

Caros Amigos,

Somos integrantes do setor produtivo brasileiro. Opostos daqueles que só criticam e pouco fazem para crescer e criar oportunidades. Lançamos em plena crise do Coronavírus, em 2020, o programa Avança Frimesa, cujo maior desafio foi a conclusão do Frigorífico em Assis Chateaubriand. Concluído em dezembro de 2022, com capacidade para abater 1.000 suínos por hora.

A crise momentânea da suinocultura é cíclica e logo se reverterá, a exemplo de outras que convivemos nos 45 anos de atividades.

Outra ação importante está sendo realizada com oito convenções, envolvendo toda força de vendas da Frimesa. O objetivo é ampliar o quadro e aumentar os pontos de vendas do mercado interno. A penetração da marca Frimesa nos lares dos brasileiros será estimulada com campanhas na mídia e muito trabalho.

Temos a certeza que o programa Avança Frimesa já está sendo um alicerce da geração de valor e criação de oportunidades para a região Oeste o Paraná. Além do desenvolvimento dos produtores cooperativistas, proporcionamos empregos e renda, contribuindo socialmente com as comunidades onde atuamos.

Em todos os projetos e ações que realizamos priorizamos a sustentabilidade como diretriz. Investimos desde a produção, indústria e logística na transformação dos passivos em ativos ambientais.

Nesta edição você terá informações sobre nossas atividades e produtos que fornecemos aos clientes e consumidores.

Tenha uma ótima leitura e que Deus abençoe a todos.

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br



Valter Vanzella
Diretor-Presidente



Elias José Zydek
Diretor-Executivo

SUMÁRIO



**Maio
Junho**
Ed. nº108

- 08** Parceria
12 Convenção de Vendas
14 Lançamentos

- 18** Capa
26 45 anos
28 Registro



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 85884-000
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.

Diretor-Presidente: Valter Vanzella. **Diretor-Executivo:** Elias José Zydek. **Conselho de Administração:** Ricardo Sílvio Chapla, Irineo da Costa Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Anderson Léo Sabadin.

Conselho Fiscal: Alisson Petermann, Adriano José Finger, Vilson Fulber, João Teles Morilha, Cezar Célio Cerneck, Jakson Demetrio Lamin.

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elimara Biesdorf - MTb 7958 e Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** Fabiula Rodrigues e Mariana Lourenci. **Ilustração Capa:** Caio Beltrão. **Diagramação:** Samara Guimarães. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Comercial, Fomento Suíno e Leite, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas, Gestão de Pessoas, PD&I, Qualidade e Ambiental. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 13.000 exemplares.

18 | CAPA

Transformar a vida das pessoas!

Essa missão, o arranjo de cooperativas filiadas à Frimesa tem cumprido com excelência.

Atualmente, os bons ventos têm sido para a cadeia produtiva da suinocultura que tem tido investimentos do campo até a industrialização.

A Frimesa tem estimulado esse desenvolvimento com a construção do novo frigorífico em Assis Chateaubriand. Mais emprego, renda e qualidade de vida para as milhares de pessoas envolvidas nesse processo produtivo.



A **FAMÍLIA LAWICH** é referência na produção de suínos em crechário e exemplo de como diversificar a propriedade gera renda e evita o exodo rural dos filhos.

Arquivo Frimesa

Arquivo Pessoal

Olho do dono é que engorda o suíno

FAMÍLIA LAWICH DE TOLEDO DOBROU SUA PRODUÇÃO DE SUÍNOS EM CINCO ANOS E PRIORIZOU PELA SUCESSÃO FAMILIAR NA PROPRIEDADE.

Avinda de Ivo Lawich (79), do Rio Grande do Sul, em 1972, foi o início de uma história de muito trabalho e grandes desafios para construir sua propriedade baseada na produtividade agrícola. Quando chegou em Toledo (PR), há mais de 50 anos, teve que desbravar áreas desconhecidas e preparar a terra para o cultivo. O esforço e persistência o transformou em um dos maiores produtores de suínos da região, formou sua família junto com a esposa Elza (75) e, hoje, quem o sucede é o filho Carlos (48) casado com Elaine (41). Dessa união, surgiram os filhos Leonardo e Sara.

Com o passar dos anos, várias foram as tentativas da família Lawich diversificar sua propriedade que tem uma área total de 24 hectares. Começaram com grãos, depois na produção leiteira, então passaram para

matrizeiros e, desde 2007, optaram pelos crechários. "Tudo o que fizemos foi com amor. Mas priorizamos pela sucessão familiar. Toda mão de obra é nossa, por isso, fomos nos adaptando e nos identificamos mais com a suinocultura, através de muito diálogo com nossos filhos", avalia o produtor Carlos.

Tudo começou com um barracão que abrigava 1200 suínos. Em 2015 teve a expansão para 5 mil e, em 2021, para 10 mil. Os animais ficam em torno de 44 dias na propriedade e precisam alcançar de 18 a 30 quilos para serem baldeados para chiqueirões de terminação. "Gostaríamos de aumentar com o



passar dos anos. Temos isso no planejamento até porque os filhos darão continuidade a essa produção", comenta o produtor que já tem a ajuda do filho Leonardo, técnico agrícola e formado em gestão do agronegócio.

CUIDADO

A Primato Cooperativa Agroindustrial acompanhou a família Lawich, desde o início. Atualmente, os crechários possuem o suporte direto dos técnicos, principalmente para repassar orientações sobre o controle das doenças. Além disso, a família tem se ajustado para sua propriedade receber o selo do Programa Suíno Certificado da Frimesa. "Faltam detalhes na composteira, vedação das cortinas e forração, plaquinhas de comunicação e, aos poucos, tudo estará organizado", explica Elaine.

Para produção de suínos em crechário exige-se alguns cuidados específicos, já que é a fase que determina as condições do suíno até o final da cadeia. A qualidade do suíno que sai da propriedade de Lawich resulta na matéria-prima entregue para a Frimesa, a qual industrializa e comercializa os produtos. Por isso, os produtores acompanham toda a produção, desde a chegada dos animais, seleção, manejo, classificação de tamanho, medicamentos e ambiência. "O olho do dono é o que faz a diferença. Os pequenos leitões são sensíveis, não podemos deixá-los sem atenção diária", reforça o filho Leonardo.

A médica veterinária da Primato, Greicy Daleaste, explica que

todos os suínos que saem da propriedade de Lawich se enquadram no padrão exigido pela cooperativa. "Todos os elos da cadeia são fundamentais para ter uma boa conversão, por isso, quanto mais cuidado, melhor o resultado", reforça.

Na propriedade a família produz grãos de forma arrendada e comercializa o feno, atividade que pretendem expandir com o passar do tempo. Os dejetos produzidos nas creches são usados para adubar as terras.

O cooperativismo proporcionou a garantia de comercialização da matéria-prima, além de preços fixos para o produtor. Para Ivo Lawich, que se associou na Primato na época da Coopagro e acompanhou todas as mudanças durante os mais de 50 anos que se passaram, se não fosse a parceria das cooperativas, os atravessadores iriam logar os produtores. "Tem seus altos e baixos, isso é como todo negócio, mas a cooperativa tem credibilidade, transparência e podemos confiar. Tem muito 'picareta' por aí que passa a perna nos produtores, prometem preços fora da realidade, pegam a matéria-prima e depois somem. A cooperativa é segura", comemora.

COOPERATIVA:

Primato

PRODUÇÃO:

10.000

suínos



Arquivo Frimesa

HÁ MAIS DE 40 ANOS

trabalhando com a Frimesa e há mais de 20 em parceria com a Primato, a família trabalha em parceria com a cooperativa que garante assistência técnica e segurança na produtividade.

PARCERIA

SÃO 14 FRANQUIAS

que atendem Curitiba e região metropolitana.



Arquivo Abaré

Arquivo Muffato

Fatias de sucesso

REDE DE PIZZARIAS DO PARANÁ
CRESCE APOSTANDO EM TECNOLOGIA,
PESSOAS E BONS PRODUTOS.

“Ingredientes de primeira, receita de sucesso garantido!” A frase em destaque no site da Abaré Pizzarias, presente há mais de 20 anos no mercado, demonstra o cuidado que a rede tem com seus produtos e a qualidade percebida — e preferida, por seus clientes. A logomarca da Frimesa está em destaque na home do site e estampa a frota de veículos que entregam as pizzas da rede. “Preservamos e sempre estamos à procura de fornecedores com qualidade em alimentos e bebidas”, comenta Fábio Keikichi Uwabe, presidente da empresa.

São 300 funcionários em 14 pizzarias que cobrem parte da grande Curitiba no bairros Ecoville, Santa Felicidade, Champagnat, Água Verde, Alto XV, Bacacheri, Capão Raso, Rebouças, Uberaba, Fazendinha e Xaxim, além da região metropolitana, nas cidades Campo Largo, Pinhais e São José dos Pinhais.

São mais de 80 sabores de pizzas salgadas e doces, bordas recheadas, além de calzones e bebidas. A rede atende no formato express, com operações mais enxutas e foco em vendas no balcão, delivery próprio, via aplicativos e poucas mesas de autoatendimento. Além de possuir unidades de restaurante que seguem a mesma linha de entrega do produto, mas numa experiência de atendimento no salão, essas unidades possuem playground, estacionamento e recepção em um amplo espaço. Para o atendimento, uma cozinha central unifica os processos e facilita a comunicação e preparação.

O ano era 1998 e um dos idealizadores, Fábio, aos 19 anos, decidiu empreender na cidade de Campo Largo, ao criar um negócio de alimentação pensando em ter independência financeira, com poucos recursos para investimentos. Essa primeira unidade, hoje é a matriz do grupo. No começo, a Abaré

COM BONS ingredientes e receitas próprias, a qualidade é reconhecida pelos clientes da Abaré.



apenas sustentava esse sonho, arcando com as contas necessárias para sua criação, mas hoje a visão do negócio está voltada para a padronização, qualidade, bom atendimento e no tempo certo. Para isso, a rede investe em treinamento para o pessoal, produtos e tecnologia. Os próximos passos preveem expansão para grandes cidades como Londrina e Maringá.

DIFERENCIAIS – A Abaré busca sempre ter um equilíbrio entre qualidade e preço justo, além do tempo de produção da pizza e tempo de entrega até a casa do cliente. Por sua meta operacional, um pedido de balcão ou salão deve levar entre 10 e 15 minutos para ficar pronto e para entrega são 30 a 40 minutos.

Todas as franquias possuem suporte de uma base administrativa onde ficam os setores de Compra, Supervisão, Nutrição, Limpeza e Higiene, Financeiro, Comercial, Marketing, Tecnologia da Informação e Recursos Humanos. Nos canais de vendas digitais, uma equipe comercial e de TI moderniza as atividades para entender as maiores necessidades dos clientes.

Nos restaurantes, a equipe é treinada mensalmente para dar um atendimento personalizado, até mesmo para aqueles que retiram no balcão ou fazem pedidos pelo telefone. Na rua, possui uma equipe própria com mais de 100 entregadores, fato que possibilita um tempo de entrega mais eficiente.

INVESTIMENTOS – A tecnologia tem sido a principal área de desafio, investimentos e estratégias. As novas plataformas e aplicativos de delivery fizeram com que os sistemas tivessem que se integrar, se conversassem, sem conflitar, para otimizar os processos, reduzir as falhas e garantir o atendimento. "Precisamos ser abastecidos de várias métricas operacionais com precisão para analisar e repassar para a equipe operacional", explica Fábio. Além disso, a Abaré aumentou suas receitas exclusivas de molhos e pré-misturas para massa.

