

BODEGA ARAUJO

UNIMOS HISTORIAS



Julio 2022 - Julio 2023

REPORTE
DE SUSTENTABILIDAD

Todo lo que vas a encontrar en este reporte



AMBIENTE



TRABAJADORES



COMUNIDAD



CLIENTES

Bodega Araujo pertenece al grupo La Reserva S.A. que se dedica a la cría de ganado y a la producción agrícola de ciruelas orgánicas y vid que, en su camino a la sustentabilidad, pone en relieve aquello que evidencia la búsqueda de un modelo amigable con el ambiente y la comunidad en la que opera.



LA RESERVA

Historia Bodega

Así empezó todo...

La historia de Bodega Araujo empieza cerca del año 2001 cuando fueron adquiridas las primeras fincas en la región Villa Atuel en San Rafael, al sur de la provincia de Mendoza, una de las cuales había pertenecido a la familia Arizu. En aquel entonces se empezaron a plantar los primeros viñedos que hoy se utilizan para la producción de los vinos, así como la recuperación de añosas viñas.



Nuestra familia, originaria de la ciudad de Rosario, provincia de Santa Fe, llega a Mendoza en búsqueda de nuevos horizontes y con la intención de recuperar el hilo de la historia familiar enhebrado por el abuelo de Carlos Araujo, fundador de la Bodega y oriundo de Costa de Araujo en Mendoza.



Nuestro lenguaje

En este y demás documentos del sistema de gestión utilizamos la forma masculina de los sujetos, entendiendo que la misma incluye a todas las personas, independientemente de su género y percepción.

Esta forma se encuentra alineada a nuestras políticas de promoción interna y contratación.



Misión

Cuidar la salud de la gente y la tierra mediante la producción orgánica de alimentos y bebidas, de manera respetuosa con el ambiente.

Visión

Ser reconocidos en el mundo por nuestra calidad, cantidad y producción orgánica, así como nuestro modelo de triple impacto.

Propósito

Conservar la salud del suelo, las personas y las comunidades mediante la provisión de productos fabricados de forma orgánica e integrada con el desarrollo de la comunidad local. Asumimos el compromiso de ser el cambio que buscamos en el mundo.



Conformación del comité de sustentabilidad

Para llevar adelante nuestros planes de impacto, hemos conformado un comité de sustentabilidad compuesto por miembros claves de la organización. Participan quienes nos dirigen, pero también quienes día a día interactúan con nuestra comunidad y nuestra tierra.

El comité tiene un valor importante para nosotros porque identifica las necesidades y expectativas del contexto, define objetivos de impacto y de planes para llevarlos adelante, etc.

