

Revista Frimesa

Ano XII Edição nº74 - setembro/outubro de 2015

www.frimesa.com.br



NOVO CICLO DE CRESCIMENTO

Tem Gosto de Festa



Ave Natalina

Vem temperada, tem textura saborosa, suculenta e desmancha na boca. Com termostato, avisa quando está pronto!



Facebook.com/
FrimesaOficial



Frimesa

PALAVRA DA DIRETORIA

Caros Amigos,

A Família Frimesa está feliz e orgulhosa com o lançamento do projeto do Novo Frigorífico, no município de Assis Chateaubriand, no Paraná.

Nesta edição você conhecerá as dimensões e as etapas a serem executadas nos próximos 10 anos. Toda a cadeia produtora da suinocultura, que vai do produtor até o mercado, experimentará um salto de desenvolvimento e modernidade. Todos os animais serão produzidos pelos cooperados dentro do sistema de certificação, garantindo rastreabilidade, qualidade e segurança alimentar aos consumidores.

Estamos conscientes da crise econômica e política que o Brasil vive. Esta situação fez com que o cronograma do

projeto se alongasse através de etapas escalonadas de investimentos. Acreditamos no Brasil e que os governos são passageiros junto com as crises.

Neste momento de dificuldade para os produtores, trabalhadores, indústrias, comércio e serviços, vale a união, a resistência e a luta em defesa da liberdade, das reformas necessárias e da decência na gestão pública.

Desfrute das variadas informações desta edição que preparamos com muito carinho para você.

Até breve!

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.

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Conselho Fiscal:

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

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.



Setembro
Outubro

2015

06	Sala do Produtor	16	Análise de Mercado
08	Parceria	18	Capa
10	Lançamentos	24	Gastronomia
12	Feiras	25	Gestão Integrada
13	Visita	27	Gestão de Pessoas
14	Campanhas	32	Receitas



www.frimesa.com.br

Revista
Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação bimestral da Frimesa Cooperativa Central, de circulação interna e distribuição gratuita.

Rua Bahia, 159 - Medianeira (PR) CEP 85884-000
Fone: (45) 3264-8000 site: www.frimesa.com.br
e-mail: midia@frimesa.com.br

Edição 74 Ano XII - SETEMBRO/OUTUBRO 2015

Departamento: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:**
Elis D'Alessandro MTb 7476 **Jornalista:** Oly Francescon Junior
Fotos: Endriane Callegari **Diagramação e Capa:** 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.

16

FRIMESA LANÇOU OFICIALMENTE O NOVO PROJETO DE EXPANSÃO NA CADEIA DE SUÍNOS DO OESTE DO PARANÁ. O NOVO FRIGORÍFICO TERÁ CAPACIDADE DE ABATER 15.000 SUÍNOS POR DIA E SERÁ CONSTRUÍDO EM ASSIS CHATEAUBRIAND



◀ **TRABALHO** em família é um dos principais motivos pelo sucesso da propriedade



A força de todos

A UNIÃO DOS HOFSTETTER, INTEGRADOS DA COPAGRIL, FOI O FATOR DECISIVO PARA ENFRENTAR DESAFIOS E GARANTIR UM CRESCIMENTO CONSTANTE NA SUINOCULTURA

Em 2008 os Hofstetter passaram por um período de transição, onde seu Ademar e dona Nelvi decidiram ampliar a suinocultura com uma nova UPL. Para ampliar a atividade e trazer novas tecnologias e aumento do plantel, foi estimado um investimento de cerca de um milhão de reais.

A melhor escolha para investir seria realizar um financiamento, devido ao valor estimado. No entanto, o financiamento demorou alguns meses a mais para sair. Como muitos dos equipamentos já estavam orçados há um tempo, para evitar reajustes, a família já havia começado a comprar os materiais.

Quando saiu o resultado do financiamento, alguns meses após, a família conseguiu apenas metade da verba total. Com o passar do tempo, foram necessários mais alguns investimentos que ao final somaram cerca de um milhão e meio de reais e, por isso, tiveram de encontrar uma alternativa para contornar a situação.

Tempos depois, a melhor saída para a família foi refinanciar as dívidas e, para isso, contaram com o apoio da Copagril. Já na parte da mão-de-obra, o reforço veio de dentro de casa, os filhos Daiana e Jociel decidiram retornar à propriedade para auxiliar a família no momento de dificuldade.

"Naquela época, se não fosse a união da família e o apoio da cooperativa, não teríamos conseguido. Agradeço, hoje, por termos conseguido dar a volta por cima", exalta Ademar.

PRODUTIVIDADE CONSTANTE A família possui hoje, na Linha Eldorado, distrito de São Roque, em Marechal Cândido Rondon, uma granja com capacidade para 1.000 fêmeas, além de dois crechários, com capacidade para 10.500 leitões, sendo um adquirido recentemente para ampliar a produtividade.

Seu Ademar recorda que, ainda no início da atividade, na década de 80, para chegar a 50 matrizes a família demorou vários anos, o que era considerado uma grande quantia. Hoje, as granjas juntas produzem cerca de 470 leitões por semana, o que resulta em mais de 2000 leitões ao mês.

Após mais de três décadas dedicadas à suinocultura, o suinocultor Ademar afirma que, em um cenário onde existem diversas variações de preços nos insumos, além das mudanças no mercado, "todos os esforços são necessários, meio leitão hoje faz uma diferença enorme".

RENDA DIVERSIFICADA Para os Hofstetter, a suinocultura não é apenas mais uma atividade, é a principal fonte de renda da família. A suinocultura está dividida em duas áreas de atuação: as unidades produtoras de leitões (UPL's) e os crechários. Juntas, as atividades garantem mais de 85% da renda da família. O restante da renda provém da piscicultura e as lavouras de milho e soja.

A atividade que começou com apenas três matrizes nos anos 80 hoje é responsável por empregar 13 pessoas, com oito pessoas cuidando das atividades. Para acompanhar o dia a dia da granja, cinco pessoas da família cuidam e supervisionam as mais diversas atividades da granja.

PENSAMENTO CONSCIENTE Para manter toda a suinocultura na propriedade, a família mantém um poço artesiano, além de uma mina d'água.

Seu Ademar, sempre preocupado com os recursos naturais, afirma que sempre é bom ter uma garantia ou uma reserva. Como o plano da família é futuramente ampliar a atividade, nada mais justo que ampliar também a captação de água para a manutenção da suinocultura na propriedade.

Assim, recentemente, a família recebeu o convite para participar de um projeto em parceria com a Itaipu Binacional, SAAE (Sistema Autônomo de Água e Esgoto de Marechal Cândido Rondon) e a Copagril, onde foi construída uma cisterna com capacidade para meio milhão de litros, para captar a água da chuva provenientes das calhas e dos telhados das granjas.

"Com isso podemos ter uma garantia de que não faltará água na propriedade, afinal podemos captar água da chuva e assim fazemos o reaproveitamento dos recursos, gerando economia para todos", garante seu Ademar.

◀ **INVESTIMENTO** garantiu um crescimento acelerado para os Hofstetter





Fotos: Divulgação

Fortaleza empreendedora

UMA VISÃO DE CRESCIMENTO E A VONTADE DE ATENDER FIZERAM DO FORTALEZA UMA REFERÊNCIA PARA O AMAPÁ E O BRASIL

Nas águas do Rio Amazonas, a bordo de uma balsa, em viagens de mais de 500 quilômetros que duravam cerca de dois a três dias, no trajeto entre Macapá e Belém, que surgiu a semente do Grupo Fortaleza. Este foi o cenário onde o empresário Antônio Rocha Filho decidiu criar em Macapá, ainda na década de 70, um ponto estratégico no varejo de produtos alimentícios, o que facilitou a armazenagem e a venda na cidade.

A história da rede começou com a compra de um comércio local em 1976, a Casa Uirapuru, que logo passou a se chamar Casa Fortaleza e então, Supermercado Fortaleza, em homenagem à Fortaleza de São José de Macapá. O plano do senhor Antônio Rocha começou a render bons frutos e, em 1983, foi inaugurada a primeira unidade, o Armazém Fortaleza, atacadista de alimentos e outros produtos.

A partir desse momento, o empreendimento começou a crescer e prosperar, aumentando a participação no atacado e varejo. Em 1986, seu Antônio Rocha Filho se aposentou e os filhos Jesuino e, tempos depois, Josué e o neto Erik Rocha

deram continuidade aos trabalhos nos supermercados, seguindo os passos e orientações do pai.

O resultado não poderia ser melhor, aos poucos foram inauguradas mais lojas, também em Macapá. Os investimentos trouxeram uma grande diversidade, tendo como diferencial a modernidade e a praticidade para a capital amapaense. Para fomentar e auxiliar na administração das lojas, em 2000 foi inaugurada a Central de Distribuição, com padrões de logística de ponta.

TRABALHO EM EQUIPE A nova administração teve, como pilares, a inovação e o empreendimento, gerando empregos e investindo no crescimento do estado, sem deixar de lado a qualidade de vida dos funcionários e clientes.

O grupo, administrado pelos irmãos Rocha, adotou um modelo de gestão participativa, onde os colaboradores são engajados nos mais diversos objetivos da empresa.

Desta forma, o resultado foi uma modernização com o diferencial de ser uma rede empreendedora focada na tecnologia.

Atualmente, os Supermercados Fortaleza são

▲ **FORTALEZA** é a maior rede supermercadista do Estado do Amapá

a maior rede supermercadista de todo o Amapá, com um faturamento de quase R\$ 200 milhões ao ano. O empreendimento, fundado há quase quatro décadas, hoje é uma empresa socialmente responsável e economicamente saudável, que gera mais de 1500 empregos diretos.

