

Relatório de Sustentabilidade 2021

GRI Referenciado



GT Foods







Sumário

• Mensagem do Conselho	4
• Mensagem da Presidência	5

Nosso negócio 6

• O Grupo GTFoods	7
• Missão, visão e valores	9
• Como geramos valor	10
• Nossas marcas	12
• Desempenho econômico	15
• Governança Corporativa	15
• Estrutura da Governança	16
• Comitês de Suporte à Governança	18
• Políticas de Suporte à Governança	19
• Código de ética	19
• Conflito de interesses	20
• Canal de denúncias	20
• Gestão Integrada de Riscos Organizacionais	22

Nossas pessoas 24

• Saúde e Segurança no Trabalho	27
• Sistema de gestão e saúde e segurança do trabalhador	28
• Acidentes de trabalho	29

Nossa cadeia de valor 31

• Bem-estar Animal e Segurança Alimentar	32
• Garantindo a Qualidade na Cadeia	35
• Gestão da Cadeia de Abastecimento	36
• Práticas de venda e rotulagem de produtos	38

Nosso impacto na comunidade 40

• Filantropia	41
• Certificação ODS Instituto ACIM 2021	42

Nosso cuidado com o meio ambiente 48

• Como gerimos	49
• Resíduos	51
• Emissões	53
• Gestão Energética	56
• Água e Efluentes	58
• Nossos compromissos	60

Sumário de Conteúdos GRI 61

Mensagem do Conselho



Ciliomar Tortola

Presidente do Conselho de Administração

Quando eu e meu amigo de infância, Rogério, decidimos nos unir ao seu pai, José Borges, para abrir um aviário no interior do Paraná em 1992, não imaginávamos que chegaríamos a abater 1.000 aves diariamente. Quando atingimos a marca de 10.000 foi um sentimento de superação que nem tínhamos planejado. Hoje, 30 anos depois, alcançamos muito mais do que ousamos sonhar: abatemos diariamente 540.000 aves e temos capacidade para muito mais.

Olhando para tudo que construímos até hoje, não vejo como seria possível sem as milhares de pessoas que acreditaram no nosso negócio e viveram o dia a dia na empresa conosco. Tenho muito orgulho de dizer que possuímos colaboradores apaixonados e dedicados, que encontraram na GTFoods sua primeira oportunidade, que viram a empresa crescer e cresceram junto com a gente.

Com muito trabalho, criamos uma empresa que causa um grande impacto nas cidades onde operamos. Temos orgulho de dizer que empregamos famílias inteiras, que oferecemos muito mais do que um trabalho digno, nós criamos uma comunidade forte e promovemos desenvolvimento. Isso só é possível pois entendemos desde cedo que crescemos muito mais quando crescemos juntos.

Tudo o que construímos até aqui foi devido às pessoas que cruzaram nossos caminhos e o futuro que vamos trilhar será para as pessoas que estão por vir.

Este material faz referência ao conteúdo 102-14 da Norma GRI 102: Conteúdos Gerais 2016

Mensagem da Presidência



Vinícius Gonçalves

Diretor de Supply Chain

Rafael Tortola

Presidente

Em 2022 a GTFoods celebra 30 anos de existência. E são 30 anos marcados por muita evolução, superação de desafios, valorização das pessoas e inovação. Queremos alcançar muito mais e, durante nossa jornada até aqui, entendemos que o caminho para uma empresa forte, sustentável e perene é a sustentabilidade. Nós, mais do que muitas empresas do mercado, sabemos o importante papel social, econômico e ambiental que uma organização exerce: ao mesmo tempo que o potencial de impacto negativo é grande, a capacidade de superar desafios é maior ainda.

Temos um plano estratégico para, em 10 anos, atingir nossa capacidade máxima instalada e saltar de 540.000 para 840.000 aves abatidas diariamente. E esse crescimento deve ocorrer de forma sustentável.

Para que nosso plano seja realizado de maneira sustentável, que garanta a perenidade do nosso negócio e que ainda haja recursos para as gerações futuras, iniciamos em 2021 um audacioso projeto de ESG. A popularização do ESG, sigla para Ambiental, Social e Governança, se deu principalmente pela relevância da sustentabilidade nas análises de riscos e nas decisões de investimentos e se refere às práticas das organizações frente aos pilares. Nos permite saber exatamente o impacto das operações da empresa nos âmbitos ambiental, social e de governança, oferecendo uma visão integrada e com isso traçar estratégias e tomar decisões melhores para os negócios, para as pessoas e para o mundo.

Hoje, entendemos que o futuro da GTFoods é sustentável e que neste caminho obteremos melhores resultados com foco na qualidade dos nossos produtos, geração de empregos e valor para as pessoas e sociedade, transformando a realidade local com sustentabilidade e comprometimento com a saúde e a segurança.

Por isso, queremos mostrar que ser sustentável é acreditar no futuro do nosso negócio e valorizar as pessoas que caminham conosco.

NOSSO NEGÓCIO



Este material faz referência aos conteúdos 102-1, 102-2, 102-3, 102-4, 102-5, 102-6, 102-7, 102-15, 102-16, 102-17, 102-18, 102-19, 102-20, 102-22, 102-23, 102-25, 102-33 e 102-45 da Norma GRI 102: Conteúdos Gerais 2016 e aos conteúdos 201-1 e 201-4 da Norma GRI 201: Desempenho Econômico 2016.

O Grupo GTFoods

GRI 102-1; 102-3, 102-5

Em 1992, Rogério Gonçalves, Ciliomar Tortola e José Borges fundaram, no Paraná, a primeira marca da GTFoods: a Frangos Canção. Por meio de muita experiência na atuação em aviários e no corte de frango, valorização de pessoas e um sonho compartilhado, os três solidificaram as bases que sustentam o crescimento do grupo nesses 30 anos de existência.

Visando sempre o nosso crescimento e possibilitando o desenvolvimento econômico de toda comunidade do nosso entorno, ao longo dos anos, realizamos uma série de aquisições e expansões.

Em 2011, devido ao sólido caminho trilhado pela Frangos Canção, fundamos o Grupo GTFoods. Uma vez que o abate de frango já estava bem estruturado e fortalecido, iniciamos a diversificação da nossa linha de produtos, agregando em nossa cartela a produção de batatas, vegetais e peixes congelados, assim como embutidos.

Nesse processo de expansão e diversificação, adquirimos em 2015, a Companhia Lorenz, empresa com mais de 100 anos de tradição alimentícia e que, atualmente, fornece uma linha completa de amidos. Com a união das marcas, foi possível formar uma identidade única e alcançar novos desafios, conquistas e oportunidades de crescimento.

Hoje, o Grupo GTFoods está entre os 10 maiores exportadores de carne de frango no Brasil, segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), e somos habilitados para exportar para mais de 100 países e continua expandindo, sem nunca deixar de lado a qualidade pela qual sempre foi reconhecida.

Além disso, a empresa é composta por 3 fábricas de ração, 2 fábricas de farinha e óleo, 5 unidades de matrizes de recria, 11 de matrizes de produção, 1 incubatório e 4 abatedouros.



Presença global

Habilitação para exportar para
+100 países

Missão, visão e valores

GRI 102-16

Completamos 30 anos de história em 2022 e nosso desenvolvimento só foi possível devido a uma cultura forte e bem difundida, centrada nas pessoas e nas relações que estabelecemos com todos que fazem parte do nosso negócio. Essa cultura é a base da criação de uma empresa capaz de gerar o sentimento de pertencimento e identificação

com seus colaboradores e com aqueles que interagem conosco.

Nossa missão, visão e valores expressam o modo de agir do Grupo GTFoods e a maneira como a empresa espera que todos aqueles que nos representam tomem suas decisões no dia a dia.

Missão

Ser referência em qualidade de produtos, gerar empregos e valor para as pessoas e sociedade, transformando a realidade local com sustentabilidade e comprometimento com a saúde e a segurança.

Visão

Estar entre as maiores, em produção e comercialização de aves in natura, e melhores, em rentabilidade e qualidade, empresas do setor de aves do Brasil até 2025, com forte atuação internacional e diversificação no mercado alimentício.

Valores



Gostamos de desafios

Somos motivados pelos desafios e pela vontade de crescer e conquistar novas oportunidades.



Saúde e segurança

Prezamos pelo bem estar dos nossos colaboradores, agindo com responsabilidade em saúde e segurança.



Foco em resultados

Buscamos ser ágeis, eficientes e flexíveis em tudo o que fazemos. Somos comprometidos com o resultado do negócio, de forma que nossas ações e esforços são direcionados para atingir as metas da organização.



Ética

Agimos com honestidade, respeito ao meio ambiente e transparência em todas as nossas atitudes, de forma que nossas relações sejam pautadas na confiança mútua.



Fazemos diferente

Acreditamos que para crescermos e sermos melhores é preciso fazer diferente. Por isso, buscamos as oportunidades e somos arrojados.



Gente que faz a diferença

Acreditamos que pessoas motivadas, bem treinadas e que gostam do que fazem, geram a diferença no nosso negócio.



Qualidade

Prezamos pela excelência na qualidade de nossos produtos e serviços, levando sempre um diferencial aos nossos clientes.



Comprometimento

Sentimos que a empresa é parte integrante de cada colaborador, portanto o sucesso do negócio é também o nosso sucesso.



Sonhamos grande

Somos dedicados e buscamos realizar nossos sonhos pelo esforço do nosso trabalho e através dos resultados que conquistamos.

Como geramos valor

GRI 102-4, 102-6

Atualmente, atendemos o mercado brasileiro e levamos nossos produtos a mais de 100 países. Para suprir esse vasto mercado, trabalhamos com uma estratégia de Cadeia Produtiva Vertical, de modo que possamos diversificar nossa atuação e padronizar nossa operação, garantindo assim, mais qualidade aos nossos consumidores.




Plantas de abate

6

Habilitação para exportação

País x Unidade	Maringá, PR	Paranavaí, PR	Paraíso do Norte, PR	Terra Boa, PR
Afganistão		●		
África do Sul	●		●	●
Argentina		●	●	●
Barein	●			
China	●		●	
Coreia do Sul	●		●	
Cuba	●	●	●	
Egito			●	
Emirados Árabes Unidos	●			
Hong Kong		●	●	●
Irã		●		●
Japão	●	●	●	●
Líbano		●		
Omã	●			
Peru		●		
Paraguai				●
Singapura	●			●
União Europeia*	●	●	●	
Uruguai			●	●
Vietnã		●		●

* Apenas para produtos Pet Food.

Nossas marcas

GRI 102-2, 102-7

As marcas do Grupo GTFoods estão presentes na mesa das famílias de todos os estados brasileiros e também pelo mundo. Contamos com vários tipos de produtos para

atender toda a cadeia de consumidores com qualidade e sabores incomparáveis, por meio de diversos canais como atacado, varejo e atacarejo.

GT Foods



Frangos Canção e **Mister Frangos** oferecem produtos resfriados e congelados, com todos os cortes de frango preparados cuidadosamente para atender famílias de todo o Brasil.



Para nós não existem fronteiras quando o assunto é alimentar as pessoas. A **Bellaves** é nossa marca para exportação que está presente em diversos países do mundo, levando sabor e qualidade para os quatro cantos do globo.



A **Canção Alimentos** possui uma variedade de produtos de origem vegetal e IQF, congelados individualmente para atender todos os paladares.



A marca **Deprimeira** possui produtos acessíveis, práticos e fáceis de preparar, mantendo o sabor inconfundível.



A **Lorenz** está há 104 anos desenvolvendo soluções para os mais variados setores da indústria, garantindo elevados padrões de qualidade e que sempre os melhores produtos cheguem aos consumidores. Em seu mix de produtos, conta com amidos modificados, pré-gelatinizados, dextrinas, maltodextrinas e adesivos.

