



Informe de Sostenibilidad 2022-2023



Contenido

Nuestra empresa	3
Nuestro compromiso	4
Misión	5
Visión	6
Nuestros Valores	7
Servicios	8
Nuestros clientes	9
Nuestros productos	10
Sostenibilidad estratégica	11
Socios estratégicos RSE y Sostenibilidad	12
Nuestra gente	13
Empleabilidad	14
Nuestro talento humano	15
Demográfico público interno	16
Nuestro talento humano	17
Desarrollo organizacional	18
Acciones afirmativas	19
Salud y bienestar	20
Comunidad	22
Innovación	31
Alianzas para lograr objetivos	36
Acción climática	39
Datos de contacto	44



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

En el transcurso de este año, Sabor Amigo ha logrado avances significativos en materia de sostenibilidad y buenas prácticas de Responsabilidad Social, marcando un hito en nuestro compromiso por alinear nuestras operaciones con una estrategia de negocios que garantice el éxito continuo sin comprometer los recursos ambientales y fortalezca a nuestras comunidades y colaboradores.

Gracias a las inversiones estratégicas realizadas, ahora nos encontramos operando en una nueva planta industrial equipada con tecnología de vanguardia. Esta infraestructura sostenible refleja nuestro compromiso con el medio ambiente al reducir de manera considerable el consumo de energía y agua, permitiéndonos llevar a cabo producciones responsables que contribuyen a la disminución de la huella de carbono.

En el 2022, capacitamos a más de 600 personas, brindándoles las herramientas necesarias para emprender sus propios negocios y generar sus propios ingresos. En Sabor Amigo, también impulsamos el empoderamiento de las mujeres. Es destacable que el 60.80% de los emprendedores capacitados son mujeres, evidenciando nuestro compromiso con la equidad de género.

Nos enorgullece ser una empresa que fomenta la igualdad de oportunidades y reconoce el talento femenino. Esto se refleja tanto en nuestra interacción con el público externo como en nuestra estructura interna, donde el 50% de nuestro talento humano está representado por mujeres y el 75% de nuestras gerencias son lideradas por mujeres.

La inversión estratégica en áreas que benefician a la comunidad,

la adopción de prácticas empresariales sostenibles y la promoción de la igualdad y la diversidad son elementos clave para construir una sociedad más justa y equitativa. La sostenibilidad no solo es una elección ética, sino también una necesidad para asegurar la viabilidad a largo plazo de nuestras empresas y, por ende, de la sociedad en la que prosperamos.

En última instancia, la visión empresarial debe trascender los objetivos puramente financieros para abrazar una perspectiva más holística y comprometida. Si queremos ser recordados como agentes de cambio positivo, debemos reconocer la interdependencia entre nuestras organizaciones y la sociedad en general. La responsabilidad social empresarial no es solo una opción; es la clave para construir un futuro sostenible en el que todos podamos prosperar.



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



Equipo



Compromiso



Pasión



Integridad



Innovación



Servicio



Calidad

Servicios



Mezclas a la medida



**Marcas privadas y desarrollo
de formulaciones**



Asesoría técnica

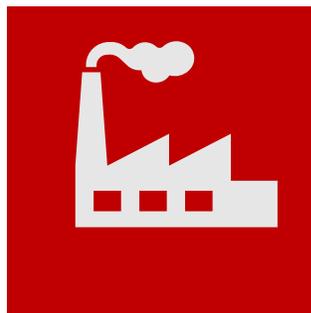


Capacitaciones

Nuestros clientes

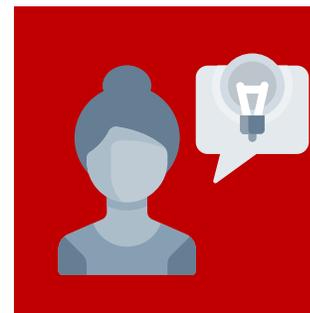
Industria de alimentos

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.



