

REPÚBLICA[®] DEL CACAO[®]

**MEMORIA DE
SOSTENIBILIDAD
2025**



ÍNDICE

DE CONTENIDOS

Mensaje de la Alta Dirección	1
SECCIÓN 1 Somos República del Cacao	2
1.1 Nuestro impacto en 2025	3
1.2 Perfil corporativo y entidades del reporte	4
1.3 Modelo de negocio	5
1.4 Gobernanza corporativa y conducta ética	6
1.5 Presencia en el mercado	7
2 Generamos valor compartido	8
2.1 Cadena de suministro responsable	9
2.2 Desarrollo de comunidades con propósito	10
2.3 Gastronomía consciente	11
2.4 Trazabilidad: el origen que se hace visible	12
2.5 Inocuidad como parte de nuestra cultura	13
3 Desarrollamos a nuestra gente	14
3.1 Gestión del talento humano	15
3.2 Seguridad y salud ocupacional	16
4 Cuidamos el medio ambiente	17
4.1 Gestión de la energía y emisiones	18
4.2 Uso de materiales	19
4.3 Cuidado del agua	20
4.4 Conservación de la biodiversidad	21
5 Cómo elaboramos este informe	22
5.1 Sobre este informe	23
5.2 Asuntos materiales	24
Índice de Contenidos GRI	25
Anexo I: Eventos y Espacios de Participación Institucional	26
	27



CRÉDITOS

Dirección General: Marketing, Comunicación y Sostenibilidad

Elaboración y Redacción : Conexión Consultores

Diseño y Diagramación : República del Cacao

Banco Fotográfico de República del Cacao

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS, REPÚBLICA DEL CACAO 2026



MENSAJE DE ALTA DIRECCIÓN

En República del Cacao creemos que un chocolate con propósito solo es posible cuando la excelencia y la responsabilidad van de la mano. Por eso, trabajamos con la convicción de que es posible producir el chocolate latinoamericano más auténtico, generando valor compartido desde el origen. Nuestro propósito nos impulsa a desarrollar de manera sostenible el cacao fino de aroma junto a las comunidades que lo cultivan, preservando su legado y proyectándolo hacia el futuro.

Para nosotros, el haber incorporado la sostenibilidad en los distintos ámbitos de nuestra gestión y gobernanza, ha fortalecido nuestra capacidad de adaptación y nos ha permitido generar rentabilidad mientras protegemos el entorno y contribuimos al desarrollo de nuestros grupos de interés. Nuestra certificación B Corp refleja este compromiso de mejora continua y el propósito de avanzar hacia un modelo empresarial que impulsa el crecimiento con impactos sociales y ambientales positivos.

El año 2025 puso a prueba esta visión. Por segundo año consecutivo, la industria del cacao enfrentó una coyuntura sin precedentes, marcada por una volatilidad extrema y por precios históricamente altos que en determinados momentos, alcanzaron niveles cuatro veces superiores a los registrados en años anteriores. A ello se añadieron desafíos asociados a la disponibilidad y calidad de la materia prima, cambios en el contexto comercial internacional y un incremento de los costos operativos derivados del entorno socio-económico del Ecuador.

Frente a este escenario, reafirmamos nuestras convicciones. Comprendimos, una vez más, que el futuro de nuestro negocio depende de la fortaleza de las comunidades productoras y de la resiliencia de los territorios donde se origina nuestro cacao. Por ello, continuamos fortaleciendo nuestra relación con los productores y el compromiso con la conservación del cacao fino de aroma, variedad emblemática que hoy enfrenta importantes amenazas ante el avance de variedades de mayor productividad. Mediante incentivos, asistencia técnica, programas de fertilización y acompañamiento productivo, buscamos fortalecer la competitividad del cacao, preservar su valor como patrimonio agrícola y contribuir a que continúe siendo una fuente de bienestar y de oportunidades para las futuras generaciones.

En esta misma línea, consolidamos nuestro trabajo en Vines, mediante programas orientados a fortalecer las capacidades productivas de los agricultores, mejoramos las prácticas de post cosecha y sentamos las bases para un desarrollo territorial de largo plazo. A su vez, aportamos a colectivos en situación de vulnerabilidad a través de iniciativas de impacto social fusionando gastronomía, identidad cultural y seguridad alimentaria.

En materia ambiental, avanzamos en la medición y gestión de nuestra huella de carbono, con una reducción de más del 30%, fortaleciendo las bases técnicas que orientarán nuestras futuras acciones de reducción.

Internamente, mejoramos en nuestros indicadores de clima organizacional y alcanzamos nuevamente la certificación Great Place to Work. Esto refleja nuestro compromiso de construir un lugar de trabajo cada vez más seguro, inclusivo y motivador para nuestro personal .

A pesar del desafiante contexto que enfrentó la industria durante 2025, obtuvimos resultados económicos positivos. En los últimos cuatro años, la rentabilidad de República del Cacao ha registrado un crecimiento anual compuesto (CAGR) superior al 20%, lo que evidencia la consistencia de nuestra estrategia de expansión y consolidación, así como la solidez de un modelo de negocio con trayectoria de crecimiento sostenido

Nuestra estrategia impulsa el fortalecimiento de la marca, principalmente en los mercados internacionales. Consolidamos nuestra presencia mediante una sólida red de distribuidores, alianzas estratégicas con operadores duty free y una activa participación en ferias y eventos especializados, lo que nos permitió ampliar nuestra cobertura en mercados como Italia, Países Bajos y Malasia, además de fortalecer nuestra posición en República Dominicana, Colombia, Perú y Ecuador en el travel retail. Paralelamente, nuestras Chocolate Boutiques, continuaron siendo un pilar del posicionamiento de la marca en el mercado doméstico, ofreciendo una propuesta de valor diferenciada con un portafolio de chocolates, helados, bebidas, barras, regalos y souvenirs que elevaron la experiencia del consumidor y profundizaron su conexión con la marca.

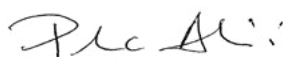
Este enfoque integral impulsó el crecimiento de nuestras Unidades de Negocio y fortaleció el posicionamiento de República del Cacao a nivel mundial.

Con miras a continuar con nuestro avance, 2026 representa una oportunidad para profundizar nuestro impacto en territorios cacaoteros, a través del fortalecimiento del desarrollo de productores, el impulso de nuevas iniciativas comunitarias y la consolidación de alianzas para el desarrollo.

Los desafíos globales seguirán evolucionando, pero nuestra convicción permanece intacta. Creemos que la sostenibilidad es la mejor herramienta para construir cadenas de valor resilientes, proteger la riqueza de nuestros territorios y generar prosperidad compartida para quienes hacen posible nuestro chocolate, desde el productor hasta el consumidor final.

Agradecemos a todos los que hacen parte de este camino - colaboradores, productores, clientes, aliados y consumidores - por acompañarnos en la construcción de un futuro donde se integran excelencia, origen y sostenibilidad.

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


Paulina Páez
CEO B2B


Juan Diego Valdívieso
CEO B2C



SOMOS REPÚBLICA DEL CACAO

1.1 NUESTRO IMPACTO EN 2025

#1
en exportación de
Chocolate Fino
de Aroma

Certified
(B)
Somos una
empresa
certificada
desde 2020
Corporation

Estamos en **12**
aeropuertos de América
Latina mediante
operadores duty free

+ USD \$21
MILLS.
en ingresos

Nuestra presencia
de mercado está en

+20
países

+80 pequeños productores de
cacao son parte de nuestra
cadena productiva en Ecuador

1.2 PERFIL CORPORATIVO

[GRI 2-1] [GRI 2-2]

En República del Cacao, la sostenibilidad guía cada paso de nuestra cadena de valor, transformando nuestro negocio en un motor de impacto social, ambiental y económico. Para dar vida a este propósito, nuestra organización opera de manera integral a través de dos unidades de negocio complementarias: Business-to-Consumer (B2C) llevando la autenticidad del chocolate fino de aroma directo al consumidor final; y Business-to-Business (B2B) desarrollando productos innovadores para el sector profesional gastronómico y nuestros aliados comerciales en todo el mundo.

Ambas líneas de negocio son compañías de responsabilidad limitada de propiedad privada, constituidas bajo el marco legal de Ecuador. La sede principal, que funciona como el centro administrativo global desde el cual se controla y dirige la organización, se encuentra ubicada en la ciudad de Quito, Ecuador.

Actualmente, el grupo empresarial desarrolla la totalidad de sus operaciones dentro del territorio ecuatoriano.

En la presente memoria de sostenibilidad se abarca el desempeño de ambas unidades de negocio que cuentan con estados financieros auditados por un tercero independiente y publicados conforme a los requerimientos legales. Al respecto, declaramos que no existen diferencias entre la lista de entidades incluidas en nuestros informes financieros y las contempladas en este reporte de sostenibilidad: la información es consistente en ambas dimensiones de rendición de cuentas.

1.3 MODELO DE NEGOCIO

[GRI 2-6]

En República del Cacao producimos, comercializamos y exportamos chocolate de origen elaborado exclusivamente con el mejor cacao fino de aroma de Ecuador y Latinoamérica. Nuestra operación se desarrolla bajo un modelo de negocio dual que integra los segmentos B2C y B2B, lo que nos permite conectar con una diversidad de clientes, desde los consumidores finales hasta los chefs y chocolateros más exigentes a nivel internacional.

Chocolate Retail y Chocolate-Boutiques (B2C)

La Unidad de Negocio B2C, comparte una propuesta de valor hacia el consumidor final a través de una experiencia de marca única, sustentada en un portafolio gourmet de chocolates premium que incluye bombones, barras de chocolate, postres, galletas, helados y bebidas elaboradas con cacao fino de aroma.

Nuestras Chocolate-Boutiques son espacios diseñados para transmitir el universo de la marca, donde la excelencia en el servicio, calidad del producto, innovación y los altos estándares de inocuidad alimentaria se integran para ofrecer una experiencia sensorial diferenciadora. Este concepto se fortalece mediante la colaboración con reconocidos chefs nacionales e internacionales, quienes desarrollan creaciones exclusivas y experiencias gastronómicas que ponen en valor la versatilidad del cacao fino de aroma y refuerzan el posicionamiento premium de la marca. En línea con nuestro compromiso con la sostenibilidad, las boutiques incorporan mobiliario elaborado localmente con materiales certificados que respaldan el origen sostenible de los mismos y criterios de producción responsable, reflejando nuestro propósito de generar un impacto positivo tanto en la comunidad como en el medio ambiente.



Al cierre de 2025, consolidamos nuestra presencia en Quito con una red de seis puntos de venta, conformada por cuatro boutiques propias y dos franquiciadas, fortaleciendo un modelo de crecimiento escalable. Paralelamente, ampliamos nuestra presencia regional mediante alianzas estratégicas con los principales operadores de Travel Retail, lo que permitió que nuestro portafolio de origen estuviera disponible en doce aeropuertos clave de Latinoamérica, incrementando la visibilidad internacional de la marca y acercándonos a un consumidor global de alto valor.

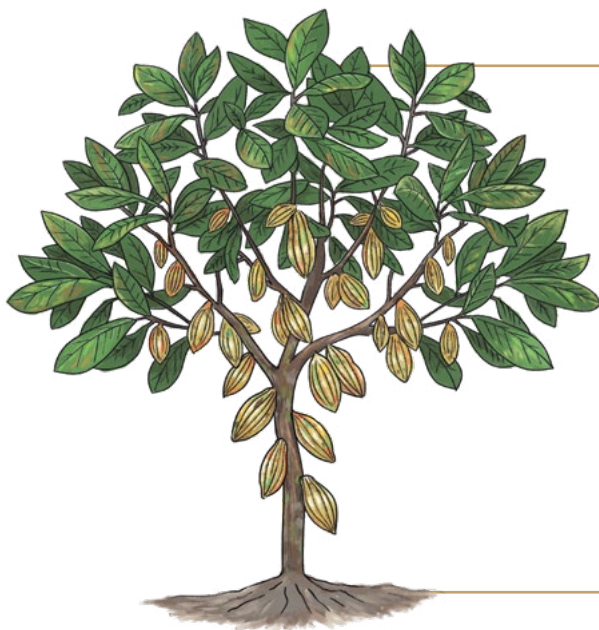
Chocolate Profesional (B2B)

Nuestra línea profesional se ha consolidado como un insumo estratégico para el sector gastronómico premium, abasteciendo a chefs, chocolaterías, restaurantes, cafeterías, heladerías y hoteles en más de 20 países. Con un portafolio especializado en chocolates de origen único, blends exclusivos y variedades puras. Durante 2025 superamos un volumen de exportación de más de 1.000 toneladas de chocolate fino de aroma, fortaleciendo nuestro posicionamiento en la alta gastronomía mundial.



Filosofía de marca y producción

Nuestra producción se basa en cuatro pilares de marca: cacao fino, excelencia, comunidad y autenticidad. Estos guían claramente cada etapa del proceso, garantizando un impacto positivo desde la cosecha hasta el producto final; y, evidenciando que la alta chocolatería y la rigurosidad ética son inseparables.



PILARES DE MARCA

CACAO FINO

Trabajamos únicamente con cacao fino latinoamericano.

EXCELENCIA

Mantenemos procesos de excelencia en toda nuestra cadena de valor.

COMUNIDAD

Construimos una comunidad con propósito con todos nuestros aliados.

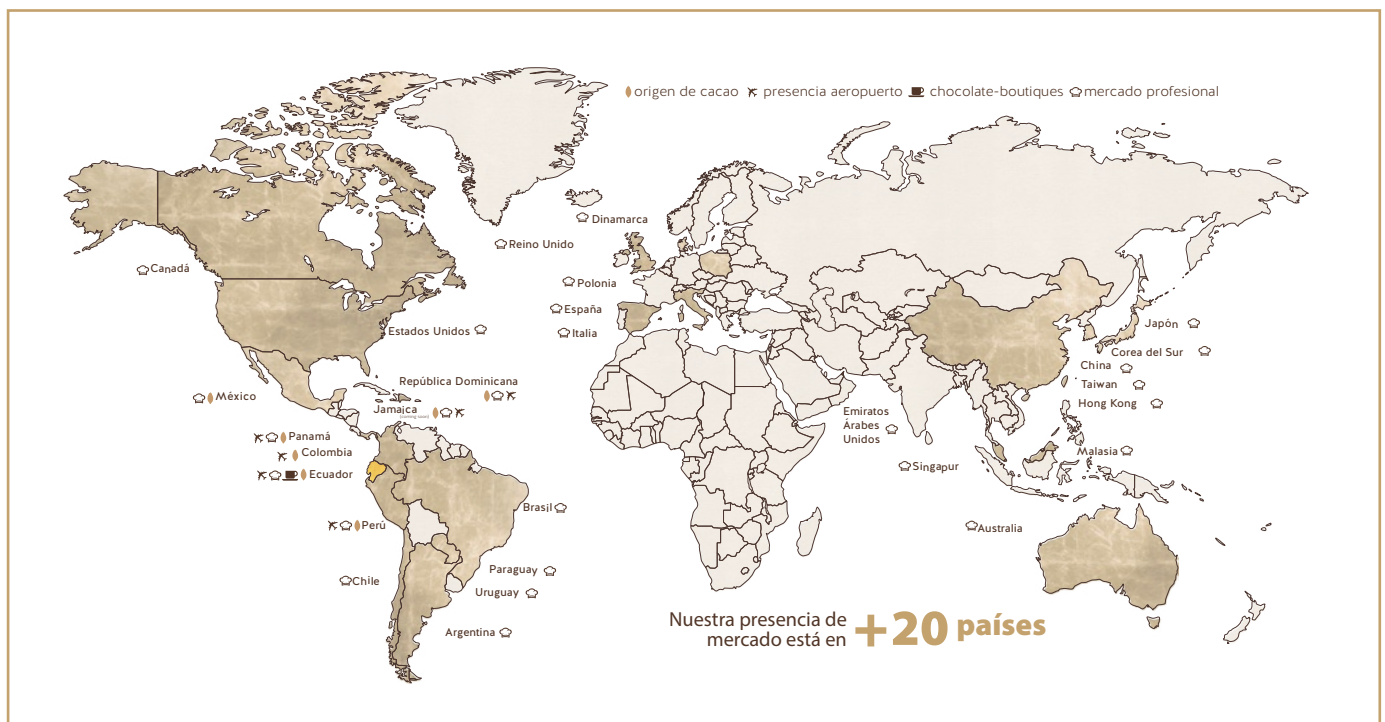
AUTENTICIDAD

Veracidad detrás de nuestras historias.