PARCERIA – Se você pedir uma pizza na Abaré, certamente encontrará no prato algum produto Frimesa. O queijo mussarela,

a calabresa, bacon, pepperoni, o salame milano, manteiga e nata são ingredientes presentes nos sabores oferecidos pelo grupo. "A Frimesa é uma empresa sólida, muito conectada e comprometida com nossa rede de pizzarias. A equipe comercial se destaca com o compromisso de não deixar faltar produtos e está presente em reuniões para soluções de qualidade e logística, apoio na criação e divulgação de novos sabores", elogia o presidente.

A importância prestada às pessoas da equipe é um ponto em comum entre a Frimesa e a Abaré. Nas palavras do presidente do grupo sobre a cooperativa, ele diz que "são pessoas que lutam na representação da marca em todos os setores, desde o produtor até a mesa de nossos clientes". A rede é atendida pela equipe de food service da filial da Frimesa em Curitiba. 🗨

Raio X

14

franquias

300

funcionários

mais de 80

opções de pizza



Carne Suína: Sobe o preço do animal vivo no mercado livre.

Depois de um grande sufoco com preços de venda muito abaixo dos custos de produção, parece que finalmente o preço do suíno no mercado spot dá sinais de recuperação, não o suficiente para cobrir os custos e nem os prejuízos acumulados pelos produtores independentes, mas o necessário para amenizar o aperto que estes produtores vêm sofrendo há bastante tempo. Essa recuperação era esperada na medida em que a oferta de animais cevados fosse diminuindo e muito importante para gerar a oportunidade de ajustar os preços da carcaça, das matérias-primas e dos cortes para o mercado interno. Espera-se que a partir de agora estes preços não caiam mais e que, principalmente no segundo semestre, possam subir um pouco mais e fiquem firmes a fim de que parte dos prejuízos sejam recuperados, já que os custos de produção não têm nenhuma indicação de redução até o final deste ano.

Para as empresas que têm integração, os prejuízos até agora foram menores por conta do alto grau de industrialização da carne, mas não deixam de ser relevantes por conta de a escala de produção ser bem elevada. Com a mudança do cenário e o mercado independente melhorando a situação destas empresas também melhoram nas suas operações para o mercado interno, sejam para a carne in natura ou para

os produtos industrializados. Com isso, aproximadamente 75% da produção brasileira volta a ter um certo equilíbrio, já que os 25% restantes precisam ser exportados.

Ocorre que quem exporta a maior parte da carne suína são as grandes empresas que têm acesso ao mercado externo e, desde o segundo semestre do ano passado, esses negócios vêm gerando um prejuízo bastante alto, os preços em dólar caíram muito e a taxa de câmbio também não ajudou. Mesmo assim, as empresas continuaram exportando para não prejudicar ainda mais o mercado interno.

Existe uma expectativa para que os preços no mercado externo melhorem no segundo semestre, voltando a subir principalmente na China, o que acabaria por influenciar os preços para os mercados periféricos também. Se isso acontecer, podemos esperar um fechamento de ano sem maiores prejuízos, mas também sem os resultados que foram propostos para a temporada. Todos que estão no negócio de carne suína sofreram muito até este momento, neste ano, uns mais e outros menos, mas o que tudo indica que é isso vai passar e a produção de carne suína vai voltar a ser um bom negócio para todos.

Disponibilidade per capita

2021/2022 - Fonte: Milkpoint



Preços líquidos pagos ao produtor

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



Evolução do RMCA (Receita Menos Custo de Alimentação)



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



Leite e derivados: Novos recordes de preços.

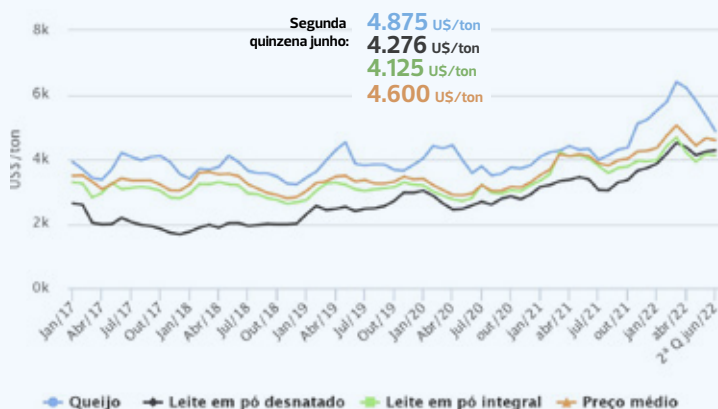
Erramos quando pensamos que os preços do leite e de seus derivados não poderiam subir mais. O que se esperava era que em maio os preços estabilizassem e, em junho, já comesçassem a cair. Mas a partir da segunda quinzena de maio, depois de um leve recuo na primeira quinzena, os preços do leite e dos derivados voltaram à tendência de alta, puxados principalmente pelo leite spot que começou a ser bastante procurado e com preços mais elevados. Com isso, os derivados, principalmente leite longa vida e os queijos, começaram a subir de preço também e fecharam a média do mês com elevação contribuindo para que os preços ao produtor também aumentassem.

Já na primeira quinzena de junho, os preços indicaram novamente uma forte elevação para o leite spot, o que novamente fez com que os preços do leite longa vida e queijos subissem. Os preços alcançados para estes itens bateram os recordes históricos e, por fim, outros produtos derivados do leite tiveram seus preços aumentados também. Para a segunda quinzena de junho, de novo ocorreu forte aumento no preço do leite spot ultrapassando a barreira dos R\$ 4,00 por litro, fazendo com que os preços do leite longa vida e dos queijos chegassem a patamares nunca imaginados.

Já sabemos que o motivo principal destes expressivos aumentos de preços está relacionado à menor disponibilidade de leite no campo e da redução das importações neste primeiro semestre do ano, que somados equivalem a cerca de 12% a menos de leite disponível neste período. Os altos custos fizeram com que o produtor reduzisse a produção já que os preços recebidos não eram suficientes para cobrir estes custos, e os altos preços do leite importado acabaram por inibir as importações até agora.

Neste momento, o negócio leite está altamente viável para o produtor e para as indústrias, resta saber até onde chegará a disposição do consumidor em pagar pelos preços atuais e até quando a oferta estará reduzida. Entendemos que, com os preços que o produtor vai receber pela matéria-prima daqui para a frente, será natural que a produção aumente e que, embora os preços lá fora estejam elevados, neste momento já é viável a importação de leite em pó e queijos se comparados com os preços domésticos. Não é hora de especular com estoques e nem apostar que este cenário permaneça por muito tempo. 📌

Preços no leilão GDT



Importações e Exportações de leite

Importações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



Exportações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



Jan/Mai (22/21):
-197 milhões de litros (-42%)

Jan/Mai (22/21):
+10 milhões de litros (+14%)

Saldo 22/21
-206 milhões de litros
(equivalente a -2,0% na captação de jan-mai)

Fonte: Comex Stat,
elaborado pelo Milk Point.

AVANÇA FRIMESA!

CONVENÇÃO DE VENDAS ALINHA TIME COMERCIAL FRENTE AOS DESAFIOS DE CRESCIMENTO DA EMPRESA.

A Frimesa está ampliando seus negócios e em dezembro deste ano, inaugura a primeira etapa do novo frigorífico em Assis Chateaubriand. Com foco em direcionar a estratégia de expansão, iniciou em junho a série de eventos: Convenção de Vendas Avança Frimesa. O objetivo é alinhar o time comercial para esse novo momento de crescimento da empresa no mercado e engajar os profissionais de vendas e logística de todas as regiões de atuação.

Os eventos acontecem de junho a setembro em oito cidades do Brasil — Medianeira, Maringá e Curitiba, no Paraná, Itajaí em Santa Catarina, as cidades paulistas de Marília e São Paulo, Rio de Janeiro (RJ) e Porto Alegre (RS) atingindo de forma efetiva todas as filiais de vendas da empresa. As demais regiões do Brasil, terão oportunidade de acompanhar de forma online. O destaque da programação são as apresentações da diretoria da Frimesa e as palestras do consultor e professor, Lincoln Carrenho e Fernando Fakri de Assis, o Sorocaba. A dupla sertaneja Fernando & Sorocaba marca presença em todas oito convenções.

Elevar a moral do time e trazê-los para a base faz com que exista uma troca de conhecimento daqueles que estão na ponta dos mercados vendendo os produtos da marca de acordo com o

gerente da divisão comercial, Mauro Strey Kramer. "Para a área comercial o desafio é realmente estruturar o time e passar para eles o desafio que vamos enfrentar daqui para a frente. A necessidade do aumento do volume de negócios, aumento da base de clientes, da força de vendas para dar conta do volume de produtos que vai vir do novo frigorífico de Assis".



Arquivo Frimesa

SOROCABA abrilhantou a Convenção de Vendas em Medianeira com a palestra "Como enxergar além do óbvio".

EM MEDIANEIRA

A primeira Convenção de Vendas Avança Frimesa, ocorreu em junho em Medianeira reuniu repositoras, representantes comerciais, supervisores, gerentes e equipe interna de vendas da filial de Medianeira FIME, que atende 156 municípios da região oeste e sudoeste do Paraná. Contou ainda com equipe do Departamento de Vendas para o Norte e nordeste do país (Deven), equipe da equipe de logística, administração central de vendas e gerências das áreas.

O evento iniciou com a apresentação do diretor-presidente, Valter Vanzella, do qual, contou relembrou os principais momentos dos 45 anos da história e apresentou os novos rumos da Frimesa. "Nossa trajetória mostra que vencemos muitos desafios e agora estamos projetando um novo salto que vai ampliar em muito o volume de vendas. Para isso contamos muito com a força dos nossos profissionais responsáveis abastecer o varejo de todo o Brasil", comemora.

Em seguida, foi a vez do diretor-executivo, Elias José Zydek. Ele trouxe os projetos futuros e cenários econômicos apontando os desafios internos e externos para crescer. O Plano de Vendas da empresa que contempla no plano de expansão foi apresentado pelo gerente da divisão comercial, Mauro Strey Kramer.

O encontro contou com a palestra ilustre de Fernando Fakri de Assis, o Sorocaba, com o tema "Como Enxergar Além do Óbvio", que trouxe insights sobre empreendedorismo, conectando-se com experiências vividas pelo artista dentro e fora dos palcos, à frente de grandes projetos. "É muito bom falar de uma empresa que tem um propósito lindo como a Frimesa que entrega qualidade e veio para somar na vida dos brasileiros. É uma grande honra fazer parte dessa história e dessa empresa que dá orgulho para o Brasil" celebra o cantor, compositor e empresário.

O consultor e professor Lincoln Carrenho ministrou a palestra com o tema Mentalidade de expansão, abordando os desafios, perfis e a importância do time de vendas nos negócios. "As vendas são coração de uma empresa, é o que a movimenta e diz muito sobre ela", explica.



LINCOLN CARRENHO é consultor e professor, sócio investidor da Prime Investimentos, sediada na Europa.



MAIS DE 360 PROFISSIONAIS da área de vendas, logística e gerências estiveram presentes na Convenção em Medianeira, Paraná.

Mais sabor para o consumidor

COM NOVIDADES NO PORTFÓLIO EM LÁCTEOS, A FRIMESA OFERECE VARIEDADE AOS VÁRIOS PÚBLICOS CONSUMIDORES DA EMPRESA.



Queijo Montanhês

Para quem não é muito fã de queijos com sabor intenso, a Frimesa traz um novo integrante da linha de queijos finos. Similar ao Parmesão, o novo Queijo Montanhês tem sabor mais suave, devido ao tempo mais curto de maturação: são 60 dias para o queijo montanhês ficar perfeito, enquanto o queijo parmesão leva de seis meses a um ano.

A sua produção é parecida com o queijo originalmente italiano, mas o tipo Montanhês surgiu no sul de Minas Gerais, produzido na Serra da Mantiqueira, de onde vem o seu nome, e ganha cada vez mais o paladar dos brasileiros. Ele é recomendado na gastronomia em receitas e preparos que pedem uma textura mais macia e melhor derretimento. O Montanhês tem textura menos dura e áspera, que facilita seu corte, e sabor levemente adocicado. Por isso pode ser incorporado em saladas, molhos, para gratinar ou ralar e harmoniza bem com vinhos suaves e frutas.



