



RELATÓRIO DE PROGRESSO DO PLANO
DE SUSTENTABILIDADE DA ALEGRA FOODS

RELATÓRIO DE
SUSTENTABILIDADE 2016

Alegra

ÍNDICE

SOBRE O RELATÓRIO.....	5
CONVERSAS COM NOSSOS PÚBLICOS.....	7
NOSSOS STAKEHOLDERS.....	8
TEMAS MATERIAIS, INDICADORES E RELEVÂNCIAS	9
NOSSA MATRIZ DE MATERIALIDADE.....	11
SOBRE A ALEGRA FOODS	13
MENSAGEM DA ADMINISTRAÇÃO.....	16
NOSSOS VALORES, GOVERNANÇA E CÓDIGO DE ÉTICA	20
ESTRUTURA DE GOVERNANÇA ORGANIZACIONAL	24
NOSSO MERCADO.....	27
NOSSA CADEIA DE FORNECEDORES.....	28
NOSSOS PRODUTOS.....	30
ALEGRA EM NÚMEROS.....	31
NOSSOS COLABORADORES	33
GESTÃO DE PESSOAS.....	38
NOSSA SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO	41
NOSSOS RESULTADOS ECONÔMICOS.....	48
NOSSOS RESULTADOS AMBIENTAIS	50
GESTÃO ENERGÉTICA	53
EMISSÕES	54
QUALIDADE E BEM-ESTAR ANIMAL.....	57
SUMÁRIO GRI.....	60



SOBRE O RELATÓRIO

Este é o nosso primeiro relatório de sustentabilidade. Um importante passo de uma trajetória de respeito e transparência.

O Relatório mostra a nossa performance no ano de 2016 em referência à Unidade Industrial de Carnes (UIC), Alegra, e apresenta nossos resultados nos aspectos sociais, econômicos e ambientais perante nossos stakeholders [GRI G4-17, GRI G4-28].

A publicação, que terá periodicidade anual, atende às diretrizes da Global Reporting Initiative (GRI) na opção “de acordo” - Essencial da versão mais atual, a G4 [GRI G4-30, GRI G4-32].

Para compor este relatório, tivemos a participação de colaboradores indicados pela organização, tendo a coordenação de terceira parte (Laboratório de Estudos em Sistemas Produtivos Sustentáveis – LESP, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Ponta Grossa). O material foi analisado por gestores das áreas e aprovado pela superintendência da Unidade Industrial de Carnes. Os dados econômico-financeiros foram auditados por terceiros - BDO RCS Auditores Independentes S.S - conforme Relatório Anual da Castrolanda Cooperativa Agroindustrial Ltda [GRI G4-33, GRI G4-48].

Dúvidas sobre as informações apresentadas neste relatório podem ser abordadas pelo nosso canal de comunicação de público interno e externo: comunicacaoalegra@castrolanda.coop.br [GRI G4-31].





CONVERSAS COM NOSSOS PÚBLICOS

Consideramos a comunicação com nossos públicos uma questão fundamental para a perenidade do nosso negócio. A parceria entre as áreas de comunicação da indústria e das cooperativas Frísia, Castrolanda e Capal garante dinamismo e transparência.

Na Alegra Foods, a área de comunicação atua como agente estratégico, gerando transparência na divulgação de nossos valores.

Este relatório é uma importante ferramenta de comunicação e tem como objetivo informar nosso modo de atuação e resultados.

Nossos colaboradores merecem atenção especial, por isso, existem canais de comunicação específicos, como revista, boletim interno, canal de disque-denúncia e intranet.

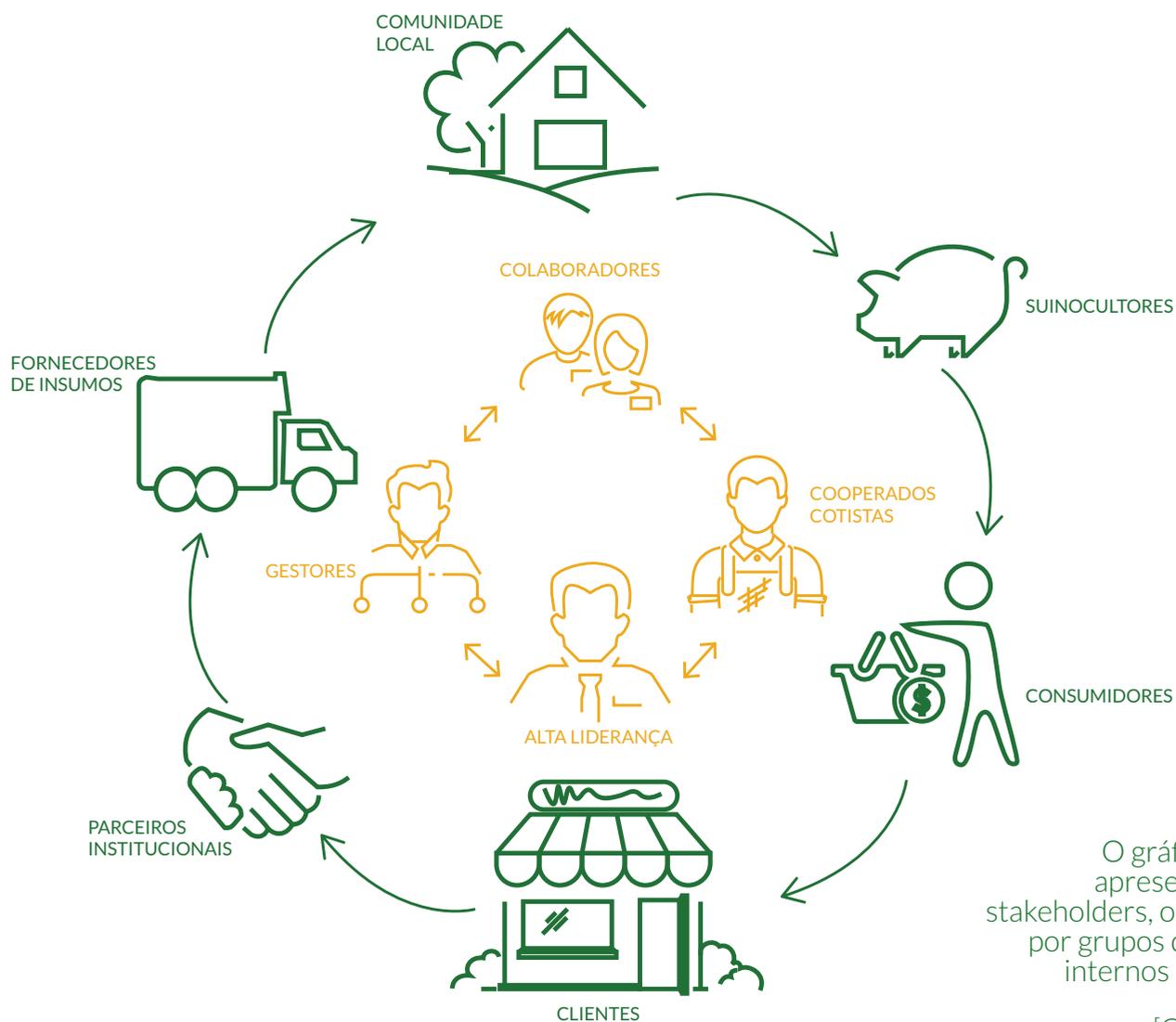
Oferecemos também um canal de comunicação denominado Alerta Preventivo, que permite a todos os colaboradores fazerem sugestões ou tirarem dúvidas. O fluxo de comunicação com nossos cooperados e seus representantes, temos reuniões periódicas nas Cooperativas ou na Alegra, onde se oportuniza o esclarecimento de dúvidas e o alinhamento das estratégias de acordo com a expectativa desses nossos stakeholders [GRI G4-25, GRI G4-26].

Para construir um posicionamento amplo de sustentabilidade, que inclua as expectativas dos públicos estratégicos da Alegra e apoie a expansão, iremos em 2017 desenvolver um modelo de Plano de Engajamento de Stakeholders. Objetivamos aprimorar o mapeamento de nossos stakeholders, identificar o grau de impacto e o nível de influência.



NOSSOS STAKEHOLDERS

Nossos stakeholders são o nosso mundo. Por mais moderno que seja o nosso processo, e por mais tecnologia que usemos em nossa planta, nada substitui as pessoas que fazem nosso mundo girar.



O gráfico ao lado apresenta nossos stakeholders, organizados por grupos de públicos internos e externos.

[GRI - G4-24]

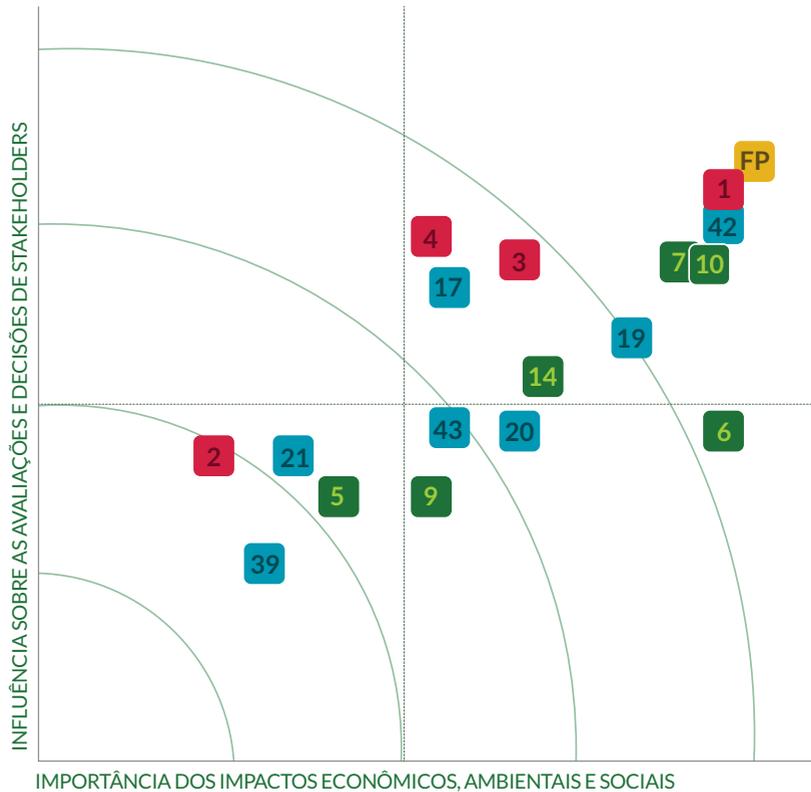
TEMAS MATERIAIS, INDICADORES E RELEVÂNCIAS

Os principais tópicos e preocupações de nossos stakeholders, nos direcionam nas tomadas de decisões e na forma de nos relacionarmos com nossos públicos. No quadro abaixo, de acordo com os grupos de stakeholders de nosso negócio. [GRI G4-27]

