



QUITANDA
São Paulo



QUITANDA
Escolas



QUITANDA
Empresas

— — —
RAÍZES

ÍNDICE GERAL

1.	BOAS-VINDAS	02
	MENSAGEM DA LIDERANÇA.....	03
	SOBRE O RELATÓRIO	05
	2024: UM ANO DE CONQUISTAS	07

2.	NOSSAS RAÍZES	09
	NEGÓCIOS DO GRUPO	12
	HOSPITALIDADE: NOSSA MARCA.....	17

3.	NEGÓCIOS EFICIENTES E RESPONSÁVEIS	19
	AVANÇOS E RESULTADOS.....	20
	GESTÃO PARA A SUSTENTABILIDADE	21
	ESTRUTURA DE GOVERNANÇA	23
	INTEGRIDADE NAS RELAÇÕES	26

4.	TIME RAÍZES	28
	NOSSAS PESSOAS	29
	VALORIZAR, CUIDAR E DESENVOLVER	30

5.	EQUILÍBRIO COM O MEIO AMBIENTE	37
	MENOS DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS.....	39
	USO RESPONSÁVEL DA ÁGUA.....	42
	GESTÃO DE RESÍDUOS	43
	COMBATE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS...	48

6.	CADEIAS PRODUTIVAS SUSTENTÁVEIS	51
	O FUTURO É LOCAL.....	55

7.	NOSSO LEGADO PARA A SOCIEDADE	56
	NUTRIÇÃO PARA AS PESSOAS	57
	ATUAÇÃO NA COMUNIDADE LOCAL	60

8.	ANEXOS	64
	ÍNDICE ODS	65
	CONTEÚDO E SUMÁRIO GRI.....	68

MENSAGEM DA LIDERANÇA

Somos um Grupo familiar, com uma gestão profissional, que tem a cultura da hospitalidade em seu DNA, com muita paixão por cuidar e servir com carinho e atenção aos detalhes. Chegamos em 2024 com uma bagagem de aprendizados e conquistas, com uma boa governança dos negócios, com três marcas fortes em seus mercados de atuação, que entregam valor para seus clientes, e um crescimento de mais de 18% no faturamento do Grupo.

Somos uma das melhores empresas para trabalhar! O reconhecimento do GPTW (Great Place to Work) traduziu o cuidado que dedicamos aos nossos times todos os dias. Pessoas são a chave para construirmos vínculos de confiança duradouros com nossos clientes, desenvolver negócios com eficiência, e entregar excelência em tudo o que fazemos. É esse time, alinhado à nossa cultura, que nos dá sustentação e nos encoraja a buscar novos desafios.

Lançamos a Coletiva, nossa nova marca, com foco no mercado de *Facilities*. Através deste novo negócio queremos fortalecer um ecossistema de trabalho humano e próspero, onde a excelência operacional se une ao cuidado genuíno, gerando impacto positivo para nossos times, clientes e comunidades. A Quitanda Empresas também chega ao mercado, como uma aliada para escritórios de São Paulo, com soluções de alimentação deliciosa, nutritiva e consciente.





Acreditamos que práticas sustentáveis impulsionam nosso crescimento econômico.

Ao olharmos o ecossistema da nossa operação de forma mais ampla, buscando aplicar o conceito de ciclo fechado, por exemplo, minimizamos desperdícios de alimentos, reduzimos custos operacionais, sem comprometer a qualidade do que oferecemos, e ainda podemos gerar impacto social positivo, através de doações. O fortalecimento de parcerias com pequenos produtores locais também favorece o acesso a ingredientes frescos e de alta qualidade com preços

mais competitivos, além de fomentar o empreendedorismo local e gerar impacto econômico indireto positivo.

A história que construímos em 2024 nos deixa orgulhosos e confiantes no futuro!

A alta qualidade em tudo o que entregamos, a condução de negócios com integridade, a construção de relações de longo prazo, e o compromisso genuíno de gerar impacto positivo são os nossos ingredientes para entregar à sociedade um legado de nutrição e hospitalidade.

Família Costa (sócios do Grupo Raízes)
Carlos, Beatriz, Guilherme, Cecilia,
Ricardo e Solange

SOBRE O RELATÓRIO

Chegamos ao nosso segundo Relatório de Sustentabilidade anual, que consolida as principais conquistas e resultados financeiros, sociais, ambientais e práticas de governança do nosso negócio,

incluindo as empresas controladas pela holding Raízes Participações LTDA, que são apresentadas ao mercado através das marcas Cucinare, Quitanda e Quitanda Escolas. No relato, também mencionamos o lançamento das marcas Coletiva e Quitanda Empresas, que passarão a integrar nossos resultados e informações a partir de 2025. Todas as informações compartilhadas correspondem ao período de 1º de janeiro a 31 de dezembro de 2024, e são validadas pela alta gestão da empresa.

O Relatório é uma importante ferramenta de transparência e prestação de contas quanto aos nossos compromissos com a agenda ESG (*Environmental, Social and Governance*). Adotamos o GRI (*Global Reporting Initiative*) como direcionador para a seleção do conteúdo e indicadores reportados, através do processo de materialidade. A definição de *stakeholders* levou em consideração o nível de envolvimento e influência do público com a organização.



Processo de materialidade

- **Pesquisa on-line** - 936 respostas | Públicos: Sócios, funcionários, clientes, fornecedores, comunidade e especialistas em ESG.
- **Entrevistas** - 20 pessoas entrevistadas | Públicos: Sócios, lideranças da empresa, clientes, parceiros e especialistas em ESG.
- **Análise de mercado** - Análise de referências do mercado, de concorrentes e de tendências ESG no setor de alimentação.

Temas materiais e sua abrangência



DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Redução de desperdício e maior aproveitamento integral dos alimentos.



USO RESPONSÁVEL DA ÁGUA

Uso consciente de recursos hídricos, mitigação de contaminações por resíduos, proteção de corpos hídricos e monitoramento dos níveis de qualidade da água.



CADEIAS PRODUTIVAS SUSTENTÁVEIS

Critérios socioambientais para seleção de fornecedores, rastreabilidade, apoio a produtores locais e de menor porte, fomento à agricultura orgânica, técnicas agroflorestais e regenerativas.



DIVERSIDADE, EQUIDADE E INCLUSÃO

Promoção dos direitos humanos, combate a discriminações de gênero, étnico-racial, LGBTfobia, capacitismo e outros preconceitos no ambiente de trabalho.



DIVULGAÇÃO DE RELATÓRIO ESG

Publicar Relatório de Sustentabilidade com informações claras e realizar campanhas de divulgação de resultados.



REDUÇÃO DE RESÍDUOS PLÁSTICOS

Redução de resíduos gerados, substituição de materiais plásticos, embalagens retornáveis, varejo a granel, logística reversa, estações de reciclagem, compostagem.



COMBATE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

Redução e compensação de emissões de gases de efeito estufa, eficiência energética e na logística.



CUIDADO COM OS FUNCIONÁRIOS

Avanço de carreira e formação profissional, respeito aos direitos trabalhistas, valorização de trabalhadores.



COMBATE À FOME

Ações de combate à fome, apoio à segurança alimentar de comunidades vulneráveis.



PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

Melhores práticas alimentares, conscientização sobre sazonalidade, promoção da saúde e do bem-estar através da alimentação.



BOAS PRÁTICAS DE GOVERNANÇA

Políticas claras, sistemas de gestão de informações, código de conduta e monitoramento de temas relevantes para o dia a dia da empresa.

Em caso de dúvidas ou sugestões sobre o relatório, entre em contato com a gente: sustentabilidade@gruporaizes.com

2024: UM ANO DE CONQUISTAS



+ 700 mil

refeições servidas por
mês na Cucinare



QUITANDA
São Paulo

+ 46,2 mil

clientes por mês na Quitanda



QUITANDA
Escolas

+ 18 mil

estudantes e funcionários
servidos diariamente na
Quitanda Escolas



132 restaurantes
Cucinare

96,45% de retenção de clientes
na Cucinare



QUITANDA
São Paulo

+ 46,2 mil
clientes por mês
na Quitanda

+ 7 mil
produtos selecionados
disponíveis na loja

Minha Quitanda,
nosso Clube de Benefícios
e relacionamento com os
clientes da loja



QUITANDA
Escolas

21 operações da
Quitanda Escolas

75 pontos no índice de satisfação
das escolas

1,6 mil
funcionários

32%
de crescimento
na abrangência da
Avaliação de Valores
e Desempenho

18,5%
de crescimento no
faturamento anual

640
toneladas
de emissões de
gases de efeito
estufa compensadas

100%
de energia renovável
na Quitanda



+ 11 mil
pessoas impactadas
por doações e
voluntariado

**Somos
GPTW,**
estamos entre as
melhores empresas
para trabalhar

1ª edição
Umami,
nossa Jornada Gastronômica,
programa de retenção e
desenvolvimento de
talentos do Grupo

Coletiva,
novo negócio do
Grupo chega ao
mercado de *facilities*

**Quitanda
Empresas**
lançada



NOSSAS RAÍZES

NEGÓCIOS DO GRUPO	12
HOSPITALIDADE: NOSSA MARCA	17



Somos um grupo familiar, sediado em São Paulo, com mais de 23 anos de boas histórias para contar. Nascemos de um sonho de uma família apaixonada por comer bem e que sempre soube servir e cuidar das pessoas como ninguém. Ao longo do tempo, somamos experiência e desenvolvemos negócios de forma coesa e sustentável, alinhados à nossa crença de que por meio da boa comida e da hospitalidade, podemos transformar o nosso entorno em um lugar melhor, trazendo alegria, satisfação e melhor saúde para o corpo e para a mente.

Somos empreendedores e crescemos de maneira planejada, com a valorização e preservação das tradições, e a visão de longo prazo combinados com a capacidade de perceber oportunidades no mercado, de inovar e de se adaptar ao tempo presente. Esse é o nosso jeito de transformar sonhos em negócios prósperos, que entregam excelência e que perpetuam o nosso legado para a sociedade: o cuidado e bem-estar para as pessoas por meio da hospitalidade e da comida boa.

Os valores que nos guiam:

Respeito



Acreditamos que o respeito mútuo gera um ambiente saudável e de confiança, no qual todos se sentem mais felizes.

Excelência



Acreditamos que nossos clientes merecem sempre o nosso melhor.

Atitude



Esse é o principal ingrediente para realizarmos cada vez mais.

Hospitalidade



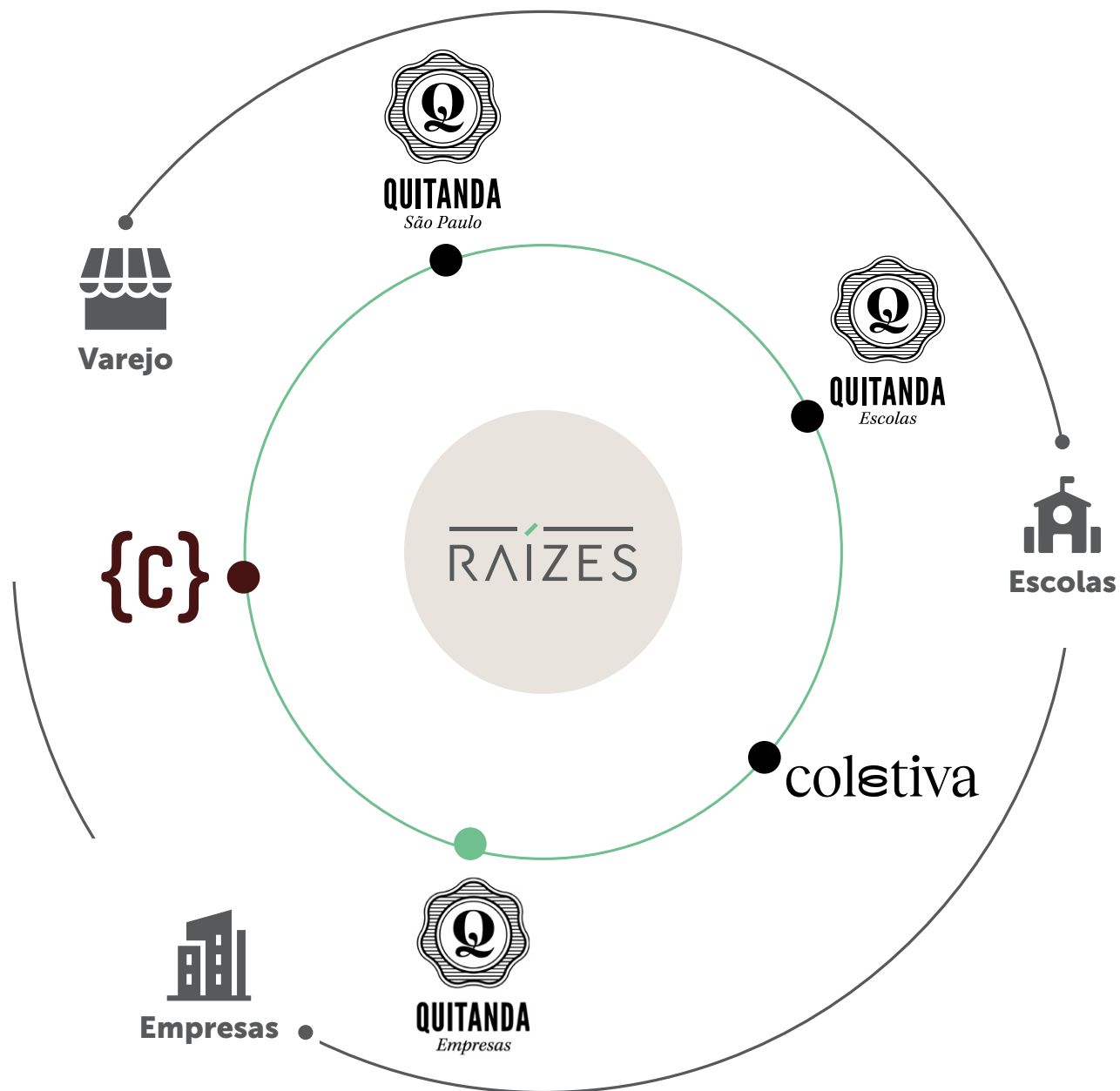
A hospitalidade nos torna o lugar preferido dos nossos clientes e funcionários.



