

REVISTA

Frimesa

Edição nº120 | Jan. Fev. 2025
www.frimesa.com.br

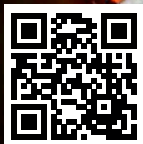


**FOCO NOS CANAIS PARA
VENCER OS DESAFIOS**

Frimesa

FOGO & SABOR

Todo momento pode ser incrível.



RECEITAS INCRÍVEIS

As linguiças vão muito além do churrasco – elas são verdadeiras estrelas da culinária! Desde as frescas até as defumadas, essas delícias são perfeitas para qualquer ocasião: como aperitivos, pratos principais ou acompanhando suas receitas favoritas.



PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros Amigos,

Completamos a etapa de 2024 no caminho do desenvolvimento da Frimesa. Foi um ano de desafios no ambiente econômico, no mercado e na infraestrutura, exigindo adaptações, revisões e trabalho intenso.

No primeiro semestre o mercado consumidor, tanto interno quanto externo, apresentaram baixa demanda, devido ao poder aquisitivo menor. A partir de julho as exportações cresceram e os preços se ajustaram, viabilizando a cadeia da carne suína. Também, o mercado interno aumentou o consumo puxando a demanda e os preços.

A melhora do cenário para as proteínas animais proporcionou a realização de um faturamento no ano de R\$ 6,5 bilhões, ou seja, 7,5% superior ao ano anterior.

Na cadeia produtiva do leite atravessamos um ano de grandes variações nos preços, estabilizando no último trimestre. As importações do Brasil foram significativas e influenciaram na formação dos preços. A produção total da Frimesa cresceu 0,97% e o quadro de colaboradores encerrou o ano com 12.504 pessoas, representando um aumento de 0,30%.

O número de clientes evoluiu para 48.678 e as exportações foram para 33 países. Destacamos a abertura das Filiais de vendas em Campo Grande (MS), Salvador (BA) e Goiânia (GO). Dedicamos energias e recursos na área comercial e marketing, buscando maior penetração e posicionamento da marca Frimesa no mercado.

Em 2024 a Frimesa está posicionada como a maior empresa processadora de suínos do Paraná e a quarta do Brasil. Recebemos certificações de Bem-estar Animal em todas as Unidades Frigoríficas. Certificação IFS FOOD, Selo Paraná de Sustentabilidade e Prêmio Nacional de Queijos.

Evoluímos em Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, realizando melhorias e fechamos com 551 produtos no portfólio. Avançamos no programa de Sustentabilidade (ESG) cumprindo com as metas estabelecidas para o ano de 2024. O trabalho cooperativo e integrado dos cooperados, das cooperativas filiadas e da Frimesa proporcionou o crescimento sustentável das atividades leite e suínos, bem como a diversificação da renda das propriedades. Hoje a Frimesa está estruturada para processar 15.000 suínos e um milhão de litros de leite ao dia.

O Planejamento Estratégico para 2025 prevê um faturamento de R\$ 7,16 bilhões, crescendo 8,5%. Os investimentos já realizados permitirão crescer gradativamente até chegar em 2030 com R\$ 10 bilhões de faturamento.

Temos consciência que em 2025 enfrentaremos os desafios de juros elevados, aumento na carga tributária e inflação dos custos. O cenário exigirá ajustes constantes, resiliência e preparação dos colaboradores.

Expressamos aqui nossos agradecimentos aos produtores, cooperativas filiadas, fornecedores e prestadores de serviços que, durante 2024, nos auxiliaram.

Aos órgãos públicos, entidades financeiras, associações de classe e ao sistema OCEPAR somos gratos pelas parcerias e contribuições efetuadas. Nosso agradecimento especial aos colaboradores que com dedicação e profissionalismo cumpriram a missão de produzir com qualidade.

Vencemos mais uma etapa de nossa existência, cujo propósito é "alimentar as pessoas".

Concluímos nossa mensagem com gratidão a Deus pelas bênçãos recebidas em toda jornada de 2024.



Elias José Zydek
Presidente-Executivo



Jan.	06	Sala do Produtor	23	Qualidade
Fev.	12	Lançamentos	26	Talentos
Ed. nº 120	21	ESG	28	Gestão de pessoas



www.frimesa.com.br

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 Hernandes, Vilmar Fülber.

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elimara Biesdorf - MTb 7958 e Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** Mariana Lourenci - MTb 13107 e Kauã Felipe da Silva Valério. **Diagramação:** Laila Rodrigues. **Capa:** Patrik Belani David. **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.

16 | CAPA

Em constante evolução, Frimesa consolida sua atuação no mercado de alimentos. Nesta edição conheça os principais números do seu desempenho em 2024.





Assessoria Copacol

COM TRABALHO CAPACITADO e atencioso, família diversificou a renda e hoje tem o leite como principal atividade.

O FUTURO NO CAMPO

FAMÍLIA ZUCK MOSTRA QUE É POSSÍVEL CRESCER NA PRODUÇÃO DE LEITE, DIVERSIFICANDO A PROPRIEDADE E APOSTANDO NO CONHECIMENTO DO JOVEM PRODUTOR.

O grande desafio das famílias do campo é manter seus sucessores. Em busca de estudo e empregos melhores, parte da população mais nova acaba migrando para as grandes cidades do país. Mas existe quem faça o caminho de volta, ou permaneça, melhorando a rotina e a produtividade nas propriedades rurais.

As dificuldades do passado geravam nos filhos a vontade de partir. Hoje, a tecnologia, treinamentos e conhecimento despertam o interesse na sucessão. Nesse processo, não só os pais são responsáveis, mas também as cooperativas em que os produtores são integrados.

Como exemplo deste último caso, existe a família Zuck, associados à Copacol de Cafelândia. Os irmãos Anderson (35) e Elivelto (33) administram a produção de leite na propriedade de 16 alqueires, destinada às indústrias da Frimesa, o que corresponde a 90% da renda da família. Outras atividades como a avicultura e a produção de grãos também são produzidas no sistema cooperativista.

Hoje, a produção dos Zuck chega à casa dos 2,75 mil litros

de leite por dia, tirados de 81 animais em lactação. A renda vinda do leite sustenta a família de Anderson, casado com a Luciana e o filho Augusto, e também a casa do produtor Armindo Zuck, Elivelto e a mãe Natalina, além de pagar o salário do casal de funcionários Maria e Ronaldo.

"Eu não tinha interesse em ir trabalhar para uma empresa, queria ter algo próprio, e então pensei na diversificação da propriedade para eu mantê-la. Eu tinha 18 anos e, junto com o meu irmão, começamos a implantar a pecuária de leite. Meu pai entrou com o nome para a viabilidade bancária", explica Anderson. Em 2008 começaram com a criação do gado a pasto e em 2018 integraram a produção de leite à Copacol e passaram a utilizar o sistema freestall, em que as vacas ficam confinadas em uma estrutura com camas de borracha e uma pista de alimentação que divide os lotes.

INCENTIVO COOPERATIVISTA

Anderson explica que muito da vontade que teve de ficar veio da participação, desde os 13 anos, do Grupo de Jovens

da Copacol, programa destinado a filhos de cooperados, envolvidos em ações na cooperativa, aprendendo sobre diversos temas para profissionalização e desenvolvimento de lideranças. "Esse grupo de jovens abre nossa visão para ficar no sítio, valorizar o que temos de produção. Eu amadureci através da assessoria do cooperativismo e vislumbrei o tinha que ser feito para crescer".

Entre as atividades desenvolvidas do grupo pela Copacol estão o bom manejo dos animais, etapas de produção, métodos para aumentar competitividade e qualidade, gerando os resultados necessários para que permaneçam na propriedade. Ao obter o conhecimento é possível melhorar as matérias-primas. "Hoje, eu ganho o correspondente a um cargo de liderança em uma empresa, mas administro e trabalho duas a três horas por dia com as vacas. Posso dizer que o eu esperava conquistar quando jovem se concretizou", comemora Anderson.

No sistema de integração da Copacol, a cooperativa disponibiliza os animais e assistência veterinária, e os produtores, por sua vez, entram com a estrutura, mão de obra e alimentação. Em troca, uma pequena porcentagem da produção de leite mensal fica com a cooperativa, que investe em melhoramento genético.

Para o produtor, o sucesso de uma propriedade de leite é baseada na alimentação, "não adianta você ter uma boa genética se não melhorar a alimentação, eles não vão responder. Você tem que ter um trato de qualidade, sempre fresquinho e bem homogêneo". Essa parte é orientada pela equipe técnica da Copacol e Frimesa, que organizam uma dieta para otimizar a produção junto à empresa Tortuga. As mais de 100 vacas da família Zuck recebem, todos os dias, uma dieta rica: silagem, pré-secado, farelo de trigo, farelo de soja, caroço de algodão e sais minerais. A parte de grãos na alimentação também é produzida na propriedade. "Para ter sucesso produzindo leite temos que pensar em reduzir os custos e nos planejar a longo prazo, para garantir uma boa alimentação para elas e rentável para nós".

