

**REPÚBLICA
DEL CACAO®**

REPORTE
DE SOSTENIBILIDAD

COP 2021



Red Ecuador
WE SUPPORT



**MARCA LOCAL
IMPACTO GLOBAL**
social • ambiental • económico

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| • CARTA DE NUESTROS DIRECTORES | 3 |
| • ACERCA DE REPÚBLICA DEL CACAO | 4 |
| • ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD | 6 |
| - Pilares de Sostenibilidad | |
| - Nuestra contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y a la Agenda 2030 | |
| - La certificación que avala nuestro impacto: B Corp | |
| • PRINCIPIOS DEL PACTO GLOBAL | 10 |
| • DERECHOS HUMANOS | 11 |
| • ESTÁNDARES LABORALES | 43 |
| • MEDIO AMBIENTE | 58 |
| • ANTICORRUPCIÓN | 66 |



Doña Edelmira Aspiazu
Productora de Cacao
San Jacinto, Vinces - Ecuador

REPÚBLICA DEL CACAO®

CARTA DE NUESTROS DIRECTORES 2021: UNIDOS NOS REACTIVAMOS

Después de un año en que el mundo se detuvo para dar prioridad a la salud y seguridad de las personas, el 2021 inició con nuevas metas y objetivos que nos motivaron a trabajar con esfuerzo por la reactivación económica de nuestro país.

Bajo importantes medidas de bio-seguridad, retomamos la esencia de República del Cacao por medio de eventos presenciales como los Latin America's 50 Best, de los cuales fuimos organizadores oficiales en el Ecuador; el lanzamiento del proyecto Camino +B y talleres con distintos Chefs aliados alrededor del mundo. La innovación & desarrollo de productos no se detuvo y logramos realizar el lanzamiento de nuevos productos de uso profesional: My Field to Bar en México y el Chocolate Blanco Ecuador 33% con Maíz Tostado, ambos productos con conceptos únicos que nos mantienen a la vanguardia frente a nuestros clientes. Fue nuestro orgullo apoyar al Chef ecuatoriano, Néstor Toapanta de la Universidad San Francisco de Quito en su participación como representante por el Ecuador para la final del Bocuse d'Or en Francia, concurso al cual el país clasificó después de 19 años.

Por otro lado, continuamos desarrollando nuevos postres y barras de chocolate con ingredientes de origen, calidad y excelencia. Promovimos experiencias sensoriales por medio del chocolate fino de aroma en nuestras Chocolate Boutiques, así como también en canales digitales, fortaleciendo el canal corporativo bajo esta modalidad. Piloteamos un modelo de publicidad y alianza estratégica a través de nuestra primera franquicia, ubicada en el emblemático barrio quiteño de La Floresta. Protegimos y potencializamos alianzas con socios comerciales en el sector de Travel Retail, recuperando ventas y construyendo nuestro portafolio con miras a la recuperación de este canal en Duty Free de Colombia, Perú, República Dominicana y Ecuador. Impulsamos el canal digital a través de nuestro e-commerce propio al igual que plataformas digitales existentes como Rappi, Uber Eats, Tipti y PedidosYa. Desarrollamos actividades y productos especiales de temporada en Ecuador, como la Pasca, el Día de la Madre, Día del Padre, Día del Niño, Día de los Difuntos y Navidad, creando así un vínculo importante entre el consumidor y nuestra marca, y celebramos la reapertura de nuestro local del Centro Histórico de Quito con un diseño nuevo que permite a nuestros clientes conocer más de la historia del cacao.

Con este resumen de proyectos, nos complace presentar este Reporte de progreso anual, en el cual República del Cacao reafirma su respaldo a los Diez Principios del Pacto Global de las Naciones Unidas en las áreas de Derechos Humanos, Trabajo, Medio Ambiente y Anticorrupción. Todas nuestras acciones para mejorar continuamente la integración del Pacto Global y sus principios a nuestra estrategia de negocios, cultura y operaciones diarias están descritas en este reporte. Nos comprometemos a compartir esta información con nuestras partes interesadas a través de nuestros principales canales de comunicación.

Philippe Bongrain
CEO B2B

Simón Pérez
CEO B2C



ACERCA DE REPÚBLICA DEL CACAO

República del Cacao nació con un propósito: crear el chocolate latinoamericano más auténtico de la mano de comunidades locales desarrollando de forma sostenible el cacao fino de aroma en su origen. Nuestras acciones nos han permitido convertirnos en una marca local con impacto global. Creamos chocolates con excelencia y dedicación, de la mano de expertos chocolateros que tienen a su cargo llevar los sabores y aromas del cacao fino de nuestra región al mundo.

Nuestros productos tienen un valor agregado gracias a las tecnologías avanzadas y al conocimiento profesional que utilizamos para producirlos. El esfuerzo, la capacitación e inversión que ponemos en las manos de nuestros compañeros se refleja en las creaciones que chefs y amantes del chocolate comparten a diario, resaltando los valores que nos inspiran y unen.



Nuestro compromiso con la protección del Cacao Fino de Aroma de nuestra región y el finquero va más allá de la compra a precios justos, se extiende al soporte técnico y a la aplicación de prácticas de agricultura responsable, promoviendo la protección de las variedades nativas del cacao fino de aroma.

A lo largo de nuestro camino hemos cumplido con los más altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial buscando equilibrar beneficio y propósito. Estamos orgullosos de recibir la certificación B Corp, como un reconocimiento a nuestros esfuerzos en el desarrollo de un modelo económico más inclusivo, equitativo y sostenible para todos. Nuestro objetivo es construir una comunidad global de productores, clientes y aliados conscientes dispuestos a desarrollar sus negocios de forma más responsable y sostenible.



NUESTRO NEGOCIO

La actividad retail (B2C) se compone de un portafolio extenso de productos con chocolate como regalos, helados, postres, barras de chocolate y bombones. Cuenta con seis Chocolate Boutiques en Ecuador y presencia Duty Free en Ecuador, Colombia, Perú y República Dominicana.

La línea de uso profesional (B2B) cuenta con un portafolio de 17 productos, divididos entre perfiles: Single Origin, Blend y Puros presentes en más de 20 países de todo el mundo.



ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

CAMBIEMOS EL MUNDO UN GRANO DE CACAO A LA VEZ

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

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



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

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

PILARES DE SOSTENIBILIDAD

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



SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA

Garantizar el desarrollo económico de nuestros aliados, asegurando la compra de materias primas locales.



COMPROMISO AMBIENTAL

Promover la implementación de proyectos agrícolas regenerativos.



EQUIDAD DE GÉNERO

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



INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO

Desarrollar programas para el fortalecimiento de habilidades de nuestros aliados.



NUESTRA CONTRIBUCIÓN A LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS) Y AGENDA 2030.



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

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



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



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



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



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



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



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



LA CERTIFICACIÓN QUE AVALA NUESTRO IMPACTO

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

Ser una empresa B Corp fortalece nuestro compromiso con el desarrollo sostenible y permite que nos posicionemos de forma destacada en el mercado. Ahora somos parte de una red global de empresas y organizaciones que asocian el crecimiento económico a la promoción del bienestar social y ambiental. El proceso de la certificación B Corp ha permitido reflejar los esfuerzos que desarrollamos desde el nacimiento de la empresa a través de su propósito de forma transversal. Este proceso se logró a través de la rigurosa evaluación de impacto B que abarca cinco categorías: Gobierno Corporativo, Trabajadores, Clientes, Comunidad, y Medio Ambiente. Esta certificación forma parte de la visión estratégica de nuestro negocio sostenible respaldando la gestión que hemos desarrollado a lo largo de los años a través de nuestros pilares de impacto. Con la certificación, la misión de República del Cacao estará expresada en el estatuto de la empresa, lo que significa garantizar que el crecimiento del negocio refleje nuestro propósito de impacto.

Como toda certificación, existe un proceso de recertificación. En ese sentido, sabemos que B Corp será un estímulo para contribuir a la innovación transversal de nuestra cadena de valor a través del desarrollo sostenible, así como ser una constante organización aliada que valide nuestros procesos de impacto. Alrededor del mundo hay más de 4.700 empresas B Corp certificadas de más de 155 industrias, de 78 países con un objetivo unificador: redefinir el éxito en los negocios.

Es un orgullo formar parte de un movimiento global de personas que usan la fuerza de los negocios para generar impacto positivo en donde se trabaja para reducir la desigualdad, disminuir los niveles de pobreza, promover un medioambiente más sano, fortalecer a las comunidades y crear empleos de alta calidad con dignidad y propósito.





PRINCIPIOS DEL PACTO GLOBAL



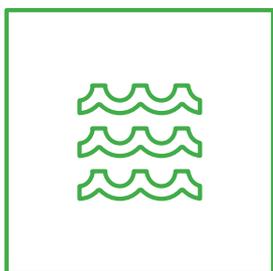
DERECHOS HUMANOS

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



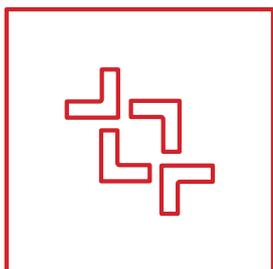
ESTÁNDARES LABORALES

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



MEDIO AMBIENTE

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



ANTICORRUPCIÓN

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



DERECHOS HUMANOS

EL DESARROLLO ES UN DERECHO HUMANO

República del Cacao busca gestionar una cadena de valor en la que se respeten y promuevan los derechos humanos fundamentales para todo ser humano; sin distinción de nacionalidad, lugar de residencia, género, origen nacional o étnico, color, religión, lengua, o cualquier otra condición.



“Una empresa con visión proporciona trabajo decente estimulando el crecimiento económico sostenible mediante el aumento de los niveles de productividad y la innovación tecnológica, así como también al fomentar políticas que estimulen el espíritu empresarial y las medidas eficaces para erradicar el trabajo forzoso, la esclavitud y el tráfico humano”

A continuación, un detalle de los proyectos que se relacionan con este principio:

CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOSTENIBLES

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

- Respetar acuerdos de pago justo.
- Fomentar las relaciones de colaboración.
- Reducir los riesgos de dependencia mutua.
- Involucrar al comprador en sus sectores.
- Analizar y dar soporte a problemas ambientales.
- Asegurar la responsabilidad de la compañía en su territorio.
- Asegurar la gestión general de la relación con los proveedores.



EVALUACIÓN ANUAL DE PROVEEDORES

Anualmente se realiza una evaluación a nuestros proveedores en temas de inocuidad alimentaria, calidad de producto, abastecimiento y seguridad. Esta evaluación se realiza de acuerdo con nuestro procedimiento interno avalado por la certificación ISO22000:2018, sumado a la carta de compromiso y código de ética.



PROYECTOS CACAO

NUESTROS PRODUCTOS NO SERÍAN LO MISMO SIN LOS PERFILES DE CACAO QUE ENVUELVEN A UNA DIVERSA REGIÓN LATINOAMERICANA. NUESTRO CACAO VIENE DE PLANTACIONES EN ECUADOR, PERÚ Y REPÚBLICA DOMINICANA EN DONDE NOS ENFOCAMOS EN CREAR ALIANZAS TRANSPARENTES, FORMANDO RELACIONES LIBRES DE INTERMEDIARIOS. EL DESARROLLO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE NUESTROS FINQUEROS ES PRIMORDIAL PARA ASEGURAR LA PROTECCIÓN DE LAS VARIETADES NATIVAS DEL CACAO FINO.



