



Alegria

RELATÓRIO DE
SUSTENTABILIDADE
2022



Alegria

SOBRE O RELATÓRIO

O relatório de sustentabilidade apresenta as ações e resultados da Alegria ao longo de 2021. Nos últimos anos, a Alegria passou por mudanças em seu modelo de gestão e de governança, além de apresentar transformações em sua estrutura, que envolvem investimentos em tecnologia, processos de eficiência na produção, saúde e segurança do trabalho, sustentabilidade, bem-estar animal e gestão de pessoas. Dessa maneira, a empresa foi capaz de enfrentar os diversos desafios que incluem as restrições impostas pela pandemia do novo coronavírus, o período de crise e turbulência econômica e as transformações do mercado da suinocultura no Brasil e no mundo.

Como resultados, a Alegria apresentou crescimento, aumento nas vendas e expansão da sua linha de produtos, além de ampliação no número de

colaboradores e de clientes conquistados, inclusive ao atingir mais estados brasileiros e ao exportar para mais países. Em relação ao último relatório, do ano de 2018, esse crescimento é ainda mais expressivo.

RESULTADOS EXPRESSIVOS

A empresa também vem planejando seus próximos passos. Em novembro de 2020, durante o encontro Off Site Meeting Alegria, os principais líderes da Alegria, com o apoio da Inovação Castrolândia, levantaram as principais demandas e ações necessárias para garantir o crescimento da Alegria até 2024. Em janeiro de 2021, os planos

entraram em processo de amadurecimento ou execução. Alinhamentos setoriais também foram realizados e seguiram o plano central e os princípios da Alegria.

O Relatório de Sustentabilidade visa apresentar, com toda a transparência, as várias dimensões e os impactos na vida econômica, social e ambiental de todos os segmentos que interagem com as atividades da empresa. Em todas essas relações, acreditamos que a postura ética, os valores e a transparência devem prevalecer. Buscamos estimular a adoção de boas práticas de gestão, fortalecendo a geração de valor e compartilhando o crescimento sustentável dos negócios.

Um documento que reúne os mais importantes fatos vivenciados pela Alegria durante o ano de 2021, e presta contas a respeito do seu desem-

Alegria

penho, endereçado principalmente aos seus stakeholders. Revistos em 2021, estão presentes os cinco temas que representam os desafios globais que orientam os negócios e objetivos da empresa: Pessoas, Mercados e Produtos, Clientes, Resultados Econômicos, Sustentabilidade Ambiental e Bem-Estar Animal.

A última edição do Relatório de Sustentabilidade da Alegria foi produzida no ano de 2018. Excepcionalmente nos anos de 2019 e 2020, em decorrência, respectivamente, das mudanças de gestão e da pandemia do novo coronavírus, não foi possível realizar os levantamentos necessários para a elaboração do relatório. A partir do ano de 2021, a produção do relatório voltará a ser anual, com informações atualizadas do ano anterior.

Da mesma forma como no relatório anterior, o relatório de sustentabilidade segue as normas do Global Reporting Initiative (GRI), versão Standards na opção Essencial. O documento apresenta dados do período entre 1º de janeiro a 31 de

dezembro de 2021, abrangendo todas as operações industriais, administrativas e atuação com stakeholders. As informações passaram por várias fases incluindo validação, auditoria e aprovação pela Diretoria. Também contou com a aprovação do Conselho Fiscal que analisou a situação financeira e patrimonial e os resultados de suas operações. Somente os dados econômico-financeiros foram verificados por auditoria externa, confiada aos auditores independentes Dickel & Maffi Auditoria e Consultoria.

O material é dividido pelas seguintes seções: Sobre o Relatório, Sobre a Alegria, Destaques do ano, Mercado e Produtos, Pessoas, Resultados Econômicos, Resultados ambientais, Qualidade e Bem-Estar Animal e Sumário. [102-32] [102-45] [102-46] [102-47] [102-49] [102-50] [102-52] [102-51] [102-54] [102-56]

GLOBAL REPORTING INITIATIVE (GRI)

Este relatório foi elaborado seguindo as normas da Global Reporting Initiative (GRI), versão Standards [102-54]



comunicacao@alegra.com.br
42 3234 8215 | SAC 0800 646 1050
alegrafoods.com.br
facebook.com/AlegriaFoods
instagram.com/alegrafoods
linkedin.com/company/alegrafoods
[102-53]



DECLARAÇÃO DO DECISOR SÊNIOR

Matthias Rainer Tigges, superintendente da Alegria

Em 2019 tivemos um ano marcante. Houve mudanças no comando da gestão e da governança da Alegria, preparando a empresa para os desafios que viriam pela frente. Resolvemos, estrategicamente, suspender as publicações dos Relatórios de Sustentabilidade de 2019 e 2020 e partimos para o projeto de estruturação e lançamento das Declarações Ambientais de Produtos, oferecidas pela EPD Brasil. A certificação reconhecida internacionalmente avalia os potenciais impactos de todo o ciclo de vida dos produtos e oferece uma melhoria significativa no aspecto ambiental.

Em 2019, realizamos os primeiros contatos com a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) e, em 2020 e 2021, foram realizados todos os estudos e levantamentos para as emissões das EPDs para seis produtos: salame, presunto defumado, linguiça fresca, bacon, carré e sobrepaleta. As EPDs foram oficialmente lançadas em 2022 e a Alegria se tornou a primeira indústria do setor alimentício brasileiro a publicar EPDs de seus produtos. Dessa maneira, a empresa retoma neste ano a produção do Relatório de Sustentabilidade.

O ano de 2021 também foi muito marcante em outros sentidos e a Alegria seguiu mostrando a sua força no mercado da proteína suína. Mesmo com as dificuldades causadas pela pandemia do coronavírus, a Alegria manteve durante 2020 e 2021 todas as suas operações em funcionamento, sem sequer um dia de paralisação. Isso foi possível devido aos investimentos da empresa e aos cuidados de todos os colaboradores que se dedicaram mesmo em um período tão difícil. Ao todo, mais de R\$ 7 milhões foram investidos na prevenção e combate ao coronavírus.

Enfrentamos ainda um período de alta no preço das carnes em todo o Brasil, o que também abriu espaço para que a carne suína ganhasse mercado e fizesse parte ainda mais das refeições nas mesas dos brasileiros. Há um potencial imenso de crescimento, especialmente para produtos industrializados e de cortes prontos, que serão tratados como prioridades por nós para o ano de 2022. A competitividade no mercado exterior também aumentou, com mais mercados produtores de proteína suína, incluindo os chineses que se recuperaram da peste africana (PSA), mas conseguimos manter as exportações para mais de 20

países com um produto de grande qualidade. Com todos esses resultados, fechamos um ano incrível com crescimento de 17,2% e faturamento de R\$ 1 bilhão. Nossa equipe também cresce a cada dia e hoje já somos mais de 1700 colaboradores.

A Alegria também tem implantado processos de melhorias de produção, com técnicas para o aumento da produtividade, melhor gestão das equipes e maior eficiência nos processos, mas também pensando no bem-estar e na saúde do trabalhador. Diversos projetos estão em execução ou começarão a ser executados em 2022.

Em relação à produção, reforçamos nosso compromisso com a segurança e o bem-estar animal que leva ao nosso consumidor uma carne de grande qualidade, garantida pela rastreabilidade e controle dos nossos suínos. Tudo isso garantido pelo modelo de intercooperação da Unium, que conta com as parcerias com a Capal, Frísia e Castrolanda.

A Alegria também segue atuando com relação a alguns de seus principais ideais, como a preocu-

pação com políticas sociais que beneficiem colaboradores, cooperados e suas famílias e com o meio-ambiente (incluindo cuidados com a gestão de resíduos, gestão energética e hídrica e controle de emissões atmosféricas). Para isso, realizamos investimentos em instalações mais modernas e sustentáveis, além da busca por certificações e selos que atestam nossas práticas. Os EPDs publicados e este relatório de sustentabilidade, que apresenta nossos principais resultados e ações em 2021, reforçam o compromisso da Alegria com a transparência de suas práticas de sustentabilidade, respeitando seus clientes e consumidores e alinhados com seus valores institucionais.

Mas não vamos parar por aí. O ano de 2022 garante muitas novidades que devem chegar a mais locais em todo o Brasil e que irão para além da nossa tradicional proteína suína. Queremos continuar expandindo nossas operações, mas sem deixar de lado a qualidade, o cuidado e a atenção que oferecemos aos nossos consumidores. É com essa expectativa, otimista, que deixamos 2021 e que enxergamos 2022.

[102-14]

Alegria

STAKEHOLDERS

Em virtude da pandemia da Covid-19, a Alegria adotou significativas mudanças no relacionamento com seus principais stakeholders, por meio de adequações e novos investimentos para a manutenção do relacionamento com os nossos clientes e consumidores. Passamos a fazer treinamentos e capacitações à distância, a estimular o trabalho home office sempre que possível e a incentivar o uso de novos canais de comunicação com esse público, que incluem as redes sociais e outras ferramentas online. Também houve a restrição da realização de eventos e encontros presenciais e, com o avanço da vacinação e a queda no número de casos, eles foram retomados com todas as adequações e cuidados necessários. Dessa maneira, a Alegria também retomou a participação em eventos. Além disso, as atividades do setor e das associações e ações de trade marketing em pontos de venda eram realizadas com o uso de máscaras e seguindo as devidas medidas preventivas.

Colaboradores

O departamento de marketing e comunicação da Alegria busca impactar os colaboradores por meio de materiais de comunicação interna, treinamentos, programas de conscientização e prevenção relacionados à segurança e saúde no trabalho, agora com especial atenção aos cuidados preventivos contra o coronavírus. Vários departamentos da unidade também realizam encontros dos colaboradores com a superintendência, a gerência e outros membros dos cargos de liderança. O objetivo é compartilhar experiências, falar sobre os valores e princípios da empresa e conhecer as necessidades e demandas de cada setor. Internamente, a empresa oferece um ambiente aberto que inclui a participação dos colaboradores nas práticas de gestão, em uma rotina de reuniões diárias no SFM (Shop Floor Management) e nos grupos de melhoria contínua. Também são produzidas pesquisas de clima e oferecidos treinamentos para o desenvolvimento da liderança, da conscientização das pessoas com relação à Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA) e encontros da liderança com foco em Gestão de Pessoas e SSMA.

Comunidades locais

A Alegria se prontifica a receber visitas previamente agendadas com escolas técnicas, universidades e clientes ao seu complexo industrial que apresenta as melhores práticas de sustentabilidade como atrativo didático. Também estabelece eventualmente campanhas e divulgações que provam não somente a sustentabilidade industrial, mas também de toda a comunidade. Exerce ações internas de apoio a colaboradores impactando diretamente o seu entorno.

Clientes e consumidores

O departamento de comunicação da Alegria oferece informações constantes a seus clientes e consumidores por meio de seu site, visitas à fábrica, reuniões e ações em pontos de vendas. Por meio do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) por e-mail, chat Alegria (presente no site da empresa), WhatsApp ou telefone (0800 646 1056), também é possível entrar em contato diretamente com o público e canalizar demandas de mercado.

O SAC, que funciona das 07h40 às 17h, é um canal de atendimento que oferece respostas em até 24 horas e para regiões mais distantes o prazo máximo é de sete dias úteis. Há inclusive um SAC

referente a Corpo Estranho nos produtos. O SAC oferece ao consumidor todo o suporte necessário no momento dos registros de ocorrências, direcionando as informações aos setores responsáveis, solicitando os retornos com as devidas tratativas e realizando a devolutiva aos reclamantes. Os dados coletados do SAC são mensalmente apresentados em reuniões estratégicas, que visam tratar as não conformidades apresentadas e conhecer o perfil dos nossos consumidores e clientes. A Alegra também está disponível ao público nas principais redes sociais como Facebook, Instagram e LinkedIn.

Parceiros e fornecedores

Visando a sustentabilidade do negócio e alinhamentos dos valores e princípios da empresa, oferecemos materiais informativos, institucionais e publicitários e mantemos contato com os parceiros por meio de feiras, eventos, visitas aos parceiros, reuniões específicas com cada setor, portal do fornecedor e pelo site em que é possível ter acesso aos cadastros, políticas e relações comerciais.

Cooperados:

Com o cooperado, a Alegra busca desenvolver o alinhamento estratégico de valores e princípios baseados nas normativas internas e padrões de qualidade. O canal de comunicação acontece por meio das cooperativas com a produção de newsletters, circulares, revistas e contatos pelo WhatsApp, além de encontros semanais e visitas previamente agendadas.

A Alegra mantém também o alinhamento estratégico por meio da participação na superintendência da Assembleia Geral e em Assembleias Extraordinárias, nos encontros dos Comitês Setoriais e reuniões do Comitê Unium (Fiscal, Administrativo e Estratégico). Mensalmente, pelo menos uma dessas reuniões é realizada para que sejam discutidos temas relacionados à sustentabilidade da Alegra.

Financiadores e bancos:

Por meio de seu departamento financeiro, a Alegra realiza um diálogo diário com financiadores e bancos e comunica com transparência seus resultados operacionais e financeiros, buscando assim, a confiança do público.

Sociedade, associações setoriais e sindicatos:

A Alegra busca ser uma empresa referência que entende seu impacto econômico, social e ambiental e busca transparência e a valorização das pessoas. Por isso, realiza reuniões, acordos coletivos e discussões, em conjunto com as demais cooperativas nas frentes da sociedade civil organizada, dos sindicatos patronais, das comunidades locais e dos empregados e trabalhadores não empregados.

Também existem diálogos constantes com sindicatos sobre assuntos referentes às condições trabalhistas, inclusive com um acordo coletivo realizado pela Castrolanda. A Alegra também participa, em conjunto com outras cooperativas da região, de negociações sindicais junto ao Sindicato dos Trabalhadores de Cooperativas da Região Sul do Paraná (SINTRACOSUL) e com intermédio da Organização das Cooperativas do Estado do Paraná (Ocepar).



Alegria

Associações civis:

Em relação às associações setoriais, a Alegria participa da Associação dos Funcionários da Cooperativa Castrolanda (AFCC) que visa promover o desenvolvimento sociocultural através de atividades sociais, esportivas e educativas, além de manter intercâmbio artístico, cultural, social e desportivo com entidades congêneres.

Na questão de envolvimento com as comunidades locais, também realiza o patrocínio do Operário Ferroviário Esporte Clube há mais de sete anos, o que colabora para fomentar o desenvolvimento do esporte local e estimular a geração de emprego e renda.

A Alegria possui também forte envolvimento com as cooperativas locais que acontece por meio da intercooperação Unium, formada pela Frísia, Castrolanda e Capal. As três investiram também na instalação de uma queijaria, com investimento de R\$460 milhões. Ao todo, os 600 mil litros de leite por dia que serão destinados para a produção dos derivados devem totalizar 35 mil toneladas de produtos por ano.

Em 2021, também estava envolvida com o projeto para a construção de uma maltaria na região dos Campos Gerais, contando com a participação das cooperativas Agrária (Guarapuava), Bom Jesus (Lapa), Castrolanda (Castro), Coopagrícola (Ponta Grossa) e Frísia (Carambeí). O projeto envolve um investimento estimado em R\$1,5 bilhão com a geração de 100 vagas diretas de emprego e tem a expectativa de produção de 240 mil toneladas de malte anualmente.

