



# REPORTE DE SOSTENIBILIDAD

JUNIO 2023 A JUNIO 2024



# TABLA DE CONTENIDO



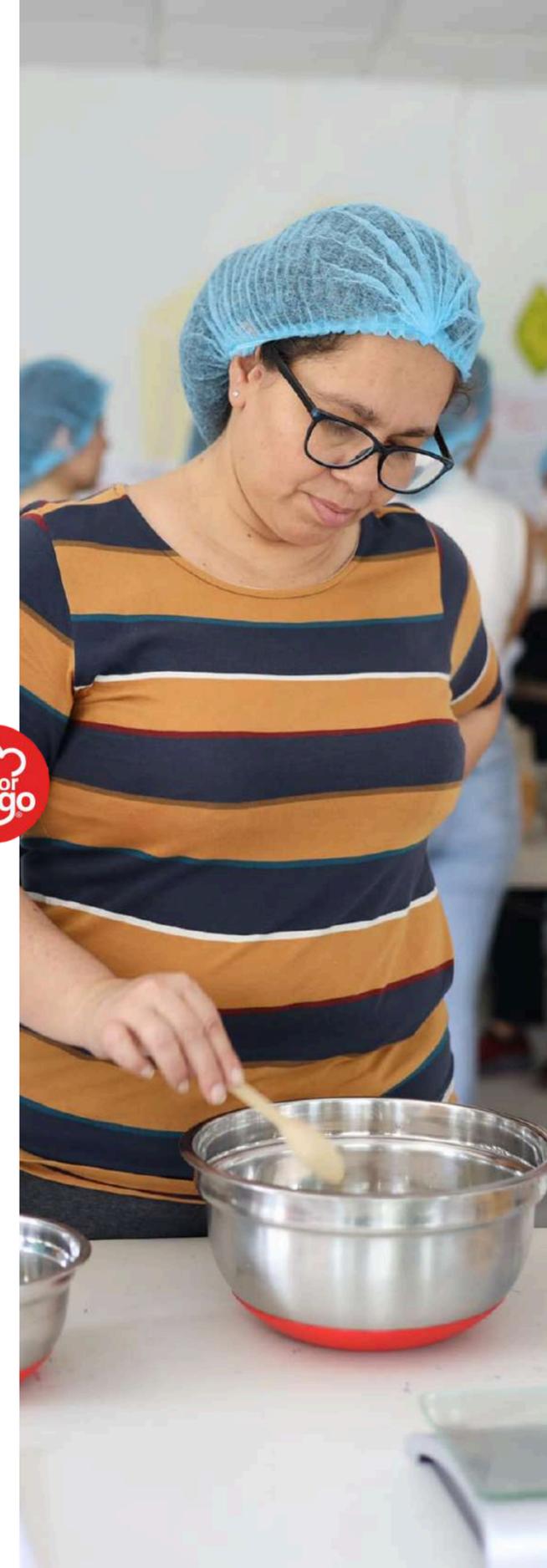
B
B
B B
B
B B
B B
B
B
B B B B B
B B B B
B
B
B B B B
B B





# 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

La sostenibilidad es el pilar sobre el cual construimos nuestro futuro. En un mundo que enfrenta desafíos ambientales sin precedentes, hemos comprendido que nuestra responsabilidad va más allá de la simple producción. Invertir en prácticas sostenibles no es solo una obligación ética, sino también una estrategia inteligente para garantizar la viabilidad a largo plazo de nuestra empresa.

Este año, hemos incorporado un nuevo programa de recolección de residuos en nuestra planta de producción. Generamos una alianza con la cual hemos logrado recolectar los residuos generados en la planta de producción y enviarlos a recicladores de base que contribuyen a la economía circular. Este programa está diseñado para gestionar y minimizar los residuos generados, promoviendo prácticas más limpias y eficientes.

Desde la optimización de nuestros procesos de producción hasta la adopción de tecnologías limpias y la reducción de nuestra huella de carbono, cada paso que damos está orientado a preservar los recursos naturales y minimizar nuestro impacto ambiental. Creemos firmemente que una inversión en sostenibilidad es una inversión en el futuro de nuestra empresa y del planeta.

La responsabilidad social es un compromiso que asumimos con la misma seriedad con la que abordamos nuestras operaciones diarias. En Sabor Amigo, trabajamos para ser una fuerza positiva en nuestras comunidades, fomentando el desarrollo local y apoyando iniciativas que promuevan el bienestar de nuestras personas y el entorno que nos rodea.

