



# BIOSABOR

INFORME DE SOSTENIBILIDAD 2019-2020





**BIOSABOR, S.A.T.**  
Carretera San José, Km. 2  
04117 San Isidro de Níjar  
Almería (ESPAÑA)

**Julio 2021**

Informe realizado con el apoyo  
técnico de EBV Consulting & Learning  
(Excellence & Business Value, S.L.).





# Índice

<b>I</b>	<b>Carta del Presidente</b>	<b>4</b>
----------	-----------------------------	----------

<b>II</b>	<b>Quiénes somos</b>	<b>7</b>
-----------	----------------------	----------

A. La empresa	8
---------------	---

B. BIOSABOR en cifras	11
-----------------------	----

C. Fechas clave	13
-----------------	----

D. Actividades e instalaciones	14
--------------------------------	----

E. Entorno privilegiado	17
-------------------------	----

F. Mercados principales	18
-------------------------	----

G. Compliance y Código de Conducta	19
------------------------------------	----

H. Reconocimientos	21
--------------------	----

<b>III</b>	<b>Compromiso con el modelo de agricultura sostenible</b>	<b>22</b>
------------	---	-----------

A. Propósito, Visión y Valores de Biosabor	23
--	----

B. Análisis de Materialidad	26
-----------------------------	----

C. Relación con nuestros grupos de interés y alianzas para el desarrollo sostenible	27
---	----

D. Compromiso con la sostenibilidad y la Agenda 2030 de Naciones Unidas	33
---	----

<b>IV</b>	<b>Plan de Biosabor para la sostenibilidad</b>	<b>38</b>
-----------	--	-----------

Líneas estratégicas y materialidad	39
------------------------------------	----

1. Calidad de nuestros productos ecológicos	40
---	----

2. Modelo de agricultura sostenible	44
-------------------------------------	----

3. Sistema de gestión extendido a la cadena de valor	84
--	----

4. Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona	90
---	----

5. I+D+i y promoción en nutrición, salud y sostenibilidad	98
---	----

6. Bienestar de nuestros trabajadores	106
---------------------------------------	-----

7. Desarrollo e implicación en la comunidad	127
---	-----

<b>V</b>	<b>Tabla de referencias</b>	<b>145</b>
----------	-----------------------------	------------



# 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 bajo el lema “Crear Valor Compartido”.

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 de sus 3.000 horas de sol al año, en este enclave geográfico privilegiado.

**Nuestro sistema agrícola ecológico, innovador y sostenible, ha recuperado el auténtico sabor tradicional de las hortalizas,** por el que apostamos a través de la I+D+i,

combinada con un manejo agrícola respetuoso con el entorno y que cumple todas las normativas europeas en materia de producción ecológica, seguridad alimentaria y medio ambiente.

Contamos con **las más prestigiosas certificaciones de calidad y seguridad alimentaria** (BRC, GLOBAL GAP, GRASP, IFS Food, Bio Suisse, ISO 9001, Producción ecológica, SMETA), lo que nos permite competir con transparencia 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 y posteriormente, en 2019, al **Pacto Mundial** de Naciones Unidas.

Presentamos esta Memoria de Sostenibilidad como nuestro segundo Informe de Progreso, **en apoyo de los 10 Principios del Pacto Mundial y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.**

Biosabor ha alineado su Plan Estratégico y de Sostenibilidad con dicha Agenda, por lo que recogemos, en este informe, nuestras Líneas Estratégicas y metas en este ámbito, derivadas de nuestro **Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030.**

Hemos comenzado a acometer retos tan importantes como el cambio de modelo de consumo energético, la acción por el clima y la economía circular, a la vez que reforzamos aquellos otros en los que ya venimos trabajando desde nuestros inicios, como son la investigación en productos de calidad, en nutrición y salud, el uso responsable del agua, y el empleo decente para las personas.

Durante la campaña del año 2019-2020, hemos sido capaces de

afrontar la pandemia y continuar abasteciendo al mercado con nuestros productos, trabajando con las medidas de seguridad pertinentes y demostrando un firme compromiso con el empleo digno, la formación, la integración, la conciliación y el respeto a la diversidad representada en Biosabor por las más de 20 nacionalidades que forman esta gran familia.

Creemos firmemente que **“las empresas son las personas”** por lo que este año, más que nunca, **queremos expresar nuestro máximo respeto, admiración y gratitud a nuestros agricultores, trabajadores, profesionales y colaboradores que han hecho posible el seguir trabajando y consiguiendo nuestras metas.**

Creemos que desde nuestra actividad podemos contribuir a desarrollar un sector de gran importancia para nuestro país, liderando la expansión de buenas prácticas de gestión que contribuyan a conseguir un mundo más sostenible.

Queremos expresar nuestro máximo respeto, admiración y gratitud a nuestros agricultores, trabajadores, profesionales y colaboradores que han hecho posible el seguir trabajando y consiguiendo nuestras metas.

# Gracias a todos.

Presidente  
**Francisco S.  
Belmonte Méndez**







Quiénes  
somos

## A. La 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, todo ello ecológico,

cuya fabricación subcontratamos partiendo de nuestras materias primas. Todo ello forma una **cartera de 27 productos** ofrecidos a los consumidores.

Estos productos son comercializados en el mercado nacional e internacional por diferentes canales de distribución, incluyendo la venta online. En 2020 hemos construido nuestra propia fábrica para la elaboración y envasado de productos de V Gama, siendo éste uno de los proyectos estratégicos de los próximos años.

**Por nuestra nave de manipulado pasaron, esta campaña, 35,5 toneladas de productos ecológicos procedentes de nuestras fincas.**



**Estamos situados en Níjar**, junto al Parque Natural Cabo de Gata-Níjar (Almería, España), apostando 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. Tenemos muy presentes los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** planteados por la ONU, estando plasmados en nuestro decálogo de buenas

prácticas agrícolas y gestión del medio ambiente.

Los **11 socios de Biosabor**, junto con los **65 colaboradores**, son productores ecológicos de frutas y hortalizas. Las fincas ocupan un total de **315 hectáreas de cultivo**.



## Empresas del Grupo Biosabor

Biosabor S.A.T. es la empresa dominante (matriz) de un grupo formado por estas otras entidades:

**Biosabor Nature, S.L.**, empresa dependiente, para la cual el porcentaje de participación no es superior al 50%, aunque existe control efectivo por tener mayoría de votos en su órgano de representación y decisión.

Es una empresa dedicada a la producción y comercialización de productos envasados de V gama (gazpachos, zumos y salsas), Biosabor Nature nace ante la necesidad de reutilizar y dar una salida a la materia prima de Biosabor (hortalizas ecológicas que no se vendían en fresco 1ª B y 2ª) y revalorizarlas.

El servicio de fabricación es subarrendado a una empresa de Córdoba que posee maquinaria, la materia prima ecológica la aporta Biosabor, y Biosabor Nature la comercializa.

**Consabor, S.L.**, empresa dependiente, donde la dominante tiene 60% de participación, por lo que, en este caso, existen participaciones recíprocas entre ambas sociedades.

Se trata de una explotación agraria compuesta por invernaderos solares multitúneles con la última tecnología en sistemas de riego y aprovechamiento de agua, luz y calor solar, etc.

Su misión principal es probar variedades nuevas y más difíciles en cuanto a manejo agrícola, antes de arriesgar al resto de explotaciones de los agricultores. Es la finca escaparate de la empresa y visita oficial.

**Verdita, S.L.**, sociedad multigrupo que se ha incorporado al grupo consolidable en este ejercicio, y donde se participa de forma directa con un 33% de su capital, y cuya gestión se realiza de forma conjunta con el resto de socios.

La empresa se gestiona junto con las cooperativas UNICA Group S.C.A. (UNICA) y Cooperativa Provincial Agraria y Ganadera San Isidro S.C.A. (CASI).

Su misión es la producción y comercialización de la variedad de tomate Adora en España y Europa, disponible todo el año y con garantías de calidad.

## Estructura organizativa

En cuanto a la estructura de gobierno de Biosabor, se estructura con los siguientes Órganos de Gobierno:

### Asamblea General

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

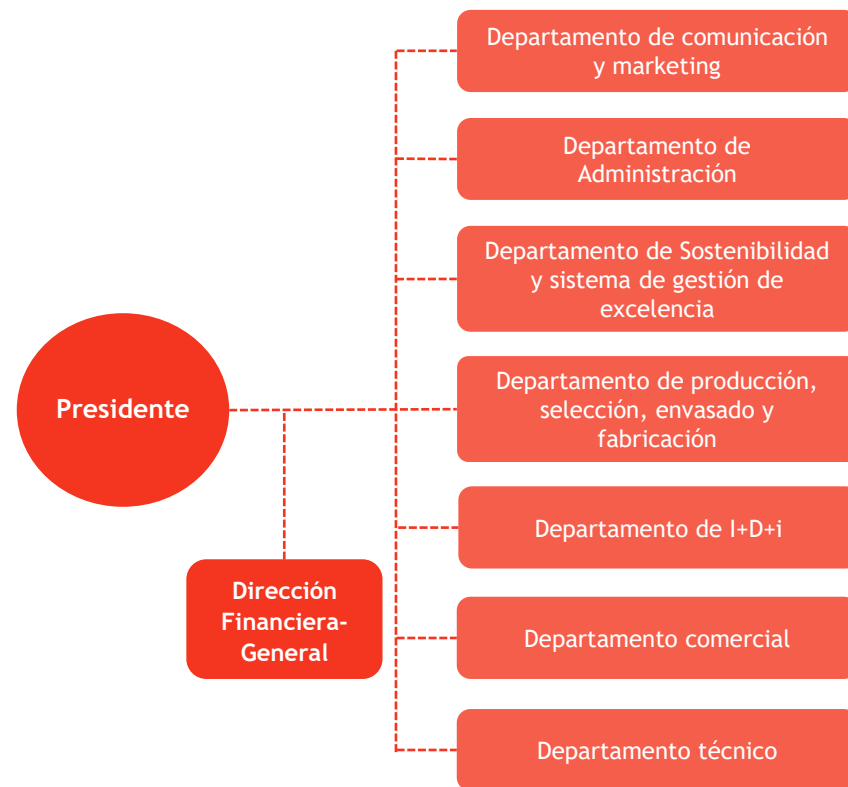
### Junta Rectora

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.



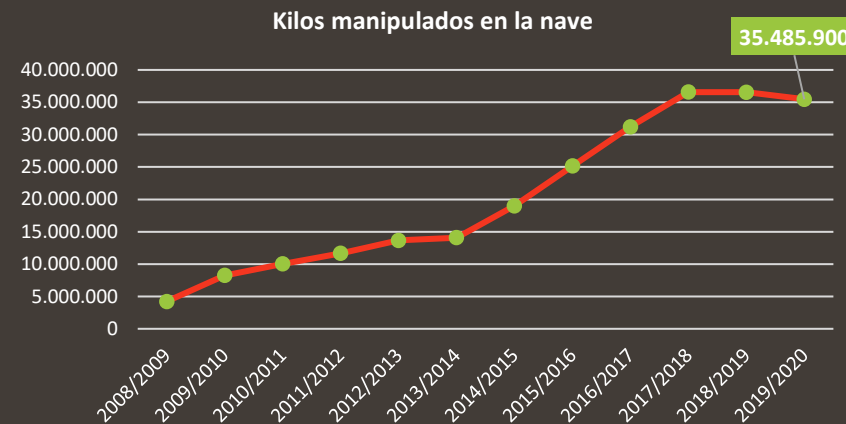


## B. Biosabor en cifras

Cifra de negocio



Kilos manipulados en la nave



2019-2020

Volumen de  
negocio

**64,4**  
millones de €

Número de  
agricultores

**76**

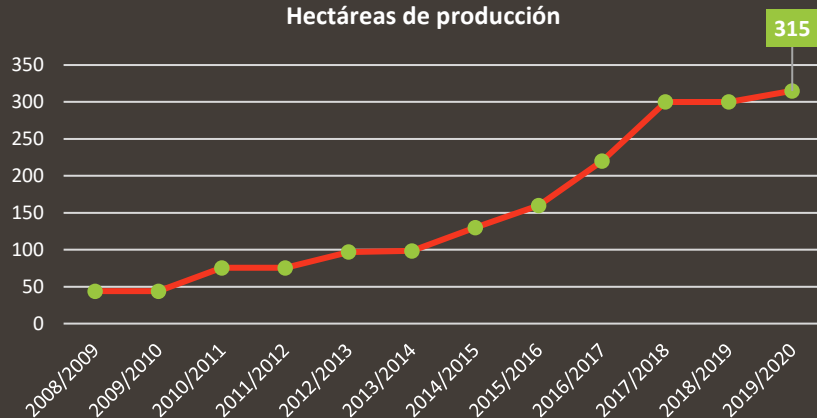
Países en los  
que vendemos

**25**

Producto manipulado  
en la nave

**35,5**  
toneladas

Hectáreas de producción



2019-2020

Superficie de  
producción de los  
socios315  
hectáreasNúmero de  
trabajadores413  
(media de campaña)Productos en  
cartera

27

Número de  
trabajadores613  
(pico de campaña)

Reparto de la producción por tipo de producto

Producto	Tomate Cherry	Tomate	Tomate Asurcado	Pepino	Sandía	Calabacín	Pimiento	Berenjena	Melón	Papaya	Aloe Vera	Mango
Reparto de producción en 2019-2020		62%		11,7%	11,4%	10,7%	1,8%	1%	<1%	<1%	<1%	<1%

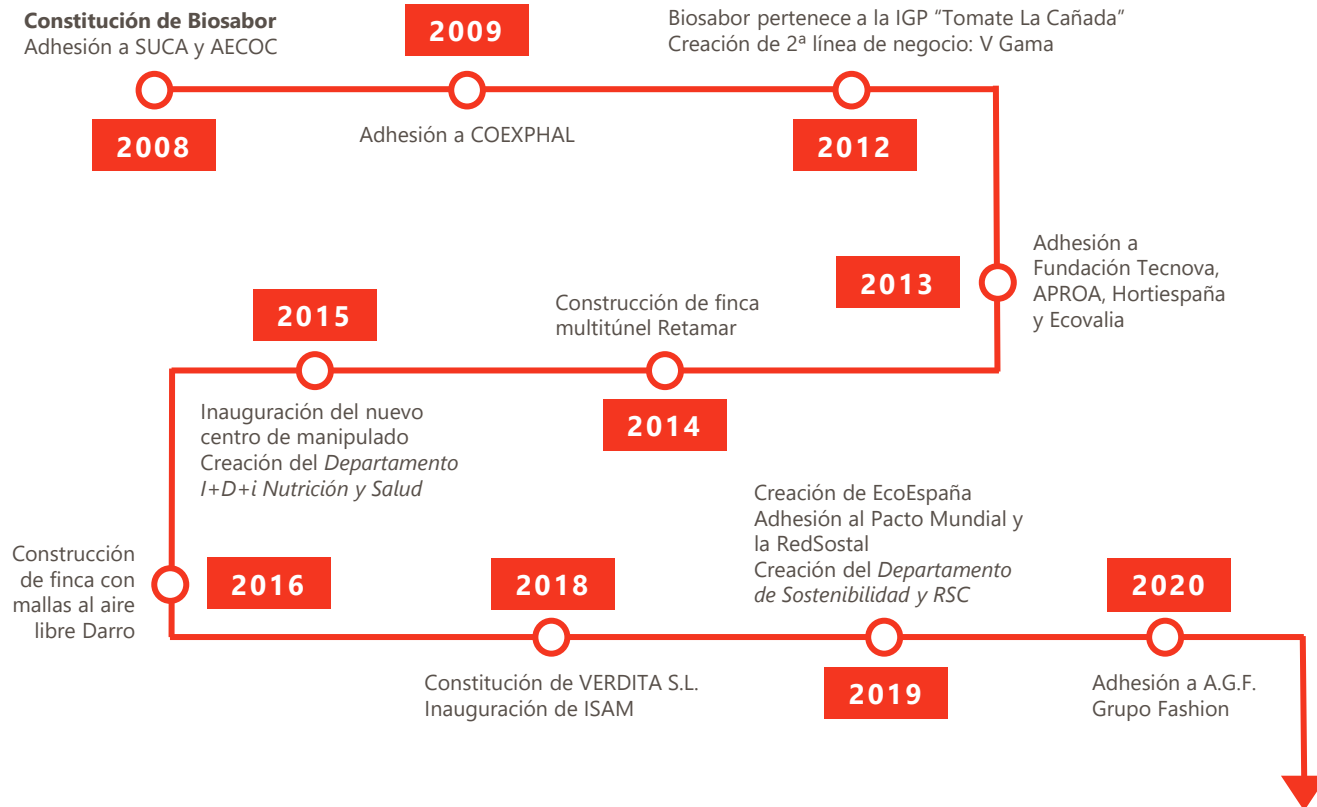


## C. Fechas clave

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.



## D. Actividades e instalaciones

### Actividades principales de Biosabor

#### 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 años.





## Instalaciones

### Fincas

Uniendo a todos nuestros socios, **contamos con 315 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 multitúnel**, 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 raspamagado, 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.

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.

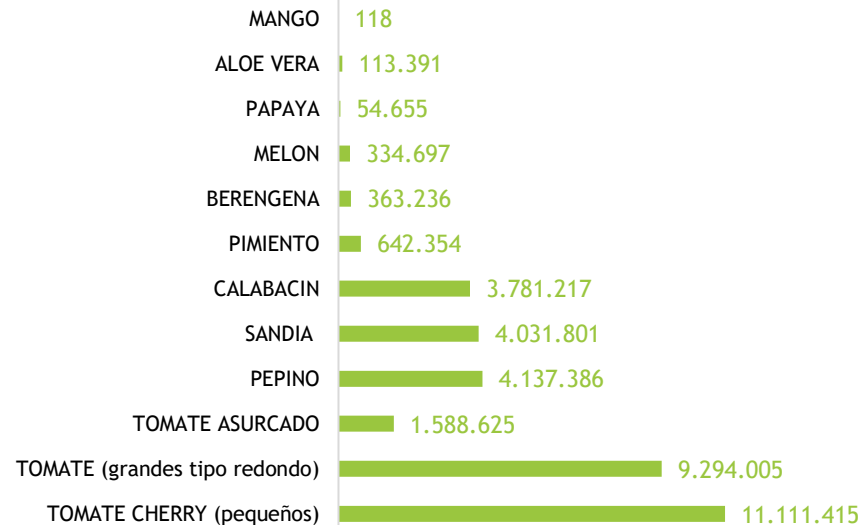
Actualmente **hemos reducido casi totalmente los lixiviados** y, gracias a la técnica de arenado, el consumo de agua se ha reducido entorno al 30-40% en los últimos años.

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.

### Kilos de productos manipulados en la campaña 2019-2020





## Centro de manipulado

Para el envasado de los productos cultivados, contamos con un centro inaugurado en 2015. Se encuentra sobre 104.213 m<sup>2</sup> de parcela y tiene una superficie construida de 14.800,45 m<sup>2</sup>.

