

Mendoza, 29 de Septiembre de 2011

Sr. Flavio Fuertes
Punto Focal del Pacto Global
Red Argentina del Pacto Global

REF: COMUNICACIÓN SOBRE EL PROGRESO (COP)

Empresa: BODEGA FAMILIA Zuccardi
Ruta 33 Km 7.5 Fray Luis Beltrán (CP 5531) Maipú - MENDOZA

DECLARACIÓN DE APOYO AL PACTO GLOBAL

BODEGA FAMILIA ZUCCARDI, renueva su compromiso con los diez principios de la Red Internacional del Pacto Global de las Naciones Unidas.

Consecuentemente con su definición de valores, lineamientos éticos y morales, BODEGA FAMILIA ZUCCARDI, ha orientado a lo largo de su historia, sus actividades agrícolas, industriales y comerciales con Responsabilidad Social Empresaria.



José Alberto Zuccardi
DIRECTOR
BODEGA FAMILIA ZUCCARDI

Informe de acciones y avance sobre los Diez Principios del Pacto Global de Naciones Unidas

PRINCIPIO N° 1: Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos reconocidos a nivel internacional.

Actividades de capacitación: durante el año 2010 y primer semestre del 2011, Bodega Familia Zuccardi ha continuado con el desarrollo de su Plan de Capacitación, abarcando diversas temáticas que apuntan a la eficiencia del equipo humano, las mejoras en los índices de seguridad y protección de los trabajadores en sus rutinas diarias, promoviendo la mejora en la calidad de vida. Se incorporó además un programa de inducción para nuevos empleados, que incluye el conocimiento de normas de seguridad, conceptos y políticas de sustentabilidad que lleva a cabo la empresa.

Durante el año 2010 y como parte del compromiso asumido del derecho a que toda persona se eduque y capacite, se capacitaron más de 460 empleados, dictándose 1050 horas de capacitación con la siguiente distribución de horas y temática: Gestión de Recursos Humanos 684 horas, Gestión productiva 134 horas, Ventas y Marketing 70 horas, Sistemas y Computación 63 horas, Sustentabilidad, Seguridad e Higiene 46 horas, Sistemas de Calidad y HACCP 29 horas, Gestión de Mantenimiento 17 horas y Logística y Abastecimiento 10 horas.

Atención Médica Laboral: ha sido importante el acceso por parte de los empleados al servicio de consultas médicas en los consultorios instalados en las distintas fincas, a esto se ha sumado la incorporación de una nutricionista, cuyo objetivo es educar en buenos y mejores hábitos de alimentación, mejor calidad de vida, elaborar planes de alimentación para cada paciente y trabajar en equipo con el cuerpo médico. Se equipó su consultorio con una balanza y tallímetro.

Dentro del programa "Salud" se dictaron charlas a empleados sobre Nutrición Saludable. Habiendo detectado resultados que se desvían de los valores normales en los estudios realizados a un grupo de trabajadores, se reforzaron las capacitaciones en nutrición con charlas sobre: "Preparación de alimentos saludables" a través de la nutricionista.

Coordinado con OSEP (Obra Social de los Empleados Públicos) se realizaron Jornadas sobre higiene bucal y capacitación en prevención para más de 100 trabajadores de la empresa, participando más de 20 profesionales de la salud.

A estas mismas Jornadas se incorporaron los niños de de 0 a 4 años que concurren a la guardería de El Marcado, 150 alumnos de la escuela primaria María Sottile y 80 adolescentes de la escuela secundaria Martín Gil, todas estas instituciones del distrito de El Marcado del departamento Santa Rosa en la provincia de Mendoza.

Plan de Vacunación: como en otras oportunidades, Bodega Familia Zuccardi gestionó la vacunación gratuita para los empleados de Finca Santa Rosa contra el virus de la gripe A.

Recreación: En el área recreativa y como medio para mejorar el contacto social de los trabajadores rurales y sus familias, se realizaron encuentros para los días del amigo, de la madre y el padre, donde se efectuaron sorteos y entretenimientos.

