FAMILIA ZUCCARDI

Mendoza, 17 de Octubre de 2014

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

BODEGA FAMILIA ZUCCARDI de LA AGRICOLA S.A. – Ruta 33, km 7.5 (M5531) Maipú. Mendoza. Argentina.
Tel: + 54 261 4410000 – Fax: + 54 261 4410010 - e-mail: info@familiazuccardi.com www.familiazuccardi.com

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

PRINCIPIO Nº 1: Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos reconocidos a nivel internacional.

Entrevistas: Desde el departamento de recursos humanos se realizan visitas semanales a todas las fincas para conocer la situación actual de todos los empleados y poder tomar acciones de acuerdo a las necesidades que surjan. Se logró entrevistar al 50% de los empleados y se ha trabajado sobre los reclamos que se han presentado a través de acciones concretas como el acondicionamiento del comedor de personal, eliminación del trabajo los días sábados que permitió a los empleados estas más tiempo con sus familias, acondicionamiento de las casas de las fincas, entre otras.

Actividades de capacitación: En el año 2013 se trabajó en el desarrollo de habilidades enfocadas en el auto liderazgo y trabajo en equipo para la parte operativa y se decidió seguir con el desarrollo de un plan de carrera destinados a mandos medios y jefes para seguir mejorando posibilidades de desarrollo adaptado a sus necesidades y las de la compañía. De esta manera, se realizaron capacitaciones en auto liderazgo, reuniones eficaces, trabajo en equipo, costo y presupuesto, marketing y mercado, planificación estratégica, uso efectivo del tiempo, higiene y seguridad, normas ISO, TPM, sustentabilidad, comercio justo, además de capacitaciones técnicas específicas para los diferentes sectores de la empresa.

Se capacitó al personal con un total de 847 horas distribuidas de la siguiente manera: Gestión de Recursos Humanos 294 horas, Administración de Negocios 132,5 horas Gestión Productiva 134,5 horas, Seguridad e higiene 55 horas, idiomas 180 horas, sistema de calidad y sustentabilidad 51 horas

Se ha trabajado para reforzar el proceso de inducción de personal. Durante este año se han dado más de 20 cursos de inducción de 8:00hs cada uno con el objetivo de integrar a los nuevos empleados a la organización brindándoles información general, amplia y suficiente sobre los elementos fundamentales de la cultura organizacional y su rol dentro de la empresa. De esta forma los nuevos integrantes logran fortalecer el sentido de pertenencia y sienten una mayor seguridad para desarrollar su trabajo de forma autónoma.

Prevención en Salud femenina: En forma mancomunada con dirección de salud del municipio, y Familia Zuccardi, se pudo trasladar el camión de cuidados de la mujer desde la ciudad de Mendoza a la finca El Marcado de Santa Rosa para que las mujeres de la zona se realicen mamografías y PAP, sin ningún costo.

Prevención de Asma infantil: mediante el Programa Provincial de ASMA infantil se realizaron acciones en conjunto para lograr un acercamiento a madres y niños para prevenir enfermedades crónicas relacionadas con neumonía y asma.

Plan de Vacunación: Bodega Familia Zuccardi gestionó la vacunación gratuita para los empleados de Finca Santa Rosa, antigripal que en año 2014, (contiene proteínas del virus de gripe A (H1N1), otra del virus A H3N2 y un subtipo B.) y vacuna contra hepatitis B.

Salud vascular: En el centro Cultura se realizaron capacitaciones del personal, donde se tomaron como puntos principales los cardiovasculares, accidentes cerebro vasculares y métodos de reanimación RCP (Reanimación Cardio Pulmonar)

Atención Médica Laboral**:** Se mejoro el servicio de medicina laboral duplicando la cantidad de horas de atención del médico laboral. Ha sido importante el acceso por parte de los empleados al servicio de consultas médicas en los consultorios instalados en las distintas fincas. Se continuó con el seguimiento de empleados con elevado índice de ausentismo, realizando seguimiento y apoyo a aquellos trabajadores con patologías particulares. La empresa cuenta dos consultorio médicos equipados con camilla, balanza, tallimetro, kit de primeros auxilios etc.
Se ha trabajado en conjunto con Prevención ART para coordinar el dictado de cursos de primeros auxilios con el objetivo que los participantes adquieran conocimientos básicos iniciales y sepan cómo actuar con la debida precisión, rapidez, eficacia y seguridad en caso de accidentes.
Se ha decidido duplicar la cantidad de horas del servicio de Seguridad e Higiene incorporando un Responsable de Higiene y Seguridad con el objetivo de trabajar en conservar la salud física de los trabajadores en relación con el trabajo que desempeñan, teniendo como meta el abolir los riesgos de trabajo a los que están expuestos, aplicando medidas y desarrollando actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.