Nos enorgullece destacar que nuestro talento humano está liderado por mujeres, quienes juegan un papel crucial en nuestra empresa. En Sabor Amigo, trabajamos activamente en políticas de inclusión para garantizar que cada miembro de nuestro equipo se sienta valorado y tenga la oportunidad de prosperar.

En el último año, capacitamos a más de 600 personas, principalmente de pequeñas y medianas empresas, con un 60% de las capacitaciones dirigidas a mujeres.

Estos programas de formación les ayudan a adquirir las habilidades y conocimientos necesarios para iniciar y gestionar sus propios negocios. Este esfuerzo subraya nuestro compromiso con el desarrollo profesional y la igualdad de oportunidades.

Nos enorgullece anunciar que Sabor Amigo ha obtenido la certificación ISO:22000, un reconocimiento que subraya nuestro compromiso con la seguridad alimentaria y la calidad en nuestros procesos. Esta certificación no solo refleja nuestros altos estándares, sino también nuestra dedicación a garantizar productos que sean seguros, confiables y de la más alta calidad para nuestros consumidores.

La ISO:22000 es un hito importante en nuestra trayectoria, y es un reflejo de los esfuerzos continuos que realizamos para cumplir con las mejores prácticas y normas internacionales.

Este logro es una prueba de nuestro compromiso con la excelencia y nuestra voluntad de superar las expectativas en cada aspecto de nuestro negocio.

En Sabor Amigo, sabemos que la verdadera medida del éxito no se encuentra únicamente en los resultados financieros, sino en el impacto positivo que podemos generar en nuestro entorno. Invertir en sostenibilidad y responsabilidad social es una inversión en un futuro en el que todos podemos prosperar.

Agradecemos profundamente el apoyo y la colaboración del Pacto Global y de todos nuestros socios. Juntos, continuaremos avanzando en nuestra misión de construir un futuro más sostenible y responsable.

