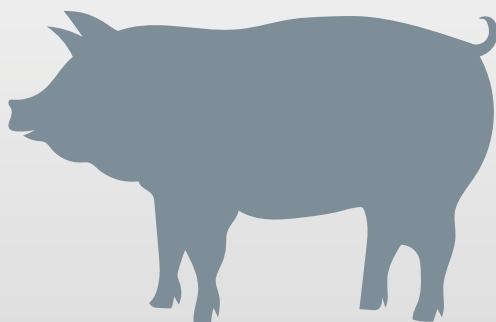


REVISTA Frimesa

Ano XVI Edição nº103 | mai./jun. 2021
www.frimesa.com.br



CARNE SUÍNA PARA O MUNDO

Frimesa



Quem experimenta, recomenda.

O leite condensado **Frimesa** tem sabor apurado e deixa **qualquer receita** ainda mais gostosa. São 3 versões: **tradicional, semidesnatado e zero lactose**. Experimente!. Uma delícia melhor que a outra.
Com certeza, você também vai recomendar.

frimesa.com.br



/FrimesaOficial



/Frimesa



Receitas incríveis



Caros Amigos,

O destaque desta edição vai para o reconhecimento mundial do estado do Paraná como área livre de Febre Aftosa sem vacinação. Foram anos de trabalho e controle rigoroso dos rebanhos bovino e suíno para eliminar essa doença e conquistar um patamar sanitário superior.

O certificado recebido da Organização Mundial de Sanidade Animal abriu as barreiras sanitárias contra a carne suína e bovina, produzidas no Paraná. O mercado externo será ampliado significativamente, beneficiando toda cadeia produtiva da suinocultura.

A Frimesa está preparada para iniciar as negociações com países como: Japão, Coreia do Sul, México e Comunidade Europeia. Até dezembro de 2022, concluiremos o novo frigorífico de Assis Chateaubriand, que terá todas as condições para atender os novos mercados.

Naturalmente, aumentará a responsabilidade dos produtores, das indústrias e dos órgãos públicos de sanidade que deverão aumentar a vigilância e as ações preventivas junto às cadeias produtivas.

Cada vez mais o controle e a rastreabilidade dos animais e produtos terão destaque nos mercados. Para isso os Programas de Certificação da Produção deverão crescer significativamente.

Aproveite, nesta edição, as mais variadas informações sobre produtos e nossas atividades.

Desejamos que todos tenham saúde e paz, com a proteção de Deus.

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br



Valter Vanzella
Diretor-Presidente



Elias José Zydek
Diretor-Executivo

SUMÁRIO



Maio
Junho
Ano XVII.
Ed. nº103

06 Sala do Produtor
10 Análise de Mercado
12 Lançamentos

18 Capa
24 Tecnologia
23 Qualidade



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 Sílvio Chapla, Irineo da Costa Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Anderson Léo Sabadin.

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.

ABERTURA DE MERCADOS

Status do Paraná livre de vacinação contra a febre aftosa, abre as portas para novos mercados. Frimesa se prepara para as oportunidades com a construção do maior frigorífico da América Latina localizado em Assis Chateaubriand.



SALADOPRODUTOR

Em Marechal Cândido Rondon, os Schneider mantêm a rentabilidade em área pequena e garantem a qualidade de vida. O sítio é a realização do sonho de Franciele e continuação do trabalho de seus pais.



Assessoria Comunicação Copagri

Ascensão leiteira

FAMÍLIA DE PRODUTORES DE LEITE DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON DOBRA PRODUTIVIDADE COM A GESTÃO FOCADA EM FAZER MAIS EM MENOS ESPAÇO.

É no sítio "Sonho Meu", localizado na Linha São Bernardo, em Margarida, distrito de Marechal Cândido Rondon, que a produtora de leite Franciele Byk Schneider, (29), pratica uma de suas paixões. Transmitida por gerações, a produção leiteira

fez parte da sua infância e ela viu na atividade um futuro promissor para sua família. A mãe Nelsi Byk (64) e o pai Casemiro (68), ensinaram-na com muito amor a lidar com as vacas e a lavoura e Franciele compartilhou esse zelo com seu marido, Jenoir Schneider, e,

aos poucos, tem ensinado sua filha Lais (6). "Que pai ou mãe que não gostaria de ver o filho dando valor para o que construíram?", avalia.

A história de amor de Franciele pela produção de leite começou com seus pais há mais de 45 anos quando tiravam

leite manualmente, sete litros/dia. Para fazer a entrega, o leite era fervido e levado de forma braçal até o ponto de recolha, que era bem distante da propriedade. "Cresci vendo minha mãe tirar o leite e cuidar com carinho dos animais porque, mesmo com a lavoura, o lucro do leite é que sustentava a casa e pagava os estudos de todos. Os motivos que escolhi essa profissão são a rentabilidade e dar continuidade ao sonho da nossa família em aumentar a produtividade", explica a produtora.

Em 2009, Franciele recebeu da família 13,31 hectares da propriedade e oito vacas. No mesmo ano, Jenoir passou a morar junto dela e então os pais de Franciele se mudaram para outra propriedade. Em 2010, Jenoir e Franciele casaram, união que formou uma linda família. E um ano depois se associaram à Copagril, vínculo que agregou na produção. Hoje são 38 vacas, 30 em lactação e uma média de 450 a 500 litros/dia. "Estamos fazendo muito em pouco espaço. Sempre criamos bezerras e investimos as sobras nas melhorias das instalações, maquinário e do que mais for necessário. Os lucros, além do leite, são adquiridos também com venda dos recém-nascidos machos", conta.

Harmonia – A busca em aumentar a capacidade e a rentabilidade é constante no sítio 'Sonho Meu'. As instalações foram modernizadas. No início, possuíam apenas um conjunto de ordenha e hoje são seis. Todo o leite é canalizado direto para o resfriador que possui capacidade para 1500 litros.

Além disso, adquiriram um distribuidor de esterco líquido, um trator cata-capim e construíram uma esterqueira cercada onde fica armazenado o adubo para pastagem. No momento, os recursos são investidos na construção de um bezerreiro. "Para o futuro, queremos melhorar a estrutura coberta para os animais, pensando na melhoria da qualidade de vida deles. Animais bem cuidados melhoram a produtividade do leite", reforça a produtora, que prevê também melhorar as condições da mão de obra.

O manejo dos animais e a ordenha é feita por Franciele e Jenoir. No final, as tarefas são divididas. Ela fica responsável pela limpeza, enquanto ele segue para



AMOR pela atividade move a família Schneider. Franciele repassa para a filha a paixão pelos animais.

Assessoria Comunicação Copagril

preparar o pastejo dos animais. No cocho, recebem massa de mandioca e ração. O feno também é utilizado no cardápio, principalmente nas épocas de mudança de cultura verão/inverno.