Salud: Se asiste a las personas en los trámites con obras sociales, de forma económica como también de gestión tratando de minimizar los tiempos de autorización de las prácticas y/o estudios que deban realizarse. Se busca la derivación a profesionales particulares en casos de fuerza mayor

Capacitación: Para las mujeres que viven y trabajan en la finca y bodega se dictaron clases de manualidades con la intención de realizar juguetes para regalar en el día del niño. Con lana virgen si hicieron en forma artesanal 90 muñecos al crochet, se reciclaron materiales como cajas de madera y retazos de telas para armar alrededor de 90 juguetes más llegando a más de 180 presentes que se entregaron en el festejo del día del niño al que concurrieron 250 personas.

Incentivo a las economía social: La empresa compró 11 maquinas de coser y se les dio facilidades a las mujeres para que adquieran en accesibles cuotas sin interés Actualmente se dictan clases de costuran y se está formando un taller de costura. Se empezó con la confección de manteles y delantales de cocina con jean reciclados. Estos delantales serán usados como material de promoción en los bares y restaurante donde la empresa comercializa sus productos. De lo que se recaude de esta producción se hará un fondo común para comprar materiales para confeccionar disfraces para alquilar y poder llegar a adquirir una maquina de bordar.

Capacitación: Como años anteriores se continuaron con las clases de pastelería para las mamás y se compraron todos los insumos para que las mismas elaboren las tartas, alfajores, cup cake etc. para el festejo del día del niño. Se preparó un chocolate con tortas y animación para el festejo del día del niño

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, día del niño, día de la madre donde se efectuaron sorteos y entretenimientos.

Actividades de producción: Mediante el C.C.T. Centro de Capacitación para el trabajo N° 6-020 "***Esther Monasterio"*** *se* realizo un taller de panificación y pastelería con las mujeres de la zona donde aprendieron a realizar diferentes tipos de panificados, incluyendo las variantes para alimentaciones si TACC (sin trigo avena cebada y centeno) libres de gluten apropiados para celíacos.

Actividades Educativas: Bodega Familia Zuccardi, continúa con 1 aula satélite del CEBJA 3-495 Nicolás Rosier Cabrera (Centro de Educación Básica de Jóvenes y Adultos) en la finca de Santa Rosa, en la cual brinda la posibilidad que los jóvenes y 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. Este año egresaron 5 alumnos los cuales ya fueron ingresados en CENS.

Capacitación: Se continúa con el dictado de clase en el aula del 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 creó una nueva aula satélite que depende de la escuela Thay de Fray Luis Beltrán y lleva el número 3-508 y el nombre de Emma de Zuccardi. Con el fuerte compromiso de profesionalizar la empresa se hace mucho hincapié para que todos los adultos terminen sus estudios

Se gestionó la adquisición de pupitres, sillas, pizarrones y bibliotecas para las 3 aulas del CENS que funcionan en la finca de Fray Luis Beltrán y bajo el programa PMI Plan de Mejora Integral para los CENS se han financiado un programa de informática para el dictado de clases de computación en una de las aulas del CENS la cual se acondicionó con computadoras con acceso a internet

Escuela Técnico Agraria Nº: 4-255: Con el inicio del período escolar 2013 se hizo la apertura del 1º año de la escuela secundaria en la zona de FRAY LUIS BELTRAN esta establecimiento era una escuela común sin ningún tipo de especialidad, gracias a la gestión de Familia Zuccardi se logró que la misma se convierta en una escuela **Técnica en Producción Agropecuaria con Especialización en Enología** con una duración de 6 años

Biblioteca: A partir del año en curso ha comenzado a funcionar dentro de la Finca de Familia Zuccardi en Maipú una Biblioteca Popular. La misma integra La Comisión Nacional Protectora de Bibliotecas Populares (CONABIP) y ya cuenta con centenares de libros /revistas y enciclopedias de todos los niveles en distintos idiomas para la consulta y uso de toda la comunidad de la zona. Esto fortalece las actividades que día a día la empresa lleva adelante para el desarrollo comunitario y consolidación de los servicios en pos de una mejor calidad de vida de la ciudadanía.