Este centro incluye: una nave de manipulado de 9.535,55 m<sup>2</sup>, el edificio de oficinas de 1.186,20 m<sup>2</sup>, y una nave anexa de suministro, almacenaje y zona de manipulado de sandía que ocupan 4.042,80 m<sup>2</sup>. También contamos con una cantina que da servicio a los socios y empleados.

En la construcción de estas instalaciones **se ha realizado una inversión de 11 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.

**“Las empresas son las personas”, por eso queremos que las nuestras trabajen en las mejores condiciones posibles.**



## E. 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.



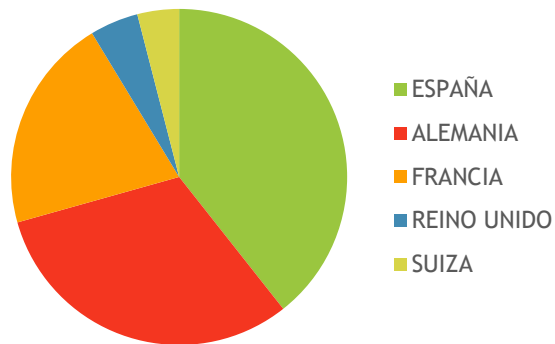
## F. Mercados principales

El 100% del producto ecológico producido en las fincas de los socios de Biosabor es manipulado y envasado en nuestras instalaciones de Níjar (Andalucía, España), y comercializado en los mercados nacional e internacional. Las fincas de los socios de Biosabor se encuentran repartidas en las provincias de Almería, Granada y Murcia.

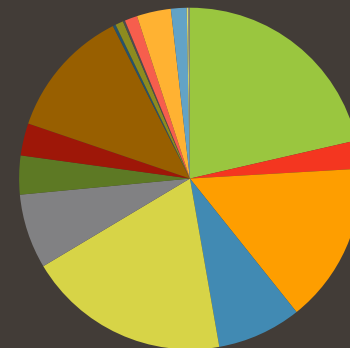
Los productos de la marca Biosabor se venden a cadenas distribuidoras de productos alimentarios y a otras

empresas que transforman los insumos en productos de V Gama. Biosabor realiza la comercialización directamente. El 87,55% de la producción se comercializa en España, Alemania, Francia, Reino Unido y Suiza. Cada uno de estos países recibió más de 1 tonelada de productos de Biosabor en la campaña 2019-2020. El resto de la producción es comercializado en otros países del mundo, destacando Irlanda, Portugal, República Checa, Holanda...

Comercialización  
por país  
en 2019-2020  
(más de 1t)



Comercialización  
por país  
en 2019-2020  
(menos de 1t)



- |             |              |                   |
|-------------|--------------|-------------------|
| ■ IRLANDA   | ■ DINAMARCA  | ■ PORTUGAL        |
| ■ AUSTRIA   | ■ HOLANDA    | ■ POLONIA         |
| ■ NORUEGA   | ■ BÉLGICA    | ■ REPÚBLICA CHECA |
| ■ CROACIA   | ■ ESLOVAQUIA | ■ ITALIA          |
| ■ GRECIA    | ■ SUECIA     | ■ RUMANIA         |
| ■ FINLANDIA | ■ SERBIA     | ■ LITUANIA        |
| ■ BULGARIA  | ■ HUNGRIA    |                   |

## G. 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. En 2020 finalizó su redacción y, por tanto, entró en vigor nuestro primer **Plan de Prevención de Riesgos Penales y Código de Conducta**.

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 aplica 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 extiende a todos los centros de trabajo de la organización y a todas las operaciones a nivel nacional e internacional.

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

Todos los miembros de la empresa han sido informados de las políticas y procedimientos en materia de Compliance.

Por otro lado, **en esta campaña se realizaron formaciones en Compliance**, a las que asistieron un total de 4 trabajadores (0,97% de la plantilla de Biosabor), para garantizar el conocimiento de los

riesgos penales de los distintos responsables en la organización: “*Revisión del Compliance Penal*”. De las personas formadas, una es miembro de la junta rectora.

Nombre del curso	Categoría profesional del empleado	Sexo
Revisión del Compliance penal	TIT. GRADO SUPERIOR	H
	AUX. ADMINISTRATIVO	M
	OFIC. ADMINISTRATIVO	M
	JEFE ADMINISTRATIVO	M

Tabla: Relación de empleados formados en Compliance.

**La empresa tiene el compromiso de mejora continua de todo el sistema de gestión de prevención de riesgos penales, mediante la revisión periódica de los resultados de las políticas implantadas y de todas las herramientas que comprende este sistema.**



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 **promulgamos 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



## H. 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.

En 2020 recibimos de nuevo la Medalla de Andalucía gracias a la labor desempeñada con el proyecto Verdita, que comercializa la variedad de tomates Adora.





Compromiso  
con el  
modelo de  
agricultura  
sostenible



## A. Propósito, Visión y Valores 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 ha 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 **contribuir al 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.





## 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.

## 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

- 1 Creación de Valor Compartido** y responsabilidad como la forma fundamental de hacer negocios.
- 2 Compromiso con una sólida ética** laboral, integridad y honestidad.
- 3 Respeto y apertura hacia la diversidad** de culturas y tradiciones.
- 4 Respeto y creación de valor a la sociedad y al medio ambiente** y compromiso sostenible que protejan a generaciones futuras.
- 5 Marcar la diferencia en todo lo que hacemos** gracias a la pasión, esfuerzo y mejora continua hacia la excelencia.



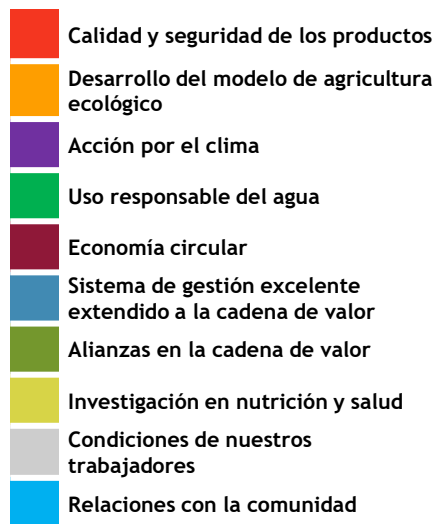
## B. Análisis de Materialidad

El análisis de la materialidad es, en el contexto de la sostenibilidad, la identificación y el estudio de los temas relevantes (llamados “temas materiales”) para una organización, desde el punto de vista económico, social y ambiental. Se trata de analizar de forma integrada todos los impactos que tiene la organización en su entorno, y cómo éstos afectan a los grupos de interés de la entidad.

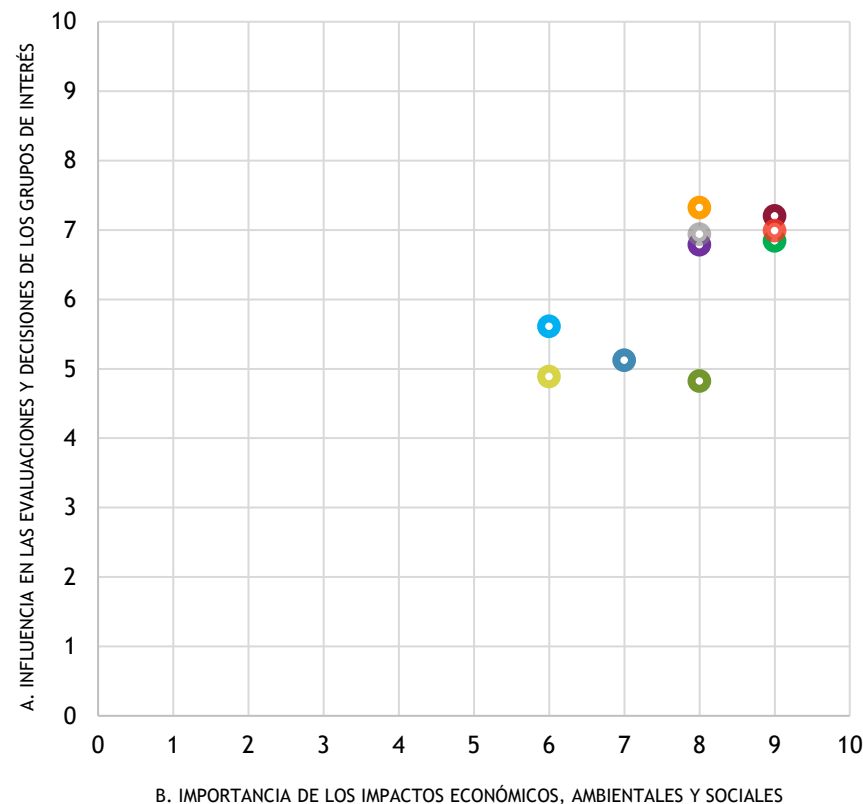
Este análisis ha dado lugar a una matriz y un mapa de materialidad, donde se reflejan los **diez temas materiales para Biosabor**. En la matriz de materialidad hemos agrupado los impactos más importantes, que se han priorizado en función de dos variables:

- La influencia en las evaluaciones y decisiones que los grupos de interés tienen sobre los mismos;
- La importancia global de esos impactos desde el punto de vista de Biosabor.

Estos temas materiales se han **incorporado a la estrategia de la empresa de los próximos años a través de siete líneas estratégicas**; y serán además la base para la rendición de cuentas y la información sobre sostenibilidad que la organización desea compartir y expandir como parte de su compromiso con la sociedad.



### MAPA DE MATERIALIDAD



## C. Relación con nuestros grupos de interés y alianzas para el desarrollo sostenible

### Alianzas para el desarrollo sostenible

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, y desde 2018 estamos adheridos 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.



**AECOC**



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.

Organización	Descripción	Año de adhesión	Tipo de afiliación	Participación en 2019-2020
<b>Pacto Mundial</b>	Creada por la ONU, promueve 10 Principios de RSC y los ODS en las empresas.	2019	Miembro asociado: Entidad empresarial	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adhesión y compromiso con los 10 Principios.</li> <li>Elaboración de nuestro Informe de Progreso 2018-2019.</li> </ul>
<b>EcoEspaña</b>	Asociación de Producción Ecológica Sostenible española.	2019	Presencia en órgano de gobierno	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tras colaborar en su creación, D. Francisco Belmonte, Presidente de Biosabor, ejerce sus funciones como Presidente de EcoEspaña.</li> </ul>
<b>RedSostal</b>	Creada por el MAPA, promueve la sostenibilidad en el sector alimentario español.	2018	Industria alimentaria adherida	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suscripción del Decálogo de Sostenibilidad integral de la industria alimentaria.</li> </ul>
<b>ISAM</b>	Primera escuela internacional de agronegocios.	2018	Fundadores	<ul style="list-style-type: none"> <li>Captación de talento, ofreciendo a los alumnos prácticas en Biosabor, y participando en cursos y másters.</li> </ul>
<b>Sedex</b>	Organización internacional que promueve la gestión responsable de las cadenas de suministro.	2016	Miembro afiliado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisión de la evaluación SMETA, con la comprobación del cumplimiento de los aspectos del Código ETI.</li> </ul>
<b>Ecovalia</b>	Asociación Profesional Española de Producción Ecológica.	2013	Socio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en actos, ferias y demás para promoción del producto ecológico.</li> </ul>
<b>Fundación Tecnova</b>	Se trata de un Centro de Apoyo a la Innovación Tecnológica que apoya la I+D+i, formación y promoción de los asociados.	2013	Socio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en proyectos de investigación e innovación a nivel internacional.</li> </ul>



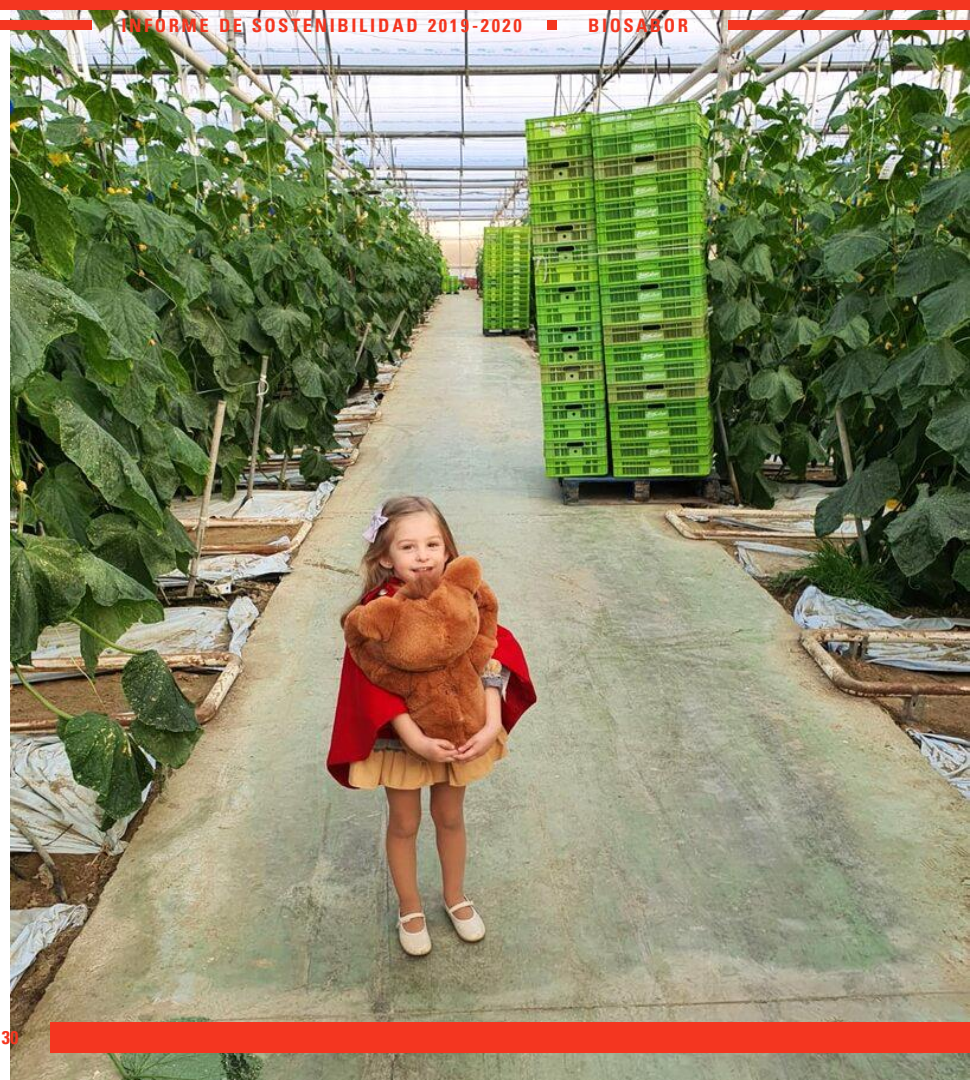
Organización	Descripción	Año de adhesión	Tipo de afiliación	Participación en 2019-2020
Hortiespaña	Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas.	2013	Socio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en foros para divulgación y marketing de frutas y hortalizas.</li> </ul>
APROA	Asociación de organizaciones de productores de frutas y hortalizas (OPFH) de Andalucía.	2013	Socio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestión de ayudas a las organizaciones de productores.</li> </ul>
IGP “Tomate La Cañada”	Indicación Geográfica Protegida para el “Tomate la Cañada”.	2012	Presencia en órgano de gobierno	<ul style="list-style-type: none"> <li>D. Francisco Belmonte, Presidente de Biosabor, realizó sus funciones como Vicepresidente del Consejo Regulador.</li> </ul>
COEXPHAL	Asociación de organizaciones de productores de frutas y hortalizas de Almería.	2009	Socio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colaboración total en todo lo que atañe al sector.</li> </ul>
AECOC	Asociación de fabricantes y distribuidores española para el trabajo colaborativo.	2008	Socio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en congresos, cursos y conferencias.</li> </ul>
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.	2008	Socio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en la comisión de compras, negociación de seguros y energía.</li> </ul>

## Grupos de interés de Biosabor

Biosabor es una empresa creada por **socios 100% locales**, afincados en Almería, y que ejercen su actividad en 315 hectáreas de terreno cultivable en dicha provincia. Por lo tanto, su relación con los miembros de la comunidad local es directa y constante.

Al margen de estos socios locales, otros **grupos de interés** han sido identificados a través de un análisis, y para cada uno se han definido una serie de canales y formas de comunicación que permiten el diálogo entre las partes. Se han estudiado, además, sus necesidades, requisitos y expectativas, y los riesgos y oportunidades ligados a la gestión de cada grupo.

→ SOCIOS AGRICULTORES	→ ASOCIACIONES EMPRESARIALES
→ COLABORADORES AGRICULTORES	→ ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN
→ PROVEEDORES	→ SOCIEDAD Y COMUNIDAD DE NÍJAR
→ CONSUMIDORES	→ BANCOS Y ENTIDADES FINANCIERAS
→ TRABAJADORES DE LA CENTRAL	→ PARTNERS DE I+D+i
→ TRABAJADORES DE FINCAS	→ MEDIOS DE COMUNICACIÓN
→ CLIENTES DE PRODUCTO FRESCO	→ PARQUE NATURAL CABO DE GATA
→ CLIENTES DE V GAMA	→ ORGANISMOS GUBERNAMENTALES





**SOCIOS  
AGRICULTORES**

Los **11 socios agricultores** son los fundadores, aportan el capital y a su vez son productores que aportan la producción de su finca ecológica.



**COLABORADORES  
AGRICULTORES**

Los **65 colaboradores agricultores** son productores que aportan la producción de su finca ecológica.



**PROVEEDORES**

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



**CONSUMIDORES**

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



**TRABAJADORES DE LA  
CENTRAL**

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  
FINCAS**

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



**CLIENTES DE  
PRODUCTO FRESCO**

**Clientes de producto fresco:** Compran la producción de la línea de negocio principal de Biosabor. Son grandes cadenas europeas que compran diariamente.



**CLIENTES DE V GAMA**

**Clientes de V Gama:** Compran la producción de V Gama de Biosabor. El 100% del producto se vende con marca Biosabor.





### ASOCIACIONES EMPRESARIALES

Las **asociaciones empresariales** apoyan el fortalecimiento del sector y dinamizan acciones conjuntas. Permiten compartir conocimiento, mejorar la representación e imagen de la organización.



### ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN

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.



### SOCIEDAD Y COMUNIDAD DE NÍJAR

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



### BANCOS Y ENTIDADES FINANCIERAS

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.



### PARTNERS DE I+D+i

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



### MEDIOS DE COMUNICACIÓN

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



### PARQUE NATURAL CABO DE GATA

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



### ORGANISMOS GUBERNAMENTALES

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

## D. Compromiso con la sostenibilidad y la Agenda 2030 de Naciones Unidas

Las siete líneas estratégicas que hemos desarrollado, basadas en nuestros temas materiales, 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. Además, dando un paso más hacia la sostenibilidad, en 2019 iniciamos el proyecto de **diseñar y desplegar nuestro Plan Estratégico y de Sostenibilidad para el periodo 2020-2030**, basado en el análisis de materialidad y en el estudio de nuestros grupos de interés.

