



REPORTE DE SOSTENIBILIDAD

1/1/2023 - 31/12/2023



ÍNDICE



Carta de la dirección	
NUESTRA ORGANIZACIÓN	03
Quiénes somos	04
Nuestras líneas de productos	06
Nuestro camino	09
Estrategia de sostenibilidad	11
GOBIERNO Y DESEMPEÑO ECONÓMICO	15
Estructura de gobierno	16
Cultura, ética y conducta	17
Código de Ética y Conducta	19
Derechos humanos	20
Lucha contra la corrupción	20
No discriminación	20
Desempeño económico	21
Nuestra cadena de suministro	22
DESEMPEÑO AMBIENTAL	23
Nuestra política ambiental	24
Nuestra gestión ambiental	24
Consumo eficiente de recursos	25
Energía y emisiones	25
Aguas y efluentes	26
Residuos	26
Proyecto de Reciclaje	27
Bagazo	28
Programa de Recupero y Reutilización de Pallets: Fomentando la Sostenibilidad a Través del Ciclo de Vida de los Pallets	29
Programa de Donación de Bidones: Apoyando la Reutilización y el Reciclaje	30
Materias Primas	30
Envases	31
Pérdidas de alimentos	33
DESEMPEÑO SOCIAL	34
Nuestro Equipo	35
Gestión de recursos humanos	36
Diversidad	36
Formación y enseñanza	38
Evaluación de Empleados	39
Salud y seguridad	42
Comunidad	43
Salud y Nutrición	46
Etiquetado de productos	46
Ley de Rotulado	48
TABLA DE INDICADORES	50



CARTA DE LA DIRECCIÓN

Les presento el Reporte de Sustentabilidad 2023 de Pura Frutta, en el que hacemos un balance de los desafíos que enfrentamos en el último año y de los logros alcanzados, que reafirman nuestro compromiso con una gestión que considera, igual de relevantes, los impactos económicos, sociales y ambientales.

En Pura Frutta tenemos una visión clara de lo que aspiramos a ser. Desde el inicio de este proyecto, hemos transformado de manera constante nuestras ideas en acciones tangibles. Este viaje ha sido un continuo proceso de aprendizaje y mejora, y este informe representa la materialización de nuestro firme compromiso por construir una empresa de la cual nos sentimos orgullosos. Deseamos convertirnos en un referente para otras pequeñas y medianas empresas, así como para multinacionales, demostrando que es posible actuar de manera responsable y generar un impacto positivo. Trabajamos día a día con el propósito de llegar a este objetivo, entendemos que en el camino tenemos que sortear incoherencias y corregir errores.

Nos mantenemos motivados y comprometidos en seguir trazando este camino, que nos impulsa a construir la empresa que deseamos tanto para nuestros colaboradores como para nuestros consumidores. A pesar de un año 2023 caracterizado por desafíos significativos, el talento y dedicación de nuestro equipo, en conjunto con nuestra capacidad de producción, nos permitieron avanzar en nuestra búsqueda de una empresa cada vez más sostenible.

Basados en los principios y valores fundamentales de nuestra empresa, aspiramos a un futuro mejor para todas las personas. Trabajamos para desarrollar un negocio económicamente rentable, pero también procuramos un impacto positivo para las personas y el planeta.

Estamos muy contentos de presentarles nuestro primer Reporte de Sostenibilidad, donde hemos recopilado los logros y avances en materia económica, social y ambiental conquistados hasta este año. Seguiremos impulsando esta agenda junto a todos nuestros colaboradores, en aras de fomentar un crecimiento empresarial sostenible y seguir avanzando hacia un triple impacto positivo: económico, social y ambiental.

Les invito con entusiasmo a recorrer las páginas de este primer Reporte que refleja el arduo trabajo y el compromiso con la sustentabilidad de nuestra compañía.

Marcos Mercado
Socio Gerente





1 NUESTRA ORGANIZACIÓN

¿Quiénes somos?

Somos Patagonia Beverage SRL, empresa dedicada a la elaboración de jugos de frutas, envasados asépticamente con tecnología Tetra Pak, bajo la marca comercial Pura Frutta. En 2017 lanzamos el primer jugo de manzana 100% exprimido de Argentina y en 2019 lanzamos el primer jugo 100% exprimido orgánico.

La elaboración de nuestros productos se desarrolla en la provincia de Rio Negro, con establecimientos productivos en la localidad de Villa Regina, aquí también hay un sector de operaciones donde trabajan empleados encargados de tareas administrativas en áreas como calidad, logística, finanzas y gerencia. También, contamos con oficinas operativas en CABA, y nuestro centro de distribución tercerizado en la Provincia de Buenos Aires.

Este año logramos:

- El volumen de jugo vendido incrementó un 21% con respecto a 2022.
- Una mejora del 36% en facturación en USD durante el 2022.
- En 2022 instalamos una envasadora de 1 litro para envasar en nuestra propia planta. Durante 2023, continuamos nuestro crecimiento, instalamos nuestra línea de 250ml. Hoy podemos envasar el 100% de nuestros productos en nuestra fábrica.
- Primer exportación a Paraguay.
- Incorporación de 10 colaboradores.
- Obtuvimos la certificación Kosher Lemehadrin - Parve. Esta certificación garantiza a los consumidores que la elaboración de los productos e ingredientes que contienen cumple con la política de alimentos kosher, además, es indicador de que el producto cumple con estrictas normas de limpieza, pureza y calidad. El proceso exige la revisión de manera que se asegure que cumple con las pautas que marca la religión judía.



- Certificación por IRAM de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) obtenida el 22 de agosto de 2023. Pasamos por una auditoría minuciosa que evaluó que se cumplan ciertas normas y procedimientos esenciales para asegurar la cantidad y seguridad de nuestros productos. Estas prácticas están centralizadas principalmente en los requerimientos generales de higiene, durante la manipulación, elaboración, envasado y almacenamiento de los productos para evitar contaminación. Además, nos aseguramos de proporcionar un etiquetado adecuado de los productos con información clara y precisa, y llevamos registros de producción y calidad que son fundamentales para garantizar la trazabilidad y transparencia en los procesos.
- Fuimos reconocidos como una de las Mejores Empresas de Argentina 2022 por Deloitte, Santander Argentina y la Universidad de CEMA.
- Fuimos certificados como Empresa B, demostrando que cumplimos con los más altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia pública y responsabilidad legal.
- Firmamos la carta de compromiso de organizaciones privadas para el Acuerdo de Acción Climática.
- Nos adherimos a PARES, Iniciativa Público-Privada para la igualdad de Género en el Mercado de Trabajo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con el objetivo de desarrollar acciones que promuevan la igualdad laboral. Así contribuyendo a su autonomía económica, al crecimiento del sector privado y al desarrollo integral de la ciudad.



Empresa



Certificada



Nuestra línea de productos

3 SALUD
Y BIENESTAR



La clave de nuestro crecimiento y desarrollo está enfocada en tener siempre superioridad de producto. Por esto la clave de Pura Frutta es todo lo que no tenemos:

¿POR QUÉ PURA FRUTTA?

SIN CONSERVANTES

No tenemos que ponerle químicos a nuestro producto gracias al llenado aséptico de Tetra Pak y la pasteurización

SIN JUGO CONCENTRADO

El jugo concentrado se deriva de la deshidratación de fruta (en su gran mayoría) de pésima calidad.



SIN AZÚCAR AGREGADO

Pura Frutta no tiene más que fruta, no se le agrega ningún tipo de azúcar o endulzante. La azúcar que tiene es propia de la fruta, llamado "fructosa"

SIN SABORIZANTES

La fruta tiene un sabor increíble si se logra mantenerla en su estado natural. No hace falta tocar los sabores ni agregar nada nuevo.

Nuestros productos se caracterizan por ser jugo 100% exprimido sin conservantes ni aditivos. Todos nuestros productos están elaborados solamente con frutas o verduras.

Portafolio de sabores

Actualmente contamos con dos diferentes tamaños de jugos, de 1 litro y 200 ml. En el caso de 1 litro contamos con los siguientes gustos: manzana roja, manzana roja orgánica, manzana verde, naranja, manzana y arándanos, manzana y kiwi, manzana y frutilla, detox (naranja, manzana, zanahoria, remolacha), multifruta (manzana, manzana, naranja, pera). Para el caso del tamaño de 200ml ofrecemos manzana roja, manzana verde, naranja y multifruta.

Próximamente, se descontinuarán los envases de 200ml, para sumar a la familia el tamaño de 250ml.



CORE

Son los productos que concentran gran parte del volumen con un precio más competitivo.

ESTACIÓN

Productos de menor expectativa de volumen, precio más alto de especialidad hasta que lleguen a volúmenes relevantes para pasar a grupo CORE, grupo para prueba y lanzamiento de SKU.

Certificaciones



Todos nuestros jugos son **Libres de Gluten** es decir, que no tienen en su composición, ni estuvieron en contacto, con gluten derivado de trigo, avena, cebada o centeno (TACC).



Nuestra planta de Villa Regina obtuvo la certificación **Kosher Lemehadrin - Parve**, esto es muy importante ya que garantiza que los alimentos cumplen con los estándares religiosos judíos, lo cual nos permite llegar a un público más amplio y diverso. Por esto, los envases de nuestro jugo tienen el logo correspondiente a esta certificación.



Nuestro jugo de manzana roja orgánica está certificado por Food Safety S.A. bajo los estándares de NOP (EEUU en equivalencia con Canadá) y SUE (SENASA en equivalencia con la Unión Europea).

Volumen por canal (Directa, Distribuidores, Cadenas, Consumidor Final)

El canal "directa" es nuestra venta directa a consumidor final y comercios. Utiliza la estrategia de precios sugeridos de todos los canales y es una forma de control del traspaso de precios desde Patagonia Beverage SRL al consumidor final. Es también una forma de mejorar nuestra ejecución comercial y volcar conocimiento a todos los puntos de venta.

El canal de distribuidores vive un franco crecimiento en todo el país. Buscamos aliarnos con nuestros clientes para lograr una introducción del producto en nuevas provincias y un crecimiento del volumen en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. El canal de distribuidores lleva a una escalabilidad más rápida.

Creemos que es clave en la estrategia de desarrollo comercial tener una diversidad de canales que sean independientes y nos den mayor control.

El canal de supermercados nos proporciona visibilidad y una plataforma para el marketing. Nos permite ejecutar nuestro plan de ventas, acceder a datos de ventas valiosos y escalar gracias a la logística centralizada.

En 2021 iniciamos exportaciones a Brasil, Uruguay y Colombia. Forjamos una alianza estratégica con Fábricas Nacionales de Cerveza (FNC) en Uruguay, una subsidiaria de ABINBEV, líder mundial en bebidas. Gracias a este acuerdo de exclusividad y la posición dominante de FNC en el mercado uruguayo, logramos un crecimiento de más del 100% en 2022.

Por otro lado, en Brasil, este año proyectamos un crecimiento en ventas acompañado por un enfoque agresivo de marketing. Durante el 2023 logramos desembarcar en Chile y Paraguay.