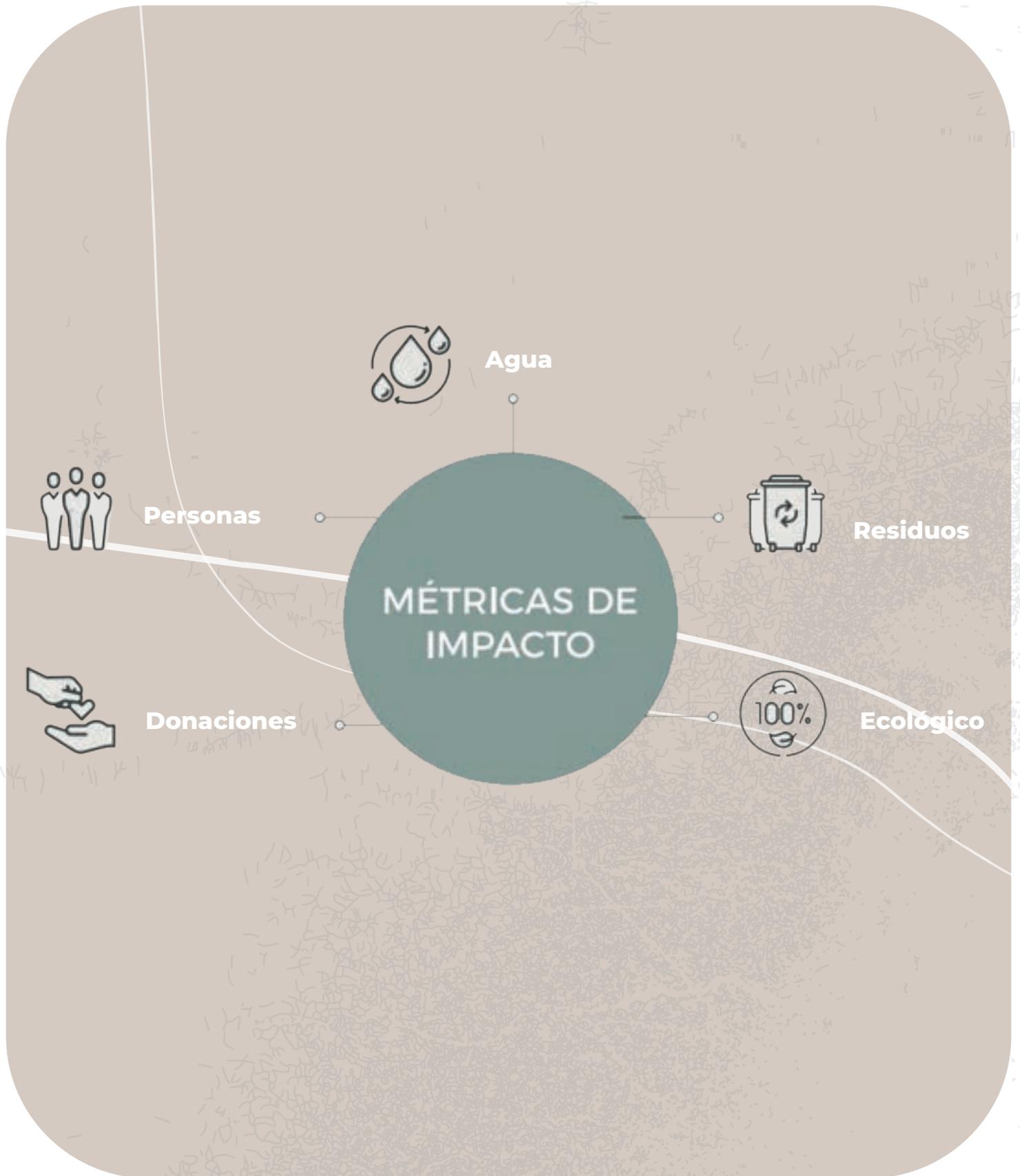
Código de ética

Contamos con un Código de Ética y Conducta Empresarial que tiene como propósito establecer los lineamientos de comportamiento y nuestro compromiso con el cumplimiento de nuestros valores, políticas, principios y normas, en el proceso de toma de decisiones y ejecución de nuestras tareas diarias.

[CONOCÉ NUESTRO CÓDIGO DE ÉTICA](#)



Métricas de impacto



Entendemos a la naturaleza como un ser vivo, como un tesoro, y por eso reducimos el impacto de nuestra huella en cada uno de nuestros procesos. La tierra nos da sus dones, protegerla es nuestra prioridad. Por eso contamos con certificaciones orgánicas en nuestros viñedos y en nuestros métodos de elaboración

Ambiente

Prácticas orgánicas. Mejoramos nuestras prácticas y procesos

Cuidado del agua y energía

Como empresa podemos decir que el **agua** es nuestro bien máspreciado. En nuestras fincas el agua nutre y determina la calidad de la producción agropecuaria y es sumamente escasa en la zona. Sabemos también, que es recurso natural cada vez más escaso a nivel mundial, por este motivo, le otorgamos extrema importancia a su cuidado y conservación. A través del **riego presurizado** por goteo cuidamos este valioso recurso.



El *riego por goteo* es un sistema presurizado que consiste en suministrar gota a gota el agua hasta la zona radicular de la planta, de tal manera que se puede controlar la cantidad de agua que se libera.

Ventajas del riego por goteo en la producción agrícola:

Vid y ciruelas

- 💧 Mejor eficiencia de aplicación.
- 💧 Se reduce la pérdida de agua por evaporaciones.
- 💧 Facilidad para aplicaciones de fertilizantes orgánicos.
- 💧 Reducción de las malezas.
- 💧 Disponibilidad de agua en cualquier momento.
- 💧 Bajo mantenimiento.