CENTRO DE ACOPIO CACAO VINCES - ECUADOR

Nuestro centro de acopio está ubicado en la ciudad de Vinces, en la provincia de Los Ríos, Ecuador, considerada como un referente nacional e histórico en la producción del cacao fino de aroma. Este centro es clave para garantizar el abastecimiento de cacao de origen, trazable y a precios justos, estrechando relaciones a largo plazo con nuestros aliados finqueros cacaoteros de la zona, asegurando así su desarrollo económico, social y ambiental.

Nuestro compromiso radica en aumentar los volúmenes de acopio e incrementar el número de finqueros aliados, por medio de la inversión en sus fincas, y potenciando sus habilidades a través de la capacitación constante, forjando así microempresarios rurales con capacidades técnicas y agrícolas. Queremos promover la excelencia en la industria cacaotera del país, con un centro de acopio de alta calidad, que garantice desarrollo económico, social y ambiental, tanto a nuestros finqueros aliados, como a la comunidad de Vinces. Por esta razón, durante este año realizamos una renovación integral de las instalaciones e infraestructuras del centro de acopio, con el objetivo de satisfacer los requerimientos de mercados internacionales cada vez más exigentes.

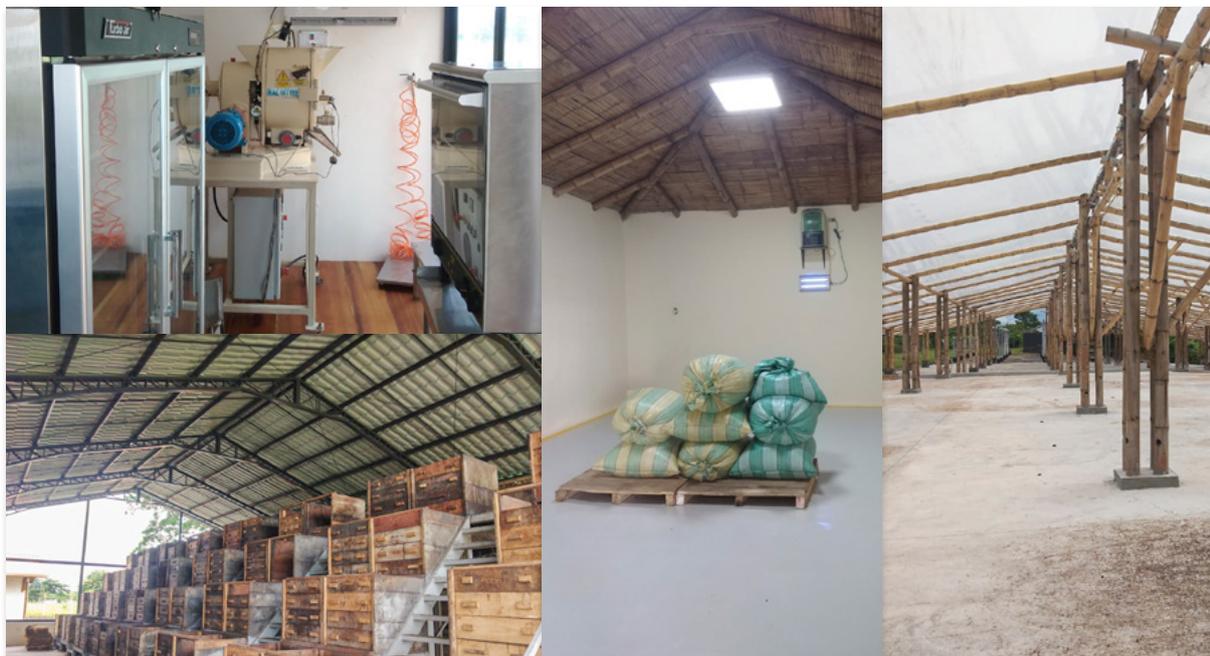




CENTRO DE ACOPIO CACAO VINCES - ECUADOR

Para estos trabajos, se contrató a 6 proveedores ecuatorianos de: Quito, Vinces, Babahoyo y Guayaquil, fomentando la contratación de mano de obra local. Dichos arreglos incluyeron:

- Renovación de techos e infraestructuras deterioradas
- Mantenimiento de oficinas y cabañas construidas en concreto y caña guadua
- Renovación de bodegas de materia prima y producto terminado
- Renovación de un mini laboratorio de chocolatería artesanal
- Mantenimiento del sistema de tratamiento ecológico de aguas residuales
- Reestructuración de área de fermentación para aprovechar capacidad de carga de 350 ton, con la finalidad de aumentar volúmenes de producción y compra de cacao.
- Remodelación de cabaña central, con el objetivo de desarrollar actividades gastronómicas inspiracionales, invitando a chefs nacionales e internacionales de renombre, que participarán en proyectos de intercambio de conocimiento e impacto junto a nuestros finqueros.



El continuo trabajo e inversión en la estructura de nuestro Centro de Acopio demuestra nuestro compromiso con un legado histórico del Ecuador tan importante como es el cacao fino de aroma. Además, es clave para seguir posicionándonos como referentes a nivel nacional en la promoción de buenas prácticas agrícolas, manteniendo la excelencia operacional y calidad características de nuestros productos, mientras promovemos el desarrollo del negocio sostenible.



DERECHOS HUMANOS



CENTRO DE ACOPIO CACAO VINCES - ECUADOR

PILARES DE SOSTENIBILIDAD



- Aseguramos ingresos económicos mediante la garantía de compra de cacao.
- Considerando un promedio anual, pagamos un precio diferencial entre un 15% y un 20% más por tonelada de cacao sobre el precio del mercado.
- Revisión anual de censo y diagnóstico valorativo de fincas a través de visitas técnicas en territorio
- Remodelación integral del Centro de Acopio a través de inversión financiera, con el objetivo de incrementar cantidad y calidad de cacao.



- Análisis de Circularidad de los nibs de cacao de origen Vinges dentro de nuestro proyecto de medición de nuestra huella de carbono, con el objetivo de evaluar oportunidades que permitan que nuestros productos continúen reflejando nuestra filosofía de sostenibilidad.



- Visitas del equipo técnico de República del Cacao, con el objetivo de verificar procesos y asegurar la calidad de la producción.
- Intercambios con valor agregado por medio visitas de aliados institucionales universitarios y chefs profesionales de renombre internacional.



- 30% de participación de mujeres vinculadas a procesos de finca.



CACAO SACHA - ECUADOR

Nuestro chocolate Amazonía 75% es producido con una singular variedad de cacao proveniente del oriente ecuatoriano, debido a su rendimiento y productividad a este cacao se lo conoce como el súper árbol “Sacha”, que significa “selva” en quichua. Este chocolate, a pesar de contar con un alto porcentaje de cacao, presenta un perfil redondo con notas muy dulces a frutos secos como almendras y avellanas, y también es común encontrar notas suaves de coco y sabores terrosos.

Nuestro enfoque en Sacha se centra en garantizar la calidad y trazabilidad de nuestro origen, desarrollando proyectos de productividad y mejoras en campo en colaboración con nuestros aliados estratégicos.



PILARES DE SOSTENIBILIDAD



- Aseguramos ingresos económicos mediante la garantía de compra con precio superior al mercado por tonelada de cacao.
- Donación de infraestructura de postcosecha mediante cooperación con CORPEI, a la técnica en cacao: Marisol Chóez, ubicado en Sacha, provincia de Orellana.



- 3 intercambios entre productores de cacao de la comunidad Shuar-Yamanunka y gerentes de República del Cacao, por medio de cooperación con la ACNUR.



CACAO PERÚ

Durante los últimos 4 años, hemos trabajado junto con la Cooperativa Norandino en Perú a través de una alianza estratégica. Localizada en Piura, al norte del Perú, el modelo con el que trabaja esta cooperativa es un ejemplo excelente del trabajo colectivo de más de 7.000 productores y asociaciones, uniendo a 3 sectores importantes de la agricultura: el cacao, el café y la panela.

La producción de cacao representa el 20% de la producción de la cooperativa, convirtiéndola en un caso de estudio de éxito en la región y en un aliado esencial para nuestra compañía. Las pequeñas asociaciones que proveen nuestro cacao vienen de los distritos de Paimas, Chulucanas y San José de Sisa, en donde hemos trabajado e invertido desde el 2016 en varios proyectos interdisciplinarios.





CACAO PERÚ

PILARES DE SOSTENIBILIDAD



- Soporte financiero para mejora de la infraestructura del centro de acopio de la Asociación del Valle de Productores de Chipillico.
- Pago diferencial de USD 250.00 por tonelada de cacao a la Cooperativa Norandino, con el objetivo de financiar proyectos en las áreas específicas de abastecimiento.



- Inversión en proyectos de buenas prácticas de agricultura orgánica.
- Dotación de hornos de combustión lenta para la producción de carbón activado (biochar), para la reducción de contenidos de cadmio en cacao.

* El biochar es una enmienda orgánica natural que, mediante la quema focalizada de ramas y residuos agrícolas, se obtiene un carbón que ha demostrado tener el potencial de absorber de manera natural, los metales pesados presentes en algunos suelos agrícolas



- Contratación de técnico de campo local para el soporte en proyectos de (reducción de cadmio) investigación sobre prácticas agrícolas orgánicas en la provincia de Piura.



- Ejecución de proyecto piloto de cooperativas digitales enfocadas en Educación Financiera y Bio-huertas, liderada por Producers Direct como organización aliada de Norandino.



REPÚBLICA DOMINICANA

República Dominicana posee un tesoro: el cacao fino de aroma, por el cual refleja una cultura milenaria caribeña. Las condiciones climatológicas de la isla la dotan de unas cualidades magníficas que la posibilitan convertirse en este gran productor que es. Desde hace 2 años tenemos una alianza con CONACADO, nuestro aliado estratégico con el que trabajamos con pequeños y medianos productores de cacao. Nuestro objetivo se sustenta en mejorar los ingresos y la calidad de vida de nuestros aliados productores y su familia por medio del apoyo en el manejo sostenible de sus fincas, para la mejora de sus cosechas y el fortalecimiento organizativo de nuestros aliados.



PILARES DE SOSTENIBILIDAD



- Pago de precio diferencial por tonelada de cacao sobre el nivel de mercado.



PROGRAMA PRODUCTOS DE ORIGEN

UN CACAO DE ORIGEN MERECE INGREDIENTES DE ORIGEN. NUESTRO CHOCOLATE NO SERÍA EL MISMO SIN LAS MATERIAS PRIMAS QUE LO COMPLEMENTAN, LAS CUALES SE DISTINGUEN POR SU TRAZABILIDAD, CALIDAD Y ESFUERZOS COLECTIVOS DE TODOS LOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN NUESTRA CADENA DE VALOR. EL RESULTADO ES LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS LOCALES, CON SABORES ÚNICOS E HISTORIAS CON NOMBRE Y APELLIDO, QUE REVELAN LOS SECRETOS DETRÁS DE LOS PECULIARES ECOSISTEMAS Y PROCESOS AGRÍCOLAS QUE LOS ENVUELVEN.



