innovadoras de alta calidad, asesorías técnicas y desarrollos personalizados, y por nuestro servicio confiable y rápido hacia nuestros clientes con quienes crecemos de la mano. Desarrollamos e inspiramos a nuestros colaboradores a su crecimiento integral.

Nuestros valores

Valor	Definición	Inspiración
Calidad	Excelencia.	“Siempre entrego lo mejor”
Compromiso	Acuerdo que se respeta para alcanzar con éxito un objetivo.	“Siempre soy parte de la solución”
Pasión	Entrega total en cada cosa que se hace.	“Todo lo hago con entusiasmo”
Integridad	Capacidad de actuar de acuerdo a las normas y principios establecidos.	“Todo lo que hago me enorgullece”
Equipo	Personas que se unen y se esfuerzan para alcanzar un logro.	“Juntos lo hacemos mejor”
Servicio	Buscar la satisfacción del cliente en todo momento.	“Servimos con pasión”
Innovación	Generar propuestas creativas que mejoren procesos, productos o servicios que aporten valor al cliente.	“Está en nuestro ADN”



Áreas de especialización



Tecnología en Alimentos

Incorporamos tecnologías innovadoras en la creación de nuevos productos o desarrollos a nuestros clientes.



Gastronomía

Nos enfocamos en brindar soluciones a las necesidades de nuestros chef y creadores de recetas en el área de restaurantes y Food Service.



Nutrición

Contamos con una línea de productos que benefician a la nutrición de nuestros clientes, asequibles para públicos vulnerables.



Valor compartido

Creamos programas que generan valor compartido en las comunidades donde operamos, resolviendo necesidades y temas esenciales de nuestros públicos de interés.



Alianzas estratégicas

Construimos relaciones estratégicas con ética y transparencia en toda nuestra cadena de valor.



Rentabilidad y costos

Como industria que comprende los cambios mundiales nos hemos especializado en crear modelos de negocios rentables y productos competitivos.



Servicios y unidades de negocios



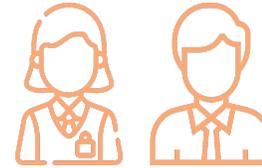
Planta Industrial

Nave industrial integrada por una planta de producción de salsas, planta de producción de polvos y bodega de almacenamiento.



5 Sucursales

Contamos con 5 sucursales en las principales ciudades de El Salvador, cada una cuenta con servicio a domicilio.



Asesoría Técnica

Brindamos asesorías en tecnología de alimentos y atención especializada a nuestros clientes.



Diseño de productos

Diseñamos formulas exclusiva y proponemos mejoras en formulaciones que benefician en costos y procesos productivos.



Logística y exportación

Distribución, servicio a domicilio y exportación



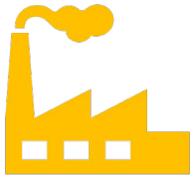
Talleres técnicos

Seminarios técnicos y prácticos para emprendedores y negocios que desean innovar en sus procesos.



Nuestros clientes

Nuestro objetivo es ayudar a nuestros clientes a deleitar a los consumidores con productos sabrosos, saludables y prácticos.



Industria de alimentos

Somos parte de la formula y del desarrollo de nuevos productos de innovación en el mercado para clientes de la industria de alimentos, cárnica, avícola y de vegetales.



Food Service HORECAS

Estamos al servicio de hoteles, restaurantes y cafeterías con productos y procesos que enriquecen las recetas del área gastronómica.



Emprendedores

Apoyamos y encaminamos a emprendedores que buscan idear sus negocios de alimentos, ofreciendo formulas para la creación de productos innovadores.



Distribuidores

Ofrecemos productos especializados y producimos marcas privadas de distribuidores, con procesos y productos que cumplen normas de calidad e inocuidad.



Nuestros productos

Nuestro portafolio de productos atiende las diversas necesidades y demandas en la condimentación y productos especializados en preservación y formulas exclusivas para la industria.

