



COMUNICAÇÃO SOBRE
O PROGRESSO

Esta é a nossa **Comunicação sobre o Progresso** na implementação dos princípios do Pacto Global das Nações Unidas e apoio aos objetivos mais amplos da ONU.

Comentários sobre o seu conteúdo são bem-vindos.



AVENORTE

GROUP

AVÍCOLA CIANORTE LTDA

Período coberto pela sua Comunicação de Progresso (COP)

De: 07/2018

A: 05/2019

Declaração de apoio continuado pelo Diretor

Com gratidão reafirmamos mais um ano o compromisso, apoio e continuidade da Avenorte Avícola Cianorte LTDA. com os dez princípios do Pacto Global das Nações Unidas, o qual temos a satisfação de ser signatária desde 2012.

Mantemos relações de respeito e confiança com nossos colaboradores, clientes, fornecedores e parceiros. Sempre agimos com ética e transparência a fim de realizar ações e projetos de responsabilidade socioambiental alinhados com os princípios do Pacto Global nas áreas de Direitos Humanos, Meio Ambiente, Trabalho e Combate à Corrupção.

Somos conhecidos pela seriedade de nossa empresa em cumprir com nossos compromissos, e a cada ano fortalecemo-nos com base nos princípios, junto com nossos colaboradores e todos aqueles que alcançamos por meio de nossas ações.

Trabalhamos em prol da saúde e a qualidade de vida dos nossos colaboradores, investimos no desenvolvimento de pessoas, na preservação do meio ambiente, na eliminação de qualquer tipo de discriminação e na redução da desigualdade.

Assim, continuamos comprometidos com os dez princípios do Pacto Global, pois é essencial que nossos laços estejam firmes para contribuirmos para um mundo mais justo e sustentável à todos.

Atenciosamente,

Sérgio Rodrigo Ruiz Guimarães

Diretor

QUEM SOMOS

Nascemos em 28 de fevereiro de 1997 na cidade de Cianorte, noroeste do Paraná e iniciamos nossas atividades de abate e processamento de carnes em 21 de maio de 1998. Somos uma empresa do ramo abatedouro de aves, composta por aproximadamente 2.800 colaboradores. Produzimos frangos inteiros, miúdos, cortes e temperado com a marca Guibon Foods e Frango Amazonas, e comercializamos nossos produtos (Guibon Foods) dentro do território nacional e internacional.

A ração fornecida aos nossos parceiros integrados é produzida por nossa fábrica de rações, a qual possui equipamentos automatizados e softwares de alta tecnologia.

Atualmente possuímos um sistema de integração com mais de 390 aviários alojando milhares de aves mensalmente. As aves recebem todo suporte técnico desde o primeiro dia até o abate.

Para garantir a qualidade e segurança em todo o nosso processo, temos implementada as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), possuímos certificação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), nossas atividades seguem as práticas de Abate Humanitário, tendo também capacidade para abate Halal. Somos certificados pela norma Global de Segurança Alimentar que se chama British Retail Consortium (BRC) com a nota AA, por atender os mais altos padrões de controle de qualidade, nos colocando entre as 10 mais do Brasil. Exportamos nossos produtos desde 2011 e atendemos os mais altos padrões de exigências dos países.

Respeitamos o meio ambiente e por isso, investimos fortemente na Fábrica de Farinhas e Óleo, transformando seus subprodutos em novas matérias primas que passam por processos seguros com alto índice de automação, além de análises laboratoriais frequentes e uma rigorosa avaliação do controle de qualidade.

VISÃO

Ser reconhecida no mercado interno e externo por produtos e serviços de qualidade de forma sustentável, competitiva e rentável, através de uma equipe comprometida, eficiente e orgulhosa por participar desta história.

MISSÃO

Crescer com sustentabilidade e equilíbrio, produzindo alimentos com qualidade, legalidade e segurança, através de modernas instalações, desenvolvendo e valorizando colaboradores, parceiros, clientes, comunidades e meio ambiente, gerando segurança a todos os envolvidos nesta trajetória.

VALORES: NOSSO JEITO DE SER!

Compromisso é tudo: Acreditamos que somos preparados para alcançarmos nossos objetivos diários através do nosso envolvimento em todos os momentos. Esse é o nosso jeito de ser!

Credibilidade é confiar: Nos comunicamos e agimos com transparência e honestidade com foco na melhoria contínua para mantermos a imagem íntegra que a empresa assume com os colaboradores, clientes, fornecedores e sociedade.

Movidos por desafios: Sonhamos de olhos abertos! Não medimos esforços quando se trata da excelência em nossos processos e a satisfação de nossos clientes internos e externos.

Relações de respeito: Para nós, viver os valores Avenorte é sinônimo de respeito, esse é o alicerce de nossas relações. Respeito é bom e a gente gosta!

Paixão por nossa história: Temos nosso jeito simples de ser, acreditamos que não há fórmula mágica, mas sim, um grupo que visa soluções práticas e ágeis e juntos fazemos a diferença.

POLÍTICA DA QUALIDADE

POLÍTICA GLOBAL DA QUALIDADE

A direção da Avenorte Avícola Cianorte LTDA., empresa atuante no ramo alimentício, assume o compromisso de exercer suas responsabilidades individuais e coletivas. Para isto, define sua POLÍTICA GLOBAL DA QUALIDADE, considerando o respeito ao ambiente, a saúde e segurança no trabalho, a qualidade, segurança, legalidade e autenticidade dos produtos, conforme segue:

- ✓ **Produzir alimentos seguros;**
- ✓ **Melhorar continuamente os processos;**
- ✓ **Prover qualidade de vida e capacitação aos colaboradores;**
- ✓ **Atender a expectativa dos clientes;**
- ✓ **Cumprir requisitos legais e outros aplicáveis;**
- ✓ **Desenvolver e atuar em ações sociais e ambientais.**



AVENORTE
GROUP
AVICOLA CIANORTE LTDA

PRINCÍPIOS DE DIREITOS HUMANOS



Princípio 1: As empresas devem dar apoio e respeitar a proteção aos direitos humanos proclamados internacionalmente; e

Princípio 2: certificarem-se de que não sejam cúmplices de abusos dos direitos humanos.

Relações de respeito é um dos nossos valores. Atuamos diariamente, apoiando e respeitando a proteção aos direitos humanos proclamados internacionalmente, não sendo cúmplice de abusos e violação dos direitos humanos.

Em nossa prática diária, realizamos negócios de forma responsável e ética, orientando sempre nossos colaboradores, fornecedores e parceiros à assegurarem e respeitarem as leis e regulamentos de forma íntegra, ética e responsável.

