

REVISTA

Frimesa

Edição nº117 | Jun. Jul 2024
www.frimesa.com.br



**ENERGIA
ALTERNATIVA**

Frimesa

Filé Mignon Suíno e Bacon Frimesa.

Quem experimenta, recomenda.

FOTO ILUSTRATIVA



Receitas incríveis

Medalhão de Filé Mignon Suíno e Bacon Frimesa.

Quando você vai de Cortes suínos Frimesa, sabe que vai saborear um produto com a maior qualidade, feito para deixar qualquer refeição deliciosa. Não é por acaso que, de acordo com nossa pesquisa de satisfação, 94,4% das pessoas que experimentam, recomendam Frimesa.

Com certeza, você também vai recomendar.

frimesa.com.br  /FrimesaOficial

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



PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros Amigos,

Muitas ações aconteceram e estão acontecendo nesse ano, na Frimesa. Nesta edição relatamos os principais eventos que realizamos e participamos.

Destacamos a sustentabilidade como foco de nossos esforços em busca da viabilidade econômica, social e ambiental. O nosso primeiro Relatório de Sustentabilidade foi lançado em junho e apresenta detalhadamente o planejamento, a execução e os resultados alcançados pela Frimesa.

Você conhecerá também nossas ações no caminho da transição energética em toda cadeia de valor da suinocultura e do leite. Recebemos premiações na geração de biogás e implementação do ESG.

Outro destaque no primeiro semestre foi a premiação máxima recebida pelos nossos queijos especiais.

Recentemente recebemos a visita do governador Ratinho Júnior nas instalações da unidade frigorífica de Assis Chateaubriand.

Na área de inovações a Frimesa apresentou aos clientes e consumidores sua nova linha de cortes suínos, FOGO E SABOR, bem como o lançamento do CREME DE AVELÃ e do MEL produzidos nas áreas de reflorestamento, por uma cooperativa de apicultores.

Registramos também a nossa solidariedade com a população do Rio Grande do Sul, atingida pelas enchentes. Realizamos diversas ações com doações e fornecimento de alimentos aos atingidos.

Continuamos evoluindo nas melhorias contínuas, visando a estabilidade econômica dos negócios nesse ambiente de incertezas, existentes no Brasil.

Desejamos uma boa leitura dessa edição, rogando sempre a bênção de Deus.



Arquivo Frimesa

Elias José Zydek
Presidente-Executivo



Jun. Jul. 2024 Ed. nº117	06	Parceria	18	Capa
	08	Lançamentos	24	Sala do Produtor
	10	Análise de mercado	31	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 | CEP 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. **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 Gestão de Riscos e Integridade. **Impressão:** Gráfica Midiograf. **Tiragem:** 13.000 exemplares.

18 CAPA



Substituir uma fonte de energia por outra mais sustentável é a mudança que o planeta precisa. Como integrante da discussão e transição energética para um mundo melhor, a Frimesa vem alterando a origem e o modo de consumir e produzir combustíveis nos seus processos. Até 2040, 97% de toda a energia utilizada pelas indústrias Frimesa será renovável.



SUCESSO FAMILIAR

REDE DO INTERIOR DE SÃO PAULO CRESCE AO LADO DA COMUNIDADE, APROXIMANDO O LAÇO FAMILIAR E OS NEGÓCIOS.

O slogan "faz parte da sua família" transmite o posicionamento de mercado que a Rede Belinelli transmite aos seus clientes ao visitarem as seis lojas localizadas em Américo Brasiliense, Rincão e Araraquara, no interior do estado de São Paulo. A primeira loja, que começou como um empreendimento familiar de bar e mercearia na década de 70, evoluiu para um mercadinho em 1990, e dez anos depois se tornou um supermercado. Hoje, é um próspero negócio, com estratégias de expansão, 400 colaboradores e parceria com a vizinhança.

As estratégias de localização, preços e atendimento personalizado, aliados aos valores de qualidade e dedicação, fizeram o projeto dos irmãos Sergio, Valter e Aldemir Belinelli um local em que os moradores dos bairros próximos escrevem parte das suas histórias. A empresa declara que o Supermercado Belinelli é uma rede familiar, visando fornecer tudo que as famílias necessitam para seus variados momentos, seja para 'diversão', 'doçura' ou 'churrasco'. A empresa valoriza a ideia de que as pessoas que trabalham, compram e frequentam o Belinelli acabam se conhecendo e compartilhando momentos familiares.

A partir de 2017, colocaram em prática um plano de crescimento: inauguraram mais três lojas, além de ampliar outras três existentes. Também contrataram profissionais de fora da família para áreas estratégicas. "A loja matriz em Américo Brasiliense praticamente triplicou de tamanho e oferece o que há de mais moderno em relação a layout e equipamentos. Quando crescemos, geramos oportunidade de emprego e renda à população", comemora o proprietário.

Com coragem para inovar, respeito às pessoas e bom relacionamento com colaboradores e clientes, a rede também revolucionou o contato com quem frequenta suas lojas: passaram a usar aplicativos de mensagem para comunicar promoções e novidades e adotaram o cartão Belinelli, com condições especiais. O app Belinelli desbloqueia ofertas exclusivas e descontos nos produtos, ativados com um código gerado no momento do pagamento nos caixas, além de apresentar detalhes importantes dos produtos quando escaneados.

A proximidade com os clientes também está nas causas apoiadas na comunidade. "Trabalhamos em parceria com várias entidades assistenciais da região, auxiliando e colaborando financeiramente. Entendemos que precisamos estar comprometidos com quem precisa," explica Sergio Belinelli. Entre abril e maio deste ano, por exemplo, as lojas disponibilizaram pontos de doações de livros para o projeto Oficina das Meninas. A organização leva conhecimento a meninas de 06 a 17 anos, em situações de vulnerabilidade de Araraquara, oferecendo atividades culturais no contraturno, quatro refeições diárias e vale-transporte.

Preço, atendimento e qualidade são prioridades para a rede que os clientes podem conferir.

PARCERIA

De acordo com Sergio, a parceria com a Frimesa é um sucesso e tem se fortalecido a cada dia. "Fomos um dos primeiros da nossa região a acreditar na Frimesa e impulsionamos a venda com ações nas lojas. Tivemos um crescimento muito grande da marca". Para o grupo Belinelli, a marca Frimesa é sinônimo de qualidade e já tem o reconhecimento e confiança dos consumidores, daí a importância de disponibilizar os produtos Frimesa em suas lojas.

Raio X

6
lojas

400
colaboradores



Para refeições especiais!

Novos produtos Frimesa Fogo e Sabor chegam ao mercado. A estratégia é apresentar uma linha de cortes suínos e produtos premium, posicionando a empresa na entrega de produtos de valor agregado, e ainda ajudando a aumentar o volume de vendas, principalmente da carne suína, com a entrada da operação da Unidade de Assis.

O Creme de avelã é uma sugestão que chega para vários momentos e o queijo Gouda fatiado complementa os lanches com qualidade e confiabilidade. Experimente!

FOGO & SABOR

A Frimesa apresenta a nova linha Fogo e Sabor que traz experiências diferenciadas para churrascos e refeições especiais. São cortes premium de carne suína – temperados e in natura –, além de linguiças e acompanhamentos como queijo coalho e pão de alho. Os produtos que chegam primeiro nos pontos de venda são: Picanha, Alcatra e Panceta.

A proposta é ofertar cortes em formatos menores, com peso inferior a um quilo, que facilitem o preparo no forno,

grelha e fogão, e atendam famílias menores e necessidades de consumo. A linha Frimesa Fogo e Sabor também vem conectar os consumidores ao universo do churrasco e a versatilidade e custo-benefício da carne suína. A apresentação visual tem imagens, cores e elementos que evocam os momentos ao redor da churrasqueira, instigam o apetite e visam tornar as reuniões à mesa mais especiais, refletindo o cuidado e a qualidade dos produtos Frimesa.



QUEIJO GOUDA

De massa firme e prensada, o Queijo Gouda Frimesa é renomado por sua textura cremosa e macia, seu sabor suave e levemente amanteigado. Com a nova versão fatiada fica mais fácil consumi-lo, em vários pratos e receitas. Em um lanche rápido e sanduíche elaborado, o Queijo Gouda Fatiado Frimesa é a escolha ideal.



CREME DE AVELÃ

Um delicioso creme de avelã, combinado com a intensidade do cacau, vem conquistando o paladar dos brasileiros. Cremoso, intenso e consistente, essa novidade é versátil e pode ser aproveitada em diversas ocasiões, seja para acompanhar o pão, panquecas e waffles, durante o café da manhã ou adicionar mais sabor à sua receita favorita.

Queijos combinam com o inverno

Entre maio e junho, a área de marketing da Frimesa realizou uma série de treinamentos com as equipes de repositores, coordenadores e representantes das filiais do Paraná sobre a importância da exposição dos queijos nos pontos de vendas.

A Frimesa produz queijos nobres há mais de 30 anos. São 17 itens irresistíveis no portfólio, ricos em proteínas, cálcio e sabor que dão um toque especial em qualquer prato, como: risotos, massas ou sopas, com variedade e riqueza de sabores.

Os queijos foram fracionados em cunha, lascas, cubos e ralados. As equipes integraram e aprimoraram as decorações. As técnicas apresentadas evitam desperdícios de produtos e aumentam as vendas, além de apresentar o produto em vários formatos, o que agrega valor.

Além da praticidade, o consumidor economiza ao adquirir os queijos fracionados, já que não precisa desembolsar valores maiores para compor as tábuas. Brie, Azul, Emmental, Estepe, Gouda, Provolone e Parmesão são tradicionalmente usados.



Informações repassadas nos treinamentos constam no broadside de produtos da Frimesa, disponibilizados à área comercial.



**Carne Suína:
Cenário positivo para a carne suína**

Depois de alguns meses sofrendo com margens abaixo do necessário, finalmente o ambiente para o negócio de carne suína está melhorando. Com os custos de produção estáveis e sem viés de alta significativa nos próximos meses, o esforço tem sido em recuperar os preços de venda, tanto no mercado interno como no mercado externo. Já notamos, nas últimas semanas, uma oferta mais equilibrada no mercado "spot", o que fortaleceu as cotações para o animal vivo e para a carcaça, por consequência disso, as matérias-primas como retalhos, gorduras e carnes mais nobres também subiram de preço, o que deve colaborar para a recuperação também nos processados. Além disso, os subprodutos como farinhas, óleos e graxas também estão com seus preços de venda melhorando.

