

Revista Frimesa

Ano XII Edição nº73
julho/agosto de 2015
www.frimesa.com.br



SUÍNO CERTIFICADO

Programa Frimesa garante a qualidade
e a rastreabilidade da carne suína

TEM GOSTO DE PRATICIDADE

#FRIMESAEOCÊ

Fatias finas, saborosas e perfeitas
para o seu prato predileto



Agora com novas embalagens.
Impossível de resistir.



f Frimesaoficial



Tem gosto de amizade.

Caros Amigos,

Em tempos de dificuldades, temos que criar diferenciais para atrair o interesse por nossos produtos e serviços. O mundo ficou pequeno e a concorrência facilitada pela informação e comunicação. O consumidor sabe o que quer e está sempre buscando o produto que lhe interessa e lhe traga o melhor "custo-benefício".

Nesta edição você terá informações sobre o trabalho em sanidade que estamos desenvolvendo nas cadeias produtivas de suínos e leite. Nossa meta é garantir ao consumidor um produto saudável, com garantia de qualidade e segurança para as pessoas.

A Frimesa investiu e continuará investindo muito nos melhores sistemas e métodos de produção, industrialização e comercialização de suínos e leite. Queremos tornar nossos produtos diferenciados e preferidos pelo consumidor atual.

Participamos ativamente junto aos órgãos oficiais, exigindo que cumpram o seu dever de dar segurança sanitária, avaliar e certificar o produto brasileiro, interna e externamente.

Desejamos que as demais informações desta edição possam auxiliá-lo nos seus negócios e no dia a dia. Sabemos das dificuldades políticas, econômicas e sociais que nosso país enfrenta. Entendemos que os governos passam, mas o país continua. É por esse motivo que não perdemos a fé e a esperança no poder de reação do povo brasileiro.

Boa leitura,

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



Julho
Agosto
2015

06 Sala do Produtor
08 Parceria
10 Feiras
11 Produtos
12 Lançamentos
15 Prêmios

16 Análise de Mercado
18 Capa
22 Gastronomia
24 Gestão Integrada
25 Gestão Inovação
27 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 73 Ano XII - JULHO/AGOSTO 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:** 17.000 exemplares.

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

A sanidade na cadeia produtiva de carnes ganhou destaque nos debates entre as autoridades e técnicos do Paraná nos últimos meses. O estado busca o reconhecimento internacional de área livre da febre aftosa sem vacinação beneficiando produtores e indústrias.



SALADOPRODUTOR

◀ **PARCERIA** de gerações entre o conhecimento e a experiência, é a receita para evoluir na atividade.

Período de
mudança

OS MALTAURO, INTEGRADOS DA PRIMATO E MORADORES DE TOLEDO, INVESTEM NA PECUÁRIA DE LEITE PARA CRESCER E PROSPERAR

Para os Maltauro, 2015 é sinônimo de mudança e transição. Com a propriedade trabalhando em capacidade máxima, desde 2010, a família teve duas opções: parar ou investir.

A decisão foi pela modernização e o crescimento por meio da implementação de um sistema novo que promovesse o desenvolvimento da atividade. A saída, decidida em família, foi o sistema free-stall, abrindo mão dos piquetes rotacionados e mantendo os animais apenas em confinamento. Somente desta forma seria possível melhorar a produtividade do plantel sem diminuir a qualidade e o bem-estar animal.

Para Jonas, filho do seu Leocir e a dona Clarice, que sempre gostou da pecuária de leite, prova de que hoje é formado em veterinária, vem acompanhando atentamente aos números da propriedade e viu no novo sistema a melhor alternativa para continuar crescendo. "Acompanhamos os números e chegamos à conclusão de que valia a pena esta mudança. Após a implementação do sistema conseguiremos chegar a um plantel de 90 animais, sem deixar de lado os fatores necessários para aumentar a produtividade, conforto e bem-estar animal".

REBANHO O plantel dos Maltauro começou a tomar forma aos poucos, quando seu Leocir começou a comprar animais para aumentar os níveis de produtividade. Sempre que possível, comprava novos animais, de forma a melhorar os resultados da propriedade.

Já na década de 90, com algumas holandesas e jerseys, a família começou a investir no plantel, melhorando a genética. "Vimos que tínhamos alguns animais com uma boa genética, então pensamos em melhorar a qualidade aqui na propriedade mesmo, em vez de procurar uma solução fora".

MÃO DE OBRA Para auxiliar nas atividades, desde 1999, os Maltauro passaram a contar com um casal de colaboradores, Paulo e Liria Maria Copety, que até hoje acompanham o dia a dia e o crescimento da família.

Outro diferencial da mão de obra é o fato da



propriedade poder contar com o apoio de um jovem aprendiz, que consegue aliar os estudos e o trabalho, além de ter a oportunidade de aprender um novo ofício.

MERCADO Os Maltauro mantêm um acompanhamento minucioso dos preços pagos pela matéria-prima, além das variações de mercado, inflações e custos na propriedade.

Inconformado com a situação atual, seu Leocir faz questão de ressaltar a desvalorização do produto, em relação a diversos outros fatores.

"Em 1998, com a renda exata de um litro de leite, R\$ 0,37 centavos, era possível comprar um litro de diesel. Hoje, o leite está em R\$ 0,92 centavos, por outro lado o litro de diesel já chegou a R\$ 2,76, ou seja, três vezes o valor do leite".

DE FAMÍLIA A sobrevivência ligada à produção leiteira, para os Maltauro, já ultrapassou gerações e hoje ganha novo fôlego, com a sucessão familiar. Os pais da dona Clarice já mantinham algumas vacas na propriedade.

Seu Leocir lembra que para entregar a produção e levar os tarros de leite "a família utilizava uma Rural, já que o caminhão nem sempre passava na propriedade".

No início da década de 80, já casados, se mudaram para a linha Santo Antônio, em Toledo. Além da produção de grãos, a família decidiu adotar a atividade leiteira como uma fonte de renda e o cooperativismo como um meio de vida.

Entre 1982 e 1987, a ordenha dos animais foi totalmente manual. O trabalho continuou desta forma até a implementação da ordenha mecanizada. Em 1987, a ordenha mecanizada garantiu um grande impulso à atividade, ao mesmo passo que facilitou a vida dos Maltauro. O novo sistema tornou a ordenha mais dinâmica e menos cansativa, garantindo assim mais tempo para a família, que já estava completa, com os filhos Edson Luiz e Jonas Ricardo.

O sistema continuou funcional até 2009, quando a família ampliou as estruturas para facilitar a produção e o manejo do plantel, operando com a capacidade máxima.

▲ **EVOLUÇÃO** desde o início deste ano, a família começou a implementação de um novo sistema que deve começar a operar ainda em 2016.



CODEBAL SUPERMERCADOS, HÁ MAIS DE DUAS DÉCADAS, CRESCE COM OS CLIENTES E ALIA EXCELÊNCIA NO SERVIÇO. ESSA É A FÓRMULA DA REDE GAÚCHA DE ELDORADO DO SUL

A história pode até se repetir. Uma pequena sala, produtos de mercearia ofertados para a clientela do bairro, mas o diferencial da história do Supermercados Codebal está na essência da família Martins, proprietários da rede desde 2004.

Fruto do sonho de uma família que, liderada pelo Sr. Jorge, viu a oportunidade de empreender e expandir os negócios, transformando um pequeno mercado de bairro em uma rede.

Assim como a cidade, que aos poucos foi crescendo, após a aquisição, o supermercado também foi se expandindo. A seriedade, o cuidado e a agilidade no atendimento foram fatores decisivos para o crescimento da loja.

Com a compra, houve também a ampliação da matriz que triplicou a área de venda, chegando a 600m². A evolução não foi apenas física, a variedade e o mix de produtos também cresceram, melhorando em todos os aspectos o atendimento.

OPORTUNIDADE “A população cresceu nos últimos anos e, para acompanhar este crescimento, manter um bom atendimento, com produtos de qualidade, decidimos criar filiais em diferentes bairros. Com isso conseguimos manter a proximidade com os clientes”, explica o diretor do Codebal, Jorge Martins.

O resultado não poderia ser melhor. O Supermercado, hoje uma rede, conta com quatro unidades, que juntas somam 2.000 m² de área de venda e reúne 120 colaboradores. Totalmente estruturado, o Codebal hoje possui seus setores definidos.

SUCCESSÃO A partir de 2004, os negócios ganharam reforços quando a segunda geração da família passou a acompanhar as atividades do Supermercado. Renan, Ronaldo e Roberto, filhos do Sr. Jorge Martins, trouxeram consigo uma nova gestão, focada na seriedade, agilidade, consistência e cuidado no atendimento.

“Temos orgulho de dizer que o Codebal, hoje



Fotos: Divulgação

▲ **HISTÓRIA** do Codebal acompanhou o crescimento de Eldorado do Sul, desde o início da década de 90



▼ **VARIEDADE** e facilidade para os clientes é a marca do pequeno varejo



uma rede, oferece aos clientes um supermercado de bairro, com um vasto mix de produtos, estruturado e de qualidade. Em um setor tão competitivo, buscamos criar um espaço diferenciado, pensando no bem-estar dos clientes", ressalta o diretor.