Nuestros Productos y su Comercialización Global

La Unidad de Negocio B2C comparte con orgullo la historia y el origen de nuestro cacao fino de aroma, conectando con consumidores locales y viajeros internacionales a través de una propuesta auténtica que refleja la riqueza de nuestros territorios. De esta manera, respondemos a un consumidor cada vez más consciente, que valora la trazabilidad, la sostenibilidad, la calidad premium y el impacto positivo de las marcas que elige.

Reafirmamos nuestro concepto de origen desarrollando productos que expresan la identidad de los territorios donde estamos presentes. El cacao fino de aroma utilizado en nuestras barras de chocolate proviene del país en el que cada una de ellas se comercializa, resaltando las características sensoriales y la riqueza de su origen. Esta propuesta se complementa con ingredientes locales cuidadosamente seleccionados, que reflejan la biodiversidad, la cultura y las tradiciones de cada región, permitiéndonos ofrecer experiencias auténticas que conectan al consumidor con la esencia de Latinoamérica.



Nuestra estrategia de Travel Retail combinó una operación directa, mediante tres tiendas propias en los aeropuertos internacionales de Quito y Guayaquil – dos en el primero y una en el segundo –, con una sólida red de alianzas estratégicas con operadores duty free. A través de exhibiciones premium y espacios de alta visibilidad, fortalecimos el posicionamiento de la marca en los principales aeropuertos de Latinoamérica, con presencia en Ecuador, Colombia, Panamá, Perú y República Dominicana.



Visita Nuestro
Catálogo de Productos B2C

Por su parte, en la unidad B2B, enfocada en el canal profesional para el sector gastronómico, hemos construido vínculos que van mucho más allá de la relación comercial. Nos impulsa un propósito compartido con nuestros clientes: la búsqueda de la excelencia gastronómica y el orgullo por el cacao fino de aroma. Nos posicionamos como una marca cercana e inspiracional que acompaña a los profesionales del sector desde sus primeros pasos en el oficio hasta la creación de alta repostería.

Nuestra presencia en el mercado profesional del Ecuador es sólida, con un posicionamiento mayor al 60 % en el mercado gastronómico premium. Atendemos a una comunidad de 340 clientes activos y el 90 % de nuestra facturación se concentra en aproximadamente 90 socios comerciales.

Nuestra línea profesional (B2B) ofrece un portafolio diverso de chocolates de uso técnico con distintos orígenes latinoamericanos de Ecuador, Perú, República Dominicana y México.



Visita Nuestro
[Catálogo de Productos B2B](#)



Este nivel de consolidación en el sector gastronómico nos permite colaborar con distintos tipos de negocios. Nos adaptamos a la dinámica de cada uno de ellos, cubriendo los siguientes perfiles:

- **Gastronomía de Alto Nivel:** Chefs y pasteleros que lideran restaurantes, panaderías y pastelerías de vanguardia.
- **Hospitalidad:** Hoteles boutique que buscan ofrecer una experiencia de lujo y autenticidad.
- **Academia:** Relaciones sólidas con instituciones de prestigio como Universidad de las Américas (UDLA), Universidad San Francisco de Quito (USFQ), entre otras, que forman las futuras generaciones de chefs.
- **Industria Especializada:** Chocolateros independientes y distribuidores especializados en Ecuador y alrededor del mundo.



Nuestra atención al cliente se enfoca en un modelo de hospitalidad. Esto significa que nos alineamos con la naturaleza de cada cliente y negocio para construir relaciones sólidas y de largo plazo. Bajo este enfoque, ofrecemos asesoría y diseño de productos a medida con contratos de exclusividad que responden a requerimientos técnicos específicos.



Además, a través de las activaciones de marca que realizamos, impulsamos la rentabilidad de los negocios de nuestros clientes mediante la especialización de la “pastelería de restaurante”, lo que fortalece su oferta dulce y el fomento de la venta cruzada de productos de sus menús.

Asimismo, promovemos el intercambio de conocimiento con nuestros clientes mediante:

- **Asesoría técnica y talleres:** Brindamos capacitaciones especializadas en formulación de productos (como galletería y helados) y técnicas de vanguardia, lideradas por nuestra Chef Corporativa, así como por nuestros chefs aliados y expertos internacionales de alto nivel.
- **Talleres:** Facilitamos el acceso a conocimientos de excelencia mediante talleres a nivel nacional y global bajo un modelo en el que República del Cacao asume la inversión y los estudiantes y profesionales pueden acceder a este conocimiento por valores accesibles. Con ello, fortalecemos las competencias técnicas del sector, promovemos el uso de chocolate fino latinoamericano y aportamos de manera directa al desarrollo y excelencia de la gastronomía global. En Ecuador, los talleres se dictan en nuestro Cacao° Lab. Ubicado dentro de nuestra planta de producción, es un laboratorio de excelencia, diseñado para impulsar la innovación, la calidad y el fortalecimiento del arte chocolatero y la gastronomía dulce.

Cadena de Suministro

Nuestra gestión de suministro constituye el eslabón fundamental de nuestra cadena de valor, abarcando las operaciones “aguas arriba” (upstream) para garantizar la excelencia y trazabilidad de nuestras materias primas. Bajo nuestro pilar estratégico de sostenibilidad, “Sourcing Responsable”, consolidamos un modelo de relación directa con los agricultores, que asegura condiciones comerciales éticas y un pago justo en el campo.



Abastecimiento de Cacao y sus Derivados:

Hemos consolidado una red de abastecimiento directo articulada en torno a centros de acopio estratégicos y canales regionales.

Centro de Acopio Vines

Es nuestro centro de procesamiento propio y está ubicado en la zona de mayor producción de cacao fino de aroma del Ecuador. En él gestionamos directamente los procesos de post cosecha: fermentación y secado. Trabajamos con más de 80 finqueros: el 33 % entregan su producción de forma directa y el 67 % se integran mediante un sistema logístico subsidiado, donde República del Cacao asume los costos de transporte para recolectar el grano de los pequeños productores.



Centro de Acopio Joya Los Sachas

Nuestro equipo brinda soporte técnico directo en los procesos de post cosecha, hemos invertido más de USD 20.000 para su modernización y, por tanto, aseguramiento de calidad.



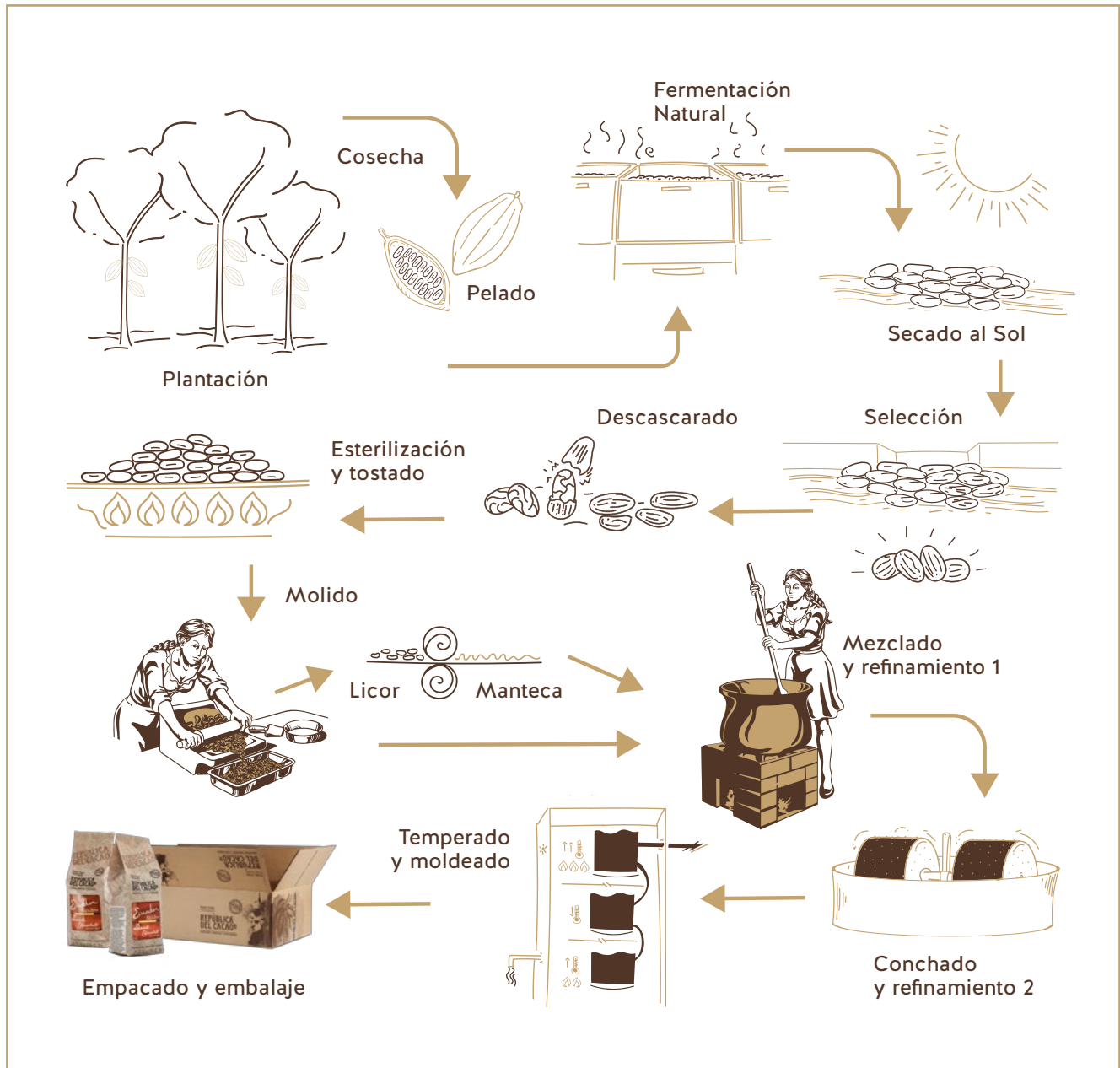
Abastecimiento Regional

Gestionamos la adquisición de materias primas a través de asociaciones y cooperativas aliadas de México, Perú y República Dominicana (las cuales son de propiedad de los agricultores), que cumplen estrictamente con rigurosos mecanismos de trazabilidad y están avaladas por estándares globales de comercio justo y compra directa (por ejemplo, Fair Trade).



Una vez recolectado y tratado el grano -bajo estándares óptimos de post cosecha-, nuestra planta industrial centraliza los procesos de tostado, refinado, temperado, mezclado y empaquetado. De este modo, transformamos la materia prima local en un producto de exportación con alto valor agregado.

Cadena de Suministro Vines



Creemos firmemente en el valor de lo nuestro. Por ello, para la adquisición de materias primas estratégicas como la leche, el azúcar y el maíz, priorizamos las compras locales mediante alianzas que busquen impactar de manera positiva la vida de pequeños productores y sus familias. De igual manera, trabajamos con una red de cerca de cuarenta proveedores nacionales de bienes y servicios, quienes con su trabajo diario hacen posible nuestra operación.

1.4 GOBERNANZA CORPORATIVA Y CONDUCTA ÉTICA

Estructura de nuestro Gobierno Corporativo y Composición

[GRI 2-9]

Nuestra estructura de gobernanza está diseñada para asegurar una supervisión estratégica efectiva y una gestión operativa alineada con el propósito de la organización. La toma de decisiones se distribuye en tres niveles clave:

- **Directorio:** Instancia superior conformada por siete directores que representan a los accionistas. Sus funciones incluyen velar por los intereses de los accionistas, aprobar decisiones relevantes, supervisar riesgos, y asegurar un buen gobierno corporativo.

El Directorio está integrado por 7 miembros, todos ellos en calidad de no ejecutivos, lo que significa que no participan en la gestión operativa diaria de la empresa, manteniendo una función exclusiva de supervisión y control estratégico y actúan con independencia en la toma de decisiones.

Además, sus directores cuentan con competencias en finanzas, exportación, sostenibilidad, estrategia, marcos legales y certificaciones. Mantienen compromisos significativos con otras marcas del grupo y actúan como representantes directos de los accionistas en el máximo órgano de gobierno de República del Cacao.

Características del Directorio



- **Alta Gerencia (CEOs):** Son los ejecutivos que representan a la empresa, así como los responsables de definir, ejecutar y desplegar la estrategia de manera transversal, del cumplimiento de objetivos corporativos, entre otras funciones.

Comité de Dirección (CODIR) Este comité, exclusivo de la Unidad de Negocio B2B, está integrado por la CEO y los gerentes de Producción, Operaciones, Finanzas, Calidad/I+D, Comercial, Distribución, Marketing, Comunicación y Sostenibilidad. Este órgano técnico garantiza el bienestar integral de los colaboradores y asume la responsabilidad directa sobre la viabilidad y ejecución de los proyectos estratégicos de esta unidad de negocio.

Además, contamos con comités especializados que supervisan la gestión de los impactos de la organización sobre la economía, el medio ambiente y las personas:

- Comité de Sostenibilidad
- Comité Paritario

Estrategia de Sostenibilidad

[GRI 2-13]

Para asegurar que la sostenibilidad sea un eje central de la estrategia corporativa, el CODIR y sus equipos tienen la responsabilidad operativa de gestionar los impactos de la organización sobre la economía, el medio ambiente y las personas, incluidos los derechos humanos.

Con este esquema, la Alta Gerencia asume la rendición de cuentas de manera directa ante el máximo órgano de gobierno, con la función de asegurar que el desempeño institucional se alinee con la estrategia de sostenibilidad de la organización. Esta responsabilidad se extiende de manera transversal a las gerencias de área, quienes garantizan la implementación técnica y el cumplimiento efectivo de los compromisos de sostenibilidad dentro de sus respectivas áreas de competencia.

En este contexto hemos definido un modelo de sostenibilidad compuesto por cuatro pilares clave. Estos ejes orientan la gestión de nuestros impactos y la propuesta de valor compartido con nuestros grupos de interés. Los resultados e indicadores de cada uno de ellos se desarrollan a lo largo de esta memoria de sostenibilidad.

Modelo de Sostenibilidad



Sourcing Responsable

Respetamos el origen de cada ingrediente, cultivando relaciones sólidas para ofrecer un chocolate trazable y sostenible.



