

Revista Frimesa

Ano XI Edição nº68 setembro/outubro de 2014

www.frimesa.com.br



Doação
de Órgãos.
Fale sobre
isso.

Os Gregos criaram
o melhor iogurte.
Nós aperfeiçoamos

EXPERIMENTE ESSA NOVIDADE
E DÊ INÍCIO A UMA **SABOROSA AMIZADE.**



20%
DE UMA DELICIOSA
GELEIA DE FRUTAS

Muito mais
cremoso, muito
mais **saboroso**
e **perfeito** para você!



 Frimesaoficial



Tem gosto de amizade.

Caros Amigos,

A solidariedade é uma virtude especial entre as pessoas porque significa apoio, ajuda, carinho, cuidado e respeito. No cooperativismo, a praticamos no dia a dia, nas relações entre cooperados, colaboradores, fornecedores e clientes.

Agora, a FRIMESA se tornou amiga da campanha "Doação de Órgãos. Fale sobre isso", promovida pela Secretaria de Estado da Saúde do Paraná. Você conhecerá nossas ações nas páginas desta edição.

Passado o evento da Copa do Mundo de Futebol, agora estamos vivendo o segundo turno das eleições para Presidente e, em alguns estados, para governador. Como previsto, o ambiente econômico e de negócios vive um clima de instabilidade e apreensão. A decisão dos eleitores determinará qual o sistema político-econômico que o Brasil terá daqui para frente.

Você também verá, nesta edição, as matérias tradicionais e as novas ações que a Frimesa está implementando junto aos públicos com os quais se relaciona.

Esperamos que você esteja vivendo um bom ano, conforme planejado, e que o último trimestre lhe traga alegrias e complete suas realizações.

Boa leitura e paz a todos.

A Diretoria

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

Cooperativa Agroindustrial Copagrill,
Cooperativa Agroindustrial Lar, Cooperativa
Agroindustrial Consolata - Copacol, C.Vale
Cooperativa Agroindustrial e Primato
Cooperativa Agroindustrial.

Conselho de Administração:

Ricardo Silvio Chapla, Irineo da Costa
Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Ilmo
Werle Welter.

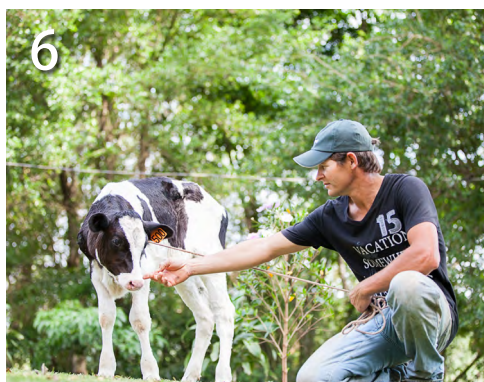
Conselho Fiscal:

Milton Schone, Edio Rodrigo Welter,
Genezio Clemente, Beno Zanon, Moacir
Scuzziatto e Cezar Luiz Dondoni.

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Setembro Outubro 2014	06	Sala do Produtor	24	Gastronomia
	10	Parceria	26	Gestão Integrada
	13	Marketing	27	Gestão Inovação
	16	Registros	28	Gestão de Pessoas
	18	Capa	33	Receitas



www.frimesa.com.br

Revista Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação bimestral 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

Edição 68 Ano XI - SETEMBRO/OUTUBRO 2014

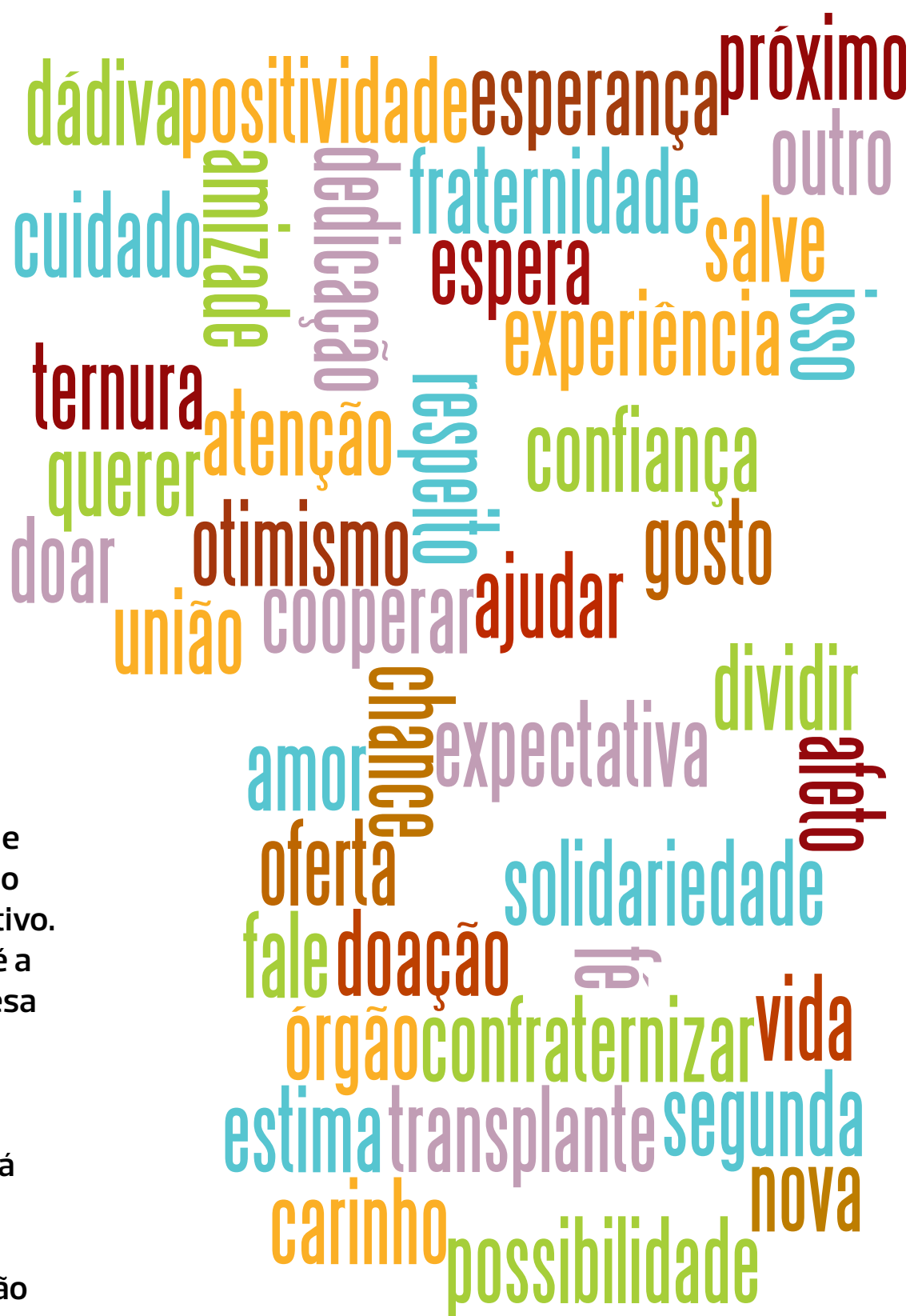
Departamento: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:**

Elis D'Alessandro MTb 7476 **Fotos e Textos:** Oly Francescon Junior

Capa e Diagramação: Bruno Trento Smaha **Revisão:** Evelina Lemke Pereira
Áreas Colaboradoras: Segurança Alimentar e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno, Gestão de Pessoas, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas.

Impressão: Gráfica Tuicial **Tiragem:** 15.000 exemplares.

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



A Frimesa tem gosto amizade e agora também o gosto de incentivo. A cooperativa é a primeira empresa alimentícia a participar da campanha estadual Paraná pela Vida com o propósito de discutir a doação de órgãos e salvar vidas.

SALADOPRODUTOR

Um brinde à genética

▼ **VALÉRIO** e Rosinei brindam o nascimento de mais uma bezerra, que será enviada para a Copacol, e retornará após 22 meses, o processo garante a otimização no campo, aliada à melhora genética.



GENÉTICA AVANÇADA E O APOIO CONSTANTE DA COOPERATIVA SÃO OS FATORES QUE FAZEM DA PROPRIEDADE DO SEU VALÉRIO LOCKS, EM NOVA AURORA, UM DOS DESTAQUES DA BOVINOCULTURA LEITEIRA. CONHEÇA AGORA UM POUCO SOBRE OS INTEGRADOS DA COPACOL

A família possui um plantel com uma das melhores genéticas da Copacol", assim o Zootecnista da Copacol, responsável pela Unidade de Bezerras, Amauri Bernardi, define os animais da propriedade da família do seu José Valério Locks.

O motivo é simples, os animais da propriedade são provenientes da Unidade de Produção de Bezerras e Novilhas. A família já recebe os animais prenhes de sete meses, aproximadamente.

Seu Valério e a esposa Lúcia, vivem com uma das filhas, Anelita, e o genro, Rosinei Alves, além dos netos Ana Carolina e Luis Felipe. A família vive na Comunidade São José, interior de Nova Aurora, cidade situada no oeste paranaense, próxima à Cafelândia, cidade-sede da Copacol.

Porém, a história da família nem sempre teve este destaque, mesmo com seu Valério tendo a produção leiteira como fonte de renda há, no mínimo, três décadas. Desde o início o leite produzido era para a venda, mesmo que fossem alguns poucos litros por dia.

No início a propriedade, com 15 alqueires, contava com alguns poucos animais, com uma genética simples, por isso os resultados não eram tão expressivos. Para melhorar a produção, a família resolveu, aos poucos, renovar o plantel. Os animais de boa genética e o melhoramento continua sendo garantido pela UPBN, garantindo uma melhora considerável nos níveis de produtividade.

A família trabalha com um sistema confinado Free Stall onde possui 45 animais, todos da raça holandesa. De todo o plantel, 43 animais estão em lactação. Os níveis de produtividade estão, em média, com 25 litros por animal, o que resulta em aproximadamente 1000 litros ao dia. Com estes níveis, a propriedade é responsável pela produção de cerca de 32 mil litros por mês.

