



Comestibles

*alfa*<sup>®</sup>

CALIDAD Y SABOR GOURMET

INFORME DE  
SOSTENIBILIDAD

2024

**¡CALIDAD Y SABOR GOURMET  
DEL MUNDO A TU MESA!**



# INFORME DE SOSTENIBILIDAD 2024

GRI 2-1 | GRI 2-3

El primer informe formal de **Comestibles Alfa S.A.S.** corresponde a la adopción de los estándares del **Global Reporting Initiative (GRI)** del año 2024, reflejando el compromiso institucional con la transparencia, la responsabilidad corporativa y la gestión integral de los impactos económicos, sociales y ambientales derivados de sus operaciones.

Este informe responde a la necesidad de estructurar y comunicar de manera clara y verificable el desempeño de **Comestibles Alfa S.A.S.** en materia de sostenibilidad, alineándose con prácticas internacionales y contribuyendo activamente al cumplimiento de los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**.

Este informe no incluye datos de informes anteriores; la información ha sido validada y aprobada por la alta dirección de la compañía, garantizando la integridad, precisión y relevancia de los temas materiales abordados.

Con este primer ejercicio de reporte, **Comestibles Alfa** reafirma su compromiso con una gestión empresarial ética, sostenible y orientada al largo plazo, fortaleciendo la confianza de sus grupos de interés y consolidando su rol como actor responsable dentro del sector de alimentos en Colombia.



# MENSAJE DE GERENCIA

GRI 2-11

En **Comestibles Alfa S.A.S.** creemos firmemente que la sostenibilidad no es un destino, sino un camino que recorreremos cada día con responsabilidad, compromiso y esperanza. Durante más de cuatro décadas hemos trabajado con pasión por ofrecer productos que lleven calidad y sabor gourmet del mundo a la mesa de nuestros consumidores. Al mismo tiempo, hemos asumido el deber de cuidar el entorno que nos permite existir y prosperar.

Estamos comprometidos con el futuro de nuestra comunidad. Nuestro crecimiento solo tiene sentido si contribuye al bienestar de las personas que hacen parte de ella: nuestros colaboradores, proveedores, clientes y las familias que confían en nuestra labor. Por eso, cada acción empresarial busca generar valor compartido, impulsando el desarrollo social, el empleo digno y el fortalecimiento de la región donde operamos.

Nos esmeramos por mejorar continuamente, no solo en nuestras prácticas productivas y empresariales, sino también en la manera en que vivimos y nos relacionamos con el mundo. La sostenibilidad comienza en lo cotidiano: en el uso responsable de los recursos, en el respeto por los demás y en la coherencia entre lo que decimos y lo que hacemos.

Reconocemos que todo lo que la tierra nos da es un regalo que debemos cuidar. Retribuirle significa actuar con conciencia, proteger sus recursos y devolverle, en forma de acciones responsables, parte de lo que generosamente nos ofrece. Desde la gestión eficiente de la energía y los residuos hasta nuestras campañas de educación ambiental, seguimos sembrando futuro con la convicción de que un planeta sano es el mejor legado que podemos dejar.

Este **Informe de Sostenibilidad 2024** refleja ese compromiso colectivo. Cada logro aquí presentado es el resultado del esfuerzo de un equipo que cree en hacer las cosas bien, con propósito y con pasión. Continuaremos avanzando hacia un modelo empresarial que armonice la rentabilidad con el respeto por la vida y por el entorno que nos rodea.



**CÉSAR  
ARIAS**  
GERENTE GENERAL

**1982**

**Se funda Comestibles Alfa**

Ligia Leonor López y Fabio Arias Ramírez, en compañía de sus hijos menores, fundan Comestibles Alfa.



**1993**

Amplían su negocio de ser comercializador y distribuidor, y comienzan a producir su marca propia.

**1996 - 1997**

Se inicia la importación directa de alimentos exclusivos provenientes de distintas regiones del mundo, con marcas como Roland, Vigilante, Pescador, Serpis y Del Monte, entre otras.



**NUESTRA  
HISTORIA**

**1992**

**Se instala en su primera bodega**

La compañía Estuvo ubicada en la zona industrial de Bogotá. Además, inició la adecuación de una planta de producción con la compra de maquinaria, autoclaves y marmitas.



**2001**

Se adquieren las marcas Trofeo y A Voelkl.

**A Voelkl**



**2010**

**Primera certificación de calidad ISO 9001:2015**

con el ente certificador **ICONTEC**, actualmente  
certificados bajo la norma.



**2019**

Certificación **HACCP**  
con el ente certificador  
**SGS**



**2023**

Certificación  
**HACCP- NTC 5830:2021**  
con el ente certificador **ICONTEC**



## Actualidad

Con dedicación y perseverancia, hemos construido una empresa sólida y confiable, convirtiéndonos en un referente en el sector de alimentos premium. Hoy, nuestro equipo de profesionales apasionados por la gastronomía continúa esa misión, ofreciendo productos de excelencia y un servicio que te hará sentir parte de la familia.

**NUESTRA  
HISTORIA**



Comestibles  
**alfa**<sup>®</sup>



A group of approximately 12 people, mostly women, dressed in casual business attire like blouses, jackets, and a skirt. They are standing in a group and smiling for the camera.

**ADMINISTRACIÓN**



A large group of people, mostly men, wearing white lab coats and white hairnets. Some are wearing yellow rubber boots. They are standing in a group and smiling.

