

REVISTA

Frimesa

Edição nº119 | Out. Nov. Dez. 2024
www.frimesa.com.br



DO LIXO À SOLUÇÃO!

Ceia Prática Frimesa
Menos fogão,
Mais abraços.

Frimesa

PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros Amigos,

Estamos no final de mais um ano de trabalho e realizações. Nessa edição, destacamos nossa linha de produtos natalinos que atende os atributos de praticidade e qualidade requeridos pelos consumidores.

Com muita satisfação homenageamos os suinocultores que se dedicam a produzir os animais saudáveis para a industrialização dos melhores produtos finais. O Programa Suino Certificado é nosso diferencial e segue todos os preceitos de sustentabilidade.

Você conhecerá também, nesta edição, as principais ações e programas ambientais e sociais que a Frimesa executou este ano.

Queremos aproveitar essa oportunidade para agradecer todos nossos públicos envolvidos, produtores, colaboradores, cooperativas, fornecedores, clientes e consumidores, pelo relacionamento e colaboração realizados no ano de 2024. Foi um ano de desafios e também de conquistas para todos. Muito obrigado pela grande parceria.

A aproximação do Natal intensifica o espírito de paz, harmonia e amor. Sigamos o líder Jesus que mostrou o caminho das virtudes e quais são os verdadeiros valores humanos. Vamos agradecer a Deus tudo que somos e pedir bênçãos para nos proteger no ano de 2025.

Feliz Natal e iluminado Ano Novo!

Grande abraço da família Frimesa.



Elias José Zydek
Presidente-Executivo



Presunto Cozido Tenro
Defumado Sem Osso Frimesa

Surpreenda-se com o sabor inigualável do novo Presunto Cozido Tenro da Frimesa, agora disponível na versão de sem osso 1,2 kg. Elaborado a partir do nobre corte do pernil, é cuidadosamente preparado com um exclusivo processo de defumação e cozimento lento, que intensifica os condimentos tradicionais, garantindo um sabor único e irresistível. **Aproveite para explorar também a Linha Ceia Prática Frimesa e torne suas refeições ainda mais especiais!**

frimesa.com.br

/FrimesaOficial

/Frimesa



Out.	06	Sala do Produtor	20	Inovação
Nov.	08	Análise de Mercado	22	Suíno Certificado
Dez.	18	ESG	26	Gestão de pessoas



www.frimesa.com.br



Arquivo Frimesa

REVISTA 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 Copagril, 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:** 12.500 exemplares.

12 | CAPA

A questão do lixo é urgente. Empresas, governo, organizações e população devem fazer a sua parte para promover a destinação correta e a reciclagem. Como parte da solução para um futuro melhor, a Frimesa investe na compensação de embalagens, com parcerias que beneficiam a cadeia de recicladores e valorizam as pessoas envolvidas.



Suinocultura como nova profissão!

CRESCER JUNTOS. FAMÍLIA LUDOVICO ENCONTROU NA PRODUÇÃO DE SUÍNOS MAIS SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA.

A suinocultora Giovana Ludovico Santana fez uma transição de carreira radical aos 39 anos. Depois de 20 anos atuando na área da Ciência da Computação optou em trabalhar na produção de suínos. O motivo? Proporcionar mais qualidade de vida para sua família.

Em 2023, após passar pelo isolamento da pandemia, decidiu, junto com seu marido Dorival e os filhos Gabriel e Rafael, retornar para a propriedade rural de seu pai, Jair Ludovico, aceitando a proposta dele para diversificar a produção.

Em novo endereço, no Distrito Nossa Senhora da Penha, em Corbélia, região Oeste do Paraná, o casal, ambos especialistas na área da tecnologia, aplicaram inovações na granja que abriga 3 mil suínos de terminação. Literalmente, uniram o útil ao agradável.

Ao mesmo tempo que impulsionaram os negócios na propriedade, através de soluções na parte elétrica, planilhas de controle de medicamentos e de monitoramento do consumo da ração, também oportunizaram mais tranquilidade à família. "Voltar

para o sítio foi um sonho antigo que realizei. Foi a melhor escolha. Vivemos com a mente tranquila e organizamos nossa rotina", expressa Giovana.

O resultado de todo empenho foi mais eficiência na gestão da propriedade e garantia de bons resultados na produção de suínos, uma vez que na propriedade da família existem outras fontes de renda como piscicultura, plantação de milho, soja, aveia e criação de gado.

Associados à Copacol há 40 anos, e na suinocultura desde 2023, os agricultores buscam, através da tecnologia, tornar a propriedade cada vez mais autossustentável. "Plantamos para alimentar os animais, além da diversificação na produção que gerou segurança na renda familiar. Os grãos, principalmente, dependem das questões climáticas, já na suinocultura, se trabalhar direitinho, não há intempéries", avalia Ludovico.

Inovações que transformam!

Um fator que a família Ludovico se preocupou desde o começo de sua história na agricultura foi o cuidado com o meio ambiente. Desde o início dos trabalhos com suínos, Giovana se preocupou em atender todos os requisitos de proteção ambiental.

Atualmente, a granja faz parte do Programa Suíno Certificado da Frimesa que certifica as propriedades com alta qualidade de produção, aplicando controles sanitários e nutricionais efetivos, e o atendimento a leis de conservação ambiental e saúde do trabalhador. "Ser certificado gera tranquilidade. Temos toda

assistência dos veterinários, garantia que nossos produtos serão de qualidade e a certeza de compra. É bom saber da confiança que a Copacol e a Frimesa têm com a gente", explica a produtora.

Entre as atividades de destaque está o biodigestor que recebe todos os dejetos e restos de carcaça de suínos. Eles se decompõem e vão para uma segunda lagoa. Esse adubo é espalhado na plantação de soja, milho e aveia. Da aveia, é produzido o feno que retorna à produção como alimento para os animais. "Fecha-mos um ciclo de produção sustentável", comenta a produtora. A energia gerada no biodigestor também é usada para suprir o consumo de energia elétrica da propriedade. São gastos 8 a 9 mil quilowatts e o sistema produz 40.000kWh.

Superação

Diante das dificuldades, Giovana viu a oportunidade de se desenvolver em outra área profissional no ramo do agronegócio, ter uma vida significativa e proporcionar tranquilidade a sua família. "Antes de eu sair para o mercado de trabalho, quando mais jovem, senti vontade de continuar na agricultura, mas na época, havia preconceito em ser uma mulher do agronegócio. Mas essa realidade estava em todo lugar, no ramo da computação também foi difícil. Não podemos desistir. Quero deixar de herança para os meus filhos a importância de sermos fortes, lutar pelos nossos sonhos e ter a família unida para crescermos juntos", finaliza. 🍀

ENERGIAS RENOVÁVEIS na propriedade de Ludovico.

COOPERATIVA:

Copacol

ATIVIDADE:

Suinocultura
3.000 suínos





Carne Suína:
Proteínas animais continuam valorizadas

Como era esperado, estamos chegando ao final da temporada de 2024 com as principais proteínas animais muito bem valorizadas, os preços pagos aos produtores são os melhores dos últimos anos. No caso do boi, as cotações estão oscilando acima dos 300 reais por arroba e no caso do suíno os preços no "spot" estão flutuando ao redor de 10 reais por quilo do animal vivo. Preços muito bons considerando os atuais custos de produção. Como a produção de frango brasileira tem 100% de sua origem nos sistemas de integração, o efeito positivo do atual preço acaba ficando com as integradoras, já que neste caso os menores custos também estão contribuindo para um resultado bem favorável para o setor.

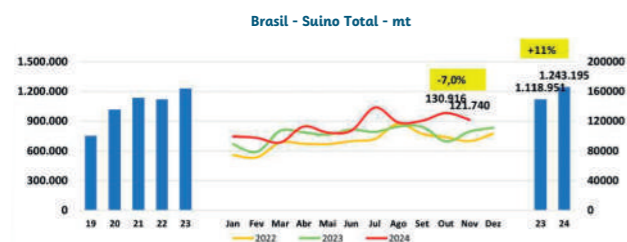
A questão principal neste momento passa a ser: "o que pode acontecer daqui para a frente?". Algumas informações disponíveis indicam que em 2025 a oferta mundial de carne bovina pode diminuir em até 1%, inclusive no Brasil, portanto é muito provável que a arroba do boi continue acima dos 300 reais nos próximos meses. Com uma oferta mundial menor, as exportações brasileiras devem continuar aceleradas, com volumes perto de 200 mil toneladas mensais, e os preços médios de venda podendo chegar mais perto dos 5.000 dólares por tonelada. Com este cenário o mercado interno deve continuar com seus preços elevados ao consumidor, o que de certa forma é favorável para a carne suína.

