



GRUPO
RAÍZES

1

Mensagem da liderança 03

2

Nosso ano de 2025 em 5 min 05

3

O Grupo Raízes.....08

Nossas raízes..... 09

Marcas e negócios.....10

Avanços e resultados.....15

4

Nosso legado17

Negócios mais sustentáveis..... 18

Combate à fome 24

Hospitalidade em cada contato.... 33

Nutrição para as pessoas..... 36

Cadeias produtivas
mais sustentáveis 41

5

Nossas pessoas46

Nosso jeito Raízes 48

6

**Compromisso com o
meio ambiente.....58**

Gestão de resíduos e materiais 59

Emissões de carbono e energia.... 65

Uso responsável da água 69

7

Governança responsável.....71

Estrutura de governança 72

Ética e integridade 75

8

Anexos77

Sobre o relatório..... 78

Índice ODS..... 80

Conteúdo e sumário GRI..... 82



MENSAGEM DA LIDERANÇA

Encerramos 2025 com resultados que reforçam a força e o potencial de crescimento do Grupo Raízes. Foi um ano em que avançamos em todas as frentes do negócio, com evolução operacional, expansão de iniciativas estratégicas e conquistas que mostram a capacidade do Grupo de crescer com consistência, relevância e propósito.

Ao longo desse caminho, também demos passos importantes para preparar a empresa para novos ciclos de crescimento. Fortalecemos processos, revisamos estruturas, trouxemos novas lideranças e ampliamos nosso repertório com o apoio de consultorias estratégicas. Mais do que responder aos desafios do presente, escolhemos construir bases mais sólidas para o futuro, com mais maturidade, eficiência e capacidade de execução.

Foi um ano de crescimento para todos os nossos negócios, com avanços concretos em diferentes frentes: na Cucinare, consolidamos um novo ciclo de expansão, na Quitanda, lançamos nosso e-commerce proprietário e fortalecemos o programa de fidelidade, na Quitanda Escolas, ampliamos operações e reforçamos nossa proposta de valor, e na Coletiva, demos os primeiros passos, acumulando aprendizados importantes com a inauguração do primeiro cliente.



Na agenda ESG, a Certificação de Empresa B™ marcou um novo capítulo da nossa trajetória. Ela consolida anos de evolução e reforça o compromisso de integrar sustentabilidade ao negócio. Seguimos ampliando recursos e escala para frentes importantes, como o combate à fome e a redução do desperdício.



Olhamos também para dentro. Em um contexto de transformação nas relações de trabalho, investimos na escuta, na formação e na valorização das nossas pessoas. Queremos garantir que o Grupo continue sendo um lugar relevante para se trabalhar, capaz de oferecer dignidade, desenvolvimento e oportunidades reais de crescimento.

Acreditamos que as empresas têm responsabilidade ativa na construção de uma sociedade mais equilibrada. Olhamos para o futuro conscientes dos desafios, mas confiantes no caminho que construímos até aqui. Crescer com qualidade, responsabilidade e impacto positivo continua sendo o nosso norte.

É assim que queremos desenvolver negócios que prosperem no longo prazo, com solidez, coerência e propósito.

Família Costa

(Sócios do Grupo Raízes)

Cecilia, Carlos, Solange,
Ricardo, Beatriz e Guilherme.

NOSSO ANO DE 2025

**5 min**

Empresa



Certificada

SOMOS EMPRESA B™

Conquistamos a **Certificação de Empresa B™** após uma auditoria rigorosa que avaliou evidências que traduzem o impacto **socioambiental** positivo que geramos.



NOS NEGÓCIOS

Celebramos altos índices de retenção de clientes: **97,7%** na Cucinare e **96,3%** em Escolas.

Lançamos o **Quitanda Delivery**, e-commerce proprietário da Quitanda, uma experiência diferenciada de compra e entrega.

Consolidamos nosso programa de fidelidade da loja, o **Clube Minha Quitanda**, com **+12,7 mil** clientes cadastrados.

Inauguramos nosso **1º cliente na Coletiva**, nossa nova empresa de *facilities*, que leva hospitalidade, eficiência e cuidado com as pessoas para a gestão dos ambientes.



NO COMBATE À FOME E AO DESPERDÍCIO

Impactamos **27,4 mil pessoas** por meio de doações e ações de voluntariado.

Doamos **1,25 tonelada** de alimentos prontos para consumo, de Cucinare e Quitanda Escolas, em parceria com o **Comida Invisível**.

Doamos **5,6 toneladas** de alimentos na Quitanda, ainda próprios para o consumo, mas sem viabilidade comercial, para a **comunidade**.

Ingressamos no **Brasil Sem Desperdício**, iniciativa liderada pelo WWF (World Wildlife Fund) que busca reduzir o desperdício de alimentos no país.

Reforçamos o **uso integral dos alimentos** em treinamentos e planejamento inteligente de cardápios.

Realizamos a 2ª edição da campanha **Sabor Sem Desperdício**, evitando o desperdício de mais de 2 toneladas de alimentos, na Cucinare e na Quitanda Escolas.



SOBRE A ENTREGA DE NUTRIÇÃO E HOSPITALIDADE AOS NOSSOS CLIENTES

Avançamos na curadoria dedicada à **seleção** de **produtos** para a loja, aplicando critérios socioambientais e de saudabilidade.

Realizamos nosso **calendário anual** de ações na Quitanda Escolas, com programações temáticas e experiências **educativas** que conectam alimentação, cultura e consciência ambiental.



SOBRE A RELAÇÃO COM NOSSOS FORNECEDORES

Realizamos mais uma edição da campanha **O Futuro é Local**, que dá visibilidade a pequenos fornecedores e produtores regionais na **Quitanda**.

Impulsionamos o **crescimento** de pequenos negócios e marcas comprometidas com impacto positivo, que ampliaram seu **faturamento** com as vendas na nossa loja, em alguns casos, em mais de **100%**.



SOBRE A AGENDA DE GESTÃO DE PESSOAS

Celebramos mais um ano do selo **Great Place to Work** (GPTW), nos mantendo entre as melhores empresas para se trabalhar.

Lançamos a **UniRaízes**, nossa plataforma de **e-learning**, ampliando as oportunidades educacionais e o acesso ao desenvolvimento interno para nossos times.

Por meio da **Academia de Líderes**, desenvolvemos lideranças em temas como inovação, gestão de mudanças, visão sistêmica, comunicação não violenta e sustentabilidade.





Créditos: Idesam.

SOBRE A GESTÃO AMBIENTAL E O COMBATE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

Implementamos um **biodigestor** para tratar parte dos resíduos orgânicos gerados na Quitanda, na **sede** e no restaurante dos colaboradores.

Reduzimos mais de **10%** do volume de resíduos, sob nossa gestão, que eram enviados para aterros sanitários.

Substituímos **16 embalagens** plásticas na Quitanda Escolas por modelos de **menor impacto** ambiental.

Tratamos **87,1 toneladas** de materiais recicláveis no ecoponto da Quitanda, sendo **7%** provenientes de clientes.

Superamos em 10x nossa meta de **5% de redução** das emissões de escopo 1 e 2 de Gases de Efeito Estufa (GEE) e **neutralizamos 100%** das emissões diretas relativas a 2024.

99% da energia elétrica consumida na Quitanda foi proveniente da **geração eólica**, uma fonte **renovável** adquirida por meio do mercado livre de energia.



SOBRE NOSSA AGENDA DE GOVERNANÇA E GESTÃO

Revisamos processos operacionais, implementamos **melhorias** na gestão de fornecedores e modernizamos nossa base **tecnológica**.

Fortalecemos nossa **governança** com a estruturação de uma diretoria dedicada a apoiar a governança e **gestão** do negócio, somada à liderança de sustentabilidade.



O GRUPO RAÍZES

NOSSAS RAÍZES.....	09
MARCAS E NEGÓCIOS.....	10
AVANÇOS E RESULTADOS	15



NOSSAS RAÍZES

Acreditamos na força da hospitalidade como forma de transformar relações e ambientes.

O Grupo Raízes nasceu do desejo de servir bem, com carinho e cuidado em cada detalhe. Crescemos de forma planejada, mantendo nossas raízes nutridas pelos valores do respeito, da atitude, da excelência e da hospitalidade. Ao longo da nossa história, que já soma 24 anos, construímos um ecossistema de negócios que conecta gastronomia e serviços, por meio das marcas Cucinare, Quitanda, Quitanda Escolas, Quitanda Empresas e Coletiva.

Temos a convicção de que é possível gerar resultados consistentes enquanto promovemos impacto positivo para colaboradores, clientes, parceiros e comunidades, construindo um legado que nasce do nosso compromisso e responsabilidade com as pessoas e com o meio ambiente.

Nossos valores

Respeito

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



Atitude

Este é o principal ingrediente para realizarmos cada vez mais.



Excelência

Acreditamos que nossos clientes merecem sempre o nosso melhor.



Hospitalidade

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



MARCAS E NEGÓCIOS

Nosso maior 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. É por meio das nossas marcas e negócios que damos vida a esse propósito.



{CUCINARE}

gastronomia afetiva

A Cucinare nasceu da convicção de que comida boa transforma o dia e as relações. Especialista em alimentação corporativa, transforma restaurantes em ambientes acolhedores, onde a pausa para a refeição se torna um momento de cuidado e prazer. Com ingredientes frescos, tempero de cozinha caseira e uma equipe que coloca afeto em cada detalhe, a Cucinare acredita que alimentar vai além do prato: é fortalecer vínculos e servir com hospitalidade. Afinal, quem se alimenta bem, trabalha melhor e é mais feliz.



www.cucinare.com.br



Acompanhar a trajetória da Cucinare é motivo de muito orgulho. Crescemos em número de operações e ampliamos nossa presença, sem abrir mão da nossa essência: servir com excelência. Seguimos fortalecendo processos e equipes, atentos à experiência de cada cliente. Nossa alta retenção traduz a confiança construída ao longo do tempo e consolida a entrega de uma gastronomia feita com afeto e hospitalidade.

Tatiane Mota - Diretora Geral Cucinare



QUITANDA
São Paulo

Acreditamos que alimentar é um gesto de cuidado. Desde 2007, escolhemos estar próximos: no bairro Pinheiros, na rotina das famílias, na confiança de quem entra na nossa loja em busca de saúde e sabor. Defendemos rótulos mais limpos, relações mais justas, cadeias mais curtas e ingredientes que respeitam o tempo da natureza. Valorizamos quem produz com verdade e quem consome com consciência. Somos mais do que uma loja: somos um ponto de encontro onde boa comida, hospitalidade e propósito dividem a mesma mesa.



www.quitanda.com



A Quitanda é reconhecida como uma referência em alimentação de verdade, conectando produtores, clientes e parceiros em torno de uma proposta de valor diferenciada. Mesmo em um ano desafiador para o varejo, fortalecemos vínculos com a comunidade de Pinheiros, ampliamos o Clube Minha Quitanda, acelerando cadastros e fidelização, e lançamos nosso e-commerce proprietário. Seguimos evoluindo com consistência, ampliando nosso alcance sem perder a essência que nos trouxe até aqui.

Glauco Zandonadi – Diretor Quitanda Loja



QUITANDA
Escolas

A Quitanda Escolas é um negócio de alimentação que vai além de servir refeições: atua como parceira das instituições de ensino na formação de hábitos saudáveis e na construção de uma cultura alimentar mais consciente entre crianças e adolescentes. Com o propósito de nutrir o futuro, integramos gastronomia, educação nutricional e sustentabilidade, contribuindo para desenvolver relações mais saudáveis e respeitadas com os alimentos.



www.quitandaescolas.com



Com a Quitanda Escolas, ampliamos nossa atuação para levar alimentação gostosa, saudável e consciente ao ambiente escolar. Já com a Coletiva, expandimos o olhar de hospitalidade do Grupo Raízes para os serviços de facilities, com uma proposta que une excelência operacional, cuidado com as pessoas e atenção aos detalhes nos espaços. Cada negócio atua em contextos diferentes, mas todos compartilham o mesmo compromisso com qualidade e impacto positivo.

Gustavo Ikeda - Diretor Geral Quitanda Escolas, Quitanda Empresas e Coletiva



Ampliando ainda mais o ecossistema de gastronomia e hospitalidade da Quitanda, nasce a Quitanda Empresas. O foco são escritórios que queiram proporcionar aos seus clientes ou funcionários o que há de melhor na gastronomia, ingredientes e serviços. A proposta é atuar como parceira estratégica de alimentação corporativa, assumindo a gestão do restaurante, lanchonete, coffee break, serviço de copa, entre outros. Queremos transformar a alimentação no escritório em uma experiência exclusiva e com muita hospitalidade.



A Coletiva nasceu para ressignificar o mercado de *facilities* a partir da hospitalidade, levando o cuidado, a excelência e a atenção aos detalhes para serviços essenciais, como limpeza e conservação, controle de acesso, recepção, copa, portaria, manutenção de áreas verdes, gestão de resíduos e apoio operacional.

coletiva

Nosso compromisso é cuidar dos espaços e das pessoas que fazem a operação acontecer. Por isso, valorizamos o trabalho, investimos em condições dignas e melhores benefícios, transformando serviços muitas vezes invisíveis em experiências percebidas, qualificadas e sustentáveis.



www.somoscoletiva.com.br



AVANÇOS E RESULTADOS

Encerramos 2025 com resultados positivos no Grupo e transições estruturais relevantes, elementos que nos fortalecem para os próximos ciclos de crescimento. Avançamos na consolidação de processos, na qualificação da gestão e em iniciativas que ampliam nossa capacidade de execução com qualidade e consistência.

Ainda assim, vivenciamos um cenário externo mais pressionado, com oscilações nos custos das proteínas, inflação e deflação dos alimentos e desafios relacionados à dinâmica de mão de obra. Respondemos com foco estratégico, reafirmando nossa clareza em construir negócios sólidos, capazes de crescer de forma sustentável e gerar valor no longo prazo.



GRUPO RAÍZES

Grupo Raízes

- Sede em São Paulo.
- **16,4%** de crescimento em faturamento bruto.



Cucinare

- **145** operações, nos estados de São Paulo e Minas Gerais.
- Retorno de **5 empresas** que já foram nossos clientes.
- **+9,1 milhões** de refeições servidas no ano.
- **97,7%** de retenção de clientes.



QUITANDA
São Paulo

Quitanda

- Loja no bairro de **Pinheiros, São Paulo.**
- Lançamento do "Quitanda Delivery", nosso **e-commerce** proprietário, uma experiência diferenciada de compra e entrega.
- **+600** produtos de produção própria.
- **+47** mil clientes, em média, por mês.
- Consolidação do programa de fidelidade **Minha Quitanda**, com **+12,7 mil** clientes cadastrados.