DERECHOS HUMANOS



TURUCUCHO - ECUADOR

En República del Cacao hemos trabajado por más de cuatro años en alianza con la Asociación Campo Verde, ubicada en la comunidad de Turucucho, Cayambe. El objetivo con nuestros proyectos de valor compartido en esta comunidad es promover el desarrollo económico de nuestros aliados lecheros, mediante la diversificación de sus ingresos, por medio de vínculos de comercialización con otras empresas locales y la compra de leche trazable a la comunidad. Además, durante este año incursionamos en la implementación de una cocina comunitaria con fines agroturísticos y gastronómicos para la zona.

La leche proveniente de estas montañas es usada para la producción de nuestro Chocolate Blanco Ecuador 31%, uno de los más solicitados a nivel internacional por nuestros mercados y ahora también es uno de los ingredientes de nuestro nuevo Chocolate Blanco Ecuador 33% con maíz tostado. Es una leche única por su dulzor natural y su especial sabor a crema fresca.

PILARES DE SOSTENIBILIDAD



- Garantizar la compra de leche producida por la Asociación Campo Verde, a través de nuestro proveedor aliado El Ordeño, empresa B certificada
- Diversificación de los ingresos de la Asociación mediante el vínculo con proyectos gastronómicos de impacto por medio de empresas y chefs aliados como: Tippy Tea (cultivo y comercialización de plantas medicinales andinas)
- Financiamiento para proyecto de construcción de una cocina/comedor.



- Visitas trimestrales por parte del departamento Socio Ambiental para seguimiento de proyectos.
- 3 intercambios entre expertos de la cadena lechera - chocolatera durante el 2021.



- 40 mujeres de 57 familias son jefas de hogar y participan en los procesos de producción.
- 4 de estas mujeres lideran el Comité Directivo de la Asociación Campoverde.



DERECHOS HUMANOS

PANELA - PACTO

Ubicado en el noroccidente de Quito, dentro de la biorregión del Chocó Andino, reserva de la biósfera, encontramos a Santa Marianita, un pequeño poblado que alberga al centro de acopio “Productos San José”, nuestro aliado estratégico. Siendo la única producción de panela orgánica granulada de la región, es un referente por sus buenas prácticas agrícolas, sociales y de manufactura. El proceso para la producción de panela en “Productos San José” es artesanal y se desarrolla mediante los siguientes pasos: cultivo de caña de azúcar, corte y transporte de caña, trituration de caña/extracción de jugos y finalmente ingreso a la caldera y producción de panela. En este centro se emplea a 25 familias de manera directa, sumando a más de 100 beneficiarios indirectos.

PILARES DE SOSTENIBILIDAD



- Garantía de compra de panela orgánica.



- Visitas por parte de diferentes clientes y aliados externos de República del Cacao, para actividades de agroturismo.
- Participación de Productos San José en los talleres de Camino+B, capacitándose en los pasos y acciones a realizar para certificarse como empresa B Corp.



- Compra de panela con certificación orgánica, producida en la biorregión del Chocó Andino, una zona altamente biodiversa, garantizando la continuidad de buenas prácticas agrícolas.



MAÍZ - MACHACHI

Considerado como “el oro prehispánico” por la relación que las culturas indígenas le asignan con el mismo “Dios Sol”, hemos incorporado a este grano milenario a una de nuestras más innovadoras recetas, un chocolate con notas de sabor únicas, forjado bajo el sol de los Andes, donde las mejores tierras se dedican al cultivo del maíz.

El maíz es un grano ancestral con gran relevancia para los países andinos desde los inicios de su historia. Considerado como un alimento sagrado por los pueblos indígenas, su vida se relacionaba en gran medida con la cosecha de este grano, pues para ellos era un “dador de vida”, y cultivarlo era sinónimo de honrar al “dios sol”, por eso su siembra tenía varios aspectos rituales y cosecharlo era un festejo.

El maíz que usamos proviene de nuestros aliados Dicorne, una pequeña agroindustria familiar-rural, especializada en productos de origen, desarrollando a la industria local y brindando soporte al desarrollo de 10 familias de la zona de El Chaupi y 510 familias de Cotopaxi.

PILARES DE SOSTENIBILIDAD



- Garantizamos el desarrollo económico de nuestros proveedores por medio de la compra de ingredientes locales.
- Nuestro proveedor de maíz tostado es una empresa con 5 años de operación que busca transformar y comercializar productos con materias primas locales.



ALIANZAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

UN ASPECTO IMPORTANTE EN LA VISIÓN DE DERECHOS HUMANOS EN NUESTRA EMPRESA ES TOMAR PARTE EN EL DEBATE PÚBLICO, TENIENDO LA RESPONSABILIDAD DE MANIFESTAR NUESTRA VISIÓN SOBRE LOS ASUNTOS QUE INFLUYEN EN NUESTRAS OPERACIONES, EMPLEADOS, CLIENTES Y COMUNIDAD DE LA QUE FORMAMOS PARTE. DE ESTA FORMA, GENERAMOS MAYOR INCIDENCIA EN LA GESTIÓN HACIA EL DESARROLLO SOSTENIBLE.



DERECHOS HUMANOS



BANCO DE ALIMENTOS QUITO



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

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



Donamos
3,040kg
de chocolate

Beneficiamos a
3,678
personas

5 talleres de
chocolatería





GQB

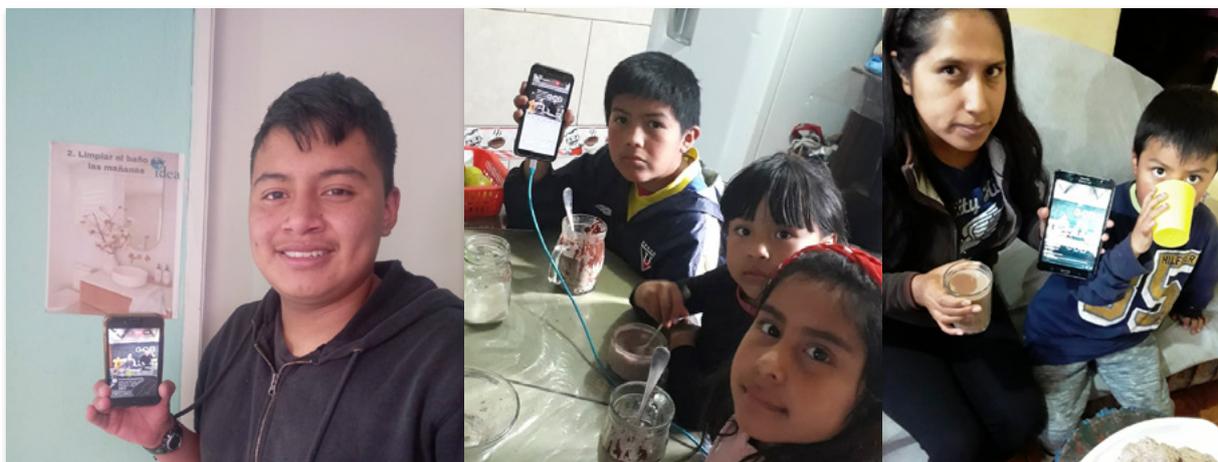


PROYECTO: LLEVANDO ALEGRÍA A TRAVÉS DEL CHOCOLATE



Este año dimos la bienvenida a una nueva alianza académica con la Escuela de Arte Culinario GQB de Quito. Es así como a través del chocolate conectamos a ambos aliados estratégicos, y en el mes de junio pudimos llevar alegría a varios niños de fundaciones aliadas del BAQ, que recibieron una clase en línea de parte de la Chef Romina Rueda de la GQB y de nuestra Chef Corporativa Andrea López, en donde aprendieron a elaborar galletas de chispas de chocolate y cupcakes, usando el chocolate que les donamos.

Alicia Guevara, fundadora del BAQ, nos dio su opinión respecto a este proyecto, “... algo que me gusta mucho de República del Cacao es que es una organización llena de vida, no se quedan con una sola idea, sino que siempre buscan innovar, buscan diferentes formas de ayudar. El año pasado se realizaron conversatorios, cursos de manejo de chocolate, y ahora esto, un IG LIVE para que participen todas las organizaciones, es muy bueno para nosotros porque no es sólo la misma cosa, ustedes siempre se están reinventando, buscando formas de ayudar, entonces muy agradecida nuevamente.”





DERECHOS HUMANOS



COMIDA BUENA: EMPRENDIMIENTO SOCIAL GASTRONÓMICO



Creemos que es fundamental desarrollar espacios en donde se motive el intercambio de conocimiento para fortalecer la cadena cacaoera y chocolatera de forma transversal e integral. Con el objetivo de aportar con una alimentación inclusiva y responsable, hemos creado el proyecto “Comida Buena” el cual busca fomentar el desarrollo de emprendimientos sociales a partir de talleres de gastronomía y chocolatería impartidos por Chefs aliados. En estos talleres distintas fundaciones con las que trabajamos a través del Banco de Alimentos Quito reciben capacitaciones con conocimientos en distintas áreas gastronómicas, como la chocolatería y la pastelería. Estas capacitaciones permiten a los emprendedores sociales aprender técnicas de uso y recetas, así como también conectar con personas del medio y generar relaciones.

Durante la primera fase del proyecto las Chefs que dictarán los talleres son: Romina Rueda, Chef Pastelera de la Escuela de Arte Culinario GQB, Andrea López Corporativa de República del Cacao, Chef Pía Salazar, Jefa de Pastelería y Co- propietaria de Nuema y Serena Larrea Chef de La Serena Pastelería. Para nuestros Chefs aliados ésta es una experiencia única para ser partícipes de un movimiento de impacto social. Para la empresa, es un orgullo contar con una comunidad de chefs cuyo objetivo es generar un impacto positivo en la sociedad a través de su conocimiento. Durante la primera fase del proyecto trabajamos con la organización de “Las Reinas Pepiadas”, quienes apoyan a mujeres migrantes venezolanas en situación de vulnerabilidad a través del desarrollo de emprendimientos.

El proyecto se ha llevado a cabo gracias a la ACNUR: el Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados y la GQB: Escuela de Arte Culinario en Quito con quienes mantenemos una alianza.

El proyecto se divide en dos partes; en primer lugar, un Workshop de Design Thinking, en donde, las Chefs participantes conocieron a fondo a las mujeres de la organización “Las Reinas Pepiadas” para así desarrollar un modelo de taller gastronómico que se adapte a su contexto social y económico. Este workshop permite la contribución de distintas historias de vida, a través de las cuales se ven reflejadas la cultura y la historia venezolana, demostrando que la gastronomía era lo que mantenía su núcleo de unión familiar a la distancia.

Con esta valiosa sesión de co-creación se desarrolló la segunda parte del proyecto: el taller de pastelería básica. El modelo de capacitación de este proyecto fue mucho más allá de un espacio de intercambio de conocimiento, y se convirtió en un lugar de empoderamiento femenino, vivencias, cultura y gastronomía con propósito. Los talleres que se impartieron por parte de cada una de las chefs fueron en base a la preparación de: alfajores, galletas, brownies, guargueros, tortas pesadas, manjares, Tres leches, Frostings, coberturas y bombones entre otros.