Condimentos cárnicos

Condimentos de cocina variada

Empanizadores y Batter

Marinadores

Espicias y hiervas

Aditivos alimentarios

Salsas y aderezos

Proteínas vegetales

Productos para la salud

Proteínas cárnicas



Sostenibilidad estratégica



Nuestra estrategia de sostenibilidad se enfoca en la integración de triple resultado, integrando a nuestros públicos de interés por medio de la atención de temas esenciales para las comunidades en temas económicos y velando por el cuidado del medio ambiente.



Pilares de la estrategia de RSE



PERSONAS

Sabor Amigo está orientado al desarrollo de políticas que promueven el respeto de los derechos humanos, promueven una mejor calidad de vida de nuestro público interno y de todas las personas que están relacionadas a nuestra empresa, convirtiéndonos en amigos, logrando una cultura familiar.



COMUNIDAD

Somos sensibles a las necesidades socio-económicas de nuestro entorno, por eso diseñamos programas que son prácticos y viables y sostenibles, creando valor compartido.



MEDIO AMBIENTE

Implementamos acciones de responsabilidad que impactan de forma positiva al medio ambiente, hacemos eficiente nuestros procesos y construimos con un enfoque verde.

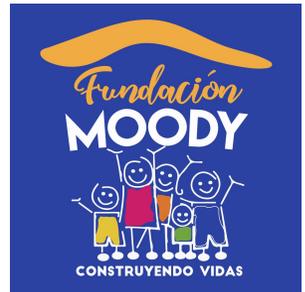


Socios estratégicos en RSE



german cooperation
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Implemented by
giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



Premios y Reconocimientos 2021



Nuestra gente

1 FIN DE LA POBREZA



2 HAMBRE CERO



3 SALUD Y BIENESTAR



4 EDUCACIÓN DE CALIDAD



5 IGUALDAD DE GÉNERO



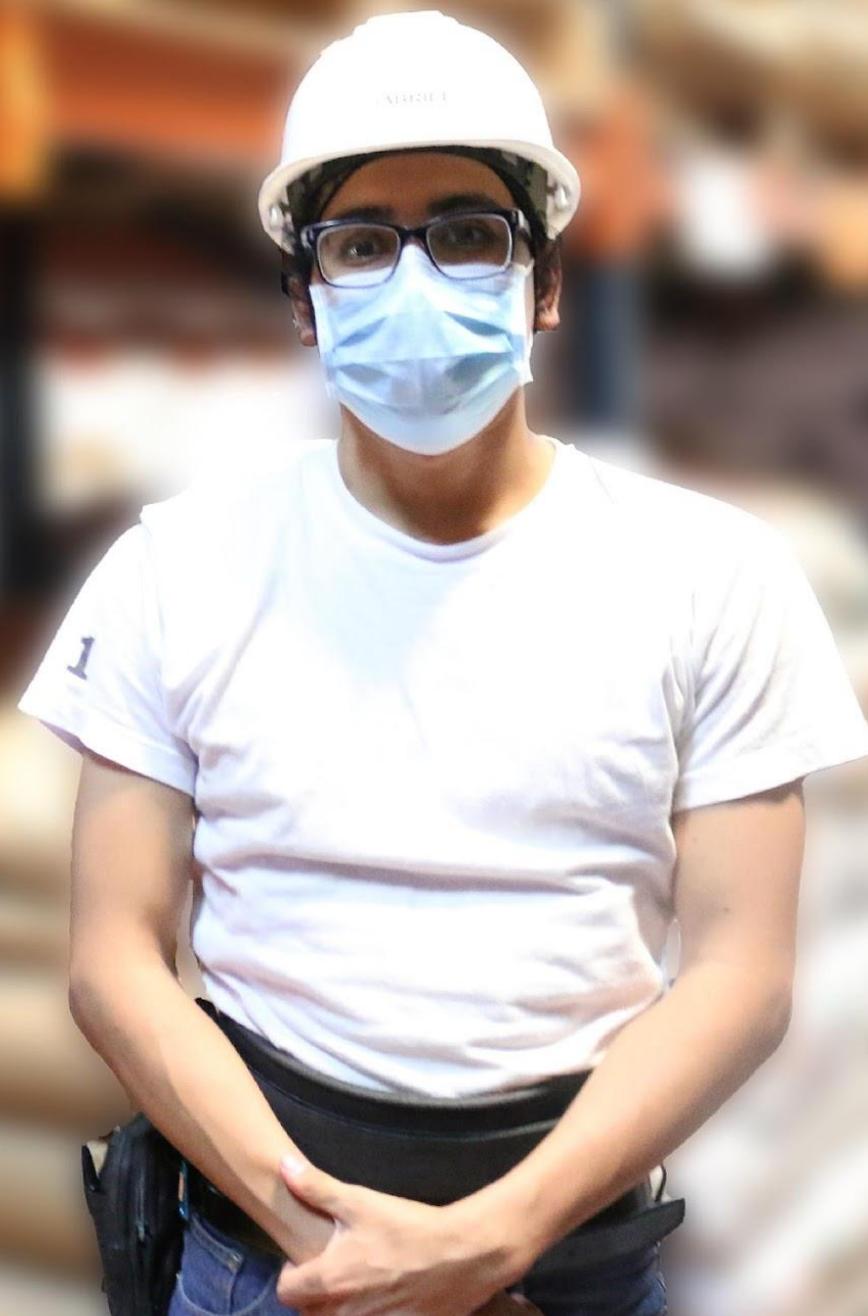
8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES

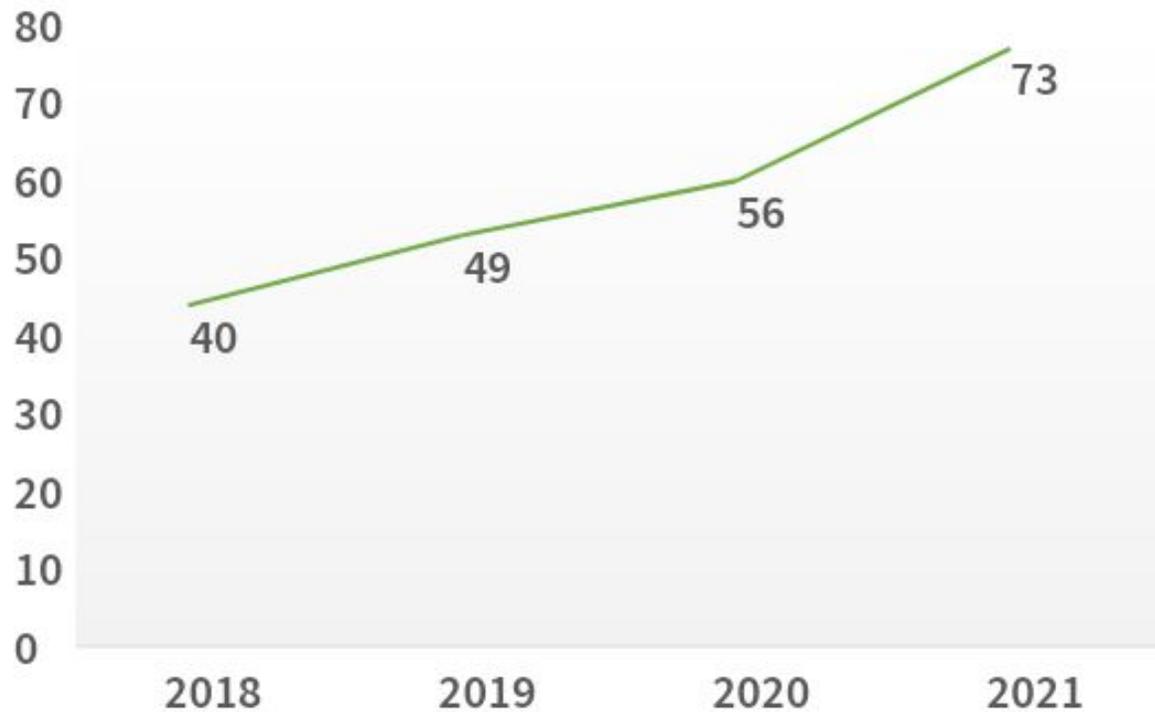


17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



Empleabilidad

Curva de crecimiento de nuevas posiciones de trabajo



En 2021 nuestra empresa incrementó un 23% en su empleabilidad, en relación al 2020. Nuestro enfoque de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres está integrado en todos los procesos de relaciones laborales.