Actividades Educativas: Bodega Familia Zuccardi, continúa con 1 aula satélite en la finca de Santa Rosa, en la cual brinda la posibilidad que los adultos completen sus estudios primarios, como así también el dictado de clases de apoyo en las principales áreas para niños y adolescentes de la zona rural.

Desde Marzo 2010 hasta Noviembre 2011, se implementó en el Centro Cultural de la Finca de Santa Rosa el Programa Mendoza Productiva (financiado por el BID) para empleados de la empresa y zonas aledañas. Asisten a este curso, actualmente 21 personas quienes completarán sus estudios de 8º y 9º bajo la modalidad semi presencial hacia fin de año. Con el mismo programa, hacia fines del 2010, 23 trabajadores de la bodega de Maipú completaron sus estudios.

Recientemente se firmó la creación de un CENS (Centro Educativo de Nivel Secundario) en la Finca de Maipú de Familia Zuccardi. Este sistema bajo el régimen semi presencial, permite obtener un título secundario a los adultos mayores. Es importante destacar que se crea una nueva aula satélite que depende de la escuela Thay de FLB y lleva el número 3-508.

Se encuentra en construcción y en estado muy avanzado la nueva escuela Titarelli, que se edifica en terrenos que fueron donados por Bodega Familia Zuccardi. Debido a la gestión de la empresa, se logró incorporar a la construcción de la misma una vivienda para que habite un casero, obra indispensable en zona rural.

FAMILIA ZUCCARDI

Se está trabajando con Programación Educativa en la fundamentación y análisis de viabilidad para la construcción de una escuela secundaria en la zona. Dicha obra se construirá en 3 has donadas a la DGE en donde también se proyecta incluir un CCT (Centro de Capacitación Técnica) para capacitar en oficios a adultos sin instrucción superior.

Asistencia y ayuda escolar: la empresa, junto con el Municipio asistieron en la construcción y mejora edilicia de la casa de un empleado cuyos hijos padecen de una discapacidad motora, permitiendo que los mismos tengan acceso a un baño equipado acorde a su incapacidad.

Se becó con libros y ayuda económica a hijos de trabajadores rurales.

PRINCIPIO Nº 2: Las empresas deben asegurarse de no ser cómplices de abusos a los derechos humanos.

En ningún momento se ha recibido denuncia alguna sobre actos que atenten contra los derechos humanos. En lo que respecta al ámbito laboral, Bodega Familia Zuccardi cumple con las exigencias de la Ley de Contrato de Trabajo Nº 20744 y en referencia a la relación con terceros, el cumplimiento diario de la Misión: ser la Bodega Argentina reconocida nacional e internacionalmente por la calidad de sus productos, su capacidad de innovación, respeto por el medio ambiente y su aporte constante al servicio de la comunidad en la que se desarrolla, marcan el camino a seguir.

PRINCIPIO Nº 3: Las empresas deben apoyar la libertad de asociación y sindicatos y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.

Bodega Familia Zuccardi se rige por el Convenio Colectivo de Trabajo, que se encuentra avalado por su Sindicato. Hay plena libertad para que los empleados se afilien al mismo. Tanto en los sectores agrícolas de Finca Santa Rosa, Finca Maipú y Bodega, los afiliados han elegido a sus delegados, existiendo una clara posición de la dirección de la Empresa a reconocerlos y darle participación en el caso que se manifiesten.

PRINCIPIO Nº 4: Las empresas deben apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso u obligatorio.

En ningún momento y por ningún motivo, Bodega Familia Zuccardi ha pagado salarios por debajo del mínimo de categoría. Para ello se han examinado cada una de las Declaraciones Juradas Mensuales de AFIP del año 2010.

PRINCIPIO Nº 5: Las empresas deben apoyar la abolición efectiva del trabajo infantil.

Bodega Familia Zuccardi no emplea menores en su nomina de personal. Por lo contrario, continúa con la promoción permanentemente para que sus empleados envíen a sus niños a las escuelas y realicen actividades recreativas y didácticas el resto del tiempo, apartándolos de la posibilidad de trabajar.