PROMOÇÃO Para atrair a atenção de todos e garantir a visibilidade na comunidade, a estratégia do Codebal é a comunicação visual das lojas, tablóides e a divulgação nas redes sociais. Outro atrativo são as campanhas relacionadas a datas comemorativas, frequentemente realizadas, e que garantem uma grande movimentação nas lojas. Para completar, a rede ainda

conta com projetos sociais junto à comunidade local, forma esta de sempre estar presente no dia a dia dos eldoradenses.

SUPORTE Para o Codebal, na hora das compras, o diferencial fica por conta da qualidade, seja ela do local, do atendimento, dos produtos ou dos serviços. Hoje, um dos principais setores é o de perecíveis.

E é neste ponto que entra a Frimesa, com "uma parceria que veio para ficar e se solidificar cada dia mais. O principal fator desta parceria é a qualidade dos produtos no ponto de venda, trazendo satisfação aos consumidores", enaltece o diretor comercial, Renan Martins.

▲ **PRATICIDADE** e comodidade estão presentes em toda a rede



▼ **EQUIPE** da Frimesa marcou presença na feira da Acats.



▲ **CERCA** de 40mil visitantes passaram pelo estande da Frimesa durante a feira

Conquistas no Varejo

ATUAÇÃO DA FRIMESA EM SANTA CATARINA É PREMIADA COMO A MELHOR FORNECEDORA DE CARNES

A Frimesa conquistou mais uma premiação junto ao setor varejista. Desta vez foi eleita a Melhor Fornecedora de Santa Catarina, na categoria Carnes. O Prêmio Mérito Acats 2015, entregue durante o encerramento da 28ª Expo-Super, tem por meta reconhecer e valorizar a parceria entre o setor supermercadista e empresas fornecedoras.

O reconhecimento foi entregue pela Acats, Associação Catarinense de Supermercados, que escolhe os vencedores por meio de pesquisa realizada pelo Instituto Mapa. Na categoria Melhores Fornecedores votaram mais de 250 supermercadistas associados à entidade.

A Exposuper foi realizada em Joinville, de 18 a 20 de junho. A feira foi uma grande oportunidade para que bons negócios fossem firmados, já que o mercado alvo é composto por mais de 1,5 milhão de consumidores, das regiões Oeste, Meio Oeste e do Extremo Oeste.

De acordo com o presidente da Frimesa, Valter Vanzella, "a feira de negócios do Grande

Oeste é importante para a Cooperativa. Afinal, além de divulgar os lançamentos e produtos, também é uma forma de estar em contato com o setor varejista".

A feira contou com o apoio, dentre várias entidades, da Fecomércio de Santa Catarina. Além de oportunizar a ampliação dos negócios, ocorreram ainda palestras e cursos para qualificar e atualizar os conhecimentos dos profissionais do setor supermercadista.

Durante a feira houve ainda a apresentação dos principais lançamentos da linha de lácteos. Os iogurtes pedaço surpreenderam inúmeras pessoas que passaram pelo stand da Frimesa. Outra novidade foi a presença de um chefe de cozinha, preparando alguns cortes suínos, além de apresentar dicas sobre o preparo de carnes.

Grande parte da equipe de vendas da filial de Santa Catarina, localizada na cidade de Itajaí, marcou presença na feira e aproveitou para criar parcerias, além das que já existem de longa data, com os varejistas e supermercadistas catarinenses. ●

▼ **FRIMESA** recebeu o Prêmio Mérito Exposuper como melhor fornecedora de carne suína de Santa Catarina



Visual renovado

LINGUIÇAS MAIS ATRATIVAS NAS GÔNDOLAS

A Frimesa está investindo em um novo visual para todo o portfólio de produtos. Agora, as linguiças frescas e defumadas estão repaginadas, incorporando a nova identidade visual, criada para o segmento de carnes. Assim como os Hambúrgueres e Empanados, as linguiças têm uma única cor de fundo, com foto que valoriza o produto e desperta o desejo de consumo.

A Frimesa possui, na categoria de linguiças frescas, a tradicional Toscana, de Pernil, Calabresa Frescal e Linguiça de Frango. Na categoria de defumados a Calabresa, Frimesinha, Paio e Mista. Todas têm variações de tamanho de embalagem e apresentação.

A linguiça é um produto muito presente no cardápio do brasileiro, seja no churrasco ou em diversos pratos, sendo considerada uma proteína substituta da carne nas refeições diárias. ●



Reforço no mix

As linhas de lanches rápidos e linguiças ganham novos reforços com alternativas práticas, saborosas e de fácil preparo

Valor agregado na bandeja

Dois novos produtos, os iogurtes Funcionais Equilibrus, passam a fazer parte da linha de iogurtes com valor agregado.

A linha Equilibrus, que contribui para o equilíbrio da flora intestinal, proporcionando saúde e bem-estar, acaba de receber reforços.

As novidades são os sabores funcionais aveia e ameixa, na versão regular em embalagens Decor 400g, bandejas menores, mas com maior valor agregado.

Além de ótima fonte de cálcio, importante para o organismo e os ossos, o iogurte protege o surgimento da osteoporose e ainda é benéfico no tratamento de doenças do coração, pois dilata os vasos sanguíneos. ●



Pronto para pizza



Uma inovação para o mercado, pois já vem pronto para ser adicionado em pizzas e outras receitas, assim é o Queijo Mussarela picado Frimesa.

De consistência suave, com uma massa filada, que garante a elasticidade após aquecido, o Mussarela Frimesa alia a praticidade e o sabor. Após fabricado, o queijo é picado, fracionado, embalado a vácuo e congelado. Este processo garante muito mais facilidade para o preparo de pizzas.

Apesar de ser uma linha que vem atender principalmente o preparo de pizzas, também é indicado para receitas de massas, tortas salgadas, sanduíches e muito mais. ●

ALIMENTANDO
SORRISOS



Saborosa novidade

O NOVO SITE DA FRIMESA TRAZ DIVERSAS MUDANÇAS, DESDE O CONTEÚDO ATÉ A FORMA DE APRESENTAR AS NOVIDADES

Desde o dia 10 de junho, quem acessou o site da Frimesa encontrou muitas novidades em um visual moderno e repaginado, com muito mais interatividade e acessibilidade. A nova estrutura, mais enxuta, permite uma navegação mais simples, aliada a novas funcionalidades.

Com o novo visual, a Frimesa buscou tornar o site mais atraente para melhorar a visibilidade do mix de produtos, despertando o desejo dos consumidores, além de melhorar a apresentação da cooperativa.

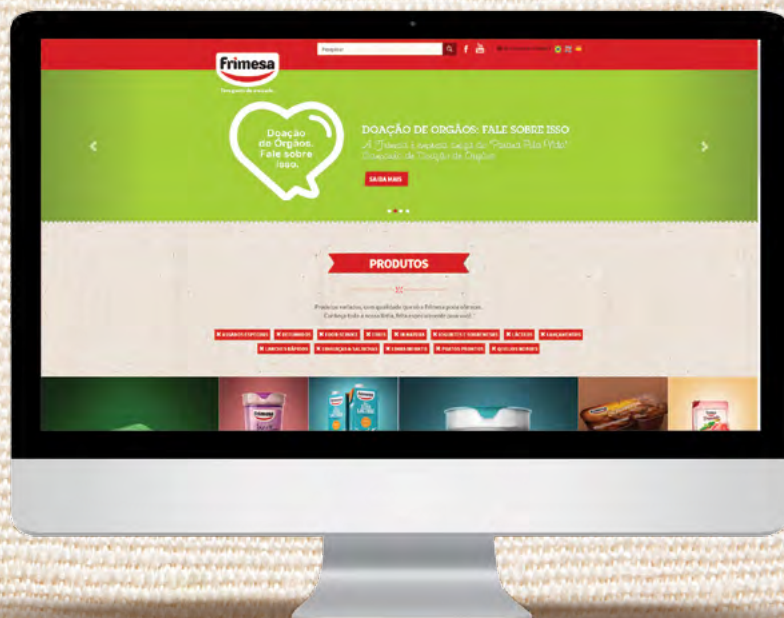
Entre as novidades o novo design do site destaca produtos e receitas, deixando o ambiente dinâmico e colorido. O consumidor poderá compartilhar, via Facebook e e-mail, as receitas e informações dos produtos e ainda comentar e enviar as suas receitas preferidas.

De acordo com a supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro, a repaginação do site não fica apenas nos quesitos gráficos, de visual "houve toda uma reformulação no conteúdo e na forma de apresentar estas informações".

O consumidor encontrará também no site um cantinho especial para o "Frimesa e Você" que traz dicas, informações de saúde e bem-estar e momentos deliciosos. Outra novidade é a página "Seja Frimesa", dedicada à área de Gestão de Pessoas, aberta a contato de novas oportunidades de trabalho e o menu de "Inovação", que abre um canal de contato com a área.

