

*Astra*FOODS

Relatório Anual de
Sustentabilidade
2025

Sumário

Mensagem da Direção	3
Escopo do Relatório	4
Sobre o Astra Foods	4
Missão, Visão e Valores	5
Princípios Norteadores da Política Ambiental	6
Área de Atuação	7
Qualidade e Segurança de Alimentos	8
Controle de Qualidade	9
Segurança de Alimentos	9
Seleção de Fornecedores	10
Bem-Estar Animal	10
Pecuária Sustentável e Rastreabilidade Bovina	13
Social - Capital Humano	15
Apoio a Causas Sociais	18
Treinamento e capacitação	19
Inclusão, diversidade e igualdade	26
Eventos integrativos e de conscientização	28
Segurança do ambiente de trabalho e do trabalhador	29
Instrumentos de marketing e divulgação	30
Meio Ambiente	31
Legislação e licenciamento ambiental	32
Água e efluentes	33
Gestão de resíduos sólidos	35
Controle de emissões atmosféricas	38
Uso racional de recursos florestais	39
Econômico	40
Um Olhar para o Futuro	42
Informações Corporativas	43
Equipe de Criação	43

Astra FOODS



MENSAGEM DA DIREÇÃO

A sustentabilidade consiste em um dos pilares estratégicos da nossa atuação no setor agropecuário. Em um cenário global de transformações constantes e exigências crescentes por responsabilidade ambiental e social, reafirmamos nosso compromisso com uma produção que respeita o meio ambiente, valoriza as pessoas e contribui para a segurança de alimentos. Acreditamos que é possível produzir com eficiência, gerando valor para toda a cadeia produtiva e para as comunidades com as quais nos relacionamos, sem abrir mão do cuidado com os recursos naturais. Nesse sentido, buscamos constantemente avançar na busca por soluções que equilibrem o desenvolvimento econômico com a preservação ambiental. No ano de 2024 e até o presente momento, em que se finda o primeiro semestre de 2025, realizamos importantes avanços na modernização dos nossos processos produtivos e na ampliação das nossas práticas sustentáveis. Realizamos melhorias de

infraestrutura e tecnologia para otimização do processo produtivo, capacitamos nossos colaboradores, e também desenvolvemos ações voltadas à melhoria contínua de desempenho ambiental, social e de governança. Esse esforço tem fortalecido nossa competitividade, de maneira a garantir a entrega de produtos de alta qualidade para o Brasil e para o mundo. Estamos presentes hoje em diversos estados brasileiros e 30 países, e sabemos que esse reconhecimento está diretamente ligado ao nosso compromisso com práticas responsáveis e transparentes. Para nós, sustentabilidade é parte indissociável da excelência: é o que sustenta nosso propósito e orienta nossas decisões. Com este relatório, reiteramos nosso empenho em evoluir continuamente, guiados pelos princípios da ética, do respeito à vida e do uso consciente dos recursos naturais. Seguiremos construindo, junto aos nossos parceiros, colaboradores e clientes, um futuro mais sustentável para todos.



Jeremias Silva Junior

ESCOPO DO RELATÓRIO

O Relatório de Sustentabilidade 2024/2025 tem por objetivo relatar nossa atuação, referente ao período de jul/2024 a jun/2025, com foco nas ações desenvolvidas nas dimensões social, ambiental, econômica e de pecuária sustentável, para demonstrar como materializamos nosso compromisso expresso na política ambiental e nossa responsabilidade social, ao fornecer carnes bovinas de qualidade, respeitando-se os direitos humanos, o bem-estar animal e o meio ambiente.

SOBRE O ASTRA FOODS

A história do Astra Foods na agroindústria brasileira nasce em 2007 a partir da iniciativa da Família Silva, que por meio de seu vasto conhecimento em nutrição e bem-estar animal, iniciou as atividades em um complexo industrial de 5 mil metros quadrados e 350 colaboradores, com capacidade para abate de 400 cabeças de gado por dia. Sempre buscando a qualidade dos produtos produzidos e com muita determinação, levou a marca além das fronteiras nacionais e hoje conta com uma infraestrutura de 21.796,68 metros quadrados e aproximadamente 1.100 colaboradores, com uma capacidade para abate de 900 cabeças de gado por dia.

2007



2025



MISSÃO



Fornecer alimentos com alta qualidade e segurança de alimentos, por meio de investimentos e inovações tecnológicas. Melhoria contínua dos processos e valorização de nossos colaboradores, com responsabilidade socioeconômica e ambiental, oferecendo os melhores produtos aos nossos clientes.

VISÃO



- Atuar nos mercados interno e externo de forma equilibrada, buscando o reconhecimento da qualidade de nossos produtos;
 - Buscar crescimento em sinergia com nossos clientes, fornecedores e parceiros, desenvolvendo novos produtos e buscando novos mercados;
 - Promover um ambiente cativante e desafiador para nossos colaboradores, com oportunidades de crescimento e aprendizado profissional contínuo, promovendo a excelência operacional dos processos;
- Desenvolver ferramentas modernas
- de gestão de Processos, Pessoas e Produtos, alinhadas às melhores práticas do mercado;
- Respeitar a sociedade onde atuamos, com práticas éticas, transparentes e responsáveis.

VALORES



- **Atitude de Dono:** Mentalidade diferenciada de quem acredita no negócio e deseja ver a empresa prosperar como um todo;
- **Visão Detalhista:** Ter atenção em todos os pontos do processo e/ou tarefas da empresa;
- **Excelência:** Buscar soluções inovadoras e aperfeiçoamento constante;
- **Simplicidade:** Tradição em trabalhar com clareza e objetividade;
- **Foco no Resultado:** Todas as ações devem ser pautadas em resultados práticos e mensuráveis.

PRINCÍPIOS NORTEADORES DA POLÍTICA AMBIENTAL

O Astra Foods atuante na preparação de produtos de origem bovina, desenvolve suas atividades buscando alcançar melhorias contínuas em seus processos e a conservação ambiental. Dessa forma, adota princípios e práticas para reduzir a utilização de recursos naturais e prevenir a poluição, através do cumprimento da legislação e demais normas ambientais vigentes, principalmente ao que se refere ao descarte de águas e residuais, emissões atmosféricas e disposição de resíduos.

1º Princípio

O atendimento à legislação ambiental aplicada às atividades do segmento: É dever do Astra Foods comercializar produtos de qualidade que satisfaçam aos requisitos mínimos ambientais, como o atendimento à legislação e normas ambientais vigentes.

2º Princípio

A prevenção da poluição, através de dispositivos de controle e técnicas de tratamento para mitigação dos impactos ambientais: Na medida de suas possibilidades, a empresa se compromete a prevenir a poluição de suas atividades.

3º Princípio

O desenvolvimento de programas contra desperdícios de matérias-primas e insumos, e, a redução do consumo de recursos naturais: Através de práticas adequadas, busca-se diminuir o consumo dos recursos naturais, matérias-primas e insumos.

4º Princípio

Melhorar constantemente os processos e atividades que geram impactos ambientais: O Astra Foods estará empenhado em promover a melhoria contínua de seus processos no âmbito ambiental.

5º Princípio

Divulgar a política ambiental às partes interessadas e desenvolver ações voltadas à educação ambiental dos funcionários: Todos os princípios e práticas assumidos na política ambiental deverão ser divulgados aos empregados, contratados, órgãos governamentais, comunidade, clientes e fornecedores em geral, através de variados meios de comunicação. Assim, as ações para a educação ambiental deverão ser uma constante em nossas atividades.

ÁREA DE ATUAÇÃO

Fornecemos produtos de origem bovina nos mercados Nacional e Internacional, no Brasil atuamos principalmente nos Estados de Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro, Santa Catarina e São Paulo. No mundo, está habilitado a exportar para: Arábia Saudita; Albânia; Argélia; Argentina; Canadá; Chile, China; Costa do Marfim; Egito; Emirados Árabes Unidos; Estados Unidos da América; Filipinas; Georgia; Hong Kong; Irã, Indonésia; Japão; Malásia; México; Palestina; República Dominicana; Singapura; Ucrânia; União Econômica Euroasiática (Bielorrússia, Cazaquistão e Rússia); União Europeia; Grã-Bretanha; Uruguai e Venezuela. Também, atualmente o Frigorífico encontra-se habilitado a fornecer produtos para o McDonald's.



-  **BRASIL**
-  **ALBÂNIA**
-  **ARÁBIA SAUDITA**
-  **ARGÉLIA**
-  **ARGENTINA**
-  **BIELORÚSSIA**
-  **CAZAQUISTÃO**
-  **CHILE**
-  **CHINA**
-  **COSTA DO MARFIM**

-  **EGITO**
-  **EMIRADOS ÁRABES**
-  **ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA**
-  **GEORGIA**
-  **GRÃ-BRETANHA**
-  **HONG KONG**
-  **INDONÉSIA**
-  **IRÃ**
-  **ISRAEL**
-  **JAPÃO**

-  **MALÁSIA**
-  **MÉXICO**
-  **PALESTINA**
-  **RÚSSIA**
-  **SINGAPURA**
-  **UCRÂNIA**
-  **URUGUAI**
-  **UNIÃO EUROPÉIA**
-  **VENEZUELA**

QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Nosso compromisso com a qualidade e segurança dos nossos produtos começa desde as propriedades rurais, onde genética de ponta e boas práticas agropecuárias são premissas fundamentais para a seleção dos nossos fornecedores de animais.

Os rebanhos são alimentados com pastagens naturais de cada região e, no período do pré-abate, os animais recebem alimentação a base de grãos e silagem com caroço de cereais ou farelo de soja como fontes de proteína.

O Astra Foods, em busca do aprimoramento da qualidade de seus produtos e processos, tem como preocupação atuar nos mercados interno e externo de forma equilibrada, para que nossos produtos sejam de reconhecida qualidade. Também nos preocupamos no crescimento em sinergia com nossos clientes, fornecedores e parceiros, de maneira a nos desenvolver constantemente na busca por novos mercados.