Quitanda Escolas

- **22** operações em São Paulo.
- **+17 mil** estudantes e funcionários servidos diariamente na **Quitanda Escolas**.
- **96,1%** de retenção de clientes.



Quitanda Empresas

- Consolidação das **parcerias** com escritórios corporativos e eventos.
- **28 clientes** no segmento de encomendas.
- Unificação com o segmento de encomendas e novas **parcerias** previstas para **2026**.



Coletiva

- **1º cliente** inaugurado, em **São Paulo**.
- **+900 pessoas** atendidas por dia, pelos serviços de higienização.
- Estruturação do **modelo** de atuação.



NOSSO LEGADO

NEGÓCIOS MAIS SUSTENTÁVEIS ..	18
COMBATE À FOME	24
HOSPITALIDADE EM CADA CONTATO	33
NUTRIÇÃO PARA AS PESSOAS	36
CADEIAS PRODUTIVAS MAIS SUSTENTÁVEIS	41



NEGÓCIOS MAIS SUSTENTÁVEIS

Construir negócios mais sustentáveis é parte do legado que escolhemos deixar no mundo.

Para nós, a perenidade da empresa só faz sentido quando também gera valor e contribui para o desenvolvimento da sociedade. Por isso, nos dedicamos a uma agenda de sustentabilidade estruturada, com metas claras, governança definida e integração efetiva à estratégia do negócio.

Em 2025, amadurecemos nossa estratégia de impacto social, com uma atuação mais intencional e estruturada no combate à fome como eixo prioritário. Reforçamos o sistema de gestão ambiental, incluindo a realização de auditoria externa, que trouxe ainda mais consistência às práticas já consolidadas. Também passamos a integrar critérios ambientais (como uso racional da água, separação adequada de resíduos e identificação correta de lixeiras) às auditorias de qualidade nas operações, ampliando a corresponsabilidade das equipes.

Pilares da governança ESG

Priorização de temas relevantes para o negócio.

Sistema B™ como direcionador de boas práticas.

Visão de sustentabilidade integrada ao negócio.

Auditoria externa no sistema de gestão ambiental.

Capacitação dos times.

Auditorias de Qualidade com critérios ambientais.

Metas socioambientais atreladas ao bônus da liderança.

Reportes estruturados para alta gestão.



COMO FICARAM NOSSAS METAS DE 2025

(Clique nas páginas para acessar as iniciativas relacionadas)



Conquistar a **Certificação de Empresa B™**.



Ampliar a atuação de impacto no **combate à fome**.



Reduzir em 6% os resíduos enviados para aterro.



Reduzir em 5% o volume de resíduos plásticos gerados.



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



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



Meta atingida
Página 22 a 23

Meta atingida
Página 24 a 32

Meta atingida
Redução acima de 10%
Página 59 a 62

Meta atingida
Mais de 5% de redução
Página 63 a 64

Meta atingida
Redução de 52%
Página 66

Meta atingida
Página 66

NOSSAS METAS PARA 2026



Reduzir em

5%

os resíduos enviados para aterro e resíduos plásticos gerados x faturamento.



Reduzir em

5%

as emissões de carbono (escopo 1, 2 e 3) x faturamento e compensar 100% das emissões diretas.



Ampliar a oferta de

bolsas

alimentação na Quitanda Escolas.



Ampliar em

20%

a atuação no combate à fome.



Estruturar um

plano

de recertificação nos novos padrões do Sistema B™.

Sustentabilidade que orienta decisões e fortalece nossa proposta de valor.

A sustentabilidade segue incorporada aos rituais de gestão e ao diálogo com a alta liderança. Ao longo do ano, reportamos de forma estruturada temas-chave, como o relatório anual e os avanços na jornada do Sistema B™. A agenda ESG (*Environmental, Social, and Governance*) torna-se cada vez mais transversal à proposta de valor dos negócios, presente nas conversas comerciais, nas relações e escolhas de clientes e nas decisões das lideranças e equipes. Quando esse entendimento se torna coletivo, a sustentabilidade deixa de ser uma pauta isolada e passa a orientar a forma como operamos, inovamos e nos posicionamos no mercado.

CAPACITAÇÃO DOS TIMES

Em 2025, fortalecemos a agenda de sustentabilidade por meio de capacitações e letramento dos nossos times. Um dos destaques foi a agenda com a alta liderança, conduzida por especialista externo, que trouxe referências de mercado, *benchmarks* e provocou reflexões estratégicas sobre o papel dos líderes na consolidação da cultura ESG. O conteúdo foi desdobrado para as equipes, ampliando o alcance da iniciativa, o que contribuiu para desmistificar o tema, gerar entendimento prático e estimular maior engajamento no dia a dia.

47 turmas de treinamentos em sustentabilidade, com mais de 1 mil pessoas impactadas.

+2,9 mil horas
de capacitação,
divididas em:

17,66%

Governança

43,27%

Social

39,07%

Ambiental



SOMOS EMPRESA B™

Em 2025, conquistamos a Certificação de Empresa B™, um marco da nossa agenda de sustentabilidade. Mais do que um selo, ela reconhece uma trajetória que nasce de uma cultura empresarial com valores alinhados a essa agenda e que, ao longo do tempo, foi estruturada por meio de um diagnóstico, da priorização de frentes estratégicas e da consolidação de práticas consistentes em toda a organização. Celebramos essa conquista com nossos times durante o tradicional evento de reconhecimento da equipe de nutrição.

Para nós, o Sistema B™ deixou de ser uma meta pontual e se consolidou como instrumento de gestão.

A metodologia ampliou nossa visão sobre riscos e oportunidades, orientou prioridades e fortaleceu a integração da agenda ESG à estratégia do negócio. A certificação reafirma que estamos no caminho certo, mas, como o próprio movimento propõe, não é um destino final. É uma jornada contínua e cíclica de evolução, coerência e impacto positivo.



Empresa
B
Certificada

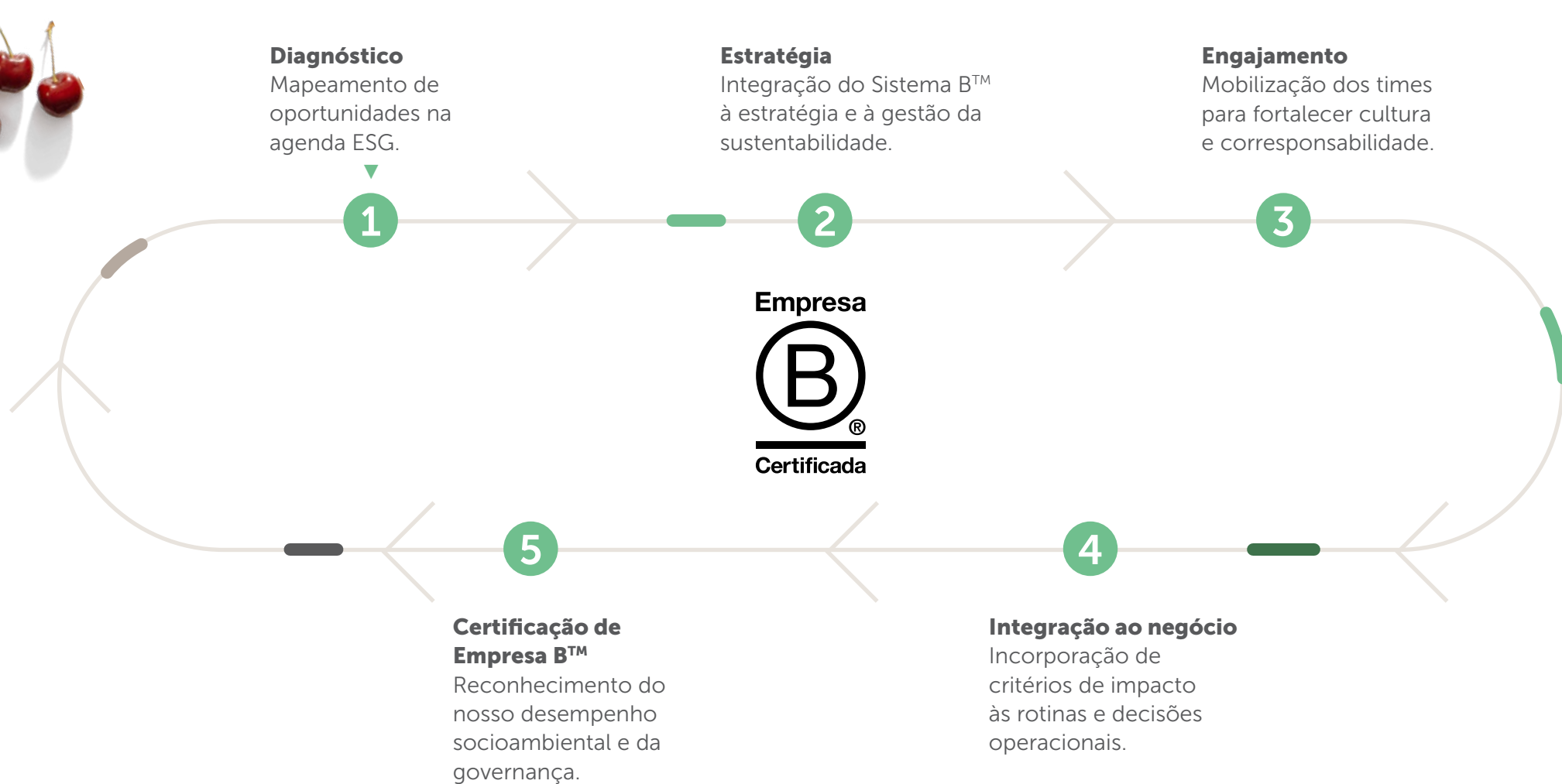
89,5 pontos.

Acesse e conheça mais:



www.bcorp.com

NOSSA JORNADA PARA A CERTIFICAÇÃO DE EMPRESA B™



Clique e acesse mais informações sobre a **nossa Certificação de Empresa B™**.



COMBATE À FOME

**Combater a fome
é um compromisso
que escolhemos
transformar em legado.**

Fazemos isso conectando nossa atuação a instituições que transformam essa realidade diariamente e, ao mesmo tempo, revisando nossas próprias práticas para reduzir desperdícios e direcionar alimentos a quem mais precisa, unindo responsabilidade, propósito e impacto real na vida das pessoas.



Nosso impacto positivo em 2025

27.439

pessoas impactadas | **+149%**

31

instituições beneficiadas | **+82%**

R\$ **321,7** mil

em investimentos diretos e indiretos | **+118%**

230

horas de voluntariado | **+64%**

60

pessoas voluntárias | **+94%**

100%

das ações realizadas em São Paulo, estado que concentra **98%** das operações e sede do Grupo

*Os percentuais acompanhados de "+" referem-se ao crescimento dos resultados de 2025 em comparação aos de 2024.



19 colaboradores voluntários.
72 horas de voluntariado.
R\$ 6 mil doados.

Os colaboradores participaram de atividades práticas em uma horta urbana do projeto Cidades Sem Fome, em São Mateus, Zona Leste de São Paulo, contribuindo diretamente para a iniciativa, que alia agricultura urbana, geração de renda e acesso a alimentos saudáveis para a comunidade.



29 colaboradores voluntários.
117 horas de voluntariado.
300 pessoas atendidas.
100 kg de alimentos doados.

Promovemos mais uma edição de apoio ao Projeto Rango, ação que envolve a produção de refeições para pessoas em situação de rua, em parceria com a Igreja Bom Jesus dos Passos, do bairro Pinheiros.





**PRODUTOS
SOLIDÁRIOS**



4 campanhas.
+R\$ 10 mil em lucro revertido.
3 instituições apoiadas.

Desenvolvemos produtos solidários com parte da receita revertida para projetos parceiros. Na Quitanda, lançamos o “brownie do bem” no Mês da Mulher, com receita revertida a ações de combate à fome com recorte de gênero, por meio da Organização Não Governamental (ONG) Tonkiri. Já no aniversário da loja, a linha de *snacks* proteicos teve os recursos destinados para a compra de equipamentos para a cozinha do Hospital Geral do Grajaú, em parceria com o Instituto de Responsabilidade Social do Hospital Sírio-Libanês.

Na Quitanda Escolas, também no Dia das Mulheres, a venda de cookies possibilitou a doação de 97 cestas verdes, de produtores locais, a famílias acompanhadas pelo CREN (Centro de Recuperação e Educação Nutricional), beneficiando especialmente mães solo. Já no Dia das Crianças, o *smoothie* de açaí também teve seu lucro destinado ao CREN, fortalecendo a conexão entre consumo consciente, educação alimentar e impacto positivo.





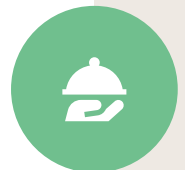
+R\$ 68,7 mil repassados para projetos de combate à fome.
33,04% de taxa de conversão de doações, 10 p.p. acima da média de anos anteriores.

Por meio da Quitanda, integramos a rede do Arredondar, convidando nossos clientes a arredondar os centavos do troco de suas compras para doação a causas relacionadas ao combate à fome. Em 2025, celebramos mais um recorde do valor repassado desde o início da parceria.



76 alunos beneficiados.
+10,4 mil refeições com desconto parcial ou total servidas.
+R\$ 98,5 mil revertidos em descontos nas refeições.

Na Quitanda Escolas, apoiamos parte dos alunos bolsistas com descontos nas refeições. Sabemos que o acesso diário a uma alimentação de qualidade é fundamental para o desenvolvimento das crianças e jovens. Por isso, a ampliação desse subsídio é parte de uma visão desenhada para os próximos anos.



MENOS DESPERDÍCIO, MAIS COMIDA NO PRATO

Combater o desperdício é um passo essencial no enfrentamento à fome. Ao reduzir perdas e garantir o melhor aproveitamento dos alimentos, ampliamos a disponibilidade de comida própria para consumo e fortalecemos redes de doação. Cada alimento que deixa de ser descartado representa uma oportunidade concreta de gerar impacto social positivo.

Nosso jeito de combater o desperdício:

- 1 Planejamento de cardápios.
- 2 Uso integral e aproveitamento de alimentos.
- 3 Engajamento no tema dos times e dos clientes.
- 4 Acompanhamento dos indicadores de desperdício.
- 5 Parcerias estratégicas para doações de alimentos com qualidade.

Brasil Sem Desperdício

Aderimos ao Brasil Sem Desperdício, iniciativa liderada pelo WWF-Brasil, reforçando nosso compromisso para reduzir as perdas e o desperdício de alimentos. Como **empresa signatária**, passamos a integrar uma agenda coletiva voltada ao aumento da eficiência do sistema alimentar, à redução de perdas econômicas e à contribuição para o enfrentamento da insegurança alimentar e das mudanças climáticas. A iniciativa também promove encontros multissetoriais que fortalecem a troca de experiências e estimulam a construção de soluções colaborativas para transformar o sistema alimentar em um modelo mais sustentável.

