

Revista Frimesa

Ano XII Edição nº75
novembro/dezembro de 2015
www.frimesa.com.br



DICA OLÁ, COS ROBÔS

Parabéns Frimesa

A Frimesa chega aos 38 anos com uma trajetória de realizações. As cooperativas que participaram da fundação da nossa Central, em 1977, dificilmente imaginaram o que ela é hoje, da importante missão de agregar valor e gerar oportunidades, e sobretudo, do destaque conquistado no mercado.

Vamos encerrar 2015 com resultados satisfatórios diante de um cenário complicado na esfera econômica e política. Ultrapassaremos os 2,2 bilhões de vendas e um mix de produtos que traduz os valores e a tradição da Frimesa em produzir alimentos de qualidade e valor.

2015 foi um ano especial porque encerramos um ciclo de crescimento iniciado em 2006. São projetos que resultaram na modernização e ampliação das nossas capacidades industriais e no avanço do mercado.

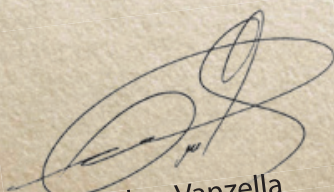
Em 2016 começaremos um novo ciclo, com visão de longo prazo e de crescimento sustentável. Construiremos um novo frigorífico, o maior América Latina, pautado num crescimento médio de 12% ao ano, para os próximos 10 anos. São projetos para mais oportunidades e a Frimesa alcançará ainda mais as pessoas.

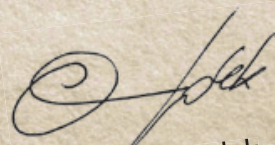
Seguimos firme, com investimentos em tecnologia, infraestrutura e, principalmente, na qualidade, na dedicação incansável de produzir alimentos de valor para nossos consumidores.

Nesse 13 de dezembro, a Frimesa celebrou 38 anos. São conquistas imensas e todos nós, colaboradores, podemos nos orgulhar do papel desempenhado e da sua evolução.

Parabéns Frimesa! Às nossas cooperativas filiadas, produtores, clientes, colaboradores e amigos, muito obrigado!

Frimesa


Valter Vanzella


Elias José Zydek

Caros Amigos,

Estamos na reta final de um ano marcado pela crise política e econômica vivida no Brasil. Apesar de um ambiente crítico, chegamos inteiros e com estrutura suficiente para continuar lutando para trabalhar e produzir.

Durante todo ano e em todos os momentos buscamos oportunidades para modernizar os processos, aumentar a produtividade, fazer melhorias e inovar.

Nesta edição você conhecerá um pouco da automação e robotização que implantamos nas indústrias de alimentos. Os resultados apenas começaram a aparecer e a médio prazo farão a diferença no mercado. A competição acirrada junto ao consumidor provoca a busca de melhores soluções.

Estamos cientes de que o Brasil vencerá a incompetência temporal de governantes e a médio prazo retomará seu caminho de crescimento sustentável. Com

essa esperança é que planejamos um novo ciclo de crescimento para a Frimesa, de 2016 a 2030. Iniciamos o contato para realizar uma parceria com o Governo do Paraná, visando o início da implantação do Novo Frigorífico, em Assis Chateaubriand, como você verá nesta edição.

Permita-nos aproximar de você para agradecer a convivência virtuosa que tivemos em 2015. Nosso desejo é corrigir e aperfeiçoar nosso relacionamento, seja através de produtos, serviços, opiniões e amizades, ou via energias positivas.

Desejamos que a paz esteja sempre presente e que Deus mantenha vibrante a Fé, a Esperança e o Amor, em você e todos nós. Tenha um Feliz Natal e um Ano Novo com mudanças para melhor.

Atenciosamente,

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 Sílvia 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



Novembro
Dezembro

2015

06 Sala do Produtor
08 Parceria
10 Feiras
11 Lançamentos
12 Visual
16 Fazendinha

18 Registro
20 Nossa Capa
24 Análise de Mercado
26 Gastronomia
28 Gestão Integrada
29 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 75 Ano XII - NOVEMBRO/DEZEMBRO 2015

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

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

Fotos: Endriane Callegari **Diagramação:** Bruno Trento Smaha

Capa: Daniel Kuntz **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.

FRIMESA INICIA AUTOMAÇÃO
COM ROBÔS EM ALGUMAS
LINHAS DE PRODUÇÃO.
A PROPOSTA É AGILIZAR,
FACILITAR A PADRONIZAR
OS PROCESSOS



SALADOPRODUTOR

DEDICAÇÃO em todas as
tarefas. Esta é a receita
dos Lenz, de Missal

Resultado exemplar



A BUSCA CONSTANTE PELA MELHORIA FEZ DOS LENZ, INTEGRADOS DA LAR, UMA PROPRIEDADE DESTAQUE NA TERMINAÇÃO EM SUÍNOS

Após uma prova, vem a expectativa da nota. A ansiedade é grande para saber se o dever, o estudo e até mesmo a dedicação foram suficientes para obter o melhor desempenho. Para os Lenz, a suinocultura é levada tão a sério quanto uma prova escolar. Eles trabalham para tirar nota máxima e o resultado não poderia ser outro: nota 100 em produtividade.

Na prática, dois lotes obtiveram resultados máximos, que significa melhor rendimento de ganho de peso diário, conversão alimentar e qualidade de carcaça (carne), somados à baixa mortalidade. Os Lenz seguem as orientações do Programa Suíno Certificado Frimesa e, ter a propriedade certificada, contribui para obter o melhor gerenciamento, consequentemente, ganhos pelo desempenho e pelo adicional do programa. "Estamos muito satisfeitos com o trabalho e com os resultados dele", destaca o suinocultor Olívio Lenz.

Junto da esposa Alice, seu Olívio diz que a família encontrou a receita do sucesso. "É o jeito moderno de produzir, de acompanhar a atividade diariamente e manter a atenção nos detalhes do manejo, somados ao gostar muito do que faz".

Moradores há 21 anos da linha Caçador, Missal, cidade vizinha a Medianeira, os Lenz são produtores associados da Lar há 13 anos, porém na suinocultura há oito anos. Seu Olívio, Dona Alice e os filhos Tafarel e Tadeu são exemplos a serem seguidos na terminação de suínos.

O crescimento é tanto que a terminação de 1.000 suínos por lote representa atualmente 75% da renda da família. O restante fica por conta dos seis hectares de terra onde plantam soja e milho.

O cuidado com a organização, o controle e o acompanhamento da propriedade é algo levado a sério para os Lenz, que visitam as granjas, no mínimo, quatro vezes ao dia. "Buscamos melhorar constantemente a qualidade do manejo e do trabalho realizado nas granjas".

Para isso, a família procura sempre participar das reuniões, treinamentos e certificações. Desta forma, ficam atualizados com as novas tecnologias e orientações de manejo que fazem toda a diferença para a atividade.

O Médico Veterinário da Lar, Eduardo De Bastiani, complementa que a família é um exemplo de quem busca aprimoramento constante. "Os Lenz são referência para a equipe técnica quando buscamos implementar uma novidade. São receptivos e abertos às sugestões e acreditam que o que fazemos é sempre buscando o melhor".

AJUSTANDO OS PONTEIROS A trajetória da família Lenz iniciou na linha Caçador e nesse tempo trabalharam com três grandes atividades. A primeira delas, a mandioca, foi a fonte de renda dos Lenz durante quatro anos. Depois, buscando melhores rendimentos, decidiram plantar fumo. O negócio perdurou por oito anos. A mudança, mais uma vez, foi necessária por problemas de saúde. A decisão foi então entrar na suinocultura, no sistema de terminação, atividade que o produtor recebe o suíno das granjas iniciadoras com peso de 22kg e se responsabilizam pela etapa final até o animal ter um peso ideal para o abate.

Para seu Olívio essa, sem dúvida, foi uma das melhores decisões já tomadas pela família. "Eu já estava com alguns problemas de saúde, então buscamos mudar totalmente a atividade, decidimos entrar para a suinocultura. Nossa vida mudou da água para o vinho".

Inicialmente a família se integrou às cooperativas, mas o crescimento promovido na cadeia gerou essa oportunidade. "Esperamos cerca de um ano e meio, um pouco mais, e então ficamos sabendo que havia aberto uma vaga para fazermos parte da terminação da Lar. Desde então, estamos no sistema de integração da cooperativa".



NOVA VIDA Logo após o início da suinocultura como atividade integrada, os Lenz já começaram a perceber a mudança, seja por meio da melhora nos resultados, pelo acompanhamento constante ou até mesmo pela expansão da atividade.

"O que somos hoje é resultado dessa oportunidade única. Com certeza, a Lar e a Frimesa com seus projetos de crescimento promoveram muito as propriedades, por isso somos muito gratos", afirma dona Alice sobre a transformação na última década.

A primeira granja da família, com capacidade para terminação de 500 animais, foi construída em 2005, quando da completa mudança de atividade. Com a integração da Lar, aos poucos, os Lenz começaram se adaptar à atividade e logo chegaram à marca de R\$ 15,00 a R\$ 16,00 por suíno terminado, valores máximos da época.

Tão cedo veio a vontade de expandir os negócios, que já começavam a prosperar. Em 2010 a família conseguiu a segunda granja da propriedade, com capacidade para mais 500 animais. O serviço aumentou e a mão de obra também. Os filhos, Tafarel e Tadeu, aproveitam para acompanhar os pais, conhecer um pouco da atividade e até mesmo ajudar nas tarefas, afinal de contas logo farão parte dos negócios da família.



DE UM PEQUENO
armazém a uma rede
supermercadista

Fotos: Divulgação

Tradição bairrista

Quase meio século de história faz do Supermercado Jacomar, de Curitiba, um exemplo de atendimento personalizado e dedicação aos clientes

Dezembro de 1966, para poder prover o sustento da família, composta por dez pessoas, seu Jacob Pankratz Filho adquiriu um pequeno armazém de Secos e Molhados na região metropolitana de Curitiba. Para auxiliar nos negócios, o patriarca contou com o apoio da irmã e alguns dos filhos mais velhos, enquanto a esposa Maria cuidava de toda a casa e dos filhos mais novos.

A estratégia deu certo, com muita dedicação e esforço, em uma década, o pequeno estabelecimento se transformou no supermercado Jacomar, em homenagem ao casal, Jacob e Maria. Além da transformação de Armazém para Supermercado, houve também a ampliação, garantindo muito mais espaço e conforto na hora das compras.

Esta procura por diferenciais na hora do atendimento é uma das principais características do Jacomar. De acordo com o fundador, seu Jacob, "buscamos atender a todos, sempre com muita simplicidade e tradição, mas com um jeito arrojado e moderno".

É claro, oito anos mais tarde, em 1984, o Jacomar adquiria sua primeira filial, em São José dos

Pinhais, e transformava-se assim em uma rede. Mas, a vontade da família prosperar, atendendo a todos os clientes de forma diferenciada falou mais alto. Em março de 1993, os Pankratz adquiriram o imóvel da antiga Cooperativa Mista do Boqueirão, em Curitiba, e ampliavam assim a rede.

Daí em diante, a história da Rede Jacomar decolou, criando raízes e trazendo, como carro-chefe, o atendimento personalizado, com um inconfundível jeito bairrista. Hoje, quase completando cinco décadas de história, o Jacomar é composto por nove lojas e um centro de distribuição.

Sobre a trajetória, seu Jacob afirma que o momento atual é muito especial. "Completamos 49 anos de história com qualidade, confiança, preços competitivos e respeito aos nossos clientes. E o Jacomar não para por aí, trabalhamos diariamente para surpreender cada vez mais nossos clientes".

REDE DE BAIRRO O Jacomar possui um perfil diferenciado, pode ser considerado um supermercado de bairro, pelas regiões em que atua. Com isso a rede mantém uma proximidade com o cliente, prezando pelo atendimento personalizado.



A ECONOMIA DO SEU LAR

Segundo a visão do diretor Rodolfo Pankratz, filho de seu Jacob, a rede possui um perfil bairrista sem deixar de lado as características de grandes redes. "Mantemos, porém, o diferencial de ter lojas organizadas, com amplo mix de produtos, sem perdermos para os hipermercados em quesitos como preço e variedade".

Uma das maiores características, no entanto, é a integração entre as unidades da rede. "Nosso cliente pode ir a qualquer uma de nossas lojas e irá encontrar os mesmos produtos, preços e ofertas! Toda nossa administração é centralizada, o cliente pode entrar em contato pelo site, e-mail, SAC, mídias sociais e será atendido pelo pessoal da nossa central administrativa, independente de qual a sua filial de interesse", afirma Rodolfo.

Lembra do atendimento personalizado? Então, não para por aí, as vantagens para os clientes são muito maiores, a rede conta, por exemplo, com um cartão próprio. "E o mais legal dessa integração é que nosso cliente também pode usufruir das vantagens do nosso cartão próprio, Cartão Jacomar, em qualquer uma das nossas filiais. Com ele nossos clientes têm mais facilidade para pagar suas compras, além de condições especiais de parcelamento".

CRESCER E MULTIPLICAR Nos últimos anos, a rede viveu uma rápida expansão. Para tornar isso possível, o diretor Harri Pankratz explica que toda a equipe sempre está em busca de novas oportunidades, regiões onde o Jacomar pode expandir. Fatores como uma comunicação focada nos clientes, uma visão de manter a qualidade sempre como norte e a participação ativa na comunidades onde está presente são fatores que reforçam o diferencial da rede.

Sobre o crescimento e evolução do Jacomar, Harri explica que "O preço é muito importante, mas não é fator primordial. São muitos fatores que levam um cliente a decidir por um local específico para fazer suas compras. A principal delas é a localização. A facilidade e agilidade na hora de fazer as compras também são muito importantes. E é claro, outro ponto muito importante é o mix de produtos".

E é através do mix que a Frimesa entra nesta história. Sobre o mix, Rodolfo explica que "A Fri-

ATENDIMENTO personalizado e uma grande variedade de produtos fazem parte da estratégia do Jacomar



TECNOLOGIA e tradição andam lado a lado na história do Jacomar



mesa é uma marca com forte reconhecimento do consumidor. Já está há muito tempo no mercado e ocupa lugar de destaque entre as empresas de alimentos, inclusive pela ampla variedade de produtos. No Jacomar nós prezamos muito pela qualidade dos produtos que oferecemos ao nosso cliente, por isso é tão importante poder contar com os produtos desta marca em nossas prateleiras". ●

Presença constante

Frimesa participa de feiras supermercadistas e apresenta novidades para os consumidores

Relacionamento com cliente, inovar, atender aos anseios dos consumidores com produtos de qualidade e ter presença garantida nos maiores eventos do setor supermercadista são algumas das estratégias de comunicação da Frimesa para promover a marca.

E, justamente para intensificar a aproximação com clientes, a Frimesa participou de duas grandes feiras varejistas do país: a 18ª Super Norte – Convenção de Supermercados e Fornecedores da Região Norte e a 29ª Super Minas – Congresso e Feira Supermercadista e da Panificação.

A Super Norte, promovida pela Associação Paraense de Supermercados – APAS, aconteceu em Belém. O evento, realizado de 12 a 14 de outubro, reuniu cerca de 35 mil visitantes e movimentou cerca de 40 milhões de reais em negócios.

A feira é resultado da parceria entre as associações supermercadistas do Pará, Amapá, Amazonas, Roraima e Maranhão. Ao todo cerca de 35 mil pessoas participaram da feira, que traz novidades, palestras, cursos e visitas técnicas, sempre de olho nas constantes transformações que o país tem vivido nos últimos anos.

Já a Super Minas, aconteceu em Belo Horizonte, na semana seguinte, de 20 a 22 de outubro. Promovida pela Associação Mineira de Supermercados – AMIS – em parceria com o Sindicato e Associação Mineira da Indústria e da Panificação – Amipão.

A feira supermercadista reuniu 53 mil visitantes durante os três dias de evento. Cerca de R\$ 1,4 bilhão em negócios foi movimentado decorrente das negociações no evento, reflexo significativo da crescente presença dos setores supermercadista e panificador mineiros.

Segundo o Gerente Comercial da Frimesa, Mauro Kramer, eventos desta natureza são os momentos ideais para apresentar os produtos da marca, além de firmar parcerias com os supermercadistas. “Nestas feiras fica comprovada a expressividade da cooperativa, cada vez maior, encurtando assim as distâncias com fornecedores e clientes”.

MEMBROS da Diretoria da Aspas, juntamente com a equipe Frimesa, em Belém



ESTANDE da Frimesa intensificou parcerias com clientes em Belo Horizonte, Minas Gerais



Novas opções

Queijo Minas Zero Lactose, dois sabores de iogurtes bicamadas e mortadela fatiada são as novidades que reúnem muito sabor e praticidade

Queijo zero lactose



A Frimesa amplia a oferta de produtos 0% lactose com o queijo minas padrão zero lactose. O novo produto será comercializado em peça com peso médio de 500 gramas. O queijo 0% lactose mantém as mesmas características de aparência, odor, consistência e textura que o queijo minas padrão tradicional. O sabor é mais suave e levemente salgado.

O queijo zero lactose é a proposta da Frimesa para os intolerantes à lactose ingerirem cálcio – nutriente essencial para o funcionamento do

organismo. Duas fatias diárias, para uma dieta de 2.000 calorias, representam 24% da ingestão necessária por dia de cálcio.

O produto é indicado para todos os níveis de intolerância à lactose – a intolerância, para o corpo humano, é vista como uma diminuição da atividade das enzimas lactases. O problema é causado pela deficiência da enzima responsável por transformar a lactose, o açúcar do leite, em outras substâncias menores, como a glicose e a galactose.

Jogurtes Bicamadas

A saborosa combinação de iogurte cremoso com calda de frutas acaba de receber dois novos incrementos: o iogurte integral sabor baunilha com geleia de maçã e canela e iogurte integral sabor baunilha com geleia de goiaba. Com embalagem de 165 gramas, o bicamadas tem consistência muito

cremosa, saboroso, com destaque para 20% de geleia com frutas naturais visíveis.

Os iogurtes camadas Frimesa também são muito práticos. Podem ser servidos como sobremesas ou a opção ideal para lanche se encaixando perfeitamente na opção de consumo de cálcio com muito sabor.



Mortadela Fatiada

Os fatiados de carnes, já presentes no presunto, apressuntado e frilanche, acabam de ganhar um novo integrante na linha: a mortadela bologna fatiada na versão 200 gramas. Essa é a alternativa para os consumidores que não abrem mão do sabor mas querem conveniência: o produto já está pronto no ponto de venda em fatias finas e padronizadas.

A Mortadela Bologna Frimesa segue a tradicional receita Italiana, é um sucesso em qualquer ocasião, sendo utilizada principalmente no lanche, servida com pão quentinho. A mortadela tem textura irresistível a todos os paladares, resultado da composição de 100% carnes nobres, além do aroma marcante característico de defumado.



Caixinha repaginada

FRIMESA RENOVA O VISUAL DA LINHA LONGA VIDA. LEITES E BEBIDA SABOR CHOCOLATE TRAZEM UMA PROPOSTA MODERNA E FUNCIONAL

Obtida através de matéria-prima selecionada, a bebida láctea sabor chocolate é saborosa e nutritiva.

O projeto de renovação visual das embalagens da Frimesa segue com os produtos da linha longa vida. Os cinco tipos de leites – integral, desnatado, semidesnatado, ferro e cálcio – e a bebida sabor chocolate receberam atualização com uma proposta moderna, com cores vivas para atrair e se destacar na gôndola.

O Marketing da Frimesa pauta a mudança nas pesquisas que apontam que o mercado de alimentos está em constante transformação e é importante que o produto se mantenha atual no ponto de venda, sem perder a originalidade e a identidade da marca.



Os novos rótulos dos leites, por exemplo, traduzem os valores e a tradição da Frimesa em produzir leite de qualidade sem romper o posicionamento da categoria. O novo visual traz cores mais fortes, mas com mesmo padrão de definição de cada tipo de leite. Outra novidade é a descrição na área frontal da embalagem que reforça as características de cada produto: o leite integral, com 3% de gordura, terá o acréscimo da palavra "completo", o semidesnatado recebe a denominação "na medida" e o leite desnatado será "levíssimo", em referência ao seu benefício de 0% gordura. O Cálcio e Ferro não tiveram nomes adicionais. A proposta é facilitar a escolha de cada produto por parte do consumidor.

Com o objetivo de traduzir os valores da Frimesa e a consagrada qualidade na produção de leites, a equipe de arte da Frimesa adicionou à rotulagem duas novidades: um selo com a denominação "Leites Frimesa qualidade desde

1977" e o desenho estilizado de uma fazenda para comunicar a origem do alimento. Para finalizar, o splash de leite branco reforça a pureza do produto e appetit appeal.