Além do manejo, a Copacol está junto, dando suporte e orientação para os investimentos. Por exemplo, em 2018, com o apoio da cooperativa, mudaram para o sistema freestall, que traz mais conforto aos animais. Em 2022, substituíram a máquina de trato e para este ano estão pensando em uma

nova alternativa de trato, mais nova e moderna.

Está nos planos passar para um plantel de 140 animais em lactação. "Ainda não temos certo quando isso vai acontecer, mas se não tivéssemos o aval da cooperativa, a gente não teria condições de ter feito tudo isso, além dos treinamentos que recebemos. E a credibilidade que a cooperativa tem nos demonstra isso, através dos relatórios e números. Temos a direção certa pra tomar do início do investimento até a obra no futuro. Em tudo temos ajuda", conclui o produtor, orgulhoso de fazer parte de uma geração que está adaptada a novas tecnologias e conhecimentos e, acima de tudo, conserva o orgulho de viver na zona rural. 🗨️





Desenvolvimento do comércio local

VARIEDADE de linhas de produtos atendem clientes de vários serviços alimentícios.

DISTRIBUIDORA CAMPOS APOSTA NO ATENDIMENTO E NA SUSTENTABILIDADE PARA CRESCER E FORTALECER PARCERIAS COMERCIAIS.

Distribuidoras são empresas que estão por trás de um fluxo de empreendedorismo no Brasil. São elas que armazenam, separam e distribuem os produtos para os locais consumidores. A Campos Distribuidora, de Barbacena, em Minas Gerais, é uma dessas, que constroem uma ponte entre as indústrias e, em sua maioria, os pequenos comércios como mercearias e panificadoras. Agora, em 2025, a Frimesa fortalecerá o relacionamento com canais de vendas, tendo a Campos como um dos seus parceiros.

A história da Campos começou com o olhar atento às necessidades do mercado. O sócio Milton de Campos trabalhava em uma multinacional especializada em entregas de varejo a comércios espalhados por toda a região de Barbacena, quando percebeu que muitos desses empreendimentos compravam produtos em supermercados locais para revender, mas os preços de compra estavam elevados. Em 1994, juntou-se aos irmãos Ailton e Nilton para oferecer aos comerciantes uma alternativa mais justa e acessível para o abastecimento.

Os três irmãos e sócios começaram a atender os comerciantes de Barbacena. Compravam um modesto mix de 200

produtos em São Paulo e os transportavam pessoalmente, em um veículo próprio, para o interior de Minas Gerais. Mesmo com desafios, eram motivados pela fé no potencial do negócio, qualidade e transparência.

Trinta anos depois, a empresa não é apenas uma referência no setor, ela mostrou que com visão de futuro e o compromisso com o local onde se está inserido pode transformar a realidade. "Mais do que uma fornecedora de produtos, nos tornamos parceiros dos clientes, ajudando-os a crescer e a prosperar. Nosso compromisso vai além da distribuição de alimentos. São várias histórias de confeitarias, padarias, lanchonetes e restaurantes que surgiram com nossa facilitação de crédito e acessibilidade dos nossos produtos", comenta o gerente de Inovações, Vinicius Campos.

Localizada em posição estratégica, facilita o acesso de clientes de todas as regiões de Barbacena e cidades vizinhas. São 11 mil m² de estrutura construída incluindo área de venda, estoque e estacionamento. Para autoatendimento, são 18 checkouts, além de estrutura para suportar pedidos feitos por tele vendas e ecommerce. Produtos lácteos, carnes frescas, food service, bebidas, de limpeza, entre outros, compõem um mix de 8500 produtos cadastrados. São 175

colaboradores diretos responsáveis por abastecer os consumidores e restaurantes da região. A estrutura de gestão está dividida entre atendimento, logística e estocagem, vendas, compras, recursos humanos, tecnologia, contabilidade e administrativo.

ATENDIMENTO

O gerente de Inovações explica que as diversas opções de compras agilizam a disponibilidade de produtos desejados. "Nossos clientes são em sua maioria pequenas empresas que dependem da presença do dono para gerenciar a operação. Ao mesmo tempo, estes proprietários também são responsáveis pelas compras de seu comércio e, por isso, trabalhamos para facilitar o dia a dia deles".

Além do preço competitivo, a Campos oferece mix de produtos abrangente, desburocratização de introdução de novos produtos, negociação direta e múltiplas formas de crédito para clientes, disponibilidade imediata de mercadorias com poucas quebras de estoque e atendimento ágil e assertivo.

"Buscamos gerar novas oportunidades de negócios alimentícios, tanto como fonte de renda extra, quanto como atividade principal, contribuindo para o desenvolvimento econômico da região e fortalecendo os laços com a comunidade local", enfatiza Vinicius.

SUSTENTABILIDADE

O grande volume de mercadorias exige resfriamento ou congelamento e a quantidade de energia necessária para manter os alimentos em perfeitas condições é diretamente proporcional. No último ano, a distribuidora focou na reestruturação da eficiência energética para reduzir o consumo e promover o uso de fontes renováveis. Como parte desse compromisso, aderiu ao mercado livre de energia, que possibilita consumir exclusivamente energia de recursos com pouco impacto ambiental. Uma usina fotovoltaica também foi instalada no estabelecimento, gerando parte da energia de forma sustentável.

RELACIONAMENTO COM A FRIMESA

A Frimesa é um dos fornecedores da Campos há 20 anos e os negócios são realizados para beneficiar ambas as partes da cadeia de distribuição. Para Vinicius, o portfólio de produtos da cooperativa é um diferencial, com produtos que atendem às necessidades de clientes e consumidores. "Mais de 95 toneladas de produtos da Frimesa foram distribuídas somente em



VISÃO EMPREENDEDORA de sócios de Barbacena alavancou pequenas empresas da região.

Arquivo Campos Distribuidora

Raio X

8500

SKU's cadastrados

175

colaboradores diretos

aproximadamente

11 mil m²

de estruturas construídas

18

checkouts



2024, em nossa região, pela nossa loja: um reflexo do bom relacionamento e da confiança entre as nossas empresas", comemora.

De acordo com o grupo, os produtos oferecidos pela Frimesa têm preços equilibrados no mercado, garantindo vendas consistentes, especialmente na categoria food service (restaurantes, refeitórios e outros prestadores de serviços alimentícios). A praticidade no manuseio tornou a marca a escolha preferencial dos clientes transformadores. "Nosso público-alvo valoriza a comodidade na hora de selecionar ingredientes para suas receitas, ganhando tempo na preparação e, conseqüentemente, na revenda. Isso fortalece a confiança do cliente e facilita a escolha dos produtos que melhor atendem às suas necessidades", conclui. 🗨️

Todo momento pode ser incrível.



ACESSE A RECEITA

Provoleta com tomates frescos marinados em aceto.

Frimesa

FOGO & SABOR

Queijo Provolone Defumado.

Para um churrasco incrível, experimente o Queijo Provolone Curado Defumado da Linha Frimesa Fogo e Sabor.


Sua defumação natural realça o sabor, proporcionando uma experiência gastronômica única.


Descubra a linha Fogo e Sabor e encontre os acompanhamentos perfeitos para o seu churrasco.



Foto Ilustrativa.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa



Cortes Premium FOGO & SABOR

SEIS NOVAS OPÇÕES DE PRODUTOS FORAM INSERIDAS NO PORTFÓLIO DA LINHA.

Novos cortes de carne suína chegam à linha Frimesa Fogo e Sabor. São seis novas opções deliciosas e práticas para surpreender os convidados em qualquer receita ou ocasião, seja para fazer sucesso no churrasco ou então para incorporar os mais diferentes pratos.

Os cortes especiais, também chamados de cortes premium, são assim reconhecidos por extraírem o que há de mais saboroso e atrativo da carne suína. As peças têm alta qualidade, marmorização, maciez e sabor acentuado,

provenientes de partes nobres do animal para atender os consumidores mais exigentes.

A Frimesa segue uma cadeia de etapas que primam pela excelência, garantindo todo o sabor, textura e suculência das peças. Uma vez selecionados, os produtos chegam às gôndolas e vão para a cozinha exatamente como saíram da fábrica: congelados, padronizados e em embalagem termoformada de qualidade superior.

A apresentação, com filme transparente no verso, permite que o consumidor escolha a opção que mais lhe agrada:



BIFE DE CHORIZO SUÍNO

até 600 g

Retirado do final do lombo, próximo ao pernil, esse tipo de carne é conhecido por sua camada perfeita de capa de gordura que umedece o bife e textura que transformam a experiência de quem o experimenta. Possui marmoreio - gordura entremeada, resultando em muita maciez e suculência quando assado ao fogo.