Acesse e conheça mais em:
brasilsemdesperdicio.org.br



Aproveitamento Integral: técnica e consciência na cozinha

O uso integral dos alimentos é uma premissa transversal em nossos negócios de alimentação, que buscamos fortalecer no dia a dia das operações. Na Quitanda Escolas, por exemplo, realizamos um treinamento específico de gastronomia voltado a esse tema, direcionado aos chefs de gastronomia das unidades. A capacitação abordou técnicas de corte e preparo que ampliam o aproveitamento das partes comestíveis, reduzindo perdas desnecessárias.



Campanha Sabor Sem Desperdício

A campanha envolve as operações da Cucinare e da Quitanda Escolas e tem como objetivo fortalecer a cultura de redução do desperdício de alimentos. A iniciativa mobiliza as unidades para monitorar e reduzir dois tipos de desperdício no dia a dia das operações: a sobra limpa, alimentos preparados e não servidos, e o resto ingesta, alimentos que retornam do prato do cliente. Como parte da dinâmica da campanha, o volume de desperdício evitado é convertido em alimentos doados a instituições que atuam no combate à fome.



Uma etapa essencial da iniciativa é o processo de sensibilização e capacitação de 100% do nosso time, aprofundando o entendimento sobre o tema e o papel de cada pessoa na redução do desperdício. A ação também busca engajar os públicos que frequentam nossos restaurantes e lanchonetes, reforçando a responsabilidade compartilhada. Como novidade desta edição, nas unidades vencedoras na categoria "resto", os próprios clientes puderam indicar a instituição beneficiada pela doação de alimentos.



Competição entre as unidades, com premiação de 1º, 2º e 3º lugares para as que apresentaram os melhores resultados na redução do volume nas categorias resto e sobra*.

**8,4 %**

de redução de resto e sobra.

+ 1,4

tonelada de desperdício evitado nos meses da campanha.

+ 1,8

mil pratos de comida equivalentes ao desperdício evitado**.

+ 1,4

tonelada de alimentos doados.

**QUITANDA**
Escolas

Campanha com linguagem lúdica, personagens e conteúdos semanais, com premiação das unidades com melhor desempenho no atingimento da meta de redução de sobra e resto*.

**6 %**

de redução de resto e sobra.

+ 0,8

tonelada de desperdício evitado.

+ 1,1

mil pratos de comida equivalentes ao desperdício evitado**.

0,9

tonelada de alimentos doados.

Nota: Resto ingesta = é definido como a quantidade de alimentos devolvida no prato pelo cliente. Sobra limpa = são os alimentos produzidos e não distribuídos/não consumidos pelos clientes. **Considera um prato de 750g.

Parceria Comida Invisível

+1,2 tonelada de alimentos doados.
+1,5 tonelada de emissões de CO₂ evitadas,
a partir do resíduo não gerado.
+6,2 mil refeições complementadas.
+1,7 mil pessoas beneficiadas.



Em 2025, avançamos na parceria com o Comida Invisível na Cucinare e na Quitanda Escolas, com a doação de alimentos próprios para consumo, mas já preparados, seguindo os altos padrões de qualidade.

A partir da experiência bem-sucedida na primeira operação, expandimos o modelo para outras três unidades e superamos a marca de uma tonelada de alimentos destinados a organizações sociais. O Comida Invisível atua como elo entre as operações de cozinha e as ONGs, oferecendo suporte técnico para que estejam aptas a receber as doações.



Além de reduzir o desperdício, o projeto fortaleceu a conexão com as comunidades atendidas. A aproximação com as instituições também gerou desdobramentos adicionais, como **ações de empregabilidade, oficinas e integração** com iniciativas sociais já apoiadas pelos próprios clientes.

Acesse e conheça mais sobre o Comida Invisível em:
comidainvisivel.com.br



Caminho positivo do alimento

Na Quitanda, a gestão ativa de estoque, aliada ao monitoramento constante de perdas, contribui para manter nossos índices de desperdício significativamente abaixo das médias praticadas no varejo alimentar. Na prática, produtos que não estão adequados para exposição, mas permanecem próprios para consumo, são direcionados para novas preparações, como sucos e molhos,

1,78 % de perda ("quebra") de produtos.

5,6 toneladas de alimentos doadas para instituições da comunidade do entorno.



Produtos fora do padrão estético, mas ainda em condições de consumo



Novos produtos da marca Quitanda



Casa dos Quitandeiros
(Restaurante dos funcionários)



Doações para a comunidade

transformando-se em itens com selo da marca própria Quitanda. O excedente também é destinado ao consumo interno, no restaurante dos colaboradores, ou encaminhado para doação às instituições do entorno, que atuam no combate à fome.



Conheça também a nossa gestão dos resíduos a partir da **página 59**.



HOSPITALIDADE EM CADA CONTATO

A hospitalidade, para nós, é mais do que um atributo do serviço. Quando cultivada com verdade e constância, transforma-se em legado: deixa marcas nas pessoas, fortalece vínculos nas comunidades e inspira uma cultura de respeito e cuidado que atravessa gerações.

É assim na relação com todos que fazem parte do Grupo, e não poderia ser diferente com nossos clientes. Em 2025, fortalecemos os vínculos construídos ao longo do tempo, evidenciados pelas altas taxas de retenção na Cucinare e Quitanda Escolas, pelo crescimento do Clube Minha Quitanda e pela conquista do primeiro cliente da Coletiva que já confiava na Quitanda em sua escola, reforçando nossa credibilidade. O retorno de clientes para a Cucinare, movimento pouco comum no segmento, e os consistentes índices de satisfação traduzem, em números, o que acreditamos na prática: hospitalidade é confiança cultivada e relação que permanece.

Drink & Jazz 2025

Um dos eventos que celebram o aniversário da Quitanda, e que também é a expressão da nossa essência: reunir pessoas em torno de boa comida, bons encontros e experiências que criam memórias. Em um espaço de degustação, música e conversa, conectamos clientes, parceiros e produtores de forma leve e acolhedora, com toda a nossa hospitalidade.



DIÁLOGO E ESCUTA ATIVA

A hospitalidade também se expressa na forma como estruturamos o diálogo com nossos públicos. Em todos os negócios, promovemos momentos de escuta por meio de pesquisas de satisfação, agendas recorrentes com clientes e canais formais de acompanhamento. As informações recebidas são analisadas de perto e, quando necessário, geram planos de ação que se desdobram em ajustes de processos, treinamentos e melhorias operacionais. Esse processo fortalece um ciclo contínuo de aprendizado e evolução e contribui para a construção de relações de longo prazo.



"[...] gostaríamos de parabenizar toda a equipe do restaurante pelo excelente trabalho. O índice de aprovação alcançado é reflexo da dedicação, cuidado e qualidade com que vocês conduzem o atendimento aos nossos colaboradores. Ficamos muito satisfeitos em saber que nossas equipes estão sendo bem atendidas e que existe esse compromisso constante em ouvir, aprimorar e buscar sempre a melhor experiência. Esse cuidado faz toda a diferença no dia a dia. [...]"

Cliente da Cucinare

Transparência e parceria com a comunidade escolar

Uma novidade de 2025 foram as **agendas piloto com pais, educadores e interlocutores** em três unidades da Quitanda Escolas, em que apresentamos quem somos, como organizamos o cardápio, os processos de qualidade e o funcionamento das cozinhas, ampliando a transparência sobre o que acontece no dia a dia. Também incluímos momentos formativos com nutricionista e espaços para trazerem percepções gerais e sugestões. A iniciativa será expandida para outras unidades ao longo de 2026.



"A cada ano, a parceria se fortalece. É uma equipe parceira, dedicada e ativa. As coisas acontecem sempre de forma muito rápida, o que demonstra agilidade e comprometimento."

Cliente da Quitanda Escolas

Canais de escuta e engajamento de clientes



• Canais de contato frequente

Atendimento via equipe in loco, e-mail, telefone, WhatsApp, canal de ouvidoria, cadernos, QR Code e totens disponibilizados nas operações.

- **Pesquisa de satisfação com clientes contratantes.**
- **Pesquisa de satisfação com o consumidor final.**



QUITANDA
São Paulo

• Canais de contato frequente

Atendimento via equipe in loco, e-mail, telefone, WhatsApp, canal de ouvidoria.

• Central Minha Quitanda

Canal para sugestões e observações dos clientes do Clube Minha Quitanda.

- **Pesquisa de satisfação com clientes da loja.**



QUITANDA
Escolas

• Canais de contato frequente

Atendimento via equipe in loco, e-mail, telefone, WhatsApp, canal de ouvidoria.

• Consultas pontuais com alunos

Para compreender preferências, expectativas e percepções sobre o cardápio.

• Agendas com pais, educadores e interlocutores

Diálogos sobre a alimentação escolar, processos de qualidade e o funcionamento em geral.

- **Pesquisa de satisfação com clientes contratantes.**



QUITANDA
Empresas

• Canais de contato frequente

Atendimento via e-mail, telefone, WhatsApp, canal de ouvidoria.



• Canais de contato frequente

Atendimento via equipe in loco, e-mail, telefone, WhatsApp, canal de ouvidoria.

• Reuniões de acompanhamento

Reuniões recorrentes com o cliente contratante para alinhar expectativas, monitorar satisfação e mapear oportunidades de melhoria.



NUTRIÇÃO PARA AS PESSOAS

O que é entregar nutrição para as pessoas?

Para nós, é reconhecer que cada refeição carrega um impacto no corpo, na rotina, na memória e no futuro. É transformar ingredientes em cuidado, técnica em responsabilidade e alimento em vínculo. Nutrir é um ato cotidiano, mas também um gesto de propósito: escolher com consciência, preparar com respeito e servir com intenção.

Gastronomia afetiva

Na Cucinare, nutrir vai além de servir refeições: é combinar saúde e sabor de forma equilibrada, com ingredientes frescos e temperos naturais. Valorizamos receitas simples, que respeitam a sazonalidade dos alimentos, com menor uso de conservantes e foco na comida de verdade. **Cada prato carrega o cuidado de uma cozinha artesanal**, que busca resgatar memórias afetivas sem abrir mão de critérios nutricionais e técnicos.

Também promovemos eventos gastronômicos temáticos que ampliam essa experiência para além da rotina das refeições. Inspirados em diferentes tradições culinárias, como a italiana, a portuguesa e de diferentes regiões do Brasil, esses momentos convidam os clientes a vivenciar sabores, aromas e memórias, transformando o ato de comer em uma experiência cultural e sensorial compartilhada.

Essa entrega é sustentada por um forte trabalho de padronização e formação contínua das equipes. Investimos em treinamentos práticos de gastronomia, com produção de **materiais orientativos e acompanhamento frequente nas unidades**, garantindo que cada receita seja executada com qualidade e segurança. Assim, oferecemos uma gastronomia acessível, nutritiva e preparada com excelência.



"Maravilhoso como todos os dias, que capricho, que pessoas maravilhosas que nos servem tão bem! Gratidão."

Cliente da Cucinare

Sabor, saúde e consciência

Na Quitanda, acreditamos que comer bem também é ter liberdade de escolha. Nossa curadoria é atenta e responsável, sempre guiada pelo equilíbrio entre saudabilidade, sabor, impacto positivo e as demandas dos nossos clientes. Em 2025, **100% dos novos produtos incorporados à loja foram previamente avaliados** por uma curadoria com áreas especializadas, que têm como objetivo analisar lançamentos da indústria e de pequenos produtores, considerando critérios relacionados à composição, ao sabor, ao uso de conservantes e ao nível de processamento dos alimentos, além de variáveis socioambientais, como tipo de embalagem, origem e práticas do fornecedor.



Também garantimos que **100% dos produtos comercializados atendam aos requisitos legais aplicáveis de informação e rotulagem**. Todos os produtos disponibilizados na loja passam por verificação de conformidade com as normas vigentes, incluindo informações obrigatórias como lista de ingredientes, alergênicos, identificação de origem e dados nutricionais.

Nutrindo o futuro

Na Quitanda Escolas, entendemos a nutrição como ferramenta de educação. Alimentar, para nós, é também ensinar: ampliamos o repertório, estimulamos a experimentação e promovemos a compreensão sobre a origem, a qualidade e os impactos dos alimentos. Trabalhamos para favorecer hábitos e relações mais saudáveis com a alimentação, que acompanhem os alunos ao longo da vida.

Essa atuação é orientada pelo Guia Nutrindo o Futuro, que consolida nossos princípios e direciona decisões cotidianas, do planejamento dos cardápios à relação com as escolas e famílias. Integrados à proposta pedagógica, buscamos conectar gastronomia, conhecimento e responsabilidade ambiental, transformando cada refeição em uma experiência que educa, nutre e inspira escolhas mais conscientes.



DETETIVES DE SABORES

Projeto voltado a estimular a degustação de novos alimentos, especialmente *in natura*, por meio de dinâmicas lúdicas, incentivando variedade e ampliação do repertório alimentar das crianças.



COOKING CLASS (projeto piloto)

Aulas semanais de culinária com foco em autonomia na cozinha, consumo integral dos alimentos, sustentabilidade e valorização de preparações com vegetais e leguminosas.



OFICINAS GASTRONÔMICAS E COLLABS DOS SABORES

As *collabs* dos sabores e as oficinas são iniciativas que conectam gastronomia, cultura alimentar e aprendizado prático. As *collabs* aproximam os alunos de diferentes ingredientes, tradições e modos de preparo. Já as oficinas ocorrem com grupos menores, permitindo aprofundar temas, estimular a experimentação e fortalecer o vínculo com os alimentos. Dois destaques de 2025 foram as *collabs* e oficinas dedicadas ao cacau e à culinária coreana, além das *collabs* com o tema Nordeste e a Quitanda na Quitanda, que simulou uma banca de feira.



INTEGRAÇÃO COM EDUCADORES E FAMÍLIAS

Produção de materiais informativos para uso em sala de aula e envio às famílias, ampliando o alcance das ações e fortalecendo a conexão entre alimentação, educação e comunidade escolar.



EDUCAÇÃO PARA ALÉM DO ESPAÇO DA ESCOLA

Promovemos visitas de alunos da Quitanda Escolas à Quitanda, incluindo o ecoponto e biodigestor da loja, criando experiências práticas de educação ambiental e financeira, que aproximam as crianças de escolhas de consumo mais conscientes e da valorização dos alimentos.