Los menores participaron del concurso de diseño temático: PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS Y NO AL TRABAJO INFANTIL conmemorado el 12 de junio, se dividieron en dos categorías por edades y realizaron una presentación y exposición en la Subsecretaría de trabajo sobre este tema

Se continúa con el programa "Buena Cosecha: Junto al Ministerio de Gobierno, Justicia y Derechos Humanos de la Provincia de Mendoza, se sumó a la propuesta que se enmarca en la política de prevención y erradicación del trabajo infantil, a través del proyecto "Buena Cosecha", que entró en vigencia durante la temporada de mayor exigencia de mano de obra en el ámbito rural y ha posibilitado que tanto niños y niñas de hasta 14 años, hijos de trabajadores rurales, estén contenidos en centros de desarrollo socio educativos como el Centro Cultural Recreativo y Deportivo Familia Zuccardi. Durante el 2011 se ha incorporado un nuevo docente al programa.

Posibilitando este objetivo, ha sido importante el plan de actividades desarrolladas en el Centro Cultural, un lugar donde las familias que trabajan en sus viñedos pueden desarrollar actividades culturales, deportivas y sociales. El lugar posee 300 metros cuadrados y sus salones son utilizados para clases de gimnasia, proyección de películas, actividades musicales etc. También funciona allí una escuela nocturna de adultos y los días sábado se dictan clases de apoyo para los hijos de los empleados.

FAMILIA ZUCCARDI

Durante el 2010/11 se han realizado mejoras edilicias, en el Centro Cultural Social y Deportivo de Familia Zuccardi, incorporando rejas, cortinas de tela en todas las ventanas, elementos decorativos en la guardería, como así también calefacción en la sala donde asisten todos los días un máximo de 20 niños entre 4 y 12 años.

Se sumó a las actividades, un docente de música, quien dicta clases a niños y jóvenes en jornadas de talleres, para incluirlos en un grupo musical y participar en actos y eventos locales. Para sus prácticas, la empresa adquirió más de 25 instrumentos musicales, entre los que se destacan: guitarras, bombos, siques, flautas y cajas peruanas, respetando nuestras costumbres y tradiciones.

A principios del año 2011 se abrió una Colonia de Verano en colaboración con Municipio y Cooperativa Eléctrica para que todos los niños de la Zona Rural de Santa Rosa, desarrollen actividades deportivas como natación, recreativas en campamentos con otros niños de otros clubes, utilizando las instalaciones e infraestructura de Bodega Familia Zuccardi.

PRINCIPIO Nº 6: Las empresas deben apoyar la eliminación de la discriminación en materia de empleo y ocupación.

No se han registrado casos de discriminación ni denuncias por condiciones de razas, ni de sexo, credos, ni habilidades o condiciones físicas. La empresa mantiene actualmente una nómina de 816 personas de las cuales el 23% pertenecen al sexo femenino, no registrando bajas en la participación de mujeres empleadas con respecto a años anteriores. A través de un plan de pasantías, se les da oportunidad a los jóvenes extranjeros que quieran trabajar en distintas áreas de la empresa a realizar una pasantía rentada sin que el idioma sea una barrera en el trabajo.

PRINCIPIO Nº 7: Las empresas deberán apoyar un enfoque preventivo frente a los retos medio ambientales.

Buscando conciliar el crecimiento y la competitividad, integrando el compromiso con el desarrollo social y la mejora del medio ambiente, Familia Zuccardi lanzó su proyecto de sustentabilidad con la definición de Misión y Visión, dándoles intervención a todos sus empleados en este compromiso que actualmente se difunde entre sus clientes y proveedores.

Régimen de Fiscalización sobre indicadores de riesgos: Familia Zuccardi logró la certificación de Canal Verde que otorga el INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura) a las bodegas **CONFIABLES** en el marco de una resolución legal sobre un régimen de fiscalización sobre indicadores de riesgo que abarcan: controles de productos desde la materia prima (viñedo), elaboración (bodega), producto terminado (producción) hasta logística.