A produção de leite da família tem o apoio constante da Copagril, através do técnico agropecuário do fomento de leite, Rodrigo Vicente, que faz visitas presenciais a cada 45 ou 60 dias. A cooperativa tem o papel fundamental no resultado efetivo da aplicação da nutrição dos animais sendo que orientam a adubação adequada para as pastagens, as aquisições de equipamentos, tendências de mercado e a troca de experiências. Para Vicente, o dia a dia é um aprendizado, tanto para o produtor como para a cooperativa, porque cada propriedade tem suas particularidades. "É nosso dever esclarecer as dúvidas e incentivar para melhorar cada vez mais. Podemos destacar a qualidade do leite, quanto a quantidade de bactérias baixa, que indica que a limpeza e higiene são muito boas, a sanidade e saúde das vacas com baixa ocorrência de mastite

e o rendimento na indústria quanto aos níveis de gordura e proteínas", comenta

Franciele destaca a importância de investir na genética dos animais, pois resulta na melhoria da qualidade do leite e em contrapartida, se recebe um bom preço na venda, compatível ao custo de produção. "É um orgulho ser produtora de leite. Me sinto realizada na profissão e me traz um bom rendimento. Lidar com os animais é uma paixão. Esse trabalho também permite que eu cuide da minha filha, da nossa casa e do meu jardim", comemora Franciele. 🐮

COOPERATIVA:

Copagril

PRODUÇÃO:

500
litros/dia



Arquivo Marketing Manentti

Desenvolvimento catarinense

REDE MANENTTI DE CRICIÚMA CRESCE NA REGIÃO
ACOMPANHANDO AS NECESSIDADES DO CONSUMIDOR.

O desenvolvimento econômico da região de Criciúma, sul de Santa Catarina, motivada pela exploração das minas de carvão fez com que o Adolfo Manentti, em 1942, abrisse um pequeno comércio no bairro Colonial da cidade. Quarenta anos depois, a empresa criada por Manentti cresceu, abrindo a primeira filial como supermercado, no bairro Rio Maina. Hoje este empreendimento é destaque na região do estado.

A rede que leva o sobrenome da família, hoje é administrada pelos irmãos Manentti, filhos do fundador, com foco na profissionalização das áreas de apoio, firmando-se em dois

pilares principais: operação e gestão. O desenvolvimento da empresa ultrapassou os limites da capital do carvão e, hoje, são nove unidades na atividade varejista também em Forquilha, Capivari de Baixo, Imbituba e Imaruí, cidades próximas, que atendem a população com um mix de produtos de 17.500 itens cadastrados, variando de acordo com o formato e o tamanho das lojas, que vão de lojas de bairro de 700 m² até atacarejos de 2.400 m². Na cidade de Nova Veneza fica um centro de distribuição.

Para ser reconhecida como a melhor rede de supermercados de bairro da região, a empresa se atenta ao



EXPONDO os produtos da Frimesa no PDV, uma equipe se preocupa em atender os clientes com um visual atrativo para movimentar as vendas nas lojas parceiras.

Raio X

9

lojas

Atendimento
em varejo e
atacarejo

17.500

SKU's

2.400 m²

de área construída
(atacarejo)

posicionamento de preço e a localização das suas lojas. "Para tanto, as mudanças principais foram no entendimento das necessidades e hábitos dos clientes", comenta o diretor de operações comerciais, Nazareno Alves. "A principal transformação foi a mudança de duas lojas para o formato de atacarejo, com a marca Mais Atacadista, com investimentos em equipamentos e mobiliário, tecnologia e opção de compras online", completa.

Além do atendimento e mix de produtos, a padaria tem produção própria na central de panificação, que mantém as lojas abastecidas diariamente. Outro diferencial da rede é o cartão próprio de fidelização de compras através do clube MAIS DESCONTOS MANENTTI, com ofertas exclusivas. A seção de frutas, legumes e verduras conta com fornecimento diário de produtos da agricultura familiar local e do CEASA de Florianópolis, capital do estado. A qualidade dos produtos também se vê nas carnes oferecidas aos clientes. "Entendemos que o valor do produto, serviços e seus benefícios ultrapassam a ideia de preço", pontua Alves.

O Manentti se adapta de acordo com as mudanças de hábitos de consumo e o atendimento e a qualidade dos serviços são sempre aprimorados. Atentos às tendências de mercado e à economia local, os gestores estudam projetos de expansão. Atualmente a rede passa por implementação de CRM, uma tecnologia para gestão de relacionamento com o cliente e fidelização. Os 800 funcionários diretos são treinados com programa de formação continuada interna e têm incentivo e apoio para graduação e especialização.

Quanto à relação com a Frimesa, Nazareno Alves explica que a cooperativa é o principal fornecedor da categoria produtos feitos a partir da carne suína e leite e a importância da presença da marca se dá pelo apoio no ponto de venda e qualidade dos produtos. "Nossa relação comercial é sólida e promissora", expõe. 🍷



Carne Suína:

Mercado interno pode voltar a ser mais atraente que a exportação

Depois de vários meses em que as indústrias vinham focando seus negócios mais para o mercado externo, parece que a situação pode se inverter. É muito provável que no segundo semestre do ano o mercado interno vai responder melhor que o externo. Dois foram os fatores que motivaram esta mudança: primeiro, a queda de aproximadamente 10% na média da taxa de câmbio do dólar, o que provocou queda na receita com vendas externas na mesma proporção; segundo, queda de aproximadamente 12% nos preços em dólar dos produtos que são exportados. Resumindo: temos no final deste primeiro semestre, mais de 20% de perda de receita com as exportações.

Basicamente, quem puxou os preços em dólar para baixo foram os chineses e, isso, aconteceu por conta de uma inesperada e volumosa oferta local de carne suína dentro da China, o que também acabou por repercutir nos mercados periféricos como Hong Kong, Cingapura e Vietnã. A expectativa é que possa haver uma recuperação nos preços do mercado externo somente a partir de agosto e setembro, considerando que já haverá acontecido o ajuste na disponibilidade de carne suína na Ásia como um todo.

Já os preços no mercado interno não sofrem impacto direto deste comportamento do dólar e dos chineses, com exceção

de poucos itens mais relacionados às matérias-primas. De modo geral, podemos dizer que está ocorrendo uma certa recomposição dos preços aqui no Brasil, principalmente nos produtos processados como linguiças, bacon e presuntos. Isso é reflexo da necessidade de repassar os exagerados aumentos que aconteceram nos custos das embalagens e dos insumos em geral, e que ainda estão acontecendo nos custos das matérias-primas, dos transportes e da mão de obra.

Apesar de tudo, ainda será importante manter na exportação os atuais volumes que estão sendo embarcados, qualquer volume que seja transferido para o mercado doméstico pode vir a atrapalhar a valorização dos produtos aqui no Brasil. E ao contrário do que aconteceu no primeiro semestre, já há sinais de uma possível recuperação na demanda interna para o segundo semestre do ano. Como os estoques de processados estão em níveis adequados, também deve haver uma melhora no ritmo das indústrias consumindo assim mais carnes e matérias-primas. Um pouco mais de volume com um pouco mais de preço vai favorecer o equilíbrio das contas e impulsionar a recuperação do resultado econômico em toda a cadeia produtiva do suíno.

