

REVISTA

Frimesa

Edição nº118 | Ago. Set. 2024
www.frimesa.com.br

FOGO & SABOR

CHEGOU A NOVA LINHA
DE PRODUTOS PREMIUM!



Frimesa

FOGO & SABOR

Todo momento pode ser incrível.



RECEITAS INCRÍVEIS

Frimesa Fogo e Sabor traz uma linha completa de cortes suínos selecionados. São opções perfeitas para quem busca mais praticidade nos momentos de consumo, do churrasco até mesmo no dia a dia, pois seus produtos podem ser preparados de diferentes formas, como grelha, forno e Air fryer.



frimesa.com.br

/FrimesaOficial

/Frimesa

PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros Amigos,

Estamos chegando até você para apresentar nossas ações e um pouco das realizações da família Frimesa.

Lançamos a nova linha de produtos FOGO E SABOR da Frimesa, destinadas ao grande público ligado ao "churrasco". Os produtos já estão no mercado, com embalagem atrativa e apresentação maravilhosa.

Realizamos nossa convenção de Vendas on-line, envolvendo mais de 2.400 pessoas, com a presença da dupla Fernando e Sorocaba que impulsionaram nossa campanha.

Destacamos aqui a conquista da Certificação OEA (Operador Econômico Autorizado) concedida pela Receita Federal, que caracteriza a Frimesa como empresa parceira, estratégica no combate à evasão fiscal, contrabando, tráfico e descaminho.

Criamos, neste mês, o Comitê de Sustentabilidade, atendendo nosso plano de ESG, com a missão de assessorar, analisar e acompanhar o planejamento e execução das metas estabelecidas pela Frimesa.

Comemoramos também a conquista da premiação de nossos queijos no evento nacional Minas Lácteo, apresentado em reportagem nesta edição.

Nossa equipe de jornalismo foi destaque em premiação estadual validada pela Ocepar jornalismo, cujo conteúdo você poderá acompanhar adiante.

Mais informações você acompanhará nesta edição, formatada pela nossa equipe de jornalismo.

Desejamos uma boa leitura e que a paz de Deus esteja sempre presente.

Saudações cooperativistas.



Elias José Zydek
Presidente-Executivo



Ago. Set. Ed. nº118	06 Sala do Produtor	20 CAPA
	08 Parceria	32 Ambiental
	10 Entrevista	37 Gestão de pessoas



www.frimesa.com.br

Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação da Frimesa Cooperativa Central, de circulação interna e distribuição gratuita.

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | 85723-006
Fone: (45) 3264-8000
Site: www.frimesa.com.br
E-mail: midia@frimesa.com.br
CNPJ: 77.595.395/0001-47 | **CAD-ICMS:** 90150611-60

As matérias desta publicação podem ser reproduzidas, desde que citada a fonte.

Cooperativas filiadas: Cooperativa Agroindustrial Copagrill, Lar Cooperativa Agroindustrial, Cooperativa Agroindustrial Consolata - Copacol, C.Vale Cooperativa Agroindustrial, Primato Cooperativa Agroindustrial.

Presidente-Executivo : Elias José Zydek.

Conselho de Administração: Elói Darci Podkowa, Irineu da Costa Rodrigues, Alfredo Lang, Valter Pitol, Anderson Léo Sabadin.

Conselho Fiscal: Marcelo Tracz, Claudinei Hafemann, Adriano José Finger, Elias Garcia, Gilberto Francisco Hernandez, Vilmar Fülber.

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elimara Biesdorf - MTb 7958 e Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** Cecília Ferreira e Mariana Lourenci - MTb 13107. **Diagramação:** Samara Guimarães. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Comercial, Suprimentos Suíno e Leite, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas, Gestão de Pessoas, PD&I, Meio Ambiente e Sustentabilidade e Governança, Sustentabilidade, Riscos e Integridade. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 13.000 exemplares.



20 | CAPA

A nova linha premium da Frimesa chega com tudo para deixar as ocasiões inesquecíveis: cortes de carne suína, linguiças e acompanhamentos. Um completo suporte de comunicação vai deixar todo mundo com vontade de provar e incluir nas refeições. Pode esquentar a churrasqueira, a frigideira, o forno ou a airfryer. Com os novos produtos, todo momento pode ser incrível.

SALADOPRODUTOR

COOPERATIVA:

Primato

ATIVIDADE:

Leite
4 mil litros/dia

PRODUTORES DE

TOLEDO, da esquerda para direita José Romeu Kruger Nunes, no centro o casal Sabino e Rosali Campos e a filha Sabrina Campos.

PROGRESSO do leite

EVOLUÇÃO DA FAMÍLIA CAMPOS ACOMPANHOU O DESENVOLVIMENTO DA ATIVIDADE E VIROU REFERÊNCIA NA REGIÃO OESTE.

A evolução da produção do leite no Oeste do Paraná pode ser contada pelo produtor Sabino de Campos (77). Mais do que produzir e entregar matéria-prima, o patriarca da família viveu os avanços da atividade que vieram com estudos e novas tecnologias, e fomentou o crescimento da bacia leiteira. Ele atuou como presidente da Companhia de Desenvolvimento Agropecuário, a Codapar, e da Emater – Empresa de Assistência Técnica de Extensão Rural do Paraná.

Com a colaboração de pessoas como ele, hoje o Paraná é o terceiro maior produtor de leite do Brasil e representa a cadeia produtiva mais importante para os agricultores familiares. Ao lado da esposa Rosali de Campos, desenvolveram a bovinocultura leiteira enquanto diversificavam a propriedade.

Frente aos desafios da idade avançada, há dois anos, o casal conta com a administração da filha Sabrina (46).

Das 20 primeiras matrizes vindas da Argentina e do Uruguai em 1996 para começar a produção na propriedade, hoje são 110 vacas em lactação que chegam a uma produção diária de 4 mil litros totais, destinados para industrialização na Unidade de Laticínios da Frimesa em Marechal Cândido Rondon. A família é integrada a Primato, cooperativa afiliada a Frimesa.

HISTÓRIA

Sabino ri ao contar o início da atividade. "Quando eu tinha seis anos tirava leite de quatro vacas junto com a minha mãe em Canguçu, no Rio Grande do Sul. Depois de ordenhar com

balde ao pé, e entregava o leite na casa dos vizinhos antes de ir para escola, era pertinho. Essa foi a base da nossa atividade".

Ao crescer, estudou técnico agrícola e engenharia agrônoma, em Pelotas, distante 50 quilômetros. E em 1970 veio para Toledo para trabalhar na Acarpa – Associação de Crédito e Assistência Rural do Paraná, onde conheceu Rosali, e abriu uma empresa de planejamento agropecuário. Na mesma época, o pai dele comprou uma posse de 119 alqueires em Cascavel, onde hoje fica a propriedade e começou a trabalhar com a plantação de soja, na época chamada de "ouro verde", e trigo. Pai e filho trabalhavam com a lavoura juntos.

Casados, em 1990, Rosali e Sabino a produção de leite na propriedade do pai de Sabino, fazendo parte do Programa de produção animal e bovinocultura de leite, vinculados a Secretaria de agricultura e desenvolvimento do estado.

"Começamos profissionalmente como orientadores dos agricultores, e fomos um dos primeiros produtores de bovinos no Oeste do Paraná para indústria do leite, fizemos as primeiras inseminações nas vacas para que comessem a produzir o leite", reforça Rosali.

Nesta mudança, contaram com o apoio do administrador José Romeu Kruger Nunes, que há 30 acompanha os resultados e melhorias feitas na atividade do leite pela família. "O gado veio para dar uma renda mensal. Na agricultura, o lucro vem a cada seis meses de acordo com as safras, mas com o leite, é possível fazer um giro mensal. Agricultura e pecuária se entrelaçam", explica Romeu.

SUSTENTABILIDADE

É nessa combinação que também é possível ser sustentável, tanto na economia, quanto ambientalmente. Os Campos trabalham no sistema de integração lavoura-pecuária (ILP), estratégia que permite o cultivo de pastagem e lavoura na mesma área, de forma a intensificar a produção e recuperar a capacidade produtiva do solo. "Produzimos o alimento dos animais aqui, a cama das vacas é usada na lavoura pra adubo, e os dejetos também". Para gerar mais economia e garantia de abastecimento, os campos adotaram a produção de energia solar.

O SISTEMA

Há sete anos, eles resolveram abandonar o sistema de criação a pasto para adotar o compost barn onde em um galpão com uma cama de maravalha coletiva, o gado fica confinado. Os dejetos dos animais são incorporados ao substrato para compostagem, e o ambiente oferece conforto térmico e ambiental, os animais ficam protegidos do sol, chuva, calor, e adversidades do solo. A alimentação é preparada pelos seis funcionários da família e orientada com acompanhamento técnico da cooperativa.



ANIMAIS ALOJADOS no sistema de compost barn tem mais conforto, bem-estar e produtividade

Em 2021, um tornado passou pela região, e descobriu o alojamento. Na dificuldade, Romeu e Sabina encontraram a oportunidade para crescer, e expandiram a área construída para abrigar até 180 animais. A dupla estuda que quando atingirem esse número, o rendimento será similar ao da lavoura de soja e milho. "Conseguimos atingir a média anual de 25 litros produzidos ao dia por animal, em setembro, contamos 40 litros, quando produzíamos com o pasto, não era possível chegar a metade disso", explica Romeu.

Há dois anos, o trabalho na propriedade ganhou um novo folego: Sabrina saiu da empresa em que trabalhava como administradora e voltou a sua origem. Para lidar com o dia a dia, chegou a cursar uma especialização em agronegócio para levar adiante o legado da família.

"Nos preocupamos com a qualidade de leite que estamos entregando, e buscamos aumentar a produtividade. Cada vez mais queremos melhorar, e com o compost dá pra ver muita diferença em bem-estar animal. Em 20 dias as vaquinhas se acostumaram a rotina, e hoje produzem bem mais, temos menos problemas de casco, são mais fáceis de emprenhar e estão confortáveis em um ambiente fresco", comemora Sabina.

APOIO COOPERATIVO E FAMILIAR

Sabino também foi um dos fundadores e primeiros associados da Cooperlac, atual Primato, e viu nascer as cooperativas do Oeste. Há 23 anos, eles fazem parte do quadro de produtores da cooperativa.

"Meu pai sempre falou pra nunca sairmos da cooperativa, porque ela sempre te ajuda de alguma forma. Na Primato compramos grãos, adubo, e entregamos leite, além de receber a assistência, e acompanhamento de custos. Com essa base, viramos referência na região em inovação e melhorias", comenta Sabrina.

Para Rosali, a produção de alimentos é essencial, e por isso, repassa isso a frente com os filhos, com Sabrina a frente. "Já fizemos muita coisa aqui, sempre pensando em produzir comida, criamos suínos, tivemos produção de frutas e fábrica de doces. Nossa vida toda está ligada a produção agropecuária, e sentimos que agora tudo o que fizemos não se perde, e sim tem continuidade", comemora a produtora. 🍷



ATACADO em Porto Alegre atende a população da capital gaúcha.

OUSADIA no negócio

GRUPO CATARINENSE CRESCE NO SUL DO BRASIL COM UM PLANO DE EXPANSÃO ARROJADO E SE TORNA UMA DAS MAIORES DO PAÍS

Da inauguração de uma pequena lanchonete em Concórdia até se tornar a quinta maior rede do estado de Santa Catarina e 45ª do Brasil, a história do Passarela Center é marcada por uma expansão audaciosa em 25 anos de história. São 19 lojas distribuídas em 16 cidades entre o estado natal e o Rio Grande do Sul.