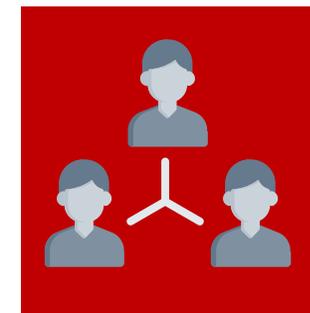
Food service HORECAS

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 fórmulas 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

Contamos con un amplio portafolio de productos que atiende las diversas necesidades y demandas de la industria alimenticia y el sector de la hostelería.

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



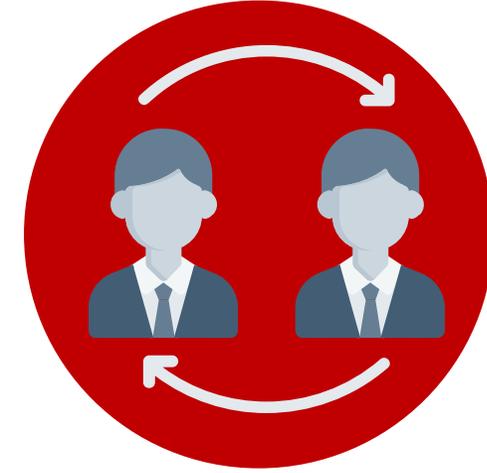
PERSONAS

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 RSE y Sostenibilidad



Nuestra gente

1 FIN DE LA POBREZA



2 HAMBRE CERO