O lançamento faz parte do processo de unificação das plataformas onde o site está disponível. Hoje o Frimesa.com.br apresenta características dos principais canais de publicação: Site, celulares e tablets. Todas estas mudanças estão embasadas nos grandes portais, nacionais e internacionais.

"A nossa preocupação foi oferecer um site mais funcional e em dispositivos móveis. Em relação ao design, o visual está mais clean e muito mais moderno com as novas facilidades de acesso."



Troca de conhecimento

► **EVENTO** mostrou as tendências para a atividade leiteira



EQUIPES DO FOMENTO LÁCTEO DAS FILIADAS PARTICIPAM DE REUNIÃO SOBRE A ATIVIDADE

Para apresentar as novidades aos envolvidos das áreas de produção de leite a Frimesa realizou uma reunião. Durante a conversa foi apresentado o cenário da atividade como um todo: informações, novidades e técnicas para os produtores.

O evento, realizado em 15 de junho, contou com a participação de técnicos e dirigentes de laticínios, das cooperativas filiadas. A palestra abordou temas relacionados às tendências da bovinocultura leiteira mundial, novas tecnologias, qualidade do leite e exigência de mercado.

No encontro foi apresentado ainda um panorama da atividade para o estado, além de abordar as ações a serem realizadas pelas cooperativas. Na reunião também foi discutido ainda o planejamento para a recepção de leite nos próximos meses. ●

Negócios à mesa



◀ **DIRETORES** da Frimesa, juntamente com Genesio Pegoraro, que transmitiu a presidência da Regional à Coniberto Niedermeier

SUPERMERCADISTAS E FORNECEDORES SE REUNIRAM PARA UM JANTAR DE NEGÓCIOS

Supermercadistas e fornecedores do oeste paranaense se reuniram para uma confraternização no final de junho, em Medianeira. O jantar foi uma parceria entre as Cooperativas Frimesa, Lar e a Ninfa Alimentos, com a Apras, Associação Paranaense de Supermercados.

O jantar, que reuniu cerca de mil pessoas, buscou fortalecer o relacionamento e as parcerias comerciais das empresas. Na ocasião, foi empossada a nova diretoria da Apras – Regional Cascavel, para o biênio 2015/2017. O presidente empossado foi o empresário Coniberto José Niedermeier.

O diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, ressaltou a importância do cooperativismo do oeste paranaense para todo o país, bem como os laços com todo o setor supermercadista. ●

PRÊMIO



◀ **QUEIJO** Prato Frimesa é o melhor do Brasil na categoria

▼ **EVENTO** também premiou Queijo Parmesão Frimesa entre os melhores



O melhor do Brasil

Queijo Prato e Parmesão Frimesa são premiados no 41º Concurso Nacional de Produtos Lácteos, realizado em Minas Gerais

Em julho ocorreu o Minas Láctea, maior evento de tecnologia, produção, qualidade e inovação do setor de laticínios do país. Realizada entre os dias 14 e 16 de julho, em Juiz de Fora-MG, a exposição é promovida pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

A Frimesa conquistou o título de 1º lugar com o Queijo Prato. Outro destaque ainda foi para o Queijo Parmesão Frimesa, com a 3ª posição na categoria. Entregue no encerramento do evento, a premiação elegeu os melhores produtos em onze categorias, divididas entre queijos, manteigas, doces de leite e requeijões. Foram avaliados produtos de aproximadamente 60 laticínios.

Para a escolha dos vencedores foi realizada uma banca avaliadora com 30 especialistas e pessoas ligadas à área, vindos de universidades, instituições de pesquisa e serviços de inspeção. A banca avaliou, com propriedade, critérios como cor, textura, aroma, consistência e sabor.

A feira é resultado da soma de quatro grandes exposições, a 42ª Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq), o 41º Concurso Nacional de Produtos Lácteos e o 30º Congresso Nacional de Laticínios.

Os eventos reúnem especialistas de todo o Brasil, que apresentam novidades, tendências e soluções tecnológicas para o setor de lácteos. Neste ano a exposição contou com a presença de mais de 10 mil participantes, vindos de todo o Brasil, Argentina, Chile, Uruguai, Colômbia, Equador, Estados Unidos, Espanha e Itália.

▼ **TÍTULO** é resultado de pesquisa realizada no 41º Concurso Nacional de Produtos Lácteos





Carne suína

O consumo não avança

Como se esperava, a situação para o negócio de carne suína continua preocupando. A questão que mais incomoda é que o consumo no mercado interno não aumenta e o setor fica limitado no crescimento. Dos 14,67 quilos de consumo per capita de carne suína previsto para 2015, segundo a ABPA – Associação Brasileira de Proteína Animal, mais de 70% é consumida em forma de produtos processados como embutidos, presuntos e linguiças. Os outros quase 30% são consumidos em forma de salgados, cortes congelados e muito pouco de carne fresca. A carne suína precisa ser reinventada para os consumidores sob pena de ir perdendo espaço para a carne de frango, bovina e até de peixe. Também segundo a ABPA, o consumo per capita destas carnes neste ano deve alcançar 44,94 kg, 40,83 kg e 11,14 kg respectivamente.

O problema é que o momento atual em que o país está, com uma crise política e econômica, os custos e despesas aumentando, o ritmo na produção industrial caindo, o desemprego aumentando, o poder de compra diminuindo, isto é, em um cenário recessivo fica difícil vender novas ideias, novos produtos e principalmente agregação de valor. A perspectiva da manutenção de um cenário difícil no curto prazo implica basicamente em aumentar a agilidade nos negócios, já que a concorrência está mais acirrada e os principais fornecedores de carnes e derivados estão em uma briga feroz na mídia, tentando cada um atrair mais a atenção dos consumidores. Nos resta o desafio de sermos mais eficientes, principalmente, na venda e na distribuição.

Uma outra opção neste momento mais difícil no mercado doméstico é aumentar as exportações de carne suína. O problema é que o Brasil tem poucas opções de para onde exportar e estas opções são tratadas hoje como mercados periféricos, com preços mais baixos. Mas apesar das restrições e dos preços, o mês de julho deve embarcar mais de 50 mil toneladas e para carne suína este volume é bem relevante, ainda mais se nos próximos meses repetirmos esta performance. Nestes mercados, em função do embargo russo à carne europeia, os preços tiveram uma queda acentuada nos últimos dois meses, em alguns itens bem mais que mil dólares por tonelada. Parte desta perda de preço está sendo compensada com o aumento da taxa de câmbio do dólar.

Mas o que mais incomoda é a diminuição do resultado, as margens estão sendo achatadas pelos já mencionados aumentos de custos e despesas e pelas perdas de preço na hora da venda. Vamos ter que trabalhar mais, produzir mais e vender mais para compensar a redução nas margens de lucro. ●



Leite & Derivados

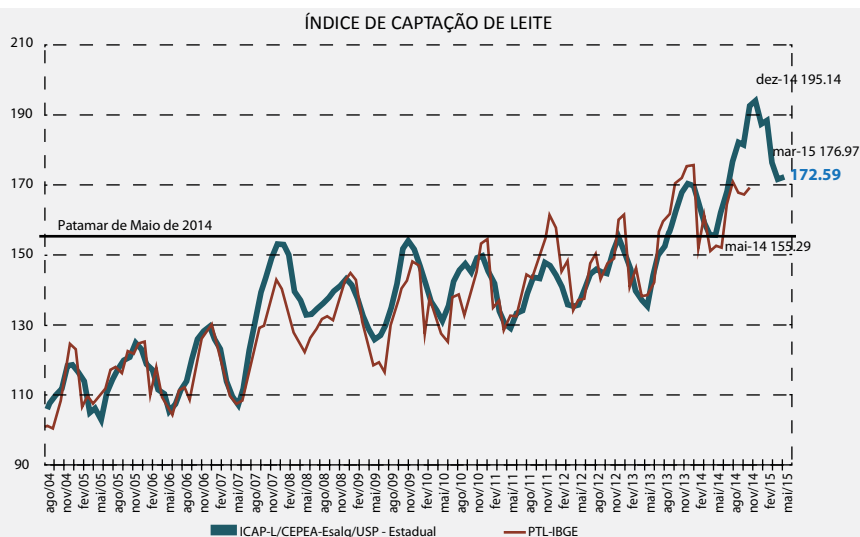
O dilema da oferta e da demanda

Apesar de o clima ter atrapalhado um pouco, as fortes chuvas durante o mês de julho, principalmente no sul do Brasil, atrasaram a recuperação da produção de leite no campo. Mesmo assim, continua bastante alta a oferta de matéria-prima (ver gráfico). Podemos perceber que historicamente, no Brasil, os meses de abril e maio são os de menor captação, sendo assim é provável que os levantamentos de junho e julho, apesar da chuva, também indiquem crescimento na produção brasileira.