Os melhores indicativos positivos estão vindo do mercado externo, os preços em dólar vieram evoluindo desde janeiro, chegando agora em junho a patamares que são rentáveis para o negócio. Também o aumento da taxa de câmbio do dólar nas últimas semanas tem ajudado a melhorar a rentabilidade das vendas na exportação. Outro fator que vem sendo relevante é a melhor distribuição dos volumes exportados, diminuindo a dependência de um ou outro mercado, o que contribuiu para a melhora dos preços. O retorno das exportações para o México e a abertura do mercado das Filipinas para todo o

Brasil deve demandar volumes adicionais e favorecer ainda mais a distribuição dos volumes.

Do lado do mercado interno, historicamente o segundo semestre do ano é sempre melhor do que o primeiro e neste ano o desafio será quebrar a resistência quanto ao ajuste necessário nos preços e os cortes in natura serão os primeiros a se ajustarem pela redução na oferta por conta da exportação. No caso dos produtos industrializados, o esforço necessário para o ajuste acontecer pode ser maior, já que o poder de compra do consumidor está mais limitado. Para ajudar na questão dos preços pode haver uma redução na oferta no volume de alguns processados, por exemplo: algumas matérias-primas estão muito valorizadas no mercado externo e podem ir para a exportação ao invés de ficarem no mercado interno e virarem bacon e presunto, se os preços não subirem por aqui.

Enfim, a expectativa é positiva. Entendemos que os custos já estão precificados até o fim de ano e porque qualquer alteração mais importante neste período não trará efeitos imediatos, entendemos também que a oferta no mercado interno continuará limitada por conta do mercado externo mais favorável e que os preços por aqui irão, aos poucos, se ajustar a favor dos produtores e das indústrias.

Exportação brasileira de carne suína

Brasil - Suíno Total - mt



Brasil - Suíno Total - USD/mt - FOB



Volume:
Com aumento de 2.669mt, o volume em junho foi cerca de 2,6% acima de maio. Com aumento de 23.805mt, o volume acumulado de jan-jun 2024 está 4,0% acima do mesmo período de 2023.

Preço:
USD 41/mt cerca de 1,9% acima de maio. Em relação a 2023, o preço está USD278/mt abaixo, uma queda de cerca de 12% em 2024.

Fonte: Comex Stat elaborado por ABPA



**Leite e derivados:
Incerteza no curto prazo**

Mesmo com as importações em junho aumentando em relação ao mês de maio, a disponibilidade per capita de leite está um pouco abaixo neste primeiro semestre, em relação ao mesmo período do ano passado. Esta diferença foi mais acentuada nos últimos dois meses, quando os volumes disponíveis ficaram em torno de 5% abaixo do que o ano passado. Com a oferta menor, os preços no mercado reagiram, principalmente no leite "spot", no leite longa vida e nos queijos, e com a maior concorrência na compra do leite in natura no campo a matéria-prima ao produtor também subiu, estimulando ainda mais a necessidade de repassar os aumentos ao varejo.

Ocorre que nem todos os derivados subiram na mesma intensidade prejudicando a performance econômica de algumas categorias, como é o caso dos iogurtes e do leite condensado. Estas categorias não tiveram plena aderência das novas tabelas de preços, considerando o aumento que houve na matéria-prima, e perderam margem ou volume de venda. O leite longa vida é o item mais sensível ao movimento de preços da matéria-prima, seja ele no "spot" ou no campo, e seus preços subiram bem e muito rápido. Mas, com menos dinheiro no bolso, o consumidor sentiu e reduziu o volume de compras deste item gerando um movimento de espera por parte do varejo e os preços começaram a ceder em plena entressafra. Outra categoria muito importante pelo volume envolvido é a de queijos, que demorou mais tempo para subir de preço, mas está menos sensível à queda neste momento.

A incerteza está em como será o comportamento dos preços nas próximas semanas, já que com exceção do leite longa vida que cedeu, os outros derivados estão se sustentando por enquanto, inclusive os queijos que absorvem a maior parte da matéria-prima. Ainda não temos sinais de uma maior oferta de leite in natura no campo, indicando que a disputa pelo leite ainda pode continuar aquecida, mantendo em alta inclusive as cotações do leite "spot". Sendo assim, é possível que o leite longa vida volte a subir de preço nos próximos dias. Mesmo

com a taxa de câmbio do dólar mais elevada, as importações devem continuar no mesmo ritmo o que vai contribuir para a manutenção de uma oferta mais equilibrada com a demanda, evitando que os preços subam ainda mais.

Preço no leilão GDT



Fonte: Global Dairy Trade

Disponibilidade per capita



Fonte: MilkPoint Mercado, IBGE e ComexStat elaborado pelo MilkPoint Mercado

Importações e Exportações de leite

Exportações (equivalente leite) milhões de litros/mês



Importações (equivalente leite) milhões de litros/mês

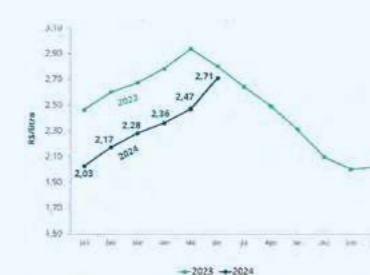


Saldo 24/23 (Jan-Jun): -3 milhões de litros

Fonte: Comex Stat, elaborado pelo MilkPoint Mercado

Preços líquidos pagos ao produtor

Preços do leite ao produtor - Cepea Média BR (deflacionados pelo IGP-DI)



RMCA (Receita Menos Custo da Alimentação) (deflacionados pelo IGP-DI)



Fonte: elaborado pelo MilkPoint Mercado a partir de dados do Cepea e do Deral/Seab/PR

ESFORÇO recompensado

MUSSARELA PREMIADO DA FRIMESA LEGITIMOU TODA A SUPERAÇÃO DA EQUIPE DA UNIDADE FABRIL EM AURORA, SANTA CATARINA.

17 de novembro de 2023.

Às 6 horas a chuva se intensificava na cidade de Aurora, em Santa Catarina. A Unidade Fabril da Frimesa é alagada, tanto a plataforma de recebimento de leite quanto a parte administrativa, foram atingidas e a água chegou a 1,70 metro de altura. O nível do rio Itajaí-Açu atingiu o pico de 13 metros, pessoas ficaram desabrigadas, e quedas de barreiras afetaram as comunidades localizadas na região.

12 de abril de 2024.

Cinco meses depois, a Unidade de Aurora da Frimesa conquista o prêmio SuperOuro pela produção do Queijo Mussarela no Concurso de Queijos e Produtos Lácteos, durante o terceiro Mundial do Queijo do Brasil, realizado em São Paulo. (Veja mais na página 14).

Esse é o maior exemplo de resiliência dos 58 colaboradores, uma equipe unida para evitar que a enchente comprometesse a produção, assim como, reconstruir a unidade para retomar as atividades o mais rápido possível. "Passamos por momentos difíceis, mas todo o esforço foi recompensado não só pelo prêmio, mas pelo fato de mantermos os empregos, a produção e a captação de leite em dia com os produtores. Estamos orgulhosos em produzir um dos melhores queijos do Brasil", comemora o supervisor da Unidade, Michel Muxfeldt.

ATITUDES QUE TRANSFORMAM

Devido aos alertas de enchentes, os colaboradores da Frimesa em Aurora/SC organizaram um plano de contingência: reuniram o que podiam salvar, anteciparam a industrialização durante toda noite anterior e redefiniram as rotas da entrega da matéria-prima. O objetivo foi despachar a produção e os colaboradores antes das cheias do rio previstas para a manhã.

Após a redução das águas, no dia seguinte, uma força tarefa organizada por eles fez com que retomassem às atividades. O encarregado de manutenção, Rafael Sebold trabalha há 14 anos na Frimesa e foi um dos voluntários que coordenou o trabalho para recuperação dos espaços. "A primeira atitude foi organizar o meu setor para que a energia voltasse. A minha jornada me faz querer ver a unidade sempre arrumada e limpa o mais rápido possível", explica. Ele mora próximo à indústria, e com o risco de perder seus bens com a enchente, também



 Pizza com Mussarela e Manteiga Frimesa




Arquivo Frimesa

Em Aurora industrializa-se 70 mil litros de leite ao dia, e produzem queijo Mussarela na versão de 500 gramas, tradicional e light, usados na mesa dos consumidores; a versão de 4 quilos para fatiamento e food service; e a Manteiga Extra com Sal.

teve que tirar seus móveis de casa, assim como os demais colaboradores.

As equipes limpam os espaços mais de uma vez, e recolheram o que foi levado pela água. A parada forçada oportunizou uma melhoria geral. Em 30 dias com o funcionamento suspenso, reformaram a estrutura e a trocaram os equipamentos por máquinas mais modernas. Depois disso, os processos se tornaram mais precisos e padronizados, parâmetros de controle foram reajustados, e tecnologias foram aprimoradas, o que resultou em um produto campeão.

E quando a oportunidade de concorrer ao prêmio apareceu, não deixaram passar. O queijo Mussarela é o único queijo produzido na unidade, na versão de mesa para o consumidor. Com sabor pronunciado, a textura leve e amanteigada, teve seus atributos muito bem avaliados. Reerguer-se dessa forma mostra que quando pessoas se unem para avançar diante de situações difíceis, é possível prosperar, com excelência. 

REGISTROS DA EQUIPE feitos durante a reestruturação recordam sobre o esforço coletivo após a inundação. Na foto do meio, grupo de colaboradores voluntários que limparam a unidade.



Arquivo Pessoal Área Leite

Novas conquistas

EM ABRIL, A FRIMESA RECEBEU TRÊS RECONHECIMENTOS IMPORTANTES QUE CERTIFICAM O BOM TRABALHO REALIZADO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.



Supervisor de vendas externo, Omar Castanha, recebendo os três prêmios.

PARMESÃO FRIMESA É SUPER OURO PELA SEGUNDA VEZ

A Frimesa alcançou a medalha Super Ouro em dose dupla, com a melhor pontuação no Concurso de Queijos e Produtos Lâcteos da Mundial do Queijo do Brasil, realizado em São Paulo, de 11 a 14 de abril. As peças do queijo Parmesão, com 12 meses de maturação, e do Mussarela levaram a maior honraria do concurso. O parmesão 6 meses de maturação foi Ouro e a Manteiga levou a medalha de bronze.

De acordo com o gerente da área leite da Frimesa, Erivelto Costa, essa premiação sela mais uma vez a excelência na produção dos queijos e certifica a qualidade de todo processo produtivo do queijo que vai do produtor à indústria.

CAMPEÃ NO BIOGÁS

Eleita a melhor organização na contribuição significativa no desenvolvimento e inovação do mercado brasileiro de biogás e biometano, o Prêmio Melhores do Biogás reconhece os avanços da Frimesa na área de sustentabilidade, com os pilares de transição energética, segurança e a descarbonização da cadeia produtiva. "O incentivo na cadeia de Biogás representa um importante impulso para a conquista desses pilares e consolida seu compromisso com práticas mais sustentáveis", informa a Supervisora da área Ambiental, Andrieli Schulz.

