



REPÚBLICA DEL CACAO[®]

REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD
COP 2020

Cambiemos el mundo un grano de cacao a la vez.

MARCA LOCAL Certified
IMPACTO GLOBAL 
social • ambiental • económico Corporation



Red Ecuador

INDICE

Carta de Nuestros Directores	3
Acerca de República del Cacao	4
Estrategia de Sostenibilidad	6
> Pilares de Sostenibilidad	7
> Nuestra Contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030	8
> La Certificación que avala nuestro impacto: B Corp	9
Principios Pacto Global	11
Derechos Humanos	12
Estándares Laborales	33
Medio Ambiente	44
Anticorrupción	50



CÓMO LEER ESTE REPORTE

Ubicaremos a cada uno de nuestros programas y proyectos dentro de los cuatro principios del Pacto Global de las Naciones Unidas: derechos humanos, estándares laborales, medio ambiente y anticorrupción. Dentro de cada proyecto se especifican los Objetivos de Desarrollo Sostenible en los que hemos decidido focalizar esfuerzos para nuestra visión empresarial del 2020.



CARTA DE NUESTROS DIRECTORES

2020: El resumen de un año de retos y visión

A nuestras partes interesadas,

El reporte de este año sin duda será para recordar. Muchos de los proyectos que nos propusimos para el 2020, se detuvieron para dar espacio a la reflexión y a la resiliencia estratégica empresarial. Nuestros esfuerzos en este año estuvieron enfocados en 4 prioridades: la seguridad de nuestra gente, el soporte comunitario, la continuidad del negocio y el fortalecimiento hacia el futuro. La seguridad de nuestra gente es nuestra prioridad, por eso activamos estrategias que permitieron fortalecer prácticas de cuidado personal y familiar, así como también de bio-seguridad dentro y fuera de nuestras instalaciones. Trabajamos por mantener la continuidad del negocio, facilitando el teletrabajo para nuestros colaboradores a través de herramientas para gestión de proyectos digitales, así como también el fortalecimiento de medidas de bio-seguridad en nuestros locales y tiendas.

Fortalecimos nuestro compromiso para apoyar a comunidades aliadas a través de una visión integral en nuestra cadena de valor: desde finqueros aliados, hasta chefs y clientes alrededor del mundo. Aseguramos el soporte a nuestras comunidades finqueras aliadas a través de nuestra compra continua de materia prima. En varios casos también logramos mantener las compras pre-establecidas al año como compromiso, realizamos un seguimiento continuo en implementación de buenas prácticas de bio-seguridad y desarrollamos proyectos de donaciones.

Finalmente, fortalecimos nuestro futuro a través de la consolidación y compromiso con nuestro equipo por medio de talleres de visión estratégica y plan de continuidad a largo plazo. Además, mantuvimos dos proyectos determinantes para la empresa: la re-certificación ISO 22000 y la certificación B Corp. Estos, fueron dos retos que conllevaron un proceso de mucho aprendizaje; organizando actividades de manera presencial y virtual, consolidando un equipo comprometido en ambos procesos hacia una sola visión y propósito empresarial: la mejora continua, excelencia y sostenibilidad del negocio.

Visualizamos el año 2021 con mucho optimismo. Lo estamos planificando y pensamos que será un periodo de reactivación. A pesar de las dificultades generadas por la crisis, nos tuvimos que adaptar, ser resilientes y nunca dejar de pensar con optimismo en el desarrollo hacia el futuro y en proyectos de largo plazo.

En este Reporte, de progreso anual, nos complace confirmar que República del Cacao reafirma su respaldo a los Diez Principios del Pacto Global de las Naciones Unidas en las áreas de Derechos Humanos, Trabajo, Medio Ambiente y Anticorrupción. En esta Comunicación de Progreso anual, describimos nuestras acciones para mejorar continuamente la integración del Pacto Global y sus principios a nuestra estrategia de negocios, cultura y operaciones diarias. También nos comprometemos a compartir esta información con nuestras partes interesadas a través de nuestros principales canales de comunicación.

Benjamin Brito
CEO B2B

Philippe Bongrain
COO B2B

Simón Pérez
CEO B2C



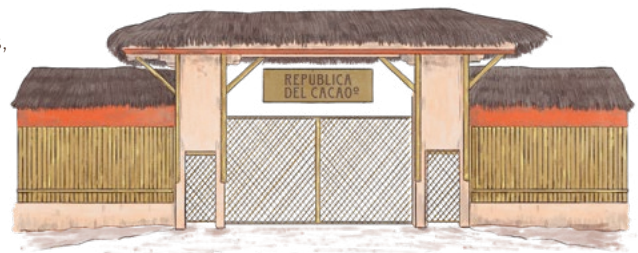
ACERCA DE REPÚBLICA DEL CACAO

República del Cacao nació con un propósito: crear el chocolate latinoamericano más auténtico de la mano de comunidades locales desarrollando de forma sostenible el cacao fino de aroma en su origen. Nuestras acciones nos han permitido convertirnos en una marca local con impacto global.

Creamos chocolates con excelencia y dedicación, de la mano de expertos chocolateros que tienen a su cargo llevar los sabores y aromas del cacao fino de nuestra región al mundo. Nuestros productos tienen un valor agregado gracias a las tecnologías avanzadas y al conocimiento profesional que utilizamos para producirlos. El esfuerzo, la capacitación e inversión que ponemos en las manos de nuestros compañeros se refleja en las creaciones que chefs y amantes del chocolate comparten a diario, resaltando los valores que nos inspiran y unen.

Nuestro compromiso con la protección del Cacao Fino de nuestra región y el finquero va más allá de la compra a precios justos, se extiende al soporte técnico y a la aplicación de prácticas de agricultura responsable, promoviendo la protección de las variedades nativas del cacao fino de aroma. A lo largo de nuestro camino hemos cumplido con los más altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial buscando equilibrar beneficio y propósito. Estamos orgullosos de recibir la certificación B Corp, como un reconocimiento a nuestros esfuerzos en el desarrollo de un modelo económico más inclusivo, equitativo y sostenible para todos.

Nuestro objetivo es construir una comunidad global de productores, clientes y aliados conscientes dispuestos a desarrollar sus negocios de forma más responsable y sostenible.



NUESTRO NEGOCIO:

- > Dos unidades de negocio, B2B (Business to Business) y B2C (Retail).
- > B2C: Actividad de Retail con amplia gama de chocolates, cuatro Chocolate Boutiques en Ecuador y presencia Duty Free.
- > B2B: Línea de uso profesional con un portafolio de 17 productos, divididos entre perfiles: Single Origin los cuales contienen un solo origen de cacao y Blend, los cuales contienen una combinación de dos o tres tipos de orígenes de cacao que proveen de un perfil organoléptico diferente. También contamos con manteca de cacao de origen ecuatoriano y nibs de cacao. Estos productos se exportan a más de 20 países de todo el mundo. (EE.UU., Canadá, Argentina, Perú y EAU) en dos modalidades, exportación directa y a través de distribuidores autorizados.



ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

CAMBIEMOS EL MUNDO UN GRANO DE CACAO A LA VEZ.

En República del Cacao concebimos nuestra visión estratégica como un modelo de “Negocio Sostenible” que busca fortalecer relaciones de impacto por medio del involucramiento de distintos actores de nuestra cadena de valor: desde proveedores, clientes y colaboradores hasta aliados estratégicos.

Nuestra estrategia de sostenibilidad está basada en el triple impacto social, ambiental y económico, integrada de manera transversal en nuestro negocio a través de nuestro marco estratégico. Esta estrategia guía las decisiones de todas las unidades de negocio para obtener un crecimiento rentable y de valor compartido en el largo plazo.



Nuestro propósito y pilares de marca encaminan nuestra visión estratégica. A partir de esta visión, involucramos a todo nuestro equipo a nivel directivo por medio del Equipo de Liderazgo de Sostenibilidad. En el mismo, cada gerente de área trabaja anualmente en objetivos enmarcados en los principios del Pacto Global de las Naciones Unidas, los Objetivos de Desarrollo Sostenible y los estándares de certificación B Corp.

Cada una de las decisiones que tomamos tienen un impacto directo en 4 grupos de interés (stakeholders): nuestros proveedores, nuestros colaboradores, nuestros aliados institucionales y nuestros clientes.



PILARES DE SOSTENIBILIDAD

Trabajamos en base a 4 pilares de sostenibilidad, los cuales nos permiten co-crear con nuestros stakeholders proyectos de impacto social, ambiental y económico que promuevan el desarrollo sostenible a lo largo de nuestro negocio. Estos pilares nos permiten establecer una línea base de acción y hoja de ruta con cada proyecto establecido.



SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA

Garantizar el desarrollo económico de nuestros aliados, asegurando la compra de materias primas pagando un precio diferencial al del mercado.

COMPROMISO AMBIENTAL:

Promover la implementación de proyectos agrícolas regenerativos.



INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO

Desarrollar programas para el fortalecimiento de habilidades de nuestros aliados.

EQUIDAD DE GÉNERO

Apoyar el involucramiento y liderazgo de mujeres en ambientes laborales sanos y productivos.



ODS Y AGENDA 2030

Nuestra contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030

La Agenda 2030 establece la necesidad de fomentar alianzas entre diferentes entidades público-privadas que ayuden a encontrar soluciones y mejores prácticas para la consecución de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Dichas metas incluyen el crecimiento económico, la inclusión social y la protección medioambiental.

El sector privado tiene un rol trascendental en esta visión, involucrando necesidades y soluciones de su cadena de valor para el desarrollo sostenible. En República del Cacao contribuimos indirectamente a todos los ODS, pero enfocados en el sector alimenticio al que pertenecemos y tomando en cuenta a nuestros grupos de interés, consideramos los siguientes ODS dentro de nuestro marco estratégico prioritario de acción:



“Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo.”
A través de la gestión estratégica empresarial y las colaboraciones con distintas entidades, contribuimos a crear marcos normativos sólidos sobre la base de estrategias de desarrollo en favor de los pobres.



“Poner fin al hambre.”
Es nuestro compromiso el asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, y contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas.



“Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas.”
Contribuimos al desarrollo de oportunidades para la participación plena y efectiva de las mujeres y la igualdad de oportunidades de liderazgo a todos los niveles decisivos.



“Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos.”
Es nuestro compromiso el asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, y contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas.



“Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.”
Aspiramos promover practicas sostenibles que incorporen la información sobre la producción y consumo responsable en nuestra cadena de valor a través del desarrollo económico, social y ambiental de forma transparente a través de nuestra gestión estratégica y comunicación.



“Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras, detener la pérdida de biodiversidad.”
Promovemos la gestión sostenible de todos los tipos de bosques, poner fin a la deforestación, recuperar los bosques degradados e incrementar la forestación y la reforestación. la producción, y contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas.

B CORP

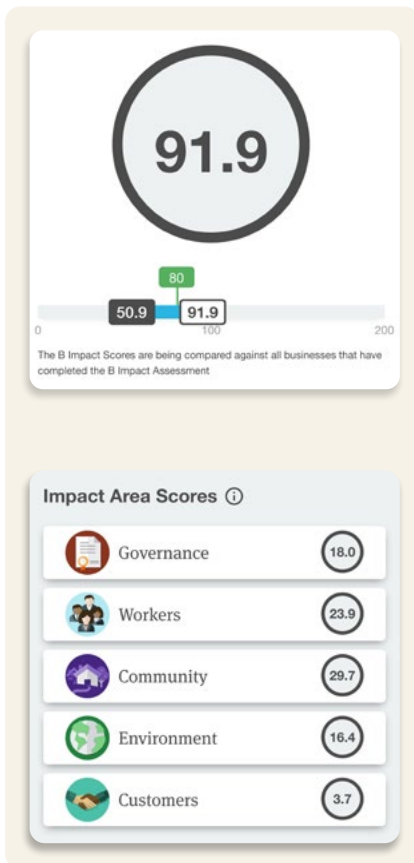
La certificación que avala nuestro impacto



A lo largo de nuestro camino hemos cumplido con los más altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial buscando equilibrar el beneficio con nuestro propósito. Por eso, hoy recibimos la certificación B Corp, como un reconocimiento a nuestros esfuerzos en el desarrollo de un sistema económico inclusivo, equitativo y sostenible para todos.

¿QUÉ ES B CORP?

- ES UNA CERTIFICACIÓN** Para toda la compañía, como un nuevo modelo de negocio genera un balance entre propósito e impacto.
- ES UN ACERCAMIENTO** Una mejor forma de hacer negocios, bueno para los trabajadores, bueno para las comunidades y bueno para el medio ambiente.
- ES UNA COMUNIDAD** Una comunidad para el desarrollo de impacto colectivo.
- ES UN MOVIMIENTO** Líderes de un movimiento que utilizan los negocios como una fuerza de impacto positivo.
- ES ÚNICO** Son empresas que cumplen con los más altos estándares en términos de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial.



Ser una empresa B Corp fortalece nuestro compromiso con el desarrollo sostenible y permite que nos posicionemos de forma destacada en el mercado. Ahora somos parte de una red global de empresas y organizaciones que asocian el crecimiento económico a la promoción del bienestar social y ambiental.

El proceso de la certificación B Corp ha permitido reflejar los esfuerzos que desarrollamos desde el nacimiento de la empresa a través de su propósito de forma transversal. Este proceso se logró a través de la rigurosa evaluación de impacto B que abarca cinco categorías: Gobierno Corporativo, Trabajadores, Clientes, Comunidad, y Medio Ambiente. Esta certificación forma parte de la visión estratégica de nuestro negocio sostenible respaldando la gestión que hemos desarrollado a lo largo de los años a través de nuestros pilares de impacto. Con la certificación, la misión de República del Cacao estará expresada en el estatuto de la empresa, lo que significa garantizar que el crecimiento del negocio refleje nuestro propósito de impacto.

Conoce más en nuestro video (click!) >

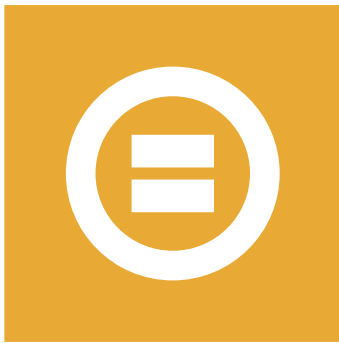
Como toda certificación, existe un proceso de recertificación. En ese sentido, sabemos que B Corp será un estímulo para contribuir a la innovación transversal de nuestra cadena de valor a través del desarrollo sostenible, así como ser una constante organización aliada que valide nuestros procesos de impacto.

Alrededor del mundo hay más de 2.500 empresas B Corp certificadas de más de 130 industrias, de 60 países con un objetivo unificador: redefinir el éxito en los negocios. Es un orgullo formar parte de un movimiento global de personas que usan la fuerza de los negocios para generar impacto positivo en donde se trabaja para reducir la desigualdad, disminuir los niveles de pobreza, promover un medioambiente más sano, fortalecer a las comunidades y crear empleos de alta calidad con dignidad y propósito. Incorporarnos a este movimiento B Corp como el inicio del camino que nos queda por recorrer.



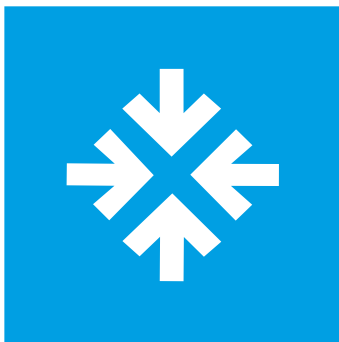
PRINCIPIOS DEL PACTO GLOBAL

PRINCIPIOS DEL PACTO GLOBAL



DERECHOS HUMANOS

- > Las organizaciones deben apoyar y respetar la protección de los DDHH fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.
- > Asegurarse de que no son cómplices en la vulneración de los DDHH.



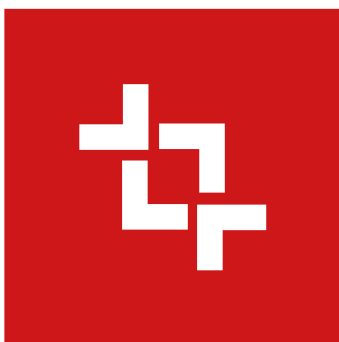
ESTÁNDARES LABORALES

- > Apoyar la libertad de afiliación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.
- > Eliminar todas las formas de trabajo forzoso y/u obligatorio.
- > Abolir efectivamente el trabajo infantil.
- > Eliminar la discriminación respecto al empleo y la ocupación.



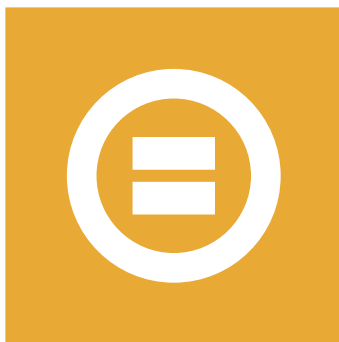
MEDIO AMBIENTE

- > Mantener un enfoque preventivo que favorezca al medio ambiente.
- > Fomentar iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.
- > Favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medioambiente.



ANTICORRUPCIÓN

- > Las organizaciones deben trabajar contra la corrupción en todas las formas, incluidas extorsión y soborno.



DERECHOS HUMANOS

EL DESARROLLO ES UN DERECHO HUMANO

República del Cacao busca gestionar una cadena de valor en la que se respeten y promuevan los derechos humanos fundamentales para todo ser humano; sin distinción de nacionalidad, lugar de residencia, género, origen nacional o étnico, color, religión, lengua, o cualquier otra condición. *“Una empresa con visión proporciona trabajo decente estimulando el crecimiento económico sostenible mediante el aumento de los niveles de productividad y la innovación tecnológica, así como también al fomentar políticas que estimulen el espíritu empresarial y las medidas eficaces para erradicar el trabajo forzoso, la esclavitud y el tráfico humano”*- Objetivo de Desarrollo Sostenible # 8. A continuación, un detalle de los proyectos que se relacionan con este principio.

Código de Prácticas Sostenibles



En un esfuerzo continuo por forjar estrategias que velen de manera integral, las condiciones sociales y ambientales de nuestros proveedores aliados, cada año trabajamos anualmente con la implementación de nuestro Código de Prácticas Sostenibles. Este código se basa en un conjunto de principios que garantizan una relación comercial equilibrada, justa y ética fortaleciendo los siguientes puntos:

- > Respetar la sostenibilidad económica.
- > Fomentar las relaciones de colaboración.
- > Reducir los riesgos de dependencia mutua.
- > Involucrar al comprador en sus sectores.
- > Apreciar el costo total de la compra.
- > Incorporar problemas ambientales.
- > Asegurar la responsabilidad de la compañía en su territorio.
- > Desarrollar la profesionalización de las compras.
- > Asegurar la gestión general de la relación con los proveedores.

100%

de nuestros proveedores han firmado este Código

La firma del Código de Prácticas Sostenibles se realiza de forma anual e involucra una reunión para socialización con nuestros aliados que incluye:

- > Comunicación previa del significado de la relación comercial entre República del Cacao y sus aliados.
- > Compartir los detalles del contrato, los acuerdos establecidos y responder todas sus inquietudes.
- > Firma de contratos y fotografía oficial.

Evaluación Anual de Proveedores



Anualmente se realiza una evaluación a nuestros proveedores en temas de inocuidad, calidad, abastecimiento y seguridad. Esta evaluación se realiza de acuerdo con nuestro procedimiento interno avalado por la certificación ISO 22000, sumado a la carta de compromiso y código de ética.

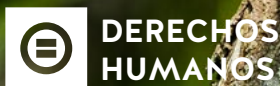


PROYECTOS DE CACAO

Nuestros productos no serían lo mismo sin los perfiles de cacao que envuelven a una diversa región latinoamericana. Nuestro cacao viene de pequeñas plantaciones en Ecuador, Perú y República Dominicana, en donde nos enfocamos en crear alianzas directas y transparentes, formando relaciones libres de intermediarios. El desarrollo social, económico y ambiental de nuestros finqueros es primordial para asegurar la protección de las variedades nativas del cacao fino.



El resultado es la obtención de productos locales, con sabores únicos e historias con nombre y apellido, que revelan los secretos detrás de los peculiares ecosistemas y procesos agrícolas que los envuelven.



DERECHOS HUMANOS
PROYECTOS DE CACAO
CACAO VINCES

REPÚBLICA DEL CACAO®

CACAO VINCES



El principal Centro de Acopio de República del Cacao está ubicado en la ciudad de Vinces, considerada una referencia nacional e histórica en la producción del cacao fino de aroma. Este centro es clave para garantizar un cacao con alta trazabilidad y calidad. Adicionalmente, en el mismo se generan programas innovadores en torno a alternativas ambientales, intercambio de conocimiento y creación de productos con valor agregado.



- > Aseguramos ingresos económicos mediante la garantía de compra de cacao.
- > Pagamos un precio diferencial sobre precio del mercado de cacao.



- > Desarrollo de un proyecto piloto de agroforestería y agricultura regenerativa en 25 fincas.
- > Renovación y rehabilitación de 25+ha. de plantaciones de cacao: 14500 árboles intervenidos.
- > Sistema ecológico de tratamientos de aguas grises y negras a través de la implementación de un bio-filtro natural en nuestro Centro de Acopio.



- > 10 fincas intervenidas en capacitación de podas e injertos
- > Inicio de proyecto de vivero de cacaos selectos: capacitaciones en identificación de árboles prominentes.
- > Plan de apoyo y contingencia para nuestros finqueros aliados. Soporte en información y procesos de bioseguridad y salud.



- > 35% de participación de mujeres vinculadas a procesos de finca.
- > 6 mujeres aliadas participan en el piloto de grupo de chocolateras rurales jefas de hogar.

Centro de Acopio - Vinces



REPÚBLICA
DEL CACAO®

DERECHOS
HUMANOS



PROYECTOS
DE CACAO
CACAO VINCES

Soporte Durante la Pandemia del COVID19

En marzo del 2020, debido a la pandemia del COVID19 el campo entró en una profunda dicotomía: por una parte, los sectores rurales fueron afectados de menor manera debido a su ya inherente “aislamiento” y su resiliencia ante la producción de alimentos de primera necesidad (en comparación con las ciudades), pero, por otro lado, continuaban dependiendo de la evacuación de productos primarios para generar ingresos y mantener sus ya de por sí frágiles economías familiares.

Considerando que la temporada alta de cosecha de cacao ya había comenzado, República del Cacao organizó un plan de contingencia para continuar los procesos de compra bajo estrictos protocolos de sanidad y seguridad. Se coordinó la realización de encuestas a finqueros para analizar la situación de la pandemia en nuestra zona de influencia. También, se reabrió el centro de acopio 2 días a la semana para reactivar la compra puntual de cacao. Además, ante la especulación, fluctuación de precios y el usual aprovechamiento de intermediarios, se continuó trabajando con precios justos, garantizando la estabilidad económica de nuestros aliados rurales y fortaleciendo nuestros pilares de sostenibilidad. Este accionar nos permitió actuar con la debida corresponsabilidad que tenemos con nuestros 20 productores de cacao fino de aroma y finqueros aliados garantizando la compra de su cacao y su estabilidad económica.



Carlos Zambrano - Coordinador de Proyectos Cacao



Jorge Peña - Asistente Técnico Centro de Acopio Vinces



Soporte Técnico Agrícola a la Comunidad Cacaotera

Como parte de nuestro compromiso con nuestros aliados finqueros, desarrollamos proyectos de soporte técnico. Durante este año, se impartieron capacitaciones a 17 finqueros de la región de Vinces sobre calibración de fincas, podas y regeneración de plantas improductivas, permitiendo desarrollar un documento base para los finqueros, a través del cual se les otorgó las herramientas necesarias para desarrollar una estrategia eficaz para el manejo de sus fincas con insumos que optimicen su sostenibilidad, incrementando su productividad y conservando la biodiversidad del medio ambiente.

Indicadores de Impacto:

- Ampliación de la comunidad cacaotera del tipo nacional fino de aroma con sistemas agroecológicos en las parroquias Antonio Sotomayor y Balzar de Vinces del cantón Vinces en Ecuador.
- Capacitación a 17 finqueros aliados participantes en el manejo y producción de bioinsumos para control y prevención de enfermedades y fertilidad de los suelos mediante el uso de materias primas locales.
- Capacitación a 17 finqueros aliados en el manejo de la micorriza y rizobacterias nativas y su capacidad remediadora en la reducción de cadmio en plantas de cacao en suelos contaminados.



DERECHOS HUMANOS

PROYECTOS DE CACAO CACAO SACHA

REPÚBLICA DEL CACAO²



CACAO SACHA - ECUADOR



Nuestro segundo centro de acopio se encuentra en el poblado de la Unión Milagrena, a 30 kilómetros de la ciudad: la Joya de Los Sachas. Esta localización estratégica nos ha permitido posicionarnos en una centralidad cacaotera productora de una singular variedad de cacao: el super árbol Sacha. Como objetivos principales de acción en la zona, nuestro enfoque se centra en garantizar la calidad y trazabilidad de nuestro origen, desarrollar proyectos de conservación ecosistémica con aliados estratégicos y fomentar sistemas de producción agrícola-amazónicos-sostenibles



- > Compra anticipada de cacao a nuestra Técnica Coordinadora de campo.
- > Pagamos un precio diferencial sobre precio del mercado de cacao.



- > Construcción de infraestructura de post-cosecha: Centro de Acopio “La Milagro”.
- > Establecimiento de vivero de producción de 2000 plantas de cacao perfil “súper árbol” Sacha.



- > Implementación de 10 Escuelas de Campo Agrícolas (ECAS) para 32 agricultores aliados.
- > 5 intercambios entre productores de cacao y expertos chocolateros.
- > Plan de apoyo y contingencia para nuestros finqueros aliados. Soporte en información y procesos de bioseguridad y salud.



- > 45% de participación de mujeres vinculadas a procesos de finca.





Escuelas de Campo Agrícolas (ECAS)

Las Escuelas de Campo Agrícolas (ECAS) son una forma de enseñanza-aprendizaje fundamentada en la educación no formal, donde familias aliadas y equipos técnicos facilitadores intercambian conocimientos, tomando como base la experiencia y la experimentación a través de métodos sencillos y prácticos, utilizando el cultivo o el espacio del hogar como herramienta de enseñanza-aprendizaje. Se utilizan ejercicios prácticos y dinámicas que promueven el trabajo en equipo, desarrollando las habilidades para tomar decisiones orientadas a resolver problemas.

El objetivo de las ECAS se relaciona con nuestro pilar de sostenibilidad de intercambio de conocimiento, buscando incrementar la cantidad y calidad de la producción de cacao, a través de compartir conocimientos entre cada comunidad y el consultor de cacao, con el objetivo de establecer prácticas y manejos más adecuados para el cacao en la zona de influencia.

Hasta septiembre 2020 implementamos un total de 10 ECAS en la comunidad de finqueros cacaoteros de Joya de los Sachas. Las primeras 6 ECAS desarrolladas durante el 2019 trataron distintos temas sobre el correcto cultivo del cacao como: tratamiento de enfermedades, podas, uso de instrumentos de medición y rehabilitación de plantaciones improductivas. De esta manera, se logró desarrollar el conocimiento de nuestros finqueros en el correcto manejo de sus fincas y plantas de cacao, generando así árboles y cultivos más productivos (más información en nuestro Reporte Pacto Global República del Cacao 2019).



Marisela Perugachi - Gerente de Calidad, impartiendo clases de ECAS en La Joya de Los Sachas

En 2020 las ECAS que se desarrollaron fueron las siguientes:

ECA 7: Conceptos de Sostenibilidad Ambiental. Capacitar a los finqueros sobre el manejo de residuos en el hogar y en sus fincas para evitar la contaminación del suelo y de sus aguas, como parte sustancial del mantenimiento del respeto y la limpieza del medio ambiente en el ámbito rural.

ECA 8: Aprender el manejo de injertación en campo, cómo escoger plantas sanas como patrón, escoger el material vegetal de alta calidad para injertación, y realizar prácticas de aprendizaje.

ECA 9: Conceptos de Sostenibilidad Ambiental. Factores de Éxito en la Agricultura. Capacitar a los finqueros en conceptos básicos de agricultura, aplicables a las prácticas diarias para el manejo positivo de cacao en el campo. Entender varios conceptos básicos de suelo y de la fisiología de la planta en su contexto general.

ECA 10: Módulo Prueba de Caja #2. Establecer el nivel de conocimiento de los participantes sobre el cultivo de cacao al final de las sesiones de las ECAS y determinar el avance de su conocimiento al final del proceso de capacitación.



**DERECHOS
HUMANOS**

**PROYECTOS
DE CACAO
CACAO SACHA**

**REPÚBLICA
DEL CACAO®**

Reactivación de Laboratorio de Chocolatería con la Comunidad Indígena Yamanunka

El proyecto es una cooperación entre República del Cacao, la ACNUR y HIAS. El objetivo de dicha cooperación se basa en forjar capacidades en torno a temáticas relacionadas con la cadena de valor cacaotera-chocolatera, de agricultores cacaoteros de la comunidad Shuar Yamanunka (Sucumbíos).

Objetivos:

- 1.- Trabajar con actores locales de las provincias de Orellana y Lago Agrio para intercambiar y reforzar conocimientos sobre la siembra, producción, postcosecha y venta de cacao Sacha súper árbol
- 2.- Realizar un diagnóstico del estado actual de la maquinaria de chocolatería de propiedad de la comunidad Yamanunka
- 3.- Capacitar a los diversos grupos que conforman el proyecto desde procesos de una finca cacaotera hasta producción de chocolate y derivados junto a nuestra Chef Corporativa Andrea Lopez.
- 4.- Enlazar a la empresa privada, con organismos internacionales y actores locales, en el desarrollo de modelos de gestión de triple impacto: social, económico, ambiental



REPÚBLICA
DEL CACAO

DERECHOS
HUMANOS



PROYECTOS
DE CACAO
CACAO SACHA

CACAO PERÚ



Desde hace 4 años República del Cacao trabaja de la mano con la Cooperativa Norandino en Perú a través de una sólida alianza estratégica. Ubicados en Piura, norte del país, el modelo de cooperativa adoptado por Norandino es un gran ejemplo de trabajo colectivo de 7000 productores y asociaciones de base, agremiando 3 importantes sectores agrícolas del Perú: café, panela y cacao. El rubro cacao representa el 20% de la participación en la cooperativa, contando con más de 2000 toneladas métricas al año de cacao certificado como comercio justo y trazable, convirtiéndose en un caso de éxito en la región y un aliado trascendental para nuestra empresa.

En Perú trabajamos con la comunidad Chipillico ubicada en el valle de Piura con más de 54 hectáreas de cacao fino de aroma “Criollo”. En el pasado, el secado del cacao se realizaba en tendales de bambú hechos de manera artesanal. Sin embargo, enfocados en nuestro objetivo por desarrollar procesos de calidad con nuestros aliados agricultores, hemos gestionado tendales de secado de cacao modernos, contribuyendo a mejorar la producción y la eficiencia en el procesamiento del mismo.



- Apoyo financiero para la construcción de infraestructura de secado en nuestra asociación de cacaoteros aliados.
- Dotación de 15 tendales de secado corredizos con capacidad de secado de más de 30 toneladas al año, contribuyendo a mejorar la producción y eficiencia del procesamiento de cacao.
- Pagamos un precio diferencial sobre precio del mercado de cacao.



- 2 visitas anuales realizadas a Perú por los equipos de Calidad, Abastecimiento y Proyectos Socioambientales.



- Plan de apoyo y contingencia para nuestros finqueros aliados. Soporte en información y procesos de bioseguridad y salud.



- 3 días de capacitación en chocolatería impartidos por nuestra Chef Ejecutiva, Andrea López a la Asociación de Mujeres Chocolateras de Las Lomas, Perú, desarrollando un vínculo campo - ciudad y promoviendo su desarrollo socioeconómico.



DERECHOS HUMANOS
PROYECTOS DE CACAO
CACAO PERÚ

REPÚBLICA DEL CACAO®



Soporte Durante la Pandemia del COVID19

Durante los primeros meses de la pandemia Perú fue uno de los países más afectados, con miles de casos por días y el sistema de salud colapsado, como en casi toda América Latina. El campo pudo mantenerse libre de COVID19 por un tiempo por medio del aislamiento y el cierre de caminos y carreteras. Sin embargo, esto ocasionó que sus ventas, y por ende ingresos económicos, disminuyeran en gran medida.

Debido a esto, a través de la Cooperativa Norandino se desarrolló un plan de apoyo y contingencia para nuestros finqueros aliados de Piura, una de las regiones del país más afectadas, a través del cual se podría asegurar su salud, bienestar y estabilidad económica. Se coordinaron las siguientes acciones:

- > Asegurar la buena alimentación a través de la entrega de canastas de alimentos a todos los socios de la cooperativa.
- > Donación de kits de medicamentos en las zonas más vulnerables y donde los servicios de salud son más deficientes para el tratamiento de la enfermedad en etapas tempranas.
- > Implementación de protocolos de prevención sanitaria en todos los centros de acopio.

En total, se lograron distribuir 3669 canastas de alimentos, se implementaron 3 centros de salud en zonas rurales con medicamentos para el uso del tratamiento del COVID19, y se establecieron 17 centros de beneficio de cacao, con equipamiento para cumplir con los protocolos de seguridad e higiene. Gracias a todas estas acciones desarrolladas junto a Norandino, se logró mitigar los impactos de la pandemia en las comunidades rurales y socios de la cooperativa, tanto en el aspecto social como en el económico y el de salud.



Comunidad Aliada Chipillico - Perú

REPÚBLICA DEL CACAO®

DERECHOS HUMANOS



PROYECTOS DE CACAO REPÚBLICA DOMINICANA



REPÚBLICA DOMINICANA



República Dominicana posee un tesoro: el cacao fino de aroma, por el cual refleja una cultura milenaria caribeña. Las condiciones climatológicas de la isla la dotan de unas cualidades magníficas que la posibilitan convertirse en este gran productor que es. Desde hace 2 años que trabajamos en alianza con CONACADO nuestro aliado estratégico con el que trabajamos con pequeños y medianos productores de cacao.

La organización nace con el apoyo del Departamento de Cacao de la Secretaría de Agricultura y la Agencia de Cooperación Alemana GTZ. Nuestro objetivo se sustenta en mejorar los ingresos y la calidad de vida de nuestros aliados productores y su familia por medio del apoyo en el manejo sostenible de sus fincas para la mejora de la calidad de sus cosechas y el fortalecimiento organizativo de nuestros aliados.



- Pagamos un precio diferencial sobre precio del mercado de cacao.



- 1 visita anual para gestión de procesos y evaluación proveedores.
- Contacto mensual de seguimiento proyectos.
- Mejora de procesos de postcosecha para garantizar excelencia en entrega de grano.



PROGRAMA PRODUCTOS DE ORIGEN

Un cacao de origen merece ingredientes de origen. Nuestro chocolate no sería el mismo sin las materias primas que lo complementan, las cuales se distinguen por su trazabilidad, calidad y esfuerzos colectivos de todos los profesionales que conforman nuestra cadena de valor.



El resultado es la obtención de productos locales, con sabores únicos e historias con nombre y apellido, que revelan los secretos detrás de los peculiares ecosistemas y procesos agrícolas que los envuelven.

TURUCUCHO - ECUADOR



En República del Cacao focalizamos nuestros esfuerzos en el entendimiento, respeto y profundización de los derechos humanos. Reconocemos la gestión del conocimiento y el saber ancestral de los pueblos indígenas, por eso hemos trabajado en un proyecto de co-creación con la comunidad lechera de Turucucho en Cayambe, Ecuador, buscando preservar procesos de ordeño ancestrales y artesanales para brindar estabilidad económica a nuestros productores y a la par, aumentar la calidad y productividad de la leche.

El proyecto #Cowmmunity fue desarrollado con el apoyo de nuestro proveedor aliado El Ordeño. La leche de montaña es obtenida de forma artesanal, el proceso del ordeño es manual y el ganado es alimentado por medio de pastos naturales.



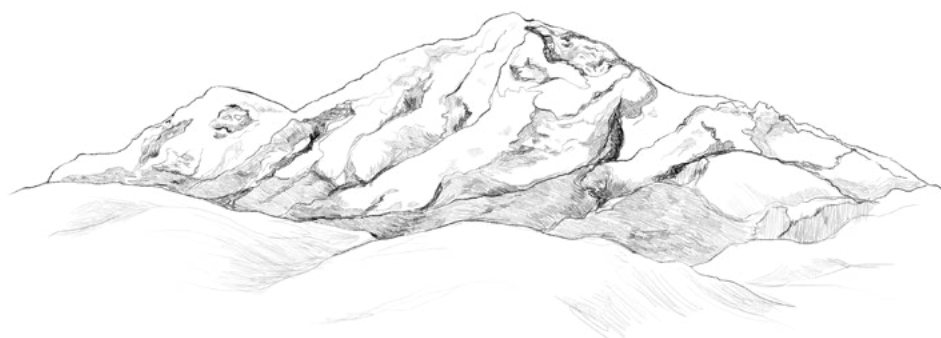
- > Compra de leche a la Asociación Campoverde a un precio diferencial sobre el promedio del mercado.
- > Vínculo con proyectos agroalimentarios como agentes de compra alternativos: Haku-Cuy de Origen; Tippy Tea-aromáticas andinas.



- > Visita mensual para seguimiento de proyectos
- > 8 intercambios entre expertos de la cadena lechera - chocolatera.
- > Plan de apoyo y contingencia para nuestros finqueros aliados. Soporte en información y procesos de bioseguridad y salud.



- > 70% de participación de mujeres en la asociación y en los procesos de producción.
- > Liderazgo de 4 mujeres en grupos de trabajo para el desarrollo social y económico de la comunidad.





**PROGRAMA
PRODUCTOS
DE ORIGEN
TURUCUCHO-ECUADOR**

**REPÚBLICA
DEL CACAÓ**

Soporte Durante la Pandemia del COVID19

Nuestras acciones por el desarrollo del campo no se detuvieron durante la pandemia del COVID19.

En este año, se impulsó el trabajo entre la Fundación CRISFE y la Asociación Campoverde en el marco del programa EmprendeFe, con el fin de brindar capital semilla, seguimiento personalizado y capacitación financiera en la diversificación de sus actividades agrícola-pecuarias. República del Cacao como empresa ancla brinda acompañamiento.

Adicionalmente, realizamos visitas para generar alianzas entre los finqueros y las empresas Tippy Tea y Haku, con el objetivo de iniciar procesos de colaboración entre cadenas productivas para plantas aromáticas y medicinales, hortalizas, y crianza y venta de cuyes. Estos proyectos todavía se encuentran en la fase de diagnóstico y pre-aplicación al financiamiento. El objetivo es iniciar con el desarrollo de estas actividades a inicios del 2021.



Comunidad Aliada Turucucho - Ecuador



PROYECTO PANELA



Ubicado en el noroccidente de Quito, dentro de la biorregión del Chocó Andino, reserva de la biósfera, encontramos a Santa Marianita, un pequeño poblado que alberga al centro de acopio “Productos San José”, nuestro aliado estratégico. Siendo la única producción de panela orgánica granulada de la región, es un referente por sus buenas prácticas agrícolas, sociales y de manufactura.

El proceso para la producción de panela en “Productos San José” es artesanal y se desarrolla mediante los siguientes pasos: cultivo de caña de azúcar, corte y transporte de caña, trituración de caña/extracción de jugos y finalmente ingreso a la caldera y producción de panela. En este centro se emplea a 25 familias de manera directa, sumando a más de 100 beneficiarios indirectos.



- > Diversificación agrícola de fincas familiares, para generar productos con valor agregado.
- > Apoyo para creación de vínculos con mercados
- > Garantía de compra de azúcar y derivados.



- > Intercambios agroalimentarios con proyectos de la región.
- > Seguimiento técnico interempresarial para el desarrollo de actividades social y ambientalmente responsables.



- > Liderazgo de mujeres en procesos de producción de derivados y asociatividad.
- > Conformación de grupo de mujeres rurales: creación de súper-alimentos del Chocó.



ALIANZAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE



Un aspecto importante en la visión de derechos humanos en nuestra empresa es tomar parte en el debate público, teniendo la responsabilidad de manifestar nuestra visión sobre los asuntos que influyen en nuestras operaciones, empleados, clientes y comunidad de la que formamos parte. De esta forma, generamos mayor incidencia en la gestión hacia el desarrollo sostenible.



BANCO DE ALIMENTOS QUITO



2,600kg beneficiaron a 12,189 personas en 120 fundaciones

Los Bancos de Alimentos surgen como una solución frente al desperdicio de comida el cual a nivel mundial es de 1300 millones de toneladas al año, a pesar de ser alimentos en perfecto estado para el consumo humano (Fuente: FAO). El objetivo principal de los mismos es generar alianzas con empresas productoras y comercializadoras del sector alimenticio, para llevar comida que ha sido recuperada a las personas que más la necesitan y de esta manera evitar su desperdicio.

En la ciudad de Quito se desperdician 100 toneladas de comida al día, aun cuando existen barrios con un 85% de la población en pobreza, quienes podrían consumir estos alimentos. Como respuesta, en el 2003 se crea el Banco de Alimentos de Quito (BAQ), con quienes hemos mantenido una próspera alianza desde el año 2019, en base a donaciones y talleres de intercambio de conocimiento.

Indicadores de impacto:

A la fecha el proyecto ha donado 2600 kg de chocolate, beneficiando a 12.189 personas de parte de 120 fundaciones aliadas al BAQ. También hemos logrado impartir 3 talleres de chocolatería por parte de Chefs aliados de República del Cacao en el proyecto de “Emprendimiento Social Gastronómico a través de la Chocolatería”.



BANCO DE ALIMENTOS GUAYAQUIL



1.200kg entregados

En respuesta a la crisis del COVID19 que vivimos durante el año, decidimos extender nuestras alianzas con el Banco de Alimentos, y nos conectamos con otra importante ciudad del Ecuador: Guayaquil, en donde se encuentra el Banco de Alimentos Dikonía. Además, realizamos donaciones a la provincia de Los Ríos, Babahoyo en donde trabajamos con nuestros aliados de campo cacaoteros. En esta nueva relación de cooperación, durante el mes de abril del 2020 logramos entregar más de 1200 kg de chocolate entre organizaciones beneficiarias, personas en vulnerabilidad social y centros hospitalarios de Quito, Babahoyo y Guayaquil.



ALIANZAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE



DONACIÓN DE CHOCOLATE EEUU: ON YOUR MARK FOUNDATION



Nuestras acciones por combatir el desperdicio de alimentos nos han llevado a cruzar las fronteras de nuestro país y extender nuestra ayuda a la organización “On Your Mark”, ubicada en EEUU.

El desperdicio de comida en este país llega a alcanzar las 80 billones de libras anuales, lo cual significa que un 40% de la provisión de comida en EEUU es desperdiciada cada año. Muchas veces esta comida se encuentra en perfecto estado, pero la fecha de caducidad en los empaques y la cultura de consumo rápido han profundizado esta problemática (Fuente: FAO).

Nuestra alianza con “On Your Mark” nace desde el propósito de utilizar nuestros productos para generar oportunidades a través de la alimentación responsable e inclusiva. Esta organización se dedica a ayudar en el desarrollo social y económico de personas con discapacidades mentales, a través de la provisión de empleos y promoción de profesionales. Entre sus proyectos se pueden encontrar cafeterías y tiendas de chocolate, donde capacitan y emplean a todos sus beneficiarios. Donamos un total de 900lbs de chocolate que fueron utilizadas para elaborar productos directamente en la chocolatería de “On Your Mark Chocolatiers” y para sus propósitos de capacitación y entrenamiento que ayudarán a un total de 10 personas a adquirir las habilidades necesarias para trabajar con chocolate.

900lbs
beneficiaron a
10
personas





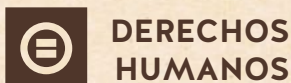
PROYECTO: CHOCOLATE PARA COMPARTIR



En República del Cacao creemos que la humanidad es nuestra esencia. Es importante mostrar la fortaleza de nuestra comunidad y la capacidad de impacto que tenemos al permanecer juntos. Debido a esto, nos unimos junto a colegas chocolateros para recordarnos como país, lo hermoso que es compartir, y mejor aún compartir con chocolate, uno de los productos más recomendados para fomentar el bienestar y la felicidad en el cuerpo humano, gracias a sus propiedades que ayudan a la reducción del estrés.

Entre las empresas participantes estuvimos: República del Cacao, Pacari, Minka, Perla, Toak, Hoja Verde, Bios, Arawi, Vélez, Conexión, y Anecacao (Asociación de Cacaoteros del Ecuador). Unimos esfuerzos entre todos hacia una misma causa, recordar nuestra humanidad y compartir chocolate con quienes día a día pusieron toda su fuerza para ayudarnos a todos. Gracias a esto, logramos donar barras, bombones, galletas y pasteles de diversos chocolates a doctores, personal de aseo y guardianía de distintos centros de salud en las ciudades de Quito y Cuenca.





ALIANZAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE



#CHEFTOFARM

UN VÍNCULO CIUDAD-CAMPO A TRAVÉS DEL CHOCOLATE

CHEF TO FARM



100
finqueros
beneficiados

CHEF TO FARM, nace como un proyecto que se basa en un intercambio con valor agregado entre quien crea la materia prima para la producción de nuestros productos, y los Chefs que los transforman, ambos vinculados a través del chocolate. Esta iniciativa le devolvió al campo un agradecimiento por su trabajo a través de la transformación, creatividad y emoción del chocolate. Once chefs aliados formaron parte de la iniciativa CHEF TO FARM: Chef Milena Díaz, Chef Quique Sempere, Chef Serena Larrea, Chef Andrea Lopez, Chef Juan Sebastian Perez, Chef Jorge Guadalupe, Chef Cyril Prudhomme, Chef Santiago Cueva, Chef David Silva, Chocolatier Silvia Guedez y nuestro aliado el comunicador, Juan Carlos Castillo.

Cada chef recibió paquetes en sus hogares que contenían chocolate, nibs y frutos secos -en alianza con García Reinoso-. Estos paquetes contenían la información del finquero que entregó el cacao o la leche para la elaboración de ese chocolate; de esta manera los chefs pudieron conocer hacia quien iría dirigido su regalo, motivándolos también a enviar un mensaje de esperanza a cada finquero para el que crearon sus postres. Con estos implementos cada chef usó su creatividad libremente y desarrolló deliciosas creaciones, que fueron desde barras de chocolate hasta exquisitos bombones, pasteles y galletas.

Indicadores de impacto:

Las creaciones fueron entregadas a un total de 100 finqueros beneficiados de forma directa e indirecta en nuestros centros de acopio en Vinces y Turucucho, recibiendo estos regalos de agradecimiento y motivación en sus hogares.



[chef to farm \(click!\) >](#)



SOMOS COMUNIDAD



76
Cafeterías
41
restaurantes
8,919
visitas

La industria gastronómica sufrió un gran impacto a causa de la pandemia mundial del COVID19. Circunstancias que obligaron a restaurantes, cafeterías, chocolaterías y demás a reinventar sus negocios para salir adelante. Con esto en mente, creamos una plataforma enfocada en el desarrollo colectivo de la gastronomía local, la producción nacional y el intercambio de conocimiento:

[somoscomunidadec.com \(click!\) >](https://somoscomunidadec.com)

Uno de los objetivos de esta plataforma fue difundir las iniciativas delivery que muchos de los negocios en el Ecuador tomaron; conectando así al consumidor con sus restaurantes favoritos. Esta fue una iniciativa sin costo, enfocada en el apoyo comunitario empresarial para llevar la oferta de productos y servicios gastronómicos a nuestras audiencias en común por medio del uso de nuestras redes sociales y canales de comunicación.

Adicionalmente, en Somos Comunidad dimos a conocer las historias detrás de algunos restaurantes locales, con el objetivo de visibilizar sus buenas prácticas gastronómicas y distintas estrategias que tomaron durante la pandemia para reactivar a sus emprendimientos y a la economía del país. Debido a esto, desarrollamos entrevistas en donde presentamos estos proyectos con el objetivo de inspirar a nuestra comunidad. El proyecto se implementó junto a nuestro aliado comunicacional Juan Carlos Castillo a través de su programa “Quién es Quién”. Se entrevistó a un total de 8 chefs y emprendedores que han potenciado la economía y legado gastronómico del Ecuador a través de sus restaurantes y creaciones, siendo evidencia del gran valor que la resiliencia y un espíritu emprendedor pueden tener.

Hasta la fecha, los datos registrados en la plataforma fueron:

- > 76 cafeterías y negocios
- > 41 restaurantes locales
- > 3036 visitas totales a la plataforma
- > 2650 visitas únicas
- > 8919 visitas a la página en total



Gerardo Villacrés - Ukllana



Ana Villota - María La Panadería



Obrador Cyril Boutique



DERECHOS HUMANOS

ALIANZAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

REPÚBLICA DEL CACAO

PROYECTO EXPORT-DES CORPEI: “EXPORTACIÓN DE MIPYMES A LA UE”



Durante 4 años formamos parte del proyecto EXPORT-DES desarrollado por la CORPEI, con el objetivo de promover el ingreso a mercados europeos de las MIPYMES y productores ecuatorianos, a través de herramientas y actividades que pudieran perfeccionar sus habilidades de exportación.

El exitoso cierre del proyecto se desarrolló en la ciudad de Guayaquil, Ecuador en octubre del 2020, y contó con la participación del exministro de Comercio Exterior, Juan Carlos Casinelli como moderador, la viceministra de Promoción de Exportaciones e Inversiones Verónica Chávez, y beneficiarios de los componentes MIPYMES y Asociativos del proyecto EXPORT-DES.

Nuestro Jefe de Proyectos Socio Ambientales, José Merlo, formó parte del evento como nuestro representante y líder del mismo durante sus años de desarrollo. En su participación, comentó sobre el intercambio de conocimiento generado en el proyecto y su aplicación en certificaciones vinculadas con calidad y precios justos, la inclusión de productores rurales y las buenas prácticas tanto en nuestra planta de producción, como en nuestros centros de acopio.

Indicadores de impacto:

- > Inversión proyecto Cacao Vines (pg 14)
- > Inversión proyecto Cacao Sacha (pg 16)



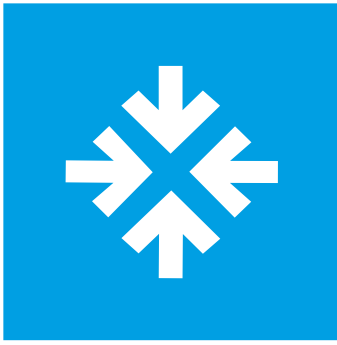
José Merlo, Gerente de Proyectos Socio-Ambientales - Centro

PACTO GLOBAL ECUADOR: MESAS DE TRABAJO



República del Cacao es parte del programa del Pacto Global: Líderes por los ODS, buscando generar alianzas de impacto e intercambio de buenas prácticas en torno al desarrollo sostenible. Debido a esto, a lo largo del año participamos en distintas Mesas de Trabajo, junto a otras empresas de la industria con quienes conectamos y desarrollamos ideas para el progreso del negocio sostenible, las mesas en las que participamos este año fueron:

- > ODS #1: Cero Pobreza
- > ODS #7: Energía Sostenible y No Contaminante
- > ODS #12: Consumo Responsable
- > ODS #15: Vida de Ecosistemas Terrestres
- > ODS #17: Alianza para el Desarrollo Sostenible



ESTÁNDARES LABORALES

República del Cacao ha creado una cultura basada en el trabajo en equipo, el respeto, el diálogo y la confianza. Consideramos a nuestros colaboradores como un pilar importante en el desarrollo de toda nuestra cadena de valor. La empresa se esfuerza por trabajar un modelo de gestión de capital humano activo y transversal, en el que cada trabajador sea libre de contribuir con ideas que sumen a un entorno laboral positivo.

Creemos que nuestra gente es el centro de la empresa. Por eso trabajamos con mucho esfuerzo y dedicación para desarrollar a nuestros colaboradores. Para ello hemos creado un concepto de cultura corporativa que ayudará a reforzar nuestra visión y esencia. “Nuestra República” es un espacio en donde crecemos y nos desarrollamos como seres humanos alrededor de un propósito común: el chocolate fino de aroma.