39

Mujeres



34

Hombres



34

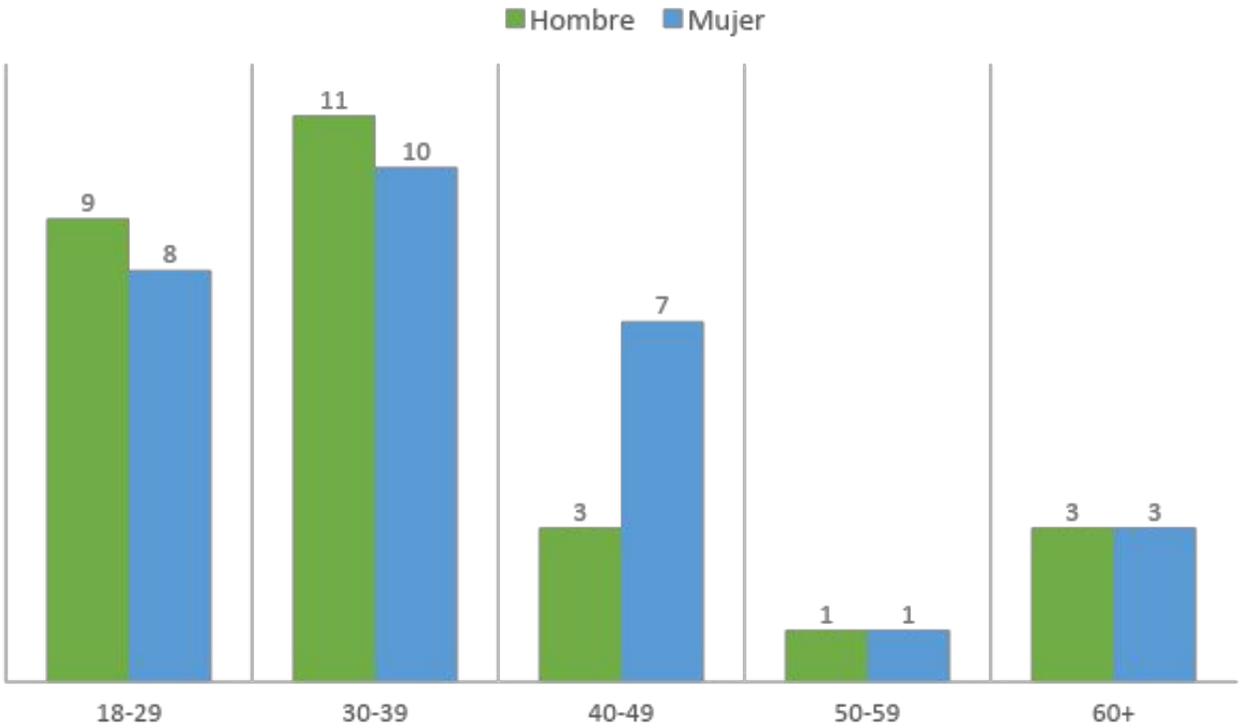
Jovenes en rango de 18-29 años



Nuestro Talento Humano



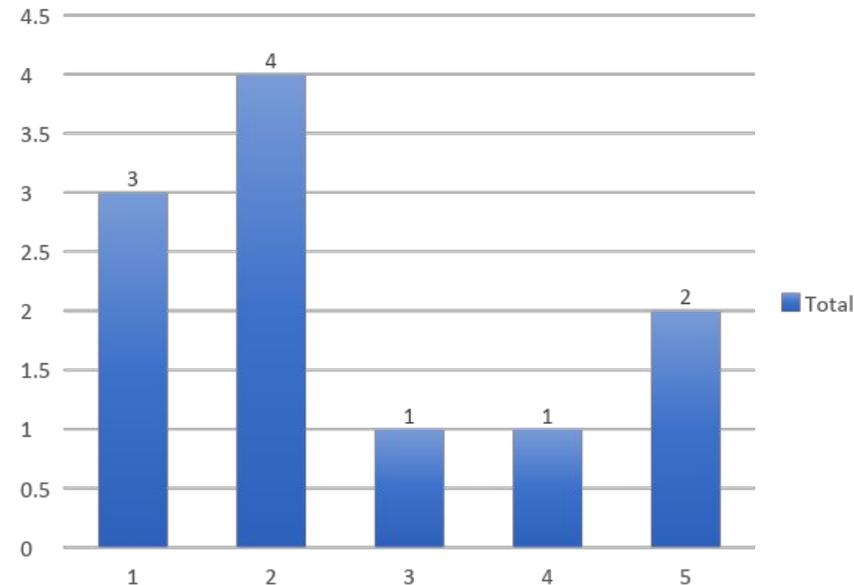
Edades por género



PRIMER EMPLEO

Nuestra empresa incorpora jóvenes para desarrollarlos como especialistas en la industria, dando oportunidad como primer empleo.