BIFE DE ANCHO SUÍNO

350 g

Retirado da parte dianteira do lombo, logo acima das costelas, o bife ancho vem ganhando cada vez mais o coração e a mesa dos churrascos brasileiros. E não é por menos, pois seu principal atrativo é o marmoreio evidente.



COSTELA SUÍNA EM TIRAS

540 g

Costela Suína em Tiras é uma ótima escolha para churrascos. Extremamente suculenta, essa carne é versátil, podendo ser grelhada ou assada, ideal para pratos principais, petiscos ou aperitivos. Além disso, tem um preparo rápido, tornando-se uma opção conveniente para refeições saborosas.



PANCETA SUÍNA EM CUBOS

aprox. 600 g

Essa opção mantém o sabor característico e suculento da barriga suína, proporcionando uma textura crocante e macia. Já vem cortada, economizando tempo no preparo. Além disso, sua versatilidade permite que seja utilizada em uma ampla variedade de pratos: incrementar feijoadas, ensopados, servida como aperitivo em porções pequenas e frita pode virar um delicioso torresmo, com o sabor da carne realçado e a pele crocante em pururuca.



PANCETA SUÍNA EM TIRAS

aprox. 780 g

Já nessa versão de apresentação, a barriga em tiras com pele é extremamente prática, pois já vem cortada e enrolada, facilitando os preparos. Incluir no churrasco como petisco é uma ótima pedida!



RIBEYE SUÍNO

aprox. 650 g

Corte proveniente da sobrepaleta, não tem capa de gordura, porém possui gordura marmorizada, proporcionando maciez e muito sabor. Em bifes, pode ser preparado na frigideira ou grelha.

100%

DA CARNE SUÍNA
FRIMESA TEM ORIGEM DE
**PROPRIEDADES
INTEGRADAS**



Políticas, normas e processos padronizam a produção de carnes.



LINGUIÇAS FRIMESA 600G

A qualidade reconhecida das Linguiças Frimesa em novas apresentações e gramatura, trazendo mais sabor e intensidade para o churrasco. A famosa Linguiça Tipo Calabresa Frescal acaba de ganhar duas novas versões, a espeto e a caracol, perfeitas para quem busca um toque picante e um sabor marcante.

E a irresistível Linguiça Toscana em Gomos Curtos chega para completar a linha Frimesa Fogo e Sabor, trazendo ainda mais opções para o seu churrasco. Essas deliciosas novidades vêm para tornar qualquer refeição em um momento incrível!



Linguíça Tipo Calabresa Frimesa para Espeto (600g) – Ideal para espetar e levar ao fogo, proporcionando aquele sabor único e a picância irresistível que só a Frimesa oferece.

Linguíça Tipo Calabresa Frimesa Caracol (600g) – Enrolada, perfeita para grelhar na churrasqueira, com suculência e tempero saboroso!

Linguíça Toscana Frimesa em Gomos Curtos (600g) – A nova versão da Toscana, ideal para churrasco, com gomos na medida perfeita para as refeições! 🍷

POTÃO: IOGURTE + FRUTAS

OPÇÃO FAMILIAR CHEGA ÀS GÔNDOLAS.

Cremoso e muito nutritivo, o lançamento da Frimesa traz a combinação perfeita do iogurte com pedaços de frutas em embalagem familiar de 450g. A novidade oferece, a cada colherada, pedaços generosos de frutas, proporcionando uma experiência única de frescor e textura.

Os iogurtes, na versão de 450g, estão disponíveis em três opções de sabores: abacaxi com coco, morango e pêssego. Há também a versão

Natural, que alia muita cremosidade com apenas dois ingredientes: leite e fermento lácteo – ideal para lanches ou sobremesas, e a combinação perfeita para adicionar pedaços de frutas ou granola.

Os iogurtes Frimesa são opções práticas para quem busca aumentar a ingestão diária de proteínas e se encaixam facilmente em qualquer refeição, seja no café da manhã ou ao longo do dia. 🍓



**VERSÃO COLHERÁVEL,
MUITO CREMOSA!**



MUDANÇAS

Com novo direcionamento comercial, Frimesa alinha estratégias para melhorar seu desempenho. Em constante evolução, no último ano, a cooperativa concentrou sua atenção no mercado, perspectiva que ficará mais forte em 2025.

O turbulento ano de 2024 exigiu adaptações na Frimesa. A cooperativa enfrentou desafios econômicos, de mercado, infraestrutura e de pessoas. Com trabalho intenso dos 12 mil colaboradores, cooperativas filiadas e produtores integrados chegou à marca de 6,5 bilhões de reais de faturamento, um aumento de 7,5% em comparação com o ano passado, em evolução constante. A Central de Cooperativas se destaca por crescer mais que a média das empresas e a projeção de crescimento do Produto Interno Bruto de 2024, que está na casa dos 3,5%, de acordo com dados divulgados pelo Banco Central.

"Várias situações no ambiente externo, com conflitos e com altos e baixos no desenvolvimento econômico mundial, interferiram no consumo dos países e nas relações comerciais. Mas no segundo semestre a atuação no mercado externo contribuiu nos resultados positivos da Frimesa. Foi um ano de bastante provação, difícil, mas que conseguimos superar", esclarece o presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek.

Para crescer, em 2024, a Frimesa dedicou-se ao mercado, estruturou a área de vendas, adequou os produtos e comunicação. A principal mudança ocorreu no direcionamento comercial com a visão da gestão de vendas por canais em três grandes divisões: autosserviço – Casch, distribuidores e food service que se somam aos canais de exportação.

Para isso, a Frimesa prevê adequar a distribuição para dar vazão aos produtos fabricados nas indústrias Frimesa e alavancar as vendas e resultados, atendendo com eficácia. "Tudo isso vai ser um grande desafio. Mas as indústrias estão prontas, o sistema de produção está adequado junto aos produtores e cooperativas filiadas para atender essa demanda. Precisamos ocupar espaços", enfatiza Zydek.

GERAM RESULTADOS

Para cumprir sua missão: "Prover alimentos de valor para as pessoas", a Frimesa alcançou um marco histórico na produção: 499.264 toneladas de produtos, distribuídos em 33 países e mais de 48.678 pontos de venda no Brasil. Esse crescimento demonstra o compromisso da empresa em atender um número cada vez maior de consumidores.

Para fortalecer a presença nacional, a Frimesa ampliou e estruturou três novas filiais de vendas localizadas em Campo Grande (MS), Salvador (BA) e Goiânia (GO). Paralelamente, a área de marketing realizou campanhas para posicionar a Frimesa como uma marca de excelência e valor agregado. A estratégia foi em cortes suínos nas versões congelados e temperados, linguiças e acompanhamentos com a Linha Frimesa Fogo e Sabor. Com o mote: "Todo o momento pode ser incrível", a campanha destaca a versatilidade dos produtos e a possibilidade de desfrutar refeições saborosas, em diversas ocasiões.

Para 2025, a estratégia da Frimesa é continuar crescendo e aumentar o faturamento para R\$ 7,16 bilhões, 8,5% a mais

que 2024. Os investimentos realizados, principalmente nas linhas industriais, garantem a continuidade desse crescimento, com a expectativa de atingir R\$ 10 bilhões em 2030. Para isso, a Frimesa lançou duas diretrizes que serão o foco das estratégias de todas as áreas neste ano e projetam o futuro em cinco anos: tornar-se a marca referência em laticios no estado do Paraná e ser referência em cortes in natura de carne suína no Brasil.

E, para garantir a industrialização das matérias-primas provenientes das cooperativas filiadas: Lar, Copagrill, C.Vale, Copacol e Primato, a Frimesa adota processos eficientes e inovadores. Para 2025 os processos nas indústrias também estão ajustados buscando a otimização, redução dos custos e prazos, com atenção especial ao mercado e necessidades de consumo.

As mais de 25.000 pessoas envolvidas com a cooperativa podem esperar ajustes nas fábricas, linhas de produção, promoção do desenvolvimento de produtos e a preparação da força de vendas, evidenciando o diferencial de qualidade dos produtos Frimesa.

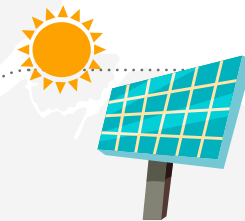


137
inovações

Marketing: 10
Processos: 79
Gestão Organizacional: 20
Produtos: 28



551
produtos
(portfólio 2024)

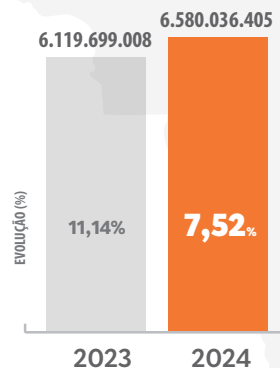


95,5%

da energia utilizada na Frimesa em 2024 é proveniente de **energia renovável**.

A exportação correspondeu a **20,45% do faturamento da Frimesa**. O foco de investir em alimentos de valor está nos outros 79,55% correspondentes ao mercado interno.