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

VERTIENTE ECONÓMICA	VERTIENTE SOCIAL	VERTIENTE AMBIENTAL
<b>1. Calidad de nuestros productos ecológicos diferenciados por su sabor, por su valor nutricional y calidad alimentaria</b>		
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.
<b>2. Modelo de agricultura sostenible</b>		
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 carbono, uso de materiales biodegradables.
<b>3. Sistema de gestión extendido a la cadena de valor</b>		
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 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
<b>4. Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona</b>		
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Extendemos el plan de gestión ambiental a todos los productores que forman parte de Biosabor.</p>
<b>5. I+D+i y promoción en nutrición, salud y sostenibilidad</b>		
<p>Distribuimos productos de alto valor añadido en el mercado al incorporar los resultados de nuestra investigación e innovación en toda la cadena de valor.</p>	<p>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.</p>	<p>La mejora ambiental está totalmente ligada a la innovación, aplicando técnicas y tecnologías que minimicen el impacto ambiental.</p>
<b>6. Bienestar de nuestros trabajadores</b>		
<p>Ofrecemos empleo a más de 400 personas de media al año (llegando en picos de campaña a más de 600 trabajadores), de los cuales la cifra de contratos fijos se encuentra en constante aumento.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<b>7. Desarrollo e implicación en la comunidad</b>		
<p>Generamos valor económico directo en la comunidad y nos implicamos en proyectos de desarrollo en otras zonas como Senegal.</p>	<p>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.</p>	<p>Mediante nuestro proyecto en Senegal mejoramos el acceso al agua de la comunidad.</p>



## Pacto Mundial y Agenda 2030 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.



## OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



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 quíen 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.

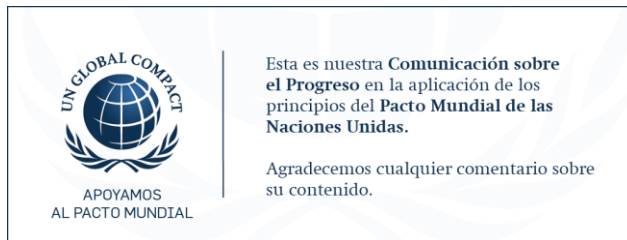
Con la voluntad de apoyar estas iniciativas y así trabajar conjuntamente en el desarrollo sostenible, en 2019 nos adherimos al Pacto Mundial. Este informe se presenta, por tanto, como **nuestro segundo Informe de Progreso**; y refleja nuestra actuación durante la campaña 2019-2020 en relación al cumplimiento de los 10 Principios del Pacto Mundial, así como nuestra contribución a los ODS, sus metas y las Acciones Empresariales (AE) que pueden establecerse para apoyarlas.

Dicha contribución se expone en la introducción de cada línea estratégica. En el contenido de las líneas estratégicas se detalla la actuación de Biosabor con respecto a sus temas materiales y las iniciativas y proyectos en vigor

relacionados con la línea. Se ha incluido una tabla final con las referencias del documento a los 10 Principios del Pacto Mundial, a los Objetivos de Desarrollo Sostenible y a Contenidos GRI relevantes para el informe.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se extiende a toda la cadena de valor, por lo que en este informe se ofrece también información sobre manejo agrícola y sostenibilidad en fincas de nuestros socios, que ya están adoptando nuestro modelo de gestión de excelencia.

A continuación, presentamos nuestra **contribución a los 10 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). En 2020 se comenzó a aplicar 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 (Autodeclaración de buenas prácticas sociales). 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 **Plan de Igualdad de Oportunidades de Hombres y Mujeres** (desde 2020 se aplica el II Plan de Igualdad, con horizonte 2024), 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. Además, 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 unirnos 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 ha empezado a aplicarse en 2020, tanto en Biosabor como en todos sus grupos de interés.





# Plan de Biosabor para la sostenibilidad

## Líneas estratégicas y materialidad

Del análisis de materialidad que hemos realizado, hemos determinado **10 temas relevantes (materiales)** para la empresa y nuestros grupos de interés. Estos temas se han trasladado a la gestión de la empresa través de las siguientes **7 líneas estratégicas**. Presentamos, para cada línea estratégica, su vinculación con los ODS, los resultados logrados en la campaña 2019-2020 y las iniciativas del Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030 relacionadas con las líneas.



### Línea estratégica 1: Calidad de nuestros productos ecológicos diferenciados por su sabor, por su valor nutricional y calidad alimentaria

Tema material: Calidad y seguridad de los productos



### Línea estratégica 2: Modelo de agricultura sostenible

Temas materiales: Desarrollo del modelo de agricultura ecológico, Acción por el clima, Uso responsable del agua, Economía circular



### Línea estratégica 3: Sistema de gestión extendido a la cadena de valor

Tema material: Sistema de gestión excelente extendido a la cadena de valor

### Línea estratégica 4: Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona

Tema material: Alianzas en la cadena de valor



### Línea estratégica 5: I+D+i y promoción en nutrición, salud y sostenibilidad

Tema material: Investigación en nutrición y salud



### Línea estratégica 6: Bienestar de nuestros trabajadores

Tema material: Condiciones de nuestros trabajadores



### Línea estratégica 7: Desarrollo e implicación en la comunidad

Tema material: Relaciones con la comunidad





## Línea estratégica 1: Calidad de nuestros productos ecológicos diferenciados por su sabor, por su valor nutricional y calidad alimentaria

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.





2 HAMBRE  
CERO

## Contribución al ODS 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

## Contribución al ODS 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.

## 1.1. Calidad y seguridad de los productos

### La Calidad, el sabor y el valor nutricional del producto como seña de identidad de Biosabor

En Biosabor apostamos por la calidad de nuestros productos, la recuperación del sabor tradicional, y el desarrollo de nuevas variedades y productos de alto valor nutricional.

La agricultura ecológica nos permite mantener estas características en nuestros cultivos, que mejoramos continuamente a través de la investigación de nuevas variedades y el impacto del consumo de las frutas y hortalizas ecológicas en la salud.

Nuestros productos de V Gama son elaborados bajo la misma premisa, partiendo de las mejores materias primas y garantizando un proceso de fabricación, seguro y respetuoso con las propiedades nutricionales de los alimentos.

**En 2021 está previsto el lanzamiento de nuevos productos de V Gama en cristal y con etiquetado inclusivo.**



### Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

#### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Investigación y desarrollo de productos de conveniencia

Como venimos haciendo desde la creación del departamento de I+D+i en Nutrición y Salud, todos los productos desarrollados en la nueva línea de V Gama estarán basados en una investigación previa relacionada con las propiedades de sus ingredientes entre ellos y su impacto en la salud humana. Las mezclas de dichos productos estarán encaminadas a cumplir los requerimientos nutricionales de una alimentación saludable.

#### Meta 2030

Nos ponemos como reto introducir nuestros productos de V Gama ecológicos en el mercado nacional e internacional diferenciados por su calidad, valor nutricional, envasado sostenible y etiquetado inclusivo.

2 HAMBRE CERO



## Certificaciones que avalan nuestra calidad

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**:

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.





## Línea estratégica 2: Modelo de agricultura sostenible



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.**

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.

**Producir de una manera ecológica y sostenible significa producir de manera responsable.**



2 HAMBRE  
CERO

## Contribución al ODS 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

## Contribución al ODS 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 SANEAMIENTOContribución al  
ODS 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*.

7 ENERGÍA ASEQUIBLE  
Y NO CONTAMINANTEContribución al  
ODS 7: Energía asequible y no  
contaminante

Biosabor cuenta con una planta de autoconsumo, con la que se genera anualmente el 7% del consumo del centro de envasado. Además, desde esta campaña se ha contratado el resto de la energía de origen fotovoltaico. Con ello, desde 2020 el 100% de la energía consumida por la empresa procede de fuentes renovables, respaldando así la meta 7.2 y la acción empresarial *AE1: Aumentar significativamente la eficiencia energética, satisfacer las necesidades de energía restantes de fuentes renovables y promover la misma acción en toda la cadena de suministro*.

8 TRABAJO DECENTE  
Y CRECIMIENTO  
ECONÓMICOContribución al  
ODS 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. Asimismo, 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.





## Contribución al ODS 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**.



## Contribución al ODS 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

## Contribución al ODS 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 agricultora 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 CO<sub>2</sub>; 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

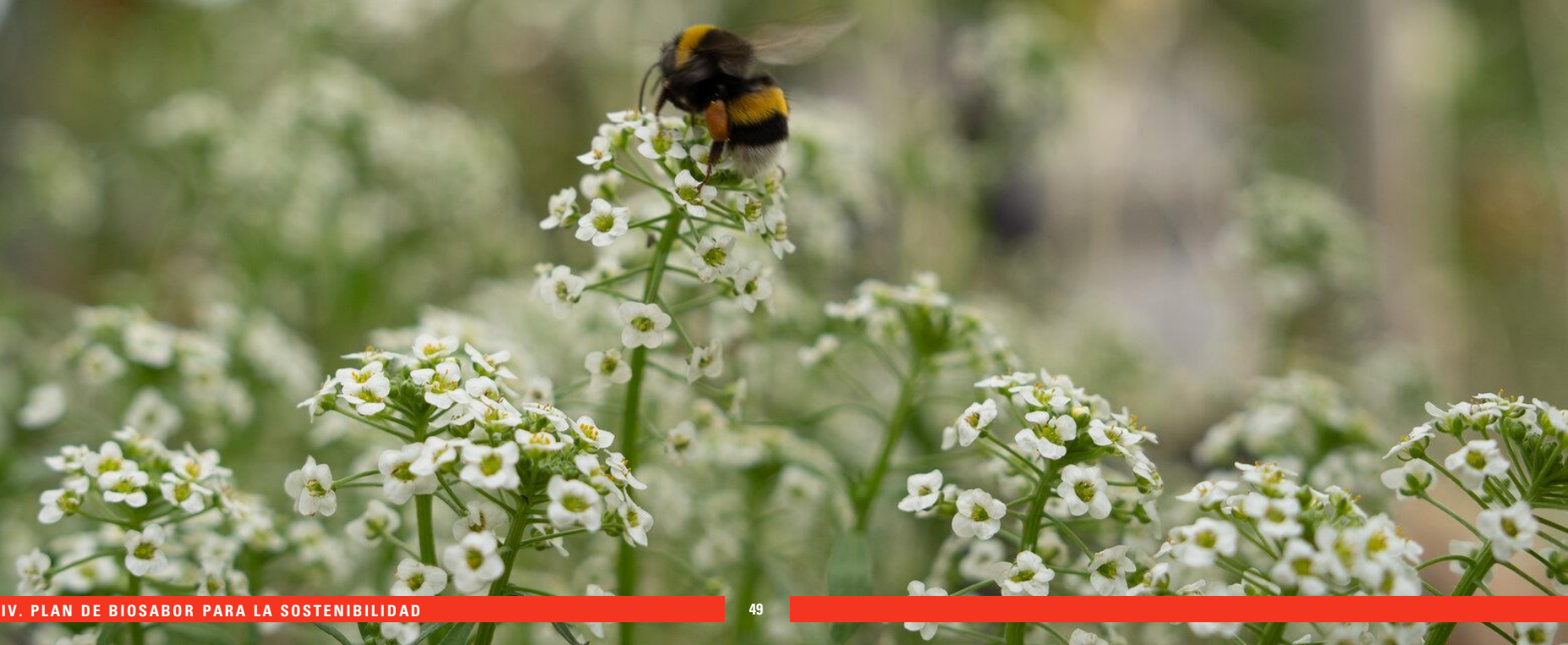
## Contribución al ODS 15: Vida de ecosistemas terrestres

Pretendemos no sólo que nuestro impacto en la vida de los ecosistemas terrestres sea mínimo, sino también **apoyar el desarrollo de los hábitats naturales 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.*



## 2.1. Desarrollo del modelo de agricultura ecológica





## a. Certificación ecológica

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). Además, al apoyar el **Decálogo de Sostenibilidad Integral de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, nos hemos comprometido con, entre otros, los siguientes aspectos en materia ambiental:

- **5. Gestión de la energía:** Compromiso por el establecimiento de medidas de eficiencia energética en los procesos productivos, las energías renovables y el uso de fuentes de energía alternativas.
- **7. Agricultura y ganadería sostenible. Biodiversidad:** Compromiso de mejora en el abastecimiento de las materias

primas alimentarias que favorezcan la conservación de los recursos naturales y el medio ambiente y el mantenimiento de la biodiversidad, especialmente en el ámbito nacional.

- **8. Ecodiseño:** Compromiso de introducir el criterio medioambiental en el diseño de los productos y su packaging con el fin de minimizar su impacto en la naturaleza.
- **9. Residuos:** Compromiso por la reducción de la cantidad generada de residuos, incluyendo el desperdicio alimentario, y de aplicación de medidas de valorización de los mismos.

Todos estos compromisos se trasladan a la realidad de la organización a través de la estructura de procesos, acompañada de controles internos y auditorías externas que verifican la efectividad de nuestro sistema de gestión.

## b. 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

## c. Aplicación e innovación en las técnicas de agricultura ecológica

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.

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 y 2020, 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.





## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Ensayos de nuevas variedades en las fincas experimentales

La iniciativa se plantea como un estudio comparativo de diferentes tipos de manejo de cultivo y aportación de nutrientes para optimizar las producciones. Se trata de un ensayo de diferentes tipos de manejo de cultivo para variedad de Tomate Cherry Rama Sabor Sorentyno en el fertirriego, con el objetivo de optimizar los recursos.

#### Meta 2030

Queremos seguir manteniendo una intensidad de pruebas de nuevas variedades en un rango de 30 a 35 anuales.

2 HAMBRE CERO



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.

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

### Fincas experimentales

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”.



## 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).

**Las plagas no desarrollan resistencia** a sus enemigos biológicos.

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

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

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



## 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 <b>especies arbustivas autóctonas</b> .
	Siempre se deben <b>obtener las plantas en viveros forestales</b> , nunca arrancar las plantas del entorno natural.
	<b>El seto debe ser multiespecífico</b> , 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 <b>floración escalonada</b> .
	En nuestras condiciones de cultivo, se recomienda establecer el seto <b>entre los meses de octubre y mayo</b> . 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	Acebuché	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
Laburaria 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.



## Diversificación de producción para abastecimiento anual y minimización de riesgos del cambio climático

El 100% de la producción de Biosabor es ecológica y respetuosa con el medio ambiente y, por ende, con su entorno. Resalta el cuidado, limpieza y el entorno de las fincas. En todas ellas existen espacios destinados a preservar la flora local con flora autóctona, que sirve asimismo como reservorio de flora para el control biológico.

El cultivo ecológico tiene como objetivo el mayor respeto del medio ambiente para producir alimentos saludables. A nivel de campo, lo conseguimos con aportes regulares de materia orgánica (previo a la plantación), como base de nuestra fertilización. Durante el cultivo hacemos aporte por riego, donde se añaden sales provenientes de Roca Madre y otros tipos de fertilizantes orgánicos, siempre de origen vegetal.

Como se trata de cultivos intensivos, para mantener la sanidad de nuestros suelos y

cultivos, realizamos dos tipos de tareas técnicas:

1. **La rotación de cultivo**, donde realizamos el cambio de especies en el cultivo:
  - Cucurbitáceas (como pepino, calabacín, sandía, melón, etc.).
  - Solanáceas (como pimiento, tomate...).
  - Leguminosas (como guisantes, judías...), siendo beneficiosas por la capacidad de fijación del nitrógeno en el suelo.
2. **La solarización**, que consiste en cubrir el suelo con un plástico transparente, en la época de máximo calor. Así se eleva la temperatura y se eliminan los patógenos existentes en el suelo. Este proceso dura entre 30 y 45 días, alcanzando temperaturas por encima de los 60°.



### Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

#### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Incremento de las explotaciones agrícolas de cultivo ecológico

Nuestro objetivo es incrementar el número de hectáreas de producción ecológica en razón de un 5% anual, principalmente por parte de los socios productores, aunque también se consideran los socios colaboradores. Estos incrementos se acompañarían de una ampliación de la capacidad del almacén, actualmente de 50.000 toneladas.

#### Meta 2030

Nos proponemos alcanzar una cifra de 365 hectáreas de cultivo ecológico de aquí a 2030.

2  
HAMBRE  
CERO



## 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 las cubiertas de plástico es reciclado.**





## 2.2. Acción por el clima





## Minimización de emisiones de CO<sub>2</sub>

Con la actividad agraria de nuestros socios, que ha conllevado la instalación de invernaderos en más de 300 hectáreas, logramos tener un efecto positivo en la reducción de emisiones de CO<sub>2</sub>.

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

En 2020 hemos cumplido con el que era nuestro próximo compromiso en esta materia: cuantificar nuestras emisiones y su origen, para así poder fortalecer nuestro rol en la minimización del impacto del cambio climático. Así, desde esta campaña contamos con datos sobre nuestras emisiones de CO<sub>2</sub> de alcance 1 y 2.

### Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

#### INICIATIVA ESTRATÉGICA

##### Iniciativa Acción por el Clima con el PACTO MUNDIAL

En el año 2021 nos adherimos a la iniciativa española de “Acción por el clima” cuyo objetivo es minimizar las repercusiones del cambio climático. La Comunidad #PorElClima, formada por diversos agentes sociales, busca reducir las emisiones y lograr la neutralidad en carbono para 2050. La Comunidad ofrece contenidos varios y propone retos para lograr estos objetivos.

##### Meta 2030

Deseamos conseguir que el 100% de nuestros socios cuenten con plantas de energía fotovoltaica.

13 ACCIÓN  
POR EL CLIMA



Desde la campaña 2019-2020, Biosabor contabiliza sus emisiones directas e indirectas de CO<sub>2</sub>. Se incluye en el cálculo el consumo de electricidad proveniente de fuente no renovable, y el consumo de combustible de los vehículos utilizados por la empresa.

En esta campaña, Biosabor ha emitido 0,0036 toneladas equivalentes de CO<sub>2</sub> por tonelada de producto manipulado en la nave. **El total de emisiones generadas asciende a 128,2 toneladas de CO<sub>2</sub>.**

Periodo	Emisiones directas de CO <sub>2</sub> (alcance 1)	Emisiones indirectas de CO <sub>2</sub> (alcance 2)	Intensidad de las emisiones
19/20	57,86 Tn eq. CO <sub>2</sub>	70,35 Tn eq. CO <sub>2</sub>	0,0036 Tn eq. CO <sub>2</sub> / Tn producto manipulado

Tabla: Emisiones de CO<sub>2</sub> de Biosabor (en toneladas de CO<sub>2</sub> equivalentes)

A partir de 2020, la energía eléctrica contratada en Biosabor proviene de fuente renovable, por lo que **se ha evitado el envío de 166,91 toneladas de CO<sub>2</sub> equivalente a la atmósfera.**

**Con la contratación de energía renovable en esta campaña, Biosabor ha evitado la emisión de 167 toneladas de CO<sub>2</sub>.**

## Beneficios del cultivo en invernaderos

### Efecto albedo

El 96% de la producción de nuestros socios 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 CO<sub>2</sub>”*.

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. 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.