**CARLOS DOMÍNGUEZ**

Director General  
Sabor Amigo





# MISIÓN Y VISIÓN

## NUESTRA 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.

## NUESTRA 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



Calidad

Compromiso

Pasión

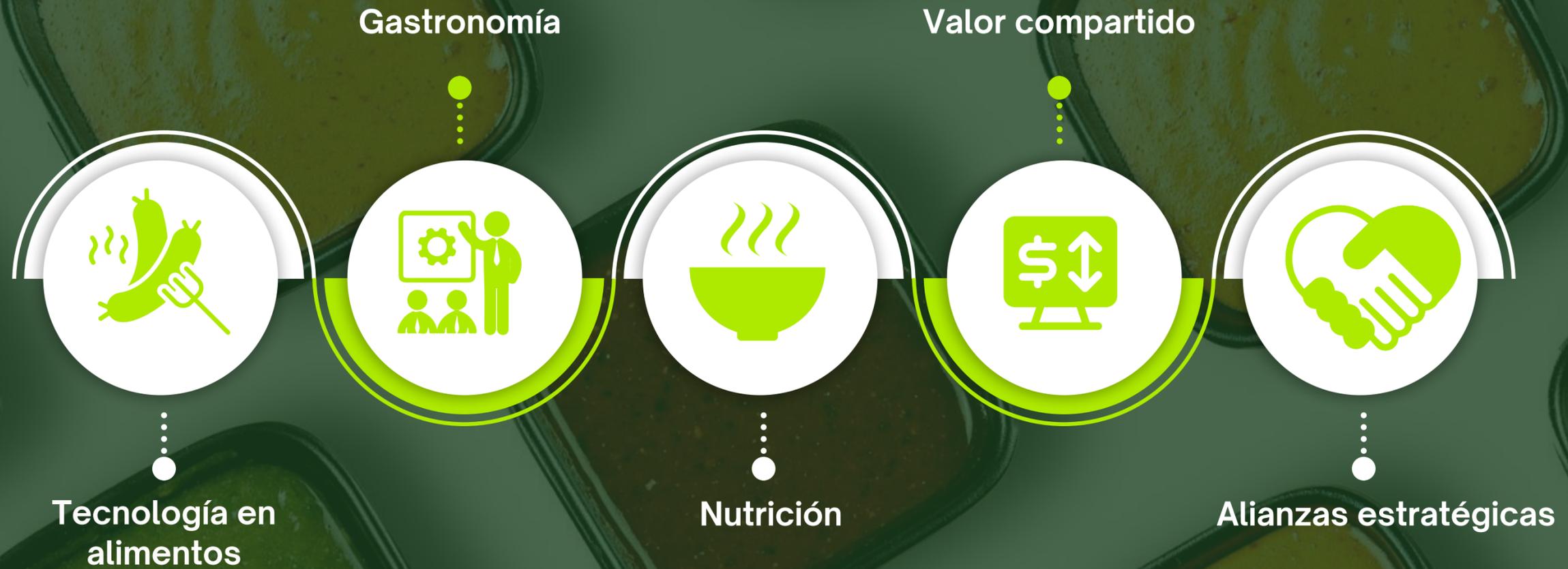
Integridad

Equipo

Servicio

Innovación

# ÁREAS DE ESPECIALIZACIÓN



# UNIDADES DE NEGOCIO



## Planta industrial

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



## Diseño de productos

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



## Talleres técnicos

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



## Sucursales

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



## Logística y exportación

Distribución, servicio a domicilio y exportación.



## Asesoría técnica

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

# NUESTROS CLIENTES



## Industria de alimentos

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



## Food service HORECAS

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



## Emprendedores

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



## Distribuidores

Distribución, servicio a domicilio y exportación.

# NUESTROS PRODUCTOS

Condimentos cárnicos

Condimentos de cocina variada

Especias y hierbas

Aditivos alimentarios

Productos para la salud

Proteínas cárnicas

Empanizadores y batter

Marinadores

Salsas y aderezos

Proteínas vegetales

# PILARES DE LA ESTRATEGIA RSE



## Comunidad

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



## Personas

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.



## Medioambiente

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

# APORTE A LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Nuestra estrategia de responsabilidad social y sostenibilidad está firmemente alineada con los ODS. Nos comprometemos con nuestros grupos de interés a través de decisiones y acciones que buscan generar un impacto positivo en nuestras áreas de operación.

Este compromiso se manifiesta en tres ámbitos estratégicos clave: el cuidado del medio ambiente, el apoyo a la comunidad y el bienestar de las personas. Mantener esta visión es esencial para nosotros, ya que refleja nuestro compromiso con un futuro más sostenible y equitativo.



# ALIANZAS PARA LOGRAR OBJETIVOS

**17** ALIANZAS PARA  
LOGRAR  
LOS OBJETIVOS



## LAZOS DE COOPERACIÓN

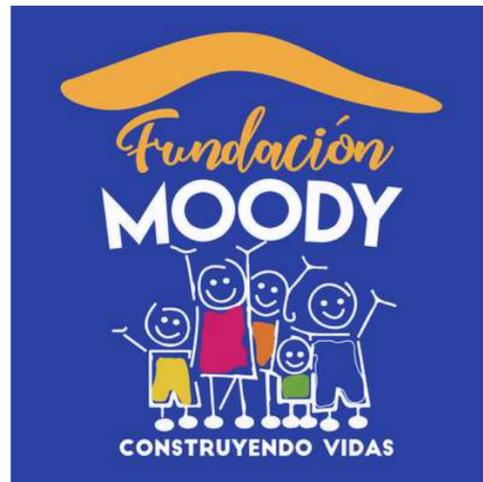
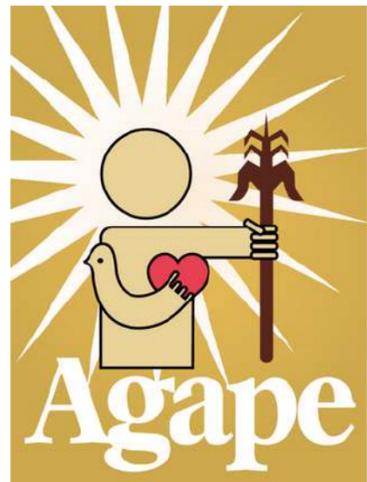
En Sabor Amigo, consideramos esencial establecer alianzas estratégicas con la cooperación internacional, fundaciones y universidades locales para desarrollar proyectos que contribuyan al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en línea con nuestra estrategia empresarial.

En particular, para apoyar el ODS 17, hemos facilitado un intercambio significativo de conocimientos, capacidades técnicas, tecnología y recursos financieros dirigidos a la industria alimentaria.

Esta colaboración no solo fortalece nuestras competencias internas, sino que también amplifica nuestro impacto positivo en la sociedad.



