



RELATÓRIO DE
RESPONSABILIDADE
SOCIOAMBIENTAL



PALAVRA DO PRESIDENTE

Estar à frente como presidente do Pastifício **Selmi** em um período tão atípico exige uma dedicação ainda maior. 2020 foi o ano que nos trouxe esperança após o mundo inteiro enfrentar grandes dificuldades em todas as áreas. Me arrisco a dizer que enfrentamos os maiores desafios desta geração, mas fomos resilientes em todo o processo e vamos acrescentar mais um capítulo com muito aprendizado em nossa história.

Os resultados apresentados neste relatório só foram possíveis graças ao trabalho incansável de todos os setores, que trabalharam de forma excepcional para que fosse possível chegarmos até aqui. Além disso, levamos este trabalho ao mundo graças à integração das áreas de Recursos Humanos, Marketing, Assessoria de Imprensa e Gestão Ambiental. Todas as ações estruturais, as iniciativas junto aos nossos colaboradores e o dever com o meio ambiente foram determinantes para termos mais um ano de sucesso, com a certeza de que podemos fazer muito mais para contribuir com o futuro da nossa sociedade.

Como iniciativas de sustentabilidade, destacamos três pilares principais: estruturas, processos e pessoas. Implementamos um canal direto que contribui para otimizar o dia a dia de todas as equipes, além de instalações “verdes”, auxiliando na redução do consumo de água, emissões de CO₂, gestão de resíduos líquidos com o tratamento de efluentes, entre outras atuações que são benéficas ao planeta e às próximas gerações, começando pela nossa comunidade.

Quero agradecer aos envolvidos em nossas atividades: amigos, colaboradores, parceiros, fornecedores, clientes e todos que participaram ativamente para apoiar as iniciativas de sustentabilidade da empresa de forma séria, idônea e responsável. Juntos, podemos crescer e realizar muito mais.

Uma boa leitura a todos!

RICARDO SELMI

Presidente da Selmi

ÍNDICE

01

A SELMI | 07

A ESTRUTURA | 08

MARCAS RENATA E GALO ENTRE
AS LÍDERES DE VENDAS DO BRASIL | 10

LOGÍSTICA DE DISTRIBUIÇÃO | 12

HISTÓRIA | 14

MISSÃO/VISÃO/VALORES | 16

02

SELMI E OS
COLABORADORES | 18PREVENÇÃO E CONTROLE DA
COVID-19 NAS UNIDADES FABRIS | 19

PROGRAMA JOVENS TALENTOS | 20

PROGRAMA DE BENEFÍCIOS CORPORATIVOS | 24

SELMI E O 03
MEIO AMBIENTE | 26

POLÍTICA AMBIENTAL | 27

EDUCAÇÃO AMBIENTAL
E GESTÃO DE RECURSOS
NATURAIS | 28LOGÍSTICA REVERSA DE
EMBALAGENS PÓS-CONSUMO | 29GESTÃO
ENERGÉTICA | 30CALDEIRA DE
BIOMASSA | 3204 SELMI E A
SAUDABILIDADE | 34

PRODUTOS E SAUDABILIDADE | 36

NOVAS LINHAS DE PRODUTOS SAUDÁVEIS | 36

BENEFÍCIOS DO MACARRÃO PARA A SAÚDE | 38

05
SELMI E A
SOCIEDADE
| 40RELACIONAMENTO E
TRANSPARÊNCIA | 41RESPONSABILIDADE
SOCIAL | 42INCENTIVO
AO ESPORTE | 45

VÔLEI RENATA | 45

CATEGORIAS DE BASE | 46



A SELMI

O **Grupo Selmi** está há mais de 130 anos no mercado, com foco em trazer a máxima modernidade para suas unidades industriais que operam 24 horas por dia. Seus processos de fabricação são totalmente automatizados, desde a seleção de matérias-primas até a embalagem, alinhados aos padrões rígidos de segurança e controle das maiores indústrias alimentícias do mundo.

O compromisso da **Selmi** é inovar e oferecer alimentos de alta qualidade à mesa das famílias, por meio de um desenvolvimento contínuo e sustentável para todos.

A ESTRUTURA

120.000 m²



2 UNIDADES
FABRIS



8º PASTIFÍCIO
DO MUNDO



2º PASTIFÍCIO
DO BRASIL



PRODUÇÃO

Toneladas/hora

• MACARRÃO
40,0
ton/h

• FARINHA
E MISTURA
6,0
ton/h

• BOLOS E
BOLINHOS
1,8
ton/h

• BISCOITOS
13,5
ton/h

EXPORTAÇÃO

+35
de países
em 4 continentes



1º
MAIS
VENDIDO*

MARCA



2º
TOP
FORNECEDORES*

MACARRÃO



3º
MAIS
VENDIDO*

MARCAS RENATA E GALO ENTRE AS LÍDERES DE VENDAS DO BRASIL

São duas marcas fortes e absolutamente consolidadas que seguem avançando no mercado com mais de 30 categorias e centenas de produtos. Tem sempre uma novidade de altíssima qualidade para os mais diversos momentos do dia.



MASSAS	LÁMEN	FARINÁCEOS	BOLOS	BISCOITOS	OUTROS
<ul style="list-style-type: none"> • Grano Duro • Integral • Tipo Caseira • Com Ovos • Com Vegetais • Macarrão Orgânico • Macarrão Sem Glúten 	<ul style="list-style-type: none"> • Tradicional • Cremosos • Express • Divertix 	<ul style="list-style-type: none"> • Tradicional • Integral • Semolina 	<ul style="list-style-type: none"> • Tradicional • Recheado • Mini Bolos <p>MISTURA PARA BOLOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tradicional • Integral 	<ul style="list-style-type: none"> • Recheados • Amanteigados • Aveia e Mel • Laminados • Wafer • Cookies • Integrais 	<ul style="list-style-type: none"> • Azeite Extra Virgem • Azeite Orgânico Extra Virgem • Queijo Ralado