**PRODUCCIÓN**



A group of about 10 people wearing light-colored polo shirts, some with a red logo. They are standing in a group and smiling.

**LOGÍSTICA**



A group of about 10 people in casual business attire, including a BMW Motorsport hoodie, a green hoodie, and a white polo shirt. They are standing in a group and smiling.

**NUESTROS EQUIPOS  
DE TRABAJO**

**COMERCIAL**

# ASUNTOS MATERIALES

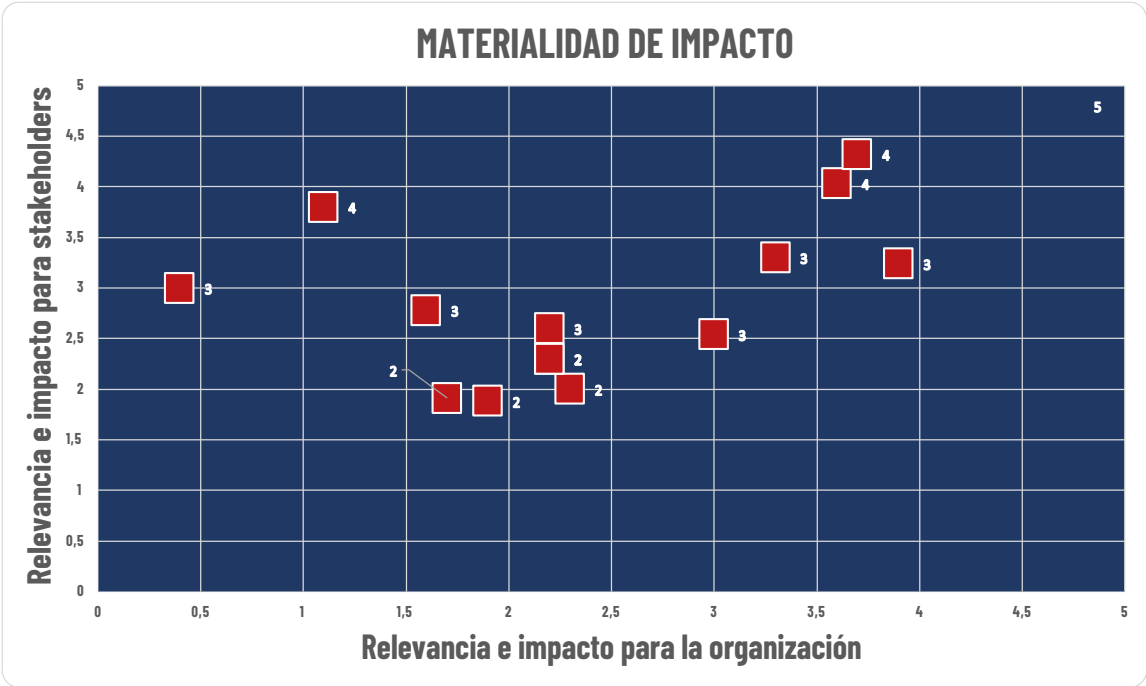
GRI 3-1 | GRI 3-2

El análisis de materialidad se llevó a cabo en el año **2024** con el objetivo de identificar y priorizar los temas más relevantes para la organización y sus grupos de interés, en el marco de la gestión sostenible y la elaboración del informe.

## ¿Cómo se realizó?

Mediante la aplicación de una **encuesta estructurada** dirigida a colaboradores, clientes y proveedores.

Esta herramienta permitió recopilar percepciones sobre la importancia de diversos temas relacionados con sostenibilidad y responsabilidad corporativa.



| ASUNTOS MATERIALES                                | Total |
|---------------------------------------------------|-------|
| Bienestar laboral                                 | 2     |
| Calidad de vida                                   | 3     |
| Condiciones laborales justas y derechos laborales | 3     |
| Seguridad y salud en el trabajo                   | 4     |
| Movilidad sostenible                              | 3     |
| Evaluación y gestión del riesgo ambiental         | 2     |
| Consumo de agua                                   | 5     |
| Uso eficiente de los recursos naturales           | 3     |
| Gestión de residuos y economía circular           | 2     |
| Emisiones de gases de efecto invernadero          | 4     |
| Cumplimiento normativo                            | 4     |
| Desempeño económico                               | 3     |
| Ética empresarial                                 | 2     |
| Innovación y transformación digital               | 3     |
| Relaciones comerciales                            | 2     |

# OBJETIVOS DE DESARROLLO **SOSTENIBLE**



## ACCIÓN POR **EL CLIMA**

Disminución de emisiones de  
Gases de Efecto Invernadero (GEI).



## IGUALDAD DE GÉNERO

Asegurar la participación plena y  
efectiva de las mujeres y la igualdad  
de oportunidades de liderazgo.



## TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

Proteger los derechos laborales y  
promover un entorno de trabajo seguro  
y sin riesgos para todos los trabajadores

# NUESTRO PORTAFOLIO

GRI 2-6 Cadena de valor

## QUE NOS HACE DIFERENTES

### CALIDAD SIN EXCEPCIONES

Cada producto en nuestro catálogo cumple con rigurosos estándares de calidad, garantizando una experiencia culinaria inigualable.

### GRAN VARIEDAD

Explora un universo de sabores con nuestra selección de productos gourmet de más de 15 países.



### PORTAFOLIO

#### CON GRAN VARIEDAD

La diversidad y la cantidad de nuestros productos nos permite adaptarnos a tus necesidades.