# NUESTROS ALIADOS



 **PERSONAS**

**1** FIN DE LA POBREZA



**2** HAMBRE CERO



**3** SALUD Y BIENESTAR



**5** IGUALDAD DE GÉNERO



**8** TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



# DESARROLLO ORGANIZACIONAL



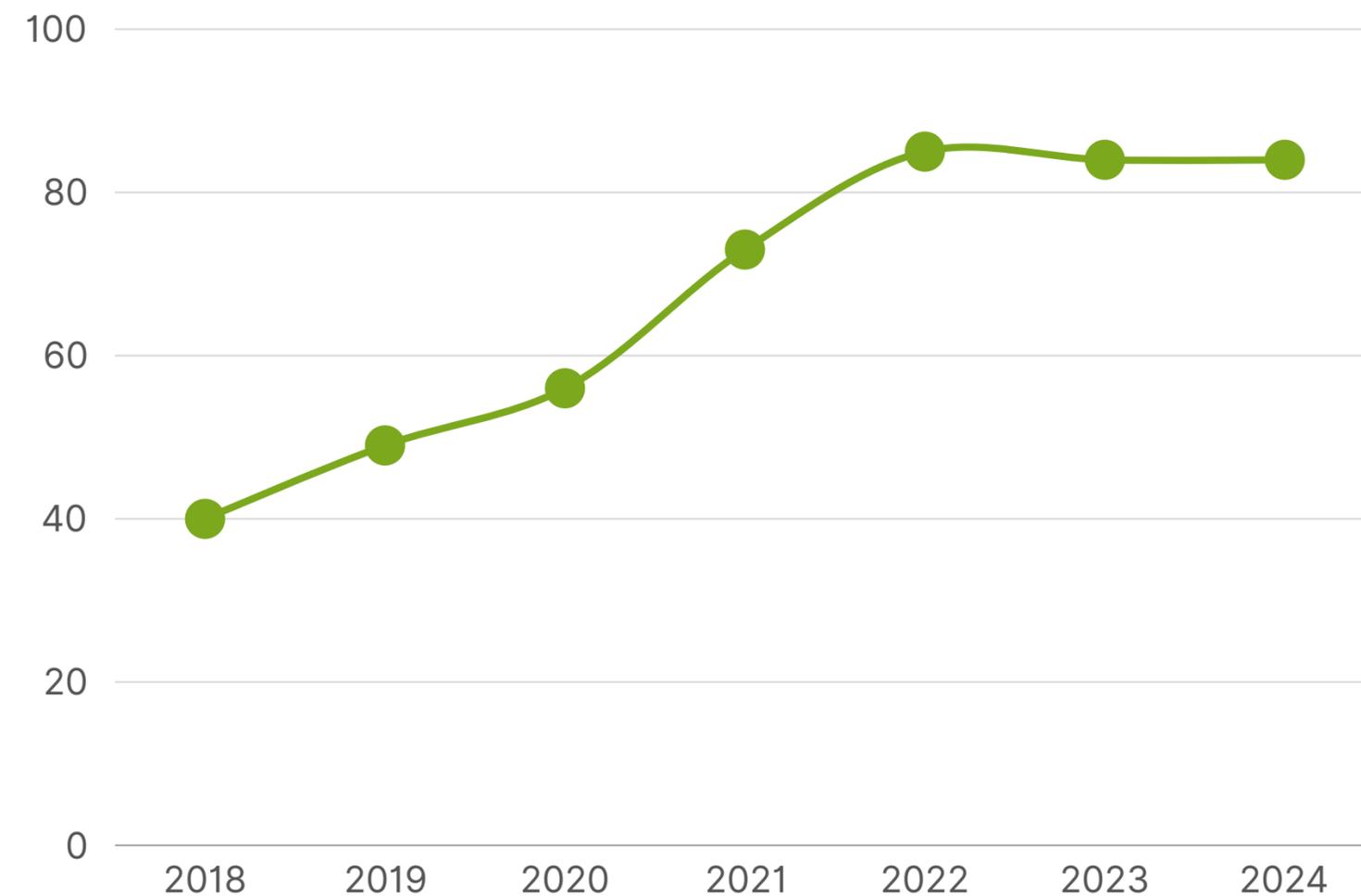
En 2023, adoptamos un enfoque integral en nuestro desarrollo organizacional para responder eficazmente a las demandas del mercado, fortaleciendo las competencias en todas nuestras operaciones. Los talleres y capacitaciones se realizaron de manera presencial, asegurando una formación directa y efectiva.