**GT Foods em números**

GRI 102-7

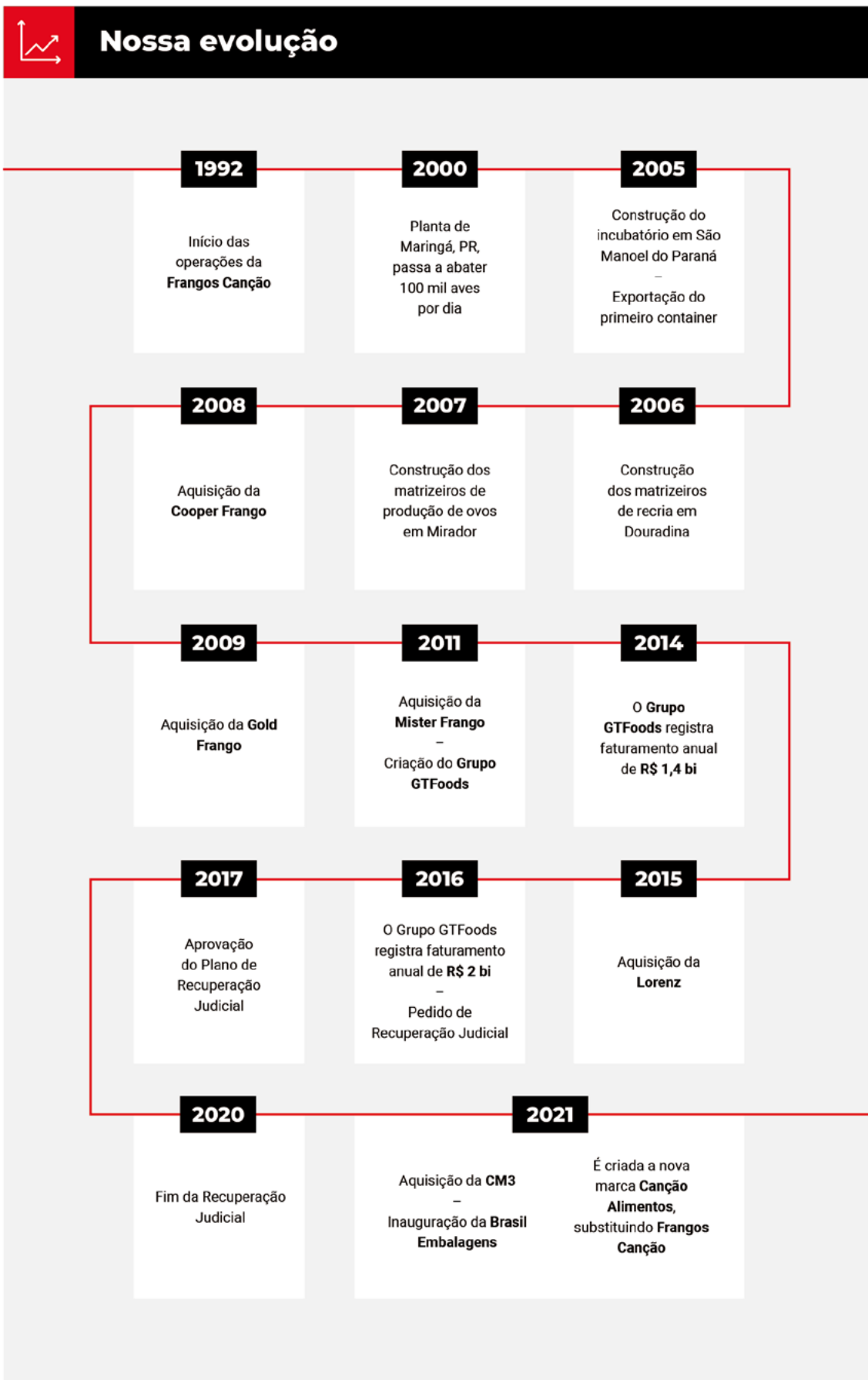
**29 anos**
de história**9.215**
colaboradores**25% - maior**
crescimento de mercado do
Brasil em 2020*

*Nielsen Scantrack Activation

**7ª maior**
exportadora do Brasil*

*ABPA

Habilitados para exportação
em +100 paísesFaturamento de
R\$ 3,218 bi
em 2021**27 unidades**
de produção**8 filiais**
de vendasMais de
120 aviários
própriosMais de
880 aviários
em regime de integração**201 caminhões**
em operação**137 carros**
para frota baixa



Desempenho econômico

GRI 102-7, 102-45, 201-1, 201-4

Durante os 2 últimos anos de pandemia, a indústria brasileira de proteína animal não paralisou sua produção, como aconteceu em alguns países. De acordo com nossas [demonstrações financeiras e relatório de auditor independente](#), elaborados pela Grant Thornton, disponível em nosso site, em 2021 o setor avícola bateu um recorde de produção, superando em 5% o ano de 2020, batendo

a marca de 14,3 milhões de toneladas de carne de frango produzidas.

Diante desse cenário, fechamos 2021 com o 4º maior market share do mercado de frango brasileiro, figurando como a 6º maior produtora de carne de frango do país e a 7º maior empresa exportadora de carne de frango do Brasil.

Demonstração do resultado financeiro em milhares de reais - 2020 e 2021

	Consolidado		Controladora	
	2021	2020	Típico	Trajeto
Receita operacional líquida	3.123.353	2.464.188	3.123.353	2.464.188
Custo das vendas	(2.547.521)	(1.886.530)	(2.547.521)	(1.886.530)
Lucro bruto	575.832	577.658	575.832	577.658
Despesas de vendas	(249.765)	(162.415)	(249.580)	(162.415)
Despesas administrativas	(164.250)	(173.063)	(162.905)	(171.629)
Outros resultados operacionais	27.846	(10.479)	27.729	(10.482)
Resultado equivalência operacional	2.098	3.556	211	1.814
Receitas financeiras	216.165	204.780	216.164	204.685
Despesas financeiras	(229.229)	(294.780)	(229.161)	(294.779)
Imposto de renda de contribuição social correntes	-	(529)	-	(529)
Imposto de renda de contribuição social diferidos	(4.557)	24.984	(4.150)	25.388
Lucro do exercício	174.140	169.711	174.140	169.711

Confira nossos demonstrativos financeiros em nosso [Portal do Investidor](https://www.gtfoods.com.br/esg/informacoes-financeiras/) (<https://www.gtfoods.com.br/esg/informacoes-financeiras/>).

Governança Corporativa

GRI 102-11, 102-15, 102-17, 102-18, 102-19, 102-20, 102-22; 102-23, 102-25, 102-33

Fornecendo as bases e diretrizes para nossa cultura e estratégia empresarial, expressas atualmente em políticas, comitês e Código de Ética, e com o intuito de tornar a empresa

cada vez mais transparente e resiliente, nossa estrutura de governança corporativa passou por um período de forte reestruturação nos últimos anos.

Estrutura de Governança

GRI 102-22, 102-23

Com o propósito de profissionalizar cada vez mais a gestão da organização, a partir de 2017 constituímos, além da Diretoria Executiva que,

em 2021, conta com 5 membros, o nosso Conselho Administrativo que é composto pelo Presidente e mais 3 membros.

Membros do Conselho de Administração em 2021



Ciliomar Tortola
Presidente do Conselho



Vinícius Gonçalves
Vice-presidente do Conselho



Eduardo Bonett
Conselheiro independente



Rafael Tortola
Presidente



Carlos Eduardo de G. Pereira
Vice-presidente Executivo e Financeiro



Vinícius Gonçalves
Diretor de Supply Chain



Cesar Assman
Diretor de Operações



Merlin D. G. Machado
Diretor Comercial



Organograma da Governança em 2021

Conselho

**Ciliomar
Tortola**

Presidente

**Vinicius
Gonçalves**

Vice-presidente

**Eduardo
Bonett**

Conselheiro
independente

Comitês

Comitê de Compliance

**Comitê de Saúde,
Segurança e Meio
Ambiente (SSMA)**

Comitê de Ética

Diretoria

Rafael Tortola

Presidente

Carlos Eduardo de G. Pereira

Vice-presidente Executivo e Financeiro

Vinicius Gonçalves

Diretor de Supply Chain

Merlin D. G. Machado

Diretor Comercial

Cesar E. Assmann

Diretor de Operações

Gerência

**29 Gerências
Corporativas**

Comitês de suporte à governança

GRI 102-22

Para dar suporte e garantir que as diretrizes organizacionais sejam vividas pela empresa toda, contamos com os comitês de ética, de compliance e SSMA (Saúde, Segurança e Meio Ambiente). Apoiando o trabalho dos comitês e de toda nossa estrutura de Governança

Corporativa, trabalhamos definindo, por meio de estudos, pesquisas e análises de nossas necessidades organizacionais, políticas institucionais que definem os parâmetros e diretrizes relacionados à temas emergentes para o dia a dia da empresa.



Comitê de Ética

É formado por um colegiado multidisciplinar e independente, com a responsabilidade de regulamentar o funcionamento e de criar subcomitês ou representação local no caso de unidades e filiais localizadas em diferentes cidades. Essa regulamentação deverá ser submetida ao Conselho Administrativo para aprovação. O Comitê é composto por 9 membros, que tem como objetivo principal garantir que o Código de Ética da empresa seja amplamente comunicado e seguido e esteja sempre atualizado com as necessidades atuais do grupo.



Comitê de Compliance

Composto por 7 membros, o Comitê de Compliance da GTFoods tem como missão assessorar o Conselho de Administração, inclusive propondo melhorias relacionadas à sua área de atuação, a fim de conferir maior eficiência e qualidade às decisões deste colegiado e zelar para que as atividades sejam conduzidas em conformidade com as leis, ética e controles internos.




Comitê de Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA)


Tem como objetivo estabelecer uma estrutura de governança para implementação do sistema de Gestão de Saúde, Segurança e Meio Ambiente, avaliar nossos resultados da gestão de SSMA, bem como deliberar nestes comitês demandas para que sejam definidas em ações a serem implementadas nas bases.


Políticas de suporte à governança

Para formalizar nossa estrutura de Governança Corporativa e comunicar as diretrizes organizacionais de maneira mais específicas,

contamos com Políticas Institucionais que são constantemente criadas e revisadas.

 Vigentes
Anticorrupção
Governança Corporativa
Controle Internos
Gestão Integrada de Riscos
Brindes, Presentes e Hospitalidades
Denúncia e Não Retaliação
Política de SSMA
Política de Qualidade

 Em aprovação
LGPD: Privacidade e Proteção de Dados
LGPD: Segurança da Informação

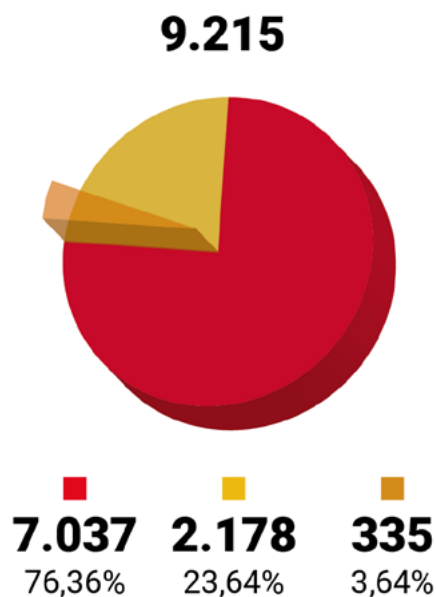
 Em elaboração
Doações e patrocínio
Conflitos de interesse e informações confidenciais

Código de ética

GRI 102-17; 102-25

O nosso maior instrumento de propagação e garantia da ética profissional é o [Código de Ética](#). Com o objetivo de reunir e tornar pública as diretrizes de ética, transparência e combate a qualquer tipo de corrupção e discriminação, nosso código fica disponível no site e é aplicável à todas as nossas partes interessadas.

Além de permanecer acessível a todos, nossos colaboradores recebem treinamentos constantemente sobre ética e integridade. Até 2021, 76,36% do nosso quadro de trabalhadores foi capacitado. Para 2022, **nossa meta é capacitar 80% das nossas pessoas** nesse tema tão importante para a construção de uma instituição forte e transparente.





Conflito de interesses

GRI 102-25

De acordo com nosso **Código de Ética e Conduta**, quando estamos diante de um conflito de interesses em detrimento aos interesses pessoais, deve sempre prevalecer o compromisso com os negócios do Grupo.

Ainda por meio de nosso Código, todas as nossas partes interessadas são orientadas sobre os tipos mais corriqueiros de conflitos de interesse, como conflito com interesses pessoais, relação com fornecedores, concorrência e doações e brindes.

Para acessar na íntegra as disposições e orientações em relação aos conflitos de interesse, acesse nosso [Código de Ética](https://www.gtfoods.com.br/codigo-de-etica/) (<https://www.gtfoods.com.br/codigo-de-etica/>).



Canal de denúncias

GRI 102-17, 102-25, 102-33

Além de apresentar nossas diretrizes de ética, integridade, transparência e combate à qualquer tipo de discriminação e corrupção, nosso Código de Ética também prevê os dispositivos e procedimentos para realização de denúncias. As denúncias podem ser realizadas pelos seguintes canais:

- E-mail: denuncia@gtfoods.com.br;
- Telefone: 0800 645 0945;
- Formulário anônimo no Canal Aberto em nosso site <https://www.gtfoods.com.br/fale-conosco/aberto>;
- Ou presencialmente.

Todas as denúncias recebidas seguem uma sequência de passos, para garantir o tratamento correto, a segurança do denunciante e preservar o princípio à não retaliação:

1

Ao receber uma denúncia, ela é direcionada para um operador que analisa o relato e classifica de acordo com a tipologia para efetuar o registro. O registro ocorre utilizando-se um sistema que possui módulo específico para tratamento de denúncias.

2

Após a análise prévia e registro da denúncia, o relato é encaminhado via sistema para o gerente de compliance que valida a denúncia e solicita o direcionamento para o responsável pela investigação de acordo com a atuação (Ex: motoristas, conduta antiética, entre outros)

3

Então, a denúncia é enviada para o subcomitê da origem do relato, para que a mesma seja tratada. Denúncias avaliadas pelo gerente de compliance como críticas ou que podem conter indícios de fraude e corrupção, são direcionadas para que o setor de auditoria realize as investigações.

4

As denúncias protocoladas e reportadas para os subcomitês são acompanhadas para atualização da versão final da tratativa, observando o posicionamento quanto à aplicação ou não de penalidades.