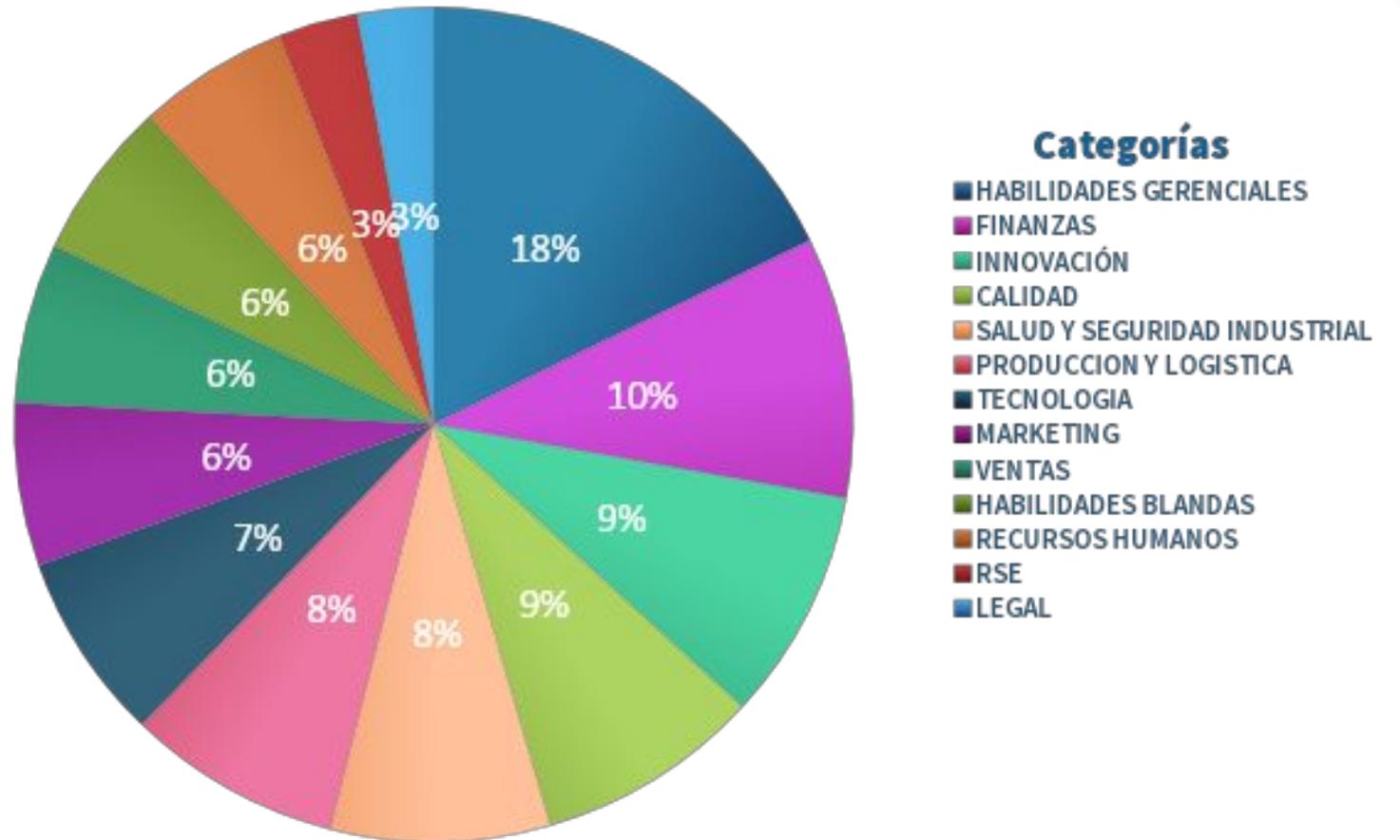
Liderazgos por género



Desarrollo organizacional