Este enfoque es crucial para mantener la competitividad y adaptabilidad de nuestra organización en un entorno de negocios en constante cambio, garantizando que nuestro personal esté bien preparado para enfrentar desafíos actuales y futuros.

Curva de crecimiento

## Empleabilidad

En 2023 Sabor Amigo finalizó el año con 84 colaboradores manteniendo la tasa de empleabilidad. Nuestro enfoque de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres está integrado en todos los procesos de relaciones laborales.



## SALUD

Invertir en la salud y el bienestar de nuestros colaboradores es esencial para lograr un entorno laboral sostenible y productivo. Al priorizar el bienestar físico y mental de nuestro personal, no solo reducimos el ausentismo y aumentamos la motivación, sino que también fomentamos un ambiente de trabajo positivo y comprometido.



## BIENESTAR

La inversión en bienestar y celebraciones contribuye a una cultura organizacional saludable y productiva, impulsando el compromiso y la lealtad hacia la empresa.

Para Sabor Amigo es fundamental fortalecer el sentido de pertenencia y motivación dentro del equipo. Promover actividades que reconocen y valoran las contribuciones individuales y colectivas de los colaboradores para motivar un ambiente laboral positivo.



En el último año se entregó un total de 25,500 gramos de proteína a las familias de nuestros colaboradores, como parte de nuestra inversión en nutrición mediante la entrega mensual de mezcla fortificada en polvo.



# TRABAJO SEGURO

Hemos implementado iniciativas para garantizar la seguridad y el bienestar de nuestros colaboradores durante el invierno. Con el objetivo de proteger a nuestro equipo de las inclemencias del tiempo y reducir el riesgo de enfermedades, hemos entregado equipos de protección adecuados a todos nuestros colaboradores.

Esta medida refuerza nuestro compromiso con el ODS 3: Salud y Bienestar, asegurando un entorno de trabajo seguro y saludable, mejorando así la calidad de vida y el rendimiento de nuestro personal.