CAMINO + B



En República del Cacao creemos que para generar cambio en el mundo debemos empezar por nosotros. Sabemos que el concepto de sostenibilidad no tiene un punto de partida y de llegada, sino que es un constante camino de aprendizajes, retos y mejoras. La certificación BCORP ha sido una herramienta trascendental para el desarrollo estratégico de la empresa. Hemos podido medir cada una de las áreas de nuestra empresa desde la gestión de gobernanza, la gestión de nuestros trabajadores, nuestros proveedores, hasta nuestros clientes; para de esta forma entender con humildad, coherencia y visión, en dónde podemos mejorar para mantener nuestro negocio en constante evolución.

Vemos a República del Cacao como una marca ciudadana; que puede reflejar las necesidades latentes de una cadena de valor para reactivarlas desde una visión transaccional hacia una visión transformacional. En ese sentido, tenemos como objetivo el construir una comunidad global de productores clientes y aliados conscientes, dispuestos a desarrollar sus negocios de forma más responsable y sostenible.

Creemos que la mejor forma de crear oportunidades en el mundo de retos que vivimos es por medio del intercambio de conocimiento. Por eso, nos hemos aliado junto a Sistema B Ecuador (aliados en nuestra certificación BCORP) para crear el proyecto CAMINO+B REPÚBLICA DEL CACAO, un programa de capacitación enfocado en evaluar y medir el desempeño de organizaciones frente a la sostenibilidad y a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, utilizando la herramienta más exigente del mercado: la Evaluación de Impacto B. Por medio de este proyecto buscamos multiplicar modelos de impacto positivo a nivel social, ambiental y económico junto a los aliados de nuestra cadena de valor.

Durante 2 semanas desarrollamos 4 módulos de trabajo exitosos junto a 11 de nuestros Chefs y aliados proveedores de ingredientes, que nos demostraron las oportunidades que tenemos para nuestros negocios en un mundo cambiante.

Para Pachi Larrea, nuestro Chef Partner en España, este taller ha sido trascendental para su desarrollo, nos compartió su experiencia mencionando que, “aprendí a medir mi impacto para así fortalecer mi modelo de negocio, me voy motivado pues cuento con herramientas que me permitirán posicionarme de forma fuerte y coherentemente en el mercado”. Además, Alejandra Espinoza, Chef Corporativa de SOMOS Restaurant, compartió su interés por “conocer mejores prácticas sustentables, no solamente para el restaurante sino también para el desarrollo de nuestro equipo”. Finalmente, entre otros participantes, Adrián Escardó, Chef Corporativo del Restaurante Cardó, resaltó la importancia de estas temáticas en un modelo de negocio próspero mencionando que “si no entendemos estos proyectos no llegaremos a ningún lado”. Seguimos adelante, seguros del importante camino de impacto que estamos generando juntos, buscando “cambiar el mundo, un grano de cacao a la vez”.



80% PROMEDIO DE FINALIZACIÓN DEL B IMPACT ASSESSMENT COMPLETO

4 CONFERENCISTAS INVITADOS: 1 CONFERENCISTA INTERNACIONAL POR MÓDULO Y 2 CONFERENCISTAS DE ORGANIZACIONES B CORP CLAVES

+90% DE INTERÉS DE LOS PARTICIPANTES EN CONVERTIRSE EN B CORPS

+95% DE LAS ORGANIZACIONES ESTÁN ENFOCADAS EN 1 MODELO DE IMPACTO ESPECÍFICO





MY FIELD TO BAR



El chocolatero y el finquero de cacao. Dos personas diferentes, dos labores diferentes, dos mundos diferentes, pero con la misma pasión y esfuerzo diario en cada paso. El chocolate fino de aroma que nuestros clientes usan en sus creaciones no sería el mismo sin materias primas de excelencia, sin ese cacao fino de aroma latinoamericano cosechado por nuestros finqueros aliados con dedicación y cuidado. Es por esto que creamos un proyecto en el cual estas fronteras desaparezcan y que así chefs de todo el mundo conozcan en persona a nuestros finqueros aliados y, tras vivir la experiencia del grano a la barra por sí mismos, creen chocolates únicos en su lugar de origen, esto es My Field to Bar.

Para nuestro primer My Field to Bar invitamos a Luis Robledo, reconocido Pastry Chef mexicano y ganador del Latin America's 50 Best Pastry Chef en el 2019. Luis viajó hasta Ecuador, a Vinces, en la provincia de Los Ríos, en donde conoció a Jaime Alarcón, uno de nuestros finqueros aliados, dueño de la finca Santa Clara, en donde cosecha Cacao Nacional, comúnmente conocido como "Cacao Arriba". Luis recorrió la finca de Jaime, conversando con él, conociéndolo y aprendiendo de su trabajo y proceso de producción.

Tras este encuentro, Luis desarrolló la receta para crear su propio pequeño lote de chocolate selecto, con una cosecha específica del cacao de esta plantación de alto nivel. Una vez establecida la receta, Luis trabajó junto a nuestros equipos de INDE y Calidad en la producción de su chocolate My Field to Bar, en un pequeño centro de producción que construimos dentro de nuestro Centro de Acopio en Vinces en medio de plantaciones de cacao. Además, durante su visita Luis impartió un taller de chocolatería a las mujeres cacaoteras de la zona, en donde aprendieron varias de sus técnicas y desarrollaron habilidades que les permitirán potenciar su estabilidad económica.

Este proyecto se convierte en realidad en el campo gracias a la fuerte conexión entre el Chef y el finquero, que no solo se basa en crear un chocolate exclusivo, sino también en invertir en proyectos a largo plazo que generan un verdadero triple impacto, económico, social y ambiental, lo que respalda nuestra certificación B Corp. Este es sólo el comienzo de My Field to Bar, un chocolate que trasciende fronteras, lleno de historias, conexiones, sueños y propósito.



VIVE LA EXPERIENCIA MY FIELD TO BAR JUNTO AL CHE LUIS ROBLEDO Y DON JAIME ALARCÓN

<https://youtu.be/WFFsVWA8RVc>





REACTIVACIÓN ECONÓMICA A TRAVÉS DE CHOCOLATE-BOUTIQUES



Uno de los más importantes pasos que cumple la marca con el consumidor directo, tanto local como turístico, es la comunicación de nuestro trabajo en campo y el cómo transformamos el grano de cacao y el chocolate fino de aroma en creaciones que se disfrutan a diario en nuestras chocolate-boutiques. Este año, reabrimos nuestro local/museo del cacao en el corazón del centro histórico de Quito, el cual es el principal escaparate con el que podemos compartir este trabajo con los miles de visitantes que descubren nuestro país día a día, y además abrimos nuestra primera franquicia en alianza con la Escuela de Arte Culinario QQB, ubicada en el reconocido barrio quiteño de La Floresta.

Con la finalidad de dar pasos certeros a la reactivación de la economía local y poder ofrecer espacios seguros e informativos a nuestros clientes, decidimos dar un giro a nuestro museo del cacao: Cambiamos dinámicas, abrimos espacios antes limitados a visitas guiadas y los hicimos más accesibles, permitiendo así un mejor y más adecuado manejo del distanciamiento social, a la vez que permitimos que el consumidor tenga una vista más cercana a nuestros procesos.

Creamos cambios en mobiliario, remodelamos flujos de tráfico interno y preparamos comunicación actualizada para contar nuestra historia de forma más eficiente y segura. Este cambio nos permitió incluir nuevos espacios, distanciados y seguros para que nuestros clientes puedan disfrutar de las creaciones de nuestra chef Ejecutiva Andrea López en un espacio rodeado del cacao, su historia y creación.

Por otro lado, la apertura de nuestra chocolate-boutique en La Floresta tuvo como objetivo ofrecer un modelo de franquicia que pueda generar rentabilidad a futuros inversionistas, y que a su vez desarrolle nuevas fuentes de trabajo tanto directas como indirectas. Además, esta franquicia se encuentra ubicada dentro de la Escuela de Arte Culinario QQB, a través de lo cual promovemos el desarrollo de futuros talentos en el área de la gastronomía y proyectos de intercambio de conocimiento con distintos aliados.

Durante el 2021 también ofrecimos el espacio de nuestras chocolate-boutiques para la venta de productos de nuestros clientes, como “María La Panadería”, con quienes colaboramos para la elaboración de guaguas de pan rellenas con nuestro chocolate. Adicionalmente, donamos un porcentaje de estas guaguas de pan al Banco de Alimentos Quito (BAQ), quien las repartió a niños de sus distintas fundaciones para celebrar esta festividad local. Estas inversiones a su vez han permitido que nuestros proveedores y aliados, que por meses sufrieron el impacto de la pandemia en sus negocios, reactiven sus máquinas y economía. Con estos nuevos espacios esperamos poder brindar a nuestros clientes y aliados “experiencias de chocolate” más cercanas y provechosas, de forma segura, con las que esperamos inspirar nuevas generaciones de amantes del chocolate.

Nuestras chocolate boutiques se reinventan al brindar un espacio que invita a compartir, a promover espacios de aprendizaje, a reactivarnos y a cuidar del pasado y sus tradiciones con una visión de futuro.

Promoviendo el conocimiento en chocolate fino de aroma

Hemos creado experiencias abiertas a todos nuestros consumidores a través de las cuales puedan aprender a trabajar con chocolate y desarrollar creaciones como bombones, postres, barras de chocolate, etc. Nuestro objetivo con este proyecto es promover el conocimiento en chocolate fino de aroma, y concientizar sobre la importancia de conocer más del legado del cacao fino de aroma para el Ecuador.

Algunas de estas experiencias han incluido:

- Catas de chocolate tanto para grupos como corporativas
- Clases y talleres de bombonería y chocolatería en nuestro laboratorio del Centro Histórico.



EVENTOS CON VISIÓN DE DESARROLLO SOSTENIBLE



FUIMOS ORGANIZADORES OFICIALES DEL LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS 2021: PASADO Y FUTURO EN ECUADOR



Como República del Cacao es importante impulsar la reactivación económica de la región, a través de su gastronomía y restaurantes. Este tipo de premiaciones realza a la gastronomía latinoamericana reconociendo a grandes referentes de la industria, incentivando así el turismo gastronómico de los países con restaurantes tanto premiados como nominados. Gracias a este incentivo se reactivan distintas cadenas de valor, por ejemplo, los restaurantes continúan en funcionamiento, realizando compras de ingredientes locales a sus distintos proveedores, y así se genera una cadena de reactivación de impacto positivo.

Los 50 Best Restaurants regresaron y lo hicieron con una edición especial y única. Tras año y medio de enormes dificultades para todo el mundo y sobre todo para el sector de la restauración, este año se reconoció a una lista de 100 restaurantes ya reconocidos antes, denominada Latin America's 50 Best Restaurants 2013-2021: Pasado y Futuro, celebrando lo mejor de la gastronomía latinoamericana de los últimos 8 años.

Los organizadores del concurso tomaron esta decisión por la emergencia sanitaria del COVID19, que causó una disminución en los viajes y obligó a muchos restaurantes a cerrar durante varios meses.

Fue así que, en noviembre del 2021 en el Centro de Arte Contemporáneo, uno de los lugares más icónicos de Quito, se llevó a cabo la premiación en Ecuador, convirtiendo a este evento en el más esperado de la industria gastronómica a nivel nacional y regional. A la misma hora de manera simultánea otras 6 ciudades del continente estaban conectadas al evento: Latinamerica's 50 Best Restaurants 2021 a través de las plataformas de Facebook y Youtube de forma digital.

La ceremonia se realizó de manera virtual, a través de la señal que generó directamente la organización oficial del 50 Best en Londres. El evento contó además con una charla denominada #50BESTTALKS, en la que participaron los chefs Alejandro Chamorro y Pia Salazar del restaurante Nuema, primer restaurante ecuatoriano en formar parte de esta prestigiosa lista. Conversaron sobre el futuro de la gastronomía en el Ecuador, y el moderador fue el reconocido y talentoso chef pastelero Gonzo Jiménez que forma parte de la serie de Netflix Bake Squad y además es nuestro chef partner en EEUU.

En noviembre del 2019 se lanzó la lista 50 Best Discovery donde nuestro país obtuvo 3 representantes, en 2021 esta lista, que reseña los nuevos descubrimientos gastronómicos de la región, se actualizó de manera amplia y Ecuador tuvo 12 restaurantes.

República del Cacao ha sido un fuerte aliado de la organización por más de 4 años siendo patrocinadores del premio al "Best Pastry Chef" a nivel Latinoamérica, entregando premios a grandes referentes de la pastelería y chocolatería como: Luis Robledo (Best Pastry Chef 2019); Jesús Escalera (Best Pastry Chef 2018); Saiko Izawa (Best Pastry Chef 2017) y Gustavo Sáez (Best Pastry Chef 2016).

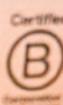
Esta edición especial 2021 nos proporcionó una oportunidad más para celebrar la esencia de la cocina latinoamericana, pero sobre todo elevar la autoestima de uno de los sectores más deprimidos por esta pandemia.





DERECHOS HUMANOS

REPÚBLICA DEL CACAÓ



SIRHA



Sirha es la feria más importante a nivel mundial de Foodservice. Reúne a empresas de diferentes tamaños, fabricantes y distribuidores relacionados con la hostelería y la restauración. Este 2021 la referente feria internacional tuvo lugar del 23 al 27 de septiembre de 2021 y presentó las últimas novedades e innovaciones del sector de servicios alimentarios y de hostelería.

Estuvimos presentes en la feria Sirha con un stand que representó el chocolate fino de aroma de excelencia para uso profesional, orgullosamente producido en Ecuador. En el stand se contó con información de los productos de la marca, así como una degustación de bombones creados por nuestra Chef Corporativa: Andrea López. Además, en el stand también estuvieron presentes el CEO de la empresa Philippe Bongrain y la Gerente de INDE & Calidad Carla Estévez.

Participar en este evento representó la oportunidad de representar a nuestro país, Ecuador, desarrollando una gastronomía de excelencia, origen e impacto a través del trabajo con chocolate fino de aroma.





ECUADOR LLEGÓ AL BOCUSE D'OR



Tenemos como objetivo fortalecer el desarrollo de una gastronomía de origen a través del trabajo con chocolate fino de aroma, por eso fuimos orgullosos auspiciantes del equipo ecuatoriano que nos representó en el Bocuse d'Or.

El Bocuse d'Or es el concurso de cocina más prestigioso del mundo gastronómico. Es nombrado de esta forma en honor a su fundador y presidente, Paul Bocuse, chef ícono de la gastronomía francesa del siglo XX y reconocido por su restaurante L'Auberge du Pont de Collognes, el cual cuenta con 3 estrellas Michelin. El concurso tiene lugar cada dos años en Lyon, Francia, en donde se reúnen 24 chefs representantes de países de Europa, Asia, África y América.

El equipo de Bocuse d'Or Ecuador 2021 fue conformado por el Chef Néstor Toapanta, Chef Ejecutivo del restaurante Marcus, la Commis Doménica Señalín, estudiante de Gastronomía y Hospitalidad de la USFQ y el Chef Erick Dreyer, Chef Ejecutivo del Restaurante Ciré, como su Coach. Clasificaron a esta gran final después de 4 años de exigente preparación y representaron al Ecuador y a la Universidad San Francisco de Quito (USFQ) en este prestigioso concurso. Para llegar aquí, el equipo tuvo que pasar por otras etapas de clasificación. Primero, el Bocuse d'Or Ecuador, en donde compitieron contra otras universidades y restaurantes del país, después pasaron al Bocuse d'Or Americas, compitiendo frente a otros restaurantes de la región, y a finales de septiembre compitieron en la gran final en Lyon, Francia.

El Bocuse d'Or es uno de los concursos gastronómicos más reconocidos que reúne a los mejores cocineros del mundo, con el objetivo de presentar sus técnicas y lo mejor de la gastronomía de sus respectivos países. Ecuador volvió a ser parte de esta gran final después de 19 años, lo cual tiene gran relevancia para el país pues este concurso es una de las vitrinas gastronómicas más importantes para los chefs y sus equipos. Más allá de convertirse en los ganadores, es una oportunidad para darse a conocer como profesionales, obtener oportunidades para trabajar en los mejores restaurantes del mundo, establecer alianzas con instituciones internacionales y posicionarse como referentes de la gastronomía de excelencia y origen.

Como República del Cacaó apoyamos todos los esfuerzos que el equipo emprendió para obtener fondos que cubrieran los materiales y necesidades que requerían para su participación. El nombre del Ecuador quedó en alto con la participación de un equipo que, con su camino recorrido y esfuerzos, nos enorgulleció a todos.





DERECHOS HUMANOS



CHEF TO FARM



CHEF TO FARM, nace como un proyecto que se basa en un intercambio con valor agregado entre quien crea la materia prima para la producción de nuestros productos, y los Chefs que los transforman, ambos vinculados a través del chocolate. La iniciativa inició el anterior año durante la pandemia, en donde once chefs aliados desarrollaron diferentes creaciones con nuestro chocolate que luego fueron enviadas a nuestros finqueros aliados de Vinces y Turucucho, como un agradecimiento a su constancia y resiliencia durante la cuarentena en la pandemia.

De este modo, Chef to Farm evolucionó en un proyecto constante, a través del cual hemos desarrollado más intercambios gastronómicos llenos de propósito e impacto, en donde los chefs y el campo se conectan de una forma única. Durante diciembre del 2020 llevamos a cabo un segundo Chef to Farm en alianza con la empresa Haku, cuy de origen, tuvo lugar en el cantón de Antonio Ante de la provincia de Imbabura, y contó con la participación del Chef Alejandro Huertas del restaurante 3500, el Chef Sebastián Imbago del Balcón Dos Hemisferios, el Chef Carlos Salas del restaurante Chulpi, la Chef Michelle Godoy del restaurante Nómada, y nuestra Chef Corporativa Andrea López. Durante este evento, los asistentes pudieron conocer todo el proceso de producción de Haku, cuyo objetivo es la revalorización del “cuy”, un plato tradicional de la gastronomía ecuatoriana, a través de la gastronomía gourmet. Es así como con estos productos los chefs participantes crearon recetas de alto nivel utilizando la carne de cuy y otros ingredientes locales, revalorizando estos productos y nuestro campo.



CONOCE ESTE ESPECTACULAR PROYECTO DE COLABORACIÓN

<https://youtu.be/x-SebCclY1c>





PAMBAMESA



La Pambamesa es una mesa comunal de alimentos realizada en un acto de solidaridad social, enfocada en el intercambio de no solamente productos gastronómicos del área sino también de ideas y visión de proyectos. Durante el 2021 desarrollamos 2 Pambamesas en nuestra comunidad aliada de Turucucho, Cayambe, junto con el apoyo de distintos aliados estratégicos y chefs.

La primera tuvo lugar en el mes de enero y contó con la participación de dos empresas con certificación B Corp con quienes trabajamos en alianza: El Ordeño y Tippy Tea, además de Haku cuy de origen, el Chef Luis Maldonado del restaurante The Meat Republic y el Chef Adrián Escardó del Restaurante Cardó, así como también nuestra Chef Corporativa, Andrea López.

Gracias a su apoyo, desarrollamos distintos espacios de intercambio de conocimiento durante el evento; capacitaciones en manejo de huertas de hierbas medicinales y aromáticas, nutrición animal, pastoreo de vacas, revalorización del ganado lechero y gastronomía andina.

La segunda Pambamesa la desarrollamos con el apoyo de nuestro chef aliado, Juan Sebastián Pérez, del restaurante Quito, junto a quien nos dirigimos a Turucucho desde muy tempranas horas de la mañana, en donde Chef Juanse tuvo la oportunidad de conocer más de cerca a los finqueros lecheros y su labor diaria. Visitó sus montañas y huertas, en donde recolectó distintos ingredientes que después transformó en exquisitas creaciones, que además contaron con productos de nuestros aliados estratégicos, Tippy Tea y Haku. A raíz de este intercambio, Chef Juanse adquiere varios productos locales de los finqueros de Turucucho para el menú de su restaurante, gracias a lo cual han logrado diversificar sus ingresos y mantener una mayor estabilidad económica.

Durante el 2021, formamos alianzas con estas organizaciones a través de proyectos de co-creación, intercambiando prácticas responsables para fortalecer el desarrollo sostenible de la comunidad de Turucucho a largo plazo. Cada vez es más importante que las empresas no sólo se limiten a informar sus modelos de impacto a sus aliados, sino que también realicen dinámicas en donde se interactúe de forma directa con ellos; se les escuche y responda a sus opiniones, necesidades e ideas. Por eso, en República del Cacao establecemos procesos de co-creación rural con nuestros aliados finqueros y chefs, buscando generar espacios en donde podamos intercambiar conocimientos para fortalecer proyectos en conjunto.



Chef Sebastián Pérez
Restaurante Quito
Quito - Ecuador



ALIANZAS ACADÉMICAS

PROMOVEMOS LA COCINA DE ORIGEN Y EXCELENCIA POR MEDIO DE ALIANZAS ACADÉMICAS NACIONALES E INTERNACIONALES, CENTRADAS EN EL DESARROLLO DEL FUTURO GASTRONÓMICO, A TRAVÉS DE CAPACITACIONES Y LA ESPECIALIZACIÓN DE NUEVOS TALENTOS. ENTRE LAS INSTITUCIONES CON QUIENES HEMOS DESARROLLADO ALIANZAS ESTE AÑO SE ENCUENTRAN ICHE EN LA PROVINCIA DE MANABÍ, EL INSTITUTO DE ARTE CULINARIO LE NOTRE EN EEUU, LA UTE, LA USFQ, Y LA ESCUELA DE ARTE CULINARIO QQB EN ECUADOR.



ICHE - ECUADOR

La escuela-restaurante Iche forma parte de la fundación FUEGOS, comida para el cambio, cuyo objetivo es convertir a emprendimientos gastronómicos tanto en Ecuador como en América Latina en motores de transformación social que contribuyan con el desarrollo sostenible y la equidad en todas sus formas. La iniciativa de “Comida para el Cambio” surge como un medio para la recuperación tanto social como económica de la provincia de Manabí, tras el terremoto de abril del 2016, a través del desarrollo de la fuerza creadora de la gente y la construcción de comunidades más inclusivas, resilientes e innovadoras, con una visión de futuro sostenible para todos.