SABOR CHOCOLATE A bebida sabor chocolate, na versão 1 litro, segue o mesmo padrão dos leites com reforço na cor e splash de chocolate na área frontal. A embalagem também foi criada para despertar a atenção de um público consumidor composto por mulheres e homens das classes B e C, com idade entre 18 e 45 anos, apreciadores de uma saborosa e nutritiva bebida.

O achocolatado leva a adição das vitaminas A, D, B1, B2 e PP e é produzido com matéria-prima selecionada e o processo consta basicamente na mistura do leite e ingredientes e da ultrapasteurização pelo processo UHT (Ultra Alta Temperatura). As novidades, em breve, estarão nas gôndolas.

Selo lateral comunica a procedência, qualidade e origem da matéria-prima



Elemento apresenta, de forma simples e clara, o percentual de gordura total de cada um dos tipos de leite



Animais no campo, ao fundo, transmitem a integração com o campo, a pureza do leite e da natureza



Linha Grill: Sabor evidenciado

COM MUITA PRATICIDADE E SABOR, A FRIMESA
RENOVA O VISUAL DA LINHA DE CORTES NOBRES

A linha de cortes nobres temperados da Frimesa está repaginada. São duas mudanças, a primeira nos itens ofertados que agregou um novo integrante: a alcatra suína com peso médio de um quilo. Assim, além da alcatra, a linha é composta ainda pela costelinha, sobrepaleta e picanha. São todos cortes de carne suína com tempero suave e com variação de peso entre 800 gramas a 1,5 kg.

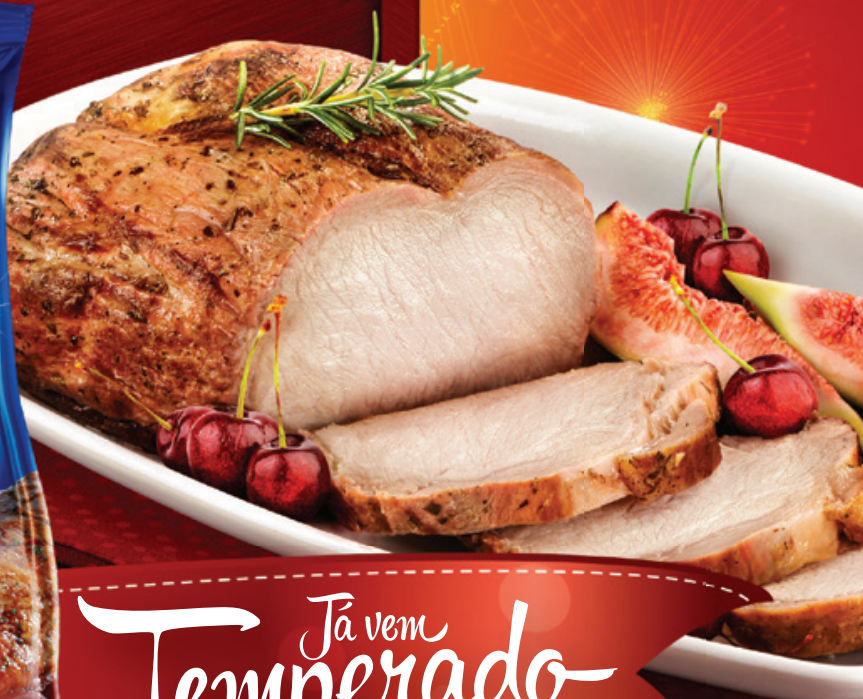
A outra novidade é a repaginação visual, adequando a comunicação da linha, nova identidade criada para o segmento. São cores quentes com foto que valorizam o produto. Foi adicionado ao visual o selo informativo: churrasqueira & forno que comunicam a forma mais usual e prática para o preparo do alimento.

A conveniência e o sabor são os principais benefícios da linha grill Frimesa. Os produtos vêm prontos para serem assados e não necessitam de manipulação em casa.

Toda a linha, temperada com especiarias selecionadas, acentuam o sabor e a maciez da carne suína. A linha é perfeita para as confraternizações com a família e amigos. ●



Tem Gosto de Festa



Já vem
Temperado

Lombo

Um dos cortes mais nobres do suíno, o Lombo Temperado tem sabor requintado e é pronto para ser preparado. Muito mais facilidade na sua ceia de Natal.



 **Frimesaoficial**
FRIMESA.COM.BR





Sair da rotina e aprender

CONTATO com os animais é um dos atrativos da Fazendinha Frimesa

Que tal olhar de um jeito diferente para o simples cotidiano de uma fazenda? As crianças conseguem. Ainda mais se para elas o novo é abordado de maneira criativa e divertida. Foi com empolgação, um olhar curioso e vibrante que os pequenos foram apresentados a uma ordenha, ao vivo. Vacas, mini touro, bezerros, coelhos, cabras e ovelhas completavam o clima rural com importantes informações de como cuidá-los e como produzir um leite ou derivados deliciosos e de qualidade. Pela Fazendinha Frimesa, o conhecimento técnico é apresentado de uma forma lúdica. Logo o passeio continuava com a demonstração do processo de produção até o momento mais divertido: uma peça de teatro e o lanche, o saborear dos produtos feitos com leite, como daquela vaca que eles tinham acabado de ver na ordenha.

O projeto Fazendinha Frimesa, em sua sexta edição, nasceu com o objetivo de levar conhecimento dos costumes e destacar a importância do leite para crianças de Curitiba. Se adaptarmos

o provérbio português: se as crianças não vão até a fazenda a fazenda vai até as crianças, já que para a capital paranaense, que tem de mais de dois milhões de habitantes, certamente essa é uma oportunidade única para alguns.

A pequena Nathally Ferreira, de 6 anos, aluna da Escola 31 de Março, de São José dos Pinhais, diz o que agregou com a visita. "Aprendi como o leite que fica na caixinha, lá no supermercado, vai parar lá dentro, vem aqui da fazendinha da Frimesa".

Essa conclusão foi depois de ouvir do médico veterinário responsável pela ordenha "Quem aqui toma leite? E quem aqui sabe de onde vem o leite?". Depois da abordagem era o momento das explicações da ordenha, dos cuidados e curiosidades de quanto come e água bebe por dia e tudo isso se transforma em leite, consequentemente, alimento para as pessoas.

Após, chegava o grande momento de alimentar os bezerros. Com mamadeiras as crianças podiam interagir com os animais. Coelhos, cabras e ovelhas também fizeram parte das atrações, interagindo com os alunos.

PROJETO FAZENDINHA FRIMESA REÚNE TRÊS MIL CRIANÇAS E TRAZ UM JEITO MUITO ESPECIAL DE APRESENTAR A CADEIA PRODUTIVA DO LEITE

Esse foi o momento preferido do pequeno Ítalo Gomes, de apenas 5 anos. O aluno da Escola Cerro Azul, de Curitiba, gostou mesmo de passar a mão e ver os filhotes. “É tão legal poder brincar com eles, ter eles bem pertinho e poder fazer carinho neles, dá vontade de ter um também”. Conferir de perto os animais, poder alimentar os de pequeno porte, além de fazer parte de diversão mostra para crianças que os animais devem ser valorizados.

DIVERSÃO A peça teatral “Amizade Nunca é Demais” apresentou às crianças, de maneira simples e divertida, a importância da verdadeira amizade. O teatro, com duração aproximada de 15 minutos, abordou que as intrigas e brigas não devem existir entre amigos e, é claro, o Friminho fez questão de lembrar que quanto mais amigos, melhor.

Yasmin de Barros, de 7 anos, da Escola João de Barros, de São José dos Pinhais, disse que esse foi o melhor momento do passeio. “Apreendi que os amigos não devem ter ciúmes e que a amizade de verdade é muito boa. Depois vamos poder contar da fazendinha para todos os nossos amigos”.

Após o teatro, o Friminho e seus amigos serviam um delicioso lanche para todas as crianças participantes do evento. Nesta parte, os alunos conheciam um pouco dos produtos que podem ser feitos com o leite Frimesa.

A diretora da Pré-Escola Flor de Liz, de Curitiba, Maria Lucia Fernandes, afirma que o projeto é muito positivo. “Isso tudo é muito maravilhoso, ter a chance de repassar isso às crianças, então, é muito bom. O contato com os animais, a oportunidade de sair, conhecer algo diferente da rotina, ter uma experiência assim é algo perfeito, pois é a integração entre os conhecimentos da sala de aula e da realidade”.

A pedagoga do Centro de Educação Infantil Desafio do Saber, de Curitiba, Elyzabet Silva, complementa “a visita toda é muito válida. As crianças puderam assimilar o conhecimento aprendido em sala de aula. A fazendinha acaba sendo uma continuação do que os alunos aprendem nas aulas. É algo muito importante para todas as crianças aprenderem sempre mais”.

NÚMEROS A Fazendinha é um evento que busca diminuir as distâncias entre a cidade e o campo, além de incentivar o consumo de leite entre as crianças. Atualmente a média do consumo per capita brasileiro está em 172 litros, cerca de 15% abaixo do valor recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que é de 200 litros anuais.

Neste ano mais de três mil crianças participaram da Fazendinha. Grande parte vinda de escolas que visitaram o evento em anos anteriores e já são parceiras do projeto.

Para levar um pouco do projeto para casa, além do aprendizado, todas as crianças ganharam um livrinho interativo, da Grande Festa da Amizade. O livro é estrelado pelos mascotes da Frimesa e acontece lá mesmo, na Fazendinha.

Uma equipe de cerca de 15 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira e da Filial de Vendas de Curitiba estiveram presentes, para auxiliar durante o decorrer do evento.

TEATRO trouxe o tema da verdadeira amizade para as crianças



LIVRO “A Festa da Amizade” incentivou a leitura, de forma lúdica e divertida



A ORDENHA era a grande sensação da Fazendinha Frimesa



VANZELLA e Richa selam acordo para novos investimentos no Estado

Fotos: Pedro Ribas / ANPr

Frimesa apresenta projeto do Novo Frigorífico ao Governador, em Curitiba

LÍDERES cooperativistas apresentam projeto da construção do maior frigorífico da América Latina

“**E**sse investimento é uma demonstração de confiança no Paraná”, assim o Governador Beto Richa destacou os planos da Central Frimesa de construir o maior frigorífico da América Latina, em Assis Chateaubriand.

O projeto, que prevê um investimento de R\$ 2,7 bilhões, foi apresentado na tarde de quinta-feira, 3 de dezembro, no Palácio Iguaçu. Além da diretoria da Frimesa, estiveram presentes os presidentes das cooperativas filiadas: Lar, C.Vale, Copagril, Copacol e Primato, o Secretário de Agricultura e Abastecimento, o Prefeito de Assis Chateaubriand e demais convidados.

Durante a audiência, Vanzella explicou que o projeto da nova unidade faz parte do Planejamento Estratégico de longo prazo, onde está previsto um crescimento anual médio de 12%

nos próximos 10 anos. “A nossa visão empresarial é de longo prazo e mantém um crescimento sustentável. Acreditamos que a produção e o trabalho cooperativo geram o desenvolvimento de nosso país. Contamos com a parceria do governo estadual para viabilizar esse projeto de alcance econômico e social”, afirmou Vanzella.

Para viabilizar o projeto, parte do investimento será financiado pela agência paranaense do Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE). De acordo com o diretor administrativo do BRDE, Orlando Pessuti, o apoio não será apenas à Frimesa, mas sim, a todas as cooperativas a ela filiadas. “Nos próximos dez, doze anos, investiremos cerca de um bilhão de reais para tornar possível, não só o Frigorífico, mas toda a estrutura necessária para isso, desde o campo até a cooperativa”.

No encontro, Vanzella solicitou o apoio do estado para algumas questões. Dentre os pontos apresentados, as prioridades são a melhoria na rede elétrica, a construção de um trevo na PR-239 e o asfaltamento do trecho que liga a PR182 a Bragantina.

O Governador afirmou, durante o evento, o incentivo necessário à concretização do projeto. “Podem contar com o apoio do nosso governo. Faremos o possível para ajudar a viabilizar o quanto antes o empreendimento. Quem trabalha e produz no Paraná tem o nosso respeito e apoio”, garantiu o governador. “Enquanto o país passa por uma grande crise, o Paraná cresce e melhora a qualidade de vida do seu povo”.



Projeto em estudo

COHAPAR APRESENTA PROJETO DE PARCERIA
PARA CONSTRUÇÃO DE MORADIAS

DIRETORIA da Frimesa, juntamente com a equipe da Cohapar e os deputados estaduais Elio Rush e Schiavinato



Dirigentes da Companhia de Habitação do Paraná (Cohapar) participaram da reunião de outubro do Conselho de Administração da Frimesa. O encontro teve como foco a apresentação de um projeto de parceria para a construção de moradias para os colaboradores das cooperativas.

Um dos principais motivos da apresentação do projeto é o fato de que as cooperativas hoje estão tendo que buscar mão-de-obra em cidades vizinhas. No entanto, quando a distância excede os 120 quilômetros é necessário pagar pelo tempo de locomoção, onerando custos e fazendo com que os colaboradores fiquem mais tempo longe de suas famílias.

Após a reunião, os dirigentes conversarão individualmente com cada uma das cooperativas para saber das necessidades e particularidades. ●

A melhor linguiça
feita com o melhor corte



f Frimesaoficial
FRIMESA.COM.BR

Frimesa

Tem gosto de amizade.

NOSSACAPA

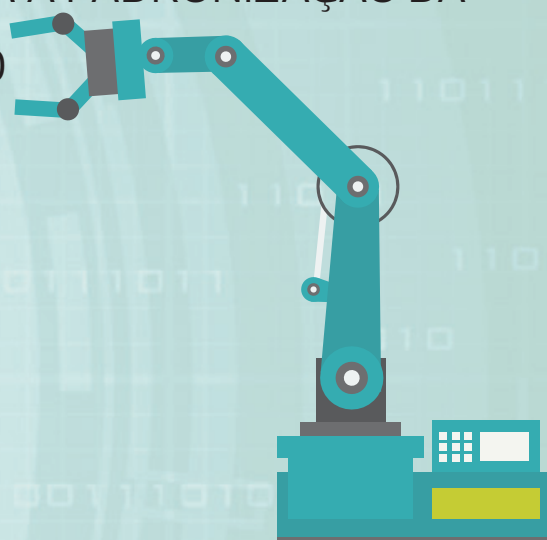
Robotização: O FUTURO





1. Célula de paletização das linhas de Creme de Leite e Leite Longa Vida
2. Reposição dos paletes também é automatizado.
3. Conjunto robótico garante padronização durante o processo de paletização

FRIMESA INVESTE EM NOVAS TECNOLOGIAS NOS PROCESSOS INDUSTRIAIS. A ROBOTIZAÇÃO TRARÁ MAIS SEGURANÇA, FACILIDADE E GARANTIRÁ A PADRONIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

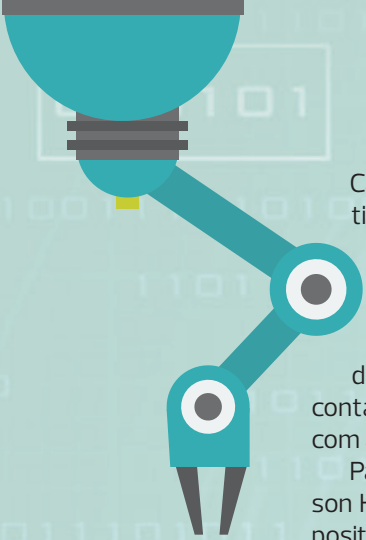


Robôs, drones, carros elétricos e até mesmo celulares inteligentes são tecnologias, até pouco tempo vistas apenas em filmes de ficção, passaram a ser uma realidade no cotidiano de muitas pessoas e empresas. A história mostra que, desde a revolução industrial, há mais de 250 anos, a humanidade ingressou numa constante evolução, sobretudo no modo de produzir.

São tecnologias cada vez mais necessárias para melhorar a vida das pessoas e no quesito industrial trazem agilidade, eficiência e precisão nos processos. Para o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, a competitividade cada vez mais acirrada no mercado torna a robotização indispensável quando se está pressionado em reduzir os custos e melhorar a produtividade. "Investir em inovação e automatização é uma questão de sobrevivência".

Na Frimesa, os novos colaboradores, robôs, são identificados não por um RG (registro geral) e sim por um IP (Protocolo de Internet), estão em plena operação na indústria de lácteos de Marechal Cândido Rondon. As duas células de robotização foram instaladas nas linhas de paletização do achocolatado Friminho, creme de leite, leite condensado e leite longa vida. Em resumo, desempenham as tarefas repetitivas e com cargas mais pesadas.

"Nessas linhas o processo está praticamente finalizado", conta o gerente industrial de lácteos Erivelto Costa. "Restará apenas a etapa de etiquetagem das embalagens. Após completa, as duas células – dois robôs – farão o trabalho de 30 colaboradores". O próximo passo será a instalação da mesma tecnologia nas linhas de doce de leite e requeijão.



Cada linha de automação teve um investimento de R\$ 1,3 milhão, com um retorno previsto para dois anos. Costa explica que grande parte dos investimentos são devidos à adequação ao novo sistema. "Hoje, o valor dos robôs é de cerca de um terço do total do investimento, o restante fica por conta da integração com as linhas existentes e com a parte de software".

Para o supervisor industrial de Rondon, Nelson Hirata, a robotização trouxe diversos fatores positivos, como o aumento da produtividade, a redução nas paradas de máquina, de riscos de acidente e as avarias no processo de estocagem e movimentação dos pallets. "Por outro lado, conseguimos suprir a necessidade de mão-de-obra e ainda melhorar a autoestima dos colaboradores mediante a expectativa de desenvolvimento profissional e pessoal, nas novas áreas de atuação".

Os robôs desempenham um importante papel na padronização, qualidade, produtividade e vem atender as novas exigências das NR's (requisitos relativos à segurança e saúde do trabalho), reforça Vanzella. "É uma produção ininterrupta, com velocidade e com baixo custo de manutenção. Em relação aos postos de trabalho, como pontuamos, essa questão é de sobrevivência para as empresas. Por consequência, estamos falando também da manutenção dos empregos".

Alguns excessos em relação às NR's, somados a alta carga trabalhista, tem onerado o custo da mão-de-obra, como afirma Vanzella. "Temos que considerar as ausências do colaborador no trabalho e a rotatividade, além da preocupação com desconfortos e dores, estes relacionados ao esforço repetitivo. Todos estes fatores mostram o quanto é preciso automatizar".

O diretor executivo, Elias José Zydek, reforça. "Essas soluções vêm de longe, principalmente da Europa, onde a mão-de-obra é cara. No passado,

não havia essa preocupação porque justamente a mão de obra era farta e menos onerosa. Com o tempo ficou escassa e muito cara", a referência é principalmente devido à alta carga tributária da folha de pagamento. "Essas obrigações estão fazendo com que as empresas invistam na robotização para trabalhos mais complexos e de maior risco".

NOVOS INVESTIMENTOS A Frimesa está em fase de implantação de robôs em novas linhas de produção. Na planta industrial de carnes, em Medianeira, o gerente Vitor Frosi conta sobre a mais recente aquisição em robótica. "Na linha de abate devemos iniciar a operação ainda no primeiro trimestre de 2016. Trata-se de sistemas de medição à laser, precisos, com cortes das carcaças".

Três robôs estão percorrendo mais de dez mil quilômetros, do leste da Holanda para o oeste do Paraná, na Frimesa. Os robôs otimizarão ainda mais os processos, trazendo cada vez mais padronização e segurança alimentar, assumindo funções insalubres, desgastantes ou, até mesmo, perigosas e poupando assim o trabalho de 14 colaboradores.

Os três autômatos têm um custo aproximado de cerca de 1,2 milhão de euros, que auxiliarão no corte de 450 animais por hora, velocidade atual de abate. Outra vantagem é que, caso aumente o número de animais abatidos por hora, as máquinas acompanharão a evolução.