Evolução do faturamento bruto



CARNE

2024 atípico para o segmento de carne suína, principalmente no primeiro semestre. A baixa demanda dos mercados consumidores – externo e interno, pressionados pelo baixo poder aquisitivo e preços mais competitivos no varejo, somando à falta de matéria-prima nas indústrias, impactou o faturamento da Frimesa. Com a oferta de animais reduzida, a Frimesa manteve-se abaixo dos planos de produção. Para superar esse período a empresa ajustou suas operações, principalmente na unidade de Assis Chateaubriand.

A partir de julho, o cenário se modificou positivamente. "O aumento das exportações, aliados à valorização da carne suína no mercado internacional, impulsionou a recuperação do setor. Esse fator, somado ao crescimento das exportações em torno de 10% no Brasil, foram fundamentais para recuperação do desempenho da Frimesa", destaca Zydek. Paralelamente, a demanda interna também se aqueceu, com o aumento do consumo e dos preços.

A entrada de suínos nas unidades industriais da Frimesa cresceu em 10,36%, totalizando um abate de 3,2 milhões de animais. Acompanhando esse aumento, a produção de derivados da carne suína chegou a 374 mil toneladas de produtos, entre cortes suínos congelados e temperados, industrializados, coprodutos e exportação. O negócio carne suína representa 75% do faturamento da empresa.

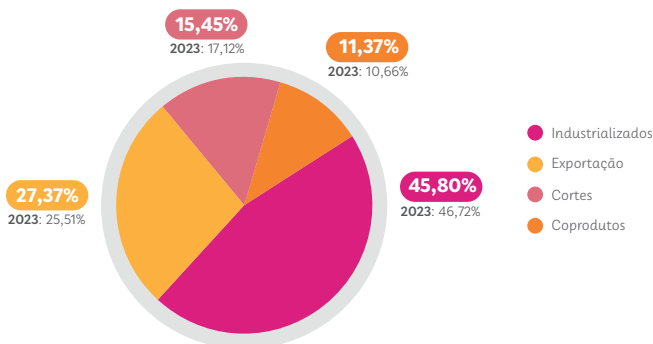
A Frimesa inicia o ano de 2025 com perspectivas positivas. A produção do campo está se ajustando com previsão, a partir de março, de operação em dois turnos na Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand, gerando emprego para mais 3500 pessoas. "Estamos prevendo um ano bom, o mercado externo está aquecido com a oferta de carne em alta e esse fator eleva os preços no mercado", explica o assessor de engenharia de alimentos, Vitor Frosi.

O diferencial da Frimesa está na origem 100% integrada de sua matéria-prima. Em 2024, os 1.013 suinocultores integrados às cooperativas forneceram toda a carne nas linhas de industrialização, garantindo o cumprimento das políticas, normas e processos que padronizam a produção.



APESAR do início atípico, os carnesos se recuperaram no meio do ano e cresceram em 2024

Percentuais da produção de produtos cárneos em 2024:



Produção dos Frigoríficos (toneladas)

PRODUTO	2023	2024	% VAR.
CONGELADOS	60.154	57.784	-3,94%
SALGADOS	3.434	2.865	-16,57%
INDUSTRIALIZADOS	160.738	168.409	4,77%
COPRODUTOS	37.463	42.529	13,52%
EXPORTAÇÃO	89.635	102.345	14,18%
TOTAL	351.424	373.932	6,40%
% EVOLUÇÃO	18,27%	6,40%	

OS PRODUTOS CLÁSSICOS ajudaram a alavancar os resultados da Frimesa em 2024.



LEITE

No leite, as atividades e negócios seguiram o mesmo ritmo: a valorização do dólar resultou no aumento das importações, pressionando os preços internos até a metade do ano. O mesmo período também correspondeu à menor produção no campo e, mesmo com a redução no fornecimento de leite, os preços de venda não acompanharam a baixa produção. Os fatores impactaram diretamente a Frimesa que demonstrou agilidade e capacidade de adaptação, ajustando suas linhas de produção para aproveitar as oportunidades de mercado. A migração da matéria-prima de leite condensado para doce de leite foi um exemplo.

2024 fechou com volume de 245 milhões de litros de leite processados. Apesar da redução de 6% no volume de leite industrializado, em relação ao ano anterior, a Frimesa obteve resultados positivos em 2024. O aumento de 6,40% no preço médio pago aos 1.979 produtores, superior à inflação de 4,83%, demonstra o compromisso da empresa com a valorização da cadeia produtiva. A atividade leiteira representou 23,46% do faturamento total da Frimesa, cerca de R\$ 1,5 bilhão, com destaque para produtos como leite UHT, doce de leite, iogurtes, leite condensado, natas, manteigas e queijos.

Para 2025, a Frimesa investirá em estudo de mercado e diferenciação de produtos. "Seremos referência e, por isso, temos que aparecer para quem vai consumir nossos produtos por vários benefícios".

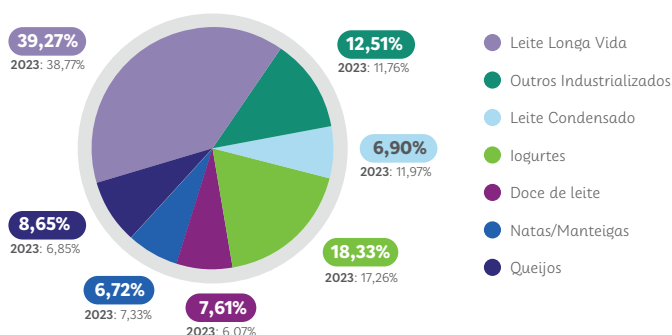
Para o gerente da Área Leite, Erivelto Costa, as indústrias de lácteos da Frimesa têm capacidade para serem preenchidas com novas linhas e opções que atendam a demanda do consumidor por mais saudabilidade e qualidade de vida. "Isso vem de encontro com a nossa missão de prover alimentos de valor para as pessoas", comenta.

E a cooperativa pode embasar essa diferenciação na qualidade dos produtos lácteos. Em 2024, o Parmesão produzido na Unidade Industrial de Lácteos de Marechal Cândido Rondon foi eleito o melhor do Paraná. "Trabalharemos muito para sermos reconhecidos dessa forma com outros produtos. Saber que temos o melhor é muito gratificante, todos trabalhamos para isso", comemora Erivelto.

Produção de Laticínios (mil/kg/litros)

PRODUTOS	2023	2024	% VAR.
LEITE LONGA VIDA - U.H.T.	55.450	49.224	-11,23%
QUEIJOS	9.792	10.845	10,75%
DOCE DE LEITE	8.679	9.539	9,91%
LEITE CONDENSADO	17.126	8.645	-49,52%
IOGURTES	24.685	22.979	-6,91%
OUTROS INDUSTRIALIZADOS	27.301	24.102	-11,72%
TOTAL	143.033	125.333	-12,37%
% EVOLUÇÃO	9,17%	-12,37%	

Percentuais da produção de produtos lácteos:

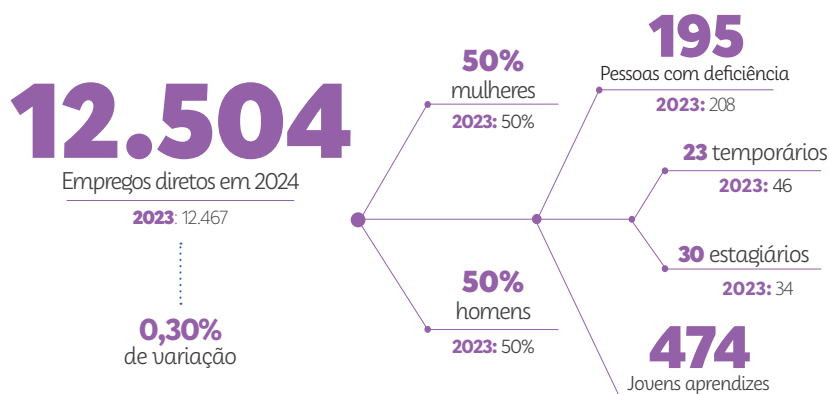


PESSOAS

Em 2024, a Frimesa contou com uma equipe engajada de 12.504 pessoas empregadas diretamente. Uma das maiores igualdades está divisão do quadro em 50% feminino e 50% masculino. Dessas, 358 pessoas ocupavam cargos de liderança, sendo 117 mulheres, um aumento de 27,1% em comparação com o ano passado.

Um dos destaques foi a intensificação das capacitações

técnicas, operacionais e legais, principalmente na unidade em Assis Chateaubriand e para gestores de toda a empresa. Ainda no campo da qualificação foram iniciadas as trilhas de conhecimento para novos gestores e colaboradores das áreas administrativas na Escola de Formação. Na área de segurança do trabalho foram legitimadas as regras de ouro e implementado o índice de performance em Segurança (IPS).