3 SALUD Y BIENESTAR



5 IGUALDAD DE GÉNERO



8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

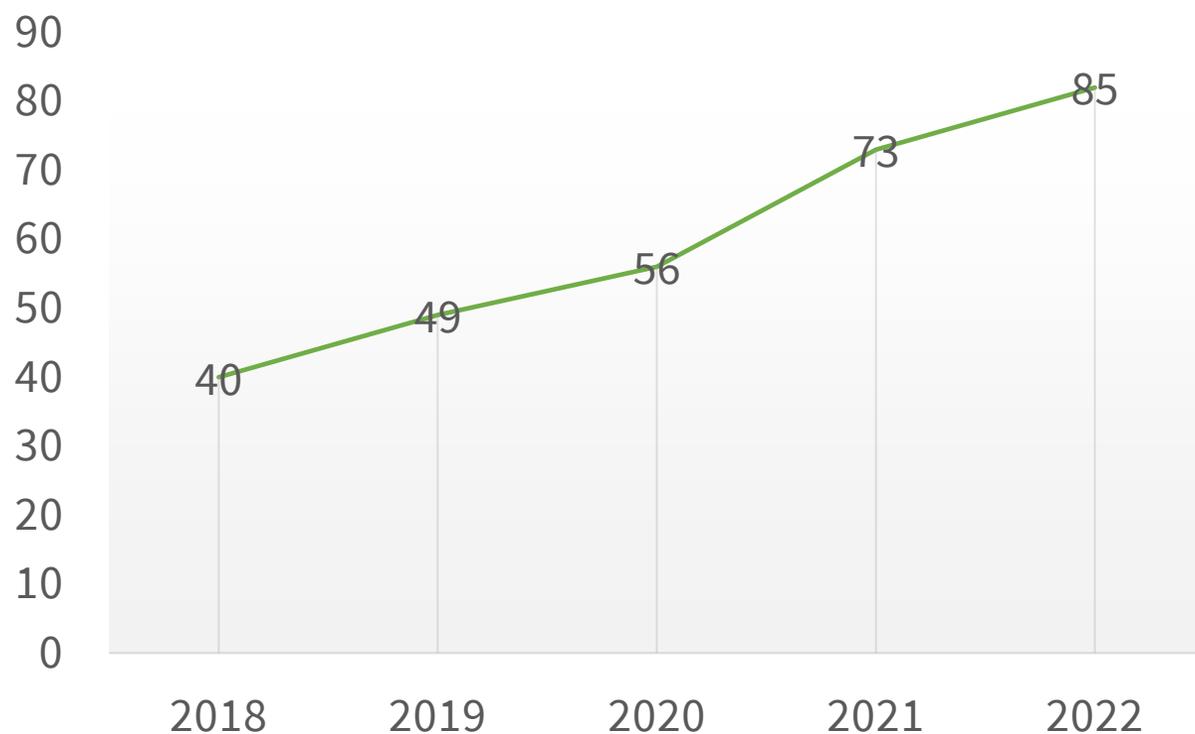


10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



Empleabilidad

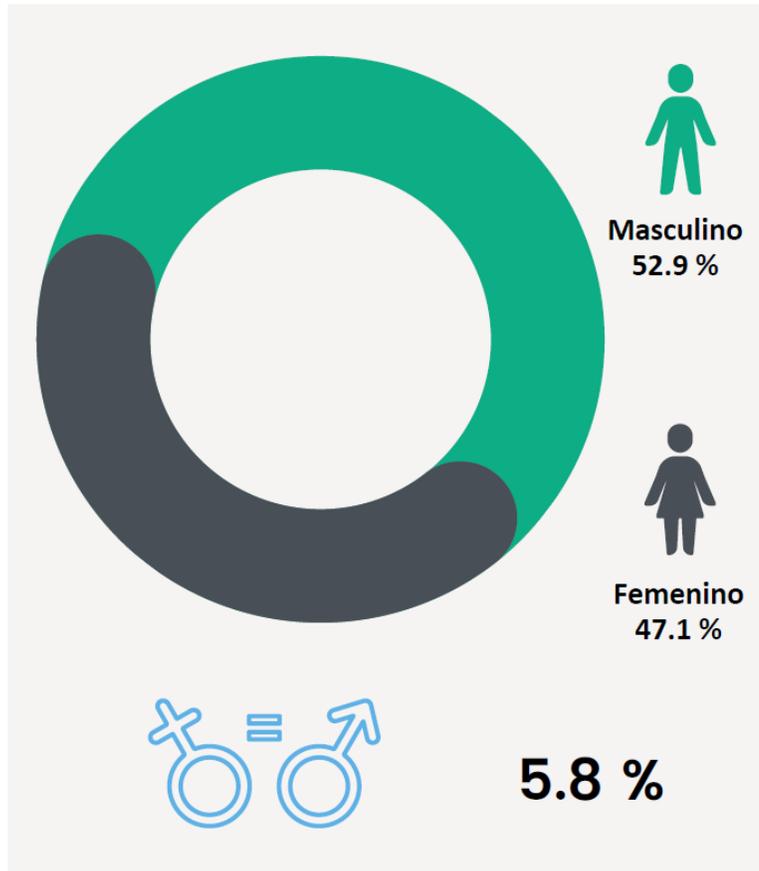
Curva de crecimiento de nuevas posiciones de trabajo



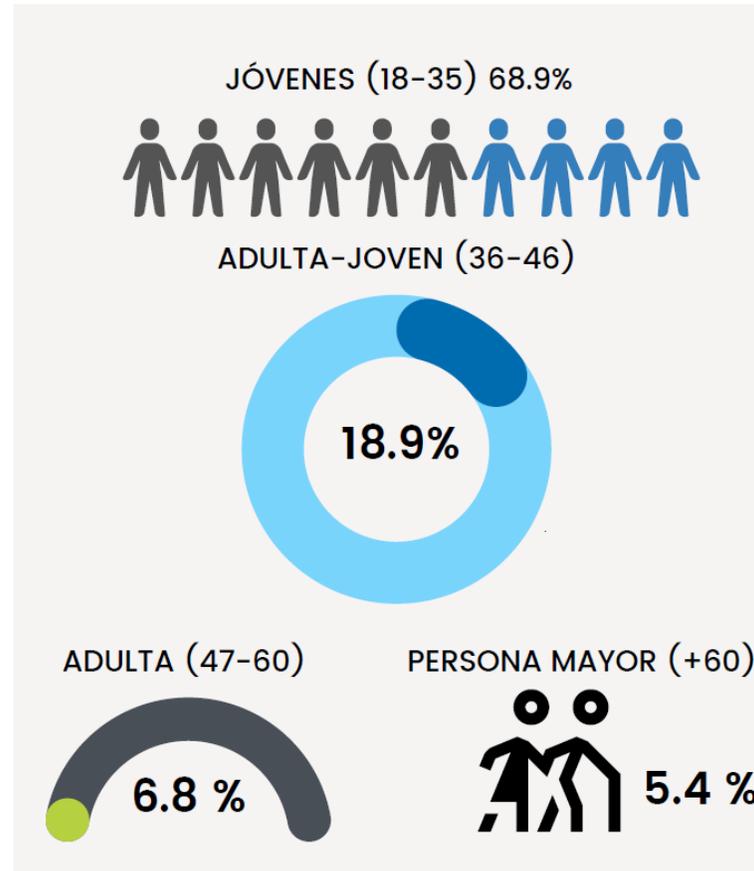
En 2022 Sabor Amigo incrementó un 16% la empleabilidad, en relación al 2021. Nuestro enfoque de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres está integrado en todos los procesos de relaciones laborales.