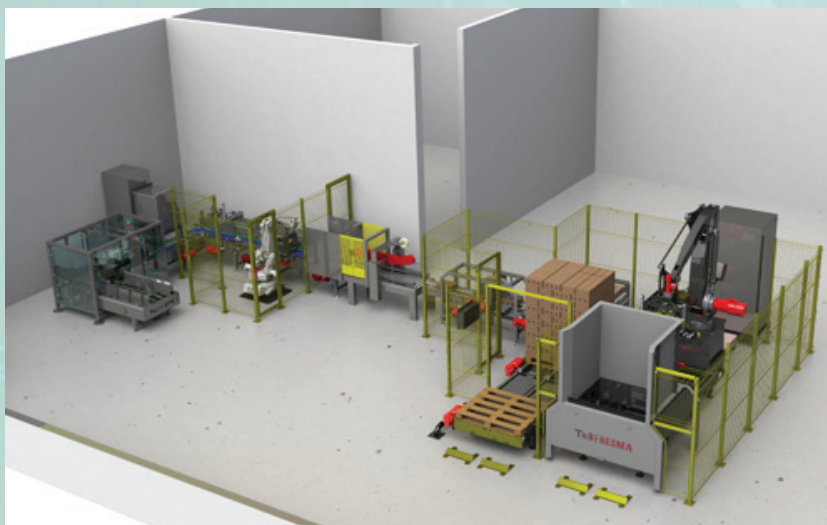
Sobre a próxima implementação de robôs nas linhas de abate, Zydek afirma que não se trata de uma inovação só para a Frimesa, mas também para o Brasil. "Isso significa que será a primeira planta no país a contar com esta tecnologia. Não é uma inovação radical, mas sim uma inovação de processos".

Sobre os sistemas de paletização implementados e em estudos na Frimesa, o gerente de Engenharia de Desenvolvimento da Torfresma Industrial, Gustavo Pacheco Freitas, explica que cada caso precisa ser estudado, pois se trata de soluções pontuais para casos específicos. "Os sistemas de paletização de leites, doce de leite e requeijão são utilizados quando os produtos manipulados apresentam dimensões padronizadas. O novo sistema, a ser implantado na unidade de suínos, é por camadas que permite a paletização de produtos com dimensões pouco padronizadas e que permite ainda a manipulação de diversos tipos de produtos produzidos, simultaneamente".

Para obter conhecimento em tendências tecnológicas equipes da Frimesa visitam feiras de equipamentos, máquinas, embalagens, tecnologias e produtos no mundo, em países europeus.

Para Frosi, estes eventos são um fator muito importante para o desenvolvimento, evolução,

PROJETO de paletização robotizada da linha de Requeijões, a ser implantada na unidade de Marechal Cândido Rondon



troca de conhecimentos e experiências da cooperativa. "É o momento de conhecer o que há de mais avançado em questões como tecnologia, processos, produtos e equipamentos e trazer soluções de longe, onde há a oportunidade de conhecer diversas indústrias em outros países e continentes". Leia mais sobre abaixo.

EM SINTONIA A robotização e a automação fazem parte da Política de Inovação, onde a Frimesa se compromete a criar as condições necessárias para a prática e a busca da melhoria contínua, agregando valor às demais áreas.

Com o nível de tecnologia existente hoje, cada vez mais máquinas surgem para nos auxiliar nas tarefas mais difíceis e de maior risco. A Frimesa está atenta, buscando a automação e a robotização como novas soluções. "Evidentemente, este processo será gradativo e faz parte da nossa visão de futuro de transformar, aos poucos, as indústrias em plantas cada vez mais modernas. Isso é uma coisa que nós vamos fazer, principalmente, com colaboradores e robôs trabalhando juntos, e preservando-os e substituindo-os nos lugares de maior risco", garante

OS ROBÔS DESEMPENHAM UM IMPORTANTE PAPEL NA PADRONIZAÇÃO, QUALIDADE E PRODUTIVIDADE NAS LINHAS DE PRODUÇÃO

Vanzella, sobre a evolução gradativa dos processos de industrialização e automação.

O uso de manipuladores robóticos se tornam ferramentas imprescindíveis para as linhas de produção na Frimesa, pois garantem uma maior qualidade no produto, através da uniformização da produtividade e maior eficiência, aliada ao menor risco de acidentes de trabalho.

O supervisor de Manutenção, Idivair Julião Vaz, aponta que o maior desafio para a Frimesa é adaptar todos os processos, criando uma padronização. "Precisamos fazer com que todos os processos relacionados às áreas que receberão investimentos em robótica estejam em sintonia. Somente assim será possível dar sequência ao processo de robotização".

Nova realidade

É praticamente impossível imaginar o futuro sem robôs. Esta nova realidade é impulsionada por fatores como a escassez de mão-de-obra, busca por melhores empregos e, principalmente, os crescentes custos e questões sociais.

O número de robôs utilizados no Brasil ainda é pequeno, cerca de 15.000, segundo a Federação Internacional de Robótica. No entanto, este número vem crescendo cada vez mais, ao passo em que ocorrem mudanças nas leis trabalhistas.

O robôs são máquinas sofisticadas que conseguem repetir, com habilidade, precisão e rapidez, todos os comandos que foram programados para executar. Por ainda serem muito onerosos, os novos maquinários serão empregados apenas para algumas tarefas específicas onde é necessário muito esforço humano.

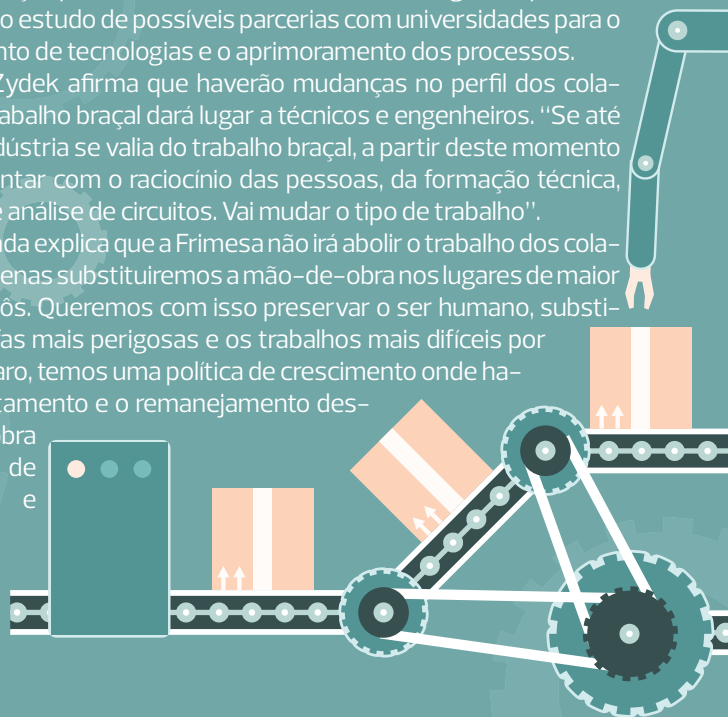
Segundo o Engenheiro de Segurança do Trabalho, Itamar Cassol, a revisão de algumas Normas Regulamentadoras e a criação de outras está intensificando o processo de robotização. "Parte do impacto causado por esta Revolução é decorrente das recentes transformações pelas quais as normas estão passando. Para isso, as empresas

estão repensando o trabalho e buscando soluções de reengenharia dos processos produtivos".

Parte da solução pode estar em buscar novas tecnologias disponíveis e até mesmo no estudo de possíveis parcerias com universidades para o desenvolvimento de tecnologias e o aprimoramento dos processos.

Para isso, Zydek afirma que haverá mudanças no perfil dos colaboradores, o trabalho braçal dará lugar a técnicos e engenheiros. "Se até agora a agroindústria se valia do trabalho braçal, a partir deste momento começará a contar com o raciocínio das pessoas, da formação técnica, programação e análise de circuitos. Vai mudar o tipo de trabalho".

Vanzella ainda explica que a Frimesa não irá abolir o trabalho dos colaboradores. "Apenas substituiremos a mão-de-obra nos lugares de maior risco pelos robôs. Queremos com isso preservar o ser humano, substituindo as tarefas mais perigosas e os trabalhos mais difíceis por máquinas. É claro, temos uma política de crescimento onde haverá o aproveitamento e o remanejamento desta mão-de-obra em atividades de menor fadiga e menos risco".



★ LINGUIÇAS FRIMESA ★

Perfeita para reunir e
divertir os amigos



*carnes selecionadas
sódio reduzido*



 Frimesaoficial

WWW.FRIMESA.COM.BR

Frimesa



Leite & Derivados

Surpresa no valor da matéria-prima

O mercado, tanto o setor varejista quanto o setor industrial, está tentando entender o motivo pelo qual o preço do leite in natura está se valorizando fora de época. Historicamente, nos meses de novembro e dezembro existe um maior excedente de leite sendo ofertado, o que faz com que aconteça uma forte desvalorização no seu preço. Esta oferta maior sempre foi explicada pelo aumento da produção no campo somada com a redução na demanda/consumo por conta das férias e festas de fim de ano.

Em 2015, entretanto, parece-nos que a história não se repetirá. Já no mês de novembro houve valorização da matéria-prima, invertendo a expectativa do mercado que era de redução nos preços pagos ao produtor. Inclusive, já havia sinais de queda de preços de venda em várias categorias de produtos lácteos por conta da redução da demanda e do consumo.

A exceção foi o leite em pó que vinha ganhando posições de preço em outubro e início de novembro, mas que ao final de novembro já sinalizava também queda em seu preço de comercialização. Resumindo esta situação, o mercado ficou surpreso com este movimento inverso.

Já nos primeiros dias de dezembro foi possível identificar mais claramente os motivos que ocasionaram esta inversão no movimento de preços ao produtor. Até então não se tinha a leitura da captação de leite que estava acontecendo, embora se esperasse um crescimento a exemplo dos outros anos. Ocorre que o índice de captação de outubro demonstrou queda nos volumes de produção em relação a setembro e o índice de novembro também deve mostrar redução em relação a outubro, inclusive mais acentuada. Isso deve acontecer porque houve um movimento de procura pela matéria-prima durante o mês de novembro, elevando as cotações do preço de leite no spot.

A matéria gorda proveniente do leite também sofreu aumento de preço devido à redução na oferta, o que também ajuda a confirmar que de fato estamos com um final de ano atípico na produção de leite, com menor oferta e maiores preços de compra, o que é muito bom para o produtor.

O problema, para o produtor, é que o volume captado está reduzindo influenciado, principalmente, pelas condições do clima; muita chuva no sul e a falta de chuva no centro-oeste afetou sensivelmente o volume de leite produzido no campo. Outra razão que pode ter contribuído foi o aumento dos custos com insumos e, principalmente, com alimentação dos animais.

Não sabemos ainda qual o tamanho da redução na produção, mas podemos presumir que pode ser um volume expressivo. Ocorre que outro indicador importante teve seu movimento bastante alterado, trata-se do saldo da balança comercial brasileira de lácteos que já há algum tempo vem sendo deficitária.

Observa-se que no mês de outubro houve um grande aumento no déficit, isso quer dizer que mesmo com preços do leite importado mais alto por causa do dólar, o Brasil importou um volume grande de leite e isso, por enquanto, não influenciou negativamente os preços no mercado interno, indicando assim que esta importação apenas pode ter suprido parte daquele volume que reduziu em nossa produção.

Portanto, ainda podemos ser surpreendidos com números de produção de dezembro e janeiro, eles podem mostrar uma queda na produção maior ainda que nossa expectativa. Resta-nos acompanhar de perto o movimento no mercado de leite, tanto no campo quanto no varejo, poderemos ter surpresas maiores ainda nos preços, tanto na compra da matéria-prima como no de venda dos produtos acabados.

Este movimento inesperado em relação aos preços da matéria-prima, vem provocando aumento nos preços de venda para o varejo e consumidores. Em um momento de habitual redução no consumo, a alta de qualquer preço reduz mais ainda a demanda o que pode em algum momento mais adiante implicar em aumento dos estoques, mas por enquanto com a oferta bem ajustada os estoques disponíveis no mercado ainda estão em níveis considerados baixos.

Se a produção no campo seguir neste ritmo, o desafio da indústria será tentar prever onde pode chegar o preço pago pelo leite ao produtor e qual pode ser o limite de preço que o consumidor aceitará pagar pelos produtos lácteos. Se o consumo cair muito haverá formação de estoques e consequente diminuição na procura por matéria-prima, o que fará o preço ao produtor se ajustar, independentemente da redução de produção que ainda pode estar acontecendo.



Carne suína

Mercado em marcha lenta neste fim de ano

Realmente a situação não está boa para o consumidor e o melhor termômetro para se perceber isso é o movimento nos supermercados. Diferentemente de outros anos, quando já no mês de novembro o movimento começa a acelerar, este ano já estamos em dezembro e o movimento ainda é fraco para a época.

Acontece que, com o consumidor retraído, os supermercados também não estão comprando o que compravam em outros anos, apenas o giro da semana. A preocupação deles é em não ficar com estoques para janeiro. Mesmo se o movimento acontecer na segunda quinzena de dezembro, não será suficiente para absorver os estoques que estão prontos nas indústrias.

Assim, é muito provável que algumas indústrias comecem 2016 arrastando estoques de 2015, principalmente produtos processados e produtos de época, como presunto tender e aves natalinas. Apesar do varejo estar fazendo promoções a fim de atrair o consumidor, a expectativa do setor não é muito animadora quanto ao aumento no consumo daqui até o ano novo.

Outro ponto que vem preocupando o setor industrial é o mercado externo. Apesar dos volumes embarcados para o exterior nos últimos meses terem sido muito bons, é muito provável que eles diminuam nos próximos meses. Os preços para a carne suína nunca estiveram com suas cotações tão baixas e em praticamente todos os mercados que o Brasil pode acessar.

Com estes preços, mesmo com a taxa de câmbio mais favorável do que em outros anos, alguns itens já perderam totalmente a viabilidade econômica na exportação. Ainda temos mais um agravante que pode atrapalhar muito: alguns mercados regulares estão saturados com muito produto em estoque e estão reduzindo suas compras temporariamente e outros já fecharam suas cotas de compras para este ano.

Mesmo com preços não tão interessantes neste momento, ainda seria melhor ter a opção de venda para fora do país do que aumentar a oferta no mercado doméstico. Com a possibilidade de sobrar uma boa parte dos estoques de processados para o ano que vem, o aumento da oferta de carne in natura por conta da redução dos volumes exportados pode afetar consideravelmente os preços de venda locais no início de 2016.

É muito importante a observação de toda esta situação, apesar de nossa condição ser um pouco mais tranquila ou folgada; isto é, nossos preços de venda estão relativamente bem posicionados e nossos estoques sob controle, praticamente sem excedentes; prevemos que no primeiro trimestre de 2016 tenhamos um cenário econômico mais difícil do que este que estamos vivendo agora.

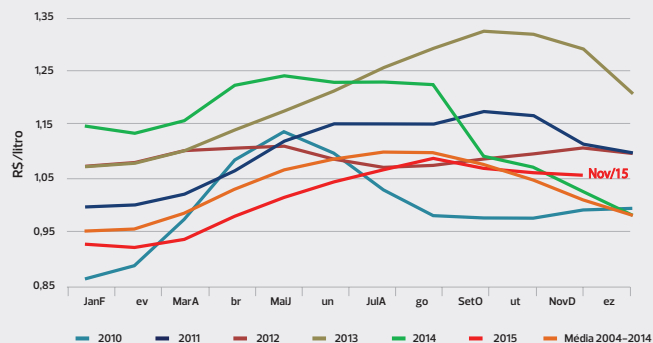
Apesar desta crise esperamos cumprir nossas metas ajustadas de vendas até o final do ano. Nosso orçamento de faturamento para 2015 foi revisado um pouco para baixo em função da recessão econômica, e nosso resultado também, mas em benefício de uma melhor remuneração para a cadeia produtiva principalmente o produtor e as cooperativas singulares.

Mesmo assim nosso desempenho final deve agradecer o associado. Diante das condições que se apresentam para 2016, entendemos que vamos ter que nos esforçar mais, gastar mais energia e trabalhar muito mais para, talvez, conseguir obter os mesmos resultados deste ano.

Média Brasil Ponderada Bruta (BA, MG, GO, PR, SC, SP, RS)

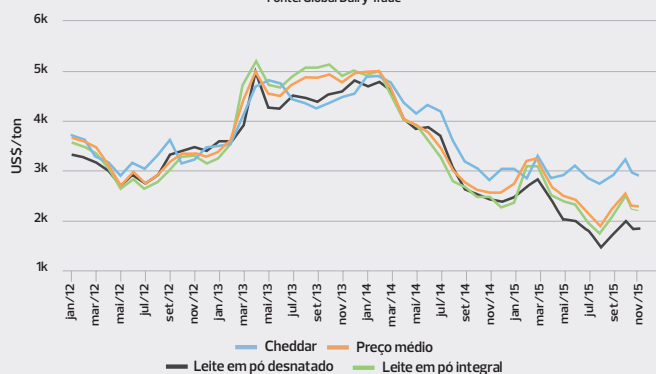
Valores Reais - R\$/Litro (Deflacionado Base "Out/15")

Fonte: CEPEA-ESALQ/USP



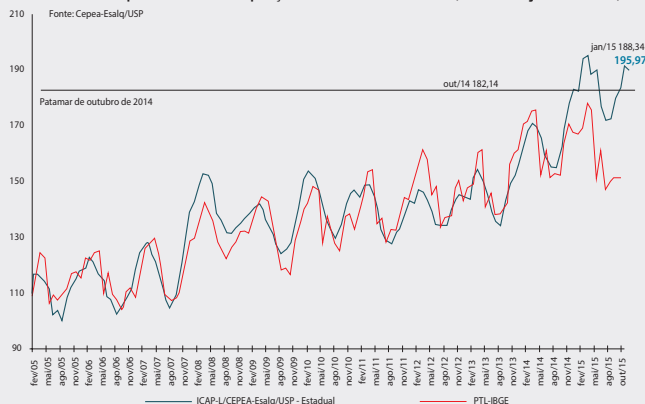
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



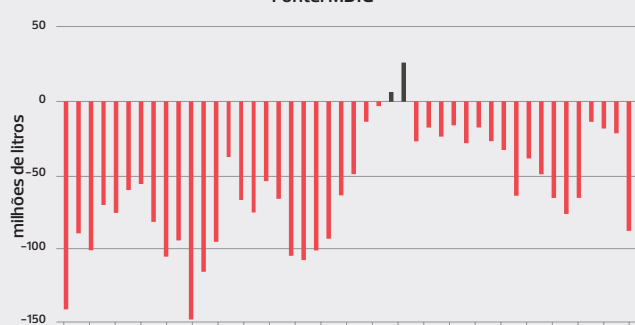
ICAP-L/Cepea - Índice de Captação de Leite - OUT/2015. (base 100=junho/2004)

Fonte: Cepea-Esalq/USP



Saldo da balança comercial de laticínios

Fonte: MDIC





*Frimesa no meu
restaurante*



Um só lugar

NO BAR DO ALEMÃO, EM CURITIBA, A HISTÓRIA, A UNIÃO DE DUAS NAÇÕES, A ALEGRIA, A DIVERSÃO E A GASTRONOMIA TORNAM A VISITA UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA

A história de um lugar pode, certamente, ser escrita sobre o ponto de vista da cultura, dos hábitos ou até mesmo da gastronomia. Se este lugar for o Centro Histórico de Curitiba, sobram histórias que podem ser contadas e recontadas entre amigos.

Um exemplo perfeito da história da integração entre as culturas germânica e brasileira é o Schwarzwald, ou melhor, o Bar do Alemão, no Largo da Ordem. Com quase quatro décadas o local não é apenas um Bar ou um ponto de referência, já é parte da identidade e do patrimônio cultural de Curitiba.

E toda essa história começou de forma bem despretensiosa, quando René Strobel, o filho do dono do imóvel onde hoje é o Bar, pediu um espaço para reunir os amigos. Para a parte da cozinha, a alemã Ingeborg Marie Leonie Rust Tigges, esposa de um diplomata alemão, auxiliou, servindo pratos típicos do seu país de origem.

A parceria não deu muito certo, mas a ideia de reunir amigos naquele lugar, com certeza. René logo fez uma parceria com Andersen do Prado, parceria esta que, tão logo se tornaram sócios, no pequeno local, hoje com capacidade para mais de 800 pessoas.

Tempos depois, no próprio Schwarzwald, Andersen conheceu Selma, sua futura esposa, que hoje é a responsável por toda a parte gastronômica do local. Selma traz a raiz germânica em seu sangue, neta de imigrantes aprendeu a cozinhar com a avó, logo cedo, para os cinco irmãos. Pensou até cursar odontologia, mas o gosto pela cozinha falou mais alto.

Frequentou aulas, realizou cursos e logo tornou-se chefe de cozinha onde hoje coordena e acompanha o trabalho de 12 pessoas. A chefe mantém à risca os costumes e a culinária que dá ao Bar um toque todo especial, pratos à base de carne suína, salsichas defumadas, ervas, temperos, chucrute e batatas cozidas. "Sou bastante detalhista, cuido dos mínimos detalhes, não fico mais tanto no operacional, mas faço questão de que tudo sempre saia de acordo".

Para isso, Selma chega todos os dias às oito horas, três antes do Bar abrir, e já começa os preparativos de alguns pratos que faz questão de cuidar pessoalmente. Durante a semana costuma trabalhar até a meia-noite. "É tão bom tra-

balhar aqui que nem vejo a hora passar, inclusive fico até mais tarde nos finais de semana".