O genro comenta que a atividade leiteira tem passado por diversas dificuldades e em-

pecilhos, mesmo assim ainda é muito vantajosa. "Mesmo com um espaço pequeno, de apenas seis alqueires, conseguimos obter bons resultados. Se ampliarmos a produção, teremos assim, mais expressividade na atividade".

Sobre isso, Alves ainda explica que, apesar das dificuldades, sem sombra de dúvidas, o leite é o carro-chefe da propriedade. "De toda a nossa renda hoje, aproximadamente 70% é proveniente da bovinocultura leiteira, o restante vem das culturas de soja que intercalamos com a produção de aveia para os animais".

EVOLUÇÃO O genro do seu Valério, Rosinei Alves, veio de uma família também relacionada à bovinocultura leiteira e logo começou a trabalhar com o sogro. O sistema de ordenha da propriedade ainda era bastante rústico. Por volta de 2004, os mais de 20 animais do plantel ainda eram ordenhados no sistema de balde ao pé.

A família chegou à conclusão de que, para crescer, seria necessário realizar uma série de mudanças, começando pelo próprio sistema de condicionamento dos animais, que passou de leite a pasto para confinamento Free Stall. A reformulação na propriedade buscou otimizar o espaço para os animais, pouco mais de seis alqueires, para ampliar a produção de grãos.

No sistema Free Stall, os animais permanecem em um galpão coberto, com ventiladores para manter a temperatura. Cada animal possui uma "cama" feita a partir de borra-chas e serragem.

Alves e Locks

Integrados Copacol

Propriedade

15 ha

em Nova Aurora

Leite

1000 litros/dia

com 43 animais em lactação

► **MÃO** de obra familiar garante um maior cuidado com os animais, além do constante acompanhamento dos níveis de produtividade do plantel.



.....
"A parceria com a cooperativa é um dos elementos fundamentais para se obter o crescimento na qualidade do plantel, visto nesta última década.
.....

Rosinei Alves

De acordo com seu Valério, se a família não tivesse realizado estes investimentos, não seria possível chegar à produtividade atual. "Quando os animais eram criados em sistema aberto, nós tínhamos diversos problemas. Com o confinamento, o manejo ficou mais fácil, a produtividade aumentou, sem contar a qualidade do leite".

PARCERIAS Outro fator que garantiu o crescimento dos níveis de produção da propriedade foi a integração com a UPBN, onde as bezerras são retiradas da propriedade com cerca de 15 dias e retornam com aproximadamente 22 meses.

A unidade, que está apenas no terceiro ano de funcionamento já recebe a 500ª bezerra, vinda da propriedade da família de Seu Valério. Na Unidade, os animais recebem uma alimentação adequada e desenvolvida para cada faixa etária. Assim, todo o desenvolvimento é acompanhado garantindo uma maior produtividade e facilidade para os produtores.

A bezerra 500, que será enviada para a

As vacas se levantam apenas para se alimentar e passam o restante do dia em repouso, saindo da estrutura apenas para as ordenhas.

UPBN, é filha de uma novilha que também foi recriada na Unidade. Isso comprova o melhoramento genético constante, importante para a incrementação da produtividade do leite dos integrados da Copacol.

O grande diferencial da Unidade de Produção de Bezerras e Novilhas é que, com cerca de dez meses, os animais são preparados para inseminação, que acontece aos 15 meses. Ao retornar para a propriedade, com 22 meses, os animais já estão prenhes e utilizam este tempo para se acostumar com o ambiente. Assim, os produtores ganham uma lactação, pois na propriedade as novilhas só iriam parir entre o 30º e o 36º mês de vida.

Para Rosinei e Valério, a UPBN é uma alternativa extremamente viável, pois além de diminuir o serviço, o tempo gasto com o cuidado com os animais também é reduzido. "Somos produtores de leite, então precisamos nos aperfeiçoar nisso. Ao tirarmos as novilhas da propriedade, podemos dedicar mais tempo aos animais em lactação, com a garantia de que as novilhas estão em ótimas mãos, além de recebermos as mesmas já inseminadas com uma genética de alta qualidade", explica Rosinei. Seu Valério ainda complementa "todas as novilhas que nasceram aqui na propriedade foram enviados para lá. Com isso podemos explorar todo o potencial genético dos animais, além da grande economia de mão de obra que isso nos proporciona".

EQUIPE AFINADA Mesmo com o problema da escassez de mão de obra que assola o meio rural, Rosinei e o sogro têm a receita certa para crescer. Além de um funcionário que auxilia nas atividades, a família trabalha sempre junta, acompanhando o dia a dia dos animais.

“Como trabalhamos sempre com os animais e contamos com a ajuda de um colaborador, assim podemos dedicar nosso tempo aos animais e à propriedade, além do cuidado com silagens e pastos para o trato do plantel.

Para facilitar o trabalho, enquanto o funcionário realiza a limpeza das baias e de toda a estrutura, seu Valério e Rosinei se encarregam do trato e ordenha dos animais, agilizando assim as atividades.

PLANOS Sobre as metas, seu Valério não hesita e já garante o plano de continuar crescendo e ampliando o plantel, “para 2015 nossa meta é chegar a 52 animais em lactação, aí então teremos de ver que caminho que iremos seguir”.

Já Rosinei tem planos maiores e quer dobrar o plantel para os próximos anos, porém já garante que para isso será necessária toda uma reestruturação na propriedade, além da construção de um novo barracão para abrigar todos os animais.

“Essa é a nossa meta, já estamos projetando isso, porém para isso precisamos nos dedicar ainda mais aos animais. Desta forma acredito que não devemos diversificar as atividades da propriedade, mas sim nos aperfeiçoar à bovinocultura leiteira”.

APOIO Para a família, ter a cooperativa como aliada não é apenas uma formalidade, mas o diferencial que garante o crescimento visto na propriedade. A integração com as equipes técnicas e o uso dos serviços que a Copacol disponibiliza são os fatores que impulsionam o desenvolvimento dos Locks e Alves.

Rosinei explica que para eles, se não fosse a presença da assistência técnica da Copacol, todo o trabalho seria muito mais complicado. Outro diferencial é que através das recomendações da equipe técnica o plantel consegue produzir mais.

“Sempre que precisamos de ajuda técnica, temos o pessoal da Copacol aqui na nossa propriedade, seja para cuidar dos animais, para tirar dúvidas ou trazer novidades relacionadas à bovinocultura leiteira”, ressalta seu Valério.

Um toque de amizade nas suas receitas.

The advertisement features a light blue background. On the left, a line drawing of a smiling woman is shown. In the center, a yellow carton of Frimesa Condensed Milk is displayed, with the text 'Leite Condensado' and 'ABRE FÁCIL COM AS MÃOS!'. Below the carton, a cheesecake with a red fruit topping is shown. At the bottom, the Frimesa logo is prominently displayed, along with a heart icon containing the text 'Doação de Órgãos. Fale sobre isso.' and social media links for Facebook and Twitter.

PARCERIA

COM UM CRESCIMENTO VERTIGINOSO, REFLEXO DE PRINCÍPIOS E METAS BEM DEFINIDAS, O FORMOSA ESTÁ ENTRE OS MAIORES SUPERMERCADISTAS DE TODO O BRASIL

Uma pequena padaria, aberta há quase 40 anos, foi o ponto de partida para uma das maiores redes de Supermercados do Norte do Brasil. A ideia do Seu José de Oliveira e a esposa Maria era atender a crescente demanda da região central de Belém, no Pará, já que na época a grande maioria dos mercados era de pequeno porte, sem muitas opções para os consumidores.

O Formosa, desde então, continua crescendo, sem perder o foco na qualidade com benefício econômico para o cliente. Hoje são três lojas e uma receita atual de R\$ 700 milhões. Todo o crescimento está pautado na diferenciação das lojas. Elas possuem um sistema totalmente interligado. Na Av. Duque de Caxias, funciona como o coração financeiro da empresa, onde os

presidentes e o diretor Paulo Oliveira mantêm seus escritórios. A filial de Cidade Nova agrega o setor de marketing, administrado pelo diretor Rogério Oliveira. A administração da rede Formosa tem o endereço na Augusto Montenegro, tendo como diretor Américo Oliveira.

A estratégia da Família Oliveira foi concentrar os esforços em três grandes lojas, diferente de outros empreendimentos que buscam pulverizar suas estruturas. No Formosa, os consumidores encontram além de produtos do varejo, vários serviços adicionados como postos de gasolina, farmácias, lojas de pneus, concessionárias e lojas de departamentos. A proposta é valorizar o ambiente e ofertar mais opções para o cliente com melhor custo benefício, pois hoje a otimização do tempo é fundamental.

Compromisso com o cliente



A rede Formosa reúne cerca de 3.500 colaboradores, hoje é a terceira maior rede supermercadista no estado e a 28ª do Brasil, apenas com três lojas. Para completar as lojas contam com mais de 70 mil itens.

POSIÇÃO ESTRATÉGICA O grupo sempre buscou construir as lojas em pontos estratégicos e de grande circulação. Assim é o Formosa Duque, situado na junção entre os bairros tradicionalmente centrais e os que conheceram grande expansão a partir dos anos 80, em Belém. O Formosa foi também a primeira grande empresa a apostar no bairro da Cidade Nova, em Ananindeua, Região Metropolitana da Grande Belém.

Na Augusto Montenegro, área que experimenta um crescimento imobiliário e de estrutura fantásticos, o Formosa montou a maior loja do Pará, com mais de 7.800m² de área de venda e um total de 15.000m².

REDE DE VANTAGENS O diferencial da rede não está apenas nas suas estruturas mas a grande diversidade de marcas de itens e de serviços é outro atrativo. O grupo mantém uma política em oferecer os melhores preços tanto que seu posicionamento é 'qualidade sem abrir mão da economia'.