Nuestro talento humano

GÉNERO



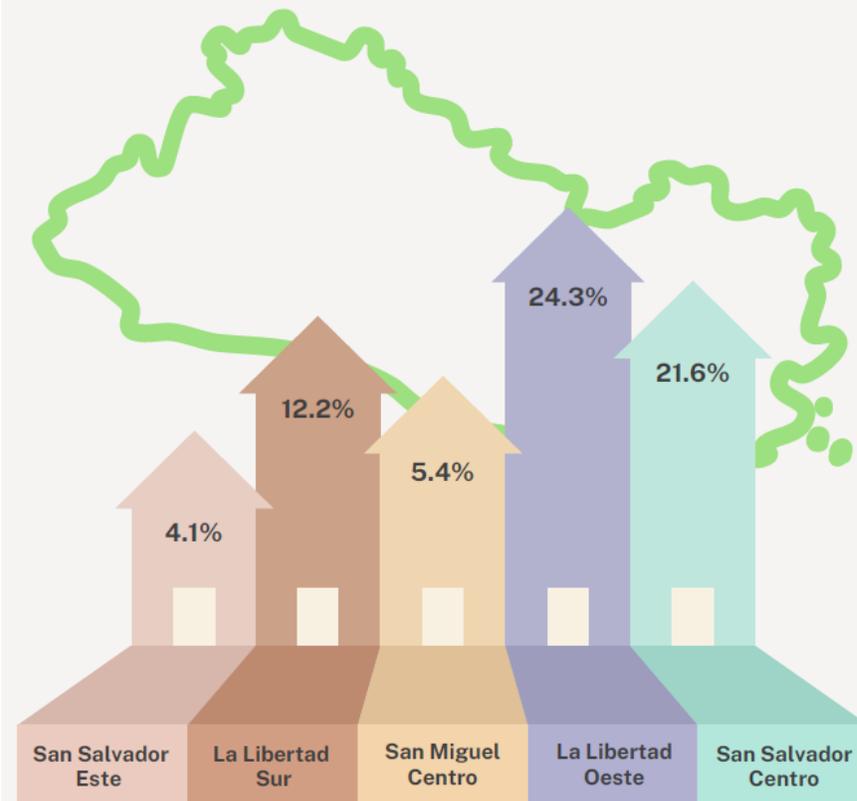
GRUPOS ETARIOS



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

Demográfico público interno

LUGAR DE RESIDENCIA



FORMACIÓN ACADÉMICA



7.6%

**EDUCACIÓN
BÁSICA**

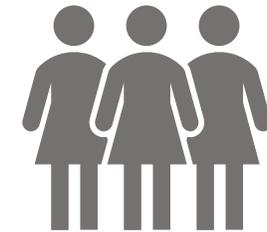
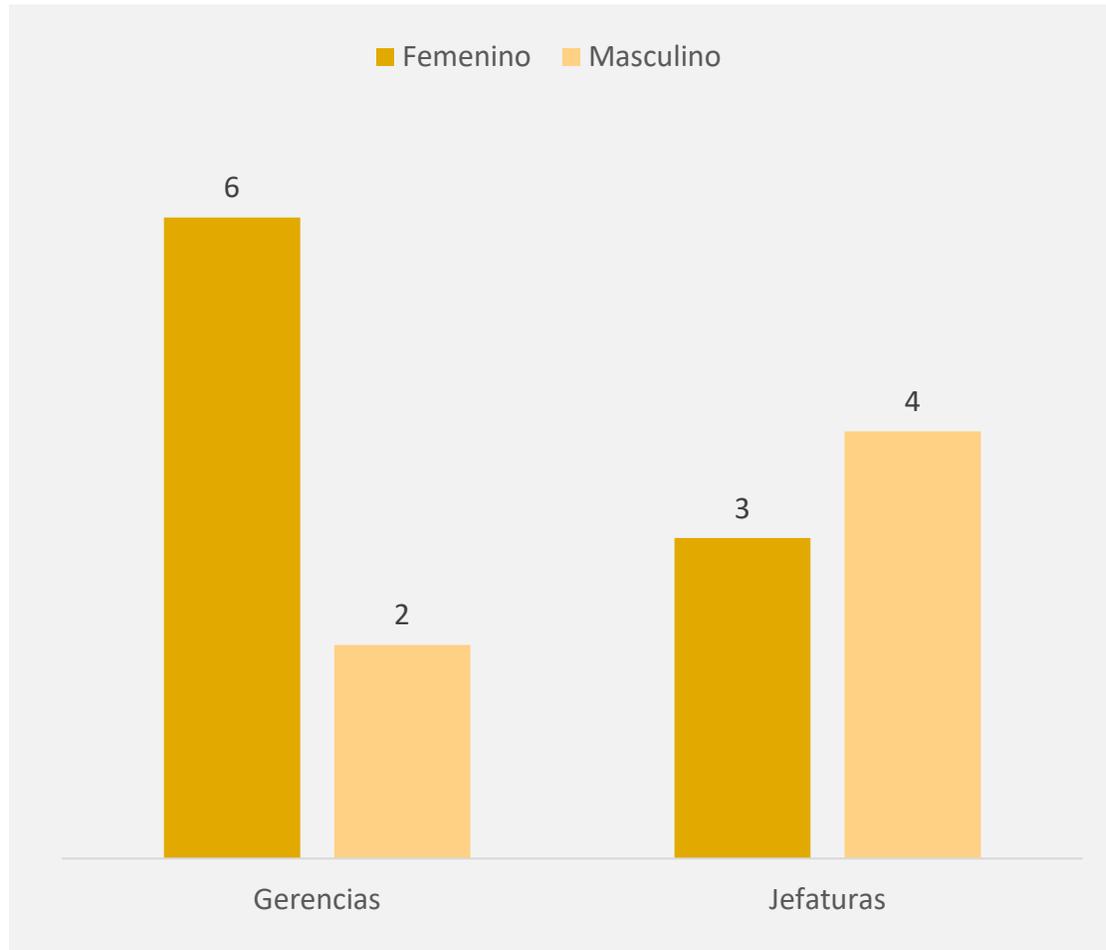
32.9%