Actualmente tenemos un **72%** de la superficie productiva con riego por goteo. Con las obras de R5 llegaríamos a **87,5%**. El riego por goteo genera un **90%** más de eficiencia en el aprovechamiento del agua, contra el **50%** del riego convencional.

Almacenamos el agua en grandes reservorios para los momentos de máxima exigencia en los procesos críticos de producción como son las heladas y las altas temperaturas de verano. Nuestro equipo comprometido realiza las operaciones de riego cuidando el recurso y en capacitación continua.



Finca R3

La R3 es una de las fincas de Bodega Araujo, cuenta con 134 hectáreas, de las cuales solo 25 hectáreas están implantadas con Vid, el resto de las hectáreas es monte nativo. Todas las variedades implantadas son varietales finos (tintas y blancas), entre esas variedades se encuentra Malbec- Cabernet Sauvignon- Chardonnay y otras variedades más.

Además, en la Finca R3 se encuentra ubicada la Bodega donde se elabora el vino con la vid producida en las Fincas R3 y R5. El riego en esa finca es el sistema Riego por Gravedad, o más bien conocido Riego por Surco. Ese sistema consiste en hacer correr el agua a través de una zanja o surco a toda la parcela, esta forma de riego es la que más se utiliza en la agricultura.

Finca R5

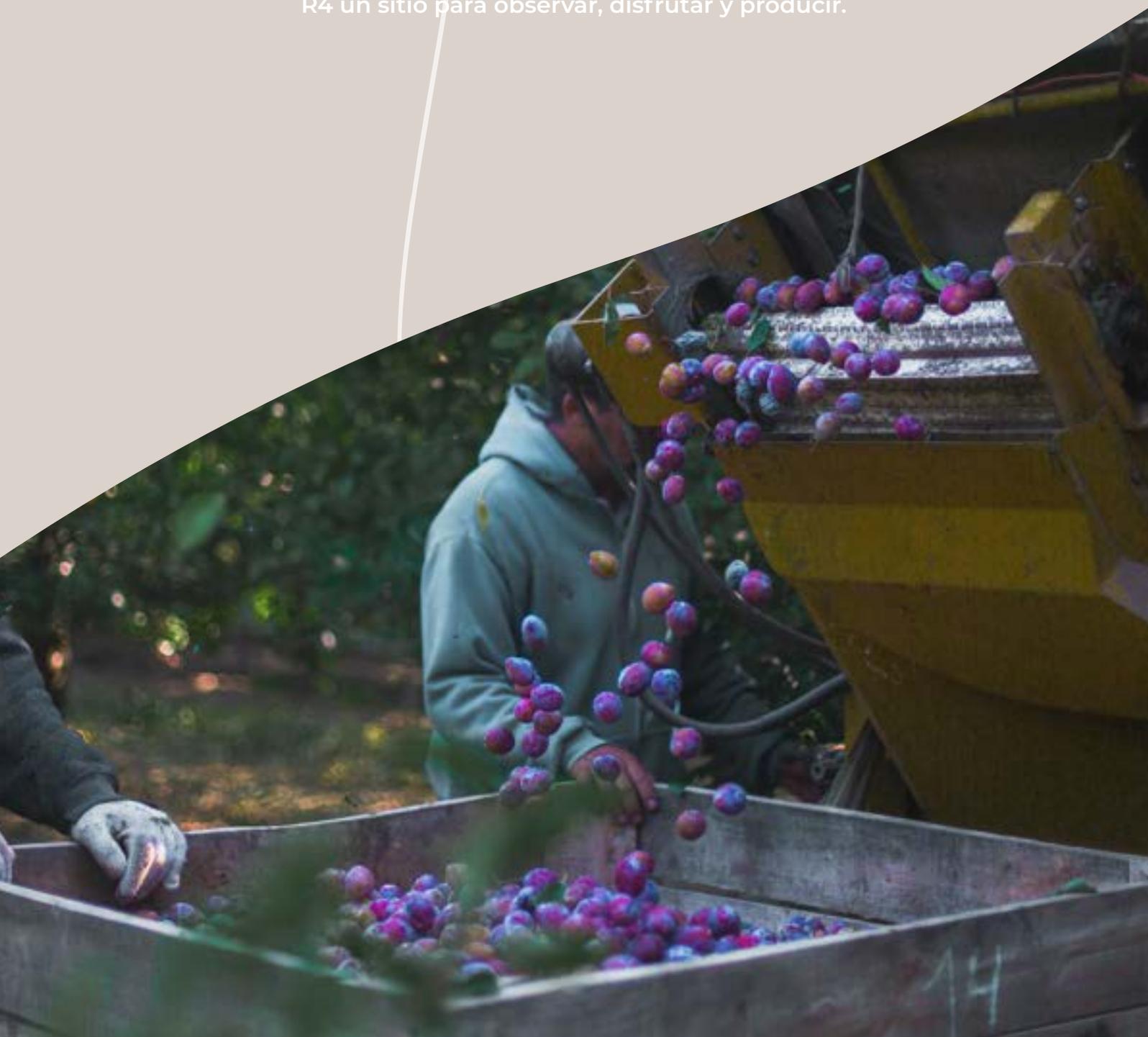
La R5 es otra de las fincas con Vid de Bodega Araujo, esa finca tiene un total de 173 hectáreas, cuenta con 37 hectáreas implantadas con vid y el resto de las hectáreas son monte nativo.

