

Revista Frimesa

Ano XII Edição nº71
março/abril de 2015
www.frimesa.com.br



o valor do TRABALHO

TEM GOSTO DE PRATICIDADE

#FRIMESAEOCÊ

Fatias finas, saborosas e perfeitas
para o seu prato predileto



Agora com novas embalagens.
Impossível de resistir.



Tem gosto de amizade.

Caros Amigos,

O que leva as pessoas "do bem" a se manifestarem contra os rumos que o Brasil está tomando?

Certamente, quando olham para seus filhos e netos e pensam no futuro que estão construindo, brota um sentimento de culpa. Seja direta ou indiretamente participando da construção desse ambiente sem valores como ética, moral, respeito, justiça e responsabilidade.

O momento brasileiro exige das pessoas e das empresas o resgate e a prática das virtudes e o combate ao imoral, ao injusto e aos vícios. Estamos diante de uma "cruzada" contra os condutores deste processo que vem deteriorando a sociedade brasileira.

A Frimesa apresenta, nesta edição, as ações em andamento junto aos seus colaboradores. Nossa filosofia é a cooperação e acreditamos que o conhecimento liberta as pessoas. São as pessoas que constituem e conduzem as empresas.

A empresa é o reflexo do que pensam e fazem as pessoas. É por isso que valorizamos e estimulamos a formação e os valores éticos, morais e profissionais.

Não basta a indignação com a corrupção, é preciso combatê-la, exigir da justiça a devida função. Só brasileiros conscientes de suas responsabilidades é que enfrentarão as batalhas pelo bem. Reformas nas leis, mudanças dos políticos corruptos e justiça confiável são os fundamentos de uma pátria livre, democrática e justa.

Vamos juntos resgatar os valores essenciais para a sociedade brasileira.

Participe de verdade!

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:

Cezar Luiz Dondoni, Edio Rodrigo Welter,
José Alves dos Santos, José Antonio
Tondo, Jair Irineo Felipe e João Wochner.

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.

SUMÁRIO



6



16



32



28

Março | Abril 2015

06	Sala do Produtor
08	Parceria
10	Novidades
13	Mídia
11	Lançamentos
16	Assembleia

20	Entrevista
22	Nossa Capa
28	Gastronomia
30	Gestão Integrada
31	Gestão Inovação
32	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 71 Ano XII - MARÇO/ABRIL 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:** 16.000 exemplares.

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

A FORÇA QUE GERA
OPORTUNIDADES E
CONCRETIZA SONHOS É
A DETERMINAÇÃO. NO
DIA DO TRABALHO, A
FRIMESA HOMENAGEIA
OS COLABORADORES
REUNINDO AS
HISTÓRIAS DE QUEM
ABRAÇOU A MISSÃO DE
FAZER O MELHOR



Paulinho, encanador.
Colaborador há 20 anos



▲ **DEDICAÇÃO** nas tarefas do dia a dia é o diferencial que garante a qualidade da matéria-prima.

Há quem costume dizer que os olhos do patrão engordam o gado e, no caso de suínos, esta regra também funciona, sabia? A comprovação desta questão vem de Mamborê, no centro-oeste paranaense, na propriedade do seu Iranei Donizete Machado, produtor integrado da C. Vale.

Iranei mora na cidade, com a esposa, dona Janice, e os filhos, Camila e Gustavo e, todos os dias, percorre diversos quilômetros de estradas rurais, até chegar à Granja São Judas Tadeu, localizada na estrada Mamborê-Pranchinha, onde acompanha as atividades dos colaboradores da granja.

Toda a família trabalha na cidade, por isso não participam das atividades da granja. Iranei, porém, optou pelo campo, onde pode seguir os ensinamentos do pai, seu Erasmo.

A propriedade conta com uma área de 60 alqueires, dos quais 50 são utilizados para o plantio e o restante para as estruturas dos matrizeiros e crechários de suínos. Porém, a suinocultura só passou a fazer parte das atividades em 2002. Seu Iranei buscava uma forma de diversificar para ampliar a renda, os suínos acabaram sendo a melhor opção, pois poderia utilizar o plantio do milho nas lavouras, como parte importante da alimentação dos animais.

INTEGRAÇÃO Durante muitos anos, seu Iranei trabalhou como produtor independente, quase uma década depois, em busca de mais estabilidade e para melhorar os resultados, entrou para a C. Vale.

"Como antes éramos produtores independentes, ficávamos muito suscetíveis às oscilações de preços, havia muita perda. Com a integração, esta situação melhorou, passamos a ter estabilidade, fator decisivo hoje", explica o integrado.

Durante toda a história da Granja, seu Iranei enfrentou diversos problemas como a variação e queda nos preços, além da quantia excessiva de impostos, porém o pior de todos os problemas foi a falta de mão de obra qualificada.

Com a contratação de novos funcionários, em 2012, como Luziney e família, os resultados começou a melhorar cada vez mais. Hoje, a equipe composta é por quatro colaboradores, e Iranei afirma que o time está completo: "não sei o que seria da propriedade sem a equipe, todo o trabalho é desenvolvido por eles, apenas venho para acompanhar o andamento das atividades e auxiliar nas responsabilidades relacionadas à alimentação dos animais".

ESTRUTURAS Após a integração à C. Vale, houveram diversas mudanças. Nessa época a propriedade começou a ter melhores resultados

Olhar atento

O ACOMPANHAMENTO CONSTANTE DAS ATIVIDADES E O BEM-ESTAR ANIMAL, FAZEM DA PROPRIEDADE DO SEU IRANEI, INTEGRADO DA C.VALE, UM EXEMPLO PARA A SUINOCULTURA



cresceu e hoje conta com 300 matrizes. Porém, seu Iranei explica, "esse número é também o reflexo do trabalho e dedicação dos colaboradores. Temos uma estrutura simples, porém nosso diferencial é o cuidado com o bem-estar dos animais".

Para ampliar as estruturas, em 2012 foi iniciada a construção do crechário, com espaço para 21 lotes, onde consegue abrigar até 1500 leitões simultaneamente.

No sistema da propriedade, os leitões permanecem de 21 a 22 dias na maternidade, junto com as matrizes. Após isso vão para o crechário, onde ficam de 40 a 41 dias.

ALIMENTAÇÃO Iranei costuma ressaltar que a qualidade dos animais é consequência da qualidade da matéria-prima utilizada para a alimentação. Por isso, utiliza parte das lavouras para poder produzir uma matéria-prima de qualidade.

"Se fizermos uma silagem de qualidade, conseguimos melhorar os resultados e níveis de produção. Desta forma, conseguimos converter insumos de qualidade em matrizes com uma produtividade maior".

Assim, ele consegue maximizar os resultados com a melhora na alimentação, por meio do uso da silagem de grão úmido de milho, que reduziram os custos. O milho, matéria-prima utilizada para a

silagem do plantel de 300 matrizes, é cultivado na propriedade de Machado.

RESULTADO Como consequência do cuidado com a alimentação e o bem-estar dos animais, em 2014, a propriedade do seu Iranei alcançou o primeiro lugar em produtividade da cooperativa.

A granja alcançou uma média de 32,47 leitões por matriz ao ano, um dos melhores resultados de todo o Paraná, resultado do trabalho realizado pelo gerente Luziney. A meta para 2015 é chegar à 33 leitões.

Hoje, a granja funciona também como uma pequena central de distribuição de sêmen. O resultado é consequência da qualidade da matéria-prima, do cuidado com os animais e do próprio manejo na propriedade.

PLANOS A meta para o futuro da propriedade é fazer o número de matrizes em produção chegar a 340, 350 animais. Concluída esta etapa, o plano do Sr. Machado é obter uma produtividade maior com o mesmo número de animais.

Segundo ele, para alcançar os resultados esperados, haverá melhoras em fatores como a alimentação, manejo, o bem-estar animal e o próprio cuidado por parte dos colaboradores da granja. "Só assim, será possível alcançarmos os resultados esperados na nossa propriedade". ●

▲ **MÉDIA** de produtividade da granja, de 32,47 leitões por matriz, ao ano, foi um dos melhores resultados do Paraná. A melhora dos números foi resultado das melhoras na equipe, qualificada.

PARCERIA

SERVE TODOS
SUPERMERCADOS

Qualidade em servir sempre

Um supermercado com as raízes no interior paulista, assim é a Rede Serve Todos de Supermercados que iniciou sua história na pequena Presidente Alves, cidade com pouco mais de quatro mil habitantes, que abriu as portas para a consolidação de um trabalho que chegou aos 20 anos no último mês de janeiro. Para marcar estas duas décadas, as lojas Serve Todos nas cidades de Garça, Pirajuí, Presidente Alves e Reginópolis promoveram uma campanha de aniversário com a identidade do interior. A campanha reuniu também as marcas parceiras desta trajetória e a Frimesa figura dentre as principais empresas neste cenário.

Vale destacar, que atualmente a Rede possui cinco lojas e mais duas lojas em desenvolvimento nas cidades de Garça e Jacanga, projetos que fomentam a economia dos municípios, através da geração de empregos e da qualidade dos serviços serão oferecidos pela marca. A diretora do Serve Todos, Wanda Helena Godoy, atribui este crescimento ao trabalho incansável e a motivação pessoal que sua família dedicou e dedica ao negócio desde os primeiros anos da década de 90.

O maior diferencial do Serve Todos Supermercados está traduzido no nome da empresa, que revela o conceito de servir de forma integral a todos

os clientes oferecendo, independente do porte da cidade, toda a gama de serviços e produtos disponíveis nos supermercados dos grandes centros urbanos. "O foco principal da marca está em 'servir' com qualidade, variedade e economia. Nosso objetivo é oferecer aos nossos clientes o mesmo conforto das lojas das grandes cidades que ficam ao nosso redor", ressalta Erlon Godoy Ortega, diretor comercial do Serve Todos.

A união, o aprimoramento e dedicação da família Serve Todos, ganharam impulso em 1994, quando assumiram os diretores Erlon Godoy Ortega e Alessandra Godoy Ortega, jovens empreendedores, conhecedores das realidades locais e também do perfil de trabalho da empresa, trouxeram conhecimentos atuais de gestão e passaram a participar das tomadas de decisão, estratégia que fortaleceu a empresa e resultou na abertura de novas lojas, no aprimoramento e

▼ **SEDE** da empresa
está localizada
em Pirajuí, interior
paulista

A REDE SERVE TODOS
CONSTRÓI SUA
HISTÓRIA COM FOCO
NO CONSUMIDOR.
A INOVAÇÃO, O
COMPROMISSO E A
GESTÃO SUSTENTÁVEL
GARANTEM LOJAS
COMPLETAS, COM
PREÇOS COMPETITIVOS
E QUALIDADE DE
ATENDIMENTO

Fotos: divulgação

modernização das lojas.