TEMA MATERIAL	ASPECTOS MATERIAIS [GRI G4-19]	INDICADOR	RELEVÂNCIA DENTRO DA ORGANIZAÇÃO [GRI G4-20]	RELEVÂNCIA FORA DA ORGANIZAÇÃO [GRI G4-21]
GERAÇÃO DE VALOR	Desempenho econômico	G4- EC1 G4- EC4	Alta Liderança/Cooperados Cotistas	Fornecedores de insumos/ Suinocultores/Comunidade Local
	Impactos Econômicos Indiretos	G4- EC8	Alta Liderança	Fornecedores de insumos/ Suinocultores/Comunidade Local/ Parceiros Institucionais
	Práticas de Compra	G4-EC9	Alta Liderança/Gestores	Fornecedores de insumos/Suinocultores
CLIMA ORGANIZACIONAL	Presença no Mercado	G4- EC6	Alta Liderança/Gestores	Comunidade Local
	Emprego	G4-LA1 G4-LA2	Alta Liderança/Gestores/ Colaboradores	Comunidade Local
	Diversidade e Igualdade de Oportunidades	G4-LA12	Alta Liderança/Gestores/ Colaboradores	Comunidade Local/Parceiros Institucionais
	Treinamento e Educação	G4-LA9 G4-LA11	Alta Liderança/Gestores/ Colaboradores	Comunidade Local
GOVERNANÇA CORPORATIVA	Presença no Mercado	G4- EC6	Alta Liderança/Gestores	Comunidade Local
	Diversidade e Igualdade de Oportunidades	G4- LA12	Alta Liderança/Gestores/ Colaboradores	Comunidade Local/Parceiros Institucionais
	Treinamento e Educação	G4-LA9 G4-LA11	Alta Liderança/Gestores/ Colaboradores	Comunidade Local

TEMA MATERIAL	ASPECTOS MATERIAIS [GRI G4-19]	INDICADOR	RELEVÂNCIA DENTRO DA ORGANIZAÇÃO [GRI G4-20]	RELEVÂNCIA FORA DA ORGANIZAÇÃO [GRI G4-21]
MODELO REGULATÓRIO	Conformidade	G4-S08	Alta Liderança/Gestores/ Cooperados Cotistas	Cientes/Consumidores
BEM-ESTAR ANIMAL	Bem-estar animal	G4-FP9 G4-FP10 G4-FP11 G4-FP12 G4-FP13	Alta Liderança/Gestores/ Cooperados Cotistas	Cientes/Suinocultores
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	Energia	G4-EN3 G4-EN5	Alta Liderança/Gestores	Fornecedores de Insumo/Comunidade Local
RELACIONAMENTO COM PARTES INTERESSADAS	Geral (Investimentos com Proteção Ambiental)	G4-EN31	Alta Liderança/Gestores/ Cooperados Cotistas	Comunidade Local/Cientes
	Efluentes e Resíduos	G4-EN22	Alta Liderança/Gestores	Comunidade Local/Suinocultores
SEGURANÇA DO TRABALHO	Saúde e Segurança no Trabalho	G4-LA4 G4-LA5 G4-LA6 G4-LA7 G4-LA8	Alta Liderança/Gestores/ Colaboradores	Parceiros Institucionais
	Treinamento e Educação	G4-LA9 G4-LA11	Alta Liderança/Gestores/ Colaboradores	Comunidade Local
	Saúde e Segurança do Cliente	G4-PR1 G4-PR2	Alta Liderança/Gestores	Consumidores/Cientes
ÁGUA	Água	G4-EN8	Alta Liderança/Gestores	Comunidade Local/Cientes
EMISSÕES	Emissões	G4-EN21	Alta Liderança/Gestores	Comunidade Local/Parceiros Institucionais

NOSSA MATRIZ DE MATERIALIDADE



Para definição dos conteúdos utilizados na elaboração deste relatório seguimos com o modelo “de acordo - Essencial”, proposto pela versão G4 da Global Reporting Initiative (GRI) complementados por aspectos considerados relevantes pela organização e pelos stakeholders. Tanto para a identificação dos aspectos materiais como para a seleção dos indicadores a serem relatados, coletamos informações referentes aos tópicos e preocupações relevantes para o nosso público por meio da área de comunicação da Alegria. Também foram utilizados materiais, dados, relatórios e memórias de reuniões realizadas periodicamente entre representantes da unidade com os principais stakeholders. Além disso, tivemos reuniões com a superintendência da organização durante o período da construção do relatório de sustentabilidade [GRI G4-18, GRI G4-27, GRI G4-32].

TEMAS ECONÔMICOS

- 1 DESEMPENHO ECONÔMICO
- 3 IMPACTOS ECONÔMICOS INDIRETOS
- 2 PRESENÇA NO MERCADO
- 4 PRÁTICAS DE COMPRA

TEMAS SOCIAIS

- 17 EMPREGO
- 20 TREINAMENTO E EDUCAÇÃO
- 39 CONFORMIDADE
- 43 ROTULAGEM DE PRODUTOS E SERVIÇOS
- 19 SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO
- 21 DIVERSIDADE E IGUALDADE DE OPORTUNIDADES
- 42 SAÚDE E SEGURANÇA DO CLIENTE

TEMAS AMBIENTAIS

- 5 MATERIAIS
- 7 ÁGUA
- 10 EFLUENTES E RESÍDUOS
- 6 ENERGIA
- 9 EMISSÕES
- 14 GERAL (INVESTIMENTOS COM PROTEÇÃO AMBIENTAL)

TEMAS SETORIAIS

- FP BEM-ESTAR ANIMAL



SOBRE A ALEGRA FOODS

A nossa maior alegria é levar produtos de qualidade à mesa das famílias.

Em 22 de outubro de 2015 iniciamos as atividades, porém já estávamos no coração de nossos idealizadores. Havia neles um enorme desejo de se lançar no varejo de forma estruturada e sólida, e o caminho para isso foi a Intercooperação.

A Intercooperação, que resultou na Alegra é fruto de uma cultura enraizada nas origens das cooperativas Frísia, Castrolanda e Capal, e nos valores das famílias de nossos cooperados. Esta relação também se destaca em outras parcerias:

Fundação ABC: Criada e mantida pelas cooperativas Frísia, Castrolanda, Capal, e seus cooperados realiza pesquisa aplicada para desenvolver e adaptar tecnologias para a realidade da região dos Campos Gerais, promovendo soluções tecnológicas para o agronegócio. Para a Alegra, a segurança das análises no campo realizadas pela Fundação ABC garante a qualidade da rastreabilidade e credibilidade da alimentação dos animais que vão para a indústria.



Alegra

OCEPAR – Organização das Cooperativas do Estado do Paraná: A Alegria usufrui dos serviços de monitoramento, formação profissional e promoção social ofertados pelo SESCOOP Paraná – Serviço Nacional de Aprendizagem sobre Cooperativismo.

OCB - Organização das Cooperativas Brasileiras: Representa a atividade federal cooperativista. [GRI G4-7, GRI G4-16]

COONAGRO – Cooperativa Nacional Agroindustrial: iniciativa de intercooperação de diversas cooperativas do Paraná para desintermediação na comercialização, além de estimular aquisição e industrialização de matérias primas e insumos para o desenvolvimento de suas atividades.

ABPA – Associação Brasileira de Proteína Animal: União das entidades UBABEF, União Brasileira de Avicultura, e ABIPECS, Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína.

A criação da Unidade Industrial de Carnes - Alegria Foods, localizada na Rodovia PR 151, km 278 – Castro/PR, nos deu oportunidade de gerar empregos, renda e benefícios para a região dos Campos Gerais, em especial, para a cidade de Castro. Investimos mais de 250 milhões de reais na unidade industrial, o qual estimulou os investimentos na ampliação das estruturas de produção de suínos desenvolvidas concomitantemente, gerando assim diversos benefícios diretos e indiretos em toda a cadeia, refletindo no sistema cooperativista local [GRI G4-3, GRI G4-5].

A formação do capital para realização deste empreendimento é compartilhada pelas três cooperativas,

conforme gráfico ao lado, mais a participação direta de cooperados.

Esta iniciativa apresenta aspectos de sinergia que vão além da cadeia produtiva já instalada na região, notadamente com vocação agrícola e fomentada a partir do cooperativismo, gerando vínculo estreito com o empreendimento e seus cotistas.

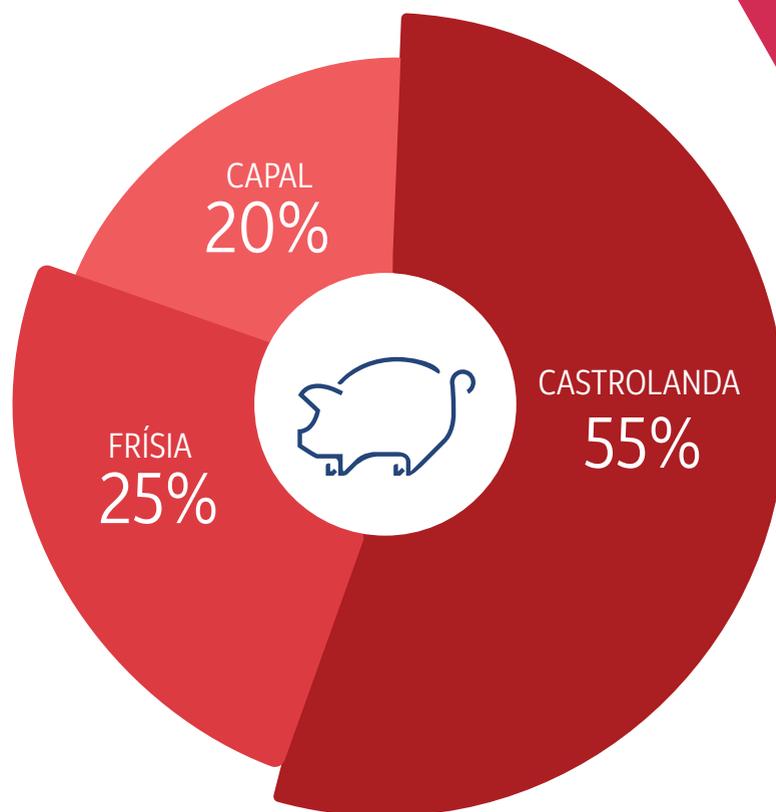
No ano de 2016 o fornecimento de animais para abate na unidade foi feito majoritariamente por cooperados vinculados às cooperativas (97,48%), sendo 23,91% vinculados à Frísia, 48,49% à Castrolanda e 25,08% associados à Capal. Apesar da grande área de abrangência das cooperativas, mais de 93% da matéria-prima é oriunda de propriedades situadas a menos de 100 quilômetros de distância da unidade, fortalecendo ainda mais os vínculos regionais [GRI G4-EC9].

A produção de proteína animal e sua industrialização representam, neste caso, não apenas agregar valor para a produção agrícola local, mas também a ampliação de novas oportunidades para os produtores rurais, a criação de novos postos de trabalho, influenciando positivamente a área urbana e rural, com a possibilidade de aumento da renda familiar local através da oferta de oportunidades de inserção das mulheres no mercado de trabalho. Impacta também o aumento da arrecadação de tributos e na ampliação do acesso a diversos serviços como consultas médicas, odontológicas, farmácia, transporte, esporte e lazer, por meio de programas ofertados pela empresa, melhorando a qualidade de vida de diversas famílias.