Universidades e fundações de pesquisa científica:

Possui uma parceria com trocas constantes com a Fundação ABC, instituição ligada ao Grupo Unium, que desenvolve pesquisa aplicada para desenvolver e adaptar novas tecnologias, com o objetivo de promover soluções tecnológicas para o agronegócio. A Alegria utiliza diversas análises de campo da Fundação que visam garantir a qualidade, a rastreabilidade e a credibilidade dos alimentos para os animais que abastecem a indústria.

Possui também uma parceria com a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), que colaborou para a produção de três relatórios de

sustentabilidade e para a conquista do EPD, as Declarações Ambientais de Produto, do EPD Brasil, para seis produtos da marca.

A equipe do Laboratório de Estudos em Sistemas Produtivos Sustentáveis (LESP) da UTFPR, coordenada pelo professor Cassiano Moro Piekarski, atuou como executora da avaliação de ciclo de vida (ACV) para os processos previstos pela EDP, realizou um levantamento de dados em todas as fases do ciclo de vida do produto, desde as etapas anteriores à entrada do suíno na fábrica da empresa, como a criação dos animais, a preparação da ração e produção de embalagens, até a fase das atividades de abate, preparação e processamento da carne. Por fim, foram analisados o armazenamento, preparo e o fim de vida do produto, que engloba até mesmo o descarte da embalagem do produto final.

Organizações sociais e beneficiários dos projetos apoiados:

A Alegria possui diversas iniciativas visando o bem-estar da comunidade por meio de doações de alimentos para entidades sociais que atendem crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade e risco social. Entre as beneficiadas esta-

vam a Rede Feminina de Combate ao Câncer, Centro de Atendimento à Criança e ao Jovem e à Casa da Criança e do Adolescente Padre Marcello Quilici. Ao todo, foram doados 793,39 quilos em alimentos, beneficiando cerca de 520 crianças e adolescentes e suas famílias. Através do projeto 'Cuidar, Envolver e Amar' foram doadas cerca de 8.187 quilos de alimentos para a Associação dos Veteranos, APAE, Lar São Vicente de Paula, Associação de Proteção à Maternidade e Serviço de Obras Sociais de Ponta Grossa.

[102-12] [102-13] [102-40] [102-41] [102-42]
[102-43] [102-48] [416-1]



Alegria

MATERIALIDADE

A Alegria apresenta o processo de revisão da materialidade no formato GRI Standards, priorizando os temas de maior importância para os seus stakeholders. Revistos em 2021, os cinco temas representando os desafios globais que orientam os negócios e objetivos da empresa são: Pessoas, Mercados e Produtos, Clientes, Resultados Econômicos, Sustentabilidade Ambiental e Bem-Estar Animal. Os temas materiais corporativos reagrupados permanecem em divulgação em 2022 para melhor entendimento por parte do público.

Com o objetivo de traçar o caminho da empresa para os quatro anos seguintes, em novembro de 2020 a Alegria reuniu o seu comitê de gestores (ALEGRAEX) na reunião Off Site Meeting Alegria. Com o apoio da Inovação Castrolanda, os líderes levantaram as principais demandas e ações necessárias para garantir o crescimento da Alegria até 2024. Em 2021 os planos alinhados em novembro entraram em processo de amadurecimento ou execução e também foram realizados alinhamentos setoriais a partir dos princípios da Alegria e do plano central.

[102-46] [102-47] [103-1]



TÓPICO MATERIAL (GRI 102-47)	SUBTÓPICOS	TÓPICOS GRI RELACIONADOS	LIMITE DENTRO DA ALEGRA (GRI 103-1)	LOMITE FORA DA ALEGRA (GRI 103-1)
MERCADOS E PRODUTOS	Práticas de compras	204-1	Alta liderança Gestores Cooperados	Fornecedores de insumos Suinocultores Comunidade local
	Saúde e seguranda do cliente	416-1	Alta liderança Gestores	Consumidores Clientes
PESSOAS	Presença no mercado <i>(Gerentes sênior contratados na comunidade local)</i>	202-1	Alta liderança Gestores	Comunidade local
	Emprego	401-1, 401-2	Alta liderança Gestores Cooperados	Comunidade local
	Diversidade e igualdade de oportunidades	405-1		Consumidores Clientes
	Treinamento e educação	404-1, 404-3		Comunidade local Parceiros institucionais Clientes
Saúde e segurança no trabalho	403-1, 403-2, 403-4	Comunidade local Parceiros institucionais Clientes		
RESULTADOS ECONÔMICOS	Desempenho econômico	201-1	Alta liderança Gestores Cooperados Colaboradores	Fornecedores de insumos Suinocultores
	Impactos econômicos indiretos	203-2	Alta liderança	Comunidade local Parceiros institucionais
RESULTADOS AMBIENTAIS	Energia	302-1, 302-3, 302-4	Alta liderança Gestores	Fornecedores de insumos
	Água	203-2		Comunidade local Clientes
	Emissões	305-7		Comunidade local Clientes Parceiros institucionais
	Efluente e resíduos	306-1		Comunidade local Clientes Parceiros institucionais
QUALIDADE E BEM ESTAR ANIMAL	Bem estar animal	FP-9, FP-10, FP-11, FP-12, FP-13	Alta liderança Gestores Cooperados	Clientes Suinocultores Consumidores

Alegra

SOBRE A ALEGRA

Criada em 2015, a Alegra é fruto da união das cooperativas de origem holandesa - Frísia, de Carambeí, Castrolanda, de Castro, e Capal, de Arapoti - que constituem o grupo Unium. Todas as marcas são reconhecidas nacional e internacionalmente por sua qualidade e excelência. Gerida pela Castrolanda, a Alegra desenvolve atividades industriais de abate de suínos, produção e industrialização de carne suína. A Alegra está localizada na Rodovia PR 151, km 278, em Castro, interior do Paraná.



RELATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE 2022

SOBRE O RELATÓRIO

SOBRE A ALEGRA

DESTAQUES DO ANO

MERCADO E PRODUTOS

SOBRE AS PESSOAS

RESULTADOS ECONÔMICOS

RESULTADOS AMBIENTAIS

QUALIDADE E BEM-ESTAR ANIMAL

SUMÁRIO



Fomentamos o agronegócio
e colaboramos com o
**desenvolvimento
da região.**

A Alegra busca aperfeiçoar suas práticas para alcançar desempenho superior e ampliar sua vantagem competitiva pela qualidade, conferindo aos consumidores e clientes as melhores experiências com seus produtos. O portfólio inclui cortes in natura, temperados, defumados, fatiados, salgados, salames e copas, linguiças frescas, presuntaria e embutidos. A empresa possui um mercado consumidor amplo atuando em quatro canais de distribuição, incluindo B2B, B2C, parcerias e exportação, assegurando a presença em redes de restaurantes, fast food, redes gourmet e supermercados atacadistas e varejistas. A Alegra presta serviços para gigantes do mercado da alimentação, como McDonalds, Ceratti, BOUA e Madero.

A Alegra divulga e disponibiliza a todos os seus colaboradores a sua política de gestão que está associada, em todos os seus tópicos, às áreas de Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA). Ainda em 2020, a Alegra instalou um Grupo de Trabalho, composto por diversos colaboradores, para tratar dessas áreas estratégicas. O objetivo é garantir a segurança e a saúde de seus parceiros, clientes e colaboradores, além de contribuir para a conscientização do meio ambiente não apenas a nível corporativo mas também individual de cada colaborador.

Para colocar esses princípios em prática, a Castrolanda estruturou um comitê de crise especialmente voltado ao combate do coronavírus. Com reuniões regulares, foram definidos e atualizados protocolos, discutidas ações e tomadas medidas de urgência, se necessário. Entre algumas das medidas adotadas estavam o estabelecimento de regras no transporte de funcionários, como o distanciamento e a verificação de temperatura, a disponibilização de álcool em gel, uso de máscara PFF2, instalação de divisórias na produção, sanitização de ambientes e áreas comuns, como o refeitório, teste de vigilância nos funcionários, incluindo rastreamento de contatos e disponibilização de canal de comunicação direto. Dessa maneira, durante todo o período da pandemia, em 2020 e 2021, a Alegra não paralisou a sua produção por nem um único dia.

Hoje, a empresa emprega mais de 1.707 colaboradores diretos e beneficia mais de 5 mil famílias dos Campos Gerais. Ao todo, em 2021, abateu 854.571 mil suínos, processou mais de 97 mil toneladas de carne suína que compõem 12 linhas de produtos e exportou mais de 23 mil toneladas de proteína suína para 32 países. No Brasil, a marca está presente em mais de 1700 pontos de venda em 20 estados.

[102-1] [102-2] [102-3] [102-4] [102-5] [102-6]

Alegria

PARCERIAS E ASSOCIAÇÕES

Mais que um modelo de negócios, a cultura do cooperativismo fortalece as práticas de sustentabilidade econômica gerando sustentação na cadeia como um todo. A Alegria mantém parcerias com diversas instituições como:



ABPA - Associação Brasileira de Proteína Animal

A ABPA é a organização institucional nacional da avicultura e da suinocultura do Brasil. Busca fomentar o desenvolvimento tecnológico setorial, a profissionalização e a expansão da atuação do setor produtivo nos mercados interno e internacional, além de representar os setores em foros nacionais e internacionais. Dessa maneira, trabalha para zelar pela qualidade, sanidade e sustentabilidade dos produtos, promovendo a integração de toda a cadeia produtiva.



Fundação ABC

Instituição ligada às três cooperativas que compõem o Grupo Unium que desenvolve pesquisa aplicada para desenvolver e promover novas soluções tecnológicas para o agronegócio. A Fundação realiza análises de campo que garantem a qualidade, a rastreabilidade e credibilidade dos alimentos para os animais que abastecem a indústria.



Sescoop/Paraná

A Alegria usufrui de serviços de monitoramento, formação profissional e promoção social do Serviço Nacional de Aprendizagem sobre Cooperativismo. Mantém vinculação institucional com a OCB - Organização das Cooperativas Brasileiras, que representa a atividade cooperativista ao nível federal.



Coonagro

A Cooperativa Nacional Agroindustrial busca fortalecer a atuação das cooperativas, estimulando a comercialização, aquisição e industrialização de matérias primas e insumos para o desenvolvimento de suas atividades.



Sindicato da Indústria de Carnes e Derivados do Paraná (Sindicarne-PR)

A associação ao SINDICARNE representa e defende os interesses comuns da atividade industrial de abate de animais e processamento de carnes no Estado do Paraná. O Sindicato busca combater as práticas desleais de comércio, estimulando a livre concorrência e a articulação com trabalhadores que colaboram para o desenvolvimento do setor.

Ao se valerem do propósito de intercooperação, os cooperados da Unium formatam um modelo de negócio que garante a eles uma aliança estratégica de investimento para concorrer juntos no mercado ganhando, assim, escala de produção e força competitiva a nível regional, nacional e internacional.

Iniciativas externas

A Alegria criou diversas iniciativas para beneficiar as comunidades locais dos Campos Gerais. Para isso, realizou doações de alimentos para entidades sociais que atendem crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade e risco social. Foram doados mais de 793 quilos de alimentos para 520 crianças adolescentes e suas famílias por meio da Rede Feminina de Combate ao Câncer, do Centro de Atendimento à Criança e ao Jovem (CACJ) e da Casa da Criança.

Na campanha “Cuidar, Envolver e Amar”, da Castrolanda, colaboradores, cooperados e parceiros arrecadaram R\$ 1,5 milhão que auxiliaram mais de 37 mil pessoas em situação de vulnerabilidade na região de Castro, além de doações de produtos no valor de R\$1 milhão para toda a comunidade.

[102-12] [102-13] [203-1]



Alegra

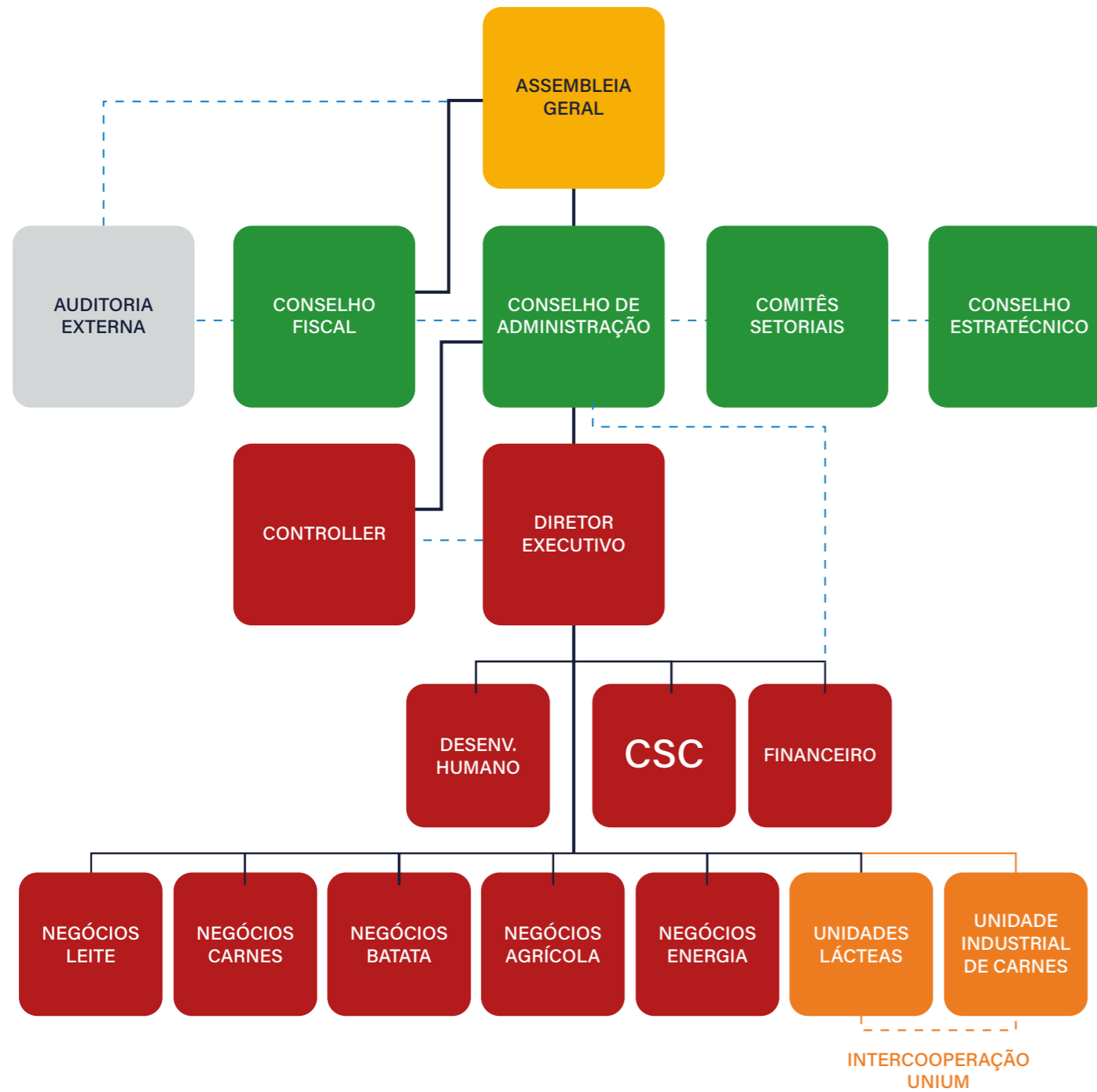
ESTRUTURA DE GOVERNANÇA CORPORATIVA

A Alegra é uma das marcas da intercooperação Unium, formada com 25% de participação da Frísia, 55% da Castrolanda e 20% da Capal. A Alegra tem como cargo máximo o de superintendente. Em seguida, é formado o AlegraEX, comitê de gestores que reporta diretamente à Superintendência e que toma as decisões estratégicas da empresa. Ele é composto pelos Coordenadores de Capital Humano, de Controladoria e de Mercado Externo; pelos Gerentes Comercial, Industrial, Marketing, Supply Chain e Técnico de Suínos; e pelo Superintendente da Indústria de Carnes.