La medida implementada por el INV se basa en el profundo proceso de modernización que se ha realizado en los últimos años en el Organismo y que le permite contar con información oportuna y precisa para evaluar los indicadores de riesgos sobre bases eficaces, y al mismo tiempo perfeccionar los controles a lo largo de la cadena productiva con su consecuente mejor y más adecuada asignación y aprovechamiento de los recursos, haciendo factible el uso conveniente para la selectividad en las inspecciones, estableciendo un programa de fiscalización general dirigida a las bodegas, teniendo en cuenta esos indicadores y clasificándolos en los tres canales mencionados.

Aislación térmica de las naves de Bodega: por medio de camisas y sistemas de refrigeración se logra mantener el vino a temperaturas ideales de almacenaje (12 - 20) °C. Para disminuir significativamente el consumo de energía que estos sistemas originan los tanques se encuentran en su totalidad techados (capacidad de almacenaje total: 15 millones de litros). Además un 40% de los mismos están aislados totalmente por medio de materiales para ese fin (poliuretano y polietileno). De esta manera se reduce significativamente la diferencia de temperatura entre el vino almacenado y el medio ambiente, logrando así optimizar el uso de este recurso.

Utilización de equipos economizadores para el enfriamiento de naves industriales: Son equipos que cuentan con sensores que realizan una triple comparación de temperatura para su funcionamiento. Comparan la temperatura real interna y externa de la nave y al mismo tiempo la temperatura programada o deseada que se quiere lograr en la misma. Según los resultados obtenidos se acciona el compresor y ventilador del equipo (Cuando la temperatura externa es mayor a la deseada y es necesario utilizarlo en modo enfriador) o simplemente se utiliza el ventilador del equipo (cuando la temperatura externa es inferior a la temperatura deseada y este mismo aire del medio ambiente se utiliza para lograr esta última). Conociendo que el compresor es el principal factor de consumo del equipo se logra una notable reducción de energía.

Uso racional de luces, motores y equipos: cada sector y equipo de la bodega tiene una alimentación independiente de energía para poder accionar solo lo necesario. Avanzando con el plan de automatización de equipos de luces, el último año, se totalizó el reemplazo de 95 equipos convencionales por luces de bajo consumo, por lo que se redujo un 65% la energía eléctrica de esos sectores, además la iluminación perimetral de la bodega se encuentra automatizada reduciendo casi en un 100% este consumo.

FAMILIA ZUCCARDI

Defensa pasiva de heladas: Previamente a las heladas, se realizan diferentes acciones para atenuar los efectos de las mismas. Las heladas se producen debido a la pérdida excesiva de calor del suelo provocando que la temperatura que rodea a la planta sea inferior a cero grado centígrados. Mantener el suelo sin malezas y regado, permite que el suelo pueda absorber más calor durante el día y reducir los efectos nocturnos de la helada. La colocación de cortinas de cañas y/o árboles para obstaculizar entradas de aire frío es otra de las medidas que además de reducir los efectos de la helada, permiten que la “defensa activa” sea de menor envergadura y que el consumo de energía sea menor.

Defensa activa de heladas muy desarrollada y eficiente: Se trabaja con un sistema compuesto por numerosos termómetros ubicados en puntos estratégicos que permiten medir la temperatura y compararlas con las temperaturas mínimas de tolerancia del cultivo que dependen del momento de desarrollo cultivo. Hemos incorporado más casillas meteorológicas. Contamos además con la ayuda de pronósticos acertados (se cuenta con asesoría personal y permanente) que nos permiten estar preparados con anticipación. Finalmente, cuando la temperatura llega al umbral de daño, utilizamos calefactores de diseño propio de alta eficiencia logrando la optimización de las acciones activas.

Producción de compost: Elaboramos nuestro propio abono a partir de la materia orgánica que producimos devolviendo al suelo gran parte de lo que extrajimos en la producción. Usamos principalmente orujo y escobajo de uva y orujo de aceituna. Por otro lado, de esta manera, se disminuyen significativamente los fletes provocados por el acarreo de materia orgánica desde afuera y su consecuente contaminación.