EXCELÊNCIA E QUALIDADE

Para sustentar a excelência de forma contínua, adotamos práticas estruturadas de gestão da qualidade, tendo a segurança dos alimentos e as boas práticas de manipulação como pilares centrais das nossas operações. Na Cucinare, na Quitanda e na Quitanda Escolas, operamos com um sistema que integra auditorias, documentos e manuais padronizados, sempre alinhados às normativas e legislações vigentes aplicáveis. Na Quitanda, por exemplo, realizamos semanalmente uma auditoria randômica dos produtos de fabricação própria, para garantir que eles estejam em conformidade com nossos padrões de qualidade e sabor.

Contamos com uma equipe dedicada à qualidade, responsável por monitorar rotinas, orientar as equipes e garantir a correta aplicação dos protocolos sanitários, em conjunto com consultoria externa especializada. Também investimos na capacitação frequente dos times, fortalecendo uma cultura de cuidado, rigor técnico e responsabilidade em todas as etapas da preparação e do serviço dos alimentos.



Homologação de fornecedores quanto a critérios de qualidade.



Aprovação técnica e sensorial dos ingredientes que usamos.



Aplicação de procedimentos para garantir o manuseio adequado e seguro dos alimentos preparados.



234 auditorias e **41** Blitz*
75% índice geral de qualidade
140 treinamentos de qualidade



QUITANDA
São Paulo

10 auditorias com equipe externa e **12** com equipe interna
86% índice geral de qualidade
78 treinamentos de qualidade



QUITANDA
Escolas

75 auditorias
83% índice geral de qualidade
420 treinamentos de qualidade

*Blitz são visitas sem aviso prévio, nas quais são realizadas verificações mais ágeis e focadas dos processos do restaurante, com base nas boas práticas de manipulação de alimentos, se comparadas ao detalhado processo de auditoria.



Revisão dos processos de qualidade

Na Cucinare, conduzimos um movimento de revisão de documentos e processos de qualidade com o objetivo de garantir maior clareza, padronização e aderência às rotinas operacionais. Atualizamos fluxos, eliminamos sobreposições e **fortalecemos os critérios técnicos que orientam auditorias**, treinamentos e acompanhamentos nas unidades. O foco foi tornar o sistema de qualidade mais simples, aplicável e alinhado à realidade do dia a dia, sempre garantindo o atendimento a todas as legislações aplicáveis à segurança dos alimentos.

Tratativas de não conformidades em alimentos

Eventuais não conformidades relacionadas a insumos que abastecem as cozinhas da Cucinare, Quitanda Escolas, Quitanda e Quitanda Empresas, são, em sua maioria, identificadas preventivamente pelas equipes, ainda nas etapas de recebimento, pré-preparo e preparo. Da mesma forma, os produtos comercializados na loja passam por conferências antes de seguirem para a área de venda.

Em todos os casos, qualquer item com desvio identificado tem seu uso ou comercialização imediatamente interrompido, sendo encaminhado para verificação técnica e descarte, quando aplicável. Caso haja qualquer apontamento por parte de clientes sobre o alimento ou produto adquirido, o item é prontamente **retirado de circulação e encaminhado para análise** técnica e tratativa, conforme nossos protocolos de qualidade e segurança.

CADEIAS PRODUTIVAS MAIS SUSTENTÁVEIS

		nº de fornecedores	% local	% com certificados ambientais	tempo médio de relacionamento
	{C}	625	46,5%	9,3%	6,2 anos
 QUITANDA São Paulo	 QUITANDA Empresas	880	66,7%	15,6% / 24%*	8,8 anos
	 QUITANDA Escolas	399	69,5%	13,8%	4 anos
		22	95,3%	24,5%	1 ano

Nota: Os percentuais que identificam fornecedores locais e com certificações ambientais são baseados nos valores de compra com os fornecedores. Apenas na Quitanda/Quitanda Empresas, o percentual de parceiros com certificados ambientais indicado com "*" se baseia no número de produtos/SKUs (*Stock Keeping Unit*) vendidos na loja. 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, Quitanda Escolas e Coletiva, consideramos locais fornecedores da região metropolitana de cada unidade.

Para nós, construir cadeias produtivas mais sustentáveis é escolher relações que geram valor compartilhado.

Fornecedores que crescem junto com a gente

Na Quitanda, nos tornamos uma plataforma de alavancagem para pequenos negócios e marcas que já nascem comprometidos com o impacto positivo, seja valorizando os biomas brasileiros, adotando produção artesanal e de pequenos produtores, investindo em embalagens responsáveis ou estruturando cadeias mais justas. Ao abrir espaço para esses empreendedores, **impulsionamos seu crescimento junto com o nosso**. São vários os exemplos de parceiros que cresceram suas vendas na Quitanda em percentuais que passam de 50%, 100% e até 200%, comparando 2024 com 2025.

"Em 2025, nós da De Iva, tivemos um crescimento superior a 100% na Quitanda. Esse resultado reflete o poder de uma parceria bem construída: quando fornecedor e varejo caminham juntos, os resultados são incríveis."

Marca fornecedora da Quitanda.

Clique e conheça mais sobre a De Iva. 

Campanha O futuro é local

A campanha busca valorizar e dar visibilidade a marcas regionais na Quitanda, por meio de comunicações e ativações, que aproximam clientes de quem produz, contando a história de quem está por trás de cada produto. Esse é o nosso jeito de fortalecer economias locais e reafirmar a escolha por cadeias mais curtas, transparentes e alinhadas ao impacto positivo. Assim, transformamos uma simples escolha de consumo em uma forma de apoiar o desenvolvimento local.

o futuro é
LOCAL
QUITANDA



Proporção de gastos com fornecedores locais

		2023	2024	2025
Grupo Raízes	Locais	57%	55,3%	55,4%
	Não Locais	43%	44,7%	44,6%
Cucinare	Locais	54%	51%	46,5%
	Não Locais	46%	49%	53,5%
Quitanda e Quitanda Empresas	Locais	62%	61%	66,7%
	Não Locais	38%	39%	33,3%
Quitanda Escolas	Locais	55%	57,6%	69,5%
	Não Locais	45%	42,4%	30,5%
Coletiva	Locais	-	-	95,3%
	Não Locais	-	-	4,7%



Fornecedores mais próximos

Na Cucinare e na Quitanda Escolas, realizamos um mapeamento das regiões onde atuamos, com foco em ampliar a proximidade logística da rede de suprimentos. Passamos a operar com parceiros organizados de forma regionalizada, priorizando aqueles mais próximos de cada unidade. Além de fortalecer a eficiência e consolidar uma rede mais local, a iniciativa trouxe efeitos positivos, como a redução de emissões no transporte e a **diminuição dos riscos de perdas de alimentos no trajeto**, aspecto especialmente relevante para produtos perecíveis.

Na Coletiva, a construção da cadeia de fornecedores já nasceu alinhada aos compromissos do Grupo, com forte presença de fornecedores reconhecidos, aplicação de critérios socioambientais e **valorização da economia local**, sendo que 95,3% dos fornecedores são locais. Esse cuidado reforça nossa visão de que *facilities* também pode ser uma plataforma de impacto positivo, eficiência e desenvolvimento de relações mais sustentáveis.

Relações justas com pequenos negócios

Nossa **Política de Compras**, que orienta a gestão de fornecedores, considera o porte dos parceiros na definição das condições comerciais. Um exemplo é a adoção de prazos de pagamento diferenciados, com limite de até 30 dias, para fornecedores de menor porte. Essa diretriz reforça nosso compromisso com relações equilibradas e sustentáveis ao longo de toda a cadeia.



Diálogo com parceiros

Seguimos fortalecendo o relacionamento com nossos fornecedores por meio de canais de diálogo abertos com a equipe de Compras e pelo **Canal de Ouvidoria do Grupo**. Ao longo do ano, formatamos uma agenda de encontros periódicos, definidos de acordo com a relevância estratégica e a criticidade de cada parceiro. A implantação desse modelo acontecerá em 2026, com o objetivo de consolidar um relacionamento ainda mais próximo, com conversas frequentes, alinhamento de expectativas, feedback e evolução contínua da parceria.

Parceria com a Fundação Ellen MacArthur na Quitanda

Em 2025, a Quitanda participou como parceira da iniciativa da Fundação Ellen MacArthur, que apoiou marcas no desenvolvimento de produtos alinhados aos princípios de circularidade e regeneração. A loja passou a incluir em seu mix diversos desses itens, desenvolvidos por fornecedores participantes do projeto, abrindo espaço para sua comercialização e dando visibilidade a essa agenda. A parceria também marca o início de uma aproximação com a Fundação em novas frentes, como discussões recentes sobre redução de plásticos em embalagens.

Clique e saiba mais sobre a iniciativa.



HOMOLOGAÇÃO DE FORNECEDORES

O Código de Conduta de Negócios e Fornecedores integra nosso processo de homologação com os parceiros. O documento, aplicável a todos os fornecedores do Grupo, estabelece os princípios e comportamentos esperados e reforça compromissos relacionados à conformidade legal, qualidade e segurança dos produtos, direitos humanos, diversidade e inclusão, condições dignas de trabalho, conduta anticorrupção, sustentabilidade e responsabilidade na cadeia de suprimentos.



Análise documental e visita técnica conduzida pela equipe de qualidade, que inclui a verificação de aspectos socioambientais.

Assinatura de acordo comercial e do Código de Conduta de Negócios e Fornecedores.

100 %

dos novos fornecedores assinaram o Código de Conduta.

68 %

da base de fornecedores com Código de Conduta assinado.



Análise de atributos como certificações, práticas de bem-estar animal, protagonismo feminino ou iniciativas de redução de impacto ambiental.

Assinatura do Código de Conduta de Negócios e Fornecedores.

56 %

da base de fornecedores com Código de Conduta assinado.



NOSSAS PESSOAS

NOSSO JEITO RAÍZES 48





1.717
colaboradores



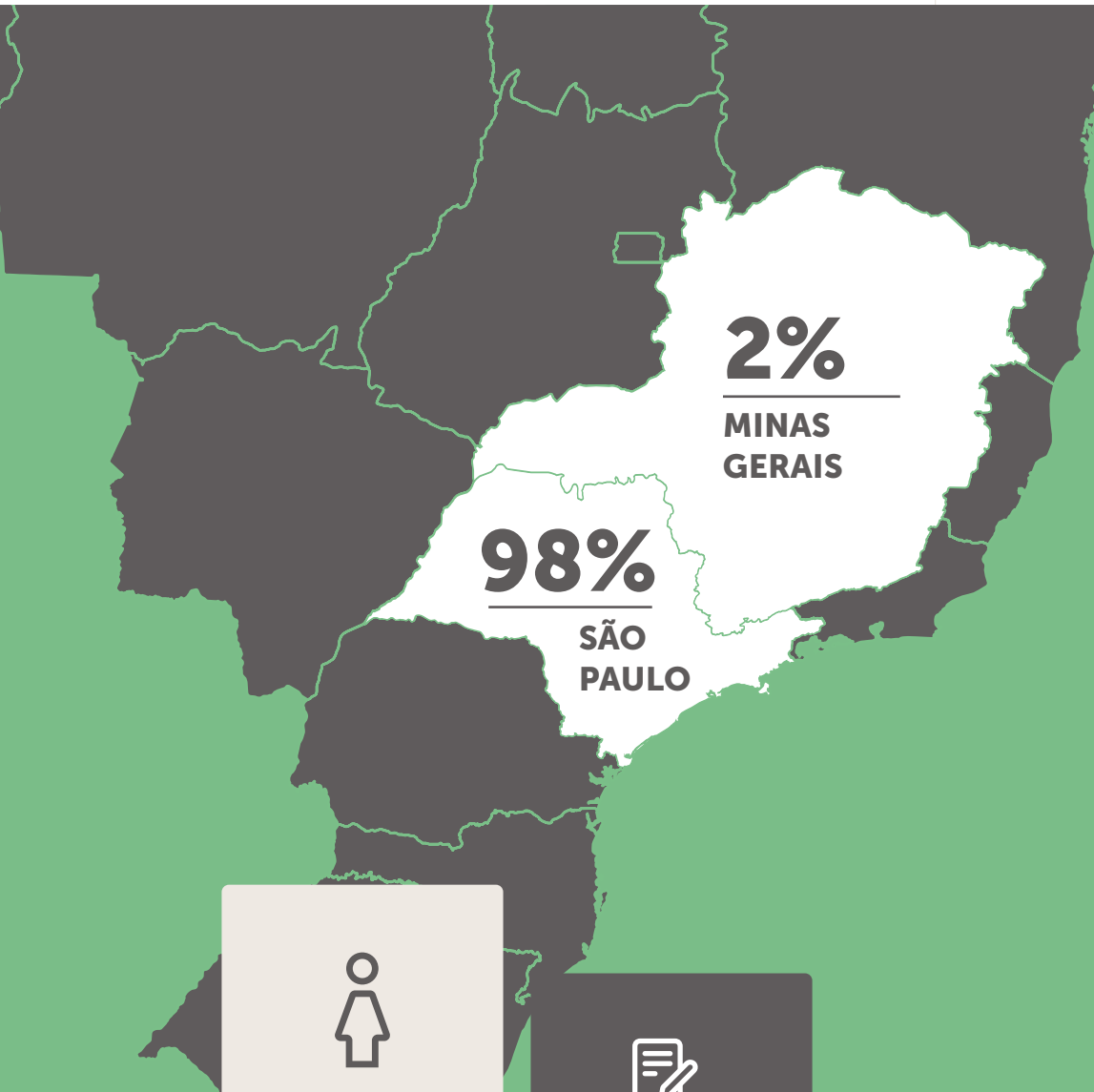
79%

de mulheres
em cargos de
liderança



50%

de mulheres
na alta gestão



2%
MINAS
GERAIS

98%
SÃO
PAULO

NOSSO JEITO RAÍZES

Em 2025, recebemos, pelo segundo ano consecutivo, o reconhecimento como *Great Place to Work*. A pesquisa que sustenta a certificação é um instrumento relevante de engajamento e escuta estruturada, juntamente com a atuação dos BPs (*Business Partners*) do RH e o canal de ouvidoria. Todas as manifestações e os feedbacks são analisados e desdobrados em ações de aprimoramento.