Assim como 90% das organizações que atuam no varejo, o Grupo Passarela surgiu como uma empresa familiar. Em 1990, o local de refeições rápidas da família Simioni deu espaço a um mercado de bairro. Em seguida, passaram a

investir no segmento, expandindo em 2000 para o Oeste Catarinense e 2007 para o estado gaúcho.

"Mesmo com pouca experiência e recursos, aproveitaram as oportunidades em outras praças diante da falta de empreendimentos desse serviço, perceberam que ousadia, coragem e determinação fazem parte da essência da família Simioni", reforça o gerente de marketing do grupo, Jeralci Barcellos. Em 2013, também em Concórdia, abriram um complexo de compras pioneiro na região, com praça de alimentação, entretenimento, lojas, serviços e áreas de lazer,

hoje considerado a maior referência em compras, alimentação, entretenimento e cultura no Alto Uruguai Catarinense, além do cinema, com capacidade para atender 280 pessoas em cada sessão. Em 2018 passaram a atuar também no formato de atacado com a bandeira Via Atacadista.

Com crescimento acelerado, a empresa vai inaugurar este ano mais duas lojas. Serão 21 unidades em operação com as bandeiras Passarela Supermercados e Via Atacadista até o final de 2024, chegando à marca de 3,5 mil colaboradores diretos. Para 2025 a previsão é de nove novas unidades. "Aumentamos participação de mercado no segmento atacadista, em especial no Rio Grande do Sul, e fortalecemos nossa presença em Santa Catarina", explica Barcellos. Nos últimos anos o grupo investiu aproximadamente 200 milhões na abertura de lojas.

Para a perenidade no mercado, o grupo conta com a gestão profissional, conduzida por políticas administrativas escalonadas entre diretoria, departamentos, planejamento estratégico e operação. Ao contratar equipes qualificadas e comprometidas com o sucesso da empresa, a expansão e novos projetos do grupo são resultados do trabalho de atualmente 3 mil pessoas. Para o gerente, fazer bons investimentos e distribuir com qualidade e menor custo logístico, são competências que mantiveram o grupo no mercado. "Além de ter uma operação eficiente e enxuta, aliada a uma boa percepção de marca", completa.

CONEXÃO COM O CONSUMIDOR

Os clientes e consumidores são o principal público no comércio de alimentos. São eles que viabilizam todas as ações dentro e fora da organização. Já que é nas lojas que os consumidores trocam sua renda por alimentos, o preço é o fator decisivo, mas, ao mesmo tempo, na visão de Barcellos eles não abrem mão dos diferenciais como variedade, qualidade, atendimento e praticidade.

E é nisso que o grupo aposta, tanto no atacado quanto varejo, nas lojas físicas e também na comunicação por meio do aplicativo de compras próprio e de mensagens rápidas. As unidades atacadistas têm foco numa operação mais enxuta, com preços competitivos e o propósito de facilitar o abastecimento dos mais de 10 mil itens cadastrados, com embalagens econômicas, gerando assim muito mais vantagem a quem consome.

No varejo são 15 mil itens cadastrados, com ampla variedade de produtos alimentícios com frescor, sabor e praticidade a preços justos, em um ambiente agradável e com serviços de autoatendimento, delivery e conveniências, gerando assim uma melhor experiência. E é nesse contexto que a parceria entre a Frimesa e o Passarela dá certo. "É uma empresa parceira de longa data com o Grupo Passarela. No cenário atual, o consumidor busca cada vez mais a relação custo-benefício nos produtos que adquire. Qualidade com



EMPREENHIMENTO da família Simioni hoje é uma das maiores redes do país

ONDE ESTÃO

Santa Catarina: Caçador, Videira, Curitibaanos, Canoinhas, Chapecó, Capinzal, Concórdia, Herval.

Rio Grande do Sul: Bento Gonçalves, Farroupilha, Caxias do Sul, Santa Cruz do Sul, Porto Alegre, Teutonia.

Raio X

- 19 lojas
- Presente em 16 cidades em SC e RS
- 15 mil itens comercializados nos supermercados
- 10 mil disponíveis no atacado
- Previsão de faturamento: 2,68 bilhões em 2024;
- 5ª maior rede em SC e a 45ª no Brasil
- 3.500 colaboradores
- 1 Centro de distribuição
- 1 Central de produção (padaria)

preço justo é o grande diferencial da Frimesa frente aos demais concorrentes".

Para manter uma boa parceria também é preciso seriedade nos negócios. "A Frimesa sempre cumpriu com nossa relação comercial e isso traz segurança e longevidade em nossa parceria. Para nós é de suma importância disponibilizar aos clientes os produtos com a qualidade em nossas lojas", afirma Barcellos.

CRESCIMENTO SUSTENTÁVEL ATRAVÉS DE METAS!

NOVO SUPERINTENDENTE DA FRIMESA ATUARÁ COM ESTRATÉGIAS PLANEJADAS, ANÁLISE DE DADOS PARA TOMADA DE DECISÃO E FORTALECIMENTO DA CULTURA ORGANIZACIONAL.

O superintendente passou por dez empresas de ramos distintos e encontrou na Frimesa a importância do cooperativismo na sustentação da cadeia produtiva.

Arquivo Pessoal

Como estratégia do seu plano de crescimento, a Frimesa realizou mais um ajuste no quadro de superintendentes neste ano. Há cerca de quatro meses, Carlos Alberto Pereira assumiu a vaga de superintendente administrativo e financeiro atuando nas áreas financeiras, controladoria, tecnologia da informação, gestão de pessoas, custos, produtividade e pricing. Recentemente passou a responder pela superintendência administrativa da Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand. Natural de Curitiba/PR, Pereira já passou por mais de dez empresas nacionais e multinacionais, onde adquiriu conhecimentos estratégicos. Atuará como um elo entre o planejamento estratégico da Frimesa e a execução, informando dados que contribuam para uma tomada de decisão assertiva. Seu vasto currículo contempla ser graduado em economia pela Faculdade Católica de Administração e Economia (FAE-PR), com especializações em Planejamento e Gestão de Negócios, MBA em Finanças e Controladoria pela FGV e cursos de extensão em Dirigentes Empresariais pela FDC e formação como Conselheiro de Administração pelo IBGC. É casado há 18 anos com a Edina, fisioterapeuta, e pai de três filhos: Caroline, engenheira de produção de 24 anos; Isadora, de 11 anos; e Otávio, de 8 anos, é torcedor do Athletico Paranaense. Tem como lema em sua vida a frase do Mário Quintana: "A vida é um caminho longo, onde você é mestre e aluno. Algumas vezes você ensina e todos os dias você aprende". De fácil diálogo e acesso, Carlos Alberto Pereira conta seus desafios para a reportagem da Revista Frimesa. Confira:

Resumidamente, antes de você chegar na Frimesa, como foi sua trajetória profissional?

Minha trajetória profissional abrange mais de 10 empresas, tanto nacionais quanto multinacionais, em setores variados como construção civil (3), bens de consumo (2), agronegócio (2), cooperativas (2), financeiro (1) e automotivo (1). Iniciei minha carreira como office boy em um frigorífico em Curitiba-PR e, ao longo dos anos, fui assumindo cargos de crescente responsabilidade, até chegar ao atual cargo de Superintendente Administrativo e Financeiro na Frimesa.

Essa diversidade de experiências me proporcionou aprendizados valiosos que aplico hoje no dia a dia:

- Construção Civil: Aprendi o valor do cumprimento rigoroso dos cronogramas e que "tempo é resultado".
- Setor Automotivo: A excelência na gestão de custos é essencial para a competitividade.
- Agronegócio: A importância da gestão de riscos (climáticos, cambiais e de crédito) e da administração eficiente da cadeia de suprimentos.
- Bens de Consumo: Uma estratégia bem definida, aliada à experiência do cliente, é essencial para o sucesso.
- Setor Financeiro: O cumprimento rigoroso de metas garante a sustentabilidade financeira.

Meu papel é garantir que decisões da empresa sejam orientadas por uma análise precisa dos riscos e retornos, especialmente no que diz respeito à modelagem econômica e financeira de curto, médio e longo prazos."

- Cooperativas: O foco no resultado coletivo, que se sobrepõe ao individual, é uma lição de cooperação e desenvolvimento sustentável.

Como foi o convite para a Frimesa e sua chegada? Qual foi sua impressão inicial da cooperativa?

Fui indicado para participar do processo seletivo da Frimesa e, logo na primeira entrevista, tive uma excelente impressão da empresa e dos desafios que me foram apresentados. Desde o início, ficou claro que as demandas estavam alinhadas com o meu momento profissional. Durante a conversa com o presidente, percebi que os objetivos estratégicos da organização foram expostos de maneira transparente e a transição estruturada com meu antecessor demonstrava o comprometimento da empresa com uma sucessão bem organizada.

Além disso, o respeito com que fui tratado desde o primeiro momento me marcou profundamente. Um gesto simbólico foi o presidente me acompanhar até a recepção ao final da entrevista, agradecendo o meu tempo. Isso exemplificou a cultura da Frimesa, que valoriza o respeito nas relações e o cuidado com as pessoas.

Minha impressão inicial foi de uma empresa com uma governança sólida, que conta com áreas estratégicas bem estruturadas como Gestão de Riscos, Compliance, ESG e Inovação, além de uma Gestão Profissionalizada. A clareza e a organização com que os objetivos foram apresentados, aliados ao respeito pelo capital humano, reforçaram minha confiança de que a Frimesa está no caminho certo para um crescimento sustentável.

Quais são suas principais atribuições, as áreas sob sua responsabilidade? Fale um pouco dos desafios/estratégias de cada uma.

Como Superintendente Administrativo e Financeiro estou à frente das áreas Financeira, Controladoria, Gestão de Pessoas, Custos, Produtividade e Pricing, Tecnologia da Informação e, recentemente, da Gerência Administrativa da Unidade de Assis. Depois de quatro meses e da aprovação do plano de trabalho, identifiquei os principais desafios de cada área, sempre com o entendimento de que nosso papel é "servir" à estratégia

do negócio. Os principais pontos são:

- Financeira: Foco na estrutura de capital, antecipação dos movimentos de mercado e viabilização dos projetos de investimento com linhas de crédito adequadas aos retornos esperados.
- Controladoria: Servir como a bússola da empresa, consolidando dados e traduzindo a estratégia em ações concretas, além de alertar sobre riscos e assegurar que o balanço reflita a real situação da empresa.
- Gestão de Pessoas: Avaliar continuamente se o capital humano está alinhado às demandas de crescimento e promover uma cultura de alta performance.
- Custos, Produtividade e Pricing: Complementa a controladoria ao trabalhar com simulações e previsões para apoiar decisões estratégicas, com prioridade na implementação da área de pricing.
- Tecnologia da Informação: Deve atuar proativamente na remodelação de processos, no uso adequado das ferramentas de tecnologia, no treinamento dos usuários e no foco no aumento da produtividade, sempre alinhados com a estratégia corporativa.
- Gerência Administrativa de Assis: A maior unidade da empresa e que recebeu o maior investimento precisa adotar novos modelos de gestão para se tornar referência em produtividade.

Além das áreas sob sua gestão, você tem um papel estratégico junto à presidência da Frimesa. Como você descreve esse papel?

Junto à presidência, meu principal papel é servir como um elo entre o planejamento estratégico e a execução, trazendo para a mesa dados e fatos que contribuam para uma tomada de decisão bem fundamentada. Isso inclui interpretar as dinâmicas de mercado e as expectativas das principais partes interessadas para apoiar o direcionamento estratégico da empresa. Outro aspecto fundamental é garantir que as decisões da empresa sejam orientadas por uma análise precisa dos riscos e retornos, especialmente no que diz respeito à modelagem econômica e financeira de curto, médio e longo prazos. Dessa forma, contribuo para que a Frimesa mantenha sua sustentabilidade e seu crescimento com o acompanhamento das metas estabelecidas.