La superficie blanca de los invernaderos contribuye a la regulación del calor, y por tanto a la **disminución de emisiones de gases de efecto invernadero.**





### Sumidero de CO<sub>2</sub>

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 CO<sub>2</sub> atmosférico. Posteriormente, ese CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> que producen 250.000 coches diariamente. Las 315 hectáreas de cultivo de Biosabor serían capaces, entonces, de contrarrestar los gases emitidos diariamente por 2.625 vehículos. Así, se mejora la calidad del aire purificándolo.

Las 315 hectáreas de cultivo de Biosabor son capaces de **contrarrestar los gases emitidos diariamente por 2.625 vehículos.**

El 87,2% de las emisiones de Biosabor es **compensado con el sumidero creado con los cultivos de tomate de la finca de nuestro socio Consabor.**

En concreto, según los datos del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), los 128.500 m<sup>2</sup> de superficie dedicadas al cultivo del tomate en las fincas de nuestro socio Consabor ofrecerían una cifra de 111,795 toneladas de CO<sub>2</sub> fijadas en esta campaña. De esta forma, **se compensa el 87,2% de las emisiones directas e indirectas de Biosabor.**



## Consumo energético

El consumo energético de Biosabor a lo largo de las últimas campañas ha sido el siguiente:

Periodo	kWh consumido total	kWh/Kg de producción manipulada	kWh contratados procedentes de fuentes renovables	kWh procedentes de autoconsumo	% procedente de energía renovable*
16/17	1.112.578	0,035636	-	133.000	11,95%
17/18	1.340.055	0,036619	-	121.000	9,03%
18/19	1.503.069	0,041104	-	135.000	8,98%
19/20	1.476.098	0,041635	927.290	135.000	71,97%

Tabla: Consumo eléctrico del centro de envasado de Biosabor

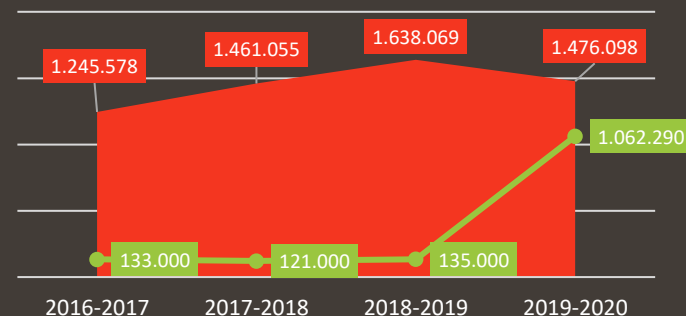
\*El concepto “% procedente de energía renovable” incluye el autoconsumo y la energía renovable contratada.

En el siguiente gráfico se observa la **evolución del consumo de electricidad en Biosabor proveniente de fuentes renovables** (en verde) sobre el total consumido en la campaña (en rojo).

Al autoconsumo se suma la energía fotovoltaica contratada desde enero de 2020, logrando alcanzar un dato de más del 70% de consumo de energía renovable en esta campaña.

■ kWh consumido total de electricidad  
● kWh consumido procedente de energía renovable

Consumo energético del centro de envasado de Biosabor



## Eficiencia energética de las instalaciones

En 2015 inauguramos el nuevo centro de envasado, con una superficie de casi 15.000 m<sup>2</sup>. En este centro se encuentran una nave de manipulado, el edificio de oficinas, además de otro centro de manipulado con nave de suministro, almacenaje y zona de manipulado de sandía. También cuenta con una cantina que da servicio a los socios y empleados.

Se trata de una **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.

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. A largo plazo está prevista la incorporación de una planta de autoconsumo que pueda abastecer toda la nave.

La **ratio de intensidad energética** (consumo de energía por kilo de producto manipulado, expresada en Megajulios) para Biosabor es de **0,13621 MJ/Kg**. Este cálculo incluye la electricidad consumida proveniente de fuentes no renovables y el gasto de carburante de los vehículos de la empresa.





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.

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.

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.



**El agua que recogemos de la lluvia es utilizada para el riego de los jardines.**



Por otro lado, en años previos nos habíamos propuesto el reto de que toda la energía contratada en la planta de envasado de Biosabor fuera 100% renovable en el corto plazo. Hemos cumplido con este

reto y, desde el 1 de enero de 2020, la energía utilizada en el centro de envasado es fotovoltaica, logrando así reducir aún más nuestro impacto ambiental.

Desde el 1 de enero de 2020, la energía utilizada en Biosabor es fotovoltaica.







Las emisiones de CO<sub>2</sub> evitadas con la planta de autoconsumo y la energía fotovoltaica contratada **equivalen al CO<sub>2</sub> absorbido por 474 encinas.**



## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Reducción de emisiones. Plan de transición al uso de energía renovable

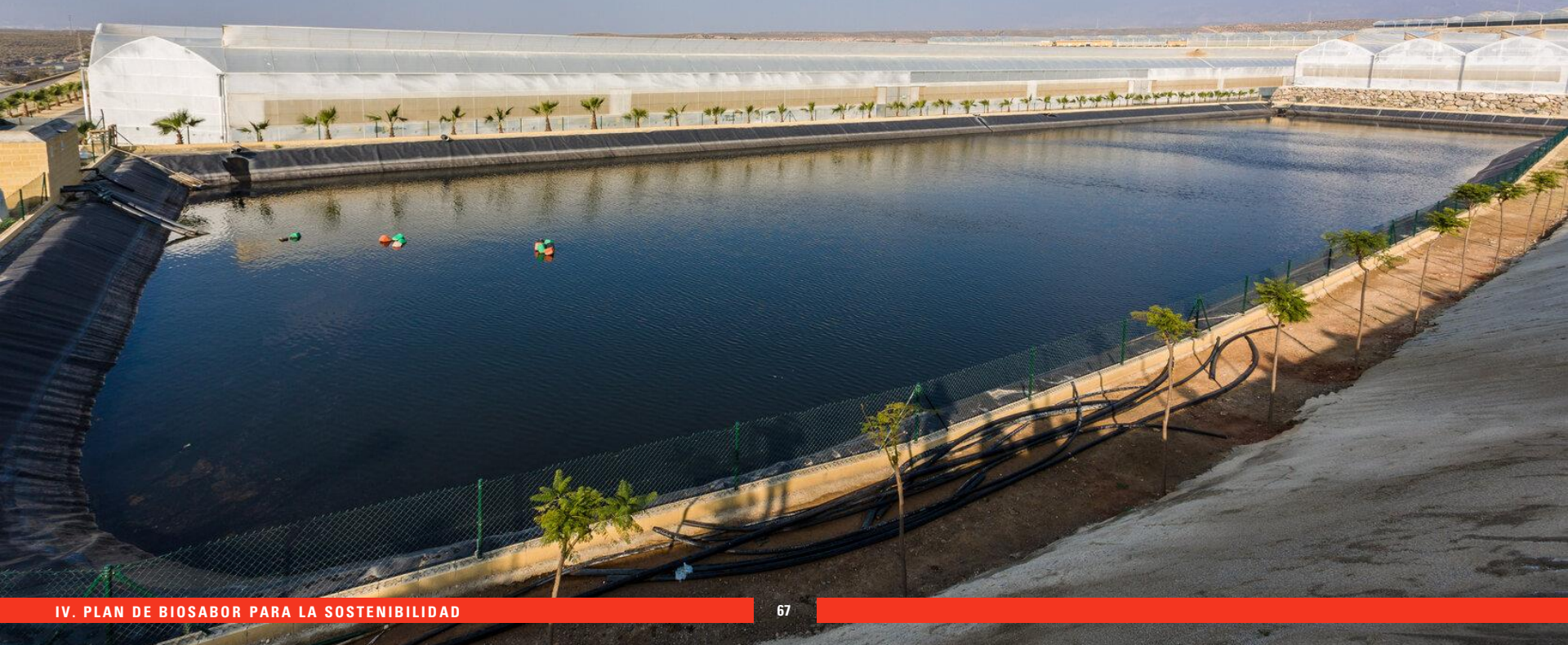
La iniciativa consiste en aumentar la contratación de energía renovable, aumentar el autoconsumo de la propia planta e invertir en una instalación de energía fotovoltaica en la nave central. Se pretende extender esta iniciativa a la finca de Consabor y las fincas del resto de socios. El incremento de la contratación de energía renovable es una iniciativa que se venía barajando desde hace varios años y es en 2020 cuando Biosabor contrata el 100% de su energía renovable, además del autoconsumo de su propia planta (99 kw).

#### Meta 2030

Nuestro objetivo es llegar a ser una empresa de emisiones cero.



## 2.3. Uso responsable del agua





## 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 la nave de envasado de Biosabor y las fincas de los socios se utilizan diversas técnicas para optimizar el uso del agua.

En la campaña 2019-2020, **por cada kilo de producto manipulado en la nave de Biosabor, consumimos 0,000365 ML de agua**, lo que dio un total de 12.938 Megalitros consumidos.

Como ejemplo de gestión del agua en fincas, **en las pertenecientes a nuestro socio Consabor se consumieron 0,000057 ML por kilo de producción**, un total de 162,64 Megalitros en el periodo; ello supuso una reducción de 3% de agua por tonelada producida con respecto al periodo anterior.

Biosabor		Consabor	
Total consumido (Megalitros)	Consumo por producción (ML consumidos por kg de producto manipulado)	Total consumido (Megalitros)	Consumo por producción (ML consumidos por kg de producción)
12.938	0,000365	162,64	0,000057

Tabla: Consumo de agua en la nave de Biosabor y en las fincas de Consabor

## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Medidas de reducción de consumos de agua

Durante la campaña 2020/21 se realizarán obras de canalización para aprovechar el agua de lavado de las frutas y hortalizas que se van a utilizar en la fabricación de productos de V Gama. Esta agua se depositará en un aljibe para el regadío de jardines y limpieza de explanadas y aceras.

#### Meta 2030

Nos ponemos como reto lograr que el 100% del agua utilizada en el ciclo de envasado y fabricación sea optimizada y reaprovechada.

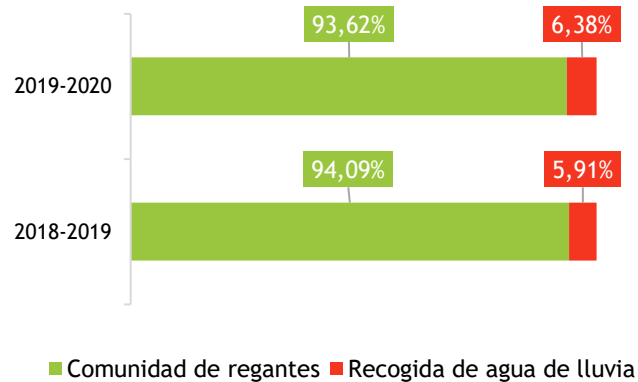
12 PRODUCCIÓN  
Y CONSUMO  
RESPONSABLES



En el total de consumo de agua, en esta campaña se redujo un 1,2% en el caso de Biosabor, y un 15,9% en el caso de Consabor.

El agua para la finca Consabor provino mayoritariamente de las comunidades de regantes, junto con el agua recogida de lluvia, cuyo porcentaje se ha visto incrementado en esta campaña.

Procedencia del agua utilizada en las fincas de Consabor



Los 10.380.990 litros de agua de lluvia recogidos en las fincas de nuestro socio Consabor equivalen a regar 10.380 encinas durante un año.

## 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 intentos 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 bombeo 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.





## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Iniciativa por los Océanos con el PACTO MUNDIAL

Adhesión a los principios del Pacto Mundial “Sustainable Ocean Principles”. Con motivo de la semana de los Océanos, el Pacto Mundial solicitó a todos sus miembros a que le ayudaran a difundir los Principios para un Océano Sostenible y lograr el compromiso de los CEOs, iniciativa a la que Biosabor ha decidido unirse.

#### Meta 2030

Queremos eliminar de nuestros envases todos los productos plásticos no biodegradables o compostables.



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.

### Comunidades de regantes

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:**

Base formada por el suelo natural

+ Capa de estiércol ecológico y natural

+ Capa de arena fina

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.

El sistema de enarenado ha permitido reducir casi totalmente los lixiviados, logrando un **consumo de agua un 30-40% menor** al que existía previamente.



## 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 o hasta un embalse.

## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Aprovechamiento del agua de lluvia e instalación de máquina de nanoburbujas

La iniciativa consiste en aprovechar el agua de lluvia recogiéndola hacia el mismo aljibe en el que se recoge el agua de lavado de la planta de la V Gama. En las fincas de los socios, como Consabor, también se llevará a cabo el proyecto para el riego, utilizando un embalse existente de 8.500m<sup>3</sup>. En estas fincas, también se realizará la inversión en una máquina de nanoburbujas para que no proliferen algas y enriquecer ese agua de riego.

#### Meta 2030

De aquí a 2030 queremos que todos nuestros socios dispongan de una máquina de nanoburbujas en sus fincas.





## 2.4. Economía circular



## a. 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.

En la nave se genera una serie de residuos alimentarios provenientes del proceso de envasado llevado a

cabo en dicha nave. Si bien considerado residuo, este producto es posteriormente reutilizado de distintas formas: para la transformación en productos de V Gama, donaciones a comedores sociales, materia prima destinada a industria, así como alimento para el consumo animal. Este ciclo de reutilización de los productos que no pasan a la venta contribuye a la **creación de un entorno de economía circular**, donde Biosabor se posiciona como una empresa de residuo alimentario cero.

### Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

#### INICIATIVA ESTRATÉGICA

##### Proyecto RÚSTICA: Aprovechamiento de residuos vegetales

El proyecto internacional RÚSTICA en el que participamos tiene por objeto reducir el desperdicio de los residuos orgánicos, fundamentalmente a través de la conversión de los desperdicios alimentarios en fertilizantes orgánicos.

##### Meta 2030

Nuestro reto es conseguir que el 100% de las fincas de los socios reutilicen los residuos orgánicos




Tipo de residuo (peso en toneladas)	19/20
Basura	20,66
Cartón	4,712
Plástico	5,538
Residuos vegetales: frutos y restos de poda y hojas	110,58
Madera	0,9
Palet	0,6

Tabla: Residuos generados en Biosabor

Tratamiento del residuo (peso en toneladas)	19/20
Reciclaje: cartón, madera, palet, plástico	11,75
Vertedero: basura	20,66
Planta de compostaje: residuos vegetales	110,58

Tabla: Tratamiento de los residuos generados en Biosabor



**La totalidad de los residuos de las explotaciones de agricultura ecológica se gestionan responsablemente, sin causar ningún perjuicio al medio ambiente.**

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. En este sentido, los restos plásticos que se lleva el gestor de residuos, son transformados en propileno, y el cartón en celulosa, por lo que se contribuye a la economía circular y al mantenimiento de los residuos en el ciclo productivo. En particular, destaca que 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.

Por lo tanto, la totalidad de los residuos de las explotaciones de agricultura ecológica se gestionan responsablemente sin causar ningún perjuicio al medio ambiente.



A continuación se presenta el detalle del nivel de riesgo del residuo de Biosabor, el departamento responsable de su gestión y la empresa autorizada para su retirada, además del tratamiento de dicho residuo:

NIVEL DE RIESGO	TIPO DE RESIDUO	DEPARTAMENTO RESPONSABLE	GESTIÓN DE LA RETIRADA	TRATAMIENTO REALIZADO
Bajo	PLÁSTICO/CAUCHO	Jefe de almacén	INRAL	Reutilización
Bajo	CARTÓN/PAPEL	Jefe de almacén	RECISUR	Reutilización
Bajo	PALETS/MADERA	Jefe de almacén	RECICLADOS EJIDO	Reutilización
Bajo	RSU/VEGETALES	Jefe de almacén	ANTONIO MORALES JUAN GONGORA	Reutilización
Bajo	RESTOS DE PODA	Jefe de almacén	ANTONIO MORALES JUAN GONGORA	Vertedero
Bajo	CHATARRA/ACERO	Responsable de mantenimiento	RECICLADOS FAUSTO	Reutilización
Medio	TÓNER IMPRESORAS	Responsable de compras	FIDEL JIMÉNEZ	Recuperación
Bajo	PRODUCTOS DE LIMPIEZA	Responsable de almacén	INRAL	Reciclaje
Bajo	RESIDUOS ORGÁNICOS	Responsable de cantina	VALORIZA MEDIOAMBIENTE	Vertedero
Bajo	ENVASES	Responsable de compras	VALORIZA MEDIOAMBIENTE	Reciclaje
Bajo	VIDRIO	Responsable de Planta V Gama	VALORIZA MEDIOAMBIENTE	Reutilización
Bajo	FRACCIÓN RESTO	Responsable de compras	VALORIZA MEDIOAMBIENTE	Reutilización

Tabla: Gestión de residuos en Biosabor

## Materiales biodegradables

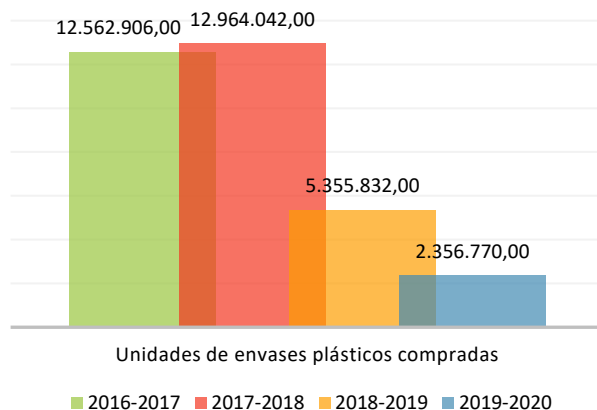
Por otro lado, nuestros productos requieren embalajes que, en su mayoría, suelen ser fabricados a base de plástico. Por ello, nos hemos planteado el objetivo de reducir el uso de materiales no biodegradables, como el plástico, a favor de los que sí lo sean.

Es así como **en la campaña 2019-2020 logramos reducir la compra**

**de tarrinas y cestas con materiales plásticos en un 56%**, sustituyéndolos por cartón y plásticos biocompostables.

En esta campaña, de los 84.120 kg de envases de plástico utilizados, 42.796 son compostables, logrando una ratio de más del 50% de material compostable.

Consumo de envases plásticos al año  
(unidades)



## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Plan de gestión de residuos

La iniciativa consiste en implantar un punto limpio, tanto en Biosabor como en las fincas de Consabor, donde se colocarán perfectamente identificados todos los contenedores, que servirán para que las empresas de reciclaje puedan hacer la recogida de residuos de una forma optimizada.

#### Meta 2030

Queremos alcanzar una cifra de 100% de materiales reciclados, y lograr un aumento anual de 10% en la reutilización de residuos.



**La compra de envases plásticos se ha reducido en un 56% con respecto a la campaña anterior.**



## Envases retornables

Por otro lado, en 2019-2020 hemos reducido aún más la compra de envases de plástico, optando por el uso de envases retornables alquilados a las compañías IFCO y EUROPOOL, además de palets retornables de la compañía CHEP, por un peso total de 2.122.391 kg.