**NOSSO PROPÓSITO É
ENCANTAR AS PESSOAS COM
EXPERIÊNCIAS APAIXONANTES,
RECHEADAS DE HOSPITALIDADE
E CARINHO, COM UM TIME QUE
TEM ORGULHO DE PERTENCER
E CONTRIBUI PARA A CRIAÇÃO
DE UM MUNDO MELHOR.**

NEGÓCIOS DO GRUPO

Em 2024, ampliamos nosso negócio e nos consolidamos como um ecossistema, com soluções de gastronomia e serviços, que atendem escolas, empresas e o varejo.



{CUCINARE}

gastronomia afetiva

Na Cucinare foi onde tudo começou! Fundada em 2001, é a primeira empresa do Grupo, que nasceu a partir de uma receita simples: misturar ingredientes sempre frescos, tempero de cozinha caseira e o melhor atendimento para encantar paladares e corações. Atualmente, levamos essa receita para negócios dos mais diversos segmentos, como indústrias, clubes e lojas de varejo, transformando a experiência da alimentação corporativa.

"Na Cucinare, cultivamos parcerias de longo prazo. Nos dedicamos diariamente para entregar uma experiência incrível às pessoas que servimos em cada restaurante. A excelência está nos detalhes, no sorriso no rosto, no tempero do alimento, no afeto e cuidado com a comida".

Tatiane Mota - Diretora Geral Cucinare

Cada prato conta uma história de dedicação e paixão. Criamos experiências que acolhem, fortalecem e conectam. Nossa maior receita? As pessoas. Cuidar de quem está ao nosso lado e de quem confia no nosso trabalho é a nossa essência. Aqui, tudo começa e termina com as pessoas, porque são elas que dão sentido ao que fazemos e transformam cada refeição em um gesto de carinho.

+132
restaurantes

+ 8,3
milhões
refeições servidas no ano

96,4% de retenção
de clientes

www.cucinare.com.br

Conheça mais sobre a Cucinare.





"2024 foi um ano marcado por conquistas. Na loja aceleramos o desenvolvimento das vendas on-line e nos tornamos uma referência para o segmento, além de termos melhorado a experiência do cliente com o lançamento do nosso clube "Minha Quitanda". No segmento B2B de Escolas conquistamos importantes clientes e materializamos nossa proposta de valor através de ações conectadas com o nosso guia de nutrição "Nutrindo o futuro". **Gustavo Ikeda - Diretor Geral Quitanda e Coletiva**

Na loja, oferecemos produtos que combinam boa gastronomia, saúde e sustentabilidade, incluindo uma linha de produtos de marca própria, produzidos diariamente de forma artesanal em nossa cozinha. Ao todo, são mais de 600 itens com a assinatura da Quitanda. A valorização de fornecedores locais, com campanhas especiais e espaços dedicados a esses empreendedores em nossas gôndolas, com o intuito de apoiar o seu crescimento, também é uma marca registrada da loja. Além da operação de varejo, atendemos empresas e escritórios de diferentes segmentos através do serviço de encomendas, oferecendo alimentos e bebidas para coffee breaks e eventos.

+ 46,2 mil
clientes por mês

+ 7 mil
produtos selecionados
disponíveis na loja

www.quitanda.com

Conheça mais sobre a Quitanda.



QUITANDA
São Paulo

Em 2007, lançamos a Quitanda, um mercado de produtos frescos de altíssima qualidade no bairro de Pinheiros, em São Paulo, onde a gastronomia e a consciência andam juntas. Acreditamos no poder da boa comida para transformar o dia, unir pessoas em torno da mesa e criar memórias afetivas.

GASTRONOMIA
COM CONSCIÊNCIA

**QUITANDA**
Escolas

Em 2021, nasceu a Quitanda Escolas, que atua em restaurantes e lanchonetes de escolas privadas no estado de São Paulo, com o propósito de nutrir as novas gerações, oferecendo diariamente uma comida saudável e ao mesmo tempo saborosa, além de propor reflexões importantes sobre a relação e o impacto da alimentação em culturas, no meio ambiente, na nossa saúde mental e espiritual.



Acreditamos que comer bem é mais do que se alimentar. Queremos promover uma relação positiva com a comida, unindo criatividade e conhecimento nutricional para criar opções deliciosas e estimulantes. Nossa cozinha valoriza ingredientes frescos, coloridos, saborosos, sempre que possível orgânicos e preparados com cuidado e carinho.

+ 18 mil estudantes e funcionários servidos diariamente

12
clientes

21
operações

www.quitandaescolas.com

Conheça mais sobre a
Quitanda Escolas.



Novos negócios

Percebemos que a hospitalidade poderia ir além da comida. Em 2024, nasceu a Coletiva, a empresa de *facilities* do Grupo, que integra os serviços de recepção, limpeza e portaria. A criação da Coletiva foi um processo colaborativo, a partir de diferentes perspectivas sobre o mercado de trabalho, sobre as pessoas e sobre a hospitalidade.

Nosso objetivo é **ressignificar o trabalho de base**, oferecendo melhores condições e novas oportunidades de desenvolvimento. Assim, a marca chega ao mercado focada no cuidado e em promover práticas humanizadas, seguindo, desde o primeiro dia, os padrões necessários para a certificação B. O nosso desejo com a Coletiva é cuidar das pessoas e dos espaços, gerando um impacto positivo e duradouro.

Mais do que uma empresa de *facilities*, a marca se propõe a ser um lugar onde a mão de obra de base é valorizada. Queremos promover dignidade e orgulho para os profissionais de serviços, ampliando a perspectiva de futuro

dessas pessoas. Acreditamos que, ao criar um ambiente agradável e estimulante para nossos times, também entregamos excelência aos nossos parceiros. Com a Coletiva, queremos influenciar o mercado de serviços, **abraçando a causa do trabalho digno** em jornadas cocriadas com cada cliente!

Outra novidade do ano foi o **lançamento da Quitanda Empresas**, nossa proposta para sermos um parceiro estratégico de alimentação para empresas através da Quitanda. Com o modelo híbrido de trabalho em escritórios, a alimentação tornou-se um importante momento de socialização e a comida passou a ter um papel fundamental para elevar

a experiência do trabalho presencial e criar momentos que as pessoas só vivenciam no escritório. Com uma equipe da Quitanda dedicada ao restaurante e serviços de alimentação internos da empresa, queremos tornar o ambiente de trabalho dos nossos clientes mais saudável, gostoso e sustentável.

Também **ampliamos a Quitanda Encomendas**, formato em que as empresas podem fazer pedidos sob demanda de uma variedade de produtos exclusivos da Quitanda, além de serviços de coffee breaks para reuniões e eventos, atendendo pessoas e negócios de diferentes segmentos, como hospitais, da região de São Paulo.



QUITANDA
São Paulo

HOSPITALIDADE: NOSSA MARCA



A comida não é nossa única paixão. Também somos apaixonados por construir relações humanas sinceras e valorosas. Queremos ser a principal escolha e um parceiro de longo prazo. Por isso, nos mantemos sempre próximos dos nossos clientes, atentos para evoluir e corrigir o que for necessário - seja no varejo ou no atendimento às empresas e escolas.

A nossa proximidade, prontidão e escuta são valores percebidos por nossos clientes. Estamos sempre dispostos a escutar e dialogar, cultivamos a confiança e reagimos rapidamente, transformando problemas em soluções. Para isso, mantemos canais de diálogo abertos e pesquisas de satisfação frequentes, que são nossos guias para implementar melhorias, em busca da excelência sempre!

GENTILEZA E ACOLHIMENTO TEMPERAM O NOSSO DIA A DIA.



Nossos canais de diálogo e escuta ativa:

Canal de relacionamento

Disponível nas unidades para entender a satisfação diária de quem servimos em nossos restaurantes, através de QR Code, totens ou cadernos.



Pesquisa de satisfação semestral no restaurante

Todo semestre, realizamos uma pesquisa detalhada para mapear profundamente a satisfação com os nossos serviços de maneira geral. Em 2024, digitalizamos a pesquisa, com o uso de tablets e QR Code, trazendo mais agilidade ao processo de análise e aos planos de ação. No ano, chegamos ao índice de 92,3% de satisfação.

Pesquisa de satisfação com o contratante

Implementamos uma pesquisa anual com o interlocutor do contrato, para avaliar sua satisfação e mapear oportunidades. Em 2024, chegamos ao índice de 89% de satisfação com o sabor da nossa refeição e 91% com o atendimento do time.

Central Minha Quitanda

Canal para sugestões e observações dos clientes do Clube Minha Quitanda, através de e-mail, Instagram e chatbot via WhatsApp. Também mantemos um livro na entrada da loja para registro de sugestões dos clientes.

Canal de relacionamento

Atendimento via e-mail, telefone e WhatsApp, para pais e responsáveis dos alunos.

Pesquisa de satisfação semestral

Realizada a cada semestre, tem o objetivo de mapear as percepções das escolas em que atuamos. Chegamos ao NPS (Net Promoter Score) de 75 pontos, um resultado positivo comparado ao mercado, com destaque para a satisfação de 92% com as entregas em geral que nossos times realizam, crescimento de 19% no resultado comparando o primeiro e segundo semestre.



NEGÓCIOS EFICIENTES E RESPONSÁVEIS



AVANÇOS E RESULTADOS	20
GESTÃO PARA A SUSTENTABILIDADE	21
ESTRUTURA DE GOVERNANÇA	23
INTEGRIDADE NAS RELAÇÕES	26



AVANÇOS E RESULTADOS

2024 foi um ano desafiador, devido ao cenário macroeconômico do país, com altos índices de inflação provocados, entre outros motivos, por instabilidades políticas e resultados da crise climática, incidindo nos preços de insumos que são base na nossa operação, como azeites, grãos e hortifrutis.

Ainda assim, com uma gestão eficiente somada ao desempenho positivo individual de cada marca, mantivemos nossos índices de crescimento, aumentado em 18,5% o faturamento, além de um **crescimento 25,4% de EBITDA** (*Earnings Before Interest, Taxes, Depreciation, and Amortization*).

Vivemos nosso primeiro ano com operações da Cucinare além das fronteiras do estado de São Paulo, consolidando nossa **presença no mercado de Minas Gerais**, com duas operações da marca. Esse movimento trouxe aprendizado e foi significativo para a nossa visão de expansão do negócio. Na Quitanda Escolas, consolidamos nossa proposta de valor: ser saudável, gostoso, sustentável e promover uma contribuição real para as gerações futuras. Essa materialização ganhou força através do nosso **Guia Nutrindo o Futuro**, e foi traduzido em comunicações e ações da marca ao longo do ano.

Além das novas operações através da Quitanda, em empresas e escritórios na cidade de São Paulo e regiões próximas, fortalecemos a presença no digital, com as vendas on-line, em agosto de 2024 **lançamos o Minha Quitanda**, nosso clube de benefícios criado para aproximar ainda mais nossos clientes da nossa loja e da nossa marca. Através do Clube, os clientes acessam antecipadamente lançamentos de produtos, descontos especiais, experiências gastronômicas, convites para eventos, degustações e atendimento via WhatsApp, nosso novo canal de diálogo fácil e rápido.

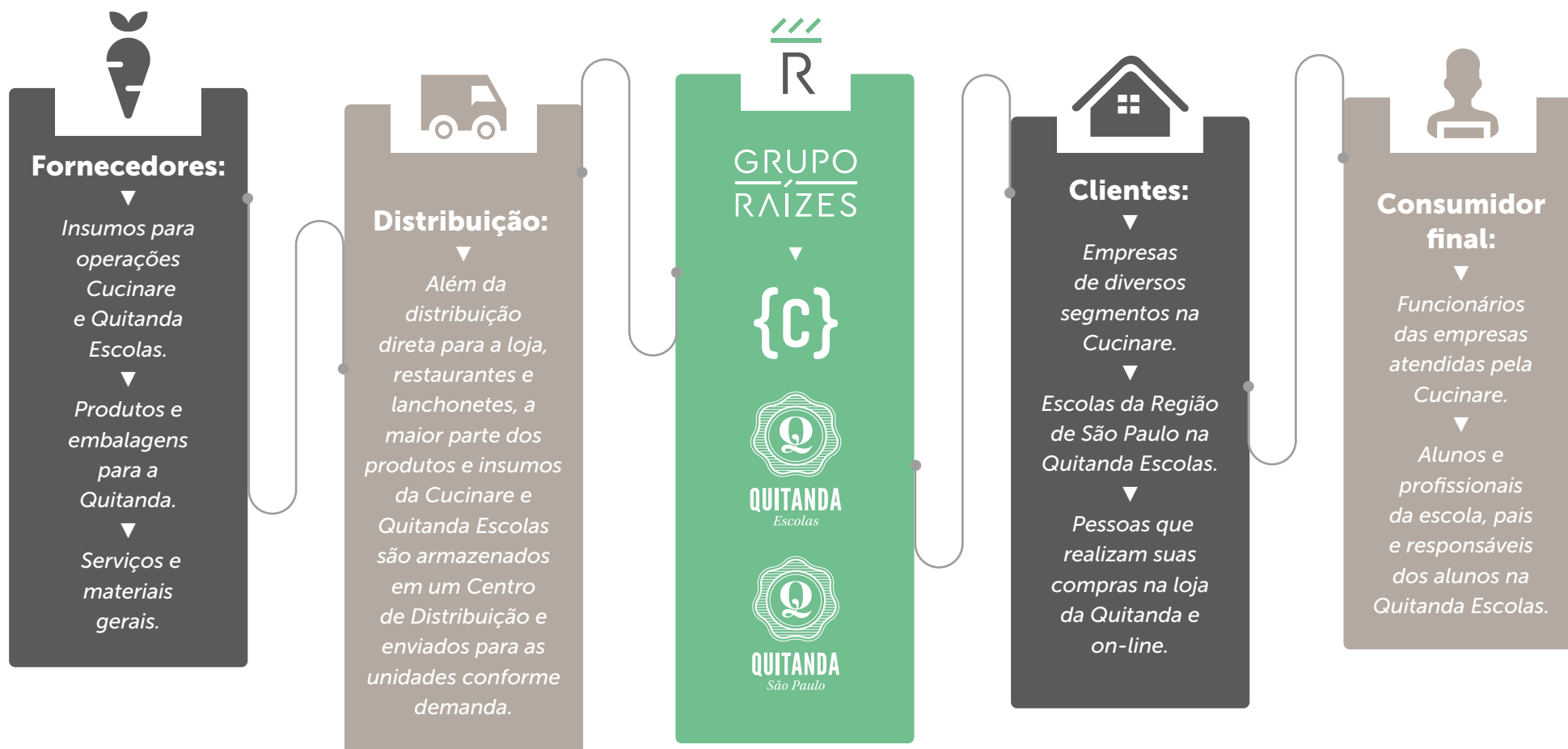
O Minha Quitanda consolida nossa plataforma de CRM (*Customer Relationship Management*) para fortalecer a estratégia da marca baseada em dados. Encerramos o ano com mais de **6,9 mil clientes cadastrados**, além de alcançar resultados positivos para o negócio, como o aumento na frequência de compra dos clientes, cada vez mais engajados com a marca. A ferramenta nos permite atender de forma personalizada, com campanhas especiais e comunicações direcionadas, e ampliar nosso relacionamento, escuta ativa e entregas com excelência.