### CALIDAD

#### ANTE TODO

Nos preocupamos de que nuestros productos tengan estándares de alta calidad, para que tu experiencia culinaria sea memorable.



### TRAYECTORIA

#### DE 43 AÑOS

Nuestra tradición nos aporta experiencia y excelencia en todos nuestros productos y procesos.

NUESTRAS  
MARCAS



*alfa*



*À Voelkl*

*Roland®*



**VIGILANTE**



# ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN

GRI 2-12

## VISIÓN

En 2030, seremos una empresa líder en la industria alimentaria, reconocida por nuestra innovación, calidad y responsabilidad social. Nos proyectamos como una organización sostenible, con un crecimiento sostenido anual del 10% en ventas, impulsando el cambio hacia un modelo de negocio que genere valor tanto para nuestros consumidores como para el planeta. Nuestro éxito estará basado en la eficiencia operacional.

**MODELO  
CORPORATIVO**

## MISIÓN

En Comestibles Alfa nos dedicamos a ofrecer productos alimenticios de alta calidad, innovadores y accesibles, promoviendo el bienestar de nuestros consumidores. A través de prácticas sostenibles, buscamos impactar positivamente el medio ambiente y contribuir al desarrollo de las comunidades en las que operamos. Nuestro compromiso es proporcionar experiencias nutritivas y responsables, mientras nos adaptamos a las necesidades del mercado y fomentamos la economía circular.

## OBJETIVO MEGA 2025- 2030

Alcanzar un incremento mínimo del 10% anual en la facturación a partir del año 2025 hasta el 2030, para superar los 130 mil millones en ventas. Buscamos consolidarnos como líderes en la industria alimentaria gourmet, a través de un crecimiento sostenible e innovador, integrando prácticas responsables en toda nuestra cadena de valor, desde la producción hasta la distribución, con el objetivo de reducir nuestra huella ambiental en un 30% y contribuir positivamente al bienestar de nuestras comunidades.

# NUESTROS PRINCIPIOS

1. PRINCIPIO DE HONESTIDAD Y BUENA FÉ VERACIDAD
2. PRINCIPIO DEL INTERÉS GENERAL Y CORPORATIVO
3. PRINCIPIOS DE DERECHOS HUMANOS
4. PRINCIPIO DE NO TRABAJO INFANTIL
5. PRINCIPIO DE DIVERSIDAD E INCLUSIÓN Y NO DISCRIMINACIÓN - LIBERTAD DE ASOCIACIÓN
6. PRINCIPIO DEL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE
7. PRINCIPIO DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

## VALORES ORGANIZACIONALES



**MODELO  
CORPORATIVO**



# PRÁCTICAS DE ÉTICA

## PRINCIPIOS ÉTICOS

- PRINCIPIO DEL CONTROL DE LAFT
- PRINCIPIO DE ANTI SOBORNO

## CÓDIGO DE ÉTICA

## ALCANCE:

El código de ética aplica a todos los representantes, directivos, empleados directos, en misión, aprendices y miembros de la asamblea de accionistas, así mismo, se hace extensiva, en lo que les sea aplicable, a proveedores, clientes, contratistas, comunidad y demás partes interesadas.

## LÍNEA ÉTICA

Contamos con mecanismos de reporte de situaciones que se consideren contrarias a nuestros principios éticos y lineamientos de conducta.

Para garantizar que representantes, directores, administradores, empleados, contratistas, clientes y demás partes interesadas puedan informar inquietudes, eventos u operaciones en forma anónima, se ha establecido la **LÍNEA ÉTICA**, administrada por el oficial de cumplimiento de ética empresarial y descrita a continuación.

**CORREO ELECTRÓNICO: [lineaetica@comestiblesalfa.com](mailto:lineaetica@comestiblesalfa.com)**

## POLÍTICAS

- POLÍTICA SAGRILAFT
- POLÍTICA PROGRAMA DE TRANSPARENCIA Y ÉTICA EMPRESARIAL

# ANÁLISIS DE RIESGOS



## Con el análisis de riesgos logramos:

- Anticipa amenazas que pueden afectar la visión y misión de la empresa.
- Fortalece la toma de decisiones a nivel directivo.
- Mejora la resiliencia organizacional.
- Contribuye al cumplimiento de normativas y estándares internacionales.



# RELACIÓN Y COMUNICACIÓN CON GRUPOS DE INTERÉS

GRI 2-29



## PROVEEDORES

- Correo electrónico



## TODOS

- [www.comestiblesalfa.com](http://www.comestiblesalfa.com)

## COMUNIDAD

- Participación en mesas de trabajo



## CONSUMIDORES

- Llamada o WhatsApp Cel. 3174284646
- Correo: [servicioalcliente@comestiblesalfa.com](mailto:servicioalcliente@comestiblesalfa.com)



## COLABORADORES

- Notialfa



- Carteleras



- Reuniones



- WhatsApp



- Encuestas



- Correo electrónico



## CLIENTES



Encuestas de satisfacción



Llamada o WhatsApp Cel. 3174284646



Correo: [servicioalcliente@comestiblesalfa.com](mailto:servicioalcliente@comestiblesalfa.com)

# COMUNICACIONES CORPORATIVAS



Es el boletín informativo interno de nuestra organización, creado con el propósito de fortalecer la comunicación, el sentido de pertenencia y la cultura organizacional entre todos los colaboradores, logrando informar de manera clara y oportuna sobre novedades, logros, actividades, cambios y proyectos relevantes dentro de la empresa, reconocer el esfuerzo y compromiso de nuestros equipos de trabajo, promover valores corporativos, buenas prácticas y el cumplimiento de nuestros sistemas de gestión.