Certificación: Durante el 2013 SANTA JULIA, fue la primer bodega Argentina en lograr la Certificación FAIR FOR LIFE (Comercio Justo + Responsabilidad Social). La certificación Fair for Life (www.Fairforlife.net) distingue a nivel internacional a aquellos productos que han

sido elaborados bajo los más estrictos estándares de calidad, óptimas condiciones laborales a lo largo de toda la cadena productiva y siguiendo buenas prácticas ambientales. Durante el 2014 se recertificó esta norma

Todos los vinos que se exportan bajo este sistema, y que se comercializan con el sello Fair for Life, son de fácil identificación y tienen una prima adicional que el consumidor está dispuesto a pagar. Esta prima, representa un precio adicional, y apunta a beneficiar al trabajador y la comunidad donde vive. Este dinero regresa a una cuenta separada para que ellos mismos puedan administrarlo con un fin social y comunitario para promover el desarrollo socio-económico y ambiental, generando un impacto positivo que apunta a mejorar tanto su calidad de vida como la de entorno.

Durante el 2014 Bodega Zuccardi, recertificó esta norma lo que reafirma el compromiso de la empresa con la calidad, dentro de un contexto en el que se prioriza la producción sustentable y el cuidado de las condiciones laborales de su gente, por otro lado esto es una garantía en aquellos mercados donde la Responsabilidad Social y el Comercio Justo son ampliamente valorados por el consumidor, quien opta por productos certificados.

Derecho a la educación: Durante el 2013 se han agregados horas de música para niños y adolescente. Se duplicaron las horas de dictado de clases de guitarra como también de canto. Esto logró la creación de un conjunto musical que actúan en eventos departamentales y en toda actividad recreativa que organiza la empresa.

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

Se presentó un nuevo caso de violencia domestica fuera del ámbito laboral de una personas que trabajan en la empresa. Frente a este hecho de violencia el departamento de recursos humanos acompañó y asistió a la persona víctima y buscó apoyo en las delegaciones que atienden estos casos. Se contuvo emocionalmente a la persona y se gestionó la asistencia del Consejo Nacional de la Mujer que depende el Ministerio de Desarrollo Social para que le brinde también apoyo, asistencia y contención a la víctima.

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 2013 / 2014.

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

Bodega Familia Zuccardi no emplea menores en su nómina 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 adolescentes entre 16 y 18 años tienen solo permiso de trabajar bajo el consentimiento escrito del padre y con la condición de que el mismo esté estudiando. La empresa tiene presente de que no deben trabajar más de 6 horas por día y el trabajo debe ser acorde a su contextura física y solo trabajan con la condición de que continúen con sus estudios

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 sin trabajo infantil. Esto 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.

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, hockey, 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, canto y guitarra.

Como todos los años se a principios del año 2014 se realizó la temporada de Colonia de Verano en forma gratuita 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 y un cierre de campamento al aire libre en un medio natural, donde los niños pueden interactuar con otros chicos y obtener vivencias que ayuden al perfeccionamiento integral de los componentes de esta comunidad, en un clima caracterizado por la alegría y el espíritu de cooperación.

Reacondicionamiento Polideportivo: Se han continuado con las obras del polideportivo en la zona del El Marcado en Santa Rosa, Junto con la Cooperativa Eléctrica de Santa Rosa, (de gran participación en la zona), se sigue abordado la problemática de la inclusión social de los jóvenes que viven en sectores alejados de los centros urbanos. En forma compartida **Familia Zuccardi y Cooperativa** se trabaja en un proyecto de incluir socialmente a los jóvenes que por falta de proyecto de vida adquieren adicciones graves para la sociedad

Se continúa con las prácticas de deportes, escuela de fútbol, actividades sociales y recreativas para la familia. Como objetivo específico se busca la participación y desarrollar el sentido de pertenencia de la mayor parte de la población que hoy abandona la zona rural por falta de servicios e infraestructura que acompañe al crecimiento económico.

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 869 personas de las cuales el 20% 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. También estamos trabajando en conjunto con universidades y escuelas bajo la modalidad de prácticas profesionales con el objetivo de contribuir directamente en la formación integral de los alumnos con el fin de que los estudiantes desarrollen habilidades y competencias que les permitan desarrollarse e incluirse a las dinámicas que demanda el mercado laboral.