Cultura forte

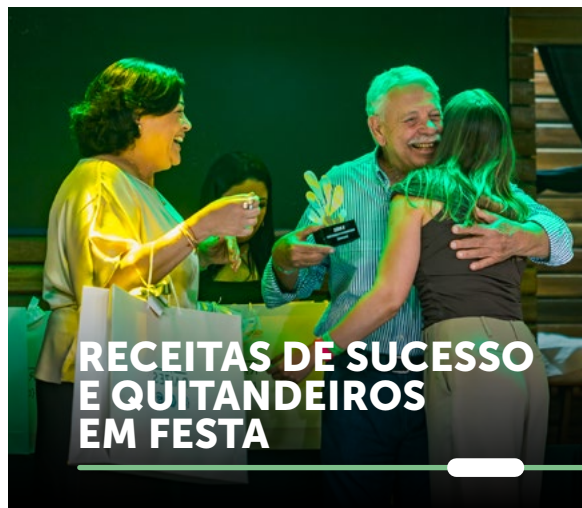
Em 2025, como parte do estudo sobre engajamento dos nossos times, realizamos uma pesquisa de permanência com colaboradores em posições de liderança e com mais de um ano de empresa, buscando compreender os fatores que influenciam a decisão de permanecer no Grupo Raízes. As entrevistas indicaram que a cultura organizacional, o alinhamento com os valores, o clima de trabalho e o ambiente familiar respeitoso são os principais elementos que incentivam a permanência.

Avanços no processo de contratação

Avançamos na eficiência do processo de recrutamento, com 87% das vagas finalizadas dentro do prazo estabelecido, e monitoramos a percepção das áreas sobre as contratações por meio de uma pesquisa de seleção, na qual mais de 80% dos respondentes demonstraram satisfação com os candidatos apresentados, indicando confiança no potencial de permanência e desenvolvimento desses profissionais na empresa.



Escolhemos celebrar as pessoas que fazem o negócio acontecer no dia a dia de uma forma especial, em um encontro em comemoração ao Dia do Profissional de Nutrição. A cada edição, o evento ganha uma temática cultural, criando uma experiência que, além de celebrar, inspira aprendizados práticos sobre hospitalidade e excelência que levamos para nossas unidades e para a relação com os clientes.



Promovemos eventos para celebrar o tempo de casa dos colaboradores. Esses momentos valorizam a trajetória e dedicação de quem constrói a história do Grupo Raízes. Nos encontros também celebramos os vencedores da campanha Sabor sem Desperdício e as lideranças destaque.

"Nosso jeito de ser" contado no podcast

Compartilhamos um pouco do nosso jeito de ser no podcast "Como liderar com humanidade sem perder resultados", conduzido por Ale Prates, com participação de Tatiane Mota, nossa Diretora Geral da Cucinare. Uma conversa sobre como conciliamos alta performance com cuidado genuíno pelas pessoas. No papo, Tati compartilha nossa crença de que liderar com humanidade é unir clareza estratégica, disciplina na execução e escuta ativa, construindo uma cultura de confiança e responsabilidade. O encontro também celebrou o lançamento do nosso relatório de sustentabilidade, divulgado em 2025.

Clique e acesse o podcast na íntegra



Colaboradores por gênero e por regime de trabalho

	2023			2024			2025		
	Homem	Mulher	Total	Homem	Mulher	Total	Homem	Mulher	Total
Total de empregados	382	1.092	1.474	407	1.244	1.651	460	1.257	1.717
Empregados permanentes	382	1.092	1.474	407	1.244	1.651	418	1.171	1.589
Empregados temporários	0	0	0	0	0	0	42	86	128
Empregados em jornada integral	368	1.061	1.429	397	1.218	1.615	460	1.247	1.707
Empregados em jornada parcial	14	31	45	10	26	36	0	10	10

Colaboradores por região e por regime de trabalho

	2023		2024			2025		
	SP	Total	SP	MG	Total	SP	MG	Total
Total de empregados	1.474	1.474	1.614	37	1.651	1.677	40	1.717
Empregados permanentes	1.474	1.474	1.614	37	1.651	1.557	32	1.589
Empregados temporários	0	0	0	0	0	120	8	128
Empregados em tempo integral	1.429	1.429	1.578	37	1.615	1.667	40	1.707
Empregados em tempo parcial	45	45	36	0	36	10	0	10

Trabalhadores terceiros

	2023	2024	2025
Total	180	218	314
Homens	34	51	46
Mulheres	146	173	268

Nota: Os dados apresentados nesse indicador, bem como nos demais dados referentes a colaboradores apresentados neste relatório, consideram a base de 31/12/2025. Não há registro de colaboradores sem garantia de carga horária. Terceiros refere-se a trabalhadores que não são contratados diretamente pela empresa, porém o trabalho que realizam é controlado pela organização, em sua maioria, atuando em atividades nas operações de restaurantes.

DESENVOLVER E VALORIZAR

Média de horas de treinamento

	2023	2024	2025
Por gênero			
Homens	-	14h39m	15h44m
Mulheres	-	19h03m	19h04m
Por categoria funcional			
Alta gestão		24h55m	34h37m
Liderança	41h13m	32h20m	36h09m
Administrativo	08h53m	08h01m	11h14m
Operacional	08h44m	12h42m	13h40m
Média geral	14h22m	17h55m	18h10m

% de colaboradores com avaliação de desempenho

	2023	2024	2025
Por gênero (%)			
Homens	30,9%	45,9%	58,9%
Mulheres	30,9%	43,6%	53,5%
Por categoria funcional (%)			
Alta gestão	83,3%	71,4%	41,7%
Liderança	82,7%	85,8%	79,3%
Administrativo	18,6%	100,0%	95,3%
Operacional	20,1%	28,5%	44,1%
Total de colaboradores	30,9%	44,2%	55,0%

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.

Acreditamos que sustentar o crescimento do Grupo passa pelo desenvolvimento das nossas pessoas.





NOVA PLATAFORMA DE EDUCAÇÃO

Em 2025, lançamos a UniRaízes, nossa **plataforma de e-learning**, ampliando o acesso ao desenvolvimento interno para nossos times. Nesta primeira etapa, **400 colaboradores** passaram a ter acesso à ferramenta, que possui trilhas obrigatórias, com conteúdos sobre Código de Conduta, Segurança do Trabalho e temas relacionados à cultura e aos valores do Grupo, além de trilhas optativas que incluem liderança, gestão, inovação, ESG e desenvolvimento para a vida.



Além disso, com a UniRaízes, ampliamos significativamente o incentivo à formação acadêmica: os colaboradores elegíveis têm acesso a cursos de graduação, pós-graduação e MBA em instituições parceiras, com descontos que podem chegar a 80%.

O movimento marca a transição de um modelo mais restrito para uma política de educação mais abrangente, democrática e orientada à autonomia de carreira, com **previsão de expansão para 800 pessoas** em 2026 e, gradualmente, para 100% da organização.



MENTORIA PARA LIDERANÇAS

Estruturamos um programa de mentoria para lideranças com base nos resultados da Avaliação de Valores e Desempenho de 2024. A iniciativa, conduzida por consultor externo, teve como objetivo reconhecer e desenvolver profissionais com forte alinhamento aos valores do Grupo e alto potencial de impacto no negócio, direcionando o aprimoramento de competências estratégicas.



Ao todo, **13 líderes** participaram do programa, em agendas individuais ou coletivas, conectando o desenvolvimento pessoal às metas das áreas e à consolidação de uma liderança cada vez mais conectada à cultura e preparada para sustentar o crescimento do Grupo.



Iniciativa voltada para desenvolver as competências estratégicas e comportamentais das nossas lideranças, composta por três módulos centrais:



Líder inovador - Com foco em inovação, melhoria contínua e gestão de mudanças. **Líder referência** - Voltado à visão sistêmica, gestão de desempenho, comunicação não violenta e desenvolvimento de virtudes profissionais. **Competência socioambiental** - Com o objetivo de aprofundar conceitos, fortalecer o papel das lideranças na disseminação da cultura ESG e apoiar a incorporação de lentes da sustentabilidade nas decisões e rotinas do negócio.



Em 2025, fortalecemos nosso processo de **avaliação de valores e desempenho**, que abrange todos os colaboradores, incluindo alta gestão. Integramos o Plano de Desenvolvimento Individual (PDI) ao ciclo, iniciamos a análise de potencial e aprimoramos os Comitês de Calibração e Carreira, ampliando a visão transversal sobre crescimento e desenvolvimento no Grupo.



Outro momento importante da jornada do colaborador é a **Avaliação do Período de Experiência**, realizada aos 45 e 90 dias, em que são avaliados pontos como aderência com a nossa cultura, competências técnicas e comportamentais, além da percepção do próprio colaborador sobre sua trajetória inicial.

Política de remuneração

Buscamos adotar práticas de remuneração e pacotes de benefícios atrativos e competitivos, balizados por pesquisas de mercado e sempre respeitando acordos locais e legislações. Na Coletiva, diante da proposta de valor do negócio que busca integrar impacto social, optamos por ir além do que estabelece a convenção coletiva da categoria, definindo uma remuneração inicial com percentuais superiores aos indicados pelo sindicato.

Em 2025, conduzimos uma reestruturação completa do nosso Programa de Remuneração Variável, com implementação prevista para 2026 e abrangência para todos os níveis da empresa. Unificamos modelos antes fragmentados e simplificamos as regras, estabelecendo critérios mais claros e organizados por famílias de cargos. O novo desenho, validado pela alta gestão, amplia o alcance do programa e os valores potenciais de remuneração, conforme o atingimento das metas estabelecidas.



DIVERSIDADE E INCLUSÃO

No Grupo Raízes, a diversidade é uma expressão prática do nosso valor de respeito.

Contamos com **uma Política de Diversidade e Inclusão** que orienta nossas decisões e a nossa estratégia de atuação ligada a essa agenda. Seguimos atentos às demandas e aprendizados que o tema nos traz, investindo em letramento contínuo e mantendo canais seguros, como a Ouvidoria, para que cada pessoa encontre espaço de escuta e acolhimento.

Com os treinamentos, **reforçamos nosso posicionamento a favor da valorização da diversidade** e contra condutas que não toleramos na empresa, com foco em assuntos como assédio, discriminação e preconceito. Em 2025, também evoluímos na inclusão de pessoas com deficiência, com novas contratações e com a preparação das lideranças para uma melhor integração ao time e às rotinas de trabalho.

1,2 mil horas de capacitações em temas relacionados à diversidade, aproximadamente.

750 colaboradores impactados, em 25 treinamentos.



Diagnóstico de parentalidade

Em 2025, também conduzimos um diagnóstico de parentalidade, com o objetivo de compreender melhor as razões de desligamento de mães e pais, e os desafios enfrentados no retorno da licença. Em um Grupo com forte presença feminina, o tema provocou discussões importantes sobre cultura, condições de trabalho e corresponsabilidade. O levantamento gerou insumos para evoluções nos próximos anos.

Empregabilidade social

Iniciamos um movimento para ampliar a empregabilidade com impacto social, conectando as oportunidades do Grupo às pessoas atendidas por ONGs parceiras. Organizamos oficinas de coleta de currículos e momentos de aproximação com públicos impactados por outras ações que conduzimos, como doações e voluntariado, buscando transformar apoio pontual em inclusão produtiva. Estamos aprendendo com o processo, e seguimos comprometidos em evoluir nessa frente, entendendo que gerar trabalho e renda é um passo essencial para promover autonomia e impacto social duradouro.

Diversidade na empresa

Categoria funcional x gênero

	2023			2024			2025		
	Total	Homens	Mulheres	Total	Homens	Mulheres	Total	Homens	Mulheres
Alta gestão	6	67%	33%	7	57%	43%	12	50%	50%
Liderança	249	14%	86%	296	13%	87%	347	21%	79%
Administrativo	102	39%	61%	104	39%	61%	129	44%	56%
Operacional	1.117	27%	73%	1.244	26%	74%	1.229	26%	74%
Total	1.474	26%	74%	1.651	25%	75%	1.717	27%	73%



Categoria funcional x faixa etária

	2023				2024				2025			
	Total	Até 30 anos	31 a 50 anos	mais de 50 anos	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%	12	0%	67%	33%
Liderança	249	16%	76%	8%	296	12%	78%	10%	347	14%	73%	13%
Administrativo	102	40%	58%	2%	104	46%	52%	2%	129	41%	55%	4%
Operacional	1.117	22%	55%	23%	1.244	22%	55%	23%	1.229	18%	55%	27%
Total	1.474	22%	59%	19%	1.651	21%	59%	19%	1.717	19%	58%	23%

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.

SEGURANÇA NO TRABALHO

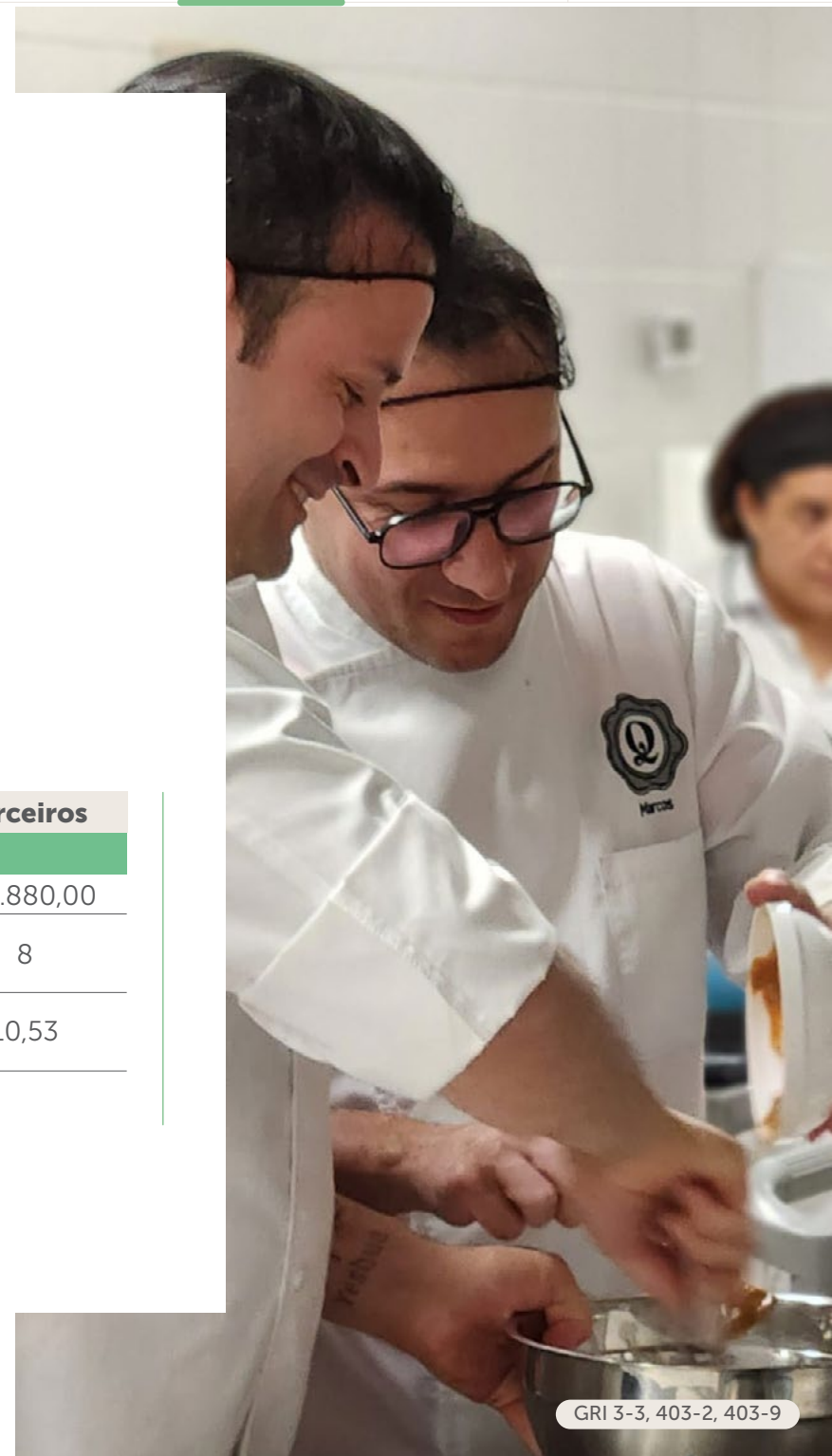
Realizamos a identificação e avaliação contínua de riscos relacionados ao ambiente de trabalho por meio do PGR (Programa de Gerenciamento de Riscos), que consolida os mapeamentos técnicos das atividades, definição de controles e atualização periódica dos riscos ocupacionais.