En 2023 trabajamos en tres ejes principales. El primer eje es el orden, dado el alto contexto inflacionario tuvimos que mejorar nuestros sistemas de control de gestión para costear y procesar mejor nuestros productos.

El segundo tiene que ver con el cuidado y desarrollo de clientes, hoy en día tenemos una red de distribución amplia, queremos dar las herramientas a nuestros clientes para incrementar sus ventas, ponemos menos foco en nuevos clientes y más foco en el desarrollo.

En tercer lugar, dados los cambios productivos, trabajamos fuertemente en mejorar el aprovisionamiento constante de jugos a lo largo del año.

Nuestro Camino

Nuestra trayectoria ha sido marcada por importantes logros. En 2016, nos distinguieron como la Mejor Empresa Naciente en el concurso NAVES, organizado por el IAE Business School de la Universidad Austral. Un año después, en 2017, Forbes nos incluyó en la lista de los 30 emprendimientos más prometedores de Argentina.

En 2022, obtuvimos un reconocimiento que nos enorgullece: fuimos premiados como una de las Mejores Empresas de Argentina, una iniciativa impulsada por Deloitte, Banco Santander y la Universidad del CEMA (UCEMA). Este galardón destaca nuestra excelencia financiera, el éxito organizacional y el alto nivel de desempeño en la gestión de negocios como empresa mediana privada local.

Nuestros jugos están disponibles en las cadenas de supermercados más grandes de Argentina, entre ellas Carrefour, Coto, La Anónima, Jumbo, Disco, Vea, Walmart, Libertad y Cooperativa Obrera. Desde 2018, hemos ampliado nuestro alcance exportando a Uruguay y Colombia. Además, en 2022, establecimos un importante acuerdo de distribución con la reconocida empresa AB INBEV en Uruguay (F.N.C) y Argentina (Cervecería y Maltería Quilmes).

Nuestro equipo está formado por cuatro socios principales: José Carlos Molestina, experto en marketing; Alfonso Martín Carro, encargado de producción; Marcos Jerónimo Mercado, responsable de las áreas de finanzas y comercial; y Patagonian Fruits Trade SA. En 2019, realizamos una exitosa ronda de inversión que resultó en una alianza estratégica con Patagonian Fruits Trade SA, lo que permitió robustecer nuestro capital y alcanzar una eficaz integración vertical.

En 2022, instalamos una línea de 1 litro para envasar en nuestra propia planta. Durante 2023, continuamos nuestro crecimiento, instalamos nuestra línea de 250 ml. Hoy podemos envasar el 100% de nuestros productos en nuestra fábrica. Esto es un activo estratégico y mejora nuestras contribuciones brutas. A su vez, aperturamos el mercado de Paraguay, consolidamos nuestra relación con Cervecería y Maltería Quilmes en Argentina y Uruguay. Estamos muy contentos de contar que certificamos Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como normas de calidad.



2014

Constitución de Patagonia Beverage S.R.L.

2016

Go to market: Pura Frutta
100% Jugo 0% Chamuyo

2018

Expansión Comercial:
Uruguay y Colombia

2020

Mudanza a nueva fábrica en Villa Regina, Río Negro

2022

Instalación Línea propia Tetra pak® 1000 ml en Villa Regina Río Negro

2015

Montaje de fábrica en Centenario, Neuquén

2017

Comienzo envasado Tetra Pak, entrada a cadenas de supermercados

2019

Nuevos productos y asociación estratégica con Patagonian Fruit Trade S.A.

2021

Ingreso Mercado Brasil y acuerdo Estratégico ABINBEV Uruguay

2023

Instalación Línea propia Tetra Pak® 250 ml en Villa Regina, Río Negro. Certificación BPM Ingreso al mercado de Paraguay

Estrategia de Sostenibilidad

Nuestra estrategia de sostenibilidad se basa en nuestro compromiso de producir jugo 100% exprimido, sin conservantes ni aditivos, de manera responsable y respetuosa con el medio ambiente. Nuestra visión es ofrecer productos de alta calidad que promuevan la salud y el bienestar, al mismo tiempo que minimizamos nuestro impacto ambiental y contribuimos al desarrollo de las comunidades locales.

Nuestros pilares son:

Abastecimiento responsable

- Adquirir frutas de proveedores locales cuando sea posible y que practiquen la agricultura responsable y eviten el abuso de pesticidas y químicos.

Reducción de desperdicios

- Implementamos procesos de producción eficientes para reducir el desperdicio de frutas y minimizar la generación de residuos.
- Utilizamos subproductos de la producción de jugo, como el bagazo de la fruta, de manera responsable, evitando así el desperdicio.

Eficiencia energética

- Empleamos tecnologías energéticamente eficientes en la producción y envasado del jugo.

Envases sostenibles

- Utilizamos envases reciclables y/o biodegradables para reducir la generación de residuos plásticos.
- Promovemos activamente el reciclaje y la reutilización de envases por parte de nuestros consumidores.

Transparencia y etiquetado

- Comunicamos de manera clara en nuestras etiquetas la pureza del producto y la ausencia de conservantes y aditivos.
- Divulgamos nuestras prácticas sostenibles y nuestro compromiso con la calidad a través de la etiqueta del producto.

Responsabilidad social

- Implementamos un programa de donaciones. Por cada venta en nuestro ecommerce, donamos 200 ml de jugo a la asociación civil sin fines de lucro Manos de la Cava. Así, queremos apoyar el derecho a la alimentación adecuada y brindar nutrientes vitales a quienes tienen dificultades para acceder a alimentos nutritivos. También realizaremos un seguimiento y evaluación periódica de este programa para asegurar su eficacia y optimizar nuestros esfuerzos.

Colaboración y certificaciones

- Obtuvimos certificaciones de sostenibilidad, como orgánico, para respaldar nuestras prácticas responsables.

Educación y conciencia del consumidor

- Lanzamos campañas educativas dirigidas a los consumidores sobre la importancia de elegir productos naturales y sostenibles.
- Fomentamos la adopción de hábitos de consumo responsables y saludables.

Monitoreo y medición

- Establecemos indicadores clave de rendimiento (KPI) relacionados con la sostenibilidad para evaluar nuestro progreso.

Innovación continua

- Estamos desarrollando nuevas variedades de jugo e investigando métodos de producción aún más sostenibles y saludables.

Nuestra estrategia de sostenibilidad refleja nuestro firme compromiso con la calidad, la responsabilidad ambiental y el bienestar de las comunidades. A medida que avanzamos en esta dirección, estamos dedicados a informar y comunicar de manera transparente nuestros avances y logros en cada uno de estos componentes clave de nuestra estrategia.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



En referencia a la Agenda 2030, analizamos los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y el total de las 169 metas en su agenda para el año 2030, e identificamos los objetivos a los cuales Pura Frutta aporta contribuciones más relevantes. Explicaremos brevemente nuestra contribución en estos ODSs ya que se ampliará nuestro impacto a lo largo del documento. Es importante destacar que gracias al compromiso de todo el equipo de trabajo de Pura Frutta hemos logrado gestionar gran parte de estos objetivos.

2 HAMBRE CERO



En primer lugar, abordamos el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) número 2, conocido como "Hambre 0". Este tiene como objetivo acabar con el hambre, garantizar alimentos sanos y nutritivos para toda la población y promover la agricultura sostenible. Nuestra propuesta se alinea con este ODS, ya que combina la alimentación saludable con un producto de la más calidad, sin mentiras ni chamuyos.

Ofrecemos jugos 100% exprimidos sin conservantes, ni aditivos a diferencia de los otros jugos que se encuentran en el mercado.

Nuestra dedicación a la calidad y la autenticidad nos llevó a ser pioneros: en 2017, lanzamos el primer jugo de manzana 100% exprimido en Argentina, y en 2019, dimos un paso más allá al presentar el primer jugo 100% exprimido de producción orgánica. Es importante destacar que la reciente aprobación de la Ley 27.642 de Promoción de Alimentación Saludable en noviembre de 2021 no afecta negativamente nuestra oferta. Por el contrario, reafirma nuestro compromiso con la alimentación saludable y sostenible. Nuestra gama de jugos incluye opciones orgánicas que no solo garantizan una nutrición de calidad, sino también promueven prácticas agrícolas sostenibles.

En 2023, dimos un paso adicional en nuestra misión al colaborar con la ONG Manos de la Cava en una campaña solidaria. Por cada venta en nuestro canal de comercio electrónico, donamos jugos a los comedores de esta organización, contribuyendo así a la alimentación de quienes más lo necesitan.

Nuestra dedicación a la alimentación saludable, sostenible y solidaria es el núcleo de nuestra identidad, y continuaremos avanzando en esta dirección, en sintonía con los ideales del ODS "Hambre 0".

3 SALUD
Y BIENESTAR



En segundo lugar, el ODS número 3 conocido como "Salud y Bienestar", tiene como meta mejorar la salud de la población global, así como la promoción de hábitos de vida saludables que reduzcan la mortalidad y la incidencia de enfermedades. Pura Frutta se compromete rigurosamente a aplicar políticas que abordan integralmente cuestiones laborales, salud y seguridad de los trabajadores y su familia, derechos humanos y ética empresarial.

Uno de nuestros productos, certificado como orgánico, no solo beneficia a los trabajadores de la tierra, sino también a nuestros consumidores, al garantizar la pureza y calidad de cada sorbo. Además, en 2023, obtuvimos la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), un logro que refuerza la inocuidad de nuestros productos y el compromiso con la salud de quienes los disfrutan.

Nuestro equipo humano es el activo más valioso, y por ello, brindamos formación continua en materia de seguridad y cuidado de la salud. Realizamos capacitaciones regulares sobre prevención, el uso de equipos de protección personal y la gestión de productos químicos. Seguimos estrictos protocolos para la disposición responsable de residuos, como aceites y envases.

Somos conscientes que nuestro producto alcanza de forma positiva a la salud de nuestros consumidores llevando a sus hogares alimentos de calidad. Nuestra producción ha cuidado el medio ambiente evitando la contaminación del aire, agua y suelos, colaborando así en la reducción sustancial de enfermedades.

En Pura Frutta, la salud y el bienestar no son solo metas a alcanzar, sino valores fundamentales que guían cada paso que damos.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Por último, el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) número 12, titulado "Producción y Consumo Responsable," busca transformar el actual modelo de producción y consumo, con el fin de lograr una gestión eficiente de los recursos naturales. Esto implica la implementación de procesos destinados a evitar el desperdicio de alimentos, promover el uso ecológico de productos químicos y reducir la generación de residuos.

Llevamos a cabo un sistema de gestión ambiental formalizado, cuya máxima meta es lograr el uso eficiente de los recursos naturales en línea con la meta 12.2. Un ejemplo de esto es que uno de nuestros jugos, cuenta con certificación orgánica, lo cual implica una disminución en el uso de insumos de síntesis química. Las manzanas que utilizamos como materia prima son aquellas que nuestro proveedor descarta debido a su falta de color externo, tamaño fuera de rango o forma irregular, lo que las hace no aptas para la venta al consumidor final. Sin embargo, en lugar de desperdiciarlas, les damos un propósito y las convertimos en un producto con valor agregado, es decir, jugo 100% exprimido, contribuyendo así a la reducción del desperdicio de alimentos, tal como se busca en la meta 12.3 del ODS 12.