Se convirtió en nuestro canal dinámico y cercano, que refleja la identidad de nuestra empresa, impulsa el compromiso con las buenas prácticas de manufactura, la sostenibilidad, la calidad, la seguridad y el bienestar laboral.

**INTERNOS  
NOTIALFA**

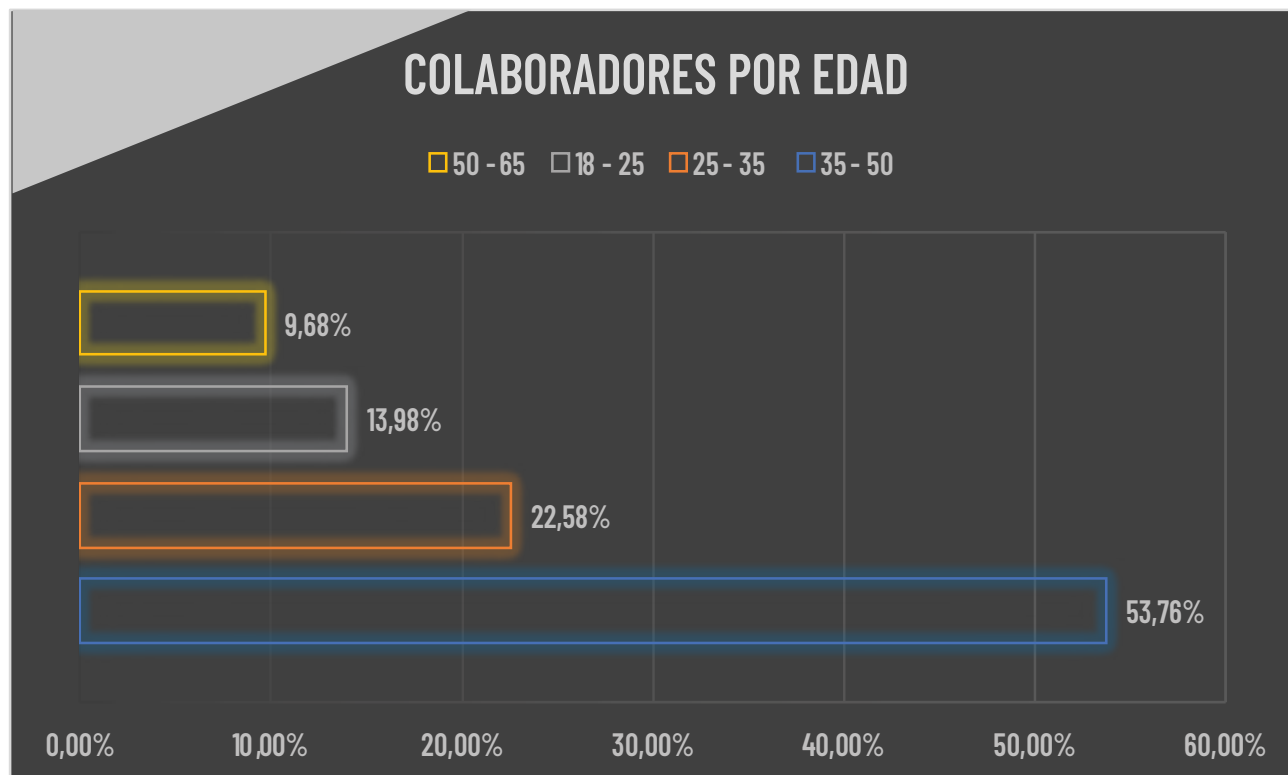
# COLABORADORES

GRI 401-1

En nuestra empresa contamos con un equipo multidisciplinario comprometido con el cumplimiento de los objetivos organizacionales y la mejora continua. Cada colaborador aporta desde su rol conocimientos, experiencia y una actitud proactiva que fortalece el desarrollo de nuestras operaciones.

Nos caracterizamos por trabajar de manera colaborativa, con enfoque en la calidad, la sostenibilidad y el bienestar común. Valoramos la comunicación abierta, el respeto mutuo y la responsabilidad en cada tarea que realizamos.

Más que un grupo de personas, somos un equipo que entiende la importancia de crecer juntos, adaptarnos al cambio y buscar soluciones que generen valor para nuestros clientes, nuestra comunidad y nuestro entorno.



**2024**

**93 Personas**

**34 Mujeres**

**59 Hombres**

**84.95%**

**Vinculado directamente con  
Comestibles Alfa**

# COMITÉ DE CONVIVENCIA

Su objetivo se basa en promover un ambiente laboral sano, respetuoso y libre de acoso.

6 MUJERES

2 HOMBRES

2024 - 2026

## TITULARES

## SUPLENTES

REPRESENTANTES  
POR PARTE DEL  
EMPLEADOR



SANDRA GARCÍA



NATALIA CASTAÑO



WENDY MANCERA



JAIRO VELASQUEZ

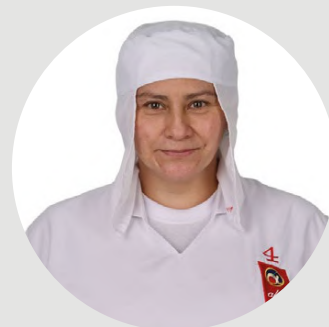
REPRESENTANTES  
POR PARTE DE LOS  
TRABAJADORES



MARÍA I. CASTRO



WINSTON DÍAZ



LUZ MENDOZA



JULIANA GÓMEZ

# ESTÁNDARES LABORALES

**BENEFICIOS:** Comestibles alfa entrega presupuesto para beneficio de sus colaboradores el cual fue invertido en póliza, bonificaciones, actividades de bienestar y educación.