A entrega da premiação aconteceu no dia 16 de abril, na terceira edição do Prêmio Melhores do Biogás, promovido pelo Fórum Sul Brasileiro de Biogás e Biometano (FSBBB). O evento reconheceu profissionais, organizações e plantas de biogás que foram destaques no setor de biogás no Brasil no ano de 2023.

A Frimesa ganhou em dois anos anteriores como melhor

Planta/Unidade Geradora de Biogás e agora alcançou esse novo título, resultado de todos os investimentos feitos para geração de energia, principalmente na unidade industrial de Medianeira e Assis Chateaubriand.



Darling Bosco, gerente da área governança, riscos e integridade da Frimesa, recebendo o prêmio pela cooperativa.

DESTAQUE EM SUSTENTABILIDADE

A Frimesa Cooperativa Central ganhou o Prêmio Quem é Quem: As Maiores e Melhores Cooperativas Brasileiras de Aves e Suínos na categoria Gestão Socioambiental e Sustentabilidade. A premiação ocorreu como parte da programação da Feira AveSui 2024 que aconteceu em Medianeira/PR.

O Prêmio está em sua oitava edição e conta com 12 categorias. Os vencedores foram escolhidos mediante levantamento e análise dos dados pela comissão organizadora, além da participação do público por meio da votação.

As cooperativas finalistas foram avaliadas com base em critérios como eficiência operacional, responsabilidade socioambiental, inovação, compromisso com o bem-estar animal e impacto positivo na comunidade em que estão inseridas.

O trabalho cooperativo e colaborativo auxiliou a Central a aprimorar seus processos e documentos para consolidar-se como uma organização socialmente consciente, sustentável e com uma gestão adequada de acordo com um conjunto de diretrizes e melhores práticas ESG. A Frimesa é a primeira cooperativa do Brasil a estabelecer um compromisso claro e mensurável para impulsionar os critérios, abrangendo a sustentabilidade ambiental, social e de governança corporativa em todas as suas operações até 2040.





Arquivo Frimesa

COMITIVA DE LÍDERES
do Paraná visitou a
estrutura da Frimesa.

Governador do Paraná visita a UFA

EM AGENDA DE INAUGURAÇÕES EM TOLEDO, COMITIVA DE RATINHO JUNIOR CONHECE FRIGORÍFICO, EM ASSIS.

O Governador do Paraná, Ratinho Júnior, e o deputado estadual e vice-presidente da Assembleia Legislativa do Paraná, Marcel Micheletto, visitaram a Unidade Frigorífica da Frimesa, em Assis Chateaubriand, no dia 02 de maio.

Os políticos conheceram as estruturas, operações e entenderam os investimentos da Frimesa que refletiram no desenvolvimento da região, principalmente na geração de emprego e fomento à produção de suínos.

Quem recepcionou os líderes do governo foi o presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, o Prefeito de Medianeira, Antônio França, e o gerente da Unidade, Valdecir Mauerwerk.

A visita aconteceu através de uma oportunidade na agenda do Governador que estava inaugurando a pavimentação da PR-239, entre Toledo e Bragantina, distrito

de Assis Chateaubriand, e dando início às obras da duplicação da PR-317 em Toledo, no trecho em que a rodovia atravessa a cidade.

Durante o encontro, a comitiva conheceu a realidade da Frimesa, todos os dados operacionais, a busca constante por colaboradores da região e necessidade de investimentos em moradias. "Foi um momento importante recebermos o Governador para que falássemos sobre nossos investimentos, cenário econômico que atinge nosso setor por mais de dois anos e apresentássemos nossos compromissos ESG, além de pedir atenção especial ao agronegócio paranaense, principalmente às cooperativas, devido à grande cadeia de valor que sustenta", comenta Zydek.

Um voo panorâmico de helicóptero sobre a Unidade Frigorífica para visualizar as instalações da unidade, fechou a programação. 📍

Sustentabilidade na razão de ser

EVENTO MARCOU A PUBLICAÇÃO DOS DADOS SOBRE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS E O COMPROMISSO DE TODOS COM O FUTURO, A COMEÇAR COM OS COMPORTAMENTOS NA COOPERATIVA.



LEIA NOSSO
RELATÓRIO DE
SUSTENTABILIDADE

Como parte da programação do fortalecimento da cultura organizacional da Frimesa, foi realizada no dia 24, o lançamento oficial do primeiro relatório de sustentabilidade de acordo com normas internacionais – GRI (Global Report Initiative) sobre o exercício de 2023. A Central agora faz parte do grupo de 14.000 empresas no mundo a relatar de maneira clara, honesta e aberta suas práticas, dados impactos e desempenhos à sociedade e ao mercado.

O evento marcou a consolidação das diretrizes da cooperativa voltadas ao desenvolvimento sustentável dos negócios, com o foco em promover o engajamento dos colaboradores em produzir alimentos de valor para as pessoas, preocupados com o futuro do planeta.

Os colaboradores receberam palestra sobre os valores como: Honestidade, Servir, Respeito, Comprometimento com a Dr. Alessandra Maciel. A consultora e especialista em sustentabilidade e estratégias ESG, Rosilene Rosado, falou sobre sustentabilidade em ação e apresentou o primeiro Relatório de Sustentabilidade da Frimesa.

Ambos os eventos refletiram os esforços da Frimesa para liderar o futuro do cooperativismo para um mundo melhor. Participaram presencialmente 150 líderes e colaboradores, com cerca de 500 espectadores remotos. Este ano, a percepção trabalhada foi de que "sustentabilidade está na razão de ser".

O presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, afirmou que "Nossa perenidade enquanto empresa está em praticar a sustentabilidade, em toda as áreas. Vamos fazer com que os conceitos de preocupação com o meio ambiente, com o bem-estar das pessoas e a administração responsável fluam efetivamente com todos os nossos públicos".

A primeira cooperativa do Brasil a estabelecer compromisso para impulsionar os critérios de sustentabilidade ambiental, social e de governança corporativa em todas as suas operações até 2040, a partir de agora, a Frimesa publica anualmente relatórios com dados detalhados e confiáveis sobre o desempenho sustentável. De acordo com o superintendente do Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo no Paraná, Leonardo Boesche a Frimesa sempre foi referência nas suas práticas para as cooperativas do estado. "Mais uma vez presenciamos isso com as ações de ESG. Foi a primeira cooperativa a lançar suas metas sustentáveis e agora reforça seu compromisso com seu relatório. A gente sempre aprende mais com a Frimesa", conclui.

"A cultura da transparência em sustentabilidade é o compromisso organizacional de comunicar de forma clara, honesta e aberta suas práticas, impactos e desempenhos e a Frimesa se adiantou nisso. Implementar ESG significa mudar comportamentos, é um novo jeito de ser e é um trabalho feito por todos, um compromisso de todas as áreas igualmente", afirma Rosado, que executou junto aos gestores da Frimesa, no ano passado, oficinas que culminaram na criação do projeto Frimesa ESG 2040, com metas a cumprir nos próximos 15 anos. 📍

O RELATÓRIO está disponível no site da Frimesa e é um material rico sobre os impactos e ações da Frimesa em prol da sustentabilidade.



Arquivo Frimesa

A Frimesa registrou seu relatório de sustentabilidade no GRI Standards Report Registration System. A notificação para a GRI sobre o uso dos Padrões GRI em seus relatórios é o Requisito 9 da GRI 1: Fundação 2021.

TRANSIÇÃO ENERGÉTICA: muito além da energia

ADOÇÃO DE FONTES RENOVÁVEIS NAS INDÚSTRIAS E NO CAMPO REDUZEM CUSTOS E DESPERDÍCIOS DE FORMA EFICIENTE PARA PRODUZIR MAIS, GARANTINDO O FUTURO DO PLANETA.

No clássico filme "De Volta para o Futuro", lançado nos anos 80, o carro-máquina do tempo do personagem Marty McFly percorria os anos com combustível à base de compostagem, ou seja, restos de alimentos. Na época, era uma situação impensável, até porque, na era do "ouro negro" não se imaginava outra fonte de energia além do petróleo. 40 anos se passaram, os carros não voam, como se imaginava, mas o pensamento futurista tornou-se uma realidade diante da produção de energias limpas.

Na Frimesa, os resíduos e matéria orgânica gerados na cadeia de produção de suínos tem se mostrado um combustível com viabilidade econômica e ambiental. E não é só na produção de biogás que a busca por novas fontes de energia ajudam a humanidade a caminhar para um futuro melhor: a substituição de combustíveis fósseis por energias renováveis — a biomassa, o sol, e o etanol, tem se mostrado uma escolha possível para a redução de custos e diminuição de emissões de gases de efeito estufa, fator essencial com o enfrentamento da condição de emergência climática do mundo atual. Essa é a única forma de manter a temperatura da Terra em condições viáveis para a existência humana.

Em contribuição a essa meta, a Frimesa lançou os compromissos de alcançar 95,7% de fontes de energia renovável até 2030 e tornar-se carbono neutro no escopo 1, ou seja, neutralizar emissões que são produzidas pela própria organização, até 2040.

"A transição energética inclui a eficiência operacional, a gestão de custos a longo prazo, a resiliência às mudanças climáticas e pressões de investidores por práticas sustentáveis, além de proteger a organização contra a volatilidades

nos preços desses recursos finitos. Todas essas ações permeiam a perenidade dos negócios", explica o presidente-executivo, Elias José Zydek.

Na realidade de hoje, os resíduos e a autoprodução, ou seja, a geração por quem consome energia, ou uma produção mais próxima de onde a energia será consumida, seja ela elétrica ou térmica, com fontes limpas, passam a ser vistos como maneiras inteligentes de otimizar investimentos.

TRAJETÓRIA DA FRIMESA

A cultura organizacional da Frimesa é voltada para a sustentabilidade e a inovação, por isso, segue as tendências energéticas que estão surgindo, como os biocombustíveis. Os investimentos estão baseados em três pilares:

- Segurança energética — reduzir a dependência de fontes de energia importadas e garantir um suprimento energético confiável. Isso é alcançado com investimento em fontes de energia diversificadas, como o reflorestamento para a biomassa utilizada nas caldeiras e o biogás a partir da matéria orgânica industrial;
- Descarbonização: todo novo investimento passa por uma análise sobre o impacto na emissão de carbono que influenciará na decisão final e a diminuição das emissões atuais nas unidades;
- Autoprodução para alcançar maior previsibilidade e segurança ao longo prazo e redução dos custos operacionais. Isso não apenas otimiza os recursos financeiros da empresa, mas também promove maior competitividade no mercado.



LINHA DO TEMPO

As civilizações passaram por diversas transições energéticas ao longo da história.