Para ela, a gastronomia hoje não é apenas um trabalho, é muito mais que isso, é um hobby, uma terapia. "Sempre que tenho vontade de preparar algo vou para a cozinha, não sou de passar vontade. Se tenho um tempinho livre, aproveito para cozinhar, estudar uma receita nova, ou uma nova forma de preparar alguma receita que já conheço".

O Bar funciona até às duas horas da manhã e, por isso, Selma conta com uma equipe de chefes e cozinheiros que a auxiliam, desde a seleção e o preparo, até a finalização dos pratos servidos, cerca de 500 por dia.

E, é claro, para preparar esta quantia de refeições todos os dias, é necessário ter algumas receitas especiais e as do Bar do Alemão são simples: produtos de qualidade. Selma revela que neste quesito, a parceria com a Frimesa é um dos pontos fundamentais. "Creme de leite, Nata, Leite Condensado, Lombo, Bacon, Kit Feijoada, estes são alguns dos produtos insubstituíveis, conseguimos o melhor resultado nas receitas apenas quando usamos produtos Frimesa".

Receita do Chef

Lombo de porco ao molho de nata

Chef Selma Tonatto do Prado

INGREDIENTES: 1,5 kg de Lombo Suíno Frimesa; 600g de Nata Frimesa; 100g de champignon fatiado; sal, pimenta a gosto.

MODODEPREPARO: Tempere o Lombo Suíno com sal e pimenta a gosto. Asse em forno médio por aproximadamente 1h30min, retire do forno, fatie, coloque em uma panela, acrescente a nata e deixe encorpar em fogo baixo. Acrescente o champignon.

DICA DA CHEF: Servir acompanhado de spätzle.



Reforço tecnológico



Novo software de gestão de documentos é mais moderno e interativo, facilitando a utilização por parte dos usuários do sistema

Soft Expert é o nome do novo software adquirido pela Frimesa para realizar a gestão de documentos e contratos. O novo software substituirá os atuais sistemas SGQ e SGO. Em pouco tempo ainda terá em seu contexto a nova ferramenta para SAC (Sistema de atendimento ao Consumidor).

No ranking das melhorias listadas pela área de qualidade estão:



Pesquisa de documentos:

a busca por documentos dentro do software poderá ser realizada a partir de quaisquer dados como número, assunto, palavra-chave, etc; e existe também a opção de pesquisa avançada que realiza busca no próprio corpo do documento.

Gerenciamento do ciclo de vida do documento:

o software possui a opção de gerenciamento do documento, desde sua criação até o seu arquivamento ou descarte, sendo possível rastrear todas as alterações realizadas naquele documento ao longo do seu ciclo de vida, bem como as pessoas responsáveis a cada alteração realizada.

Controle de acesso aos documentos:

o software gerencia os níveis de acesso para cada usuário/grupo. O objetivo desse controle é melhorarmos nosso mecanismo de segurança no acesso de determinados documentos, bem como restrição quanto a cópias e impressões de documentos. O software realiza também a impressão de documentos com marca d'água para identificação de cópias não controladas.

Interatividade com os usuários:

na nova ferramenta as opções de revisões e alterações de documentos poderão ser realizadas e sugeridas por mais de uma pessoa. Através de um nível/ grupo pré-definido, será possível disponibilizar de forma on-line, opções de consenso, reprovação ou justificativas de alterações para mais pessoas envolvidas no processo em questão.

Auditorias de acesso:

o software ainda disponibiliza uma função "dedo-duro", onde será possível identificar todas as pessoas que tiveram acesso a determinado documento e as suas ações executadas sobre este (visualização, inclusão, exclusão e impressão de documentos).

Biblioteca Frimesa

Frimesa inaugura biblioteca com um acervo doado pelos próprios colaboradores

Foi inaugurada no final de outubro a Biblioteca Frimesa, criada pelo Departamento de Gestão de Pessoas. O espaço cultural é uma das ações do Projeto de Comunicação desenvolvido durante o curso de Gestão da Inovação. O objetivo é incentivar a leitura, não apenas por parte dos colaboradores, mas familiares também.

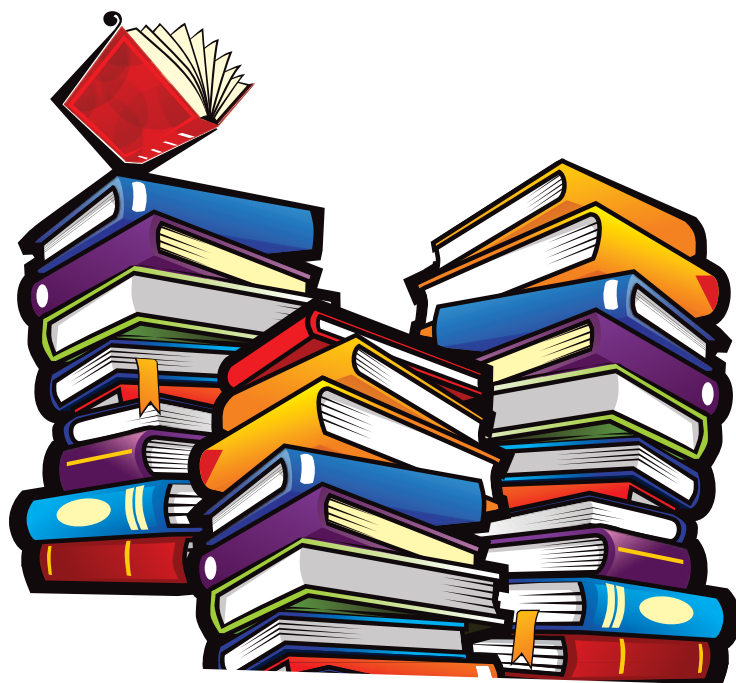
Com um acervo inicial de mais de 500 livros, o espaço conta com exemplares de gêneros como romances, best-sellers, religião, ciências sociais, economia, filosofia, política e artes, além das literaturas nacional e estrangeira.

Para a encarregada administrativa de desenvolvimento organizacional do departamento de Gestão de Pessoas, Karine Perondi, a leitura é muito importante, pois além de trazer diversos benefícios é "uma maneira de levar as pessoas a conhecerem novas realidades, sem nem mesmo precisar sair do lugar".

O acervo é resultado de uma campanha de doação de livros que, em cerca de um ano, arrecadou centenas de livros e revistas. Os livros foram catalogados e o espaço físico foi criado.

Para aproveitar a biblioteca é simples. Para os colaboradores de Medianeira, basta ir até o portal Frimesa, onde a biblioteca está instalada, e ser instruído quanto a forma de retirar os livros. Já no caso dos colaboradores de outras unidades, basta acessar o Portal na intranet, conferir a listagem dos livros e então solicitar o exemplar desejado. O prazo para devolução será de 30 dias para os colaboradores de Medianeira e 60 dias para aqueles das demais unidades.

"Este é um momento muito especial para a Frimesa, pois é mais um benefício para os colaboradores, que foi feito com a ajuda deles", garante a supervisora de Recursos Humanos, Elisa Fredo.



Saúde em equilíbrio

V SEMANA DA ALIMENTAÇÃO FRIMESA BUSCA INCENTIVAR HÁBITOS SAUDÁVEIS E TRAZER INFORMAÇÕES AOS COLABORADORES

16 de outubro, segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação, é o Dia Mundial da Alimentação. Mais do que uma simples comemoração, esta data importante serve para alertar sobre os cuidados necessários com a saúde.

Desde 2011 a Frimesa realiza a semana da alimentação. Neste ano o tema escolhido para a semana, realizada de 19 a 23 de outubro, foi "Cuide da Sua Alimentação e Viva Mais". As ações aconteceram, simultaneamente, nas unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, com a meta de promover a conscientização no cuidado com a alimentação, na busca de melhores hábitos alimentares e na alimentação saudável.

Na Semana da Alimentação da Frimesa, o tema foi abordado em materiais de divulgação, reuniões relâmpagos e ainda exposições sobre informações nutricionais e cuidados com a alimentação.

Além do Brasil, outros 180 países organizam atividades e mobilizam a população, com o objetivo de reduzir a fome, que, segundo a ONU, afeta quase 1 bilhão de pessoas, ou seja, uma a cada sete pessoas sofre com esse mal.

Para a nutricionista clínica e especialista em Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição da Frimesa, Heloisa Antonio Cosmo, o evento é uma forma de mudar um pouco as ações do dia a dia e trazer novidades sobre alimentação para os colaboradores.



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 novembro de 2014 e 2015 chegou a 9,90%.

Ainda, de acordo com o índice, desde o início do ano a inflação acumulou cerca de 8,23%. Se comparado ao mesmo intervalo do ano anterior, houve um acréscimo de 3,62% entre os períodos. Os reajustes são percebidos no aumento dos preços de produtos de todas as naturezas.

Combate às drogas

Bucke e Bela, duas armas quase à prova de falhas nas ações de busca de narcóticos, fizeram uma visita às unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, logo no início de novembro.

Se engana quem pensa que são equipamentos com tecnologias avançadas ou policiais especializados. Eles são, na verdade, cães farejadores da Unidade K9 da Polícia Federal.

Com uma capacidade de percepção olfativa cerca de 40 vezes maior que os seres humanos, os cães realizaram algumas buscas e vistorias na sede administrativa da Frimesa. O uso de animais na busca de drogas e entorpecentes é um mecanismo que é cada vez mais utilizado.

A ação, prevista pelo Departamento de Gestão de Pessoas, é parte integrante do Programa Saber Viver e visa prevenir e combater o tráfico de drogas, evitando a circulação de produtos e substâncias nocivas à saúde de todos.



Saúde em dobro

FRIMESA LANÇA CARTILHA PARA AS FUTURAS MAMÃES COM INFORMAÇÕES SOBRE A GRAVIDEZ

A gestação é um momento único na vida da mulher. A chegada do bebê traz muitas expectativas, alegrias e, é claro, uma série de mudanças fisiológicas, sociais e psicológicas. Para orientar sobre a gravidez, os cuidados das futuras mamães e o recém-nascido, o Programa Gestão Saudável está de cara nova.

Todas as mulheres devem ter direito a uma gravidez saudável e um parto seguro. No entanto, grande parte ainda desconhece todos os direitos e informações necessárias para uma gestação tranquila.

Por isso, a Frimesa criou um projeto desenvolvido pela equipe do Recursos Humanos envolvendo os profissionais de medicina, nutrição e psicologia. O resultado é uma cartilha contendo informações sobre diversos assuntos envolvendo os períodos da gravidez, parto e pós-parto.

A cartilha traz ainda informação sobre pré-natal, aleitamento materno, alimentação saudável, cuidados com a saúde do recém-nascido, exercícios, como manter a forma e os cuidados com o bebê. São abordadas também as vantagens e desvantagens do parto natural e da cesariana, tanto para a mãe como para a criança.

GENTE QUE FAZ a NOSSA

NOVEMBRO

05 anos

Medianeira	Seção
Angela Menegazzi da Silva	Vendas
Fabiane Meinerz	Vendas
Iolanda Ferreira dos Santos	Vendas
Silvia Helena dos Santos	Vendas
Cledio Niehues	Supervisão Interna
Maria Elena Raffel	Lavanderia
Pedro Kop da Silva	Recepção Suínos
Diulia Andrieli Thiel	Abate Noturno
Cleusa Pimentel de Souza	Desossa
Miguel Cerdan	Emb. Defumados
Saete Knorst de Moraes	Emb. Industr.
Eliane Larsen	Emb. Ind. Noturno
Idolar Fatima Nandi Michel	Emb. Ind. Noturno

Matelândia	Seção
Fabio da Silva Soares	Sobremesas

Bebedouro	Seção
Vanessa Gaiotte	Vendas

Aurora	Seção
Antonio Bertoldo Sebold	Manutenção

Itajaí	Seção
Davida Silva Reis	Vendas

10 anos

Medianeira	Seção
Edilson Dias Belarmino	Logística
João Paulo Moraes	Transporte
Lucimar Almeida	SIF
Francisco de Assis Araujo	Emb. Cong. Not.
Ademir Wammes Schmidt	Obra

Curitiba	Seção
Celia Gaioski	Vendas

Apucarana	Seção
Eliane Rigieri da Rocha	Vendas

15 anos

Medianeira	Seção
Dilson Jose Alievi	Logística
Luiza Andrea Canci	Laboratório
Renato Primmaz	SIF
Neuza Ferreira Batista	Embutidos Toscana
Genesio dos Santos	Indústria

DEZEMBRO

05 anos

Medianeira	Seção
Odair Ferreira Gonçalves	Expedição
Solange Vieira	Lavanderia
Antonio dos Santos	Higiene Interna
Sirley Cardoso	Higiene Interna
Jackson Rodrigo Terêncio	Mecânica Geral
Janete Pereira	Desossa
Jairo Marques Gonçalves	Embutidos Toscana
Julia Adriana Lorenz Diel	Fatiados Noturno
Isaque Jose Dalek	Emb. Toscana Not.

Matelândia	Seção
João da Silva	Higiene Interna
Eliane Lourenço de Moura	Manutenção Geral

Bebedouro	Seção
Debora Cristina de Almeida Gomes	Vendas
Viviane Cristina Vicente	Vendas

Itajaí	Seção
Adriana Rosa Antenor	Vendas
Eloiza Maica Dimas	Vendas

Colaboradores homenageados
pelo tempo de serviços
dedicados à Frimesa

HISTÓRIA

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.



IRACI FERREIRA
Embutidos Industrializados
Medianeira
35 anos em Dezembro



ÁLVARO LUIS PICCININ
Engenharia Civil
Medianeira
35 anos em Dezembro



PEDRO DE ASEVEDO
Cozimento
Medianeira
25 anos em Novembro



JOSÉ ALCIDES MOTA
Creme de Leite
Matelândia
25 anos em Novembro



ANTÔNIO DE OLIVEIRA
Médico do Trabalho
Marechal Rondon
25 anos em Novembro



VILSON LONGO
Higiene Indústria
Medianeira
20 anos em Novembro



NERI BUENO DA SILVA
Caldeira
Medianeira
20 anos em Novembro



ADEMIR SINISKI
Desossa
Medianeira
20 anos em Novembro



CELIO NEVES
Desossa
Medianeira
20 anos em Novembro



RONALDO BASSO
Preparo Massas
Medianeira
20 anos em Novembro



GILMAR TRENKEL
Manutenção
Marechal Rondon
20 anos em Novembro

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

OUTUBRO

NOVEMBRO

1	01, 02, 05, 08, 14, 15, 16, 22, 23, 29 – PROGRAMA DE FORMAÇÃO DE LIDERANÇA
2	Realizado em Medianeira, para três turmas, com 15 pessoas cada. O treinamento teve uma carga horária de oito horas, totalizando 24 horas. 45 colaboradores participaram.
3	
4	30/09, 01 e 02/10 – PROCESSOS DE PRODUÇÃO
5	O treinamento em gestão de processos de produção com Modelagem BPMN aconteceu na Unidade Industrial de Medianeira. 15 colaboradores participaram do treinamento que durou 24 horas.
6	
7	05 – CONFERENTE DE CARGAS
8	Foi ministrado um curso para 20 colaboradores. O treinamento ocorreu na Unidade Industrial de Medianeira, teve uma duração de 12 horas e foi realizado em Medianeira.
9	
10	05 a 09, 13 a 16 e 19 – MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS
11	Foram realizados cursos para os promotores das regiões de Maringá e Londrina. Os treinamentos, divididos em três turmas, foram ministrados para 45 colaboradores, com uma duração de 30 horas ao todo.
12	
13	06, 14, 20 e 21 – ORATÓRIA
14	O curso de oratória reuniu 40 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira e teve uma duração de 48 horas.
15	
16	06 a 08 – MANEJO DE SUÍNOS
17	20 colaboradores da Unidade de Medianeira participaram de um treinamento sobre os procedimentos de manejo, no pré abate e no abate de suínos. O curso teve uma duração de 24 horas.
18	
19	08, 09 e 22, 23 – BRIGADA DE EMERGÊNCIA
20	Duas turmas, com 25 colaboradores, passaram por um treinamento de 16 horas cada, sobre os cuidados voltados ao ambiente de trabalho. O curso foi realizado na Unidade Industrial de Medianeira.
21	
22	13 e 14 – OPERADOR DE TRANSPALETEIRA
23	Para habilitar novos colaboradores a operarem maquinários na indústria foi realizado, em Medianeira, um treinamento para Operadores de Transpaleteira. O curso contou com 15 participantes e teve uma duração de 12 horas.
24	
25	14 a 15 e 26 a 30 – RECICLAGEM EM NR-10
26	A Norma Regulamentadora de Segurança em Instalações e Serviços com Eletricidade, foi tema de um curso realizado em Medianeira e Matelândia. O treinamento contou com a participação de 30 colaboradores e teve 32 horas de duração.
27	
28	28 e 29 – COMUNICAÇÃO E ATENDIMENTO
29	Para melhor atender a todos foi realizado um treinamento para 15 colaboradores. O curso teve uma duração de 16 horas cada.
30	
31	

1	03, 04, 06, 12, 13, 19, 20, 26, 27 – FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS
2	45 colaboradores, divididos em três turmas, participaram do treinamento referente às funções das lideranças. O curso, realizado em Medianeira, teve uma duração de 08 horas cada.
3	
4	03 e 04 – RELAÇÕES INTERPESSOAIS
5	As relações criadas no ambiente de trabalho foram tema de um treinamento, ministrado para duas turmas com 20 colaboradores cada. O curso, realizado em medianeira, totalizou 16 horas.
6	
7	05 e 06 – BRIGADA DE EMERGÊNCIA
8	Os treinamentos, ministrados para três turmas com 25 participantes cada, tiveram 16 horas de duração, ao todo. Os cursos foram realizados na Unidade Industrial de Medianeira.
9	
10	05 e 06 – METROLOGIA
11	O treinamento que busca assegurar a precisão exigida nos processos industriais foi tema do curso. 20 colaboradores participaram do treinamento, realizado na unidade industrial de Medianeira, que teve uma duração de 16 horas.
12	
13	05 – OPERADOR DE MOTOSSERRA
14	Realizado na unidade industrial de Medianeira, o curso contou com 15 participantes. O treinamento totalizou 08 horas.
15	
16	10 e 11 – NR-10
17	Uma equipe de 15 colaboradores participaram do curso referente à norma que regula a Segurança em Instalações e Serviços com Eletricidade. O curso, que totalizou 16 horas, foi ministrado na unidade industrial de Medianeira.
18	
19	11, 12, 16, 19, 24, 26, 27 e 30 – ORATÓRIA
20	O treinamento reuniu 30 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira, divididos em duas turmas, e durou 24 horas.
21	
22	12 e 13 – CURSO DE HIGIENE INDUSTRIAL
23	Realizado na Unidade Industrial de Matelândia, o treinamento foi ministrado para 40 colaboradores e totalizou 108 horas.
24	
25	16, 23 e 30 – CONFERENTE DE CARGAS
26	Foi ministrado um curso para 40 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira. O treinamento teve uma duração de 15 horas.
27	
28	
29	
30	

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Lombo Suíno com Presunto

4 PORÇÕES

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

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

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

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

Estrogonofe de Chocolate com 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; 50ml de rum.

MODO DE PREPARO:

Em fogo baixo, faça um brigadeiro com textura mole, utilizando o Leite Condensado Frimesa, o chocolate em pó, o Leite Integral Frimesa e as gemas. Deixe esfriar. Junte ao brigadeiro, 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.

Torta Alemã

CHEF SELMA TONATTO DO PRADO

INGREDIENTES:

200g de manteiga Frimesa; 200g de açúcar; 600g de nata Frimesa; 2 caixas de Leite Condensado Frimesa; 5 colheres (chá) de chocolate em pó; 1 dose de rum montilla; 4 colheres (chá) de Manteiga Frimesa; 1 pacote de bolacha maria; 30 embalagens de sobremesa.

MODO DE PREPARO:

Brigadeiro: Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, chocolate em pó e o rum. Ligue o fogo e apure até levantar fervura. **Massa:** Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar, bata até dobrar o volume. Acrescente a nata e continue batendo até ficar a massa homogênea.

MONTAGEM:

Nas embalagens colocar uma bolacha, uma colher da massa por duas vezes, terminando com a bolacha. Congelar. Após congelado, cobrir com o brigadeiro.

Tender ao molho de Mel e Mostarda

INGREDIENTES:

1un Presunto Tender Frimesa; 2 colheres (sopa) de mostarda; 3 colheres (sopa) de mel; Uva Itália (cerca de 15 grãos); 200g de cerejas frescas (ou em conserva); 1 manga média cortada em cubos; 100g de nozes picadas; Cravo da índia e cebolinha verde para decorar.

