

The background of the entire page is a close-up photograph of a person's hands cupped together, holding a large quantity of dark brown, roasted cocoa beans. The hands are positioned in the lower half of the frame, with the beans spilling slightly over the edges. The background is a soft-focus field of more cocoa beans. At the very top of the page, there are faint, stylized line drawings of cocoa leaves and pods.

REPÚBLICA[®] DEL CACAÓ[®]

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD **2023**



MARCA LOCAL
IMPACTO GLOBAL
social • ambiental • económico

ÍNDICE

1	GLOSARIO	02
2	MENSAJES DE GERENCIA	03
3	INTRODUCCIÓN	04
4	PERFIL DE FIRMA	09
5	ASPECTOS ECONÓMICOS	30
6	AMBIENTE	33
7	SOCIALES	39

GLOSARIO

Negocio sostenible Propuesta de negocio que incorpora prácticas económicas, sociales y ambientales responsables en su operación. Busca beneficios sostenibles tanto para la empresa como para la sociedad y el medio ambiente, así equilibra el crecimiento económico, el bienestar social y la protección del entorno.

Grupos de interés (partes interesadas o stakeholders) Individuo o grupo que tiene interés en cualquier decisión o actividad de la organización.

Impacto de una organización Impacto positivo o negativo en la sociedad, economía o medio ambiente, resultado de las decisiones y actividades pasadas o presentes de una organización (ISO 26000, 2010).

B2B Business to Business, en un modelo de negocio en el cual las transacciones comerciales se realizan entre dos empresas.

B2C Business to Consumer, es un modelo de negocio en el cual las empresas venden productos o servicios directamente al consumidor final.

Aguas abajo Se refiere a las etapas finales de la cadena de suministro, abarcando actividades como logística, distribución, marketing y ventas, para llevar el producto del fabricante al consumidor final.

Cadena de valor Las actividades que una empresa realiza desde la obtención de materias primas hasta la entrega del producto o servicio final, buscando agregar valor en cada etapa del proceso.

Temas Materiales Son aquellos asuntos o aspectos esenciales para el impacto de una organización en términos económicos, sociales y ambientales, y que son prioritarios tanto para la organización como para sus partes interesadas (como clientes, empleados, inversionistas, comunidad y reguladores).

Gases de Efecto Invernadero (GEI) Son gases en la atmósfera que contribuyen al efecto invernadero, permitiendo la entrada de radiación solar, pero impidiendo que el calor escape, lo que provoca el aumento de la temperatura global.

Micorrizas Son asociaciones simbióticas entre hongos y raíces de plantas, beneficiosas para ambos y esenciales para la salud de los ecosistemas terrestres.

ODS Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) constituyen un conjunto de acciones con enfoque integral para proteger el planeta y mejorar la calidad de vida de las personas en todo el mundo. En 2015, todos los Estados Miembros de las Naciones Unidas aprobaron 17 Objetivos como parte de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

GRI La Iniciativa de Reporte Global o Global Reporting Initiative (GRI) es una organización sin fines de lucro que opera a nivel internacional, que proporciona un marco estándar para la elaboración de informes de sostenibilidad. Su objetivo es ayudar a las empresas y organizaciones a comunicar sus impactos ambientales, sociales y de gobernanza de manera transparente y comparable, para mejorar la rendición de cuentas y los avances en sostenibilidad.



MENSAJE DE GERENCIA

Querida Comunidad de República del Cacao,

Nos llena de orgullo presentar la primera Memoria de Sostenibilidad de nuestra empresa, elaborada bajo los estándares GRI (Global Reporting Initiative). Este documento es un hito que refleja nuestro compromiso con la sostenibilidad y con generar un impacto positivo en la sociedad. En un mundo donde los desafíos ambientales y sociales son cada vez mayores, nuestra misión de gestionar de manera responsable y sostenible se vuelve cada vez más importante.

El año 2023 fue desafiante tanto a nivel local como global. Ecuador enfrentó un contexto político y económico complejo: elecciones anticipadas, desaceleración económica e incertidumbre para la inversión. A nivel mundial observamos una inflación generalizada y una volatilidad en los mercados de materias primas. Este año se produjo el incremento en el precio de varios productos, entre los cuales se encontró el cacao, aumentando en un 58% su precio por tonelada. El cambio climático, los problemas logísticos y los conflictos bélicos afectaron el suministro y precio de varios insumos, lo cual generó preocupación en diferentes mercados.

En este contexto, como República del Cacao mantuvimos resultados positivos respecto al 2022 en nuestras dos unidades de negocio, B2B y B2C, lo cual reafirma nuestra fortaleza y resiliencia en un entorno de alta inestabilidad y presión inflacionaria.

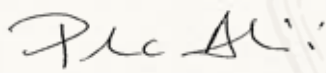
En 2023 tuvimos logros muy relevantes, entre ellos la recertificación como empresa B, que no solo valida nuestros esfuerzos, sino que nos impulsa a elevar continuamente nuestros estándares y a mantenernos como un referente en el ámbito de responsabilidad y transparencia empresarial. De igual forma, fuimos nuevamente reconocidos como un excelente lugar para trabajar, obteniendo la recertificación de Great Place to Work, que destaca la dedicación y compromiso de nuestro equipo en un entorno de trabajo colaborativo y constructivo.

A lo largo de este informe, encontrarán detalles sobre nuestras acciones y logros en los ámbitos económico, social y ambiental, los cuales son el fruto del esfuerzo conjunto de nuestro equipo, socios, clientes y comunidades aliadas.

Así mismo, es oportuno expresar un agradecimiento especial a Philippe Bongrain y Simón Pérez, quienes lideraron hasta 2023 las unidades de negocio B2B y B2C respectivamente, cuyo acompañamiento, liderazgo y dedicación fueron fundamentales para el crecimiento y éxito de República del Cacao. Su visión y compromiso han dejado un gran legado en nuestra empresa.

Sabemos que el camino hacia la sostenibilidad es un viaje continuo y desafiante, pero estamos convencidos que es la única vía para asegurar un futuro próspero para todos, especialmente para las futuras generaciones.

Invitamos a toda nuestra comunidad a unirse en esta travesía, a compartir nuestras metas y a, ¡juntos, cambiar el mundo un grano de cacao a la vez!


PAULINA PÁEZ
CHIEF EXECUTIVE OFFICER B2B
 República del Cacao


JUAN DIEGO VALDIVIESO
CHIEF EXECUTIVE OFFICER B2C
 República del Cacao

NUESTRA HISTORIA

[GRI 2-1]

Nuestra historia comenzó en 2005, cuando los hermanos Chiriboga, fundadores de Confiteca, la empresa de confites más grande de Ecuador, hicieron un descubrimiento que cambiaría el rumbo de su vida y del chocolate latinoamericano. En una boutique de lujo en París, pidieron probar el chocolate más fino de la tienda, y para su sorpresa, el asistente les ofreció una variedad que contenía el cacao máspreciado, proveniente de Guayaquil, su tierra natal. Asombrados y llenos de orgullo, los hermanos comprendieron que el cacao ecuatoriano no solo tenía historia, también un potencial único por compartir con el mundo.

Así nació

REPÚBLICA DEL CACAO®



bajo el propósito de crear el chocolate más auténtico de Latinoamérica, resaltando el sabor y la calidad del cacao fino de aroma de Ecuador. Desde entonces nuestra visión ha sido clara, colaborar estrechamente con las comunidades locales para promover un desarrollo sostenible, que valore la esencia de nuestro cacao en su tierra de origen.

Desde nuestra fundación, en República del Cacao hemos liderado la transformación de la industria del chocolate. En **2007**, lanzamos nuestra primera línea de consumo, y en 2014, nuestra línea profesional. Hoy, nuestros chocolates se distribuyen a nivel mundial, elegidos por los chefs más destacados, como un símbolo de excelencia del cacao ecuatoriano.

República del Cacao no es solo una marca, es un homenaje al **mejor cacao de Latinoamérica** y una promesa de calidad, sostenibilidad y tradición en cada bocado.

Juntos, cambiamos el mundo un grano de cacao a la vez.



NUESTRO NEGOCIO

[GRI 2-2]

En República del Cacao atendemos dos unidades de negocio, tanto al mercado **B2B (Business-to-Business)** como al **B2C (Business-to-Consumer)**, dualidad que nos permite llegar a un amplio espectro de amantes del cacao. Desde chefs y chocolateros hasta consumidores que buscan un chocolate auténtico y excepcional.

Cada unidad de negocio es una oportunidad para reafirmar nuestro compromiso con la calidad y la sostenibilidad, ofreciendo experiencias únicas que guardan la memoria colectiva de nuestros productores y artesanos desde una marca local con impacto global.

B2C (BUSINESS TO CONSUMER)



En la unidad de negocio **B2C** ofrecemos un extenso portafolio diseñado para deleitar en cualquier ocasión y adaptarse a una variedad de gustos. Cada uno de nuestros productos destaca la calidad y el sabor inconfundible del cacao fino de aroma de nuestros terroirs de Ecuador y Latinoamérica. Este logro ha sido posible gracias a la colaboración con nuestro socio estratégico, Confiteca, cuya experiencia ha sido clave para desarrollar creaciones innovadoras. Juntas, nuestras marcas presentan una propuesta diferenciada e incomparable en el mercado.

CONFITECA es una de las empresas emblemáticas del Ecuador, reconocida por su compromiso con la calidad y la innovación en la industria de la confitería. Desde su fundación en 1963, ha sido un motor para el desarrollo económico del país, generando empleo y promoviendo el talento local. **Actualmente opera en Ecuador y tiene fábricas en Colombia y Perú.** Sus productos se exportan a más de 30 países, posicionando al Ecuador como un referente en este sector. Confiteca, además, tiene un alto compromiso con la sostenibilidad y el impacto positivo, lo que ha reforzado su papel como un pilar fundamental de desarrollo empresarial en la región.

Nuestras Chocolate Boutiques en Ecuador ofrecen una experiencia de compra única, donde los clientes pueden explorar nuestra amplia gama de chocolates premium y recibir asesoramiento personalizado. Además, nuestra presencia en tiendas Duty Free de **Ecuador, Colombia, Perú, Panamá, México y República Dominicana** facilita el acceso de viajeros internacionales a nuestros exclusivos productos.

Hemos ampliado nuestra presencia con la apertura de nuevos locales que fortalecen nuestro propósito y posicionamiento. En 2023, República del Cacao sorprendió a los amantes del chocolate con ediciones especiales para festividades como el **Día de Difuntos y Navidad**, al integrar opciones de regalos temáticos. Trabajamos incansablemente para innovar y superar las expectativas de nuestra comunidad, desarrollando productos que reflejan nuestra pasión por la calidad, la sostenibilidad y la satisfacción del cliente.