La finca cuenta con el sistema de Riego por Gravedad, pero próximamente se instalará el sistema de riego por goteo.



Finca R4: Ciruelas

Es nuestra finca más grande y se encuentra en el extremo oeste del tradicional e histórico pueblo de Villa Atuel. En esta unidad el cultivo elegido es el de ciruelas y se expande a lo largo de 120ha cultivadas actualmente. El 100% de la superficie se encuentra con riego por goteo y progresivamente si avanza con riego por aspersión para mitigar las heladas y malla antigranizo. Es la finca de ciruelas orgánica más grande de la Argentina y está entre las más importantes del mundo. Un excelente equipo de gestión agrícola y una clara determinación del dueño hacen de la finca R4 un sitio para observar, disfrutar y producir.



Energía

En el período 2021-2022 se detectó gran consumo de energía en la forma de combustible, cuyo principal destino era dar potencia a las bombas hidráulicas utilizadas en los sistemas de riego por goteo y protección contra heladas en la producción de ciruelas.

En este período gracias a la inversión y obra de llegada de tendido eléctrico se logró mejorar estas actividades, logrando por lo tanto una reducción en el consumo global de la empresa.

Huella de carbono

En Bodega Araujo estamos calculando la huella de carbono de las actividades de la organización bajo norma ISO 14.064-1, incluyendo en esta primera etapa las reservas 3 y 4 y las oficinas de Rosario. Esto nos permitirá conocer el impacto que tiene nuestra organización en el cambio climático, considerando las fuentes directas e indirectas de emisiones de GEI de la organización: desde la producción y transporte de los insumos necesarios para la producción, los trabajos en campo para la producción de nuestras uvas y ciruelas, los procesos energéticos de la organización, hasta la distribución de nuestros vinos en Argentina y el exterior. También, podremos entender el aporte que las prácticas sostenibles que utilizamos tienen en el cambio climático, como la aplicación de nutrientes orgánicos en el suelo, la separación y compostaje de residuos orgánicos y el uso eficiente del agua, así como la absorción de carbono de nuestras plantaciones de uvas y ciruelas.



Mantenemos y cumplimos nuestro objetivo de compostar el **100%** de los residuos orgánicos de la finca y Bodega. No solo reducimos la contaminación, sino que, además, **regeneramos, nutrimos y protegemos el suelo.**

Los residuos orgánicos representan casi la totalidad volumétrica de los residuos generados directamente por la empresa. A través del compostaje logramos reincorporar al suelo todo lo que se genera. Dentro de las corrientes de menor volumen contamos con un programa de gestión de residuos que contempla la reutilización de elementos de embalaje, reciclado de materiales con proveedores, recepción de residuos de la comunidad en Rosario, correcta disposición de residuos asimilables a urbanos y peligrosos.

**Reducción de
la contaminación**



Gestión de residuos

Perseguimos el objetivo de *cero desperdicios*. Para esto hemos emprendido un plan compuesto de varias líneas de trabajo:

-  Reincorporación al suelo del 100% de sus residuos orgánicos.
-  Separación y reciclaje de nuestros residuos.
-  Recolección de botellas vacías para reciclaje a cambio de beneficios para los clientes.

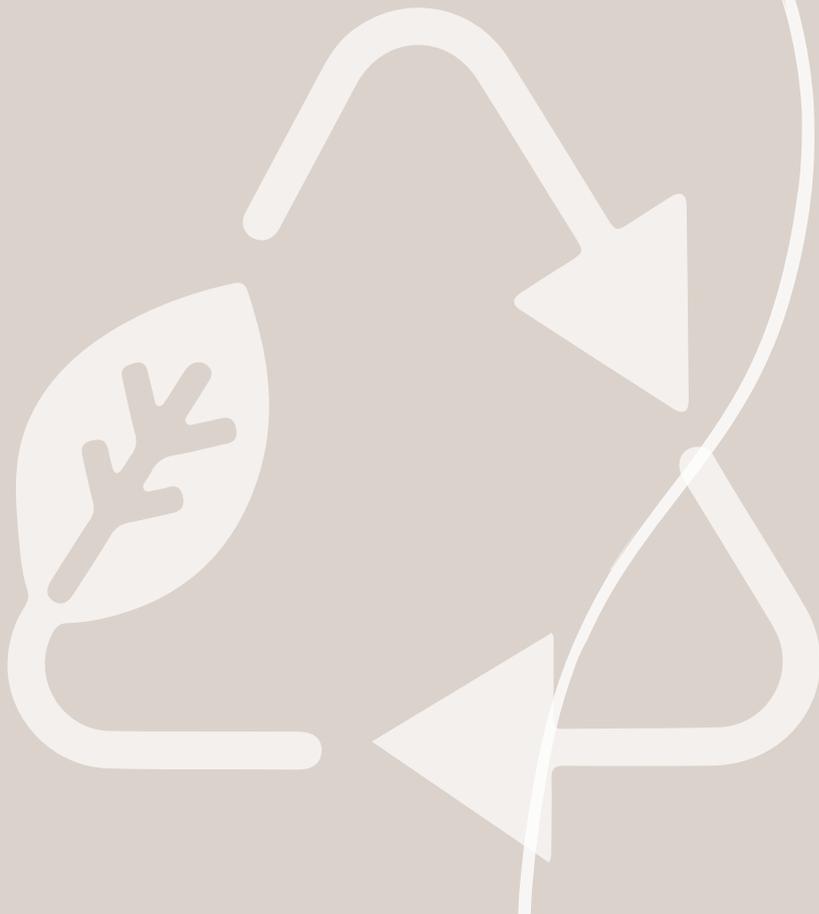
Conscientes de que los productos generan residuos a lo largo de su ciclo de vida, hemos implementado además a la empresa de reciclaje GEA, con el objetivo de reciclar y medir nuestros desechos. Estamos comprometidos en seguir buscando nuevas formas de minimizar nuestra huella ambiental y estamos abiertos a sumar más iniciativas en esta dirección.

Gestión de residuos

Somos un EcoPunto y trabajamos junto a nuestro socio-ambiental GEA Rosario. Recibimos materiales reciclables de nuestros vecinos y también sumamos los nuestros. Así cuidamos el planeta y las personas que lo habitan.

Residuos Reciclados
Rosario (GEA)