En nuestra planta ubicada en Villa Regina, el principal residuo en términos de volumen se genera durante el proceso de prensado de la fruta, resultando en la producción de bagazo. No consideramos este bagazo como un desperdicio, sino como un subproducto de nuestra actividad productiva. En la actualidad, gran parte del bagazo se destina al compostaje y se utiliza posteriormente en las chacras donde se cultivan las mismas manzanas que servirán de materia prima para nuestros jugos. De esta manera, cerramos el ciclo y aprovechamos al máximo los recursos.

En lo que respecta a nuestros envases, es importante destacar que son 100% reciclables, y aproximadamente el 69% de los materiales utilizados provienen de fuentes vegetales, lo que contribuye a la sostenibilidad y al cumplimiento de los objetivos del ODS 12.

Todos los retos identificados son transversales; al contribuir a cualquiera de ellos se contribuye al mismo tiempo al conjunto.

16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



Nuestra Estrategia de Sostenibilidad incorpora el diálogo y la articulación con nuestros grupos de interés, mediante distintos canales de comunicación.

- Proveedores - correo electrónico, redes sociales
- Clientes minoristas - redes sociales, ferias
- Clientes mayoristas - reuniones mensuales, correo electrónico, ferias
- Academia - pasantías, proyectos en conjunto, alianzas estratégicas
- Comunidad y ONG - redes sociales, comunicación uno a uno
- Firma de contrato - Firmamos la carta de compromiso de organizaciones privadas para el Acuerdo de Acción Climática.



2 GOBIERNO Y DESEMPEÑO ECONÓMICO

Estructura de gobierno

Somos una empresa joven, constituida bajo la forma jurídica de Patagonia Beverage SRL. Nuestra empresa está conformada por tres socios principales:

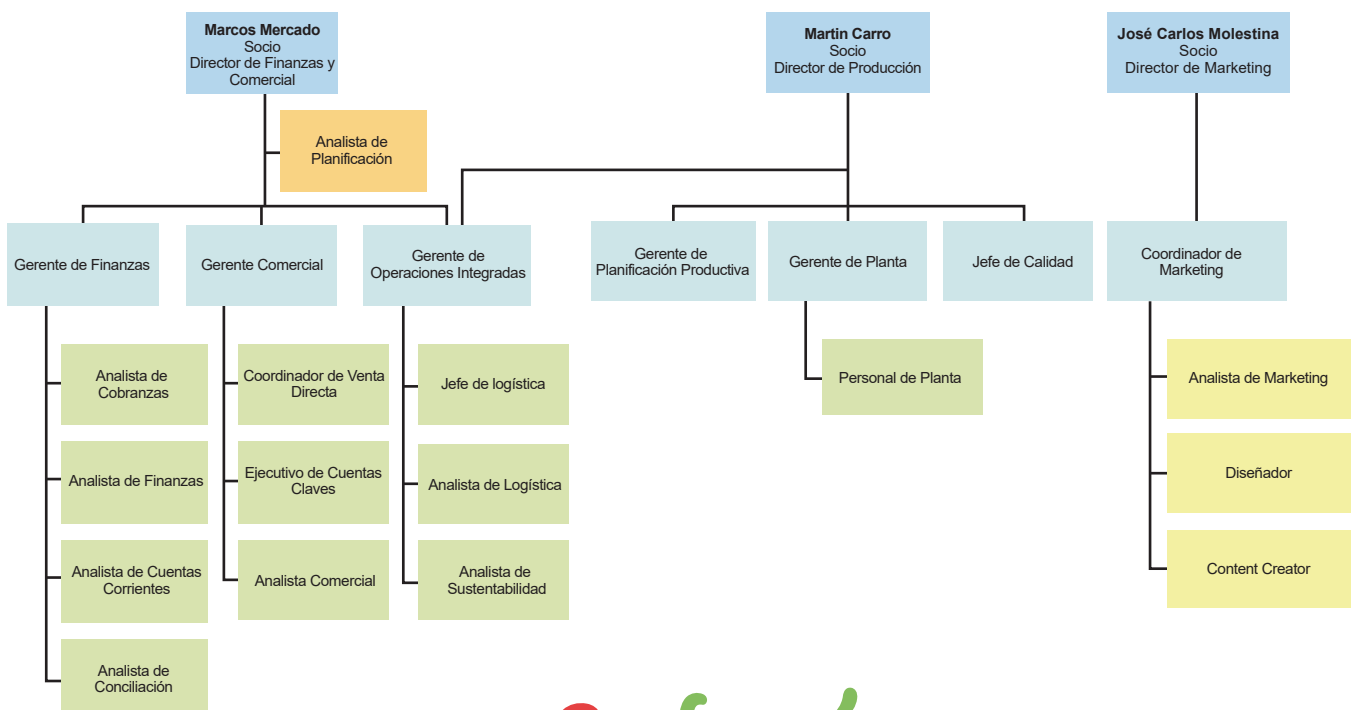
Martín Carro: Se posiciona como director de producción, enfocado en el desarrollo productivo, las inversiones y las alianzas estratégicas. Su experiencia y conocimientos en estas áreas han sido fundamentales para impulsar nuestro crecimiento y asegurar la calidad de nuestros productos.

José Carlos Molestina: Desempeña un papel fundamental en la gestión del marketing y la comunicación de la empresa. Su capacidad para desarrollar estrategias efectivas de marketing y establecer una comunicación clara con nuestros clientes ha sido clave para fortalecer nuestra presencia en el mercado.

Marcos Mercado: Como director comercial y de finanzas, aporta una amplia experiencia en el campo empresarial. Su enfoque estratégico y habilidades en la gestión financiera han sido fundamentales para el crecimiento sostenible y rentable de nuestra empresa.

En 2019, gracias a una ronda de inversión, nos unimos estratégicamente con la empresa Patagonian Fruits Trade S.A., lo que nos permitió aumentar nuestro capital y lograr una integración vertical exitosa. Los socios tienen reuniones mensuales, y en caso de ser necesario se organizan otras, para la toma de decisiones.

En la actualidad, nuestro equipo se confirma así:





Cultura, ética y conducta

El espíritu de la organización queda plasmado en nuestra Visión, Misión, Valores que enmarcan nuestra cultura y desempeño diario.





MISIÓN

Hacer el mejor jugo natural a través del uso único de frutas y verduras, sin ningún tipo de agregados adicionales.

VISION

Ser una empresa multinacional de bebidas naturales con una conciencia ecológica irrefutable y un énfasis en procesos y economías circulares, buscando tener un impacto positivo sobre el medio ambiente y nuestra sociedad.



VALORES

Usar siempre materias primas naturales y mantener el producto libre de cualquier ingrediente que no sea natural. La transparencia es un requisito. Somos lo que consumimos. Lo simple, es mejor.



Código de ética y conducta

En Pura Frutta estamos a la altura de nuestras responsabilidades como empresa siendo éticos, conscientes y responsables de los riesgos en todo lo que hacemos.

Nuestro Código de Ética y Conducta detalla nuestros principios y normas para prevenir el sorbo y la corrupción. Este alcanza a todos los empleados, esperamos que todos los terceros que trabajen en nuestro nombre actúen de forma ética y consistente con él y cumplan con nuestros principios señalados en el Código de Conducta Proveedores.

El código de conducta ha sido adoptado formalmente, los principales aspectos incluidos en el código:

Nuestra gente

- Cumplimiento normativo: Compromiso con el cumplimiento de leyes y regulaciones en todas las ubicaciones.
- Respeto y ambiente laboral saludable: Fomento de un ambiente de trabajo respetuoso y libre de acoso y discriminación.
- Igualdad de oportunidades: Promoción de la igualdad de oportunidades y la no discriminación en selección y cultura laboral.

Clientes

- Ofrecer un excelente servicio al cliente con respeto y dignidad.
- Finalizar la relación si un cliente participa en actos ilegales o no éticos.

Proveedores

- Seleccionar proveedores éticos y responsables.
- Promover el cumplimiento de normas y buenas prácticas.
- Preferir proveedores comprometidos con el medio ambiente y la comunidad.

Comunidad y Competidores

- Cuidar el medio ambiente y apoyar a la comunidad.
- Mantener una comunicación abierta y resolver quejas.
- Competir de manera transparente y legal con los competidores.

Política de prevención y lucha contra la corrupción

Responsabilidad ambiental

Política de denuncias, quejas y sugerencias

Este documento junto al Manual de Empleados son firmados por los colaboradores de manera voluntaria a su ingreso en la compañía.

Cualquier grupo de interés y/o persona vinculada con nuestras actividades dispone de tres canales de denuncia: nuestra página web, una dirección de correo electrónico y un número de WhatsApp.

A través de las mismas se puede informar cualquier incumplimiento del marco normativo de ética e integridad ya sea por parte de un miembro de la organización como de un tercero que actúe en representación o a favor de los objetivos de la empresa. Para los empleados tenemos un formulario anónimo al que tienen acceso en cualquier momento para hacer quejas/denuncias y/o sugerencias.

Derechos humanos

Apoyamos y respetamos los Derechos Humanos de todos nuestros públicos de interés, en cada decisión que tomamos y en cada proceso productivo que implementamos de manera directa, así como en toda nuestra cadena de valor.

En Pura Frutta la promoción y el respeto de los Derechos Humanos forman parte de la cultura y filosofía, están integrados a nuestros valores, políticas y estrategias.

Nuestro Código de Ética, en su punto 6.3, establece el apoyo y respeto de los derechos humanos como uno de los valores de la empresa.

Lucha contra la corrupción

Desarrollamos todas nuestras acciones con un profundo compromiso con la ética y transparencia, buscando generar relaciones comerciales de confianza dentro de los marcos legales y normativos vigentes.

El tema forma parte de nuestro Código de Ética, está contemplado en la Política Anticorrupción, punto 7.1. La implementación del Código de Ética y Política Anticorrupción alcanza a todas nuestras operaciones.

No se registraron casos de incumplimiento durante el período reportado, por ninguno de los canales de denuncia habilitados (mail, página web, formulario, WhatsApp). Desarrollamos todas nuestras acciones con un profundo compromiso con la ética y transparencia, buscando generar relaciones comerciales de confianza dentro de los marcos legales y normativos vigentes.

No discriminación

El compromiso con la inclusión como actitud opuesta a todo tipo de discriminación forma parte de nuestra cultura, inspirados por nuestro propósito según el cual buscamos garantizar el derecho a una alimentación saludable y de calidad.

Nuestro Código de Ética define la no discriminación como parte de los valores de la compañía, en el punto 6.4. Nuestras búsquedas laborales se centran en la descripción de la posición y las capacidades del candidato, sin considerar aspectos personales como la edad, la orientación sexual o cualquier otro rasgo que no se vincule a su futuro desempeño laboral.



En nuestra organización, el área de Finanzas tiene a su cargo la gestión y control de los aspectos de contabilidad, administrativos, financieros y comerciales.