A relação com nossos colaboradores, clientes e fornecedores, é baseada na ética, transparência e no respeito mútuo, não permitindo nenhum tipo de discriminação (seja ela baseada em etnia, religião, origem, gênero, deficiência física ou mental), suborno e uso inadequado das ferramentas de informações corporativas, zelando pela honra e reputação dos mesmos.

Oferecemos oportunidade de emprego também aos estrangeiros (haitianos e bengaleses), proporcionando igual remuneração para igual trabalho, com valores justos e compatíveis com o determinado em lei, sem discriminação de gêneros, dando todo apoio que se faz necessário. Acreditamos que essa ação dissemina o respeito e proteção aos direitos humanos.

Todos os colaboradores da Avenorte recebem uma integração sobre os princípios e valores da empresa, os seus direitos e deveres, normas de segurança, e possuem acesso direto à diretoria da empresa, de forma a informar qualquer violação nos direitos humanos.

Possuímos um canal de ouvidoria interna para denúncias anônimas referente ao assédio moral e sexual, desvio de conduta e, qualidade e legalidade dos produtos.

Existe uma comissão de representantes Grupo Avenorte, os quais se candidataram espontaneamente e eleitos pelos demais colaboradores. A comissão é composta por 3 integrantes, os quais atuam de forma independente. O objetivo da comissão é serem mediadores entre colaboradores e a empresa, buscando soluções para os conflitos decorrentes da relação de trabalho com base nos princípios da boa fé e do respeito mútuo.

Respeitamos o direito ao repouso e ao lazer dos colaboradores. Durante a jornada de trabalho realizamos pausas, conforme NR 36, nas áreas que se fazem necessário.

Priorizamos o tratamento justo e educado a todos os colaboradores, assim como, devem ter respeito por seus superiores, subordinados e colegas.

Nossos benefícios

Nossos benefícios são oferecidos a 100% dos colaboradores, sem nenhum tipo de discriminação de gêneros e cargos.

- ✓ Área de descanso
- ✓ Consultório médico
- ✓ Médico
- ✓ Enfermeira
- ✓ Fisioterapeuta
- ✓ Ergonomista
- ✓ Ginástica laboral
- ✓ Dentista
- ✓ Fonoaudióloga
- ✓ Atendimento voltado para orientação psicológica
- ✓ Assistência social
- ✓ Parcerias com especialistas de diversas áreas da saúde
- ✓ Plano de saúde (Unimed)
- ✓ Campanhas de saúde
- ✓ Convênio com farmácia
- ✓ Parceria com laboratórios
- ✓ Parceria com academia
- ✓ Seguro de vida
- ✓ Parceria com escolas de idiomas
- ✓ Aula de idiomas (inglês) para colaboradores – in company
- ✓ Incentivo educacional
- ✓ Convênio com universidades
- ✓ Lavanderia
- ✓ Uniforme
- ✓ Nutricionista
- ✓ Restaurante
- ✓ Café da manhã e da tarde
- ✓ Almoços especiais nas datas comemorativas
- ✓ Bolo para os aniversariantes do mês.
- ✓ Cartão alimentação
- ✓ Confraternização colaboradores
- ✓ Vale transporte
- ✓ Celular corporativo
- ✓ Acompanhamento mensal com as gestantes/Kit para bebê
- ✓ Brindes em datas comemorativas

NOSSO DESENVOLVIMENTO

PROJETO GENTE

Acreditamos que uma empresa não obtém sucesso somente por causa dos produtos que vende ou, por seu capital monetário. Temos consciência que o sucesso está atrelado com as pessoas que a compõem e que compartilham da mesma visão e missão. Por isso, nosso Projeto Gente é direcionado para o acompanhar os colaboradores em período de experiência. Cuidamos dos nossos talentos desde sua chegada em nossa empresa. O projeto é realizado por meio de reuniões com 30 dias, 60 dias e 110 dias a partir da data de integração na empresa, com 100% dos colaboradores recém integrados. Assim, verificamos e damos suporte referente a adaptação, integração, relacionamento com equipe e demais dúvidas.

PROJETO BEM-ESTAR FUTURA MAMÃE

Desenvolvido pela Avenorte, prima pelo acompanhamento da colaboradora gestante, promovendo ações que conscientizam e auxiliam as colaboradoras no período gestacional. O acompanhamento é feito mensalmente (01 vez por mês) em horário de trabalho, pelos seguintes profissionais: Assistente Social, Enfermeira, Psicóloga, Nutricionista, Fisioterapeuta, Dentista e Médico.

São atendidas 100% das gestantes.



Ao final do projeto é realizada uma avaliação de satisfação com as gestantes participantes do projeto. Temos um resultado muito satisfatório, classificando o projeto como excelente. Abaixo relatos de alguns participantes:

“O que mais marcou foi o dia da cartinha. Pois nesse dia eu pude expressar o que estava sentindo, e como foi minha reação quando fiquei sabendo que estava grávida” – Celina Maria de Oliveira Cunha.

“Me passou confiança, tranquilidade, amor, carinho, respeito por nós gestantes. Queria agradecer de coração a cada profissional que com todo amor, carinho, zelo, se comprometeu a me ajudar, que Deus abençoe imensamente a vida de cada uma e que elas continuem sendo essas pessoas carinhosas para com as gestantes nesse momento, nessa passagem, nesse ciclo. Obrigada de coração a vocês profissionais. ” – Patrícia Fernandes de Oliveira.

“Para as gestantes quero dizer que aproveitem bastante as palestras para tirar as dúvidas, porque lá na frente quando seus bebês nascerem, vão vivenciar muitas coisas que foram ditas nas palestras. E para todas as meninas que fizeram as palestras quero agradecer pela atenção, pelo carinho com a gente, toda vez nos atendendo com atenção tirando nossas dúvidas. Isso é muito importante. Aqui eu deixo meu obrigada a todas vocês. OBS: Ameio o kit muito lindo. Que Deus abençoe”. – Ingrid Thais Santos Alves.

REUNIÕES DE CARDÁPIO



Realizamos reuniões mensais com colaboradores de setores aleatório, com o intuito de alinhar o cardápio do nosso restaurante e oferecer um cardápio mais saboroso e nutritivo. Como a maioria dos colaboradores fazem suas refeições na empresa, procuramos sempre adequar o cardápio conforme a orientação da nutricionista e sugestões dos colaboradores.

CAMPANHAS DE MEDICINA PREVENTIVA

Realizamos anualmente várias campanhas visando a saúde e bem-estar dos colaboradores. No último ano tivemos:

- ✓ Campanha Guibon Foods Previne – mamografia, exame de PSA e exame preventivo.
- ✓ Campanha vacina contra a gripe.
- ✓ Campanha Guibon Foods em dia com sua saúde: exames laboratoriais (hemograma completo, glicose, lipidograma e ácido úrico).
- ✓ Campanha Quem Ama Previne: atualização da carteira de vacina e exames de HIV, Hepatite B e C e Sífilis.

