



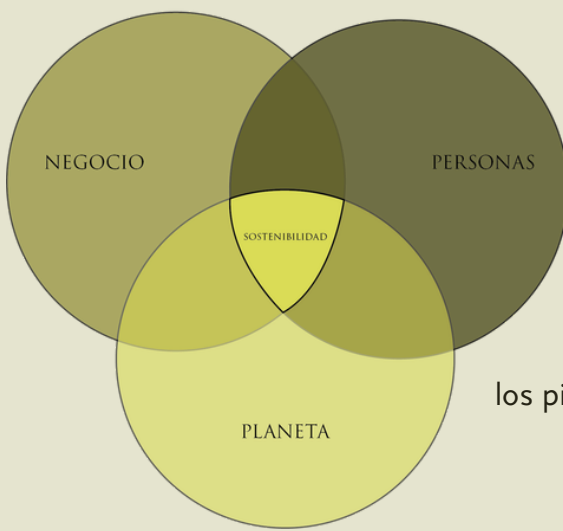
ESTABLECIMIENTO OLIVUM S.A.

POLITICA DE SOSTENIBILIDAD

Los pilares, áreas y objetivos de Establecimiento Olivum están definidos para mejorar el rendimiento y aumentar la resiliencia manteniendo la integridad funcional. En cada pilar identificamos temáticas prioritarias que nos permiten alinear nuestros objetivos para lograr un impacto positivo.

NUESTRA MISIÓN

Nuestra *misión* es elaborar un Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad Premium con total trazabilidad en la Provincia de San Juan, a través de la aplicación de tecnología de última generación al proceso productivo y de un equipo profesional dedicado, que permite llevar a cabo un modelo de explotación intensivo que genera un impacto positivo para el planeta, las personas y el negocio.



La política de sostenibilidad de Establecimiento Olivum surge de los pilares Negocio, Personas y Planeta.

COMPROMISO GENERAL CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE

PROTECCIÓN Y RESPETO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y LABORALES

Estamos comprometidos con la protección de los derechos humanos y con la creación de un espacio laboral seguro y saludable, cuidando el bienestar integral de nuestros empleados y colaboradores, así como también extendiendo nuestro apoyo a las comunidades que nos rodean.



USO RESPONSABLE DE LOS RECURSOS Y LA NATURALEZA

En Establecimiento Olivum nos enorgullece cuidar responsablemente el medioambiente y todos los elementos que lo componen, enfocándonos en la correcta gestión del agua, aire y electricidad, en el uso eficiente de insumos de fertilización e insumos agrícolas y la correcta gestión de los residuos para reducir su impacto ambiental.

Asimismo, nuestro enfoque está en generar un impacto positivo en el medioambiente, el clima y proteger la biodiversidad.



RESPETO, ÉTICA E IGUALDAD

Cumplimos con los estándares legales y éticos. Cuidamos el respeto de las leyes laborales y de la integridad de cada empleado. Promovemos la igualdad de género y mantenemos canales seguros para la comunicación.



COMPROMISO CON LA CALIDAD

Utilizamos la más alta tecnología para la producción de un aceite premium que cumple con todos los requisitos nutricionales y que alcanza la más alta calidad.

El procedimiento de extracción de aceite de oliva que realizamos permite estandarizar el proceso, garantizando la inocuidad y calidad del producto, asegurando la trazabilidad en cada etapa.

Contamos con un laboratorio interno para el análisis de parámetros fisicoquímicos y sensoriales que permiten confirmar la calidad de nuestro producto.

También trabajamos con laboratorios externos aprobados por el Organismo Argentino de acreditación con altos estándares de calidad que análisis contra muestras.

Nuestra participación anual en concursos internacionales, auditorías internas y externas confirman nuestro compromiso con la calidad.