Olhando para o frango, os volumes exportados nos últimos meses e os preços em dólar com uma leve alta indicam a manutenção da oferta ao mercado externo e, a não ser que o alojamento de pintinhos cresça muito, a oferta de volume ao mercado interno também deve ficar equilibrada.

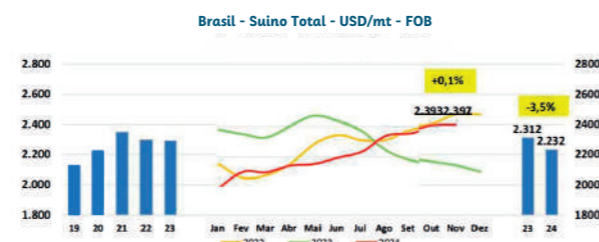
Falando de carne suína, também não se espera um aumento na oferta pelo menos até o meio do ano que vem e as exportações devem continuar com uma leve expansão, mantendo equilibrada a oferta e a demanda interna. Neste momento os preços em dólar lá fora estão atrativos e a taxa de câmbio do dólar também está ajudando. Espera-se uma queda nos preços do quilo do animal vivo no "spot" a fim de se ajustar ao preço da carcaça suína que, apesar da queda, ainda está com preços favoráveis. Matérias-primas e cortes in natura devem manter seus preços em paridade com os preços da exportação.

Ainda continuamos com o desafio de ajustar os preços dos produtos industrializados, como linguiças frescas e linguiças defumadas, presuntaria, bacon e outros derivados, que neste momento enfrentam a pouca disposição do consumidor em pagar mais. Mesmo assim, o setor como um todo vêm apresentando agora uma melhor performance se compararmos com os primeiros meses deste ano, indicando que o ano de 2025 pode ser um pouco mais rentável para as indústrias.

Exportação brasileira de carne suína



Volume:
Com redução de 9.177mt, o volume em novembro ficou cerca de 7,0% abaixo de outubro.
Com aumento de 124.244mt, o volume acumulado de jan-nov 2024 está 11% acima do mesmo período de 2023.



Preço:
Em novembro o preço ficou praticamente estável, com adicional de USD 4/mt, cerca de 0,1% acima de outubro.
Em relação a 2023, o preço está USD80/mt abaixo, uma queda de cerca de 3,5% em 2024.



Leite e derivados:
Preços no campo se ajustando a realidade

Depois de um período bastante aquecido em relação aos preços da matéria-prima leite, quando muitas indústrias ofertaram preços acima da realidade e com promessas de pagamento por um prazo mais longo, neste momento os preços no campo voltam a se ajustar de acordo com as possibilidades de remuneração dos produtos acabados. As principais mudanças de preço estão ocorrendo nos queijos e no leite longa vida que foram os itens que mais subiram na cesta de compras do consumidor. A falta de dinheiro para pagar preços mais elevados enfraqueceu a demanda e diminuiu o giro destes produtos nos pontos de vendas. Além disso, estamos nos aproximando do final do ano, quando também há uma redução na demanda por conta das festas e das férias escolares.

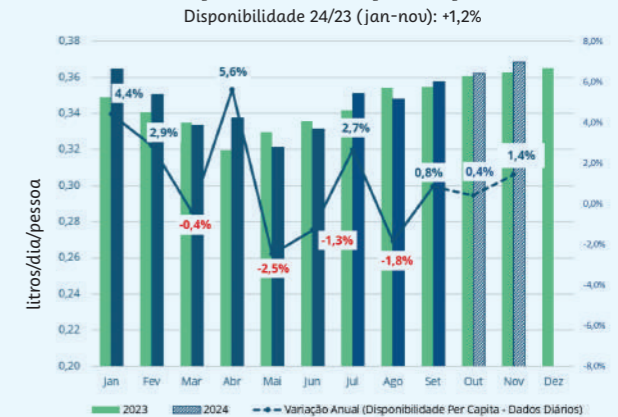
Outro fator que contribui para o ajuste no preço da matéria-prima é a produção no campo que aumenta nesta época do ano, com isso é esperada uma disponibilidade maior de leite ao mercado. Isso já é notado por conta do aumento da oferta de leite no "spot", indicando que a matéria-prima já começa a sobrar em algumas indústrias e unidades de resfriamento.

Apesar da elevada taxa de câmbio do dólar e pequeno aumento dos preços em dólar no Mercosul, as importações em novembro não enfraqueceram e continuaram a adicionar leite à oferta doméstica. Os principais importadores de queijos são as grandes redes de supermercados e no caso do leite em pó são as grandes indústrias de processamento e, apesar de neste momento o preço do produto doméstico estar um pouco abaixo do importado, há a necessidade de se cumprir os contratos de compra assumidos.

Preços mais adequados ao consumidor devem estimular a recuperação de um pouco da demanda nas próximas semanas, entendemos que apenas a partir de fevereiro de 2025 a demanda volte a ser plena. No final, sempre é o consumidor

quem define o sucesso deste negócio, não adianta especular com os preços no campo se o consumidor não está disposto a pagar. Produtores e indústrias precisam entender isso e procurar trabalhar mais alinhados em uma boa parceria.

Disponibilidade per capita



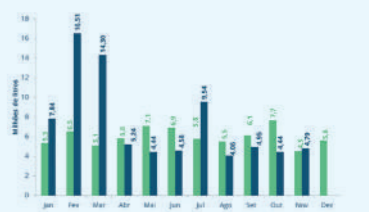
Importações e Exportações de leite

Importações (equivalente leite) milhões de litros/mês



jan-nov (24/23):
+128,5 milhões de litros (+7%)

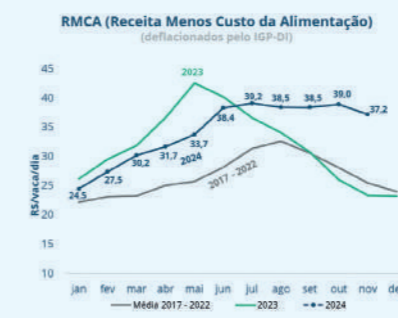
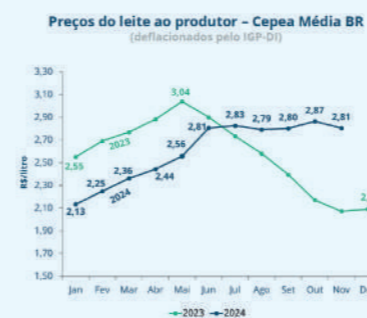
Exportações (equivalente leite) milhões de litros/mês



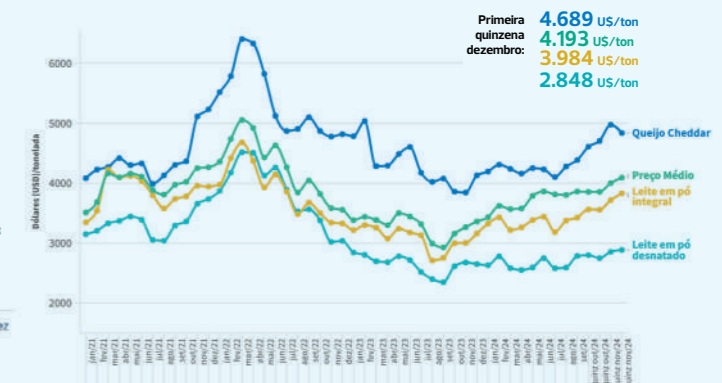
jan-nov (24/23):
+14,3 milhões de litros (+21,5%)

Saldo 24/23 (jan-nov): -114 milhões de litros

Preços líquidos pagos ao produtor



Preço no leilão GDT



Ceia Prática

CELEBRE O SABOR DAS FESTAS COM CORTES ESPECIAIS TEMPERADOS!

A Linha Ceia Prática Frimesa oferece, ano após ano, cortes nobres de carne já temperados e congelados, entre outras opções. São produtos variados e saborosos que compõem as celebrações de fim de ano, desde cortes suínos como PERNIL, Lombo, Copa Lombo, Presunto Tender, Presunto Tenro, até Ave Natallina e o delidoso Queijo Reino.

Atuando como protagonista do seu banquete, ela traz um toque especial que faz toda a diferença. Surpreendendo os convidados com receitas que vão do tradicional ao gourmet, todas com um toque suculento que somente a Frimesa pode oferecer.



A Ceia Prática Frimesa traz praticidade e sabor para as festas de fim de ano, pra **levar menos tempo na cozinha** e aproveitar os momentos com quem é **mais importante!**

Novidade

Mais uma novidade exclusiva da Frimesa chega ao mercado: o Presunto Cozido Tenro, agora sem osso 1,2kg. Feito de corte nobre, o pernil é extremamente macio e suculento. Já vem pronto para consumir, podendo ser aquecido, usado em uma bela mesa de frios ou até mesmo como acompanhamento da sua receita favorita. Seu sabor é realçado por um processo especial de defumação e cozimento lento, de seis a oito horas, o que destaca ainda mais os condimentos suaves e tradicionais, cuidadosamente injetados na carne.