**ESTABILIDAD:** 32 colaboradores llevan más de 5 años vinculados directamente con COMESTIBLES ALFA, 11 mujeres y 21 hombres

**EMPLEO REGIONAL:** Los colaboradores contratados para trabajar en la parte administrativa y operativa están ubicados en los municipios aledaños como Mosquera, Funza, Madrid, Facatativá o Bojacá.

**ROTACIÓN:** 4% Durante el año 2024

## ENTORNOS SEGUROS Y CONFIABLES

En Comestibles Alfa contamos con equipos de trabajo conformados y debidamente capacitados para desempeñar de manera efectiva las funciones asignadas a cada rol.

|                       | HOMBRES | MUJERES |
|-----------------------|---------|---------|
| COPASST               | 5       | 3       |
| BRIGADA EMERGENCIAS   | 11      | 4       |
| COMITÉ DE EVACUACIÓN  | 4       | 2       |
| COMITÉ AMBIENTAL      | 3       | 4       |
| COMITÉ HACCP          | 7       | 3       |
| COMITÉ DE CONVIVENCIA | 2       | 6       |

Asimismo, participamos activamente en el Comité de Ayuda Mutua del Parque Empresarial San Jorge, contribuyendo a la coordinación y apoyo entre las empresas del sector en situaciones de emergencia y prevención de riesgos.



# INDICADORES SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

GRI 403-9

| INDICADORES                                 | HOMBRES | MUJERES | TOTAL |
|---------------------------------------------|---------|---------|-------|
| NÚMERO DE ACCIDENTES LABORALES              | 6       | 2       | 8     |
| NÚMERO DE DÍAS DE INCAPACIDAD POR ACCIDENTE | 16      | 3       | 19    |
| NÚMERO TOTAL DE DÍAS PERDIDOS               | 16      | 3       | 19    |

Durante el año **2024** alcanzamos un nivel de cumplimiento del **98%** en los estándares mínimos del **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo**, reflejando nuestro compromiso con la mejora continua y la implementación de acciones orientadas a garantizar la protección integral de cada colaborador.



# ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

GRI 403-5 | GRI 403-6

## SEMANA DE LA SALUD

Como parte del compromiso organizacional con la protección y el bienestar de los colaboradores, el proceso de *Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)*, integrado en el plan de trabajo anual, contempla una serie de actividades programadas a lo largo del año 2024. Estas acciones se orientaron a fomentar una cultura de autocuidado y cuidado mutuo, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos estratégicos en materia de salud ocupacional y prevención de riesgos laborales.

ENTRE LAS PRINCIPALES ACTIVIDADES  
DESARROLLADAS SE DESTACAN:

...



**MARZO: SEMANA  
DE LA SALUD**



## **BRIGADA DE SALUD**

Los trabajadores realizan sus exámenes médicos y periódico dentro de COMESTIBLES ALFA en una jornada pensada en la salud y la comodidad de ellos.



**ACTIVIDADES  
DE PREVENCIÓN**

# PREVENCIÓN



**CUIDA TUS  
EMOCIONES**

# RISOTERAPIA



**TAMIZAJE  
CARDIOVASCULAR**

# BIENESTAR



ACTIVIDAD AMOR  
Y AMISTAD



COMITÉ DE  
CONVIVENCIA

**ACTIVIDAD  
NAVIDAD**



**COMITÉ DE  
CONVIVENCIA**



**JUEGOS PARA BIENESTAR**



**BRIGADA DE  
EMERGENCIA**  
SIMULACRO



# CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO



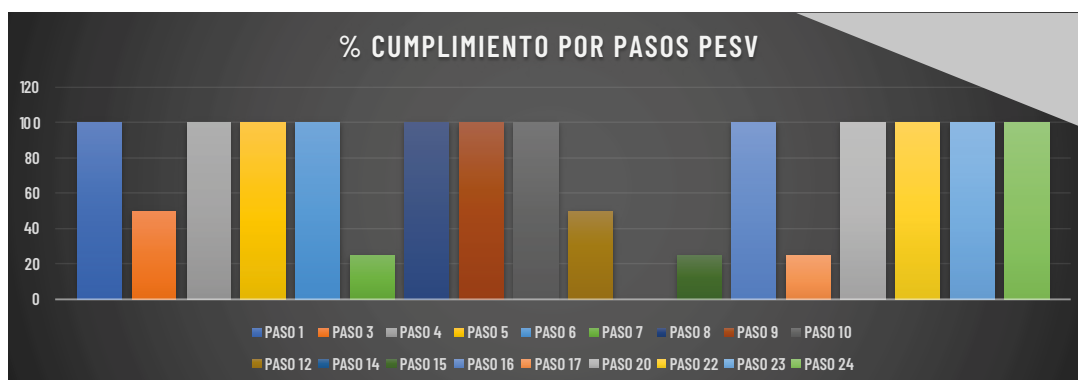
# PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL

En el marco del nuevo modelo del **Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV)**, se implementaron los siguientes programas orientados a fortalecer la cultura de prevención y protección de los actores viales:

- **Programa de Cero Tolerancia** frente a la conducción bajo los efectos del alcohol y sustancias psicoactivas.
- **Programa de Prevención de la Distracción** durante la conducción.
- **Programa de Prevención de la Fatiga**, enfocado en la gestión de tiempos de descanso y jornadas laborales.
- **Programa de Gestión de la Velocidad Segura**, con énfasis en el cumplimiento de límites establecidos y condiciones del entorno.
- **Programa de Protección de Actores Viales Vulnerables**, dirigido a peatones, ciclistas y motociclistas.