CONTROLE DE QUALIDADE



A qualidade e excelência são indispensáveis ao produto da marca Astra Foods. A cada etapa, desde o manejo no campo, até a mesa do consumidor, são aplicados processos alinhados com as normas e padrões internacionais de qualidade respeitando o bem-estar animal e a qualidade ambiental. Com emprego de uma infraestrutura física modelo, tecnologia de ponta e profissionais qualificados, aliados a um efetivo controle de rastreabilidade, que permite controlar e monitorar todas as movimentações de entrada e saída, com vista à produção de qualidade e atendimento às condições sanitárias, asseguraram a sanidade dos alimentos, que são certificados pelos Serviço de Inspeção Federal (SIF).



SELEÇÃO DE FORNECEDORES

Com a constante preocupação quanto ao fornecimento e manutenção da qualidade de nossa matéria-prima, insumos e produtos, a empresa tem desenvolvido o processo de homologação e manutenção de fornecedores, a fim de assegurar a sustentabilidade de toda cadeia produtiva, qualidade e segurança contínua dos produtos do Astra Foods.

As matérias-primas (bovinos) são fornecidos por propriedades parceiras do Astra Foods, e são constantemente auditadas pela área da rastreabilidade e pelo Departamento de Compra de Gado , verificando o atendimento das questões relacionadas as boas práticas agropecuárias, manejo sanitário e bem-estar animal.

Realizamos monitoramentos e análises laboratoriais dos itens descritos nos programas de autocontrole de forma a equalizar a produção com os fornecedores desde as matérias-primas (pecuaristas) e insumos.

Os critérios e as normas regulamentares como padrão e a realização de auditorias periódicas, garantem a manutenção da qualidade de nossos produtos e asseguram cumprimento das normas estabelecidas.

Na composição dos fornecedores está presente desde grandes pecuaristas até pequenos e médios, fortalecendo a agricultura familiar local e regional. Todos os fornecedores são de áreas declaradas livres de febre aftosa sem vacinação e possuem áreas livres de desmatamento e queimadas, fora de reservas indígenas. Este tema é tratado de forma mais abrangente em outra seção deste relatório, dedicada à pecuária sustentável.

BEM-ESTAR ANIMAL

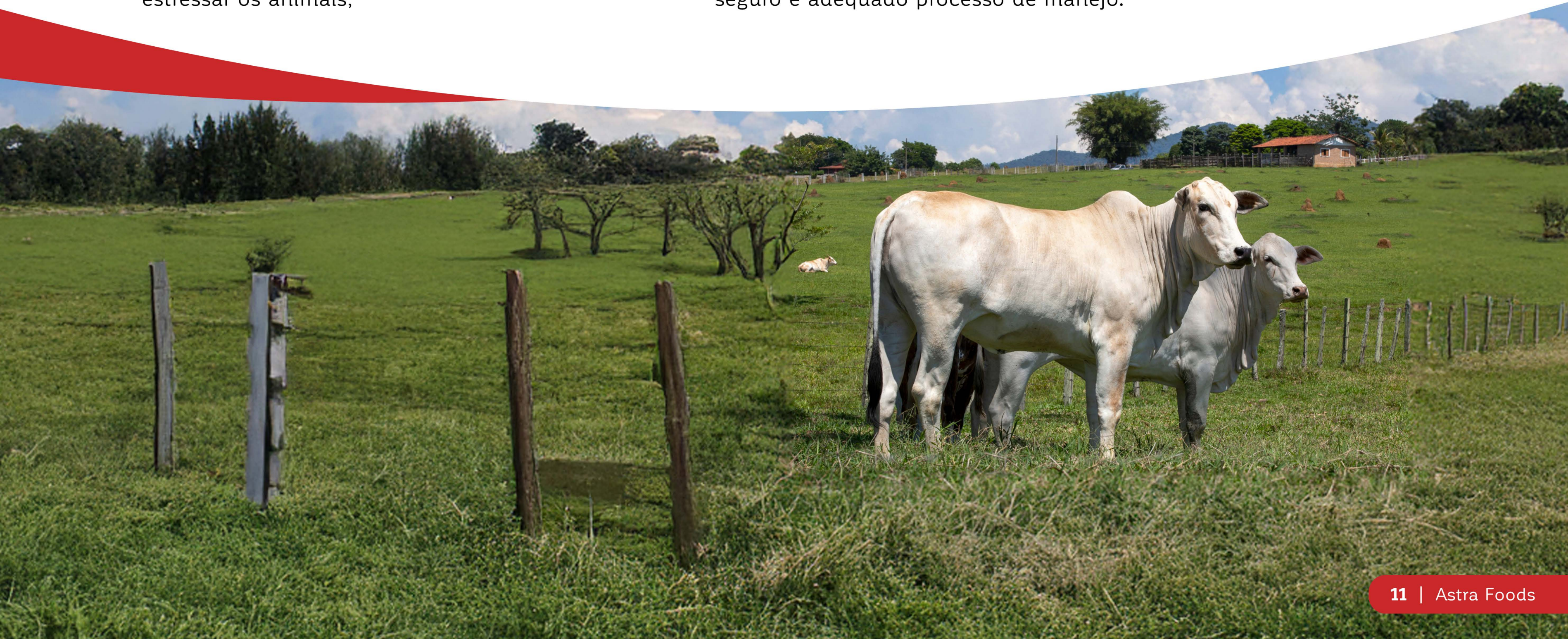
Alinhados com os princípios éticos, legislativos e exigência de nossos clientes, práticas são aplicadas visando implementar e manter os procedimentos para garantir a melhoria contínua em todas as etapas de manejo, buscando sempre adaptações que priorizam atender as 5 (cinco) liberdades dos animais.

- 1 Estar livre de fome e sede
- 2 Estar livre de desconforto
- 3 Estar livre de dor, doença e injúria
- 4 Ter liberdade para expressar os comportamentos naturais da espécie
- 5 Estar livre de medo e de estresse



O ASTRA FOODS SE PREOCUPA EM GARANTIR O BEM-ESTAR ANIMAL EM TODAS AS ETAPAS DO MANEJO, APLICANDO PRÁTICAS PARA O MELHOR CONFORTO E SEGURANÇA, TAIS COMO:

- Embarque e transporte seguro dos animais da propriedade até as dependências do frigorífico com empregos de práticas indolores;
- Inspeção geral dos animais e das condições do veículo de transporte no descarregamento;
- Condução dos animais de forma calma, sem o uso de instrumentos ou ações que possam lesionar ou estressar os animais;
- Currais projetados com formas curvas, para melhor acomodar e evitar lesões e estresse, sempre cumprindo com as condições sanitárias adequadas;
- Abate humanizado através da insensibilização por pistola concussão ou penetrativa, dependendo da exigência do mercado, garantindo a segurança dos operadores e do animal e com autorização do Serviço de Inspeção Federal (SIF);
- Treinamentos periódicos dos colaboradores a fim de garantir um eficiente, seguro e adequado processo de manejo.



Nesse sentido, o Astra Foods possui certificação PAACO (Professional Animal Auditor Certification), e também a certificação em bem-estar animal McDonald's, que garantem a conformidade do processo e tem como objetivo promover boas práticas de bem-estar animal por meio de protocolos reconhecidos internacionalmente, com atendimento aos requisitos NAMI (North American Meat Institute), sendo devidamente auditado pela QIMA/WQS.

A certificação PAACO consiste em protocolos que visam assegurar o Bem-Estar Animal por meio do manejo adequado. Por meio dela, atestamos que todo o processo dentro da indústria, atende os mais rígidos padrões de qualidade e garante que os trabalhos sejam realizados em conformidade com as melhores práticas internacionais de bem-estar animal e legislações brasileiras de abate humanitário.



PECUÁRIA SUSTENTÁVEL E RASTREABILIDADE BOVINA

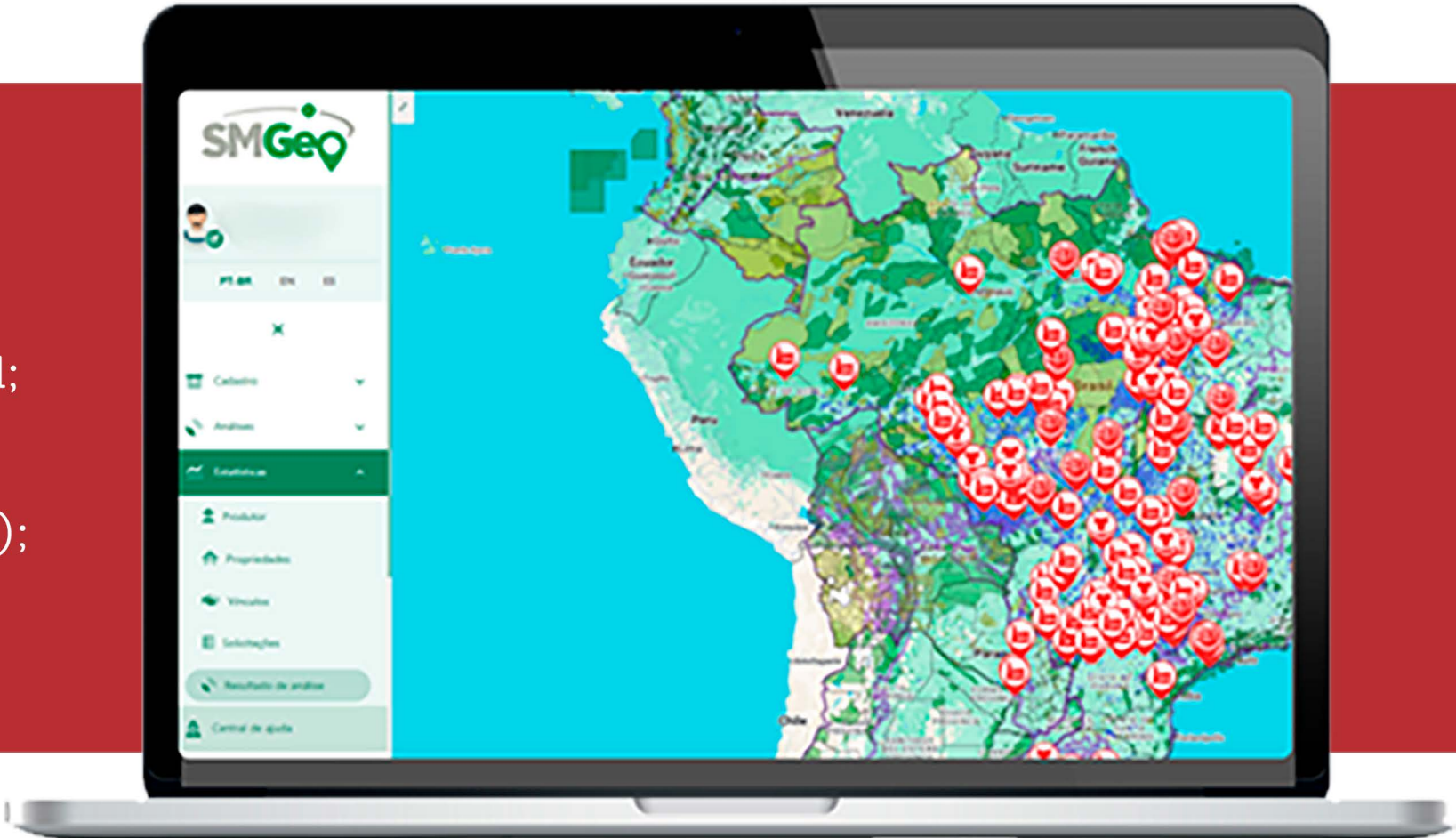
Os cuidados com o meio ambiente promovidos pelo Astra Foods se dão do “pasto ao prato”, ou seja, vão desde a seleção dos animais nas propriedades rurais, até o fornecimento do produto para o consumidor final, entendendo que o atendimento às normas ambientais aplicadas, é requisito de suma importância para garantir o equilíbrio entre produção e a natureza.