MODO DE PREPARO:

Prepare uma mistura com a mostarda e o mel, mexa bem e reserve. Faça cortes quadriculares no tender, espete cravos nas junções e lambuze-o com a mistura de mostarda e mel. Leve ao forno pré-aquecido (180°) coberto com papel alumínio, por 25 minutos. Vá regando o tender com o caldo que se formar no fundo. Retire o tender do forno e remova o papel alumínio; junte as frutas (sem a calda) em torno do presunto, para que aqueçam também, e volte ao fogo baixo por mais 10 minutos. Coloque o Tender Frimesa em uma travessa, decore com as frutas e a cebolinha e sirva.



O leite e os iogurtes **Zero Lactose Frimesa** são indicados para todos os níveis de intolerância à lactose.

VOCÊ BEM.
VOCÊ EM HARMONIA



 Frimesaoficial

WWW.FRIMESA.COM.BR





Jogurtes Frimesa

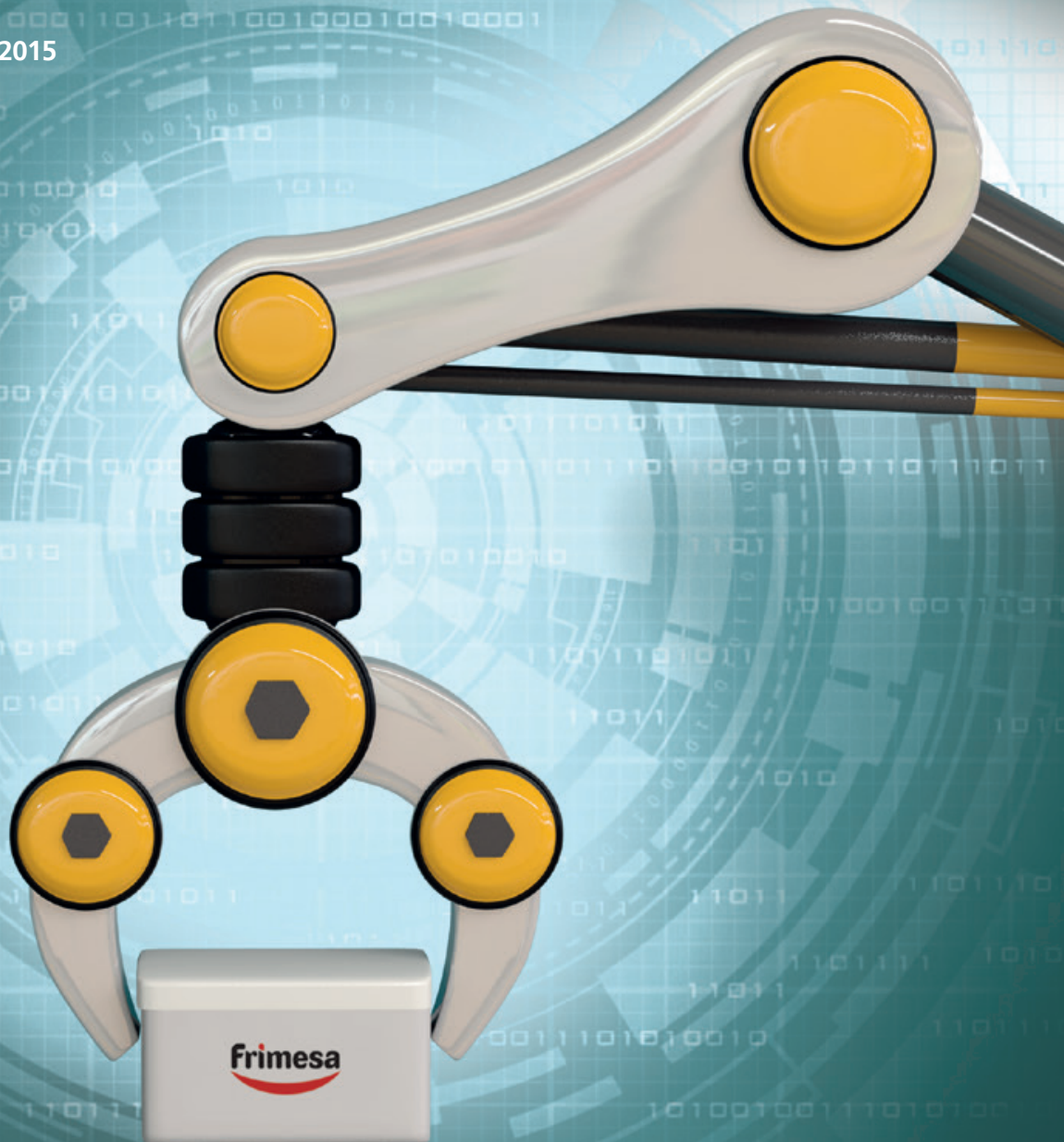
Delicie-se com
toda a cremosidade
do iogurte
camadas ou com
pedaços de frutas

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR

Frimesa

Frimesa

Ano XII Edição nº75
novembro/dezembro de 2015
www.frimesa.com.br



DIGA OLÁ

Parabéns Frimesa!

A Frimesa chega aos 38 anos com uma trajetória de realizações. As cooperativas que participaram da fundação da nossa Central, em 1977, dificilmente imaginaram o que ela é hoje, da importante missão de agregar valor e gerar oportunidades, e sobretudo, do destaque conquistado no mercado.

Vamos encerrar 2015 com resultados satisfatórios diante de um cenário complicado na esfera econômica e política. Ultrapassaremos os 2,2 bilhões de vendas e um mix de produtos que traduz os valores e a tradição da Frimesa em produzir alimentos de qualidade e valor.

2015 foi um ano especial porque encerramos um ciclo de crescimento iniciado em 2006. São projetos que resultaram na modernização e ampliação das nossas capacidades industriais e no avanço do mercado.

Em 2016 começaremos um novo ciclo, com visão de longo prazo e de crescimento sustentável. Construiremos um novo frigorífico, o maior América Latina, pautado num crescimento médio de 12% ao ano, para os próximos 10 anos. São projetos para mais oportunidades e a Frimesa alcançará ainda mais as pessoas.

Seguimos firme, com investimentos em tecnologia, infraestrutura e, principalmente, na qualidade, na dedicação incansável de produzir alimentos de valor para nossos consumidores.

Nesse 13 de dezembro, a Frimesa celebrou 38 anos. São conquistas imensas e todos nós, colaboradores, podemos nos orgulhar do papel desempenhado e da sua evolução.

Parabéns Frimesa! Às nossas cooperativas filiadas, produtores, clientes, colaboradores e amigos, muito obrigado!

Frimesa

Estamos na reta final de um ano marcado pela crise política e econômica vivida no Brasil. Apesar de um ambiente crítico, chegamos inteiros e com estrutura suficiente para continuar lutando para trabalhar e produzir.

Durante todo ano e em todos os momentos buscamos oportunidades para modernizar os processos, aumentar a produtividade, fazer melhorias e inovar.

Nesta edição você conhecerá um pouco da automação e robotização que implantamos nas indústrias de alimentos. Os resultados apenas começaram a aparecer e a médio prazo farão a diferença no mercado. A competição acirrada junto ao consumidor provoca a busca de melhores soluções.

Estamos cientes de que o Brasil vencerá a incompetência temporal de governantes e a médio prazo retomará seu caminho de crescimento sustentável. Com

essa esperança é que planejamos um novo ciclo de crescimento para a Frimesa, de 2016 a 2030. Iniciamos o contato para realizar uma parceria com o Governo do Paraná, visando o início da implantação do Novo Frigorífico, em Assis Chateaubriand, como você verá nesta edição.

Permita-nos aproximar de você para agradecer a convivência virtuosa que tivemos em 2015. Nosso desejo é corrigir e aperfeiçoar nosso relacionamento, seja através de produtos, serviços, opiniões e amizades, ou via energias positivas.

Desejamos que a paz esteja sempre presente e que Deus mantenha vibrante a Fé, a Esperança e o Amor, em você e todos nós. Tenha um Feliz Natal e um Ano Novo com mudanças para melhor.

Atenciosamente,

A Diretoria

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

Cooperativa Agroindustrial Copagril,
Cooperativa Agroindustrial Lar, Cooperativa
Agroindustrial Consolata – Copacol, C.Vale

Conselho de Administração:

Ricardo Sérgio Chapla, Irineo da Costa
Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Ilmo
Werle Welter.

Diretor Presidente:

Valter Vanzella.



Novembro
Dezembro
2015

06 Sala do Produtor
08 Parceria
10 Feiras
11 Lançamentos
12 Visual
16 Fazendinha

18 Registro
20 Nossa Capa
24 Análise de Mercado
26 Gastronomia
28 Gestão Integrada
29 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.

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

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

Fotos: Endriane Callegari **Diagramação:** Bruno Trento Smaha

Capa: Daniel Kuntz **Revisão:** Evelina Lemke Pereira

Área Colaboração: Setor de Alimentos e Assistência

**A PROPOSTA É AGILIZAR,
FACILITAR A PADRONIZAR
OS PROCESSOS**



Resultado exemplar



Após uma prova, vem a expectativa da nota. A ansiedade é grande para saber se o dever, o estudo e até mesmo a dedicação foram suficientes para obter o melhor desempenho. Para os Lenz, a suinocultura é levada tão a sério quanto uma prova escolar. Eles trabalham para tirar nota máxima e o resultado não poderia ser outro: nota 100 em produtividade.

Na prática, dois lotes obtiveram resultados máximos, que significa melhor rendimento de ganho de peso diário, conversão alimentar e qualidade de carcaça (carne), somados à baixa mortalidade. Os Lenz seguem as orientações do Programa Suíno Certificado Frimesa e, ter a propriedade certificada, contribui para obter o melhor gerenciamento, consequentemente, ganhos pelo desempenho e pelo adicional do programa. "Estamos muito satisfeitos com o trabalho e com os resultados dele", destaca o suinocultor Olívio Lenz.

Junto da esposa Alice, seu Olívio diz que a família encontrou a receita do sucesso. "É o jeito moderno de produzir, de acompanhar a atividade diariamente e manter a atenção nos detalhes do manejo, somados ao gostar muito do que faz".

Moradores há 21 anos da linha Caçador, Misal, cidade vizinha a Medianeira, os Lenz são produtores associados da Lar há 13 anos, porém na suinocultura há oito anos. Seu Olívio, Dona Alice e os filhos Tafarel e Tadeu são exemplos a serem seguidos na terminação de suínos.

O crescimento é tanto que a terminação de 1.000 suínos por lote representa atualmente 75% da renda da família. O restante fica por conta dos seis hectares de terra onde plantam soja e milho.

O cuidado com a organização, o controle e o acompanhamento da propriedade é algo levado a sério para os Lenz, que visitam as granjas, no mínimo, quatro vezes ao dia. "Buscamos melhorar constantemente a qualidade do manejo e do trabalho realizado nas granjas".

Para isso, a família procura sempre participar das reuniões, treinamentos e certificações. Desta forma, ficam atualizados com as novas tecnologias e orientações de manejo que fazem toda a diferença para a atividade.

O Médico Veterinário da Lar, Eduardo De Bastiani, comenta que a família é um exemplo de

fazemos é sempre buscando o melhor".

AJUSTANDO OS PONTEIROS A trajetória da família Lenz iniciou na linha Caçador e nesse tempo trabalharam com três grandes atividades. A primeira delas, a mandioca, foi a fonte de renda dos Lenz durante quatro anos. Depois, buscando melhores rendimentos, decidiram plantar fumo. O negócio perdurou por oito anos. A mudança, mais uma vez, foi necessária por problemas de saúde. A decisão foi então entrar na suinocultura, no sistema de terminação, atividade que o produtor recebe o suíno das granjas iniciadoras com peso de 22kg e se responsabilizam pela etapa final até o animal ter um peso ideal para o abate.

Para seu Olívio essa, sem dúvida, foi uma das melhores decisões já tomadas pela família. "Eu já estava com alguns problemas de saúde, então buscamos mudar totalmente a atividade, decidimos entrar para a suinocultura. Nossa vida mudou da água para o vinho".

Inicialmente a família se integrou às cooperativas, mas o crescimento promovido na cadeia gerou essa oportunidade. "Esperamos cerca de um ano e meio, um pouco mais, e então ficamos sabendo que havia aberto uma vaga para fazermos parte da terminação da Lar. Desde então, estamos no



CUIDADO e atenção aos pequenos detalhes fazem a diferença nos resultados

sistema de integração da cooperativa".

NOVA VIDA Logo após o início da suinocultura como atividade integrada, os Lenz já começaram a perceber a mudança, seja por meio da melhora nos resultados, pelo acompanhamento constante ou até mesmo pela expansão da atividade.

"O que somos hoje é resultado dessa oportunidade única. Com certeza, a Lar e a Frimesa com seus projetos de crescimento promoveram muito as propriedades, por isso somos muito gratos", afirma dona Alice sobre a transformação na última década.

A primeira granja da família, com capacidade para terminação de 500 animais, foi construída em 2005, quando da completa mudança de atividade. Com a integração da Lar, aos poucos, os Lenz começaram se adaptar à atividade, passando a receber suínos de 15 a 20 kg para terminação.

ACOMPANHAMENTO

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

ACOMPANHAMENTO

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

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



Fotos: Divulgação

Tradição bairrista

Quase meio século de história faz do Supermercado Jacomar, de Curitiba, um exemplo de atendimento personalizado e dedicação aos clientes

Dezembro de 1966, para poder prover o sustento da família, composta por dez pessoas, seu Jacob Pankratz Filho adquiriu um pequeno armazém de Secos e Molhados na região metropolitana de Curitiba. Para auxiliar nos negócios, o patriarca contou com o apoio da irmã e alguns dos filhos mais velhos, enquanto a esposa Maria cuidava de toda a casa e dos filhos mais novos.

A estratégia deu certo, com muita dedicação e esforço, em uma década, o pequeno estabelecimento se transformou no supermercado Jacomar, em homenagem ao casal, Jacob e Maria. Além da transformação de Armazém para Supermercado, houve também a ampliação, garantindo muito mais espaço e conforto na hora das compras.

Esta procura por diferenciais na hora do atendimento é uma das principais características do Jacomar. De acordo com o fundador, seu Jacob, “buscamos atender a todos, sempre com muita simplicidade e tradição, mas, com um jeito que

Pinhais, e transformava-se assim em uma rede. Mas, a vontade da família prosperar, atendendo a todos os clientes de forma diferenciada falou mais alto. Em março de 1993, os Pankratz adquiriram o imóvel da antiga Cooperativa Mista do Boqueirão, em Curitiba, e ampliavam assim a rede.

Dai em diante, a história da Rede Jacomar decolou, criando raízes e trazendo, como carro-chefe, o atendimento personalizado, com um inconfundível jeito bairrista. Hoje, quase completando cinco décadas de história, o Jacomar é composto por nove lojas e um centro de distribuição.

Sobre a trajetória, seu Jacob afirma que o momento atual é muito especial. “Completamos 49 anos de história com qualidade, confiança, preços competitivos e respeito aos nossos clientes. E o Jacomar não para por aí, trabalhamos diariamente para surpreender cada vez mais nossos clientes”.

REDE DE BAIRRO O Jacomar possui um perfil diferenciado, não só por considerar-se um supermer-



A ECONOMIA DO SEU LAR

Segundo a visão do diretor Rodolfo Pankratz, filho de seu Jacob, a rede possui um perfil bairrista sem deixar de lado as características de grandes redes. "Mantemos, porém, o diferencial de ter lojas organizadas, com amplo mix de produtos, sem perdermos para os hipermercados em quesitos como preço e variedade".

Uma das maiores características, no entanto, é a integração entre as unidades da rede. "Nosso cliente pode ir a qualquer uma de nossas lojas e irá encontrar os mesmos produtos, preços e ofertas! Toda nossa administração é centralizada, o cliente pode entrar em contato pelo site, e-mail, SAC, mídias sociais e será atendido pelo pessoal da nossa central administrativa, independente de qual a sua filial de interesse", afirma Rodolfo.

Lembra do atendimento personalizado? Então, não para por aí, as vantagens para os clientes são muito maiores, a rede conta, por exemplo, com um cartão próprio. "E o mais legal dessa integração é que nosso cliente também pode usufruir das vantagens do nosso cartão próprio, Cartão Jacomar, em qualquer uma das nossas filiais. Com ele nossos clientes têm mais facilidade para pagar suas compras, além de condições especiais de parcelamento".

CRESCER E MULTIPLICAR Nos últimos anos, a rede viveu uma rápida expansão. Para tornar isso possível, o diretor Harri Pankratz explica que toda a equipe sempre está em busca de novas oportunidades, regiões onde o Jacomar pode expandir. Fatores como uma comunicação focada nos clientes, uma visão de manter a qualidade sempre como norte e a participação ativa na comunidades onde está presente são fatores que reforçam o diferencial da rede.

Sobre o crescimento e evolução do Jacomar, Harri explica que "O preço é muito importante, mas não é fator primordial. São muitos fatores que levam um cliente a decidir por um local específico para fazer suas compras. A principal delas é a localização. A facilidade e agilidade na hora de fazer as compras também são muito importantes".

ATENDIMENTO personalizado e uma grande variedade de



TECNOLOGIA e tradição andam lado a lado na



história. Sobre o mix, Rodolfo explica que "A Frimesa é uma marca com forte reconhecimento do consumidor. Já está há muito tempo no mercado e o lugar do cliente que entra na empresa de ali

Presença constante

Frimesa participa de feiras supermercadistas e apresenta novidades para os consumidores

Relacionamento com cliente, inovar, atender aos anseios dos consumidores com produtos de qualidade e ter presença garantida nos maiores eventos do setor supermercadista são algumas das estratégias de comunicação da Frimesa para promover a marca.

E, justamente para intensificar a aproximação com clientes, a Frimesa participou de duas grandes feiras varejistas do país: a 18ª Super Norte – Convenção de Supermercados e Fornecedores da Região Norte e a 29ª Super Minas – Congresso e Feira Supermercadista e da Panificação.

A Super Norte, promovida pela Associação Paraense de Supermercados – APAS, aconteceu em Belém. O evento, realizado de 12 a 14 de outubro, reuniu cerca de 35 mil visitantes e movimentou cerca de 40 milhões de reais em negócios.

A feira é resultado da parceria entre as associações supermercadistas do Pará, Amapá, Amazonas, Roraima e Maranhão. Ao todo cerca de 35 mil pessoas participaram da feira, que traz novidades, palestras, cursos e visitas técnicas, sempre de olho nas constantes transformações que o país tem vivido nos últimos anos.

Já a Super Minas, aconteceu em Belo Horizonte, na semana seguinte, de 20 a 22 de outubro. Promovida pela Associação Mineira de Supermercados – AMIS – em parceria com o Sindicato e Associação Mineira da Indústria e da Panificação – Amipão.

A feira supermercadista reuniu 53 mil visitantes durante os três dias de evento. Cerca de R\$ 1,4 bilhão em negócios foi movimentado decorrente das negociações no evento, reflexo significativo da crescente presença dos setores supermercadista e panificador mineiros.

Segundo o Gerente Comercial da Frimesa, Mauro Kramer, eventos desta natureza são os momentos ideais para apresentar os produtos da marca, além de firmar parcerias com os supermercadistas. “Nestas feiras fica comprovada a expressividade da cooperativa, cada vez maior, encurtando assim as distâncias com fornecedor-

ESTANDE da Frimesa intensificou parcerias com clientes em Belo



MEMBROS da Diretoria da Aspas, juntamente com a



Novas opções

Queijo Minas Zero Lactose, dois sabores de iogurtes bicamadas e mortadela fatiada são as novidades que reúnem muito sabor e praticidade

Queijo zero lactose



A Frimesa amplia a oferta de produtos 0% lactose com o queijo minas padrão zero lactose. O novo produto será comercializado em peça com peso médio de 500 gramas. O queijo 0% lactose mantém as mesmas características de aparência, odor, consistência e textura que o queijo minas padrão tradicional. O sabor é mais suave e levemente salgado.

O queijo zero lactose é a proposta da Frimesa para os intolerantes à lactose ingerirem cálcio – nutriente

essencial para o funcionamento do organismo. Duas fatias diárias, para uma dieta de 2.000 calorias, representam 24% da ingestão necessária por dia de cálcio.

O produto é indicado para todos os níveis de intolerância à lactose – a intolerância, para o corpo humano, é vista como uma diminuição da atividade das enzimas lactases. O problema é causado pela deficiência da enzima responsável por transformar a lactose, o açúcar do leite, em outras

Jogurtes Bicamadas

A saborosa combinação de iogurte cremoso com calda de frutas acaba de receber dois novos incrementos: o iogurte integral sabor baunilha com geleia de maçã e canela e iogurte integral sabor baunilha com geleia de goiaba. Com embalagem de 165 gramas, o

bicamadas tem consistência muito cremosa, saboroso, com destaque para 20% de geleia com frutas naturais visíveis.