Como parte del cumplimiento del **Paso 22** de la normativa vigente, se llevó a cabo una auditoría externa para evaluar el nivel de implementación del **PESV**. El resultado obtenido fue del **86% de conformidad**, lo cual evidencia un avance significativo en la gestión de la seguridad vial.

Cada observación emitida por el auditor experto ha sido incorporada al plan de acción para ser atendida durante el año 2025, mediante la adopción de medidas correctivas y preventivas que garanticen la seguridad integral de todos los actores viales vinculados a la organización.



# CAPACITACIÓN

GRI 404-2

Durante el año 2024, se alcanzó una cobertura del **91% de los trabajadores** en los programas de capacitación, logrando una **efectividad del 97%** en los procesos formativos implementados. Este resultado refleja el compromiso continuo de la organización con el **desarrollo integral de sus colaboradores**, promoviendo tanto el crecimiento personal como el fortalecimiento de competencias laborales.

Las acciones formativas se alinearon con los indicadores, objetivos y metas estratégicas trazadas, contribuyendo directamente a la preparación del talento humano frente a los nuevos desafíos que imponen las dinámicas del mercado.

Este enfoque garantiza la **adaptabilidad, resiliencia y liderazgo** de nuestros equipos en entornos cambiantes y competitivos.

## Distribución de personas capacitadas por proceso - Año 2024:

26 colaboradores en cargos administrativos

26 colaboradores en cargos comerciales

95 colaboradores en cargos operativos

Entre las capacitaciones más relevantes del año se destacan:

|                                                                                                                                                                                                                             |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| FUNDAMENTOS PARA EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS - APPCC (HACCP) NTC 5830:2021                                                                                                                         | Equipo HACCP                                  |
| Curso 50 Horas Seguridad Y Salud En El Trabajo                                                                                                                                                                              | Integrantes comité de convivencia y COPASST   |
| Curso Gestión del Riesgo bajo la Norma ISO 31000:2018                                                                                                                                                                       | Audidores internos                            |
| Estrategia y Reporte de Sostenibilidad; cómo implementar estrategias de sostenibilidad efectivas y cómo reportarlas de acuerdo a los estándares internacionales GRI, teniendo un enfoque práctico y orientado a resultados. | Directivos y Lideres de procesos estratégicos |
| Capacitación Liderazgo:<br>Estilos de liderazgo<br>Habilidades blandas<br>comunicación asertiva                                                                                                                             | Directivos y Lideres de procesos              |
| Seguridad vial para trabajadores                                                                                                                                                                                            | Conductores                                   |
| BRIGADISTA POR UN DIA:<br>Teórico practico<br>Primeros auxilios<br>Evacuación<br>Contra incendios                                                                                                                           | Brigadistas                                   |



# INOCUIDAD



## FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA HACCP:

### AUDITORÍAS Y MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

Durante el año 2024, se llevaron a cabo auditorías internas y externas del sistema **HACCP**, como parte del proceso de verificación y mejora continua del sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Estas auditorías permitieron validar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma **NTC 5830:2021**, correspondiente al **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP)**, asegurando así la conformidad con los estándares nacionales e internacionales aplicables.

El principal objetivo alcanzado fue garantizar la **seguridad y calidad de los productos**, protegiendo la salud de nuestros consumidores y fortaleciendo la confianza en nuestros procesos. La ejecución de estas auditorías evidenció la eficacia del sistema implementado, así como el compromiso de la organización con la **gestión preventiva de riesgos**, la **trazabilidad**, y el **control sistemático de los puntos críticos** en la cadena de producción.

Actualmente, mantenemos vigente nuestra certificación HACCP bajo la norma **ICONTEC NTC 5830:2021**, reafirmando nuestro enfoque en la **inocuidad alimentaria**, la **mejora continua** y el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables al sector.



# NUESTROS CLIENTES



En nuestra operación diaria, los clientes representan el **pilar fundamental** que orienta cada decisión, proceso y estrategia. Su satisfacción, confianza y fidelidad son el motor que impulsa nuestro compromiso con la **excelencia operativa, la mejora continua y la innovación responsable**.

Cada interacción con nuestros clientes es una oportunidad para fortalecer relaciones, generar valor y consolidar una experiencia positiva que trascienda el producto o servicio ofrecido. Por ello, trabajamos con enfoque en:

- **Escucha activa y comprensión de sus necesidades**
- **Adaptabilidad a las dinámicas del mercado y sus expectativas**
- **Entrega de soluciones con calidad, oportunidad y responsabilidad**
- **Construcción de relaciones basadas en la transparencia y el respeto**

Reconocemos que el éxito sostenible de nuestra organización depende directamente de la capacidad de **entender, anticipar y superar las expectativas de nuestros clientes**, quienes son, sin duda, el propósito que nos inspira y la razón de ser de nuestro trabajo diario.