Como mecanismo de control y evaluación, al final de cada período, se confecciona un balance económico ajustado a normativa nacional y provincial. Este balance es auditado por Dr. Carlos Guillermo Retamal.

El balance luego es analizado y aprobado por Martin Carro. Por último, y en base a los resultados positivos (superávit) o negativos (déficit), los socios definirán las decisiones estratégicas para el año siguiente.

En cuanto al desempeño financiero del ejercicio económico 2023, se observó un crecimiento del 21% en referencia al 2022. En 2023 se realizaron varias inversiones en infraestructura, con la finalidad de incrementar la capacidad de producción, en busca de la autonomía para el envasado, y manejo de efluentes y desechos.

Se observaron fluctuaciones de la demanda explicadas por el contexto altamente inflacionario y por la maduración de nuestra marca, en volumen crecimos 21% pero en facturación en USD logramos un crecimiento mayor de 36%.

Dentro de los acontecimientos del período, remarcamos el crecimiento en diversos canales de distribución nuevos. En línea con la estrategia de consolidación estratégica en 2023 terminamos de internalizar todo el envasado en nuestra propia planta, mejorando la contribución bruta.





Nuestra cadena de suministro está integrada por proveedores estratégicos ubicados, en su mayoría, en Provincia de Buenos Aires, Ciudad de Buenos Aires y la provincia de Río Negro. Estas empresas nos proveen de los principales insumos de fruta y envases.

Contamos con 15 proveedores de la provincia de Buenos Aires y 18 proveedores de la provincia de Río Negro.

Un 73% del monto total de compra corresponde a proveedoras y proveedores locales. El 100% de nuestras materias primas son compradas a proveedores locales. Solamente tres de nuestros proveedores no son considerados locales que representan solamente 0,5% de los gastos totales.

Con respecto a nuestros gastos el 79% provienen de proveedores con algún tipo de certificación.

En Pura Frutta estamos convencidos que la mejor forma de desarrollar nuestras actividades y hacer negocios se enmarca en el cumplimiento de las normas vigentes y en los lineamientos de altos estándares éticos, sociales y de integridad. Nuestro Código de Conducta para Proveedores es una declaración de nuestros principios éticos. En ese contexto, Patagonia Beverage promueve que estos principios se personifiquen, como hacen nuestros profesionales, en el desempeño de las actividades de los distintos eslabones de nuestra cadena de valor.

El Código de Conducta de Proveedores establece los estándares mínimos que deben cumplir y, con su firma, se comprometen a actuar en consecuencia y asegurar que sus agentes y subcontratistas adhieran al compromiso. Incluye pautas sobre la integridad empresarial y las gestiones transparentes, el respeto de los Derechos Humanos, el cuidado del ambiente, la calidad, seguridad e higiene y cláusulas de responsabilidad.





3

DESEMPEÑO AMBIENTAL

Nuestra política ambiental

12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



11 CIUDADES Y
COMUNIDADES
SOSTENIBLES



Pura Frutta ha crecido con una conciencia ecológica irrefutable, enfocándonos en nuestros productos y actividades, integrando los principios de la economía circular, buscando tener un impacto positivo sobre el medio ambiente y nuestra sociedad. Creemos firmemente que nuestro éxito empresarial presente y futuro depende del desarrollo de un negocio ambientalmente sostenible en todas aquellas comunidades donde operamos. Nos aseguramos que la sostenibilidad esté plenamente integrada en la toma de decisiones y operaciones diarias.

Nos comprometemos a dirigir nuestro negocio de forma que proteja y conserve el medio ambiente, poniendo foco en la reducción de nuestra huella ambiental. Pura Frutta establece como política ambiental los siguientes directrices:

- Promover el uso responsable y eficiente de los recursos naturales.
- Controlar y reducir la generación de residuos. Reutilizando, recuperando o reciclando los materiales de desecho en procesos de producción propios cuando es factible, con el fin de llegar a una empresa con Residuos Cero.
- Implementar estrategias para reducir la huella de carbono.
- Trabajar continuamente en el diseño de nuestras actividades productos y servicios para la mejora continua de nuestro desempeño ambiental.
- Fomentar entre los empleados el respeto por nuestro entorno tanto dentro como fuera de nuestro lugar de trabajo. Por medio de capacitaciones buscando que estos saberes y responsabilidades se extienden a las casas y familiares de todos los trabajadores de Pura Frutta.
- Poner a disposición del público nuestra política ambiental.

Nuestra gestión ambiental

12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



En Pura Frutta, el área de sustentabilidad y RSE es la encargada de diseñar e implementar la Estrategia de Gestión Ambiental que es aprobada por los socios.

Realizamos nuestras operaciones bajo cumplimiento de nuestra política ambiental que se alinea a nuestros valores.

Con foco en el consumo eficiente de recursos y en la reducción de nuestro impacto ambiental, en Pura Frutta definimos distintos objetivos de desempeño ambiental a corto y largo plazo.

- Reciclar 80% de nuestros residuos.
- Reutilizar los insumos que usualmente son descartados, como, por ejemplo, los pallets.
- Implementar packagings con 90% material de origen vegetal.
- Medir nuestra huella de carbono y hacer un plan de acción para mitigar nuestro impacto.

Consumo eficiente de consumos

Energía y emisiones

Nuestra principal fuente de energía es la electricidad y la utilizamos principalmente para hacer funcionar la mayoría de nuestra maquinaria. El GLP es utilizado para la generación de calor y vapor en la caldera, y para el pasteurizador.



Consumo Energético	2023	2022
Combustible		
Nafta (litros)	9.427	11.024
GLP (litros)	68.717	44.269
Gas Natural (m ³)	255	719
Energía Eléctrica (MWh)	180	139

En cuanto a las emisiones de GEI, en 2023 comenzamos a medir las emisiones de alcance 1 y 2 generadas por nuestras actividades de producción. Es importante destacar que esta medición se llevó a cabo utilizando la plataforma "Carbon Neutral +". En nuestras plantas, las emisiones directas (alcance 1) se encuentran vinculadas a la utilización de gas natural.

Teniendo en cuenta para la fábrica el GLP usado en el pasteurizador (alcance 1) y el consumo de electricidad (alcance 2). Para la oficina tuvimos en cuenta el consumo de gas natural (alcance 1) y el consumo de electricidad (alcance 2).

Consumo Energético	2023	2022
Emisiones alcance 1 (tCO ₂ e)	1.3	1.6
Emisiones alcance 2 (tCO ₂ e)	41.8	32.3
Total emisiones alcance GEI (tCO₂e)	43.1	33.9

Nuestro objetivo para el 2024 es calcular nuestra huella de carbono más específica incluyendo varias fuentes como: emisiones directas de GEI, emisiones de GEI por energía importada, emisiones indirectas de GEI por transporte y emisiones indirectas de GEI por productos utilizados.

Aguas y efluentes

Nuestra organización se abastece de agua de pozo, esta es potabilizada por medio de una planta de tratamiento del tipo ablandador con osmosis inversa. Durante la limpieza de tanques, la envasadora y el pasteurizador es donde se produce el mayor consumo de agua. A su vez, en el pasteurizador utilizamos un método de circuito cerrado evitando el desperdicio de agua.

Durante el 2023, logramos establecer nuestra propia planta de tratamiento, de esta forma no dependemos de la planta de un tercero. El agua residual de nuestras operaciones es enviada a nuestra planta de tratamiento, para luego ser vertida en un canal vecinal.

Lamentablemente, no registramos el consumo de agua durante el 2023 debido al movimiento de la fábrica, logramos hacer un estimado. Todos nuestros efluentes se encuentran ajustados a los límites de vertidos determinados por la normativa correspondiente a las jurisdicciones donde se encuentran nuestras plantas productivas.

Para el 2024, nuestro objetivo es registrar el consumo de agua utilizando la planta de tratamiento ya que la misma tiene un caudalímetro.

Residuos

En 2023, contamos con una gestión de residuos de acuerdo a nuestra política ambiental. Tanto en las oficinas administrativas como en nuestra planta se realiza separación de los residuos en origen.

Nuestros residuos comunes en las oficinas se componen principalmente de envases de comida que no es posible limpiar, restos orgánicos.

En cuanto a los residuos reciclables, contamos con un convenio con la Municipalidad de Villa Regina. Igualmente, la recolección la lleva a cabo otra empresa que dispone el material en el centro de reciclaje municipal.



Proyecto de reciclaje

Como parte integral de nuestro compromiso con la sostenibilidad y la reducción de residuos, el Proyecto de 0% Desperdicio de Pura Frutta tiene como objetivo ambicioso recolectar el equivalente al 100% de los envases de Tetra Pak que introducimos en el mercado para el año 2025. Creemos firmemente que, a través de una colaboración concertada en toda la cadena de valor y la implementación de principios de economía circular, alcanzaremos con éxito esta meta visionaria.

Pura Frutta se enorgullece de su continua dedicación al medio ambiente y se embarca en una misión significativa centrada en el reciclaje. Buscamos no solo marcar la diferencia, sino también desempeñar un papel activo en la construcción de un mundo más sostenible.

Este proyecto no solo aborda la recolección y recuperación de materiales, sino que también involucra directamente a las personas que forman parte del proceso de reciclaje. Al posicionar los envases larga vida como material reciclable, asumimos la responsabilidad completa del ciclo de vida de nuestros productos, fomentando la adopción de prácticas sostenibles en la región.

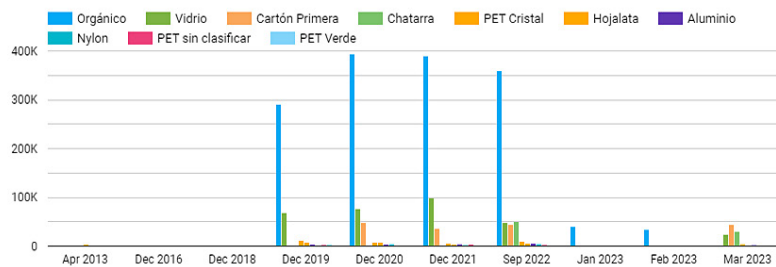
La carga de información en el sistema de registro es crucial para establecer bases sólidas sobre las acciones de recuperación de materiales. Más que una simple recopilación de datos, esta información permite comparar métricas y evaluar el rendimiento. La idea es no solo medir el éxito individual, sino también fomentar la colaboración y la sinergia entre los municipios. Este enfoque colaborativo tiene como objetivo eficientizar el proceso de comercialización de los materiales recuperados.

Cada localidad cuenta con acceso a un tablero personalizado que visualiza diversas métricas e información. Además, existe un panel general que facilita la comparación entre las localidades, promoviendo la interacción y creación de sinergias para fortalecer el proceso de reciclaje.