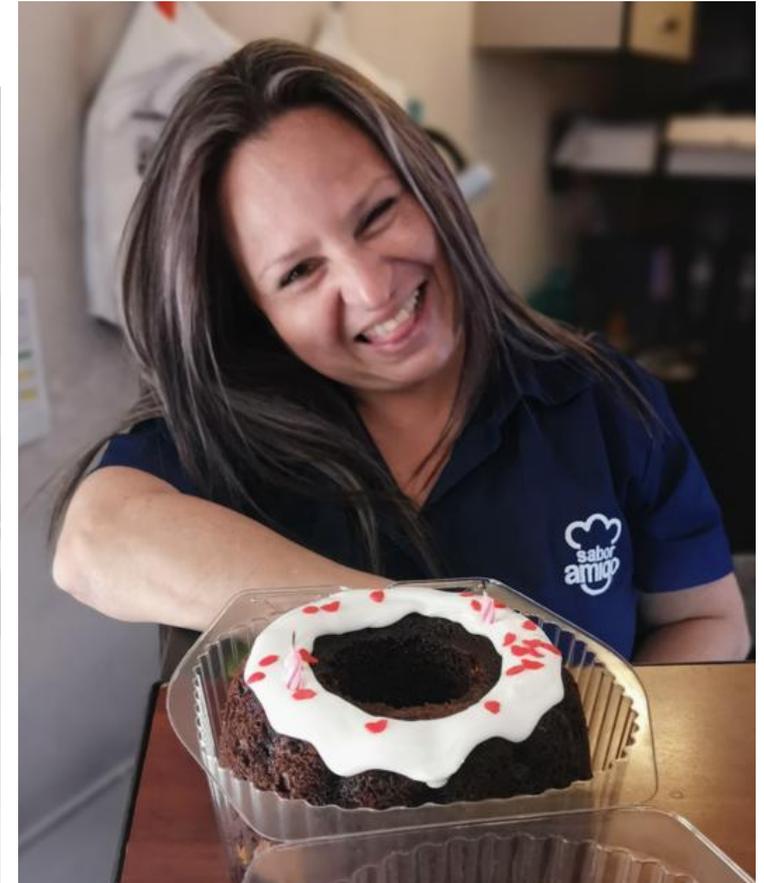
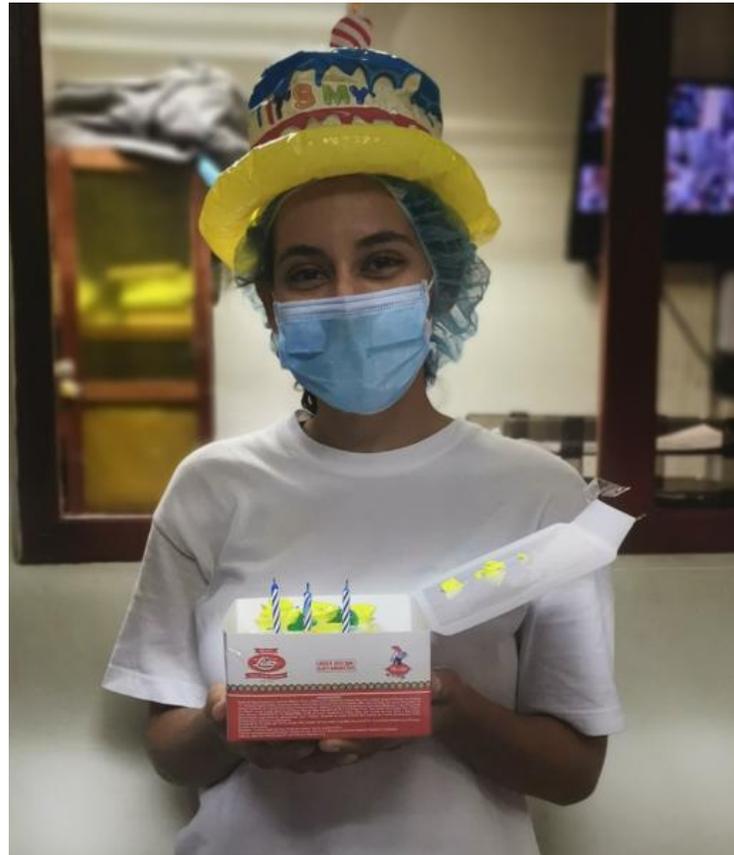