Outro destaque do ano foi o início de uma **migração do nosso sistema de gestão empresarial** para o segmento de alimentação, usado na Cucinare e na Quitanda Escolas, para uma versão web, mais moderna e com novas funcionalidades. A mudança irá facilitar o acesso a dados e relatórios, além de ser um primeiro passo para a integração de ferramentas de Inteligência Artificial futuramente. Também automatizamos todo o processo de faturamento dos dois negócios, agilizando processos e otimizando o trabalho das nossas equipes. Entendemos que a tecnologia é e será cada vez mais uma aliada quando o assunto é excelência.



GESTÃO PARA A SUSTENTABILIDADE

Nossa cadeia de valor



Temos um compromisso genuíno com a gestão ambiental responsável, o impacto social positivo e as boas práticas de governança. Cientes de que fazemos parte de uma cadeia maior, que conecta outros negócios e impacta as pessoas, nossas escolhas diárias são guiadas por promover cuidado e

bem-estar. Seja no compromisso com um ambiente de trabalho saudável para nossos times, nas relações justas com fornecedores, na valorização de parceiros locais, na entrega com excelência de alimentos nutritivos para consumidores, e que também sejam bons para o meio ambiente.

Avançamos na integração das lentes da sustentabilidade ao negócio. Cada vez mais **o tema é transversal, ganha raízes em decisões estratégicas, nos novos negócios que a empresa se propõe a desenvolver e nas relações que estabelece**. Nossas escolhas estratégicas na agenda ESG são direcionadas pelos temas identificados como prioridades no processo de materialidade em sustentabilidade e a avaliação do Sistema B, a BIA (*B Impact Assessment*), é um importante direcionador de boas práticas. Em 2024, evoluímos no acompanhamento e implementação de melhorias a partir do diagnóstico da BIA, realizado em 2023. Nos tornamos elegíveis para o processo de certificação, superando a pontuação mínima necessária de 80 pontos, e a meta interna estipulada em 85 pontos, e iniciamos as auditorias, com o objetivo de alcançar a certificação B para todas as marcas do Grupo nos próximos anos.

Mantemos nosso radar interno e externo, acompanhando as atualizações e demandas do negócio, além de tendências e oportunidades do mercado. Marcamos presença em eventos e fóruns com discussões relevantes da agenda ESG, como diversidade e crise climática. **A pauta permanece integrada a treinamentos de colaboradores, bem como em reportes e alinhamentos mensais do Comitê Estratégico**, formado pelas lideranças da empresa. Efetivamos a inclusão de metas socioambientais atreladas ao bônus do time sênior de líderes, que também foram cascadeadas para times de gerência, gerência de loja, coordenação e supervisão operacional. Iniciativas que, somadas, fortalecem a governança da agenda ESG na organização.

ACREDITAMOS QUE
NÃO PODE MAIS EXISTIR
CONFLITO ENTRE UMA
REFEIÇÃO DELICIOSA E
UM MUNDO MELHOR.

*A pontuação refere-se a um controle interno do Grupo, não representa resultados de auditorias do sistema B.



Avanços pontuação – Sistema B*

FEV/2024

SET/2024

71

91,6

73,5

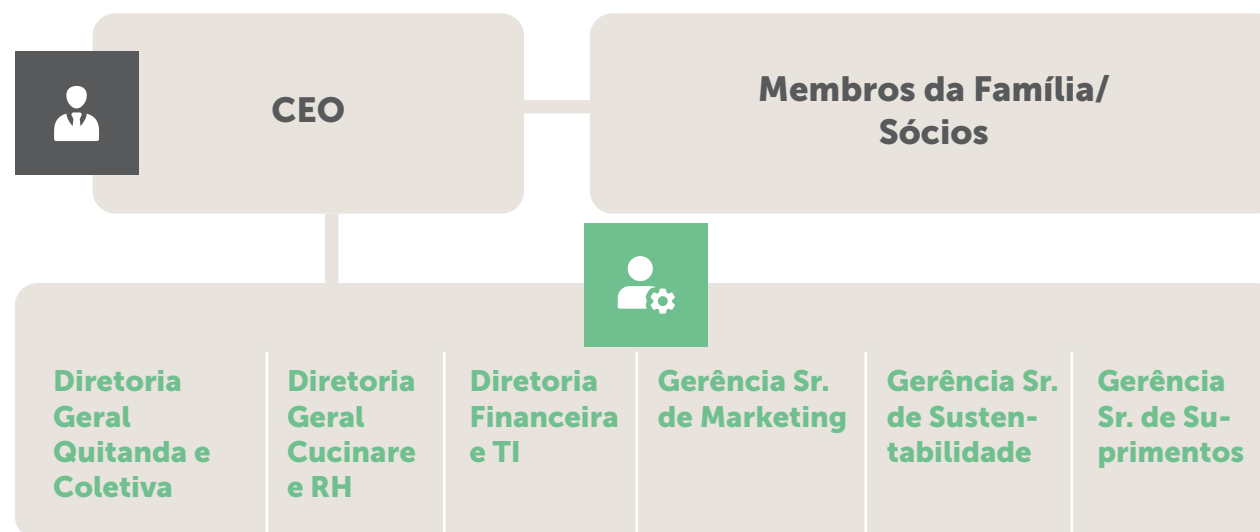
92

75

92

ESTRUTURA DE GOVERNANÇA

A família fundadora e sócios na empresa, se mantém presente tanto na administração do negócio, como na atuação em diferentes áreas da organização, incluindo o atual CEO, cadeira ocupada pela segunda geração. Nossa estrutura de governança ainda é composta por um time Sênior de lideranças, formado por diretores e gerentes, que se reporta ao CEO, e atuam na gestão do negócio. Esse grupo tem o papel de aprovar e priorizar projetos, aprofundar temas, analisar indicadores e resultados das frentes estratégicas.



Agendas de governança

Agendas dos sócios



Agenda trimestral entre os sócios, com foco em analisar resultados e avaliar oportunidades para os negócios do Grupo.

Planejamento estratégico



Agenda anual com time sênior de lideranças, CEO e representantes dos sócios, em que são definidos os projetos estratégicos e metas da organização.

Acompanhamento de projetos estratégicos



Agendas semestrais dedicadas ao acompanhamento dos avanços dos projetos estratégicos, com o time Sênior e CEO, incluindo sustentabilidade como pauta fixa. Também dedicamos um momento por semestre em que o time sênior compartilha as evoluções do planejamento estratégico com os sócios.

Reunião de resultados



Agenda mensal de apresentação de resultados entre o time Sênior e o CEO. Nas agendas também são aprofundados temas relevantes, como a agenda ESG, quando necessário.

Avançamos na implementação de políticas relevantes para o negócio, como a Política de Compras e a Política Geral de Segurança da Informação, além de outras já ativas, como a Política Anticorrupção e Prevenção à Lavagem de Dinheiro, de Reembolso e Prestação de Contas e de Atendimento à Fiscalização e Agentes Públicos. Todos os documentos são compartilhados com nossos times, a fim de reforçar e integrar suas diretrizes no dia a dia da organização.

As auditorias internas foram um movimento importante realizado em 2024, com o objetivo de certificar o cumprimento das políticas, dos processos e controles do Grupo. Contribuíram para melhorar a eficiência operacional, assegurar a conformidade e integrar o uso das políticas à cultura da empresa, bem como para a maturidade e robustez da nossa governança. Nossa perspectiva é ampliar esse processo em 2025.



Gestão de riscos

Em 2024, evoluímos no acompanhamento dos planos de mitigação, definidos a partir da matriz de riscos elaborada em 2023, em conjunto com as lideranças da empresa.

Não identificamos mudanças significativas nos riscos mapeados, classificados em estratégicos, financeiros, operacionais e regulatórios.



INTEGRIDADE NAS RELAÇÕES

Prezamos pela informação honesta, pela transparência e responsabilidade nas relações.

Conduta ética

Nosso **Código de Conduta e Ética** é o principal documento que consolida o conjunto das práticas e comportamentos que consideramos essenciais para conduzir nossos negócios com ética e integridade, seja nas relações entre funcionários ou com públicos externos, como clientes, fornecedores e comunidade.

Todos os funcionários do Grupo têm acesso ao documento em sua admissão, e ao longo do ano, realizamos reforços de seus conteúdos em treinamentos e comunicações, como, por exemplo, o treinamento on-line sobre práticas anticorrupção, realizado em 2024, aberto para toda a organização. Também estimulamos o acesso ao nosso **Canal de Ouvidoria**, que pode ser usado de forma anônima, para relatar qualquer situação em desacordo com o Código. O canal, lançado ao final de 2023 e aberto para funcionários, ex-funcionários, clientes e fornecedores, ganhou força e robustez em 2024, fortalecendo nossa governança corporativa.

O **Comitê de Ética**, direcionado por um regimento interno, é formado por representantes de áreas estratégicas da empresa, incluindo Recursos Humanos, Sustentabilidade, Jurídico, Riscos e Compliance, atua na análise e investigação de todos os relatos recebidos pelo canal, e define as tratativas que serão adotadas. O não cumprimento das normas previstas no Código pode implicar, por exemplo, medidas disciplinares, avaliadas de acordo com a gravidade da ocorrência.



Em 2024, recebemos na ouvidoria críticas, elogios e sugestões de diversos temas. Todas as denúncias foram investigadas e encaminhadas para tratativas, inclusive 5 manifestações relacionadas a situações de discriminação, sendo tratadas com toda a seriedade e cuidado que o tema exige. Conduzimos ações estruturadas e medidas de acordo com a gravidade de cada denúncia, incluindo reuniões individuais com funcionários denunciados e treinamentos de letramento sobre temas como conduta ética e prevenção ao assédio.

Canal de ouvidoria

🖨️ relatoconfidencial.com.br/gruporaizes

✉️ gruporaizes@relatoconfidencial.com.br

☎️ **0800 721 2603**



Comunicação transparente

Acreditamos que uma comunicação ética, transparente e alinhada aos nossos valores é fundamental para construir relações duradouras com funcionários, fornecedores, clientes e parceiros. Em 2024, **aprimoramos os rituais e práticas de comunicação com nossos times**, movimento de transparência que reforçou uma direção única do negócio e trouxe mais clareza quanto aos macro objetivos da empresa e o papel de cada pessoa nesta jornada.

Em todas as comunicações do Grupo e das nossas marcas, prezamos por informações corretas, claras e completas, de fácil compreensão. Buscamos atender aos requisitos de acessibilidade, respeitamos os princípios de diversidade, direitos dos consumidores, e adotamos comunicações em conformidade com leis e regulamentações vigentes para rótulos e informações em todos os produtos comercializados na nossa loja e servidos nos restaurantes e lanchonetes.



Privacidade e segurança de dados

Avançamos nas frentes relacionadas à privacidade, segurança da informação e proteção de dados. Os destaques foram o **projeto de adequação à Lei Geral de Proteção de Dados**, com mais de 90% do plano de ação cumprido em 2024, o projeto de Segurança da Informação, com teste de invasão e análise de vulnerabilidades, além de melhorias implementadas na Infraestrutura, como camadas adicionais de proteção em servidores, adequação das senhas e dos acessos aos sistemas, visando ampliar a segurança dos nossos sistemas e plataformas.

Lançamos e compartilhamos com nossos times políticas relevantes, que complementam nossa governança no tema, como a Política de Uso de Equipamentos Computacionais, Política de Controle de Acesso, Política de Uso de E-mail, Política de Acesso Remoto, Política de Proteção de Dados Pessoais do Funcionário e a Política Geral de Segurança da Informação. Conduzimos diversos **treinamentos e comunicações, abordando as boas práticas** para promover a segurança de dados e privacidade de informações, com destaque para as capacitações destinadas ao time de operações, em que alcançamos a participação de cerca de 220 funcionários.

8 TRABALHO DECENTE
E CRESCIMENTO
ECONÔMICO



10 REDUÇÃO DAS
DESIGUALDADES



TIME RAÍZES

NOSSAS PESSOAS29

VALORIZAR, CUIDAR

E DESENVOLVER!30



NOSSAS PESSOAS

Nossa cultura é humanizada, valorizamos e cuidamos das pessoas dos nossos times e incentivamos o seu desenvolvimento pessoal e profissional. Buscamos proporcionar um ambiente de trabalho saudável e acolhedor, que traduza nosso jeito de ser hospitaleiro e afetivo.



Somos Great Place to Work!

Com um grande orgulho, recebemos, em 2024, a certificação *Great Place to Work*, um reconhecimento que reflete o nosso comprometimento com o bem-estar da nossa equipe e a construção de um ambiente de trabalho positivo. Mais do que um selo, através da pesquisa de clima da GPTW, estabelecemos mais um canal de escuta ativa com nossos times. Os resultados compilados serão base para planos de ações, desenvolvidos a partir de 2025.