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

El fuerte compromiso de la dirección se sintetiza en la Misión & Visión sustentable que hoy tiene la empresa, compromiso que hoy es sostenido por un equipo interdisciplinario formado por representantes de todos los departamentos y gerencias que trabajan en acciones de mejora continua para toda la empresa

FAMILIA ZUCCARDI
CULTO POR EL VINO

SUSTENTABLE
porNATURALEZA

VISIÓN

"Ser una empresa reconocida por apoyar todas sus decisiones, procesos de producción y comercialización en una base respetuosa del suelo, aire, agua, flora, fauna y comunidad en la que se desarrolla, contribuyendo a garantizar para las generaciones venideras nuestras mismas o mejores oportunidades."

MISIÓN

"Establecer políticas y formas de trabajo que demuestren a corto plazo nuestro compromiso con el medio ambiente y contribuyan además a generar conciencia en la sociedad a la que pertenecemos"

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 continúa trabajando 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. Contando además con la ayuda de pronósticos acertados 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. En Finca Beltrán, se han realizado cambios del tipo de calefactores en 59 has, reemplazando los viejos a base de fuel oíl, por calefactores que funcionan con carbón de coque, más eficiente y menos contaminante.

Manejo de Residuos de Pesticidas: Se realiza un control estricto de las aplicaciones que se realizan a los viñedos propios como a los de Terceros que entregarán Uva a la Bodega. Así mismo también se realizan de manera rutinaria, análisis de pesticidas a las Uvas y vinos obtenidos con ellas, evaluando el comportamiento y dinámica de degradación de los principios químicos utilizados, asegurándonos que no existan fraudes o contaminaciones externas.

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.

Producción de Humus de Lombriz: desde 2012 se comenzó a criar Lombrices en Finca Beltrán, Vista Flores y Altamira. De esta manera se utilizan las materias orgánicas de la zona, para realizar aportes de microrganismos, nutrientes y hormonas en los sistemas con riego por goteo, mediante la técnica del Te de compost o Humus de lombriz. Este año separó los sectores teniendo uno para la producción de lombrices y otro de criadero de lombrices

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.

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.

Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo: Incorporación de materia orgánica y nutrientes mediante compost (3500 Ton 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.

Bosques forestales y parques: Se cuenta con más de 70 hectáreas de bosques aportando una gran cantidad de oxígeno a nuestro medio ambiente. A principios del año 2013 se amplió la zona parquizada del sector del nuevo restaurant Pan y Oliva, revalidándose la flora autóctona del piedemonte mendocino como atractivo turístico y también se sumó el corral de ovejas, animales de granja que contribuyen a la erradicación de las malezas.

Monte virgen: Se conservan 1100 hectáreas con flora y fauna autóctona Se está creando un hábitat de valor agroecológico para microorganismos, mesorganismos y macro organismos que favorecen en el agro ecosistema el reciclado de nutrientes a través de los des-componedores y detritívoros, sumando beneficios como el dar estructura al suelo, aparte de la multiplicidad de servicios eco-sistémicos que dan los organismos que viven en el suelo. Se está repoblando las zonas semi nativa con especies autóctonas de la familia de las leguminosas, para tal efecto se está realizando un tramado de acequia siguiendo las curva de nivel, por la cual circula agua proveniente que se usa para regar los cultivos del olivos

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.

Control de mosca en el área de compost y del restaurante a través del uso de trampas con cebos atrayentes.

Manejo integrado de plagas en Viñedos: Se capacitan anualmente a los Productores de Uva en la utilización correcta y eficiente de los Agroquímicos. Se realiza el control de Polilla de Vid (Lobesia Botrana) en Finca Maipú con la Técnica de Confusión sexual, utilizando difusores de feromonas específicas.

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

La sustentabilidad es la esencia de nuestra Misión y Visión corporativa. Nuestra tradición con la calidad de nuestros productos, la innovación, el cuidado de las personas y del ambiente son los 4 principios fundamentales que constantemente fomentamos para ser una empresa líder tanto a nivel nacional como internacional.

Certificación de orgánicos: Se ha mantenido para la última Cosecha 2013/4, una superficie de 208 Has certificadas como Full Organic, bajo las normas SUE (Europa), NOP (Estados Unidos), Canadá y JAS (Japón). Además, contamos con 40 Has certificadas "en transición" hacia orgánicos.