En 2021 el desarrollo organizacional se orientó de manera integral para abordar con éxito las demandas provocadas por postpandemia Covid19 reforzando conocimientos en todas sus operaciones. Los talleres y capacitaciones fueron atendidos en formatos presenciales y virtuales.



Bienestar

Nuestra cultura familiar nos hace más felices y contribuimos a crear relaciones sanas y llenas de inspiración para desempeñar con espíritu de servicio nuestro rol.



Bienestar

La motivación y el desarrollo de actividades estimulan la relación laboral que nos permite contar con colaboradores satisfechos y comprometidos.

Implementamos políticas de inclusión, crecimiento, satisfacción laboral y promoción de valores que refuerzan nuestros vínculos.



Comunidad



1 FIN DE LA POBREZA



2 HAMBRE CERO



3 SALUD Y BIENESTAR



4 EDUCACIÓN DE CALIDAD



5 IGUALDAD DE GÉNERO



8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



Alimentando Comunidades



Hemos contribuido en alimentar y nutrir a las comunidades de nuestro país.

En 2021 comprometidos con el ODS 2 Hambre Cero hemos brindado ayuda humanitaria de alimentos ricos en proteína, para personas en condiciones económicas vulnerables.

Compromiso con la niñez y adolescencia

Fomentamos la alimentación sana y nutritiva con las nuevas generaciones, otorgando alimentos fortalecidos y enriquecidos con vitaminas, proteínas y minerales.



Soluciones nutritivas



En la nutrición la educación es elemental, por eso nos aliamos con organizaciones que buscan el mismo propósito en seguridad alimentaria de población vulnerable.

Nuevos modelos de negocios



En 2021 nos aliamos para crear una planta de producción cárnica en Santa Ana con Fundación Moody y Visión Mundial.

Contribuimos en la elaboración de un modelo de negocio con enfoque social para beneficiar a jóvenes en conflicto con la ley y a sus familias. Creando una cadena productiva de recetas especiales y de costos accesibles para impulsar una red de distribuidores en la zona.

En este proyecto se impactó a jóvenes en conflictos con la ley para lograr una reinserción más justa a la sociedad dentro del programa Vida Libre y se brindaron herramientas para convertirlos en procesadores de alimentos. Este proceso constó de 9 talleres con temas de Buenas prácticas de Manufactura, limpieza y estandarización, calidad e inocuidad, producción de formulas, entre otros, para garantizar la operatividad de la planta.

Además se entrenó a 20 personas para convertirlos en distribuidores de los productos elaborados por el programa creando nuevas fuentes de ingresos.

