

RELATÓRIO DE  
RESPONSABILIDADE  
SOCIOAMBIENTAL



IMPRESSO EM AGOSTO 2020.



# Palavra do Presidente

Como presidente do pastificio **Selmi**, não poderia apresentar nosso terceiro **Relatório de Responsabilidade Socioambiental** sem trazer o contexto que transformou 2019 num ano único. Este ano ficará marcado na história de todo o mundo como uma época desafiadora e difícil, mas no futuro também lembraremos da força, da união, da solidariedade e do importante papel social que todos somos responsáveis por desenvolver em todas as áreas.

Este importante trabalho foi realizado em conjunto pelas nossas áreas de Gestão Ambiental, Recursos Humanos, Marketing e Assessoria de Imprensa. Mais uma vez, esse time toma a frente para abrir nossas portas e contar parte de quem somos através de nossas iniciativas, ações estruturais e tudo em que nos envolvemos no âmbito de nossos colaboradores, nossa responsabilidade com o meio ambiente e com a nossa sociedade.

Minha gratidão se estende também às pessoas que estão sempre ávidas em nos auxiliar na tarefa de contribuir de forma séria com nossas atividades socioambientais. Seguimos focados no propósito de cooperar com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU), que possui um esforço global desde 2012 com o intuito de acabar com a pobreza, preservar o nosso planeta e garantir paz e prosperidade a todos os indivíduos.

Nosso objetivo sempre será a evolução em todos os âmbitos. Por isso, seguimos com o propósito de sermos fortes coadjuvantes no compromisso socioambiental. Sabemos que hoje plantamos o futuro e, por isso, seguimos determinados a entregar um mundo melhor para as próximas gerações.

**Uma boa leitura a todos!**

**Ricardo Selmi**

Presidente da Selmi



# índice

<b>01</b>	A Selmi .....	6
<b>02</b>	Selmi e os Colaboradores .....	18
<b>03</b>	Selmi e o Meio Ambiente .....	24
<b>04</b>	Selmi e a Saudabilidade .....	30
<b>05</b>	Selmi e a Sociedade .....	34



# A Selmi

# 01

O **Grupo Selmi** conta com unidades fabris de última geração com máquinas que operam 24 horas por dia. Seus processos de fabricação são totalmente automatizados, desde a seleção das matérias-primas até os processos de embalagem, e atendem aos mesmos padrões de segurança e controle encontrados nas maiores indústrias alimentícias do mundo. Tudo para levar alimentos da mais alta qualidade para a família brasileira e de outros países, de maneira sustentável, transparente e benéfica para colaboradores e para o Brasil.





## Produção

Toneladas/hora



## A estrutura

# 120.000 m<sup>2</sup>

**2** Unidades Fabris

**8<sup>o</sup>** Pastifício do Mundo

**2<sup>o</sup>** Pastifício do Brasil

## Exportação

+ de **30** países em 4 continentes

# Marcas e categorias de produtos

As massas **Galo** e **Renata** estão entre as marcas líderes de vendas do Brasil. São duas marcas fortes e absolutamente consolidadas que seguem avançando no mercado com mais de **30 categorias** e centenas de produtos. Alimentos de altíssima qualidade para todos os momentos do dia.



Massas	Lámen	Farináceos	Bolos	Mistura para bolos	Biscoitos	Outros
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grano Duro</li> <li>• Integral</li> <li>• Tipo Caseira</li> <li>• Com Ovos</li> <li>• Com Vegetais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradicional</li> <li>• Cremosos</li> <li>• Express</li> <li>• Divertix</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradicional</li> <li>• Integral</li> <li>• Semolina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradicional</li> <li>• Recheado</li> <li>• Mini Bolos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradicional</li> <li>• Integral</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recheados</li> <li>• Amanteigados</li> <li>• Aveia e Mel</li> <li>• Laminados</li> <li>• Wafer</li> <li>• Cookies</li> <li>• Goiabinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Azeite Extra Virgem</li> <li>• Queijo Ralado</li> </ul>



**1º** Mais vendido\*



**2º** Top fornecedores\*



**3º** Mais vendido\*



- Massas**
- Sêmola
  - Semolado
  - Integral
  - Com Vegetais
- Biscoitos**
- Rosquinhas
  - Laminados
  - Recheados

# Logística de Distribuição

Além de possuir duas modernas unidades fabris localizadas em pontos estratégicos, o **Grupo Selmi** soma milhares de metros quadrados em Centros de Distribuição implantados em diversas regiões do Brasil.

Trata-se de uma estrutura logística de alta eficiência e agilidade que conta com uma frota própria e parcerias com algumas das melhores transportadoras do país.

**17.000** m<sup>2</sup>  
de depósito

Entrega em até **72h** | **35** veículos de frota própria



# História

Mais de  
**130 anos**  
de tradição  
e inovação.

1887

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

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

1911

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

1921

**Negócio em família**  
Adolpho Selmi encerra seus negócios na Itália e reassume a direção da fábrica, ao lado de seus filhos e do seu primogênito, Comendador Aladino.

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

1934

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

1939

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

1956

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

déc.60

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

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

déc.70

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

déc.80

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

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

déc.90

**1º Macarrão de Grano Duro fabricado no país**  
A importação de massa de grano duro ganha fôlego dia após dia e o Pastifício lança as linhas Renata Tricolori e Renata Superiore. No fim do século, ocupa o primeiro lugar em vendas de massas no Brasil.

2000

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

**O Bolo Renata é lançado.**

2005

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

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

2014

**É inaugurada a unidade de Rolândia, dirigida exclusivamente à produção de massas.**

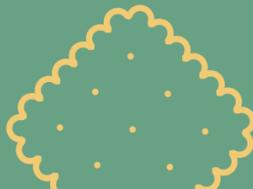
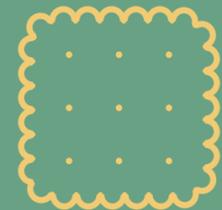
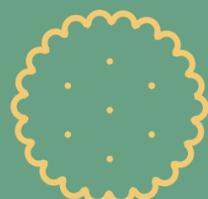
2018

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



2019

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



# Missão, Visão, Valores



## Missão

Nosso compromisso é disponibilizar, em todos os locais e momentos, alimentos com qualidade que promovam o prazer de consumir produtos saudáveis, saborosos e convenientes, unindo tradição e inovação há mais de um século.



## Visão

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



## Valores

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

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

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

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

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

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

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



# Selmi e os Colaboradores



## Treinamento e desenvolvimento

Em 2019, a **Selmi** continuou investindo amplamente para capacitar, desenvolver habilidades e ampliar os conhecimentos dos seus colaboradores. E fez isso nas mais diferentes áreas de atuação e níveis hierárquicos da empresa. Trata-se de um programa ativo de educação e treinamento que vai além de buscar a melhoria nos resultados e na performance da empresa a curto ou médio prazo. Nossos esforços também estão voltados para implantação de um novo mindset. Uma cultura organizacional focada no entendimento e aplicação da inovação, na integração das forças de trabalho e na valorização contínua dos colaboradores.

### Horas de treinamento

  
**135.201**  
últimos 5 anos

  
Média anual  
**27.040h**  
treinamento  
em grupo

  
**17,1h**  
por pessoa

Ano	Horas/Funcionários	Horas anual
2015	18	24.115
2016	19	24.064
2017	16	33.589
2018	15,8	29.829
2019	16,9	23.604

# Programas Jovens Talentos

A falta de qualificação profissional no Brasil é um dos maiores impeditivos à contratação, principalmente entre os jovens. Por isso, a **Selmi** faz questão de manter programas bem estruturados que visam preparar jovens para o mercado de trabalho, muitos dos quais podem vir a ser os futuros líderes da nossa empresa.

## Estágio e Trainee

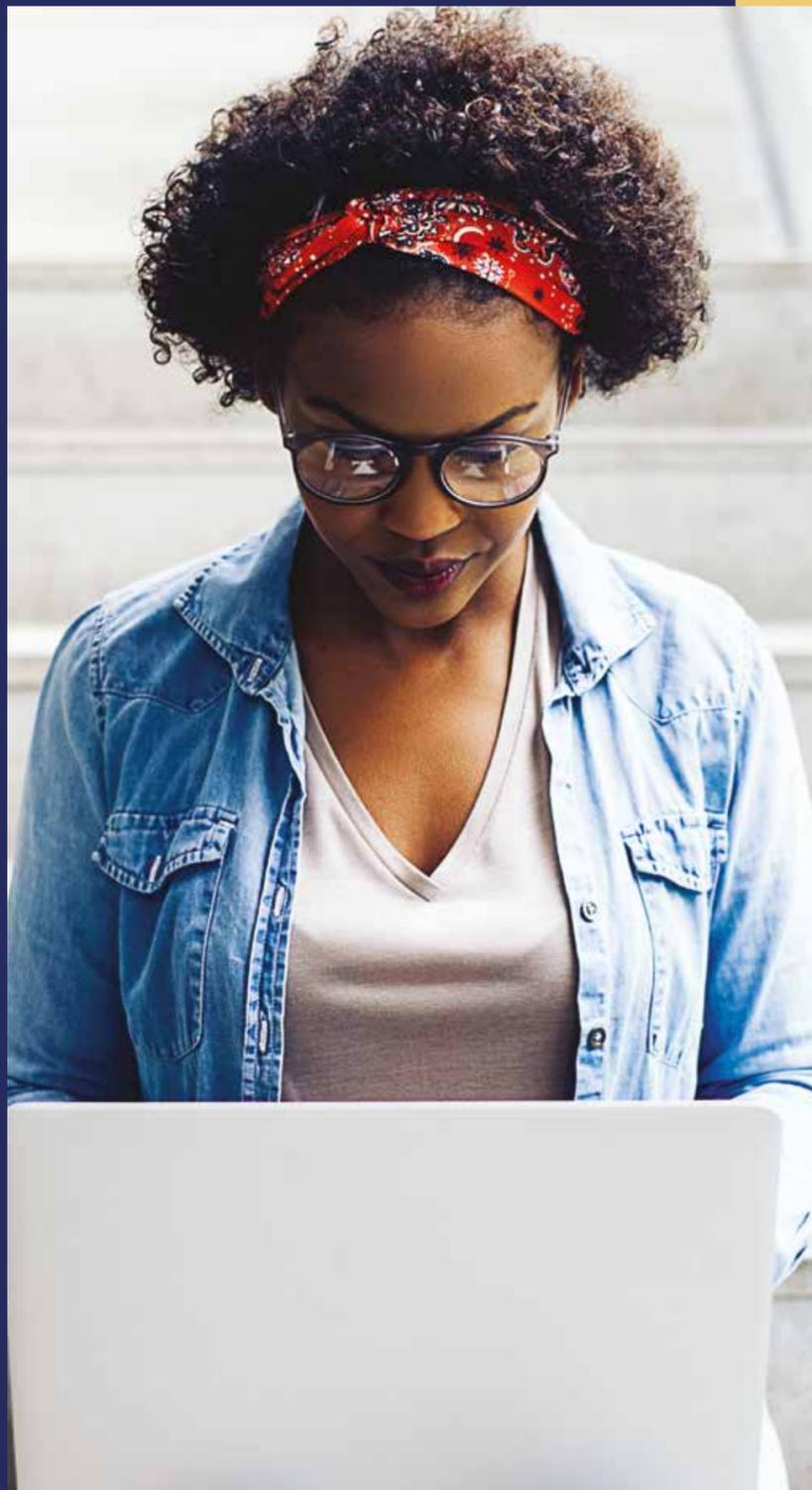
O programa de estágio e trainee tem o objetivo de inspirar, desenvolver e formar futuros profissionais, por meio de experiências práticas que complementem a formação curricular e acadêmica.