Participación en el programa Agro limpio: Los envases vacíos de agroquímicos son adecuadamente lavados y entregados a un organismo que los trata y recicla en el marco del "Programa Agro limpio". El resto de recipientes plásticos son canjeados por pallets y otros se venden a empresas que lo reciclan

Actualización de Auto elevadores: Se han renovado 7 Auto elevadores de modelos más antiguos al 2006, por unidades a GLP y Eléctricos, promoviendo Menor Contaminación ambiental y mejora de rendimientos por ser máquinas más eficientes. El GLP produce una combustión completa, disminuyendo los gases de combustión como el azufre. Mejora la performance de los motores, prolonga la vida útil de los lubricantes y filtros disminuyendo la contaminación al aumentar la vida útil de los repuestos

Construcción de mini planta de GLP: Se instaló una mini planta de GLP con capacidad de 7M3. De esta manera se eliminó el aprovisionamiento de garrafas de 45KG, por consiguiente el transporte semanal de estos envases al sitio. Además se evita riesgos de accidentes asociados a la conexión y desconexión de garrafas ya que el tanque es fijo al auto elevador.

Precalentamiento 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 precalentamiento 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.

Acuerdo cambio de pallets descartables por pallets Arlog usados: Se acordó con la empresa MEN (venta y reparación de pallets), la recepción de pallets ARLOG usados, a cambio de pallets descartables de madera provenientes del packaging de insumos varios recibidos en Planta. La proporción es: 5 pallets descartables a cambio de 1 pallet ARLOG usado.

Acuerdo cambio de bidones plásticos en desuso por pallets Arlog usados: Se acordó con la empresa MEN, la recepción en Planta de pallets ARLOG usados, a cambio de bidones en desuso provenientes de productos consumidos en la línea de producción y bodega, con la siguiente proporción: 40 kg de bidones plásticos a cambio de 1 pallet ARLOG usado.

Cambio de botella marca ZETA: Se realizará próximo llenado con botella Imperial liviana, en lugar de Cuyum, teniéndose 50 g menos en peso por botella, 300 g por caja de 6 y **21,6 kg menos por pallet de 72 cajas**.
Peso botella CUYUM: 950 g
Peso botella IMPERIAL LIVIANA 900 g. Esto se suma a las botellas livianas que desde el 2012 empezaron a ser reemplazadas y que actualmente ocupa un 49 % de la producción

Reutilización de cajas de cartón: Se firma un acuerdo con un Proveedor que retira semanalmente cajas enteras que anteriormente contenían tapas y tapones con el fin de reutilizar las mismas. Hasta el momento esas cajas iban a parar al contenedor de scrap de cartón y el proveedor que se las llevaba las retiraba para reciclarlas. La cantidad de cajas que retira son función de la producción y oscilan entre 200 y 400 cajas por semana. Además, el proveedor entrega a cambio siempre que tenga disponibilidad, pallets de madera que son luego utilizados durante la producción.

Envolvedora de film: Se comenzó a comprar desde el mes de Septiembre un rollo de film que permite disminuir la cantidad de ese material que se utiliza por pallet dadas las condiciones de pre-estirado que soporta. Se reduce aproximadamente en 140 gr menos por pallet. Esto se traduciría en aproximadamente 5.000 kg de ahorro de film por año en condiciones óptimas.

Gestión sobre los RSU: Los Residuos Sólidos Urbanos principalmente de los dos restaurante que hoy tiene la empresa se clasifican en a) Inorgánicos que actualmente los retira el municipio de Maipu y b.) Los orgánicos que son muy propicios para el compostado y que sirven de alimento a la lombriz roja californiana y para el pre-compostaje. Para esto se compró una compostera y se está capacitando al personal del sector para hacer una correcta separación de estos residuos

Playa de descarga de combustible: Se construyó una pileta de contención impermeable en la zona de descarga de Fueloil con el objetivo de retener un eventual derrame de combustible. Además se prolongó la cañería desde la boca del reservorio hasta el punto de conexión del camión cisterna

CERTIFICACIÓN ISO 14001: desde el 25 al 27 de Febrero de 2014, recibimos la visita de los auditores de Det Norske Veritas (DNV) quien efectuaron la Recertificación de nuestra Norma de Calidad ISO 14001

Certificación de Empresa Libre de Humo de Tabaco: revalidamos 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.

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

Este año la parte olivícola tuvo un crecimiento tanto en lo comercial como ambiental y se incorporó a la certificación de ISO 14001 y con acciones sustentable

Alimentación de la caldera de la fábrica de aceite de oliva: La caldera que calienta el agua utilizada en la fábrica de aceites de oliva, funciona totalmente a base del subproducto seco del proceso de elaboración (como ser el caroso de la aceituna de alto poder calórico), aprovechándose el uso de este recurso renovable y evitándose el uso de otros combustibles.

