

REVISTA Frimesa

Ano XVI Edição nº102 | mar./abr. de 2021
www.frimesa.com.br



ESTÍMULO À INOVAÇÃO

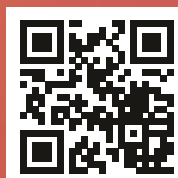
Frimesa



LANÇAMENTO

Zero Lactose

Alinhando bem-estar e leveza no dia-dia, o café da manhã e os lanches estão completos e cheios de sabor: a nova linha de logurtes Zero Lactose 170g Frimesa é pensada e formulada com carinho. São quatro sabores: Morango, Ameixa, Coco e Frutas Vermelhas.



Utilize o leitor de QR-CODE do seu celular para acessar.

Receitas incríveis

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

Caros Amigos,

Tempos difíceis se constituem em oportunidades para buscar novos caminhos, novas formas de trabalhar e pensar. As mudanças, apesar dos desconfortos, provocam atitudes diferentes e motivam para a criatividade.

Nesta edição, você conhecerá nossas ações e comprometimentos com a inovação, ou melhoria contínua das pessoas e dos processos e dos produtos Frimesa.

O desafio de produzir mais e melhor, com menos, elevará a produtividade e a competitividade da empresa. A experiência tem mostrado que as pessoas motivadas produzem mais, são criativas e gostam de ser desafiadas.

Apresentamos aqui também um pouco de nossas atividades, eventos, conquistas no nosso dia a dia.

Nossa mensagem é de construirmos perseverantes na caminhada contra a pandemia e resilientes para suportar as dificuldades encontradas.

A fraternidade e a solidariedade são muito importantes para com os mais necessitados. Serão essas atitudes que aliviarão os sofrimentos.

Desejamos que Deus abençoe a todos para que possamos vencer e sair desse período difícil o mais rápido possível.

Boa leitura.

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br



Valter Vanzella
Diretor-Presidente



Elias José Zydek
Diretor-Executivo

SUMÁRIO



Março
Abril
Ano XVII.
Ed. nº102

06 Sala do Produtor
08 Parceria
12 Lançamentos

15 Capa
20 AGO
27 Combate ao Coronavírus



www.frimesa.com.br

REVISTA Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação 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
CNPJ: 77.595.395/0001-47 | **CAD-ICMS:** 90150611-60

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

Cooperativas filiadas: Cooperativa Agroindustrial Copagril, Lar Cooperativa Agroindustrial, Cooperativa Agroindustrial Consolata - Copacol, C.Vale Cooperativa Agroindustrial, Primato Cooperativa Agroindustrial.

Diretor Presidente: Valter Vanzella. **Diretor Executivo:** Elias José Zydek.

Conselho de Administração: Ricardo Sílvia Chapla, Irineo da Costa Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Ilmo Werle Welter.

Conselho Fiscal: Alisson Petermann, Luiz Antonio Della Valentina, Renato Borelli, Italo Rafael Sirico, Edio Rodrigo Welter, Adelar Viletti.

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elis D'Alessandro - MTb 7476 e Elimara Biesdorf - MTb 7958. **Colaboração:** Mariana Lourenci e Fabiula Rodrigues. **Capa e Diagramação:** Samara Guimarães.

Revisão: Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Qualidade e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno e Leite, PD&I, Gestão de Pessoas, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 13.000 exemplares.

15 CAPA

FOMENTO A INOVAÇÃO

A busca contínua pela inovação na Frimesa se concretiza em todos os processos, sendo responsabilidade de todos. O Programa de Melhoria Contínua é uma das ações que promove a evolução dos processos industriais e resulta em equipes mais capacitadas, ganhos de produtividade e melhoria na qualidade do produto. Na foto, os investimentos em robôs e melhorias no setor de presuntaria da Frimesa.

FAMÍLIA volta para a suinocultura depois de 40 anos e prepara o futuro no campo com diversificação.



Arquivo Frimesa | Protocolo Covid: Pessoas do mesmo convívio familiar.

Terra de oportunidades

FAMÍLIA DE PALOTINA APOSTA NA DIVERSIFICAÇÃO PARA AUMENTAR A RENDA E GARANTIR O FUTURO NO CAMPO.

O nome "Granja O&S Claus" está bordado nos uniformes de quem se envolve na produção agrícola e valida a importância que os proprietários dão à família, que trabalha unida. Fundada por Onilo (72) e Salete Claus (70), a área de dez alqueires em Palotina, oeste do Paraná, conta com a produção de soja, milho e

trigo, e um hectare com infraestrutura destinada para a produção de suínos em crechário, em funcionamento há dez meses. Filiação à C. Vale, em março, instalaram também 38.000 m² de lâmina d'água para criação de peixes.

Com raízes no cooperativismo, o pai de Onilo era um dos fundadores da cooperativa nos anos 60. Participou das

primeiras reuniões da antiga Campal e guardava, até meses atrás, as notas fiscais da venda dos grãos de milho, trigo e soja dos anos 1973, escritas à mão.

A herança do cooperativismo passou para as novas gerações na família. Atualmente, Onilo tem o apoio de sua filha Raquel, 36 anos, colaboradora da C. Vale e o genro Giuliano Rossato, que

deixou o emprego na cooperativa para administrar a granja de suínos, instalada em 2020.

Essa parceria garantiu que a família Claus alcançasse os melhores índices de produção oferecendo suporte técnico, nutrição, logística e comercialização.

Evolução – A história de Onilo na suinocultura começou em Santa Catarina quando ainda era jovem. Logo em seguida, se mudou para a atual propriedade e casou-se com Salete. Chegou a produzir 600 cabeças no manejo manual, vendendo para frigoríficos particulares até 1970, quando paralisou a produção. Depois de quase 40 anos sem ter contato com suínos a família retomou no ramo e conta com 3200 suínos por lote em fase de creche. Eles chegam pesando em média oito quilos e saem com aproximadamente 23 quilos. A estrutura de 24 mil m² teve um investimento de 250 reais por cabeça e nela ocorre a preparação do suíno por 42 dias, com a alimentação, vacinação, e enfermaria para filhotes debilitados, com o objetivo de manter o lote num padrão ideal.

A construção recebe manutenção preventiva que garante segurança estrutural. Antes de qualquer lote de suínos entrar na propriedade é feita a higienização geral, zelo que diminui o risco de infecção. O barracão é automatizado, com manejo de cortinas, temperatura controlada em 29°C, oferta de ração automática e sensores de vento para evitar que os animais sintam frio, condição que promove rentabilidade e otimização da mão de obra. "A automatização nos processos trouxe segurança econômica, pois as mudanças climáticas não influenciam no resultado da produção de suínos, que hoje representa 25 % do nosso faturamento", avalia o genro de Onilo.

Aprendizados– A granja "O&S Claus" também gera empregos, exemplo disso é o casal de colaboradores Lory e Sonia que foram contratados para auxiliar na rotina da creche. Tanto eles, como Giuliano e Raquel, aprenderam na prática



do dia a dia e com o apoio técnico da Cooperativa C.Vale, tudo sobre produção de suínos. "Quando montamos a granja, optamos por um casal que não tivesse experiência, para aprender junto, e deu muito certo", reconhece Giuliano.

Casados desde 2011, Raquel e Giuliano voltaram para o campo em 2016 para diversificar e promover o futuro de sua família na propriedade rural. Segundo o planejamento, além dos peixes, também existe a vontade de dobrar a produção a curto prazo pensando em seus filhos João Pedro (8), e Maria Eduarda (4), que, durante a entrevista, brincam pela propriedade. Ainda pequenos, são motivados pelos pais a ajudar na vacinação e carregamento dos animais. "Tenho muito orgulho do meu pai e do meu avô que construíram a creche", acrescenta o pequeno João Pedro, cheio de energia e entusiasmo em ajudar na propriedade.

Outra motivação em continuar na suinocultura é pensar nas próximas gerações. Onilo lembra de seu filho Tiago, que atualmente trabalha numa multinacional, mas tem a intenção de voltar com sua família para ajudar na propriedade. "Temos os filhos, os netos

e a tendência é continuar crescendo. O tempo não para", comenta.

Suíno Certificado – Este ano, a granja passou por auditoria para receber a certificação do "Programa Suíno Certificado", iniciativa da Frimesa para garantir a segurança alimentar, rastreabilidade e o bem-estar animal. Alguns ajustes de infraestrutura faltam ser feitos para receberem o título, como barreira sanitária, cerca e composteira. "O programa sempre mostrou muitos benefícios quanto à organização da granja, documentos, rastreabilidade e rentabilidade. A gente vê nisso uma grande vantagem.", comemora Raquel.

O técnico veterinário da C.Vale, Alencar Crespao, acompanha a produção semanalmente e explica que a sugestão do crechário surgiu por uma necessidade da cooperativa, confiança e um bom histórico do produtor. "A partir do alojamento do lote avaliamos os desafios a serem enfrentados e, a partir disso, fazemos um rastreio de qualidade. A cada lote é uma nova experiência e um aprendizado", completa. 🍷



Foto: Camaleon Marketing

A REDE trabalha com sistema de vendas online em duas unidades.

Negócio familiar

REDE CENTER SE POSICIONA EM PATO BRANCO (PR), COM FOCO NA COMUNIDADE E GESTÃO CENTRALIZADA.

Quatro lojas físicas do Center Supermercados atendem a população de Pato Branco, no sudoeste do estado do Paraná. A rede surgiu como um pequeno armazém no bairro baixada industrial chamado de "Empório Baixada", foi idealizada e edificada por Nestor Lachman e sua esposa, dona Lidia Lachman (in Memoriam), nos anos 60, e é administrada pela família até hoje.

Com experiência que adquiriu com varejo durante a adolescência na cidade de Mallet, Nestor continuou trabalhando neste segmento quando mudou-se para Pato Branco e com o passar do tempo surgiu o interesse em ter o seu próprio negócio. Com a ajuda do seu ex-chefe, iniciou a caminhada que segue até os dias atuais. Alcançando toda a população de Pato Branco, por estarem em vários bairros, a rede atende as diferentes formas de varejo alimentar. Desde 2018, o Center também trabalha com um sistema de vendas online em duas unidades, uma demanda que cresceu durante a pandemia

e a rede consegue atender. "Carregamos uma tradição de mais de 50 anos, somos pessoas presentes ainda no negócio. Mesmo com essa centralização, estamos dividindo um pouco dessa tarefa com a nossa equipe, o que nos ajuda em muito em uma tomada de decisão mais assertiva. Nesse último ano buscamos melhorar ainda mais essa troca de ideias para que os nossos resultados lá na frente sejam muito melhores. Para isso, estamos passando por algumas mudanças para flexibilizar e agilizar a tomada de decisão", explica Fabrício Lachman, filho de Nestor e diretor do grupo.

Hoje são 500 pessoas empregadas diretamente. O plano do Center é estar próximo do consumidor em pontos estratégicos e os investimentos estão focados em levar uma loja em locais com fluxo ainda não explorado pelo grupo. "Nosso foco sempre foi estar identificada com a cidade de Pato Branco, seja pela cordialidade no atendimento da nossa equipe ou pelo respeito que temos com os nossos clientes internos e



Carne Suína: Mais negócios com o mercado externo.