## Programa Jovem Aprendiz

A Selmi também é parceira do SENAI no programa Jovem Aprendiz. O programa oferece capacitação profissional, com foco na prática industrial, para jovens de 14 a 24 anos que buscam seu primeiro emprego com carteira assinada.

## Aproveitamento de Talentos Internos

Antes de procurarmos profissionais no mercado “olhamos para dentro de casa”, buscando aproveitar o capital humano existente na empresa. Com foco em atração, retenção e motivação, tivemos **13,6%** de aproveitamento interno resultantes de promoções de colaborações para níveis acima, efetivação de estagiários, temporários e aprendizes.



# Diálogo com Gestores e RH



## Qualidade dos Nossos Serviços

Periodicamente, é realizado um café da manhã para um bate-papo com colaboradores representantes de todas as áreas da empresa. Neste momento, eles expressam suas opiniões, sugestões e críticas sobre os serviços prestados pelos restaurantes das nossas unidades fabris. Os restaurantes consideram tudo o que foi debatido e, por fim, elaboram um plano de ação que visa a melhoria contínua na alimentação e nos serviços prestados e a consequente satisfação dos nossos colaboradores.

## Acompanhamento de Indicadores

A **Selmi** valoriza a comunicação e transparência das informações entre seus colaboradores. Mensalmente é realizada uma reunião com gestores de todas as áreas para apresentação dos resultados de todas as áreas do negócio. Também são informados fatos mais relevantes, lançamentos, marcas etc. Na sequência, os gestores fazem o cascadeamento destas informações para seus respectivos times, garantindo a uniformidade da informação.

## RH+Você

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

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



## Portas Abertas

A **Selmi** acredita que promover a integração entre colaboradores, empresa e família é um dos pilares da cidadania corporativa. O objetivo é dar aos visitantes a oportunidade de conhecer todos os processos da empresa e saber como é o trabalho que seus familiares realizam diariamente, além de conhecer o nível de qualidade que a Selmi fabrica seus produtos.



# Benefícios

**A Selmi busca constantemente oferecer bem-estar aos seus colaboradores e familiares.**



# Selmi e o Meio Ambiente

## Política Ambiental

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

Visando o pleno alcance destes objetivos, declaramos nossos compromissos:

- Buscar tecnologia e métodos que nos mantenham competitivos, preservando o meio ambiente.
- Cumprir integralmente as regulamentações e requisitos legais.
- Promover em todos os níveis hierárquicos a educação ambiental, focando o senso de responsabilidade individual e o sentido de prevenção com relação ao meio ambiente, por meio de capacitação e conscientização, incluindo terceiros que atuem em seu nome e fornecedores.
- Medir e controlar continuamente nosso desempenho ambiental, com foco principal na racionalização do consumo de recursos naturais, através da redução, da reutilização e da reciclagem.

# OR

# Educação Ambiental e Gestão de Recursos Naturais

## Educação e Conscientização Ambiental

Desde 2013, a **Selmi** participa de um Programa de Conscientização Ambiental junto à comunidade. A iniciativa nasceu de uma parceria entre a Editora Ambiental e a Secretaria Municipal de Defesa, Proteção e Preservação ao Meio Ambiente de Sumaré e cria cartilhas educativas que visam conscientizar a população da cidade sobre a importância de combater o desperdício e preservar o meio ambiente por meio de simples mudanças de hábito.

## Logística reversa

### Programa Dê a Mão para o Futuro

A **Selmi** também é atuante na busca por soluções que abracem o gerenciamento de resíduos sólidos e embalagens pós-consumo, como previsto pela Lei nº 12.305/2010 e Decreto nº. 7.404/2010, no que tange a Logística Reversa. Por isso, a empresa participa do Programa “**Dê a Mão para o Futuro**”.

Desenvolvido pela ABIHPEC, em parceria com a ABIPLA e a ABIMAPI, o projeto não só atende a Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS, como trabalha essa questão ambiental com responsabilidade compartilhada e inclusão social. O Programa tem como objetivos:

- Colaborar com a melhoria do panorama nacional em relação à correta destinação de

## Gestão de Recursos Naturais

O **Sistema de Gestão Ambiental da Selmi** é baseado nos princípios da prevenção, minimização e, se possível, da não geração de resíduos. A empresa vem trabalhando nesta redução de resíduos gerados que são destinados a aterros sanitários de maneira contínua comparado a 2015. Em decorrência dessas ações, notou-se uma redução significativa, de aproximadamente 18%, no consumo relativo de água por tonelada de produto fabricado:

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

\*comparado a 2015

resíduos sólidos urbanos, ajudando a reduzir o volume de materiais recicláveis que seriam destinados aos aterros.

- Viabilizar a reciclagem das embalagens pós-consumo por meio da ampliação e melhoria da coleta, triagem, beneficiamento, valorização e comercialização.
- Apoiar programas de geração de renda que promovam a inclusão social, a melhoria das condições de trabalho e qualidade de vida dos catadores de materiais recicláveis.
- Oferecer à sociedade uma opção adequada no gerenciamento de seus resíduos.