Todos os incidentes e acidentes são registrados e investigados para identificar causas-raiz e estabelecer planos de ação corretivos e preventivos, que podem incluir treinamentos, reforço de orientações operacionais e ajustes de processo e equipamentos. Nossas operações envolvem, principalmente, atividades manuais, sendo cortes, queimaduras e quedas os eventos mais recorrentes.

Acidentes de trabalho

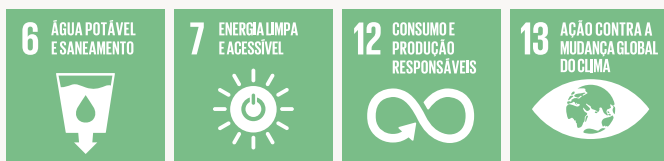
	Colaboradores			Terceiros
	2023	2024	2025	
Número de horas trabalhadas	3.112.500,20	3.307.200,00	3.850.220,0	759.880,00
Número total de acidentes de trabalho	74	38	21	8
Índice de acidentes de trabalho total	23,08	11,50	5,45	10,53

Em 2025, não foram registrados casos de óbitos resultantes de acidentes de trabalho ou acidentes com consequências graves. Para o cálculo da taxa de acidentes, foi considerado: [número de acidentes / horas trabalhadas] X 1.000.000.



COMPROMISSO COM O MEIO AMBIENTE

GESTÃO DE RESÍDUOS E MATERIAIS.....59
EMISSIONES DE CARBONO E ENERGIA65
USO RESPONSÁVEL DA ÁGUA69



GESTÃO DE RESÍDUOS E MATERIAIS

Realizamos a gestão integral dos resíduos gerados na Quitanda, na sede do Grupo e na Casa dos Quitandeiros (restaurante dos colaboradores). Na Cucinare, Quitanda Escolas e Coletiva, embora a destinação final seja responsabilidade contratual da empresa ou da instituição atendida, acompanhamos a geração, monitoramos indicadores e atuamos para influenciar práticas mais adequadas de separação e descarte.



Atualmente, nossos principais resíduos estão associados à manipulação de alimentos (resíduos orgânicos), às embalagens (papel, plástico, vidro e metal) e aos rejeitos operacionais (embalagens sem reciclabilidade, itens de proteção individual, etc.).

Nossa gestão está alinhada à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), priorizando a **não geração, redução, reutilização, reciclagem e destinação final ambientalmente adequada**. Adotamos também Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) para descarte e destinação de resíduos, bem como as diretrizes previstas na Política de Gestão Ambiental do Grupo, que direcionam quanto a controles e melhoria contínua na gestão de resíduos.

Gravimetria - “Raio X do Lixo”

Ainda que a gestão de resíduos nos restaurantes não esteja sob nossa responsabilidade direta, em 16 unidades da Cucinare e em 100% das unidades da Quitanda Escolas, nós realizamos uma gravimetria, metodologia que funciona como um **diagnóstico da composição e do volume de resíduos** gerados na operação. Na prática, os resíduos são pesados e classificados por categoria durante um período determinado. Em 2025, também intensificamos o diálogo com nossos clientes sobre a destinação de resíduos, atuando como apoiadores estratégicos na identificação de oportunidades de melhoria e sugerindo soluções de baixo impacto ambiental, como biodigestão, compostagem e reciclagem.



Identifica as proporções e a origem dos resíduos.



Detecta desvios na separação.



Mapeia oportunidades de redução.



Fortalece ações educativas com equipes e clientes.

Biodigestor na Quitanda

A partir do biodigestor, tecnologia pioneira no varejo, realizamos a **digestão controlada dos restos de alimentos**, reduzindo o volume destinado a aterros. Ao final do processo, não há geração de resíduo sólido ou composto: o material é transformado em efluente líquido, direcionado à caixa de gordura e, posteriormente, ao sistema de esgoto, conforme as exigências sanitárias.

Ao longo da operação, identificamos desafios relacionados ao perfil do nosso descarte, predominantemente composto por frutas, legumes e verduras crus, mais fibrosos e de digestão mais lenta. Ainda assim, o projeto representa um grande avanço na gestão de orgânicos e segue em aprimoramento contínuo.



63,4
toneladas

de resíduos orgânicos
tratados pelo
biodigestor, em 2025.



Ecoponto Quitanda

Desde 2017, mantemos um ecoponto no estacionamento da Quitanda, em parceria com a cooperativa Yougreen. O espaço **recebe gratuitamente recicláveis de clientes e moradores do entorno**, além de destinar corretamente os resíduos recicláveis gerados na loja, na sede e no restaurante dos funcionários, fortalecendo a reciclagem e a logística reversa e apoiando a geração de renda para a cooperativa. O ecoponto também é uma importante ferramenta na educação ambiental, como forma de orientar nossos clientes e a comunidade quanto ao descarte correto dos resíduos, bem como nas visitas de alunos de escolas parceiras.



87,1

toneladas de resíduos tratados pelo ecoponto.

7%

provenientes de clientes.

99%

de aproveitamento para reciclagem.

120 crianças,

jovens e adultos impactados em visitas educativas.



Engajamento da comunidade na reciclagem

Em setembro, durante a Virada Sustentável, promovemos uma ativação na Quitanda para incentivar clientes e moradores do entorno a destinarem corretamente seus resíduos. A cada dez embalagens recicláveis entregues no ecoponto da loja, os participantes recebiam um *cupcake* da Quitanda. A ação também reforçou a “**sacola compartilhada**”, estimulando a doação de sacolas de papel para uso compartilhado por outros clientes. A iniciativa, simples e prática, buscou engajar a comunidade na reciclagem e na logística reversa de materiais.

Geração de resíduos (toneladas)

	Grupo Raízes		
	2023	2024	2025
Orgânico/rejeito	396,9	428,1	431,8
Papel/papelão	61,5	72,1	65,4
Vidro	8,6	9,6	9,7
Plástico	7,1	7,6	9,5
Metal	1,1	1,2	1,5
Eletrônicos	0,5	0,5	0,5
Óleo	0,4	0,3	0,5
Total	476,1	519,4	518,9

	Cucinare			Quitanda Escolas		
	2023	2024	2025	2023	2024	2025
Orgânicos	1.002,1	1.017	814,7	181,4	215	193,9
Recicláveis	147,1	149	179,4	37,5	44	31,6
Rejeitos	132,8	135	123,1	26,7	32	41,2
Total	1.282	1.302	1.117,2	245,6	291	266,7

Destinação de resíduos (toneladas)

	Grupo Raízes		
	2023	2024	2025
Aterro	396,9	428,1	368,4
Reciclagem	79,2	91,3	87,1
Biodigestor	-	-	63,4
Total	476,1	519,4	518,9

Classificação e destinação:

Todos os resíduos gerados e descartados são classificados como “não perigosos”. Apenas os volumes relacionados ao biodigestor são tratados dentro da organização, enquanto a disposição em aterro e a reciclagem acontecem fora da empresa.

Abrangência:

Os números relatados como “Grupo Raízes” incluem os resíduos gerados pela Sede do Grupo, Quitanda e restaurante dos funcionários, em que a gestão é responsabilidade do Grupo. Na Quitanda, estão adicionados os resíduos gerados na loja provenientes de preparos destinados a encomendas da Quitanda Empresas. Na Cucinare e Quitanda Escolas, são adotadas métricas para estimar volumes de resíduos anuais. Neste relatório, os volumes de resíduos da Coletiva não foram incluídos, em razão da sua baixa representatividade.

Estratégias com fornecedores

Iniciamos a migração do fornecimento de carne bovina nas escolas para o **modelo porcionado**, substituindo peças inteiras por cortes já padronizados no fornecedor. A iniciativa, testada como piloto em uma unidade, demonstrou uma redução relevante nas perdas de limpeza e geração de resíduos orgânicos.

Ao transferir o processo de limpeza e aproveitamento para o frigorífico, que possui estrutura e escala para reaproveitamento integral, também qualificamos a destinação dos resíduos. Sebo e gordura seguem para outras cadeias produtivas, aparas são incorporadas a novos produtos e praticamente nada se perde, reduzindo o descarte nas unidades escolares e fortalecendo uma lógica mais eficiente e circular ao longo da cadeia.

Conheça também as iniciativas que contribuem para a redução de desperdícios de alimentos na página 28. ➡



REDUÇÃO DE PLÁSTICOS

A redução de plásticos nas nossas operações e a transição para soluções de embalagens mais sustentáveis são fortes direcionadores.



Embalagens com menor impacto

{CUCINARE}
gastronomia afetiva

17,1% embalagens e descartáveis de material renovável e reciclado.

68,3% embalagens e descartáveis feitos de material reciclável.



QUITANDA
São Paulo



QUITANDA
Empresas

31,4% embalagens e descartáveis de material renovável e reciclado.

81,8% embalagens e descartáveis feitos de material reciclável.

Instituímos o “**Dia sem sacolas plásticas**”, iniciativa que gerou diálogo com clientes e repercussões positivas em redes sociais.



QUITANDA
Escolas

59,3% embalagens e descartáveis de material renovável e reciclado.

48,7% embalagens e descartáveis feitos de material reciclável.

16 embalagens plásticas nas lanchonetes foram substituídas por modelos de menor impacto, superando a meta do ano.

1

Desmaterialização

Preciso do item ou componente?

2

Redução do peso do produto

A embalagem pesa o menos possível?

3

Reutilizável e durável

É possível estabelecer uma dinâmica de retorno das embalagens?

4

Oriundo de fonte renovável

É produzida sem petróleo, como papel ou outros?

5

Usa material reciclado pós-consumo na composição

Já foi outro produto?

6

Design para ser reciclável

É monomaterial, fácil de desmontagem, mantém a reciclabilidade?

Nossas
prioridades
na escolha
de uma
embalagem

Menos copos plásticos

Eliminamos 100% o uso de copos descartáveis plásticos na sede, na Quitanda e na Casa dos Quitandeiros (restaurante dos funcionários), consolidando uma mudança cultural importante no dia a dia dos times.



Zero plástico na Coletiva, com a adoção de canecas e copos para os colaboradores.



100% das operações da Quitanda Escolas atuam com copos retornáveis.



55,8% das operações da Cucinare utilizam copos retornáveis, modelo aplicado a 92% das inaugurações em 2025.

EMISSÕES DE CARBONO E ENERGIA

Reconhecemos que nossas operações geram emissões de Gases de Efeito Estufa e, portanto, impactam o tema das mudanças climáticas.

Por isso, adotamos uma abordagem estruturada, que combina monitoramento anual das emissões, implementação de frentes de redução e compensação das emissões diretas, buscando mitigar nossos impactos no clima.

8.184

toneladas de emissões de Gases de Efeito Estufa

escopo 1

1,9%**0,1%**

escopo 2

98%

escopo 3

77,4% Cucinare**10,6%** Quitanda e Quitanda Empresas**10,5%** Quitanda Escolas**1,5%** Sede e restaurante funcionários**0,02%** Coletiva**5.225.582,0**

kWh de consumo de energia elétrica

Sede e
restaurante
funcionários

1,90%

Quitanda e
Quitanda
Empresas

19,1%**60,2%**

Cucinare

18,8%

Quitanda
Escolas

Principais avanços:

	Auditoria externa do inventário	Conduzida por consultor externo com base no GHG Protocol, que revisou premissas, fatores de emissão e consistência metodológica, trazendo maior robustez e credibilidade aos dados reportados.
	Superamos nossa meta de 5% de redução das emissões dos escopos 1 e 2	Reduzimos nossas emissões diretas em 52%, impulsionados principalmente pelo consumo de 99% de energia elétrica, de fonte eólica, na Quitanda, pelo abastecimento da frota própria de todos os negócios com etanol, chegando a 93,7% do total consumido no ano, e pela substituição dos gases dos equipamentos de ar-condicionado da Quitanda e da sede administrativa por soluções de menor emissão, como o gás R32.
	Compensamos 329 toneladas de emissões atmosféricas	Por meio de investimentos em projetos de captura de biogás em aterros sanitários e outro voltado ao reflorestamento na Amazônia. O valor representa a compensação de 100% das emissões de escopo 1 e 2 geradas em 2024 em carbono equivalente.
	Logística mais eficiente	A logística de insumos para Cucinare e Quitanda Escolas é centralizada em nosso Centro de Distribuição (CD), estratégia que traz ganhos para a eficiência operacional e reduz impactos do transporte. Em 2025, o CD ampliou o atendimento às escolas, chegando a 40%. Com maior concentração de compras, aumentamos a previsibilidade do abastecimento e diminuimos deslocamentos, otimizando rotas e reduzindo emissões.

Emissões de Gases de Efeito Estufa (toneladas)

	Grupo Raízes	Cucinare	Quitanda	Quitanda Escolas	Coletiva
2023					
Escopo 1	307	-	209	-	-
Escopo 2	43	-	39	-	-
Escopo 3	5.164	3.518	683	868	-
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	-
2025					
Escopo 1	154	-	115,5	-	-
Escopo 2	4,5	-	0,2	-	-
Escopo 3	7.949	6.257	749	863	2
Total	8.108	6.245	865	863	2

	2023	2024	2025
Intensidade de emissões - Escopo 1 e 2	1,2	0,96	0,4
Intensidade de emissões - Escopo 3	17,9	22	20



Reduzimos em 52% as emissões de gases de efeito estufa dos escopos 1 e 2, em 2025.