Para todas as ocasiões: seja no Natal, Ano Novo ou qualquer outra celebração, nossos produtos são as escolhas ideais para um prato principal que encanta a todos. É só descongelar e levar ao forno para assar. Experimente e celebre momentos especiais.



O CAMINHO DA RECICLAGEM

COM PARCERIAS ESTRATÉGICAS A FRIMESA CONTRIBUI PARA O FORTALECIMENTO DO SETOR, PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E INCLUSÃO SOCIAL.

“É um privilégio fazer parte do processo da reciclagem que transforma a vida de tantas pessoas. Essa é uma área cheia de oportunidades, novidades estão por vir”, comemora a catadora de materiais recicláveis e presidente da Associação de Catadores de Material Reciclável de Assis Chateaubriand (Acamar), Rosângela Alves. As vantagens da colaboração entre as empresas e organizações para fomentar a cadeia da reciclagem e inclusão social das pessoas envolvidas, é exemplificada entre a união da Acamar, do Instituto de Apoio e Promoção da Reciclagem (Inpar) e Eureciclo com a Frimesa Cooperativa Central.

Para aperfeiçoar a destinação dos resíduos e contribuir para solução do problema do lixo do Brasil, a Frimesa firmou parceria com essas entidades, as quais validam a correta destinação de embalagens pós-consumo e ajudam a cumprir a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e o Plano Nacional de Resíduos Sólidos (Planares).

Juntos, equilibram os impactos ambientais da atividade e fazem com que a Central consiga cumprir com as metas estabelecidas: alcançar 38% de logística reversa das embalagens até 2030 e obter 50% das embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis até 2040, além de compensar ambientalmente 30% das embalagens originais comercializadas, exigida pelo plano nacional (veja na página 18 mais iniciativas para cumprir com as metas).

E o melhor de tudo: oportunizam uma vida digna às pessoas que veem valor nos resíduos, fundamental para a

construção de um futuro mais sustentável.

Paralelo a esse acordo, todas as plantas da Frimesa cumprem o dever de casa e contam com programas de gerenciamento para resíduos e planos de mitigação e compensação de emissões. Plásticos, papéis, metais, resíduos orgânicos e eletrônicos são classificados. Os resíduos gerados são acomodados em pontos estratégicos e coletados pela equipe de higiene até chegarem à Central de Resíduos. Eles são segregados, prensados ou não, de acordo com a característica de cada material, e armazenados temporariamente até a destinação final. Empresas especializadas e devidamente licenciadas junto aos órgãos ambientais realizam o transporte e a destinação final ambientalmente correta, que pode ser por meio da reciclagem, compostagem, ou disposição em aterro sanitário.

No ano passado, foram destinadas para reciclagem 12.828,59 toneladas de resíduos das Unidades Industriais da Frimesa no Paraná, e até outubro deste ano, foram cerca de 9,9 toneladas de resíduos.

“A responsabilidade socioambiental é um traço muito marcante das cooperativas, o lucro, crescimento e sustentabilidade estão interligados para garantir a sobrevivência — do planeta, das empresas e das pessoas. Os produtos e serviços são ecologicamente corretos e são socialmente justos”, explica o presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek.

A catadora fundou a Associação e vê no trabalho colaborativo a devolução da sua dignidade e melhores condições de vida.



COMO FUNCIONA A COMPENSAÇÃO

O sistema utilizado nessa cooperação é a compensação ambiental. A cooperativa firma parceria com as entidades que investem nesse ciclo, é feita análise dos impactos e, de acordo com isso, são verificadas as medidas de reparação. Com os recursos cedidos pela Frimesa, equivalentes ao impacto gerado, as instituições melhoram a estrutura do setor e ampliam a capacidade de reciclagem.

A compensação ambiental é também um instrumento para que as empresas sigam o plano nacional que prevê eliminar práticas de disposição final inadequada, como o encerramento de todos os lixões e aumento da recuperação de resíduos para cerca de 50% em 20 anos. As empresas de bens de consumo remuneram as centrais de triagem (cooperativas, associações e operadores) pelo serviço ambiental prestado e recebem os Certificados de Reciclagem como forma de comprovação legal.

Dessa forma, a Frimesa trabalha na tríade do ESG – que inclui o aspecto ambiental, social e de governança corporativa das empresas. Nessa linha, o meio ambiente é conservado, evitando a poluição e o descarte incorreto de materiais, as pessoas envolvidas na cadeia da reciclagem são mais valorizadas e as negociações têm um respaldo por meio das notas fiscais de compra, venda e equivalência dos materiais e certificados gerados pelas instituições parceiras.

De acordo com a supervisora da área ambiental da Frimesa, Andrieli Schulz, além de atender as metas sustentáveis, a parceria irá gerar projetos educacionais destinados aos públicos estratégicos da cooperativa e relatórios de resultados de logística reversa em todo o Brasil. “Passamos a relação de resíduos que geramos para que as nossas parceiras possam buscar créditos e destinar para cooperativas de catadores, como forma de compensação”, avalia.

A empresa também contribui para diminuir a extração de matérias-primas virgens, reduzindo a pressão sobre os ecossistemas. Assim, a compensação ambiental integra-se a uma abordagem holística que inclui o ciclo de vida dos produtos e o impacto ambiental das embalagens.

“A Frimesa tem alcance para influenciar consumidores e fornecedores, criando um efeito cascata que promove práticas mais sustentáveis em toda a cadeia produtiva. Ao adotar a compensação ambiental, ajuda a construir um ecossistema mais equilibrado, contribuindo para o aumento das taxas de reciclagem e para um futuro mais sustentável”, declara o CEO da Eureciclo, Marcos Matos.

A história daquilo que jogamos fora não termina na lata de lixo, é a porta de entrada de uma cadeia econômica que contribui para o sustento de milhares de famílias.



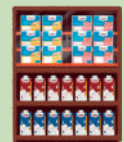
SELOS NA EMBALAGEM

Em 2022, a Frimesa e o Inpar aperfeiçoaram a parceria no Paraná aumentando os índices de logística reversa e a compensação ambiental. Um ano depois, as ações foram estendidas para todo o Brasil por meio do Eureciclo, uma empresa que atua no mercado de reciclagem e gestão de resíduos.

A validação desse trabalho é vista em algumas embalagens através da aplicação dos selos EuReciclo e Recicla Inpar, conectando a marca com recicladores. Para usar os selos, a empresa fabricante do produto cumpre com sua obrigação legal. Além disso, os selos atuam como um elemento de conscientização ambiental, informando o consumidor sobre práticas sustentáveis, reforçando a importância de fechar o ciclo dos resíduos e diferenciando as empresas que de fato têm práticas socioambientais.



Instituições parceiras



A Frimesa comercializou **6.892 ton.** de embalagens em 2023.



Compensou **2.063,5 ton.** O equivalente ao peso de **516** elefantes.



26 estados Receberam recursos.



Foram reciclados **alumínio, cartonado longa vida, papel, papelão, PEBD, plástico, entre outros.**



R\$212.068,44 foram destinados



A Frimesa reafirma seu princípio de produzir de forma responsável, alinhando-se às necessidades do planeta e das futuras gerações. Os resíduos recicláveis gerados nas unidades industriais passam por triagem interna. Enviados para empresas de reciclagem, plásticos e papelão são transformados em novos produtos, reduzindo impacto ambiental e promovendo a economia circular, onde os materiais são reaproveitados para minimizar desperdícios.

APOIO À TRANSFORMAÇÃO SOCIAL

No Brasil, estima-se que cerca de 800 mil pessoas estejam envolvidas diretamente na coleta, separação e reciclagem de resíduos. Eles desempenham um papel crucial na preservação do meio ambiente sendo catadores de recicláveis de forma autônoma ou em cooperativas. Localizada em Assis Chateaubriand, município do Oeste do Paraná com 37 mil habitantes, a Acamar é responsável pela coleta seletiva e gestão de resíduos e estima a triagem de 800 toneladas de resíduos entre plástico, papelão, vidro e metal até o final deste ano.

Na cadeia da reciclagem, as pessoas antes marginalizadas passam a ser agentes fundamentais para a proteção ao meio ambiente. Hoje, a remuneração justa e competitiva para os 33 catadores e catadoras é feita por hora trabalhada de acordo com a venda geral do mês, trazendo mais dignidade e o desenvolvimento contínuo dessa cadeia. "Sem as parcerias não existiríamos. Na

associação conseguimos uma remuneração e um trabalho melhor. Antes de termos a esteira, separávamos tudo abrindo os sacos de lixo e tirando na mão, de um por um", explica a presidente Rosângela.

Juntos, Prefeitura, Frimesa e Ínpar, potencializam a associação com recursos para compra de computador, manutenção de prensas, esteiras e outros equipamentos. Além disso, se investiu em ar-condicionado e ventiladores no barracão de triagem e, para ações de educação ambiental dos moradores, desenvolveu-se materiais gráficos. "O próprio Ínpar nasceu do espírito do cooperativismo, toda a operação reverte para desenvolvimento social e econômico, é uma entidade gestora, segue e vai além da legislação ambiental", declara o gerente-executivo do Ínpar, Gustavo Fanaya.

Rosângela Alves é associada há 19 anos, seis deles está à frente da Acamar. Ela relembra o tempo de catadora autônoma, em que recolhia os resíduos que encontrava na rua, levava para casa e então vendia para compradores. "Eu ganhava de R\$10 a R\$ 20 ao dia. Chovia ou fazia frio, se queria ter a comida na mesa, saía de casa para catar. Então, nós, os catadores da cidade montamos a associação em 2011 para sair da rua. Todo o período difícil fica apenas como experiência. Graças a Deus criei minhas filhas e tenho casa própria", comemora.



"Através do trabalho na Acamar, consegui mobiliar minha casa. Viemos do Nordeste apenas com uma cama e uma televisão. Eu tenho um novo olhar sobre a separação do lixo: antes eu colocava tudo numa lixeira só e jogava fora. Hoje, separo o reciclável e o orgânico. Sei que isso é bom para mim e para o meio ambiente", explica Maxuel da Rocha, há sete meses na associação.

"Tenho muito orgulho de ser catador, sou feliz trabalhando, e tudo o que tenho veio daqui", José Carlos Alapenha.



"Lá fora a gente se sentia rejeitado, aqui a gente acolhe". Maria Aparecida, antes de se associar, fazia a coleta em um lixão. Hoje ela tem a casa própria, carro e investe num curso de inglês para a filha, com a remuneração do seu trabalho.

"E se não existisse a associação, já pensou como seria a questão do lixo na cidade? Somos nós que fazemos a coleta, de acordo com o cronograma definido por bairros, a separação e triagem e enviamos para as empresas licenciadas para a reciclagem". Aparecida Menezes, associada há quatro anos.



No entanto, o trabalho realizado entre a contribuição da Frimesa, instituições parceiras, associações e cooperativas de catadores só é efetivo e possível se o cidadão consumidor descartar corretamente seus resíduos. No Brasil, apenas 4% dos resíduos sólidos que poderiam ser reciclados são enviados para esse processo, segundo dados da Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais (Abrelpe).

"A gente fala aqui que só do cidadão separar o resíduo orgânico do reciclável, já é suficiente para conseguirmos trabalhar. Se vem sujo, engordurado, com resto de comida, atrapalha o nosso trabalho e pode até trazer vetores para dentro do nosso centro", conta a catadora Maria Aparecida Silva.

Empresas, governo, catadores e consumidores têm um esforço coletivo e uma responsabilidade compartilhada para superar índices de reciclagem, que ainda têm muito a melhorar no país, e trazer mais qualidade de vida e conservação ao meio ambiente.



Arquivo Frimesa

**COLABORADORES
E FORNECEDORES**
desenvolveram projetos de
embalagem para aplicar os
conhecimentos adquiridos.

Embalagens mais sustentáveis

FRIMESA PROMOVE DIA DE CONHECIMENTO, JUNTO A FORNECEDORES, SOBRE AS EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.

Com o objetivo de adotar medidas sustentáveis com as embalagens, para amenizar os impactos ambientais, a Frimesa assumiu o compromisso de, até 2040, tornar 50% das embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis. Isso envolve ações através da marca até o consumidor final.

Entre as iniciativas, a Cooperativa Central realizou, no dia 09 de outubro, uma série de palestras com as empresas DOW e Chemical e fornecedores de embalagens, como a Parnplast, Plaszom e GDM, além de contar com a participação do fornecedor de equipamentos, Ulma Packaging. A programação foi composta pelo líder de marketing, inovação e cadeia de valor para plásticos da DOW, Marcos Vinicius Carvalho, que tratou sobre a economia circular na visão de futuro da indústria, segunda maior fabricante de produtos químicos do mundo. O engenheiro químico, Bruno Barbosa, explanou sobre o impacto da inovação em embalagens para marcas. Eles compartilharam informações sobre a produção e utilização das embalagens para o grupo de lideranças da Frimesa.

No período da tarde, uma atividade prática envolveu 30 colaboradores de todas as unidades industriais da Frimesa das áreas Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação em embalagens e produtos, regulatório, Controle de Qualidade, Industrial e Marketing.

Esse grupo desenvolveu projetos de embalagens para diferentes linhas repensando o ciclo de vida dos produtos para fomentar a criação de uma economia mais circular e sustentável.

"Abrimos um canal de comunicação junto aos fornecedores para começarmos, ainda em novembro, discutir alternativas para atender a nossa meta em ESG. Mapearemos a reciclabilidade de cada uma das nossas embalagens", explica o Supervisor de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PDI), Denilson Baumgartner.

Reduzir o impacto ambiental traz benefícios econômicos, à medida que as empresas reduzem custos, respondem à demanda crescente por produtos sustentáveis e se alinham com regulamentações ambientais. O ecodesign contribui para a preservação dos recursos naturais, reduz a emissão de poluentes e promove a reutilização e reciclagem.

"A primeira palestra nos fez repensar diversos tópicos e metas sobre sustentabilidade e ainda trouxe atualizações sobre os processos de reciclagem. Conhecemos as novidades em equipamentos e tecnologias. Surgiram ideias de novos produtos, processos e melhorias que podem ser desenvolvidas e aplicadas na empresa", expressa a Analista da área de PDI, Ediane Umbelina Ferrazzo do Carmo.



Arquivo Frimesa

O BIOGÁS FAZ PARTE da estratégia de sustentabilidade e diversificação de fontes de energia da Frimesa.

REFERÊNCIA EM BIOENERGIA

GRUPO DE ESPECIALISTAS EM BIOGÁS VISITOU A USINA DA FRIMESA NA UNIDADE DE MEDIANEIRA.

A Frimesa recebeu um grupo de força-tarefa da Agencia Internacional de Energia (IEA) no dia 18 de outubro. Representantes especialistas em energia de países como Suécia, Áustria, Canadá, Finlândia, China e Alemanha, além do Brasil, formam a Task-37, e conheceram a trajetória da cooperativa na geração de biogás na Unidade de Medianeira, no oeste do Paraná.

O grupo é formado por especialistas na área de bioenergia de 17 países que se reúnem para conhecer in loco os projetos, trocar experiências e nivelar informações para enfrentar os desafios da sustentabilidade econômica e ambiental da produção de biogás, reduzir custos e avançar na descarbonização.

"Experiências relevantes como a da Frimesa são importantes referências para o setor de biogás. Sua decisão recente de atualização tecnológica nos biodigestores foi um marco," explica o membro da Task-37, Felipe Souza Marques.

A Frimesa se sente honrada em receber o grupo, visita que reforça a importância do trabalho desenvolvido para alcançar marcos históricos na geração de biogás. "Nos empenhamos em contribuir para a sustentabilidade econômica e ambiental, avançando na descarbonização e a inovação do setor energético", comemora a supervisora Ambiental da Frimesa, Andrieli Schulz.

A geração de biogás consiste em extrair o gás da decomposição da matéria orgânica gerada na indústria e usá-la para fins energéticos, como um combustível ou na geração de energia elétrica. As tecnologias, substratos e modelos de negócios respeitam potencialidades e limitações locais.

"Desta forma, conhecer como cada região tem avançado nesse assunto nos permite conhecer experiências muito distintas e que podem nos ajudar a resolver problemas de outras regiões. É uma troca muito rica", reforça Marques.

Além da Frimesa, o grupo conheceu a Unidade de Produção de Biometano e o Laboratório de Biogás na Itaipu e a unidade Piloto

de Hidrocarbonetos Renováveis do CIBiogas, em Foz do Iguaçu.