5

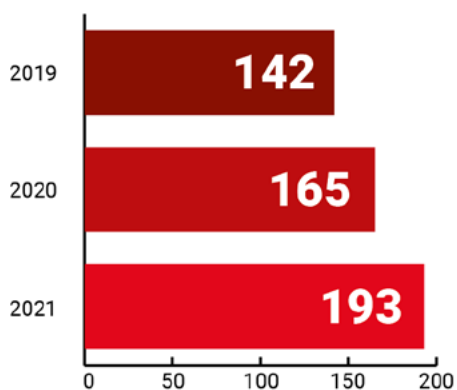
As denúncias direcionadas para a Auditoria, passarão por investigação e no final é emitido um relatório com o parecer. Nesse caso, as possíveis sanções serão definidas pelo Comitê de Ética.

Nosso Comitê de Ética se reúne a cada 2 meses, entretanto, podem acontecer reuniões extraordinárias em casos de denúncias críticas para que haja celeridade da tomada de decisão.

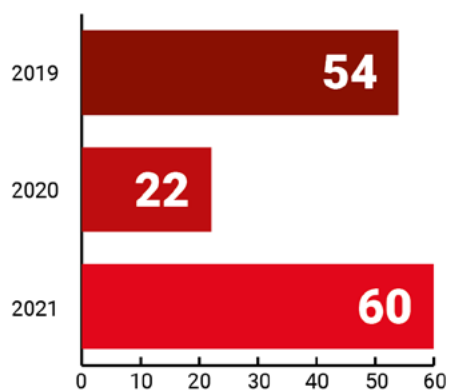
Mensalmente são divulgados os indicadores e repasses do canal de denúncia para toda a empresa, além de estar impresso e divulgado nos murais de comunicação da companhia.

Indicadores do canal de denúncias

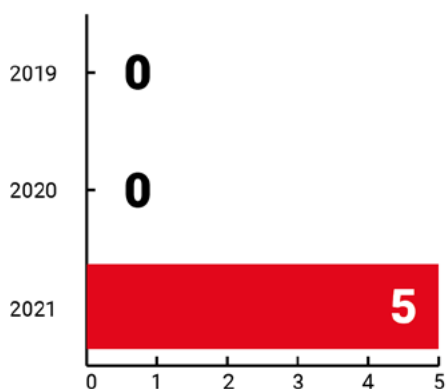
Denúncias



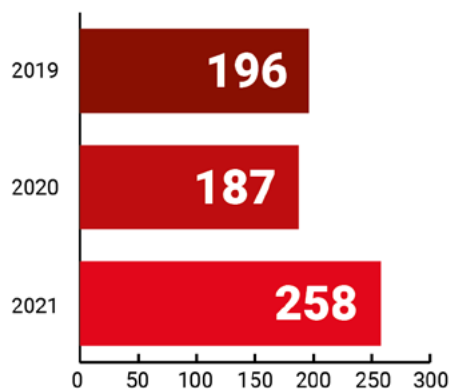
Reclamações



Elogios



Total



Gestão integrada de riscos organizacionais

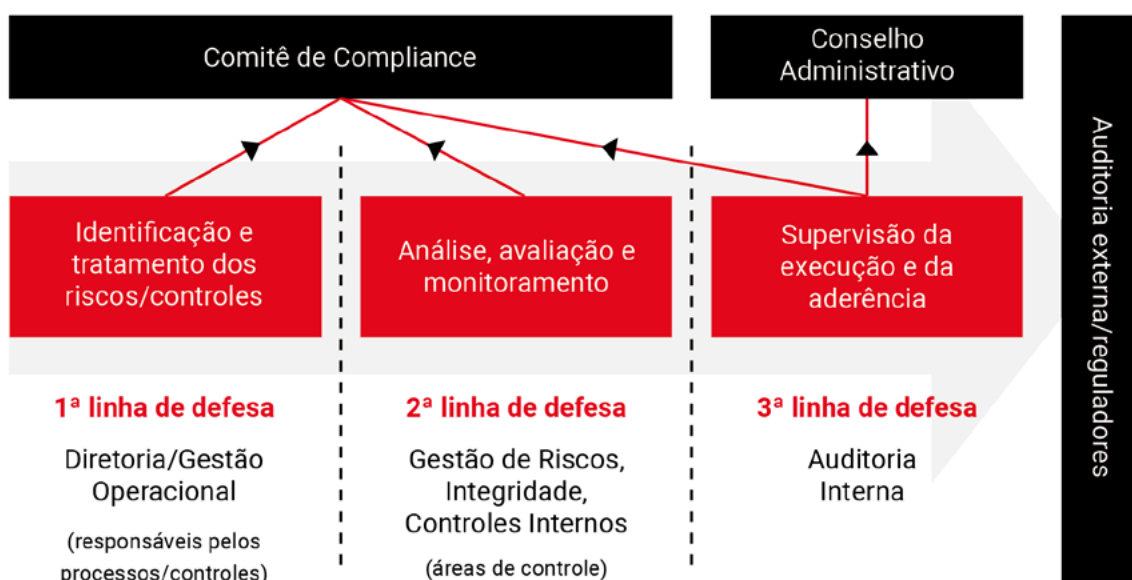
GRI 102-11

A fim de assegurar que os riscos inerentes às nossas atividades sejam identificados, avaliados, tratados, monitorados e comunicados, tanto no âmbito estratégico

quanto no operacional, avaliar incertezas futuras a tempo de tomar decisões adequadas e obter melhores benefícios, definimos uma Política de Gestão Integrada de Riscos.

Desde 2019 o Comitê de Compliance realiza inclusive subsidiárias, sendo obrigatória o Mapeamento de Riscos da Companhia. a sua observância por todos os nossos colaboradores. A política abrange toda a empresa,

Gestão integrada de riscos



Os riscos da Companhia são identificados periodicamente e formalizados de forma estruturada para que sejam conhecidos e tratados adequadamente, de acordo com os fatores externos - cenário econômico, mudanças governamentais, atos regulatórios,

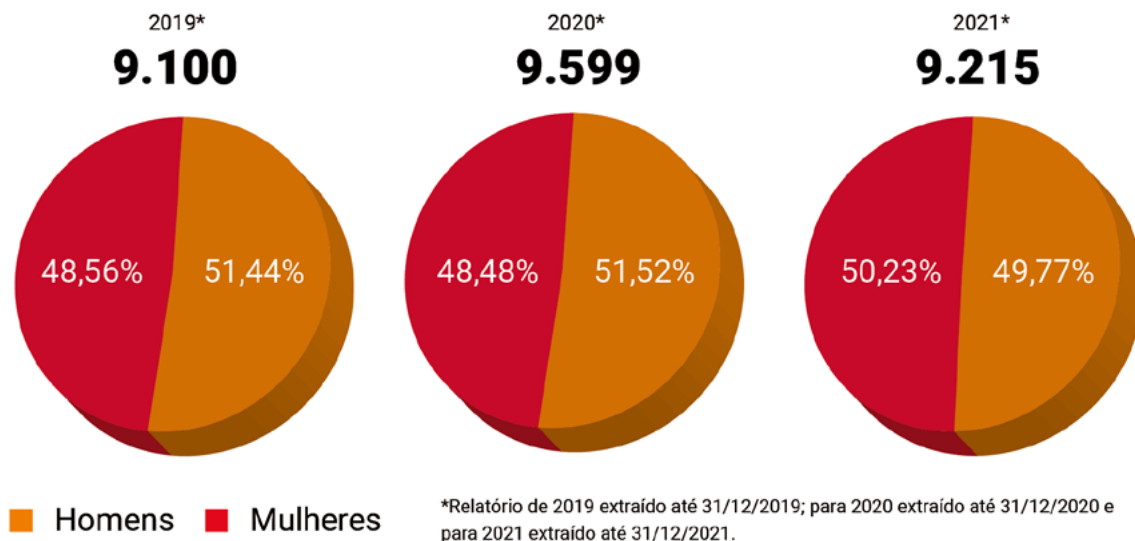
questões geopolíticas e sociais - e fatores internos - eventos originados na própria organização - e categorizados pela natureza dos riscos nas **categorias estratégico, financeiro, operacional e regulatório**.

NOSSAS PESSOAS



Este material faz referência ao conteúdo 102-8 e 102-41 da Norma GRI 102: Conteúdos Gerais 2016 e aos conteúdos 403-1, 403-2, 403-3, 403-4, 403-5, 403-6, 403-7 e 403-9 da Norma GRI 403: Saúde e Segurança do Trabalho 2018.

Total de colaboradores



A área de Gente e Gestão da GTFoods, assim como todos os departamentos, atua em conformidade com a legislação pertinente, e busca aprimorar constantemente seus processos com vistas a sermos ágeis e eficientes em relação às entregas, atendimento e suporte aos seus colaboradores. Nossas Políticas de Gestão de Pessoas são estabelecidas e mantidas com o objetivo de propiciar oportunidades de crescimento, melhorias nas condições de saúde e de segurança do trabalho, além de programas de formação e de desenvolvimento contínuo das pessoas.

Possuímos e mantemos o compromisso de contratar e promover profissionais, independentemente de idade, estado civil, cor, raça, etnia, nacionalidade, crença religiosa, deficiência, origem social, gênero, orientação sexual, identidade ou expressão de gênero.

Em 2021, não houve variação significativa em nosso quadro funcional, que terminou o período com 9215 colaboradores (384 a menos que em 2020). Entretanto, observa-se alguns dados que reforçam as ações de diversidade e responsabilidade social na empresa, onde em relação ao gênero, comparado a 2020 houve

um aumento na contratação de mulheres, sendo de 48,48% para 50,23%, finalizando o ano de 2021 com 49,77% de homens.

Outros números significativos também estiveram presentes no que se refere a contratação de aprendizes, estagiários, PCD e paratletas, onde encerramos 2021 com um aumento 58% em relação a 2020. Além do mais, foram efetivados 40 aprendizes e 25 estagiários, o que reforça nosso compromisso com a responsabilidade social e com a geração de oportunidades para o primeiro emprego.

Ao tratarmos de nacionalidade e etnia, em 2021, finalizamos o ano com 311 colaboradores estrangeiros, sendo 300 oriundos do Haiti, 8 da Venezuela, 1 do Senegal, 1 do Equador e 1 de Portugal.

Quanto à idade, a distribuição do quadro funcional, ao final de 2021, contou com um aumento de 32% de colaboradores com idade acima de 50 anos em diferentes cargos e funções, incentivando a troca de experiência e de perspectivas entre os colaboradores.

No aspecto de desenvolvimento humano, executamos programas de formação de

liderança em diferentes níveis, desde a diretoria, gerência, coordenação, chegando até à formação de sucessores, os líderes do futuro. As ações de desenvolvimento são focadas em reforçar a colaboração, confiança, transparência, agilidade e inovação, em busca de um engajamento maior no direcionamento da evolução cultural e alavancagem de resultados extraordinários e sustentáveis. No ano de 2021, foram realizadas 383.447 horas de treinamento, o que representa um incremento de 75% em relação ao ano de 2020.

Reconhecemos e acreditamos no poder transformador do ensino e nas oportunidades que vêm da educação, dos cursos e do treinamento de habilidades técnicas. E é com esse intuito que a UNIGT (Universidade Corporativa GTFoods) atua em parceria com instituições de ensino, e como resultado, no ano de 2021 houve a formação universitária de 33 colaboradores, estando estes ainda mais preparados para contribuir com o crescimento previsto na empresa para os próximos anos. Além destes formandos, ao final de 2021, havia mais 140 alunos participando de cursos de

graduação e pós-graduação através da UNIGT e com previsão de conclusão nos próximos meses e anos.

Somado à UNIGT, no final de 2021, mantivemos 117 alunos recebendo bolsa de estudos e participando de diferentes formações, nas áreas técnicas, de humanas e de administração, e ofertamos a oportunidade de formação para 56 pessoas no curso técnico de eletricista e manutenção industrial.

Com o objetivo de atender mulheres vítimas de violência e propiciar trabalho e renda, a Empresa assinou no ano de 2021 um Termo de Convênio com os Municípios de Paraíso do Norte – PR, São Carlos do Ivaí – PR e Mirador – PR, juntamente com o Ministério Público do Paraná e o Tribunal de Justiça do Paraná, tendo viabilizado a contratação, orientação e apoio a mulheres participantes do projeto.

Em tempos de pandemia, os cuidados psicossociais e com a saúde foram ainda mais exigidos. Pensando nisso, a GTFoods se atentou ainda mais para a necessidade de



Reconhecimento da formação de colaboradores pela UNIGT em 2021.

promover a saúde mental e qualidade de vida no espaço laboral, utilizando-se de estratégias que melhorem as condições de trabalho, identifiquem precocemente o adoecimento psíquico e seus aspectos relacionados, e que ofereçam uma assistência eficiente para o manejo dos transtornos mentais. Com esse objetivo, no ano de 2021 foram realizados 402 atendimentos psicológicos, e realizadas campanhas como Janeiro Branco (saúde mental), Junho Vermelho (doação de sangue), Setembro Amarelo (combate ao suicídio), Outubro Rosa (câncer de mama) e Novembro Azul (câncer de próstata), dentre outros.

A GTFoods garante a liberdade de associação sindical aos seus colaboradores e tem mais de 95% das pessoas atendidas por negociações sindicais, além de dirigentes sindicais atuando como colaboradores. A empresa garante a equidade de tratamento e condições de trabalho aos nossos terceiros, através de práticas voltadas à saúde e segurança do trabalho, alimentação adequada e ambiente favorável para o desempenho de suas atividades, garantindo assim, os mesmos cuidados e bem-estar oferecido aos colaboradores.

