

A photograph of three people standing in front of a large building with a green facade. On the left, a man wears a straw hat and a dark blue polo shirt. In the center, a woman wears a white hijab, red earmuffs, a white long-sleeved shirt with a 'Sulvia' logo, and blue gloves. On the right, a woman with blonde hair wears a dark blue polo shirt with a 'master' logo. The building behind them has a large 'master' logo in blue on a green background.

master

RELATÓRIO ANUAL 2020

The Master logo, featuring a stylized green swoosh above the word 'master' in a bold, green, sans-serif font.

master

A Master é uma empresa de alimentos que tem na sua essência a herança do agronegócio e faz desta vocação sua premissa para produzir alimentos de qualidade. Aqui, você vai conhecer um pouco mais da nossa história e atuação.







EM 2020, DESAFIOS E SUPERAÇÃO!

O ano de 2020 estará para sempre na lembrança de todos nós, por motivos muito fortes: os desafios impostos pela Covid-19; o afastamento e perda de pessoas queridas; as incertezas que foram impostas e vividas; as perdas econômicas e, por fim, as transformações no agronegócio.

Nunca antes estivemos tão à mercê de um inimigo invisível, mas presente e traiçoeiro, a nos forçar mudanças impensáveis e jamais vistas. Este cenário desconhecido trouxe impactos no agronegócio. Mesmo assim não nos deixamos abater, porque sabíamos que juntos venceríamos as incertezas e, com coragem e determinação, poderíamos sair mais fortes.

Assim, investimos, intensificamos cuidados, medidas de proteção e segurança garantindo a saúde de nossos colaboradores, parceiros e das comunidades onde estamos inseridos. Este posicionamento nos permitiu seguir produzindo alimentos de qualidade para a mesa de milhões de consumidores.

Mais do que isso, fez com que continuássemos com o nosso projeto de expansão, aumentando a capilaridade e atuação da Master no Brasil e no exterior. Neste sentido, a grande novidade foi o início das obras de ampliação de nossas duas unidades produtivas, Cetrevi e Monte Bérico, localizadas em Videira, no meio-oeste de Santa Catarina.

Ambas ganharam incrementos significativos em suas estruturas que, além de contar com equipamentos modernos, sustentáveis e de última geração para a captação da produção, são capazes de processar proteína suína em grande escala, nos posicionando em outro patamar produtivo, com mais volume e uma cadeia de produção verticalizada.

Neste cenário, de mudanças e muitos desafios, a Master e seus colaboradores sabiam que precisavam continuar produzindo aquilo que não poderíamos deixar de dispor: o sagrado alimento do dia a dia. Mais do que continuar produzindo, seguimos nossa caminhada de crescimento, oferecendo novas oportunidades para as pessoas e para as comunidades.

Um passo muito importante para a consolidação da Master como empresa de alimentos, que ganha cada vez mais mercado consumidor, tendo os valores do campo com uma de suas principais características – e que a diferencia no segmento. Com sua capacidade ampliada, em 2021 a Master gerará mais de 800 novos postos de trabalho diretos.

Junto com eles, centenas de outras ações indiretas serão fomentadas, dando suporte ao desenvolvimento sócio-econômico das regiões, gerando novas oportunidades, emprego e renda. Por tudo isso, é gratificante ver nossa equipe cumprindo a missão de produzir alimentos com qualidade, sabor e confiança, sustentados pelos valores do campo.

Neste anuário, você vai acompanhar detalhadamente todos os desafios que tivemos em 2020, conhecer mais sobre a nossa empresa, o nosso jeito de trabalhar e produzir, amparando ações no sentido de promover o crescimento, estimular o desenvolvimento e acreditar nas pessoas.

Por fim, um agradecimento a todos aqueles que nos ajudam a trilhar esse caminho, mas, em especial aos nossos colaboradores, produtores e parceiros de negócio. Encarar, com sucesso, o desafio de alimentar mais de 7 milhões de consumidores todos os dias, só é possível com o comprometimento e determinação dessas pessoas.



----- **Mario Faccin**
CEO da Master



SUMÁRIO

CAPÍTULO 1:

Somos uma empresa de alimentos

- Conheça a Master.....	07
- Ideologia.....	10
- Atuação até dezembro/2020.....	11
- Sistema de Gestão Master	12
- Parcerias de valor	13
- Desenvolvimento nas comunidades.....	14
- Compromisso com o meio ambiente.....	15
- Nossa cadeia produtiva.....	16

CAPÍTULO 2:

Sulita, a nossa marca Irresistível

- Master na mesa.....	20
- Qualidade e Inovação.....	21
- Nossas linhas de produtos.....	22
- Relacionamento com os clientes.....	23
- Lançamento da Sulita.....	24
- Nossa presença no mercado.....	25

CAPÍTULO 3:

Mantivemos a operação e cuidamos das pessoas

- Frente à pandemia, nos superamos.....	28
- Ações desencadeadas pela Master.....	29
- O que fizemos.....	30
- Liderança presente e engajada.....	31
- Fizemos algo a mais.....	32
- Propósito transformado em resultados.....	33

CAPÍTULO 4:

Trabalhar aqui faz crescer

- As pessoas em primeiro lugar.....	36
- Cada pessoa é única e todas importam.....	37
- Programa de oportunidades internas.....	38
- A vida e a segurança acima de tudo.....	39
- Desenvolvimento de lideranças e talentos internos.....	40
- O maior PLR da história.....	41

CAPÍTULO 5:

Geramos Oportunidades

- Nossos resultados.....	44
- Principais conquistas de 2020.....	46
- Investimento em expansão.....	47
- Visão de futuro.....	48

CONHEÇA A MASTER



Nossa empresa é a realização de um sonho. A consolidação de um desejo que nasceu do propósito de alimentar as pessoas com os valores do campo, porque é lá que estão a confiança, a produtividade e o sabor da comida boa de verdade.

Fundada em 1994, na cidade de Videira, no meio-oeste de Santa Catarina, numa região conhecida nacionalmente por ter originado as maiores agroindústrias do País, a Master aproveitou esta vocação para se consolidar, ao longo dos seus 27 anos de história.

Inicialmente, sua atuação estava restrita à produção de suínos, setor no qual sempre se destacou pela qualidade de seus plantéis e pela tecnologia empregada no melhoramento genético e aperfeiçoamento dos animais.

Na sua estrutura, sete granjas que, juntas, perfazem uma capacidade de alojamento total de 35 mil matrizes e produção anual superior a um milhão de leitões, três fábricas de ração e parceria com mais de 300 famílias produtoras rurais.

O tempo mostrou que a proteína suína poderia ser processada pela Master e disponibilizada aos consumidores, reunindo características importantes, como a simplicidade do sabor do campo e o esmero na elaboração de produtos irresistíveis.

Assim nasceu a Sulita, em 2010. A marca veio consolidar o processo de verticalização, com processamento de alimentos que, hoje, compõem um mix de mais de 140 produtos, divididos em linhas e categorias que atendem a vários mercados, em duas unidades..