En la escuela-restaurante Iche consideran a la comida como un agente de cambio económico, ambiental y social. Su modelo pedagógico se enfoca en la formación culinaria de personas vulnerables de la provincia de Manabí, que en otro contexto no tendrían la posibilidad de acceder a este tipo de formación académica de alto nivel. La formación que se ofrece en Iche es especializada, y gracias a su modelo de escuela-restaurante, se basa en el aprender-haciendo, método a través del cual sus estudiantes reciben tanto formación teórica, como práctica, la cual es remunerada, y en campo, todo esto con el objetivo de promover su desarrollo económico y potenciar sus habilidades.

Al ser una organización que se alinea con los pilares de nuestra empresa, en mayo del 2021, nuestro equipo realizó una visita a la Fundación FUEGOS, en donde pudimos conocer más de cerca su modelo académico y labor con la comunidad de Manabí. Es así que firmamos un convenio a través del cual desarrollaremos proyectos de: intercambio de conocimiento, talleres por parte de nuestra chef ejecutiva y chefs aliados, y cooperación en eventos tanto del restaurante como de la marca.





LE NOTRE - E.E.U.U.

En República del Cacao buscamos formas a través de las cuales seguir creciendo y aprendiendo de personas de nuestra comunidad, mientras ofrecemos lo mismo en reciprocidad. En este contexto, en el 2021 formalizamos nuestra primera alianza con una organización académica internacional, el instituto culinario Le Notre, ubicado en Houston, Texas.

El Instituto Culinario Lenotre es una comunidad que busca entrenar y dar la bienvenida a los expertos culinarios del mañana, dentro de su familia internacional de reconocidos chefs y trabajadores de hospitalidad. Fue fundado en el año 1998 por los Chefs franceses de tercera generación, Alain y Marie Lenôtre, nombre reconocido globalmente por su cocina francesa y arte pastelera. En este instituto los estudiantes toman clases en métodos tanto clásicos como contemporáneos de cocina, aprenden a preparar cientos de platillos y expanden sus conocimientos en varios temas relacionados con las artes culinarias.

Nuestra colaboración con el instituto ha permitido a sus estudiantes explorar y trabajar con nuestros productos, mientras profundizan sus conocimientos de una forma creativa. Diseñamos en conjunto un currículum educacional para su año académico que fomentó una interacción dinámica entre estudiantes y miembros del equipo de República del Cacao. Este currículum trató temas como la historia del cacao y dio la oportunidad a estudiantes de realizar un recorrido virtual por nuestro centro de acopio en Vinges, Ecuador, aprendiendo de primera mano las diferentes etapas y procesos por los que el cacao pasa, y conociendo a algunos de los finqueros con los que orgullosamente trabajamos.





LE NOTRE - E.E.U.U.

Como primer proyecto, desarrollamos un Módulo Educativo para los estudiantes del instituto, en donde aprendieron sobre la historia y origen del cacao fino de aroma a través de la experiencia de nuestro equipo. El módulo se desarrolló durante una mañana completa, que estuvo llena de dinamismo y nuevos conocimientos. Los colaboradores de nuestro equipo que impartieron los talleres fueron:

- Gabriela López-Barry, Gerente de Marce en EEUU
- José Merlo, Gerente de Proyectos Socioambientales y Carlos Zambrano, Coordinador de Proyectos en Vines.
- Carla Estévez, Gerente de INDE & Calidad
- Maggie Crespo, Gerente de Comunicación y Negocio Sostenible
- Estefanía Sánchez, Consultora Técnica Ambiental



Para el segundo módulo, nuestro aliado, el Chef Juan Sebastián Pérez impartió una capacitación, que se desarrolló desde nuestro laboratorio ubicado en el Centro Histórico de Quito, y se transmitió de forma virtual en vivo a los estudiantes. Durante esta intervención, el chef Juan Sebastián indicó a los estudiantes las varias aplicaciones que pueden tener nuestros productos tanto en creaciones saladas como dulces, así como también compartió su historia y el propósito de su negocio, en base al uso de ingredientes locales y la cocina de autor. Al mismo tiempo, en las instalaciones del instituto se encontraba en persona nuestro Chef Partner en EEUU, Gonzo Jiménez, quien posterior a la intervención del Chef Juan Sebastián, impartió una cata con nuestros chocolates a los estudiantes.

Este tipo de esfuerzo crea la sinergia que con mucho entusiasmo buscamos establecer y desarrollar junto a aliados de nuestro medio. Las instituciones educacionales son una puerta para establecer conexiones con los mejores futuros líderes y tomadores de decisiones, y si podemos promover la importancia de prácticas sostenibles e igualitarias en ellos, entonces podremos estar más cerca de cambiar al mundo un grano de cacao a la vez.



DERECHOS HUMANOS

REPÚBLICA DEL CACAO

Estudio de Sostenibilidad COP 2021
Gastronomía



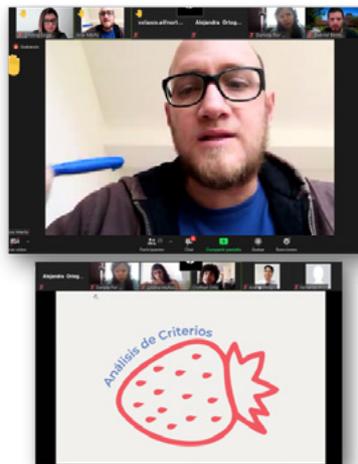
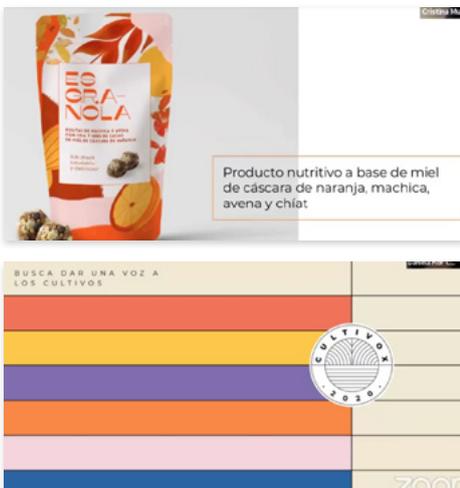
CAPSTONE TRANSDISCIPLINARIO CON LA USFQ

La USFQ a través del Capstone Transdisciplinario busca generar espacios en donde las artes, la ingeniería, las ciencias y el diseño, se encuentran para promover la innovación y la creación de soluciones disruptivas a problemas complejos, a través de alianzas público - privadas y la sociedad civil. En el Ecuador hemos visto la necesidad de que la academia crezca en conjunto con la empresa, donde las alianzas permiten aterrizar las problemáticas en propuestas tangibles y aplicadas a las necesidades del país. Una alianza consolidada permite generar información y soluciones desde la academia con una correcta aplicación en las empresas.

República del Cacao y la USFQ han establecido una alianza que se enfoca en el trabajo conjunto para la innovación de productos de calidad con enfoque social y ambiental. Desde la academia se ha evidenciado cómo uniendo el expertise de sus investigadores y el expertise de los colaboradores de nuestra empresa, se pueden generar proyectos que sean un modelo para el desarrollo sostenible del Ecuador. Actualmente, junto con la USFQ nos encontramos trabajando en el proyecto Innovación Circular y Huella de Carbono, que busca promover y potenciar las buenas prácticas en el sector del cacao.

El Capstone Transdisciplinario requiere el compromiso por parte de la academia y la empresa para empoderar a los equipos de estudiantes en la ejecución de una propuesta madura con bases de investigación teórica, práctica y con una mirada interdisciplinaria. Por esta razón, cada presentación de proyecto está conformada por un Comité Evaluador que brinda retroalimentación a los equipos. Es de suma importancia para nosotros como República del Cacao aportar con nuestra experiencia sobre el desarrollo de las soluciones planteadas.

Generar espacios interdisciplinarios entre estudiantes de diferentes carreras promueve la filosofía de las artes liberales y hemos visto cómo los estudiantes han construido habilidades que les ayudará a largo plazo como el aprendizaje continuo, manejo de grupos, pensamiento crítico y sistémico. Además, han tenido la oportunidad de ganar experiencia que los prepara para la vida profesional.





PACTO GLOBAL ECUADOR: MESAS DE TRABAJO

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



“Poner fin al hambre.”

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



“Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas.”

Contribuimos al desarrollo de oportunidades para la participación plena y efectiva de las mujeres y la igualdad de oportunidades de liderazgo a todos los niveles decisorios.



“Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.”

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



ESTÁNDARES LABORALES

REPÚBLICA DEL CACAO HA CREADO UNA CULTURA BASADA EN EL TRABAJO EN EQUIPO, EL RESPETO, EL DIÁLOGO Y LA CONFIANZA. CONSIDERAMOS A NUESTROS COLABORADORES COMO UN PILAR ESENCIAL EN EL DESARROLLO DE TODA NUESTRA CADENA DE VALOR. LA EMPRESA SE ESFUERZA POR TRABAJAR UN MODELO DE GESTIÓN DE CAPITAL HUMANO ACTIVO Y TRANSVERSAL, EN EL QUE CADA TRABAJADOR SEA LIBRE DE CONTRIBUIR CON IDEAS QUE SUMEN A UN ENTORNO LABORAL POSITIVO. NUESTRO OBJETIVO ES DESARROLLAR Y EMPODERAR A NUESTROS COLABORADORES PARA CONTINUAR INCREMENTANDO NUESTRA EXCELENCIA OPERACIONAL, Y QUE CADA ÁREA ESTÉ MOTIVADA PARA DAR UN MAYOR VALOR AGREGADO A SU GESTIÓN.



NUESTRA REPÚBLICA

Creemos que nuestra gente es el centro de la empresa, por esta razón hemos creado un concepto de cultura corporativa que ayudará a reforzar nuestra visión y esencia. “Nuestra República” es un espacio en donde crecemos y nos desarrollamos como seres humanos alrededor de un propósito común, el chocolate fino de aroma.



EN NUESTRA REPÚBLICA:

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

Toda esta cultura corporativa se sustenta en el concepto de “Nuestra República”, el cual representa un movimiento de valores, historias e informaciones que mantienen nuestros vínculos entre áreas y unidades de negocio entrelazados, representando un espacio integral de co-creación y desarrollo. El sello integra nuestra razón de ser: una mazorca de cacao fino de aroma, de la cual surgen personas que juntas crean experiencias para la marca.

En República del Cacao celebramos el esfuerzo de nuestros colaboradores mediante la integración en actividades que motivan a generar relaciones colaborativas, de confianza y de respeto:

- **Hacemos deporte juntos:** durante el 2021 reactivamos el uso de nuestras instalaciones deportivas, para impulsar nuevamente la realización de deportes colectivos e individuales.
- **Viajes de Equipo a las comunidades:** como objetivo de relacionamiento y dispersión, tomamos en cuenta, como asistentes a las visitas a nuestras comunidades aliadas, a nuestros distintos colaboradores tanto de las áreas administrativas como del área de producción.
- **Además,** durante el 2021, miembros de nuestro equipo gerencial participaron en viajes de intercambio de conocimiento a eventos gastronómicos de renombre internacional como la feria SIRHA en Lyon, Francia y la final del Bocuse d'Or. Celebramos los logros de distintas maneras con sorpresas y eventos que promuevan la cooperación e interacción del equipo.