Diante da estratégia de crescimento "Avança Frimesa", qual será o papel das suas áreas para alcançar as metas previstas?

Como áreas de suporte, nossa missão é contribuir de maneira estratégica para o crescimento da Frimesa. Isso envolve:

- Tecnologia: Prover soluções adequadas para suportar a expansão do negócio.
- Gestão de Pessoas: Avaliar constantemente o capital humano para garantir alinhamento com as estratégias de crescimento, promovendo cultura de alta performance e sucessão.
- Finanças: Assegurar uma estrutura de capital saudável para financiar o crescimento.
- Custos e Produtividade: Buscar continuamente oportunidades de melhoria de margem e otimização dos processos.
- Pricing: Implementar uma governança de preços e política comercial que esteja em linha com a estratégia comercial.
- Interlocução com o Mercado: Atuar como ponte entre a Frimesa e suas partes interessadas.

Há quatro meses na Frimesa, Carlos participou de várias ações e desenvolveu seu plano de trabalho nas áreas que irá atuar.

Sobre a unidade de Assis, há alguma estratégia específica da sua área para fortalecer ainda mais essa unidade?

A estratégia para a unidade de Assis é levar a experiência de gestão da unidade de Medianeira, que possui um excelente desempenho, para a nova planta. A proximidade entre a liderança e as operações em Medianeira é um fator positivo que queremos replicar em Assis. Nosso objetivo é que Assis atinja o mesmo nível de produtividade e se torne uma referência dentro da Frimesa, consolidando os investimentos feitos nessa unidade.

Segundo sua experiência de mercado, como você vê a Frimesa, em comparação com seus concorrentes, e sua evolução até agora?

Comparando a Frimesa com concorrentes do setor de bens de consumo, destaco a qualidade excepcional de seu portfólio de produtos. Isso, aliado aos números de faturamento e crescimento, reforça a percepção de que a empresa está em um caminho sólido. Além disso, a capacidade instalada da Frimesa para expandir suas operações oferece uma vantagem competitiva significativa.

Para 2025, há algo previsto em termos de mudança ou planejamento para suas áreas?

A principal mudança será o acompanhamento das metas de planejamento estratégico e orçamento com uma modelagem financeira que sustente a empresa no curto, médio e longo prazos. Também pretendemos acompanhar o novo modelo de gestão comercial por canais e regiões, alinhando isso às áreas de pricing e custos para identificar os canais mais rentáveis e a política comercial mais adequada.

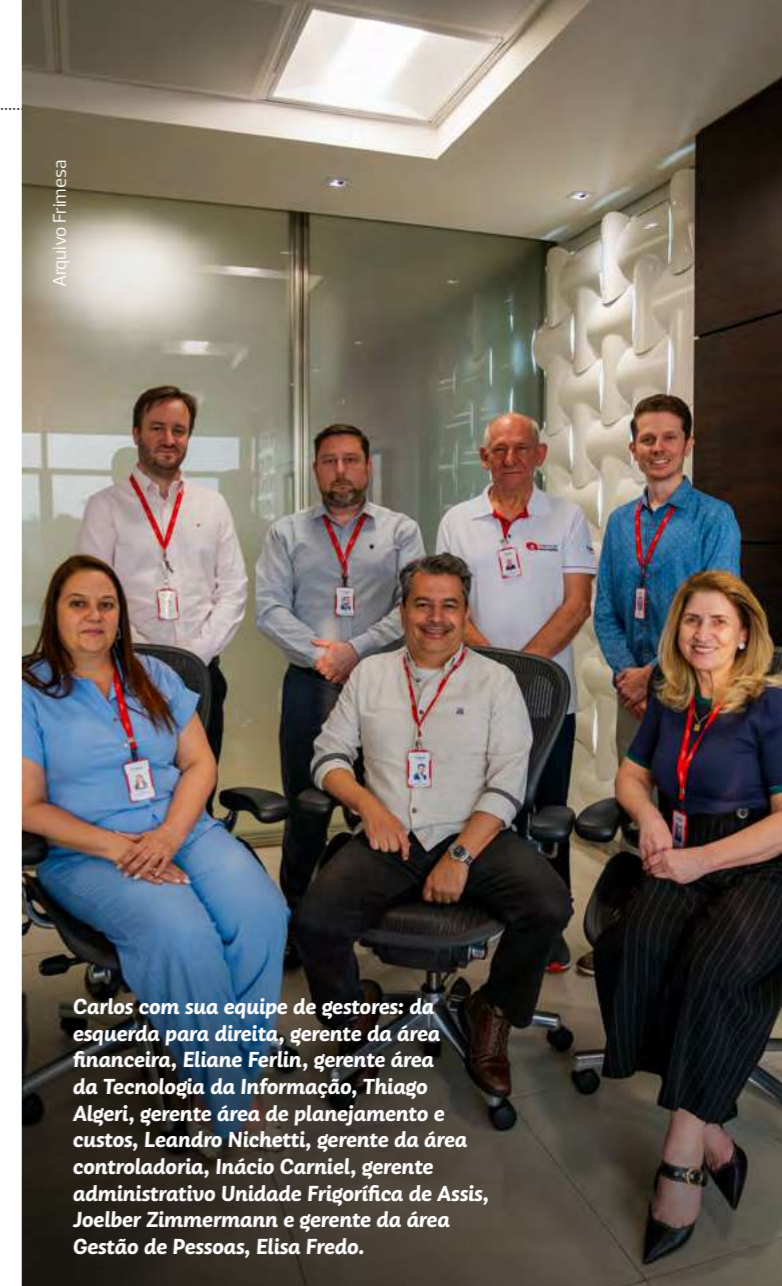
Outro grande desafio será fortalecer a cultura organizacional, promovendo a integração de novos colaboradores e implementando novos modelos de gestão que deem suporte ao crescimento previsto. Isso inclui fortalecer as áreas de apoio e criar uma comunicação interna capaz de compartilhar a estratégia corporativa em todos os níveis da organização.

Na sua visão, quais são as perspectivas futuras para a Frimesa?

As perspectivas são extremamente promissoras. A Frimesa possui ativos de alta capacidade, profissionais experientes e um plano estratégico bem fundamentado. O "Avança Frimesa 2030" é um plano sólido e bem estruturado, que certamente garantirá o retorno sobre os investimentos e o crescimento sustentável da organização.

Diante de todas essas mudanças na sua vida, como você se sente na Frimesa e na nova cidade?

Ao longo da minha carreira, sempre busquei um equilíbrio entre associar meu nome a projetos de crescimento em grandes



Carlos com sua equipe de gestores: da esquerda para direita, gerente da área financeira, Eliane Ferlin, gerente área da Tecnologia da Informação, Thiago Algeri, gerente área de planejamento e custos, Leandro Nichetti, gerente da área controladoria, Inácio Carniel, gerente administrativo Unidade Frigorífica de Assis, Joelber Zimmermann e gerente da área Gestão de Pessoas, Elisa Fredo.

empresas, oportunidades de desenvolvimento de carreira e qualidade de vida. Na Frimesa e em Medianeira, encontrei exatamente essa combinação de fatores. Estou feliz com a escolha que fiz!

Desde o início, ficou claro que as demandas estavam alinhadas com o meu momento profissional (...)

Na Frimesa e em Medianeira, encontrei exatamente essa combinação de fatores.



Carne Suína:
Mercado aquecido para as proteínas animais

Estamos vivenciando um período bastante especial para as principais proteínas animais produzidas aqui no Brasil. Com a oferta bem controlada e boas expectativas para a demanda, praticamente todas as carnes estão muito valorizadas neste momento.

Por ordem de valor, no caso da carne bovina que depois de um bom tempo com a arroba cotada abaixo de 250 reais, agora já passa dos 300 em várias regiões do país e ainda com viés de alta. A seca e as queimadas que ocorreram em importantes regiões produtoras reduziram a disponibilidade do boi gordo dificultando as escalas de abate das indústrias. A demanda no mercado externo está muito aquecida e o volume exportado neste ano deve ser o maior da história. Com isso, os preços dos cortes no mercado interno já estão em elevação o que de certa forma é bom para o nosso negócio de carne suína.

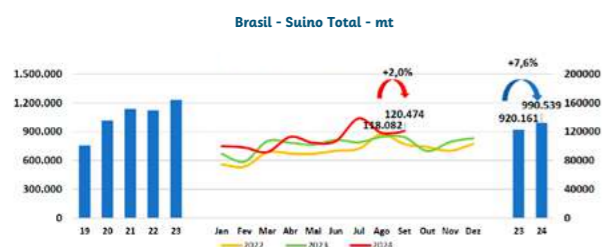
No caso da carne suína o momento é muito favorável ao produtor, com poucas variações nos custos e com preços no mercado "spot" super valorizados já há várias semanas, as margens de lucro estão bem atraentes. A alta dos preços da carne bovina, os bons preços da carne suína no mercado externo e a expectativa de maior demanda no mercado interno no final do ano, devem sustentar as posições atuais de preço do

animal vivo e da carcaça até o início da próxima temporada. Os preços das matérias-primas e dos cortes no mercado interno já reportam aumentos a fim de acompanhar a valorização da carcaça, o desafio continua sendo reposicionar os preços dos industrializados já que ainda há categorias com preços praticados abaixo do valor da carcaça. Do lado da oferta não há sinais visíveis que possam alterar este cenário pelo menos até o segundo trimestre do ano que vem, não haverá aumento na disponibilidade de animais e nem aumento no peso médio de abate.

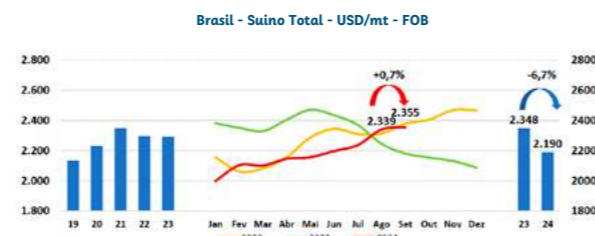
Além disso, entendemos que a carne de frango não deve atrapalhar nossa performance já que também não deve haver aumento na oferta doméstica, as exportações desta proteína estão repetindo os volumes do ano passado e neste momento os preços também estão favoráveis.

Para fechar o atual cenário, as exportações de carne suína estão com volumes acima do ano passado e neste momento com bons preços. Com a taxa de câmbio do dólar ao redor de R\$ 5,50, os preços em reais ficam muito interessantes. Enfim, o momento é muito positivo para as principais proteínas animais, tanto para o lado do produtor como para o lado das indústrias.

Exportação brasileira de carne suína



Volume:
Com aumento de 2.392mt, o volume em setembro foi cerca de 2,0% acima de agosto. Com aumento de 70.378mt, o volume acumulado de jan-set 2024 está 7,6% acima do mesmo período de 2023.



Preço:
Em setembro o preço teve leve aumento de USD 16/mt cerca de 0,7% acima de agosto. Em relação a 2023, o preço está USD158/mt abaixo, uma queda de cerca de 6,7% em 2024.



Leite e derivados:
Descompasso entre o campo e o mercado

Nas últimas semanas percebemos um forte descompasso entre o que está acontecendo no campo e o mercado de consumo. O assédio por parte das indústrias aos produtores de leite fez com que os preços da matéria-prima subissem fora de época à valores que superam os preços da entressafra. Podemos notar nos gráficos que não houve razão plausível para isso acontecer, já que a disponibilidade per capita cresce quase 1% em relação ao ano passado, e, também que as importações (apesar da elevada taxa de câmbio) continuam adicionando leite à oferta doméstica. Esse aumento no custo da matéria-prima foi imediatamente repassado ao mercado, mas nota-se que nos últimos dias as principais categorias, leite longa vida e queijos, já estão reportando dificuldades de giro no ponto de venda fazendo com que o varejo reduza suas compras e forçando uma queda nos preços, o que de fato já está ocorrendo.