Este novo posicionamento ofereceu à Master um cenário mais amplo e, desde então, ela voltou suas

ações no sentido de consolidar-se como produtora de alimentos, embasando sua confiabilidade em quase três décadas de atuação.

Hoje, somos uma das maiores empresas verticalizadas produtora de suínos do Brasil e produzimos alimentos de qualidade para consumidores daqui e de outros países para os quais exportamos.

Para mover tudo isso, contamos com a força de trabalho de 1.032 colaboradores, que são continuamente valorizados e capacitados para atuarem em várias frentes, levando adiante aquele que ficou conhecido como modo Master de atuar.

Em 2021, este número vai se ampliar consideravelmente para absorver o crescimento na produção de alimentos. Nossas duas unidades industriais estão sendo ampliadas e mais de 800 novos postos serão criados.

Além disso, contamos com a parceria de 300 produtores rurais integrados, distribuídos em 28 municípios de Santa Catarina, que atuam sob nossas diretrizes, respeitando a peculiaridade familiar de seus negócios e a simplicidade do campo.

E do sonho, mantemos o firme propósito de ir adiante, enfrentando adversidades, investindo e acreditando. Por isso, usamos nossa herança no agronegócio para inovar cada vez mais como agroindústria, oferecendo proteína suína para mercados cada vez mais exigentes.

Qualidade, sabor e confiança, são os compromissos da Master, que ano após ano está mais presente na vida dos consumidores, sendo admirada e colocando na mesa o que ela faz de melhor: o sabor de comida boa, com aquele gostinho do campo.



SOMOS UMA EMPRESA DE ALIMENTOS

The background of the page is a close-up photograph of several appetizers on a wooden cutting board. Each appetizer consists of a small, round, light-green vegetable slice (likely cucumber) topped with a slice of cured meat (possibly salami or pepperoni), a small red cherry tomato, and a fresh green basil leaf. A white toothpick is inserted into the center of each appetizer. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the ingredients.

A Master quer, cada dia mais, oferecer aos consumidores alimentos que encantem à mesa e remetam às coisas do campo, que é justamente onde ela está e onde nasce tudo que ela produz. Transpor esse desejo e oferecer esta característica tão especial nos alimentos que produz, são seus diferenciais.

CAPÍTULO 1



NOSSA IDEOLOGIA

Para mantermos nossos ideais sempre alinhados e em consonância com os objetivos estratégicos e de atuação, a conduta da Master é guiada por preceitos e valores importantes, que estão embasados em seu posicionamento e são compartilhados com os colaboradores em todos os níveis. Além disso, são reforçados por meio dos procedimentos e de boas práticas em todas as etapas de produção da empresa.



NOSSO PROPÓSITO

Alimentar as pessoas com os valores do campo.



NOSSO NEGÓCIO

Proporcionar alimentos diferenciados e saborosos para todos os momentos da vida.



NOSSA MISSÃO

Proporcionar alimentos de qualidade guiados pelos valores do campo, gerando riquezas e oportunidades.



NOSSA VISÃO DE FUTURO

Ser referência nacional em proteína suína, com relevância internacional e resultados sustentáveis.



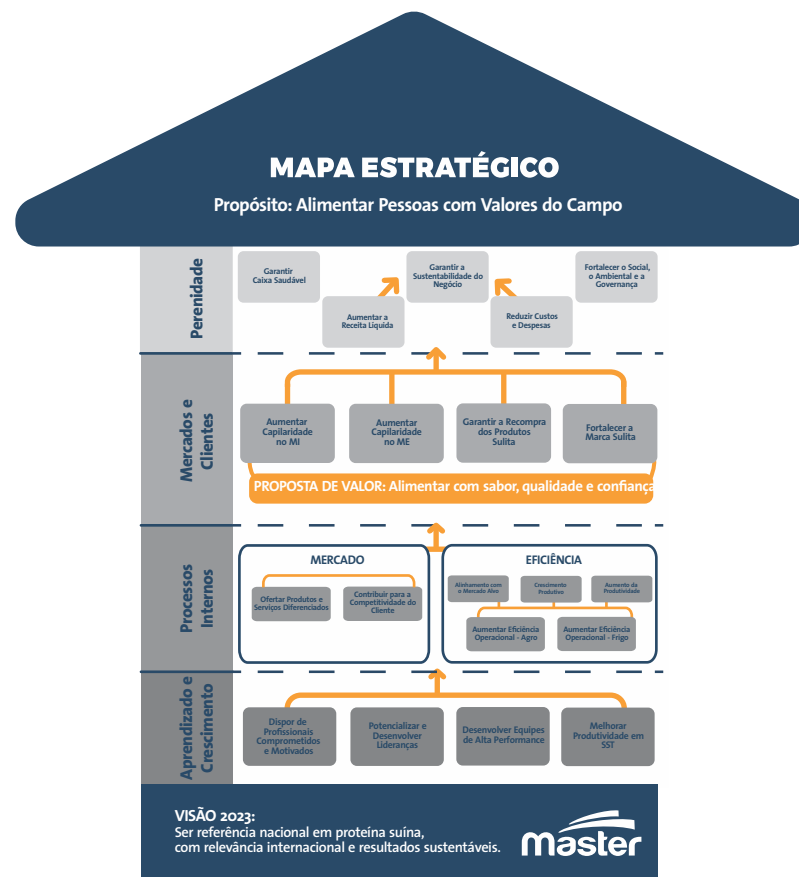
NOSSOS VALORES

- Ética e confiabilidade
- Orientada para pessoas e clientes
- Disciplina e simplicidade
- Sustentabilidade empresarial

ATUAÇÃO ATÉ DEZEMBRO/2020



SISTEMA DE GESTÃO MASTER



Padronizar processos, procedimentos e comportamentos é algo vital para empresas como a Master, que trabalha com alta escala produtiva, é diversa em sua localização e plural nas ações em busca da melhor performance. Daí a importância da padronização e do estabelecimento de um único jeito de produzir servindo de balizador para todas as esferas da empresa.

O Sistema de Gestão Master (SGM) atua neste sentido, unificando todas as áreas que compõem a estrutura organizacional da Master para que se chegue a um objetivo comum, integrando a estratégia, os processos e as pessoas em prol de resultados sustentáveis, que permitam a perenidade, sobrevivência e expansão da empresa. O SGM é,

portanto, um balizador de ações.

Suas diretrizes englobam o propósito, o negócio, nossa missão, a visão de futuro e os nossos valores, aliados à formulação estratégica do nosso posicionamento. Ele está em constante evolução, sendo melhorado e adaptado, mas mantendo como base o planejamento que é construído de forma participativa com diretoria e os gestores da Master. E todos os anos ele é revisado e atualizado.

Reuniões mensais, planos de ação e melhorias são discutidas com o propósito de gerar sinergia e promover resultados de alta performance, já que tudo é feito a partir de uma referência, que unifica e direciona todos para a efetivação do objetivo comum de rentabilizar o negócio.



PAPEL DA LIDERANÇA

Em todos os níveis elas devem estabelecer uma unidade de propósito e direcionamento, criando condições para que os colaboradores estejam engajados para alcançar os objetivos estabelecidos no mapa estratégico. Por isso, o líder deve usar o SGM como principal modelo na execução diária das atividades.