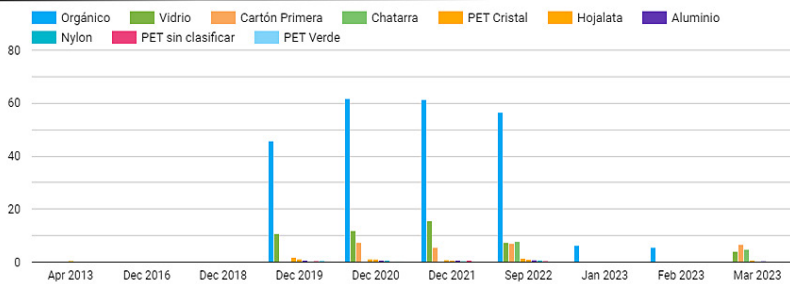
En última instancia, este proyecto no solo impulsa la economía circular al introducir materiales reciclados en el ciclo de producción, sino que también refuerza nuestro compromiso con la responsabilidad extendida del productor. Al tomar medidas concretas y proactivas, Pura Frutta demuestra que la sostenibilidad no es solo un objetivo, sino un compromiso tangible y en constante evolución con el entorno que nos rodea.



Material en Kilos Por Fecha



Material Recuperado por Persona



Bagazo

En Octubre del 2022, implementamos una innovación ecológica y económica utilizando un tornillo sinfín para extraer el orujo de la planta. El orujo es el residuo sólido que queda después de extraer el jugo de manzana. Antes, este residuo se guardaba en bolsas plásticas que luego se desechaban, generando contaminación y gastos. Actualmente, el tornillo sinfín transporta el orujo desde el interior al exterior de la planta, donde se deposita en volquetes.

El tornillo puede transportar 2.000 kg / hora, aunque el output actual es de 500 kg de bagazo por hora, completando alrededor de 1,5 volquetes por día. Mediante un servicio tercerizado se retira el orujo y se dispone en un lugar donde se utiliza para compostaje, aprovechando sus propiedades orgánicas. Mucho del bagazo enviado a compostaje es utilizado en chacras donde se producen las mismas manzanas que son luego utilizadas para elaborar el jugo.

Con este sistema, hemos logrado reducir el uso de bolsas plásticas de 400 al mes a menos de 50, lo que significa un ahorro de dinero y una menor huella ambiental. El tornillo sinfín no fue una compra sino un logro de la colaboración con la Universidad Nacional de Río Negro, con la que establecimos un convenio en 2022 y gracias a eso pudimos obtenerlo y utilizarlo en nuestra planta.

Se presentaron varias posibilidades de alternativas para el uso del bagazo, como para fertilizantes, producir energía y alimento. La Fundación de la Universidad del Comahue para el Desarrollo Regional (FUNYDER) y la Agencia de Innovación y Economía del conocimiento de la Provincia de Río Negro otorgaron a Pura Frutta un subsidio en el año 2022 para la producción industrial de levaduras para vinificación.

En 2023, también se llevaron a cabo pruebas piloto de elaboración de alimentos libres de gluten utilizando como ingrediente harina de bagazo de manzana, introduciendo un ingrediente con alto contenido de fibra.

Programa de Recupero y Reutilización de Pallets: Fomentando la Sostenibilidad a Través del Ciclo de Vida de los Pallets

En nuestra búsqueda continua de prácticas sostenibles, hemos desarrollado un programa de recuperación y reutilización de pallets que destaca nuestra dedicación a reducir residuos y promover la economía circular. Los pallets son un componente esencial en la cadena de suministro de muchas empresas, y a menudo son desechados después de un solo uso. Nuestra iniciativa busca cambiar esta dinámica y extender la vida útil de los pallets, minimizando su impacto ambiental.

Colaboramos con nuestros clientes para recuperar los pallets utilizados en nuestros envíos, y luego los reacondicionamos para su reutilización. Este programa no solo reduce la generación de residuos, sino que también ahorra recursos y disminuye la demanda de nuevos pallets. En el 2023 recuperamos 450 pallets.

Beneficios de la Iniciativa:

- **Reducción de Residuos:** Al recoger y reutilizar los pallets en lugar de desecharlos, contribuimos a reducir la cantidad de residuos sólidos en vertederos y minimizamos la huella ambiental.
- **Ahorro de Recursos:** La reutilización de los pallets evita la necesidad de fabricar nuevos, lo que ahorra madera y otros recursos.
- **Economía Circular:** Esta iniciativa ejemplifica nuestro compromiso con la economía circular, donde los productos y materiales se mantienen en uso durante el mayor tiempo posible.
- **Ahorro de Costos:** Al reutilizar los pallets en lugar de comprar nuevos, nuestros clientes y nosotros ahorramos costos de adquisición y disposición.

Estamos comprometidos a evaluar y mejorar continuamente nuestro programa de recupero y reutilización de pallets para maximizar su efectividad y minimizar aún más su impacto ambiental.



Programa de Donación de Bidones: Apoyando la Reutilización y el Reciclaje

Uno de los compromisos centrales de nuestra empresa en términos de sostenibilidad se encuentra en la gestión responsable de los residuos. En este contexto, hemos implementado un programa de donación de bidones que destaca nuestro compromiso con la reutilización y el reciclaje de recursos, específicamente en el ámbito de los envases y contenedores utilizados en nuestros productos de limpieza y otros procesos.

Nuestro programa de donación de bidones se enfoca en la reutilización de bidones de plástico utilizados en los productos de limpieza. Estos bidones, en lugar de ser desechados, se donan a la municipalidad de Neuquén como parte de su programa de reciclaje de aceite. Esto se alinea con nuestros esfuerzos para reducir la generación de residuos y fomentar la economía circular. Al utilizar nuestros bidones, la municipalidad evita la necesidad de adquirir nuevos envases, reduciendo así la demanda de recursos y contribuyendo a la reducción de residuos plásticos. Además, al colaborar con la municipalidad en su programa de reciclaje de aceite, estamos contribuyendo al bienestar de la comunidad al promover prácticas sostenibles y responsables.

Este programa de donación de bidones forma parte de nuestros esfuerzos continuos para mejorar nuestra gestión de residuos. Estamos comprometidos a evaluar y optimizar nuestras prácticas de gestión de residuos en busca de una mayor sostenibilidad. Esta iniciativa ejemplifica nuestro compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental. En el 2023 donamos 158 bidones.









Materias primas

Para nuestros jugos utilizamos la siguiente fruta y verdura: manzana roja, manzana verde, manzana roja orgánica, arándanos, frutilla, kiwi, naranja, remolacha y zanahoria.

La manzana que utilizamos para el jugo es la descartada por nuestro proveedor en su proceso de selección. Es descartada aquella que, por falta de color externo, tamaño fuera de rango o forma distinta a la requerida, no podrá ser comercializada con destino a consumidores finales. Entonces, sumamos circularidad y evitamos gran volumen de descarte de esta fruta. La manzana orgánica que utilizamos está certificada por Food Safety S.A. bajo los estándares de NOP (EEUU en equivalencia con Canadá) y SUE (SENASA en equivalencia con la Unión Europea).

Es importante destacar que nuestros jugos son 100% naturales, por esto, no todos nuestros sabores están disponibles a lo largo de todo el año. En el diagrama de abajo observamos las temporalidades de cada una de las frutas y verduras utilizadas en nuestro jugo.



	ENE	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC
	Red	Red	Red	Red								
			Green	Green								
					Yellow				Yellow	Yellow	Yellow	Yellow
					Green	Green	Green					
										Pink	Pink	Pink
								Purple	Purple	Purple		
	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue
	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue

Envases

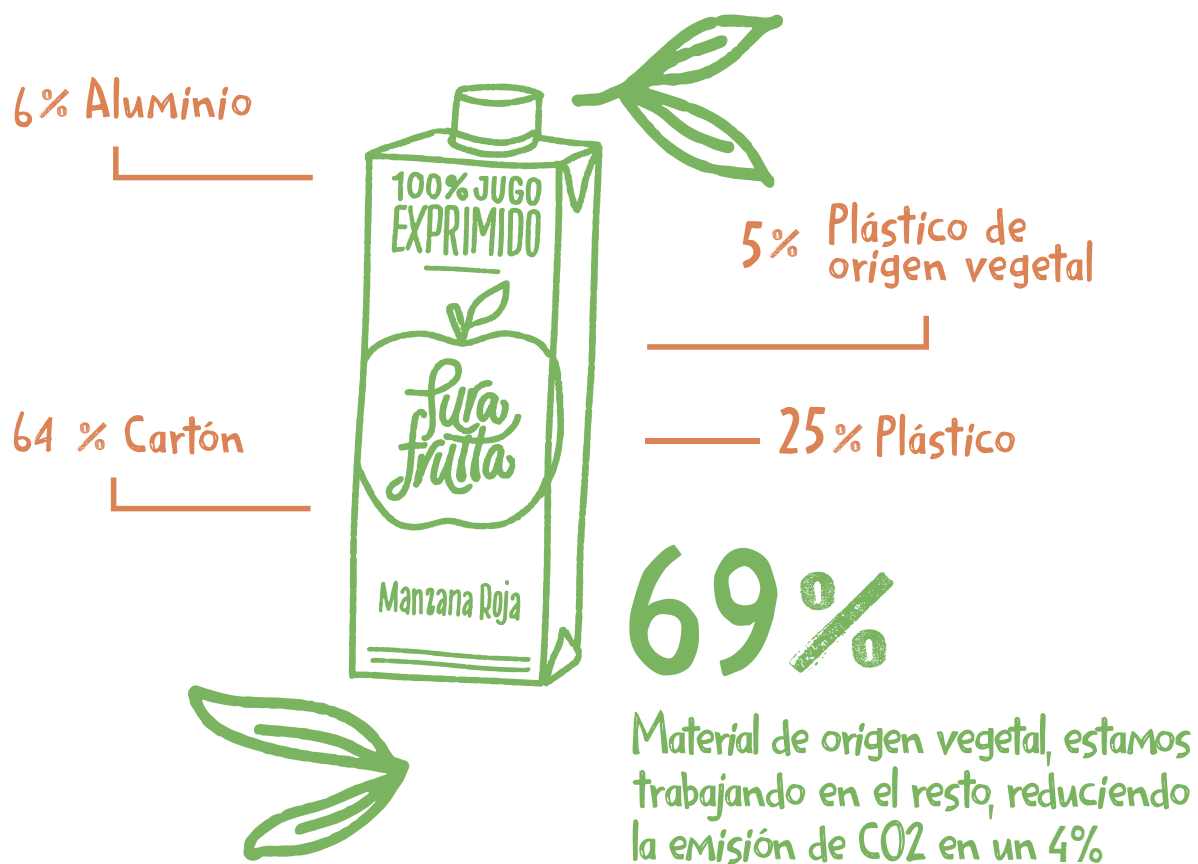
Tetra Pak es un envase 100% reciclable. La materia prima que compone a los envases de Tetra Pak proviene de bosques gestionados responsablemente y otras fuentes controladas (certificación FSC). El FSC™ apoya de manera directa el objetivo de la gestión forestal sostenible conforme al ODS 15, y al mismo tiempo contribuye con 34 objetivos estipulados en otros 10 ODS.