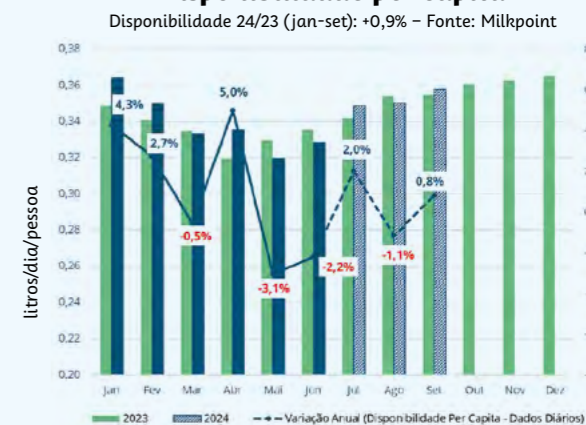
Infelizmente, novamente a indústria está sofrendo, pagando caro pelo leite no campo e sofrendo a pressão do mercado para baixar suas posições de preço. O que vêm a seguir é o ajuste na matéria prima no campo que deve voltar a realidade do momento, e, porque daqui até o final do ano a oferta tende a aumentar pelo movimento sazonal da produção doméstica.

Naturalmente com os ajustes de preços que já estão ocorrendo no varejo, os volumes negociados tendem a se recuperar e o consumo também, derivados de leite são muito sensíveis ao preço; preços muito altos inibem o consumo muito rapidamente e preços adequados estimulam a demanda na mesma velocidade, por isso o setor deveria operar de forma mais linear e não com movimentos tão bruscos na política de preço.

Seria importante que o produtor também tivesse consciência desta situação e optasse pela parceira ao longo do tempo, quase sempre a média sustentável dos preços da matéria-prima é

melhor do que a oportunidade momentânea da promessa de um preço maior em algum momento. Quase sempre as promessas não são cumpridas. Mas, é claro que, sempre deve prevalecer a vontade do produtor.

Disponibilidade per capita



Importações e Exportações de leite

Importações (equivalente leite) milhões de litros/mês



jan-set (24/23):
+107,3 milhões de litros (+7%)

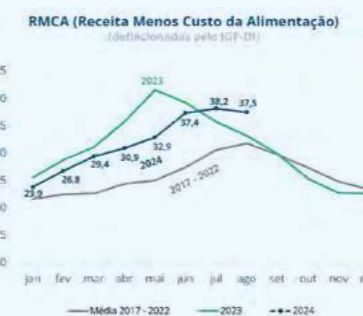
Exportações (equivalente leite) milhões de litros/mês



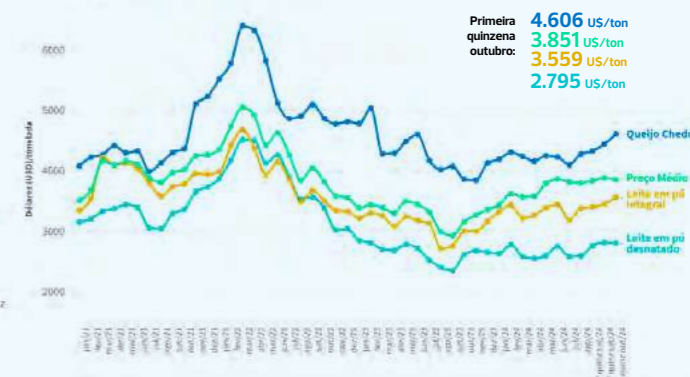
jan-set (24/23):
+17,2 milhões de litros (+32%)

Saldo 24/23 (jan-set): **-90 milhões de litros**

Preços líquidos pagos ao produtor



Preço no leilão GDT



NOVA LINHA PREMIUM

Frimesa

FOGO & SABOR

Mais um lançamento incrível.



A linha Frimesa Fogo e Sabor traz o Hambúrguer de Linguiça Toscana, com 90g, ideal para churrasco, air fryer ou forno. Suculento e irresistível, oferece uma experiência única a cada mordida!

Todo momento pode ser incrível.

frimesa.com.br /FrimesaOficial /Frimesa

LANÇAMENTOS

NOVIDADES PARA TODOS OS MOMENTOS

A FRIMESA TEM DELICIOSAS NOVIDADES NA LINHA DE LÁCTEOS. SÃO PRODUTOS PRA QUEM GOSTA DE DOCES PARA AS CRIANÇAS E PARA COMPOR RECEITAS E MOMENTOS ESPECIAIS. CONFIRA.

IOGURTE BICAMADA BANOFFEE

Como todo bom clássico gastronômico, a inspiradora sobremesa banoffee e queridinha dos brasileiros acaba de ganhar uma releitura: o novo Iogurte Bicamada Banoffee, uma sobremesa especial sem deixar de lado a saúde.

É a combinação perfeita de pedacinhos de banana com o irresistível toque caramelizado do doce de leite, junto ao sabor sutil de biscoito amanteigado e leve toque de leite condensado.

Experimente toda a linha de iogurte bicamadas, que vem com calda especial de frutas em formato de copo, super práticos para saborear a qualquer momento do dia. Prove também os sabores frutas vermelhas e morango.



IOGURTE TUTTI FRUTTI FRIMINHO

O mix de sabores maçã, morango, banana e laranja formam o sabor de infância, o Tutti-frutti. Essa novidade acaba de chegar à Linha Friminho na versão Iogurte garrafa 170g!

O Iogurte tem como base o leite, que é uma excelente fonte de vitaminas e minerais essenciais para o crescimento das crianças, e também tem probióticos: bactérias e leveduras vivas importantes para o nosso sistema digestivo e imunológico, que atuam na flora intestinal, impedem a multiplicação de bactérias nocivas e produção de toxinas e melhoram a digestão.

Incorporar o Iogurte pronto para beber no lanche dos pequenos é prático e saudável. Experimente outros sabores da linha Friminho: maçã e banana, morango e uva.



PARMESÃO FRACIONADO

Assim como as demais linhas de Queijos Especiais, a Frimesa reduziu o tamanho do Queijo Parmesão Fracionado. A peça, que antes tinha 360g, passará a ter peso variável entre 180g e 200g.

Essa mudança oferece uma porção menor, que pode ser usada em receitas e tábuas de frios e uma economia no momento da compra, sem comprometer a qualidade, sabor e textura do produto.





Arquivo Frimesa

GRUPO DE PROFISSIONAIS discutem soluções para atendimento aos canais da Frimesa.

Equipe Multidisciplinar

FRIMESA CRIA GRUPO DE TRABALHO PARA MELHORIAS DE PROCESSOS.

Para obter vantagem competitiva e crescer nos negócios, a melhoria contínua é essencial. Com esse propósito, um grupo de colaboradores de oito áreas da Frimesa formaram uma equipe multidisciplinar para atuar em frentes de estudos visando consolidar o nível de serviços para os clientes atuais e otimizar as informações para reduzir desperdícios. Na manhã do dia 21 de agosto ocorreu a primeira reunião. Oito gestores da Frimesa das áreas de Indústria, Marketing, Comercial, Pesquisa Desenvolvimento e Inovação, Logística e Administrativo-Financeiro foram escolhidos para participar de encontros semanais com a Consultoria Advance. Juntos, eles estudam custos e alinham propostas para ter mais eficiência em processos e reduzir desperdícios. "Vamos unir essas forças para eficientizar as

informações e, conseqüentemente, os processos", explica o consultor de negócios, Wellington Cavalcante. Com as melhorias, clientes da Frimesa como restaurantes, empresas de supermercados e varejo terão mais segurança quanto a prazos de entregas, variação e políticas de preços. Entre os planos do grupo está desenvolver uma sinergia e uma comunicação eficiente entre as áreas e os clientes, constância na oferta de produtos, acabar com rupturas de processos e gerar uma política de preço saudável.



NA PRIMEIRA REUNIÃO o comitê discutiu políticas, regimentos e zelo dos interesses da empresa.

1ª Reunião do Comitê de Sustentabilidade



DISSEMINAR A CULTURA

FRIMESA INSTITUIU RECENTEMENTE O COMITÊ DE SUSTENTABILIDADE. MAIS UM COMPROMISSO ESG ALCANÇADO.

A Frimesa chega ao final de 2024 com mais uma meta em sustentabilidade alcançada. Para avaliar critérios e desempenho em governança, compliance socioambiental e gestão de riscos sociais ambientais e climáticos, a Frimesa instituiu no dia 09 de outubro o Comitê de Sustentabilidade. A Central é a primeira cooperativa brasileira a estabelecer compromissos claros e mensuráveis para impulsionar a sustentabilidade ambiental, social e de governança corporativa em todas as suas operações até 2040.

Fazem parte desse órgão de assessoramento, superintendências e gerentes da Frimesa, assim como a presidência executiva. O Comitê terá várias atribuições consultivas e deliberativas conforme regimento interno, destacando-se o monitoramento da evolução do cumprimento dos compromissos estabelecidos em agosto do ano passado a serem executados até 2040, e a forma como a Frimesa se relaciona com o meio ambiente, as pessoas, as instituições externas e as comunidades.

De acordo com o coordenador do comitê e gerente de Governança, Sustentabilidade, Riscos e Integridade da Frimesa, Darling Bosco, o grupo é um espaço de diálogo estratégico e inovação para continuidade do negócio, com parcerias adequadas para fazer as melhores decisões de acordo com os interesses da Frimesa. "Como gestores, um dos nossos objetivos é fortalecer, disseminar a cultura ESG e engajar as pessoas para a sustentabilidade. Sairemos do plano para ações concretas, onde será possível ver o potencial de transformação da sustentabilidade para a empresa e para nossos públicos", explica.

Fica sob a responsabilidade do comitê de sustentabilidade avaliar e consolidar que avanços e decisões das áreas da Frimesa estejam alinhadas com o plano de sustentabilidade da Frimesa,

diretrizes de instituições internacionais e partes interessadas, assim como desenvolver políticas relacionadas ao meio ambiente, responsabilidade social e governança corporativa, sugerindo e orientando. Encontros realizados no mínimo três vezes ao ano servirão para análise do andamento das 15 metas ESG da Frimesa. Ele deve assegurar transparência, exatidão de dados, propiciando ao Conselho tomar as decisões correlatas de forma embasada.

"A instalação do Comitê é um marco significativo para a governança em Sustentabilidade na Frimesa. Sinaliza ao mercado o comprometimento da Cooperativa com essa pauta e reafirma seus compromissos públicos em ESG. Além disso, é importante destacar sua composição. Esse fórum é composto por membros da alta-gestão e nasce de um processo construído com muita dedicação, reflexão e planejamento. Seu papel será essencial para que a Frimesa evolua de maneira sólida na integração da sustentabilidade à sua estratégia de negócios", explica a consultora Rosilene Rosado.

"O comitê tem grande responsabilidade em concretizar nosso programa de ESG e liderar o processo de busca da sustentabilidade, sendo assim, componente estratégico na gestão para um mundo melhor. Os reflexos seguramente serão positivos para a Frimesa nos relacionamentos sociais, no conceito junto aos consumidores, clientes, financiadores e fornecedores.

Nosso propósito é cuidar das pessoas através da alimentação de valor e contribuir na construção de um ambiente saudável e sustentável. Para isso acontecer é que implementamos o Comitê de Sustentabilidade", expressa o presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek.