Saúde e Segurança no Trabalho

Nossa preocupação com a saúde e segurança no trabalho está no cuidado e manutenção de um ambiente de proteção para todos os colaboradores, priorizando a qualidade de vida das pessoas que contribuem com

nossas operações. Prezando em saber como esse tema se desdobra em nossas rotinas, monitoramos números importantes para que sempre possamos atuar e criar ações que reduzam os impactos negativos.



Colaborador da operação utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários para desempenhar sua função com segurança.

Sistema de gestão e saúde e segurança do trabalhador GRI 403-1

As normas e diretrizes relacionados à saúde e segurança foram implantados seguindo as exigências que constam na legislação brasileira e são estendidos a todos os colaboradores da empresa, proporcionando ciclos de melhorias contínuas, entre eles cita-se:

- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);
- Programa de Gerenciamento de Risco (PGR);

- Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT);
- Análises de Ergonomia do Trabalho (AET).

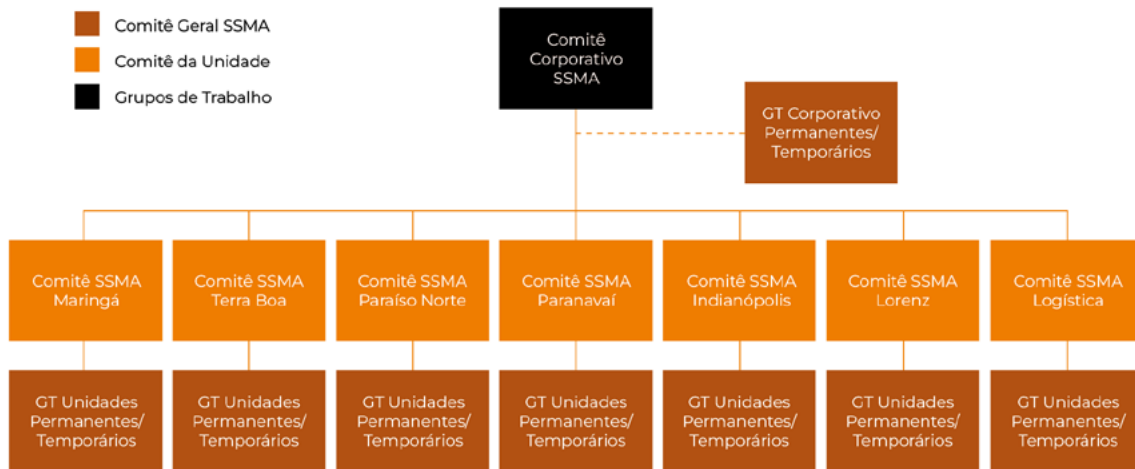
Contamos com um sistema de gestão de SSMA – Saúde, Segurança e Meio Ambiente, que se encontra em fase de implementação, e está estruturado em quatro pilares de sustentação, sendo eles: pilar cultural, pilar operacional, pilar instalações e o pilar processos.



Através da Política Interna de SSMA, são estabelecidos os perigos e riscos associados às nossas operações, processos, instalações ou serviços, que devem ser identificados, avaliados e controlados através de uma matriz de riscos. Esta estabelece a redução, eliminação, isolamento, controles de

engenharia e administrativos, e medidas de proteção coletiva e individual. Além disso, nas fases de concepção, análise de projetos, de construção ou reforma, nossa Política Interna estabelece como obrigatória a participação dos profissionais de SSMA durante as atividades.

Sistema de Governança de SSMA



Ainda em fase de implementação, o Sistema de Gestão de Saúde, Segurança e Meio Ambiente irá abranger todos os nossos processos com riscos identificados.

Acidentes de trabalho

GRI 403-7; 403-9

Visando a identificação das causas de acidentes, a adoção de medidas preventivas e de controle, bem como a manutenção da vida e das instalações da empresa, acompanhamos constantemente os números relacionados às ocorrências e que podem ser conferidos na tabela a seguir:

	Empregados próprios					
	2019		2020		2021	
	Típico	Trajeto	Típico	Trajeto	Típico	Trajeto
Número de óbitos resultantes de acidentes de trabalho	0	1	0	0	0	0
Índice de óbitos resultantes de acidente de trabalho	0	0,06	0	0	0	0
Número de acidentes de trabalho de comunicação obrigatória (inclui óbitos)	22	9	7	9	10	10
Índice de acidentes de trabalho de comunicação obrigatória (inclui óbitos)	1,32	0,54	0,41	0,52	0,60	0,60
Número de horas trabalhadas	16.612.930		17.164.225		16.799.240	

	Empregados terceirizados					
	2019		2020		2021	
	Típico	Trajeto	Típico	Trajeto	Típico	Trajeto
Número de óbitos resultantes de acidentes de trabalho	2	0	0	-	1	0
Índice de óbitos resultantes de acidente de trabalho	-	-	-	-	-	-
Número de acidentes de trabalho de comunicação obrigatória (inclui óbitos)	-	-	-	-	-	-
Índice de acidentes de trabalho de comunicação obrigatória (inclui óbitos)	-	-	-	-	-	-
Número de horas trabalhadas	-	-	-	-	-	-

Para que seja possível eliminar a periculosidade e minimizar os riscos usando a hierarquia de controles, a GTFoods prioriza a partir da seguinte ordem: eliminação dos fatores de risco, adoção de medidas de organização do trabalho e adoção de medidas de proteção individual. Além de respeitar esta priorização, é realizado o monitoramento de ações através da CIPA (Controle Interno de Prevenção de Acidentes), de Grupos de Trabalho e nos Comitês de SSMA (Saúde, Segurança e Meio Ambiente).

Pelo menos uma vez ao ano são realizadas novas avaliações internas para atualização dos processos, identificando e caracterizando os riscos existentes e novos riscos. Através da matriz de gestão de riscos são avaliados os riscos sobre probabilidade x severidade dos eventos, onde aplica-se a Matriz GUT (Gravidade, Urgência e Tendência), que prioriza as melhorias a serem realizadas, criando um plano de ação para acompanhamento das atividades de melhorias propostas.



Colaborador da operação utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários para desempenhar sua função com segurança.

NOSSA CADEIA DE VALOR



Esse material faz referência aos conteúdos 308-1 e 308-2 da Norma GRI 308: Avaliação Ambiental de Fornecedores 2016, aos conteúdos 416-1 e 416-2 da Norma GRI 416: Saúde e Segurança do Consumidor 2016, aos conteúdos 417-1, 417-2 e 417-3 da Norma GRI 417: Marketing e Rotulagem 2016 e ao conteúdo 418-1 da Norma GRI 418: Privacidade do Cliente 2016.

Valorizamos o desenvolvimento de um relacionamento com os integrantes de nossa cadeia de valor, para que seja possível evoluir e fortalecer nossas parcerias e consequentemente para o crescimento de nosso negócio e dos envolvidos nos processos de nossos produtos. Somos guiados pelo propósito de entregar valor

aos nossos clientes e consumidores, para que tenham acesso a produtos de qualidade que proporcionem o bem-estar que desejam. Por este motivo, desempenhamos boas práticas para obtermos o bem-estar animal e segurança alimentar, garantindo assim a qualidade da nossa cadeia de valor.

Bem-estar animal e segurança alimentar

Atuar em conformidade com as melhores práticas de manejo e zelar pelo bem-estar dos animais é um dos pontos primordiais em nossa gestão. Sendo assim, em toda nossa cadeia estimulamos as boas práticas de bem-estar animal, desde a criação, alojamento, transporte, até as operações industriais.

Em todos nossos processos produtivos adotamos as práticas definidas pelo conselho britânico independente, Farm Animal Welfare Concil (FAWC, 1992) nas quais correspondem ao conceito das “cinco liberdades” sendo estes:

- Livre de fome, sede e má nutrição;
- Livre de desconforto;
- Livre de dor, injúria e doença;
- Livre para expressar seu comportamento normal;

- Livre de distresse (estresse negativo, intenso ao qual a ave não consegue se adaptar, tornando-se causa de sofrimento).

Nosso Programa de Bem-estar Animal é o resultado de uma somatória de ações de cada liberdade mensurada, que objetiva avaliar de forma abrangente todos os fatores que interferem na qualidade de vida do animal. Priorizamos oferecer condições que evitem sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.

Praticamos diversos processos em nossas operações, nos quais são realizados em consonância com as normativas correspondentes aos países em que atendemos, e também a normativa brasileira do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Monitoramento

Reconhecemos que o bem-estar dos animais impacta diretamente na qualidade de nossos produtos, desta forma acompanhamos indicadores em relação ao conforto térmico, descanso, desembarque e pendura das aves, conservação das gaiolas, insensibilização e qualidade da carne.

Aplicamos nossa Política de Bem-estar Animal em todas as nossas unidades e para assegurar a funcionalidade dos procedimentos e regras

de aplicáveis. O profissional responsável da área de qualidade no qual é encarregado de monitorar os indicadores que garantem o atendimento aos Padrões de Controle de Bem-estar Animal. Os fatores ambientais podem influenciar fortemente o bem-estar das aves e consequentemente o desempenho das aves. Desta forma, investimos em um sistema de sensoriamento tecnológico que utiliza inteligência artificial para auxiliar o acompanhamento diário dos fatores que

podem otimizar o bem-estar animal e qualidade do produto final, desde 2019.

O monitoramento abrange os elementos climáticos de umidade e temperatura, além da qualidade do ar (CO2), consumo de água e iluminação. E para complementar o

sistema, tem-se balanças para conferências de pesos automáticos e quantidade de pesos realizados. Os sensores demonstram qualquer alteração indesejada no interior dos aviários, possibilitando sua correção imediata. Permitindo assim, um ambiente controlado, calmo, sem angústias e estresse.



Monitoramento de bem estar animal

Conforto térmico das aves

Temperatura do galpão (°C)

Umidade do Galpão

Ventilação

Nebulização

Conservação das gaiolas

Gaiolas que não atendem aos padrões

Conformidade das gaiolas

Insensibilização

Ausência de aves caídas da cuba

Ausência de pré choque

Padrões elétricos de insensibilização

Desembarque das aves

Fechamento das Gaiolas

Manuseio das gaiolas

Densidade de aves nas gaiolas

Pendura das aves

Procedimento de pendura

Ausência de aves pendurada por uma perna

Ausência de aves dentro da gaiola pós pendura

Iluminação

Tempo entre pendura e insensibilização

Abate de emergência

Insensibilização

Tempo de insensibilização até a sangria

Qualidade do corte de sangria

Tempo de sangria até tanque de escaldagem

Treinamentos

Desenvolvemos todos nossos profissionais através de treinamentos, não só para a

realização das boas práticas de fabricação e produção, mas também para o cumprimento

dos procedimentos da rotina de trabalho. As capacitações ocorrem em todas unidades e também no momento da integração de novos colaboradores, sendo esta aplicada por profissionais capacitados para garantir a aplicabilidade de nosso programa.

Treinamentos e capacitações realizadas:

- Noções de Microbiologia, Princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)
- Boas Práticas de Fabricação (BPF)
- Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO)
- Procedimento Sanitário Operacional (PSO)
- Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)
- Qualidade de produtos conforme a especificação técnica



Semana da qualidade

A Semana da Qualidade ocorre anualmente em nossas unidades de abatedouros. Onde no ano de 2021 tivemos a participação de 100% de nossos colaboradores. Nossas atividades são compostas por treinamentos em sala, in loco (no processo fabril), atividades lúdicas nas áreas de descanso, competições e projetos de melhoria contínua.

Dentro dessas atividades são abordados exclusivamente temas que integram os elementos da temática qualidade, como por exemplo:

- BPF- Boas Práticas de Fabricação;
- HACCP, Higienização Pré e Operacional;
- Bem-estar animal;
- Programa Sanitários Operacionais;
- Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores;
- Qualidade de Produto de acordo com a especificação técnica.



Colaboradores participando da Semana da Qualidade promovida nas unidades GTFoods em 2021.

Garantindo a qualidade na cadeia

Sistema de integração

No decorrer de nossa história, percebemos o enorme potencial que possuímos de promover o crescimento da comunidade local enquanto a empresa também cresce. O Sistema de Integração é um programa que incentiva os pequenos produtores do Paraná e representam hoje uma importante etapa na nossa geração de valor.

Hoje, atuamos com mais de 1.000 aviários, desses, apenas 120 são da GTFoods, os outros 880 são de integrados que, ao fazer parte do nosso Sistema de Integração, recebem todo suporte para produzir e onde as aves são criadas 100% livres.

Nossos parceiros integrados constroem suas granjas de acordo com nossas especificações técnicas a fim de atender as normativas do MAPA. As áreas para construção dos aviários são pequenas e o ciclo das aves é curto, os integrados são remunerados conforme o nível de produtividade a cada 60 dias.

Nos aviários de nossos integrados, a qualidade e bem-estar das aves é imprescindível, onde a prática de tratamento da cama de aves ocorre para melhoria das condições de bem-estar das aves. Desta forma, o de tratamento das camas das aves possuem um sistema térmico por meio do enleiramento, prática esta que

eleva a temperatura da cama e reduz a carga bacteriana.