Especialmente em um momento frágil para a economia nacional, estes impactos indiretos

da Alegria permitiram à região de influência ter minimizados os seus problemas econômicos e sociais, e ainda iniciar a estruturação de uma cadeia de desenvolvimento local endógena, que deve ampliar seus efeitos na medida em que outros negócios forem sendo criados como forma de suporte para a cadeia produtiva e para a maturação da melhoria da qualidade de vida [GRI G4-EC8].

PARTICIPAÇÃO NO INVESTIMENTO PARA CRIAÇÃO DA UNIDADE INDUSTRIAL DE CARNES DA ALEGRIA FOODS



Fornecimento de animais para abate:

23,91%

Frísia

48,49%

Castrolanda

25,08%

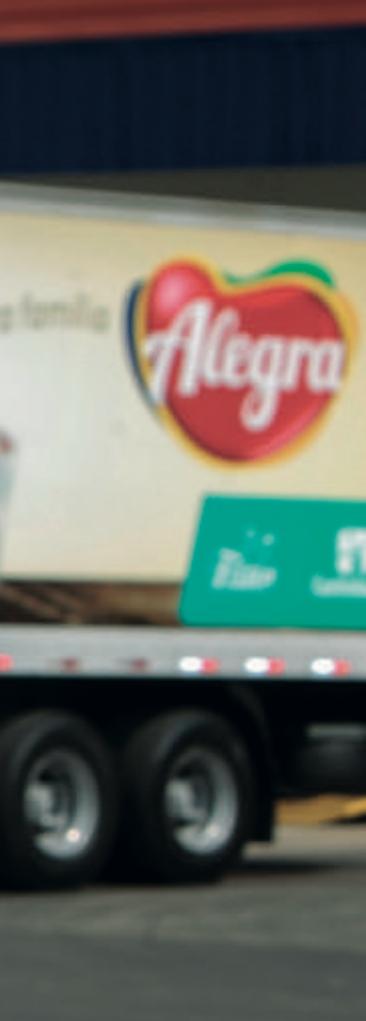
Capal

2016

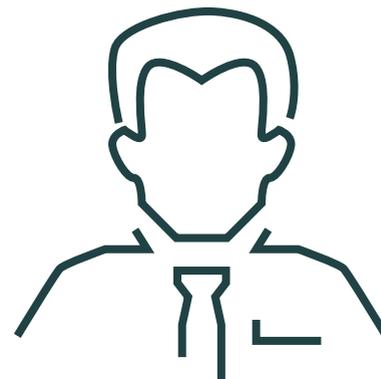


MENSAGEM DA ADMINISTRAÇÃO

IVONEI DURIGON
SUPERINTENDENTE DA ALEGRA
FOODS [GRI G4-1]



Qualidade de vida no trabalho, uso responsável dos recursos ambientais, eficiência energética e operacional, bem-estar animal, qualidade dos produtos e resultados financeiros, são nossos compromissos.



Uma nova história de ousadia e inovação começou a ser escrita pelas cooperativas Frisia, Castrolanda e Capal, com o lançamento da marca “Alegra”. A Alegra nasceu com o propósito de agregar valor a cadeia de produção de suínos de nossos cooperados, mas como uma indústria foi planejada e construída considerando aspectos de sustentabilidade ambiental e equipamentos que atendem as mais restritas normas nacionais e internacionais. Atuamos com nossa marca “Alegra”, para sermos reconhecidos como uma das três principais marcas brasileiras em qualidade e sustentabilidade no mercado de alimentos à base de carne suína.

Nestes dois anos de atuação no mercado, focamos em apresentar nossa marca, abrindo o mercado interno e externo, onde atualmente trabalhamos em 25 países e em mais de 1.500 pontos de venda no Brasil. Nossos objetivos para 2017 serão expandir nossa participação no mercado internacional, ampliar para 2.500 pontos de venda no mercado nacional e lançar 20 novos produtos de carne suína.

Venha conhecer nossos projetos, parcerias, atuações econômicas e socioambientais. Assim, com enorme satisfação, apresento o 1º Relatório de Sustentabilidade da Alegra Foods.

PALAVRAS DOS PRESIDENTES



FRISIA

Renato Greidanus

Escolhemos para as nossas ações voltadas à sustentabilidade o modelo de relatório da Global Reporting Initiative (GRI), que é um relatório com base na transparência das informações. Esperamos oferecer aos nossos stakeholders a possibilidade de terem uma visão da empresa no mercado, nossas ações ambientais, sociais e econômicas. O Relatório de Sustentabilidade aqui apresentado, possibilita que a Alegria Foods estratifique melhor seus pontos fortes e suas oportunidades, para proporcionar foco em melhoria contínua e a forma transparente e honesta de apresentar à sociedade nossa preocupação com a sustentabilidade.

É uma satisfação poder nos apresentar neste formato e desejamos uma boa leitura.



CASTROLANDA

Frans Borg

Em 2015 iniciamos as operações da nossa unidade industrial de carnes, com a marca Alegria Foods, em conjunto com as cooperativas coirmãs Frisia e Capal. A partir da criação deste modelo de negócio todos nós conseguimos avançar, nos apoiando mutuamente. Trabalhamos juntos com cada família de cooperados, na construção de mais uma história de sucesso. Através do relatório de sustentabilidade, desejamos compartilhar um pouco desta história, de nossa dedicação e dos resultados que estamos obtendo.

Na Alegria, inserimos ações sustentáveis em todos os processos produtivos, da criação do suíno, manejo das granjas, bem estar animal, preservação ambiental, segurança e saúde dos colaboradores e no desenvolvimento econômico das cooperativas, seus associados e da região em que estamos inseridos.

Voce leitor, que nos honra com sua atenção, é parte fundamental para nosso sucesso, por esta razão e por acreditarmos no que estamos produzindo, decidimos com transparência e honestidade, apresentar nossos números para você.



CAPAL

Erik Bosch

Estamos felizes por ver a intecooperação acontecendo em mais um de nossos negócios. Tenho certeza de que vamos crescer muito e não vamos parar por aqui.

É importante perceber que o sentimento de pertencer a esta indústria está presente em cada um de nós.

Acreditamos que não há mais espaço para empresas que não tenham incorporado em suas estratégias práticas efetivamente sustentáveis.

Nosso objetivo é equalizar o retorno econômico com as obrigações ambientais e sociais da empresa. Esta é uma preocupação que norteia a Alegria Foods desde sua fundação.

Neste documento queremos relatar a toda a sociedade nossas ações que garantem a sustentabilidade nos aspectos ambiental, econômico e social. Este é um caminho que optamos por trilhar com seriedade, honestidade e fé. Pensando na melhoria contínua e zelando sempre pela qualidade, avançamos sem medo exportando nossos produtos e nossa marca para mais de 20 países. Temos consciência da dimensão de nossa responsabilidade, e por isso convidamos você a conhecer um pouco da Alegria Foods através deste relatório.

NOSSOS VALORES, GOVERNANÇA E CÓDIGO DE ÉTICA

PROPOSTA DE VALOR

[GRI G4-56]

Os valores e princípios indicados na Visão e Missão da Cooperativa Castrolanda, líder deste projeto dentro da Intercooperação, regem as nossas atividades.

Já a Proposta de Valor Alegria Foods agrega os valores das três Cooperativas envolvidas no projeto - Frísia, Castrolanda e Capal.

A nossa Missão e Visão, junto aos Valores das Cooperativas, alinhados ao Código de Ética, fundamentam e orientam o comportamento dos nossos colaboradores.

Fornecer alimentos produzidos com sustentabilidade, alta qualidade, inovação conveniência e confiança

NOSSOS VALORES

[GRI G4-56]

Transparência
Ética
Criatividade
Valorização de Pessoas
Comprometimento
Liderança

União
Responsabilidade Socioambiental
Fidelidade
Empreendedorismo
Competência
Geração de Resultados



NOSSA GOVERNANÇA

[GRI G4-56]

Missão

Gerar valor ao cooperado, mantendo o desenvolvimento sustentável da Cooperativa.

Visão

Ser uma cooperativa inovadora dedicada ao agronegócio, sólida, ágil, que aplica as melhores técnicas de gestão, satisfaz as expectativas dos seus clientes internos e externos, busca a melhoria contínua da qualidade de vida dos seus cooperados e colaboradores e que produz resultados consistentes, comparáveis às líderes de mercado.

CÓDIGO DE ÉTICA

[GRI G4-56]

O Código de Ética é o material que reúne todas as nossas diretrizes, estabelecendo disciplinas para o exercício das atividades, direitos e obrigações. Todos os colaboradores têm conhecimento do seu teor no momento da Integração e ele está disponível na Intranet.

Os itens abordados em nosso Código de Ética são:

- Governança Corporativa;
- Relação com os Cooperados;
- Relações com os empregados;
- Relação com prestadores de serviço;
- Relação com clientes e consumidores;
- Relação com o meio ambiente;
- Relação com a comunidade;
- Relação com a sociedade, o governo e o estado.

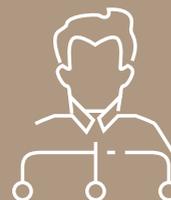
ESTRUTURA DE GOVERNANÇA ORGANIZACIONAL

Estrutura de governança da Alegria Foods, incluindo os comitês do mais alto órgão de governança [GRI G4-34]