Funcionários por gênero e contrato de trabalho [GRI 2-7]*

	2023			2024		
	Homens	Mulheres	Total	Homens	Mulheres	Total
Total	382	1.092	1.474	407	1.244	1.651
Contratos permanentes	382	1.092	1.474	407	1.244	1.651
Trabalho integral	368	1.061	1.429	397	1.218	1.615
Trabalho parcial	14	31	45	10	26	36

Funcionários por região e contrato de trabalho [GRI 2-7]*

	2023		2024	
	SP	Total	SP	MG
Total	1.474	1.474	1.614	37
Contratos permanentes	1.474	1.474	1.614	37
Trabalho integral	1.429	1.429	1.578	37
Trabalho parcial	45	45	36	0

Funcionários terceiros [GRI 2-8]**	2023	2024
	Total	180
	Homens	34
	Mulheres	146

*Base de funcionários ativos em 31/12/2024. Não houve casos de funcionários sem garantia de carga horária ou em contrato de trabalho temporário.

**Refere-se a trabalhadores que não são contratados diretamente pela empresa, porém o trabalho que realizam é controlado pela organização. Atuamos com agências parceiras que centralizam boa parte das contratações durante os 3 primeiros meses do funcionário e após este período, integramos o vínculo trabalhista às empresas do Grupo Raízes.

VALORIZAR, CUIDAR E DESENVOLVER!

Nossas celebrações são momentos de descontração e reconhecimento, que fortalecem o vínculo entre as equipes e com a empresa.



Festa do Dia do profissional de Nutrição – Uma celebração especial para comemorar o dia do profissional de nutrição, um time essencial no nosso negócio. Em 2024, promovemos uma festa com direito a roda de samba, muita dança e alegria, um evento que já entrou para o nosso calendário anual.



Receitas de Sucesso e Quitandeiros em festa – Nossos eventos para comemorar os aniversários de tempo na empresa com colaboradores da Cucinare e sede do Grupo, Quitanda e Quitanda Escolas. Celebramos e valorizamos as pessoas que somam as suas histórias com as do Grupo Raízes, valorizando seu tempo de dedicação e trabalho.

A **Academia de Líderes** é a nossa iniciativa focada no desenvolvimento das lideranças do Grupo. Em 2024, a trilha contou com conteúdos que exploraram temas como inteligência emocional, bem-estar e resultados, liderança mobilizadora, soluções de problemas e geração de valor, temas definidos com base nos resultados das avaliações de desempenho do ano anterior. 236 lideranças participaram dos 3 módulos, totalizando cerca de 24 horas de capacitação por pessoa. Os sócios da empresa e algumas das lideranças sênior também participaram de uma formação internacional sobre governança familiar. No ano, crescemos nossa média de horas de treinamentos em 24,7%.

O Processo de Avaliação de Valores e Desempenho

é a nossa ferramenta para acompanhar os times e impulsionar o seu crescimento interno, indicando oportunidades e caminhos para o desenvolvimento humano e profissional do funcionário. Esse processo de avaliação adota como critérios a aderência aos valores da empresa (respeito, excelência, hospitalidade e atitude) e competências como comunicação, flexibilidade e trabalho em equipe. Uma evolução em 2024 foi a migração para um sistema, digitalizando o processo e formalizando os registros dos planos de desenvolvimento individual.

Ampliamos a abrangência da avaliação em 32%, que passa a integrar 100% dos funcionários das áreas corporativas, incluindo lideranças médias e executivas, e outros funcionários, como analistas e assistentes. Realizamos aproximadamente 75 horas de reuniões para discutir cuidadosamente, com os gestores, as pontuações e justificativas de cada avaliação.

Também atuamos com um processo de avaliação do período de experiência. Funcionários das áreas corporativas e da Quitanda são acompanhados pelo gestor, com avaliações realizadas ao completarem 45 e 90 dias na empresa. Os times da Cucinare e Quitanda Escolas são acompanhados pelo gestor em avaliação realizada após 90 dias conosco. O objetivo desses momentos é garantir a integração e o melhor direcionamento do novo funcionário.

Na Cucinare, implementamos um processo de validação adicional em casos de solicitação de desligamento. O objetivo foi estimular o desenvolvimento de planos de ação, conversas de feedback e ações de engajamento, ampliando a retenção dos nossos times. Considerando que o *turnover* é um dos maiores desafios do setor. A iniciativa deve ser espelhada para os demais negócios do Grupo a partir de 2025.

Buscamos adotar práticas de remuneração e pacotes de benefícios atrativos e competitivos, balizados por pesquisas de mercado. Além dos benefícios obrigatórios por lei e acordos sindicais, na Quitanda adotamos vale alimentação e auxílio creche, que não seriam obrigatórios para a loja, além das licenças estendidas, conforme o programa Empresa Cidadã, que prorroga em sessenta dias a duração da licença-maternidade e por quinze dias, além dos cinco já estabelecidos, a licença-paternidade.



UMAMI

Lançamos o programa Umami, uma jornada gastronômica para proporcionar uma enriquecedora experiência de aprendizado aos nossos times. Umami é um termo em japonês que significa uma sensação de satisfação e prazer: “delicioso”, “saboroso”. Descreve o quinto sabor básico que sentimos nos alimentos, ao lado do doce, salgado, azedo e amargo.

A iniciativa tem como objetivo disseminar os conceitos e sabores da boa gastronomia por meio de experiências surpreendentes. Em 2024, 90 funcionários, que atuam em diversas áreas dos nossos negócios, participaram da jornada, que seguirá em 2025. O time visitou um restaurante vegetariano e uma queijaria de São Paulo. Mais do que novos conhecimentos, geramos boas novas memórias para as nossas pessoas.

Benefícios oferecidos a funcionários [GRI 401-2]

- Licença-maternidade/paternidade estendida*
- Plano de saúde e odontológico
- Celebração Tempo de Casa
- Auxílio creche
- PLR (Participação no Lucro dos Resultados)
- Bolo aniversariante do mês
- Cesta maternidade
- Auxílio educacional
- Coaching e mentoria para lideranças
- Workshops e sessões para saúde mental
- Auxílio funeral

- Vale Alimentação (cesta básica)
- Restaurante próprio
- Vale transporte
- Descontos em compras na Quitanda

Para funcionários temporários

Para todos os funcionários, com jornada integral ou parcial

*Em 2024, disponível apenas para colaboradores da Quitanda.

**Média de horas de treinamento por funcionário** [GRI 404-1]

Por gênero	2023*	2024
Homens	-	14:39
Mulheres	-	19:03
Por categoria funcional	2023	2024
Alta gestão		24:55
Liderança	41:13	32:20
Administrativo	08:53	08:01
Operacional	08:44	12:42
Média geral	14:22	17:55

*Em 2023, não possuímos a mensuração da média de horas de treinamento por gênero, e alta gestão e lideranças estavam somadas.

**% de funcionários que receberam avaliações de desempenho** [GRI 404-3]

Por gênero	2023	2024
Homens	30,9%	45,9%
Mulheres	30,9%	43,6%
Por categoria funcional	2023	2024
Alta gestão	83,3%	71,4%
Liderança	82,7%	85,8%
Administrativo	18,6%	100%
Operacional	20,1%	28,5%
% Geral	30,9%	44,2%

Nota: Alta gestão inclui cargos de diretoria. Liderança inclui gerentes, coordenadores, supervisores, gerentes de unidade, líderes de loja, encarregados gerais e subchefes. Administrativo inclui assistentes, especialistas, auxiliares e analistas. Operacional inclui todos os cargos de operações, que não tenham liderança de pessoas ou setores. Estas premissas se aplicam a todos os indicadores deste capítulo que apresentam a segmentação por categoria funcional.

Diversidade, equidade e inclusão

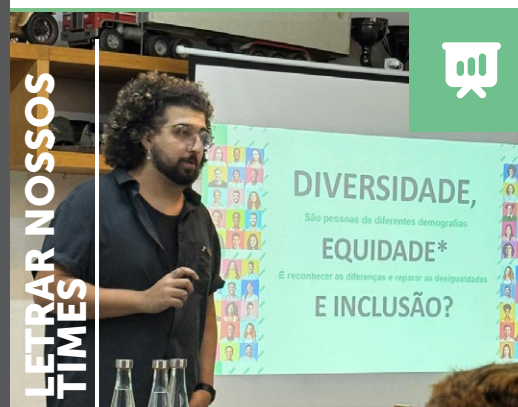
O tema diversidade está diretamente conectado a um dos nossos valores primordiais, o Respeito. Buscamos fomentar uma cultura inclusiva, que respeita e valoriza as diferenças individuais, promovendo um ambiente de trabalho seguro e acolhedor. Em 2024, direcionados pela nossa Política de Diversidade e Inclusão, mergulhamos nos resultados do Censo de Diversidade realizado em 2023. O processo foi essencial na jornada que planejamos e realizamos no tema, durante o ano.



Nos dedicamos a compreender, não só a diversidade em números, mas as demandas e questões relacionadas ao tema no dia a dia da empresa.

Realizamos diversas ações de comunicação e capacitação com foco na valorização da diversidade e inclusão. Essas iniciativas têm como objetivo fortalecer uma cultura que respeita e valoriza as diferenças, promove um ambiente psicologicamente seguro e estimula a conscientização e desconstrução de vieses inconscientes e preconceitos.

Foram mais de 680 horas de treinamentos, com a participação de 470 funcionários. Um destaque foi os podcasts gravados no mês da mulher com lideranças do Grupo, abordando temas como assédio, equidade de gênero, saúde mental e bem-estar financeiro.



Fomentamos o nosso canal de ouvidoria, para que nossos times possam expressar preocupações e contribuições, inclusive relacionadas à diversidade. Reforçamos nosso posicionamento contra qualquer tipo de discriminação ou assédio.

Diversidade na organização **

	2023				2024			
	RAÍZES*	{C}	QUITANDA São Paulo	QUITANDA Escolas	RAÍZES*	{C}	QUITANDA São Paulo	QUITANDA Escolas
Homens	26%	19%	58%	29%	25%	18%	54%	29%
Mulheres	74%	81%	42%	71%	75%	82%	46%	71%
Até 30 anos	22%	15%	41%	34%	21%	15%	46%	29%
31 - 50 anos	59%	61%	54%	54%	59%	62%	49%	58%
Mais de 50 anos	19%	24%	5%	12%	19%	24%	5%	13%
Branços	41%	41%	45%	33%	41%	41%	45%	33%
Amarelos	1%	2%	1%	1%	1%	2%	1%	1%
Negros:	56%	54%	51%	63%	56%	54%	51%	63%
• Pardos	40%	40%	31%	44%	40%	40%	31%	44%
• Pretos	16%	14%	20%	19%	16%	14%	20%	19%
Não declarados	2%	3%	3%	3%	2%	3%	3%	3%

*As informações relatadas como "Grupo Raízes" referem-se a todos os funcionários, incluindo a sede, restaurante e as 3 unidades de negócio.

**Os dados relativos à diversidade de raça e etnia foram extraídos dos resultados do Censo de Diversidade realizado em 2023, base que difere dos demais dados sobre funcionários, que considera o recorte de 31/12/2024, visto que a pesquisa autodeclaratória não foi nominal.





Diversidade por categoria funcional [GRI 405-1]

Gênero	2023			2024		
	Total	Homens	Mulheres	Total	Homens	Mulheres
Alta gestão	6	67%	33%	7	57%	43%
Liderança	249	14%	86%	296	13%	87%
Administrativo	102	39%	61%	104	39%	61%
Operacional	1117	27%	73%	1244	26%	74%
Total	1474	26%	74%	1651	25%	75%

Idade	2023				2023			
	Total	Até 30 anos	31 a 50 anos	mais de 50 anos	Total	Até 30 anos	31 a 50 anos	mais de 50 anos
Alta gestão	6	0%	83%	17%	7	0%	71%	29%
Liderança	249	16%	76%	8%	296	12%	78%	10%
Administrativo	102	40%	58%	2%	104	46%	52%	2%
Operacional	1117	22%	55%	23%	1244	22%	55%	23%
Total	1474	22%	59%	19%	1651	21%	59%	19%

Raça/cor	2023/2024						
	Total	brancos	amarelos	negros:	pardos	pretos	não declarado
Alta gestão	6	83%	17%	0%	0%	0%	0%
Liderança	207	66%	2%	32%	23%	9%	0%
Administrativo	87	61%	0%	39%	26%	13%	1%
Operacional	667	32%	1%	67%	48%	19%	3%
Total	992	41%	1%	55%	39%	16%	3%

Nota: Alta gestão inclui CEO e cargos de diretoria. Liderança inclui gerentes, coordenadores, supervisores, gerentes de unidade, líderes de loja, encarregados gerais e subchefes. Administrativo inclui assistentes, especialistas, auxiliares e analistas. Operacional inclui todos os cargos de operações, que não tenham liderança de pessoas ou setores. Estas premissas se aplicam a todos os indicadores deste capítulo que apresentam a segmentação por categoria funcional.

Saúde e segurança no trabalho

Queremos que nossas pessoas estejam bem, tenham qualidade de vida dentro e fora do ambiente de trabalho. Promovemos ambientes seguros e condições adequadas para que nossos profissionais possam exercer suas atividades da melhor maneira, evitando riscos de acidentes e doenças ocupacionais, preservando a integridade física e mental de cada funcionário.

Contamos com nosso Manual de Segurança, no qual estão identificados todos os riscos das nossas operações, além de práticas que devem ser adotadas para promover o comportamento seguro. **Seguimos todas as legislações aplicáveis ao tema, mantendo 100% dos nossos times e funcionários terceiros cobertos pelo sistema de Saúde e Segurança implementado.**

Também atuamos com o PGR (Programa de Gerenciamento de Riscos), que compila avaliações, mapeamentos e controles dos riscos ocupacionais, e o PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), que estipula medidas, como consultas e exames ocupacionais, para prevenir adoecimento e acidentes.

A maior parte dos nossos processos na operação envolve atividades manuais, e os principais tipos de acidentes estão relacionados a cortes e quedas. As situações inseguras identificadas nas investigações dos acidentes, em geral, apontam a ausência de equipamento de segurança por não uso dos funcionários. Por isso, **investimos no treinamento das equipes e no reforço diário ao uso de EPIs** (Equipamentos de Proteção Individual) adequados para cada atividade.



Acidentes de trabalho*

[GRI 403-9, GRI 403-10]

	2023	2024
Número de horas trabalhadas	3.112.500,20	3.307.200,00
Número de acidentes de trabalho	74	38
Taxa de acidentes de trabalho**	23,08	11,50

*Em 2024, não foram registrados casos de doenças profissionais e óbitos resultantes de acidentes de trabalho ou doenças profissionais, bem como acidentes com consequências graves. Também não foram registrados acidentes com funcionários terceiros.