AGORA TODO MOMENTO PODE SER INCRÍVEL

DA EVOLUÇÃO DO FOGO À REVOLUÇÃO DO SABOR. NOVA CAMPANHA DE MARKETING APRESENTA LINHA PREMIUM COM NOVIDADES SABOROSAS E DIFERENCIADAS NO PORTFÓLIO DA FRIMESA.

ONDE FOGO & SABOR APARECE

Quem resiste ao aroma defumado da carne? Ao chiado perfeito na grelha? À suculência em cada pedaço? As pessoas conectadas e ansiosas esperam para sentir o sabor caramelizado da carne suína grelhada. Sim, churrasco é mais do que comida, transcende sua natureza gastronômica e é uma celebração de memórias e união ao redor do fogo ou da mesa.

Não só ao universo conhecido do churrasco, mas todas as formas de preparado como forno, grelha, fogo e até mesmo a air fryer são evidenciados no lançamento da linha de produtos premium que inclui cortes selecionados, linguiças e acompanhamentos. A estratégia de marketing é mostrar que momentos comuns podem se tornar incríveis com os produtos da Frimesa Fogo & Sabor.

O lançamento está apoiado por uma campanha de comunicação. O conceito central, evidenciado no filme principal, faz analogia entre a descoberta do fogo e a experiência de sabor proporcionada pelos produtos da linha Frimesa Fogo & Sabor, com diversas cenas de appetite appeal ilustrando peças que destacam o aspecto visual dos pratos preparados e o prazer de quem os degusta. A narrativa busca criar uma conexão emocional com o público, reforçando a evolução do paladar com os produtos premium da Frimesa.



Imagens apetitosas de produtos sendo preparados das diferentes formas: uma linguiça Toscana na grelha, uma costela suína no forno, uma alcatra selada na frigideira, vão deixar todo mundo com água na boca.

Em setembro, a Frimesa lançou oficialmente durante a Convenção de Vendas Online (leia mais na página 25) a campanha de comunicação para promover em mídia 360, no off e no online, sendo redes sociais, anúncios em televisão e internet, rádio, eventos de ativação, mídia exterior e, principalmente, comunicação no ponto de venda. A marca também estará presente nas plataformas digitais como Meta e Youtube, além de um patrocínio especial da Libertadores Feminina na Cazé TV.

A gerente de Marketing da Frimesa, Elis D'Alessandro, explica: "a linha Frimesa Fogo e Sabor reflete a estratégia de crescimento da empresa, especialmente para o segmento de carne suína. Esse lançamento tem como objetivo fortalecer a imagem de excelência e valor agregado da Frimesa, enfatizando também a sua praticidade. São novidades saborosas e diferenciadas que reforçam a excelência dos produtos da nossa marca. Nosso foco é um público mais exigente, que busca por produtos com maior valor agregado. E, para uma linha premium, nada melhor do que uma campanha à altura!".

Veiculada a partir de 25 de setembro, com o slogan "todo momento pode ser incrível", induz que com os produtos Fogo e Sabor, é possível transformar as simples ocasiões em grandes experiências. Pode esquentar a churrasqueira, o forno, a frigideira e até a airfryer para assar, grelhar ou fritar. A nova linha premium da Frimesa chegou com tudo.

MAPA DE MÍDIA 360º



Desafio Fogo e Sabor e Churrasco on Fire

A campanha traz uma parceria de destaque com a dupla sertaneja Fernando e Sorocaba. Além da Frimesa ser patrocinadora oficial dos shows "Churrasco on Fire", que percorrem o Brasil com um open food de churrasco utilizando produtos da nova linha, a dupla também será anfitriã de uma websérie, o Desafio Fogo e Sabor, onde influenciadores se enfrentam em competições culinárias. A série será transmitida nas redes sociais da Frimesa, ampliando o alcance e promovendo a interação com os consumidores.

Fique atento ao Instagram para conferir o desafio e receitas. Veja toda a competição em frimesa.com.br/fogo-e-sabor



TÔ COM FOME BR



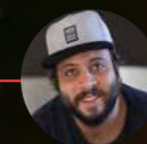
@tocomfomebr

COZINHE JÁ



@cozinheja

VINI CORDEIRO



@vinicordeiro

RAFAEL CAMATTA



@rafael_camatta

RECEITAS DE MINUTO



@receitasdeminuto

SAU SAMPAIO



@sausampaio

PRODUTOS

A Frimesa Fogo e Sabor foi pensada para deixar o momento do churrasco e do dia a dia inesquecíveis. São cortes suínos in natura e temperados resfriados, linguiças frescas e defumadas e acompanhamentos como pão de alho e queijos coalho e provolone.

Com alto nível de segurança alimentar em seus cortes e com

rigoroso controle desde a seleção da matéria-prima até a produção monitorada, 100% da matéria prima tem origem integrada, seguindo políticas, normas e processos que ajudam a controlar e padronizar a produção de carnes, a Frimesa garante procedência e uma vida útil de conservação prolongada.

CORTES SUÍNOS

- Picanha Suína 880 g
- Matambrito Suíno 500g
- Alcatra Suína 800g
- Panceta Suína 800g
- Costela Suína 800g

TEMPERADOS

- Porco a Passarinho (versões com pimenta e ervas e temperado)
- Picanha e Costela Suína Temperadas
- Panceta Aperitivo Temperada 1kg

LINGUIÇA

- Linguiça Tipo Calabresa Frescal Apimentada 1kg
- Linguiça Toscana 600g
- Linguiça Pernil 600g
- Linguiça Frimesinha Cozida 500g
- Linguiça Fininha Cozida 240g

ACOMPANHAMENTOS

- Hambúguer de Linguiça Toscana 540g
- Queijo de Coalho 380g
- Queijo Provolone 180g
- Pão de Alho 340g

Veja os detalhes da linha Fogo & Sabor

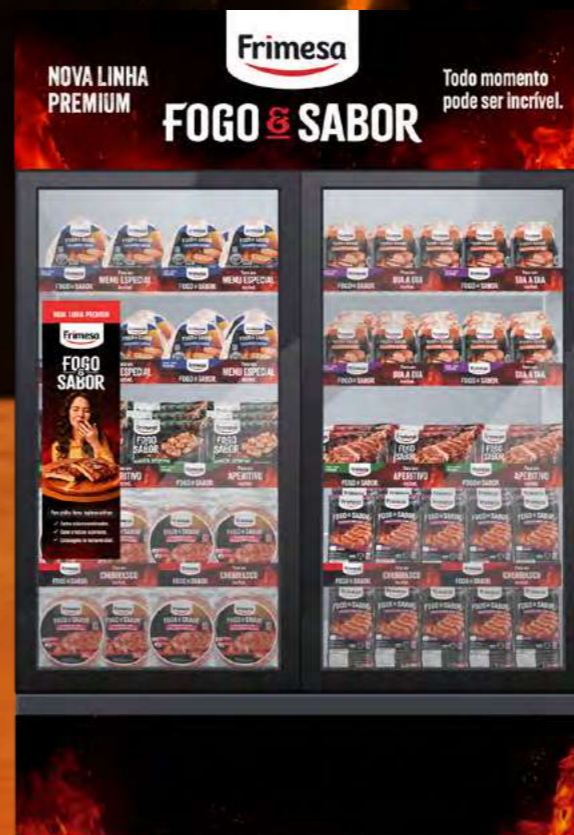


NOVOS NA CASA

- Bife de Chorizo Suíno até 600g
- Bife de Ancho Suíno 350g
- Panceta Suína em Tiras 700g
- Panceta Suína em Cubos 700g
- Costela Suína em Tiras 500g



Toda a linha estará disponível nos pontos de venda com comunicação visual especial.



Grupo de Melhoria Contínua

- Equipe multidisciplinar: 8 áreas
- Comitê de serviços
- Outras ações para reduzir custos
- Tabela de metas para o ano 2025

CONVENÇÃO DE VENDAS

VENDER MAIS E MELHOR

Com o tema "Avança Frimesa", a empresa reuniu seu time comercial, logística e lideranças para mais uma convenção de vendas. A edição de 2024 contou com a participação de mais de 2.000 pessoas de todas as regiões do Brasil. O evento foi transmitido ao vivo da sede em Medianeira, no Oeste do Paraná, no dia 4 de setembro e incluiu o lançamento oficial da linha "Fogo e Sabor", além do alinhamento das estratégias da empresa.

O presidente-executivo Elias José Zydek apresentou o projeto Vender Mais e Melhor como grande diretriz para atingir o plano de crescimento da Frimesa. Ações estão pautadas na gestão de canais, estrutura comercial, estrutura logística, pricing e marketing. "E as pessoas, nossos colaboradores farão acontecer. Para isso, contam o suporte com comunicação que dará força de vendas. Vamos abrir espaço no mercado e atender nossos clientes com excelência", enfatiza Zydek. Alinhada com o plano de expansão, a distribuição dos produtos dará continuidade aos últimos investimentos da cooperativa, como a produção na Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand.

O evento contou com a participação dos embaladores da marca, a dupla Fernando e Sorocaba, e apresentou o plano de marketing para o lançamento da linha "Fogo e Sabor" no mercado.

UMA EXPERIÊNCIA INCRÍVEL

"Fazer um churrasco é um ritual, desde a escolha e preparo da carne, esquentar a churrasqueira, escolher o melhor carvão e depois o assar. No meio disso tudo, temos a alegria de reunir os amigos, familiares e confraternizar, passar um tempo de qualidade com eles", explica o assador e produtor de eventos, responsável pela culinária do festival gastronômico e musical "Churrasco On Fire", Renato Flório, o Fofo.

Com mais de 80 edições, o evento oferece uma seleção de cortes nobres, grandes chefs de churrasco assinando o preparo das carnes e três horas de show do Fernando & Sorocaba, uma das maiores duplas do Brasil e parceiros da Frimesa. A proposta de servir os produtos da Frimesa durante o show foi a união perfeita. "Além dos cortes e linguiças assados na grelha e preparados com diversos acompanhamentos e molhos, pra fechar, usamos as carnes do macarrão campeiro e arroz carreteiro preparados no palco pelo Fernandinho, que leva os produtos da Frimesa: Manteiga, Bacon, Matambrito, Panceta Aperitivo e Calabresa! Trabalhamos com um leque de produtos de extrema qualidade e eu sou suspeito a falar, sempre trabalhei com produtos Frimesa, trazem muita facilidade para o churrasco", reforça Fofo.

DICA DO FOFO

A carne suína pode ser o prato principal do churrasco ou do dia a dia. Extremamente saborosa e saudável, é uma ótima opção para ter em casa. "Gosto muito de acompanhá-la com um molho agridoce, às vezes temperar com um lemon pepper por exemplo, mas nunca em exagero pra não roubar o sabor da carne", indica Fofo.

Ele é um adepto do american barbecue, uma técnica de churrasco norte-americano onde defumam-se carnes para que fiquem mais macias e saborosas, e usa dry rub nas costelinhas. "Com algumas horas de fumaça, vão render um sabor inigualável. Finalizar embrulhando-as no alumínio com um molho agridoce, barbecue ou até mesmo um pouco de mel, deixa a experiência ainda mais perfeita. O dry rub também vai muito bem na copa lombo para um pulled pork para acompanhar sanduiches", reforça o chef.





CERTIFICAÇÃO ATESTA a segurança e conformidade das operações da empresa ao longo de toda a cadeia logística.

FRIMESA CONQUISTA CERTIFICAÇÃO OEA



RECONHECIMENTO CONFERE À COOPERATIVA STATUS DE EMPRESA PARCEIRA DA RECEITA FEDERAL.