BENEFICIOS EMPRESARIALES

- Proceso de inducción y desarrollo de proyecto de entrega de un kit institucional de bienvenida.
- Descuento en la compra de nuestros productos.
- Celebración de cumpleaños.
- 15 días laborales de vacaciones.
- Maternidad: respetamos y apoyamos la lactancia, asegurando el tiempo de las madres con sus bebés. Contamos con salas de lactancia en nuestras instalaciones para comodidad de las madres durante sus horas de lactancia. Para los padres se otorgan los beneficios de ley.
- Capacitaciones locales e internacionales para el desarrollo personal y profesional de nuestros colaboradores.
- Bono de Navidad Supermaxi.
- Evento Navideño.
- Flexibilidad Laboral: damos la opción a nuestros colaboradores para que puedan realizar su jornada laboral desde casa con flexibilidad.
- Evaluación anual de desempeño.
- Reestructuración de oficinas administrativas, con el objetivo de reactivar al equipo in situ y continuar contribuyendo a la reactivación económica del país. Además, esta ampliación contribuyó para cumplir con los requerimientos de distanciamiento y bioseguridad necesarios para todo el personal con el que contamos y futuro personal que ingrese a la empresa.





TEAM BUILDING Y VISIÓN ESTRATÉGICA

Nuestra empresa se compone de dos líneas de negocio, nuestra línea profesional o B2B y nuestra línea retail o B2C. Sin embargo, todos y cada uno de nuestros colaboradores forman parte de nuestra One República del Cacao. Este concepto se refiere a una comunidad unida de colaboradores, que trabajan por un mismo propósito y motivación, con el objetivo de cada día empoderarse más y ser excelentes y apasionados por cambiar el mundo un grano de cacao a la vez.

Durante el 2021 hemos trabajado en los primeros pasos para desarrollar y cimentar este concepto entre nuestras dos líneas de negocio, a través de la integración adecuada de nuevos colaboradores, una estrategia en común de comunicación interna y la puesta en marcha de distintas actividades que lleven a la consecución de este objetivo. Una de estas fue un team building entre los gerentes y directores de la compañía, en donde cada uno de los líderes de los distintos departamentos que forman nuestras dos líneas de negocio, compartieron su visión estratégica para la One República del Cacao que después fue transmitida a cada equipo. Este será sólo el comienzo de un equipo fuerte, unido e inspirado por el cacao fino de aroma.





REACTIVACIÓN POSTPANDEMIA

Durante el 2020, nuestro enfoque principal fue la seguridad, estabilidad y salud de nuestros colaboradores, para así llegar al 2021 con un equipo fuerte y listo para la reactivación económica que llegaría tras los primeros meses de la pandemia. Con este enfoque, pusimos en marcha distintas estrategias que nos permitieran seguir precautelando el bienestar y salud de nuestros colaboradores, pero también nos diera la posibilidad de continuar con nuestra producción y proyectos en campo, fomentando así no sólo la reactivación económica del mercado del chocolate fino de aroma, pero también un buen ambiente laboral, que mantuviera al equipo unido y motivado.

Las estrategias implementadas fueron:

- Vacunación: dimos a nuestros colaboradores la posibilidad de acceder a la vacuna contra el COVID19 si así lo deseaban, apoyando el plan de vacunación implementado por el gobierno.
- Reintegración, manteniendo altos estándares de bioseguridad, a través de actividades en equipo como celebración de cumpleaños, bienvenidas y viajes del equipo al campo en donde tanto personal administrativo como de planta fueron a conocer las distintas comunidades aliadas en las zonas de Turucucho, Pacto y Vincos.
- Reincorporación a la vida laboral por medio de la implementación de medidas de bioseguridad en oficinas y planta, y la jornada laboral semi-presencial.
- Desarrollo de plan de retorno para la reactivación económica: nos encontramos trabajando en la reestructuración, remodelación y ampliación de nuestras oficinas administrativas, así como también de espacios para procesos de producción.





DESARROLLO PERSONAL Y PROFESIONAL

Todos nuestros colaboradores tienen una evaluación de desempeño anual, dentro de la cual se evalúa su trabajo, tomando como base los objetivos establecidos por cada jefatura de área. Cada jefe comparte las necesidades de su equipo, y en función de esto se analizan situaciones para la mejora profesional y personal continua. Adicionalmente, las capacitaciones que nuestros colaboradores recibieron durante el año 2021 fueron:

Capacitaciones Personal de Planta de Producción

Las capacitaciones que se imparten a los colaboradores de nuestra planta de producción van acorde al temario establecido por el Ministerio de Trabajo, con el objetivo de cumplir con todos los estándares laborales para nuestros colaboradores.

- Capacitación sobre prevención del COVID19
- Inducción Visita de Seguridad Comportamental (VSC)
- Normas de Seguridad
- Riesgos Ergonómicos
- Riesgos Químicos y Mecánicos
- Acoso / Estrés Laboral
- Inteligencia y Emociones
- Postura Forzada
- Seguridad en Máquinas
- VIH-SIDA
- Lucha contra el fuego
- Riesgo Psicosocial: Alcohol y Drogas
- Manejo de Montacargas: conceptos generales y prácticas
- La violencia y el maltrato

Además, como parte de nuestro sistema interno de gestión de seguridad, durante el 2021 nuestros colaboradores de planta de producción también recibieron las siguientes capacitaciones:

- Entrenamiento y re-entrenamiento de procesos de producción
- Refuerzos sobre las visitas de seguridad comportamental (VSC)
- Cumplimiento de las normas de seguridad
- COVID19 y bioseguridad
- Evacuación y Comunicación
- Educación Sexual
- Trabajo Social
- Sociabilización del reglamento interno de la empresa

Todos estos esfuerzos en capacitación a nuestros colaboradores los realizamos con el objetivo de salvaguardar su seguridad y entrenarlos apropiadamente para el correcto cumplimiento de sus responsabilidades dentro de la planta de producción.



CAPACITACIONES SOBRE LAS NORMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

Cada mes, el departamento de control de Calidad se encarga de seguir un programa de capacitación a todo el personal y toda la línea de distribución sobre temas cualitativos y de inocuidad, con el objetivo de reforzar el conocimiento en normas internacionales como: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de plagas, manejo y control de productos químicos, ISO 22000:2018.

“Como equipo de Calidad, siendo el departamento que lidera el compromiso con la calidad e inocuidad de la empresa, participamos en capacitaciones para fortalecer el conocimiento y expertise de todos nuestros colaboradores, con el objetivo de enfrentar nuevas regulaciones, certificaciones, y dar soporte a los temas diarios del giro del negocio.” - Carla Estévez, Gerente de Calidad e INDE B2B

- FSMA: Food Safety Modernization Act
- FSSC 22000 V5.1
- Higiene del personal y estado de salud
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Manejo de desechos
- Prevención de la contaminación
- Aseguramiento de la inocuidad y calidad
- Control de No Conformidades y productos potencialmente no inocuos
- Proceso de trazabilidad e identificación de lotes de producción
- Curso Oficial FSPCA - PCQI





CAPACITACIONES CHOCOLATE-BOUTIQUES

Con el objetivo de cumplir con los más altos estándares de calidad y excelencia en todas nuestras operaciones, cada año nuestro equipo de retail recibe capacitaciones enfocadas en distintos temas del proceso de venta y operaciones en locales. Nuestra meta es contar con un equipo fuerte y con las habilidades necesarias para ofrecer la mejor experiencia a nuestros clientes, es así que durante el 2021 las capacitaciones impartidas fueron:

- Capacitación BPM
- Capacitación de té Tippy Tea
- Capacitación cata de chocolates al personal, conocimiento y perfil de producto como herramienta de venta.
- Capacitación a personal, lanzamiento de nuevo postre "MACHACHI"
- Capacitación a personal, lanzamiento milkshake.
- Capacitación Proceso de Operaciones y check list locales
- Capacitación atención al Cliente y refuerzo de ventas.

CAPACITACIONES OPERADORES DUTY FREE

Contamos con presencia Duty Free en Ecuador, Perú, Colombia y República Dominicana. Adicional a las medidas de calidad y seguridad que mantenemos como empresa, también es importante para nosotros cumplir con los requerimientos y procesos de los aeropuertos en donde se encuentran nuestras boutiques.

Nuestros colaboradores de estos puntos de venta fueron capacitados en las siguientes áreas durante este 2021:

- Capacitación Attenza: Presentación de Marca, Herramientas de Ventas y Cata de Chocolates, Clases Interactivas en el laboratorio.
- Durante el 28 y 29 de septiembre
- Durante el 19, 20 y 22 de octubre
- Total de personas capacitadas: 49



PROYECTO OPERACIONES PRÓSPERAS



REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

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

- Este año tuvimos un accidente con una de las máquinas, tras el cual implementamos todas las medidas necesarias para asegurar la recuperación de nuestro colaborador y prevenir futuros accidentes, por lo que actualmente contamos con 135 días sin accidentes.
- Lo más importante para nosotros es llegar a generar una cultura de seguridad y salud en todos nuestros colaboradores.

VISITAS DE SEGURIDAD COMPORTAMENTAL (VSC)

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

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

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

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

Adicionalmente, se realizan VSC extras para los supervisores de planta que trabajan en las áreas operativas, con el objetivo de reforzar la cultura de seguridad de la empresa desde los líderes de procesos.

Durante el 2021 realizamos un total de 18 VSC, y como objetivo para los siguientes años, se ha planteado realizar mínimo 2 VSC fijas al mes, es decir 24 al año. Durante las VSC se mantienen todas las medidas de distanciamiento y salud establecidas por la ley con el objetivo de prevenir la propagación del COVID19 y continuar con nuestro trabajo de forma segura y oportuna.

BUENAS PRÁCTICAS LÍNEA DE NEGOCIO RETAIL

Contamos con un reglamento de higiene y seguridad ocupacional para nuestra línea de negocio retail, el cual tiene como objetivo determinar las responsabilidades y obligaciones de todos los colaboradores con la empresa, y viceversa en cuanto a su seguridad y salud. El reglamento además estipula las responsabilidades de jefes inmediatos y gerentes para salvaguardar que la jornada laboral sea adecuada y no genere ningún tipo de peligro a la integridad y salud de nuestros colaboradores.

Además, se realizan auditorías internas de forma aleatoria mensualmente en nuestro laboratorio de Chocolate, con el objetivo de verificar que se estén cumpliendo con todas las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs) establecidas, las cuales son importantes para determinar las condiciones y requisitos necesarios para asegurar la higiene de la cadena alimentaria y producción de todos nuestros productos, hasta su distribución y consumo de nuestros clientes.



CHALLENGE DE SEGURIDAD SAVENCIA 2021

Durante este año 5 de nuestros colaboradores formaron parte del equipo que nos representó en el “Challenge de Seguridad Savencia 2021”. El Grupo Savencia es la empresa internacional de la cual forma parte nuestra línea de productos profesionales, y nuestro equipo compitió contra otros 674 equipos internacionales de las demás subsidiarias del Grupo. El enfoque de este año fueron distintas dinámicas que el equipo debía resolver semanalmente relacionadas con los “10 Esenciales de Seguridad”, que son una parte crucial de la cultura de seguridad del grupo, y temas de salud y seguridad relacionados al trabajo desde casa.

