



La autentica comida mexicana merece ser degustada en todo el mundo, porque es el resultado de un proceso histórico en el que se conjuntan las cocinas mesoamericana y española, enriquecidas con productos e ingredientes de otras gastronomías, que se integraron de manera natural a los platillos mexicanos.

Los productos elaborados en SABORMEX parten de los sabores clásicos de la Gastronomía Mexicana, y da como resultado productos de rápida y fácil preparación que permiten al consumidor disfrutar deliciosos platillos de la cocina mexicana en cualquier lugar.

Todos los productos de SABORMEX ocupan posiciones de liderazgo en el mercado mexicano, y sin excepción, sus marcas gozan de excelente reputación por su calidad y por la autenticidad de sus recetas.

3.1 HISTORIA

SABORMEX nació en agosto de 1964 como Cafés de Veracruz, empresa tostadora y comercializadora de café. Como en aquellas épocas existía mucho café adulterado en el mercado, lanzaron su marca Legal, cuyo nombre pretendía reforzar la idea de un café puro, sin adulteraciones. Fue tal el éxito que a partir de aquello se inició el negocio.

3.2 UBICACIÓN



SABORMEX opera en el estado de Puebla, se encuentra ubicada en el Km. 129 Autopista México-Orizaba Fraccionamiento Resurrección. El sector al que pertenece SABORMEX es de Alimentos, Bebidas y Tabaco.

3.3 MISIÓN Y VISIÓN

SABORMEX está conciente de la importancia de establecer los propósitos hacia sus clientes externos e internos, es por ello que han establecido su misión y visión.

3.3.1 Misión

Con trabajo en equipo y una genuina actitud de apertura al cambio, trabajamos con tecnología de punta para proporcionar a nuestros clientes productos y servicios con valor agregado que nos lleven a cumplir los niveles de ventas y rentabilidad fijados, generando orgullo de pertenencia entre los colaboradores de SABORMEX.

3.3.2 Visión

Ser una empresa altamente competitiva en los mercados globales en los que participamos, ofreciendo al consumidor productos que tengan los atributos de la auténtica cocina mexicana, con procesos de negocios que constantemente innoven el valor y servicio que ofrecemos a nuestros clientes.

3.4 PRODUCTOS

SABORMEX-Puebla se encuentra dividida en cuatro plantas. Las cuales son:

- Planta Frijoles y Otros
- Planta Clemente
- Planta Chiles
- Planta Café

En la Planta de Frijoles y Otros se elaboran los frijoles la Sierra en sus diferentes variedades, dentro de las cuales destacan la presentación de frijoles refritos (negros, bayos, bayos con queso, bayos con chipotle, bayos con chorizo, mayocoba y norteños) y la presentación de frijoles enteros (negros, bayos y charros). En esta misma planta se producen Sopas la Sierra. La empresa SABORMEX-Puebla maneja tres líneas de sopas, las cuales son: sopas de pasta en sobre, sopas de pasta en vaso, sopa de frijol y tortilla en caja. Sin embargo, SABORMEX-Puebla maneja solamente las sopas de pasta en sobre en sus diferentes formas (fideo, estrellita, codito, letras, tallarín), con auténtico sabor casero mexicano, en presentaciones de sobre de 100 gramos. Finalmente, dentro de esta Planta se producen Chilaquiles la Sierra, los cuales tienen la característica de estar listos para servirse en tres o cuatro minutos.

Asimismo en la Planta Clemente se elabora la tradicional Catsup Clemente Jacques y la Catsup Institucional en sus diferentes presentaciones. En la Planta de Café se elaboran los productos de la marca Legal en sus diferentes presentaciones y en la Planta de Chiles se producen las variedades de chiles en lata de jalapeños enteros, jalapeños en rajas, jalapeños nachos, chipotles, institucionales y salsa ranchera. Siendo la Planta de Frijoles y Otros una de las plantas más importantes en SABORMEX-Puebla porque tienen una producción constante todo el año.

3.5 EMPLEADOS

La empresa SABORMEX-Puebla cuenta con 631 empleados, distribuidos en sus diferentes plantas. Para fines de este estudio sólo se decidió trabajar con la Planta Frijoles y Otros que cuenta con 87 empleados.