A Frimesa celebra a conquista da primeira certificação de Logística Integrada como Operador Econômico Autorizado (OEA) concedida pela Receita Federal. A decisão foi publicada no Diário Oficial da União no dia 23 de setembro.

O marco representa um avanço significativo após mais de dois anos de trabalho e ajustes internos. O status de OEA caracteriza a empresa e seus estabelecimentos como operador de baixo risco e parceiro estratégico no combate à evasão fiscal, contrabando, descaminho, contrafação e tráfico de drogas, armas e animais.

Esse reconhecimento internacional atesta a segurança e conformidade das operações da empresa ao longo de toda a cadeia logística, desde a produção nas unidades industriais até a entrega final dos produtos, e envolve cargas, instalações, informações, gestão de parceiros e tributação.

O processo para a certificação exigiu da Frimesa revisão de procedimentos, além da implementação de melhoria contínua nas operações logísticas para a adaptação de processos, e a capacitação da equipe para garantir o cumprimento dos critérios estabelecidos pela Receita Federal.

“A certificação OEA é um reflexo do comprometimento da Frimesa em garantir a eficiência e segurança em nossos processos logísticos. Este foi um processo desafiador, que envolveu diversas áreas e transformou a cultura interna. Estamos muito orgulhosos de sermos reconhecidos pela Receita Federal”, destacou o superintendente da Logística, Marcelo Cerino.

O certificado também concede à Frimesa benefícios como a redução de controles aduaneiros, maior agilidade na liberação de mercadorias e maior confiança comercial internacional. A certificação não apenas posiciona a Frimesa como um operador logístico confiável, mas também abre portas para novas oportunidades de negócios.



Arquivo Frimesa

DURANTE AUDITORIA, membros da Receita Federal reuniram-se com diretoria e superintendência logística integrada, industrial e administrativa-financeira



Segurança nas estradas

CONDUTORES REFORÇARAM as boas práticas do dia a dia.

CONDUTORES QUE ATUAM A SERVIÇO DA FRIMESA TEM MANHÃ DE CAPACITAÇÃO DE TRÂNSITO EM ASSIS CHATEAUBRIAND

Cerca de 160 transportadores participaram de um evento de conscientização e redução dos sinistros de trânsito nas estradas, em 31 de agosto. Realizada na Unidade Frigorífica da Frimesa em Assis Chateaubriand, no Oeste do Paraná, a manhã de conhecimento envolveu condutores que levam passageiros e cargas vivas de empresas contratadas pela cooperativa.

Organizado pelo setor de transporte da Frimesa, a capacitação foi um chamado à responsabilidade individual e coletiva para a circulação de veículos mais segura, em que cada um pode fazer a diferença nas ruas e nas estradas.

A primeira palestra ministrada pelo chefe do Núcleo de Policiamento e Fiscalização da Polícia Rodoviária Federal, Vinícius Silva, tratou da direção defensiva. Ele conscientizou sobre a paz no trânsito e a contribuição dos motoristas para a prevenção. Também reforçou sobre a importância de combater maus hábitos ao dirigir, como o excesso de velocidade e a combinação entre bebida ou celular e a direção, principais causas de ocorrências no trânsito.

“Eles fazem parte do ambiente do trânsito, cada escolha que fizerem vai fazer a diferença nesse contexto. Se ele não estiver atento, ele pode colidir com alguém, por exemplo. A conduta individual que temos que incentivar, afinal, eles têm pra quem voltar em casa. Os órgãos públicos já não conseguem

atender a todos e as empresas, preocupadas com a vida, são parceiras nesse sentido. Ao repassarmos o conhecimento nessas atividades internas, eles levam a conduta correta para o ambiente externo”, explica o agente de segurança.

Agir com segurança também se trata de cuidar para que itens instalados no veículo funcionem corretamente. O instrutor de direção da CRJ Logística, Wagner de Lima, falou sobre a manutenção regular e preventiva. Uma vez que os condutores conhecem seus veículos e usam deles todos os dias, a checagem de todas as peças integrantes dos seus veículos bem ajustadas evita acidentes.

PARTICIPAÇÕES

“Para conduzir no trânsito, ter a noção de que podemos salvar vidas é importantíssimo”, comenta o proprietário da TransCanossa, Jói Luiz Canossa. Hoje a transportadora leva suínos vivos de produtores afiliados da C.Vale até a Unidade de Assis Chateaubriand da Frimesa.

Jairo Martins é motorista e aproveitou a manhã para reforçar o que pratica no dia a dia. “Saio daqui com um aprendizado muito bom, pelo que escutei, dúvidas que tirei e oportunidade de estar aqui na Frimesa. Vou levar isso pro resto da vida”.



Da esquerda para direita, Gilberto Aires Pereira, Erenilda Senas Pereira, André Rodrigo Casoroli e Celso Domingo Casaroli: todos monitoram a saída dos suínos da granja.

Arquivo Frimesa

PROPORCIONANDO UM EMBARQUE ADEQUADO

PROCEDIMENTOS REALIZADOS NA SAÍDA DA GRANJA GARANTEM A INTEGRIDADE DOS ANIMAIS E A QUALIDADE DO PRODUTO FINAL.

O embarque é a última etapa no campo antes do envio dos suínos para a industrialização. Seguir as orientações adequadas garante que a matéria-prima chegue em condições apropriadas de bem-estar animal, rastreabilidade e segurança do alimento.

O programa Suíno Certificado orienta e treina equipes externas das cooperativas filiadas para boas práticas de embarque e transporte para a integridade e prevenção de lesões nos animais. As orientações incluem o número de animais transportados, a forma como são manejados da baía até o caminhão e as condições da estrutura das granjas.

"Cuidamos do carregamento para garantir que nada afete os suínos. O programa foi criado para mantermos os cuidados em todas as etapas diariamente, mantendo tudo limpo e organizado", ressalta Erenilda Selas Pereira, uma das responsáveis pelo alojamento no produtor Celso Domingos Casaroli, associado à Copacol.

O produtor terminador desenvolve os animais por três a quatro meses e durante essa estadia é necessário implementar medidas de bem-estar animal. No embarque são reforçados os cuidados para que todo o trabalho tido nesse tempo não se perca. Tudo começa de oito a doze horas antes do manejo, quando o produtor inicia o jejum dos animais, o que facilita o processo e previne alguns problemas como, por exemplo, proporciona facilidade no manejo, minimiza o estresse durante deslocamento e reduz o conteúdo gástrico dos animais.

O trajeto dos suínos até o caminhão também é um ponto de controle: cobertura em embarcadouro e corredores externos, além dos cuidados com o posicionamento das luzes, evitam as sombras que tendem a dificultar a locomoção dos animais, ocasionando congestionamentos. Além disso, não é permitido condutas agressivas, apenas o uso de chocalhos e tábuas como

estímulos visuais e sonoros que incentivam o animal a caminhar.

No percurso até a indústria, outras especificações devem ser seguidas: em todo caminhão de transporte deve conter a Guia de Trânsito Animal como respaldo, a qual deve ser respeitada quanto à quantidade e sexo dos animais transportados, sendo um documento obrigatório para o deslocamento das cargas vivas. A observação e segregação dos animais é especialmente importante dentro da indústria, principalmente para verificação da saúde dos animais recebidos, contabilização de machos e fêmeas e manutenção das informações registradas nos documentos oficiais do embarque para a rastreabilidade.

O PROGRAMA SUÍNO CERTIFICADO FRIMESA

Do campo à indústria, a Frimesa tem tecnologia, processos e pessoas qualificadas que sustentam a produção de alimentos seguros e de qualidade, por cinco grandes pilares: segurança do alimento ou biossegurança, proteção ambiental garantida, saúde do trabalhador, bem-estar animal e rastreabilidade de todo o histórico da carne. Tudo é inspecionado e certificado.



ESTRUTURA COBERTA garante um embarque tranquilo.

Arquivo Frimesa



Arquivo Iguassu Valley

Destaque em Inovação

FRIMESA PARTICIPA DE AÇÕES DE INCENTIVO A NOVAS SOLUÇÕES PARA EMPRESAS

DIRETORIA E COLABORADORES da Frimesa participaram ativamente do Link Iguassu Valley.

Entre as empresas mais inovadoras do sul do Brasil, a Frimesa se consagra na categoria cooperativas de produção, eleita pela revista Amanhã. Os resultados da 20ª edição de Campeãs da Inovação foram revelados no dia 07 de agosto.

Desde 2017, a cooperativa faz parte do ranking. Dessa vez ficou em terceiro lugar, atrás da vencedora Coopavel, de Cascavel, e Lar, também de Medianeira. A pesquisa adota o Innovation Management Index, ferramenta da metodologia do Global Innovation Management Institute (Gimi) aplicada pelo IXL-Center, nos Estados Unidos. O Gimi é uma organização global sem fins lucrativos criada por um time de executivos, acadêmicos e consultores especializados em inovação.

A Frimesa também participou do Link Iguassu Valley 2024 no dia 31 de agosto, em Medianeira, Paraná. O evento é uma iniciativa do Iguassu Valley, ecossistema do Oeste do Paraná, com a realização do Sebrae e Correalização da Frimesa e da

Lar, e participação de empresas de vários segmentos.

Com foco em ESG, Processos e Tecnologia, o diretor-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, discursou na abertura do evento representando as empresas âncoras demandantes da região. A cooperativa também levou 18 profissionais da Frimesa para apresentar as demandas e atender demandantes interessados.

O Link Iguassu Valley conecta empresas, startups e demais instituições gerando possibilidades reais de melhorias/resolução dos desafios apresentados, apoiando no desenvolvimento, validação e aprimoramento de soluções para inovação aberta.

Além desses eventos, a Frimesa recebeu visitas internacionais buscando o compartilhamento de ações e demandas com foco na conectividade e rastreabilidade das cadeias produtivas, conhecendo o cooperativismo no Oeste do Paraná e o sistema de produção da Frimesa. Veja na página 34.



Arquivo Frimesa

PALETES VOLTAM À FRIMESA em condição de uso para diminuição de custos e material.

CAMINHO DE VOLTA PARA A **SUSTENTABILIDADE**

PROJETO DE REFORMA E REUTILIZAÇÃO DE PALETES DA FRIMESA PROMOVE RESULTADOS NA CONTRIBUIÇÃO COM O MEIO AMBIENTE.

O respeito ao meio ambiente é uma responsabilidade compartilhada: empresas, governo, clientes e consumidores, todo mundo precisa fazer sua parte. Nesse sentido, o fabricante é responsável pelo que coloca no mercado – produtos, embalagens e outros materiais utilizados na venda. Como parte do gerenciamento dos resíduos sólidos, incentiva-se a logística reversa, ou seja, ações para recolher ou recuperar o valor dos materiais ou produtos após o consumo ou pós-venda para reaproveitamento, reciclagem ou destinação correta a esses materiais.

Pensando na logística reversa em todas as fases de produção, a Frimesa faz a gestão do uso dos paletes. As plataformas usadas para transporte e estocagem de produtos depois de usados – na expedição das unidades ou nos clientes do varejo, voltam para a Frimesa, em Medianeira. A gestão dos paletes também soluciona outras questões, como: garantia da oferta do mercado, crescente demanda e custos. O controle é feito pela divisão de logística integrada, desde a aquisição até a destinação final.

O planejamento começou em 2022. "Elaboramos um plano onde o palete enviado ao cliente faz o caminho de volta e é usado nas fábricas", explica o supervisor da filial de logística de Campo Grande da Frimesa, Carlos Roberto Gallo. Na época, ele fazia parte do recrutamento trainee da Frimesa e, junto às lideranças da área, elaborou o projeto.