Doce de Leite para Confeitaria

Com delicioso sabor, qualidade e cremosidade já conhecidos, o Doce de Leite Frimesa ganha sua versão para confeitaria. Produzido com matéria-prima selecionada e cuidado especial no processo, o produto atende às demandas da panificação e confeitaria com mais consistência e características forneáveis.

Bolos, churros, pastéis, tortas e sobremesas ficarão muito mais saborosas. O novo doce é pronto para usar em coberturas e recheios aquecidos ou fritos, mantendo sua estabilidade, perfeito para trabalhos de bico para uma bela apresentação ou incorporado facilmente ao chantilly. Em balde de 4,8 quilos é a versão conveniente para restaurantes, panificadoras e confeitários. Experimente! 🍷

Frimesa na APAS Show

NOVA EMBALAGEM DE LEITE E IOGURTE QUE AUXILIA NA IMUNIDADE FORAM AS PRINCIPAIS NOVIDADES DA FRIMESA.

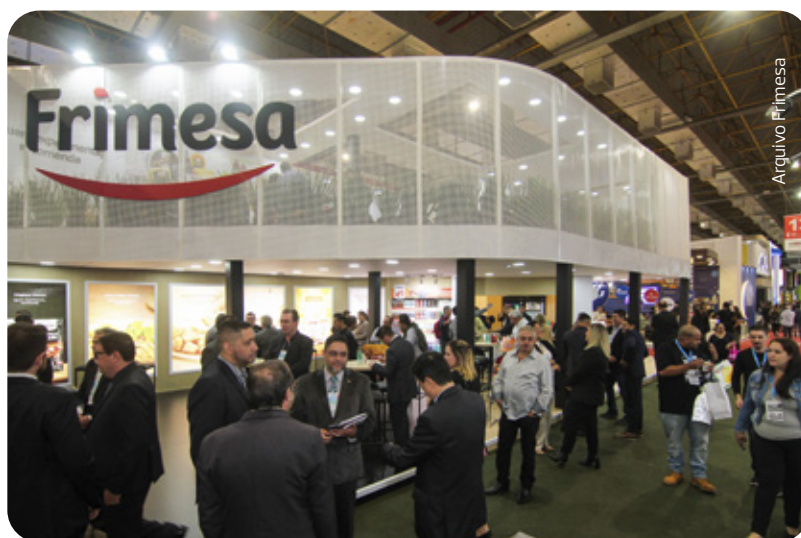
Frimesa esteve presente na APAS Show 2022, de 16 a 19 de maio no Expo Center Norte em São Paulo – SP, maior evento supermercadista do mundo, e apresentou seus lançamentos de mercado para a exposição.

A grande novidade da Frimesa é a linha de iogurtes Imune C, nos sabores acerola, laranja e tangerina, cremosos e ricos em vitaminas C, D e Zinco. Desenvolvido durante a pandemia, o produto tem a finalidade de auxiliar na imunidade, reforçando as defesas do organismo. São iogurtes ideais para quem quer dar um upgrade na imunidade, já que é o sistema imunológico que combate as ameaças ao corpo, como vírus, bactérias e fungos.

A empresa apresentou uma nova versão na linha de carnes, o Porco a Passarinho, sabor agri-doce, compondo a linha Grill.

A nova embalagem da Linha UHT e a chocolate também foi apresentada no evento que reuniu mais de 800 expositores e mais de 60 mil visitantes. Inovadora, a Frimesa é a primeira empresa a apresentar o produto no formato combistyle nas Américas. A nova embalagem possui um formato diferenciado, com um chanfro na lateral, que proporciona melhor experiência para o consumidor porque é mais fácil de pegar e de servir. 🍓

FRIMESA esteve presente com grandes novidades no maior evento supermercadista do mundo.





**As linguiças Frimesa
vão bem no almoço,
no jantar e no churrasco.**

FOTO ILUSTRATIVA

Quando você vai de Linguiças 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.

Frimesa. Há 45 anos, quem experimenta, recomenda.

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

Frimesa

45

anos



frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

Os Assis-Chateubrienses e colaboradores da Frimesa, Rosso e Khun encontraram no frigorífico uma oportunidade de transformar suas vidas profissionais.

Alicerces da transformação

O NOVO PROJETO DE AGROINDUSTRIALIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS NA CADEIA DE SUÍNOS JÁ MUDA A REALIDADE ECONÔMICA E SOCIAL DE PEQUENAS CIDADES DA REGIÃO OESTE DO PARANÁ. O FRIGORÍFICO DA CENTRAL FRIMESA SE TRADUZ EM MAIS EMPREGOS, RENDA E QUALIDADE DE VIDA.

O sonho do Assis-Chateubriense Lucas Vinícius Rosso, 26 anos, era estudar e retornar para perto da sua família após a formação em engenharia civil. Mas encontrar um emprego na área de construção civil em Assis Chateaubriand era uma realidade que não vislumbrava até 2020, quando foi contratado como assistente técnico de engenharia na obra do novo frigorífico da Frimesa. A partir desse dia, sua vida se transformou. "Assis não tinha oportunidade de trabalho,

mas a Frimesa me permitiu retornar para casa. Agora já estou pensando no futuro, cursando uma pós-graduação em engenharia de segurança do trabalho e pretendo crescer na empresa", conta o engenheiro que acompanha a construção da nova indústria, desde a terraplanagem.

De prestador de serviços na área agrícola para operador de pá carregadeira, Lucas Henrique Kuhn, 25 anos, vivia de trabalhos aleatórios. Iniciou na Central Frimesa em 2021 por meio de uma empresa terceira que fazia serviços de

terraplanagem. Nascido em Assis, casado e com três filhos, o colaborador aperfeiçoou seus cursos e está retomando os estudos em manutenção industrial. Agora, comemora a efetivação na empresa. "Hoje opero retroescavadeira e pá carregadeira. Tive acesso aos cursos por uma oportunidade oferecida pela cooperativa. Se não fosse isso já teria migrado para outra cidade. A vinda do frigorífico para cá aumentou minha renda familiar e tenho um emprego fixo", confessa Kuhn.

Assim como Rosso e Kuhn, muitas são as histórias de vida que exemplificam o resultado social e econômico do investimento das cooperativas na cadeia produtiva de suínos e os benefícios vão além do campo. O projeto contempla à Central Frimesa construir o novo frigorífico, a quinta unidade industrial da empresa que já emprega quase 10 mil pessoas.

A Frimesa, em Assis, vai começar grande e será necessário buscar mão de obra em outras cidades, de acordo com o diretor-presidente, Valter Vanzella. "Irá gerar oportunidades, a microrregião de Assis vai se desenvolver. Teremos consequências positivas e negativas, o que é natural quando se instala uma indústria de grande porte. O desenvolvimento exige necessidades básicas. Nada acontece sozinho, cada um vai ter que fazer a sua parte". Vanzella está há 25 anos à frente da cooperativa e reforça que esse empreendimento marcará a história da suinocultura no Paraná.

Encontrar palavras e depoimentos para expressar o que é essa indústria alimentícia de carne suína e fazer com que as pessoas tenham a percepção do quanto é imponente e arrojado esse investimento, é o maior desafio. Personagens apontam as mudanças, alguns comparativos e analogias podem esclarecer as especulações, como compará-la com um cometa que transforma a realidade onde é inserido e, junto dele, traz o desenvolvimento. Outro comparativo que pode exemplificar a grandeza é o concreto utilizado na obra que corresponde a um estádio do Maracanã, a grama plantada é a quantidade utilizada em 16 campos oficiais de futebol, a quantidade de aço e estrutura metálica é a mesma que compõe a Torre Eiffel, de Paris. Mais de mil homens trabalham no local, na maioria em empresas terceiras.



Todas as vagas de emprego para Assis serão divulgadas no **www.frimesa.com.br/pt/trabalheconosco**



PLANO DE EXPANSÃO

Formada por cinco cooperativas filiadas – C-Vale, Lar, Copacol, Primato e Copagril – a Frimesa abastece o mercado mundial de alimentos. Crescendo anualmente de 10 % a 20 %, tem um plano de ação grande e arrojado para o futuro e seu propósito estratégico é atingir, em 2025, um faturamento de R\$ 8 bilhões, com 3% de sobra líquida.

Todo o planejamento de expansão da Frimesa foi realizado em parceria com suas filiadas que tem fomentado a produção de suínos com seus associados. A previsão é de que só em matrizes a Frimesa aumente seu plantel em 166% até 2030, pulando das atuais 90 mil para 240 mil fêmeas. De acordo com o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, o share atual na suinocultura brasileira é de 6,6 %, mas pretende-se chegar a 13 % e 14%. "Nosso desejo é estar na vanguarda dos negócios suíno, queremos referência internacional em nossas atividades e marca reconhecida com qualidade e segurança pelos clientes e consumidores", reforça.

Primato

- Unidades Produtoras de Desmamados (UPD) própria - R\$ 30 milhões investidos;
- Cresceu de 11 mil matrizes para 17 mil;
- Ampliações nas indústrias de ração - R\$ 15 milhões;
- Sustentabilidade: Produção de energia a biogás das 5 mil matrizes da UPD;
- R\$ 25 milhões em 50 usinas de energia solar;
- 19 produtores de terminação;
- 9 produtores crechário;
- 4 produtores de UPD;
- 13 colaboradores na área de suínos;
- Genética dos animais pela Agrocere PIC, além da multiplicação de fêmeas. Investimentos no Programa Suíno Certificado Frimesa, além da conversão alimentar dos animais.

Copacol

- Aumentar de 356 mil para 615 mil suínos entregues à Frimesa por ano;
- Nova Unidade de Produção de Desmamados (UPD), com R\$ 120 milhões investidos;
- 85 empregos diretos;
- 90 vagas para integração de cooperados;
- 146 produtores de suínos, podendo chegar a 236;
- 9 colaboradores na área.



- Construção da UPD com 5 mil fêmes - 75 milhões de reais investidos;
- Instalação de 40 a 50 novas granjas para alojamento de até mil suínos;
- Projeto em 2023 para construir uma nova fábrica de ração;
- 142 produtores integrados;
- Quase 500 pessoas envolvidas na cadeia produtiva de suínos;
- 160 mil leitões/ano.

Copagrill

- Expansão atual em 30.000 matrizes produtivas;
- Novos módulos de UPDs em construção;
- Transformação da fábrica de ração multi-espécies em fábrica dedicada a suínos;
- Implantação de uma granja multiplicadora;
- 53 produtores de UPD;
- 35 produtores de creche;
- 180 produtores de terminação;
- 15 técnicos para assistência técnica direta;
- 1 profissional para expansão e ampliações;
- 1 profissional responsável pelo Programa Suíno Certificado Frimesa;
- Granjas certificadas e em processo de certificação no Programa Suíno Certificado Frimesa.



- 81 novos produtores para terminação (entre 2016 e maio 2022);
- Desde 2016 já investiu 82 milhões de reais na produção de leitões (2 milhões e meio em uma Unidade Produtora de Matrizes e 79 milhões em melhorias na produção de leitões);
- R\$ 75 milhões para uma UPD - Unidade Produtora de Desmamados em Santa Helena;
- R\$ 10 milhões de reais em frota de veículos para assistência técnica e transporte dos animais;
- 140 novos colaboradores na área de suínos (entre 2016 e maio de 2022);
- 17 produtores crechários com capacidade para 6.000 animais em cada granja.