Outro destaque, das lojas Serve Todos são os serviços de apoio, que tornam o supermercado um facilitador das rotinas de seus clientes, estratégia que também é tendência nos supermercados de grandes centros. Para completar o conceito de servir com qualidade e seguindo estratégias de varejo, agregaram serviços e facilidades para os consumidores, com a instalação de cafeterias, restaurantes, lotéricas, drogarias, setor de floricultura e até mesmo um posto de combustível em Pirajuí e uma franquía Boticário na loja de Garça, pontua Ortega.

O diretor comercial do Serve Todos destaca que para garantir a qualidade dos serviços da Rede, a gestão do grupo atua sempre com foco no futuro, investindo constantemente na capacitação e aprimoramento do trabalho dos quase 400 colaboradores que compõem um time sempre em busca da excelência no atendimento aos



▲ **VARIEDADE** e qualidade dos
produtos oferecidos aos clientes

clientes. Para tanto, a empresa promove seminários, treinamentos e ações de alinhamento estratégico para suas equipes.

EXPANSÃO E QUALIDADE O Serve Todos criou uma política de instalar lojas apenas em cidades pequenas, com menos de 50 mil habitantes. Em 2015, a empresa chegará a sete lojas com a inauguração de mais duas lojas em Garça e Iacanga, ambas compactas, porém completas seguindo o mesmo padrão das demais lojas da Rede. A rota de expansão também segue uma lógica de custo operacional e facilita o atendimento e abastecimento pelas indústrias, garantindo a qualidade dos produtos, assim como do hortifruti que chega diretamente do Ceasa, da capital paulista. Este perfil de "Super do Interior" e de qualidade nos serviços é o que garante as ótimas parcerias da Rede, fato que resulta na variedade do mix de produtos e também no desenvolvimento regional, pois retém e fortalece a economia das suas cidades, evitando que os clientes invistam nos comércios dos grandes centros.

RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL As ações sustentáveis da Rede Serve Todos de Supermercados fazem parte do calendário anual e das rotinas da empresa. Um dos destaques, está na loja do bairro Parque das Sabias em Pirajuí, considerada a loja mais sustentável da Rede, possui captação da água da chuva, aproveitamento da luz solar e lâmpadas especiais. Com o mesmo objetivo as demais lojas possuem estratégia para economia de recursos naturais, ações que resultam também em melhores preços, pois a redução do custo operacional torna a marca mais competitiva.

Dentre as ações de Responsabilidade Social, destacam-se ainda o Calendário Sustentável que tradicionalmente é vendido nas lojas nos meses de janeiro e fevereiro, tendo toda verba arrecada revertida para entidades sociais do município. Ortega acredita que pode fazer muito mais, por isso investe na busca de conhecimento, sempre inovando e implantando ações que resultem no desenvolvimento social.

CONFIANÇA NA QUALIDADE Para a Frimesa é uma satisfação estar no interior paulista por meio da rede Serve Todos. Segundo Ortega, a parceria do Serve todos com a Frimesa está embasada em dois grandes pilares, qualidade e custo-benefício, afinal "o espaço para o produto que só tem como atrativo o preço, está acabando". A história de cooperação já vem de longa data, afinal hoje a Frimesa é líder em vendas. A receita do sucesso é a qualidade reconhecida com preços competitivos. ● Com assessoria.

Você bem

Linha Zero Lactose chega para atender a necessidade das pessoas com restrição alimentar. A intolerância à lactose já atinge 40% da população



Leite longa vida e três sabores de iogurte são os lançamentos da Frimesa para o mercado de restrição alimentar. O leite longa vida zero lactose Frimesa preserva todas as proteínas do leite e é indicado para todos os níveis de intolerância à lactose. O leite Zero lactose vem substituir o leite baixa lactose comercializado atualmente e será versão semidesnatado (1,7% de gordura) em embalagem de um litro.

Já o iogurte integral para dietas com restrição à lactose será comercializado em embalagem 165g na versão copo. São três sabores coco, frutas vermelhas e morango.

Outra novidade é a comunicação exclusiva criada pelo marketing para a linha. Em busca de melhorar o valor percebido pelo consumidor em relação ao benefício do produto, a cor escolhida para as embalagens foi a "verde azulada", a mesma do leite Baixa Lactose atual e que ao mesmo tempo remete à cor da saúde. Os produtos terão no painel central o selo "Você Bem" na cor laranja que remete aos produtos zero lactose e o sorriso faz ligação com a identidade da marca.

O selo "Você bem" traduz o principal benefício dos produtos zero lactose. A intolerância à Lactose é o termo utilizado para pessoas que não conseguem digerir produtos lácteos (leite e seus derivados). Esta impossibilidade de digestão geralmente ocorre em pessoas que não produzem a enzima lactase ou produzem-na em quantidade insuficiente para realizar a digestão da lactose. A maioria das populações têm uma perda progressiva da capacidade de absorção da lactose que inicia-se após os primeiros anos de vida. ●

Mais opções

Novos produtos da marca Frimesa chegam às gôndolas dos supermercados. Iogurte com pedaços de frutas e, em carnes, novo formato de presunto e pedaços de cortes suínos para feijoada e outros pratos

Jogurte com pedaços de frutas



Esse primeiro lançamento da Frimesa é para aquelas pessoas que amam pedaços de frutas no iogurte. Disponíveis nos sabores morango, pêssago e frutas vermelhas, sem a adição de açúcar, somente o natural da fruta e sem nenhum tipo de corante artificial. Os iogurtes da linha Pedaços podem trazer pedaços de frutas visíveis. O trunfo está em equilibrar a maior quantidade de frutas com a cremosidade do iogurte, sempre respeitando a característica de cada alimento. O iogurte + pedaços de frutas poderá ser encontrado nos supermercados no formato copo com 170g. ●

Para a feijoada

A novidade da Frimesa no segmento de carne suína são os cortes: pé, rabo e orelha salgados, embalados individualmente no sistema à vácuo. Cada peça tem um peso aproximado de 150 a 350g.

Esses itens são muito utilizados na feijoada, um dos pratos mais apreciados pelos brasileiros. A nova apresentação do produto garante uma melhor segurança do alimento. ●



Presunto

A Frimesa diversifica seu portfólio na linha de presuntaria com presunto retangular. Comercializado em peça, o produto tem formato especialmente elaborado para lanches, tábuas de frios e receitas de pratos, por isso, poderá ser encontrado na seção de frios dos supermercados, inteiro ou fatiado.

O presunto Frimesa é elaborado com carne de pernil selecionada, o que lhe confere muito sabor. Sua textura homogênea é macia e a cor rosada, deixando qualquer prato ou lanche mais bonito. ●

PRODUTO

BENEFÍCIOS *extras*

É saboroso, faz bem à saúde, é sem adição de açúcar e é zero gordura. O Iogurte Zero Frimesa é uma excelente opção para quem se preocupa com alimentação, bem-estar e qualidade de vida

O iogurte é um alimento que favorece o emagrecimento. A conclusão é de uma pesquisa da Escola de Saúde Pública da Universidade de Harvard, nos EUA, uma das mais importantes do mundo. Os pesquisadores da instituição avaliaram o cardápio e o peso de 120 mil pessoas durante 20 anos e criaram uma lista dos alimentos que mais engordam e mais emagrecem quando consumidos diariamente.

O iogurte foi o primeiro entre os alimentos que mais contribuem para o emagrecimento, segundo o estudo, divulgado em junho deste ano. As "bactérias do bem" presentes no iogurte melhoram a flora intestinal e a absorção de nutrientes. Por isso, o corpo sente menos fome e o metabolismo fica mais acelerado.

De acordo com revista Boa Forma, as nutricionistas recomendam o iogurte para quem quer perder peso. A justificativa é que para emagrecer com saúde, o primeiro passo é ter o intestino equilibrado, e o iogurte é ótimo para isso. E os benefícios não param por aí: o alimento também melhora a imunidade do organismo, diminui o risco de câncer e previne a osteoporose.

Para quem quer emagrecer, recomenda-se até dois copos diários de iogurte, desnatado ou a versão zero gordura. ●

Fonte: Revista Boa Forma

O iogurte zero

A linha de Iogurtes Zero da Frimesa não possui gordura na composição, ou seja, é 0% de gordura e sem adição de açúcares na formulação. Os açúcares presentes são os naturais do leite (lactose) e da polpa de frutas (frutose) utilizadas na fabricação. Isso faz com que os iogurtes tradicionais zero Frimesa obtenham uma redução média de 59% de calorias se comparados com os iogurtes tradicionais Frimesa. ●



Gostinho de felicidade

NOVA CAMPANHA REFORÇA A COMUNICAÇÃO DOS IOGURTES FRIMESA

Lançadas em 2014, as sobremesas flan e chocolate, os iogurtes gregos e os iogurtes bicomadas estrearam o novo vídeo institucional da Frimesa. A campanha mostra como o dia a dia pode ficar muito mais gostoso, se compartilhado com os amigos e familiares.

Com uma proposta mais prática, o material foi lançado em 08 de março e será exibido até 08 de maio. Para fortalecer a marca, o vídeo será veiculado em todo o Paraná.

Além da comunicação veiculada por todas as emissoras abertas do Paraná, RPC, Massa, RIC e Tarobá, a Frimesa preparou também uma ação diferenciada de comunicação para as mídias eletrônicas, rádios e redes sociais.

O vídeo ressalta ainda que as sobremesas e iogurtes Frimesa combinam com todos os momentos do dia. O VT tem uma proposta conceitual, ressaltando a felicidade e o inconfundível sabor de amizade, característica maior da cooperativa.

"De agosto de 2014 para cá, as gôndolas receberam as novidades, agora é hora de comunicar e divulgar os produtos em todo o estado. Assim, todos poderão conferir os deliciosos lançamentos, além daqueles saborosos iogurtes que já fazem parte do dia a dia das pessoas", explica a supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro.



No rótulo

A Frimesa continua auxiliando a Central Estadual de Transplantes (CET) do Paraná na campanha "Doação de Órgãos. Fale sobre Isso". Desta vez inseriu a logo da campanha nos rótulos das novas embalagens da linha de iogurtes. Outros itens como leite Zero Lactose também levará o selo da campanha, assim como demais materiais de divulgação: propaganda em revistas, folder e redes sociais da empresa.

A meta é aumentar a doação de órgãos a uma fila que já tem mais de 2.000 paranaenses. No caso, incentivar o cidadão a declarar para seus familiares e amigos a intenção de ser um doador. Atualmente, a negativa familiar é o principal motivo para a não doação. Para ser doador de órgãos é necessário que a pessoa comunique à família sobre sua decisão.