PARCERIAS DE VALOR

A nossa origem está baseada no campo, onde se inicia toda a cadeia produtiva. E, de lá, trazemos valores importantes como a simplicidade, o amor pelo agro e a tradição da comida boa de verdade, com sabor e qualidade.

Acreditamos que, hoje e sempre, o campo é um celeiro de boas práticas, formado por gente de valor, que faz da sua labuta diária uma construção de vida, com olhos fixos no futuro, sem esquecer da tradição.

Alçando mão desses conceitos, a Master estabelece uma relação muito próxima de seus parceiros integrados, baseada na confiança mútua e na construção de parcerias que vão além da simples produção de suínos.

Por isso, em 2020 a Master ampliou seu quadro e chegou à expressiva marca de 300 produtores integrados, que alocam sua experiência na produção de plantéis de qualidade, cada vez mais alinhados ao que o mercado exige.

Esta vocação de bem produzir vem de longa data. Remonta às famílias que formavam a primeira e segunda geração de imigrantes que chegaram em Santa Catarina com a missão de cultivar o solo e prosperar.

Habitualmente, as culturas de grãos e frutas foram sendo mescladas à pecuária, onde a produção de suínos ganhou lugar de destaque. Para aproveitar essa produção de animais, as agroindústrias estabeleceram novos horizontes.

Com o passar do tempo, o simples ato de criar e vender os animais se transformou em um bem montado sistema de integração, onde a indústria fornece, além do animal, ração, medicamentos, assistência técnica, acompanhamento e logística.

Assim, além de gerar renda, a empresa oferece oportunidades e contribui para a manutenção das atividades no campo. Neste sentido, somente em 2020, a Master distribuiu mais de R\$ 30 milhões na remuneração desta parceria.

Nos próximos dois anos, mais parcerias virão, com a criação de mais 100 mil novos espaços para dar suporte ao crescimento do sistema produtivo da Master.

APOIO IMPORTANTE

Para auxiliar e maximizar ainda mais os resultados, a Master oferece a seus produtores suporte, oportunidades e incentivos para reduzir custos, otimizar receitas, e melhorar continuamente a qualidade do suíno.

Em todas as etapas de produção, veterinários, zootecnistas, agrônomos, engenheiros e técnicos, estão presentes nas propriedades, oferecendo atendimento, esclarecendo dúvidas e trabalhando lado a lado para obtermos melhores resultados.



DESENVOLVIMENTO DAS COMUNIDADES NO ENTORNO

Ciente do seu papel enquanto fomentadora da economia local, fonte geradora de oportunidades e renda, a Master tem bem definida sua atuação nas comunidades onde está inserida. Composto por 28 municípios nos estados de Santa Catarina e Goiás, o entorno de suas plantas aponta desenvolvimento contínuo.

Isso ocorre porque ele é atingido pelos movimentos da empresa, seja na geração de emprego, no oferecimento de oportunidades ou em seu crescimento, que provoca retornos maiores às comunidades. Também são nas cidades do entorno onde reside a maioria dos colaboradores e onde estão as propriedades integradas de produção.

Esta posição referencial, também é determinante nas decisões da empresa, sejam elas de expansão, ou de estabelecimento de novas parcerias ou estratégias de relacionamento com as comunidades. Assim, contribui para uma sociedade mais justa, onde o trabalho é uma realidade constante e serve para alicerçar o presente e o futuro de todos que, de uma forma direta ou indireta, fazem parte da grande família Master.





CERTIFICAÇÃO AMBIENTAL

**ISO
14001**
AMBIENTAL

A Master completou, em 2020, a expressiva marca de dez anos como detentora da certificação ambiental ISO 14001:2015, demonstrando a sua preocupação com a preservação ambiental e com a produção sustentável. Esta certificação garante que toda produção está alinhada com os mais rígidos padrões de preservação e não causa impacto negativo em qualquer que seja seu processo produtivo.

Ela foi conquistada com planejamento estratégico que permite o desenvolvimento de uma estrutura para a proteção do meio ambiente, além de oferecer rápida resposta às mudanças das condições ambientais. A certificação contribuiu para fazer da Master uma referência em segurança alimentar, já que tem garantidas a qualidade nutricional e sanitária de toda a sua produção. Diferenciais importantes na fabricação de seus alimentos.



SISTRATES É REALIDADE

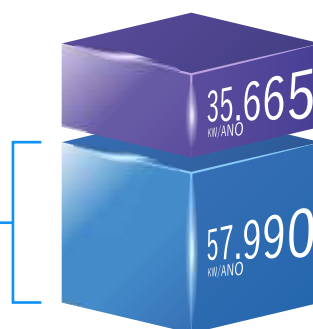
A Master deu uma importante mostra da sua contribuição para a preservação dos recursos naturais e do seu compromisso com a sustentabilidade com a pioneira implantação do Sistema de Tratamento de Efluentes da Suinocultura(SISTRATES), que é um processo de tratamento dos resíduos líquidos provenientes da criação de suínos nas granjas.

Com ele, existe a separação física de sólidos e, a partir daí, se inicia um processo de tratamento inovador e de grande eficiência, permitindo, inclusive, o reuso da água em atividades secundárias. O sistema é fruto de mais de uma década de pesquisa em parceria com a Embrapa, sendo a Master pioneira em sua implantação.

E, através dele, somente em 2020 geramos mais de 57 mil kilowatts de energia por mês, o equivalente a mais de 60% de todo o consumo do ano. Além disso, a Master saltou de uma média de 35.665 KW, em 2019, para 57.990 KW, confirmando seu compromisso com o meio ambiente.



2020
Com Sistrates



2019
Sem Sistrates



1 GRANJAS

Unidades próprias da Master, onde ocorre todo o processo de gestação e maternidade dos



NOSSA CADEIA PRODUTIVA

A Master é uma indústria de alimentos comprometida com a sustentabilidade ao longo de toda a sua cadeia. Detentora de ciclo completo, que compreende desde a genética até o processamento da proteína, assegura cuidados especiais com a qualidade em todos os seus processos, bem como de fornecedores e parceiros integrados. A empresa investe constantemente no aprimoramento da sua produção verticalizada e, por isso, mais completa.



8 PONTOS DE VENDA

Do pequeno mercado às grandes redes, os produtos **Sulita** estão presentes.



2 PARCEIROS INTEGRADOS

Divididas em unidades de creches e terminação, os suínos crescem nas granjas dos parceiros.



3 NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

A ração fornecida aos suínos é produzida em fábrica próprias para atender todas as necessidades do sistema produtivo.



4 TRANSPORTE

Realizamos logística de matéria-prima, distribuição de ração, transferência de animais e entrega de processados.



5 ABATE E PROCESSAMENTO

Transforma a proteína suína em produtos irresistíveis, seguindo rigoroso padrão de qualidade.



6 ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

Um sistema especializado para armazenamento e distribuição adequada dos produtos, garantido sua qualidade.