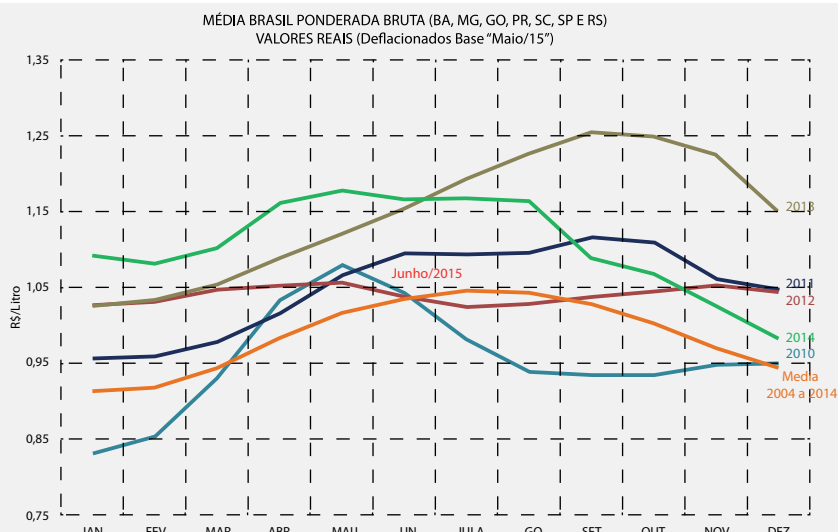
Também é importante demonstrar o comportamento dos preços pagos ao produtor neste momento de alta oferta de leite. Podemos verificar que os preços médios pagos em 2015 estão na média dos últimos 10 anos, mas muito abaixo dos praticados em 2014 e 2013.

O atraso na produção, ocasionado pelas chuvas, trouxe uma consequência positiva, tanto nos preços ao produtor, com pequena alta, bem como nos preços de produtos acabados como queijos e leite longa vida que sustentaram suas posições, embora este último esteja cedendo posições no início de agosto. Infelizmente os preços de leite em pó continuaram caindo no mercado internacional ficando abaixo de dois mil dólares a tonelada (ver gráfico) e se já não bastasse nossa produção recorde, o Brasil importou da Argentina e do Uruguai, no último mês, mais de oito mil toneladas de leite em pó que aportaram aqui a um valor bem abaixo do nosso custo de produção, mesmo com a taxa de câmbio do dólar tão elevada.

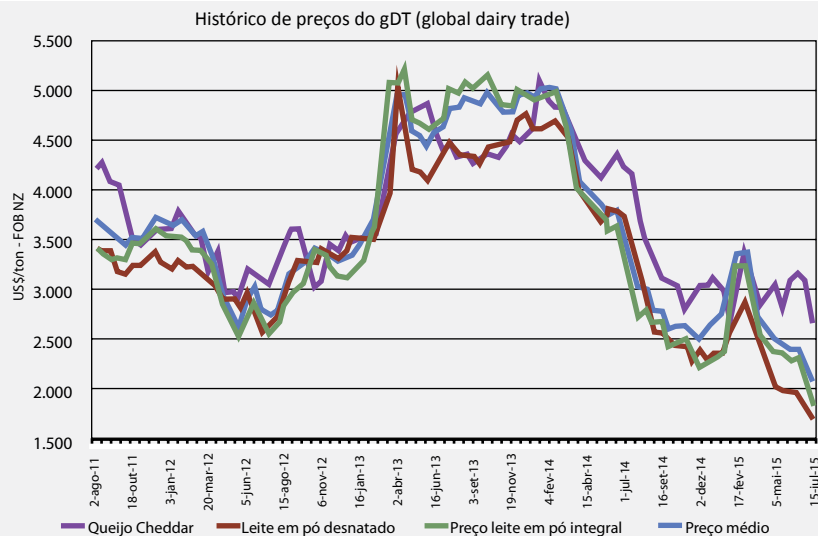
Com o crescimento da produção que vem pela frente, devemos observar um aumento no equilíbrio entre a oferta e a demanda de leite no Brasil. Com este cenário desfavorável, já que o consumo doméstico está travado e a exportação não é economicamente viável, é nossa obrigação encontrar novas alternativas de aplicação da matéria-prima, seja em novos produtos, seja em novos mercados, aumentando nossa base de clientes e atraindo novos consumidores. Nossa função e nosso desafio é conseguirmos maneiras de manter a sustentação econômica do nosso produtor de leite. ●



Fonte: Saca-estrepo/USP



Fonte: Cepea-Esalq/USP.



Fonte: gDT, elaborado pelo MilkPoint Inteligência.



Tem gosto de amizade.

GOSTOSO NA
MEDIDA CERTA.



✓ ZERO GORDURA
✓ SEM AÇÚCAR

NOSSACAPA



É certificada

A SUINOCULTURA TECNIFICADA
É UMA REALIDADE QUE
ALIA VALOR E RESPEITO À
QUALIDADE DA
CARNE SUÍNA.



A SAÚDE E O BEM-ESTAR ANIMAL SÃO FATORES QUE GANHAM, CADA VEZ MAIS, DESTAQUE NO MERCADO

Carne cor vermelha cereja uniforme, consistência firme que após preparada seja suculenta e saborosa. Para obter uma carne suína de qualidade e que atenda os padrões mundiais é preciso controle em todas as etapas, do campo até as indústrias.

É por isso que a sanidade na cadeia produtiva de carnes ganhou destaque nos debates entre as autoridades e técnicos do Paraná nos últimos meses. Isso porque o estado busca o reconhecimento internacional de área livre da febre aftosa sem vacinação, beneficiando produtores e indústrias. "Atualmente somente 35% da nossa carne suína tem acesso ao mercado externo, enquanto frango 90% e boi 80%. Essa condição amplia as fronteiras comerciais para nossos produtos", diz o presidente Valter Vanzella, que defendeu a causa na Assembleia Legislativa do Paraná, em maio.

Para conquistar o novo status sanitário o estado precisa comprovar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) a capacidade de manter as enfermidades erradicadas dos rebanhos. Os procedimentos envolvem a suspensão da vacinação, construção de postos de vigilâncias nas fronteiras, levantamento sorológico do rebanho e auditorias para a aprovação do MAPA. Depois, esta mudança de status precisa ainda ser reconhecida pela Organização Mundial de Saúde Animal – OIE.

O diretor executivo da Frimesa, Elias José Zydek, afirmou que "A sanidade dos animais deve ser prioridade no Paraná e é a condição para viabilizarmos as nossas cadeias produtivas". Ele também esclareceu que, como em 2015 o estado não conseguiu cumprir as exigências

para obter o reconhecimento, logo somente em maio de 2019 conseguirá obtê-lo. Isso porque os trâmites podem levar três anos entre a solicitação e o decreto pela OIE. Zydek esteve reunido com técnicos da Adapar no início de agosto e no treinamento enfatizou que a saúde do rebanho é responsabilidade de todos. Afirmou ainda que "A sanidade é o maior patrimônio das cadeias produtivas" (Veja o quadro na página 20).

PROJETO FRIMESA Além da sanidade, o bem-estar animal, a biossegurança, a rastreabilidade, a proteção do ambiente e a segurança do trabalhador foram temas que a Frimesa, Cooperativas Filiadas e suinocultores definiram como proposta do Programa Suíno Certificado Frimesa. Iniciado ainda em 2012, o programa está sendo implantado em propriedades integradas. "Investimos em práticas para tornar nossa suinocultura cada vez mais tecnificada. Do campo à indústria, temos tecnologia, processos e pessoas qualificadas que sustentam a produção de alimentos seguros, de qualidade e de valor para os mercados", destaca Vanzella.

O Brasil é o quarto maior no ranking de produção de suínos e as alternativas visam colocar nosso produto em mercados que exigem uma padronização na criação. Em resumo, o tema abordado abrange os cuidados necessários para com os animais, desde antes do nascimento até a industrialização.

Esse conceito não se aplica somente a outros países, os brasileiros também estão mais atentos e exigentes quanto à procedência do produto. "Custo-benefício, apresentação do produto, origem da marca e produtos inspecionados, são fatores que cada vez mais pesam na decisão do consumidor", destaca a médica veterinária

Sanidade no Paraná

Para conquistar o reconhecimento sanitário de área livre de febre aftosa sem vacinação, a cadeia produtiva de carnes (produtores e indústrias) juntamente com o governo precisam adequar seus sistemas fazendo da sanidade um dever de todos:

Dever do governo

- ↳ Dar credibilidade ao sistema sanitário
- ↳ Eliminar a burocracia e greves
- ↳ Garantir direito de propriedade
- ↳ Reduzir impostos
- ↳ Prover infraestrutura
- ↳ Remover barreiras internacionais

Dever da cadeia suinocultura

- ↳ Seguir o modelo do frango
- ↳ Implantar o sistema suíno certificado
- ↳ Rastreabilidade
- ↳ Biossegurança
- ↳ Sanidade (resíduos)
- ↳ Meio Ambiente
- ↳ Tipificação
- ↳ Ser competitivo nos custos

Kenni Bertol, responsável pela inspeção alimentar de uma das maiores redes supermercadistas paranaenses, o Beal Supermercados e Festival, de Cascavel e Curitiba, respectivamente.

Na visão da doutora em Medicina Veterinária, Roberta Züge, cada vez mais é necessário garantir o controle em processos da cadeia, proposta do programa suíno certificado Frimesa. "O consumidor quer produtos confiáveis e, frequentemente, busca informações sobre o que está adquirindo. No setor de alimentos, este comportamento tem sido crescente e observado no cotidiano da população, em especial nos grandes centros".