As campanhas são destinadas a todos os colaboradores, e a participação é opcional por parte do colaborador.



De 3 a 7 de dezembro, a Avenorte promoverá o Guibon Foods Previne. Uma ação voltada ao bem-estar e saúde dos nossos colaboradores, com **exames gratuitos** de: Mamografias (para mulheres a partir de 40 anos), PSA (câncer de próstata, homens a partir de 40 anos), Preventivos (Papanicolaou) e exames de pele (a quem tiver evidências de manchas preocupantes).

Os interessados devem realizar o agendamento até o dia **26/10** no ambulatório.

Guibon Foods Previne é um incentivo para que nossos colaboradores mantenham os cuidados com a saúde em dia. A ação é inspirada nas campanhas **Outubro Rosa** e **Novembro Azul**, meses que conscientizam mulheres e homens sobre a necessidade de realizar exames periódicos.



Campanha Vacinação contra H1N1

27 de abril

- 7h às 11h
- 13h às 16h30
- 20h às 22h30

Não há necessidade de agendamento. Caso tenha interesse, compareça no ambulatório na data em questão.

Parte do valor de cada dose será subsidiada pela empresa, sendo descontados apenas R\$ 17,00 em folha de pagamento.

AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.

Guibon Foods Previne:
127 exames preventivos
83 exames PSA
95 mamografias

Vacinação H1N1: 659 doses

ATENÇÃO

Devido à grande procura, foi marcado um novo dia para coleta:

01/11

4h30 às 8h
1º turno e horário comercial

14h às 15h30
2º turno

Colaboradores do 3º turno interessados devem procurar o ambulatório para retirar a requisição para que a coleta aconteça no Laboratório São Francisco.

Os resultados dos exames realizados no dia 18 de outubro já estão disponíveis para retirada no ambulatório.

Serão realizados os seguintes exames:

- ★ Hemograma • R\$ 10,00
- ★ Glicose • R\$ 5,00
- ★ Ácido Úrico • R\$ 5,00
- ★ Colesterol Total e Frações • R\$ 5,00
- ★ Colesterol HDL • R\$ 5,00
- ★ Colesterol LDL • R\$ 5,00
- ★ Colesterol VLDL • R\$ 5,00
- ★ Triglicerídeos • R\$ 5,00

Total de R\$ 45,00 descontado em folha de pagamento.

AVENORTE Antes da coleta, é necessário

Quem ama
Previne.

14, 15 e 16 de agosto 8h às 12h • 13h30 às 17h

Realização de testes rápidos:
HIV, Sífilis, Hepatite B e C.

Também haverá atualização de vacinas.

Os interessados devem trazer a **carteira de vacinação e o cartão do SUS** nos dias de realização da campanha.

O agendamento deverá ser feito no ambulatório até o dia 10/08.

O resultado será sigiloso e disponibilizado pela Secretaria de Saúde diretamente ao

AVENORTE

Guibon Foods em dia com sua saúde
Participação de 305 colaboradores

Campanha Quem Ama Previne:
Atualização 350 carteiras de vacina
495 exames de HIV, Hepatite B e C e Sífilis

CAMPANHA DO TRÂNSITO (MAIO AMARELO)

Com o objetivo de conscientizar nossos colaboradores, comunidade e parceiros, aderimos a campanha de trânsito (maio amarelo) através de mídia e material impresso (banner, adesivos para carro e faixas).



REALIZAÇÃO DE PROJETO PARA O ALCANCE DO ODS

Possuimos o selo ODM desde 2011, e em 2016 aderimos ao Movimento Nacional ODS - Nós Podemos, nos comprometemos a trabalhar em prol dos 17 objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis (ODS) aprovados pela ONU. Anualmente inscrevemos projetos que realizamos para o alcance dos objetivos sustentáveis.





PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO AOS ESTRANGEIROS

Desde a chegada dos colaboradores estrangeiros vindos do Haiti e de Bangladesh, buscamos preparar nossa equipe para integrá-los e fazer sentir-se parte da nossa empresa e cultura. Desde a contratação e até o momento proporcionamos toda assistência necessária.

MESQUITA SHEIH RUHEIDY



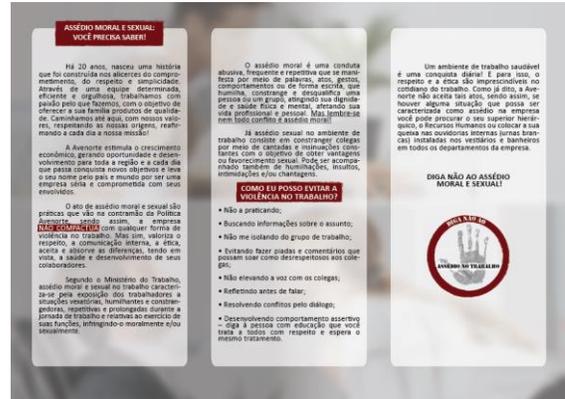
Construída em 2014, a mesquita está localizada na Avenorte e é direcionada aos colaboradores que professam o Islamismo, principalmente os Bengalis. O intuito da construção é que eles não percam as suas origens e possam ter um ambiente apropriado para a realização de suas orações. Demonstrando assim todo o respeito que temos por nossos colaboradores de culturas e denominações diferentes.

PCMSO (Programa de controle médico e saúde ocupacional) realizado anualmente.

PPRA (Programa de prevenção de riscos ambientais) realizado anualmente.

COMBATE AO ASSÉDIO MORAL E SEXUAL

Não compactuamos com nenhuma forma de assédio, por isso, disponibilizamos caixas brancas para denúncias anônimas. Todos os colaboradores recebem informativo sobre o combate ao assédio moral e sexual.



Treinamento Código de conduta e assédio moral e sexual realizado para 100% dos colaboradores.

ASSISTÊNCIA E ATENDIMENTO SOCIAL

Oferecemos atendimento aos colaboradores, visando a qualidade de vida, através de encaminhamentos e orientações sobre recursos internos e públicos.

VISITAS DOMICILIARES

Realizadas pela assistente social aos colaboradores que estão afastados da empresa proporcionando o apoio e acompanhamento para recuperação de sua saúde.

ATENDIMENTO E ORIENTAÇÃO PSICOLÓGICA

Realizamos atendimento aos colaboradores, através da psicóloga, proporcionando uma escuta empática, na busca da resolução de conflitos e do desenvolvimento organizacional.

PROGRAMA JOVEM APRENDIZ



Possuímos o Programa Jovem Aprendiz em parceria com o Sesi/Senai, com o objetivo de formar jovens qualificados para o mercado de trabalho, através de uma formação profissional básica, construídas por atividades práticas e teóricas.