# COMUNIDAD

**1** FIN DE LA POBREZA

**2** HAMBRE CERO

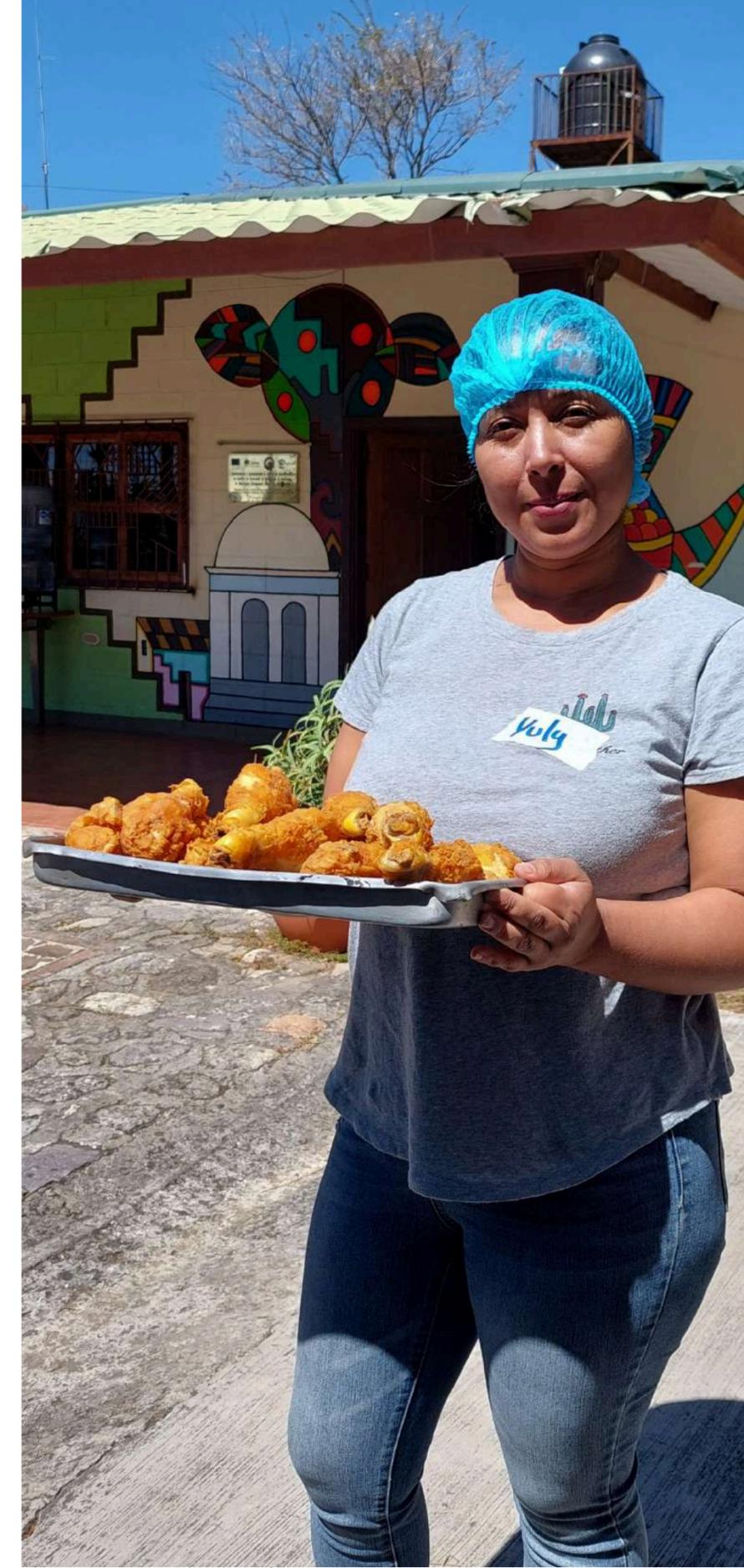
**3** SALUD Y BIENESTAR

**5** IGUALDAD DE GÉNERO

**8** TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

## CADENA DE VALOR SOSTENIBLE

Como parte de este compromiso, apoyamos a emprendedores locales mediante capacitaciones que les enseñan sobre tecnologías en alimentos de bajo costo y asequibles para sus comunidades. Estas capacitaciones están diseñadas para empoderar a los emprendedores, proporcionando conocimientos prácticos que les permitan implementar soluciones innovadoras en sus negocios.



## NUEVOS MODELOS DE NEGOCIO

En 2024, establecimos una alianza con la OIM El Salvador y la Asociación de Municipios Cayaguanca para desarrollar nuevos modelos de negocios en Chalatenango, en el norte del país, con el objetivo de ofrecer programas que prevengan la migración irregular.

Sabor Amigo contribuyó a la creación de un modelo de negocio con enfoque social destinado a beneficiar a las mujeres de la zona, estableciendo una cadena productiva de recetas especiales.

Este proceso incluyó talleres sobre Buenas Prácticas de Manufactura, limpieza y estandarización, calidad e inocuidad, producción de fórmulas, entre otros.

En total, **33 mujeres** fueron beneficiadas.



Capacitamos a más de **600 personas**, incluyendo micro emprendedores, emprendedores emergentes y asesorías privadas, fomentando el desarrollo de nuevas iniciativas de negocios en alimentos.



## MICROEMPRESARIOS

En alineación con nuestra estrategia comercial y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, específicamente el ODS 8 (Trabajo Decente y Crecimiento Económico), hemos impartido talleres gratuitos para capacitar a nuestros clientes microempresarios en el desarrollo de nuevos productos.

Entre el más innovador se destaca la carne deshidratada condimentada, una tecnología en alimentos que consiste en una mezcla de extractos proteicos deshidratados de origen animal y vegetal.

Este producto de bajo costo no requiere de refrigeración para su almacenamiento, por lo que es accesible y práctico. Además, al hidratarse, la carne multiplica aproximadamente hasta tres veces su volumen, ofreciendo versatilidad para diversas recetas .



## ACERCAMIENTO A COMUNIDADES

Hemos intensificado nuestros esfuerzos para promover microemprendimientos en comunidades rurales, con un enfoque en empoderar a mujeres locales.

A través de talleres y programas de capacitación, proporcionamos herramientas para que puedan iniciar y gestionar sus propios negocios, promoviendo así la autonomía económica.

Este enfoque está alineado con el ODS 5: Igualdad de Género, al contribuir a la igualdad de oportunidades y al empoderamiento de mujeres.



# EDUCACIÓN DE CALIDAD

Nuestro compromiso con el ODS 4: Educación de Calidad, al proporcionar oportunidades de aprendizaje y desarrollo profesional a futuros ingenieros, contribuye al avance tecnológico en la industria alimentaria.