Consumo de energia (gigajoules)

	Grupo Raízes	Cucinare	Quitanda	Quitanda Escolas
	2023			
Não renovável (Diesel)	29,2	00,0	3,2	00,0
Energia elétrica adquirida	48.616,7	37.024,9	3.687,9	7.566,0
Total	48.645,9	37.024,9	3.691,1	7.566,0
	2024			
Não renovável (Diesel)	75,2	00,0	52,1	00,0
Energia elétrica adquirida	28.413,7	18.662,5	3.745,2	5.661,5
Total	28.488,9	18.662,5	3.797,2	5.661,5
	2025			
Não renovável	31.292,8	26.851,8	282,2	3.636,5
Diesel	209,6	00,0	67,8	00,0
Gasolina	162,5	00,0	00,0	00,0
Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)	26.865,9	26.851,8	00,0	00,0
Gás Natural	4.054,8	00,0	214,3	3.636,5
Renovável (Etanol - álcool combustível)	2.318,8	00,0	00,0	00,0
Energia elétrica adquirida	18.812,1	11.324,4	3.590,4	3.544,3
Total	52.423,6	38.176,1	3.872,5	7.180,8

Alterações:

Neste relatório, adotamos a apresentação dos dados de energia elétrica e combustíveis na unidade de medida de gigajoules e ampliamos a abrangência reportada.

Abrangência:

No "Grupo Raízes" estão somados o restaurante dos funcionários e a sede administrativa, além das demais operações do Grupo. Na Quitanda, estão adicionadas as emissões geradas e a energia consumida nas atividades relacionadas às encomendas da Quitanda Empresas, porém não são contabilizadas emissões provenientes do transporte de entregas, pois são realizadas por empresa terceirizada. Na Cucinare e na Quitanda Escolas foram adotadas métricas para estimar o consumo de energia, com base nas operações em que há a medição, que podem variar de ano a ano, por isso não consideramos efetivos comparativos entre os resultados anuais. A Coletiva passa a integrar o inventário em 2025, refletindo o início da operação e a ampliação do escopo de reporte do Grupo.

Cálculo de intensidade:

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

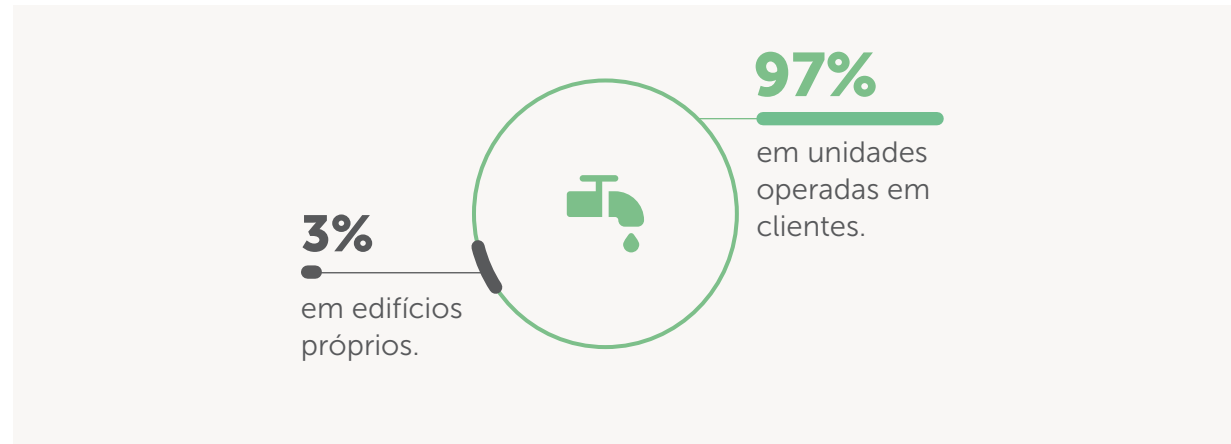
Gases incluídos:

Usamos o GHG Protocol para conversão das emissões dos combustíveis e energia em CO₂, incluindo no cálculo gases como CH₄, HFCs, N₂O. Adicionalmente, consideramos os gases refrigerantes que não fazem parte da lista oficial do Protocolo de Quioto.

USO RESPONSÁVEL DA ÁGUA

A água é um recurso essencial nos nossos processos de manipulação e preparo de alimentos, na higienização de equipamentos, utensílios e ambientes.

Na Quitanda, na sede e no restaurante dos funcionários, a captação é realizada por meio da rede pública local. A maior parte do consumo, no entanto, ocorre nas unidades da Cucinare, Quitanda Escolas e Coletiva, onde a gestão da captação não é nossa. Ainda assim, acompanhamos o consumo de água em algumas unidades, o que nos permite estimar dados, testar práticas de eficiência hídrica e manter um olhar constante para o uso racional desse recurso em todas as operações.



Foco em treinamentos

Em 2025, reforçamos a agenda de capacitações, com foco prático no uso consciente no dia a dia, orientando como evitar o descongelamento de alimentos em água corrente, como **evitar o desperdício** de água na higienização de alimentos e como otimizar o uso na higienização de equipamentos, utensílios e ambientes, além de identificar vazamentos nos sistemas. O tema foi integrado aos treinamentos de gestão ambiental e aos encontros realizados pela área de qualidade com os times dos restaurantes.



Eficiência na limpeza

A Coletiva já nasceu incorporando práticas de eficiência hídrica às rotinas de limpeza. Substituímos modelos tradicionais, que utilizam grandes volumes de água, por processos mais controlados e equipamentos que permitem aplicação precisa da solução para limpeza. Na prática, adotamos uma limpeza úmida, eficiente e segura, reduzindo o consumo de água sem comprometer o padrão de higiene exigido.

Também revisamos o uso de produtos químicos, migrando de uma lógica pulverizada, com múltiplos itens de uso doméstico, para um conjunto mais técnico, enxuto e padronizado. A **diluição correta, o uso de produtos-chave e a priorização de soluções que dispensam enxágue** contribuem para reduzir desperdícios, consumo de água e descarte no meio ambiente.

Captação de água (m³)

	2023	2024	2025
Grupo Raízes	210.098	228.109	223.882
Cucinare	157.766	194.501	188.479
Quitanda	4.084	4.819	4.935
Quitanda Escolas	46.409	26.830	26.125
Coletiva	-	-	2.200

Informações sobre a captação:

100% do volume captado é água doce, proveniente de rede pública local (água de terceiros) e não há controle quanto a regiões de estresse hídrico.

Abrangência:

Nos valores apresentados como "Grupo Raízes" estão somados o restaurante dos funcionários e a sede administrativa, além dos 4 negócios apresentados na tabela. Na Quitanda, está adicionado o volume de água captado e destinado às atividades de encomendas da Quitanda Empresas. Na Cucinare, na Quitanda Escolas e na Coletiva foram adotadas métricas para estimar o consumo de água, com base em operações em que há a medição, que podem variar de ano a ano, por isso não consideramos efetivos comparativos entre os resultados anuais.

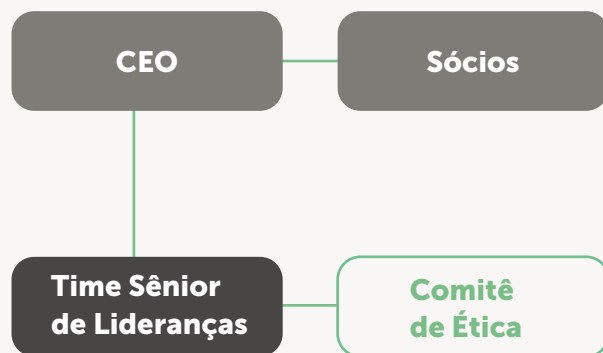


GOVERNANÇA RESPONSÁVEL

ESTRUTURA DE GOVERNANÇA.....	72
ÉTICA E INTEGRIDADE	75



ESTRUTURA DE GOVERNANÇA



A governança do Grupo Raízes é conduzida pela família fundadora, representada pelo CEO, também membro da família, que direciona e delega responsabilidades às lideranças da empresa. Cabe a essa estrutura acompanhar a gestão dos impactos econômicos, sociais e ambientais do negócio, bem como deliberar sobre temas estratégicos. Questões relevantes, incluindo potenciais e reais impactos negativos sobre *stakeholders*, identificadas por meio de canais de escuta e outros processos internos, são sistematicamente mapeadas e reportadas ao CEO e à Liderança Sênior, garantindo análise, encaminhamento e tomada de decisão alinhada à estratégia do Grupo.

Em 2025, robustecemos nosso time de lideranças com a chegada de três novos diretores, dedicados às áreas de Marketing e Cadeia de Suprimentos, Gestão de Pessoas, e Financeiro e Tecnologia. Com a estruturação de uma diretoria voltada ao apoio da governança e da gestão do negócio, também ampliamos nosso olhar sobre processos decisórios, estruturas, planejamento e acompanhamento de projetos prioritários, além de conduzir um ciclo de planejamento estratégico mais aprofundado.



Sócios e Executivos do Grupo Raízes no Programa Empresa Familiar do Futuro (MIT).

Governança na prática

	Agendas dos sócios		Reunião entre os sócios, com foco em analisar resultados e avaliar oportunidades de negócio, bem como decisões de longo prazo.
	Planejamento estratégico		Encontro anual com o CEO, o Time Sênior de Lideranças e representantes dos sócios, em que são definidos os projetos estratégicos, visão de futuro e metas da organização.
	Acompanhamento de resultados e projetos estratégicos		Agendas semanais do CEO e Time Sênior de Lideranças, com o objetivo de acompanhar resultados dos negócios, avanços dos projetos estratégicos e pautas relevantes, como governança, eficiência operacional, pessoas e tecnologia, ou ainda temas críticos conforme demanda. Também conduzimos reuniões específicas para reporte das evoluções do planejamento estratégico diretamente com os sócios.
	Comitê de Ética		Formado por representantes de áreas estratégicas, é responsável por analisar e investigar os relatos recebidos pelo canal de ouvidoria, definir as tratativas adequadas e reportar à alta gestão da empresa, conforme a gravidade das ocorrências, em caso de temas críticos ou relatos recorrentes.
	Auditorias		Realizamos auditorias como parte dos mecanismos de gestão de riscos e de melhoria contínua em controles e processos. Essas auditorias abrangem temas como controle de estoque, processos operacionais e rotinas de áreas específicas, além de verificações direcionadas à aplicação de políticas.
	Políticas e compromissos		Orientam práticas e procedimentos, como a Política Anticorrupção e Prevenção à Lavagem de Dinheiro, Política de Reembolso e Prestação de Contas e Política de Atendimento à Fiscalização e Agentes Públicos. Esses documentos são disponibilizados aos times para apoiar decisões e incorporar diretrizes à rotina da organização. São revisados e atualizados conforme necessário, como ocorreu em 2025 com a Política de Doações e Patrocínios, que passou a incluir também orientações sobre o programa de voluntariado.

Nosso CEO no YPO

Desde 2019, o CEO do Grupo integra o YPO (Young Presidents Organization), uma rede global que conecta presidentes para troca de experiências sobre negócios, carreira e vida.

Em 2025, também passou a compor a diretoria responsável por organizar fóruns e eventos, fortalecendo sua formação como executivo e ampliando repertório para a tomada de decisão e o desenvolvimento da alta gestão.

Visão de futuro da governança

Ao longo do ano, amadurecemos a nossa governança familiar, por meio de formações e de benchmark.

Como desdobramento, iniciamos a reorganização dos fóruns existentes, com a proposta de diferenciar as agendas de reunião de sócios e de reunião de família, qualificando pautas e objetivos de cada espaço.

Também avançamos na visão de futuro que inclui, para os próximos anos, a criação de um Conselho Consultivo, um Comitê Executivo e a estruturação de um Comitê de Sustentabilidade e um Comitê de Auditoria com reporte para o Conselho.



ÉTICA E INTEGRIDADE

Código de conduta

Nosso Código de Conduta e Ética segue como a principal referência para orientar comportamentos e decisões no dia a dia. Validado pela alta liderança, o Código é apresentado a todas as pessoas quando integram o time Raízes. Também mantivemos uma agenda contínua de sensibilizações que abordam temas presentes no documento, como **ética nas relações, prevenção ao assédio e uso do canal de ouvidoria**, por meio de treinamentos corporativos e ações direcionadas a equipes específicas. Dessa maneira, os princípios e compromissos descritos no Código passam a fazer parte das conversas e das práticas do cotidiano.

Ética e integridade são bases para a forma como conduzimos nossos negócios e tomamos decisões. São premissas das quais não abrimos mão. Orientam nossas escolhas no dia a dia e sustentam relações de respeito e confiança.

Canal de ouvidoria

O Canal de Ouvidoria segue como um espaço ativo, confidencial e acessível para o relato de **situações em desacordo com o Código** e para outras demandas dos nossos públicos de relacionamento. A comunicação contínua sobre o canal, incluindo uma *live* em comemoração ao seu primeiro ano de funcionamento, contribuiu para ampliar o conhecimento e o uso consciente desse recurso. A gestão das manifestações é realizada com o apoio do Comitê de Ética, instância prevista na governança para apoiar a análise e o encaminhamento dos relatos.



0800 721 2603

relatoconfidencial.com.br/gruporaizes
gruporaizes@relatoconfidencial.com.br



Privacidade e segurança de dados

Na agenda de privacidade e segurança da informação, promovemos adequações contratuais, evoluímos a estrutura de governança e mantivemos a atualização técnica da infraestrutura. Seguimos **orientados por políticas internas**, como a de Proteção de Dados Pessoais do Funcionário e a Política Geral de Segurança da Informação, reforçadas nas rotinas do time. Também implementamos ajustes decorrentes de mapeamento de vulnerabilidades, incluindo melhorias na configuração de servidores em nuvem, consolidando uma base mais segura e alinhada às exigências regulatórias e de mercado.

**Somos feitos de encontros.
De mesas postas, de mãos que preparam,
de quem planta, de quem serve,
de quem cuida e de quem confia.**

*Aprendemos que crescer não é apenas expandir fronteiras, mas aprofundar raízes.
É fortalecer o que sustenta,
é escolher, todos os dias, fazer melhor.*

Queremos um futuro em que alimentação gere bem-estar, onde trabalho abra caminhos, onde eficiência caminhe junto com consciência, e onde cada decisão deixe um rastro de cuidado.

Seguiremos inovando sem perder a essência, diversificando sem diluir o propósito, avançando com coragem, mas sempre com responsabilidade.