Atualmente contamos com 131 aprendizes em Cianorte.

Relatos de aprendizes:

“Gratificante, pois sendo um jovem aprendiz da Avenorte, que eu consegui a primeira vez ter a minha C.T assinada. ” – João Paulo Massuia.

“Legal, conheci várias pessoas que vão estar sempre em meu coração, aprendi mais um pouco sobre equipe e grupo, como agir diante de uma situação difícil e sempre ajudar as pessoas que tem dificuldade em relação alguma atividade que está sendo desenvolvida. ” – Isabela Moreira Silva.

“Eu gostei muito, consegui aprender muita coisa na empresa e também consegui amadurecer mais e criar mais responsabilidade. ” – Gleisson Henrique Santos Menotti.

“Achei uma oportunidade ímpar, porque aprendi várias coisas e consegui realizar vários sonhos com o salário que ganho. ” - Chrytian Darci Costa de Souza

TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO AVENORTE



Integração dos colaboradores

Na admissão de novos colaboradores, repassamos treinamentos sobre: Política da Avenorte, Boas práticas de fabricação, Segurança do trabalho, Rotinas trabalhistas, Desenvolvimento organizacional, procedimentos interno do restaurante, almoxarifado, lavanderia e medicina do trabalho.

Treinamentos internos e externos para os colaboradores

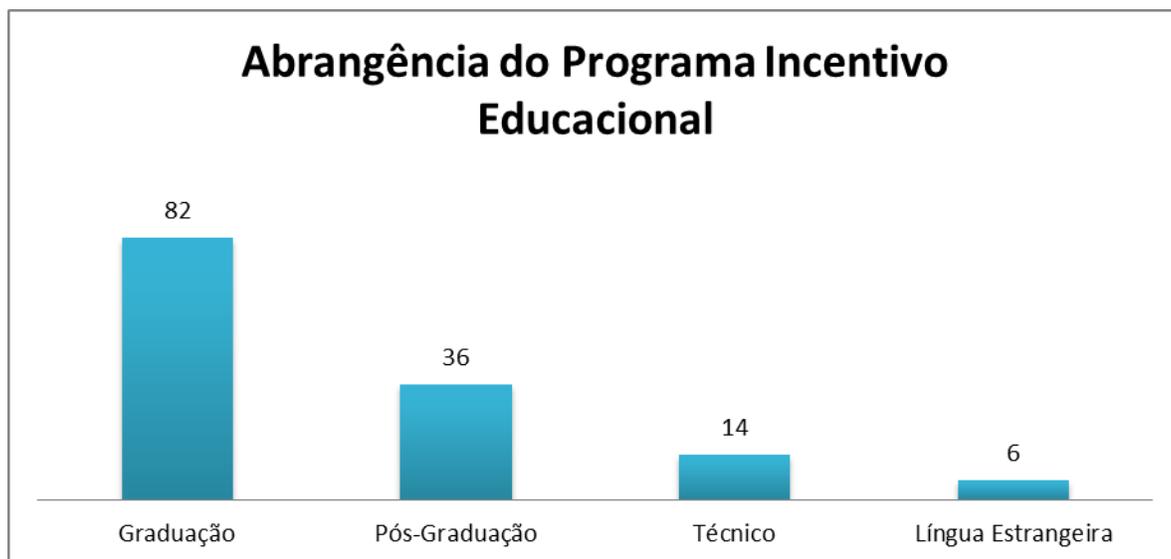
Realizamos treinamentos internos de nível operacional, técnico e comportamental e, também treinamentos externos quando a empresa não dispõe do mesmo. Os treinamentos são repassados de forma gratuita para os colaboradores.



Incentivo Educacional

Temos um programa de Incentivo Educacional com o objetivo de valorizar a pessoa humana por meio da profissionalização, do incentivo àqueles que buscam a melhoria da qualidade de vida através do conhecimento. Por isso, prestamos auxílio financeiro aos colaboradores que pretendem cursar nível superior e/ou profissionalizante/técnico em instituições de ensino

devidamente reconhecidas pelas autoridades públicas, cujas regras e condições serão tratadas através do regulamento deste programa.



Período – 2008 a 2019

Convênio com Universidades

Possuímos convênio com diversas universidades, as quais oferecem descontos para colaboradores da Avenorte, incentivando o desenvolvimento e qualificação profissional.

Aulas de Inglês

A empresa fornece subsídio para aula de Inglês realizada in company, em horário de trabalho.



Colégio SESI

Avenorte em parceria com o Colégio SESI dispõe de algumas vagas gratuitas para os filhos de colaboradores e comunidade para que possam concluir o ensino médio.

Educação para jovens e adultos - EJA

Para os colaboradores que não concluíram os estudos (ensino fundamental e médio), temos parceria com o SESI para que os colaboradores e seus dependentes possam concluir os estudos através do EJA (Educação de jovens e adultos). Esta modalidade de ensino não tem custo e é oferecido à todos os colaboradores que possuem interesse (mediante disponibilidade de vagas). Sabemos que é uma grande possibilidade para aprimoramento intelectual dos colaboradores.

Atualmente estão matriculados 37 colaboradores ou dependentes cursando o EJA ensino fundamental e 36 colaboradores ou dependentes cursando o EJA ensino médio, totalizando 73 pessoas que buscam conhecimento. Ambos os cursos são gratuitos, sendo uma parceria da Avenorte com o SENAI



Cipa e Sipat

Cuidamos constantemente da prevenção de acidentes de trabalho, das condições do ambiente de trabalho, e de todos os aspectos que possam afetar a saúde e segurança do trabalhador. Anualmente realizamos a Semana interna de prevenção de acidente no trabalho (Sipat) com palestras relacionadas a saúde e segurança, os colaboradores (que possuem interesse) participam do concurso de frases, são escolhidas as 03 melhores frases e os colaboradores recebem uma premiação. Temos os cipeiros, devidamente treinados e certificados que compõem a comissão interna prevenção de acidentes, realizam reuniões mensais e extraordinária, se necessário.



Projeto Avegil

Em parceria com a empresa Cargill, o projeto visa a qualificação e a padronização dos aviários, para obtenção de melhores resultados no campo, tendo implementado novas tecnologias como: Sistema MaxiNIR e SmartMix.

Comitê Salmonela

O Comitê de controle de Salmonella é composto por uma equipe multidisciplinar, envolvendo membros da equipe da Garantia da Qualidade, produção, fomento, automação, manutenção, fábrica de ração e fábrica de farinha e óleos.

Mensalmente, é realizado uma reunião com os membros do comitê para divulgação e discussão dos resultados de controle de Salmonella da cadeia, ou seja, resultados obtidos no campo, produto final, ração e matéria prima para fabricação da ração. Quando há necessidade é proposto ações corretivas e preventivas para controlar a bactéria, garantido segurança alimentar no produto.