Confira no diagrama abaixo a estrutura completa:



Abaixo é possível conhecer a estrutura da Alegra no que diz respeito à superintendência, aos conselhos gestores da empresa, direção executiva e as diferentes divisões entre as áreas de negócios:



Abaixo você confere um mapa estratégico que considera a missão e a visão da empresa, além dos resultados buscados em cada um dos setores impactados, os pilares de atuação no negócio e os principais alicerces que tornam possível a atuação da empresa.

MAPA ESTRATÉGICO

MISSÃO

Gerar valor ao cooperado e ao mercado, com desenvolvimento sustentável da Cooperativa no agronegócio.

VISÃO

Ser reconhecida como a melhor cooperativa para cooperados, clientes e colaboradores, construindo as bases para o crescimento sustentável.





Alegra

VALORES, GOVERNANÇA E COMPLIANCE

Dois documentos principais regem a condução dos negócios e o relacionamento da Alegra com seus públicos: a Proposta de Valores e Princípios, que se refere à Visão e Missão da empresa, e o Código de Conduta, que diz respeito à ética esperada de todos os envolvidos nos negócios da organização. A proposta de valor agrega os valores da Frísia, Castrolanda e Capal, as três cooperativas do grupo Unium, intercooperação que deu origem a Alegra.



RELATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE 2022

SOBRE O
RELATÓRIO

SOBRE A
ALEGRA

DESTAQUES
DO ANO

MERCADO
E PRODUTOS

SOBRE AS
PESSOAS

RESULTADOS
ECONÔMICOS

RESULTADOS
AMBIENTAIS

QUALIDADE E
BEM-ESTAR
ANIMAL

SUMÁRIO

VALORES

VALORIZAÇÃO DAS PESSOAS

ÉTICA

TRANSPARÊNCIA

COMPROMETIMENTO

UNIÃO

LIDERANÇA

CRIATIVIDADE

MISSÃO

Gerar valor ao cooperado e ao mercado com desenvolvimento sustentável da Cooperativa no agronegócio.

PROPOSTA DE VALOR

Produzir e fornecer alimentos com sustentabilidade, alta qualidade, inovação, conveniência e confiança

Política do Sistema de Gestão Integrado

A Castrolanda, cooperativa gestora da Alegria, reconhece que estar na vanguarda da Gestão da Qualidade, Segurança de Alimentos, Meio Ambiente, Saúde, Segurança no Trabalho e Bem-Estar Animal é fundamental para manter seu desenvolvimento sustentável. Por isso, se compromete a garantir a qualidade e satisfação dos clientes, a segurança dos alimentos, o bem-estar animal, a presença de ambientes de trabalho saudáveis, o desenvolvimento dos colaboradores, o atendimento às normas ambientais, entre outros itens.

Compliance

Oriundo do Código de Conduta Castrolanda, a Alegria busca concretizar seus valores institucionais de ética, criatividade, valorização das pessoas, comprometimento, liderança, união, transparência e monitoramento de seus riscos. Para isso, a empresa estabelece sete princípios, também conhecidos como as sete regras azuis:

Vivência diárias dos valores institucionais

Ambiente seguro e próspero

Respeito à dignidade humana

Atendimento às leis e às nossas normas internas

Desenvolvimento sustentável

Intolerância a qualquer tipo de violência

Censura à corrupção

A Alegria e a Castrolanda acreditam que os valores, regras, políticas ou códigos não fazem diferença por si só, mas precisam ser vivenciados para que a jornada de um mundo melhor seja construída todos os dias. Com o objetivo de cumprir as regras azuis, a Castrolanda possui algumas Políticas de destaque, como as normas que estabelecem diretrizes para o recebimento de Brindes e Hospitalidades e para a realização de doações e patrocínios. Há ainda normas que visam combater todas as práticas de corrupção e suborno e que visam definir situações conflitantes que possam configurar qualquer tipo de Conflito de Interesses.

[102-16]

Alegria

ALEGRIA EM NÚMEROS

1.707 colaboradores diretos
Beneficia mais de **5 mil famílias**
dos Campos Gerais

Em 2021:

- Abateu **854.571 suínos**
- Processou mais de **97 mil toneladas** de carne suína que compõem 12 linhas de produtos

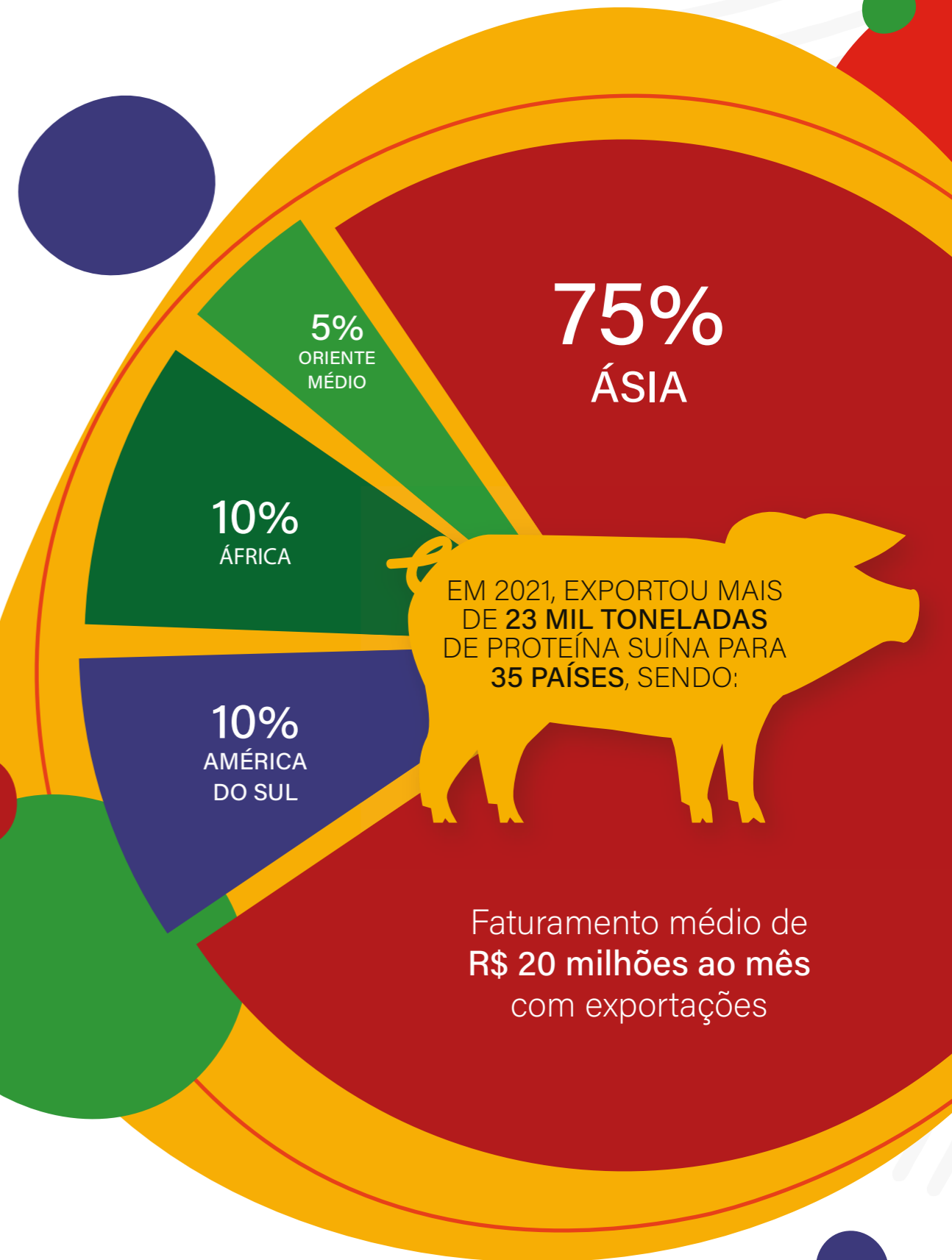


1700 pontos de vendas
Atuação em **20 estados**
R\$1,02 bilhão em vendas líquidas

Número total de operações

- 1º Alegria
- 2º Filial PR Armazenagem

[102-4] [102-5] [102-6] [102-7]



	2020	2021
COLABORADORES	1.600	1.707
PATRIMÔNIO LÍQUIDO	R\$ 85,30 milhões	R\$ 164,41 milhões
PAÍSES	32	35
ESTADOS	18	20
VENDAS LÍQUIDAS	837,28 milhões	R\$ 1.02 bilhão
PARTICIPAÇÃO INVESTIMENTO POR COOPERATIVAS	25% FRÍSIA 55% CASTROLANDA 20% CAPAL	25% FRÍSIA 55% CASTROLANDA 20% CAPAL
QUANTIDADE DE PRODUTOS	67 produtos	136 apenas da Alegria // 178 incluindo parceiro

Alegria

DESTAQUES DE 2021

A Alegria manteve a sua produção durante todo o ano de 2021 sem qualquer interrupção mesmo por conta da pandemia do coronavírus. Ao longo de toda a pandemia, em 2020 e 2021, foram investidos mais de R\$7 milhões em cuidados na prevenção contra a covid-19. Com isso, a empresa seguiu trabalhando firme para ultrapassar a marca de R\$1,02 bilhão em receita líquida. Isso foi possibilitado pelo aumento da produção, com um volume de abate de suínos para 3.500 animais por dia. Em todo o ano, foram abatidos mais de 854 mil animais provenientes de 142 cooperados, de 159 granjas diferentes (99,9% foram oriundos das três cooperativas que compõem a Unium). A criação e o abate também incluíram novas práticas e normas de bem-estar animal. Para o ano de 2023, o objetivo é aumentar a quantidade de suínos abatidos por dia para 3.900 suínos ao dia, o que vai expandir ainda mais a capacidade produtiva da empresa.

A nível de mercado, a Alegria aumentou a sua concentração de clientes, com 1.500 clientes em 1.700 pontos de vendas. Dessa forma, trouxe mais foco para expandir sua atuação nos estados do Paraná e de São Paulo, inclusive com a ampliação no número de produtos, para 136.

Uma das mudanças mais marcantes da Alegria aconteceu no mês de março com a troca do ERP da empresa, de Oracle para SAP, com o objetivo de trazer maior eficiência operacional. O SAP é um dos mais modernos e seguros ERPs do mercado, utilizado pelas maiores e melhores empresas. Com o software, todas as operações da empresa podem ser rastreadas desde a entrada do material ou do produto na fábrica até a sua venda. Além disso, os mesmos dados são usados em toda a cooperativa através de processos padronizados, possibilitando uma operação mais ágil e confiável.



Já no mês de setembro, a Alegria conquistou a **IFS Food**, certificação internacional que atesta a segurança dos processos produtivos e a qualidade dos alimentos da empresa. A certificação foi concedida após uma auditoria de cinco dias realizada em maio e que envolveu todos os setores da Alegria.

Outro importante marco foi o início dos trabalhos para a obtenção da certificação **EPD**, uma das mais importantes certificações ambientais do mundo, para seis produtos Alegria. O trabalho, realizado em conjunto pela UTFPR e Fundação Vanzolini junto à EPD Brasil, iniciou em 2020 e se estendeu ao longo de 2021 com os processos de coleta e levantamento de dados em todas as fases do ciclo de vida do produto. Em 2022 as certificações foram oficialmente concedidas e assim a Alegria foi a primeira indústria alimentícia brasileira a alcançar o feito.

[102-10] [102-48]



Alegria

MERCADO E PRODUTOS

Ao longo de 2021, a Alegria seguiu expandindo sua atuação e vende seus produtos para um público consumidor bastante amplo, com mais de 1.700 pontos de venda em 20 estados brasileiros, com foco nos estados das regiões Sul e Sudeste. A marca possui presença em redes de restaurantes, fast foods, redes gourmet, supermercados atacadistas e varejistas, englobando assim, quatro canais de distribuição, incluindo o B2B, B2C, parcerias e exportação. Para 2021, a Alegria manteve importantes parcerias construídas ao longo dos últimos anos, com grandes empresas do mercado da alimentação, como McDonalds, Ceratti, BOUA e Madero.

O objetivo da Alegria é seguir aumentando o seu market share e disputar espaço com as grandes marcas do setor. Para ampliar esse alcance, nossos gestores estão sempre atentos aos movimentos dos mercados a fim de reduzir ou eliminar efeitos negativos provenientes de situações que não temos controle. Para isso, estabelece-

mos alguns indicadores, como pesquisas semanais de preços nos pontos de venda (PDV) da Alegria e da concorrência, análise mensal de indicadores estratégicos, como faturamento, volume e margem, análise mensal das devoluções e reclamações recebidas e suas principais causas e benchmark comercial com grandes empresas e grupos, como a Frimesa, Estados de atuação: Alagoas, Bahia, Ceará, Distrito Federal, Espírito Santos, Goiás, Maranhão, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Pará, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Sergipe e São Paulo.



Mercado Externo

A Alegria é habilitada a exportar seus produtos para 35 países e territórios na Ásia, África e Américas. Ao todo, 80% é destinado à Ásia (sendo 5% ao Oriente Médio), 10% à América do Sul e 10% à África. São 200 mil toneladas de carne exportadas ao mês, o que corresponde a um faturamento mensal de R\$20 milhões. O pernil, o carré, a sobrepaleta e a costela estão entre os produtos mais exportados, conforme mostra a tabela abaixo com a divisão por produto e volume de exportações:

Países e territórios de atuação: África do Sul, Angola, Argentina, Armênia, Azerbaijão, Bahamas, Bermudas, Bonaire (território holandês), Cabo Verde, Camboja, Cingapura, Congo, Costa do Marfim, Cuba, Emirados Árabes Unidos, Geórgia, Granada, Haiti, Hong Kong, Índia, Kosovo, Líbano, Libéria, Maldivas, Moçambique, Moldávia, Omã, Paraguai, São Martinho (território holandês), Seychelles, Ilhas Virgens Britânicas (território britânico), Tailândia, Ucrânia, Uruguai e Vietnã.