# NUESTRA COBERTURA

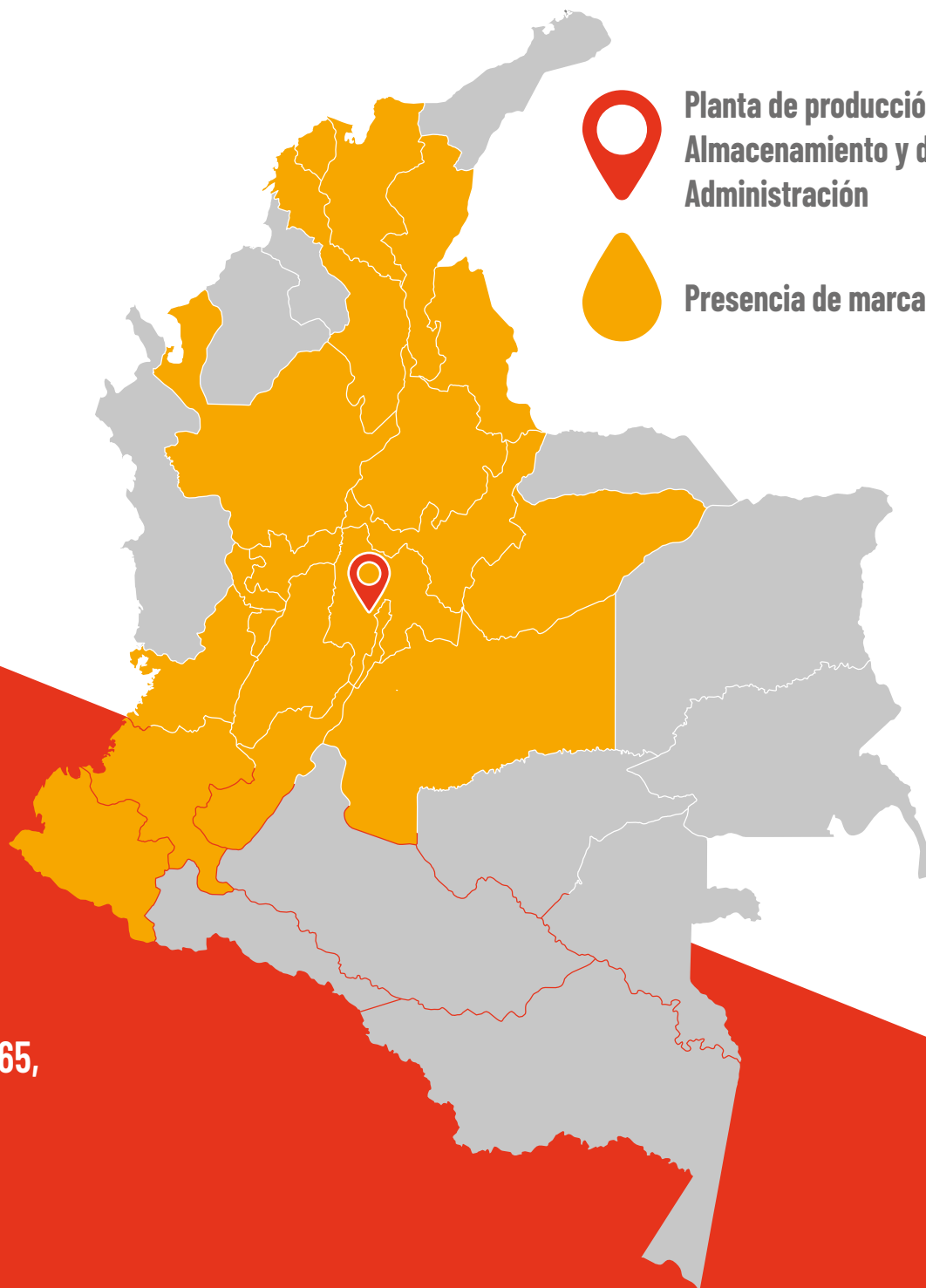
GRI 2-1



Planta de producción  
Almacenamiento y distribución  
Administración



Presencia de marca



**COMESTIBLES ALFA S.A.S.**

Avenida troncal de occidente No. 17 - 65,  
Mosquera, Cundinamarca - Colombia.



Tel.: (57) 317 428 4646



[www.comestiblesalfa.com](http://www.comestiblesalfa.com)



@ComestiblesAlfa

# SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL



**En Comestibles Alfa, cuidamos el planeta porque creemos en un futuro mejor**

Cada acción que emprendemos está guiada por nuestro compromiso con el medio ambiente. Trabajamos día a día para construir un camino hacia la sostenibilidad, integrando prácticas responsables que protejan nuestros recursos, reduzcan nuestro impacto y generen valor para las futuras generaciones.

**Creemos que un futuro más verde y justo es posible, y lo estamos construyendo juntos, con propósito, conciencia y pasión.**



# INDICADORES AMBIENTALES CONSUMO

## Mejora continua en el uso eficiente de recursos naturales

En **Comestibles Alfa**, avanzamos con un enfoque de mejora continua en la gestión ambiental, orientado a la reducción progresiva del consumo de energía, agua y gas en nuestras operaciones.

A través de la implementación de buenas prácticas operativas, el monitoreo constante de indicadores de consumo y la sensibilización del personal, hemos logrado optimizar el uso de estos recursos, minimizando pérdidas y promoviendo una cultura de eficiencia.