Parceria com a empresa Bridge – Fortalecimento liderança

Temos parceria com a empresa de consultoria Bridge com o intuito de fortalecer a diretoria e toda a liderança, para prepará-las para atender as demandas da Política Global da qualidade e contribuir com o desenvolvimento organizacional.

Doações e patrocínios

Em nossas ações diárias, buscamos contribuir com a comunidade, projetos sociais e esportivos. Incentivamos nossos colaboradores à participarem de campanhas que envolvam a comunidade em que está inserida, dentre elas, destacamos a campanha do Natal Sem Fome, campanha do agasalho, Justiça no bairro, jogos do Sesi, doações para colaboradores necessitados, patrocínio para o esporte e atletas regionais, entre outros eventos sociais. Nosso objetivo é promover diariamente a mobilização entre todos os públicos.

Participação em eventos e comemorações

Estamos envolvidos em comemorações que promovem a integração social com toda a comunidade interna e externa, exemplo: dia das crianças, dia da mulher, dia das mães, dia dos pais, etc.

Campanha Natal solidário Avenorte

Realizamos a campanha natal solidário Avenorte com o objetivo de proporcionar um Natal mais feliz à população de Cianorte. O intuito é mobilizar fornecedores, clientes, colaboradores e a população em geral a contribuir com um Natal mais alegre à comunidade menos favorecida de Cianorte. A campanha arrecada dinheiro e repassa para as entidades do município de Cianorte.



Visita técnica

Oferecemos espaço para visitantes que necessitam e/ou desejam conhecer a empresa.



Alunos da Universidade Paranaense – Unipar

Arraiá Avenorte

Realizado no restaurante da empresa, com comidas e decorações típicas, para promover a interação entre os colaboradores.



Ergonomia

Pensando sempre na qualidade de vida dos colaboradores e na adequação da NR36, trabalhamos diariamente com a prevenção e cuidado com a saúde dos colaboradores. Temos uma ergonomista focada na análise dos postos de trabalho e prevenção de doenças. Temos Comitês de Ergonomia Estratégico e Operacional com objetivo de analisar número de ações técnicas, rodízios de tarefas, ritmo e frequência dos movimentos na produção.

Possuímos área de descanso e respeitamos todas as pausas necessárias conforme a NR 36.

Juntos, fazemos uma força tarefa para proporcionar um ambiente adequado e saudável aos nossos colaboradores.



Área de descanso



Ginástica laboral

NOSSAS IMAGENS







Atenção redobrada todos os dias.

AVENORTE Avícola Cianorte Ltda.	25/09 Dia Nacional do Trânsito.	

DIA DAS CRIANÇAS NA AVENORTE É AMOR PURO!

12.10 - DIA DAS CRIANÇAS

AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.

Da receita pra vida, o ingrediente mais importante.

22 DE MARÇO
Dia Mundial da Água

AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.

07 de Setembro

Das maiores riquezas de nossa pátria, essa gente guerreira é nossa maior inspiração.

AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.

Cliente amigo, Parabéns.



15/09
Dia do Cliente

AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.



#DezembroVermelho

Conscientização sobre o HIV e Aids



AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.



GRANDES ATLETAS PARTICIPARAM DOS JOGOS ABERTOS DO PARANÁ, EM FRANCISCO ALVES

A GUIBON FOODS E AVENORTE PARABENIZA A TODOS!



A Equipe: Associação Cianortense de Voleibol
Prestigia este evento.

AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.



AMPIONATO PARANAENSE DE JIU-JITSU DE 2ª ETAPA 2016

CAMPEONATO PARANAENSE DE JIU-JITSU 2ª ETAPA 2016



AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.



#SetembroAmarelo

Mês de conscientização sobre a **prevenção do suicídio**



Falar é a melhor solução

AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.



#OutubroRosa

O autoexame é a melhor prevenção



AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.



Certificados de Qualidade

 **A AVENORTE - GIBON FOODS CONQUISTOU A CERTIFICAÇÃO BRC (NORMA GLOBAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR)**



ESTA CERTIFICAÇÃO SIGNIFICA QUE ATENDEMOS OS PADRÕES INTERNACIONAIS DE QUALIDADE, SEGURANÇA E OPERAÇÃO, ALEM DE CUMPRIR TODAS AS OBRIGAÇÕES LEGAIS E FORNECER PROTEÇÃO PARA O CONSUMIDOR FINAL.

AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.



FABRICAÇÃO DE CERTIFICADO PELO APPCC ALIMENTOS SEGUROS

AVENORTE
Avícola Cianorte Ltda.





Turma de aprendiz (Inspetor da Qualidade) 2019

AVENORTE GROUP



Stand – Avenorte 20 anos

AVENORTE GROUP



Patrocínio esportivo

AVENORTE GROUP



Patrocínio esportivo

AVENORTE GROUP





Treinamento – NR 10



PREVENÇÃO DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO



AVENORTE GROUP



CONFRATERNIZAÇÃO 2018

GUIBON FOODS



JOÃO NETO & FREDERICO

&



YAGO & SANTIAGO

15.12.18
20H ABERTURA DOS PORTÕES
ARENA BRASIL

AVENORTE 20 ANOS
Fez toda história com você!





#GuibonFoods
do Brasil para o mundo
graças a vocês.

25/07
dia do motorista.

AVENORTE GROUP





Treinamento – Bem estar animal



PRINCÍPIOS DO TRABALHO



Princípio 3: As empresas devem apoiar a liberdade de associação e o reconhecimento efetivo do direito à negociação coletiva;

Princípio 4: a eliminação de todas as formas de trabalho forçado e compulsório;

Princípio 5: a abolição efetiva do trabalho infantil; e

Princípio 6: a eliminação da discriminação com relação a emprego e profissão.

Apoiamos e respeitamos a liberdade de associação e o reconhecimento do direito à negociação coletiva. Não praticamos nenhuma forma de trabalho forçado, compulsório, trabalho infantil e qualquer discriminação com relação a emprego e profissão.

Atendemos rigorosamente todas as leis trabalhistas, fiscais e previdenciárias. Realizamos o pagamento do salário pontualmente, incluindo todas as verbas trabalhistas (salários, férias, adiantamento salarial, FGTS etc.), contribuições e tributos devidos por lei, atos normativos, acordo coletivo ou convenção coletiva. Todos os colaboradores trabalham sob registro em CTPS e têm seus créditos e débitos descritos em suas respectivas folhas de pagamento, de forma clara e transparente.

Trabalhamos corretamente, de forma a atender todas as informações e prazos solicitados pelo eSocial.