En este sentido, **el porcentaje de material de envasado recuperado** (material de envasado reutilizado sobre la cantidad de producto vendido en los envases IFCO y EUROPOOL) **es del 25,93%.**

La utilización de estos envases presenta amplios beneficios a nivel ambiental. Entre otros, **en esta campaña se ha evitado el envío de 478.425 kg de CO<sub>2</sub> a la atmósfera** y además **se han reducido los residuos en 229.739 kg.**

Estos datos se muestran en los certificados otorgados a Biosabor por las empresas IFCO y CHEP, donde se exponen los impactos ambientales positivos derivados del uso de los envases de estas compañías:





## Empresa de Residuo Alimentario Cero

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 esta forma, se reutiliza el 100% del residuo alimentario, contribuyendo a la economía circular.

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.

**En 2017, Biosabor fue seleccionada como buena práctica de “Empresa de Residuo Alimentario Cero”.**





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 1ªB y 2ª 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.

2 HAMBRE  
CERO



## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

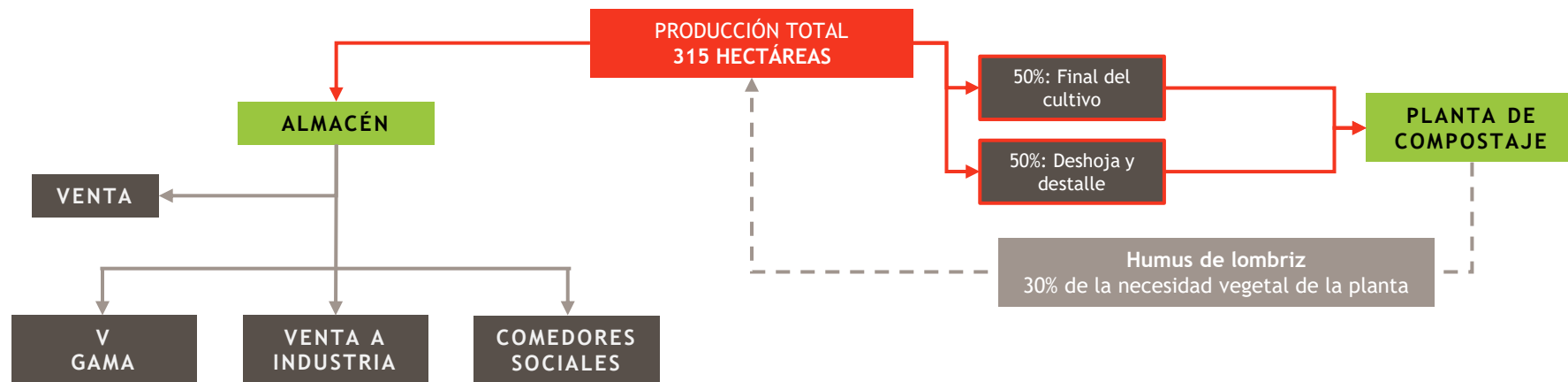
#### Puesta en marcha de la fábrica de V Gama

Se llevará a cabo la puesta en marcha de la maquinaria y los productos con el objetivo de arrancar, protocolizar y optimizar el proceso de fabricación de los productos de V Gama. Las acciones realizadas están encaminadas a garantizar las características organolépticas, nutricionales y microbiológicas deseadas para los productos.

#### Meta 2030

Nos proponemos alcanzar un 100% de reutilización de excedentes alimentarios gracias a la planta de V Gama.

### 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.



## b. Gestión de materias primas

La principal materia prima de Biosabor es el producto hortofrutícola proveniente de las fincas de Consabor y de las de nuestros socios, que en la campaña 2019-2020 se elevó a 35.485.900 kg.

Asimismo, para el envasado de los productos, consumimos cartón (562.158 kg), papel (4.360 kg), y plástico (84.120 kg, del cual aproximadamente el 50% es compostable).

Materiales utilizados (en kg)	19/20
No renovables	650.638

Tabla: Materiales utilizados según su capacidad de renovación en Biosabor

Además de las medidas descritas anteriormente, **se está finalizando la construcción de nuestra propia planta de V Gama** donde desarrollaremos productos ecológicos de conveniencia (listos para consumir), gazpachos, zumos, cremas, salsas, etc. con una tecnología novedosa y avanzada.

**Cerca del 50%  
del plástico  
utilizado para el  
envasado es  
compostable.**

Como ejemplo de gestión de materias primas, en las fincas del socio Consabor se plantaron 148.000 plantas tomateras, de las variedades de Asurcado marrón, Angelle y Cherry en rama,

provenientes de los 7,2 kg de semillas que se adquirieron para esta campaña. Se consumieron, además, 201.321 kg de productos para cultivo, incluidos los fertilizantes.

Materiales utilizados (en kg)	19/20
Renovables	7,2
No renovables	201.321

Tabla: Materiales utilizados según su capacidad de renovación en Consabor





## Línea estratégica 3: Sistema de gestión extendido a la cadena de valor

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.





2 HAMBRE  
CERO

## Contribución al ODS 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**.

16 PAZ, JUSTICIA  
E INSTITUCIONES  
SÓLIDAS

## Contribución al ODS 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, aplicado 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.

## Contribución al ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico

8 TRABAJO DECENTE  
Y CRECIMIENTO  
ECONÓMICO

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**.



### 3.1. Sistema de gestión de excelencia extendido a la cadena de valor

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, es nuestra razón de ser.

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. Se ha diseñado toda una estructura de procesos que garantiza la salubridad de nuestros productos y su trazabilidad: desde su cultivo y recolección en las fincas, su posterior manipulación y envasado, y su 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 FOOD, GLOBAL G.A.P., GRASP, IFS FOOD, BIO SUISSE, ISO 9001, PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.

Aplicamos este Sistema de Gestión no sólo a la central, sino también a la integralidad de nuestros socios, y a aquellos productores colaboradores cuya producción íntegra es comercializada a través de Biosabor. En este sentido, **nuestras políticas internas son aplicables a toda la cadena de valor**, y en los alcances de las certificaciones y evaluaciones los incluimos.

#### Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

##### INICIATIVA ESTRATÉGICA

##### Plan de implantación de la ISO 14001

Nos planteamos en la campaña 2020/21 implementar un Sistema de Gestión Ambiental de acuerdo con la Norma Internacional ISO 14001 como una herramienta eficaz de apoyo que avale nuestro plan de sostenibilidad, alineándonos con la Agenda 2030 y sus ODS.

##### Meta 2030

Nuestro reto es lograr implantar la Norma ISO 14001 en el 50% de las fincas de nuestros socios.



## 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.

Así pues, anualmente realizamos la **Evaluación de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP)**. Se trata de un módulo complementario 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.

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 500 trabajadores de media (800 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), que se basa en el Código ETI (Ethical Trading Initiative) 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.

**Garantizamos el control de las condiciones de los trabajadores de las fincas con las evaluaciones SMETA y GRASP.**





### 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 entró en vigor nuestro primer **Plan de Prevención de Riesgos Penales** y **Código de Conducta**.

Este sistema es 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 queda supeditada al respeto y cumplimiento de los valores éticos y los comportamientos que se especifican en ambos documentos.



## Departamento técnico y servicio de asesoramiento

Por otro lado, ofrecemos un servicio de asesoramiento a los socios. 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.**

## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Proyecto Mobibuk: Implantación del control de la producción en fincas

Se trata de implantar el software Mobibuk en las fincas de los socios y de los colaboradores. Es un software de gestión de explotaciones agrícolas, que analiza de forma cuantitativa todos los elementos involucrados en los procesos de producción agrícola, además de realizar un análisis comparativo de tiempos y recursos empleados por tareas. Esta toma de datos se realiza mediante un dispositivo móvil que lleva cada uno de los trabajadores.

#### Meta 2030

Gracias a la digitalización del control de la producción, queremos reducir los desastros actuales en un 50%.







## Línea estratégica 4: Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona



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 cuyas filosofía es compatible con la nuestra.







## Contribución al ODS 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.



## Contribución al ODS 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.*



## Contribución al ODS 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.**



## 4.1. Alianzas en la cadena de valor

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

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 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**:

- 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..., y

beneficiarse de la investigación y el desarrollo de nuevos productos.

- Acceder a formación y asesoramiento específico y a sistemas de gestión de crisis de mercados.
- 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 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.

## Asociaciones para la defensa del sector

### 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.

### 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.

### 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.

### 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 reúna todos los agentes de la cadena de valor para el trabajo colaborativo de estos ámbitos, buscando así aportar mayor valor al consumidor final.

Cuenta con más de 30.000 empresas 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.

### 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.

## 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.

### Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

#### INICIATIVA ESTRATÉGICA

##### Promoción de variedades con sabor CUTE SOLAR en invernaderos solares de Europa con COEXPHAL

Esta iniciativa pretende dar a conocer los beneficios de las hortalizas cultivadas en los invernaderos solares del suroeste europeo. Este método de producción sostenible y eficiente permite cubrir las necesidades alimentarias de los europeos durante todo el año. Seleccionamos las mejores variedades, adaptadas a nuestro método y localización, para conseguir frutas y verduras sabrosas, producidas dentro de la Unión Europea, siguiendo los estándares de calidad de la Agencia de Seguridad Alimentaria Europea y de las cadenas de distribución.

#### Meta 2030

De aquí a 2030, nos proponemos aumentar un 20% el volumen de producto fresco procedente de invernaderos solares disponible en el mercado.

2 HAMBRE  
CERO





## A.G.F. Asociación Grupo Fashion

En 2002 nace el proyecto de la Asociación Grupo Fashion (hoy Grupo AGF), para la producción y comercialización de la marca Sandía Fashion. AGF está compuesto por un grupo de empresas del litoral mediterráneo, dedicadas a la producción de sandía negra sin pepitas, dulce y saludable. En 2020, Biosabor se ha asociado al proyecto, y, con ello, se convierte en un agente clave para la producción de la variedad de Sandía Fashion.



## Verdita

Verdita es una empresa constituida el 5 de octubre de 2018 por organizaciones productoras hortofrutícolas de España. Es gestionada actualmente por Biosabor y las cooperativas ÚNICA y CASI. 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.

## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Alianzas para la comercialización bajo marcas de valor añadido

Establecemos alianzas con el Grupo AGF, propietario de la marca Sandía Fashion, para comercializar y valorizar nuestra sandía que se vende en el mercado nacional y europeo bajo dicha marca. Igualmente formamos parte del Grupo Verdita para comercializar el tomate asurado marrón.

#### Meta 2030

Queremos lograr en 2030 un aumento del 10% en el volumen de producto comercializado en exclusiva bajo marcas de prestigio y valor añadido.

2 HAMBRE  
CERO

## 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 a su Consejo Regulador.

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.

## 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.

## 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.

## 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 Vívar, 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.).





## Línea estratégica 5: I+D+i y promoción en nutrición, salud y sostenibilidad

En Biosabor siempre hemos sabido que la producción ecológica permite que las frutas y hortalizas mantengan, además de sus propiedades organolépticas, sus propiedades nutricionales, al no utilizar productos químicos de síntesis en su cultivo. Por ello, y en un afán de ofrecer información a los consumidores basada en la evidencia científica, en 2015 decidimos crear el departamento de “I+D+i en nutrición y salud” e iniciar varias **líneas de investigación sobre alimentación y salud**.

Asimismo, garantizamos que los consumidores están informados de los aspectos de salud relacionados con la alimentación en general y con nuestros productos a través de nuestro **Canal Salud**, disponible en la web y cuyos contenidos se difunden en nuestras redes sociales.





3 SALUD  
Y BIENESTAR

## Contribución al ODS 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.*

## Contribución al ODS 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.

## 5.1. Investigación en nutrición 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:

1. **Ofrecer información fiable y clara** en la página web, con objeto de poder llegar a ser sitio de referencia en la materia.
2. **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.

### Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

#### INICIATIVA ESTRATÉGICA

##### Estudios nutricionales de los productos y comparativa

Se pretende realizar estudios nutricionales de todos los productos con dos objetivos fundamentales: primero el asegurar que las propiedades nutricionales originales de la materia prima se vean mínimamente deterioradas, y segundo que la composición nutricional del producto final sea competitiva con respecto al resto de productos similares en el mercado.

##### Meta 2030

Nuestro reto de los próximos 10 años es mantener una participación continuada en proyectos de I+D+i nacionales e internacionales.

3 SALUD Y BIENESTAR





## 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 metabolizadas 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	BIODISPONIBILIDAD
Zumo 	Reducción de polifenoles en un 31% tras la digestión.	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	COLESTEROL
<b>S/Ayuno</b> 	Disminución del peso total en un 3%.	Disminución de los niveles de LDL en un 8%.
<b>C/Ayuno</b> 	Disminución del peso total en un 5%.	Disminución de los niveles de LDL en un 16%.

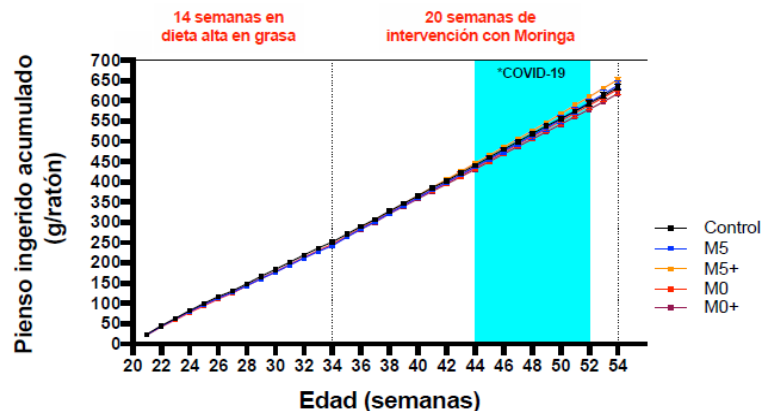
El grupo de semiayuno tuvo una mayor satisfacción, motivación, sensación de bienestar y grado de adherencia a la dieta.

En colaboración con INDEA FOOD

## Estudio sobre los beneficios de la moringa en obesidad, diabetes tipo II y envejecimiento.

Este estudio, desarrollado en la campaña 2019-2020, analizó los efectos fisiológicos inducidos por varios tipos de moringa para su

potencial uso como tratamiento frente a la obesidad, diabetes tipo II y envejecimiento.



Desde sus inicios, Biosabor ha realizado **8 estudios in vitro y clínicos**, y cuenta con **3 publicaciones en revistas científicas**.

## 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.
- 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.
- Mejora las cualidades nutricionales del Gazpacho Biosabor: actualmente en desarrollo. Se realiza con la Estación Experimental de Las Palmerillas.



## b. Promoción de la salud

Nuestro compromiso con la seguridad y salud de los consumidores de los productos Biosabor se refleja también en las

acciones de comunicación y de promoción de la salud que llevamos a cabo desde el Área de Nutrición y Salud.

### Publicaciones en el Periódico El Ideal

El periódico El Ideal, presente en Almería, Granada y Jaén, cuenta con un número especial dedicado a la salud, distribuido en formato físico entre centros hospitalarios y consultas médicas de dichas regiones. En abril de 2020, decidimos colaborar activamente con el diario, aportando contenidos mensuales sobre nutrición y salud. El primer miércoles de cada mes, los lectores del periódico pueden

disfrutar de un artículo informativo en las ediciones físicas y digitales del diario.

En 2020, las temáticas abordadas incluyeron: beneficios del consumo de hortalizas ecológicas, aportes nutricionales del gazpacho Biosabor, recomendaciones nutricionales para la mejora del sistema inmunológico ante virus como el COVID-19, entre otros.

## Canal Salud

En 2015, junto con el inicio de nuestro Departamento de I+D+i de nutrición y salud, creamos el Canal Salud ([www.biosabor.com/canal-salud](http://www.biosabor.com/canal-salud)), una sección de nuestra página web dedicada a la difusión de información sobre hábitos saludables de vida y alimentación, además de videos sobre nuestros

métodos de cultivo ecológicos y nuestras instalaciones. Estos contenidos se comparten posteriormente en nuestras redes sociales, y en febrero de 2019 estrenábamos el Canal Salud en vivo, como una sección de nuestro canal Youtube.



INICIO CANAL SALUD NUTRICIÓN INVESTIGACIÓN ALIMENTOS CONSULTAS TIENDA

CANAL SALUD

NUTRICIÓN SIN CATEGORÍA

3 RAZONES PARA ALIMENTAR A LOS BEBÉS Y NIÑOS CON ALIMENTOS ECOLÓGICOS

INVESTIGACIÓN

ENTREVISTA AL DEPARTAMENTO DE I+D+I PARA ALMERÍA EN VERDE

CONOCE LO QUE COMES

TOMATE

Consultas Nutricionales

Cáncer de mama

Alimentación

Gluten

Como aumentar el peso

Gazpacho y Salmorejo

A través del Canal Salud, realizamos distintos tipos de difusión de contenidos:

<p><b>Apartado Nutrición de la página web</b></p>	<p>En el apartado de Nutrición de nuestra página web, colgamos periódicamente posts, no sólo nutricionales sino de todos los ámbitos de la vida. <b>El objetivo con este apartado es formar e informar al consumidor y capacitarlo para que autónomamente sepa reconocer y elegir los productos más saludables</b> a su alcance en los supermercados, interpretando etiquetas, publicidad engañosa, etc.</p>
<p><b>Apartado Investigación de la página web</b></p>	<p>En el apartado de Investigación de nuestra web, <b>colgamos los diversos estudios científicos que vamos realizando</b>, haciendo partícipes a nuestros consumidores del “Know How” de la empresa en materia de nutrición y salud.</p>
<p><b>Apartado Alimentos de la página web</b></p>	<p>En el apartado de Alimentos de la web, <b>difundimos las propiedades de las diferentes frutas y hortalizas, mediante fichas nutricionales</b>. El objetivo de este apartado es concienciar al consumidor sobre lo saludable de los productos frescos y que opte por aumentar su consumo.</p>
<p><b>Consulta gratuita de nutrición</b></p>	<p>Como novedad este periodo, hicimos accesible al público en general <b>consultas de nutrición online gratuitas</b>, gracias a nuestra nutricionista, donde facilitamos al consumidor la resolución de dudas de todo tipo en el ámbito nutricional.</p>
<p><b>Contenidos audiovisuales</b></p>	<p><b>Creamos contenidos en video sobre hábitos saludables</b> que colgamos en nuestro canal Youtube y que difundimos en nuestras redes sociales.</p>

## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Lanzamiento del Canal Salud, información y formación a los consumidores

Comprometidos con la formación e información de los consumidores se incorporará un espacio en nuestra página web donde nuestras expertas en nutrición atenderán las consultas y dudas de los usuarios. Este servicio es gratuito, desinteresado, confidencial y accesible por medio de un mensaje de WhatsApp. Toda esta información irá reforzada por medio de las redes sociales y del Canal Youtube. Los principales temas que se abordarán, serán todos los relacionados con los alimentos y sus propiedades, dudas de nutrición infantil y consejos útiles y remedios caseros.

#### Meta 2030

Queremos lograr un aumento del 10% de los impactos de nuestro Canal Salud.