O confinamento de nossos animais ocorrem 100% em nossos integrados, onde as aves são criadas em ambientes com pressão negativa, os aviários são ventilados por exaustores e aquecedores a lenha fornecem o calor necessário na fase inicial das aves e nos dias quentes o ambiente é refrigerado por placas evaporativas.

Os aviários são preparados para receber pintos de 1 dia, possuindo estruturas necessárias para o fornecimento de ração em comedouro automático e infantis. Os mesmos são alojados em uma densidade de 60 pintinhos por metro quadrado, onde a cada 3 dias é dado o espaçamento de modo que as aves estejam em 100% do aviário aos 21 dias. No decorrer dos lotes, é fornecido 4 tipos de rações (pré-inicial, inicial, crescimento 1, crescimento 2 e terminação) a fim de garantir a qualidade de nosso produto. O acompanhamento da saúde dos animais é realizado através de necropsias, análise microbiológicas, sorológicas e anamnese nas quais são realizadas por veterinários de nossa companhia e as análises clínicas são realizadas em laboratórios qualificados internos e externos.

Manejo das aves

Ter profissionais capacitados para esta etapa da produção é essencial para mantermos o bem-estar de nossos animais, pois esta etapa de pré-abate é o momento em que o animal se encontra mais susceptível ao estresse, o que pode influenciar diretamente na qualidade de nosso produto. As perdas causadas nesse processo representam um número significativo para as indústrias.

Este processo é realizado por uma equipe de colaboradores com quantidade suficientes e capacitados visto que é um método que deve ocorrer lentamente, onde não é permitida a apanha das aves por uma perna, asas, ou pela cabeça, a fim de não ocasionar nenhum tipo de estresse ao animal.



Colaboradores realizando o manejo das aves seguindo os procedimentos de bem-estar animal, de maneira que não gere nenhum ferimento ou estresse nas aves.

Transporte

Investimos constantemente em projetos de melhoria e modernização de nossos veículos, assim como na renovação de nossa frota própria, tendo como objetivo garantir a segurança e conforto dos animais durante a etapa de transporte. Nossos motoristas passam por treinamentos de conscientização e constantemente nossos veículos passam por avaliações.

Para o transporte das aves, é realizada uma programação rigorosa da sua retirada, para que as etapas de jejum hídrico, que corresponde ao transporte e espera no abate, sejam adequados

e não interfiram na boa rotina dos processos industriais. Os caminhões são adaptados para evitar lesões e sofrimento, garantindo assim, a segurança das aves. Estes são equipados na parte superior, com telas para que as aves não escapem do caminhão durante o transporte e no período que permanecerem na área de espera do abatedouro. O padrão de capacidade dos caminhões é de 520 gaiolas, sendo que alguns caminhões apresentam capacidade de até 600 gaiolas, conforme o peso médio das mesmas. Além disso, há uma separação das gaiolas no centro do caminhão que permite uma adequada ventilação durante o transporte.

Gestão da cadeia de abastecimento

GRI 308-2

Nossa gestão da cadeia de valor é regida por um Procedimento Operacional Padrão (POP), com objetivo de definir critérios para aquisição de produtos e serviços de

fornecedores qualificados, garantindo assim a conformidade dos requisitos especificados, assim como a qualidade e segurança dos produtos que fabricamos.

Os impactos ambientais negativos que fazem parte de nossa cadeia de valor, no que se refere aos fornecedores, são identificados por ações como: contaminação de lençol freático, contaminação de afluentes e plantio em área

de preservação ambiental. Para dirimir o impacto na cadeia de fornecimento, nossos contratos jurídicos possuem cláusulas específicas que contêm exigências sobre o assunto.

Avaliação da cadeia de fornecimento

GRI 416-1

Todo material ou serviço que pode impactar na segurança dos alimentos produzidos são considerados como críticos sendo adquiridos de fornecedores e prestadores de serviços aprovados. Os materiais e serviços que não impactam na segurança dos alimentos produzidos são considerados como não críticos e compreende a todos os fornecedores não especificados nos documentos internos de materiais e serviços aprovados.

Na GTFoods, realizamos a avaliação de nossos fornecedores de acordo com um quadro de significância, que aponta: quando o material faz parte da formulação ou está em contato direto com o produto, há conhecimento científico de

ocorrência do perigo na cadeia produção (S1); quando o material faz parte da composição, mas não está em contato direto com o produto, há conhecimento científico e ocorrência do perigo na cadeia de produção (S2); quando o material não faz parte da composição do produto, porém está presente no processo de produção, havendo contato direto com o produto (S3); quando o material não faz parte da composição do produto, porém está presente no processo de produção, não havendo contato direto com o produto (S4).

Os perigos associados a significância que identificamos são classificados conforme a tabela de perigos a seguir:

 Perigos associados			
AL	Contaminação por Alergênico	QU	Contaminação Química
ME	Contaminação por Materiais Estranhos	FR	Fraude
MI	Contaminação Microbiológica	LE	Atendimento às questões legais

Realizamos auditorias com profissionais qualificados, sendo estes colaboradores da GTFoods ou terceiros. Após a auditoria, o auditor envia o formulário preenchido para a Gestão da Qualidade, por e-mail que analisa criticamente o resultado, avaliando os dados registrados pelo auditor, porcentagem de

conformidade e plano de ação, e preenche o parecer nos formulários. Após a auditoria, o formulário é enviado ao fornecedor para elaboração de um plano de ação e, quando necessário, o que contribui com a constante evolução que promovemos em nossa cadeia de valor.

Casos de não conformidade

GRI 416-2; 418-1

Não foram identificados casos de não conformidade em relação à saúde e impactos de segurança de produtos e serviços nos clientes, assim como em relação à violação da privacidade do cliente.

Qualificação dos fornecedores

GRI 308-2

Realizamos o monitoramento da qualificação dos fornecedores através de seu cadastro em um software utilizado internamente. Fornecedores qualificados possuem a situação "Qualificado", enquanto os fornecedores não qualificados possuem a situação "Não

Qualificado". Já os fornecedores que estão em processo de qualificação aparecem com situação "Em elaboração" ou "Em Avaliação", permitindo assim, que nossa equipe faça gestão de todas as relações que são desenvolvidas para nossa atuação.

Práticas de venda e rotulagem de produtos

GRI 417-1; 417-2

Para que as informações de nossos produtos, e seus respectivos impactos, alcancem nossos clientes, incluímos em nossos rótulos as informações sobre a segurança do que produzimos e de sua disposição, contribuindo para que os consumidores realizem compras conscientes.

Requisitos para informações e rotulagem de produtos

Nossos rótulos atendem 100% dos requisitos legais conforme disposições dos órgãos: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

A origem de componentes de nossos produtos é um requisito para o processo de homologação

de fornecedores, entretanto não é descrito no rótulo, por não ser uma obrigação legal exigida.

O Uso seguro do produto ou serviço, conforme Resolução de Diretoria Colegiada 429/2020, (Ministério da Saúde / Agência Nacional de Vigilância Sanitária), dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, apresentados aos clientes conforme disposição a seguir:



Instrução de preparo, uso e conservação

“Este alimento se manuseado incorretamente e/ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

- Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas*;
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos;
- Não lave o produto cru antes do manuseio;
- Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru;
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

*retirar o produto da embalagem antes de colocar no microondas.”



Rótulo de conservação doméstica

“Este alimento se manuseado incorretamente e/ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

- Dentro do prazo de validade até:
- Embalagem fechada, consumir:
- Validade a -12°C ou mais frio (freezer): vide validade
- Validade a -8°C ou mais frio (congelador): 6 meses
- Validade a 4°C (refrigerador): 5 dias”

Casos de não conformidade

Não identificamos casos de não conformidade em relação à práticas de venda e rotulagem de produtos e não possuímos organismos geneticamente modificados (OGMs). Para prevenir possíveis inconformidades, possuímos

um procedimento operacional para recall de produtos e é possível conferir nossa [Gestão Integrada de Riscos Organizacional](#), presente no capítulo Governança Corporativa deste relatório.

NOSSO IMPACTO NA COMUNIDADE



Esse material faz referência ao conteúdo 413-1 da Norma GRI 413: Comunidade Local 2016

As pessoas sempre estiveram no centro de tudo que fazemos. Nos nossos 30 anos de história, não teríamos chegado onde chegamos sem o trabalho árduo de várias pessoas. A vida em comunidade, dentro e

fora da empresa, está diretamente ligada ao nosso desenvolvimento e quando apoiamos o crescimento e impactamos positivamente a comunidade na qual estamos inseridos, nós avançamos juntos.

Filantropia

No ano de 2021, promovemos e apoiamos diversas instituições, projetos, ações e causas sociais em nossa região, com patrocínios financeiros e doações em produtos.

Nossos colaboradores também são muito ativos nas campanhas que promovemos. Em 2021, por meio da aquisição de camisetas pelos nossos trabalhadores, patrocinamos a reforma de 20 quartos de uma ala hospitalar do Hospital do Câncer (HC) de Maringá, inaugurando a Ala Família GTFoods no HC. Nessa ação, nossos colaboradores contribuíram com 50% do valor doado por meio da venda das camisetas e nós com os outros 50% utilizados nas melhorias no hospital.

Além do suporte às organizações que atendem pessoas em situação de vulnerabilidade, nós apoiamos diversos projetos de incentivo ao esporte. Apoiamos os times de futebol do Country Club de Maringá, Museu Esportivo de Maringá, Maringá FC e os times Futsal masculino e de Handebol feminino do Paraná.

Em 2021, nossas doações de alimentos beneficiaram com 18.182 kg as seguintes entidades em comunidades próximas às nossas unidades: Agência Adventista de Desenvolvimento, Albergue Santa Luzia de Marillac, Asilo São Vicente de Paulo, Casa Assistencial Ermance Dufaux, Casa de Emaús, Creche Menino Jesus, Instituto do Rim, Marev, Instituto Amigo Solidário, Sociedade Esportiva Alvorada Clube de Maringá e Ecumêncina de Amor ao Próximo localizadas em Maringá; Asilo São Vicente de Paulo em Mandaguaçu; Associação dos Moradores do Jardim Paulista e Associação Espírita Beneficente em Sarandi; Técnico Fabrício Camargo em São Jorge do Ivaí, APAE em Indianópolis; Creche Pequeno Príncipe e Prefeitura Municipal de São Manoel do Paraná; Santa Casa de Cianorte; Asilo São Vicente de Paulo em Paraíso do Norte; Projeto Mão Amiga e Ordem dos Advogados do Brasil em Paranaíba; APAE, Asilo São Vicente de Paulo e Hospital Irmandade da Santa Casa de São Vicente de Paulo em Terra Boa.



18.182 kg
de alimentos doados



40 mil unidades
de ovos doados



R\$ 222 mil
em patrocínio ao esporte

Selo ODS Instituto ACIM 2021



Em reconhecimento às práticas que realizamos apoiadas nos ODS, Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, conquistamos a Certificação ODS Instituto ACIM 2021 na categoria Prata.

A Certificação é uma metodologia de treinamento e certificação idealizada por especialistas na área de responsabilidade social e ambiental, conferida pelo Instituto ACIM - Associação Comercial de Maringá. Em 2021, recebemos o **Selo Prata** por submeter **9 práticas**.

Acolhida de Trabalhadores Estrangeiros em Mirador-PR (2020-2021)



Refugiados acolhidos pelo Instituto Sendas de Maringá, PR.

Em parceria com o Instituto Sendas realizamos o projeto com o objetivo de gerar oportunidade de emprego no matizeiro de Mirador/PR para pessoas expatriadas que fugiram dos seus países solicitando o Brasil, com residência temporária na região de Maringá/PR.

O projeto visa oportunizar acolher **86 refugiados** instalados temporariamente na região, que buscam um recomeço de vida em uma cidade tranquila, com boa estrutura em uma empresa agradável de se trabalhar, ao mesmo tempo

que supre a necessidade de mão-de-obra da empresa, reduz sua rotatividade.

86 refugiados acolhidos

Oferecemos **transporte e alimentação para os candidatos** na visita, bem como um caminhão GTFODS para auxiliar na mudança, além de uma ajuda de custo mensal durante o período de experiência para custeio do aluguel.

Procuramos avaliar e buscar a doação de terrenos para o projeto da casa pela prefeitura para os colaboradores que permanecerem ao

menos um ano e estejam ativos na empresa. Avaliamos também a possibilidade da construção de casas para estes trabalhadores.

Doação de Frango para Entidade de Caridade em Sarandi-PR (2020-2021)



Colaborador da GTFoods realizando doação de frango para entidades carentes em parceria com a Paróquia Nossa Senhora da Esperança de Sarandi, PR.

Em parceria com a Paróquia Nossa Senhora da Esperança de Sarandi-PR realizamos o projeto “Doação de frango para entidade de caridade no município de Sarandi-PR” com o objetivo de **doar uma tonelada de frango a 300 famílias** que estão em situação de pobreza devido à pandemia.

2.664 kg
de alimentos doados

300 famílias beneficiadas

Doamos mais de 1.000 kg de coxa sobrecoxa para que mais famílias fossem beneficiadas, totalizando a quantidade de **2.664 kg doados**.

Alcançamos **100% de resultado** e temos como meta continuar a parceria com a Paróquia e estender as ações de doação para outras entidades, estudando junto à diretoria o aumento de quantidade doada e a periodicidade.

GTFOODS & Hospital do Câncer de Maringá



Em parceria com o Hospital do Câncer de Maringá realizamos um projeto com o objetivo de arrecadar e doar verba (R\$) para reforma de 20 quartos do HC de Maringá-PR,

onde o público alvo são pacientes do SUS em tratamento de câncer, com a justificativa de melhorar a infraestrutura dos leitos para atendimento desses pacientes.



Quartos do Hospital do Câncer de Maringá reformados após ação de arrecadação realizada em parceria com nossos colaboradores.

Arrecadamos o valor total de R\$100.00,00 para uma melhoria interna na infraestrutura do hospital, através de vendas de camisetas de campanhas promocionais (outubro rosa, novembro azul, Natal e janeiro branco) e iremos subsidiar o valor restante para a conclusão da obra de reforma dos quartos do HC.

No total foram 17 pessoas envolvidas e nossas metas foram alcançadas com 39,1% dos valores arrecadados e a obra em andamento. Procuramos melhorar a divulgação do motivo das campanhas internas para que os colaboradores aumentem a adesão e o número de compras e expandir o projeto para outras instituições.

Universidade Corporativa GTFOODS (UNIGT) (2020-2021)



Em parceria com a faculdade Cidade Verde, os colaboradores da empresa GTFOODS têm descontos específicos para iniciar a graduação e/ou Pós-Graduação, com a justificativa de facilitar o acesso ao ensino superior/pós-graduação para os colaboradores com valores acessíveis, e assim oportunizar uma melhoria no desempenho das suas atividades, bem como prepará-los para assumir maiores desafios na empresa.

Para os cursos EAD de graduação a empresa tem 35% de desconto, para graduação presencial 55% de desconto e pós-graduação EAD 45% de desconto.

No total foram **320 pessoas beneficiadas**, no entanto temos **130 colaboradores cursando** até o momento e temos como meta a melhoria

contínua nos requisitos de exigência para contratação/mudança de cargo, mudando o foco para o aprimoramento profissional nos próximos 2 anos.

320 pessoas beneficiadas

Temos como metas futuras oferecer a mesma formação para dependentes dos colaboradores; oferecer formação técnica para novos cargos (manutenção mecânica/ elétrica, etc) e oferecer modalidade EJA para colaboradores sem formação escolar de ensino médio.

130 colaboradores cursando atualmente

Redução do Consumo de Água nas Máquinas de Moela (2020-2021)



O projeto tem como objetivo reduzir com consumo de água na máquina de moela no processo produtivo da unidade de Maringá, em um prazo de um ano, buscando conscientizar os colaboradores quanto a economia de água.

Para isso, será criado um cronograma de redução gradativa, serão instalados hidrômetros na indústria; haverá também a aplicação de um treinamento sobre o consumo de água aos colaboradores com a disponibilização de um painel informativo para conscientização do uso adequado da água.

No total foram 9 pessoas envolvidas e até o momento foram instalados um hidrômetro na máquina de moela; 6 de 12 em todos os pontos possíveis, totalizando 50% da meta; 5

colaboradores foram treinados, apresentando **30% de resultado**, além de haver **15% de redução do consumo de água**.

15% de redução no consumo de água

O projeto ainda está em andamento, porém já temos hidrômetros instalados e os controles já foram iniciados.

Temos como projeções futuras criar dados para gerar histórico junto à produção; ampliar a abrangência de redução em todo o setor; disseminar a técnica para outras plantas de abate; ampliar o projeto para a máquina da mesa e criar um subcomitê de consumo de água.

Reaproveitamento Térmico de Maringá (2020-2021)



O projeto visa reduzir a emissão de gases na atmosfera, reduzir o consumo de biomassa na caldeira e utilizar o calor dos gases para aquecer a água utilizada no processo.

Além de ser um projeto de **eficiência econômica**, pois reduzimos a longo prazo o consumo da biomassa necessária no processo de alimentação da caldeira, também podemos tratar como um projeto de **eficiência energética**, pois otimizamos o uso do calor gerado nos gases provenientes do processo de fabricação de farinhas da unidade, utilizando o mesmo no trocador de calor para esquentar a água utilizada no processo de abate de aves, consequentemente **reduzimos a emissão dos gases na atmosfera** minimizando o efeito de odor no entorno da unidade.



Sistema Trocador de Calor para reaproveitamento térmico dos gases da FFO, gerando economia de biomassa na caldeira.



Plantio de Árvores Nativas (2020-2021)

Em parceria realizada com o IAT - Instituto Água e Terra, promovemos o plantio de árvores, **engajar e conscientizar sobre a importância da preservação de florestas e matas nativas.**

Para isso foi realizada uma palestra com os colaboradores da unidade de Indianópolis

para conscientizar sobre o tema proposto, foi solicitada a doação das mudas em parceria com o IAT e assim foi entregue mudas de árvores nativas.

Envolvemos mais de 100 pessoas, na ação de distribuição e plantio de mudas nativas na unidade de Indianópolis.



Ação de plantio de árvores "Ipê Amarelo - Bosque dos Ipês" em parceria com P. B. Lopes e Scania.

Canal de Denúncias (2020-2021)



O projeto visa oferecer um canal de denúncias de situações com indícios de ilicitude de qualquer natureza, relacionadas às atividades executadas pela companhia, violações ao código de conduta e ética e/ou normas internas, recebidas de colaboradores, fornecedores, clientes e sociedade em geral, com a justificativa de **tornar a empresa mais protegida** contra os eventos de **fraude, corrupção, e comportamentos antiéticos**.

No total foram **41 pessoas envolvidas** e recebemos denúncias com um percentual maior que o desejado dentro do prazo de 30 dias que abrangem o objetivo proposto

pelo canal, como exemplo: má conduta de colaboradores, imprudência no trânsito, entre outros.

41 pessoas envolvidas

Temos como metas futuras criar um indicador que demonstra o percentual de colaboradores da cia que receberam o treinamento do código de ética e canal aberto, incluir treinamento do canal aberto na integração de fornecedores e criar o processo de feedback de satisfação para todos que utilizaram do canal aberto.

Projeto Potenciais (2020-2021)



Em parceria com o CIEE, vinculado às diversas instituições de ensino, realizamos o projeto com o objetivo de **proporcionar aos jovens a aquisição de vivência prática exigida pelas empresas** no momento de uma contratação efetiva, correlacionando a teoria ministrada na graduação ou pós-graduação com a prática do dia a dia e, ao mesmo tempo, **aumentar a qualidade técnica** das entregas dos setores e **gerar oportunidade de ocupação de cargos** estratégicos da operação em vagas efetivas.

Oportuniza a estes jovens, apoiar o corpo gerencial com profissionais técnicos para elaboração de pareceres, avaliações, orçamentos, estudos de melhoria na operação/

processo dos abatedouros e agropecuária e permitir que durante o período de estágio a pessoa possa colocar em prática o que vem aprendendo na teoria, preparando profissionais para futuras oportunidades na empresa.

Como resultado tivemos a **efetivação de 30% dos estagiários contratados** de julho de 2020 a agosto de 2021. Temos como metas futuras incrementar o projeto com possibilidade de implantação de projeto de trainee, assim como ampliar as vagas do projeto potenciais e oportunizar vagas aos filhos de colaboradores.

30% de estagiários efetivados

NOSSO CUIDADO COM O MEIO AMBIENTE



Esse material faz referência aos conteúdos 302-1, 302-3, 302-4 e 302-5 da Norma GRI 302: Energia 2016; aos conteúdos 303-1, 303-2, 303-3, 303-4 e 303-5 da Norma GRI 303: Água e Efluentes 2018; aos conteúdos 305-1, 305-2, 305-4 e 305-5 da Norma GRI 305: Emissões 2016; e aos conteúdos 306-4 da Norma GRI 306: Resíduos 2020.

Como gerimos

Nós compreendemos que o meio ambiente é fundamental para o nosso negócio. Por isso, focamos em uma gestão alinhada com as exigências legais e com melhoria contínua de nossos processos, para assim, prever e reduzir possíveis riscos e impactos ambientais. Em busca do equilíbrio entre a produção e a preservação dos ecossistemas, incorporamos critérios técnicos para monitorar a eficiência e controle dos processos.

Para implementação de forma efetiva das diretrizes ambientais contamos com o setor de Engenharia Ambiental Corporativa, composto por um time de especialistas formados na área ambiental. Em todas nossas unidades possuímos analistas ambientais que conduzem tecnicamente as equipes operacionais, e reportam o andamento dos indicadores ao

gerente da unidade, garantindo a autonomia do trabalho. Nosso time de analistas ambientais realiza alinhamentos mensais com a equipe de engenharia ambiental corporativa, para averiguação de resultados e elaboração de planos de ação para tratativas de eventuais desvios.

Corporativamente, ocorre através do time de engenharia ambiental o controle de todos os licenciamentos das operações próprias, outorgas de captação d'água, poços e lançamentos, contando com a gestão de mais de **140 documentos ambientais**. O acompanhamento técnico deste time conta com uma rotina de alinhamento direta com a Diretoria, proporcionando maior assertividade nas tomadas de decisões.



Pilares da gestão ambiental



Ética

Operação íntegra, transparente em consonância com nosso Código de Ética e Conduta;



Leis e requisitos

Atendimento às legalidades vigentes e aos demais requisitos exigidos;



Riscos

Gerenciamento de riscos ambientais



Conscientização

Conscientização e treinamentos internos;



Comunidades

Cuidado com as comunidades do entorno



Economia

Contribuindo com a viabilidade econômica e eficiência operacional.



Recursos

Uso consciente dos recursos naturais e prevenção da contaminação do solo, ar e água;

Para estarmos sempre atentos aos debates e discussões ambientais assumimos compromissos em conjunto com stakeholders externos como: Comitês de Bacias, Núcleo de Sustentabilidade de Maringá, Câmara de Sustentabilidade SindiAvipar, Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), Sindicato das Indústrias de Produtos Avícolas do Estado do Paraná (SINDIAVIPAR), Instituto Paranaense de Reciclagem, a fim de firmar nossos valores e desenvolver ações transformadoras.

Pensando na circularidade dos resíduos, utilizamos princípios para redução de materiais destinados a aterros sanitários. Apesar da Política Nacional de Resíduos Sólidos de 2020 não estipular metas para a Indústria, o Brasil possui a **meta de alcançar**

até 2040 a recuperação de 48,2% de resíduos urbanos. Em consonância com esta meta, a GTFoods atualmente realiza a circularidade de aproximadamente, **90% dos resíduos** gerados em todas nossas operações.

Conduzimos a gestão ambiental de nossas atividades no esforço de minimizar os possíveis impactos ambientais inerentes as nossas operações, buscando instituir práticas que nos possibilite utilizar os recursos naturais de forma consciente, de modo a preservá-los.

90% dos resíduos em circularidade

Conformidades legais

Durante o desenvolvimento de novos projetos e atividades, em alguns casos, é necessária alguma intervenção ao meio ambiente. No ano de 2017, houve registros de multas ambientais na unidade da matriz em Maringá, o que envolve o não atendimento de parâmetros legais para o lançamento de efluentes, consolidado em 2021. Em 2018 e 2019 a mesma unidade apresentou deformidade nestes parâmetros, contudo uma foi consolidada em 2021 e as demais se encontram em discussão por meio de recurso e defesa administrativa.

Em 2019 a matriz Maringá apresentou um atraso na renovação da licença de operação, ocasionando assim uma infração pelo órgão competente, mantendo-se até 2021 em recurso administrativo. Em 2019 a matriz em Maringá foi notificada pela ocorrência de mau odor, devido à desconformidade do biofiltro, no qual se apresenta em recurso administrativo. Para corrigir as não conformidades, foram realizados investimentos, como, por exemplo, a construção de mais um tanque de equalização

e peneiramento para melhorar a eficiência do tratamento de efluentes, instalação de mais aeradores para o tratamento biológico que antecede à disposição do efluente tratado em corpo hídrico.

Outros investimentos realizados visando a redução da emissão dos odores foram a reforma e a instalação de sistema neutralização de odores no biofiltro e a instalação de um trocador de calor que capta os gases em alta temperatura emitidos pelo processo fazendo a lavagem dos mesmos reduzindo odor e ainda possibilitando o aproveitando da temperatura para aquecimento de água para o processo.

Além disso, para melhorar o controle dos prazos e atividades do licenciamento ambiental de todas as unidades da GTFoods, foi adquirida uma plataforma digital que auxilia no acompanhamento dos prazos de vencimento, condicionantes dos licenciamentos e requisitos necessários para as renovações das licenças ambientais.

Resíduos

A minimização dos impactos gerados pelos resíduos é um de nossos desafios, por isso, priorizamos a gestão eficiente dos resíduos gerados em nossas unidades. Contamos com diretrizes pautadas na Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), realizando a adequada destinação, manuseio e tratamento

dos resíduos gerados em nossas operações. Todas as unidades fabris operam sob nosso Sistema de Gestão Ambiental seguindo as normativas definidas pelos Planos de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) observando, inclusive, a particularidade legislativa da localidade de cada unidade.



Resíduos gerados em toneladas



Reciclável vendido

2020	2021
2.713,22	2.129,01



Compostagem

2020	2021
1.965,23	2.369,31



Usina de Biodigestão

2020	2021
4.645,32	9.851,50



Aterro Classe I

2020	2021
55,59	51,11



Aterro Classe II

2020	2021
1.548,71	1.773,23

Com a finalidade de aumentar a circularidade de nossos resíduos e consequentemente reduzir a quantidade de materiais enviados

aos aterros, buscamos cumprir com a meta estipulada pelo PNRS, compensando 22% do total de embalagens de pós consumo

colocadas no mercado, em especial nos estados do Paraná, Mato Grosso do Sul e Santa Catarina. Neste intuito, iniciamos em 2021 o estudo para definir estratégias de otimização dos nossos processos, o objetivo é reduzir o tamanho das embalagens primárias e secundárias (plásticas e de papelão) mantendo os mesmos padrões de qualidade.

A geração de resíduos é inerente aos nossos processos produtivos, os mesmos necessitam do correto tratamento e disposição final, seja realizando a venda dos recicláveis ou destinando os orgânicos via métodos de compostagem, biodigestão ou em última alternativa em aterros sanitários.

Nos últimos dois anos (2020 e 2021), nossas unidades já destinaram à compostagem e à produção de biogás um total de 18.831,36 toneladas de resíduos, gerando adubo orgânico a ser comercializado e geração de biogás/energia através de processo de biodigestão, por parceiros licenciados e especialistas neste segmento.

Todos os resíduos gerados em nossas atividades, são destinados para empresas devidamente licenciadas e que realizam a correta destinação dos materiais. Temos como prática a realização de auditorias periódicas para verificar a conformidade legal das empresas contratadas e investigar se estas atendem aos procedimentos e exigências definidos nas legislações aplicáveis vigentes.

Os resíduos recicláveis gerados, tais como, papel, papelão, plásticos, metais e pneus; são vendidos e os valores são revertidos em receita para a empresa. Já os resíduos perigosos, são caracterizados como materiais contaminados, como óleos e graxas utilizados para a manutenção de máquinas e equipamentos, produtos químicos vencidos, entre outros, sendo necessário o pagamento para sua correta destinação e disposição final em aterros específicos (Classe I) devidamente licenciados para tal atividade.



Central de resíduos GTFoods unidade de Terra Boa. Local de segregação e armazenamento temporário de resíduos, como, papel, papelão, plástico e resíduos contaminados, entre outros.

Emissões

GRI 305-1, 305-2, 305-4, 305-5

Com o propósito de alinhar nossos compromissos com as metas estipuladas no Acordo de Paris, em manter a temperatura global abaixo de 2°C, no ano de 2021 realizamos nosso primeiro inventário de Gases de Efeito Estufa (GEE). A elaboração deste inventário foi resultado da construção coletiva entre direção e colaboradores, com finalidade de estabelecer processos de gestão de emissões de GEE. Este é o primeiro passo para que possamos contribuir para o combate às mudanças climáticas, fenômeno crítico que aflige a humanidade neste início de século.

A partir deste primeiro estudo, foi possível identificar nossas fontes diretas (Escopo 1) e indiretas (Escopo 2) de emissões de GEE dentro dos limites de nossa organização, no qual possuímos controle operacional.

Considerou-se no ano de 2021, as emissões de GEE proveniente da Abatedouro, Fábrica de Farinha e Óleo Maringá - Matriz; e suas filiais Abatedouro e Fábrica de Ração Paraíso do Norte, Abatedouro, Fábrica de Ração e Farinha Paranaíba, Abatedouro Terra Boa, Aviário Douradina, Aviário Floraí, Aviário Marilena, Aviário Mirador, Aviário Rondon, Aviários Cianorte G12, Aviários I e II São Jorge do Ivaí, Fábrica de Ração Indianópolis, Fecularia Lorenz Cianorte, Fecularia Lorenz Paranaíba,

Fecularia Lorenz Quatro Pontes e Incubatório São Manoel do Paraná.

No ano de 2021, emitimos o total de 45.315,42 toneladas de dióxido de carbono equivalente, sendo como Escopo 1 correspondendo a 60% das emissões totais.

Em comparativo entre as unidades, a que mais emitiu GEE em 2021 foi a Abatedouro, Fábrica de Farinha e Óleo Maringá - Matriz com 9.542,57 tCO₂e que corresponde a 35,2% das emissões totais; seguida de 23,4% do Abatedouro e Fábrica de Ração e Farinha em Paranaíba, com 6.348,8 Co₂eq (t); e em terceiro, contabilizando 8.1% a Abatedouro e Fábrica de Ração Paraíso do Norte com emissão de 2.191,8 tCO₂e de emissões no ano base.

Como parte de nossa ambição de reduzir nossas emissões, o mapeamento das fontes de emissão das atividades executadas em 2021 possibilitou compreender os riscos e oportunidades para nosso negócio. Desta maneira, o estudo permitiu apontar a necessidade de um planejamento para redução de custos associados às atividades desenvolvidas, assim como a importância da implementação de programas e práticas para redução de emissões de GEE.



Emissões de Gases de Efeito Estufa (tCO₂e) 2021

Escopo 1

27.167,136

Escopo 2

18.148,282

Total

45.315,42

Emissões Diretas de GEE

GRI 305-1

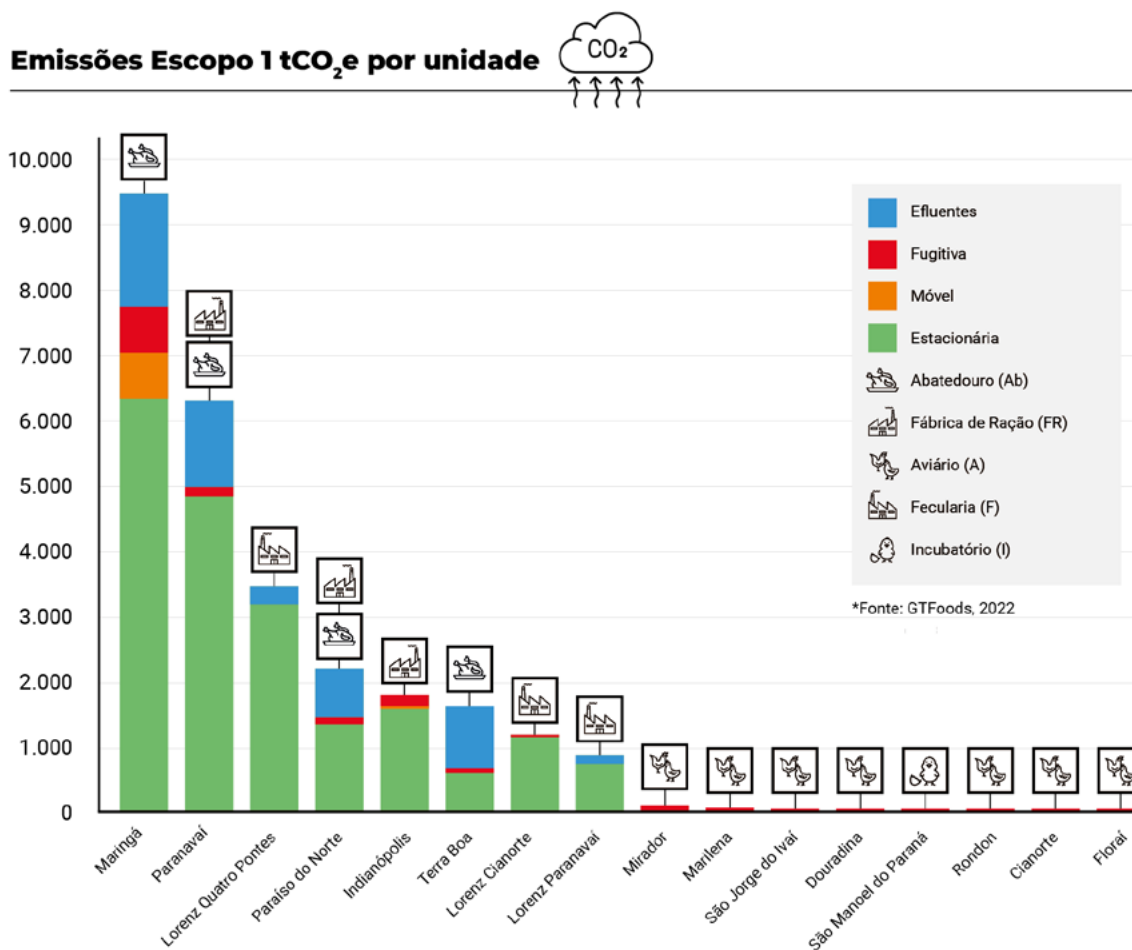
No ano de 2021, essas emissões diretas (Escopo 1) totalizaram **27.167,14 tCO₂e**, sendo 72,81% provenientes de Combustão Estacionária, seguido por 19,54% pelos efluentes, 4,99% originado das emissões fugitivas e 2,66% de combustão móvel. A categoria que apresentou maior representatividade de emissões foi de fontes estacionárias, devido à demanda da queima de combustíveis renováveis e não renováveis nas caldeiras, aquecedor e geradores de energia.

Em comparativo entre as unidades, a que mais emitiu GEE no Escopo 1 em 2021 foi o Abatedouro e Fábrica de Farinha e Óleo Matriz Maringá com 35,24% das emissões, seguida do Abatedouro, Fábrica de Ração e Farinha Paranavaí com 23,37%, e em terceiro a Fecularia Lorenz Quatro Pontes com

12,77% das emissões. As unidades restantes representaram aproximadamente 28,72% das emissões totais para o escopo.



Emissões Escopo 1 tCO₂e por unidade



Emissões Indiretas de GEE

GRI 305-2

O Escopo 2 contabiliza as emissões de GEE provenientes da aquisição de energia elétrica, proveniente do SIN, que é consumida pela empresa. Energia adquirida é definida como sendo aquela que é comprada ou então trazida para dentro dos limites organizacionais da empresa. No ano de 2021 as emissões de Escopo 2 totalizaram **18.148,282 tCO₂e**.

Em comparativo entre as unidades, o Abatedouro, Fábrica de Farinha e Óleo

Maringá - Matriz foi responsável por 29,44% das emissões deste escopo, devido ao consumo de 42.441,474 MWh de energia elétrica proveniente do SIN. Em seguida está o Abatedouro, Fábrica de Ração e Farinha Paranavaí com consumo de 29.940,526 MWh, correspondendo a 2,96% das emissões, e em terceiro está o Abatedouro e Fábrica de Ração Paraíso do Norte com consumo de 21.543,48 MWh, totalizando 15,09%.



Gestão Energética

GRI 302-1, 302-3, 302-4, 302-5

A gestão da energia em nossas unidades ocorre de diferentes formas, onde é analisada as particularidades de cada local, considerando o tamanho da unidade e seus processos. Estamos constantemente buscando desenvolver nossas atividades de maneira consciente, através da implantação de soluções eficientes e em busca da melhoria contínua nos nossos processos de energia. Para nos auxiliar nesses processos, formamos parcerias com duas das maiores gestoras de energia do Brasil, a Ecom Energia e a Comerc Energia, as quais nos prestam consultoria de gestão de energia elétrica.

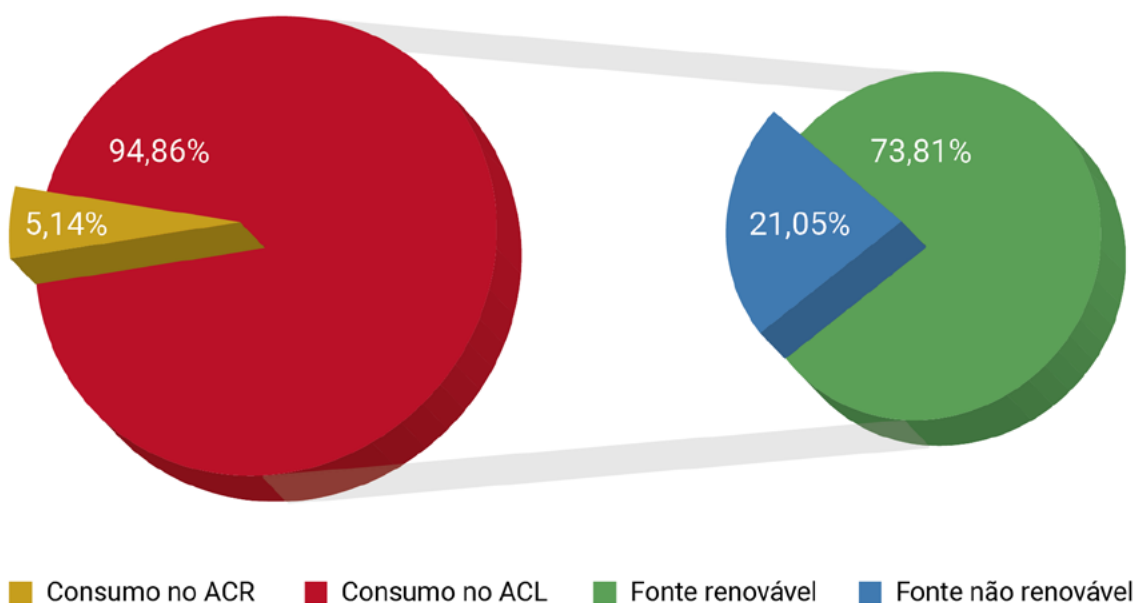
Em nossas indústrias utilizamos como principal fonte de energia para a execução de nosso processo produtivo, a queima de biomassa e energia elétrica proveniente do Sistema Interligado Nacional (SIN). A queima de biogás e biomassa proveniente de lenha e cavaco de eucalipto, são utilizadas

para produção de calor nas caldeiras dos abatedouros. Utilizamos também em casos de falta de energia elétrica, a energia proveniente de geradores nos quais estes são abastecidos com óleo diesel.