Para garantir conformidade aos nossos clientes, estabelecemos sólida parceria com empresa especializada em assessoria, compliance socioambiental e rastreabilidade, que possui tecnologia capaz de

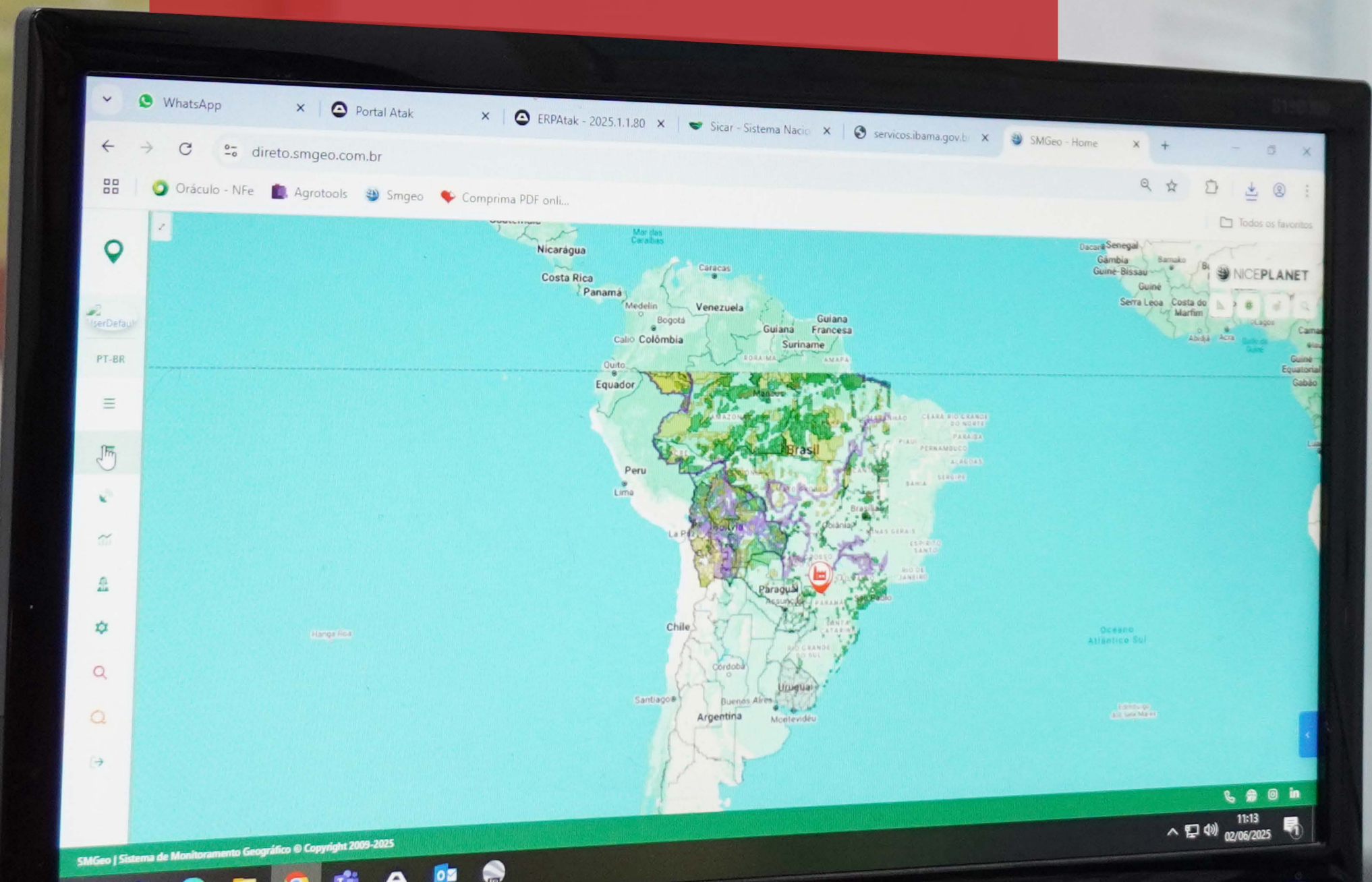
conectar o Astra Foods às propriedades rurais fornecedoras de matéria-prima, garantindo a aquisição de animais para o abate que não sejam oriundos de propriedades com restrições socioambientais. A partir da implementação do sistema SMGeo, da NICEPLANET, passamos a realizar, em cada compra, análises automatizadas de conformidade ambiental, fundiária e trabalhista das propriedades fornecedoras, com base em critérios definidos por órgãos reguladores e protocolos de sustentabilidade reconhecidos.

Entre os parâmetros avaliados estão:

- Existência de Cadastro Ambiental Rural (CAR);
- Ausência de Áreas embargadas (Federais e estaduais);
- Ausência de sobreposição a Áreas com desmatamento ilegal;
- Ausência de sobreposição a Unidades de Conservação;
- Ausência de sobreposição a Terras Indígenas;
- Ausência de sobreposição a Territórios Quilombolas (INCRA);
- Consulta de CPF/CNPJ do fornecedor na Lista de Trabalho Análogo ao Escravo (MTE);



O monitoramento é contínuo, baseado em inteligência geoespacial e conduzido com suporte técnico e jurídico especializado. A plataforma permite triagem eficiente dos fornecedores, arquivamento estruturado de informações e emissão de relatórios auditáveis, o que garante transparência, segurança e rastreabilidade em toda a cadeia de fornecimento. Atualmente o Astra Foods mantém um processo permanente de análise sobre sua base de fornecedores, com mais de 1.300 propriedades rurais cadastradas e monitoradas, que juntas somam mais de 343.000 mil hectares. Tudo isso evidencia o comprometimento do Astra Foods com uma pecuária sustentável, com responsabilidade legal e ambiental em cada etapa, da origem ao produto final.



SOCIAL CAPITAL HUMANO

Para garantir a qualidade e a excelência dos produtos ofertados para nossos clientes e alcançar a sustentabilidade, é essencial a valorização e respeito aos nossos colaboradores, sendo o capital humano indispensável para o cumprimento dos princípios norteadores.

O Astra Foods além de cumprir com todas as obrigações trabalhistas atua de forma ética, igualitária, pensando no bem-estar e na valorização dos seus 1.080 profissionais, 406 mulheres e 674 homens, sendo que do total 41 são estrangeiros de diferentes nacionalidades.



SÃO DESENVOLVIDAS AÇÕES PARA GARANTIR ESTES PRINCÍPIOS, COMO:

► Princípios éticos

- ▶ Respeito a vida e a todos os seres humanos;
- ▶ Respeito às diferenças, não discriminação e equidade;
- ▶ Promoção da diversidade e combate a todas as formas de preconceito;
- ▶ Relações de trabalho justas e igualdade de oportunidade para todos os empregados;
- ▶ Garantia de saúde e segurança no trabalho;
- ▶ Promoção da capacitação;
- ▶ Direito à livre associação;
- ▶ Não utilização de trabalho infantil forçado ou compulsório, por parte dos fornecedores e sua cadeia produtiva;
- ▶ Ouvidoria como canal para denúncias de Assédio Moral e Sexual;
- ▶ Política de Conscientização contra Assédio Moral e Sexual;

► Segurança e Saúde do Trabalho

- ▶ Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) composta por 13 profissionais auxiliares e técnicos de Segurança do Trabalho, Engenheiro de Segurança do Trabalho, Fisioterapeuta Ergonomista do Trabalho, Fisioterapeuta Ocupacional; auxiliar e Técnica em Enfermagem do trabalho, Médico do Trabalho e Auxiliar administrativo;
- ▶ Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), 22 Colaboradores;
- ▶ Sistema de Combate a Incêndios, composta por 80 brigadistas treinados;
- ▶ Treinamentos na área de Segurança do Trabalho (NR05, NR10, NR11, NR12, NR13, NR17, NR35, NR36);
- ▶ Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional, Proteção Respiratória, Conservação Auditiva e Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR).

► **Inclusão Social**

- Inclusão de Pessoas com Deficiência (PcD);
- Inclusão de Pessoas Reabilitadas como Reinserção no Mercado de Trabalho, em parceria com o INSS (Instituto Nacional de Seguridade Social);
- Inclusão de Estrangeiros e Integração junto a Empresa;

► **Benefícios**

- Plano de Saúde Coparticipativo;
- Plano Odontológico;
- Restaurante Corporativo;
- Vale-Alimentação;
- Seguro de Vida;
- Auxílio Funerário;
- Assistência Médica Ambulatorial;
- Convênio Farmácia;
- Parceria com Instituição de Ensino Superior e Técnico Profissionalizante;
- Programa de assistência médica ao empregado acidentado do trabalho.

► **Alimentação**

- Restaurante servindo 1.200 refeições ao dia;
- Conscientização de não desperdício de alimentos;
- Serviços de alimentação e restaurante também são disponibilizados para parceiros e colaboradores terceirizados.