Hoje a idealização do projeto está colhendo frutos. Há sete meses eles são classificados entre danificados para descarte,

danificados para conserto e aptos para uso na unidade industrial. Junto a uma empresa parceira, a Frimesa faz a reforma desses paletes. Nesse período, já foram consertados 67 mil unidades, evitando que pelo menos 70% desse montante fosse destinado para queima, já que não possuía estratégia para incorporar nos processos. Do varejo, quase 3 mil paletes já retornaram para gestão. Os paletes excedentes também são vendidos internamente para os colaboradores que dão a eles uma nova utilidade.

"Para muitos, isso pode ser um resíduo, mas em nosso processo é uma forma de contribuir com os objetivos estratégicos rumo à sustentabilidade. Percebemos que a cada palete reformado, reduzimos gastos, deixamos de comprar um novo e, consequentemente, são menos árvores cortadas para a fabricação, menos um material que pode parar em qualquer lugar e menos poluição com a queima no descarte", enfatiza o encarregado de almoxarifados de insumos e embalagens, Rosenildo Piske.

Além da sustentação econômica, projetos como esse de economia circular "nos fazem perceber os benefícios intrínsecos ao meio ambiente, como a Emissão de Gases de Efeito Estufa, sendo cerca de 16 tonCO2e (dióxido de carbono) evitadas para o período de monitoramento do projeto", explica a supervisora de Meio Ambiente da Frimesa, Andrieli Schulz.

REGISTRO

De Assis para o oriente

A Unidade Frigorífica da Frimesa em Assis Chateaubriand realizou o primeiro carregamento com destino às Filipinas, em 31 de julho. Duas cargas são o primeiro envio da Frimesa para o país, a cooperativa foi habilitada no fim de junho.

As outras duas plantas de suínos em Medianeira e Marechal Cândido Rondon também podem enviar produtos para o país, no Sudeste Asiático.

Atualmente, as Filipinas são um dos destinos mais requisitados para a exportação. O grande volume importado nos últimos anos e a valorização dos preços dos produtos



Arquivo Frimesa

enviados ao país tornam o destino um dos mercados mais procurados pelas empresas.

ExpoAgas

A Frimesa marcou presença na Expoagas 2024 durante os dias 20, 21 e 22 de agosto. O evento é considerado a maior feira do setor supermercadista em todo o Cone Sul. Com grande estrutura, proporciona oportunidades para fornecedores e empresas do varejo, gerando mais de R\$ 600 milhões em negócios, além de contar com palestras e seminários. O destaque da Frimesa durante o evento foi a nova linha de cortes premium de carne suína Frimesa Fogo e Sabor. A ExpoAgas é organizada pela Associação Gaúcha de Supermercados e acontece anualmente em Porto Alegre (RS).



Arquivo Frimesa

União cooperativista

Representantes e diretores de 10 cooperativas do Sicoob – Sistema de Cooperativas de Crédito do Brasil, visitaram a Frimesa em 19 de agosto, recebidos pelo presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, o superintendente Administrativo-financeiro Carlos Alberto Pereira e a gerente financeira, Eliane Ferlin. O grupo firmou um marco histórico para o sistema cooperativista: a liberação de uma operação financeira no montante de 200 milhões de reais, resultado da união de forças entre dez das cooperativas do grupo atuantes no Paraná. O valor será investido para o plano de alongamento dos financiamentos da Frimesa.



Arquivo Frimesa

JICA

Uma comitiva da Agência de Cooperação Internacional do Japão (JICA) visitou a Frimesa no dia 16 de agosto. Membros da Universidade de Tóquio, da Embrapa e de empresários do ramo da tecnologia procuraram a Frimesa para o compartilhamento de ações e demandas com foco na conectividade e rastreabilidade das cadeias produtivas.

A visita faz parte da missão do grupo no Oeste do Paraná. Entre os dias 16 e 19 de agosto, avaliaram o potencial da região para projetos de Agricultura de Precisão em parceria com o Brasil. 🗨️



Arquivo Frimesa

ICOMST

Coreia do Sul, Espanha, Polônia, Dinamarca e Japão conheceram a Cooperativa e seu sistema de produção de suínos no dia 21 de agosto. O grupo participou do 70º Congresso Internacional de Ciência e Tecnologia da Carne (ICoMST 2024) que aconteceu em Foz do Iguaçu.

Os visitantes debateram desafios e oportunidades da indústria da carne, com foco em sustentabilidade e responsabilidade social e ambiental, para melhorar a produção e o processamento de carne e produtos derivados, garantindo o bem-estar animal e mantendo a qualidade e segurança dos alimentos para os consumidores. Para finalizar, fizeram uma visita virtual à unidade de Assis Chateaubriand através de óculos de realidade virtual. 🗨️



Arquivo Frimesa

Capacitação Logística

Para fortalecer as parcerias internas, a semana de capacitação logística foi um evento repleto de conhecimentos em supply chain, com cinco dias de palestras, entre os dias 19 a 23 de agosto, sobre o setor logístico para os membros da divisão logística integrada e outros setores da cooperativa. 🗨️



Arquivo Frimesa

Minas Láctea

Melhor colocada entre as marcas, a Frimesa conquistou o primeiro lugar com os queijos Parmesão e Prato no 47º Concurso Nacional de Produtos Lácteos (CNPL). O evento foi realizado em Juiz de Fora (MG), durante o Minas Láctea 2024, realizado em 18 de julho.

Este é um dos mais importantes encontros laticinistas da América Latina e é organizado pelo Governo de Minas, por meio da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT).

Os produtos Frimesa foram os primeiros das categorias Queijo Prato Lanche 3 kg e Queijo Parmesão. De acordo com o gerente da área Leite, Erivelto Costa, o prêmio dá respaldo ao propósito da marca de apresentar produtos de qualidade ao consumidor. "É resultado do trabalho na melhoria da qualidade do leite no campo e dos colaboradores no processo de produção", avalia. Ambos produtos são fabricados na unidade industrial de lácteos da Frimesa em Marechal Cândido Rondon (PR).

HISTÓRICO – A Frimesa reúne um extenso histórico de premiações nesse concurso nacional. Desde 2010, os queijos



Arquivo Frimesa

produzidos pela central já foram premiados dez vezes. O Queijo parmesão já esteve entre os melhores, seis vezes (2010, 2011, 2013, 2015, 2017 e 2024). O queijo prato já ficou em primeiro lugar também em 2015. O queijo gouda foi eleito o melhor do Brasil em 2022. 🗨️

Prêmio Ocepar de Jornalismo

A Revista Frimesa conquistou o 1º lugar na 16ª edição do Prêmio Ocepar de Jornalismo. A reportagem de capa "Um por todos e todos por um", da 116ª edição do veículo, foi selecionada entre 23 trabalhos apresentados na categoria "mídia cooperativista" e foi um dos 14 finalistas de 108 trabalhos inscritos. A premiação aconteceu em 29 de julho em Curitiba, capital do Paraná.

Com entrevistas de produtores, líderes e colaboradores mostra que o cooperativismo promove o desenvolvimento e sustentabilidade no oeste do Paraná e como as pessoas integradas à Frimesa buscam novas alternativas para crescer. A publicação destaca o Mel Multifloral da cooperativa, produzido em parceria com a Coofamel, cooperativa agrofamiliar. 🗨️



Arquivo Frimesa

União para a integridade

AO FAZER PARTE DE ACORDOS A FRIMESA SE COMPROMETE COMO UMA EMPRESA ÍNTEGRA, ÉTICA E TRANSPARENTE.

A Frimesa assumiu publicamente o compromisso com a integridade empresarial em 2024 ao aderir ao Pacto Brasil pela Integridade Empresarial. Essa é uma iniciativa da Controladoria-Geral da União (CGU) com apoio do Conselho de Desenvolvimento Econômico Social Sustentável (CDESS) da Presidência da República, que estimula as empresas que atuam no país a assumir, voluntariamente, esse compromisso público com a integridade empresarial.

O propósito de aderir voluntariamente ao Pacto é demonstrar aos seus parceiros de negócios e para todo o público envolvido o seu compromisso com a ética, com a responsabilidade socioambiental e com o respeito aos direitos humanos e trabalhistas.

Com a ação, a Frimesa visa ampliar o fomento à integridade empresarial e disseminar conhecimento sobre o assunto. A

cooperativa acredita que formar uma empresa mais ética e transparente é um trabalho em equipe. "É mais um passo na consolidação das ações da cooperativa com o direcionamento de integridade e ética nos negócios. Aderir a esse Pacto traz respaldo à forma de fazer negócios da Frimesa e traz consigo a responsabilidade de suas ações, não só com seus cooperados e colaboradores, mas também junto a toda a sociedade", reforça o Gerente de Governança, Riscos e Integridade, Darling Bosco.

Além do Pacto Brasil, a Frimesa também faz parte do Pacto Empresarial pela Integridade e contra a Corrupção desde de 2023. Organizado pelo Instituto Ethos de Empresas e Responsabilidade social, trata-se de um compromisso voluntário assumido por empresas privadas e públicas, unidas em prol da promoção de um mercado mais íntegro e ético. 📌

COMPROMISSOS COM A INTEGRIDADE
são uma iniciativa voluntária da Frimesa para se estabelecer como uma empresa confiável e que dissemina a honestidade em todas as atividades.

empresa
limpa

PACTO
BRASIL
PELA INTEGRIDADE EMPRESARIAL
empresa participante

GESTÃO DE PESSOAS

11ª CAMINHADA com AMIGOS

COLABORADORES E FAMILIARES CAMINHARAM ATÉ O MORRO DA SALETE EM MEDIANEIRA.

Mais de 270 pessoas participaram da Caminhada dos Amigos na manhã do último domingo (18). Foram seis quilômetros percorridos até o Morro da Salete em Medianeira/PR, ponto turístico com vista privilegiada da cidade, Lago de Itaipu e Parque Nacional do Iguaçu. Participaram colaboradores de Medianeira, amigos e familiares.

Cuidar das pessoas é um dos princípios da cooperativa e, por isso, a Frimesa motiva frequentemente os colaboradores a ter hábitos saudáveis através da atividade física. Essa foi a 11ª edição do evento. A iniciativa faz parte do programa Cuidar. 🗨️





DIA C: voluntariado é parte do cooperativismo

DOAÇÕES DE ITENS DE HIGIENE ARRECADADAS EM MEDIANEIRA VÃO PARA FAMÍLIAS DO RS.

No primeiro sábado de julho, as cooperativas do Brasil celebram o Dia C – Dia de Cooperar. A data é uma oportunidade de praticar o sétimo princípio do cooperativismo: o interesse pela comunidade.

Este dia é dedicado ao voluntariado e ações que transformam a vida das pessoas. Em Medianeira (PR), Frimesa, Lar, LarCredi, Sicredi, Unimed, Uniprime, Sicoob, e Cresol, oficializaram no dia 06 de julho, a arrecadação de itens e recursos para as famílias atingidas pelas enchentes no Rio Grande do Sul. A atitude faz parte de uma mobilização nacional.

Até o dia 04 de julho, as cooperativas incentivaram seus colaboradores e a comunidade para a arrecadação de fraldas geriátricas e infantis, lençóis, toalhas de rosto e banho, além de alimentos e outros itens de primeira necessidade. Centenas de donativos foram contabilizados, e os colaboradores da unidade de Medianeira foram responsáveis por doar cerca de 400 toalhas de banho.

Em celebração ao Dia C e como um gesto de solidariedade e cooperação, as cooperativas realizaram o Festival do Risoto em Medianeira, a ação conjunta obteve 390 ingressos vendidos e o valor arrecadado será destinado às vítimas do Rio Grande do Sul. A Frimesa esteve com três equipes no evento.

Durante os sábados de junho as cooperativas de Marechal Cândido Rondon, grupo em que a Frimesa faz parte, estiveram presentes em supermercados e farmácias para a arrecadação de materiais de higiene, alimentos não perecíveis e medicamentos básicos. Ao todo, foram 20 toneladas carregadas no dia 06 de julho na Associação Comercial Empresarial de Marechal Cândido Rondon (Acimacar) e enviadas para Passo Fundo (RS).

Com o lema "atitudes simples movem o mundo", as cooperativas mostram que pequenas ações podem fazer uma grande diferença. "O que vimos aqui representa o que é o espírito cooperativista", afirmou o presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek.



MATERIAIS ARRECADADOS em evento do dia 06 de julho.



FESTIVAL DO RISOTO no CTG Sentinela dos Pampas, em Medianeira.



SETEMBRO AMARELO

Sua vida vale ouro



Omês de setembro é um período dedicado a campanhas de conscientização sobre a saúde mental e a prevenção do suicídio, destacando a importância de pedir e oferecer ajuda e reforça o apoio à saúde mental.

Cuidar da integridade e do bem-estar das pessoas é um dos princípios fundamentais da Frimesa, que a cooperativa compartilha com seus colaboradores. Para conscientizar sobre o Setembro Amarelo, diversas ações foram desenvolvidas para aqueles que querem saber como acolher e amparar aqueles que precisam.

Entre os dias 06 e 24, palestras, rodas de conversas e materiais foram realizadas nas unidades da cooperativa; o Centro de Atenção Psicossocial – CAPS dos municípios de Matelândia e Assis Chateaubriand estiveram presentes. Socorristas do município de Matelândia apresentaram manobras de primeiros socorros e as Psicólogas Angela Dall'Oglio e Luciana Cardoso comentaram sobre valorização da vida.

"É muito interessante a forma que a Frimesa se apresenta comprometida com a integridade mental dos colaboradores. Ao escutar e ser escutada desabafamos sobre aquilo que normalmente guardamos só para si. Um momento sem julgamentos, sem preconceitos, apenas com o intuito de acolher e ser acolhida", ressalta a jovem aprendiz Ketlyn Kauane Magalhães Luiz.

No mesmo mês comemora-se o Dia da Árvore, momento de falar sobre a conservação do meio ambiente, que assim como a mente saudável, é um bem valioso que precisa ser cuidado e preservado. A cooperativa entregou mais de 5.884 envelopes com sementes de girassol e distribuiu 2 mil mudas de plantas nativas, medicinais e frutíferas.



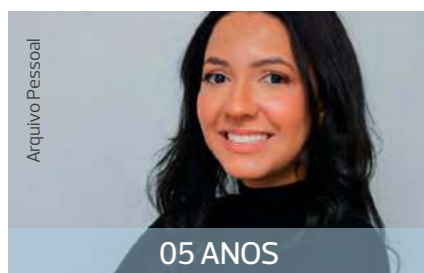
ENTREGA DE MUDAS na unidade de Medianeira



JOVENS APRENDIZES da Sede em palestra com psicóloga.

Gente que faz a nossa história

ABAIXO VOCÊ CONFERE A TRAJETÓRIA DE COLEGAS QUE AJUDAM A CONSTRUIR A FRIMESA TODOS OS DIAS. CONFIRA MAIS HOMENAGEADOS NO EU.FRIMESA.



Responsável por todos os treinamentos relacionados a produtos na Frimesa, treinando e afinando o time comercial, a analista de Marketing, Larissa Bispo, pesquisa e desenvolve os treinamentos e as argumentações de vendas. Formada em Engenharia de Alimentos e pós-graduada em Gestão Estratégica em Marketing, a colaboradora completa cinco anos de Frimesa palestrando para

mais de 300 pessoas.

"Sempre fui desafiada a ser criativa, disruptiva e a pensar como um consumidor, entender a forma que ele escolhe e interage com os produtos e, através disso, desenvolver argumentações de vendas. Aprendi diariamente com os meus colegas jornalistas a escrever textos publicitários explicando processos produtivos e diferenciais dos nossos itens (brinco que virei uma engenheira jornalista), aprendi a me comunicar com excelência e todo ano realizei cursos de oratória para me reciclar. Aprendi a exercer a criatividade, sim, a criatividade não é um dom, mas uma habilidade que pode ser desenvolvida por qualquer pessoa", expressa Larissa.



Há 20 anos, Jussemara iniciava sua jornada profissional no mundo das vendas pela Frimesa. Primeiro, atuou como promotora de vendas, divulgando e apresentando os produtos da cooperativa nos pontos de venda. Logo depois, passou a ser repositora, organizando e abastecendo as gôndolas com os produtos da marca. Hoje, é coordenadora de repositores da filial de vendas de Curitiba.

"Acredito que a parte mais marcante para mim foi a minha promoção, saber que houve um reconhecimento do meu trabalho até aqui. Chegar à coordenação não foi fácil. Na Filial de Curitiba - FIBA, temos 211 repositores, e ser escolhida entre todos é um sinal de que meu esforço valeu a pena", expressa Jussemara.



"Acredito que o momento mais emocionante foi na época que vim para o Recursos Humanos, a ideia de estudar e trabalhar no que eu gostava me fez feliz. Outra ocasião foi quando minha filha começou como jovem aprendiz na área onde ela se vê futuramente, me senti realizada, pois ela está seguindo os mesmos passos que a mãe", comemora a assistente Zelir Feltrin Ribeiro ao completar

30 anos de Frimesa. Sua carreira na cooperativa começou no setor de embalagens da Unidade de Medianeira. Seis anos depois, se tornou auxiliar administrativo na sala de supervisores industriais e em 2003 passou para o RH, onde foi promovida e se encontra até o momento.



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

FRIMESA+GOOGLE

Uma nova forma de compartilhar, criar e colaborar está chegando a Frimesa.

A Central firmou parceria com a Google, e com isso, as novas ferramentas transformarão o dia a dia no trabalho.

Acompanhe as mudanças no eu.frimesa, murais e reuniões relâmpago.

MELHORIAS NO PORTAL DO COLABORADOR

Colaborador, acesse eu.frimesa.com.br e confira os colegas que foram promovidos. Na primeira página você confere novos cargos e parabeniza quem se destaca trabalhando ao seu lado.



RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

TORRESMO DE ROLO

INGREDIENTES:

- 1 peça de barriga suína medindo cerca de 30X40cm
- 1 copo de cachaça
- Pimenta preta
- Sal
- Óleo de soja

MODO DE PREPARO:

1. Coloque a barriga suína em uma travessa, com a pele voltada para baixo e regue com a cachaça. Deixe descansar por 10 minutos e então tempere a gosto com sal e pimenta preta.
2. Enrole a barriga como um rocambole, apertando bem, e amarre anéis com o barbante deixando um espaçamento de 4 quatro centímetros entre os barbantes.
3. Leve ao forno preaquecido em 200°C e asse por 1 hora, sem cobrir.
4. Tire do forno e deixe esfriar completamente antes de cortar as fatias, no ponto médio entre os anéis de barbante.
5. Depois de cortar as rodelas de barriga, dispense os barbantes.
6. Finalize dourando a carne na churrasqueira nos dois lados.
7. Derrame um fio de óleo sobre a carne, provocando pequenas labaredas de fogo para chamoscar a pele e deixá-la crocante.
8. Sirva em seguida.

Tempo de preparo: 10min + 1h + 20min
Rendimento: 8 porções

COSTELA SUÍNA DEFUMADA FRIMESA AO MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES:

- 1 peça de Costela Suína Frimesa
- 5% de dry rub (em relação ao peso da costela)
- 300 a 400g de molho barbecue

MODO DE PREPARO:

1. Prepare o defumador com lenha frutífera uma hora antes de preparar a carne.
2. Limpe a Costela Suína Frimesa, descartando as aparas e a membrana que reveste o lado mais próximo aos ossos.
3. Pese a carne e separe a quantidade adequada de dry rub, que deve ser 5% do peso total da peça limpa.
4. Espalhe o tempero sobre a carne, apertando com as mãos, sem esfregar.
5. Verifique a temperatura do fogo, que deve estar em 120°C para colocar a carne.
6. Deixe a carne defumar de 3 a 4 horas.
7. Tire a carne do defumador, pincele molho barbecue e embrulhe em papel alumínio.
8. Termine o cozimento da carne em 120°C, no forno ou na churrasqueira (grelha em altura média), por 2 horas.
9. No momento de servir, pincele o molho barbecue restante e sirva em seguida.

Tempo de preparo: 20min + 4h + 2h
Rendimento: 2 a 3 porções

XIXO SUÍNO COM VINAGRETE

Ingredientes para a carne:

- 600g de Pernil Suíno Frimesa • 4 gomos de Linguiças tipo Calabresa Frimesa • 1 cebola roxa • 1 pimentão vermelho • Pimenta preta • Sal

Ingredientes para o molho:

- 1 cebola roxa • 1 tomate • 1 ramo de salsa • 2 colheres (sopa) de azeite extra virgem • 2 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco • Pimenta preta • Sal

MODO DE PREPARO:

1. Corte o Pernil Suíno Frimesa em cubos de 2 dois centímetros e tempere com sal e pimenta. 2. Corte as Linguiças, tipo Calabresa Frimesa, em rodelas com 1,5 centímetro de espessura. 3. Corte o pimentão e a cebola em cubos de 2 centímetros. 4. Monte os espetinhos intercalando pedaços de carne, linguiça, pimentão e cebola, deixando colorido e harmonioso.
5. Coloque na grelha alta, sobre braseiro médio, para assar sem pressa, explorando a gordura da linguiça que derrete lentamente. 6. Para o vinagrete: descarte as sementes do tomate e corte em cubos bem pequenos. Corte a cebola no mesmo tamanho. Misture tudo e tempere com sal e pimenta. Deixe absorver os temperos e então misture o azeite e o vinagre. Por fim junte a salsa, finamente picada. 7. Regue o vinagrete sobre os espetinhos no momento de servir.

Tempo de preparo: 30min + 30min
Rendimento: 6 porções

PANQUECA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

- 1 xícara de trigo
- 1 ovo
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 pitada de sal
- 400g (1 pote) de Doce de leite Frimesa
- Óleo (para untar)

MODO DE PREPARO:

- No liquidificador, misture o Leite Integral UHT Frimesa, o ovo, o óleo, o trigo e o sal. Bata em velocidade baixa e peneire em uma jarrinha.
2. Aqueça uma frigideira antiaderente e unte com óleo.
 3. Prepare as panquecas colocando uma camada fina de massa e espalhando por todo o diâmetro da frigideira.
 4. Vire e doure o outro lado.
 5. Repita até terminas a massa.
- Recheie as panquecas com o Doce de leite Frimesa e sirva em uma travessa.

Tempo de preparo: 15min + 10min
Rendimento: 4 porções

Frimesa

logurte Bicamadas Banoffee Frimesa



LANÇAMENTO

O **logurte Bicamadas Banoffee Frimesa** traz uma combinação única. A calda de banoffee é a mistura irresistível de banana com doce de leite caramelizado, biscoito amanteigado e um toque de leite condensado. Uma experiência irresistível. **Experimente!**

Quem experimenta, recomenda.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

Frimesa

FOGO & SABOR

Todo momento pode ser incrível.



Provoleta com tomates frescos marinados em aceto.



RECEITAS INCRÍVEIS

Frimesa Fogo e Sabor traz uma linha completa de cortes suínos selecionados e acompanhamentos. São opções perfeitas para quem busca mais praticidade nos momentos de consumo, do churrasco até mesmo no dia a dia, pois seus produtos podem ser preparados de diferentes formas, como grelha, forno e Air fryer.



frimesa.com.br

f /FrimesaOficial

ig /Frimesa