

Revista Frimesa

Ano XII Edição nº72
maio/junho de 2015
www.frimesa.com.br



3 VEZES MAIS

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,

A indústria Brasileira passa por uma situação muito difícil, causada pelos seguintes fatores: erros na condução das políticas fiscal, monetária e cambial, pelo governo, interferência do governo no mercado e economia, infraestrutura inadequada no país, legislação trabalhista retrógrada. A consequência aparece no crescimento negativo do PIB e na dificuldade enfrentada pelo setor produtivo. Com isso os produtos brasileiros perdem competitividade no mercado internacional.

Diante desta realidade, a Frimesa optou por modernizar os processos industriais, visando ganhar produtividade, qualidade e custos. Nesta edição apresentamos a evolução na linha de hambúrgueres, que conta com o que de melhor existe em tecnologia.

Outras linhas serão ampliadas dentro deste conceito até o final deste ano, quando concluiremos a modernização do frigorífico de Medianeira.

A Frimesa recebeu premiações de destaque nos setores em que atua, fato que valoriza toda a dedicação e comprometimento de todos os colaboradores.

Destacamos ainda nesta edição o desenvolvimento das embalagens dos nossos produtos. Buscamos, além do visual atrativo, os aspectos de praticidade, proteção e valor para os consumidores.

Finalizamos registrando o desejo de que a crise econômica e de confiança nos governos e políticos, provoque a realização das mudanças e reformas inadiáveis que o Brasil necessita.

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

Cooperativa Agroindustrial Copagril,
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



Maio Junho	06	Sala do Produtor	20	Análise de Mercado
	08	Parceria	22	Gastronomia
2015	10	Feiras	25	Gestão Integrada
	12	Lançamentos	26	Gestão Inovação
	16	Nossa Capa	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 72 Ano XII - MAIO/JUNHO 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.

COMO PARTE DO PROJETO DE EXPANSÃO DA CADEIA PRODUTIVA DE SUÍNOS, A FRIMESA ESTÁ INVESTINDO MAIS DE 100 MILHÕES NA ÁREA DE INDUSTRIALIZADOS. OS INVESTIMENTOS SÃO VOLTADOS À AMPLIAÇÃO DE DEZ LINHAS DE PRODUÇÃO.



Tradição de família

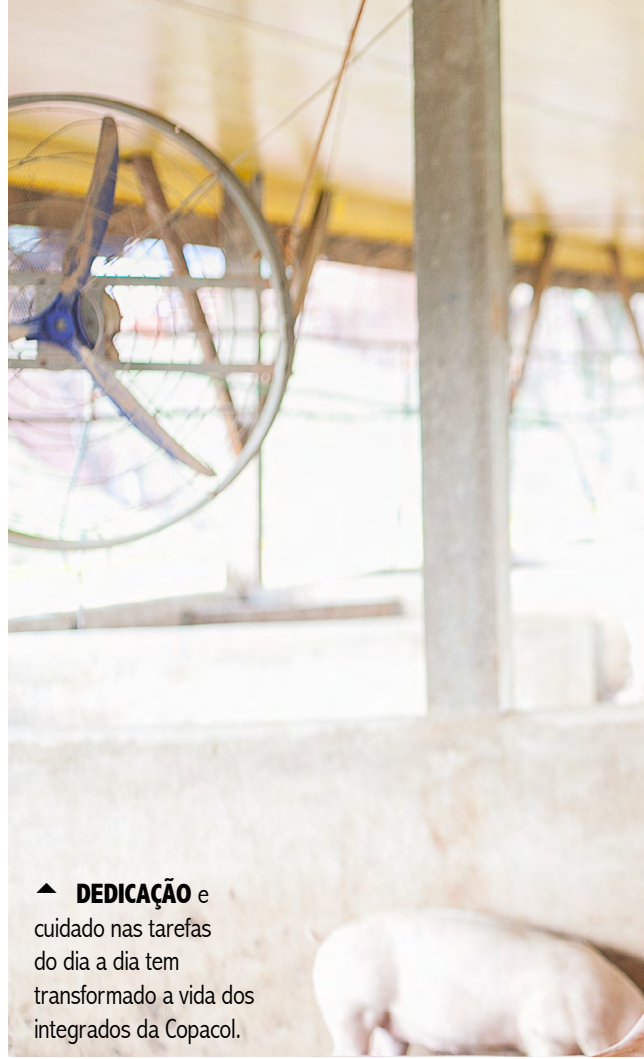
A SUINOCULTURA, PARA OS PIEKARCZYK, INTEGRADOS DA COPACOL, É MAIS DO QUE DIVERSIFICAR A PROPRIEDADE, É A FORMA DE MANTER VIVA UMA TRADIÇÃO FAMILIAR

O avô Pedro, o pai Henrique, e agora o neto Claudio, formam as três gerações da família Piekarczyk. Eles são suinocultores por vocação e por tradição. Claudio é integrado da Copacol desde 1992, e como ele mesmo ressalta, o cooperativismo é mais do que uma forma de negócios, é um valor que está na cultura da família.

"Desde o início, quando surgiu o entreposto da Copacol aqui em Jesuítas, meus pais já se integraram. Segui o exemplo deles e, quando criei minha família, na busca de melhores resultados tomei a decisão de também me associar", lembra Claudio.

A propriedade dos Piekarczyk, localizada em Jesuítas, oeste paranaense, conta com uma área de 12 alqueires. Grande parte dessa área é utilizada para a produção de culturas de soja e milho, porém a terminação de suínos, com 600 animais por lote, tem o mesmo peso como fonte de renda para a família.

Seu Claudio lembra que começou trabalhando com lavouras de algodão. Porém como a atividade não conseguia prosperar como as demais lavouras, logo passou a cultivar, na propriedade, as culturas de soja, milho e trigo. Toda a produção vai para a cooperativa e retorna para a propriedade em forma de ração.



▲ **DEDICAÇÃO** e cuidado nas tarefas do dia a dia tem transformado a vida dos integrados da Copacol.

NOVO FÔLEG No final de 2011, como forma de ampliar a renda devido às oscilações do preço dos grãos, a família decidiu diversificar. Porém, ainda não se sabia qual atividade seguir, além da vontade, a história teve um peso muito importante.

"Estávamos em dúvida entre começar a criar frango ou suínos, pois como a suinocultura já fazia parte da nossa família há muitos anos, desde meu avô, Seu Pedro, decidi então levar a ideia adiante. E assim, a atividade hoje já está na terceira geração dos Piekarczyk".

Após tomada a decisão e o pedido feito para a cooperativa e os órgãos responsáveis, a construção da granja foi rápida. Em 2013 já estava sendo alojado o primeiro lote de animais. De lá para cá, seis lotes de animais lá passaram pela granja.

RESULTADOS E PLANOS O resultado da atividade é visto hoje, na renda da família. Ambas as atividades correspondem a uma parcela muito importante na propriedade, metade provém das lavouras e o restante fica por conta da suinocultura.

Como a suinocultura acabou gerando bons resultados, no final do ano passado a família começou a planejar a ampliação da atividade. Porém, como a fila de produtores que aguardam uma ampliação é grande, o plano ficará para uma próxima oportunidade.



“Vontade não nos falta, porém não conseguimos liberação, então o jeito é esperar mais um pouco, aí então conseguiremos instalar a segunda granja. Trabalharemos com uma capacidade de alojamento de cerca de 1300 animais”.

MÃO NA MASSA Para dar conta das atividades na propriedade, todos os dias, Claudio e a esposa Rosângela dividem as funções e afazeres. O filho Nathan sempre busca estar próximo dos pais, para aprender e acompanhar as tarefas diárias.

Como às vezes é necessário dividir as tarefas entre a granja e a lavoura, Claudio fica responsável pela parte dos grãos e da vacinação dos animais, enquanto a esposa e o filho cuidam de todas as outras funções da granja.

Sobre o plano de ampliar a atividade, seu Claudio já revela a vontade de manter o negócio apenas familiar. “Não pensamos em contratar funcionários. Queremos nós mesmos cuidar dos animais, aí podemos acompanhar, diariamente, tudo o que ocorre na granja”.

Mesmo assim, os Piekarczyk sabem que podem contar com a equipe veterinária da Copacol. “O pessoal é muito prestativo, se tivermos qualquer dúvida é só falar com eles que logo resolvemos o problema. É muito bom ter este apoio da cooperativa”. ●

▼ **ACOMPANHAMENTO** técnico das atividades é um dos pontos fortes da Copacol. A equipe veterinária sempre leva informações aos produtores.



PARCERIA

Com 54 anos de atividade, o Supermercado Badotti, fruto do empreendedorismo do seu Máximo e esposa, dona Nair Badotti, não imaginavam que se tornaria uma história de sucesso. A venda de bananas em um armazém de secos e molhados, no início da década de 60 transformou-se em uma empresa reconhecida por todos em Xanxerê e no oeste catarinense.

Tão logo o armazém começou a ganhar reconhecimento e notoriedade no município, o espaço começou a ficar pequeno para o comércio dos Badotti. Em 1976, com a concepção de um projeto inovador e até mesmo audacioso para a época foi inaugurado, para a época, o Supermercado Badotti, com uma área de 330 m².

Em 1983, Xanxerê foi devastada por uma enchente, que deixou um rastro de destruição pela cidade, atingindo também as instalações do Supermercado. As águas carregaram muitas mercadorias, provocando incontáveis prejuízos. Conhecidos por todos, seu Máximo e a esposa contaram com ajuda dos colaboradores e da população Xanxerense para se restabelecer.

Desta forma, o Badotti rapidamente pode se recuperar, voltando a atender a população. Devido

ao desenvolvimento econômico e ao crescimento populacional de Xanxerê, viu-se que aquele armazém de secos e molhados já não suportava a demanda e deveria expandir os negócios.

Assim como a cidade, o Supermercado também cresceu e avançou, e anos depois, em 1987, foi inaugurada a loja em novo endereço, amplo e moderno, com 1500 m² e uma equipe de 30 colaboradores.

Passados 10 anos da inauguração por volta de 1997 o Supermercado Badotti novamente ampliou a área de vendas, passando a ter 2000 m², e uma equipe de 50 colaboradores, para melhor atender os clientes. Hoje conta com uma área construída de 5000 m², os benefícios e facilidades para os clientes são estacionamento, praça de alimentação, farmácia, lotérica com serviços de banco.

LIVRE ACESSO O sistema de gestão do Badotti é formado por sócios e diretores que trabalham juntos à empresa, além de gerentes, coordenadores e encarregados de setor. O sistema de gestão é familiar, onde os colaboradores podem ter contato direto com os líderes, gestores e administradores da empresa.

Vontade de prosperar



O SUPERMERCADO BADOTTI ACOMPANHOU A EVOLUÇÃO DE XANXERÊ E TROUXE, DE SANTA CATARINA, A RECEITA PARA MANTER UM CRESCIMENTO CONSTANTE: O BOM ATENDIMENTO



SISTEMA ESTRUTURADO Por ter uma localização privilegiada, no centro de Xanxerê, o Supermercado Badotti atende não apenas a população do centro, mas todos os moradores dos bairros que se deslocam até a região central todos os dias.

Segundo o Gerente-Geral do Badotti, Odair Simon, como contrapartida, o Supermercado possui um vasto mix de produtos, com cerca de 21 mil itens cadastrados, para atender todas as necessidades dos clientes.

As facilidades não param por aí, hoje o Badotti conta com lanchonete do Bob's e quiosque para sushi. Toda essa soma de fatores faz com que o Supermercado seja conhecido na região oeste do estado, onde muitos clientes se deslocam de municípios vizinhos para fazer compras no Badotti.

GAMA DE BENEFÍCIOS A busca contínua pela melhoria nos serviços prestados, sempre pautados no atendimento aos clientes, gera um grande diferencial fazendo com que a empresa continue crescendo e satisfazendo os clientes.

Para fidelizar a clientela, o Supermercado Badotti criou uma série de vantagens para os consumidores. O primeiro deles é o selo de garantia Badotti, uma forma de assegurar a compra de produtos de qualidade.

Outra facilidade criada para os clientes, é o Cartão Convênio, que não possui taxas para aquisição, anuidade ou taxa mensal de administração de contas. Além de contar com um prazo de 30 dias para o pagamento, sem adição de juros.

PARCERIA FORTE O atendimento do Badotti, em todas as atividades, sempre foi um dos grandes destaques. Assim também é a Frimesa, junto a equipe de vendas, prestando um atendimento diferenciado aos clientes.

Simon ressalta que, aliado à qualidade, o atendimento da Frimesa é um dos pontos fortes. "É importante ter a marca Frimesa em nossa loja, devido à qualidade dos produtos, sempre muito requisitadas pelos clientes. A Frimesa hoje é uma marca indispensável em nosso mix de produtos". ●

◀ **HISTÓRIA** do Badotti é marcada pela superação e crescimento, sempre com foco no cliente.

▼ **ESPAÇO** amplo garante conforto e comodidade para os clientes na hora das compras.



Contato direto

FRIMESA PARTICIPA DAS MAIORES FEIRAS VAREJISTAS BRASILEIRAS E CADA VEZ MAIS FORTALECE PARCERIAS

Estar sempre ligada nos maiores eventos relacionados ao setor supermercadista, bem como inovar constantemente, estas são algumas das formas da Frimesa fortalecer a marca e o relacionamento com os clientes. A interação com os envolvidos vai além dos negócios. A meta é compartilhar informações acerca dos produtos, bem como fazer com que todos possam se beneficiar com o desenvolvimento de produtos voltados para o bem-estar da sociedade.

Para intensificar a aproximação com os clientes, além de prover um ambiente moderno e aconchegante, a Frimesa apresentou o portfólio, que atualmente conta com 380 produtos.

No início de maio foi realizada a feira da APAS – Associação Paulista de Supermercados, a maior feira supermercadista do mundo, que reúne em um só evento conhecimento, novas tendências, networking e negócios, cenário ideal que funciona como um termômetro para os negócios.

O evento é considerado o maior do mundo, e este título é traduzido através dos números: com de mais de 550 expositores nacionais e internacionais, distribuídos em um espaço de 68 mil m². Contou com a presença de mais de 72 mil visitantes, empresários e executivos do setor, o que gerou um volume de negócios que ultrapassa a marca dos 5 bilhões de reais.

Já em abril, a Frimesa marcou presença na Mercosuper, uma das maiores feiras do setor no Brasil. Realizada na região metropolitana de Curitiba, o evento contou com a presença 50 mil visitantes.

Durante os 3 dias do evento, de acordo com as expectativas, as negociações chegaram à casa dos 600 milhões de reais. Além de propício para os negócios, também ocorreram palestras técnicas, as quais tiveram o objetivo de levar capacitação e informação voltadas para o varejo e o público específico.

Com um espaço privilegiado, o estande da Frimesa foi modelado para receber os clientes e apresentar seu portfólio, que conta com mais de 380 produtos. O espaço foi desenvolvido para transmitir uma sensação de amizade e bem-estar.



▲ **NOVO** visual dos Estandes da Frimesa para o ano de 2015 garante maior comodidade e dinamismo, além de ser um local perfeito para apresentar as novidades da marca

Para o diretor-presidente, Valter Vanzella, o evento tem por finalidade ampliar o relacionamento com os clientes, "A meta é cada vez mais conquistar espaço no mercado. O setor supermercadista é, sem dúvida, a principal vitrine para que os nossos produtos cheguem aos consumidores".

Vanzella ainda ressalta que participar destas feiras é muito importante. "Todas as tendências passam pelas feiras antes de chegarem às gôndolas dos supermercados e este é o momento da marca Frimesa ampliar sua comunicação e visibilidade".

Destaque empresarial

Frimesa é homenageada em evento internacional, realizado em Curitiba

O diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, recebeu, no final de abril, o título de "Destaque Empresarial", na cerimônia de abertura oficial da FIPPPA – Feira Internacional de Produção e Processamento de Proteína Animal.

O prêmio é para destacar a atuação de Vanzella frente à cadeia de carne suína. Ele ingressou à Frimesa em 1985 e, desde 1997, ocupa o cargo de diretor-presidente. Nesse tempo a central avançou no mercado com industrialização e comercialização de derivados de carne suína e lácteos de valor agregado.

O evento, criado para atender uma grande demanda dos representantes e públicos-alvo, em 2015, reuniu mais de 200 expositores nacionais e internacionais, consolidando-se como uma das principais feiras do agronegócio no país.

Além da homenagem para o "Destaque Empresarial", outras personalidades que contribuem para o desenvolvimento das cadeias de aves, suínos e leite, seja na área empresarial, seja na área técnica, também receberam o preito na ocasião.



Após a premiação, todos os presentes prestigiaram um coquetel liderado pela Chef Elisa Fernandes, vencedora do MasterChef Brasil. O prato vencedor do programa "Filé Mignon Suíno, com purê de cabotiá", foi servido junto de um buffet de frios e vinhos.

Com um conceito inovador, a FIPPPA reúne todos os elos da cadeia de proteína animal, da produção ao processamento, do campo à mesa. A feira será realizada de dois em dois anos, atendendo uma antiga reivindicação de representantes dos mercados de aves, suínos e leite, que pediam um evento coeso, completo e bienal. ●

▲ **VANZELLA** recebe a honraria "Destaque Empresarial", na Feira Internacional de Produção e Processamento de Proteína Animal, na cidade de Curitiba, pelo destaque na atuação frente ao cooperativismo

Saborosas novidades

AS LINHAS DE LANCHES RÁPIDOS E LINGUIÇAS GANHAM NOVOS REFORÇOS, COM ALTERNATIVAS PRÁTICAS, SABOROSAS E DE FÁCIL PREPARO



Linguiça de frango

A linha de linguiças Frimesa tem duas saborosas novidades. As Linguiças de Frango, espessura tradicional e fininha, em versões 800 g. Produzidas com matérias-primas selecionadas, as linguiças são uma combinação balanceada de leveza e sabor.

As embalagens são termoformadas a vácuo, o que garante a qualidade e o sabor por muito mais tempo. Perfeitas para deixar o churrasco mais gostoso, as saudáveis novidades deixam, também, as refeições do dia a dia ainda mais gostosas.

Aperitivos

Outra novidade são os empanados, que recebem o reforço do filezinho e da coxa e sobrecoxa, em versão 700 g. Os cortes empanados de frango são alternativas saborosas, práticas, crocantes e macias, que agradam todos os paladares. De fácil preparo, os empanados são produzidos com carnes selecionadas. Com um tempero e aroma suave, são perfeitas como aperitivo, prato de entrada em refeições, para receber a família e amigos.

Os pedaços de filezinho, coxa e sobrecoxa, macios e suculentos, são temperados e empanados, fritos, cozidos e então congelados individualmente. Após o preparo, ficam com uma textura crocante e coloração dourada.



Chegou *Equilibrius*

Iogurte com muitos benefícios, ele é saboroso, equilibra a flora intestinal e vem nas versões regular e zero

Desde o início de abril, chegaram aos supermercados o Equilibrius, uma repaginação dos conceitos da Linha Funcional, muito mais saborosa e saudável. O Iogurte Equilibrius contribui para o equilíbrio da flora intestinal, proporcionando saúde e bem-estar.

A linha, além de ser uma nutritiva fonte de energia, possui propriedades benéficas, inibindo o surgimento de micro-organismos maléficos, por meio do equilíbrio da flora intestinal. Além de ótima fonte de cálcio, importante para o organismo e os ossos, o Iogurte protege contra o surgimento da osteoporose e ainda é benéfico no tratamento de doenças do coração, pois dilata os vasos sanguíneos.

A submarca traz equilíbrio e sabor, resultado da combinação saborosa de Iogurte, Polpa de Fruta e Bifidobactérias, que auxiliam no equilíbrio da flora intestinal. Para apresentar a mudança, toda a identidade visual foi cuidadosamente elaborada pela equipe do Marketing, que trouxe uma comunicação que transmite leveza.

Segundo a supervisora de Pesquisa e Desenvolvimento de Lácteos, Karin Stertz, a questão da saudabilidade está diretamente ligada à função das bifidobactérias, que contribuem para o equilíbrio da flora intestinal. "Para que os Iogurtes tenham um resultado satisfatório, é preciso que o consumo esteja associado a uma alimentação equilibrada, além de hábitos de vida saudáveis".



SAÚDE COM *sabor*

IOGURTE, MAIS QUE UM RICO ALIMENTO, UM VERDADEIRO ALIADO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL

O iogurte é um produto produzido pela fermentação do leite através de bactérias benéficas *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, que reforçam nossa flora intestinal, regulando-a, além de aumentar a resistência do organismo. Também eliminam micro-organismos causadores de vários tipos de doença, melhorando a integridade da mucosa intestinal e, consequentemente, a absorção de nutrientes importantes para uma boa manutenção da saúde.

Ótimo como fonte de proteínas, vitaminas e minerais como o cálcio, o iogurte possui baixo teor calórico, menos lactose que o leite comum (alguns isentos) e o melhor, é muito saboroso. Segundo estudos recentes, o consumo diário deste derivado lácteo, além de agir com extrema eficácia na regulação da flora intestinal, também traz muitas outras vantagens e benefícios para a saúde.

Fonte de cálcio, importante para estrutura dos ossos e dentes, esse mineral também está relacionado com outras funções do organismo como participar no processo de coagulação do sangue ajudando na cicatrização de feridas, também ajuda a equilibrar a pressão arterial e é essencial para contração muscular.

Além de ajudar a emagrecer, deixa a pele renovada e, consequentemente, mais bonita. Como esse produto possui poucas calorias ele é uma ótima opção de consumo e ajuda a saciar a fome entre as principais refeições, substituindo assim alimentos mais calóricos como, biscoitos recheados, chocolates e pães. O cálcio presente nele também auxilia no controle de peso.

O iogurte ainda é uma rica fonte de proteínas, componentes fundamentais para reparação e construção de todos os tecidos do corpo e deixa a pele renovada, assim como a Vitamina A, essencial para a saúde. É um alimento rico em nutrientes que ajudam a manter a firmeza e suavizar rugas. Por ser um produto prático e muito saboroso, o iogurte combina com diversas preparações, tanto doces como salgadas, em sobremesas ou em molhos.

A Frimesa possui uma grande diversidade na linha de lácteos. Iogurtes Tradicionais para quem curte várias opções de sabores sem medo de ser feliz, nas versões bebíveis em Garrafa 850g e 170g e colheráveis nas versões copo 165g e bandejas 540g.

Iogurtes Zero para quem busca uma dieta balanceada sem abrir mão da qualidade de vida. Nas versões bebíveis em Garrafa 850g e 170g, colheráveis nas versões copo 165g e bandejas 540g e 400g.

Iogurtes Bicamadas para quem aproveita os benefícios do iogurte e aprecia todo sabor das deliciosas geleias de frutas compostas nesses produtos. Versão copo 165g.

Iogurtes Gregos que possuem um diferencial em relação a sua cremosidade e maior teor de proteínas, também com opção de geleia de frutas. Colherável em conjunto de 200g.

Sobremesa Láctea de chocolate que leva 1,1% de cacau em sua composição lhe proporcionando um sabor acentuado de chocolate e o Flan Caramelo que possui cerca de 20% de calda de caramelo e o torna muito saboroso. Colherável em conjunto de 200g.



Novo frigorífico



A Frimesa apresentou, em 19 de maio, oficialmente, o projeto do novo frigorífico, para os gerentes e coordenadores da suinocultura das cooperativas filiadas. A nova unidade, será construída em uma área de 47,5 alqueires, as margens da PR-239 na Vila Engenheiro Azauri, distante 10 km da cidade de Assis Chateaubriand, no oeste paranaense.

A definição ocorreu após o consenso da reunião do conselho administrativo. A nova planta terá uma capacidade inicial de abate de 7.000 suínos ao dia, em 2022. Com a ampliação, a unidade aumentará a capacidade em 7.000 suínos, chegando à 14.000 animais abatidos ao dia, até 2030.

Segundo o diretor-presidente, Valter Vanzella, o investimento será de R\$ 450 milhões na primeira etapa e mais R\$ 300 milhões na segunda etapa. "Serão gerados ainda 3.500 empregos diretos no início e outros 2.000 na segunda etapa, além de outros 8.500 indiretos em toda a cadeia produtiva". ●

Qualidade no manejo



Com foco no aumento da qualidade da matéria-prima, a Frimesa realizou um encontro com os responsáveis pelo fomento suíno das cooperativas filiadas, responsáveis por levarem as informações, novidades e técnicas até os produtores integrados.

O evento, realizado em 22 de maio, contou com a participação de cerca de 30 pessoas, das cinco cooperativas filiadas, além de representantes do SESCOOP, parceiro na realização da palestra. Para trazer as novidades, a área do fomento suíno da Frimesa convidou o pesquisador nas áreas de manejo pré-abate, bem-estar e qualidade da Embrapa, Osmar Dalla Costa.

O pesquisador trouxe informações, questionamentos e procedimentos que influenciam na qualidade da matéria-prima. Foram abordados ainda fatores que resultem numa melhora significativa para a qualidade e o manejo. ●

Vanzella na Assembleia



No último dia 1º, o diretor-presidente da Frimesa participou de uma audiência pública sobre a suspensão da vacinação contra aftosa no estado. O debate foi realizado na Assembleia Legislativa, na capital Paranaense e contou com a presença de representantes de sindicatos e associações industriais e trabalhistas, além da própria Adapar, a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná.

Segundo o secretário estadual da Agricultura e Abastecimento, Norberto Ortigara, o Paraná está pronto para receber a chancela de estado livre da aftosa sem vacinação e que, para a concretização deste pedido, faltam apenas alguns detalhes e tramitações no estado. O Governo Paranaense já apresentou ao Conselho Estadual de Sanidade Animal o pedido de reconhecimento internacional, concedido pela Organização Mundial de Saúde Animal. ●

NOSSACAPA

Com tecnologia americana,
o novo equipamento tem
capacidade máxima de produção
de 600 peças por minuto



Muito mais hambúrguer

FRIMESA TRIPLICA OFERTA
DE HAMBÚRGUERES
PARA O MERCADO.
OS INVESTIMENTOS
CONTEMPLAM A
TECNOLOGIA NO PROCESSO
DE PRODUÇÃO E UMA NOVA
APRESENTAÇÃO DA LINHA
COM NOVAS EMBALAGENS E
NOVOS PRODUTOS

Esteiras de distribuição das linhas que levam os hambúrgueres, em pares, para serem acomodados nas caixas.



Agora os hambúrgueres são embalados automaticamente e agrupados em três pares. As caixas são dobradas e seladas sem nenhum contato manual.



er

A Frimesa está centrada, em 2015, na conclusão dos projetos industriais. A meta é agregar valor à matéria-prima das cooperativas e produtores, ao mesmo tempo oferecer alimentos que traduzem sabor e conveniência para o consumidor. Na linha de hambúrgueres, são R\$ 10 milhões aplicados para ampliar a capacidade de industrialização – a nova tecnologia vai permitir processar mais, com mais eficiência – e na oferta de novas opções para o mercado, com uma comunicação visual totalmente repaginada.

"São investimentos que incorporam a estratégia de crescimento do mercado nas várias famílias de produtos em que já temos boa participação e em outras que queremos ter presença. Ao mesmo tempo a Frimesa ganha eficiência e modernização", explica o diretor-presidente Valter Vanzella.

Implementado na planta industrial de Carnes, em Medianeira, o projeto hambúrguer iniciou em 2013, na busca de melhores tecnologias. Algu-

mas soluções vieram de longe, segundo o gerente industrial Vitor Frosi. "Em visita às maiores feiras de produtos, equipamentos, embalagens e tecnologias do mundo, em países como Alemanha e França, a Frimesa teve oportunidade de conhecer os lançamentos, desde máquinas e processos às tecnologias e serviços, além das novidades e tendências".

Por fim optou-se pela tecnologia e equipamentos vindos de quatro fornecedores da Europa e Estados Unidos, além do mercado nacional. "O investimento total chegou à casa dos R\$ 10 milhões, com muitos benefícios, o principal está na industrialização, que passa para 40 toneladas ao dia, capacidade três vezes maior", revela Frosi.

Na prática haverá um crescimento de cerca de 200% nas linhas de hambúrguer, onde a produção diária passará de 12 para 35 toneladas. O aumento será gradativo de acordo com a demanda do mercado.

O supervisor industrial Francisco Primo David, destaca o ganho produtivo da nova linha.



Novo Visual

A linha de Hamburgueres Frimesa contará com três principais sabores: carne bovina, carne suína e carne de frango. Para diferenciar-se no ponto de venda, a área de marketing primeiramente buscou criar unidade de linha com uma única cor e, para valorizar o produto, a foto ganhou destaque. Essa será a linha de comunicação para todos os produtos da categoria de congelados. A novidade está em registro e breve chegará às gôndolas.

Os hamburgueres são semi-prontos, característica de praticidade para atender ocasiões de consumo como lanches rápidos ou acompanhamentos de refeições. Nesse caso o hambúrguer pode ser preparado grelhado, frito ou assado. Servido com arroz e uma salada fresca ou até mesmo legumes fica pronto em minutos um almoço ou jantar balanceado.

"Agora o processo tem três máquinas embaladoras e o que era manual passou a ser automatizado. A nova linha permite ainda produzir duas apresentações diferentes de hamburgueres, com a antiga isso não era possível".

Outro destaque está na automatização. A linha vai operar praticamente com o mesmo número de colaboradores, produzindo o triplo. "É importante ressaltar que a equipe responsável pela produção atual continuará a mesma. Como diferencial estamos abrindo oportunidades para operadores de máquinas com mão de obra qualificada", complementa David. Hoje, por exemplo, as caixas são montadas automaticamente contanto exatamente as unidades em cada uma delas. Anteriormente esse processo era feito por colaboradores.

Para se ter uma ideia da otimização, a produção do hambúrguer inicia com processamento da carne moída e adição de ingredientes até ser moldado. Cada unidade tem peso de 56 g e segue para o túnel de congelamento em modo contínuo. Os formatos de embalagens são o 672g, com 12 unidades, e as versões a granel: 2,01kg com 36 unidades e caixa institucional com peso 5,04kg.

"Todo o conceito da linha de produção mudou. Está bem mais otimizado, em fluxo contínuo e fechado, sem contato manual. Esse procedimento visa a excelência em produtividade e qualidade do alimento", explica Frosi.

O gerente explica ainda que o novo equipamento vai permitir à Frimesa, além de ofertar um volume maior de produtos para o mercado, novos formatos e sabores. "Podemos lançar o hambúrguer na versão 90 g e mudar as apresentações".

Para chegar a cada proposta, a Frimesa re-

aliza pesquisas junto ao mercado, definindo a preferência do consumidor. Somente após esta etapa serão definidas as tecnologias e automações adotadas.

"O investimento na linha hambúrguer incorpora o projeto de carnes que aplicará 100 milhões na planta de Medianeira. Os investimentos são voltados à ampliação de oito linhas de produção". Mortadelas, linguiças, salsichas, presuntaria, salames, bacon e fatiados terão um complemento, saindo do volume mensal atual de 460 para 794 toneladas, ou seja, um incremento de quase 70%. Frosi revela ainda que o planejamento está em dia e que foram realizadas ampliações em outras unidades e agora é a vez da área de carnes atingir a capacidade máxima.

A unidade de Medianeira já opera com abate de 6.500 cabeças de suínos ao dia. A meta é cada vez mais transformar em produto industrializado. Hoje 58,73% do volume são industrializados, 21,17% cortes e o restante são divididos em subprodutos e exportação. Após a finalização dos investimentos, a meta da industrialização é chegar a 68,1% e a parte de cortes apenas 15,55%.

"Esse é o caminho para a Frimesa vencer o mercado competitivo e cumprir o planejamento de crescer 20% nas vendas e 12% no volume de produção com resultado de 70 milhões", complementa Vanzella.

NOVA APRESENTAÇÃO A Frimesa não poderia contar a novidade para o mercado de maneira diferente. Tudo chegará para o consumidor com uma nova repaginação e um variado portfólio.

"Teremos mudança tanto no visual quanto em novos sabores e formatos", revela a supervisora de marketing, Elis D'Alessandro.

A motivação vem do próprio consumidor que norteia a preferência para produtos de conveniência. "Com as mulheres cada vez mais inseridas no mercado de trabalho, a praticidade oferecida pelos pratos prontos ou semiprontos é um atrativo requisitado, esse é o principal fator dessa categoria".

Hoje o hambúrguer é uma iguaria popular servida em diversos países na forma mais clássica: disco de carne macia é servido entre duas fatias de pão quentinho na companhia generosa de saladas, queijos, molhos, bacon.

Em relação ao portfólio, a partir de agora a linha contará com três principais sabores: carne bovina, carne de frango e carne suína. No bovino teremos o formato 56 e 90g. O suíno e frango serão na versão 56 g. "O hambúrguer suíno será uma exclusividade da Frimesa com sabor diferenciado". Além de atender às necessidades específicas dos consumidores na versão caixeta de 672g a linha terá versões a granel voltadas para restaurantes e lanchonetes. As caixas à granel virão nas versões 36 e 108 unidades.

O novo visual finaliza a modernização na categoria. "A proposta diferencia-se no ponto de venda. Primeiramente criamos uma unidade, unificando a linha com uma única cor ao fundo da embalagem. A foto valoriza o produto e até a marca aparece com mais clareza", conta D'Alessandro. Para facilitar a decisão do consumidor, cada opção de sabor traz uma cor diferente e ainda o verso das embalagens traz informações bem organizadas indicando o modo de preparo e dicas.

A mesma linha de comunicação será seguida pelas demais famílias de congelados. O marketing também apresentou a nova proposta de comunicação para a linha de empanados que, assim como os hambúrgueres, aguardam as questões de registro e término das embalagens atuais para chegarem às gôndolas.

Todas as novidades são resultado do trabalho e integração de diversas áreas da companhia, a fim de oferecer produtos com alto padrão de qualidade, cada vez mais alinhados às expectativas dos consumidores que estão cada vez mais exigentes.

Empanados: novo conceito

Os empanados da Frimesa, em breve, também estarão de "cara nova". A nova comunicação segue o mesmo conceito dos hambúrgueres, caracterizando assim unidade de linha na gôndola de congelados.

Para facilitar a decisão do consumidor o nome vem em destaque e cada tipo de produto em cor diferenciada. Uma novidade da categoria é que cada empanado traz uma receita diferente de molho no verso das embalagens sendo esta uma excelente opção de consumo do produto. A Frimesa comercializa sete versões de empanados nas embalagens de 300g, 500g e pacote de 700g.

O marketing trouxe uma comunicação visual mais simples e clara, ao mesmo tempo moderna que traduz a praticidade e ressalta o sabor do produto.





Leite & Derivados

Não vai faltar leite neste inverno

Gráfico 1: ICAP-L/Cepea – Índice de Captação de Leite – MARÇO/15. (Base 100=Junho/2004)



Fonte: Cepea-Esalq/USP.

Gráfico 2: Histórico de preços do gDT (global dairy trade)



Fonte: gDT, elaborado pelo MilkPoint Inteligência.

Com o período da entressafra chegando ao fim, o índice de captação de leite no Brasil indica que neste ano teremos quase 16 pontos percentuais a mais de produção do que na última entressafra (ver gráfico 1). É muito leite sendo ofertado, e é por isso que os preços no mercado não estão subindo. Esta maior oferta de matéria-prima, neste ano, está provocando uma alta disponibilidade de produtos acabados, como leite em pó, queijos e leite longa vida e isso têm mantido os preços de venda baixos e em descompasso com os valores pagos pelo leite, isto é, as indústrias estão tendo que repassar mais preço na matéria-prima do que estão conseguindo repassar em seus preços de venda.

A maior oferta disponível com preços baixos está permitindo ao varejo, também oferecer produtos mais baratos aos consumidores. O problema é que mesmo com preços baixos não está ocorrendo um aumento na demanda de produtos lácteos. Ocorre justamente o contrário, uma restrição no consumo principalmente de produtos mais elaborados como iogurtes e sobremesas lácteas.

Com o mercado doméstico recessivo, uma das poucas maneiras de diminuir a oferta localmente é prospectar negócios junto ao mercado externo. Apesar da taxa de câmbio do dólar estar em alta, os preços de leite em pó no mercado internacional estão muito baixos, diminuindo a atratividade para os exportadores. (ver gráfico 2).

Sem perspectivas de aumento no consumo de lácteos no curto prazo e sem outras opções, a alternativa restante, infelizmente, é desestimular a produção no campo a fim de equilibrar a oferta e a demanda no mercado brasileiro. Para que isso aconteça vai ser preciso baixar os preços pagos pela matéria-prima e isso não vai ser bom para o produtor. Por enquanto vamos ter que esperar pra ver o que vai acontecer.



Carne suína Mercado em marcha lenta

Os últimos sessenta dias têm sido de preocupação para o negócio carnes. De um cenário altamente sustentável para a cadeia produtiva, com alta capacidade de remuneração para o animal vivo e um bom retorno para a indústria, passamos para uma situação desconfortável, com diminuição do ritmo dos negócios, aumento da oferta, queda nos preços de mercado e queda das margens de lucro.

A incerteza quanto ao futuro próximo tem tido forte efeito sobre o consumo, inclusive de alimentos. Com a queda do poder aquisitivo o consumidor está mais atento aos preços, produtos essenciais que tiveram seus preços elevados estão sendo substituídos por outros de marcas mais baratas, produtos não essenciais estão temporariamente saindo das listas de compras. Estas e outras atitudes estão sendo necessárias para equilibrar o já apertado orçamento doméstico.

Com a intenção de não perder mais faturamento e lucro, o setor varejista, de olho na mudança de comportamento do consumidor, está alterando seu portfólio de produtos e pressionando os fornecedores a baixarem seus preços de venda. Renegociações unilaterais de acordos de fornecimento também estão no foco dos compradores de grandes redes de supermercados, além de verbas comerciais para o incremento das promoções.

Em um mercado com oferta e demanda em equilíbrio, todo aumento na oferta ou redução na demanda provoca queda nos preços de venda. Infelizmente estamos passando pelas duas situações simultaneamente, o mercado interno está recessivo e o mercado externo está muito ofertado, está sobrando produto lá fora também. E não é só carne suína que sobra, carne de frango também está sobrando.

Por fim, com todas estas situações acontecendo relacionadas ao mercado, temos ainda que absorver o impacto que os aumentos nos custos e nas despesas estão causando. A busca por melhores práticas na gestão e os ganhos de produtividade não estão sendo suficientes para manter as margens de lucro. A manutenção da economia em recessão pode levar rapidamente o setor industrial a entrar no vermelho. A única maneira de evitar que isso aconteça, sem prejudicar outros elos da cadeia produtiva, é se o mercado voltar a ter velocidade nos negócios, tanto no mercado doméstico quanto no mercado externo.

O problema é que não é muito fácil fazer uma boa leitura neste momento, a ausência de sinais positivos pode indicar que o tempo para que se altere o ritmo dos negócios demore um pouco. Por outro lado, a presença de sinais negativos indica que ainda teremos dificuldades pela frente.



Tem gosto de amizade.

GOSTOSO NA MEDIDA CERTA.



- ✓ ZERO GORDURA
- ✓ SEM AÇÚCAR



*Frimesa no meu
restaurante*



▲ **CHEFE** Andreia
Marchesan: Tudo começa
quando se tem amor pelo
ofício, e sempre gostei
de cozinhar. Graças
às oportunidades do
ambiente, do esforço e da
dedicação, tornei-me Chefe.

EM SANTA MARIA, NO RIO GRANDE DO SUL, ESTÁ O SANTO GARDEN GRILL, UM LUGAR ONDE A HORA DA REFEIÇÃO É MAIS DO QUE ESPECIAL

RISOTERIA &
CHAMPANHARIA



santo

GARDEN GRILL

A culinária brasileira é tão rica em sabor quanto em tradição. Se adicionarmos o estado do Rio Grande do Sul, os aspectos de raízes e culturas ganham muito mais relevância. No Santo Garden, o significado da comida ultrapassa o ato de alimentar-se, é hora sagrada de saborear uma excelente refeição preparada com carinho para os amigos.

O restaurante, resultado de um sonho do casal Maurício Machado e Margot Tomé, o Santo surgiu para se tornar grande, sendo referência na região como a melhor Risoteria e Champanharia, com um ambiente acolhedor e excelência nos serviços.

Possui um ambiente tranquilo, projetado para proporcionar aos clientes uma experiência única. Como responsável pela cozinha está a chefe Andreia Marchesan, uma das encarregadas por fazer das refeições, um espetáculo à parte.

Andreia entrou no Garden como auxiliar e o amor pelo ofício foi o fator decisivo para crescer e alcançar os objetivos. A chefe ressalta que as oportunidades foram surgindo, quando pode assumir a frente da cozinha.

"Tornei-me chefe graças às oportunidades do ambiente e do esforço e dedicação, que sempre foram guias dos meus afazeres. Ser chefe é muito bom e gratificante, pois acompanhar o cliente vir para almoçar e ter suas expectativas superadas não tem preço, mas também é uma função de grande responsabilidade".

O trabalho realizado por Andreia na risoteria é amplamente inspirado na cozinha italiana. "A liberdade de se expressar através de várias combinações de molhos e temperos e a possibilidade de uni-los com diversas e saborosas massas, garante essa margem para criar, ousar e surpreender a todos que saboreiam o que é preparado aqui".

A especialidade do Santo Garden são os risotos. Desta forma, a chefe Andreia tem, como marca registrada, um Risoto de presunto Parma, com queijo brie, prato pesquisado e desenvolvido para atender até mesmo os paladares mais exigentes. "É claro que, sem produtos como Requeijão e Creme de Leite de qualidade, não seria possível obter o resultado que alcançamos".

Assim como este prato, tantos outros possuem como ingredientes fundamentais, matéria-prima de qualidade, disposição e o amor pela cozinha. Esta é, na verdade, a receita para o sucesso

de todas as receitas criadas no Santo Garden.

O maior dos desafios da equipe, segundo a Marchesan, é transformar apreciação e traduzir ideias em forma de pratos. "Com isso conseguiremos fazer com que as pessoas, ao degustarem os pratos, reconheçam e resgatem os conceitos que buscamos passar".

O uso de ingredientes de qualidade fica ainda mais evidente quando a chefe revela que utiliza produtos como Creme de Leite, Leite Condensado, Nata e Requeijão na maioria dos pratos. "Utilizamos os produtos Frimesa para quase todos os preparos, desde as entradas até as sobremesas". ●

Receita do Chef

Lombo recheado ao molho de queijos

Chef Andreia Marchesan

INGREDIENTES: 600g de Lombo Suíno Frimesa, 100g de Queijo Provolone Frimesa, 150g de Queijo Parmesão Frimesa (para o molho), 100g de Queijo Gorgonzola Frimesa, 100g de Bacon Frimesa, 3 colheres de Requeijão Frimesa, 1 cx de Creme de Leite Frimesa.

MODO DE PREPARO: Abra o lombo com cuidado para não perfurá-lo, tempere com sal, alho, pimenta do reino a gosto e reserve por 2 horas. Enquanto isso, rale os queijos e acrescente 3 colheres de requeijão. Corte o bacon em cubinhos e frite bem, adicionando-o junto aos queijos. Pegue o lombo, abra-o, coloque o recheio e enrole com papel alumínio. Coloque para assar por 20 minutos em 200°C. Após, retire o alumínio e deixe dourar. Em uma panela, coloque o creme de leite com o queijo ralado Frimesa, derreta o queijo, corte os rolinhos do lombo e coloque molho parmesão.



É iogurte

Entregue-se ao sabor de
um iogurte de verdade

Mais cremoso, com
proteína e cálcio e
com menos açúcar.



 Frimesaoficial



Tem gosto de amizade.

▼ ATUALIZAÇÃO

na iluminação, com tecnologia de LED garante maior economia, devido à redução no consumo aliada à maior vida útil das lâmpadas

Produção + limpa

INVESTIMENTOS EM NOVOS
SISTEMAS DE ILUMINAÇÃO GERAM
ECONOMIA PARA AS UNIDADES
INDUSTRIAIS DA FRIMESA

A Unidade Industrial de Medianeira adotou, em 2014, a tecnologia LED da GE Lighting e Philips para aprimorar a luminosidade de quatro câmaras frias de estocagem de alimentos. O objetivo foi encontrar uma solução ambientalmente amigável, com eficiência energética, grande fluxo luminoso, custo adequado e que atendesse às características intrínsecas à indústria alimentícia e ao local, com pé direito de 11,5 metros.

"Decidimos utilizar o LED porque sempre buscamos as tecnologias mais avançadas para os nossos processos. Fizemos diversos estudos luminotécnicos em parceria com a Eletronor, distribuidora de materiais elétricos em Curitiba. Percebemos então que o melhor custo-benefício para essa área seria com a solução da GE Lighting", explica o responsável pelo projeto de iluminação na Frimesa, André Campregher. "Esperamos uma economia de energia de aproximadamente 70% ao ano apenas nessas áreas", complementa.

Antes do novo projeto, a Cooperativa utilizava lâmpadas de vapor metálico de 400W feitas de vidro com uma proteção de policarbonato. Após algum tempo, ficavam foscas, oferecendo baixa luminosidade, com manutenções frequentes e difíceis. Além disso, a temperatura dessas lâmpadas era alta para um ambiente refrigerado.

O novo projeto contempla 168 luminárias Albeo de 125W, feitas de policarbonato em vez de vidro – evitando estilhaços em caso de queda. Elas também estão equipadas com um dissipador de calor.

Com vida útil de 50 mil horas, o LED pode permanecer em operação por um período total de até 11 anos, se consideradas 12 horas de uso diário, o que ajuda a reduzir significativamente a manutenção frequente e as despesas.

Haverá também uma redução na geração de resíduos sólidos perigosos (lâmpadas fluorescentes), que geram custos até mesmo na hora da destinação dos resíduos. Já as lâmpadas de LED podem ser descartadas como resíduos eletrônicos não perigosos.

A mesma tecnologia foi implantada na Unidade Fabril de Queijos, em Marechal Cândido Rondon, em três pavilhões de estocagem e na Expedição de Leite. Para estes ambientes foram adquiridas luminárias Albeo de 246 W (50 unidades) e 125 W (123 unidades). Apenas para comparação, os equipamentos estão em uso desde fevereiro de 2015, e proporcionarão uma economia anual de R\$ 166.493,10, se comparado ao sistema convencional, de lâmpadas fluorescentes.

Evolução e crescimento



Para as empresas, a inovação tem como foco gerar resultado, e esse resultado tem que ser bom. Tem que promover produtividade, motivação e engajamento. Tem que movimentar a empresa em todas as instâncias. E isso também se sabe que não é tarefa fácil, ainda mais que especialistas apontam que o ano de 2015 deverá ser focado (ainda mais) na busca por produtividade.

Acredita-se que a busca por produtividade seja uma constante e, além disso, está intimamente ligada à inovação. É com processos mais enxutos que conseguimos otimizar nossas tarefas e trazer melhores resultados.

Para acompanhar o que o mercado impõe, nos desafiamos todos os dias a ir além. Dessa forma, o resultado passa a ser consequência natural das ações realizadas com bom desempenho e de maneira disciplinada.

Erra quem pensa que inovar é deixar que as ideias corram soltas, sem compromisso, nexos ou vínculo com o negócio. Pensar fora da caixa é bacana e tem sua importância no início do processo, mas é preciso estruturar as ideias para que elas ganhem valor e então gerem resultados. É preciso, ainda, criar um ecossistema de inovação que faça parte da cultura da empresa.

Conceitos relacionados ao aumento da criatividade nas companhias que ganham força em uma prática ainda tímida, porém eficiente.

Isso porque o único caminho para conquistar bons resultados é a constante reinvenção. Nossa realidade muda a velocidades extraordinárias e acompanha quem tem flexibilidade e capacidade de se reinventar. Pois cada vez que evoluímos, inovamos — se não for assim, não há evolução.



Local ideal

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

NO CÓDIGO DE CONDUTA SÃO DISPOSTAS AS REGRAS QUE GARANTEM A QUALIDADE DO AMBIENTE DE TRABALHO E DA PRÓPRIA CONDUTA DOS COLABORADORES

Para que os colaboradores desempenhem suas atividades da melhor forma possível, não basta ter uma equipe comprometida, também é preciso haver regras que auxiliem no convívio e nas relações diárias dos colaboradores nos locais de trabalho.

Para isso, a segurança na Frimesa é responsabilidade e dever de todos. Cada colaborador é responsável, em sua unidade de trabalho, pela proteção da coletividade e o meio ambiente, além de seguir as normas estabelecidas.

Esta série de regras garante o profissionalismo da equipe. O resultado é refletido na qualidade dos produtos e na satisfação dos clientes. Portanto, é necessário que todos trabalhem em sintonia, garantindo assim a qualidade do ambiente.

É importante ressaltar também que a Frimesa proíbe qualquer forma de assédio. O assédio inclui todo tipo de comportamento indesejado, ofensivo, humilhante ou intimidador com relação a uma outra pessoa. O assédio pode ser verbal, físico, eletrônico ou visual e pode ser de natureza sexual ou moral.

DROGAS E ÁLCOOL

Tornar a Frimesa um ótimo lugar para trabalhar significa torná-la um local seguro para cada pessoa desempenhar sua função. O uso de droga e abuso no uso do álcool limita a habilidade de trabalhar com segurança e qualidade, o que coloca as pessoas em risco.

Por esta razão, os colaboradores nunca devem trabalhar sob influência de álcool, drogas ilegais ou prescrição de medicamentos que possam prejudicar a habilidade de executar o trabalho.

Enquadram-se ainda o fator de tornar o ambiente de trabalho inseguro, assim como qualquer ato agressivo, mesmo se com o intuito de brincadeira; tais atos são estritamente proibidos na Frimesa.

Se você ou alguém que conhece tiver recebido uma ameaça ou tiver sido vítima de um ato de violência, você tem o dever de reportar a situação imediatamente ao Departamento de Gestão de Pessoas.

Quaisquer condutas que possam caracterizar hostilização ou assédio sexual devem ser informadas ao Líder ou ao Departamento de Gestão de Pessoas.



Informação e alerta

▲ PALESTRA trouxe informações e curiosidades sobre o uso de drogas.

PARA MOSTRAR A ORIGEM E A CONSEQUÊNCIA DO USO DE DROGAS, FOI REALIZADA UMA SÉRIE DE PALESTRAS COM OS COLABORADORES DA FRIMESA

Ainda que o consumo e a dependência de drogas sejam, constantemente, objeto de inúmeros estudos, o assunto parece continuar gerando dúvidas. Para isso, em maio, a Frimesa trouxe o Perito Criminal Federal, Marcelo Dias, além de uma equipe da Unidade K9 da Polícia Federal.

Durante as palestras, cerca de 1.500 colaboradores e jovens aprendizes tiveram a oportunidade de aprender sobre os mitos e verdades que cercam as drogas, os malefícios e a dependência causada por estas substâncias.

Segundo a encarregada administrativa de desenvolvimento organizacional, Karine Perondi, a finalidade é muito importante, não apenas para a Frimesa, mas para os colaboradores. "A população está tendo um acesso cada vez maior às drogas, portanto é necessário que percebam os malefícios do uso destas substâncias".

Já o Perito Criminal, Marcelo Dias, ressaltou que é preciso utilizar uma abordagem diferenciada, onde é apresentada a verdadeira consequência do uso das drogas. "A finalidade do programa é mostrar o estrago e a dependência que as drogas causam no organismo. Desta forma, ninguém poderá dizer que não sabe do que se trata".

A Unidade K9 da Polícia Federal, a unidade de cães de serviço, também participou das palestras com cães farejadores para demonstrações do trabalho realizado. Além disto, a equipe também aproveitou para realizar rondas pela cooperativa.

As palestras fizeram parte do Programa Viva+, que busca englobar todos os colaboradores apresentando soluções para os problemas causados pelo uso abusivo de drogas, além de motivar e criar perspectivas de uma vida melhor.



▲ **TRABALHO** realizado busca conscientizar os colaboradores por meio do conhecimento e, com isso, reduzir o número de pessoas envolvidas com as drogas.



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 junho de 2014 e maio de 2015 chegou a 8,76%.

Ainda, de acordo com o índice, desde o início do ano, a inflação acumulou cerca de 4,94%. Se comparado ao mesmo intervalo do ano anterior, houve um acréscimo de 2,53% entre os períodos. Os reajustes são percebidos no aumento dos preços de produtos de todas as naturezas.

Salário Família

No mês de maio, para os colaboradores com filhos de 06 a 14 anos e cuja remuneração total não ultrapasse no mês R\$ 971,78, é obrigatória a apresentação do Comprovante de Frequência Escolar.

A obrigatoriedade é para receber o salário família e o benefício é pago mensalmente na folha de pagamento.

Oferta de trabalho

A Frimesa oferece vagas de emprego para o setor produtivo, na unidade frigorífica e para as unidades de leite.

Estas vagas podem ser preenchidas por pessoas com deficiência física, auditiva e mental leve, bem como reabilitados do INSS.

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

Temporada de cuidados

COM O INÍCIO DO INVERNO, VÁRIAS MEDIDAS DEVEM SER TOMADAS PARA A PREVENÇÃO DE DOENÇAS SAZONAIS

O inverno está chegando com muito frio e, para isso, nada melhor que se proteger das baixas temperaturas. O cuidado com a saúde e as preocupações com as gripes e resfriados aumentam à medida que as temperaturas caem.

Problemas e sintomas como dificuldade para respirar, tosse, falta de ar, espirros e dores de garganta generalizados são indícios de que o inverno chegou. No entanto, com medidas simples e corretas, estes sintomas não serão problema.

Todos os anos, na época de climas mais amenos, há um grande registro de casos de gripes, resfriados e problemas respiratórios. Estes problemas são causados pelo contágio e transmissão de doenças virais, sempre acompanhados de tosse, febres súbitas e exacerbação de alergias respiratórias.

Tais problemas são causados, na maior parte das vezes, pelo estreitamento dos vasos sanguíneos, decorrentes do frio. Assim, há uma diminuição no fluxo sanguíneo, atrasando o transporte de defesas como os glóbulos brancos. O resultado é uma baixa considerável nos níveis de imunidade do organismo.

Segundo a médica do trabalho da Frimesa, Caroline Locatelli Lanza-rin, um dos fatores mais importantes da prevenção é o ato de lavar as mãos. "A higienização é primordial para evitarmos a transmissão e o contágio de doenças".

Existem algumas dicas de ações que evitam a transmissão de doenças respiratórias e outras infecções:

Vacine-se contra a gripe, especialmente se você fizer parte dos grupos de risco: gestantes, idosos, portadores de doenças crônicas (asma e bronquite);

Lavar as mãos frequentemente com água e sabão, especialmente depois de tossir ou espirrar;

Ao tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com um lenço, preferencialmente, descartável;

Não compartilhar alimentos, copos, toalhas e objetos de uso pessoal;

Não deixe de ingerir líquidos. Além de hidratar, ajuda a manter a temperatura normal do corpo;

O ambiente doméstico deve estar sempre ventilado e se possível, com uma temperatura agradável;

Não usar medicamentos sem orientação médica. A automedicação pode ser prejudicial à saúde;

Procure o seu médico ou a unidade de saúde mais próxima em caso de gripe para diagnóstico e tratamento adequados.

GENTE QUE FAZ a NOSSA

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviços dedicados à Frimesa

Maio

05 anos

Medianeira	Seção
Danieli Telka	Gestão de Pessoas
Lucemar R. B. Girardi	D. Organizacional
Franciele R. Conti	FIME
Renan A. G. de Luca	FIME
Indiara G. de Souza	Laboratório
Carolina U. S. Gomes	P&D
Yuri S. de Albuquerque	Elétrica
Clenir Correia	Abate Noturno
Gilvanir F. da Silva	Desossa
Milton Belino	Dessosa Noturno
André Luis Vaiaant	Embal. Congelados
José Nilson do Santos	Preparo de Massa
Cristiani B. Cerqueira	Toscana
Mônica Cristina A. dos Santos	Toscana
Sandra Ferreira da Silva	Mortadela Noturno
Janete Valeria A. C. de Moura	Industrial Noturno
São Paulo	Seção
Ana Paula Pereira Sarmento	Administrativo
Darlene R. J. Nascimento	Vendas
Francieli C. Rafael	Vendas
Curitiba	Seção
Maria Izabel Mazur	Vendas
Vania Cristina do Nascimento	Vendas
Marechal C. Rondon	Seção
Jaqueline Maísa B. Kottwitz	Cont. de Qualidade
Valmir de Bairros	Past. Padroniz.
Misael de Souza	Leite UHT
Vera Lúcia Ferreira	Leite UHT
Chapecó	Seção
Adriana Silveira Borges	Vendas

10 anos

Medianeira	Seção
Maria M. F. Nunes Marques	S.I.F.
Sirlene Neves de Araújo	S.I.F.
Gilson Prestes	Resf. Carcaças Not.
Débora W. de A. Jesse	Desossa
Gildo S. das Flores	Desossa Noturno
Rondon	Seção
Rosimeri Kehl	Leite Condensado

15 anos

Medianeira	Seção
Itamar Cassol	Seg. do Trabalho
Marechal C. Rondon	Seção
Viane Prestes	Mecânica Geral

JUNHO

05 anos

Medianeira	Seção
Anderson Gonçalves	Expedição
Maria Aparecida Marcílio	Expedição
Josiane Oliveira Silva	S.I.F. Noturno
Roseli C. da Silva	S.I.F. Noturno
Janete Ferreira da Rosa	Higiene Interna
Madalena D. Kronbauer	Higiene Interna
Alexandro S. dos Santos	Mec. Frigorífico
Fabiano Renato Fontana	Mec. Frigorífico
Michael Cristian Stiehl	Mec. Frigorífico
Luiz Antônio da Silva	Desossa
Maria da Penha Viana	Desossa
Noeli Niedermeyer	Desossa
Franciele Guntzel Soares	Emb. Congelados
Patrícia Julia A. dos Santos	Emb. Congelados
Anderson D. de Maman	Mortadela Noturno
Rio de Janeiro	Seção
Luana Moura da S. Lopes	Logística
Matelândia	Seção
Valmir Prata	Past. Padroniz.
Damilton da S. Soares	Petit Suisse
Curitiba	Seção
Liriane Fernandes	Vendas
Apucarana	Seção
Ângela Cristhian P. Francisco	Vendas

10 anos

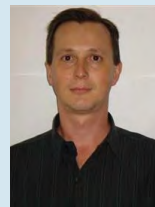
Medianeira	Seção
Andreia D. de Lima	Seg. do Trabalho
Eliomar R. Thomazoni	Financeiro
Jurema A. V. Secco	FIME
Marcelino Carlos Rubas	Abate
Carlos Teixeira Ramos	Desossa Cab.
Zilmar Cigerza	Defumados Not.
Itajaí	Seção
Maria Gorete B. Araújo	Vendas

15 anos

Medianeira	Seção
Marcio Pedrosa de França	Toscana Noturno



ERIVELTO COSTA
Gerência Leites
Medianeira
20 anos em Maio



EDSON PENSO
Logística
Esteio - RS
25 anos em Maio



EMILIANO BILSKI
Industrial
Medianeira
25 anos em Medianeira



DANILO MIENOW
Preparo de Massas
Medianeira
30 anos em Maio

HISTÓRIA



SANDRA DE LIMA
Embal. Hambúrguer
Medianeira
20 anos em Maio



LUCIANE ZAMPIER
Logística
Curitiba
20 anos em Maio



ELIAS ESTRAPASSON
Defumados
Medianeira
25 anos em Maio



GERISVALDO SANTOS
Informática
Medianeira
20 anos em Junho



NELIO ALIEV
Higiene Interna
Medianeira
25 anos em Maio



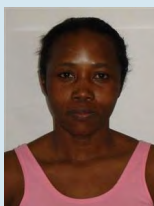
ANTÔNIO PICÃO
Sangria
Medianeira
25 anos em Maio



SUZANA DOS SANTOS
Embal. Industrializados
Medianeira
25 anos em Maio



MARCILENE DA SILVA
Pessoal
Marechal C. Rondon
20 anos em Junho



VALDENICE SANTOS
Embut. Industrializados
Medianeira
25 anos em Maio



GIVALDO XAVIER
Sangria
Medianeira
25 anos em Maio



VILMAR DA CRUZ
Sangria
Medianeira
25 anos em Maio



VALDECI SALVATI
Maturados/Salame
Medianeira
25 anos em Junho



ADEMIR GREZELE
Manutenção
Medianeira
35 anos em Maio



GLACI KRONBAUER
Vendas
Medianeira
35 anos em Maio



GILBERTO MALAGGI
Refinaria
Medianeira
35 anos em Junho



SEBASTIÃO DA SILVA
Embal. Industrializados
Medianeira
30 anos em Junho

TREINAMENTOS

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

ABRIL

1	08 e 09 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA Realizados nas unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, os cursos contaram com 45 participantes. O treinamento, ministrado pelo instrutor da Univel, Wilson Alves, totalizaram 36 horas.
2	
3	
4	13 MANUTENÇÃO INDUSTRIAL 20 colaboradores, da unidade industrial de Medianeira, iniciaram o programa de qualificação. Com uma duração de 388 horas, o curso tem prazo para ser encerrado em 30 de novembro. As atividades serão ministradas pelo instrutor da Univel, Wilson Alves.
5	
6	
7	15 a 17 CIPA Um grupo de 25 colaboradores, da unidade industrial de Medianeira, participaram de um treinamento sobre a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. O curso, de 20 horas de duração, foi ministrado pela equipe do Sesmt – Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho.
8	
9	
10	
11	16 GESTÃO DA INOVAÇÃO 40 Colaboradores, das unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, participaram do encerramento da segunda turma do programa de formação em Gestão da Inovação. A conclusão teve o apoio dos Instrutores do ISAE e teve oito horas de duração.
12	
13	
14	16 e 17 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA Realizados nas unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, os cursos contaram com 45 participantes. Os treinamentos, ministrados pelo instrutor da Univel, Wilson Alves, totalizaram 36 horas.
15	
16	
17	
18	22 a 24 CIPA Um grupo de 25 colaboradores, da unidade industrial de Medianeira, participaram de um treinamento sobre a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. O curso, de 20 horas de duração, foi ministrado pela equipe do Sesmt – Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho.
19	
20	
21	
22	22 e 23 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA Realizados nas unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, os cursos contaram com 45 participantes. Os treinamentos, ministrados pelo instrutor da Univel, Wilson Alves, totalizaram 36 horas.
23	
24	
25	24 TREINAMENTO VIVENCIAL Realizado em Cascavel, o treinamento contou com a participação de 45 colaboradores. O treinamento, ministrado pelo Instrutor João Froes de Azevedo, teve uma duração de 10 horas.
26	
27	
28	27 a 29 EMPILHADEIRA Para capacitar os operadores de empilhadeira, foi realizado pelo instrutor da Univel, Wilson Alves, um curso de 20 horas, para 15 participantes, com diversos temas relacionados.
29	
30	

MAIO

1	
2	
3	
4	
5	
6	04 a 08 NR-10 Uma equipe de 15 colaboradores participaram do curso referente à norma que regula a Segurança em Sistemas Elétricos de Potência – SEP. O curso, que totalizou 40 horas, foi ministrado pelos instrutores do Senai, na unidade industrial de Medianeira.
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	14, 21 e 28 FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS 45 colaboradores participaram do curso de Formação de Lideranças. Os treinamentos, divididos em três partes, duraram 08 horas cada, e foram realizados com o apoio do Instrutor do Sibop.
14	
15	
16	
17	
18	14, 20 e 27 ORÇAMENTO FAMILIAR Para auxiliar a controlar as finanças foi ministrado um curso para os colaboradores. 240 colaboradores participaram do curso, ministrado pelo instrutor Odir Smariotto, da Mais e Mais Consultoria. Os treinamentos foram realizados nas unidades industriais de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon. Cada curso teve uma duração de oito horas.
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Quiche Light

12-15 PORÇÕES

INGREDIENTES: **Massa:** 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral; 1 xícara (chá) de farinha de aveia (em flocos finos); 6 colheres (sopa) de margarina light; 2 ovos; sal e pimenta a gosto. **Recheio:** 1 cebola picadinha; 1 dente de alho amassado; azeite; 2 abobrinhas italianas pequenas; 300g de palmito picado; sal e pimenta a gosto. **Creme:** 3 ovos; 150g de iogurte Natural Frimesa; 150g de Requeijão Light Frimesa (temperatura ambiente); 1 colher (sopa) de amido de milho; noz-moscada a gosto; sal e pimenta preta moída; salsinha e cebolinha a gosto; Queijo Parmesão Ralado Frimesa para gratinar.

MODO DE PREPARO: **Massa:** Em um refratário fundo despeje as farinhas, faça um buraco no meio e acrescente os demais ingredientes da massa. Mexa com as mãos até formar uma pasta homogênea. **Recheio:** Em uma frigideira funda, refogue o alho e a cebola no fio de azeite. Jogue a abobrinha e o palmito e refogue até que eles fiquem “quase macios”. Desligue o fogo e tempere a gosto. **Creme:** Bata ligeiramente os ovos e acrescente o iogurte natural e o requeijão light. Tempere com a noz-moscada, salsinha, cebolinha, sal e pimenta. **Montagem:** Espalhe a massa sobre uma forma de aro removível, abrindo-a e cobrindo as bordas, em seguida coloque o recheio e o creme. Finalize polvilhando o queijo parmesão para gratinar. Asse em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Taça de Manga com iogurte

4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

1 e 1/2 manga rosa; 1 colher (chá) de gengibre ralado; 1/2 xícara (chá) de açúcar; 1/4 de xícara (chá) de água; 3 potes de iogurte Grego Tradicional Frimesa.

MODO DE PREPARO: Descasque a manga e corte em cubos (reserve 1/3 para montar nas taças). O restante leve ao freezer para que fique bem gelado. Descasque o gengibre e corte em cubinhos bem pequenos ou rale no ralador. Reserve. Coloque em uma panela o açúcar e a água, misture e leve ao fogo alto, deixando sem mexer durante 5 minutos. O ponto certo de calda é o ponto de pérola: ao levantar a colher ela deve pingar como se fosse uma pérola. Reserve. Tire a manga do freezer e bata no liquidificador, sem nada de líquido, assim ela fica com uma textura bem espessa. No fim do batimento, acrescente o gengibre.

MONTAGEM: Em 4 taças, coloque a manga picada e alterne camadas de iogurte Grego e camadas de batida de manga. Finalize com a calda de açúcar, decore e sirva.

Smoothie Tropical

1 PORÇÃO

INGREDIENTES: 1 iogurte Grego Frimesa; 80ml de Leite Desnatado Frimesa; 1/2 polpa de maracujá; 3kiwis; adoçante e gelo a gosto.

MODO DE PREPARO: Bata a polpa de do maracujá e os kiwis em um mixer ou liquidificador até que estejam bem misturados e não tenha mais pedaços grandes de frutas. Acrescente o gelo e bata; depois adicione o iogurte Grego Frimesa e o Leite Desnatado Frimesa. Adoce a gosto.

Torta de Limão

6 PORÇÕES

INGREDIENTES:

Massa: 300g de Nata Frimesa; 3 colheres (sopa) rasas de açúcar; 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó; 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (até dar ponto); 1 ovo. **Recheio:** 1 caixa de Leite Condensado Frimesa; 3/4 de xícara (chá) de suco de limão; 3 gemas. **Cobertura:** 10 colheres (sopa) de açúcar; 3 claras.

MODO DE PREPARO:

Massa: Em um recipiente, misture todos os ingredientes e adicione a farinha de trigo, aos poucos, até dar liga. Unte uma forma de aro removível. Forre as laterais e o fundo da forma. Asse em forno quente por 15 minutos e sem recheio. **Recheio:** No liquidificador, bata o leite condensado com as gemas. Adicione, aos poucos, o suco de limão até a mistura ficar firme. Derrame sobre a massa já assada. Leve ao forno novamente para firmar. **Cobertura:** Na batedeira, bata as claras em neve em consistência firme e junte o açúcar. Continue batendo por mais 3 minutos. **Montagem:** Derrame a cobertura sobre a torta já recheada. Leve a forma novamente ao forno, em temperatura média, para dourar o suspiro. Quando esfriar desenforme.

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.