O conceito da palavra "energia" significa ter potencial para executar trabalho ou realizar uma ação. Qualquer coisa que esteja trabalhando, movendo outro objeto ou aquecendo-o, por exemplo, está gastando energia. Essa energia é usada para facilitar ou melhorar algum processo, ou reduzir custos. Esses processos passaram por mudanças de fontes, de capacidade de produção e de meios, ao longo da evolução humana, mas as principais foram:



10.000 a.C. e 3000 a.C

Humanos domesticaram animais para poupar a sua própria energia para outros fins, como a ciência e a cultura.



1795

Invenção de motores a vapor eficientes, com carvão natural, marcaram o início da Revolução Industrial. Isto permitiu que as máquinas realizassem trabalho de vários animais.



1859

A utilização de combustíveis fósseis, especialmente o petróleo, impulsionou a civilização moderna, revolucionando vários campos como a medicina, transporte e a ciência dos materiais. No entanto, ocorre as emissões de gases de efeito estufa na queima dessas fontes, o que hoje é uma grande preocupação.



A partir de 1990

A transição para fontes de energia renováveis é um dos maiores desafios que a humanidade enfrenta atualmente e, de forma fragmentada, cada país, empresa ou comunidade encontra novas fontes de energia com objetivo da descarbonização.

ABASTECIMENTO da caldeira de Medianeira com cavaco melhorou fatores ergonômicos, ambientais e financeiros.



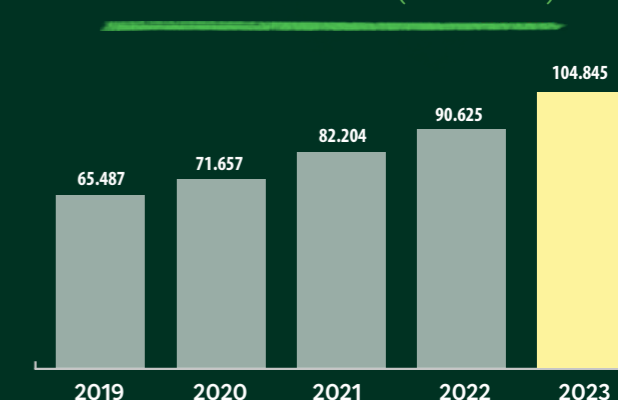
BIOMASSA

A biomassa é a principal fonte de energia utilizada nos processos industriais da Frimesa. A madeira em forma de cavaco foi adotada há mais de 20 anos em substituição do óleo cru a base de petróleo, que era inviável na época.

Com a compra de maiores caldeiras, por questões ergonômicas, era preciso também praticidade e automatização, o que o cavaco tem como uma vantagem, desde o transporte até o abastecimento. "A lenha picada, que faz parte até hoje dos nossos processos, é usada em um sistema mecanizado, que se abastece sozinho", explica o gerente de Engenharia da Frimesa, Wilson Almeida.

Nesse modelo, o caminhão chega carregado de cavaco, despeja em um salão abaixo do ponto de descarga, e é empurrado por carregadeira para dentro de uma moega em solo. O cavaco vai para a fornalha da caldeira, onde queima, esquentando a água, e gera o vapor que está presente em vários processos industriais. Hoje, toda madeira em cavaco vinda das áreas de reflorestamento da Frimesa é devidamente certificada quanto à sua origem.

Consumo de Biomassa (em toneladas)



Dados de 2023 mostram uso da biomassa nas indústrias da Frimesa. Em 2023 foram utilizadas mais de 100 mil toneladas de madeira de reflorestamento certificadas.



Arquivo Frimesa

BIOENERGIA

O biometano desponta como uma das soluções mais promissoras na substituição de um combustível fóssil e altamente poluente para uma alternativa renovável, com menos emissão de gases de efeito estufa e mais autonomia dos seus produtores. O biometano, possui um grau de pureza maior do componente CH₄ (metano), se comparado ao biogás.

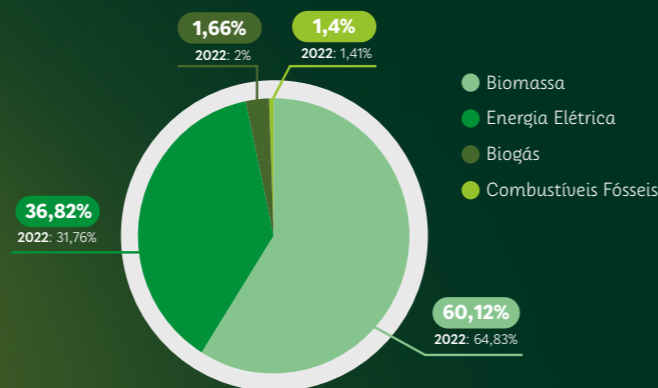
Em 2020, a Frimesa estruturou seu processo de produção do biogás com a instalação de dois biodigestores no parque Industrial de Medianeira. A iniciativa gerou uma economia média de 3 milhões de reais à cooperativa com a substituição do gás liquefeito de petróleo (GLP), popularmente conhecido como gás de cozinha, pelo biocombustível gerado a partir do tratamento de seus efluentes — os resíduos orgânicos da industrialização da carne suína e dos dejetos dos animais.

O biogás gera as chamas do chamuscador, equipamento que retira os pelos das carcaças dos suínos que seguem para a industrialização. Em 2023 foram destinados 1,4 milhão de Nm³ de biogás para a chamuscagem, o suficiente para realizar a substituição de 100% do GLP no setor abate, somente no primeiro semestre desse ano, foram mais de um milhão de reais economizados.

Hoje, a cooperativa é reconhecida como "melhor organização de desenvolvimento e inovação do mercado brasileiro de biogás e biometano, de acordo com o Prêmio Melhores do Biogás Brasil, recebido no ano passado. Conquistou ainda em 2021 e 2022 o título de melhor Planta Geradora de Biogás pela unidade de Medianeira. No ano passado, com

a estrutura instalada na unidade frigorífica de Assis Chateaubriand, alcançou esse novo título. A usina é capaz de produzir 900 mil Nm³ ao ano de biometano, que também será destinada na chamuscagem de suínos e, em contrapartida, estuda-se purificar o gás para extrair o CO₂ e empregar na Insensibilização dos animais.

Matriz energética Frimesa



A Frimesa identifica e monitora o conjunto de fontes utilizadas na geração de energia atende a diferentes demandas, para mitigar os impactos ambientais.

De resíduos para energia limpa

A decomposição de materiais orgânicos (sem a presença de oxigênio) como dejetos de animais, restos de podas, restos de comida, entre outros, resulta na liberação de uma mistura de gases — CH₄, (metano) e CO₂ (dióxido de carbono). Para ser direcionado para atividades, esse biogás necessita da instalação de um biodigestor, um equipamento fechado usado para acelerar esse processo, com dimensionamentos específicos como agitação, tempo de retenção adequado, entre outras determinações para seu funcionamento.

No meio rural, além de ser uma fonte de energia limpa e renovável, o biogás favorece o aproveitamento daquilo que hoje é descartado e rejeitado para o meio ambiente, promovendo a economia circular. É um insumo flexível e pode ser usado como fonte de energia térmica, por exemplo, substituindo o uso de lenha nas granjas ou acoplados a geradores elétricos para produzir eletricidade.

O estado do Paraná concentra as atividades das cadeias produtivas da Frimesa e tem grande potencial de bioenergia, pela produção de proteína animal e a disponibilidade dejetos da avicultura, suinocultura e leite. O engenheiro do IDR-Paraná e coordenador do programa Renova PR, Herlon Almeida, explica que o dejetos que é visto como um problema, um passivo ambiental, se torna uma fonte de renda, ao ser convertido em gás. "No caso dos produtores rurais, se elimina o impacto ambiental, que é visto como um custo, e transforma-se em mais uma atividade chamada de energia, ou seja, um investimento. Nesse caso, se trata o problema e ainda gera riqueza. Isso significa diversificar a renda, uma vez que se pode vender ou aplicar em outra atividade a energia produzida".

Outro benefício é a capacidade de armazenamento do biogás para conversão em energia. O coordenador destaca que a energia solar e eólica, duas renováveis em potencial no Brasil, são de consumo imediato. "Já o biogás é despachável, solta-se no horário que tiver mais necessidade de energia, ou segura-se o gás quando não precisar. Um produtor de leite, que precisa da energia às cinco horas, precisa acioná-la uma hora antes. Uma vantagem adicional e importantíssima", acrescenta.

ABASTEÇA SOMENTE COM ETANOL

- METAS SUSTENTÁVEIS:**
- ALCANÇAR 95,7% DE FONTES DE ENERGIA RENOVÁVEL;
 - TORNAR-SE CARBONO NEUTRO NO ESCOPO 1.

TRANSPORTE

Abastecer exclusivamente com etanol toda a frota de veículos utilitários da Frimesa é uma das alternativas encontradas para diminuir as emissões no consumo de combustível no transporte. Esse biocombustível é produzido a partir da fermentação do bagaço da cana-de-açúcar.

O uso do etanol nos carros do modelo flex melhora o desempenho do motor, embora consuma mais biocombustível por quilômetro rodado e os colaboradores tenham que abastecer mais vezes. "Este é um esforço que fazemos para diminuir as emissões, uma vez que o transporte também entra no inventário e nós buscamos neutralizar emissões de carbono", explica o supervisor de Energias Renováveis da Frimesa, Adelfo Dias. A queima do álcool produz em média 25% menos monóxido de carbono e 35% menos óxido de nitrogênio (NO) que a gasolina. De janeiro a junho deste ano foram mais de 66 toneladas equivalentes de CO₂ evitados.

A bioenergia também tende a ser uma opção viável para substituir derivados de petróleo na área de transportes de carga. O biogás purificado pode ser utilizado como combustível em veículos adaptados para gás natural (GNV) como automóveis, caminhões e máquinas agrícolas", explica Dias. Veja na página 24 como uma produtora de suínos do sistema vem buscando soluções ao adotar combustível alternativo.

Este é um esforço para **diminuir nossas emissões**, uma vez que o transporte também entra no inventário. O inventário de emissões de gases de efeito estufa reúne e permite conhecer os impactos da atividade operacional.



Arquivo Frimesa

PLACAS FOTOVOLTAICAS, instaladas na Unidade de Assis Chateaubriand, convertem a luz solar em energia elétrica, promovendo a autossuficiência da unidade sustentabilidade.

Futuro melhor para todos

O sétimo Objetivo para o Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU) defende a importância do acesso de energia limpa, confiável, sustentável, moderna e a preço acessível para todos até 2030. Isso requer um esforço conjunto entre governos, empresas, comunidades e indivíduos.