Gastronomía Consciente

Fomentamos una conexión consciente entre el saber y el arte de la elaboración del chocolate para generar un impacto sostenible en la comunidad gastronómica.



Comunidad con Propósito

Construimos alianzas para el desarrollo y creación de valor entre nuestros stakeholders, creando un impacto positivo en la sociedad.



Compromiso Ambiental

Trabajamos por un planeta más verde enfocando nuestros procesos hacia la regeneración de los ecosistemas.

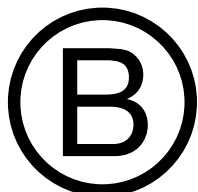
Gestión de Impactos y Rendición de Cuentas

Para garantizar una supervisión constante y efectiva, revisamos mensualmente la gestión de impactos con los líderes de la empresa e implementamos sesiones individuales con la Gerencia General para auditar el avance técnico de cada proyecto que desarrollamos. La estrategia de sostenibilidad es transversal a toda la compañía y está liderada por la Gerencia de Marketing, Comunicación y Sostenibilidad.

Nuestro compromiso con la transparencia se respalda en la certificación B Corp, un marco de referencia internacional para la mejora continua y la rendición de cuentas ante el máximo órgano de gobierno y nuestras partes interesadas.

Certificación B como pilar estratégico

Certified



Corporation

Nos consolidamos como una Empresa B porque entendemos la sostenibilidad como ventaja competitiva basada en la transparencia. Este estándar internacional rige nuestra operación bajo tres ejes:

Gobernanza de Impacto:

Evaluamos el impacto real de cada decisión sobre las personas y el entorno, no solo sobre los estados financieros.

Propósito Integrado:

Por mandato corporativo, integramos la responsabilidad socio-ambiental en nuestros estatutos legales.

Mejora Continua:

Usamos métricas globales auditadas para elevar la eficiencia técnica y la equidad en toda nuestra cadena de valor.

Cultura Ética

[GRI 2-23] [GRI 2-27]

Fundamentamos nuestra gestión en un marco sólido de conducta empresarial responsable, formalizado a través de nuestro Reglamento Interno y nuestro Código de Ética y Conducta. Estos instrumentos constituyen la base normativa que guía el comportamiento de todos nuestros colaboradores y socios comerciales a lo largo de toda la cadena de valor.

Nuestros compromisos éticos están estrictamente alineados con el marco constitucional de la República del Ecuador y con los estándares internacionales de derechos humanos.



Para garantizar la integridad de nuestras operaciones, estipulamos la realización de procesos de debida diligencia soportados por certificaciones internacionales y auditorías externas.



Mantenemos una política de tolerancia cero frente al trabajo infantil y el trabajo forzoso u obligatorio. En consonancia con lo anterior, monitoreamos nuestras prácticas de contratación para asegurarnos de que se respete la edad mínima legal y se garanticen condiciones laborales dignas, seguras y equitativas.



BUSINESS ALLIANCE FOR SECURE COMMERCE

Gestionamos la seguridad logística bajo la certificación BASC (Business Alliance for Secure Commerce), la cual garantiza el cumplimiento de estándares de seguridad para prevenir actividades ilícitas, fraudes y sobornos.



En el ámbito productivo, operamos bajo la certificación FSSC 22000 versión 6.0, que asegura la inocuidad alimentaria e incorpora pautas rigurosas en materia de cumplimiento ético. Además, las auditorías periódicas del Grupo Savencia, fortalecen nuestra trazabilidad y transparencia institucional.



Contemplamos explícitamente el principio precautorio en nuestras políticas por medio de la adopción de medidas preventivas. Esto nos permite asegurar un comportamiento ético en todas nuestras relaciones comerciales, tanto internamente como con nuestros grupos de interés externos.



Durante el año 2025 no registramos casos significativos de incumplimiento de la legislación ni de las normativas vigentes. Como resultado de esta rigurosidad operativa, cerramos el año fiscal 2025 con cero multas y cero sanciones no monetarias derivadas de infracciones legales.

REPÚBLICA
DEL CACAO®



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

En resumen, somos una **marca local con impacto global**, guiada por el propósito de crear el chocolate latinoamericano más auténtico junto a comunidades locales y desarrollar de forma sostenible el cacao fino de aroma en su origen. Como **Empresa B** desde 2020 y recertificada en 2023, reafirmamos nuestro compromiso con un modelo de negocio que genera impacto positivo en toda la cadena de valor, integrando criterios sociales y ambientales para generar oportunidades reales de desarrollo.

1.5 PRESENCIA EN EL MERCADO

[GRI 3-3][RC1]

La presencia de República del Cacao en los mercados internacionales se rige de acuerdo con criterios estrictos de sostenibilidad e integridad. Buscamos un crecimiento estratégico que respete la capacidad productiva de nuestros aliados agrícolas. Evaluamos constantemente nuestro impacto económico directo e indirecto para asegurar que la internacionalización de nuestro chocolate fortalezca las economías locales y consolide un modelo de negocio responsable a largo plazo.

En 2025 **30%** **de las exportaciones de chocolate registradas en aduana.**
representamos

La estructura comercial de la Unidad de Negocio B2B se apoya en una red global de distribución. Esta integración nos permite operar bajo un modelo de gobernanza unificado, garantizando una penetración de mercado eficiente, una trazabilidad del producto y, sobre todo, la continuidad de nuestros estándares éticos y de sostenibilidad desde el origen hasta el cliente final.

La Unidad de Negocio B2C se articula en torno a dos canales estratégicos: Domestic Retail y Travel Retail. En el mercado doméstico, nuestras Chocolate Boutiques ofrecen espacios donde los consumidores descubren el universo del cacao fino de aroma a través de experiencias que integran gastronomía, innovación y cultura. En coherencia con nuestro compromiso con la sostenibilidad, el diseño y mobiliario de estos espacios incorpora materiales con certificaciones que respaldan su origen y gestión responsable, reflejando nuestros criterios de sostenibilidad también en la experiencia de compra.

Por su parte, el canal Travel Retail nos permite acercar la esencia de nuestros orígenes a viajeros de todo el mundo a través de un portafolio de barras, regalos y souvenirs inspirados en la identidad de cada destino. El sólido relacionamiento y la confianza construidos con nuestros principales operadores duty free, presentes en los aeropuertos más importantes de Latinoamérica, han sido fundamentales para fortalecer el posicionamiento de República del Cacao, ampliar nuestra presencia regional y consolidar la marca como un referente de chocolate fino de aroma en este segmento.

Para absorber esta demanda de forma responsable, durante 2025 invertimos en nueva tecnología y maquinaria en nuestra planta de producción. Esta expansión no solo asegura el cumplimiento de volúmenes de entrega en mercados clave como América, sino que optimiza la eficiencia de nuestros procesos productivos, garantizando que el crecimiento comercial no comprometa la calidad del chocolate ni la integridad operativa en el origen.

También implementamos procesos de debida diligencia para prevenir riesgos operativos y mitigar impactos negativos en nuestra cadena de valor:



Seguridad y Logística

Para evitar la contaminación de productos con mercaderías ilícitas y garantizar entregas completas, contamos con la certificación BASC en toda nuestra cadena logística.



Eficiencia Operativa

Negociamos fletes mediante un pool global, optimizando costos y rutas. Como resultado, hemos reducido el tiempo de tránsito a mercados críticos como China de 40 a 30 días.



Resiliencia Ante Crisis

Frente a la crisis del cacao y la volatilidad de precios, mantuvimos el cumplimiento de pedidos y volúmenes de venta. Superamos la crisis sin paros en la producción, respetando contratos con proveedores y clientes.

Evaluamos de forma continua nuestra gestión mediante el monitoreo de indicadores comerciales y manteniendo canales de comunicación integrados con nuestros equipos de ventas, logística y marketing.

La consolidación de estos datos nos permite proyectar la demanda con precisión, planificando la cadena de abastecimiento y nuestra capacidad productiva con base en necesidades reales de los mercados. Así, garantizamos un crecimiento comercial equilibrado que evita la sobreproducción y respeta los tiempos operativos del origen.

RESULTADOS 2025

Facturación Anual
USD **21.609.939**

Activos Totales
USD **20.658.426**

Patrimonio
USD **11.008.704**

Impuesto a la renta
USD **396.946**

Crecimiento Compuesto
Anualizado CAGR
21,91%

Asociaciones a las que pertenecemos

[GRI 2-28]

Durante 2025, formamos parte de organizaciones que consideramos estratégicas para nuestra presencia comercial y a las cuales fortalecemos desde nuestra experiencia y visión de negocio sostenible.



Asociación Nacional de Exportadores de Cacao en Grano e Industrializado del Ecuador (ANECACAO)



Cámara de Comercio e Industrias Francoecuatoriana



Federación Ecuatoriana de Exportadores (FEDEXPOR)



GENERAMOS

VALOR COMPARTIDO

2.1 CADENA DE SUMINISTRO RESPONSABLE

[GRI 3-3]

La gestión de la cadena de suministro de República del Cacao forma parte de nuestra estrategia de sostenibilidad y se apoya en el pilar “Sourcing responsable”. Bajo este eje, construimos alianzas con proveedores que comparten nuestra visión, valores y estándares de producción, porque creemos que las relaciones comerciales duraderas, basadas en la confianza y beneficio mutuo, son la base de una cadena de valor verdaderamente responsable y de impacto positivo. Este modelo se enfoca en crear vínculos sólidos y valor compartido con los productores de nuestras materias primas prioritarias: cacao, leche y azúcar, sin descuidar al resto de nuestra red de abastecimiento.

Nuestra política de adquisiciones prioriza la compra de insumos en Ecuador. Cuando un ingrediente o producto no está disponible a nivel local, ampliamos la búsqueda principalmente en América Latina. A través de nuestra red de proveedores estratégicos, seleccionamos cuidadosamente a los finqueros productores de cacao en Ecuador y a asociaciones y cooperativas de otros países de América Latina.

Gestionamos nuestras relaciones comerciales con productores y proveedores de acuerdo con estrictos estándares de calidad, seguridad, transparencia y trazabilidad. En el caso específico de los productores de cacao, implementamos un modelo de pago directo 100 % bancarizado. Al promover una relación directa con los productores, aseguramos que el valor financiero llegue de forma íntegra, eficiente y segura a manos del productor, fortaleciendo la equidad en la cadena de suministro.

Periódicamente evaluamos los resultados de estos programas e iniciativas. En el caso de los finqueros, por ejemplo, a través del censo anual de cacaoteros en la zona de Vinces. Este mecanismo nos permite evaluar la evolución productiva y socioeconómica de los pequeños productores y medir el impacto que nos proponemos generar.

De manera intencional, promovemos una filosofía y gestión de producción que genere impactos positivos a través de:



- Inversión continua en formación y asistencia técnica para comunidades productoras.
- Desarrollo de un censo anual de cacaoteros para conocer su realidad productiva y socioeconómica.
- Trabajo directo con cooperativas en el caso de cacao de origen internacional.
- Inclusión financiera mediante la bancarización de productores, promoviendo pagos seguros y la formalización de sus actividades.

Como meta estratégica, nuestro equipo de compras trabaja en un modelo de pagos diferenciados que premia la calidad superior del producto y el cumplimiento de indicadores de bienestar social.

Con el fin de supervisar el correcto desarrollo de los proyectos y procesos impulsados junto a nuestros proveedores, realizamos **visitas periódicas e inspecciones a las diferentes comunidades de materias primas estratégicas.**

Dinamización de Economías Locales

[GRI 204-1]

Promovemos el desarrollo económico de comunidades locales a través del abastecimiento con productores de las áreas de influencia de nuestros centros de acopio, especialmente en Vinces, ubicado en la provincia de Los Ríos, y en Joya de los Sachas, en la provincia de Orellana.

El desglose de nuestro abastecimiento de materias primas es el siguiente:



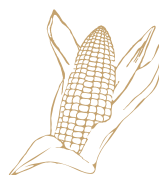
Cacao y derivados:
Abastecimiento de Ecuador, México, Perú y República Dominicana.



Azúcar: Abastecimiento 100 % local proveniente de Imbabura.

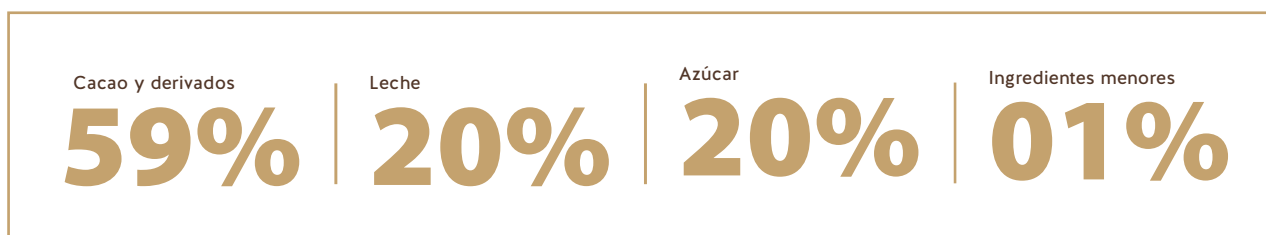


Leche:
Abastecimiento 100 % local proveniente de la Sierra ecuatoriana.



Ingredientes menores:
Incluye maíz orgánico de producción directa local y vainilla importada.

Porcentaje de abastecimiento de materias primas



Fortalecimiento de Comunidades Cacaoteras

Implementamos Escuelas de Campo como un eje clave para el desarrollo de capacidades en comunidades cacaoteras. Por medio de este programa capacitamos a finqueros en diversos temas. En 2025, enfocamos la formación en buenas prácticas agrícolas, cumplimiento de normativas internacionales y salud y seguridad en el trabajo. Como resultado de este proceso logramos instruir a 75 finqueros.

Además, en 2025 fortalecimos el conocimiento técnico de nuestro equipo especializado del Centro de Acopio en Vices en fermentación, secado y calidad del cacao, lo que permitió homogeneizar perfiles de sabor, garantizando un cacao consistente, trazable y de calidad premium. Estas capacitaciones en procesos de post cosecha nos ayudan a garantizar un chocolate fiel a la identidad de cada territorio, reconocible y replicable lote a lote. El resultado llega directamente a quienes nos eligen: un consumidor que encuentra siempre, en cada uno de nuestros productos, la misma experiencia sensorial, la misma certeza de origen y la convicción de que detrás de cada sabor hay una cadena de valor construida con rigor y propósito.



De igual forma, generamos espacios de diálogo con nuestros aliados de campo en los que evaluamos el trabajo conjunto y definimos acciones de mejora. Un ejemplo de esto es nuestra chocolatada de fin de año que realizamos con los productores. Adicionalmente, mantenemos una interacción continua a través de nuestro equipo técnico, las Escuelas de Campo y los canales de comunicación directa, lo que nos permite recoger retroalimentación constante de las partes interesadas.

Como resultado del trabajo desarrollado en este pilar, y a través de las iniciativas descritas en **Comunidad con Propósito**, en 2025 recibimos el **Sello Empresa No Violencia**, otorgado por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) a través de la Fundación **The Non-Violence Project**, en reconocimiento a nuestro compromiso con la promoción de una cultura de paz, respeto y prevención de la violencia.