# Gestão Energética

## Eficiência e Economia Energética

A **Selmi** pratica em suas duas unidades o conceito de telhado sustentável. A empresa utiliza dômus em parte de seus telhados para otimizar a presença de luz natural, reduzindo assim o uso de iluminação artificial. A empresa também substituiu todas as suas lâmpadas convencionais por lâmpadas de LED, gerando uma **economia de 73%** no consumo kWh/ano. Dessa maneira, estimamos que, em 10 anos, deixaremos de lançar 12.744.593 kg de CO<sub>2</sub> na atmosfera, o que corresponde ao plantio de 78.120 árvores.



## Caldeira de Biomassa: reduzindo a emissão de CO2 em mais de 6.000 ton.

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

Essa tecnologia permite a automação e a homogeneização no processo de queima da biomassa que, diferente do combustível fóssil, gera baixos níveis de emissões atmosféricas. Como resultado atingimos uma redução anual de 6.725,361 ton de CO2 emitido.



## Gestão de Sistema de Água

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

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



### Projeto PGAPP

A **Selmi** também implantou o Programa de Gestão da Água e Passivos da Produção (PGAPP) em suas duas unidades. O objetivo é orientar as ações internas necessárias para otimizar os Processos Produtivos Industriais através da racionalização do uso da água e da eliminação das perdas industriais. O controle sobre os Processos Produtivos, quanto à utilização da água e geração de perdas, é fator determinante na caracterização dos efluentes industriais, sobretudo seus aspectos quantitativos e qualitativos.

O Programa potencializa, sobretudo, o enquadramento da empresa nas normas internacionais ISO 14.000, a superioridade competitiva advinda da gestão ambiental de Processos e a redução das cargas poluidoras e do consumo de água, assim como o treinamento permanente dos colaboradores.

### Redução no Consumo de Água

Com o esforço de diversas áreas e ações conjuntas, a Selmi, unidade de Sumaré, reduziu em 18% o consumo de água por kg fabricado entre 2012 e 2019.

#### Consumo de Água/Kg de Produto Fabricado

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

# Selmi e a Saudabilidade



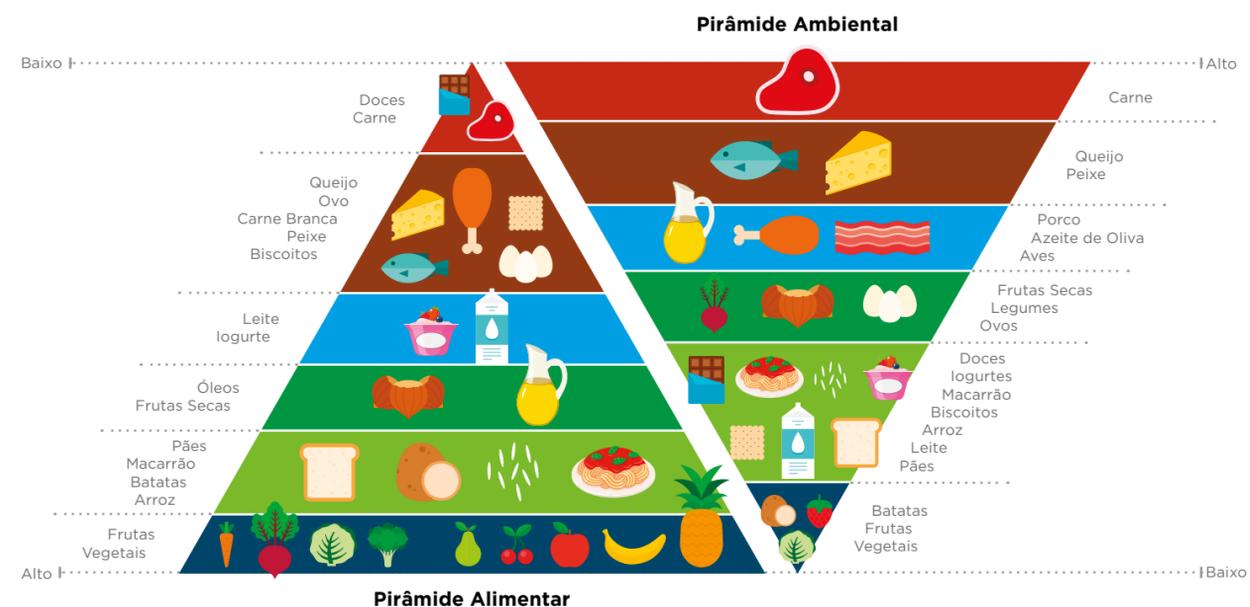
## Pirâmide Dupla

A **Selmi** oferece em seu portfólio alimentos saudáveis e com baixo impacto ambiental, como é possível notar no conceito da Pirâmide Dupla criado pelo Barilla Center for Food and Nutrition.

A pirâmide dupla mostra a relação entre as recomendações alimentares e o impacto ambiental desses alimentos. Na base da pirâmide alimentar há alimentos de origem vegetal como: vegetais, frutas, legumes e cereais. No topo encontramos alimentos

que devem ser consumidos com menor frequência como: doces e carnes vermelhas.

Na pirâmide ambiental os alimentos são classificados com base em sua carga ecológica determinada pelo uso de água, emissão de CO2 e consumo de recursos naturais. O modelo mostra que os alimentos com baixo impacto ambiental são os mesmos para o qual é recomendado um consumo mais frequente.



## Fertilizante para as suas plantas

A água do cozimento do macarrão é comumente descartada após o cozimento. Algumas pessoas ainda utilizam para incrementar molhos, ferver legumes, ovos ou no preparo de outras receitas, mas essa água também pode ter outra serventia.

