




Informe de Sostenibilidad 2019





Informe de
Sostenibilidad

2019

BioSabor S.A.T.

Carretera San José, Km 2
04117 San Isidro de Níjar
Almería (ESPAÑA)

Tabla de Contenidos

00

Carta del Presidente	05
----------------------	----

01

Quiénes somos

Nuestra empresa	10
1.1. BioSabor en cifras	11
1.2. Fechas clave	14
1.3. Actividades principales	15
1.4. Entorno privilegiado	16
1.5. Mercados principales	17
1.6. Estructura organizativa	18
1.7. Compliance y código de conducta	20
1.8. Instalaciones	22
1.9. Reconocimientos	25

02

Compromiso con el modelo de agricultura sostenible

2.1. El posicionamiento estratégico de BioSabor	29
2.2. Compromiso con la sostenibilidad	38
2.3. Compromiso con la Agenda de Naciones Unidas	41
2.4. Participación en foros y asociaciones de sostenibilidad	46

Tabla de Contenidos

03

Plan de BioSabor para la sostenibilidad

Líneas estratégicas	50
1 Calidad de nuestros productos ecológicos	51
2 Modelo de agricultura sostenible	58
3 Sistema de gestión extendido a la cadena de valor	89
4 Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona	98
5 I+D+i: Investigación en nutrición, salud y sostenibilidad	109
6 Bienestar de nuestros trabajadores	120
7 Desarrollo e implicación en la comunidad	142

04

Tabla de referencias: Pacto Mundial y Objetivos de Desarrollo Sostenible	162
--	-----



CARTA DEL PRESIDENTE

Carta del Presidente

En el seno de nuestra familia (Belmonte – Morales), fundamos Biosabor S.A.T. en 2008, siguiendo una tradición agrícola de décadas. Apostamos por la agricultura ecológica como el modelo más sostenible: por su respeto con el medio ambiente, por su compromiso hacia una alimentación más segura y saludable, y por su impacto positivo en la economía, en coherencia con nuestra cultura empresarial y forma de hacer negocios; lo que se refleja en toda nuestra cadena de valor.

Nuestro sistema agrícola ecológico, innovador y sostenible, ha recuperado el auténtico sabor tradicional de las hortalizas. Estamos situados en Níjar, Almería (España), junto al Parque Natural Cabo de Gata-Níjar (declarado por la UNESCO reserva de la biosfera) con el que nuestras más de 300 hectáreas de producción propia bajo invernadero conviven en perfecta armonía. Contamos con la ayuda, ahí es nada, de sus 3.000 horas de sol al año, en este enclave geográfico privilegiado.

En 2019 nos adherimos al Pacto Mundial. Este informe se presenta, por tanto, como nuestro primer **Informe de Progreso**, y refleja nuestra actuación en el último ejercicio en relación al cumplimiento de los 10 Principios del Pacto Mundial, así como nuestra contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, sus metas y las Acciones Empresariales establecidas para apoyarlas.

Nos encontramos en una constante búsqueda de diferenciación basada en la innovación, como empresa comprometida con el entorno, la salud y la sostenibilidad. Desde el año 2008 hemos realizado muchas acciones encaminadas a ello, todo bajo nuestro lema “CREANDO VALOR COMPARTIDO”. Destaco la creación de nuestro departamento de I+D+i Nutrición y Salud (2015) como un hito importante, porque refleja nuestra cultura y responsabilidad empresarial a la hora de avalar científicamente los productos que ponemos al alcance de nuestros consumidores.

En BioSabor hemos establecido un sistema de gestión de la excelencia, que abarca todas sus actividades, desde la siembra de las semillas en las fincas hasta la distribución al consumidor final. Contamos con las más prestigiosas certificaciones de calidad y seguridad alimentaria (BRC, GLOBAL GAP, GRASP, IFS Food, Bio Suisse, ISO 9001, Producción ecológica, SMETA), en conformidad con las características de la producción ecológica; lo que nos permite competir con ventaja en los mercados nacionales e internacionales a los que nuestros productos se dirigen. Reforzando nuestro compromiso con la sostenibilidad alimentaria, en 2017 nos adherimos a la RedSostal (del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), que promueve la sostenibilidad integral de la industria alimentaria española.

Creo firmemente que "las empresas son las personas" por lo que dirijo mi máximo

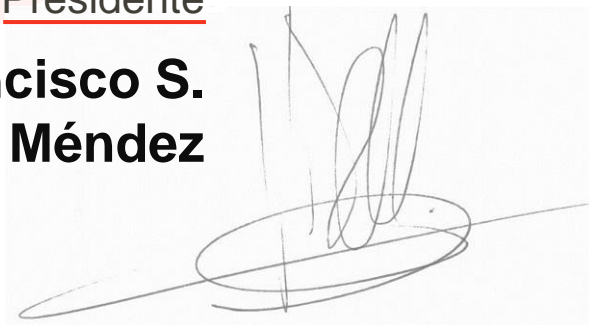
respeto, admiración y gratitud a todas aquellas que forman BioSabor (agricultores, trabajadores, profesionales... etc.). Por ello, nuestro compromiso con empleos dignos nos insta, además, a tomar todas las medidas necesarias para garantizar la formación, motivación, políticas de integración y conciliación, entre las más de 20 nacionalidades que forman esta gran familia.

Con mucha humildad e ilusión, presentamos esta Memoria de Sostenibilidad en coherencia con nuestra filosofía empresarial ecológica, haciendo un ejercicio de transparencia ante nuestros Grupos de Interés y la sociedad en general. Espero que sirva de inspiración a otras empresas del sector y que unidos seamos más fuertes y más sostenibles.


Muchas gracias

Presidente

**Francisco S.
Belmonte Méndez**







QUIÉNES SOMOS



Nuestra empresa

Biosabor, S.A.T., fundada en 2008, es una empresa con una tradición agrícola de décadas. Actualmente, es una **empresa líder en alimentación ecológica a nivel internacional**, con amplia experiencia en horticultura ecológica, innovadora y sostenible, recuperando el auténtico sabor tradicional de las hortalizas.

Esta **empresa moderna y vanguardista**, dentro del sector hortofrutícola almeriense, está **comprometida con proyectos de investigación, desarrollo e innovación de variedades con sabor**. Entre ellas, destacan en tomate (adora, rama, pera, cherry y cocktail), calabacín, pepino, pimiento, sandía, melón y papaya. Además del cultivo y comercialización de frutas y hortalizas ecológicas, también elaboran productos envasados (V gama), como gazpacho, salmorejo, zumos y salsas, todo ello ecológico, con las máximas propiedades nutricionales.

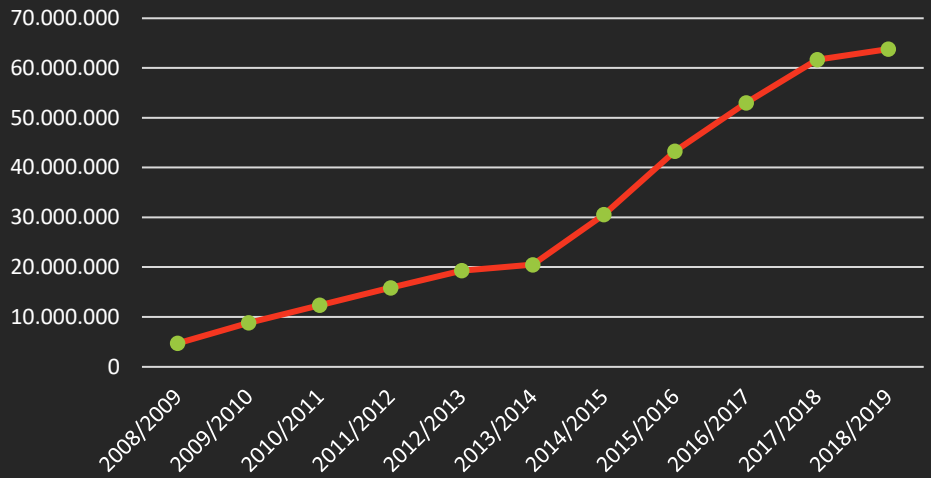
Esta empresa **situada en Níjar**, junto al Parque Natural Cabo de Gata-Níjar (Almería, España), apuesta por la agricultura ecológica como un elemento necesario para la seguridad alimentaria y el respeto por el medio ambiente, algo que se refleja en todo el proceso productivo de Biosabor. Tiene muy presente los **Objetivos de Desarrollo Sostenible planteados por la ONU**, teniéndolos plasmados en su decálogo de buenas prácticas agrícolas y gestión del medio ambiente.

El **domicilio social** de BioSabor, S.A.T. viene reflejado en el artículo 1.B) de sus Estatutos Sociales, situándolo en Carretera de San José, km.2. Su domicilio social coincide con el centro de trabajo operacional.

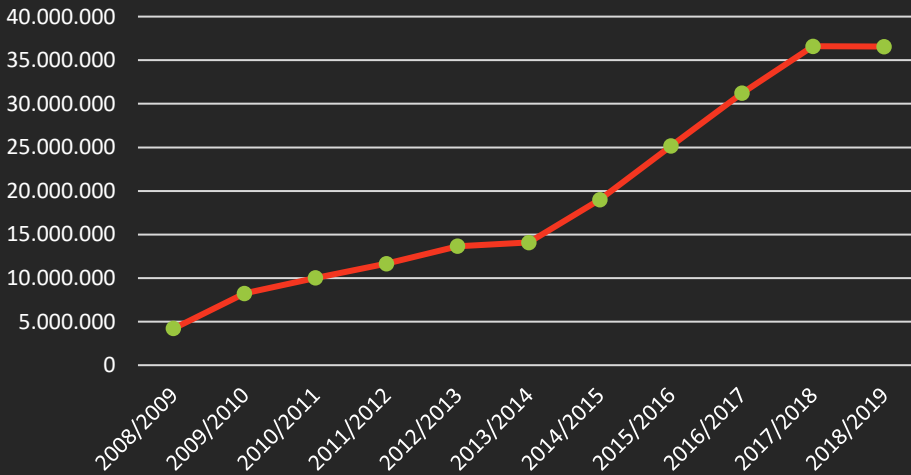
1.1. BioSabor en cifras

2019
Volumen de negocio
62
 (millones de €)

Volumen de negocio



Kilos Manipulados

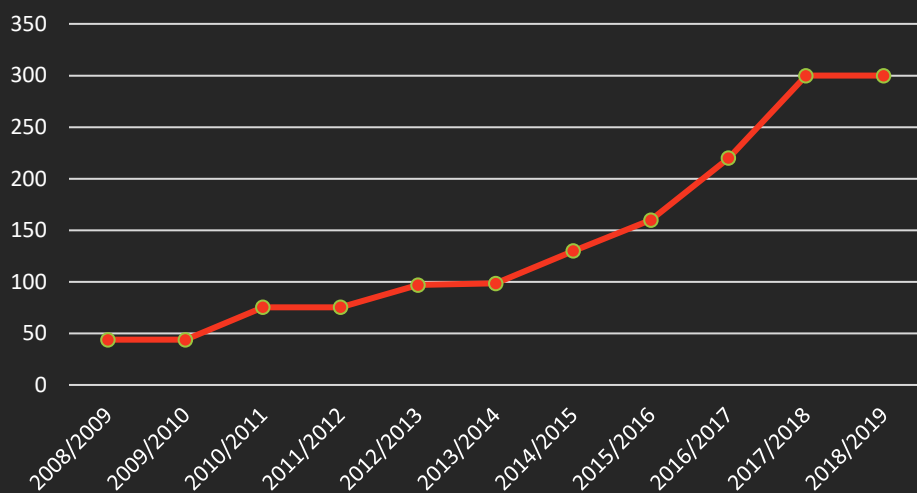


2019
Kilos manipulados
36,6
 (millones de kg)

Reparto de la producción por tipo de producto en 2019

Producto	Tomate Cherry	Tomate	Tomate Asurcado	Pepino	Sandía	Calabacín	Pimiento	Berenjena	Melón	Papaya	Aloe Vera	Mango
Reparto de producción en 2019	59,37%			15,56%	13,92%	8,42%	1,20%	0,79%	0,32%	0,20%	0,17%	0,05%

Hectáreas de producción



2019

Hectáreas de producción

300

2019

Productos en cartera

27

2019

Número de trabajadores*

701

*En fincas y nave de manipulado (de media).

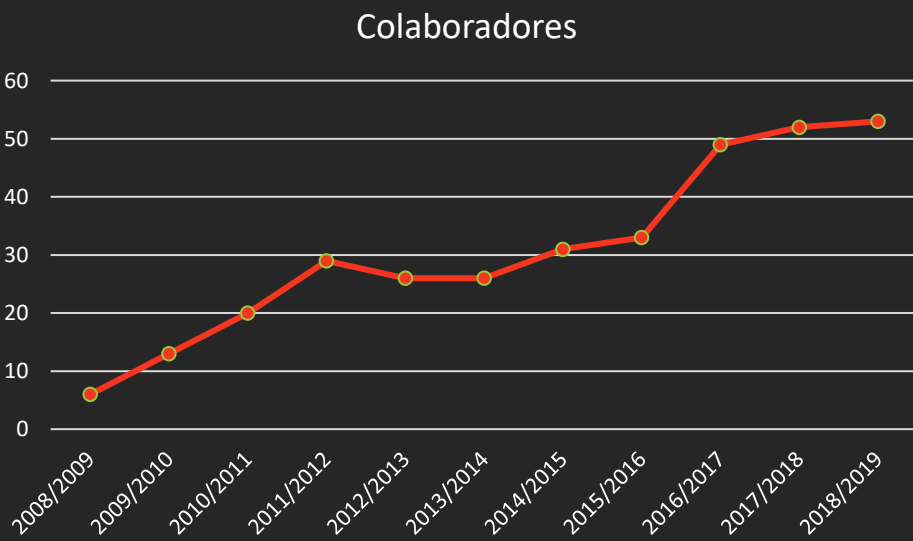
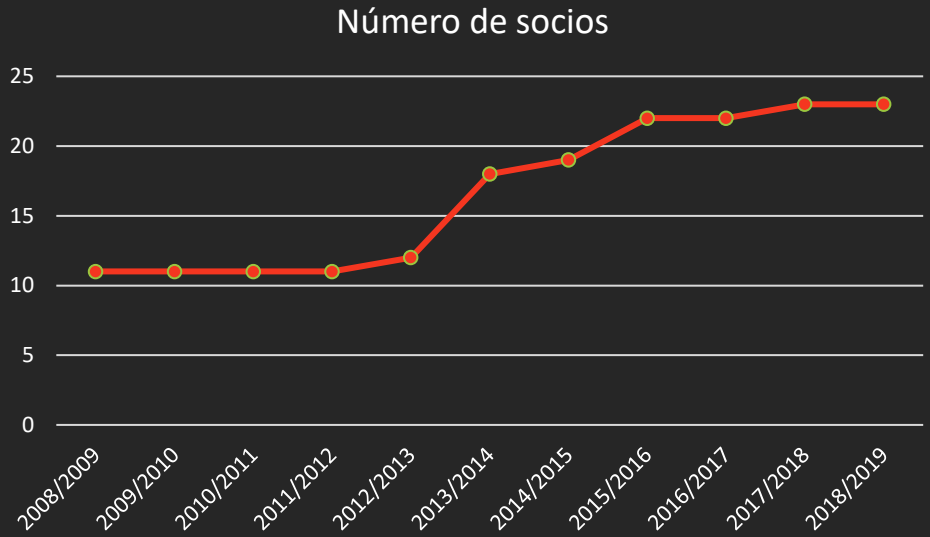
2019

Número de trabajadores**

1000

**En fincas y nave de manipulado (en picos de campaña).

2019
Número
de socios
23



2019
Número de
colaboradores
53

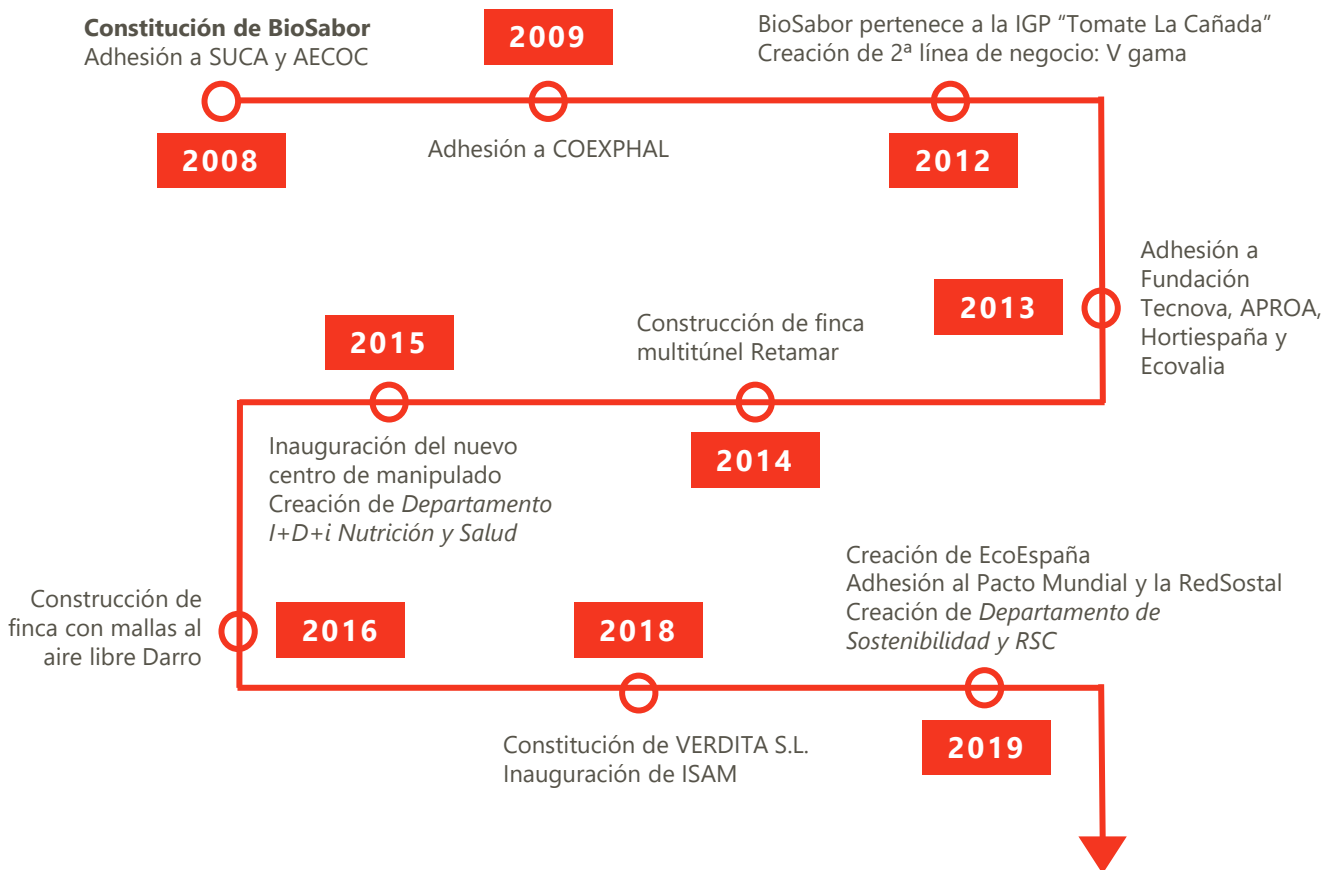
1.2. Fechas clave

Desde nuestra constitución en 2008, hemos trabajado continuamente en la consolidación de la S.A.T. como canalizadora de los esfuerzos productores de nuestros socios y colaboradores.

Nos hemos convertido en una **plataforma para la comercialización de su producción hortofrutícola**, su **formación continua**, la

inversión en investigación y desarrollo, además del **acceso a alianzas y asociaciones** clave en el sector agrícola.

Y, puesto que este último punto forma parte de nuestro ADN, presentamos una serie de hitos relevantes en nuestra historia, con gran foco en el asociacionismo.



1.3. Actividades principales

Producción de productos hortofrutícolas ecológicos

Los socios de BioSabor son **productores ecológicos de frutas y hortalizas**. En nuestra cartera de productos se encuentran: distintas variedades de tomate, así como pepino, pimiento, calabacín, sandía, melón y papaya.

Manipulación, envasado y comercialización de productos hortofrutícolas

El 100% del producto ecológico producido en las fincas de los socios de BioSabor es **manipulado y envasado** en nuestras instalaciones de Níjar, y **comercializado** en los mercados nacional e internacional.

Comercialización de productos de V Gama

Actualmente **comercializamos productos de V Gama** cuya fabricación subcontratamos, partiendo de nuestras propias materias primas, siempre de cultivo ecológico. Comercializamos diferentes variedades de gazpacho, salmorejo, zumos, tomate frito, tomate triturado y tumaca. Estos productos son comercializados en el mercado nacional e internacional por diferentes canales de distribución, incluyendo la venta online.

En 2019 hemos empezado a construir nuestra propia fábrica para la elaboración y envasado de productos de V Gama, siendo éste uno de los proyectos estratégicos de los próximos cuatro años.



1.4. Entorno privilegiado

BioSabor se encuentra ubicada en el término municipal de Níjar (Almería), junto al **Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar**. En 1997, este Parque Natural fue declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

Gran parte de la peculiaridad ecológica y paisajística de la zona tiene su origen en la ausencia de invierno, que nos brinda más de 3.000 horas de luz solar al año; y en su diversidad geológica, que hace que los cultivos de esta zona tengan unas características organolépticas especiales. Esto beneficia la calidad de nuestro producto ecológico y potencia el sabor del auténtico tomate tradicional.