**Nossos negócios estão a serviço de algo maior do que eles próprios.
Cada prato servido, cada espaço cuidado, cada produto na prateleira faz parte de uma construção que ultrapassa resultados e se transforma em legado.**

*O futuro que imaginamos já começou.
Ele nasce do que escolhemos fazer hoje.*

Família Costa (Carlos, Beatriz, Guilherme, Cecilia, Ricardo e Solange)

**GRUPO
RAÍZES**

ANEXOS

SOBRE O RELATÓRIO	78
ÍNDICE ODS	80
CONTEÚDO E SUMÁRIO GRI	82



SOBRE O RELATÓRIO

Este é o terceiro Relatório de Sustentabilidade do Grupo Raízes, em que apresentamos as principais práticas, avanços e compromissos relacionados à nossa atuação econômica, social, ambiental e de governança ao longo de 2025. A escolha de construir um relatório **com base nas Normas GRI (Global Reporting Initiative)** reforça nosso compromisso com a transparência, a consistência das informações e a prestação de contas aos nossos públicos de relacionamento.

O relato contempla as empresas controladas pela holding Raízes Participações Ltda., apresentadas ao mercado por meio da Cucinare, Quitanda, Quitanda Escolas, Quitanda Empresas e Coletiva. Dados ambientais e de funcionários relacionados à Quitanda Empresas são apresentados junto às informações reportadas da Quitanda Loja. O conteúdo deste relatório, bem como os temas materiais priorizados, foram acompanhados e aprovados pela alta gestão da empresa.

**Período coberto:**

1º de janeiro a 31 de dezembro de 2025

**Frequência:**

anual

**Ponto de contato:**

sustentabilidade@gruporaizes.com

MATERIALIDADE

A seleção dos conteúdos e indicadores reportados neste relatório foi orientada por nosso processo de materialidade, que considera os impactos do negócio e as expectativas dos nossos *stakeholders*. A definição dos públicos prioritários levou em conta o nível de envolvimento e influência de cada negócio e atividade, bem como nossa cadeia de valor.

Pesquisa on-line com sócios, funcionários, clientes, fornecedores, comunidade e especialistas em ESG.



Entrevistas em profundidade com sócios, lideranças, clientes, parceiros e especialistas.



Análise de mercado, incluindo referências setoriais, concorrentes e tendências ESG no segmento de alimentação.



Temas materiais e seus impactos



Desperdício de alimentos

Impactos ambientais e sociais relacionados às perdas e ao descarte de alimentos nas operações e na cadeia de suprimentos, com foco na redução e no aproveitamento integral.



Redução de resíduos plásticos

Impactos ambientais decorrentes da geração de resíduos plásticos nas operações e na cadeia de valor, priorizando redução, substituição e circularidade de materiais.



Uso responsável da água

Impactos ambientais associados ao consumo e à gestão de recursos hídricos nas operações próprias e em unidades operadas em clientes.



Combate às mudanças climáticas

Impactos ambientais relacionados às emissões de Gases de Efeito Estufa geradas nas operações e ao longo da cadeia de valor.



Cadeias produtivas sustentáveis

Impactos socioambientais associados à seleção, gestão e desenvolvimento de fornecedores na cadeia de suprimentos.



Cuidado com os funcionários

Impactos sociais relacionados às condições de trabalho, desenvolvimento profissional, saúde, segurança e direitos trabalhistas nas operações do Grupo.



Combate à fome

Impactos sociais relacionados à segurança alimentar nas comunidades onde o Grupo atua e na destinação de alimentos excedentes.



Diversidade, equidade e inclusão

Impactos sociais associados à promoção de direitos humanos, equidade e prevenção de discriminação nas relações de trabalho.



Promoção de hábitos alimentares saudáveis

Impactos sociais relacionados à qualidade nutricional, educação alimentar e bem-estar dos consumidores e alunos atendidos.



Boas práticas de governança

Impactos econômicos e sociais associados à ética, conformidade, gestão de riscos e transparência nas operações e na relação com *stakeholders*.



Divulgação de relatório ESG

Impactos relacionados à transparência e prestação de contas sobre desempenho e gestão de temas ESG.

ÍNDICE ODS

Confira os ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável) e suas metas com as quais buscamos contribuir.

	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. 2.4 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 melhorem progressivamente a qualidade da terra e do solo.	Menos desperdício de alimentos. página 28 a 32 Combate à fome. página 24 a 32 Cadeias produtivas responsáveis. página 41 a 45 Nutrição para as pessoas. página 36 a 40
	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.	Uso responsável da água. página 69 a 70
	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.	Uso de energia renovável. página 65, 66, 68
	Objetivo 8: Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno 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.	Desenvolvimento e bem-estar dos nossos times. página 51 a 53, 57 Empreendedorismo responsável na cadeia de fornecedores. página 41 a 45



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 reúso.

Uso integral e redução de desperdícios de alimentos.

página 28 a 32

Gestão eficiente da água e de resíduos.

página 59 a 62, 69 e 70



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.

Gestão, compensação e redução das emissões.

página 65 a 68



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.

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

Práticas de governança responsável, conduzindo negócios com ética e integridade.

página 73 a 75

CONTEÚDO E SUMÁRIO GRI

O Grupo Raízes relatou em conformidade com as Normas GRI para o período de 01/01/2025 a 31/12/2025.

CONTEÚDO		PÁGINA/INFORMAÇÃO	OMISSÃO		
			REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO
GRI 2: Conteúdos Gerais 2021					
2-1	Detalhes da organização	Grupo Raízes - Raízes Participações Ltda. é uma holding familiar.			
2-2	Entidades incluídas no relato de sustentabilidade da organização	78			
2-3	Período de relato, frequência e ponto de contato	78			
2-4	Reformulações de informações	Optamos em descontinuar o relato dos conteúdos GRI 201-2, 308-1, 401-2, 403-1, 403-5, 403-8, 403-10, 406-1 e 414-1, com o propósito de tornar este relatório mais coeso e objetivo.			
2-5	Verificação externa	Não houve verificação externa.			
2-6	Atividades, cadeia de valor e outras relações de negócios	15, 16			
2-7	Empregados	50			
2-8	Trabalhadores que não são empregados	50			
2-9	Estrutura de governança e sua composição	72, 73			
2-10	Nomeação e seleção para o mais alto órgão de governança		2-10	Não se aplica.	Não há Conselho Administrativo ou Consultivo instituído em 2025.
2-11	Presidente do mais alto órgão de governança		2-11	Não se aplica.	Não há Conselho Administrativo ou Consultivo instituído em 2025. O CEO da organização é sócio e membro da família fundadora.
2-12	Papel desempenhado pelo mais alto órgão de governança na supervisão da gestão dos impactos	72			
2-13	Delegação de responsabilidade pela gestão de impactos	72, 73			

CONTEÚDO		PÁGINA/INFORMAÇÃO	OMISSÃO		
			REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO
2-14	Papel desempenhado pelo mais alto órgão de governança no relato de sustentabilidade	78			
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		2-16	Restrições de confidencialidade.	Consideramos o número e o detalhamento da natureza de preocupações cruciais reportadas à alta gestão uma informação sensível e estratégica, por isso tratados apenas internamente.
2-17	Conhecimento coletivo do mais alto órgão de governança	74			
2-18	Avaliação do desempenho do mais alto órgão de governança	53 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	54			
2-20	Processo para determinação da remuneração	54			
2-21	Proporção da remuneração total anual		2-21	Restrições de confidencialidade.	Consideramos informações relacionadas à remuneração, dados estratégicos e confidenciais.
2-22	Declaração sobre estratégia de desenvolvimento sustentável	3, 4			
2-23	Compromissos de política	44, 54, 73, 75			
2-24	Incorporação de compromissos de política	73, 75			
2-25	Processos para reparar impactos negativos	40, 59 a 62, 66, 75			
2-26	Mecanismos para aconselhamento e apresentação de preocupações	75			

CONTEÚDO		PÁGINA/INFORMAÇÃO	OMISSÃO		
			REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO
2-27	Conformidade com leis e regulamentos	Em 2025, não foram registrados casos significativos de não conformidade com leis e regulamentos durante o período de relato.			
2-28	Participação em associações	22, 28, 74			
2-29	Abordagem para engajamento de <i>stakeholders</i>	34, 35, 44, 48, 75			
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	78			
3-2	Lista de temas materiais	79			
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 32, 36 a 45, 52 a 55, 57, 59 a 62, 65, 66, 69, 70, 72, 73, 75, 78			

TEMA MATERIAL: COMBATE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS					
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 23, 66			
GRI 302: Energia 2016					
302-1	Consumo de energia dentro da organização	68			
GRI 305: Emissões 2016					
305-1	Emissões diretas (Escopo 1) de Gases de Efeito Estufa (GEE)	67			
305-2	Emissões indiretas (Escopo 2) de Gases de Efeito Estufa (GEE) provenientes da aquisição de energia	67			
305-3	Outras emissões indiretas (Escopo 3) de Gases de Efeito Estufa (GEE)	67			
305-4	Intensidade de emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE)	67			

CONTEÚDO		PÁGINA/INFORMAÇÃO	OMISSÃO		
			REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO
TEMA MATERIAL: USO RESPONSÁVEL DA ÁGUA					
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 23, 69, 70			
GRI 303: Água e efluentes 2018					
303-3	Captação de água	69, 70			
TEMA MATERIAL: REDUÇÃO DE RESÍDUOS PLÁSTICOS/ DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS					
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 23, 59 a 62, 64			
306: Resíduos 2020					
306-1	Geração de resíduos e impactos significativos relacionados a resíduos	59 a 62			
306-3	Resíduos gerados	62			
306-4	Resíduos não destinados para disposição final	62			
306-5	Resíduos destinados para disposição final	62			
TEMA MATERIAL: CADEIAS PRODUTIVAS SUSTENTÁVEIS					
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 23, 41 a 45			
GRI 204: Práticas de compras 2016					
204-1	Proporção de gastos com fornecedores locais	43			
GRI 408: Trabalho infantil 2016					
408-1	Operações e fornecedores com risco significativo de casos de trabalho infantil	Em 2025, não foram constatados riscos significativos ou casos de trabalho infantil em nossas operações ou em fornecedores, com base no monitoramento e acompanhamento que realizamos.			
GRI 409: Trabalho forçado ou análogo ao escravo 2016					
409-1	Operações e fornecedores com risco significativo de casos de trabalho forçado ou análogo ao escravo	Em 2025, não foram constatados riscos significativos ou casos de trabalho forçado ou análogo ao escravo em nossas operações ou em fornecedores, com base no monitoramento e acompanhamento que realizamos.			

CONTEÚDO		PÁGINA/INFORMAÇÃO	OMISSÃO		
			REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO
TEMA MATERIAL: CUIDADO COM OS FUNCIONÁRIOS					
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 23, 52, 53, 57			
GRI 403: Saúde e segurança do trabalho 2018					
403-2	Identificação de periculosidade, avaliação de riscos e investigação de incidentes	57			
403-9	Acidentes de trabalho	57			
GRI 404: Capacitação e Educação 2016					
404-1	Média de horas de capacitação por ano, por empregado	51			
404-2	Programas para o aperfeiçoamento de competências dos empregados e de assistência para transição de carreira	52, 53			
404-3	Percentual de empregados que recebem avaliações regulares de desempenho e de desenvolvimento de carreira	51			
TEMA MATERIAL: DIVERSIDADE, EQUIDADE E INCLUSÃO					
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 23, 54, 55			
GRI 405: Diversidade e igualdade de oportunidades 2016					
405-1	Diversidade em órgãos de governança e empregados	56	405-1.a	Não se aplica.	Não há Conselho Administrativo ou Consultivo instituído em 2025.
TEMA MATERIAL: COMBATE À FOME					
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 23, 24 a 32			
GRI 413: Comunidades Locais 2016					
413-1	Operações com engajamento, avaliações de impacto e programas de desenvolvimento voltados à comunidade local	24			
TEMA MATERIAL: PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS					
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 23, 36 a 40			
GRI 416: Saúde e segurança do consumidor 2016					

CONTEÚDO		PÁGINA/INFORMAÇÃO	OMISSÃO		
			REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO
416-1	Avaliação dos impactos na saúde e segurança causados por categorias de produtos e serviços	37, 39, 40	416-1	Informação indisponível.	<i>Mantemos processos estruturados para garantir o manuseio adequado e a segurança dos alimentos preparados e servidos em nossas operações, com protocolos de boas práticas, treinamentos e acompanhamento da área de Qualidade. No entanto, não realizamos a mensuração formal do percentual de itens avaliados, embora as diretrizes de segurança dos alimentos estejam incorporadas às rotinas e padrões operacionais de todas as nossas unidades.</i>
GRI 417: Marketing e Rotulagem 2016					
417-1	Requisitos para informações e rotulagem de produtos e serviços	37 Nos negócios de alimentação preparada (Cucinare e Quitanda Escolas), não há comercialização direta de produtos embalados com rotulagem ao consumidor final. Ainda assim, asseguramos o cumprimento integral das exigências legais relacionadas à informação sobre alimentos, por meio do controle de ingredientes, comunicação de alergênicos e atendimento às normas sanitárias aplicáveis.			

TEMA MATERIAL: BOAS PRÁTICAS DE GOVERNANÇA					
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 23, 72, 73, 75			
GRI 2: Conteúdo Gerais 2021					
2-9	Estrutura de governança e sua composição	72, 73			
2-23	Compromissos de política	44, 54, 73, 75			
2-24	Incorporação de compromissos de política	73, 75			
2-25	Processos para reparar impactos negativos	40, 59 a 62, 66, 75			
2-26	Mecanismos para aconselhamento e apresentação de preocupações	75			

CONTEÚDO		PÁGINA/INFORMAÇÃO	OMISSÃO		
			REQUISITO OMITIDO	MOTIVO	EXPLICAÇÃO
TEMA MATERIAL: DIVULGAÇÃO DE RELATÓRIOS ESG					
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 23, 78			
GRI 2: Conteúdo Gerais 2021					
2-2	Entidades incluídas no relato de sustentabilidade da organização	78			
2-3	Período de relato, frequência e ponto de contato	78			
2-4	Reformulações de informações	Optamos em descontinuar o relato dos conteúdos GRI 201-2, 308-1, 401-2, 403-1, 403-5, 403-8, 403-10, 406-1 e 414-1, com o propósito de tornar este relatório mais coeso e objetivo.			
GRI 3: Definição de Temas Materiais 2021					
3-2	Lista de temas materiais	79			
3-3	Gestão dos temas materiais	18 a 32, 36 a 45, 52 a 55, 57, 59 a 62, 65, 66, 69, 70, 72, 73, 75, 78			

GRUPO RAÍZES

Coordenação geral

Grupo Raízes – Liderança Sênior, times de Sustentabilidade e Marketing

Levantamento de informações

Time Grupo Raízes

Imagens

Acervo Grupo Raízes

Consultoria GRI, redação e diagramação

Pupa - Comunicação, Educação & Gestão em Sustentabilidade