Como a demanda no mercado interno continua muito fraca, o que já era esperado, as indústrias movimentaram seus volumes para o mercado externo para aliviar um pouco a pressão nos seus estoques. Com isso, a quantidade de carne suína exportada nos primeiros meses do ano está batendo recorde, as projeções incluindo o mês de abril indicam média acima de 100 mil toneladas mensais. Como os preços lá fora estão relativamente bons e a taxa de câmbio do dólar em alta, os preços se tornam bastante atrativos e trazem um bom resultado para o negócio, o problema é que mesmo batendo recorde nas exportações, ainda o mercado interno é o destino da maior parte (em torno de 75%) de toda a carne suína que o Brasil produz.

Com estoques elevados para o mercado interno (produtos in natura e processados), as indústrias estão tentando neste momento destinar mais carne suína para o mercado externo, ocorre que o setor avícola também está adotando esta estratégia e os volumes de frango na exportação são em torno de 400 mil toneladas mensais. Os volumes exportados até o momento, tanto de porco quanto de frango, só não foram maiores por conta da falta de containers e navios para o transporte. A expectativa do setor é de que até o mês de junho deste ano a falta de equipamentos seja amenizada e

os volumes embarcados aumentem mais ainda.

A maior demanda por transporte internacional aqui no Brasil e no resto do mundo também, gerou certa disputa pelos fretes diminuindo assim as margens dos exportadores. Isso é ruim, mas não é o principal desafio que se apresenta para o setor de proteínas brasileiro. As elevadas cotações internacionais das commodities agrícolas, principalmente milho e soja, juntamente com a elevada taxa de câmbio do dólar aqui no Brasil, estão gerando alto impacto nos custos de produção do suíno e do frango e estão pressionando muito fortemente as margens da indústria. Excluindo-se as exportações, que estão atrativas e estão suportando relativamente bem os aumentos dos custos, o mercado interno é o que mais preocupa.

Infelizmente não existe expectativa a curto prazo de repassar, aos preços dos produtos vendidos aqui no Brasil, os aumentos dos custos que estão acontecendo. Ração, insumos, embalagens, transporte, mão de obra, tudo está aumentando e não será tarefa fácil ajustar isso nos preços de venda até que a demanda doméstica não melhore. Enquanto isso vamos fazendo os melhores negócios e os menos piores e esperar que este momento passe o mais rápido possível.

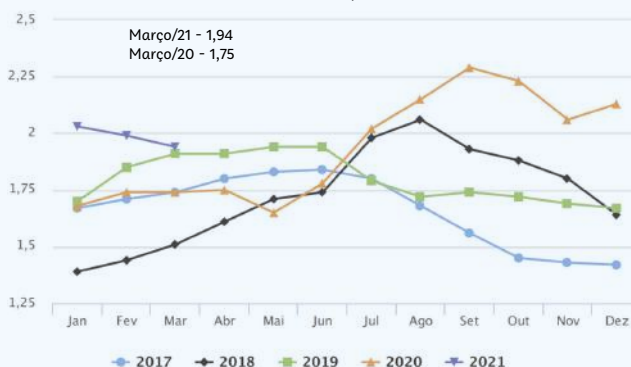
Disponibilidade per capita

2020/2021 - Fonte: Milkpoint



Considerando um crescimento de 1,8% na produção no primeiro tri vs 2020 e o (ainda) crescimento das importações, aumenta o volume per capita disponível.

Preços líquidos pagos ao produtor



Fonte: Cepea



Leite e derivados:

Demanda pelo leite e os derivados continua fraca.

Em relação ao primeiro trimestre de 2020, podemos observar nos gráficos que a disponibilidade per capita de leite está maior em 2021. Isso se deve a dois fatores: o primeiro foi que apesar de os preços ao produtor caírem e os custos de produção aumentarem, a produção aumentou em quase 2%; o segundo foi que apesar de os volumes de leite importado estarem em queda, eles ainda estão em torno de 60% a mais do que no primeiro trimestre do ano passado, deixando um saldo negativo na balança comercial de lácteos equivalente a também quase 2% da produção nacional. Desta forma se conclui que tivemos um aumento na oferta nestes primeiros meses do ano.

Do lado da demanda, em várias categorias de produtos de lácteos, houve uma redução no consumo, seja na casa do consumidor ou nos serviços de alimentação como restaurantes, pizzarias e outros. Categorias como queijos e leite condensado são as que mais estão sofrendo, pois não são de primeira necessidade, além de que seus preços estavam bem elevados. Já outras categorias, como leite UHT e leite em pó, mantiveram seus volumes embora com altos e baixos nos seus preços de venda. Aparentemente, como a "grana está curta", os consumidores têm optado em manter o consumo do estritamente necessário e ainda "regulando" o volume comprado.

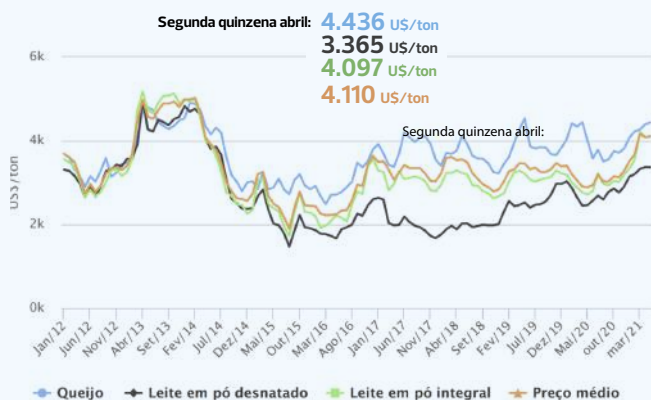
Com aumento da oferta e redução da demanda no mercado interno, as vendas não estão acontecendo de modo favorável,

os estoques estão elevados e os preços de venda estão de "arrasto". Uma possibilidade de melhora neste cenário pode vir do mercado externo, onde o Brasil deve diminuir suas importações por conta dos recentes aumentos dos lácteos no mercado internacional e a nossa elevada taxa de câmbio, que em conjunto desestimulam as compras externas. Por outro lado, estes mesmos preços lá de fora e a taxa de câmbio elevada já estão indicando certa atratividade para algumas empresas que podem exportar, principalmente leite em pó.

Os produtos lácteos no Brasil são altamente sensíveis a preço e renda, se o consumidor tiver renda o volume vendido aumenta muito e os preços também, se a renda cai, o volume de vendas cai e os preços também. Apesar de a exportação ser uma boa possibilidade, precisamos que a renda do brasileiro aumente, seja com mais empregos e mais salários, ou seja, com alguma forma de auxílio emergencial como já aconteceu.

Se conseguirmos exportar um pouco da nossa produção e se no mercado doméstico melhorar um pouco a demanda, poderemos recuperar o equilíbrio econômico do negócio, caso contrário os produtores e a indústria continuarão sofrendo. Mas sabemos que, historicamente, durante o inverno o consumo de leite e derivados sempre aumenta e então esperamos que o cenário tenha uma evolução positiva também neste ano. 📈

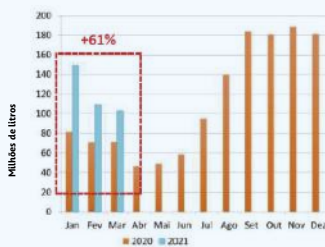
Preços no leilão GDT



Fonte: Global Dairy Trade

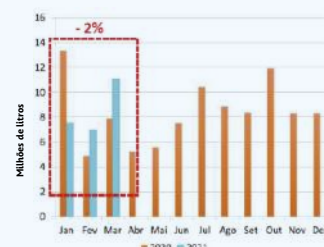
Importações e Exportações de leite (total) 2021 vs. 2020

Importações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



21/20: 61%
+136,7 milhões de litros

Exportações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



21/20: -2%
-0,6 milhão de litros

Saldo 21/20
+137,3 milhões de litros
(equivalente a +2,1% na captação de jan a mar)

Fonte: Milkpoint

Novidades do leite

FRIMESA LANÇA PRODUTOS REFRIGERADOS PARA LEVAR MAIS SABOR E SAÚDE PARA TODOS OS MOMENTOS DO DIA.

A cada dez lares no Brasil, os iogurtes estão presentes em nove deles. Prático, saboroso e muito saudável, o item é presença garantida no café da manhã de cerca de metade da população. Há ainda os que preferem consumi-lo ao longo do dia, no intervalo entre as refeições ou para repor as energias depois da academia. Fato é que não são poucas as ocasiões de consumo de iogurte a serem exploradas pelos supermercados e pela indústria láctea.

A Frimesa mais uma vez traz novidades nessa categoria. Seja nas opções tradicional, zero lactose, para a família ou para as crianças. São alternativas para quem deseja uma dieta de qualidade, com alimentos à base de leite, com boas quantidades de cálcio e também potássio, magnésio, zinco, ferro, vitamina A e vitamina D. Veja abaixo as novidades.

Versão Família

As famílias, passando mais tempo juntas e diminuindo as visitas às lojas, fizeram aumentar a procura por versões familiares, ou seja, embalagens de maior tamanho. Atenta às necessidades do consumidor, a Frimesa acaba de incorporar ao portfólio de refrigerados lácteos, produtos em embalagens de 1250 gramas.

São três opções. Nos iogurtes, você confere os sabores Coco e Morango da linha Tradicional e o sabor Frutas Vermelhas da Linha Zero. O delicioso Leite Fermentado também está nessa nova versão. Experimente!

O consumo de iogurtes e leite fermentado tem muitos benefícios, além do sabor: melhora a flora e trânsito intestinal, fornece cálcio importante para a saúde dos ossos e aumenta as defesas do organismo.

+ECONOMIA
+EMBALAGEM
+FAMÍLIA



Zero Lactose

Para uma nutrição sem restrição, a Frimesa incorpora à linha de iogurtes Zero Lactose quatro novas opções. São os sabores morango, ameixa, coco e frutas vermelhas em embalagem de 170g. Esse iogurte é feito para acompanhar o café da manhã e os lanches, eles aliam bem-estar e leveza no dia a dia.

Os produtos podem ser integrados às dietas com restrição à lactose, mas também se revelam um aliado para quem prioriza uma alimentação saudável e leve, contribuindo para uma rotina alimentar equilibrada e saborosa.

Para as crianças

Ainda na categoria zero lactose, chega o Petit Suisse no sabor Morango do Friminho, a marca parceira das mães e que oferece produtos nutritivos e de qualidade para os filhos. Com o gostinho único e cheio de cremosidade, é fonte de vitaminas e minerais: A, D, Zinco e Cálcio, essenciais para o crescimento.

Para mais diversão, energia e nutrição no dia a dia dos pequenos, o Friminho tem outra novidade, a versão do Petit Suisse no sabor Uva. A novidade contribuiu para uma nutrição divertida e cheia de energia com fonte de vitaminas e minerais: A, D, Zinco e Cálcio.

Ambos os produtos são comercializados em bandeja com seis unidades, sendo 360 g ao todo.