Perto do cliente

FRIMESA MARCA PRESENÇA NA FEIRA SUPERMERCADISTA DO RIO DE JANEIRO, TRAZENDO NOVIDADES E RELACIONAMENTO



1. Degustação de iogurtes Frimesa para os visitantes. **2.** Em três dias de feira, mais de 48 mil pessoas passaram pelo estande. **3.** Equipe da Frimesa, presente na SuperRio Expofood.

Um espaço de 130 metros quadrados foi preparado especialmente para receber os clientes do estado do Rio de Janeiro. Neste ano, os novos produtos e a comunicação das embalagens da linha refrigerados, puderam ser conferidos como as principais novidades. Mas, a estrela do estande foi a carne suína, preparada em diferentes cortes e acompanhada de molhos, recebeu muitos elogios.

Essa foi a dinâmica dos três dias da SuperRio Expofood, realizada entre 17 e 19 de março. A Frimesa mais uma vez marcou presença com a equipe da filial do Rio de Janeiro, na feira que reuniu mais de 48 mil pessoas, entre líderes, empresários, empreendedores e colaboradores de inúmeras empresas. O local do evento, Rio-Centro, reuniu as melhores empresas do ramo alimentício do país.

Segundo informações oficiais do evento, publicadas pela Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro (Asserj), a 27ª edição do evento reuniu empresas dos segmentos de alimentos, bebidas, equipamentos, serviços e tecnologia para o varejo.

Ainda, de acordo com a Asserj, as transa-

ções realizadas no evento chegaram a 200 milhões de reais. Todo esse valor é resultado de compras, contratações e parcerias firmadas, demonstrando a qualidade do evento como próprio para os negócios.

Para o gerente comercial da Frimesa, Mauro Kramer, a feira é considerada o local ideal para a apresentação de novidades e lançamentos. "Todas as novidades e tendências que estarão nas gôndolas dos supermercados aparecem primeiro nas feiras. Por isso, é o momento perfeito para a Frimesa ampliar a visibilidade".

A equipe de vendas da filial do Rio de Janeiro esteve presente no evento, reforçando as parcerias com os clientes de todo o estado, além de alguns de Minas Gerais e Espírito Santo.

▼ **NOVO** visual dos Estandes da Frimesa para o ano de 2015





Carne suína

Ritmo dos negócios continua devagar

Passados os primeiros meses do ano, a expectativa do setor suinícola era de ganhar velocidade no ritmo dos negócios, mas isso não aconteceu. O mercado varejista continua cauteloso em se abastecer, fazendo-o somente em quantidades necessárias para manter o volume de vendas em suas lojas. O que se percebe de fato é que o consumidor está reduzindo o seu volume de compras, a fim de conseguir honrar com o pagamento de outras contas.

Ocorre que muitas destas contas como energia elétrica, combustíveis, IPTU, IPVA, entre outras, sofreram fortes reajustes, diminuindo assim a capacidade de compras do consumidor. De outro lado, os mesmos reajustes que os consumidores estão percebendo em suas contas, as outras partes da cadeia também estão sofrendo. Em função disso, produção, indústria, logística e varejo, precisam repassar aos seus preços essa carga de aumentos a fim de não comprometer seu negócio, mesmo que isso signifique reduzir o volume de vendas.

A necessidade de aumentar os preços de venda para suportar os aumentos de custos e despesas e a redução dos volumes vendidos por conta da redução do consumo, estão contribuindo para um cenário de crescimento da inflação e da recessão econômica. Além disso, o aumento na taxa de juros, impostos e da taxa de câmbio do dólar também têm influenciado negativamente na performance dos negócios.

Neste momento, com o arroxo do consumidor nos seus gastos, começam a se formar estoques daqueles produtos que não foram vendidos, isto é, aumenta a disponibilidade de produto para o varejo. E, em um cenário de maior oferta de mercadorias a um custo maior, há que se ter cautela nas políticas de comercialização a fim de não alterar o equilíbrio econômico do negócio. Uma alternativa para contribuir com este equilíbrio é aumentar o volume de negócios com o mercado externo, diminuindo assim a oferta disponível ao mercado doméstico. A elevação da taxa de câmbio, neste caso, tem efeito favorável no retorno destas operações, mesmo com preços em dólar em queda. Embora os volumes exportados não sejam grandes, tudo que for vendido ao mercado externo ajuda a aliviar a pressão internamente.

Diante dos fatos até o momento e das incertezas quanto ao futuro próximo, não convém ainda alterar os planos para a temporada, mas sim buscarmos todos da cadeia produtiva, praticar ações de austeridade enquanto exercitamos a virtude da paciência. ●



Leite & Derivados

Incertezas preocupam o setor

No último ano atingimos o maior volume de produção de leite na história do Brasil. Estimulados pelos atraentes preços oferecidos pelas indústrias, os produtores cumpriram o seu papel e responderam ao estímulo demonstrando que, com remuneração adequada, a produção nacional pode crescer muito em volume e muito rápido. Infelizmente este estímulo não estava amparado em crescimento do consumo. Assim sendo esta alta produção no campo provocou uma super oferta de produtos ao mercado afetando fortemente o equilíbrio entre a oferta e demanda. Por consequência disso, principalmente os preços de venda ao mercado e também os pagos pela matéria-prima ao produtor sofreram uma forte queda, o que está provocando grandes prejuízos em toda a cadeia produtiva do leite.

As incertezas são por conta de entender, mesmo que com a redução dos preços pagos ao produtor, qual é ainda o tamanho do excedente de produção de leite no campo e também quais são os volumes de produtos acabados que ainda estão em estoque para comercialização junto ao varejo. Enquanto estes excedentes de produção e estoque estiverem presentes, é bastante improvável a mudança no atual cenário do negócio leite. Com isso, mesmo estando prestes a entrar na época da entressafra, a oferta de leite e derivados continuará disponível impedindo a necessária recuperação dos preços de venda e também dos preços pagos pela matéria-prima.

Da mesma forma que acontece no negócio carnes, todas as partes da cadeia produtiva do leite vão sofrer impacto dos aumentos dos custos e despesas citados anteriormente. Este agravante também deve dificultar o retorno do equilíbrio entre a oferta e demanda no mercado de lácteos, condição necessária para permitir a volta da melhor remuneração aos derivados e à matéria-prima. Também no caso da cadeia produtiva do leite será necessário apertar o cinto e aguardar que o mercado se ajuste. ●



A hora da prestação de contas

ASSEMBLEIA APROVA O MELHOR RESULTADO DA HISTÓRIA DA FRIMESA. CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO É REELEITO E O CONSELHO FISCAL TEM NOVOS REPRESENTANTES

“Esse foi, em 37 anos, o melhor desempenho da história da Frimesa”. A declaração de Valter Vanzella, diretor presidente da Frimesa reconduzido ao cargo para mais quatro anos de mandato, está pautada no ótimo desempenho da Central em 2014. Os números mostram um crescimento de 22%, passando de R\$ 1.66 para R\$ 2.04 bilhões em faturamento. Já o volume de produção cresceu 12%, e chegou à 323,9 mil toneladas de produtos. Os produtores integrados às Cooperativas filiadas enviaram 1.549.021 cabeças de suínos, 9% a mais, e a recepção de leite diário atingiu uma média de 708.207 litros de leite, 17,4% a mais.

A prestação de contas da Frimesa aconteceu em 20 de fevereiro na Sede da Central em Medianeira com a presença dos delegados das Cooperativas Filiadas. A Frimesa congrega cinco

cooperativas filiadas – Copagril, Lar, Copacol, C. Vale e Primato que congregam 5.691 produtores de leite e suínos que confiaram sua produção ao sistema. A Central encerra o ano com um quadro de 6.118 colaboradores

Na ocasião Vanzella agradeceu a participação de todos para que a Frimesa atingisse as metas. “Num ano que a economia brasileira teve crescimento nulo temos que destacar que é por meio de muito trabalho, dos nossos produtores, dos nossos colaboradores e das filiadas que fizeram a diferença”. O presidente agradeceu ainda o apoio recebido durante todo o tempo que se dedica ao desenvolvimento do cooperativismo, uma vez que, em fevereiro, comemorou 3 anos dedicados à causa.

A assembleia contou ainda com a presença de autoridades como Nelson Costa, representando a Ocepar, que parabenizou o desempenho

▼ **APROVAÇÃO** dos resultados de 2014 foi unânime



▲ **ELEIÇÃO** e posse dos novos conselheiros fiscais da Frimesa



▼ **MESA** composta por lideranças e autoridades do sistema cooperativista e político da região



e o planejamento estratégico da Frimesa que em 10 anos deve triplicar tamanho; do Deputado Federal Evandro José Roman, do superintendente do BRDE Paulo César Starke, entre outros.

ELEIÇÃO O destaque da Assembleia foi a eleição do conselho de Administração e Fiscal. No caso do Conselho de Administração, formado pelos presidentes das cooperativas filiadas: Ricardo Sílvio Chapla (Copagril), Irineo da Costa Rodrigues (Lar), Alfredo Lang (C.Vale), Valter Pitol (Copacol) e Ilmo Welter (Primato), que foram eleitos para um mandato de quatro anos. Também serão empossados, como membros vogais do Conselho de Administração, Valter Vanzella (Copagril), Lauro Soethe (Lar), Darcy Ioris (C.Vale), James Fernando de Moraes (Copacol) e Elton Alceu Endler (Primato).

Para a função de conselheiros fiscais para o exercício de 2014, a AGO elegeu Edio Rodrigo Welter (Lar), Cezar Luiz Dudone (Primato), José Alves dos Santos e José Antonio Tondo (C.Vale), Jair Irineu Felipe (Copacol) e João Wochner (Copagril).

APROVAÇÃO Os números do balanço da Frimesa foram aprovados por unanimidade. Os delegados viram que mesmo diante dos altos custos de produção do suíno, os suinocultores integrados mais uma vez tiveram garantia de uma política de repasse de preços acima da média do mercado, o que permite sustentação aos produtores. Os suínos industrializados em 2014 vieram, exclusivamente, dos 906 produtores integrados às cooperativas filiadas. No ano passado, 58% do volume foi transformado em presuntos, linguiças e mortadelas, entre outros embutidos. A principal estratégia da Central em 2014 foi agregar valor à produção de lácteos. As unidades industriais de leite foram responsáveis por um recebimento diário de 708,2 mil litros de leite, transformados em 120,3 toneladas de produtos, um crescimento de 19,9% em relação à 2013.

O perfil de industrialização foi determinante na manutenção do campo. Em 2014 a Frimesa totalizou um quadro de 4.785 produtores de leite, 26,4% superior aos 3.783 produtores do ano anterior.

Ano recorde

Copagríl encerra 2014 com um faturamento de R\$ 1.16 bilhão

O destaque da Copagríl fica por conta do faturamento, que fechou em R\$ 1,168 bilhão, um crescimento de 15% em relação a 2013. "Tivemos um ano com números altamente positivos e expressivos, refletindo o bom desempenho da Copagríl em 2014", destaca Ricardo Chapla.

O aumento do faturamento se deve, também, ao bom desempenho na agropecuária. A produção de leite, por exemplo, passou de 58 milhões de litros, em 2013, para 73 milhões, em 2014, enquanto o número de suínos abatidos foi de 466 mil para 556 mil



Crescimento expressivo e investimentos são a meta da Primato para 2015

2014 teve um desempenho positivo para os mais de 2.500 cooperados da Primato Cooperativa Agroindustrial. O balanço anual aponta que a Primato ultrapassou a meta pré-estabelecida para o último ano e faturou R\$ 280 milhões, com um crescimento de 33%. Desempenho alavancado pela produção de 23 mil toneladas em suínos e mais de 30 milhões de litros de leite.

Há também a expectativa para abrir dois novos supermercados, duas agropecuárias, um restaurante e um posto de combustível, em 2015. A cooperativa já iniciou um novo ciclo de investimentos, por meio do programa Gestão Primato.

2014, o melhor ano da Lar

A Lar encerrou 2014 com 9.597 associados, destes a maioria é composta por pequenas propriedades. O trabalho diário também envolve 7.301 funcionários da Cooperativa para o bom desenvolvimento das atividades industriais, agrícolas e pecuárias.

Na área de suínos a produção anual foi superior a 300 mil cabeças (cerca 28 mil cabeças/mês entregues na Frimesa de Medianeira), fruto do trabalho de 185 produtores rurais e seus familiares. Na atividade leiteira são mais 826 associados que entregaram 52 milhões de litros de leite em 2014.



C.Vale cresce 11%, alcança R\$ 4,64 Bilhões

Mesmo diante das dificuldades econômicas mundiais e apesar da desvalorização dos grãos em relação a 2013, a C.Vale conseguiu elevar em 11,2% seu faturamento no ano passado. A cooperativa faturou R\$ 4,64 bilhões em 2014. O valor a ser dividido entre os associados subiu 13,52%, alcançando R\$ 36 milhões entre sobras, juros, devolução e restituição de capital social.



"Vitória com gosto de superação", definiu o presidente Alfredo Lang em relatório apresentado durante assembleia. Ele atribuiu os bons resultados ao alto nível de competitividade e à diversificação de atividades pela C.Vale.



Mais de 20% de crescimento, assim foi 2014 para a Copacol

Os números recordes registrados em 2014 pela Copacol, são a garantia da sustentação de milhares de famílias da região.

Em um cenário onde até mesmo o crescimento do cooperativismo alcançou 10%, a Copacol cresceu acima da média e registrou 20% de desenvolvimento, possibilitando uma melhor remuneração para os associados e oportunidades para que eles possam trabalhar com rentabilidade e qualidade de vida nas propriedades.

"O forte trabalho de redução de custos, além da gestão eficiente, alinhados aos bons resultados das principais atividades, 2014 foi um ano muito bom para a Copacol", conclui Pitól.

Concretização de um sonho

COMITIVA DE LIDERANÇAS ASSIS
CHATEAUBRIAND VISITAM A FRIMESA PARA
CONHECER O PROJETO DE INSTALAÇÃO DA
NOVA UNIDADE FRIGORÍFICA NA CIDADE

Após o anúncio oficial da Frimesa que Assis Chateaubriand será o local da instalação do novo frigorífico de suínos da cooperativa, uma comitiva de 50 chateaubriandenses visitaram a Frimesa em Medianeira, para conhecer a proposta do projeto de construção da maior indústria de carne suína da América Latina.

O grupo era formado por lideranças políticas, representantes de instituições financeiras, de sindicatos patronais e de trabalhadores, além da imprensa local. Os diretores da Frimesa Valter Vanzella e Elias José Zydek destacaram o que levou a escolha de Assis. "Foram vários fatores, desde a localização geográfica, maior disponibilidade de mão de obra, até mesmo os indicadores socioeconômicos do município", declarou o presidente Vanzella.

Durante a visita, Vanzella apresentou que a obra contará com quatro etapas, com datas de início e término estipuladas para 2015 e 2020, respectivamente. Assim, a nova estrutura, de 110 mil metros quadrados, terá uma capacidade diária de abate, desossa e industrialização de 14.800 suínos, ao final do período. Cerca de mil animais por hora.

O presidente disse que a implantação da nova unidade trará uma grande transformação para a

cidade. "Haverá diversas mudanças, gerando um estado emocional muito positivo para toda a população. Uma indústria deste porte possibilitará melhores condições para o município, com mais empregos e renda".

Já o prefeito de Assis, Marcel Micheletto, afirmou que a instalação da unidade na cidade é a concretização de um sonho. "Aos poucos este sonho se tornará realidade. O município viverá um dos maiores investimentos do agronegócio na atualidade. Certamente será um salto para a economia e a qualidade de vida, por meio da força do cooperativismo e das oportunidades".

Para a presidente da Associação Comercial, Industrial e Agropecuária de Assis Chateaubriand (Aciac), Sueli Barbieri, a obra gerará profundas transformações para a economia do município. "Atualmente existem cerca de nove mil trabalhadores com carteira registrada no município, somente a Frimesa tem um projeto para geração de mais de 10 mil vagas, direta e indiretamente. Esta é apenas uma das demonstrações da grandiosidade do investimento. Esta é, com certeza, a realização de um sonho há muito desejado, afinal de contas, a Frimesa é uma cooperativa séria e consolidada no mercado". O roteiro da visita incluiu ainda uma visita pela unidade de abate de Medianeira. ●

▲ **PRESIDENTE** da Associação Comercial, Sueli Barbieri e o Prefeito de Assis, Marcel Micheletto, lideraram a comitiva e agradeceram os diretores Zydek e Vanzella pela notícia da implantação do novo Frigorífico



Há três décadas, uma oportunidade mudou a vida de Valter Vanzella: assumir um cargo na diretoria da Sudcoop, hoje Frimesa. O objetivo era ajudar a administrar os interesses de pequenos produtores que trabalhavam com suinocultura e bovinocultura leiteira.

Hoje, ao recordar as conquistas e vitórias, Vanzella afirma que “o cooperativismo foi uma das melhores formas de auxiliar o desenvolvimento não só do campo, mas das comunidades que se beneficiam de todo o sistema”. Ressalta ainda que a maior responsabilidade foi conseguir ouvir os anseios de todos. “Aprendi que o difícil não é fazer o certo, mas sim saber o que é certo, e a partir daí tomar as decisões corretas”.

Em 30 anos, o diretor-presidente viu e viveu crises no cooperativismo. “Vi cooperativas importantes serem fechadas, devido às dificuldades causadas por um sistema financeiro ruim”. Porém, também foi nesse período que ele viveu o fortalecimento das cooperativas. “A situação mudou e passamos a viver uma nova fase, onde o Paraná tornou-se uma potência do agronegócio, por meio do cooperativismo”.

Revista Frimesa Quem era Vanzella? E como surgiu o interesse de estar à frente do sistema cooperativista?

Valter Vanzella Trabalhei com contabilidade durante 15 anos, até me tornar um produtor de leite, em 1981. Com a criação de gado, surgiu a oportunidade de me integrar a uma cooperativa. Fui convidado a participar das reuniões de comitês e conselhos. Em 1985 veio o maior desafio, assumir o cargo de diretor-secretário da Sudcoop, atual Frimesa e presidente da Copagril de 1988 a 2000. Em 1997, voltei à Frimesa como diretor-presidente, onde permaneço até hoje. Sempre busquei defender os anseios e desejos dos pequenos produtores, e percebi que na força do trabalho deles, estava um potencial enorme.

RF Como era a cooperativa Frimesa quando chegou em Medianeira?

Vanzella Há três décadas haviam alguns pequenos produtores espalhados, onde a matéria-prima tinha de percorrer vários quilômetros até ser



AS COOPERATIVAS SURTIRAM PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO PEQUENO PRODUTOR E AJUDARAM A TRANSFORMAR O PARANÁ NUMA POTÊNCIA DO AGRONEGÓCIO

30 anos de cooperativismo

HÁ TRÊS DÉCADAS, A FRIMESA ESTABELECEU UM PROJETO, APONTANDO O MERCADO DE SUÍNOS COMO FONTE DE RIQUEZAS PARA O SISTEMA

recolhida. Os suínos eram criados sem muito acompanhamento técnico, no sistema de ciclo completo. As cooperativas não interferiam muito na produção. Já a área de lácteos, era comum encontrar produtores que tinham três, cinco litros de leite, a matéria-prima de vários produtores era misturada nos tarros. Os que se destacavam e tinham uma produção maior chegavam a ter um tarro próprio, e isso era motivo de orgulho.

RF O que mudou de lá para cá?

Vanzella Em suínos a Frimesa tinha uma estrutura de abate de 900 cabeças/dia. Como diretor, nosso primeiro projeto foi ampliar a capacidade de industrialização de 100 toneladas ao mês, proposta que visualizamos após visitas às indústrias no Rio Grande do Sul. Hoje, em apenas uma linha de industrializados atingimos 160 toneladas ao dia. Isso mostra a evolução industrial da Frimesa e sua capacidade de agregação de valor. Essa estratégia acontece também na atividade de leite.

RF O cooperativismo mudou o oeste paranaense. O que o senhor destaca, como ponto principal?

Vanzella As cooperativas surgiram das necessidades dos produtores e ajudaram a transformar o Paraná, tornando-o uma referência no agronegócio. O sistema enfrentou crises que consolidaram as cooperativas como um todo. Houve uma grande agregação de valor, resultado da união dos pequenos produtores que hoje somam a maior parcela das cooperativas.

RF O que mais o surpreendeu em 30 anos?

Vanzella Vivi muita coisa, muitos altos e baixos, mas as maiores dificuldades que vivemos foram

referentes às oscilações do governo e do sistema financeiro. Infelizmente, os maiores afetados durante as épocas de crises foram os produtores. Porém a força dos pequenos produtores que integraram as cooperativas, foi e continua sendo o maior diferencial do cooperativismo, através da transformação de commodities como milho e soja em produtos de valor agregado.

RF Quais são os maiores desafios para administrar uma cooperativa, na atualidade?

Vanzella Nestes 30 anos de Frimesa, aprendi que o maior desafio é ouvir as opiniões e ideias tanto do público interno quanto externo. Precisamos administrar os anseios e desejos de um contingente de mais de seis mil pessoas, ao mesmo tempo em que precisamos apostar no que temos convicção. A partir daí sabemos que ações tomar. Ainda é preciso considerar os desafios do mercado competitivo e das intervenções do governo na economia, que são os fatores externos que aferem as tomadas de decisões.

RF Quais as metas para a Frimesa?

Vanzella O plano da Frimesa hoje é conhecido por todos, a construção de uma nova sede administrativa e da nova Unidade Frigorífica, em Assis Chateaubriand e nosso papel é executar o planejado, indiferentemente das adversidades. O que preocupa é a situação do país no futuro. Cheguei na Frimesa aos 34 anos, já se passaram três décadas. Todo o crescimento e evolução que vemos hoje é fruto de um trabalho ao longo de todo esse tempo, não de três meses, nem de três anos, e sim trinta anos. ●

A trajetória:

**Conselho Fiscal
Cotriguaçu**

1983 a 1985

**Conselho Fiscal
Copagril**

1983 a 1984

**Diretor Secretário
Frimesa**

1985 a 1988

**Diretor-Presidente
Copagril**

1988 a 2000

**Conselho de
Administração
Credilago**

1988 a 1991

**Diretor-Presidente
Credilago**

1991 a 1994

**Diretor Vice
Presidente Ocepar**

1996, 2003, 2009 a 2011

**Diretor-Presidente
Frimesa**

1997 - 2015



Meu trabalho, minhas conquistas

Por trás de cada alimento da marca Frimesa, cada máquina, cada equipamento, cada atendimento ao cliente há uma pessoa, uma família, uma história de vida e amizade. Na passagem de 1º de maio, Dia do Trabalho, a Frimesa conta histórias de colaboradores que se dedicam, trabalham para construir não apenas uma empresa de sucesso, mas um Brasil que cresce e produz.

O sempre sorridente encanador industrial, José Paulo Inácio, 57, se emociona ao recordar a própria trajetória. A razão é simples: se ele voltar exatamente 47 anos, tempo em que trabalhava nos cafezais mineiros, jamais imaginaria que chegaria tão longe. "Tinha dez anos e trabalhava por questão de sobrevivência pois precisava ajudar meus pais e irmãos. Na época um emprego vinha em primeiro lugar, depois estudar".



1º de Maio, Dia do Trabalho:

Colaboradores que representam os mais de 6.000 trabalhadores, homenageados pela Frimesa. A proposta é agradecer as pessoas que tem a missão de fazer o melhor.

Paulinho, o mineiro, como é chamado pelos colegas de trabalho, recorda como chegou ao Paraná. "Foi mais ou menos com essa idade que vim embora com minha família em pau de arara, uma distância de mais de mil e quinhentos quilômetros", diz ao recordar da viagem de Raul Soares, em Minas Gerais, para Nova Cantú, oeste paranaense, em transporte irregular que consiste em adaptar caminhões abertos para a movimentação de passageiros.

Antes de ingressar na Frimesa, há vinte anos, Paulinho trabalhou em lavouras, madeiras e na construção da hidroelettrica de Itaipu. Em 1995 iniciou as atividades no setor de manutenção da Frimesa. Trabalhou, adquiriu conhecimento na sua área e passou a correr atrás dos sonhos. "Foi aqui em Medianeira que comecei mudar as coisas". As conquistas foram casa própria, carro e vida tranquila junto da família, feitos que conseguiu depois dos 50 anos. "Não existe idade para sonhar. Tirei a carteira de motorista aos 53 anos

e aos 56 comprei a nossa moradia".

Aposentado desde 2011 ele nem pensa em parar de trabalhar. "Tudo o que tenho é fruto do trabalho. Se para muitos parece pouco, para mim não há nada que pague aquilo que você conquista com trabalho digno e honesto". O jeito amigo, trabalhador e honesto rendeu a Paulinho o respeito dos colegas. "Tenho orgulho de fazer parte da Frimesa e poder trabalhar com essa gente boa. Também sinto a necessidade de me sentir útil".

A história de Paulinho não é a única. A Frimesa possui atualmente mais de 6.000 colaboradores em suas indústrias, escritórios, pontos de vendas que abraçaram a missão de fazer o melhor. São pessoas que se comprometem e conquistaram os sonhos, a dignidade com uma receita única: o trabalho.

1º de Maio, data em que se comemora mundialmente o Dia do Trabalhador, além de ser o marco de conquistas dos trabalhadores, é tam-



José Paulo,
manutenção Medianeira

"Minha vida **mudou** 100%, por meio do trabalho consegui **realizar** meus sonhos".



Lauri Bueno,
embutidos Medianeira

"É preciso ter **responsabilidade** e buscar conhecimento **constante**".

bém momento de refletir sobre os valores profissionais e até mesmo, os pessoais. Já para a Frimesa é momento de reconhecer e agradecer a cada colaborador que se dedica à marca e que representa os valores da empresa e merecem ser valorizados. "Todos são dignos de reconhecimento pela dedicação ao trabalho, aos colegas e à família Frimesa. Os valores que destacamos os tornam pessoas e profissionais melhores", agradece o presidente Valter Vanzella.

A nova geração de profissionais é representada pelo conferente Renato Gonçalves Zenatel, de 23 anos, do setor de expedição. "Em menos de cinco anos a minha vida mudou completamente. Trabalho em algo que me realiza e já conquistei, com esse esforço, o conforto de uma casa própria e um carro para a família que formei. São coisas simples, mas de onde vim isso é muito", resume sua história após sua entrada na Frimesa há cinco anos.

Para entender os valores de Renato, ele é filho do meio de uma família com cinco irmãos. Para ajudar os pais, teve de parar de estudar, aos 14 anos, para começar a trabalhar. A primeira atividade foi na área de construção como ajudante de pedreiro, em Foz do Iguaçu, cidade natal. "Quase todo o dinheiro que eu ganhava era para minha família. Precisava ajudar. Foi bom, aprendi ser econômico e guardar".

Guardar para a sua casa, seu sonho, porque antes dos 18 anos Renato construía sonhos das outras pessoas, ou seja, construía casas. Passou pelas cidades de Curitiba e Paranaguá e mais ou menos com essa idade parou em Medianeira.

Nessa época, convidado por um primo, teve oportunidade de trabalhar na Frimesa como auxiliar de expedição, no carregamento de caminhões. O plano inicial era ficar apenas um ano. "Este um ano já se transformou em cinco e hoje tenho a certeza que quero me aposentar aqui. As oportunidades surgiram e esse é o começo, através do trabalho planejo conquistar muito mais".

Como Renato costuma ressaltar, a Frimesa é sua segunda casa, o local que, aos poucos, tornou-se também a casa de seus familiares. Hoje, a mãe, a esposa e até algumas cunhadas ele foi trazendo para trabalhar na empresa.

Como abandonou o banco escolar num momento de necessidade, o conferente sabe que precisa, agora com situação melhor, correr atrás do prejuízo. "Aqui na Frimesa adquirimos conhecimento técnico e treinamentos para exercer as atividades, mas preciso mais. Vou voltar para a escola, finalizar os estudos e até projeto fazer uma faculdade", diz resumindo que os sonhos não param por aí.

A dedicação de Renato é um dos grandes diferenciais, de acordo com seus colegas da ex-



*Renato Gonçalves,
expedition Medianeira*

"É um meio de **evoluir**, crescer e **melhorar** nossas vidas".



*Maria Batista,
atendente SAC Sede*

"A maior recompensa do **trabalho** é no que ele nos **transforma**".

pedição. "Já passei, praticamente, em todos os turnos. Hoje trabalho de segunda a sábado e se precisar venho, inclusive, nos domingos. Costumo dizer que se ajudarmos a Frimesa a evoluir teremos, ao mesmo tempo, a oportunidade de crescer e melhorar nossas vidas".

Se o trabalho transformou a vida de Renato imagina da Atendente de Sac, Maria José Batista. Por mais de 16 anos era dela a voz: "Frimesa, Maria, Bom dia", o sorridente cumprimento da colaboradora Maria Batista, de 48 anos, era cartão de visitas quando exercia a função de telefonista. Essa determinação, o cuidado e a simpatia para atender bem as pessoas é algo que sempre fez parte do dia a dia de Maria que, aos 12 anos, começou a trabalhar para ajudar a cuidar da família. O primeiro trabalho foi de cuidadora de crianças.

Com a responsabilidade de cuidar dos três filhos e por não garantir o sustento, numa época em que não havia tantas oportunidades para as mulheres, Maria chegou a trabalhar como doméstica e na área de serviços gerais. Porém, em 1994, esta história mudou quando começou a trabalhar na Frimesa.

O primeiro setor foi a desossa, onde permaneceu por um ano. Muito comunicativa, porém sem muitas habilidades para trabalhar com facas, Maria buscou, no final de 1995, novas oportunidades. "É preciso fazer algo diferente para

conseguir algo novo", assim Maria decidiu voltar a estudar, pois percebeu que o estudo e o conhecimento são as únicas saídas. Logo começou a fazer um curso de telefonista, pois sabia que precisava da técnica. O estágio do curso, escolhido por sorteios, foi o momento em que Maria decidiu voltar a estudar e terminar o segundo grau, depois fez um curso superior.

Com os estudos, logo a colaboradora percebeu que conseguiria alcançar novos horizontes, e, aos poucos, as portas foram se abrindo até que, em 2014, passou para a atividade de atendente no "Serviço Atendimento ao Consumidor" uma atividade que exerce com bom humor e aos 48 anos é exemplo para as jovens do setor.

"Trabalhar, pra mim é tudo. Me transformei em outra pessoa e transformei a minha vida que está bem melhor", brinca agora que tem os filhos criados, agregou os netos, um carro novo, uma casa e, principalmente, uma vida tranquila. "A gente sempre quer mais. Mas é isso que nos faz crescer".

Isso mesmo, Maria é conhecida pelas colegas como aquela que está ligada sempre em 220 volts. Ela pensa em fazer cursos e treinamentos para responder aos constantes desafios.

Uma das histórias de colaboradores que abraçaram a missão de fazer o melhor está no colaborador do setor de embutidos, Lauri Bueno



Marilza da Silva,
Administrativo Unidade Matelândia

"Trabalho é tudo.
Pessoal e profissionalmente
sustenta o crescimento".

da Silva. Ele anda ansioso por um motivo muito especial. Não vê a hora de erguer o canudo de administrador, fruto do esforço de quatro anos em que frequentou a faculdade.

Trabalhando no setor de embutidos, Lauri busca conhecimento, busca oportunidades e batalha para isso. Frequentava a faculdade todas as noites e levantava às seis para trabalhar. "Estudar foi algo que eu sempre quis, não pensei duas vezes. Muita gente dizia que eu não conseguiria por ser muito difícil, mesmo assim decidi que iria me formar". Em dezembro de 2014, Lauri concluiu os estudos e teve a tão aguardada formatura. E ele não pensa em parar por aí, agora pensa na pós-graduação.

Só quem conhece Lauri sabe o tamanho do esforço e o quanto é merecedor de admiração. Natural de Diamante do Oeste, vindo de uma família grande, com nove irmãos, teve de abandonar os estudos e começar a trabalhar aos 12 anos para contribuir no sustento da família. O primeiro trabalho foi na lavoura.

Aos 14 anos foi para o Mato Grosso, onde trabalhou em uma Cerâmica. Por volta dos 17 anos voltou para o Paraná, para Medianeira, onde pode morar com os familiares e trabalhou durante três anos com montagem de câmaras frias. "Porém, passava muito tempo fora de casa". Em 1994, um dos irmãos, Dari Bueno, que trabalhava na Frimesa, convidou Lauri para fazer parte da equipe, pois assim trabalharia em casa e não precisaria passar muito tempo longe dos familiares.

E assim os Bueno foram aumentando. Além de Lauri, a esposa, uma filha, três irmãos e dois cunhados também trabalham na Frimesa. Com o trabalho, dois grandes sonhos foram conquistados: a casa própria e a família. Porém, ainda faltava realizar o seu maior desejo, voltar aos estudos aos 31 anos. "Como larguei a escola logo cedo, sempre tive vontade de terminar os estudos, pois assim conseguiria uma oportunidade maior para crescer". Para ele o trabalho tem um valor "é a minha vida, com certeza é a melhor oportunidade para conquistar os meus sonhos", assim Lauri resume o crescimento que tem vivido nas últimas duas décadas e conquistas por meio daquilo que ele consegue fazer melhor: trabalhar com dignidade.



Lucinaldo Amaral,
Filial de Apucarana

"As
oportunidades
surgem para
quem tem
determinação e
conta com uma
ótima equipe".



Neilse Figur
Queijos Unidade Marechal C. Rondon

"Conquistei
muito, mas a
maior de todas
é a saúde e
disposição
para continuar
crescendo".



Impactos da paralização

O AGRONEGÓCIO PARANAENSE FOI AFETADO COM A PARADA DOS CAMINHONEIROS

O bloqueio nas estradas, deflagrado pela paralização dos caminhoneiros, iniciado em 21 de fevereiro, trouxe grandes prejuízos à Frimesa e a todo o sistema produtivo. Nunca, nos 37 anos da Frimesa, eventos sucessivos como indústrias paradas e, consequentemente, colaboradores liberados, matéria-prima leite jogada fora por falta de recolhimento, produtos em trânsito deteriorados e queda nas vendas por falta de entregas ocorreram.

A paralisação afetou primeiramente o sistema de logística da Frimesa. O maior contingente de caminhões parados aconteceu no início de março, quando 50 veículos ficaram presos nos bloqueios nas estradas do Paraná e Santa Catarina. A área de logística conseguiu contornar a situação trazendo os veículos de volta à Medianeira, porém, pelo caminho ficou o prejuízo do desabastecimento nas filiais de vendas, consequentemente vendas foram perdidas, ocorrendo também deterioração de produtos.

As indústrias da Frimesa tiveram as portas fechadas por três dias – 24, 25 e 28 de fevereiro – e, em outros, operou parcialmente. A suspensão da produção ocorreu devido à inviabilidade de captar as matérias-primas nas propriedades rurais. Durante a paralisação foi deixado de recolher 500 mil litros de leite por dia, totalizando 1.500.000 no período, cerca de 100 carretas. A área industrial de laticínios registrou que, devido ao bloqueio às estradas, quatro carretas bitrem,

cerca de 150 mil litros de leite, tiveram de ser descartadas e, além do custo da matéria-prima, a empresa precisou assumir as despesas do descarte correto.

Na área de suínos, os prejuízos foram altíssimos. A paralisação fez com que a carga de 175 caminhões deixasse de ser entregue na unidade industrial em Medianeira. O resultado foi a paralisação do frigorífico por três dias, o que gerou um atraso no abate de 17.500 suínos. No início de março foi registrada a paralisação de 16 carretas com carga viva.

Nesse período, 750 mil quilos deixaram de ser produzidos e outra preocupação foi com o processo de industrialização e a validade dos produtos estocados, uma vez que os bloqueios comprometeram todo o sistema de distribuição e estocagem da Frimesa. As carcaças, por exemplo, podem ficar resfriadas por sete dias, depois devem ser industrializadas. Com os armazéns lotados e falta de insumos e embalagens, alguns itens estiveram em falta, pois os caminhões que traziam esses produtos também estavam nos bloqueios.

A área de custos da Frimesa estima que houve um prejuízo de R\$ 500 mil ao dia em vendas devido às paralisações. A falta de matéria-prima e não comercialização de fevereiro, durante dez dias, ocasionou uma queda de R\$ 20 milhões no faturamento do mês. A área comercial calcula que, nos dias de maior pico da paralisação, houve uma queda de 50% no faturamento diário. ●



*Frimesa no meu
restaurante*



OLIVA BISTRÔ

Refúgio saboroso

EM SANTO ANTÔNIO DA PLATINA, NO NORTE PIONEIRO DO PARANÁ, ESTÁ O OLIVA BISTRÔ, UM LOCAL ONDE O SABOR É APRECIADO POR TODOS OS SENTIDOS.

Mesmo discreto, a beleza do Oliva Bistrô não deixa a desejar pelo fato do portão estar marcado pelo tempo, ou pela entrada quase escondida entre uma loja de presentes e uma clínica odontológica. Na rua Tiradentes, em Santo Antônio da Platina, está um lugar onde a gastronomia contemporânea anda de mãos dadas com um toque retrô.

O Bistrô é resultado do sonho do chefe Leonardo Alves com a nutricionista Luciana Bartholomei. A história inicia com o chefe, que começou a gostar da culinária logo cedo, por volta dos sete, oito anos. Quando sentia vontade de comer alguma coisa, aproveitava para preparar um macarrão instantâneo. Porém, em vez de utilizar os temperos que acompanham o produto, já fazia seus próprios temperos, com salsinha, cebolinha, alho e outras iguarias.

Formado em Turismo e Hotelaria, Leonardo se identificou muito durante o curso com a Gastronomia. Tempos depois, esse gosto tomou forma, quando se especializou em Gastronomia no Centro Europeu.

No começo, para divulgar o Bistrô, os sócios optaram por utilizar uma estratégia diferenciada. Chamaram alguns amigos para conhecerem e experimentarem os pratos. Tão logo, os amigos começaram a falar sobre o Bistrô e, rapidamente, o local se tornou conhecido em toda a região. Hoje o chefe ressalta que, todos os dias, cerca de 30 a 35% dos clientes são de cidades vizinhas.

Leonardo gosta da Cozinha Internacional e, por isso, busca inovar o cardápio do Bistrô a cada três meses. Este é um dos grandes diferenciais do Bistrô, a liberdade para mudar e se renovar. Assim, sempre pode trazer novidades, fazendo com que os clientes sempre encontrem um menu saboroso e diversificado.

Atualmente o Oliva Bistrô conta com dois cardápios, um executivo e outro à la carte. O executivo, servido de segunda a sábado, no almoço, conta com mais de 35 pratos. Já o à la carte, servido de quinta a sábado, durante o jantar e no almoço do domingo, possui outras 65 opções. Juntos, os dois menus somam mais de 100 pratos.

Outro destaque do Oliva é a carta de vinhos e cervejas artesanais. O menu, uma atração à parte, é reflexo do hobby do chefe Leonardo, de fabricar cervejas em casa. "Gosto de fazer minhas próprias cervejas e também gosto de fazer com que nossos clientes tenham esta mesma experiência aqui no Bistrô".

Um dos grandes segredos para o sucesso do Bistrô é utilizar uma matéria-prima de qualidade. "Só conseguimos criar pratos saborosos se trabalharmos com ingredientes de qualidade, do começo da receita, até terminarmos os pratos, e é nesse

momento que entram os produtos Frimesa".

Outro fator importante para o sucesso do trabalho é ter uma equipe que gosta do que faz, afinal, "não adianta apenas termos produtos de qualidade. Se a equipe não gostar do que faz, nada ficará saboroso e bem-feito. Por isso todos que fazem parte da equipe sempre trabalham animados e com alto-astral".

Para fazer com que os clientes sempre tenham novidades no cardápio, o chefe sempre busca aprender, ler, participar de cursos e Workshops, além de estudar novos pratos e técnicas para o Bistrô. Desta forma fica mais fácil fazer com que os clientes saiam satisfeitos, maior motivação e recompensa do trabalho para Leonardo.

No Bistrô, um dos maiores diferenciais é a flexibilidade no cardápio. Assim, não importa qual for o pedido do cliente, mesmo que seja algo que não está no cardápio será atendido. "O que o cliente pedir, corremos atrás e fazemos o possível para deixar todos satisfeitos", explica Leonardo. ●

Receita do Chef

Contra filé com penne ao molho 4 queijos

Chef Leonardo Alves

INGREDIENTES: 150g de contra filé; 100g de macarrão tipo penne cozido; 100g de molho 4 queijos.

MOLHO 4 QUEIJOS: 500g de Nata Frimesa, 250g de catupiry, 90g de Parmesão Gold Frimesa ralado, 90g de Queijo Gorgonzola Frimesa, 70g de Queijo Provolone Frimesa.

MODO DE PREPARO: Grelhar a carne, separar 100 gramas do molho, esquentá-lo em uma frigideira e acrescentar a massa já cozida e montar o prato. Jogar um pouco do parmesão ralado por cima da massa.



Tecnologia de ponta

INVESTIMENTOS EM NOVOS EQUIPAMENTOS GARANTEM MAIOR PRECISÃO NA ANÁLISE DE MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS LÁCTEOS

Para acompanhar o aumento da demanda e modernização dos laticínios, a Frimesa investiu recentemente em equipamentos de alta tecnologia no laboratório de controle de qualidade e recepção do leite, na unidade de Marechal Cândido Rondon. Esses equipamentos, além de agilizar o processo, trarão maior segurança para obtenção de matéria-prima de qualidade e padronização do produto final.

Um dos investimentos agilizará as análises de plataforma, pois reduzirá o tempo de espera no recebimento do leite, auxiliando na remuneração pela qualidade, já que será possível analisar vários parâmetros da composição do leite e, ao mesmo tempo, realizar a triagem de adulterantes.

O leite cru com adulterantes tem se tornado um problema crescente, pois os tipos de adulterações e fraudes podem ser dos mais variados, como: adição de água ou soro, alteração da composição normal do produto, adição de gordura não láctea, adição de conservantes, adulterantes ou neutralizantes ou ainda adição de leite de animais de outras espécies.

Outro investimento melhorará a padronização dos produtos mediante a análise rápida de produtos em elaboração, pois tornará as operações laboratoriais mais eficientes em tempo, custo e confiabilidade. Essa nova tecnologia assegurará um alto nível de precisão em comparação aos métodos utilizados anteriormente. Os resultados são apresentados na tela, em menos de um minuto.

Os novos equipamentos evitarão que produtos de baixa qualidade sejam aceitos e incorporados na fabricação dos produtos Frimesa, agilizarão as operações de análises e aumentarão a precisão dos resultados, padronizando os produtos finais, melhorando o controle de qualidade da Central, em todos os aspectos.

▼ **NOVO** equipamento garante a qualidade do leite recebido pela Frimesa



Criatividade e inovação

O conceito de inovação é bastante variado, dependendo, principalmente, da sua aplicação, inovação e exploração com sucesso de novas ideias. Um grande estímulo para que uma empresa invista em inovação é haver concorrência de mercado em alto nível. Caso contrário, o estímulo é enfraquecido pela segurança de mercado.

A inovação é, acima de tudo, trabalho. A maneira pela qual nos organizamos para trabalhá-la depende de cada empresa, e hoje não há desculpas: qualquer instituição, não importa qual seja a sua função, pode se organizar para tentar ser empreendedora e inovadora.

As empresas são o centro da inovação e é por meio delas que as tecnologias, invenções, produtos, enfim, ideias chegam ao mercado, já que aqueles que inovam ficam em posição de vantagem em relação aos demais e geram sucesso, e sucesso para as empresas, por exemplo, significa aumento de faturamento, acesso a novos mercados, aumento das margens de lucro, entre outros benefícios.

Para sustentar a inovação as empresas devem atrair e reter as mentes mais criativas e produtivas. Uma questão sempre presente nas discussões sobre inovação é como promover a criatividade, quebrar paradigmas, instigar novos conceitos, sair do círculo da mesmice que desmotiva os colaboradores e favorece a concorrência.

O desafio é construir um clima propício para que as pessoas criem vínculos e escolham engajar-se, comprometendo-se com os objetivos da organização.

Outro aspecto importante a ser considerado é que a gestão do processo de inovação

precisa garantir que o esforço criativo seja canalizado, a análise dos riscos e oportunidades seja realizada de forma eficaz e, principalmente, que a implementação seja cuidadosamente planejada e monitorada. Dessa forma, surgem projetos coerentes e esses sendo bem desenvolvidos e aplicados, criam conhecimento nas pessoas e, por consequência, novas competências na empresa. A somatória de todo esse processo de inovação proporciona maior valor agregado e gera mais resultados para o negócio.





Direitos e deveres

NO CÓDIGO DE CONDUTA SÃO DISPOSTAS AS REGRAS QUE AUXILIAM O CONVÍVIO E AS RELAÇÕES DOS COLABORADORES NOS LOCAIS DE TRABALHO

Um dos fatores mais importantes da Frimesa, responsável pelos resultados cada vez melhores, está no profissionalismo dos seus colaboradores. Para que o sistema funcione corretamente é preciso haver uma garantia do empenho de todos os envolvidos.

Ser colaborador e fazer parte da equipe significa possuir um comprometimento com os ideais e objetivos da Cooperativa. O sucesso de todos é consequência do sucesso do trabalho de cada um dos colaboradores.

Por isso é necessário que exista um conjunto de regras e normas que garantem o bom desempenho dos colaboradores, na busca da qualidade dos produtos e, consequentemente uma maior satisfação dos clientes e consumidores.

O correto cumprimento destas regras garante uma participação ativa dos colaboradores nas decisões e resultados da Central. Dos valores que fazem parte do dia a dia da Frimesa, o respeito e a honestidade são os principais pilares. ●

ESSÊNCIA

1. No exercício de suas funções, ter conduta honesta e digna em conformidade com as leis e padrões éticos da sociedade, bem como se relacionar com os demais de forma justa e cortês, com atenção às pessoas, colegas de trabalho ou público externo, respeitando todas as diferenças individuais;
2. Utilizar de forma correta os canais de comunicação da Empresa para manifestar opiniões, sugestões, reclamações ou denúncias, preocupando-se com o resultado de sua ação e comprometendo-se com a solução do problema;
3. Realizar suas refeições somente no Restaurante Frimesa, bem como solicitar autorização prévia de seu supervisor, quando necessitar se ausentar de seu ambiente de trabalho;
4. Evitar apelidos que possam ofender, constranger ou denegrir a imagem, a reputação ou a moral dos colegas de trabalho;
5. Em hipótese alguma apoderar-se de objetos alheios, bem como de produtos e bens da empresa;
6. Tratar com sigilo e confidencialidade todos os assuntos da empresa, sem exceção;
7. Evitar o uso de celular particular em horário de trabalho;
8. Utilizar vestuário adequado, se abstendo do uso de roupas extravagantes;
9. Assumir os erros próprios, não os repassando ao superior, subordinado ou pares, respondendo pelas consequências de seus atos, bem como não utilizar ideias ou projetos de terceiros sem conferir os respectivos créditos aos autores;
10. Não acobertar acidentes no trabalho ou problemas relativos à saúde ou segurança dos colaboradores, assim como operar máquinas e equipamentos sem treinamento;
11. Comunicar ao Superior Imediato qualquer situação de anormalidade em relação ao seu trabalho. Caso não haja encaminhamento ou retorno sobre o assunto, o Departamento de Gestão de Pessoas poderá ser acionado.

SIPAT SENSIBILIZA COLABORADORES E DEMONSTRA IMPORTÂNCIA DA PREVENÇÃO, COMO FATOR INDISPENSÁVEL À QUALIDADE DE VIDA



Orientação e proteção

Seguindo a tradição de 35 anos, a Semana Interna de Prevenção de Acidentes no Trabalho – SIPAT – foi dedicada a conscientizar os colaboradores, ressaltando o papel do cuidado e de uma vida mais saudável. Com as ações espera-se manter uma visão mais ampla, reconhecendo e corrigindo as práticas consideradas inseguras ou de risco.

A SIPAT 2015 foi realizada entre os dias 18 e 20 de março, nas unidades da Frimesa e trouxe, como tema principal, o fortalecimento das relações nos ambientes de trabalho. A meta das ações foi demonstrar a importância das amizades e contatos nos locais de trabalho. Outro ponto de destaque foi a exposição dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's. Foram trazidas ainda novidades em proteção por empresas e fornecedores parceiros, além da apresentação dos investimentos na área, em 2014.

No “espaço convivência”, de uma forma totalmente interativa e descontraída, os colaboradores tiveram a oportunidade de conhecer mais sobre o trabalho realizado pelos outros colaboradores. Além de interagir e se divertir, os colaboradores puderam escolher uma foto tirada no local, com um porta fotos da SIPAT. Quem participou, pode ainda concorrer a prêmios como Notebook, celular, câmera digital entre outros. O evento teve a organização, acompanhamento e coordenação da equipe do Serviço Especializado em Engenharia, Segurança e Medicina do Trabalho – Sesmt.





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 abril de 2014 e 2015 chegou a 8,41%.

Ainda, de acordo com o índice, desde o início do ano, a inflação acumulou cerca de 4,20%. Se comparado ao mesmo intervalo do ano anterior, houve um acréscimo de 2,10% entre os períodos. Os reajustes são percebidos no aumento dos preços de produtos de todas as naturezas.

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.



Parceria de resultado

FRIMESA RENOVA PARCERIAS COM ENTIDADES SOCIAIS PARA ESTIMULAR A INCLUSÃO

Gerar oportunidade de inclusão social e de trabalho aos diversos públicos, tem sido prioridade da área de Gestão de Pessoas da Frimesa.

Mais importante que contratar e manter pessoas com deficiência em seu quadro, é o reconhecimento dos mesmos como cidadãos, promover a igualdade e dar-lhes condições de desenvolvimento pessoal e profissional.

A parceria com a AMEDEF – Associação Medianeirense dos Deficientes Físicos e a AMESFI, Associação Medianeirense de Surdos e Fissurados, firmada há um ano, vem fortalecer esta premissa e torna as ações mais integradas, vindo de encontro aos objetivos da parceria.

A Frimesa evidencia em seu código de conduta e na prática de suas ações, a cultura e o comportamento para o combate do preconceito e o reconhecimento a igualdade, essencial entre as pessoas.

Em função desta postura, desenvolve programas corporativos de treinamento para facilitar a comunicação com os demais colaboradores e capacitar os profissionais com deficiência, de modo que os mesmos sintam-se integrados, qualificados e seguros no desempenho de suas atribuições.

Atua também na disponibilização de espaço para apresentação dos produtos confeccionados pelas instituições, como artesanatos e demais trabalhos manuais, matéria-prima para estes, bem como contribui com recursos financeiros e apoio aos eventos sociais.

Segundo a Supervisora de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, as parcerias são muito importantes para a Frimesa, pois é uma forma de trazer para a Cooperativa um componente positivo de inclusão social, absorver as demandas da sociedade, oportunizar a colocação no mercado de trabalho e integrar empresa, família e comunidade.

AMEDEF Presente em Medianeira há mais de 25 anos, a entidade tem o foco voltado a 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.

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.

FEVEREIRO

MARÇO

1			1
2			2
3			3
4			4
10			5
11			6
12			7
22			8
23			9
24			10
25			22
26			23
27			24
28			25
			26
			30
			31

02 a 04 **BRIGADA DE EMERGÊNCIA**

O treinamento foi ministrado para 25 colaboradores, que passaram por um treinamento de 24 horas, sobre os cuidados voltados ao ambiente de trabalho. O curso, realizado em Medianeira, foi ministrado pelos instrutores da Cetec Treinamentos.

12 e 23 **HACCP**

Sempre buscando se atualizar, 40 colaboradores das Unidades Industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon participaram de um treinamento voltado à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. O treinamento teve duração de oito horas e foi ministrado pelo instrutor da Aletheia, Clóvis Gonçalves.

23 E 24 **TRANSPALETEIRA**

Realizado na unidade industrial de Medianeira, o curso contou com 15 participantes. Os dois dias de treinamento, ministrados pelos instrutores da Univel, totalizaram 12 horas.

03 **CONTROLES ALERGÊNICOS**

Para prevenir e manter um controle sobre a ingestão de alimentos alergênicos, causadores de sérios problemas à saúde, a Food Design ministrou um curso de oito horas de duração na Unidade Industrial de Medianeira. O treinamento foi ministrado pelo instrutor Jonathan Motillon, para 20 colaboradores.

04 e 05 **MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

Um dos fatores mais importantes na hora de manipular alimentos é a própria segurança alimentar. Para isso foi realizado um curso na Unidade Industrial de Medianeira. O treinamento foi ministrado pela Food Design para 20 colaboradores e teve uma duração de 16 horas.

09 e 10 **TRANSPALETEIRA**

Para habilitar novos colaboradores a operarem maquinários na indústria, aconteceu, na unidade industrial de Medianeira, um curso de operador de transpaleteira. O curso contou com a participação de 15 colaboradores e teve 12 horas de treinamento, ministrados pelos instrutores da Univel.

23 a 25 **EMPILHADEIRA**

O instrutor da Univel, Wilson Alves, ministrou o curso de Empilhadeira para 15 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira. O treinamento realizado na sede da Frimesa teve 20 horas de duração.

Imposto de Renda

A Receita Federal já está recebendo a declaração do Imposto de Renda de Pessoa Física, no exercício de 2014. As declarações estão sendo aceitas desde o início de março.

Para receber a restituição ainda nos primeiros lotes, é preciso que o envio seja feito o mais cedo possível.

As declarações podem ser feitas pela internet, através do Receitanet, programa de transmissão da Receita Federal, ou nas agências do Banco do Brasil ou da Caixa Econômica Federal, por meio de disquetes.

O prazo final para entregar a declaração será até as 23h59min59seg de 30 de abril. A multa para quem entregar a declaração fora do prazo é de 1% ao mês, ou seja, o valor mínimo da multa será de R\$ 165,74.

Todos os colaboradores que tiveram rendimentos tributáveis superiores a R\$26.816,55 em 2014 deverão, obrigatoriamente, fazer a declaração do imposto de renda.

Tome nota Para imprimir o informe de rendimentos, é necessário acessar o

portal, através do link <http://portalfrimesa.sede:9090/>, após entrar no sistema com seu usuário e senha, a partir daí é fácil:

- No Portal, vá até o menu Minhas Informações;
- Na lateral esquerda, clique em Informe de Rendimentos;
- Selecione o ano do Informe de Rendimentos que deseja e clique em listar (em instantes o Informe de Rendimentos está disponível na tela para impressão).

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviços dedicados à Frimesa



Oldair Romancini
Expedição
20 anos Março



Valdecir Novais
Embal. Gongelados
20 anos Março



Antenor Soga
Produção
25 anos Março



Giovanni Duarte
Operacional
25 anos Março



José de Paula
Produção
25 anos Março

Março

05 anos

Medianeira

Ademir da S. Carvalho
Grazieli Zoz
Terezinha De Jesus
Adelson Soares
Arnufo Fogasso
Everton Millnitz
Ezequiel Andreolli
Leonardo Lari Waiss
Luciane Machado
Lucio Osvaldo Michel
Nilza Fernandes

Matelândia

Franciscarlo Dos Reis
Sidinei Salviano

Rondon

Lecy Rocha

Curitiba

João Correia
Rio de Janeiro
Beatriz Peixoto

Aurora

Valmor Weisweiler

Itajaí

Eliana Aparecida Dos Santos

Seção

Transporte
Faturamento
Higiene
Expedição
Embalagem
Abate
Embutidos
Abate
Higiene
Embalagem
Higiene

Seção

Supervisão
Logística

Seção

Processados

Seção

Vendas

Seção

Vendas

Seção

Lácteos

Seção

Vendas

10 anos

Medianeira

André Anderson
Iolanda Gudes

Rondon

Clarice Lang
Clarice Leismann
Edson Danelli
Neusa Voigt
Rosilene Szymczak

Aurora

Jose Machado

Seção

Marketing
Contabilidade
Seção
Seg. Trabalho
Controle Qualidade
Manutenção
Copeira
UHT
Seção
Manteiga

15 anos

Medianeira

Edson De Lima
João De Lima

Seção

Compras
Aux Serviços Gerais



Glória da Rocha
Compras
35 anos Março



Idivair Vaz
Manutenção
20 anos Março



José da Silva
Indústria
20 anos Março



Claudécir Dos Santos
P&D
20 anos Abril



Wilson Coutinho
Vendas
30 anos Abril



Francisco Bezerra
Fatiados
30 anos Março



Irineu Bonetti
Desossa
20 anos Março



Luiz Ciello
Reflorestamento
20 anos Março



Leonilde Rizzi
Toscana
20 anos Abril



José Ferreira
Desossa
35 anos Abril

Abril

05 anos

Medianeira

Celiane De Araujo
Antonio De Mello
Cleonice De Souza
Elaine Gonçalves
Gelson Souza
Irene Da Silva
Ismael Da Silva
Marta Proenca
Rafael Szlapak
Robinson Amadigi
Weverton Nascimento

Matelândia

Andressa Da Silva

Curitiba

Diego Jose Guerbi

Rondon

Marlon Tinoco

Aurora

Edna May
Elisiane Silvino

Chapecó

Ivana Maran

Seção

Refeitório
Abate
Abate
Toscana
Higiene
Desossa
Defumados
Desossa
Aux Inspeção
Aux Higienização
Expedição

Seção

Administrativo

Seção

Vendas

Seção

Almoxarifado Central

Seção

Laboratório
Industrial Leite

Seção

Vendas

10 anos

Medianeira

Paulo Brinker
Thiago Algeri
Berenice Da Silva
Leide Dos Santos

Rondon

Atonioli Galvão

Bebedouro

Dirleia Gaebin

Itajaí

Luiz Arnold

Seção

Estacionamento
Informática
S.I.F.
Desossa

Seção

Higiene Externa

Seção

Vendas

Seção

Vendas

15 anos

Medianeira

Luciana Freddo
Ademir Sonogo
Clemente Gaiessi
Felipe De Souza
Gildo Ferreira
Jair Mazurckevitz
Matelândia
Domingos Svidzikiewicz
Marcos Alexandre Da Silva

Seção

Financeiro
Caldeira
Desossa
Salga Noturna
Expedição
Embal. Cong. Not.
Seção
Administrativo
Almoxarifado Central

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Sanduíche de Presunto com Abacaxi

1 PORÇÃO

INGREDIENTES:

100g de Presunto Fatiado Frimesa; 100g de abacaxi maduro; salsinha picada a gosto (para misturar com o abacaxi); Manteiga Frimesa com sal (em ponto de pomada); Folhas de alface; 2 fatias de pão italiano.

MODO DE PREPARO:

Pique o abacaxi em cubinhos e, para não molhar o pão, escorra em uma peneira e seque com papel toalha; passe o abacaxi na salsinha picada. Espalhe uma camada fina de manteiga Frimesa nas duas fatias de pão. Monte o sanduíche com uma camada de alface, uma camada de presunto Frimesa e, por fim, o abacaxi. Decore com tomates ou cerejas e sirva.

Dica: Você pode trocar o pão e usar outro de sua preferência, fica uma delícia!

Cheesecake Maravilha

8 PORÇÕES

INGREDIENTES:

500g de ricota; 5 ovos; 1 cx de Leite Condensado Frimesa; 1 pote de Nata Frimesa; 2 colheres (sopa) de farinha de trigo; 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha; 1 colher (chá) de fermento; geleia de sua preferência; frutas para agregar ao sabor da geleia.

MODO DE PREPARO:

Cheesecake: Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a geleia. Leve para assar, em banho-maria, em uma forma redonda de 25cm, untada e coberta com papel alumínio, por 40 minutos.

Geleia: Pique as frutas e coloque para ferver em uma panela, com 1/3 de xícara de água, por 3 minutos. Acrescente a geleia e mexa até dissolver bem. Deixe esfriar.

Montagem: Depois de frio desenforme o cheesecake e cubra com a geleia.

Espetinho de Frango com Linguíça

6 PORÇÕES

INGREDIENTES: 350g de peito de frango (em cubos médios); 5 gomos de Linguíça Toscana Frimesa; 1 pimentão verde (em cubos médios); 1 pimentão amarelo (em cubos médios); 4 cebolas pequenas. **Marinada:** 1/2 colher (sopa) de sal; 1 colher (chá) de páprica doce; 1/2 colher (chá) de pimenta calabresa; 1 ramo de alecrim (picado) fresco ou seco; 1 colher (sopa) de cebola picada; 1 colher (sopa) de azeite; suco de 1 limão.

MODO DE PREPARO: Comece colocando a Linguíça Toscana Frimesa para cozinhar em água fervente por 5 minutos, escorra e deixe esfriar. Corte em rodela com cerca de 1cm de largura e reserve. Corte o peito de frango e os pimentões em cubos médios, as cebolas pela metade e reserve. Em um pote, misture os ingredientes da marinada do frango (sal, páprica, pimenta calabresa, alecrim, cebola, azeite e limão). Coloque o frango em um saquinho ou em uma travessa e jogue a marinada, massageie bem o frango e deixe descansar, coberto, na geladeira, por pelo menos 20 minutos. Deixe os espetinhos de molho na água por 10 minutos, assim eles não irão queimar na hora de assar. Monte o espeto intercalando: frango, pimentão, linguíça, cebola e pimentão.

Picolé de Morango e Chantilly

4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

Camada de Frutas: 1 xícara (chá) de morangos; 1 xícara (chá) de água; 3 colheres (sopa) de açúcar. **Camada de chantilly:** 1/2 xícara (chá) de Creme de Leite Frimesa; 1 colher (sopa) de açúcar; 1 colher (chá) de essência de baunilha.

MODO DE PREPARO:

Camada de Frutas: Coloque o morango, o açúcar e a água em uma panela e ferva por 5 minutos. Bata a mistura no liquidificador e deixe esfriar.

Camada de chantilly: Bata o Creme de Leite Frimesa com a baunilha e o açúcar até ficar bem cremoso e cheio de ar, sem ficar muito duro.

Montagem: Coloque em formas de picolé, na sequência: metade de morango, depois chantilly, finalizando com morango. Misture só um pouquinho com um garfo para o picolé ficar um pouco marmorizado. Coloque no freezer por 5 horas. Pronto!

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.

LINGUIÇA TOSCANA

TEM GOSTO DE CHURRASCO
COM OS AMIGOS



Frimesaoficial



Tem gosto de amizade.