Os iogurtes camadas Frimesa também são muito práticos. Podem ser servidos como sobremesas ou a opção ideal para lanche se encaixan-



Mortadela Fatiada

Os fatiados de carnes, já presentes no presunto, apressuntado e frilanche, acabam de ganhar um novo integrante na linha: a mortadela bologna fatiada na versão 200 gramas. Essa é a alternativa para os consumidores que

finas e padronizadas.

A Mortadela Bologna Frimesa segue a tradicional receita Italiana, é um sucesso em qualquer ocasião, sendo utilizada principalmente no lanche, servida com pão quentinho. A mortadela tem textura macia e

Visual renovado

LINGUIÇAS MAIS

A Frimesa está inovando sua identidade visual para todo o portfólio. Agora, as linguiças e salsichas das estão repaginadas com uma nova identidade visual, criada para atrair o olhar de carnes. Assim como os produtos panados, as linguiças têm uma nova identidade visual, com foto que valoriza o produto e o desejo de consumo.

A Frimesa possui, na linha de carnes frescas, a tradicional Toscano.



Caixinha repaginada

FRIMESA RENOVA O VISUAL DA LINHA LONGA VIDA. LEITES E BEBIDA SABOR CHOCOLATE TRAZEM UMA PROPOSTA MODERNA E FUNCIONAL

▼ **NOVA** linha de Leites Longa Vida UHT, com um visual remodelado. Alguns ajustes perceptíveis são as mudanças nos tons das cores, deixando o produto final com mais vida e

Obtida através de matéria-prima selecionada, a bebida láctea sabor chocolate é saborosa e nutritiva.



O projeto de renovação visual das embalagens da Frimesa segue com os produtos da linha longa vida. Os cinco tipos de leites – integral, desnatado, semidesnatado, ferro e cálcio – e a bebida sabor chocolate receberam atualização com uma proposta moderna, com cores vivas para atrair e se destacar na gôndola.

O Marketing da Frimesa pauta a mudança nas pesquisas que apontam que o mercado de alimentos está em constante transformação e é importante que o produto se mantenha atual no ponto de venda, sem perder a originalidade e a



identidade da marca.

Os novos rótulos dos leites, por exemplo, traduzem os valores e a tradição da Frimesa em produzir leite de qualidade sem romper o posicionamento da categoria. O novo visual traz cores mais fortes, mas com mesmo padrão de definição de cada tipo de leite. Outra novidade é a descrição na área frontal da embalagem que reforça as características de cada produto: o leite integral, com 3% de gordura, terá o acréscimo da palavra "completo", o semidesnatado recebe a denominação "na medida" e o leite desnatado será "levíssimo", em referência ao seu benefício de 0% gordura. O Cálcio e Ferro não tiveram no-

mes adicionais. A proposta é facilitar a escolha de cada produto por parte do consumidor.

Com o objetivo de traduzir os valores da Frimesa e a consagrada qualidade na produção de leites, a equipe de arte da Frimesa adicionou à rotulagem duas novidades: um selo com a denominação "Leites Frimesa qualidade desde 1977" e o desenho estilizado de uma fazenda para comunicar a origem do alimento. Para finalizar, o splash de leite branco reforça a pureza do produto e appetit appel.

SABOR CHOCOLATE A bebida sabor chocolate, na versão 1 litro, segue o mesmo padrão dos

Selo lateral comunica a procedência, qualidade e origem da matéria-prima



Elemento apresenta, de forma simples e clara, o percentual de gordura total de cada um dos tipos de leite



Animais no campo, ao fundo, transmitem a integração com o campo, a pureza do leite e da natureza



Linha Grill: Sabor evidenciado

COM MUITA PRATICIDADE E SABOR, A FRIMESA
RENOVA O VISUAL DA LINHA DE CORTES NOBRES

A linha de cortes nobres temperados da Frimesa está repaginada. São duas mudanças, a primeira nos itens ofertados que agregou um novo integrante: a alcatra suína com peso médio de um quilo. Assim, além da alcatra, a linha é composta ainda pela costelinha, sobrepaleta e picanha. São todos cortes de carne suína com tempero suave e com variação de peso entre 800 gramas a 1,5 kg.

A outra novidade é a repaginação visual, adequando a comunicação da linha, nova identidade criada para o segmento. São cores quentes com foto que valorizam o produto. Foi adicionado ao visual o selo informativo: churrasqueira & forno que comunicam a forma mais usual e prática para o preparo do alimento.

A conveniência e o sabor são os principais benefícios da linha grill Frimesa. Os produtos vêm prontos para serem assados e não necessitam de manipulação em casa.

Toda a linha, temperada com especiarias selecionadas, acentuam o sabor e a maciez da carne suína. A li-



Tem Gosto de Festa



Já vem
Temperado

Lombo

Um dos cortes mais nobres do suíno, o Lombo Temperado tem sabor requintado e pronto para ser preparado. Muito mais facilidade na sua ceia de Natal.

ATIVIDADES DE REUNIÃO VIDADE

as novidades aos envol-
de produção de leite a
uma reunião. Durante a
ado o cenário da atividade
ações, novidades e técni-

o em 15 de junho, contou
e técnicos e dirigentes de
tivas filiadas. A palestra
onados às tendências da
mundial, novas tecnologias,
gência de mercado.

esentado ainda um panora-
estado, além de abordar as
das pelas cooperativas. Na
cutido ainda o planejamem-

ADISTAS ORES SE ARA UM EGÓCIOS

e fornecedores do oeste
reuniram para uma confrat-
al de junho, em Medianeira.
ria entre as Cooperativas
Alimentos, com a Apras, As-
e Supermercados.

niu cerca de mil pessoas,
relacionamento e as par-
empresas. Na ocasião, foi
etoria da Apras - Regional
o 2015/2017. O presiden-
mpresário Coniberto José

te da Frimesa, Valter Van-
stificação das cooperativas



Sair da rotina e aprender

CONTATO com os animais
é um dos atrativos da
Fazendinha Frimesa

Que tal olhar de um jeito diferente para o simples cotidiano de uma fazenda? As crianças conseguem. Ainda mais se para elas o novo é abordado de maneira criativa e divertida. Foi com empolgação, um olhar curioso e vibrante que os pequenos foram apresentados a uma ordenha, ao vivo. Vacas, mini touro, bezerros, coelhos, cabras e ovelhas completavam o clima rural com importantes informações de como cuidá-los e como produzir um leite ou derivados deliciosos e de qualidade. Pela Fazendinha Frimesa, o conhecimento técnico é apresentado de uma forma lúdica. Logo o passeio continuava com a demonstração do processo de produção até o momento mais divertido: uma peça de teatro e o lanche, o saborear dos produtos feitos com leite, como daquela vaca que plantinha no chado da vaca ordenha.

do leite para crianças de Curitiba. Se adaptarmos o provérbio português: se as crianças não vão até a fazenda a fazenda vai até as crianças, já que para a capital paranaense, que tem de mais de dois milhões de habitantes, certamente essa é uma oportunidade única para alguns.

A pequena Nathally Ferreira, de 6 anos, aluna da Escola 31 de Março, de São José dos Pinhais, diz o que agregou com a visita. "Aprendi como o leite que fica na caixinha, lá no supermercado, vai parar lá dentro, vem aqui da fazendinha da Frimesa".

Essa conclusão foi depois de ouvir do médico veterinário responsável pela ordenha "Quem aqui toma leite? E quem aqui sabe de onde vem o leite?". Depois da abordagem era o momento das explicações da ordenha, dos cuidados e curiosidades de quanto come e água bebe por dia e tudo isso se transforma em leite, consequentemente, alimento para as pessoas.

APRESENTAR A CADEIA PRODUTIVA DO LEITE

e ovelhas também fizeram parte das atrações, interagindo com os alunos.

Esse foi o momento preferido do pequeno Ítalo Gomes, de apenas 5 anos. O aluno da Escola Cerro Azul, de Curitiba, gostou mesmo de passar a mão e ver os filhotes. “É tão legal poder brincar com eles, ter eles bem pertinho e poder fazer carinho neles, dá vontade de ter um também”. Conferir de perto os animais, poder alimentar os de pequeno porte, além de fazer parte de diversão mostra para crianças que os animais devem ser valorizados.

DIVERSÃO A peça teatral “Amizade Nunca é Demais” apresentou às crianças, de maneira simples e divertida, a importância da verdadeira amizade. O teatro, com duração aproximada de 15 minutos, abordou que as intrigas e brigas não devem existir entre amigos e, é claro, o Friminho fez questão de lembrar que quanto mais amigos, melhor.

Yasmin de Barros, de 7 anos, da Escola João de Barros, de São José dos Pinhais, disse que esse foi o melhor momento do passeio. “Aprendi que os amigos não devem ter ciúmes e que a amizade de verdade é muito boa. Depois vamos poder contar da fazendinha para todos os nossos amigos”.

Após o teatro, o Friminho e seus amigos serviam um delicioso lanche para todas as crianças participantes do evento. Nesta parte, os alunos conheciam um pouco dos produtos que podem ser feitos com o leite Frimesa.

A diretora da Pré-Escola Flor de Liz, de Curitiba, Maria Lucia Fernandes, afirma que o projeto é muito positivo. “Isso tudo é muito maravilhoso, ter a chance de repassar isso às crianças, então, é muito bom. O contato com os animais, a oportunidade de sair, conhecer algo diferente da rotina, ter uma experiência assim é algo perfeito, pois é a integração entre os conhecimentos da sala de aula e da realidade”.

A pedagoga do Centro de Educação Infantil Desafio do Saber, de Curitiba, Elyzabet Silva, complementa “a visita toda é muito válida. As crianças puderam assimilar o conhecimento aprendido em sala de aula. A fazendinha acaba sendo uma continuação do que os alunos aprendem nas aulas. É algo muito importante para todas as crianças aprenderem sempre mais”.

NÚMEROS A Fazendinha é um evento que busca diminuir as distâncias entre a cidade e o campo, além de incentivar o consumo de leite entre as crianças. Atualmente a média do consumo per capita brasileiro está em 172 litros, cerca de 15% abaixo do valor recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que é de 200 litros anuais.

Neste ano mais de três mil crianças participaram da Fazendinha. Grande parte vinda de escolas que visitaram o evento em anos anteriores e já são parceiras do projeto.

TEATRO trouxe o tema da verdadeira amizade para as



LIVRO “A Festa da Amizade” incentivou a leitura, de forma



O
Queijo
nacional

E m
du
liza
po
Mi

A Frimesa
que ainda fo
Entregue no
dutos em or
e requeijões

Para a es
30 especial
tuições de p
dade, critéri

A feira é
sição de Má
Laticinista (30° Concur
de Laticínios

Os event



VANZELLA e Richa
selam acordo para novos

Fotos: Pedro Ribas/ANP-r

Frimesa apresenta projeto do Novo Frigorífico ao Governador, em Curitiba

LÍDERES cooperativistas
apresentam projeto da
construção do maior
frigorífico da América Latina

Esse investimento é uma demonstração de confiança no Paraná", assim o Governador Beto Richa destacou os planos da Central Frimesa de construir o maior frigorífico da América Latina, em Assis Chateaubriand.

O projeto, que prevê um investimento de R\$ 2,7 bilhões, foi apresentado na tarde de quinta-feira, 3 de dezembro, no Palácio Iguaçu. Além da diretoria da Frimesa, estiveram presentes os presidentes das cooperativas filiadas: Lar, C.Vale, Copagril, Copacol e Primato, o Secretário de Agricultura e Abastecimento, o Prefeito de Assis Chateaubriand e demais convidados.

Durante a audiência, Vanzella explicou que o projeto da nova unidade faz parte do Planejamento Estratégico de longo prazo, onde está previsto um crescimento anual médio de 12%

nos próximos 10 anos. "A nossa visão empresarial é de longo prazo e mantém um crescimento sustentável. Acreditamos que a produção e o trabalho cooperativo geram o desenvolvimento de nosso país. Contamos com a parceria do governo estadual para viabilizar esse projeto de alcance econômico e social", afirmou Vanzella.

Para viabilizar o projeto, parte do investimento será financiado pela agência paranaense do Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE). De acordo com o diretor administrativo do BRDE, Orlando Pessuti, o apoio não será apenas à Frimesa, mas sim, a todas as cooperativas a ela filiadas. "Nos próximos dez, doze anos, investiremos cerca de um bilhão de reais para tornar possível, não só o Frigorífico, mas toda a estrutura necessária para isso, desde o campo até a cooperativa".

No encontro, Vanzella solicitou o apoio do estado para algumas questões. Dentre os pontos apresentados, as prioridades são a melhoria na rede elétrica, a construção de um trevo na PR-239 e o asfaltamento do trecho que liga a PR182 a Bragantina.

O Governador afirmou, durante o evento, o incentivo necessário à concretização do projeto. "Podem contar com o apoio do nosso governo. Formamos a comissão para viabilizar o



Projeto em estudo

COHAPAR APRESENTA PROJETO DE PARCERIA PARA CONSTRUÇÃO DE MORADIAS



Dirigentes da Companhia de Habitação do Paraná (Cohapar) participaram da reunião de outubro do Conselho de Administração da Frimesa. O encontro teve como foco a apresentação de um projeto de parceria para a construção de moradias para os colaboradores das cooperativas.

Um dos principais motivos da apresentação do projeto é o fato de que as cooperativas hoje estão tendo que buscar mão-de-obra em cidades vizinhas. No entanto, quando a distância excede os 120 quilômetros é necessário pagar pelo tempo de locomoção, onerando custos e fazendo com que os colaboradores fiquem mais tempo longe de suas famílias.

Após a reunião, os dirigentes conversarão individualmente com cada uma das cooperativas

A melhor linguiça
feita com o melhor corte



Robotização:

O FUTURO



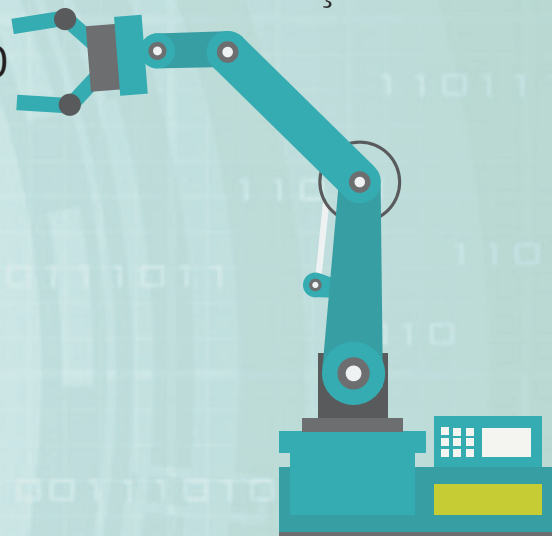


1. Célula de paletização das linhas de Creme de Leite e Leite Longa Vida
2. Reposição dos paletes também é automatizado.
3. Conjunto robótico garante padronização

FRIMESA INVESTE EM NOVAS

TECNOLOGIAS NOS PROCESSOS

INDUSTRIAIS. A ROBOTIZAÇÃO TRARÁ MAIS SEGURANÇA, FACILIDADE E GARANTIRÁ A PADRONIZAÇÃO DA PRODUÇÃO



Robôs, drones, carros elétricos e até mesmo celulares inteligentes são tecnologias, até pouco tempo vistas apenas em filmes de ficção, passaram a ser uma realidade no cotidiano de muitas pessoas e empresas. A história mostra que, desde a revolução industrial, há mais de 250 anos, a humanidade ingressou numa constante evolução, sobretudo no modo de produzir.

São tecnologias cada vez mais necessárias para melhorar a vida das pessoas e no quesito industrial trazem agilidade, eficiência e precisão nos processos. Para o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, a competitividade cada vez mais acirrada no mercado torna a robotização indispensável quando se está pressionado em reduzir os custos e melhorar a produtividade. "Investir em inovação e automatização é uma questão de sobrevivência".

Na Frimesa, os novos colaboradores, robôs, são identificados não por um RG (registro geral) e sim por um IP (Protocolo de Internet), estão em plena operação na indústria de lácteos de Marechal Cândido Rondon. As duas células de robotização foram instaladas nas linhas de paletização do achocolatado Friminho, creme de leite, leite condensado e leite longa vida. Em resumo, desempenham as tarefas repetitivas e com cargas mais pesadas.

"Nessas linhas o processo está praticamente finalizado", conta o ge-



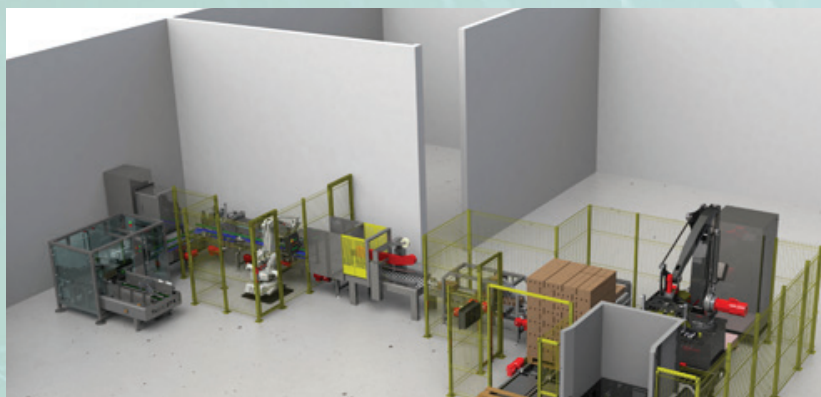
um retorno previsto para dois anos. Costa explica que grande parte dos investimentos são devidos à adequação ao novo sistema. "Hoje, o valor dos robôs é de cerca de um terço do total do investimento, o restante fica por conta da integração com as linhas existentes e com a parte de software".

Para o supervisor industrial de Rondon, Nelson Hirata, a robotização trouxe diversos fatores positivos, como o aumento da produtividade, a redução nas paradas de máquina, de riscos de acidente e as avarias no processo de estocagem e movimentação dos pallets. "Por outro lado, conseguimos suprir a necessidade de mão-de-obra e ainda melhorar a autoestima dos colaboradores mediante a expectativa de desenvolvimento profissional e pessoal, nas novas áreas de atuação".

Os robôs desempenham um importante papel na padronização, qualidade, produtividade e vem atender as novas exigências das NR's (requisitos relativos à segurança e saúde do trabalho), reforça Vanzella. "É uma produção ininterrupta, com velocidade e com baixo custo de manutenção. Em relação aos postos de trabalho, como pontuamos, essa questão é de sobrevivência para as empresas. Por consequência, estamos falando também da manutenção dos empregos".

Alguns excessos em relação às NR's, somados a alta carga trabalhista, tem onerado o custo da mão-de-obra, como afirma Vanzella. "Temos que considerar as ausências do colaborador no trabalho e a rotatividade, além da preocupação com desconfortos e dores, estes relacionados ao esforço repetitivo. Todos estes fatores mostram o quanto é preciso automatizar".

PROJETO de paletização robotizada da linha de Requeijões, a ser implantada na unidade de



O diretor executivo, Elias José Zydek, reforça. "Essas soluções vêm de longe, principalmente da Europa, onde a mão-de-obra é cara. No passado, não havia essa preocupação porque justamente a mão de obra era farta e menos onerosa. Com o tempo ficou escassa e muito cara", a referência é principalmente devido à alta carga tributária da folha de pagamento. "Essas obrigações estão fazendo com que as empresas invistam na robotização para trabalhos mais complexos e de maior risco".

NOVOS INVESTIMENTOS A Frimesa está em fase de implantação de robôs em novas linhas de produção. Na planta industrial de carnes, em Medianeira, o gerente Vitor Frosi conta sobre a mais recente aquisição em robótica. "Na linha de abate devemos iniciar a operação ainda no primeiro trimestre de 2016. Trata-se de sistemas de medição à laser, precisos, com cortes das carcaças".

Três robôs estão percorrendo mais de dez mil quilômetros, do leste da Holanda para o oeste do Paraná, na Frimesa. Os robôs otimizarão ainda mais os processos, trazendo cada vez mais padronização e segurança alimentar, assumindo funções insalubres, desgastantes ou, até mesmo, perigosas e poupando assim o trabalho de 14 colaboradores.

Os três autômatos têm um custo aproximado de cerca de 1,2 milhão de euros, que auxiliarão no corte de 450 animais por hora, velocidade atual de abate. Outra vantagem é que, caso aumente o número de animais abatidos por hora, as máquinas acompanharão a evolução.