**Para cálculo da taxa de acidentes, foi considerado:
[Número de acidentes / horas trabalhadas] X 1.000.000.

EQUILÍBRIO COM O MEIO AMBIENTE

2 FOME ZERO
E AGRICULTURA
SUSTENTÁVEL



6 ÁGUA POTÁVEL
E SANEAMENTO



7 ENERGIA LIMPA
E ACESSÍVEL



12 CONSUMO E
PRODUÇÃO
RESPONSÁVEIS



13 AÇÃO CONTRA A
MUDANÇA GLOBAL
DO CLIMA



MENOS DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS39

USO RESPONSÁVEL DA ÁGUA42

GESTÃO DE RESÍDUOS43

COMBATE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS ...48



**Acreditamos
que promover
uma relação
harmoniosa com
o meio ambiente
é o único caminho
possível no
presente e futuro.**

Contamos com uma política de Gestão Ambiental, que estabelece diretrizes claras e práticas para a atuação do Grupo, de seus funcionários e prestadores de serviço quanto à gestão ambiental, além de zelar pelo cumprimento das legislações vigentes.

Atuamos com um **Sistema de Gestão Ambiental que consiste na mensuração e controle dos impactos ambientais do Grupo**, a partir de indicadores e metas que visam, por exemplo, a redução do consumo de água, redução de resíduos, substituição de embalagens plásticas, a redução e compensação de emissões de gases de efeito estufa.

Em 2024, **investimos em treinamentos práticos, diálogos para construção de repertório e diversas comunicações**, com o objetivo de instruir sobre a estratégia, metas e atuação do Grupo na agenda ESG, incentivar o uso responsável dos recursos naturais e orientar sobre o correto descarte dos resíduos. Somamos mais de 640 horas, considerando os mais de 400 funcionários impactados.



Mais orgânicos = menos agrotóxicos

Na Quitanda, parte dos itens comercializados são hortifrúti e outros produtos orgânicos, além de usarmos ingredientes orgânicos no preparo das refeições em Escolas, sempre que possível. Adotando essa premissa, **fortalecemos uma cadeia agrícola com práticas de cultivo mais sustentáveis**, sem uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos, além de ajudar a conservar a biodiversidade e respeitar os ciclos de cultivo da natureza. Na linha de produtos próprios da Quitanda, atuamos com algumas receitas vegetarianas, que contribuem para a redução do consumo de proteína animal e seus impactos ambientais associados, como o desmatamento, a emissão de metano e a poluição de corpos d'água.



MENOS DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Desde o cultivo até chegar no prato, a cadeia de alimentos possui uma série de perdas e desperdícios. Na própria colheita, no transporte e armazenamento de produtos, no preparo e consumo de alimentos, em todas as etapas existem perdas de recursos naturais.

Por isso, atuamos diariamente para fortalecer a cultura do combate ao desperdício em nossos restaurantes, sede e loja.

Na Cucinare e na Quitanda Escolas, o uso dos ingredientes é feito com base em um planejamento eficiente de cardápios e logística, buscando **minimizar o desperdício em toda a cadeia produtiva**, além de priorizar o uso integral dos alimentos. Também realizamos diariamente o controle de resto e sobra de alimentos. O resto ingesta refere-se ao alimento que o cliente coloca no prato e não consome, e acaba indo para o lixo.

Já a sobra limpa é o alimento produzido pela cozinha, porém não consumido pelos clientes. É o que sobra, por exemplo, no balcão de distribuição das preparações. Os registros dos pesos, tanto da sobra quanto do resto, são subsídios para implantar melhorias nos controles de produção, no planejamento de cardápio, ações de conscientização e avaliar a aceitação do cardápio. Em 2024, aprimoramos nosso processo de controle nas unidades, o que nos permitirá avançar nos comparativos de resultados nos próximos anos.

Na Cucinare, expandimos o movimento que visa à redução do desperdício de agosto e setembro, com materiais de divulgação, de apoio e de incentivo, conscientizando os clientes dos

restaurantes e orientando a colocar no prato o que seria consumido, evitando o descarte de alimentos. E conscientizando o time interno em relação a produção de alimentos nos volumes adequados, evitando a sobra de alimentos em excesso.

Na Quitanda Escolas fizemos a aplicação do mesmo movimento por 3 semanas em setembro, e evitamos o desperdício de 1,5 toneladas de alimentos. Para celebrar esta conquista, doamos mais de 1 tonelada de alimentos não perecíveis para Obras Sociais Mosteiro São Geraldo, que atuam na assistência e apoio a mais de 600 crianças e jovens em Paraisópolis e Jardim Colombo, em São Paulo, entre elas CEI Dom José Gaspar, CEI Santa Escolástica e CEI Santo Estevão Rei.

Na Quitanda, adotamos o conceito de ciclo fechado da comida, garantindo que cada alimento seja aproveitado ao máximo. Se uma fruta está com algum amassado, mas ainda boa para consumo, ela vira suco, compota ou até mesmo molho. Produtos excedentes também são doados para instituições do entorno ou ainda consumidos em nosso restaurante para funcionários, a Casa dos Quitandeiros. Tudo é transformado e aproveitado ao máximo. Em 2024, registramos uma perda de apenas 1,96% de produtos, enquanto no segmento esse número costuma ser entre 5% e 10%, de acordo com o Food Waste Free United Foundation.

O caminho do alimento na Quitanda





Sabor sem desperdício

Um destaque do ano foi o Movimento Sabor Sem Desperdício. Na Cucinare, estimulamos uma competição saudável entre as unidades, com premiação para as 2 com os melhores resultados no volume de resto e sobra gerados. Em sobra, a unidade vencedora conquistou ao longo da campanha uma redução de 21,67%. Na visão de resto, o restaurante melhor posicionado registrou uma redução de 53,84%.

Nas escolas, estipulamos uma meta de 5% de redução de sobra e resto, também premiando as equipes com melhor desempenho. As campeãs chegaram aos resultados de 24% de redução da sobra limpa e 69% de redução de resto gerado durante a campanha.

Além da meta e da competição, a iniciativa teve como objetivo engajar e ampliar o repertório dos nossos times e das pessoas servidas nos nossos restaurantes e lanchonetes sobre a importância do combate aos desperdícios, os desafios da fome e da insegurança alimentar do país, promovendo mais consciência e valorização do uso integral dos alimentos.



USO RESPONSÁVEL DA ÁGUA

A água é um recurso importante nos processos de manuseio e cozimento de alimentos e no incremento de receitas, além da sua utilização na limpeza de utensílios e ambientes.

Buscamos otimizar o uso desse recurso em todas as unidades do Grupo, **incentivando rotinas que minimizem o gasto de água e que garantam a sua preservação**, como a proibição do descarte de óleo usado e produtos de limpeza não biodegradáveis no ralo. Na compra de equipamentos, também priorizamos aqueles que promovam o uso eficiente de água.

O objetivo em 2024, foi a conscientização do nosso time para evitar o desperdício nas rotinas operacionais. Na Quitanda, na sede e no restaurante dos funcionários, onde a gestão da captação é própria, realizada da rede pública local, investimos na troca de torneiras com acionamento automático e com aeradores, que aumentam a área de contato com a água, economizando o recurso na lavagem de frutas, legumes e verduras. Também **instituímos um procedimento de reaproveitamento da água clorada**, usada na higienização de saladas, que passa a ser reaproveitada no processo de pré-lavagem de pisos.



Na Cucinare e na Quitanda Escolas, apesar de serem operações em instalações de clientes onde não controlamos a fonte de captação de água, adotamos boas práticas no dia a dia para evitar desperdícios e estimular o uso consciente do recurso, junto ao nosso time. Em 2024, realizamos um **projeto piloto em uma unidade escolar e dois restaurantes de empresas**, para monitorar dados de

consumo, instruir sobre ações para estabelecer metas de reduções, com o objetivo de consolidar um modelo replicável para as demais unidades. Na Quitanda e na unidade da Quitanda Escolas em que realizamos um piloto, **atingimos nossa meta de redução de 5% no consumo de água**. Na Cucinare, alcançamos a mesma redução em uma das unidades acompanhadas.

Perfil da água consumida:



Consumo de água [GRI 303-3]

	Grupo Raízes*	Cucinare**	Quitanda	Quitanda Escolas**
Água de terceiros (litros)				
2023	210.098	157.766	4.084	46.409
2024	228.109	194.501	4.819	26.830

*Nos valores apresentados como "Grupo Raízes" estão somados os volumes de água consumida na sede administrativa e restaurante dos funcionários, além das empresas.

**Na Cucinare e na Quitanda Escolas, foram adotadas métricas para estimar o consumo de água, com base em unidades em que há a informação separada dos restaurantes e lanchonetes, visto que na maioria das operações o consumo está integrado às demais instalações dos clientes. As Unidades usadas como base para as estimativas também podem variar de ano a ano, por isso não consideramos efetivos comparativos entre os resultados anuais da Cucinare e Quitanda Escolas.

GESTÃO DE RESÍDUOS

Nos responsabilizamos pela gestão integral dos resíduos gerados na Quitanda, na sede do Grupo e na Casa dos Quitandeiros – restaurante dos funcionários. Na Cucinare e na Quitanda Escolas, devido ao modelo de operação, a destinação dos resíduos é responsabilidade da empresa ou escola que nos contrata. No entanto, buscamos acompanhar os resíduos gerados e influenciar positivamente nossos clientes quanto à destinação correta.

Na Cucinare, por exemplo, implementamos um projeto piloto de acompanhamento dos resíduos em 10 unidades, que incluiu um cronograma de treinamento dos times sobre descarte e

reciclagem, o que possibilitou estabelecer uma visão mais detalhada dos resíduos e volumes gerados, e mapear oportunidades para redução e melhorias no descarte.

Além das diretrizes previstas na Política de Gestão Ambiental, adotamos o Procedimento Operacional Padrão (POP), documento que orienta o manejo de resíduos nas empresas do Grupo, e atuamos de acordo com as diretrizes previstas na Política Nacional dos Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), que determina práticas como a não geração, redução, reutilização, reciclagem e disposição final adequada dos rejeitos.

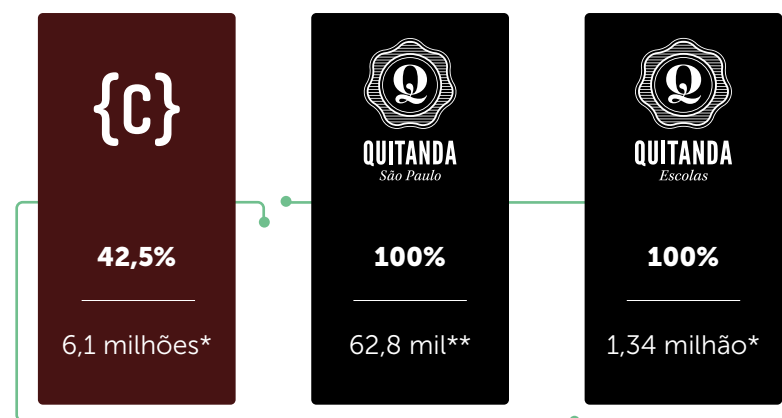


Menos copos descartáveis

Estamos eliminando os copos descartáveis em nossas operações, substituindo por opções retornáveis e com menor impacto. Na Cucinare, ultrapassamos nossa meta de 15% e chegamos a 17% de crescimento no número de clientes com uso de copo retornável, comparado a 2023. Na Quitanda, distribuimos canecas reutilizáveis para nossos times, em substituição aos copos plásticos de uso único.

% de substituição de copos plásticos por reutilizáveis:

Estimativa de copos plásticos evitados:



*Considera a estimativa de 1 copo por refeição.

**Valor estimado, considerando o histórico de utilização anterior a retirada dos copos.



GESTÃO DE RESÍDUOS

Estamos avançando para tratar metade dos nossos resíduos orgânicos gerados na loja. A partir de maio de 2025, teremos novidades sobre o tema.



DESTINAÇÃO CORRETA DO ÓLEO

Destinamos corretamente todo óleo usado em nossas cozinhas. A coleta é realizada por um parceiro especializado, evitando a contaminação de tubulações e corpos de água.



SEMANA DO MEIO AMBIENTE

Na Quitanda, movimentamos várias ações para chamar a atenção e incentivar nossos clientes a adotarem práticas mais conscientes. **Reativamos as sacolas coletivas, um convite para nossos clientes doarem sacolas que estão paradas em casa** e que podem ser utilizadas por outras pessoas nas suas compras, evitando o uso de novas sacolas. Através da campanha Traga seu Pote, também incentivamos o uso de embalagens pessoais para armazenar produtos a granel, do açougue, da peixaria, laticínios ou mesmo da padaria, evitando embalagens descartáveis, sempre que possível.

Também aproveitamos a data para assumir um **compromisso público com foco no bem-estar animal de suínos, em parceria com a Sinergia Animal**. Desde 2022, já adotamos a comercialização apenas de ovos de galinhas livres de gaiola. E agora, com apoio da

ONG internacional, vamos comercializar, em nossa própria marca, apenas produtos que contenham carne suína (in natura e processada) proveniente de sistemas de gestão coletiva, preferencialmente do tipo "cobre-e-solta", chegando a 67% do nosso faturamento até 2026. Além da transição completa até dezembro de 2027, garantindo que 100% dos insumos e produtos suínos comercializados em nossa loja sejam provenientes de sistemas de gestão coletiva.

Na Quitanda Escolas, promovemos uma **campanha para estimular, nas crianças e jovens, uma postura crítica e ativa**, ampliando o seu repertório e trazendo mais consciência sobre os impactos dos hábitos alimentares e da forma de descarte de resíduos no meio ambiente. A iniciativa explorou oportunidades de atitudes positivas e receitas para o aproveitamento integral dos alimentos.