7 MERCADOS INTERNOS E EXTERNOS

Com estrutura enxuta, mas eficiente, produzimos alimentos que atendem aos mercados interno e externo.





A Master transforma proteína suína em produtos de qualidade para a mesa dos consumidores desde 2010, com um mix prático e variado da marca Sulita, que é irresistível!

SULITA, A NOSSA MARCA IRRESISTÍVEL





CAPÍTULO 2



MASTER NA MESA

A verticalização na produção da Master permitiu que ela se transformasse em uma empresa de alimentos. Este marco foi iniciado no ano de 2010, com a aquisição de uma planta de processamento de alimentos e, a partir daí, a empresa ingressou diretamente no mercado consumidor através da marca Sulita, que produz alimentos de qualidade para a mesa dos brasileiros e de consumidores de 12 países para os quais são exportados.

Atendendo aos mais rígidos padrões de qualidade, alçando mão de profissionais gabaritados e utilizando a expertise na produção de alimentos processados – por estar inserida em uma região tradicionalíssima e que deu origem às maiores agroindústrias do País – a Master disponibiliza um portfólio composto por mais de 140 produtos, que chegam à gôndola oferecendo praticidade e confiança.

Esses alimentos são fabricados em consonância com um dos mais importantes princípios da empresa, que é usar os valores do campo para produzir com qualidade e segurança alimentar. São linhas de produtos de excelência, nutritivos, que encantam os consumidores e estão em constante atualização, acompanhando as tendências de mercado, com o sabor irresistível dos produtos Sulita.

Para fazer frente a um mercado dinâmico, ditado pelas tendências de consumo que priorizam a praticidade e alto grau nutricional, com baixos teores de gordura e embalagens práticas, a Master investe constantemente na atualização de suas plantas processadoras e linhas produtivas, modernizando embalagens, oferecendo novos produtos e experiências gastronômicas únicas, com sabor da comida boa de verdade.



QUALIDADE E INOVAÇÃO



Com olhos voltados para o consumidor, a inovação é constante, atuando fortemente no aprimoramento de pessoas, processos e em pesquisa e desenvolvimento de produtos, além da promoção deles através de campanhas de divulgações.

Em 2020, a Master ampliou sua comunicação com o público, incrementando a participação em redes sociais, estreitando os canais para acompanhar uma tendência mundial irresistível, estando mais próximo e contribuindo no dia a dia dos consumidores.

A página da marca Sulita na internet (www.sulita.com.br) foi completamente revitalizada, está mais interativa. Nele, estão valorizadas suas linhas de produção bem como um blog acoplado, gerando informações para os usuários. No Youtube, novas receitas passaram a fazer parte da rotina.



EMBALAGENS MODERNAS

A Sulita iniciou um processo de modernização de suas embalagens, que agora estão mais chamativas e atraentes para os consumidores. Algumas delas ganharam um QR CODE que, ao ser acessado direciona para uma página de receitas, promovendo a interação com os consumidores e oferecendo novas possibilidades gastronômicas para eles.

NOSSAS LINHAS DE PRODUTOS

A Sulita tem a versatilidade que o consumidor procura e, por isso, oferece quatro linhas específicas de produtos. Todos, com aquele gostinho irresistível da comida boa de verdade, com sabor do campo.

DIA A DIA

Produtos porcionados, com cortes variados, em tamanhos adequados para famílias atuais e já temperados que trazem praticidade, facilitando o preparo de lanches e refeições no dia a dia, sem perder o sabor irresistível Sulita.

GOURMET E PREMIUM

As linhas Gourmet e Premium da Sulita é formada por produtos diferenciados, elaborados com cortes especiais, alguns deles exclusivos, padronizados e temperados com seletas especiarias, para paladares exigentes.

DELÍCIAS TRADICIONAIS

Produzida com o cuidado especial de quem tem tradição no assunto, essa é uma linha de produtos embutidos, curados e defumados naturalmente, resultando em produtos com sabor marcante, que pronto para o consumo, oferece além de sabor, praticidade e versatilidade.

É SÓ ALEGRIA

Linha com ótimas opções de linguiças frescas, cortes in natura e temperados com sabor especial, que tornam momentos simples em verdadeiras comemorações. A Linha Festa, sazonalmente evidenciada em período de festas de final de ano, é um de seus destaques.





RELACIONAMENTO COM OS CLIENTES

A Master sempre manteve estreito o elo de relacionamento com seus clientes, definindo junto com eles as melhores práticas de mercado, atendendo suas demandas e, principalmente, oferecendo produtos de qualidade que, por suas empresas, chegam às gôndolas e encantam à mesa dos consumidores.

Em 2020, a interação se modificou, tornando-se mais virtual, por conta da pandemia da COVID-19 e, para dar conta dessa mudança, a confiança construída ao longo dos anos foi um fator positivo, que facilitou a adaptação e, principalmente, garantiu a continuidade das parcerias que, para a Master, são tão importantes.

Além de ser fortalecido, o relacionamento com os clientes se estreitou, visto que a Sulita ampliou significativamente seu portfólio de produtos, ofereceu novidades que vieram ao encontro do anseio dos consumidores e incrementou a sua participação nos pontos de venda, com ações pontuais de grande repercussão.

Junto ao Mercado Externo, aplicou-se a mesma realidade, com o diferencial de que, em 2020, a Sulita tornou-se ainda mais conhecida lá fora. Isso foi resultado de ações pontuais, desenvolvidas com parceiros intermediadores que ampliaram seus pedidos e fizeram com que as exportações sofressem um salto considerável e chegassem a 12 países.



SULITA FAZ LANÇAMENTOS

Nas últimas duas décadas, a proteína suína ganhou lugar de destaque entre os consumidores, pelas suas características nutricionais, baixos teores de gordura, saudabilidade e versatilidade. Alie-se a esses fatores, o desenvolvimento de pratos cada vez mais saborosos e elaborados, tendo a carne suína na sua base.

Estas características contribuíram para que, durante o ano atípico de 2020, quando as pessoas ficaram mais tempo em casa, pudessem experimentar novas descobertas gastronômicas. Fatores como ser comparada à carne branca e o seu custo mais acessível, também alavancaram o consumo.

Neste fluxo, a Sulita vislumbrou oportunidades, que foram aproveitadas com a ampliação na oferta de produtos práticos e versáteis em sua composição. Como conta com portfólio extenso, os produtos da marca encontram lugar em todo tipo de refeição e atendem perfeitamente o anseio de quem procura alimentos de qualidade.

Esse mercado consumidor prima por

diferenciais que a Sulita atende, como cortes especiais, já temperados, saborosos, frescos, tenros e que passam por processos artesanais – como defumação natural e marinada – em sua composição, garantindo que o sabor do campo estará na mesa. Além das porções serem adequadas para famílias atuais, com menos integrantes.

Além disso, a Sulita promoveu, no período, o lançamento de novidades que agradaram ao mercado. Um exemplo foi a linha Seleção Premium, composta por três cortes exclusivos – maminha, contra-filé e panceta italiana – que deixou as refeições ainda mais saborosas, com gostinho da comida boa de verdade.