Sobre a próxima implementação de robôs nas linhas de abate, Zydek afirma que não se trata de uma inovação só para a Frimesa, mas também para o Brasil. "Isso significa que será a primeira planta no país a contar com esta tecnologia. Não é uma inovação radical, mas sim uma inovação de processos".

Sobre os sistemas de paletização implementados e em estudos na Frimesa, o gerente de Engenharia de Desenvolvimento da Torfresma Industrial, Gustavo Pacheco Freitas, explica que cada caso precisa ser estudado, pois se trata de soluções pontuais para casos específicos. "Os sistemas de paletização de leites, doce de leite e sorvetes, não são iguais, cada um deles tem suas particularidades".

IMPORTANTE PAPEL NA PADRONIZAÇÃO, QUALIDADE E PRODUTIVIDADE NAS LINHAS DE PRODUÇÃO

e que permite ainda a manipulação de diversos tipos de produtos produzidos, simultaneamente”.

Para obter conhecimento em tendências tecnológicas equipes da Frimesa visitam feiras de equipamentos, máquinas, embalagens, tecnologias e produtos no mundo, em países europeus.

Para Frosi, estes eventos são um fator muito importante para o desenvolvimento, evolução, troca de conhecimentos e experiências da cooperativa. “É o momento de conhecer o que há de mais avançado em questões como tecnologia, processos, produtos e equipamentos e trazer soluções de longe, onde há a oportunidade de conhecer diversas indústrias em outros países e continentes”. Leia mais sobre abaixo.

EM SINTONIA A robotização e a automação fazem parte da Política de Inovação, onde a Frimesa se compromete a criar as condições necessá-

rias para a prática e a busca da melhoria contínua, agregando valor às demais áreas.

Com o nível de tecnologia existente hoje, cada vez mais máquinas surgem para nos auxiliar nas tarefas mais difíceis e de maior risco. A Frimesa está atenta, buscando a automação e a robotização como novas soluções. “Evidentemente, este processo será gradativo e faz parte da nossa visão de futuro de transformar, aos poucos, as indústrias em plantas cada vez mais modernas. Isso é uma coisa que nós vamos fazer, principalmente, com colaboradores e robôs trabalhando juntos, e preservando-os e substituindo-os nos lugares de maior risco”, garante Vanzella, sobre a evolução gradativa dos proces-

Nova realidade

É praticamente impossível imaginar o futuro sem robôs. Esta nova realidade é impulsionada por fatores como a escassez de mão-de-obra, busca por melhores empregos e, principalmente, os crescentes custos e questões sociais.

O número de robôs utilizados no Brasil ainda é pequeno, cerca de 15.000, segundo a Federação Internacional de Robótica. No entanto, este número vem crescendo cada vez mais, ao passo em que ocorrem mudanças nas leis trabalhistas.

O robôs são máquinas sofisticadas que conseguem repetir, com habilidade, precisão e rapidez, todos os comandos que foram programados para executar. Por ainda serem muito onerosos, os novos maquinários serão empregados apenas para algumas tarefas específicas onde é necessário muito esforço humano.

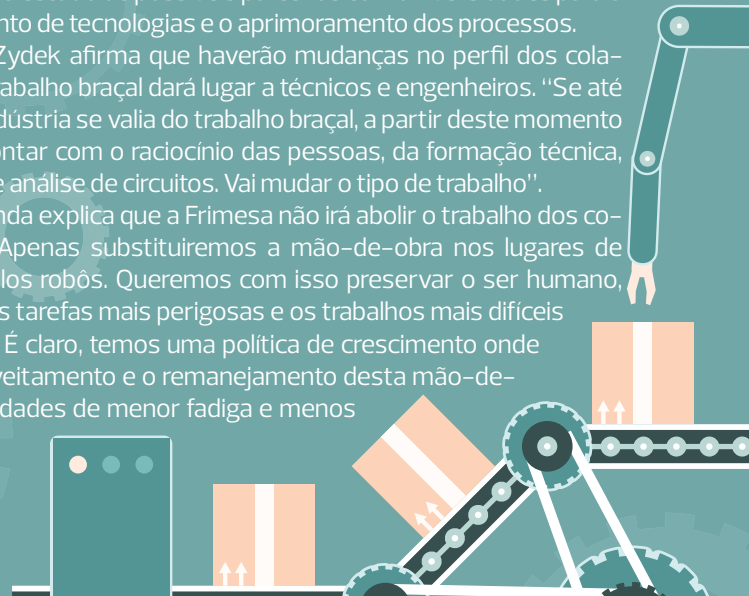
Segundo o Engenheiro de Segurança do Trabalho, Itamar Cassol, a revisão de algumas Normas Regulamentadoras e a criação de outras está intensificando o processo de robotização. “Parte do impacto causado por esta Revolução é decorrente das recentes transformações no mercado de trabalho, onde há uma busca por soluções que possam substituir o trabalho humano em tarefas mais repetitivas e de maior risco”.

estão repensando o trabalho e buscando soluções de reengenharia dos processos produtivos”.

Parte da solução pode estar em buscar novas tecnologias disponíveis e até mesmo no estudo de possíveis parcerias com universidades para o desenvolvimento de tecnologias e o aprimoramento dos processos.

Para isso, Zydek afirma que haverá mudanças no perfil dos colaboradores, o trabalho braçal dará lugar a técnicos e engenheiros. “Se até agora a agroindústria se valia do trabalho braçal, a partir deste momento começará a contar com o raciocínio das pessoas, da formação técnica, programação e análise de circuitos. Vai mudar o tipo de trabalho”.

Vanzella ainda explica que a Frimesa não irá abolir o trabalho dos colaboradores. “Apenas substituiremos a mão-de-obra nos lugares de maior risco pelos robôs. Queremos com isso preservar o ser humano, substituindo as tarefas mais perigosas e os trabalhos mais difíceis por máquinas. É claro, temos uma política de crescimento onde haverá o aproveitamento e o remanejamento desta mão-de-obra em atividades de menor fadiga e menos risco”.



★ LINGUIÇA TIPO CALABRESA ★

Perfeita para reunir e
divertir os amigos



*carnes selecionadas
sódio reduzido*



Frimesa



Leite & Derivados

Surpresa no valor da matéria-prima

O mercado, tanto o setor varejista quanto o setor industrial, está tentando entender o motivo pelo qual o preço do leite in natura está se valorizando fora de época. Historicamente, nos meses de novembro e dezembro existe um maior excedente de leite sendo ofertado, o que faz com que aconteça uma forte desvalorização no seu preço. Esta oferta maior sempre foi explicada pelo aumento da produção no campo somada com a redução na demanda/consumo por conta das férias e festas de fim de ano.

Em 2015, entretanto, parece-nos que a história não se repetirá. Já no mês de novembro houve valorização da matéria-prima, invertendo a expectativa do mercado que era de redução nos preços pagos ao produtor. Inclusive, já havia sinais de queda de preços de venda em várias categorias de produtos lácteos por conta da redução da demanda e do consumo.

A exceção foi o leite em pó que vinha ganhando posições de preço em outubro e início de novembro, mas que ao final de novembro já sinalizava também queda em seu preço de comercialização. Resumindo esta situação, o mercado ficou surpreso com este movimento inverso.

Já nos primeiros dias de dezembro foi possível identificar mais claramente os motivos que ocasionaram esta inversão no movimento de preços ao produtor. Até então não se tinha a leitura da captação de leite que estava acontecendo, embora se esperasse um crescimento a exemplo dos outros anos. Ocorre que o índice de captação de outubro demonstrou queda nos volumes de produção em relação a setembro e o índice de novembro também deve mostrar redução em relação a outubro, inclusive mais acentuada. Isso deve acontecer porque houve um movimento de procura pela matéria-prima durante o mês de novembro, elevando as cotações do preço do leite no campo.

A matéria gorda proveniente do leite também sofreu aumento de preço devido à redução na oferta, o que também ajuda a confirmar que de fato estamos com um final de ano atípico na produção de leite, com menor oferta e maiores preços de compra, o que é muito bom para o produtor.

O problema, para o produtor, é que o volume captado está reduzindo influenciado, principalmente, pelas condições do clima; muita chuva no sul e a falta dela no centro-oeste afetou sensivelmente o volume de leite produzido no campo. Outra razão que pode ter contribuído foi o aumento dos custos com insumos e, principalmente, com alimentação dos animais.

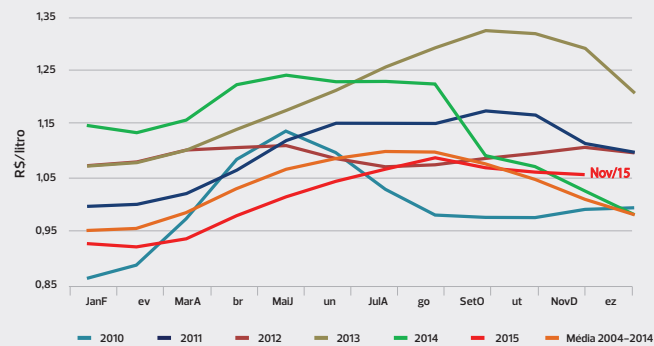
Não sabemos ainda qual o tamanho da redução na produção, mas podemos presumir que pode ser um volume expressivo. Ocorre que outro indicador importante teve seu movimento bastante alterado, trata-se do saldo da balança comercial brasileira de lácteos que já há algum tempo vem sendo deficitária.

Observa-se que no mês de outubro houve um grande aumento no déficit, isso quer dizer que mesmo com preços do leite importado mais alto por causa do dólar, o Brasil importou um volume grande de leite e isso, por enquanto, não influenciou negativamente os preços no mercado interno, indicando assim que esta importação apenas pode ter suprido parte daquele volume que reduziu em nossa produção.

Portanto, ainda podemos ser surpreendidos com números de produção de dezembro e janeiro, eles podem mostrar uma queda na produção maior ainda que nossa expectativa. Resta-nos acompanhar de perto o movimento no mercado de leite, tanto no campo quanto no varejo, poderemos ter surpresas maiores ainda nos preços, tanto na compra da matéria-prima como no de venda dos produtos acabados.

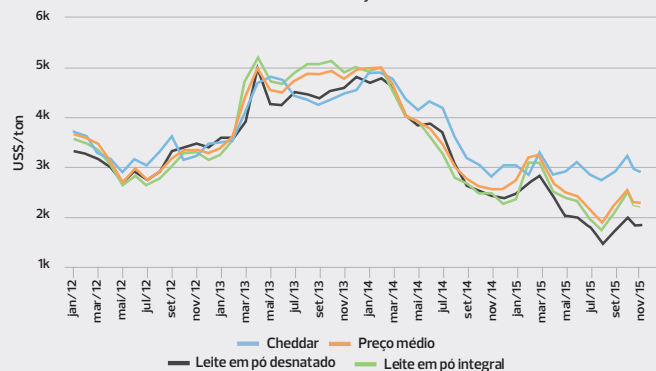
Este movimento inesperado em relação aos preços da matéria-prima, vem provocando aumento nos preços de venda para o varejo e consumidores. Em um momento de habitual redução no consumo, a alta de qualquer preço reduz mais ainda a demanda o que pode em algum momento mais adiante implicar em aumento dos estoques, mas por enquanto com a oferta bem ajustada os estoques disponíveis no mercado ainda estão em níveis considerados baixos.

Se a produção no campo seguir neste ritmo, o desafio da indústria será tentar prever onde pode chegar o preço pago pelo leite ao produtor e qual pode ser o limite de preço que o consumidor aceitará pagar pelos produtos lácteos. Se o consumo cair muito haverá formação de estoques e consequente diminuição na procura por matéria-prima, o que fará o preço ao produtor se ajustar, independentemente da redução de produção que ainda não está acontecendo.



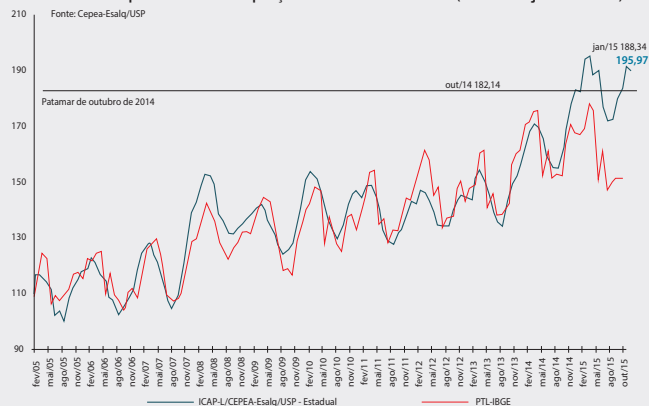
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



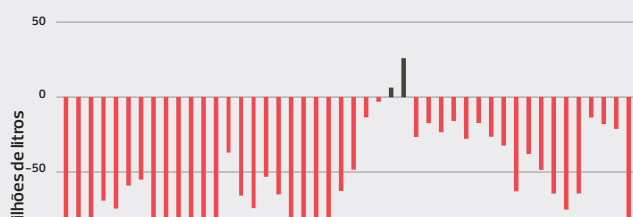
ICAP-L/Cepea - Índice de Captação de Leite - OUT/2015. (base 100=junho/2004)

Fonte: Cepea-Esalq/USP



Saldo da balança comercial de lácteos

Fonte: MDIC



Realmente a situação não está boa para o consumidor e o melhor termômetro para se perceber isso é o movimento nos supermercados. Diferentemente de outros anos, quando já no mês de novembro o movimento começa a acelerar, este ano já estamos em dezembro e o movimento ainda é fraco para a época.

Acontece que, com o consumidor retraído, os supermercados também não estão comprando o que compravam em outros anos, apenas o giro da semana. A preocupação deles é em não ficar com estoques para janeiro. Mesmo se o movimento acontecer na segunda quinzena de dezembro, não será suficiente para absorver os estoques que estão prontos nas indústrias.

Assim, é muito provável que algumas indústrias comecem 2016 arrastando estoques de 2015, principalmente produtos processados e produtos de época, como presunto tender e aves natalinas. Apesar do varejo estar fazendo promoções a fim de atrair o consumidor, a expectativa do setor não é muito animadora quanto ao aumento no consumo daqui até o ano novo.

Outro ponto que vem preocupando o setor industrial é o mercado externo. Apesar dos volumes embarcados para o exterior nos últimos meses terem sido muito bons, é muito provável que eles diminuam nos próximos meses. Os preços para a carne suína nunca estiveram com suas cotações tão baixas e em praticamente todos os mercados que o Brasil pode acessar.

Com estes preços, mesmo com a taxa de câmbio mais favorável do que em outros anos, alguns itens já perderam totalmente a viabilidade econômica na exportação. Ainda temos mais um agravante que pode atrapalhar muito: alguns mercados regulares estão saturados com muito produto em estoque e estão reduzindo suas compras temporariamente e outros já fecharam suas cotas de compras para este ano.

Mesmo com preços não tão interessantes neste momento, ainda seria melhor ter a opção de venda para fora do país do que aumentar a oferta no mercado doméstico. Com a possibilidade de sobrar uma boa parte dos estoques de processados para o ano que vem, o aumento da oferta de carne in natura por conta da redução dos volumes exportados pode afetar consideravelmente os preços de venda locais no início de 2016.

É muito importante a observação de toda esta situação, apesar de nossa condição ser um pouco mais tranquila ou folgada; isto é, nossos preços de venda estão relativamente bem posicionados e nossos estoques sob controle, praticamente sem excedentes; prevemos que no primeiro trimestre de 2016 tenhamos um cenário econômico mais difícil do que este que estamos vivendo agora.

Apesar desta crise esperamos cumprir nossas metas ajustadas de vendas até o final do ano. Nosso orçamento de faturamento para 2015 foi revisado um pouco para baixo em função da recessão econômica, e nosso resultado também, mas em benefício de uma me-



DOAS NAÇÕES, A RECEITA DA GASTRONOMIA TORNAM A VISITA UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA

A história de um lugar pode, certamente, ser escrita sobre o ponto de vista da cultura, dos hábitos ou até mesmo da gastronomia. Se este lugar for o Centro Histórico de Curitiba, sobram histórias que podem ser contadas e recontadas entre amigos.

Um exemplo perfeito da história da integração entre as culturas germânica e brasileira é o Schwarzwald, ou melhor, o Bar do Alemão, no Largo da Ordem. Com quase quatro décadas o local não é apenas um Bar ou um ponto de referência, já é parte da identidade e do patrimônio cultural de Curitiba.

E toda essa história começou de forma bem despreziosa, quando René Strobel, o filho do dono do imóvel onde hoje é o Bar, pediu um espaço para reunir os amigos. Para a parte da cozinha, a alemã Ingeborg Marie Leonie Rust Tigges, esposa de um diplomata alemão, auxiliou, servindo pratos típicos do seu país de origem.

A parceria não deu muito certo, mas a ideia de reunir amigos naquele lugar, com certeza. René logo fez uma parceria com Andersen do Prado, parceria esta que, tão logo se tornaram sócios, no pequeno local, hoje com capacidade para mais de 800 pessoas.

Tempos depois, no próprio Schwarzwald, Andersen conheceu Selma, sua futura esposa, que hoje é a responsável por toda a parte gastronômica do local. Selma traz a raiz germânica em seu sangue, neta de imigrantes aprendeu a cozinhar com a avó, logo cedo, para os cinco irmãos. Pensou até cursar odontologia, mas o gosto pela cozinha falou mais alto.

Frequentou aulas, realizou cursos e logo tornou-se chefe de cozinha onde hoje coordena e acompanha o trabalho de 12 pessoas. A chefe mantém à risca os costumes e a culinária que dá ao Bar um toque todo especial, pratos à base de carne suína, salsichas defumadas, ervas, temperos, chucrute e batatas cozidas. "Sou bastante detalhista, cuido dos mínimos detalhes, não fico mais tanto no operacional, mas faço questão de que tudo sempre saia de acordo".

tuma trabalhar até a meia-noite. "É tão bom trabalhar aqui que nem vejo a hora passar, inclusive fico até mais tarde nos finais de semana".

Para ela, a gastronomia hoje não é apenas um trabalho, é muito mais que isso, é um hobby, uma terapia. "Sempre que tenho vontade de preparar algo vou para a cozinha, não sou de passar vontade. Se tenho um tempinho livre, aproveito para cozinhar, estudar uma receita nova, ou uma nova forma de preparar alguma receita que já conheço".

O Bar funciona até às duas horas da manhã e, por isso, Selma conta com uma equipe de chefes e cozinheiros que a auxiliam, desde a seleção e o preparo, até a finalização dos pratos servidos, cerca de 500 por dia.

E, é claro, para preparar esta quantia de refeições todos os dias, é necessário ter algumas receitas especiais e as do Bar do Alemão são simples: produtos de qualidade. Selma revela que neste quesito, a parceria com a Frimesa é um dos pontos fundamentais. "Creme de leite, Nata, Leite Condensado, Lombo, Bacon, Kit Feijoada, estes são alguns dos produtos insubstituíveis, conseguimos o melhor resultado nas receitas apenas quan-

Receita do Chef

Lombo de porco ao molho de nata

Chef Selma Tonatto do Prado

INGREDIENTES: 1,5 kg de Lombo Suíno Frimesa; 600g de Nata Frimesa; 100g de champignon fatiado; sal, pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO: Tempere o Lombo Suíno com sal e pimenta a gosto. Asse em forno médio por aproximadamente 1h30min, retire do forno, fatie, coloque em uma panela, acrescente a nata e deixe encorpar em fogo baixo. Acrescente o champignon.

DICA DA CHEF: Servir acompanhado de spätzle.



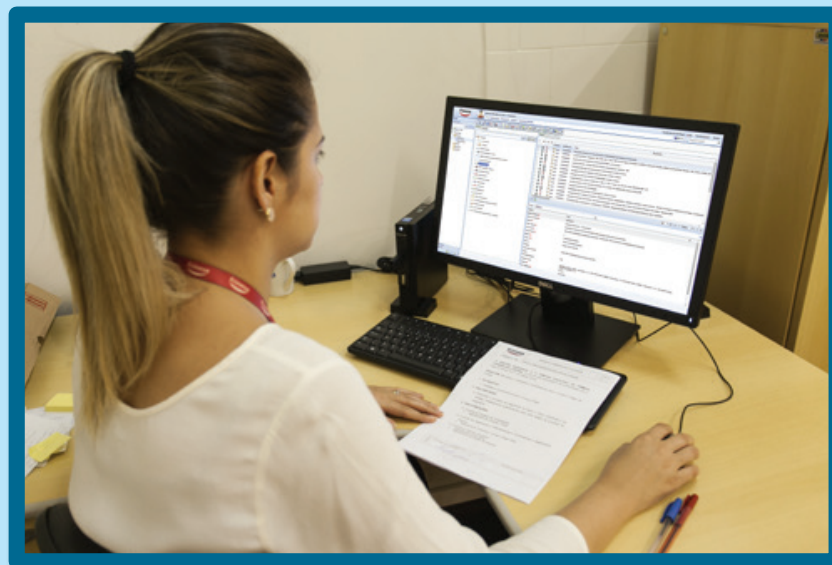
Reforço tecnológico



Novo software de gestão de documentos é mais moderno e interativo, facilitando a utilização por parte dos usuários do sistema

Soft Expert é o nome do novo software adquirido pela Frimesa para realizar a gestão de documentos e contratos. O novo software substituirá os atuais sistemas SGQ e SGO. Em pouco tempo ainda terá em seu contexto a nova ferramenta para SAC (Sistema de atendimento ao Consumidor).