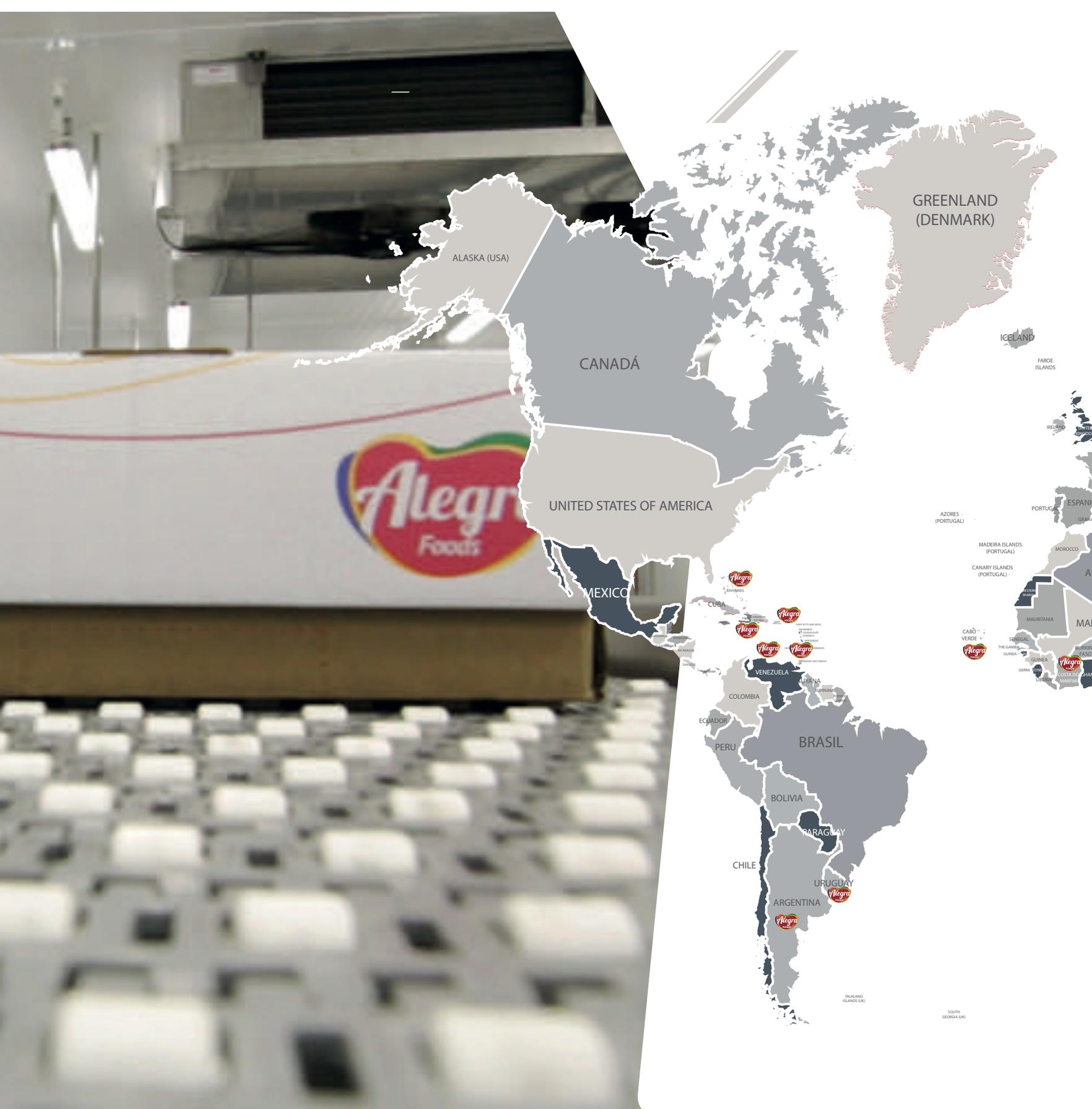
Nossa estrutura de governança é composta pela Superintendência, Gerência Industrial, Gerência Técnica de Suínos, Gerência Comercial, e Coordenações Administrativa, de Qualidade, de Planejamento, de Produção, de Controle Operacional e de Pesquisa e Desenvolvimento.

A Alegria Foods conta ainda com estruturas de governança auxiliares, que são os Comitês:

- ◆ Diretoria das Indústrias: Grupo composto pelos Presidentes, Vice-Presidentes, Secretários das três Cooperativas da Intercooperação, Diretoria Industrial e Diretoria de Operações da Cooperativa Castrolanda e Superintendências da Cooperativa Frísia e da Cooperativa Capal.
- ◆ Comitê Misto da Intercooperação: tem como principal objetivo a tomada de decisões técnicas referente ao processo industrial.
- ◆ Comitê Fiscal da Intercooperação: tem como principal função acompanhar, orientar e exercer assídua e minuciosa fiscalização sobre as operações, atividades e serviços das cooperativas, exclusivamente às atividades industriais compartilhadas.
- ◆ Comitê Técnico da Suinocultura: tem como função acompanhar os custos de produção. Também acompanha os principais indicadores da indústria e as ações de campo.



A INTERCOOPERAÇÃO É UM MODELO DE NEGÓCIOS QUE GARANTE ALIANÇAS ESTRATÉGICAS EM INVESTIMENTOS QUE OFERECEM AO COOPERADO UMA ALTERNATIVA RENTÁVEL E ESTRUTURADA NO MERCADO. TAMBÉM PROMOVE UM DOS PRINCÍPIOS DO COOPERATIVISMO, POIS JUNTAS AS NOSSAS COOPERATIVAS GANHAM ESCALA DE PRODUÇÃO E FORÇA NOS MERCADOS REGIONAL, NACIONAL E INTERNACIONAL.



ALASKA (USA)

GREENLAND (DENMARK)

ICELAND

CANADÁ

FAROE ISLANDS

IRELAND

UNITED KINGDOM

UNITED STATES OF AMERICA

PORTUGAL

ESPAÑA



MEXICO

MADEIRA ISLANDS (PORTUGAL)

MOROCCO

AZORES (PORTUGAL)

CANARY ISLANDS (PORTUGAL)

ALGERIA

TUNISIA



CUBA



VENEZUELA

COLOMBIA

EQUADOR

PERU

BRASIL

BOLIVIA

PARAGUAY

CHILE

URUGUAY

ARGENTINA



FALKLAND ISLANDS (UK)

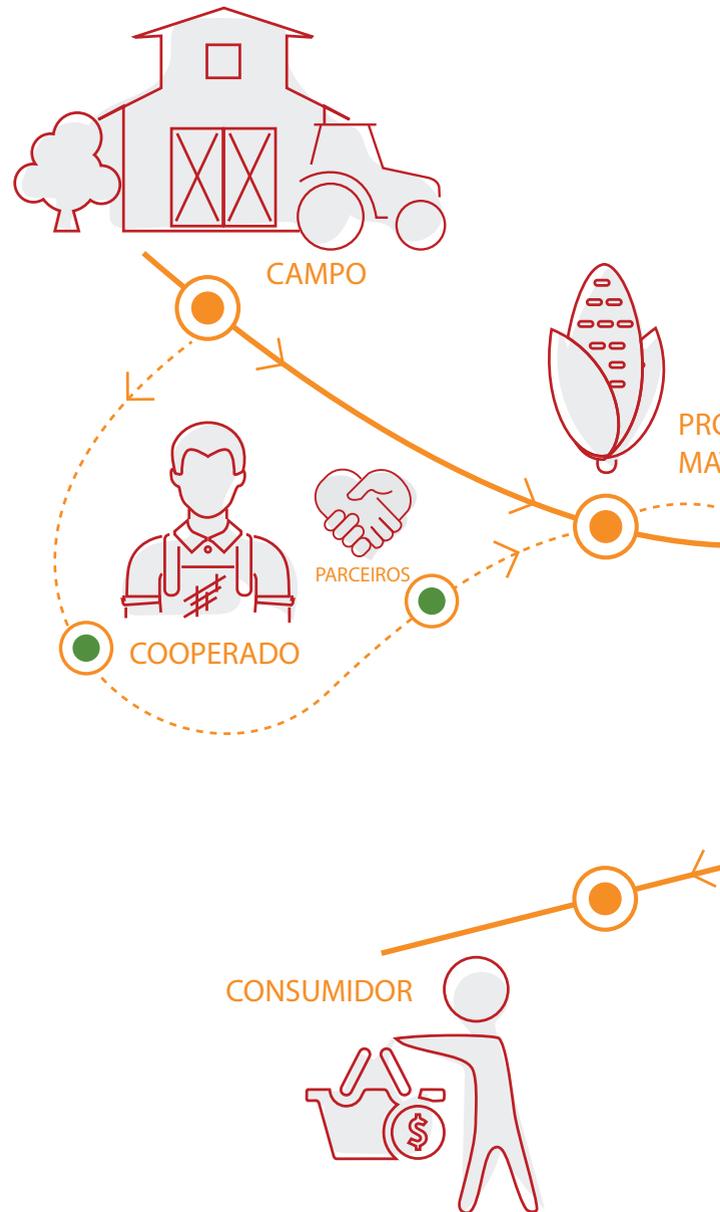
SOUTH GEORGIA (UK)

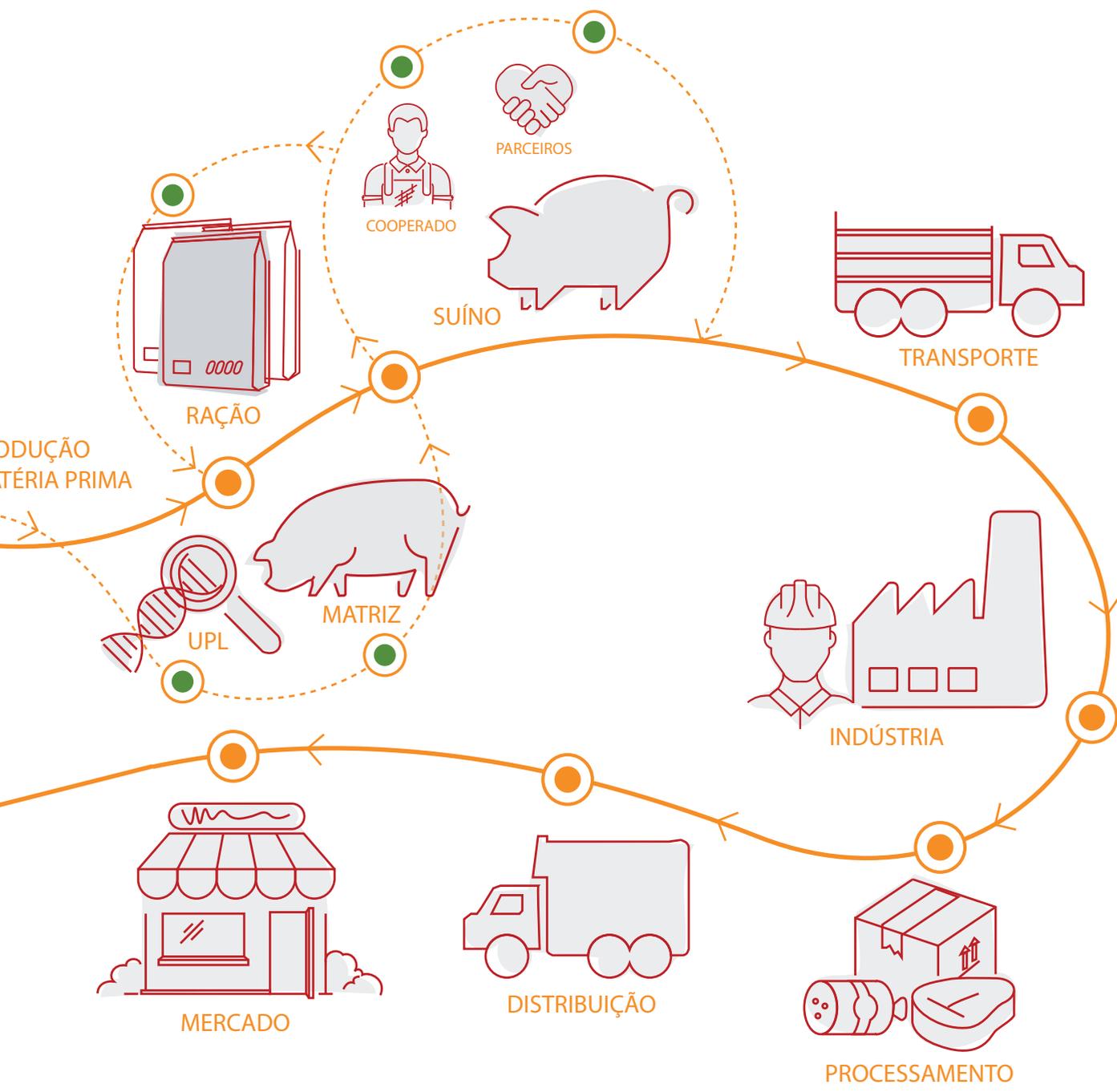


NOSSO MERCADO

Transpomos as fronteiras. Atuamos no mercado brasileiro e já contamos com uma participação representativa em mercados internacionais. Estamos em 23 diferentes mercados: Angola, Argentina, Armênia, Azerbaijão, Bahamas, Bonaire, Cabo Verde, Cingapura, Congo, Costa do Marfim, Cuba, Dubai, Geórgia, Granada, Haiti, Hong Kong, Kosovo, Maldivas, Moldávia, Oman, Paraguai, São Martinho, Seychelles e Uruguai. [GRI G4-6, GRI G4-8]

Presença mundial







NOSSOS PRODUTOS

[GRI G4-4]



Em 2016 além de nossos produtos Alegra, construímos parcerias com grandes marcas mundiais. Com muita qualidade produzimos presuntos, apresentados, linguiças, salames, bacon e copa. Além dos embutidos, oferecemos os melhores e mais saborosos cortes suínos do mercado para nossos clientes.

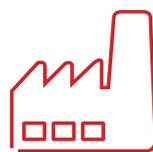


Alegra



ALEGRA EM NÚMEROS

[GRI G4-9]



1 FÁBRICA

69.969,80

TONELADAS

VOLUME DE PRODUÇÃO TOTAL
REALIZADO EM 2016



R\$ 44,47

MILHÕES

GERADOS EM
REMUNERAÇÃO DIRETA
E BENEFÍCIOS



R\$ 121,12

MILHÕES

DE FATURAMENTO
LÍQUIDO COM EXPORTAÇÕES



R\$ 368,42

MILHÕES

FATURAMENTO LÍQUIDO
NO ANO DE 2016



294

DIFERENTES

TIPOS DE PRODUTOS
COMERCIALIZADOS
EM 2016



1068

COLABORADORES
PERMANENTES EM 2016

R\$ 81,96

MILHÕES

DE CUSTOS OPERACIONAIS

R\$ 262,84

MILHÕES

TOTAL DE ATIVOS
IMOBILIZADO

EXPORTAMOS OS PRODUTOS
ALEGRA PARA

23 PAÍSES



NOSSOS COLABORADORES



O ativo mais valioso que temos é o nosso colaborador. Oferecer um ambiente de respeito é condição para estimular, desenvolver e reter os melhores talentos [GRI G4-10].

Todo o projeto de desenvolvimento industrial foi concebido e implementado com as mais modernas tecnologias. Consideramos no projeto os conceitos ergonômicos, passando pelo paisagismo e chegando às áreas de descanso e convivência.

O projeto ergonômico foi cuidadosamente elaborado, para garantir mais inclusão e diversidade no perfil de nossos colaboradores.

No final do período, nosso quadro de colaboradores diretos e indiretos contava com 1.098 pessoas (entre contratos permanentes, temporários e terceiros), destes, 494 mulheres (45%) e 604 homens (55%).

Todos os colaboradores são moradores região paranaense dos Campos Gerais e são divididos em dois grandes grupos: Administrativo e Produção. O setor de Terceiros, por sua vez, envolve contratação de empresas terceirizadas para serviços como restaurante, vigilância e jardinagem.

Administrativo - neste grupo estão os colaboradores dos setores Administrativo, Portaria,

Faturamento, Almojarifado, Suprimentos, Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT), Comercial, Logística de Suínos, Gestão Técnica, Gestão de Pessoas, Logística, Comunicação e Comercial/Exportação.

Produção - fazem parte deste grupo os setores Planejamento e Controle de Produção (PCP), Abate, Desossa, Miúdos internos, Miúdos externos, Embalagem secundária, Cortes, Sala de cortes, Carregamento, Fábrica de farinha, Manutenção, Geração de vapor, Refrigeração, Túnel, Higienização, Estação de Tratamento de Efluentes (ETE), Estação de Tratamento de Água (ETA), Qualidade, Laboratório, Administração da Produção, Pesquisa e Desenvolvimento (P&D), Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estoque, Linguiças cozidas, Fatiados, Condimentaria, Embalagem Secundária/Indústria, Linguiças Frescas, Bacon, Salame e Copa, Presunto e Apresuntado, Marinados e Temperados.

Com a variação da demanda por produtos, tivemos algumas variações relevantes em nosso quadro de colaboradores, a saber:

- Em abril de 2016, com o início do 2º turno da desossa, somamos 120 funcionários;
- Em novembro de 2016, devido à redução do processo de desossa com o aumento do volume de industrializados reduzimos o quadro em 40 pessoas [GRI G4-LA12].

QUADRO DE COLABORADORES



CONTRATO DE TRABALHO		MULHERES	HOMENS
PERMANENTES	ADMINISTRATIVO	40	70
	PRODUÇÃO	434	524
TEMPORÁRIOS	ADMINISTRATIVO	0	0
	PRODUÇÃO	0	0
TERCEIROS	ADMINISTRATIVO	0	0
	PRODUÇÃO	20	10
TOTAL		494	604





LUCILEIA LOURENÇO

ZÉLIA APARECIDA

MARISA VASSIOVSK

CAMILA TOMIKO

TAMIE PRISCILA

NÚMEROS DE NOSSO PERFIL DE COLABORADORES

COLABORADORES PERMANENTES



HOMENS
55,6%



MULHERES
44,4%

1 SUPERINTENDENTE
Mais de 50 anos, sexo masculino, vindo de outra região

3 GERENTES
Um com idade entre 30 e 50 anos e dois com mais de 50 anos, todos sexo masculino e vindo de outras regiões

12 PNE's
PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

4 COORDENADORES

14 SUPERVISORES

4 ESPECIALISTAS

32 TÉCNICOS

942 COLABORADORES DO OPERACIONAL

33 ADMINISTRATIVOS

35 APRENDIZES

FAIXA ETÁRIA



GESTÃO DE PESSOAS

Além da remuneração compatível com o mercado, são diversos os benefícios concedidos para nossos colaboradores efetivos, como seguro de vida, convênio com farmácia, convênio odontológico, plano de saúde, óptico, previdência privada, academia, material escolar, bolsa educação e vale alimentação. Para os vendedores, que trabalham no ambiente externo, também incluímos vale refeição e remuneração variável [GRI G4-LA2].

No quadro de cargos de lideranças (gerências/ superintendência) 25% da ocupação é de profissionais da região dos Campos Gerais e 75% de outras regiões do país. Não temos restrições quanto à contratação de pessoas de outras cidades, mas priorizamos a contratação de colaboradores da região, desde que atendam às estratégias do negócio. Desta forma colaboramos com o desenvolvimento das famílias desta região que nos acolhe [GRI G4-EC6].

O desenvolvimento da nossa gente é ponto chave para o sucesso do nosso negócio, por isso investimos pesado em treinamento e capacitação. Em 2016, em média, cada colaborador efetivo esteve por 6,28 horas em treinamento [GRI G4-LA9]. Comprovando nosso comprometimento com o feedback, motivação e desenvolvimento dos colaboradores, aplicamos através da área de Gestão de Pessoas um projeto piloto de Avaliação de Desempenho. Os resultados serão disponibilizados para todas as áreas no início de 2017.

Em 2016, avaliamos cerca de 200 pessoas (18,82%) através da Avaliação de Desempenho, e os demais foram avaliados e informados por feedback informal para diversos alinhamentos [GRI G4 LA11].

516
novas admissões.

Este foi o número expressivo que comemoramos. Deste incremento no quadro de colaboradores contamos com 45% do sexo feminino e 55% do sexo masculino, com idade média entre 19 e 25 anos. As contratações foram essencialmente da comunidade local. 321 colaboradores foram desligados, sendo 156 do sexo feminino e 165 do sexo masculino. A taxa de rotatividade de colaboradores considerando desligamentos e processos de remanejamentos de colaboradores entre áreas das cooperativas, foi de 2,6% [GRI G4-LA1].

As negociações coletivas abrangem 100% dos nossos colaboradores permanentes. Temos como política a negociação entre as classes representativas e todos nossos colaboradores têm a liberdade de associação às entidades representativas [GRI G4-11].

**média de
6,28 horas
de treinamento
por colaborador**





NOSSA
SAÚDE E
SEGURANÇA
DO TRABALHO

O bem-estar da nossa gente é primordial. Projetos e ações buscam manter um ambiente seguro, saudável e acima de tudo, alegre para se trabalhar [GRI G4-LA5, GRI G4-LA8].



Estimulamos atitudes seguras em nossos colaboradores, em contrapartida buscamos oferecer uma estrutura operacional segura. Nossos colaboradores são apoiados pelo SEESMT (Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho), formado por quatro técnicos em Segurança do Trabalho, um Engenheiro de Segurança do Trabalho, dois Médicos do Trabalho, uma Enfermeira do Trabalho e dois Técnicos em Enfermagem.

Além das ações diretas com colaboradores, nosso SEESMT realiza reuniões mensais com todas as lideranças, buscando a promoção da saúde e segurança no trabalho, tendo como premissa a prevenção de acidentes e doenças ocupacionais. O acompanhamento dos indicadores também é muito importante, por isso o setor apresenta periodicamente índices como IMS - Índice de Maturidade de Segurança, indicadores de Ergonomia, Planos de ação, entre outros assuntos, focados na melhoria contínua e na qualidade de vida no trabalho.

Destacamos um dos indicadores do SEESMT - o IMS (Índice de Maturidade de Segurança). Trata-se de um indicador de ocorrências referente aos acidentes de trabalho, com informação de nível de atendimento à saúde e segurança, número de colaboradores do mês vigente, montante de horas-homem trabalhadas, acidentes sem ou com afastamentos, taxa de frequência e gravidade.

Entre as ações que tratam da saúde e segurança dos funcionários está a formação da CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Ela é constituída por vinte e seis colaboradores que realizam atividades paralelas àquelas pertinentes à sua função contratada. O foco da CIPA é elevar os índices de prevenção de ocorrências relacionadas ao trabalho.

Os funcionários membros da CIPA têm responsabilidades pré-determinadas. São programas e objetivos a serem cumpridos, como por exemplo, campanhas mensais, alertas preventivos (comunicado de atividade/ambiente inseguro), disseminação dos diálogos de segurança, participação em investigações de diversas ocorrências, blitz educativas internas e demais atividades pertinentes ao posto.

A Alegria conta com uma Brigada de Emergência, da qual fazem parte 110 colaboradores participantes, divididos em equipes de primeiros socorros, combate e apoio. Nossa Brigada de Emergência conta com treinamentos mensais a fim de capacitar os participantes para realizarem a prevenção ou o atendimento a possíveis acidentes e incidentes.

ÍNDICES DE SEGURANÇA

TAXA DE FREQUÊNCIA DE ACIDENTES (T.F.A)

5

TAXA DE GRAVIDADE

1,62

IMS 2016

4,6





DONIZETE APARECIDA

POSTOS DE TRABALHO

A qualidade dos produtos Alegra é construída nos postos de trabalho adequados.

Investimos na Ergonomia de Concepção, que consiste em, ainda com o projeto na planta, formar um grupo de líderes com colaboradores do SEESMT, consultores em ergonomia, trabalhadores e gestores de produção com vasta experiência em linha de produção de carcaças e cortes suínos, para avaliar cada um dos postos de trabalho, equipamentos, medidas, regulagens antropométricas e processo de fabricação. O resultado foram postos de trabalho seguros, confortáveis e produtivos.

Todo o intenso estudo realizado nos dá a certeza de ter desenvolvido uma linha de produção inovadora com conceitos ergonômicos significativos. Por exemplo, o posto de trabalho na linha de desossa da X-HAM, está localizado logo ao lado da esteira, facilitando a área de alcance das mãos na origem de pega do produto, possuindo

regulagem na plataforma para que o colaborador de qualquer estatura possa ajustar o seu posto de acordo com o seu perfil antropométrico.

A linha ainda possui cadeira com regulagem de encosto e assento, o que possibilita ao colaborador que trabalhe em pé ou sentado, alternando, se for da sua vontade. Na cadeira também colocamos um apoio para os pés com regulagem, para melhor acomodação, angulação e posição dos membros inferiores, permitindo o descanso das pernas e facilitando o retorno venoso. A mesa de trabalho apresenta sistema de regulagem horizontal, permitindo a aproximação ou distanciamento da área de alcance das mãos.

Outro ponto que favorece o trabalhador é o sistema de desossa área, oferecendo um número de ações técnicas inferior ao que realizaria em uma desossa tradicional. Além de toda essa estrutura, e conforme preconiza a NR36, as pausas psicofisiológicas e rodízio de atividades foram planejadas em um estudo ergonômico em conjunto com os colaboradores e líderes de áreas. No decorrer de 2016, buscando cumprir as NRs e também comprovar a eficácia do nosso estudo ergonômico, iniciamos as Análises Ergonômicas do Trabalho – AET, compilando todos os dados como descrição das tarefas, sequência de ações técnicas, ambiente de trabalho, carga cognitiva e organização do trabalho. Os resultados que obtivemos foram satisfatórios e positivos, comprovando que todo o trabalho realizado no início, ainda na concepção da planta, fez todo o diferencial nos benefícios que hoje os nossos colaboradores usufruem [GRI G4-LA7].



o posto de trabalho na linha de desossa da X-HAM, está localizado logo ao lado da esteira, facilitando a área de alcance das mãos

RESPONSABILIDADE PELOS NOSSOS PRODUTOS

Todas as categorias de produtos e serviços Alegra passam por avaliações de impactos em saúde e segurança do produto e do serviço buscando melhorias. O quadro abaixo apresenta as principais práticas, avaliações, programas, e procedimentos da Alegra Foods [GRI G4-PR1].

AUDITORIAS DA QUALIDADE

- BPF – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
- HACCP – ANÁLISE DE PERIGO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE
- PPHO – PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL
- PSO – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES
- CONTROLE DE CORPOS ESTRANHOS
- CONTROLE DE ALERGÊNICOS
- AValiação DE MATÉRIA-PRIMA E INSUMOS

AUDITORIAS

- AUDITORIAS DE FORNECEDORES
- AUDITORIA DE CLIENTES ESPECÍFICOS
- MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

- SIF 151 – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL

MERCADO EXTERNO

- ATENDIMENTO A REQUISITOS ESPECÍFICOS

LABORATÓRIO

- ANÁLISE MICROBIOLÓGICA
- ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

SGI SISTEMA DE GESTÃO INTEGRADA

- IMPLANTAÇÃO PROGRAMA FAROL + 5S
- TREINAMENTO DE FACILITADORES

LOGÍSTICA

- MONITORAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO

AGROPECUÁRIA

- SANIDADE ANIMAL



Chef Pedro Fernando
Matsushita

NOSSOS RESULTADOS ECONÔMICOS

Principais indicadores econômicos durante o ano de 2016 [GRI G4-EC1]

PRINCIPAIS INDICADORES (R\$ MIL)

FATURAMENTO LÍQUIDO	368.422
BRASIL	247.297
INTERNACIONAL	121.125
CUSTOS OPERACIONAIS	81.966
PESSOAL	44.472
REMUNERAÇÃO DIRETA	32.009
BENEFÍCIOS	12.463
ATIVO PERMANENTE	262.847
IMOBILIZADO	261.829
INTANGÍVEL	1.018
PATRIMÔNIO LÍQUIDO	188.415
PARTICIPAÇÃO NO INVESTIMENTO	100%
CASTROLANDA	55%
FRÍSIA	25%
CAPAL	20%



COM INTUITO DE PROMOVER O INVESTIMENTO NO ESTADO, A GERAÇÃO DE EMPREGOS, FORMAÇÃO E CAPACITAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS, A INOVAÇÃO E A DIVERSIFICAÇÃO PRODUTIVA, BEM COMO A SUSTENTABILIDADE ECONÔMICA, FOMOS ENQUADRADOS NO PROGRAMA PARANÁ COMPETITIVO QUE GEROU INCENTIVOS FISCAIS AO NOSSO NEGÓCIO [GRI G4 – EC4].



Alegria

Boa
viagem.

E, quando chegar
bom apetite.

@alegrabreads

alegrafan

Alegria

Boa
viagem.

E, quando chegar
bom apetite.



Sac

0800 64

alegraf

@aleg

BAO-8527

UNIÃO

NOSSOS RESULTADOS AMBIENTAIS



GESTÃO DE RECURSOS HÍDRICOS

Acreditamos que quando praticamos o equilíbrio entre as iniciativas sociais, econômicas e ambientais cumprimos o nosso dever no cenário em que estamos inseridos. Estes temas, tratamos com seriedade, prova disso é nossa declaração de proposta de valor: "Fornecer alimentos produzidos com sustentabilidade, alta qualidade, inovação, conveniência e confiança". A adesão formal a estes princípios é uma meta que pretendemos cumprir nos próximos dois anos, como forma de aprimorar a sua forma de atuação e revitalizar este compromisso [GRI G4-15].

Desde a concepção da nossa planta industrial os princípios de sustentabilidade foram considerados cuidadosamente. Neste contexto, a unidade conta, entre outras iniciativas, com captação de água da chuva de toda a área de telhados. Desta forma, do total de 580.06 mil m³ de água consumida pela Unidade, cerca de 10%, 56,68 mil m³, são obtidos por captação de água da chuva e o restante do volume consumido de água - 523,38 mil m³ - foram aduzidos do Rio Pirai [GRI G4 - EN8].

Fazemos o tratamento dos efluentes resultantes do processo em três etapas: tratamento primário, secundário e terciário. Depois deste processo o efluente que foi

tratado é devolvido ao rio Pirai.

No ano de 2016, tratamos um volume de 493.056 m³ de efluentes. Este volume foi inferior ao planejado para o ano, devido à planta industrial não ter atingido sua plena capacidade produtiva naquele período. A geração de efluentes durante o ano de 2016, frente a quantidade produzida, leva a uma taxa de 7,047 m³ de efluente gerado e tratado por tonelada de carne produzida [GRI G4-EN22].

No tratamento dos efluentes e na destinação dos resíduos da ETE (lodo) o dispêndio foi de R\$ 1,85 milhões. As atividades de monitoramento e prevenção ambiental somam a quantia adicional de R\$ 38.944,44, sendo que os principais itens de custo são o monitoramento de águas subterrâneas, de emissões atmosféricas e dos efluentes lançados ao ambiente [GRI G4- EN31].

A }
sustentabilidade
é um valor para nós,
e valores são sempre
prioridades.

CUIDAR DO PLANETA ESTÁ EM NOSSO DNA. O CUIDADO E O RESPEITO AO MEIO AMBIENTE VÊM DESDE AS GRANJAS, DAS MÃOS DOS PRODUTORES QUE GERAM A NOSSA MATÉRIA PRIMA.

SISTEMA DE TRATAMENTO
DE EFLUENTES





GESTÃO ENERGÉTICA

A questão energética é um ponto de grande preocupação desde a concepção da planta. Para melhor utilizar os recursos, fazemos uso de um sistema de absorção que utiliza o vapor residual da indústria como insumo para o processo de geração de frio. Este sistema gera economia, evitando o desperdício de recursos naturais. Além disso, utilizamos uma matriz energética baseada predominantemente em fontes renováveis que representam 98% do consumo, e buscamos constantemente por alternativas energéticas capazes de gerar aumento da eficiência e a diminuição da dependência de fontes externas.

No ano de 2016 nosso consumo energético total foi de 284.507,55 GJ, sendo distribuídas as fontes conforme apresentado no Quadro abaixo [GRI G4 - EN3, GRI G4 - EN5].

Nos cálculos dos indicadores apresentados no quadro foram considerados os valores de conversão energéticas de tabelas científicas e fornecedores. Optamos por avaliar a energia em giga Joules e a quantidade de referência para calcular a intensidade energética foi expressa em toneladas produzidas ao ano (TPA), independentemente do mix de produção.

ENERGIA	GJ	GJ/TPA*
ENERGIA ELÉTRICA	66.921,91	0,95644
CAVACO	211.463,96	3,02222
GÁS GLP	5.407,85	0,07729
ÓLEO DIESEL	167,06	0,00239
GASOLINA	546,77	0,00781
TOTAL	284.507,55	4,06615

*TPA = Toneladas produzidas no ano de 2016 = 69.969,8

Consideramos o consumo de gasolina totalmente como não renovável, apesar da adição de álcool em percentuais variáveis, regulamentada pelo governo federal. Este combustível é utilizado predominantemente para a locomoção de representantes de vendas para visitação e supervisão dos pontos de vendas. Este recurso energético, dada a sua utilização, foi considerado como externo às atividades de produção.

A principal fonte de energia que utilizamos é o cavaco. Do total de cavaco utilizado, compramos 77,3% de cooperados da região, que produzem a partir de madeira de reflorestamentos. Utilizamos este insumo basicamente para a produção de vapor e sistemas de resfriamento, a partir do sistema de absorção do calor do vapor residual instalado na planta.

Utilizamos  leo diesel unicamente para transporte interno na planta e gás GLP para empilhadeiras em algumas etapas do processo produtivo. Ambos respondem por 0,06% e 0,19% da energia consumida, respectivamente.

fontes renováveis
que representam

98%
do consumo

CONSUMO NO
PROCESSAMENTO
(GJ/TPA)

4,05834

CONSUMO
ATIVIDADES
DE APOIO (GJ/TPA)

0,00781

98% RENOV VEL¹

2% NÃO
RENOVÁVEL

¹ Considerando a Energia Elétrica como renovável



EMISSÕES

Realizamos monitoramento periódico das emissões atmosféricas, especificamente nas duas caldeiras flamotubulares utilizadas para produção de vapor para nosso processo produtivo. Acompanhamos os pontos de emissão para garantir o atendimento dos padrões estabelecidos nas condicionantes ambientais da licença de operação.