Además, se pueden convertir en nuevos materiales después de su uso, como papel corrugado, cajas, chapas de techo acanalado, carpintería sustentable, y aislante térmico y acústico entre otras cosas. Los Tetra Pak se pueden reutilizar para producir varios sub-productos como floreros, macetas, billeteras, objetos, logrando concientizar a nuestros consumidores sobre la reutilización de nuestros desechos.



También, Tetra Pak, junto a su proveedor Braskem, se han convertido en la primer empresa de la industria de alimentos y bebidas en obtener polímeros de origen vegetal de manera responsable utilizando el Estándar de Cadena de Custodia de Bonsucro para la caña de azúcar sostenible. Además, se establece una transparencia total en la cadena de suministro. Todavía no se encuentra este material en todos los envases, sino que depende de los pedidos de las empresas que utilizan el envase.

En agosto del 2022, Pura Frutta decidió en los envases de 1 litro cambiar la tapa de plástico a una tapa de plástico de origen vegetal. Antes, nuestro envase era hecho 64% a partir de material a base de plantas, con este cambio, este número aumentó al 69%. Reduciendo la huella de carbono en un 4%.



Para el 2024, se cambiarán los envases de 1 litro, agregándoles algunas láminas de plástico dentro del envase por plástico de origen vegetal, teniendo así un envase 82% de material de origen vegetal, reduciendo la huella de carbono en un 16%. Para más información sobre nuestro envase, en la siguiente página, pueden ver La tabla 1 muestra la composición de cada uno de los envases, con tapa plástico, con tapa de origen vegetal y, con tapa y layers de origen vegetal.

Consumo Energético	Sin tapa vegetal (g)	Tapa vegetal (g)	Tapa y Layers Vegetales (g) - Objetivo 2024
Cartón	22.3 g	22.3	22.3
Plásticos de origen vegetal	0.0 g	1.8	6.4
Plástico	10.6 g	8.8	4.2
Aluminio	2.0 g	2.0	2.0
Total	34.9 g	34.9	34.9
Material de origen vegetal	22.3 g	24.1	28.7

Tabla 1: composición envase Tetra Pak 1 litro

Pérdida de alimentos

Desechos

El desperdicio de alimentos es una preocupación fundamental en la industria y en la sociedad en general. En nuestro caso, nuestro nivel de desperdicio es excepcionalmente bajo, con un "scrap" de total entre almacenamiento y rotura en distribución de tan solo un 1,13% anual. Esto se debe en parte a nuestra rápida rotación de lotes, que evita que los productos alcancen su fecha de vencimiento debido al almacenamiento prolongado y la falta de control de inventario. Esto no solo garantiza que nuestros productos lleguen a los consumidores en su punto óptimo de frescura, sino que también reduce significativamente las pérdidas debidas al tiempo de almacenamiento excesivo.

Además, es importante destacar que trabajamos en estrecha colaboración con empresas logísticas tercerizadas y otros comercios y distribuidores, compartiendo las especificaciones técnicas de nuestros productos para garantizar que se mantengan en las mejores condiciones posibles en toda la cadena de suministro, evitando su incorrecta manipulación y posible deterioro. Esta sinergia refuerza nuestra misión de reducir el desperdicio de alimentos y preservar la calidad de nuestros productos.

Producto No Conforme

En nuestro proceso de producción, ocasionalmente surgen productos no conformes que presentan problemas de envasado, como tapas mal pegadas o sellados desfasados, entre otros. En lugar de descartar estos productos, hemos implementado un eficiente sistema de reproceso. Nuestra prioridad es evitar el desperdicio, y esta estrategia nos permite lograrlo de manera efectiva. Cuando se identifican productos con fallas de envasado, ingresamos el jugo nuevamente al proceso de elaboración. De esta manera, no perdemos ni un solo litro de jugo, maximizando la utilización de nuestros recursos y minimizando las pérdidas.



4

DESEMPEÑO SOCIAL



Nuestro equipo

En los últimos años, hemos logrado consolidar un equipo sólido en dos ubicaciones claves. Nuestra planta productiva se encuentra en Villa Regina, Río Negro, mientras que nuestro equipo administrativo se sitúa en Buenos Aires.

A medida que avanzamos hacia el próximo año, nuestra prioridad sigue siendo el factor humano. Reconocemos la importancia de contar con un equipo talentoso, comprometido y motivado para alcanzar nuestros objetivos. Continuaremos consolidando nuestro equipo, brindando oportunidades de crecimiento y desarrollo profesional, así como fomentando un ambiente de trabajo colaborativo y respetuoso.

Valoramos a nuestros empleados como el activo más importante de la empresa y nos comprometemos a proporcionar un entorno de trabajo que promueva su bienestar y satisfacción. Mediante la implementación de programas de capacitación, reconocimiento y beneficios, buscamos fortalecer el compromiso y la lealtad de nuestro equipo.

En resumen, en Patagonia Beverage S.R.L reconocemos que nuestro equipo humano es fundamental para nuestro éxito. Continuaremos invirtiendo en el desarrollo y bienestar de nuestros empleados, ya que creemos firmemente que su dedicación y talento son la clave para alcanzar nuestros objetivos y mantenernos como una empresa líder en el mercado.

Gestión de recursos humanos

En el corazón de Pura Frutta, encontramos un recurso invaluable: nuestro talentoso y dedicado equipo de profesionales. La gestión de recursos humanos no es simplemente una función administrativa para nosotros; es un pilar estratégico fundamental que impulsa nuestra visión de sostenibilidad y responsabilidad social. Reconocemos que el éxito sostenible de nuestra empresa está intrínsecamente ligado al bienestar, desarrollo y compromiso de las personas que la componen.

Nuestra gestión de recursos humanos, arraigada en principios que trascienden las simples políticas y procedimientos, se alinea perfectamente con la esencia de Pura Frutta: desafiar hábitos de consumo para motivar cambios positivos. Cultivamos una cultura empresarial que fomenta la inclusión, promueve el desarrollo profesional y personal, y responde a las expectativas cambiantes de nuestros empleados.

En consonancia con nuestra búsqueda de la autenticidad, exploramos cómo nuestras prácticas de gestión de recursos humanos no solo cumplen con estándares éticos y legales, sino que también contribuyen activamente a la construcción de un futuro sostenible. A través de iniciativas centradas en la capacitación, el bienestar y la participación, creamos un entorno donde cada miembro del equipo se siente valorado, empoderado y motivado para contribuir al éxito colectivo.

Nuestra gestión de recursos humanos refleja un firme compromiso con la equidad, la diversidad y la construcción de una comunidad interna fuerte. Reconocemos que el verdadero juego de nuestra empresa proviene del compromiso y la pasión de nuestro equipo. Nuestra cultura empresarial, marcada por la juventud y la flexibilidad, impulsa a nuestros colaboradores a crecer y prosperar en un entorno que valora la innovación y la colaboración.

Valoramos la proactividad, la sed de aprendizaje y el espíritu emprendedor. En la búsqueda de individuos creativos, aspiramos a construir un equipo que contribuya a hacer de nuestro juego 100% exprimido el más auténtico de Argentina. La cultura organizacional se convierte en un catalizador para el desarrollo individual y colectivo, donde cada miembro se siente empoderado para aportar a nuestro continuo crecimiento.

Diversidad

5 IGUALDAD DE GÉNERO



La diversidad en nuestros equipos es una característica y fortaleza. Ofrecemos oportunidades a aquellos que se sientan motivados por el desafío y cuenten con las competencias necesarias o el interés por desarrollarlas.

Nuestro código de Ética sostiene la importancia de construir un ambiente laboral apropiado e inclusivo, promoviendo el respeto a la diversidad, los talentos y las capacidades (punto 6.4).

En Pura Frutta, actualmente trabajan un total de 39 empleados, de los cuales el 28% son mujeres y el 72% son hombres. Durante el año 2023, la empresa experimentó un notable incremento en su plantilla debido a la expansión de sus operaciones en la planta de Villa Regina. Este crecimiento llevó consigo la creación de nuevos puestos de trabajo, impulsado por una significativa reestructuración en las áreas de trabajo y un fortalecimiento de los diferentes equipos.

Trabajadores/as según sexo	2023	2022
Mujeres	11	7
Varones	28	23
Total	39	30

Buscamos formar equipos de trabajo diversos.

Trabajadores/as según edad	2023	2022
Menor a 30 años	14	9
Entre 30 y 50 años	23	19
Mayores a 50 años	2	2
Total	39	30

El 11% de nuestro personal es extranjero. Además, el 61% de los empleados son considerados como personal de bajo nivel de estudio. De estos, 18 empleados tienen o secundario completo, terciario o universitario incompleto. En cambio, 4 de estos empleados tienen o primario incompleto, primario completo o secundario incompleto.



Formación y enseñanza

Entendemos y promovemos la formación de nuestros colaboradores a lo largo de toda su carrera en la empresa, tanto desde instancias formales de capacitación como con la práctica misma dentro de la jornada laboral y las sugerencias y aportes de líderes y pares. La formación se orienta tanto a potenciar el desarrollo individual como colectivo, así como a optimizar la satisfacción del cliente.

54% de los colaboradores tuvo su evaluación de desempeño 2023.

En 2023 contamos con un plan anual de capacitación para los operarios de la planta siguiendo las normativas de la certificación BPM. Este plan anual incluía temas generales como, manipulación de alimentos, seguridad e higiene, sistema de gestión de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), mantenimiento, Alimentos Libres de Gluten (ALG), Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), rotulado, trazabilidad, tecnología de los alimentos y nutrición.

Para el caso de los empleados administrativos de la oficina y de la fábrica se brindaron capacitaciones de eficiencia de recursos en PyMEs, elaboración de reportes de sostenibilidad y herramientas de excel. También tienen acceso a la plataforma CAPACITAR brindado por el Ministerio de Economía que ofrece una amplia gama de cursos y talleres para todas las áreas de la empresa.



En 2023 se brindaron un total 65 horas de capacitación.

En 2023 brindamos un promedio de 8.2 horas de capacitación por persona empleada

Capacitación según género	2023	2022
Mujeres	134	23
Varones	208	83
Total horas de capacitación	342	106

Evaluación de empleados

Con el objetivo de identificar el personal de alto potencial se implementó la metodología de enfoque de desarrollo y rendimiento continuo. Algunas prácticas útiles en este enfoque son: conversación de desarrollo, establecimiento de metas individuales, retroalimentación continua, desarrollo personalizado y enfoque en el desarrollo de fortalezas.

Al utilizar este enfoque, se fomenta un mayor enfoque en el desarrollo continuo y el rendimiento individual, sin limitar a los empleados a categorías rígidas. Se reconoce que el crecimiento y el desempeño de los empleados pueden evolucionar con el tiempo, y se promueve una mayor flexibilidad y adaptabilidad en la gestión del talento.

Personal de oficina

La implementación de una metodología de enfoque de desarrollo y rendimiento continuo, que incluya reuniones trimestrales con uno de los socios de la empresa, evaluaciones de desempeño cada 6 meses y un plan de objetivos trimestrales con bonos asociados, es una estrategia efectiva para fomentar el crecimiento y en rendimiento óptimo tanto a nivel individual como organizacional.