NA PRÁTICA Para conquistar cada dia mais clientes o grupo busca, constantemente, investir em facilidades e diferenciais na hora das compras, além de um mix de produtos e serviços que buscam atender todos os clientes. Assim, todas as sete lojas do grupo estão posicionadas em locais estratégicos do ponto de vista demográfico.

Além do investimento em produtos exclusivos, o grupo investe em campanhas informativas sobre nutrição e alimentação saudável. Existe ainda uma facilidade de compras com cartões de crédito, débito e convênios.

"A qualidade nos serviços e produtos, tendo os clientes como fatores primordiais, são essenciais para a permanência no mercado: bem como empreender e valorizar a capacidade de se reinventar", afirma um dos diretores da rede, Josué Rocha.

SÓLIDA PARCERIA Os mais de 3.000 quilômetros que separam a Frimesa e o Grupo Fortaleza não são empecilhos quando o assunto é a parceria. A Central busca, junto à equipe de vendas de Medianeira, prestar um serviço diferenciado a todos os clientes.

Rocha ressalta que uma das características marcantes da Frimesa é a logística. "De sul a norte, os produtos atravessam o país e atendem até mesmo os mercados mais distantes. É importante ter a marca Frimesa em nossa loja, devido à qualidade dos produtos, certamente uma marca indispensável em nosso mix".



▲ **MIX** variado é um dos pontos chave, que buscam atender a todos os consumidores



▲ **ESPAÇOS** amplos garantem a comodidade e facilidade no momento da compra



▲ **ATENDIMENTO** ao cliente é diferenciado garantindo a satisfação na aquisição dos produtos

Novo iogurte Grego

Três novas versões chegam às gôndolas traduzindo sabor e conveniência

A Frimesa consolida cada vez mais sua participação no mercado de refrigerados, leite fermentado e sobremesas. Na categoria iogurtes está presente nas versões tradicionais, zero, funcional, camadas, pedaços e iogurte grego e conquistam o consumidor pelo sabor e conveniência.

E, para reforçar a categoria do grego, a Frimesa apresenta três novos sabores na versão bandeja com quatro unidades. Os novos iogurtes Grego chegam às gôndolas nas opções limão, baunilha e tradicional em 400g. "Desenvolvemos um produto que mantém as principais características do Grego original, muito cremoso e rico em proteínas", diz a supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro. O nutriente é essencial para a manutenção dos músculos e tecidos.

A versão bandeja também traz um melhor custo benefício para o consumidor, de acordo com a supervisora. "É só fazer a conta e comparar o valor por 100g de produto". E, os iogurtes estão cada vez mais nos carrinhos dos consumidores. "É um mercado crescente com uma ampla variedade. Uma comparação mostra que enquanto o brasileiro consome em média 6,5 quilos de iogurte por ano, em alguns países da Europa, o consumo passa dos 40 quilos/ano".

► **GREGO BANDEJA** em três novos sabores: limão, baunilha e tradicional



Família completa

COM VERSÃO INÉDITA, A FRIMESA ENTRA NO MERCADO DE LEITE FERMENTADO

Um dos lançamentos mais aguardados pelo time Frimesa está pronto para chegar às gôndolas do varejo. É o leite fermentado na opção infantil garrafinha 75g e uma versão inédita, na garrafinha de 170g, para o público adulto que deseja consumir uma dosagem maior do produto.

O leite fermentado é conhecido pelos benefícios à saúde, auxiliando na regularização das funções intestinais.

O leite é fermentado por lactobacilos selecionados que trazem vantagens para o bom funcionamento do organismo. É desnatado e adoçado na proporção certa para agradar todos os paladares. As embalagens são práticas, ótimas para serem consumidas a qualquer hora. Precisa ser conservado sob refrigeração, pois o leite passa pelo processo de pasteurização.

Com um processo de fermentação, realizado por meio de microrganismos benéficos à saúde, o Leite Fermentado é um produto saboroso, com um sabor levemente cítrico. De acordo com a encarregada de Pesquisa e Desenvolvimento Lático, Karin Cristina Stertz, as características se distinguem pelo tipo de bactéria utilizada, bem como as propriedades particulares que cada um desses cultivos conferem aos produtos. "Por isso, o leite fermentado Frimesa traz como diferencial a união dos cultivos das seguintes bactérias lácticas: Lactobacillus Acidophilus, Lactobacillus Casei, Bifidobacterium Sp e Streptococcus Thermophilus".

Os fermentados têm apresentado um grande crescimento nos últimos anos. A linha, hoje, já corresponde por 11% de todos os produtos lácteos comercializados.

◀ **INÉDITA**

no mercado, embalagem de 170g alia praticidade e muito sabor





◀ **ESTANDE** da Frimesa sempre com grande participação de clientes, visitantes e parceiros

▼ **MAIS** de 40mil visitantes passaram pelo estande da Frimesa durante a feira



▲ **EQUIPE** Frimesa presente na feira, no Rio Grande do Sul

Vitrine gaúcha

FRIMESA ESTREITA LAÇOS E CRIA PARCERIAS COM O SETOR VAREJISTA E SUPERMERCADISTA DO SUL DO PAÍS

A participação da Frimesa, em todo o Rio Grande do Sul, vem crescendo e se solidificando, ano após ano. O estado conta com o suporte de duas Filiais de Vendas, em Medianeira-PR e Porto Alegre-RS, e um Centro de Distribuição, em Esteio. A Convenção Gaúcha de Supermercados – Expoagas é uma das propostas para aproximar o trabalho dessas equipes e que permite o crescimento da Frimesa ano a ano.

A 34ª edição do evento reuniu, de 25 a 27 de agosto, muitas novidades para o setor e focou também na qualificação profissional, nas mais diversas áreas envolvidas.

Neste ano, a feira trouxe palestras, seminários e debates, no centro de eventos da Federa-

ção das Indústrias do Rio Grande do Sul – Fiergs – em Porto Alegre. O evento, promovido pela Agas – Associação Gaúcha de Supermercados – reúne aproximadamente 44 mil empresários, distribuidores, colaboradores e profissionais de venda de todos os estados brasileiros e de outros oito países.

A 34ª edição da exposição contou com a participação de 344 expositores que, durante os três dias de evento, movimentaram um volume de negócios que ultrapassou a casa dos 400 milhões de reais, o que representa uma movimentação 11% acima da edição anterior.

Presente no evento há quase dez anos, a Frimesa apresentou as novidades nas linhas de refrigerados. Para isso contou com um estande de 120 m² reunindo, no atendimento, as equipes das filiais de vendas do Rio Grande do Sul e de Medianeira, responsáveis pelas vendas em todo o litoral e região central do estado, a filial de Medianeira que faz o atendimento na região oeste gaúcha. ●



◀ **PARCERIA** BRDE e Frimesa garante o desenvolvimento da cooperativa e de toda a região oeste do Paraná

BRDE apoiará a Frimesa

“Queremos liderar o processo de construção da engenharia financeira do novo projeto de suínos da Frimesa, para que os recursos não faltem. E o BRDE vai lutar para que o maior volume deste financiamento seja feito pelo próprio banco. É a perfeita oportunidade para consolidarmos a parceria com o agronegócio e com o próprio cooperativismo”. Essa foi a declaração do Diretor Administrativo do Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE), Orlando Pessuti, durante visita à Frimesa, em 26 de agosto, para conhecer as ações desenvolvidas e o resultado dos investimentos realizados na Frimesa.

Sempre apoiador dos projetos de crescimento da Frimesa, Pessuti assinou a liberação de recursos das cotas, para integralização e fortalecimento de capital de giro das cooperativas filiadas.

“É nossa responsabilidade transformar esses recursos em desenvolvimento”, ressaltou o diretor executivo, Elias Zydek, que recebeu a comitiva e apresentou também o planejamento, cronogramas e números referentes ao novo frigorífico.

O Diretor Paranaense do BRDE, Orlando Pessuti, colocou a instituição à disposição do cooperativismo paranaense para este e outros projetos. “Como nós vemos o crescimento da Frimesa, espelhado no faturamento e nos resultados líquidos, demonstram que aqui as coisas são feitas com seriedade e com muita competência. Você só consegue atingir índices de faturamento crescentes, passando por provações na vida econômica”. ●

LIDERANÇAS DO BANCO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL VISITAM A FRIMESA

▼ **EXECUTIVO** da Frimesa, Elias Zydek, juntamente com Orlando Pessuti, Diretor Administrativo do BRDE





Um trem de vendas

FRIMESA INVESTE EM AÇÕES DE MERCHANDISING PARA ALAVANCAR VENDAS DE REFRIGERADOS

Centenas de trens invadiram os supermercados de diversas cidades em todo o Brasil. Neles, o mascote da Frimesa traz uma saborosa novidade, um trem cheio de achocolatados Friminho. A novidade busca impulsionar a oferta, triplicando as vendas em todo o varejo.

Um alimento prático, saudável, rico em vitaminas e muito saboroso, o Friminho chega agora de trem aos supermercados de todo o Brasil. Com foco em crianças, adolescentes e famílias, os achocolatados são alimentos prontos que podem ser consumidos a qualquer hora do dia.

A ação será realizada entre setembro de 2015 e março de 2016. O trenzinho, durante este período, apresentará temas relacionados a certos períodos sazonais, como Dia das Crianças, Natal e Volta às Aulas.

Com uma produção de cerca de 230 mil litros ao mês, a ação é um dos suportes para chegar à meta de um milhão de litros em apenas dois anos. Segundo dados apontados pela Kantar Worldpanel, o mercado de leite flavorizado possui uma previsão de crescimento anual de 8,6%, até 2020, e a Frimesa busca participar numa boa parcela desse crescimento.

Como forma de crescer, a Frimesa busca aumentar a base de clientes nas regiões norte e nordeste. Para isso desenvolveu ações de comunicação nos pontos de venda, para dar suporte ao crescimento nas vendas. Para facilitar a dinâmica, foram realizados treinamentos da ação comercial e operacional, com as equipes de representantes e supervisores das filiais.

Segundo a Gerente de vendas de Medianeira, Marinei Carrer, a ação é uma grande aliada no ponto de venda. "Além de estar sendo muito positiva para os consumidores e supermercadistas, é uma ferramenta muito importante para a divulgação da marca".

◀ **MAIS** de 500 trenzinhos já foram instalados e a previsão total é de que 1000 unidades sejam distribuídas por todo o Brasil



Momento Sabor

FRIMESA INVESTE EM AÇÕES DE MERCHANDISING PARA ALAVANCAR VENDAS DE REFRIGERADOS

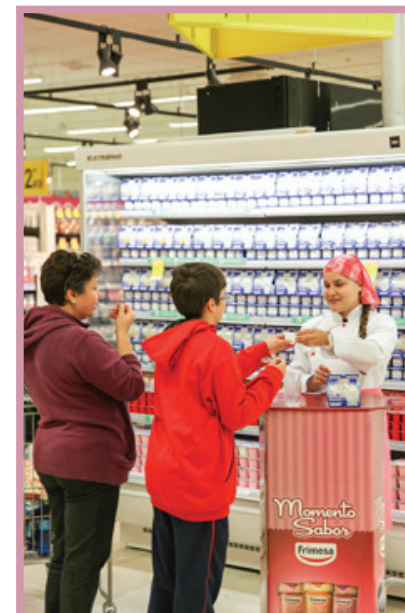
Imagine-se entrando em uma requintada doceria, com iguarias finas, pratos elaborados e sobremesas prontas. Agora, pense em um lugar para provar estas delícias e ainda fazer suas compras.

Desde setembro isso é possível, graças a campanha Momento Sabor, onde a Frimesa levou dezenas de "chefs doceiras" a diversos supermercados de todo o Paraná. Devidamente trajadas, as chefes convidarão os consumidores a conhecer e, claro, provar as deliciosas sobremesas que deixam o seu dia a dia muito mais saboroso e alegre.

Realizada em mais de quinhentos supermercados paranaenses, iniciou em setembro e irá até novembro. A ação reforçará as linhas de Sobremesas, Iogurtes Gregos, Pedacinhos, Geleia de Frutas, Sem Lactose, Zero e Equilíbrio.

As ações buscam, além de incrementar as vendas e aumentar a experimentação dos refrigerados de valor agregado, fidelizar os consumidores, aumentando a positividade dos produtos Frimesa. Durante este período, estima-se impactar cerca de três milhões de consumidores.

O Gerente de vendas de Curitiba, Marcio Antônio dos Santos, considera as ações de divulgação da marca como de grande valia. "Sempre em uma campanha de vendas esperamos grandes volumes, mas considero como mais importante o legado que esta ação vai nos deixar, volumes de venda com crescimento sustentável e reconhecimento do consumidor final. Podemos, assim, comunicar as qualidades do mix e o conceito dos consumidores de uma empresa de refrigerados lácteos de ponta".





Leite & Derivados

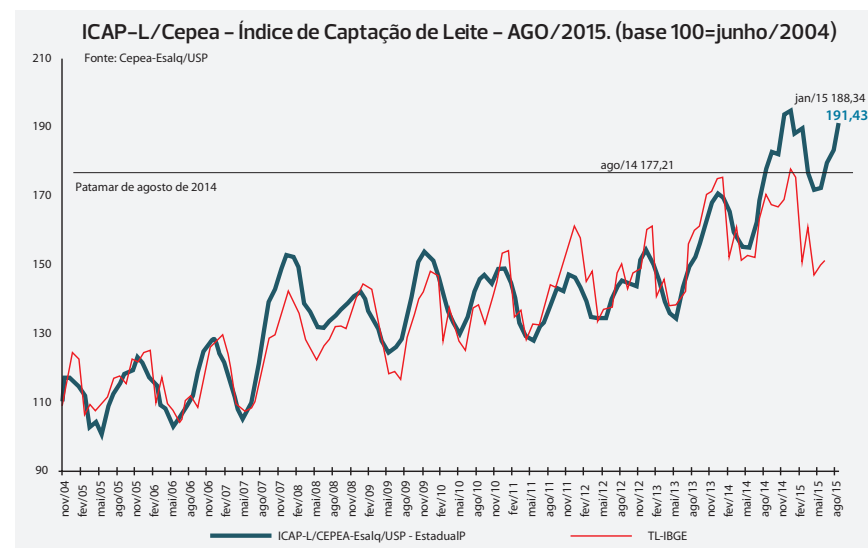
Balança comercial se recupera

O negócio leite, no Brasil, também está sendo afetado pelos movimentos do mercado externo, tanto pela taxa de câmbio como pelas cotações do leite em pó. Nossa balanço comercial já há muito tempo não obtinha um resultado tão bom, as exportações nos últimos anos sempre foram muito inferiores às importações que estavam sendo favorecidas pelos baixos preços em dólar no mercado externo e também pelo dólar barato. Esta situação agora se inverte com o aumento dos preços em dólar lá fora e, principalmente, pelo aumento da taxa de câmbio, o que fez aumentar muito o custo das importações e está tornando novamente o produto brasileiro um pouco mais competitivo nas exportações. Já é possível analisar possibilidades de prospectar negócios para os nossos principais produtos, queijos e leite em pó para o mercado externo, o que não acontecia há muito tempo.

Com a redução, nos últimos meses, das importações e a realização de alguns negócios de leite em pó para o mercado externo houve um enxugamento na oferta de leite e derivados no mercado doméstico, o que fez com que os preços internamente se sustentassem por mais tempo. Apesar do índice de captação de leite já estar em uma curva ascendente, isto é, a produção já começa a aumentar, esta oferta adicional está por enquanto afetando pouco os preços da matéria-prima e também dos derivados. É provável que a produção continue crescendo e aí sim deve provocar uma maior baixa, porém gradativa, nos preços do leite in natura e também dos processados. A não ser que tenhamos um grande crescimento na produção de leite, é muito provável que neste final de temporada os preços pagos aos produtores não caiam tanto quanto no último ano.

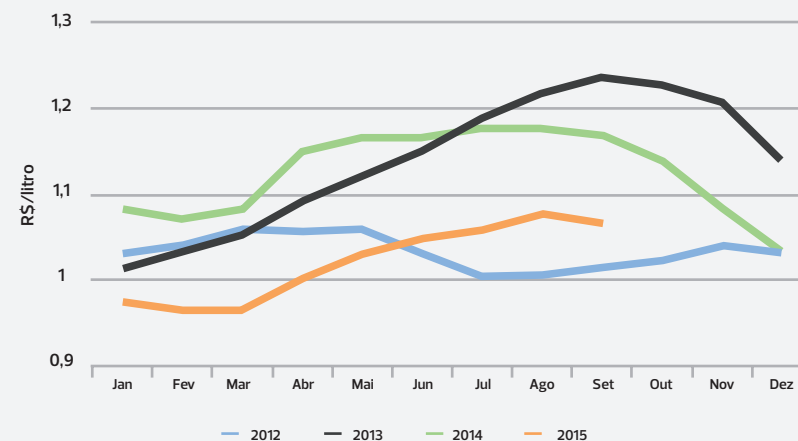
Como podemos observar, o cenário para o leite pode se alterar muito positivamente. A perspectiva anterior era de muitas dificuldades e bem negativa. O aumento da produção no campo e as importações batendo recordes de volume sinalizavam um fim de ano difícil para o leite. Acreditamos que agora temos indicativos bem positivos, que podem justificar um certo otimismo, pois é provável que o leite em pó suba mais um pouco em dólar no mercado externo, o que favorecerá ainda mais as exportações brasileiras e contribuirá para um equilíbrio entre oferta e demanda no mercado interno. Ocorre que o leite em pó no Brasil já subiu nas últimas semanas mais de 15% em seus preços de venda e a oferta está limitada. Muito bom se isso também vier a afetar o preço do leite longa vida e dos queijos, evitando que caiam muito e aí sim possam melhor sustentar os já citados preços pagos aos produtores.

Apesar de o consumo estar mais devagar, neste ano, algumas categorias sofrem mais que outras. Os itens mais básicos, como leite longa vida, leite em pó e queijo muçarela não devem perder muito nos volumes vendidos. Já itens mais elaborados como iogurtes especiais e sobremesas, estes sim, devem perder mais nos volumes vendidos, pois são produtos normalmente com preços bem mais elevados e, com a grana mais curta, os consumidores devem substituir alguns itens a fim de tentar não reduzir muito os volumes consumidos. Isto também pode ser visto como um indicativo positivo, muito embora exista uma redução na venda de produtos de valor agregado, pode haver o incremento dos produtos substitutos de menor valor para o consumidor, contribuindo assim para a manutenção do giro das vendas o que também pode favorecer os preços pagos aos produtores.



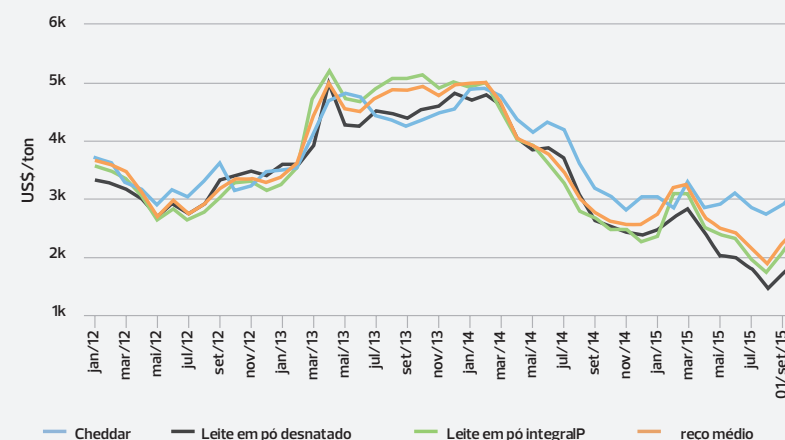
Preços brutos pagos ao produtor

Fonte: CEPEA/ESALQ; Dados deflacionados pelo IGP-DI



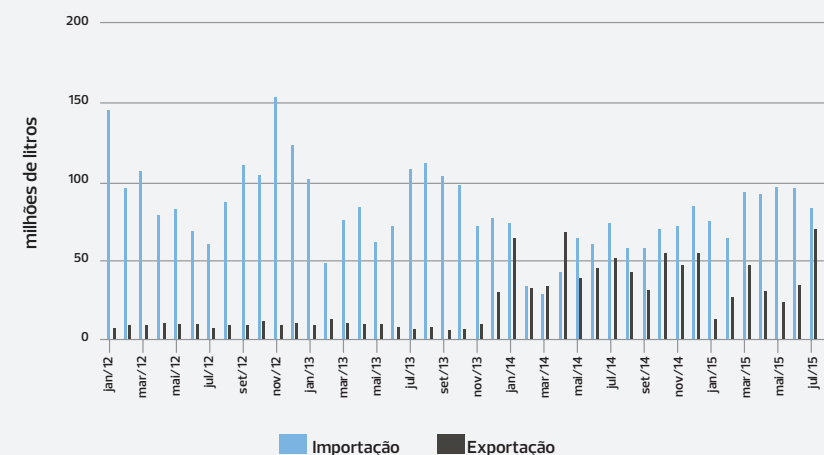
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Exportações e importações em equivalente - leite

Fonte: MDIC



Carne suína

Demanda interna reprimida

A taxa de câmbio do dólar fluando ao redor dos R\$ 4,00 por cada US\$ 1,00, está provocando uma mudança na estratégia comercial das grandes empresas nacionais do setor suínico. Mesmo com preços em dólar abaixo dos valores históricos, estas empresas estão exportando tudo que é possível e para todos os lugares possíveis. Nos atuais preços praticados no mercado externo o retorno é maior do que daqueles preços praticados no mercado doméstico, o que de certa forma está favorecendo uma recuperação nas margens de contribuição. Fazia um bom tempo que priorizar o mercado externo não era o melhor negócio, mas aliviava a pressão de oferta no mercado interno. Hoje, mais do que nunca, exportar é a melhor opção e em alguns casos melhor que processar a carne em produtos industrializados. Com a demanda interna devagar, a oferta menor é que está ajudando a recompor os preços de venda, tanto das carnes in natura quanto dos produtos processados.

Se a situação cambial se sustentar nestes patamares pode ser que, mesmo com a crise econômica que o Brasil vem passando, nosso setor possa fechar o ano com crescimento em relação ao ano passado, enquanto que o mercado como um todo deve diminuir pelos menos 2,5%. Se mantivermos o ritmo das exportações no último trimestre do ano, mais a expectativa de que o consumo doméstico possa aumentar um pouco, embora historicamente sempre tenha aumentado muito, é provável que consigamos reduzir os estoques que foram sendo lentamente formados nos últimos meses por causa da recessão. Estamos falando principalmente dos produtos industrializados que, além de terem seu consumo reduzido, seus preços também sofreram queda. É possível também que os preços dos processados tenham uma recuperação em função de uma menor oferta e mesmo com o consumo menor, podemos ter um certo equilíbrio entre oferta e demanda.

A única possibilidade deste cenário se alterar é se nós tivermos problemas em enviar a carne pra fora do país, como uma greve nos portos, por exemplo, ou uma ruptura na compra por parte dos clientes externos. Vamos torcer para que isso não aconteça e esperar que o consumo, neste final de temporada, fique um pouco mais aquecido em função das férias e festas de fim de ano. É preciso que consigamos encerrar este ano sem estoques de qualquer produto, o que favorecerá um início de temporada em 2016 mais tranquilo e sem pressões sobre a política de preços de venda. Se o consumo voltar a crescer só um pouquinho, já será um bom sinal para o ano que vem.

◀ PROJETO da nova planta frigorífica da Frimesa, em Assis Chateaubriand

O novo frigorífico

A nova planta de industrialização de suínos se destaca não apenas pelo tamanho mas pelo desenvolvimento econômico que gerará em todo o Oeste paranaense.

Dimensões

115ha TERRENO 140.931m² ÁREA CONSTRUÍDA

O MAIOR DO BRASIL

Investimentos Totais

em reais
200mi FÁBRICA RAÇÕES 1bi PRODUTORAS LEITÕES
800mi FRIGORÍFICO 500mi TERMINADORES

INVESTIMENTO DIRETO
2,5bi

Capacidade

suínos/cab/dia
3,5mil em 2019 15mil em 2030

ABATE, DESOSSA E INDÚSTRIA

Geração de empregos

diretos
2mil em 2019 5,5mil em 2030

EM TODA A CADEIA PRODUTIVA
8,5mil

NOVO FRIGORÍFICO FRIMESA

O MAIOR DA AMÉRICA LATINA

COOPERATIVAS ANUNCIAM NOVO PLANO DE EXPANSÃO PARA A SUINOCULTURA NO OESTE PARANAENSE. ASSIS CHATEAUBRIAND SERÁ A CIDADE QUE ABRIGARÁ O NOVO FRIGORÍFICO DA FRIMESA

Se a cadeia de suínos da região Oeste é a maior produtora do Paraná, agora com o anúncio de mais um projeto de expansão da Central Frimesa e das cinco Cooperativas filiadas – Copagril, Lar, C.Vale, Copacol e Primato – o título ganhará novas fronteiras. Serão investidos 2,5 bilhões de reais que aumentará a produção atual de 6.500 para 21.000 suínos abatidos por dia. O crescimento será gradativo e enquanto as Filiadas e produtores ampliarão unidades produtoras de leitões, unidades terminadoras e fábrica de ração, a Frimesa construirá um novo frigorífico.

“Há uma década, registramos um crescimento ininterrupto e não podemos parar. Agora estamos iniciando um novo ciclo. São mais oportunidades para os produtores e para toda a região. Esse é o propósito do cooperativismo, promover o desenvolvimento das pequenas propriedades e de toda a comunidade envolvida”, destacou o

presidente Valter Vanzella. Na última década, a Frimesa cresceu de forma estruturada e consistente, a fim de ampliar a produção e manter a excelência de seus produtos. Na prática, desde 2005, quadriplinou a industrialização de suínos de 1.500 para os atuais 6.500 animais ao dia.

O projeto é audacioso. “Construiremos o maior e mais moderno frigorífico de suínos da América Latina”, disse Vanzella. A nova planta terá capacidade de abater 15.000 animais ao dia, enquanto a unidade atual de Medianeira opera com capacidade de 6.500. A Frimesa apresentou oficialmente o projeto de expansão no dia 23 de setembro. A cidade que foi contemplada com o novo empreendimento é Assis Chateaubriand, que fica a 160 km de Medianeira. Além de reunir a comunidade para apresentar o projeto, a Frimesa inaugurou uma placa no local marcado onde será construída a nova planta. “O momento foi de conhecimento. Mostramos para Assis o perfil da Frimesa e a nossa proposta”.

“Já estamos nos preparando para a chegada da Frimesa na nossa cidade”. O prefeito de Assis, Marcel Micheletto, afirmou ainda que o projeto é muito importante, para o Paraná, para a região e, claro, muito mais para Assis. “Temos muito que agradecer a Frimesa, os diretores, os presidentes das cooperativas filiadas, todos os cooperados das filiadas que fazem parte do Sistema Frimesa. Precisamos agradecer o empenho de trazer para Assis Chateaubriand este grande investimento. Estamos felizes, honrados de saber que a Frimesa viu em Assis uma oportunidade de levar mais desenvolvimento, qualidade de vida e geração de empregos”.

O diretor executivo da Frimesa, Elias José Zydek, destaca que “o novo frigorífico operará com uma das melhores tecnologias do mundo para a industrialização de suínos”. Zydek complementa que essa é uma oportunidade ímpar para Assis alavancar a economia. “São estímulos nos empregos e renda, além de diversificar a base da sustentação econômica de toda a região. A nova unidade trará um novo momento para o comércio regional, com a vinda de novos investimentos”.

O novo frigorífico da Frimesa tem uma projeção de investimento de R\$ 800 milhões. Serão 140 mil metros de área construída, gerará 8.500 empregos diretos. As obras devem iniciar ainda no primeiro semestre de 2016.

O anúncio oficial da Central reuniu cerca de 1.500 pessoas. O evento contou com a presença de autoridades como o Secretário Estadual de Agricultura e Abastecimento, Norberto Ortigara, o Diretor Paranaense de Operações do Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE), Wilson Quintero e o prefeito de Assis, Marcel Micheletto. Participaram também os diretores das cinco cooperativas Filiadas, além de autoridades e convidados locais.



PONTO ESTRATÉGICO A escolha de Assis para abrigar o novo frigorífico foi técnica, como explicou Vanzella. “A localização geográfica, o acesso à água, a disponibilidade de mão de obra e logística foram decisivos para a escolha do local para a nova planta”. A logística leva em consideração distân-



Valter Vanzella
Presidente da Frimesa

“Este é um momento muito importante para a Frimesa e para o cooperativismo paranaense. É a consolidação do sonho de desenvolvimento e evolução, pois é a concretização de um grandioso projeto. A Frimesa, hoje, faz parte de um grupo de cooperativas que faturaram, juntas em 2014, quase 15 bilhões de reais. E não vamos parar, pois cada cooperativa está realizando ações para tornar este projeto possível e tantos outros”.



Elias Zydek
Diretor Executivo da Frimesa

“O frigorífico, além de ser o maior do Brasil, terá uma das melhores tecnologias do mundo. Será um marco para o oeste paranaense, não só pelos processos e produtividade da planta, mas pelo benefícios que gerará, através da movimentação da economia regional. O reflexo é na recolha de impostos, empregos e oportunidades para prestadores de serviço”.



◀ **DIRETORIA** e colaboradores da Frimesa e diretores das cooperativas filiadas, presentes no descerramento da placa de anúncio do novo frigorífico, em Assis Chateaubriand



◀ **LIDERANÇAS** cooperativistas e representantes políticos na apresentação da nova planta industrial da Frimesa, em Assis Chateaubriand



Norberto Ortigara
Secretário de Agricultura e Abastecimento do Paraná

“O paraná é um estado onde as cooperativas deram certo. Nós balançamos lá atrás nos tempos do velho real, mas com visão estratégica, planejamento e com o pé no chão, agregamos valor, produzimos mais e, com isso, crescemos. E mais uma vez, temos uma proposta das cooperativas para gerar mais emprego e mais oportunidade para o nosso estado”.



Wilson Quinteiro
Diretor de Operações do BRDE

“Esta firmada a aliança entre o governo, BRDE e as Cooperativas. O novo frigorífico da Frimesa vai fomentar o desenvolvimento de Assis e toda a região e justamente o BRDE, através do governo Beto Richa, temo o objetivo de alcançar os ambientes de investimento”.

cias e custos no transporte dos animais. Assim, o frigorífico de Medianeira atenderá a demanda da Cooperativa Lar, de Medianeira e parte da Copagril que fica em Marechal Cândido Rondon, enquanto Assis atenderá os produtores da C. Vale, Copacol e Primato. Na prática, traduz a concentração dos produtores no entorno da região.

O novo Frigorífico será construído na Vila Engenheiro Azaury. A área adquirida fica às margens da PR 239, totaliza 115 hectares, numa topografia sem declives acentuados.

O diretor de Operações do Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE) no Paraná, Wilson Quinteiro, declarou no evento que serão feitos investimentos em diversas regiões do estado. “Em Assis Chateaubriand, a Frimesa encontrou um ambiente geográfico, e também do contexto de gestão, propício para este grande empreendimento. O governo estadual, junto do BRDE e outras forças, dará um resultado de grande sucesso”.



GRANDES APOIADORES O diretor do BRDE afirmou que o banco apoiará a Frimesa. “A aliança está firmada entre o BRDE, a Frimesa e as demais cooperativas. É um compromisso, uma missão do BRDE do Paraná, alcançar estes ambientes. É por isso que estamos batendo recordes no estado, com grandes investimentos por intermédio do BRDE e tudo isso devido ao cooperativismo”.

O resultado de todo este apoio é visto inclusive por meio do aumento na recolha de impostos e o giro de toda a economia. A região também será impulsionada por meio de várias oportunidades geradas através da prestação de serviços.

Entre impostos como ICMS, PIS, COFINS, IR, CSLL, ISS e INSS, serão gerados cerca de 150 milhões, ainda no primeiro estágio. Já com a unidade operando em capacidade máxima, este número chegará a 370 milhões ao ano.

O Secretário de Agricultura afirma que certamente a ida da Frimesa trará uma nova visão para a região oeste do Paraná. “Quero estar aqui para ver este novo capítulo, esta nova dinâmica econômica para a região, gerando muitos impostos que retornarão para auxiliar Assis em forma de saúde, educação e serviços públicos e lá na frente terão ganho com isso. O estado empresta o seu apoio, com certeza, no Paraná competitivo, nos investimentos em infraestrutura, para ajudar a consolidar esta decisão firme e corajosa da Frimesa”.



PLANEJAMENTO GRANDIOSO A unidade frigorífica é parte do planejamento estratégico de longo prazo da Frimesa, que projeta um crescimento anual médio de 12% nos próximos 10 anos. O projeto começou a se concretizar ainda em 2014. Já o prazo para atingir a capacidade de 15.000 suínos ao dia, será em meados de 2030.

“O plano inicial era para encerrarmos o projeto em 2020, porém a situação que o país está passando nos fez tirar o pé do acelerador. Isso não significa que vamos parar, vamos apenas diminuir a velocidade enquanto a economia e a política não se resolvem. Mantemos as metas, com alguns ajustes nos cronogramas”, explicou Zydek.

Projetos de terraplanagem, iluminação, hidráulica, elétrica, elevadores, acessibilidade, comunicação, drenagem, infraestrutura, pavimentação, praticamente uma pequena cidade, demorou cerca de um ano para ser concluída, afinal de contas, são mais de 5.000 plantas envolvidas no processo de construção de um megaempreendimento como este.

Ortigara ressalta que oportunidade é a palavra-chave para o futuro de Assis. A vinda deste megaempreendimento da Frimesa traz um novo alento e uma nova direção para a economia de Assis Chateaubriand.

“Com certeza, muitos produtores terão a oportunidade de ter um investimento adicional na sua propriedade, fazendo assim a sua parte. E, é claro, a indústria que terá a grandiosidade de empregar, no futuro, mais 5.500 colaboradores diretos, abater e processar 15.000 suínos dia, ou seja, 1.000 suínos por hora”.



INAUGURAÇÃO JÁ TEM DATA 1177 dias, pouco mais de três anos e dois meses, desde o anúncio oficial, em 23 de setembro, até o dia 13 de dezembro de 2018, 41º aniversário da Frimesa. Durante este período Assis ficará movimentada devido às obras e ao fluxo de operários no novo Frigorífico.

A previsão é iniciar as obras em 2016 e a inauguração já está marcada. “Nas festividades de aniversário da Frimesa, em 13 de dezembro de 2018, inauguraremos o novo frigorífico”, afirmou Vanzella, durante a apresentação.

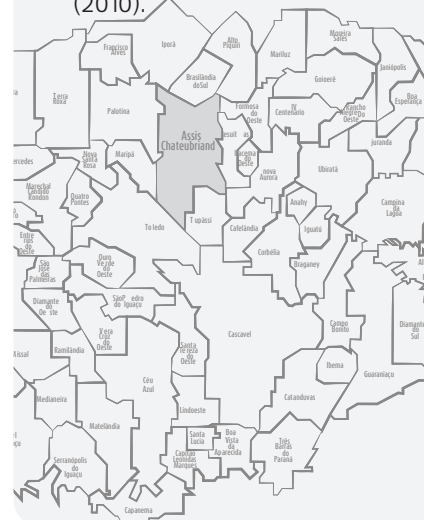


Marcel Micheletto
Prefeito de Assis Chateaubriand

“O projeto da Frimesa será um divisor de águas para o nosso município, por isso temos muito que agradecer a Frimesa, os diretores, os presidentes das cooperativas filiadas. Precisamos agradecer o empenho de trazer para Assis Chateaubriand este grande investimento. Estamos felizes, honrados de saber que a Frimesa viu em Assis uma oportunidade de levar mais desenvolvimento, qualidade de vida e geração de empregos”.

Conheça Assis Chateaubriand

Assis Chateaubriand se localiza na região Médio Oeste do Paraná, na microrregião 13 e faz divisa com Toledo, Tupãssi e Pailotina. Está a 608 km da capital Curitiba. Tem uma população aproximada de 33 mil habitantes (2010).



A história de Assis Chateaubriand inicia em 1958 quando a Colonizadora Norte do Paraná começou desbravar a região Vale do Piquiri. No dia 15 de dezembro de 1960 o pequeno povoado que pertencia ao Município de Guaiara passou a pertencer a Toledo, sendo denominado “Distrito de Tupãssi” que em Tupi Guarani significa “Mãe de Deus”. Este povoado crescia surpreendentemente com a chegada dos pioneiros cheios de coragem que se embrearam pelos sertões. Graças a estes homens valorosos, hoje existe Assis Chateaubriand que é uma referência regional. Em 20 de agosto de 1966, foi emancipada, recebendo o nome em homenagem ao jornalista Francisco de Assis Chateaubriand Bandeira de Mello.

▲ **EVENTO** reuniu cerca de 1.500 pessoas durante a apresentação



Frimesa no meu
restaurante



Multiplicando sabores

PARA MAGALI BUENO, CHEFE DA CHURRASCARIA PORTAL, EM CASCAVEL, A MATEMÁTICA É TÃO IMPORTANTE NA COZINHA QUANTO OS PRÓPRIOS ALIMENTOS

Frações e panelas, pesos e fornos, medidas e temperos, proporções e refeições. Dois universos bem distintos, a gastronomia e a matemática, certo? Na verdade, não. A gastronomia precisa de proporções, frações e quantias para que tudo fique saboroso e na medida certa. Mas em Cascavel, distante cerca de 80 quilômetros da sede da Frimesa, na Churrascaria Portal, estes dois universos andam lado a lado.

Magali Zenatte Bueno é prova disso. Responsável por toda a parte de alimentos, é formada em Matemática e, antes de ser chef de cozinha, no início da década de 90, trabalhou como bancária. O Portal, inaugurado em maio de 93, sempre teve um buffet cheio de sabores e uma cozinha cheia de matemática.

A ideia da churrascaria surgiu em 1990, quando Magali e o esposo Osni Bueno, acompanhados do irmão de Osni, Luiz Antonio Fadanelli, e Marli Zenatti, viram uma oportunidade de empreendimento. Às margens da BR-277, criaram o Portal, um local para os viajantes reporem as energias.

No início os maiores clientes eram os comboios de viajantes que iam para o Paraguai. Aos poucos, com as mudanças que foram ocorrendo nas leis dos compristas, também começou a mudar parte da clientela do Portal.

Hoje, com um cardápio executivo, o Portal prima pela qualidade e tem como diferencial um buffet com cerca de 90 itens, diários e sazonais, preparado por 45 colaboradores. O carro-chefe é, com certeza, o churrasco, afinal são mais de 20 cortes e tipos diferenciados.

Autodidata, Magali pesquisa constantemente novidades para trazer para os clientes da churrascaria. Busca participar também, sempre que possível, de eventos para melhorar a qualidade dos alimentos preparados.

Magali hoje, após mais de duas décadas de Portal, ressalta que o diferencial do empreendimento é que a gastronomia é algo que mexe com as emoções e lembranças. "Queremos que as pessoas tenham uma experiência agradável e façam das refeições momentos que remetam à boas lembranças. Acho que esta é a nossa característica mais marcante".

Praticamente todas as conquistas pessoais de Magali são reflexo do trabalho e da dedicação de alimentar pessoas todos os dias. Hoje a chef não consegue imaginar como seria a sua vida sem a gastronomia. "Outro número imensurável

é a quantia de pessoas que já passaram pelo Portal e que levaram novas e boas lembranças consigo", completa Magali.

Um dos diferenciais do Portal é trabalhar não apenas com produtos de qualidade, mas produtos saborosos. Por isso, desde o início, a equipe buscou encontrar os ingredientes que melhor atendam os desejos dos consumidores.

Assim, após experimentarem alguns dos produtos Frimesa, logo criaram uma parceria que já dura mais de duas décadas. Hoje os produtos mais consumidos são a Picanha Suína, o Lombo, a Calabresa, a Linguíça Toscana Gomos Curtos e o Leite Condensado.

Receita do Chef

Lombo Assado com ervas finas e Farofa de Bacon Chef Magali Bueno

INGREDIENTES: **Lombo:** 01 Lombo Frimesa (aprox. 1,5kg); sal e ervas finas a gosto. **Farofa:** 01 pimentão vermelho; 01 pimentão amarelo; 01 cebola grande; 200g de bacon Frimesa; 01 pacote de farinha de milho flocada branca; sal e pimenta a gosto; tempero verde; figo em calda; morangos para decoração.

PREPARO: **Farofa:** Corte o bacon em pedaços pequenos e frite no óleo, escorra e reserve; Coloque a gordura que sobrou em uma panela com a cebola e os pimentões cortados em cubos, frite um pouco e acrescente o sal; misture bem a farinha de milho flocada e por último coloque o tempero verde. **Lombo:** Tempere o lombo de véspera com sal e ervas finas e reserve. Leve para assar, enrolado em papel alumínio, por 30 minutos. Abra e asse por mais 30 minutos até dourar. **Travessa:** Coloque o lombo em fatias na travessa e coloque a farofa ao redor. Decore com o figo em calda e os morangos. Opcional: Geleia de pimenta Vermelha.



Segurança e respeito



Conscientização e informação marcaram a 4ª SINTEG, que uniu informações sobre qualidade e cuidados com o meio ambiente

“**S**egurança de alimentos e respeito ao meio ambiente – Coloque essa teoria em prática”, esse foi o lema da 4ª Semana Integrada da Qualidade e Meio Ambiente (Sinteg), promovida pelo Departamento de Gestão de Segurança de Alimentos e Ambiental.

Os temas abordados em todas as unidades da Frimesa têm como foco a divulgação de ações que devem ser desenvolvidas no dia a dia de todos. De acordo com a Supervisora do departamento, Karen de Luca, o cuidado com o meio ambiente, a segurança e garantia alimentar são temas que devem ser do conhecimento de todos. “Nossa meta era realizar uma conscientização sobre a importância e o resultado que pequenas ações como lavar as mãos trazem para todos. Outro ponto importante é o uso consciente de energia elétrica e a redução de gastos, resultado da substituição de lâmpadas com tecnologias mais avançadas”.

Cerca de dois mil colaboradores participaram da quarta edição do evento, que trouxe uma exposição interativa sobre os assuntos. Na parte de segurança de alimentos, os colaboradores conheceram sobre o funcionamento de micro-organismos, a proliferação e propagação de bactérias e os cuidados necessários para evitar estes problemas.

Já na área ambiental, o foco ficou sobre a comemoração de 2015 como o Ano Internacional da Luz e dos Solos, assim definidos pela ONU e FAO. As Nações Unidas reconhecem a importância da conscientização mundial sobre como as tecnologias baseadas na luz promovem o desenvolvimento sustentável e o fornecimento de soluções para os desafios mundiais nas áreas de energia, educação, agricultura, comunicação e saúde. O Ano dos Solos, por sua vez, visa gerar a consciência sobre o equilíbrio cuidadoso entre a necessidade de preservar os recursos naturais e, ao mesmo tempo, expandir a produção de alimentos.

▼ **COLABORADORES** responsáveis pelo sucesso da 4ª Sinteg



▲ **CURIOSIDADES** e informações levaram conhecimento aos colaboradores que visitaram a exposição

► **ALIMENTOS** alergênicos foram alguns dos assuntos apresentados pela equipe do Controle de Qualidade

▼ **MASCOTES** convidaram os colaboradores a conferirem a programação da 4ª Sinteg



◀ **ASSERCOOP**

inauguração do ginásio é um marco para a Associação, que tem na essência a promoção do esporte e da qualidade de vida para os colaboradores da Frimesa e seus familiares

▼ **TIME** de handebol em cadeira de rodas, de São Miguel do Iguaçu, estreou a nova quadra, com muita disposição e habilidade

Diversão para todos

Assercoop reúne muita animação, atividades esportivas, descontração e amizade

Futebol, vôlei, sinuca, bolão e aulas de danças, estas são algumas das atividades práticas e esportivas disponíveis para os colaboradores, na Associação Esportiva e Recreativa Frimesa, a Assercoop.

Durante a realização de inauguração do Ginásio de Esportes em Medianeira, no dia 12 de setembro, houve a apresentação do time de Handebol em Cadeira de Rodas (HCR), de São Miguel do Iguaçu, Paraná.

O esporte inclusivo é uma importante ferramenta de inclusão psicossocial para a Pessoa com Deficiência que, além de trabalhar o cérebro e o corpo, mostra para a sociedade que não há limites para a realização da prática esportiva.

Além das atividades, a associação promove também alguns torneios e campeonatos de futebol suíço, society, futebol de campo e sinuca, que movimentam a agenda esportiva durante todo o ano.

“A prática de atividade física traz uma série de benefícios à saúde, seja para o corpo, mente e inclusive para o humor, já que ocorre a interação entre as pessoas”, ressalta o educador físico e diretor de esportes da Assercoop, Marinaldo Rocha.



É claro, a Assercoop não se resume apenas aos jogos, existem ainda diversos eventos sociais para os colaboradores. A programação da agenda 2016 já prevê eventos em datas como Carnaval, Dia da Mulher, dia do Trabalhador, Dia dos Namorados, Festa Julina, Dia dos Pais e Dia das Crianças.

Os colaboradores têm ainda à disposição alguns quiosques para churrasco com amigos e familiares, além de um salão de festas. O número de quiosques triplicará em 2016. Para usufruir basta fazer reserva na secretaria da associação.

Hoje, com toda a estrutura e opções ofertadas pela Assercoop, cerca de 900 colaboradores visitam a associação de Medianeira toda semana, o que resulta em uma média de mais de três mil e quinhentos associados que frequentam o local, todos os meses.

Para o presidente da Assercoop, Luciano Toldo, os investimentos são reflexo da busca constante pela qualidade para os associados. “Temos como meta adequar a Associação para melhor atendermos todos os sócios”.



Sinal vermelho

▲ **CARRO** foi exposto para que os colaboradores pudessem tomar consciência do estrago que um acidente pode causar

Realizada de 21 a 25 de setembro, a Semana Nacional do Trânsito trouxe noções de respeito, precaução e responsabilidade na direção, alertando sobre as consequências das ações ao volante

Para cada pessoa que morreu nos conflitos armados do Iraque em 2013, mais de cinco pessoas morreram em acidentes de trânsito no Brasil no mesmo ano. Sim, infelizmente, estes dados estão certos, e sim, o trânsito brasileiro mata mais que as guerras civis de alguns países do Oriente Médio.

Segundo os últimos dados veiculados pelo Ministério da Saúde, em 2013, em todo o território nacional foram registrados 42.266 óbitos decorrentes de imprudências no trânsito. No mesmo período, a Organização das Nações Unidas (ONU) apontou que 7.818 pessoas morreram em decorrência do conflito armado entre sunitas e xiitas.

▼ **CONSCIENTIZAÇÃO** foi o principal assunto das palestras



Esta proporção fica ainda mais distante ao levar em consideração o número de pessoas feridas no trânsito. Em 2013 o Ministério registrou 170.805 feridos em acidentes, uma média de quase 20 pessoas feridas por hora.

É claro, grande parte destes números tem uma explicação. Os dados da Associação Brasileira de Estudos de Álcool e Outras Drogas (Abead) não deixam dúvidas: álcool e direção não combinam. Três a cada quatro mortes no trânsito são decorrentes do abuso de bebidas alcoólicas.

A substância responsável por 75% das mortes no trânsito prejudica uma capacidade indispensável ao motorista: a percepção. Sem ela, ocorre a diminuição dos reflexos e aumentam as chances de ocorrer acidentes.

Pensando em orientar seus colaboradores, a Frimesa, em parceria com o SEST / SENAT, Polícia Militar e Seguradoras, realizou algumas ações na Unidade de Medianeira e nas Filiais. A programação contou com Palestras de Direção Defensiva, distribuição de material informativo e a exposição de um carro que foi envolvido em acidente. Estas ações fazem parte de Programa Saber Viver, parte do Programam Viva+.



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Portal do Colaborador

Criado 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.

Auxílio Família

A Frimesa, por meio do INSS, realiza em novembro o pagamento do salário-família a todos aqueles que se encaixam nos pré-requisitos estabelecidos pela lei.

O benefício é concedido aos colaboradores que recebem até R\$1089,72 e têm filhos de até 14 anos, ou inválidos, de qualquer idade. Segundo a lei do Ministério da Previdência Social, são equiparados aos filhos os enteados e os tutelados, estes desde que não possuam bens suficientes para o próprio sustento, devendo a dependência econômica ser comprovada.

O pagamento do auxílio é realizado após a apresentação anual da caderneta de vacinação obrigatória do filho, além do comprovante semestral de frequência escolar, para os casos de filhos com idade a partir dos sete anos.

A Previdência Social não exige tempo mínimo de contribuição para o benefício. Para os casos em que pai e mãe estão devidamente empregados, ambos têm direito.

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

Para quem recebe até...	o auxílio é...
R\$ 725,02	R\$ 37,18
R\$ 1089,72	R\$ 26,20



DE OLHO NA SAÚDE

A CHEGADA DA PRIMAVERA TRAZ VÁRIOS CUIDADOS PARA EVITAR ALERGIAS E PROBLEMAS RESPIRATÓRIOS

Junto com setembro vem o início da primavera que, além da beleza característica da estação, traz uma série de contratempos e cuidados com a saúde. Entre os fatores mais comuns estão os problemas respiratórios, como asma, rinite, além de conjuntivites alérgicas e diversas outras alergias.

A polinização da flora de diversas plantas, o tempo seco, a baixa umidade, os ventos, as alterações climáticas e a própria poluição atmosférica são os fatores que aumentam a chance de ocorrência destas complicações à saúde humana.

Complicações como rinites alérgicas, coceiras no nariz, coriza e sintomas de resfriado são comuns às principais formas de alergias causadas pelo tempo. O clima característico da estação atinge até mesmo a pele, olhos e cabelo, devido a fungos, bactérias e ácaros decorrentes das altas temperaturas e da umidade baixa.

Para evitar estes e outros problemas decorrentes do tempo seco, diversas dicas simples garantem a prevenção e a melhora do quadro dos sintomas, sem o recurso de medicamentos. Dentre as medidas estão a ingestão de bastante água, para manter o corpo hidratado mesmo com o tempo seco, manter os ambientes arejados, combatendo assim os germes, praticar atividades físicas regularmente, limpar a casa diariamente com pano úmido e evitar produtos de limpeza, com odores fortes.

De acordo com a médica do trabalho, Caroline Locatelli Lanzarin, os indivíduos que apresentarem os sintomas acima citados, de forma recorrente, devem procurar o médico. "O tratamento, na maioria das vezes, é simples e evita os desconfortos causados pelas alergias".

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

SETEMBRO

05 anos

Medianeira	Seção
Cristiane Andreia Oestreich	Higiene Interna
Sueli Aparecida Duarte	Higiene Interna
Paulo Dias Junior	Manutenção
Eliane Busnello Giacomini	Triparia
Natalina Nascimento	Desossa
Pedro Forlin	Desossa
Ivone teresinha Fernandes	Desossa Noturno
Claudineia Neres Melo	Emb. Congelados
Jocelei da Costa	Emb. Congelados
Glaubene Avelino de Oliveira	Industrializados
Carmem Zimpel Niehues	Ind.Noturno
Rio de Janeiro	Seção
Aline Coelho da Silva	Vendas
Aurora	Seção
Marcione Vaiss	Prod.Ind.Leite
Matelândia	Seção
Enio Antonio Speggorin	Higiene Interna
Curitiba	Seção
Wellington Fernandes da Silva	Vendas
Apucarana	Seção
Antonio Marcos Oliveira	Vendas
Elisangela Leandro Navarro	Vendas
Lucinaldo Amaral Santos Junior	Vendas

10 anos

Medianeira	Seção
Gisele Caldeireiro	Ambiental
Marcelo Gesing	Indústria
São Paulo	Seção
Macsan Pereira Silva	Vendas
Matelândia	Seção
Francisco Carvalho de Ataíde	Pasteurizado
Marechal Cândido Rondon	Seção
Adair João Rauber	Plataforma
Ivanir da Silva	Salga
Ivone Toniazzo	Manteiga

15 anos

Medianeira	Seção
Mario Terencio	Toscana Noturno

OUTUBRO

05 anos

Medianeira	Seção
Simone Patricia Schulz	Comercial
Vera Lucia Quadros	FIME
Reginaldo Gaiesk	Manutenção
Renan Rafael dos Santos	Manutenção
Juliano Jader Tones	Manutenção
Vanilda Aparecida de Oliveira	Miúdos
Cleber Perius	Desossa
Elizeo Marques	Desossa
Ivandro Carvalho	Desossa
Lindinei Vilceu Bencke	Desossa
Vera Lucia Watte	Desossa
Matelândia	Seção
Celso Castro Silva	logurte Bandeira
Curitiba	Seção
Roselene Bruno	Vendas
Simone Barbosa	Vendas
Marechal Cândido Rondon	Seção
Francielei Bertelli de Oliveira	Almoxarifado
Luzia Ferreira de Souza	Laboratório
Clarice da Silva	Coagulação
Daniel Nienow	Requeijão
Apucarana	Seção
Edilaine Aparecida Gonzaga	Vendas

Chapecó	Seção
Antoninha dos Santos	Vendas
São Paulo	Seção
Gislene Santos Pinto	Vendas
Rosemary Aparecida Faria	Vendas
Rio de Janeiro	Seção
Alexandre dos Santos	Vendas
Leticia da Silva	Logística

10 anos

Medianeira	Seção
Clair Vergopolan	Expedição
Venancio Collins da Maia	Embutidos
Cesar Luis Paris	Obra
Gilson Xavier de Oliveira	Obra
Valdir Fernandes Bispo	Obra
Curitiba	Seção
Vera Lucia Werli	Vendas
Marechal Cândido Rondon	Seção
Neilse Silva Figur	Supervisão
Derci Francisco dos Santos	Prod.Ind.Leite
Capanema	Seção
Aldair Antonio Hentz	Plataforma

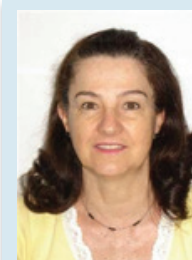
15 anos

Medianeira	Seção
Conceição Lemes Lopes	Indústria Embutidos
Jose Froes	Toscana Noturno
Marechal Cândido Rondon	Seção
Juvenes Sampaio Dutra	UHT

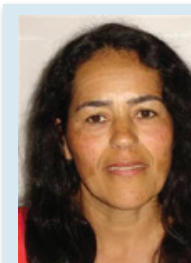
Colaboradores homenageados pelo tempo de serviços dedicados à Frimesa

Quer fazer parte dessa história?

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.



ADILES AMARO
Compras
Medianeira
30 anos em Setembro



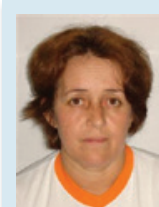
INEZ DA SILVA
Embalagem Banha
Medianeira
30 anos em Setembro



FRANCISCO ALMEIDA
Embal. Defumados
Medianeira
25 anos em Setembro



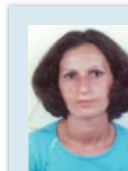
LAERCIO DELFINO
Embut. Indust.
Medianeira
25 anos em Setembro



NOELI BUSANELLO
Cortes Fatiados
Medianeira
25 anos em Setembro



JOSÉ DOS SANTOS
Embal. Defumados
Medianeira
25 anos em Setembro



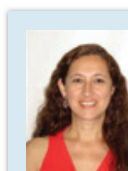
MARTA TEIXEIRA
Toscana
Medianeira
20 anos em Setembro



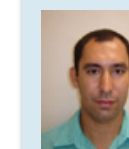
SEBASTIÃO SOARES
Expedição
Marechal Rondon
20 anos em Setembro



PAULO CARDOSO
Past. Padroniz.
Marechal Rondon
20 anos em Setembro



TANIA BERNARDI
Financeiro
Medianeira
20 anos em Outubro



ODAIR SILVEIRA
Compras
Medianeira
20 anos em Outubro



GILBERTO PINTO
Logística
Marechal Rondon
20 anos em Outubro



ERTON MEURER
Desossa
Medianeira
20 anos em Setembro



MARCOS DOS REIS
Logística
São Paulo
20 anos em Setembro

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.