Mantemos boa relação com os sindicatos das categorias representantes dos colaboradores da empresa, com transparência e liberdade de expressão. Asseguramos que representantes e associados do sindicato exerçam suas atividades sindicais sem sofrer discriminação, assédio ou intimidação.

O Código de Conduta Avenorte não aceita nenhum tipo de discriminação, exploração infantil e trabalho escravo. Não forçamos colaboradores a exercer funções para as quais não foram contratados e devidamente treinados ou, ainda, que exerçam atividades além de suas capacidades físicas e técnicas.

Respeitamos o direito de o colaborador fazer o correto intervalo para refeição, pausas e de sair após o término da sua jornada de trabalho. Estimulamos o desenvolvimento, oferecendo, a todos, igual oportunidade de crescimento profissional, com base no esforço pessoal, mérito, desempenho, conhecimento, habilidades e competências adquiridas.

Fornecemos gratuitamente os equipamentos de proteção individual - EPI's a todos os nossos colaboradores, e realizamos de forma efetiva a sua higienização e manutenção periódica.

Baseada nessas diretrizes e nos valores éticos, morais e de dignidade, nossa empresa busca garantir que todas as relações no ambiente de trabalho estejam alinhadas com os resultados econômicos estabelecidos para o próprio desenvolvimento do negócio e, sobretudo, para garantir o desenvolvimento da capacitação pessoal e social de todos os colaboradores.

Em junho de 2018, recebemos treinamento sobre Smeta, uma metodologia utilizada para auditorias relacionadas a Trabalho, Saúde e Segurança e Meio Ambiente. E atualmente, recebemos consultoria para atendimento de todos os requisitos exigidos pelo Smeta.

Implementação

Código de ética: Nosso código de ética fala abertamente sobre o respeito, a honestidade e a integridade, sendo valores imprescindíveis para o desempenho do trabalho. O Código de Ética serve como base para situar as boas ações e práticas adotadas pela Avenorte e esperadas junto aos seus públicos de relacionamento.

Matriz de capacitação colaboradores: Define a competência necessária do colaborador para desenvolvimento de sua atividade profissional em cada função e em cada setor da empresa. Buscamos desenvolver e qualificar o colaborador nas habilidades básicas, técnicas e pessoais.

Aprendizes: Atualmente, contamos com 131 aprendizes no quadro de colaboradores da Avenorte, exercendo atividades em todos os departamentos da empresa. Os aprendizes além de estarem estudando, necessitam estar vinculados a uma instituição (Sesi/Senai) e realizando curso na área da aprendizagem. Esse processo engloba todo o programa determinado por lei.

Inclusão da pessoa com deficiência: O candidato é direcionado às avaliações médicas para posterior adequação de posto de trabalho.

Manual de integração: É entregue a todos os colaboradores com o objetivo de reforçar aos seus direitos, deveres e obrigações durante a vigência do contrato de trabalho.

Engenheiro de segurança do trabalho e Técnicos de segurança do trabalho: A Avenorte conta com 01 (um) engenheiro de segurança do trabalho e 06 (seis) técnicos de segurança do trabalho com atendimento 24h, em função da empresa trabalhar em turnos.

Saúde ocupacional: A empresa possui uma equipe especializada para prestar atendimento médico e proporcionar qualidade de vida a todos os colaboradores. O quadro é composto por: 01 (um) médico do trabalho, 01 (uma) enfermeira do trabalho, 01 (uma) auxiliar de enfermagem, 03 (três) técnicos de enfermagem do trabalho, 01 (uma) dentista, 01 (uma) fisioterapeuta e 01 (uma) ergonomista. Além dos atendimentos referentes à saúde ocupacional, a equipe também realiza atendimento ambulatorial.

Restaurante: Os colaboradores possuem a opção de realizar suas refeições no ambiente da empresa, em restaurante próprio, com cardápio elaborado e supervisionado por 02 (dois) nutricionistas, com desconto simbólico em folha de pagamento. As nutricionistas também oferecem atendimento nutricional a todos os colaboradores que necessitam de cardápio especial, ou aqueles que possuem interesse em manter uma alimentação saudável e equilibrada, sem custo adicional e em horário de trabalho.

Assistência social: Os colaboradores recebem acompanhamento com a assistente social da empresa, referente a atendimento social, acompanhamento de colaboradores afastados, visitas domiciliares, além de auxiliar nas campanhas promovidas pela empresa.

Medição de resultados

- ✓ Quantidade de homens: 1.601
- ✓ Quantidade de mulheres: 1.206
- ✓ Número de crianças: 00
- ✓ Número de aprendizes: 123
- ✓ Número de colaboradores estrangeiros: 76
- ✓ Número de colaboradores de 01 a 04 anos na empresa: 2.117
- ✓ Número de colaboradores de 05 a 09 anos na empresa: 514
- ✓ Número de colaboradores de 10 a 14 anos na empresa: 107
- ✓ Número de colaboradores com 15 anos na empresa: 69
- ✓ Homens na liderança: 91
- ✓ Mulheres na liderança: 27
- ✓ Número de colaboradores que realizam refeição na empresa: 2.151
- ✓ Grau de escolaridade dos colaboradores:

*Do ensino fundamental ao médio: 2.569

*Graduados (cursando ou concluído): 184

*Pós-Graduados (cursando ou concluído): 33

Faixa Etária dos Colaboradores:

- ✓ 15 a 20 anos: 274
- ✓ 21 a 30 anos: 880

- ✓ 31 a 40 anos: 706
- ✓ 41 a 50 anos: 536
- ✓ 51 a 60 anos: 339
- ✓ 61 a 70 anos: 70
- ✓ Acima de 71 anos: 01

PRINCÍPIOS AMBIENTAIS



Princípio 7: As empresas devem apoiar uma abordagem preventiva aos desafios ambientais;
Princípio 8: realizar iniciativas para promover maior responsabilidade ambiental; e
Princípio 9: encorajar o desenvolvimento e a difusão de tecnologias que não agridem o meio ambiente.

Apoiamos a abordagem preventiva referente aos desafios ambientais. Realizamos atividades que promovem a responsabilidade ambiental e investimos em tecnologias que não agridem o meio ambiente.

Administramos nossos negócios visando o bem-estar dos colaboradores aliado ao respeito para com o meio ambiente. Dessa forma, trabalhamos em busca de alinhar nossas ações a fim de contribuir de forma positiva e significativa na preservação ambiental. Acreditamos na impossibilidade dos seres humanos terem boa saúde e qualidade de vida vivendo em um ambiente degradado.

Nossos processos são realizados de forma a garantir que a energia, insumos e matéria prima sejam eficientemente utilizadas a fim de minimizar ao máximo a geração de resíduos ao longo do ciclo produtivo e que a sua destinação acarrete o menor impacto possível ao final do processo, através de práticas de envio à reciclagem e descarte final em aterros controlados, devidamente licenciados para tais atividades.