Na linha de Defumados, foram lançados o bacon em pedaço e bacon especial de paleta e pernil, que ofereceram possibilidades de novas experiências na cozinha. Por fim, a Sulita iniciou o desenvolvimento de produtos que em breve chegarão ao mercado, com a garantia de qualidade Master/Sulita.





NOSSA PRESENÇA NO MERCADO



Com produtos de qualidade, estratégias bem definidas e ampliando sua produção, a Master garantiu crescimento na sua presença de mercado, fazendo com que seu mix chegasse a maior número nos pontos de venda, bem como ampliasse a sua área de atuação nos Mercados Interno e Externo.

Em 2020, sua presença em Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro foi destaque e apresentou significativo crescimento. Além disso, a empresa reforçou exportações para Argentina, Azerbaijão, Chile, Costa do Marfim, Emirados Árabes, Hong Kong, Nepal, República Geórgia, Coreia do Sul, República Abkasia, Tailândia e Uruguai.



MANTIVEMOS A OPERAÇÃO E CUIDAMOS **DAS PESSOAS**



A Master não poderia deixar de oferecer aos seus consumidores o sagrado alimento. Para isso, mudou procedimentos, estabeleceu normas de segurança protetivas rigorosas para uma situação até então desconhecida e continuou produzindo com qualidade e segurança, garantindo aos seus colaboradores um ambiente com o menor risco possível de contaminação pela COVID-19.



CAPÍTULO 3

FRENTE À PANDEMIA, NOS SUPERAMOS!

O dia 26 de fevereiro de 2020 caiu numa quarta-feira. Um dia comum do calendário que recém se iniciava, não fosse ele ficar marcado com o dia do primeiro caso confirmado de COVID-19 no Brasil. Deste momento em diante a pandemia nos obrigou a rever conceitos e a viver de forma diferente.

O desafio era continuar e se proteger de algo até então desconhecido, que estava apenas nos grandes centros mas, aos poucos, chegou a todos os cantos do Brasil. A pergunta insistente era: como viver numa normalidade adversa, onde a ameaça invisível do vírus assombrava? Não havia resposta, mas muito precisava ser feito para que, ao menos em parte, a vida continuasse dentro de uma normalidade diversa.

A Master, desde muito cedo sabia do seu compromisso para continuar produzindo o sagrado alimento para a mesa de consumidores aqui e no mundo. Ela não poderia deixar de dispor aquilo que sempre fez com grande comprometimento: o sagrado alimento do dia a dia. Por isso, tomou providências rápidas e eficientes no sentido de, prioritariamente, garantir a saúde dos seus colaboradores, que precisavam estar à frente das linhas produtivas.

Para que isso acontecesse, adotou um rígido

protocolo de controle e prevenção da COVID-19 em todas as suas unidades. O objetivo era claro: **proteger a saúde das pessoas e continuar produzindo alimentos em um momento tão desafiador.** As informações eram parcas e guiavam para o desconhecido, mas era preciso ter atitude para manter as operações, seja nas granjas, nas fábricas de rações ou nas indústrias processadoras da Master.

A empresa então adotou como protocolo o que norteava a portaria emitida pelo Ministério da Economia, cujas normas iriam vigorar em todo o País. A partir desta normativa, a empresa criou um Comitê de Gestão de Crise, que elaborou o Plano de Contingência da Master na Prevenção ao Contágio pelo Coronavírus. O documento norteou ações, procedimentos e a conduta de todos colaboradores diante da pandemia.

Além dele, centenas de ações foram desencadeadas no sentido de proteger a vida e, ao mesmo tempo, garantir alimentos para a população. Um desafio para a Master que, em poucos dias se organizou e enfrentou a maior crise sanitária de sua história. Ao longo de 2020, os procedimentos de segurança foram se ajustando e se aperfeiçoando, para dar cada vez mais segurança, além de proteger vidas.





AÇÕES REALIZADAS

GRUPO DE RISCO:

Afastamento de todos os colaboradores que se encaixam nos grupos de risco.

COLABORADORES COM SINTOMAS:

Acompanhamento médico de positivados. Em todos casos, benefícios foram garantidos, assim como assistência e acompanhamento integral da empresa.

SENSIBILIZAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO:

A área de Recursos Humanos, o Comitê de Gestão de Crise e as lideranças, mantiveram orientados colaboradores sobre a COVID-19, sobre medidas adotadas e formas de prevenção.

TRANSPORTE:

Veículos de transporte dos colaboradores passaram receber higienização e desinfecção no intervalo das viagens, além de demarcação de lugares com ocupação máxima de 50%.

TEMPERATURA E HIGIENIZAÇÃO:

Aferição da temperatura de todas as pessoas e disponibilidade de álcool gel em locais estratégicos. A empresa também intensificou a campanha de vacinação contra a gripe H1N1 para os colaboradores e reforçou as práticas de higienização.

HIGIENIZAÇÃO:

Desinfecção das instalações e adoção de pedilúvios.

DISTANCIAMENTO:

Aplicação de regras e sinalização ostensiva para coibir a aglomeração e promover o distanciamento seguro entre colaboradores. Demarcação e espaçamento com controle de acesso.

ADEQUAÇÕES EM REFEITÓRIOS:

Criação de novas rotinas e horários alternados, implantação de regras de distanciamento, instalação de divisórias e sinalizações visuais.

MÁSCARA:

Uso obrigatório de máscaras em todas as áreas da empresa e no transporte de pessoas.

AÇÕES PREVENTIVAS:

Com objetivo de aumentar a imunidade das pessoas, foi efetivada uma Campanha de Prevenção, com destaque para cuidados com a saúde e práticas de como manter a imunidade alta.

RESTRIÇÕES:

Restrição de acesso e visitas às unidades da empresa.

REUNIÕES:

Suspensão de reuniões presenciais e protocolo rígido para realização de viagens.

HOME OFFICE:

Implantação da modalidade de trabalho em home Office para colaboradores das áreas administrativas.

CHECKLIST:

Conferência de ações relacionadas à pandemia para garantir a execução de todos os protocolos instituídos.





O QUE FIZEMOS?

Desenvolvemos uma série de ações para garantir a saúde dos nossos colaboradores. Atuamos fortemente na prevenção e no repasse de informações para eles e suas respectivas famílias. Ao mesmo tempo, atuamos para manter a produção de alimentos para a população, de forma segura.

MAPEAMENTO DE SAÚDE

Realizamos um mapeamento completo da saúde dos nossos colaboradores com o objetivo de conhecer o estado de saúde através de uma ferramenta de auto-avaliação. Com ela, atingimos o equivalente a mais de 80% da nossa força de trabalho, o que serviu de base para instituir demais programas de prevenção.

MÉDICO CUIDADOR

Adicionalmente, a empresa contratou consultoria médica e criou o programa Médico Cuidador, que realizou trabalho especializado e individualizado com colaboradores e seus familiares. O objetivo era cuidar e acompanhar todos que apresentam sintomas relacionados à infecção pela COVID-19. Um cuidado que foi além da saúde física, oportunizando segurança e tranquilidade em um momento tão difícil.