2.2 DESARROLLO DE COMUNIDADES CON PROPÓSITO

[GRI 3-3]

El relacionamiento con comunidades locales constituye otra de las prioridades de nuestra estrategia de sostenibilidad y se apoya en el pilar “Comunidad con propósito”. Este enfoque responde a nuestro objetivo de crear el chocolate latinoamericano más auténtico, desarrollando de forma sostenible el cacao fino de aroma desde su origen, de la mano de comunidades locales.

En República del Cacao no concebimos a las comunidades como proveedores, sino como aliados estratégicos fundamentales para garantizar la trazabilidad, asegurar la calidad del producto y generar valor compartido. En este contexto, buscamos fortalecer relaciones a largo plazo, no solo con proveedores de materia prima y de productos y servicios, sino -entre otros- con nuestra comunidad interna, con chefs nacionales e internacionales, la academia, las ONG y los organismos internacionales. Así construimos una cadena de valor sostenible basada en confianza, transparencia y desarrollo conjunto.

Monitoreamos y evaluamos indicadores clave con nuestros diversos grupos de interés para optimizar el impacto de nuestras acciones. Esta medición continua nos proporciona datos estratégicos que nos permiten robustecer las iniciativas compartidas, asegurando que cada actividad responda a necesidades reales y genere un impacto positivo en el ecosistema.

Dentro de este pilar destacamos las siguientes iniciativas:



Mediante la gastronomía promovemos el empoderamiento de emprendedores y la inclusión social. Esto se hace a través del apoyo a **emprendimientos sociales gastronómicos de comunidades en situación de atención prioritaria**. La iniciativa se desarrolla en alianza con la ONG ecuatoriana Fundación de las Américas (FUDELA) y contribuye a la inclusión social y económica de poblaciones vulnerables englobando a personas migrantes y refugiadas, esencialmente mujeres. A través de esta colaboración, los conectamos con chefs aliados que comparten nuevas técnicas, recetas e innovación, aportando al crecimiento y sostenibilidad de sus negocios.



Chocolate y Mujeres que Inspiran

Fue el nombre del evento mediante el cual rendimos homenaje a la mujer en el mes de marzo. Este encuentro estuvo dirigido por nuestra Chef Aliada Irene Cunalata, quien compartió sus conocimientos y exquisitas recetas con **27 mujeres en condición de movilidad humana**.

Además, nos acompañaron dos colaboradoras de nuestra planta de producción de chocolate, para que conozcan de primera mano las aplicaciones gastronómicas de nuestro producto después de su proceso de producción.

Cada historia, cada enseñanza y cada receta compartida en este espacio reafirmó nuestro compromiso con la equidad y el empoderamiento femenino.



Comida Buena: Sabores que Unen

Llevamos a cabo una nueva edición de Comida Buena: Sabores que Unen de la mano de la Chef Ana Lobato – propietaria de Clara Restaurante, galardonado con el prestigioso “One to Watch” en el 50 Best 2024 - y la Universidad San Francisco de Quito (USFQ).

Chef Ana transmitió su historia, pasión y visión de la gastronomía como una poderosa herramienta de transformación a un grupo de 30 hombres y mujeres entre ecuatorianos y migrantes en situación de atención prioritaria. En este workshop, el chocolate se convirtió en el ingrediente que unió, inspiró y empoderó a los participantes, mientras recibían recetas y técnicas de alto nivel que fortalecieron sus habilidades y les brindaron herramientas para innovar, crecer y profesionalizar sus proyectos culinarios.

En República del Cacao creemos que compartir conocimiento abre puertas y, cuando se hace con propósito, siembra semillas de esperanza y transformación.

Comunidad de Chefs Aliados



Trabajamos con una red de chefs a nivel nacional e internacional para promover la gastronomía basada en chocolate de origen. De esta manera, contribuimos al posicionamiento del chocolate ecuatoriano y latinoamericano y a la visibilización del talento gastronómico.



Promovemos nuestra iniciativa “Meet the Chef”, espacio digital de República del Cacao que conecta a la comunidad gastronómica a través de conversaciones cercanas con chefs destacados. En cada encuentro, comparten sus historias, experiencias y visión de la gastronomía, creando un espacio de inspiración, aprendizaje e intercambio que fortalece una comunidad con propósito.

En 2025, realizamos 10 episodios de este podcast con destacados chefs locales e internacionales. Entre ellos, nos acompañaron Andrea López, nuestra Chef Corporativa, Juan Grassano, Chef Chocolatier del Instituto Gato Dumas en Uruguay y Ángela Borah, Chocolatier aliada para el mercado Estados Unidos.



Escanea y escucha
nuestro podcast

2.3 GASTRONOMÍA CONSCIENTE

A lo largo del 2025, en República del Cacao desplegamos una estrategia global de posicionamiento y formación que alcanzó más de 13 países en Europa, Norteamérica, Latinoamérica y APAC (Asia-Pacífico). Esto robusteció nuestro rol como embajadores del chocolate de origen y como actores clave en el fortalecimiento del ecosistema gastronómico profesional.

Como parte de nuestro modelo de sostenibilidad, y bajo el pilar estratégico de “Gastronomía consciente”, fomentamos la conexión entre el conocimiento y el arte de elaborar chocolate. Con este propósito, participamos en ferias internacionales, congresos, lanzamientos de marca, workshops y masterclasses especializadas, impactando de manera directa a cientos de chefs, estudiantes y profesionales del sector. De esta forma, promovemos activamente el conocimiento técnico, la innovación y la valorización del cacao fino de aroma ecuatoriano y latinoamericano.

De nuestra participación dan cuenta 58¹ eventos a los que asistimos a través de nuestras dos unidades de negocio. En ellos conseguimos acercar el conocimiento técnico en chocolatería y pastelería, con decenas de espacios formativos desarrollados en mercados estratégicos. Estas iniciativas:

- Impulsaron la **capacitación práctica en técnicas avanzadas**, desde bombonería hasta pastelería de vanguardia.
- Fomentaron el **Intercambio de conocimientos entre chefs internacionales y comunidades locales**.
- Alcanzaron altos niveles de satisfacción, con casos de **hasta 100 % de valoración positiva** por parte de los participantes.

La participación como **ponentes, jurados y aliados estratégicos** en eventos de alto nivel -como concursos nacionales de gastronomía, congresos especializados y encuentros internacionales- posicionó a la marca como un **actor relevante en la construcción y el fortalecimiento de la comunidad gastronómica de chefs y chocolateros**.

Con la participación en un total de 48 eventos durante el año -en el segmento B2B- alcanzamos los siguientes resultados:

Somos una **MARCA LOCAL** *con* **IMPACTO GLOBAL**

+800

profesionales capacitados

+30

workshops

+20

ciudades

+20

chefs aliados

Lanzamientos en 3 nuevos países:



Italia



Holanda



Malasia

4 Ferias Internacionales

**Festival
Duhau Patisserie**

**Feria
Food and Service**

**Expo
Horeca Panamá**

**Feria
Gastrocanarias**



1 - Para mayor información dirigirse al Anexo 1

En el segmento B2C destacamos por nuestra participación en eventos relacionados con los canales duty free y travel retail, que nos brindan un conocimiento integral sobre el comportamiento y tendencias de nuestro cliente objetivo para continuar potenciando nuestra oferta de valor.

Summit of the Americas 2025

Participamos en el Summit of the Americas 2025, celebrado en Miami, con el objetivo de consolidar relaciones con clientes actuales.

Este evento es reconocido como un punto de encuentro clave para la industria de travel retail y duty free en las Américas, y permitió generar oportunidades de crecimiento comercial orientadas al cumplimiento de los objetivos de ventas 2026, así como a lograr un incremento proyectado del 16 % frente a 2025.



ASUTIL Nexus 2025

Participamos en ASUTIL Nexus 2025, la principal conferencia de la Asociación Sudamericana de Tiendas Libres (ASUTIL), dada en Lima, Perú. Aquí se reunieron los principales operadores de duty free y travel retail de LATAM, enfocados en innovación, entorno económico y tendencias de consumo. Nuestra participación se enfocó en potenciar la visibilidad de marca, fortalecer el posicionamiento en el canal y generar oportunidades comerciales estratégicas que creen un crecimiento sostenido de ventas.



Reconocimientos

Durante el **Ecuador Chocolate Awards 2025**, las barras de chocolate de República del Cacao fueron reconocidas en diversas categorías, consolidando el posicionamiento de la marca dentro de la industria chocolatera de alta calidad. Este evento, en su decimotercera edición, se ha consolidado como la “alfombra roja del chocolate”, constituyéndose en una gran vitrina para el país: un espacio que visibiliza al Ecuador como productor de chocolate fino de aroma. En esta edición participaron 253 muestras de barras de chocolate, presentadas por 41 empresas nacionales. La evaluación estuvo a cargo de un panel de **34 jueces nacionales e internacionales**, quienes realizaron una rigurosa cata a ciegas, garantizando estándares de transparencia, objetividad y excelencia en el proceso de calificación. Las barras premiadas reflejan no solo excelencia en el sabor, sino también altos estándares de calidad, innovación y tradición chocolatera.

Las barras premiadas fueron las siguientes:



Además, en 2025 desarrollamos las siguientes iniciativas:

Recetario “Los Fundamentos del Chocolate”



Uno de los hitos gastronómicos de la marca fue el lanzamiento del recetario Los Fundamentos del Chocolate, por parte de nuestra Chef Corporativa, Andrea López. Este proyecto representa años de investigación y perfeccionamiento en el arte de la chocolatería. Fue concebido como una herramienta esencial para profesionales, ofreciendo recetas base que integran nuestro extenso portafolio de productos. En sus páginas se encuentra una selección de preparaciones con texturas cuidadosamente evaluadas en nuestro Cacao Lab. A través del uso de ingredientes de primera calidad y técnicas culinarias de precisión, hemos logrado optimizar el perfil sensorial de cada creación.

Las categorías del recetario abarcan mousses, ganaches, cremosos, helados y sorbetes. Además, alineados con nuestra visión de una gastronomía consciente, desarrollamos recetas con menor contenido de grasa y un sabor más intenso, sin comprometer la estructura y calidad de las texturas. Esta herramienta busca compartir conocimientos avanzados en pastelería, fomentando la innovación y elevando las creaciones a un nivel técnico superior. Con Los Fundamentos aspiramos generar un impacto positivo en la gastronomía dulce, fortalecer nuestra conexión con la comunidad culinaria e incentivar el uso de chocolate de calidad.

Colaboración con el Programa Mundial de Alimentos de Naciones Unidas

Finalmente, durante 2025 continuamos trabajando con el Programa Mundial de Alimentos de Naciones Unidas, WFP por sus siglas en inglés, una colaboración que inició en 2023 con el objetivo de promover iniciativas vinculadas a la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y el desarrollo comunitario en Ecuador. Desde entonces, impulsamos de manera conjunta iniciativas para demostrar cómo la gastronomía, el sector privado y los organismos internacionales pueden convertirse en aliados estratégicos para generar conciencia y movilizar acciones alrededor de desafíos sociales urgentes. En este contexto, Identidades surge como una expresión tangible de esa alianza: un proyecto que conecta talento, gastronomía, cultura y propósito en una misma mesa.

Identidades se concibe como un libro de 20 recetas de autor, donadas por 10 chefs aliados de República del Cacao, que servirá como herramienta de levantamiento de fondos a favor de proyectos de seguridad alimentaria en Ecuador. Este libro se publicará a inicios de 2026.





2.4 TRAZABILIDAD: EL ORIGEN QUE SE HACE VISIBLE

[GRI 3-3]

Saber de dónde viene cada grano, quién lo cultivó y cómo fue procesado es lo que nos permite honrar el cacao fino de aroma y a las comunidades que lo producen.

En República del Cacao, la trazabilidad es el hilo que conecta cada eslabón de nuestra cadena de valor -desde la finca hasta el cliente y consumidor final-. Más que un mecanismo de control, es una herramienta estratégica que fortalece la confianza con nuestros productores, respalda la transparencia con nuestros clientes y contribuye activamente a la conservación de variedades de cacao fino en riesgo de desplazamiento. La trazabilidad es, para nosotros, una forma concreta de honrar el origen y proteger el futuro del cacao.

Gestionamos este aspecto con un enfoque preventivo: monitoreamos la información a lo largo de nuestra cadena de valor para identificar y anticipar desviaciones antes de que ocurran. Este modelo de gestión está respaldado por nuestra Política de Sostenibilidad y nuestra Política de Inocuidad y Calidad, ambas alineadas con la normativa local vigente y con las certificaciones internacionales que mantenemos. Nuestro estándar, no obstante, va más lejos: nuestra línea base de trazabilidad busca alinearse con la normativa europea (EUDR) que entrará en vigencia a finales de 2026, superando los requerimientos locales y posicionándonos a la altura de los mercados más exigentes.

Trazabilidad en Cada Eslabón de la Cadena



Finca

Aliados productores de compra directa



Centros de Acopio

Fermentación y secado en Vincas y Sacha



Planta de Producción

Procesamiento y manufactura



Cliente

Chef / Consumidor final

Una parte del cacao que procesamos proviene de proveedores de semielaborado, con quienes aplicamos y reforzamos los criterios de trazabilidad y sostenibilidad que exigimos en nuestra relación directa con productores. Esto nos permite extender nuestro modelo de gestión a lo largo de toda la cadena, asegurando consistencia en los estándares que respaldan nuestros productos.



Cada Origen Tiene Nombre

La trazabilidad inicia con el productor. Es así que conocemos la finca, la parcela, la zona y el perfil del cacao antes de que el grano llegue al centro de acopio y de iniciar cualquier relación comercial. La validación de un nuevo productor toma al menos tres meses, durante los cuales analizamos el suelo, el perfil sensorial del cacao y las condiciones agronómicas.

Trabajamos con más de 80 aliados productores en dos centros de acopio, uno propio en Vinces, en la provincia de Los Ríos, y otro en Joya de los Sachas, en la provincia de Orellana, donde gestionamos directamente los procesos poscosecha, es decir, la fermentación y el secado del grano. Priorizamos la compra directa -sin intermediarios- y asumimos el costo de transporte del grano desde las fincas más pequeñas.



Un riesgo que monitoreamos activamente es el de la disponibilidad del cacao fino de aroma nativo, que disminuye frente al avance de variedades híbridas de mayor rendimiento. Para enfrentarlo, llevamos tres años consecutivos distribuyendo plántulas de cacao fino de aroma entre los productores de nuestra red, junto con material para injertos que permite combinar plantas de alto rendimiento micorrizadas con el perfil sensorial propio del cacao fino.

Uno de los mayores retos -y también una de las mayores oportunidades- es acompañar a los productores en la adopción de la trazabilidad como parte de su trabajo diario. La mayoría son pequeños finqueros cuya relación con el campo ha sido tradicionalmente directa e informal, por lo que invertimos en capacitación continua, visitas técnicas y encuentros anuales para fortalecer la generación de información en origen.

Este trabajo nos ha permitido ver cómo las nuevas generaciones llegan al cultivo con mayor apertura a estos procesos, lo que refuerza nuestra convicción de que la trazabilidad se construye desde la formación y el acompañamiento sostenido.

El mismo rigor que aplicamos al cacao lo extendemos a todos nuestros ingredientes. La leche, el azúcar, la panela y el maíz provienen de proveedores seleccionados por su compromiso con nuestra forma de trabajar y se integran en una misma cadena de suministro trazable.