Os nossos relatórios de emissões demonstra-

ram que em 2016 foram atendidos o Artigo 22, Inciso IV, Item "a" (Resolução SEMA 016/2014) - fontes novas de combustão externa, referente à geração de calor ou energia utilizando derivados de madeira como combustível e com potência térmica entre 0,05 e 0,15 MW. As emissões monitoradas em outubro de 2016 revelaram os seguintes valores: NO_x = 94,74 ton./ano, Materiais Particulados = 79,82 ton./ano e CO = 389,49 ton./ano. [GRI G4- EN21]

MATERIAIS

[GRI G4-EN1]



MATERIAIS RENOVÁVEIS USADOS

985,36 TON.
CAIXA DE PAPELÃO

224,85 TON.
TRIPA, COLÁGENO
E NATURAIS

788,77 TON.
CONDIMENTOS
E INGREDIENTES

MATERIAIS NÃO RENOVÁVEIS USADOS

1.610,47 TON.
PLÁSTICOS

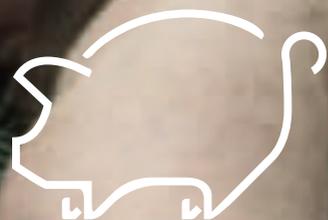
6,02 TON.
ALUMÍNIO/TECIDO/PLÁSTICO

18,63 TON.
ETIQUETAS





QUALIDADE E BEM-ESTAR ANIMAL



Cuidado, organização e respeito. palavras de ordem em qualquer propriedade que fornece matéria prima para a nossa unidade. Todo o manejo é feito com o cuidado que os animais merecem, e tudo isso reflete na qualidade da carne que nosso consumidor coloca na mesa.

No ano de 2016 processamos 650 mil animais, sendo 97,5% procedentes das três cooperativas fundadoras e os demais adquiridos de empresas que atendem nossos padrões de qualidade [GRI G4-FP9].

Entre os cooperados temos 131 fornecedores de suínos, que são atendidos por uma equipe técnica altamente qualificada, para garantir as adequadas condições de bem-estar animal, qualidade e sanidade.

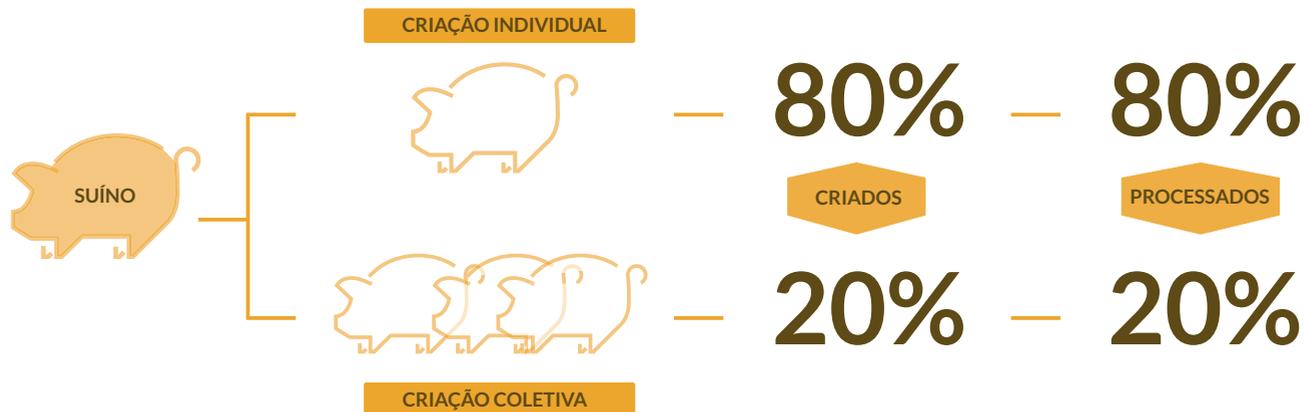
As equipes técnicas da Unidade e das Cooperativas são formadas por médicos veterinários, zootecnistas, engenheiros e técnicos agrícolas com conhecimento nas áreas de sanidade, nutrição, ambiência (bem-estar animal), manejo e meio ambiente, que orientam e monitoram toda a produção.

Como somos uma unidade administrada por cooperativas, compartilhamos de princípios da política do sistema de gestão integrado da Cooperativa Castrolanda, na qual existe o comprometimento em promover os conceitos e normas aplicáveis ao bem-estar

animal [GRI G4 - FP13].

Encerramos o ano de 2016 com 20% das matrizes suínas alojadas em sistema de baias coletivas, conforme regem as normas europeias de bem-estar animal. Para os novos projetos, seguiremos com o conceito de bem-estar animal conforme a legislação europeia, já que no Brasil ainda não há legislação sobre o tema [GRI G4 - FP9].

O sistema adotado pelos suinocultores que fornecem para a Alegria é o de criação intensiva, uma parte da produção é oriunda de propriedades que trabalham com ciclo completo (cria, recria e engorda). A parte restante é produzida em sistema no qual a procriação (cria) é realizada em unidades produtoras de leitões (UPLs), das próprias cooperativas ou de cooperados especializados. Nesta etapa, a engorda (recria) é realizada por suinocultores especializados em receber os leitões descrechados e realizar a engorda até o encaminhamento para a indústria. Todos os leitões nas fases de maternidade e creche são alojados em ambientes



com controle de temperatura, sendo 65% por meio de sistemas movidos por energia elétrica e 35% por biogás proveniente do próprio efluente da produção dos suínos. Na fase de terminação a temperatura ambiente é controlada por meio de cortinas [GRI G4-FP11].

O manejo pré-abate e o transporte dos suínos são realizados de forma a atender a legislação brasileira, bem como as práticas de bem-estar animal.

No abate, a insensibilização é realizada na câmara de gás utilizando CO₂ que reduz o estresse animal e garante melhor qualidade da carne [GRI G4-FP11]. Nas experiências que tivemos, quando utilizamos a Imunocastração (castração química dos machos), observou-se um aumento no odor e gosto característico na carne, resultando em reclamações de consumidores. Seguimos, desta forma, com a definição de não mais usar esta tecnologia, como é na Europa e em outros países. De forma gradativa, também tem sido banido o procedimento de corte e desgaste dos dentes dos leitões recém-nascidos [GRI G4-FP10].

No que diz respeito à saúde do plantel, temos como foco ações que reforçam a prevenção de doenças, como aquisição de reprodutores de origem

certificada, controle de qualidade nos ingredientes que compõe as rações, uso de vacinas, procedimentos de limpeza e desinfecção, entre outros.

Pregamos o uso racional de antibióticos. Vale destacar que em certas oportunidades estes medicamentos minimizam o sofrimento de suínos enfermos, garantindo o bem-estar animal. A regra é a utilização conforme orientação da equipe de Médicos Veterinários, sempre respeitando o período de carência antes do abate dos animais. Todos os fármacos utilizados na produção de suínos são devidamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para esta finalidade. Também estamos atentos às oportunidades de redução do uso de antibióticos conforme orientações técnicas que preservem a saúde humana, bem como para atender às exigências dos clientes. O sistema de produção é livre de hormônios e ractopamina [GRI G4-FP12].

No ano de 2016 não houve registro de incidentes tidos como não conformidade frente às leis e regulamentos e adesão as normas voluntárias relacionadas a práticas de manejo, abate e transporte de animais vivos [GRI G4 - FP13].





Sumário GRI

CONTEÚDO PADRÃO GERAL	PÁGINA/RESPOSTA
ESTRATÉGIA E ANÁLISE	
G4-1 MENSAGEM DO PRESIDENTE	PÁG. 18-21
PERFIL ORGANIZACIONAL	
G4-3 NOME DA ORGANIZAÇÃO	PÁG. 16
G4-4 PRINCIPAIS PRODUTOS, MARCAS E SERVIÇOS	PÁG. 32
G4-5 LOCALIZAÇÃO DA SEDE DA ORGANIZAÇÃO	PÁG. 16
G4-6 PAÍSES ONDE ESTÃO AS PRINCIPAIS UNIDADES DE OPERAÇÃO OU AS MAIS RELEVANTES PARA OS ASPECTOS DA SUSTENTABILIDADE DO RELATÓRIO	PÁG. 29
G4-7 NATUREZA DA PROPRIEDADE E A FORMA JURÍDICA DA ORGANIZAÇÃO	PÁG. 15-16
G4-8 MERCADOS EM QUE A ORGANIZAÇÃO ATUA (COM DISCRIMINAÇÃO GEOGRÁFICA, SETORES ABRANGIDOS E TIPOS DE CLIENTES E BENEFICIÁRIOS)	PÁG. 29
G4-9 PORTE DA ORGANIZAÇÃO	PÁG. 33
G4-10 PERFIL DOS EMPREGADOS	PÁG. 34-39
G4-11 PERCENTUAL DE EMPREGADOS COBERTOS POR ACORDOS DE NEGOCIAÇÃO COLETIVA	PÁG. 40
G4-12 DESCRIÇÃO DA CADEIA DE FORNECEDORES DA ORGANIZAÇÃO	PÁG. 30-31
G4-13 MUDANÇAS SIGNIFICATIVAS EM RELAÇÃO A PORTE, ESTRUTURA, PARTICIPAÇÃO ACIONÁRIA E CADEIA DE FORNECEDORES	Durante o ano de 2016 não houveram mudanças significativas em relação ao porte, estrutura, participações ou cadeia de fornecedores da organização
G4-14 DESCRIÇÃO SOBRE COMO A ORGANIZAÇÃO ADOTA A ABORDAGEM OU PRINCÍPIO DE PRECAUÇÃO	O enfoque em gestão de riscos e segurança de trabalho é uma abordagem cotidiana nas operações da Alegria Foods.
G4-15 CARTAS, PRINCÍPIOS OU OUTRAS INICIATIVAS DESENVOLVIDAS EXTERNAMENTE	PÁG. 52
G4-16 PARTICIPAÇÃO EM ASSOCIAÇÕES E ORGANIZAÇÕES NACIONAIS OU INTERNACIONAIS	PÁG. 15-16
ASPECTOS MATERIAIS IDENTIFICADOS E LIMITES	
G4-17 ENTIDADES INCLUÍDAS NAS DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS CONSOLIDADAS E ENTIDADES NÃO COBERTAS PELO RELATÓRIO	PÁG. 7
G4-18 PROCESSO ADOTADO PARA DEFINIR O CONTEÚDO DO RELATÓRIO	PÁG. 13
G4-19 ASPECTOS MATERIAIS IDENTIFICADOS NO PROCESSO DE DEFINIÇÃO DO CONTEÚDO DO RELATÓRIO	PÁG. 11-12
G4-20 LIMITE DO ASPECTO MATERIAL DENTRO DA ORGANIZAÇÃO	PÁG. 11-12
G4-21 LIMITE DO ASPECTO MATERIAL FORA DA ORGANIZAÇÃO	PÁG. 11-12
ENGAJAMENTO DE STAKEHOLDERS	
G4-24 LISTA DE GRUPOS DE STAKEHOLDERS ENGAJADOS PELA ORGANIZAÇÃO	PÁG. 10
G4-25 BASE USADA PARA A IDENTIFICAÇÃO E SELEÇÃO DE STAKEHOLDERS PARA ENGAJAMENTO	PÁG. 9
G4-26 ABORDAGEM E FREQUÊNCIA DE ENGAJAMENTO DE STAKEHOLDERS	PÁG. 9
G4-27 PRINCIPAIS TÓPICOS E PREOCUPAÇÕES LEVANTADAS DURANTE O ENGAJAMENTO, POR GRUPO DE STAKEHOLDERS	PÁG. 11-13
PERFIL DO RELATÓRIO	
G4-28 PERÍODO COBERTO PELO RELATÓRIO	PÁG. 7
G4-30 CICLO DE EMISSÃO DE RELATÓRIOS (ANUAL, BIENAL, ETC)	PÁG. 7
G4-31 PONTO DE CONTATO PARA PERGUNTAS SOBRE O RELATÓRIO OU SEU CONTEÚDO	PÁG. 7
G4-32 OPÇÃO "DE ACORDO" (ESSENCIAL OU ABRANGENTE) ESCOLHIDA PELA ORGANIZAÇÃO	PÁG. 7,13
G4-33 POLÍTICA E PRÁTICAS ATUAIS RELATIVAS À BUSCA DE VERIFICAÇÃO EXTERNA PARA O RELATÓRIO	PÁG. 7