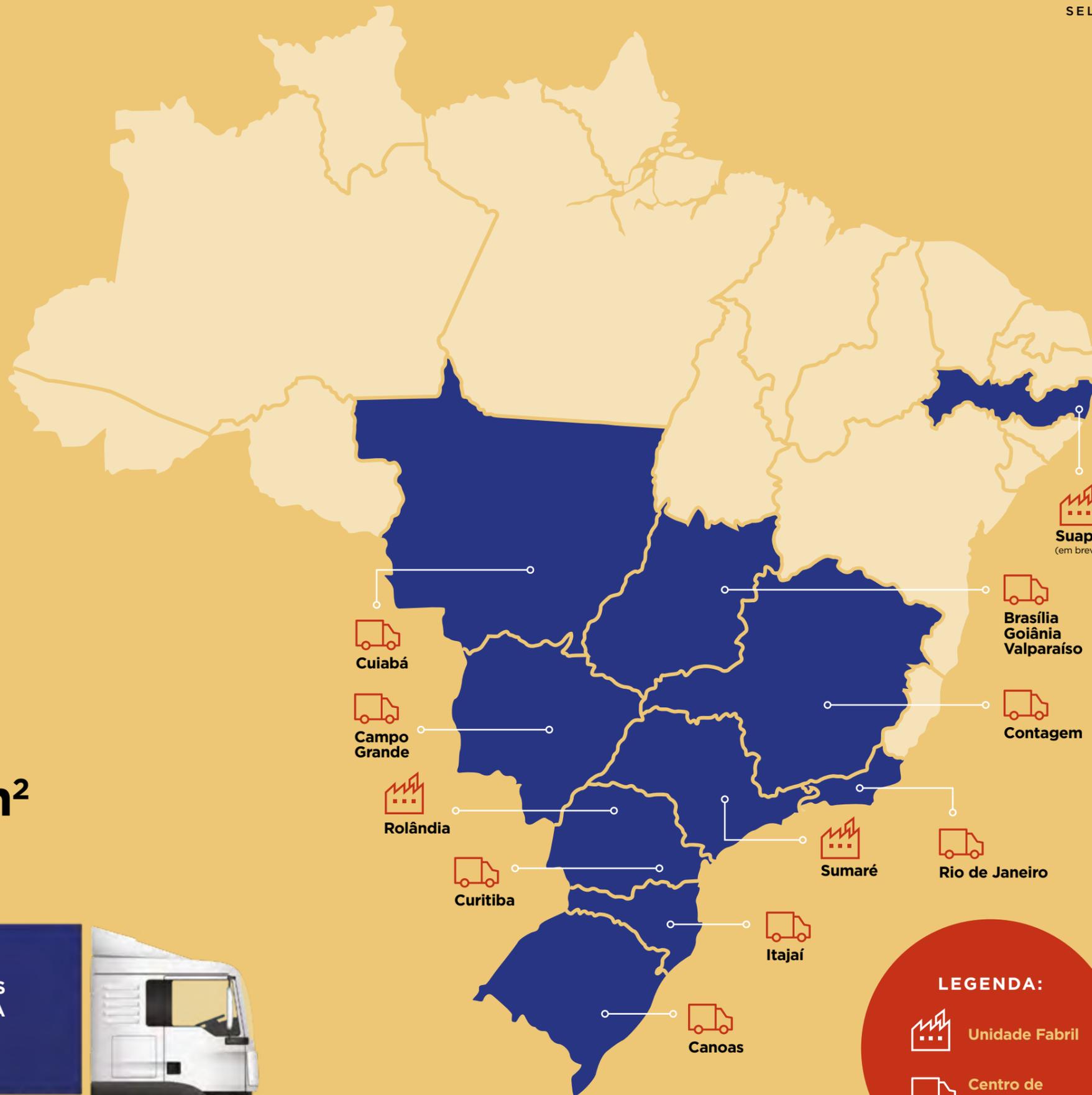
- MASSAS**
- Sêmola
 - Semolado
 - Integral
 - Com Vegetais
- BISCOITOS**
- Rosquinhas
 - Laminados
 - Recheados

LOGÍSTICA DE DISTRIBUIÇÃO

Com o propósito de oferecer a melhor experiência logística de distribuição para todos os cantos do Brasil e do mundo, a **Selmi** têm reforçado a qualidade e rapidez na entrega de produtos para o mercado varejista. Tudo isso graças aos milhares de metros quadrados em Centros de Distribuição espalhados pelo país, aliados à frota de veículos próprios e parcerias com as melhores transportadoras.

17.000 m²

DE DEPÓSITO



LEGENDA:

-  Unidade Fabril
-  Centro de Distribuição

HISTÓRIA

MAIS DE 130 ANOS DE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO.

1887

A PRIMEIRA FÁBRICA
O imigrante italiano **Adolpho Selmi** chega ao Brasil e se estabelece em Campinas/SP, onde funda uma pequena fábrica de massas frescas.

MACARRÃO GALO
Alguns anos mais tarde, Adolpho firma sociedade com Hugo Gallo, nome que deu origem à marca de macarrão. A produção passou da prensa manual para marombas e máquinas a vapor.

1911

MASSEIRAS ELÉTRICAS
Com a chegada da rede elétrica em Campinas, a produção foi expandida com a importação de masseiras elétricas italianas.

1921

NEGÓCIO EM FAMÍLIA
Adolpho Selmi encerra seus negócios na Itália e reassume a direção da fábrica, ao lado de seus filhos e do seu primogênito, Comendador Aladino.

Nessa época, o Macarrão Galo já era presença obrigatória nas mesas dos imigrantes italianos que chegavam à região.

1934

MACARRÃO DE SÊMOLA
A fábrica muda de endereço e conta com a colaboração dos filhos de Aladino Selmi: Renato, Luciana e Regina. O macarrão de sêmola é lançado.

1939

INÍCIO DA ERA ALADINO
Novas máquinas são importadas da Itália e o consumo ultrapassa as fronteiras regionais. Aladino compra a parte do pai e dos irmãos e torna-se proprietário da empresa em sociedade com seu filho Renato Selmi que, aos 18 anos, já conhecia todo o processo de fabricação.

1956

PASTIFÍCIO SELMI S/A
Aladino Selmi funda o Banco Cidade de Campinas e, por meio da venda de ações, compra um moinho para beneficiar os grãos de trigo. O novo investimento possibilita a expansão da empresa que começa a construir uma nova sede e constitui a razão social: Pastifício Selmi S/A.

déc. 60

MOINHO

A empresa passa a funcionar no novo endereço e já produz toda a farinha necessária para a produção das suas massas.

NOVA UNIDADE FABRIL

Uma nova unidade fabril é inaugurada em Londrina/PR, com localização estratégica para atender à demanda e facilitar a distribuição na região Sul.

déc. 70

FARINHA RENATA

A farinha de trigo Renata "a mais a querida do Brasil" é lançada. Seu nome é uma homenagem à filha de Renato Selmi. O Ministro da Indústria e Comércio Ulysses Guimarães declara que o Pastifício Selmi está entre as empresas de primeira linha do país. A empresa recebe medalha de ouro e diploma de honra ao mérito em uma exposição internacional na Toscana.

déc. 80

UMA NOVA DIREÇÃO

A direção da empresa é assumida por Renato Selmi e seus filhos. As equipes passam a atuar também nos mercados de Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo (capital e interior).