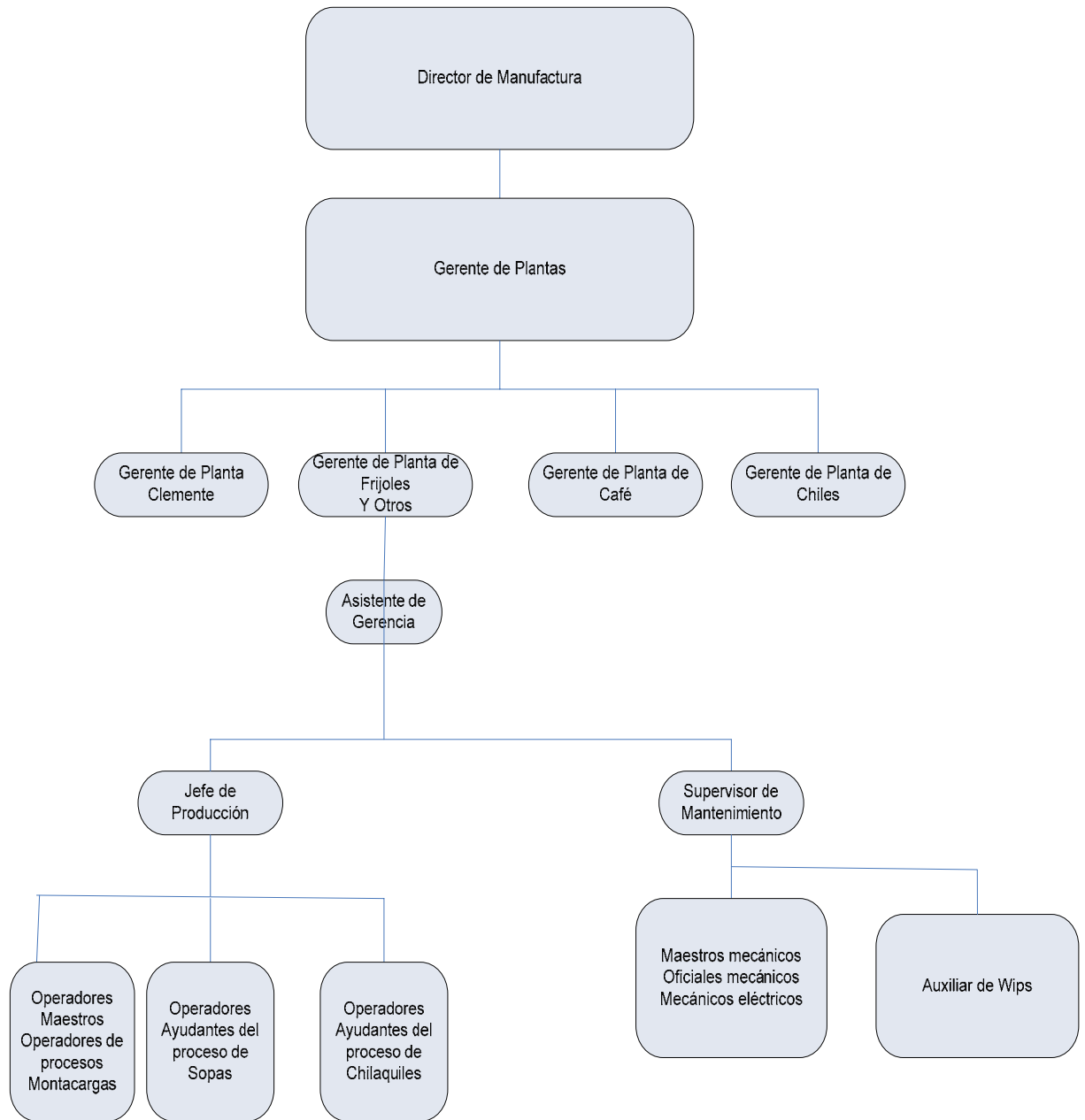
3.6 CLIENTES

Los clientes de los productos que elabora SABORMEX-Puebla son principalmente los centros comerciales como WalMart, Aurrerá, Comercial Mexicana, La Gran Bodega, abarroteras, entre otros, asimismo las misceláneas y las pequeñas tienditas forman parte de la cartera de clientes de SABORMEX.

3.7 ORGANIGRAMA

El organigrama de la distribución de puestos de las plantas de SABORMEX-Puebla se muestra en la Figura 3.1.

Figura 3.1 Organigrama



3.8 POSICIONAMIENTO DE SABORMEX

Como resultado de una adecuada estrategia de crecimiento, SABORMEX ha logrado la consolidación de sus marcas en el mercado doméstico, con este respaldo SABORMEX decidió llevar sus excelentes productos fuera de sus fronteras en el año de 1996.

Las primeras exportaciones se dirigieron al mercado hispano de los Estados Unidos, particularmente a los estados de Texas y California. En ese mismo año, se inician las exportaciones a El Salvador y Panamá y de forma paralela empezaron a incursionar en el mercado europeo al identificar la creciente demanda por los productos mexicanos en este continente.

En 1998, SABORMEX lanza su línea *La Sierra* al mercado Europeo, en el marco de su participación en el Salón Internacional de la Alimentación (SIAL) realizado en París, Francia, donde obtuvieron un reconocimiento por parte de los organizadores para sus *Chilaquiles La Sierra* como uno de los mejores productos de innovación.

A partir de entonces y año con año han ido incrementando los volúmenes de exportación y sus mercados destino.

SABORMEX exporta ahora sus productos a 20 países en todo el mundo, dentro de los cuales podemos mencionar los siguientes:

- Alemania
- El Salvador
- Nicaragua
- Argentina
- Australia
- Bélgica

- Colombia
- Costa Rica
- Ecuador
- España
- Estados Unidos
- Francia
- Guatemala
- Inglaterra
- Italia
- Panamá
- Republica Checa
- Suecia
- Suiza
- Venezuela

Finalmente SABORMEX es una empresa muy importante en el sector alimenticio. Es por ello que constantemente está innovando productos para satisfacer a sus clientes. Asimismo la empresa preocupada por extender su mercado más allá de la frontera adquiere constantemente certificados de calidad para poder exportar los productos que labora.