**Resíduos gerados**

(toneladas) [GRI 306-3]

	GRUPO RAÍZES	
	2023	2024
Orgânico/rejeito	396,9	428,1
Papel/papelão	61,5	72,1
Vidro*	8,6	9,6
Plástico	7,1	7,6
Metal	1,1	1,2
Eletrônicos	0,5	0,5
Óleo	0,4	0,3
Total	476,1	519,4

Destinação de resíduos

(toneladas) [GRI 306-4, 306-5]

	{c}		QUITANDA Escolas			GRUPO RAÍZES	
	2023	2024	2023	2024		2023	2024
Orgânicos	1.002,1	1.017	181,4	215	Aterro	396,9	428,1
Recicláveis	147,1	149	37,5	44	Reciclagem	79,2	91,3
Rejeitos	132,8	135	26,7	32			
Total	1.282	1.302	245,6	291	Total	476,1	519,4

*Neste relatório, adicionamos o resíduo de vidro nos números de 2024, e também corrigimos os valores de 2023 com esta adição.

Nota: Todos os resíduos gerados e descartados são classificados como "não perigosos" e toda a destinação de resíduos, seja reciclagem ou aterro, acontece fora da empresa. Os números relatados como "Grupo Raízes" incluem os resíduos gerados pela Sede do Grupo, Quitanda e Casa dos Quitandeiros (restaurante dos funcionários), em que a destinação é responsabilidade do Grupo Raízes.

Ecoponto Quitanda



Desde 2017, mantemos a operação de um ecoponto, junto à Quitanda, em parceria com a cooperativa de reciclagem, empresa B, Yougreen.



O ecoponto recebe embalagens recicláveis de clientes e moradores do bairro de forma gratuita, além de endereçar para destinação adequada todos os recicláveis gerados em nossa loja, nossa sede e restaurante próprio.

A iniciativa, além de dar uma destinação correta ao reciclável e aliviar a operação da coleta seletiva pública, **contribui para a geração de emprego e renda de cooperados da Yougreen**, em um cenário nacional de baixa valorização e invisibilidade dos profissionais que atuam na cadeia de reciclagem.

Também utilizamos o ecoponto como **instrumento de educação ambiental**, a partir das orientações do cooperado que permanece no local e apoia todos que chegam para separar e descartar seus resíduos, além de visitas de alunos das escolas parceiras. Em 2024, reciclamos um total de 91,3 toneladas no ecoponto, sendo cerca de 5,2% provenientes de clientes. Desse volume total, contabilizamos 99% de aproveitamento dos resíduos recicláveis recebidos pela Yougreen.

Embalagens com menor impacto

Estamos comprometidos em tornar as embalagens dos produtos da marca própria Quitanda e embalagens utilizadas na Quitanda Escolas, cada vez mais fáceis de reciclar e provenientes de fontes renováveis ou recicladas. Em 2024, alcançamos nossa meta de substituir 5% das embalagens por outras de menor impacto na Quitanda, e seguimos com metas de substituição, para 2025, em Quitanda e Quitanda Escolas.

	 RAÍZES*	 QUITANDA São Paulo	 QUITANDA Escolas
Embalagens de material renovável e reciclado	44,3%	34,2%	63,1%
Embalagens feitas de material reciclável	61,4%	69,2%	46,6%

*Os dados apresentados como Grupo Raízes, consideram a soma da Quitanda e da Quitanda Escolas.

Premissas que orientam nossas escolhas de embalagens com menor impacto:

1

Desmaterialização

Preciso da embalagem?



2

Menor peso

A embalagem pesa o menos possível?



3

Reutilizável e Durável

Há como estabelecer o retorno da embalagem?

4

Fonte renovável

É produzido sem petróleo? Com papel, kraft, bagaço de cana?

5

Materiais reciclados pós-consumo em sua composição

Já foi outro produto antes?

6

Design que facilite a reciclagem

É reciclável? É feito de apenas um material, fácil de desmontar?



COMBATE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

O combate às mudanças climáticas é um dos nossos compromissos. Além da gestão de resíduos e a redução de desperdícios, que impactam no tema, mantemos nosso monitoramento de emissões diretas, provenientes de fontes que pertencem ou são controladas pela empresa, como veículos próprios e consumo de energia elétrica em nossas instalações, além de abranger as emissões indiretas, que são consequência das atividades da empresa, mas não são controladas por nós, como as emissões no transporte de suprimentos.



Em 2024, ampliamos a abrangência das emissões indiretas, integrando os deslocamentos e o trabalho remoto dos nossos times administrativos da Sede e os materiais descartáveis usados em Cucinare. **Outra grande conquista do ano foi a redução de 6% das emissões diretas de carbono, um resultado que superou nossa meta de 4% e que reflete os esforços para mitigar o impacto ambiental das operações do Grupo.**

REDUZIMOS
NOSSO IMPACTO



Estamos sempre atentos às oportunidades para reduzir emissões geradas e, quando não for possível, compensar os impactos. E em 2024, **realizamos nossa primeira compensação, neutralizando 640 toneladas de CO2**, relativas a 100% das emissões de escopo 1 e 2, e 6% do escopo 3, de 2023. A compensação seguirá sendo uma prática responsável para minimizar os nossos impactos ambientais.



Boa parte da logística de insumos alimentícios para Cucinare e Quitanda Escolas é realizada via centro de distribuição, garantindo a otimização de rotas. **Com uma logística mais eficiente também reduzimos as emissões de carbono** pela queima de combustíveis fósseis. Além disso, lançamos nossa política de frotas, que direciona quanto ao uso de combustível de menor impacto. Em 2024, 65% dos abastecimentos realizados em veículos do Grupo foram com etanol, uma melhor opção comparada à gasolina.



Priorizamos equipamentos com eficiência energética e buscamos procedimentos para controle e uso consciente do recurso. Em 2024, 100% da energia elétrica da **Quitanda migrou para o mercado livre de energia, com captação proveniente de fonte renovável eólica**. A energia consumida na loja, a partir da migração, representou 37% do volume total consumido em nossas unidades de controle direto - sede, Quitanda e Casa dos Quitandeiros. Também encerramos o ano com 100% de lâmpadas led na loja, modelo mais econômico, durável, e menos prejudicial ao meio ambiente.

Emissões de Gases de Efeito Estufa (toneladas)

[GRI 305-1, 305-2, 305-3, 305-4]

	RAÍZES*	{C}	QUITANDA São Paulo	QUITANDA Escolas
2023**				
Escopo 1	307		209	
Escopo 2	43		39	868
Escopo 3	5.164	3.518	683	
Total	5.514	3.518	931	868
2024				
Escopo 1	302		210	
Escopo 2	27		22	
Escopo 3	7.498	5.357	969	957
Total	7.827	5.357	1.201	957

*Nos valores apresentados como "Grupo Raízes" estão somadas as emissões da sede administrativa e restaurante dos funcionários.
**Em 2024, aprimoramos nosso monitoramento de emissões, com maior detalhamento de informações, o que refletiu em uma revisão dos valores de 2023, anteriormente publicados como: escopo 1 >> Grupo Raízes 275 ton e Quitanda 208 ton, e intensidades de emissões escopo 1 e 2 >> 1,1 ton/milhões faturados. Os volumes atualizados estão divulgados na tabela acima.

	2023**	2024
Intensidade de emissões		
- Escopo 1 e 2 ***	1,2	0,96
Intensidade de emissões		
- Escopo 3***	17,9	22

***O cálculo da intensidade de emissões considera o total de toneladas de CO2 emitidas dividido pelo total de faturamento (em milhões).

Consumo de energia

[GRI 302-1]

	RAÍZES*	{C}	QUITANDA São Paulo	QUITANDA Escolas
2023		**		**
Não renovável				
Diesel (litros)	817		90	
Energia elétrica				
adquirida (kWh)	13.504.628	10.284.682	1.024.422	2.101.676
2024				
Não renovável				
Diesel (litros)	2.100		1.454	
Energia elétrica				
adquirida (kWh)	7.892.699	5.184.023	1.040.327	1.572.642

*Nos valores apresentados como "Grupo Raízes" estão somados os volumes de energia consumida na sede administrativa e restaurante dos funcionários.
**Na Cucinare e na Quitanda Escolas, foram adotadas métricas para estimar o consumo de energia elétrica, com base em unidades em que há a informação separada dos restaurantes e lanchonetes, visto que na maioria das operações o consumo está integrado às demais instalações dos clientes. As Unidades usadas como base para as estimativas também podem variar de ano a ano, por isso não consideramos efetivos comparativos entre os resultados anuais da Cucinare e Quitanda Escolas.



CADEIAS PRODUTIVAS SUSTENTÁVEIS

2 FOME ZERO
E AGRICULTURA
SUSTENTÁVEL



8 TRABALHO DECENTE
E CRESCIMENTO
ECONÔMICO



12 CONSUMO E
PRODUÇÃO
RESPONSÁVEIS



Estamos comprometidos em transformar cada etapa da nossa cadeia produtiva em um processo mais responsável,

demonstrando que é possível equilibrar excelência gastronômica com respeito ao meio ambiente. Nossos ingredientes são selecionados para garantir frescor e qualidade, ao mesmo tempo em que fortalecemos a economia local e apoiamos práticas agrícolas responsáveis.



QUITANDA
Escolas

498

fornecedores
da Cucinare
e Quitanda
Escolas



QUITANDA
São Paulo

713

fornecedores
da Quitanda



Perfil da nossa rede de parceiros



51%
são locais

8%

têm certificados
ambientais

18,3%

são propriedade
majoritária de populações
sub-representadas

4,7 anos

em média de
relacionamento



61%
são locais

19,1%

têm certificados
ambientais

13,2%

são propriedade
majoritária de
populações
sub-representadas

7,4 anos

em média de
relacionamento



57,6%
são locais

14,2%

têm certificados
ambientais

14,6%

são propriedade
majoritária de populações
sub-representadas

3 anos

em média de
relacionamento

Nota: Os % que identificam fornecedores locais, com certificações ambientais e sua representatividade na composição majoritária são baseados nos valores pagos para fornecedores. Na Quitanda e para as entregas no Centro de Distribuição, consideramos "locais" os fornecedores da cidade de São Paulo e região metropolitana. Para as entregas diretas nas unidades Cucinare e Quitanda Escolas, consideramos locais fornecedores da Região Metropolitana de cada unidade.

Código de Conduta e Política de Compras

Atuamos com o Código de Conduta de Negócios e Fornecedores, documento que é assinado no processo de contratação, e compila as condutas e posturas que esperamos dos parceiros relacionadas, por exemplo, a condições de trabalho e de padrões ambientais.

Código assinado



Em 2024, lançamos a nossa política de compras, voltada para a gestão de fornecedores da Cucinare e Quitanda Escolas, com diretrizes importantes para a relação com a cadeia de suprimentos. O documento estipula, por exemplo, prazos de pagamento diferenciados conforme o porte do fornecedor, sendo que para fornecedores pequenos adotamos o prazo máximo de 30 dias. Critérios como esse traduzem nosso compromisso em estabelecer relações justas com todos os parceiros. Para 2025, está previsto o lançamento da política de compras com foco na Quitanda.



Canais de diálogo

Estabelecemos canais de diálogo acessíveis com os fornecedores, por meio da nossa equipe de compras ou do Canal de Ouvidoria do Grupo. Em 2024, **realizamos nossa primeira pesquisa de satisfação de fornecedores**, com o intuito de ampliar nossa escuta e mapear oportunidades de melhoria. Foram 214 respostas que indicaram altos índices de satisfação, tanto na Quitanda, quanto na Cucinare e Quitanda Escolas.

Outro destaque do ano foram **os conteúdos e informativos enviados por e-mail para fornecedores**, com orientações sobre boas práticas de sustentabilidade. A iniciativa materializa nosso desejo e compromisso em influenciar positivamente a nossa cadeia de valor. Além disso, o novo portal de compras, previsto para 2025, passará a ser uma ferramenta de relacionamento importante, trazendo facilidades na contratação e gestão dos fornecedores da Cucinare e da Quitanda Escolas.

Seleção e homologação

Na Cucinare e na Quitanda Escolas, adotamos um processo de homologação de fornecedores, em que **realizamos uma análise documental e uma visita técnica**, conduzida pela nossa equipe de qualidade, que inclui a verificação de aspectos socioambientais. Após esse processo, são assinados o Acordo Comercial e o Código de Conduta de Negócios e Fornecedores.

Para a loja, a escolha dos novos produtos, conduzida pelo comitê de produto, **considera em sua análise variáveis de impacto social e ambiental**. Não são critérios restritivos, porém adicionam pontuações positivas quando há, por exemplo, alguma certificação, indicativo de bem-estar animal, marca criada por mulheres, ou atributo de redução de impacto ambiental adicionado ao produto.

O FUTURO É LOCAL

Buscamos diminuir a distância entre a origem dos alimentos e o prato, valorizando fornecedores locais, pequenos produtores e apostando em receitas que utilizam frutas e verduras da estação.

Especialmente na Quitanda, um dos pilares importantes do nosso posicionamento é a presença e curadoria de pequenos produtores em nosso mix de produtos da loja.

Ao apoiar marcas locais, a Quitanda ativa uma reação em cadeia positiva de geração de valor. Fornecedores locais contratam localmente,

gerando emprego e renda para a comunidade. Dessa forma, geramos um impacto econômico indireto, além de reduzir a pegada ambiental, com produtos que percorrem menores distâncias e, em geral, vão emitir menos gases poluidores devido ao transporte.

Para reforçar nosso apoio às empresas locais realizamos uma nova edição do nosso movimento “O futuro é local”. Por meio de comunicações na loja e nas redes sociais, damos visibilidade às marcas locais, contamos as suas histórias e das pessoas por trás de cada marca. Assim, despertamos o interesse dos clientes em conhecer os produtos e em contribuir para fortalecer toda a cadeia.



Proporção de gastos com fornecedores locais [GRI 204-1]

	Grupo Raízes*	Cucinare	Quitanda	Quitanda Escolas
	2023			
Locais	57%	54%	62%	55%
Não locais	43%	46%	38%	45%
	2024			
Locais	55,3%	51%	61%	57,6%
Não locais	44,7%	49%	39%	42,4%

*Para este indicador, na Quitanda e para as entregas no Centro de Distribuição da Cucinare e da Quitanda Escolas foram considerados locais todos os fornecedores da cidade de São Paulo e região metropolitana. Para as entregas diretas nas unidades Cucinare e Quitanda Escolas, consideramos locais fornecedores da Região Metropolitana de cada unidade.