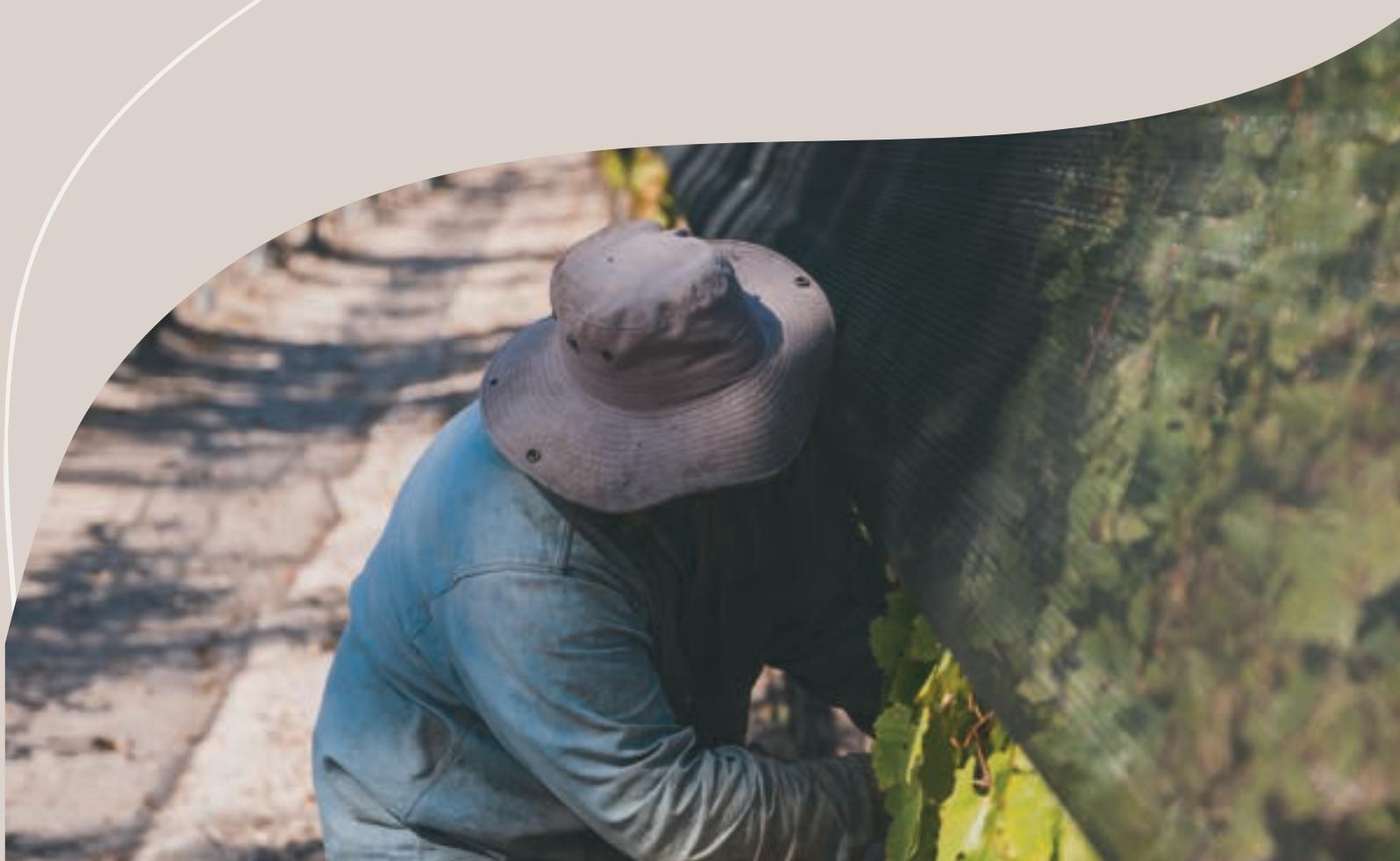
3594kg



Trabajadores

Satisfacción de empleados

Es importante conocer la opinión de todos, y para ello se realiza anualmente una encuesta de clima laboral que busca relevar cómo se encuentran los colaboradores en términos personales, profesionales y para con la empresa. De esta manera buscamos mejorar la satisfacción y el bienestar de cada uno de los miembros de la empresa. Creemos que el feedback es esencial.



Trabajadores

100%

Considera que existe un buen ambiente de trabajo y recomendaría a la empresa como lugar para trabajar.

100%

Disfruta de su trabajo y se siente orgulloso de formar parte.

90%

Piensa que se difunde y respeta la misión, visión y valores.



Trabajadores

Contamos con un *plan estímulo* para dar la oportunidad a todos los colaboradores que no hayan completado sus estudios primarios y/o secundarios y/o universitarios para finalizar ese proceso.

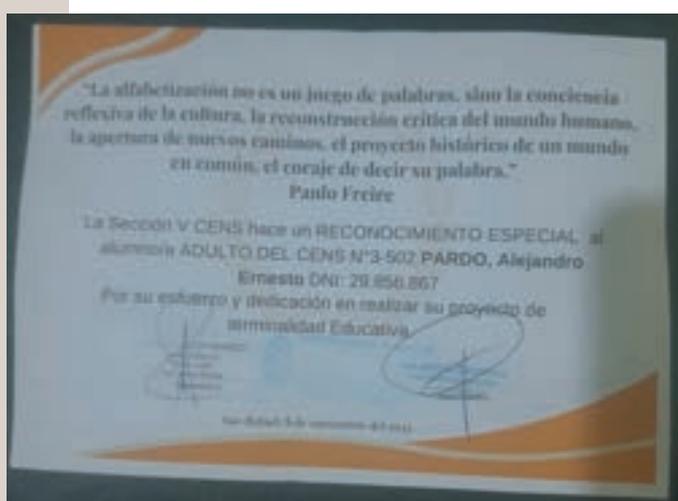
Brindar apoyo y asignar recursos para permitir que todos los colaboradores que lo deseen, puedan completar sus estudios y profesionalizar su área de desempeño. Este programa forma parte de la filosofía de la empresa que busca el desarrollo personal, intelectual y profesional de los colaboradores



Trabajadores

plan estímulo

Orgullosos de haber sido parte del logro de uno de nuestros empleados de haberse egresado de la escuela C.E.B.J.A 2021. Lo acompañaremos también en sus futuros estudios en la carrera de agronomía.



Capacitaciones

INNOVAcción Sustentable - Las huellas ambientales como herramienta de diagnóstico de sustentabilidad. Fundación Banco Credicoop INg. Leticia Tuminati
20/4/2023

Mariano M. Gallo Gerencia Comercial
Sol Ivancich MKT y Comunicación

Objetivo: Conocer sobre innovacion sustentable

INNOVAccion Sustentable - El aprovechamiento de descartes de la Agroindustria como estrategia de sustentabilidad para la prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos - 1 encuentro . Fundación Banco Credicoop / INg. Leticia Tuminati (INTA)
22/6/2023

Mariano M. Gallo Gerencia Comercial
Sol Ivancich MKT y Comunicación - Encargada

Objetivo: Conocer sobre innovacion sustentable

INNOVAccion Sustentable - Oportunidades y riesgos de la transición hacia la economía circular - 1 encuentro. Fundación Banco Credicoop / INg. Leticia Tuminati (INTA)
31/8/2023

Mariano M. Gallo Gerencia Comercial

Objetivo: Conocer sobre innovacion sustentable

Proveedores

Estamos comprometidos con llevar a cabo nuestros negocios de forma responsable y sostenible, y por tal razón exigimos lo mismo a nuestros Proveedores.

Como empresa de triple impacto no estamos ajenos a la buena gestión de nuestra área de compras y deseamos contribuir, en nuestro ámbito de influencia local, con proveedores, pequeños productores y cooperativas que promuevan las buenas prácticas sociales de inclusión, diversidad e igualdad de oportunidades en su staff, y en sus propias cadenas de valor, y que también desarrollen acciones que preserven los recursos naturales y cuiden el ambiente.

Creamos un Código de proveedores, un cuestionario de relevamiento de buenas prácticas y una evaluación interna que permite ver aspectos de mejora y priorizar la compra de impacto.

Proveedores

Con el objetivo de cumplir nuestro modelo de impacto:

42,28%

de gastos incurridos con proveedores locales

100.00%

de proveedores argentinos

96.55%

de proveedores alineados

24.14%

de proveedores alineados al impacto SOCIAL

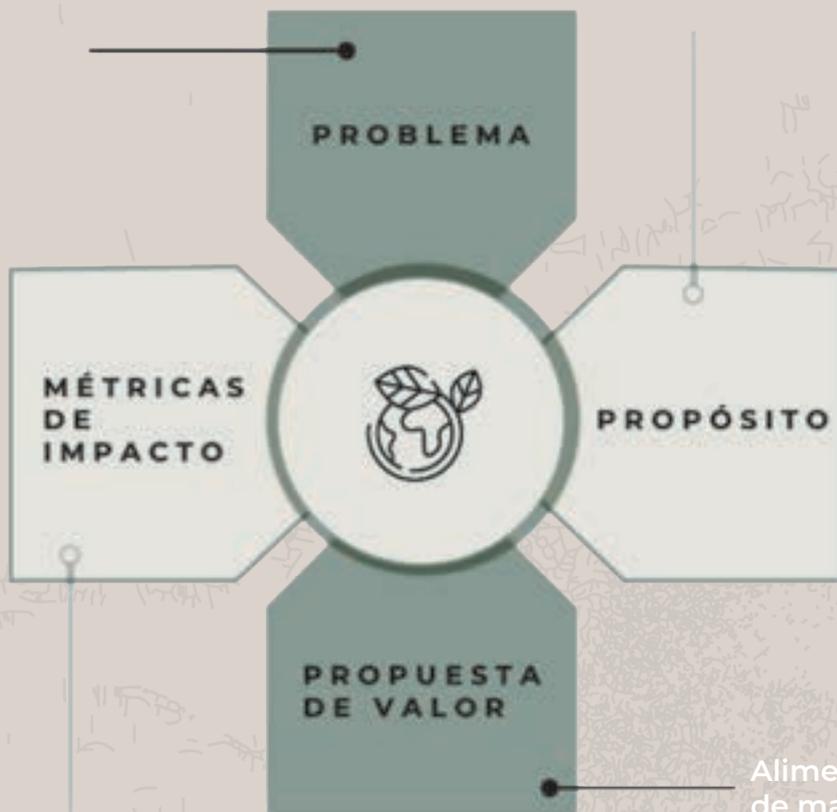
31.03%

de proveedores alineados al impacto AMBIENTAL

Modelo de negocio

Degradación de los suelos.
Contaminación de las napas.
Sistemas de producción dañinos

Conservar la salud del suelo, las personas y las comunidades mediante la provisión de productos fabricados de forma orgánica e integrada con el desarrollo de la comunidad local



ORGÁNICO
PERSONAS
RESIDUOS
DONACIONES
AGUA

Alimentos y bebidas producidas de manera orgánica:
VINOS Y CIRUELAS

Orgánicos

Dentro de toda La Reserva S.A. la producción es orgánica. Y en Bodega Araujo se lleva adelante un **proceso orgánico**. Contamos con certificaciones orgánicas en nuestros viñedos y en nuestros métodos de elaboración.

El **vino orgánico** es el producto de viñas sanas, cultivadas sin fertilizantes y en equilibrio con todo el ecosistema. El proceso es el mismo que un vino tradicional, no hicimos grandes cambios, el cambio es desde el viñedo, de cómo se trabaja el viñedo.



*Luchar por el medio ambiente
nunca fue tan rico.*

Nucha fue nuestro primer vino orgánico certificado. La producción de este vino fue nuestra manera de manifestarnos a favor del medio ambiente. Cápsula 100% reciclable, sin plásticos, impresa con tinta al agua.



Nuestros vinos



GRACIANO



NUCHA



MIMI



LÍNEA
CASK



LÍNEA
VARIETAL

Comunidad

Donaciones

Somos padrinos del merendero de Pirula, Manos Unidas, en Mendoza. Colaboramos con donaciones para ayudar al merendero y a los chicos que forman parte. Buscamos también potenciar la economía de Pirula colaborando a la difusión y venta de sus deliciosas mermeladas artesanales.

Además, con el objetivo de hacer un aporte comunitario, elegimos colaborar con otras instituciones sociales, desde venta de vinos, donación de palets, etc.



Cientes

Satisfacción clientes

Es muy importante para nosotros conocer la experiencia de nuestros clientes para con nuestra bodega. Por eso realizamos una encuesta para poder seguir brindando lo mejor.

Estas fueron las respuestas:

99% de los clientes están conforme con su compra

100% de los clientes califican a nuestros productos como muy buenos y geniales.

57% de los clientes sabían qué somos *Empresa B*, el resto no sabía.

95% de los clientes volvería a comprar nuestros productos.

GRACIAS POR TOMARTE EL TIEMPO DE LEER

¿Hay algo que te gustaría aportar?
QUEREMOS ESCUCHARTE

[ACCEDER A LA ENCUESTA](#)

BODEGA ARAUJO

UNIMOS HISTORIAS