



MODALIDAD
**NUEVO PARADIGMA
EMPRESARIO**

NOMBRE DE LA EMPRESA

Las Quinas

DIRECCIÓN WEB

REDES SOCIALES

CEO/ GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA

RESPONSABLE DE LA PRESENTACIÓN

NOMBRE Y APELLIDO

1162091692

MAIL

ricardoparra@aglh.com.ar

CELULAR

Ricardo Parra

INSTRUCTIVO:

- La empresa dispone de un máximo de **12 páginas totales** para su presentación*.
- El texto debe ser desarrollado en fuente **Arial tamaño 12**.
- La empresa deberá convertir el presente Formulario de Presentación a **formato PDF** y dirigirse a <http://www.premiociudadania.com.ar/> ingresar a Log in con su usuario y contraseña y seleccionar **“Enviar Presentación”**.

1. *Realizar la evaluación de resultados no exclusivamente basada en la creación de valor económico-financiero sino, al mismo tiempo, en la creación de valor equivalente para las personas, las comunidades y los ecosistemas.*

Las Quinas nace en el año 2003 en General Las Heras, uno de los pueblos mas pequeños de la Provincia de Buenos Aires, a unos 120 km de la Ciudad de Buenos Aires.

Con esta geografía y sumado a las características típicas de los pequeños pueblos del interior de nuestro país (desarraigo, pocas oportunidades para los jóvenes y el trabajo en el campo con practicas convencionales), es que decidimos darle un propósito y un objetivo muy claro a Las Quinas, que fue, es y será el de elaborar alimentos cuidando al productor, elaborador, consumidor y principalmente al medioambiente.

Desafíos que nos planteamos desde un principio fueron muchos, pero los principales han sido: que Las Quinas sea rentable para que sirva de espejo a otros emprendedores, que tenga un impacto real en la economía de nuestro pueblo y que sea sostenible en el tiempo para que impacte en próximas generaciones y de esta manera evitar el desarraigo.

Hoy y después de 18 años nos encontramos exportando, con valor agregado (en envases de vidrio de 500 gramos), a destinos como Sudamérica y Japón, dando trabajo al 100% de nuestra nomina de empleados y trabajadores indirectos a habitantes de nuestro pueblo (en total mas de 50 personas), elaborando y comercializando aproximadamente 60 mil frascos mensuales y todo esto respetando nuestros principios

Proveer productos y/o servicios que promueven el bienestar y facilitan la vida cotidiana y que no perjudiquen o afecten negativamente la salud humana.

En Las Quinas elaboramos mermeladas, miel (somos apicultores y contamos con 1.200 colmenas), dulce de leche y por último una línea de productos de origen exclusivamente vegetal.

Nuestra gama es 100% natural y orgánica certificada.

En Argentina, 2do país en extensión orgánica certificada del mundo, la producción orgánica cuenta con una Ley Nacional 25.127 que designa a SENASA como ente de Fiscalización quien a su vez designa a Certificadoras privadas para que auditen y verifiquen el cumplimiento de dicha Ley.

Los productos orgánicos argentinos tienen un reconocimiento mundial no solo por el fiel cumplimiento de la ley y su trazabilidad que aseguran el cuidado medioambiental y el no uso de fertilizantes sintéticos, agroquímicos y semillas transgénicas, sino también por la calidad de estos.

Las Quinas se encuentra certificada hace ya 15 años por SENASA y por la Certificadora Internacional OIA, lo que legitima a través de auditorias semestrales de 3era parte, que cumplimos en un 100% con la Ley.

También y sumado a esta certificación argentina, nos encontramos Certificados Orgánicos BIO del gobierno de Alemania.

Transcurrido unos años de haber obtenido la Certificación Orgánica vimos que nuestro trabajo, de comercio justo, de territorio con nuestros proveedores y con el equipo interno de trabajo de Las Quinas, necesitaba plasmarse y legitimarse en otro concepto, algo nuevo que nos motivara a tener una mejora continua mirando la empresa desde otro lugar, y apuntamos al objetivo de contar con una nueva Certificación.

Por tal motivo estuvimos cerca de dos años trabajando para ser Empresa B, y en 2017 lo logramos. Hoy nos encontramos certificados por BLab de Estados Unidos, siendo una de las primeras empresas elaboradoras de alimentos de Latinoamérica en obtener esta certificación.

Nuestra búsqueda también incluye la alimentación saludable y por tal motivo, nuestra planta y todos nuestros productos son Libres de Gluten certificados por el ANMAT.

Adicionalmente contamos en nuestra cartera de productos con mermeladas y dulce de leche sin azúcar agregada, los cuales no solo son aptos para celíacos sino también aptos para diabéticos.

En el año 2019 empezamos a trabajar con el INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial) en el desarrollo conjunto de un nuevo concepto, el de un alimento vegetal sin ingredientes artificiales de ningún tipo, siendo elegido uno de los tres desarrollos del año del INTI.

Con este nuevo producto al cual “bautizamos” Q, obtuvimos el Premio APSAL (entregado por la Asociación de médicos de Argentina) y también fuimos galardonados con el Premio al Sello al buen Diseño Argentino, otorgado por el Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación.

2. *Diseñar Productos, Servicios y Procesos que una vez implementados no generen residuos durante la producción y que sean recuperados en el post consumo (logística inversa).*

Todos nuestros productos son a base de materias primas orgánicas certificadas. No contienen ningún ingrediente artificial y tienen no más de 4 ingredientes. Las mermeladas son solo fruta, la miel es 100% miel y el dulce de leche es natural.

El sobrante del fraccionamiento de la miel se junta en tambores y se devuelve al campo como alimento a la colmena.

La cera que se recupera, se utiliza para el estampado de cuadros de nuestras propias colmenas de la campaña apícola del año siguiente

Las frutas para la elaboración de las mermeladas se utilizan en su totalidad y el cabo, caroso y alguna cascara se utiliza en un compost orgánico.

El desperdicio sólido se limita a cartón y plástico de las etiquetas falladas, las cuales se separan y se entregan a recuperadores.

Todo dentro de un marco de eficiencia energética alternativa (paneles solares) y también indicadores de eficiencia en el uso del agua.

3. *Identificar preventivamente riesgos y externalidades negativas que puedan afectar a las comunidades, con la consecuente neutralización o su inmediata corrección o mitigación.*

En el análisis de nuestros procedimientos hemos observado que, en el proceso de filtrado en caliente de la miel y en la pasteurización de la leche, generábamos un derroche innecesario de agua. Por tal motivo implementamos un sistema de reciclado del agua, que ahora nos permite enfriar la pasteurizadora sin derrochar el equivalente a 3 horas de tener una canilla abierta. Lo que ha grandes rasgos significa un ahorro de aproximadamente unos 540 litros de agua potable

Con la instalación de Paneles Solares, buscamos poder inyectar a la red de energía del pueblo el excedente que surja de la generación de nuestras instalaciones.

4. *Estar exenta de corrupción activa o pasiva tanto por parte de sus empleados como de sus directivos.*

Es parte de nuestra cultura el estar exentos de corrupción en toda la estructura de Las Quinas. Por ser Empresa B certificada, todos nuestros empleados y directivos se rigen por normas de la OIT, contando adicionalmente con un Código de Ética y auditorías externas semestrales que garantizan el correcto cumplimiento de este aspecto fundamental e innegociable de nuestra organización.

2. CRITERIOS COMPLEMENTARIOS:

A. Grupo: Productos y /o Servicios y Procesos

- *Productos y/o procesos que utilicen de manera eficiente materiales y energía en su producción.*
- *Productos y/o procesos que registren un muy bajo número de reclamos en relación a su uso y/o funcionamiento y si los hubiera, que tuvieran una pronta solución.*

Hemos trabajado muy fuerte para optimizar y hacer más sustentables nuestros procesos y productos. Todos nuestros desarrollos tienen en cuenta la utilización de manera eficiente de los recursos y el cuidado medioambiental, de quienes interactúan en la etapa de producción y elaboración así como de nuestros consumidores.

Dentro de este esquema, hemos desarrollado en el año 2004 una miel “cremosa” orgánica.

Esta miel tiene la característica que una vez que cristaliza naturalmente, el proceso posterior está pensado en el ahorro energético, de la utilización casi nula de agua y en el consumidor. Este producto hace más “amigable” la utilización de la miel, permitiendo al consumidor el manipular la miel de manera más sencilla.

A la miel en el tambor se la hace, con una maquina muy sencilla y de bajísimo consumo energético, un batido en frio. Posteriormente a ese batido, se la envasa también en frio.

Esta miel en definitiva y al no tener proceso térmico alguno, no solo cuidamos las enzimas y proteínas de la miel, sino que hacemos un producto más sustentable, ya que se consume 9 veces menos energía que con un proceso de miel líquida.

En la elaboración de la miel “cremosa” no utilizamos los derretidores, ni la maquina homogeneizadora, y tampoco la pasteurizadora para el filtrado en caliente.

En la actualidad seguimos con esta línea de trabajo y nos encontramos muy activos en el desarrollo de una línea de productos de origen vegetal, orgánico y que cumpla en su elaboración las características antes mencionadas.

B. Grupo: Gobierno

- *Comunicación abierta con las partes interesadas, incorporando sus expectativas y requerimientos a los planes de la empresa.*
- *Acciones para compartir su experiencia en gestión con empresas interesadas en mejorar su desempeño en pos de una economía saludable.*

Nuestra búsqueda es actuar con interdependencia del individuo, la sociedad y la naturaleza. Nuestra manera de trabajar, nuestros balances, nuestros proveedores y las materias primas que utilizamos, están todas expuestas en nuestras redes sociales y a disposición de quien nos consulte o quiera tener información más detallada.

Forma parte de la cultura de Las Quinas encuentros periódicos con nuestros proveedores y empleados, para conocer de propia boca sus ideas y aportes.

De ese feedback hemos aprendido y nos ha ayudado a crecer.

Nuestros proveedores, son elegidos por los valores que ellos representan y entendiendo el comercio justo como la llave indispensable para poder interactuar de manera lógica. Se los visita, se los acompaña en el proceso de certificación orgánica, nos visitan en la planta y todo esto con la idea de generar vínculos más estrechos y principalmente poder aportar en el conocimiento y desarrollo que puedan tener los mismos.

C. Grupo: Público Interno

- *Participación de los colaboradores en la toma de decisiones de la empresa y en los resultados.*
- *Inclusión como colaboradores a personas con discapacidad y que representen un porcentaje razonable, brindándoles la capacitación necesaria.*
- *Inclusión como colaboradores a integrantes de grupos minoritarios en relación a género, orientación sexual, origen étnico, creencias religiosas o situaciones similares.*

Las decisiones dentro de Las Quinas se toman entre todos. Surgen de capacitaciones internas, de encuentros y con la finalidad de que todas las partes sientan satisfacción y tenga el trabajar con Las Quinas un plus que exceda lo económico.

Como muestra de esta mirada, nuestro estatuto se ha modificado hace dos años para que todos los integrantes de Las Quinas seamos parte interesada y todos participemos en todos los procesos de decisión.

Es costumbre de la empresa la activa participación de cada uno de los sectores porque son quienes están en el día a día y más pueden aportar a la solución de las distintas problemáticas.

Dentro de la estructura de Las Quinas contamos con personal lgtbq.

En el trabajo que se hace en el campo para nuestra materia prima, trabajamos con Cooperativas como Bioconexion de Yala-Jujuy, La Agrícola de Lobos-Buenos Aires, quienes a su vez se encuentran compuestas por pueblos originarios en el caso de Bioconexion y en cuestiones de género y violencia familiar en el caso de la Agroecológica de Lobos.

Adicionalmente trabajamos con la comunidad Wichi con la miel que trabajamos proveniente de Santiago del Estero.

D. Grupo: Consumidores

- *Establecimiento de canales de comunicación con los consumidores o clientes para recibir sus sugerencias y reclamos.*
- *Resolución en un plazo razonable de los problemas derivados del uso de los productos y/o servicios e indemnizando al consumidor sin necesidad de recurrir a la justicia.*

El canal más elegido por nuestros consumidores, claramente son las redes sociales.

Ese es uno de los motivos por los cuales tenemos mucha participación en las mismas, entre las distintas redes @lasquinas tiene más de 200.000 seguidores.

No solo y como corresponde dejamos abiertas las mismas a que todo el mundo pueda comentar y expresarse, sino que de ese feedback de los consumidores nos retroalimentamos.

Estamos abiertos a cualquier opinión y reclamo que existiera y cuando sucede, lo atendemos de inmediato, no solo comunicándonos, sino también buscando la satisfacción del cliente.

En 18 años de existencia no hemos tenido ningún reclamo de ningún tipo en el ámbito judicial. Los problemas menores que se han presentado lo hemos resuelto personalmente y sin inconvenientes dando una atención rápida y concreta.

E. Grupo: Proveedores

- *Desarrollo de los proveedores que compartan sus valores y prácticas que constituyen los elementos centrales de la gestión.*
- *Selección de proveedores no solamente en base al precio sino también contemplando sus prácticas de naturaleza socioambiental en línea con la calidad.*

Al ser nuestros productos orgánicos certificados, nuestras materias primas deben ser orgánicas certificadas, compartiendo nuestros valores y contemplando prácticas similares a las nuestras.

Un producto orgánico certificado en toda su cadena de valor debe con trazabilidad, lo que implica que desde la producción primaria hasta el ultimo eslabón debe encontrarse formalizado y seguir los lineamientos que marca la Ley orgánica.

No obstante es una búsqueda constante de Las Quinas el ir trabajando y acompañando a que nuevos productores pasen a estar formalizados y trabajen dentro del marco de la producción orgánica.

Es por ellos que es costumbre la de visitar a nuestros proveedores habituales y sobre todo a muchos productores que se muestran interesados en transformar su producción a una forma mas sustentable y organica.

En su gran mayoría son Cooperativas y mujeres de la agricultura familiar las mas interesadas en efectuar este cambio.

Con todos ellos hemos trabajado en aspectos técnicos y de índole social para que muchos de ellos se adecuaran y entendieran cual era nuestra idea de trabajo.

Trabajamos codo a codo con ellos, y también con el INTA junto a otros organismos que nos ayudan en la capacitación de estos productores campesinos.

No sabemos trabajar solos, dependemos de nuestros proveedores y consumidores.

Todos nuestros proveedores, son elegidos por sus valores, sus ganas de transformarse y siempre entendiendo el comercio justo uno de los pilares de esta construcción.

Adicionalmente hemos trabajado y conseguido generar alianzas con otras Empresas B como por ejemplo los Paneles Solares con "Grupo Nabra", y el tratamiento y eficiencia en la utilización del agua con "Pura".

F. Grupo: Comunidades

- *Identificación y promoción del desarrollo de liderazgos en la comunidad para establecer con ellos comunicaciones de interés recíproco y acciones en conjunto.*
- *Financiamiento con recursos propios o promoción con trabajo voluntario a grupos vulnerables, capacitándolos con el fin de mejorar la empleabilidad.*

Formamos parte de distintas actividades y talleres en donde colaboramos con recursos propios para el desarrollo de los mismos.

En la actualidad estamos trabajando en un taller en Caritas (Recurso Soluciones de Celiaquía) en donde se dan las herramientas para que mujeres en situación de villa de emergencia, puedan aprender a cocinar bajo una dieta celiaca y de esta manera no solo poder hacerlo en su casa, sino como salida laboral.

Es el cuarto curso en el que participamos en los últimos 3 años.

Adicionalmente, apadrinamos a 7 fundaciones bajo un nuevo concepto de compra denominado Blumibox.

Participamos en el armado y compra de plantines de frutillas bajo el modelo de hidroponía y en breve estaremos elaborando mermeladas con esas frutillas con la Ong Akamasoa Argentina, la obra del Padre Opeka de nuestro país.

G. Grupo: Ambiente

- *Realización el monitoreo de la huella de carbono de sus operaciones y de su cadena de valor realizando acciones en la búsqueda de carbono neutro.*
- *Existencia de programas permanentes de uso consciente de recursos críticos como agua y energía en relación al diseño y producción de sus productos y servicios.*

Por ser Empresa B, el monitoreo de la huella de carbono es esencial así como los programas de uso consciente de agua y energía.

Hemos comentado más arriba el tema de la utilización de agua reciclada para enfriamiento de la pasteurizadora, la implementación de paneles solares y la elaboración de la miel orgánica cremosa como alternativa de producto sustentable.

Nuestro manual de operaciones tiene incluido en todas las distintas operaciones, huella de carbono, huella hídrica y eficiencia energética.

Adicionalmente contamos con un tablero de comando en donde medimos aspectos de eficiencia de recursos, de merma, de residuos, de efluentes, de vínculos con la comunidad y con nuestro equipo de trabajo.

Por ultimo mencionar que nuestra empresa, Las Quinas ha sido galardonada como una de las "B Corp Best for the World 2018" (Mejores Empresas B para el Mundo) quedando en el top 10 entre todas las Empresas B en la Categoría Medioambiente.

Hemos sido reconocidos dentro de las más de 3.000 Empresas B en el mundo en más de 50 países, por las mejoras realizadas en el impacto que tiene la empresa principalmente en el medioambiente.

Seguiremos trabajando por redefinir el sentido del éxito en los negocios y la economía.