NOSSO LEGADO PARA A SOCIEDADE

NUTRIÇÃO PARA AS PESSOAS57
ATUAÇÃO NA COMUNIDADE LOCAL60

2

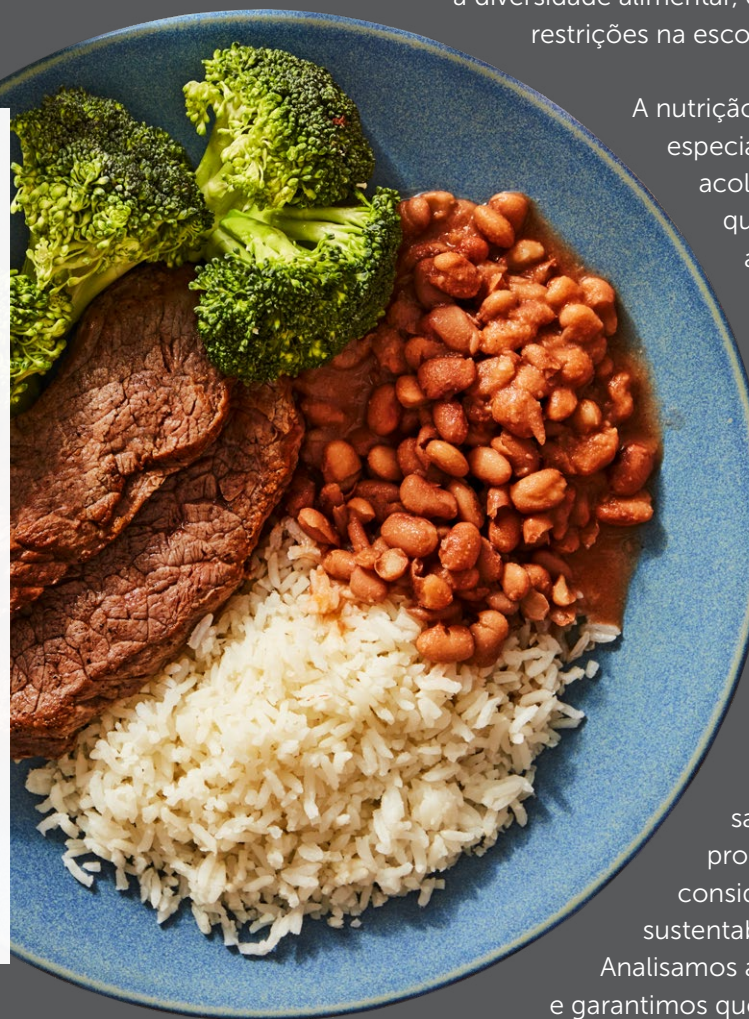
FOME ZERO
E AGRICULTURA
SUSTENTÁVEL



NUTRIÇÃO PARA AS PESSOAS



Somos dedicados e guiados pela qualidade e excelência em tudo o que fazemos. Nosso time é composto por mais de 200 profissionais da área da nutrição, que atuam com extremo rigor técnico e conduzem a nossa produção com os mais altos padrões de qualidade, garantindo a segurança, nutrição e o bem-estar de todos que servimos.



Na Cucinare, não utilizamos temperos prontos, apenas realçamos os sabores únicos de cada alimento por meio de ingredientes reais, extraídos da natureza. **Integramos às nossas receitas uma grande variedade de alimentos naturais, nutritivos e saborosos.** Praticamos e incluímos a diversidade alimentar, considerando os diferentes estilos de alimentação e restrições na escolha dos ingredientes.

A nutrição vai além do prato na Cucinare. Os momentos especiais, em ações e eventos temáticos, são pensados para acolher, celebrar e nutrir o bem-estar dos colaboradores que estamos servindo, criando um ambiente mais leve, aconchegante e gostoso de estar. É nesses dias que a comida se transforma em experiência, e o restaurante vira um espaço de encontros e sorrisos. **Nossos cardápios valorizam a brasilidade,** com alimentos e receitas típicas que remetem à nossa cultura e às tradições familiares, como aquele feijão bem temperado, o arroz soltinho, a farofa crocante ou o bolo de fubá da tarde. Tudo pensado para despertar memórias afetivas e criar conexões verdadeiras, por meio do sabor e do cuidado.

Na marca própria Quitanda, entregamos produtos de altíssima qualidade, com mais de **600 itens feitos de maneira artesanal, sem aditivos e conservantes,** oferecemos alternativas de alimentação práticas e saudáveis. Para a loja, a seleção de todos os novos produtos é realizada pelo comitê de produto, que considera premissas como sabor e saudabilidade, atributos de sustentabilidade, priorização de fornecedores locais e artesanais. Analisamos a composição e valor nutricional que o produto entrega e garantimos que os rótulos de nossos produtos contenham todas as informações necessárias, conforme previsto em lei, para que nossos clientes possam fazer escolhas conscientes.

Nutrindo o futuro

Na Quitanda Escolas, atuamos na educação alimentar de crianças e jovens, introduzindo e incentivando hábitos alimentares saudáveis,

que provêm os nutrientes necessários para o seu crescimento e desenvolvimento. **Utilizamos as refeições como uma interface para compartilhar conhecimento.** Falamos sobre consumo consciente, sobre os impactos que criamos a partir dos alimentos que escolhemos comer, explorando de forma positiva a sazonalidade, o uso integral dos alimentos, a redução do desperdício e a importância da diversidade alimentar.

Nossa visão é construída com um olhar 360° de profissionais de nutrição,

pediatras, time operacional, time de gastronomia, de marketing, de pedagogia e de sustentabilidade.

Materializamos nossa filosofia alimentar no Guia Nutrindo o Futuro, um material vivo, que nos direciona no dia a dia da operação e em cada escolha do negócio. **Traduzimos nosso compromisso no cardápio diário, em oficinas, eventos e ações temáticas** ao longo do ano, conectados ao calendário pedagógico da escola.

No Dia das Mulheres, por exemplo, contamos de forma lúdica histórias

de mulheres que marcaram a gastronomia no mundo e no Brasil. Em março, celebramos o Dia do Cacau, convidando os alunos a aprender mais sobre o fruto que dá origem ao chocolate e tem grande importância para o Brasil. Outras ações importantes foram o festival "Raízes do Brasil", para fomentar a consciência ambiental e a valorização do consumo de alimentos da biodiversidade brasileira, e a campanha "Sabores ao Mundo", nas olimpíadas, com pratos de vários países que sediaram os jogos, apresentando receitas com muita história e sabor.



**EXPERIÊNCIAS EDUCATIVAS,
QUE NUTREM O CORPO E
CULTIVAM CONHECIMENTO.**

Qualidade e segurança alimentar

Mantemos altos padrões de qualidade, seguindo normas e manuais internos, além de contemplar todas as normativas e legislações vigentes aplicáveis. Atuamos com uma equipe de qualidade que implementa processos de auditorias periódicas, realizadas pelo próprio time e conduzidas por consultoria especializada, para garantir a segurança dos alimentos. Investimos no treinamento e formação contínua dos nossos times para reforçar a adoção de boas práticas, sempre prezando pela excelência.

O ciclo de qualidade, na Cucinare e Quitanda Escolas inicia já na **homologação dos fornecedores e na aprovação técnica e sensorial de 100% dos ingredientes que usamos em nossas preparações**. Nas receitas da marca própria Quitanda, adotamos as mesmas premissas, seguindo uma série de procedimentos para garantir o manuseio adequado e seguro de todos os alimentos.

Inconformidades nos alimentos, quando acontecem, em sua maioria já são visualizadas no pré-preparo da refeição pelos nossos times, e o insumo é descartado. No caso de qualquer relato de cliente sobre ocorrências nos pratos servidos, como sabor alterado, presença de objetos, retiramos imediatamente o alimento. Em 2024, registramos cerca de 5 ocorrências por mês, na Cucinare e na Quitanda Escolas, o que representa menos de 0,1% do volume de refeições servidas em ambos os negócios.

No ano, fornecedores de arroz, feijão, farináceos e massas, das operações de restaurantes, tiveram suas safras afetadas por carunchos e pragas. Logo que identificamos, solicitamos a troca dos insumos e descartamos as matérias-primas contaminadas. Na loja, registramos, em média, três ocorrências por mês de produtos que foram colocados à venda e precisaram ser retirados. Dentre elas, uma estava relacionada a produtos de fabricação própria. **As ocorrências representam menos de 0,1% dos produtos vendidos na loja.**

- **203** auditorias realizadas
- **75** Blitzes*
- **76%** índice de qualidade geral



- **12** auditorias realizadas
- **87,3%** índice de qualidade geral



- **74** auditorias realizadas
- **78,9%** índice de qualidade geral



*Blitze são visitas, sem aviso prévio, em que são realizadas verificações mais rápidas dos processos do restaurante com base nas boas práticas de manipulação dos alimentos.

ATUAÇÃO NA COMUNIDADE LOCAL

Somos presentes na sociedade, geramos e compartilhamos valor para além dos nossos negócios. Entendemos que somos parte de um ecossistema maior e temos a oportunidade de contribuir positivamente para o seu desenvolvimento cultural, social e ambiental, especialmente por meio da Quitanda, que mantém uma **relação próxima com a comunidade de Pinheiros**. Fazemos questão de contribuir em ações locais, participamos em associações próximas à loja e ao escritório, como o Coletivo Pinheiros e Amateus, associações de comércios e moradores do bairro.

Em 2024, avançamos na estruturação de uma estratégia de atuação, direcionada pela nossa Política de Doações

e Patrocínios, com foco em apoiar organizações e movimentos que, como nós, atuam no **combate à fome e à insegurança alimentar**. Aprimoramos a organização das ações na comunidade, nos aproximamos das instituições, estabelecemos espaços de diálogo e nos conectamos, a partir das demandas mapeadas, com doações, voluntariado e mobilizações de fornecedores, construindo um ecossistema interligado para potencializar ainda mais o nosso impacto.

Foram 19 instituições beneficiadas com doações de alimentos, insumos e recursos financeiros, que somaram o equivalente a R\$ 147,9 mil. Nossos times também participaram como voluntários no Natal Solidário, por meio da entrega de presentes

arrecadados e condução de atividades pedagógicas na temática alimentação, para jovens e crianças em situação de vulnerabilidade, e na distribuição de refeições e kits para pessoas em situação de insegurança alimentar, no projeto “Rango”, totalizando 141 horas de voluntariado. Ao longo do ano, foram mais de 11 mil pessoas impactadas.

Também **mobilizamos parceiros, fornecedores e clientes na geração de impacto positivo**, como na ação de Natal, que contou com a doação de alimentos e utensílios para viabilizar a iniciativa, e as articulações realizadas para enviar água, alimentos, roupas e outros itens de apoio às pessoas impactadas pelas catástrofes do Rio Grande do Sul.



Mais impacto no coletivo



Somos parceiros do Arredondar desde 2018. Por meio da iniciativa, nossos clientes da Quitanda podem arredondar os centavos das suas compras e contribuir para projetos de impacto social. Em 2024, **arrecadamos e doamos mais de R\$ 60 mil, o maior valor anual desde o início da parceria.** O recurso é destinado para instituições como o Cren e Prato Cheio, que atuam no combate à fome e ao desperdício de alimentos.

Unimos forças com instituições para potencializar o impacto social positivo.



A boa alimentação é fundamental para o desenvolvimento de crianças e jovens. Na Quitanda Escolas, apoiamos a ISMART (Instituto Social para Motivar, Apoiar e Reconhecer Talentos), com **descontos nas refeições de 27 alunos atendidos** pela instituição, através de bolsas de estudos integrais.



O Comida Invisível é uma plataforma que viabiliza a doação de alimentos prontos, que ainda estão bons para consumo. Na prática, a iniciativa dá uma nova destinação a alimentos que seriam descartados, mas que ainda estão em condições de consumo, gerando um **impacto social, no combate à fome, e ambiental, evitando desperdícios.**

Nossa parceria se iniciou por meio de uma unidade da Cucinare, com a doação de

alimentos excedentes das refeições servidas para nossos clientes e que ainda estão deliciosos e prontos para o consumo. **O Comida Invisível nos conecta a instituições parceiras interessadas em receber a doação,** além de apoiar as organizações para melhor aproveitar os insumos que recebem em novas receitas. Ao final de 2024 realizamos as primeiras doações de comida com o nosso tempero caseiro e uma boa pitada de carinho, com a perspectiva de avançar em 2025.

NOSSAS METAS PARA A SUSTENTABILIDADE



Reduzir em 5% as emissões diretas de carbono (escopo 1 e 2).



Reduzir em 5% o volume de resíduos plásticos gerados.



Reduzir em 6% os resíduos enviados para aterro.



Ampliar a atuação de impacto em combate à fome.



Neutralizar 100% das nossas emissões diretas, nos mantendo carbono neutro, através da compra de créditos de carbono.



Conquistar a certificação B.

E o futuro?

O futuro é humano e colaborativo.

Tem cor de terra, cor de planta, cor de fruta.

É coletivo e regenerativo, onde o que é diverso floresce e o que é justo prevalece.

É inclusivo, com espaço para todos, e com a tecnologia no papel que lhe é devido: geradora de impacto positivo e à serviço das pessoas.

É um futuro em que há mais comida no prato e menos desperdício no caminho.

Está nas nossas mãos, com sabor em cada refeição e em cada relação que cultivamos.

SÓ ESSE FUTURO
RESSOA EM NOSSOS
CORAÇÕES. É NELE
QUE ACREDITAMOS, E
É O QUE JÁ ESTAMOS
CONSTRUINDO.
**VAMOS JUNTOS
E JUNTAS?**

Carlos, Beatriz, Guilherme, Cecília, Ricardo e Solange

ANEXOS

ÍNDICE ODS	65
CONTEÚDO E SUMÁRIO GRI	68



ÍNDICE ODS

Estamos conectados aos desafios globais. Confira os ODS (Objetivos do Desenvolvimento Sustentável) e suas metas com as quais buscamos contribuir, através da nossa estratégia ESG:

Objetivo 2: Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover agricultura sustentável.