Cambio de método de separación de aceites, de tres a dos fases. A partir del 2013 se modificó el decanter para funcionar en dos fases, evitando el agregado adicional de agua, necesaria para poder llevar a cabo este proceso con separación en tres fases. Se redujo el consumo entre 200 y 300 mil litros de agua por temporada.

Utilización de subproductos del proceso de elaboración de aceite de oliva para elaboración de compost. Se destinan a este fin entre 800 y 1000 Ton de residuos o subproductos del proceso de elaboración de aceite por temporada, que se utilizarán como fertilizante orgánico y mejorador de condiciones físicas y biológicas del suelo.

Implantación y Evaluación de cubiertas vegetales permanentes en el sector de olivos de la Finca Beltrán: Se están implantando junto con los olivos, distintas mezclas de más de 20 especies de gramíneas y leguminosas, con el fin de encontrar cuál es la que mejor se adapta a la zona y condiciones de cultivo del olivo, y así mejorar las condiciones de los suelos, el contenido de materia orgánica, incrementar la biodiversidad, y disminuir los impactos ecológicos que implica la conversión del ecosistema en un monocultivo.

Manejo del agua de riego del sector de olivos de la finca Beltrán: los riegos se programan en base a la observación permanente, por medio de muestreos y observación de calicatas, del contenido de humedad de cada cuartel en particular, evitando agregar volúmenes excesivos de agua, que se pierde y lava los fertilizantes del suelo.

Manejo integrado de plagas en olivos: todas las aplicaciones de agroquímicos en el sector de olivos se realizan en base a monitoreos previos, evaluando la presencia de plagas, sus enemigos naturales y el estado del ciclo de desarrollo en el cual se encuentran, para lograr tratamientos más eficientes, disminuyendo la dosis de agroquímicos y cantidad de tratamientos realizados. Para esto se capacita a los encargados y trabajadores de la finca, para que, mediante su observación, día a día puedan detectar focos de ataque de plagas, pudiendo actuar sobre estos sin hacer aplicaciones generalizadas.

Mantenimiento Preventivo: Se ha implementado el mantenimiento preventivo semanal, semestral y anual en los equipos de la empresa. De esta manera se evita fallas que pueden provocar derrames y contaminación; como también preservar la maquinaria disminuyendo el consumo de repuestos desmedidos.

Optimización de Sistemas CIP (Clean in place): Se optimizaron los protocolos de CIP y en consecuencia la cantidad de agua, energía y producto químico que traen aparejados. Los tiempos disminuyeron en promedio aproximadamente 35% realizando limpiezas óptimas que son controladas al finalizar cada protocolo por bioluminiscencia.

Sistemas de riego de alta eficiencia: Se han incorporado sensores de humedad del suelo en las Fincas de Fray Luis Beltrán y Valle de Uco, para que el riego se haga según necesidad y no por turnos automáticos.

Riego por goteo: hasta el año 2013, llevamos instaladas en la Finca Santa Rosa 168 Has y en la Finca Beltrán 33 Has de riego por goteo. El mismo se anexa al sistema original de riego que tenían esas parcelas (riego tipo Zuccardi o Cimalco) haciendo más eficiente el uso del agua. Durante 2014 en Finca Maipu continuamos con la extensión del sistema de goteo incluyendo 19,76 has mas bajo el sistema mixto de riego.
En la misma línea se viene trabajando en las Fincas del Valle de Uco donde contamos con 235 has cultivas con riego por goteo, a la cual se le suma la Nueva Finca San Pablo con una represa y 17,3 has nuevas de riego goteo.

.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. En el año 2013, las piletas donde se recibe el agua de efluente, fueron impermeabilizadas permitiendo una mejor limpieza y la eliminación de olores desagradables. Los lodos que se extraen de estás piletas se usan en la producción de compost.

FAMILIA ZUCCARDI

PRINCIPIO Nº 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

BODEGA FAMILIA ZUCCARDI de LA AGRICOLA S.A. – Ruta 33, km 7.5 (M5531) Maipú. Mendoza. Argentina.
Tel: + 54 261 4410000 – Fax: + 54 261 4410010 - e-mail: info@familiazuccardi.com www.familiazuccardi.com