Iogurte Natural Desnatado

O iogurte Natural Desnatado na versão copo 165g é feito com leite desnatado e ingredientes lácteos. Esse produto se difere na categoria por não apresentar gordura em sua composição, tornando-se uma boa opção para quem deseja emagrecer ou controlar os níveis de colesterol. No geral, o iogurte desnatado é fonte de proteínas de alto valor biológico, cálcio, fósforo e vitaminas do complexo B.

Esse iogurte não leva conservantes, como todo iogurte natural, sendo perfeito para combinar com seus ingredientes favoritos, deixar os lanches do seu jeito e fazer receitas incríveis.



Você bem!



Em grande estilo

A Frimesa é a primeira empresa das Américas, com exclusividade no Paraná, a trazer o novo formato para as embalagens da linha longa vida — leites e bebidas achocolatadas de um litro. A novidade trazida pela fornecedora SIG é intitulada de “formato combistyle” para fazer referência ao seu estilo diferenciado, com canto moldado, projetado para garantir a diferenciação na prateleira.

Mais funcionais e convenientes, as novas embalagens dos leites e bebida láctea Frimesa estão alinhadas à estratégia de agregar valor à marca e atrair a atenção na gôndola, diante do comportamento do consumidor — estudos mostram que 70% das decisões de compra são tomadas de frente para as gôndolas.

A novidade deve chegar ao mercado em agosto e uma das definições da empresa foi em permanecer com as artes e alterar o formato. “Os leites da Frimesa já estão bem posicionados e são conhecidos pelo consumidor. Isso nos levou a mudar a lateral para evidenciar o novo formato”, explica a gerente de Marketing, Elis D'Alessandro. Para a linha de leites a opção foi

trazer a cor amarela na lateral e, na bebida achocolatada, o destaque foi a informação “fonte de vitaminas”.

Outra mudança será no local da tampa que será centralizada para tornar a experiência de consumo mais confortável e segura para os consumidores, junto ao novo fechamento que permite uma abertura e um derramamento mais fácil. A tampa da embalagem também é totalmente vedável, à prova de vazamentos e posicionada ao centro, tornando a abertura mais fácil e suave. 📌



Fazer MAIS com menos!

COM O FOCO NA SUSTENTABILIDADE, PROGRAMA DE INOVAÇÃO FOMENTA A CRIATIVIDADE E GERAÇÃO DE IDEIAS PARA MELHORIA CONTÍNUA.

“A indústria é um organismo vivo e precisa inovar constantemente”, declara um dos participantes do Programa de Melhoria Contínua, o supervisor do setor de industrializados da Frimesa, Francisco Primo David, que completa 35 anos de empresa.

Chico, como é chamado carinhosamente pelos seus colegas de trabalho, é um dos 120 colaboradores de todas as unidades que participaram do programa idealizado e coordenado pela área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação. O programa tem o objetivo de alinhar ferramentas e metodologias com iniciativas de inovação, criatividade e geração de ideias, a fim de promover melhorias nos produtos, processos, gestão, além da geração de novos talentos e fortalecimento da cultura organizacional.

A Frimesa, assim como as demais empresas, tem utilizado ferramentas estratégicas e técnicas visando uma maior produtividade e a obtenção de melhorias contínuas, ou seja, um diferencial competitivo no mercado. Em um ano do programa foram geradas mais de 60 ideias para melhoria dos processos, das quais, foram trabalhados 19 projetos, com o potencial de mais de R\$ 11 milhões em retornos econômicos e financeiros para a Frimesa. Dos 19 projetos 14 foram executados e já garantiram um retorno anual de R\$ 3,5 milhões do potencial apresentado.

Para o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, ao investir na inovação também se investe em sustentabilidade. O programa visa movimentar o colaborador para que saia da zona de conforto e faça mais com menos, aproveitando as oportunidades que estão surgindo. A ideia é buscar a sustentabilidade, competitividade com ganhos em Qualidade, Produtividade, Redução de Perdas/Custos e Clima Organizacional. “Sempre acreditei nas mudanças para termos resultados na empresa e, para isso acontecer, é necessário o engajamento de todos”, reforça.



Em março de 2021 foi lançada a segunda edição do Programa de Inovação e Melhoria contínua, com o mesmo foco: buscar por oportunidades em processos industriais, comerciais e logísticos da Frimesa. Contou novamente com a participação dos colaboradores das unidades da primeira edição: Unidade Frigorífica de Medianeira, Unidades de Lácteos de Matelândia e Marechal Cândido Rondon e a inclusão da unidade frigorífica de Marechal Cândido Rondon e Unidade Fabril de Lácteos de Aurora. Ao todo foram 88 colaboradores divididos em 12 grupos multidisciplinares.

O envolvimento das pessoas nas diversas áreas da empresa é algo que o gerente de projetos da Apeck Consultoria, Thiago Peck do Amaral, destaca concomitante com a redução de custos obtida durante a aplicação do programa: "Nada impacta mais a vida de uma pessoa quanto envolvê-la em um grande projeto. E esse é o objetivo: impactar a vida das pessoas por meio da educação e da visão de melhoria contínua para a empresa. Esse é o caminho para a mudança de cultura nas organizações", comemora.

Para o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, aproveitar as oportunidades é alcançar bons resultados para a empresa e melhorar o ambiente de trabalho. "Através do programa pensamos nos resultados financeiros, assim como toda empresa, mas também no desafio de colocar valor no produto que vai para o consumidor, que é a nossa fonte de receita. Todos nós temos esse desafio pela frente", ressalta.

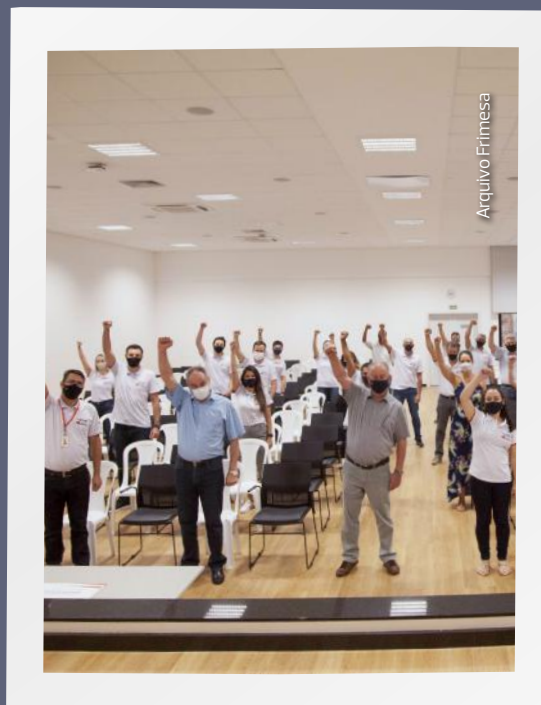
Aplicação

Uma das principais vantagens conquistadas pelo programa é a mudança cultural da Frimesa porque diversos projetos apresentados no I Workshop de Inovação e Melhoria Contínua, desafiam as coisas como são no dia a dia, para descobrir novas formas de fazer melhor e fazer mais com menos. Fazer mais em termos de produtividade, qualidade e desempenho, e menos em termos de perdas, desperdícios, retrabalho, reprocesso, ou seja, em termos de custos para a Frimesa.

Para o engenheiro Celso Peck, da consultoria Apeck, cada unidade deve ser vista como um terreno fértil de oportunidades. "As oportunidades estão nas pessoas, nos insumos utilizados no processo, máquinas e equipamentos", reforça.

A principal metodologia utilizada na parte teórica do programa é o PDCA, com a aplicação prática das Ferramentas da Qualidade, como o Ishikawa, 5 Porquês, Teste de Hipóteses e 5W2H. O PDCA é um método antigo, bastante conhecido, mas que pode ser considerado a base para todos os demais métodos de melhoria contínua e gestão de projetos, desde o DMAIC, A3, até boas práticas de gestão para melhorar e atingir metas nos processos.

Os projetos receberam premiações de reconhecimento pelas ações.



A metodologia é objetiva e simples e busca o Planejamento, Execução, Verificação e Padronização de melhorias no dia a dia. "O objetivo não é apenas aplicar os conceitos do PDCA, mas ensinar as pessoas a trabalhar em equipe para gerenciar os processos com foco em resultados", menciona Quirino Vilas Boas, coordenador da Gestão da Inovação Frimesa.



A última edição do Workshop de Melhoria Contínua foi apresentada via ferramentas online devido à pandemia.

Resultados

O Programa de Melhoria Contínua atua para fomentar a inovação em todos os setores da cooperativa.

De acordo com a avaliação da Apeck Consultoria, a Frimesa está de parabéns, pois demonstrou, por meio do envolvimento e participação ativa de todos os membros da organização, desde a diretoria até a equipe operacional no chão de fábrica, o quanto se importam com as perdas e os desperdícios nos processos, vencendo os desafios do ano de 2020, que não foram poucos, se superando para buscar formas de reduzir os custos para preservar o lucro para a Cooperativa.

A encarregada de setor da Unidade Fabril de Matelândia, Daiane Francieli Gabiatti Berazi, relatou que o programa foi positivo e mesmo perante as dificuldades encontradas devido à pandemia, a oportunidade de trabalhar com as pessoas de outros setores e olhar de uma forma diferente para empresa para reduzir custos, foi gratificante. "Indicaria o programa a outros colegas, pois além de buscar formas de inovação, você adquire muitas experiências com as palestras apresentadas durante o programa", avalia a colaboradora.

O monitoramento dos projetos é realizado pela área de gestão da inovação em conjunto com as gerências de divisão e área onde a oportunidade foi identificada. Os projetos ainda não executados dependem de investimentos, como a compra de equipamentos. Estes investimentos são avaliados e aprovados pela gerência da divisão e pela diretoria.

Antes da pandemia, os encontros eram presenciais, principalmente a parte teórica das metodologias.



Integração

Os envolvidos no programa destacaram a importância da integração das áreas e o intercâmbio para conhecer um pouco mais sobre o trabalho e o setor do outro.

Na época que tanto se fala em conectividade de máquinas, inovação tecnológica com a chamada Indústria 4.0, o maior desafio é a conectividade de pessoas.

No passado, as empresas tinham uma estrutura departamental orientada por uma cadeia de comando e controle. O que se via era a segmentação de tarefas, a competição entre pessoas e decisões hierárquicas. Hoje, as empresas precisam estar orientadas por processos, com a visão de comprometimento e cooperação entre as equipes e não mais de competição entre as áreas e pessoas.

De acordo com o gerente da área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (P&DI), Claudécir Antonio dos Santos, os grupos multidisciplinares são importantes para garantir visões de diferentes óticas do mesmo problema ou solução. "Tem importância para a interação entre as divisões e área e realçar a sensação de pertencimento de todos os colaboradores que participaram do programa", comenta.

O supervisor industrial da Frimesa unidade de Medianeira, Francisco Primo David, reforça que a escolha dos grupos multifuncionais foi fundamental e contribuiu para o sucesso do programa. "As pessoas envolvidas demonstraram curiosidade, se envolveram nos processos, fizeram visitas in loco, foi uma oportunidade de se integrarem. No final dos projetos não eram mais grupos, mas sim, equipes focadas no objetivo proposto. Agradecemos a oportunidade e temos a certeza de que amanhã será diferente do hoje e precisamos aceitar o novo", finaliza o profissional.



