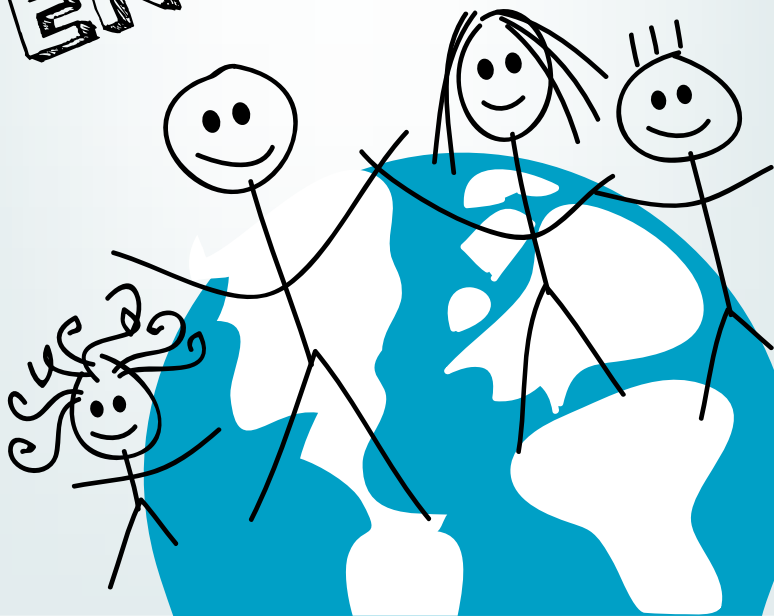


Libertad

LIBERTAD EN ACCION



LIBERTAD EN ACCIÓN

Libertad S.A. desarrolla un programa integral de **Responsabilidad Social Empresarial** que tiene como objetivo general el desarrollo sustentable de las comunidades donde opera la compañía.

Este programa involucra a sus operaciones, infraestructura, colaboradores y clientes, en un trabajo mancomunado que se desarrolla en torno a las prácticas cotidianas de su principal actividad.

De esta manera, **Libertad S.A.** lleva adelante **“Libertad en Acción”**, programa de RSE que se sustenta en tres ejes de esta disciplina de gestión empresarial: **Entorno, Economía y Sociedad.**



**Pensemos juntos.
Actuemos juntos.**

El nombre **Libertad en Acción** refleja el espíritu del proyecto, hoy más que nunca nuestro planeta necesita que avancemos y desarrollemos propuestas para protegerlo, no debemos quedarnos quietos... **pensemos juntos, actuemos juntos.**

Entorno

Bolsas degradables y reutilizables

Desde el mes de junio, Libertad entrega a sus clientes bolsas degradables.

BOLSA COMUN - 150 AÑOS



BOLSA DEGRADABLE - 7 MESES



■ DEGRADACION

A este programa se incorporan bolsas reutilizables que potencian la iniciativa de la compañía y de nuestros clientes de adoptar medidas concretas en pos del cuidado y preservación del ambiente.



Bolsas reutilizables



EPA!

Con el objetivo de motivar e incluir a nuestros colaboradores para que ahorren Energía, Papel y Agua, y así sumar en bien de la preservación de recursos naturales, Libertad se sumó a la campaña EPA, iniciativa coordinada por el Instituto Argentino de Responsabilidad Social Empresaria.

La empresa encaró este proyecto con el objetivo de generar una cadena de valor que tenga como fin adoptar hábitos correctos en la utilización de los recursos no renovables.



Economía

Pymes en Libertad

El Programa de Desarrollo de Proveedores de Libertad, se lleva a cabo conjuntamente con los gobiernos de las provincias de Córdoba y Chaco.

Este Programa se trata de una iniciativa que tiene como finalidad apoyar el desarrollo de Pymes y Mipymes, mediante la capacitación en aspectos tales como productos, tecnología, procesos productivos, calidad, política de precios, tipo de empaque y presentación. Las empresas que logren cumplir con las exigencias de este plan de incentivo y capacitación integral, podrán ser proveedoras de Libertad completando así la cadena productiva, viéndose fortalecida por criterios y prácticas concretas de sustentabilidad.

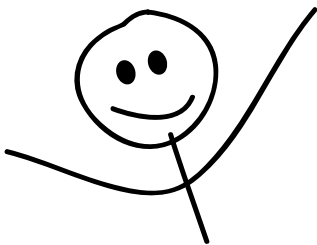
Social



Vuelto solidario

Esta campaña que se encuentra en todas las sucursales trata de promover actitudes solidarias, a través de la facilitación de mecanismos de recaudación para ONG.

Para llevar adelante esta acción comunitaria, Libertad pone a disposición parte de su estructura de sistemas ya que los aportes quedan registrados y los clientes reciben el correspondiente comprobante.



Eficiencia logística

Desde el año 2005, Libertad cuenta con un moderno Centro de Distribución Nacional, equipado con la mejor tecnología.

La tecnología incorporada permite una mayor eficiencia en los procesos logísticos con importantes disminuciones en materia de consumos eléctricos. El proceso ha sido mejorado continuamente con el objetivo de hacer más eficiente la capacidad de carga de los camiones y los recorridos de los mismos. Merced a estas mejoras, actualmente se trasladan 1.900 bultos por camión, frente a los 1.500 de años anteriores, reduciendo la cantidad de viajes, generando por lo tanto ahorro en combustibles, neumáticos y otros insumos, favoreciendo también la disminución de CO₂.



Consejos



Cuida los alimentos para proteger a tu familia

- Lavá frutas y hortalizas con agua de red o colocá dos gotas de lavandina en un litro agua y dejala reposar por treinta minutos. También puedes utilizar agua hervida. Este proceso es fundamental para que puedas consumir de forma segura estos alimentos que aportan una ayuda vital para a evitar enfermedades. La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda consumir 400 gramos de frutas y hortaliza diarios.

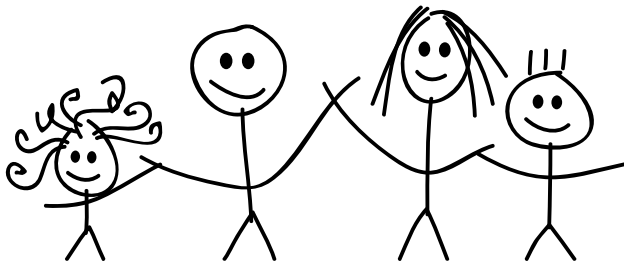
- Cuando cocines pone especial atención en el cuidado e higiene de los cubiertos y las superficies utilizadas a tal fin. Para esto es necesario usar cuchillos y recipientes diferentes,

cuando se cocinan platos que contengan alimentos crudos y cocidos. Cuando guardes alimentos crudos en el heladera cubrilos con film o guardalos en recipientes térmicos para evitar que entren en contacto con otros.

- Para preservar los alimentos es necesario asegurarse una temperatura adecuada. Así, tanto los comestibles crudos como cocidos deben resguardarse por debajo de los 5° C.

Los alimentos cocidos no pueden mantenerse en la heladera por más de dos días y no deben descongelarse ni dejar enfriar a temperatura ambiente, sino cocinarse en el estado que son retirados del freezer o la heladera.

El total de lo recaudado permite llevar adelante diferentes acciones solidarias a ONGs de las nueve provincias donde opera la compañía.





Pensemos juntos.
Actuemos juntos.

Libertad