O Pastifício Selmi recebe outro prêmio pela excelência de seus produtos no XXII Prêmio Internacional de Alimentos e Bebidas, em Dusseldorf na Alemanha.

déc. 90

1º MACARRÃO DE GRANO DURO FABRICADO NO PAÍS

A importação de massa de grano duro ganha fôlego dia após dia e o Pastifício lança as linhas Renata Tricolori e Renata Superiore. No fim do século, ocupa o primeiro lugar em vendas de massas no Brasil.

2000

NOVO COMPLEXO FABRIL

O complexo fabril de Sumaré é inaugurado com uma moderna linha de produção de espaguete capaz de fabricar 4,5 toneladas por hora.

O BOLO RENATA É LANÇADO.

2005

DE PASTIFÍCIO A GRUPO SELMI

Após o falecimento de Renato Selmi, o empresário Belarmino da Ascensão Marta Jr. associa-se a Ricardo Selmi. A nova diretoria assume a missão de migrar de pastifício para empresa de alimentos, lançando novas categorias como biscoitos, bolos, bolinhos e outros produtos.

Em 2007, a Farinha de Trigo Renata é eleita a melhor do mercado pela Associação Brasileira de Defesa do Consumidor (PROTESTE). A fabricação de biscoitos é iniciada em 2009, no complexo fabril de Sumaré. Ricardo Selmi assume a presidência do Grupo.

2014

É INAUGURADA A UNIDADE DE ROLÂNDIA, DIRIGIDA EXCLUSIVAMENTE À PRODUÇÃO DE MASSAS.

2018

130 ANOS

O Selmi chega a 130 anos em constante evolução, dialogando com seus consumidores e mostrando que é um grupo tradicional, porém dinâmico, que acompanha as tendências e segue em frente como uma grande referência no setor alimentício.

2019

Por sua constante preocupação com o meio ambiente, avança em implementação de aparelhos dentro dos padrões de consumo sustentável e passa a utilizar caldeira para cogeração de energia térmica a partir da biomassa, gerando menos CO₂.

2020

FORAM INICIADOS OS ESTUDOS DO PROJETO E A COMPRA DE EQUIPAMENTOS PARA A CONSTRUÇÃO DE UM NOVO MOINHO DE TRIGO NA UNIDADE DE ROLÂNDIA.

MISSÃO/VISÃO/VALORES



MISSÃO

Prover alimento saudável, saboroso, conveniente e amplamente acessível, contribuindo para construir uma sociedade sustentável e melhor alimentada.



VISÃO

Sermos referência em qualidade e eficiência nos mercados em que atuamos, em todo o território nacional e ter atuação internacional.



VALORES

Seriedade: compromisso com acordos assumidos, respeito e responsabilidade com as pessoas, comunidade e meio ambiente.

Integração: a organização valoriza e estimula vínculos entre pessoas, parceiros e fornecedores, criando um sentimento de pertencimento e amizade.

Inovação: capacidade de perceber as mudanças e oportunidades, unindo coragem e flexibilidade para implementar e mudar. Capacidade de converter problemas em oportunidades.

Clientes e parceiros: excelência e velocidade no atendimento, empenhando-nos em prover produtos e serviços da mais alta qualidade aos nossos clientes internos e externos, baseados na confiança, credibilidade e fidelidade, colhendo juntos os melhores resultados.

Humildade: capacidade de ouvir, perceber e reconhecer as limitações e modéstia para aprender e buscar o crescimento e o desenvolvimento.

Foco em resultado: devemos desempenhar atividades que promovam a sinergia entre unidades, áreas e pessoas, permitindo cumprir a missão e atingir os objetivos estratégicos.

Conhecimento: acreditamos na capacidade técnica como diferencial competitivo. Valorizamos a capacidade de realizar e investimos no desenvolvimento dos nossos profissionais.



SELMI E OS COLABORADORES



Mesmo com a pandemia de Covid-19, procuramos manter a regularidade dos treinamentos, porém, de uma forma criativa para que o cronograma pudesse ser cumprido o mais próximo possível do planejado. As salas deram espaço para iniciativas online, máscaras adaptadas para pessoas com deficiência (PcD) fazerem a leitura labial e a recomendação de reuniões ao ar livre com equipe de produção e alinhamento entre líderes voltados para a gestão foram alguns dos caminhos encontrados. Nós nos adaptamos para garantir a transmissão da informação e garantir o distanciamento evitando aglomeração de pessoas em salas de reunião. Em função da pandemia de Covid-19, houve uma redução do número de horas de treinamento em 30,17% em relação ao ano anterior, principalmente devido à suspensão temporária dos treinamentos presenciais direcionados principalmente ao público operacional.

PREVENÇÃO E CONTROLE DA COVID-19 NAS UNIDADES FABRIS

Desde o início da pandemia, a Selmi estabeleceu medidas de segurança contra a disseminação da Covid-19 baseadas em dados técnicos da OMS para a proteção dos colaboradores durante o dia a dia de trabalho. Os protocolos incluem desde testagens semanais com o objetivo de encontrar pessoas assintomáticas com sorologia positiva, e outras medidas que se destacam como ações proativas para combater a contaminação nas unidades da Selmi:

- Acompanhamento sistemático dos colaboradores afastados por Covid-19;
- Adoção de protocolos de higiene e distanciamento para todos os colaboradores e terceirizados;
- Plano de contingência estruturado para todos os departamentos, em caso de eventual positivo, através de rastreamentos e aplicação de medidas sanitárias;
- Intensificação da higienização dos ambientes, aspersão de Hipoclorito de Sódio nas áreas comuns em todas as trocas de turnos, fornecimento massivo de álcool em gel;
- Reorganização dos espaços comuns, tais como área de lazer e restaurante, através de delimitação de distância entre as pessoas e adoção de novas medidas higiênicas para distribuição de alimentos;

- Disponibilização de máscaras, vacinas de H1N1 e medição de temperatura para 100% das pessoas que acessam a empresa;
- Comunicação massiva para conscientização sobre as medidas de prevenção, identificação de sintomas e protocolo em caso positivo;
- Identificação e acompanhamento dos colaboradores mapeados como grupo de risco para a Covid-19. Adoção do teletrabalho (home office) para os profissionais com atividades aderentes a esse modelo ou afastamento remunerado;
- Definição de um plano de retomada gradual dos colaboradores em home office com garantia de condições de distanciamento social e acesso aos materiais de higiene para todos;
- Aquisição de kits de testagem, tanto sorologia quanto PCR, no ambulatório da empresa. Foram realizados 2.200 testes entre sorologia e PCR até a confecção deste relatório;
- Disponibilização de canais de comunicação exclusivos com a equipe de medicina do trabalho para orientação e acompanhamento dos colaboradores que apresentavam sintomas gripais ou que relataram ter tido contato com alguém diagnosticado com Covid-19;
- Restrição de viagens, participação em eventos e reuniões presenciais, adotando a modalidade remota através dos canais tecnológicos disponíveis;
- Contato contínuo com a assistência médica suplementar para encaminhamento e acompanhamento dos casos de infecção por Covid-19;
- A conduta da Selmi no combate à Covid-19 foi compartilhada com outras empresas do setor de bens de consumo, por meio da elaboração de uma cartilha de boas práticas com medidas de condutas pessoais, administrativas e trabalhistas, a fim de auxiliar as empresas a conter a proliferação do vírus. O trabalho foi conduzido pelo SIMABESP (Sindicato da Indústria de Massas Alimentícias e Biscoitos no Estado de São Paulo) e ABIMAPI (Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados).

HORAS DE TREINAMENTO



127.082
ÚLTIMOS 5 ANOS

15,9h*
POR PESSOA
MÉDIA DOS ÚLTIMOS 5 ANOS

ANO	HORAS/ COLABORADORES	HORAS/ ANO
2016	19	24.064
2017	16	33.589
2018	15,8	29.829
2019	16,9	23.604
2020	11,8	15.997



PROGRAMA JOVENS TALENTOS

Inserir jovens que estão iniciando suas carreiras é uma influência positiva que reflete não só agora, mas no futuro do jovem e também da comunidade onde atuamos, uma vez que a falta de qualificação profissional é um dos impeditivos à contratação. Por isso, a Selmi se empenha em manter programas bem estruturados que têm como objetivo preparar estes jovens para o mercado de trabalho, muitos dos quais podem vir a ser futuros líderes da nossa empresa.

ESTÁGIO E TRAINEE

Criado com objetivos claros de inspirar, desenvolver e formar profissionais qualificados, os estagiários já iniciam suas carreiras tendo ricas experiências práticas que tornam o dia a dia proveitoso, garantindo uma formação completa para o mercado de trabalho.

PROGRAMA JOVEM APRENDIZ

Em parceria com o SENAI e focando na prática industrial, jovens de 14 a 24 anos têm acesso ao seu primeiro emprego com carteira assinada, iniciando seu contato com rotinas de uma indústria de primeira linha e tendo a oportunidade de construir boas experiências laborais.

APROVEITAMENTO DE TALENTOS INTERNOS

Olhar para os talentos internos é uma prática da **Selmi**. Buscamos aproveitar o capital humano existente na empresa. Com foco em atração, retenção e motivação, tivemos 10,54% de aproveitamento interno entre méritos, promoções, efetivação de estagiários, aprendizes e temporários.

CONVERSA ABERTA COM GESTORES E RH

Manter um canal de comunicação aberto entre os colaboradores é responsabilidade fixa dos gestores e do departamento de Recursos Humanos. Algumas ações são realizadas para que as tarefas do dia a dia não se tornem um impedimento para esse diálogo.

CANAL DIRETO

Mais uma iniciativa da **Selmi** que reconhece sua responsabilidade como indústria e está comprometida em conduzir seus negócios com ética, integridade e respeito. Esses princípios se estendem a todos os colaboradores, prestadores, visitantes, fornecedores, comunidade, como também àqueles com quem a **Selmi** faz negócios.

Para isso, a **Selmi** distribuiu diversas urnas com formulários em suas plantas, disponibilizados para os colaboradores. Semanalmente, a empresa verifica os formulários preenchidos e traça um plano de ação para a situação relatada. Além disso, também é disponibilizado o e-mail canaldireto@selmi.com.br para denúncias.

QUALIDADE DOS NOSSOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Periodicamente, a empresa realiza um café da manhã onde colaboradores e representantes de todas as áreas da empresa podem promover uma sinergia conjunta. Opiniões, sugestões e pontos de melhorias sobre os serviços prestados pelos restaurantes das unidades fabris são expostos e avaliados com objetivo de melhoria contínua dos serviços prestados.

RH + VC

Facilitar, incentivar e estar disponível para atender às necessidades dos colaboradores é um cuidado constante nas unidades da **Selmi**.

Os profissionais de Recursos Humanos mantêm uma rotina de plantões em horários diferenciados para atendimento de todos os colaboradores, independente de seu turno de trabalho. Além disso, também está presente na rotina das áreas no próprio local de trabalho do colaborador.

REUNIÕES MENSAIS DE RESULTADOS

A **Selmi** valoriza a comunicação e transparência das informações entre seus colaboradores. Mensalmente é realizada uma reunião com gestores de todas as áreas para apresentação dos resultados da organização. Na sequência, os gestores têm o dever de fazer o cascadeamento destas informações para suas respectivas equipes, garantindo a uniformidade das informações.

PORTAS ABERTAS

Abrir as portas das nossas unidades fabris é uma forma de integrar todos os envolvidos: colaboradores, famílias e a empresa. Por isso, dar a oportunidade de conhecer nossos processos produtivos, observar de perto toda a qualidade e automação da nossa operação e saber como é o trabalho que seus familiares realizam diariamente na **Selmi**, é uma forma de estimular a participação da família e a cidadania corporativa.



PROGRAMA DE BENEFÍCIOS CORPORATIVOS

UMA SÉRIE DE VANTAGENS PARA OFERECER A MÁXIMA QUALIDADE DE VIDA AOS COLABORADORES E FAMILIARES.



SELMI E O MEIO AMBIENTE



POLÍTICA AMBIENTAL

O **Grupo Selmi** tem como prioridade o respeito ao Meio Ambiente e o relacionamento harmônico com as comunidades onde opera, no desenvolvimento de suas atividades de produção, estocagem, movimentação e embarque de seus produtos.

Visando o pleno alcance destes objetivos, são compromissos da empresa:

- Buscar tecnologia e métodos que nos mantenham competitivos, preservando o meio ambiente.
- Cumprir integralmente as regulamentações e requisitos legais.
- Promover em todos os níveis hierárquicos a educação ambiental, focando no senso de responsabilidade individual e no sentido de prevenção com relação ao meio ambiente, por meio de capacitação e conscientização, incluindo terceiros que atuem em seu nome e fornecedores.
- Medir e controlar continuamente nosso desempenho ambiental, com foco principal na racionalização do consumo de recursos naturais, através da redução, da reutilização e da reciclagem.

EDUCAÇÃO AMBIENTAL E GESTÃO DE RECURSOS NATURAIS

PARTICIPAÇÃO ATIVA NA CONSCIENTIZAÇÃO AMBIENTAL

Pensando ativamente na preservação do meio ambiente, a **Selmi** participa em conjunto com toda a comunidade do Programa de Conscientização Ambiental, que acontece em parceria com a Editora Ambiental e a Secretaria Municipal de Defesa, Proteção e Preservação ao Meio Ambiente de Sumaré.

São gerados informativos e cartilhas educativas, que são distribuídos à população para conscientizar e promover uma mudança cultural sobre a importância da coleta seletiva, combate ao desperdício e outros assuntos que envolvem a sustentabilidade na prática.

SUSTENTABILIDADE E GERAÇÃO DE RESÍDUOS

A **Selmi** está sempre de olho em estimular e trabalhar para minimizar ao máximo o impacto ambiental por meio da geração de resíduos industriais. Com o passar dos anos, a empresa está reduzindo cada vez mais o que vai para aterros sanitários e estimulando o pensamento verde em todas as equipes.

Com a adoção de diversas práticas sustentáveis na empresa, como a gestão focada no melhor aproveitamento dos recursos naturais, é possível notar que, nos últimos 3 anos, a empresa tem mantido um volume absoluto de resíduo enviado para aterro, além de conseguir ter uma grande redução de desperdício relativo à produção em 2020, com a redução de 11,33% de geração de resíduo comparado a 2019:

Redução da Geração de Resíduos				
2016	2017	2018	2019	2020
49%	54%	74%	74%	74%

LOGÍSTICA REVERSA DE EMBALAGENS PÓS-CONSUMO

PROGRAMA “DÊ A MÃO PARA O FUTURO”

A Selmi participa ativamente para buscar soluções de resíduos sólidos e logística reversa de embalagens pós-consumo com o Programa Dê a Mão Para o Futuro, que não só atende a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), mas também é uma iniciativa com foco na inclusão social e cooperativismo.

Na prática, o programa conta com objetivos consistentes na busca da destinação correta de resíduos sólidos urbanos na tentativa de reduzir o volume dos recicláveis para o aterro, além de viabilizar a reciclagem pós-consumo através da coleta, valorização e comercialização, promover a inclusão social, geração de emprego e renda, oferecendo à sociedade uma opção adequada e sustentável para destinar seus resíduos. Nota-se que a ação traz ótimos resultados e contribui com a preservação socioambiental:



Só em 2020, mesmo tendo o impacto da pandemia e intensificando os cuidados com os catadores e cooperativas, o programa recuperou 121.642 toneladas de embalagens por todo o Brasil, cumprindo os 7 objetivos do desenvolvimento sustentável estipulados pela ONU:



GESTÃO ENERGÉTICA

EFICIÊNCIA E ECONOMIA ENERGÉTICA

As unidades fabris da **Selmi** contam com a instalação de um ecotelhado fabricado com dômus de iluminação, um sistema de iluminação natural que proporciona uma diminuição considerável de consumo de energia elétrica. Além disso, todas as lâmpadas utilizadas foram trocadas para LED, registrando uma economia de mais de 73% de kWh/ano. Tudo isso contribui para uma grande diminuição de emissão de poluentes na atmosfera.

ECONOMIA ACUMULADA EM 2020:

R\$ 4,4 MILHÕES EQUIVALENTE A **22,6%**

Com esse grande resultado para o ano, a **Selmi** conquistou a **Certificação de Energia Renovável COMERC**, pela redução de emissão de gases de efeito estufa. Isso significa um grande passo na conquista da eficiência energética e na preservação ambiental.



*Procedimentos do GHG Protocol Corporate Standard
Metodologia de Cálculo utilizada: WRI World Resources Institute

CALDEIRA DE BIOMASSA: REDUZINDO A EMISSÃO DE CO₂ EM MAIS DE 7.000 TON.

O **Grupo Selmi** instalou novas caldeiras para geração de energia limpa nas unidades fabris de Sumaré e Rolândia. Os novos equipamentos possuem concepção horizontal e sistema de combustão de alta eficiência por meio da queima de biomassa, combustível renovável e ecologicamente correto.

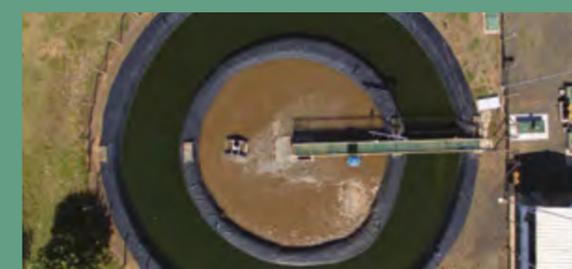
Essa tecnologia permite a automação e a homogeneização no processo de queima da biomassa que, diferente do combustível fóssil, gera baixos níveis de emissões atmosféricas. Como resultado atingimos uma redução anual de 7.255,197 ton de CO₂ emitido.



GESTÃO DE RESÍDUOS LÍQUIDOS

A **Selmi** possui sistemas de tratamento de efluentes industriais que removem mais de 95% da carga poluidora em suas duas unidades fabris. Trata-se de uma tecnologia baseada no Sistema de Gestão da Produção Sustentável (SGPS). Esse sistema é implantado de maneira customizada para os vários setores da produção e, por ser pouco usado em pastifícios, destaca a Selmi como pioneira na redução de impactos ambientais e na preservação de recursos naturais dentro do seu setor.

Implantado na unidade de Sumaré em 2013 e na unidade de Rolândia em 2017, o Sistema de Tratamento dos Efluentes ACAS (Sistemas Concêntricos Avançados para Lodos Ativados) tem como objetivo inicial tratar todo o efluente vindo da área fabril e eliminar água de reúso na rede de esgoto. Com a nova estação de tratamento, foi possível aumentar a produção da empresa, sem a necessidade de ampliação do sistema.



PROJETO PGAPP

A gestão da água e efluentes é uma prioridade para a **Selmi**. Com a implantação do Programa de Gestão da Água e Passivos da Produção (PGAPP), a empresa monitora de perto o uso da água com o intuito de racionalizar e reduzir as perdas industriais, tudo para fazer uma utilização consciente durante os Processos Produtivos e continuar garantindo o padrão de qualidade. Este controle determina os padrões de lançamento de efluentes industriais tratados por meio de uma adequada operação, estabelecendo metas de consumo diário de água e a geração de perdas.

Essa gestão junto à equipe é importante para que a **Selmi** se enquadre nas normas internacionais ISO 14.000 e continue realizando um uso otimizado de água, destacando a superioridade competitiva da empresa no quesito de gestão ambiental ao reduzir as emissões de agentes poluidores e o consumo de água.

REDUÇÃO NO CONSUMO DE ÁGUA

Com o esforço de diversas áreas e ações conjuntas, a **Selmi**, unidade de Sumaré, reduziu em 18% o consumo de água por kg de produto fabricado entre 2012 e 2020.

CONSUMO DE ÁGUA/KG DE PRODUTO FABRICADO

2012 0,79 L/kg	2013 0,77 L/kg	2014 0,74 L/kg	2015 0,71 L/kg
2016 0,68 L/kg	2017 0,64 L/kg	2018 0,65 L/kg	2019 0,65 L/kg
	2020	0,65 L/kg	

SELMI E A SAUDABILIDADE



PIRÂMIDE DUPLA

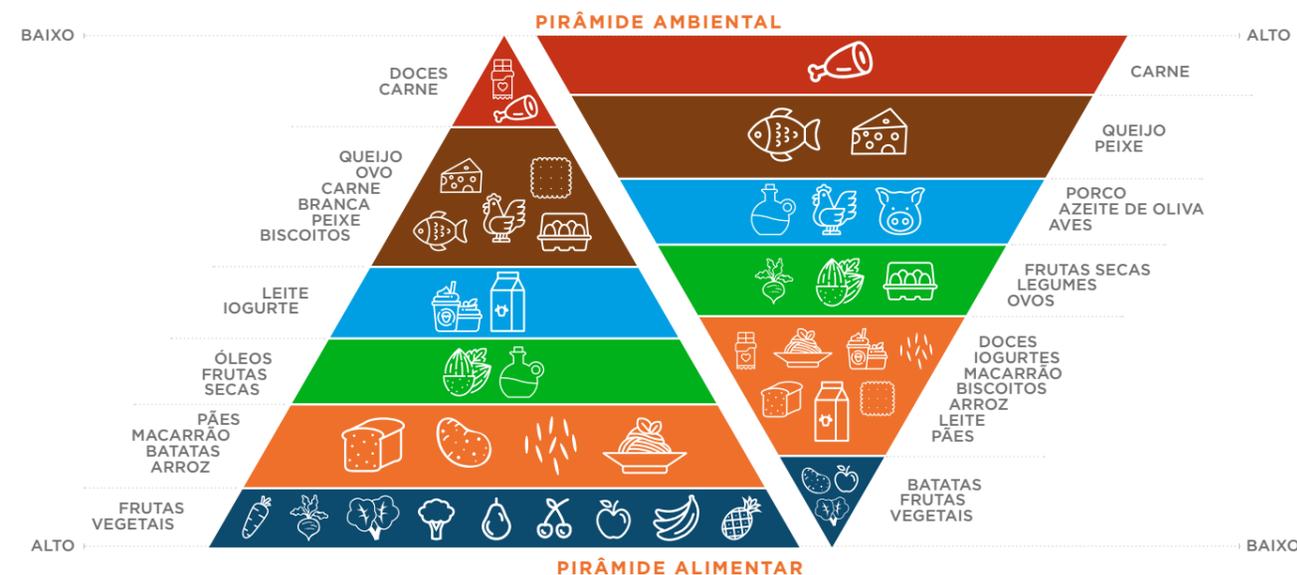
Atenta à sua responsabilidade com o consumo consciente, a **Selmi** tem como uma de suas missões prover alimentação balanceada e saudável com menor impacto ambiental.

Para isso, a empresa utiliza a metodologia da pirâmide dupla, criada pelo Barilla Center for Food and Nutrition (BCFN).

O modelo apresenta duas pirâmides colocadas lado a lado: a pirâmide alimentar, que tem frutas e legumes em sua base, seguidos por grãos, laticínios, peixes, ovos e carne; e a pirâmide ambiental, que expressa

os recursos naturais gastos por cada alimento em sua produção, como emissão de CO₂ e os consumos de água e energia.

Juntas, elas revelam que os alimentos mais saudáveis e indicados nutricionalmente também são os alimentos de menor impacto ambiental. Por isso, para que o consumo seja sustentável, é necessário ir além da carne e do peixe, mas principalmente estabelecer o equilíbrio entre proteínas animais e vegetais.



REAPROVEITANDO A ÁGUA DO COZIMENTO

Grças à grande presença de amido e sais minerais do macarrão, é possível reaproveitar a água do cozimento de diversas formas. Alguns preferem fazer molhos, massas, amolecer leguminosas, mas ela também serve como um ótimo adubo para as plantas.

Ao cozinhar o macarrão sem sal ou óleo, a água do cozimento é rica em amiláceo, o que a torna tão rica e importante a ponto de ser reaproveitada.



Água de cozimento do macarrão:
rica em amido e sais minerais

PRODUTOS E SAUDABILIDADE

Acrescentar no portfólio produtos que visam sempre melhorar a rotina e a saúde dos nossos consumidores é também uma das metas da empresa. Por isso, a **Selmi** criou linhas incríveis voltadas para quem tem interesse em escolher alimentos que trazem mais benefícios para a saúde.

PRODUTOS INTEGRAIS

A vantagem dos produtos preparados com grãos e cereais integrais é que são pensados não para gerar perda de calorias, mas sim ganho de elementos nutritivos. As recomendações de médicos, nutricionistas e educadores físicos são essas: alimentos que forneçam nutrientes essenciais, como sais minerais, vitaminas e fibras.

A **Selmi**, que se preocupa sempre em renovar e modernizar seus produtos, oferece linhas que se encaixam nessas rotinas, trazendo saúde, sabor e qualidade para a mesa de milhões de brasileiros. As massas Renata Integrale, por exemplo, são elaboradas com sêmola de grão duro, configurando alimentos que se tornam fonte de fibras, proteínas e sabor.

NOVAS LINHAS DE PRODUTOS SAUDÁVEIS

Em 2020, novos produtos foram lançados pensando diretamente nesse público:



RENATA SEM GLÚTEN

A linha de macarrão **Renata Sem Glúten** é ideal para pessoas alérgicas ou com rotinas Gluten Free, mas que não abrem mão de uma boa massa.



BISCOITO RENATA INTEGRALE

O **Biscoito Renata Integrale** chegou com dois sabores especiais e ingredientes naturais.



ORGÂNICOS RENATA

A linha de **Orgânicos Renata** tem grande potencial para a criação de diversos novos produtos, já chegando às prateleiras com o Macarrão Orgânico Renata.

As **Marcas Galo** e **Renata** oferecem biscoitos, mistura para bolos e outras opções integrais prontas, que podem ser carregadas e consumidas em qualquer lugar, surgindo assim como um alternativa facilitadora da nutrição para a maioria dos brasileiros que levam uma vida corrida, entre trabalho e outros compromissos, mas decidem seguir atentos aos cuidados com a saúde.

BENEFÍCIOS DO MACARRÃO PARA A SAÚDE



O MACARRÃO É FONTE DE ENERGIA, IDEAL PARA FAZER PARTE DE UMA DIETA EQUILIBRADA

Consumido em cerca de 99% dos lares brasileiros, o macarrão é um prato universal, presente na alimentação de todos os povos. Por ser nutritivo, energético e fácil de preparar, o alimento combina com inúmeras possibilidades de acompanhamentos, conquistando cada vez mais paladares.

RECUPERAÇÃO DE MASSA MUSCULAR

Pessoas que têm uma rotina de atividade física perdem os músculos mais facilmente. E o macarrão, rico em carboidratos, é um importante aliado para auxiliar essas lesões. Suas fontes de energia ficam disponíveis para serem utilizadas na recuperação muscular.

AFASTA A OBESIDADE

Pesquisadores afirmam que o hábito de comer macarrão está relacionado a índices reduzidos de Índice de Massa Corporal (IMC) e a menor obesidade abdominal. Isso vale quando o consumo é relacionado à ingestão diária adequada, acompanhado de hortaliças e outros alimentos saudáveis.

AUMENTA A INGESTÃO DE FIBRAS

Quem consome macarrão tem 2g a mais de fibras por dia em seu organismo. Por isso, pesquisadores incentivam o consumo de massas com vegetais para ajudar a aumentar a ingestão de fibras e de nutrientes, melhorando a qualidade da alimentação.

TRAZ MAIS SACIEDADE E MENOS DESEJO DE ALIMENTOS GORDUROSOS

Combinar alimentos ricos em carboidratos e pobres em gorduras faz com que as pessoas se sintam mais satisfeitas e, conseqüentemente, ocorre um aumento significativo na qualidade de vida.

ALIMENTO PARA TODOS

O macarrão é um alimento democrático: ideal para vegetarianos e veganos, para quem faz dieta e também para quem prefere acompanhamentos com proteína animal. A linha feita com trigo duro, integral ou com vegetais, é rica em proteínas e carboidratos complexos, tendo 10% em sua composição.

PRODUTO CLEAN LABEL:

as marcas Selmi não incluem nenhum conservante ou ingrediente desconhecido às massas, tendo a certeza de oferecer um alimento saudável a todas as famílias.

SELMI E A SOCIEDADE



RELACIONAMENTO E TRANSPARÊNCIA

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

A **Selmi** valoriza sempre a manutenção da excelência nos seus serviços em todas as áreas e segue com ações efetivas também no pós-venda. Por isso, hoje tem destaque entre as empresas que possuem os melhores índices de atendimentos do país e eleva continuamente o grau de confiança nas suas marcas e produtos.

Os canais de atendimento foram dobrados, diminuindo pela metade o tempo médio de espera. Além disso, está em vigor a gestão para o SLA, elevando o nível de serviço ao consumidor.

<p>> 80% DOS NOSSOS CONTATOS SÃO DE FORMA DIGITAL</p>	<p>> 20% POR MEIO DO TELEFONE</p>	<p>RECLAMAÇÕES ATENDIDAS EM ATÉ > 24h</p>	<p>COMPROMISSO SELMI DE RESPOSTA A RECLAMAÇÕES DIMINUIU PELA METADE</p>
<p>> 6 CANAIS DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR</p>	<p>SITE, EMAIL, 0800, INSTAGRAM, FACEBOOK E WHATSAPP</p>	<p>> 91%</p>	<p>NOSSO SCORE DE SATISFAÇÃO DO CONSUMIDOR</p>
		<p>> TOP 20</p>	<p>MELHORES ÍNDICES DE VOLTAR A FAZER NEGÓCIOS</p>



FACEBOOK.COM/GRUPOSELMI
TWITTER.COM/GRUPOSELMI
PASTIFÍCIO SELMI



FACEBOOK.COM/MARCA.RENATA
@MARCA.RENATA
MARCA RENATA



FACEBOOK.COM/MARCA.GALO
@MARCA.GALO
GALO

RESPONSABILIDADE SOCIAL

DOAÇÃO DE MACARRÃO PARA ENTIDADES SEM FINS LUCRATIVOS

Há mais de 25 anos, a **Selmi** adotou uma política para doação de produtos a entidades sem fins lucrativos principalmente da região de Campinas. Esta contribuição evoluiu e vai além das instituições do estado de São Paulo, chegando até a grupos de outros estados, como Paraná e Minas Gerais.

A seleção das entidades é feita por meio de indicações e, após análise da documentação e das características do público atendido, os produtos são devidamente entregues. Atualmente foram assistidas mais de 270 entidades, e a doação mensal está estimada em 12.500 kg de macarrão.

APOIO A AÇÕES SOCIAIS DURANTE A PANDEMIA

Em tempos realmente difíceis, a Selmi está fazendo sua parte, movendo esforços para reduzir as dificuldades enfrentadas de milhares de famílias em vulnerabilidade social pela crise do novo coronavírus. A empresa potencializou as doações em 2020, **ultrapassando 70 toneladas de produtos** destinados para grandes instituições de alcance nacional e também regionais que assistem pessoas carentes.

CAMPANHAS DE SOLIDARIEDADE

Entre as ações solidárias online a nível nacional, estão as lives do VillaMix Esperança, que destinou cerca de 22 toneladas de produtos da Selmi à Organização Gerando Falcões, responsável por realizar um trabalho de apoio social.



Outra live com bastante engajamento do público foi a do cantor **Luan Santana**, que promoveu arrecadações em prol das instituições Central Única das Favelas (CUFA) e para o Fundo das Nações Unidas para Infância (Unicef). **Durante a live, a Selmi doou mais de 10 toneladas de macarrão.**

A campanha **Marmitas do Bem**, liderada pelo restaurante Jamile, dos sócios Henrique Fogaça, Alberto Hiar e Anuar Tacach, também recebeu a contribuição da Selmi de **3 toneladas de espaguete Renata** para somar na distribuição de marmitas para pessoas em situação de rua.

Outras ações foram realizadas para a Região Metropolitana de Campinas, onde está localizada a sede da Selmi, em parceria com o **Vôlei Renata**. Foi doada **1 tonelada de alimentos** para o Banco Municipal de Alimentos de Campinas, liderado pelo Ceasa da cidade e que auxilia 170 entidades assistenciais com famílias em situação de risco durante a pandemia.

Já em parceria com o escritório Tórtima Stettinger Advogados Associados, foram doadas **10 toneladas** para diferentes instituições campineiras. E, para fechar as doações em parceria com o Vôlei Renata, **6 toneladas** foram doadas ao G10 das Favelas, grupo que está na linha de frente no combate à pandemia, e repassadas aos moradores de Paraisópolis, em São Paulo. A doação foi feita pessoalmente pelo bicampeão olímpico de vôlei, Maurício Lima, embaixador do time campineiro.

BRASIL PROCESSED FOOD 2030

Para estabelecer uma comunicação transparente e séria com todos os consumidores, a Selmi patrocina o projeto “Alimentos Industrializados 2030”, uma iniciativa do ITAL que procura meios de melhorar a sustentabilidade dos alimentos processados, bem como seu perfil nutricional visando redução de gorduras, sódio e açúcares baseado em dados estatísticos confiáveis e conhecimento técnico-científico.

Além do desenvolvimento de alimentos funcionais, o projeto também tem o objetivo de priorizar a redução da pegada de carbono, eficiência do uso de água e energia no processo de produção dos alimentos industrializados, que atua dentro de normas e padrões rigorosos de qualidade e segurança.

O projeto também tem uma forte preocupação com a clara divulgação para todos os programas empresariais e setoriais que têm como foco a melhora da qualidade e saudabilidade dos alimentos industrializados, em contraposição a mitos e preconceitos. Desta forma, é uma iniciativa estratégica favorável à inovação tecnológica nas áreas da nutrição e saúde.

INCENTIVO AO ESPORTE

CORRIDA DE RUA

A **marca Renata** manteve o patrocínio ao atletismo mesmo em ano de pandemia, com o foco em contribuir com carreiras brilhantes.

A **Selmi** reconhece todo esforço e dedicação dos atletas patrocinados e a vontade de estar entre os campeões sinaliza uma parceria de sucesso.

Um dos atletas patrocinados desde 2013 é **Josimar Ribeiro**, que se dedica principalmente às provas de corrida de rua. O atleta tem uma carreira brilhante, subindo ao pódio em todas as 14 provas que já realizou, e conquistou o 1º lugar 8 vezes.



**JOSIMAR
RIBEIRO**



**CRISTIANO
VIANA**

Cristiano Viana é atleta patrocinado pela marca Renata desde 2012, sucesso absoluto em provas de curta e longa distâncias como maratonas, meia-maratonas e corridas de aventura. O atleta coleciona vitórias e já conquistou 8 pódios com um 1º lugar importante em sua categoria, no que é considerado o maior festival off-road do planeta, o XTERRA Trail Run.

VÔLEI RENATA

A **Selmi** patrocina o time masculino de voleibol de Campinas desde 2017. Com coordenação técnica dos ex-atletas e campeões olímpicos Maurício Lima e André Heller, o Vôlei Renata ganhou importantes reforços no seu elenco para a temporada 2020/2021 e vem atingindo importantes resultados dentro e fora das quadras.



TEMPORADA MARCADA POR CONQUISTAS

O Vôlei Renata conquistou 3 pódios nas competições mais importantes da temporada:

1º LUGAR

CAMPEONATO PAULISTA

3º LUGAR

SUPERLIGA
COPA BRASIL

VÔLEI RENATA É EXEMPLO DE SOLIDARIEDADE

Os ingressos para ver o time campineiro são trocados por um quilo de alimento não perecível. E isso, graças à excelente média de público nos jogos, faz da equipe uma das principais doadoras do Banco de Alimentos de Campinas, programa de arrecadação social da cidade, que, durante a pandemia, atende 139 entidades assistenciais e beneficia aproximadamente de 50 mil pessoas.

Em parceria com o Grupo Selmi, o Vôlei Renata doou 5 toneladas de alimentos durante a pandemia, sendo 1 tonelada de macarrão no início da pandemia, e mais 1 tonelada após o título paulista. Somando-se a estes números, entre janeiro e março de 2020 foram arrecadadas mais de 3 toneladas de alimentos que foram destinados à doação.

Além destas doações constantes, a equipe campineira promove outras atividades sociais como: Clínicas de Vôlei, ações ambientais (plantio de árvores, visitas a reservas ambientais), doação de sangue, visita a pacientes internados em hospitais e participação em campanhas beneficentes.

CATEGORIAS DE BASE

PROJETO VÔLEI EM REDE

O projeto Vôlei em Rede - Núcleos Campinas oferece a aprendizagem do voleibol com vivência de valores para 210 crianças e adolescentes entre 9 e 15 anos em 3 núcleos de iniciação esportiva localizados dentro de escolas municipais. O projeto tem o objetivo de fortalecer o binômio esporte e educação, reconhecendo a escola como célula transformadora. E, para reforçar a importância das categorias de base na renovação das gerações no esporte, o Vôlei Renata em parceria com o Grupo Selmi participou ativamente do projeto durante mais um ano.

Por ser um ano atípico, as atividades presenciais do projeto foram interrompidas no mês de março, e as interações seguiram de forma remota, considerando as realidades dos núcleos.

VIDEOCONFERÊNCIAS COM CONVIDADOS

Profissionais de diferentes áreas foram convidados para compartilhar conhecimentos com os professores, ampliando a visão sobre aspectos que podem influenciar e contribuir para o desenvolvimento dos alunos do projeto Vôlei em Rede. André Heller, Coordenador técnico e embaixador do Vôlei Renata, esteve entre os convidados para apresentar o projeto esportivo de Campinas.

TORNEIO INTERNÚCLEOS VIRTUAL

Realizado pelo Instagram, o torneio mobilizou os alunos a votarem em seu núcleo durante os jogos virtuais para os ganhadores avançarem nas próximas etapas. Os professores puderam mobilizar e retomar o vínculo dos alunos e de toda a escola com o projeto. A competição virtual engajou toda a comunidade escolar e ajudou na divulgação das redes sociais, aumentando significativamente o número de seguidores do Instituto Compartilhar.

“Eu devia ter feito um vídeo do rosto da Heloísa se abrindo em felicidade. A pandemia de Covid tirou essa molecada do meio dos jogos e, de alguma maneira, o torneio virtual os colocou de volta.”

Mãe de aluna do projeto Vôlei em Rede

“O Internúcleos trouxe uma emoção nova para todos os envolvidos, à medida que íamos avançando na competição fomos criando estratégias para cada vez mais envolver e mobilizar mais pessoas. Nos proporcionou momentos de interação com toda comunidade escolar e muitas outras pessoas que nem conhecemos, mas que nos ajudaram de maneira espontânea a seguir na disputa. Foi um período de muita cooperação mesmo à distância que mostra que juntos podemos seguir adiante.”

Professora Maria Helena Biscouto - Núcleo Campo Largo/PR

INTERAÇÕES PARA PROFESSORES

Com foco no aperfeiçoamento das metodologias e troca de experiências relacionadas ao projeto Vôlei em Rede, os professores participaram de bate-papos com coordenadores e outros professores de todo o país. A ideia é agregar diferentes ideias para ações e solucionar dificuldades. Além disso, os professores puderam participar do Curso Online IC, com o intuito de explorar novos conhecimentos que envolvem as temáticas de mini esporte, organização da aula, desenvolvimento técnico, tático e a inclusão dos valores nas aulas.

PARTICIPAÇÃO DA SELMI EM 2020

O incentivo da Selmi auxilia desde a manutenção da excelência das atividades, com a coordenação trabalhando direto com os professores, até na viabilização da compra de materiais, uniformes, viagens, entre outros itens na preparação para a temporada. Este trabalho reforça a realização do sonho de centenas de alunos de se tornarem atletas profissionais, contribuindo de maneira significativa para a aderência dos alunos no retorno das atividades.