► **Acordo Coletivo de Trabalho**

- Todos os colaboradores da categoria são abrangidos pela convenção coletiva de Trabalho;

► **Treinamento e Desenvolvimento**

- Treinamentos Operacionais para Magarefe, Desossador, Refilador, Operador, etc;
- Treinamento para Liderança;

► **Política de Remuneração**

- Plano de Cargos e Salários;
- Prêmio por desempenho na produção;

APOIO A CAUSAS SOCIAIS

O Bem-Estar Social é um princípio fundamental na postura da empresa que preconiza valorização da comunidade onde se faz presente, desenvolvendo ações em organizações sociais como APAE, Abrigo São Francisco de Assis, Casa da Sopa, Lar Santa Faustina.

Representando as atuações com instituições sociais, a Escola Irmã Ana Tomczak, mantida pela Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Cruzeiro do Oeste (APAE), opera desde 2018 no incentivo a inserção de seus alunos no mercado de trabalho, através da parceria com o Astra Foods. Este trabalho tem como premissa estimular a autonomia pessoal e financeira de pessoas com deficiência e suas famílias. Antes mesmo do direcionamento de seus alunos para a empresa, a escola realiza grupos de preparação que são conduzidos pelos setores de Psicologia e Serviço Social, trabalhando com pautas relevantes para o desenvolvimento dos alunos para o trabalho formal.

As ações em parceria com a APAE se estendem ao campo cultural e artístico, onde a empresa oferece espaço aos alunos para demonstrarem seus talentos através de apresentações que levam cultura para todos os colaboradores. O magnífico espetáculo da Páscoa e Ressurreição de Jesus Cristo, é uma das ações de destaque que a APAE apresenta com seus alunos, não apenas na empresa, como também no município de Cruzeiro do Oeste e que possui grande prestígio na comunidade.



Casa Lar São Francisco de Assis
Cruzeiro do Oeste/PR

TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

Em paralelo às várias campanhas, programas e eventos realizados, a empresa promove também treinamentos/capacitações constantes, em especial voltado a área técnica e operacional. Os assuntos tratados com maior frequência são relacionados ao campo da saúde, segurança, manutenção, meio ambiente, controle de qualidade e formação de mão de obra especializada.

O Astra Foods dispõe de uma equipe interna especializada em diversas áreas, o que permite atender vários treinamentos/capacitações de forma interna, oferecendo conteúdos de maior identificação com os colaboradores e personalizados com a realidade da empresa. Esses dados são comprovados através dos resultados satisfatórios obtidos nas avaliações de satisfação, aplicadas nos termos dos treinamentos/capacitações.

As capacitações focadas na formação de mão de obra especializada, conhecidos como treinamentos operacionais, movimentam fortemente nosso quadro de profissionais, formando internamente nossa equipe para atender vagas específicas como cargos de operador(a), retilador(a), magarefe, desossador(a), balanceiro(a), estoquista,



TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

monitor(a), cozinheiro(a), mecânico, eletricista, entre outros. Nos processos de seleção são priorizados recrutamentos internos, oportunizando uma nova carreira dentro da organização para nossos colaboradores.

Os treinamentos operacionais para mudança de cargo registrados entre Junho/2024 e Junho/2025 totalizam mais de 150 processos. Os colaboradores que finalizam a formação com aprovação celebram a vitória participando de nosso cerimonial oficial com a presença de todos gestores, representantes do Setor de Recursos Humanos e Diretoria Geral.

As capacitações técnicas pertinentes a área da manutenção recebeu significativo investimento e enfoque nos anos de 2024 e 2025, desenvolvendo internamente nossos colaboradores para alçar suas oportunidades em cargos de mecânico, eletricista, entre outros. O parceiro que apoiou a empresa nessa iniciativa de sucesso foi o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) através do planejamento dos respectivos cursos no formato in company:



TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

1º Mecânico de Manutenção Industrial

(iniciado em 2024 e concluído em 2025);

2º Automação Pneumática e Hidráulica Industrial

(iniciado e concluído em 2025);

3º Eletricidade básica predial

(iniciado e concluído em 2025);

4º Eletricista Industrial

(iniciado e concluído em 2025);



TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

Em meio ao desafio do mercado de trabalho aquecido e competitivo, demandando cada vez mais das empresas o poder de retenção, o Astra Foods segue direcionado por sua cultura de oportunidade de crescimento e aprendizado profissional contínuo. O planejamento das capacitações totaliza quase 600 horas e considerando os três primeiros cursos, foram formados mais de 40 profissionais, com expectativa do número subir até o final de 2025 para 70. Os colaboradores concluintes celebram a formação com o tradicional cerimonial de formatura.

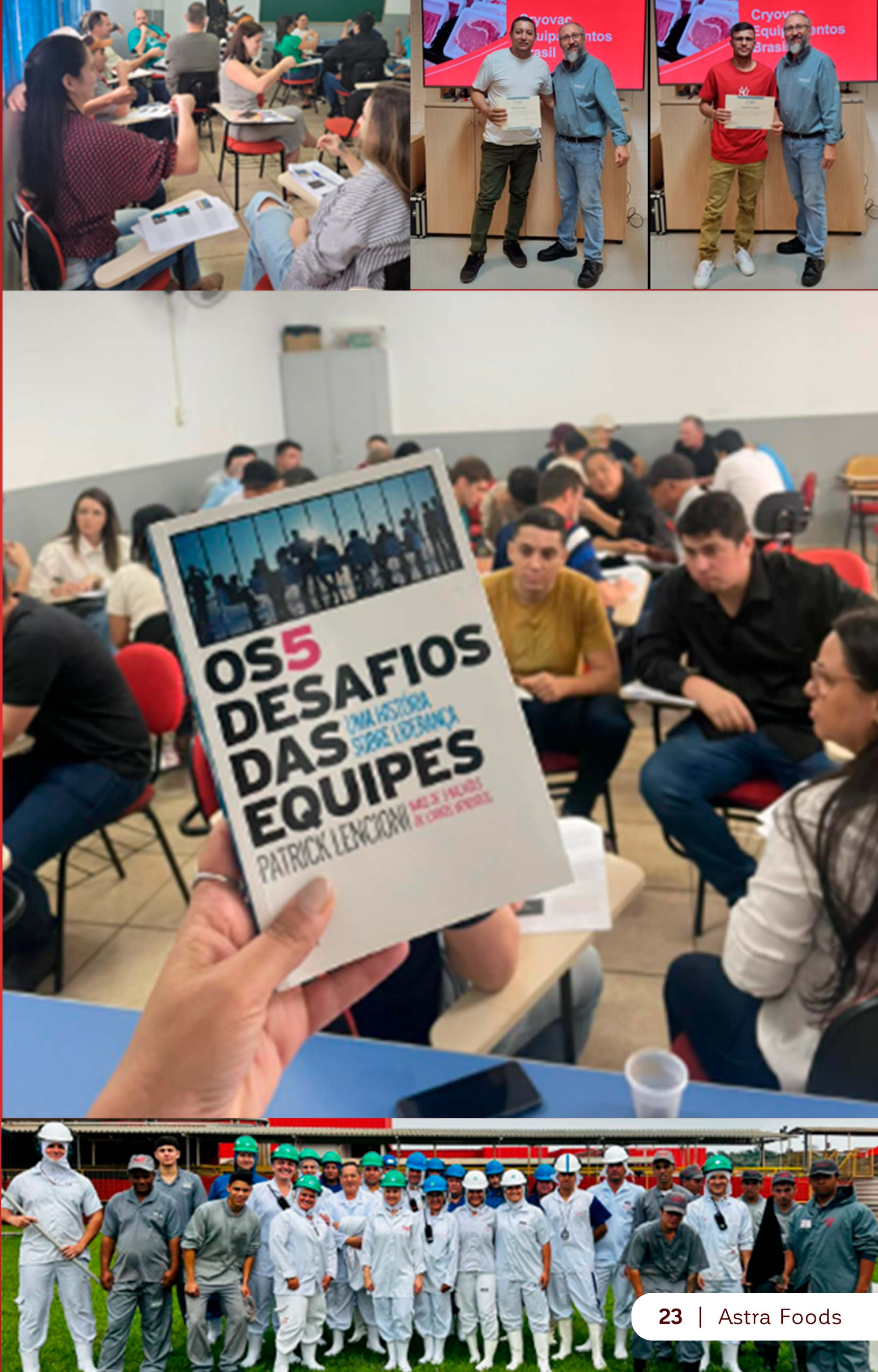
Com o objetivo de identificar, analisar e implementar soluções que otimizassem nossos processos, produtos e serviços, durante o ano de 2024 a empresa investiu em consultorias especializadas em excelência operacional e gestão estratégica de pessoas.



TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

Projetos foram formados por equipes com foco na gestão de quatro pilares: Produtividade, Supply Chain & Logística, Qualidade e Pessoas. Além de proporcionar desenvolvimento aos colaboradores pertencentes aos pilares, as consultorias proporcionaram também capacitação a outros colaboradores envolvidos em posições estratégicas, através de workshops com temáticas de Cronograma, VSM (Value Stream Mapping), MASP - Método De Análise e Solução de Problemas, KANBAN, além treinamentos na área de gestão. O cronograma dessas capacitações totaliza quase 30 horas com participação de aproximadamente 170 profissionais.

Demais treinamentos na área de Qualidade, Recursos Humanos, SESMT, Manutenção e Higienização, abarcaram público expressivo na empresa, a exemplo de BRCGS, MER (Materiais Especificados De Risco), controle de pragas e segurança no manuseio de produtos químicos, totalizando cerca de 110 horas com participação perto de 780 colaboradores.



TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO



Com vistas a formação profissional de longo prazo, destacamos o programa técnico-profissional **Jovem Aprendiz**, que proporciona acesso a jovens com idades entre 14 e 24 anos no mercado de trabalho, capacitando-os através de atividades teóricas e práticas sob a orientação pedagógica e supervisão coordenadas pelo empregador. Este projeto trabalha a favor do combate ao trabalho infantil, cooperando nos aspectos financeiro, social e econômico. Com orgulho, o Astra Foods escreve a história da Aprendizagem desde 2019 com alta retenção dos profissionais após encerramento do contrato, contabilizando a formação de quase 200 jovens.



TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO



Consolidando a cada edição o programa de aprendizagem como referencial no município e região, a empresa foi transformando este projeto em grande incentivador de talentos, valorizando habilidades diferenciadas e performances de destaque, através de reconhecimento com premiações a jovens criativos e engajados em melhorias de processos, sendo este momento eternizado nas cerimônias de formatura com a participação das famílias.



APOIO A CAUSAS SOCIAIS

O compromisso em viabilizar às pessoas com deficiência (PCD) acesso ao mercado de trabalho em igualdade de oportunidades com os demais empregados é marca forte da empresa no município e região. Aqui prezamos pelo desenvolvimento da autonomia, autoestima, qualidade de vida e independência financeira, fatores estes que muitas vezes ficam impossibilitados na vida cotidiana das PCD's e readaptados, devido à ausência de perspectiva profissional.

A evidência do nosso compromisso com a igualdade se demonstra através da presença de todas as classificações de deficiência em nosso quadro, desde físicos, auditivos, mentais, intelectuais, visuais, múltiplos e reabilitados. Ainda observa-se que homens e mulheres compõem a equipe de PCD's e destes, mais de 50% possuem salário acima do piso, em cargos diversos, a contar de Lavador, Operador, Reflador, Magarefe, Desossador, Técnico, Assistente, Analista, Supervisor, entre outros.

Na contramão da ótica de obrigações trabalhistas e legais, nossa empresa buscou ampliar o olhar da inclusão, oferecendo acesso a PCD's desde os programas de aprendizagem, mesmo cientes de que um empregado não faz jus ao cumprimento de duas cotas (aprendizagem e PCD). No programa iniciado em 2023 tivemos a presença de um jovem com deficiência na categoria intelectual, aluno da APAE e dois jovens no programa iniciado em 2025, categoria mental do espectro autista.





Ainda no sentido contrário de modelos convencionais do mercado e com visão inclusiva sobre suas práticas, nossa empresa viabilizou no início de 2025 a 1ª participação de aprendizes em cursos de capacitação técnica na área de Manutenção junto aos demais empregados, convencidos de que capacitar time está entre as soluções sustentáveis para sanarmos nossas dores relacionadas a carência de qualificação profissional. A capacitação proporcionou a formação em eletricidade básica predial para seis jovens, entre eles duas mulheres, o que equivale a ocupação de 40% das vagas destinadas aos aprendizes, visto que a turma foi composta por 15 colaboradores.

A responsabilidade em oportunizar com igualdade a todos os gêneros remunerações atrativas são identificadas através dos constantes treinamentos para mudança de cargo, promovidos pela empresa, em especial

voltado a área operacional (formação de mão de obra especializada) e de gestão. Os treinamentos para mudança de cargo registrados entre Junho/2024 e Junho/2025 totalizam mais de 150 processos. Importante resgatar nossos números trazidos anteriormente:

QUADRO GERAL/SEXO	OPORTUNIDADES 12 MESES	%
694 HOMENS	113 HOMENS	16,2%
368 MULHERES	56 MULHERES	15,2%

Analisando na proporcionalidade, demonstra-se o acesso a oportunidades igualitárias para todos os empregados, independente do sexo.

EVENTOS INTEGRATIVOS E DE CONSCIENTIZAÇÃO

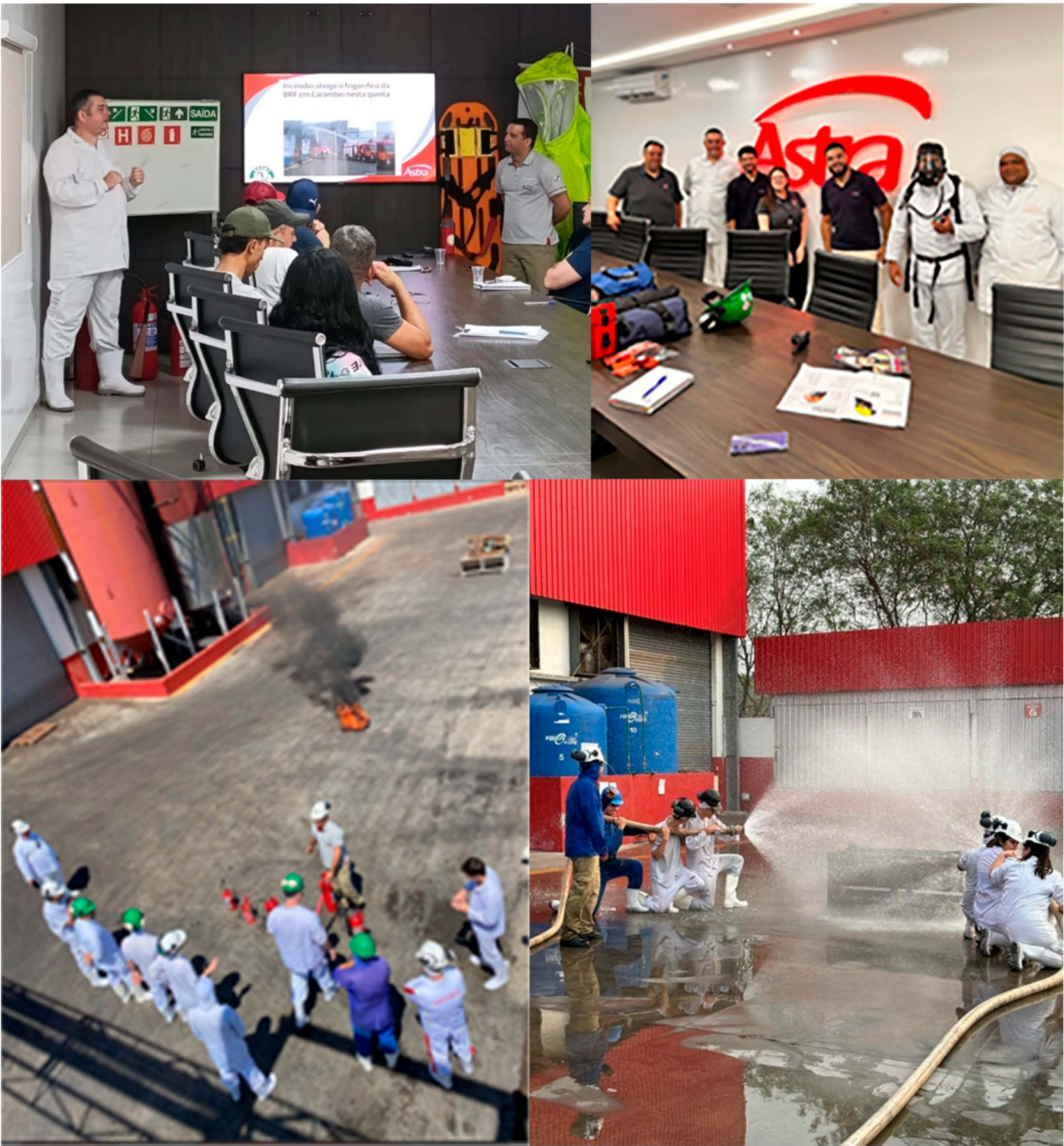
Entre os dias 25 e 29 de novembro de 2024, foi realizada a segunda edição da Semana Integrada Astra Foods, com foco em temas relacionados ao Meio Ambiente, Qualidade e Segurança de Alimentos, e Saúde e Segurança do Trabalhador. A edição de 2024 registrou recordes de participação e de premiações, com a entrega de 251 prêmios distribuídos entre todos os setores do frigorífico, totalizando mais de R\$ 15.000,00 em valores financeiros. A mobilização contou com o apoio efetivo das lideranças organizacionais, incluindo gerentes, coordenadores, supervisores e líderes de equipe, o que contribuiu significativamente para o sucesso do evento. Observou-se uma redução média de 2% no índice de absenteísmo durante o período, atribuída, em grande parte, ao aumento do engajamento gerado pelas ações realizadas. Importante destacar que não foram registradas infrações de jornada relacionadas às palestras ou sorteios, evidenciando o alinhamento das atividades com os princípios de responsabilidade e conformidade organizacional. A expectativa é de que, nas próximas edições, o evento continue se consolidando como uma ferramenta estratégica para a promoção de conhecimento, valorização profissional e fortalecimento da cultura organizacional.



SEGURANÇA DO AMBIENTE DE TRABALHO E DO TRABALHADOR

O Astra Foods conta com um Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) presente e atuante, assegurando o cumprimento rigoroso das normativas relacionadas à saúde e segurança no ambiente laboral. Essa atuação contínua contribui para que todos os trabalhadores desempenhem suas atividades em condições higienicamente adequadas. As instalações passam por inspeções diárias, promovendo a assimilação das práticas de segurança e o uso regular de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) como parte integrante da rotina operacional. Produzir alimentos com responsabilidade ambiental, alta qualidade e com foco na saúde e segurança dos colaboradores é um dos compromissos assumidos pela organização. A empresa dispõe de uma equipe interna especializada em treinamentos, o que permite suprir grande parte das demandas de

capacitação de forma autônoma. Essa estrutura garante maior objetividade e alinhamento nos treinamentos obrigatórios, contemplando, entre outras, as Normas Regulamentadoras NR 06, NR 11, NR 12, NR 20, NR 23, NR 33, NR 35 e NR-36. O ambulatório interno oferece atendimentos clínicos e ambulatoriais, contribuindo para o bem-estar dos colaboradores e auxiliando na redução da demanda por serviços de saúde públicos no município. Além disso, a empresa disponibiliza plano de saúde com coparticipação pela UNIMED, com valores abaixo dos praticados no mercado, plano odontológico gratuito por meio da Bradesco Saúde e atendimento fisioterapêutico nas dependências da própria empresa, ampliando o cuidado com a saúde e o conforto dos colaboradores.



INSTRUMENTOS DE MARKETING E DIVULGAÇÃO

No Astra Foods, entendemos que a comunicação é um instrumento estratégico essencial para fortalecer a cultura organizacional, engajar colaboradores e promover nossas iniciativas com responsabilidade e transparência. Por isso, investimos em canais de marketing e comunicação interna e externa que reforçam nosso compromisso com a sustentabilidade, o bem-estar coletivo e o desenvolvimento social.

Entre os principais instrumentos utilizados, destacamos a televisão corporativa, instalada em pontos estratégicos da unidade, como ferramenta diária de informação, educação e sensibilização. Por meio de vídeos curtos, informativos visuais e campanhas temáticas, abordamos assuntos como segurança no trabalho, consumo consciente de recursos naturais, responsabilidade ambiental, inclusão social, saúde e qualidade de vida. A TV Corporativa também é um canal importante para reforçar os valores da empresa e celebrar conquistas coletivas.