A retomada

Assis Chateaubriand, "Morada Amiga", como é seu slogan, tem mais de 33 mil habitantes, segundo o último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mas já chegou a 113 mil no final dos anos 60. A diminuição da população ocorreu, principalmente, pela migração dos jovens para grandes centros, focados nos estudos e na busca por vagas no mercado de trabalho.

Conhecida pelo seu povo hospitaleiro e acolhedor, a mentalidade bairrista está enraizada em sua cultura. Com 56 anos, o município desponta entre as 50 cidades que mais geram emprego no Paraná e a maioria de seus municípios são descendentes de alemães e italianos, uma colonização sulista.

Assis é reconhecida pela produção de aves, com projeções de crescimento na produção de suínos que ainda é pequena. "Estamos estimulando nossos produtores a expandirem seus negócios em parceria com as cooperativas", comenta o prefeito, Valter Aparecido Souza, o Valtinho.

A região de Assis vive o cooperativismo desde sua emancipação quando a Coopervale, hoje C.Vale, em 1974 foi instalada para armazenamento de grãos. "A população tem a cultura do cooperativismo, acredita nessa forma de gestão, que passa credibilidade, transparência e uma integração", avalia o representante do Instituto Federal do Paraná (IFPR) na Associação Comercial e Industrial e Agropecuária de Assis Chateaubriand (ACIAC), Alexandre José Schumacher.

.....

Com a vinda da Frimesa em Assis, empresários do ramo hoteleiro, imobiliário e alimentício e alguns de construção civil foram os mais impactados até o momento.

.....

O projeto de expansão agroindustrial da Frimesa e Cooperativas traz um novo dinamismo. Empresários do ramo hoteleiro, imobiliário e alimentício e alguns de construção civil foram os mais impactados até o momento. Além disso, as empresas da região também foram beneficiadas, uma vez que mais de 100 fornecedores atenderam a obra. Franquias e grandes redes vislumbram investimentos na cidade pensando no desenvolvimento da região com o início das operações do frigorífico.

Os reflexos estão sendo analisados pela ACIAC que já contabiliza mais de 600 associados e tem investido nas capacitações do empresário e do produtor rural. Além disso, reformou toda a sede da associação com estruturas modernas para atender os associados e a Frimesa. "Estamos trabalhando na mudança da cultura de nosso empresário



Da esquerda para a direita, o tesoureiro da ACIAC Eliandro Anholeto, presidente Valdemir Dutra e representante do IFPR na associação, Alexandre José Schumacher.

para que ele melhore seu atendimento, seus produtos e serviços e até mesmo a faixa de sua loja", explica o presidente da ACIAC, Valdemir Dutra.

O empresário em serviços de refrigeração, Eliandro Anholeto, que também é tesoureiro na diretoria da ACIAC, vê o frigorífico como uma grande oportunidade. "Precisamos fortalecer a nossa conexão com a Frimesa, entender como podemos oferecer nossos serviços e aproveitar esse momento. Temos bons empresários e com muita energia para expandir seus negócios", conta.

Assim como qualquer indústria que é instalada em uma cidade pequena, os impactos são positivos e negativos. Para o empresário, Alexandre José Schumacher, esse é um estímulo para a qualificação profissional. "Não temos uma mão de obra especializada, a velocidade empresarial é maior que a adaptação da cultura local. As pessoas precisam entender o tamanho dessa demanda gerada e a ACIAC tem um papel fundamental em repassar informações para os empresários, para que eles se envolvam, mudem a cultura de como encaram seus negócios, saibam lidar com a competitividade. A Frimesa trará uma mudança cultural, técnica, política e empresarial", reforça.



Agregação de valor

O Paraná é celeiro das maiores cooperativas do agronegócio do Brasil e que são um arranjo econômico fundamental para a manutenção do estado. Em 2021, todas as cooperativas juntas geraram 172 mil empregos; dessa fatia, a Frimesa com suas filiais gerou mais de 64 mil empregos. O faturamento total chegou a R\$159 bilhões nos ramos cooperativistas do agronegócio, agroindústria, crédito, saúde e transporte, entre outros. A central e suas filiais foram responsáveis pelo faturamento de quase R\$50 bilhões. "Elas convivem com as trades de compras do mundo e conseguem ser competitivas. A vantagem é que as sobras ficam no Paraná e não vão para o fundo Americano, Canadense ou Chinês", comemora o Secretário de Agricultura, Norberto Ortigara. O Governo do Estado trabalha com o Programa Coopera Paraná, o qual injeta dinheiro para as cooperativas investirem no seu capital de processamento e agregação de valor e, através do Banco do Agricultor, viabiliza financiamentos com juros de 1,5% e 0% se for para projetos de irrigação e energia renovável. "As cooperativas congregam, cooperam e mantêm resultados aqui. É um esforço mais visível e mais próximo do cidadão. Elas têm bons produtos, boa gestão, uma governança elevada e transparente", reforça.

Mesmo em um momento de grandes desafios, a suinocultura é um dos setores que mais cresceu nos últimos cinco anos. O Brasil deve se tornar líder

na produção de suínos e ampliar a sua participação no mercado internacional, principalmente devido à movimentação das cooperativas e plantas de abates e processamento.

De acordo com a Organização das Cooperativas do Estado do Paraná (Ocepar), as cooperativas participam de 40% da produção de suínos no estado, grande parte pelo investimento no oeste puxado pela Frimesa e Alegria.

Investimentos na cadeia de suinocultura para 2022

R\$ 707 milhões.

O gerente técnico de desenvolvimento da Ocepar, Alexandre Monteiro, explica que a suinocultura está em um grande momento, passando por desafios na conjuntura econômica e em questões políticas, mas com muitas oportunidades no mercado internacional com a retomada da economia. "Com o novo status sanitário muitas oportunidades se abriram e agora precisamos manter isso. A cadeia do suíno agrega valor para os grãos, gera emprego, melhora o índice de desenvolvimento e movimenta a economia", conta Monteiro, que destaca o papel fundamental das cooperativas durante a pandemia quando serviram de porto seguro na produção de alimentos e no período da estiação mantendo e distribuindo valor a todos os envolvidos.

Indústria de ração envolvendo suinocultura, avicultura e psicultura
- R\$ 96.7 milhões

Infraestrutura do cooperativismo envolvendo armazenagem e recepção de safra, logística e distribuição, produção e distribuição de energia - R\$ 1.4 bilhão.

Trabalhadores qualificados

O início da operacionalização da primeira etapa do projeto de expansão do frigorífico da Frimesa está previsto para iniciar em janeiro de 2023 e cerca de 2500 postos de trabalho serão oportunizados. Ainda em 2022, 150 pessoas serão contratadas e passarão por um período de capacitação técnica no frigorífico de Medianeira, principalmente na área de abate e desossa, os quais serão multiplicadores de conhecimento técnico na nova unidade.

As movimentações para atender a escassez da mão de obra qualificada iniciaram com parcerias entre o Campus do IFPR, em Assis. O curso de técnico de alimentos no pós-médio com laboratório e alta qualidade é incorporado no instituto. "O Campus tem capacidade de atender 1300 alunos, mas hoje possui 600. Isso se dá pela falta de capital humano no município", explica o professor Schumacher. O município busca parceria com o SESC, SENAI, SENAC para cursos de qualificação.

No plano de governo da atual gestão de Assis Chateaubriand algumas ações foram planejadas em prol dos impactos ocasionados pela Frimesa. Entre os investimentos está a ampliação de Centros de Educação Infantil e Escolas Municipais. Segundo o prefeito Valtinho, hoje são mais de 200 crianças aguardando vagas. "São famílias que vieram para nosso município acreditando na Frimesa. Também precisam de saúde e habitação", avalia.

Como o município tem o impacto de pessoas, mas não tem impacto financeiro orçamentário, a arrecadação permanece em R\$150 milhões, com uma previsão de que quando a Frimesa iniciar as operações chegará a R\$250 milhões. "Nesse momento precisamos usar a criatividade como estratégia. Buscamos parcerias com o Governo do Estado para um projeto de construção de mil casas habitacionais. Já assinamos o início da construção de 400 casas", conta. Uma parceria com a Sanepar tem ampliado a infraestrutura como tratamento de água e rede de esgoto.

Segundo o prefeito, a boa parceria com a união, estado e políticos tem facilitado a busca por melhorias na segurança com instalação de câmeras nas entradas da cidade e a implantação do 30º Batalhão da Polícia Militar do Paraná que atenderá 13 municípios. Atualmente, o Batalhão de Toledo atende Assis e mais 22 municípios.



Arrecadação orçamentária de Assis Chateaubriand passará de 150 milhões para 250 milhões de reais no início das operações do frigorífico de Assis.



O IFPR oferece também outros cursos que podem ser conferidos mirando seu celular para o QR CODE acima.

Prosperidade no campo

Da cidade para o campo, os efeitos são refletidos em toda a cadeia produtiva que gira em torno do frigorífico da Frimesa, principalmente nas propriedades rurais de onde sai a matéria-prima, carne suína. Com a expansão no abate de suínos, as filiadas da Frimesa têm fomentado a suinocultura e a expansão de infraestrutura nas pequenas propriedades. Isso tem causado um efeito inverso: antes os jovens migravam do interior para a cidade, agora os filhos dos produtores estão vislumbrando uma oportunidade de permanecer na propriedade, dar continuidade e expandir o que os pais construíram.

Com amor aos animais e dedicação diária, Marcelo Gozzi, 41 anos, de Toledo, não deixou escapar a possibilidade de expandir seus negócios. Sua história na produção de suínos começou quando o pai plantava café e, em uma geada forte, perdeu toda a produção. Emocionado, o produtor conta com orgulho as lutas e dificuldades que enfrentou ao longo dos anos até se estabilizar. "Ficamos sem nenhum recurso, perdemos tudo e tivemos que recomeçar do zero. Deixamos de focar na lavoura e direcionamos nossas forças para a produção de suínos", lamenta. Desde 1990 atuando no ramo, começou com um chiqueirão de 100 metros e foi evoluindo, deve chegar a 1850 suínos para terminação. Associado à Primato, entrega a cada 120 dias, suínos com uma média de 130 quilos.

Nos seus 12,5 alqueires de terra, manter os filhos na propriedade sempre foi o sonho do produtor. Por isso, vem articulando seu filho João Vitor, 20 anos, para o suceder na suinocultura. João lidera os trabalhos na propriedade e a filha Gabrieli, 23 anos, é estudante. "Estamos envelhecendo e vamos precisar que eles deem continuidade ao que construímos. A suinocultura mudou minha vida, é uma renda garantida

Marcelo Gozzi vai expandir de 800 para 1850 suínos em sua propriedade.

porque não depende do clima, mas, de um bom manejo e cuidado contínuo. Sustento minha família e tudo o que construí é da produção de suínos", explica Gozzi, que tem o apoio da esposa Rosileia, 45 anos.

A produção de grãos também é renda para a família. Uma parceria familiar fez com que Gozzi destinasse os dejetos dos animais através de uma tubulação para um decantador vizinho a 100 metros, o qual transforma esses dejetos em energia e proporciona a expansão futura de mais de 10 mil animais. "Tudo foi feito com planejamento. Ficamos por 10 anos apenas pagando os investimentos e a mão de obra sempre foi familiar. Depois, com os filhos crescidos, conseguimos tirar alguns dias de férias", avalia.

O cooperativismo está enraizado na família de Gozzi. Ele faz parte do Conselho Fiscal da Primato e prima pelos valores que são a ajuda mútua, responsabilidade, democracia, igualdade, equidade e solidariedade. A prova que a união faz a força é como a família Gozzi é vista, no próprio nome da comunidade onde vivem, Linha Gozzi, toda composta por membros de sua família. "Se não fosse a cooperativa trazer uma segurança para o produtor não estaríamos crescendo. A transparência também nos faz acreditar que podemos produzir, na certeza de que nossa matéria-prima será vendida", reforça.