Entrega de capital semilla



Sabor Amigo entregó al programa Vida Libre de la Fundación Moody, ingredientes para la elaboración de 900 libras de productos cárnicos, este capital semilla contribuyó a la generación de ingresos del modelo de negocio que beneficia a jóvenes en procesos de reinserción.

Apoyo al emprendimiento



Apoyamos a emprendedores en el área de alimentos, compartimos ideas de negocios y asesoramos técnicamente para impulsar sus innovaciones con el propósito de crear fuentes de ingresos.



Educación técnica



Nuestra Escuela Técnica apoya en diferentes servicios, otorgando becas y becas parciales.

Asesorando en el desarrollo de:

- Plan de negocios de alimentos
- Solución de productos e ideas para nuevas líneas de producción y/o comercialización.
- Formación de procesamiento de alimentos y practicas sostenibles.
- Asesoría técnica y formación continua con talleres prácticos.

Educación de calidad

Nuestro enfoque es brindar acceso a la educación técnica por medio de una metodología práctica de aprender haciendo. Logramos atender talleres con mujeres del área rural, emprendedores de la zona urbana en diferentes municipios.



2 HAMBRE CERO



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Innovación

Productos Nuevos



En 2021 se desarrollaron productos innovadores como la formulación de un chicharrón que reduce el 32% de grasa y aumento de proteína de origen animal y vegetal, reducción de sal y sustitución de conservantes químicos por agentes antimicrobianos naturales.

En esta formula se considera el consumo del 40% de insumos agrícolas con las que se genera más demanda local a los productores de El Salvador.

Talleres creados

Avícola

- Pollo Frito empanizado
- Nuggets empanizados
- Pollo rostizado
- Piezas marinadas
- Chorizo de pollo
- Tortas de pollo

Cárnicos

- Roast beef
- Lomito canadiense
- Butifarras
- Salchichón
- Longaniza tipo chapina
- Chorizo criollo tipo Cojutepeque
- Chorizo parrillero económico

- Chorizo parrillero
- Salchicha tipo polaca
- Chorizo argentino
- Chicharrón de carne de cerdo
- Tortitas de carne

Seminarios varios

- Nuggets mariscos y fish sticks
- Bisqué de mariscos
- Jumbo mariscos
- Seminarios gastronómico
- Seminario pizza
- Taller para grandes cafeterías
- Mermeladas
- Encurtidos
- Ad hoc a las necesidades de la empresa.



¡SEMINARIOS!
MODULO CÁRNICO 2

Temas:

- **Chorizo tipo longaniza**
- **Chorizo criollo tipo cojutepeque**
- **Chorizo económico.**





7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



13 ACCIÓN POR EL CLIMA



11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



Acción climática

Construcción sostenible

La construcción de la nave industrial cuenta con certificación Edge que garantiza la optimización de los recursos durante su proceso. Esta planta se construye bajo un enfoque de procesos sostenibles que contribuyen a la eficiencia energética, ahorro de agua y reducción de CO2.

REDUCCIÓN EN CONSUMO:



20%

MENOS DE
CONSUMO DE
ENERGÍA



20%

MENOS DE
CONSUMO DE
AGUA



20%

MENOS DE **ENERGÍA**
INCORPORADA EN
LOS MATERIALES



Reutilización de aguas



En nuestra nueva fábrica industrial, hemos implementado un sistema de reutilización de aguas residuales. Con esta acción, lograremos reducir más del 15% del consumo de agua en nuestras operaciones.



Consumo responsable

Con la instalación de paneles solares en la nueva planta se sustituye el consumo del 70% de energía provenientes de fuentes renovables.



Producción responsable



Instalación de calentador, con esta maquinaria se evitan más de 5,500 kg de CO2 en el año y se reduce el consumo de gas propano en las operaciones de Sabor Amigo.



Datos de contacto



Residencial Utila, Blvd. Sur, Santa
Tecla, La Libertad, El Salvador



ventas@gruposaboramigo.com



www.gruposaboramigo.com



(503) 2218-8300