LIDERANÇA PRESENTE E ENGAJADA

A liderança da Master se fez presente de diversas formas no contexto de enfrentamento da pandemia da COVID-19. Em especial, ela utilizou a ferramenta de diálogo estruturado com seus times, de forma individualizada. Neste momento com o líder, o colaborador compartilhou sua percepção e entendimento sobre a pandemia, ao mesmo tempo que o líder mostrou ações que a Master estava realizando.

Assim, a Master atingiu 94,13% de seus colaboradores e efetivou uma ação de ouvidoria, com olhar para o ser humano. Minimizou a ansiedade e as angústias dos colaboradores, que foram ouvidos pela liderança – que assumiu papel acolhedor e informativo junto a seus colaboradores. A prática serviu para acalmar e acolher, num momento tão delicado.



FIZEMOS ALGO A MAIS



O ano de 2020 nos provocou a fazer contribuições para além do contexto de nossa empresa. Assim, promovemos campanhas de doações, contribuimos com instituições e fortalecemos o vínculo nas comunidades onde a Master atua, além de cumprir importante papel social.

O QUE DOAMOS:

- Doação de respiradores para Hospital Divino Salvador, de Videira(SC) e Hospital de Papanduva(SC).
- Auxílio financeiro para compras de EPI's, luvas e aventais para profissionais da saúde dos hospitais e testes para COVID-19.
- Parceria com as Prefeituras de Videira(SC) e Papanduva(SC), através de doação de carne suína para compor a cesta básica de famílias carentes.



PROPÓSITO TRANSFORMADO EM RESULTADOS

Tudo o que vivemos juntos perante a pandemia da COVID-19, serviu para nos fortalecer e fazer com que atingíssemos resultados mesmo com tanta adversidade.

Isso mostra a nossa força e deixa claro que, quando nos unimos e nos firmamos no mesmo propósito de alimentar as pessoas com os valores do campo, os resultados são sempre positivos.

É assim que mantemos e damos continuidade às nossas operações, alimentando as pessoas, atuando junto às comunidades e preservando a vida daqueles que caminham junto com a Master e são o nosso maior patrimônio!





TRABALHAR AQUI NOS FAZ CRESCER

A Master oferece mais que oportunidades, possibilitando o desenvolvimento de profissionais em várias áreas, com valorização e reconhecimento. A empresa está em expansão, ampliando suas unidades e oferecendo colocações em várias áreas de atuação. Além de formar bons profissionais, também formamos bons cidadãos para, juntos, contribuir para um Brasil melhor!

CAPÍTULO 4





AS PESSOAS, EM PRIMEIRO LUGAR

“Produzir alimentos
de qualidade, com os
valores do campo”

O semblante de cada um dos nossos mais de mil colaboradores carrega um orgulho muito grande de tudo que construímos juntos, até aqui, em 27 anos de história. Alguns deles estão conosco desde o início dessa jornada, testemunhando nossa evolução e comemorando conosco cada etapa vencida.

Outros chegaram há poucos dias, mas, já incorporaram o jeito Master de ser – um sentimento reconhecidamente atribuído aqueles que passam a fazer parte da nossa força de trabalho. Todos, entretanto, têm em comum o amor pela nossa empresa e a oportunidade de construir uma carreira profissional sólida, em qualquer área que atue.

Faz parte da nossa essência contar sempre com colaboradores felizes e motivados, engajados no mesmo objetivo: produzir alimentos de qualidade, com os valores do campo. Mais do que isso, está entre nossos valores cuidar das pessoas e investir nelas para que, juntos, possamos enfrentar os desafios diários.

Valorizamos nossos colaboradores, oferecemos um ambiente de trabalho sadio e seguro, proporcionamos desenvolvimento profissional, sempre investindo na qualidade de vida no trabalho. Mantemos programas e benefícios constantes que fazem a diferença para eles e suas famílias.

Em 2020, por exemplo, investimos quase R\$ 4 milhões em benefícios alimentícios e aplicamos cerca de R\$ 2,3 milhões em transporte daqueles que, todos os dias, chegam às nossas unidades para trabalhar com rigor apaixonado. Por fim, aplicamos R\$ 2,8 milhões em serviços de saúde e segurança para nossos colaboradores.



CADA PESSOA É ÚNICA E TODAS IMPORTAM

Na Master, geramos oportunidades para colaboradores que fazem da vocação de produzir alimentos uma premissa de vida. Eles encontram na empresa a oportunidade de desenvolver uma carreira sólida, embasada no crescimento profissional e aproveitamento de oportunidades.

Por isso promovemos a movimentação constante da nossa força de trabalho, oferecendo possibilidades e incentivando a ampliação do conhecimento. É assim que alçamos novos degraus e acumulamos conquistas em suas carreiras, dentro da nossa empresa – o que é motivo de satisfação.

Em todas as áreas, estimulamos o saber e provocamos a participação ativa de nossos colaboradores. Aprendemos sempre e nos reinventamos a cada nova etapa. Superamos nossos desafios e crescemos constantemente em produtividade e tamanho. Mas, principalmente, conquistamos juntos! Essa é nossa marca registrada.



QUADRO EFETIVO EM 2020

**Colaboradores
diretos**

1032



302

**na Agropecuária,
Granjas e Fábricas
de Ração**

**nas Indústrias
de processamento**

667



66

**na Área
Administrativa**



PROGRAMA DE OPORTUNIDADES INTERNAS

A Master sabe que a melhor maneira de formar novos talentos é dar a eles a possibilidade de crescer e se desenvolver internamente. Por isso, com o objetivo de valorizar os profissionais potencialmente qualificados, nas suas várias áreas de atuação e usando movimentações internas para melhor alocá-los, em 2020 efetivamos o Programa de Oportunidades Internas, que foi responsável por 30%

da ocupação das vagas oferecidas.

Trata-se de uma modalidade de recrutamento interno que veio preencher uma lacuna identificada por meio da Pesquisa de Clima realizada em 2019. Uma maneira eficaz de aproveitar os talentos internos e que serve, também, como fonte de retenção de mão-de-obra e para construção de carreira profissional na Master.





A VIDA E A SEGURANÇA ACIMA DE TUDO

A garantia da vida e de um ambiente de trabalho sadio e seguro se mostra em várias ações desenvolvidas pela Master, que conta com um programa de Saúde e Segurança bem definido. Ele chega aos colaboradores por meio de campanhas internas permanentes e na padronização de procedimentos e atividades que envolvem algum grau de risco.

Este posicionamento muito forte fez com que se disseminasse por toda a empresa a cultura do comportamento seguro, assimilada e cumprida à risca todos os dias, porque sempre primamos pela saúde e segurança dos nossos colaboradores.

Em 2020 foram registrados dois acidentes de trabalho com afastamento em todas as unidades da empresa, com distanciamento temporal entre eles e baixa gravidade. A meta perseguida, entretanto, é zero acidente, em qualquer nível. Atingimos um Índice de Segurança no Trabalho (IST) de 3,88%.

Este resultado mantém a Master dentro do índice das melhores práticas de Saúde e Segurança no Trabalho (SST) registra das por empresas diversas, que são referência mundial. Em absenteísmo, registramos índice abaixo de 3% num ano de pandemia e incertezas.

Isso mostra o comprometimento dos nossos colaboradores, na manutenção das nossas operações.

“Sempre primamos pela
saúde e segurança dos
nossos colaboradores.”





DESENVOLVIMENTO DE LIDERANÇAS E TALENTOS INTERNOS

Num ano marcado pela pandemia, que nos forçou a ficarmos distantes e a mudar procedimentos até então corriqueiros, mantivemos nossos programas de capacitação e desenvolvimento internos. Para isso, nos apropriamos de metodologia *online* e com transmissão ao vivo.

Assim, efetivamos o desenvolvimento de lideranças e de novos talentos. Buscamos alternativas, nos reinventamos e atuamos através de workshops e nos grupos focais de desenvolvimento de competências, sempre primando e respeitando o plano de contingência da Master.

O Plano de Desenvolvimento de Lideranças (PDL) da empresa foi evidenciado na mobilização de 104 líderes que atuam na linha da frente das nossas

unidades e representaram cerca de 10% do nosso quadro total de colaboradores – o que demonstra o claro objetivo de sempre valorizar e desenvolver os talentos internos da Master.

Por meio do Programa de Desenvolvimento Individual (PDI), mobilizamos gestores estratégicos, posicionados em várias de nossas unidades, através da mentoria e com foco do desenvolvimento de competências que deverão ser utilizadas no futuro, já que a Master está constantemente em expansão.

Juntos, superamos os desafios do ano de 2020 e, orientados por nosso propósito e valores, emergimos ainda mais fortes no novo cenário imposto para os próximos anos. Aprendemos muito, nos fortalecemos e assim garantimos a perenidade da empresa.





O MAIOR PLR DA HISTÓRIA



Master distribuiu mais
de R\$ 12 milhões aos
colaboradores!



Na contramão das adversidades vividas em 2020, os resultados operacionais da Master foram muito positivos e todos seus colaboradores acabaram beneficiados, usufruindo parte dos lucros que foi destinada à distribuição entre eles.

A Participação nos Lucros e Resultados (PLR) ofereceu, na média, quatro salários nominais para cada colaborador. Posições gerenciais e de liderança tiveram, ainda, prêmios diferenciados por produtividade e metas.

Na distribuição da PLR, a Master repassou recursos totais de **R\$ 12 milhões**. É assim que valorizamos as pessoas e incrementamos a economia local, porque reconhecemos o trabalho e a dedicação de todos, mesmo num ano tão desafiador.



GERAMOS OPORTUNIDADES

Num ano desafiador, com a pandemia a assolar, a Master manteve seu planejamento de expansão e ampliou sua performance operacional. Os resultados foram muito além do que projetamos.





CAPÍTULO 5



NOSSOS RESULTADOS EM 2020

O exponencial crescimento de 43%, da receita líquida, bem como dos demais indicadores econômicos no exercício 2020, deu-se pelo incremento de volume e mix produzido, bem como pela majoração do preço.

Indicadores Sociais	31.12.2020	31.12.2019
Salários, benefícios, obrigações trabalhistas e previdenciários com empregados.	69.545	52.043
Obrigações com fornecedores	470.163	278.402
Obrigações com transportadores	29.214	27.815
Remuneração Parceria	27.754	23.610
Amortização de capital de terceiros	219.690	223.181
Distribuição de lucro / Juros sobre Capital Próprio	12.774	2.475
Dispêndio com erário	31.214	14.453

O quadro acima, demonstra a alocação de recursos para a manutenção do curso ordinário dos negócios da empresa.

INDICADORES FOMENTO

Indicadores	31.12.2020	31.12.2019
Capacidade de alojamento de matrizes	34.020	32.000
Capacidade de alojamento de creche (Unidades Próprias)	36.557	33.687
Capacidade de alojamento de creche (Integração)	101.115	90.265
Capacidade de alojamento de terminação (Integração)	302.984	290.955
Número de leitões desmamados	1.010.750	958.080

As unidades próprias produtoras de leitões, estão localizadas nos municípios de Videira, Iomerê, Água Doce, Curitibanos, Papanduva, estado de Santa Catarina, e município Rio Verde, estado de Goiás.

Enquanto que, unidades de terceiros de creche e terminação, decorrente de parceria rural, estão localizados em aproximadamente 30 municípios do estado de Santa Catarina, dentre eles estão: Água Doce, Arroio Trinta, Bela Vista do Toldo, Caçador, Campos Novos, Canoinhas, Curitibanos, Fraiburgo, Ibiam, Ibicaré, Iomerê, Ireniópolis, Itaiópolis, Luzerna, Macieira, Mafra, Major Vieira, Monte Castelo, Papanduva, Pinheiro Preto, Porto União, Rio das Antas, Salto Veloso, Santa Cecília, Tangará, Treze Tílias e Videira.

PROJETOS SOCIAIS EM 2020

Incentivo	Entidade beneficiada	Valor do repasse (em milhares de reais)
Lei rouanet	Daniela Tartari Brusco - ME / Sananduva - RS	229
	Centro Cultural Egon Frey / Fraiburo - SC	70
Lei do esporte	Associação Napoli Caçadoreense / Caçador - SC	38
	Associação de Basquete de Luzerna, Joaçaba e Herval D'Oeste (ABLUJHE) / Joaçaba - SC	38
Fundo para infância e adolescência (FIA)	Fundo da Infância e Adolescente - FIA - Estadual - SC	30
Fundo do idoso	Fundo Estadual do Idoso - FEI - Estadual - SC	143
TOTAL		254

Em conformidade com os limites estabelecidos na legislação vigente, a Master destinou parte do Imposto de Renda devido, no exercício 2020, para incentivo à cultura e esporte da região, bem como aos Fundos da Criança e Adolescente e, do Idoso.



MOVIMENTO ECONÔMICO

MUNICÍPIO	VALOR ADICIONADO (MASTER) INDÚSTRIA E AGROPECUÁRIO	% SOBRE VALOR ADICIONADO TOTAL DO MUNICÍPIO
Vieira (AMARP)	191.507.359,34	7,62
Papanduva (AMPLANORTE)	62.722.798,17	9,71
Canoinhas (AMPLANORTE)	62.104.481,45	4,88
Outros municípios	54.108.709,01	8,96
Iomerê (AMARP)	52.085.020,41	15,91
Curitibanos (AMURC)	50.584.564,72	4,89
Arroio Trinta (AMARP)	31.012.606,24	19,18
Itaiópolis (AMPLANORTE)	26.848.354,24	3,40
Major Vieira (AMPLANORTE)	24.323.368,75	9,48
Rio das Antas (AMARP)	22.723.055,36	4,74
Pinheiro Preto (AMARP)	10.324.536,75	3,81
Monte Castelo (AMPLANORTE)	8.011.497,53	6,39
Ibiam (AMARP)	7.527.952,72	5,26
Macieira (AMARP)	5.301.395,95	5,88
	609.185.700,64	