No ranking das melhorias listadas pela área de qualidade estão:



Pesquisa de documentos:

a busca por documentos dentro do software poderá ser realizada a partir de quaisquer dados como número, assunto, palavra-chave, etc; e existe também a opção de pesquisa avançada que realiza busca no próprio corpo do documento.

Gerenciamento do ciclo de vida do documento:

o software possui a opção de gerenciamento do documento, desde sua criação até o seu arquivamento ou descarte, sendo possível rastrear todas as alterações realizadas naquele documento ao longo do seu ciclo de vida, bem como as pessoas responsáveis a cada

Controle de acesso aos documentos:

o software gerencia os níveis de acesso para cada usuário/grupo. O objetivo desse controle é melhorarmos nosso mecanismo de segurança no acesso de determinados documentos, bem como restrição quanto a cópias e impressões de documentos. O software realiza

Interatividade com os usuários:

na nova ferramenta as opções de revisões e alterações de documentos poderão ser realizadas e sugeridas por mais de uma pessoa. Através de um nível/grupo pré-definido, será possível disponibilizar de forma on-line, opções de consenso, reprovação ou justificativas de alterações para mais

Auditorias de acesso:

o software ainda disponibiliza uma função "dedo-duro", onde será possível identificar todas as pessoas que tiveram acesso a determinado documento e as suas ações executadas sobre este (visualização, inclusão, exclusão e impressão de documentos).

Biblioteca Frimesa

Frimesa inaugura biblioteca com um acervo doado pelos próprios colaboradores

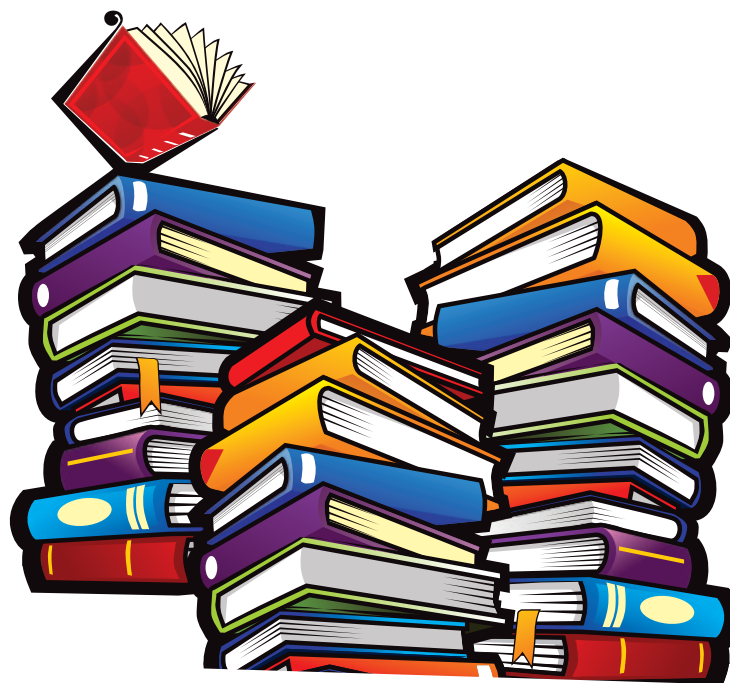
Foi inaugurada no final de outubro a Biblioteca Frimesa, criada pelo Departamento de Gestão de Pessoas. O espaço cultural é uma das ações do Projeto de Comunicação desenvolvido durante o curso de Gestão da Inovação. O objetivo é incentivar a leitura, não apenas por parte dos colaboradores, mas familiares também.

Com um acervo inicial de mais de 500 livros, o espaço conta com exemplares de gêneros como romances, best-sellers, religião, ciências sociais, economia, filosofia, política e artes, além das literaturas nacional e estrangeira.

Para a encarregada administrativa de desenvolvimento organizacional do departamento de Gestão de Pessoas, Karine Perondi, a leitura é muito importante, pois além de trazer diversos benefícios é "uma maneira de levar as pessoas a conhecerem novas realidades, sem nem mesmo precisar sair do lugar".

O acervo é resultado de uma campanha de doação de livros que, em cerca de um ano, arrecadou centenas de livros e revistas. Os livros foram catalogados e o espaço físico foi criado.

Para aproveitar a biblioteca é simples. Para os colaboradores de Medianeira, basta ir até o portal Frimesa, onde a biblioteca está instalada, e ser instruído quanto a forma de retirar os livros. Já no caso dos colaboradores de outras unidades, basta acessar o Portal na intranet, conferir a listagem dos livros e então solicitar o exemplar desejado. O prazo para devolução será de 30 dias para os colaboradores de Medianeira e 60 dias para aqueles das demais unidades.



Frações e painéis, pesos e temperos, proporções e universos bem distintos e a matemática, certo?

A gastronomia precisa de proporções para que tudo fique saborosa e adequada. Mas em Cascavel, distantes 150 quilômetros da sede da Frimesa, no Portal, estes dois universos andam juntos.

Magali Zenatte Bueno é provável por toda a parte de alimentação em Matemática e, antes de ser no início da década de 90, trabalhava na cozinha. O Portal, inaugurado em novembro, teve um buffet cheio de sabores e uma cozinha cheia de matemática.

A ideia da churrascaria surgiu da Magali e o esposo Osni Bueno, irmão de Osni, Luiz, e a criação de uma oportunidade de emprego para os viajantes reporem as energias.

No início os maiores clientes eram os boios de viajantes que iam para o trabalho, poucos, com as mudanças que ocorreram nas leis dos comércios, também mudaram parte da clientela do Portal.

Hoje, com um cardápio elaborado pela Magali, a primeira pela qualidade e tem como diferencial o buffet com cerca de 90 itens, diariamente preparado por 45 colaboradores. É, com certeza, o churrasco, afinal, com cortes e tipos diferenciados.

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

Magali hoje, após mais de dez anos no Portal, ressalta que o diferencial da churrascaria é que a gastronomia é feita com as emoções e lembranças. Ela quer que as pessoas tenham uma experiência única e façam das refeições momentos de boas lembranças. Acho que essa é a característica mais marcante".



Saúde em equilíbrio

V SEMANA DA ALIMENTAÇÃO FRIMESA BUSCA INCENTIVAR HÁBITOS SAUDÁVEIS E TRAZER INFORMAÇÕES AOS COLABORADORES

16 de outubro, segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação, é o Dia Mundial da Alimentação. Mais do que uma simples comemoração, esta data importante serve para alertar sobre os cuidados necessários com a saúde.

Desde 2011 a Frimesa realiza a semana da alimentação. Neste ano o tema escolhido para a semana, realizada de 19 a 23 de outubro, foi “Cuide da Sua Alimentação e Viva Mais”. As ações aconteceram, simultaneamente, nas unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, com a meta de promover a conscientização no cuidado com a alimentação, na busca de melhores hábitos alimentares e na alimentação saudável.

Na Semana da Alimentação da Frimesa, o

tema foi abordado em materiais de divulgação, reuniões relâmpagos e ainda exposições sobre informações nutricionais e cuidados com a alimentação.

Além do Brasil, outros 180 países organizam atividades e mobilizam a população, com o objetivo de reduzir a fome, que, segundo a ONU, afeta quase 1 bilhão de pessoas, ou seja, uma a cada sete pessoas sofre com esse mal.

Para a nutricionista clínica e especialista em Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição da Frimesa, Heloisa Antonio Cosmo, o evento é uma forma de mudar um pouco as ações do dia a dia e trazer novidades sobre alimentação para os colaboradores.

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

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 novembro de 2014 e 2015 chegou a 9,90%.

Ainda, de acordo com o índice, desde o início do ano a inflação acumulou cerca de 8,23%. Se comparado ao mesmo intervalo do ano anterior, houve um acréscimo de 3,62% entre os períodos. Os reajustes são percebidos no aumento dos preços de produtos de todas as

Combate às drogas

Bucke e Bela, duas armas quase à prova de falhas nas ações de busca de narcóticos, fizeram uma visita às unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, logo no início de novembro.

Se engana quem pensa que são equipamentos com tecnologias avançadas ou policiais especializados. Eles são, na verdade, cães farejadores da Unidade K9 da Polícia Federal.

Com uma capacidade de percepção olfativa cerca de 40 vezes maior que os seres humanos, os cães realizaram algumas buscas e vistorias na sede administrativa da Frimesa. O uso de animais na busca de drogas e entorpecentes é um mecanismo que é cada vez mais utilizado.

A ação, prevista pelo Departamento de Gestão de Pessoas, é parte integrante do Programa Saber Viver e visa prevenir e combater o tráfico de drogas, evitando a circu-



Saúde em dobro

FRIMESA LANÇA CARTILHA PARA AS FUTURAS MAMÃES COM INFORMAÇÕES SOBRE A GRAVIDEZ

A gestação é um momento único na vida da mulher. A chegada do bebê traz muitas expectativas, alegrias e, é claro, uma série de mudanças fisiológicas, sociais e psicológicas. Para orientar sobre a gravidez, os cuidados das futuras mamães e o recém-nascido, o Programa Gestão Saudável está de cara nova.

Todas as mulheres devem ter direito a uma gravidez saudável e um parto seguro. No entanto, grande parte ainda desconhece todos os direitos e informações necessárias para uma gestação tranquila.

Por isso, a Frimesa criou um projeto desenvolvido pela equipe do Recursos Humanos envolvendo os profissionais de medicina, nutrição e psicologia. O resultado é uma cartilha contendo informações sobre diversos assuntos envolvendo os períodos da gravidez, parto e pós-parto.

A cartilha traz ainda informação sobre pré-natal, aleitamento materno, alimentação saudável, cuidados com



NOVEMBRO

05 anos

Medianeira	Seção
Angela Menegazzi da Silva	Vendas
Fabiane Meinerz	Vendas
Iolanda Ferreira dos Santos	Vendas
Silvia Helena dos Santos	Vendas
Cledio Niehues	Supervisão Interna
Maria Elena Raffel	Lavanderia
Pedro Kop da Silva	Recepção Suínos
Diulia Andrieli Thiel	Abate Noturno
Cleusa Pimentel de Souza	Desossa
Miguel Cerdan	Emb. Defumados
Saete Knorst de Moraes	Emb. Industr.
Eliane Larsen	Emb. Ind. Noturno
Idolar Fatima Nandi Michel	Emb. Ind. Noturno

Matelândia

Fabio da Silva Soares

Seção

Sobremesas

Bebedouro

Vanessa Gaiotte

Seção

Vendas

Aurora

Antonio Bertoldo Sebold

Seção

Manutenção

Itajaí

Davida Silva Reis

Seção

Vendas

10 anos

Medianeira	Seção
Edilson Dias Belarmino	Logística
João Paulo Morais	Transporte
Lucimar Almeida	SIF
Francisco de Assis Araujo	Emb. Cong. Not.
Ademir Wammes Schmidt	Obra

Curitiba

Celia Gaioski

Seção

Vendas

Apucarana

Eliane Rigieri da Rocha

Seção

Vendas

15 anos

Medianeira	Seção
Dilson Jose Alievi	Logística
Luiza Andrea Canci	Laboratório
Renato Primmaz	SIF
Neuza Ferreira Batista	Embutidos Toscana
Genesio dos Santos	Indústria

DEZEMBRO

05 anos

Medianeira	Seção
Odair Ferreira Gonçalves	Expedição
Solange Vieira	Lavanderia
Antonio dos Santos	Higiene Interna
Sirley Cardoso	Higiene Interna
Jackson Rodrigo Terêncio	Mecânica Geral
Janete Pereira	Desossa
Jairo Marques Gonçalves	Embutidos Toscana
Julia Adriana Lorenz Diel	Fatiados Noturno
Isaque Jose Dalek	Emb. Toscana Not.

Matelândia

João da Silva

Eliane Lourenço de Moura

Seção

Higiene Interna

Manutenção Geral

Bebedouro

Debora Cristina de Almeida Gomes

Vivieni Cristina Vicente

Seção

Vendas

Vendas

Itajaí

Adriana Rosa Antenor

Eloiza Maica Dimas

Seção

Vendas

Vendas

Colaboradores homenageados
pelo tempo de serviços
dedicados à Frimesa

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.



IRACI FERREIRA
Embutidos Industrializados
Medianeira
35 anos em Dezembro



ÁLVARO LUIS PICCININ
Engenharia Civil
Medianeira
35 anos em Dezembro



PEDRO DE ASEVEDO
Cozimento
Medianeira
25 anos em Novembro



JOSÉ ALCIDES MOTA
Creme de Leite
Matelândia
25 anos em Novembro



ANTONIO DE OLIVEIRA
Médico do Trabalho
Marechal Rondon
25 anos em Novembro



VILSON LONGO
Higiene Indústria



NERI BUENO DA SILVA
Caldieira



ADEMIR SINISKI
Desossa



CELIO NEVES
Desossa



RONALDO BASSO
Preparo Massas



GILMAR TRENKEL
Manutenção

OUTUBRO

1	01, 02, 05, 08, 14, 15, 16, 22, 23, 29 – PROGRAMA DE FORMAÇÃO DE LIDERANÇA
2	Realizado em Medianeira, para três turmas, com 15 pessoas cada. O treinamento teve uma carga horária de oito horas, totalizando 24 horas. 45 colaboradores participaram.
3	
4	30/09, 01 e 02/10 – PROCESSOS DE PRODUÇÃO
5	O treinamento em gestão de processos de produção com Modelagem BPMN aconteceu na Unidade Industrial de Medianeira. 15 colaboradores participaram do treinamento que durou 24 horas.
6	
7	05 – CONFERENTE DE CARGAS
8	Foi ministrado um curso para 20 colaboradores. O treinamento ocorreu na Unidade Industrial de Medianeira, teve uma duração de 12 horas e foi realizado em Medianeira.
9	
10	05 a 09, 13 a 16 e 19 – MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS
11	Foram realizados cursos para os promotores das regiões de Maringá e Londrina. Os treinamentos, divididos em três turmas, foram ministrados para 45 colaboradores, com uma duração de 30 horas ao todo.
12	
13	
14	06, 14, 20 e 21 – ORATÓRIA
15	O curso de oratória reuniu 40 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira e teve uma duração de 48 horas.
16	
17	06 a 08 – MANEJO DE SUÍNOS
18	20 colaboradores da Unidade de Medianeira participaram de um treinamento sobre os procedimentos de manejo, no pré abate e no abate de suínos. O curso teve uma duração de 24 horas.
19	
20	08, 09 e 22, 23 – BRIGADA DE EMERGÊNCIA
21	Duas turmas, com 25 colaboradores, passaram por um treinamento de 16 horas cada, sobre os cuidados voltados ao ambiente de trabalho. O curso foi realizado na Unidade Industrial de Medianeira.
22	
23	13 e 14 – OPERADOR DE TRANSPALETEIRA
24	Para habilitar novos colaboradores a operarem maquinários na indústria foi realizado, em Medianeira, um treinamento para Operadores de Transpaleteira. O curso contou com 15 participantes e teve uma duração de 12 horas.
25	
26	14 a 15 e 26 a 30 – RECICLAGEM EM NR-10
27	A Norma Regulamentadora de Segurança em Instalações e Serviços com Eletricidade, foi tema de um curso realizado em Medianeira e Matelândia. O treinamento contou com a participação de 30 colaboradores e teve 32 horas de duração.
28	

NOVEMBRO

1	03, 04, 06, 12, 13, 19, 20, 26, 27 – FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS
2	45 colaboradores, divididos em três turmas, participaram do treinamento referente às funções das lideranças. O curso, realizado em Medianeira, teve uma duração de 08 horas cada.
3	
4	03 e 04 – RELAÇÕES INTERPESSOAIS
5	As relações criadas no ambiente de trabalho foram tema de um treinamento, ministrado para duas turmas com 20 colaboradores cada. O curso, realizado em medianeira, totalizou 16 horas.
6	
7	
8	05 e 06 – BRIGADA DE EMERGÊNCIA
9	Os treinamentos, ministrados para três turmas com 25 participantes cada, tiveram 16 horas de duração, ao todo. Os cursos foram realizados na Unidade Industrial de Medianeira.
10	
11	05 e 06 – METROLOGIA
12	O treinamento que busca assegurar a precisão exigida nos processos industriais foi tema do curso. 20 colaboradores participaram do treinamento, realizado na unidade industrial de Medianeira, que teve uma duração de 16 horas.
13	
14	
15	05 – OPERADOR DE MOTOSSERRA
16	Realizado na unidade industrial de Medianeira, o curso contou com 15 participantes. O treinamento totalizou 08 horas.
17	
18	10 e 11 – NR-10
19	Uma equipe de 15 colaboradores participaram do curso referente à norma que regula a Segurança em Instalações e Serviços com Eletricidade. O curso, que totalizou 16 horas, foi ministrado na unidade industrial de Medianeira.
20	
21	
22	11, 12, 16, 19, 24, 26, 27 e 30 – ORATÓRIA
23	O treinamento reuniu 30 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira, divididos em duas turmas, e durou 24 horas.
24	
25	12 e 13 – CURSO DE HIGIENE INDUSTRIAL
26	Realizado na Unidade Industrial de Matelândia, o treinamento foi ministrado para 40 colaboradores e totalizou 108 horas.
27	



Lombo Suíno com Presunto

4 PORÇÕES

INGREDIENTES: **Lombo:** 1 peça de Lombo Suíno Temperado Frimesa; 200g de Presunto Fatiado Frimesa; 2 cebolas grandes; azeite de oliva e orégano a gosto. **Molho:** Vermute branco seco ou vinho branco seco; água fervida.

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

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

Estrogonofe de Chocolate com 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; 50ml de rum.

MODO DE PREPARO:

Em fogo baixo, faça um brigadeiro com textura mole, utilizando o Leite Condensado Frimesa, o chocolate em pó, o Leite Integral Frimesa e as gemas. Deixe esfriar. Junte ao brigadeiro, 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.

Torta Alemã

CHEF SELMA TONATTO DO PRADO

INGREDIENTES:

200g de manteiga Frimesa; 200g de açúcar; 600g de nata Frimesa; 2 caixas de Leite Condensado Frimesa; 5 colheres (chá) de chocolate em pó; 1 dose de rum montilla; 4 colheres (chá) de Manteiga Frimesa; 1 pacote de bolacha maria; 30 embalagens de sobremesa.

MODO DE PREPARO:

Brigadeiro: Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, chocolate em pó e o rum. Ligue o fogo e apure até levantar fervura. **Massa:** Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar, bata até dobrar o volume. Acrescente a nata e continue batendo até ficar a massa homogênea.

Tender ao molho de Mel e Mostarda

INGREDIENTES:

1un Presunto Tender Frimesa; 2 colheres (sopa) de mostarda; 3 colheres (sopa) de mel; Uva Itália (cerca de 15 grãos); 200g de cerejas frescas (ou em conserva); 1 manga média cortada em cubos; 100g de nozes picadas; Cravo da índia e cebolinha verde para decorar.

MODO DE PREPARO:

Prepare uma mistura com a mostarda e o mel, mexa bem e reserve. Faça cortes quadriculares no tender, espete cravos nas junções e lambuze-o com a mistura de mostarda e mel. Leve ao forno pré-aquecido (180°) coberto com papel alumínio, por 25 minutos. Vá regando o tender com o caldo que se formar no fundo.

Lactose Frimesa são
indicados para todos os níveis
de intolerância à lactose.

VOCÊ BEM.
VOCÊ EM HARMONIA





The advertisement features a collection of Frimesa yogurt containers on a light-colored wooden surface. In the background, there are two closed containers: one for 'Morango' (strawberry) with a pink label and another for 'Frutas Vermelhas' (red fruits) with a purple label. In the foreground, a container of 'Jogurte + pedaços de frutas' (yogurt with fruit pieces) is open, showing a thick, white yogurt with orange fruit chunks. A silver spoon with a dollop of yogurt and fruit pieces sits next to it. To the right, a halved peach and a small cluster of strawberries and raspberries are visible. The overall composition is bright and appetizing, emphasizing the freshness of the ingredients.

Jogurtes Frimesa

Delicie-se com
toda a cremosidade