NUESTRA REPÚBLICA



“Nuestra República” es un espacio en donde crecemos y nos desarrollamos como seres humanos alrededor de un propósito común, el chocolate fino de aroma. En Nuestra República:



- > **Convertimos** los retos en proyectos.
- > **Compartimos** espacios que nutren nuestro **conocimiento**.
- > **Disfrutamos** tanto de lo que hacemos que **lo hacemos extraordinariamente** bien.
- > **Creamos** relaciones basadas en la **confianza** y el **respeto** mutuo.
- > **Respetamos** nuestro **entorno natural** y lo atesoramos.

Toda esta cultura corporativa se sustenta en el concepto de “Nuestra República”, el cual representa un movimiento de valores, historias e informaciones que mantienen nuestros vínculos entre áreas y unidades de negocio entrelazados, representando un espacio integral de co-creación y desarrollo.

El sello integra nuestra razón de ser: una mazorca de cacao fino de aroma, de la cual surgen personas que juntas crean experiencias para la marca. En República del Cacao celebramos el esfuerzo de nuestros colaboradores mediante la integración en actividades que motivan a generar relaciones colaborativas, de confianza y de respeto:

- > **Hacemos deporte juntos:** durante la pandemia nos mantuvimos activos y unidos a la distancia, a través de actividades de Bailoterapia en línea y retos deportivos en casa.
- > **Días de Equipo:** como objetivo de relacionamiento y dispersión, desarrollamos tardes de equipo en línea, en las que al menos 1 vez al mes cada equipo comparte con un café a la distancia.
- > **Celebramos los logros de distintas maneras** con sorpresas y eventos que promuevan la cooperación e interacción del equipo.



**ESTÁNDARES
LABORALES**

**NUESTRA
REPÚBLICA**

**REPÚBLICA
DEL CACAO®**



Beneficios Empresariales

- Cumplimiento de estándares mínimos de salario.
- Proceso de inducción y desarrollo de proyecto de entrega de un kit institucional de bienvenida.
- Descuento en la compra de nuestros productos.
- Celebración de cumpleaños.
- 15 días laborales de vacaciones.
- Maternidad: las madres tienen la posibilidad de acumular sus horas de lactancia para pasar más tiempo con sus bebés. Respetando siempre lo establecido por la ley, las madres pueden hacer uso de sus dos horas dentro de la jornada laboral para la extracción de leche materna y/o amamantar directamente a sus bebés. Para los padres se otorgan los beneficios de ley.
- Capacitaciones para el desarrollo personal y profesional de nuestros colaboradores.
- Bono de Navidad Supermaxi.
- Cena de Navidad.
- Política de Home Office: damos la opción a nuestros colaboradores para que puedan realizar su jornada laboral desde casa con flexibilidad.
- Evaluación anual de desempeño.
- Reconocimiento al gran cacao: cada año durante nuestra cena de Navidad, reconocemos a los colaboradores que más se han destacado por promover el compañerismo y la cultura corporativa de Nuestra República.





DESARROLLO PERSONAL Y PROFESIONAL



Todos nuestros colaboradores tienen una evaluación de desempeño anual, dentro de la cual se evalúa su trabajo, tomando como base los objetivos establecidos por cada jefatura de área. Cada jefe comparte las necesidades de su equipo, y en función de esto se analizan situaciones para la mejora profesional y personal continua.

Adicionalmente, las capacitaciones que nuestros colaboradores recibieron durante el año 2020 fueron:

Capacitaciones Personal de Planta de Producción:

- > Inducción Visita de Seguridad Comportamental (VSC)
- > Normas de Seguridad
- > Riesgos Ergonómicos
- > Riesgos Químicos y Mecánicos
- > Acoso / Estrés Laboral
- > Inteligencia y Emociones
- > Postura Forzada
- > Seguridad en Máquinas
- > VIH SIDA
- > Lucha contra el fuego
- > Riesgo Psicosocial: Alcohol y Drogas
- > Manejo de Montacargas: conceptos generales y prácticas
- > La violencia y el maltrato



Capacitaciones sobre las normas de Calidad e Inocuidad

Cada mes, el departamento de control de Calidad se encarga de seguir un programa de capacitación a todo el personal y toda la línea de distribución sobre buenas prácticas de manufactura, con el objetivo de alcanzar normas internacionales como: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de plagas, manejo y control de productos químicos. Durante el 2020, las capacitaciones impartidas fueron:

- > Pre-requisitos básicos para registro de procesos
- > Procedimientos mandatorios para registro de procesos
- > Procesos Operativos
- > Evaluaciones Sensoriales
- > Manejo de Residuos
- > Contingencias Ambientales

Capacitación Distanciada en Nuestra Planta de Producción





ESTÁNDARES
LABORALES

NUESTRA
REPÚBLICA



Capacitaciones Chocolate-Boutiques



Con el objetivo de precautelar la seguridad y salud de nuestros colaboradores y clientes, durante este año las capacitaciones para el personal de nuestras Chocolate Boutiques estuvieron enfocadas en los siguientes temas:

- Protocolos de bioseguridad en movilidad desde y hacia los locales, servicio de delivery y reapertura de locales.
- Comunicación en tiempos de COVID19: “Cómo conectar con el cliente usando una mascarilla”.
- Nuevo sistema de evaluación de resultados: enfoque a índices de promotores y a satisfacción de clientes.



Ponte en mis Zapatos

Es un evento de integración desarrollado a partir de este año entre el Equipo de Dirección y el Equipo de Ventas en nuestras Chocolate Boutiques, los objetivos de este son los siguientes:

- Socializar con el equipo de ventas en tiendas.
- Entender la complejidad del cargo de los vendedores.
- Acortar la brecha entre oficinas y tiendas.
- Que los colaboradores administrativos conozcan mejor los productos.
- Conocer mejor a los clientes.
- Conocer el impacto de los procesos administrativos en el equipo de ventas.







**ESTÁNDARES
LABORALES**



PROYECTO OPERACIONES PRÓSPERAS



Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional

Contamos con un reglamento de seguridad y salud ocupacional desde el 2017, buscamos estar amparados bajo la ley, tener normas y un marco para cumplir y precautelar la seguridad y salud de nuestros colaboradores:

- > Hasta la fecha llevamos un total de 2.190 días sin accidentes, lo equivalente a 6 años seguidos sin ningún accidente.
- > Lo más importante para nosotros es llegar a generar una cultura de seguridad y salud en todos nuestros colaboradores.

2.190

días sin accidentes

Visitas de Seguridad Comportamental (VSC)

La Visita de Seguridad Comportamental (VSC) es un método que se centra en la mejora continua del comportamiento del personal frente a los riesgos para su propia seguridad y la de sus compañeros de trabajo. Este método incorpora cuatro puntos trascendentales:

- 1.- El compromiso de la alta dirección y de los gerentes.
- 2.- La realización del análisis de riesgos a los puestos.
- 3.- Trabajo sustantivo de mejoramiento de las condiciones de trabajo.
- 4.- Conformidad de las máquinas.

Este método es un complemento del sistema de manejo de la seguridad global que cuenta con:

- > Análisis de accidentes o incidentes.
- > Hablar de la seguridad durante las reuniones operacionales.
- > Análisis de riesgos.
- > Inducciones

Se realizan un total de 12 VSC al año, es decir 1 VSC mensualmente por cada área de trabajo incluyendo oficinas y bodegas. Este año debido a la pandemia del COVID19, durante los 2 meses de confinamiento en el Ecuador, no se pudieron realizar las VSC programadas para dichas fechas. Sin embargo, se cumplió con el cronograma a tiempo el resto del año, manteniendo nuestra cultura de seguridad y salud comportamental. Durante las VSC y en el retorno a las actividades laborales en oficina, se mantuvieron todas las medidas de distanciamiento y salud establecidas por la ley con el objetivo de prevenir la propagación del COVID19 y continuar con nuestro trabajo.

Mejoras en operaciones de planta para el bienestar de los trabajadores

Durante el año 2020 tuvimos que adaptarnos para continuar de forma segura con las actividades de nuestra empresa. Gracias a esto, a pesar de retrasos que surgieron, pudimos seguir con las mejoras en la infraestructura de nuestra fábrica planificadas para este año. Entre estas, se implementaron:

- > Nueva área de chocolatero.
- > Ampliación de acceso entre área de producción y bodegas.
- > Ampliación de zona de lavado de utensilios en planta.
- > Nuevas oficinas industriales



**ESTÁNDARES
LABORALES**

**PROYECTO:
OPERACIONES
PRÓSPERAS**

REPÚBLICA
DEL CACAO

Los 10 Esenciales de Seguridad

Como parte de nuestra cultura de seguridad este año se implementó la campaña de “Los 10 Esenciales de Seguridad”, la cual recopiló distintas normas de seguridad y salud que se deben mantener en planta y oficinas durante la jornada laboral. El objetivo de esta fue desarrollar, promover y reforzar nuestra cultura de Seguridad y Salud dentro de la empresa.

La campaña tuvo lugar durante una semana en la que realizamos distintas actividades por cada esencial, de esta manera se logró una completa comprensión sobre la importancia de adquirir estas normas en nuestra esencia como empresa, y también difundir la información respecto a los mismos de forma correcta.



PREVENCIÓN COVID19 - NUESTRA RESPUESTA FRENTE A LA PANDEMIA



Uno de nuestros principales objetivos durante la pandemia como empresa fue asegurar la estabilidad económica y social de nuestros colaboradores y aliados. Es así, que desde el primer día implementamos estrategias que motivaron una comunicación eficaz, simple y abierta, manteniendo al equipo respaldado y unido a la distancia. La primera decisión fue implementar el trabajo remoto en todas las posiciones que podían realizarlo. Para hacerlo más eficiente se dio inicio al uso de herramientas digitales generando un trabajo rápido, directo y con un buen flujo de comunicación entre todos.

Adicionalmente, se implementaron nuevas medidas de seguridad, salud y distanciamiento social en nuestras oficinas, planta de producción y centros de acopio. Se colocó carteles con normas a seguir en toda nuestra fábrica y se desarrolló una campaña de comunicación interna con recomendaciones de bioseguridad enviadas diariamente a través de nuestro grupo de comunicación interna. También, con el objetivo de monitorear el estado de nuestros finqueros aliados, se creó un grupo de comunicación interna exclusivo entre nuestro Centro de Acopio en Vines y la comunidad de finqueros. De esta forma, nos mantuvimos actualizados en tiempo real sobre su estado y situación. Además, mantuvimos una comunicación constante con el resto de nuestros aliados en Sacha (Orellana), Turucucho (Cayambe), Pacto (Pichincha) y Chipillico (Perú). Se implementó una encuesta sobre el estado de salud de nuestros colaboradores que es enviada a diario en nuestro grupo de comunicación interna para así conocer si alguien ha sido infectado y brindarle el apoyo necesario que la situación requiere.