AGOSTO

SETEMBRO

1	05 ATUALIZAÇÃO TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIA 80 colaboradores da Unidade de Medianeira participaram de um treinamento sobre os diversos procedimentos tributários do trabalho. Realizado no centro de treinamento, teve uma duração de oito horas e foi ministrado pela instrutora Rosemary Christina Pila Teles.	02, 09 e 17 ORATÓRIA O curso de oratória reuniu 20 colaboradores da unidade industrial de Marechal Cândido Rondon e teve uma duração de 24 horas. O treinamento foi ministrado pelo instrutor da Evoluart, Leomar Meith.	1
2			2
3		03 e 04 – GERENCIAMENTO DE CRISE E RASTREABILIDADE – A instrutora da Food Design, Ellen Almeida Lopes, ministrou um curso sobre rastreabilidade, recolhimento e gerenciamento de crises, para 20 colaboradores. O curso foi realizado na Unidade Industrial de Medianeira e totalizou 24 horas.	3
4			4
5			5
6	05 e 06 HIGIENE INDUSTRIAL 80 colaboradores das unidades industriais de Marechal Cândido Rondon e Medianeira participaram de um curso ministrado pelo instrutor Clóvis Gonçalves. Os colaboradores foram divididos em duas turmas, que totalizaram 16 horas de curso.	04, 25 e 30 – FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS – 30 colaboradores participaram, em Setembro, do curso de Formação de Lideranças. O treinamento, dividido em duas partes, durou 08 horas cada, e foi realizado com o apoio dos instrutores Adelar Siqueira Junior e Marli Sella Siqueira.	6
7			7
8			8
9		08 a 11, 22 e 23 – BRIGADA DE EMERGÊNCIA – Os treinamentos, ministrados para quatro turmas com 80 participantes ao todo, tiveram um total de 40 horas de duração. Os cursos, voltados aos cuidados necessários no ambiente de trabalho, foram ministrados para os colaboradores das unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon.	9
10	11 e 12, 13 e 14, 19 e 20 BRIGADA DE EMERGÊNCIA: Três turmas, com 30 colaboradores, passaram por um treinamento de 16 horas cada, sobre os cuidados voltados ao ambiente de trabalho. O curso, realizado em Medianeira, foi ministrado pelo instrutor Cleiton Dusinski.		10
11			11
12		14 e 15 – OPERADOR DE EMPILHADEIRA – Para capacitar os operadores de empilhadeira foi ministrado, em Medianeira, um treinamento pelos instrutores da Univel. O curso, com duração de 20 horas, contou com a participação de 15 participantes, onde foram apresentados diversos temas relacionados.	12
13	17 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA Para habilitar novos colaboradores a operar maquinários na indústria foi realizado, em Medianeira, um para Operadores de Transpaleteira. O treinamento, ministrado pelo instrutor Wilson Alves teve uma duração de 12 horas e contou com 15 participantes.		13
14		14, 21 e 28 – CONFERENTE DE CARGAS – Como forma de proporcionar aos participantes conhecimentos básicos sobre a atividade, como identificação, manuseio, conferência, arrumação, acondicionamento e simbologia da carga, foi ministrado um curso para 20 colaboradores. O treinamento teve uma duração de 12 horas e foi realizado em Medianeira.	14
15			15
16			16
17		15 e 16 – NR-10 – Uma equipe de 15 colaboradores participaram do curso referente à norma que regula a segurança em Instalações em Serviços em Eletricidade. O curso totalizou 16 horas e foi ministrado pelo instrutor do Senai.	17
18	24 a 28 INTERPRETAÇÃO NORMA BRC A norma que regula a Segurança Alimentar e Boas Práticas de Fabricação foi tema do treinamento ministrado pelo instrutor Claudio Jose Iorio. O curso teve 40 horas de duração, aconteceu na unidade industrial de Matelândia e contou com a participação de 20 colaboradores.		18
19		21 a 25 – MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS – Um dos fatores mais importantes na hora de manipular alimentos é a própria segurança alimentar. Para isso foi realizado um curso na Unidade Industrial de Medianeira. O treinamento foi ministrado pela instrutora Adriana Yanes para 15 colaboradores e teve uma duração de 15 horas.	19
20			20
21			21
22	27 e 28 RECICLAGEM EM NR-10 A Norma Regulamentadora de Segurança em Instalações e Serviços com Eletricidade foi tema de um curso de reciclagem, realizado pelo instrutor Rodrigo Bueno Otto. O treinamento, realizado em Medianeira, contou com a participação de 15 colaboradores e teve 16 horas de duração.	21 – PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO – Facilitador do Instituto DataPopular, Renato Meirelles, ministrou a palestra "Perfil dos novos consumidores". O curso foi realizado em Medianeira, durante a reunião do Planejamento Estratégico. O treinamento durou duas horas e teve a participação de 150 colaboradores.	22
23			23
24		22 e 25 – DIREÇÃO DEFENSIVA – Este foi o tema das palestras realizadas na Semana Nacional do Trânsito com a participação de 200 colaboradores. Com duração de 16 horas, foi realizado nas unidades industriais de Medianeira e Matelândia.	24
25			25
26	28 FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS 30 colaboradores, divididos em duas turmas, participaram do treinamento que auxilia e ensina o verdadeiro significado de ser um líder, além de algumas das funções das lideranças. Os cursos, realizados em Medianeira, tiveram uma duração de 08 horas e foram ministrados pelos instrutores Adelar Siqueira Junior e Marli Sella Siqueira.	23 e 24 – QUALIDADE NA PRODUÇÃO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS – Ellen Almeida Lopes, da Food Design, ministrou um treinamento sobre qualidade na produção de alimentos no Centro de Treinamentos de Medianeira. 16 colaboradores participaram da formação que durou 16 horas.	26
27			27
28		28 e 29 – OPERADOR DE TRANSPALETEIRA – Realizado na unidade industrial de Medianeira, o curso contou com 15 participantes. O treinamento, ministrado pelo instrutor da Univel, Wilson Alves, totalizou 12 horas.	28
29			29
30			30
31			

Receitas para colecionar



Receitas para colecionar

Brigadeirão Rápido

10-12 PORÇÕES

INGREDIENTES:

1 caixa de Leite Condensado Frimesa; 1 caixa de Creme de Leite Frimesa; 1 colher (sopa) de Manteiga sem sal Frimesa; 1 xícara de chocolate em pó; 3 ovos inteiros; Chocolate granulado para enfeitar

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem, até dobrar de volume. Coloque em uma forma anelar untada e leve ao micro-ondas, na potência alta, por 7 a 8 minutos. Enfeite com chocolate granulado e se delicie!

DICA:

O chocolate, quando consumido com moderação e da maneira certa, pode até ajudar a emagrecer. O melhor é o amargo, que tem maiores quantidades de cacau e, com isso, mais benefícios.

Antepasto de Salame com Mussarela

20 PORÇÕES

INGREDIENTES:

20 fatias de Salame Tipo Milano Frimesa; 100g de Queijo Mussarela Frimesa em cubos; 20 torradas pequenas; 10 tomates cereja cortados ao meio; 10 azeitonas verdes cortadas ao meio, sem caroço; 10 folhas de alface; Sal e azeite a gosto

MODO DE PREPARO:

Sobre cada torrada coloque meia folha de alface dobrada, uma fatia de salame, um cubo de Queijo Mussarela Frimesa, azeitona e um pedaço de tomate. Prenda com um palito, tempere com sal e azeite. Sirva.

Picanha Suína no Espeto

CHEFE MAGALI BUENO

INGREDIENTES:

1 Picanha suína Frimesa (+/- 400g); 1 colher (sopa) de sal grosso; 1 limão; 2 dentes de alho

MODO DE PREPARO:

Corte a picanha em tiras de 1,5cm de largura. Tempere cada uma delas com o sal grosso, o suco do limão e os dentes de alho triturados. Coloque num espeto as tiras em formato de "meia-lua", assim ficarão mais tempo expostas ao fogo. Leve à churrasqueira pré aquecida e deixe assar de forma a deixar douradas ambos os lados. O tempo de preparo dependerá da quantidade de fogo.

DICA DA CHEFE:

Caso o fogo esteja muito forte, a picanha irá dourar por fora e não ficará assada por dentro.

Tapioca de Doce de Leite

6 PORÇÕES

INGREDIENTES:

1 colher (sopa) de Doce de Leite Frimesa; 1 fatia fina de Queijo Mussarela Frimesa; 2 colheres (sopa) de goma de tapioca; ½ banana comum (ou qualquer outra fruta).

MODO DE PREPARO:

Em uma frigideira, peneire as 2 colheres de goma de tapioca formando uma camada fina. Espere alguns segundos até começar a formar o biju, vire a tapioca. Espere mais uns segundos e acrescente o Queijo Mussarela Frimesa, o Doce de Leite Frimesa e a banana cortada em rodela. Dobre a massa e sirva ainda quente.

DICA:

Na hora de rechear a tapioca, libere a imaginação para conhecer vários sabores e montar diversas combinações. Tem doce de leite, goiabada, leite condensado... Para isso, considere fazer minitapiocas, assim você pode provar mais recheios!

TEM GOSTO DE PRATICIDADE

#FRIMESAEVOCÊ

Fatias finas, saborosas e perfeitas para o seu prato predileto



Agora com novas embalagens.
Impossível de resistir.



f Frimesaoficial



Tem gosto de amizade.



Jogurtes Frimesa

Delicie-se com
toda a cremosidade
do iogurte
camadas ou com
pedaços de frutas

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR

