

Pacto Global COP - Comunicação de Progresso

Princípios do Pacto Global

DIREITOS HUMANOS			DIREITOS DO TRABALHO			MEIO AMBIENTE			CORRUPÇÃO
									
Apoiar e respeitar a proteção dos direitos humanos reconhecidos internacionalmente	Assegurar-se da não participação em violações dos direitos humanos	Apoiar a liberdade de associação e o reconhecimento efetivo do direito à negociação	Eliminar todas as formas de trabalho forçado ou compulsório	Abolir efetivamente o trabalho infantil	Eliminar a discriminação no emprego	Apoiar uma abordagem preventiva aos desafios ambientais	Desenvolver iniciativas para promover maior responsabilidade ambiental	Incentivar o desenvolvimento e a difusão de tecnologias ambientalmente amigáveis	Combater a corrupção em todas as suas formas, inclusive extorsão e propina



São José dos Pinhais, fevereiro de 2016.

Comunicado de Progresso

Este relatório divulga o que temos feito na Nutrimental SA Indústria e Comércio de Alimentos de maneira a pautar nossas ações pelos princípios do Pacto Global de Direitos Humanos e do Trabalho, Meio Ambiente e Anti Corrupção.

Queremos reiterar o nosso apoio à iniciativa do Pacto Global das Nações Unidas, que é totalmente alinhado com a nossa missão de **“Ofertar alimentos saudáveis e práticos, respeitando e valorizando a vida e os seres humanos”**, com os nossos valores - **Inovação, Integridade, Horizontalidade e Aprendizado Contínuo** – e com o nosso Princípio de Ação Organizacional número 10 que diz que **“Todas as nossas ações levam em conta a preservação do meio ambiente, a saúde e o bem estar das pessoas e gerações futuras”**.

Os compromissos com a vida, preservação do meio ambiente, saúde e bem estar das pessoas são muito antigos na nossa organização, pois foram assumidos antes do nosso ingresso ao Pacto Global. Em eventos com todos os colaboradores da organização, essas obrigações foram sendo formalizadas, gradualmente entre 1997 e 1999, em nossa missão, valores e princípios de ação organizacional. Com certeza, tudo foi reforçado quando em junho de 2003, nos tornamos signatários do Pacto Global.

Podemos afirmar ainda que nos anos de 2011 /2012 a empresa se aproximou do Pacto Global uma vez que participou ativamente no CBPG – Comitê Brasileiro do Pacto Global – bem como da Força Tarefa de Direitos Humanos e do Trabalho.

É com intuito de mostrar os progressos que temos feito nas mais diversas áreas de atuação alinhadas aos Princípios do Pacto Global que apresentamos esse relatório!

João Guilherme Rocha Loures Brenner

Diretor Presidente

Nutrimental AS



Apresentação da Empresa

A Nutrimental é uma empresa de alimentos 100% brasileira, reconhecida há mais de 40 anos pela sua trajetória de inovações em alimentos. Desde sua fundação, em 1968, a Nutrimental mantém o compromisso de investir na pesquisa e no desenvolvimento de tecnologias para o setor alimentício. Isso significa dominar os mais avançados processos de industrialização de alimentos, bem como tornar acessível, a um número cada vez maior de pessoas, produtos dentro dos mais altos padrões nacionais e internacionais de qualidade. Uma filosofia de crescimento responsável, baseada no propósito de oferecer ao mercado alimentos saudáveis, por meio de uma contínua valorização do ser humano. Graças a essa conduta, a Nutrimental conquistou um espaço de destaque nos mercados em que atua, ancorada na confiança de seus colaboradores, clientes e fornecedores.

A empresa é pioneira e líder na categoria de barras de cereais com a marca Nutry. No mercado, a Nutrimental já obteve a liderança em produtos inovadores na merenda escolar com a introdução de tecnologias inovadoras de misturas, desidratação e extrusão. A Nutrimental foi pioneira na fabricação de vários produtos, todos desenvolvidos internamente.

- Média de Colaboradores em 2011 – 1.058

- Média de Colaboradores em 2012 – 1.023

- Média de Colaboradores em 2013 – 1.003

- Média de Colaboradores em 2014 – 1.009

- Média de Colaboradores em 2015 – 934

- Unidades de Fabricação – São José dos Pinhais - PR (matriz) e Arceburgo – MG (filial)

- Site: www.nutrimental.com.br

- Unidades de Negócio

Mercado Consumidor

Food Service

Food Ingredients

Institucional Público

Exportação



Missão

Ofertar alimentos saudáveis e práticos, respeitando e valorizando a vida e os seres humanos.

Valores

- Horizontalidade - significa abertura de ideias, liberdade com responsabilidade, de acordo com as habilidades de cada um. Para tanto, parte do princípio de que todas as pessoas da organização são partes relevantes do processo de decisão. Mexe, portanto, com estruturas e exige reeducação, visão de equipe e delegação.
- Aprendizado Contínuo - possibilita a realização, o desenvolvimento humano e a capacitação contínua para mudança.
- Inovação - atendendo às necessidades de evolução, exige criatividade, que aflora naturalmente quando há um clima de confiança, liberdade para manifestações individuais e grupais.
- Integridade - provendo coerência e ética, gera condições para que os demais valores possam se desenvolver.

Princípios de Ação Organizacional

1. Somos uma organização onde há espaço e abertura para a descoberta do conhecimento e desenvolvimento de habilidades notáveis. Queremos aprender e ensinar e assumimos responsabilidade por nosso crescimento pessoal e organizacional.
2. Promovemos a criatividade e a iniciativa e aceitamos assumir riscos provenientes de atitudes inovadoras.
3. Trabalhamos em equipe e nos comprometemos com os resultados previamente acordados.
4. Ouvimos atentamente as pessoas e as valorizamos, respeitando a sua individualidade e liberdade de expressão. Atuamos responsavelmente, reconhecemos os esforços e comemoramos os sucessos. Mantemos um ambiente informal e prazeroso.



5. Fazemos com que a tomada de decisões ocorra no nível mais próximo do local onde as tarefas são realizadas e as pessoas desenvolvem habilidades apropriadas para terem autoridade para agir.
6. Fazemos com que os processos de mudança aconteçam de forma participativa, ouvindo as pessoas envolvidas.
7. Resolvemos os conflitos com diálogo, transparência, “apreciatividade” e respeito.
8. Tratamos as informações com responsabilidade no que se refere ao acesso, uso, divulgação e proteção, disponibilizando-as de forma clara e compreensível e em tempo hábil.
9. Promovemos a satisfação e o bem comum através do bom relacionamento entre colaboradores, e com clientes, parceiros e a comunidade.
10. Todas as nossas ações levam em conta a preservação do meio ambiente, a saúde e o bem estar das pessoas e gerações futuras.
11. Praticamos liderança positiva e assim construímos uma organização forte. Obtemos o melhor de cada ser humano, desenvolvemos a capacidade de gerar resultados em equipe e atuamos com propósito e direção orientados pela missão, valores e princípios de ação.



Direitos Humanos

1 – Respeitar e proteger os direitos humanos

2 – Impedir violações de direitos humanos

3 - Apoiar a liberdade de associação e o reconhecimento efetivo do direito à negociação coletiva



No que se refere aos Direitos Humanos, a Nutrimental tem foco na qualidade de vida de seus colaboradores. Abaixo listamos uma série de iniciativas ocorridas no ano de 2015 que comprovam a preocupação da empresa no que se refere aos assuntos de saúde, segurança do trabalho, segurança alimentar e auxílio à educação de seus colaboradores.

- Equipamentos de Proteção

A Nutrimental, preocupada com a segurança de seus colaboradores procura sempre investir em novos equipamentos de proteção individual e coletiva. Segue abaixo quadro com o investimento em EPI's e EPC's (equipamentos de proteção individual e coletiva) realizados pela empresa desde 2010.

ANO	VALOR INVESTIDO EPI + INDUMENTÁRIA
2010	R\$ 66.159,51
2011	R\$ 116.117,32
2012	R\$ 157.820,37
2013	R\$ 283.952,89
2014	R\$ 488.072,16
2015	R\$ 384.000,00

- Blitz da Segurança

A CIPA realizou, nos dias 24 e 26 de março, a blitz da segurança. Dentre os principais objetivos da ação, buscou-se orientar os colaboradores e terceiros sobre a importância da utilização da faixa de pedestres e a velocidade de circulação dos veículos dentro da empresa.

Atenção: ande seguro. Respeite as leis de trânsito, dentro e fora da empresa.





- Treinamento Trabalho em Altura - Arceburgo

No dia 27 de fevereiro foi realizado o treinamento de Trabalho em Altura para os colaboradores de Arceburgo, programado pelo Departamento de Segurança do Trabalho desta Unidade e ministrado pela empresa Preveni, sua parceira. Esse treinamento atendeu à Norma Regulamentadora NR – 35 e teve total aproveitamento dos envolvidos.

Ao final foram entregues certificados a todos os participantes. Seguem fotos abaixo:



- CIPA – Ação de Carnaval

No dia 13 de fevereiro, a CIPA e área Gestão de Pessoas em parceria com a Sodexo, realizaram um almoço especial no refeitório e um dia de prevenção e orientações sobre o vírus HIV e a Hepatite, com a entrega de kits na saída dos turnos.

Folia consciente foi o tema escolhido, pois não existe coisa melhor do que se divertir com segurança. Confirmam as fotos:



- Treinamentos Percepção de Risco e Trabalhos a Quente

Na semana entre 4 e 8 de maio, a Segurança do Trabalho realizou um treinamento de conscientização sobre Percepção de Riscos para os colaboradores deste setor. Nos dias 26 e 27 de maio, foi a vez dos colaboradores do Setor Mistura Pós participarem do mesmo treinamento, que tinha o objetivo de despertar na equipe a consciência sobre a identificação de riscos nos locais de trabalho, partindo do princípio que tudo o que pode ser percebido, reconhecido e identificado pode ser analisado e controlado. Trazendo este conceito para o ambiente de trabalho, ressaltou-se a importância em percebermos os riscos presentes em nosso dia a dia para que acidentes possam ser evitados.

Por sua vez, no dia 29 de maio foi realizado, pela Segurança do Trabalho, na Sala de Inovação, um treinamento de conscientização e orientação sobre Trabalhos a Quente para os colaboradores da Manutenção (Mecânicos, Torneiro Mecânico, Técnico Mecânico e Auxiliar de Manutenção) e Tabletes (equipe GPA). O treinamento teve como objetivo assegurar que trabalhos a quente como corte, solda, esmerilhamento, entre outros, sejam conduzidos de maneira correta e segura, garantindo a saúde e segurança dos trabalhadores, bem como a segurança das instalações.

O treinamento teve a duração aproximada de 1 hora e, ao término, os trabalhadores tiveram um maior conhecimento de todos os riscos envolvidos nessas atividades, bem como quais são os EPIs de uso obrigatório, fazendo com que os riscos presentes sejam minimizados e não venham causar danos à saúde do trabalhador.





- Semana Kaizen

No período de 22 a 26 de junho foi realizada a VIII Semana Kaizen, desta vez na fábrica Forneados. A Semana Kaizen envolveu colaboradores da fábrica, dos setores Almoxarifado de Matéria Prima, Almoxarifado de Embalagem, PCP e Melhoria Contínua.

A semana teve como objetivos principais implantar um controle de materiais, reduzir divergências entre estoque físico e sistema, melhorar o fluxo de materiais e de informações no abastecimento de materiais para a fábrica e implantar o Maxipro Web. Os objetivos secundários foram melhorar o fluxo de materiais e de informações no processo de Requisição/Devolução de materiais (matérias primas e embalagens) e melhorar a organização dos materiais no setor.



- Treinamentos: Plano de Atendimento à Emergência, NR 13 e Brigadistas

No dia 21 de Julho os colaboradores do Setor Tabletes (1º, 2º e 3º turnos) receberam um treinamento de segurança sobre rotas de fuga, saídas de emergência, pontos de encontro e sistema de alarmes de incêndio. Este treinamento faz parte de uma meta maior que é a divulgação do Plano de Atendimento a Emergências (PAE) da Nutrimental, unidade de São José dos Pinhais, para todos os colaboradores até o final do ano de 2015.

Nestes últimos meses também foram realizados treinamentos de segurança do trabalho, voltados para os Caldeiristas e para os Brigadistas.

Para os Caldeiristas foi realizado o Curso de Reciclagem de Caldeiristas (NR13). Este treinamento é essencial para que os Caldeiristas mantenham-se atualizados com as normas vigentes, e também para garantir que os equipamentos sejam operados dentro dos parâmetros de segurança.

Já os Brigadistas, participaram de treinamentos específicos sobre diferentes tipos de emergências. Esses treinamentos constantes visam garantir que a Brigada de Emergência da Nutrimental esteja pronta a intervir em casos de emergência.



- XXXVIII SIPAT – Eu Uso EPI

Entre os dias 24 e 28 de Agosto foi realizada a XXXVIII SIPAT (Semana Interna de Prevenção de Acidente do Trabalho) na unidade de São José dos Pinhais. Uma semana antes do evento foi divulgado um vídeo no refeitório a fim de incentivar a participação dos colaboradores. Também cada colaborador recebeu um convite “plantável” adicionado de sementes de rúcula ou de agrião.





A semana iniciou com o Concurso de Paródias, tendo como 1º lugar o colaborador Antonio do setor DMAT, nos dias seguintes foi realizada a Palestra/Show com “Aderbal Neto” onde muitos se divertiram e também ganharam prêmios. Ao fim da semana foram realizadas Quick Massages para os sorteados e também foram servidas refeições especiais em todos os horários no Refeitório. No último dia, durante a cerimônia de encerramento, foram entregues os troféus aos colaboradores sem acidentes de trabalho, além do sorteio de diversos brindes.

A Equipe da CIPA e da Segurança do Trabalho agradece a participação de todos!

E lembre-se: “Da minha vida cuido eu. Eu uso EPI.”



- SIPAT – Unidade de Arceburgo

Foi realizada, na unidade de Arceburgo, de 24 a 28 de Agosto, a SIPAT 2015.

O dia 28 foi o principal dia do evento, pois começou com a recepção dos colaboradores às 08:30, no Clube Flor de Lis, e às 09:00 foi dado início ao evento com a saudação e boas vindas a todos. Foram realizadas diversas atividades voltadas à segurança e saúde no trabalho como a premiação da melhor frase relativa ao tema do evento, gincana, palestras e premiação de colaboradores com maior tempo sem acidentes.

Os assuntos das palestras foram: Ergonomia, Motivação e Sucesso no Trabalho e Direção Defensiva.

Foi uma semana voltada à conscientização da importância de segurança e saúde no trabalho, atingindo a participação de 100% dos colaboradores.



- Dia da Segurança Alimentar

Anualmente, no dia 16 de Outubro comemora-se o Dia Mundial da Alimentação em mais de 150 países como uma importante data para conscientizar a opinião pública sobre questões como nutrição e alimentação.



Para não ficarmos de fora, nos dias 21 e 22 de Outubro de 2015, a Gestão da Qualidade realizou um evento na unidade de São José dos Pinhais para que todos possam reciclar seus conhecimentos das Boas Práticas de Fabricação (BPF), aplicando-as dentro e fora da empresa tornando assim a segurança alimentar uma prática constante na vida de todos.

O evento contou com a participação dos colaboradores, que puderam dar boas risadas e reforçar sua cultura de qualidade e segurança, prestigiando o programa “Master Nutri Chef”, que foi comandado pelo grupo “Os Gorgonzolas” que de maneira descontraída simulou um programa de culinária abordando os conceitos de BPF. Os participantes utilizaram as matérias-primas e ingredientes da Nutrimental para o preparo de vários pratos, que foram julgados e premiados.



- Programa Quick Kaizen

O programa Quick Kaizen foi criado no final do segundo semestre de 2013 na Nutrimental, pela área de Melhoria Contínua, com o objetivo de ser um canal para a geração de ideias de melhoria nas fábricas, sugeridas por qualquer colaborador.



O principal objetivo das ideias sugeridas é a redução ou eliminação dos sete desperdícios da produção, que são eles: Superprodução, Espera, Transporte, Super processamento, Movimentação, Retrabalho e Estoque.

Para avaliar a viabilidade das ideias sugeridas, a equipe de Melhoria Contínua junto com as áreas corresponsáveis avaliam as ideias de acordo com as legislações vigentes e as normas da empresa. Se a ideia for aprovada, é executada com o máximo possível de recursos internos, evitando o gasto com compras de materiais.

Esse programa deu abertura para a comunicação da fábrica, pois é um meio deles colocarem no papel as suas ideias. As pessoas que trabalham no seu posto de trabalho são as que melhor conhecem aquele ambiente, e o que precisa ser melhorado nele, por isso são as melhores pessoas para sugerirem essas ideias.

Considerando os colaboradores da área produtiva, 94% das pessoas já foram treinadas e impactadas por esse programa. 116 pessoas já sugeriram ideias desde 2013, 258 Quicks Kaizens já foram sugeridos e 100 concluídos até janeiro de 2016.

Abaixo são exemplos de Quicks Kaizens sugeridos por colaboradores e executado pela equipe de Melhoria Contínua e Manutenção:

QKTAB-002-2013: Armazenamento das bandejas L3

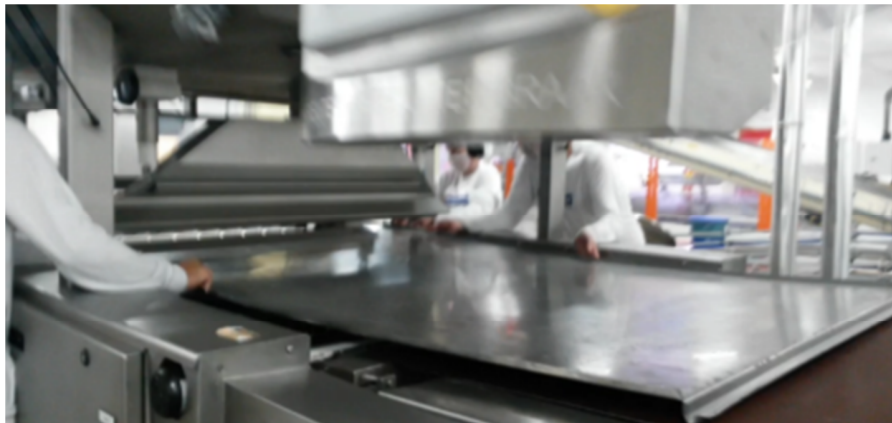
Situação Atual: “Os colaboradores tem que transportar bandejas muito pesadas para adequar a linha de produção nos setups. Eles vão buscar as bandejas em uma sala no fundo do setor, longe do local onde elas são usadas.”

Proposta de Melhoria: “Fabricar carrinho ou suporte em baixo da linha para poder armazenar essas bandejas perto do local onde são utilizadas.”

Desperdício: Movimentação e transporte.

ANTES:





DEPOIS: Descritivo da melhoria executada: Foi fabricado um carrinho para guardar as bandejas embaixo da linha, e como algumas bandejas eram muito grandes, foi necessário cortá-las em tamanhos menores.



Essa ideia de melhoria citada acima recebeu o prêmio chamado UAU Sensacional, um programa de reconhecimento oferecido pela Nutrimental para ideias que contribuam para a empresa e que não faça parte das responsabilidades diárias do colaborador.

- Bolsa Auxílio ao Estudo

A Nutrimental possui programa de bolsa auxílio ao estudo há muitos anos. O objetivo é conceder um valor para auxiliar os colaboradores no pagamento das mensalidades dos cursos de graduação e pós-graduação, incentivando-os assim em seu desenvolvimento pessoal e profissional. Para obtenção da Bolsa Auxílio ao Estudo, o colaborador deve atender os seguintes critérios:



- Ser colaborador efetivo há, no mínimo, 12 meses na empresa ou então ter, no mínimo, 6 meses de estágio e 6 meses de efetivo;
- O curso deve possuir relação direta com a atividade desenvolvida na área em que está trabalhando atualmente;
- O colaborador deve estar matriculado e as aulas devem iniciar no semestre equivalente à inscrição da bolsa auxílio para receber o benefício. Ou seja, não é possível reservar vaga para o semestre seguinte;
- Em caso de lista de espera de bolsistas, ficará valendo o critério salarial, isto é, o colaborador que recebe menor salário base terá privilégio sobre os demais.

QUADRO DE INVESTIMENTO DA EMPRESA

ANO	VALOR INVESTIDO	
2006	R\$ 123.125,78	
2007	R\$ 141.325,91	
2008	R\$ 128.297,82	
2009	R\$ 109.733,20	
ANO	NÚMERO BOLSAS	VALOR INVESTIDO
2010	54	R\$ 89.245,52
2011	59	R\$ 117.514,67
2012	57	R\$ 115.144,77



2013	51	R\$ 117.088,83
2014	55	R\$ 125.493,53
2015	35	R\$ 85.983,20



Direito do Trabalho

4 - Eliminar de todas as formas de trabalho forçado ou compulsório

5 - Abolir o trabalho infantil

6 - Eliminar a discriminação no emprego



- Responsabilidade Social

O investimento em responsabilidade social é cada vez maior entre as empresas. Na Nutrimental ele representa um compromisso contínuo com o comportamento ético e com o desenvolvimento econômico. Como organização socialmente responsável, a Nutrimental procura incorporar no planejamento de suas atividades os interesses dos acionistas, colaboradores, prestadores de serviço, fornecedores, consumidores, comunidade, governo e meio ambiente.

Dentre as ações realizadas pela empresa no ano de 2015, podemos citar o projeto social descrito abaixo:

- Projeto Organizações do Futuro

A Nutrimental em parceria com a empresa CR Almeida e Instituto Renault, lançou o projeto “Organizações do Futuro”, que tem como seu realizador a ASID (Ação Social para Igualdade das Diferenças).

Foram selecionadas 12 organizações do terceiro setor atuantes em São José dos Pinhais, com o objetivo de capacitá-las em seis diferentes áreas da gestão administrativa para obterem uma visão de gestão integrada e proativa.

As etapas contempladas no projeto podem ser assim resumidas: Mapeamento Regional, Diagnóstico, Nivelamento, Capacitação, Acompanhamento/Assessoria e Mensuração de Resultado pela ASID.



O projeto teve início em 2014 e finalização em dezembro de 2015. As organizações participantes desse projeto puderam fazer mais e melhor e até de buscar mais recursos de forma mais estruturada com base nos treinamentos que receberam.

Valor total investido pela empresa no projeto: R\$ 28.496,67, sendo que metade foi investido em 2014 e metade em 2015.

Escopo do projeto:

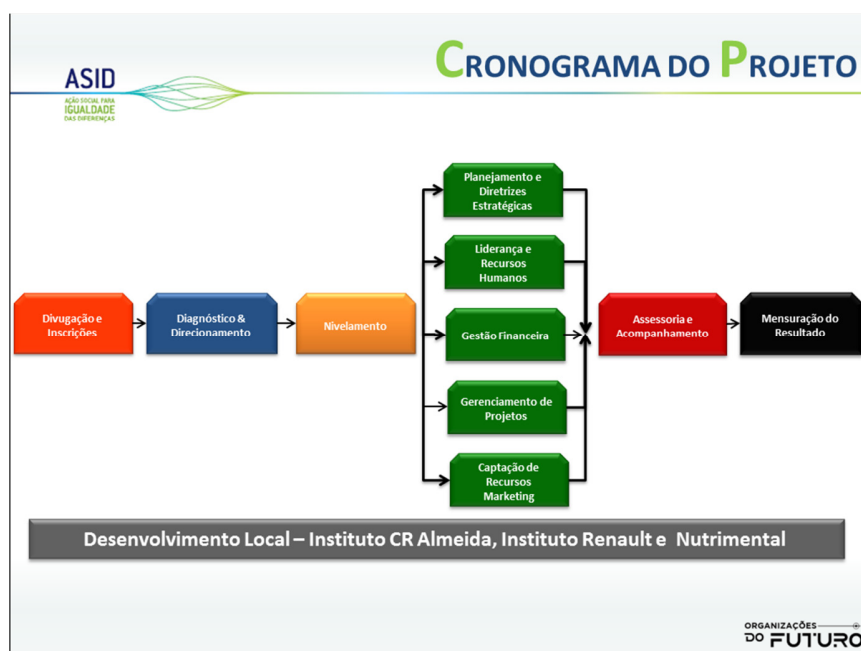


Foto entrega dos certificados para as instituições participantes:



Selo entregue pela ASID à Nutrimental:



- Programa de Aprendizagem

A Nutrimental possui convênio com algumas instituições de aprendizagem de São José dos Pinhais e Curitiba para empregar aprendizes cumprindo todos seus direitos legais e proporcionando a estes jovens a oportunidade de desenvolvimento em um ambiente organizacional. O objetivo deste programa desenvolvido pela Nutrimental é oferecer aos aprendizes uma formação prática, a fim de suprir as necessidades técnico-profissionais do adolescente em seu pleno desenvolvimento, atendendo o disposto da Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT).

O adolescente contratado por meio da Lei do Aprendiz ganha atenção diferenciada, principalmente no que diz respeito à sua formação profissional. Por isso, é importante ter consciência de que o adolescente não é um trabalhador assim como os outros colaboradores da empresa. A prática do trabalho é o seu meio de aprendizagem.



Entende-se por aprendiz pessoa maior de quatorze anos e menor de vinte e quatro anos que celebra contrato de aprendizagem, nos termos do artigo nº 428 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).

Ao contratar, a empresa garante aos aprendizes a oportunidade de instruir-se em uma profissão e de colocá-la em prática. Além de cumprir com a cota obrigatória estipulada por lei, tanto o adolescente quanto a empresa são beneficiados, já que a última pode investir nos seus futuros profissionais, atuar como uma empresa socialmente responsável e ainda contribuir com a renda familiar do adolescente.

A organização se compromete a assegurar ao aprendiz, inscrito no programa de aprendizagem, formação técnico-profissional metódica compatível com o seu desenvolvimento físico, moral e psicológico, e o aprendiz se compromete a executar com zelo e diligência as tarefas necessárias a essa formação.

Como pontos positivos do Programa de Aprendizagem da Nutrimental, podemos destacar:

- Oferece um programa de qualidade ao aprendiz, atendendo as necessidades da organização;
- Atende a Lei nº 8.069, de 13.07.90 – Estatuto da Criança e do Adolescente, editado no Decreto nº 5.598 de 1.12.2005, nos termos do artigo 428 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT);
- Alinha a prática de aprendizagem da Nutrimental com a metodologia das instituições de ensino;
- Valorização do lado humano durante o processo de aprendizagem;
- Possibilidade de dar uma oportunidade ao aprendiz e inseri-lo no mercado de trabalho;
- Possibilidade de efetivação do aprendiz após completar o período do contrato, já que o mesmo conhecerá bem o funcionamento da empresa e as atividades a serem executadas;
- Jovens treinados e motivados;
- Envolve e orienta os colaboradores da empresa contribuindo, assim, para uma melhor formação e integração do adolescente.



No caso do aprendiz, o contrato de aprendizagem é um contrato de trabalho especial, ajustado por escrito e não superior a dois anos. A sua validade pressupõe anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social, matrícula e frequência do aprendiz à escola. Ao aprendiz será garantido o salário mínimo hora, salvo em condições mais favoráveis. Além do que dispõe a lei, a Nutrimental fornece os seguintes benefícios:

- Plano de saúde integral;
- Seguro contra acidentes pessoais;
- Refeições (de acordo com o horário que o aprendiz fica na empresa);
- Vale transporte integral cedido para os trajetos residências – empresa - curso de aprendizagem ou curso de aprendizagem – empresa – residência;
- Acesso ao Posto de Vendas de produtos da Nutrimental;
- Convênios com farmácias para desconto do medicamento em folha de pagamento;
- Convênios com academias e instituições de ensino.

A jornada do aprendiz compreende 8 horas diárias, sendo computadas as horas destinadas à aprendizagem teórica e prática. Na Nutrimental, o aprendiz permanece 4 horas em atividades de aprendizagem, sendo terminantemente proibidas a prorrogação ou a compensação dessa jornada.

Além dessas horas, o aprendiz poderá ficar na empresa apenas com a finalidade de refeição, ou seja, ao iniciar ou terminar seu período de aprendizagem prática, poderá almoçar e/ou jantar, de acordo com o horário estipulado no contrato de aprendizagem.

O responsável legal pelo aprendiz, caso este seja menor, deve assisti-lo em todos os documentos referentes ao seu contrato e permanência na empresa.

Quadro de Investimento

ANO	NÚMERO APRENDIZES	VALOR INVESTIDO
2008	4	R\$ 41.759,00
2009	4	R\$ 37.510,70
2010	4	R\$ 45.165,71
2011	8	R\$ 75.259,81



2012	16	R\$ 184.971,00
2013	32	R\$ 371.666,00
2014	40	R\$ 448.074,00
2015	31	R\$ 663.051,00

- Se Liga Aprendiz!

Com o intuito de melhorar nosso programa de aprendizagem e torná-lo mais atrativo aos jovens, em janeiro de 2013, foi lançado o programa de incentivo para todos os aprendizes da Nutrimental chamado “Se Liga Aprendiz!”. O mesmo tem como objetivo oferecer uma ferramenta que estimule a prática de atividades que ajudam no desenvolvimento intelectual, profissional e pessoal de cada jovem.

Em 2015, a primeira atividade foi o lançamento e explicação do programa. Na sequência ocorreram vários treinamentos para os jovens: Comportamento no Trabalho, Segurança do Trabalho, Meio Ambiente, Boas Práticas de Fabricação, Sipat e Segurança Alimentar. Para a fixação das leituras, aconteceram dois seminários, onde todos os jovens tiveram a oportunidade de falar com detalhes sobre cada livro lido e trocar experiências de leitura.

Cada atividade gerou uma pontuação e, ao final do contrato de aprendizagem, é feito um relatório de desempenho do jovem participante, ficando o histórico do mesmo disponível para futuras contratações efetivas na empresa.

Abaixo segue o cronograma dos encontros realizados em 2015:

21/01/15 – Lançamento do Programa de Aprendiz 2015

26/02/15 – Treinamento de Comportamento no Trabalho

20/03/15 – Seminário de Leitura

30/04/15 – Treinamento de Segurança do Trabalho

15/05/15 – Palestra Virada Ambiental

18/06/15 – Treinamento de Boas Práticas de Fabricação



26/08/15 – Palestra Sipat

31/08/15 – Seminário de Leitura

22/10/15 – Palestra Segurança Alimentar

- Inclusão de Pessoas com Deficiência

Há anos a Nutrimental trabalha com a questão da diversidade, principalmente na inclusão de pessoas com deficiência. Anualmente a área de Gestão de Pessoas realiza uma série de ações para aumentar o número de pessoas com deficiência no nosso quadro.

A legislação brasileira há anos estabeleceu a obrigatoriedade de as empresas com 100 ou mais empregados preencherem uma parcela de seus cargos com pessoas com deficiência. A reserva legal de cargos é também conhecida como Lei de Cotas (art. 93 da Lei nº 8.213/91).

A cota depende do número geral de empregados que a empresa tem no seu quadro, na seguinte proporção, conforme estabelece o art. 93 da Lei nº 8.213/91:

- I- De 100 a 200 empregados – 2%
- II- De 201 a 500 empregados – 3%
- III- De 501 a 1.000 empregados – 4%
- IV- De 1.001 em diante – 5%

Para atender a legislação, a Nutrimental precisa ter em seu quadro de colaboradores o total de 35 pessoas com deficiência, no entanto apresenta número maior conforme demonstrado na tabela abaixo (base dezembro 2015):

TIPO DE DEFICIÊNCIA	Nº COLABORADORES
Física	6
Visual	16
Intelectual	9
Auditiva	7
Total	38



Meio Ambiente

7 - Apoiar uma abordagem preventiva aos desafios ambientais

8 - Promover maior responsabilidade ambiental

9 - Incentivar o desenvolvimento e difusão de tecnologias ambientalmente amigáveis



- Estação de Tratamento de Efluentes

Todo o efluente gerado na Nutrimental é tratado na estação de tratamento de efluentes (ETE) da empresa e, sai deste tratamento, atingindo todos os padrões de lançamento exigidos pelo órgão ambiental. O tratamento de é do tipo biológico com aeração e posterior tratamento físico químico. A operação do sistema de tratamento é realizada por operadores treinados, durante 24 horas por dia, todos os dias da semana. Realiza-se também, o monitoramento diário de parâmetros, em vários pontos do sistema, visando garantir sua máxima eficiência. Além de parâmetros avaliados por um laboratório terceirizado, a fim de que garantir maior confiabilidade ao sistema.

Durante o ano de 2015, foi construída a Central de Produtos Químicos da ETE, a fim de realizar de forma correta, a separação dos produtos químicos utilizados na estação. A central foi separada em duas áreas: Ácidos e afins e Alcalinos e afins, sendo que ambas possuem canaletas separadas que são direcionadas para bacias de contenção. Caso ocorra algum vazamento dentro da Central, todo o produto é encaminhado para as bacias, as quais ficam ao lado da construção. Investimento total: R\$ 66.233,04.



Também foram reformadas as bacias de contenção do mezanino da Estação, evitando assim, que se ocorrer vazamento nos contêineres de soda e PAC que estão em uso, não haja contaminação ao ambiente.

Sempre com o pensamento de melhoria contínua, o setor de manutenção realizou a substituição de alguns tanques da estação que não estavam adequados por outros que estavam em desuso em outros setores da Nutrimental, ou seja, foi reaproveitado material interno e não houve custos para o setor de meio ambiente.

ANO	VALOR INVESTIDO
2009	R\$ 142.175,21
2010	R\$ 200.000,00
2011	R\$ 450.000,00
2012	R\$ 542.000,00
2013	R\$ 694.000,00
2014	R\$ 205.000,00
2015	R\$ 458.526,08

Obs.: 2015 – Consultoria / Operação da ETE + Produtos químicos para o tratamento.

- Resíduos Sólidos

Em todas as áreas da Nutrimental há coleta seletiva dos resíduos gerados, com indicativo de lixeiras coloridas, garantindo assim, que estes resíduos sejam separados desde sua geração. Os resíduos, já separados, são armazenados temporariamente na Central de Resíduos da Nutrimental, até que seja solicitado o transporte para destinação final. As empresas transportadoras e destinadoras de resíduos têm licença ambiental de operação emitida por órgão ambiental e todas as documentações exigidas por este órgão.

Visando sempre a melhoria, em 2015, foram substituídas algumas empresas de transporte e destinação final de resíduos sólidos. Além disso, como os demais anos, foi realizado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, o PGRS, o qual indica todos os resíduos gerados, a



segregação, acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte, tratamento e disposição final de todos os resíduos gerados.

Também foi entregue ao IAP e à Secretaria de Meio Ambiente de São José dos Pinhais, o PGRSS, Plano de Gerenciamento de Resíduos do Serviço de Saúde, documento no qual indica qual foi o destino final dos resíduos gerados no ambulatório da Nutrimental. Este ano, foi englobado no PGRSS procedimentos de acondicionamento dos resíduos, limpeza do ambulatório e registros de vacinação das técnicas de enfermagem.

Foram reestruturados os locais que faziam o acondicionamento de alguns resíduos, como por exemplo, os resíduos de serviço de saúde, óleo lubrificante e produtos químicos vencidos, sendo que estes foram isolados com telas e cadeado, restringindo o acesso aos colaboradores autorizados. Toda essa alteração foi procedimentada. O material utilizado para esse isolamento era proveniente de outros setores da Nutrimental e estava em desuso, não tendo portanto nenhum custo extra ao setor de meio ambiente.

ANO	VALOR INVESTIDO
2010	R\$ 78.802,13
2011	R\$ 105.000,00
2012	R\$ 154.522,00
2013	R\$ 146.419,00
2014	R\$ 127.916,00
2015	R\$ 119.207,09

- Monitoramento das Emissões Atmosféricas

No ano de 2015, para o monitoramento das emissões atmosféricas foi adicionado mais dois pontos de monitoramento: o exaustor de moagem e do peneiramento, no setor Desidratados, sendo avaliado o material particulado total.

Todos os relatórios de monitoramento e automonitoramento realizados ficaram dentro dos padrões estabelecidos pela legislação.



ANO	VALOR INVESTIDO
2009	R\$ 6.500,00
2010	R\$ 7.000,00
2011	R\$ 5.600,00
2012	R\$ 6.250,00
2013	R\$ 7.820,00
2014	R\$ 7.120,00
2015	R\$ 8.430,00

- Outros

No segundo semestre, iniciou-se o trabalho de levantamento de aspectos e impactos ambientais, o LAIA, do setor Mistura de Pós. Foram avaliados todos os aspectos ambientais, desde o recebimento de matéria prima até a paletização do produto acabado.

O documento foi estruturado com informações provenientes do Líder de Equipe de Produção, da Gerente de Fabricação, do Coordenador Industrial, do Técnico de Meio Ambiente e Assistente de Melhoria Contínua. Os aspectos que foram identificados como significativos, geraram um PGA – Programa de Gestão Ambiental, e foram tomadas algumas ações para minimizar os impactos causados pelas atividades identificadas. E, ao final, todos os colaboradores do setor Mistura de Pós participaram de um treinamento ministrado pelo setor de Meio Ambiente, a fim de conhecerem a ferramenta LAIA. Eles foram informados sobre as ações que foram tomadas e o que podem fazer no dia-a-dia para minimizarem os impactos.

Destaca-se, que a partir do LAIA foi identificado o grande risco com o uso de botijão de GLP em uma das áreas do setor, o qual foi substituído por um fogão elétrico. Os colaboradores também foram instruídos de como realizar o descarte correto de tintas e diluentes provenientes das limpezas dos cabeçotes das impressoras utilizadas no setor.

- Treinamentos de Meio Ambiente

Ao longo de 2015, o setor de Meio Ambiente realizou alguns treinamentos focado em coleta seletiva para alguns setores da Nutrimental, porém, a ação mais forte do ano foi a criação do



Comitê de Meio Ambiente. Este comitê é formado por uma equipe multidisciplinar com colaboradores das seguintes áreas: Gerência de Fabricação, Gestão de Pessoas, Higiene Industrial, Marketing, Meio Ambiente, Suprimentos e TI.

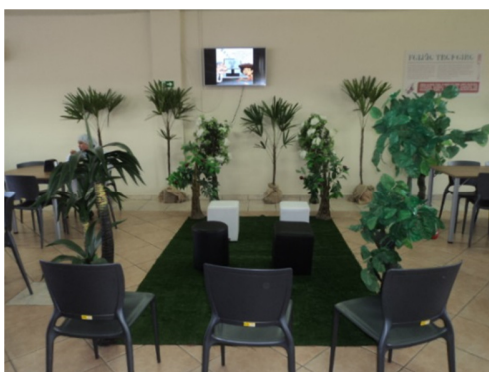
O objetivo do Comitê é estudar ações que possam reduzir o consumo de bens fornecidos pela empresa, visando principalmente a economia de recursos naturais e também a parte financeira. No mês de Maio, foi realizada uma ação com toda a empresa, envolvendo todos os setores e turnos, um ciclo de palestras intitulado como “Virada Ambiental”. O objetivo das palestras foi sensibilizar e conscientizar os colaboradores da Nutrimental sobre o impacto que algumas atitudes do dia a dia causam ao meio ambiente e os custos que isso traz para a empresa, como por exemplo o: consumo/desperdício de água e energia elétrica, geração de resíduos sólidos, desperdício de alimentos.

Durante a palestra, os colaboradores foram motivados a realizar uma mudança no consumo, e para tal, foram convidados a virar suas cadeiras para o fundo do auditório, para que a apresentação da palestra continuasse na parte de trás. Com isso, o Comitê quis despertar que são pequenas atitudes que podem fazer uma grande mudança. Participaram do treinamento 80% dos colaboradores da Nutrimental.



Durante a Virada Ambiental, houve a divulgação do concurso “Boas Ideias, Bons Resultados”. Para participar do concurso os colaboradores deveriam responder a seguinte pergunta: “O que podemos fazer na Nutrimental que colabore com o meio ambiente e ainda nos traga economia?”. A ideia escolhida em primeiro lugar foi indicada ao prêmio UAU Sensacional.

No dia 10 de Junho, foi comemorado o dia do Meio Ambiente no refeitório da Nutrimental. Neste dia foram divulgados os vencedores do concurso proposto no dia da Virada Ambiental. O refeitório foi todo decorado e uma área com um painel foi disponibilizada para que os colaboradores tirassem fotos, com vários acessórios que lembravam o tema meio ambiente.



Algumas ideias do concurso já foram implementadas, como por exemplo, o estímulo do uso de caixas de papelão ao invés de sacolas plásticas na loja da fábrica. Outra ideia também, foi a implantação de porta-corpos acionados por um clique, restringindo a saída de um copo apenas por vez.





Alguns procedimentos também foram adotados, como o desligamento da central de utilidades em dias de parada da fábrica e a centralização da distribuição e controle de materiais de escritório.

Ainda visando lembrar os colaboradores da importância de um consumo consciente, o Comitê elaborou adesivos bem-humorados, no padrão do aplicativo Whatsapp, com lembretes de usar 2 folhas de papel toalha, de apagar as luzes ao sair, desligar o ar condicionado, entre outras ações do dia a dia.



Obs.: Em 2015, o treinamento foi feito internamente, com os colaboradores do Comitê Virada Ambiental, não necessitando de investimento.





Anti Corrupção

10 - Combater a corrupção em todas as suas formas

A Nutrimental entende que suas maiores fortalezas são seus valores e princípios de ação organizacional, apresentados no início deste relatório. Nesse sentido, reforçamos que temos um valor de integridade e o princípio número 9 que diz que “Promovemos a satisfação e o bem comum através do bom relacionamento entre colaboradores, e com clientes, parceiros e a comunidade” que comprovam o alinhamento com o princípio de combate à corrupção do Pacto Global. Se temos ações pautadas pela integridade e promovemos o bom relacionamento entre parceiros, significa que não deve existir espaço para corrupção, extorsão e propina.

Porém, entendemos ainda que acima das questões organizacionais está o cumprimento das leis nas suas mais diversas esferas, pois seguindo as leis não existe opção para corrupção e é nessa máxima que focamos nosso caminhar.

Todavia, com a finalidade de divulgação dos nossos valores e de nossa carta de princípios organizacionais, dentre eles o valor de integridade e o princípio 9, a estratégia da Nutrimental é utilizarmos nossos programas de educação institucional e, dentre eles, o principal é o Programa de Integração, pois neste programa toda cultura organizacional é explicada de forma profunda, além de que todos os participantes recebem material para leitura e consulta posterior.

- Programas de Integração

ANO	Nº PROGRAMAS REALIZADOS	TOTAL DE PESSOAS TREINADAS
2010	16	222
2011	21	254
2012	19	235
2013	22	402
2014	20	246
2015	15	121