La cercanía a este Parque Natural nos hace conscientes de la importancia de cuidar la actividad desarrollada en fincas. En este sentido, la agricultura ecológica permite preservar (y hasta potenciar) los ecosistemas locales de fauna y flora, evitando la posible destrucción y degradación que generan otras técnicas de cultivo. Por otro lado, a lo largo de los años, hemos ido adaptando nuestras instalaciones para optimizar su rendimiento y minimizar las externalidades negativas que pudiera ocasionar nuestra actividad de manipulación en el entorno.

De esta forma, **participamos activamente en el mantenimiento y desarrollo de los ecosistemas locales y en la preservación del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar.**

1.5. Mercados principales

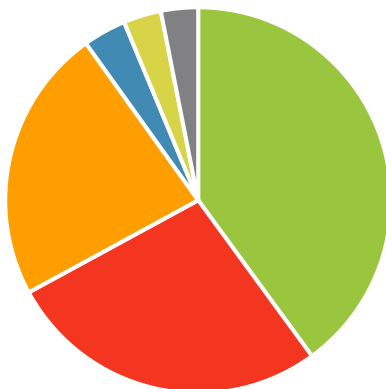
Los productos de la marca BioSabor se venden a cadenas distribuidoras de productos alimentarios y a otras empresas que transforman los insumos en productos de V Gama. BioSabor realiza la comercialización directamente.

El **90,53%** de la producción se comercializa en España, Alemania, Francia, Reino Unido,

Suiza e Irlanda. Cada uno de estos países recibió **más de 1 tonelada de productos de BioSabor en 2019.**

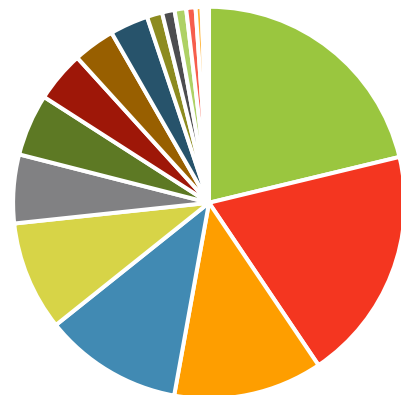
El resto de la producción es comercializado en otros países del mundo, destacando Dinamarca, Portugal, Austria, Holanda...

**Comercialización por país en 2019
(más de 1t)**



- ESPAÑA
- FRANCIA
- SUIZA
- ALEMANIA
- REINO UNIDO
- IRLANDA

**Comercialización por país en 2019
(menos de 1t)**



- DINAMARCA
- AUSTRIA
- POLONIA
- BÉLGICA
- CROACIA
- ITALIA
- SUECIA
- FINLANDIA
- LITUANIA
- PORTUGAL
- HOLANDA
- NORUEGA
- REPÚBLICA CHECA
- ESLOVAQUIA
- GRECIA
- RUMANIA
- SERBIA
- HUNGRÍA

1.6. Estructura organizativa

En los Estatutos Sociales de BioSabor, se describen de forma detallada las funciones y competencias de los **Órganos de Gobierno**:

Asamblea General

Es el **órgano supremo de gobierno** de la Sociedad, y está constituido por la totalidad de sus **miembros asociados**.

Junta Rectora

Es el **órgano colegiado de gobierno, representación, gestión y administración ordinaria** de la Sociedad, correspondiéndole la dirección de la gestión económica y de las actividades a desarrollar, extendiéndose su competencia a cuanto no esté exclusivamente atribuido a la Asamblea General.

Presidente

Es la **máxima autoridad ejecutiva** de la empresa. El Presidente tiene las funciones de **dirección, control y supervisión de todos los departamentos y áreas**, así como la fijación de la estrategia, líneas de negocio y control presupuestario.

Se ha establecido una Dirección adjunta correspondiente a la Dirección Financiera y siete áreas de gestión coordinadas desde la Presidencia y Dirección Adjunta, de acuerdo con el siguiente organigrama.



Presidente

**Dirección
Financiera**

**Departamento
Técnico**

**Departamento
Comercial**

**Departamento
de I+D+i**

Almacén

**Departamento de
Sostenibilidad y RSC**

**Departamento de
Administración**

**Departamento de
Comunicación**

1.7. Compliance y código de conducta

Para garantizar el cumplimiento y compromiso con los valores de BioSabor, y fomentar las prácticas éticas en nuestra organización y nuestros grupos de interés, en 2019 decidimos desarrollar **nuestro primer Sistema de Gestión de Compliance Penal y Código Ético**, de aplicación **a partir de 2020**.

En el **Plan de Prevención de Riesgos Penales** (donde se describe el Sistema de Gestión de Compliance Penal) se determinan los valores y buenas prácticas que deben regir la actividad de la empresa, habiendo sido elaborado siguiendo la Norma UNE 19601 “Sistemas de Gestión de Compliance Penal”, y dando así cumplimiento a la normativa legal vigente (*Ley Orgánica 1/2015, de 30 de marzo, por la que se modifica la Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal*).

El Plan se aplicará a todos los miembros de BioSabor, así como a los grupos de interés con los que mantenemos relaciones comerciales, en particular los colaboradores y proveedores. Además, se extenderá a todos los centros de trabajo de la organización y a todas las operaciones a nivel nacional e internacional.

Contamos con un **Compliance Officer** que supervisará la ejecución del Plan de Prevención de Riesgos Penales, además de un **Canal ético para las denuncias** (canal-etico@biosabor.com), y una **política de formación e información continua** a todo el personal en dicha materia.

De este Plan de Prevención de Riesgos Penales se deriva el **Código de Conducta** (Código Ético). En él se han incluido los valores, principios éticos y normas de conducta que deberán regir los comportamientos de todos los miembros de nuestra empresa y los grupos de interés con los que mantenemos relaciones comerciales.

Con la intención firme de que cada persona implicada en la empresa tenga como filosofía “hacer lo correcto” desde una perspectiva ética y legal, desde BioSabor promulgaremos en nuestro Código de Conducta los siguientes **principios éticos**:

CUMPLIMIENTO DE LA
LEGALIDAD



TRANSPARENCIA



IGUALDAD DE
OPORTUNIDADES Y NO
DISCRIMINACIÓN



RESPECTO A
LAS PERSONAS



CONCILIACIÓN DEL TRABAJO Y
LA VIDA FAMILIAR



DERECHOS
COLECTIVOS



SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO



SOSTENIBILIDAD



RESPONSABILIDAD SOCIAL Y
DESARROLLO LOCAL



1.8. Instalaciones

Fincas

Uniendo a todos nuestros socios, contamos con **más de 300 hectáreas de producción hortofrutícola propia.**

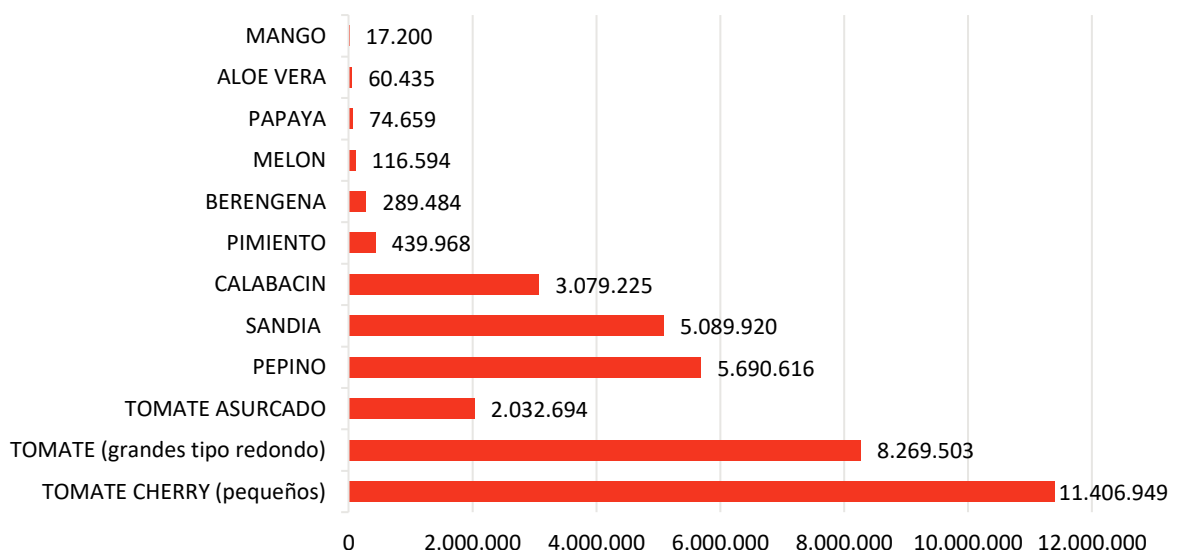
Desde el inicio hemos tenido muy en cuenta la localización de las explotaciones y las ventajas de cada uno de los microclimas del sudeste español para los distintos cultivos y épocas del año.

Así, **un 30% de nuestra superficie se cultiva en invernaderos multitunel**, en los que contamos con la más alta tecnología para garantizar un control estricto de las

condiciones climáticas. El 70% de producción restante se realiza en invernaderos del tipo raspa-amagado, de gran altura y con los medios más estrictos para el control del clima interior.

En los últimos años hemos desarrollado nuevas explotaciones para cubrir la producción en épocas estivales, tratándose de unidades de cultivo al aire libre o mínimamente protegidas por mallas anti-insectos.

Producción de las fincas en 2019 (kg)





En todos los invernaderos contamos con **sistemas de riego automatizados**, que atienden a una monitorización constante de las condiciones del suelo. Hacemos un uso responsable del agua, aportando solamente el volumen que el cultivo necesita.

Actualmente hemos reducido casi totalmente los lixiviados y, gracias a la técnica de arenado, **el consumo de agua se ha reducido entorno al 30-40% en los últimos cinco años.**

En BioSabor utilizamos herramientas y técnicas que protegen los cultivos, y cuidamos que nuestros trabajadores sean capaces de llevar a cabo el **manejo agrícola** de forma adecuada, para que cada planta se cuide a la perfección. Se trata de un trabajo delicado y especializado que requiere que el personal del campo se encuentre en un **ambiente de trabajo seguro y agradable**, donde la relación de las personas con la tierra se vuelva mutuamente beneficiosa.

Centro de manipulado

Para el envasado de los productos cultivados, contamos con un **centro inaugurado en 2015**. Se encuentra sobre 45.000 m² de parcela y tiene una superficie construida de 10.200 m².

Cuenta con una nave central de manipulado de 5.200 m² y una zona de aprovisionamiento de cartón de unos 2.500 m². En el mismo edificio se encuentran nuestras oficinas distribuidas en dos plantas de 450 m² cada una.

En la construcción de estas instalaciones se ha realizado una **inversión de 6 millones de euros**, dotándolas de líneas de maquinaria que incorpora la última tecnología y óptimas medidas de seguridad y bienestar para los

trabajadores, y eficiencia energética. Se trata de unas instalaciones estudiadas con delicadeza y mucho cariño; habiendo sido dotadas de un sistema de ventilación forzada que renueva de forma natural el aire interior, y una cubierta transparente que permite trabajar toda la jornada con luz natural, además de placas solares en todo el resto de la cubierta, con el consecuente ahorro de energía.

Son una **clara apuesta de la Dirección por la innovación y la calidad**, que ha aportado todos los conocimientos adquiridos en su dilatada experiencia y ha contado con la involucración del equipo humano que forma BioSabor.



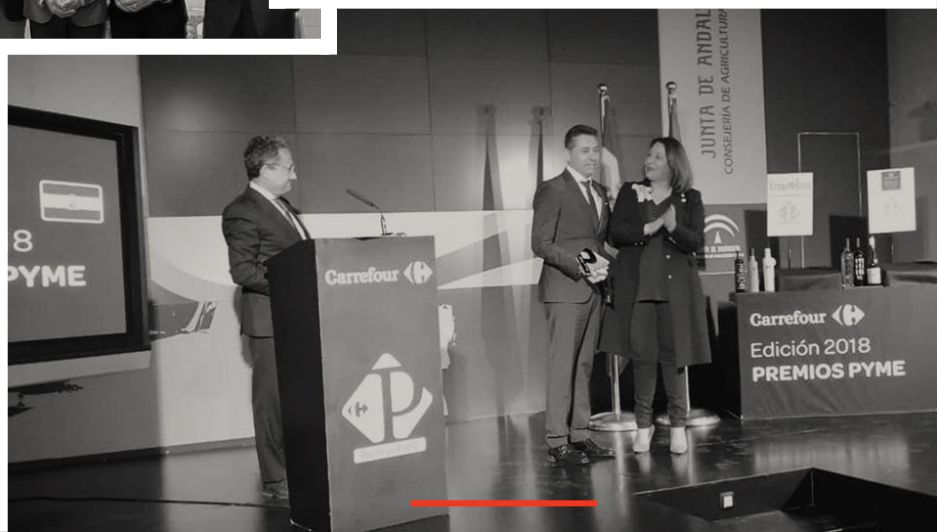
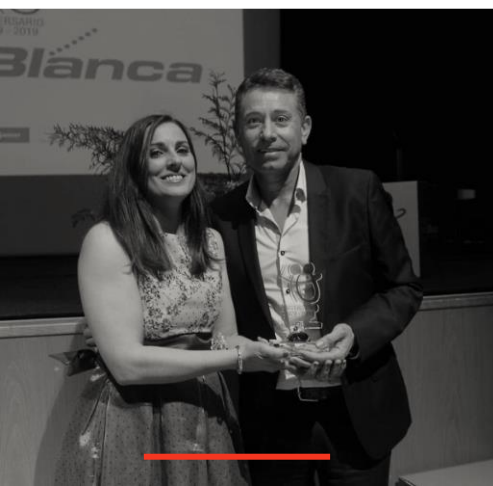
1.9. Reconocimientos

A lo largo de estos años, nuestro trabajo y esfuerzo ha sido reconocido por la comunidad, obteniendo premios y reconocimientos que nos llenan de orgullo.

En 2019, recibimos la **Medalla de Andalucía**, uno de los mayores reconocimientos a los que una empresa andaluza pueda aspirar, otorgada por la Junta de Andalucía en reconocimiento a la trayectoria empresarial de BioSabor por su implicación en la economía regional, la creación de puestos de trabajo y por ser una empresa 100% ecológica y preocupada por el medio ambiente.

También recibimos el **Premio Desarrollo Sostenible** de Andalucía Económica por el desarrollo sostenible de BioSabor y la **Mención Especial del Premio PYME Carrefour Andalucía**.

Asimismo la Asociación de Personas con Discapacidad VERDIBLANCA nos otorgó su **reconocimiento al apoyo y colaboración recibida de parte de BioSabor**.



2019

Junta de Andalucía

Medalla de Andalucía

2019

Revista Andalucía Económica

Premio Desarrollo Sostenible

2019

Premios Pyme Carrefour

**Mención especial del Premio PYME
Andalucía**

2019

Asociación de Personas con Discapacidad VERDIBLANCA

**Reconocimiento al apoyo y colaboración
recibida de parte de BioSabor**

2018

Premio Andalucía Excelente

Producto de Mayor Calidad del año

2018

II Premios Almería Gourmets

Categoría Innovación Alimentaria

2017

Ayuntamiento de Almería y La Voz de Almería

Reconocimiento de las empresas al mérito profesional femenino en el campo almeriense: M^a Isabel García

2017

Triodos Bank

Premio de Empresa con Valores

2016

Ayuntamiento de Níjar y La Voz de Almería

Premio a la trayectoria empresarial: M^a Dolores Morales

2016

Sociedad Española De Dietética y Ciencias de La Alimentación

Premio Nutrigold al Producto Alimentario más Innovador del año en las XX Jornadas de nutrición práctica

2015

La Voz de Almería

Premio al compromiso con la empresa ecológica



**COMPROMISO CON EL
MODELO DE AGRICULTURA
SOSTENIBLE**

2.1. El **posicionamiento estratégico** de **BioSabor**

BioSabor existe gracias a la labor de nuestros socios, quienes decidieron en 2008 asociarse para fundar la sociedad que les permitiría comercializar su producción.

Durante estos años, la sociedad no sólo a permitido vender la producción hortofrutícola de sus socios con condiciones favorables y en mercados diversos; además, ha sido un pilar para el desarrollo y la adopción de técnicas de cultivo sostenibles, la innovación e investigación sobre los productos cultivados y transformados, la formación y apoyo técnico en las distintas áreas de la actividad, y el acceso a formas de asociacionismo y alianzas más avanzadas y beneficiosas para los productores.

Para nosotros, **nuestra labor debe estar encaminada a apoyar el desarrollo sostenible en sus tres áreas** (económica, social y ambiental). Resulta crucial, por lo tanto, alinear nuestra estrategia con la sostenibilidad, **apoyando la “Creación de Valor Compartido”**, tal y como se refleja en nuestros valores.

Es por ello que **hemos desarrollado siete líneas estratégicas** fundamentadas en nuestra actividad y nuestras metas como organización que, además, son áreas relevantes para BioSabor y sus grupos de interés.

Con el despliegue de estas siete líneas, **creamos un valor compartido entre la organización y el entorno**, buscando una relación mutuamente beneficiosa, que minimice los posibles impactos negativos y potencie los impactos positivos de nuestra actividad.

1

Calidad de nuestros productos ecológicos diferenciados por su sabor, por su valor nutricional y calidad alimentaria

2

Modelo de agricultura sostenible

3

Sistema de gestión extendido a la cadena de valor

4

Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona

5

I+D+i: Investigación en nutrición, salud y sostenibilidad

6

Bienestar de nuestros trabajadores

7

Desarrollo e implicación en la comunidad

Nuestro Propósito



El propósito de BioSabor es **desarrollar un modelo de agricultura sostenible**, basado en la producción ecológica, que devuelva el sabor original a los productos de la tierra de Almería; poniendo en el mercado productos saludables con la máxima garantía de calidad y seguridad para los consumidores. Este modelo lleva además implícito un **compromiso con el medio ambiente, con nuestros socios, nuestros trabajadores, la comunidad y con la Investigación e Innovación en nutrición y salud**, trabajando en un desarrollo equilibrado que aporte valor a todas las partes.



Nuestra Visión

Aspiramos a ser una **empresa de referencia en la transformación del sector agrícola desde Almería**, demostrando el potencial de la región para producir de forma innovadora productos de la máxima calidad reconocidos en los mercados nacionales e internacionales, que mejoren los rendimientos, la productividad, la relación con el ecosistema y el bienestar de los consumidores, trabajadores y de nuestro entorno.

Nuestros Valores



Creación de Valor
Compartido y
responsabilidad como la
forma fundamental de
hacer negocios.

Respeto y apertura
hacia la **diversidad** de
culturas y tradiciones.

Respeto y creación de
valor a la sociedad y al
medio ambiente y
compromiso sostenible
que protejan a
generaciones futuras.

Compromiso con una
sólida **ética laboral**,
integridad y **honestidad**.

Marcar la diferencia en todo lo que
hacemos gracias a la **pasión**,
esfuerzo y **mejora continua** hacia la
excelencia.





Principales Grupos de Interés

Los **socios agricultores** son los fundadores, aportan el capital y a su vez son productores que aportan la producción de su finca ecológica.



**SOCIOS
AGRICULTORES**

Los **colaboradores agricultores** son productores que aportan la producción de su finca ecológica.



**COLABORADORES
AGRICULTORES**

Los **proveedores** sirven todo el material para el envasado del producto y para el cultivo en la explotación.



PROVEEDORES

Cientes de producto fresco: Compran la producción de la línea de negocio principal de BioSabor. Son grandes cadenas europeas que compran diariamente.

Cientes de V Gama: Compran la producción de V Gama de BioSabor. El 100% del producto se vende con marca BioSabor.



CLIENTES

Los **consumidores** son los receptores finales de nuestros productos.



CONSUMIDORES

Las **asociaciones empresariales** suponen un apoyo para el fortalecimiento del sector y la dinamización de acciones conjuntas. Permiten compartir conocimiento, mejorar la representación e imagen de la organización.



**ASOCIACIONES
EMPRESARIALES**

Los **trabajadores de las fincas** son los que llevan a cabo la recolección de la producción.



**TRABAJADORES
DE FINCAS**

Los **trabajadores de la central** llevan a cabo todos los procesos de manipulación, envasado y comercialización; además de los procesos de administración y dirección.



**TRABAJADORES DE
CENTRAL**

Los **partners de I+D+i (centros tecnológicos y universidades)** colaboran en la investigación de nuevos productos y formas de cultivo.



PARTNERS DE I+D+i

Es la **comunidad** donde están ubicadas nuestras instalaciones y gran parte de nuestras explotaciones.



SOCIEDAD Y COMUNIDAD DE NÍJAR

Situándonos al lado del **Parque Natural Cabo de Gata**, tenemos la responsabilidad de cuidar nuestro entorno y evitar externalidades negativas al medioambiente.



PARQUE NATURAL CABO DE GATA

Los **medios de comunicación** son la forma por la que nos damos a conocer a la sociedad.



MEDIOS DE COMUNICACIÓN

La presencia de los **bancos y entidades financieras** como grupo de interés es importante para la gestión y solvencia económica de la empresa y nuestros socios.



BANCOS Y ENTIDADES FINANCIERAS

Los **organismos gubernamentales** marcan las directrices de las legislaciones vigentes y ayudas para nuevos proyectos.



ORGANISMOS GUBERNAMENTALES

Los **organismos de certificación** son los responsables de evaluar nuestros sistemas normativos y de calidad, y de otorgar nuestras certificaciones. Permiten mejorar nuestra imagen como organización.



ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN

2.2. Compromiso con la **sostenibilidad**

Las siete líneas estratégicas que hemos desarrollado y que se describen en este informe están **alineadas con la sostenibilidad económica, social y ambiental**. Con ellas contribuimos al desarrollo sostenible promulgado por las

Naciones Unidas en su “Agenda 2030”, tal y como se ve reflejado en el informe.

Las **tres vertientes del desarrollo sostenible** se pueden apreciar en nuestras líneas estratégicas de la siguiente forma:

VERTIENTE ECONÓMICA	VERTIENTE SOCIAL	VERTIENTE AMBIENTAL
1. Calidad de nuestros productos ecológicos diferenciados por su sabor, por su valor nutricional y calidad alimentaria		
Gestionamos la producción en función de las ventas programadas, asegurando así ingresos a los productores y minimizando los desperdicios.	Optimizamos la calidad de nuestros productos para garantizar la salud de los consumidores con el consumo de productos con calidades organolépticas y nutricionales óptimas.	Nuestros productos son ecológicos, por lo que no se utilizan productos químicos de síntesis en los cultivos.
2. Modelo de agricultura sostenible		
Generamos un importante volumen de negocio en la región y contribuimos mediante el empleo y la tributación fiscal al desarrollo económico en Andalucía.	Con el desarrollo agrícola de la comarca contribuimos al anclaje de las personas al medio, al empleo decente y a la prosperidad de la zona.	Desarrollamos y aplicamos técnicas de cultivo, que respetan el medioambiente: cultivos ecológicos, gestión del agua, gestión de residuos, control de emisiones de CO2, uso de materiales biodegradables.
3. Sistema de gestión extendido a la cadena de valor		
Contribuimos a la creación de negocio a través de nuestros proveedores.	Mejoramos los sistemas de producción de nuestros socios y garantizamos la responsabilidad en la cadena de valor mediante asesoramiento, realización de evaluación y auditorías reconocidas, y próximamente con la aplicación del Código de Conducta.	Incluimos a los socios en las evaluaciones y auditorías realizadas, incitándoles así a que incorporen las prácticas ambientales contempladas por cada certificación.

VERTIENTE ECONÓMICA	VERTIENTE SOCIAL	VERTIENTE AMBIENTAL
----------------------------	-------------------------	----------------------------

4. Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona

Facilitamos el acceso a alianzas que mejoren las condiciones económicas en la venta de los productos hortofrutícolas y que apoyen el desarrollo del sector agrícola almeriense.

Formamos alianzas para contribuir al desarrollo social tanto de los socios productores, como del sector agroalimentario en general, y de la comunidad en la que nos encontramos.

Extendemos el plan de gestión ambiental a todos los productores que forman parte de BioSabor.

5. I+D+i: Investigación en nutrición, salud y sostenibilidad

Distribuimos productos de alto valor añadido en el mercado al incorporar los resultados de nuestra investigación e innovación en toda la cadena de valor.

Realizamos investigaciones sobre las características nutricionales de nuestros productos para comprobar que se cumplen, e incluso mejorarlas cuando es posible; proveyendo así de información nutricional más completa a los consumidores.

La mejora ambiental está totalmente ligada a la innovación, aplicando técnicas y tecnologías que minimicen el impacto ambiental.

6. Bienestar de nuestros trabajadores

Ofrecemos empleo a más de 700 personas de media al año (llegando en picos de campaña a más de 1.000 trabajadores), de los cuales la cifra de contratos fijos se encuentra en constante aumento.

Tanto en la planta de manipulado como en las fincas, garantizamos unas condiciones laborales justas y que fomenten el bienestar de las personas, asegurando la salud y seguridad de cada puesto de trabajo.

El cuidado del medio ambiente y de las personas impacta directamente en los trabajadores, tanto en lo vinculado directamente al puesto de trabajo como al cuidado del entorno donde vive como ciudadano.

7. Desarrollo e implicación en la comunidad

Generamos valor económico directo en la comunidad y nos implicamos en proyectos de desarrollo en otras zonas como Senegal.

Cuidamos la integración social de nuestros trabajadores promoviendo el arraigo y la igualdad. Colaboramos con otros organismos y participamos en actividades deportivas que contribuyen al bienestar de la comunidad.

Mediante nuestro proyecto en Senegal mejoramos el acceso al agua de la comunidad.

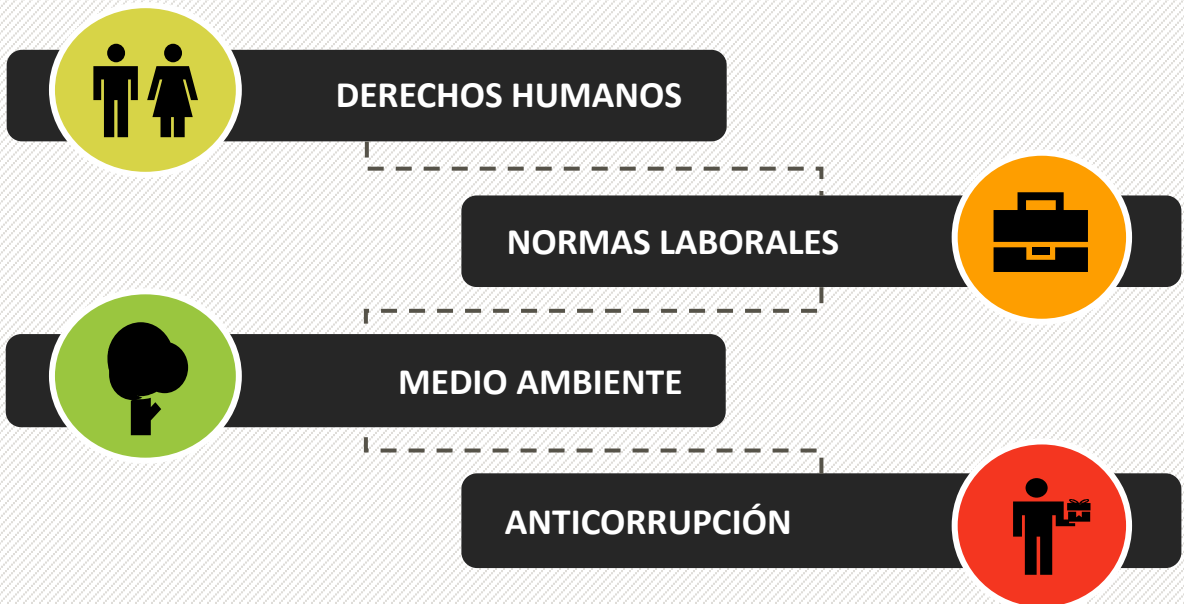


Dando un paso más hacia la sostenibilidad, en 2019 hemos iniciado el proyecto de diseñar y desplegar nuestro **primer Plan de Sostenibilidad y Responsabilidad Social Corporativa**, basado en el análisis de materialidad y en el estudio de nuestros grupos de interés, que estará vigente a partir de 2020.

2.3. Compromiso con la **Agenda de Naciones Unidas**

En 1999, las Naciones Unidas (ONU) ponen en marcha el **Pacto Mundial**, iniciativa dirigida a integrar la responsabilidad social corporativa en empresas y otras organizaciones de la sociedad civil.

Las entidades adheridas deben cumplir con **10 Principios** sobre las áreas de **derechos humanos, normas laborales, medio ambiente y medidas anti-corrupción**, y reportar anualmente sobre dichos principios.



APOYAMOS
AL PACTO MUNDIAL

Esta es nuestra **Comunicación sobre el Progreso** en la aplicación de los principios del **Pacto Mundial de las Naciones Unidas**.

Agradecemos cualquier comentario sobre su contenido.

En 2015, los 193 estados miembro de la ONU aprueban la “**Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible**”, con los **17 Objetivos de Desarrollo Sostenible** (en adelante, ODS) que marcarán el camino a seguir para la transformación global. Si bien estos 17 ODS fueron presentados como un instrumento para que los gobiernos guíen sus políticas e iniciativas legislativas, las organizaciones de todo el mundo han estado integrando las preocupaciones derivadas de esos ODS en sus estrategias y actividades.

Para facilitar la integración de las metas de los ODS en las empresas, el Pacto Mundial publica en 2017 la “*Guía para el Liderazgo de los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Un enfoque basado en principios*”. Este documento presenta diversas **Acciones Empresariales** (AE) que las entidades pueden llevar a cabo para apoyar cada uno de los ODS.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE





Con la voluntad de apoyar estas iniciativas y así trabajar conjuntamente en el desarrollo sostenible, **en 2019 nos adherimos al Pacto Mundial**. Este informe se presenta, por tanto, como **nuestro primer Informe de Progreso**; y refleja nuestra actuación en el último ejercicio en relación al cumplimiento de los 10 Principios del Pacto Mundial, así como nuestra contribución a los ODS, sus metas y las Acciones Empresariales que pueden establecerse para apoyarlas.

Nuestra contribución a cada ODS se expone en la introducción de cada línea estratégica, donde describimos cómo apoyamos dicho ODS y sus metas, y nombramos Acciones

Empresariales propuestas en la “Guía para el Liderazgo de los ODS” que pueden verse reflejadas en iniciativas y proyectos que hemos llevado a cabo.

A continuación, presentamos nuestra **contribución a los 10 Principios del Pacto Mundial**.

Se ha incluido una tabla final con las referencias del documento a los 10 Principios del Pacto Mundial y a los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Cómo contribuimos a los Principios del Pacto Mundial

Principio 1

Las empresas deben **apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales**, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.

Cuidamos las condiciones de nuestras instalaciones para asegurar la seguridad y salud de nuestros trabajadores.

Periódicamente pasamos por la evaluación SMETA, basada en el Código ETI (Ethical Trade Initiative), y por una evaluación anual de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP), basada en los Convenios de la OIT.

Principio 2

Las empresas deben asegurarse de que sus empresas **no son cómplices en la vulneración de los Derechos Humanos**.

Aplicamos el sistema de gestión que hemos creado y las evaluaciones SMETA y GRASP a nuestra cadena de suministro (los socios de BioSabor).

A partir de 2020 se aplicará nuestro primer Código Ético, que incluye aspectos relativos a los derechos humanos.

Principio 3

Las empresas deben apoyar la **libertad de afiliación** y el reconocimiento efectivo del **derecho a la negociación colectiva**.

Con la evaluación GRASP, se comprueba el cumplimiento de los Convenios de la OIT, en particular: el Convenio OIT 87 sobre libertad sindical y el Convenio OIT 98 sobre derecho de sindicación y negociación colectiva. Todo ello es asegurado también por la auditoría SMETA. Dichos compromisos son recogidos en nuestra **Política de Responsabilidad Social**.

Actualmente la plantilla cuenta con un representante de los empleados, elegido libremente.

Principio 4

Las empresas deben apoyar la **eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción**.

En nuestra Política de Responsabilidad Social, incluimos el cumplimiento de los Convenios OIT 29 y 105 sobre trabajo forzoso, que se comprueba en las evaluaciones GRASP y SMETA.

Principio 5

Las empresas deben apoyar la **erradicación del trabajo infantil**.

Cumplimos con los Convenios OIT 138 y 182 sobre edad mínima y trabajo infantil, aspecto comprobado en las evaluaciones GRASP y SMETA.

Principio 6

Las empresas deben apoyar la **abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación.**

Cumplimos con los Convenios OIT 111 sobre discriminación y 100 sobre igualdad de remuneración, habiendo sido integrados en nuestra Política de Responsabilidad Social.

Las evaluaciones GRASP y SMETA comprueban la no existencia de discriminación en BioSabor, donde contamos con una proporción casi igual de hombres y mujeres, y de orígenes tan distintos como España, Letonia, Malí, Marruecos, Rumanía, Argentina, etc.

Además, desde 2016, hemos estado aplicando nuestro **I Plan de Igualdad de Oportunidades de Hombres y Mujeres**, formado por medidas específicas en las áreas de selección, contratación, promoción, formación, retribución, conciliación, salud laboral, acoso, y comunicación y sensibilización.

Principio 7

Las empresas deberán mantener un **enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.**

Contamos con un Plan de Gestión Ambiental 2019-2020, donde se especifican las áreas sobre las que actuamos y con las que debemos tener especial cuidado por la naturaleza de nuestra actividad; además de un Sistema de Gestión de Residuos, incluido en nuestro Sistema de Gestión de la Calidad.

Hemos sido nombrados "*empresa de residuo alimentario cero*", por AECOC, por la labor que realizamos reduciendo al máximo y reutilizando los posibles residuos de nuestra producción.

Utilizamos técnicas de producción ecológicas, que minimizan los impactos de la agricultura en el medio ambiente.

Principio 8

Las empresas deben fomentar las **iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.**

Contamos con las certificaciones GLOBALG.A.P., Producción ecológica y Bio Suisse, que incluyen requisitos asociados al respeto ambiental. En particular, al unírnos a la iniciativa GLOBALG.A.P, fomentamos la adopción de buenas prácticas agrícolas (Good Agricultural Practices).

Principio 9

Las empresas deben favorecer el **desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medioambiente.**

La nave de manipulado tiene un diseño ecoeficiente, que cuenta con un sistema de recogida de aguas pluviales, placas solares que permiten un autoconsumo de 7% de la energía requerida por la planta, fachada ventilada, cubierta de panel aislante con falso techo creando también una cámara de aire que funciona mucho mejor térmicamente, lucernarios de policarbonato multiceldilla...

Las fincas han sido actualizadas y un 30% son del tipo multitúnel; se optimiza la ventilación de las estructuras y se cuenta con un sistema de riego que minimiza el uso del agua.

Principio 10

Las empresas deben **trabajar contra la corrupción en todas sus formas**, incluidas extorsión y soborno.

Hemos diseñado nuestro primer Sistema de Gestión de Compliance Penal y Código de Conducta, que serán aplicados a partir de 2020, tanto en BioSabor como en todos sus grupos de interés.

2.3. Participación en foros y asociaciones de sostenibilidad

Conscientes de la importancia de formar parte de iniciativas de valor para apoyar el desarrollo sostenible, nos unimos en 2019 al **Pacto Mundial de Naciones Unidas**, previamente descrito, y a la **Red de Sostenibilidad Alimentaria (RedSostal)**, promovida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España. RedSostal, en vigor desde 2017, es una iniciativa gubernamental con el objetivo de mejorar la competitividad de las industrias que del sector alimentario a través de la mejora de su nivel de sostenibilidad. Al adherirse, BioSabor se ha comprometido a suscribir el “Decálogo de Sostenibilidad integral de la industria alimentaria”, distribuido en 10 principios básicos.



Además, desde 2016 somos **miembros de Sedex**, una organización global de afiliados creada para compartir datos sobre derechos laborales, salud y seguridad, entorno y ética comercial de las cadenas de suministro. Actualmente, cuenta con más de 50.000

afiliados, en más de 150 países, y ha elaborado un marco para la auditoría social de las organizaciones de las cadenas de suministro: SMETA. Este marco se basa en los aspectos sociales del **Código ETI** (Ethical Trade Initiative) y permite demostrar el cumplimiento ético de las condiciones de trabajo en las instalaciones donde se lleva a cabo. En BioSabor hemos pasado con éxito la evaluación SMETA realizada en nuestra nave de manipulado y en las fincas de nuestros socios.



For workers' rights. For better business.

A continuación, presentamos las distintas asociaciones, iniciativas y foros, tanto sobre sostenibilidad como sectoriales, a las que nos hemos adherido o suscrito y cómo es nuestra participación en cada una.

Año de adhesión		2019	
Organización	Descripción	Tipo de afiliación	Participación en 2019
Pacto Mundial	Creada por la ONU, promueve 10 Principios de RSC y los ODS en las empresas	Miembro asociado: Entidad empresarial	<ul style="list-style-type: none"> Adhesión. Compromiso con los 10 Principios Elaboración de nuestro primer Informe de Progreso.
RedSostal	Creada por el MAPA, promueve la sostenibilidad en el sector alimentario español	Industria alimentaria adherida	<ul style="list-style-type: none"> Adhesión. Suscripción del Decálogo de Sostenibilidad integral de la industria alimentaria.
EcoEspaña	Asociación de Producción Ecológica Sostenible española	Presencia en órgano de gobierno	<ul style="list-style-type: none"> Colaboramos activamente en la creación de esta asociación. D. Francisco Belmonte, Presidente de BioSabor, es nombrado Presidente de EcoEspaña.
Año de adhesión		2018	
Organización	Descripción	Tipo de afiliación	Participación en 2019
ISAM	Primera escuela internacional de agnegocios	Fundadores	<ul style="list-style-type: none"> Captación de talento, favoreciendo a los alumnos prácticos en Biosabor, y participando en cursos y másters.
Año de adhesión		2016	
Organización	Descripción	Tipo de afiliación	Participación en 2019
Sedex	Organización internacional que promueve la gestión responsable de las cadenas de suministro	Miembro afiliado	<ul style="list-style-type: none"> Revisión de la evaluación SMETA, con la comprobación del cumplimiento de los aspectos del Código ETI.
Año de adhesión		2013	
Organización	Descripción	Tipo de afiliación	Participación en 2019
Ecovalia	Asociación Profesional Española de Producción Ecológica	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Participamos en actos, ferias y demás para promoción del ecológico.
Fundación Tecnova	Se trata de un Centro de Apoyo a la Innovación Tecnológica que apoya la I+D+i, formación y promoción de los asociados	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Participamos en proyectos de investigación e innovación a nivel internacional.

Año de adhesión		2013	
Organización	Descripción	Tipo de afiliación	Participación en 2019
Hortiespaña	Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Participamos en foros para divulgación y marketing de frutas y hortalizas.
APROA	Asociación de organizaciones de productores de frutas y hortalizas (OPFH) de Andalucía	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Gestión de ayudas a las organizaciones de productores.
Año de adhesión		2012	
Organización	Descripción	Tipo de afiliación	Participación en 2019
IGP “Tomate La Cañada”	Indicación Geográfica Protegida para el “Tomate la Cañada”	Presencia en órgano de gobierno	<ul style="list-style-type: none"> D. Francisco Belmonte, Presidente de BioSabor, es el Vicepresidente del Consejo Regulador.
Año de adhesión		2009	
Organización	Descripción	Tipo de afiliación	Participación en 2019
COEXPHAL	Asociación de organizaciones de productores de frutas y hortalizas de Almería	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Colaboración total en todo lo que atañe al sector.
Año de adhesión		2008	
Organización	Descripción	Tipo de afiliación	Participación en 2019
AECOC	Asociación de fabricantes y distribuidores española para el trabajo colaborativo	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Participación en congresos, cursos y conferencias.
SUCA	Cooperativa de segundo grado que tiene como objetivo reunir las compras en un mismo ente para conseguir mejores precios con volúmenes y pedidos agregados	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Participación en la comisión de compras, negociación de seguros y energía.



**PLAN DE BIOSABOR
PARA LA SOSTENIBILIDAD**

Líneas estratégicas

En BioSabor hemos definido líneas estratégicas que guían nuestra labor diaria y nuestros objetivos de sostenibilidad.

A continuación presentamos cada línea de la siguiente forma:



Cómo contribuimos con la línea estratégica a los **Objetivos de Desarrollo Sostenible**.



Qué hacemos en la línea estratégica: los distintos **ejes de actuación** de la línea, identificados con letras.

1

Calidad de nuestros productos ecológicos diferenciados por su sabor, por su valor nutricional y calidad alimentaria

2

Modelo de agricultura sostenible

3

Sistema de gestión extendido a la cadena de valor

4

Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona

5

I+D+i: Investigación en nutrición, salud y sostenibilidad

6

Bienestar de nuestros trabajadores

7

Desarrollo e implicación en la comunidad



1

Calidad de nuestros
productos ecológicos

Cómo contribuye a los ODS la línea estratégica 1





2 HAMBRE CERO



La actividad del sector agrícola impacta en muchas áreas. No sólo somos garantes de una alimentación suficiente, sino que además somos responsables de que dicha alimentación sea saludable, que su producción no deteriore el medio ambiente y que permita a los trabajadores de las explotaciones tener una vida digna. Con la primera línea estratégica, pretendemos cumplir particularmente con la **meta 2.1**.

Así, en BioSabor apostamos por una producción ecológica que mantenga, e incluso potencie, las características organolépticas y nutricionales de los productos hortofrutícolas cultivados. Además, cuidamos al máximo la gestión de los pedidos para garantizar la frescura del producto en el punto de venta, logrando así que el alimento llegue al consumidor final en óptimas condiciones.

3 SALUD Y BIENESTAR



Una alimentación saludable es la base para una vida saludable. Mediante el consumo de una dieta equilibrada, las personas se mantienen sanas, enérgicas y prácticamente libre de enfermedades y otras afecciones.

Las características organolépticas y nutricionales que buscamos en los productos que ofrecemos son clave para una alimentación equilibrada y proveedora de nutrientes indispensables al correcto funcionamiento del cuerpo; por ello, en BioSabor nos tomamos muy en serio la calidad de nuestras frutas, hortalizas y productos de V Gama. En concreto, con esta línea estratégica, contribuimos a la **meta 3.4**.

Qué hacemos en la línea estratégica 1

Planificación de cultivo en función de la
venta a cliente y gestión diaria de
cantidades y volúmenes

A



Introducción

Esta línea desarrolla uno de los pilares de nuestro propósito estratégico: la calidad alimentaria y la diferenciación de nuestros productos ecológicos por sus características organolépticas y nutricionales, así como la garantía de la seguridad en toda la cadena de valor y de suministro.