A família Gozzi viu na expansão da Frimesa uma oportunidade de aumentar seu plantel de suínos e gerar mais renda para a família. Na foto, visitando a obra do novo chiqueirão.

Dados da obra

Maior frigorífico da América Latina;

60 edificações;

Área de 115ha;

Mix de 160 produtos;

Abaterá na primeira etapa 4 mil suínos/dia;

Final das quatro etapas abaterá 15 mil suínos e irá gerar 8 mil empregos;

Investimento de toda a cadeia produtiva chega a 4 bilhões.

Parcerias foram firmadas para fazer o levantamento dos impactos socioeconômicos que o frigorífico da Frimesa vai ocasionar para Assis e toda a região.

Impacto econômico

A legislação federal exige a revisão do Plano Diretor Municipal a cada dez anos. Por isso, a Prefeitura Municipal de Assis Chateaubriand está aproveitando o momento para realizar um estudo, diagnóstico e métrica dos impactos socioeconômicos da instalação do frigorífico da Frimesa no município. Através desses dados, muitas ações serão efetivamente planejadas para atender às demandas necessárias com a operacionalização da Cooperativa.

Os dados serão coletados pela Fundação de Apoio ao Desenvolvimento (FAU), da Unicentro, nas áreas de geração de emprego, renda, imobiliário, cadeia produtiva, ramo empresarial, políticas públicas, desenvolvimento de mão de obra, inovações, sustentabilidade, projetos sociais e outros.

De acordo com o professor do Departamento de Comunicação Social, da Universidade Estadual do Centro-Oeste, Marcio Fernandes, a metodologia usada para o mapeamento será alemã com projeção de cenários de médio e longo prazo, a partir da planta industrial da Frimesa. Em junho ocorreu a assinatura do contrato em parceria com a Prefeitura Municipal e Associação dos Municípios do Oeste do Paraná — AMOP, para dar início às pesquisas de campo. “Os trabalhos deverão estar finalizados em quatro meses para entrega do relatório que deverá nortear as ações pensando no coletivo, não apenas para Assis, mas também para toda região Oeste”, avalia.



Arquivo Frimesa

A primeira etapa da obra de Assis irá encerrar no final deste ano. A previsão é iniciar a produção em janeiro de 2023.

Evolução da marca Frimesa



1980

NOS 45 ANOS, A MARCA FRIMESA PASSOU POR REMODELAÇÕES QUE ACOMPANHARAM AS MUDANÇAS DO MERCADO CONSUMIDOR COM A ÚNICA MISSÃO DE PRODUZIR ALIMENTOS DE VALOR PARA AS PESSOAS.

Ao longo dos 45 anos várias foram as etapas que marcaram a evolução e a história da marca Frimesa, impulsionadas pela percepção do consumidor e posicionamento almejados. A Frimesa deve ser reconhecida como uma marca de alimentos que oferece uma ampla linha de produtos com qualidade, confiabilidade e preço justo para os mais diferentes perfis de famílias em todos os momentos do dia.

Tudo começou em 1979 quando a Central Agropecuária do Sudoeste Ltda – Sudcoop adquiriu o Frigorífico Medianeira S.A. O acrônimo dessa razão social deu origem ao atual nome da cooperativa. A sílaba FRI remete a 'Frigorífico' e ME – Medianeira e SA – Sociedade Anônima, formando a palavra Frimesa.

A primeira mudança ocorreu depois de quase 20 anos no mercado. Em 1996, o logotipo passou pela primeira alteração no design. A nova identidade visual deixava de lado os tradicionais dois "F" virados, em vermelho e amarelo, por uma marca mais moderna. O nome Frimesa foi uma evolução da razão social Frigorífico Medianeira S.A. que, com o tempo, distanciou-se do sentido original e conquistou vida própria sendo bastante familiar aos consumidores. Diante das atualizações o nome foi mantido, mas a tipologia e a composição gráfica foram modificadas.

Passou então para a cor preta, transmitindo solidez e seriedade, e a simbologia do desenho abaixo de Frimesa sugere a estilização de um prato e, principalmente, um sorriso. Nesse momento, o slogan passa a ser "seu sorriso é a nossa marca". A partir dessa mudança, ocorreu uma grande repaginação nas embalagens e nos materiais de comunicação.

Com a proposta de melhorar o posicionamento da marca, agregar valor à imagem e mostrar a linha de produtos, em 2001, após uma pesquisa para entender as necessidades dos consumidores, achou-se necessária a modernização do logotipo da Frimesa com o ajuste do slogan de assinatura. A proposta era melhorar a simbologia, tornando o "sorriso" mais conectado com o consumidor. A assinatura passou a ser "Frimesa tem gosto de amizade". Na sequência, uma nova identidade visual chegou às embalagens, que passaram a ter o mesmo padrão visual para todas as categorias. A segunda atualização melhorou a simbologia e foi apresentada nas comemorações dos 25 anos da Frimesa.

Em 2017 foi a última repaginação da marca. Durante os estudos de mercado para o plano de marketing e vendas, que resultou na campanha de carnes, foi realizada a quarta pesquisa da marca Frimesa. Pesquisas semelhantes haviam acontecido nos anos de 2001, 2005 e 2009 com o objetivo



1996



2002



2016

de avaliar o desempenho da marca, buscando a percepção do consumidor. O resultado mostrou que o logotipo da Frimesa necessitava de uma atualização.

Para a renovação foi empreendido um estudo de branding. A nova identidade agregou definições de linguagem visual, verbal e sensorial, ao mesmo tempo que reforçou o novo posicionamento da empresa. Foram feitos ajustes na tipografia e no elemento sorriso, que ficou mais leve, atual

e amigável. As mudanças também foram estendidas para o redesenho das embalagens.

De acordo com a gerente de marketing da Frimesa, Elis D'Alessandro, em todos os momentos de mudanças foram consultados os consumidores para entender qual a interpretação que eles possuem da marca. "Tudo que fizemos até os 45 anos foi pensando em atender as necessidades do mercado", reforça.



Unificação das marcas

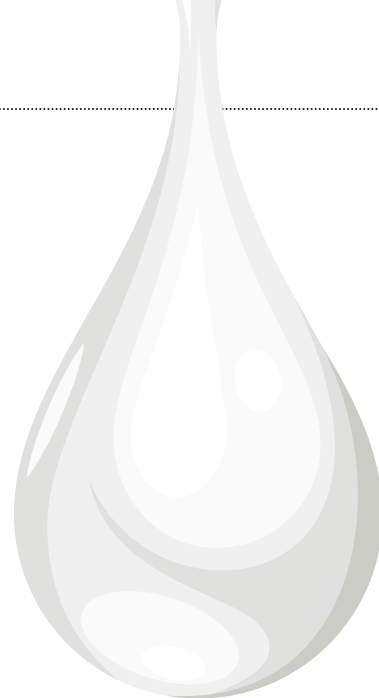
Em busca de mais notoriedade no mercado, em 1998, a diretoria da Sudcoop tomou mais uma decisão corajosa e, ao mesmo tempo, visionária: unificou a venda de produtos na marca Frimesa. Até então, a atuação da marca Frimesa era exclusiva para o segmento de carnes e, em

lâcteos, atuava-se com Reggio, Rei do Oeste e Chokant. A definição buscava sinergia e fortalecimento das ações de marketing e, principalmente, a conquista de um posicionamento forte o suficiente para sustentar as cadeias produtivas.

Para contar para o mercado a novidade foi produzida uma campanha publicitária inusitada. A imagem do porquinho "Babe" mamando em uma vaca nas peças publicitárias simbolizava a união dos dois segmentos na mesma marca.

Nove anos depois, o nome fantasia Sudcoop também saiu de cena. Em outubro de 2006, após uma reforma estatutária, ocorreu a mudança na razão social de Cooperativa Central Agropecuária do Sudoeste Ltda. — Sudcoop para Frimesa Cooperativa Central, associando a marca à razão social. 🍷

Dia do Leite



FRIMESA E JORNAL O PRESENTE RURAL
PROMOVERAM DISCUSSÕES SOBRE O
DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO LEITEIRA.

A Frimesa, em parceria com o Jornal O Presente Rural, de Marechal Cândido Rondon reuniu líderes, profissionais e produtores do leite para um dia de qualificação, discussão e debate sobre o desenvolvimento da produção leiteira. O evento ocorreu no dia primeiro de junho, Dia do Leite, e contou com um público presencial de aproximadamente 140 pessoas e no online mais de mil visualizações. Entre os temas abordados estiveram o mercado, tendências e os grandes desafios na área do leite.

O diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, apresentou as unidades de laticínios, das quais uma delas está localizada em Marechal Cândido Rondon e reforçou o papel da cooperativa na industrialização e agregação de valor à matéria-prima. "Ajudamos o Paraná a se tornar o segundo maior produtor de leite. A Frimesa é a terceira maior indústria do Paraná de laticínios e décima maior em captação de leite no Brasil. Somos precursores do desenvolvimento da cadeia na região Oeste aplicando programas de fomento e melhoramento genético do rebanho, junto com nossas filiadas", conta.

DADOS

São 5.504 propriedades rurais paranaenses que produzem o leite, com crescimento médio de 2,85% ao ano. Só na região Sul produz em média por ano 13,5 bilhões de litros de leite. No Paraná são produzidos em média 4,4 bilhões de litros ao ano, o que corresponde a 13,6% do volume nacional.

De acordo com o secretário estadual de Agricultura e Abastecimento, Norberto Ortigara, o futuro do leite dependerá de unir forças com ações em tecnologia, planejamento, sanidade, qualificação, negociações e captações de investimentos. O pesquisador da Embrapa Gado de Leite, Paulo Martins, e o coordenador da Câmara Setorial de Leite da OCB, Vicente Nogueira Netto, trouxeram dados sobre a tendência do setor e as perspectivas macroeconômicas da cadeia. 🗨️

PRESIDENTE da Frimesa, Valter Vanzella, falou sobre a história do leite e seu crescimento com o passar dos tempos.



O Presente Rural

Frimesa

45
anos

Arquivo Frimesa

Oportunidade de estudo perto de casa!

UTFPR ABRE VAGAS NO SEGUNDO SEMESTRE NOS CAMPUS DE MEDIANEIRA, SANTA HELENA E TOLEDO.

As oportunidades de trabalho são constantes na Frimesa, principalmente nas áreas de informatização, manutenção técnica, operação de máquinas e equipamentos, técnicos em alimentos e controladores de processos. Em parceria com Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, colaboradores da Frimesa e a população da região têm a oportunidade de se especializarem e receberem qualificação. A Universidade oferece 4.310 vagas em 107 cursos de graduação 100% gratuitos, em 13 cidades do Paraná, no segundo semestre de 2022. Basta utilizar a nota do Exame Nacional do Ensino Médio 2021 (Enem) para se inscrever, sem nenhum custo, no site do Sistema de Seleção Unificada (Sisu).

A região Oeste tem três campus da UTFPR com uma excelente infraestrutura e mais de 20 cursos nas mais variadas áreas. Com seus campus de Medianeira, Santa Helena e Toledo oferece vagas para estudantes de todo o Brasil. "Somos defensores da destinação maior de vagas para a região Oeste do Paraná. Os alunos de fora tendem a retornar aos seus locais, deixando o Oeste com escassez de profissionais que necessitamos", explica o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek.

De acordo com o diretor-geral da UTFPR de Medianeira, Claudio Bazzi, o acesso a todos eles são de forma única e com cursos gratuitos. "Na nossa região temos muitas oportunidades devido às indústrias alimentícias que demandam inúmeros profissionais", comenta. 🗨️



CONTATO

Os interessados podem entrar em contato direto no campus, através das redes sociais da UTFPR ou pelo WhatsApp: (45) 3240-8000 (Medianeira); (45) 9135-5790 (Santa Helena); (45) 3379-6800 (Toledo).