RECEITA DO CRESCIMENTO "Nossa expansão está pautada na possibilidade de abrir boas lojas, sempre oferecendo o melhor para os clientes, com diversidade de serviços e qualidade de atendimento", revela o presidente do Grupo José de Oliveira.

Um salto ocorreu em 2011 com a inauguração do Formosa Augusto Montenegro. No ano seguinte, mesmo sem abrir lojas novas, houve um

crescimento considerável, onde o grupo subiu quatro pontos no ranking da Associação Brasileira de Supermercados (Abras).

Segundo dados publicados na revista Super Hiper, o Formosa aumentou as vendas e o faturamento por área de vendas em 24%, o dobro do crescimento médio das 50 maiores empresas do setor, de 12,3%. Ainda, segundo a publicação, no mesmo ano o Formosa cresceu a eficiência operacional em 25,61%.

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE O Formosa mantém, com a Frimesa, uma parceria sólida, com vantagens para ambos os lados, mas principalmente para o cliente. É uma marca que preza pela qualidade dos produtos, além de estar sempre se reinventando e ampliando o mix, atendendo aos pedidos dos consumidores mais exigentes.

A Frimesa também condiz com a política de atuação do Formosa de unir qualidade e bons preços, tornando-se assim uma das marcas mais importantes em nosso portfólio de produtos.

De acordo com o Presidente do Grupo, seu José de Oliveira, "É uma empresa que se apresenta a nossos consumidores como uma opção de qualidade tipo exportação, mas com preços equilibrados, acessíveis, intensificando um dos maiores atrativos de qualquer supermercado, em especial aos nossos, que é a diversidade que gera concorrência de alto nível em um mesmo espaço físico". ●

Raio X Super Formosa

3

lojas

3500

colaboradores

70mil

itens cadastrados

700 milhões

Faturamento

28ª

Maior rede
supermercadista
Brasileira

Foto: Divulgação





Leite & Derivados

Frustração de expectativas

O momento demanda atenção especial para o setor. Com o fim da entressafra temos agora como previsto e histórico, o considerável aumento na oferta de matéria-prima, que já atinge índices de crescimento superior a 9% em relação a abril e maio deste ano e 12% em relação ao mesmo período do ano passado, segundo dados do CEPEA.

O mercado internacional do Leite em Pó aponta a manutenção do viés de baixa, chegando agora ao patamar de US\$ 2.800 ante os US\$ 5.500 alcançados em abril e as perspectivas para este produto, nos próximos meses, não são nada favoráveis em função do fim das cotas de produção nos países da União Europeia, o que deve elevar a oferta a nível mundial.

Estes fatores, crescimento de oferta de matéria-prima a nível nacional, inviabilidade econômica de exportação, somam-se a uma redução no consumo sinalizada pelo varejo em geral, trazem reflexos negativos, pois somos pressionados a baixar preços de venda, em especial do Leite UHT e dos queijos, que são os primeiros impactados e respondem pela maior parte do volume comercializado.

Levando em conta que, ano após ano, temos considerável aumento na produção de leite no Brasil, estimulado em parte pelos preços pagos, dentre outros fatores, temos agora necessidade de rever o posicionamento nos preços da matéria-prima, objetivando o equilíbrio das contas. ●



Carne suína

Exportar ou não exportar?

Chegando ao último trimestre de 2014, temos uma perspectiva bastante positiva para o segmento, pois entramos no período em que historicamente se registra um aumento na demanda por carne suína e processados, devido aos preparativos de produtos e estoques para as festas de final de ano, época de considerável aumento no consumo, o que já é um fato relevante. Porém, contamos ainda com a manutenção na demanda gerada pela Rússia, devido as barreiras políticas e sanitárias impostas aos países da União Europeia, EUA e Austrália, com consequente busca por abastecimento em outros países produtores a nível mundial, dentre eles o Brasil.

Este cenário, atrelado a manutenção e até alta nos preços das carnes bovina e de frango, como apontam entidades destes setores, sustentará a demanda e permitirá a valorização também da carne suína e processados, embora estejamos num momento de transição, em que os negócios internacionais foram fechados, mas os embarques ainda não foram efetivados, levando alguns dos nossos principais concorrentes a ofertarem ao mercado doméstico, principalmente nos processados, produtos a preços que não sustentam o atual posicionamento de custos das matérias-primas.

Temos então, hoje, de um lado o mercado extremamente demandando por cortes de carnes suína, mas ainda, uma fase de assimilação por parte dos varejistas, deste novo cenário e os impactos nos custos dos processados, o que num primeiro momento prejudica um pouco os negócios de alguns poucos itens de forma pontual. ●

MARKETINGFEIRAS



Lançamentos em destaque

▲ **EQUIPE** Frimesa marcou presença na Expoagas, onde firmaram diversas parcerias supermercadistas

Os clientes que passaram pelo estande da Frimesa na Expoagas – Convenção Gaúcha de Supermercados – encontraram um sabor a mais. Trata-se do lançamento logurte Grego e logurte Bicamadas e as sobremesas refrigeradas, traduzindo sabor e conveniência para o consumidor. São seis produtos que incrementam uma linha de quase 70 itens.

Para o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, a feira é o momento ideal para mostrar as novidades e firmar as parcerias com os supermercadistas. "Nas feiras, apresentamos e conhecemos as tendências que chegarão às gôndolas nos próximos meses, além de estarmos em contato com as redes varejistas do sul, local onde a Frimesa tem grande expressividade".

Vanzella explica que, além dos produtos, o serviço ao cliente é foco da Frimesa. Para isso a novidade é o Centro de Distribuição de Chapecó-SC, que está em operação há um ano, atendendo o noroeste gaúcho. Ele se soma à filial de Esteio, com centro de distribuição em Canoas, ambos na região metropolitana de Porto Alegre, ampliando assim a atuação da marca em todo o estado.

A Expoagas aconteceu de 19 a 21 de agosto, sendo uma das mais importantes feiras supermercadistas do sul do Brasil. A edição de 2014 registrou um volume de 11% superior, sendo 369 milhões de reais. De acordo com o Instituto Segmento, empresa de pesquisas contratada, dentre todas as vendas realizadas, 56% foram apenas no Rio Grande do Sul, 38% com os demais estados brasileiros. O restante, 11%, é resultado da parceria com outros países presentes. ●

De fato, somente neste ano a feira foi o cenário para o lançamento de mais de 800 produtos, dos 344 expositores presentes. O momento é ideal para a apresentação de novos produtos, afinal, segundo estimativas da AGAS – Associação Gaúcha de Supermercados – durante os três dias de evento, mais de 41 mil profissionais, de todos os estados e de outros oito países, ligados à cadeia supermercadista visitaram os estandes das empresas e indústrias dos mais variados segmentos. Grande parte do público esteve na feira pela primeira vez, na busca de oportunidades para suas empresas, sendo este 34% dos visitantes.

IOGURTE GREGO E AS NOVIDADES NA LINHA DE REFRIGERADOS ASSOCIAM SABOR E PRATICIDADE. AS VERSÕES SÃO APRESENTADAS PARA O VAREJO GAÚCHO

▲ **DEGUSTAÇÃO** das novidades para os visitantes



Mais sabores

DOIS NOVOS
IOGURTES
FRIMESA SÃO
AS SABOROSAS
NOVIDADES NA
GÔNDOLA DE
REFRIGERADOS



O primeiro, na versão bandeja de 540g, no sabor Mix de Frutas, com seis unidades de 90g cada. As unidades são divididas em três sabores: Morango, Coco e Salada de Frutas. Para quem busca mais praticidade, o copo, versão 165g, no sabor Coco, é a escolha ideal.

Produzidos com matéria-prima de qualidade, os iogurtes, além de serem ricos em proteínas e cálcio, possuem uma cremosidade característica. Prontos para o consumo, os iogurtes são uma perfeita fonte de proteínas, a qualquer hora do dia.

O consumo de iogurtes, no Brasil, cresce a cada dia e a Frimesa está sempre pronta para agregar novos sabores e diferenciar nessa linha. ●

Receita italiana

FRIMESA LANÇA O DELICIOSO QUEIJO TIPO GORGONZOLA E AMPLIA A LINHA NOBRE

Conhecido mundialmente pelas características singulares, o queijo Gorgonzola faz parte da família dos queijos azuis, devido à presença de fungos benéficos, que garantem um sabor todo especial à iguaria.

Com uma massa cremosa e textura marmorizada, o Gorgonzola Frimesa é produzido com leite de qualidade e é pontuado pelo sabor marcante, salgado e levemente picante. A aparência embolorada é resultado da adição do fungo azul-esverdeado *Penicillium Roqueforti*, ainda na primeira semana da maturação.

O processo de crescimento dos fungos acontece de dentro para fora. Ao completar aproximadamente 30 dias de maturação, os queijos apresentam um excelente aspecto, com os fun-

gos bem distribuídos internamente.

Após esta fase, os queijos são embalados em alumínio, que tem a finalidade de manter o queijo hidratado e garantir o controle do crescimento dos fungos.

Devido ao sabor característico, o Gorgonzola Frimesa é perfeito para harmonizações com vinhos doces e aromatizados. O queijo pode ser encontrado nas gôndolas em cunhas fracionadas de 250g e peças de 3kg. ●



▲ **SABOR** forte e ligeiramente picante são características marcantes do Gorgonzola

Tem gosto de festa

LINHA DE FINAL DE ANO DA FRIMESA GANHA UMA NOVA INTEGRANTE, A AVE NATALINA

Final de ano, época de encontrar amigos e familiares, comemorar os momentos que entraram para a história e esperar a chegada do ano novo. Neste caso, reunião e comemoração são sinônimos de confraternização e, para isso, nada melhor que saborear deliciosos pratos.

Pensando nisso, a Frimesa desenvolveu a Ave Natalina para ampliar a Linha Festa, criada com produtos tradicionais, como o Lombo Temperado, Pernil Temperado sem osso e Presunto Tender sem osso.

Temperada e pronta para assar, a Ave Natalina traz ainda o sistema de Termostato, que mostra quando o produto está assado e pronto para o consumo, uma facilidade que ajuda na hora dos preparativos para as ceias.

Em embalagens modernas e com sugestões de receitas, os produtos trazem ainda orientações para o preparo.

A estratégia, de acordo com o Gerente Comercial da Frimesa, Mauro Kramer, busca atender a crescente demanda dos clientes por alternativas e novos produtos, no período das festas de final de ano. "Tradição nos lares brasileiros, esta linha é destinada a datas especiais e faz parte do portfólio da cooperativa, representando um reforço para o último trimestre do ano". ●



◀ O sistema indicador de cozimento Pop-up é o mais preciso indicador do seu tipo. Utiliza matéria orgânica de disparo, o Pop-up tem precisão com variação de + ou - 1°C e indica quando carnes, frangos e peixes chegam a um nível ideal de cozimento.



Saboroso encontro



Foto: Divulgação

O tradicional jantar dos Panificadores do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria do Paraná (Sipcep) aconteceu em 1º de agosto, em Curitiba, e reuniu mais de mil pessoas. O jantar reuniu empresários, panificadores e fornecedores vindos de todas as regiões do estado.

Este ano, o evento também foi o cenário de posse da nova diretoria do Sipcep, liderado pelo empresário Vilson Borgmann, para o período entre 2014 e 2018. Durante o evento foram sorteadas ainda diversas cestas com produtos Frimesa para os convidados.



Visita ilustre

O Governador do Paraná, reeleito na última eleição, Beto Richa, durante viagem ao oeste do estado realizou uma visita à Unidade Industrial de Medianeira, da Frimesa. Defensor das causas do cooperativismo, Richa aproveitou o momento para ouvir os colaboradores e buscar melhorias. Durante a visita Richa ainda almoçou no Restaurante Frimesa, acompanhado de outras lideranças e dos diretores da cooperativa. Beto Richa reelegeu-se governador com mais de três milhões e 300 mil votos, o que representou 55,67% dos votos válidos de todo o Paraná. Richa traz ainda, no currículo, os cargos de prefeito de Curitiba, além de Deputado Estadual por duas vezes, além da atual posição, de governador.

Cooperativismo solidário



Foto: Assessoria de Imprensa Sistema Ocepar

A Frimesa participou do Dia C, Dia de Cooperar, evento promovido pela Organização das Cooperativas Paranaenses (Ocepar). Realizado no sábado, 20 de setembro, o evento reuniu 150 crianças e cerca de 150 voluntários. A entidade escolhida foi a Obra Social Santo Aníbal, instituição socioeducativa mantida no bairro Uberaba, em Curitiba, que atende crianças e adolescentes de seis a 14 anos. A ação busca integrar cooperativas e comunidades de todo o Brasil, em prol do voluntariado.



ENCONTRO TÉCNICO APRESENTA NOVIDADES PARA 2015 E GARANTE MELHORIAS NO LEITE

A preocupação da Frimesa com a qualidade dos produtos começa desde o campo. O cuidado diferenciado, a sanidade e o correto manejo com os animais garantem uma matéria-prima e, consequentemente, produtos de qualidade.

Para alinhar conceitos, no final de setembro, a Central reuniu os técnicos responsáveis por levar as informações aos produtores de leite. O encontro aconteceu na Unidade Industrial de Refrigerados, em Matelândia e contou com a participação de profissionais do fomento das cinco cooperativas filiadas.

Dentre os assuntos debatidos estavam o volume e a qualidade da matéria-prima, além do aumento na captação, para o próximo ano, reflexo do crescimento da industrialização da cooperativa. De acordo com o Diretor-Presidente da Frimesa, Valter Vanzella, o pequeno volume de leite recebido, na década de 80, era utilizado apenas para fabricação dos queijos mussarela e prato, além da venda como leite em pacotes. "Hoje são mais de 750 mil litros ao dia, transformados em produtos refrigerados de valor agregado, e para isso foi necessária toda uma migração que demandou tempo e investimento".

Quando o assunto é qualidade, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

emite normas, procedimentos e padrões, contribuindo para elevar os níveis da qualidade e competitividade do leite dos produtores integrados.

Outro fator que reforça a qualidade desde o campo é o Conselho de Sanidade Agropecuário (CSA) que, através de legislações e instruções normativas, procura melhorar a matéria-prima. De acordo com o Presidente do Conselho, Eduardo Portugal, a instituição possui projetos de qualidade do leite, desta forma "o trabalho com os produtores será intensificado, melhorando assim a cadeia produtiva como um todo".

O resultado para a Frimesa hoje é visto no mix de produtos, ao mesmo passo que retorna um preço bom para os produtores. A meta para o último trimestre deste ano é manter o padrão de preços pagos pela matéria-prima.

Segundo o gerente da área de lácteos, Erivelto Costa, a qualidade é um dos pontos mais importantes para a Frimesa. "Somente neste ano foram pagos mais de 1,3 milhão de reais em bonificações pela qualidade da matéria-prima. A meta é aumentar este valor, aumentando assim a qualidade do leite".



▲ **VANZELLA** apresentou os indicadores referentes às ampliações nas plantas industriais, reflexo do crescimento na captação de leite.



Salve

SUA VOZ PODE FALAR MAIS ALTO DO QUE IMAGINA.

Qualquer hora é hora de falar sobre doação de órgãos. Pode ser à mesa do jantar, no caminho para o trabalho ou com amigos. Assunto não vai faltar.

V isões distorcidas, dificuldade de ler e até reconhecer as pessoas, sem contar a falta de equilíbrio devido a um sério problema na visão. Mas a partir de dezembro de 2012, Rafael Ferreira da Silva, de 22 anos, vê o mundo de nova forma. O colaborador da Frimesa, do setor de expedição, passou por um transplante de córnea e se emociona com a nova vida. "Estava praticamente cego do olho direito. Agora, depois dessa grande ajuda, tudo voltou ao normal", revela.

O problema de Rafael é conhecido como ceratocone, uma doença ocular que afeta o formato e espessura da córnea provocando dificuldade na percepção das imagens e equilíbrio. "Tive sorte, fiquei apenas um mês na fila de transplante. Fiz 16 pontos no olho e o maior medo era o da rejeição. Agora estou feliz, muito feliz, por alguém fazer a doação. E pela coragem, pois é um momento difícil. É uma tristeza grande lidar com a morte de um ente querido, mas alegria é ver a melhora do próximo. Eu serei doador, com certeza."

Nem todas as pessoas que necessitam de transplante têm a mesma sorte de Rafael. Embora já tenha melhorado bastante, o transplante de órgãos no Brasil ainda é muito delicado. Atu-



vidas

FRIMESA: EMPRESA AMIGA DO PARANÁ PELA VIDA. CAMPANHA VEM INCENTIVAR A DOAÇÃO DE ÓRGÃOS

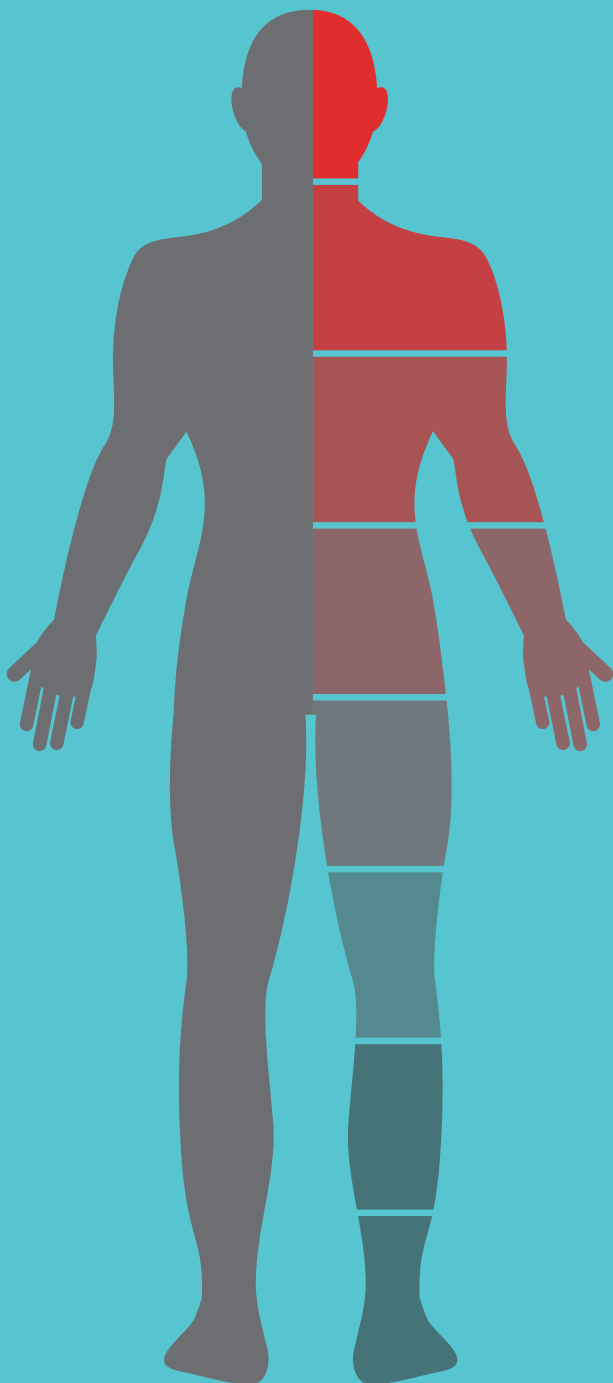
almente, cerca de 38 mil brasileiros aguardam na fila de espera em todo país, de acordo com o Ministério da Saúde. Infelizmente, de cada 10 pessoas abordadas, quatro se recusam a doar os órgãos de seus familiares.

No Paraná, mais de 2.000 paranaenses aguardam por um transplante. A maior lista de espera é por um rim. Cerca de 1.600 pessoas aguardam pela doação do órgão. Em segundo lugar, estão os que precisam de transplante de córnea, aproximadamente 416 pacientes. Na terceira posição está o fígado, com 113 pessoas na lista de espera, e, por último, coração e pâncreas, com 50 e 22 pacientes, respectivamente, segundo a Central Estadual de Transplantes (CET).

Essa situação pode ser mudada com um simples esclarecimento. E, pensando nisso, a CET lançou em setembro a campanha "Doação de órgãos. Fale sobre isso", que visa incentivar a conversa entre as famílias sobre o desejo de doar órgãos.

A Frimesa está engajada nessa campanha e será parceira da mesma, contribuindo e apoiando na divulgação. Em 24 de setembro recebeu o selo da parceria em Curitiba e, a partir de agora, utilizará o selo em vários materiais utilizando-se do seu esforço de comunicação para apoiar a ação a ampliar o número de doadores e devolver a vida e a esperança a milhares de famílias, não só do Paraná mas de outros estados brasileiros.

De acordo com a área de Marketing, além da Revista Frimesa, será inserido no site, nas redes sociais (Facebook) e nos demais materiais de uso externo, também nas embalagens haverá a inclusão do selo da campanha. "A proposta é divulgar internamente para sensibilizar nossos colaboradores. Hoje temos uma equipe de mais de 5.500 pessoas". O propósito da Frimesa é ajudar a Central de Transplantes para que essa mensagem chegue ao grande público.



CÓRNEAS

Podem ser retiradas até 6 horas após a parada cardíaca e conservadas por até 7 dias



CORAÇÃO

O órgão deve ser retirado antes da parada cardíaca e é conservado fora do corpo por até 6 horas



PULMÃO

Parte dele pode ser doado ainda em vida. No caso de morte, deve ser retirado antes da parada cardíaca e conservado fora do corpo por até 6 horas



FÍGADO

Parte do fígado pode ser doado ainda em vida. Deve ser retirado antes da parada cardíaca e conservado por até 24 horas fora do corpo



PÂNCREAS

Parte do órgão pode ser doado ainda em vida. Deve ser retirado antes da parada cardíaca e conservado por até 24 horas



RIM

Um dos rins pode ser doado em vida. Devem ser retirados até 30 minutos após a parada cardíaca e conservados por até 48 horas



MEDULA

Pode ser doada ainda em vida, quando a compatibilidade é confirmada, por meio de uma amostra de sangue cadastrada



OSSOS

Abrange o tecido ósseo e musculoesquelético como os tendões. Podem ser retirados até 6 horas após o falecimento e são conservados por até 5 anos



PELE

É usada para transplantes em casos de queimaduras graves. Pode ser retirada até 6 horas após a parada cardíaca e é conservada por até 2 anos



FILA DE ESPERA NO PARANÁ

1.600

RIM

416

CÓRNEAS

113

FÍGADO

50

CORAÇÃO

22

PÂNCREAS

OSSOS E PELE

PULMÃO



58%

das pessoas que aguardam por um transplante de coração tem entre 50 e 64 anos

* Não está disponível o número de pessoas que necessitam de transplante de pulmão, pois no Paraná não é realizado esse tipo de transplante.

** Praticamente não há fila de espera para pele e ossos.

Fonte dos dados: Secretaria Estadual de Saúde e Gazeta do Povo

**VOCÊ DÁ O SEU MELHOR
TODOS OS DIAS.**

CONTINUE FAZENDO ISSO

É justamente essa a necessidade da campanha: engajar. Dados da Secretaria Estadual da Saúde apontam que no primeiro semestre de 2014 houve um aumento no percentual de famílias que recusaram a doação dos órgãos de seus entes. Em relação ao mesmo período do ano passado, a proporção de recusas cresceu dois pontos percentuais.

A coordenadora da CET, Arlene Badoch, diz que basta um doador para salvar oito vidas. "Buscamos incentivar o diálogo dentro de casa, lançamos a campanha fale sobre isso. Queremos que durante o jantar, no final de semana, as pessoas conversem sobre o tema com a família e demonstrem a intenção de doar os órgãos após a morte", explica.

O Paraná se esforçou para aumentar o número de transplantes e em quatro anos pulou de décimo para quarto lugar no ranking dos estados que mais salvam vidas por meio de transplantes. Para alguns tipos de transplantes, como o de córneas, o estado chegou a zerar a fila de pacientes, mas recentemente foi registrado um aumento desta fila novamente. Cerca de 55% das famílias se recusam a doar qualquer órgão ou tecido. Para a CET trata-se de um índice muito alto causado, possivelmente, por desconhecimento do processo.

COMO SER DOADOR Até pouco tempo atrás a lei previa que as pessoas se manifestassem sobre o interesse de se tornar doadoras de órgãos em documentos de identidade e carteiras de habilitação, um ato que ficou conhecido como doação presumida. Mas depois que a lei foi promulgada ocorreu um retrocesso e hoje o passo principal para se tornar um doador é conversar com a família e deixar bem claro o desejo.

Não é necessário deixar nada por escrito. Porém, os familiares devem se comprometer a autorizar a doação por escrito após a morte. A doação de órgãos é um ato pelo qual a pessoa manifesta a vontade de que, a partir do momento da constatação da morte encefálica, uma ou mais partes do seu corpo (órgãos ou tecidos), em condições de serem aproveitadas para transplante, podem ser retiradas para ajudar outras pessoas.

Após a autorização da família começa a corrida contra o relógio para que os órgãos e tecidos cheguem aos receptores em tempo hábil. A logística depende do local onde está o doador e o receptor do órgão.

Para se ter uma ideia, toda córnea doada tem de ir direto para um laboratório e passar por, no mínimo, três análises, que vão revelar se pode ou não ser aproveitada. São exames rigorosos, que, para segurança dos receptores, acabam descartando muitas doações.

SEJA DOADOR

De acordo com o Ministério da Saúde as regras para que alguém possa ser considerado doador de órgãos após a morte são os seguintes:

- Ter identificação e registro hospitalar.
- Ter a causa do coma estabelecida e conhecida.
- Não apresentar hipotermia (temperatura do corpo inferior a 35°C), hipotensão arterial ou estar sob efeitos de drogas depressoras do Sistema Nervoso Central.
- Passar por dois exames neurológicos que avaliem o estado do tronco cerebral. Esses exames devem ser realizados por dois médicos não participantes das equipes de captação e de transplante.
- Ser submetido a exame complementar que comprove a morte encefálica, caracterizada pela ausência de fluxo sanguíneo em quantidade necessária no cérebro, além de inatividade elétrica e metabólica cerebral.
- Estar comprovada a morte encefálica. Nessa situação o cérebro está morto, tornando a parada cardíaca inevitável. Apesar de ainda haver batimentos cardíacos, que vão durar apenas por algumas horas, o paciente não pode mais respirar sem os aparelhos.

CENTRAL ESTADUAL DE TRANSPLANTES
– 24 HORAS –
sesatran@sesa.pr.gov.br

Curitiba: (41) 3304 1900
Londrina: (43) 3379 6078
Maringá: (44) 3227 3274
Cascavel: (45) 3321 5505

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO PARANÁ
www.sesa.pr.gov.br
www.saude.pr.gov.br

Tem Gosto de Festa

Eles estão
Você faz

Ave Natalina

Vem temperada, tem textura saborosa e succulenta, desmancha na boca. Com termostato, avisa quando está pronto! Essa delícia vai conquistar você, que só precisa reunir a família e os amigos para celebrar.



O Lombo Temperado, o Pernil Temperado e o Tender Frimesa também estão prontos para deixar suas festas saborosas e práticas.

...aí para
...a festa!



Lançamento



Facebook.com/
FrimesaOficial



Doação
de Órgãos.
Fale sobre
isso.



Tem gosto de amizade.



*Frimesa no meu
restaurante*



QUAL O SABOR DE
FOZ DO IGUAÇU?
OS SUBCHEFS
DO RAFAIN
PALACE HOTEL,
VENCEDORES
DO PRATO DO
CENTENÁRIO, TÊM
ESSA RESPOSTA

Sabor Premiado

Receita do Chef

A Revista Frimesa volta ao Rafain Palace Hotel com uma missão saborosa, entrevistar os premiadíssimos subchefs Renilson Lipinski e Wagner Pereira. A criação, o Surubim Grelhado ao Estilo Iguaçuense, foi o prato escolhido como a melhor iguaria na comemoração do centenário da cidade de Foz do Iguaçu, no concurso culinário promovido pela RPC TV, com apoio da Frimesa.

O desafio buscou incentivar a culinária. O surubim, ou pintado, é um peixe bastante conhecido na região da tríplce fronteira, conhecido por se adaptar muito bem às águas do Rio Paraná e representar Foz do Iguaçu pela característica migratória, que se identifica com a migração da população de outros países para a cidade, com munícipes de mais de 60 etnias. Para eles, uma parte boa do concurso é a visibilidade. "Começaram a nos ver com outros olhos e isso é muito bom, além de poder trazer na bagagem um título", afirma o Chef Renilson.

O trabalho em sintonia é um dos segredos da dupla no momento das criações. Diariamente preparam muitas receitas e uma com exclusividade à Revista Frimesa, o Mignon Suíno ao molho de ameixa com minialmôndegas de banana recheadas.

Outra coincidência é que ambos têm origem na gastronomia interiorana. Renilson Lipinski, de 37 anos, é natural de Pato Branco, no sudoeste paranaense e viveu a infância entre a cultura e tradicionalismo sulista. Neste contexto aprendeu rusticidade e o aspecto de raízes. Wagner Ottenio Pereira, de Foz do Iguaçu, passou grande parte da infância em sítios e aí despertou o gosto pela comida caipira, a comida típica do interior. Fator que muito lhe influenciou, afinal hoje é adepto da cozinha mineira, além das culinárias andina, em especial a peruana, e ainda a gastronomia árabe.

Lipinski trabalhou, como primeiro emprego, em um açougue, que logo teve de abrir mão, pela oportunidade de ajudar a mãe numa empresa de buffet. Tempos depois, se mudou para o Paraguai e trabalhou como autônomo, período em que estudou gastronomia na filial de Assunción do Instituto Gastronômico das Américas.

Por outro lado, sempre teve a gastronomia como hobby e quando se mudou para Foz, há um ano e meio, após conversar com amigos e familiares, decidiu enviar o currículo para alguns lugares e hoje já está no Rafain, há oito meses.

Já Pereira, aos 33 anos, traz uma bagagem interessante, afinal estudou gastronomia durante um ano, porém não pode concluir a graduação. Após isso atuou como cozinheiro do Exército, em Foz do Iguaçu, local onde aprendeu muitas das técnicas que utiliza hoje.

Ele aprendeu ainda com a família o ofício das panelas e chegou a trabalhar em um restaurante à la carte. Porém, foi no Rafain que a carreira começou a tomar forma. E hoje, já como subchefe, não esconde o fato de que um dos fatores que mais gosta no Hotel é a liberdade para trabalhar e renovar algumas das receitas.

Lipinski e Pereira se conheceram no Rafain e, por terem gostos e estilos de trabalho similares, logo se deram muito bem.

Para eles, cozinhar é muito mais que combinar ingredientes apetitosos. Essa experiência une, na verdade, os cinco sentidos: começando pelo som da comida borbulhando ao fogo baixo, tem o aroma dos temperos exóticos, a textura e consistência de uma iguaria à mesa, sem contar que aguçamos o olhar pela beleza da composição dos pratos. Por fim, a experiência degustativa leva uma descoberta de sabores muito prazerosa.

Mignon Suíno ao molho de ameixa com minialmôndegas de banana recheadas

Por: Wagner Pereira

INGREDIENTES:

500g de Filé Mignon suíno Frimesa; 04 Bananas-prata; 200g de Queijo Mussarela Frimesa; 100g de Queijo Parmesão ralado Frimesa; 200ml de Molho branco; 500g de Ameixa; 20g de açúcar; 30g de cebola picada; 200ml de suco de laranja; 50g de Manteiga Frimesa; 30g de Requeijão Cremoso Frimesa; sal e pimenta do reino a gosto.

MODO DE PREPARO:

Minialmôndegas de banana: Coloque as bananas em uma forma e leve ao forno por 10 minutos, a 180°C. Depois de assadas, retire a casca e coloque numa frigideira. Com fogo baixo por três minutos mexa com um garfo até obter um purê. Coloque a manteiga, o requeijão e o sal. Misture bem. Faça bolinhas do tamanho de um limão e, no meio, coloque um cubinho de queijo mussarela. Cubra com molho branco e queijo parmesão ralado. Leve ao forno, a 250 °C, por seis minutos.

Molho de ameixa: Frite a cebola, depois coloque as ameixas picadas e o açúcar, mexa bem até o açúcar dourar na frigideira. Acrescente o suco de laranja e deixe ferver por cerca de três a quatro minutos, até obter um molho consistente. Tempere com sal a gosto.

Filé mignon: Corte o filé em bifes na grossura de um dedo, tempere a gosto. Grelhar em uma frigideira até dourar os dois lados, ou até estar bem passado.



Pequenos gestos grandes transformações



Na Frimesa, agosto tornou-se o cenário ideal para conscientização sobre a necessidade de cuidar do meio ambiente

Os grandes marcos de 2014 relacionados ao meio ambiente e à qualidade dos alimentos foram abordados durante a terceira edição da Semana Integrada de Qualidade e Meio Ambiente (Sinteg). Os temas apontados nas unidades Industriais de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon buscam disseminar ações que podem e devem ser desenvolvidas no dia a dia dos colaboradores.

O Ano Internacional da Agricultura Familiar destaca o perfil das produções gerenciadas e operadas por famílias e pequenos agricultores. Com foco no alívio da fome e pobreza, a agricultura familiar provê segurança alimentar e nutrição à população, além de melhora dos meios de subsistência, gestão dos recursos naturais, proteção do meio ambiente e o próprio desenvolvimento sustentável, principalmente nas áreas rurais.

Complementando a isso, foi apresentado um dos temas mais recorrentes na Europa em 2014, o Desperdício Alimentar. O tema é uma problemática social e econômica, de proporções mundiais e abrange vários níveis, desde o campo até a mesa dos consumidores. A ONU estima que um terço dos alimentos produzidos na Europa "desaparece" ou vai para o lixo. Em contrapartida, cerca de 925 milhões de pessoas estão na faixa de risco de subnutrição.

A má distribuição dos alimentos gera consequências desastrosas, a maior delas são os Lixões. De acordo com a Lei Federal 12.305 de 2010, após 2014, o Brasil não poderá mais ter lixões, os quais serão substituídos por aterros. Estima-se que existam ainda 3 mil lixões no Brasil. Atualmente, apenas uma a cada quatro cidades tem aterros sanitários e somente 14% dos municípios fazem coleta seletiva do lixo.



▲ **PEQUENAS** ações buscam melhorar a qualidade de vida da população

O outro tema abordado durante a Sinteg foram as Boas Práticas de Fabricação, um conjunto de medidas criadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que devem ser adotadas pelas indústrias alimentícias do Brasil, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos e legislações vigentes. O resultado desta soma de fatores é vista através da qualidade dos alimentos.

Para cuidar do meio ambiente, em 2014 será realizado ainda o Ano do Inventário Florestal Nacional. Com o objetivo de fornecer informações sobre os recursos florestais serão coletados dados em mais de 20 mil pontos distribuídos por todo país. As coletas de campo serão iniciadas nos dois maiores biomas brasileiros, a Amazônia e o Cerrado. O plano é fazer com que a iniciativa seja repetida a cada cinco anos e a meta é finalizar o primeiro ciclo até o final de 2016.

O poder da Inovação

COM FOCO NA AGREGAÇÃO DE VALOR, A INOVAÇÃO TEM SIDO DISCUTIDA CADA VEZ MAIS NO BRASIL. PARA ENTENDER O FUTURO, É NECESSÁRIO COMPREENDER E ANALISAR O PASSADO

Negócios e inovação têm uma relação muito estreita, os países desenvolvidos possuem um alto nível de inovação, por outro lado, os países em desenvolvimento possuem níveis inferiores de inovação, um dos maiores entraves para o crescimento das empresas e da própria economia.

Inovação hoje, não reside apenas nas grandes descobertas, mas até mesmo nas simples melhorias incrementais.

Neste cenário, o Brasil apresenta um baixo nível de inovação. Como o quadro não é generalizado, existem alguns pontos de referência, isolados, que incentivam o restante do país a seguir o mesmo caminho. No Brasil, começou a ganhar expressividade na década de 90, onde grandes corporações, pioneiras, começaram a moldar a inovação como é conhecida hoje.

Após o emprego de programas de qualidade como parte do processo produtivo, o país apresentou uma melhora considerável, com destaque para os investimentos na educação e treinamentos dos colaboradores.

O resultado destes investimentos pode ser visto através do surgimento de uma cultura de inovação, de uma maior geração de melhorias incrementais, garantindo um lucro maior com menos custos e desperdícios.

Comparado a nações desenvolvidas, ainda há muito a ser realizado. Com uma evolução constante e edificadora, o Brasil está no caminho certo. A educação tem um papel fundamental na inovação das empresas e dos países. Poucas inovações, baixa produtividade e uma tecnologia deficiente estão entre os principais fatores que fazem parte de uma nação onde a educação precisa melhorar.

Para correr atrás do prejuízo, e instaurar uma cultura de inovação no Brasil, muito precisa ser feito. Governo, empresas e universidades precisam incentivar a inovação, melhorando assim a qualidade de vida da população.

A economia brasileira terá, nos próximos anos como motor, a inovação e a capacidade de inovar e se renovar. Para isso é necessário criar condições favoráveis ao desenvolvimento e aprendizado de todo um processo de inovação no país.



▼ **EQUIPE** responsável
por algumas das melhorias
no setor de desossa



Melhoria contínua

COLABORADORES GARANTEM MAIOR SEGURANÇA
E PRODUTIVIDADE NA INDÚSTRIA, ATRAVÉS DE
PEQUENAS SOLUÇÕES

Em busca de mais qualidade, segurança eficiência e produtividade, constantemente os colaboradores do departamento de manutenção buscam soluções práticas para o dia a dia, facilitando o trabalho e as atividades diárias nas unidades industriais da Frimesa.

Uma das estratégias da cooperativa, diante da demanda crescente de um mercado cada vez mais competitivo e com maiores exigências legais, é adaptar-se, constantemente, apresentando resultados que garantam a melhoria na prática dos processos.

Os principais responsáveis por este exemplo de transformação são os colaboradores da manutenção, que além das atividades do dia a dia, ainda encontram tempo para fazer algumas melhorias dentro da indústria.

Recentemente duas grandes mudanças aconteceram no setor da desossa em equipamentos que utilizam serrafitas. Os colaboradores Geovane Delazari, José Terêncio, Felipe de Oliveira e Franciano Lermen encontraram soluções simples e que geraram resultados consideráveis.

Ao ver algo que pode ser otimizado, a equipe de manutenção conversa com os encarregados dos setores e os colaboradores que utilizam os equipamentos, e então verificam a possibilidade de implementar melhorias nos processos existentes.

Para o técnico mecânico que atua na desossa, José Terêncio, colaborador há 30 anos, pequenas soluções trazem grandes resultados. "A melhoria nos maquinários da desossa garantiu mais segurança, agilidade e facilidade aos colaboradores, além da economia devido aos investimentos constantes para a manutenção do equipamento".

Como o trabalho só pode ser realizado nos intervalos da produção e durante os finais de semana, o processo de melhoria no maquinário da desossa demorou cerca de seis meses para ser concluído, desde a análise da necessidade até o funcionamento do novo equipamento.

Um dos pontos positivos é a participação dos próprios colaboradores, que sempre ajudam com ideias e sugestões. De acordo com o líder da elétrica, Geovane Delazari, os colaboradores são muito importantes para o trabalho. "Sempre buscamos ouvi-los, antes de começar os projetos, para termos algumas ideias do que precisa ser melhorado, e assim desenvolvermos algo que solucione o problema existente".

Foram aproximadamente três meses estudando como o equipamento funciona e qual seria a melhor alternativa de melhoria. Uma das grandes alternativas é a busca por soluções dentro da própria indústria, onde todos os meses são realizadas pequenas mudanças e melhorias.

"Precisamos saber como é a produção, como o pessoal trabalha, qual a necessidade e o problema, para então começarmos a pensar em uma melhoria para os equipamentos e maquinários, indiferentemente do setor", ressalta Terêncio.

Após decidida qual seria a melhor e mais prática solução, os colaboradores requisitam os materiais necessários para incrementar o equipamento. Delazari explica ainda que alguns dos materiais saem do próprio pátio da Frimesa. "Temos um depósito de materiais reutilizáveis, as vezes o que não é mais útil para alguns setores, pode muito bem ser empregado em outras áreas".

Os dois últimos meses ficaram para a execução do projeto, para testar os maquinários e verificar se ainda seria necessário algum ajuste. Após a conclusão da melhoria no equipamento, percebeu-se um resultado muito satisfatório.

Antes o maquinário era operado apenas por homens, devido ao grande esforço necessário, após a implementação, o trabalho ficou muito mais fácil, e agora, as mulheres também dividem as tarefas do dia a dia.

Outro ponto positivo ficou por conta da grande redução nos custos para manter o equipamento funcionando. Antes eram utilizadas, diariamente, três serras. E com a melhoria no maquinário este número reduziu para uma a cada dois ou três dias. Também houve uma significativa melhoria nos aspectos de segurança, visando atender a NR-12.

Pequenas mudanças garantiram maior facilidade, agilidade, economia e, principalmente, segurança na hora de manipular os alimentos. As melhorias são realizadas sempre visando regras e padrões ergonômicos.





GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Auxílio Família

Em novembro a Frimesa, em parceria com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), realiza o pagamento do salário-família à todos os colaboradores que se enquadram nos pré-requisitos estabelecidos na lei.

O benefício é concedido aos colaboradores que recebem até R\$1025,81 e tenham filhos com até 14 anos, ou inválidos, de qualquer idade. Segundo a lei, são equiparados aos filhos os enteados e os tutelados, estes desde que não possuam bens suficientes para o próprio sustento, devendo a dependência econômica ser comprovada.

A Previdência Social não exige tempo mínimo de contribuição para conceder o benefício, e para os casos em que pai e mãe estão devidamente empregados, ambos têm direito ao auxílio. Porém o pagamento só é realizado após a apresentação anual da caderneta de vacinação obrigatória do filho, além do comprovante semestral de frequência escolar, no caso de filhos com idade acima de sete anos.

Caso não forem apresentados os documentos, o INSS suspende o pagamento do benefício, retornando somente após a comprovação de que o filho estava devidamente matriculado e estudando.

É importante lembrar que o benefício é encerrado quando o filho completar 14 anos, em caso de falecimento do filho, se o segurado perder o emprego, ou ainda, nos casos de filhos inválidos, quando cessar o quadro de incapacidade do mesmo.

Para quem recebe até...	o auxílio é...
R\$ 682,50	R\$ 35,00
R\$ 1025,81	R\$ 24,66

Portal do Colaborador

Criado em 2014, para facilitar o acesso a informações referentes aos benefícios e atribuições trabalhistas, o Portal é uma ferramenta que auxilia todos os colaboradores, de forma fácil e ágil. Para acessar é fácil, basta entrar no link:

<http://portalfrimesa.sede:9090/web/guest>

O campo usuário deve ser preenchido com o número do crachá do próprio colaborador. Já a senha é informada na folha de pagamento. Mas atenção, para quem utiliza o sistema Senior, os campos de usuário e senha são os mesmos do aplicativo.

Inflação

De acordo com o INPC — Índice Nacional de Preços ao Consumidor — índice especializado do IBGE sobre a medição da inflação acumulada, o valor registrado entre setembro de 2013 e 2014 chegou a 6,58%.

Ainda, de acordo com o índice, desde o início do ano, a inflação acumulou cerca de 4,61%. Se comparado ao mesmo intervalo do ano anterior, houve um acréscimo de 0,49% entre os períodos. Os reajustes são percebidos no aumento dos preços de produtos de todas as naturezas.

Cuidados na Primavera

A chegada da primavera, uma das mais belas estações do ano, traz consigo uma série de cuidados com a saúde. Problemas respiratórios como asma e rinite, conjuntivites alérgicas e outras alergias estão entre os sintomas mais comuns.

A soma da polinização proveniente da florada das plantas, o tempo seco, os ventos, as alterações climáticas, a baixa umidade relativa do ar e a própria poluição atmosférica fazem aumentar exponencialmente a incidência destas doenças.

Para diminuir os problemas causados pelas doenças respiratórias decorrentes do tempo seco, algumas dicas simples previnem as doenças e garantem uma melhora considerável nos sintomas, sem precisar, para isso, o uso de medicamentos.

Dentre as medidas estão a ingestão de bastante água, para manter o corpo hidratado, mesmo com o tempo seco. Manter os ambientes arejados, combatendo assim os germes. Praticar atividades físicas regularmente. Lavar, frequentemente, as mãos. Limpar o filtro do ar-condicionado com frequência, evitando o acúmulo de sujeiras. Limpar a casa diariamente com pano úmido e evitar produtos de limpeza com odores fortes. E se necessário ainda, lavar as narinas com soro fisiológico, evitando o ressecamento das mucosas.

Segundo a Médica do Trabalho da Frimesa, Caroline Lanzarin, esses cuidados resultam numa diminuição da exacerbação das doenças respiratórias e "são fundamentais para evitar o agravamento dos sintomas alérgicos".

Oferta de trabalho

A Frimesa está ampliando sua produção, para tanto estão sendo contratadas pessoas de ambos os sexos.

Oferece vagas para pessoas com Deficiência Física ou Reabilitados do INSS, para a Unidade Frigorífica e Unidades de Leite.

Interessados comparecer na Sede da Frimesa — Rua Bahia, 159, Bairro Frimesa — de segunda a sexta-feira, das 08h às 10h.

Informações pelo fone: (45) 3264-8003.

TREINAMENTOS

Cursos, treinamentos e qualificações, esse é o resultado da parceria entre a Frimesa e o Sescop – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo. Quem ganha com isso são os colaboradores que, constantemente, podem ampliar os conhecimentos.

AGOSTO

SETEMBRO

1			01 a 02, 06 a 09, 13 e 14 BRIGADA DE EMERGÊNCIA		1			01 a 25 AUTOMAÇÃO INDUSTRIAL		1		
2			Quatro turmas, com 25 colaboradores cada, passaram por um treinamento de 16 horas, preparando os brigadistas, em caso de emergência. O curso somou 56 horas e foi ministrado pelos instrutores da Cetec.		2			A segunda turma do treinamento, voltado às áreas de Operação e Manutenção, contou com a participação de 15 colaboradores, e teve um total de 200 horas. O curso foi ministrado pelo instrutor do Senai de Foz do Iguaçu, Evandro Buzanello.		2		
3					3					3		
4					4					4		
5			02 OPERADOR DE PÁ CARREGADEIRA		5					5		
6			O Instrutor do Senai João Baleche ministrou um curso para 15 colaboradores, na Unidade Industrial de Medianeira. O treinamento teve uma duração de oito horas.		6					6		
7					7					7		
8			04 a 07 NORMA BRC		8			01, 02, 29 e 30 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA		8		
9			A norma de Segurança Alimentar e Boas Práticas de Fabricação foi tema do treinamento ministrado pela instrutora da Biorastro, Lilliana Batista. O curso, para 20 colaboradores, teve 32 horas de duração e aconteceu nas unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon.		9			Realizado na Unidade Industrial de Marechal Cândido Rondon, o curso teve 30 participantes. O treinamento totalizou 12 horas e foi ministrado pelo instrutor da Univel, Wilson Alves.		9		
10					10					10		
11					11					11		
12			06, 09 e 13 HIGIENE INDUSTRIAL		12			02 E-SOCIAL		12		
13			45 colaboradores de Marechal Cândido Rondon participaram de um curso ministrado pelo instrutor da Aletheia, Clóvis Gonçalves. O treinamento foi dividido em 3 turmas, com 08 horas cada.		13			O instrutor da EAC Cursos, Eraldo Consorte, ministrou um treinamento sobre a legislação voltada ao eSocial. O curso foi realizado na filial de vendas de Curitiba contou com a participação de 25 colaboradores e durou oito horas.		13		
14					14					14		
15					15					15		
16			06 a 08 CIPA		16					16		
17			20 colaboradores da unidade industrial de Medianeira participaram de um treinamento sobre a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. O curso, de 20 horas, foi ministrado pelo instrutor do Instituto Makro, Roberto Pacholek.		17			08, 09, 29 e 30 GESTÃO DA INOVAÇÃO		17		
18					18			O terceiro módulo do programa de gestão da inovação contou com a participação de 40 Colaboradores. O curso foi ministrado pelos Instrutores do ISAE e teve uma duração de 24 horas.		18		
19					19					19		
20			11 e 12 GESTÃO DA INOVAÇÃO		20					20		
21			40 Colaboradores, das unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, participaram do segundo módulo do programa de Gestão da Inovação. O curso durou 24 horas e foi ministrado pelos Instrutores do ISAE.		21			18 e 19 BRIGADA DE EMERGÊNCIA		21		
22					22			20 colaboradores da unidade industrial de Matelândia, participaram de um treinamento de 16 horas, preparando os brigadistas, em caso de emergência. O curso foi ministrado pelos instrutores da Cetec Treinamentos.		22		
23					23					23		
24			14 a 16, 21 a 23 DESENVOLVIMENTO GERENCIAL		24					24		
25			40 colaboradores participaram do quarto e quinto módulo do curso, promovido pelo ISAE. Os treinamentos tiveram uma duração de 16 horas cada e foram realizados em Medianeira.		25					25		
26					26			18 a 20 DESENVOLVIMENTO GERENCIAL		26		
27			21 e 22, 28 e 29 BRIGADA DE EMERGÊNCIA		27			O sexto módulo do curso promovido pelo Instituto ISAE/FGV teve uma duração de 16 horas. 40 colaboradores participaram do treinamento, realizado no Centro de Treinamentos da Unidade de Medianeira.		27		
28			Duas turmas, com 20 colaboradores cada, passaram por um treinamento de 16 horas, preparando os brigadistas, em caso de emergência. O curso, realizado em Marechal Cândido Rondon, foi ministrado pelos instrutores da Cetec Treinamentos.		28					28		
29					29					29		
30					30					30		

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviços dedicados à Frimesa

Setembro

05 anos

Medianeira

Patricia Clyciane Da Costa
Tatiane Da Rosa Bueno Chiotti
Franciele De Souza Monteiro
Camila Rodrigues De Almeida
Marizane Bernardi
Francieli Tatiane Bueno
Lilian Lourenco Queiroz
Jardel Davi De Oliveira
Jose Moacir Andrade
Edmilson Pulinario
Beloni Lima Cavalheiro
Maria Elia Pereira
Marines Camargo Preis
Marcia Luciane Fritsch Weber
Sergio Adriano De Lima
Oswaldo Lourenco De Oliveira
Leonice Karpasak Da Silva
Elias De Souza
Curitiba
Maria Gorete De Oliveira
Marechal C. Rondon
Paulo Henrique Dallabrida
Bebedouro
Wellington Favareto Kawano
Leandro Rodrigues

Seção

Fime
Fime
Administrativo
Expedição
Expedição
Lavanderia
Higiene
Mecânica
Desossa
Desossa-Noturno
Desossa
Desossa
Toscana
Cozimento
Defumados
Fatiados
Congelamento
Seção
Vendas
Seção
Mecânica
Seção
Administrativo
Administrativo

10 anos

Medianeira

Vilmar Berlanda
Rosani Lucia Wolf Barbosa
Andre Campregher
Marechal C. Rondon
Leirson Luiz Taufer
Bebedouro
Micheli Vanessa Monteiro

Seção

Recepção Suínos
Salsicha
Engenharia
Seção
Ambiental
Seção
Administrativo

15 anos

Medianeira

Carla Regina Zimpel Nunes
Maria Aparecida Dos Santos
Sueli Maria L Nascimento
Rogerio Miranda Lima
Delmar Alves Da Silva
Jaime Joao Brandt

Seção

Controle Qualidade
Toscana
Toscana
Cozimento
Mortadela
Mortadela



Gilvane C. Marques
Vendas
20 anos Setembro



Zelir Ribeiro
Gestão de Pessoas
20 anos Setembro



Maria Martins Silva
Embutidos
20 anos Setembro



Dilson Liseu Witzke
Fatiados
20 anos Setembro



Iolanda M. Bikel
Desossa
25 anos Setembro



Lourdes Fetsch
Desossa
20 anos em Outubro



Alvinio Da Luz Filho
Expedição
25 anos Setembro



Rogerio A. Liesenfeld
Expedição
20 anos Outubro



Roberto Ceratti
Túnel Congelados
20 anos Outubro



Jose A. Soares
Desossa
20 anos Outubro



Anair A. Vieira
Embalagem
20 anos Outubro



Ruben Boes
Manut. - Rondon
25 anos Outubro



Sandro Cesar Kukul
Vendas - São Paulo
20 anos Outubro



Zeli Prates Pereira
Serviços - Rondon
25 anos Outubro

Outubro

05 anos

Medianeira

Luana Letícia Turmina
Simone Meller
Cleber Adriano Apolinario
Elisângela Rodrigues
Rosineide Caetano Das Flores
Solange Fatima De Oliveira
Anderson Da Silva
Alexandro Natalino Henkes
Fulgencio Gomes Pinto
Lucio De Melo Vaz
Sidnei Coelho De Jesus
Josiane Aparecida Real
Rosane Ribeiro De Lima
Denize Cristina Corbari
Angelica Gayardo Pereira
Jaqueline Oliveira Silva
Eleonaldo Silva Dos Reis
Rosani Romeri Brachtvogel

Seção

Administrativo
Administrativo
Expedição
Lavanderia
Higiene
Higiene
Manutenção
Graxaria
Abate-Noturno
Abate
Abate
Desossa
Desossa
Embalagem-Noturno
Embal. Industrializ.
Embal. Industrializ.
Embal. Industrializ.
Maturados

São Paulo

Maria Braz De Sousa
Rosilene Moura De Amaral
Wagner Aparecido Sabbatini

Seção

Vendas
Vendas
Vendas

Curitiba

Marcio Antonio Dos Santos
Marly Ferreira Teixeira

Seção

Vendas
Vendas

Apucarana

Sandra Gregorio Massacotte

Seção

Vendas

Itajaí

Marilene De Espindola
Daniela Cavichioni

Seção

Logística
Transportes

10 anos

Medianeira

Eli Kremer Schlickman
Nelci Opalchuk Corbari
Maria Elizabete Neves
Marcelo Gayer
Marcelo Stankiewicz

Seção

Refeitório
Desossa
Desossa-Noturno
Preparo Massas
Preparo Massas

15 anos

Medianeira

Cleide Aparecida Dos Santos
Cleoni Nunes Boeira
Paulo Sergio Do Nascimento
Leonilde Jacinta Da Silva
Jacir Jose Girardi
João Americo De Freitas
Jose Roberto Rodrigues
Admilson Gomes Bianquim
Joelson Bonfante De Freitas
Curitiba
Janete Pereira

Seção

Administrativo
Vendas
Manutenção
Desossa
Preparo Massas
Preparo Massas
Embutidos
Embutidos
Mortadelas
Seção
Vendas

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Toscana ao Vinho Malbec

Renilson Lipinski

INGREDIENTES:

250g Linguiça Toscana Frimesa em gomos curtos; 250ml vinho tinto; 75ml de mel; 25g amido de milho; sal e pimenta a gosto; 01 folha de louro.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela colocar o vinho, o mel e o louro, ferver em fogo médio, mexendo sempre.

Dissolver o amido de milho em um pouco de vinho e adicionar ao molho. Temperar a gosto.

Acrescentar as linguiças já assadas, grelhadas ou fritas.

DICA:

Para o preparo do prato, podem ser utilizadas as linguiças que sobram do churrasco.

Sorvetão

10 PORÇÕES

INGREDIENTES:

1 caixa de Leite Condensado Frimesa; 400ml de Leite Integral Frimesa; 1 caixa de Creme de Leite Frimesa; 4 gemas; 8 colheres (sopa) de açúcar.

Cobertura: 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó; 3 colheres (sopa) de água.

MODO DE PREPARO:

Cobertura: Misture o Leite com o Leite Condensado, bata as gemas junto e faça um creme real; reserve e deixe esfriar. Bata as claras em neve e adicione o açúcar; quando o creme real estiver frio adicione as claras em neve e o creme de leite.

Modo de montar: Faça uma calda com a mistura do achocolatado em pó e a água e unte uma forma de pudim levando ao fogo por alguns minutos até ficar homogêneo.

1: Despeje o creme real na forma untada; **2:** Leve para o congelador por no mínimo 5 horas. **3:** Desenforme e sirva.

Torta mamãe Frimesa

15 PORÇÕES

INGREDIENTES:

Creme: 2 caixas de Leite Condensado Frimesa; 2 gemas; 6 colheres (sopa) de amido de milho; 1 colher (sopa) de Manteiga sem sal Frimesa; 1 litro de Leite Integral Frimesa; 1 bandeja de morango.

Cobertura: 2 barras de chocolate ao leite; 1 caixa de Creme de Leite Frimesa.

MODO DE PREPARO:

Massa: Bata no liquidificador todos os ingredientes, coloque em uma panela, cozinhe até formar um creme e reserve.

Cobertura: Derreta as barras de chocolate no creme de leite em fogo brando e reserve.

MODO DE MONTAR:

1: Despeje o creme em um refratário; **2:** Cubra com os morangos picados **3:** Para finalizar acrescente a cobertura de chocolate e leve à geladeira.

Macarrão Cremoso

06 PORÇÕES

INGREDIENTES:

1/2 kg de macarrão tipo espaguete; 200g de Bacon Frimesa (cortado em cubos); 200g de Apresuntado Frimesa (cortado em cubos); 100g de Calabresa Frimesa (cortada em cubos); 2 cebolas grandes (picadas); 1 pacote de Queijo Parmesão Ralado Frimesa; 1cx de Creme de Leite Frimesa; 1 caldo de legumes em pó (opcional); 12 xícaras de água.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grande frite o bacon, depois junte a calabresa e deixe dourar; a seguir acrescente a cebola deixando dourar também e por último o apresuntado.

2. Adicione a água e o caldo de legumes, deixe ferver até a água sumir totalmente; desligue o fogo e acrescente o creme de leite misturando bem. Adicione sal e reserve.

3. Em outra panela cozinhe o macarrão com sal, escorra a água e coloque em um refratário.

4. Cubra o macarrão com o molho reservado e polvilhe com queijo ralado. Sirva em seguida.

VAI REUNIR OS AMIGOS?

Leve Frimesa, faz toda a diferença!



 [Facebook.com/
FrimesaOficial](https://www.facebook.com/FrimesaOficial) 



Tem gosto de amizade.

TEM GOSTO DE PRATICIDADE

#FRIMESAEOVOCÊ

Fatias finas, saborosas e perfeitas
para o seu prato predileto



Agora com novas embalagens.
Impossível de resistir



 Frimesaoficial



Tem gosto de amizade.