Atualmente, 94,86% do consumo de energia elétrica do Grupo GTFoods são provenientes de 13 unidades consumidoras pertencentes ao Ambiente de Contratação Livre (ACL), enquanto 5,14% do consumo são provenientes das demais unidades consumidoras pertencentes ao Ambiente de Contratação Regulada (ACR).

Com objetivo de nos tornarmos cada vez mais ecoeficientes, buscando avançar em mecanismos para redução de nossos impactos, 94,86% da energia utilizada nas unidades pertencem ao ACL, sendo 73,81% do consumo do total de energia do grupo GTFoods provenientes de fontes de energia renováveis.

Representação do ambiente de contratação e da origem de energia elétrica



Fonte: GTFoods, 2022



Consumo de Energia Elétrica em MWh por Unidade e Ambiente de Contratação.

Ambiente de Contratação Livre (ACL)

94,86%



Abatedouro
Maringá

42.441,47



Abatedouro e Fábrica de Ração
Paranavaí

29.940,53



Abatedouro e Fábrica de Ração
Paráíso do Norte

21.543,48



Abatedouro
Terra Boa

14.275,61



Fábrica de Ração
Indianópolis

13.251,13



Incubatório
São Manoel do PR

6.171,87



Fecularia
Lorenz Quatro Pontes

2.798,00



Fecularia
Lorenz Cianorte

2.724,63



Fecularia
Lorenz Paranavaí

2.374,76

Ambiente de Contratação Regulado (ACR)

5,14%



Granja
São Jorge do Ivaí

299,77



Produção de ovos
Mirador

168,19



Recria de matrizes
Douradina

160,89



Granja
Cianorte

118,58



Granja
Floraí

93,28



Produção de ovos
Rondon

48,08



Produção de ovos
Marilena

12,44

Total consumo (MWh)

142.861,10

*Fonte: GTFoods, 2022.

Investimentos

Focados na otimização de nosso processo produtivo, para alcançarmos a eficiência energética e conseqüentemente minimizar nossos impactos ambientais, realizamos constantes estudos para o aprimoramento de nossas estruturas.

No ano de 2021 investimos R\$ 3.236,187 em retrofitting de nossas Fábricas de Farinha e Fecularia, o que possibilitou a redução do uso de 180 m³ de biomassa por mês e um aumento de 62 toneladas de produtos em nossa produção.

Água e efluentes

GRI 303-1, 303-2, 303-3, 303-4, 303-5

Em nosso processo produtivo a água é um dos nossos principais insumos, considerada peça chave para o funcionamento de nosso negócio. Este recurso é utilizado nos processos de industrialização para geração de vapor, higienização e resfriamento de equipamentos. Desta forma, reconhecemos a importância de buscarmos uma gestão pautada nos padrões legais exigidos, prezando pelo uso consciente e evitando, assim, os desafios de escassez hídrica em nosso país.

Toda a captação de água em nossas unidades são outorgadas pelo órgão ambiental competente e controladas pelo setor

de Engenharia Ambiental. Em nossos abatedouros seguimos ainda com as exigências do Serviço de Inspeção Federal (SIF), que como forma de gerenciamento da captação dos recursos, solicita o Plano de Controle de Águas de Abastecimento.

As águas captadas de fontes superficiais e subterrâneas passam por sistema de tratamento em ETAs (Estação de Tratamento de Água), onde acontece a remoção dos sólidos e o processo de cloração. Após o tratamento de ambas as captações estas são armazenadas em reservatórios e posteriormente direcionadas aos processos industriais.



Efluentes saindo do flotor na primeira etapa do tratamento, onde a matéria orgânica é aglomerada em flocos por meio da ação de coagulantes e polímeros.

Para gerir os efluentes gerados em nossas operações, realizamos monitoramento mensal da quantidade de água captada em todas as unidades. Monitoramos nossos resultados através de análises de Potencial Hidrogeniônico (pH), Demanda Química de Oxigênio (QDO) e Oxigênio Dissolvido

(OD), onde são avaliados os indicadores de qualidade, nos quais são apresentados para os Gerentes das plantas e Diretor de Operações semanalmente, para que sejam mensalmente apresentadas nas reuniões de repasse de resultados a Diretoria Supply e ao Comitê Corporativo de SSMA.



Consumo total de água em m³

2020	2021
5.042.548	4.764.558



Efluentes gerados em m³

2020	2021
4.538.293	4.288.102

A partir dessa verificação é realizado o repasse dos resultados obtidos diretamente ao gerente da unidade e ao diretor de operações, para discussão das tratativas de oportunidade. Desta forma, para estarmos em consonância com as normativas técnicas, o setor de Engenharia Ambiental realiza a indicação de metodologias de operações para assertividade nas atividades a serem

desenvolvidas. Os demais parâmetros são analisados quinzenalmente por laboratório externo conforme condicionantes das licenças de operação de cada unidade.

Os efluentes líquidos gerados em nossas atividades, provenientes das unidades de abates e fecularias, passam por dois sistemas de tratamento diferentes.



Segunda etapa do tratamento de efluentes, composta por lagoas com ação de microorganismos para degradação da matéria orgânica.

Nos abatedouros, os efluentes gerados são direcionados para tanques de equalização que possuem mecanismos de adição de coagulantes químicos para a formação de flocos, que geram os óleos e também os lodos.

Os volumes de lodos gerados são destinados a empresas terceirizadas para produção de biogás, já o óleo é comercializado como subproduto. Após passar por estes tratamentos, os efluentes líquidos livres das matérias na saída do flotor seguem para tratamentos biológicos.

Nas feculárias, os efluentes gerados passam por diferentes sistemas biológicos para biorremediação, como, por exemplo, em nossas lagoas anaeróbias e biodigestores. O tratamento através dos biodigestores possibilita a produção de biogás, em que, são utilizados como combustível nas caldeiras.

A fim de atendermos os parâmetros das condicionantes de nossas licenças de operações, assim como a água captada, o monitoramento dos efluentes é realizado por laboratórios terceirizados.

Nossos compromissos

Reconhecemos que os recursos naturais são essenciais para o desenvolvimento de nossas atividades, o cuidado com estes recursos é fundamental para garantir o bem-estar das populações de nosso entorno bem como para a nossa atuação industrial.

O respeito com o meio ambiente permeia nossos valores, desse modo nos comprometemos em estar sempre nos desenvolvendo de forma eficiente para buscar a melhoria contínua de nossa Gestão Ambiental. Temos como nossos principais eixos de atuação para

os próximos anos os temas relacionados a mudanças climáticas e geração de resíduos. Para enfrentarmos os desafios destes temas, priorizamos definições de metas que nos façam avançar nesses compromissos, sendo estas:

- Aumentar o percentual de reciclagem de resíduos para acima de 95%;
- Elaborar com robustez escopo 3 do inventário de gases efeito estufa;
- Aumentar a geração de biogás em nossas feculárias, reduzindo a necessidade de utilização de biomassa.



Colaboradores engajados em ações de sensibilização realizadas em comemoração ao mês do meio ambiente.

SUMÁRIO DE CONTEÚDOS GRI REFERENCIADO



Norma GRI	Conteúdo	Capítulo
102: Conteúdos Gerais 2016	102-1: Nome da Organização	Nosso Negócio
	102-2: Atividades, marcas, produtos e serviços	Nosso Negócio
	102-3: Localização da sede da organização	Nosso Negócio
	102-4: Local de operações	Nosso Negócio
	102-5: Natureza da propriedade e forma jurídica	Nosso Negócio
	102-6: Mercados atendidos	Nosso Negócio
	102-7: Porte da organização	Nosso Negócio
	102-8: Informações sobre empregados e outros trabalhadores	Nossas Pessoas
	102-14: Declaração do mais alto executivo	Mensagem do Conselho
	102-15: Principais impactos, riscos e oportunidades	Nosso Negócio
	102-16: Valores, princípios, normas e códigos de comportamento	Nosso Negócio
	102-17: Mecanismos para orientações e preocupações referentes à ética	Nosso Negócio
	102-18: Estrutura de governança	Nosso Negócio
	102-19: Delegação de autoridade	Nosso Negócio
	102-20: Responsabilidade de cargos e funções de nível executivo por tópicos econômicos, ambientais e sociais	Nosso Negócio
	102-22: Composição do mais alto órgão de governança e dos seus comitês	Nosso Negócio
	102-23: Presidente do mais alto órgão de governança	Nosso Negócio
	102-25: Conflitos de interesse	Nosso Negócio
	102-33: Comunicação de preocupações cruciais	Nosso Negócio
102-41: Acordos de negociações coletivas	Nossas Pessoas	
102-45: Entidades incluídas nas demonstrações financeiras consolidadas	Nosso Negócio	
201: Desempenho Econômico 2016	201-1: Valor econômico direto gerado e distribuído	Nosso Negócio
	201-4: Apoio financeiro recebido do governo	Nosso Negócio
302: Energia 2016	302-1: Consumo de energia dentro da organização	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
	302-3: Intensidade energética	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
	302-4: Redução do consumo de energia	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
	302-5: Reduções nos requisitos energéticos de produtos e serviços	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente

Norma GRI	Conteúdo	Capítulo
303: Água e Efluentes 2018	302-1: Interações com a água como recurso compartilhado	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
	302-2: Gestão de impactos relacionados ao descarte de água	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
	302-3: Captação de água	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
	302-4: Descarte de água	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
	302-5: Consumo de água	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
305: Emissões 2016	305-1: Emissões diretas (Escopo 1) de gases de efeito estufa (GEE)	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
	305-2: Emissões indiretas (Escopo 1) de gases de efeito estufa (GEE)	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
	305-4: Intensidade de emissões de gases de efeito estufa (GEE)	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
	305-5: Redução de emissões de gases de efeito estufa (GEE)	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
306: Resíduos 2020	306-1: Geração de resíduos e impactos significativos relacionados a resíduos	Nosso Cuidado com o Meio Ambiente
308: Avaliação Ambiental de Fornecedores 2016	308-1: Novos fornecedores selecionados com base em critérios ambientais	Nossa Cadeia de Valor
	308-2: Impactos ambientais negativos na cadeia de fornecedores e medidas tomadas	Nossa Cadeia de Valor
403: Saúde e Segurança do Trabalho 2018	403-1: Sistema de gestão de saúde e segurança do trabalho	Nossas Pessoas
	403-2: Identificação de periculosidade, avaliação de riscos e investigação de incidentes	Nossas Pessoas
	403-3: Serviços de saúde do trabalho	Nossas Pessoas
	403-4: Participação dos trabalhadores, consulta e comunicação aos trabalhadores referentes a saúde e segurança do trabalho	Nossas Pessoas
	403-5: Capacitação de trabalhadores em saúde e segurança do trabalho	Nossas Pessoas
	403-6: Promoção da saúde do trabalhador	Nossas Pessoas
	403-7: Prevenção e mitigação de impactos de saúde e segurança do trabalho diretamente vinculados com relações de negócios	Nossas Pessoas
	403-9: Acidentes de trabalho	Nossas Pessoas
413: Comunidade Local 2016	413-1: Operações com engajamento, avaliações de impacto e programas de desenvolvimento voltados à comunidade local	Nosso Impacto na Comunidade

Norma GRI	Conteúdo	Capítulo
416: Saúde e Segurança do Consumidor 2016	416-1: Avaliação dos impactos na saúde e segurança causados por categorias de produtos e serviços	Nossa Cadeia de Valor
	416-2: Casos de não conformidade em relação aos impactos na saúde e segurança causados por produtos e serviços	Nossa Cadeia de Valor
GRI 417: Marketing e Rotulagem 2016	417-1: Requisitos para informações e rotulagem de produtos e serviços	Nossa Cadeia de Valor
	417-2: Casos de não conformidade em relação a informações e rotulagem de produtos e serviços	Nossa Cadeia de Valor
	417-3: Casos de não conformidade em relação a comunicação de marketing	Nossa Cadeia de Valor
418: Privacidade do Cliente 2016	418-1: Queixas comprovadas relativas a violação da privacidade e perda de dados de clientes	Nossa Cadeia de Valor



Créditos

Período de Cobertura

01/01/2021 à 31/12/2021

Redação e revisão

Geração Social Consultoria
Biolist Soluções Sustentáveis
GT Foods

Diagramação

Geração Social Consultoria

Este material faz referência ao conteúdo 102-50 e 102-54 da Norma GRI 102: Conteúdos Gerais 2016

GT Foods



GT Foods







Contato

[https://www.gtfoods.com.br/
ambiental@gtfoods.com.br](https://www.gtfoods.com.br/ambiental@gtfoods.com.br)

GT Foods