B2B (BUSINESS TO BUSINESS)

El Grupo Savencia, multinacional francesa fundada en 1956, es un referente global en la producción y comercialización de productos lácteos y especialidades alimentarias. Con presencia en más de 120 países y un portafolio de marcas icónicas como **Caprice des Dieux**, **Saint Agur** y **Elle & Vire**, Savencia se ha consolidado como un líder en el sector de quesos y lácteos, destacándose por su compromiso con la excelencia, la innovación y la sostenibilidad.

Guiado por una visión centrada en superar las expectativas de sus consumidores, Savencia promueve prácticas agrícolas responsables y sostenibles en cada eslabón de su cadena de valor, desde la producción hasta la distribución. Este enfoque integral permite al grupo ofrecer productos de calidad excepcional que no sólo deleitan los sentidos, sino también que reflejen un respeto profundo por las personas y el planeta.

En este marco de excelencia y responsabilidad, República del Cacao se enorgullece de formar parte de la división **Food Service Premium (FSP)** de Savencia, la cual se especializa en ofrecer soluciones de alta calidad para el sector gastronómico. Desde esta unidad, atendemos a las necesidades específicas de chefs y profesionales gastronómicos, brindándoles una amplia gama de productos lácteos y especialidades alimentarias que cumplen con los más altos estándares de sabor y calidad. Con Savencia, compartimos la visión de elevar el arte gastronómico y de ofrecer a nuestros clientes ingredientes que hacen honor a la autenticidad y al origen, llevando la experiencia gourmet a nuevos niveles.



Food Service Premium trabaja estrechamente con chefs, restauradores y otros profesionales gastronómicos para desarrollar productos innovadores que respondan a las últimas tendencias y necesidades del mercado. El objetivo de esta división es apoyar la búsqueda de la excelencia gastronómica, ofreciendo ingredientes que inspiran la creatividad y permiten a los expertos transformar sus ideas en **experiencias gastronómicas memorables**.

En esta misma línea, somos un aliado premium en chocolate para el segmento B2B. Llevamos la calidad excepcional de nuestro producto a chocolaterías, fabricantes de alimentos y distribuidores en más de **20 países**, con una exclusiva línea profesional que incluye perfiles de origen único, blends (mezcla) y puros. Cada variedad está diseñada para satisfacer los más altos estándares de chefs, chocolateros y artesanos que buscan llevar sus creaciones gourmet a nuevas alturas mediante ingredientes incomparables.

En 2023, logramos un hito significativo al exportar más de **1,000 TONELADAS** de chocolate fino de aroma, lo que reafirma nuestra posición en mercados internacionales y locales. Hoy, seguimos expandiendo nuestra presencia en Estados Unidos, Canadá, México, Brasil, España, China y Japón. Con Savencia y Food Service Premium como aliados estratégicos, transformamos la industria del chocolate latinoamericano, llevando el auténtico sabor y la calidad del cacao ecuatoriano a los mejores escenarios gastronómicos del mundo.



EN REPÚBLICA DEL CACAO REVOLUCIONAMOS EL SECTOR A TRAVÉS DE UN MODELO B2B INNOVADOR, CON UNA RED DE 19 DISTRIBUIDORES INTERNACIONALES PARA GARANTIZAR UN ALCANCE EFICIENTE SIN NECESIDAD DE TIENDAS PROPIAS.



Nuestro compromiso con la sostenibilidad es el eje de cada decisión, reflejado en nuestra colaboración cercana con pequeños finqueros en Ecuador y cooperativas en México, República Dominicana y Perú, así como en alianzas con productores de leche y panela dentro de nuestra cadena de suministro. A través de un sólido apoyo técnico, brindamos capacitaciones sobre prácticas agroecológicas que elevan la calidad del cacao y protegen el medio ambiente. Esta integración refuerza a los productores locales, creando una cadena de suministro ética que impulsa el desarrollo económico y social de las comunidades rurales.

Esta visión integral es el corazón de nuestro modelo de negocio de triple impacto **—social, económico y ambiental—**, donde cada eslabón de la cadena del cacao fino de aroma genera valor sostenible.

Además, trabajamos con los más altos estándares de transparencia y responsabilidad empresarial. Este compromiso se refleja en nuestra relación con clientes, proveedores y aliados estratégicos, con quienes compartimos el propósito de promover un **consumo responsable** y la sostenibilidad como pilares fundamentales del éxito en el mercado actual.

Nuestro objetivo trasciende los beneficios económicos, aspiramos construir una comunidad global comprometida con la preservación de los ecosistemas y el bienestar de las personas. Creemos sinceramente que el verdadero éxito es el que deja un **impacto positivo y duradero**, un éxito que beneficia a las comunidades, protege el medio ambiente y dinamiza la economía, para así construir un legado sostenible que inspire y transforme el futuro.

ESTAMOS CONVENCIDOS QUE EL FUTURO DEL CACAO DEPENDE DEL PROGRESO DE LAS COMUNIDADES RURALES QUE LO PRODUCEN.

PERFIL DE LA EMPRESA

[GRI 2-1, GRI 2-2, GRI 2-6, GRI 2-7]

Somos una marca ecuatoriana especializada en la producción de chocolate premium, que destaca la riqueza del cacao fino de aroma de Ecuador y Latinoamérica. Trabajamos de la mano con pequeños productores locales, promoviendo prácticas sostenibles y preservando variedades de alta calidad.

Desde nuestra sede en **Quito**, coordinamos la producción, garantizamos la excelencia de cada producto y aseguramos el respeto por el medio ambiente. Como marca independiente en el sector de alimentos y bebidas, expandimos nuestra presencia internacional, llegando a nuevos mercados a través de puntos de venta en duty free.

Para los amantes del chocolate en Quito, nuestras boutiques ofrecen una selección exquisita de chocolates que resalta la identidad y la autenticidad del cacao ecuatoriano. Ubicadas estratégicamente en centros comerciales de alto nivel, estas tiendas nos permiten conectar con un público que aprecia los **productos exclusivos de calidad** y valora un enfoque de responsabilidad social en sus elecciones.

Las boutiques se encuentran en:



¡LLEVAMOS EL SABOR DEL CACAO ECUATORIANO A LAS ALTURAS!

Nuestra presencia en aeropuertos internacionales estratégicos permite a los viajeros descubrir y llevar consigo nuestros **chocolates premium**.



QUITO
Aeropuerto
Internacional
Mariscal Sucre

GUAYAQUIL
Aeropuerto
Internacional José
Joaquín de Olmedo



COLOMBIA
Aeropuerto
Internacional
El Dorado

Aeropuerto
Internacional
Rafael Nuñez

Aeropuerto
Internacional José
María Córdova



PERÚ
Aeropuerto Internacional
Jorge Chávez



PANAMÁ
Aeropuerto Internacional
de Tocumen



REPÚBLICA DOMINICANA
Aeropuerto Internacional
de Punta Cana



CACAO° LAB

[GRI 2-2]

Nuestro Cacao° Lab es un laboratorio de excelencia que refleja el compromiso de República del Cacao con la innovación, la calidad y el desarrollo del arte chocolatero. Diseñamos este espacio para impulsar la creación de chocolates y nuevos productos, combinando tecnología avanzada, el talento de nuestros expertos y la calidez de nuestros colaboradores. Aquí, fomentamos la creatividad, desarrollamos ideas vanguardistas y perfeccionamos técnicas de elaboración, reafirmando nuestro liderazgo en la industria chocolatera ecuatoriana.

Cacao° Lab es un espacio de colaboración e intercambio de conocimientos. Representa una inversión estratégica en **tecnología y talento nacional e internacional**, lo que refleja nuestro compromiso con el desarrollo de la gastronomía dulce y el fortalecimiento de capacidades para chocolateros, expertos y jóvenes talentos en cacao.

Guiados por los pilares de nuestra marca –**cacao fino, comunidad, excelencia y autenticidad**– el Cacao° Lab reúne a expertos ecuatorianos y extranjeros que comparten su visión y experiencia a profesionales y futuras generaciones. Equipado con maquinaria de alto nivel, gracias a aliados clave como Termalimex, Selmi y Dynamic Mixeurs. Este laboratorio se encuentra al lado de nuestra planta de producción de chocolate donde cada creación honra el legado del cacao ecuatoriano.

AGRADECEMOS A NUESTRA COMUNIDAD CHOCOLATERA POR INSPIRARNOS Y SER PARTE DE ESTA INICIATIVA QUE IMPULSA EL FUTURO DEL CHOCOLATE Y ENRIQUECE NUESTRA TRADICIÓN.