En 2024, Sabor Amigo, en alianza con la Universidad Católica de El Salvador en Santa Ana, capacitó a 13 estudiantes de ingeniería en Tecnología y Procesamiento de Alimentos. Los estudiantes completaron con éxito un seminario especializado en el procesamiento de alimentos cárnicos, adquiriendo valiosos conocimientos sobre la aplicación de tecnología de proteínas funcionales en la industria.



## NUEVOS DESARROLLOS

En Sabor Amigo, nos comprometemos con la innovación y el desarrollo sostenible, es por eso que nuestro Departamento de Innovación y Desarrollo ha creado una nueva fórmula de mezcla fortificada con proteína de suero lácteo de alta calidad, disponible en sabor vainilla y chocolate.

Esta iniciativa asegura que nuestros productos no solo sean nutritivos, sino también accesibles para todos nuestros clientes, garantizando así la calidad y el bienestar nutricional en las comunidades que servimos.





# ACCIÓN POR EL CLIMA



Impulsamos acciones para la reducción de emisiones de gases con el fin de sumarnos al esfuerzo para limitar el aumento de la temperatura global.

De ahí el esfuerzo en invertir en tecnología para reducir la menor huella de carbono posible propias de las operaciones en la industria de alimentos. Impulsamos una cultura de eficiencias buscando que la operación en planta sea en base a consumo de energías renovables.

# GESTIÓN DE RESIDUOS

Desde marzo de 2024, Sabor Amigo ha establecido una alianza con Recirculapp para el reciclaje de residuos de nuestra planta, incluyendo cartón, bolsas de papel, plástico LDPE, papel y aparatos electrónicos.

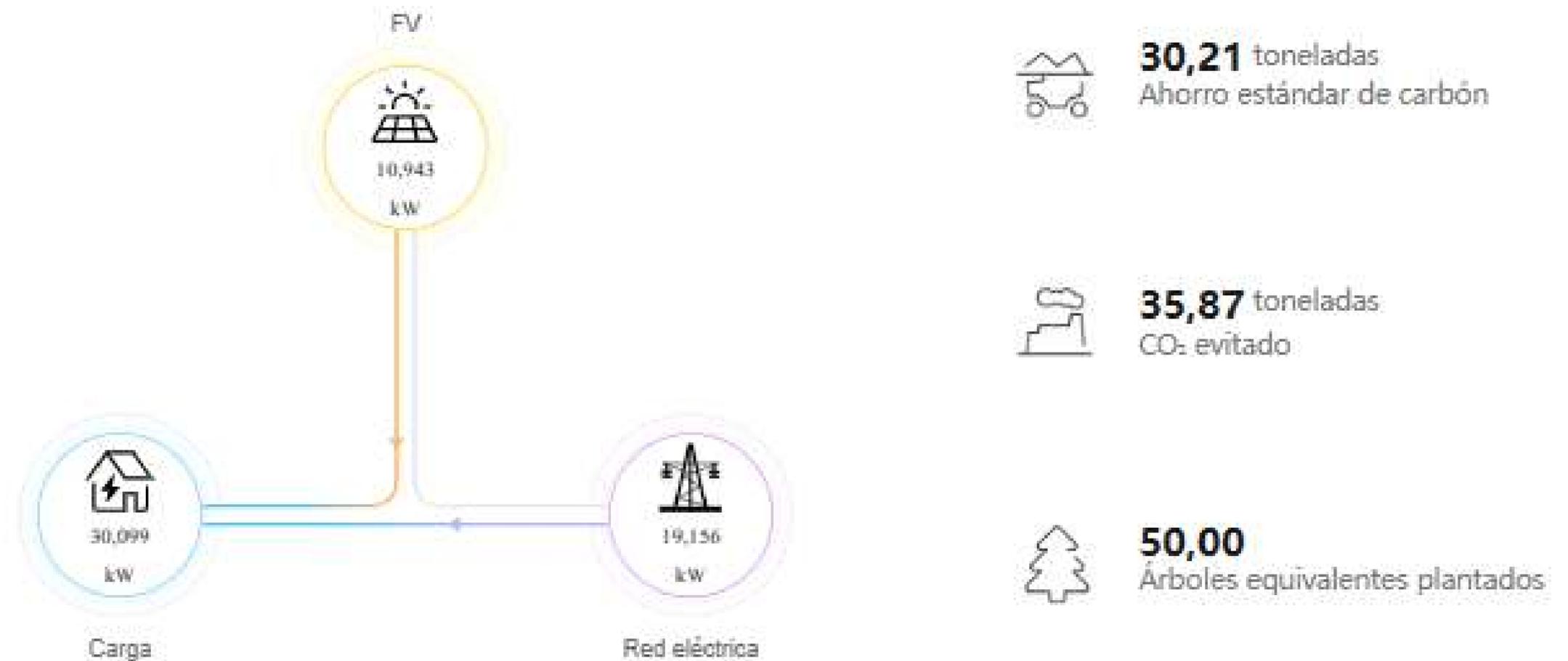
En estos meses, hemos logrado reciclar mensualmente 1 tonelada de residuos, lo que equivale a salvar 16 árboles, ahorrar 17 MJ de energía, conservar 49.03 metros cúbicos de agua y eliminar 2.34 toneladas de CO2. Esta colaboración refleja nuestro compromiso con la sostenibilidad y la reducción de nuestro impacto ambiental.