Para ello, BioSabor ha establecido y desplegado una **política de calidad** a través de su **Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria** que abarca todas sus actividades de producción, envasado, almacenamiento y distribución.

El Sistema de Gestión **cuenta con las más prestigiosas certificaciones de calidad, seguridad alimentaria y conformidad con las características de la producción ecológica**, lo que nos permite competir con ventaja en mercados nacionales e internacionales a los que nuestros productos se dirigen.

Las certificaciones conseguidas son, para nosotros, un aval que refuerza la confianza que nuestros clientes y colaboradores depositan en la marca BioSabor:

BRC



Esta certificación de seguridad alimentaria alcanza a la actividad de clasificación y envasado de tomate, pepino, pimiento, calabacín, sandía, papaya, melón, mango, berenjena y aloe vera.

GLOBAL G.A.P.



La norma mundial para las buenas prácticas agrícolas en el espectro ambiental ha sido auditada en las fincas de todos nuestros socios.

GRASP



Vinculada a Global GAP, es la norma sobre aspectos sociales del trabajo en el sector agrícola, y ha sido aplicada a todos los socios.

IFS FOOD



También certifica la seguridad alimentaria para la actividad de clasificación y envasado de tomate, pepino, pimiento, calabacín, sandía, papaya, melón, mango, berenjena y aloe vera.

BIO SUISSE



Este certificado confirma el cumplimiento de las Normas de Producción Bio Suisse para las actividades de envasado, comercio y almacenamiento de fruta fresca y hortalizas frescas.

ISO 9001



Certifica que existe un Sistema de Gestión de la Calidad para las actividades de clasificación y envasado de tomate, pepino, pimiento, calabacín, sandía, papaya, mango, melón, mango, berenjena y aloe vera.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



Certifica que los siguientes procesos y productos cumplen con las normas europeas de productos ecológicos: manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos, especias, zumos y preparados alimenticios.

A

Planificación de cultivo en función de la venta a cliente y gestión diaria de cantidades y volúmenes

En BioSabor somos plenamente conscientes de la importancia de la producción y distribución de alimentos para lograr una alimentación saludable y suficiente.

Por ello, gestionamos la producción de forma que nuestra actividad anual, semanal y diaria está perfectamente programada y coordinada, intentando evitar cualquier situación que pueda dar origen a una depreciación de nuestros productos.

ANUAL

Anualmente se trabaja con una **planificación de siembra acorde con la venta a clientes cerrada**. Cada producto se planifica en número de hectáreas y se distribuye entre nuestros productores con orden, respetando siempre en cada uno de ellos las rotaciones de cultivo correspondientes para realizar una labor sostenible con el medio ambiente.

Nuestras recolecciones semanales y diarias están orientadas a **trabajos sobre pedido**, con el fin de evitar situaciones de acumulación de producto y/o una bajada de calidad en postcosecha. Así, ofrecemos siempre un producto donde el consumidor puede apreciar todas las propiedades organolépticas de un producto recién cosechado.

SEMANAL Y
DIARIO



2

Modelo de agricultura
sostenible

Cómo contribuye a los ODS la línea estratégica 2





2 HAMBRE CERO



La segunda línea estratégica de BioSabor busca fomentar la utilización de una agricultura ecológica y sus técnicas de optimización para el logro de una producción alimentaria suficiente, saludable y sostenible. En concreto, en nuestro día a día contribuimos a la **meta 2.4**, directamente relacionada con la acción empresarial *AE1: Apoyar a los agricultores para aumentar los rendimientos y los ingresos de la agricultura sostenible*. Las técnicas de producción ecológica, la planificación de cultivo y gestión de cantidades y volúmenes en función de la venta al cliente, junto con los servicios de asesoramiento a agricultores y departamento técnico de apoyo, son algunas de las formas que tenemos de llevar a cabo nuestra labor y contribución a esta meta y acción.

Asimismo, como empresa comprometida con la eliminación del desperdicio alimentario, reforzamos nuestro apoyo a la **meta 2.1** y la acción empresarial *AE3: Trabajar para eliminar el desperdicio y la pérdida de alimentos, entre otros con el control de nuestra cadena de valor y de los desperdicios que se puedan producir y con las donaciones a bancos de alimentos*.

3 SALUD Y BIENESTAR



Con la utilización de las técnicas de agricultura ecológica, que conlleva la eliminación de pesticidas y materias tóxicas de los cultivos y los productos, garantizamos la salud de nuestros clientes y nuestros empleados. De esta forma, apoyamos la acción empresarial *AE2: Investigar, desarrollar y desplegar productos, servicios y modelos comerciales para mejorar los resultados de salud*.



6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



Los recursos hídricos son limitados. Siendo la agricultura la principal causa del consumo de este preciado recurso en España, para BioSabor era indispensable optimizar su utilización y reducir su contaminación. Así, hemos puesto en marcha distintas técnicas para la gestión de los recursos hídricos que permiten optimizarlos: el riego por goteo, la utilización de comunidades de regantes para obtener agua desalada, la recogida de aguas pluviales, y el sistema de cultivo por enarenado. Con ello, apoyamos la meta 6.4.

Además, al no utilizar agentes químicos tóxicos en nuestros cultivos, protegemos los suelos y, por tanto, las fuentes de agua subterráneas, que se mantienen libres de contaminación, apoyando de esta forma la meta 6.3. Todo ello apoya, asimismo, la acción empresarial *AE1: Desarrollar e implementar estrategias integrales sobre el agua, que sean socialmente equitativas, ambientalmente sostenibles y económicamente beneficiosas en cuencas hidrográficas alrededor de las operaciones de la empresa y de la cadena de suministro.*

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



La agricultura es una actividad intensiva en mano de obra, que provee gran cantidad de empleo en los periodos de cosecha. Además, en BioSabor invertimos específicamente en innovación e investigación de técnicas y tecnologías de agricultura sostenible que fomenten la productividad y la calidad de los cultivos. Con estos aspectos apoyamos la meta 8.2. Además, con el desarrollo de técnicas de cultivo sostenibles, no sólo evitamos el deterioro del medio ambiente, sino que lo mejoramos, contribuyendo así a la meta 8.4.



9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



Con el desarrollo de procesos productivos innovadores y sostenibles, como las técnicas de agricultura ecológica que constantemente actualizamos, apoyamos la **meta 9.4**. En BioSabor invertimos en innovación para la mejora continua de nuestras técnicas de cultivo, y una muestra de ello son nuestras fincas experimentales, con lo que apoyamos la **meta 9.5**. Estos aspectos, unidos a la optimización del gasto de agua y energía, son clave para desarrollar la acción *AE4: Actualizar y modernizar la infraestructura y los activos de la industria en las operaciones propias y de la cadena de suministro para que sean resistentes y sostenibles*.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Contribuimos directamente a la **meta 12.2** con nuestra actividad y nuestras técnicas de cultivo que optimizan el uso del agua y el cuidado de los suelos. Es de esta forma que, con un modelo comercial basado en la ecología, la optimización de las cantidades producidas según las ventas acordadas, y la gestión y reutilización de los excedentes y residuos, trabajamos también en la consecución de la acción empresarial *AE1: Diseñar y adoptar un modelo comercial circular y responsable*.

Por otro lado, en nuestra cadena de valor contemplamos todo el ciclo de vida de los productos, de forma que trabajamos en minimizar los desechos y reutilizarlos en la medida de lo posible, con especial hincapié en los desperdicios alimentarios que hemos reducido a niveles mínimos, con lo que apoyamos las **metas 12.3 y 12.5**. Estas mismas iniciativas que hemos planteado para la reutilización de excedentes, junto con la reducción de plásticos y tetrapacks, están alineadas con la acción *AE3: Cambiar a una cartera de bienes y servicios que requieren y promueven un uso insignificante de los recursos y producen desperdicios mínimos*.



13 ACCIÓN POR EL CLIMA



En BioSabor desarrollamos una agricultura ecológica que tiene en cuenta su impacto en el entorno. Con ello colaboramos activamente en reducir las externalidades negativas de la actividad agrícola en el medio ambiente y en aumentar las positivas.

Así, el primer aspecto en el que hemos trabajado en este sentido ha sido el uso de invernaderos para el cultivo, que funcionan como reflectores de la radiación solar y como sumideros de CO₂; y el segundo aspecto es la eficiencia energética de nuestras instalaciones de envasado, que se han diseñado para optimizar el consumo de energía con la producción de energía fotovoltaica y el diseño energéticamente eficiente. Es nuestra forma de trabajar alineados con las acciones empresariales *AE1: Asegurar la resiliencia climática de las operaciones de la empresa, de la cadena de suministro, y las comunidades que la rodean* y *AE3: Cambiar a una cartera de bienes y servicios que tengan y promuevan emisiones insignificantes provenientes de su uso.*



15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



Pretendemos no sólo que nuestro impacto en la vida de los ecosistemas terrestres sea mínimo, sino también apoyar el desarrollo de los hábitats de la zona de Almería, en línea con la meta 15.1. Y lo hacemos, entre otros, con el control biológico de las plagas, en el que introducimos diversas especies autóctonas que permiten gestionar las plagas y enfermedades, y que benefician al mantenimiento de la fauna y flora local.

Todo ello facilita la consecución de las acciones *AE1: Implementar políticas y prácticas para proteger los ecosistemas naturales que se ven afectados por los negocios y las actividades de la cadena de suministro* y *AE2: Investigar, desarrollar y desplegar productos, servicios y modelos de negocio para ayudar a separar la actividad económica de la degradación de los ecosistemas naturales*.



Qué hacemos en la línea estratégica 2

Aplicación e innovación en las **técnicas de agricultura ecológica**

A

Optimización del **uso del agua**

B

Minimización y reutilización de **residuos agrícolas**

C

Minimización de **emisiones de CO₂**

D

Introducción

En BioSabor, conscientes del impacto ambiental de la actividad agrícola, hemos adoptado una serie de compromisos y procedimientos que facilitan una gestión responsable de los recursos y garantizan el respeto al medio ambiente. **Producir de una manera ecológica y sostenible significa producir de manera responsable.**

Nuestros productos, al provenir de la agricultura ecológica, responden a las **necesidades actuales de cuidado del medio ambiente y de seguridad alimentaria**. En concreto, las técnicas de producción ecológicas potencian las interacciones biológicas y procesos beneficiosos que ocurren en los sistemas naturales. De esta manera se consigue incentivar el sistema biológico de nutrición de las plantas y la regulación de los organismos que se pueden convertir en plagas y enfermedades.

En nuestros cultivos ecológicos excluimos el uso de productos químicos de síntesis con el objeto de preservar el medio ambiente, mantener la fertilidad del suelo y proporcionar

alimentos con todas sus propiedades naturales. Además, tenemos muy en cuenta el consumo eficiente del agua y de la energía, la trazabilidad de los productos hasta su llegada a los mercados, y la información al consumidor de las cualidades nutritivas de los alimentos que producimos.

Todo ello evita la sobreexplotación de los cultivos que puede darse en otros tipos de agricultura, y nos permite **asegurar que todas nuestras producciones sean optimizadas al máximo**, reduciendo a cero el desperdicio de alimentos.

Plan de Gestión Ambiental 2019-2020

Para gestionar los distintos aspectos ambientales de nuestra actividad, hemos desarrollado un **Plan de Gestión Ambiental 2019-2020** donde se especifican las áreas sobre las que actuamos y con las que debemos tener especial cuidado por la naturaleza de nuestra actividad.

En este Plan se detallan los aspectos a tener en cuenta en las siguientes materias:

Suelo	Gestión de agua	Clima
Agricultura intensiva y extensiva	Cultivos hortofrutícolas protegidos	Fertilizantes
Aspectos fitosanitarios	Identificación de residuos y contaminantes	Organismos Modificados Genéticamente
Efectos en la biodiversidad	Efectos en el paisaje	Implicaciones sociales, económicas y ambientales

A

Aplicación e innovación en las técnicas de agricultura ecológica

Para garantizar una producción y un producto óptimo, en BioSabor apostamos por la **agricultura ecológica**. Con ella se mantienen las propiedades de los productos cultivados y **se ofrece un alimento de máxima calidad**.

No obstante, esto no sería posible sin una **gestión adecuada de los procesos productivos ecológicos** y una **innovación y mejora constantes** que garanticen la calidad

de los productos puestos a disposición de nuestros clientes.

En 2019, así como en años anteriores, hemos estado trabajando en varias direcciones para **crear un sistema productivo ecológico eficaz y eficiente**: nuestras fincas experimentales, las cubiertas de los invernaderos, y el control biológico de plagas y enfermedades.



Fincas experimentales

Disponemos de **dos fincas experimentales** donde se prueban variedades de cultivos en ciertas condiciones de suelo y ambientales, y con el manejo agrícola propio de BioSabor. Buscamos con ello la mejora del sabor, la resistencia, el rendimiento y la sostenibilidad de nuestros productos y técnicas de cultivo.

Nuestro propósito en este proyecto es encontrar una o varias variedades de tomate que, al ser cultivadas de forma ecológica y sostenible, superen en calidad organoléptica a las variedades cultivadas hasta el momento por nuestros agricultores, con el fin de incluirlas en nuestros productos ofertados a clientes.

En las fincas experimentales trabajamos para buscar la mejora del sabor, la resistencia, el rendimiento y la sostenibilidad de nuestros productos y técnicas de cultivo.

Durante dos campañas consecutivas, 2018-2019 y 2019-2020, se han estado analizando **datos de calidad y estado de desarrollo de las plantas de diferentes variedades codificadas**. Todas las semillas utilizadas han sido producidas conforme al reglamento de producción ecológica.

Entre los diferentes resultados que se obtienen, se van seleccionando variedades que pasarán a ser objeto de estudio en la campaña siguiente. Aquellas variedades que superan favorablemente dos campañas consecutivas son desplazadas en la tercera campaña para valorar la respuesta que presentan al cambio de suelo y clima.

Durante las dos últimas campañas, **los resultados de nuestras fincas experimentales han permitido a nuestros productores implantar patrones** (pies para injertos de variedades de tomates) **y desarrollar la variedad de tomate cherry sabor “sorentyno”**.

Cubiertas de invernaderos

El material de cerramiento de un invernadero condiciona el **microclima** que se genera en su interior y, consecuentemente, la respuesta de los cultivos. Se modifica la cantidad y calidad de la radiación, tanto de onda corta como de onda larga, lo que influye directamente sobre el balance de energía de un invernadero.

Los procesos fisiológicos de las plantas están afectados por la radiación ultravioleta e infrarroja. En este sentido, la producción de materia seca (la que contiene los nutrientes, cuando se ha quitado toda el agua de la planta o fruto) está relacionada con la cantidad de radiación interceptada por los cultivos: las plantas absorben, transmiten y reflejan la radiación en diferentes proporciones para las distintas longitudes de onda.

Las tasas de fotosíntesis de las plantas cultivadas están, por tanto, relacionadas directamente con los **flujos de luz**, lo que nos incita a estudiar la transmisividad del material utilizado en la cubierta de nuestros invernaderos para asegurar un correcto proceso de producción.

En BioSabor, utilizamos por tanto **materiales termoplásticos**, lo que permite someterlos a diferentes ciclos térmicos, pudiendo ser fundidos y solidificados tantas veces sea necesario. Asimismo, siempre son materiales ligeros, de fácil transporte y manipulación.

Tras su uso en los invernaderos, el 100% de estos materiales es reciclado.



Control biológico de plagas y enfermedades

Todos los cultivos presentan enfermedades, y para combatirlas y preservar el buen estado fitosanitario del cultivo existen principalmente dos métodos: control químico y control biológico. En BioSabor utilizamos el segundo método, respetando así las particularidades de nuestros cultivos ecológicos.

El **control biológico** es una técnica ancestral que, con el transcurso del tiempo, ha sido estudiada a nivel científico. Para lograr combatir las enfermedades, plagas y malas hierbas existentes en los cultivos ecológicos, esta técnica utiliza organismos vivos o productos que los contienen.

Con el control biológico pretendemos:

- **Reducir las enfermedades y plagas de las plantas**, minimizando la severidad del ataque, disminuyendo el inóculo y difusión del patógeno, y minorando la infección del hospedador del patógeno, restableciendo los niveles de control natural autosostenido propio de los ambientes nativos;
- **Restringir o eliminar los riesgos de residuos**, proporcionando una

seguridad alimentaria y cumpliendo las exigencias de los mercados;

- **Mantener un sistema rentable y de alto rendimiento** desde una perspectiva económica.

El control biológico tiene características propias que lo distinguen de otras formas de control de plagas, ajustándose a diferentes tipos de agricultura. Se reproducen, de cierta forma, las variaciones que encontraríamos en la propia naturaleza.

Entre las **ventajas del control biológico** se encuentran:

Inocuidad sobre las plantas (se evita la producción de residuos tóxicos).

Se pueden desplegar **numerosos mecanismos de control**.

Las plagas no desarrollan resistencia a sus enemigos biológicos.

La **relación entre planta-patógeno** es única (las posibilidades de control biológico son ilimitadas).

La **relación económica del coste-beneficio** es favorable.

Control biológico por conservación

Actualmente participamos en un **proyecto de implantación de plantas autóctonas en las superficies exteriores al invernadero**, con el fin de atraer la fauna auxiliar y combatir plagas y enfermedades de manera natural. Por desgracia, el intenso desarrollo agrícola ha supuesto una importante pérdida de la biodiversidad, donde la simplificación del paisaje agrícola es una de las principales causas del problema de las plagas en agricultura.

El control biológico por conservación no pretende reintroducir la complejidad y diversidad natural original del hábitat, sino introducir uno o varios agentes claves que puedan influir en la reducción de la presencia de las especies plaga.

Así, para diseñar una infraestructura ecológica que sea funcional para el fomento de la fauna auxiliar beneficiosa, en BioSabor **hemos tenido en cuenta las siguientes consideraciones:**



Siempre deben emplearse **especies arbustivas autóctonas**.



Siempre se deben **obtener las plantas en viveros forestales**, nunca arrancar las plantas del entorno natural.



El seto debe ser multiespecífico, debiendo emplearse un mínimo de 5 especies arbustivas.



La composición de especies elegidas debe proveer recursos como néctar y/o polen a lo largo de todo el año, por lo que la combinación de especies elegida debe presentar una **floración escalonada**.



En nuestras condiciones de cultivo, se recomienda establecer el seto **entre los meses de octubre y mayo**. En este sentido, siempre aprovechamos la incidencia de lluvias para plantar.

Algunas de las especies que utilizamos para el control biológico son:

Durillo	Bocha blanca	Oroval	Esparto
Bolina	Espino negro	Acebuche	Alhucema
Tomillo de invierno	Lentisco	Albaida	Salado
Cornical	Adelfilla	Coscoja	Mirto
Labiérnago	Cambrón	Pegamoscas	Efedra
Matagallo	Tomillo común	Retama	Olivarda
Ricino	Hinojo de mar	Esparraguera blanca	Romero
Laburaría marítima	Girasol	Hinojo	Clavelina del mar
Veza	Maíz		...

El **aumento y mejora de la biodiversidad**, tanto en el exterior como en el interior del invernadero, es una práctica que todos los productores de BioSabor ya han comenzado a implantar.

En definitiva, con la inclusión de biodiversidad **creamos un equilibrio ecológico y sostenible** donde todas las especies se regulan por sí mismas, sin necesidad de que el hombre intervenga con prácticas que puedan ser perjudiciales para el medio ambiente.

B

Optimización del uso del agua

Almería, provincia en la que realizamos nuestra actividad, se considera **una de las más áridas de España**, donde la escasez de agua constituye un factor limitante para la actividad agrícola.

Por eso en BioSabor se utilizan diversas **técnicas para optimizar el uso del agua**.

En 2019, por cada kilo de producción manipulada, consumimos 0,36 litros (36cL) de agua.



Riego por goteo

Todos los invernaderos gestionan el riego mediante tecnología de riego por goteo para optimizar el gasto de agua y de energía. Trabajamos haciendo un uso muy responsable del agua, aportando solamente el volumen que el cultivo necesita.

Para ello, se utilizan sensores que permiten determinar la frecuencia y duración del riego para optimizar los volúmenes de agua para cada tipo de suelo y condiciones climáticas de los invernaderos. Dado que el caudal de emisión de los goteros es bajo (**de 2 a 4 litros por hora en cultivos intensivos en BioSabor**), es posible aplicar dotaciones de riego pequeñas y frecuentes, por lo que se puede mantener el nivel de humedad del suelo próximo a la capacidad de campo sin grandes fluctuaciones.

Por otro lado, el riego por goteo permite aportar y localizar en las raíces de las plantas los fertilizantes que éstas necesitan para su desarrollo. Así, mediante un correcto manejo, es posible conseguir un alto aprovechamiento, minimizando las pérdidas que se producirían por lixiviación si se empleasen en sistemas no localizados.

Del mismo modo, permite ahorrar agua y fertilizantes orgánicos, y fraccionar su aplicación, de acuerdo con las necesidades del cultivo en cada momento.

Otra ventaja importante del riego por goteo es el ahorro de mano de obra que conlleva, lo cual viene a compensar el mayor coste inicial de infraestructura que requiere. Así mismo, no es necesaria una nivelación del terreno tan exacta como en el riego a manta.

La utilización del riego por goteo exige contar con agua a presión que es conseguida, o bien, aprovechando diferencias de nivel, o bien, recurriendo al bombeado de agua. Gracias a las **comunidades de regantes** que sirven agua a presión a los usuarios, se evita el bombeo y la necesidad de disponer de un embalse de agua.