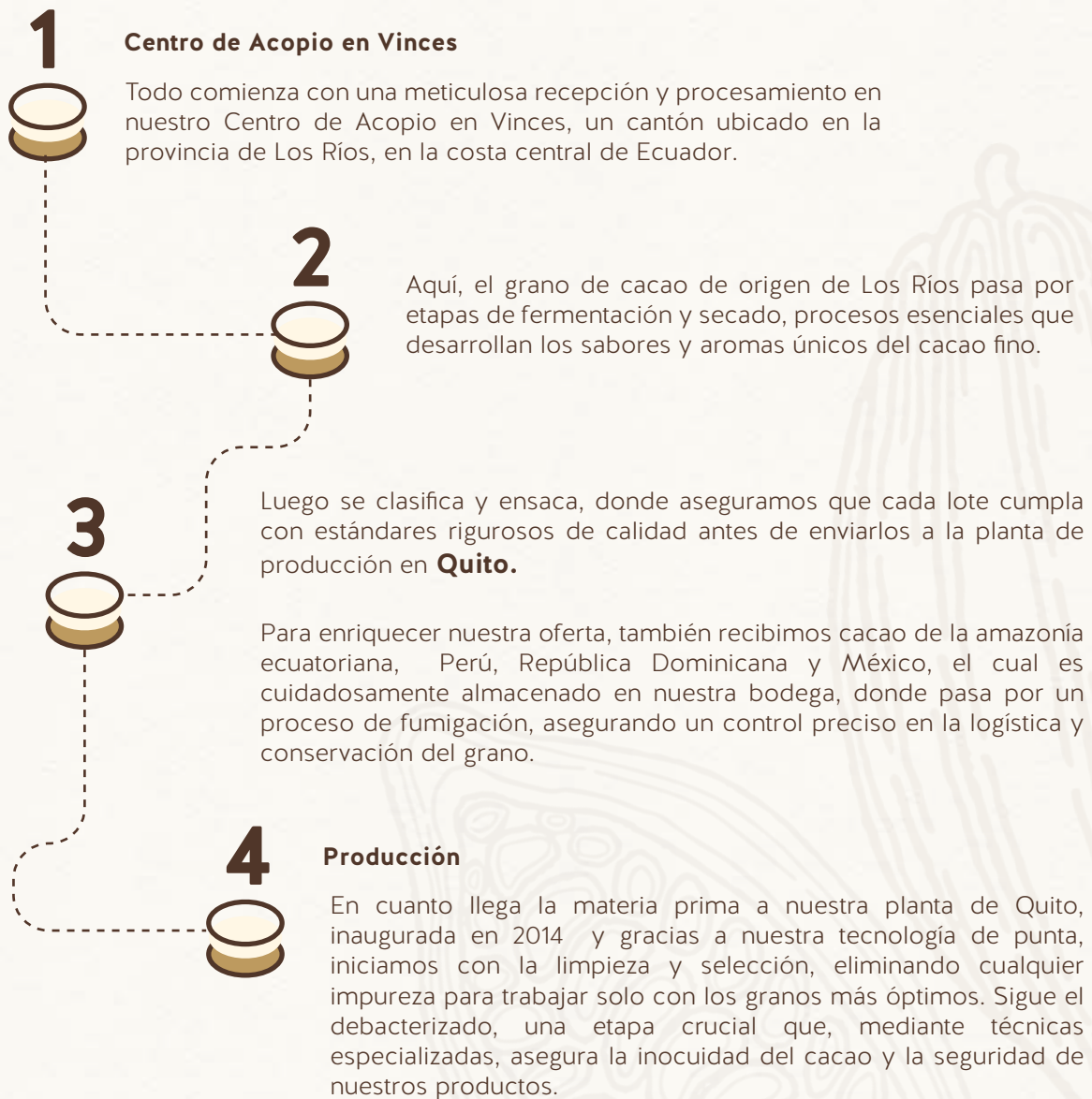


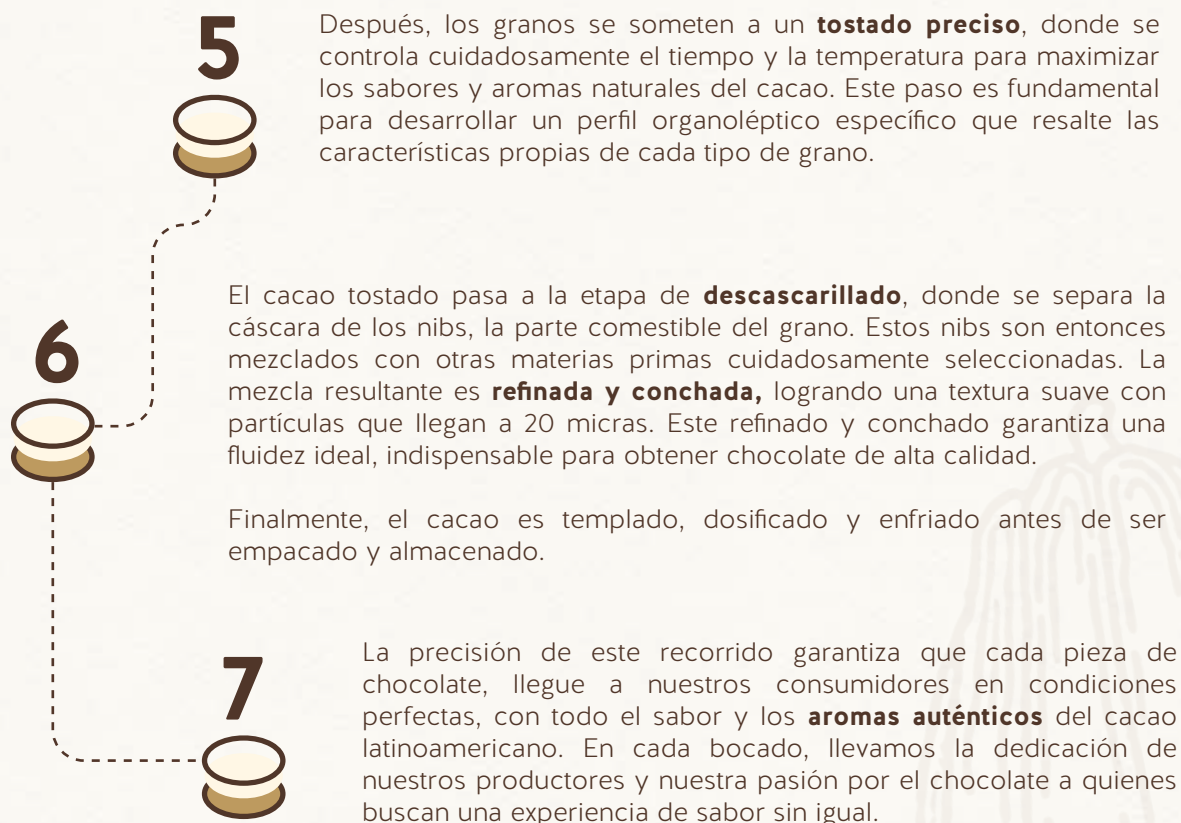
CADENA DE VALOR Y FLUJO DE SUMINISTRO

CHOCOLATE PROFESIONAL

[GRI 2-6]

En República del Cacao nos apasiona crear chocolates premium que capturen la esencia del cacao fino de aroma, cuidamos la calidad, autenticidad y sostenibilidad en cada paso. Colaboramos directamente con pequeños productores de **Ecuador, Perú, Colombia, México y República Dominicana**, para garantizar precios justos, promover prácticas agrícolas que preserven la biodiversidad y conectar con las raíces de nuestros territorios.





NUESTRO COMPROMISO VA MÁS ALLÁ DE LA PRODUCCIÓN:



Apoyamos a las comunidades productoras con asistencia técnica.



Fomentamos prácticas sostenibles.



Contribuimos al desarrollo local con empleo digno.

EN REPÚBLICA DEL CACAO CADA CHOCOLATE ES MÁS QUE UN DULCE, ES UNA EXPERIENCIA DE SABOR EXCEPCIONAL QUE CELEBRA NUESTRAS RAÍCES Y NUESTRO COMPROMISO CON UN IMPACTO SOCIAL POSITIVO.



ENTIDADES AGUAS ABAJO DE LA ORGANIZACIÓN

El concepto de "Aguas Abajo" hace referencia a las actividades que ocurren una vez que el producto ha sido fabricado y está preparado para ser entregado o distribuido al cliente final. Este flujo incluye procesos como distribución, logística, ventas y la experiencia del consumidor.

En República del Cacao gestionamos nuestras líneas de **negocio B2B y B2C** con un enfoque de eficiencia y calidad, para asegurar que cada envío de nuestro chocolate llegue a su destino bajo los más altos estándares de frescura, seguridad y puntualidad.

A nivel B2B, el proceso inicia con la recepción y análisis de la orden de compra, donde coordinamos cuidadosamente los productos bajo las especificaciones técnicas solicitadas por el cliente, ajustando cada detalle para cumplir con sus expectativas.

Posteriormente, el producto final se organiza en nuestra bodega ubicada en Pifo -parroquia rural del cantón **Quito**- y se despacha en contenedores refrigerados, para cuidar que las condiciones de temperatura sean óptimas y preserven la calidad del chocolate. Estos contenedores son transportados hacia el puerto de Guayaquil y desde allí, se distribuyen a destinos internacionales, siempre bajo estrictos controles de seguridad y conservación.

Al llegar a su destino final, nuestro equipo se encarga de todos los trámites aduaneros y logísticos. En esta última etapa, procedemos a una revisión final para constatar que el chocolate esté listo para su distribución o venta inmediata. Nuestro enfoque integral en cada etapa de la cadena de suministro respalda nuestro compromiso con la excelencia y satisfacción del cliente.

ALIANZAS

En 2023, en República del Cacao reforzamos nuestro compromiso por generar un impacto social y económico positivo mediante distintas alianzas estratégicas con comunidades rurales, academia, ONG's y organismos internacionales, fundamentados en nuestra visión de crecimiento y sostenibilidad.

A través de estas asociaciones, optimizamos nuestra cadena de valor, promovemos prácticas sostenibles y empoderamos a los productores locales. Trabajamos en conjunto con agricultores y organizaciones, lo que enriquece nuestra oferta de productos y fortalece nuestro propósito.



Ejecutamos una alianza con la **Fundación Fuegos - ICHE** y llevamos a cabo talleres de gastronomía y sostenibilidad en su escuela de San Vicente, Manabí. El objetivo fue empoderar a nuevas generaciones con habilidades gastronómicas y principios sostenibles.



Firmamos un convenio con la **Fundación Cecilia Rivadeneira** para capacitar a madres de niños con cáncer en pastelería, chocolatería, servicio al cliente y buenas prácticas de manufactura. Estas madres, que no han podido reinserirse al mercado laboral debido a los cuidados que brindan a sus hijos, ahora administran Cecilia Café & Lunch, la cafetería de la Fundación.

Gracias a esta alianza, han desarrollado un producto con causa, comercializado en el mercado corporativo, que les ha permitido aumentar sus ingresos y fortalecer su autonomía económica.



Junto con **FUDELA**, concretamos una organización sin fines de lucro ecuatoriana que apoya a mujeres, migrantes y jóvenes en situación de vulnerabilidad, con quienes en 2024 organizaremos talleres de formación en gastronomía dirigidos a mujeres migrantes, especialmente venezolanas.





De manera paralela, apoyaron a agricultores de cacao en buenas prácticas agrícolas y procesos de poscosecha. A su vez, República del Cacao participa en organizaciones clave, como **ANECACAO** y la Cámara de Comercio Franco Ecuatoriana, y forma parte del directorio de **FEDEXPOR**.



Nuestra relación con la academia también incluye colaboraciones con la **Universidad San Francisco de Quito (USFQ)** y la **Universidad de las Américas (UDLA)**, donde organizamos eventos para valorar la profesión del chocolatero.



En este año nos convertimos en la primera PYME ecuatoriana en colaborar con el **Programa Mundial de Alimentos (WFP)** de la ONU, reconocido con el Premio Nobel de la Paz en 2020, para fortalecer la nutrición infantil.

En el último trimestre de 2023, desarrollamos un proyecto conjunto que fomenta el consumo de banana y cacao como parte de la estrategia para combatir la desnutrición crónica infantil y la obesidad escolar.



El Congreso **PASTRY Ecuador**, parte del mayor evento de chocolatería y pastelería de América Latina, capacitó a más de 600 profesionales con talleres y demostraciones de chefs internacionales como Jesús Escalera, Antonio Bachour y Pachi Larrea.

Su Chef Corporativa, Andrea López, también fue ponente en este importante evento gastronómico y lideró capacitaciones en Ecuador y en países como Panamá, Australia y México, destacando el talento local y fortaleciendo la industria gastronómica nacional.



CAMBIOS SIGNIFICATIVOS DURANTE EL PERÍODO DE INFORME

En 2023, realizamos una inversión de **\$100,000** en nuestro Cacao° Lab, un laboratorio de innovación gastronómica consciente, diseñado para explorar la potencialidad del chocolate desde sus diversas texturas y propuestas artísticas gastronómicas. Este laboratorio fomenta la innovación, impulsa el desarrollo de nuevos productos y el intercambio de conocimientos entre expertos chocolateros.

Ese mismo año, continuamos con nuestra expansión internacional al ingresar a nuevos mercados en **Singapur y Uruguay**, y al lanzar un nuevo producto de origen Chocolate Negro México 66%. Este lanzamiento reafirma nuestro compromiso por diversificar nuestra oferta y resaltar los sabores auténticos de diversas regiones del continente.

También, logramos establecer una nueva Key Account en el mercado ecuatoriano con Cyrano. Una colaboración más que nos permite posicionarnos estratégicamente y consolidarnos como líderes en el mercado local.

Además, dimos un paso más en nuestro pilar de gastronomía consciente con la creación de una guía de recetas que promueve una cocina más reflexiva, con menos azúcar y menos grasa. Este proyecto tiene como objetivo educar a los consumidores y fomentar prácticas gastronómicas que valoren la calidad, la sostenibilidad y el disfrute de un chocolate cuyo origen proviene de buenas prácticas de responsabilidad social.

Nuestra conexión con la cadena de suministro también se fortaleció en 2023, al invitar a clientes de **América del Norte y LATAM (Argentina, Chile, Brasil y México)** a visitar las comunidades productoras con las que trabajamos. Esta experiencia permitió a los participantes conocer de cerca la trazabilidad de nuestra materia prima y establecer lazos más estrechos con nuestra marca, acercando aún más a los chefs y chocolateros a los productores locales.

Finalmente, realizamos un cambio significativo en nuestra estrategia de sostenibilidad. Hasta finales de 2023, nuestros pilares de sostenibilidad incluían equidad de género, compromiso ambiental, intercambio de conocimiento y sostenibilidad económica. A partir de 2024, estos pilares se redefinen como sourcing responsable, gastronomía consciente, comunidad con propósito y compromiso ambiental. Este ajuste refleja un enfoque más integrado y enfocado en los desafíos actuales y futuros.

NUESTROS PILARES DE SOSTENIBILIDAD





EMPLEADOS

[GRI 2-2]

En República del Cacao creemos en la **transparencia y la equidad en el entorno laboral**. En esta sección, desglosamos la composición de nuestro equipo por unidad de negocio, género y tipo de contrato, donde ofrecemos una visión clara de nuestra fuerza laboral. Este análisis nos proporciona la base para impulsar estrategias que fomenten un ambiente de trabajo diverso y equilibrado.



47 **84**
Fijo B2B Fijo B2C



12 **0**
Temporal B2B Temporal B2C



3 **0**
Prácticas B2B Prácticas B2C



1
Servicios profesionales B2B
0
Servicios profesionales B2C

147
TOTAL



37 **33**
Masculino B2B Masculino B2C



26 **51**
Femenino B2B Femenino B2C



GOBERNANZA

[GRI 2-9]

En República del Cacao vivimos la gobernanza corporativa como un pilar fundamental para impulsar nuestro compromiso con la excelencia, la sostenibilidad y el impacto positivo en las comunidades con las que trabajamos. Nuestra estructura de gobernanza está diseñada para asegurar la toma de decisiones responsable, participativa y transparente, que promueve la ética empresarial, la innovación y el respeto por los valores que nos definen como marca.

Como parte de nuestro propósito de crear el chocolate latinoamericano más auténtico, elaborado con cacao fino de aroma. Estamos seguros que una sólida gobernanza mejora la eficiencia operativa y también refuerza nuestra relación con los clientes, aliados estratégicos y productores, creando un entorno de confianza y colaboración mutua.

En este contexto, nuestra gobernanza corporativa en el ámbito B2B se articula a través de su principal órgano de gestión, el **Comité de Dirección (CODIR)**. Este comité es responsable de establecer la dirección estratégica de la empresa y de garantizar su ejecución. Compuesto por directivos de alto nivel, el CODIR incluye al CEO, Director Comercial Global y gerentes de: Administración, Talento Humano y Finanzas, Operaciones, Calidad e Investigación y Desarrollo, Marketing, Comunicación & Sostenibilidad, Producción y Distribución Nacional.



CODIR FUNCIONES

En 2023, el CODIR estaba compuesto por 3 mujeres de 7 miembros en total, marcando un liderazgo inclusivo y alineado a la firme convicción de que **el talento no tiene género**. Esto refleja nuestro compromiso con la igualdad de oportunidades dentro de la organización, reforzando nuestra visión de una gobernanza corporativa que garantice un entorno donde el talento y la capacidad sean siempre el criterio principal para el desarrollo profesional.

- Definir las orientaciones estratégicas.
- Establecer los objetivos a largo plazo.
- Mantener la coherencia con la visión y los valores del grupo Savencia y la marca en Ecuador.
- Decidir sobre las inversiones, el desarrollo de nuevos productos y la expansión a mercados internacionales.
- Supervisar los avances hacia los objetivos.

En cuanto a la comunicación, el CODIR es responsable de transmitir de manera clara las decisiones y estrategias tanto al equipo interno como, en algunos casos, a los accionistas y al público. Con un enfoque en los mercados retail y profesional, la dirección de República del Cacao se beneficia de la participación de accionistas de Savencia y de Confiteca.

COMPROMISOS Y POLÍTICAS

[GRI 2-23]

En República del Cacao cada una de nuestras políticas está cuidadosamente diseñada para cumplir y superar las normativas legales que regulan nuestras operaciones a nivel local e internacional.

Nuestra estrategia corporativa se fundamenta en políticas efectivas en materia de sostenibilidad, ética empresarial y respeto por los derechos humanos, alineados con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible**. Estos principios son nuestra brújula para operar de manera responsable y gestionar los riesgos asociados a nuestras operaciones, así como en planificar, controlar y mejorar los procesos para alcanzar nuestras metas.

Para fortalecer este enfoque y asegurar un entorno ético, implementamos la herramienta **SARA (SAvencia Recoge tus Alertas)**, un canal anónimo y seguro donde todos nuestros colaboradores y colaboradoras, y socios estratégicos, pueden denunciar conductas inapropiadas. Esta herramienta representa un compromiso inquebrantable con la transparencia y la responsabilidad en nuestra empresa.

SARA actúa como un sistema de alerta temprana para detectar cualquier irregularidad, permitiéndonos reaccionar de forma ágil y efectiva ante situaciones de riesgo y proteger la integridad de nuestra organización.

La plataforma SARA no solo abarca la **denuncia de actos de discriminación, fraude o abuso**, también es un pilar en la construcción de una cultura de respeto y confianza. A través de esta iniciativa, protegemos nuestra reputación y promovemos un entorno de trabajo donde cada persona se sienta valorada y segura. Este compromiso con la integridad refuerza nuestro propósito de ser una marca líder en sostenibilidad y responsabilidad, así aseguramos la coherencia entre lo que pensamos, decimos y hacemos.



POLÍTICA DE PÉRDIDA Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS



La pérdida y el desperdicio de alimentos representan un desafío apremiante en el diseño de sistemas alimentarios sostenibles. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), alrededor del 14% de los alimentos se pierde entre la cosecha y la distribución, mientras que otro 17% se desperdicia en la distribución y en el consumo final, de acuerdo con el **Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA, 2021)**.

En República del Cacao nuestra dedicación a la sostenibilidad y la responsabilidad social nos compromete a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos mediante una política interna alineada con los estándares **FSSC 22000 e ISO 22000:2018**. Su alcance cubre las actividades de nuestra planta de chocolate relacionadas con la generación de reciclados aptos para el consumo humano, donaciones y desechos destinados al consumo animal.

Los productos no aptos para consumo humano, por ejemplo alimentos caducados o aquellos que presentan desviaciones en su elaboración, así como la cáscara de cacao, se utilizan como alimento para animales o abono agrícola, tras una adecuada coordinación con un gestor ambiental y la aprobación del área financiera. En cuanto a las donaciones, nos comprometemos a realizar aportes de manera permanente a diversas organizaciones.

Este enfoque refleja nuestro accionar en la recuperación de los excedentes de alimentos y a reducir la inseguridad alimentaria, favoreciendo la acción climática y la vida de ecosistemas terrestres.

POLÍTICA INTEGRADA DE SISTEMAS DE GESTIÓN



INOCUIDAD Y CALIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS

En República del Cacao, nuestro compromiso con la calidad e inocuidad de nuestros productos es inquebrantable. Cumplimos con todos los requisitos regulatorios y trabajamos incansablemente para superar las expectativas de nuestros clientes. Operamos bajo la normativa de FSSC 22000, lo que garantiza la implementación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria de clase mundial. Contamos con un equipo altamente capacitado que impulsa la mejora continua y la comunicación efectiva, asegurando así la excelencia en todos los aspectos de nuestra operación.



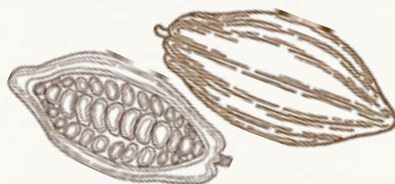
SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y CONTROL BASC

Garantizamos la integridad de nuestros procesos al estar certificados con el Sistema de Gestión de Seguridad y Control BASC (Business Alliance for Secure Commerce – Alianza Empresarial para el Comercio Seguro). El propósito de esta importante acreditación es promover una cultura de seguridad implementando estándares, políticas y procedimientos sólidos de gestión a lo largo de la cadena de suministro internacional. BASC opera, por lo tanto, para la prevención de actividades ilícitas como corrupción, narcotráfico, lavado de activos, entre otros.



RESPONSABILIDAD SOCIAL

En el ámbito social, promovemos un entorno laboral seguro y respetuoso, libre de abusos o discriminación. Nuestras prácticas buscan cuidar de quienes entregan su tiempo y pasión en nuestro proyecto, como lo son nuestros colaboradores; y, también velar por el bienestar de las comunidades con las que trabajamos, colocando a nuestros actores de interés como protagonistas de cada etapa de nuestra operación.



**¡UN GRANO DE CACAO A LA VEZ,
UN PASO DE SEGURIDAD COLECTIVA TAMBIÉN!**

POLÍTICA DE PRIVACIDAD

Nuestra Política de Privacidad describe cómo recopilamos, usamos y protegemos la información de nuestros usuarios de nuestro sitio web. Estamos plenamente comprometidos con la protección de los datos personales, y cada vez que solicitamos información identificable, aseguramos que esta solo se utilizará conforme a los términos descritos en nuestra política.



USO DE LA INFORMACIÓN

Utilizamos la información personal recopilada para brindar un servicio óptimo, registrar usuarios, gestionar pedidos y mejorar nuestros productos y servicios. En República del Cacao, la seguridad información de nuestros clientes es primordial. Utilizamos sistemas de última generación que actualizamos constantemente para prevenir accesos no autorizados.



COOKIES

Nuestro sitio web utiliza cookies para mejorar su experiencia, permitiéndonos analizar el tráfico web y brindar un servicio personalizado. Las cookies no otorgan acceso a los ordenadores ni a información personal de nuestros compradores en línea, a menos que por sí mismo decidan proporcionarla.



CONTROL DE LA INFORMACIÓN

Ofrecemos la posibilidad a nuestros clientes en línea, de limitar en cualquier momento la recopilación y uso de su información personal a través de nuestro sitio. Al registrarse, tienen la opción de recibir o no información promocional, y pueden cancelar esta opción cuando lo deseen.

En República del Cacao no venderemos ni transferiremos la información personal de nuestra comunidad sin su consentimiento, salvo por requerimientos legales. Nos reservamos el derecho a modificar esta política en cualquier momento, y cualquier cambio será comunicado adecuadamente.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

En República del Cacao nos alineamos con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** de las Naciones Unidas e integramos estos compromisos en el corazón de nuestra estrategia corporativa. Cada acción que emprendemos está diseñada para construir un futuro más justo, equitativo y sostenible con la comunidad y el planeta.

1 FIN DE LA POBREZA



Transformamos la industria del cacao al promover salarios justos y condiciones laborales dignas en toda nuestra cadena de suministro. A través de programas de empoderamiento, brindamos a los agricultores las herramientas y habilidades necesarias para mejorar sus prácticas agrícolas, potenciar su desarrollo económico, fortalecer su autonomía y mejorar sus condiciones de vida.

2 HAMBRE CERO



Promovemos la colaboración con agricultores locales al respaldar prácticas sostenibles que cuidan el ecosistema y enriquecen la salud del suelo. Nos enorgullece utilizar ingredientes trazables de origen responsable que garanticen la calidad y la ética a lo largo de nuestra cadena de suministro. De igual manera, impulsamos proyectos de capacitación y recursos que fomentan el cuidado de los suelos y la seguridad alimentaria.

3 SALUD Y BIENESTAR



Aportamos al desarrollo de las comunidades rurales de donde provienen nuestras principales materias primas. Mejoramos la calidad de vida a través de prácticas agrícolas sostenibles, apoyando a productores locales e invirtiendo directamente en estas localidades. Este compromiso impulsa el bienestar social y económico, empoderando a las comunidades y forjando un futuro próspero y sostenible.

5 IGUALDAD DE GÉNERO



Impulsamos la igualdad de género como motor de una sociedad más justa y competitiva. Para nosotros la igualdad de género es un elemento estratégico para la competitividad. Por ello, garantizamos igualdad de oportunidades, remuneración justa, acceso a roles de liderazgo y un entorno laboral libre de discriminación y sesgos.

7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



Promovemos una cultura de conciencia energética que impulsa prácticas de consumo responsable. Nuestras iniciativas respaldan la sostenibilidad de nuestras operaciones y reflejan nuestro compromiso con un futuro más limpio.

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



Aseguramos condiciones de empleo dignas y promovemos buenas prácticas laborales en toda nuestra cadena de suministro. Fomentamos buenas prácticas laborales, respeto absoluto a los derechos fundamentales de las personas e inversión directa en el país para generación de empleo. Caminamos hacia el crecimiento económico sostenible.

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



Nos enfocamos en crear infraestructuras resilientes que optimizan nuestras operaciones y cuidan el medio ambiente. Por ello, adoptamos prácticas sostenibles en cada etapa de diseño y construcción, priorizando la eficiencia en el uso de recursos y reduciendo las emisiones.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Trabajamos de la mano con productores locales en prácticas agroecológicas, fortaleciendo nuestras conexiones comunitarias. Como empresa B, nos comprometemos a un modelo de negocio responsable que minimiza nuestra huella ecológica y promueve el bienestar del planeta.

13 ACCIÓN POR EL CLIMA



Optimizamos nuestro consumo energético y apostamos por las tecnologías eficientes a favor del planeta. Para nosotros es importante colaborar con productores locales en prácticas agrícolas sostenibles que regeneran cultivos y conservan ecosistemas.

15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



Nuestro compromiso con la Tierra es tan profundo como el sabor de nuestro chocolate. Protegemos los bosques y su vida silvestre; revitalizamos los suelos y conservamos los hábitats naturales; realizamos siembras permanentes de cacao fino de aroma, honrando y cuidando esta especie emblemática del Ecuador. Cada árbol que crece es un símbolo de regeneración y un paso firme hacia la conservación de nuestros ecosistemas.

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



Trabajamos arduamente para crear alianzas con propósito que nos permitan multiplicar nuestro impacto positivo. Promovemos la colaboración con la Academia, ONGs, así como también con los sectores público y privado para abordar de manera coordinada y efectiva los desafíos a los que nos enfrentamos.



CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN Y LAS NORMATIVAS

[GRI 2-23]

En República del Cacao estamos comprometidos con una producción responsable, fiel al cumplimiento de normativas locales e internacionales. Respetamos rigurosamente las leyes ambientales, defendemos los derechos laborales y mantenemos altos estándares de seguridad en nuestra planta. Contamos con varias certificaciones reconocidas mundialmente en el cumplimiento de estándares de calidad y seguridad en la producción.

En cuanto a nuestra responsabilidad organizacional, garantizamos un **entorno laboral respetuoso y seguro, libre de abuso, discriminación, trabajo forzado o infantil**. Nos comprometemos a seguir prácticas éticas y justas en todas nuestras actividades, contribuyendo al desarrollo sostenible y al bienestar de las comunidades donde operamos.

En torno a nuestro compromiso con la sociedad, es importante mencionar que contamos con la certificación como empresa B, lo que avala nuestro compromiso social y ambiental; también somos miembros activos del programa Direct Trade, que refleja nuestras **relaciones directas** y transparentes con los productores locales.

Además, nuestras certificaciones Kosher y Halal garantizan que nuestros productos cumplen con requisitos específicos de estas comunidades. Así mismo, nuestros empaques usados en las barras de chocolate son elaborados a partir de materiales reciclables, biodegradables, acid free y bajo la norma **ISO 9706** en buenas prácticas de manufactura.

Certified**CERTIFICACIÓN B CORP**

Desde **2020** somos orgullosamente parte de la comunidad de empresas B, lo que reafirma nuestro compromiso con el bienestar ambiental, social y económico. B Corp es la abreviatura de **“Benefit Corporation”**, término que podría traducirse como **“Empresas con propósito”**. En este sentido, nuestra recertificación en 2023 demuestra nuestro esfuerzo por mantener un modelo de negocio sostenible, caminar hacia la mejora continua, evaluar procesos y priorizar el bienestar de la comunidad y el planeta.

CERTIFICACIÓN FSSC

En octubre de 2023, obtuvimos la certificación FSSC 22000, un reconocimiento internacional en seguridad alimentaria que avala nuestro accionar con los más altos **estándares de gestión y calidad del producto**. Esta certificación refleja nuestras estrictas prácticas en producción y cadena de suministro, refuerza la confianza de nuestros clientes y socios en la integridad de nuestros chocolates.

**PROGRAMA DIRECT TRADE**

Formamos parte de Direct Trade, programa que asegura el comercio directo en nuestra industria para construir relaciones sin intermediarios con los agricultores, así honramos el papel vital de hombres y mujeres en la agricultura. Ellos son quienes cuidan los cultivos y protegen con pasión cada grano. Juntos cultivamos un mundo más justo y sostenible.

KOSHER CERTIFICATIONS

Felices de compartir con nuestra comunidad internacional, contamos con la certificación Kosher. Un aval que asegura que nuestros productos cumplen con los requisitos y **normas alimentarias del judaísmo**, lo que permite que sean consumidos por personas practicantes de esta religión.

**HALAL**

También contamos con la certificación Halal, que garantiza que nuestros productos cumplen con las normas y requisitos establecidos por la ley islámica, permitiendo así que sean consumidos por personas que siguen la **dieta Halal**. Esta certificación nos abre nuevos mercados de medio oriente donde llevaremos el cacao fino de aroma Latinoamericano.

ISO 9706

En República del Cacao nuestros empaques para barras de chocolate están diseñados con materiales reciclables, biodegradables y libres de ácidos, cumpliendo con la norma ISO 9706. Esto asegura su **durabilidad y capacidad de reciclaje**, alineándose con nuestro compromiso de ofrecer un producto que cuida tanto el sabor como el medio ambiente.



RELACIONAMIENTO CON NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

[GRI 2-6]

En República del Cacao el relacionamiento con nuestros grupos de interés es una prioridad que guía nuestras acciones y decisiones. Durante 2023, consolidamos nuestra cercanía con las comunidades clave en las que operamos, promoviendo el desarrollo, la sostenibilidad y el intercambio de conocimientos para lograr un impacto positivo compartido.

CACAO TALKS



Una iniciativa que promueve el intercambio de conocimiento entre toda nuestra comunidad de finqueros, productores, aliados, colaboradores, chefs y amantes del chocolate. Los Cacao Talks nacen en 2019 como un espacio para compartir e inspirar a la comunidad.

El proyecto tiene como objetivo promover diálogos dinámicos a través de los cuales nuestros aliados y nosotros, podemos compartir perspectivas de valor alrededor de temáticas de desarrollo sostenible y transmitir ideas de cambio de forma transversal a través de todos los actores de nuestra cadena de valor. En 2023, llevamos a cabo 2 Cacao Talks: uno abordando la importancia y los beneficios de ser empresa B, y otro con el Chef Gonzo Jiménez y otros chefs aliados de Norteamérica sobre tendencias en gastronomía dulce.



MEET MY FARMER



MEET MY FARMER

Meet my Farmer es una apuesta por acercarnos a nuestros aliados de campo, los agricultores, y conocer su perfil desde el lado humano en aspectos de transparencia y trazabilidad de nuestros ingredientes.

Nuestras alianzas incluyen el bienestar social y ambiental de las comunidades como ejes rectores, por lo que todos nuestros proveedores se rigen por nuestro Código de Proveedores Responsables para transparentar lo que hay detrás de nuestros ingredientes de origen.

COMIDA BUENA



Para fortalecer la cadena cacaotera y chocolatera de forma transversal, hemos creado el proyecto Comida Buena, el cual fomenta el desarrollo de emprendimientos sociales a partir de talleres de gastronomía y chocolatería impartidos por chefs aliados.

En estos talleres, varias fundaciones con las que trabajamos reciben capacitaciones 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.



ESCUELAS DE CAMPO

Creamos Escuelas de Campo, un proyecto donde nuestro equipo altamente especializado comparte sus conocimientos en agricultura sostenible con los pequeños productores de cacao y finqueros, quienes nos proveen materia prima de excelencia. A través de estas sesiones educativas en el terreno y en nuestro Centro de Acopio en Vinces, nos aseguramos de transmitir prácticas agrícolas innovadoras y métodos sostenibles que mejoran la calidad del cacao y promueven un impacto positivo en las comunidades locales.



CHEF TO FARM

Nace con el objetivo de juntar dos mundos que raramente se conectan: los finqueros que cultivan las materias primas y los Chefs que la transforman. Con este proyecto buscamos generar un vínculo entre estos actores a través del chocolate.



La iniciativa inició durante la pandemia, donde once chefs aliados desarrollaron diferentes creaciones con nuestro chocolate para enviarlos a nuestros finqueros de Vinces y Turucucho, como un agradecimiento a su constancia y resiliencia durante ese año.

De este modo, Chef to Farm evolucionó en un proyecto constante, a través del cual hemos desarrollado más intercambios gastronómicos de propósito e impacto, donde los chefs y el campo se conectan. En 2023 retomamos con fuerza junto a más chefs aliados e instituciones académicas como el Instituto San Isidro de Cuenca.

BOUTIQUES SOSTENIBLES

En 2023 abrimos nuevas boutiques con el enfoque sostenible que nos caracteriza. Diseñamos cada detalle con materiales responsables con el medio ambiente.



La madera que se utiliza en nuestras chocolate boutiques son tabloncillos y enchape natural de madera de laurel (certificadas FSC) y lacas ecológicas. En las partes bajas de bodegas se utiliza MDF que es un fibropanel de densidad media de madera reconstituida a partir de trozos o partes de madera recuperada o de madera de bosques sembrados de pino. La superficie de muebles de counters son recubiertas por paneles de poli aluminio que es un compactado que se presenta como una solución ecológica a la recuperación de plásticos y envases de tetrapack, los cuales cumplen con estándares de calidad para trabajar con alimentos.

Los textiles para tapicería están elaborados con fibras de PET reciclado (botellas plásticas). Tenemos el uso de fibras naturales de mimbre en lámparas y góndolas de exhibición de producto tejidas a mano por artesanos ecuatorianos. Ahorramos hasta un 84% de agua utilizando aireadores en nuestra grifería e inodoros con ahorro de agua. Y finalmente toda la iluminación es led.

Esta suma de esfuerzos evidencia que todo lo que hacemos tiene coherencia con nuestros valores y el core del negocio.

GESTIÓN DE TEMAS MATERIALES

[GRI 2-2, 3-3]

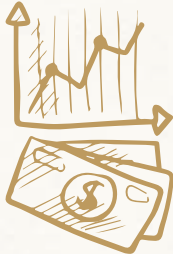
Para identificar los Temas Materiales más relevantes de nuestra organización, seguimos la metodología propuesta por la **Global Reporting Initiative (GRI)**, aplicando los principios de participación de los grupos de interés, contexto de sostenibilidad, materialidad y exhaustividad.

Los estándares GRI constituyen el marco de referencia más utilizado a nivel global para la elaboración de informes de sostenibilidad, y son ampliamente aceptados por empresas, inversionistas, reguladores y otros grupos de interés. Su enfoque abarca temas ambientales, sociales y de gobernanza, lo que facilita la transparencia en estos ámbitos.

Alinear el informe de sostenibilidad con dichos estándares es fundamental para gestionar un marco -estructurado internacionalmente- de reconocimiento sobre los asuntos de sostenibilidad que pueden representar un riesgo financiero, y también una oportunidad para el negocio.

Es importante señalar que, de los **30 temas materiales** establecidos por los estándares GRI, hemos realizado una selección preliminar de 22 temas imprescindibles de ser tratados para nuestra compañía. Para obtener los datos que presentamos a continuación, realizamos **16 entrevistas con líderes de Alta Dirección y realizamos una encuesta a 16 colaboradores, 7 clientes y 1 proveedor.**

Les invitamos a leer nuestra lista de temas materiales que reflejan nuestras prioridades y compromisos.



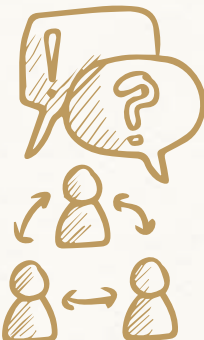
ECONOMÍA

- Desempeño Económico
- Presencia en el mercado
- Impactos económicos indirectos
- Prácticas de abastecimiento
- Anticorrupción



AMBIENTE

- Evaluación ambiental
- Energía
- Agua
- Biodiversidad
- Emisiones
- Residuos



SOCIAL

- Trabajo infantil
- Empleo
- No discriminación
- Comunidades locales
- Marketing y etiquetado
- Formación y educación
- Salud y seguridad de los clientes
- Evaluación social de proveedores
- Diversidad e igualdad de oportunidades
- Salud y seguridad en el trabajo

DESEMPEÑO ECONÓMICO

[GRI 201]

VALOR ECONÓMICO DIRECTO
GENERADO Y DISTRIBUIDO

[GRI 201-1]

El desglose del valor económico directo generado y distribuido por República del Cacao en el ejercicio fiscal **2023** brinda a nuestros grupos de interés una visión clara del impacto financiero de nuestras actividades y de nuestra estrategia de sostenibilidad económica. Las cifras presentadas a continuación toman en cuenta el giro de negocio **B2B y B2C**.



VALOR ECONÓMICO GENERADO

Ingresos: 9.842.304,13

Total 9.842.304,13

VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO

Costo de ventas: 5.789.584,44

Gastos de admisión: 3.151.441,62

Total 8.941.026,06

VALOR ECONÓMICO RETENIDO

Total 18.783.330,19

En relación al valor económico distribuido, se incluyen gastos como los costos de ventas y gastos administrativos, que alcanzan 5.789.584,44 y 3.151.441,62 respectivamente.

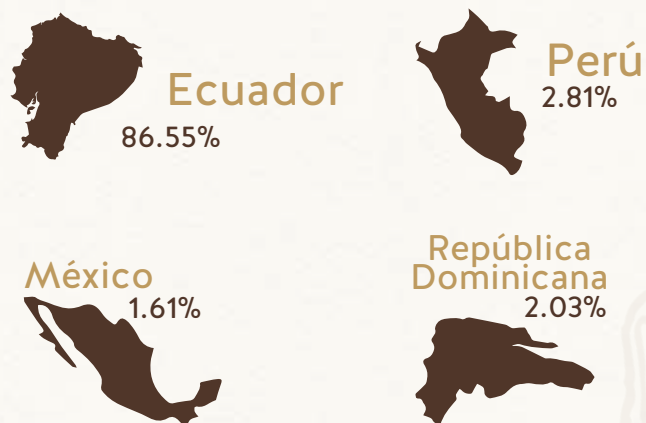
Estos pagos suman un total de 8.941.026,06 reflejando la porción de recursos económicos dedicados a obligaciones externas. Finalmente, el cuadro muestra un valor económico retenido de 18,783,330.19.



PRÁCTICAS DE ABASTECIMIENTO

[GRI 204-1]

Nuestro compromiso con el abastecimiento responsable resalta con un notable 86.55% de nuestras compras provenientes de Ecuador y 2.81% proviene principalmente de Perú, apoyamos a los productores locales de cacao fino de aroma, fortaleciendo la economía y garantizando la calidad y trazabilidad de nuestros ingredientes.



En República del Cacao definimos a un proveedor como "local" según el país de origen del cacao utilizado en nuestro chocolate premium, que proviene de Ecuador, Perú, México y República Dominicana. Compramos cada grano directamente de pequeños productores y cooperativas, sin intermediarios, asegurando precios justos hasta un 35% superiores.

Cuando se trata de otras materias primas, como la leche y el azúcar, priorizamos la adquisición de proveedores ecuatorianos, fortaleciendo así la cadena de suministro nacional y apoyando a los productores locales. No obstante, cuando las condiciones lo requieren, evaluamos cuidadosamente alternativas internacionales que cumplan con exigentes estándares de calidad. Esta estrategia nos permite garantizar una producción constante y de alta calidad, sin comprometer nuestros principios de **abastecimiento responsable** y asegurar que cada integrante esté alineado con nuestros valores.



ANTICORRUPCIÓN

[GRI 205]

Tanto Confiteca como el Grupo Savencia, a los cuales pertenecemos, cuentan con un código anticorrupción que forma parte de sus compromisos éticos y de cumplimiento y al que todas sus marcas nos sumamos y comprometemos. Este código establece directrices claras sobre lo que es aceptable y lo que no lo es. Está diseñado para **prevenir la corrupción** en todas sus formas y para asegurarse de que los colaboradores y socios de la empresa comprendan sus responsabilidades en la lucha contra la corrupción.

Así, República del Cacao tiene un alto compromiso por la integridad y por ello realizamos anualmente formaciones obligatorias en anti-corrupción tanto para el Comité de Dirección de la empresa conformado por los Gerentes y CEO (CODIR) como para el equipo administrativo. Las formaciones se realizan en la academia virtual del Grupo Savencia y toda persona que desee puede realizarlas.

MATERIALES

[GRI 301]

MATERIALES UTILIZADOS POR
PESO O VOLUMEN

[GRI 301-1]

En República del Cacao realizamos un análisis exhaustivo en nuestras dos líneas de negocios -B2B y B2C- de los materiales que utilizamos, clasificados por peso y volumen. Esta evaluación nos permite identificar los recursos más utilizados en **empaques y almacenamiento**, con una visión clara del impacto de cada material en nuestras operaciones.

**Papel:** 2.170 Kg**Cartón para empaque:** 62.000 Kg**Plástico para empaque:** 12.700 Kg**Madera de empaque (pallets):** 29.900 Kg**Fundas para empaque de chocolate:** 9.400Kg**TOTAL 116.170 KG**

INSUMOS RECICLADOS UTILIZADOS

[GRI 301-2]

Durante el año 2023, en República del Cacao incorporamos un total de 45,51 toneladas de insumos reciclados en los procesos productivos. Esta cantidad representa un 4,32% de nuestra producción total, lo que refleja nuestro propósito con la sostenibilidad y la economía circular.

El uso de insumos reciclados nos ayuda a reducir el impacto ambiental de nuestras operaciones, y promover la eficiencia en el uso de recursos. Al optar por materiales reciclados, contribuimos a la disminución de residuos y fomentamos **prácticas más responsables** en nuestra cadena de suministro. Este enfoque se alinea con nuestros objetivos de sostenibilidad, los cuales buscan minimizar el consumo de recursos naturales y maximizar el valor de los materiales que utilizamos.

ENERGÍA

[GRI 302]

CONSUMO DE ENERGÍA DENTRO DE LA ORGANIZACIÓN

[GRI 302-1]

En **2023**, en República del Cacao optimizamos nuestro consumo energético y promovimos una cultura de **conciencia energética**, estableciendo metas de reducción en todas las áreas. Estas acciones mejoraron nuestra eficiencia operativa y reforzaron nuestro compromiso con la sostenibilidad y un futuro más responsable.



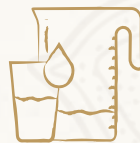
1.019.352,79 kW/h
2022



954.296,44 kW/h
2023



618 m3
2022



616 m3
2023

REDUCCIONES DEL CONSUMO ENERGÉTICO

[GRI 302-4]

En República del Cacao implementamos distintas iniciativas para reducir el consumo energético. Acciones que nos permitieron generar conciencia en nuestros equipos de trabajo, reducir costos operativos y reafirmar nuestro compromiso con el respeto al medio ambiente.

De esta manera, ajustamos los parámetros de temperatura en las cuatro conchas (máquinas utilizadas en el proceso de conchado, una de las etapas cruciales en la producción del chocolate de alta calidad), para mantenerlas a una temperatura fija, **reducir la variación térmica** y el consumo de energía de las resistencias eléctricas. Además, se restringió la posibilidad de modificar dichos parámetros, garantizando un control más eficiente.

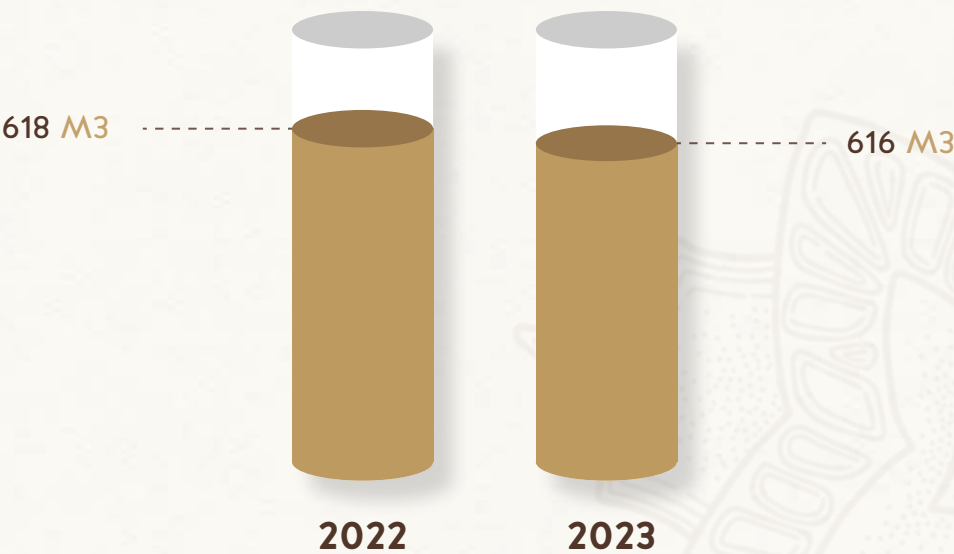
Así mismo, reemplazamos la resistencia eléctrica de la bomba de manteca por un sistema de encamisado de tuberías y sustituimos las resistencias que no operan de manera continua.

Además, instalamos arrancadores suaves en dos de nuestras conchas para controlar los picos de voltaje al iniciar el equipo, lo que contribuye a una mayor eficiencia energética.

AGUAS
[GRI 303]

CONSUMO DE AGUA
[GRI 303-5]

En este apartado detallamos nuestro consumo de agua durante el año 2023, destacando los esfuerzos que implementamos para optimizar su uso y reducir el impacto ambiental.



En nuestras boutiques hemos implementado un conjunto de innovaciones diseñadas para minimizar nuestro impacto ambiental, con un enfoque especial en la reducción de nuestra huella hídrica. Incorporamos aireadores de alta eficiencia en los grifos y sanitarios ahorradores que limitan significativamente el consumo de agua. Estas medidas garantizan un uso más responsable de los recursos y optimizan cada proceso operativo dentro de nuestras instalaciones. Gracias a estas soluciones, logramos una reducción de nuestra **huella hídrica del 84%**, contribuyendo de manera tangible y verificable a la sostenibilidad.

Cada boutique es un reflejo de nuestro compromiso con la innovación y la preservación del medio ambiente, lo cual nos impulsa a seguir desarrollando iniciativas que generen un impacto positivo en cada eslabón de nuestra cadena de valor.

EMISIONES

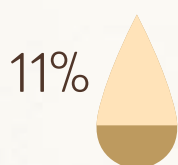
[GRI 305]

EMISIONES DIRECTAS DE GEI
(ALCANCE 1, 2 Y 3)

[GRI 305-1, GRI 305-2, GRI 305-3]

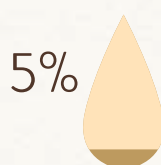
En 2023 realizamos nuestra primera medición de huella de carbono, tomamos como año base el 2022. Evaluamos los alcances 1 y 2, que incluyen las emisiones provenientes de vehículos y el consumo de energía. Así mismo evaluamos el alcance 3, que abarca las emisiones por el transporte de productos, la movilización de visitantes y la gestión de desechos. En total, registramos emisiones por **12 kt CO₂e**.

ALCANCE I & II



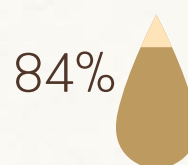
ALCANCE III

Aguas abajo



ALCANCE III

Aguas arriba



Este análisis pone de manifiesto que la mayoría de nuestras emisiones proviene de la cadena de suministro y actividades externas, y nos coloca en un desafío nuevo, comprender la importancia de realizar una medición integral de nuestra **huella de carbono**.

Este trabajo es un reflejo claro de nuestro compromiso con el planeta y de nuestro afán de implementar en los siguientes años un plan de acción para reducir nuestras emisiones. Esto resulta especialmente relevante en un momento en el cual, nuestro país enfrenta una sequía sin precedentes, y la responsabilidad ambiental por parte del sector privado tiene un impacto positivo en la mitigación del cambio climático.

COMBUSTIBLES USADOS **11%**VIAJES PROFESIONALES **3%**COMPRA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS **79%**TRANSPORTE DE MERCANCÍAS AGUAS ABAJO **2%**TRANSPORTE DE MERCANCÍAS AGUAS ARRIBA **1%**TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS VENDIDOS **3%**GESTIÓN DE DESECHOS Y DESPLAZAMIENTO DE EMPLEADOS **1%**

Las emisiones directas (alcance 1) representan el 11%, derivadas de operaciones como el uso de combustibles en maquinaria. Contribuciones menores incluyen viajes profesionales (3%), transformación de productos (3%), transporte de mercancías (2%), y gestión de desechos y desplazamientos de colaboradores (1% cada uno).

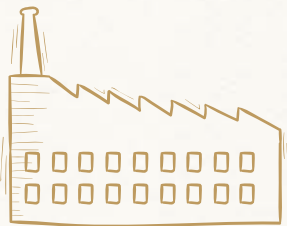
En 2023, calculamos un total de **982,746.006 kg de CO2** en emisiones del alcance 1. Este análisis resalta la necesidad de centrar nuestros esfuerzos de sostenibilidad en la cadena de suministro.



Emisiones directas de procesos
excluyendo energía

685.592
CO2 eq Kg

<1%



Emisiones fugitivas
directas

976.264
CO2 eq Kg

99%



Emisiones directas
de fuentes de vehículos

5796,414
CO2 eq Kg

1%

En el Alcance 1 de nuestras emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI), el **99%** proviene de emisiones fugitivas directas. Esto indica que nuestros procesos de producción e industriales son la principal fuente de nuestras emisiones directas. En cambio, las emisiones de vehículos y otros procesos representan porcentajes mínimos, subrayando una dependencia notable de las emisiones fugitivas en el total.

RESIDUOS

[GRI 306]

RESIDUOS NO DESTINADOS
A ELIMINACIÓN

[GRI 306-4, GRI 306-5]

En 2023 reafirmamos nuestro compromiso por gestionar de manera más eficiente nuestros residuos, desde una gestión que abarca ambas líneas de negocio B2B y B2C.

**96,1%**Residuos destinados a
eliminación**3.9%**

Residuos reciclables

RESIDUOS NO DESTINADOS
A ELIMINACIÓN

[GRI 306-4, GRI 306-5]

En 2023 establecimos un **Código de Proveedores Responsables**, donde determinamos las expectativas en responsabilidad social y ambiental que deben cumplir nuestros socios para asegurar prácticas éticas en nuestra cadena de suministro.

Este código es una herramienta clave para garantizar que las prácticas de nuestra cadena de suministro sean éticas y sostenibles. Estamos trabajando para fortalecerlo en 2024 como parte de nuestro compromiso con el planeta y también como una estrategia de negocio que cumpla con las normativas europeas para exportadores.



EMPLEO

[GRI 401]

CONTRATACIONES DE NUEVOS EMPLEADOS Y ROTACIÓN DE PERSONAL

[GRI 401-1]

En 2023, República del Cacao sumó cuatro nuevos colaboradores en su unidad **B2B**, elevando la representación femenina del **38,6% al 41,3%**, lo que reafirma nuestro compromiso con la inclusión y la equidad de género.

Aunque la rotación de personal en B2C es mayor por la exigencia de los roles de ventas, la empresa se enfoca en identificar las causas y desarrollar estrategias de retención para fortalecer la estabilidad del equipo.

PERMISO PARENTAL

[GRI 401-1]

En República del Cacao consideramos que el bienestar de nuestros colaboradores es clave para construir una cultura de respeto e inclusión. Por ello, implementamos una política de permiso parental que garantiza el acceso equitativo a este beneficio tanto para hombres como para mujeres, sin comprometer su estabilidad laboral ni sus oportunidades de desarrollo profesional. Este derecho, más allá de ser un compromiso legal, es una pieza fundamental de nuestro esfuerzo por ofrecer un equilibrio saludable entre la vida profesional y familiar.



2 MUJERES
CON DERECHO
PATERNAL

- Que se acogieron a este derecho
- Que regresaron
- Que siguen siendo colaboradoras luego de 12 meses



SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

[GRI 306]

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SALUD Y LA SEGURIDAD EN EL TRABAJO, IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE

[GRI 306-4, GRI 306-5]

Contamos con un **Sistema de Gestión de la Salud y Seguridad en el Trabajo** respaldado por un **Reglamento Interno de Higiene y Seguridad**, el cual cumple con los requisitos del Código de Trabajo y todas las normativas vigentes.

Nuestro compromiso pone énfasis en la **prevención de riesgos laborales** mediante un enfoque integral que aborda factores ergonómicos, psicosociales, físicos, químicos y mecánicos en el ambiente laboral. A través de esta estructura, promovemos una cultura preventiva que protege la salud física y mental de cada miembro de nuestro equipo.

Cada año, implementamos un procedimiento sistemático para la **identificación de peligros y la evaluación de riesgos**, donde se analizan minuciosamente las condiciones y posibles riesgos en cada puesto de trabajo. Estas evaluaciones son complementadas con la **participación activa de los colaboradores**, quienes aportan información clave desde su experiencia diaria y tienen un papel fundamental en la mejora continua de nuestras prácticas de seguridad.

Para nosotros es vital que cada incidente sea investigado exhaustivamente, no sólo para identificar las causas, también para implementar **acciones correctivas y preventivas** que reduzcan la probabilidad de futuros incidentes.

SERVICIOS DE SALUD EN EL TRABAJO

[GRI 403-3]

La salud y el bienestar de nuestros colaboradores son el motor de nuestras operaciones. Por ello, contamos con un Dispensario Médico interno que realiza evaluaciones periódicas y completas a nuestros empleados, con el objetivo de identificar cualquier posible enfermedad profesional o condición que pueda afectar su bienestar. Si se detectan irregularidades, actuamos de manera inmediata, realizando investigaciones exhaustivas para determinar las causas y aplicar las medidas correctivas necesarias.

Además, contamos con el respaldo de un **servicio médico ocupacional externo**, que lleva a cabo evaluaciones pre-empleo, de seguimiento post-empleo y ocupacionales para garantizar que nuestros colaboradores mantengan una excelente salud en el entorno laboral. Este servicio también se encarga de reportar cualquier enfermedad al **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)**, asegurando el cumplimiento de las normativas y la protección social de nuestros empleados.

En paralelo, promovemos una cultura de prevención mediante programas de **capacitación constante** en seguridad y salud laboral. Estas formaciones están diseñadas para sensibilizar a nuestro personal sobre los riesgos laborales y las mejores prácticas para evitarlos, asegurando así un ambiente de trabajo seguro y saludable para todos.



PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DE LOS IMPACTOS PARA LA SALUD Y LA SEGURIDAD EN EL TRABAJO DIRECTAMENTE VINCULADOS A TRAVÉS DE LAS RELACIONES COMERCIALES

[GRI 403-7]

Para crear un ambiente laboral seguro, hemos implementado un conjunto de **procedimientos específicos** que minimizan y previenen riesgos asociados a cada actividad en nuestras instalaciones. Nuestros protocolos abarcan aspectos clave, desde **trabajos en altura y riesgo** hasta **manipulación de cargas y protección ergonómica**, y están diseñados para proteger la integridad física y la salud de nuestro equipo en cada proceso productivo.

Para tareas de **manipulación de cargas**, aplicamos técnicas ergonómicas y brindamos **elementos de protección personal** (EPP) adecuados para reducir la posibilidad de lesiones. Nuestro equipo recibe capacitación sobre **técnicas de levantamiento y transporte de objetos pesados**, asegurando que estas actividades se realicen sin comprometer su bienestar.

A través de estas prácticas y un monitoreo constante, promovemos una **cultura de seguridad proactiva** y garantizamos un entorno de trabajo donde cada colaborador se sienta protegido y respaldado, reforzando nuestro compromiso con su salud y seguridad laboral.

LESIONES POR ACCIDENTE LABORAL

[GRI 403-9]



En 2023 celebramos **295 días sin accidentes laborales** en ninguna de nuestras unidades de negocio, un logro que resalta la eficacia de nuestras medidas de salud y seguridad. Esta sólida prevención de riesgos garantiza un ambiente de trabajo saludable y refuerza nuestra cultura organizacional enfocada en el bienestar de nuestros colaboradores.

LAS DOLENCIAS Y ENFERMEDADES LABORALES

[GRI 403-10]

En 2023 nos enorgullece no registrar fallecimientos ni enfermedades profesionales. Esto es un claro reflejo de nuestro firme enfoque en la seguridad y salud de nuestros colaboradores. Gracias a la implementación continua de protocolos de prevención, aseguramos un ambiente de trabajo seguro donde priorizamos el **bienestar integral de nuestro equipo**.



COMUNIDADES LOCALES

[GRI 413]



COMPROMISO CON VINCES

En Vines, una región conocida por su producción de cacao fino de aroma, operamos un Centro de Acopio donde no solo almacenamos el cacao de los productores locales, también compartimos conocimientos avanzados sobre manejo de cultivos y técnicas poscosecha. A través de nuestro equipo técnico especializado, **brindamos capacitaciones que fortalecen las prácticas agroecológicas**, regenerando los cultivos y promoviendo la biodiversidad del suelo, la fertilidad y el uso sostenible de los recursos naturales para crear sistemas agrícolas resilientes.

Implementamos técnicas innovadoras como el **injerto y el uso de micorrizas**, aprendidas del Instituto Canario de Investigación Agrícola (ICIA), para cultivar plantas más adaptadas al entorno. Además, capacitamos a los agricultores y sus familias en prácticas agroecológicas, asegurando la transmisión de conocimientos a futuras generaciones.

Actualmente trabajamos con más de 30 productores de cacao fino, quienes producen un promedio de 60 toneladas al año, y hemos entregado 5.000 plantas de cacao micorrizadas resistentes al cadmio -un elemento natural que se encuentra en la corteza terrestre-, apoyando la regeneración de las fincas. También ponemos a su disposición un stock de maquinaria y herramientas para mantener y mejorar sus plantaciones a lo largo del año.



IMPULSO A TURUCUCHO

En la comunidad de Turucucho, ubicada en Cayambe, colaboramos desde hace más de cuatro años con la Asociación Campo Verde para fomentar el desarrollo económico de productores lecheros locales. Este vínculo permite que los agricultores diversifiquen sus ingresos mediante la comercialización de leche trazable, que forma parte de nuestros chocolates de renombre, como el Chocolate Blanco Ecuador 31% y el nuevo Chocolate Blanco Ecuador 33% con maíz tostado. Esta leche única, reconocida por su dulzor natural y su sabor fresco, realza nuestros productos de alta calidad.

Además de comprar leche trazable, invertimos en infraestructura para el beneficio de la comunidad, como la construcción de la casa comunal que respalda actividades de agroturismo y gastronomía local. Implementamos una cocina comunitaria, que servirá para atraer el turismo y dinamizar la economía de la región.

40 mujeres de 57 familias, muchas de ellas jefas de hogar, participan activamente en estos proyectos, y cuatro de ellas ocupan roles de liderazgo en el Comité Directivo de la Asociación Campo Verde, demostrando el impacto positivo de nuestra alianza en el empoderamiento local.

En República del Cacao, estos compromisos reflejan nuestro deseo de construir un futuro más justo y sostenible junto a nuestros grupos de interés. La forma más asertiva de levantar un mejor Ecuador es mediante la colaboración de la empresa privada con las comunidades cercanas a su giro de negocio, por eso en República del Cacao seguiremos caminando en dirección a nuestra utopía, aportar al desarrollo económico y la protección del medio ambiente desde nuestra cadena de valor.



CACAO SACHA

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, cuenta con un alto porcentaje de cacao y 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.



PANELA ORGÁNICA DE 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 llamado Pacto 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.**

MAÍZ DE LOS ANDES

El maíz es un grano ancestral con gran relevancia para los países andinos desde los inicios de su historia. 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 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 diez familias de la zona de El Chaupi y 510 familias de Cotopaxi.



EVALUACIÓN SOCIAL DE LOS PROVEEDORES

[GRI 414]

En 2023, en República del Cacao no implementamos filtros de selección específicos basados en criterios sociales para evaluar a nuestros proveedores. Sin embargo, todos los proveedores deben firmar un **Código de Proveedores Responsables**, que establece un marco ético y de calidad para nuestras relaciones comerciales. Aunque los criterios sociales no son excluyentes en el proceso de selección, la calidad del producto sigue siendo una prioridad esencial para nosotros.

Al mismo tiempo, aplicamos los principios del código para evaluar el compromiso social de nuestros proveedores, priorizando a quienes demuestran un compromiso claro con **prácticas laborales justas y responsables**, asegurando condiciones de trabajo dignas y el respeto a los derechos humanos.

SALUD Y SEGURIDAD DE LOS CLIENTES

[GRI 416]

CASOS DE INCUMPLIMIENTO RELATIVOS A LOS IMPACTOS DE LAS CATEGORÍAS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LA SALUD Y LA SEGURIDAD

[GRI 416-2]

Durante el 2023, no registramos casos de incumplimiento en relación a los impactos de las categorías de productos y servicios en la salud y la seguridad. Mantenemos un compromiso constante con la calidad y la seguridad, lo que se refleja en nuestra rigurosa supervisión y cumplimiento de normativas. Además, implementamos controles estrictos para minimizar cualquier posible impacto negativo en la salud y el bienestar de nuestros clientes, colaboradores y proveedores.

Además, contamos con un equipo de servicio al cliente que se encarga de resolver las quejas en un plazo de 24 horas. Así también, ofrecemos una política de puertas abiertas con el CEO para abordar casos más complejos. **Facilitamos la comunicación** a través de un formulario en nuestra página web y redes sociales, lo que nos permite atender de manera eficaz y oportuna las inquietudes de nuestros colaboradores y clientes.



MARKETING Y ETIQUETADO

[GRI 417]

REQUERIMIENTOS PARA LA INFORMACIÓN Y EL ETIQUETADO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

[GRI 417-1]

Considerando que en República del Cacao exportamos chocolates a más de 20 países, cumplimos con todas las normativas internacionales. Utilizamos cacao ecuatoriano con **Certificados de Origen de la Cámara de Industrias y Producción (CIP)**, para garantizar la calidad y la autenticidad de nuestros productos.

Nuestras etiquetas declaran alérgenos y brindan recomendaciones de uso, que brindan información necesaria para la seguridad del consumidor. También, incluimos información vital como la fecha de caducidad y el número de lote, garantizando trazabilidad total.

EN REPÚBLICA DEL CACAO TRABAJAMOS PARA PRESERVAR LA HERENCIA DEL CACAO FINO DE AROMA. NUESTRO COMPROMISO GENERA UN IMPACTO POSITIVO A NIVEL SOCIAL, AMBIENTAL Y ECONÓMICO, CONSTRUYENDO UN FUTURO MÁS SOSTENIBLE. SOMOS UNA MARCA DE IMPACTO GLOBAL QUE EN CADA BOCADO DE NUESTRO CHOCOLATE RINDE UN HOMENAJE A LATINOAMÉRICA.

CRÉDITOS

COORDINACIÓN GENERAL

Departamento de Sostenibilidad
República del Cacao

CONTENIDO

República del Cacao

DESAROLLO TÉCNICO Y REDACCIÓN

SICMA Ecuador

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

SICMA Ecuador

DIRECCIÓN

Oficinas B2C:

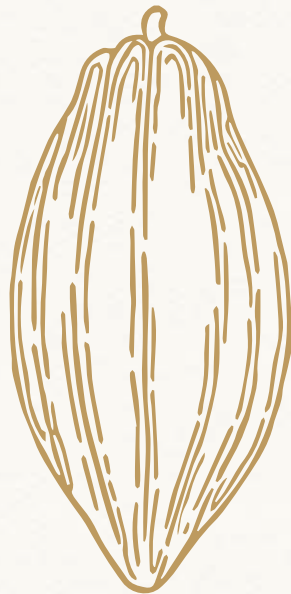
Avenida Colón y Yanéz Pinzón.
Edificio El Dorado 3er Piso.
Quito – Ecuador.

Fábrica y Oficinas B2B:

Km 9 ½ Panamericana Sur. S35-60 y Cóndor Ñan.
Quito – Ecuador.

WEB

www.republicadelcacao.com



**REPÚBLICA
DEL CACAO®**

MEMORIA
DE SOSTENIBILIDAD
2023

www.republicadelcacao.com