3 SALUD Y BIENESTAR





## Línea estratégica 6: Bienestar de nuestros trabajadores

En Biosabor nos preocupa el bienestar de nuestros trabajadores, por ello apostamos fuertemente por el respeto de los **Derechos Humanos de toda las personas**, el fomento de estructuras de salud y seguridad en nuestras instalaciones, y la promoción de acciones de conciliación, formación e igualdad.





1 FIN  
DE LA POBREZAContribución al  
ODS 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 BIENESTARContribución al  
ODS 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*, 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 particular en reanimación cardiopulmonar, primeros auxilios y contra incendios.

4 EDUCACIÓN  
DE CALIDADContribución al  
ODS 4: Educación de calidad

Con la labor de formación desarrollada en Biosabor, se apoya este ODS, y en particular las metas 4.3 y 4.4. La organización cuenta con un Plan de Formación y cada año se forman trabajadores de todas las áreas y puestos. Los cursos que se imparten fomentan la adquisición de las competencias y habilidades necesarias para el trabajo en planta, la labor administrativa y la gestión de la organización. Se asegura de esta forma la formación continua de los trabajadores, y se garantiza la constante mejora y actualización de sus perfiles profesionales.

## 5 IGUALDAD DE GÉNERO



### Contribución al ODS 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.

## 10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



### Contribución al ODS 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.

## Contribución al

### ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico

## 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.*



## 6.1. Condiciones de nuestros trabajadores

### a. Empleo y retribuciones

Toda la plantilla de Biosabor se encuentra en España, sumando un total de 413 empleados, que en picos de producción ha llegado a 613 personas.

A continuación, se presentan los datos de empleo tanto para la media de la campaña\* (en verde), como para los picos de producción (en rojo):

EDAD	Mujer	Hombre	TOTAL	Mujer	Hombre	TOTAL
<30	82,20	21,56	104	122	32	154
30-50	202,12	42,45	245	300	63	363
>50	56,59	8,08	65	84	12	96
	340,9	72,1	413	506	107	613

Tabla: Distribución de la plantilla de Biosabor por edad y sexo

En este sentido, dadas las exigencias de mano de obra que generan los periodos de campaña de la actividad agricultora, cada año realizamos la contratación de personal para dar apoyo a dichos picos de producción. Estas contrataciones estacionales ocurren tanto en Biosabor como en las fincas de los socios.

Así, en el caso de Biosabor, en esta campaña se contrataron 200 personas más para hacer frente al pico de campaña. En Consabor, por ejemplo, este dato ascendió a casi 100 personas contratadas para apoyar dicho pico de producción.



**Biosabor ha apoyado la creación de empleo llegando a contratar para esta campaña 2019-2020 a 613 personas.**

\* Número medio de trabajadores fuera de campaña, calculado a partir de los datos absolutos de pico de campaña.



CLASIFICACIÓN PROFESIONAL	Mujer	Hombre	TOTAL	Mujer	Hombre	TOTAL
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA	1,4	2,0	3,37	2	3	5
COMERCIAL	1,4	0,7	2,02	2	1	3
JEFE DE ALMACÉN		0,7	0,67		1	1
TITULADO GRADO SUPERIOR	0,7	1,4	2,02	1	2	3
JEFE ADMINISTRATIVO	0,7		0,67	1		1
OFICIAL ADMINISTRATIVO	1,4	1,4	2,69	2	2	4
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	6,1	2,0	8,08	9	3	12
CONDUCTOR-REPARTIDOR DE 2ª		2,0	2,02		3	3
VIGILANTE		1,4	1,35		2	2
BECARIO/A	0,7	0,7	1,35	1	1	2
COCINERO/A	1,4		1,35	2		2
MOZO DE ALMACÉN		2,7	2,69		4	4
ESPECIALISTA	2,7	1,4	4,04	4	2	6
JEFE DE LÍNEA	4,7		4,72	7		7
ENVASADOR/A	320,0	55,9	375,94	475	83	558
	340,9	72,1	413	506	107	613

Tabla: Distribución de la plantilla por clasificación profesional y sexo

CLASIFICACIÓN PROFESIONAL	<30	30-50	>50	TOTAL	<30	30-50	>50	TOTAL
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA	0,7	2,7		3,37	1	4		5
COMERCIAL	0,7	1,4		2,02	1	2		3
JEFE DE ALMACÉN			0,7	0,67			1	1
TITULADO GRADO SUPERIOR		2,0		2,02		3		3
JEFE ADMINISTRATIVO		0,7		0,67		1		1
OFICIAL ADMINISTRATIVO		2,7		2,69		4		4
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	2,7	4,0	1,4	8,08	4	6	2	12
CONDUCTOR-REPARTIDOR DE 2ª		0,7	1,4	2,02		1	2	3
VIGILANTE			1,4	1,35			2	2
BECARIO/A	1,4			1,35	2			2
COCINERO/A			1,4	1,35			2	2
MOZO DE ALMACÉN		2,7		2,69		4		4
ESPECIALISTA	0,7	2,7	0,7	4,04	1	4	1	6
JEFE DE LÍNEA		4,0	0,7	4,72		6	1	7
ENVASADOR/A	97,0	222,3	56,6	375,9	144	330	84	558
	103,1	245,9	64	413	153	365	95	613

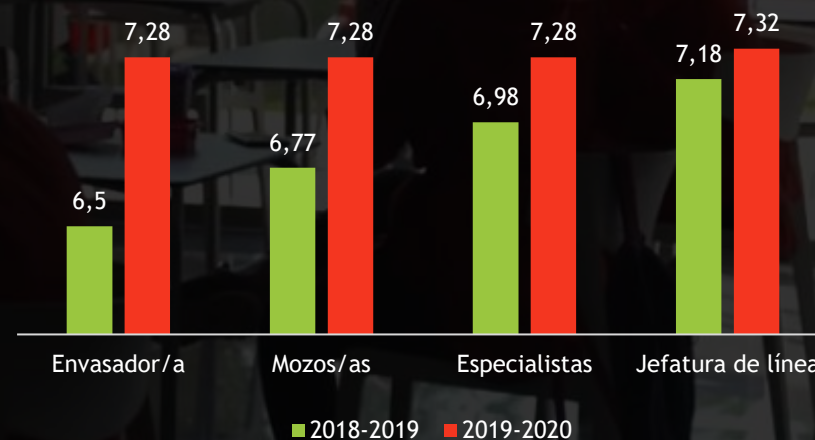
Tabla: Distribución de la plantilla por clasificación profesional y edad

## Retribuciones

Las retribuciones del personal de Biosabor se determinan según la clasificación profesional del trabajador y lo estipulado en el convenio colectivo de aplicación (y dependiendo de la cantidad de horas trabajadas), **evitando así la discriminación y desigualdad retributiva**. Los consejeros no perciben ningún tipo de remuneración.

Las diferencias en remuneraciones en los puestos de envasador, mozo, especialista o jefe de línea se deben únicamente al número de horas trabajadas, puesto que todos los empleados reciben el mismo salario por hora de forma igualitaria. **En la campaña 2019-2020, se elevó la retribución del personal.**

Evolución de los salarios en €/hora trabajada



## b. Organización del tiempo de trabajo y conciliación

El 99,5% de la plantilla del Biosabor trabaja a tiempo completo.

En Biosabor existen turnos según el área de trabajo:

- Puestos de almacén y cocina: turno de mañana, tarde, o partido.
- Puestos de conducción: turno de

mañana durante el verano, o partido en invierno.

- Puestos de oficina y campo: turno partido.

Las jornadas partidas disfrutan de un descanso a mediodía. El resto de las empresas tiene jornadas de 8 horas. No existen horas extras en el periodo del informe.

### Conciliación

La conciliación de la vida laboral y familiar es un aspecto importante para Biosabor y se ha desarrollado en nuestro Plan de Igualdad.

Entre otros, existe **flexibilidad horaria**; **reajuste de horario** para no trabajar los sábados por la tarde; se conceden **permisos por cuidado** de menores de 16 años, sin necesidad de recuperar las horas, en casos de matriculación en centro

escolar y asistencia a tutorías (también aplicables a parejas de hecho); **las formaciones se realizan dentro de la jornada laboral**; existe un **Programa de Arraigos** para trabajadores extranjeros, etc.

Todo esto es comunicado de forma personal a cada persona que solicita información sobre los derechos de conciliación existentes en cuanto a permisos, excedencias...





## Programa de Arraigos

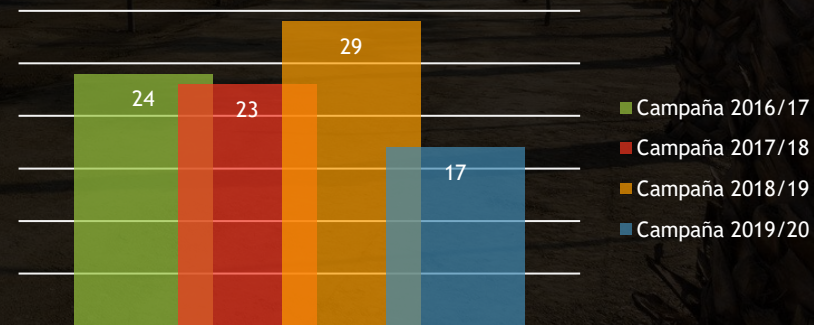
En casi todas las explotaciones agrícolas de nuestros socios, unas 315 hectáreas, se han habilitado viviendas por nuestro Programa de Arraigos, de manera **que los trabajadores puedan reagrupar a sus familias y disponer de mayores comodidades y de tiempo** por la cercanía, de realizar tareas del hogar, cocinar y comer en casa, cuidar de sus hijos, etc.

En la campaña 2019-2020, fueron 17 los trabajadores que pudieron

disfrutar de este Programa de Arraigos. En total, **desde la campaña 2016-2017, se han acogido al programa 93 personas.**

La pandemia de COVID-19 y el consiguiente confinamiento y cierre de fronteras del país en 2020, que limitó la entrada de trabajadores extranjeros a España, impactaron de forma directa en el número de personas acogidas al Programa de Arraigos en esta campaña.

Trabajadores acogidos al Programa de Arraigos



En los últimos cuatro años, **93 personas** se han acogido al Programa de Arraigos.



### c. Seguridad y salud de nuestros trabajadores

Biosabor cumple con la legislación en materia de salud y seguridad en el trabajo (Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales), contando con un servicio de prevención ajeno que realiza evaluaciones de riesgos y elabora medidas preventivas y protocolos de actuación. Para gestionar la seguridad y salud de sus trabajadores, la empresa cuenta además con un **Plan de Prevención** donde se incluye la **Política de Prevención** que aplica y que es comunicada a todo el personal y partes interesadas.

Los requerimientos del **sistema de gestión de la seguridad y salud** aplicados a través de este Plan se aplican a los trabajadores del centro de manipulado de Biosabor, en las actividades de envasado y manipulación.

Para garantizar las condiciones de seguridad y salud, contamos con un Servicio de Prevención Ajeno, Delegados de Prevención

(representantes de los trabajadores en materia de Prevención), y un **Comité de Seguridad y Salud**.

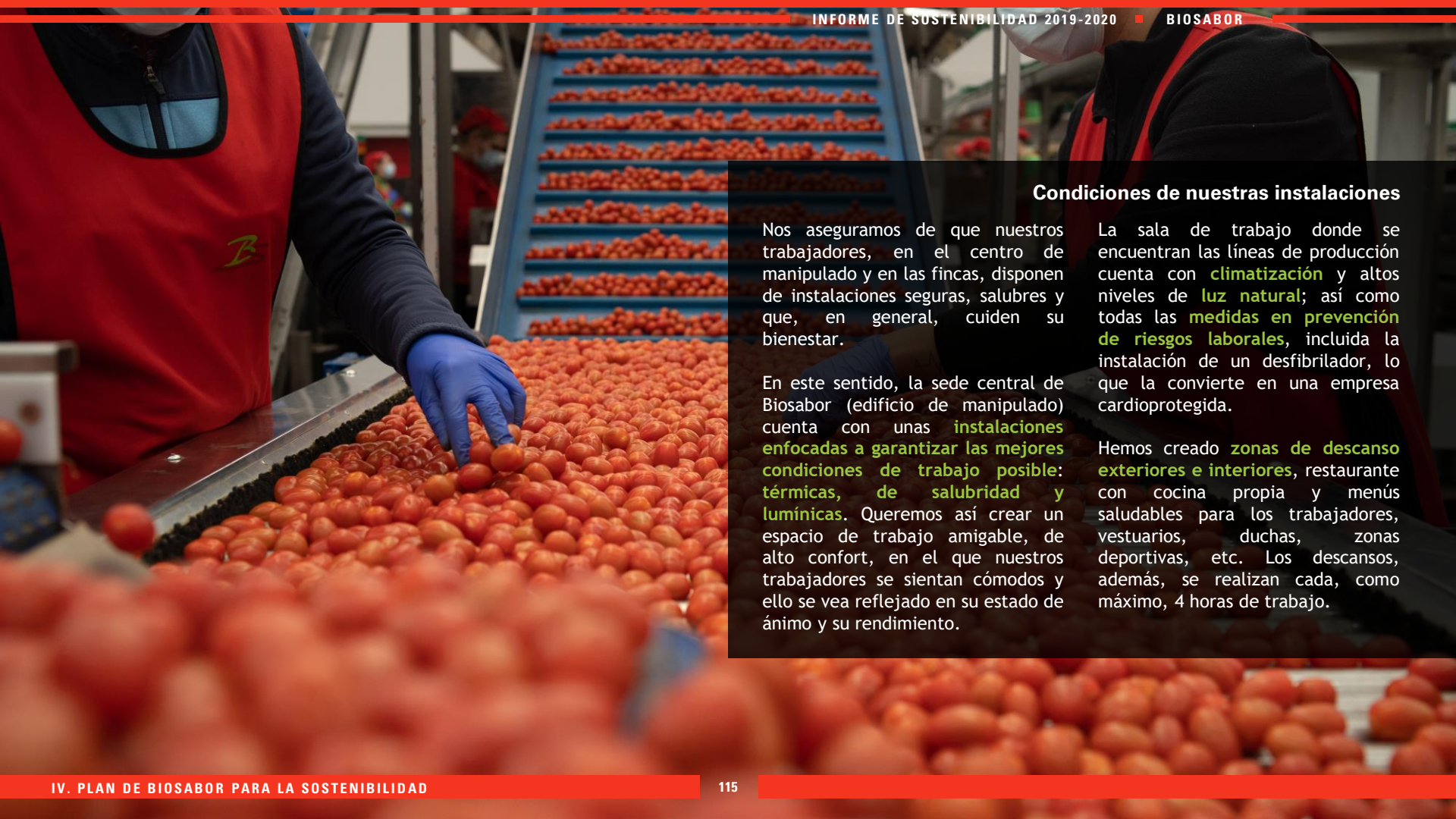
La comunicación de la información sobre prevención de riesgos laborales se realiza en cascada desde la Dirección, el responsable o encargado (Jefes de Línea), un mando intermedio, o el Delegado de Prevención. Se realiza por escrito, en comunicaciones en el tablón de anuncios y en carteles, y en las reuniones del Comité de Seguridad y Salud.

En cuanto a la formación proporcionada en esta materia, en el periodo del informe **se realizaron diversos cursos a los que asistieron un total de 108 empleados** (408 horas de formación): “Prevención de Riesgos Laborales” y “PRL en manipulado y envasado de frutas y verduras”.



La prevención de la seguridad y salud se extiende también a las fincas de nuestros socios. Por ejemplo, en el caso de Consabor, se ha desarrollado un Plan de Prevención, implantado desde septiembre de 2019. Este Plan, que sigue la misma estructura que el de la empresa Biosabor, cuenta con una

Política Preventiva, diversos procedimientos para aplicarla y comunicarla, y describe todos los órganos que intervienen en la gestión de la seguridad y salud de los trabajadores de Consabor. Además, en esta campaña, 110 empleados han recibido formación en prevención de riesgos laborales.



### 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.

En este sentido, 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 cardioprotegida.

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.



## Accidentabilidad

Durante el último ejercicio se han contabilizado 69 accidentes en Biosabor, todos sobre empleados. La tasa de lesiones ha sido mayor en el colectivo masculino (el doble que entre las mujeres).

Las **48 lesiones** notificadas en este periodo fueron **todas clasificadas como leves**.

**En las fincas la accidentabilidad es aún menor.** En Consabor, por ejemplo, los resultados en siniestralidad laboral reflejan los efectos positivos del plan de prevención aplicado: **tan solo dos accidentes fueron notificados**, sin lesiones, y uno de ellos in itinere.

	Mujer	Hombre	TOTAL
Total de accidentes laborales	45	24	69
Tasa de fallecimientos de lesión por accidente laboral	0	0	0
Tasa de lesiones por accidente laboral con graves consecuencias	0	0	0
Tasa de lesiones por accidente laboral	36,23%	77,88%	43,50%
Número de fallecimientos por dolencia o enfermedad laboral	0	0	0
Número de casos de dolencia o enfermedad laboral	0	0	0

Tabla: Datos sobre accidentabilidad en Biosabor (trabajadores empleados)

## Frecuencia y gravedad

En cuanto a la **frecuencia de los accidentes**, de media se han producido 42,59 accidentes (con y sin baja) por cada millón de horas trabajadas en Biosabor, y 2,56 accidentes por cada millón de horas trabajadas en Consabor.

La gravedad media se eleva a 0,415 jornadas de trabajo perdidas por cada mil horas trabajadas en Biosabor; 0,06 jornadas para Consabor.

El **dato de gravedad** de los accidentes en Biosabor se ha mejorado de forma considerable, logrando una **reducción de casi un 50%** entre la campaña anterior y la actual.

BIOSABOR				CONSABOR			
Frecuencia		Gravedad		Frecuencia		Gravedad	
M	H	M	H	M	H	M	H
54,57	30,61	0,66	0,17	5,12	0	0,12	0
Media: 42,59		Media: 0,415		Media: 2,56		Media: 0,06	

Tabla: Índices de frecuencia y gravedad de los accidentes

## Absentismo

Con respecto al absentismo, en este periodo se registraron los siguientes datos para las empresas Biosabor y Consabor:

Biosabor			Consabor		
Total (horas)	Índice de incidencia (por cada 1.000 trabajadores)	Duración media (días)	Total (horas)	Índice de incidencia (por cada 1.000 trabajadores)	Duración media (días)
33.952	300,16	25,34	4.296	80,21	35,8

Tabla: Datos de absentismo por enfermedad

Biosabor			Consabor		
Total (horas)	Índice de incidencia (por cada 1.000 trabajadores)	Duración media (días)	Total (horas)	Índice de incidencia (por cada 1.000 trabajadores)	Duración media (días)
6.152	103,01	10,83	424	10,08	26,5

Tabla: Datos de absentismo por accidente (en jornada e in-itinere)

## Medidas tomadas por la pandemia de COVID-19

Esta última campaña ha estado marcada por la pandemia de COVID-19 y las medidas exigidas por el gobierno desde que se decretara el Estado de Alarma el 15 de marzo de 2020. Ante esta situación, en enero de 2020, con la declaración de pandemia realizada por la OMS, **nos anticipamos y realizamos la compra de grandes cantidades de EPIS** (guantes, mascarillas, gel hidroalcohólico) para nuestro personal. Con el decreto del Estado de Alarma, **se organizó el espacio de trabajo de forma que se respetara la distancia social entre empleados**, tanto en la planta de selección y envasado (con mamparas de separación), como en las fincas.

