



La alianza con los productores del Tacaná, quienes cultivan café dentro de la biósfera del volcán Tacaná en la región del Soconusco, en Chiapas, es el sexto proyecto productivo. FOTO: ESPECIAL

EN BUSCA DE CONSUMIDORES RESPONSABLES

# Estrategia de Toks, negocios inclusivos

A través de la venta en mostrador de café orgánico de Chiapas, se fortalece a los pequeños productores de la región del Soconusco

Vindiana Díaz  
EL ECONOMISTA

ES BIEN sabido que en la actualidad los consumidores se han vuelto más conscientes sobre los productos que consumen, es así que Restaurantes Toks ha basado su estrategia de RSE en la Norma ISO 26000 y los 10 principios del Pacto Mundial de la ONU.

Con el objetivo y compromiso de impulsar a los habitantes y productores de las regiones más vulnerables, ha generado diversos proyectos a través de los cuales ha ayudado a alrededor de 8,000 personas en más de 52 comunidades en todo el país.

Entre los proyectos que ha impulsado la firma se encuentran el de granola y mole de mujeres mazahuas del poblado de San Felipe del Progreso; mermelada Santa Rosa, por mujeres de la Sierra Central de Guanajuato; chocolate de la Sierra Morena de Ayoquezco de Aldama, Oaxaca, y miel de los indígenas de la montaña Amuzga del estado de Guerrero.

Recientemente, Gustavo Pérez Berlanga, director de Responsabilidad Social de Restaurantes Toks, informó sobre la alianza con los productores orgánicos del Ta-

caná, quienes cultivan café dentro de la biósfera del volcán Tacaná en la región del Soconusco, en Chiapas.

“A través de esta iniciativa, se pondrá a la venta en el mostrador de 14 restaurantes el café producido en Chiapas, aunado a ello, en asociación con Fundación Gigante, Rain Forest y Sustainable Agriculture Food Environment buscan el fortalecimiento de 1,000 productores: 800 de café y 200 de cacao en temas de sustentabilidad incluyendo cambio climático”, explicó Gustavo Pérez.

Este proyecto es el sexto en el tema de alimentos, los anteriores son de granola, de indígenas mazahuas; miel, de indígenas de Guerrero; mermelada, de Guanajuato; chocolate, de Oaxaca, y mole, también de indígenas mazahuas del Estado de México. “La inserción y acción de proyectos productivos están regidos bajo un programa permanente de acción constante, en la cual nuestros productos son exportados a algunos países del mundo”, añadió el directivo de la cadena de restaurantes.

Desde el 2009, Restaurantes Toks participa en el Grupo Asesor en Sustentabilidad en la Cadena de Suministro, firmando su compromiso con la iniciativa Negocios por



**Desde el 2009, Restaurantes Toks participa en el Grupo Asesor en Sustentabilidad en la Cadena de Suministro, firmando su compromiso con la iniciativa Negocios por la Paz en el año 2013.**

la Paz en el año 2013. En el 2014, se sumó a la iniciativa He for She de ONU Mujeres, además de ser actual miembro del Comité de Empresas de Pacto Mundial México.

Gran parte de sus operaciones se efectúa bajo tres líneas de acción que son: el empoderamiento de la mujer, erradicar el trabajo infantil en comunidades indígenas y un concepto que la empresa ha adoptado como vida digna, de tal manera que la comunidad se vuelve autosustentable, proporcionando la capacitación necesaria administrativa y asistencia para crecer.

El interés de la RSE de Restaurantes Toks es crear entidades activas, mediante una economía solidaria, el cuidado del medio ambiente y la seguridad alimentaria que hacen reales y trascendentales los proyectos de integración de la cadena, promoviendo alternativas de autoconsumo, adicional al vínculo estratégico con el medio ambiente.

RSE Toks sostiene un compromiso consciente y congruente de cumplir de manera integral, considerando las expectativas de todos sus participantes en lo económico, social, humano y ambiental, demostrando respeto por los valores éticos, la gente, las comunidades y el medio ambiente, para la construcción del bien común.

[viridiana.diaz@economista.mx](mailto:viridiana.diaz@economista.mx)