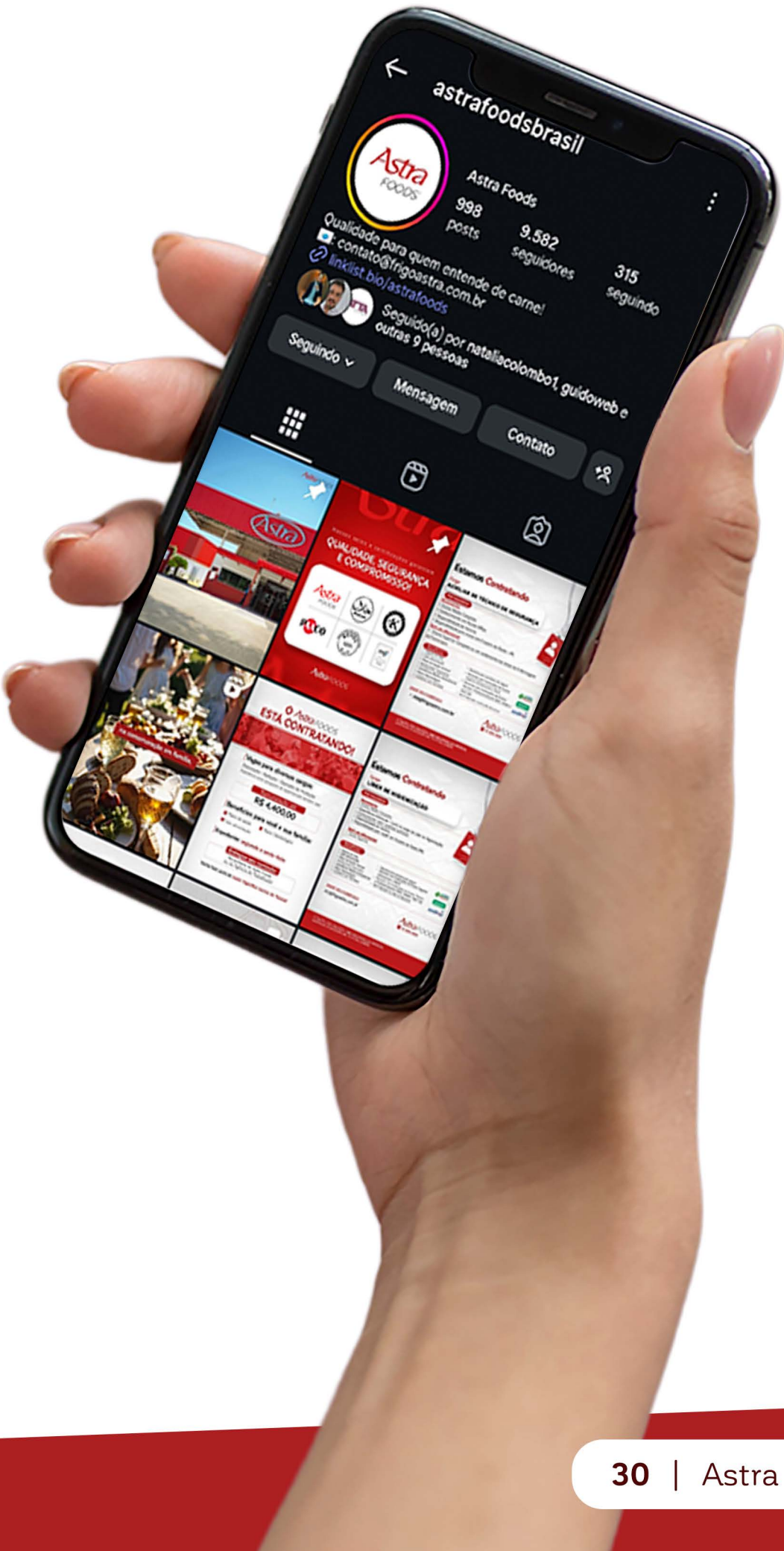
Nas mídias externas, o Astra Foods mantém presença ativa nas redes sociais, como Instagram, Facebook e LinkedIn,

com o objetivo de ampliar o alcance de nossas ações e fortalecer o relacionamento com a sociedade.

Utilizamos essas plataformas para divulgar projetos socioambientais, ações de voluntariado, campanhas de conscientização, eventos internos e externos, além de reforçar práticas sustentáveis em nossa cadeia de valor. Esses canais também desempenham papel relevante no apoio a causas sociais e ambientais, dando visibilidade a temas que importam não apenas para a empresa, mas para toda a comunidade onde estamos inseridos.

Seja promovendo o consumo consciente da água, incentivando o descarte correto de resíduos, ou apoiando iniciativas locais de inclusão e educação, buscamos conectar propósito e ação em cada comunicação realizada.

Com uma abordagem ética e transparente, os instrumentos de marketing do Astra Foods são mais do que veículos de divulgação — são ferramentas de transformação e engajamento, alinhadas à nossa missão de crescer com responsabilidade e gerar impacto positivo para todos os públicos com os quais nos relacionamos.





MEIO AMBIENTE

No Astra Foods, a premissa de atuação do setor de gestão ambiental busca, além de compreender o atendimento às questões legais, ir de encontro aos princípios da sustentabilidade e promoção de um meio ambiente de qualidade.

A promoção de práticas que visem o bem-estar socioambiental, e preservação dos recursos naturais para as gerações atuais e futuras, são fatores determinantes para as práticas internas de gestão.

LEGISLAÇÃO E LICENCIAMENTO AMBIENTAL

De acordo com a Resolução CONAMA nº 237/1997, o licenciamento ambiental é tido como o “procedimento administrativo pelo qual o órgão ambiental competente licencia a localização, instalação, ampliação e a operação de empreendimentos e atividades utilizadoras de recursos ambientais, consideradas efetiva ou potencialmente poluidoras ou daquelas que, sob qualquer forma, possam causar degradação ambiental, considerando as disposições legais e regulamentares e as normas técnicas aplicáveis ao caso.”

Nesse caso, o Astra Foods possui, junto ao órgão estadual competente, Instituto Água e Terra (IAT), respectiva Licença de Operação registrada sob nº 238724-R2, vigente até o ano de 2027.

Para que seja verificado e validado o atendimento aos padrões e condicionantes ambientais constantes da Licença, anualmente são elaborados estudos e relatórios técnicos, pautados nos resultados obtidos por meio de laudos, monitoramentos e análises periódicos, para que o Frigorífico se preste à formal fiscalização do órgão estadual competente e demais órgãos reguladores, tanto a nível estadual como federal.

1

Declaração de Carga Poluidora (DCP): consiste em uma ferramenta de automonitoramento dos efluentes líquidos gerados pelo empreendimento para possibilitar o efetivo controle das cargas poluidoras lançadas nos corpos hídricos (Resolução CONAMA nº 430/2011; Portaria IAP nº 256/2013).

2

Declaração de Emissões Atmosféricas (DEA): consiste nos resultados dos monitoramentos de emissões atmosféricas, e seus respectivos Relatórios de Emissões Atmosféricas, que devem ser apresentados ao órgão estadual competente Portaria IAP nº 001/2008; Resolução SEMA nº 016/2014).

3

Inventário Estadual de Resíduos Sólidos: é o conjunto de informações sobre geração, características, armazenamento, transporte, tratamento, reutilização, reciclagem, recuperação e disposição final dos resíduos sólidos gerados pelas indústrias do Paraná (Decreto Estadual nº 6674/2002).

4

Inventário Nacional de Resíduos Sólidos: é o conjunto de informações sobre geração, características, armazenamento, transporte, tratamento, reutilização, reciclagem, recuperação e disposição final dos resíduos sólidos gerados pelas indústrias do país (Portaria MMA nº 280/2020).

5

Relatório de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais (RAPP): tem como função a obtenção de dados e informações para colaborar com procedimentos de fiscalização e controle ambiental (Política Nacional de Meio Ambiente – Lei Federal nº 6.938/81; Instruções Normativas Ibama nºs 22/2021 e 27/2023).

ÁGUA E EFLUENTES

A água, recurso natural limitado, dotado de valor econômico e essencial para a vida de todos os seres vivos, é utilizada de maneira racional e direcionada no Astra Foods. Sabe-se que este recurso, indispensável e crucial para o desenvolvimento econômico e humano, deve ser assunto pautado em todas as reuniões da gestão para que sejam avaliadas as informações sobre captação, potabilização, distribuição, consumo e tratamento antes de ser devolvido à natureza. Nesse sentido, a água passa a ser vista como um bem de consumo e utilidades de altíssimo valor agregado, além de tornar-se um indicador produtivo de grande relevância para balizar a tomada de decisões no decorrer das atividades produtivas. Toda a água utilizada no processo industrial é oriunda de captação subterrânea, que passa por um processo de potabilização antes de ser distribuída. Atualmente o Astra Foods dispõe de Outorga de captação para 10 poços tubulares profundos, sendo que os mesmos são utilizados de maneira