Asimismo, **realizamos un protocolo de ubicación para los trabajadores que compartían transporte**, para que siguieran estando juntos en su zona de trabajo y en caso de contagio poder aislarlos por grupos. De esta forma se pretendió minimizar las posibilidades de contagio a otros compañeros,

apoyando con pantallas faciales en los puestos de más proximidad.

En cuanto a limpieza de zonas comunes, se intensificó la frecuencia de la misma, con personal fijo en cada turno desinfectando baños y pomos de puertas continuamente. La decisión más drástica fue cerrar la cantina para evitar propagación entre nuestros trabajadores, lo que nos llevó a **habilitar zonas de descanso y comida al aire libre**.

Por otro lado, **hemos realizado en un laboratorio próximo a la empresa multitud de PCRs y test de antígenos para prevención precoz** y anticipación a los servicios de rastreo de la seguridad social, de cara a evitar la posible propagación entre nuestros trabajadores. Asimismo, contratamos empresas externas especializadas en desinfección, tanto para nuestras oficinas, como para la planta.



En este periodo, **se creó la partida “GASTOS EXTRAORDINARIOS COVID-19” con una dotación de más de 35.000€**, que se destinó a hacer frente a los gastos de formación del personal y adecuación de las instalaciones y el equipamiento según las medidas de prevención implantadas.

Finalmente, si bien por su fecha de elaboración corresponde con la campaña 2020-2021, resaltamos la elaboración por parte del Servicio de Prevención externo de un Plan de Contingencia COVID-19, en el que se establecen las medidas a tomar para la contención del virus en las instalaciones de Biosabor.



## d. Formación

La política de Biosabor en materia de formación tiene como objetivo posibilitar el óptimo desarrollo profesional y personal de las personas a fin de favorecer el talento y la transferencia del conocimiento en la organización, logrando consolidar un equipo y modelo de gestión sólidos.

Existe un **Plan de Formación** diseñado por la Responsable de Recursos Humanos. Para ello, toma en cuenta los requisitos de:

- La legislación laboral.
- Su Política Social (establecida según los requisitos de GRASP y SMETA).
- Su Código Ético.
- Su Política de Igualdad.
- La normativa interna de seguridad y salud.
- Los procedimientos internos.
- Los perfiles profesionales y requisitos de cada puesto de trabajo.

Algunas formaciones (como las relativas a cuestiones de género o de prevención de riesgos laborales) se imparten a toda la plantilla con independencia de su puesto de trabajo.

En la campaña 2019-2020, se han formado 156\* de nuestros trabajadores de la sede central, en los cursos siguientes:

Denominación de los cursos	Mujeres	Hombres	Total
Licencias, autorizaciones y permisos en la industria hortofrutícola	2		2
Nuevo reglamento europeo de protección de datos	1		1
Igualdad de oportunidades y género	4	3	7
Operador de plataformas elevadoras. Norma UNE 58923		5	5
Modelo e: Biosabor	5	2	7
Curso del CAP (Certificado de aptitud profesional)		1	1
Adr. Operaciones de carga/descarga de combustible. Almacenamiento de productos químicos	2	13	15
Protocolo H3. Certificación huella hídrica	2	1	3
Prevención de riesgos laborales	4		4
Implantación de un sistema de gestión ambiental según ISO 14001:2015	3	4	7
PRL en manipulado y envasado de frutas y verduras	88	16	104
<b>TOTAL*</b>	<b>111</b>	<b>45</b>	<b>156</b>

*Tabla: Número de empleados formados por sexo y curso*

\*Los datos totales incluyen a personas que hicieron más de un curso durante el periodo.

Las formaciones se realizan **dentro de la jornada laboral**, pagando dichas horas de formación; y en los departamentos de administración y comercial se utilizan **otras modalidades de formación** para ampliar la participación.

Este año la cantidad total de horas de formación ascendió a 3.128 horas, **más del doble que en la campaña anterior**.

El número de horas de formación por trabajador **se ha triplicado** esta campaña.

La media de horas de formación ha sido de 5,10h/trabajador. **El dato triplica el del año anterior**, cuando se encontraba en 1,68h/trabajador.

135

Personas formadas

3.128

Horas de formación

	Mujeres	Hombres	Total
<b>TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN</b>	1.900	1.228	3.128
<b>MEDIA DE HORAS (horas por trabajador)*</b>	3,75h/t	11,48h/t	5,10h/t

Tabla: Total y media de horas de formación por sexo.

\*Media sobre el total de trabajadores de Biosabor, incluyendo pico de campaña.



## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Plan de formación incluyendo las acciones de integración y valor empresarial

El plan de formación anual incorpora acciones formativas que refuercen la estrategia de la empresa: sistema de gestión, sostenibilidad, gestión ambiental, prevención de riesgos laborales, igualdad, salud y digitalización.

#### Meta 2030

Nos proponemos incrementar en un 25% las horas de formación por trabajador.



## e. Igualdad y no discriminación

Biosabor cuenta con una **plantilla diversificada**, donde tienen cabida hombres y mujeres, españoles y extranjeros, y personas con discapacidad. Desde la selección, hasta la incorporación de las personas a Biosabor, nos aplicamos en integrarlos. Al contar con las certificaciones GRASP y SMETA, demostramos que en la empresa no existe discriminación de ningún tipo, todos los trabajadores tienen condiciones contractuales similares, y cuentan con un acceso igualitario a formación y a salarios justos.

Nuestro compromiso con la no discriminación nos ha llevado a establecer un Plan de Igualdad de Oportunidades de Hombres y Mujeres para la empresa Biosabor. 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. La **Comisión Paritaria de Igualdad** es la encargada de negociar, coordinar, supervisar y realizar el seguimiento de las medidas contenidas en el Plan de Igualdad.

Además, en Biosabor existe un **Protocolo de Prevención de Acoso Sexual y por Razón de Sexo** desde 2016, que es comunicado a todo el personal a través del video de bienvenida sobre Prevención de Riesgos Laborales y en el folleto informativo sobre el Plan de Igualdad. Además, en este periodo se realizó una formación específica sobre igualdad de oportunidades y género.

En 2020 se implantó el **II Plan de Igualdad de Biosabor**. Junto con el primer Plan, se han puesto en marcha, entre otras, las siguientes medidas:

- **Selección del personal** a través de CV, basada en las competencias y conocimientos según: la vida laboral, la experiencia, la formación y los conocimientos.
- **Acceso igualitario a la formación** en base a las necesidades del puesto. Realizando las formaciones obligatorias dentro de la jornada laboral. En los departamentos de administración y comercial, se utilizan otras modalidades de formación para ampliar la participación y permitir la conciliación.
- **Igualdad salarial** por género, sólo habiendo diferencias por categoría profesional.
- La **información de las promociones** que hay en la empresa es accesible a todos los empleados.
- 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 cuidado de menores de 16 años en casos de matriculación en centro escolar y asistencia a tutorías, sin necesidad de recuperar las horas.
- 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.).



## Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

### INICIATIVA ESTRATÉGICA

#### Plan de Igualdad y Código Ético

En Biosabor creemos que *“las empresas son las personas”*, es por eso que para nosotros los trabajadores son una pieza fundamental para nuestro buen funcionamiento. En el año 2020 realizamos nuestro segundo Plan de Igualdad 2020-2024 en el que recogemos nuestro plan de formación y nuestra situación actual. Junto con el Plan de Igualdad, trabajamos en la difusión y aplicación de nuestro Código Ético entre todos nuestros grupos de interés.

#### Meta 2030

Nuestro objetivo es lograr que el 100% de nuestros socios cuenten con las certificaciones SMETA y GRASP.

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



## Personas con discapacidad

Biosabor cuenta en su plantilla con **11 personas con discapacidad** (5 hombres y 6 mujeres), lo que supone el 2,67% de la plantilla de esta empresa. Estas incorporaciones suponen un **aumento del doble de personas contratadas con algún grado de incapacidad** con respecto a la campaña anterior, donde el dato total era de 6 personas.

Para garantizar la **accesibilidad universal** de las personas con discapacidad, hemos integrado aspectos de accesibilidad al diseño de la planta de manipulado de

Biosabor. Contamos con un ascensor, rampas y 6 plazas de aparcamiento accesibles que permiten el acceso y desplazamiento de las personas con movilidad reducida.

En fincas también se apoya el empleo de estos colectivos, hecho que se refleja en la contratación de un hombre con discapacidad en Consabor, en el puesto de peón agrícola, alcanzando así el 1% de su plantilla.

## f. 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 complementario y obligatorio para los agricultores ecológicos 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 600 trabajadores de media (800 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.

Estas auditorías y evaluaciones garantizan las condiciones laborales y el cumplimiento de derechos humanos indicado a continuación.

**Garantizamos el respeto de los derechos humanos en la cadena de valor, puesto que los productores de Biosabor pasan por auditorías y evaluaciones sociales como GRASP y SMETA.**



La contratación cumple con los requisitos legales españoles y, si bien se trata de un sector altamente estacional, contamos con cerca de un 22% 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.



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.



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





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

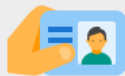
- la publicación de nuestra autodeclaración sobre buenas prácticas sociales (vinculada a GRASP), que incluye nuestro compromiso con los convenios de la OIT, disponible en nuestras instalaciones;
- la puesta a disposición del Código ETI en las mismas circunstancias;
- la existencia de buzones a los que 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.



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.



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



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.

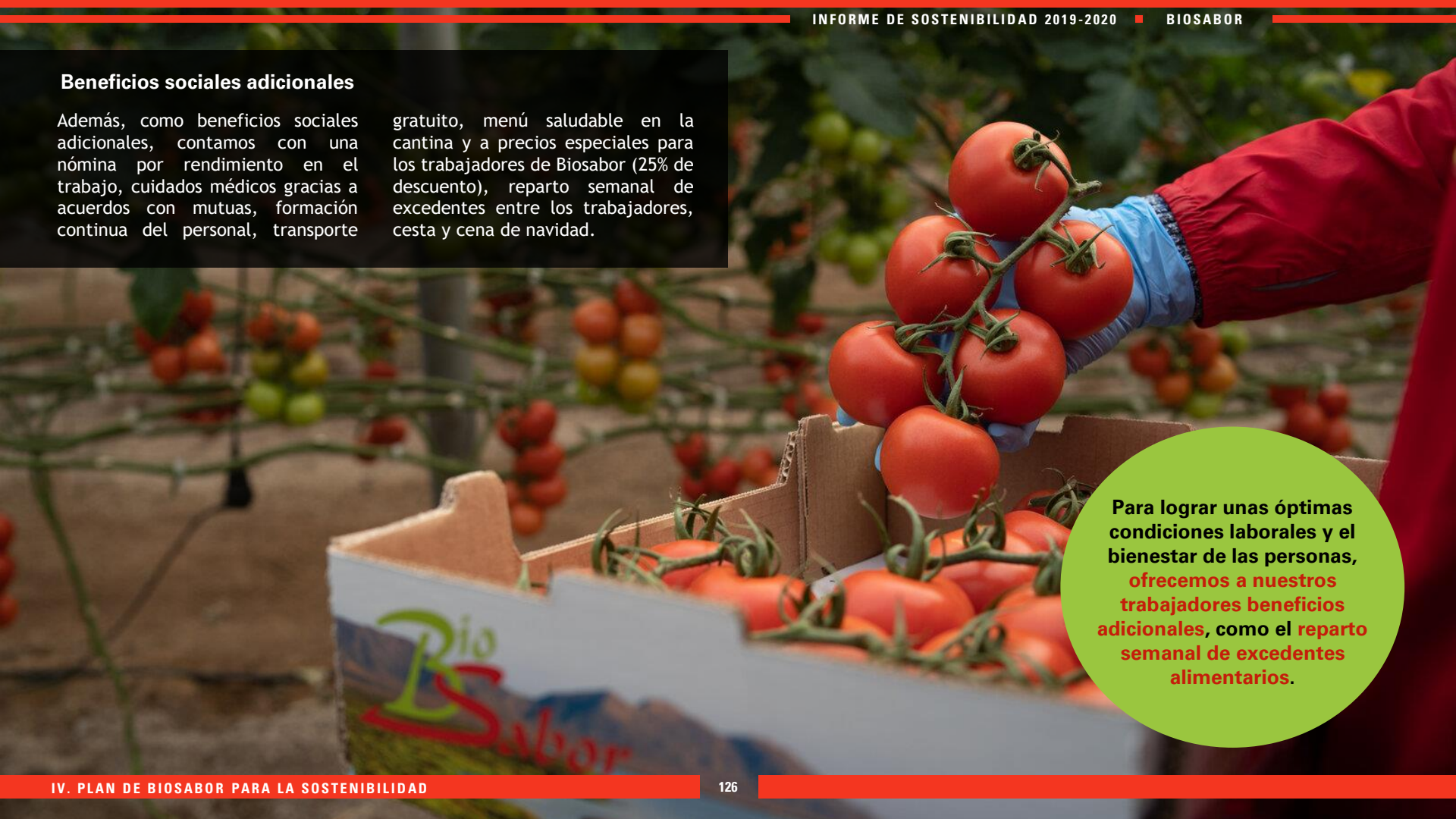


No existe discriminación de ningún tipo, todos los trabajadores tienen condiciones contractuales similares, además de tener acceso a formación y recibir salarios justos.

## Beneficios sociales adicionales

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, menú saludable en la cantina y a precios especiales para los trabajadores de Biosabor (25% de descuento), reparto semanal de excedentes entre los trabajadores, cesta y cena de navidad.



Para lograr unas óptimas condiciones laborales y el bienestar de las personas, ofrecemos a nuestros trabajadores beneficios adicionales, como el reparto semanal de excedentes alimentarios.





## Línea estratégica 7: Desarrollo e implicación en la comunidad



Nuestro compromiso con la comunidad se ve reflejado, no sólo en el cuidado de los productos que ofrecemos y en 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**.





1 FIN  
DE LA POBREZAContribución al  
ODS 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  
CEROContribución al  
ODS 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 BIENESTARContribución al  
ODS 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 SANEAMIENTOContribución al  
ODS 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.



## Contribución al ODS 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**.



## Contribución al ODS 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**.



## Contribución al ODS 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.



## Contribución al ODS 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**Contribución al  
ODS 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.



## 7.1 Relaciones con la comunidad

### a. Impactos directos e indirectos de nuestra actividad

Con nuestra actividad generamos impactos sociales, ambientales y económicos que repercuten de forma positiva tanto en Almería, como en general en España.

A nivel económico, contribuimos no sólo con los gastos realizados en seguros sociales, sino también con el pago de impuestos que apoya la economía nacional:

76.344,66 €

IMPUESTOS SOBRE BENEFICIOS  
2019-2020

1.453.419,14 €

GASTOS EN SEGUROS SOCIALES  
2019-2020

Por otro lado, nuestras inversiones en I+D+i, en construir la planta de envasado en 2015 y en la futura construcción de la planta de elaboración y envasado de productos de V Gama se traducen en **beneficios para la comunidad**,

tanto local como nacional. En el ámbito internacional, las inversiones han estado dirigidas a nuestro proyecto en Senegal, donde hemos colaborado para la mejora de las infraestructuras cercanas al emplazamiento de las fincas.

La **información sobre la creación y la distribución del valor económico** indica cómo una organización ha generado riqueza para los grupos de interés. Así, la organización crea valor económico a través de sus ingresos (Valor Económico Directo Generado, o VEDG), y lo distribuye a la sociedad y los trabajadores a través del pago

de impuestos, salarios, costes operacionales, donaciones... (Valor Económico Distribuido, o VED). El valor económico que retiene la empresa (Valor Económico Retenido) se calcula como la diferencia entre el valor generado (VEDG) y el distribuido entre sus grupos de interés (VED):

VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO (VEDG)	VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO (VED)	VALOR ECONÓMICO RETENIDO (VEDG-VED)
64.429.303,51 €	18.410.785,80 €	46.018.517,71

Tabla: Valor económico generado, distribuido y retenido de Biosabor.


**El Valor Económico Distribuido (VED) de Biosabor, es decir, el valor económico que la empresa ha destinado a sus grupos de interés, se elevó a 18.410.785,80 € en esta campaña.**

A nivel social, dinamizamos el empleo con la contratación anual de personal local y extranjero, el cual puede acceder a un salario digno, igualdad de trato y oportunidades, y unas condiciones de trabajo que aseguran su seguridad y bienestar. La colaboración con distintas ONGs, fundaciones y asociaciones, además, refuerza nuestro aporte a la comunidad local.

Biosabor ofrece anualmente más de 400 puestos de trabajo; si bien en

épocas de pico de producción (campaña) supera los 600 empleados. El 74,23% de los puestos de Biosabor es ocupado por personal local, generando un impacto positivo en la economía y el empleo local.

A nivel ambiental, como comentamos previamente, producimos de forma responsable, logrando cuidar del entorno y minimizar los impactos negativos de la actividad agrícola.



El 74,23% de la plantilla de Biosabor es personal local, contribuyendo así a la creación de empleo en la comunidad en la que operamos.

## b. Acción Social en el entorno nacional

Nuestro compromiso con la comunidad se ve reflejado no sólo 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.

Nuestras actividades habituales se basan en:

- **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 participación en distintos eventos y jornadas.
- **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.

En esta campaña, dada la situación excepcional vivida por la pandemia de COVID-19, destacamos también las acciones que desarrollamos para apoyar la laboral de los centros de salud y hospitales de Almería y Níjar. **Durante los momentos más críticos, ofrecimos nuestra ayuda y solidaridad a los establecimientos que se encontraban faltos de recursos y medios de protección**, haciendo entrega de EPIS (alfombrillas de desinfección, guantes, mascarillas, etc.), así como nuestros productos hortofrutícolas como agradecimiento a su labor.



### Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030

#### INICIATIVA ESTRATÉGICA

##### Plan de Acción Social

Comprometidos con ayudar a la sociedad, hemos diseñado un Plan de Acción Social donde establecemos nuestra ayuda, colaboración o patrocinio de iniciativas socialmente responsables. Este Plan integra nuestras acciones en materia de patrocinio y colaboración con actos y eventos culturales, sociales, deportivos, o médicos; el patrocinio de deportistas que, por alguna razón, se encuentran en situación de desigualdad; la donación de los excedentes alimentarios; y las acciones concretas que conciernen a nuestros empleados.

##### Meta 2030

Queremos seguir dedicando anualmente el 10% de nuestro beneficio neto a las acciones del Plan de Acción Social.

3 SALUD  
Y BIENESTAR





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

### FERIAS A LAS QUE HEMOS ASISTIDO

Septiembre-  
Diciembre 2019

- 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.

Octubre 2019

- Feria Fruit Attraction con la visita de las autoridades y showcooking en el stand de la Junta de Andalucía. Madrid.

Noviembre 2019

- Feria GLOBAL TOMATO CONGRESS donde presentamos el Tomate Adora con Verdita y HM Clause Ibérica. Rotterdam.