CONTEÚDO PADRÃO GERAL	PÁGINA/RESPOSTA
GOVERNANÇA	
G4-34 ESTRUTURA DE GOVERNANÇA DA ORGANIZAÇÃO, INCLUINDO OS COMITÊS DO MAIS ALTO ÓRGÃO DE GOVERNANÇA	PÁG. 26
G4-48 ÓRGÃO OU CARGO DE MAIS ALTO NÍVEL QUE ANALISA E APROVA FORMALMENTE O RELATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE DA ORGANIZAÇÃO E GARANTE QUE TODOS OS ASPECTOS MATERIAIS SEJAM ABORDADOS	PÁG. 7
ÉTICA E INTEGRIDADE	
G4-56 VALORES, PRINCÍPIOS, PADRÕES E NORMAS DE COMPORTAMENTO DA ORGANIZAÇÃO, COMO CÓDIGOS DE CONDUTA E ÉTICA	PÁG. 22-25
CATEGORIA ECONÔMICA	
DESEMPENHO ECONÔMICO G4-EC1 VALOR ECONÔMICO DIRETO GERADO DESEMPENHO ECONÔMICO G4-EC1 VALOR ECONÔMICO DIRETO GERADO E DISTRIBUÍDO	PÁG. 50 PÁG. 50
PRESENÇA NO MERCADO G4-EC6 PROPORÇÃO DE MEMBROS DE ALTA DIREÇÃO CONTRATADOS NA COMUNIDADE LOCAL EM UNIDADES OPERACIONAIS IMPORTANTES	PÁG. 40
IMPACTOS ECONÔMICOS INDIRETOS G4-EC8 IMPACTOS ECONÔMICOS INDIRETOS SIGNIFICATIVOS, INCLUSIVE A EXTENSÃO DOS IMPACTOS	PÁG. 17
PRÁTICAS DE COMPRA G4-EC9 PROPORÇÃO DE GASTOS COM FORNECEDORES LOCAIS EM UNIDADES OPERACIONAIS IMPORTANTES	PÁG. 16
CATEGORIA AMBIENTAL	
MATERIAIS G4-EN1 MATERIAIS USADOS, DISCRIMINADOS POR PESO OU VOLUME	PÁG. 56
ENERGIA G4-EN3 CONSUMO DE ENERGIA DENTRO DA ORGANIZAÇÃO G4-EN5 INTENSIDADE ENERGÉTICA	PÁG. 54 PÁG. 54
ÁGUA G4-EN8 TOTAL DE RETIRADA DE ÁGUA POR FONTE	PÁG. 52
EMISSÕES G4-EN21 EMISSÕES DE NOX, SOX E OUTRAS EMISSÕES ATMOSFÉRICAS SIGNIFICATIVAS	PÁG. 56
EFLUENTES E RESÍDUOS G4-EN22 DESCARTE TOTAL DE ÁGUA, DISCRIMINADO POR QUALIDADE E DESTINAÇÃO	PÁG. 52
GERAL G4-EN31 TOTAL DE INVESTIMENTOS E GASTOS COM PROTEÇÃO AMBIENTAL, DISCRIMINADO POR TIPO	PÁG. 52
CATEGORIA SOCIAL	
EMPREGO G4-LA1 NÚMERO TOTAL E TAXAS DE NOVAS CONTRATAÇÕES DE EMPREGADOS E ROTATIVIDADE DE EMPREGADOS POR FAIXA ETÁRIA, GÊNERO E REGIÃO G4-LA2 BENEFÍCIOS CONCEDIDOS A EMPREGADOS DE TEMPO INTEGRAL QUE NÃO SÃO OFERECIDOS A EMPREGADOS TEMPORÁRIOS OU EM REGIME DE MEIO PERÍODO, DISCRIMINADOS POR UNIDADES OPERACIONAIS IMPORTANTES DA ORGANIZAÇÃO	PÁG. 40 PÁG. 40
SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO G4-LA5 PERCENTUAL DA FORÇA DE TRABALHO REPRESENTADA EM COMITÊS FORMAIS DE SAÚDE E SEGURANÇA, COMPOSTOS POR EMPREGADOS DE DIFERENTES NÍVEIS HIERÁRQUICOS, QUE AJUDAM A MONITORAR E ORIENTAR PROGRAMAS DE SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO G4-LA6 TIPOS E TAXAS DE LESÕES, DOENÇAS OCUPACIONAIS, DIAS PERDIDOS, ABSENTEÍSMO E NÚMERO DE ÓBITOS RELACIONADOS AO TRABALHO, DISCRIMINADOS POR REGIÃO E GÊNERO G4-LA7 EMPREGADOS COM ALTA INCIDÊNCIA OU ALTO RISCO DE DOENÇAS RELACIONADOS À SUA OCUPAÇÃO G4-LA8 TÓPICOS RELATIVOS À SAÚDE E SEGURANÇA COBERTOS POR ACORDOS FORMAIS COM SINDICATOS	PÁG. 43 PÁG. 44 PÁG. 46-47 PÁG. 43
TREINAMENTO E EDUCAÇÃO G4-LA9 NÚMERO MÉDIO DE HORAS DE TREINAMENTO POR ANO POR EMPREGADO, DISCRIMINADO POR GÊNERO E CATEGORIA FUNCIONAL G4-LA11 PERCENTUAL DE EMPREGADOS QUE RECEBEM REGULARMENTE ANÁLISES DE DESEMPENHO E DE DESENVOLVIMENTO DE CARREIRA, DISCRIMINADO POR GÊNERO E CATEGORIA FUNCIONAL	PÁG. 40 PÁG. 40
DIVERSIDADE E IGUALDADE G4-LA12 COMPOSIÇÃO DOS GRUPOS RESPONSÁVEIS PELA GOVERNANÇA E DISCRIMINAÇÃO DE EMPREGADOS POR CATEGORIA FUNCIONAL, DE ACORDO COM GÊNERO, FAIXA ETÁRIA, MINORIAS E OUTROS INDICADORES DE DIVERSIDADE	PÁG. 35-39

CONTEÚDO PADRÃO GERAL	PÁGINA/RESPOSTA
<p>CATEGORIA SOCIEDADE</p> <p>CONFORMIDADE G4-S08 VALOR MONETÁRIO DE MULTAS SIGNIFICATIVAS E NÚMERO TOTAL DE SANÇÕES NÃO MONETÁRIAS APLICADAS EM DECORRÊNCIA DA NÃO CONFORMIDADE COM LEIS E REGULAMENTOS</p>	<p>A Unidade Industrial de Carnes na data de 15/06/2016 sofreu ato de infração por não atender o quadro II da norma regulamentadora NR-4, sendo elas: A empresa deixou de exigir a jornada de trabalho mínima para o médico do Trabalho, no qual perfazia um total de 3 horas diárias. A empresa prontamente buscou corrigir esta infração com a contratação de mais um profissional com a carga horária de horas. Também através da consulta da constatação da irregularidade se deu através da consulta ao sistema de controle, que foi informado apenas 3 técnicos de segurança, não atendendo o exigido por norma, conforme grau de risco 3 para um total de 1.032 funcionários, a empresa deveria ter 4 técnicos de segurança, sendo assim acabou sofrendo auto de infração por não atender o número de técnico de segurança, irregularidade esta que foi sanada com a contratação de um profissional.</p>
<p>CATEGORIA RESPONSABILIDADE PELO PRODUTO</p> <p>SEGURANÇA E SAÚDE DO CLIENTE G4-PR1 PERCENTUAL DE CATEGORIAS DE PRODUTOS E SERVIÇOS SIGNIFICATIVAS PARA AS QUAIS SÃO AVALIADOS IMPACTOS NA SAÚDE E SEGURANÇA, BUSCANDO MELHORIAS</p> <p>criação e genética de animais G4-FP9 PERCENTUAL E TOTAL DE ANIMAIS CRIADOS E/OU PROCESSADOS, POR ESPÉCIE E TIPO DE CRIAÇÃO</p> <p>PECUÁRIA G4-FP10 POLÍTICAS E PRÁTICAS, POR ESPÉCIE E TIPO DE CRIAÇÃO, RELACIONADAS A ALTERAÇÕES FÍSICAS E USO DE ANESTÉSICOS G4-FP11 PERCENTUAL E TOTAL DE ANIMAIS CRIADOS E/OU PROCESSADOS, POR ESPÉCIE E TIPO DE CRIAÇÃO, POR TIPO DE CRIAÇÃO G4-FP12 POLÍTICAS E PRÁTICAS PARA ANTIBIÓTICOS, ANTI-INFLAMATÓRIOS, HORMÔNIOS E/OU TRATAMENTOS COM PROMOTORES DE CRESCIMENTO, POR ESPÉCIE E TIPO DE CRIAÇÃO</p> <p>criação e genética de animais G4-FP13 NÚMERO TOTAL DE INCIDENTES DE NÃO CONFORMIDADE COM LEIS E REGULAMENTOS E ADESÃO A NORMAS VOLUNTÁRIAS RELACIONADAS A PRÁTICAS DE MANEJO E ABATE E TRANSPORTE DE ANIMAIS VIVOS TERRESTRES E AQUÁTICOS</p>	<p>PÁG. 48</p> <p>PÁG. 59</p> <p>PÁG. 60 PÁG. 60 PÁG. 60</p> <p>PÁG. 59</p>

Expediente

Coordenação Geral:
Comunicação Alegra Foods

SEESMT Alegra Foods:
Francis Grigolo

Coordenadores de terceira parte
Equipe UTFPR:
Antonio Carlos de Francisco
Cassiano Moro Piekarski
Daniel Poletto Tesser
Jovani Taveira De Souza

Fotos:
Banco de imagens Alegra Foods

Edição e revisão:
Alessandra Hauer

Projeto gráfico e diagramação:
Amauri Castro de Oliveira
Luan Dione Rein

JOSVERIE BARRITO. ORIDES

Alegra

RUDI S. MARTINS