"Esta metodologia, que é sistematizada e embasada, é amplamente utilizada pela indústria, como, por exemplo, a automobilística, de autopeças, de eletrodomésticos, etc. Em alimentos, esta garantia tem sido cada vez mais solicitada em âmbito mundial", reforça a doutora em Medicina Veterinária, Carmen Cortada, também consultora do programa.

Segundo a supervisora do Fomento Frimesa, Fabiane Bachega, o programa envolveu o trabalho das equipes Frimesa, cooperativas filiadas e produtores. O processo de implantação foi formado por técnicos das cooperativas e consultores que criaram, avaliaram e revisaram a documentação existente. Outro ponto importante foi a criação de procedimentos operacionais que definiram os padrões de referência para o campo. Buscamos criar um padrão e repassar para todos os produtores integrados. Tais medidas habilitam a Frimesa atender os mercados mais exigentes em âmbito mundial.



No campo, os suínocultores são assistidos pelas equipes técnicas das cooperativas filiadas que ministram treinamentos, preparam e executam visitas

de avaliação e acompanhamento do programa, durante as quais observam a execução dos procedimentos e o preenchimento de formulários de registro e das atividades que têm impacto no processo de produção ou no produto final.

Na ponta da cadeia produtiva, os suínocultores integrados da Cooperativa Lar, Mauri e Nelsi Lermen, estão satisfeitos com programa implementado em 2014 na granja, em Serranópolis do Iguaçu. "Não houve dificuldade em adequar a propriedade ao sistema. Tudo é uma questão de fazermos a nossa parte e mantermos um cuidado diário com o manejo. Este capricho no cuidado com os animais é que traz o diferencial para a terminação".

A Granja dos Lermen tem capacidade de terminar mil cabeças por lote. Agora com a padronização do sistema de criação ele contabiliza os ganhos. "Os índices zootécnicos são melhores e com rentabilidade, ou seja, ganho mais pela conversão alimentar e pelo quilo de carne produzido", complementa.

OS PILARES O programa suíno certificado Frimesa se baseia em garantir segurança do alimento, bem-estar animal, rastreabilidade e requisitos que beneficiam diretamente o campo como proteção ambiental e a saúde ocupacional dos trabalhadores.

Quanto às questões e exigências relacionadas à biossegurança, pode-se afirmar que têm relação direta com a obtenção de carne suína confiável e segura para consumo.

"O programa, por exemplo, atende aos critérios e normas de prevenção de doenças nas granjas pela implementação das boas práticas agropecuárias, no que diz respeito ao uso responsável de medicamentos e controle de resíduos", explica a supervisora do Fomento Frimesa. Pelas regras, a dosagem de qualquer medicamento é prescrita exclusivamente por médico veterinário e todo o processo é registrado e documentado.

Além do mais, para que o plantel possa crescer saudável toda a alimentação fornecida atende os requerimentos nutricionais. Como forma de garantir a qualidade, há o monitoramento e registros constantes dos alimentos fornecidos e,

O PROGRAMA SUÍNO CERTIFICADO FRIMESA ESTÁ SENDO IMPLEMENTADO DESDE 2012 NAS GRANJAS INTEGRADAS



► **VANZELLA** defendendo a suinocultura paranaense, livre de aftosa, no legislativo

Foto: Fernando Santos



▼ **PROGRAMA** garante a segurança e a qualidade em toda a cadeia produtiva

na hora do transporte e armazenagem dos insusos, tomam-se todos os cuidados necessários para que se mantenham íntegros.

Outro ponto positivo do programa é que instalações e equipamentos sejam mantidos de modo a não causar danos aos animais, além de permitir a correta limpeza e sanitização. Estas instalações permitem conforto para que os animais possam expressar seu comportamento o mais natural possível, ou seja, fatores que contemplam o bem-estar animal, outro pilar do programa.

De acordo com Bachea, as condições necessárias para proporcionar bem-estar ao animal envolvem o ambiente onde o animal é criado (temperatura adequada, com as melhores condições de iluminação, ventilação e higiene). "A garantia de padrões elevados de bem-estar animal reflete-se na qualidade da carne e nos índices produtivos. Verifica-se aumento na produtividade e uma redução considerável nas perdas sem, necessariamente, gerar custo ao produtor", enfatiza Bachea.

RASTREABILIDADE A rastreabilidade, que também está implementada no programa, fortalece o sistema cooperativo de integração, serve de apoio para a prevenção de problemas, proporciona informação dentro da empresa de modo a facilitar o controle de processos e a gestão e identifica a origem e a cadeia de responsabilidades. Para os consumidores e clientes, os benefícios decorrerão da garantia da qualidade com a máxima eficiência, do cumprimento de normas e da confiança no produto adquirido.

Um sistema de rastreabilidade é um diferencial para as empresas na visão da veterinária Kenni. "Isso porque diante do consumidor a empresa terá confiança em divulgar informações sobre a origem dos seus produtos e se proteger em casos de reclamações quanto à qualidade".

Pilares do Programa

Programa Suíno Certificado Frimesa tem requisito de processos, registros, documentação e pessoas que tecnicam e qualificam a produção de alimentos seguros e de qualidade:

💡 **Segurança no alimento:** Análise de Pontos Críticos de Controle e Biossegurança

💡 **Proteção ambiental:** Boas práticas agropecuárias e atendimento aos requisitos legais

💡 **Saúde ocupacional, segurança e bem-estar:** critérios para segurança e responsabilidade social

💡 **Bem-estar animal:** Estabelecer critérios que atendam os requisitos do bem-estar animal

💡 **Rastreabilidade:** traçar o histórico, a aplicação ou a localização de um item através de informações registradas

AMBIENTE PROTEGIDO Atender aos requisitos ambientais é uma premissa para os consumidores modernos. No Brasil, estar de acordo com a legislação vigente é fundamental para se manter sustentável na atividade agropecuária.

No programa de certificação é definido que todas as unidades produtoras e filiadas atendam e estejam em aderência à legislação ambiental.

A legislação ambiental prevê o destino adequado de dejetos, resíduos, animais mortos, vasilhames e embalagens.

SAÚDE DO TRABALHADOR O programa contempla o atendimento aos regulamentos referentes à garantia da saúde de todos os envolvidos nas atividades das granjas. Primeiramente, é preciso treinar sempre, educando o ser humano, sabendo o que é necessário para a produção, de modo a aumentar a produtividade e diminuir os riscos de acidentes de trabalho.

No frigorífico a regra é que todos os envolvidos na manipulação dos animais também sejam treinados, de modo a exercer o trabalho com competência, garantindo a segurança, a sanidade e a qualidade da matéria-prima. ●



*Frimesa no meu
restaurante*

▼ **PAIXÃO** pela
gastronomia é o
combustível que
move os sonhos de
Richard, há 18 anos

Oficina culinária

PARA O GAÚCHO RICHARD SCHNEIDER, CHEF DO BOURBON CATARTAS, A EXCELÊNCIA NA GASTRONOMIA ALIA CONHECIMENTO E SIMPLICIDADE

Ferramentas, utensílios, óleos, filtros, máquinas movidas à combustão, centenas de rotações por minuto, peças feitas de metais e vidros. Se você imaginou o ambiente de uma oficina mecânica, enganou-se. A referência é de uma cozinha profissional, responsável por servir diariamente centenas de pessoas. O gaúcho de Viamão, Richard Schneider, pode ter iniciado a carreira como mecânico, mas foi em uma cozinha que se encontrou.

Uma mudança radical para um jovem que, aos 18 anos, trocou o ronco dos motores pelo barulho de liquidificadores e batedeiras, e em vez de consertar máquinas, passou a cozinhar.

“Decidi me especializar e para isso tive de mudar de área para tentar algo novo e poder aprender. Sempre gostei muito da área de gastronomia e, como havia uma facilidade muito grande, pois a culinária já é algo de família, escolhi esta área para me dedicar”.

O primeiro emprego de Richard, na área de gastronomia, foi no Hospital São Lucas da PUC-RS, em Porto Alegre, há 18 anos. De lá pra cá foram diversos lugares, entre restaurantes, cozinhas, bistrôs, trattorias e redes hoteleiras, no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Distrito Federal.

Nesse tempo Richard teve a oportunidade de trabalhar ao lado de diversos chefes renomados da alta gastronomia, além de obter a experiência necessária para poder atuar em todas as áreas da cozinha, do recebimento à manipulação da matéria-prima.

Para o chefe, a culinária em si é muito mais ampla e garante uma flexibilidade enorme. “Hoje percebo que gastronomia vai muito além do fazer comida, há toda uma atenção à harmonia e aos cuidados necessários, afinal, estamos alimentando pessoas”.

Quando questionado sobre um dos pratos preferidos do chefe, a resposta é muito simples, “um delicioso prato de arroz e feijão, se bem temperados e com o preparo certo, são perfeitos”.

E Richard ainda dá a receita para um prato perfeito, “considero perfeito um prato que é saboroso, produzido com alimentos saudáveis e de qualidade, preparados com carinho e atenção”.

