

Revista Frimesa

Ano XI Edição nº67 julho/agosto de 2014
www.frimesa.com.br



AGRONEGÓCIO: SUSTENTANDO O
BRASIL

VAI REUNIR OS AMIGOS?

Leve Frimesa, faz toda a diferença!



www.frimesa.com.br

f Facebook.com/
FrimesaOficial

Caros Amigos,

Os seis primeiros meses de 2014 foram apáticos em termos de desenvolvimento econômico e crescimento do Produto Interno Bruto. Alguns setores como o agronegócio, ao qual pertencemos, foi a âncora para a geração de empregos, produção e exportações.

O cenário neste momento traz grandes preocupações a todos nós, fundamentadas nos indicadores macroeconômicos em queda. O crescimento pífilo do PIB, o déficit crescente nas contas públicas, a inflação crescente, os juros altos, a geração de empregos em queda, o endividamento das pessoas em nível alto e a carga tributária elevada são alguns dos fatores que desestimulam os investimentos e reduzem a confiança no país.

O momento atual é oportuno para fazermos uma reflexão quanto ao modelo econômico e social, e que sistema de desenvolvimento é necessário ao Brasil. Teremos eleições em outubro que exigirão

de cada brasileiro uma decisão responsável quanto a quem destinar o seu voto.

Nesta edição abordamos essa questão de forma profissional e independente, com o objetivo de trazer luzes aos leitores e eleitores.

Você também tomará conhecimento das novidades e notícias da Família Frimesa, nos últimos dois meses.

A Copa Mundial de Futebol já passou e deixou lições. As eleições estão próximas e significam oportunidades para realizar melhorias nas representações públicas. O Brasil necessita de competências no setor privado e público, além de muito trabalho para se tornar um país desenvolvido.

Boa leitura e paz a todos.

A Diretoria

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

Cooperativa Agroindustrial Copagrill,
Cooperativa Agroindustrial Lar, Cooperativa
Agroindustrial Consolata – Copacol, C.Vale
Cooperativa Agroindustrial e Primato
Cooperativa Agroindustrial.

Conselho de Administração:

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

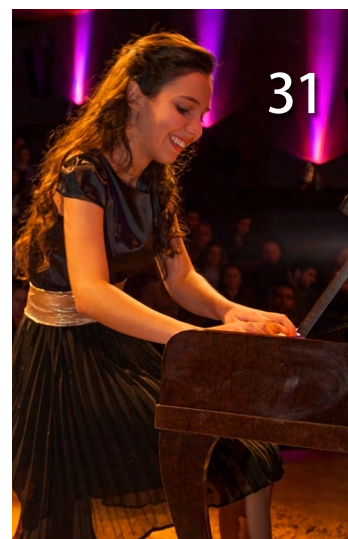
Conselho Fiscal:

Milton Schone, Edio Rodrigo Welter,
Genezio Clemente, Beno Zanon, Moacir
Scuzziatto e Cezar Luiz Dondoni.

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Julho | Agosto
2014

06 Sala do Produtor
10 Parceria
12 Marketing
14 Reconhecimento
17 Registro

18 Nossa Capa
26 Gastronomia
30 Gestão Integrada
31 Cultura
32 Recursos Humanos



www.frimesa.com.br

Revista **Frimesa** 10 anos

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 67 Ano XI - JULHO/AGOSTO 2014

Departamento: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro
MTb 7476 **Fotos e Textos:** Oly Francescon Junior e Endriane Kalsing

Capa e Diagramação: Bruno Trento Smaha **Revisão:** Evelina Lemke Pereira

Áreas Colaboradoras: Segurança Alimentar e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno, Gestão de Pessoas, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas.

Impressão: Gráfica Tuicial **Tiragem:** 16.000 exemplares.

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

COM TAXAS DE CRESCIMENTO CADA VEZ MENORES, O BRASIL VIVE UM MOMENTO DE RETRAÇÃO E A TENDÊNCIA É MANTER O QUADRO ATUAL. O AGRONEGÓCIO, MESMO COM TODAS AS DIFICULDADES, VEM CONSEGUINDO SUSTENTAR O PIB



AGRONEGÓCIO

◀ **DIVERSIFICAÇÃO** das atividades e otimização da propriedade garante aos Vieceli, o crescimento da propriedade, localizada em Palotina

Celeiro de ideias



APROVEITAR AS OPORTUNIDADES PARA CRESCER E SE DESENVOLVER CONSTANTEMENTE, ASSIM É O DIA A DIA DOS VIECELI. INTEGRADOS DA C.VALE HÁ MAIS DE 20 ANOS, A FAMÍLIA ENCONTROU, NA DIVERSIFICAÇÃO, A ALTERNATIVA ACERTADA PARA MELHORAR OS RESULTADOS

Uma vaquinha e as cinco bezerras que receberam de presente dos pais era o que os recém-casados, Antoninho e Vanice Vieceli, precisaram para iniciar os negócios. Em 1991 o casal começava a trajetória da família na pecuária na linha Floresta, em Palotina. "Sempre moramos no interior e o que sabíamos era tirar o sustento da atividade rural. Então, era esse o caminho a seguir", lembra Antoninho, hoje aos 47 anos.

Alguns animais e um pedaço de terra, somados a muita dedicação e vontade de crescer, assim começava a história dos Vieceli. O primeiro filho, Diego, veio logo em 1991, e Daiane, em 2003, prova de que, assim como os negócios, a família também cresceu.

O filho mais velho, hoje com 23 anos, já não mora mais com os pais, mas sempre buscou auxiliar nas atividades da propriedade. Com formação em Administração, Diego apresentou para os pais que ampliar as áreas, entrando para a suinocultura, seria uma ótima alternativa.

A família encontrou na atividade leiteira, o sustento para começar a crescer. Os desses sete hectares da propriedade, às margens do Rio Piquiri, foram mais que suficientes para que os poucos animais que a família recebeu, se tornassem, em apenas sete anos, o rebanho que garantiria o sustento dos Vieceli.

No começo, as estruturas eram pequenas, a primeira instalação da propriedade possuía lugar para apenas três ordenhas simultâneas. Na hora do serviço, Antoninho e a esposa precisavam dividir o pouco espaço que havia com os animais. Assim, era necessário dividir o trabalho em várias etapas, para atender todo o plantel.

Como a propriedade é pequena, praticamente todo o espaço de lavoura é utilizado para o gado. Para facilitar o manejo e utilizar o espaço como um todo, a família optou por utilizar um sistema de pastoreio em piquetes rotacionados, com um sistema de irrigação.

A lavoura é utilizada, praticamente o ano todo, para produção de silagem para alimentação dos animais. Apenas no verão, para diversificação das culturas, a área é aproveitada para o cultivo de soja e milho.

Hoje a renda da família vem das duas atividades: os suínos e o gado de leite. Se dividir o montante recebido a cada lote de suínos, a divisão fica praticamente equilibrada. Do total, 60% fica por conta da granja, com capacidade para 500 animais, e o restante para o leite, com 25 animais.

CRESCIMENTO Para prosperar na atividade leiteira, a família decidiu ampliar o plantel. Uma das atividades encontradas, por volta de 1998, foi a inseminação dos animais. E, durante vários anos, a alternativa rendeu bons frutos.

Em 2002 os Vieceli compraram um touro para reprodução. Porém, devido ao temperamento do animal e da dificuldade para o manejo, a família decidiu intercalar as formas de multiplicação do plantel. E então, em ciclos de quatro anos, seu Antoninho fez o revezamento das formas.

Há cerca de 2 meses, houve a aquisição de um botijão de sêmen para auxiliar na hora de inseminar os animais e, ao mesmo tempo, criar uma reserva de material genético para incrementar o plantel.

Vieceli Integrados C.Vale

Propriedade

17 ha

em Palotina

Leite

450 litros/
dia

com 23 animais
em lactação

Suíno

500 cabeças
por lote

10° lote

▼ **SALA** de ordenha, adaptada para as atividades dos Vieceli, foi construída pela própria família, para facilitar o manejo dos animais.



No início de Julho, seu Antoninho participou de um curso de inseminação para poder manter todo o trabalho no campo, sem precisar de mão de obra externa e também para agregar novas funções.

NOVOS HORIZONTES “Precisamos investir para a propriedade crescer, apenas com o leite e as lavouras não era suficiente”, assim dona Vanice descrevia a situação da família. Várias vezes seu Antoninho e a esposa pensaram diversificar as atividades do campo, porém nunca tiveram certeza se o investimento para crescer traria os resultados esperados.

A resposta para os problemas veio dos bancos escolares. Em 2009, Diego, o filho mais velho, estava terminando um curso técnico em Administração e, como trabalho de

conclusão do curso, propôs um estudo de viabilidade para a implementação da suinocultura na propriedade.

O resultado, amparado pela Emater, foi melhor que o esperado. Os estudos apontaram que a inclusão da suinocultura, como fonte de renda, era realmente viável. Os custos seriam pagos em cinco anos, trazendo um rápido retorno para a família.

Com estas informações em mãos e o apoio da C.Vale, o cenário na propriedade dos Vieceli logo começou a mudar e, em 2010, a construção da granja, com capacidade para 500 animais, estava completa. Antes mesmo

do final do ano, a família recebeu o primeiro lote e logo perceberam que o trabalho não era difícil, porém demandava bastante atenção. “Até nos acostumarmos com a nova rotina e o funcionamento da granja, precisamos nos adaptar. Outro detalhe importante é o próprio cuidado com os animais e a limpeza das instalações”, explica seu Antoninho.

Com a implantação da suinocultura, a família teve de se adequar à lei do reflorestamento, recuperando 25% da área total de matas. Outro grande obstáculo que os Vieceli enfrentaram, logo no início para concretizar o projeto da suinocultura, foi o custo. Viabilizar a implantação de uma granja requer um alto investimento. Novamente o cooperativismo foi a solução, e a C.Vale apresentou um programa de financiamento que se encaixava nas características da família.

RECOMEÇO A família sempre buscou otimizar e melhorar as atividades. Em 2002, Antoninho comprou dos pais um lote com algumas vacas holandesas e mestiças. Nessa época, o plantel que começou com uma vaquinha e algumas bezerras já estava com mais de 20 animais em lactação. Como o sistema ainda era muito simples, a ordenha demandava cerca de uma hora e meia, até mais, dependendo do dia.

Por volta de 2003, com a atividade leiteira crescendo, a família se deparou com um grande dilema. Antoninho enfrentava um problema nos joelhos e a única solução seria uma cirurgia. Dona Vanice também passava por uma situação parecida, com dores na coluna e na bacia. Assim, o casal praticamente teve de abandonar

.....
“Buscamos crescer constantemente, porém o espaço é limitado, para isso procuramos alternativas e formas de otimizar o trabalho na propriedade”
.....

Vanice Vieceli

a lida com os animais, trabalho que já estava sendo realizado há quase uma década.

“Ou paramos ou investimos e evoluímos”, Antoninho e a esposa lembram até hoje da motivação que lhes fez dar a volta por cima. Aproveitando a oportunidade, a equipe técnica da cooperativa propôs uma drástica transformação: a mudança no sistema de ordenha dos animais.