[102-2] [102-4] [102-6] [102-7] [103-2] [103-3]

PRODUCT

PERNIL 92 DUBAI/LEG 92% VL

CARRÉ (S/ VÉRTEBRA)/BONE-IN LOIN (WITHOUT VERTEBRAE)

SOBREPALETA/COLLAR

CARRÉ (C/ VÉRTEBRA)/BONE-IN LOIN (WITH VERTEBRAE)

PALETA 92 VIETNAM/SHOULDER 92% VL

PERNIL 92 MERCOSUL/LEG, 92% VL

COSTELA FFP 750G (FLOW PACK)/SPARERIBS FLOWPACK

PERNIL 95/LEG, 95% VL

PERNIL 95 MERCOSUL/LEG, 95% VL

PALETA 92 MERCOSUL/SHOULDER, 92% VL

Alegria

FORNECEDORES E CRIAÇÃO DE SUÍNOS

A cadeia de fornecedores de suínos é formada pelo sistema de cooperação entre as Cooperativas Castrolanda, Frísia e Capal. Em 2021 a empresa recebeu, para abate, suínos provenientes de 142 cooperados, de 159 granjas diferentes. Cerca de 45% da produção é proveniente da Castrolanda, 28% da Capal e 26% da Frísia.

A união das três cooperativas também foi responsável pela criação da Fundação ABC, que tem como objetivo oferecer o suporte de pesquisa aos seus cooperados e atuar na recomendação dos insumos para a melhor produção dos suínos entregues à Alegria. Os produtores de suínos contam com o apoio das fábricas de rações das próprias cooperativas do grupo Unium, com o objetivo de otimizar recursos, obedecer a um rigoroso padrão de qualidade e garantir bons resultados à cadeia produtiva

As três cooperativas possuem em seu quadro profissional técnicos, agrônomos, veterinários e

zootecnistas que atuam diretamente no apoio técnico ao produtor. As equipes técnicas realizam um trabalho contínuo para garantir a sanidade e o bem-estar dos animais, buscando não somente aumentar a produtividade, mas também alinhá-la às normas e legislações vigentes, atendendo às exigências do frigorífico e às necessidades do consumidor.

As granjas estão localizadas principalmente na região dos Campos Gerais (Arapoti, Carambeí, Castro, Curiúva, Imbaú, Ipiranga, Ivaí, Jaguariaíva, Ortigueira, Palmeira, Piraí do Sul, Ponta Grossa, Porto Amazonas, Reserva, São João do Triunfo, Sengés, Telêmaco Borba, Tibagi e Ventania), algumas em cidades de outras regiões do estado e uma granja no estado de São Paulo. Todas estão relativamente próximas ao frigorífico, o que oferece menos tempo de viagem para os animais. Para o transporte dos animais, a Alegria conta com duas transportadoras terceirizadas com motoristas capacitados para obedecer às normas de

bem-estar animal. Também são cumpridas uma série de requisitos relacionados à condição da carroceria, a lotação, e a condução do veículo

Contamos com três sistemas de produção diferentes: 68% de Unidades Produtoras de Leitões (UPLs) e Terminações, 25% de granjas de ciclo completo e 7% de granjas de terminação em fluxo contínuo.

A Alegria possui em sua política um item exclusivo que reforça o compromisso com a aplicação das normas de bem-estar animal, o que acompanha todas as etapas do manejo e criação dos suínos. Elas serão explicadas de maneira detalhada no capítulo destinado ao assunto no final deste relatório.

Em 2021, com a capacidade de abate de 3500 animais por dia, a Alegria abateu e processou 854.475 animais, sendo 99,99% provenientes das três cooperativas das quais é composta. [102-9]

PROCESSOS DE PRODUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E VENDAS

Indústria

Na indústria ocorre todo o processamento dos suínos provenientes das granjas cooperadas do Paraná e de São Paulo. Os fornecedores de embalagem e ingredientes são auditados e homologados conforme normas de Segurança de Alimentos. A indústria trabalha sob um plano de produção pré-estabelecido, de forma organizada e sem perder o foco na qualidade do produto.

Processamento

Na etapa de processamento, as matérias-primas elaboradas na indústria são misturadas aos ingredientes e condimentos que serão transformados em produtos de maior valor agregado, como salames, linguiças, presuntos e bacon. O tipo de processamento depende da fabricação de cada produto.

Transporte

Para prevenir os riscos à saúde dos suínos, a Alegra possui um procedimento descrito sobre as normas de bem-estar animal com definições sobre as condições adequadas da carroceria, a lotação permitida e as regras de condução do veículo. Contamos com duas transportadoras

terceirizadas para realização do transporte dos animais, com motoristas treinados e capacitados anualmente. Além do bem-estar animal, estas práticas ajudam a garantir a melhor qualidade da carne para o consumidor.

Distribuição

A malha logística de distribuição está configurada para atender as demandas dos mercados consumidores. Além dos carregamentos feitos na própria Unidade para atender o mercado nacional, a Alegra opera com um CD (Centro de Distribuição) localizado em Pinhais, região metropolitana de Curitiba, no Paraná, com um operador logístico em São Paulo e para atender o mercado internacional conta com um armazém em Itajaí, em Santa Catarina. Os equipamentos utilizados nesta logística são refrigerados, mantendo a temperatura adequada para conservação dos diversos produtos.

Assistência técnica

As três cooperativas que compõem a Alegra possuem em seu quadro profissional técnicos, agrônomos, veterinários e zootecnistas que atuam diretamente no apoio técnico ao produtor. As

equipes realizam um trabalho contínuo para garantir a sanidade e o bem-estar dos animais e buscam não somente aumentar a produtividade, mas também alinhá-la às normas e legislações vigentes e atender as exigências do frigorífico e as necessidades do consumidor.

Mercado interno

Para o mercado interno, a Alegra contrata representantes comerciais que prestam serviços de vendas comissionadas de acordo com o contrato firmado com a empresa. A apuração dos valores das comissões pagas a cada um depende das vendas faturadas em cada mês.

Em relação aos produtos, a empresa adota o processo de outsourcing. Por meio dele, empresas como a Mezzani, localizada em São Paulo e São Salvador, localizada em Goiás, fornecem produtos com a marca, entregando mensalmente os volumes solicitados no armazém (Comfrio). A Alegra realiza a comercialização juntamente com os demais produtos da marca.

A companhia também contrata mão de obra terceirizada de promotores de vendas que fazem a ponte entre empresa e ponto de venda. Em 2021, contou com oito agências especializadas na prestação desse serviço.

Mercado externo

A Alegra possui dois parceiros nas vendas, a Trading company brasileira e Trading company holandesa. Ambas possuem relação com traders e offices espalhados pelo mundo. A empresa é habilitada a exportar para 35 países.

[102-9]

Alegria

PRODUTOS

O portfólio da Alegria é composto por doze linhas de produtos que incluem cortes de proteína suína in natura, temperados, defumados, fatiados, salgados, salames e copas, linguiças frescas, presuntaria e embutidos, além de ração animal. Também foram desenvolvidos dois novos produtos sazonais, como a ave natalina e o Tender.

Em 2021, a empresa colocou o seu foco no desenvolvimento de novos produtos e na expansão para além do mercado de proteína suína. Agora, a empresa busca ser uma referência no setor de alimentos. Com isso, a empresa passou de 67 produtos em 2020 para 136 em 2021. Somando as vendas com parceiros, o número sobe para 178.

A empresa também busca aumentar o número de produtos industrializados (temperados, fatiados, processados ou defumados) e que ofereçam maior valor agregado para o consumidor, o que gera mais postos de trabalho na cadeia produtiva. Ao todo, essa gama corresponde a 37% dos produtos vendidos e a meta para 2022 é chegar a 50% do total.



Confira abaixo a lista de produtos de acordo com as divisões por linhas:

- Salames e copas: salame, salame tipo hamburguês, salaminho, copa Bisel
- Fatiados: salames, salame tipo hamburguês, presunto defumado e cozido, bacon redondo, pepperoni, copa e lombo defumado
- Presuntaria: presunto cozido, presunto defumado e, apresuntado
- Temperados: picanha suína, sobrepaleta, filé mignon suíno, pernil suíno, lombo suíno
- Defumados: costela suína defumada, bacon manta, bacon em fatias, pernil defumado de suíno e bacon em tabletes
- Frescais: linguiça toscana, de pernil, de churrasco
- Linguiças defumadas: linguiça calabresa e paio
- Linguiças saborizadas: linguiça suína com cheiro verde, com bacon, com queijo, apimentada
- In natura: costela churrasco especial, costelinha, sobrepaleta suína, lombo suíno, filé mignon e carré
- Ingredientes para feijoada e salgados: rabo salgado, pé salgado, orelha salgada, costela salgada, máscara suína salgada e ingredientes para feijoada
- Momentos Alegria (sazonal): pernil temperado, picanha temperada, lombo temperado, sobrepaleta ao vinho, tender e ave natalina

Confira abaixo a lista de produtos de acordo com as divisões por linhas:

- Ceratti: salaminho, salame curado, salame hamburguês, copa, copa lombo, linguiça cozida, linguiça calabresa, presunto cozido, bacon, linguiça com chimichurri, com limão, com pimenta, paio e calabresa
- Madero: barriga de porco, lombo, costela barbecue, pernil, toucinho
- BOUA: salame fatiado, bacon, costelinha suína, copa lombo, linguiça cozida, linguiça frescal, presunto e apresuntado
- McDonald's: bacon congelado
- Aurora: toucinho, pernil, paleta de carne suína, sobrepaleta, papada

[102-2] [102-4] [102-6] [102-7]



Alegra

SOBRE AS PESSOAS

Para muito além da marca e de seus produtos, a Alegra é feita de pessoas e tem como um de seus princípios a valorização de pessoas. O desenvolvimento, a saúde e a segurança de seus colaboradores são itens imprescindíveis na empresa. Sabemos que apenas com o bem-estar dos nossos colaboradores é possível fabricar produtos de qualidade e ter resultados positivos. A Alegra trabalha mantendo a igualdade entre seus colaboradores, independente da raça, crença, ou posição social. Quase metade dos colaboradores pertence ao sexo feminino, e o objetivo é que este equilíbrio seja ainda maior nos próximos anos.

São diversos os programas feitos para que os colaboradores se sintam parte integrante e decisora da empresa, capacitações e treinamentos para estimular o desenvolvimento profissional, além de diversos programas que visam estabelecer a diversidade, beneficiar a população local e oferecer qualidade de vida aos colaboradores.

A Alegra possui uma atenção especial às áreas de Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA), tanto que todos os tópicos descritos em sua política de gestão, disponível a todos os colaboradores, estão associados a pelo menos um destes três pilares. As ações que visam garantir a saúde e a segurança de parceiros, clientes e colaboradores e conscientizar para a preservação do meio ambiente passam pela área do marketing mas também podem receber abordagens individuais. Ainda em 2020 foi criado um Grupo de Trabalho, com participação de diversos profissionais, definir as responsabilidades da Linha Organizacional e do SSMA, buscando fortalecer o conceito de que essas pessoas possuem o papel de guardião das ferramentas e devem agir como conselheiros na gestão nos aspectos legais de SSMA.

No projeto Preservando Vidas, que agora se encontra na fase 2, o objetivo é mostrar a importância que os colaboradores possuem para a empresa.

Através do programa Kaizen de Melhoria Contínua, os colaboradores podem fazer sugestões, participar de grupos e oferecer ideias de melhorias para proporcionar um ambiente de trabalho ainda melhor. Encontros frequentes entre a Superintendência, com a Gerência e outros líderes e os colaboradores são realizados para que eles possam compartilhar experiências e falar sobre suas necessidades e demandas. Há ainda a realização frequente de treinamentos para práticas de produtividade, para o desenvolvimento de lideranças e de conscientização sobre Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA) também são realizados com frequência.

Já o informativo da Castrolanda "De Olho na Cooperativa" apresenta as principais novidades presentes na empresa para que o colaborador saiba tudo o que está acontecendo.

A Alegria também realiza uma análise mensal de indicadores estratégicos, como turnover, número de acidentes e a pesquisa de clima organizacional, incluindo a Pesquisa Great Place to Work (GPTW). Também faz parte a análise de indicadores das áreas de capital humano, como gestão de pessoas, Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA) e facilities (instalações).

Mantemos ainda um ambiente aberto para que as pessoas possam participar da gestão e/ou de atividades sindicais. Por conta disso, mantemos diálogos constantes com sindicatos em relação a assuntos referentes a condições trabalhistas.

[102-11] [102-42] [103-2] [103-3]



Alegria

PERFIS DOS COLABORADORES

A Alegria conta atualmente com 1.703 colaboradores, sendo 818 mulheres e 885 homens. Desses, 60 são aprendizes e 26 são trabalhadores temporários, 1643 colaboradores trabalham em período integral contra 60 que atuam em meio período. Com relação à faixa etária dos colaboradores, são 817 pessoas com menos de 30 anos, 831 com idades entre 30 e 50 anos e 55 pessoas com mais de 50 anos. Em relação à região geográfica, 1685 trabalhadores residem na Região Sul, 13 na Região Sudeste e 5 na Região Nordeste. Em 2021, foram contratadas 356 novas pessoas, sendo 240 mulheres em um esforço para ampliar a participação feminina na empresa.

A Alegria tem realizado um esforço para a contratação de pessoas com deficiência (PCD), conforme prevê a Lei nº 8.213/1991, apesar da falta de disponibilidade desses profissionais. Em 2021, a Alegria foi autuada pela Superintendência Regional do Trabalho pelo não atendimento desta lei. O

ato se encontra em fase de contestação judicial, tendo sido julgado favoravelmente à Alegria em primeira instância.

Já a participação no Comitê de Gestores (AlegriaEX), é formado por nove pessoas, todos do sexo masculino, sendo seis com idade entre 30 e 50 anos, e três com mais de 50 anos. Duas pessoas (22%) também foram contratadas na própria comunidade local, ou seja, na região dos Campos Gerais.

A Alegria também é a maior empregadora da cidade de Castro (PR), com 1700 empregos diretos e 110 indiretos por meio de colaboradores terceirizados fixos.



A.

GÊNERO	APRENDIZ	INDETERMINADO	DETERMINADO	TOTAL GERAL
Feminino	37	764	17	818
Masculino	23	853	9	885
TOTAL GERAL	60	1617	26	1703

B.

GÊNERO	APRENDIZ	INDETERMINADO	DETERMINADO	TOTAL GERAL
Nordeste	0	5	0	5
Sudeste	0	13	0	13
Sul	60	1599	26	1685
TOTAL GERAL	60	1617	26	1703

C.

TIPO DE EMPREGO	FEMININO	MASCULINO	TOTAL GERAL
Integral	781	862	1643
Meio Período	37	23	60
TOTAL GERAL	818	885	1703

D.

DESCRIÇÃO	TOTAL
Aprendiz	60
Estagiários	1
Autônomos	0
Fornecedores	0

Não há uma parcela significativa de colaboradores que não são empregados (estagiários, aprendizes, autônomos e pessoas que trabalham para fornecedores).