UMA DAS ÁREAS que exigem mão de obra especializada é a Manutenção, por apresentarem atividades que envolvem mecânica, elétrica e eletromecânica.

Frimesa, 42ª marca mais consumida no Brasil

SUBINDO 7 POSIÇÕES EM RELAÇÃO AO ANO ANTERIOR, A FRIMESA SE DESTACA POR ATENDER AS NECESSIDADES DO CONSUMIDOR.

A décima edição do Brand Footprint, ranking elaborado pela Kantar, que indica quais são as marcas mais escolhidas pelos brasileiros, apresenta a Frimesa como a 42ª marca mais consumida no país. E mais, está à frente das principais marcas concorrentes do segmento em relação ao crescimento, subindo sete posições em comparação ao ano passado.

Em 2021, a Frimesa apareceu pela primeira vez no ranking, na 49ª posição. O levantamento de 2022 avaliou 350 marcas e analisou 11,3 mil lares brasileiros, que representam 82% da

população domiciliar, e 90% do potencial de consumo do país.

Para compreender os hábitos do consumidor, o estudo compreende cinco setores: bebidas, alimentos, lácteos e substitutos, beleza e cuidados pessoais e limpeza doméstica. O ranking leva em consideração para análise: a frequência (número de vezes que a marca é escolhida no ponto de venda) e a penetração (alcance da marca), que, juntas, geram o Consumer Reach Point (CRP), indicador das marcas mais escolhidas pelos consumidores. 🗨️

Semana do Meio Ambiente

COLABORADORES DA FRIMESA PARTICIPARAM DE AÇÕES VOLTADAS À PRESERVAÇÃO DA NATUREZA E ESCOLHAS MAIS SUSTENTÁVEIS.

Seguindo a programação de educação ambiental interna da Frimesa, no mês de junho realizou-se a Semana do Meio Ambiente, em alusão ao Dia Mundial do Meio Ambiente, comemorado em 05 de junho.

A Frimesa optou por seguir o tema escolhido pela Organização das Nações Unidas (ONU), "Uma Só Terra", para destacar a necessidade de se viver de forma sustentável, em harmonia com a natureza, promovendo transformações, a partir de políticas públicas e das novas escolhas, rumo a estilos de vida menos poluentes e mais verdes.

Para incentivar o entrosamento dos colaboradores com os temas ambientais, a equipe ambiental Frimesa organizou atividades internas: palestra online sobre Economia Circular e Sustentabilidade: caso das embalagens da Tetra Pak, ministrada em parceria com a empresa Tetra Pak pelo Gerente de Sustentabilidade, Marcus Fattor, para as lideranças e corpo técnico da Frimesa; minicurso sobre compostagem doméstica

elaborado e ministrado pela equipe técnica ambiental Frimesa para todos os colaboradores; exposição sobre a tecnologia de geração de biogás localizada na unidade de Medianeira, seu processo de geração, purificação e uso na chuscagem dos suínos, sorteio de visitas técnicas na Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) e usina de biogás; e publicações de matérias com informações sobre os biodigestores, coleta seletiva e logística reversa no Portal do Colaborador (eu.frimesa.com.br).

Para a supervisora ambiental, Andrieli T. Schulz, a Semana do Meio Ambiente "representa o evento mais importante para área em que os colaboradores têm a oportunidade de conhecer mais sobre a importância do meio ambiente e ter contato com as atividades e experiências desenvolvidas pela área ambiental da empresa. Queremos também despertar a consciência dos colaboradores para que possam ter boas ações em prol do meio ambiente no local onde vivem e também no trabalho."

MAIS DE 70 colaboradores acompanharam a palestra sobre alternativas para a sustentabilidade pela Economia Circular.



DESTAQUE EM INOVAÇÃO

FRIMESA SE PREPARA PARA PARTICIPAR DO LINK IGUASSU VALLEY.

Pelo segundo ano, a Frimesa é presença confirmada como âncora e empresa demandante do Link Iguaçu Valley, previsto para o dia 10 de agosto, em Medianeira. A Frimesa terá a oportunidade de divulgar suas demandas e oportunidades, além de fortalecer a interação com o ecossistema regional de inovação.

A área que tiver interesse em participar do evento ou demandar o desenvolvimento de soluções deve entrar em contato com a área de Gestão da Inovação.

Na primeira edição, a Frimesa apresentou 15 necessidades com o objetivo de aumentar a produtividade, eficiência, relacionamento com colaboradores e atualização de legislações. Foram geradas 11 propostas de soluções.

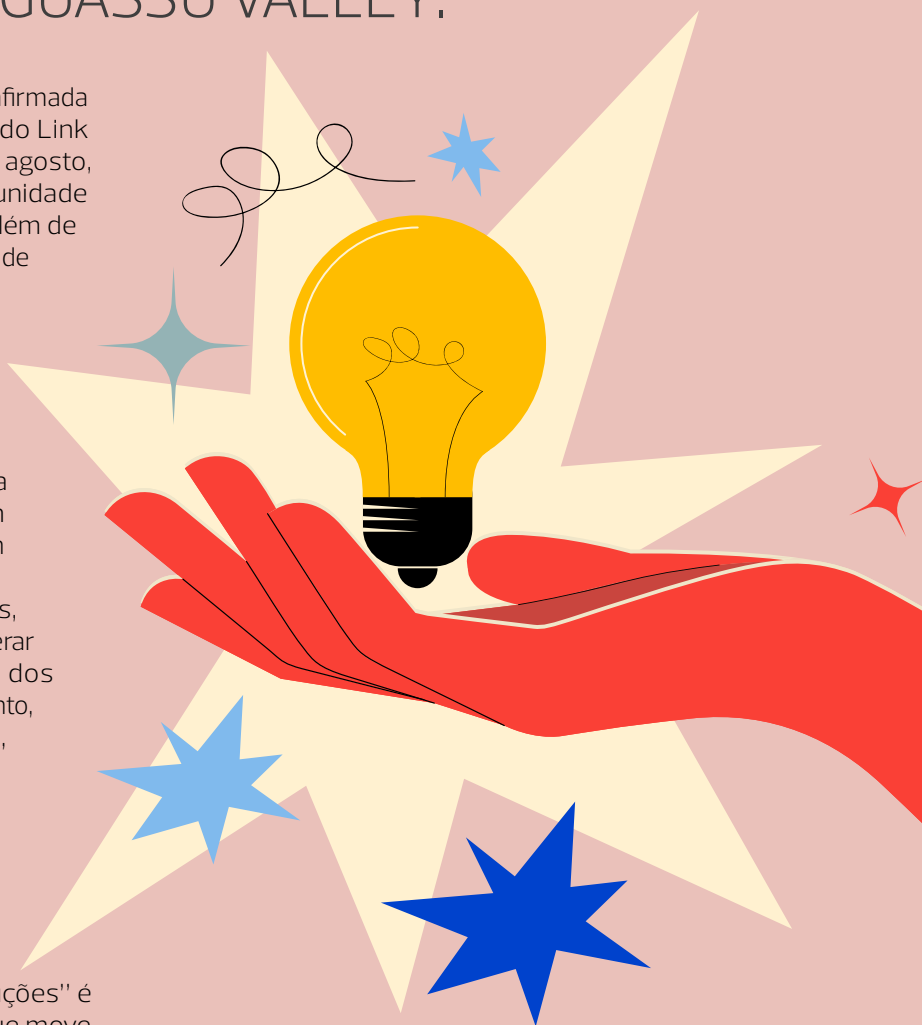
A edição de 2022 busca conectar empresas, startups e demais instituições do Paraná para gerar possibilidades reais de melhorias/resolução dos desafios apresentados, apoiando no desenvolvimento, validação e aprimoramento de soluções, concretizando assim a oportunidade de realizar a inovação aberta.

PRÊMIO

"Ser criativo e inovador para ampliar as soluções" é um dos princípios da Frimesa. Esse fator é o que move as atividades da empresa e garantiu a ela destaque em inovação e referência na área, na região. A 18ª edição do ranking Campeãs da Inovação do Grupo AMANHÃ, divulgado em maio, a elencou como 2ª cooperativa de produção mais inovadora do sul do Brasil.

O prêmio adota o Innovation Management Index, ferramenta da metodologia do Global Innovation

Management Institute (Gimi) aplicada pelo IXL-Center, de Cambridge, região metropolitana de Boston (EUA). O Gimi é uma organização global sem fins lucrativos criada por um time de executivos, acadêmicos e consultores especializados em inovação. 🗨️



Sistema de Gestão da Inovação, Ciclo de vida do produto e Projetos

FRIMESA REALIZA ABERTURA DE PROJETO DE IMPLANTAÇÃO ORACLE CLOUD PLM.

No dia 06 de junho a Frimesa realizou um encontro com as áreas envolvidas (Pesquisa Desenvolvimento e Inovação, Marketing, Comercial, Controladoria, Custos, Logística, Engenharia e TI), na implantação da ferramenta de Gestão do Ciclo de Vida do Produto e Gestão de Projetos onde foram apresentados os resultados da primeira fase de implantação e quais serão as próximas atividades do projeto, com previsão de 7 meses. O projeto está sendo feito em parceria com a empresa Innofact, com mais de 15 anos de experiência de mercado.

O PLM – Product Lifecycle Management é uma solução de negócios que foca na criação colaborativa, gerenciamento, disseminação e uso de dados de produtos ao longo da empresa estendida. Esse sistema engloba do conceito à retirada do produto, integrando pessoas, processos e informações.

A solução sendo implantada se insere em uma estratégia de transformação digital que abrange os processos de inovação, desenvolvimento e lançamento de novos produtos. Através do aumento da velocidade de introdução de novos produtos e da taxa de sucesso das inovações, da melhor gestão de assuntos regulatórios e da colaboração eficiente entre as diversas áreas da empresa, a solução busca atender mais rapidamente às demandas dos clientes e entregar produtos mais sustentáveis e lucrativos.

Na primeira fase do projeto, iniciada no final do ano passado, foram realizados vários workshops para o mapeamento dos processos realizados pela Frimesa para apresentação da proposta futura de implantação. "A estratégia de implantação da ferramenta foi dividi-la em duas fases. Na primeira fase as soluções implantadas foram o Innovation Management responsável pela



REPRESENTANTES das áreas envolvidas apresentaram o andamento do projeto e logo após foi servido um café da manhã aos participantes.

captação das ideias e conceituação e o Project Execution Management responsável pela gestão física dos projetos dos setores de engenharia e TI. Nesta segunda fase as soluções a serem implantadas serão o Product Development e Product Data Hub responsáveis pela gestão do desenvolvimento de produtos, cadastros de itens, artes e documentos e o Project Financial Management responsável pela gestão financeira de projetos", explica Matheus Hoyer Bresciani, Analista de Projetos da TI.

Para a área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação o sistema PLM terá a função de integrar e garantir todas as informações relacionadas ao desenvolvimento de produtos, desde a homologação de fornecedores, desenvolvimento de protótipos de novos produtos e embalagens, até o registro dos produtos.

A solução, ainda, trará melhorias para demais áreas da empresa, como aneja a Supervisora de Projetos da Frimesa, Eliane Brambilla. Ele auxilia no gerenciamento, execução e controle de obras, além da administração de recursos, riscos, prioridades e caminhos críticos dos projetos. "Possibilita gerenciamento simultâneo de obras e facilita o acompanhamento online com o time de projetos. Também centraliza as informações necessárias de uma forma eficiente para as tomadas de decisão e avanço de fase", conclui. 📌

Semana de conscientização do ruído

A FRIMESA ORIENTA COLABORADORES PARA PRESERVAR A AUDIÇÃO DURANTE TODA A VIDA.

A Semana de Conscientização sobre o Ruído é realizada internamente para esclarecer sobre os efeitos nocivos do ruído na audição, saúde e qualidade de vida. Neste ano, ela ocorreu do dia 25 a 29 de abril e orientou sobre os cuidados com a audição.