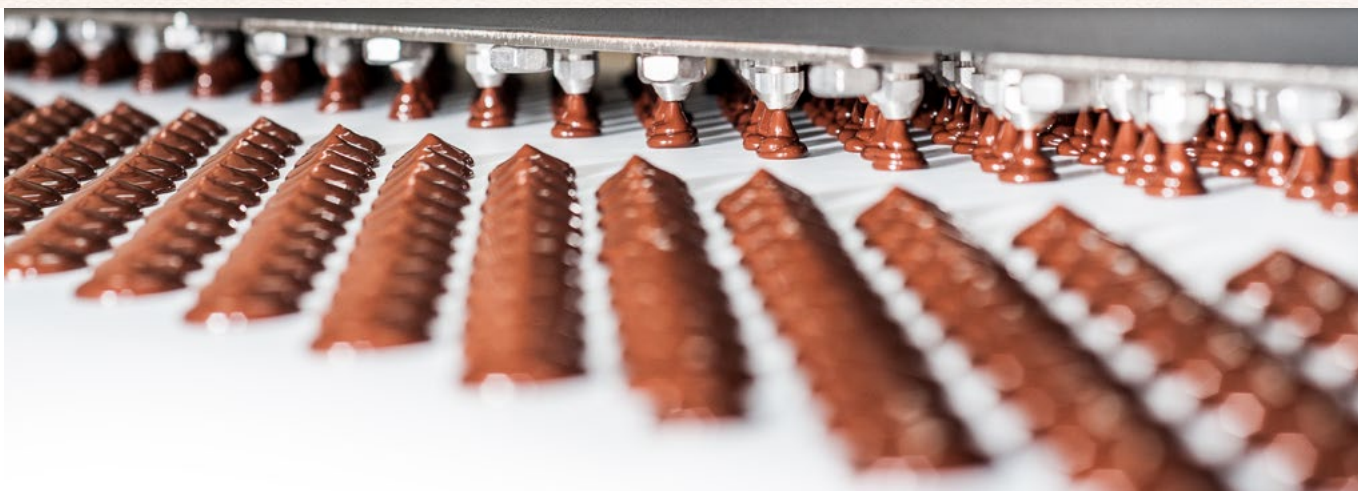
Conectando Origen y Destino

La trazabilidad nos permite identificar con precisión, en cualquier etapa del proceso, el lote, el origen y el responsable en la cadena para cada insumo. Asimismo, actuar de forma inmediata ante cualquier desviación. Los mecanismos de respuesta -protocolos de retiro, gestión de no conformidades y canales de atención al consumidor- se describen en detalle en el apartado de Inocuidad.

De cara al futuro, la trazabilidad que hemos construido nos posiciona para responder a requerimientos cada vez más exigentes en los mercados donde operamos. El Reglamento de la Unión Europea sobre productos libres de deforestación (EUDR por sus siglas en inglés), que entrará en vigor en 2027, exigirá la georreferenciación hasta la parcela de origen y la verificación de ausencia de deforestación para todos los productos derivados del cacao.

En República del Cacao avanzamos ya en esa dirección con la implementación de una plataforma digital que nos permite recopilar, organizar y verificar información a lo largo de nuestra cadena de valor, desde el origen del cacao hasta el producto final. Lo hacemos no como respuesta reactiva a una norma, sino como una expresión natural de lo que siempre hemos creído: que la transparencia en el origen es el fundamento de todo lo que hacemos.





2.5 INOCUIDAD COMO PARTE DE NUESTRA CULTURA

[GRI 3-3] [GRI 416-1]

En República del Cacao, la inocuidad es parte de nuestra cultura. Desde que la materia prima entra a nuestras instalaciones hasta que el producto llega a manos del consumidor, cada etapa de nuestra cadena productiva está diseñada para garantizar que lo que ofrecemos es apto, confiable y elaborado con el más alto estándar de calidad.

El 100 % de nuestros productos ha sido evaluado en términos de impacto en salud y seguridad. Este compromiso está formalizado en dos sistemas de gestión complementarios: la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) -vigente desde 2017 y auditada anualmente- que rige nuestra planta de producción de consumo final; y la certificación FSSC 22000 -obtenida en 2023 y auditada cada tres años- que cubre la totalidad de la cadena productiva de elaboración de chocolate.

Nuestras Certificaciones de Inocuidad

Estándares de higiene y operación que aseguran la producción de alimentos en condiciones seguras y controladas.



Esquema internacional reconocido por la GFSI para la gestión de la inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de suministro.

Adicionalmente, mantenemos las certificaciones Halal y Kosher, que garantizan el cumplimiento de normas dietéticas específicas y requieren controles estrictos en ingredientes, procesos y manipulación. En conjunto con nuestros sistemas de inocuidad, estos estándares refuerzan un mismo objetivo: asegurar la calidad, trazabilidad y seguridad de todos nuestros productos.

Nuestras certificaciones de Inocuidad con Enfoque Religioso

Asegura que los productos, ingredientes y procesos cumplen con las normas dietéticas judías. Esto implica el control de materias primas, la correcta manipulación de los alimentos y el cumplimiento de requisitos específicos, junto con una supervisión continua y controles de limpieza y trazabilidad en toda la producción.



Kosher
Certified



Halal
Certified

Garantiza que los productos y procesos cumplen con los requisitos de la ley islámica en toda la cadena de producción. Esto incluye el uso de materias primas permitidas, la exclusión de sustancias prohibidas y la aplicación de controles de higiene, trazabilidad y segregación para evitar contaminaciones. La verificación es realizada por organismos autorizados.

Prevención como Base de la Inocuidad

La prevención es el eje de nuestra gestión. Cada materia prima es evaluada en el momento de su recepción para asegurar el cumplimiento de los parámetros establecidos.

Contamos con un programa estructurado de selección, evaluación y seguimiento de proveedores que define requisitos según su tipo y determina la continuidad de cada relación comercial. Este programa se complementa con visitas a los territorios de mayor riesgo. Fortalecimos este proceso con controles más rigurosos en las compras y un mayor trabajo con proveedores directos, ampliando nuestra capacidad de verificación desde el origen.

Los prerequisites de nuestro sistema cubren la gestión de condiciones sanitarias y operativas, el mantenimiento de equipos e infraestructura, el aseguramiento de los procesos productivos y el análisis de riesgos y vulnerabilidades del proceso. A esto se suman análisis microbiológicos periódicos a materias primas críticas y productos terminados, junto con controles internos de temperatura, tiempos y condiciones de producción.

El personal recibe capacitación mensual en buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos, control de plagas e inocuidad. En 2025 extendimos esta formación al 100 % del equipo, incluido el personal administrativo, con la convicción de que la cultura de inocuidad atraviesa toda la organización.

Las políticas de inocuidad y calidad son visibles en cada local -y en nuestro laboratorio- y forman parte del proceso de inducción de todo nuevo colaborador.

En 2025 pusimos en marcha tres iniciativas que refuerzan esta cultura:

Iniciativas de Inocuidad 2025



Flujo de Planta

Reorganización de procesos operativos para eliminar riesgos de contaminación cruzada.



Hacer bien desde la primera vez

Alineación de toda la cadena, desde materia prima hasta entrega al cliente.



Capacitación Integral

Formación en inocuidad con ejercicios prácticos y evaluaciones para el 100 % del equipo.

Sistema de Gestión de Producto No Conforme

[GRI 416-2]

Contamos con un sistema de gestión de no conformidades menores y mayores, que abarca tanto el producto como todas las áreas de la empresa y que alimenta un proceso de mejora continua. Para situaciones de mayor impacto potencial, activamos un comité de crisis multidisciplinario con protocolos y tiempos de respuesta definidos.

Ante cualquier desviación en la recepción de materia prima, o durante el proceso productivo, actuamos de forma inmediata. Disponemos de un procedimiento formal de retirada de producto, con formatos y protocolos alineados a la normativa ARCSA, que hasta la fecha no ha sido necesario activar. La eficacia de estas medidas se evalúa a través de canales abiertos de atención al consumidor -sitio web, correo y teléfono- y mediante un registro de incidencias por producto, orientado a reducir su recurrencia de forma progresiva.

Nuestras reuniones diarias incorporan lecciones aprendidas que fortalecen la cultura de inocuidad en tiempo real. Esta práctica, que surgió como un aprendizaje interno, hoy forma parte estructural de nuestra forma de operar.

En 2025 identificamos un caso de información incorrecta en el etiquetado tipo semáforo de una pre-mezcla de galletas, originado por un error en el registro de la plataforma. El producto fue retirado del mercado de manera preventiva.

Durante el período de reporte no se registraron notificaciones por parte de la autoridad regulatoria ni incumplimientos de normativa aplicable o códigos voluntarios.

La eficacia del sistema se mide a través de indicadores mensuales como no conformidades, reclamos y porcentaje de cumplimiento. Estos indicadores son gestionados por la gerencia de calidad y reportados al Comité de Dirección.



En resumen, en República del Cacao la generación de valor compartido se construye a través del **desarrollo integral de las comunidades de productores, el fortalecimiento de las comunidades gastronómicas** alrededor del chocolate fino de aroma y la tranquilidad que cultivamos en nuestros clientes a través de productos premium. Para ello, la trazabilidad nos dice **de dónde viene** cada ingrediente y la inocuidad **garantiza** que el recorrido haya sido **seguro** en cada etapa. Estas dos condiciones forman el compromiso que asumimos en República del Cacao con quienes confían en nuestro chocolate.



DESARROLLAMOS

A NUESTRA GENTE

3.1 GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

[GRI 3-3] [GRI 2-7] [GRI 401-1]

En República del Cacao nuestra gente es el eje central de nuestro crecimiento, por lo que fomentamos una cultura auténtica y cercana basada en la responsabilidad, el respeto y la confianza. Desde nuestra creación, buscamos impactar positivamente en las personas, reconociendo que nuestra primera responsabilidad es con nuestro equipo. En ese sentido, promovemos su bienestar mediante condiciones laborales adecuadas, beneficios competitivos y oportunidades para su desarrollo continuo.

Asimismo, buscamos impulsar la excelencia mediante planes de desarrollo individual que se implementarán a corto plazo, los cuales permiten un aprendizaje horizontal y el crecimiento en competencias alineadas con las metas personales de cada colaborador. Reconocemos de manera transparente el desafío de seguir fortaleciendo nuestro liderazgo interno, particularmente en las líneas de supervisión, y el de mitigar la rotación administrativa. Para ello, hemos implementado talleres de liderazgo, evaluaciones 360° y planes de acción específicos orientados al desarrollo de capacidades en los equipos de supervisión, los cuales son monitoreados por la gerencia general.

Nuestra gestión se sustenta en compromisos normativos sólidos, como el Reglamento Interno de Trabajo, el Código de Ética y Conducta, y el sistema de denuncias anónimas SARA (Savencia Recibe tus Denuncias, por su traducción al español), que garantizan un entorno profesional seguro e íntegro.

En la misma línea, evaluamos la eficacia de nuestras acciones de manera colaborativa a través de mediciones de clima laboral, grupos focales y la participación en Great Place to Work (GPTW). Gracias a este diálogo constante, escuchamos activamente la voz de nuestro personal, incorporamos sus necesidades en las políticas operativas y seguimos construyendo juntos un negocio sostenible. Como parte del compromiso de la empresa con el bienestar y la experiencia de nuestro equipo, implementamos acciones orientadas a fortalecer la cercanía, la escucha activa, la equidad, el reconocimiento y el desarrollo profesional.

Este compromiso se vio reflejado en los resultados de GPTW, donde el porcentaje de personas que consideran a la empresa como un buen lugar para trabajar incrementó de 84 % a 88 % en 2025, evidenciando una evolución positiva en la percepción de los colaboradores y confirmando el impacto de las iniciativas impulsadas.

Estas acciones reflejaron la preocupación genuina de la organización por generar un ambiente de trabajo más saludable, transparente y participativo, donde las personas se sientan escuchadas, valoradas y acompañadas en su crecimiento.

El plan contempló acciones concretas de integración, comunicación, reconocimiento, presencia del área de Recursos Humanos en los espacios de trabajo, fortalecimiento del liderazgo y levantamiento de información clave, lo que permitió diseñar planes de mejora alineados con la cultura, los valores y la estrategia de la empresa.

Composición de nuestro equipo

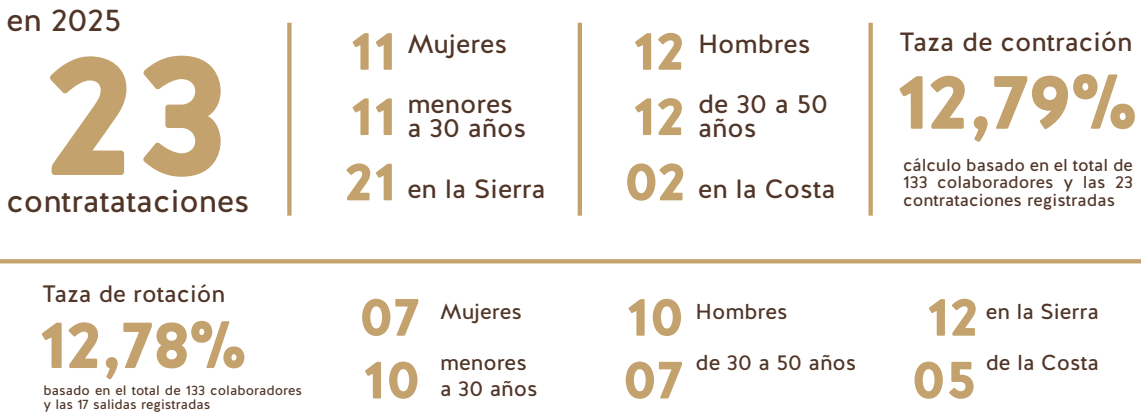
Actualmente, nuestro equipo está conformado por 133 colaboradores, ubicados en las regiones Sierra y Costa. En este periodo contratamos a 23 personas. La mayor parte del talento que se unió a la organización corresponde a personas menores de 30 años, seguido del grupo de entre 30 y 50 años.

Un hito importante en 2025 fue el fortalecimiento de los programas de incentivos para el personal, con acciones específicas dirigidas a posiciones administrativas y de la planta de producción, con la finalidad de robustecer el sentido de pertenencia hacia la organización.



contamos con





En 2025, la tasa de rotación fue de 12,78 %, ubicándose por debajo del 14,5 % reportado por Deloitte en un estudio de referencia del mercado ecuatoriano sobre más de 150 empresas de los sectores industrial, comercial y de servicios. Este resultado, junto con la mejora observada en los resultados obtenidos en Great Place to Work, refleja nuestro compromiso con la construcción de un entorno de trabajo que promueve el desarrollo, el bienestar y la permanencia de los colaboradores, promoviendo una experiencia laboral alineada con nuestro propósito y valores.

Beneficios

[GRI 401-2] [GRI 401-3]

En República del Cacao el bienestar es un pilar fundamental de la experiencia laboral. Cuando cuidamos a nuestro equipo, reflejamos quiénes somos y construimos relaciones sólidas, duraderas y con propósito.

Por ello, ofrecemos beneficios para nuestro personal, definidos según las necesidades de cada equipo y rol, procurando brindar una propuesta de valor equilibrada para la organización. Con estas iniciativas buscamos acompañar el desarrollo personal y profesional.