Após o cozimento sem sal, esse líquido que está cheio de amiláceo pode servir perfeitamente como fertilizante para suas plantas, ajudando-as a permanecer mais saudáveis e crescer.

### - Regue suas plantas -



É uma maneira eficaz de preservar e reciclar ao mesmo tempo.

## Produtos e Saudabilidade

### Produtos Integrais

Os benefícios dos alimentos preparados com grãos e cereais integrais são diversos. Mas, ao contrário do que muitos pensam, eles não proporcionam necessariamente perda de calorias, e sim ganho de elementos nutritivos. Afinal, fornecem nutrientes essenciais como Sais Minerais, Vitaminas e Fibras, sendo amplamente recomendados por médicos, nutricionistas e educadores físicos.

Ciente disso, a **Selmi** traz em seu portfólio uma diversa gama de produtos integrais que podem ser facilmente incluídos na dieta diária dos consumidores.

As massas Renata Integrale, por exemplo, são elaboradas com sêmola de grano duro, configurando alimentos fontes de fibras, proteínas e sabor. Já a linha de massas Galo Integral possui em sua composição sêmola de trigo, sendo uma excelente opção de fonte de fibras.

As **Marcas Galo** e **Renata** também oferecem biscoitos, Mistura para bolos e outras opções integrais prontas, que podem ser carregadas e consumidas em qualquer lugar, surgindo assim como uma alternativa facilitadora da nutrição para a maioria dos brasileiros que levam uma vida corrida, entre trabalho e outros compromissos, e acabam tendo pouco tempo para cuidar da saúde.

## Os benefícios do macarrão

### Alimento saudável, completo e apreciado no mundo inteiro.

São muitos os tipos de macarrão que servem pratos de bilhões de pessoas ao redor do mundo, cabendo em qualquer cardápio. Entre fusilli, spaghetti, penne ou uma boa lasanha, cada pode escolher a sua massa preferida. Melhor ainda é saber que um alimento tão saboroso atende aos diversos grupos com paladares variados que se diferenciam por suas necessidades.

#### Massa Muscular

Para as pessoas que praticam atividades físicas, é muito importante a recuperação de lesões que ocorrem em suas rotinas. Quando as quantidades de carboidratos estão corretas, o organismo não utiliza das proteínas como fonte de energia e assim elas ficam disponíveis e podem ser utilizadas para reparação dos músculos.

#### Atletas e Fitness

Todo carboidrato é fonte de energia servindo de combustível para as nossas células. Baseado no índice glicêmico do macarrão, a sensação de saciedade, a liberação de energia na quantidade certa e de forma gradual, faz dele um alimento ideal para praticantes de exercícios,

#### Menor Índice Glicêmico

Alimentos com menores índices glicêmicos reduzem a velocidade com que o carboidrato se converte em glicose e a liberação do açúcar na corrente sanguínea ocorre de forma gradual. Com o macarrão, esse processo acontece porque ele é composto por carboidratos complexos que possuem moléculas maiores e, por isso, são digeridas mais lentamente pelo organismo.

#### Saciedade

Quando as moléculas são digeridas mais lentamente e a elevação da glicemia vai acontecendo de forma gradual, a fome naturalmente demora mais tempo para aparecer, por isso, há saciedade por um período maior de tempo. Esses carboidratos complexos são os indicados também para programas alimentares ou dietas, por exemplo, para massas integrais com a utilização das fibras destes carboidratos para melhora do perfil lipídico (incluído colesterol).

#### Atividade Cerebral

O cérebro necessita de glicose na corrente sanguínea para conseguir trabalhar perfeitamente. Ao reduzir o consumo de carboidratos, o organismo se habitua a produzir energia a partir de proteínas, o que resulta na excessiva produção de substâncias cetônicas que podem levar o indivíduo a ter dor de cabeça, mau hálito, insônia, alteração de humor e desmaios.

#### Crianças e Idosos

A variedade de pratos que podem ser preparados com macarrão é imensa. São diversos molhos, saladas, pode ser servido com legumes, ao forno e em sopas também. Como uma grande fonte de energia, é um alimento super válido para ser inserido na rotina de crianças e para a cadenciada necessidade de um indivíduo da melhor idade.

#### Veganos e Vegetarianos

O **macarrão de trigo duro**, integral ou com vegetais possui 10% de proteínas e carboidratos complexos que auxiliam no aumento da saciedade. O macarrão também é perfeito para o preparo com vegetais crus e cozidos, além de azeites e proteínas vegetais com molhos.

**Produto Clean Label:** essa marca nos produtos indica que não há nenhum conservante ou ingrediente que seja desconhecido, entregando um alimento mais saudável à mesa dos consumidores.





# 05

# Selmi e a Sociedade

## Relacionamento e Transparência



### Serviço de Atendimento ao Consumidor

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

**3** canais de atendimento ao consumidor

Site, email e 0800

Reclamações atendidas em até **48h**

Compromisso Selmi de Resposta a Reclamações

Top **20**

Melhores Índices de Voltar a Fazer Negócios

## Redes Sociais

Hoje a **Selmi** está presente nos principais canais de comunicação social.