El compost se produce con un método aerobio (pilas estáticas con ventilación natural) que tiene la propiedad de no producir metano. De lo contrario, cuando la materia orgánica se entierra sin ningún tratamiento, se produce metano que genera una contaminación 21 veces mayor a la originada por el dióxido de carbono.

Aprovechamiento interno de la madera: toda la madera obtenida de los bosques forestales de Bodega Familia Zuccardi son reutilizados en finca, por tal razón se reduce la compra a terceros con el ahorro de flete y contaminación que esto origina.

Pre calentamiento solar del agua: Se ha incorporado para los sanitarios del personal de planta (80 personas) reduciendo en promedio un 70 % del GLP consumido (Gas licuado de propano). A principios del año 2010 se instaló el segundo equipo de pre calentamiento solar de agua en los sanitarios de bodega que son utilizados por aproximadamente 40 personas fuera de temporada y 80 operarios en época de vendimia. El ahorro de GLP es también de un 70%.

Auto elevadores eléctricos: Durante el último año, se incorporó un nuevo auto elevador eléctrico y una plataforma elevadora eléctrica con lo que la flota de carga con motorización eléctrica se incrementó al 40%.

Sistemas de riego de alta eficiencia: El agua se conduce por caños de hormigón hasta cada punto de riego deseado, esto reduce a cero las pérdidas habituales por conducción. Por otro lado, en la finca de Santa Rosa se han instalado 87 Has de riego por goteo en cuarteles que ya están plantados y que se riegan por el sistema de caños de hormigón para mejorar más aún la eficiencia en el uso del agua.

Uso de la totalidad de las aguas de turno: Recibimos agua para riego proveniente del río y desagües. Estas aguas se aprovechan íntegramente. En el 2011 comenzamos a llenar una nueva represa que puede almacenar 80.000.000 de litros de agua y que nos permite utilizarla en los momentos de mayor necesidad con menor gasto energético comparado con el uso de fuentes subterráneas.

Uso de lubricantes secos en cintas transportadoras: los sistemas convencionales de transporte de botellas utilizan grandes cantidades de agua, como vehículo para el detergente, que es el lubricante que usan. Para reducir esto, el último año se ha incorporado a la segunda línea de fraccionamiento lubricante seco a base de teflón. Esta implementación ha permitido el ahorro de más de 30.000 litros de agua por mes, reduciendo además un 15 % el consumo de energía eléctrica.

Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo: Incorporación de materia orgánica y nutrientes mediante compost (3500 Tn de producción propia) y guanos. Incorporación al suelo de los restos de poda.

Manejo de coberturas verdes: Siembra e incorporación de abonos verdes compuestos por un gramínea (que da estructura y materia orgánica al suelo) y una leguminosa que convive con una bacteria llamada Rhizobium que tiene la propiedad de fijar el nitrógeno del aire que finalmente es incorporado al suelo.

FAMILIA ZUCCARDI

Bosques forestales y parques: Se cuenta con más de 70 hectáreas de bosques aportando una gran cantidad de oxígeno a nuestro medio ambiente.

Monte virgen: Se cuenta con 1100 hectáreas conservando la flora y fauna autóctona.

Participación en el programa Agrolimpio: Los envases vacíos de agroquímicos son adecuadamente lavados y entregados a un organismo que los trata y recicla en el marco del "Programa Agrolimpio".

Certificación de orgánicos: Para la cosecha 2011 adquirieron la denominación de "Full organic" 4 nuevos cuarteles totalizando una superficie de 208 Has certificadas orgánicas bajo las normas, SUE (Europa), NOP (Estados Unidos), Canadá y JAS (Japón).

Recuperación de suelos salinos: Se han recuperado 4 nuevas Hectáreas para ser plantadas como jardines en el sector Oeste de la Finca de Maipú.

PRINCIPIO Nº 8: Las empresas deben comprometerse en iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.

Manejo de Agroquímicos: Todos los viñedos se controlan fitosanitariamente con productos de origen natural y no de síntesis química. Se posee un manejo racional y controlado basado en capacitaciones al personal, calibración de equipos y determinación de momentos óptimos para su aplicación.