El fortalecimiento de nuestra cultura corporativa también es importante, por lo que desarrollamos varios eventos en línea a través de los cuales los distintos departamentos podían seguir conectados y compartiendo a la distancia.



PREVENCIÓN COVID19 - NUESTRA ESTRATEGIA

- Home Office para todos los colaboradores que podían realizar sus labores remotamente.
- Comunicados diarios sobre normas para prevención del COVID19 a todos nuestros colaboradores y aliados en centro de acopio Vines.
- Fortalecimiento de nuestra cultura corporativa: Retos internos digitales entre colaboradores; Challenge de Cocina Internacional, Bailoterapia, Movilidad Sostenible, Baking Challenge.
- Servicio de psicólogo profesional por llamada telefónica.
- Establecimiento de nuevas normas de seguridad y distanciamiento en oficinas, planta de producción y Centros de Acopio.
- Encuesta diaria de estado de salud de colaboradores a través de grupo de comunicación interna.
- Provisión de mascarillas reusables y gel desinfectante a todos los colaboradores.
- Establecimiento de horarios específicos para el almuerzo de los colaboradores y evitando aglomeraciones en el comedor.
- Digitalización de procesos de trabajo, desarrollando un Home Office más eficiente a través de herramientas digitales.
- Comunicación constante con todos nuestros aliados en las comunidades de Turucucho, Vines, Sacha, Pacto y Chipillico.
- Establecimiento de normas de seguridad para entrar a nuestras instalaciones tanto para colaboradores como para proveedores o visitas.
- Mantuvimos una comunicación constante con toda nuestra comunidad global de chefs y aliados a través de nuestras plataformas digitales, compartiendo conocimiento y mensajes de esperanza.

TU SALUD ES NUESTRA PRIORIDAD

REGLAS DE ORO PARA MANTENERTE SANO

- Lava tus manos varias veces durante el día por al menos 30 seg. En especial si has tocado superficies que podrían estar contaminadas.
- Si no es posible lavar tus manos, utiliza gel antibacterial para desinfectarlas.
- Evita moverte a distintos lugares si debes trabajar en la oficina.
- Cuando sea posible, abre las ventanas para ventilar el ambiente.
- Mantén el uso de la mascarilla todo el tiempo que sea posible.
- Recordar que esto es complementario a las medidas de distanciamiento obligatorias.

CUALQUIER SUJETA CONTRACTARSE CON TALENTON HUMANO: SANDRA.MENDOZA@REPUBLICADELCACAO.PE

TU SALUD ES NUESTRA PRIORIDAD

NORMAS DE ÁREAS COMUNES

- Recuerdo hidratarte constantemente
- NO se pueden compartir bebidas ni utensilios
- NO más de 2 personas en esta área al mismo tiempo

REPÚBLICA DEL CACAÓ

TU SALUD ES NUESTRA PRIORIDAD

SALA SACHA

AFORO MÁXIMO

50%
5 PERSONAS

REPÚBLICA DEL CACAÓ



TU SALUD ES NUESTRA PRIORIDAD

¿CÓMO LAVARSE LAS MANOS ADECUADAMENTE?

1. Moja tus manos con agua.
2. Aplica jabón.
3. Frota tus manos.
4. Enjuaga tus manos.
5. Seca tus manos.

Recuerdo lavar tus manos cada hora durante la jornada y colocarte alcohol en solución al 70% o en gel frecuentemente.

REPÚBLICA DEL CACAÓ

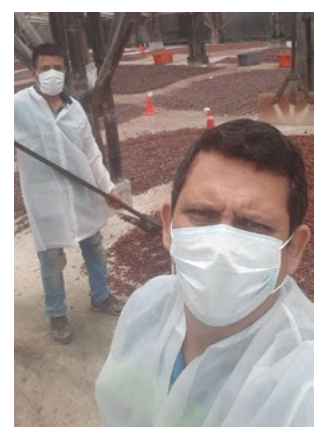
TU SALUD ES NUESTRA PRIORIDAD

DISPONINDO DE GUANTES DESECHABLES

4 PASOS PARA RETIRARSE LOS GUANTES DE FORMA CORRECTA

- PASO 1
- PASO 2
- PASO 3
- PASO 4

REPÚBLICA DEL CACAÓ





**ESTÁNDARES
LABORALES**

**PROYECTO:
OPERACIONES
PRÓSPERAS**

**REPÚBLICA
DEL CACAO®**



PREVENCIÓN COVID19 - NUESTRA ESTRATEGIA

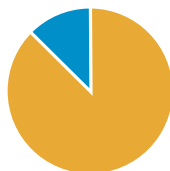


Encuesta COVID19

Adicionalmente, realizamos una encuesta para conocer la opinión de nuestros colaboradores frente a nuestro manejo de la pandemia dentro de la empresa. El objetivo principal de la misma fue determinar qué tan oportunas fueron nuestras actividades y respuesta desde el inicio de la pandemia del COVID19.

En tu opinión: ¿La empresa mantuvo una conversación abierta y efectiva frente al manejo de casos de COVID19 y la crisis sanitaria?

Si
 No



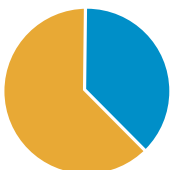
¿Sientes una relación de cultura corporativa de "Nuestra República" a través de las herramientas comunicacionales desarrolladas durante la pandemia?

Si
 No



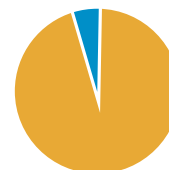
En tu opinión: ¿La empresa mantuvo una conversación abierta y efectiva frente al manejo de casos de COVID19 y la crisis sanitaria?

Muy oportunamente
 Oportunamente
 Nada Oportunamente



En tu opinión: ¿Fueron útiles los comunicados que envió la empresa durante la crisis, tuviste la información necesaria para lidiar con esta emergencia?

Si
 No





ESTÁNDARES
LABORALES



PROYECTO:
OPERACIONES
PRÓSPERAS

CERTIFICACIONES



Conforme al compromiso de las organizaciones en los requerimientos de sus clientes, las certificaciones resultan una ventaja competitiva y representan un impacto positivo en su implementación. En República del Cacao hemos aprendido que ser una empresa certificada es algo voluntario, lo hacemos con el objetivo de fortalecer nuestro propósito vinculado al desarrollo de un chocolate sostenible y de excelencia, para de esta forma generar confianza con todas nuestras partes interesadas. Una alimentación sana es un derecho de todos, por eso cumplimos con los más altos estándares de calidad en todo el proceso de producción de nuestros chocolates. Confiados en el beneficio que representa tener alianzas con certificaciones nacionales e internacionales que avalan nuestra gestión y procesos de calidad, contamos con las siguientes certificaciones:

- > Kosher
- > ISO 22000
- > BPM (Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura)
- > Halal
- > Licencia Ambiental
- > Direct Trade
- > B Corp

Seguimos adelante con nuestra visión, manteniendo nuestro compromiso en garantizar productos sanos e inocuos. Poseemos una de las labores más nobles que es el producir alimentos sanos, seguros y llenos de una armonía de sabores que nos permiten transmitir emoción y creatividad en cada chocolate que viaje alrededor del mundo.



ISO 22000



MEDIO AMBIENTE



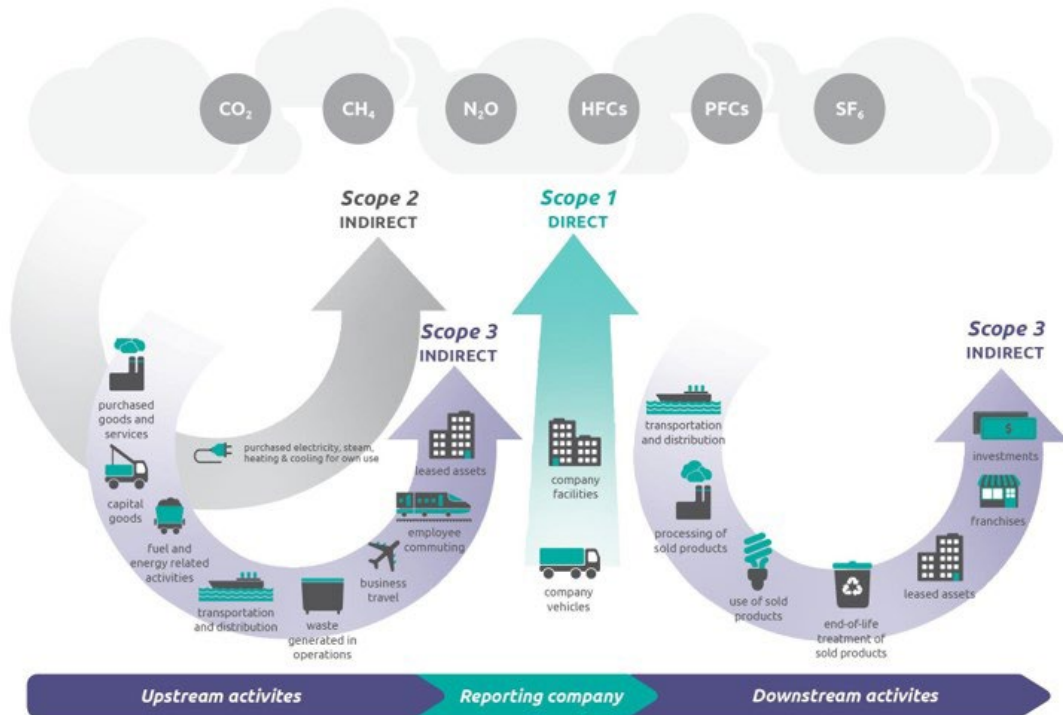
PROYECTO HUELLA DE CARBONO



El proyecto Huella de Carbono busca fortalecer la información de impacto ambiental de nuestra empresa estableciendo una línea base que permitirá que sigamos fortaleciendo proyectos de sostenibilidad alrededor del propósito de nuestra marca.

Existen varias metodologías para medir el desempeño ambiental de una organización. Sin embargo, en la actualidad, la herramienta de mayor relevancia es la medición de la huella de carbono corporativa. Mediante esta herramienta es posible saber con exactitud cuál es la cantidad de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) asociadas a la empresa. Estas emisiones pueden ser encontradas en actividades como procesos de combustión, generación de electricidad, manejo de residuos, exportaciones, importaciones, entre otros. Es por eso por lo que el compromiso empresarial hacia la descarbonización de nuestro planeta es primordial. Consideramos que es un instrumento estratégico para obtener información que permita a nuestra empresa tomar medidas de reducción de impacto basadas en la ciencia, así como la toma de decisiones con una visión ecoeficiente. Además de ser una herramienta que permitirá utilizar de forma más eficiente nuestros recursos.