### Entre las acciones destacadas se encuentran:

- **Revisión y ajuste de procesos para reducir el uso innecesario de energía y gas.**
- **Mantenimiento preventivo de equipos para asegurar su funcionamiento eficiente.**
- **Campañas internas de concientización sobre el uso responsable del agua.**
- **Instalación de dispositivos de bajo consumo y mejoras tecnológicas en sistemas operativos.**

Estas iniciativas no solo contribuyen a la sostenibilidad ambiental, sino que también generan beneficios económicos y fortalecen nuestro compromiso con el desarrollo responsable.

|                   |    | 2023     | 2024       |
|-------------------|----|----------|------------|
| CONSUMO ELÉCTRICO | KW | 115,77   | 109.466,00 |
| CONSUMO GAS       | M3 | 33470    | 31148      |
| CONSUMO AGUA      | M3 | 4.698,50 | 5.162,00   |



# GESTIÓN DE RESIDUOS



En **Comestibles Alfa**, implementamos una **gestión integral de residuos** que promueve la correcta separación desde la fuente, como parte de nuestro compromiso con el cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad.

Gracias a la sensibilización, capacitación continua y adecuación de puntos ecológicos, logramos mejorar significativamente la clasificación de los residuos, lo que permitió una disposición final más eficiente y un mayor aprovechamiento de materiales reciclables y orgánicos.

Este proceso no solo optimiza la operación interna, sino que también contribuye a la economía circular, reduce el impacto ambiental y fortalece nuestra cultura organizacional hacia prácticas más responsables y conscientes.

**Cada residuo bien separado es una oportunidad para transformar, reutilizar y proteger el planeta.**



| RESIDUOS   | 2023  | 2024  |
|------------|-------|-------|
| ORDINARIO  | 106   | 179   |
| RECICLABLE | 11862 | 16997 |
| ORGÁNICOS  | 2036  | 4632  |
| PELIGROSOS | 210,3 | 490   |

# PLAN COLECTIVO



En **Comestibles Alfa**, estamos vinculados al ***Plan Colectivo de Gestión Ambiental de Residuos de Envases y Empaques***, en cumplimiento de lo establecido por la **Resolución 1342 de 2020**, expedida por el **Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible**.

## Elementos clave del plan colectivo según la norma:

- **Determinación de la línea base:** Se debe establecer la cantidad de materiales puestos en el mercado durante el año base, lo cual permite definir metas de aprovechamiento.
- **Certificación de toneladas aprovechadas:** Las empresas transformadoras deben cumplir con requisitos técnicos y legales para certificar las cantidades efectivamente reincorporadas al ciclo productivo.
- **Eficiencia de retornabilidad:** Se mide la proporción de envases y empaques que no retornan al productor, identificando oportunidades de mejora en la cadena de recuperación.
- **Trazabilidad de la información:** Se deben implementar mecanismos que garanticen el seguimiento de los residuos desde su generación hasta su disposición o aprovechamiento final.

La vinculación de Comestibles Alfa a este plan colectivo refleja nuestro compromiso con la **economía circular**, la **responsabilidad extendida del productor** y el cumplimiento de la normativa ambiental vigente. A través de esta estrategia, contribuimos activamente a la reducción del impacto ambiental y al fortalecimiento de una cultura empresarial sostenible.

# CAMPAÑAS INTERNAS

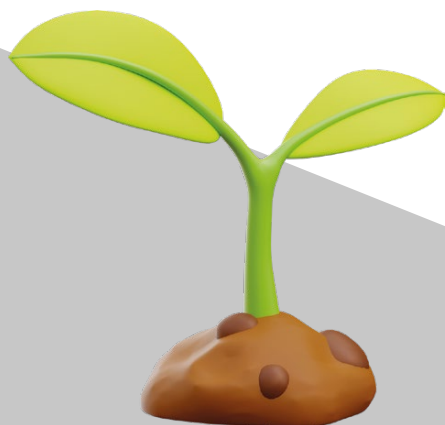


## “SEBRANDO FUTURO CON RECICLAJE”

Como resultado de una jornada de capacitación sobre la correcta disposición de residuos, en **Comestibles Alfa** desarrollamos la campaña interna “**Sembrando Futuro con Reciclaje**”, una iniciativa que une el aprendizaje ambiental con la acción creativa y colectiva.

Cada colaborador fue invitado a traer desde casa materiales reciclables como botellas plásticas y envases reutilizables para transformarlos en materas ecológicas. Estas materas fueron elaboradas con creatividad y conciencia, convirtiéndose en símbolo del compromiso individual con el cuidado del planeta. Esta actividad no solo reforzó los conceptos aprendidos en la capacitación, sino que también fortaleció el sentido de pertenencia y responsabilidad ambiental entre los colaboradores.

Además, se promovió la reflexión sobre el ciclo de vida de los residuos, el valor del reciclaje y la importancia de adoptar hábitos sostenibles tanto en el entorno laboral como en el hogar.



# ECOBOTELLAS



# POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD



## POLÍTICA Y COMPROMISO DESARROLLO SOSTENIBLE

**Comestibles Alfa S.A.S.** reafirma su compromiso con una operación empresarial responsable, integrando de manera transversal criterios ambientales, sociales y de gobernanza (ESG) en sus procesos y decisiones estratégicas. Como organización del sector de alimentos, reconocemos nuestro rol activo en la preservación del medio ambiente, la promoción del bienestar social y el fortalecimiento de una cultura de gestión ética, transparente y orientada al cumplimiento normativo.

Este enfoque nos permite generar valor sostenible, mitigar riesgos no financieros y consolidar relaciones de confianza con nuestros grupos de interés, contribuyendo al desarrollo de un entorno más resiliente, equitativo y ambientalmente responsable.