Metas: _____

2.1 Até 2030, acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano.

2.2 Até 2030, acabar com todas as formas de desnutrição, incluindo atingir, até 2025, as metas acordadas internacionalmente sobre nanismo e caquexia em crianças menores de cinco anos de idade, e atender às necessidades nutricionais dos adolescentes, mulheres grávidas e lactantes e pessoas idosas

2.4 Até 2030, garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos e implementar práticas agrícolas resilientes, que aumentem a produtividade e a produção, que ajudem a manter os ecossistemas, que fortaleçam a capacidade de adaptação às mudanças climáticas, às condições meteorológicas extremas, secas, inundações e outros desastres, e que melhoram progressivamente a qualidade da terra e do solo

Como contribuimos: _____

- Menos desperdícios de alimentos - página **39 a 41**
- Cadeias produtivas responsáveis - página **52 a 55**
- Nutrição para as pessoas - página **57 a 59**
- Combate à fome na comunidade - página **60 a 61**

Objetivo 6: Assegurar a disponibilidade e gestão sustentável da água e saneamento para todas e todos.



Meta: _____

6.4 Até 2030, aumentar substancialmente a eficiência do uso da água em todos os setores e assegurar retiradas sustentáveis e o abastecimento de água doce para enfrentar a escassez de água, e reduzir substancialmente o número de pessoas que sofrem com a escassez de água.

Como contribuimos: _____

- Uso responsável da água - página **42**

Objetivo 7: Assegurar o acesso confiável, sustentável, moderno e a preço acessível à energia para todas e todos.



Meta: _____

7.2 Até 2030, aumentar substancialmente a participação de energias renováveis na matriz energética global

Como contribuimos: _____

- Uso de energia renovável - página **49 a 50**

Objetivo 8: Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e produtivo e trabalho decente para todas e todos.



Metas:

8.3 Promover políticas orientadas para o desenvolvimento que apoiem as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação, e incentivar a formalização e o crescimento das micro, pequenas e médias empresas, inclusive por meio do acesso a serviços financeiros.

8.5 Até 2030, alcançar o emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas as mulheres e homens, inclusive para os jovens e as pessoas com deficiência, e remuneração igual para trabalho de igual valor.

8.8 Proteger os direitos trabalhistas e promover ambientes de trabalho seguros e protegidos para todos os trabalhadores, incluindo os trabalhadores migrantes, em particular as mulheres migrantes, e pessoas em empregos precários.

Como contribuimos:

- Promoção do desenvolvimento e bem-estar dos nossos times - página **29 a 36**
- Fomento ao empreendedorismo responsável na cadeia de fornecedores - página **52 a 55**

Objetivo 10: Reduzir a desigualdade dentro dos países e entre eles.



Meta:

10.2 Até 2030, empoderar e promover a inclusão social, econômica e política de todos, independentemente da idade, gênero, deficiência, raça, etnia, origem, religião, condição econômica ou outra.

Como contribuimos:

- Promoção de ambiente de trabalho diverso e inclusivo - página **33 a 35**

Objetivo 12: Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.



Metas:

12.2 Até 2030, alcançar a gestão sustentável e o uso eficiente dos recursos naturais.

12.3 Até 2030, reduzir pela metade o desperdício de alimentos per capita mundial, nos níveis de varejo e do consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita.

12.5 Até 2030, reduzir substancialmente a geração de resíduos por meio da prevenção, redução, reciclagem e reuso.

Como contribuimos:

- Uso integral e redução de desperdícios de alimentos - página **39 a 41**
- Gestão eficiente da água e de resíduos - página **42 a 47**

Objetivo 13: Tomar medidas urgentes para combater a mudança climática e seus impactos.



Meta:

13.3 Melhorar a educação, aumentar a conscientização e a capacidade humana e institucional sobre mitigação, adaptação, redução de impacto e alerta precoce da mudança do clima.

Como contribuímos:

- Combate às mudanças climáticas - página **48 a 50**
- Gestão e educação ambiental - página **38**

Objetivo 16: Promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis.



Meta:

16.6 Desenvolver instituições eficazes, responsáveis e transparentes em todos os níveis.

Como contribuímos:

- Negócios eficientes e responsáveis - página **21 a 27**

CONTEÚDO E SUMÁRIO GRI

O Grupo Raízes relatou em conformidade com as Normas GRI para o período de 01/01/2024 a 31/12/2024.

CONTEÚDO		PÁGINA		OMISSÃO	
			REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO
GRI 2: CONTEÚDOS GERAIS					
2-1	Detalhes da organização	03, 05, 10 Grupo Raízes - Raízes Participações Ltda			
2-2	Entidades incluídas no relato de sustentabilidade da organização	05			
2-3	Período de relato, frequência e ponto de contato	05			
2-4	Reformulações de informações	45, 50 Optamos em não relatar os indicadores 403-3, 403-4, do caderno 403-Saúde e Segurança, por entender que os demais indicadores do mesmo caderno relatados já traduzem nossas práticas relacionadas ao tema, oportunizando a construção de um relatório mais sucinto e direto.			
2-5	Verificação externa	Não houve verificação externa.			
2-6	Atividades, cadeia de valor e outras relações de negócios	12, 13, 14, 15, 21			
2-7	Empregados	29			
2-8	Trabalhadores que não são empregados	29			
2-9	Estrutura de governança e sua composição	23, 24			
2-10	Nomeação e seleção para o mais alto órgão de governança		2-10	Não se aplica	Por se tratar de uma organização de administração familiar, não há conselho administrativo ou consultivo instituído.
2-11	Presidente do mais alto órgão de governança		2-11	Não se aplica	Por se tratar de uma organização de administração familiar, não há conselho administrativo ou consultivo instituído.
2-12	Papel desempenhado pelo mais alto órgão de governança na supervisão da gestão dos impactos	A gestão dos impactos da organização é conduzida pela família, representada pelo CEO da empresa, juntamente com a diretoria e gerência sênior.			

CONTEÚDO		PÁGINA		OMISSÃO	
			REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO
GRI 2: CONTEÚDOS GERAIS					
2-13	Delegação de responsabilidade pela gestão de impactos	A gestão executiva da empresa é conduzida pela família, representada pelo CEO, que delega responsabilidades para a diretoria e gerência sênior.			
2-14	Papel desempenhado pelo mais alto órgão de governança no relato de sustentabilidade	A aprovação do relato de sustentabilidade, bem como temas materiais definidos, é realizada pelo CEO da empresa, diretoria e gerência sênior.			
2-15	Conflitos de interesse	Considerando as especificidades do negócio, são resguardados os interesses da família fundadora e gestora. Em documentos como o Código de Conduta e Ética descrevemos comportamentos esperados para mitigar conflitos de interesse no dia a dia da organização, entre nossos times de colaboradores.			
2-16	Comunicação de preocupações cruciais	Preocupações cruciais, como relacionadas a impactos negativos potenciais e reais da organização nos <i>stakeholders</i> , levantados por meio de mecanismos de queixas e outros processos, são mapeados e relatados para o CEO, diretoria e gerência sênior.			
2-17	Conhecimento coletivo do mais alto órgão de governança	As lideranças, incluindo CEO, diretores e gerentes da empresa, são abrangidos nos treinamentos e capacitações promovidos pela empresa.			
2-18	Avaliação do desempenho do mais alto órgão de governança	As lideranças executivas, com exceção do CEO, são abrangidas pelo processo de avaliação de desempenho promovido pela empresa, incluindo os demais sócios que também atuam no negócio.			
2-19	Políticas de remuneração		2-19	Informação indisponível incompleta	Em 2024, iniciamos alguns estudos com perspectiva de avançar em 2025 na definição de uma Política de Remuneração robusta, que contemple toda a organização.
2-20	Processo para determinação da remuneração		2-20	Informação indisponível incompleta	
2-21	Proporção da remuneração total anual		2-21	Restrições de confidencialidade	Consideramos informações relacionadas a remuneração, dados estratégicos e confidenciais.
2-22	Declaração sobre estratégia de desenvolvimento sustentável	03, 04			
2-23	Compromissos de política	25, 26, 27, 33, 38			
2-24	Incorporação de compromissos de política	25, 26, 27			
2-25	Processos para reparar impactos negativos	26			
2-26	Mecanismos para aconselhamento e apresentação de preocupações	26			

CONTEÚDO		PÁGINA		OMISSÃO	
			REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO
GRI 2: CONTEÚDOS GERAIS					
2-27	Conformidade com leis e regulamentos	Em 2024, não foram registrados casos significativos de não conformidade com leis e regulamentos durante o período de relato.			
2-28	Participação em associações	60			
2-29	Abordagem para engajamento de stakeholders	17, 18, 26, 29, 60			
2-30	Acordos de negociação coletiva	100% dos colaboradores estão cobertos por acordos coletivos e negociações sindicais.			

GRI 3: DEFINIÇÃO DE TEMAS MATERIAIS 2021					
3-1	Processo de definição de temas materiais	05			
3-2	Lista de temas materiais	06			
3-3	Gestão dos temas materiais	22 a 26, 30, 31, 33, 36, 38 a 49, 54, 55, 57, 58, 60, 61, 62			

TEMA MATERIAL: COMBATE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

3-3	Gestão dos temas materiais	38, 48, 49			
GRI 201: ADAPTAÇÃO E RESILIÊNCIA CLIMÁTICA 2016					
201-2	Implicações financeiras e outros riscos e oportunidades decorrentes de mudanças climáticas	20, 59			
GRI 302: ENERGIA 2016					
302-1	Consumo de energia dentro da organização	50			
GRI 305: EMISSÕES 2016					
305-1	Emissões diretas (Escopo 1) de gases de efeito estufa (GEE)	50			
305-2	Emissões indiretas (Escopo 2) de gases de efeito estufa (GEE) provenientes da aquisição de energia	50			
305-3	Outras emissões indiretas (Escopo 3) de gases de efeito estufa (GEE)	50			
305-4	Intensidade de emissões de gases de efeito estufa (GEE)	50			

CONTEÚDO	PÁGINA		OMISSÃO	
		REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO

TEMA MATERIAL: CUIDADO COM OS FUNCIONÁRIOS

3-3	Gestão dos temas materiais	30, 31, 36			
GRI 401: EMPREGO 2016					
401-2	Benefícios oferecidos a empregados em tempo integral que não são oferecidos a empregados temporários ou de período parcial	32			
GRI 403: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO 2018					
403-1	Sistema de gestão de saúde e segurança do trabalho	36			
403-2	Identificação de periculosidade, avaliação de riscos e investigação de incidentes	36			
403-5	Capacitação de trabalhadores em saúde e segurança do trabalho	36			
403-8	Trabalhadores cobertos por um sistema de gestão de saúde e segurança do trabalho	36			
403-9	Acidentes de trabalho	36			
403-10	Doenças profissionais	36			
GRI 404: CAPACITAÇÃO E EDUCAÇÃO 2016					
404-1	Média de horas de capacitação por ano, por empregado	32			
404-2	Programas para o aperfeiçoamento de competências dos empregados e de assistência para transição de carreira	30			
404-3	Percentual de empregados que recebem avaliações regulares de desempenho e de desenvolvimento de carreira	32			

TEMA MATERIAL: DIVERSIDADE, EQUIDADE E INCLUSÃO

3-3	Gestão dos temas materiais	33			
GRI 405: DIVERSIDADE E IGUALDADE DE OPORTUNIDADES 2016					
405-1	Diversidade em órgãos de governança e empregados	35			
GRI 406: NÃO DISCRIMINAÇÃO 2016					
406-1	Casos de discriminação e medidas corretivas tomadas	26			

CONTEÚDO	PÁGINA		OMISSÃO	
		REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO

TEMA MATERIAL: COMBATE À FOME

3-3	Gestão dos temas materiais	60, 61			
GRI 413: COMUNIDADES LOCAIS 2016					
413-1	Operações com engajamento, avaliações de impacto e programas de desenvolvimento voltados à comunidade local	60, 61			

TEMA MATERIAL: PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

3-3	Gestão dos temas materiais	57, 58			
GRI 416: SAÚDE E SEGURANÇA DO CONSUMIDOR 2016					
416-1	Avaliação dos impactos na saúde e segurança causados por categorias de produtos e serviços	59			
GRI 417: MARKETING E ROTULAGEM 2016					
417-1	Requisitos para informações e rotulagem de produtos e serviços	27, 57			

TEMA MATERIAL: BOAS PRÁTICAS DE GOVERNANÇA

3-3	Gestão dos temas materiais	22, 24, 25, 26			
GRI 2: CONTEÚDOS GERAIS 2021					
2-9	Estrutura de governança e sua composição	23, 24			
2-23	Compromissos de política	25, 26, 27, 33, 38			
2-24	Incorporação de compromissos de política	25, 26, 27			
2-25	Processos para reparar impactos negativos	26			
2-26	Mecanismos para aconselhamento e apresentação de preocupações	26			

CONTEÚDO	PÁGINA		OMISSÃO	
		REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO

TEMA MATERIAL: DIVULGAÇÃO DE RELATÓRIOS ESG

3-3	Gestão dos temas materiais	05			
GRI 2: CONTEÚDOS GERAIS 2021					
2-2	Entidades incluídas no relato de sustentabilidade da organização	05			
2-3	Período de relato, frequência e ponto de contato	05			
2-4	Reformulações de informações	45, 50 Optamos em não relatar os indicadores 403-3, 403-4, do caderno 403-Saúde e Segurança, por entender que os demais indicadores do mesmo caderno relatados já traduzem nossas práticas relacionadas ao tema, oportunizando a construção de um relatório mais sucinto e direto.			
GRI 3: DEFINIÇÃO DE TEMAS MATERIAIS 2021					
3-1	Processo de definição de temas materiais	05			
3-2	Lista de temas materiais	06			

Coordenação geral Grupo Raízes
Grupo Raízes - Liderança Sênior e times
de Sustentabilidade e Marketing

Ricardo Costa, Tatiane Mota, Gustavo Ikeda, Glauco Zandonadi, Rodrigo Azevedo, Gustavo Mattos, Simone Do Rocio, Paula Contim, Beatriz Costa, Raquel Monteiro, Luís Santos, Laura Variante, Ana Ramos, Isadora Pirondi, Rafael Frias

Levantamento de informações

Time Grupo Raízes

Imagens

Acervo Grupo Raízes

Consultoria GRI, redação e diagramação

Pupa - Comunicação, educação e gestão em sustentabilidade



GRUPO RAIZES