CONTRATADOS E TURNOVERS EM 2021:

A. Número total e taxa de novos empregados contratados em 2021:

FAIXA ETÁRIA	ATIVOS	ADMITIDOS	TAXA POR FAIXA ETÁRIA	GÊNERO	ATIVOS	ADMITIDOS	TEXA POR GÊNERO	REGIÃO	ATIVOS	ADMITIDOS	TAXA POR REGIÃO
>30	817	240	29%	Feminino	818	240	29%	Nordeste	5	0	0%
50<	55	5	9%	Masculino	885	5	1%	Sudeste	13	2	15%
>30 e 50<	831	111	13%	TOTAL GERAL	1703	111	7%	Sul	1685	354	21%
TOTAL GERAL	1703	356	21%					TOTAL GERAL	1703	356	21%

B. Número total e taxa de rotatividade de empregados em 2021:

FAIXA ETÁRIA	%TURNOVER POR FAIXA ETÁRIA	GÊNERO	%TURNOVER POR GÊNERO	REGIÃO	%TURNOVER POR REGIÃO
>30	29,24%	Feminino	19,99%	Nordeste	0%
50<	14,15%	Masculino	21,19%	Sudeste	14,63%
>30 e 50<	11,65%	TOTAL GERAL	20,63%	Sul	20,76%
TOTAL GERAL	20,63%			TOTAL GERAL	20,63%

Participação no Comitê de Gestores - AlegriaEX:

GÊNERO	HOMENS	MULHERES	TOTAL	FAIXA ETÁRIA	<30	>30 E 50<	>50
Ativos	885	818	1703	Ativos	817	831	55
Membros	9	0	9	Membros	0	6	3
%	1,0%	0,0%	0,5%	%	0,0%	0,7%	5,5%

[102-8] [202-2] [401-1] [405-1] [419-1]

BENEFÍCIOS E TREINAMENTOS

Os colaboradores que atuam em período integral na Alegra recebem diversos benefícios como assistência médica, odontológica e ótica, reembolsos de farmácia, programa de incentivo à saúde como Gympass e reembolso de academia, previdência privada e bolsa de estudos. Já a Cafucoca (Caixinha dos Funcionários da Cooperativa Castrolanda) é um programa que conta com contribuições mensais de valores por parte dos trabalhadores. Por meio dele, é possível realizar empréstimos de valores com juros mais atrativos que a média do mercado e com melhores condições de empréstimos ao longo dos anos.

Os colaboradores também podem ter direito ao PPR (Programa de Participação nos Resultados) conforme os resultados das metas acordadas e regras descritas no acordo coletivo. Uma vez ao ano pode haver um pagamento de um valor em dinheiro como bonificação pelos resultados alcançados.

Treinamentos

A Alegra realizou em 2021 uma média de 2,6 treinamentos por pessoa no ano, sendo 1,4 para colaboradores e 1,2 para colaboradoras. O cálculo levou em conta o total de 2375 horas realizadas para os 885 homens e o total de 2086 horas de treinamentos para 818 mulheres. A média total de horas foi de quatro horas, 19 minutos e 13 segundos.

Média de Horas de Capacitação	Total de Pessoas Treinadas (Masculino)	Total de Pessoas Treinadas (Feminino)
04:19:13	2375	2086
2,6 treinamentos por pessoa no ano 1,4 para colaboradores e 1,2 para colaboradoras		

[401-2] [404-1]

SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

CORONAVÍRUS

O tema de saúde e segurança no trabalho foi muito desafiador ao longo dos anos de 2020 e 2021 por conta da pandemia do coronavírus. As ações da Alegria para Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA) foram bem sucedidas, por meio de um comitê de crise que acompanhou a pandemia e produziu as ações necessárias para que a empresa não paralisasse sua produção nem um dia sequer.

O comitê de crise, estruturado pela Castrolanda, contou com a presença de profissionais da Alegria dedicados para tratar dos cuidados em relação à covid-19. As reuniões aconteciam com frequência para definir e atualizar protocolos, discutir ações e tomar medidas necessárias.

Ao todo, foram investidos R\$3,48 milhões em 2020. Foram disponibilizados aos colaboradores álcool em gel, máscaras PFF2, aumento da frota de transporte com o objetivo de proporcionar maior distanciamento entre as pessoas, instalação

de divisórias em produção, comunicação audiovisual, incluindo o uso de monitores na empresa para a conscientização sobre os cuidados como higienização das mãos, uso de máscaras e distanciamento, mudanças nos refeitórios e vestiários, controle de temperatura por biometria facial nas catracas de entrada, sanitização nos ambientes e áreas comuns, afastamento de pessoas consideradas grupos de risco, disponibilização de outros materiais de comunicação, teste de vigilância para todos os funcionários incluindo rastreamento de contatos, além da migração de profissionais administrativos da unidade que migraram para o modelo home office.

Já em 2021, foram investidos R\$3,94 milhões no combate à pandemia, totalizando pouco mais de R\$7 milhões ao longo do período. Houve a disponibilização de galões de álcool em gel para que os colaboradores pudessem encher os seus frascos, disponibilização de máscaras N95 para uso nos transportes e locais públicos, treinamen-

tos e orientações em integrações sobre os cuidados com a pandemia, incluindo a produção de um vídeo institucional sobre o assunto. Foram mantidos os monitores para a conscientização dos funcionários, controle de temperatura, alterações nos refeitórios, com marmitas individuais e talheres descartáveis e, posteriormente, com buffet com o uso de luvas descartáveis. Além disso, os treinamentos e cursos presenciais foram suspensos e estimulados a serem realizados por meios virtuais. Com a retomada, era permitida apenas a ocupação de 30% da capacidade.

[102-11] [403-1]



Alegria

SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

AS SETE REGRAS

Todos os colaboradores e terceiros devem seguir as 7 Regras pela Vida e 7 Regras Azuis, com todas as orientações necessárias sobre saúde, segurança, meio ambiente e qualidade. O não cumprimento poderá implicar na aplicação da Política de Consequências. Abaixo seguem os princípios:

7 REGRAS PELA VIDA

1. SEMPRE UTILIZAR EPI'S;
2. SIGA AS ORIENTAÇÕES DE SEGURANÇA SOBRE O USO DE VEÍCULOS;
3. NÃO ADULTERE SISTEMAS DE SEGURANÇA DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS;
4. NÃO EXECUTE ATIVIDADE DE RISCO SEM A EMISSÃO DA PERMISSÃO DE TRABALHO;
5. SOMENTE EXECUTE TRABALHOS EM ESPAÇOS CONFINADOS SE POSSUIR AUTORIZAÇÃO E TREINAMENTO ESPECÍFICO;
6. NÃO IMPROVISE;
7. MANTENHA UM COMPORTAMENTO SEGURO; EM CASO DE DÚVIDAS NÃO EXECUTE;

7 REGRAS AZUIS

1. VIVÊNCIA DIÁRIA DOS VALORES INSTITUCIONAIS;
2. AMBIENTE SEGURO E PRÓSPERO;
3. RESPEITO À DIGNIDADE HUMANA;
4. ATENDIMENTO ÀS LEIS E ÀS NOSSAS NORMAS INTERNAS;
5. DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL;
6. INTOLERÂNCIA A QUALQUER TIPO DE VIOLÊNCIA;
7. CENSURA À CORRUPÇÃO;

A Alegria, por meio da Castrolanda, possui ainda uma Política de Sistema de Gestão Integrado, que reconhece que estar na vanguarda da Gestão da Qualidade, Segurança de Alimentos, Meio Ambiente, Saúde, Segurança no Trabalho e Bem-Estar Animal é fundamental para manter seu desenvolvimento sustentável.

Dessa forma a empresa se compromete com os seguintes princípios a seguir:

- Produzir e prestar serviços com foco na Qualidade e Satisfação de seus Cooperados e Clientes, cumprindo os requisitos aplicáveis.
- Produzir e fornecer produtos atendendo aspectos de Segurança de Alimentos, requisitos específicos dos clientes e consumidores, exigências legais e estatutárias.
- Melhorar continuamente o desempenho do Sistema de Gestão Integrado, por meio de seus Colaboradores, Cooperados e Terceiros.

- Promover um ambiente propício para treinamento, desenvolvimento e valorização de seus colaboradores, garantindo as competências necessárias de acordo com a norma implementada quando apropriado ao negócio.
- Garantir o atendimento às legislações e normas ambientais aplicáveis, promovendo a sustentabilidade dos processos, produtos e serviços, otimizando a redução dos impactos ambientais negativos e valorizando a eficiência ambiental.
- Assegurar ambientes de trabalho seguros e saudáveis, visando a prevenção de doenças ocupacionais e acidentes de trabalho, cumprindo as exigências legais aplicáveis.
- Promover os conceitos e normas aplicáveis ao Bem-Estar Animal.
- Assegurar a imparcialidade das operações laboratoriais para atendimento aos requisitos da Norma ISO/IEC 17025:2017.
- Incentivar a comunicação interna e externa dos assuntos relacionados a esta Política.

[102-16] [403-2]





Alegra

SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO PROCEDIMENTOS E RESULTADOS

Além do comitê responsável pela SSMA, a Alegra possui em sua unidade um Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) com 14 profissionais, incluindo engenheiro de segurança do trabalho, médico do trabalho, técnicos de segurança do trabalho, técnicos de enfermagem, assistente técnico em meio ambiente e duas empresas terceirizadas que prestam serviços de consultoria em Ergonomia e fonoaudiologia que complementam o sistema de gestão em SSMA.

A empresa também pode contar com a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), que utiliza ferramentas de prevenção como rotas de inspeção de EPIs, abordagens pela ferramenta Alerta, palestras e é a responsável por promover atividades lúdicas no evento da Semana Interna de Prevenção de Acidentes (SIPAT). A CIPA é composta por profissionais eleitos pelos funcionários e indicados pelo empregador.

Seguimos ainda a legislação das Normas Regulamentadoras (NRs) e possuímos ferramentas de relatos de desvios e de situações inseguras e ambientes que podem levar a acidentes. Essas ferramentas são utilizadas pelos membros da CIPA, Gestores e Profissionais de SSMA. Quando alguma situação de risco iminente é encontrada, o processo industrial é bloqueado para que seja feita a correção de desvios. Também há o treinamento contínuo para a realização desses recursos.

A Alegra segue metodologias de investigação de ocorrências e acidentes e possui, em sua sistemática, uma comissão coordenada pelo dono da área com profissionais de SSMA, Cipa, Manutenção e Operação para identificar as causas e propor ações corretivas. A empresa também pode contar com comitês de áreas liderada pela superintendência e gerências, que tratam, em reuniões mensais, sobre ações de prevenção, investimen-

tos e campanhas relevantes à Saúde e Segurança do Trabalho. Os gestores ainda utilizam o programa Shop Floor Management, com reuniões diárias de curta duração sobre temas de segurança.

A empresa ainda possui atualização de dados constantes e cuidados especiais relacionados à ergonomia e segurança do trabalho buscando evitar doenças com a participação de equipes técnicas da Sarli Consultoria, especializada no tema.

Há ainda a apreciação de riscos das máquinas e equipamentos que permitem indicar prioridades nas tomadas de decisão para a seleção de dispositivos na aplicação de sistemas de segurança de acordo com as possibilidades de riscos e perigos existentes.

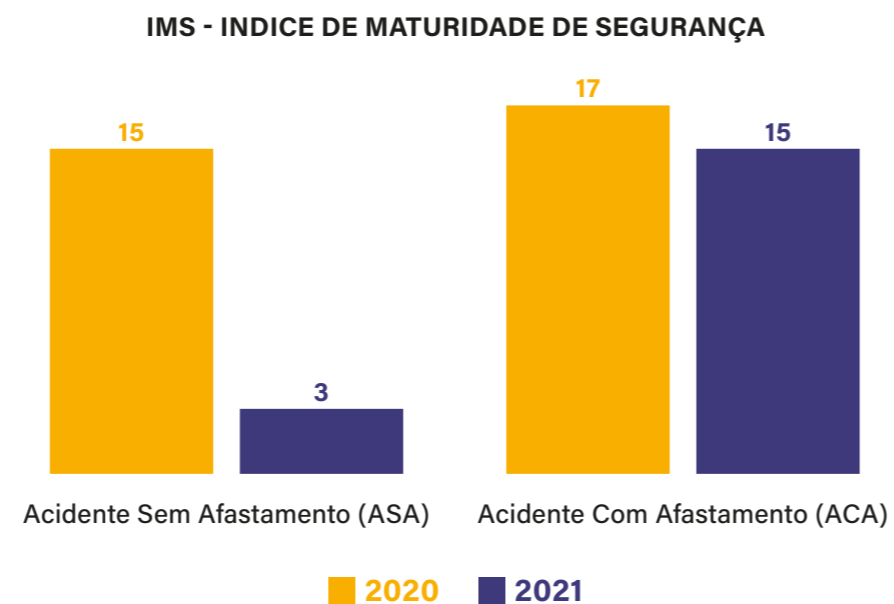
As ações de adequações de todas as etapas do processo fizeram parte das fases 1 e 2 do Projeto

Preservando Vidas com Você, conduzido pela Cooperativa Castrolanda, através da Sarli Consultoria. Com duração de quatro anos, o programa conta com ferramentas que trabalham com abordagens comportamentais para o bloqueio de desvios e para identificar riscos potenciais em relação a altura e espaços para evitar acidentes de trabalho. As ferramentas são conduzidas por um grupo de trabalho composto por uma equipe multidisciplinar, com profissionais de várias áreas. O grupo conta ainda com o apoio de empresas terceirizadas em áreas estratégicas da indústria.

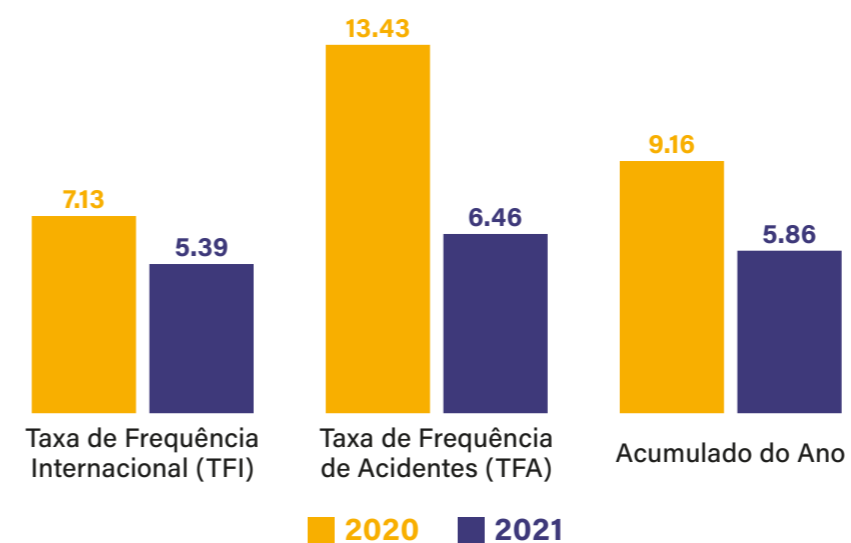
A fase 1 contou com um investimento de R\$1.437.500,00 para a adequação de 11 máquinas em 2020. Já a fase 2 englobou a adequação de mais 15 máquinas com o investimento de R\$3.200.000,00. Dessa maneira, houve diminuição nas taxas de frequências e em número absoluto de ocorrências em todos os quesitos na comparação entre 2020 e 2021, conforme os gráficos a seguir:

TAXA DE FREQUÊNCIA	2020	2021
Taxa de frequência internacional (TFI)	7,13	5,39
Taxa de frequência de acidentes (TFA)	13,43	6,46
Acumulado do ano	9,16	5,86

NÚMERO ABSOLUTO DE OCORRÊNCIAS	2020	2021
Acidente Sem Afastamento (ASA)	15	3
Acidente Com Afastamento (ACA)	17	15



TAXA DE FREQUÊNCIA



[403-1] [403-2]



Alegra

SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

A CIPA E O SSMA

Na Alegra, a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) tem como objetivo prevenir ações e atos inseguros dentro da indústria por meio de ações preventivas, como o uso de ferramentas internas, participação em campanhas, realização de monitoramento de EPIs, promoção da SIPAT (Semana Interna de Prevenção de Acidentes no Trabalho), e outras atribuições. Ao todo são 26 integrantes que representam os empregados e a empresa e que recebem os treinamentos necessários para atender a função e sobre as responsabilidades de pertencer à equipe. Em 2021, a CIPA e a SSMA realizaram 39 treinamentos para atendimento às Normas Regulamentadoras e foram aplicados a 390 colaboradores da Alegra. Entre outros pontos, os colaboradores foram treinados para procedimentos operacionais envolvendo máquinas e equipamentos de risco. Houve ainda capacitações relacionadas à educação no trânsito, simulações de evacuação da Brigada de Emergência, combates a incêndios, entre outras práticas.

As instruções são repassadas semanalmente para orientação e capacitação de 100% dos colaboradores. Na sequência, a Alegra acompanha o desempenho relativo aos índices de acidentes, incidentes e ocorrências sem perdas com o auxílio do Índice de Maturidade de Segurança (IMS), alimentado mensalmente pelo SSMA. O IMS é um cálculo que considera a frequência de acidentes sem afastamento, somando com a frequência dos acidentes com afastamento, ao índice de severidade. Dessa forma compõem o Sistema de Gestão de Segurança do Trabalho, um instrumento essencial para melhorar as condições no ambiente de trabalho e reduzir acidentes e doenças ocupacionais.

[403-3]

SEGURANÇA ALIMENTAR

A Alegria trabalha com o compromisso de fornecer alimentos de alta qualidade para o seu consumidor, visando de alimentos saborosos e também nutritivos e seguros para o consumo.

Os cuidados com a segurança alimentar começam no gerenciamento das matérias primas, fornecedores que estejam previamente qualificados, além da utilização de ingredientes e embalagens que atendam aos requisitos especificados.

A empresa conta com um setor especializado em qualidade e segurança dos alimentos. Esse setor atua diariamente no monitoramento do processo de produção através de um plano de amostragem da matéria prima e produto acabado de forma aleatória avaliando os resultados microbiológico e físico-químico em nosso laboratório interno certificado pelo ISO 17025. A planta industrial da Alegria também está habilitada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), garantindo a comercialização dos produtos nos mercados nacional e internacional. Conta ainda com uma equipe de higienização industrial que trabalha constantemente para manter os equipamentos e instalações nas melhores condições de limpeza possíveis.

Há também um monitoramento através dos inspetores de qualidade de todos os requisitos de produto e processos em toda a cadeia de produção. Os monitoramentos atendem a todas as verificações oficiais de elemento de controle (VOEC) com 14 elementos de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) elegíveis no estabelecimento. As possíveis não-conformidades são tratadas através de ações que são aprovadas e verificadas por um Auditor Fiscal Federal.

A indústria não mede esforços para manter a melhoria contínua dos seus processos de fabricação, a fim de garantir os produtos mais seguros para os consumidores. Esta diretriz está presente em todas as frentes de trabalho através dos programas de autocontrole, tais como Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (HACCP), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Controle de Temperaturas, Controle de Pragas, Procedimento Sanitário Operacional, etc. Além disso, também segue as normas e requisitos específicos de cada cliente.

O Setor da Qualidade possui toda a uma estrutura voltada para o Processo, Documentação, Qualificação de Fornecedores, Certificação, Auditorias de 1ª, 2ª e 3ª parte e Reclamações de Cliente. Os processos são auditados internamente mensalmente para antecipar as demandas do SIF nas verificações oficiais. Nossos fornecedores são homologados com base nas normas da GFSI e classificados nas classes A, B e C. Adicionalmente, a cada ano sofremos auditorias de 2ª e 3ª parte para avaliar nosso processo produtivo e assegurar a certificação com base nos requisitos específicos de clientes como Mc Donalds e requisitos da IFS Food.

Todo o processo produtivo está certificado na norma internacional IFS Food, versão 6.1. A certificação obtida em 2020 foi renovada em 2021 para todos os produtos in natura e industrializados. Isto é uma evidência internacional de que toda a nossa cadeia produtiva atende aos mais rigorosos requisitos internacionais de gestão na segurança alimentar.

O SAC (Serviço de atendimento ao consumidor) também recebe todas as demandas e não confor-

midades encontradas por seus clientes e consumidores, o que permite montar planos de trabalho visando à melhoria contínua dos seus processos.

[416-1]

Alegria

INDICADORES ECONÔMICOS

A Alegria é fruto da história do cooperativismo paranaense, protagonizado a partir de 1950 com a colonização holandesa na região. Ao longo desses anos, a suinocultura sempre esteve presente.

A produção de suínos sempre teve impactos significativos na economia da região dos Campos Gerais no estado do Paraná e alguns produtores rurais. Atraídos pela demanda crescente da indústria, passaram a investir no segmento e construíram assim uma indústria de processamento da carne suína. Com a Unidade Industrial de Carnes Alegria, vêm se desenvolvendo diversos setores relacionados como a produção de ração, áreas de suporte e apoio, logística, transportes e manutenção de instalações, além de cultivos em propriedades rurais familiares, ampliando também o desenvolvimento técnico e a busca por tecnologia e mão de obra especializadas. A suinocultura impacta positivamente toda a sociedade, com aumento na arrecadação de tributos, desenvolvimento econômico e ampliação do acesso a difer-

entes tipos de serviços em uma determinada região.

O movimento de prosperidade acompanha o aumento do consumo da carne suína no país e que cresceu nos últimos anos por conta dos altos preços das carnes bovinas. Embora o consumo no Brasil não passe de 15kg per capita ao ano, há potencial para que essa proteína ganhe representatividade na mesa dos brasileiros. Essa potencialidade pode ser percebida com a alta no faturamento de 17,2% da Alegria em relação ao ano anterior.

A Alegria apresentou uma receita líquida de R\$1.013.860.000,00, impulsionada especialmente pelo aumento da capacidade de abate e processamento de suínos de 3200 para 3500 suínos ao dia. A participação das exportações no faturamento total foi de 25%.

Em relação aos custos, houve um total de R\$150,7 milhões com custos operacionais e R\$117,2 mil-

hões nos gastos totais com pessoas. Com 64 novos postos de trabalho em dezembro de 2021 na comparação com 2020, houve um aumento de R\$6,5 milhões em incrementos de encargos e salários, considerando o efeito do dissídio. Além disso, foram pagos em impostos (apenas ICMS+ICMS-ST) um total de R\$5,5 milhões, além de mais R\$11,1 milhões em comissões pagas. Dessa maneira, o total em valor econômico retido foi de R\$729,3 milhões.

A demonstração dos resultados financeiros recebeu um parecer favorável do Conselho Fiscal da Castrolanda após a análise de documentos e balancetes e de inspeções às instalações, o que comprovou a situação patrimonial e financeira da cooperativa e os resultados das suas operações. O parecer favorável também foi embasado em um relatório da Dickel & Maffi Auditoria e Consultoria, de 21 de janeiro de 2022.

VALOR ECONÔMICO DIRETO GERADO:

R\$ 1,01 BILHÃO

CUSTOS OPERACIONAIS:

R\$ 150,7 MILHÕES

CUSTOS COM PESSOAL:

R\$ 117,2 MILHÕES

VALOR TOTAL PAGO:

R\$ 16,6 MILHÕES

(CONSIDERANDO IMPOSTOS E COMISSÕES)

VALOR ECONÔMICO RETIDO:

R\$ 729,3 MILHÕES

Investimentos

Para expandir a sua atuação, a Alegra também realiza diversos tipos de investimentos em infraestrutura, especialmente em áreas essenciais como energia, saneamento, comunicação e transporte. Em 2021, a empresa investiu R\$ 1,1 milhão na Estação de Tratamento de Esgotos Sanitários (ETE) e na galeria técnica, para a área de saneamento; R\$ 700 mil na atualização de computadores, equipamentos de rede e softwares usados pelos colaboradores; R\$1,7 milhão na atualização e manutenção de instalações fabris e no armazenamento de insumos na fabricação dos produtos.

Também houve investimentos em projetos relacionados à segurança dos colaboradores, por meio do projeto Preservando Vidas (fase 2); na troca do ERP da marca Oracle para a SAP a fim de buscar maior produtividade; na expansão das atividades com aumento da capacidade de abate e processamento para 23.500 suínos ao dia e em novos produtos, como a utilização dos sangues dos suínos como matéria-prima.

A Alegra participou ainda da campanha 'Cuidar, Envolver e Amar' da Castrolândia e da Associação de Funcionários (AFCC) com a arrecadação de R\$1,5 milhão em 2021 por parte de colaboradores de todas as unidades da cooperativa, cooperados e parceiros. O montante auxiliou mais de 37 mil pessoas em situação de vulnerabilidade nos municípios de atuação da cooperativa. Outra ação da Alegra foi uma doação de produtos no valor de R\$ 1 milhão para entidades sociais que foram distribuídos para famílias da região de Castro

Avaliações

Os resultados econômicos da Alegra são constantemente avaliados interna e externamente. Entre os mecanismos internos estão um report e avaliação mensal de indicadores estratégicos, reuniões constantes sobre os rumos do negócio, auditoria contábil e de controles internos e mecanismos de gerenciamento de riscos.

Já para a avaliação externa, a empresa contou

com o trabalho de auditores externos da Castrolândia e da Unium, tanto para a auditoria contábil quanto fiscal, auditoria de clientes, como o McDonalds, entidades certificadoras (como a Bureau Veritas para a concessão do IFS Food e a UTFPR, Enciclo e Vanzolini para o início da conquista do EPD 2022), benchmark com clientes como a Frimesa, além de opiniões vindas de nossos clientes, por meio do SAC, e de colaboradores, por meio da pesquisa GPTW.

[102-56] [103-3] [201-1] [203-1] [203-2]

Alegria

GASTOS COM FORNECEDORES LOCAIS

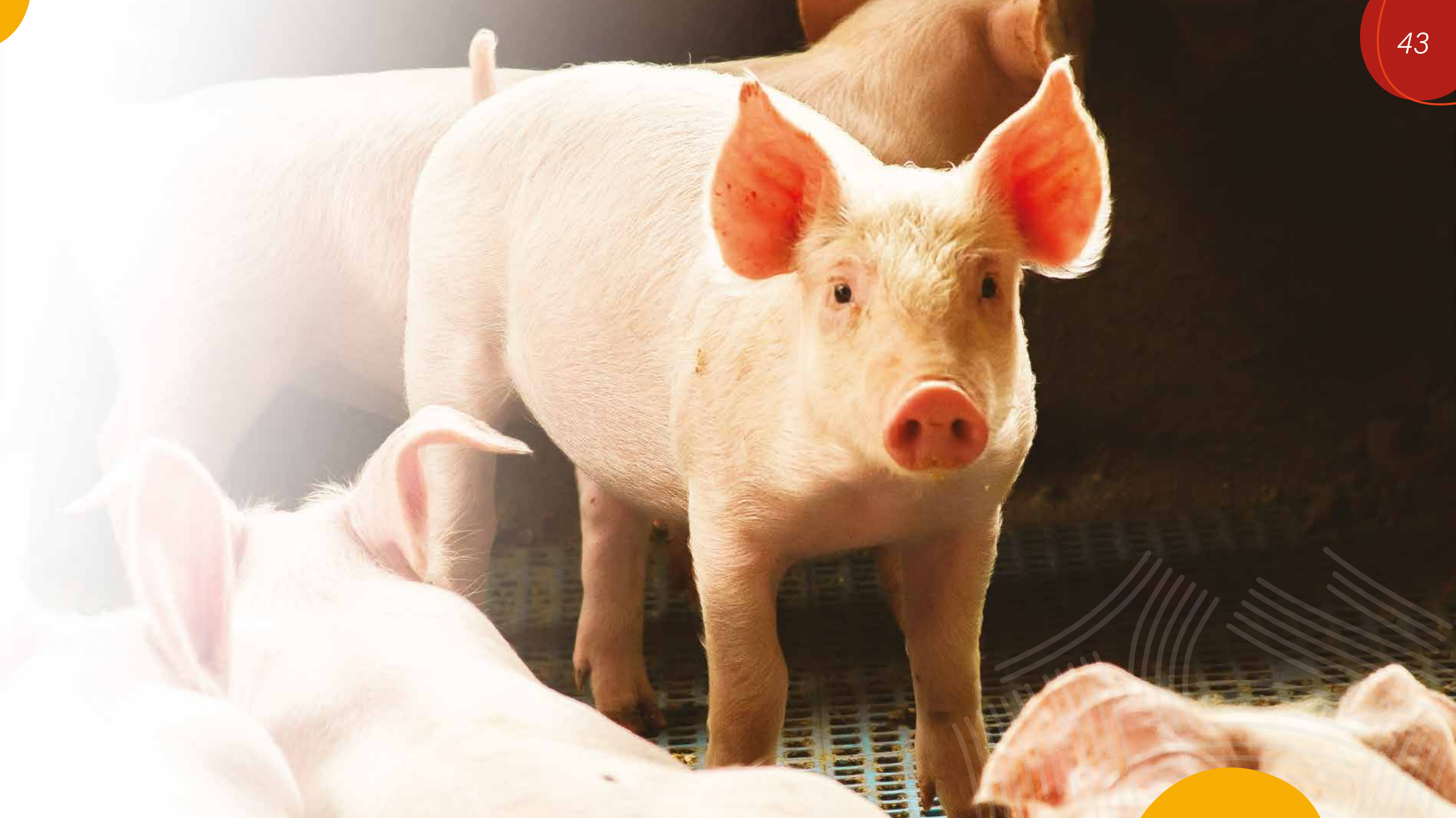
A Alegria possui ao todo 555 fornecedores de dez estados do Brasil: Bahia, Minas Gerais, Espírito Santo, Mato Grosso do Sul, Goiás, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, São Paulo, Santa Catarina e Paraná, além de importações. O valor total gasto com fornecedores é de R\$ 125,33 milhões.

O Paraná é o estado em que mais se gasta com fornecedores, com R\$ 39,04 milhões, correspondendo a 31,1% do total. Desse valor, R\$ 4,61 milhões, ou 11,83% do total paranaense, é destinada a gastos locais, ou seja, na Região dos Campos Gerais, que compreende os municípios de Carambeí, Castro, Jaguariaíva, Piraí do Sul e Castro. Ao todo, é gasto pouco mais de R\$1,2 milhão com os 34 fornecedores da cidade de Castro, onde fica a sede da Alegria. O total de gastos pode ser conferido nas tabelas ao lado:

[204-1]

Rótulos de linha	Soma de Valor Bruto Total
BA	R\$ 7.736,10
MG	R\$ 40.140,10
ES	R\$ 219.790,99
MS	R\$ 26.388,00
Importação	R\$ 706.074,18
GO	R\$ 1.579.980,00
RJ	R\$ 8.782.852,12
RS	R\$ 18.210.237,26
SP	R\$ 21.486.013,13
SC	R\$ 35.233.967,75
PR	R\$ 39.040.690,92
Total Geral	R\$ 125.333.870,55

Rótulos de linha	Soma de Valor Bruto Total	%Compra
Campos Gerais	R\$ 4.619.717,98	3,69%
CARAMBEI	R\$ 222.056,92	0,18%
CASTRO	R\$ 1.208.353,37	0,96%
JAGUARIAIVA	R\$ 1.609,70	0,00%
PIRAI DO SUL	R\$ 12.936,60	0,01%
PONTA GROSSA	R\$ 3.174.761,39	2,53%
Demais Regiões	R\$ 120.714.152,57	96,31%
Total Geral	R\$ 125.333.870,55	100,00%



Alegria

RESULTADOS AMBIENTAIS



A sustentabilidade sempre foi um dos grandes princípios de atuação da Alegria e, por conta disso, a empresa desempenha uma série de ações e práticas que visam trazer impactos positivos para o meio ambiente, com menor geração de resíduos, reciclagem, melhor aproveitamento dos recursos naturais e preservação da biodiversidade.

Os resultados dos investimentos em projetos com foco na melhoria do meio ambiente feitos em anos anteriores foram comprovados pelas certificações conquistadas pela Alegria. Em 2021, a Alegria iniciou o processo para certificação de seis produtos com o selo EPD, uma das mais importantes certificações ambientais do mundo, e que

realiza uma análise completa sobre os impactos ambientais de todo o ciclo de vida do produto. O trabalho foi realizado junto à EPD Brasil foi feito em parceria com a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) e com a Fundação Vanzolini e em 2022, as certificações foram oficialmente concedidas.

Em 2021, a Alegria também renovou pelo quarto ano seguido a certificação em bem-estar animal concedida pela WQS (World Quality Services) e ainda recebeu a certificação IFS Food, que comprova os padrões de segurança alimentar e de práticas de sustentabilidade da empresa.

A empresa ainda apresentou novas estratégias e ações para a redução do consumo de água, para a preservação da biodiversidade, para a economia de energia e para a adoção de novas práticas de reaproveitamento de resíduos, conforme mostram as próximas páginas.

[103-3]

RELATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE 2022

SOBRE O RELATÓRIO

SOBRE A ALEGRIA

DESTAQUES DO ANO

MERCADO E PRODUTOS

SOBRE AS PESSOAS

RESULTADOS ECONÔMICOS

RESULTADOS AMBIENTAIS

QUALIDADE E BEM-ESTAR ANIMAL

SUMÁRIO



GESTÃO HÍDRICA

A água é um bem muito precioso e, por conta disso, a Alegria se preocupa com todo o processo de captação, utilização e reaproveitamento. A água que abastece a produção da fábrica é captada de forma bruta em manancial superficial no rio Piraí, em Piraí do Sul, com outorga junto ao Instituto Água e Terra (IAT), do Governo do Paraná, e bombeada para reservatório técnico controlado por nível com capacidade para quinze mil metros cúbicos. Também ocorre a captação de água fluvial, por gravidade. Após captada a água da chuva é armazenada em reservatório técnico e em seguida conduzida a uma Estação de Tratamento de Águas onde fica até atingir níveis de potabilidade adequados e, após análises é enviada para um reservatório de água potável.

A água é utilizada em toda a cadeia de produção do frigorífico, o que engloba lavagem dos animais vivos em pocilga, climatização do ambiente de permanência dos animais, abastecimento de tanque de escaldagem, chuveiros de lavagem de carcaças e lavagem de vísceras. Na indústria, a água entra como um dos ingredientes de todos os produtos, além de estar presente em todas as etapas do processo de produção. Ela também é protagonista em

toda a higienização operacional e pré-operacional existentes em todo o processo industrial.

A Alegria atende aos volumes de captação e emissário previstos em Outorgas e Licenças Ambientais e de Operação pelos órgãos competentes e segue todos os parâmetros técnicos de consumo de água por animais abatidos ao dia, de acordo com a Portaria 711 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

O efluente gerado com a utilização da água vai até a estação de tratamento de efluentes (ETE), seguindo a Resolução Conama nº 430/11, que dispõe sobre os padrões para o lançamento de efluentes em corpos de água. Em seguida, é devolvido a montante da captação da água.

Todo o consumo de água na planta passa pelo medidor de vazão principal instalado no sistema de bombeamento de água. Existem controles diários de consumo de água divididos entre suínos vivos, abate, cortes e indústria. Ao todo, em 2021, foram captados diretamente do rio Piraí 765 mega litros, além de mais 55 mega litros via captação por meio de águas fluviais.

A Alegria tem se preocupado com novas maneiras de economizar e reaproveitar a água, por isso, a economia desse recurso está sempre em pauta nas reuniões de indicadores das áreas, mas apenas internamente e não junto aos cooperados. Recentemente a empresa aprovou dois projetos com o objetivo de reduzir o consumo de mais de 200 mil litros por dia e tem colocado em prática novos projetos e ações.

A empresa está na fase final de instalação de um circuito de reutilização de águas de transporte de cerdas e cascos suínos, com expectativa de economizar 80 mil litros de água por dia a partir de junho de 2022. Além disso, realizará um investimento de R\$ 1,5 milhão para implantação de tratamento físico da "linha verde", ou seja, aqueles provenientes de sanitários, refeitórios, caldeiras, compressores, lavanderias, entre outros, o que vai gerar uma melhor performance do sistema e o tornará capaz de absorver as sazonalidades de vazão de efluentes do processo produtivo.

[303-1] [303-3]

GESTÃO ENERGÉTICA

A Alegra apresenta os números totais de consumo de energia abaixo e considera para o cálculo da taxa de intensidade os consumos das fontes não-renováveis (óleo diesel e Gás GLP), fontes renováveis (biomassa e cavaco de eucalipto), energia elétrica e as energias gastas com aquecimento e refrigeração.

Ao todo, em 2021, foram 15 mil litros de óleo diesel (541.353.232,36 kJ), consumido pelos geradores de energia e pela retroescavadeira da caldeira, e 150.360 quilos de Gás GLP (6.940.537.811,2 kJ), consumido no abate de suínos (chamusgador).

Em relação à utilização de biomassa (cavaco de eucalipto), o consumo foi de 30.709 toneladas (552.861.489.353,6 kJ) em 2021.

O total de energia elétrica consumida em 2021 foi de 30.183.522 kWh, o que representa um total de 108.660.679.200kJ.

Em relação ao consumo de refrigeração, o total gasto ao longo do ano foi de 71.987.348.160 kcal/ano (301.195.064.701,44 kJ). Já o consumo de vapor foi de 112.501 toneladas, o correspondente a 312.641.719.012 kJ.

O consumo total de energia na organização foi de 1.282.840.843.310,6 kJ para uma produção total de 97.019 toneladas. Com isso, a taxa de intensidade energética, que considera o total de energia consumida pelo volume do produto acabado, é de 13.222.573,3 kJ/Tonelada.

Economias

Ao longo de 2021, a Alegra conseguiu reduzir 397kWh por meio do sistema Recalfrio implementado na fábrica e que aplica o princípio de refrigeração por absorção. Por meio da tabela de conversões AALBORG, é possível aferir que houve uma economia total de 10.703.775.932 kJ ao ano. Ainda não há reduções de consumo energético em virtude do biodigestor.

Em 2021, a empresa também realizou a renovação da frota de veículos utilizados pela equipe comercial, o que trouxe uma redução nos requisitos energéticos. A equipe de logística também otimizou as rotas de entregas dos produtos. Anteriormente, os produtos destinados aos mercados de varejo e exportação para países do Mercosul passavam por armazéns externos antes do destino final. Agora, os produtos saem da Alegra diretamente para os clientes. Com isso, houve uma economia de 2.640 litros de óleo diesel no consumo mensal, o que corresponde a 1.056.460 kJ.

[302-1] [302-3] [302-4] [302-5]



BIODIVERSIDADE

A Alegria possui uma localização estratégica, situada em um local na qual a natureza e toda a biodiversidade se encontram presentes, muitas vezes de maneira ainda intacta à exploração humana. Por isso, também cabe à Alegria o dever e o compromisso de proteger a rica vegetação, os campos nativos, a flora e a fauna presentes ao redor da planta, principalmente as que se encontram ameaçadas de extinção.

Localizada em um Distrito Industrial de Castro, possui uma área total de 84,5 hectares, sendo 40 mil m² de área útil construída. A área útil do terreno é de 35,46 hectares. Também possui uma reserva legal na Fazenda Retiro, distrito de Abapã, em Castro, de propriedade da Cooperativa Castrolanda, com dimensões de 4,11 hectares. A área de preservação permanente é de 2,14 hectares e a área remanescente de vegetação nativa de 4 hectares.

A Alegria está situada nas adjacências de duas unidades de conservação ambiental, a Escarpa Devoniana e o Parque Estadual do Caxambu - de administração do Instituto Ambiental do Paraná (IAP). Seu entorno é formado por um relevo composto por áreas de rochas sedimentares e de quartzito, com relevo do tipo ondulado e altitudes entre 800 e 1200 metros. A cobertura florestal é a Ombrófila Mista. Nos locais de declividade acentuada e solo pedregoso, a vegetação permanece conservada sem o avanço da agricultura, apresentando espécies florestais consideradas raras, como araucária angustifolia, grápia e louro-pardo. Há ainda 30% de cobertura de campos naturais, outro ecossistema ameaçado (esse tipo de formação apresenta apenas 0,2% da cobertura original no Brasil).

A localização da Alegria também é englobada pelo Parque Nacional dos Campos Gerais, presente em Ponta Grossa, Castro e Carambeí, e que apresenta afloramentos rochosos e locais com pinturas rupestres e manifestações indígenas. Na região de Castro, é possível encontrar áreas úmidas, inundadas ou sujeitas a inundações, além de outras áreas permanentemente secas. Esses são habitats vitais para a manutenção da integridade funcional e da biodiversidade do local.

[304-1]

EMISSÕES ATMOSFÉRICAS

A Alegria possui essencialmente duas fontes monitoradas de emissões atmosféricas: duas caldeiras abastecidas com biomassa. A primeira caldeira H. Bremer HBFR-3 Flamotubular Mista de produção típica de 15.000 kg vapor/hora e a segunda caldeira H. Bremer BFC-5 de produção típica de 8.000 kg vapor/hora.

A amostragem no processo para elaboração do relatório tem como base a Resolução 016/2014 e Portaria 001/2008 da Secretaria de Meio Ambiente do Governo do Paraná, com parâmetros e referências que são instrumentos indicativos e orientativos.

Abaixo estão dispostas as médias das medições do ano de 2021 com as emissões de óxidos de nitrogênio (NOx), óxidos de enxofre (SOx), monóxido de carbono (CO), oxigênio (O2) e material particulado. Também não se aplicam a ambas as caldeiras os poluentes orgânicos persistentes

(POP), compostos orgânicos voláteis (VOC) e poluentes atmosféricos perigosos (HAP). Todas as amostras foram coletadas in loco com base em dados específicos do local.

Médias das medições em todo o ano de 2021:

1. Caldeira 15.000 kg vapor/hora:

1.1. NOX: 178,77 (mg/ Nm³);

1.2. SOX: 1,43 (mg/ Nm³);

1.3. CO: 375,235 (mg/ Nm³);

1.4. O2:12,1 %;

1.5. Material Particulado: 324,36 (mg/ Nm³).

2. Caldeira 8.000 kg vapor/hora:

2.1. NOX: 43,15 (mg/ Nm³);

2.2. SOX: 5,715(mg/ Nm³);

2.3. CO: 323,325 (mg/ Nm³);

2.4. O2:10,85%

2.5. Material Particulado: Não se aplica. Não há medição de material particulado para a caldeira 2 (8.000 kg vapor/hora)

Normas e metodologias

Para a medição de Material Particulado Total (MPT) (caldeira 15.000 kg vapor/hora) e medição dos Gases de Combustão na caldeira de 8.000 kg vapor/hora a sonda do equipamento utilizado para efetuar o monitoramento foi inserida na Chaminé da Caldeira H. BREMER. O período estabelecido para a realização foi de uma hora para cada uma das duas amostragens e contou com o uso de uma Plataforma de Trabalho Aérea (PTA). O analisador de gases CHEMIST 500 utiliza células eletroquímicas para a análise dos gases resultantes do processo de combustão. O procedimento está baseado na Norma DIN EN 50379 e atende também a Resolução SEMA 016/2014.

[305-7]

RECICLAGEM

Os insumos consumidos pelo Almojarifado da Alegria tiveram um aumento em 2021 em praticamente todos os quesitos em comparação com os anos de 2019 e 2020. Esse aumento se deve principalmente por conta da expansão da capacidade produtiva na indústria.

O percentual de insumos reciclados não acompanhou esse aumento e teve um percentual de 13% (1.084,87 toneladas), conforme a tabela abaixo. Em 2019, o total reciclado foi de 24% (1.547,24 toneladas), enquanto em 2020 o total de insumos reciclados foi de 25% (1.419,87 toneladas).

[301-1] [301-2]

Consumo Almojarifado UIC			
Materiais não renováveis (tons)	2019	2020	2021
Plásticos	895,70	896,42	1.069,47
Alumínio/Tecido/Plástico	7,48	66,87	495,87
Etiquetas	30,20	13,85	18,94
Materiais renováveis (tons)			
Caixas de papelão	2.298,20	2.140,72	2.767,00
Tripa, colágeno e naturais	638,34	525,54	581,33
Condimentos e ingredientes	2.512,91	2.055,86	3.343,71
Fonte	Oracle	Oracle	Oracle 01 a 04/21 SAP 05 a 12/21
Insumo total	6.382,83	5.699,26	8.276,33
Insumo papelão reciclado	1.547,24 24%	1.419,87 25%	1.084,87 13%

GESTÃO DE RESÍDUOS

A Alegria apresenta abaixo o resultado total da geração de resíduos em 2021. O levantamento inclui o tipo de resíduo, a quantidade, origem e destinação. Ao longo de 2021, foram produzidas 18.185,1053 toneladas de 15 diferentes tipos de resíduos, além do descarte de 1823 lâmpadas. Grande parte deles foi destinada a empresas especializadas para o tratamento de cada um dos tipos de resíduos. Já o lodo foi destinado ao biodigestor que a Alegria possui. Uma das grandes novidades foi o projeto Fábrica de Farinha e Óleo, que utilizou, a partir do mês de julho, o sangue dos animais abatidos, como matéria-prima na fábrica de ração.

Os dados foram retirados do Sistema Nacional de Informações sobre a Gestão dos Resíduos Sólidos (SINIR) de 2021.

Resíduo	Toneladas	Origem	Destinação
Papel/papelão	63,35		Reciclagem por empresa especializada
Plástico	170,647	Descartes da indústria, refeitório e escritório	Reciclagem por empresa especializada
Sucatas	10,28	Descarte de equipamentos oriundos do setor de manutenção	Reciclagem por empresa especializada
Paletes	346,418	acompanham os insumos adquiridos e não são passíveis de comercialização	Reaproveitamento e comercialização por empresa especializada
Óleo usado de motores, transmissões e lubrificação usados ou contaminados (perigoso)	0,6554		Coletado por empresa especializada e encaminhado para refino
Resíduos contaminantes de saúde (perigoso)	0,1793	Resíduos gerados nos procedimentos das equipes de saúde	Tratamento por empresa especializada (autoclave)
Misturas de produtos químicos de laboratório (perigoso)	0,7556	Resultante de análises laboratoriais	Incineração por empresa especializada
Lâmpadas (perigoso)	1823 Unidades	Descartados pelos setores de informática e inclui pilhas e baterias	Descontaminação por empresa especializada
Eletrônicos (perigoso)	0,22		Tratamento por empresa especializada
Mucosa	599,33		Utilizada como matéria-prima para indústria de fármacos
Sangue	1355		Fábrica de Farinha e Óleo (produção de ração)- a partir de julho de 2021
Sangue	1550,33		Compostagem (até junho de 2021)
Lodo	12775	Via tubulação por meio do Sistema de Tratamento de Efluentes	Biodigestão (35 m3/dia: 365 dias)
Lodo hidrossanitário/Pocilga	155,90		Compostagem
Cinza	357,26		Compostagem
Rejeitos	453,6 (média calculada)		Aterro Sanitário
Paletes	346,18		Reaproveitamento
Total	18.185,1053 toneladas		
Total Lâmpadas	1823 Unidades		



Alegria

BEM-ESTAR ANIMAL

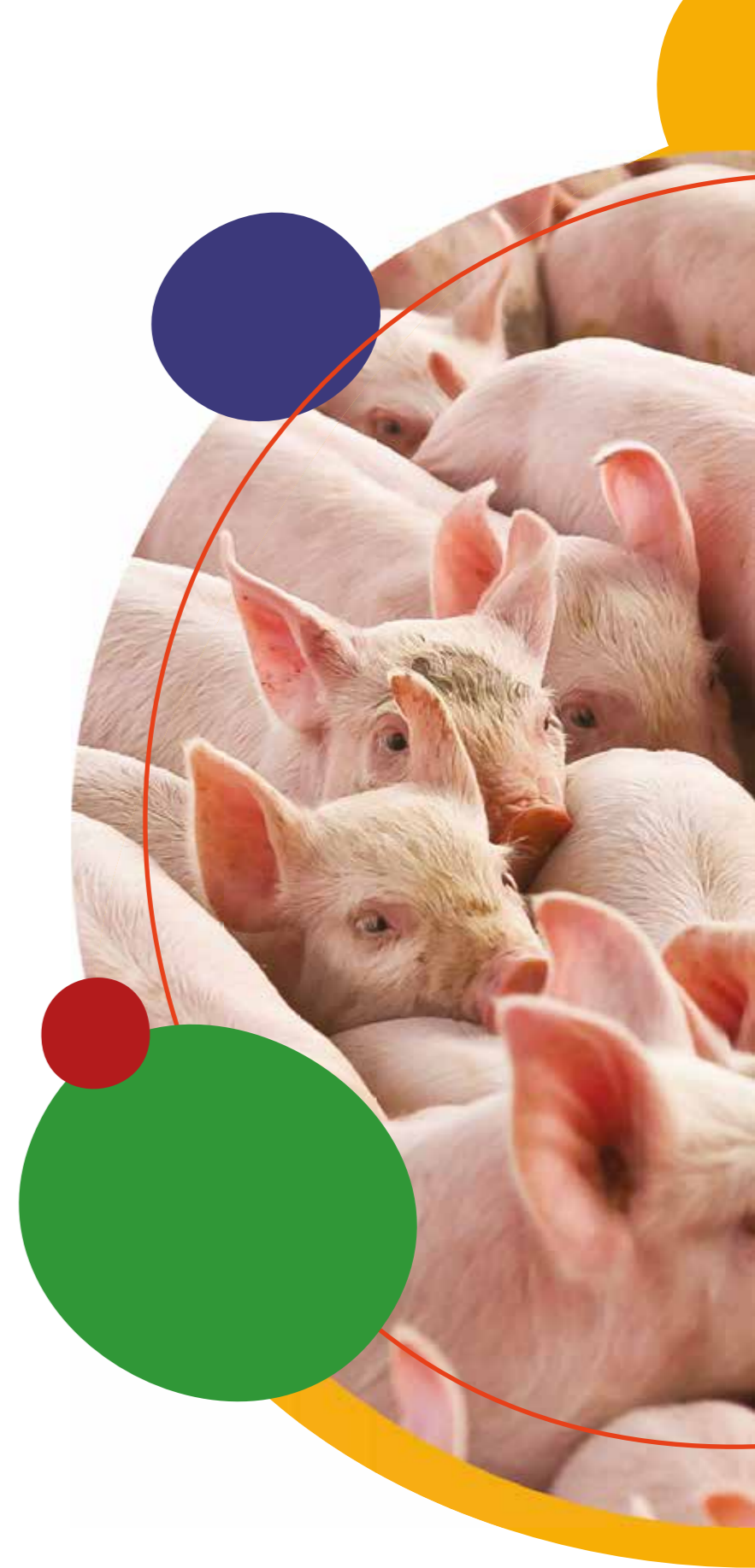
A Alegria acredita que o bem-estar animal é um fator de grande importância para o desenvolvimento sustentável no planeta. Por isso, investe de forma constante em melhorias de processos e de qualidade, respeitando os princípios éticos de produção e relação com os animais. A promoção dos conceitos e aplicação das normas de bem-estar animal está entre os princípios que regem todos os processos da empresa.

As práticas empregadas, que estão de acordo com a legislação brasileira vigente, buscam preservar as cinco liberdades fundamentais dos animais: livre de fome e sede, livre de desconforto, livre de injúrias e doenças, livre para expressar seu comportamento animal e livre de medo e estresse. Trabalhamos com três fornecedores de genética que são referências no mercado: Topigs, Agroceres pic e DanBred. Nossos animais são resultado de cruzamentos industriais que envolvem as raças Landrace e Large White. Através do melhoramento genético, as Unidades Produtoras de Leitões buscam ter os melhores reprodutores do

mercado, visando fornecer os melhores genes para atender um mercado cada vez mais exigente. A inseminação das matrizes suínas é toda realizada de forma artificial, sendo que aproximadamente 70% é inseminação pós-cervical e 30% cervical.

Em 2017, a Alegria foi a primeira Unidade Industrial de Carne Suína do Brasil a conquistar a certificação internacional North American Meat Institute (NAMI) em bem-estar animal, concedida pela World Quality Services (WQS). Em 2021, houve novas auditorias anuais que revalidaram a certificação. O bem-estar animal também é avaliado por auditorias terceiras por parte de clientes como o McDonald's uma vez ao ano.

A empresa possui o Programa de Autocontrole de Bem-estar Animal que determina todas as diretrizes a serem seguidas desde o embarque na propriedade até o abate dos animais. Com acompanhamento diário através de funcionários capacitados do time Garantia da Qualidade e de veter-





inários dedicados ao bem-estar animal, o programa garante a aplicação das normas, a correção das não conformidades, treinamento de colaboradores, realização de auditorias e a promoção da melhoria contínua de todas as etapas do processo em benefício das pessoas e dos animais.

Nesse sentido, o programa alcança produtores, cooperados, funcionários das granjas, transportadores e motoristas, setores de planejamento, produção, assistência técnica, garantia da qualidade e todos os colaboradores das áreas de recepção, descarregamento, pocilgas, insensibilização e sangria.

As não conformidades identificadas durante a execução das atividades são registradas em planilhas de controle. Os planos de ações são elaborados e registrados juntamente com os responsáveis da área e/ou do processo de origem do desvio, sendo envolvidas as áreas de Gerência Agropecuária (Cooperado e Transportadores de Animais Vivos), e Gerência Industrial (Recebimento, Descanso, Insensibilização e Sangria). No ano de 2021 recebemos apenas três autos de infração do Serviço de Inspeção Federal (SIF) devido ao não atendimento de práticas definidas pela empresa. Um plano de ação foi realizado para cada autuação, e todas as ações previstas foram con-

cluídas para o ajuste no processo. Não tivemos autuações de órgãos externos.

O programa segue as Diretrizes Recomendadas de Manejo de Animais e Guia de Auditoria do American Meat Institute desde 2017. Também utiliza como referência o programa STEPS (programa idealizado para tornar efetivo o Termo de Cooperação Técnica, celebrado em 2007, entre World Animal Protection, e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)).

[103-2] [103-3] [FP9] [FP13]

Alegria

POLÍTICAS E PRÁTICAS

Desde sua concepção, a Alegria fomenta a gestação coletiva das matrizes suínas, processo que permite que as fêmeas mantenham suas atividades rotineiras durante as prenhez, o que proporciona diversos benefícios, como a diminuição do estresse e melhora da musculatura do animal. Em 2019, a Alegria assumiu junto à ONG Observatório Animal /ALIANIMA o compromisso de fazer a transição em 100% da sua produção para gestação coletiva até 2029. Todas as novas plantas são projetadas para o alojamento das matrizes em baias coletivas e a evolução na transição é constante, sendo que atualmente 38% das matrizes já se encontram alojadas neste sistema.

Já a prática da castração por meio de vacina (imunocastração) permite que o animal tenha um bom desempenho e não tenha qualquer tipo de dor ou sofrimento, o que oferece melhor qualidade da

carne. A partir de agosto de 2021, cerca de 70% da produção abandonou a prática de castração cirúrgica sem anestesia em troca da castração imunológica. Outra prática no campo que prejudica o bem-estar dos animais é a identificação através de cortes na orelha (mossa). Em 2021, cerca de 75% da produção não adotou este procedimento. Em 2021, com a capacidade de abate de 3500 animais por dia, a Alegria abateu e processou 854.475 animais com o uso de alta tecnologia. A insensibilização realizada na planta obedece a um processo em que os animais inalam o CO2, gás que os faz perder a consciência e a sensibilidade, possibilitando um abate seguro, sem dor ou sofrimento. Este sistema preserva o comportamento de grupo e automatiza parte do manejo, diminuindo a interação entre humanos e animais. Com isso, há melhorias significativas em relação à qualidade da carne em comparação com a insensibilização elétrica comumente utilizada em outros estabelecimentos.

Desde 2019, a Alegria faz uso do aditivo alimentar ractopamina, que promove a diminuição na deposição de gordura e o aumento na deposição muscular e no percentual de carne magra na carcaça, trazendo melhorias para a performance dos suínos. Esse repartidor de nutrientes é utilizado quatro semanas antes do abate. Não há exportação para países que restringem o seu uso, como China e Estados Unidos.

[FP10] [FP13]

LOCAIS DE CRIAÇÃO E TRANSPORTE

A evolução do bem-estar animal também aconteceu nos locais de criação dos animais. O aproveitamento de energia gerada a partir do biogás dos dejetos suínos, utilizada para regular a temperatura dos ambientes de maternidade e creche, passou de 39% em 2018 para 52% em 2021. Na reprodução 100% das matrizes tiveram temperatura controlada através de sistemas de cortinas. Desses 11% utilizam apenas a cortina, 69% com cortinas, nebulizadores e ventiladores e 20% com controle de temperatura automatizado.

Todos os animais são alojados no sistema de confinamento em barracões, e contamos com três sistemas de produção diferentes: 68% de Unidades Produtoras de Leitões (UPLs) e Terminações, 25% de granjas de ciclo completo e 7% de granjas de terminação em fluxo contínuo. Não possuímos granjas em que os animais são criados ao ar livre ou em semiconfinamento.

Os locais precisam se adequar a diversas recomendações de manejo e bem-estar animal como: densidade de alojamento, número de comedouros e bebedouros, qualidade de água, nutrição e controle térmico de ambiente. Estes fatores são acompanhados durante as visitas técnicas com preenchimento de checklist e os dados do lote podem ser verificados na Ficha de Acompanhamento do Lote (FAL).

As granjas estão localizadas principalmente na região dos Campos Gerais e algumas em cidades de outras regiões do Paraná, além de uma no estado de São Paulo. Com propriedades relativamente próximas ao frigorífico, há um menor tempo de viagem para os animais.

Esse deslocamento também deve seguir uma série de requisitos. A condição da carroceria, a lotação e a condução do veículo são controladas

para que os animais tenham o máximo de conforto durante o trajeto. A programação de embarque é projetada para minimizar o tempo dos animais no transporte e propiciar um fluxo contínuo de desembarque no frigorífico. Em agosto de 2021 foi disponibilizado aos cooperados o serviço das equipes de embarque, compostas por funcionários das transportadoras que prestam o serviço de transporte para a Alegria. Todos são capacitados em manejo humanitário de suínos, garantindo um padrão alto de bem-estar animal durante o processo de embarque dos animais.

[FP9] [FP11] [FP13]

USO DE MEDICAMENTOS

Outra grande preocupação da Alegria diz respeito à redução do uso de antibióticos em todas as fases de criação dos suínos. Contamos com uma equipe de médicos veterinários sanitaristas que garantem o manejo adequado com foco na prevenção de enfermidades e manutenção da saúde dos animais. Algumas práticas que podemos citar são: compra de reprodutores de origem de granjas certificadas GRSC; controle de qualidade das dietas alimentares; controle da qualidade da água, cumprimento de procedimentos de limpeza e desinfecção; cumprimento do vazio sanitário; uso de vacinas e preservação do bem-estar animal. A empresa não utiliza antibióticos como promotores de crescimento e não faz uso de nenhum tipo de hormônio, conforme exigido na legislação brasileira.

Os antibióticos e demais medicações são empregados de forma terapêutica para tratar os animais enfermos. Todos os medicamentos são prescritos por veterinários e precisam estar contemplados na lista de medicamentos autorizados pela Alegria. A aplicação das medicações é registrada na ficha de acompanhamento do lote (FAL), o que garante a rastreabilidade e o controle do período de carência visando a segurança alimentar.

Para auxiliar no controle da sanidade dos animais, contamos com um veterinário sanitarista que realiza monitorias sanitárias no abate, uma maneira sistemática e organizada de acompanhar a saúde de um rebanho. O objetivo da monitoria é diagnosticar lesões e enfermidades para avaliar se as

medidas de controle e programas de vacinação estão sendo eficazes nas granjas. Nesta avaliação são coletadas amostras para análise laboratorial para identificação das bactérias que estão acometendo os animais e a sensibilidade aos antibióticos. Com este trabalho, é possível aplicar melhorias a nível de campo para reduzir os índices de lesões encontradas no frigorífico e melhorar a sanidade do plantel.

[FP12]

CRÉDITOS

Coordenação geral do projeto:

Cracios Clintons Consul

Amauri de Castro Oliveira

Consultores externos:

Fabio Neves Puglieri (LESP/UTFPR)

Antonio Carlos de Francisco (LESP/UTFPR)

Cassiano Moro Piekarski (LESP/UTFPR)

Daniel Poletto Tesser (LESP/UTFPR)

Jovani Taveira de Souza (LESP/UTFPR)

Fotos: Banco de imagens e arquivo

comunicação Alegria

Edição e revisão:

Ana Carolina de Lima

Rachel Salomons

Renan Araujo

Diagramação:

Homero Meyer





Rodovia PR 151, KM 278 – Castro/PR. CEP: 84.194-300
+55 (42) 3234-8215 | alegrafoods.com.br | unium.coop.br