Figure [1.1] Overview of GHG Protocol scopes and emissions across the value chain





PROYECTOS DE CAMPO, VINCES-ECUADOR



Con los finqueros seleccionados se empezó las capacitaciones en prácticas de Podas y Regeneración de plantas improductivas, eliminando el exceso de sombra tanto del cacao como de los cultivos asociados, que influyen significativamente en la productividad. También implementamos capacitaciones sobre la eliminación de ramas entrecruzadas y/o deterioradas. La práctica adecuada para este fin es la Poda, raleo de árboles asociados al cultivo con el uso de equipos y maquinarias.

La regeneración de plantas incluye la selección de mejores arboles de cada finca e injertar brotes tiernos basales de plantas improductivas por problemas de daños mecánicos, susceptibles a plagas y enfermedades.

- > Reestructurar la copa, manejar la altura del árbol y guiar una arquitectura adecuada que facilite las labores.
- > Estimular el desarrollo de ramas primarias.
- > Eliminar las partes enfermas, principalmente mazorcas y brotes afectados, impidiendo que las enfermedades cumplan su ciclo reproductivo.
- > Mejorar la incidencia de luz solar, que influye en la floración y maduración de los frutos.
- > Renovar unidades de producción mediante técnica del injerto.
- > Seleccionar plantas promisorias de cacao nacional de cada finca.

En una plantación podada regularmente, con sombra regulada, libre de malezas y de excesos de agua en el suelo, la incidencia de enfermedades será mínima y esto llevará a una mayor cosecha de frutos maduros y sanos. La selección de plantas improductivas es parte del manejo de fincas, como medida de renovación se empleó el injerto en brotes tierno de la planta, el material a injertar procede de árboles de alta producción de la misma finca.





**MEDIO
AMBIENTE**

**REPÚBLICA
DEL CACAO®**

**PROYECTOS
DE CAMPO
VINCES-ECUADOR**

PODAS E INJERTOS



13
aliados
11
hectáreas regeneradas
1.500
plantas entregadas

Los equipos empleados en el proceso de podas fueron:

- > Poda de altura,
- > Motosierra
- > Tijeras para podar
- > Machete para repique de material cortado
- > Insumo protector de heridas del corte

Resultados Obtenidos

Se realizaron las siguientes actividades:

- > Eliminación de chupones o brotes indeseados
- > Poda fitosanitaria
- > Repique del material podado
- > Control de distancia entre plantas o unidades de producción
- > Selección de plantas improductivas
- > Selección de mejores arboles promisorios de cada finca
- > Injerto en chupones o brotes basales
- > Injerto de Pua terminal y Pua Lateral



REPÚBLICA
DEL CACAO

MEDIO
AMBIENTE



PROYECTOS
DE CAMPO



PROYECTO: EMPAQUE SIN PLÁSTICO



En la búsqueda de soluciones que impacten positivamente y de forma transversal en la cadena de valor de República del Cacao, se ha trabajado en la investigación para el uso de empaques sin plástico en nuestros productos. Este año se logró un proyecto piloto con las fundas de muestras de 50 gr.

- El empaque piloto es realizado con materiales 90 % compostable.
- Hemos realizado un análisis de envejecimiento acelerado para análisis de factibilidad del proyecto manteniendo estándares de calidad en gestión alimentaria.

Conclusión Piloto: el empaque solo funcionó a nivel de muestras de 200 gr, debido a que los resultados de envejecimiento acelerado solo nos otorgaron 12 meses con presencia de migración de humedad al límite. Por lo cual no es aplicable para ser utilizado en packaging de productos de la empresa.

Siguientes pasos 2021: Evaluación de la factibilidad de cambio del material de empaque por otras opciones que utilicen menos plástico, sean amigables con el ambiente, que puedan ser recicladas o reutilizadas y que garanticen nuestro requerimiento a nivel de vida útil de los productos.





**MEDIO
AMBIENTE**

**PROYECTOS
DE CAMPO**

**REPÚBLICA
DEL CACAO**

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN AMBIENTAL: CADMIO-CACAO



La nueva regulación de la Unión Europea, que es aplicable desde el 1 de enero de 2019, controlará los niveles de cadmio (un metal pesado que se acumula en los granos de cacao y tiene efectos nocivos para la salud humana) presente en los productos de cacao importados por Europa. La regulación tendrá un impacto negativo en la cadena de cacao de la región andina (Ecuador, Colombia y Perú) y podría tener repercusiones económicas y sociales, tanto en la industria como en las áreas rurales, teniendo en cuenta que la producción de cacao proviene principalmente de la pequeña escala por parte de agricultores y cooperativas.

República del Cacao, con el objetivo de focalizar esfuerzos en el desarrollo de investigación y desarrollo sostenible de sus finqueros, se ha aliado con organismos internacionales y actores importantes de la cadena, para definir colaboraciones entre disciplinas a fin de escalar las investigaciones aplicadas y las estrategias de mitigación en el sitio. Estos esfuerzos se harán entre el sector privado, público y la academia. Actores como Espol (Ecuador) y su proyecto VLIR-UOS y Corpoica (Colombia) con sus proyectos de mitigación genética junto con Norandino en colaboración con Forest Finance, contribuirán con campos experimentales para el desarrollo de investigaciones.

Dentro de este ámbito, nuestra Gerente de Calidad participó como invitada de la industria chocolate en una convocatoria desarrollada por el Ministerio de Agricultura sobre la gestión del cadmio, los temas tratados durante la misma fueron:

- > Cómo ha trabajado la industria chocolatera sobre esta situación para solventar este requerimiento en los distintos destinos.
- > Impacto en la gestión comercial a los proveedores, fabricantes y clientes
- > Trabajo en conjunto con los finqueros.
- > Análisis realizados por parte de laboratorios locales.
- > Reglamentación sobre el cadmio.
- > Experiencias vividas como industria durante este período en el cual la reglamentación europea se hizo vigente.

Este tipo de participaciones fomentan la colaboración entre industrias, academia y gobierno, lo cual es necesario para asegurar la estabilidad social, económica y ambiental de nuestros finqueros aliados y mitigar el efecto que esta nueva regulación pueda tener sobre su producción de cacao.



PLAN DE MANEJO AMBIENTAL INTERNO



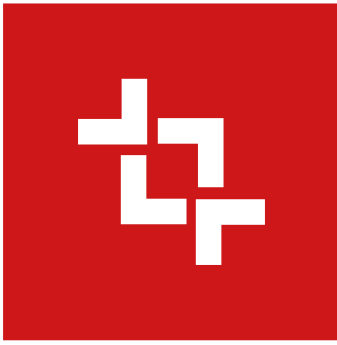
Es responsabilidad de la sociedad y del Estado Ecuatoriano la conservación y preservación del ambiente, por lo que todos los proyectos productivos desarrollados deben tender a minimizar el efecto de las diferentes actividades del hombre y que pueden alterar el equilibrio ecológico hombre-naturaleza; es por ello que en República del Cacao también se hace indispensable establecer condiciones que permitan armonizar las diferentes actividades desarrolladas con el medio ambiente, para lo cual la legislación ambiental vigente establece como mecanismo de gestión ambiental: el Plan de Manejo Ambiental.

El objetivo del Plan de Manejo Ambiental es prevenir, minimizar y compensar los impactos que afecten al ambiente, garantizando una adecuada gestión de los componentes socio ambientales y promoviendo el cuidado ambiental a través del cumplimiento de las leyes y reglamentos aplicables a las actividades efectuadas por República del Cacao.

El PMA que se expone a continuación, contiene los siguientes planes ambientales:

- > Plan de Prevención y Mitigación de Impactos
- > Plan de Contingencias
- > Plan de Comunicación, Capacitación y Educación Ambiental
- > Plan de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial.
- > Plan de Manejo de Desechos
- > Plan de Relaciones Comunitarias
- > Plan de Rehabilitación de Áreas Afectadas
- > Plan de Abandono y Entrega del Área
- > Plan de Monitoreo





ANTICORRUPCIÓN

República del Cacao está comprometida a realizar negocios con responsabilidad, honestidad, integridad y honradez. Tenemos la responsabilidad de cumplir con todas las leyes aplicables de nuestro país y de los países en donde realizamos negocios. Contamos con estándares éticos internacionales a ser cumplidos y reportados.

CÓDIGO DE CONDUCTA ANTICORRUPCIÓN



Nuestra cultura corporativa prohíbe todo tipo de corrupción. El Código de Conducta Anticorrupción vigente precisa cuáles son las normas y los principios aplicables y ofrece directrices para aplicarlos. Los estrictos requisitos fundamentales del Código de Conducta se aplican a todo el grupo, a todos los colaboradores y en todas las circunstancias, y deben cumplir los requisitos normativos que se apliquen localmente. En caso de dudas, debe cumplirse el requisito más restrictivo.

Políticas Internas

- Gestión de compras o proyectos de inversión.
- Como política empresarial, al momento de necesitar gestionar una compra o realizar un proyecto de inversión, se debe seleccionar entre al menos tres proveedores y analizamos la mejor propuesta.
- Política de aprobación de gastos y proyectos a través de jerarquías. Contamos con una tabla de aprobación de gastos.
- Cumplimiento con las normas tributarias y societarias del país.
- Política de manejo de efectivo.
- Conflicto de intereses: los colaboradores deben evitar situaciones en las que sus propios intereses puedan entrar en conflicto con los intereses de la empresa, así como situaciones que puedan influir en su juicio o sus actos o dar esa impresión a terceros.
- Procedimientos para Regalos e Invitaciones: Se posee un documento regulatorio para todos los colaboradores, a través del cual deben reportar regalos o invitaciones al grupo a nivel internacional.

Auditorías

Auditorías Internas: Cada año se desarrollan auditorías internas firmadas, certificadas y aprobadas por entidades internacionales externas. Todo el proceso y resultados son comunicados localmente para cumplir con los entes de control.

Auditoría de certificación de gastos en el exterior: Auditorías de certificación de gastos en el exterior: desarrolladas por una firma externa, la cual efectúa una revisión anual de todos nuestros gastos en el exterior, verificando que efectivamente estos hayan sido realizados de acuerdo a la forma en la que se reportaron.

REPÚBLICA DEL CACAO[®]

REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD
COP 2020



Cambiemos el mundo un grano de cacao a la vez.