Ventajas del riego por goteo



Ahorro de
mano de obra



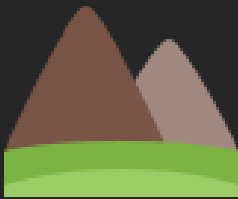
Absorción
de agua más
eficiente



Aporte más
exacto de
fertilizantes



Evita el malgasto
de aguas de
calidad



Evita los problemas
de nivelación



Ahorro en agua
y fertilizantes

Comunidades de regantes

Las comunidades de regantes han supuesto un gran avance en el aprovechamiento del agua de diversos orígenes. La agrupación de agricultores permitió realizar infraestructuras de un alto coste que, a título individual, hubiesen sido imposibles de acometer.

Los recursos hídricos empleados en BioSabor están gestionados en su mayoría a través de estas comunidades de regantes y **su origen puede ser de pozo, de desaladora, e incluso de aguas tratadas y regeneradas.**

La **desalación de agua marina**, facilitada a través de estas comunidades, es una de las fuentes que utiliza BioSabor para optimizar la gestión del agua. La desalación reduce el impacto negativo en los recursos hídricos naturales, evitando depender de acuíferos sobreexplotados y contaminados por eutrofización o lixiviación de pesticidas.

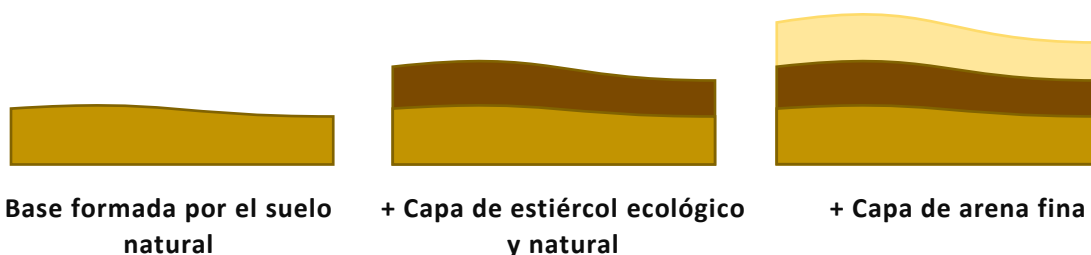
Además, ofrece agua de gran calidad agronómica que, mezclada con aguas de categoría inferior para optimizar su uso y coste, resulta muy útil en cultivos de zonas costeras.



Sistema de enarenado

Las ventajas químicas y físicas que nos aporta el enarenado son inmejorables, y nos permiten conseguir una **gestión del suelo y el agua ecológica y sostenible a todos los niveles**.

Se trata de un sistema de cultivo que consiste en cubrir de forma permanente el terreno con una capa de arena fina, quedando una **estructura en 3 capas**:



Las ventajas de este sistema son:

- Facilita el ahorro de agua.
- Mejora en la estabilidad térmica de los suelos.
- Favorece la movilidad y absorción de nutrientes.
- Posibilita el empleo de aguas medianamente salinas.
- El estiércol fino permite que el cultivo se fije y nutra.
- Dificulta la emergencia y desarrollo de malas hierbas de semilla.
- Propicia el crecimiento del sistema radicular superficial.
- La humedad es continua y homogénea, espacial y temporal.
- Se logra una temperatura óptima, al

estar el cultivo en contacto con la capa de arena calentada por el sol.

- Permite la disponibilidad inmediata de los nutrientes aportados por la red de riego.

Actualmente hemos reducido casi totalmente los lixiviados y conseguimos cultivar con un consumo de agua reducido en un 30-40% con respecto a años anteriores.



Recogida de aguas pluviales

Para una mejor gestión del agua de riego, **todas las fincas disponen de balsas reguladoras que recogen el agua de lluvia** para una gestión más eficiente de los recursos hídricos.

La recogida de aguas pluviales (internas o externas, según la estructura del invernadero) es una práctica aconsejable para el aprovechamiento de una fuente de agua que presenta unas características agronómicas inmejorables. Este agua es recolectada en la cubierta del invernadero y conducida hasta una balsa independiente.

C

Minimización y reutilización de residuos agrícolas

En BioSabor contamos con un **Sistema de Gestión de Residuos**, incluido en nuestro Sistema de Gestión de la Calidad, tanto en la planta envasadora como en las instalaciones de producción.

Además, gestionamos los residuos alimentarios de forma que no colaboremos en su desperdicio y podamos contribuir en cierta medida a erradicar el hambre en la sociedad.





Gestión de residuos

En el campo se generan cantidades importantes de residuos vegetales, fruto del destalle y deshoje principalmente. Una vez finalizado el cultivo, **los restos vegetales y algunos de los elementos auxiliares utilizados en el cultivo**, como las rafias biodegradables, **se retiran inmediatamente y se transportan en contenedores a un centro de compostaje** para ser utilizados como abono con posterioridad. De esta manera, se contribuye a mantener la sostenibilidad del suelo.

Nuestro objetivo es **reutilizar los restos vegetales y elementos auxiliares biodegradables**, como abono en las fincas.

El resto de los residuos de las explotaciones, como plásticos y otros materiales auxiliares, se recogen íntegramente de las fincas y **se llevan a centros autorizados de reciclaje** cuando finaliza su vida útil.

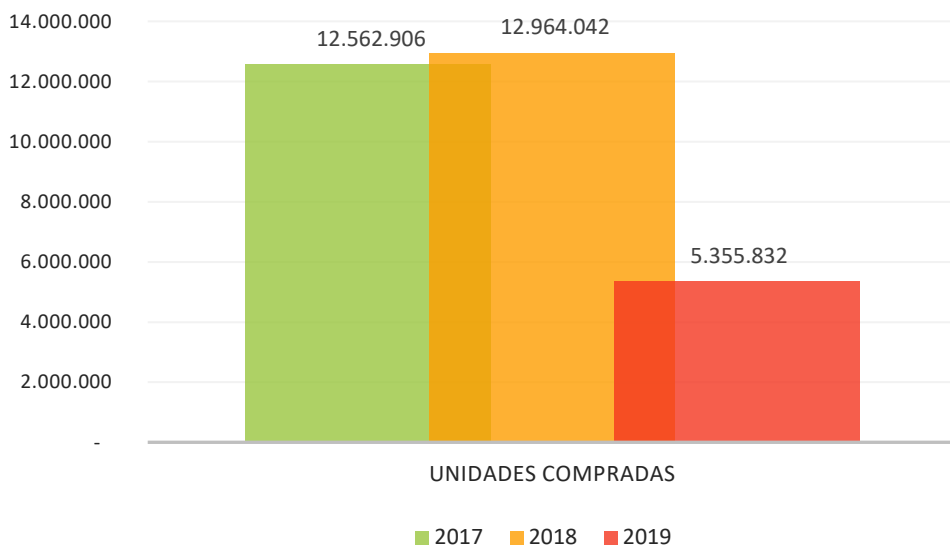
La totalidad de los residuos de las explotaciones de agricultura ecológica se gestionan responsablemente sin causar ningún perjuicio al medio ambiente. En concreto, **reciclamos el 100% de los plásticos que dan cobijo a nuestros cultivos**, cuyo material y calidad hace posible el poder reutilizarlos, no sólo para construir nuevos invernaderos, sino también para transformarlos en otros productos plásticos.

Materiales biodegradables

Por otro lado, nuestros productos requieren embalajes que, en su mayoría, suelen ser fabricados a base de plástico. Por ello, nos hemos planteado el objetivo de reducir el uso de materiales no biodegradables, como el plástico, a favor de los que sí lo sean.

Es así como en 2019 hemos logrado reducir la compra de tarrinas y cestas con materiales plásticos en casi un 60%, sustituyéndolo por cartón y plásticos biocompostables.

Consumo de envases plásticos al año (kg)



Residuos alimentarios

En 2017, BioSabor fue seleccionada por AECOC (la Asociación Española de Fabricantes y Distribuidores) como buena práctica de “**Empresa de Residuo Alimentario Cero**”.

Esta misión por parte de la empresa compromete a **no dilapidar recursos** y a **ser eficientes en su uso**. Dada la actividad de la empresa, el desperdicio alimentario no es baladí y hay un compromiso transversal a todas las áreas para que no se produzca, posicionándose BioSabor como una empresa de desperdicio alimentario cero en sus procesos productivos.

El objetivo es optimizar la planificación y ejecución de la cadena de valor para que no se produzca el desperdicio en ninguna de las fases y eslabones de la cadena de valor.

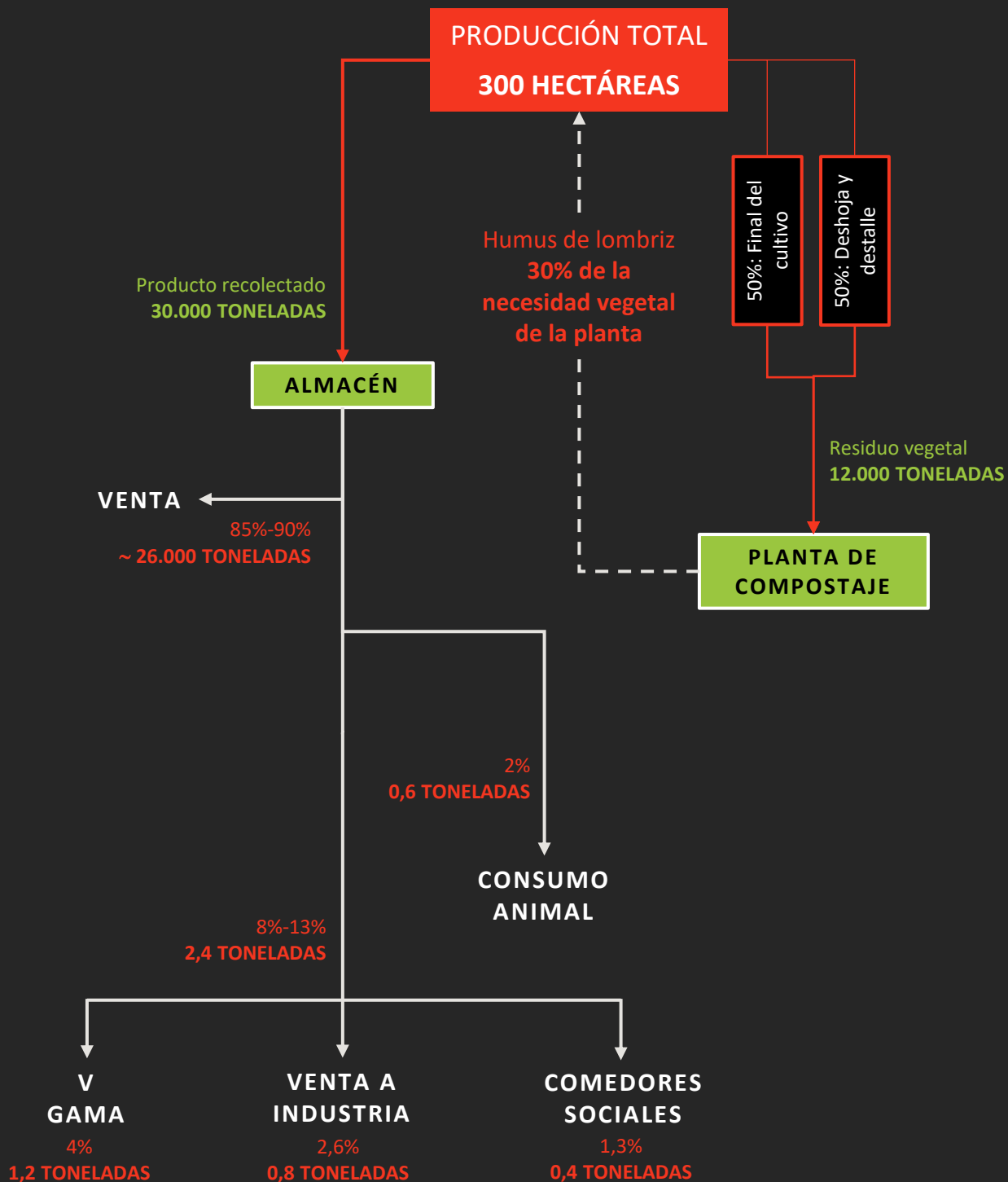
Como empresa ecológica, **contamos con la tecnología más avanzada del mercado en nuestras instalaciones**, evitando así la necesidad de tratar nuestras cosechas con químicos, y realizamos una labor de prevención haciendo los invernaderos lo más asépticos posibles. Cuidamos al máximo el

momento de recolección y monitoreo de cada una de las plantas para que no se produzcan mermas por plagas y enfermedades, y así facilitar la máxima recolección de las plantaciones.

Además, tenemos en cuenta:

- **La optimización de tiempos en la gestión de pedidos:** para garantizar la frescura de nuestro producto, esperamos la realización del pedido por parte del cliente para dar la orden de corte a la finca, logrando así que nuestras hortalizas se mantengan en la planta el máximo tiempo posible.
- **El destino final de nuestros productos:** los productos de las categorías 1^aB y 2^a se destinan a la industria (en propia línea de envasado ecológico de V Gama y en venta a otros intermediarios industriales) y a comedores sociales.
- **La durabilidad de los productos en el lineal:** intentamos garantizar siempre que nuestros productos estén más tiempo en el lineal reduciendo la duración de los procesos de manipulación y generando unas condiciones óptimas de almacenaje.

Cómo gestionamos nuestros residuos alimentarios





Nuestros retos de futuro en este aspecto se pueden englobar en **crear alianzas con clientes para desplegar una cadena de valor que minimice el desperdicio alimentario y reconozca los valores del producto** desde diferentes áreas:

- Consiguiendo un equilibrio entre las demandas del cliente (un producto con cortos plazos de caducidad y mayor contenido en nutrientes) y el distribuidor (un producto con larga vida en el lineal).
- Desestacionalizando el consumo de productos nutricionalmente completos, como es el caso del Gazpacho, y

consiguiendo que el consumidor lo demande todo el año.

- Creando alianzas en la distribución para que trasladen todos los valores de nuestros productos y conseguir relaciones win-win.
- Estableciendo recomendaciones de consumo preferente, conservación y uso por parte del cliente final relacionadas con sus propiedades nutricionales.
- Mejorando las cantidades de producto según las diferentes tipologías de perfiles de cliente final.



D

Minimización de emisiones de CO₂

Con nuestra actividad agraria, que ha conllevado la instalación de invernaderos en más de 300 hectáreas, logramos tener un efecto positivo en la reducción de emisiones de CO₂.

Asimismo, contamos con instalaciones dotadas de sistemas de eficiencia energética para sacar el máximo partido a la producción evitando impactos importantes en el entorno.

Nuestro reto en los años que siguen será cuantificar nuestras emisiones y su origen, para así poder fortalecer nuestro rol en la minimización del impacto del cambio climático.

En 2019, por cada kilo de producción manipulada, consumimos 0,04 kilovatios de electricidad.

Beneficios del cultivo en invernaderos

Efecto albedo

El 96% de nuestra producción es cultivo protegido. Las infraestructuras que protegen dichos cultivos son capaces de generar un enfriamiento de la temperatura local gracias a la reflexión de la luz solar sobre los plásticos. Existen estudios que demuestran que en zonas de invernaderos la temperatura terrestre se mantiene, e incluso puede llegar a disminuir. Así lo constata particularmente el estudio **Tendencia al enfriamiento superficial y forzamiento radiativo negativo debido al cambio de uso del suelo hacia la agricultura de invernadero en el sureste de España**, donde se concluye que *“el efecto de enfriamiento del clima almeriense, por cambio de uso del suelo para invernaderos, es 12 veces más intenso al del calentamiento global causado por el aumento de CO₂”*.

Esto se debe al cambio de las propiedades físicas de la superficie terrestre llamado **efecto albedo** (proporción existente entre la energía luminosa que incide en una superficie y la que se refleja a la atmósfera). Así, la superficie blanca de los invernaderos refleja parte de la radiación solar recibida evitando que la superficie terrestre se

caliente. De esta forma, conforme aumenta la superficie reflectante, baja la temperatura.

De este modo, la presencia de invernaderos puede **contribuir positivamente a la regulación del alza de temperaturas vinculada al cambio climático en la zona donde estén presentes.**

Sumidero de CO₂

Dentro del invernadero, existe una densidad de plantas mucho mayor de las que habría al aire libre, las cuales presentan un follaje tan grande que son capaces de absorber una cantidad importante de CO₂ atmosférico. Posteriormente, ese CO₂ es utilizado para realizar los procesos fotosintéticos de crecimiento y producción de frutos.

Se ha estimado que las 30.000 hectáreas que componen el agro protegido almeriense son capaces de inmovilizar la cantidad de CO₂ que producen 250.000 coches diariamente. **Las 300 hectáreas de cultivo de BioSabor serían capaces, entonces, de contrarrestar los gases emitidos diariamente por 2.500 vehículos.** Así, se mejora la calidad del aire purificándolo.

Eficiencia energética de las instalaciones

En 2015 inauguramos el nuevo centro de envasado, con una superficie de 10.200 m².

En este centro se encuentran la zona de manipulado, las oficinas, la zona de aprovisionamiento de cartón y la sala de formación. Asimismo, existe una nave de suministro de 4.042 m² con una sala taller, una zona de manipulado, cámaras frigoríficas, además de almacén de fitosanitarios y de envases.

Se trata de un planta energéticamente eficiente, que tiene en cuenta: la orientación de edificio, la luminosidad existente, la ventilación forzada, y diferencias de presión. **Las nuevas instalaciones son capaces de generar una potencia de 99 kilovatios, equivalentes a un 7% del consumo de la planta.** BioSabor cuenta así con una fuente de **autoconsumo energético**. Por otro lado, el edificio cuenta con varios sistemas de aislamiento térmico que complementan la generación propia de energía: su fachada ventilada, su falso techo de lana de roca, y lucernarios de policarbonato multiceldilla.

En cuanto a la **iluminación**, se obtiene un 15% de luz solar que, a su vez, es incrementado hasta un **20% de luminosidad** gracias al tratamiento del suelo y de las paredes, pintados de blanco. Las bombillas

utilizadas son todas de tipo LED.

Las instalaciones han sido diseñadas para evitar la acumulación de suciedad y polvo, con paredes totalmente lisas y libres de elementos superfluos, y un tratamiento sellador de poros en el suelo.

La **gestión del agua** es otro aspecto importante en la concepción de estas instalaciones. Cuenta, por tanto, con un **sistema de recogida de agua de lluvia**, a través de una nave multitúnel, y almacenada en un aljibe de 500 metros cúbicos, para su empleo en el riego de los jardines. El regado de estos jardines tiene, además, un **sistema de riego por goteo**, optimizando el uso del agua invertida. Las **aguas residuales** son reutilizadas para inyectarlas al subsuelo y regenerar el acuífero subterráneo, tras pasar por procesos de filtrado con microorganismos en descomposición.

Finalmente, el consumo de la red eléctrica se ha reducido instalando **placas solares en las cubiertas** que permitieran calentar el agua sanitaria, y recurriendo al **gas** para alimentar los equipos de la cantina. Entre nuestros objetivos a corto plazo está el cambio a contratación de energía verde.



3

Sistema de gestión
extendido a la cadena
de valor

Como contribuye a los ODS la línea estratégica 3





2 HAMBRE CERO



Los 76 productores de BioSabor se benefician de servicios como la comercialización de su producción, la formación e innovación en técnicas de agricultura eficientes y sostenibles, y el acceso a diversos recursos necesarios a su actividad, entre otros. De esta forma apoyamos la meta 2.3.

3 SALUD Y BIENESTAR



Organizamos jornadas formativas e informativas a nuestros socios, les facilitamos el acceso a un software específico de control de la productividad en fincas, los incluimos en las auditorías y distintas evaluaciones relativas a nuestro sistema de gestión. Asimismo, hemos formado alianzas con SUCA (cooperativa de segundo grado), para aglutinar compras, y hemos creado VERDITA, para mejorar las condiciones de venta de productos premium. Así, logramos cumplir con acciones empresariales como *AE1: Apoyar condiciones de trabajo decentes para todos los empleados de la empresa y de la cadena de suministro, mediante alianzas para desarrollar la capacidad de los proveedores de hacer lo mismo* y *AE4: Impulsar el crecimiento económico y la productividad invirtiendo en I+D, mejorando las habilidades y apoyando negocios en crecimiento, de manera compatible con el desarrollo sostenible*.



16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



El sistema de gobierno de BioSabor no es exclusivo de la entidad. En este sentido, nuestros socios son agentes activos en el diseño y la implantación de una gestión responsable y sostenible, que se ejemplifica con las certificaciones que hemos obtenido y que incluyen en sus alcances a los socios de la organización. Por otro lado, hemos diseñado un Sistema de Gestión de Compliance Penal, con un Código de Conducta, que se aplicará a partir de 2020 a todos los socios y otros grupos de interés de BioSabor. Es así como logramos contribuir al Objetivo 16 y promover la responsabilidad a lo largo de nuestra cadena de suministro.



Qué hacemos en la línea estratégica 3

Apoyo, seguimiento y control del sistema
de producción en socios

A

Aplicación del **Código Ético** en la cadena
de valor

B

Introducción

En BioSabor contamos con un sistema de gestión estructurado y sólido que aplicamos no sólo a la central y la integralidad de nuestros socios, sino también a aquellos productores colaboradores cuya producción íntegra es comercializada a través de BioSabor.

Este sistema de gestión se basa en nuestras políticas internas y se refuerza con nuestras certificaciones.

A

Apoyo, seguimiento y control del sistema de producción en socios

El apoyo, seguimiento y control del sistema de producción se realiza tanto en la central (oficinas y nave de manipulado), como en las fincas de los socios. Nuestras políticas internas son aplicables a toda la cadena de valor, y en los alcances de las certificaciones y evaluaciones los incluimos.

Contamos, asimismo, con un departamento técnico que se encarga de asesorar a los socios en técnicas de cultivo, obtención de certificaciones y gestión de la calidad, entre otros.



Políticas internas y certificaciones

En BioSabor hemos diseñado diversas políticas internas que conforman nuestro Sistema de Gestión y que se aplican tanto a la gestión de la sociedad, como a la de los socios productores.

En particular, contamos con:

- Un **Manual de Calidad**, que incluye la descripción del Sistema de Gestión de Calidad (SGC), los aspectos a tener en cuenta en la gestión de recursos y en la elaboración del producto, los procesos de medición, análisis y mejora del SGC y la responsabilidad de la dirección.
- Una **Política de Calidad**, donde se detallan los principios que deben regir la gestión organizativa.
- Un **Plan de Gestión Ambiental** acorde a nuestro compromiso de sostenibilidad.
- **Procedimientos** que sistematizan los procesos que llevamos a cabo.

Nuestros sistemas de gestión y de control de la producción son **auditados externamente**, por lo que disponemos de las certificaciones internacionales que hemos presentado anteriormente en este informe.

En el alcance de las evaluaciones externas de los estándares de SMETA, Global G.A.P y GRASP se incluye a los socios productores, lo que garantiza un control periódico de su gestión y de los productos como parte del compromiso de BioSabor con la calidad en la cadena de valor.



Departamento técnico y servicio de asesoramiento

El **equipo de ingenieros agrónomos** que compone el departamento técnico de BioSabor vela en todo momento para que la producción y crecimiento de nuestros cultivos se produzca siempre de manera responsable y sostenible. Manteniendo siempre como principal objetivo el aprovechamiento de los recursos para producir alimentos de manera sostenible y reduciendo el desperdicio prácticamente en su totalidad.

Entre las funciones que lleva a cabo el equipo técnico destacan:

- Control integrado de plagas y enfermedades.

- Asesoramiento de gestión de suelo, agua y necesidades nutricionales de los cultivos.
- Asesoramiento para la certificación en las diferentes normas de calidad en función de las propiedades de la zona de cultivo.
- Asesoramiento en la calidad del producto y su postcosecha.

Estas labores no sólo son un compromiso profesional, sino también un **compromiso ético con el que todos los miembros del equipo se sienten plenamente identificados.**

B

Aplicación del Código Ético en la cadena de valor

En 2019 nos propusimos establecer un **Sistema de Gestión de Compliance Penal** que se aplicara a toda nuestra cadena de valor. En 2020 finaliza su redacción y, por tanto, entra en vigor nuestro primer **Plan de Prevención de Riesgos Penales y Código de Conducta**.

Este sistema será de aplicación a todos los miembros de BioSabor, internos y externos, así como a los grupos de interés con los que

mantenemos relaciones comerciales, en particular los colaboradores y proveedores. Además, se extenderá a todos los centros de trabajo de la organización y a todas las operaciones a nivel nacional e internacional.

Toda nuestra cadena de valor quedará supeditada al respeto y **cumplimiento de los valores éticos y los comportamientos que se especifican** en ambos documentos. .



4

Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y desarrollo de la agricultura

Cómo contribuye a los ODS la línea estratégica 4

8 TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO
ECONÓMICO



9 INDUSTRIA,
INNOVACIÓN E
INFRAESTRUCTURA



17 ALIANZAS PARA
LOGRAR
LOS OBJETIVOS





8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



Apoyamos la acción *AE4: Impulsar el crecimiento económico y la productividad invirtiendo en I+D, mejorando las habilidades y apoyando negocios en crecimiento, de manera compatible con el desarrollo sostenible* mediante la formación de alianzas con SUCA, cooperativa de segundo grado que engloba a todas las cooperativas del sector para centralizar las compras de todo el sector y mejorar las condiciones, y la creación de VERDITA, empresa que agrupa a diferentes proveedores para vender conjuntamente productos premium y mejorar las condiciones de venta.

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



Además, a través de la alianza con SUCA y la creación de VERDITA, BioSabor ha apoyado también la acción *AE4: Actualizar y modernizar la infraestructura y los activos de la industria en las operaciones propias y de la cadena de suministro para que sean resistentes y sostenibles.*

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



La formación de alianzas con otras entidades es una parte fundamental de la labor de BioSabor. Mediante éstas, logramos fortalecer la actividad agrícola, impulsar las prácticas de cultivo ecológicas, obtener las mejores condiciones para los productores, e innovar, entre otros. Por ello, nuestra cuarta línea estratégica se basa en impulsar alianzas que sirvan como palancas para el desarrollo de la agricultura ecológica y sostenible.

Qué hacemos en la línea estratégica 4

Desarrollo de **Asociaciones,
Cooperativismo y Comunidades**
para el liderazgo del sector

A

Introducción

En BioSabor somos conscientes de que, para lograr un cambio global, la labor de la organización debe ir encaminada no sólo a lograr sus propios objetivos, sino a contribuir al desarrollo del sector y al logro de objetivos por otras organizaciones y colaboradores del entorno.

Nuestras alianzas son un elemento clave para apoyar la creación de valor compartido e incluir a todos los agentes de nuestro entorno más directo en el camino hacia el desarrollo sostenible. Por ello, elegimos entidades cuya filosofía es compatible con la nuestra.

A

Desarrollo de Asociaciones, Cooperativismo y Comunidades para el liderazgo del sector

A continuación presentamos las alianzas que hemos formalizado desde nuestros inicios en 2008.

Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas

Las **Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas** (OPFH) son entidades constituidas por iniciativa de sus productores para comercializar en común su producción. Estas OPFH aparecen en el marco de la **Política Agraria Comunitaria de la Unión Europea** para facilitar la agrupación de la oferta en la Organización Común de Mercados.

A través de **COEXPHAL** (asociación provincial) y **APROA** (asociación regional), nuestros productores pueden obtener una serie de **ayudas y apoyos ofrecidos por los Programas Operativos Europeos**, como son:

- **Planificar la producción** mejorando las infraestructuras de las explotaciones, las instalaciones en campo y los medios de producción.
- **Mejorar la calidad de sus productos** a través de la mejora de la trazabilidad, certificación de sistemas de calidad, producción integrada, producción ecológica...
- **Mejorar la comercialización de los productos**, tanto a través de la adquisición o construcción de infraestructuras y equipos, como de

estudios de mercado y promoción comercial, disposición de personal cualificado o apertura de delegaciones comerciales en el extranjero.

- **Beneficiarse de la investigación y el desarrollo** de nuevos productos.
- **Acceder a formación y asesoramiento específico.**
- **Acceder a sistemas de gestión de crisis de mercados.**
- **Beneficiarse de ayudas en inversiones medioambientales**, como la lucha contra la erosión, la incorporación de restos de poda en campo, modernización de regadíos, uso de sistemas de protección vegetal naturales en producción ecológica e integrada, instalaciones de energía renovable, acciones de formación y sensibilización medioambiental, etc...

SUCA

Desde nuestra constitución en 2008, somos miembros de SUCA, la **Sociedad Cooperativa Andaluza**. Esta cooperativa de segundo grado tiene como objetivo conseguir ventajas competitivas en las

compras por volúmenes y pedidos agregados. Además se mejora la agilidad en la gestión y la garantía de un trato objetivo en la selección del proveedor.

Verdita

Verdita es una **empresa constituida el 5 de octubre de 2018 por organizaciones productoras hortofrutícolas de España (Única, BioSabor, Casi y La Palma)**. Esta empresa se constituye para unificar la oferta de un producto premium.

Verdita comercializa, en exclusiva, productos hortofrutícolas de alta calidad. Cuenta con la última tecnología disponible para garantizar unos estándares de producción rigurosos y ofrecer al consumidor un producto de máxima calidad.

AECOC

Somos socios de la **Asociación de Fabricantes y Distribuidores** desde nuestros inicios en 2008. Se trata de la única asociación empresarial multisectorial a nivel nacional que reúne todos los agentes de la cadena de valor para el trabajo colaborativo de estos ámbitos, buscando así aportar mayor valor al consumidor final.

asociadas de sectores tan diversos como HORECA, salud, ferretería y bricolaje, electrónica de consumo, gran consumo, etc.

Periódicamente organiza congresos sectoriales a nivel nacional, estando a la vanguardia y ejerciendo de guía a sus asociados.

Cuenta con más de 30.000 empresas

Fundación Tecnova

En 2013 decidimos formar parte de la **Fundación Tecnova**, el **Centro Tecnológico de la Industria Auxiliar, Postcosecha y Envasado hortofrutícola** reconocido por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía,

con el objetivo de impulsar la innovación. En ese mismo año, la Fundación fue catalogada por el Ministerio de Economía y Competitividad de España como Centro de Apoyo a la Innovación Tecnológica de carácter nacional.

APROA

En 2013 nos asociamos a APROA, la **Asociación de Organizaciones Productoras de Frutas y Hortalizas de Andalucía**. Desde su creación en 1988,

cuenta hoy con 58 organizaciones de productores, repartidas en las provincias de Almería, Cádiz, Granada, Huelva, Málaga y Sevilla.

COEXPHAL

En 2009 nos asociamos a COEXPHAL, la **Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Almería**. Con 83 empresas hortofrutícolas asociadas, representa el 65% de la producción hortofrutícola, el 70% de su exportación y el 67% de producción ornamental.

Desde sus inicios, COEXPHAL ha liderado los principales cambios que se han producido

en el sector hortofrutícola almeriense: mejoras en los canales de comercialización, búsqueda de nuevas oportunidades de mercado, implantación del control biológico, etc.

Con esta adhesión, nuestros productores pueden beneficiarse de servicios de formación, gestión de los recursos humanos, jurídicos, de prevención de riesgos laborales, gestión de ayudas, etc.

Hortiespaña

Hortiespaña es la **Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas**. Su objetivo es aglutinar a todo el sector hortofrutícola bajo invernadero español y convertirse en el interlocutor de referencia ante el consumidor, las instituciones y la propia Unión Europea, para la defensa del sector, puesta en valor de sus

fortalezas y para la investigación e inversión en innovación para el sector.

Nuestra adhesión en 2013, al igual que con COEXPHAL, fue motivada por la voluntad de pertenecer a colectivos con necesidades y metas similares, reforzando la colaboración entre organizaciones con los mismos fines.

EcoEspaña

En 2019 se crea EcoEspaña, la **Asociación de Producción Ecológica Sostenible española**. La asociación parte de una iniciativa de la empresa de certificación agroalimentaria, Agrocolor, y la participación de Cajamar, Coexphal, Cooperativas Agroalimentarias de Granada, Cooperativas Agroalimentarias de Sevilla, Federación de arroceros de Sevilla y Freshuelva.

Nuestra organización ha tenido un rol activo en la creación de esta asociación cuyo propósito es ofrecer a los productores españoles amplios beneficios en formación,

asesoramiento, promoción y defensa del sector agroecológico. Asimismo, **D. Francisco Belmonte, Presidente de BioSabor, ha sido elegido como Presidente de EcoEspaña.**

Los servicios de EcoEspaña serán de aplicación tanto a la producción ganadera y cultivos extensivos e intensivos, con un especial foco en las frutas y hortalizas bajo invernadero, como a las industrias de clasificación, envasado, transformación y comercialización asociadas.

IGP “Tomate La Cañada”

En diciembre de 2012, unos meses después de que el “Tomate La Cañada” fuera reconocido por la Unión Europea como una de las dos Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) del tomate en toda Europa, BioSabor se incorporó al **Consejo Regulador** del mismo.

D. Francisco Belmonte, Presidente de BioSabor, ostenta actualmente el puesto de Vicepresidente de la IGP en el Consejo Regulador.



El proyecto de solicitud de la IGP “Tomate La Cañada” fue fruto de las peticiones realizadas en numerosas ocasiones por los empresarios de la zona de La Cañada y del Campo de Níjar de proteger, diferenciar y mejorar la imagen del tomate producido en esta comarca. Estos tomates son el resultado de una **forma de cultivar tradicional de principios de la década de 1960**, cuando los agricultores ya cultivaban este tomate

desde la **Vega de Almería** hasta los **Llanos de la Cañada y Níjar**.

Con el registro del tomate como Indicación Geográfica Protegida, se buscó dar respuesta a una serie de aspectos fundamentales en el futuro del sector, como son las necesidades de:

- Proteger el nombre ‘Tomate La Cañada’,
- Aportar un valor a esa denominación mediante su registro a nivel comunitario,
- Dotarla de prestigio mediante el empleo de una imagen diferenciadora
- Hacer llegar al consumidor que su calidad ha sido reconocida y avalada por la Unión Europea,
- Y disponer de un control eficaz e imparcial que evite la competencia desleal.



Ecovalia

Nos asociamos a Ecovalia, la **Asociación Profesional Española de Producción Ecológica**, en la campaña 2013/2014. Fundada en 1991, la asociación es pionera entre los organismos de producción

ecológica en España y fomenta la producción ecológica como garantía de calidad, internacionalización y de mitigación del cambio climático, entre otros.

ISAM

ISAM (**International School of Agri Management**) es la primera escuela internacional de agronegocios, fundada en 2018. Junto con otras instituciones y empresas del sector hortofrutícola almeriense, fundamos esta escuela de negocios cuyo objetivo es capacitar y habilitar a profesionales para el ejercicio de su profesión en un sector competitivo y cambiante como es el agrícola.

La finalidad de esta escuela es la de **formar a los profesionales que ejercen su actividad sin una titulación que les capacita**, además de **formar a profesionales de otros sectores en el desempeño de su profesión en el mundo agrícola**. Se apoya así el desarrollo del sector y de la sociedad, creando un ecosistema óptimo que haga prosperar toda la cadena de suministro agrícola desde la innovación, la eficiencia y la sostenibilidad.

Otras alianzas

- Cooperativas **agroalimentarias**.
- Colaboraciones con **centros docentes, de investigación y formación** (UAL, IFAPA, Las Palmerillas, Obra Social La Caixa, Verdiblanca, Sol Portocarrero, Escuela Agraria de Vúcar, etc.).
- Colaboraciones con **asociaciones y fundaciones sin ánimo de lucro** (Parque Natural Cabo de Gata-Níjar,

banco de alimentos, residencias de ancianos, donantes de vida, FACE, CEPAIM, Nuevo Rumbo, centro de transfusiones, ARGAR, AEDOPAC, Fundación Uda, IAEMED, etc.).

- Alianzas con **entidades públicas** (Ayuntamiento de Níjar, Diputación de Almería, Centro Hospitalario de El Toyo, Almería 2019, etc.).



5

I+D+i:

Investigación en
nutrición, salud y
sostenibilidad

Cómo contribuye a los ODS la línea estratégica 5





3 SALUD Y BIENESTAR



Conscientes del valor que tiene una alimentación sana y nutritiva en el fomento de la salud y el bienestar de las personas, en BioSabor hemos apostado siempre por investigar y desarrollar las propiedades organolépticas y nutricionales de nuestros productos hortofrutícolas. Esto nos ha llevado a crear, en 2015, el Área de Nutrición y Salud, encargada de estudiar estas propiedades y de abrir líneas de mejora en los productos estudiados en colaboración con universidades, centros tecnológicos, centros sanitarios y laboratorios. Apoyamos así la acción empresarial AE2: Investigar, desarrollar y desplegar productos, servicios y modelos comerciales para mejorar los resultados de salud.

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



La investigación en salud y en técnicas de cultivo ecológico es parte fundamental de BioSabor. Damos apoyo a la **meta 9.5** invirtiendo en investigaciones destinadas a mejorar la calidad de nuestros productos y corroborar su valor clave en los hábitos de vida saludables.

Qué hacemos en la línea estratégica 5

Investigación en salud

A

Introducción

En BioSabor siempre hemos sabido que la producción ecológica permitía que los productos cultivados con este método mantuvieran sus propiedades nutricionales, al contrario que con otros tipos de producción. Por ello, y en un afán de mejorar la información ofrecida a los consumidores, **en 2015 decidimos iniciar varias líneas de investigación sobre alimentación y salud.**

Términos como *“alimento funcional”*, *“consumidor informado”* o *“claim de salud”* son realidades de la industria alimentaria, donde cobran cada vez más relevancia la investigación e información.

Por ello, hemos creado el **Área de Nutrición y Salud**, con una doble propuesta:

- **Ofrecer información fiable y clara** en la página web, con objeto de poder

llegar a ser sitio de referencia en la materia.

- **Llevar a cabo actividades de I+D+i en el campo de la alimentación y salud**, en concreto con: investigación orientada a demostrar los beneficios para la salud que puedan tener los productos, en particular los de V Gama; y desarrollo de nuevos productos que mejoren su perfil nutricional y faciliten al consumidor una ingesta suficiente de frutas y verduras.

También hemos puesto en marcha una **consulta online de nutrición gratuita** donde resolver dudas de alimentación y salud, tanto a particulares como a empresas.

A

Investigación en salud

En esta campaña hemos seguido con nuestras investigaciones en materia de salud, utilizando los resultados para mejorar nuestros productos y desarrollar otros nuevos.

A continuación presentamos las líneas de investigación abiertas y realizadas desde la creación del Departamento de I+D+i en 2015.





En colaboración con la Estación Experimental de Las Palmerillas

Análisis de capacidad antioxidante y polifenoles totales de nuestros productos en comparación con otros del mercado

Se sometieron los 12 productos de BioSabor a estudio de parámetros de calidad, evaluando: el color, el contenido de sólidos solubles, el contenido de polifenoles totales, el contenido en licopeno y betacaroteno, y la capacidad antioxidante.

Para poder sacar conclusiones representativas, se sometieron a los mismos

análisis, productos equivalentes de diferentes marcas, realizando un estudio comparativo.

Los resultados de la investigación demostraron que los productos de BioSabor contienen mayor cantidad de polifenoles que sus competidores; por lo tanto, su capacidad antioxidante es mayor.

En colaboración con el centro tecnológico AINIA de Valencia

Estudio de biodisponibilidad con digestor dinámico in vitro

El centro AINIA dispone de un “modelo de digestión in vitro” que permite estudiar qué cantidad de compuestos bioactivos presentes en el alimento en cuestión puede ser potencialmente absorbida por el sistema digestivo (bioaccesibilidad) y cuáles son realmente absorbidos y metabolizados por el organismo, llegando al plasma sanguíneo y produciendo en él el efecto buscado (biodisponibilidad).

Para nosotros, este segundo estudio supuso contrastar las conclusiones del anterior, al evaluar el impacto real de nuestros productos en el cuerpo humano. Decidimos, por tanto, aplicar este modelo a dos de nuestros productos (zumo de tomate y granada y gazpacho) para evaluar la capacidad antioxidante de sus compuestos polifenólicos tras el proceso de digestión gastrointestinal.

BIOACCESIBILIDAD



Zumo

Reducción de polifenoles en un 31% tras la digestión.

BIODISPONIBILIDAD

Aumento de la capacidad antioxidante en un 4,5% después de la digestión.



Gazpacho

Reducción de polifenoles en un 25% tras la digestión.

Aumento de la capacidad antioxidante en un 23,7% después de la digestión.

Ambos mantienen la bioaccesibilidad de polifenoles solubles totales **por encima del 69%**.

Ambos mejoran en el factor biodisponibilidad, destacando el buen resultado del gazpacho.

En colaboración con el Centro de Investigación en Nutrición CINUSA

Estudio sobre una novedosa estrategia nutricional basada en el ayuno acompañado de productos ecológicos

El ayuno está siendo el objeto de estudio de numerosas investigaciones sobre salud, notablemente las relativas al control de la obesidad, la hipertensión, la diabetes II, enfermedades inflamatorias, y como complemento al tratamiento contra el cáncer.

A la vista de resultados tan prometedores, en BioSabor quisimos apoyar esta nueva estrategia nutricional con el desarrollo de un

protocolo de semiayuno donde se restringían las calorías, pero se aumentaban los nutrientes. De esta manera, se logra un doble beneficio: el inherente a una restricción calórica controlada y el proveniente de la absorción de los nutrientes contenidos en frutas, verduras y en nuestro gazpacho ecológico.



Para comprobar la eficacia terapéutica del protocolo de semiayuno, en 2017 llevamos a cabo un estudio clínico en el Centro de Investigación en Nutrición CINUSA, en Madrid, donde dos grupos de personas con sobrepeso y obesidad siguieron una dieta mediterránea con ayuno (C/Ayuno: limitando

la ingesta de alimentos durante 5 días) y sin ayuno (S/Ayuno: dieta hipocalórica) durante 6 semanas.

Los resultados se publicaron el 28 de mayo de 2018 en el International Journal of Recent Scientific Research ([ver artículo completo](#)).

PESO



S/Ayuno

Disminución del peso total en un 3%.

COLESTEROL

Disminución de los niveles de LDL en un 8%.



C/Ayuno

Disminución del peso total en un 5%.

Disminución de los niveles de LDL en un 16%.

El grupo de semiayuno tuvo una **mayor satisfacción, motivación, sensación de bienestar y grado de adherencia** a la dieta.



Otros estudios

- **Influencia de la dieta mediterránea en la sintomatología depresiva menopáusica:** en pacientes sin patología inflamatoria previa, no se observó variación significativa. Se prevé repetir el estudio en pacientes con patologías inflamatorias previas.
- **Mejora las cualidades nutricionales del Gazpacho BioSabor:** actualmente en desarrollo. Se realiza con la Estación Experimental de Las Palmerillas.
- **Manejo dietético en Pacientes Oncológicos en el Hospital de Jaén:** actualmente en desarrollo. Forma parte de un proyecto con la Corporación Tecnológica de Andalucía CTA.
- **Estudio Ecotopos para analizar la diferencia nutricional entre las frutas y hortalizas ecológicas y las convencionales:** actualmente en desarrollo. Se realiza junto con la Universidad de Almería y Coexphal.