BACHILLERATO



Seguido de un 8.9% del personal actualmente cursando educación superior; un 16.5% con educación superior culminada y un último porcentaje de 7.6% con estudios de posgrado.

Nuestro Talento Humano

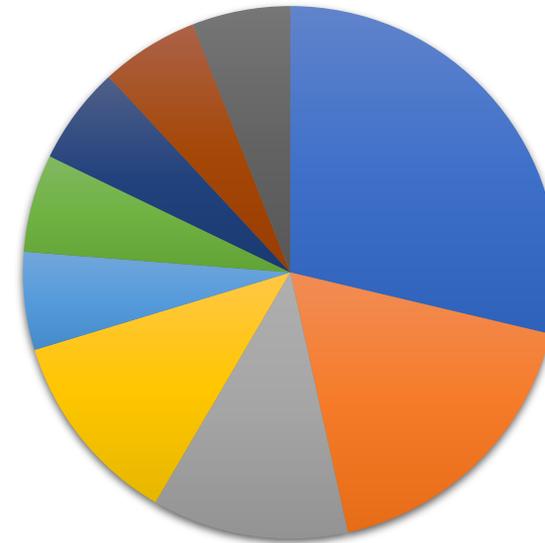


Las gerencias de Sabor Amigo son lideradas por mujeres contratadas en igualdad de condiciones.

