

Responsabilidad Social Empresarial

SOCIEDAD COMERCIAL	BOLIVIAN FOODS SOCIEDAD ANONIMA BOLIVIAN FOODS S.A.
---------------------------	---

* DESCRIPCIÓN/OBJETIVOS DEL PROGRAMA, PROYECTO o ACTIVIDAD

Durante la gestión 2024 la Sociedad desarrolló y/o llevó a cabo los siguientes programas, proyectos o actividades de Responsabilidad Social Empresarial:

“Programa de recolección, clasificación y entrega de aceite vegetal usado”.- El programa incluye la recolección, transporte, almacenamiento y tratamiento del aceite vegetal que usamos en nuestros restaurantes de Burger King (en adelante nuestros “Restaurantes”) a través Greenside que es una empresa especializada en recolección de Aceite Vegetal Usado y que cuenta con Certificado de Registro para Operador de Residuos Especiales, Industriales y Peligrosos N° DRNMA-CROA-003 001/2020, así como licencia ambiental internacional (ISCC).

a. Objetivo General y Objetivos Específicos del Programa, Proyecto o actividad de RSE.

Este programa tiene como objetivo general la adecuada recolección, transporte, almacenamiento y tratamiento del aceite vegetal garantizando que se realiza de una forma responsable y amigable con el medio ambiente, asegurando que el residuo no regrese a ser introducido al ciclo de alimentación humana, ya sea directamente o bien indirectamente, ni tampoco como alimento para animales.

b. Descripción de los aspectos más relevantes implementados o por implementar en RSE.

Recolección: Se establecieron puntos de acopio mediante bidones en los Restaurantes, para facilitar la recolección.

Educación y sensibilización: Se concientiza a los colaboradores y personal propio sobre la importancia de desechar el aceite adecuadamente.

Transporte: Se coordinó con la empresa contratada, el transporte en vehículos adecuados especializados para evitar derrames.

Cumplimiento normativo: Se siguen regulaciones ambientales para minimizar el impacto ambiental.

Registro y trazabilidad: Se documenta el origen y destino del aceite recolectado.

Almacenamiento: El almacenamiento se realiza en una ubicación estratégica, donde se almacena el aceite en áreas controladas para evitar filtraciones en el suelo o cuerpos de agua.

Condiciones óptimas de Almacenamiento: Se evita la exposición al sol y en lugar seco, para evitar su degradación hasta que pasen a recogerlo.

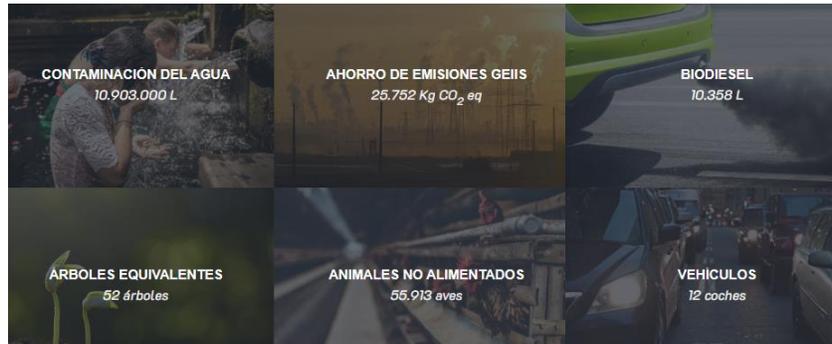
Estos procesos internos aseguran que el aceite vegetal usado se maneje de manera segura hasta el momento de su recolección final.

* ACTIVIDADES, PROGRAMAS O PROYECTOS EJECUTADOS

En relación con el Programa de recolección, clasificación y entrega de aceite vegetal usado, se ha informado y capacitado al personal en qué consiste el mismo y la manera de recolectar el aceite usado de las freidoras, almacenarlo en los bidones y entregarlo para el reciclaje final.

*** RESULTADOS**

En el Programa de recolección, clasificación y entrega de aceite vegetal usado, desde el 2017 hasta el 2025, se ha recuperado 277,141 litros de aceite de nuestros Restaurantes. El siguiente gráfico refleja la cantidad que representa en indicadores medioambientales equivalentes:



Adicional a este impacto medioambiental, también se ha cooperado de manera ocasional con actividades específicas junto a Greenside, como aportes durante los desastres ocurridos en la Chiquitanía en la gestión 2024, la Campaña que comanda Greenside, ECO Amigos Solidarios, destinada a brindar apoyo a niños con cáncer durante las gestiones 2024-2025, la Campaña de Limpieza del Río Chutakawa en septiembre de 2024.

*** PRESUPUESTO**

TOTAL	Bs6.000
-------	---------

ÁREAS DE DESARROLLO

N°	ACTIVIDADES	Económico	Social	M. Ambiental	P. Educativos	Salud	Otros	No
1	Programa de recolección, clasificación y entrega de aceite vegetal usado.			X				

* Información proporcionada por la sociedad comercial