6

Bienestar
de nuestros
trabajadores

Cómo contribuye a los ODS la línea estratégica 6





1 FIN DE LA POBREZA



El objetivo de terminar con la pobreza pasa, entre otros aspectos, por ofrecer empleo a las personas que lo necesiten, y en condiciones dignas de trabajo. En este sentido, con nuestra política de recursos humanos, tanto en las fincas como en el almacén, nuestro Plan de Igualdad, y los convenios en vigor en esta campaña, hemos apoyado las acciones empresariales *AE1: Comprometerse con la creación de empleos decentes y estables* y *AE3: Asegurar condiciones de trabajo decentes en la empresa y en la cadena de suministro*.

El resultado de nuestro esfuerzo se ejemplifica en el logro de una proporción de hombres y mujeres equilibrada en la plantilla, alta tasa de contratación de extranjeros, y un porcentaje de contratos indefinidos en crecimiento. Además, en las fincas existen viviendas asociadas a nuestro Programa de Arraigos para los trabajadores extranjeros y sus familias, y en la nave central damos servicio de comedor. Por otro lado, los productos alimentarios de segunda son distribuidos a los trabajadores, evitando así el desperdicio y colaborando en la alimentación de las personas que trabajan para BioSabor.



3 SALUD Y BIENESTAR



Cumplimos con la acción empresarial AE1: *Garantizar los mejores resultados de salud para los empleados y las comunidades de los alrededores en las operaciones propias, y de la cadena de suministro a través de nuestro sistema de seguridad y salud en el trabajo, las jornadas de formación, la revisión anual de legionela en las instalaciones, la elaboración de menús siguiendo un plan de nutrición en la cantina, la existencia de un desfibrilador en las instalaciones, y la formación a los empleados en reanimación cardiopulmonar, primeros auxilios y contraincendios.*

5 IGUALDAD DE GÉNERO



A fin de garantizar la igualdad de género y la no discriminación, apoyando las **metas 5.1 y 5.5** de este Objetivo, en BioSabor contamos con un Plan de Igualdad. En él establecemos las pautas de actuación y las medidas que llevamos a cabo para fomentar las actitudes igualitarias en el seno de la organización.



8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



“Las empresas son las personas.” Así de importante es para nosotros el papel de nuestros trabajadores. Por ello, consideramos natural el buscar la consecución de las **metas 8.5 y 8.8**. Nuestra actividad es intensiva en mano de obra en los periodos de cosecha, por lo que podemos llegar a ofrecer gran cantidad de puestos de trabajo; sin desdeñar nunca la salud y la seguridad de todos nuestros empleados. Nuestro compromiso con un empleo digno nos insta, además, a tomar todas las medidas necesarias para garantizar que los derechos de nuestros trabajadores son respetados y que éstos se sienten a gusto trabajando para BioSabor. Organizando, por otro lado, jornadas informativas y formativas entre nuestros socios, y realizando auditorías GRASP y SMETA en sus fincas (financiadas por BioSabor) garantizamos el cumplimiento de la acción empresarial *AE1: Apoyar condiciones de trabajo decentes para todos los empleados de la empresa y de la cadena de suministro, mediante alianzas para desarrollar la capacidad de los proveedores de hacer lo mismo.*

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



En BioSabor contribuimos claramente a las **metas 10.2 y 10.3** con nuestro Plan de Igualdad, en el que nos comprometemos con la no discriminación hacia ningún colectivo. Somos una organización con una presencia equilibrada de hombres y mujeres, con gran proporción de trabajadores de distintos orígenes y creencias, y hemos logrado nuestro objetivo de contratar e integrar en nuestro equipo a personas con discapacidad.

Qué hacemos en la línea estratégica 6

Condiciones de **nuestras instalaciones**

A

Evaluación anual de **Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP)** y **Auditoría SMETA**

B

Plan de **Igualdad**

C

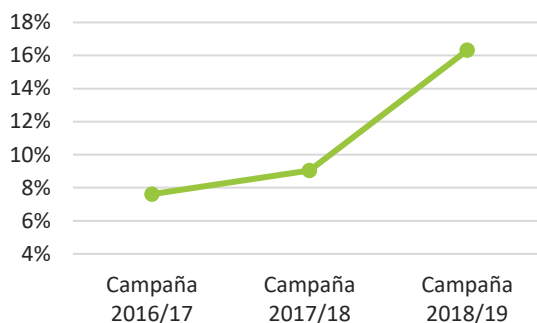
Introducción

En BioSabor nos preocupa el bienestar de nuestros trabajadores, por ello apostamos fuertemente por el **respeto de los Derechos Humanos de toda la plantilla y el fomento de estructuras de salud y seguridad en nuestras instalaciones.**

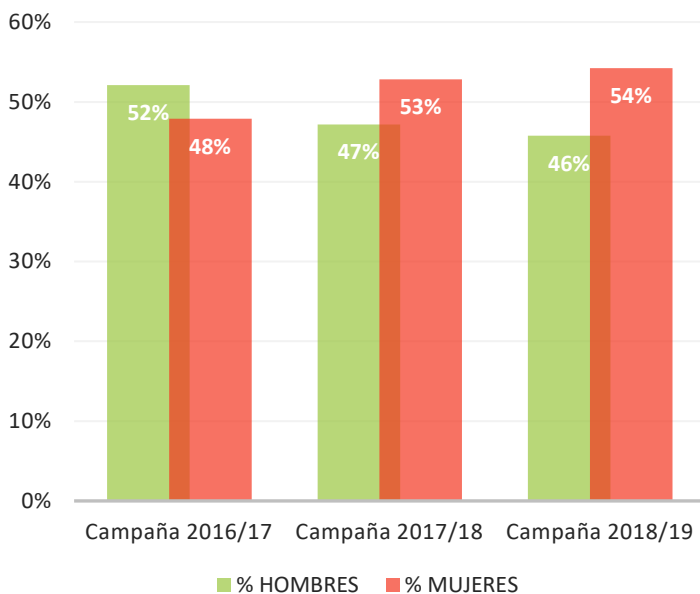
BioSabor es una organización paritaria, tanto en lo relativo a la nave de manipulado como a las fincas; y así lo demuestran las cifras de trabajadores, donde la proporción de hombres y mujeres en plantilla es estable y cercana al 50%. Asimismo, el porcentaje de trabajadores extranjeros se mantiene estable en torno al 56%.

En esta campaña 2018/2019, destaca el aumento de los empleados con contratos indefinidos, que han pasado de un 9% en 2016/2017 a un 16%.

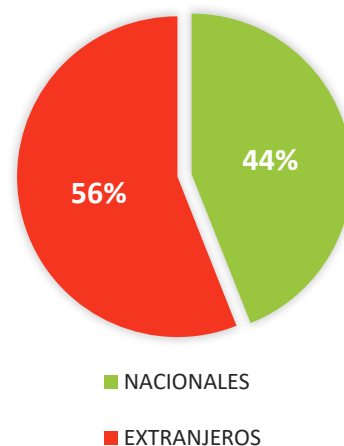
Porcentaje de contratos indefinidos



Número de trabajadores por sexo



Número de trabajadores en 2019 por origen



A

Condiciones de nuestras instalaciones

Nos aseguramos de que nuestros trabajadores, en el centro de manipulado y en las fincas, disponen

de instalaciones seguras, salubres y que, en general, cuiden su bienestar.

Centro de manipulado

La sede central de BioSabor (edificio de manipulado) cuenta con unas instalaciones enfocadas a **garantizar las mejores condiciones de trabajo posible: térmicas, de salubridad y lumínicas**. Queremos así crear un espacio de trabajo amigable, de alto confort, en el que nuestros trabajadores se sientan cómodos y ello se vea reflejado en su estado de ánimo y su rendimiento.

La sala de trabajo donde se encuentran las líneas de producción cuenta con

climatización y altos niveles de luz natural; así como todas las **medidas en prevención de riesgos laborales**, incluida la instalación de un desfibrilador, lo que la convierte en una empresa cardioprotégida.

Hemos creado zonas de descanso exteriores e interiores, restaurante con cocina propia y menús saludables para los trabajadores, vestuarios, duchas, zonas deportivas, etc. Los descansos, además, se realizan cada, como máximo, 4 horas de trabajo.





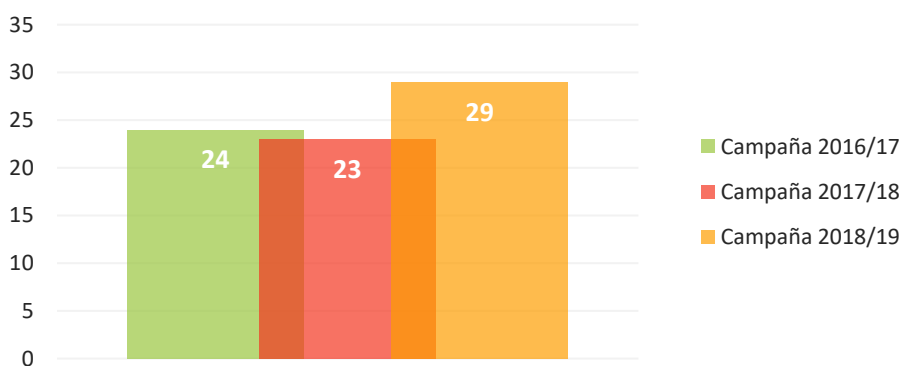
Fincas

En casi todas nuestras explotaciones agrícolas, unas 300 hectáreas, **se han habilitado viviendas por nuestro Programa de Arraigos**, de manera que los trabajadores puedan reagrupar a sus familias y disponer de mayores comodidades y de tiempo por la cercanía, de realizar tareas del

hogar, cocinar y comer en casa, cuidar de sus hijos, etc.

En la campaña 2018/2019, fueron 29 los trabajadores que pudieron disfrutar de este Programa de Arraigos.

Trabajadores acogidos al Programa de Arraigos



B

Evaluación anual de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP) y Auditoría SMETA

Anualmente realizamos la Evaluación de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP). Se trata de un módulo voluntario que acompaña la Certificación GLOBAL G.A.P., de evaluación de las prácticas agropecuarias. Gracias a la certificación GRASP, hemos asegurado que cumplimos con los requisitos mínimos para una buena gestión social en la producción

primaria, además de haber establecido buenas prácticas sociales en nuestras instalaciones y cuidar de nuestros empleados y colaboradores.

Además, realizamos periódicamente evaluaciones SMETA (auditorías de comercio ético) que refuerzan nuestra labor en pro del bienestar de los trabajadores.

Desde **2014**, año en el que comenzamos con la **evaluación GRASP**, **hemos ido integrando las mejores prácticas sociales** en nuestros 76 productores, sobre un total de 700 trabajadores de media (1000 en picos de campaña). La evaluación GRASP realizada sobre el Sistema de Gestión de Calidad de BioSabor ha demostrado la correcta implantación por todos los miembros productores de los requisitos de esta certificación.

Por otro lado, en **2016** decidimos realizar nuestra primera **Auditoría de Comercio Ético** siguiendo las pautas designadas por la organización SEDEX, que ofrece herramientas de trabajo para mejorar las prácticas empresariales de responsabilidad y ética en la cadena de suministro global. Esta **auditoría SMETA** (Sedex Members Ethical Trade Audit) sirve para que las organizaciones proveedoras ofrezcan a las organizaciones compradoras información sobre buenas prácticas, reforzando así la comunicación, transparencia y confianza en las cadenas de suministro.

SMETA se basa en el **Código ETI** (Ethical Trading Initiative) para desarrollar el esquema, por lo que, al igual que los convenios de la OIT, valora las siguientes 9 cuestiones: si hay libertad para elegir el empleo, si se respeta la libertad de asociación y el derecho a las negociaciones colectivas, si las condiciones de trabajo son seguras e higiénicas, si se emplea o no mano de obra infantil, si se paga un salario digno, si las horas de trabajo no son excesivas, si se proporciona un trabajo regular, y si se permite o no un trato inhumano o severo.

En 2019 hicimos un seguimiento a nuestra auditoría SMETA y, junto con la evaluación GRASP, se obtuvieron las siguientes evidencias:



Hemos demostrado el cumplimiento del **Código ETI, la Iniciativa de Comercio Ético**.



Se ha realizado una **autodeclaración que asegura las buenas prácticas sociales y los derechos humanos** de todos los empleados, alineada con los convenios laborales fundamentales de la OIT.



Se ha visibilizado nuestro compromiso con la comunicación bidireccional con nuestro personal, a través de:

- la publicación de nuestra **autodeclaración sobre buenas prácticas sociales** (vinculada a GRASP), que incluye nuestro compromiso con los convenios de la OIT, disponible en nuestras instalaciones;
- la puesta a disposición del Código ETI en las mismas circunstancias;
- la existencia de buzones a los que pueden dirigirse los trabajadores y de un procedimiento para el **tratamiento de quejas y sugerencias** de los trabajadores;
- y la utilización de la figura del **Representante de los Trabajadores** como vínculo entre los intereses de nuestros trabajadores y el equipo directivo, entre otros.



Ningún trabajador es forzado a trabajar ni a permanecer en las instalaciones fuera de su horario laboral, y puede ausentarse por causa justificada.



Existe libertad a la hora de elegir la **representación de los trabajadores**, y se mantienen reuniones regulares con la misma sobre aspectos sociales, horarios... El Representante de los Trabajadores tiene el rol, entre otros, de ser el contacto con la empresa en temas sociales y relacionados con GRASP.



Se asegura el **conocimiento sobre normas laborales y convenio** de la persona responsable de la implementación de GRASP y del representante de los trabajadores.



Se realiza una **evaluación de riesgos para la salud**, establecida dentro del sistema de salud y seguridad que BioSabor ha puesto en marcha en sus instalaciones.



Se comprueba que todos los trabajadores están en **edad legal de trabajar**. No contamos con niños trabajando en nuestras instalaciones, por lo que no restringimos su acceso a la **Educación Escolar obligatoria**.



Los **sueldos** pagados cumplen con los límites salariales legales y existentes en los convenios colectivos aplicables, además de ser ingresados de forma regular.



Respetamos la legislación en el establecimiento de la jornada, las horas trabajadas y los descansos. Las **horas trabajadas** cumplen la legalidad y no son excesivas, siendo voluntarias las horas extraordinarias en temporadas altas de producción. Se realiza un control digital de los horarios.



No existe discriminación de ningún tipo, todos los trabajadores tienen condiciones contractuales similares, además de tener acceso a formación y recibir salarios justos.



La **contratación** cumple con los requisitos legales españoles y, si bien se trata de un sector altamente estacional, **contamos con un 16% del total de trabajadores anuales con contratos indefinidos**. Los contratos están alineados con la autodeclaración de buenas prácticas sociales.



Los empleados se sienten a gusto en la empresa, siendo **tratados de forma justa y no discriminatoria**, y evitando cualquier tipo de abusos.



Todos los empleados inmigrantes tienen **papeles de identidad y permiso de trabajo y/o residencia** en España.

Además, como beneficios sociales adicionales, contamos con **una nómina por rendimiento en el trabajo, cuidados médicos** gracias a acuerdos con mutuas,

formación continua del personal, **transporte gratuito**, y **cesta y cena de navidad**.



Política de Responsabilidad Social

Asimismo, en este ejercicio 2019, y junto con la Evaluación de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP), preparamos una **autodeclaración sobre buenas prácticas sociales**, con la intención de guiar las actuaciones y comportamientos relacionados

con los Derechos Humanos y prácticas laborales en nuestra empresa.

Esta autodeclaración se ha plasmado en nuestra primera Política de Responsabilidad Social.



Plan de Igualdad

Nuestro compromiso con la no discriminación nos ha llevado a establecer un Plan de Igualdad de Oportunidades de Hombres y Mujeres. Desde 2016, este I Plan de Igualdad ha asegurado la no discriminación e igualdad de oportunidades y de trato a través de medidas específicas en las áreas de selección, contratación, promoción, formación, retribución, conciliación, salud laboral, acoso, y comunicación

y sensibilización. En 2020 está prevista la revisión de este plan, con la elaboración del II Plan de Igualdad de BioSabor.

A continuación presentamos nuestro plan para lograr el respeto de los derechos y de la integridad de todas las mujeres y los hombres que forman BioSabor y nuestros resultados.



Selección

Nuestras metas

Establecer un procedimiento estandarizado de selección, que sea objetivo, basado en las competencias y conocimientos, que tenga en cuenta la perspectiva de género (sin connotaciones ni lenguaje sexista).

Establecer, como principio general, la selección de la plantilla de ambos sexos en todos los grupos profesionales y puestos.

Lo que hemos logrado

Hemos realizado la **selección** del personal a través de CV, **basada en las competencias y conocimientos** según: la vida laboral, la experiencia, la formación y los conocimientos.

Contratación

Nuestras metas

Fomentar la contratación equilibrada de ambos sexos de personas con discapacidad.

Lo que hemos logrado

Se ha realizado la contratación de 6 personas con discapacidad (2 hombres y 4 mujeres).

Acoso sexual y acoso por razón de sexo

Nuestras metas

Dar formación e información sobre acoso sexual y por razón de sexo a la plantilla y especialmente a mandos con personal a su cargo

Lo que hemos logrado

Se incluyó información sobre ello en el video de bienvenida sobre Prevención de Riesgos Laborales y en el folleto informativo sobre el I Plan de Igualdad.

Promoción

Nuestras metas

Crear un registro que permita conocer el nivel de estudios y formación de la plantilla, desagregada por sexo y puesto de trabajo, actualizándolo periódicamente.

Realizar un seguimiento de la publicación de las vacantes, así como de la cobertura de las mismas.

Realizar un seguimiento anual de las promociones desagregadas por sexo, indicando /puesto de origen y destino, tipo de contrato y jornada.

Lo que hemos logrado

Se realiza un registro en Excel de los formularios sobre formación que hay en el apartado de trabajo de la web.

Se puede recoger información de las promociones que hay en la empresa.

Retribución

Nuestras metas

Garantizar la objetividad de todos los criterios que se definen en la estructura salarial de la empresa en aras al establecimiento de un sistema retributivo transparente.

Lo que hemos logrado

Los salarios son los mismos para hombres y mujeres, sólo hay diferencias por categoría salarial. Los salarios son definidos por el convenio colectivo de aplicación.

Formación

Nuestras metas

Dar un curso específico, adecuado a sus funciones, en igualdad de género, acoso sexual y por razón de sexo a la Comisión de Seguimiento del Plan.

Añadir módulos de igualdad, con un apartado de acoso, en la formación dirigida a la plantilla.

Realizar la formación obligatoria dentro de la jornada laboral de conformidad con los criterios legalmente establecidos, para facilitar su compatibilidad con las responsabilidades familiares y personales

Ampliar modalidades de formación: online, semipresencial, distancia, con objeto de que puedan acceder más personas a la misma, en particular mujeres

Lo que hemos logrado

Se realizó una formación específica sobre el Protocolo de Prevención de Acoso Sexual y por Razón de Sexo.

Las formaciones se realizan dentro de la jornada laboral.

En los departamentos de administración y comercial, se utilizan otras modalidades de formación para ampliar la participación.

En la campaña 2018/2019, **se han formado 123 de nuestros trabajadores de la sede central (nave) y 56 trabajadores de las fincas**, en una **relación igualitaria entre empleados y empleadas** (50% de cada género), en cursos de: Global GAP y GRASP, Prevención de Riesgos Laborales y Seguridad para conductores de carretillas elevadoras, diversas formaciones sobre contabilidad, nuevo Reglamento Europeo de

Protección de Datos, Prevención de la Responsabilidad Penal en la empresa, Responsabilidad Penal de las personas jurídicas, Implantación del Plan de Sostenibilidad y RSC, LOPD y Garantía de Derechos Digitales, actuación en caso de emergencia (incendios), primeros auxilios (con manejo de desfibrilador), y cursos de Excel.

Conciliación

Nuestras metas

Utilizar cuando se considere necesario los canales de comunicación internos de la empresa (tabloneros de anuncios, reuniones, circulares, información entregada en la nómina, etc.) para informar a toda la plantilla de los permisos, suspensiones de contrato y excedencias, que contempla la legislación y las mejoras de la empresa, visibilizando la posibilidad de su disfrute por los varones.

Informar a través de los canales de comunicación de la empresa de que los derechos de conciliación incluyen a las parejas de hecho registradas conforme a la legislación vigente.

Recoger información estadística derechos desagregados por sexo de los diferentes permisos, suspensiones de contrato y excedencia relacionadas con la conciliación y trasladar la información a la comisión de seguimiento

Establecer un permiso no retribuido para los trabajadores y las trabajadoras con descendientes menores de 16 años para atender las siguientes situaciones: matriculación del colegio, escuela, guardería, y asistencia a las tutorías con el profesor/a del colegio del menor. Se exigirá que la solicitud se justifique documentalmente.

Lo que hemos logrado

Se informa personalmente a cada persona que solicita información sobre los derechos de conciliación existentes en cuanto a permisos, excedencias.... y que estos derechos también se aplican a las parejas de hecho.

Recogida estadística de personas con permisos, suspensiones de contrato y excedencias por conciliación.

A través de la jefatura de línea se conceden permisos por menores de 16 años en casos de: matriculación en centro escolar y asistencia a tutorías. En el caso de estos permisos, no es necesario recuperar las horas

Salud laboral

Nuestras metas

La vigilancia de la salud deberá adaptarse, mediante la puesta en práctica de un protocolo médico específico, a los casos de embarazo y lactancia.