CERTIFICACIONES

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

- Kosher
- ISO 22000:2018
- BPM (Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura)
- Halal
- Licencia Ambiental
- B Corp

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



NON GMO

Fábrica de Chocolate con Certificado

ISO 22000



MEDIO AMBIENTE



CAPÍTULO AMBIENTAL USFQ: PROYECTO HUELLA DE CARBONO

Como República del Cacao estamos comprometidos con las acciones de mitigación de cambio climático y además deseamos ser una empresa carbono neutral. En este contexto, durante el 2021 iniciamos un gran proyecto que nos ayudó a definir las estrategias necesarias para cumplir con el siguiente objetivo: “Huella de Carbono e Innovación Circular República del Cacao”, en alianza con la Universidad San Francisco de Quito (USFQ) y el instituto CEDIA.

El proyecto tiene como objetivo cuantificar la huella de carbono de nuestra empresa de los años 2019 y 2020, para así definir una hoja de ruta de las estrategias para nuestra reducción de emisiones. Además, se realizó un análisis de circularidad de los nibs de cacao de origen Vinces, evaluando oportunidades que permitirán que nuestros productos continúen reflejando nuestra filosofía de sostenibilidad.

Actualmente todas las áreas que conforman a República del Cacao están involucradas en el proceso de cuantificación de la huella de carbono. Se levantó información de las siguientes áreas a través de sus respectivos gerentes:

- Laboratorio B2B y B2C
- Proyectos Socioambientales
- Finanzas
- RRHH
- Comunicación
- INDE & Calidad
- Operaciones
- Supply Chain
- Negocio Sostenible

Consideramos que el compromiso empresarial es primordial para la descarbonización de nuestro planeta. Esta es una herramienta estratégica para obtener información que permita a nuestra empresa tomar medidas de reducción de impacto basadas en la ciencia, así como la toma de decisiones con una visión ecoeficiente, además que nos permitirá utilizar de forma más eficiente nuestros recursos.





PROYECTOS DE CAMPO VINCES - ECUADOR

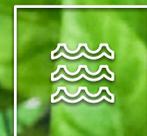
FORTALECIMIENTO DEL CAMPO

Uno de nuestros objetivos en Vincés es ampliar el número de finqueros aliados cacaoteros con quienes trabajamos, extendiendo así nuestro impacto positivo y alcance a través de la compra de cacao y proyectos sostenibles en campo. Hasta finales del 2021 compramos 20 toneladas de cacao de 22 finqueros aliados, de fincas que comprenden 12,000 árboles en total. Nuestro objetivo para el 2022 que se cumplirá gracias a la reestructuración y mejoras de nuestro centro de acopio es ampliar nuestra compra a 50 finqueros y 100 toneladas de cacao anuales.

Estos nuevos objetivos han surgido gracias a la apertura de nuevos mercados internacionales a los que exportamos nuestros chocolates, desarrollo de nuevos proyectos e innovaciones en productos. Todos nuestros finqueros aliados deben cumplir con las siguientes características:

- Fincas de Cacao Fino de Aroma: nuestros finqueros aliados preservan este tipo de cacao, considerado como un legado histórico y cultural para el país, además de contar con propiedades organolépticas únicas que son clave para las notas de sabor y calidad de nuestros chocolates.
- Mantener prácticas de agroforestería a través de fincas biodiversas, éste es un indicador de salud del ecosistema, y de la nutrición de nuestros finqueros y poblaciones aledañas.
- Ser de pequeña y mediana escala.
- Encontrarse ubicadas en las inmediaciones del centro de acopio.





REDUCCIÓN DEL USO DE PLÁSTICO EN NUESTRAS CHOCOLATE-BOUTIQUES

Con el objetivo de reducir nuestro impacto ambiental en toda nuestra línea de negocio, este año realizamos el cambio de sorbetes y cucharas plásticas que se utilizaban en nuestras Chocolate Boutiques, por sorbetes y cucharas biodegradables.

Como primer paso, iniciamos con la búsqueda de distintos proveedores, entre los cuales se seleccionó a la empresa Eco Public, ya que todos sus insumos cumplen con las normas para el consumo alimenticio, y al ser reciclables y biodegradables, cumplían con todas las características con las que también cumplen el resto de los insumos biodegradables, con los que ya contábamos en nuestras Chocolate Boutiques, además son una empresa 100% ecuatoriana.

Para la primera fase de implementación, retiramos todos los sorbetes y cucharas plásticas de todas nuestras boutiques en Quito, y distribuimos los nuevos insumos. Como segunda fase, el objetivo es implementar procesos y capacitaciones a nuestros colaboradores de las Chocolate Boutiques para que conozcan cómo finalizar el ciclo de reciclaje y biodegradabilidad de todos los insumos de nuestras tiendas.





MEDIO AMBIENTE



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN AMBIENTAL: CADMIO - CACAO

En el 2019 se implementó una nueva regulación en la Unión Europea que controla los niveles de cadmio (un metal pesado que se acumula en los granos de cacao y tiene efectos nocivos para la salud humana en grandes cantidades) que pueden estar presentes en los productos de cacao importados por Europa. Esta regulación genera un impacto negativo en el mercado de cacao de la región andina de Latinoamérica, los países que comprenden Ecuador, Colombia y Perú, ya que puede causar repercusiones económicas y sociales, tanto en la industria como en las áreas rurales.

En el 2021, nuestro equipo de Proyectos Socio-Ambientales en nuestro Centro de Acopio en Vices, han identificado terrenos bajos en cadmio aledaños al centro de acopio, siendo estas fincas huertas de cacao nacional fino de aroma de más de 50 años de antigüedad. La prioridad de enfocarse en cosecha del cacao de estas huertas beneficia a 30 agricultores de pequeña escala.

Adicionalmente, durante este año se realizamos inversiones para el monitoreo y control de los niveles de cadmio en el cacao ecuatoriano, y actualmente trabajamos con un laboratorio del país que cumple con los mismos estándares y métodos internacionales de nuestros laboratorios en EEUU y Francia, gracias a lo cual aseguramos la calidad de sus procesos para la protección y salud de nuestros clientes en EEUU y Europa, y mantenemos un control constante de los niveles de cadmio en el cacao que usamos para producir nuestros chocolates.





CAMBIO DE EMULSIFICANTE: LECTINA

En República del Cacao trabajamos constantemente para garantizar la calidad alimentaria e inocuidad de nuestros productos, promoviendo un consumo responsable. Hemos realizado un cambio en uno de nuestros ingredientes, sustituyendo la lecitina de soya por lecitina de girasol, lo cual trae varios beneficios para nuestros clientes.

Este cambio forma parte de nuestro proyecto “Clean Label”, a través del cual reafirmamos nuestro compromiso con la calidad y origen natural de nuestros ingredientes, ofreciendo así, productos más saludables para nuestros consumidores. La lecitina de girasol es un ingrediente No GMO, libre de alérgenos y organismos genéticamente modificados, y cuenta con el mismo valor nutricional que la lecitina de soya, gracias a lo cual, nuestros chocolates mantienen la misma excelencia, calidad e inocuidad de siempre sin ninguna alteración a su composición nutricional.





MEDIO AMBIENTE



PLAN DE MANEJO AMBIENTAL INTERNO

En República del Cacao es indispensable minimizar el efecto que nuestras distintas actividades puedan generar en el medio ambiente y establecer condiciones que permitan armonizar ambos ámbitos. Para cumplir con este propósito cada año seguimos el Plan de Manejo Ambiental interno establecido por la legislación ambiental vigente, que especifica cuál debe ser este mecanismo de gestión ambiental.

El objetivo del Plan de Manejo Ambiental es prevenir, minimizar y compensar los impactos de nuestras actividades que afecten al ambiente, garantizando una adecuada gestión de nuestros componentes socio ambientales y promoviendo el cuidado ambiental a través del cumplimiento de las leyes y reglamentos aplicables a las actividades efectuadas por República del Cacao. El PMA que se expone a continuación, detalla los planes que llevamos a cabo durante el 2021:

- Plan de Prevención y Mitigación de Impactos
- Plan de Contingencia
- Plan de Comunicación, Capacitación y Educación Ambiental
- Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Plan de Manejo de Desechos
- Plan de Relaciones Comunitarias
- Plan de Rehabilitación de Áreas afectadas
- Plan de Cierre y Abandono
- Plan de Monitoreo y Seguimiento

Las áreas de Calidad, INDE, Supply Chain e Industrial son las encargadas de año tras año establecer y dar seguimiento a las diferentes actividades que se llevarán a cabo en cada uno de los planes, con el objetivo de que estas acciones avancen para conseguir la renovación de nuestra Licencia Ambiental que certifica la correcta implementación del PMA.



PROYECTO: PROVEEDOR FORESTAGRO

Con el objetivo de incorporar proveedores que se conecten con nuestra visión y propósito, desde diciembre del 2020, empezamos a trabajar con un nuevo proveedor para nuestros palettes de madera, Forestagro. Escogimos a este proveedor ya que maneja prácticas autosustentables en su producción, pues reutilizan la madera de pallets antiguos o rotos para la construcción de nuevos “smart-pallets”, optimizando así las vigas de madera que continúan en buen estado para dar una segunda vida útil a sus productos.

Su objetivo es fomentar la economía circular a través de un concepto de aprovechamiento total de la madera, que proteja a la naturaleza y que mejore el entorno en donde trabajan. De esta forma los pallets que adquirimos de Forestagro pueden considerarse productos “de la cuna a la cuna”, en los cuales se utiliza y reutiliza totalmente su materia prima, contribuyendo así además a la sostenibilidad de este recurso.

“Al ser la economía circular parte esencial de nuestro negocio, entendemos que esto inicia desde el diseño de nuestros productos. Lo que nos diferencia es que nosotros ofrecemos un servicio de pallets de madera enfocado en alargar la vida útil de la madera en donde no existan desperdicios o que sean mínimos. Este círculo virtuoso comienza en el campo con la siembra de plantaciones, luego un aprovechamiento responsable (enfocado en diseño, producción y reutilización) y finalmente volver al inicio donde se renuevan las plantaciones forestales. Para el diseño trabajamos junto con nuestros clientes y les ayudamos a reciclar sus desechos de pallets para darles una segunda, tercera y hasta cuarta vida. Y así, convertir nuevamente algo que era considerado basura en algo útil o indispensable en la operación.” - Forestagro

*Tomado de la página web de <https://forestagro.ec/sostenibilidad/>





ANTICORRUPCIÓN

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

CÓDIGO DE CONDUCTA ANTICORRUPCIÓN

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

Como objetivo para el 2022 nuestra meta es fortalecer aún más el cumplimiento de las políticas internas y estándares para auditorías.

Políticas Internas

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

Auditorías

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

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

Certified



Corporation

SOMOS UNA

MARCA LOCAL

CON

IMPACTO GLOBAL

social • ambiental • económico



**REPÚBLICA
DEL CACAO®**

REPORTE
DE SOSTENIBILIDAD
COP 2021

www.republicadelcacao.com