Acompanhado da equipe técnica, Antoninho visitou algumas granjas com fosso e resfriador nas proximidades.

Sempre com muitas ideias na cabeça, Viecei fotografava tudo e anotava alguns dos detalhes mais importantes. “Anotávamos tudo que era necessário e montamos um projeto de acordo com a nossa realidade. Depois, pedimos à equipe técnica se estava tudo de acordo. Nas horas vagas aproveitávamos e íamos fazer massa e assentar tijolos. O resultado foi melhor que o esperado e a obra completa, que teria um custo de 16 mil reais, saiu por menos da metade do valor, apenas 7 mil”, lembra, sorrindo, seu Antoninho.

Realmente, o resultado foi muito melhor que o esperado. Com o sistema, a cirurgia do seu Antoninho, que já estava praticamente marcada, foi até cancelada. “Hoje vemos como o sistema está muito melhor, o trabalho não é tão difícil como antes e o fazemos em bem menos tempo. O que antes levava mais de uma hora e meia para ser feito, hoje é feito em 45 minutos”, comenta dona Vanice.

IGUALDADE Para garantir que todas as atividades sejam feitas diariamente, seu Antoninho e a esposa sempre dividem as funções de forma equivalente. “O trabalho precisa ser feito, então não nos preocupamos com quem faz o quê, simplesmente fazemos”, explica dona Vanice.

Mesmo que, por exemplo, seu Antoninho goste mais de ficar no fosso e fazer a ordenha dos animais, ou até mesmo dona Vanice, que cuida do trato e controle da ordenha, um dos pontos mais importantes das tarefas é que não existem divisões.

Desta forma, um dos fatores mais importantes das atividades, é que ambos sabem como se faz em todas as tarefas do dia a dia. Assim, se alguém precisar se ausentar da propriedade, não há problema algum, afinal de contas há quem dê conta do serviço todo, seja o seu Antoninho na ordenha dos animais ou dona Vanice na limpeza da granja de suínos.

Na granja há alguns detalhes que facilitam a vida do casal, afinal, o sistema de alimentação dos animais é automatizado. Outro deta-

lhe é que a família instalou um sistema de gotejamento, fazendo com que a limpeza dentro das baias dos animais fique ainda mais fácil.

PARCERIA Sempre constante na vida da família, a cooperativa busca, através das equipes técnicas, acompanhar todos os passos dos Viecei e, sempre que possível, auxiliar para o crescimento conjunto dos integrados da C.Vale.

Sobre a integração, Antoninho afirma confiante, “saber que temos a cooperativa do nosso lado é algo muito bom, pois assim, temos a certeza de que podemos contar com a parceria de quem realmente entende do assunto”.

A implementação da suinocultura foi tão acertada que hoje a família não exita em afirmar que o próximo passo será a criação de uma segunda granja. A vontade dos Viecei é esperar apenas o término do financiamento da primeira, para aí então dar sequência à atividade. Assim como a suinocultura, a área de leites também deverá aumentar. O plantel deve continuar crescendo.

▼ **GRANDE** parte do sistema de alimentação dos suínos é automatizado, garantindo maior agilidade e facilitando na hora do trato dos animais.



PARCERIA



Empreendedores por vocação

▲ **REDE** Nicolini figura entre as maiores do Rio Grande do Sul, segundo a Agas

A TRAJETÓRIA DOS NICOLINI É REGISTRADA PELA UNIÃO, MUITO TRABALHO E VISÃO DE APROVEITAR CADA OPORTUNIDADE PARA SE FORTALECER

No final da década de 70, o Brasil passava por diversas transformações políticas e econômicas. Novo governo, despertar de uma era livre da ditadura, correções monetárias e taxas de câmbio congeladas, além de um grande choque na economia em decorrência da alta no mercado petrolífero internacional.

Muitos brasileiros, mesmo com um cenário negativo, reconheciam oportunidades e chances de prosperar, ante as crises. Seu Osmar Nicolini não quis se intimidar diante desse cenário de pessimismo. A primeira decisão foi mudar de Garibaldi, na Serra gaúcha, para Bagé, no Sudoeste Rio-grandense – na divisa com o Uruguai.

Na bagagem, seu Osmar, a esposa Elzira e os filhos Valdir, Celestina, Francisco, Salete, Paulo, Jacinta, Rita, Lúcia e Clarice trouxeram apenas o necessário: algumas mudas de rou-

pa e muita disposição para trabalhar e crescer. A primeira oportunidade de negócio foi vender vinhos e frangos do frigorífico dos irmãos de Osmar. A ideia começou a render e, em setembro de 1979, foi fundada a empresa Osmar Nicolini e Cia, com o nome Frangos e Vinhos Nicolini, para impulsionar as vendas.

A proposta rendeu frutos e em junho de 1980 o genro de Osmar, Ivo Manfro, fundou outra empresa, porém com o mesmo nome. Assim duas gerações trabalhavam juntas e faziam a distribuição dos produtos pela região.

As empresas foram crescendo, agregando novos produtos ao mix e ampliando pouco a pouco as instalações. Em 1983 a matriz passou para um novo endereço. Mais ampla e uma localização estratégica, atuando com uma nova marca: Osmar Nicolini Supermercados.



Fotos: divulgação

NOVOS VENTOS Com o passar do tempo, a família empreendedora vislumbrou um novo crescimento e, em pouco mais de uma década, até 1999, surgiram quatro filiais, um Centro de Distribuição, uma loja de vendas por atacado e a Administração Geral da rede. As empresas, embora distintas, possuíam uma mesma política de preços e compartilhavam de um único plano de marketing. Em meados de 2001, as empresas se fundiram, criando assim uma grande rede.

Para aprimorar os serviços que já existiam, em 2008 ocorreu uma reestruturação na gestão, como novos pilares estavam o trabalho em equipe, o relacionamento com os fornecedores e o atendimento ao cliente.

A estratégia permitiu a aceleração no crescimento, inclusive com a abertura de novas filiais, uma em Bagé, a sétima do município, e também nas cidades de Dom Pedrito, em 2011 e em Pelotas, em 2012.

Hoje a Osmar Nicolini Supermercados conta com mais de 700 pessoas, oferece quase 10 mil itens aos clientes em nove lojas, das quais oito são supermercados e um Atacarejo. Para fazer toda a rede funcionar, a família dispõe de uma sede onde funcionam o Centro de Distribuição, o Açougue Central, a Padaria Central e a Administração.

FAMÍLIA PROFISSIONALIZADA A rede teve um grande crescimento, em apenas três décadas possui projeções para os próximos anos. O grupo tem como meta chegar até 2017 com um aumento na participação do mercado, além da expansão e diversificação dos negócios, de forma sustentável.

Para isso os Nicolini fazem jus ao título de família empreendedora profissionalizada, preocupada em manter um atendimento singular. Para isso são mantidos constantes investimentos em treinamentos para qualificação das equipes de funcionários, além de colaborar ativamente para o desenvolvimento de Bagé e da região.



▲ **ATENDIMENTO**, dedicação, espírito de equipe e produtos de qualidade, fazem parte dos 35 anos de tradição dos supermercados Nicolini, no sudoeste rio-grandense

Os valores cultivados pelos Nicolini são pautados no melhor atendimento, dedicação, honestidade e espírito de equipe. Nessa linha de trabalho, a empresa se orgulha de fazer parte da história da Região. De acordo com o Gerente de Marketing do Grupo, Selmo Dias, estes fatores somados são o motivo maior de nossa existência. "A dedicação de nossos funcionários, a parceria com os fornecedores e a preferência dos clientes, hoje estamos entre os 16 maiores supermercados do Rio Grande do Sul, segundo a Agas (Associação Gaúcha de Supermercados), e entre os 140 maiores do País, de acordo com a Abras (Associação Brasileira de Supermercados)".

UNIÃO DE SUCESSO A parceria entre a Frimesa e o Super Nicolini começou em abril de 2009. Crescendo gradativamente, a união tem gerado bons resultados para ambos os envolvidos. As projeções são cada vez mais otimistas.

O mix de produtos da Frimesa, encontrado em toda rede Nicolini é de aproximadamente 50 itens. Para realizar todo este atendimento, a cooperativa conta com o apoio de uma representante e uma promotora.

Recentemente a Frimesa começou a fazer parte da chamada "Campanha do Cliente", com foco em vários itens. Assim, o Nicolini oportuniza à Central a chance de conquistar um espaço cada vez maior com os consumidores.

Raio X Nicolini

9

lojas

750

colaboradores

10mil

itens cadastrados

5.583m²

área construída

79

checkouts



Cenário ideal

Feira supermercadista de Santa Catarina foi o momento perfeito para reforçar as parcerias e o mix em todo o estado

Sempre buscando criar uma ponte entre o setor varejista e as indústrias do setor alimentício, há quase três décadas, a Acats – Associação Catarinense de Supermercados – criou a Exposuper – Feira de Produtos, Serviços e Equipamentos para Supermercados e Convenção Catarinense de Supermercadistas.

A 27ª edição do evento, que aconteceu em Joinville, foi realizada entre os dias 03 e 05 de junho. A feira reuniu diversos empresários supermercadistas de toda Santa Catarina, além de outros estados. Durante o evento foram apresentadas tecnologias, informações e lançamentos sobre as mais variadas vertentes do ramo alimentício do estado.

"Eventos varejistas são uma forma de estar por dentro das novidades e lançamentos dos produtos e serviços que serão as próximas tendências. Para a Frimesa, as feiras são muito mais que isso, são o momento perfeito para focar no mercado interno, com ênfase nos pequenos e médios varejos", ressalta o diretor-presidente, Valter Vanzella.

Um dos grandes diferenciais nesta edição da feira, foi o aumento de dois para três dias de evento. Assim os mais de 300 expositores de todo o país puderam ampliar a rede de contatos e de negócios. Para isso, a Exposuper contou com um pavilhão de 11,2 mil metros quadrados.

Nos estandes da Frimesa, além de toda uma infraestrutura voltada para atender os clientes e par-



▲ **EVENTO** foi o momento propício para renovar e fechar parcerias com supermercadistas de toda a região sul

ceiros, os visitantes puderam conferir as deliciosas sobremesas lançadas recentemente, e os logurtes Bicamadas, nos sabores Morango e Frutas Vermelhas. Para atender a todos os visitantes, a equipe da filial de vendas de Santa Catarina esteve presente no evento firmando diversas parcerias.

A convenção ainda contou com diversas outras atividades como palestras e workshops tecnológicos sobre temas voltados à gestão de compras, estoques, tecnologias, fidelização de clientes e atendimentos, dentre outros. Com isso, a feira recebeu cerca de 35 mil visitantes.

CHEGOU O IOGURTE GREGO FRIMESA.
PARA DEIXAR SEU DIA
Muito mais saboroso!



DE CARA NOVA

O endereço da Frimesa no Facebook completa um ano, alcançando cada vez mais visibilidade. Com a marca de 70.000 fãs, a média de crescimento no número de curtidores é de aproximadamente 5.400 todos os meses, quase 180 novos curtidores por dia.