Difundir el procedimiento de riesgo por embarazo natural y lactancia.

Lo que hemos logrado

Se informa desde la empresa del procedimiento a seguir en caso de embarazo y lactancia.

Compromiso social

Nuestras metas

Compromiso en la contratación de colectivos vulnerables, firma de acuerdo con organizaciones y asociaciones encargadas de la inserción de colectivos preferentes.

Lo que hemos logrado

Nuestro compromiso de contratación de colectivos vulnerables se tradujo en la contratación de 6 personas con discapacidad.

Comunicación

Nuestras metas

Visualizar el compromiso de la empresa y las actuaciones en materia de igualdad en las herramientas de comunicación interna (Web, intranet, etc.)

Lo que hemos logrado

El compromiso en materia de igualdad y las actuaciones llevadas a cabo se han trasladado a través de las herramientas de comunicación interna (Web, intranet, otras comunicaciones etc.).

El video de bienvenida, donde se explican los aspectos relativos a la Prevención de Riesgos Laborales, cuenta con información sobre el I Plan de Igualdad y sobre el protocolo de Prevención de Acoso Sexual y por Razón de Sexo.

Se ha creado un folleto informativo relativo al I Plan de Igualdad, disponible para todos los empleados.



7

Desarrollo e
implicación en la
comunidad

Cómo contribuye a los ODS la línea estratégica 7





1 FIN DE LA POBREZA



El proyecto de finca en Senegal, Sabor Senegal, ejemplifica cómo intentamos luchar contra la pobreza. Mediante esta empresa, hemos aportado una fuente de ingresos a una zona donde apenas existían, además de proporcionar infraestructuras para el transporte y para la obtención de agua corriente en los pueblos colindantes a la finca. Así como mejorar la situación de pobreza de las personas de la zona, estamos apoyando la meta 1.4.

2 HAMBRE CERO



Para garantizar la meta 2.1, en BioSabor donamos a bancos de alimentos parte de los productos hortofrutícolas que no son utilizados para su venta o transformación.

3 SALUD Y BIENESTAR



En BioSabor no podemos concebir nuestra actividad sin tener en cuenta su rol en los niveles de salud de la población. Por ello, nuestra implicación en la comunidad está totalmente vinculada a incentivar la alimentación como parte del bienestar de las personas, junto con el deporte. Son estos dos ejes, alimentación y deporte, los que guían nuestras labores filantrópicas, colaborativas y patrocinadoras. Con esta línea estratégica estamos de nuevo contribuyendo a la meta 3.4.



6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



Nuestro proyecto Sabor Senegal ha permitido hacer llegar el agua corriente a Fandène, una población senegalesa que carecía de infraestructuras que hicieran posible disponer de este recurso. Con ello estamos apoyando las **metas 6.1 y 6.4**.

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



Con el proyecto Sabor Senegal estamos, asimismo, apoyando la creación de empleo digno en un sector intensivo en mano de obra. Apoyamos así la **meta 8.5** y la acción empresarial *AE3: Crear empleos decentes y formales en sectores intensivos en mano de obra, especialmente en los países en vía de desarrollo.*

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



La instalación de la finca en el proyecto Sabor Senegal ha supuesto mejorar las infraestructuras de la zona, habilitando carreteras y estableciendo una red de suministro de agua que ha beneficiado a los habitantes de las aldeas aledañas. De esta forma, apoyamos la **meta 9.1**.



10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



En BioSabor contribuimos de distintas formas a lograr la meta 10.2. No sólo lo hacemos de forma interna, con nuestro Plan de Igualdad, sino que también la apoyamos con el patrocinio de equipos de fútbol y baloncesto formados por mujeres, mayores o personas con discapacidad; colectivos que son minoritarios en estos deportes y suelen carecer de fondos para desarrollar su actividad.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Nuestra labor de divulgación va en gran parte encaminada a fomentar un estilo de vida saludable, recalcando la importancia de una alimentación basada en productos provenientes de procesos de producción ecológicos y sostenibles, que se vinculan directamente con el consumo responsable. De esta forma, apoyamos la meta 12.8.

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



Mediante nuestras alianzas reforzamos nuestro impacto en la comunidad. Las distintas organizaciones con las que trabajamos y colaboramos nos permiten ampliar nuestro rango de actuación y llegar a más personas y de forma más variada. Por ello, realizamos colaboraciones con todo tipo de entidades, diversificando nuestros esfuerzos y resultados.

Qué hacemos en la línea estratégica 7

Acción social en el entorno **nacional**

A

Asociaciones con las que trabajamos

B

Acción social internacional: **Sabor Senegal**

C

Introducción

Nuestro compromiso con la comunidad se ve reflejado no solo en el cuidado de los productos que ofrecemos y el cuidado de nuestros empleados y colaboradores, sino también en todas las actividades de acción social que llevamos a cabo en el contexto nacional e internacional.

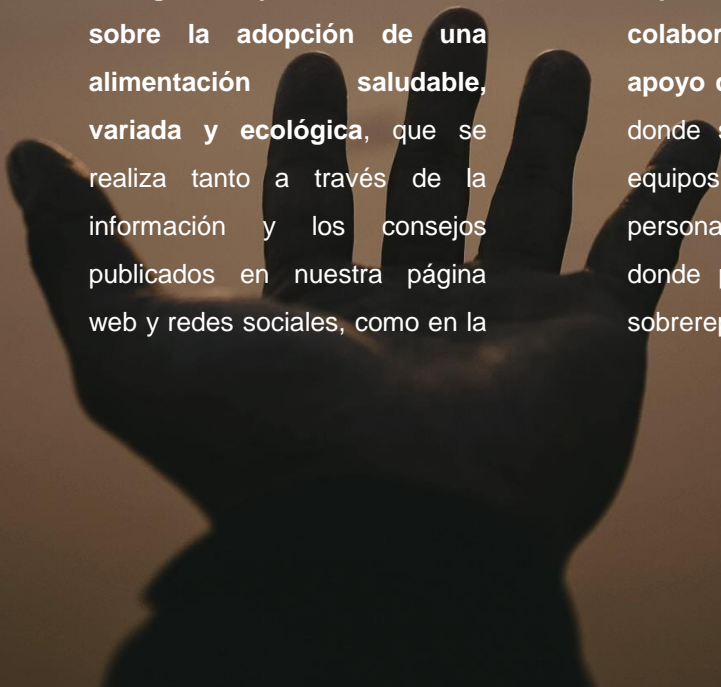
Esto es lo que hemos conseguido en 2019.

A

Acción Social en el entorno nacional

Nuestras actividades habituales se basan en:

1. La **formación, información, divulgación y concienciación sobre la adopción de una alimentación saludable, variada y ecológica**, que se realiza tanto a través de la información y los consejos publicados en nuestra página web y redes sociales, como en la
2. La **participación en actividades deportivas a través de la colaboración, patrocinio y apoyo de iniciativas solidarias**, donde se prioriza el apoyo de equipos con presencia de personas con discapacidad o donde pueda existir un género sobrerrepresentado.



1. Formación, información, divulgación y concienciación sobre la adopción de una alimentación saludable, variada y ecológica

Visitas a las instalaciones

Enero

Funcionarios del Gobierno de Arabia Saudí para ver el modelo productivo almeriense.

Febrero

Alumnos del curso de Sistemas de Control de Calidad en la Industria Agroalimentaria, impartido por Coexphal.

Abril

Alumnos de Biología de la Universidad Autónoma de Madrid.

Mayo

Visita de la Peña Linares a nuestras instalaciones de Retamar y Níjar.
Visita de LoxamHune, empresa de maquinaria.
Visita de Sakata Seed Iberica y Hermanos Torres.
Visita de UGT Andalucía para ver de primera mano las buenas condiciones laborales de BioSabor.

Agosto

Agricultores mexicanos con Alar Control.



Septiembre

Alumnos de Ciencias de la Agricultura de la Uni Kassel de Alemania.

Octubre

Visita a las instalaciones de Retamar del presidente de Guinea Bissau, del embajador y del subdelegado de gobierno en Almería.

Noviembre

Responsables de la multinacional japonesa Mitsui.

Alumnos de Ciclos Medios con el Proyecto Nefertiti, por iniciativa de la Universidad de Almería.

Empresarios italianos del sector hortofrutícola de la mano de Enza Zaden, una empresa de selección vegetal.

Periodistas alemanes con el proyecto Fruits and Vegetables from Europe.

Alumnos del curso “Biotecnología, Fisiología y Patología de la postcosecha de frutas y hortalizas” de la Universidad de Almería.

Nunhems Vegetables y Basf Global, miembros del equipo global de Pepino.

Alumnos Erasmus de la Universidad de Almería.

Canal salud de BioSabor

Difundimos constantemente información sobre hábitos saludables de vida y alimentación en nuestras redes sociales,

además de videos sobre nuestros métodos de cultivo ecológicos y nuestras instalaciones.

Febrero

Estrenamos el Canal Salud en vivo, como una sección de nuestro canal Youtube.

Ferias a las que hemos asistido

En 2019, Almería fue nombrada la Sede Capital Española de la Gastronomía: “Almería 2019”. A lo largo de todo el año,

BioSabor participó en los distintos eventos que se organizaron en honor a esta denominación.

Febrero

Congreso de Gastronomía MADRID FUSIÓN. Madrid.
FRUIT LOGISTICA. Berlin.
BIOFACH. Nuremberg.
Congreso Minimal de Alta Gastronomía. Almería.

Abril

Salón de Gourmets. Madrid.

Mayo

Feria Vegana. Almería.
Feria Info Agro Exhibición. Aguadulce.

Junio

Organic Food Iberia. Madrid.

Septiembre

Andalucía Sabor. Almería.

Octubre

Feria Fruit Attraction. Madrid.

Noviembre

Global Tomato Congress. Rotterdam.

Congresos y charlas

Febrero

Charla sobre emprendimiento en la feria "Aula Empresa" organizada por La Salle Virgen del Mar.

Mayo

Colaboración con la jornada del Plan Nacional de Consumo de Frutas y Hortalizas.

Junio

Charla-taller en la Milla Portuaria de Carboneras, organizada por Stramilano.

Diciembre

Participación en la mesa redonda sobre comercialización y exportación en Bio Córdoba.

Filantropía

Enero

La familia BioSabor hace de Reyes Magos y lleva la ilusión a los mayores de la Residencia Santa Teresa Jornet.

Marzo

Colaboramos con la Asociación del Marquesado de Campohermoso en sus carnavales.

Abril

Colaboramos con la Jornada de convivencia de la Fundación CEPAIM.

Junio

Colaboramos con la comida de fin de curso del Instituto de San Isidro de Níjar.

Colaboramos con la tradicional trilla de Alborán Cervezas y la Asociación de Vecinos del Casco Antiguo de Níjar.

Julio

Colaboramos con Sol Descalzo y AMUSI en las fiestas de San Isidro de Níjar.



Octubre

Sorteamos entre nuestros trabajadores cheques para hacer frente a los gastos escolares de septiembre.

Noviembre

Colaboramos con el XI Encuentro Almeriense por un Mundo Mejor: “Empatía, caminando en tus zapatos”.

Diciembre

Colaboramos con la comida de la tercera edad organizada por el Ayuntamiento de Níjar.

Colaboramos con la cena que organiza la Asociación de la Tercera Edad de Campohermoso.


2. Participación en actividades deportivas a través de la colaboración, patrocinio y apoyo de iniciativas solidarias

Patrocinio de equipos


**Club CLUDEMI de
baloncesto en silla de
ruedas**



**Equipo de Fútbol
Femenino “Unión
Deportiva Pavía”**



**Club de baloncesto
Femenino La Juaida**



**Equipo de la Unión
Deportiva Almería de
Personas con
discapacidad intelectual**
(Liga Genuine del Banco de
Santander)



**Equipo de Futbol Senior
“Unión Deportiva
Comarca de Níjar”**



Patrocinio de eventos

Febrero

Carrera MTB organizada por la asociación cultural y deportiva Bomberos del Levante Almeriense.

Abril

VI MEDIO MARATÓN BTT “Vía Verde Lucainena De Las Torres”, donde participaron 181 corredores de toda Andalucía y Murcia.

Junio

Cabo de Gata SUP Festival. Aportamos lote de productos BioSabor a los ganadores.

Torneo de Tenis Indalo. Aportamos lote de productos BioSabor a los ganadores.

Septiembre

IV Travesía a Nado, organizada por el CDNW Roquetas de mar.

Torneo de fútbol de la Semana Cultural y Deportiva de Níjar.



Colaboración con la U.D. Almería y la Fundación UDA

Enero

Colaboramos con el Campus UDA alimentando a los más pequeños con productos ecológicos.

Alumnos de primaria de los colegios Amor de Dios y Virgen de la Paz recibieron un desayuno ecológico de BioSabor en las instalaciones de la U.D. Almería, de mano de dos futbolistas del club, Nano y Trujillo.

Febrero

Alumnos de primaria de Almería pudieron conocer hábitos de alimentación saludables con los jugadores de UD Almería.

Marzo

El Colegio Atalaya de Níjar visitó las instalaciones de la UD Almería de la mano del jugador Esteban Saveljich y probó los productos ecológicos de BioSabor.

Octubre

Gala de la fundación de la @udalmeria en la que se presentó al equipo de @laligagenuine del que somos patrocinador por segundo año consecutivo y el equipo de Baloncesto en silla de ruedas CLUDEMI.

Organización de eventos deportivos

Diciembre

Organizamos el primer torneo solidario femenino de fútbol 5.

Otras colaboraciones

Abril

Jornada por el Deporte y la Integración celebradas organizadas por el Club Deporte Adaptado.

Mayo

Maratón de donantes de órganos de Almería y el Centro Supera Rafael Florido de Transfusiones.

Carrera Popular por la Convivencia, organizada por la Cruz Roja.

Carrera costera La Moruna, de Nuevo Rumbo Almería.

Carrera de la Venta del Pobre, organizada por Indacana.

Julio

Apoyamos la escuela de fútbol Fandène Sport en Senegal, que cuenta con 52 niños y 2 entrenadores. La Fundación UDA donó las camisetas para las categorías alevín, infantil y cadete.

Agosto

Participamos en la II Carrera Solidaria Huebro que recauda fondos para la investigación contra el cáncer.

B

Asociaciones con las que trabajamos

Éstas son las asociaciones, fundaciones y ONGs con las que nos hemos comprometido para hacer

realidad nuestro apoyo continuo a la mejora del entorno y la comunidad:

Fundación UDA	Cáritas España	ECODES Triodos Bank
CLUDEMI	Cruz Roja España	FACE Asociación De Celiacos
Pita	Banco De Alimentos	FEDECARNE
AEDOPAT Donantes De Órganos	Asociación Nuevo Rumbo	Fundación 16 De 24
Argar	Asociación CEPAIM	Asociación Indalofoto
Ayuntamiento De Níjar	COAG	Parque Natural Cabo De Gata-Níjar
Asociación Atalaya Casco Antiguo Níjar	CODINAN Colegio Dietistas Nutricionistas	Almería 2019
Asociación Tejiendo Redes	Colegio De Enfermeros De Almería	Alimentación Sin Desperdicio
ASPRODES - Salamanca	Cooperativas Agroalimentarias	Aproa
CAEA Asociación Andaluza De Empresarios De Hostelería Y Perfumería	Monjas Hermanas De Los Desamparados	IAEMED Instituto Europeo De Alimentación Mediterránea
LUXURY Asociación Del Lujo	Donantes De Vida Comarca De Níjar	Centro Hospitalario El Toyo
Centro De Transfusiones	Escuela Agraria De Vícar*	FUNDACION OBRA SOCIAL LA CAIXA: Incorpora, Asociación Innova Almería*
Instituto Biosol Portocarrero*	IFAPA*	Verdiblanca*
Universidad De Almería*		

* Colaboramos para ofrecer prácticas a sus estudiantes.



Acción social internacional: Sabor Senegal

En 2017 iniciamos un proyecto que se ha convertido en parte esencial de BioSabor.: la constitución de **Sabor Senegal S.A.R.L.** Nuestros objetivos eran:

- Desarrollar una producción ecológica en una estacionalidad diferente a la producción de Almería y así completar la oferta productiva de la empresa BioSabor S.A.T. en meses donde la producción es imposible en España. Este cultivo resulta tecnificado, innovador, sostenible y totalmente respetuoso con el

medio ambiente y la sociedad.

- Formar a una sociedad en vías de desarrollo con la última tecnología agrícola que utiliza la sociedad del futuro. Se industrializa y tecnifica un área en desuso.

Nuestra misión es contribuir, con nuestro esfuerzo, al desarrollo de la sociedad africana formando y generando nuevos recursos locales; así como fomentar el desarrollo de una economía circular que apoye el crecimiento sostenible.

Situada en Fandène-Thuès, la **finca de 100 hectáreas** tiene su pico de producción de enero a abril, compensando la temporada baja de las fincas almerienses. **Se han creado 800 puestos de trabajo**, contribuyendo así a la dinamización económica de la zona.

La habilitación de la finca supuso la realización de obras para la canalización de aguas y la mejora de los caminos de acceso a las aldeas colindantes. Con ello, **se facilitó el acceso al agua corriente de toda la población de Fandène**. Para lograr el suministro de agua a la finca y a las aldeas, instalamos 5 kilómetros de tuberías de abastecimiento. Gracias a esto, la población de Fandène tiene ahora agua corriente en sus casas para uso doméstico y ganadería.

En 2019 se ha creado la **Escuela Deportiva BioSabor**. Alineada con la meta de BioSabor de lograr mejorar la salud y el bienestar de la sociedad, esta Escuela mixta de fútbol permite que adultos y niños practiquen este deporte. La Escuela Deportiva cuenta **con 4 equipos de fútbol**: dos de niños y dos de adultos, ambos con un equipo masculino y otro femenino. Se les ha dotado de equipación deportiva (botas, espinilleras, medias, camisetas y pantalones) y material deportivo (material de entrenamiento, botiquines, porterías y redes). Junto con estas dotaciones, **hemos contribuido a la**

construcción de un campo de fútbol prestando maquinaria, pagando suministro de gasoil y mano de obra, y colaboramos y patrocinamos habitualmente las ligas y campeonatos locales. En el futuro planeamos llevar un formador de la Fundación UDA (Fundación de la Unión Deportiva Almería) para que dé apoyo con sus conocimientos de fútbol a este proyecto y sus equipos.

Por otro lado, desde que llegamos en 2017, hemos querido ayudar a esta comunidad y a su desarrollo no sólo económico, sino también académico, cultural y social. Es por eso que **hemos invertido en mejorar las instalaciones de institutos y colegios de Fandène**, además de **donar material escolar y mochilas** para los niños y niñas de la zona. Asimismo, realizamos **contribuciones económicas para la celebración de las fiestas locales**, apoyando de tal forma la cultura y tradición local.



TABLA DE REFERENCIAS

Apartado	Pág.	Principios del Pacto Mundial	Objetivos de Desarrollo Sostenible
Carta del Presidente	5		
Quiénes somos	9		
Nuestra empresa	10		
1.1. BioSabor en cifras	11		
1.2. Fechas clave	14		
1.3. Actividades principales	15		
1.4. Entorno privilegiado	16		
1.5. Mercados principales	17		
1.6. Estructura organizativa	18		
1.7. Compliance y Código de Conducta	20	2 - 10	
1.8. Instalaciones	22	9	
1.9. Reconocimientos	25		
Compromiso con un modelo de agricultura sostenible	28		
2.1. El posicionamiento estratégico de BioSabor	29		
2.2. Compromiso con la sostenibilidad	38		
2.3. Compromiso con la Agenda de Naciones Unidas	41		
2.4. Participación en foros y asociaciones de sostenibilidad	46		
Plan de BioSabor para la sostenibilidad	49		
1 Calidad de nuestros productos ecológicos	51		2 - 3
A. Planificación de cultivo en función de la venta a cliente y gestión diaria de cantidades y volúmenes	57		

Apartado	Pág.	Principios del Pacto Mundial	Objetivos de Desarrollo Sostenible
2 Modelo de agricultura sostenible	58		2 – 3 – 6 – 8 – 9 – 12 – 13 – 15
A. Aplicación e innovación en las técnicas de agricultura ecológica	68	7 - 9	
B. Optimización del uso del agua	74	7	
C. Minimización y reutilización de residuos agrícolas	80	7	
D. Minimización de emisiones de CO2	86	7 - 9	
3 Sistema de gestión extendido a la cadena de valor	89		2 – 8 – 16
A. Apoyo, seguimiento y control del sistema de producción en socios	94	2 - 8	
B. Aplicación del Código Ético en la cadena de valor	97	2	
4 Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura	98		8 – 9 – 17
A. Desarrollo de Asociaciones, Cooperativismo y Comunidades para el liderazgo del sector	102		
5 I+D+i: Investigación en nutrición, salud y sostenibilidad	109		3 – 9
A. Investigación en salud	114		
6 Bienestar de nuestros trabajadores	120		1 – 3 – 5 – 8 – 10
A. Condiciones de nuestras instalaciones	127	1	
B. Evaluación anual de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP) y Auditoría SMETA	130	1 – 3 – 4 – 5 - 6	
C. Plan de Igualdad	135	6	
7 Desarrollo e implicación en la comunidad	142		1 – 2 – 3 – 6 – 8 – 9 – 10 – 12 – 17
A. Acción social en el ámbito nacional	148		
B. Asociaciones	159		
C. Acción social internacional	160		

Informe de Sostenibilidad
2019

BioSabor S.A.T.