Nossos colaboradores são treinados e orientados sobre seu papel no que diz respeito as ações ambientais, de forma a eliminar desperdícios e realizar ações proativas para melhorar o seu ambiente de trabalho, como é o caso da coleta seletiva realizada na planta da empresa.

Nos orgulhamos de possuir o Licenciamento Ambiental para todas as atividades desenvolvidas, evidenciando a preocupação para com o atendimento rigoroso às legislações ambientais aplicáveis vigentes, desde o início de nossas atividades.

Nossas atitudes em prol do meio ambiente sempre foram proativas e progressivas, tendo em vista, diuturnamente buscarmos novas tecnologias para modernização das operações e atividades a fim de garantir nosso desenvolvimento e crescimento de forma sustentável.

Implementação

Contamos com profissionais altamente capacitados e habilitados para responsabilizarem-se tecnicamente quanto à implantação e monitoramento contínuo das atividades de proteção ambiental.

Frequentemente o órgão fiscalizador ambiental estadual, realiza vistorias compulsórias na planta da empresa a fim de comprovar o cumprimento das legislações ambientais aplicáveis vigentes.

Investimos em tecnologias e procedimentos técnicos visando minimizar os impactos causados pelas atividades produtivas no que concerne à possíveis atos causadores de poluição do solo, das águas e do ar, tais como:

- Procedimentos técnicos para o tratamento e lançamento em corpo hídrico de todas as águas contaminadas nos processos industriais, atendendo as legislações ambientais vigentes;
- Procedimentos técnicos para o gerenciamento, tratamento e destinação adequada de todos os resíduos sólidos gerados nos processos industriais, atendendo as legislações ambientais vigentes;
- Procedimentos técnicos para o tratamento e posterior emissão dos gases, vapores e odores na atmosfera, provenientes dos processos produtivos, atendendo as legislações ambientais vigentes.

As políticas escritas e conseqüentemente seguidas pela empresa no que tange às questões ambientais, originam-se das legislações aplicáveis vigentes, que são estudadas, compreendidas e então dispostas através de treinamentos a todos os colaboradores.

O cumprimento à legislação e procedimentos ultrapassa os limites físicos da empresa. É exigido de todos os parceiros, prestadores de serviços e fornecedores da matéria prima, tais como os granjeiros produtores de frangos e as empresas responsáveis pela coleta e destinação dos resíduos.

Busca-se sensibilizar de maneira mais eficaz, os líderes de setores, quanto à implantação de práticas e atitudes para proteção do meio ambiente, tais como: redução de gastos de materiais de embalagens, otimização no consumo de água potável e otimização do consumo de energias.

Como dito, investimos na realizamos atividades voltadas para a melhoria da eficiência energética de produção, serviços e processos através de cursos, treinamentos e ainda visitas técnicas em outras empresas com o mesmo ramo de atividades.

Tendo em vista o alto consumo de água utilizada na empresa, atualmente a adução é realizada através da captação em lençol freático com extração em 20 (vinte) poços tubulares profundos que fornecem diariamente cerca de 5.000.000 (cinco milhões) de litros. Todos esses poços, encontram-se devidamente cadastrados e outorgados junto ao órgão outorgante estadual.

A água captada é armazenada num conjunto de cisternas com capacidade de 5.400.000 (cinco milhões e quatrocentos mil) litros, sendo clorada e submetida ao processo de hidrólise, para garantir sua potabilidade.

Tendo em vista as dificuldades e custo na extração, e a preocupação para com a redução da disponibilidade deste bem tão valioso, a empresa investe sistematicamente em treinamentos, tecnologias e meios de minimizar o consumo e evitar desperdícios de água potável.

Quanto ao Sistema de Tratamento dos Efluentes, atualmente possuímos uma ETE – Estação de Tratamento de Efluentes, composta de um sistema físico-químico seguida de sistema biológico composta por:

- Um tanque de equalização: proposto basicamente para regular e manter uma vazão e carga orgânica, praticamente constante ao longo do dia;
- Um flotador: proposto basicamente para separar líquidos de sólidos através da ingestão de microbolhas de ar que levam as impurezas suspensas à superfície, removendo cerca de 90% da carga orgânica presente no efluente;
- Quatro lagoas anaeróbias: que tem por objetivo digerir, através de reações anaeróbias, a

carga matéria orgânica presente no efluente. Esta eficiência na remoção de DBO (demanda bioquímica de oxigênio) pode chegar aos 70%;

- Três lagoas aeróbias: estas possuem sistemas de aeradores mecânicos que tem a finalidade de insuflar oxigênio dissolvido no líquido visando a proliferação de microrganismos que degradam as substâncias orgânicas mediante processos oxidativos;

- Três lagoas de estabilização ou polimento: estas formam a parte final do tratamento e são locais para tratamento de efluentes através de processos biológicos, que tem o objetivo de decantar e reter a porção final de matéria orgânica presente no líquido e assim assegurar a qualidade da água em condições para retornar ao meio ambiente.

Os padrões de lançamento dos efluentes no corpo hídrico é constantemente monitorado pela empresa, como parte integrante dos procedimentos internos e compromisso da mesma junto aos órgãos ambientais outorgantes.

Evidenciando o compromisso para com a eficiência no consumo de insumos e matérias primas e ainda a minimização dos impactos ambientais provenientes do processo produtivo, possuímos um sistema de secagem rotativo, que coleta o resíduo sólido gerado no flotor, conhecido como “lodo”, realiza um processo de secagem e destina este produto à queima em uma das caldeiras convertendo tal resíduo em fonte de calor diminuindo o consumo de matéria prima de origem florestal (lenha).

Possuímos na empresa duas caldeiras para geração de vapor e calor, movidas a biomassa de origem florestal, totalmente automatizadas, que somadas possuem potência térmica nominal de 30 Mw (megawatt). O combustível utilizado nas mesmas é o cavaco de madeira, processado na própria empresa, que recebe a incorporação do lodo, contribuindo para a economia no consumo de matéria prima (lenha).

Os gases provenientes da operação das caldeiras, passa por um sistema tratamento constituído de lavagem antes de serem liberados na atmosfera. Os padrões de lançamento são monitorados semestralmente, conforme preconiza a legislação ambiental.

As caldeiras possuem ainda um sistema autolimpante, para retirada dos resíduos sólidos (cinzas) provenientes da queima, que posteriormente são destinados ao incorporamento no solo de uma propriedade agrícola devidamente licenciada para tal atividade, respeitando os preceitos

legais e contribuindo para com o meio ambiente.