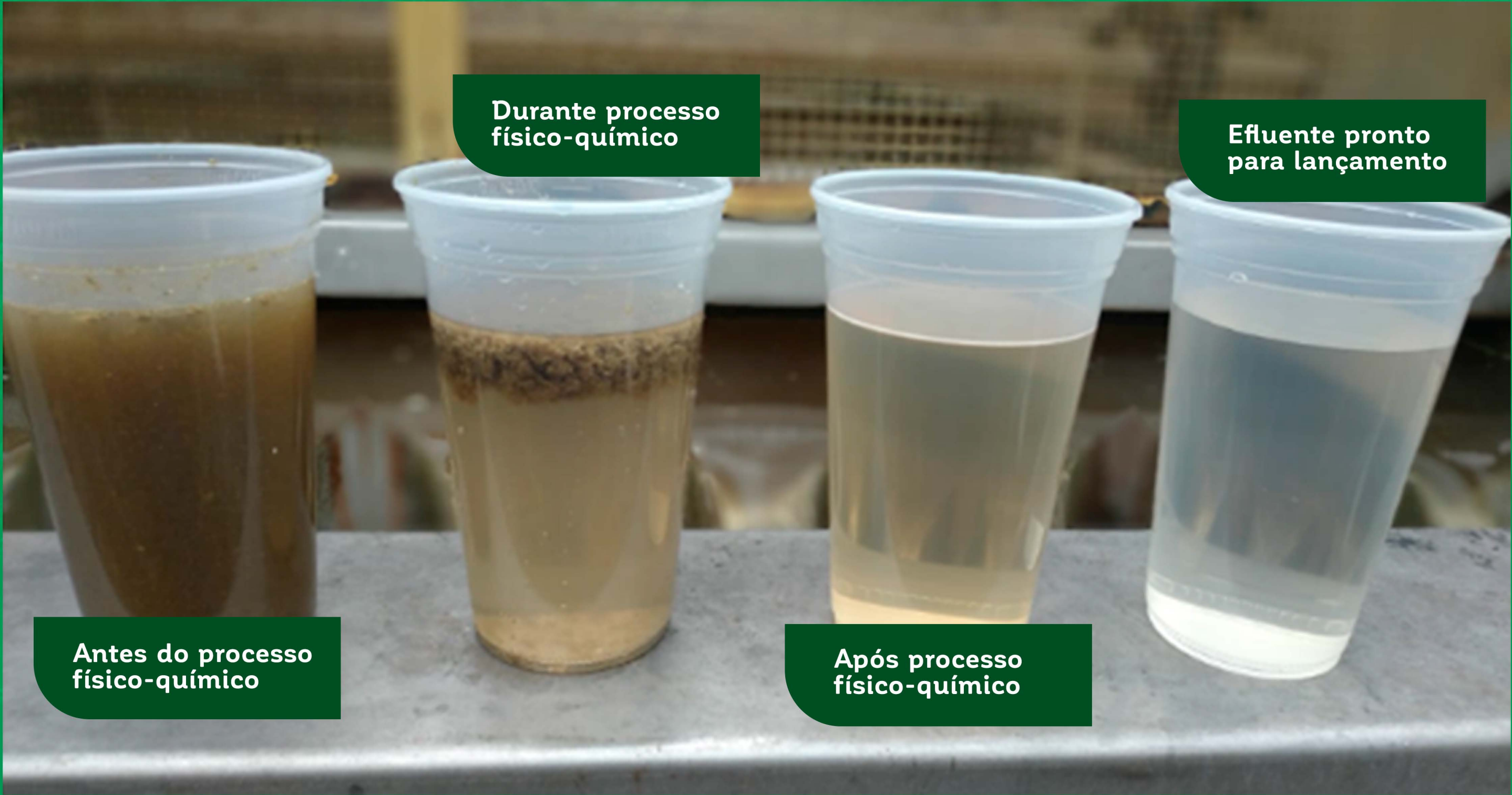
alternada para permitir a regeneração dos seus respectivos níveis. Ao final do processo produtivo, a água carrega consigo impurezas que precisam ser removidas antes que possa ser devolvida à natureza. A partir daí, essa água residuária passa a ser chamada de efluente. Todo o efluente oriundo do processo produtivo do Astra Foods passa por várias etapas de tratamento antes de ser devolvido à natureza, ou seja, antes do lançamento no corpo hídrico receptor. Primeiramente, o efluente é direcionado para a Estação de Tratamento de Efluentes (ETE), onde são realizados processos físicos e químicos para a remoção da maior parte da carga orgânica e impurezas antes de seguir para a etapa posterior, que consiste no tratamento biológico por meio das lagoas de estabilização. Na sequência, o efluente passa novamente por um processo físico-químico para então finalmente ser devolvido à natureza.



Ao total, são 07 colaboradores responsáveis pela operação e condução das atividades da ETE e controle das lagoas de tratamento, sendo que o efluente clarificado ao final do processo encontra-se em excelentes condições para lançamento. O monitoramento dos parâmetros físico-químicos e biológicos é essencial para garantir o correto

funcionamento do tratamento de efluentes em todas as suas etapas, sendo que o mesmo é realizado semanalmente por laboratório credenciado junto ao órgão ambiental. Também é feito o monitoramento do corpo hídrico receptor, de maneira que mensalmente são feitas coletas e análises de água antes e após o ponto de lançamento do

efluente tratado, justamente para que seja possível avaliar as condições do meio aquático. Os resultados dos monitoramentos do efluente e corpo hídrico receptor são reportados anualmente ao órgão estadual responsável por meio da Declaração de Carga Poluidora (DCP), conforme preconiza a Portaria IAP nº 256/2013.



Antes do processo físico-químico

Durante processo físico-químico

Após processo físico-químico

Efluente pronto para lançamento

GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS



Toda a gestão dos resíduos sólidos geradas no decorrer das atividades e processo produtivo do Astra Foods estão devidamente descritas em seu respectivo Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS).

O PGRS tem por objetivo organizar e atender as questões legais de forma institucional do empreendimento, desde a geração do resíduo, seguida pela sua respectiva segregação, acondicionamento, armazenamento, transporte até a disposição e/ou destinação final, sempre de acordo com as normas e legislação aplicáveis.

Para ir de encontro ao objetivo supracitado, deve-se priorizar a busca por alternativas que possibilitem incluir um conjunto de ações internas, voltadas para melhorar a eficiência dos processos desde a geração até a disposição final dos resíduos, as quais são:

- 1

Conscientização e educação: conscientizar e educar todos os colaboradores sobre a importância ambiental e legal da correta gestão de resíduos sólidos.
- 2

Não geração: implementar as ações e medidas necessárias para eliminar, dentro das possibilidades, a geração de resíduos.
- 3

Redução na fonte: implementar as ações e medidas necessárias para reduzir/minimizar, dentro das possibilidades, a geração de resíduos que não puderem ser eliminados na fonte geradora.
- 4

Reutilização: promover as práticas de reutilização, ambientalmente segura, dos resíduos gerados no empreendimento.
- 5

Reciclagem: promover a prática de reciclagem dos resíduos gerados no empreendimento que assim puderem ser destinados.
- 6

Tratamento: realizar o tratamento ambientalmente adequado dos resíduos que não forem passíveis de reutilização e/ou reciclagem.
- 7

Disposição final: realizar a disposição final ambientalmente adequada dos resíduos após o devido tratamento, ou então quando não forem passíveis de tratamento preliminar.

De encontro ao compromisso socioambiental implementamos, no ano de 2024, obras de melhoria e ampliação do setor de triagem de resíduos, de maneira a maximizar e otimizar as atividades de triagem, separação e preparação dos resíduos recicláveis.

Também, estabelecemos sólida parceria com prestador de serviço local para revenda de todo o material reciclável do Frigorífico. No período de jul/24 a jun/25, foram destinados para reciclagem, aproximadamente, 64 toneladas de plásticos e 122 toneladas de papeis. Já quanto aos resíduos caracterizados como sucatas metálicas (aço, ferro e alumínio), no mesmo período, foram destinadas para a reciclagem aproximadamente 63 toneladas. Além disso, todos os demais resíduos gerados são devidamente segregados, acondicionados e destinados de acordo com sua classificação prevista pela norma ABNT NBR 10004/2004 e legislação vigente. Anualmente, todas as informações são reportadas aos órgãos estadual e federal responsáveis, por meio dos Inventário Estadual de Resíduos Sólidos (em atendimento ao Decreto Estadual nº 6674/2002), e Inventário Nacional de Resíduos Sólidos (em atendimento a Portaria MMA nº 280/2020). Cabe ressaltar, também, que atualmente o Astra Foods é membro associado do Instituto de Promoção e Apoio à Reciclagem (Inpar), entidade gestora do sistema coletivo ao qual o Frigorífico é aderente para atender às exigências do Plano Estadual de Resíduos Sólidos do Paraná (Lei Estadual nº 20.607/2021) que regulamentou, dentre outros assuntos, a logística reversa de embalagens. Quando solicitado, observados os



prazos estabelecidos pela Assembleia da entidade gestora, os dados e informações referentes à geração de resíduos recicláveis de embalagens dos produtos acabados do Astra Foods são enviados para apreciação da Assembleia e inclusão no Plano Coletivo de Logística Reversa.

Feito isso, é realizado o cálculo dos créditos de reciclagem para compensação ambiental referente à reciclagem das embalagens pós-consumo, com o objetivo de reduzir o impacto ambiental gerado pelas mesmas.

Para o ano de 2024, foi declarado um total de 79 toneladas de embalagens recicláveis que chegaram ao consumidor final junto ao produto acabado comercializado pelo Astra Foods no mercado interno.



CONTROLE DE EMISSÕES ATMOSFÉRICAS

Como elemento principal no controle das emissões atmosféricas, o Astra Foods realiza periodicamente o monitoramento da concentração das emissões dos gases Monóxido de Carbono (CO) e Material Particulado Total (MPT) nos pontos de emissão fixos, os quais são as chaminés das caldeiras do empreendimento. Dotadas de sistemas de filtro multiclone para remoção de MPT, e de sistemas de insuflação e exaustão de ar para otimização da combustão da madeira na fornalha, as caldeiras obtêm excelentes resultados e atendem aos parâmetros exigidos pela legislação vigente quanto aos parâmetros supramencionados. Os resultados são enviados ao órgão estadual responsável por meio da Declaração de Emissões Atmosféricas (DEA), em conformidade com a Resolução SEMA nº 016/2014.



Uso racional de recursos florestais

O processo térmico de geração de vapor na caldeira acontece através do aproveitamento da energia térmica liberada por meio da combustão de madeira.

Por sua vez, o vapor produzido é utilizado como utilidade industrial no processo de maneira direta, indireta e também para produção de água quente, muito utilizada nos diversos setores da planta industrial.

A partir do Decreto Estadual nº 1940/1996 foi instituído o Sistema

Obrigatório Estadual de Reposição Florestal (Serflor), onde devem ser cadastradas as empresas que comercializam ou consomem matéria-prima, produto ou subproduto de origem florestal.

Como consumidor de madeira para combustão nas caldeiras, o Frigorífico encontra-se com Cadastro de Consumidor ativo junto ao órgão estadual responsável, sendo que a madeira utilizada é oriunda de áreas de reflorestamento de fornecedores regionais.

O processo de produção de vapor é norteado pelos princípios da otimização da combustão e troca térmica, sendo feito rigoroso controle operacional para garantir a combustão completa da madeira e máxima troca

térmica interna na caldeira. Ademais, é feito o controle da qualidade da madeira utilizada para combustão, de maneira a garantir que a mesma esteja em condições ideais de utilização, sendo o parâmetro principal o seu respectivo teor de umidade.

Cabe ressaltar, também, que o Astra Foods possui trocadores de calor que reaproveitam os gases de exaustão aquecidos do processo industrial para pré-aquecer a água de alimentação da caldeira, de maneira a garantir maior aproveitamento térmico em todas as etapas do processo. Por fim, periodicamente são realizadas inspeções em todos os pontos de consumo de vapor e água quente com a finalidade de identificar e corrigir possíveis vazamentos.



ECONÔMICO

O aspecto econômico é um dos fatores fundamentais para se pensar a sustentabilidade, de maneira que este não deve estar unicamente ligado ao retorno financeiro. Além do desenvolvimento econômico, com geração de emprego e renda, é necessário que se promova uma relação intersetorial equilibrada, sendo que os investimentos devem ser dispensados de

forma ética, concernir em retorno na promoção social, na qualidade de vida de seus colaboradores, redução do consumo e preservação de recursos naturais. No período de jul/24 a jun/25, entre novos investimentos em infraestrutura e equipamentos, o Astra Foods destinou aproximadamente R\$5.800.000,00. Já quanto às melhorias, foi

destinado um valor de aproximadamente R\$6.500.000,00. Isso sem mencionar o montante financeiro destinado para manutenção da infraestrutura. Abaixo estão listados alguns dos setores onde foram realizados os mais expressivos investimentos em infraestrutura e equipamentos para o período:



Ampliação da câmara de estocagem

Foi finalizada em julho de 2024, com o objetivo de aumentar a capacidade de armazenamento e melhorar a organização dos produtos. Algumas melhorias foram realizadas no decorrer do ano 2024.

Túneis de congelamento

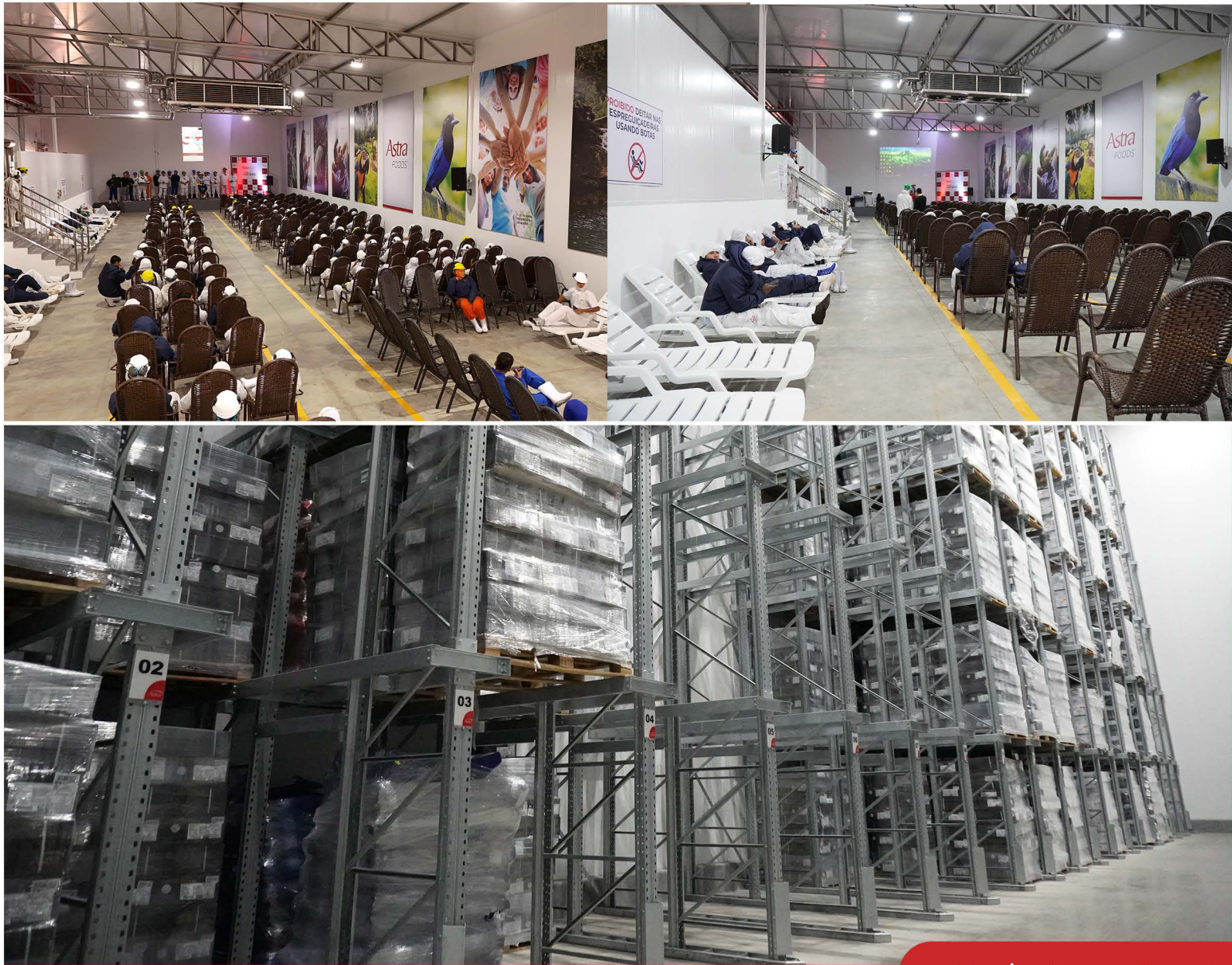
Foram construídos dois túneis de congelamento entre julho e dezembro de 2024, ampliando a capacidade produtiva e otimizando o processo de congelamento dos produtos.

Nova área de convivência

Em junho de 2025, foi implantada uma nova área de convivência, destinada ao descanso e bem-estar dos colaboradores. O espaço foi planejado para proporcionar mais conforto durante os intervalos.

Almoxarifado de embalagens

Em maio de 2025, foi realizada a ampliação do almoxarifado de embalagens, com o objetivo de melhorar o armazenamento e a organização dos materiais, atendendo à crescente demanda operacional.





Abate

Foi realizada a ampliação da Barreira Sanitária do setor de Abate, com foco no reforço das medidas de controle higiênico-sanitárias.

Bucharia

Em abril de 2025, foi realizada a ampliação da Bucharia, visando melhorar o fluxo produtivo, otimizar o espaço e atender ao aumento da demanda do setor.

Câmara pulmão

Em junho de 2024, foi implantada nova câmara pulmão, com o objetivo de melhorar a logística interna e garantir maior eficiência no controle de temperatura e armazenamento temporário de produtos.

Poços artesanais

No final de 2024 iniciamos as obras de perfuração e instalação de um novo poço artesiano para abastecimento industrial, visando ampliar a capacidade de abastecimento de água e garantir maior autonomia hídrica para a planta industrial, com previsão de entrar em operação em agosto de 2025.

Informática

Foram realizadas melhorias na área de Informática, como a troca de servidores, switches, pontos de fibra ótica, desktops e impressoras. Também foram adquiridos coletores de dados, instalados novos pontos de wi-fi e substituídas as catracas da portaria por modelos com reconhecimento facial, visando maior desempenho e segurança.

Transporte e veículos

Entre 2024 e 2025, foram realizadas melhorias no setor de transporte, com a aquisição de novos veículos, incluindo ambulância e carros de uso operacional, visando maior segurança e agilidade no deslocamento das equipes.

Além dos itens mencionados, também foram realizados investimentos e melhorias nos setores Desossa, Embalagem Secundária, Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) e diversos outros setores, com o objetivo de melhorar a produtividade, tornar o processo mais seguro, reduzir o consumo de recursos naturais e, consequentemente, aumentar a competitividade e a sustentabilidade global do empreendimento.



UM OLHAR PARA O FUTURO

Mesmo diante de um cenário global ainda marcado por inúmeros desafios no setor produtivo - reflexos de anos de instabilidade econômica e mudanças nos padrões de consumo - o Astra Foods manteve firme seu compromisso com a sustentabilidade e a inovação.

Ao longo de 2024 e no primeiro semestre de 2025, nossas ações priorizaram a eficiência dos processos, a qualificação contínua das equipes e a expansão das práticas de bem-estar animal, segurança de alimentos, segurança do trabalho e preservação ambiental. As decisões adotadas reforçaram nosso alinhamento com os princípios ESG (ambiental, social e de governança), além de fortalecerem a cultura de responsabilidade que sustenta nossa operação.

A segurança de alimentos é um dos fundamentos centrais da nossa atuação. Trabalhamos continuamente para garantir que cada etapa da produção atenda aos mais rigorosos padrões sanitários e de qualidade, desde a origem da matéria-prima até a entrega do produto final. Nossos controles são embasados em boas práticas de fabricação, sistemas de rastreabilidade, e auditorias regulares. Essa dedicação nos permite assegurar a confiança dos consumidores e contribuir com responsabilidade para a segurança de alimentos no Brasil e no mundo.

Sabemos que nossa competitividade está diretamente ligada à capacidade de gerar valor de forma ética, responsável e sustentável. Por isso, seguimos com um olhar otimista e determinado para o futuro, com o objetivo de ampliar nossa presença em novos mercados, intensificar nossas parcerias com os clientes atuais e desenvolver soluções que consolidem nossa contribuição para um sistema de segurança de alimentos mais justo, seguro e sustentável - para esta e para as próximas gerações.



Astra FOODS

INFORMAÇÕES CORPORATIVAS

Frigorífico Astra do Paraná LTDA
Rua Peabiru, KM 01
CEP: 87400-000 Cruzeiro do Oeste – PR
Telefone: (44) 3676-8100
www.astrafoods.com.br

EQUIPE DE CRIAÇÃO

EQUIPE DE MEIO AMBIENTE
ASTRA FOODS

DESIGNER GRÁFICO E ILUSTRAÇÕES
ATTA CONSULTORES

CONTRIBUIÇÃO CORPORATIVA

Departamentos:
Controle de Qualidade
Financeiro
Indústria
Manutenção
Recursos Humanos
Segurança do Trabalho