Febrero 2020

- FRUIT LOGISTICA. Berlín.
- BIOFACH. Nuremberg.





## VISITAS A LAS INSTALACIONES

Septiembre 2019

- Nos visitaron alumnos de Ciencias de la agricultura de la Unikassel de Alemania, viendo de primera mano el cultivo sostenible y ecológico.

Octubre 2019

- Visitaron nuestras instalaciones de Retamar el presidente de Guinea Bissau, su embajador en Madrid, y el subdelegado del Gobierno en Almería.

Noviembre 2019

- Como parte del Proyecto Nefertiti, realizamos visitas a nuestras instalaciones fomentando así el aprendizaje a través de demostraciones y realizando transferencia de conocimiento entre agricultores. Nefertiti es un proyecto liderado por la Universidad de Almería con la participación de COEXPHAL y han estado presentes alumnos del Ciclo Medio de Producción Agropecuaria de la Escuela Agraria Vúcar.
- Visita del Instituto Sol de Porto Carrero: alumnos de FP de Grado Medio en Producción Agroecológica Dual.
- Visita del Instituto de San Isidro: alumnos de primero y segundo de Formación Profesional Básica de Agrojardinería y Composición Floral.
- Visitaron nuestras instalaciones hortofrutícolas responsables de la multinacional japonesa Mitsui.
- Nos visitaron empresarios italianos del sector hortofrutícola de la mano de Enzazaden.
- Nos visitaron alumnos del curso "Biotecnología, Fisiología y Patología de la post-cosecha de frutas y hortalizas" Organizado por Universidad de Almería.



### VISITAS A LAS INSTALACIONES

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Noviembre 2019</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Recibimos la visita de diferentes periodistas alemanes donde vieron la realidad de la producción hortícola ecológica almeriense. Todo gracias al proyecto Fruit and vegetables from Europe.</li><li>▪ Visitaron nuestras instalaciones un grupo de alumnos Erasmus de la Universidad de Almería y así conocer de primera mano la producción de hortalizas ecológicas.</li></ul> |
| <b>Enero 2020</b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Nos visitaron compañeros de Nunhems vegetables, BASF Global, miembros del equipo global de Pepino.</li></ul>  |
| <b>Febrero 2020</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Los alumnos del IES Carmen de Burgos de Huerca de Almería vieron de primera mano el potencial productivo y comercial de Biosabor.</li></ul>   |
| <b>Marzo 2020</b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ El Instituto de San Isidro de Níjar vio de primera mano la forma de producción ecológica de Biosabor.</li></ul>   |
| <b>Julio 2020</b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fincas de Biosabor ejemplo de sostenibilidad del proyecto Europeo NEFERTITI. Para la Puesta en Red de Explotaciones Agrarias Europeas para mejorar la fertilización cruzada y la adopción de la Innovación a través de la Demostración.</li></ul>   |





## CHARLAS Y CONFERENCIAS

Octubre 2019

- Nuestra compañera Ana Molina impartió una ponencia en el Stand de Cajamar ADNagroFood dentro de FRUIT ATTRACTION, en donde explicaba la importancia de que el sector agroalimentario esté profesionalizado en materia de nutrición y salud.
- Francisco Belmonte fue nombrado Presidente de EcoEspaña, la Asociación que impulsará la agricultura ecológica en España.

Diciembre 2019

- Nuestra compañera Ana Molina habla de Sostenibilidad y Salud en CanalSur Radio y Televisión.
- Nuestra compañera Laura Martín Belmonte participó en la mesa redonda sobre comercialización y exportación organizada en Biocórdoba.

Enero 2020

- Nuestro Presidente Francisco Belmonte presentó en el espacio culinario Tony García, junto a los Presidentes de CASI y Unica, es decir Verdita, el tomate Tomate Adora; contando con la presencia del nutricionista Aitor Sánchez de Mi dieta cojea y el Excelentísimo Alcalde de Armería.

Febrero 2020

- Participamos en la mesa de sostenibilidad organizada por Bayer Crop Science en FRUITLOGISTICA. Berlín.

Julio 2020

- Biosabor en Degustar España de RTVE: Entrevista a María Dolores Morales hablando sobre Biosabor y su gazpacho ecológico.

Agosto 2020

- El gazpacho Biosabor S.A.T. aparece en el programa MarcaEspaña de RNE.



## FILANTROPÍA

Octubre 2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obsequiamos al Presidente del Atlético de Madrid con productos ecológicos en su visita a la Peña Atlético Cheyenne de Almería.</li> <li>Sorteamos entre todos nuestros trabajadores 5 cheques de 150€ cada uno para ayudar a hacer frente a los gastos escolares de septiembre.</li> <li>Biosabor colabora con la Universidad de Almería y el Vicerrectorado de Deporte y Sostenibilidad y Universidad Saludable dentro de la Red Española de Universidad Saludable.</li> </ul>
Noviembre 2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se organiza un taller de Almería desde la imagen en nuestras instalaciones: Taller “Mar de plástico”.</li> <li>Se organiza un taller de fotografía impartido en nuestros invernaderos, dentro de las jornadas Almería desde la imagen.</li> <li>Colaboramos un año más con el XI Encuentro Almeriense por un Mundo Mejor. En el XIEA este año se trató principalmente de la Empatía como emoción principal.</li> </ul>
Diciembre 2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regalamos cajas de Biosabor en la comida de la tercera edad organizada con el Ayuntamiento de Níjar.</li> <li>Regalamos cestas ecológicas de Biosabor en la cena de la tercera edad organizada por la Asociación de la Tercera Edad de Campohermoso.</li> </ul>
Enero 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>La familia Biosabor hace de Reyes Magos y lleva la ilusión a los mayores de la Residencia de las Hermanitas de los Ancianos Desamparados de Almería.</li> <li>Colaboramos con la comida popular de la festividad de San Sebastián, patrón de Níjar, con nuestro gazpacho y salmorejo ecológico.</li> </ul>
Febrero 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hemos colaborado con las II Jornadas Saludables “La Salud en mi cole” organizadas por el Instituto Medac.</li> </ul>
Marzo 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentamos “Soy de la Generación Igualdad: por los Derechos de las Mujeres y un Futuro Igualitario”: vídeo homenaje a todas las mujeres en general y a las de Biosabor en particular.</li> <li>Colaboramos con entidades tan comprometidas como la Fundación POCO Frecuente.</li> <li>Nos unimos a la campaña “I Love Bichos”. El control biológico es una pieza esencial en la producción de hortalizas ecológicas.</li> <li>Aportamos productos Biosabor en la celebración del Día de Andalucía del Colegio Nuestra Señora de Fátima de Almería.</li> </ul>
Abril 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recibimos un agradecimiento de parte de la Asociación Apomar del Ayuntamiento de Roquetas de Mar por nuestra donación de alimentos #ecológicos.</li> </ul>
Mayo 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Donamos fruta y verdura ecológica al Hospital Torrecárdenas.</li> <li>Hemos realizado donaciones a Hermanas de los Ancianos Desamparados, Asociación Nuevo Rumbo, Centro Hospitalario Torrecardenas y el Centro Sanitario de Níjar.</li> </ul>
Julio 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nos unimos al proyecto Saludablemente, al que todo el sector de frutas y verduras se ha unido para dar un mensaje común de alimentación variada, natural y saludable.</li> </ul>

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

### PATROCINIO DE EVENTOS

- |                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Septiembre 2019</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Colaboramos con el torneo de Baloncesto en silla de ruedas de la Diputación de Almería y con el tradicional torneo de fútbol que inicia la Feria de Níjar.</li> <li>Colaboramos con la "IV Travesía a nado" celebrada en Roquetas de Mar.</li> <li>En apoyo a la semana Cultural y deportiva de Ayuntamiento de Níjar, colaboramos con su tradicional torneo de Fútbol.</li> </ul> |
| <b>Noviembre 2019</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cludemi, el equipo de baloncesto en silla de ruedas que patrocinamos, comienza la Liga.</li> </ul>   |
| <b>Diciembre 2019</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Biosabor organiza el primer torneo solidario de fútbol 5 femenino.</li> </ul>  |
| <b>Enero 2020</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se celebra el I Torneo de Baloncesto Femenino en Pechina, donde jugó el equipo Biosabor La Juaida.</li> </ul>  |
| <b>Marzo 2020</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Colaboramos con el Torneo a Nivel Nacional de Gimnasia Rítmica celebrado en Almería.</li> <li>Comienza el torneo Biosabor de fútbol.</li> </ul>  |



### COLABORACIÓN CON LA U.D. ALMERÍA Y LA FUNDACIÓN UDA

- |                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Octubre 2019</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>En la gala de la Fundación de la UD Almería se presentó al equipo de La Liga Genuine, del que somos patrocinador por segundo año consecutivo y el equipo de Baloncesto en silla de ruedas Cludemi.</li> </ul> |
| <b>Julio 2020</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Por tercer año consecutivo Biosabor y la Fundación de la UD Almería firman un convenio de colaboración para potenciar la inclusión en el fútbol para los jóvenes con discapacidad cognitiva.</li> </ul>       |





### PATROCINIO DE EQUIPOS

- Club CLUDEMI de baloncesto en silla de ruedas
- Equipo de Fútbol Femenino “Unión Deportiva Pavía”
- Club de baloncesto Femenino La Juaída
- Equipo de la Unión Deportiva Almería de Personas con discapacidad intelectual (Liga Genuine del Banco Santander)
- Equipo de Fútbol Senior “Unión Deportiva Comarca de Níjar”



## Asociaciones con las que trabajamos

Éstas son las asociaciones, fundaciones y ONGs con las que nos hemos comprometido para hacer realidad nuestro **apoyo a la mejora del entorno y la comunidad**:

Fundación UDA	Cáritas España	ECODES Triodos Bank	COEXPHAL
Cludemi	Cruz Roja España	Asociación de Discapacitados El Saliente	UAL
Pita	Banco De Alimentos	Centro de Salud de la Comarca de Níjar	HORTIESPAÑA
AEDOPAT - Donantes de Órganos	Asociación Nuevo Rumbo	Ecovidrio	ECOESPAÑA
Argar	Asociación CEPAIM	Ecolum	Ecopilas
Ayuntamiento De Níjar	COAG	Parque Natural Cabo De Gata-Níjar	SABORES ALMERÍA
Asociación Atalaya Casco Antiguo Níjar	CODINAN Colegio Dietistas Nutricionistas	Almería 2019	Fundación Poco Frecuentes
Asociación Tejiendo Redes	Colegio de Enfermeros de Almería	Alimentación Sin Desperdicio	Centro Hospitalario Torrecárdenas
Proyecto Europeo NEFERTITI	Cooperativas Agroalimentarias	APROA	Cofradía de los Estudiantes
FAAM	Monjas Hermanas de Los Desamparados	Proyecto Saludablemente	Asociación de Familiares y Enfermos de Wilson
FEDER - Federación española de enfermedades raras	Donantes de Vida - Comarca de Níjar	Centro Hospitalario El Toyo	Universidad de Almería
Centro de Transfusiones	Escuela Agraria de Vúcar	FUNDACIÓN OBRA SOCIAL LA CAIXA: Incorpora, Asociación Innova Almería	APROMAR Roquetas de Mar
Instituto Biosol Portocarrero	IFAPA	Verdiblanca	I Love Bichos

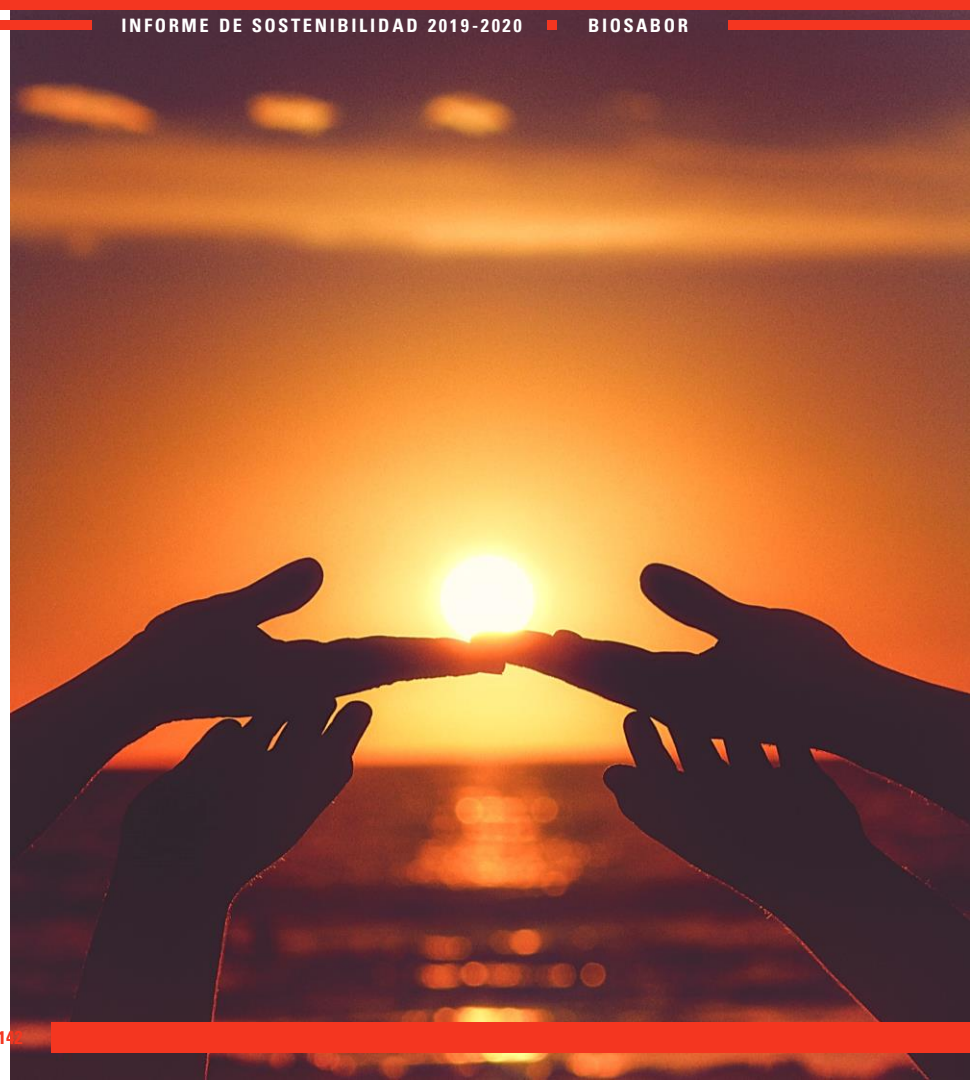
### c. Donaciones

Realizamos diversas acciones de patrocinio, donaciones y aportaciones económicas periódicas.

En el periodo 2019-2020, **Biosabor donó un total de 23.681,98€** a las siguientes organizaciones:

ORGANISMO	IMPORTE
<b>COLABORACIÓN CON ASOCIACIONES LOCALES</b>	<b>150 €</b>
Huebro	150 €
<b>ASOCIACIONES DE SALUD</b>	<b>1.300 €</b>
AEDOPAT - Asociación de donantes de órganos	100 €
Donantes vida	1.200 €
<b>ENTIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS</b>	<b>9.191,99 €</b>
Comarca de Níjar	605 €
CLUDEMI	2.688,99 €
PAVIA	968 €
Fundación Unión Deportiva Almería	3.630 €
JUAIDA	1.300 €
<b>OTRAS ASOCIACIONES Y FUNDACIONES</b>	<b>13.039,99 €</b>
Asociación INDAKANA	1.500 €
Red Española del Pacto Mundial	2.400 €
Argar	600 €
HORTIESPAÑA	120 €
AECOC	1.299,60 €
TECNOVA	1.000 €
APROA CUTE Y CUTE SOLAR	6.120,39 €

*Tabla: Aportaciones económicas realizadas a asociaciones y entidades sin ánimo de lucro.*





## d. 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.

Con la producción de la finca del proyecto Sabor Senegal, se han creado **800 puestos de trabajo** y se han realizado obras para la **mejora de las infraestructuras** de la zona de Fandène.



En 2019 creó 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.

**La Escuela Deportiva Biosabor cuenta con el apoyo de la Fundación UDA, y permite acercar el deporte a la población de Fandène.**





# Tabla de referencias





Apartado	Pág.	Principios del Pacto Mundial	Objetivos de Desarrollo Sostenible	Contenidos GRI (GRI Standards 2016)
<b>I. Carta del Presidente</b>	<b>4</b>			
<b>II. Quiénes somos</b>	<b>7</b>			
A. La empresa	8			102-1, 102-2, 102-3, 102-4, 102-5, 102-18, 102-45
B. BIOSABOR en cifras	11			
C. Fechas clave	13			
D. Actividades e instalaciones	14	9		
E. Entorno privilegiado	17			305-1, 305-2
F. Mercados principales	18			102-6
G. Compliance y Código de Conducta	19	2, 10		102-16, 205-2
H. Reconocimientos	21			
<b>III. Compromiso con el modelo de agricultura sostenible</b>	<b>22</b>			
A. Propósito, Visión y Valores de Biosabor	23			102-16
B. Análisis de Materialidad	26			102-47
C. Relación con nuestros grupos de interés y alianzas para el desarrollo sostenible	27			102-40, 102-12, 102-13
D. Compromiso con la sostenibilidad y la Agenda 2030 de Naciones Unidas	33			102-12

Apartado	Pág.	Principios del Pacto Mundial	Objetivos de Desarrollo Sostenible	Contenidos GRI (GRI Standards 2016)
<b>IV. Plan de Biosabor para la sostenibilidad</b>	<b>38</b>			
<b>Líneas estratégicas y materialidad</b>	<b>39</b>			
Línea estratégica 1: Calidad de nuestros productos ecológicos	40		2, 3	416-1
Línea estratégica 2: Modelo de agricultura sostenible	44	7, 9	2, 3, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 15	301-1, 301-3, 302-1, 303-5, 304-1, 304-2, 305-1, 305-2, 305-4, 306-2
Línea estratégica 3: Sistema de gestión extendido a la cadena de valor	84	2, 8	2, 8, 16	102-16, 308-1, 414-1
Línea estratégica 4: Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona	90		8, 9, 17	102-13
Línea estratégica 5: I+D+i y promoción en nutrición, salud y sostenibilidad	98		3, 9	
Línea estratégica 6: Bienestar de nuestros trabajadores	106	1, 3, 4, 5, 6	1, 3, 4, 5, 8, 10	102-8, 102-12, 102-16, 102-41, 401-1, 403-1, 403-3, 403-4, 403-5, 403-8, 403-9, 403-10, 404-1, 405-1, 406-1, 408-1, 409-1, 412-1, 412-2,
Línea estratégica 7: Desarrollo e implicación en la comunidad	127		1, 2, 3, 6, 8, 9, 10, 12, 17	102-12, 102-13, 201-1, 203-2, 413-1
<b>V. Tabla de referencias</b>	<b>145</b>			

# BIOSABOR

INFORME DE SOSTENIBILIDAD 2019-2020



*B<sup>io</sup>Sabor*  
S.A.T.