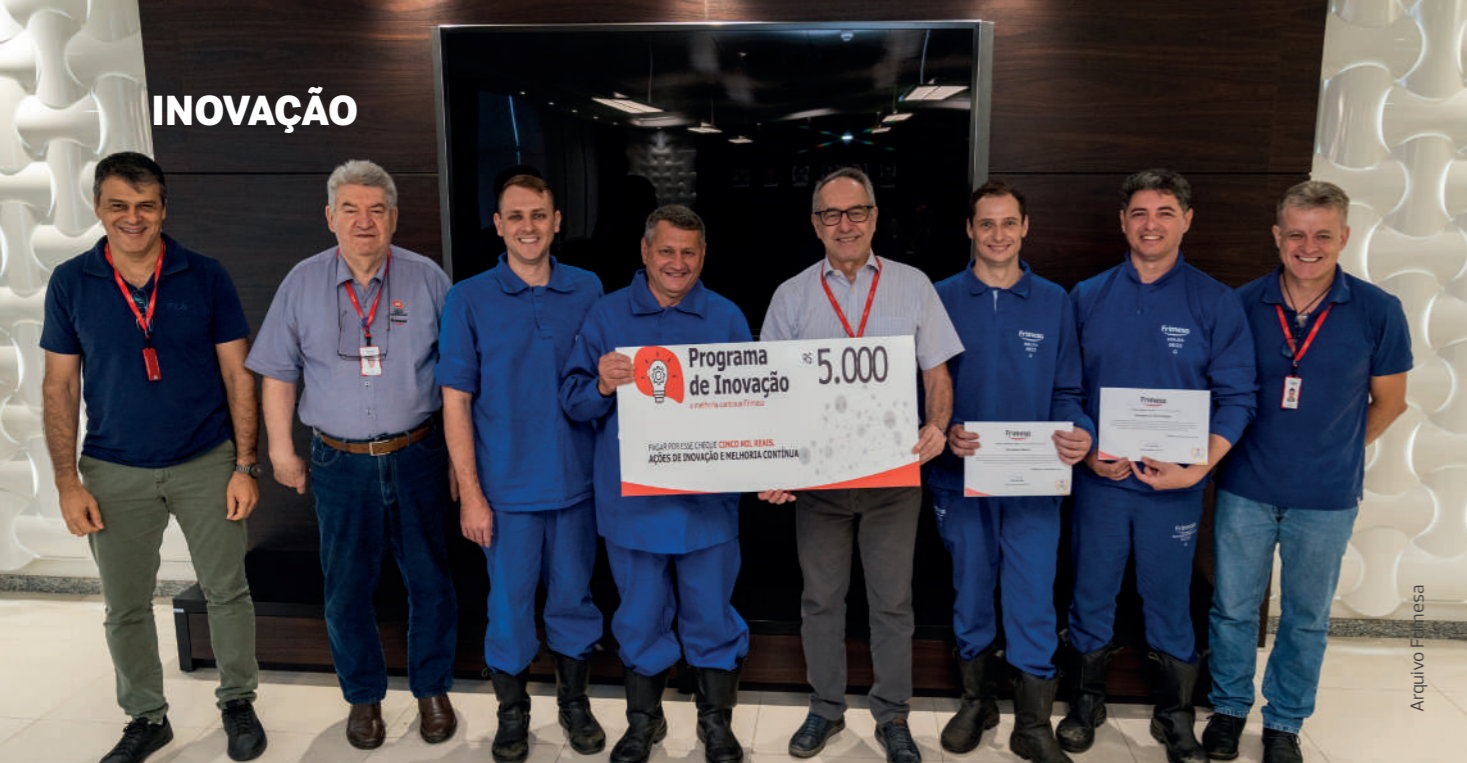
TRANSIÇÃO ENERGÉTICA – A Frimesa adotou o biogás como parte de sua estratégia de sustentabilidade e diversificação de fontes de energia. Em 2020, com a instalação de dois biodigestores no parque industrial de Medianeira, desenvolveu uma solução inteligente e sustentável para a necessidade de tratar os efluentes gerados em suas operações, alinhando objetivos de gestão de resíduos à promoção de práticas empresariais responsáveis e redução de emissões de gases do efeito estufa (GEE).

Em 2023, a Usina de Geração de Biogás do frigorífico de suínos da Unidade de Medianeira – Paraná gerou mais de 1,4 milhão de Nm³ de biogás usado 100% para uso térmico na chamuscagem do suíno, em substituição ao GLP. Este processo propiciou a economia direta de cerca de R\$3 milhões de reais/ano e redução do impacto ambiental na cadeia de tratamento dos efluentes da planta em 70%.

Na unidade de Assis Chateaubriand há uma usina com capacidade para produzir 900 mil Nm³/ano de biometano. Esse biometano será utilizado na chamuscagem de suínos e o CO₂ de grau alimentício gerado, será empregado na insensibilização dos animais. Atualmente, a usina ainda está em fase inicial de operação.

Os projetos de geração de biogás ou biometano em frigoríficos, como os mencionados nas unidades de Medianeira e Assis, trazem benefícios significativos, especialmente no que diz respeito à mitigação dos gases de efeito estufa (GEE). Esses gases, como o dióxido de carbono (CO₂), metano (CH₄) e óxidos de nitrogênio (N₂O) são os principais responsáveis pelo aquecimento global e pelas mudanças climáticas. Ao substituir fontes fósseis por energias renováveis, como o biogás, reduz-se significativamente a emissão desses gases.

INOVAÇÃO



Arquivo Frimesa

COLABORADORES DE MANUTENÇÃO da Unidade de Medianeira desenvolveram adaptações em equipamentos para melhorias da produção e condições de trabalho.

Engajamento para a inovação

EVENTO PROMOVE A CRIATIVIDADE E MELHORIA CONTÍNUA JUNTO A VÁRIAS ÁREAS DA COOPERATIVA.

Em alusão ao Dia Nacional da Inovação (19), a Frimesa realizou de 21 e 24 de outubro, a Semana em prol das ações para incentivar a ideação, criatividade e melhoria contínua entre os colaboradores. A inovação é um princípio da cooperativa, o que tem contribuído de forma significativa para tornar a produção de alimentos mais sustentável e os processos mais eficientes, pela redução de desperdícios de matéria-prima, energia e tempo, e a otimização de recursos.

As melhorias também impactam na gestão de resíduos, contribuindo para um ciclo de produção

mais responsável e com menor impacto ambiental. "Ao estimular a inovação, a cooperativa melhora seus processos, produtos e a competitividade no mercado, criando um ambiente mais colaborativo, dinâmico e adaptável. Também fortalece sua imagem institucional como uma empresa moderna e comprometida com o futuro", explica o Gerente de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Claudedir dos Santos.

Palestras foram realizadas com apoio do SESCOOP e da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, Universidade Tecnológica do Paraná – UTFPR, PUCPR, Google, Kindra e Itaipu Parquetec.

Como parte da programação, foram apresentados 11 projetos do Programa de Inovação e Melhoria Contínua da Frimesa. "A inovação deve estar alinhada com a cultura organizacional e os valores da cooperativa, então é essencial incentivar a participação, a criatividade e a ideação das pessoas. Ao envolvê-las você não apenas preserva a identidade da organização, mas também cria um ambiente onde as soluções surgem de dentro, respeitando os princípios e as necessidades", reforça o coordenador do Programa, Quirino Vilas Boas.

PRÊMIO DE INOVAÇÃO E MELHORIA CONTÍNUA

Para reconhecer as iniciativas e soluções que fazem a diferença no dia a dia da cooperativa, a Frimesa lançou o Prêmio de Inovação e Melhoria Contínua. Mensalmente, serão divulgados os colaboradores que aplicaram seus conhecimentos na inovação em processos.

O primeiro grupo premiado em novembro, no dia 28, é formado por José Terencio (Zequinha), Fernando Puerari, Felipe de Oliveira e Ederson Schmidt e Hergesan

Barbosa da manutenção da Unidade de Medianeira que aperfeiçoaram um maquinário para os produtos de Presunto Tenro e Rabo, para exportação em Singapura, e rebobinagem de etiquetas de identificação dos produtos nas fábricas. "São atitudes como esta que geram valor na empresa, melhoram a nossa competitividade e merecem destaque", comemora o diretor-executivo, Elias José Zydek.



Arquivo Frimesa

PARA A FRIMESA, promover a inovação cria ambientes melhores para todos.

Veja os temas dos projetos apresentados:

Análise de Desempenho Financeiro: Redução de Custos e Crescimento do Faturamento no Uruguai, Retrofit da Automação Abate, Migração Oracle EBS, Calha de recuperação de vísceras vermelhas e calha de recuperação de vísceras brancas das carcaças que vão para o DIF com bandeja, Avaliação de Experiência, Tratamento de efluentes UFQ, Peças em poder da manutenção "Ret Peças", Projeto Ampliação Produção Maturados, Cultura e saúde no trabalho, Cintas e amarração de carga e Substituição das canetas para áreas industriais. Mais detalhes sobre eles podem ser encontrados na Área de Pesquisa e Desenvolvimento da Frimesa.

Prêmio Melhores do Suíno Certificado 2024

O EVENTO REALIZADO NA SEDE DA FRIMESA, EM MEDIANEIRA, REUNIU 200 PESSOAS.

No dia 03 de dezembro, aconteceu na Frimesa, em Medianeira, a premiação Melhores do Suíno Certificado 2024. O evento homenageia os produtores que se dedicaram em aplicar de forma efetiva as especificações do programa Suíno Certificado Frimesa. Eles são associados destaques nas cooperativas filiadas Copagrill, Lar, Copacol, C.Vale e Primato.

Monitorados em 2024, a pontuação dos produtores foi obtida pelo cumprimento do checklist da certificação que avaliou critérios de biossegurança, meio ambiente, bem-estar animal, saúde e segurança do trabalhador e do alimento.



UPD 1, representado por Giovane Machado **(Granjas próprias) – 1º LUGAR**
 UPS, representado por Adelson Vitorino **(Granjas próprias) – 2º LUGAR**
 UPL 2, representado por Matheus Hartmann **(Granjas próprias) – 3º LUGAR**
 Granja Portão, representado por Dirceu Zotti **(UPD) – 1º LUGAR**
 Granja ZB3, representado por Joelmir **(UPD) – 2º LUGAR**

Rafael Alexandre Ansolin **(UPD) – 3º LUGAR**
 Jozias Cecchin **(Crechário) – 1º LUGAR**
 Selmar Luiz Maraskim **(Crechário) – 2º LUGAR**
 Mauro Cesar Mendonça **(Crechário) – 3º LUGAR**
 Felipe Mathias Hoss **(Terminação) – 1º LUGAR**
 Tiago Liesenfeld **(Terminação) – 2º LUGAR**
 Edgar E. Scheffler – **(Terminação) – 3º LUGAR**



Iranei Donizete Machado, representado por Gustavo Machado **(UPD) – 1º LUGAR**
 Leonir Benincá **(UPD) – 2º LUGAR**
 Jocelito Canossa **(UPD) – 3º LUGAR**
 Jacir Roberto Sornberg **(Crechário) – 1º LUGAR**
 Eliseu Luiz Sehn, Valdemir Luiz de Souza **(Crechário) – 1º LUGAR**
 Onilo João Claus **(Crechário) – 1º LUGAR**
 Jacinto José Alfien **(Crechário) – 2º LUGAR**

Lauri Roehsig **(Crechário) – 3º LUGAR**
 Milton Irineu Schulz **(Terminação) – 1º LUGAR**
 Marino Gabriel **(Terminação) – 1º LUGAR**
 Edemir Philippsen **(Terminação) – 1º LUGAR**
 Francisco Jovã Pereira da Cruz **(Terminação) – 1º LUGAR**
 Simone Dalila Fritz **(Terminação) – 2º LUGAR**
 Gilmar Gatsk **(Terminação) – 2º LUGAR**
 Gidion Dumes **(Terminação) – 3º LUGAR**



UPL Formosa – Márcio Gonçalves **(Granjas próprias) – 1º LUGAR**
 UPD Jesuítas – Hiago Cardoso **(Granjas próprias) – 2º LUGAR**
 UPL Central Santa Cruz, Alex Silva **(Granjas próprias) – 3º LUGAR**
 James Fernando de Morais – 1, James e Nilson Varlei **(Crechário) – 1º LUGAR**
 Ranieli Pitol 1 – **(Crechário) – 1º LUGAR**

Ranieli Pitol 2 – **(Crechário) – 1º LUGAR**
 Irineu Dantes Peron 1 – **(Crechário) – 2º LUGAR**
 Ranieli Pitol 3 – **(Crechário) – 3º LUGAR**
 James F. de Morais 2 – **(Crechário) – 3º LUGAR**
 Lenir Jasper de Paula **(Terminação) – 1º LUGAR**
 Coitinho Herdt **(Terminação) – 2º LUGAR**
 Fabio Faria de Oliveira **(Terminação) – 3º LUGAR**



Leonor Buss **(UPD) – 1º LUGAR**
 Jacó Deves **(UPD) – 2º LUGAR**
 César Luis Scherer – Granja Vô Manzke, **(UPD) – 3º LUGAR**
 Fábio Knaul **(Crechário) – 1º LUGAR**
 Lucas Andrei Sauer **(Crechário) – 2º LUGAR**
 Arlei Adilson Sauer **(Crechário) – 2º LUGAR**

Claudiomar Gartner **(Crechário) – 3º LUGAR**
 Ilton Eckhardt **(Terminação) – 1º LUGAR**
 Janice Fenner Griep **(Terminação) – 2º LUGAR**
 Leomar Fritsch **(Terminação) – 3º LUGAR**
 Tiago Adriel Griep **(Terminação) – 3º LUGAR**



Eleandro da Silva – 1 **(UPD) – 1º LUGAR**
 Eleandro da Silva – 2 **(UPD) – 2º LUGAR**
 Almir Paulus **(UPD) – 3º LUGAR**
 Adriano Vian **(Crechário) – 1º LUGAR**
 Adelar Casagrande **(Crechário) – 2º LUGAR**
 Cristiano R. Vian **(Crechário) – 3º LUGAR**
 Carlos A. Lawich **(Crechário) – 3º LUGAR**

Ladia Ines Kohler Klieman **(Terminação) – 1º LUGAR**
 Katiely Aline Anschau Deimling **(Terminação) – 2º LUGAR**
 Mauri Bender **(Terminação) – 3º LUGAR**



QUALIDADE



Arquivo Frimesa



UNIDADE DE MEDIANEIRA obteve certificação IFS Food com pontuação de 93,04%.

Qualidade GARANTIDA

INDÚSTRIA EM MEDIANEIRA É CERTIFICADA COM ALTA PONTUAÇÃO.

A Unidade Industrial da Frimesa de Medianeira obteve a certificação IFS Food. A auditoria foi realizada no final de agosto e a confirmação veio em novembro, por meio do certificado com pontuação de 93,04%, refletindo o alto nível de conformidade da instalação com os rigorosos requisitos de segurança dos alimentos.

A IFS Food é uma das quatro normas internacionais reconhecidas pelo GFSI (Global Food Safety Initiative), destacando-se como um padrão de excelência na gestão de segurança de alimentos e qualidade. Ela audita de maneira detalhada produtos e processos das empresas fabricantes, assegurando que os padrões de segurança, qualidade, legalidade, autenticidade e expectativas dos clientes sejam atendidos.

A conquista é o resultado do trabalho integrado e da dedicação de todas as áreas da empresa que se empenharam para atender aos elevados critérios

exigidos pela certificação. A Frimesa tem buscado expandir seus negócios para os mercados internacionais e, para isso, a certificação tem se tornado um requisito fundamental nos processos de habilitação das unidades industriais. Ela facilita a entrada em países e cadeias de distribuição globais, que exigem altos padrões de segurança de alimentos.

"A pontuação obtida é um reflexo do compromisso contínuo da empresa em prover alimentos de valor para as pessoas. Parabenizamos todos os envolvidos nesse processo", comemora a gerente da área de Qualidade e Segurança de Alimentos, Karem de Luca Paz.

A avaliação foi realizada por auditores independentes e acreditados da QIMA/WQS, empresa líder de soluções de conformidade da cadeia de suprimentos, aprovada por entidades governamentais e grandes varejistas de alimentos, acompanhada por lideranças de produção, qualidade e áreas de apoio que repassaram pontos fortes da Frimesa e detalhes a melhorar.

Auditorias são realizadas anualmente e em cada ciclo de três anos, ocorre uma auditoria não anunciada. A Frimesa já detém a certificação IFS Food desde 2022 na Unidade de Queijos em Marechal Cândido Rondon. Em 2025 a unidade frigorífica de Assis Chateaubriand passará pelo processo de certificação, ainda no primeiro semestre.

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.



Dia das CRIANÇAS

FILHOS DE COLABORADORES DA FRIMESA APROVEITARAM AÇÕES DO DIA DAS CRIANÇAS, NO MÊS DE OUTUBRO.

Oportunizar momentos de bem-estar aos colaboradores e suas famílias foi o objetivo da realização do Dia das Crianças em algumas cidades em que a Frimesa tem suas unidades industriais. Os eventos aconteceram em Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Assis Chateaubriand, no mês de outubro, e reuniram filhos de colaboradores das respectivas unidades.

As crianças celebraram a infância através de brinquedos infláveis, recreação, atividades esportivas e um amplo cardápio contendo cachorro-quente, picolé e algodão-doce. Os eventos contaram com parceiros como a Frimesa, Associação Esportiva e Recreativa - Assercoop, Sicredi, Sanepar, Sesc, Pgtur, Instituto Federal do Paraná - IFPR, Banco do Brasil, Serlu'tur, Havaí e Transgiros Tur.

Confira como foi cada festa!



Arquivo Frimesa

MAIS DE 3 MIL CRIANÇAS dos eventos de Medianeira, Marechal C. Rondon e Assis.



Fotos: Arquivo Frimesa

Frimesa apresenta case no RS

A Frimesa se tornou referência para as cooperativas do Rio Grande do Sul, no último mês. O case "Como a comunicação responde à estratégia de negócio da Central Frimesa e promove seus produtos" foi apresentado durante a Semana da Competitividade do Sistema Ocergs, em Porto Alegre, capital gaúcha, no dia 29 de outubro.

A Gerente de Marketing da Frimesa, Elis D'Alessandro, na Trilha de Conhecimento em Comunicação, mostrou como a estratégia de marketing e comunicação contribuiu para promover a empresa e os produtos no mercado. O case apresentado trouxe as campanhas de mídia realizadas nos últimos anos, buscando fortalecer e posicionar a Frimesa como referência em carne suína e ainda suas ações voltadas para sustentabilidade.

"Foi uma experiência maravilhosa, ações da nossa cooperativa puderam inspirar as outras a desenvolver ideias que, de acordo com a realidade delas, reforcem seus diferenciais e do movimento cooperativista", explica D'Alessandro.



Soluções para a região Oeste

A Frimesa recebeu membros do Cientech – Parque científico e Tecnológico da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) Campus Medianeira, no dia 08 de outubro. O grupo formado pelas professoras Cristiane Canan, Danysa Kalschne e Giovana Poggere busca viabilizar instalação de um laboratório para atender demandas de empresas da região oeste do Paraná.

Fizeram parte do encontro o coordenador geral de sanidade animal do laboratório do Ministério da Agricultura e Pecuária, Jorge Caetano Junior, e lideranças da Frimesa: presidente-executivo, Elias José Zydek, e gerências de Pesquisa Desenvolvimento e Inovação, Claudedir dos Santos, e Qualidade e Segurança de Alimentos, Karem de Lucca Paz.



Aperfeiçoando TALENTOS

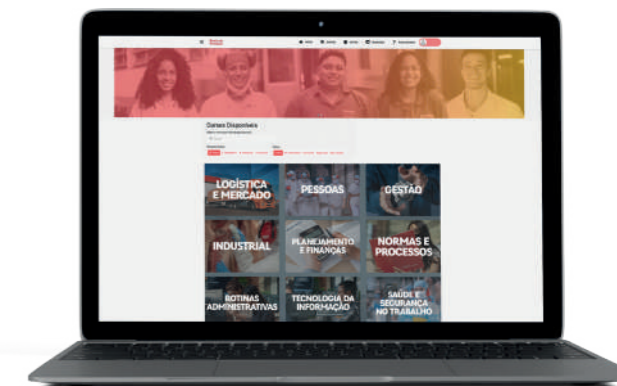
FRIMESA REALIZA AÇÕES DE INCENTIVO PARA DESENVOLVIMENTO CONTÍNUO DOS COLABORADORES.

A Frimesa oportuniza desenvolvimento profissional dos colaboradores em prol do seu crescimento sustentável e inovador.

Nos dias 24 de setembro e 03 de novembro, profissionais receberam oficialmente seus certificados de capacitação para as mais diversas áreas industriais. Foram realizadas formaturas dos jovens aprendizes das unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon. Durante 14 meses, os aprendizes estudaram e se desenvolveram com aulas teóricas ministradas por profissionais do Serviço de Aprendizagem Industrial – Senai, de Medianeira, e atividades práticas na Cooperativa.

"Entrei pensando que seria somente mais um curso, mas as minhas expectativas aumentaram. As matérias, o apoio dos professores e a coordenação do SENAI e da Frimesa ajudaram a me encaixar nesse ambiente. Logo, eu achei uma experiência incrível, acabei descobrindo coisas sobre mim, fiz amizades e consegui ser efetivado. Hoje tenho um emprego", comemora o ex aprendiz, aluno de Curso de Metalmeccânica e operador de máquina, Ramon Nazaré da Silva.

A Frimesa também dispõe de uma plataforma de educação corporativa online, fortalecendo a forma em que os colaboradores podem adquirir conhecimento. A Escola de Formação conta com cursos para que os colaboradores se aprimorem dentro da sua área e nas que têm interesse. Saiba mais sobre os cursos e as parcerias com instituições de educação na área de Gestão de Pessoas.



ESCOLA DE FORMAÇÃO FRIMESA
oferta cursos e aperfeiçoamento a todos os colaboradores.



RAMON NA SUA FORMATURA na Sede Administrativa em Medianeira.



ALUNOS DA UNIDADE de Marechal Cândido Rondon.

DOAÇÃO DE MECHAS de cabelo para campanha, em Medianeira.

Prevenção é sinônimo de vida!

DURANTE A CAMPANHA OUTUBRO ROSA, FRIMESA REALIZA ATIVIDADES ENVOLVENDO COLABORADORAS.

Resaltar a importância da conscientização sobre a prevenção e a detecção precoce do câncer de mama foi uma das realizações da Frimesa em prol da campanha Outubro Rosa. Ao longo do mês, a cooperativa desenvolveu diversas ações para as colaboradoras.

Ao conhecer o próprio corpo e realizar acompanhamento médico regular, qualquer sintoma suspeito pode ser identificado mais rapidamente. Logo, durante o mês de outubro, a Frimesa acompanhou 58 colaboradoras de Medianeira até a UOPECAN – União Oeste Paranaense de Estudos e Combate ao Câncer, para realizar os exames preventivos. E, com o objetivo de fazer a diferença na vida de mulheres que sofrem com a doença, 37 colaboradoras das unidades de Medianeira, Assis Chateaubriand e Filial de Santa Catarina doaram ao todo 120 mechas de cabelo para confecção de perucas pelo Hospital do Câncer.

Fique atenta aos sinais e sintomas suspeitos de câncer de mama:

- Caroço (nódulo) endurecido, fixo e indolor;

- Pele da mama avermelhada ou com aspecto de casca de laranja, alterações no mamilo ou secreção espontânea de líquido de um dos mamilos;

- Pequenos nódulos no pescoço ou na região das axilas.



Habilidades estratégicas

PALESTRAS SOBRE INTEGRIDADE, SEGURANÇA DA INFORMAÇÃO, GESTÃO E PROTAGONISMO FORAM TEMAS ABORDADOS NA SEMANA DESTINADA A IMPULSIONAR O FUTURO DOS COLABORADORES DA FRIMESA.

“Todos saíram atualizados e fortalecidos para encerrar o ano de 2024 e começar 2025 com o objetivo de alcançar grandes resultados”, avalia o presidente da Frimesa, Elias José Zydek, em seu pronunciamento de encerramento da semana de palestras voltadas aos gestores. Intitulada como ‘Impulsionando seu Futuro’. A programação trouxe assuntos relacionados a integridade e segurança da informação, além de abordar assuntos de gestão, finanças e protagonismo.

Palestrantes de alto padrão contribuíram para aprimorar as habilidades estratégicas para o futuro como o escritor e palestrante, Sandro Magaldi, doutor em filosofia, Jelson Oliveira, doutor em CiberSegurança, Altair Santin, e o escritor e palestrante Rafael Takei. As atividades da semana foram transmitidas ao vivo da sede em Medianeira para as demais unidades e filiais da Frimesa.

Com foco nas atualizações dos colaboradores que desempenham suas funções no dia a dia da cooperativa, os encontros reforçaram temas importantes como a segurança da informação, tanto no mundo corporativo como na vida pessoal.

Para o gerente da área de Tecnologia e Informação da Frimesa, Thiago Algeri, as pessoas precisam proteger seus dados confidenciais para garantir a continuidade das operações da cooperativa, evitar danos financeiros e cumprir as leis de regulamentação. “A educação dos funcionários sobre as melhores práticas de segurança é fundamental para prevenir incidentes e proteger a empresa contra ameaças cibernéticas”, avalia.

Outro tema abordado foi o reforço aos valores de integridade, consolidando a ética e transparência como base para todas as ações, pois, para a Frimesa,

PALESTRANTES TROUXERAM INFORMAÇÕES sobre cenários de governança, gestão de pessoas, tecnologia e economia.



ser íntegro é agir de forma honesta, ética e transparente. “Ao promover uma cultura forte e valores sólidos, atraímos os melhores talentos, fortalecemos nossa credibilidade e reputação, garantimos a confiança dos nossos clientes, aumentamos a produtividade, reduzimos os riscos legais e financeiros e contribuimos para o bem social”, conta o gerente da Governança, Sustentabilidade, Risco e Integridade, Darling Bosco.

Nos temas, gestão do futuro e protagonismo da mudança, ficou claro que o líder é o farol da transformação. É ele que impulsiona seus liderados a encontrarem oportunidades nas dificuldades e estimulam, nos momentos de mudança, a serem protagonistas na realização do propósito estratégico.

A gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, lembra que capacitar os gestores para novos desafios é necessário, principalmente num cenário com tanta diversidade, cultural, social e geracional. “Todos os assuntos contribuíram para um processo reflexivo dos gestores. Basta agora colocar em prática todo o aprendizado trazido e colocar-se no lugar da mudança e transformação”, reforça.

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.



Arquivo Pessoal

15 ANOS

Há 15 anos, Vanio Martins Mota iniciou sua carreira na Frimesa, unidade de Medianeira. Hoje, é Analista de Folha de Pagamento, responsável por todo o processo, desde a abertura de contas salário, pagamentos de impostos, E-social, até conciliação com o financeiro e contabilidade.

Seu início na Frimesa ocorreu no setor de cortes, em 2009. Em 2013, passou

pela área de fomento e depois, através do recrutamento interno, foi para o Departamento de Gestão de Pessoas no setor de rescisão, onde assumiu a folha de pagamento.

"Gosto muito de trabalhar aqui, mexo o tempo todo com números e adoro trabalhar com isso. Tive bastante crescimento pessoal e profissional. A Frimesa dá oportunidades para todos, basta estar preparado", expressa Vanio.



Arquivo Empresa

35 ANOS

Responsável pelas atividades comerciais da filial de Bebedouro, na cidade de São Paulo, o colaborador Evandro De Quadros comemora 35 anos de empresa.

Sua jornada iniciou na salsicharia, na unidade de Medianeira, logo depois passou pelos setores Departamento de Gestão de Pessoas, Faturamento e Comercial. Em 1998, foi convidado a trabalhar na filial de Curitiba como supervisor interno e, com

empenho, tornou-se supervisor externo. No ano de 2011, mudou-se para filial de Bebedouro, em São Paulo, onde está até hoje como Gerente de Vendas.

"Aprendi muito nessa jornada, conheci várias pessoas e todo dia aprendo um pouco. A Frimesa é uma marca que está cada vez mais presente no mercado e uma ótima cooperativa, basta fazer bem feito para sempre ser visto", comenta o colaborador.



30 ANOS

Neste ano, 19 colaboradores da Frimesa comemoraram seus 30 anos de casa. Todos os anos, a cooperativa realiza um café da manhã para comemoração e reconhecimento desses profissionais.

Veja os homenageados de 2024:

Amarildo de Lara, Maria Jose Batista, Valdecir de Freitas Barbosa, Dilson Liseu Witzke, Gilmar Lopes de Oliveira, Jose Aparecido Borges Soares, Lauri Bueno da Silva, Lourdes Fetsch, Maria Elma da Silva dos Santos, Roberto Joao Ceratti, Rogerio Antonio Liesenfeld, Valdir Cardozo Almeida, Sandro Cesar Kukul, Jose Marcos do Rosario Moraes, Gilvane Carlos Marques, Luciane Franco da Silva, Marines Santana, Valdir Galvão, Carlos Alberto Lucca



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

A Frimesa está aprimorando a relação entre empresa e colaborador. Agora os documentos relacionados aos seus dados pessoais e suas atividades na cooperativa serão assinados digitalmente. Para isso, o departamento de Gestão de Pessoas solicita que todos os colaboradores mantenham seus dados pessoais atualizados no painel de Gestão.

VEJA COMO ATUALIZAR SEUS DADOS

1. Entre no app.eu.frimesa ou digite no seu navegador eu.frimesa.com.br. Faça login com usuário AD ou com seu número do crachá+@frimesa.com.br (0000@frimesa.com.br) e a senha com oito dígitos informada no holerite. Se você faz login com seu número do crachá é necessário adicionar 00 antes da sua senha (00suasenha). Caso já tenha feito o login inicial não é necessário repeti-lo.
 2. Clique no ícone de menu ou procure a opção "Acesso Rápido".
 3. Escolha a opção "Painel de Gestão" e faça login novamente.
 4. Clique na opção "Acessar meu Perfil".
 5. Desça a página até a opção "contatos",
 6. Escolha a opção "editar",
 7. Na aba "telefones" insira o seu contato de telefone pessoal atual, informe seu e-mail pessoal.
 8. Desça até o final da página e selecione o campo "li e aceite" e salve os seus contatos.
- Pronto! Seus dados estão atualizados e você mais próximo da Frimesa.**

RECEITAS PARA COLECIONAR



Arquivo Frimesa



Arquivo Frimesa



Arquivo Frimesa



Arquivo Frimesa

RECEITAS PARA COLECIONAR

BRUSCHETTAS DE PRESUNTO TENRO COM QUEIJO BRIE E PÊSSEGOS GRELHADOS

INGREDIENTES:

- 400g de presunto tenro Frimesa
- 180g de queijo tipo brie Frimesa
- 2 pêssegos frescos
- Azeite
- Ramos de tomilho ou orégano fresco
- 8 fatias de pão italiano

MODO DE PREPARO:

- 1) Cortar os pêssegos em oito partes (formato meia lua), com casca, e descartar o caroço.
- 2) Aquecer uma chapa de ferro (ou frigideira antiaderente) com frisos, untar com azeite e tostar os pedaços de pêssego, na parte que foi cortada. Reservar.
- 3) Na mesma frigideira, tostar levemente as fatias de pão, num fio de azeite.
- 4) Fatiar o presunto tenro e dividir igualmente sobre as fatias de pão, cobrir com uma fatia de queijo e um pedaço de pêssego grelhado.
- 5) Decorar com os ramos de tomilho ou orégano.
- 6) Pode ser servido quente ou frio!

SALPICÃO DE LOMBO

Ingredientes:

- 300 a 400g de sobras de lombo assado
- 1 cenoura
- 1 lata de milho
- 1 xícara de ervilhas
- 1 maçã
- 1/2 xícaras de uva passa escura
- 2 xícaras de maionese
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 150g de batata palha

MODO DE PREPARO:

1. Desfie o lombo com ajuda de dois garfos – o processo fica mais fácil se a carne estiver morna.
2. Rale a cenoura e corte a maçã em cubos de meio centímetro, sem casca.
3. Misture todos os ingredientes até obter um preparo homogêneo.
4. Reserve sob refrigeração até o momento de servir.
5. No momento de servir, misture a batata palha para manter a crocância.

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

BOLINHAS DE QUEIJO E TENDER

INGREDIENTES:

- 300g de sobras de tender Frimesa
- 300g de cream cheese
- 100g de creme de leite Frimesa
- 50g de queijo parmesão Frimesa
- 50g de queijo mussarela fatiado Frimesa
- 50g de queijo cheddar Frimesa
- 1/2 colher (chá) de alho em pó
- Pimenta preta
- Sal
- 1/2 xícara de nozes, finamente picadas
- 1/2 xícara de cebolinha verde fina, finamente picada

MODO DE PREPARO:

1. Corte o tender em cubos bem pequenos, com cerca de três milímetros.
2. Corte também os queijos fatiados em cubos, iguais aos de tender.
3. Ralar o queijo parmesão no ralador fino.
4. Em um bowl grande, misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
5. Molde bolinhas como brigadeiros e passe metade delas na cebolinha verde e o restante nas nozes picadas.
6. Sirva como aperitivo ou entrada.

Tempo de preparo: 40min.
Rendimento: 40 unidades.

MOUSSE DE DOCE DE LEITE COM FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES:

- 800g de Doce de Leite Reserva Frimesa
- 400g de Creme de Leite
- 4 ovos
- 50g de açúcar
- 500g de frutas vermelhas variadas (morango, amora, framboesa, mirtilo, cereja)
- Ramos de alecrim

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar as frutas.
2. Levar ao fogo o doce de leite com as gemas e cozinhar por 2 minutos após ferver. Desligar o fogo e juntar o creme de leite. Misturar bem.
3. Bater as claras em neve, juntar o açúcar e bater até obter picos firmes. Misturar ao creme de doce de leite, em três etapas, para que as claras não percam volume.
4. Colocar a mousse em uma taça ou travessa de serviço e refrigerar por 2 horas.
5. Próximo do momento de servir, decorar a borda da travessa formando uma guirlanda de frutas e ramos de alecrim.

Tempo de preparo: 30min + 2h
Rendimento: 8 porções

Sabor e cremosidade
inconfundível para todos
os momentos do dia.

Frimesa

94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

FOTO ILUSTRATIVA



Refreshante, saborosa e super cremosa. É a linha de iogurtes bandeja 540g de Mix de Frutas: vermelhas, amarelas e verdes, combinando a refrescância das frutas com os benefícios do leite. Uma alimentação rica em lácteos promove muitos benefícios para a saúde. Experimente essas delícias.

Com certeza, você também vai recomendar!

Quem experimenta, recomenda.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

Frimesa

FOGO & SABOR

Mais um lançamento incrível.



Todo momento pode ser incrível.

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

frimesa.com.br

/FrimesaOficial

/Frimesa