Seguro de Salud



Incentivos no financieros



Transporte



Alimentación



Un día a la semana de teletrabajo



Día libre por cumpleaños



Por otra parte, durante el 2025, cinco personas hicieron uso del permiso parental: una mujer y cuatro hombres. De este grupo, el 100 % se reincorporó a sus funciones al finalizar su permiso.

REGRESO Y RETENCIÓN 2025	HOMBRES	MUJERES
Tasa de regreso al trabajo al término del permiso parental	1,00	1,00
Tasa de retención del trabajo 12 meses después del permiso parental	3,00	5,00

PERMISO PARENTAL 2025	HOMBRES	MUJERES
Colaboradores que han tenido derecho a permiso parental	1	4
Colaboradores que se han acogido al permiso parental.	1	4
Colaboradores que han regresado al trabajo después de terminar el permiso	1	4
Colaboradores que han regresado al trabajo después de terminar el permiso parental y que seguían siéndolo 12 meses después	3	5

Desarrollamos Talento, Cuidamos a Nuestra Gente

Es [GRI 404-1] [GRI 404-3]

Impulsamos una cultura de mejora continua basada en el desarrollo de habilidades blandas para nuestros colaboradores así como la adopción de nuevos conocimientos para una gestión de excelencia. Consideramos que la formación es una inversión estratégica que resguarda el bienestar de nuestro equipo, potencia su desempeño y contribuye a crear entornos de trabajo más seguros, resilientes y productivos.



En 2025, dictamos 2.091 horas de formación, lo que se traduce en un promedio de 15,72 horas de capacitación anual por colaborador, fortaleciendo así el compromiso con el crecimiento profesional y humano de nuestra gente.

MEDIA DE HORAS HOMBRE DE FORMACIÓN			
CATEGORÍA PROFESIONAL	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Gerentes	31,00	36,89	35,08
Administrativos	11,76	25,82	16,96
Operativos	5,25	17,53	11,55



3.2 SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

[GRI 3-3]

Nuestro enfoque se centra en la creación de un entorno laboral seguro que promueva el bienestar integral y reduzca el ausentismo, con el firme compromiso de alcanzar la meta de cero accidentes anuales.

Para lograrlo, gestionamos activamente los riesgos asociados a nuestras actividades como la manipulación de cargas, factores ergonómicos, exposición al ruido y estrés térmico, gracias a la implementación de una política basada en la formación continua y a la asignación garantizada de recursos necesarios para una gestión efectiva.

Adoptamos medidas preventivas concretas, incluidas la provisión de equipos de protección individual adaptados a cada tarea y las visitas mensuales de seguridad comportamental (VSC), herramienta que permite identificar peligros y mejorar las condiciones laborales en nuestra organización, realizadas por nuestras gerencias con el objetivo de empoderar a los trabajadores y optimizar las condiciones de trabajo en sitio.

Evaluamos la eficacia de nuestras acciones mediante el uso de herramientas tecnológicas, como las plataformas Monday (gestor de trabajo y proyectos) y Cority (software especializado en gestión de salud, seguridad y medio ambiente), que nos permiten hacer un seguimiento periódico de nuestros planes de acción y analizar incidentes con alto potencial de gravedad.

Durante el año 2025, logramos cerrar satisfactoriamente el 88 % de las 131 visitas de seguridad programadas, lo que demuestra nuestro avance constante hacia los objetivos establecidos.

Este proceso nos ha permitido consolidar una cultura de prevención donde cada colaborador comprende que sus acciones diarias tienen un impacto directo en su propia seguridad y en la de los demás.

Asimismo, fomentamos la participación de nuestros colaboradores a través de capacitaciones quincenales, el uso de carteleros informativos, entre otras actividades. Además, generamos espacios de diálogo constantes para escuchar a nuestro equipo. El conjunto de estas acciones ha fortalecido nuestra cultura de seguridad, logrando así un cambio notable y positivo en el actuar de todo el equipo de trabajo que cumple con los procesos internos.

Priorizamos La Seguridad y La Salud en el Trabajo

[GRI 403-1] [GRI 403-2]

Contamos con un sistema integral orientado a la prevención de accidentes, enfermedades ocupacionales y condiciones inseguras. Alineado con la normativa legal ecuatoriana, este sistema incluye el Código de Trabajo, el Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo, la Decisión 584 de la Comunidad Andina y los requisitos del Sistema Único de Trabajo (SUT).

Del mismo modo, integramos los estándares europeos de nuestro grupo empresarial y los principios internacionales de mejora continua basados en la norma ISO 4500, que evalúa y mide el desempeño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en una organización. Este enfoque garantiza una cobertura total, protegiendo tanto a nuestros colaboradores directos como a contratistas, proveedores y visitantes que ejecutan actividades en nuestras plantas de producción, oficinas administrativas y bodegas.

Para asegurar la efectividad de nuestra gestión, implementamos procesos periódicos de identificación de peligros y evaluación de riesgos; abarcamos actividades rutinarias y no rutinarias mediante matrices técnicas y el apoyo de una empresa especializada externa. Una de nuestras herramientas preventivas más relevantes son las Visitas de Seguridad Comportamental (VSC), realizadas mensualmente para evaluar la interacción del personal con su entorno y fomentar un diálogo constructivo que identifique tanto actos seguros como opciones de mejora. Utilizamos los resultados para definir planes de acción, priorizar inversiones y fortalecer nuestra planificación anual, buscando siempre cerrar brechas de seguridad.

Fomentamos una cultura de reporte proactiva y sin represalias, protegida por nuestra Política de Seguridad y Salud y nuestro Reglamento Interno. Cualquier colaborador puede notificar peligros a través de sus supervisores o mediante herramientas digitales, como la plataforma Monday.



Garantizamos el derecho de los trabajadores a detener o retirarse de cualquier actividad que consideren peligrosa para su integridad o la de terceros, notificando inmediatamente al jefe inmediato o a la Gerencia de Producción para evaluar el riesgo antes de reanudar las labores.

Finalmente, ante cualquier incidente o evento de alto potencial, activamos un protocolo de investigación, en el que incluimos el análisis de causa raíz y entrevistas al personal. Así determinamos acciones correctivas basadas estrictamente en la jerarquía de controles, priorizando siempre la eliminación o sustitución del riesgo sobre el uso de equipos de protección individual.

Fomentamos un Trabajo Seguro

[GRI 403-3][GRI 403-6]

Promovemos el bienestar integral de nuestros colaboradores mediante la prevención de enfermedades ocupacionales y la identificación de riesgos, apoyados en servicios especializados de medicina ocupacional. Incluimos la vigilancia de la salud, evaluaciones médicas periódicas y el acompañamiento técnico para detectar riesgos biológicos, ergonómicos y psicosociales.

Aseguramos atención de calidad con profesionales especializados, acceso durante la jornada laboral y manejo confidencial de la información médica.

Complementamos esta gestión con un seguro médico privado que venimos implementando de manera progresiva hacia el personal. También impulsamos programas voluntarios de promoción de la salud, como la Semana de la Seguridad de manera anual, con charlas sobre riesgos psicosociales y prevención del consumo de sustancias.

Finalmente, fortalecemos la cultura de bienestar mediante actividades físicas como bailoterapia, carreras 5K y campañas o servicios sobre la importancia de los exámenes de salud preventivos.

Formamos a nuestra gente en SSO

[GRI 403-5]

Identificamos las necesidades de capacitación mediante nuestra matriz de riesgos, requisitos legales, inspecciones, investigaciones de accidentes, observaciones de seguridad y cambios operativos. Extendemos esta formación a colaboradores, contratistas y personal externo, quienes reciben inducciones de seguridad antes de iniciar actividades.

Nuestra oferta incluye capacitaciones generales de prevención, fundamentos del sistema de gestión, temas técnicos operativos y programas de salud exigidos por la normativa. De entre los principales temas impartidos en 2025, destacamos los siguientes:

- Inducción en seguridad y salud ocupacional
- Fundamentos del Sistema de Gestión de SST
- Cultura de prevención de riesgos laborales
- Derechos y obligaciones en seguridad y salud laboral
- Identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER)
- Prevención de accidentes laborales
- Investigación de incidentes y accidentes de trabajo
- Reporte de actos y condiciones inseguras
- Seguridad basada en el comportamiento
- Brigadas de emergencia
- Salud sexual y reproductiva y prevención del VIH
- Programa para la prevención de riesgos psicosociales

Nuestra Gestión en SSO

[GRI 403-9][GRI 403-10]

Gestionamos las lesiones laborales con un enfoque preventivo y sistemático, identificando peligros de alto impacto mediante inspecciones, análisis de tareas, matrices de riesgos, investigaciones de incidentes y el reporte activo de nuestros trabajadores. Esta evaluación considera probabilidad, severidad y exposición, lo que permite priorizar acciones aplicando la jerarquía de controles.

Durante el 2025 identificamos tres peligros críticos con mayor potencial de ocasionar lesiones graves: la manipulación de cargas, el tránsito interno de montacargas y apiladores, y la liberación inesperada de energías peligrosas durante la intervención de equipos. En respuesta, implementamos controles orientados a eliminar o reducir la exposición a estos riesgos, entre ellos la inversión en equipos de ayuda mecánica para la manipulación de cargas; la señalización y demarcación de rutas internas para montacargas y apiladores; la implementación del sistema LOTO para el bloqueo y etiquetado seguro de equipos; el fortalecimiento de los procedimientos de trabajo seguro y la supervisión en campo para verificar su cumplimiento y efectividad.

También mitigamos otros riesgos mediante el reemplazo de equipos de elevación antiguos, la protección de partes móviles y la automatización de la limpieza de tanques para eliminar esfuerzos ergonómicos. En cuanto a la accidentabilidad, las lesiones más frecuentes en colaboradores fueron golpes en extremidades, especialmente tobillos y manos; no registramos lesiones en personal externo durante este periodo.

	COLABORADORES	
	NÚMERO	TASA
Accidentes laborales	1	7,02
Accidentes laborales con grandes consecuencias	0	0,00
Fallecidos por accidentes laborales	0	0,00
Horas totales laboradas	142.445	
Para el cálculo se toma el total de accidentes/número de horas trabajadas por 1.000.000. No se excluyó a ningún colaborador de la organización.		

Durante este mismo periodo registramos un caso de dolencias laborales asociado a trastornos musculoesqueléticos y estrés laboral de origen psicosocial. Identificamos esta condición mediante evaluaciones ergonómicas, monitoreos ocupacionales, exámenes médicos y psicológicos, así como el análisis de las condiciones de trabajo.

- Adecuación y mejora de los puestos de trabajo
- Programa de ergonomía y seguimiento de riesgos musculoesqueléticos
- Pausas activas para reducir la fatiga física y mental
- Vigilancia médica ocupacional para el monitoreo continuo de la salud
- Capacitación y sensibilización a todo el personal sobre ergonomía y factores psicosociales

Estas acciones se enfocan en una gestión proactiva de los riesgos que pueden afectar la salud de nuestros colaboradores.



En resumen, nuestra gestión se enfoca en acompañar a nuestros colaboradores en cada etapa, creando un entorno donde puedan crecer, sentirse seguros y desarrollar su máximo potencial. Trabajamos para que cada persona sepa que es parte esencial de lo que construimos juntos.



CUIDAMOS

EL MEDIO AMBIENTE

Para República del Cacao, cuidar el planeta forma parte de nuestra esencia. Sin ecosistemas sanos, sin suelos ricos, sin cacao fino de aroma cultivado con responsabilidad, no es posible producir el chocolate de origen que nos define. Por ello, bajo el pilar de **Compromiso Ambiental** de nuestro modelo de sostenibilidad, optimizamos continuamente nuestras prácticas en toda la operación. Esto abarca desde la eficiencia en el consumo de recursos y uso de materiales, hasta la gestión responsable de residuos y la promoción de buenas prácticas en nuestra cadena de suministro.

4.1 Gestión de la Energía y Emisiones

[GRI 3-3]

La energía es un insumo fundamental para nuestras operaciones y un aspecto prioritario dentro de nuestra gestión ambiental. Por ello, monitoreamos de manera periódica los consumos energéticos e implementamos acciones orientadas a mejorar la eficiencia operativa y reducir las emisiones asociadas.

En los últimos años, hemos impulsado iniciativas para optimizar el consumo de electricidad. Es importante recordar la severa crisis de suministro eléctrico que enfrentó el Ecuador a finales de 2024 e inicios de 2025 y que nos obligó a tomar una decisión inevitable: recurrir a la generación de energía con diésel para garantizar la continuidad operativa. Esta circunstancia, ajena a nuestra gestión, pero asumida con total transparencia, incorporó emisiones directas asociadas al consumo de combustibles. Sin embargo, incluso en un contexto adverso, logramos reducir nuestras emisiones de alcance 1 frente al año 2022. Esto constituye una evidencia concreta de que nuestras iniciativas de eficiencia generan resultados tangibles.

La gestión energética se efectúa a través del Plan de Manejo Ambiental (PMA), el cual incluye indicadores de desempeño relacionados con el consumo específico de energía y agua por tonelada producida. Asimismo, la organización se alinea con la Política Ambiental derivada de la metodología de las 7 P del Grupo Savencia -bajo el pilar "Planet"- . Las 7 P son ejes fundamentales para el enfoque estratégico del Grupo y todas sus marcas, asegurando un equilibrio entre crecimiento económico, responsabilidad social y sostenibilidad ambiental.

Las Siete P



Planet (Planeta)

Este pilar se centra en la sostenibilidad ambiental, buscando reducir el impacto ecológico de las operaciones del grupo y todas sus marcas.



People (Gente)

Se enfoca en el bienestar y desarrollo de los empleados, promoviendo un entorno de trabajo seguro y inclusivo.



Products (Productos)

Compromiso con la calidad y seguridad de los productos, asegurando que sean deliciosos y saludables.



Profit (Rentabilidad)

Orientado hacia la rentabilidad y el crecimiento económico sostenible, asegurando la viabilidad a largo plazo del grupo.



Partners (Socios estratégicos)

Fomenta relaciones sólidas y colaborativas con proveedores, clientes y otros socios comerciales.



Progress (Progreso)

Innovación y mejora continua en procesos y productos, buscando siempre avanzar y adaptarse a las nuevas tendencias.



Purpose (Propósito)

Refleja el compromiso del grupo con su misión y valores, asegurando que todas las acciones estén alineadas con su propósito fundamental.

Medidas de Eficiencia Energética

[GRI 3-3]

Para reducir nuestro consumo, identificamos y racionalizamos los equipos de mayor demanda, priorizamos la eficiencia energética como criterio en el reemplazo de maquinaria (con tecnología europea de alta eficiencia) y mantenemos un riguroso programa de mantenimiento preventivo. El generador, por ejemplo, se activa únicamente cuando es estrictamente necesario o para mantenimiento programado. Adicionalmente, contamos con energía solar para ciertos procesos productivos.

En materia de refrigeración, trabajamos en la transición hacia gases de menor impacto climático. La retroalimentación diaria con el mecanismo “Punto Diez” (reuniones de 10 minutos por área con registro de fugas y alertas) ha sido clave para consolidar cambios de conducta sostenidos en el equipo operativo.

Consumo y Desempeño Energético

[GRI 302-1] [GRI 302-4]

CONSUMO ENERGÉTICO INTERNO GJ		
FUENTE DE ENERGÍA	2024	2025
Diésel (no renovable)	668,49	15,77
Electricidad	2.759,96	2.994,02
Refrigeración	1.080,61	1.516,07
Vapor	1.859,83	2.535,30
Total	6.368,89	7.061,16

El incremento en los datos de consumo energético total entre 2024 y 2025 está asociado, principalmente, a que este año contamos con un mejor registro. La disminución en el consumo de diésel entre ambos años se debe al menor uso del generador, a raíz de la normalización paulatina de los cortes de energía en el país durante 2025.

Aunque no registramos reducciones en el consumo de energía durante el período reportado, contamos con objetivos de reducción progresiva del consumo energético específico por tonelada producida, tomando como línea base el año 2025, mediante acciones de eficiencia energética, control operacional, mantenimiento preventivo y sensibilización del personal.

Emisiones

[GRI 305-5]

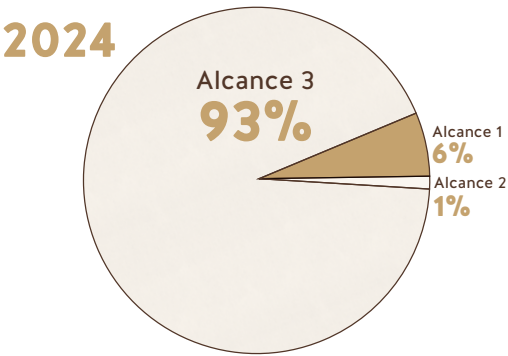
En 2025 actualizamos nuestro inventario de gases de efecto invernadero correspondiente al año 2024, lo que permite comparar los resultados con la línea base calculada para 2022.

Alcance	2022 (tCO ₂ e)	2022 (%)	2024 (tCO ₂ e)	2024 (%)
Alcance 1	1279,54	12 %	333,83	6 %
Alcance 2	113,99	1 %	90,81	1 %
Alcance 3	8.958,98	87 %	5.352,66	93 %
Total	10.352,51	100 %	5.777,30	100 %

Las emisiones de alcance 1 representaron una proporción reducida de la huella de carbono total en 2024. La disminución respecto a 2022 se explica, principalmente, por la ausencia de fugas significativas de gases refrigerantes registradas en el año base.

Las emisiones de alcance 2 también constituyeron una fracción menor de la huella de carbono total. La reducción observada respecto a 2022 está asociada a una disminución del consumo de electricidad adquirida y a cambios en la fuente de suministro energético durante los periodos de interrupción de la red eléctrica.

Las emisiones de alcance 3 representaron el 93 % de la huella de carbono total en 2024, con 5 352,66 tCO₂e. En esta categoría, la principal fuente de emisiones correspondió a los bienes y servicios adquiridos, especialmente materias primas e insumos. Las variaciones respecto a 2022 se relacionan con cambios en los volúmenes de compra, la actualización de factores de emisión y las actividades de transporte y viajes de negocio.



A partir de nuestra segunda medición de la huella de carbono, diseñamos un plan de reducción para los 3 alcances. Este plan será trabajado durante los próximos tres años, de manera transversal, con el compromiso de todas las áreas de la organización.

En 2026 implementaremos el Comité de Ambiente con el fin de robustecer la gobernanza y la cultura ambiental de República del Cacao.

4.2 Uso de Materiales

[GRI 3-3] [GRI 301-1]

En nuestra organización reconocemos que la gestión de materiales es un aspecto clave tanto por su impacto en los costos como por su contribución al cuidado del medioambiente y al posicionamiento de nuestra marca. Nuestros principales insumos son materias primas agrícolas -con el cacao fino de aroma como eje central junto al azúcar y la leche-, materiales de empaque y embalaje e insumos para procesos, como lubricantes y materiales de limpieza. Por esta razón priorizamos la selección de materias primas y de materiales ecoamigables en empaques, mobiliario y operación, incluyendo madera, bambú, cartón reciclable y plásticos reciclables.



Diseño de Infraestructura

Nuestras chocolate-boutiques han sido diseñadas bajo principios de sostenibilidad, con mobiliario y acabados en materiales naturales como madera y bambú, mesones de Tetrapack y macetas de fibra de coco, así como sistemas de construcción que reducen el impacto ambiental.

Empaques y Utensilios

Nuestros empaques de barras de chocolate son biodegradables, reciclables y acid-free, elaborados bajo la norma ISO 9706 que garantiza la resistencia y durabilidad del papel en condiciones responsables. En 2025, actualizamos el diseño de estos empaques con una propuesta más limpia y con información más clara para el consumidor. Esta elección asegura su durabilidad y facilita su reciclaje a la vez que apalanca el cuidado del medio ambiente, sin comprometer la calidad ni la esencia de nuestros productos. Utilizamos cucharas de madera, sorbetes de bambú y envases de plástico y cartón reciclable.



Buscamos trabajar con proveedores alineados con criterios de sostenibilidad, valorando certificaciones como B Corp o FSC, y promoviendo el desarrollo de proveedores locales y pequeños, lo que nos permite fortalecer nuestra cadena de valor y generar impacto positivo en la economía.

Por un lado, contribuimos a fortalecer una percepción de marca sostenible entre nuestros clientes y a reducir impactos ambientales mediante el uso de materiales más responsables. Por otro lado, enfrentamos desafíos relacionados con la disponibilidad limitada de materiales sostenibles en el mercado local, lo que en algunos casos restringe nuestra capacidad de sustitución total, especialmente en empaques específicos. Estos impactos se originan tanto en nuestras propias operaciones, a través de la selección y uso de materiales, como en nuestras relaciones comerciales, donde las características, prácticas y capacidades de los proveedores influyen directamente en los resultados que alcanzamos.

En este contexto, integramos criterios de sostenibilidad en nuestra política de compras, mediante la cual evaluamos a los proveedores en función de sus prácticas, certificaciones y la composición de los materiales que ofrecen. Cada material es analizado a través de su ficha técnica, evaluando su funcionalidad, composición y capacidad de reciclaje dentro o fuera de nuestra operación. Esta evaluación es realizada por las áreas de Investigación y de Desarrollo y Calidad, lo que nos permite asegurar que los materiales seleccionados cumplan con nuestros estándares.

Operamos bajo el principio de que todos los materiales que puedan ser sostenibles deben serlo. Actualmente, estimamos que aproximadamente el 80 % de nuestros materiales cumplen con criterios de sostenibilidad, lo que refleja el avance de nuestras prácticas en este ámbito.

Hemos aprendido que la validación práctica es clave para seleccionar los materiales adecuados y que la gestión de proveedores requiere resiliencia y adaptación constante. Estas lecciones han sido incorporadas en nuestros procesos, fortaleciendo nuestra capacidad de respuesta y mejora continua.

Finalmente, mantenemos una relación cercana y colaborativa con nuestros proveedores clave, lo que nos permite buscar soluciones conjuntas.

MATERIALES UTILIZADOS NO RENOVABLES

TIPO DE MATERIAL	MATERIAL	2025	UNIDAD
Plástico reciclado (envases)	Vasos para bebidas	24.325	Unidades
Plástico virgen (envases)	Laminado BOPP/BOPP metalizado	577	Kilogramos
Plástico multilaminado (BOPP+PET+CPP)	Fundas para producto	9.542	Kilogramos
Plástico monocapa	Bolsas de polietileno	3.780	Kilogramos
Plástico	Cinta adhesiva	523	Kilogramos
Plástico	Pallets plásticos	1.455	Unidades

MATERIALES UTILIZADOS RENOVABLES

Cacao	Chocolate	5.800	Kilogramos
Azúcar	Azúcar morena y blanca	4.332	Kilogramos
Cartón	Cartón	13.500	Unidades
Cartulina	Cartulina	436.413	Unidades
Papel	Etiquetas adhesivas	1.835	Kilogramos
Materia Prima	Cacao en Grano	166.589	Kilogramos
Materia Prima	Licor de Cacao	307.291	Kilogramos
Materia Prima	Azúcar y Panela	459.164	Kilogramos
Materia Prima	Leche en polvo	91.200	Kilogramos
Material de empaque	Cartón de empaque	47.989	Kilogramos

MATERIALES LÍQUIDOS

Leche	Leche de Vaca	18.500	Litros
-------	---------------	--------	--------



Generación de Residuos e Impactos

[GRI 306-1]

En República del Cacao, los impactos relacionados con los residuos se derivan principalmente de nuestras actividades de producción y limpieza: efluentes con manteca y azúcar, residuos de empaque y aceites de mantenimiento.

Para prevenir y mitigar posibles efectos negativos, implementamos medidas de control como el uso de trampas de grasa para el tratamiento de efluentes y la entrega de aceites y grasas recuperadas a gestores ambientales certificados para su disposición o valorización responsable. Además, mantenemos un monitoreo mensual de indicadores clave sobre el peso total de desechos sólidos generados para impulsar estrategias de reducción en la fuente.

4.3 CUIDADO DEL AGUA

[GRI 3-3] [GRI 303-1] [GRI 303-2]

El agua es un recurso sumamente importante para nuestra correcta operación y se utiliza, principalmente, en actividades de limpieza e inocuidad de la planta. Proviene exclusivamente de la red pública. No hacemos captaciones directas de fuentes naturales ni vertidos directos a cuerpos de agua.

En nuestro Plan de Manejo Ambiental tenemos establecido el KPI de consumo de agua de manera mensual. Con la finalidad de cuidar el recurso usamos trampas de grasa, realizamos control de efluentes y controlamos la calidad de agua que sale de los procesos. Los efluentes de limpieza que contienen manteca y azúcar pasan por trampas de grasa y se entregan al sistema de tratamiento del polígono industrial donde se encuentra ubicada nuestra planta.

Asimismo, monitoreamos el consumo mediante revisión de facturas, inspecciones y análisis de procesos. Las acciones de eficiencia incluyen capacitación en lavado eficiente de maquinaria, procesos de lavado automático y mantenimiento preventivo de instalaciones.

Además, con las reuniones diarias Punto Diez, los colaboradores nos dan retroalimentación constante y oportunidades de mejora relacionados al manejo del agua. El conjunto de estas acciones ha generado un cambio en la cultura interna: nuestros equipos han incorporado el cuidado del agua como parte de su trabajo.

Nuestra meta es reducir progresivamente el consumo específico de agua por tonelada producida, tomando como línea base el año 2025. Este enfoque permite medir el desempeño de forma objetiva, alineado con el ODS 6 sobre gestión sostenible del agua.



Extracción, Vertido y Consumo de Agua

[GRI 303-3] [GRI 303-4] [GRI 303-5]

INDICADORES HÍDRICOS		
Indicador	2024	2025
Extracción	Total (ML)	Total (ML)
Agua superficial	-	-
Agua subterránea	-	-
Agua de terceros – Zonas con estrés hídrico	0,936	1,066
Total de Extracción	0,936	1,066
Vertido	Total (ML)	Total (ML)
Agua superficial vertida	-	-
Agua subterránea vertida	-	-
Vertido a terceros	-	-
Total de Vertido	0,00	0,00
Consumo	Total (ML)	Total (ML)
Total de Consumo	0,936	1,066

El incremento registrado en el consumo de agua entre 2024 y 2025 debe analizarse considerando el nivel de actividad productiva, los procesos de limpieza, los requerimientos operativos, las actividades de mantenimiento y las condiciones de producción de cada periodo reportado. Dado que la organización no realiza vertimientos de agua, el consumo reportado se considera equivalente al volumen total de agua abastecida por terceros. Únicamente consumimos agua dulce.





4.4 CONSERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD

[GRI 3-3]

La conservación de la biodiversidad es un aspecto relevante en República del Cacao debido a nuestra dependencia de cadenas de suministro agrícolas basadas en cacao fino de aroma. Reconocemos que tanto la productividad como la calidad del cacao están estrechamente vinculadas a la salud de los ecosistemas, la conservación de los suelos, la disponibilidad de agua y la implementación de sistemas agroforestales.

Por ello, promovemos prácticas agrícolas sostenibles y sistemas agroforestales orientados a la conservación de los suelos, la reducción de la erosión y el fortalecimiento de la resiliencia de los cultivos de cacao. Estas acciones contribuyen a mantener la productividad de las fincas, conservar los servicios ecosistémicos y fortalecer los medios de vida de las comunidades productoras vinculadas a la cadena de suministro

Acciones de Conservación

[GRI 3-3]

Durante los dos últimos años, hemos implementado diversas iniciativas orientadas a la conservación de la biodiversidad y al fortalecimiento de sistemas productivos sostenibles. Entre ellas las acciones realizadas a través de nuestro vivero.

Este programa no responde únicamente a objetivos de reforestación, aunque contribuye a ello. Su propósito principal es preservar el cacao fino de aroma, una variedad cuya producción ha disminuido con el tiempo y que constituye parte esencial de nuestra identidad, nuestro origen y nuestra propuesta de valor.

Por ello, impulsamos la renovación y mejora de las fincas mediante la donación de plantas de cacao fino de aroma y la capacitación a productores en técnicas como el injerto. Estas acciones permiten fortalecer la productividad de los cultivos y asegurar la continuidad de una variedad emblemática para el cacao ecuatoriano.

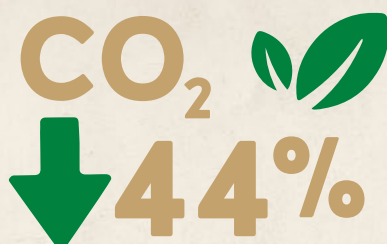
Asimismo, la incorporación de plantas de cacao fino de aroma micorrizadas fortalece la resiliencia del cultivo frente al cambio climático, mejora la salud del suelo, favorece la captura de carbono y optimiza el uso de agua y nutrientes. De esta manera, contribuimos a una producción de cacao más sostenible, eficiente y con menor huella ambiental.

Este trabajo también se articula con nuestros avances en trazabilidad y con la preparación para el cumplimiento de la EUDR, sigla en inglés del Reglamento de la Unión Europea sobre productos libres de deforestación, al fortalecer los procesos de debida diligencia y asegurar que los productos destinados al mercado europeo no contribuyan a la deforestación.



Distribución de más de 7.000 plantas injertadas a productores aliados para apoyar la renovación de fincas.

En todos los proyectos de inversión incorporamos una evaluación de aspectos ambientales, mientras que, a los proveedores, además de las evaluaciones de calidad, los analizamos mediante procesos de autoevaluación que incluyen impactos ambientales y criterios de sostenibilidad. El seguimiento de las acciones ambientales se realiza a través de reportes periódicos al Grupo Savencia, que incluyen indicadores relacionados con agua, energía, residuos, emisiones y producción. Estas acciones contribuyen a la conservación de los recursos naturales, la productividad de los cultivos y la resiliencia de las comunidades productoras.



En resumen, nuestra gestión ambiental continúa avanzando: redujimos la huella de carbono total en un 44 % respecto a la línea base de 2022, mantuvimos cero vertidos directos a cuerpos de agua, distribuimos más de 7.000 plantas injertadas de cacao fino de aroma para renovar fincas aliadas y renovamos el diseño de nuestros empaques, manteniendo los materiales biodegradables que nos caracterizan.



SECCIÓN 5

COMO ELABORAMOS ESTE INFORME

5.1 SOBRE ESTE INFORME

En República del Cacao presentamos nuestra tercera memoria de sostenibilidad, correspondiente al periodo del 1 de enero al 31 de diciembre de 2025. En este documento, de carácter anual, se refleja el compromiso de la organización con la transparencia y la rendición de cuentas sobre la gestión de sus impactos -positivos y negativos- sobre la economía, el medio ambiente, las personas y los derechos humanos a lo largo de su cadena de valor. Para ello se ha utilizado como referencia el estándar de la Global Reporting Initiative (GRI). Presentamos esta memoria durante el mes de julio 2026 con la intención de proporcionar a nuestras partes interesadas información clara y relevante sobre las actividades y el desempeño en sostenibilidad.

5.2 ASUNTOS MATERIALES

Los asuntos materiales reportados en este ejercicio de reporte son los siguientes:

Dimensión	Asuntos
Económicos / Gobernanza	Presencia en el mercado Prácticas de abastecimiento y cadena de suministro Trazabilidad de producto
Ambientales	Materiales Emisiones y energía Agua Biodiversidad
Sociales	Empleo Salud y seguridad en el trabajo Comunidades locales Inocuidad alimentaria

INDICE DE CONTENIDOS GRI

Declaración de Uso República del Cacao ha presentado la información citada en este índice de contenidos GRI para el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2025 utilizando como referencia los Estándares GRI.

GRI 1 usado GRI 1: Fundamentos 2021

Estándar Sectorial GRI aplicable Ninguno

Contenidos Generales

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N.º DE PÁGINA	OMISIÓN
GRI 2: CONTENIDOS GENERALES 2021	La Organización y sus Prácticas de Presentación de Informes		
	2-1 Detalles organizacionales	6	
	2-2 Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad	6	
	Actividades y Trabajadores		
	2-6 Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	7 - 13	
	2-7 Empleados	35 - 37	
	Gobernanza		
	2-9 Estructura de gobernanza y composición	14	
	2-13 Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	15 - 16	
	Gobernanza		
	2-22 Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible	4 - 5	
	2-23 Compromisos y políticas	16 - 17	
	2-27 Cumplimiento de la legislación y las normativas	16 - 17	
	2-28 Afiliación a asociaciones	19	

Contenidos Específicos

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N.º DE PÁGINA	OMISIÓN
COMUNIDADES LOCALES			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	23 - 25	
PRÁCTICAS DE ABASTECIMIENTO Y CADENA DE SUMINISTRO			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	20 - 21	
GRI 204: TEMAS MATERIALES 2016	204-1 Proporción de gasto en proveedores locales	21 - 22	
PRESENCIA EN EL MERCADO			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	18 - 19	
GRI 202: TEMAS MATERIALES 2016	202-2 Proporción de altos ejecutivos contratados en la comunidad local	El 100 % de los ejecutivos son ecuatorianos	
MATERIALES			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	46 - 47	
GRI 301: MATERIALES 2016	301-1 Materiales utilizados por peso o volumen	46 - 47	
GRI 306: RESIDUOS 2020	306-1 Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	48	

INDICE DE CONTENIDOS GRI

Contenidos Específicos

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N.º DE PÁGINA	OMISIÓN
AGUA			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	48	
GRI 303: AGUA Y EFLUENTES 2018	303-1 Interacción con el agua como recurso compartido	48	
	303-2 Gestión de los impactos relacionados con el vertido de agua	48	
	303-3 Extracción de Agua	49	
	303-4 Vertido de agua	49	
	303-5 Consumo de agua	49	
EMISIONES Y ENERGÍA			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	43 - 44	
GRI 305: EMISIONES 2016	305-5 Reducción de las emisiones de GEI	45 - 46	
GRI 302: ENERGÍA 2016	302-1 Consumo de energía dentro de la organización	45	
	302-4 Reducción del consumo energético	45	
	302-5 Reducción de los requerimientos energéticos de productos y servicios		No procede. Los productos alimenticios de la organización no consumen energía durante su fase de uso.
BIODIVERSIDAD			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	50 - 51	
EMPLEO			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	35 - 36	
GRI 401: EMPLEO 2016	401-1 Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	35 - 37	
	401-2 Prestaciones para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	37	
	401-3 Permiso parental	37, 38	
GRI 404: FORMACIÓN Y EDUCACIÓN 2016	404-1 Promedio de horas de formación al año por empleado	38	

Contenidos Específicos

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	N.º DE PÁGINA	OMISIÓN
SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	39	
GRI 403: SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO 2018	403-1 Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	40	
	403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes	40	
	403-3 Servicios de salud en el trabajo	41	
	403-5 Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo	41	
	403-6 Promoción de la salud de los trabajadores	41	
	403-9 Lesiones por accidente laboral	42	
	403-10 Las dolencias y enfermedades laborales	42	
INOCUIDAD ALIMENTARIA			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	32 - 33	
GRI 416: SALUD Y SEGURIDAD DE LOS CLIENTES 2016	416-1 Evaluación de los impactos de las categorías de productos y servicios en la salud y la seguridad	32 - 33	
	416-2 Casos de incumplimiento relativos a los impactos de las categorías de productos y servicios en la salud y la seguridad	34	
TRAZABILIDAD DE PRODUCTO			
GRI 3: TEMAS MATERIALES 2021	3-3 Gestión de los temas materiales	29- 31	
OTROS INDICADORES PROPIOS DE REPÚBLICA DEL CACAO			
REPÚBLICA DEL CACAO 1	RC1 Datos financieros	18 - 19	

Eventos y Espacios de Participación Institucional
Unidad de Negocios B2C

PAÍS	CIUDAD	EVENTO / ESPACIO DE PARTICIPACIÓN	OBJETIVO
Estados Unidos	Miami	Summit of the Americas	Consolidar relaciones con clientes actuales durante el Summit of the Americas 2025, reconocido como un punto de encuentro clave para la industria travel retail y duty free en las Américas.
Ecuador	Quito	Actividad Entrega Huevos de Pascua	Responsabilidad social con la comunidad
Ecuador	Quito	Blue Market Diners	Fortalecer la presencia de marca
Ecuador	Quito	Feria del Caballo Español	Fortalecer la presencia de marca
Ecuador	Quito	Salón del Chocolate	Promover el conocimiento del portafolio de productos entre los asistentes, en el marco de nuestra participación como socias y patrocinadores del evento.
Ecuador	Quito	AMCHAMM	
Perú	Lima	ASUTIL NEXUS	Potenciar la visibilidad de la marca durante, fortaleciendo nuestro posicionamiento en el canal travel retail y duty free, generando oportunidades comerciales estratégicas que contribuyan al incremento de ventas.
Ecuador	Quito	Feria Revista Clave	Fortalecer la presencia de marca
Ecuador	Quito	Feria del Caballo Español	Fortalecer la presencia de marca
Ecuador	Quito	Coffee Show	Fortalecer la presencia de marca

Unidad de Negocios B2B

PAÍS	CIUDAD	EVENTO / ESPACIO DE PARTICIPACIÓN	OBJETIVO	LOGRO
Argentina	Buenos Aires	Festival Duhau Patisserie	Promover el uso de nuestro chocolate en alta pastelería, fortaleciendo el posicionamiento de la marca.	Participación activa en el festival con la integración de nuestro chocolate en distintos postres y estaciones.
Argentina	Buenos Aires	Workshop Postres al Plato	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Desarrollo práctico de recetas y técnicas. Interacción y acercamiento con chefs.
Argentina	Buenos Aires	Campeonato Nacional de Pastelería Artesanal	Contribuir al desarrollo de la pastelería artesanal aportando criterios técnicos y experiencias de nuestros chefs aliados.	Participación activa como jurados y vinculación con profesionales y estudiantes.
Argentina	Buenos Aires	Workshop Pastelería de Vanguardia	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Desarrollo práctico de recetas y técnicas. Interacción y acercamiento con chefs.
Argentina	Buenos Aires	Workshop Postres de Restaurante y de Vitrina	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Desarrollo práctico de recetas y técnicas. Interacción y acercamiento con chefs.
Brasil	Sao Paulo	Workshop Bombonería	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Desarrollo práctico de recetas y técnicas. Interacción y acercamiento con chefs.
Chile	Santiago de Chile	Feria Food and Service	Dar a conocer nuestro portafolio generando acercamiento con nuestros clientes.	Exhibición de la marca a potenciales clientes e incremento de visibilidad en la comunidad.

Unidad de Negocios B2B

PAÍS	CIUDAD	EVENTO / ESPACIO DE PARTICIPACIÓN	OBJETIVO	LOGRO
Chile	Santiago de Chile	Congreso Pastry	Impulsar el intercambio de conocimientos y experiencias a través de workshops y demos que conecten a la comunidad gastronómica.	Más de 200 asistentes y un 88,9 % de satisfacción con la puntuación máxima. El 100 % de los asistentes concordaron en que los chefs y sus métodos de enseñanza fueron muy claros.
Chile	Santiago de Chile	Seminario Pastelería Vegana	Explorar y promover nuevas tendencias en pastelería vegana.	Participación en preparaciones plant-based demostrando la versatilidad de nuestro chocolate.
Ecuador	Guayaquil	Congreso Foodshow	Aportar experiencia técnica y profesional en el sector gastronómico.	Participación como jurado de la Copa Mundial de Pastelería.
Ecuador	Quito	Masterclass Técnicas de Chocolatería	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Desarrollo de un workshop colaborativo junto a Pregel para promoción en conjunto de nuestro portafolio.
Ecuador	Quito	Workshop Postres al Plato	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
Ecuador	Quito	Workshop Técnicas de vanguardia: Tartas y Entremets	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
Ecuador	Quito	Workshop El futuro de la Gastronomía Dulce	Crear una experiencia que reúna a los referentes más influyentes de la gastronomía mundial en un espacio de aprendizaje, innovación y networking.	Charlas magistrales, mesas redondas y masterclasses, promoviendo el diálogo y el intercambio activo de ideas, técnicas y saberes.
Ecuador	Quito	Workshop El futuro de la Gastronomía Dulce	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Charlas magistrales, mesas redondas y masterclasses, promoviendo el diálogo y el intercambio activo de ideas, técnicas y saberes.
Ecuador	Quito	Workshop Técnicas en Biscuiterie e Innovación en Alfajores	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
Ecuador	Quito	Workshop Una Pastelería más Consciente	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
Ecuador	Cuenca	Workshop “La Versatilidad de La Ganache”	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
Ecuador	Quito	Convención de Chefs de las Américas Relais & Chateaux	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Más de 60 chefs compartieron conocimientos, técnicas y cultura gastronómica.
Ecuador	Quito	Workshop Chocolatería y confitería	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
México		Workshop Chocolatería profesional	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Aprendizaje en procesos clave de la chocolatería, elaboración de bombones y aplicación de coberturas y decoraciones.

Unidad de Negocios B2B

PAÍS	CIUDAD	EVENTO / ESPACIO DE PARTICIPACIÓN	OBJETIVO	LOGRO
México		Workshop Chocolatería profesional	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
México		Workshop Huevos de Pascua	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
México		Masterclass Petits Fours	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
México		Workshop Travel Cakes	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	
Panamá	Ciudad de Panamá	Feria Expo Horeca Panamá	Posicionamiento de marca.	Mayor visibilidad de la marca en mercados clave de la industria Horeca, generación de contactos y oportunidades.
Panamá	Ciudad de Panamá	Workshop Técnicas clave de chocolatería y pastelería	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
Uruguay	Montevideo	Workshop Pastelería de Autor	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	
Uruguay	Montevideo	Masterclass	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Más de 40 participantes entre estudiantes y profesionales que aprendieron de dos chefs aliados enfocados en mostrar el origen de nuestras referencias.
Uruguay	Montevideo	Congreso Pastry	Impulsar el intercambio de conocimientos y experiencias a través de workshops y demos que conecten a la comunidad gastronómica.	171 asistentes con una participación efectiva estimada en un 95 %. La dinámica y cercanía fue destacada al igual que la dedicación y el acompañamiento constante de los chefs.
España	Madrid	Workshop Petits Fours y Tartaletas	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Fortalecimiento de alianzas con Antonio de Miguel distribuidor en España, y creación de postres de alto nivel, perfeccionamiento de técnicas.
España		Workshop Postres de restaurante y Petits Fours	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico y hotelero premium, estableciendo vínculos con chefs y miembros de la asociación.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
España	Tenerife	Feria Gastrocanarias	Posicionamiento de marca.	
España	Madrid	Presentación Un Viaje Entre Sabores y Tradición	Realizar un “re lanzamiento” corporativo para introducir la marca y su gama al mercado español.	A través de estaciones se compartió el origen de cada ingrediente lo cual acercó nuestra cultura y comunidades hacia la comunidad en España. Se destaca la temática de un “Viaje entre sabores y tradición” que guió a cada cliente por toda la experiencia.
Italia	Castenedolo / Bolzano	Lanzamiento	Introducir la marca en el mercado Italiano y destacar referencias específicas del portafolio.	Más de 100 asistentes, 4 preparaciones para degustación.
Australia		Workshop Bombonería	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.

Unidad de Negocios B2B

PAÍS	CIUDAD	EVENTO / ESPACIO DE PARTICIPACIÓN	OBJETIVO	LOGRO
Singapur	Singapur	Workshop	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
Malasia	Malasia	Lanzamiento	Presentación de República del Cacao en la comunidad de Malasia, generando reconocimiento y posicionamiento, conectando con nuevos clientes.	Expansión en un nuevo mercado, introducción de 9 referencias de nuestro portafolio.
Estados Unidos	Brooklyn	Four Hands Plated Desserts	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	3 días de aprendizaje a través de sesiones prácticas, aprendieron sobre temperado, texturas y presentación.
Estados Unidos		Demo	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Experiencia práctica con el chef, visibilidad de la versatilidad de nuestros chocolates y valorización de los orígenes.
Estados Unidos		Demo Modern techniques and Latin American Flavors	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Experiencia práctica con el chef, visibilidad de la versatilidad de nuestros chocolates y valorización de los orígenes.
Estados Unidos	Atlanta	Demo Modern techniques and Latin American Flavors	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
Estados Unidos		Workshop Modern Patisserie and confections	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Alta participación e interacción de los asistentes. Aporte al desarrollo profesional y técnico.
Canadá	Toronto / Canadá	Lanzamiento Creado en el Origen	Expandir la presencia del cacao fino de aroma en el mundo de la pastelería con la comunidad de Canadá.	Generación de vínculos con chefs y clientes dentro de la comunidad gastronómica interesada en el origen y chocolate latinoamericano.
China	Shanghai / Shenzhen	Workshop Creative Plated Desserts	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	130 asistentes con un feedback de 100% de satisfacción destacando la experiencia con aromas de cada ingrediente de nuestros chocolates y los postres creados por el chef.
China	Beijing	Demo Creatividad y Técnica	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Experiencia práctica con el chef, visibilidad de la versatilidad de nuestros chocolates y valorización de los orígenes.
China	Shenzhen	Demo Autumn and Winter Flavors	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Experiencia práctica con el chef, visibilidad de la versatilidad de nuestros chocolates y valorización de los orígenes. Asistentes: 30
China	Guangdong	Demo "The Charm of Spring and Summer"	Fortalecer el posicionamiento de la marca en el sector gastronómico mediante la formación técnica, el intercambio de conocimientos y la conexión con la comunidad de chefs y clientes.	Experiencia práctica con el chef, visibilidad de la versatilidad de nuestros chocolates y valorización de los orígenes.



REPÚBLICA[®] DEL CACAO[®]

MEMORIA DE
SOSTENIBILIDAD
— 2025 —

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS, REPÚBLICA DEL CACAO 2026