Francisco participou do grupo perdas de embalagens nos salgados, que foi um dos grupos destaque durante o Programa de Melhoria Contínua 2020.

Prêmio Frimesa / Apeck



A última edição do Workshop de Melhoria Contínua foi apresentada via ferramentas online devido à pandemia.

O projeto de redução de desperdício do produto na linha da manteiga do grupo dois da Unidade Fabril de Queijos ganhou o prêmio de destaque Frimesa/Apeck como o trabalho que melhor aplicou a metodologia proposta no programa.

O grupo identificou que, após o término do envase da manteiga, uma quantidade de produto ficava aderida na tubulação e era descartada.

Após estudos, o grupo apresentou uma proposta para implementar um sistema eficiente para a recuperação da manteiga utilizando de esfera PIG conduzida pela tubulação através da força do ar comprimido e carregando o material aderido até a saída.

Com a alteração do processo foi possível recuperar aproximadamente 60 kg de manteiga por dia. O projeto trouxe um ganho de R\$ 372.960,00 / ano.

ANTES E DEPOIS
DO PROJETO
Desperdícios de
matéria-prima
presuntaria –
UFM / SEDE;

antes



depois

Ganhadores

Dos projetos participantes, foram escolhidos seis grupos destaque. Cada um ganhou um prêmio de R\$ 3 mil.

Grupo 7 – Desperdícios de matéria-prima na presuntaria – UFM / SEDE;

Grupo 8 – Redução de sobrepeso na moldagem do hambúrguer – UFM / SEDE;

Grupo 10 – Redução de perdas de embalagem no processo de salgados individuais – UFM / SEDE;

Grupo 2 – Redução do desperdício do produto na linha da manteiga – UFQ;

Grupo 3 – Otimização do tempo de CIP na linha de queijos Jorvic – UFQ;

Grupo 1 – Redução do consumo de sacos de lixo na indústria/ Redução do consumo de etiquetas e ribbons nos produtos recebidos e acabados – UFLM.

Os demais grupos participantes ganharam R\$ 1 mil como prêmio de incentivo à participação.

Grupo 1: Redução de desperdício de embalagens secundárias na seção de Embalagem Congelados – UFM / SEDE;

Grupo 2: Desperdícios da embalagem na seção salsicha – UFM / SEDE;

Grupo 3: Desperdício de embalagem stretch pela substituição por cintas reutilizáveis – UFM / SEDE;

Grupo 4: Redução de carne que cai no piso na seção silos/cortes – UFM / SEDE;

Grupo 5: Reaproveitamento de paletes na entregas – UFM / SEDE;

Grupo 6: Ociosidade do processo: Análise do comprimento das peças de embutidos para fatiar – UFM / SEDE;

Grupo 9: Recuperação de créditos de ICMS – UFM / SEDE;

Grupo 11: Redução de perdas no processo de fatiados da bisteca com aplicação de novas tecnologias – UFM / SEDE;

Grupo 1: Gestão do consumo de energia na casa de máquinas – UFQ;

Grupo 4: Redução de custos na aquisição de matéria-prima/restaurante – UFQ;

Grupo 2: Desperdícios de embalagem da máquina de petit suisse / Redução do consumo de esponjas na indústria – UFLM. 🗨

.....

Um dos maiores resultados do programa foi a grande integração das equipes multidisciplinares. Conforme desenvolviam os projetos, passaram de grupos para equipes.

.....

Experiências

“Participar do programa, além de proporcionar economia para a empresa, trouxe realização profissional e pessoal. Estou participando da segunda edição no programa porque acredito que o desenvolvimento da cultura e capacitação é constante. Todos deveriam participar porque as nossas ações só fazem sentido se tornam prazerosos e satisfatórios e é isso que o programa proporciona. É claro que cabe a cada um a dedicação em realmente querer aproveitar as oportunidades. Acredito que o programa poderia ser mais divulgado e incentivada a participação do operacional, onde certamente tem muito potencial”. **Vanderlei Gorzelanski – Encarregado de manutenção – UFQ.**

.....

“Participando do programa tivemos redução de custos, melhoria no sistema operacional, capacitação, conscientização e mudança de hábitos, adquirindo-se maior eficiência no trabalho, melhoria nas habilidades e atitudes. Aprendemos muito em todo o processo com interação e lucro para a empresa. Os treinamentos foram bons e houve integração entre os membros e setores da empresa, possibilitando maior conhecimento sobre a Unidade. Percebemos uma necessidade de melhorar os processos (mais rápidos e produtivos) para atender a demanda do público. É um programa que agrega valores, tem por finalidade o desenvolvimento profissional do colaborador na organização e visa a preparação e aperfeiçoamento das habilidades e conhecimentos do colaborador. A minha sugestão é ter um maior envolvimento do facilitador na parte prática (sugerindo melhorias, ideias que possam ser aplicadas)”. **Jaqueline Maisa Barbian – Assistente Técnica Garantia da Qualidade – UFQ.**

AGO

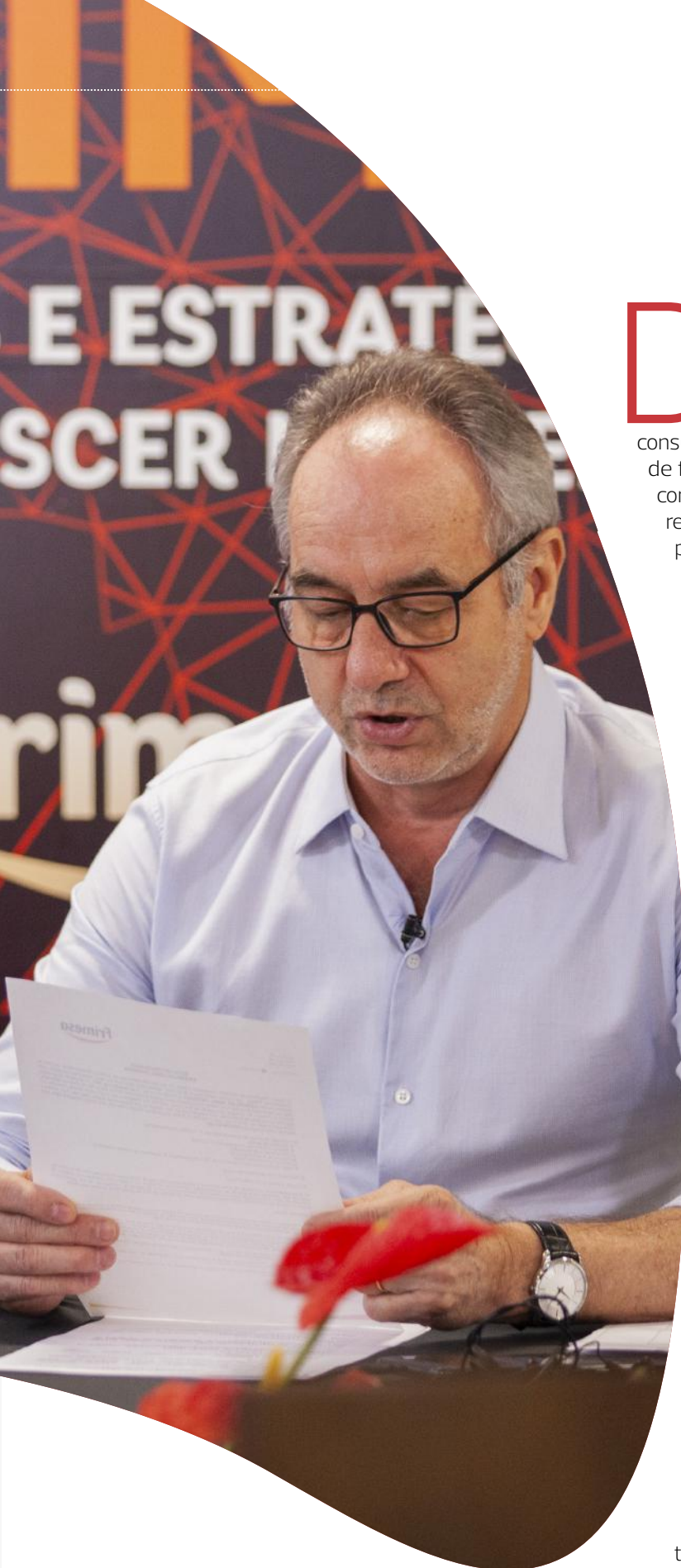
A DIRETORIA fez a leitura do relatório anual com o resultado de 2020. O documento está disponível no site da Frimesa para visualização.

Arquivo Frimesa

FR
PROJETOS
PARA CRE

Frimesa presta contas em Assembleia online

EM ANO ATÍPICO, A FRIMESA ATINGE 4 BILHÕES DE REAIS NO FATURAMENTO. APROVAÇÃO DOS RESULTADOS DA COOPERATIVA OCORREU EM FEVEREIRO.



Dois mil e vinte ficará na história da Frimesa como o melhor e mais desafiador ano enfrentado pela cooperativa. Em meio à pandemia do novo coronavírus, que mudou formas de convivência, trabalho, consumo e economia a Central atingiu 4,29 bilhões de faturamento em 2020, crescendo 34,94% comparado a 2019. Foram ainda 202,2 milhões de reais em sobras e 413 mil toneladas de alimentos produzidos, garantindo a sustentação da cadeia e alimentos de valor para as pessoas. Esses números foram apresentados e aprovados em Assembleia Geral Ordinária, realizada em 19 de fevereiro, por plataformas virtuais. O evento também foi transmitido abertamente pelo canal da empresa no Youtube.

Presidido pela diretoria e com participação virtual de delegados das cooperativas filiadas — Lar, C.Vale, Copacol, Primato e Copagrill e o presidente da Organização de Cooperativas Paranaenses, José Roberto Ricken, a Assembleia expôs resultados positivos, gerados por conta do enfrentamento à Covid-19, às mudanças de consumo no mercado interno, à demanda de produtos no mercado externo e à gestão eficiente.

Os participantes aprovaram os dados do exercício findo em 31 de dezembro de 2020 e elegeram o novo conselho fiscal para atividade em 2021. Foram mais de 300 espectadores durante o evento. O presidente do sistema Ocepar, José Roberto Ricken, celebrou os dados. "Parabéns pelos resultados, parabéns para a perspectiva. Vamos para os 5 bilhões de reais, realmente a Frimesa é um exemplo de profissionalismo e que orgulha o cooperativismo no Paraná", comenta.

A Frimesa ampliou em 12% o volume de produção, chegando a 254.349 toneladas de produtos à base de carne suína e 158.358 mil litros de produtos lácteos. A atividade carne suína representou 69,7% dos negócios, com média de 254.349 toneladas de produtos em que a matéria-prima teve origem em 949 produtores. A área de leite

Foram eleitos para o Conselho Fiscal para exercício de 2021:

representou 29,1% dos resultados, com média de 843 mil litros industrializados ao dia, e 2486 produtores até o final do período. Foi destaque no mercado interno em 2020, o consumo de porcionados e fatiados. O mercado interno foi responsável por 82,42% do faturamento da Frimesa, enquanto as exportações resultaram em 17,58%. Do faturamento bruto de 4.29 bilhões de reais, a riqueza foi distribuída entre cooperativas filiadas (39,10%), Fornecedores de insumos (18,06%), Impostos (13,82%) e funcionários (7,57% – 8.355 pessoas), entre outros valores e públicos que compõem a cadeia produtiva.

As inovações resultaram em um portfólio de 458 produtos. A área de vendas terminou 2020 com 36.232 clientes ativos, 8 filiais comerciais e 11 centros de distribuição para atender todo o Brasil, e 15 países. A meta para 2021 é atingir um faturamento de R\$ 4,95 bilhões.

Para o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, a Frimesa é um exemplo da força do cooperativismo. "As cooperativas têm contribuído para ajudar a sociedade, principalmente para os cooperados, e provocado um desenvolvimento econômico e social. Apesar da pandemia, nós chegamos até aqui com poucas baixas". O diretor-executivo, Elias José Zydek, avalia a participação dos integrantes do processo produtivo. "Agradecemos a determinação e coragem dos colaboradores nos momentos difíceis, aos cooperados que continuaram a produzir e as Cooperativas Filiadas pelo incentivo e apoio irrestrito para ir adiante", finaliza. 🍷

.....
"As cooperativas têm contribuído para ajudar a sociedade, principalmente para os cooperados, e provocado um desenvolvimento econômico e social." Valter Vanzella, diretor-presidente da Frimesa



**Alisson
Petermann
Primato**



**Luiz Antonio
Della Valentina
Copacol**



**Renato Borelli
Copagril**



**Italo
Rafael Sirico
Copacol**



**Edio
Rodrigo Welter
Lar**



**Adelar Viletti
C.Vale**

UM ESTÚDIO foi preparado na Sede para garantir a boa transmissão e participação remota no evento.

AGO Cooperativas filiadas:



Apresentou um faturamento de R\$ 10,78 bilhões e o melhor resultado de sua história: R\$ 783 milhões, além de 4,8 milhões de toneladas de grãos recebida, crescimento de 20,5% na avicultura. Os frutos são resultado da dedicação de 11.762 associados e 18.889 funcionários. São 20.500 colaboradores em seu quadro funcional.



A Primato faturou em 2020, R\$ 747.314.223, com um resultado líquido de R\$ 21.019.055. O quadro de cooperados ativos ficou em 8768, com 1252 colaboradores, uma movimentação de aproximadamente 40 milhões de litros de leite, com quase 37 mil toneladas de suíno.



A Cooperativa completou 50 anos de fundação em 2020 e teve um faturamento com incremento de 43% em relação ao ano anterior. Superou a casa dos R\$ 2,5 bilhões em faturamento e apresentou projeções para 2021, entre eles ampliação e modernização de unidades.



A C.Vale fechou com um resultado líquido de R\$ 251 milhões. Soja e frango deram as maiores parcelas de contribuição a esse resultado. Os associados receberam mais de R\$ 93 milhões em sobras, juros e devolução de capital social. A cooperativa cresceu 37% em 2020, totalizando R\$ 12,26 bilhões em faturamento. São 23.294 associados e 11.825 funcionários no total.



O faturamento da Copacol em 2020, foi de R\$ 4,4 bilhões, 14% maior que o ano anterior. O quadro social é de 6 mil cooperados, e dos 10 mil colaboradores, que são responsáveis pela performance dos processos e serviços prestados. A cooperativa também teve evolução de todas as atividades de produção animal. Parte desta produção, 237,3 mil toneladas, foram exportadas para mais de 60 países

BEM-ESTAR ANIMAL

COLABORADORES da recepção de suínos conduzem os animais até o equipamento. Novo método facilita o trabalho, diminui o estresse e melhora condição da carne.

Arquivo Frimesa

Garantia de bem-estar e qualidade

A FRIMESA ADOTA A INSENSIBILIZAÇÃO POR CO² E PROMOVE MELHORIAS NO PROCESSO PRODUTIVO.

Toda a produção da Unidade de Carnes de Medianeira vem de suínos que passam pela insensibilização por dióxido de carbono (CO₂). São 6.900 animais processados ao dia através do novo método, instalado desde dezembro de 2020 com o objetivo de promover melhorias no bem-estar animal, e maior qualidade da carne.

A insensibilização é obrigatória para todas as espécies de animais, pois evita o sofrimento, ou seja, deixa-os anestesiados e inconscientes para o momento da sangria. "Os suínos devem estar em boas condições quando chegam ao frigorífico e assim devem permanecer até o último momento, sendo a insensibilização fundamental para o abate humanizado e sem dor, garantindo uma qualidade ética, ou seja, gerando um alimento proveniente de suínos criados, manejados e abatidos em uma cadeia que promova seu bem-estar. Além de beneficiar a qualidade final da carne, visto que suínos sem estresse produzem uma carne de qualidade superior", garante a médica veterinária responsável pelo bem-estar animal na Frimesa, Luana da Rocha.

Na Frimesa, até novembro de 2020, os suínos eram insensibilizados por método elétrico, o que gerava dificuldades no manejo dos animais, por precisarem andar em fila única. A nova forma de insensibilização gera menos estresse aos suínos. Eles, por sua natureza gregária, andam em grupos, dessa forma, a condução é natural tendo o mínimo de interação homem-animal. Os colaboradores, que foram treinados, abrem portões, cuidam da separação na quantidade exata nas baias, operam equipamentos para garantir a eficácia da insensibilização.

Os grupos do manejo são de até dez animais no corredor. A partir daí, são divididos em grupos de até cinco suínos por gôndola. As gôndolas descem e sobem como um carrossel

vertical, e conforme aumenta a profundidade há mais concentração de CO₂ finalizando o processo com 90% de concentração do gás, posteriormente os suínos seguem para o processo de abate. "Os animais perdem a sensibilidade, não sentem dor", comenta a veterinária.

Segundo testes internos, a partir de 160 segundos de exposição, o suíno já está inconsciente. "Depois de instalado o CO₂ não tivemos nenhum caso de suíno tentando retornar à sensibilidade, isso foi mais um ponto positivo e prova a eficácia do processo", exemplifica Rocha.

Outra vantagem da insensibilização por CO₂, foi que durante as etapas de industrialização teve menos perda de matéria-prima devido a diminuição de fraturas, hematomas e salpicamento nas carcaças. Reduziu-se também a incidência de carne PSE (pálida, flácida e exsudativa), causada principalmente pelo estresse a que os animais eram submetidos, que causava perda de proteínas, e da capacidade de retenção de água pelo músculo. O gerente da Unidade de Medianeira, Gerson Elsenbach, certifica que hoje a carne obtida tem uniformização na coloração. "Isso melhora a apresentação final do corte e é uma exigência de alguns países importadores. Com a declaração de área livre de febre aftosa no Paraná, a Frimesa busca exportar para esses mercados. Também houve melhor significativa na industrialização dos produtos, principalmente presuntos e apresuntados, com menos quebras e uma melhora significativa na apresentação dos produtos", afirma.

O método segue padrões internacionais e instruções da Organização Mundial da Saúde Animal conforme descrito no Código Sanitário para Animais Terrestres (OIE), e também no Guia Prático de Insensibilização por Gás da União Europeia, traduzido para o Brasil. ■



Arquivo Frimesa

Cultura de Segurança de Alimentos

ENTRE AS FASES de amadurecimento da cultura de segurança de alimentos esteve a capacitação dos gestores da Frimesa.

FRIMESA DESENVOLVE PROJETO DE AMADURECIMENTO DESDE CAPACITAÇÃO ATÉ MENSURAÇÃO DE INDICAÇÃO E PLANO EDUCACIONAL.

Está na missão da Frimesa, "prover alimentos de valor para as pessoas" e, quando se fala em alimentos de valor, é importante ressaltar a qualidade e fornecimento de alimentos seguros aos clientes e consumidores.

Em fevereiro, a Frimesa iniciou um projeto para fortalecimento da cultura de segurança dos alimentos na unidade frigorífica de Medianeira. O objetivo é produzir um alimento seguro, além de procedimentos e regras, mas também, engloba valores compartilhados, crenças e comportamento das pessoas.

O projeto foi iniciado com a parceria de uma consultoria externa e contempla três fases de implementação.

A primeira fase apresentou uma palestra de sensibilização ao tema, com a harmonização de perspectivas técnicas e o lado comportamental e humano. O evento online contou com a participação de 177 lideranças envolvendo áreas produtivas, áreas de apoio e alta direção.

A segunda fase, em andamento, contempla a realização de um diagnóstico para levantamento do grau de maturidade

sobre o tema, captando fatores visíveis e invisíveis e crenças limitantes. Ele será realizado de forma qualitativa, com grupos focais entre gerentes e lideranças e, de forma quantitativa, através da aplicação de questionários que visam abranger no mínimo 50% dos colaboradores de cada setor em nível supervisonal e operacional.

A terceira fase será a implementação de um programa formal de segurança dos alimentos. Com base nos resultados do diagnóstico realizado será desenvolvido um plano educacional, regras de ouro e indicadores para mensurar o nível de Cultura em Segurança dos Alimentos.

Segundo a Gerente da área de Qualidade e Ambiental, Kareem De Luca Paz, esse projeto é planejado há dois anos e o sucesso de sua implementação não depende apenas do comprometimento da área da qualidade, mas conta, principalmente, com o engajamento e desenvolvimento das lideranças da empresa. "A Frimesa vem crescendo e aparecendo de forma significativa entre os principais players de mercado e queremos destacar a confiança no consumo de nossos produtos", reforça a gerente. 🍷

Frimesa prática Compliance

AS AÇÕES INICIARAM EM ABRIL COM APLICAÇÃO DA PARTE TEÓRICA ENTRE LÍDERES E GESTORES: PROCESSO DE ACULTURAMENTO DA PRÁTICA.

A Frimesa é uma Cooperativa Central preocupada com sua imagem e reputação. Por isso, prioriza por estar em conformidade com as leis e regulamentos aplicados nos processos da industrialização de alimentos.

O compliance abrange todas as políticas, regras, controles internos e externos, tanto na empresa como todas as pessoas que nela trabalham, inclusive fornecedores precisam se comportar de acordo com as regras dos organismos reguladores.

Essas necessidades têm feito conhecer e praticar o que é o compliance nas atividades do dia a dia, portanto, no mês de abril, iniciou o processo de implantação da prática que visa gerar valor ao negócio e assegurar a sobrevivência da empresa.

De acordo com o auditor, Darling Bosco, o compliance é essencial para uma organização que preza pela eficiência e busca ser uma Cooperativa sustentável, maximizando resultados. "Atuar de acordo com os valores éticos, legislações e normas vigentes é o objetivo que levará ao aperfeiçoamento e ao aprimoramento do modelo de gestão corporativa", informa.

A Frimesa vem se atualizando ao longo dos anos e pretende sair do conceito de aculturação para a fase de aplicação do compliance na empresa.

Atualmente, em parceria com a Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUC, os líderes e gestores têm tido conhecimento teórico sobre o tema, envolvendo treinamentos, sendo:



'Nivelamento dos Conhecimentos em Compliance', módulo Governança Corporativa com o professor Eduardo Damião; e módulo Compliance, com o professor Eduardo Agostinho. A organização das Cooperativas do Paraná – Ocepar tem articulado as capacitações.

De acordo com o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, a busca por modernização é constante, pois o foco é crescer, atender às exigências do mercado. "Temos que ter o manual, mas precisamos entender os processos e aplicá-los. Fazemos grandes investimentos, queremos atingir os mercados e a forma como são aplicados os processos, resulta em bons negócios", avalia.

Além disso, devem garantir o fiel cumprimento dos diversos instrumentos normativos internos. "Vamos solidificar a cultura de compliance dentro da Frimesa. Iremos sistematizar os processos, criando programas, ferramentas, procedimentos, avaliar e criar itens de controle da implementação", reforça o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek. ■

Frimesa no combate ao Coronavírus!

APOIO À COMUNIDADE TAMBÉM É UM DOS PILARES DO COOPERATIVISMO E A FRIMESA TEM CUMPRIDO SEU PAPEL.

A Frimesa está em constante diálogo com a comunidade onde estão inseridas suas unidades industriais. Participou de várias reuniões com empresários locais, Associação Comercial, Prefeitura Municipal e demais cooperativas do ramo alimentício para ajustar as ações e, juntos, aplicar medidas de combate à doença, além de doações de respiradores e recursos para hospitais locais. 📌



FRIMESA EM COMBATE AO CORONAVÍRUS DISTRIBUIU...


mais de
13.500
máscaras face shields.


mais de
50.000
máscaras de tecidos.

FRIMESA EM COMBATE AO CORONAVÍRUS ADQUIRIU...

+ de 20
aferidores de temperatura.

+ de 34 mil
litros/mensais
de produtos para higienização.

FRIMESA EM COMBATE AO CORONAVÍRUS INVESTIU...

+ de R\$300 mil
em ações internas.

+ de R\$17 milhões
na saúde e segurança do colaborador em 2020.

FRIMESA EM COMBATE AO CORONAVÍRUS DOOU...

+ de R\$800 mil
para hospitais.

+ de 1 tonelada
de alimentos doados às instituições.

37 respiradores
auxiliou na compra, foram
doados para UTI's de hospitais.

Caminhada dos Amigos

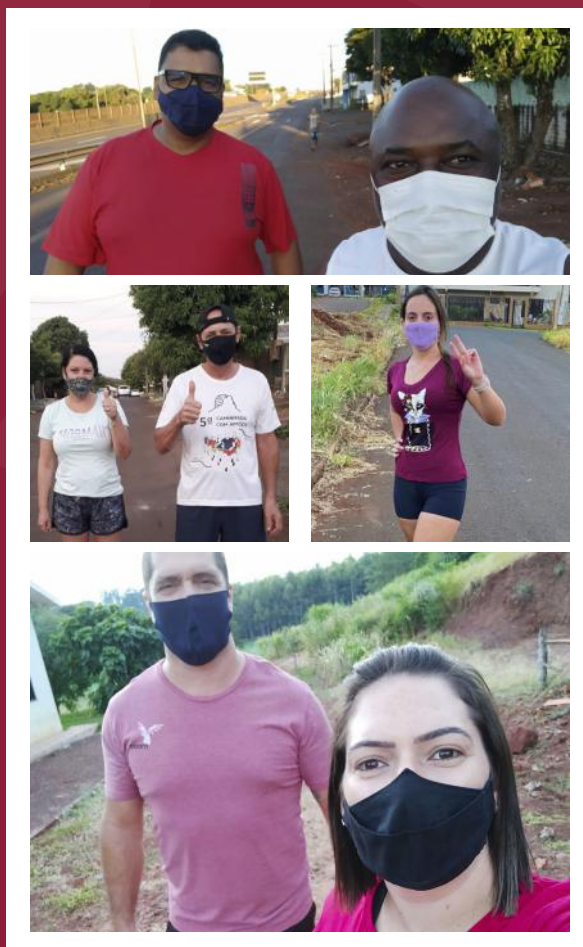
O EVENTO FOI REFORMULADO DEVIDO À PANDEMIA. OS COLABORADORES PARTICIPARAM DE FORMA ONLINE PELO PORTAL DO COLABORADOR.

A Caminhada dos Amigos da Frimesa 2021, desenvolvida através do Programa Cuidar, aconteceu em abril de forma online pelo portal do colaborador. Neste ano, o evento foi reformulado devido à pandemia que não permite aglomeração de pessoas. Os colaboradores foram orientados a fazer a caminhada de forma individual, fotografar a prática e publicar no mural do eu.frimesa.com.br, redes sociais, utilizando a #caminhada-dosamigos2021, ou pela plataforma STRAVA.

A organização foi do setor de Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT para estimular hábitos saudáveis nos colaboradores, com todas as medidas de prevenção da Covid-19, como uso de máscara e distanciamento.

Também foi produzido um conteúdo com vídeos pela professora de Educação Física da Frimesa, Elizandra Tibola, com dicas de alongamento para fazer antes e depois da caminhada e reforçou a importância de praticar exercícios físicos.

O evento da caminhada teve a participação de 108 colaboradores, que concorreram ao sorteio de prêmios. Todos os brindes têm a ver com atividade física, como por exemplo, tênis de caminhada, fones de ouvido, suporte de celulares, bonés, camisetas, bolsa térmica e viseiras.



Os colaboradores enviaram a foto da caminhada no mural do Portal eu.frimesa.

Quem é Quem: Frimesa conquista categoria Varejo

FRIMESA LEVA CATEGORIA VAREJO NO PRÊMIO QUEM É QUEM, EDIÇÃO 2021.

A campanha de marketing 'Um Ano de Mercado Grátis' realizada pela Frimesa em 2020, rendeu à empresa o título de campeã na categoria varejo em mais uma edição do Prêmio Quem é Quem, que marcou a abertura da Avesui Online 2021. O evento, organizado pela Gessulli Agribusiness, revelou os vencedores das 11 categorias e aconteceu no dia 12 de abril. A escolha foi feita por votação de integrantes do setor e a avaliação de especialistas no agronegócio.

De acordo com o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, esse prêmio é o atestado que as ações estão sendo bem direcionadas. Além disso, reforça a importância que o mercado interno possui. "Fizemos muito com pouco. Nossa equipe de marketing está de parabéns junto com a agência Opus Múltipla. Fizemos todas as tentativas com campanha de prêmios, destaque a nosso portfólio que é amplo, além dos embaixadores da marca Fernando e Sorocaba, que abrilhantaram as ações. Esperamos continuar nessa trajetória e cada passo é uma conquista que constrói a história da Frimesa", comemora.

A campanha 'Um Ano de Mercado Grátis' teve como foco principal fortalecer a marca e manter a comunicação com consumidores, times de vendas e clientes. 🍷



Dia da mulher 2021

FRIMESA REALIZA AÇÕES EM HOMENAGEM ÀS MULHERES.

No mês da Mulher, 8 de março, a Frimesa preparou uma programação especial para homenagear aquelas que fazem a diferença em todos os setores onde estão inseridas. Nessa edição, buscou-se elevar a autoestima e a importância de se cuidar e se amar.

Toda a comunicação foi elaborada com fotos das colaboradoras das unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon. Elas apareceram em lonas na entrada, wallpaper para área de trabalho de computadores, cartazes e materiais digitais como personagens principais.

No Portal do Colaborador – eu.frimesa, durante duas semanas, foram publicadas dicas de beleza, pela profissional Dai Giraldi, e moda, com a consultora Mi Malaggi. Elas gravaram vídeos trazendo dicas para as colaboradoras. Também compôs a programação uma palestra com a coaching Ana Canton: "Descubra a mulher capaz de mudar o mundo: você". Os conteúdos estão disponíveis na aba "notícias" do site eu.frimesa.com.br.

Em cada uma das ações participadas a colaboradora deveria se inscrever para um sorteio de brindes. O sorteio ocorreu ao vivo via transmissão teams. 🍷





Arquivo Frimesa

Gestão capacitada

FRIMESA BUSCA PREPARAR NOVOS GESTORES E FUTUROS LÍDERES PELO PROJETO TRAINEE. ATUALMENTE ELES PASSAM POR DIFERENTES ÁREAS DA FRIMESA, CONHECENDO PROCESSOS.

O projeto Trainee da Frimesa está em execução: são 16 jovens inseridos dentro da empresa, conhecendo as diferentes áreas e sendo treinados para futuros cargos de gestão. Agora, eles circulam pelas áreas administrativas e industriais até fevereiro de 2022, em acompanhamento aos tutores. "O foco é de que eles conheçam os processos e que esse olhar de gestor seja passado pra eles", explica a encarregada de Gestão de Pessoas, Karine Perondi, que conduz o projeto. Ao final do período de permanência na área eles fazem uma apresentação do aprendizado e sugestão de melhorias. O tutor estabelece as rotinas e o cronograma que os trainees seguem quando passam pela área.

Eles são profissionais de 22 a 32 anos, em sua maioria engenheiros, do Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Minas Gerais e Piauí, escolhidos a partir de recrutamento, com perfil de gestão. "Capacitar as pessoas para gestão dentro da empresa, ter uma visão sistêmica e conhecer o trabalho dos setores para gerar resultados maiores é uma iniciativa inovadora e um diferencial para a Frimesa", afirma a Gerente de Gestão de Pessoas,

Elisa Fredo. O projeto Trainee é uma das ferramentas para cumprir o programa Avança Frimesa, que conta com desafios para crescer, como o novo Frigorífico em Assis Chateaubriand, no oeste do Paraná.

Em aproximadamente um mês de aprendizados e adaptações, das áreas e dos participantes do projeto, se percebe uma grande vontade de aprender. O engenheiro mecânico paulista, Luiz Henrique Zuculo tem 25 anos e, desde o início do projeto, já visitou as áreas de Tecnologia da informação, Pesquisa Desenvolvimento e Inovação P&DI, Marketing e Controladoria. Ele conta que construir sua carreira profissional em uma grande cooperativa o motivou a entrar no projeto. "Os princípios de respeitar e conservar o meio ambiente, inovação, foco em resultado sem deixar de lado o cliente e a qualidade e a missão de prover alimentos de valor para as pessoas estão muito ligados com o que eu acredito e busco profissionalmente e pessoalmente", pontua.

O gerente de Tecnologia e Informação da Frimesa, Thiago Algeri, é tutor dos trainees inseridos na sua área por cinco dias, onde é realizada uma troca: "Além de podermos sensibilizar os trainees para situações que precisamos de auxílio das áreas, temos feedback sobre nossos processos e atividades", avalia Algeri. "O processo de trainee é muito importante para que tenhamos recursos (pessoas) que conheçam a cultura Frimesa em todos os níveis, vemos este projeto como apenas o inicial, creio que ele será replicado para outras situações, por exemplo, promoções internas, que também poderiam fazer esta rotação em algumas áreas", finaliza. 🍷

Escolhida frase para Sipat

COLABORADORES ELEGEM TEMA DA SIPAT 2021.
ATIVIDADES DA SEMANA ACONTECERÃO EM MAIO.

No mês de abril, a Frimesa realizou um concurso de frases para a Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho – Sipat 2021. As inscrições foram feitas pelo Portal do Colaborador – eu.frimesa.com.br, por meio de um formulário digital onde o colaborador preenchia os dados solicitados: nome, número do crachá e a frase escolhida para concorrer.

Apenas uma frase foi escolhida por uma Comissão Organizadora e será utilizada em todos os materiais sobre a semana. A frase é "COM COVID OU NÃO, PREVENÇÃO É A MELHOR OPÇÃO!" do colaborador Edson Flávio Frescki do DGP. Ele recebeu um brinde pela participação.

O intuito da campanha é criar uma interação maior entre os colaboradores e a empresa e assim criar um bom tema para a semana SIPAT. 🍷

Eleição CIPA industrial

NOVOS MEMBROS FAZEM PARTE DA GESTÃO 2021/ 2022.

A eleição para novos membros da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) da área industrial ocorreu em abril. Os novos cipeiros foram eleitos através de votação dos colaboradores da Unidade de Medianeira. O voto não é obrigatório, mas teve uma adesão de 60% de votantes, correspondente ao número de colaboradores. São escolhidos dez titulares e sete suplentes. O número de eleitos segue conforme as normas da Norma Regulamento 5 do Ministério do Trabalho. Os candidatos se inscrevem mostrando interesse aos cargos.

A CIPA busca trabalhar com a prevenção de acidentes durante seu período laboral e doenças ocupacionais, promovendo a qualidade de vida do

colaborador. A Comissão é prevista pela legislação brasileira e é formada por trabalhadores e por representantes do empregador. O trabalho dos cipeiros é prevenir e fazer a manutenção da Segurança do Trabalho.

Eleitos titulares:

Salielso Mescouto do Rosario
Joao Batista Nakata
Maria Teresinha Guimaraes
Ronaldo Cesar de Oliveira Rosa
Marcia Rosane Tem Pass da Silva
Rosimeri Girardi
Tainara Nienow dos Santos
Salete Rossetto Goldschmidt
Suzane Santos de Sousa

Eleitos Suplentes:

Franciele de Souza
Carlos Daniel da Silva Reis
Vilma Odete Conte
Eleoni de Nazare de Souza
Ezequiel Lopez Ferreira
Sídineia Soares de Almeida
Juvênildo Pereira da Rosa
Grazielle Molon 🍷

VOTAÇÃO para CIPA Industrial aconteceu no espaço de descanso da Frimesa seguindo os protocolos de saúde.

Arquivo Frimesa



NO DIA foi realizado um momento de reflexão sobre a escolha pela mudança de vida.

Resgate de si mesmo

PACIENTES ATENDIDOS PELO RECANTO PARQUE IGUAÇU ASSISTEM A EVENTO MOTIVACIONAL PROMOVIDO PELA FRIMESA.

A Frimesa promove a qualidade de vida de seus colaboradores, exerce e incentiva a prática da responsabilidade social, através do programa interno Saber Viver. Este ano, a semana nacional de combate às drogas e ao alcoolismo, realizada na empresa entre os dias 22 e 26 de fevereiro, orientou a busca por tratamento dos vícios. Para marcar a ação, realizou-se uma palestra motivacional aos acolhidos pelo Recanto Parque Iguaçu.

O Padre Sérgio Bertotti, palestrante do evento, falou sobre a fundação e relevância da casa terapêutica e, em seguida, tratou do tema "conversão", importante momento de reflexão e decisão por mudança, fundamental para buscar ajuda e tratamento dos dependentes. A Frimesa sempre apoiou o trabalho do Recanto, casa especializada em recuperação de dependentes químicos, localizada na área rural de Medianeira, que conta com equipe técnica e de voluntários.

Para o presidente da instituição, Leandro Blasius, há nove anos à frente da causa, o tratamento é uma mudança de hábito e o vício é uma doença incurável, progressiva e muitas vezes letal. "Ninguém se cura da dependência química, apenas tem controle, a pessoa se torna uma adicta e quando está em tratamento é um adicto em recuperação, mas ele nunca vai deixar de ser um adicto", explica.

Aladir Carlos da Silva tem 48 anos, é um dos acolhidos pelo Recanto e fala sobre o evento. "São sempre importantes, porque pra gente toda palavra nova que vem é um meio de rever conceitos e avaliações. E ainda mais quando você ouve o padre Sérgio que fundou o recanto, então você sabe da história, sabe do porquê disso tudo aqui, e você vê

que isso está dando resultado. Aprendemos que temos nova proposta pra vida, a se perdoar pra ter um recomeço limpo e tranquilo", relata.

Segundo a Organização Mundial da Saúde a dependência química é considerada uma doença crônica e recorrente, motivada pelo grupo de convivência, problemas de cunho familiar e/ou emocional, e por isso não deve ser ignorada. Nas últimas décadas o uso indevido das drogas ganhou proporções graves e combatê-las tornou-se um desafio para toda sociedade.

A pandemia causada pela Covid-19 contribuiu para o aumento do uso de drogas e álcool, não somente o consumo daqueles que já eram usuários, mas também o número de usuários de substâncias lícitas e ilícitas de forma significativa. Quem passa por problemas pode recorrer aos seguintes órgãos em Medianeira:

Recanto Parque Iguaçu (45) 3264 6659 e (45) 999375003
Amor Exigente (45) 99965 2541 e (45) 99974 7428
Narcóticos Anônimos (45) 99932 2324



ACOLHIDOS realizaram leitura espontânea do texto motivacional e fizeram reflexões durante a palestra.

Prestação de contas

COTRASUL E ASSERCOOP SE REÚNEM EM ASSEMBLEIA ORDINÁRIA PARA PRESTAR CONTAS DE SEU FATURAMENTO E FAZEM DISTRIBUIÇÃO DE SOBRAS.

Cotrasul - A Cotrasul realizou prestação de contas no dia 26 de fevereiro em Assembleia Geral Ordinária – AGO, conduzida pelo presidente Inácio Carniel. A cooperativa de consumo teve um rendimento de pouco mais de R\$ 16 milhões, no ano de 2020, crescendo cerca de 11,85% em comparação com o ano anterior.

A cooperativa conta com 2.416 associados que, ao final da prestação da assembleia, recebem uma porcentagem de seu resultado, nesse ano de R\$ 700.402,11. Esse valor a receber individualmente é proporcional à movimentação de cada um em suas compras. Vale ressaltar que no evento compareceram 39 sócios.

Segundo a diretoria, o ano de 2020 foi desafiador em função da pandemia, pois provocou mudanças no consumo, atendimento ao público com redução de acessos e controles de higiene.

Além da aprovação de faturamento, foi realizada eleição para novo conselho fiscal que entrará em exercício no ano de 2021. São eles:

Valdeci Gomes de Souza (Fiscal efetivo)
Natália Della Giustina (Fiscal efetivo)
Graziele da Rosa Campestrini (Fiscal efetivo)
Luciano Martinelli (Fiscal suplente)
Francisco Primo David (Fiscal suplente)
Andreia Bohnenberger (Fiscal suplente)

Assercoop - Concomitante, a Assercoop realizou a assembleia de prestação de contas para expor suas receitas, coletadas durante todo o ano, que resultou em R\$ 987.568,77. O valor do faturamento arrecadado provém de mensalidades de associados.

Em ano atípico de pandemia, a associação enfrentou algumas dificuldades durante o ano, por conta das atividades esportivas normais estarem suspensas. "Ainda estamos nos adaptando, a academia, por exemplo, está funcionando, mas com as restrições impostas pelo Ministério da Saúde e do município de Medianeira", comenta o membro da Diretoria Luis Carlos Ferlin.



ASSOCIADOS Cotrasul participam de assembleia ordinária, apresentada pelo Diretor-Presidente Inácio Carniel e a Diretora Secretária Glória da Rocha.



MEMBROS da diretoria da Assercoop, Luis Carlos Ferlin e Adriana Simonetto Hugue, prestam conta da associação em assembleia com sócios.

Todos os resultados faturados durante o ano voltam para o associado em benfeitorias estruturais da associação. Esse ano será realizada a construção de uma sala anexa à academia para prática de pilates, em conjunto com a Frimesa, que utilizará o espaço para os colaboradores que necessitam do programa.

Também em assembleia foi decidido que permaneceria o mesmo conselho por mais um ano. A Assercoop passa atualmente por um processo de regularização burocrática. 📌

Gente que faz a nossa história

ABAIXO VOCÊ CONFERE OS COLEGAS QUE COMPLETAM TEMPO DE CASA NA FRIMESA. NO PORTAL DO COLABORADOR VOCÊ TEM ACESSO A TODOS OS ANIVERSÁRIOS DO MÊS E PODE COMEMORAR COM ELES.



Sebastião Alves está na empresa desde 1991, entrou como auxiliar de produção no setor expedição, ficando lá apenas por um ano e então foi transferido para a sala de máquinas como operador, onde trabalha atualmente. Na época, desempregado, procurou a Frimesa por uma indicação familiar de seu sobrinho que trabalhava na empresa. Desde sempre, teve experiências com a parte operacional em maquinários. Hoje, casado e pai de três

filhos, comemora todos os anos na Frimesa. "É uma conquista muito grande chegar nos 30 anos, parece que foi ontem que entrei aqui", expõe. Ele acompanhou uma série de mudanças dentro de seu setor, na parte operacional, por exemplo, na época de admissão eram cinco compressores e hoje mais de vinte, que mantém toda a Indústria de Medianeira em funcionamento.



O vendedor da Filial de São Paulo, Evaldo Franco, tem 25 anos de empresa e já passou por diversos setores dentro da Frimesa onde obteve muitas oportunidades e conhecimento. Começou como auxiliar administrativo onde tinha a função de faturista emitindo notas fiscais. Atualmente trabalha como vendedor e realiza a conferência de itens no ponto de venda. Com as oportunidades que teve na cooperativa conquistou imóveis, carros, e

ainda, ingressou na universidade. Hoje com filhos e netos, agradece pela sua trajetória e aprendizado, "sobre a Frimesa, só tenho a agradecer por ter essa empresa como minha família, e todos os colaboradores desde o nosso Presidente Sr. Valter Vanzella até o mais humilde funcionário, que sempre me acolheram e deram força e ânimo. Agradeço a todos sem exceções", celebra Evaldo.



Com 15 anos de empresa, a auxiliar de higienização da Unidade de Medianeira, Tereza Reis da Costa conta sobre sua trajetória e conquistas na empresa. Entrou como auxiliar de produção no setor de Toscana e mudou para o setor de higiene pela possibilidade de explorar novas áreas da empresa. "Encontrei aqui minha segurança financeira, por conseguir manter minha casa sozinha e sustentar meus filhos que eram pequenos na época", relata

Tereza. Com a Frimesa, conseguiu comprar dois carros, quitar sua casa e ainda ajudar nos estudos dos seus dois filhos. 🍷



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

Notificações

Colaborador, acesse o Portal do Colaborador – Painele de Gestão, no ícone "Acertos de cartão ponto" e verifique se há notificações com relação ao seu cartão ponto. É possível ver suas pendências pelo seu perfil.

Salário-família

Solicitamos aos colaboradores que possuem filhos de 07 a 14 anos que recebam salário-família mensalmente na folha de pagamento, que apresentem ao DGP o comprovante de escolaridade (Declaração e ou boletim escolar) dos menores.

Inflação

De acordo com o IPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – órgão especializado do IBGE que realiza a medição dos níveis de inflação acumulada, o acumulado de março de 2020 a março de 2021 foi de 1,96%.

Dia das Mães

A Frimesa realiza toda semana do Dia das Mães, ações internas em homenagem àqueles que fazem a diferença em nossas vidas. Além de mensagens, o refeitório está preparando um cardápio especial para comemorar a data, além de uma bela ornamentação. Fique ligado!

Semana do Ruído

Colaborador, a Frimesa tem preparado a Semana da Conscientização sobre Ruído 2021. Alguns materiais orientativos serão enviados sobre a importância aos cuidados que precisamos tomar com a nossa audição. Acesse o eu.frimesa e acompanhe.

Treinamento lodo ativado

FRIMESA REALIZA TREINAMENTO DE QUALIFICAÇÃO COM A EQUIPE AMBIENTAL.

Com a implantação de um sistema de lodos ativados para tratamento de efluentes na Unidade de laticios de Marechal Cândido Rondon, se fez necessário a realização de um treinamento visando qualificar a equipe Ambiental, responsável por monitorar o processo. Esse projeto foi uma melhoria do sistema de tratamento que existe em todas as unidades da Frimesa.

O curso foi prático e teórico, envolvendo toda a equipe, que participou da ação em partes — presencialmente e de forma gravada, para aliar o curso com as demandas de trabalho do setor.

"Implantamos essa inovação e, posteriormente, a Frimesa a implantará em outras unidades. Por isso da importância de iniciar esse processo de qualificação das equipes para operar os sistemas novos", explica a Supervisora do Ambiental, Andrieli Schulz.

A Frimesa busca aperfeiçoar o trabalho dos setores e, desse modo, trabalha para a qualificação de seus colaboradores. 🍷



RENAN LINDNER ministra treinamento de lodo ativado para equipe ambiental da Frimesa.



ANDRIELI fala sobre a experiência da Frimesa com o uso do biogás na chuscagem de carcaça.

3º Fórum Brasileiro Biogás e Biometano

SUPERVISORA DO AMBIENTAL DA FRIMESA FOI UMA DAS CONVIDADAS PARA PALESTRAR NO EVENTO.

No mês de abril, a Frimesa participou de um fórum que tem como objetivo contribuir para o desenvolvimento da cadeia de biogás e biometano. A supervisora do setor ambiental, Andrieli Schulz, falou sobre as oportunidades para o biogás em abatedouros com o projeto de chuscagem de carcaça que acontece na empresa.

"A gente parte de um passivo ambiental, mas, muito além dele, enxerga a oportunidade de inovação. Nosso objetivo principal quando buscamos a biodigestão é tratar os efluentes e buscar a sustentabilidade", apresenta Andrieli.

O fórum aconteceu de forma online, seus espectadores deveriam se inscrever na plataforma do evento.

Essa participação no evento é de grande importância para a Frimesa, pois é uma forma de valorizar os bons trabalhos que a empresa realiza, podendo servir de exemplo no mercado. 🍷

Técnico em Alimentos

COLABORADORES DA FRIMESA FAZEM FORMATURA DE QUALIFICAÇÃO QUE GARANTE A QUALIDADE DOS PRODUTOS.

Trinta colaboradores da Frimesa se formaram, em abril, no curso de Técnico em Alimentos realizado em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial do Paraná (Senai), Serviço de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop/PR). A primeira turma do curso trabalhou em quatro módulos totalizando 1200 horas e cada módulo tem duração de 300 horas. A proposta foi desenvolver a capacidade de produzir alimentos, em escala industrial ou não, coordenar a produção e efetuar controle de matérias-primas e produtos, atendendo às normas e procedimentos técnicos de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.

Os colaboradores foram capacitados para atuarem nas áreas de ciência, segurança e tecnologia de alimentos, industrialização de frutas, hortaliças, balas, chocolates, grãos, cereais, bebidas, óleos, gorduras vegetais, carnes e leites. Agora, poderão atuar em áreas como: técnico de alimentos, analista/laboratorista, coordenador de produção, representante técnico comercial e outras funções.

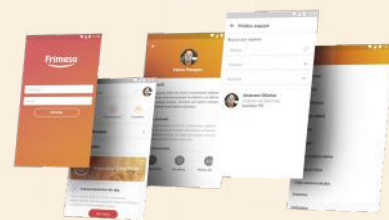
A professora Fernanda Caspers Zimmer foi homenageada durante a formatura pelos alunos. Segundo ela, todos estão de parabéns pela conquista. "Mesmo num ano difícil de pandemia, os métodos de ensino foram a distância, ninguém desistiu, vestiram a camisa e foram até o final com louvores", reforça.

A Frimesa, através do Programa Crescer, busca o desenvolvimento e a competência dos negócios, bem como cargos, com ações de qualificação e promoção do crescimento pessoal e profissional. Dentre as ações está a qualificação industrial para atender as necessidades técnicas da cooperativa. Até o momento, mais de 150 colaboradores passaram pelo programa. 🍎



OS FORMANDOS são todos colaboradores da Frimesa.

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



RELATÓRIOS

Os relatórios com resultados da Frimesa já estão disponíveis no Portal do Colaborador, na aba A Frimesa – Documentos. Lá você encontra o Relatório Anual de 2020 e de sustentabilidade 2019/2020, com ações da empresa em prol do meio ambiente, sociedade e economia.

FRIMESA ENTRE AS MAIORES

Frimesa está entre as 100 maiores do agronegócio brasileiro, ocupando a 47ª posição, segundo a Forbes, revista internacional de negócios e economia. As empresas foram selecionadas segundo os resultados apresentados sobre o ano de 2020. A matéria completa você confere acessando eu.frimesa.com.br.

MURAL

A aba Mural do portal eu.frimesa.com.br mostra a participação dos colegas nas ações da Frimesa. O Desafio #gestantesfrimesaemcasa conta com publicações das colaboradoras gestantes que geram artesanatos e concorrem a prêmios. A Caminhada dos Amigos foi realizada de forma digital com fotos dos colaboradores que registraram sua caminhada no mural ou redes sociais. Para conferir detalhes dos eventos acesse <https://eu.frimesa.com.br/mural>.

DIA DO TRABALHADOR

A Frimesa inovou o Dia do Trabalhador em 2021. Você pode conferir nas notícias do portal, a ação "Celebre com o que você produz". Os colaboradores puderam fazer sua receita especial e enviar para a Frimesa. Os participantes concorreram a prêmios e as receitas serão publicadas em um ebook, o qual será divulgado através no portal. Também foi feito um almoço especial para todos e entregue um kit de carne Frimesa.

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

Choripan com Linguiça Toscana

INGREDIENTES:

6 linguiças toscana Frimesa
6 pães tipo francês ou mini baguete
1 cebola
2 tomates
1 pimentão verde
1/2 xícara de folhas de coentro
2 colheres (sopa) de vinagre
2 colheres (sopa) de azeite
Sal
Maionese
Mostarda escura

MODO DE PREPARO:

Colocar as linguiçinhas na grelha sobre carvão em fogo moderado, a uma distancia de 30 centímetros. Dourar ambos os lados até que as linguiças estejam firmes – cerca de 15 minutos. Descartar as sementes do tomate e do pimentão e cortar em cubos de meio centímetro. Cortar a cebola em cubos de meio centímetro, temperar com sal, juntar o vinagre e mexer bem. Juntar o tomate e o pimentão e, por fim, misturar o azeite e as folhas de coentro picadas.

Cortar as linguiças ao meio, no sentido do comprimento e colocar uma linguiça em cada pão, colocar o vinagrete sobre a linguiça e servir maionese e mostarda à gosto.

Linguiça Toscana Recheada com Purê de Alho

INGREDIENTES:

500g de linguiça toscana Frimesa
100g de maionese
2 cabeças de alho
1 colher (chá) de lemon pepper
Papel alumínio

MODO DE PREPARO:

Embrulhar os alhos no papel alumínio e colocar na churrasqueira, junto com o carvão em brasa. Assar por 20 minutos, tirar com uma pinça longa e esperar alguns minutos para abrir o embrulho.

Abrir o alho, soltar os dentes e descartar toda a casca.

Amassar os dentes de alho em um bowl, com as costas de uma colher. Juntar a maionese e o lemon pepper.

Colocar as linguiçinhas na grelha sobre carvão em fogo moderado, a uma distancia de 30 centímetros. Dourar ambos os lados até que as linguiças estejam firmes – cerca de 15 minutos.

Tirar as linguiças da grelha, cortar ao meio, no sentido longitudinal, sem separar completamente e rechear com o purê de alho.

Servir em seguida.

Farofa Crocante de Linguiça Toscana e Ovo

INGREDIENTES:

4 linguiças toscana Frimesa
4 ovos cozidos
500g de farinha Panko
2 colheres (sopa) salsa picada
2 colheres (sopa) de azeite
pimenta preta
Sal

MODO DE PREPARO:

Colocar as linguiçinhas na grelha sobre carvão em fogo moderado, a uma distancia de 30 centímetros. Dourar ambos os lados até que as linguiças estejam firmes – cerca de 15 minutos.

Cortar as linguiçinhas em cubos de 0,5cm.

Picar os ovos cozidos.

Picar a salsa

Misturar as linguiçinhas, ovos e salsa, regar com o azeite e misturar bem.

Juntar a farinha panko, misturar tudo e temperar com sal e pimenta a gosto.

Pode ser servida quente ou fria.

Pudim Cremoso de Chocolate

INGREDIENTES:

395g de Leite Condensado Frimesa
4 colher de sopa de amido de milho
400ml de Achocolatado Frimesa
2 gemas
200g de Creme de Leite Frimesa.

MODO DE PREPARO:

Misture os quatro primeiros ingredientes e leve ao fogo até ferver.

Após esfriar, bata na batedeira com o Creme de Leite Frimesa.

Frimesa

94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

Costela suína.

Cortes Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

Quando você vai de Cortes suínos Frimesa, sabe que vai saborear um produto com a maior qualidade, feito para deixar qualquer refeição deliciosa. Não é por acaso que, de acordo com nossa pesquisa de satisfação, 94,4% das pessoas que experimentam, recomendam Frimesa.

Com certeza, você também vai recomendar.



frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa



Frimesa

As Linguiças Frimesa vão bem no almoço,
no jantar, no churrasco e na sua prateleira.

QUALIDADE RECONHECIDA

Uma das marcas mais
tradicionais do mercado.

SABOR A OLHOS VISTOS

Suculência que você
enxerga de longe.



#Churrascou
É Frimesa!

#CHURRASCOU É FRIMESA

Conteúdo novo sobre
churrasco no portal
acarnequeomundoprefere.com.br
para inspirar seus clientes
e aumentar suas vendas.

frimesa.com.br  /FrimesaOficial

Segundo o USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos), a carne suína é a mais consumida do mundo, na frente da carne bovina e da carne de frango.