En conjunto, estas tres prácticas trabajan en sinergia para impulsar el desarrollo y el rendimiento continuo en la empresa. Las reuniones trimestrales fomentan la alineación y la comunicación, las evaluaciones de desempeño brindan una apreciación objetiva y la retroalimentación necesaria, y el plan de objetivos trimestrales con bonos asociados crea un ambiente motivador y enfocado en el logro de resultados. Al implementar esta metodología, se promueve el crecimiento sólido tanto a nivel individual como organizacional, impulsando el éxito y la excelencia en todos los aspectos del negocio.

Reuniones periódicas

Marcos Mercado, uno de los socios gerentes, tiene reuniones periódicas con cada uno de los empleados. En esta reunión se tiene en cuenta las áreas laborales pero también sociales y personales. Esto permite establecer una comunicación directa y constante entre los empleados y la alta dirección.

Evaluaciones de desempeño

Cada 6 meses los jefes de área completan la evaluación de desempeño de cada uno de los empleados bajo su cargo. Es de suma importancia tener un seguimiento de las evaluaciones de cada persona año a año.

Luego cada jefe de área le da un feedback verbal a cada empleado y le preguntará cómo se siente, que puede mejorar, si necesita algo, como se proyecta dentro de la empresa, etc.

Son una herramienta fundamental para medir y evaluar el progreso de los empleados en relación con los objetivos establecidos. Estas evaluaciones permiten identificar fortalezas y áreas de mejora, y brindan la oportunidad de proporcionar orientación y apoyo adicional cuando sea necesario. Al tener una visión clara del desempeño de cada empleado, la empresa puede tomar decisiones informadas sobre promociones, bonificaciones y oportunidades de desarrollo.

Objetivos Trimestrales

Pura Frutta considera que la implementación de objetivos incentiva al empleado a dar lo mejor de sí mismo. Por eso, establecimos un sistema de objetivos tanto trimestrales como anuales acompañados por bonos por completitud.

En primer lugar, todos los trimestres cada empleado tiene que sugerir como mínimo cinco objetivos. Luego, debe plasmar estos objetivos en una planilla Excel completando los siguientes puntos: Área; Objetivo; Descripción; Método de Evaluación o Entregable; Responsable 1; Responsable 2.

El gerente general junto al jefe de planificación y control de gestión seleccionan los objetivos para cada empleado. Es importante destacar que se le determina un porcentaje de peso a los objetivos de cada empleado. A medida que pasa el trimestre se completa en esta misma planilla el porcentaje de completitud de cada objetivo por mes.

Cada mes, los jefes de cada área hacen un seguimiento de los objetivos de su área. Luego ellos informan al jefe de planificación y control de gestión sobre los avances.

A fin de cada trimestre cada líder de área evalúa con su equipo la completitud del objetivo, sus fallas, logros o cambios necesarios a realizar por los empleados o dentro del área. Recibiendo un porcentaje de su bono equivalente al porcentaje de completitud de sus objetivos.

El plan de objetivos trimestrales brinda una estructura clara y motivadora para el crecimiento y rendimiento continuo. Al establecer objetivos específicos, medibles y realistas para cada trimestre, se crea un sentido de propósito y dirección en el trabajo diario de los empleados.

Empleados de Producción

Objetivos Mensuales Operarios

La empresa Pura Frutta considera que la implementación de objetivos mensuales incentiva a los empleados de fábrica a dar lo mejor de sí mismos. Por ello, hemos establecido un sistema de objetivos mensuales basados en BPM, envasado, prensado y presentismo, acompañados por incentivos adicionales.

En primer lugar, al comienzo de cada mes, se establecen los objetivos mensuales en base a los indicadores clave de rendimiento relacionados con la mejora de los procesos BPM, los niveles de producción y el índice de presentismo. Estos objetivos son comunicados a todos los empleados de fábrica al inicio del mes. Durante el transcurso del mes, los empleados realizan un seguimiento constante de su desempeño y progreso hacia los objetivos establecidos. Se utilizan herramientas de registro y seguimiento para documentar y evaluar los avances en cada área. Al final del mes, cada empleado recibe un resumen de la completitud de los objetivos y los comentarios sobre las No Conformidades o quita de los mismos.

El gerente de planta supervisa el cumplimiento de los objetivos, proporcionando orientación y apoyo a los empleados. Realizan reuniones y capacitaciones periódicas para evaluar el progreso, identificar posibles desafíos y brindar retroalimentación constructiva. Los empleados que hayan logrado los objetivos establecidos de manera destacada recibirán incentivos adicionales en forma de bonos o reconocimientos especiales.

Este enfoque de establecimiento de objetivos mensuales basados en BPM, producción y presentismo proporciona una estructura clara y motivadora para el personal de fábrica. Establecer metas específicas y medibles en función de indicadores clave fomenta un sentido de propósito y dirección, impulsando el rendimiento y el crecimiento continuo en el entorno laboral.



En Pura Frutta garantizar la salud y la seguridad de nuestros integrantes es un aspecto esencial en el desarrollo de la labor diaria, para cumplir con los estándares de calidad.

Ponemos un foco importante de trabajo en la salud y seguridad laboral de los integrantes de Pura Frutta, especialmente aquellas posiciones y tareas que pueden implicar mayores riesgos. Para abordar esto, hemos desarrollado políticas y procedimientos en seguridad e higiene, que tienen como entre sus objetivos, establecer y mantener un lugar de trabajo saludable y seguro para sus integrantes. A su vez, estas medidas son acompañadas de instancias de capacitación, y seguimiento que realiza el Director Técnico en colaboración con el Técnico en Seguridad e Higiene, con el fin de que todos los integrantes tengan plena conciencia de su responsabilidad en relación con la seguridad propia y de otros.

Es responsabilidad de todos cumplir con todas las pautas de seguridad definidas durante la ejecución de nuestras tareas y comprometerse a mantener un entorno seguro. La seguridad es una responsabilidad compartida que requiere esfuerzos diarios y es el resultado de una sólida cultura de prevención.

En nuestra planta contamos con la cartelería necesaria, un procedimiento de comunicación de accidentes, un procedimiento de elementos de protección personal, procedimiento de evacuación entre otros.

Durante el año 2023, se documentaron tres incidentes laborales asociados a tareas desempeñadas en el lugar de trabajo. Es importante señalar que en todos los casos se procedió con la notificación correspondiente a la Aseguradora de Riesgos del Trabajo (ART), seguida de la realización de visitas médicas y la observancia del reposo indicado por el personal de salud. Estos eventos requieren una revisión detallada para comprender sus causas subyacentes y proponer medidas preventivas efectivas.

Dos de los incidentes reportados están relacionados con el uso de productos químicos y la consiguiente salpicadura en los ojos. Este hallazgo resalta la necesidad de reforzar las prácticas de seguridad en el manejo de sustancias peligrosas, así como de garantizar la correcta utilización del equipo de protección personal por parte de los trabajadores involucrados en dichas tareas.

El tercer incidente implicó un esguince de tobillo sufrido al subir escaleras. Este tipo de accidente destaca la importancia de evaluar y mejorar las condiciones ergonómicas en el lugar de trabajo. Es fundamental considerar medidas como el mantenimiento regular de las escaleras, la instalación de pasamanos y la promoción del uso de calzado adecuado para prevenir lesiones de este tipo.

Se realizan investigaciones detalladas sobre cada incidente laboral, con el propósito de identificar factores específicos contribuyentes y desarrollar estrategias de prevención personalizadas. Además, se enfatiza la importancia de implementar programas de capacitación en seguridad laboral, respaldados tanto por el personal de seguridad e higiene como por la alta dirección. Estas capacitaciones son esenciales para concienciar a los trabajadores sobre prácticas seguras, especialmente en situaciones que involucran sustancias peligrosas. Asimismo, se sugiere la realización de revisiones periódicas de las condiciones de trabajo como medida proactiva para mitigar futuros riesgos y garantizar la adecuación continua de las medidas de seguridad a las dinámicas cambiantes del entorno laboral.

En cuanto a las acciones de promoción de la salud y capacitación sobre temas de seguridad e higiene brindadas en el período reportado, se destacan:

- Actuación en caso de accidentes
- Plan de evacuación
- Uso de extintores
- Manipulación de productos químicos
- Inducción a la seguridad
- Uso de Elementos de Protección Personal y Ropa de trabajo
- Sistema de riesgos de trabajo

Comunidad



Procuramos ser una empresa inclusiva. Nuestros principales mecanismos de diálogo con las comunidades son nuestra página web y nuestras redes sociales.

Nos adherimos a PARES, Iniciativa Público-Privada para la igualdad de Género en el Mercado de Trabajo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con el objetivo de desarrollar acciones que promuevan la igualdad laboral. Así contribuyendo a su autonomía económica, al crecimiento del sector privado y al desarrollo integral de la ciudad. Es una red que articula más de 160 empresas y organizaciones públicas y privadas. Se basa en cuatro ejes estratégicos: participación laboral, puestos de decisión, brecha salarial y conciliación trabajo-vida.



Firmamos el Acuerdo para la Acción Climática plataforma público privada para el desarrollo sostenible. Al respecto, expresamos nuestra intención de articular con la Secretaría de Cambio Climático, Desarrollo Sostenible e Innovación (SCCDSel) para avanzar hacia un modelo de desarrollo sostenible, buscando la mejora de nuestro desempeño ambiental y social, con foco en el uso eficiente y responsable de los recursos naturales y la reducción de los riesgos asociados a nuestra actividad.

En Marzo generamos una alianza con la ONG Manos de la Cava. Trabajan con los chicos y chicas, mamás y papás, abuelos y vecinos del barrio La Cava generando procesos de crecimiento y de inserción social. Buscan mejorar la calidad de vida de estas familias en situación de vulnerabilidad, otorgando un cambio de rumbo en cada individuo a través de la educación, salud, trabajo, deporte, responsabilidad y compromiso. Por cada venta en nuestro ecommerce, donamos 200 ml de jugo a la asociación. Así, queremos apoyar el derecho a la alimentación adecuada y brindar nutrientes vitales a quienes tienen dificultades para acceder a alimentos nutritivos.

¡Por cada compra en el e-commerce, estarás contribuyendo con la donación de jugo 100% natural para los más peques!



Manos
de La Cava 

Con cada compra en nuestro ecommerce, estarás colaborando con 200ml de jugo Pura Frutta a la ONG Manos de la Cava.



Nos adherimos a la Red de Economía Circular de la Ciudad de Buenos Aires, generando una alianza para potenciar la circularidad de los materiales y generar menos residuos. El objetivo principal de la Red de Economía Circular es establecer un espacio de trabajo articulado entre todos los actores de la sociedad, con el fin de proponer, diseñar e implementar políticas y estrategias que impulsen la agenda de la economía circular en la Ciudad. ¡Somos parte del cambio!

¡Estamos muy orgullosos de contarles que somos Empresa B Certificada!

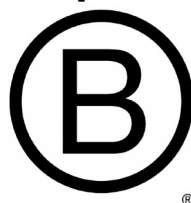
“Una Empresa B no es perfecta, pero asume un compromiso constante de mejora, situando su propósito socioambiental en el centro mismo de su modelo de negocio. Queda claro que esto marca un hito significativo y a su vez, el comienzo de un nuevo camino. Me enorgullece que Pura Frutta, como entidad independiente con más de 40 empleados, haya decidido abrazar este camino, convirtiéndolo en parte fundamental de su ADN de manera permanente.” - Socio Gerente, Marcos Mercado.

Medimos y analizamos las cinco áreas más relevantes de su empresa: Gobernanza, Trabajadores, Clientes, Comunidad y Medio Ambiente, permitiendo una revisión detallada de todas ellas, con el fin de ayudar a identificar todos los posibles puntos de mejora y oportunidades para ser un agente de cambio en la economía, protegiendo la misión y potenciando el triple impacto. Las Empresas B se someten a una evaluación integral de su sustentabilidad con instancias de certificación y re-certificación y realizan enmiendas a sus herramientas de gobernanza legales.

Queremos aclarar que si bien aún tenemos mucho camino por recorrer, hoy nos vamos a tomar el tiempo para festejar que estamos en la dirección correcta. Aunque logramos algo increíble, Pura Frutta aún no ha alcanzado lo que soñamos. Queremos realmente cambiar el mundo para bien, impactar positivamente la calidad de vida de nuestros consumidores, brindar trabajo equilibrado y gratificante a nuestros empleados, generar negocios sustentables y rentables a nuestros clientes, tener una huella positiva sobre el planeta (y no solo neutral), entre muchos otros sueños.

Queremos agradecerle a toda nuestra comunidad por elegirnos en este recorrido. Nos impulsan a mejorar continuamente, y nos dan el espacio para crear esta historia. Su apoyo nos motiva a seguir adelante en nuestro compromiso de ofrecer productos de la más alta calidad, mientras trabajamos para minimizar nuestro impacto en el medio ambiente y contribuir positivamente a nuestras comunidades.

Empresa



Certificada



Salud y nutrición

Los resultados indirectos positivos que genera PuraFrutta son varios. La mayoría de los productos que se encuentran hoy en día en el mercado Argentino contienen varios ingredientes que los consumidores no entienden qué son, ya que vienen codificados (como los conservantes, acidulantes y colorantes) o con nombres que no reconocen. Es importante recalcar, que los últimos años ha habido una creciente demanda del consumidor por entender de qué están hechos los productos que consumen y poder descifrar cuáles son los ingredientes que realmente los componen, y así poder elegir opciones más saludables. Es por eso que en el mercado Argentino, PuraFrutta se destaca por la simpleza de sus ingredientes siendo que se elabora únicamente con frutas y verduras. Es así también, que desde sus inicios y hasta el presente, PuraFrutta siempre ha inculcado una educación alimentaria, que ahora se ha visto impulsada por la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Muchos de los productos hoy en día cuentan en sus caras frontales con sellos indicando exceso de nutrientes críticos (Calorías, Azúcar, etc). No es el caso de PuraFrutta, ya que desde el desarrollo inicial de los productos siempre se ha planteado y conservado la norma de ser un producto "clean label", 100% natural, siendo actualmente unos de los pocos jugos comercializados que no poseen sellos ni leyendas de advertencia. Es así que PuraFrutta se ha convertido en una opción genuina para el consumo de la población general.

A su vez, es importante remarcar que toda la línea PuraFrutta siempre se ha publicitado y se ha relacionado con la actividad física y una vida cotidiana, equilibrada y saludable. Incentivando también una conciencia ecológica y de cuidado ambiental, tanto desde los canales de comunicación hasta en los rótulos de los envases. Es así, que utilizando todas las herramientas posibles y aprovechando el canal de comunicación que se tiene con los consumidores, siempre se ha intentado transmitir información para generar mayor conciencia alimentaria y un estilo de vida más saludable para las personas y el planeta.





Etiquetado de productos

Componentes:

Los ingredientes utilizados en los jugos PuraFrutta son cuidadosamente seleccionados de fuentes confiables y de alta calidad. Se prioriza el uso de frutas y verduras frescas, y se realiza un esfuerzo adicional para obtener ingredientes de origen local siempre que sea posible. Es destacable que las manzanas, en particular, provienen directamente de las chacras ubicadas al lado de la planta elaboradora. Para las demás frutas y verduras, se establece colaboración con proveedores comprometidos con los mismos valores de calidad y sostenibilidad.

Este compromiso con la trazabilidad no sólo contribuye a la confianza del consumidor al proporcionar información sobre el origen y la ruta de cada componente utilizado en los jugos PuraFrutta, sino que también desempeña un papel crucial en la gestión de alérgenos. PuraFrutta afirma, a través de un riguroso sistema de garantía, la ausencia de alérgenos en sus productos. Esta garantía proporciona tranquilidad a familias e individuos con alergias alimentarias, permitiéndoles consumir nuestros productos con confianza y seguridad.

Los ingredientes utilizados en los jugos Pura Fruta provienen de diversas regiones reconocidas por la calidad de sus productos:

- Manzanas y Peras: Alto Valle, Río Negro.
- Kiwi: Mar del Plata, Provincia de Buenos Aires
- Jugo de Naranja, Arándanos y Frutilla: Concordia, Entre Ríos
- Verduras (Remolacha y Zanahoria): Luján, Provincia de Buenos Aires.

Esta cuidadosa selección de fuentes geográficas asegura la frescura, calidad y autenticidad de cada componente utilizado en nuestros productos.

Adicionalmente, como parte de nuestra iniciativa para ampliar la línea DETOX, estamos implementando una estrategia de cultivos locales utilizando técnicas agroecológicas. En este contexto, estamos trabajando para cultivar junto con otros productores de la región las verduras necesarios para la producción de un nuevo jugo DETOX. Esta medida no sólo refuerza nuestro compromiso con la calidad y frescura, sino que también respalda prácticas agrícolas sostenibles y saludables.



Información Nutricional:

La información nutricional de los jugos PuraFrutta se presenta de manera clara y detallada en el envase del producto. Esto incluye datos sobre el contenido calórico, la cantidad de grasas, carbohidratos, proteínas presentes en cada porción. La transparencia en la información nutricional permite a los consumidores tomar decisiones informadas sobre su dieta y estilo de vida.

Uso Seguro del Producto:

Los jugos PuraFrutta son elaborados siguiendo estrictas normas de seguridad alimentaria. Se aplican procesos de producción y envasado que cumplen con estándares sanitarios rigurosos para garantizar la calidad y seguridad del producto. Se recomienda almacenar los jugos en un lugar fresco y seco, y consumirlos antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase para asegurar la frescura e inocuidad.

Es crucial tener en cuenta que una vez abierto el envase, se aconseja consumir el producto rápidamente y mantenerlo refrigerado. El envasado aséptico en Tetra Pak garantiza la hermeticidad del producto antes de abrirlo. Sin embargo, una vez abierto, el ingreso de oxígeno puede acelerar la oxidación del producto, su degradación y la posibilidad de que contaminantes externos ingresen al jugo, afectando su calidad. Por lo tanto, seguir estas pautas de almacenamiento y consumo contribuirá a mantener la frescura y la seguridad alimentaria del producto.

Ley de rotulado

El etiquetado frontal de los jugos PuraFrutta destaca sus principales características positivas, como ser 100% elaborados con verduras y frutas, y la ausencia de conservantes y aditivos. Esto proporciona a los consumidores una visión rápida y clara de los aspectos más destacados del producto, facilitando la toma de decisiones de compra conscientes.

Siguiendo las corrientes mundiales sobre la alimentación saludable y el creciente conocimiento de los consumidores, se ha aprobado en noviembre del 2021 en Argentina la Ley 27.642 de Promoción de alimentación saludable (etiquetado frontal). Esta Ley tiene como objetivo: garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada. Dar información nutricional comprensible de los alimentos envasados y bebidas alcohólicas para resguardar los derechos de las y los consumidores. Advertir a las y los consumidores sobre los excesos de: azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías.

Prevenir la malnutrición en la población y reducir las enfermedades crónicas no transmisibles.

A partir de la reglamentación publicada en marzo del 2022, se ha podido conocer cómo se aplicarán los sellos de advertencia en los productos alimenticios.

En lo que respecta a Pura Frutta, al tener una gama de productos sin agregado de conservantes, aditivos o nutrientes críticos tales como sal, azúcar y grasa, el mismo no se ve alcanzado por ningún sello de advertencia y dispone la libertad de utilizar en sus rótulos Información nutricional complementaria (INC) y personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas o mascotas. Por el contrario, productos similares que tengan un sello de advertencia no podrán hacer uso de los mismos, y aquellos con agregados de edulcorantes deberán además consignar la frase de advertencia "CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS/AS".

Teniendo en cuenta el periodo de adecuación que deberán tomar las empresas para desarrollar productos que no porten ningún sello de advertencia, será Pura Frutta uno de los pocos Jugos en el mercado que continuará mostrando su línea Kids con dibujos de dinosaurios, vendiendo en colegios y haciendo publicidad.



TABLA DE INDICADORES

CÓDIGO		INDICADOR
Perfil		
General	GP_1	Nombre, tipo y ubicación
General	GP_2	Actividades, productos y servicios
General	GP_3	Mercados y clientes
General	GP_4	Iniciativas y afiliaciones
General	GP_5	Sostenibilidad y ODS
Gobierno y desempeño económico		
General	GG_1	Estructura de gobierno
General	GG_2	Código de ética y conducta
General	GG_3	Respeto de los derechos humanos
General	GG_4	Desempeño económico
General	GG_5	Cadena de suministro
Desempeño ambiental		
General	GA_1	Gestión del tema
General	GA_2	Energía y emisiones
General	GA_3	Residuos
General	GA_4	Agua y efluentes
Sectorial	SAA_1	Materias Primas
Sectorial	SAA_2	Envases
Sectorial	SAA_3	Pérdidas de alimentos
Desempeño social		
General	GS_1	Gestión del tema
General	GS_2	Diversidad e inclusión
General	GS_3	Formación y desarrollo
General	GS_4	Salud y Seguridad
General	GS_5	Programas con la comunidad
Sectorial	SAS_1	Salud y Nutrición
Sectorial	SAS_2	Etiquetado de productos

Contexto del Reporte

Este informe de sostenibilidad abarca todas las propiedades de nuestra empresa, incluyendo la planta en Villa Regina, Río Negro, así como nuestras oficinas en Palermo. El período reportado se extiende desde el 1 de enero de 2023 hasta el 31 de diciembre de 2023.

El reporte fue confeccionado según los lineamientos de GRI Referenciado.

Punto de Contacto

Para consultas, comentarios o información adicional sobre nuestro informe de sostenibilidad, no dude en comunicarse con nosotros a través del siguiente punto de contacto:

Correo electrónico: mvmmercado@purafruta.com

Instagram: <https://www.instagram.com/purafruta/>

Página Web: <https://purafruta.com/>

Esperamos que este informe marque el inicio de una tradición anual, y esperamos con mucho orgullo presentar futuros informes de sostenibilidad.





   @purafrutta
www.purafrutta.com