O biometano ou biogás também possibilita que mais pessoas tenham acesso à energia que antes vinha de fontes poluidoras ou de grandes hidrelétricas concentradas na mão de poucos e grandes empresas produtoras. "Nós temos uma legislação que permite a geração distribuída. Desde 2010, temos a possibilidade de também fazer energia, e uma energia limpa", explica Herlon. "Eu, você, qualquer pessoa, empresa, uma indústria pode virar um 'prossumidor' – quem produz, também consome".

Segundo relatório da EPE (Empresa de Pesquisa Energética), 64,8% do consumo de energia no país, em 2023, foi destinado ao setor de transporte e ao setor industrial. Nesse contexto, esses setores devem fomentar a transição energética para tecnologias que buscam melhorar a eficiência, reduzir a pegada de carbono e uso de fontes de energia não convencional. A Frimesa, como parte desse setor, implementa diversas ações estratégicas como o uso e conscientização sobre energias renováveis.

Placas fotovoltaicas instaladas na unidade frigorífica da Frimesa, em Assis Chateaubriand, tem a capacidade de gerar anualmente 150 mil kwh e são exemplo de uso em energia

solar. No sistema de geração distribuída quem produz com excedente também pode lançar o que não é consumido na rede de energia elétrica, o que barateia custos e pode trazer mais lucro ao produtor. Com essas vantagens, desde 2021 foram instaladas mais de 26 mil unidades rurais de geração de energia limpa no Paraná.

À empresa, cabe conscientizar as práticas sustentáveis, tanto internamente quanto na comunidade. Fomentar as energias renováveis melhora o uso sustentável dos recursos na empresa e propriedades, aumenta eficiência energética com práticas de consumo sem comprometer a produção e com tecnologias que combatem o desperdício. Essa mudança traz benefícios também para o consumidor e investidores: quem consome os produtos Frimesa sabe que eles têm menor impacto ambiental, os importadores podem dizer que trabalham também em benefício do meio ambiente.

As atitudes que a Frimesa e os envolvidos na cadeia produtiva vêm adotando mostram que o sistema cooperativista evoluiu diante das novas demandas, tecnologias, recursos e disponibilidade. No rumo para um mundo mais sustentável, deve-se agir no presente, e não há como voltar. Para garantir o futuro, os recursos usados no passado são modificados. Assim, a sociedade segue avançando, agora de forma mais limpa e democrática, onde milhares de pessoas podem produzir energia renovável sem impacto ao meio ambiente.

Linguixas Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

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



Receitas incríveis

FOTO ILUSTRATIVA



Quando você escolhe as Linguixas Frimesa, sabe que vai saborear um produto com a maior qualidade, feito para deixar qualquer refeição deliciosa. Não é por acaso que, de acordo com nossa pesquisa de satisfação, 94,4% das pessoas que experimentam, recomendam Frimesa.



COOPERATIVA:

Lar

ATIVIDADE:

Suinocultura
Avicultura
Biogás

FAMÍLIA SANDMANN

Alia experiência com visão inovadora para crescer em harmonia com o meio ambiente.

Arquivo Frimesa



Produção em SINERGIA

COM INOVAÇÃO, JOVEM PRODUTORA CONTINUA A PRODUÇÃO DA FAMÍLIA ALIADA AO MEIO AMBIENTE COM INICIATIVA AMBICIOSA NO BIOGÁS.

O dia 11 de junho deste ano ficou registrado pela celebração da jornada da família Sandmann e um marco na sustentabilidade do Oeste do Paraná. Dedicados e resilientes, com cerca de 40 anos de cooperativismo, os associados da cooperativa Lar de Santa Helena inauguraram uma usina de biometano.

O gás surge da transformação de dejetos e carcaças de suínos e frangos em fonte de economia sustentável, vantagem para a família e para a comunidade. Isso reflete em um compromisso com a busca de soluções inteligentes para um futuro melhor e uma alternativa de combustível renovável para o transporte, ao mesmo tempo que o mundo luta para diminuir emissões de gases de efeito estufa.

HISTÓRIA

Há 50 anos, Celsi e Gunter Sandmann se casaram em Santa Catarina. Trabalharam no comércio, passaram árduos anos como diaristas e boias-frias na lavoura, arrendaram terras e tiveram os filhos, Sandra e André. Dessa forma, juntaram economias e compraram um alqueire de terra em Santa Helena. Mudaram-se então para o Paraná, onde residem até hoje, e associaram-se à Lar, na época chamada Cotrefal – Cooperativa Agropecuária Três Fronteiras Ltda.

Do trabalho conjunto da família, fizeram um plantel de vacas leiteiras e construíram a primeira pocilga para 500 suínos. Em 1991, com a terceirização da recolha de suínos pela cooperativa Lar, adquiriram um caminhão utilitário para trabalhar com o frete dos animais. Naquele momento decidiram que Celsi ficaria trabalhando na propriedade, enquanto o esposo seria motorista.

Pela proximidade da cidade, que prosperava e crescia, tiveram que mudar a pocilga dos animais. Melhorar que motivou, com apoio da cooperativa, o crescimento do plantel para 1.000 suínos, construíram mais granjas e incluíram na diversificação da propriedade também a produção de aves.

A expertise no transporte de suínos e a visão empreendedora moldaram um legado que vai além do limite das suas terras: a família cresceu até a quarta geração, e a propriedade aloja hoje 2.400 suínos de terminação e 144 mil aves de corte. Mas o progresso se tornou dinâmico com a engenheira agrônoma e terceira filha do casal, Luana.

A união do conhecimento adquirido na universidade, com a mente afiada pelos ensinamentos dos pais e a visão de um futuro sustentável, deu origem ao projeto de biogás. Depois de formada, Luana trabalhou por quatro anos em empresas, até voltar para a propriedade. "Eu acredito muito que a gente dá sequência ao que os nossos pais fazem, porque a gente reúne a experiência deles com a inovação que nós, jovens, temos. Meus pais são muito empreendedores e isso aprendi com eles, mas também tive outras vivências e aliei tudo isso para o projeto", explica a responsável, Luana.

O grupo detém a transportadora Sandmann que traz os suínos produzidos por eles e de outros produtores da cooperativa Lar até a unidade da Frimesa, em Medianeira, para industrialização. Junto a parceiros, como a Central e área de energias renováveis, discutiram ideias para chegar ao resultado final.



Arquivo Frimesa

VEÍCULOS A SERVIÇO DA FRIMESA circulam entre a propriedade, indústria e uma unidade de abastecimento móvel que fica em Medianeira.

O PROJETO

A distância entre a propriedade e a cidade obrigou, mais uma vez, a solucionar questões que são próprias da atividade, como o odor e a presença de moscas. Foi então que buscaram alternativas para a matéria orgânica que causava esses incômodos. "Com o biogás eliminamos esses desafios. Pelo contrário, tornamos os dejetos em uma importante fonte de energia", enfatiza.

Com processos planejados e um sistema avançado, todo o material de origem animal é decomposto por bactérias que produzem o biometano. O gás é refinado e vira um combustível renovável com capacidade de abastecer os seis caminhões da transportadora da família e ou substituir a lenha para aquecimento do aviário. Os resíduos líquidos do processo passam por um jardim filtrante, onde plantas usam dos compostos presentes nele e a água podem retornar à natureza.

A economia é estimada em R\$ 42 mil por mês com combustível e de R\$ 240 mil por ano em matéria-prima, além da diminuição de 30% na emissão de gases de efeito estufa, em comparação ao diesel, derivado do petróleo. Atualmente são dois caminhões rodando entre a propriedade e a indústria, mas outros quatro veículos ainda serão adaptados.

Com o funcionamento do projeto, a produtora se torna referência para outros do mesmo ramo e de iniciativas contra o aquecimento global no agronegócio, além de demonstrar a prática da sustentabilidade ambiental de todos os envolvidos no sistema Frimesa de produção de carne suína.



Agenda climática cooperativa

PROGRAMAÇÃO DEBATEU soluções da empresa quanto às mudanças climáticas.

MENSURAR E MITIGAR A EMISSÃO DE GASES É A PRIMEIRA ETAPA NO COMBATE DO AQUECIMENTO GLOBAL. FRIMESA REALIZA EVENTO DE CONSCIENTIZAÇÃO.

Os últimos oito anos foram os mais quentes já registrados na história do planeta, de acordo com a Organização Meteorológica Mundial (OMM). Esse aumento de temperatura é atribuído à crescente concentração de gases de efeito estufa (GEE) na atmosfera, resultante principalmente das atividades humanas, como a queima de combustíveis fósseis e o desmatamento. Nesse cenário, a Frimesa afirma sua preocupação com o futuro do planeta.

No dia 12 de junho, revelou seu inventário com base no ano de 2023. A programação sensibilizou mais de 150 gestores sobre a questão do clima e os desafios e oportunidades para atingimento da meta ESG: tornar-se carbono neutro no escopo 1 até 2040. Durante painel mediado pela equipe de Meio Ambiente e Sustentabilidade, houve debate sobre o desenvolvimento de uma agenda climática pela cooperativa.

"O inventário de emissões de GEE funciona como um raio-X, utilizando uma metodologia específica para identificar e analisar as fontes poluidoras. Isso nos permite quantificar quanto desses gases a empresa libera na atmosfera. É o primeiro passo para desenvolver ações de combate às mudanças climáticas na cadeia de produção", explica o diretor de Mudanças Climáticas da GSS Carbono e Bioinovação, Paulo Augusto Zanardi Junior, durante a divulgação do documento.

Buscar a sustentabilidade é equilibrar o desenvolvimento econômico, proteção ambiental e equidade social para viabilizar os negócios. De acordo com o presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, o desempenho econômico é uma consequência da integração desses três campos da empresa. "O que as emissões de gases e a mudança

climática têm a ver conosco? Precisamos nos questionar e entender que esse tema é transversal e atinge nossas vidas e todas as áreas em que trabalhamos", afirma. A questão do clima também compromete a segurança alimentar, ponto de atenção, porque "produzir alimentos de valor para as pessoas", é a missão da cooperativa.

Essas mudanças têm impactos ambientais, prejudicam a agricultura e levam a crises sociais, econômicas e impactam os negócios. Fazer a gestão climática vai além de mapear e medir as emissões. As ações vão engajar no combate às mudanças climáticas e criar estratégias para mitigar, planejar a redução de GEE na própria operação e organizar investimentos inteligentes, sendo economicamente viáveis ao longo do tempo para o desenvolvimento sustentável de todos.

Os processos industriais, como o uso de combustíveis fósseis no transporte ou nos refeitórios, o uso de gases refrigerantes e o tratamento de efluentes, são exemplos de atividades que geram emissões na empresa. Cada uma dessas fontes tem um potencial diferente para as mudanças climáticas e o aquecimento global.