Desarrollo organizacional



En 2022 el desarrollo organizacional se orientó de manera integral para abordar con éxito las demandas del mercado reforzando conocimientos en todas sus operaciones. Los talleres y capacitaciones fueron atendidos en formatos presenciales y virtuales.



Categorías

- Seguridad industrial
- Legal
- Inocuidad
- Habilidades blandas
- Bodega y almacén
- Habilidades gerenciales
- Ventas
- Seguridad vial

Acciones afirmativas



Sabor Amigo está implementando las herramientas que ofrece el Programa de Acciones Afirmativas que se desarrollaron a partir de una metodología participativa. El manual de Acciones Afirmativas tiene como objetivo implementar medidas para la igualdad de oportunidades a grupos en condiciones de vulnerabilidad dentro de la empresa.



Salud y bienestar

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

Desarrollamos actividades que velan por el bienestar como jornadas de salud visual y salud metabólica.



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.





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 2022 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.



Donaciones



Sabor Amigo entregó un total de 300 kilos de productos nutricionales con alto contenido proteico a diferentes programas, entre ellos Fundación Glasswing, Fundación Moody, Fundación Patria Unida y Asociación Cultural Azoro.

Además, se entregó un donativo de ingredientes a una emprendedora local de Santa Tecla.

Soluciones nutritivas



En la nutrición la educación es elemental, por eso nos aliamos con organizaciones que buscan el mismo propósito para llegar a los grupos más vulnerables.



Educación técnica

Nuestra Escuela Técnica Brinda diferentes servicios, otorgando becas y becas parciales a personas que desean emprender, emprendedores o fundaciones que apoyen el desarrollo económico de grupos vulnerables.

- Asesorando en el desarrollo de un 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.



Apoyo al emprendimiento



Por medio de alianzas apoyamos a emprendedoras y emprendedores, personas que desean emprender, mujeres en áreas rurales, jóvenes y otros grupos en situación de vulnerabilidad. Compartimos ideas de negocios y asesoramos técnicamente para impulsar sus innovaciones con el propósito de crear fuentes de ingresos.



Nuevos modelos de negocios



En 2022 nos aliamos con Plan International para crear un nuevo modelo de negocios implementado a partir de materia prima como verduras y hortalizas cultivadas por mujeres de Chalatenango.

Contribuimos en la elaboración de un modelo de negocio con enfoque social para beneficiar a mujeres de la zona rural. Creando una cadena productiva de recetas especiales de salsas y encurtidos elaborados a partir de verduras y hortalizas que no llegan al consumidor final por criterios de calidad. Estos productos son de costos accesibles para impulsar una red de distribuidoras en la zona.

Este proceso constó de 4 talleres con temas de Buenas prácticas de Manufactura, limpieza y estandarización, calidad e inocuidad, producción de fórmulas, entre otros.

Se benefició a un total de 12 mujeres para convertirlas en distribuidoras de los productos creando nuevas fuentes de ingresos.

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, jóvenes en riesgo, micro y pequeños emprendedores y jóvenes universitarios en carreras de alimentos.





2 HAMBRE
CERO



12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



Innovación

Formulaciones nutritivas y accesibles



En 2022 se desarrollaron productos innovadores como la formulación de un chorizo parrillero que contiene un 12% más de proteína y 8% de vegetales frescos.

En esta fórmula se considera el consumo del de insumos agrícolas de clasificación B con las que se genera más demanda local de productores locales.