DEMONSTRAÇÃO DO VALOR ADICIONADO AS DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS EM 31 DE DEZEMBRO DE 2020

(Em milhares de Reais)

DEMONSTRAÇÃO DO VALOR ADICIONADO	31/12/2020	31/12/2019
Receitas	774.373	553.284
Vendas de mercadorias, produtos e serviços	769.425	550.122
Provisão para créditos de liquidação duvidosa	23	103
Outras receitas	4.925	3.059
Insumos adquiridos de terceiros	(527.075)	(421.531)
	(412.687)	(325.582)
	(114.388)	(95.949)
Valor adicionado bruto	247.298	131.753
Depreciação e amortização	(14.956)	(13.846)
Valor adicionado líquido produzido pela entidade	232.342	117.907
Valor adicionado recebido em transferência	30.720	16.217
Receitas Financeiras e Variações Cambiais	30.720	16.217
Valor adicionado total a distribuir	263.062	134.124
DISTRIBUIÇÃO DO VALOR ADICIONADO		
Pessoal	62.853	46.761
Remuneração Direta	37.432	33.637
Benefícios	9.674	7.133
FGTS	2.973	2.468
Participação no Resultado	12.774	3.523
Impostos, taxas e contribuições	31.214	14.453
Federais	25.434	12.430
Estaduais	5.499	1.831
Municipais	281	192
Remuneração de capitais de terceiros	50.291	38.242
Juros, Variações Cambiais e Monetárias	50.106	38.165
Despesas de Aluguéis e Arrendamento	185	77
Remuneração de capitais próprios	118.704	34.668
Lucros retidos do exercício	116.443	34.668
Juros sobre capital próprio	2.261	
Valor Adicionado Total Distribuído	263.062	134.124

PRINCIPAIS CONQUISTAS DE 2020

O sucesso da Master nos últimos anos, em especial em 2020, vem acompanhado da evolução constante da gestão da companhia. Desde o início, a ideia era conquistar o consumidor pela qualidade, pelo padrão, sabor, inovação e serviços. Isso só foi possível porque a empresa possui uma cadeia produtiva completa e de qualidade, desde a genética até o produto processado na mesa do consumidor.

E para que isso aconteça de forma ordenada e eficaz, a empresa investe em um sistema de integração, que agrega assistência técnica, capacitação e práticas de produção aos integrados, respeitando as boas práticas de bem-estar animal e ambiental. Além de certificação ISO 14001, que a credencia e garante uma produção sem impactos ambientais, alinhada a conceitos internacionais.

Uma das maiores conquistas de 2020, foi a manutenção das operações em funcionamento. Mesmo em um ano atípico de inúmeros desafios impostos pela pandemia da Covid-19, possivelmente o maior desafio global das últimas décadas, a Master manteve-se comprometida com a sua missão de produzir alimentos de qualidade guiados pelos valores do campo.

Mais do que isso, continuaremos investindo em operações e, assim, oportunizando a geração de riqueza aos colaboradores e às comunidades. Por isso, continuaremos dedicados ao nosso planejamento estratégico afim de garantir que, ano após ano, a Master continue superando as expectativas do mercado e fazendo a diferença para seus parceiros, clientes, consumidores, colaboradores e comunidades onde está inserida. Além disso, reforçamos nosso compromisso: **permanecer focados nas ações de prevenção da saúde de nossos colaboradores.**





INVESTIMENTO EM EXPANSÃO



O projeto de expansão da Master iniciou em 2018 com a aquisição da unidade do Cetrevi. Esse investimento permitiu à empresa contar com uma planta e, assim, ampliar seu processo produtivo.

Já em 2020, a Master deu um importante passo com o início das obras de ampliação de suas duas plantas processadoras, localizadas na cidade de Videira(SC): Monte Bérico e Cetrevi, além da ampliação da capacidade da Unidade Carijos, em Papanduva(SC) em mais de duas mil matrizes.

Ambas as unidades processadoras ganharam incrementos significativos em suas estruturas que,

além de modernas, são capazes de processar proteína suína em grande escala que, numa primeira etapa, duplicará nossa capacidade de processamento, podendo, ainda, numa segunda etapa, triplicar a capacidade atual. A isso tudo soma-se a criação de mais de 800 novas contratações diretas e cerca de 2.400 indiretas.

São passos importantes na sua consolidação como empresa de alimentos, que ganha cada vez mais mercado consumidor, tendo os valores do campo como uma de suas principais características – e que a diferencia no segmento.

A todo momento a empresa se desafia na busca de inovação e de novas tecnologias, assim como na aplicação de novos processos, sempre dentro dos planos estratégicos compartilhados com o time, visando crescer com segurança e dentro do negócio.



VISÃO DE FUTURO

Um dos pilares para evoluir é a forma como a empresa pensa no negócio. A Master acredita no futuro e tem certeza que ele está repleto de oportunidades, tanto que vem traçando um caminho diferente num segmento em constante evolução, quebrando paradigmas e estabelecendo novos conceitos.

Essa visão reflete uma forma diferenciada de produzir, que vai desde genética apurada e escala padronizada, por meio do investimento em pesquisas, validação dos processos, reforço no Sistema de Gestão Master(SGM), melhorias nos processos internos, passando por atualização e modernização.

“Para o agronegócio tornar-se mais próspero, produtivo e sustentável, é preciso uma discussão séria sobre o que se quer, onde se quer chegar e o que fazer para conquistar novos mercados. Evoluímos muito nas últimas décadas, mas é necessário dar outro salto em busca de novas demandas, voltadas a melhorar a nossa competitividade”

Mario Faccin, CEO da Master



EXPEDIENTE

Relatório Anual Master – 2020

* Uma publicação da Master Agroindustrial Ltda disponíveis nas versões impressas e digital.

Coordenação: Cristiane Zonta Andreola

Pesquisa e redação: Mayara Luana Serafini Mugnol

Fotografia: Luciano Colissi, Paola Moreira,
Edelcio Lopes e acervo Master

Impressão: Gráfica Blumen

Tiragem: 300 exemplares

Texto final e edição: Edelcio Lopes

Composição gráfica: Deivid Zini Schultz

Tratamento de imagem: Bento Júnior



* Master e Sulita são marcas registradas.

* Este papel é reciclável. Para minimizar impactos ambientais, a versão impressa foi produzida em quantidade mínima.





www.master.agr.br



facebook: /masteragroindustrial



Instagram: @masteragroindustrial

MATRIZ

Rua Luiz Mezaroba, 639 – Cidade Alta |
Videira(SC) | CEP: 89.567-094 |
Fone: (49)3531-3000 | email:
atendimento@master.agr.br



master

Sulita

- SELEÇÃO -
GOURMET

PANCETA

CARNE TEMPERADA CONGELADA DE
SUINO SEM OSSO - BARRIGA COM PELE
CONTÉM 21,4% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA,
SAL, TEMPEROS E ADITIVOS

SEM GLÚTEN.

CONFIRA
RECEITAS:

ABRA A CÂMERA DO
SEU CELULAR E APOINTE
PARA ESTE CÓDIGO



Importância: 3210

master