PARA O CONSELHO FISCAL, DESAFIOS PODEM SE TORNAR OPORTUNIDADES

Na visão dos produtores e membros do conselho fiscal da Frimesa, estruturalmente o país está prejudicado e a Frimesa não fica fora disso, por isso os resultados não atingiram as expectativas do início de 2024. E, para superar essa situação, a Central pode se reinventar e vem fazendo isso com novas melhorias, pesquisas, produtos, pessoas, estrutura e governança, dentro das condições macroeconômicas e externas apresentadas.

As cooperativas filiadas que enviam as matérias-primas leite e carne para industrialização estão se adequando para atender a Central. Mas também o investimento é um desafio para o produtor, que com os juros altos fica desencorajado, por isso é importante o papel do cooperativismo, que dá confiança para crescer e justifica as melhores decisões para todos os envolvidos.

Os conselheiros admitem que uma longa caminhada começa com pequenos passos e o Frigorífico em Assis está nessa fase inicial. A experiência e expertise da Frimesa vão contribuir para que os resultados evoluam para uma jornada segura e eficiente. Na área de leite a estrutura estabilizada finalizada pode gerar bons resultados, com um mix

de produtos que fixem a marca, com melhor desempenho.

O próximo conselho fiscal deve prever o que de melhor pode ser feito para a organização, quem está na operação pode desenvolver essa visão e se sentir responsável para contribuir com os resultados. A gestão da Frimesa evoluiu, mas deve continuar avançando, ao inovar até mesmo em pequenas atitudes diárias e operacionais que podem gerar grandes mudanças. 🗨️



PACTO GLOBAL DA ONU

PARTICIPAÇÃO REFORÇA E AMPLIA O COMPROMISSO COM O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NAS OPERAÇÕES INDUSTRIAIS DE CÁRNEOS E LÁCTEOS.



A Frimesa Cooperativa Central com sede em Medianeira/PR firmou, em dezembro, apoio ao Pacto Global da ONU no Brasil, a maior iniciativa de sustentabilidade corporativa do mundo. Com esse passo, a cooperativa reforça seu compromisso com a promoção do desenvolvimento sustentável, uma vez que já é referência em ESG, sendo a primeira cooperativa do Brasil a assumir compromissos públicos sustentáveis.

Ao integrar o Pacto Global, a Frimesa continua o alinhamento de sua estratégia aos Dez Princípios universais nas áreas de Direitos Humanos, Trabalho, Meio Ambiente e Anticorrupção. Além disso, contribui para o alcance dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). A cooperativa também se compromete a reportar anualmente o progresso com relação a esses princípios e, dessa forma, estimula a evolução constante das práticas internas de sustentabilidade.

De acordo com o presidente da Frimesa, Elias José Zydek, a prática sustentável existe em todas as operações industriais de carnes e laticínios. "Com a adesão ao Pacto Global reforçamos e ampliamos nossos esforços através de diretrizes globais que ajudam a transformar o mundo", comenta.

Desde 2023, a Central vem trabalhando com 11 temáticas abrangendo a sustentabilidade ambiental, social e de governança corporativa com 15 compromissos em todas as suas operações até 2040, relacionadas a 8 ODS. Mais informações sobre as metas e objetivos da Frimesa no Relatório de Sustentabilidade.



VEJA, NO NOSSO **RELATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE 2023**, OS ODS's RELACIONADOS.

Além da atuação das empresas com impacto mensurável nos ODSs, o Pacto Global mobiliza as organizações para a promoção e cumprimento de princípios fundamentais:



DIREITOS HUMANOS

1. Respeitar e proteger os direitos humanos;
2. Impedir violações de direitos humanos;



TRABALHO

3. Apoiar a liberdade de associação no trabalho;
4. Abolir o trabalho forçado;
5. Abolir o trabalho infantil;
6. Eliminar a discriminação no ambiente de trabalho;



MEIO AMBIENTE

7. Apoiar uma abordagem preventiva aos desafios ambientais;
8. Promover a responsabilidade ambiental;
9. Encorajar tecnologias que não agridem o meio ambiente;



ANTICORRUPÇÃO

10. Combater a corrupção em todas as suas formas, inclusive extorsão e propina.

BIOSSEGURIDADE

O QUE É, IMPORTÂNCIA E LEGISLAÇÕES VIGENTES NA PRODUÇÃO DE SUÍNOS.

A suinocultura passa constantemente por adaptações às exigências do mercado. Preocupando-se cada vez mais com segurança, restrição do uso de antimicrobianos, proteção ambiental e conceitos de bem-estar animal, a biosseguridade é o pilar mais importante numa cadeia produtiva para manter a saúde dos animais e mitigar os riscos de contaminação e disseminação de agentes infecciosos, fundamental para a obtenção de alimento seguro para humanos.

A biosseguridade é o desenvolvimento e a implementação de normas para proteger o rebanho de suínos contra a introdução e a disseminação de agentes infecciosos. É um conjunto de ações para a prevenção mínima ou eliminação de riscos nas atividades que podem comprometer a saúde do homem, dos animais, do meio ambiente ou a qualidade dos trabalhos envolvidos.

As medidas para mitigar riscos de contaminação de rebanhos e disseminação de patógenos dependem do conhecimento da sobrevivência dos agentes nas condições ambientais da região onde estão localizadas as granjas, principalmente luz solar e ressecamento, disseminação dos agentes, da movimentação de suínos entre diferentes rebanhos e de como cada granja está conectada com os diferentes elos da cadeia produtiva. Qualquer vetor (humanos, roedores, insetos e outros animais, equipamentos, alimento, água, granjas vizinhas, sistema de dejetos, veículos, roupas, calçados, etc) que porta matérias orgânicas de suínos é potencial transmissor de patógenos.

Para os produtores de animais destinados para fins comerciais foi elaborado e publicado em 2018 os critérios mínimos de biosseguridade pela Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (ADAPAR), atual legislação em que o checklist do Programa Suíno Certificado Frimesa está baseado, dentro do pilar de biosseguridade e segurança dos alimentos, ao qual os produtores de todas as categorias devem seguir.

Dentre os itens abordados pela portaria estão as especificações sobre a estrutura física das instalações, como cerca

de isolamento, tela de proteção, escritório da granja, vestiário, refeitório, embarcadouro, desembarcadouro, armazenamento de ração e insumos. Outras são voltadas ao tratamento dos animais mortos e resíduos produzidos pelos animais. Há também questões voltadas ao controle integrado de pragas, a água de abastecimento das instalações e de fornecimento dos animais, vazios sanitários e instruções para realização de visitas à unidade produtiva, além do arquivamento da documentação presente na unidade produtora.

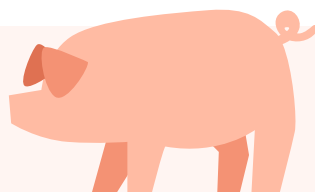
Alguns critérios voltados às tecnologias e procedimentos operacionais para a destinação e tratamento de carcaças de suínos são embasados nos manuais da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), visando mitigar os riscos que esses resíduos representam à sanidade das cadeias de produção, ao meio ambiente, à saúde do trabalhador rural e dos consumidores.

Frequentemente os produtores pertencentes às cooperativas da Frimesa recebem treinamentos onde são abordados os principais itens voltados aos critérios de biosseguridade, além de instruções sobre as práticas de manejo no dia a dia que contribuem para melhorar as questões sanitárias em suas granjas e em nossa região.

A implementação de programas de biossegurança nas granjas de suinocultura pode ser complexa devido à variabilidade biológica, de pessoal e diversidade nos sistemas de produção. As mudanças visam otimizar processos, pessoas e recursos para melhorar o sistema, além de requerer dados concretos, coletados e guardados de forma específica. O comprometimento dos proprietários e seus colaboradores, com engajamento, é essencial.

Informações: ABCS, Associação Brasileira dos Criadores de Suínos. Adapar, Agência de Defesa Agropecuária do Paraná. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Universidade Federal de Minas Gerais e Embrapa.

Texto de Héli da Pereira Luciana, médica veterinária.



Em 2024, a Frimesa investiu **R\$7,2 milhões em bonificações**. Ao fazer parte do Programa Suíno Certificado Frimesa, os suinocultores agem conforme normas para biosseguridade adequada, animais saudáveis e uma carne suína segura.

(Fonte: Relatório Anual 2024)



Alimentos seguros

PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR, TANTO AS INDÚSTRIAS COMO OS CONSUMIDORES DEVEM SEGUIR NORMAS E PADRÕES DE SEGURANÇA PARA GARANTIR REFEIÇÕES SEM RISCOS À SAÚDE.

NA FRIMESA, procedimentos rígidos são seguidos para garantir a segurança dos alimentos e a saúde do consumidor.

A Frimesa garante que o alimento que chega à mesa dos consumidores seja nutritivo, seguro e de qualidade. Para isso, cumpre regras para o controle e monitoramento dos processos e manipulação dos alimentos. Por trabalhar com duas matérias-primas perecíveis: carne e lácteos, é obrigatória a aplicação de normas e fiscalizações rigorosas no processo de industrialização, como controles em cada etapa do processamento, pasteurização, cozimento, controle de temperaturas e armazenamento e análises dos produtos.

Além disso, existem quatro programas para evitar a contaminação dos alimentos, sendo:

Programa de Food Fraud: garante a conformidade na cadeia de produção para evitar desvios e fraudes com o objetivo de ganho econômico, colocando em risco a segurança do produto. Por exemplo, adulteração de matérias-primas adquiridas de terceiros. Tem como objetivo mitigar o risco de contaminação intencional ou ataques prejudiciais aos produtos ou à empresa. É realizado treinamento dos colaboradores para que comuniquem o líder caso ocorra situação suspeita dentro do setor, como frascos diferentes perto das matérias-primas, além de que apenas pessoas autorizadas e acompanhadas de um responsável podem acessar as unidades.

Programa de HACCP (Hazard Analysis Control Critical Point) ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: identifica e controla possíveis contaminações microbiológicas, químicas ou físicas. Reforça os pontos que precisam de mais atenção, estabelece limites seguros e define ações corretivas para desvios. Por exemplo, a utilização de detectores de fragmentos metálicos, cozimento de produtos para redução de possíveis contaminantes e análises laboratoriais

para certificação da conformidade microbiológica e química dos produtos.

Boas Práticas de Fabricação – BPFs: essa ação está relacionada exclusivamente aos procedimentos do colaborador ao manipular os alimentos. É reforçada a importância da higiene e procedimentos para evitar elementos com potencial contaminante, como cobrir os cabelos, lavar bem as mãos e botas, manter as unhas curtas e limpas e não usar maquiagem ou barba.

DICAS:

O início do ano foi marcado por um aumento de intoxicações alimentares, as quais prejudicam a saúde dos consumidores. Geralmente é causada pelas altas temperaturas e má conservação dos alimentos, o que pode gerar presença de bactérias, vírus, toxinas, fungos ou produtos químicos.

As indústrias de alimentos preservam a qualidade e segurança dos alimentos, mas a partir do momento que o consumidor adquire os produtos, as precauções devem ser mantidas em casa e, por isso, todas as embalagens levam as orientações de conservação e manipulação.

“Deve-se seguir as instruções do rótulo sobre refrigeração e armazenamento, cumprir com os cuidados indicados, a partir do momento que abrir a embalagem. Faça a higienização das mãos e do local onde o alimento será preparado, tirar adornos e não lavar a carne para evitar a contaminação cruzada com os outros alimentos. Até mesmo a água é considerada um alimento e deve ser potável para o consumo sem a presença de microrganismos ou substâncias prejudiciais”, reforça a encarregada da Garantia de Qualidade da Frimesa, Tania Algeri. 🗨️



Arquivo Frimesa

TURMA DE 2023
apresentando seus projetos
após 10 meses de programa.

4ª EDIÇÃO DO PROGRAMA DE INOVAÇÃO E MELHORIA CONTÍNUA DA FRIMESA

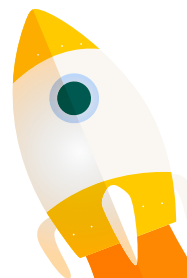
INSCRIÇÕES ESTÃO ABERTAS A
TODOS OS COLABORADORES.

Em 2025, a Frimesa realizará a 4ª Edição do Programa de Inovação e Melhoria Contínua. Com início previsto para fevereiro de 2025, o propósito é identificar e promover ações de melhoria contínua em toda a empresa, incentivando ideias e aplicação de metodologias para a resolução de desafios.

A empresa convida os colaboradores interessados a se inscreverem. Durante o programa, os envolvidos terão uma jornada de 10 meses com treinamento sobre metodologias de melhoria contínua.

Eles também desenvolverão projetos realizando a identificação da oportunidade, levantamento das causas, elaboração e execução do plano de ação e o levantamento dos resultados que serão apresentados no Workshop de Inovação e Melhoria Contínua. Colaboradores de todas as unidades e diferentes áreas serão divididos em grupos multidisciplinares, incentivando a troca de experiências, perspectivas e a colaboração.

A programação envolve o Prêmio de Inovação e Melhoria Contínua, que reconhece a participação ativa e premia os participantes, valorizando as iniciativas que contribuem para o crescimento e aprimoramento contínuo da empresa. O prêmio também incentiva todos os colaboradores a buscarem soluções no dia a dia e fazer com que o trabalho em equipe e a integração promovam soluções criativas e eficazes. 🚀



SELO CLIMA PARANÁ

PELA SEGUNDA VEZ,
COOPERATIVA É CERTIFICADA
DEVIDO A SUA TRANSPARÊNCIA
NAS AÇÕES SUSTENTÁVEIS.

Pelo segundo ano consecutivo, a Frimesa Cooperativa Central conquista o Selo Clima Paraná, na categoria A. A iniciativa busca reconhecer as organizações que decidem, voluntariamente, medir e reduzir a sua pegada de carbono, além de implementar ações de ESG, que reúne as políticas de meio-ambiente, responsabilidade social e governança, para combater as mudanças climáticas. A entrega ocorreu no dia 04 de dezembro no auditório da Federação das Indústrias do Paraná (Fiep). O evento é organizado pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Sustentável (Sedest).

A categoria A é a mais alta classificação, sendo concedida às organizações que se destacam em ações de sustentabilidade. A Frimesa enquadrou-se na modalidade de "Mercado Interno" e, agora, seus dados de emissões de efeito estufa também constam no Registro Público Estadual de Emissões de Gases de Efeito Estufa do Paraná. Outras 184 certificações foram conquistadas por empresas privadas, órgãos públicos e municípios.

De acordo com a supervisora da área ambiental da Frimesa, Andrieli Schulz, o prêmio certifica a cooperativa nos quesitos de transparência em suas ações.

“Essa conquista reflete a seriedade e o esforço da Frimesa em implementar medidas para **reduzir seu impacto ambiental**, alinhando-se aos princípios de **desenvolvimento sustentável**”, avalia Andrieli. 🗨️

SUPERVISORA de Integridade e Sustentabilidade da Frimesa, Naielei Mucke, representou a cooperativa no evento.





LUCIANA apresenta seu Carrinho Gourmet em evento para lideranças da Frimesa.

Arquivo Frimesa

Decorando a vida

COLABORADORA DA FRIMESA SUPEROU CÂNCER E HOJE SE DESTACA NO MUNDO DA DECORAÇÃO.

Uma notícia chega e "abala suas estruturas". Sua vida, de repente, começa a passar por uma maré de incertezas. Você começa a se perguntar sobre o futuro e como superar tudo isso. Chega um momento em que você pensa "Como ser forte para passar por esse tempo?". Essa foi a pergunta que pairou na cabeça da colaboradora Luciana de Moraes, por meses. Vinda do Paraguai, Luciana chegou em 2014 na Frimesa para trabalhar no setor da toscana.

Mesmo longe de casa, ela fazia da família sua motivação diária. Alguns anos depois, ela foi transferida para o setor de embalagens de embutidos e foi durante esse período que sua

vida mudou. Durante consultas, descobriu-se que um carcinoma, tipo de tumor maligno, havia aparecido em seu fígado. Luciana estava com câncer. "Quando você recebe a notícia você fica sem chão. Na época eu não acreditava e pensava sobre como tudo isso ia afetar minha vida", lembrou Luciana.

Nesse momento, onde tudo parecia desabar, Luciana encontrou força naquilo que sempre circundava ela: a família. Os filhos foram uma infinita fonte de coragem e motivação para passar pelo tratamento que exigia muito cuidado. Enquanto passava por cuidados médicos, recebeu um valioso conselho: se ocupar. Foi então que ela decidiu resgatar um antigo passatempo: decoração. "Era algo que eu fazia mais

por hobby mesmo. Sempre que tinha alguma festa ou reunião de família era eu que cuidava da decoração e daí eu peguei gosto por isso", conta Luciana.

Contando com a ajuda de sua mãe ela comprou os primeiros itens para dar começo à nova empreitada. No entanto, existia um dilema no início: onde fazer as decorações? Como fazer para as pessoas conhecerem seu trabalho? Nesse momento, Luciana teve a ideia: Em agosto iria decorar o refeitório e a entrada da sede da Frimesa, em Medianeira, com a temática de Dia dos Pais. "Conversei com os responsáveis e eles aprovaram a ideia. Eu tinha esse ponto de vista de 'eu quero começar na Frimesa'. É lá que eu trabalho, lá que eu tenho amizades. Depois disso, nunca mais parei", lembra Luciana.

Desde então, ela decorou diversas festas, aniversários infantis, casamentos e eventos com sua marca, trazendo o carrinho gourmet e a famosa cascata de chocolate, destaques do seu portfólio. Luciana passou por uma cirurgia e continua em tratamento, mas já num estado de saúde muito melhor que meses atrás. Hoje, ela trabalha na lavanderia, se diz muito feliz pelo momento que vive e agradece à Frimesa por ajudar no começo de sua jornada. Em seis meses como decoradora, ela já participou de três eventos na cooperativa.

Eu sabia que aqui as pessoas iam me abraçar, só não imaginava que seria um apoio tão grande. Me sinto realizada, mas ainda não satisfeita.

Eu quero chegar num nível melhor ainda, sempre buscando ser diferente e agradando a todos.



Acompanhe a Lu no Instagram e confira mais do seu trabalho.
@lucianademoraes2211

A IRRESISTÍVEL
cascata de chocolate.



Arquivo Frimesa

GULOSEIMAS E FRUTAS são acompanhamentos oferecidos por Luciana.

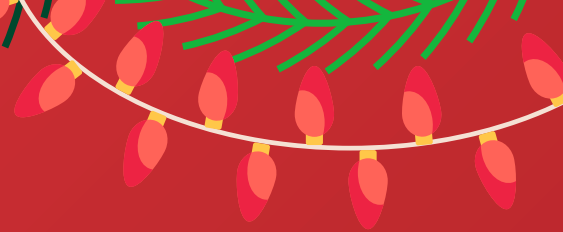


Arquivo Frimesa

O evento de **MIGRAÇÃO GOOGLE** também foi decorado por Luciana.



Arquivo Frimesa



Natal do Bem

EVENTO DE ENCERRAMENTO
CELEBROU SOLIDARIEDADE E
UNIÃO DE COLABORADORES
DE TODO O BRASIL.

Para marcar esse período e aliar esses valores ao impacto positivo, a Frimesa realizou a Campanha Natal do Bem, no fim de 2024. Colaboradores das unidades praticaram a solidariedade ao arrecadar materiais escolares e alimentos que foram destinados a instituições beneficentes.

No dia 20 de dezembro, o evento de encerramento da ação reuniu presencialmente mais de 2 mil pessoas em Medianeira. Outros 3 mil colaboradores das unidades industriais de laticios, frigoríficos, filiais de vendas e centros de distribuição de diversas regiões do Brasil acompanharam a celebração por transmissão ao vivo.

Durante a ocasião, o presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, compartilhou novidades e benefícios para este fim de ano. A festividade contou ainda com uma apresentação especial da Orquestra da Sociedade Semear, que trouxe música e emoção ao evento.

RESULTADOS DA CAMPANHA NATAL DO BEM

A ação foi marcada por gestos de generosidade que beneficiaram diversos públicos:



Arquivo Frimesa

Medianeira (Sede e Unidade industrial):

arrecadaram 5,5 mil reais convertidos em 87 kits de material escolar adaptado. Os kits foram entregues à Associação Medianeirense de Otimização da Aprendizagem (AMOA), beneficiando alunos com deficiências da região.





Arquivo Frimesa

Unidades de Queijos (UFQ) e Frigorífica de Marechal Cândido Rondon (UFR):

colaboradores das unidades arrecadaram mais de 1,5 mil reais, transformados em 90 cestas de doces, com 20 itens cada, entregues à Casa de Maria, centro assistencial que acolhe e cuida de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade.



Arquivo Frimesa

Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand (UFA):

doou 166 quilos de alimentos não perecíveis ao Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) do município que distribuiu para famílias em situação de vulnerabilidade.

CELEBRAR COM FRIMESA

Para marcar o fim de ano, a Frimesa também realizou a entrega de cestas de Natal para todos os colaboradores. Em 2024, foram mais de 12.400 kits cheios de produtos que deixaram a mesa das Festas mais saborosa, entregues como agradecimento pela dedicação e trabalho durante o ano. Durante a distribuição em Medianeira, nos dias 23 e 24 de dezembro, o bom velhinho distribuiu doces para todos os presentes. 🍪



Escaneie o código e confira, no LinkedIn, o vídeo da entrega da cesta de Natal.



PSICÓLOGA Laura Fellini
orienta os funcionários
sobre controle emocional.

Arquivo Frimesa

Cuide-se de janeiro a janeiro

COLABORADORES PARTICIPARAM DE OFICINAS EM ALUSÃO AO JANEIRO BRANCO E RECEBERAM ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL.

Em janeiro, somos inspirados por mudanças, transformações, começos e recomeços. Esse é um período perfeito para refletir sobre como garantir um ambiente de trabalho mais acolhedor e humano, tanto para o colaborador quanto para a empresa. Pensando nisso, os colaboradores das unidades de Medianeira, Assis Chateaubriand, Matelândia e Marechal Cândido Rondon participaram de oficinas temáticas em alusão ao Janeiro Branco, uma campanha dedicada à conscientização sobre a saúde mental.

As oficinas foram conduzidas pela psicóloga Laura Fellini, que abordou como identificar, compreender e gerenciar as emoções. Nathielli Mion, psicóloga da Frimesa, trouxe orientações sobre práticas que promovem um ambiente de trabalho mais acolhedor e reforçou a importância do uso do aplicativo BeCare.

Durante as oficinas, os participantes exploraram estratégias para fortalecer a saúde mental e a importância de olhar, tanto para suas próprias emoções quanto para as pessoas ao redor. A campanha "Janeiro Branco", criada em 2014 e oficializada como iniciativa nacional em 2023 pela Lei nº 14.556, tem como missão promover a conscientização sobre a saúde mental, incentivar ambientes mais saudáveis e combater os estigmas relacionados às doenças psiquiátricas.

BECARE: UMA PARCERIA PELA SAÚDE MENTAL

Desde 2023, a Frimesa conta com a parceria do aplicativo BeCare, uma ferramenta inovadora que oferece suporte psicológico através de consultas e terapias com profissionais qualificados. Todos os colaboradores têm direito a duas consultas gratuitas por mês, facilitando o acesso ao cuidado com a saúde mental.

Promover a saúde mental de janeiro a janeiro é um compromisso que transforma vidas e fortalece laços. Vamos juntos criar um ambiente de trabalho mais acolhedor, empático e saudável para todos.



Escaneie o código e baixe o app BeCare.



Debatendo a gestão da água

A Frimesa participou do Seminário "Desafios e Oportunidades na Gestão Hídrica: O Reúso da Água como Caminho para a Sustentabilidade". O evento discutiu práticas e tecnologias inovadoras nos setores agropecuário e industrial e foi promovido pelo Novo Arranjo de Pesquisa e Inovação (NAPI) de Alimentos Saudáveis no BIOPARK, em Toledo, no dia 29 de novembro de 2024.

Representando a Frimesa, o superintendente industrial Vitor Frosi integrou a mesa-redonda sobre desafios e oportunidades na gestão hídrica. Dezoito

colaboradores da Frimesa de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Assis Chateaubriand também contribuíram com suas experiências.

O NAPI tem como objetivo desenvolver soluções inovadoras no setor de alimentos para oferecer um diferencial competitivo às indústrias participantes. Além de organizar uma rede de pesquisadores em prol de pesquisas na área de alimentos saudáveis, trabalha para integrar os setores produtivo, acadêmicos, órgãos públicos e a sociedade. 🗨️



Arquivo Frimesa

Mutirão em Assis

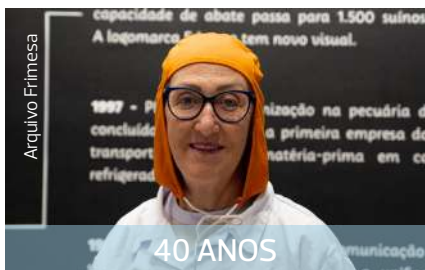
No dia 15 de janeiro, a Frimesa, em parceria com o poder público municipal, realizou um Mutirão de Empregos no Jardim Progresso, em Assis Chateaubriand. Várias vagas de Operador de Produção, Auxiliar de Higiene, Auxiliar de Expedição e outras oportunidades estavam à disposição. Das mais de 140 pessoas que foram até o Mutirão, 74 saíram com carteira assinada e prontas para trabalhar. O evento contou com a presença de autoridades do município que comemoraram o resultado positivo e celebraram a parceria entre poder público e Frimesa. 🗨️



Arquivo Frimesa

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.



Roseide Ritter

Roseide lembra como se fosse ontem sua entrada na antiga Sudcoop. Ela tinha 17 anos quando foi admitida para o então novo segundo turno da calabresa embutida. Na época, o trabalho da indústria era quase todo braçal e ela nem imaginava que faria daquele lugar sua segunda casa. Desde então, a Sudcoop se tornou Frimesa e Roseide cresceu e

amadureceu com a empresa. Hoje, 40 anos depois, a operadora de produção se diz grata por tudo que conquistou e aponta que, sem a Frimesa, nada disso seria possível. "Tudo o que eu queria eu consegui. Evolui bastante. Sou muito grata à Frimesa por tudo isso, se não fosse ela eu não teria nada. O que a gente tem é o que a gente constrói através do trabalho", exalta Roseide.



Cleverson da Silva Almeida

Foi em 2005 que a história de Cleverson na Frimesa começou. Na época, com 21 anos, o então estudante de segurança do trabalho entrou no terceiro turno do Preparo de Massas, conseguindo assim conciliar serviço com curso. Após dois anos, ele foi transferido para o refeitório, onde passou mais 1 ano e 6 meses até passar em um processo seletivo interno

da Frimesa e assumir o cargo de Técnico de Segurança do Trabalho. Hoje, com 41 anos, Cleverson conseguiu cursar uma faculdade de Direito com o apoio do auxílio estudante. Pai de três filhos, ele agradeceu todo o apoio que a cooperativa deu em sua jornada, dizendo estar orgulhoso de fazer parte da história da Frimesa "É um orgulho que eu levo para minha vida. Meu pai trabalhou aqui, minha esposa trabalha aqui, meus tios trabalham aqui, então é um orgulho muito grande fazer parte do cooperativismo. Sempre gostei de trabalhar aqui. A empresa é extremamente estável. A gente sai beneficiado.", diz Cleverson



Kleber Fernando Capistrano

Há 15 anos, Kleber Fernando começava sua trajetória na Frimesa como auxiliar administrativo na unidade de Aurora, em Santa Catarina. Na época, o slogan da cooperativa era "Frimesa tem gosto de amizade", o que sintetizava muito o que Kleber sentiu na sua entrada. O espírito cooperativista o ajudou muito na sua jornada profissional durante os anos. Hoje, encarregado administrativo, Kleber conta que o cooperativismo foi uma chave fundamental para superar duas enchentes que atingiram a região e que espera muito para o futuro: "Espero que a Frimesa nunca perca sua essência cooperativista, se perdermos isso, perdemos o motivo de estar aqui trabalhando. Devemos ter esse espírito. O intuito não é só ganhar dinheiro. Enquanto a empresa oferecer um bom ambiente de trabalho, eu creio que vou ficar muitos anos mais na empresa", disse Kleber.



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

MUDANÇAS

Fique atento ao eu.frimesa.com.br, em breve será anunciada a migração da atual plataforma Pannel de Gestão para a Roover. Toda sua jornada profissional e informações pessoais estarão na nova plataforma. O acesso pode ser feito pelo navegador do Chrome ou baixando o aplicativo no seu celular.

O primeiro passo é você assinar o banco de horas e, depois, outras funcionalidades estarão disponíveis. Fique atento!

FELICIDADE INTERNA NO COOPERATIVISMO

Acontecerá, na Frimesa, o programa Felicidade Interna no Cooperativismo – FIC pelo Sescoop. A primeira edição será na Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand – PR, nos dias 13 e 14 de fevereiro. O objetivo do FIC é reforçar a importância da felicidade como ativo também no ambiente de trabalho, promover a melhoria do clima organizacional e das relações entre as equipes. Outras unidades também receberão o programa no próximo semestre.

DECLARAÇÃO DO IMPOSTO DE RENDA

O período para entrega da Declaração do Imposto de Renda, referente ao ano de 2024, está previsto para acontecer entre 01/03/2025 à 30/04/2025.

O Informe de rendimentos estará disponível para listar a partir do dia 28/02/2025 no painel de Gestão.

RECEITAS PARA COLECCIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

BARRIGA EM TIRAS, ASSADA NO FORNO COM LARANJA, MEL E CENOURAS

INGREDIENTES:

- 1 embalagem de barriga de porco em tiras
- 4 laranjas bahia/umbigo
- 1/2 xícara de mel
- 1/2 xícara de shoyu
- 500g de cenouras baby
- salsa fresca
- pimenta preta
- sal

MODO DE PREPARO:

1) Tempere as tiras de barriga suína com sal e pimenta preta, cuidando com o sal, pois a marinada leva shoyu que já é salgado. 2) Reserve uma laranja para a finalização. Descasque as outras e corte em cubos de 1 centímetro. 3) Misture o shoyu, o mel e a laranja em cubos. 4) Abra o celofane sobre uma forma (apenas para apoio), coloque as tiras de barriga, o molho de laranja e as cenouras. Embrulhe o celofane e amarre bem as pontas com um barbante. 5) Conserve sob refrigeração de um dia para o outro. 6) Coloque o pacote na churrasqueira em brasa na grelha mais alta. Cozinhe por 45 minutos a uma hora, mantenha o celofane fechado. 7) Tire o embrulho da churrasqueira e apoie novamente numa forma. Abra o celofane e doure as fatias de barriga na grelha. 8) Corte a laranja reservada em fatias de meio centímetro e grelhe na churrasqueira. 9) Sirva a barriga e as rodela de laranja com o molho e as cenouras.

Tempo de preparo: 20min + 12h + 1h + 10min

Rendimento: 3 porções

QUEIJO TIPO BRIE COM MELADO DE CANA DE AÇÚCAR

INGREDIENTES:

- 1 peça de Queijo tipo Brie
- 1/2 xícara de melado de cana
- 1 colher (sopa) de água fervente

MODO DE PREPARO:

- 1) Para o melado, misture-o com a água para dissolver e formar um caldo espesso e reserve.
- 2) Corte o queijo em fatias de 2 cm e regue com o melado.
- 3) Sirva em uma bela tábua de frios.

DICA:

Prepare o melado com antecedência e conserve em pote hermético, longe do calor e fora da geladeira. Experimente saborizar o melado com outros ingredientes, como canela, páprica defumada ou até geleias de fruta!

PIZZA DE SALAME EM FORMATO DE ROSAS

INGREDIENTES:

- 2 fatias de pão para sanduíche, cortado longitudinalmente
- 200g de salame italiano ou hamburguês fatiado (36 fatias)
- 1/2 xícara de molho de tomate
- 1/2 xícara de queijo mussarela ralado grosso
- folhas de manjeriço fresco

MODO DE PREPARO:

- 1) Amasse cada fatia de pão com um rolo de massa, para obter uma fatia fina.
- 2) Corte cada fatia em três partes iguais, longitudinalmente.
- 3) Sobre cada tira de pão, espalhe uma colher de molho de tomate.
- 4) Distribua 6 rodela de salame sobre cada tira de pão, sobrepondo as fatias e deixando metade da fatia sobre o pão e metade para fora.
- 5) Polvilhe o queijo sobre a parte de salame que fica sobre o pão e enrole como um rocambole, formando rosas.
- 6) Usando uma forma de cupcake, coloque as rosas preparadas e leve ao forno preaquecido em 200°C por 10 minutos.
- 7) No momento de servir, decore cada rosa com uma folha fresca de manjeriço.

Tempo de preparo: 15min + 10min (total 25min)

Rendimento: 6 unidades

CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

- 200g de Biscoito de leite
- 100g de Manteiga Extra Frimesa
- 600g de Cream Cheese Frimesa
- 400g de Doce de leite Frimesa
- 50g de Açúcar
- 6 Ovos
- Doce de leite, para decorar.

MODO DE PREPARO:

1) Triture o biscoito no liquidificador/processador até obter uma farinha fina. Derreta a Manteiga Frimesa ex misture na farinha de biscoito até formar uma massa homogênea e úmida. 2) Com a massa de biscoito, forre o fundo de uma forma redonda de fundo removível, diâmetro 24cm. 3) Em outro recipiente misture o Cream Cheese Frimesa com o açúcar, usando um batedor de arames (fuê) ou na batadeira em velocidade baixa. 4) Vá acrescentando o Doce de Leite Frimesa e misture até obter um creme homogêneo, sempre em velocidade baixa. 5) Adicione os ovos, um a um, misturando bem a cada adição, até formar uma massa cremosa. 6) Despeje a massa cremosa sobre a base de biscoitos e leve ao forno preaquecido em 150°C por 50 minutos. 7) Desligue o forno e deixe esfriar com a torta dentro. 8) Resfrie de um dia para o outro. 9) Desenforme e coloque no prato de servir. 10) Decore com doce de leite, usando um saco de confeiteiro.

Tempo de preparo: 10min + 15min + 50min + 12horas (resfriamento)

Rendimento: 12 porções

Frimesa

FOGO & SABOR

Todo momento pode ser 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!

frimesa.com.br

/FrimesaOficial

/Frimesa



iogurte Proteico Frimesa

Frimesa

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



Foto Ilustrativa.

A linha de iogurtes Proteicos da Frimesa é conhecida por oferecer uma explosão de sabores e um impulso nutritivo poderoso pela sua riqueza em proteínas e benefícios do leite. A versão garrafa 170g tem **15 gramas de proteínas**, contribuindo para o aumento das fibras musculares, recuperação muscular e muita saciedade!

Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa