

Revista Frimesa

Ano XII Edição nº70
janeiro/fevereiro de 2015
www.frimesa.com.br



Uma década de
INVESTIMENTOS, PRODUÇÃO
e **RESULTADOS**

TEM GOSTO DE PRATICIDADE

#FRIMESAEOCÊ

Fatias finas, saborosas e perfeitas
para o seu prato predileto



Agora com novas embalagens.
Impossível de resistir.



Frimesaoficial



Tem gosto de amizade.

Caros Amigos,

No ano de 2014 o Brasil registrou eventos significativos que influenciaram o desempenho obtido na economia, na política e no campo social. A Copa do mundo de Futebol e as eleições gerais concentraram as atenções dos brasileiros. Foi um ano que pouco acrescentou em desenvolvimento e conquistas para a nossa nação.

A Frimesa atuando na área de alimentos conseguiu superar o cenário geral de estagnação e atingir um bom desempenho.

Crescemos 20% no faturamento, sobre o ano anterior. Nosso resultado financeiro foi de R\$ 63,7 milhões. O quadro de colaboradores cresceu de 5.440 para 6.118 e a produção geral aumentou 12,04%. Ampliamos a participação da marca FRIMESA no mercado interno e conquistamos várias premiações de caráter econômico e social.

O crescimento sustentável exigiu investimentos de R\$ 104,9 milhões em 2014, aplicados na ampliação, modernização e inovação incremental dos processos industriais. Investimos em treinamento, na evolução do conhecimento das pessoas e na melhoria do

ambiente de trabalho. Temos hoje um sistema de gestão integrado com informações em tempo real, dando agilidade e segurança para a administração da empresa.

Nossas metas para 2014 constantes no Planejamento Estratégico foram atingidas e superadas. Nesta edição estão expressos os números, gráficos e demonstrativos traduzindo com detalhes os resultados obtidos. Tudo é fruto do cumprimento das funções de cada elo da cadeia produtiva do suíno e do leite. Os produtores, as cooperativas filiadas e a Frimesa estão alinhados e focados na sua missão.

Apresentamos também o Planejamento Estratégico para 2015 seguindo as diretrizes do Conselho de Administração. Os desafios são grandes diante do cenário econômico e político-administrativo desajustado que o Brasil vem apresentando. A determinação, a competência e a crença de que o justo prevalecerá fortalecem a nossa motivação.

Expressamos nosso carinho aos clientes e consumidores que são nossa fonte de receitas e a razão de nossos negócios.

Aos colaboradores e produtores que materializam a produção e fazem acontecer a empresa, dirigimos nosso agradecimento especial.

Os nossos feitos acontecem porque Deus ilumina e abençoa os bons propósitos.

Muito obrigado a todos.

Valter Vanzella

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 Silvío Chapla, Irineo da Costa
Rodrigues, Valter Pitó, Alfredo Lang e Ilmo
Werle Welter.

Conselho Fiscal:

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

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Janeiro |
Fevereiro
2015

06	Sala do Produtor	18	Nossa Capa
08	Parceria	24	Gastronomia
10	Registros	26	Gestão Integrada
12	Balanço 2014	27	Gestão Inovação
17	Análise de Mercado	28	Gestão de Pessoas



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 70 Ano XII - JANEIRO/FEVEREIRO 2015

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

Elis D'Alessandro MTb 7476 **Jornalista:** Oly Francescon Junior

Fotos: Endriane Callegari **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.

CICLO DE CRESCIMENTO

Unidade Industrial de Carnes da Frimesa, em Medianeira, planta totalmente modernizada para atender a nova demanda de abate diário: de 1.500, em 2005, para 6.500, em 2015. A evolução contribuiu para o desenvolvimento do cooperativismo do oeste paranaense



Crescimento uni

Para evoluir e prosperar nos negócios não há uma receita definitiva, cada um encontra a melhor alternativa, de acordo com a realidade onde está.

No caso do seu Angelo e da dona Claudete Mazzola, o crescimento surgiu quando a família optou por se especializar na área de leite. O resultado não poderia ter sido melhor, a propriedade hoje mantém apenas as lavouras e a bovinocultura leiteira como fontes de renda. Para crescer, a família decidiu se especializar em apenas uma atividade. O foco foi o leite, aumentando a produção e, consequentemente, os resultados.

A propriedade conta com uma área de 17 alqueires, destes, 12,5 são para as lavouras, 3 alqueires para o gado e silagens, e o restante para as instalações da família.

A família trabalha com gado leiteiro desde a década de 80, quando havia apenas 10 animais na propriedade. Com o leite produzido era feito queijo para a venda na cidade. Outra fonte de renda eram alguns animais para corte.

No início, a renda do seu Angelo e da família era dividida entre as lavouras, o gado leiteiro e a granja de aves. Para crescer, nos anos 2000, a família decidiu continuar com apenas duas das atividades, abrindo mão da granja de aves.

Hoje, o leite e as lavouras participam da renda igualmente. Com a integração na Lar, em 2004, os Mazzola receberam uma série de treinamentos e instruções, investindo mais na bovinocultura leiteira, trazendo novidades e melhorando os animais da propriedade.

O plantel hoje é praticamente todo holandês. A escolha dos animais é devido ao porte maior, a maior produtividade por animal e até pela facilidade de compra e venda. De acordo com seu Angelo, no começo o plantel era misto e, aos poucos, foram deixando apenas as holandesas. "Até tentamos deixar Jerseys, mas como os animais eram menores, não combinava muito, então decidimos manter apenas vacas holandesas no plantel".

Para a ordenha dos animais a família conta com um sistema de fosso canalizado, com cinco conjuntos de ordenhas, o que facilita o trabalho para todos. Seu Angelo e dona Claudete ain-



MELHORIA NA GENÉTICA DO REBANHO E A BUSCA CONSTANTE POR NOVIDADES FEZ DOS MAZZOLA, INTEGRADOS DA LAR, UM EXEMPLO DE DESENVOLVIMENTO

▼ **ATIVIDADES** do dia a dia são realizadas em família. Assim, o trabalho aos poucos é passado às novas gerações.



ficado



▼ **TRABALHO** em família é a forma que os Mazzola encontraram para continuarem fortalecidos no campo, através das gerações

da lembram do começo, onde todos os animais eram ordenhados manualmente, no sistema de balde ao pé.

HOJE A família possui 110 animais ao todo, destes 53 são animais em lactação, responsáveis pelos mais de mil litros diários. Do restante, sete estão secas e há 20 novilhas na propriedade. As outras 21 estão no Centro de Recria da Lar.

A unidade de recria surgiu há aproximadamente quatro anos. Os Mazzola estão enviando os animais aos poucos para a unidade e atualmente mais da metade das novilhas estão no local. Márcio afirma que a meta é mandar todos os animais até o final de 2015. "Assim poderemos dar mais atenção às outras atividades, inclusive à própria ordenha. Enquanto estão lá, sabemos que há todo um cuidado e acompanhamento".

EVOLUÇÃO Uma das alternativas encontradas pelos Mazzola, para ampliar a produção, foi investir em melhorias e genética de qualidade. A família acredita que fatores como genética, alimentação e conforto para os animais são os diferenciais para alcançar melhores resultados e níveis de produtividade.

Para auxiliar nesta parte a cooperativa, desde o início da integração, traz inovações, treinamentos, palestras, visitas e trocas de experiências para ajudar no crescimento constante dos produtores. Márcio ainda lembra, "antes, para sabermos das coisas era apenas com os vizinhos, hoje as novidades vêm até nós, todo mês".

PLANOS Para os Mazzola, o crescimento da atividade leiteira tem sido uma constante na última década, resultado da parceria de sucesso. Porém, segundo dona Claudete, a meta é não parar, "queremos continuar crescendo na produção, por isso vamos investir no conforto dos animais". O filho também concorda e cria planos para os próximos anos: "Se continuarmos com este crescimento, conseguiremos chegar em 2018 com uma produção de 3.000 litros ao dia". ●

◀ **ACOMPANHAMENTO** realizado pela equipe do fomento da cooperativa traz novidades todos os meses.





.....
OTTONELLO, UNA HISTORIA
DE EVOLUCIÓN Y ÉXITO
.....

Da Frimesa para o Uruguai

Foto: divulgação

A HISTÓRIA CENTENÁRIA DA
OTTONELLO É RESULTADO DO
EMPREENDEDORISMO DOS IRMÃOS
JUAN E LUIS. A EMPRESA É CONDUZIDA
HOJE PELA 3ª GERAÇÃO

Os irmãos Luis e Juan Ottonello iniciaram o sonho do negócio próprio nos fundos da propriedade da família, em Montevideu – Uruguai, de forma muito artesanal. Filhos de italianos vindos da província de Savona, a receita e o gosto pelo comércio de alimentos é parte da herança transmitida através das gerações. As primeiras vendas de linguiças, salame, salsicha, bacon e outros cortes de carne suína in natura aconteceram durante o inverno de 1914.

Hoje em dia, abrir uma empresa não é uma tarefa das mais fáceis, há um século, essa missão era muito árdua e onerosa. Para realizar as vendas, antes mesmo de conseguirem recursos para comprar um veículo próprio, os irmãos saíam pelas ruas do bairro, carregando os produtos em cestas.

Além de alguns clientes, que logo criaram

uma fidelidade com a empresa, os irmãos também começaram a vender para alguns bares no bairro, ampliando assim os resultados. Em 1920, a feirinha da rua Yaro, hoje conhecida como Feira de Tristán Narvaja, foi o primeiro lugar onde os irmãos fixaram um ponto de vendas. Com o tempo, os produtos e cortes suínos começaram a ganhar visibilidade.

Como resultado, no final da década de 20, os irmãos compraram um terreno para instalar a primeira indústria da empresa. Antenados com a economia da região e focados na continuidade e expansão do negócio, Luis e Juan mantinham um lema de cumprir todos os acordos, deixando sempre as questões financeiras em dia. Assim, pouco a pouco, começou a ser concretizado o sonho, galpão a galpão, depósito a depósito.

EVOLUÇÃO CONSTANTE Passada a turbulência inicial, o empreendimento decolou e logo a empresa ficou popularmente conhecida como A Universal. A partir de 1940, época em que o grupo se firmou como uma sociedade anônima, passou a ser apenas Ottonello.

A nova marca trouxe mais prestígio, acompanhada de uma rápida expansão para a empresa. Anos depois, em 1950, os irmãos inauguraram

▼ **SEDE** da empresa está localizada no coração de Montevidéu, capital do Uruguai



Ottonello

Desde 1914

▲ **TERCEIRA** geração da família Ottonello está no comando da empresa, responsáveis por manter o crescimento constante

Foto: divulgação

a nova planta, no mesmo bairro. As ampliações nas estruturas industriais aconteceram em sequência, assim o edifício passou a contar com mais de dez mil metros quadrados.

A construção da nova planta, que começou na metade do século passado, já trazia linhas e um design moderno, desde a concepção do projeto. Toda a parte de maquinários foi importada da Europa e dos Estados Unidos. Assim começa um novo capítulo da história do grupo.

SEQUÊNCIA ÀS ATIVIDADES A segunda geração da família, na década de 50, foi liderada por Raúl Ottonello, filho de seu Juan. Logo tomou gosto pela empresa e, antes mesmo dos 20 anos, já fazia parte do dia a dia do grupo. Como Raúl gosta de lembrar, durante as férias escolares, sempre ia para o trabalho com o pai e ficava andando pela indústria. "Cheguei a trabalhar no abate, fazer salsichas, picar salames. Fazia de tudo, porém ninguém me obrigava, sempre gostei".

Já nos anos 80, vieram os filhos de Raúl, Mercedes, Juan e Matilde. Irmãos que logo se tornariam os líderes de uma empresa com um futuro promissor. O início da gestão da terceira geração dos Ottonello foi marcado por uma das maiores crises que o grupo enfrentou.

Logo no começo do século XXI, os irmãos conseguiram atravessar todos os problemas, ganhando uma experiência que os faria conseguir levar o legado da família a um novo patamar.

Hoje a Ottonello vive um dos melhores mo-



Foto: divulgação

mentos, com volumes de venda cada vez maiores. São comercializadas mais de 600 toneladas de produtos ao mês, gerando um faturamento de cerca de US\$ 2 milhões.

ALÉM DAS FRONTEIRAS A parceria entre a Ottonello e a Frimesa já existe há 15 anos. Toda essa história de amizade e cooperação é vista através do número de produtos e matéria-prima exportados todos os meses, com exclusividade da Frimesa.

Atualmente a maioria das linhas de produção da Ottonello são abastecidas pela Frimesa, com a compra de mais de duas mil toneladas ao ano, cerca de 10 carretas todos os meses. O maior volume é pernil e paleta, transformados em presunto cozido, salsichas e salames.

▲ **CONTROLE** de qualidade garante a procedência do produto, desde o campo até a mesa dos consumidores

Parceria internacional



Foto: divulgação

A Frimesa parabeniza a Distribuidora Delgon S.A. pelos 40 anos de história, comemorados em 19 de dezembro. A empresa é responsável por alguns cortes e pela distribuição dos produtos Frimesa, no Uruguai.

O destaque da empresa vai para a ampliação da planta, com três novas câmaras frias para armazenar cortes preparados.

Parabéns aos sócios: Antonio Gonzáles e Juan Delgado, juntamente com o gerente da Delgon Alejandro Ciccioni, Luis Beltran, representante da Frimesa no Uruguai e Cleide Paludo da exportação da Frimesa.

Fornecedor Destaque



Foto: divulgação

O título de Fornecedor Destaque 2014, recebido da Associação Amapaense de Supermercados – Amaps, e a Associação dos Distribuidores e Atacadistas do Estado do Amapá – Adaap, é fruto do trabalho e do serviço para levar produtos da marca Frimesa, desenvolvido na região Norte do Brasil.

Realizado em conjunto com sindicatos atacadistas, varejistas e distribuidores do Amapá, o evento é resultado de uma pesquisa de opinião realizada com os integrantes dos sindicatos, além de diversos segmentos da comunidade empresarial do estado.

Sólida Parceria



A Rede Ítalo de Supermercados reuniu, no final do ano, em Francisco Beltrão, diversos fornecedores e parceiros, para um jantar de confraternização e agradecimento pelos resultados obtidos em 2014. Durante o evento, alguns dos fornecedores foram premiados devido a atuação durante o ano.

O diretor do Grupo, Edy Dalberto, ressaltou que os parceiros são responsáveis por trazer, há cerca de 15 anos, as inovações e lançamentos até as lojas da rede.

Com dez lojas, situadas no sudoeste paranaense e oeste catarinense, a rede atende mais de 150 mil clientes ao mês. Todas as lojas são atendidas pelos representantes da Frimesa, há mais de uma década.



Foto: divulgação

Contribuição Honorária

▲ **VANZELLA**
recebe a honraria do
governador Beto Richa

PRESIDENTE DA FRIMESA RECEBEU A ORDEM ESTADUAL DO PINHEIRO, HOMENAGEADO PELA CONTRIBUIÇÃO NO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E ECONÔMICO DO PARANÁ

A história do Presidente da Frimesa, Valter Vanzella, em prol do desenvolvimento do cooperativismo paranaense recebeu a mais alta honraria do Paraná com o título da Ordem Estadual do Pinheiro.

A Ordem do Pinheiro foi entregue em Curitiba em 19 de dezembro pelo governador Beto Richa, dia em que o Paraná completou 161 anos de emancipação política. As 40 personalidades foram homenageadas pelo destaque em suas áreas de atuação: contribuição ao desenvolvimento econômico, social, cultural e científico do Estado.

A ordem é a mais alta comenda do Estado. "Esses paranaenses devem ser nossa inspiração. Cada um no exercício de sua profissão contribui para um Paraná de oportunidades, que exemplos como esse se multipliquem", afirmou Richa, em solenidade realizada em frente ao Palácio Iguaçu.

Vanzella dividiu o reconhecimento com toda a equipe Frimesa. "É um momento muito importante. A Frimesa tem colhido os resultados do longo trabalho para promover o desenvolvimento econômico das atividades agroindustriais da região oeste do Paraná. Fico agradecido por essa homenagem".



Foto: divulgação

▲ **HONRARIA** é o mais alto título do Paraná: a Ordem Estadual do Pinheiro

crescimento

ACELERAR



O ano em que chegamos aos dois bilhões, assim 2014 será lembrado. Resultado da profissionalização da Frimesa e do crescimento das atividades de suíno e leite", enaltece o presidente Valter Vanzella. Os números do balanço apresentam um faturamento de R\$ 2.004.609.628, valor 20,25% acima. Já as sobras chegaram à marca dos R\$55.577.211, 14% maior, o que não apenas superou, mas surpreendeu todas as metas previstas. "Esse foi, em 37 anos, o melhor desempenho da história da Frimesa", completa Vanzella.

O aumento nas vendas está alicerçado no crescimento de 7,8% na produção de carnes, totalizando 1.549.021 suínos industrializados, 9,2% superior a 2013. Em lácteos o aumento na operação industrial foi ainda maior. A recepção diária de leite alcançou uma média de 708.207 litros, mais 17,4%. Toda essa matéria-prima transformou-se em 120.336 toneladas de alimentos, resultado quase 20% maior, se comparado ao ano anterior.

Vanzella destaca que as incertezas que afetaram o país durante o ano não chegaram a afetar as indústrias e o setor produtor. "Até mesmo as dificuldades, crises e dúvidas que assolaram o país, praticamente o ano todo, não foram fortes o suficiente para desestabilizar o setor agropecuário".

Os números do balanço ganham notoriedade quando considerado o crescimento nulo – PIB

cresceu 0,14% em 2014 – do país que acabou refletindo em vários segmentos. Dados de pesquisa apontam que as indústrias brasileiras terão o pior desempenho, desde 2009, tanto em desempenho financeiro e quedas de produção quanto na expectativa do que vai ocorrer. "Nós também estamos em alerta. O bom resultado não significa que temos que abaixar a guarda, ainda mais com essa enxurrada de aumentos no ambiente externo".

O planejamento estratégico centrado na industrialização de alimentos de valor, permitiu à Frimesa crescer num ano crítico, com eleições e economia estagnada. A Frimesa conseguiu solidificar a marca no mercado. Fruto do trabalho direto e indireto de mais de 23 mil pessoas, a Central está encerrando um ciclo de uma década.

O diretor-executivo, Elias Zydek, ressalta que "o ano foi muito bom para o produtor de leite, pois o preço ultrapassou a marca de R\$ 1,00 por litro, até outubro, quando no último trimestre houve uma queda geral de preços no mercado". No caso, o leite caiu de preço no mundo todo e uma das causas dessa queda foi o aumento da produção: a mundial cresceu 2,5%, no Brasil 7,5%, enquanto o consumo manteve-se estável. Este excedente de matéria-prima manteve os preços em baixa.

O ano de 2014, para o setor alimentício, foi pontuado por grandes dificuldades, dentre os

ento ADo

FRIMESA FECHA 2014 COM
MELHOR CRESCIMENTO
DA HISTÓRIA: AS VENDAS
SOMARAM MAIS DE 2
BILHÕES COM RESULTADO
14% ACIMA DO PREVISTO

vários fatores que influenciaram a comercialização esteve a alta nos preços da matéria-prima para aos produtores. O excesso de burocracia e as inúmeras leis, fiscais e trabalhistas, apenas serviram para impedir o crescimento do setor produtivo. Outro ponto é o aumento nos valores das rações, resultado de uma série de fatores desencadeados devido à quebra na produção dos insumos nos Estados Unidos.

Segundo Zydek, o mix diversificado foi um dos fatores decisivos que auxiliou a sustentar a cadeia produtiva, encerrando o ano com uma boa margem. "Tudo isso possibilitou remunerar os cooperados e colaboradores, sempre tendo em mente os custos de produção".

Ao contrário do esperado, as tendências e previsões indicam que 2015 será um ano de turbulentas transições, onde o Brasil enfrentará inúmeras adversidades até que o governo se estabilize, normalizando as políticas interna e externa.

Com a estimativa de um dos piores anos para a economia brasileira, onde a inflação e as tributações apresentam crescimentos constantes, as contas dos cofres públicos viverão um péssimo ano, após o longo período de "congelamento", criado para conter as crises que finalmente refletirão nos impostos e alíquotas pagos pelos cidadãos brasileiros.

FATURAMENTO

em R\$

2013

R\$ 1,66 bilhão

2014

R\$ 2 bilhões

Receita teve um aumento de mais de 20% em relação a 2013

PRODUÇÃO

em mil toneladas

2013

289,1

2014

323,9

Produção teve um aumento de quase 35 mil ton.

Quanto ao mercado de suínos a alta nos preços da carne bovina também manteve bons preços pela matéria-prima. Toda a matéria-prima recebida em 2014, suínos e leite, 194.528 ton. foram transformados em produtos industrializados. Estes números demonstram constante busca por produtos de valor agregado e qualidade superior.

O volume de produção é resultado do trabalho em sintonia com as filiadas – Copagrill, Lar, Copacol, C.Vale e Primato – e os mais de 5.691 produtores integrados. O número médio de pecuaristas ligados às atividades cresceu 22,2% em comparação ao ano anterior.

MESMO COM A ALTA NOS PREÇOS DA MATÉRIA-PRIMA E OS EMBARGOS DO MERCADO EXTERNO, A FRIMESA OBTEVE UM DOS MAIORES CRESCIMENTOS DE TODA A HISTÓRIA

A Frimesa cresceu também na outra ponta: a venda. Para ampliar a área de abrangência no território nacional, o alcance dos produtos se relacionou com 30.831 pontos de venda. 90% da produção é para o mercado interno e quase dez por cento segue para outros países.

Todo o trabalho realizado pela Frimesa rendeu bons frutos no relacionamento com o varejo, sendo reconhecido com os títulos de Fornecedor Nota 10, Top de Categoria no Paraná, no Maranhão, conquistou o Troféu Carrinho de Ouro e tendo premiações no Pará, entre outras importantes no segmento.

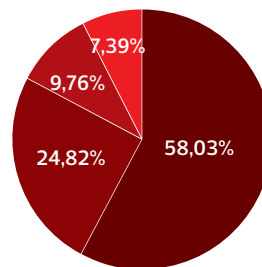
Os projetos socioambientais tiveram destaque com o uso de recursos renováveis vistos através do Parque Ambiental que recebe milhares de visitantes, vindos de escolas, universidades, creches, clubes e entidades, além de familiares de colaboradores.

DESEMPENHO EM CARNES

A atividade de carnes teve um resultado excelente, "um dos melhores anos, em função do fato da procura ser maior que a oferta, e isso elevou os preços. A carne bovina manteve preços recordes e isso fez com que os preços das outras carnes também ficassem com os preços aquecidos", explica Vanzella.

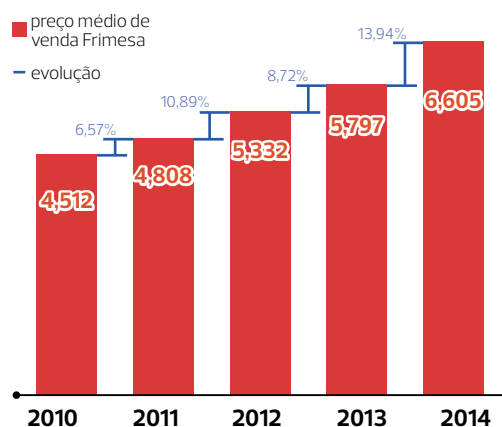
Produção do frigorífico em toneladas

PRODUTO	2013	2014	%
Industrializados	111.973	118.169	58,03
Cortes	46.041	50.545	24,82
Exportação	17.492	19.870	9,76
Subprodutos	13.322	15.042	7,39
Total	188.828	203.626	100%

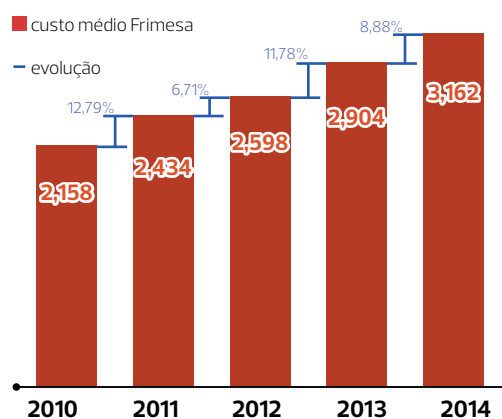


100%
dos suínos
recebidos
pela Frimesa,
provêm dos
906
produtores
integrados

Evolução do preço médio de venda área carnes – em R\$/ano



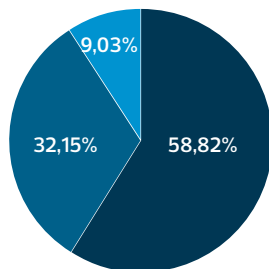
Evolução do custo médio do suíno R\$/ano/kg – suíno posto no frigorífico



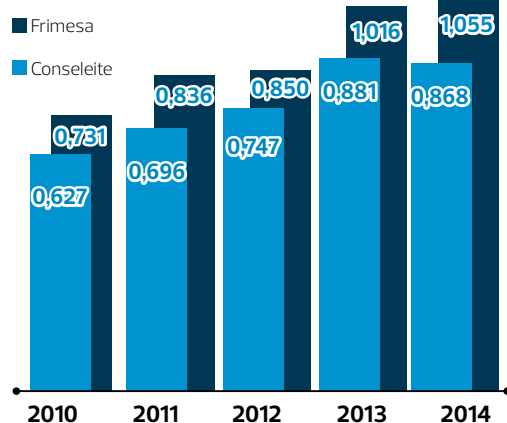
Produção laticínios em toneladas

PRODUTO	2013	2014	%
Industrializados	59.029	70.788	58,82
Leite Longa Vida	31.310	38.692	32,15
Queijos	9.975	10.856	9,03
Total	100.314	120.336	100%

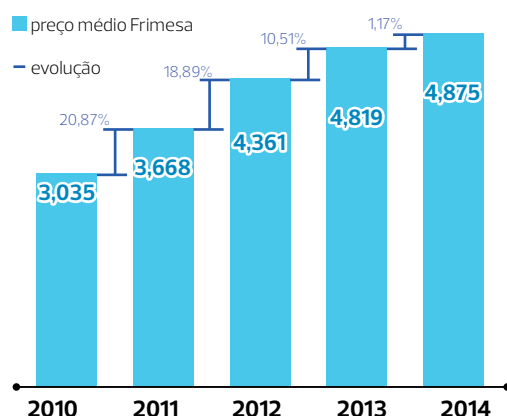
Mais de
70mil
toneladas
corresponde
aos produtos
industrializados
de valor
agregado



Evolução do custo médio do leite R\$/litro



Evolução do preço médio de venda em R\$/ano



Finalmente as crises que decaíram sobre a atividade em 2012 foram deixadas para trás. As consequências do período de baixa nos preços, contrastado com uma alta produção, não passaram de lembranças de uma fase negativa.

Crises que atingiram o setor produtivo nos últimos anos levaram muitos dos produtores a reduzir os plantéis, o importante é que não afetou os integrados das cooperativas filiadas, como destaca Vanzella. "O que aconteceu foi o inverso, os cooperados estão aguardando a possibilidade de ampliar os plantéis, o que demonstra o crescimento constante".

Com preços melhores, a carne suína hoje tem mais aceitação que a própria carne bovina, em alguns estados. Resultado de campanhas para fomentar o consumo da carne suína em todo o país. No último trimestre do ano o abate na Frimesa chegou à marca de seis mil cabeças ao dia, garantindo o título de maior abatedouro brasileiro de suínos em uma única planta.

DESEMPENHO EM LÁCTEOS

Em 2014 o Brasil enfrentou uma grande falta de chuva nas regiões sul e sudeste. A seca foi responsável pela queda nos níveis de produção, pelos elevados custos devido à alta nos preços da matéria-prima e até mesmo pela retomada nos preços pagos ao produtor.

Para manter a cadeia produtiva aquecida, mesmo com as dificuldades do ano, os cooperados receberam mais pela matéria-prima, ao mesmo passo em que pagaram um valor menor pelos insumos.

Um dos fatores que depreciou o leite foi a alta oferta, explica Zydek. "O leite caiu de preço no

.....
**AS SECAS AFETARAM A PRODUÇÃO
DE LEITE, FAZENDO O CONSUMO
ANUAL TERMINAR EM BAIXA. AINDA
ASSIM A FRIMESA MANTEVE OS
PREÇOS ACIMA DO MERCADO**
.....

mundo todo e uma das causas dessa queda foi o aumento da produção enquanto o consumo manteve-se praticamente o mesmo. Este excedente de matéria-prima manteve os preços em baixa".

O consumo per capita brasileiro de leite reduziu de 180 para 177 litros ano. Muito abaixo dos

níveis recomendados. Esse tem um longo caminho para se igualar a países desenvolvidos, onde o consumo ultrapassa a marca dos 230 litros.

Responsável por grande parte do consumo de lácteos no país, os queijos tiveram um crescimento expressivo. A população tem incorporado a iguaria no dia a dia, como parte de uma alimentação mais saudável.

Quanto à captação diária de leite da Frimesa, essa cresceu 17,3%, passando de 603.308 para 708.207 litros, em média. Este aumento foi fomentado pela crescente demanda no mercado interno, responsável por absorver toda a produção.

.....

O EXCELENTE DESEMPENHO É FRUTO DO TRABALHO DOS MAIS DE SEIS MIL COLABORADORES E REFLEXO DE UMA GESTÃO FOCADA, COM METAS BEM DEFINIDAS

.....

As estimativas apontam que a atividade viverá um ótimo período a partir de 2015. As indústrias de lácteos ampliarão a produção e a própria gama de produtos de valor agregado. Não apenas com queijos. A comercialização do soro de leite também encontrará um ótimo mercado, sendo empregado na formulação de bebidas e alimentos, por ser rico em proteínas.

BALANÇO SOCIAL

Para a Frimesa, fatores como crescimento econômico e sucesso são consequências do esforço coletivo dos mais de 6.118 colaboradores que compõem o quadro funcional. A sintonia da equipe, 12,4% maior que o ano anterior, foi primordial para alcançar os méritos conquistados em 2014.

As novas oportunidades de trabalho geradas no ano passado são reflexo do crescimento da cooperativa. Ao incluir todas as pessoas que também são ligadas economicamente à Central, da recepção da matéria-prima até a reposição nas gôndolas, este número fica muito maior. Além dos próprios colaboradores, de produtores

▼ **CONSELHEIROS** Milton Schone da Copagril, Beno Zanon da C.Vale, Genézio Clemente da Copacol, Edio Rodrigo da Lar e os dois da Primato, Cezar Luiz Dondoni e Moacir Juvino Scuzziato.



Mensagem do Conselho Fiscal

A Frimesa conseguiu superar as expectativas junto aos produtores, consolidando as marcas e obtendo um dos melhores resultados da história. Para o integrado e conselheiro da Primato, Moacir Scuzziato, "mesmo diante dos desafios, a cooperativa traz, como resultado ao produtor, a ampliação e profissionalização no campo".

"Certamente 2014 trouxe um resultado muito positivo para o produtor, foi o ano em que houveram as melhores remunerações", afirmou o conselheiro integrado da Copacol, Genézio Clemente.

Já o integrado da Copagril, Milton Schone, garantiu que após estes números, "a Frimesa conseguiu consolidar as marcas junto aos mais diversos públicos envolvidos". Schone ainda ressalta que as cooperativas são ótimas aliadas dos produtores, pois garantem estabilidade para os envolvidos.

Os conselheiros Cezar Luiz Dondoni, da Primato, e Beno Zanon, da C.Vale, concordam que uma das maiores certezas é que a Frimesa conseguiu superar todas as expectativas. E para eles isso só é possível, pois "o trabalho da Frimesa é consequência da soma da atuação das cinco filiais".

O conselheiro integrado da Lar, Edio Rodrigo, lembra ainda que "este ano a Central teve uma ação determinante, a decisão tomada hoje será vista e terá os resultados apenas no futuro".

e familiares a empregados temporários e terceirizados, quase 30 mil pessoas fazem parte desta equipe.

Como forma de valorizar os colaboradores, a Central mantém uma política de remunerações equilibrada e com participação nos resultados. Os benefícios não param por aí, o pacote de vantagens inclui auxílio-refeição, transporte, educação, assistência médica, social e odontológica, e até mesmo pilates.

Para melhor atender os colaboradores e garantir a saúde dos mesmos, o serviço de medicina no trabalho mantém um ambulatório próprio, além de profissionais especializados em áreas como ergonomia, fisioterapia, psicologia, medicina no trabalho, ginecologia, audiometria e enfermagem.

A programação de campanhas voltadas aos colaboradores, mantidas pelo Departamento de Gestão de Pessoas, inclui ações como o Sipat, a Semana da Saúde, da Alimentação e da Mulher. Além do desenvolvimento humano, a Central mantém ainda programas de capacitação dos colaboradores. As qualificações somaram 210.864 horas em 2014.

Sempre com foco na valorização do corpo funcional, 240 colaboradores foram promovidos, vários destes, por meio de programas de valorização de talentos.



Carne suína

2015 começa devagar para a carne suína

O ano de 2015 começa devagar para a carne suína, a demanda mais fraca neste início de ano está provocando ajustes para baixo nos preços de venda, principalmente no animal vivo e na carcaça. Os cortes in natura também sofrem reflexo nos seus preços, tanto no mercado doméstico quanto no mercado externo. Os itens processados parecem sofrer menos impacto, tanto nos preços quanto nos volumes de venda. Apesar de não existirem grandes estoques nem um grande aumento na oferta, o mercado, principalmente o varejo, parece estar bastante cauteloso no abastecimento de suas lojas.

O motivo principal parece ser a menor disposição do consumidor em comprar. Como no final do ano de 2014 não houve falta de produto nas lojas e estas entraram em 2015 relativamente abastecidas, o consumidor reduziu o nível de ansiedade quanto as suas compras agora em janeiro, pois existe produto à disposição e algumas indústrias estão mantendo os preços promocionais do fim do ano.

Parece que do lado da indústria, de modo geral, os abatedouros e processadores começaram o ano a ritmo pleno. No início da temporada não há como segurar o ritmo industrial, os animais que foram alojados precisam ser abatidos e processados. É possível que ocorra um pequeno aumento nos estoques até que o consumo se reestabeleça ao ritmo normal e o mercado ganhe velocidade nos negócios.

Espera-se que, da mesma forma que o mercado doméstico, o mercado externo tenha incremento nos negócios e que isso contribua com o equilíbrio na oferta e demanda. Muito embora não sejam os melhores preços, mas a possibilidade de regular a oferta no mercado interno deve incentivar a realização destes negócios na exportação. Não são grandes os volumes exportados, mas eles têm impacto muito positivo na formação dos preços no mercado interno.

Concluimos que, apesar das informações disponíveis e das várias expectativas que o mercado mantém, o quadro para este início de 2015 ainda é de muitas dúvidas e incertezas. Devemos ficar atentos em todos os aspectos do negócio carnes a fim de mantermos a condição de equilíbrio necessária à manutenção saudável da cadeia produtiva do suíno.



Leite & Derivados

Continua o desequilíbrio na oferta e demanda

É muito preocupante o atual cenário para o setor de leite no Brasil. No momento a oferta se mantém bem acima da demanda. Está sobrando muito leite. Não existe possibilidade de elevar a demanda aos níveis de oferta atual, nem com o fim das férias e o início do ano letivo, portanto deve continuar sobrando leite. Com o atual volume de produção no campo, apenas no inverno ou entressafra poderia haver um equilíbrio entre oferta e demanda, mas isto ainda não implicaria em melhora nos preços de venda e nem ao produtor. Além de tudo, ainda teríamos os estoques que estão sendo formados desde o ano passado para ofertar ao mercado.

As indústrias estão trabalhando a pleno vapor para dar conta de receber a produção do campo. O problema é que parte do leite está ficando em estoque em forma de leite em pó e parte está sendo liquidada no varejo a preços muito baixos. Infelizmente o leite tem demanda inelástica, isto é, as pessoas não bebem mais leite porque o preço baixou, bebem a mesma quantidade, mesmo pagando menos por ele.

Mais de 50% do leite produzido no Brasil é consumido como leite longa vida, leite em pó e queijos prato e mussarela, justamente os itens mais ofertados e que sofrem maior impacto nos preços de venda quando do aumento da oferta. A única forma de melhorar as posições de preço destes itens é reduzindo a oferta, e como já foi dito, este processo deve começar com a redução da produção no campo.

A exportação de leite e derivados pode ser uma opção para reduzir a oferta no mercado interno, mas não a ponto de alterar as posições de preço, pode ajudar somente dando vazão a atual produção e aliviar as posições de estoque, muito embora com alto prejuízo financeiro.

Infelizmente os preços na compra da matéria-prima podem continuar se ajustando para baixo na medida em que os preços de venda do leite e dos queijos venham cedendo. A manutenção de preços pagos ao produtor, acima da possibilidade de remuneração possível dada pelos preços de venda, implica no acúmulo de prejuízos na indústria, e isso deve ser decisão de cada empresa.



NOSSACAPA

▲ **FOCO FRIMESA**

na última década:
investimentos em tecnologia
para agregação de valor

2015: fim do ciclo

HÁ UMA DÉCADA, A FRIMESA ESTABELECEU UM PROJETO, APONTANDO O MERCADO DE SUÍNOS COMO FONTE DE RIQUEZAS PARA O SISTEMA COOPERATIVISTA: CENTRAL-FILIADA-PRODUTOR. ESSE ANO O FOCO É FECHAR O CICLO DE INVESTIMENTOS E PROJETAR NOVAS PROPOSTAS PARA O FUTURO



+
833%

+
367%

A evolução constante, é mantida com investimentos cada vez maiores, nas unidades, processos, tecnologias e maquinários

Durante o ciclo, o crescimento da Frimesa chegou a 330%, enquanto a inflação alcançou cerca de 60%

INVESTIMENTOS

em R\$

13.913.874

2005

129.932.830

2015*

* planejamento

FATURAMENTO BRUTO

em R\$

489.016.719

2005

2.285.164.252

2015*

* planejamento

Há dez anos, imaginar que a Frimesa cresceria 330%, passando de 470 milhões para mais de 2 bilhões em vendas, era um sonho audacioso. O número ganha expressão quando analisamos que o PIB do Brasil subiu apenas 35% e a inflação foi de quase 60%. Logo, a Frimesa obteve um crescimento real de 270%, uma média de quase 30% ao ano. É preciso destacar que vender mais significa produzir mais, ter mais produtos para o mercado, gerar mais oportunidades para as pessoas e investir mais, e a Frimesa evoluiu muito em todos os números quando comparados 2004 com 2014.

Esse crescimento está pautado num projeto ousado de parceria entre a Frimesa e suas Cooperativas Filiadas que tomaram a decisão estratégica de investir na cadeia de suínos. A proposta contemplou a construção de unidades produtoras e terminadoras de leitões, fábricas de ração. Sob responsabilidade da Central, estava a construção do novo frigorífico e conquista do mercado. O projeto somou um investimento de mais de 410 milhões. Na área de leite também foi preciso ampliar o foco em produtos de valor agregado como uma estratégia competitiva de longo prazo.

As decisões tomadas foram extremamente desafiadoras, como afirma o presidente Valter Vanzella. "No ano 2003, o Brasil passava por uma grande transformação política, juros elevados, não havia expectativa de investimento em infraestrutura e uma grande incerteza no mercado. Nesse momento estávamos decidindo, projetando, não havia espaço para o pessimismo. Era preciso pensar no futuro, preparar a Frimesa e dar oportunidade no campo".

A alternativa apresentava um projeto de dez anos com metas arrojadas e planos de crescimento. Em suínos era saltar de 1.500 para 6.500 cab/dia a capacidade de industrialização e em leite sair das commodities (leite pasteurizado e longa vida). Hoje os diretores da Frimesa, Vanzella e Elias Zydek, afirmam que estão colhendo os frutos do trabalho planejado. "O plano continha muitos desafios para a área suinícola, que enfrentava dificuldades com custos de produção elevados e baixa remuneração. Quando a suinocultura e o leite melhoraram, nossos planos já estavam em andamento".

Para a diretoria foi preciso criar um planejamento que contemplasse a velocidade das variações do mercado: nos padrões de consumo, economia, tecnologias, comércio e até mesmo nos



◀ **EQUIPAMENTOS** de última geração auxiliam na hora de garantir a qualidade dos alimentos. O cuidado constante com a qualidade faz parte do dia a dia da Central.

atenção do público-alvo. "A constante mudança é que nos motivou a desenvolver estratégias de negócios sustentáveis garantindo o futuro, não apenas da Frimesa, mas do produtor, das cooperativas e até mesmo mais oportunidade para nossos colaboradores", declara Vanzella.

"Nós crescemos num ritmo muito maior que a economia brasileira, isso quer dizer que tomamos o espaço de outros competidores, além de aproveitar uma abertura do mercado. Além de atuarmos com competitividade, ainda oferecemos um custo-benefício para os consumidores melhor que os outros concorrentes e essa é a grande conquista", enaltece o diretor-executivo, Elias Zydek.

NOVA POSTURA Crescer 30% ao ano, 300% em dez, exigiu um novo posicionamento ante aos desafios constantes. Assim, em vez de apenas industrializar a matéria-prima recebida, a Frimesa passou a agregar valor aos produtos. Desta forma, foi possível materializar a evolução.

Vanzella explica que "nós temos crescido muito acima do que o país cresceu, muito acima da média nacional e até da própria atividade, porém

hábitos e costumes alimentares da população.

Zydek reforça o fato da importância de planejar o crescimento, por meio de um plano de negócios. "A Frimesa, quando estabeleceu o planejamento em 2005, para as ações de 2006 a 2015, fez um plano de negócios que envolvia investimentos e aumento da produção e das vendas. O maior desafio nesta década foi conquistar o mercado. Esse é o maior desafio de qualquer empresa, conseguir clientes e conseguir colocar sua marca e seus produtos, junto aos clientes. E essa foi a maior conquista, colocar os produtos Frimesa nos lares dos consumidores, conquistando novos clientes".

Estes eram apenas alguns dos fatores que o planejamento deveria antever, além das inúmeras barreiras e entraves dos mercados externos e até mesmo a entrada de companhias internacionais, na concorrência pela

"Desenvolvemos estratégias de negócios para garantir, não só o futuro da Frimesa, como o dos produtores, cooperativas e colaboradores"

Valter Vanzella



Crescimento Frimesa

Vender mais significa produzir mais, ter mais produto e gerar mais oportunidades. Em todos esses quesitos, a evolução da Frimesa é resultado do planejamento focado na agregação de valor

ABATE DE SUÍNO

cabeças/ano

349.910

2005

1.660.199

2015*

* planejamento

+374%

CAPTAÇÃO DE LEITE

litros/ano

266.260.901

2005

279.336.192

2015*

* planejamento

+5%

tudo isso é consequência de um trabalho feito em conjunto entre produtor, filiada e central. Mas também foram aproveitadas as lacunas que surgiram no consumo, devido às fusões que ocorreram no país, para colocarmos nossos produtos nas gôndolas. Porém, isso só foi possível devido à uniformidade da cadeia, com produtos de qualidade e um bom serviço de logística. Por isso, a situação atual é reflexo da qualidade das atividades da cadeia como um todo e isso nos permitiu crescer muito acima do que o Brasil cresceu".

Com uma equipe em sintonia com as tendências e inovações mercadológicas foi possível manter uma posição de destaque no cooperativismo. A partir deste novo posicionamento, a Frimesa conseguiu aliar, na gestão, a inovação à tradição.

CRESCIMENTO ARROJADO As metas da Frimesa tiveram duas frentes: modernização e ampliação das indústrias, reestruturação do sistema de vendas e logística. Para a industrialização dos suínos que estavam sendo fomentados no campo, a primeira fatia de investimentos era no Frigorífico, que iniciou as obras em 2005, ampliando o volume de abate em 5.000 cabeças/dia. "Após muitas análises se mostrou viável ampliar a planta de Medianeira. Além do abate, investimentos em processos e num centro de logística, fizemos a reinauguração em 2007, entregando uma planta moderna que permitiu a Frimesa estar onde está hoje".



▲ **AUMENTO** nos volumes de produção durante o ciclo é reflexo dos investimentos em tecnologias avançadas e da automatização dos processos industriais.

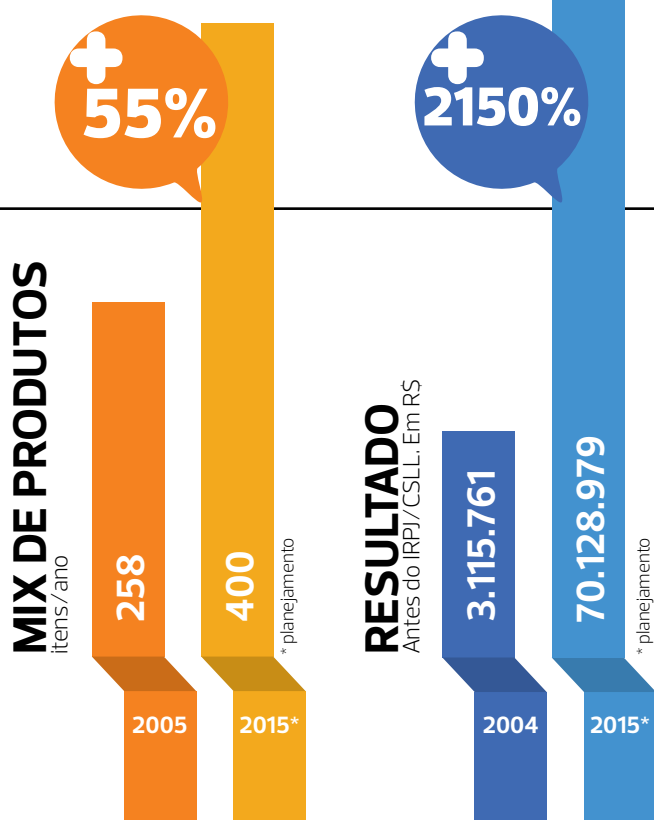
Essa decisão beneficiou o campo que também ampliou em mais de 350% a produção de suínos. De 2005 até 2014, o volume anual de suínos recebidos passou de 376.910 para 1.549.021 animais. Já as vendas cresceram muito mais que o volume de produção, 546%, resultado da estratégia de industrializar mais e agregar mais valor para obter melhores preços de mercado. Em 2005 a linha de carnes faturava anualmente R\$ 211 milhões. Agora, ao término, o valor passa dos R\$ 1,351 bilhão.

Elias explica que até o fim de 2015, para fechar o ciclo de dez anos, será concluída mais uma fatia de investimentos. "Estamos mais uma vez ampliando a capacidade de armazenagem e estocagem. Com a indústria ampliada, a capacidade de produção de hambúrgueres, presunto e linguiças será maior".

O foco da área de lácteos também contemplava a agregação de valor. Na última década, a Frimesa construiu uma fábrica de leite condensado, automatizou e ampliou a produção de queijos, triplicou a capacidade de iogurtes com uma planta exclusiva para refrigerados. "Na época nossa captação de leite era de quase 730 mil litros ao dia, maior que o volume atual. Revisamos nossa estratégia, passamos a captar em torno de 500 mil e voltamos a ampliar gradativamente de acordo com a capacidade de produzir itens de valor agregado", lembra Vanzella. A estratégia deu certo e o faturamento anual passou de R\$ 265 milhões para R\$ 593 milhões, quase 130% a mais, enquanto a produção cresceu apenas 5%.

VARIEDADE À MESA Vanzella demonstra que "no mercado há um feedback muito positivo por parte dos clientes e consumidores em relação aos produtos da marca Frimesa. Aliás, a marca está consolidada e isso contribui para termos acesso ao mercado, pois os clientes sabem que os produtos Frimesa são sinônimos de qualidade".

A consolidação da Frimesa no mercado interno, o reposicionamento dos preços, aliados à qualidade, e os in-





▼ **PROCESSOS** automatizados facilitam as tarefas e auxiliam na hora de manter a qualidade dos alimentos Frimesa.



vestimentos no desenvolvimento organizacional foram alguns dos principais fatores responsáveis pelo crescimento no faturamento.

O mix de produtos cresceu 52%, passando de 258 para 380 itens comercializados – atual. No entanto, a maior diferença ficou a cargo da captação de matéria-prima, que cresceu 114% em uma década.

Para Vanzella, a receita do crescimento são as constantes pesquisas. “Nós temos um comitê de desenvolvimento que tem feito um trabalho fantástico. Nós pesquisamos o que existe de novidade no mercado, procuramos adaptá-las à nossa realidade e posteriormente fazermos o produto com o padrão de qualidade da Frimesa e isso faz parte da filosofia da Cental”.

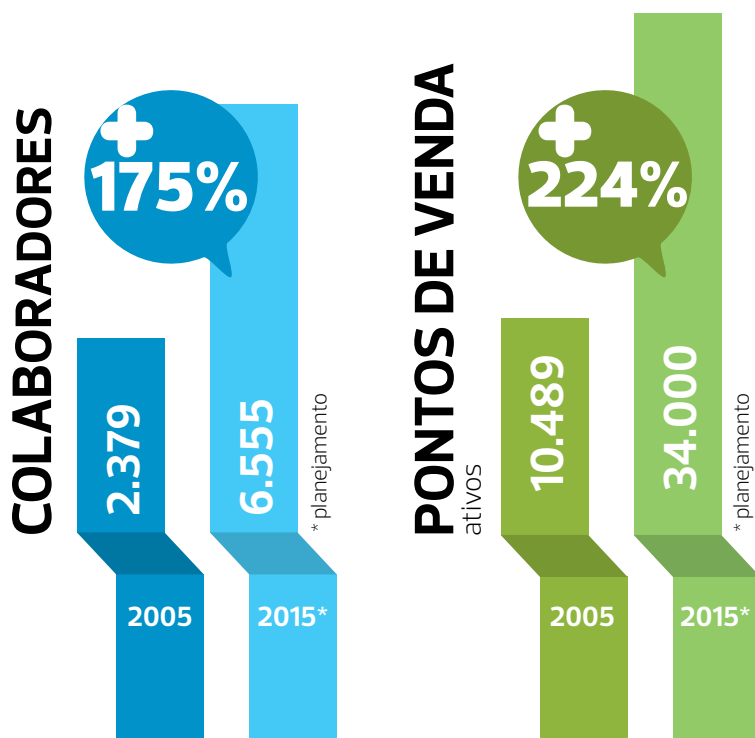
Sempre buscando se atualizar, Zydek explica que “as empresas que ganham espaço no mercado são aquelas que trazem propostas inovadoras, as que percebem as tendências do consumidor. Hoje, no Brasil, é impossível ganhar espaço no mercado fazendo mais do mesmo, é preciso estar antenado e atender às necessidades diferenciadas que o mercado tem. Por isso é preciso investir em inovação, pesquisa, desenvolvimento, melhorias contínuas e tecnologias. Estes fatores somados podem diminuir os custos de produção, trazer uma apresentação nova para um produto e garantir uma segurança alimentar maior”.

A Frimesa ampliou a oferta de trabalho em 175%, na última década, fato que contribuiu no desenvolvimento regional

OPORTUNIDADE DE TRABALHO Nessa década a Frimesa gerou mais de quatro mil novas oportunidades de trabalho. Na prática passou de pouco mais de dois mil em 2005 para 6.118 colaboradores diretos em 2014, um aumento de aproximadamente 181%. “Todo esse crescimento não seria possível sem a equipe de colaboradores que constroem diariamente a história da Frimesa”.

O número total de pessoas envolvidas com a cooperativa, que se beneficiam com o sistema Cooperativo Frimesa, também cresceu consideravelmente. Toda a economia local e regional se beneficia com maior geração de empregos. Em 2014, Medianeira teve o melhor índice de geração de empregos e renda em todo o Paraná, segundo o Índice Firjam de Desenvolvimento Municipal (IFDM).

No índice divulgado, Medianeira alcançou o resultado de 0,8337, o mais alto entre os 399 municípios paranaenses. O índice da cidade está muito acima da média nacional, de 0,7320. Nos níveis nacionais, está em 31º, dentre os 5.565 municípios que participaram do estudo.



Novo ciclo: 2015–2025



Novas indústrias, mais valor

Com o projeto 2005–2015 concluído, a Frimesa tem novos e audaciosos planos. O primeiro deles e maior foi anunciado em 17 de dezembro que é a implantação de um novo frigorífico de suínos. Após uma reunião com o Conselho de Administração, foi comunicado oficialmente que esse empreendimento será no município de Assis Chateaubriand – oeste paranaense. Para isso foi adquirida uma área de 47,5 alqueires, às margens da PR-239, na Vila Engenheiro Azauri.

A capacidade de abate para industrialização será de 7.000 cabeças por dia até 2022 e mais 7.000 até 2030, totalizando 14.000 suínos. O investimento será de R\$ 450 milhões na primeira etapa e mais R\$ 300 milhões na segunda etapa. Serão gerados 3.500 empregos diretos no início e mais 2.000 na segunda etapa, além de outros 8.500 indiretos em toda a cadeia produtiva.

Na atividade leite, o novo projeto contempla o crescimento da produção diária de 750.000 litros para 1.290.000 litros até 2025. Se planeja a implantação de novas indústrias de derivados lácteos, bem como uma indústria de pratos-prontos.

O executivo Elias Zydek explica que o Projeto Década 20 tem como objetivo ampliar a produção das cadeias produtivas do suíno, do leite e alimentos, agregando valor pela industrialização

e inovação, diversificando a renda das propriedades dos cooperados de forma sustentável. "Para isso a cooperativa buscará também estar atenta às tendências do mercado e traduzir o que os consumidores estão buscando em produtos de valor, isso significa que temos que sempre investir em pesquisa, inovação, desenvolvimento e tecnologias".

Para o próximo ciclo também haverá um investimento no aumento do volume, mas sempre dentro dos padrões de qualidade, sem perder o foco no mercado, inclusive na segmentação do mercado, fator que será muito relevante no futuro.

O presidente, Valter Vanzella, ainda ressalta que já está sendo desenhado o novo plano. "No planejamento para o próximo ciclo, queremos construir outras plantas industriais. Queremos com isso continuar crescendo, no mínimo, 10% ao ano. Os valores não são absurdos, porém é necessário manter um crescimento constante. Essa proposta de crescimento teve total adesão do produtor e das filiadas. Então, já estamos agindo para crescer, trabalhando para começar a concretizar o novo plano, aproveitando a oportunidade e a demanda por crescimento".

▼ **CONSELHO** de administração da Frimesa em reunião na cidade de Assis, na oficialização da decisão da implantação do novo frigorífico





*Frimesa no meu
restaurante*



O CHURRASCO, PRATO TÍPICO DAS REGIÕES SULISTAS, É O CARRO-CHEFE DA CHURRASCARIA DO GAÚCHO, EM FOZ DO IGUAÇU. PARA O COZINHEIRO E CHEF PAULO SOUZA, O CHURRASCO NÃO É APENAS UMA IGUARIA QUE REMETE AO SUL, É A BASE DO SUSTENTO DA FAMÍLIA A VÁRIAS GERAÇÕES

Receita única

Imagine chegar em um galpão, daqueles antigos, com uma decoração bem rústica, tipo um bolicho. Num canto dois fogões a lenha completam a sensação de entrarmos em um lugar onde o tempo passa mais devagar. Nas paredes e no teto, elementos que remetem à cultura gaúcha, além de diversas coisas antigas, relíquias que hoje são passadas de geração em geração.

Se só o cenário já passa uma boa sensação, por remeter às antigas gerações, as cores e sabores dos pratos servidos na Churrascaria do Gaúcho conseguem ter um destaque ainda maior.

Resultado do trabalho diário do chefe Paulo e da esposa Eliana, a gastronomia já faz parte da história da família há três gerações.

Paulo recorda que tudo começou com a avó materna, dona Almerinda, que trabalhava como cozinheira no mercado municipal de Porto Alegre. A mãe, dona Sueli, continuou o trabalho, abrindo um restaurante, também no sul.

Aos poucos a família começou a migrar para o oeste paranaense. Paulo foi o último a vir, e ao chegar em Foz do Iguaçu, decidiu seguir com o trabalho que já fazia parte da família. Assim, o gosto pelos temperos, panelas borbulhando, carnes assando e pela boa gastronomia passou de geração em geração.

Paulo confessa que não possui especialização na área, mas que é autodidata e não tem folga, por isso busca, constantemente, se especializar. "Trabalhamos de domingo a domingo, e isso é muito gratificante para nós, ainda mais por trabalharmos entre família e amigos". A equipe de colaboradores é composta hoje por 104 pessoas. Mas para fazer parte do grupo, é preciso um fator muito importante, "ter amor e gostar do que faz", revela Paulo.

Como a gastronomia é algo que passou de geração em geração, logo Paulo e Eliana começaram a ensinar os filhos o gosto pelo trabalho e pela atividade. Logo, todos os seis filhos do casal passaram pela Churrascaria, onde quatro deles ainda trabalham diretamente com os alimentos. Além dos filhos, noras, genros, primos e sobrinhos também fazem parte da equipe.

Com uma clientela diversificada, devido ao turismo, a rede atende mensalmente milhares de pessoas de todo o mundo. O resultado não poderia ser melhor, em uma década e meia, a pequena churrascaria tornou-se uma rede com três filiais.

Como se trata de uma churrascaria, a única coisa que não pode faltar é aquele churrasco, e isso Paulo faz como ninguém. Todos os dias são servidos mais de 15 tipos diferentes de carnes no espeto corrido, a diversidade é tão grande quanto a qualidade. Paulo prima pela qualidade e tem um lema que gosta de dividir com os colaborado-

res, "só servimos aquilo que gostaríamos de comer". Esse pensamento rendeu à rede o título de integrada de um programa de alimentação segura, que garante a qualidade dos alimentos e ingredientes.

Como o número de turistas que a rede recebe é grande, Paulo e a família trabalham com a ideia de "servir uma comida do lugar, para pessoas de todos os lugares". Assim a equipe busca ressaltar alimentos e insumos que são típicos da região. A especialidade do chefe hoje é a carne suína, já a esposa prefere trabalhar mais com alimentos à base de milho e mandioca, também muito presentes no oeste do Paraná.

"Sou apaixonado pela carne suína, a considero a melhor de todas, devido ao sabor, ao maior aproveitamento e ao valor agregado que ela traz. Por isso sempre busco criar pratos a partir dela", explica Paulo. Ele ainda enumera os cortes suínos presentes no dia a dia das churrascarias, "Hoje tempos filé, costelinha com e sem pele, lombo, pernil, bacon e linguicinha no nosso buffet, todos os dias". ●

Receita do Chef

Enroladinho de Lombo Suíno

Chef Paulo Gaúcho

INGREDIENTES:

1kg de Lombo Suíno Frimesa; 1 copo de vinho branco seco; 350g de Queijo Parmesão Ralado Frimesa; 100ml de azeite de oliva; pimenta do reino moída e sal a gosto .

MODO DE PREPARO:

Fatiar o lombo suíno em bifes pequeno e tempere com todos os demais ingredientes. Deixe marinar por duas horas em ambiente refrigerado. Empanar os bifes de lombo suíno com o queijo parmesão ralado. Leve ao forno com potência alta por 25 minutos ou até dourar.



Ano dos Solos

▲ **PRESERVAÇÃO**
dos solos garante a
regeneração

RECENTEMENTE A ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS DECLAROU QUE 2015 FOI NOMEADO “ANO INTERNACIONAL DOS SOLOS”. A FINALIDADE É ALERTAR SOBRE A RIQUEZA E IMPORTÂNCIA DO RECURSO

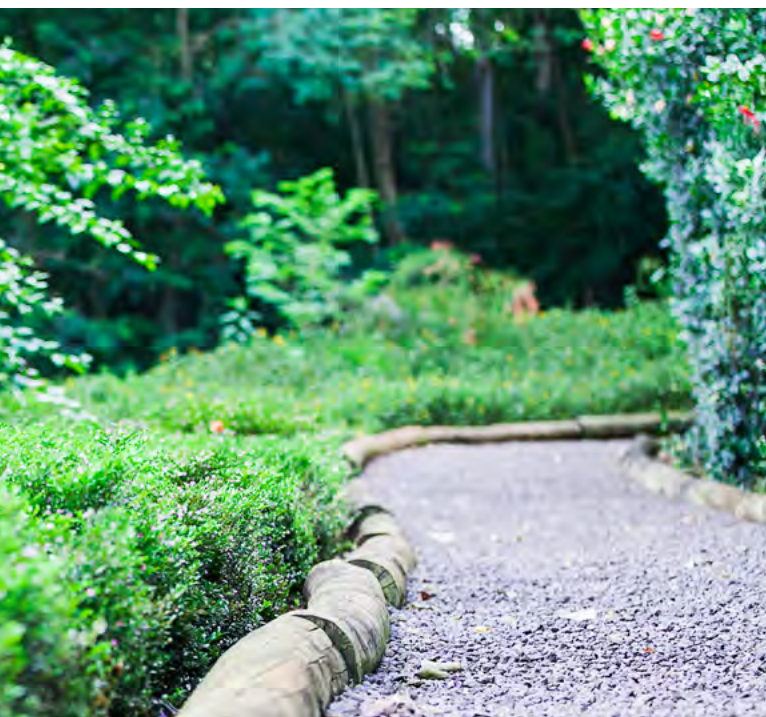
O solo é um recurso finito, limitado e não renovável, face às suas taxas de degradação potencialmente rápidas. A problemática dos solos têm aumentado nas últimas décadas, em relação às taxas de formação e regeneração extremamente lentas. Estudos afirmam que a formação de uma camada de solo de 30 cm leva 1000 a 10000 anos a estar completa.

Os solos têm Características – Atributos que podem ser medidos ou estimados, como por exemplo textura, estrutura, conteúdo de matéria orgânica – e Qualidades – Atributos que influenciam a capacidade ou aptidão do solo para um determinado uso, como disponibilidade de água, resistência à erosão, produtividade.

Ele é o principal substrato utilizado pelas plantas para o seu crescimento e disseminação, fornecendo ar, água e nutrientes. Além disso, devido a ele ocorrem escoamentos e infiltrações da água da chuva, manutenção do ciclo da água e dos nutrientes, conservação das reservas minerais e de matérias-primas e também como proteção da água subterrânea, garantindo uma melhor qualidade desta.

Uma cobertura vegetal adequada assume importância fundamental para a diminuição do impacto das gotas de chuva. Há redução da velocidade das águas que escorrem sobre o terreno, possibilitando maior infiltração de água no solo e diminuição do carregamento das suas partículas, além de contribuir para o incremento de matéria orgânica no solo, melhorando suas características físicas e químicas.

A composição do solo influencia diretamente na produção agrícola, solos ricos em nutrientes dispõem de grande fertilidade para a produção de alimentos. À medida que a população mundial aumenta, a necessidade de proteger o solo como recurso vital, sobretudo para produção alimentar, também aumenta. ●



Criatividade e Inovação

Inovação e criatividade são essenciais para o contínuo desenvolvimento e competitividade de uma nação. Ambos cumprem um papel decisivo nas empresas hoje, pois em um cenário fortemente marcado por rápidas mudanças, riscos e incertezas, a capacidade de tomar decisões, sem apoio de padrões ou normas estabelecidas é crescente, e a habilidade em criar constitui-se em um dos bens mais preciosos para as empresas.

Bons projetos acontecem quando o pensamento inovador começa, ele poderá ajudar a criar produtos, melhorar os processos, desenvolver novas tecnologias e tornar a empresa mais competitiva. O investimento em criação e novas tecnologias favorece não somente a geração de ideias, mas também contribui para que a empresa se torne mais produtiva.

Mesmo diante de situações de crises, onde nem sempre há disponibilidade de dinheiro para investir, deve-se buscar a solução com novas

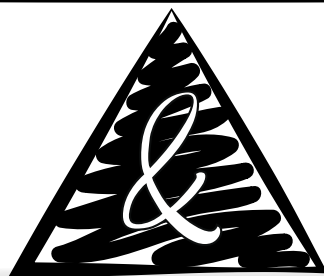
ideias, mesmo com recursos limitados. Estimular e investir no pensamento criativo e inovador é retorno garantido.

Nota-se um interesse cada vez maior pela criatividade e ela apresenta-se como necessidade, especialmente nas empresas que lidam em um ambiente competitivo, pois a perda da eficiência pela falta da capacidade de inovar pode causar prejuízos.

Quando se fala em criatividade e inovação, o pensamento lógico não poderá vir à frente, busca-se inicialmente deixar a mente livre para gerar ideias, intuir, usar do pensamento divergente, expandir e depois colocar a lógica em ação, através do pensamento convergente, buscando resultados qualitativos e quantitativos. Essa talvez não seja tão simples como uma receita de bolo, mas é o que vem sendo praticado pelas empresas que adotam políticas e estratégias que favorecem a inovação. ●

criatividade

inovação





Amizades e trabalho

▲ **TRABALHO** em equipe transforma as atividades tornando o ambiente mais harmônico.

LOCAL IDEAL PARA TRABALHAR ENTRE AMIGOS, A FRIMESA É REPLETA DE OPORTUNIDADES PARA OS COLABORADORES

Confiança, ajuda, camaradagem e crescimento pessoal, esses são alguns dos fatores que explicam a importância de criar e manter amizades no local de trabalho, afinal, nada melhor que trabalhar entre amigos.

Costuma-se dizer que os colegas de trabalho são a segunda família das pessoas, visto que é comum passar mais tempo no trabalho que até mesmo em casa, com os familiares. Desta forma, além de amigos, no ambiente de trabalho, costuma-se criar uma relação de pertencimento a uma equipe como a uma família.

Não apenas por fazer parte de uma equipe, as amizades melhoram o ambiente de trabalho, transformando-o em algo mais dinâmico, motivador e facilitando a superação das dificuldades e problemas do cotidiano.

O resultado dessa soma de fatores é visto através do crescimento pessoal e profissional.

Mesmo assim, para se obter um determinado cargo, existem diversos critérios necessários.

No código de conduta há um tópico que ressalta a importância de seguir as regras e métodos previstos para realizar admissões e promoções. O procedimento é realizado sem discriminações, indiferentemente da natureza, religião, política, nacionalidade, origem, sexo, idade, cor, estado civil, preferência sexual ou qualquer tipo de deficiência.

É importante ressaltar ainda que, como forma de evitar a impressão de favoritismos ou favorecimentos, não serão contratados candidatos que tenham parentesco com colaboradores da mesma seção, nas áreas administrativas, comercial e de apoio. Para as áreas operacionais, não será permitida a contratação de candidatos com relação de subordinação a membros da família imediatos.

Parceria de resultado



FRIMESA FIRMA PARCERIA PARA ESTIMULAR A INCLUSÃO SOCIAL

Incentivar a inclusão das pessoas na sociedade é uma das premissas da Frimesa. Não apenas criar vagas de trabalho para a população, mas também gerar oportunidades. Assim, a cooperativa acredita no desenvolvimento profissional e no incentivo para o ingresso de pessoas no mercado de trabalho.

Essa foi a finalidade da parceria, iniciada em 2014, com a Amedef – Associação Medianeirense dos Deficientes Físicos, e a Amesfi – Associação Medianeirense de Surdos e Fissurados. Os projetos buscaram custear as ações sociais realizadas pelas instituições.

Com a parceria, a Frimesa incentivou a manutenção e ampliação dos serviços ofertados pelas Entidades. A inclusão social e política da Pessoa com Deficiência através dos projetos. Os colaboradores da Cooperativa também puderam usufruir dos serviços ofertados pelas instituições. A cooperativa disponibilizou, durante o ano, além de um espaço para as entidades apresentarem programas de artesanatos e trabalhos manuais, a matéria-prima necessária para a confecção das peças.

Segundo o Presidente da Amedef, Eliseu Portela, a parceria é uma forma de ajudar a própria sociedade. "Queremos ser um meio de levar este benefício para a comunidade, assim mais pessoas serão atendidas".

Já a Diretora Amesfi, Vera Lucia Pereira, considera que a proposta é muito válida, afinal "é uma forma de auxiliar a todos. Somos uma sociedade de pessoas, por isso o ser humano é muito importante para nós".

Para a encarregada administrativa de desenvolvimento organizacional do departamento de Gestão de Pessoas, Karine Perondi, a proposta é

muito importante para a Frimesa, afinal de contas "além de ser uma forma de auxiliar as associações e os próprios portadores de deficiência, o programa se estende também para familiares e toda a comunidade, atuando como mediador entre os públicos envolvidos".

AMEDEF

Presente em Medianeira há 28 anos, a entidade tem o foco voltado às campanhas, palestras e ações ligadas à Acessibilidade e os direitos de Pessoas com Deficiência.

Além de um banco de órteses para empréstimo, a Associação ainda mantém uma sala de alfabetização de adultos no programa "Paraná Alfabetizado", realizado em parceria com o governo do Paraná.

AMESFI

A Instituição faz parte da história de Medianeira há quase duas décadas e atende alunos surdos do município e de cidades vizinhas. No dia a dia é realizado o apoio multidisciplinar especializado em Libras, alfabetização e letramento. Os projetos realizados para os alunos e familiares buscam a plena integração com a sociedade.

A instituição conta hoje com 64 alunos, de quatro a 60 anos, incluindo o apoio e a participação ativa dos familiares, a Amesfi atende cerca de 200 pessoas. A equipe de colaboradores responsável pelo atendimento dos alunos é de 22 pessoas.

Em 2015 serão abertas novas turmas, que atenderão alunos de Medianeira e de outros seis municípios vizinhos. A meta é ampliar a abrangência da instituição, estendendo o atendimento a mais pessoas.



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

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, órgão 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.

Horário de Verão

Após 119 dias, na meia-noite de 21 de fevereiro, termina o horário de verão. Para o novo horário, na meia-noite de sábado (21), para domingo (22), os relógios deverão ser atrasados em uma hora. Os relógios da Frimesa também voltarão ao normal, por isso, não se esqueça de atrasar seu relógio.

Oferta de **trabalho**

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.

Saber Viver



FRIMESA LANÇA PROGRAMA "VIVER", DE PREVENÇÃO AO ÁLCOOL E AS DROGAS

Drogas, de acordo com as definições da Organização Mundial da Saúde – OMS, são as substâncias não produzidas pelo organismo, com propriedades que atuam sobre um ou mais sistemas, provocando alterações no funcionamento normal.

Com um real significado muito maior, e mesmo fazendo parte de um cenário contraditório, o consumo e a dependência de drogas são motivo de inúmeras discussões e análises relacionadas à saúde e ao impacto negativo sobre a sociedade como um todo.

Sobre esse tema, é necessário que todos compreendam as reais causas e consequências do uso abusivo e da própria dependência das drogas. Esta medida torna mais fácil perceber a necessidade de uma abordagem mais abrangente.

Como forma de proporcionar um ótimo ambiente de trabalho para todos, os colaboradores da Frimesa criaram o "Comitê de Prevenção ao uso de álcool e drogas no ambiente de trabalho".

Segundo o colaborador Sérgio Bertotti, o comitê surgiu devido a necessidade de se combater estes problemas, visto que hoje o problema, segundo a Organização Mundial da Saúde – OMS, afeta cerca de 15% do corpo funcional das empresas.

"O programa visa englobar todos os colaboradores. Uma das estratégias é propiciar um aprendizado para que o colaborador resolva seus conflitos internos, criando perspectivas de vida saudável, incentivá-lo a correr atrás de sonhos, projetos e motivações".

TREINAMENTOS

A parceria entre a Frimesa e o Sescop – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – todos os meses é vista através dos vários cursos, treinamentos e qualificações realizados para os colaboradores.

No final do ano, aconteceu um treinamento para as lideranças, ministrado pela Médica do Trabalho, Caroline Lanzarin. O curso, que teve a participação de 35 pessoas, esclareceu assuntos relacionados à deficiência e aspectos legais.

Além de abordar temas sobre as deficiências visual, física, mental, auditiva e múltipla, o encontro serviu como uma ponte, onde os encarregados e líderes levaram as informações aos demais setores.

Segundo a Supervisora da Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, estes treinamentos são muito importantes para a Frimesa, afinal de contas “temos uma política de inclusão onde buscamos, constantemente diminuir as distâncias entre a cooperativa e a sociedade”.

Em 2015 serão ainda realizados treinamentos de libras, na modalidade on-line, em parceria com a Amesfi. Acontecerão ainda treinamentos juntamente com a Amesfi. A finalidade destas ações é reabilitar e capacitar pessoas para as atividades do cotidiano.



DEZEMBRO

JANEIRO

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

04 ORGANIZAÇÃO E ESTRATÉGIA

A facilitadora do Instituto ISAE/FGV, Fátima Toledo ministrou a palestra “Organização Orientada para a Estratégia”. O curso foi realizado em Medianeira, durante a reunião do Planejamento Estratégico. O treinamento que durou duas horas, teve a participação de 82 colaboradores.

22 e 23 NR-33

Um grupo de 20 colaboradores da unidade industrial de Medianeira participou de um treinamento para trabalhadores e vigias em Espaços Confinados. O curso, ministrado pelo instrutor da Cetec, Juscelino Costa, teve 16 horas de duração.

27 TRABALHO EM ALTURA

O treinamento da norma regulamentadora em segurança no trabalho em altura reuniu 20 colaboradores na unidade industrial de Medianeira. O curso, com uma carga de oito horas, foi ministrado pelo instrutor da Cetec, Juscelino Costa.

28 e 30 BRIGADA DE EMERGÊNCIA

25 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira participaram do curso de brigadistas. O instrutor da Cetec, Cleiton Dusinski, ministrou o treinamento que durou 24 horas.

16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviços dedicados à Frimesa

Janeiro

05 anos

Medianeira

Karine Fernanda Perondi
Jilson Tomaz Da Silva
Jakson Camilo
Douglas da Silva
Luan Marcolin Barbosa da Silva
Tais de Mattia
Aparecido Camargo da Silva
Jorge Silveira
Ariana dos Santos Gularte
Marli Monteiro de Andrade
Wagner Ferreira
Rafael Natan Alessio
Rosimari Dias de Oliveira
Paulo Sidinei Brum

Matelândia

Karin Cristina Stertz
Cecilia Santos de Carvalho
Joel Pontes

Rondon

Valmir Klein
Alessandro Figueiras Ferreira

Apucarana

Silmara Guimarães da Silva

Bebedouro

Ana Carolina Jorge

Aurora

Fernando Sebold
Kleber Fernando Capistrano

Seção

Gestão Pessoas
Gestão Pessoas
Logística
Almoxarifado
Transporte
Manutenção
Expedição
Expedição
Higiene
Higiene
Manutenção
Emb. Industrializ.
Salsicha
Fatiados

Seção

P&D
Higiene
Creme de Leite

Seção

Expedição
Eletromecânica

Seção

Vendas

Seção

Logística

Seção

Administrativo
Administrativo

10 anos

Medianeira

Cleverson da Silva Almeida
Valdecir Ferreira Da Silva
Valdecir Ferreira
Oscar Luis Pereira Roque

São Paulo

Jose Edson Pereira Da Silva
Osmario Eloi Dos Santos

Rondon

Iva Erlao Peters
Carlos Guilherme Schemmer
Sirlei Ronise Wiedehoft

Capanema

Ricardo Siveris

15 anos

Medianeira

Suzane Gudes da Silva
Inacio Hammes

Seção

Seg. do Trabalho
Mec. Geral
Presuntaria - Not
Engenharia

Seção

Administrativo
Expedição

Seção

Queijos
Leite Condensado
Parmesão

Seção

Pasteurizados

Seção

Embutidos
Presuntaria



Bernardino Mareco
Parmesão-Rondon
20 anos Janeiro



Juraci Swarowsky
Toscana
30 anos Janeiro



José da Silva
Ind. Leite - Matel.
30 anos Janeiro



Estanislau Luis Lenz
Compras
20 anos Fevereiro



Katia Marcal
FIME
20 anos Janeiro



Mauro Kramer
Comercial
25 anos Janeiro



Rosineide Ritter
Embal. Indust.
30 anos Janeiro



Salécio Genovei
Sala Máq. - Rondon
20 anos Fevereiro



Wagner Caldereiro
Controladoria
20 anos Fevereiro



Sarita Ptrich
Pesq. e Desenv.
25 anos Fevereiro



Leonardo Bender
Desossa
30 anos Janeiro



Marilza da Silva
Administ. - Matel.
30 anos Janeiro



Ernani Bulow
Abate
20 anos Fevereiro



Helena Calegari
Refeitório - Rondon
20 anos Janeiro



Antonio Infante
Queijos - Rondon
25 anos Fevereiro



Valmir Périco
Apoio Operacional
35 anos Fevereiro



Ilvo Trevisan
Matéria-Prima
30 anos Fevereiro



Luiz C. Ferlin
DEVEN
30 anos Fevereiro

Fevereiro

05 anos

Medianeira

Gilson Felipe Cardoso Fellini
Diego Fernandis Souza
Roseli Ratk Carlos Da Cruz
Eliane David
Sebastião de Souza Nascimento
Aparecido Donizete Pereira
Edceu de Souza
Israel Batista dos Santos
Jonathan Brucelee Siqueira
Marilene Gomes Rocha
Solange Miranda Bergamaschi
Wilson Ferreira
Danilo Rodrigues de Souza
Simone Basso
Alexandro dos Santos Oliveira
Sidmar Rodrigues dos Santos
Pedro Paulo da Costa Barreiros
Sidinei Cabral de Oliveira

São Paulo

Maria Isabel Xavier

Matelândia

Wilson Soares Dos Santos
Jairo Aguilar Pistore
Alexandre de Andrade
Miguel Ramos dos Santos
Irene Gois da Silva
Silvana Alves de Lima Zangalli
Luciana Reis Da Costa Simoes
Margarete Soares Novais

Curitiba

Everton Cristian Domingues

Aurora

Evenir Terezinha Stupp
Macon José Costa

10 anos

Medianeira

Julio Cesar Lucca
Elair Alves dos Santos
Simone do Carmo Kava
Rodrigo Girardi
Amilton dos Santos Ferreira
Diego Telka
Adriano José Bueno da Silva
Marisa Alcara

Rondon

Vitor Alves Camargo
Nelson Kloehn

15 anos

São José dos Pinhais

Francisco Ponceano de Arruda

Curitiba

Maria Jacida Correia Parize
Mauricio Aparecido Ramos

Seção

Gestão de Pessoas
Vendas - FIME
Vendas - FIME
Higiene
Rec. Suínos
Graxaria
Desossa
Desossa
Desossa
Desossa
Desossa
Desossa
Desossa - Noturno
Desossa - Noturno
Cozimento
Preparo Massas
Toscana - Not
Cozimento

Seção

Vendas - FISP

Seção

Expedição
Almox. Central
logurte/Bebida Lact.
logurte/Bebida Lact.
logurte/Bebida Lact.
log. Garrafa
log. Copo
log. Copo

Seção

Vendas

Seção

Indústria Leite
Indústria Leite

Seção

Comercial
Vendas - FIME
Vendas - FIME
Mec. Frigorífico
Embut. Indust.
Mortadelas
Embal. Industr.
Hambúrguer

Seção

Caldeira
Leite UHT

Seção

Manutenção

Seção

Vendas
Vendas

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Lombo Suíno com Presunto

4 PORÇÕES

INGREDIENTES: **Lombo:** 1 peça de Lombo Suíno Temperado Frimesa; 200g de Presunto Fatiado Frimesa; 2 cebolas grandes; azeite de oliva e orégano a gosto.

Molho: Vermute branco seco ou vinho branco seco; água fervida.

MODO DE PREPARO: **Lombo:** Abra a peça, espalhe fatias do Presunto Frimesa e regue com um fio de azeite antes de começar a enrolar. Tenha cuidado e enrole a carne com muita firmeza para o presunto não escapar; finalize amarrando com barbantes em intervalos de cerca de 4cm. Fatie as cebolas, sem descascar, e leve para uma assadeira. Espalhe orégano sobre as cebolas e coloque a carne por cima. Regue com um pouco de azeite e leve ao forno quente por 1h e 15min.

Molho: Coloque um pouco de vermute na assadeira do Lombo Suíno, sem atingir a carne e acrescente água fervida. Raspe um pouco a assadeira para liberar o sabor no caldo e está pronto. Corte o lombo em rodelas e acrescente um pouco de molho por cima.

Picanha Suína Molho Abacaxi

6 PORÇÕES

INGREDIENTES: **Picanha:** 1 peça de Picanha Suína Temperada Frimesa cortada em fatias grossas; 200ml de vinho branco seco **Molho de Abacaxi:** 1 abacaxi cortado em cubos (sem o miolo); 1 maçã ralada; 2 dentes de alho amassados; $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de açúcar demerara ou cristal; 50ml de vinagre de vinho branco ou de maçã.

MODO DE PREPARO: **Molho de Abacaxi:** Em uma panela leve para cozinhar, em fogo baixo, todos os ingredientes, mexendo de vez em quando. Cozinhe por cerca de meia hora ou até ficar em ponto consistente (geleia). Retire da panela e deixe esfriar. **Picanha Suína:** Deixe a picanha marinando por cerca de 1 hora no vinho, em uma vasilha fechada ou em saco plástico de embalagem, na geladeira. Retire a carne e reserve a marinada. Coloque a carne para dourar em uma panela de ferro bem quente, iniciando pelo lado da gordura. Quando estiver dourada por baixo, vire e repita o processo com o outro lado.

Acrescente o vinho da marinada na panela, tampe e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, até que esteja bem cozido. Retire a carne. Sirva as fatias com o molho de abacaxi. Pode ser servido com arroz ou batatas.

Salada ao Molho de Iogurte

8 PORÇÕES

INGREDIENTES: $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de grão-de-bico; 3 colheres (chá) de sal; 1 cenoura média; $\frac{1}{2}$ pé de alface lisa ou americana; $\frac{1}{2}$ pé de rúcula; $\frac{1}{2}$ manga cortada em fatias ou cubos; 4 tomates-cerejas. **Molho:** 1 colher (sopa) de hortelã; 1 colher (chá) de azeite; $\frac{1}{2}$ colher (chá) de pimenta síria; 200g de Iogurte Natural Frimesa.

MODO DE PREPARO:

Coloque o grão-de-bico em uma panela de pressão com 2 colheres de chá de sal dissolvidas em cerca de 2 litros de água. Leve ao fogo e deixe-o cozinhar por cerca de 10 minutos após o início da fervura.

Enquanto o grão-de-bico cozinha, rale e reserve separadamente a cenoura. Lave as folhas de alface, corte-as em tiras largas e reserve. Lave as folhas de rúcula e reserve. Bata em um liquidificador o Iogurte Natural Frimesa, a hortelã, a pimenta síria, o azeite e 1 colher de chá de sal.

Em uma saladeira arrume em camadas, a alface, a rúcula, a cenoura e o grão-de-bico. No momento de servir, coloque o molho de Iogurte sobre a salada ou sirva-o em uma molheira.

Salada de Macarrão

4 PORÇÕES

INGREDIENTES: $\frac{1}{2}$ pacote de macarrão de sua preferência (parafuso, penne ou gravatinha); 200g de Creme de Leite Leve Frimesa; 200g de Presunto Fatiado Frimesa; 2 tomates grandes (picados e sem sementes); 2 colheres (sopa) de azeite de oliva; 1 dente de alho; Cheiro verde a gosto; $\frac{1}{2}$ limão; sal a gosto.

MODO DE PREPARO: Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem e reserve.

Em um recipiente, soque o alho, o sal e o cheiro verde picado. Em seguida, acrescente o azeite de oliva, o limão, o Presunto Cozido Frimesa e o tomate. Misture bem.

Escorra o macarrão, coloque o molho e mexa. Adicione o Creme de Leite Frimesa Light sobre o macarrão, mexa mais um pouco e leve-o à geladeira, coberto com papel filme, até a hora de servir.

VAI REUNIR OS AMIGOS?

Leve Frimesa, faz toda a diferença!



f Facebook.com/
FrimesaOficial

Frimesa

Tem gosto de amizade.

imagens ilustrativas

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.