# ENERGÍA RENOVABLE

En el año 2024 a la fecha nuestras operaciones funcionan con más de 30% de energía renovable.

La implementación en la planta de Sabor Amigo ha permitido un ahorro de carbono de 10,63 toneladas y evitó la emisión de 35 toneladas de CO<sub>2</sub>. El impacto ambiental de los paneles solares equivale a 50 árboles plantados.



# SENSIBILIZACIÓN AMBIENTAL

Como parte de nuestro plan de sostenibilidad, la sensibilización ambiental está integrada en la práctica con las acciones que implementamos en nuestra planta y salas de ventas.

Anualmente, programamos una serie de acciones y capacitaciones dirigidas a nuestro personal y colaboradores, con el objetivo de educarlos y motivarlos a contribuir activamente a nuestras iniciativas ambientales.

Estas actividades no solo fortalecen nuestra cultura corporativa en torno a la sostenibilidad, sino que también aseguran que todos en la empresa estén alineados con nuestros objetivos ambientales.



# PREMIOS Y CERTIFICACIONES





## CERTIFICACIÓN ISO 22000:2018

En 2024, Sabor Amigo fue certificada bajo la norma internacional ISO 22000:2018 otorgada por DQS, asegurando estándares de seguridad alimentaria de primer nivel en nuestros sazonadores y especias.

Esta certificación reconocida mundialmente garantiza la seguridad de los productos a lo largo de toda la cadena de suministro y reafirma nuestro compromiso con la excelencia en la producción de alimentos.

Es un testimonio de nuestra dedicación a cumplir con los más altos estándares y rigurosas normas de seguridad, alineándonos a los ODS relacionados con la salud y bienestar, producción y consumo responsables.



## Reconocimiento **Sello Gastronómico Solidario**

En 2024, recibimos el Sello Gastronómico Solidario, que destaca a las empresas del sector gastronómico por su contribución y compromiso con la sostenibilidad medioambiental y social, alineado con el ODS 12: Producción y Consumo Responsables.

Este reconocimiento refleja nuestras iniciativas para reducir residuos, utilizar recursos de manera eficiente y promover prácticas responsables en nuestra cadena de suministro.

La adopción de tecnologías limpias, junto con la creación de productos nutritivos y accesibles, subraya nuestro compromiso con la sostenibilidad en la producción de alimentos.

## Reconocimiento **Empresa Inclusiva**

Otorgado por la ONG española CESAL, en honor a nuestra participación en el programa de Acciones Afirmativas.

Este reconocimiento reafirma nuestro firme compromiso con la inclusión y la igualdad de oportunidades en el ámbito laboral, reflejando nuestros esfuerzos continuos por promover un entorno de trabajo diverso y equitativo.

A través de estas acciones, alineadas con el ODS 10: Reducción de las desigualdades, buscamos garantizar que todas las personas tengan acceso a las mismas oportunidades y que el entorno laboral sea inclusivo para todos.





## DATOS DE CONTACTO



CANTÓN LAS DELICIAS LOTIF PROYECTO INTERCOMPLEX #38 VÍA LA HIGUERA, SAN JUAN OPICO, LA LIBERTAD.



[VENTAS@GRUPOSABORAMIGO.COM](mailto:VENTAS@GRUPOSABORAMIGO.COM)



[WWW.GRUPOSABORAMIGO.COM](http://WWW.GRUPOSABORAMIGO.COM)



+503 2218-8300