"Com o inventário, vamos trabalhar na gestão climática com foco na mitigação, nossas emissões de carbono e depois um plano de compensação. Nosso objetivo inicial é conscientizar e mobilizar nossos líderes para desmistificar a ideia que GEE é complexo. Precisamos conhecer e aplicar o tema em todas as esferas da cooperativa", enfatiza o superintendente da divisão logística, Marcelo Cerino. O inventário está disponível no Relatório de Sustentabilidade, lançado no dia 24 de junho.

INOVAÇÃO

EQUIPE DE PESQUISA, DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO

INNOVATION DAY

MELHORIAS NO DESENVOLVIMENTO DE LINGUIÇAS FRESCAIS E COZIDAS FORAM TEMA DO ENCONTRO DE INOVAÇÃO, EM ABRIL.



Ter os processos ajustados, padronizados e com menor desperdício é o que as empresas buscam para manter-se competitivas. Apresentado pelo Fornecedor Viscofan, o encontro de inovação – "Innovation Day", realizado em 30 de abril de 2024, trouxe algumas tendências em produtos e possíveis melhorias em processos com a utilização de tripas de colágeno no embutimento de Linguíças Cozidas e Linguíças Frescas. O evento contou com a participação das principais áreas envolvidas: Diretoria; Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação – P&D, I; Indústria; Comercial; Controle de Qualidade; Marketing e Logística.

Os pontos abordados foram: painel com consumidores de calabresa – KANTAR; vantagens da utilização de tripa de colágeno versus tripa natural; monetização do uso das tripas de colágeno (ganhos e produtividade) e apresentados estudos em andamento para ajustes no ciclo de cozimento com o uso de tripas de colágeno na Unidade de Assis Chateaubriand (UFA).

Também foram apresentados e discutidos alguns projetos que estão em andamento ou que podem vir a ser trabalhados pela equipe de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação de Embalagens (P&D, I Embalagens) em parceria com o fornecedor Viscofan.

Um ponto muito comentado é a utilização do colágeno no embutimento e seus benefícios. Dentre eles, a padronização

do calibre de embutimento, o aumento significativo na produtividade, redução na utilização de água quando comparado ao processo com tripa natural de suíno ou bovino visto que não é necessário hidratar; e ainda é uma alternativa para a cadeia de suprimentos, quanto a falta de tripa natural em determinados períodos.

Além dos benefícios apontados no processo de embutimento nas linguiças frescas e cozidas, nos produtos cozidos é possível buscar estratégias para ajustes no ciclo de cozimento; a otimização da carga térmica da estufa, reduzindo perdas de energia; ter uma melhor padronização da cor do produto por utilizar tripa com cor (corante natural caramelo), substituindo dessa forma a utilização de impermeabilizante líquido com cor que acaba manchando o produto.

O colágeno vem agregando e ajudando as empresas a atingir este objetivo. Desta forma, entende-se que a implementação do colágeno ajudaria a Frimesa a se consolidar ainda mais no mercado com seus produtos, com a padronização e a qualidade que todos conhecemos e confiamos, indo de encontro à missão da Frimesa que é "Prover alimentos de valor para as pessoas".

COMITÊ DE DESENVOLVIMENTO de novos produtos e colaboradores envolvidos nos processos participaram do evento.



Qualidade em cada refeição

PROGRAMAÇÃO ANUAL DA FRIMESA PROMOVE CONHECIMENTO SOBRE SEGURANÇA DE ALIMENTOS.

Garantir a produção de alimentos seguros e de qualidade, de forma a gerar valor para as pessoas, é o propósito da Semana da Qualidade, realizada de 03 a 07 de junho, nas unidades industriais da Frimesa. Cerca de 7.500 pessoas foram impactadas durante toda a programação de capacitação.

“Todos os colaboradores que possuem algum envolvimento com as áreas fabris devem ter conhecimento sobre a legalidade, autenticidade e segurança de alimentos, e entender o próprio papel dentro da cadeia de produção alimentícia, gerando uma cultura de segurança de alimentos”, explica a supervisora de Segurança de Alimentos, Deborah Heidecke.

CONHECIMENTO

Além das gincanas organizadas nas unidades com jogos interativos sobre as boas práticas de alimentos, uma série de palestras instruíram os colaboradores. A auditora e consultora, Liliana Soares Batista, apresentou a palestra “O custo da não qualidade” durante abertura realizada na Sede e transmitida para todas as demais unidades, onde os colaboradores conheceram os pilares estratégicos e objetivos da qualidade com padrões rigorosos que garantem a segurança para os consumidores.

PALESTRAS desenvolveram todos os colaboradores em atitudes que garantem a segurança.



Arquivo Pessoal

CIRCUITO DE ATIVIDADES interativas nas unidades divertiu as boas práticas e tipos de riscos aos alimentos.

Todos os colaboradores das unidades industriais devem passar, anualmente, por um treinamento sobre assuntos relacionados à Política da Qualidade, Segurança de Alimentos, Boas Práticas de Fabricação, Alergênicos, Normas de Higiene, Controle de Pragas, Food Defense e Food Fraud. Este ano, a capacitação foi em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai) do Paraná.

No dia 07 de junho, em comemoração do dia mundial da segurança de alimentos, o Consultor Técnico em Segurança de Alimentos, Cláudio Lório, falou sobre a contaminação cruzada em alimentos e como evitá-la. A palestra foi disponibilizada para toda a Frimesa.

A qualidade presente na cultura de uma empresa é reconhecida nos produtos, que podem atrair novos clientes e fidelizar os já existentes, além de reduzir desperdícios e retrabalhos, o que gera economia. Os eventos que ocorreram durante a semana promoveram a educação contínua e práticas eficazes que garantem produtos seguros e de alta qualidade para os consumidores que utilizam os produtos Frimesa nos mais diferentes momentos.



Arquivo Frimesa

SUÍNOCERTIFICADO

Suinocultura sustentável

COOPERATIVA DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON INVESTE EM TECNOLOGIA PARA ACOMPANHAR INDICADORES DE GASES, AMBIENTE, SAÚDE E BEM-ESTAR ANIMAL.

A granja da família Knaul é um experimento-piloto de inovação no sistema Frimesa. Fábio Knaul e família contam com a facilidade de um aplicativo para monitoramento em tempo real da produção, há quatro meses. O sistema conectado a sensores informam os níveis de fatores que influenciam na ambiência e no bem-estar dos suínos. Associados à Copagrill de Marechal Cândido Rondon, eles são os primeiros a usar a ferramenta chamada Netword Agro, que também teve migrar para mais produtores associados à cooperativa.

O crechário Knaul aloja 6.000 animais que se desenvolvem durante 36 dias. Dióxido de carbono, amônia e metano são gases produzidos pela própria atividade, gerados na respiração e no dejetos dos suínos, e somados à temperatura e umidade do ar podem impactar no conforto e saúde deles. Três sensores instalados em sequência pelo corredor entre as baias detectam e medem a presença desses gases e, dessa forma, os colaboradores Jean e Cláudia Pereira sabem como cuidar de cada animal. Os dados seguem automaticamente para o celular do produtor, dos colaboradores e da equipe técnica, a cada duas horas.

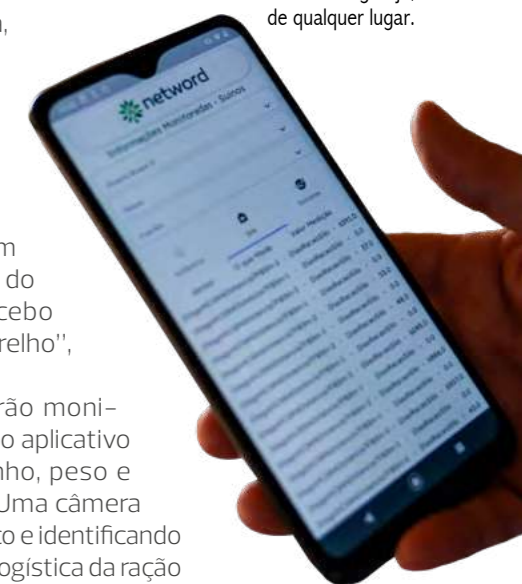
Um outro sensor instalado na parte superior dos silos informa o consumo de volume da ração armazenada. Calculando a capacidade de volume total com o espaço vazio, o produtor sabe se a alimentação está adequada, o que influencia no desenvolvimento do animal. O médico sanitário da Copagrill, Huillian Zecchin, explica que quando esses indicadores ultrapassam os níveis recomendados, favorecem o aparecimento de doenças respiratórias e nervosas que alteram o comportamento, dificultam o ganho de peso e os resultados finais dos suínos. “Com isso, o produtor consegue fazer melhorias antes que a saúde se agrave, ou seja, uma gestão sanitária assertiva”, comenta.

E a equipe responsável pelo funcionamento da granja sabe como fazer essa gestão na prática. “Antes sentíamos pelo odor, calor ou frio ao entrar na granja. Abriamos as cortinas para fazer a ventilação ou fechávamos para deixar os animais aquecidos. No inverno, a temperatura da

Os sensores funcionam com a energia gerada por placas fotovoltaicas. alimentos.

Arquivo Frimesa

Com o aplicativo, a equipe pode acompanhar o ambiente da granja, de qualquer lugar.



granja deve ser mais alta, e o aplicativo vai ajudar bastante”, conta a colaboradora Cláudia. “Agora temos os parâmetros e temos certeza do que precisa ser feito. Se algum indicador está diferente do nível adequado, eu recebo uma notificação no aparelho”, explica Fábio.

No futuro, ainda virão monitores de saúde animal no aplicativo que informam o tamanho, peso e sintomas por imagem. Uma câmera passará por todo o espaço e identificando os suínos. A entrega e a logística da ração da cooperativa serão aprimoradas com o envio de informações de consumo de ração diretamente para a fábrica.

Granja Knaul é a primeira a usar a solução inovadora da Copagrill.



Arquivo Frimesa

Arquivo Pessoal



Expandindo o mercado internacional

A Frimesa carregou para Singapura a primeira carga pela Unidade Frigorífica em Assis Chateaubriand (UFA), no dia 20 de maio. Foram 27 toneladas de pernil e paleta sem osso enviadas ao país. A expectativa agora é de que a quantidade de cargas enviadas ao destino aumentem com a habilitação da mais recente indústria inaugurada pela cooperativa. As plantas UFR, em Marechal Cândido Rondon, e UFM, de Medianeira, já eram habilitadas. 🗨️

Arquivo Frimesa



APAS SHOW 2024

A APAS Show 2024, organizada pela Associação Paulista de Supermercados, ocorreu entre os dias 13 e 16 de maio. É o maior evento de bebidas e alimentos das Américas, também considerada a maior feira supermercadista do mundo. A empresa estreitou relações entre a indústria e os diversos parceiros comerciais do varejo com as demandas que o setor apresenta. Ao público nacional e internacional, a Central mostrou os diferenciais da empresa e do sistema cooperativo, além de apresentar lançamentos de produtos, gerando rápida conversão de negócios. 🗨️

Divulgação Sistema OCB



Exemplo de sustentabilidade no cooperativismo

O projeto Frimesa ESG 2040 foi apresentado no dia 15 de maio, em Brasília, durante o 15º Congresso Brasileiro do Cooperativismo. Reconhecido como o maior e mais importante evento no cenário cooperativista, o tema desta edição foi "Projetando um futuro mais coop". Nesse sentido, a Frimesa participou do painel ESG, onde abordou o pilar Governança, ou seja, a administração dos negócios de maneira responsável, e a implementação do programa de sustentabilidade como parte um processo corporativo.

A consultora Rosilene Rosado e o superintendente da divisão Logística Integrada, Marcelo Cerino, apresentaram o roadmap e meios para o desenvolvimento da estratégia de sustentabilidade para os próximos 15 anos. A Frimesa é a primeira cooperativa do Brasil a assumir compromissos com o futuro. 🗨️

Voluntários das cooperativas de Medianeira arrecadaram doações internamente.

Arquivo Frimesa



DIA C: voluntariado é parte do cooperativismo

DOAÇÕES DE ITENS DE HIGIENE DE MEDIANEIRA VÃO PARA FAMÍLIAS NECESSITADAS DO RS.



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

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

Até o dia 04 de julho, as cooperativas incentivaram seus colaboradores e a comunidade para a arrecadação de fraldas geriátricas e infantis, lençóis, toalhas de rosto e banho, além de alimentos e outros itens de primeira necessidade. Centenas de doativos foram contabilizados e os colaboradores da Frimesa foram responsáveis por doar cerca de 400 toalhas de banho. As arrecadações foram encerradas no dia 12 de julho, quando então, todas as doações serão enviadas.

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

Outras ações solidárias estão previstas até o fim do ano. As organizações de Medianeira programam para os próximos meses um jantar beneficente, como ação efetiva do Dia de Cooperar. A data ainda será confirmada e o lucro também será revertido em doações às pessoas atingidas. 🗨️

Mais de 400 toalhas foram arrecadadas com destino aos riograndenses.



Arquivo Frimesa

TRABALHAR COM segurança VALE OURO!

AÇÕES VOLTADAS PARA SEGURANÇA DOS COLABORADORES FORAM REALIZADAS NO MÊS DE MAIO.

A Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho (SIPAT) aconteceu de 13 a 19 de maio, é uma campanha com foco na proteção dos profissionais para garantir que as atividades sejam realizadas de forma segura e saudável.

Durante os dias de evento os colaboradores tiveram palestras com o técnico em segurança, Guilherme Ferreira, e a engenheira de segurança do trabalho, Bianca Santos. Para as equipes técnicas da Segurança, Saúde e Medicina do Trabalho – SESMT, manutenção e operadores de máquina, aconteceu o treinamento de LOTO – LockOut/TagOut, para identificação e isolamento de fontes de energia perigosas, máquinas e equipamentos.

"É muito gratificante participar da semana da SIPAT. A campanha é importante na orientação, divulgação e conscientização dos colaboradores na adoção de medidas de segurança no ambiente de trabalho", afirma Douglas Rovaris Biz, técnico de segurança do trabalho na unidade de Medianeira.

Em outubro de 2023 a Frimesa implantou 5 Regras de Ouro primordiais para a segurança e saúde de todos os colaboradores e prestadores de serviço. Na SIPAT foi reforçada a importância das regras, garantindo um ambiente seguro de trabalho para todos. A ação é uma parceria entre a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) e Segurança do trabalho. Veja as cinco regras:

INTERAÇÃO COM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Traz políticas voltadas à operação das máquinas e equipamentos de maneira segura e preventiva, garantindo a segurança do trabalhador e a todos que estiverem em seu entorno.

PEDESTRES E DIREÇÃO SEGURA

Sinaliza sobre as condutas a serem tomadas dentro e fora da empresa no que tange segurança no trânsito e de pedestres.

PERMISSÃO DE TRABALHO

Para todo o trabalho de risco, não rotineiro, deve ser realizada uma Análise Preliminar de Riscos de forma a garantir a segurança na realização das atividades. Reforça também o compromisso da liderança como "dono de área".

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Trata sobre o compromisso da empresa no fornecimento dos EPIs enquanto não é possível a eliminação do risco, além da obrigatoriedade do colaborador quanto ao uso correto do mesmo.

CULTURA EM SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

Reforça ações de cuidados e procedimentos a serem adotados de maneira a reforçar o princípio de Cuidar das Pessoas.

Saber Viver

FRIMESA REALIZA AÇÕES DE PREVENÇÃO AO ABUSO DE DROGAS COM COLABORADORES E A SOCIEDADE.

Cada conversa sobre a dependência faz com que eu perceba que posso ter uma vida melhor. Tive problemas com álcool e drogas no passado e sei que tenho que seguir em frente, manter a minha sobriedade e ser um exemplo para os meus filhos", conta o monitor na área de industrializados da unidade de Medianeira, da Frimesa, Aldeson Dias, durante o Momento Saber Viver, realizado em comemoração ao Dia Internacional de Combate ao Abuso e Tráfico Ilícito de Drogas, dia 26 de junho. Há nove anos ele deixou a dependência, com ajuda do trabalho psicossocial e apoio da liderança da cooperativa, e reuniões de grupos de apoio.

As ações fazem parte do Projeto Saber Viver, de conscientização e prevenção ao uso de drogas e a álcool que atualmente constituem um dos mais importantes problemas de saúde pública no mundo.

No dia 25 de junho, cerca de 100 pessoas assistiram a palestra sobre a fabricação, uso, tráfico ilegal das drogas e os efeitos na sociedade. O evento foi realizado em parceria com a administração Municipal de Medianeira e a Polícia Federal.

Nos dias 26 e 27 a empresa realizou rodas de conversa para os colaboradores com os grupos de apoio Alcoólicos Anônimos (AA) e Amor Exigente (AMAE) em Medianeira e Marechal Cândido Rondon.

CUIDADO CONSTANTE

Durante todo o ano, a Central também acolhe e realiza atendimento nos ambulatórios. Desde a criação do projeto Saber Viver em 2014, foram 51 encaminhamentos para internamento e acompanhamentos psicológicos/psiquiátricos; 415 atendimentos com uma equipe interdisciplinar e 400 acolhimentos psicossociais.

Até junho deste ano foram realizados cinco internamentos na comunidade terapêutica Recanto Parque Iguazu, em Medianeira, e um internamento no Centro de Apoio, Reabilitação e Terapia do Dependente Químico, em Palotina.

AJUDA

O uso excessivo de substâncias psicoativas resulta na incapacidade de controlar a ingestão, o que é considerado uma doença, um exemplo disso é o alcoolismo. Os sintomas incluem consumo repetido, apesar de problemas jurídicos, familiares e de saúde.

Se você sente que o consumo de álcool e drogas está

te afetando, tem dificuldade de controlar e precisa de ajuda para encontrar a sobriedade, pode procurar grupos de apoio, como Alcoólicos Anônimos (aa.gov.br) e Amor Exigente. A Frimesa também disponibiliza aos colaboradores atendimento psicológico gratuito pelo aplicativo Becare.

O COLABORADOR ALDESON ia às reuniões dos grupos de apoio durante seu horário de janta. Hoje é voluntário em comunidade terapêutica para ajudar outros adictos.



Arquivo Frimesa

PALESTRA em conjunto com órgãos públicos falou sobre os perigos do tráfico dessas substâncias.



Arquivo Frimesa

Arquivo Frimesa

Palestra com a engenheira de segurança do trabalho, Bianca Santos.



Palestra com a Otorrinolaringologista, Sarah Cardoso.

Arquivo Frimesa

Proteja sua audição, proteja sua saúde.

ACÇÕES EM PROL DO DIA INTERNACIONAL DE CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE O RUÍDO FORAM REALIZADAS INTERNAMENTE.

É preciso preservar a qualidade sonora e audição no ambiente de trabalho, nas cidades e em casa. Na Frimesa, os cuidados necessários ao colaborador são pensados pela equipe de Saúde e Segurança do Trabalho e, anualmente, é comemorado na última quarta-feira do mês de abril o Dia Internacional de Conscientização Sobre o Ruído. Dessa forma, a cooperativa realizou ações do dia 22 ao dia 26 de abril, com informações e esclarecimentos.

"Sabemos que prevenção é a solução, por isso, o evento foi de conscientização sobre os efeitos do ruído no bem-estar e na saúde das pessoas, promovendo uma cultura de respeito à saúde auditiva e à comunicação, para que as pessoas desfrutem de uma vida mais saudável e conectada", explica a Fonoaudióloga, Bruna Rafaela Antônio Cosmo.

Nos dias 24 e 25 de abril, a Otorrinolaringologista, Sarah Cardoso, palestrou para os colaboradores com abordagem para os cuidados com a audição e esclarecimento de dúvidas pertinentes à audição em geral.

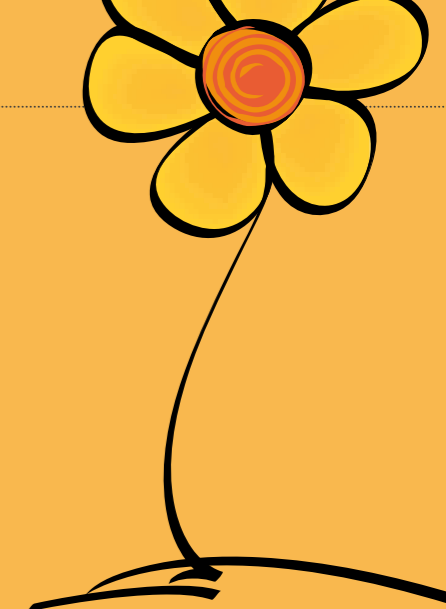
A Frimesa atua para que seus colaboradores fiquem seguros, tomando algumas medidas:

- Audiometrias regularmente a todos colaboradores expostos a ruído;
- Troca de protetores auriculares;
- Equipe envolvida nas medidas de atenuação de ruído;
- Programa de Conservação Auditiva;
- Ações preventivas de orientações.



Maio Laranja

O MÊS É DEDICADO AO COMBATE AO ABUSO SEXUAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES. CAMPANHA INTERNA PREVENIU A VIOLÊNCIA COM OS MENORES.



“É importante que as crianças saibam que nenhum adulto deve manter segredos e, se algo suspeito acontecer, deve ser contado a uma pessoa de confiança. Outro ponto, é explicar sobre as partes íntimas e que ninguém deve tocá-las”, explicou a psicóloga Gracieli Simone Groth, especialista em Escuta Especializada, durante palestra de Conscientização do Maio Laranja. No Brasil, 18 de maio é instituído pela Lei nº 9.970/2000 como o Dia Nacional de Combate ao Abuso e à Exploração Sexual de Crianças e Adolescentes. A data convida a sociedade para a urgência de proteger os menores. A flor, símbolo da campanha, é associada com a fragilidade desse público. Para fortalecer a divulgação dos canais de denúncia e apoio às vítimas e reafirmar o compromisso da sociedade com a proteção de crianças e adolescentes e o combate ao abuso e exploração sexual, a Frimesa realizou a campanha em Unidades e Filiais, durante todo o mês. Nos dias 21 e 22 de maio, especialistas no atendimento aos casos palestraram para mais de 1.100 colaboradores em Medianeira e por transmissões ao vivo.

Groth abordou o trabalho realizado com as vítimas, dados do município de Medianeira e formas de prevenção.

As promotoras de justiça, Ana Caroline de Moraes e Mariana Picelli, relataram sobre a denúncia e a resolução dos casos. “É importante esclarecer que os agressores não, necessariamente, sofrem de algum transtorno mental. Eles são pessoas más, que sabem o que estão fazendo e, por isso, fazem escondido e manipulam ou ameaçam a vítima para não serem descobertos”, explica Moraes. Fizeram parte desse momento também os profissionais do centro de Referência Especializado de Assistência Social (Creas) da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE nas unidades de Matelândia, Assis Chateaubriand e Marechal Cândido Rondon.

A violência na infância tem efeitos negativos duradouros no desenvolvimento e em toda a vida, por isso é preciso um compromisso coletivo para que a população infanto juvenil tenha uma vida plena e com seus direitos garantidos. Para denunciar, disque 100. A ligação é totalmente anônima e será direcionada para o conselho tutelar do município, que fará o atendimento ao caso com o maior número de informações possíveis.

Sinais de que a criança ou adolescente está sofrendo violência sexual

- Febre, dores no corpo, ou dores de cabeça;
- Introspecção ou mudança brusca de comportamento;
- Pessoas com proximidade excessiva com a vítima;
- Aparência descuidada;
- Comportamentos infantis anteriormente abandonados, como dificuldade em segurar a urina;
- Vergonha, vontade de se esconder, como uso de roupas longas em dias quentes;
- Fuga de casa;
- Infecções urinárias, lesões ou secreções nas partes íntimas;
- Abuso de álcool e drogas.



Psicóloga instrui a prevenção e atendimento aos casos.

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.



“Eu me sinto muito importante, nós estamos cuidando de pessoas para que elas venham para empresa e voltem para suas casas do mesmo jeito que saíram”. Há cinco anos, Douglas iniciava sua carreira na Frimesa, seu primeiro emprego. Logo depois de um ano fez o recrutamento para o cargo de técnico de segurança do trabalho, onde está hoje. Para ele, iniciar no mercado de trabalho na Frimesa foi uma grande evolução, tanto pessoal como

profissional. As atividades realizadas condiziam à faculdade, o que auxiliou bastante durante sua jornada acadêmica. Neste ano, ele se forma engenheiro de alimentos e inicia sua pós-graduação na mesma área.



Atuar para garantir a organização das normas, políticas e formulários, é o trabalho de Naieli Mücke. Há 15 anos, ela chegou até a Frimesa com objetivos e determinação. Começou como estagiária no controle de qualidade, seguiu como auxiliar de produção, almoxarifado do controle de qualidade, foi assistente na controladoria e hoje é supervisora de integridade na área de Assessoria Governança, Risco e Integridade, onde assumiu também a coordenação do projeto

Frimesa ESG 2040. Nesse tempo, cresceu também nos estudos. Se formou na Universidade Tecnológica Federal do Paraná, é pós graduada, mestre e hoje realiza seu doutorado, sempre em constante desenvolvimento. “Tive amadurecimento gigante e muito apoio na parte educacional. O programa de formação em Compliance foi fundamental, pois comecei a ver outras possibilidades”, comemora Naieli.



Advogado, tecnólogo em alimentos e também encarregado da área de laboratório da Frimesa, em Marechal Cândido Rondon, Castinei Silva é natural de Pancas (ES). Ele iniciou sua carreira como auxiliar de produção, um ano depois foi para o laboratório como auxiliar onde está até hoje como encarregado. “Pessoalmente, entrar na empresa me deu segurança. Saber que no final do mês conseguirei pagar as contas”, afirma.

Trabalhando na Frimesa, cursou duas faculdades: Direito e Tecnologia em Alimentos. Além de atuar na Frimesa, Castinei advoga em casos de Direito de Família, faz parte da Ordem dos Advogados do Brasil (OAB), e da Comissão de Direitos Humanos da cidade, dedicando-se aos finais de semana. “Foi graças à Frimesa que eu pude fazer faculdades particulares, comprar a minha casa, os bens necessários, como o carro”, agradece Castinei.”



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

CARO COLABORADOR,

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.

SEGUER ABAIXO 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 o **seu número do crachá + @frimesa.com.br** (0000@frimesa.com.br) e a senha informada no holerite, 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 o seu e-mail pessoal.
8. Desça até o final da página e selecione o campo “li e aceito” e salve os seus dados.

Pronto! Seus dados estão atualizados e você mais próximo da Frimesa.

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

RISOTO DE SOBREPALETA SUÍNA COM ABÓBORA E COENTRO

INGREDIENTES:

- 500g de copa lombo suína
- 700g de abóbora cabotiá
- 500g de arroz arborio
- 1 cebola
- 100g de manteiga
- 100ml de vinho branco seco
- 1 litro caldo de legumes
- 50g de queijo parmesão ralado
- 1 maço de coentro
- 1 colher (sopa) de óleo
- Pimenta preta
- Sal

MODO DE PREPARO:

1. Limpar a copa lombo e cortar em cubos de 2 centímetros. Temperar com sal e pimenta preta. 2. Descascar a abóbora e descartar as sementes. Cortar em cubos de 2 centímetros. 3. Picar finamente a cebola. 4. Separar as folhas de coentro dos talos e reservar. Picar finamente os talos. 5. Aquecer uma panela de fundo grosso, juntar o óleo e dourar a carne. 6. Juntar a cebola e os talos de coentro e refogar bem. 7. Juntar a abóbora e refogar. 8. Juntar o arroz, mexer bem e juntar o vinho. mexer até incorporar. 9. Juntar metade do caldo e cozinhar em fogo baixo, mexendo continuamente. 10. juntar o restante do caldo aos poucos, sempre que necessário, mexendo sempre até que o arroz esteja cozido, porém firme. 11. Desligar o fogo, juntar a manteiga e mexer vigorosamente. 12. Ajustar o sal. 13. Servir o arroz e polvilhar as folhas de coentro.

Tempo de preparo: 45min. Rendimento: 6 porções.

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 manjericão 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 rodelas 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 pré-aquecido em 200°C por 10 minutos.
7. No momento de servir, decore cada rosa com uma folha fresca de manjericão.

Rendimento: 6 unidades

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

TERRINE DE QUEIJO AZUL COM DAMASCO E NOZES

INGREDIENTES:

- 150g de Queijo Azul Frimesa
- 150g de Cream Cheese Frimesa
- 100g de nozes
- 100g de damasco seco
- 400ml de água
- Papel manteiga
- Pão ou torradas, para acompanhar.

MODO DE PREPARO:

1. Corte os damascos em tiras finas e leve ao fogo com água. Cozinhe em fogo baixo até secar o líquido – cerca de 30 minutos.
2. Amasse os damascos com um garfo, para obter um purê rústico.
3. Esfarele o queijo em uma tigela, adicione o Cream Cheese Frimesa e misture, reserve.
4. Pique as nozes.
5. Forre uma terrine ou uma travessa (400ml de volume) com papel manteiga
6. Polvilhe metade das nozes sobre o papel manteiga, coloque metade do creme, em colheradas, sem se preocupar em cobrir completamente o fundo. Preencha as 'falhas' com damasco e polvilhe as nozes restantes. Coloque o restante do creme de queijo intercalando com damasco.
7. Nivele a superfície com o auxílio de uma espátula e cubra com um plástico
8. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.
9. Desenforme no prato de servir e descarte o papel manteiga.
10. Sirva acompanhada de torradas ou pão italiano.

Tempo de preparo: 35min + 20min + 2h. Rendimento: 8 porções

HAMBURGUER DE LINGUIÇA TOSCANA COM CEBOLA CARMELIZADA

INGREDIENTES:

- 600g de Linguíça Toscana Frimesa
- 2 cebolas médias
- 1/4 xícara de shoyu
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de chá de açúcar
- 8 fatias de Queijo Mussarela Frimesa
- 4 pães de hambúrguer

MODO DE PREPARO:

1. Corte as Linguíças Toscana Frimesa, retire e descarte a tripa. Misture bem a carne e divida em quatro partes iguais. 2. Selecione as porções e molde os hambúrgueres e leve ao freezer por meia hora. 3. Corte as cebolas em rodelas de meio centímetro de espessura. 4. Em uma panela pequena, coloque as cebolas, o shoyu, o açúcar e a água. Leve ao fogo baixo, e deixe cozinhar até secar o líquido – cerca de 10 a 15 minutos – mexendo ocasionalmente. 5. Aqueça uma frigideira anti-aderente e doure os hambúrgueres, ambos os lados, em fogo médio. 6. Coloque duas fatias de Queijo Mussarela Frimesa sobre cada hamburger e tampe a frigideira para derreter – cerca de 2 a 3 minutos. 7. Enquanto prepara os hambúrgueres. 8. Se preferir aqueça o meio do pão em uma frigideira. 9. Sirva o hamburger com queijo no pão e coloque uma colherada generosa de cebola caramelizada.

Tempo de preparo: 50min. Rendimento: 4 unidades

Salames Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda!

Frimesa



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

Os salames Frimesa vão muito bem com sanduíches, tâbuas, petiscos, patês, e até mesmo em pratos quentes como massas, risotos e tortas. É um produto curado, feito geralmente com carne suína, bovina e o toucinho.

Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

/FrimesaOficial

/Frimesa

Doce de Leite Frimesa.
Quem experimenta, recomenda.

SABOR E TRADIÇÃO
- DESDE -
★ ★ ★ 1977 ★ ★ ★

Frimesa

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

FOTO ILUSTRATIVA

Se você acha que doce de leite é tudo igual, é porque ainda não experimentou o Doce de Leite Frimesa. Produzido por meio de processo especial que dá mais cremosidade, pureza e consistência.

Você não vai mais querer saber de outros.

Com certeza você também vai recomendar.

frimesa.com.br  /FrimesaOficial