### Diariamente são publicados:

- Informações sobre os produtos
- Lançamentos e novidades
- Receitas
- Eventos e patrocínios
- Campanhas, sorteios e premiações

### Entre outros feeds correlacionados às atividades da companhia:

- Fazer campanhas, sorteios e premiações
- Fazer sempre posts de datas comemorativas
- Interagir com seguidores



facebook.com/GrupoSelmi

twitter.com/grupoSelmi

Pastifício Selmi



facebook.com/marca.Renata

@marca.renata

Marca Renata



facebook.com/marca.Galo

@marca.galo

Galo

## Responsabilidade Social

### Doação de Macarrão para Entidades Carentes

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

A seleção das entidades é feita por meio de indicações e, após análise da documentação e das características do público atendido, os produtos são devidamente entregues. Hoje a empresa contribui com mais de 315 instituições, e a doação mensal está estimada em 11.000 kg de macarrão.



### Festa da Achiropita

O bairro do Bixiga se reúne em festa na já conhecida Festa da Achiropita: a maior comemoração italiana de rua de São Paulo. Em 2019 não foi diferente e a **Selmi** esteve como patrocinadora deste evento pelo 9º ano consecutivo. O festejo, que atrai aproximadamente 250 mil pessoas anualmente, tem todo o dinheiro arrecadado durante as comemorações voltado para as obras sociais da Paróquia.

Pelas ruas são instaladas barracas com deliciosos pratos típicos da Itália com toneladas de ingredientes, muitas delas doadas pelo Grupo Selmi que faz questão de fazer parte deste festival gastronômico e torná-lo cada vez mais saudável e irresistível.



### Festa do Imigrante - Reencontre suas raízes

Um evento que busca dar voz a todas as tradições presentes na cidade de São Paulo reunindo gastronomia, costumes, memórias, música, dança de forma harmoniosa no mesmo espaço. Mais de 20 mil pessoas puderam fazer parte desse momento, prestigiando todas as formas de manifestações culturais.

Em 2019, contamos com 44 expositores de alimentação de mais de 50 nacionalidades representadas e a Selmi esteve presente como apoiadora desse momento, por acreditar no poder da diversidade cultural e por fazer parte da cultura italiana no Brasil.



### TEAbrço 2019

Com uma proposta inclusiva, o TEAbrço propõe disseminar informações e novos conhecimentos sobre o Transtorno do Espectro Autista, para conseguir cada vez mais que esse tema seja abordado pela sociedade no Brasil. Um evento que busca conscientização através de workshops, palestras, cursos de aprimoramento, entre outros. A marca Renata esteve de perto apoiando esse trabalho por acreditar que um caminho mais justo é onde todos estão incluídos.



### Brasil Processed Food 2030

O **Grupo Selmi** procura estabelecer uma relação de transparência e confiança entre a indústria alimentícia e o consumidor. Por isso, patrocinou o Projeto **“Alimentos Industrializados 2030”**. Iniciativa do ITAL, o projeto prioriza a geração de informações técnico-científicas confiáveis para os consumidores com o intuito de revelar para a sociedade brasileira a realidade de uma indústria que atua dentro de normas e padrões rigorosos de qualidade e segurança. Para tanto, realiza ações e programas eficazes para melhora do perfil nutricional de produtos, com efetiva redução de teores de açúcar, sódio e gorduras, desenvolvimento de alimentos funcionais, redução de pegadas de carbono, água e energia, tratamento de resíduos, entre outros. O projeto também estabelece um diálogo franco com jornalistas, chefes de cozinha e outros formadores de opinião para que tais informações sejam disseminadas com a mais absoluta ética e seriedade.



## FUMCAD

O **Grupo Selmi** é patrocinador assíduo do Fundo Municipal da Criança e do Adolescente de Sumaré (FUMCAD), iniciativa que tem como objetivo financiar projetos que garantam os direitos da criança e do adolescente. Entre as entidades beneficiadas, estão a Associação de Equoterapia Carinha de Anjo, a Creche Bento Quirino e o IBQ - Instituto Mamãe Bem Querer, instituto que visa prestar assistência social, bem como oportunizar a educação cultural e complementar de famílias carentes.



## Creche Bento Quirino

Atendendo 400 crianças, esse projeto que funciona em Campinas desde 1914 entrega as 4 refeições necessárias a todas elas, além de dar apoio e orientação sociofamiliar aos pais. Crianças bem pequenas, algumas com até menos de 2 anos de idade, podem fazer parte para receber o apoio que necessitam através desse projeto.



## Complexo Pequeno Príncipe

O complexo Pequeno Príncipe, localizado em Curitiba, vem desde 1919 buscando a redução da mortalidade infantil. Com o aporte feito pela Selmi, 400 crianças e adolescentes puderam ter acesso ao atendimento ambulatorial e hospitalar de excelência.



## Hospital de Amor

Outra instituição que também recebe apoio da Selmi é o Hospital de Câncer de Barretos, hoje com o nome Hospital de Amor. As doações também são feitas para o Projeto Amparo, que visa atender a população com idade maior de 60 anos. Todo o tratamento oferecido é 100% gratuito e eles seguem um trabalho sério e incansável no tratamento e prevenção de câncer.

# Incentivo ao Esporte

## Basquete

### Selmi: patrocinadora do Basquete Masculino de Rio Claro

A **Selmi**, através da marca Renata, patrocinou a equipe profissional de Rio Claro na competição da série Ouro, da Liga Nacional de Basquete em 2019. A série Ouro é a competição que dá acesso ao grupo de elite da modalidade. A equipe, que nessa temporada ficou com nome de Renata Basquete Rio Claro, disputou com mais seis times e terminou a NBB entre os 10 primeiros com 39 pontos.



**Seguimos acreditando na importante função social que o esporte é capaz de trazer para a sociedade.**



## Corrida de Rua

A marca Renata também contribui com carreiras brilhantes no atletismo. Josimar Ribeiro, de 32 anos, se dedica principalmente à prova de corrida de rua. Atleta patrocinado pela Selmi desde 2013, teve um ano de muita atividade e grandes resultados em 2019. Das 14 corridas realizadas, subiu ao pódio todas as vezes, sendo 8 em primeiro lugar.



**CRISTIANO VIANA** é atleta patrocinado desde 2012 pela marca Renata e acumula vitórias nas provas de curta e longa distâncias como maratonas, meia-maratonas e corridas de aventura. Em 2019, conquistou 8 pódios com 1 primeiro lugar importante em sua categoria, no que é considerado o maior festival off-road do planeta, o XTerra Trail Run.

## Incentivo ao Esporte

### Vôlei Renata

A **Selmi** patrocina o time masculino de vôlei de Campinas desde 2017. Com coordenação técnica dos ex-atletas e campeões olímpicos **Maurício Lima** e **André Heller**, o Vôlei Renata ganhou importantes reforços no seu elenco para a temporada 2018/2019 e vem atingindo importantes resultados dentro e fora das quadras.



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



Os ingressos para ver o time campineiro são trocados por um quilo de alimento não perecível. E isso, graças à excelente média de público nos jogos, faz da equipe uma das principais doadoras do Banco de Alimento de Campinas, local responsável por distribuir doações para 119 entidades assistenciais e ajudar diretamente mais de **27 mil pessoas**.



**Adolescentes alcançados: 42 jovens e adolescentes em 3 categorias**

## Categorias de Base: Projeto Vôlei em Rede

O **Grupo Selmi** sabe da importância das categorias de base para a renovação no esporte. Por isso, também patrocina o Projeto Vôlei em Rede, coordenado pelo Instituto Compartilhar. Esse projeto é composto por diversos núcleos de iniciação ao voleibol e oportuniza a prática esportiva de qualidade, segura e inclusiva para centenas de crianças e adolescentes de escolas públicas e municipais localizadas em Campinas e Itu (em SP), Natal/RN e Rio de Janeiro/RJ. O ano de 2018 foi de bons resultados alcançados, tanto nos indicadores quantitativos quanto qualitativos. Em pesquisa realizada com diretores e professores de 20 núcleos para compreender a aceitação do projeto e seus benefícios dentro da escola, encontramos resultados gratificantes.

### 100% dos diretores acreditam que o projeto trouxe benefícios para a escola. Sendo os principais:

- Melhora no comportamento e na concentração dos alunos
- Maior integração entre os alunos
- Maior respeito às normas disciplinares da escola
- Melhora no desempenho escolar
- Melhora na preservação e manutenção da escola
- Aumento da cultura dos alunos que conheceram um novo esporte além do futebol



**“Observamos mudanças positivas de comportamento, o preenchimento do ‘tempo livre’ dos alunos, o aumento do desempenho escolar e outros benefícios cognitivos, afetivos e psicomotores”.**

Diretoria da Escola

### 100% dos professores validaram o uso da Metodologia Compartilhar de Iniciação do Voleibol:

- Adequada à faixa etária e às capacidades físicas e motoras dos alunos
- Facilita o aprendizado de forma lúdica
- Proporciona igualdade entre os alunos mais e menos habilidosos
- Oferece planejamento estruturado e livro com sugestões de exercícios

### 100% dos diretores afirmaram que houve mudanças de comportamento, como:

- Alunos mais focados, disciplinados e animados
- Alunos mais participativos, protagonistas e responsáveis com os assuntos da escola
- Maior cuidado com o corpo
- Aumento no respeito entre eles e com o ambiente escolar
- Maior comprometimento com a aprendizagem



**“O Vôlei em Rede significa muito pra mim, porque é um dos meus esportes favoritos. Me divirto muito com os meus amigos e aprendi muitas coisas com esse projeto”.**

**Gustavo O. da Silva**, 13 anos -  
Mini 4x4, Núcleo São Domingos (Campinas)

## Presença do Vôlei Campinas nas Escolas

Muito mais que o aporte financeiro, fundamental para a manutenção do projeto, a parceria com o Vôlei Renata gera possibilidades únicas com a presença de atletas da equipe masculina nas visitas às escolas e nos eventos. Afinal, a maioria dos alunos e alunas entram no projeto motivados pelo sonho de se tornarem atletas profissionais. E a alegria e o carinho de toda equipe, coordenação, comissão técnica e atletas contribuem de maneira ímpar para a aderência do projeto nas escolas.

**“Sou um amigo antigo do projeto e fã do trabalho e de tudo que acontece aqui na escola. Foi maravilhoso mais uma vez estar aqui e perceber que estas crianças estão realmente se desenvolvendo de maneira saudável, aprendendo a jogar vôlei, mas sobretudo aprendendo e praticando valores. Espero voltar em breve”.**

**André Heller**,  
ex-atleta campeão olímpico e coordenador técnico do Vôlei Renata



### Acompanhamento Quantitativo (Campinas 2018)

INDICADORES (TAXAS E NO)	Meta 2018	1º BIM	2º BIM	3º BIM	4º BIM	Total 2018	Total 2017**
APROVEITAMENTO DE CARGA HORÁRIA	>90%	>100%	>73%	>87%	>84%	>86%	>83%
OCUPAÇÃO DAS VAGAS	>85%	>88%	>87%	>87%	>85%	>86%	>90%
FREQUÊNCIA	>75%	>83%	>75%	>78%	>80%	>79%	>81%
AÇÕES ESPORTIVAS E SOCIAIS	8º ANO	2	3	7	3	15	8
BENEFICIÁRIOS (85% DAS 210 VAGAS)	138* / 179	140**	183	182	182	182	121

### Acompanhamento Qualitativo (Itu 2018)

INDICADORES (TAXAS E NO)	Meta 2018	1º BIM	2º BIM	3º BIM	4º BIM	Total 2018	Total 2017**
APROVEITAMENTO DE CARGA HORÁRIA	>90%	>100%	>91%	>95%	>96%	>96%	>88%
OCUPAÇÃO DAS VAGAS	>85%	>89%	>94%	>93%	>89%	>91%	>96%
FREQUÊNCIA	>75%	>88%	>86%	>69%	>84%	>82%	>78%
AÇÕES ESPORTIVAS E SOCIAIS	8º ANO	4	5	1	4	14	13
BENEFICIÁRIOS (85% DAS 210 VAGAS)	141	137	156	154	148	149	162

\*No 1º Bimestre foram contabilizados apenas os Núcleos São Domingos e São Vicente (162 vagas), pois o Núcleo São Cristóvão iniciou suas aulas em maio (2º bimestre). Com isso, aumentou para 210 o número total de vagas.

# Incentivo à Cultura

O **Grupo Selmi** acredita fortemente que o investimento sério na indústria cultural pode contribuir com a retomada do crescimento do país, tanto pela sua importância social quanto pela capacidade de gerar empregos e riqueza financeira. Por isso, faz questão de contribuir com iniciativas diversas, de companhias de dança e teatro a produção de longas-metragens.



## Associação Fernanda Bianchini - CIA Ballet de Cegos

A integração social de deficientes visuais por meio da dança é a principal missão da Associação Fernanda Bianchini - Cia Ballet de Cegos (AFB). Ciente disso, a **Selmi** fomenta encontros entre os artistas da companhia e seus colaboradores portadores de deficiência visual.

O projeto teve duração de um ano e contou com a presença de 400 alunos entre atividades de fisioterapia, pilates e aulas. Isso reforça a crença da empresa de que o indivíduo, com qualquer tipo de deficiência, é capaz de realizar tarefas em vários tipos de atividade.



© 2019 Photo by Angel



## Filme O Segundo Homem

Com estreia prevista para o ano de 2020, o filme **O Segundo Homem** teve grande parte de suas cenas gravadas em Sumaré e outra parte gravada na França. O longa, dirigido por **Thiago Luciano**, traz grandes atores como **Lucy Ramos, Anderson Di Rizzi, Cleo Pires, Negra Li**, entre outros.

A história se desenrola num cenário de futuro próximo e aborda questões sobre o porte de armas e temas familiares. O Grupo Selmi como um dos patrocinadores do filme ofereceu aos moradores da cidade com interesse a possibilidade de participar da produção, palestras, workshops e oficina de interpretação gratuita. A aula foi ministrada pela preparadora de elenco do filme Bia Szvat e estiveram presentes cerca de 80 alunos.



**“Eu me vi no lugar das pessoas presentes na palestra que a gente foi fazer. Na época deles, quando eu morava em Sumaré, eu não tive a oportunidade de ver uma palestra como esta”.**

**Thiago Luciano,**  
Diretor



### Projeto Beija-Flor - Instituto Savegnago

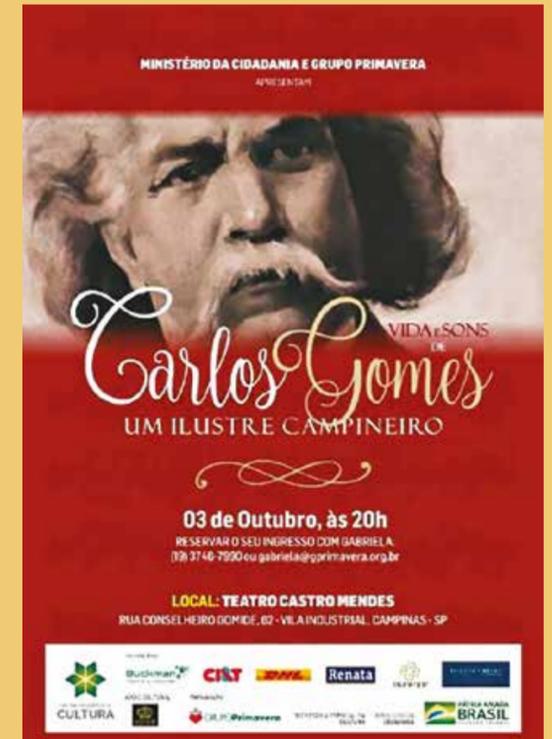
Há 10 anos com a missão de promover cidadania através de cultura, o Instituto Savegnago oferece a crianças e adolescentes cursos de música, teatro, dança e artes plásticas.

Com o apoio da **Selmi**, 210 alunos realizaram 3 concertos e uma exposição de arte e puderam oferecer cultura a mais de 1500 pessoas que desfrutaram desse trabalho realizado em conjunto.



### Grupo Primavera

A **Selmi** também contribui com as iniciativas culturais do Grupo Primavera, entidade que recebe crianças e jovens de 6 a 18 anos em um bairro de Campinas. Entre os projetos realizados em 2018, destacam-se a Oficina de Voz e Desenvolvimento Corporal e a peça Michelangelo Buonarroti, que teve um média de público de 700 pessoas por sessão.



### SIA Santa

SIA Santa é uma companhia de teatro que desenvolve espetáculos educativos de cunho socioambiental para o público infantil, adulto e empresarial.



### Plantão Sorriso

Levar sorrisos é o objetivo desse projeto. Foi isso que ocorreu em 2019 com uma equipe de jovens que dispensaram momentos de suas rotinas para visitas e palestras em hospitais de Londrina, Cambé e Ibiporã e assim melhorar a rotina dos pacientes.