Manejo integrado de plagas en Durazneros: Para disminuir el uso de insecticidas, se utilizan difusores de confusión sexual para el control integrado de grafolita (insecto que afecta los durazneros).

Preservación de la fauna del lugar: no se permite la caza ni captura de animales en ninguna de las fincas y esto es advertido con carteles visibles al transeúnte que indican sobre esta prohibición.

Clasificación y reciclado interno o externo de los principales residuos: como vidrio, plástico, cartón y varios. Por medio de una empresa certificada se recicla estos elementos evitando generar el siguiente desperdicio por mes (21 tn de vidrio, 10 tn de cartón y 3,4 tn de plástico) realizando así un tratamiento adecuado con el fin de poder re utilizarlos en la industria y contribuyendo a la sustentabilidad de la bodega y del medio industrial donde nos desarrollamos.

Certificación de Empresa Libre de Humo de Tabaco: se continúa con el compromiso saludable asumido ante el Ministerio de Salud de la Nación, de la decisión para mejorar la calidad de vida de sus empleados, clientes y proveedores mediante el NO FUMAR.

CERTIFICACIÓN ISO 14001: los días 14 y 15 de Abril de 2011, recibimos la visita de los auditores de Det Norske Veritas (DNV) quien efectuaron la primera auditoría periódica, manteniendo la certificación de la Norma ISO 14001.

PRINCIPIO Nº 9: Las empresas deben alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías respetuosas del medio ambiente.

Conversión de funcionamiento de Caldera: hasta el mes de Julio de 2009, la caldera que abastece de vapor a toda la planta de fraccionamiento para actividades de limpieza de tanques, utilizaba para su funcionamiento FUEL OIL (aproximadamente 40 y 60 mil litros mensuales). Fue convertida su combustión a GLP (Gas licuado propano) reduciendo el impacto ambiental de las emisiones de carbono.

Desde principios del año 2010 comenzaron los ensayos para el uso de un combustible alternativo para caldera. Los resultados favorables permitieron el reemplazo del GLP por esta nueva alternativa. Este combustible es formulado a partir de residuos de otras empresas de la región y son tratados convenientemente por una empresa reconocida y certificada. Se está trabajando en conjunto con esa empresa para lograr mejorar los estándares de los combustibles utilizados anteriormente. De esta manera se contribuye a la disminución en el consumo de combustibles no renovables, y a la fecha han permitido disminuir 180 toneladas.

Acciones amigables con el medio ambiente: sumado a la certificación de la norma ISO 14001, y como desafío para el resto del año, se ha aprobado un fuerte programa con incentivos para que todos los empleados de Familia Zuccardi puedan presentar propuestas de mejora y acciones que tiendan a objetivos concretos: disminución del consumo de energéticos y mejora en la clasificación y reciclado de residuos. Este programa será desarrollado en el último trimestre del año 2010.-

FAMILIA ZUCCARDI

Planta de tratamiento de efluentes: siendo el agua uno de los principales recursos de la producción vitivinícola, Bodega Familia Zuccardi ha desarrollado un sistema de tratamiento de las aguas servidas en sus procesos industriales (aguas de lavados y limpieza) las cuales son reutilizadas como fuente de riego en sus fincas. El 100% del agua utilizada en procesos de Bodega fue reutilizada para riego agrícola. El mismo tratamiento reciben los efluentes del molino de aceite de oliva.

PRINCIPIO N° 10: Las empresas deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluyendo la extorsión y el soborno.

En base a uno de los principales valores (honestidad y austeridad para el manejo de los recursos propios y de la comunidad) para hacer posible su Misión, Bodega Familia Zuccardi, continúa afianzando relaciones claras y transparentes con sus proveedores, basadas en la información de costos abiertos y cotizaciones con la mejor relación costo-beneficio, posibilitando con ello, relaciones duraderas a largo plazo.

Esperando que la información suministrada cumpla con lo requerido, saludamos a Usted muy cordialmente, quedando a su disposición para cualquier otra consulta.



José Alberto Zuccardi
Director
BODEGA FAMILIA ZUCCARDI