Sobre produtos de qualidade, o chefe revela que é neste ponto que entram os produtos Fri-

mesa. “Os produtos são muito bons, de ótima procedência, conseguimos extrair bons resultados das receitas. Além de saudáveis e de ótima qualidade, ainda trazem uma garantia de segurança alimentar”.

Hoje, com 36 anos, ao recordar toda a trajetória e as experiências que viveu, por meio da gastronomia, Richard revela que a receita para estas conquistas é simples. “Para se trilhar esse caminho é preciso se entregar à profissão, e claro, muita dedicação. Hoje 90% da minha vida é dedicada ao trabalho, o restante do tempo me dedico à minha família”.

Receita do Chef

Risoto de linguiça ao vinho tinto

Chef Richard Schneider

INGREDIENTES: 300g de arroz arbóreo; 750ml de caldo de legumes; 120ml de vinho tinto; 120g de linguiçinha Frimesa; 100g de lombo defumado; 130g de queijo parmesão; 100g de manteiga; 80g de alho-poró; 50g de tomate; 40g de cebola; Sal; Pimenta;

MODO DE PREPARO: Refogar a cebola e as carnes, adicionar o vinho e logo colocar o arroz arbóreo. Quando estiver no ponto, finalize com a manteiga, o alho-poró, o queijo parmesão e decore com os tomates cortados em cubinhos.



Resultado otimizado

Frimesa busca otimizar os processos e instala equipamento para recuperação de finos de queijo, na unidade de Aurora, Santa Catarina

Na produção do queijo gera-se o soro de leite. Este subproduto, extraído durante o processo de prensagem inicial, arrasta partículas muito finas de queijo que escapam da tela de proteção do equipamento, as quais normalmente são encontradas junto ao soro.

Com o intuito de reaproveitar as frações finas do queijo, foi adquirido, em outubro de 2014, para a Unidade de Aurora-SC, um Filtro Rotativo, o qual possibilita a retenção das partículas finas e a transformação em queijo.

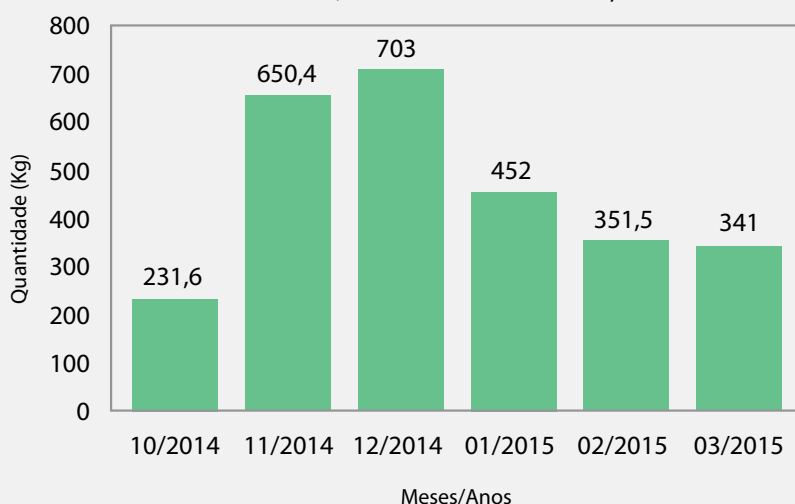
O valor do investimento chegou a aproximadamente R\$ 30.000,00. Com o filtro em funcionamento, recuperou-se cerca de 2.729,5 Kg de massa (conforme gráfico ao lado), que foram transformados em queijo mussarela 4 kg. Com isso houve um retorno de R\$ 33.645,00 à Frimesa.

De acordo com o supervisor da unidade de lácteos de Aurora, João Fernando Pereira, a situação foi detectada e logo encontrada uma solução para a mesma. "Observamos junto com os colaboradores da produção, que após esvaziar o silo de soro para higienização, ainda permanecia no fundo do tanque uma grande quantidade de partículas de massa. Sabendo que existia uma possibilidade de reaproveitar estas partículas, (em torno de 15 a 20 kg por dia), encaminhou-se à gerência uma proposta para aquisição de um filtro rotativo. A Diretoria apostou na ideia e hoje nossa unidade recupera 100% das partículas de massa que saem com o soro".



► **FILTRO ROTATIVO:** novo equipamento garante melhores resultados e economia na recuperação de finos de queijo na linha de produção da mussarela

MASSA DE QUEIJO RECUPERADA 2014/2015



Ambiente da inovação

Equipes inovadoras precisam estar integradas, serem criativas, reconhecidas e, ao mesmo tempo, participativas



A inovação se traduz em como resolver o problema de seu cliente. Ao criá-la, devemos nos perguntar para que serve isso, como isso que está sendo criado facilita a vida das pessoas. E o mais importante é se perguntar que valor você está criando para a empresa e qual valor você está entregando ao cliente com essa inovação.

A competitividade, a capacidade de absorver mudanças e a inovação estão estritamente ligadas. Assim, é de todo interesse de uma empresa ser inovadora, já que nos dias de hoje o ambiente empresarial deixa de ser local para ser global e só os mais fortes sobrevivem, gerando um padrão de desempenho novo ou superior para a empresa, usando como estratégia a capacidade de alinhar esforços de um time para a implementação de uma iniciativa.

O ambiente competitivo tem sido regido pela transformação ou mudança tecnológica, globalização, competição acirrada e extrema ênfase na relação custo-benefício, qualidade e satisfação do cliente, exigindo um foco muito maior na criatividade e na inovação como competência estratégica das organizações. Porém, algumas empresas pecam ao punir pelo erro de alguns funcionários ao tentar criar algo inusitado, o chamado "erro honesto", fazendo assim com que eles fiquem desmotivados a ter novas ideias e sem ter ideias novas, perdem a criatividade.

Outros aspectos que inibem o desenvolvimento da criatividade são a falta de reconhecimento ao colaborador ou à equipe que fez um excelente trabalho, um clima de muita pressão e estresse para a obtenção de resultados a curto prazo.

Por outro lado, deve haver mudança por parte dos funcionários que querem ser criativos. Devem mudar alguns hábitos como criar um ambiente de trabalho propício à criatividade e inovação, criar um envolvimento e engajamento da equipe no problema, para que as novas ideias fluam com mais facilidade.

A preparação profissional deve ser bem privilegiada já que, com o mercado de trabalho cada vez mais competitivo, todo profissional precisa estar preparado para os desafios constantes e com respostas rápidas às necessidades das organizações, preparando-se com estudos, especializações e principalmente pela forma com que se relaciona com os demais.



Jogurte + pedaços de frutas

Delicie-se com
toda a cremosidade
do iogurte
com pedaços
naturais de frutas.

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR





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

Viva+ saudável

SEMANA DA SAÚDE ABORDOU TEMAS VOLTADOS AOS CUIDADOS COM A SAÚDE DO HOMEM

Preocupada com o bem-estar dos colaboradores, a Frimesa promoveu, no início de agosto, a 7ª Semana da Saúde, realizada em homenagem ao Dia Internacional da Saúde, comemorado em cinco de agosto.

O tema deste ano foi o "Agosto Azul", instituído em 2012 no Paraná, como o mês dedicado a ações de incentivo à prevenção de doenças e promoção da saúde do homem. Assim, os mais de 6.000 colaboradores das Unidades Industriais de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon conferiram diversas informações e atividades relacionadas ao tema.

A Semana da Saúde contou com ações como doação de sangue, palestras sobre a saúde do homem, verificação da pressão arterial, verificação do índice de massa corporal (IMC), exames de glicemia e preenchimento de cadastros de saúde. Outro grande ponto foi a realização da 2ª Caminhada com Amigos, evento que teve como meta o incentivo à prática de exercícios por parte dos colaboradores e familiares.

De acordo com o Engenheiro de Segurança no Trabalho, Itamar Cas-sol, a semana da saúde contou com diversas ações voltadas a públicos específicos. "Trouxemos várias ações, dentre elas a caminhada com amigos, e isso é muito positivo, pelo incentivo à prática de esportes".

O evento integra o programa de qualidade de vida dos colaboradores, "Viva+". O programa contempla cerca de 40 subprogramas, que trazem ações preventivas e informativas, voltadas a diversas áreas da saúde e segurança do trabalho.





▲ **VOLUNTÁRIOS**

participaram das atividades no Lar dos Idosos em Medianeira

COLABORADORES PARTICIPAM DE AÇÕES VOLUNTÁRIAS EM COMEMORAÇÃO AO DIA INTERNACIONAL DO COOPERATIVISMO

Música, tinta, confraternização, alegria e voluntariado, estas foram algumas das ações que marcaram o dia 04 de julho para a Frimesa, data em que é comemorado o Dia Internacional do Cooperativismo.

As atividades, com foco no bem-estar, solidariedade e na melhoria na qualidade de vida das pessoas, foram desenvolvidas pelos colaboradores da Frimesa. O momento também foi muito oportuno para ressaltar o papel de cada um, atento às necessidades dos demais.

Diversos colaboradores participaram das atividades de voluntariado, promovidas em parceria com a Ocepar – Organização das Cooperativas do Paraná. Uma delas, no Lar dos Idosos, os voluntários aproveitaram o dia para tocar, cantar, dançar, jogar, brincar e confraternizar. Para repor as energias, outro grupo de voluntários preparou um delicioso almoço. Na ocasião, foram entregues materiais de higiene pessoal, doados pelos colaboradores.

De acordo com a presidente do Lar dos Idosos, Vanderléia Schmitt, a ação realizada pelos colaboradores foi muito positiva, em todos os aspectos. "Para os vovôs, é muito importante receber estas visitas, não só pelas doações, mas pelo carinho, pela atenção e, principalmente, pela alegria".

Já a outra foi realizada em Curitiba, no Parque São Lourenço, pela Ocepar em conjunto com diversas cooperativas. A Frimesa também esteve presente, com uma equipe de colaboradores da Filial, onde houveram diversas atividades para as crianças, além de apresentar orientações sobre Nutrição e Obesidade Infantil.

A encarregada administrativa de Curitiba, Rosana Figueroa, uma das responsáveis pela participação da Frimesa no evento, considerou a iniciativa muito positiva. "Além das doações de leite para as entidades carentes, buscamos levar informações para as crianças e adultos. Os materiais, muito elogiados, também foram entregues em um Centro de Educação Infantil". ●

◀ **MÚSICA** garantiu a animação no dia



◀ **CUIDADO** e atenção fizeram a diferença para os velhinhos



◀ **CAMINHADA** cooperativista marcou o "Dia C" em Curitiba





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 agosto de 2014 e julho de 2015, chegou a 9,80%.

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.



Oportunidade transformadora

NOVAS TURMAS DE JOVENS APRENDIZES SÃO A CHANCE PARA QUE JOVENS POSSAM INICIAR A CARREIRA DE TRABALHO

Desde 2006, a Frimesa oportuniza aos jovens a chance de entrarem para o mercado de trabalho. Todo esse aprendizado busca repassar, além do conhecimento sobre as mais diversas áreas que compõem a empresa, também a aplicação prática dos conteúdos assimilados.

Em maio foi iniciada a 15ª turma de jovens aprendizes. Ao todo 50 estudantes com idades entre 16 e 18 entraram para o quadro de colaboradores da Frimesa. Esta é uma oportunidade para os jovens entrarem no mercado de trabalho e desenvolverem suas potencialidades, antes mesmo de terminarem o ensino médio.

Durante o período, os jovens conhecerão mais sobre o funcionamento e a dinâmica do cooperativismo, além dos princípios, crenças e valores da Frimesa. Todos estes fatores são importantes quando se busca melhorar continuamente, para se tornar referência nacional em qualidade de alimentos.

Como parte integrada do processo de capacitação, os novos aprendizes participarão de atividades voltadas para o desenvolvimento pessoal, como treinamentos, palestras e cursos. Estas ações têm como meta expandir a visão, o conhecimento e a experiência destes jovens profissionais.

Em quase uma década, o programa oportunizou a 836 jovens a chance de desenvolverem-se pessoal e profissionalmente. Ao mesmo tempo em que conquistam este crescimento, são valorizados, garantindo ainda a possibilidade de entrarem para o mercado de trabalho.

O programa de Jovens Aprendizes tem, como principal finalidade, a inclusão social. Devido a isso, é realizado em parceria com instituições filantrópicas, ampliando assim a comunicação e o acesso dos jovens com a Cooperativa.

Segundo a encarregada administrativa de desenvolvimento organizacional, Karine Perondi, a finalidade maior do programa é preparar os jovens para o futuro, garantindo um diferencial. "Se os jovens souberem aproveitar as oportunidades, por meio do programa, terão a chance de conquistar um bom espaço no mercado de trabalho".

GENTE QUE FAZ A NOSSA

Colaboradores homenageados
pelo tempo de serviços
dedicados à Frimesa

Julho

05 anos

Medianeira	Seção
Dangre Tatiana Neves	FIME
Luana Patrícia Aranda	FIME
Solange Terezinha Raimundi da Cunha	FIME
Andres Juchem	Faturamento
Diego Fernando Colle	Faturamento
Alexandra Pereira	Higiene Interna
Daniel Millnitz	Higiene Interna
Elenir Fogaça	Higiene Interna
Elidiani Gomes	Higiene Interna
Marta Teresinha Machado	Higiene Interna
Andre Luiz Alves de Oliveira	Mec. Frigorífico
Claudineia Ize Vieira	Tripária
Aline da Silva Epifanio	Desossa
Josefa Lopes Fernandes	Desossa Noturno
Beviani Francisca da Silva	Emb. Industrializ.
Leila Aparecida Lucas Muller	Mortadela
Eliane Desbessel	Mortadela Noturno
Paulo Ricardo Vaianit	Toscana Noturno
Matelândia	Seção
Damaris Felisberto da Silva	Laboratório
Curitiba	Seção
Edilaine Alves Santana	Vendas
Suzete Barbosa	Vendas
Apucarana	Seção
Camila Mussolim Menequelli	Vendas
Debora de Souza	Vendas
Talita Cristina Margonar	Vendas
Itajaí	Seção
Erieles Ferreira Brandão	Vendas

10 anos

Medianeira	Seção
Romilda Bohn Malkut	FIME
Catia Andrea Fantinel Benevides	Food Service
Delcira Henz Vanelli	Toscana
Cilmar Marcio Jesse	Cond. Noturno
Matelândia	Seção
Juliane Aparecida Savaris Dagostini	Administrativo
Giovane Almeida da Silva	Almox. Central
Nadir Silva Harka	logurtes
Rondon	Seção
Celio de Oliveira	Logística Interna
Juliano Astor de Oliveira	Higiene Interna
Marciano de Bortoli	Recepção
Valdineia Aparecida Lobo	Pasteurização
Adriano Rodrigo Lipsch	Queijo Congelado
Ednilson Cardoso da Cruz	Queijo Processado
Geisla Thais Malagutti	Leite UHT

15 anos

Medianeira	Seção
Edson Luiz Sales de Brum	Mortadela

Agosto

05 anos

Medianeira	Seção
Olmir Grapiglia	Vendas
Rudi Romeo Walter	Transporte
Renato Gonçalves Zenatel	Expedição
Luana Izaniele de Sa	Laboratório
Marta Lopes Rogal	Higiene Interna
Claudiane Winter	Desossa
Ivanir Antonio Reichert	Desossa
Jeferson Marques Taborda da Silva	Emb. Congelados
Marines Teixeira da Rocha	Emb. Industrializ.
Ezenir Prestes Dornelles	Mortadela
Elvino Eduardo Buss	Defumados
Renato José Soares	Defumados
Mariza Zanatta Stempniak	Toscana Noturno
Matelândia	Seção
Josiane Felisberto da Silva de Oliveira	C. Qualidade
Curitiba	Seção
Luciano Pereira	Vendas
Capanema	Seção
Charles Erbert Otowicz	Produção Lat.

10 anos

Medianeira	Seção
Leandro José Nichetti	Custos
Marli Domingos Kunst	SIF
João Ribeiro Antunes	Elétrica
Terezinha Cassio de Oliveira	Desossa
Adilson Veloso Pinheiro	Miúdos
Matelândia	Seção
Vanderlei Ferreira Muniz	logurte Garrafa
Rondon	Seção
Vilson Santos da Silva	Almox. Central
Antonio Petry	Caldeira
Elsevir Jorge Graunke	Coagulação
Ireni Fatima de Quadra	Doce de Leite
Sidnei Rodrigues	Leite UHT

15 anos

Medianeira	Seção
Sebastião dos Santos	Preparo Massas
Neli Machado	Fatiados Noturno
Pinhais	Seção
Marcos Antônio Stankoski	Logística
Curitiba	Seção
Raquel de Jesus Cabral	Vendas

HISTÓRIA



ROGERIO CALDEREIRO
Estac. Caminhões
Medianeira
35 anos em Julho



JOSÉ MIGUEL
Elétrica
Medianeira
35 anos em Julho



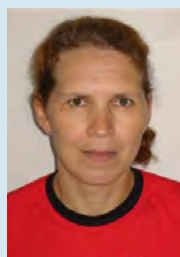
VALDOMIRO SUSZEK
Caldeira
Medianeira
35 anos em Julho



CLEIDE PALUDO
Exportação
Medianeira
30 anos em Julho



PEDRO DOS SANTOS
Defumados Noturno
Medianeira
30 anos em Julho



LEONIRDA DA SILVA
Desossa
Medianeira
30 anos em Agosto



SEBASTIAO DA SILVA
Higiene Interna
Medianeira
25 anos em Julho



ELIO DE OLIVEIRA
Mec. Frigorífico
Medianeira
25 anos em Agosto



DEVAIR DOMINGOS
Defumados
Medianeira
25 anos em Agosto



PAULO LUNARDI
Caldeira
Medianeira
25 anos em Agosto



BEATRIZ BONORDT
Desossa
Medianeira
20 anos em Julho



MARCO GANZER
Desossa
Medianeira
20 anos em Agosto



ENIO FREITAG
Embal. Noturno
Medianeira
20 anos em Agosto



CARLOS MARTINS
Vendas
Curitiba
20 anos em Agosto



ANTONIO ZAGHI
Expedição
Medianeira
20 anos em Agosto



GILMAR DETTEMBORN
Almox. Central
Marechal C. Rondon
20 anos em Junho

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.



SESCOOP/PR

JUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

05 ORÇAMENTO FAMILIAR

Para auxiliar a controlar as finanças foi ministrado um curso para os colaboradores. 70 colaboradores do 2º turno participaram do curso, ministrado pelo instrutor Odir Smaniotto, da Mais e Mais Consultoria. Os cursos tiveram uma duração de oito horas, ao todo.

11 e 12 RELAÇÕES INTERPESSOAIS

50 colaboradores participaram do treinamento realizado em Medianeira. O curso ministrado por instrutores da AME – Treinamento e Desenvolvimento – totalizou 16 horas. O treinamento busca explicar as diferentes relações criadas no ambiente de trabalho, bem como a melhor maneira para gerenciá-las.

15 a 18 OPERADOR DE SALA DE MÁQUINAS

A NR 13, norma que permite colaboradores a operarem equipamentos de refrigeração em sala de máquinas, foi o tema do treinamento realizado em Marechal Cândido Rondon, com 32 horas de duração. 15 colaboradores participaram do curso ministrado pelos instrutores do Senai de Toledo.

18 e 25 FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS

15 colaboradores participaram dos dois primeiros módulos do treinamento que auxiliam e ensinam o verdadeiro significado de ser um líder e todas as funções das lideranças. O curso, realizado em Medianeira, teve uma duração de 16 horas e foi ministrado pelos instrutores do Sibop.

23 e 24, 29 e 30 COMUNICAÇÃO E ATENDIMENTO

Para melhor atender os clientes e consumidores, foram realizados dois treinamentos, para 20 colaboradores cada. Os cursos, ministrados pelo instrutor da Evoluart, tiveram uma duração de 16 horas cada.

26 COMBATE ÀS DROGAS

Como forma de alertar os colaboradores sobre o perigo das drogas lícitas e ilícitas, foi realizado uma palestra para 250 colaboradores da unidade de Medianeira. A palestra teve a duração de 02 horas e foi ministrado pelo instrutor da JR e OC Produções.

JULHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	

07 e 08, 16 e 17 BRIGADA DE EMERGÊNCIA

Os treinamentos, ministrados para duas turmas com 25 participantes cada, tiveram 32 horas de duração, ao todo. Os cursos, voltados aos cuidados necessários no ambiente de trabalho, foram ministrados pelos instrutores da Cetec Treinamentos.

09, 16 e 24 FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS

15 colaboradores participaram dos módulos 3, 4 e 5 do treinamento que auxilia e ensina o verdadeiro significado da liderança, além de todas as atribuições dos líderes. O curso, realizado em Medianeira, durou 24 horas ao todo e foi ministrado pelos instrutores do Sibop.

21 a 23 OPERADOR DE EMPILHADEIRA

Para capacitar os operadores de empilhadeira foi ministrado treinamento pelos instrutores da Univel, sobre temas relacionados à operação do equipamento. O curso, com duração de 20 horas, contou com a participação de 15 colaboradores, onde foram apresentados diversos temas relacionados.

22 e 23, 30 e 31 BRIGADA DE EMERGÊNCIA

Os treinamentos, voltados aos cuidados necessários no ambiente de trabalho, foram ministrados para 25 colaboradores, cada. Os cursos tiveram 32 horas de duração, ao todo, e foram ministrados pelos instrutores da Cetec Treinamentos.

28 e 29 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA

Para habilitar novos colaboradores a operarem maquinários na indústria, foi realizado um curso para 15 colaboradores. O treinamento, realizado em Medianeira e Marechal Cândido Rondon, teve uma duração de 12 horas e foi ministrado pelos instrutores da Univel.

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Estrogonofe de Chocolate e Nozes

15 PORÇÕES

INGREDIENTES: 2 caixas de Leite Condensado Frimesa; 3 caixas de Creme de Leite Frimesa; 250ml de Leite Integral Frimesa; 3 gemas peneiradas; 3 claras em neve; 200g de nozes picadas; 200g de chocolate ao leite ralado; 200g de chocolate meio amargo ralado; 5 colheres (sopa) de chocolate em pó; 1 cálice de rum.

MODO DE PREPARO: Em fogo baixo, faça um brigadeiro, com textura mole, com o Leite Condensado Frimesa, o chocolate em pó, o Leite Integral Frimesa e as gemas. Deixe esfriar; Junte o Creme de Leite Frimesa, o rum, o chocolate ao leite e o meio amargo e as nozes picadas; Bata as claras em neve, misture ao conteúdo e leve à geladeira; Decore com chocolate picado e nozes.

DICA: Para uma receita dar certo, medidores-padrão são fundamentais. Fazer um preparo “no olho” exige muita prática e uma pitada de sorte também. Para não comprometer o resultado, usar xícaras, colheres e jaras, ajudam a padronizar as medidas. Os utensílios são uma espécie de garantia para que elas realmente funcionem.

Caldo de Aipim com Calabresa e Bacon

4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

300g de Bacon Frimesa picado; ½ kg de Costelinha Suína Frimesa; 300g de Linguça Calabresa Frimesa (2 pernas) picada; 3 cebolas médias picadas; 3 dentes de alho picados; 400g de aipim (mandioca); Cheiro verde a gosto; Sal a gosto; Pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE PREPARO: Em uma panela de pressão cozinhe bem o aipim e, após cozido, retire todos os pendões. Juntamente com a água do cozimento bata o aipim no liquidificador e reserve. Em uma panela frite bem a Costelinha Suína Frimesa e reserve. Frite a cebola, o alho, o Bacon Frimesa e a Linguça Calabresa Frimesa, após adicione a costelinha já frita. Coloque uma pitadinha de pimenta-do-reino e por último o caldo de aipim que estava reservado, mexendo sempre por 20 minutos ou até se tornar um caldo espesso.

Mini Moranga com Creme de Queijo

3 PORÇÕES

INGREDIENTES: 3 mini morangas (não muito pequenas); 400ml de Leite Integral Frimesa; 250g de Queijo Mussarela Frimesa; 100g de Queijo Prato Frimesa; 150g de Requeijão Frimesa; 50g de Queijo Parmesão Ralado Frimesa; 1 cebola pequena ralada; 20g de Manteiga Frimesa; Noz-moscada a gosto; Sal a gosto; Azeite a gosto; Pimenta preta ou branca moída a gosto; Salsinha ou coentro a gosto.

MODO DE PREPARO: Pré-aqueça o forno a 200°C. Corte a “tampa” das morangas e retire as sementes; Coloque as morangas de boca para baixo em uma assadeira com um pouco de água e asse por 25/30 minutos ou até que a polpa fique macia e a casca ainda ligeiramente firme (se as abóboras forem muito pequenas, 20 minutos pode ser o suficiente); Em uma panela coloque a Manteiga Frimesa e refogue a cebola ralada, depois acrescente o Leite Integral Frimesa e deixe ferver; Após a fervura diminua o fogo e acrescente o Requeijão Frimesa e os Queijos Frimesa; Coloque o creme dentro das abóboras e sirva com os acompanhamentos de sua preferência.

Batata Recheada com Bacon

4 PORÇÕES

INGREDIENTES: 4 batatas inglesas grandes; 1 pote de Requeijão Frimesa; ½ xícara de milho verde; ¼ de xícara de alho poró; 2 xícaras de Bacon Frimesa picado; Queijo Mussarela Frimesa a gosto; Sal, pimenta-do-reino e páprica doce a gosto.

MODO DE PREPARO:

Lave bem as batatas e fure a casca com um garfo; Leve para cozinhar por cerca de 15 minutos no micro-ondas em potência alta ou até que fique macia, porém ainda firme (ou asse no forno); Em uma panela frite o Bacon Frimesa picado até dourar e reserve; Na mesma panela usada para o preparo do bacon, refogue o alho poró até que fique murcho e tempere com sal, pimenta e páprica doce; Junte o milho verde, o bacon e o Requeijão Frimesa e misture bem para ficar bem cremoso, desligue o fogo e reserve; Assim que a batata estiver pronta a apoie em um papel toalha, alumínio ou papel manteiga para não se queimar e faça um corte em formato de cruz, remova a tampa e retire metade da polpa; Salgue, adicione o recheio, o Queijo Mussarela Frimesa e leve ao forno até que o queijo derreta.

LINGUIÇA TOSCANA

TEM GOSTO DE CHURRASCO
COM OS AMIGOS



Frimesaoficial

Frimesa

Tem gosto de amizade.

4 razões que fazem o Queijo Prato Frimesa ser o melhor

É deliciosamente
saboroso

Combina com
vários lanches
e receitas

É mais
saudável



Ah, é o melhor
do Brasil!



O Queijo Prato Frimesa, eleito o melhor do Brasil no 41º Concurso Nacional de Produtos Lácteos.

Frimesa

Facebook.com/
FrimesaOficial