Carne condimentada deshidratada



El departamento de Innovación y desarrollo formuló la carne condimentada deshidratada con el fin de crear una proteína de origen vegetal y animal de bajo costo y nutritiva. El sabor cárnico es atractivo al paladar, una alternativa para crear proyectos con emprendedores de bajos recursos económicos y otros negocios de alimentos que deseen reducir sus costos en preparaciones alimenticias.

Nueva fórmula

En Sabor Amigo, nos esforzamos continuamente por innovar en el desarrollo de nuevas formulaciones, con un enfoque centrado en la calidad y la accesibilidad para nuestros clientes.

El Departamento de Innovación y Desarrollo diseñó una nueva fórmula de mezcla fortificada con proteína de alta calidad, disponible en sabores vainilla y fresa-banano. De esta manera, garantizamos la calidad de productos nutritivos y accesibles.

MEZCLA FORTIFICADA

CON PROTEÍNA DE SOYA Y SUERO LÁCTEO

Sabor **Vanilla**

22% proteína

- Vitamina C
- Vitamina D
- Vitamina B12
- Vitamina B6
- Ácido fólico

Modo de preparación:

2 ½ cucharadas (38g) + 1 vaso (250 mL) con agua = 1 vaso de BEBIDA FORTIFICADA

Talleres creados

Avícola

- Pollo Frito empanizado
- Nuggets empanizados
- Pollo rostizado
- Piezas marinadas

Cárnicos

- Peperoni y salchicha italiana
- Roast beef
- Lomito canadiense
- Butifarras
- Salchichón
- Longaniza tipo chapina
- Chorizo criollo tipo Cojutepeque
- Chorizo parrillero económico
- Chorizo parrillero
- Chorizo argentino
- Chicharrón de carne de cerdo
- Tortitas de carne

Seminarios varios

- Nuggets mariscos y fish sticks
- Seminarios gastronómicos
- Seminario pizza
- Taller para grandes cafeterías
- Mermeladas
- Encurtidos



Alianzas para lograr objetivos

Grupo Sabor Amigo S.A.
Fundación: 1992
Ubicación: San Salvador, El Salvador
Sector: Industria Alimenticia
Proyecto: Plan de sostenibilidad empresarial en la fabricación de pastas y alimentos
Temáticos: Medio ambiente, ética, género y economía circular

Sostenibilidad Social, económica y ambiental

- Para lograr el enfoque sostenible se invirtió un 14% más en la construcción de la nave industrial que centralizó las operaciones de Sabor Amigo: producción, bodegas y distribución.
- Las medidas de eficiencia implementadas en la planta industrial han beneficiado mejorando los costos de producción, por medio del ahorro de agua y energía.
- En el futuro se proyecta la instalación de un sistema de tratamiento de agua potable para poder reintroducir el agua al sistema productivo.
- Los colaboradores de la empresa han sido capacitados en medidas de eficiencia energética, hídrica y economía circular.

Programa Regional de Capacitación para la Cooperación del Sur



17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



Nuevas alianzas



Universidades



Para Sabor Amigo establecer alianzas con la cooperación internacional, fundaciones y universidades es sumamente clave para realizar proyectos que contribuyan a alcanzar los ODS alineado a nuestra estrategia empresarial. Para el aporte del ODS 17 nuestra empresa ha realizado un intercambio de conocimientos, capacidad técnica, tecnología y recursos financieros destinados a nuestro público de interés en la industria de alimentos.





7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

13 ACCIÓN POR EL CLIMA

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



Sistema de reutilización de aguas



En la instalación de la planta hemos implementado un sistema de reutilización de aguas residuales del enfriamiento y retorno de vapor condensados.

Con esta acción hemos logrado ahorrar anualmente 800 metros cúbicos de agua del consumo en nuestras operaciones.

Consumo responsable

Con la instalación de paneles solares se sustituye el consumo del 70% de energía provenientes de fuentes renovables. Un ahorro de 7% en CO2 en nuestras operaciones.



Producción responsable



La instalación de un calentador solar para uso de caldera se ha logrado reducir 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