No ano de 2014 foi iniciada a implantação de um sistema de captação e tratamento de odores, com a construção e operacionalização de um bio-filtro, para melhorar a qualidade odorífera das emissões gasosas provenientes do processamento das vísceras, penas e sangue em uma Fábrica de Farinha e Óleos existente na planta da empresa, como parte do processamento de abate das aves no frigorífico.

Atualmente, encontra-se em operação um equipamento denominado aero condensador que tem por finalidade condensar os gases condensáveis e auxiliar na diminuição da temperatura de entrada do elemento filtrante e daí ser devolvido a atmosfera ao ar livre de contaminantes.

Como parte do processo de melhoria contínua, outro aero condensador está sendo montado a fim de ampliar as áreas de captura dos gases e consequentemente aumentar o volume de ar a passar pelo sistema.

Paralelamente a isto, foi instalada na planta da empresa uma estação meteorológica que tem por finalidade suprir com informações locais o órgão ambiental que executa um monitoramento contínuo das condições climáticas, e assim, diagnosticar eventuais desvios que possam ser alvo de reclamações por parte da sociedade no entorno.

Temos instalado na Fábrica de Rações, um equipamento responsável pela captação de pó proveniente da matéria-prima (milho e soja) descarregado no setor de recepção de grãos, com intuito de minimizar os impactos ambientais causados pela poeira gerada no momento da descarga dos grãos. Toda poeira captada neste equipamento possui destinação adequada preconizada em lei.

Além do sistema de despoeiramento, o sistema de tombador hidráulico para descarregamento de grãos retira os operadores das proximidades dos caminhões, eliminando o risco de inalação de pó e reduzindo o número de acidentes de trabalho.

Participamos ainda do Programa Ambiental do Transporte – Despoluir desde 2012, que visa criar uma cultura de responsabilidade ambiental no setor transportador brasileiro e contribuir com os esforços mundiais visando a diminuição da emissão de CO₂, um dos principais responsáveis pelo aquecimento global.

Medição de resultados

Um dos maiores orgulhos de nossa empresa é sem dúvida a inexistência de processos judiciais, determinações, multas ou outros eventos negativos relevantes, relacionados à questão ambiental.

Outro item do processo de melhoria contínua é a realização de auditoria ambiental externa realizada por empresa credenciada junto ao IAP - Instituto Ambiental do Paraná, que é o órgão ambiental estadual licenciador e fiscalizador.

Trabalhamos constantemente respeitando os preceitos de proteção do solo, das águas e emissões atmosféricas. Nossa diretoria tem perfil presente e imbuída de espírito de proteção e preservação ambiental, realizando constante acompanhamento das avaliações dos resultados das ações pretendidas.

Em 2017, os veículos da Avenorte (truck câmara fria, carreta câmara fria, truck pega de frango, truck ração e graneleiro) foram inspecionados pelo Programa Ambiental do Transporte – Despoluir, e tais veículos foram certificados com o selo de qualidade, pois atenderam os padrões exigidos em tal programa.

Dentre os vários motivos de orgulho, podemos destacar ainda o percentual de 100% das embalagens plásticas e caixas de papelão da marca Guibon possuírem o selo “reciclável”.

Contamos ainda dentro da planta com uma Central de Recicláveis, que realiza uma triagem e acondicionamento temporário coberto de todos os resíduos sólidos recicláveis recolhidos nas lixeiras, devidamente identificadas existentes no pátio e ainda em setores geradores. Todos os resíduos que chegam a esta central são destinados à reciclagem, desde embalagens plásticas, papéis, papelão, vidros, entre outros, evitando o acúmulo a céu aberto de materiais capazes de ampliar a chance de proliferação de vetores na natureza.

Possuímos ainda um lavador para higienização das peças e ferramentas utilizadas na manutenção interna. A empresa fornecedora do lavador, a NCH Parts Cleaning utiliza solventes que não são corrosivos, tóxicos ou cancerígenos, proporcionando um ambiente de trabalho mais saudável aos colaboradores.

Os solventes usados nestas máquinas de lavar peças da NCH Parts Cleaning oferecem uma evaporação baixa e um processo patenteado de clarificação, levando a um nível de saturação

de 40%, fazendo-os durar até 8 vezes mais. A água residual dessa lavagem é armazenada em um reservatório, que é recolhido pela própria empresa fornecedora do equipamento que realiza a destinação adequada para tal. Esse procedimento atende as normas internas e externas do seguimento e também ao meio ambiente, pois assegura-se o correto descarte do resíduo contaminado.

Desta forma, buscamos garantir que todos os resíduos gerados pela empresa possuam destinação ambientalmente correta.

PRINCÍPIOS ANTICORRUPÇÃO



Princípio 10: As empresas devem trabalhar contra a corrupção em todas as suas formas, incluindo extorsão e suborno.

Avaliação, Política e Metas

Cumprimos rigorosamente com todos os preceitos legais vigentes. Temos o compromisso de combater a corrupção em todos os nossos processos, não admitindo nenhum tipo de extorsão, suborno e sonegação de impostos.

Todos os colaboradores são orientados a não praticar nenhuma ação de caráter corrupto, de acordo com a política da empresa.

Não realizamos práticas de restrição de comércio, tais como: manipulação de proposta, licitações fraudulentas, pagamentos de propinas e ofertas de suborno.

Acreditamos firmemente numa economia de mercado livre e abraça a concorrência leal, consequentemente, evita todas as ações que sejam anticoncorrenciais.

Implementação

Auditoria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): São realizadas auditorias na área produtiva da empresa, visando garantir o cumprimento da instrução normativa vigente.

Auditoria contábil/fiscal: Periodicamente, são realizadas auditorias nos registros fiscais e contábeis da empresa, visando garantir o cumprimento da legislação vigente. Informações para

agentes públicos e financeiros: A empresa fornece, sempre que solicitado todas as documentações necessárias referentes às suas atividades aos agentes públicos e financeiros.

Parcerias: A Avenorte não admite de forma alguma, o favorecimento de fornecedores, clientes e parceiros em geral através de ganhos e concessão de favores para atendimento de interesses pessoais.

Medição de resultados

Cumprimos com as normas exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e possuímos habilitação para comercializar nossos produtos no mercado interno e externo.

A empresa possui certidões negativas perante as instituições públicas, tais como receita estadual e federal, secretaria da fazenda do município.

Os balanços sociais são 100% auditados por meio de auditoria externa.

Mensalmente todos os dados contábeis/fiscais são atualizados junto a instituições financeiras.

Auditoria realizada no setor de Recursos Humanos em conformidade com a legislação.

Auditoria interna: A Avenorte possui uma equipe de auditores internos, composta por cinco auditores líderes e onze internos. As auditorias são realizadas anualmente, de acordo com cronograma pré-estabelecido, com o objetivo de manter e garantir a conformidade e legalidade dos produtos e processos, buscando sempre a melhoria contínua.