O Dia Internacional da Conscientização Sobre o Ruído pelo INAD, no Brasil, esteve voltado para os cuidados na infância, mas na Frimesa, os conteúdos abordaram todas as fases da vida e no trabalho. A ação contou com um quiz com sorteio de brindes e um vídeo com depoimento de colaboradores sobre a importância das precauções.

Na Frimesa os colaboradores são orientados a seguir todos os cuidados como realização de audiometrias, troca anual de protetores auriculares e uso constante durante o expediente industrial, redução do volume e tempo de uso de fones de ouvido e encaminhamentos a especialistas quando necessário. 🗨️



PERIODICAMENTE os colaboradores recebem atendimento com a fonoaudióloga. A avaliação é feita dentro de uma cabine especializada dentro dos padrões estabelecidos.

SIPAT 2022

FRIMESA REALIZA SEMANA INTERNA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO COM O TEMA "VIDAS: TODAS TÊM O SEU VALOR, CUIDE-SE!".

Nos dias 16 a 21 de maio a Frimesa realizou a Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho – SIPAT que tem o intuito de pregar a cultura da segurança no trabalho e a importância dos cuidados de prevenção, além de dicas sobre ergonomia e bem-estar.

A semana contou com matérias no Portal do Colaborador eu.frimesa.com.br, e um quiz sobre o tema da campanha com sorteio de 60 brindes. Foram 789 participações online. "Esses materiais tiveram o intuito de abranger colaboradores de todas as unidades e filiais", comenta o Supervisor de Segurança do Trabalho da Frimesa, Ilson Sassi Junior.

Uma palestra voltada às lideranças foi ministrada pela engenheira de segurança do trabalho, Bianca Santos. Com o tema "Cultura em Saúde e Segurança do Trabalho" atingiu os gestores das unidades de Marechal Cândido Rondon (UFQ e UFR), Matelândia (UFLM) e Medianeira (UFM). 🗨️



ENGENHEIRA Bianca Santos ministrou palestras sobre cultura da segurança no trabalho em Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon.

Praticidade aos associados

PARA TORNAR O ACESSO MAIS DEMOCRÁTICO, A ASSERCOOP OPORTUNIZA AGENDAMENTO DE HORÁRIOS DO CAMPO SOCIETY NO PORTAL.

Para tornar o acesso mais democrático, a Assercoop oportuniza agendamento de horários do campo society no Portal.

A Associação Esportiva e Recreativa da Frimesa – Assercoop, tem um espaço no eu.frimesa.com.br, portal do colaborador. Dentro da página estão inseridas informações sobre a associação, notícias, estrutura e a novidade está no agendamento online de horários para utilização da estrutura do Society, que funciona de terça a sábado, das 9 às 21 horas. "A atualização veio para facilitar o acesso às atividades da associação, além de tornar esse trabalho mais transparente aos associados", explica o presidente da Assercoop, Diogo Seganfredo.

Para utilizar o sistema o associado deve acessar o Portal do Colaborador com seu login e senha, procurar no topo da página a opção Assercoop, selecionar o esporte e seguir o procedimento de reserva inserindo horário, data e código do crachá. É importante se atentar às regras de uso da plataforma, cada colaborador fará sua reserva e



OS ASSOCIADOS poderão aproveitar a estrutura da Assercoop agendando horários via Portal do Colaborador.

receberá uma confirmação da secretaria da associação. Só depois de aprovada será possível a solicitação de novo horário. "O Society foi o primeiro espaço a colocarmos com reserva online e tivemos boas avaliações. Aos poucos as pessoas estão se adaptando à nova realidade porque pretendemos expandir para locação das demais estruturas", relata Seganfredo.

Seja solidário!

FRIMESA INCENTIVA AÇÕES DE SOLIDARIEDADE ATRAVÉS DO PROGRAMA DE RESPONSABILIDADE SOCIAL COM O GUARDA-ROUPA SOLIDÁRIO.

No intuito de ajudar quem precisa nesse inverno, a Frimesa promove a solidariedade com o Guarda-Roupa Solidário. Com esta ação, os colaboradores podem doar roupas, calçados, roupas de cama e cobertores, em boas condições.

Esta ação do Programa de Responsabilidade Social atende os colaboradores e a comunidade", explica a Assistente Social da Frimesa, Ana Baú.

Caixas para arrecadação foram disponibilizadas na entrada da Unidade de Medianeira. Vista, aqueça e ajude quem precisa, doe amor!



ROUPAS sem uso e em boas condições podem aquecer quem precisa.

Iogurtes Frimesa.

Rico em vitaminas C, D e Zinco

Frimesa

45
anos

LANÇAMENTO



FOTO ILUSTRATIVA

Sabemos que o iogurte é **uma opção poderosa** no cardápio para manter uma alimentação saudável e dar um upgrade na imunidade. Pensando nisso, a Frimesa lança uma linha de iogurtes na versão copo 165g nos **sabores Acerola, Tangerina e Laranja**, com a adição de **nutrientes que dão um superaporte ao sistema imunológico**.

Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

Atletismo que transforma vidas

COLABORADORA DA FRIMESA SE DESTACA NO ATLETISMO E SE PREPARA PARA A SÃO SILVESTRE QUE ACONTECERÁ NO FINAL DO ANO.

Dedicação e disciplina, a supervisora de setor da Unidade de Látex da Frimesa em Marechal Cândido Rondon, Neilse Silva de França Figur, 43 anos, tem de sobra, e aplica não apenas no seu trabalho, mas também nas pistas de corrida. No mês de maio, participou pela primeira vez de uma Ultramaratona, prova que teve duração de 12 horas e ela finalizou em 1h20min.

Quando não está na empresa, a colaboradora, além de cuidar da família, é atleta amadora. Atividade que desempenha há oito anos e começou através de um incentivo do marido Nilvo quando se preparava para um concurso. "No começo era um hobby e, depois, fui praticando e se tornou minha paixão", celebra.

Neilse treina regrada e participa de competições, das quais, tem brilhado nos pódios. Em 2016, na sua primeira meia maratona de 10 km em Guaraniaçu-PR, alcançou o terceiro lugar. Em seguida, em 2017, conquistou o posto de campeã em sua categoria pela primeira vez, quando correu 21 km. Além disso, ficou entre as dez melhores da meia maratona organizada pelo Rotary Clube com competidores de vários países. "Ocupiei o sétimo lugar, corri 1h26min, realizei meu sonho. O mais impressionante foi que até o sexto lugar, todas eram atletas profissionais e duas olímpicas, a campeã na ocasião foi a Joziane Cardoso", comemora.

A atleta e colaboradora da Frimesa faz parte do grupo Corre Rondon, Uniãoeste Runners e tem um professor que a auxilia nos treinos.

FAMÍLIA NO ESPORTE – Mãe de gêmeos, Neilse deixa o legado e a paixão pelo esporte para os pequenos. Ela incentiva seus filhos de três anos a participarem de uma corrida kids. "Desde quando eu estava grávida já envolvia eles nas competições. Participei grávida da primeira meia maratona internacional em Assunción no Paraguai e em Santiago no Chile. Continuei a correr mesmo grávida e 30 dias depois de tê-los já retornava para as pistas", explica.

O esporte trouxe também benefícios no seu ambiente de trabalho proporcionando mais energia e disposição no desenvolvimento das atividades. Seu exemplo influenciou uma série de colegas que tinham problemas de saúde, como obesidade, sedentarismo, pressão arterial e outras disfunções. "Um atleta, além da atividade física precisa estar atento à alimentação. Me sinto feliz e realizada em poder ajudar outras pessoas. O esporte salvou minha vida e continuo seguindo meu sonho de participar da Corrida de São Silvestre", reforça. 🟢



SEGUNDO NEILSE, o atletismo mudou sua vida e incentiva colegas a praticarem o esporte e ter mais qualidade de vida.

Sempre alerta!

FRIMESA DISPÕE DE UMA EQUIPE COMPLETA E PREPARADA PARA ATENDER AS EMERGÊNCIAS DA COOPERATIVA.

O cuidado com a vida dos colaboradores da Frimesa é um princípio básico para segurança e harmonia do ambiente de trabalho. Como forma de atuar na segurança de todos, prestar serviços de prevenção de incêndios e atendimento à emergência, a Cooperativa Central possui 12 bombeiros civis distribuídos em equipes de três pessoas, em dois turnos, na unidade de Medianeira. Todos foram formados pela empresa Action Life Treinamentos de Guarapuava.

Além disso, a empresa forma brigadistas de emergência, que no total são: 45 da área administrativa e 218 da

área industrial. Os brigadistas atuam internamente e externamente e fazem o atendimento de ocorrência com fogo, resgatam pessoas presas ou machucadas em equipamentos e ainda realizam primeiros socorros de vítimas de acidente.

Os cipeiros, que também são voluntários, são eleitos pela Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA e na Frimesa são 13 distribuídos na área administrativa e 40 na industrial. Eles também atuam em programas que inibam os riscos no ambiente de trabalho. Portanto, é mais um apoio de segurança para os colaboradores.

PLANO DE EVACUAÇÃO

A Frimesa cumpre todas as normas e orientações que dizem respeito à segurança dos colaboradores. Entre os profissionais que auxiliam nesses processos estão os bombeiros civis que prestam serviços de prevenção de incêndios, atendimento de emergência e atuam com um plano de emergência bem definido.

Como ferramenta de emergência desse plano, a Cooperativa Central possui o toque de evacuação, tanto para o setor industrial como o administrativo. É fundamental que todos sigam as orientações.

De acordo com o supervisor de Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho, Ilson Sassi, em ambos os casos não se deve, em hipótese alguma, ligar na segurança. "Se for um treinamento devemos levar como uma situação real e analisar se estamos preparados. Caso seja verdade, o tempo perdido pode ser essencial. Se for um acionamento falso, devido um serviço ou falha, que pode sim vir a acontecer, o alarme não indicará. Então, ao ligar para

pedir informações, estaremos apenas lotando as linhas telefônicas da segurança, o que pode dificultar o serviço que é necessário", comenta.

Em todos os casos é analisada e resolvida a situação o mais rápido possível, para que todos possam voltar às suas atividades em segurança o quanto antes.



Conhecer para integrar

COLABORADORES DA LOGÍSTICA DA FRIMESA PARTICIPAM DE DEZ ENCONTROS PARA FALAR/DISCUTIR SOBRE AS ATIVIDADES REALIZADAS PELA ÁREA.

"O conhecimento amplo é fundamental para o alinhamento e busca de soluções, inovações e melhoria de processos. Isso contribui nas minhas atividades e de meus colegas, que têm processos anteriores e posteriores aos executados por mim." O colaborador da área de Compras da Frimesa, Cleber Apolinário, resume o propósito alcançado durante o evento Conhecer Para Integrar, realizado entre os dias 13 e 20 de maio, em que ele participou.

Os dez encontros do programa da área de Logística Integrada reuniram mais de 200 colaboradores das unidades e filiais da central. Essa série de treinamentos online buscava compartilhar o conhecimento entre os setores da área, de forma a fomentar o engajamento e soma de esforços para inovação. Foram cerca de dez horas, onde eles se aprofundaram em diversos processos internos.

O programa foi uma edição limitada para que todos pudessem conhecer mais a fundo as atividades dos setores logísticos, a complementar o Programa Onboarding, realizado para integração de novos colaboradores, que já apresenta as 10 áreas macros que compõem a logística da Frimesa. Para auxiliar administrativa, Luana Lopes, ter participado do Conhecer para Integrar foi uma ótima oportunidade. "Explicou de forma objetiva e nos permitiu conhecer um pouco das responsabilidades de outros setores". O supervisor de setor, Vanduir Bohnenberger, foi um dos apresentadores. "Tive a responsabilidade de me preparar com um bom conteúdo, me preparar para ser comunicativo e saber me expressar em uma linguagem para entendimento de todos."

Para 2023, existe um projeto de treinamento interno no departamento a ser aplicado para envolver novamente os setores da logística, além de trazer outros departamentos para interagir, apresentando suas atividades diárias.

INVESTIMENTOS EM PESSOAL – O planejamento estratégico da logística, iniciado em 2019, objetiva o desenvolvimento de três pilares na área: pessoas, processos e sistemas, e por isso, a Frimesa vem investindo em pessoas e conhecimento para modernizar. "A Divisão Logística Integrada tem a motivação



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Aulas de Português

A Sanem – Sociedade de Amparo aos Necessitados de Medianeira abre inscrições para aulas de português para estrangeiros. Serão ofertadas três turmas à comunidade.

Quarta-feira das 9h30 às 10h30. (Turma I)

Quinta-feira das 18h às 19h. (Turma II) e das 19h às 20h. (Turma III)

Local: SANEM – R. Maranhão, 1661 – Bairro São Cristovão, Medianeira – PR,

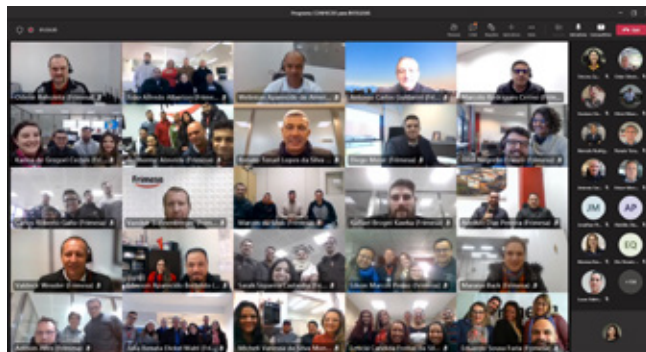
Interessados podem se dirigir à Sanem ou contatar pelo telefone (45) 99105-9883.

Inflação

O Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC tem por objetivo a correção do poder de compra dos salários. O acumulado anual registrado é de 12,47%.

por desenvolver uma equipe de alta performance, construindo uma relação de confiança junto aos seus colaboradores, dando espaço a um ambiente criativo e inovador, resultando em engajamento pelo mesmo propósito. Desta forma é necessário integrar os colaboradores por meio de treinamentos mais focados em logística com atividades reais do dia a dia e vivenciais", avalia o gerente de divisão, Marcelo Cerino.

MAIS DE 200 colaboradores participaram em dez encontros online.





Frimesa recebe diretores do Sicoob

Diretores da Frimesa recebem visita dos Diretores da Sicoob, em 25 de maio, para tratarem dos negócios entre as duas cooperativas e recebimento de distribuição dos resultados feitos pela Central na instituição de crédito. 📌



Superintendentes do BB na Frimesa

Em junho, o Superintendente da Região Sul, Jefferson Marcos Vendrame, Gerente de Conta, Alessandro Francisco da Silva e demais diretores do Banco do Brasil fizeram uma visita à Sede da Frimesa para estreitar relacionamentos. No encontro, também foi firmada uma operação de crédito de longo prazo no valor de R\$100 milhões, valor aportado para as obras do Frigorífico de Assis Chateaubriand. 📌

O que nos une é o
valor das histórias
da nossa gente!

**Colaborador, queremos
conhecer a sua história!**

Você tem algo que envolva a sua vida pessoal e profissional com a Frimesa e deseja compartilhar com seus colegas? Este é o momento, acesse eu.frimesa.com.br/45_anos e envie sua história, você também pode anexar um vídeo ou foto. A sua história poderá compor um livro no final do ano.

Faça parte das celebrações dos 45 anos da Frimesa.



Frimesa **45** anos

Gente que faz a nossa história

ESSES COLEGAS COMPLETAM TEMPO DE CASA NOS MESES DE MAIO E JUNHO. VOCÊ CONFERE TODOS OS ANIVERSARIANTES NO PORTAL DO COLABORADOR. ELES SÃO ATUALIZADOS MENSALMENTE E VOCÊ PODE PARABENIZÁ-LOS.



O almojarife **Sérgio Ritter** entrou na empresa em 2007 pela segunda vez e agora completa 15 anos de empresa. Ele já havia trabalhado na Frimesa em 1997 por seis anos e deixou a cooperativa pra tentar ganhar a vida em Goiás com sua família. Com o insucesso na jornada, voltou para Medianeira e ao antigo trabalho na Frimesa. No Almojarifado Central, de segunda a sábado, realiza a conferência de estoque, recebimento e envio de caixas para a indústria.

Viveu 17 anos no Paraguai com a esposa e quatro filhos, antes de efetivar pela primeira vez na empresa. "Na época eu não tinha nem uma bicicleta para andar e, com a Frimesa, pude começar a comprar minhas coisinhas", relata. Sérgio construiu sua própria casa em dois meses e adquiriu carro próprio. "Estou feliz, enquanto tiver que trabalhar que seja na Frimesa. Estando aqui, estamos em casa", comemora.



O gerente de vendas da filial FISP de São Paulo, **André Fabiano Balençuela**, está na empresa há 20 anos. Teve a oportunidade de iniciar na Frimesa como auxiliar de escritório e nesse período conseguiu concluir faculdade e passou a ser assistente e continuou na área comercial. Depois, veio o primeiro cargo de liderança, onde foi convidado a assumir a Supervisão Interna, fez pós-graduação de Gestão Empresarial e, em 2018, foi convidado

a assumir a Gerência da Filial de São Paulo. "Ao longo desses 20 anos eu consegui construir uma carreira profissional que me impulsionou, não só profissionalmente, mas trouxe um grande amadurecimento pessoal. Conquistei bens, construí minha família. Sou muito grato a Deus, a minha família e à Frimesa por acreditar no meu trabalho", celebra.



O supervisor de setor de Higienização, **Gilson de Oliveira Paranhos**, é responsável por coordenar e dar suporte a 460 colaboradores da higiene interna, externa e lavanderia. O colaborador iniciou na Frimesa em 1992, no setor de Expedição, como auxiliar de produção. Depois passou por outros setores como Embalagem, Industrializados, Controle de Qualidade, Preparo de Massas e, por fim, Higienização, onde está atuando há 11 anos

como supervisor. Transitando por todos esses ambientes adquiriu muita experiência, conseguindo entender o processo industrial, desde a matéria-prima até a limpeza dos equipamentos. "Nunca tive medo de mudanças e a cooperativa me proporcionou muitas oportunidades", comemora o supervisor. Pai de dois filhos e casado há 21 anos, é grato pela Frimesa e por ter conseguido construir sua vida a partir do trabalho feito aqui. 🗨️

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



FALE CONOSCO

A Frimesa disponibiliza meios para que os colaboradores possam interagir com outras áreas e setores da empresa, bem como, canais para apresentar sugestões, dúvidas, elogios e solicitações. As manifestações recebidas pelas áreas, através desse espaço, serão analisadas e, conforme necessidade, receberá um feedback o mais breve possível.

NORMAS

Novos documentos foram inseridos na ferramenta Gestão de Documentos – SoftExpert do eu.frimesa.com.br. São normas e condutas da empresa direcionadas a todos os colaboradores.

LANDING PAGE 45 ANOS

Inspirados nos valores da Frimesa, o tema da campanha institucional comemorativa aos 45 anos são as histórias de valor de nossos colaboradores. Para lembrar os momentos e conquistas no decorrer dos anos, os colaboradores são convidados a enviar dentro da Landing Page, do Portal do Colaborador, sua história na Frimesa. Capriche no texto e escolha uma foto que represente sua história na empresa. 🗨️

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

PÃO BOMBOM DE ALHO

INGREDIENTES:

- 10 pães redondos mini (6cm de diâmetro)
- 8 dentes de alho
- 100g de requeijão cremoso
- 100g de queijo mussarela ralado
- 50g de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada

MODO DE PREPARO:

Picar finamente o alho e misturar o requeijão, o queijo mussarela, o queijo parmesão, a salsa e a cebolinha. Cortar um X no topo dos pães, descendo até a metade. Recheiar a fenda feita no pão com o creme de queijos e alho.

Levar à churrasqueira até derreter os queijos e dourar: se o carvão estiver em brasa, a grelha pode ser baixa (20 centímetros), se estiver em chama, a grelha deve estar acima de 40 centímetros.

FILÉ DE TILÁPIA CROCANTE COM CREME DE CURRY

INGREDIENTES:

- 400g de Filé de Tilápia Frimesa
- 2 ovos
- 100g de farinha de trigo
- 300g de farinha panko
- 2 maçãs verdes
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de curry em pó
- 300ml de Creme de Leite Frimesa
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Pimenta branca
- Sal
- Óleo, para fritura
- Salsa fresca, para decorar.

MODO DE PREPARO:

Para o creme de curry: picar o alho e a cebola. Ralar a maçã no ralador grosso. Dourar a cebola e o alho, na manteiga. Acrescente a maçã e refogue até começar a secar. Misture o curry e adicione o creme de leite. Ferver até o ponto desejado — pode ser servido como um molho espesso (quase um purê) ou mais fluido. Desligar o fogo e ajustar o sal.

Tempere os filés de tilápia com sal e pimenta e reserve. Bata os ovos com um garfo. Empane os filés, passando no trigo, no ovo e na farinha panko. Fritar por imersão ou preparar na air fryer.

Sugestão: para o molho mais espesso como um purê, não é necessário acompanhamento. Se preferir um molho mais fluido, servir acompanhado de arroz basmati (de jasmim) ou arroz de coco.

MIL FOLHAS DE PRESUNTO E FILÉ MIGNON

INGREDIENTES:

- 300 g de Filé Mignon Suíno Frimesa
- 200 g de Presunto Frimesa (fatiado)
- Suco de 2 limões
- 100 ml de água
- 1 colher de chá de amido de milho
- Pitada de açúcar
- Raspas de 1 limão
- 2 fatias de Queijo Mussarela Frimesa
- Azeite para fritar
- Sal e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO:

Misture o suco do limão, a água, o amido e a pitada de açúcar. Leve ao fogo baixo até que a mistura engrosse. Reserve. Corte o filé em fatias bem fininhas e adicione sal e noz-moscada a gosto. Corte as fatias de presunto e queijo em 6 partes iguais. Em uma frigideira bem quente, frite as fatias de filé rapidamente dos dois lados, em fogo alto. Faça o mesmo com o presunto. Monte as fatias alternando presunto e filé, semelhante à montagem de um mil-folhas. Coloque um pedaço de queijo em cada fileira formada e leve ao forno até derreter. Antes de servir, derrame o molho de limão por cima e decore com as raspas.

TORTA DE ABACAXI COM CALDA

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 1 abacaxi em fatias.
- 200g de Manteiga Frimesa
- 2 colheres de sopa de Leite Frimesa
- 160g de farinha de trigo
- 200g de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 170g de açúcar para fazer o caramelo
- 200g deiogurte Grego Tradicional Frimesa

MODO DE PREPARO:

Prepare primeiro o caramelo, leve o açúcar ao fogo numa frigideira a derreter, e com o caramelo forre todo o interior da forma (redonda 26cm). O caramelo deve ficar dourado mas não deve ficar escuro. Bata as gemas com a Manteiga Frimesa e o açúcar até ficar um creme bem claro. Adicione o Leite Frimesa e bata mais um pouco. Junte a farinha. Bata as claras em neve. Misture delicadamente e junte o fermento. Forre a forma caramelada com o abacaxi em fatias.

Jogue a massa na forma e leve ao forno médio aquecido a 160 graus até assar. Desenforme enquanto ainda estiver morno. Sirva com uma colherada doiogurte grego tradicional Frimesa. Decore com os ramos de hortelã e sirva.