Para atrair ainda mais os fãs e ampliar a taxa de engajamento, desde junho, tanto o visual da página quanto a geração de conteúdos, passaram por uma repaginação para se adequar ainda mais ao perfil do público que curte a marca na rede.

A nova linha editorial é mais leve, moderna e se enquadra melhor com o perfil do público. Dentre todos os curtidores, as mulheres hoje respondem por 96% do total. Destas, as com idade entre 25 e 54 anos são responsáveis por mais de 83% dos acessos.

Para elas, as novidades vão desde a linguagem apresentada na página, que traz um layout

O PERFIL DA FRIMESA NAS REDES SOCIAIS COMPLETOU, EM JULHO, UM ANO DE POSTAGENS E INTERAÇÕES, CHEGANDO À MARCA DE 75 MIL CURTIDORES, TRAZENDO INFORMAÇÕES E CURIOSIDADES

mais limpo e sofisticado para as publicações, atraindo mais usuários para conhecer o conteúdo oferecido pela página, até a criação de linhas editoriais mais específicas. A página conta ainda com mais dicas, receitas e outras utilidades que fazem toda a diferença para os consumidores dos produtos Frimesa. As novas postagens são das linhas editoriais Delícia Frimesa, Dica Frimesa, Saúde e Bem-Estar

Segundo a Supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro, o maior desafio hoje é aumentar o engajamento, "a meta é o relacionamento e para isso buscamos uma comunicação que deve, cada vez mais, ter estratégias para interagir. Produzimos um conteúdo relevante que apresente, diariamente, informações, dicas e curiosidades para as consumidoras". A Frimesa ainda terá muitas novidades na comunicação digital em 2014. A primeira é repaginação e integração do site da Frimesa com as redes sociais.

Facebook.com/
FrimesaOficial



E aí, curtuiu?
Não fique de fora dessa, entre no link da Frimesa e comece você também uma saborosa amizade. Dicas, curiosidades, receitas, notícias e muitas outras informações esperam por você.



Avanço no ranking...

FRIMESA SOBE 47 POSIÇÕES NAS MAIORES E MELHORES EMPRESAS BRASILEIRAS E ESTÁ ENTRE AS 50 MAIORES DO SUL DO PAÍS

Enquanto a economia brasileira dá sinais visíveis de estagnação, a Frimesa cresceu cerca de 20% nas vendas e 10% no volume de produção. Esse desempenho rendeu à cooperativa o 341º lugar das maiores empresas do Brasil, 47 posições acima do resultado anterior. Para o presidente Valter Vanzella, no ano passado, a cooperativa fechou o ano com faturamento de R\$ 1,666 bilhão e, para se chegar a esse número, trabalhou-se arduamente no campo passando pela industrialização e comercialização. "Cada vez mais carregamos custos desnecessários que afetam nossa competitividade, dificultando a busca pelos resultados almejados. Mesmo assim conseguimos crescer no resultado, não apenas no faturamento e no volume. Pautamos nossas estratégias na criatividade e inovação para produzir alimentos de valor para o mercado".

DESEMPENHO	2012	2013
Faturamento	R\$1.343 bilhão	R\$1.666 bilhão
Posição Brasil (geral)	388 ^a	341 ^a
Posição SUL (geral)	55 ^a	47 ^a
Posição PARANÁ (geral)	27 ^a	19 ^a
Maiores do Agronegócio – BRASIL	73 ^a	62 ^a
50 Maiores do Agronegócio – SUL	22 ^a	17 ^a
50 Maiores Empregadoras do Agro Brasil	28 ^a	32 ^a
Maiores do Paraná – Agronegócio	13 ^a	13 ^a
Maiores do Paraná – Alimentos (geral)	11 ^a	10 ^a
Cooperativas do Paraná	9 ^a	9 ^a

O ranking das 500 Maiores e Melhores empresas do Brasil é publicado anualmente pela Revista Exame, da Editora Abril. A pesquisa veiculada na edição de julho de 2014 é o resultado da parceria com a Fundação Instituto de Pesquisas Contábeis e Financeiras (Fipecafi), Instituição ligada à Universidade de São Paulo. Para elaborar a lista, a Exame avaliou as demonstrações contábeis de



Levantamento realizado pela Revista Exame, em parceria com o Instituto Nielsen, apontou que a Frimesa está na 341ª posição, dentre as 1000 maiores empresas do País.

1.245 empresas, divididas em 22 setores. O principal critério de avaliação escolhido pela publicação foi o Faturamento Bruto, a receita de vendas.

Foram analisados também os resultados obtidos em crescimento, rentabilidade, saúde financeira, participação no mercado e produtividade.

A cooperativa ocupa ainda a 47ª posição, se considerada somente a região sul do país, e no Paraná é a 17ª maior empresa. O levantamento mostrou as maiores e melhores do agronegócio, onde a Frimesa é a 62ª

colocada entre as maiores empresas brasileiras. Na região Sul, figura na 19ª posição. Já entre as maiores empregadoras do agronegócio brasileiro, a cooperativa está no 32º lugar, resultado dos mais de 5000 empregos diretos, gerados pela empresa. A Frimesa está ainda na 13ª colocação das maiores do Agronegócio paranaense e, no setor alimentício do estado, está na 10ª posição. ●

... e na gôndola

RECONHECIMENTO NACIONAL DE MARCAS TRAZ NOVOS PRODUTOS NA LISTA DE PREFERÊNCIA DO VAREJO

Grande parte desta evolução é vista nas gôndolas dos supermercados e a comprovação vem da edição de junho da revista Supermercado Moderno. A publicação traz o especial Mix Marcas – Guia Prático de Sortimento 2014.

Segundo a publicação, o ranking é fruto da 42ª Pesquisa de Reconhecimento de Marcas, com 1.466 varejistas de todo o país, durante o segundo semestre de 2013. Dentre as mais de 10.000 marcas citadas, em ordem de vendas, 2.274 foram classificadas em cerca de 200 categorias.

A Frimesa figurou no ranking das maiores e melhores, em cinco das 200 categorias, com 19 itens nas categorias produtos Matinais, Mercearia Doce, Perecíveis Lácteos, e Perecíveis Congelados e Resfriados. Os 19 produtos citados fazem parte do grupo de marcas mais lembradas nos pontos de venda de toda região sul, além de estados como Acre, Amapá, Amazonas, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Distrito Federal, Goiás, Maranhão, Pará, Piauí, Rondônia, Roraima, Tocantins e o interior de São Paulo.

Outra publicação onde a Frimesa figura entre as maiores do Brasil é a edição de julho da Revista SuperVarejo, uma publicação da Associação Paulista de Supermercados (APAS). A publicação traz a Pesquisa Cinco Mais, que apresenta os melhores colocados de diversas categorias no varejo.

De acordo com o Gerente Comercial da Frimesa, Mauro Kramer, existem ainda muitas oportunidades para a Frimesa, "melhores ainda são as oportunidades que temos disponíveis nas regiões em que a Frimesa tem cobertura em serviços logísticos. Esta cobertura logística está muito bem estruturada nas regiões Sul e Sudeste, o que vem permitindo nosso crescimento real em taxas superiores aos dois dígitos. Além disso, com a atual disponibilidade de serviço, podemos e devemos incrementar a penetração de nossa marca nestas regiões, isto é, existe um enorme número de clientes com quem ainda não negociamos.

Enfim, tudo isso implica em ampliarmos e melhorarmos nosso relacionamento com os atuais e novos clientes"●



Publicações supermercadistas apontam diversos produtos, entre os mais procurados nas gôndolas de todo o Brasil.





Leite & Derivados

Frustração de expectativas

Após um período de estabilidade, o preço do leite em pó no mercado internacional caiu significativamente a partir de abril – o valor da tonelada passou de US\$ 5.500 para até menos de US\$ 3.500. A queda está associada à maior oferta do produto no mercado internacional.

A expectativa das indústrias no Brasil era que as cotações se mantivessem em alta no mercado externo, e, para manter os produtores, anteciparam os aumentos de preços da matéria-prima no primeiro semestre, em função do assédio da concorrência no campo. A ideia era aguardar a tradicional queda da entressafra, e logo, com uma menor oferta de leite e com preços em alta, o mercado de leite se tornaria mais atrativo. Mas as previsões não aconteceram.

Com o fim da entressafra, outro ponto que vem dificultando cenário no mercado de leite é que a demanda interna não vem acompanhando o incremento da oferta, o excedente deveria ir para o mercado externo. O crescimento do consumo per capita de derivados de lácteos não vem acompanhando o aumento da produção. Enquanto a produção aumentou em 1,83% o consumo apenas 1,38%.

Com uma maior oferta de matéria-prima disponível, o mercado de derivados de lácteos – queijos, leite UTH e iogurtes tendo oscilado para baixo. Portanto a tendência das indústrias é que para equilibrarem suas contas, necessitam baixar os preços pagos atualmente pela matéria-prima. ●



Carne Suína

Exportar ou não exportar?

No último ranking divulgado pelo Ministério da Agricultura, para o setor de suínos, o SIF 727 da Frimesa aparece em primeiro lugar em volume de cabeças por unidade de abate. Como a maior unidade em abate de suínos não tem habilitação para exportar aos melhores mercados? A resposta é muito fácil: por conta da alta volatilidade no principal mercado importador do Brasil, a Rússia. A opção estratégica da Frimesa tem sido transformar a carne em embutidos e outros processados e vender aos nossos clientes no mercado interno, que apesar de não oferecerem as mesmas oportunidades de altos preços, oferece frequência e estabilidade nas compras, dependendo apenas de nossa competência em explorar as melhores relações comerciais construídas ao longo do tempo, com o melhor nível de serviço logístico possível.

É óbvio que parte de nossa produção atual é exportada, embora os mercados que atendemos não remunerem pontualmente os preços que estão sendo negociados neste momento. São mercados parceiros a mais de dez, quinze e até vinte anos. Nossos clientes no mercado externo também prezam por esta parceria. Na maior parte do tempo conseguimos manter um "plus" em nossos preços em relação aos nossos concorrentes. A mútua confiança conquistada permite manter-se o fluxo no volume de vendas, necessário ao nosso negócio a fim de não comprometer as operações no mercado doméstico, nosso principal foco.

Esta estratégia vem permitindo à Frimesa ao longo do tempo, se posicionar no mercado brasileiro em níveis de preço e qualidade de nossos produtos de tal forma a satisfazer a necessidade

de nossos clientes e consumidores, em terem uma marca opcional em relação às gigantes do setor de proteína animal. Mas principalmente está permitindo ao nosso comando, sustentar a cadeia produtiva da suinocultura, desde o produtor passando pela cooperativa, a indústria e chegando ao mercado em condições de competir de igual para igual com nossos concorrentes. Apesar de a carne suína ser a terceira proteína animal mais consumida no Brasil, perdendo para a carne de frango e a carne de boi, estas outras carnes também têm se valorizado muito, tanto no mercado externo quanto no mercado doméstico. Dadas estas condições é de se esperar um possível aumento e consequente consumo de carne suína no mercado interno.

O momento exige cautela no sentido de se alterar todo um sistema de produção a fim de atender, não se sabe por quanto tempo, mercados demasiadamente voláteis. É presumível que mais cedo ou mais tarde o Paraná obtenha as condições sanitárias necessárias que permitirão o acesso àqueles mercados mais interessantes, mas sem nunca deixar de atender nossos atuais parceiros, principalmente o pequeno e médio varejo no mercado interno. Não podemos afirmar quanto tempo este êxtase nos preços das carnes pode durar, mas podemos afirmar com certeza que o reflexo deste bom momento lá fora vai influenciar as posições no mercado interno, tanto nas carnes in natura quanto nos processados. Vamos manter nosso foco em atender nossos clientes, aqueles que sempre deram sustentação ao nosso negócio. ●

Foto: divulgação



Frimesa na Caciopar

A Frimesa agora tem um representante direto na nova diretoria da Caciopar (Coordenadoria das Associações Comerciais e Empresariais do Oeste do Paraná). Empossado na noite de 06 de junho, o diretor-executivo, Elias José Zydek, foi escolhido como Diretor de Agronegócios da chapa liderada pelo empresário de Marechal Cândido Rondon, Sérgio Marcucci. A nova diretoria assumirá as atividades da Caciopar, no biênio 2015-2017. A entidade é responsável por integrar, fortalecer e representar as Associações Comerciais e Empresariais, que buscam desenvolver a economia da região.

Encontro de negócios

O Governador Paranaense, Beto Richa, se reuniu, no Palácio Iguaçu, com os diretores da Frimesa, acompanhados dos dirigentes e representantes da Associação Brasileira de Frigoríficos (Abrafrigo), do Sindicato da Indústria de Carnes e Derivados no Estado do Paraná (Sindicarne) e do Sindicato das Indústrias de Produtos Avícolas (Sindiavipar) para discutir assuntos voltados à temática, além de debater questões sobre a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar), criada em 2011.



Foto: divulgação

Sede nova



Foto: Assessoria Lar

A convite, a reunião mensal de junho do Conselho de Administração da Frimesa, aconteceu da sede da Cooperativa Lar, em Medianeira, no dia 25 de junho. O encontro contou com os diretores presidentes das cooperativas filiadas – Copagril, Lar, Copacol, C.Vale e Primato e diretoria Frimesa. A proposta foi apresentar as instalações da nova Sede da Lar, inaugurada em março, durante as comemorações do seu cinquentenário.

NOSSA CAPA

4 DESAFIOS PARA 2015



**O AGRONEGÓCIO
CADA VEZ MAIS PERDE
COMPETITIVIDADE DIANTE
DA TAREFA ÁRDUA:
MANTER O CUSTO BRASIL.
ELIMINAR OS GARGALOS
DA INFRAESTRUTURA,
SIMPLIFICAR E DIMINUIR OS
TRIBUTOS E ORGANIZAR
AJUSTES ECONÔMICOS
É A RESPOSTA
PARA PROMOVER
O CRESCIMENTO
SUSTENTÁVEL**



Para o próximo ano, independente dos resultados das urnas, o próximo presidente do Brasil terá muitos desafios para retomar o crescimento e sair do quadro de incertezas. Isso porque nos últimos anos o país apenas viveu um ciclo de crescimento impulsionado pelo bom desempenho do agronegócio e pelo crédito farto.

Em valores, entre 2011 e 2013, contabiliza-se a menor média de crescimento econômico em duas décadas – um pouco mais de 2%. Ao analisar o desempenho do agronegócio é possível verificar que o setor serve de âncora para o Produto Interno Bruto (PIB) que neste ano, de acordo com o Banco Central, deve recuar para 0,9%, enquanto a agricultura deve crescer 7%. A média dos últimos três anos foi igual a 4% sendo que o agronegócio representou 30% de toda a riqueza gerada no país. É justamente a atividade no campo que vem sustentando a economia, mais do que o previsto por vários meios de comunicação. Uma economia parada, praticamente em ponto morto, com resultados negativos em alguns setores como o da construção e da produção industrial.

O problema de todas as empresas e, consequentemente do povo brasileiro, são riscos e ameaças que assombram a economia – inflação em alta, taxa de câmbio, retração do consumo – somados às reformas constitucionais que foram adiadas por mais de uma década, como a tributária, trabalhista e previdenciária é que causam entraves e geram mais custos aos produtos. O que se busca urgentemente é um modelo que incentive o aumento dos investimentos e da produtividade para o país crescer de forma sustentável. Os ajustes econômicos, fiscais e tributários estão entre os prioritários para todo o setor produtivo.

1

ECONOMIA A Revista Veja (agosto 2014) estampou no caderno econômico quais impactos ameaçam 2015. A inflação é a primeira com índice que estourou o limite da meta de 6,5% mesmo com represamento das tarifas de energia e combustíveis. Em relação aos combustíveis, gasolina e diesel estão defasados em 15%.

Quanto ao custo da energia elétrica das usinas termelétricas, desde o ano passado, passou de 60 milhões de reais. Para pagar essa conta deve exigir um aumento de 20% nas tarifas.

O ajuste no câmbio também tem sido constantemente postergado. No último ano, o banco Central fez intervenção de 90 bilhões, de acordo com a Revista, no mercado cambial, para estabilizar o dólar impedindo sua alta. A taxa de juros também está em crescimento constante. Em 2012 a taxa Selic nominal fechou em 8,5% e deve estar, em 2015, em 12,5%. Se todos esses reajustes virem, todas as empresas e consumidores deverão sentir um grande impacto nas suas contas.

2 **REFORMA TRABALHISTA** As empresas arcam com um custo de 102% sobre a folha de pagamento dos trabalhadores. São os encargos mais elevados do mundo. Isso faz com que o produto brasileiro custe três vezes mais, quando compete no mercado internacional.

A Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), baseada no modelo trabalhista italiano, é rígida e em 2013, completou 70 anos e não foi atualizada desde então, dificultando assim a vida das empresas e empregados.

A CNI recentemente publicou um estudo sobre a necessidade de modernização das leis trabalhistas para que as indústrias possam acompanhar as mudanças econômicas. Ela é essencial também para estimular o emprego formal no país, contribuindo para a desburocratização e o incremento da competitividade no setor produtivo nacional.

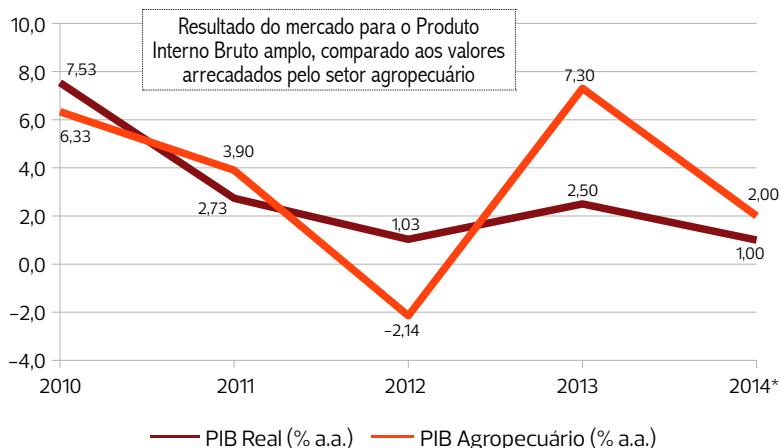
"O excesso de encargos trabalhistas, aliado à rigidez da legislação, estimula a informalidade, sobretudo entre as microempresas e empresas de pequeno porte. A lei deve traduzir os princípios básicos e os direitos fundamentais do trabalhador, dando margem para que as demais disposições sejam estipuladas pelos próprios atores sociais, via negociação coletiva, observadas as especificidades de cada setor, porte e área geográfica das empresas, dentre outros aspectos", ressalta o documento.

3 **INFRAESTRUTURA** O Brasil tem o título de "celeiro do mundo", mas infelizmente não pode escoar com eficiência sua produção tanto para o mercado interno, quanto para o externo. O país tem uma rede de estradas, rodovias, ferrovias, hidrovias e aeroportos que não atendem as necessidades do setor produtivo. Segundo pesquisas da Fundação Dom Cabral, o custo da logística no

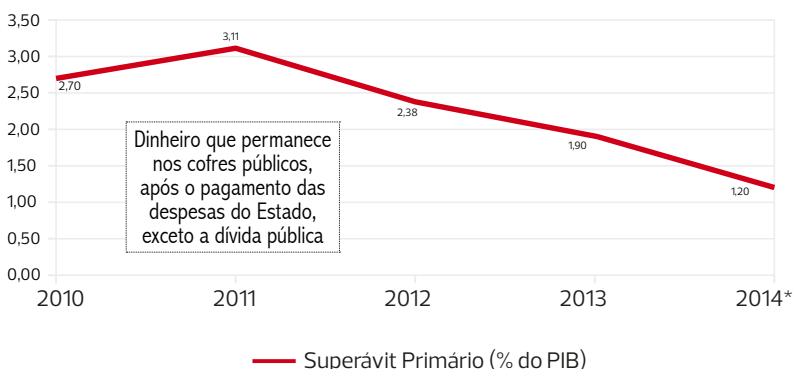
Inversão de papéis

Indicadores de que a economia está em fase de alerta vem da queda do PIB, do Superávit e da Produção Industrial no país. Já a taxa do índice de preços ao consumidor amplo (IPCA), taxa de câmbio e juros – que deveriam estar em queda – apontam altas desde 2010.

PIB Geral x PIB Agronegócio (% ao ano)



Superávit



Produção Industrial



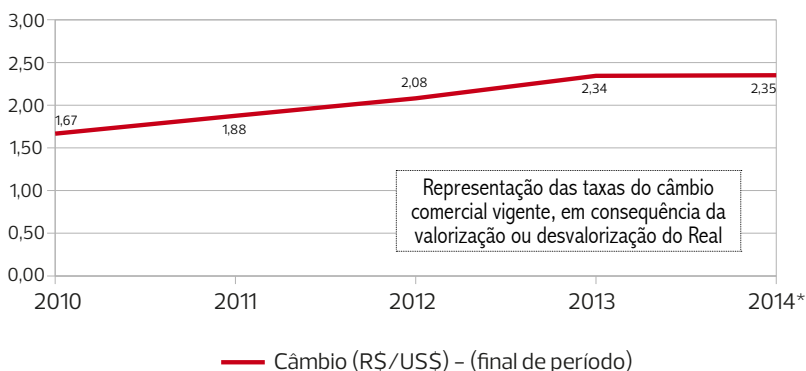
Os dados são resultados de apontamentos realizados pelo Bradesco e também de levantamentos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Segundo a projeção realizada pelo Fundo Monetário Internacional (FMI), o Brasil deve apresentar, em 2014, um crescimento econômico abaixo do esperado, indicando retração e perda de impulso. Estes números, juntos, mensuram o desempenho econômico do país.

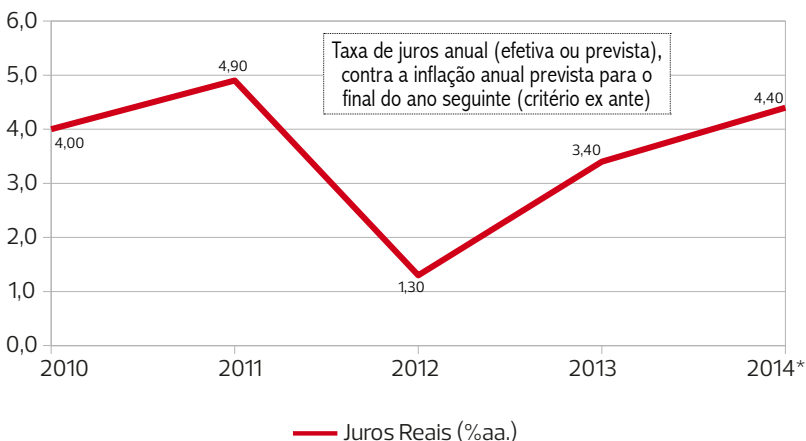
🕒 Inflação



🕒 Taxa de Câmbio



🕒 Juros Reais



Brasil triplica o valor do alimento e compromete 13% do custo das empresas. Para o Brasil, a infraestrutura atinge um custo de 10% do PIB, um dos mais altos do mundo, no entanto, o nível de investimentos não passa de 2%.

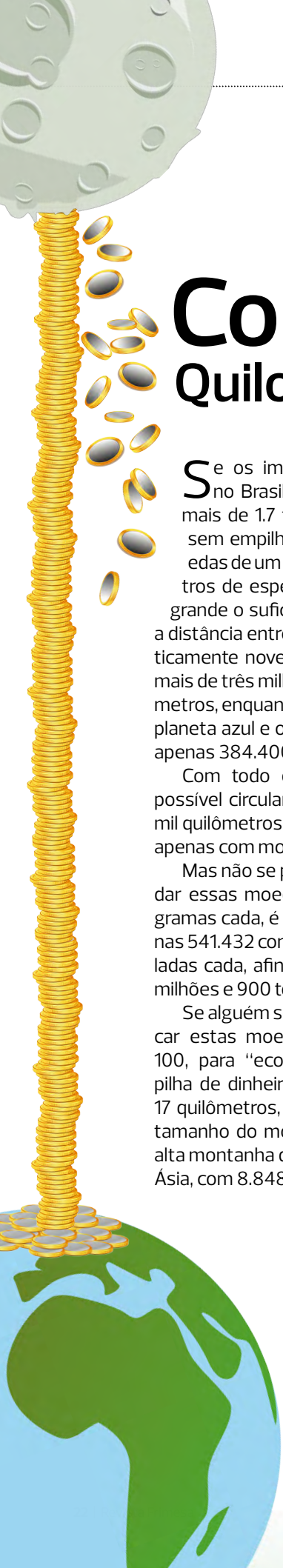
A má condição das estradas, burocracia em torno das leis de transporte e o impacto nos preços dos combustíveis estão entre os fatores mais preocupantes. Na prática pouco mais de 10% das estradas são pavimentadas, o que soma menos de 250 mil quilômetros. A Rússia tem mais de 600 mil km de estradas pavimentadas, enquanto nações como China e Índia tem, em torno de 1.5 milhão de quilômetros de estradas asfaltadas. Vale lembrar que as rodovias são o "ponto forte" da infraestrutura. A Revista Globo Rural (outubro 2013) publicou ainda que O Brasil tem apenas 25 mil km de ferrovias. As obras são lentas com dificuldades de financiamentos. No caso dos rios com potencial para navegação, o país tem barragens para geração de energia sem eclusas inviabilizando a navegação, o que leva o transporte para o modelo rodoviário caro e impróprio.

4 REFORMA TRIBUTÁRIA O principal problema é a alta carga tributária que devora quase 37% de toda a riqueza produzida no país. Somando o déficit das contas do governo, o peso sobe para 40%. O Instituto Brasileiro de Planejamento Tributário (IBPT), aponta que o Brasil responde pela 15ª maior carga tributária do mundo, além de ser o segundo país onde mais se trabalha para pagar impostos, devido aos mais de 60 tributos diferentes.

Para se ter uma ideia, para cada cem reais em compras no supermercado, quarenta são tributos. Isso significa que cada brasileiro trabalha quatro meses e 29 dias para pagar os impostos nas esferas federal, estadual e municipal.

O impostômetro, instalado em São Paulo, para mostrar à população os valores recolhidos apontou que até 29 de maio de 2014, nos primeiros 148 dias do ano, foi arrecadado um valor de R\$ 648.951.084.030,16. No ano passado os brasileiros pagaram mais de 1 trilhão e 700 bilhões de reais em impostos.

Outro ponto é a complexidade na arrecadação tributária que, em termos de competitividade, coloca o Brasil numa péssima posição em relação a outros países. Para se ter uma ideia, de acordo com estudos da Confederação Nacional da Indústria (CNI), o Brasil está na 156ª posição de um ranking de 185 países.



Conta Quilométrica

Se os impostos arrecadados no Brasil, somente em 2013, mais de 1.7 trilhão de reais, fossem empilhados utilizando moedas de um real (quase 2 milímetros de espessura), a pilha seria grande o suficiente para percorrer a distância entre a Terra e a Lua praticamente nove vezes. A pilha teria mais de três milhões e 300 mil quilômetros, enquanto a distância entre o planeta azul e o satélite natural é de apenas 384.400 quilômetros.

Com todo esse dinheiro, seria possível circular a Terra, mais de 12 mil quilômetros, incríveis 260 vezes, apenas com moedinhas de um real.

Mas não se preocupe, para guardar essas moedas, de apenas sete gramas cada, é fácil, bastariam apenas 541.432 contêineres de 22 toneladas cada, afinal seriam mais de 11 milhões e 900 toneladas de dinheiro.

Se alguém se prontificasse a trocar estas moedas por cédulas de 100, para "economizar" espaço, a pilha de dinheiro seria de "apenas" 17 quilômetros, quase duas vezes o tamanho do monte everest, a mais alta montanha da terra, localizada na Ásia, com 8.848 metros.

Em 2013, os cofres públicos arrecadaram da população (em R\$)

1.701.643.000



Construir mais de
48.618.373
casas populares de 40 m².



Comprar mais de
63.023.817
carros populares.



Construir mais de
5.908.483
postos de saúde equipados.



Comprar mais de
850.821.524
TVs de LED.



Pagar a luz de toda população
113.625
meses seguidos



Fornecer cestas básicas durante
28 meses
para toda a população.



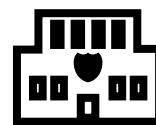
Construir mais de
123.307.467
salas de aula equipadas.



Construir mais de
1.479.690 km
asfaltado de estradas.



Plantar
340.328.609.775
mudas de árvores.



Construir mais de
35.450.897
postos policiais equipados.

48.877,40

em impostos, ou seja, mais de
53 mil reais por segundo, com todo
esse dinheiro, seria possível:



Construir mais de
18.496.120 km
de redes de esgoto.



Contratar mais de
105.692.115
policiais por ano.



Pagar mais de
2.509.798.007
salários mínimos.



Adquirir mais de
1.546.948.226
geladeiras simples



Comprar mais de
21.138.423
ambulâncias equipadas.



Contratar mais de
127.559.449
professores



Comprar
1.418.035.874
Notebooks.

Hora da Mudança

Em outubro o Brasil presenciara uma das melhores e mais democráticas formas de começar a reverter todo este quadro, o voto popular.

Votar é ter a chance de mudar o futuro da nação. É na hora do voto que o povo tem a oportunidade de fazer a diferença e indicar novos caminhos a serem seguidos para a economia, a sociedade e para a própria política.

Neste ano eleitoral, a população votará para a escolha dos candidatos à Presidente, Governador, Senador, Deputado Federal e Deputado Estadual, portanto é momento ideal para recomeçar.

Cerca de dois terços do congresso poderá ser renovado, além da esperança de poder dar uma cara nova ao Brasil nos próximos anos.

Para isso é importante pesquisar a ficha, a vida pública, a carreira, e as próprias propostas de cada um dos candidatos às mais diversas vagas.

Uma boa alternativa é deixar pessoas novas e diferentes ocuparem os cargos, evitando assim que um pequeno grupo de políticos continuem com as "carreiras".

As pessoas que ocuparão estes cargos são meramente representantes dos anseios da população e assim devem ser vistos, pessoas com a competência necessária para conseguir ouvir e representar o povo.

Outro ponto importante é não votar apenas em quem está na frente das pesquisas ou que simplesmente tem uma campanha mais onerosa, pois estes não são fatores relevantes e sim, em quem tem as melhores propostas.



Sabor à prova

PARA COMEMORAR O CENTENÁRIO DE FOZ DO IGUAÇU, CHEFS SÃO DESAFIADOS A CRIAR IGUARIA COM SABOR POPULAR



Desafio de Sabores

Sabe aquele prato regional, com sabor marcante, que lembra uma história, ou ainda um aroma culinário de uma cidade que você conheceu em um passeio? Com essa ideia, a RPC TV, em parceria com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, (Abrasel) e apoio da Frimesa, criaram um desafio que escolheu a receita que representa Foz do Iguaçu.

Para o desafio, participaram os especialistas e expert's do ramo gastronômico da terra das Cataratas. Ao todo, participaram nove pratos. A escolha foi realizada via internet através do portal G1 da Globo.

O concurso foi dividido em três fases, a primeira foram as inscrições para o desafio, que aconteceram entre 10 e 15 de junho. Qualquer estabelecimento podia participar, bastava se inscrever no

site. As votações começaram no dia 17. A segunda fase foi a indicação dos jurados.

Já na terceira fase, além da escolha por voto popular, os pratos foram provados pela banca de jurados, que auxiliou na escolha do prato vencedor. Dentre os quesitos analisados, estava o sabor, consistência, visual, modo de preparo e combinação de ingredientes.

O prato vencedor se destacou, além do visual, pela originalidade e criatividade, de acordo com o tema, o centenário de Foz. O modo de preparo, fácil e claro também foi avaliado.

Escolhido por unanimidade, o prato vencedor, o "Surubim Grelhado ao Estilo Iguaçuense", saiu do Rafain Palace Hotel e foi elaborado pelo chef Renilson Lipinski e pelo subchefe Wagner Pereira.

A banca de jurados teve três professores de gastronomia, do Curso Técnico de Cozinha, do Instituto Federal do Paraná, Nelson Neto, Paola Stefanutti e Raphael Cruz.

▼ **PREMIADOS** Wagner Pereira e Renilson Lipinski, com o Presidente da Frimesa Valter Vanzella



▼ **EQUIPES** finalistas do concurso de gastronomia do centenário de Foz do Iguaçu



DUPLA PERFEITA PERFEITA COMBINAÇÃO

CONSISTÊNCIA FIRME

e uma leve nota de baunilha



Acentuado
sabor de Chocolate



Frimesa

Tem gosto de amizade.



*Frimesa no meu
restaurante*



CONSAGRADA
ENTRE AS
MELHORES
PIZZARIAS DO
SUL DO BRASIL,
A BAGGIO
CONQUISTA
CLIENTES PELA
DIVERSIDADE E
A COMBINAÇÃO
SABOROSA DA
MASSA COM BONS
INGREDIENTES.
**EM 15 ANOS
OS IRMÃOS
EXPANDIRAM
O NEGÓCIO
SEM PERDER A
ESSÊNCIA**

Vai uma Pizza?



A receita para o preparo de uma pizza pode, a uma primeira vista, parecer simples, porém não basta misturar bons ingredientes, há uma série de detalhes para, no final, ter essa saborosa iguaria milenar. Mas, qual o segredo se para criar uma pizzeria?

A resposta vem de Curitiba, mais precisamente do bairro Água Verde. Em 1999 os irmãos José Antônio e Paulo Baggio, após anos de buscas, decidiram criar um delivery. Assim, na garagem de casa, uma moto, um forno a lenha, um pizzaiolo e uma cozinheira iniciaram o negócio.

As pizzas, com uma receita típica italiana e um gostinho bem brasileiro, foram o suficiente para que o local começasse a ficar conhecido e no primeiro ano atingiu a marca de 30 mil pizzas vendidas. A surpresa foi tão grande que, logo no segundo mês, a estrutura teve de dobrar de tamanho. Três meses depois, os irmãos passaram a atender no mesmo local e para isso mesas e cadeiras foram incorporadas.

Foi nesse cenário que nasceu a Baggio Pizzaria, há 15 anos. São 10 lojas no Paraná e Santa Catarina. Há ainda a perspectiva de abertura de mais quatro unidades, ainda em 2014. Toda essa evolução é resultado da dedicação dos empreendedores, o reflexo disso é visto através do faturamento da rede, que cresce anualmente 10%.

Um dos diferenciais dos empresários é trabalhar não somente com pizzas, mas também com lasanhas, calzones e foccacias – uma espécie de pizza sanduíche – como Paulo ressalta, “nossas receitas seguem o mesmo princípio, utilizar sempre matéria-prima de qualidade”. Só para calcular, hoje o cardápio da Baggio conta com 82 sabores de pizzas, 11 de focaccias, seis sabores de calzones e outros quatro sabores de lasanhas.

Pensar no diferencial do empreendimento remete, sem dúvidas, às peculiaridades de Paulo e José Antônio. Irmãos que carregam a curiosidade, inovação, criatividade, conhecimento e a competência no dia a dia, valores estes que fazem parte dos princípios da Baggio, e, é claro, o resultado é visto em “discos” redondamente saborosos.

A Baggio Pizzaria cresceu, mas seu foco não está em ser a maior pizzeria e sim a melhor. Para isso, de acordo com os empresários, a qualidade e sabor do alimento são primordiais. Para se obter uma combinação de sabores perfeito é preciso ter ingredientes frescos e de qualidade. E é neste ponto que a Baggio recebe uma grande aliada, a Frimesa, que consegue atender as necessidades da empresa, fazendo com que os clientes provem produtos cada vez mais saborosos e nutritivos.

Para a produção diária de toda a variedade de produtos, é necessária a verificação semanal de mais de 230 itens no check-list de todas as filiais. Para facilitar nesta hora, a empresa conta com o trabalho de consultoria de três nutricionistas.

Os motivos e particularidades não terminam por aí, afinal lembre-se que, a receita não requer apenas ingredientes saborosos e de qualidade, mas também outros fatores que fazem das pizzas, focaccias, calzones e lasanhas Baggio, produtos singulares.

Neste ponto entram novamente em cena os irmãos Paulo e José Antônio, apreciadores da alta gastronomia. Através da Baggio, buscaram compartilhar a paixão pela pizza, cuidando de todos os detalhes, desde o preparo e fermentação da massa, até a temperatura do forno e da própria pizza. Sobre estes cuidados Paulo revela “no inverno, para fazer as pizzas, são necessárias quatro a cinco vezes mais fermento. Já nas filiais de Santa Catarina, em Camboriú, por exemplo, durante as épocas de calor, praticamente não é necessário utilizar fermento na massa, devido ao calor. ●

Receita do Chef

Pizza de Figo, Requeijão e Lombinho

Por: Pizzaria Baggio

INGREDIENTES:

425g de Massa de pizza;
330g de Queijo mussarela ralado;
200g de Lombo defumado fatiado;
240g de Figos em conserva (cortados em leque);
70g de Requeijão cremoso;
30g de Amêndoas em lascas torradas.

MODO DE PREPARO:

Sobre a massa, distribua o queijo mussarela ralado, as fatias de lombo defumado e os figos cortados em leque. Asse no forno a lenha por aproximadamente 3 minutos. Para finalizar, envolva os figos com o requeijão cremoso e acrescente as lascas de amêndoas pré-torradas.



Os Gregos criaram
o melhor iogurte.
Nós aperfeiçoamos



Muito mais
cremoso, muito
mais **saboroso**
e **perfeito** para você!

EXPERIMENTE ESSA NOVIDADE
E DÊ INÍCIO A UMA **SABOROSA AMIZADE.**



20%
DE UMA DELICIOSA
GELEIA DE FRUTAS

Frimesa

Tem gosto de amizade.

f Facebook.com/
FrimesaOficial



Desperdício **NÃO**

Com ações simples, é possível aproveitar melhor os alimentos e mudar de atitudes e costumes, melhorando a qualidade de vida

De acordo com o caderno temático "A nutrição e o consumo consciente" publicado pela ONG Akatu, em 2003, aproximadamente 64% do total plantado no Brasil é perdido ao longo da cadeia produtiva, sendo:

20%
COLHEITA

8%
TRANSPORTE E
ARMAZENAMENTO

15%
INDÚSTRIAS

1%
VAREJO

20%
PROCESSOS CULINÁRIOS
E ALIMENTAÇÃO

O Parlamento Europeu declarou 2014 como o Ano Europeu contra o Desperdício Alimentar. A proposta foi apresentada para que importantes decisões sejam tomadas na resolução do problema do desperdício alimentar existente no continente.

É claro, este não é um caso isolado. A problemática do desperdício está presente em diversos outros países, em todos os continentes. Segundo estudos apontados pela FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – o desperdício está alcançando níveis alarmantes. De toda a produção mundial, um terço dos alimentos são desperdiçados. Assim, buscou-se trazer o tema para a realidade da Frimesa, durante a SINTEG – Semana Integrada Qualidade e Meio Ambiente – que será realizada na última semana de agosto.

O Brasil é a quarta maior potência mundial em produção de alimentos. A nação produz cerca de 25,7% a mais do que é necessário para alimentar toda a população do país. De toda esta riqueza, grande parte é desperdiçada. Só para se ter uma ideia, de acordo com a Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – o desperdício diário de alimentos no país ultrapassa as 40 mil toneladas.

Um quinto de tudo o que se produz é perdido, apenas durante o preparo dos alimentos. O motivo são os hábitos e aspectos culturais de consumo da população, do não aproveitamento de partes não convencionais do alimento.

Grande parte dos nutrientes estão na casca – batata, banana, laranja, mamão, pepino, abacaxi, maçã, beterraba, abóbora – nas folhas – cenoura, beterraba, couve-flor, rabanete – e nos talos – brócolis, agrião, couve-flor, beterraba.

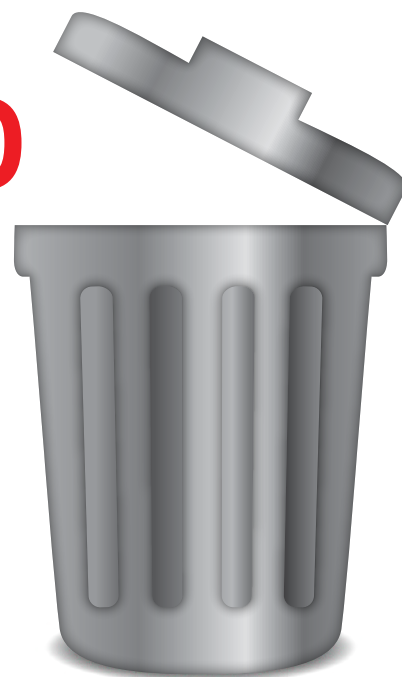
Nestes casos a quantidade de vitaminas, sais minerais e proteínas que estão concentra-

das nas cascas e folhas está, em alguns casos, em quantidade até maior que na parte comumente utilizada.

Quantas pessoas poderiam ser alimentadas, se estes alimentos fossem corretamente utilizados? De acordo com a Embrapa, a quantidade desperdiçada diariamente seria suficiente para alimentar 19 milhões de brasileiros, com as três refeições básicas: café da manhã, almoço e jantar.

Outro ponto positivo é a redução na geração de lixo orgânico, um dos maiores campeões no acúmulo de lixo. Quando não tratado adequadamente pode agredir a natureza, auxiliando na formação de chorume, um líquido escuro e malcheiroso, que pode tornar os solos inférteis para produção. Outro malefício está relacionado ao problema sanitário: o acúmulo de lixo orgânico pode atrair vetores como ratos, baratas e moscas, que podem causar sérios riscos para a saúde humana.

É preciso lembrar que o desperdício é um mal que precisa ser combatido por todos e iniciado, preferencialmente, dentro de casa. Não se consegue grandes mudanças mundiais apenas pensando-se globalmente. Grandes mudanças do comportamento universal começam de forma humilde, com o exemplo próprio. É preciso pensar globalmente e agir localmente. Cada um faz a sua parte e o grande resultado se constrói. ●



Cultura com gosto de amizade

Frimesa promove concerto de lançamento da pianista Flavini Ly. Com apenas quinze anos, encanta a comunidade com suas composições e interpretações de renomados artistas clássicos

Música de qualidade, casa praticamente lotada, ouvidos atentos e olhares de puro encantamento, assim pode ser resumido o concerto de lançamento da jovem pianista medianeirense, Flavini Linhares, realizado na noite de 18 de junho.

Após um breve histórico da promissora trajetória da musicista, Flavini sobe ao palco e a timidez logo é substituída por uma grande promessa artística. As mãos, primeiramente apreensivas, se mostram ágeis e tratam de conduzir toda a plateia por um prazeroso passeio através da música clássica. A resposta do público não poderia ser diferente, além dos aplausos, elogios e aclamações pontuavam o intervalo entre as interpretações de célebres e renomados pianistas.

Para o lançamento como solista o repertório, além de composições próprias, contou com músicas de renomados artistas clássicos dos séculos 17 e 19, como o alemão Johann Sebastian Bach, o húngaro Stephen Heller, o francês Claude Debussy e os brasileiros Ernesto Júlio de Nazareth e Heitor Villa-Lobos.

Na segunda parte do concerto, a jovem compartilhou alguns de seus momentos, ao explicar sobre como escreveu as composições apresentadas. Assim a plateia pode ter um vislumbre dos sentimentos que guiaram a jovem musicista a cada uma das obras.

Nascida em Medianeira, a jovem começou os estudos musicais logo cedo, aos três anos. Segundo a mãe, pianista e primeira professora, Ivete Linhares, com quatro anos a filha já estava compondo as primeiras músicas.

Para a musicista, o concerto é a realização de um sonho, "um sonho que só foi possível, graças ao apoio recebido no caminho. Sou grata a todos e, aci-

ma de tudo à Deus, por colocar pessoas maravilhosas em meu caminho".

A mãe, maior incentivadora do trabalho de Flavini, ficou muito feliz pelo que tem ocorrido. "Não conseguimos encontrar as palavras para descrever o que está acontecendo. Só conseguimos dizer que é um sonho se realizando".

O evento, promovido pela Frimesa, teve a valorização da cultura como essência, afinal a cooperativa acredita que a educação, o conhecimento e a arte são um ato de libertação para as pessoas, pois assim se desenvolve a criticidade, a sensatez e a sensibilidade para as mais variadas formas de manifestação.

▼ **ESPETÁCULO** encantou os participantes, através da simplicidade, melodia e interpretações de obras consagradas da música clássica.



DIVERSAS NOVIDADES E AÇÕES VOLTADAS AOS CUIDADOS COM O CORPO MARCARAM O EVENTO PROMOVIDO PELO DEPARTAMENTO DE GESTÃO DE PESSOAS

Saúde em Evidência



Os corredores da Frimesa ficaram ainda mais movimentados entre 04 e 08 de agosto, e o motivo não poderia ser melhor: o cuidado com a saúde. Os quase 5.000 colaboradores que trabalham nas unidades Industriais de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon puderam conferir diversas informações e atividades diferenciadas, voltadas à saúde.

A Semana da Saúde contou com ações como verificação da pressão arterial, verificação do índice de massa corporal (IMC), exames de glicemia, doação de sangue, cadastro para doação de medula óssea, informações e cadastro para grupos de risco como hipertensão arterial, diabetes, psicotrópicos, hiper e hipotireoidismo.

Uma das grandes novidades para este ano foi a Caminhada com Amigos, um evento que buscou incentivar a prática de exercícios físicos dos colaboradores e familiares. E é claro, a semana da saúde é apenas o começo, a meta da Frimesa é que "os colaboradores criem hábitos saudáveis, fazendo com que a qualidade de vida destas pessoas melhore, não só no trabalho, mas para a vida no geral", ressalta o Engenheiro de Segurança do Trabalho, Itamar Cassol.



Um exemplo de força de vontade foi o colaborador Jilson da Silva, que deixou as dificuldades de lado e percorreu, praticamente, o caminho todo. "Para mim é uma honra poder participar da caminhada e ter a oportunidade de mostrar que sou capaz. O apoio que recebo dos colegas é um dos grandes motivos para não desistir".

Entre as atividades desenvolvidas, o cálculo do IMC, por exemplo, buscou verificar se os colaboradores estão dentro do peso saudável. Com base nos dados foram repassadas orientações para nortear a alimentação, mantendo a faixa segura de peso. Após a aferição da pressão arterial foram repassadas informações sobre a hipertensão e como preveni-la.

O evento integra o programa de qualidade de vida dos colaboradores, "Viva a Vida Frimesa", que neste ano passou por uma repaginação e agora se chama apenas "Viva+". O programa contempla mais de 30 subprogramas que trazem ações preventivas e informativas, voltadas a diversas áreas da saúde e segurança do trabalho.

Para a Fisioterapeuta Maria Veloso, o evento foi um sucesso, afinal, "com todos os colaboradores que conversamos, nos afirmaram que todas as atividades foram muito positivas e que devem, com certeza, ser repetidas nas próximas edições da semana da saúde".

Já a Enfermeira do Trabalho, Daniele Geraldi, explicou que os mais de 700 testes realizados foram muito procurados, durante toda a semana. "Todos os colaboradores que participaram consideraram que o evento foi muito bom e que deveria ser realizado com maior frequência, não apenas na Semana da Saúde".

Neste ano, a Semana da Saúde contou com a colaboração das Secretarias de Saúde dos municípios envolvidos, da Polícia Militar e dos acadêmicos da Uniguauçu/Faesí – Faculdade Educacional de São Miguel do Iguaçu. Durante o evento participaram cerca de 100 universitários dos cursos de Enfermagem, Educação Física, Pedagogia, Ciências Biológicas, Geografia, além do Curso Técnico em Enfermagem.

Para o diretor pedagógico da instituição, Jair Antônio Raffaelli, a parceria é muito positiva, afinal "é o momento ideal para que os alunos possam sair da teoria e colocar os conhecimentos à prova, além de vivenciar a profissão na prática, dentro do próprio mercado de trabalho".

Para a Supervisora de gestão de Pessoas, Elisa Fredo, o evento "foi um grande sucesso e atingiu todos os objetivos propostos". A supervisora agradece ainda a colaboração dos parceiros e, principalmente, a equipe do Núcleo de Saúde.



Etapa vencida

Para 25 colaboradores dos departamentos de Manutenção, Desossa, Industrializados e Logística da Frimesa, o dia 25 de julho vai entrar para a história. Afinal, após dois anos, concluíram a primeira turma do curso técnico em Eletromecânica.

A cerimônia de formatura dos colaboradores reuniu cerca de 160 pessoas, dentre familiares, amigos e colegas de trabalho.

O curso é uma parceria entre a Frimesa, Lar e Senai. As aulas aconteceram todas as noites, durante dois anos, na unidade do Senai, de Foz do Iguaçu.

Após a conclusão da primeira turma, as cooperativas já iniciaram novas turmas, com previsão para conclusão em 2016. Vários dos colaboradores que concluíram o curso buscarão agora uma continuação para a formação na área.



Novos horizontes

A formatura das seis turmas de Inclusão Digital, com 45 alunos, aconteceu na última semana de julho, após dez meses. As turmas, divididas nos turnos matutino, vespertino e noturno tiveram módulos básicos, voltados às funcionalidades do sistema operacional, da internet, editores de texto, planilhas e apresentações eletrônicas.

O treinamento foi realizado através de uma parceria entre a Frimesa e a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR).

O curso promoveu a inclusão dos colaboradores num cenário cada vez mais tecnológico, como forma de edificação e construção da cidadania.



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Aqueça-se

A Campanha do Agasalho de 2014 foi um sucesso. Realizada nas unidades industriais de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, a ação buscou estimular, não só a amizade, mas o espírito de solidariedade e ajuda ao próximo.

Dentre as três unidades foram arrecadadas mais de 1.600 peças de roupas, calçados e afins. Todas as doações foram destinadas a colaboradores que precisavam e também para entidades beneficentes em cada um dos municípios.

Para ajudar a quem precisa e manter todos aquecidos, a Frimesa realiza a tradicional campanha do agasalho. Caso você, colaborador, tenha alguma peça de vestuário que não utiliza mais, passe adiante e deixe que esta roupa aqueça outros corações.

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 julho de 2013 e 2014 chegou a 6,33%.

Ainda, de acordo com o índice, apenas no primeiro semestre de 2014, a inflação acumulou cerca de 3,92%. Se comparado ao mesmo intervalo do ano anterior, houve um acréscimo de 0,13% entre os períodos. Os reajustes são percebidos no aumento dos preços de produtos de todas as naturezas.

Portal do Colaborador

Criado em 2014, para facilitar o acesso a informações referentes aos benefícios e atribuições trabalhistas, o Portal é uma ferramenta que auxilia todos os colaboradores, de forma fácil e ágil.

Para acessar o portal 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.

Atualize-se

Abriram as vagas para as novas turmas das aulas de Inclusão Digital. As inscrições podem ser realizadas diretamente no Departamento de Gestão de Pessoas, antigo Recursos Humanos.

Assim que forem concluídas as turmas, os horários e demais informações relacionadas serão comunicadas aos colaboradores.



Festanção com amigos

Com um inconfundível gostinho de amizade, o 6º Arraiá do Restaurante Frimesa foi um sucesso.

Muita comida gostosa, quitutes típicos das festas de São João, música boa e um lugar repleto de animação, assim foi o 6º Arraiá do Restaurante Frimesa, o Arraiá dos Amigos. Todo esse cenário fez parte do almoço dos mais de três mil colaboradores que passaram pelo refeitório da Unidade Industrial de Medianeira, em 18 de julho.

A organização do evento ficou por conta da equipe do refeitório, que não deixou nem um detalhe de lado, inclusive o figurino, o tradicional uniforme branco deu lugar a roupas muito coloridas, listradas, rendas, chapéus e até mesmo os tradicionais remendos.

De acordo com a nutricionista e gestora da unidade de alimentação da Frimesa, Heloísa Antonio Cosmo, a finalidade de levar um clima festivo até o refeitório "é uma forma de fazer com que todos se sintam em um ambiente agradável e alegre". Heloísa ainda agradece o envolvimento da equipe de trabalho do refeitório e dos "amigos" do refeitório, que colaboraram para o sucesso da festa.

Oferta de trabalho

A Frimesa está ampliando sua produção, para tanto estão sendo contratadas pessoas de ambos os sexos.

Oferece vagas para pessoas com Deficiência Física ou Reabilitados do INSS, para a Unidade Frigorífica e Unidades de Leite.

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

Informações pelo fone: (45) 3264-8003.

TREINAMENTOS

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

JUNHO

JULHO

1	02 a 04 OPERADOR DE EMPILHADEIRA Realizado pelo instrutor da Univel, Wilson Alves, com duração de 20 horas, para 15 participantes, com diversos temas relacionados.	01 a 03 ORATÓRIA O treinamento, que foi ministrado pelo instrutor da Evoluart, Leomar Meith, reuniu 15 colaboradores da unidade industrial de Medianeira.	1
2			2
3	04 e 25 OPERADOR DE PROCESSOS DE PRODUÇÃO Os instrutores do Senai de Toledo ministraram um curso para os operadores de processos de produção da Unidade Industrial de Marechal Cândido Rondon. O treinamento reuniu 15 participantes e durou 16 horas.	01 AUTOMAÇÃO O curso, voltado às áreas de Operação e Manutenção Industriais, tem a participação de 20 colaboradores. Foi iniciado em julho e será encerrado em outubro, ministrado pelo instrutor do Senai, Evandro Buzanello, que terá um total de 200 horas.	3
4			4
5	05, 06, 12 e 13 OPERAÇÃO DE TRATOR – NR11 Duas turmas com 15 colaboradores participaram do treinamento, que totalizou 16 horas. Realizado na Unidade Industrial de Marechal Cândido Rondon, foi ministrado pelos instrutores do Senai de Toledo.	7 a 12, 24, 25 e 28 a 31 BRIGADA DE EMERGÊNCIA 150 colaboradores brigadistas passaram por um treinamento em julho. As seis turmas somaram 84 horas de curso, ministrado pelos instrutores da Cetec.	5
6			6
7	06 ANÁLISES DE RISCOS A instrutora Ellen Almeida Lopes, da Food Design, ministrou um treinamento na Unidade Industrial de Medianeira, que teve a duração de 08 horas, com a participação de 15 colaboradores.	14 a 17 RELAÇÕES INTERPESSOAIS 100 colaboradores participaram do treinamento que foi realizado em Medianeira. O curso totalizou 32 horas. O Instrutor da AME – Treinamento e Desenvolvimento – Manoel Teixeira Junior, ministrou o curso.	7
8			8
9	09 e 10 OPERAÇÃO DE TRATOR – NR11 Em Medianeira, o treinamento teve uma carga horária de 16 horas e contou com a participação de 15 colaboradores.	17 a 19 DESENVOLVIMENTO GERENCIAL O terceiro módulo do curso teve a participação de 40 colaboradores e foi promovido pelo instituto ISAE/FGV, que teve duração de 16 horas, realizado na Unidade de Medianeira.	9
10			10
11	11, 12, 17 e 18 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA Realizado na unidade industrial de Medianeira, o curso contou com 30 participantes, divididos em 2 turmas, e foi ministrado pelos instrutores da Univel, totalizando 24 horas.	19 e 20 GESTÃO DA INOVAÇÃO Dividido em sete módulos, 40 colaboradores da Frimesa participaram do curso que teve a duração de 24 horas e foi acompanhado pelos instrutores do ISAE/FGV.	11
12			12
13	21 OPERADOR DE PÁ CARREGADEIRA Na Unidade industrial de Medianeira, os instrutores do Senai de Toledo ministraram o treinamento que totalizou oito horas e contou com a participação de 15 colaboradores.	21 e 22 GESTÃO DA INOVAÇÃO 40 Colaboradores, das unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, participaram do terceiro módulo do programa. O curso, com uma duração de 24 horas, foi ministrado pelos Instrutores do ISAE.	13
14			14
15	23 CURSO DE HACCP 25 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira participaram de um treinamento que durou 08 horas e foi ministrado pelo instrutor da Aletheia, Clóvis Gonçalves.	24 e 25 PONTE ROLANTE Realizado em Medianeira, com uma carga de 12 horas, o treinamento, para 15 colaboradores foi ministrado pelo instrutor do Instituto Makro, Gustavo Sales.	15
16			16
17	25 a 27 ORATÓRIA Reuniu 15 colaboradores das unidades industriais de Medianeira e teve uma duração de 20 horas, ministrado pelo instrutor da Evoluart, Leomar Meith.		17
18			18
19	27 PROCEDIMENTOS TRABALHISTAS E TRIBUTÁRIOS Com duração de 8 horas, 20 colaboradores da Unidade de Medianeira participaram do treinamento, ministrado pela instrutora da Teles e Pila Treinamentos, Rosemary Christina Pila Teles.		19
20			20
21			21
22			22
23			23
24			24
25			25
26			26
27			27
28			28
29			29
30			30

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Colaboradores homenageados
pelo tempo de serviços
dedicados à Frimesa



Augusto Remboski
Expedição
25 anos em Agosto



Paulo H. de Faria
Desossa
25 anos em Agosto

Julho

05 anos

Medianeira

Vanio Martins Mota
Maridiane Klipel Bosco
Nelson Correa
Fabiano João Konzen
Gilberto Granetto
Altair Luiz Borgmann
Claudete A. da Silva Corbari
Elaine Beatriz da Silva
Rosane Terezinha Hoffmann
Carlos de Oliveira
Claudete Tereza Winkelmann
Maria Aparecida Inácio Meira
Matelândia
Welinton Aparecido de Almeida
Bebedouro
Wallasy A. Favareto Pedroza
Alyne dos Reis R. Barreto
Itajaí
Michel Krieger

Seção

Recursos Humanos
Financeiro
FIME
Mec. Frigorífico
Mec. Frigorífico
Sangria
Desossa
Desossa
Desossa
Desossa-Noturno
Desossa-Noturno
Embal. Industrializ.

Seção

Expedição

Seção

Administrativo
Vendas
Seção
Vendas

10 anos

Medianeira

Ivo Francisco Drehmer
Rosimere Manarim Medeiros
Curitiba
Ronaldo Augusto de Melo
Matelândia
Claudioir Aparecido de Souza
Marechal C. Rondon
Roselei Ines Wiedehoft
Maria Ivone Damas This
Gilberto Berwanger
Marcos José Schirmann

Seção

Expedição

Salsicha

Seção

Logística

Seção

Pasteurização

Seção

Almoxarifado Central
Laboratório
Embalagem
Leite UHT

15 anos

Medianeira

Odirlei Ansolin

Seção

Informática



Salete Sgarbi
Refeitório
25 anos em Agosto



Luis Carvalho
Almox. Central
25 anos em Julho



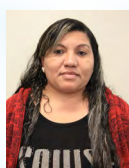
Amarildo de Lara
Apoio Comercial
20 anos Agosto



Valdir C. Almeida
Embut. Indust.
20 anos em Julho



Paulo C. de Faria
Almox. Embalagem
25 anos em Agosto



Maria Elma
SIF
20 anos em Agosto



Carlos A. Lucca
Vendas - FIPA
20 anos em Julho



Pedro Marqueti
Embalagem-Rondon
20 anos em Julho

Agosto

05 anos

Medianeira

Airton Alves da Silva
Ana Claudia Karvatte
Erasmus Cujari dos Santos
Joana Ribeiro de Paula
Maria Madalena Froes
Rosenilda A. Marques da Rosa
Volmir Mazzucatto
Wilson Fernandes Sander
Marlene de Freitas
Lucila Chechi
Marcelino Assis de Souza
Valdair de Moura
Valdecir Aparecido de Resende
Vaudenice Batista da Silva
Maria E. da Silva Bohnenberger
Simone Caetano de Paula
Ademir Ferreira Leandro
Volmir Turquiel Nunes
Rio De Janeiro
Gislene De M. Fernandes Miranda
Marechal C. Rondon
Adriana Ivonir Obermeier
Capaneira
Francieli Bariviera
Bebedouro
Liliane Deise Festucci Duzzi
São João
Fernando José Toledo Garcia

Seção

Contabilidade
Expedição
Expedição
Higiene Interna
Higiene Interna
Higiene Interna
Higiene Externa
Higiene Externa
Triparia
Desossa
Desossa
Desossa
Desossa
Desossa
Fatiados Cortes
Desossa-Noturno
Toscana
Embal. Industrializ.
Seção
Vendas
Seção
Doce De Leite
Seção
Controle Qualidade
Seção
Vendas
Seção
Matéria-Prima

10 anos

Medianeira

Sandra de Oliveira Batista
Marcio Leonisio da Silva
Diego Possenti
Neide Diana A. de L. dos Santos
Oscar Amorim dos Santos

Seção

Comercial
Almoxarifado
Expedição
Triparia
Mortadela

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Pizzaria Baggio

Focaccia Itália

Pizzaria Baggio

INGREDIENTES:

Massa: 450g de farinha de trigo branca; 150ml de água (temperatura ambiente); 90ml de leite integral Frimesa; 36ml de óleo de soja; 30g de açúcar refinado; 7,5g de sal; 4g de fermento biológico fresco; azeite de oliva a gosto; alecrim a gosto. **Recheio:** 340g de queijo mussarela ralado; 125g de tomates frescos fatiados; 100g de alface americana fresca; 75g de presunto tipo parma fatiado.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente, coloque a farinha, o óleo, o açúcar, o sal, o leite e o fermento. Misture bem e acrescente a água aos poucos. Amasse até a consistência estar firme. A massa deve ficar homogênea e não grudar quando for manipulada. Separe em duas partes e abra em discos iguais. Deixe descansar por duas horas. Escolha um dos discos para a tampa. Antes de colocar o disco no forno, regue com azeite e acrescente alecrim e sal a gosto. Leve ao forno os dois discos e asse até que a massa fique levemente dourada. Retire do forno e coloque no disco base o queijo mussarela ralado e os tomates fatiados. Leve a base ao forno novamente, até terminar de assar. A massa de cima, deverá ser assada separadamente. Ao retirar do forno, acrescente no disco base a alface e o presunto fatiado. Coloque a tampa, já assada, por cima e sirva.

Entrevero de Pinhão

20 PORÇÕES

INGREDIENTES:

2kg de pinhão (cozido e descascado); 1kg de pernil suíno Frimesa; 1 peito de frango (picado); 500g de bacon Frimesa; 500g de linguiça Frimesinha (tipo calabresa); 100g de linguiça calabresa Frimesa; 100g de linguiça toscana Frimesa; Sal a gosto; 6 colheres (sopa) de óleo; ½ pimentão verde; ½ pimentão vermelho; ½ pimentão amarelo; 3 tomates grandes; 2 cebolas grandes; tempero verde a gosto.

MODO DE PREPARO:

Pique todos os ingredientes. Frite todas as carnes no óleo, salgue a gosto e refogue por aproximadamente 15 minutos. Acrescente os outros ingredientes (exceto o pinhão) e refogue por mais 15 minutos. Por último, mexendo constantemente, adicione o pinhão picado.

Pavê na Taça

10 PORÇÕES

INGREDIENTES:

1 caixa de leite condensado Frimesa; 1 caixa de creme de leite Frimesa; 400ml de leite Frimesa Integral; 1 pacote de biscoito tipo maisena; 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó; 2 colheres (sopa) de amido de milho; 1 gema; 1 colher (chá) de essência de baunilha.

MODO DE PREPARO:

Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite e o leite integral com um pouco de amido de milho. Quando o creme estiver grosso divida em 2 partes. Em uma das partes acrescente o achocolatado e misture bem; na outra parte adicione o ovo e a essência de baunilha e leve ao fogo novamente até ferver.

MODO DE MONTAR:

Dissolva um pouco de achocolatado em leite e umedeça os biscoitos; após forme camadas intercalando o creme branco, o creme preto e os biscoitos; por último polvilhe com farelo de biscoito.

Pudim Capuccino

12 PORÇÕES

INGREDIENTES:

1 caixa de leite condensado Frimesa; A mesma medida de leite Frimesa Integral; 3 ovos; 1 xícara (chá) de achocolatado em pó; 2 colheres (sopa) rasas de café solúvel

Calda de chocolate:

100g (1/2 barra) de chocolate meio amargo
1/3 xícara (chá) de leite Frimesa Integral

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes em um refratário. Despeje essa massa em uma forma/refratário de tamanho médio (modelo forma de pudim) previamente untada com margarina, e cubra com papel manteiga. Leve ao micro-ondas por 8 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira. Quando estiver gelado e firme, desenforme.

Para preparar a calda, coloque o chocolate e o leite em um recipiente e leve ao micro-ondas por 1 a 2 minutos na potência máxima; mexa bem e deixe esfriar. Regue o pudim com a calda e sirva.

*Agora você tem mais motivos
para reunir os amigos!*



Frimesa
Delícias do dia
Pizzas
Lasanhas
PROVE!

*Linha de
pratos prontos
congelados*

*Muito mais recheio e com
gostinho de comida caseira!*

Frimesa

Tem gosto de amizade.

TEM GOSTO DE PRATICIDADE

#FRIMESAEOCÊ

Fatias finas, saborosas e perfeitas
para o seu prato predileto



Agora com novas embalagens.
Impossível de resistir



Facebook.com/
FrimesaOficial



Tem gosto de amizade.