Disponibilidade per capita

2020/2021 - Fonte: Milkpoint



Disponibilidade per capita começou o ano mais elevada que no ano passado, mas sinaliza queda forte para o meio do ano

Preços líquidos pagos ao produtor





Leite e derivados:

Demanda de lácteos não evolui

No caso do leite, devemos fechar o primeiro semestre com oferta e demanda bem equilibradas. A redução na produção doméstica e a diminuição das importações compensaram a falta de demanda e sustentaram, nas últimas semanas, posições de preços mais favoráveis ao produtor e para a indústria. A questão é que esta situação de equilíbrio tende a mudar rapidamente, ocorre que já temos um viés de aumento na produção nas principais bacias leiteiras no sul do país. E apesar da forte estiagem pela qual passamos, com as últimas chuvas que ocorreram, a produção no campo já dá sinais de recuperação. Além disso, a queda da taxa de câmbio do dólar e a queda dos preços internacionais do leite, deve provocar um aumento nas importações de leite, que, juntamente com o aumento da produção, vão contribuir para o aumento da disponibilidade interna e a provável queda dos preços de venda ao produtor, já no mês de julho.

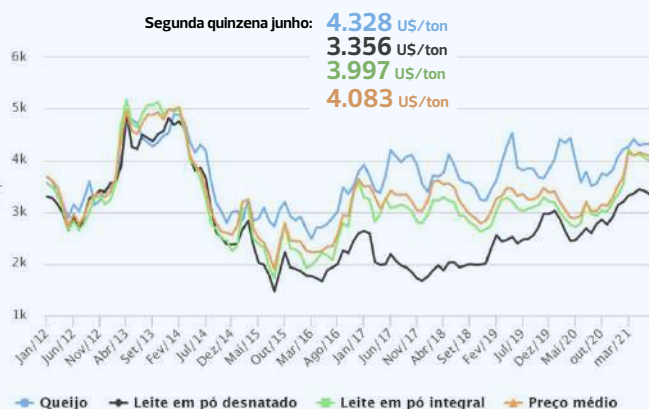
Esta situação de oferta por aumento da produção ou das importações não é diferente de outros anos, o que está diferente realmente é a demanda que caiu e não se recupera, não evolui. Muitas categorias importantes como iogurtes e leite condensado foram simplesmente retiradas das listas de compras dos consumidores e sem, na maioria das vezes, serem substituídas por outros lácteos. Categorias como leite longa vida, queijos muçarela e prato estão tendo um movimento melhor nos seus volumes, mas com bastante volatilidade

nos preços de venda o que provoca, em alguns momentos, a migração da matéria-prima para o leite spot ou o leite em pó que pode ser armazenado por mais tempo.

No segundo semestre do ano passado, 2020, aconteceu uma demanda bastante forte para os lácteos, motivada basicamente pela ajuda emergencial do governo e que contribuiu para um forte aumento nos preços de venda e da matéria-prima, também. Foi um excelente momento para os produtores e para as indústrias. Neste ano, como já dito, a demanda não está acontecendo no mesmo ritmo do ano passado e os preços de venda estão distantes do que ocorreu em 2020, mas as matérias-primas já estão com preço superior ao registrado em 2020, provocando um forte desequilíbrio econômico na indústria. Entendemos que os custos de produção de leite também subiram e, é justo que os produtores recebam remuneração adequada pela sua produção, mas é muito provável que a partir do início do segundo semestre, os preços, tanto de venda quanto da matéria-prima, voltem a cair.

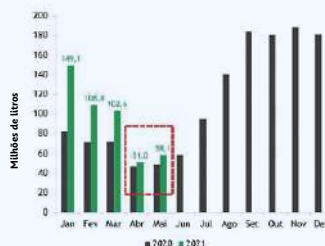
Se de fato, como está se comentando, acontecer uma melhora significativa no ambiente econômico no segundo semestre aqui no Brasil pode ser que a demanda por lácteos aumente, e se houver o equilíbrio com a oferta os preços não vão cair. 🍷

Preços no leilão GDT



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

Importações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



+150 milhões de litros

Exportações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



+31 milhões de litros

Saldo 21/20
+119 milhões de litros
(equivalente a +1,2% na captação de jan a mai)

Fonte: Milkpoint

DOCES novidades

SE VOCÊ CURTE UMA
SOBREMESA, DÊ UMA
OLHADA NAS NOVAS
DELÍCIAS DA FRIMESA.

Os derivados do leite estão presentes em todos os momentos: do café da manhã, almoço, lanche e jantar. Eles complementam as refeições e são ótimas opções quando buscamos saudabilidade e até quando tudo o que precisamos é comer um doce que traz prazer na alimentação e conforto. A Frimesa continua com novidades desse segmento, explorando essas ocasiões de consumo: dessa vez as novidades são na linha Zero e de sobremesas.



**leite
+ frutos
deliciosos
= cremosidade**

A pandemia mudou completamente a forma com que os brasileiros passaram a consumir os alimentos. Uma pesquisa feita pela Mintel mostrou que 21% dos consumidores procuram ingerir mais alimentos e bebidas indulgentes para manter a saúde mental e emocional na busca constante por prazer, conforto e praticidade.

E é claro que a Frimesa, atenta às necessidades dos consumidores, acaba de lançar quatro novos sabores das sobremesas lácteas, com porções individuais, perfeitas para consumir qualquer hora do dia.

Inspirada nos ingredientes preferidos dos brasileiros, café e cacau passam a compor a linha, além de dois sabores inéditos no mercado: banana caramelizada com canela e milho. Super cremosas, de sabores marcantes, os novos produtos estão disponíveis em embalagens práticas de 200g para o dia a dia de quem está na correria.

As novas sobremesas lácteas Frimesa vêm incrementar uma completa linha com sete sabores diferentes. Conheça os outros sabores: Chocolate, Chocolate Branco e Doce de Leite. Sem dúvida, não falta opção para você apreciar.



SABOR NO COPO

O sabor Blueberry agora integra os iogurtes da linha Zero na versão copo de 165 gramas. Feito com leite e a polpa da fruta, o iogurte tem coloração lilás, sabor sutilmente ácido e textura cremosa. Pensado para ajudar a começar bem o dia, complementando o café da manhã ou ser um aliado para cuidar do corpo, compondo lanches saudáveis, com cereais, sementes e frutas desidratadas, por exemplo.

Os iogurtes da linha Zero não levam adição de açúcar, apenas do leite e das frutas que dão sabor ao produto, e têm zero gorduras totais, assim como todos os iogurtes desnatados. Por isso, são uma opção pra quem busca uma alimentação deliciosa e balanceada – por conter todas as proteínas e o cálcio do leite, essenciais para o organismo, com poucas calorias.

A linha de iogurtes Zero da Frimesa conta com sabores Blueberry, Coco, Frutas Vermelhas, Ameixa e Morango. E tem opções em copo, bandeja e garrafa de 170g e 1250g, garantindo saúde para toda a família. 🍓



Sabor assume o protagonismo

OS PRODUTOS SÃO A ESTRELA DA NOVA CAMPANHA DE COMUNICAÇÃO DA FRIMESA. A ESTRATÉGIA É AMPLIAR A PREFERÊNCIA DA MARCA EM MERCADOS PRIORITÁRIOS.

Com cenas que abusam do appetite appeal, da textura, cores e sabores dos alimentos, a Frimesa estreia uma nova campanha de marketing que vai ao ar de junho a setembro. A proposta é reforçar a amplitude do portfólio com produtos deliciosos que vão do café da manhã ao jantar, da entrada à sobremesa.

"Quem experimenta recomenda" é o tema que assina a ação que traz imagens que vão prender atenção e dar água na boca do consumidor numa estratégia de mídia 360°, com peças para a TV,

internet, rádio, mídia exterior, revistas de varejo e materiais para o ponto de vendas. A campanha, criada pela agência OpusMúltipla, conta com 3.152 inserções na mídia televisiva chegando a mais de 1300 municípios impactados e mais de 15 milhões de domicílios.

Para reforçar ainda mais o conceito de "recomendar" a dupla Fernando e Sorocaba permanece protagonizando as peças de comunicação nas mídias sociais e materiais de comunicação para o ponto de venda.

A meta da empresa é crescer em vendas, posicionar a marca como referência de qualidade no segmento de alimentos e preparar o mercado para absorver o crescimento da industrialização de carne suína, com a inauguração da nova unidade frigorífica em Assis Chateaubriand (PR), prevista para o mês dezembro de 2022.



Aponte a câmera
do seu celular
para o QR Code
e assista.

Abuso das cenas de *appetite appeal*, da textura, cores e sabores dos alimentos.



Mercados estratégicos

A campanha vai ao ar em mercados estratégicos para Frimesa. Paraná, Santa Catarina, interior de São Paulo e as praças de Campo Grande (MS), Belém (PA), Macapá (AP), São Luís (MA) e Aracaju (SE). Essas regiões cobrem 65% do faturamento da empresa, por isso a expectativa é fortalecer ainda mais a presença da marca e ampliar as vendas, melhorando assim a conversão nessas localidades.

Para isso, um filme de 30" será veiculado nas principais emissoras das praças selecionadas. A TV por assinatura contempla as regiões de Florianópolis (SC) e Ribeirão Preto (SP), além de ações de merchandising em programas de jornalismo no Paraná e interior de SP. Para a capital paulista será feita também na estação da Sé, no metrô de São Paulo.

Outra força de mídia é a internet. As peças se desdobram para as mídias sociais, mídia online segmentada com o intuito de despertar o interesse pela variedade de produtos da marca e um projeto especial para o site de receitas Tudo Gostoso, com conteúdos patrocinados por influenciadores e as redes sociais da marca.

Na mídia exterior, embalagens dos produtos em tamanho gigante ganham as ruas em forma de outdoors e painéis

especiais de grande impacto, assim como nos ônibus, onde belas imagens dos produtos são mostradas ao lado de títulos que aguçam o paladar.

Um enxoval completo foi preparado para estar presente nos mais de 35 mil pontos de venda em todo o Brasil. São diversas peças que apresentam o portfólio, além de alguns materiais específicos para as principais categorias da Frimesa. Tudo com a imagem ilustre da dupla Fernando & Sorocaba. 🍌



Presente nos lares brasileiros!

PESQUISA DA KANTAR APONTA A FRIMESA ENTRE AS 50 MARCAS MAIS CONSUMIDAS PELOS BRASILEIROS EM 2020.

A marca Frimesa apareceu pela primeira vez no ranking Kantar Brand Footprint Brasil 2021, nona edição do levantamento que indica as 50 marcas mais presentes nos lares brasileiros ocupando a 49ª colocação, crescendo quatro pontos comparado com 2019.

A métrica do estudo leva em consideração a penetração (alcance da marca) e a frequência (número de vezes que é escolhida no Ponto de Venda) que, combinadas, geram o Consumer Reach Point (CRP), indicador das marcas mais escolhidas pelo consumidor. O estudo acontece mundialmente e pondera todas as marcas, independente do segmento.

A leitura ocorreu em 11.300 lares de sete regiões do Brasil, divididas pela Kantar. Foram avaliadas 230 marcas para elaborar o Top 50 e, para estar nesta seleta lista, a marca precisou alcançar o patamar de 109 milhões de CRPs, penetração acima de 35% e frequência de, ao menos, três vezes. Para o cálculo o CRP considera o número de municípios em um país multiplicando pelo % de famílias que compram a marca e o número de interações.

As marcas de alimentos se destacam no ranking. Por conta da pandemia as pessoas estão ficando mais em casa, e, consequentemente, repercute na cesta de compras devido ao aumento nas ocasiões de consumo de alimentos no lar. Presuntaria, linguiças, azeite, empanados e batatas congeladas são categorias que despontaram no crescimento das vendas.

Na prática, o avanço da Frimesa significa que em 2020 foi escolhida mais vezes pelos brasileiros. Para o presidente da Frimesa, Valter Vanzella, a conquista é motivo de orgulho e posiciona a Frimesa entre as grandes empresas. "Essa performance comprova que nossa estratégia de investir num portfólio de valor, com ações para garantir a presença no ponto de venda e nas campanhas de comunicação para tornar a marca conhecida, são assertivas", comenta.

Com 43 anos a Frimesa é uma Cooperativa Central paranaense que atua no segmento de carne suína e lácteos. Possui seis plantas industriais com capacidade de processar 8.300 suínos por dia e mais de 800 mil litros de leite por dia. Com portfólio de mais de 460 produtos a marca está presente no varejo e atacadistas de todo Brasil. 🍷





Frimesa

O Hambúrguer Suíno
Frimesa vai bem no
almoço, lanche e no
jantar.



Quem experimenta,
recomenda.

Preparado com uma **combinação** de carne e temperos, é o alimento perfeito para quem precisa de um **lanche rápido**, fácil e **saboroso** no dia a dia.

Com certeza, você também vai recomendar.

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



Receitas incríveis



Carne suína para o mundo

STATUS LIVRE DE VACINAÇÃO CONTRA AFTOSA NO PARANÁ ABRE NOVOS MERCADOS INTERNACIONAIS E FRIMESA POTENCIALIZA COMÉRCIO COM JAPÃO E OUTROS PAÍSES.

“ Observamos na prática que 'água mole em pedra dura tanto bate até que fura'. É a concretização de um sonho", comemora o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, após o Paraná alcançar o status de área livre da febre aftosa sem vacinação com a emissão do certificado internacional da Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) no mês de maio. Paralelo ao novo status, o Paraná também conquistou zona livre de peste suína clássica independente.

A expressão do presidente exemplifica a luta de mais de 50 anos do setor agropecuário do Paraná por esse status sanitário. A Frimesa, que é uma cooperativa central, se envolveu inteiramente em todo o processo, o qual exigiu diálogo entre poder público e privado e consenso entre os interesses econômicos das correntes de suinocultura e bovinocultura. "Felizmente, conseguimos. Agora, precisamos trabalhar para conquistar mercados que antes olhávamos de longe", reforça Vanzella. (Leia mais página 21).

E é isso que a Frimesa, que industrializa carne suína e leite, tem feito: preparar toda a cadeia produtiva e suas indústrias para buscar novos mercados de consumo. O selo facilitará a abertura de mercados que somente compram em países que não vacinam seus rebanhos.

O Paraná deve aumentar em torno de 15% as vendas já nesse primeiro ano. Por causa da questão sanitária, a carne suína paranaense estava fora de 65% do mercado externo. Com novo status mira mercados potenciais como Japão, Coreia do Sul, México e a União Europeia. "Anualmente, o Paraná exporta 117 mil toneladas em 35% do mercado aberto e estimamos chegar a 136 mil, um crescimento de produção de 10% ao ano. E como a Frimesa é o principal exportador de carne suína do Paraná, em torno de 65 mil toneladas/ano, pretendemos dobrar as exportações no período de dois anos", destaca o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, que apoiou fortemente os processos para essa conquista e atua como vice-presidente do Sindicato da Indústria de Carne e Derivados do Estado do Paraná.

A atuação do cooperativismo foi determinante para a conquista do selo. Elas participaram em tudo, inclusive com

recursos financeiros. Um trabalho exemplar de cooperação e mobilização geral. Para o presidente do Sistema Ocepar, José Roberto Ricken, esse novo status irá ampliar todos os negócios do setor como grãos, insumos ligados à produção pecuária, crescimento das estruturas industriais com geração de emprego e renda, movimentando a economia do estado. "Ressalto a participação das cooperativas que se engajaram nesse trabalho, contribuindo com recursos financeiros para que o estado cumprisse todos os requisitos necessários para a certificação internacional. Até mesmo cooperativas que não atuam no setor de proteína animal participaram voluntariamente do esforço coletivo e deram suporte financeiro para a estruturação das medidas exigidas pela OIE. Ganham as cooperativas, ganha o povo paranaense, ganha o Brasil", reforça.

COM NOVO status, a Frimesa pretende dobrar a exportação de carne suína que hoje é de 65 mil toneladas/ano.



RAIO X FRIMESA

4,29 bilhões
de receita

412 mil
toneladas de
alimentos produzidos

949
produtores de
suínos integrados

2486
produtores de leite

8106
colaboradores

2,5 milhões
de cabeças de
suínos recebidos

167 milhões
de litros de leite recebidos

*Base ano de 2020

Frimesa é:

1ª

MAIOR EMPRESA DO
PARANÁ EM ABATE DE SUÍNOS

4ª

MAIOR INDÚSTRIA DE
CARNE SUÍNA DO BRASIL

3ª

MAIOR INDÚSTRIA DE
LÁCTEOS DO PARANÁ

Preparação

Concomitante a essa conquista, o setor vem se movimentando para alcançar novos compradores e a Frimesa e cooperativas filiadas, há muitos anos, têm investido na produção de suínos. Tudo começa na propriedade rural através da aplicação do Programa Suíno Certificado baseado em pilares como sanidade, meio ambiente, bem-estar animal, saúde do trabalhador e rentabilidade econômica e financeira do produtor. Com esse programa, a Cooperativa Central poderá atender exigências dos países importadores.

Na etapa de industrialização de suíno, a Frimesa também tem preparado suas plantas de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e o novo frigorífico de Assis Chateaubriand, o maior da América Latina, com tecnologias de ponta, linhas de abate e produção para atender o mercado externo. "Buscamos referência mundial no que há de mais moderno para processar o leite e o suíno nas nossas indústrias. O mercado é exigente, mas nós estamos preparados para atender o consumidor internacional", garante Vanzella.

Com a nova chancela, mesmo a Frimesa se antecipando na preparação em atender o mercado externo, os gestores afirmam ter muito mais trabalho a partir de agora. "As coisas não acontecem da noite para o dia. Teremos que entender as legislações dos países importadores, regulatórios de embalagens, apresentações, qualidade do produto, tamanho dos cortes. Cabe às empresas fazer o lado comercial, como penetrar e agradar o consumidor estrangeiro", alerta Zydek.

Como peça-chave na cadeia produtiva de suínos, fazendo parte do processamento, industrialização e comercialização, está o projeto do novo frigorífico em Assis Chateaubriand que tem 50% das obras civis implementadas. O primeiro abate está programado para janeiro de 2023, com 3750 suínos/dia e a inauguração marcada para dezembro de 2022, mês de aniversário dos 45 anos da Frimesa.

Até o final da obra, previsto para 2032, o investimento será de R\$ 3,24 bilhões e terá capacidade para abater 15 mil suínos por dia e alcançar 8.500 empregos diretos e indiretos. Uma indústria dentro dos padrões internacionais e será o cartão de visita do cooperativismo paranaense no aspecto de processamento de suínos.



O PROJETO de Assis está com 50% das obras civis concluídas. O início das operações deve ser em 2023.

Dados projeto Assis:

Total de investimentos:	Área construída:	Impostos gerados:
R\$ 3,24 bilhões	148.000 m²	R\$ 37 milhões
Abater até 2032:	Empregos diretos e indiretos:	
15 mil suínos	8500	

Responsabilidade

O grande desafio com a conquista do novo status sanitário é a ampliação da responsabilidade do setor produtivo paranaense em manter a vigilância nas fronteiras e o monitoramento contínuo do rebanho para não perder essa condição. "Precisamos seguir com todas as exigências da OIE de forma constante porque seria desastroso perder esse status por nossa negligência. Tanto o poder público como privado devem estar totalmente comprometidos em investir nessa manutenção", alerta o presidente da Frimesa, Vanzella.

São 33 postos de Fiscalização de Trânsito Agropecuário no Paraná, além do cadastro atualizado de todo o rebanho animal criado no estado. Além disso, está previsto um concurso público adiado devido à pandemia para efetivar 30 médicos veterinários e 50 técnicos agropecuários, chegando a uma estrutura total de 800 servidores que fiscalizarão 190 mil propriedades.

Para Zydek, o sistema de fiscalização deve começar com o produtor na hora de cuidar da biossegurança, o não uso de antibióticos, respeitar o bem-estar animal, cuidar do meio ambiente e da saúde para ter uma matéria-prima saudável destinada à indústria. O papel da indústria também é fundamental com o Serviço de Inspeção Federal, equipes de

autocontrole, qualidade e segurança alimentar. "A Frimesa tem um grupo bem estruturado de bons profissionais que garantem a qualidade do processo industrial até chegar nas embalagens", reforça.

Para o gado leiteiro, do qual a Frimesa também recebe matéria-prima, o novo status traz segurança para o consumidor interno porque o Brasil ainda não é competidor para exportar leite.



Produção de Carne Suína no Paraná

936 mil toneladas anual

2º maior produtor nacional

3º maior exportador nacional

16% do total exportado no país

120 mil toneladas de exportações

Fonte: Seab/Deral/2020

54% de participação das cooperativas na produção de suínos no PR

25% de participação das cooperativas nas exportações de carne suína no PR

História de lutas

"Se o estado e a sociedade andarem juntos, as conquistas são mais fáceis de serem alcançadas. Isso foi um grande exemplo de que a união de todos pode atingir um objetivo para o país", avalia Zydek, após o anúncio de reconhecimento internacional de novo status sanitário do Paraná, do qual acompanhou uma luta de décadas do setor produtivo. A união das forças entre iniciativa privada representada pelos produtores, cooperativas, Ocepar, entidades e associações e do setor público – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Secretaria da Agricultura e do Abastecimento (Seab) e Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar) – permitiu essa grande conquista.

Desde o início da vacinação, a resistência do rebanho só aumentou e, nos últimos cinco anos, o Paraná demonstrou-se livre da doença e, caso tivesse um foco, apresentou plenas condições de eliminá-lo rapidamente. "Essa luta envolveu muita gente e entidades, mas nos últimos três anos precisava de uma determinação política e investimento para fazer o que era exigido. Quando envolve recursos fica mais difícil, foi aí que a iniciativa privada se envolveu criando

um Fundo de Apoio à Estruturação da Defesa Sanitária para ser investido na estruturação de postos de fiscalização sanitária exigidas pela OIE", conta Elias Zydek, um dos líderes do Programa Oeste em Desenvolvimento que desenvolveu um papel fundamental em todos os trabalhos, principalmente nos seminários regionais, que tinham como

objetivo mostrar a importância do Paraná em alcançar essa chancela sanitária. "As cooperativas tiveram uma participação decisiva. Esse certificado representa um novo cartão de apresentação da carne suína do Paraná no exterior", comemora Valter Vanzella.

Frimesa fez parte do esforço coletivo de cooperativas que contribuíram com mais de R\$ 1,39 milhão.

DIRETOR-EXECUTIVO da Frimesa, Elias Zydek, no anúncio do novo status do Paraná Livre de Vacinação da Aftosa.

A FRIMESA possui uma bem estruturada equipe de autocontrole, segurança e qualidade dos alimentos na fiscalização dos produtos.



Gilson Abreu/AEN

Praticidade para o consumidor

Essa tendência no mercado, crescente e reforçada no último ano, fez com que a Frimesa ampliasse e modernizasse a sua linha de produtos fatiados na Unidade de Medianeira. Agora, o presunto, apresuntado, lanche, calabresa, bacon e salames são produzidos e porcionados com máquinas de última geração, melhoria que gera agilidade na produção, segurança para o consumidor e rentabilidade para a empresa. A ampliação aumentou aproximadamente 40 postos de trabalho entre operadores de produção, operadores de máquinas e monitores de produção.

A nova área para fatiamento desses produtos conta com câmara de estabilização de temperatura, sala de fatiamento com sistema de filtração do ar e pressão positiva, e duas fatiadeiras para os produtos. Uma sala com duas termoformadoras e uma seladora a vácuo de esteira realizam a embalagem. O

destaque fica para os dois robôs no espaço seguinte, eles encaixotam o produto e o destinam para a paletização.

Nessa fase, toda a operação é automatizada, os produtos circulam por esteiras e, por se tratar de produto pronto para o consumo, todos os colaboradores usam rigorosos equipamentos de proteção. O setor da indústria, onde anteriormente era utilizado para o fatiamento dos defumados, embutidos e cozidos agora é exclusiva do fatiamento do bacon e salames, com ampliação de duas linhas novas neste setor. "Além da praticidade ao consumidor, agregamos valor aos produtos e maior rentabilidade financeira. Com a implementação desses processos levamos ainda mais a marca para dentro das casas dos consumidores", explica o gerente da unidade de Medianeira, Gerson Elsenbach. 🗨️



A ÁREA de fatiamento recebeu grandes investimentos em equipamentos.



Evolução com os investimentos:

Produtos fatiados cozidos

12 ton /dia ↔ 27 ton /dia

Produtos da linha fácil

21 ton /dia ↔ 45 ton /dia



Investimentos da Frimesa em suas indústrias nos últimos dois anos:

Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon (UFR)

R\$ 126 milhões

Unidade de Laticínios de Matelândia (UFLM)

R\$ 1,7 milhão

Unidade de Queijos de Marechal Cândido Rondon (UFQ)

R\$ 30 milhões

Unidade Frigorífica de Medianeira (UFM)

R\$ 77 milhões

Mais de **R\$ 233 milhões** investidos

Presidente do BB visita Frimesa

ENCONTRO ENVOLVEU TODAS AS COOPERATIVAS PARA DISCUTIR IDEIAS E MELHORIAS NA EFICIÊNCIA DA INSTITUIÇÃO PARA O AGRONEGÓCIO.

A Frimesa e suas cooperativas filiadas — C.Vale, Copagril, Copacol, Primato e Lar — receberam no início de maio o novo presidente-executivo do Banco do Brasil, Fausto de Andrade Ribeiro, e sua equipe: Francisco Augusto Lassalvia, Diretor Corporate e Investment Banking, Jayme Pinto Junior, Diretor de Comércio Exterior, Wilson Pereira Cardoso Junior, Superintendente Corporate Centro Sul, Jefferson Marcos Vendrame, Gerente-Geral e Claudemiro da Silva Junior, Assessor Especial.

O encontro está no plano da nova gestão do BB de priorizar por reuniões itinerantes envolvendo setores importantes da economia brasileira para ouvi-los, entre eles, o agronegócio. A proposta é discutir ideias e alternativas na busca de melhoria da eficiência da instituição e de investimentos em ativos não essenciais.

Na oportunidade, a Frimesa apresentou seu plano de expansão através das obras do frigorífico de Assis Chateaubriand e todo o Conselho Administrativo fez apontamentos das necessidades e realidade existente em suas cooperativas.

O diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, enalteceu



PRESIDENTE do BB conheceu o sistema cooperativista para aproximar laços e melhorar eficiência da instituição.

que é a primeira vez que um presidente do BB vem conhecer o sistema cooperativista na região Oeste e reforçou que o agronegócio, principalmente as cooperativas, têm assegurado renda e emprego em todas as cidades onde estão inseridas e, principalmente, mudado a vida da agricultura familiar. 🍷

Frimesa recebe BNDES

ENCONTRO ENVOLVEU AS COOPERATIVAS SINGULARES E DE CRÉDITO PARA FALAR SOBRE O MERCADO FINANCEIRO.

Em maio, a Frimesa Cooperativa Central e suas filiadas — Lar, C.Vale, Copagril, Copacol e Primato — receberam o diretor de Crédito e Garantia do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), Petrônio Duarte, diretor de infraestrutura Concessões Parceria Público-Privado, Fábio Abrahão, e o diretor de mercado de capitais participações e reestruturações de empresas, Bruno Laskoesky.

A programação contou com apresentações institucionais e de projetos das cooperativas e visitas nas instalações das cooperativas Frimesa e Lar. No período da tarde, as cooperativas de crédito Sicredi, Sicoob e Cresol se reuniram com os diretores do BNDES para apresentar seus potenciais financeiros e trocar sugestões.

O BNDES financiará a ampliação da capacidade produtiva da Frimesa e liberará R\$ 370 milhões de forma direta e os R\$ 120 milhões restantes serão repassados de forma indireta. Os recursos serão investidos na construção e instalação de uma nova unidade frigorífica para abate de suínos e produção de

frigoríficos, localizada em Assis Chateaubriand (PR), com capacidade de processamento inicial de até 3.750 cabeças por dia e 7.500 cabeças em dois turnos. 🍷



BNDES esteve em Medianeira conhecendo as cooperativas do agronegócio e de crédito.

APP do Colaborador

EU.FRIMESA EM VERSÃO MÓVEL MANTÉM O COLABORADOR EM CONTATO COM A EMPRESA USANDO O CELULAR.

Criado em 2019, o Portal do Colaborador eu.frimesa.com.br é o principal canal da Frimesa com o seu colaborador. No site, ele encontra serviços úteis e fica por dentro do que acontece na Frimesa. Em 2021, o portal ganha a sua versão em aplicativo para smartphones, em versão Android e IOS, mais um passo para deixar a relação entre colaborador e empresa mais próxima e dinâmica. Todos, independente de localização, conseguirão acessar, basta estar conectado à internet.

Para começar é preciso instalar e inserir o número do crachá e a senha, informada na folha de pagamento. Com o eu.frimesa na palma da mão, os usuários do aplicativo devem manter o serviço em versão atualizada para receber as notificações e informações disponíveis no portal, que é alimentado em conteúdo diariamente.

A novidade é uma fonte de informações seguras e torna o acesso ainda mais democrático. Hoje, a maior parte dos acessos no portal é feita por colaboradores usando o desktop. Os colaboradores da área industrial são 78% do corpo funcional da empresa, mas apenas 36% dos acessos ao portal são de colaboradores ligados a essa área. Com o acesso móvel, a expectativa é melhorar esse número.

Mais funcional, com mobilidade e de desempenho mais rápido que a versão de navegador de internet, ele reúne em um só lugar todas as plataformas utilizadas para a execução do trabalho e utilitários e permite a consulta de informações individuais. O aplicativo também tem funções como a visualização do cardápio do restaurante da unidade, os classificados que oportunizam a venda e troca de produtos entre funcionários, além de vários outros serviços, dos quais, poderão ser vistos de casa.

APP		DESKTOP
		
Requer instalação	ACESSO	Imediato
Requer uma versão por sistema	COMPATIBILIDADE	Compatível com qualquer dispositivo
Requer atualização do usuário	ATUALIZAÇÃO	Fácil atualização de conteúdo
App Store	VISIBILIDADE	Resultados de busca
Permite uso do offline de algumas funções	CONEXÃO	Depende de acesso a internet
Usa recursos do aparelho	RECURSOS	Com restrições
Permite funcionalidades complexas	INTERATIVIDADE	Com restrições
Rápido	DESEMPENHO	Com restrições
Depende do dispositivo	MEMÓRIA	Virtual

Muita gente pode ganhar!

Os **700 primeiros** a realizarem o download levam para casa um prêmio surpresa!

O primeiro **departamento** completo a realizar o download do app leva vantagem e fatura um prêmio surpresa ainda melhor!

O primeiro **colaborador** a usar alguma das funcionalidades do app será avisado e também irá faturar um prêmio surpresa.

"O app aproxima a empresa ao colaborador, é mais acessível, porque no celular ele conseguirá usar sempre que possível e receberá as notificações dos conteúdos que forem postados. Ele também consegue interagir com os colegas, deixando mensagens, como numa rede social. O aplicativo também segue a identidade visual da marca. Então ele sabe que está usando um serviço da Frimesa", explica a gerente de Marketing, Elis D'Alessandro.

Comunicação

Para divulgar o app, uma campanha foi veiculada em todas as plataformas da Frimesa com os funcionários, afinal, essa é uma novidade para benefício de todos. Fotos de pessoas de diversos setores ilustraram as peças expostas em lonas de entrada, murais, cartazes e mídia digital, em julho. Em contato direto com os colaboradores da unidade de Medianeira ficou um painel de Led chamando a atenção nas áreas de maior circulação.

O aplicativo está disponível para download na Play Store e Apple Store. Também é possível acessar o site (<https://eu.frimesa.com.br/app>), e apontar a câmera do celular para o QR code para instalar. 📱



EQUIPE do laboratório de Medianeira conta com mais de 20 colaboradores. Mais credibilidade com os consumidores.



LABORATÓRIO DA UNIDADE FABRIL DA FRIMESA, EM MEDIANEIRA, CONQUISTA RECONHECIMENTO NA NORMA ISO 17025.

A Frimesa, mais uma vez, preocupada em produzir alimentos seguros e de valor, tem investido cada vez mais em ações de autocontrole de seus produtos com o objetivo principal de levar transparência sobre os resultados das análises laboratoriais, credibilidade e confiabilidade de seus produtos.

Em 2021, após um longo trabalho de reestruturação do laboratório da Unidade Fabril de Medianeira, teve seu escopo reconhecido pela Rede Metrológica do Rio Grande do Sul, conforme critérios estabelecidos da NBR ISO 17025:2017 que tem como finalidade a confiança na operação dos laboratórios, permitindo a demonstração da sua competência. São 12 ensaios químicos e 54 ensaios microbiológicos reconhecidos nas matrizes leite, carnes, swab's, aditivos e água, atendendo as necessidades expressas da Frimesa.

A reestruturação exigiu a rastreabilidade metrológica, onde todos os equipamentos utilizados nos ensaios devem ser calibrados por laboratórios pertencentes à Rede Brasileira de Calibração. Controles mais rígidos e rotineiros tiveram que ser adotados em busca da garantia da confiabilidade dos resultados, como o uso de material de referência certificado, ensaios duplicados, intensificação de análises interlaboratoriais (comparativos com outros laboratórios certificados), também

intensificação na participação em ensaios de proficiência e checagens intermediárias de equipamentos.

Também foi necessário estabelecer os limites de quantificação (menor quantidade do analito em uma amostra que pode ser determinada com precisão e exatidão aceitáveis sob as condições experimentais estabelecidas) ou faixa de trabalho para cada ensaio e calcular as incertezas associadas.

Todo o atendimento aos requisitos da ISO deve ser registrado, evidenciado e indexado ao sistema de gestão do laboratório.

De acordo com a supervisora do laboratório da Frimesa, Neusa Utzig, os trabalhos de implantação das normas ocorreram desde 2018, repensando em todo o sistema de gestão. "Exigiu mudanças na rotina do laboratório, com engajamento de toda a equipe. O desafio é diário, pois não basta obter a certificação, é necessário mantê-la", avalia.

A gerente da área de Qualidade e Ambiental da Frimesa, Karem De Luca Paz, comemora esse reconhecimento. "É de extrema importância porque demonstra a confiabilidade e imparcialidade dos resultados obtidos por nosso laboratório interno. Isso aumenta nossa credibilidade junto aos clientes, órgãos regulatórios e nos abre portas para atendimento de requisitos de países importadores", finaliza.

Semana do Meio Ambiente

CONCURSO, VÍDEOS E QUIZZES MARCARAM AS ATIVIDADES PARA CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE UMA VIDA MAIS SUSTENTÁVEL.

Todos os anos a Frimesa traz intervenções para a comemoração do Dia Mundial do Meio ambiente e, neste ano, assim como em 2020, as tarefas foram modificadas devido à pandemia. A área Ambiental propôs um concurso de fotografia com o tema "O que eu faço pelo meio ambiente?" para conscientizar os colaboradores a realizar ações sustentáveis em suas casas. Além do concurso, foram apresentados vídeos de tecnologias ambientais e quizzes sobre os materiais contidos no Portal do Colaborador. Essas ações fazem parte do Programa de Educação Ambiental.

O concurso de fotografia e o quiz somaram mais de 1000 participações dos colaboradores. A partir das inscrições do concurso, uma comissão avaliou os projetos e cerca de 20 foram selecionados para uma votação por todos os colaboradores e desses, os 12 melhores serão premiados. No concurso, os colaboradores mostraram praticar economia de água através da reutilização de água da máquina de lavar e da água da chuva, reaproveitamento de materiais e resíduos, compostagem e plantio de árvores.

"O objetivo da semana é conscientizar os colaboradores para a conservação do meio ambiente, pois a partir daí é possível que eles possam praticar nos seus lares e também desenvolver boas práticas de coleta seletiva e economia de água para a empresa", explica a Supervisora Ambiental da Frimesa, Andrieli Schulz.

A participação dos colaboradores é fundamental para que os objetivos do Plano de Educação Ambiental (PEA) sejam atingidos. Assim, todos têm a chance de absorver os conhecimentos transmitidos e colocá-los em prática no seu dia a dia, na empresa, além de refletir diretamente em ações benéficas também em seus lares. "Abordamos a sustentabilidade de modo geral no concurso de fotografia para que pudéssemos estimular ações sustentáveis no cotidiano dos colaboradores", comenta Andrieli.

A Frimesa trabalha com temas alinhados aos propostos pela ONU, que anualmente insere

um novo tema como proposta para conscientização. Neste ano, o tema foi pensado com base nas obras de ampliação do sistema de tratamento de efluentes. Atualmente a Frimesa constrói biodigestores, então a temática buscou envolver o colaborador no assunto e mostrar, através das ações da semana do meio ambiente, que é possível desenvolver outras tecnologias sustentáveis em casa, com poucos recursos.

Data

O dia 5 de junho é lembrado em todos os países como o Dia Mundial do Meio Ambiente, desde que a Organização das Nações Unidas – ONU, em 1972, realizou a sua primeira conferência sobre o tema.

PARA reforçar a participação, o boneco Verdiso, personagem do setor para projetos de educação ambiental, orientou os colaboradores.



Mais clareza para o consumidor

FRIMESA ACOMPANHA NOVAS REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA QUE BUSCAM TRAZER MAIS INFORMAÇÕES NAS EMBALAGENS.

A Frimesa, que industrializa a matéria-prima de origem animal — carne e leite, está atenta às novas regulamentações do Ministério da Agricultura e Saúde através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária — Anvisa, que se norteiam no Código de Defesa do Consumidor. As principais mudanças estão previstas para 2021/2022 e acontecerão nas embalagens dos produtos e tem como principal objetivo trazer informações aos consumidores de forma clara, precisa e ostensiva.

Uma delas é a Instrução Normativa da Anvisa (IN) 67 que entra em vigor em setembro/2021 e obriga as empresas a indicarem no painel principal do rótulo a frase "Nova receita" ou "Nova Composição" ou "Nova fórmula", toda vez que tiver alteração na lista de ingredientes ou na tabela nutricional. A Frimesa optou em identificar como "Nova receita".

De acordo com a supervisora de setor de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, (PDI), Catiúcia Giraldo, alterações na lista de ingredientes e tabela nutricional do produto deverão ser comunicadas aos consumidores. A Frimesa optou por inserir nas embalagens um QR Code para assim informar ao consumidor, por exemplo, a mudança de um ingrediente pelo outro.

Outra alteração é a publicação da Resolução de Diretoria Colegiada, (RDC) 429 e IN 75 que entrará em vigor em outubro de 2022. Essas regulamentações trazem as novas regras sobre a rotulagem nutricional, como alteração no formato e disposição da tabela nutricional, e a novidade que será a rotulagem nutricional frontal, onde será necessário indicar no painel principal do rótulo se o produto é "alto em açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio". As empresas terão prazo de um ano para se adequarem. "Atualmente os valores nutricionais são informados por porção, mas teremos que informar também por 100 gramas, ou seja, o consumidor conseguirá comparar a quantidade de proteína, por exemplo, de um produto para o outro", informa a supervisora.

Mais atualizações estão previstas pela Anvisa nos regulamentos técnicos estudados e harmonizados para o Mercosul.



A DESCRIÇÃO "Nova Receita" será adicionada às embalagens dos produtos Frimesa.

Cuide do que é seu!

FRIMESA RENOVA COMUNICAÇÃO VISUAL DOS BANHEIROS E LANÇA CAMPANHA INTERNA DE CONSCIENTIZAÇÃO PARA UM AMBIENTE MAIS AGRADÁVEL DE TRABALHO.

A Frimesa iniciou a reformulação da comunicação visual dos mais de 30 banheiros existentes na sede e indústria de Medianeira.

Paralelo a isso, lança no mês de junho a campanha interna de conscientização dos colaboradores "Cuide do que é seu". O principal objetivo é padronizar os materiais seguindo o guia da marca, renovar os exvovais de comunicação existentes e reforçar que o local de trabalho é nossa segunda casa e precisa ser um ambiente saudável e organizado.

Outros setores também receberão uma nova comunicação visual, mas de forma gradativa. A equipe de marketing, em parceria com o setor de higiene, fez um levantamento da situação dos banheiros e considerou essas mudanças como prioritárias. As peças seguiram a comunicação visual da marca, com cores fortes e frases de impacto, sendo instaladas em pontos estratégicos para leitura dos colaboradores. "As ilustrações foram escolhidas para facilitar o entendimento, com cores dos desenhos escolhidas com base na psicodinâmica das cores, com tons de azul e branco, para trazer a

percepção de limpeza e organização", explica o publicitário e criador das peças, Felipe Rogal.

Os reforços nas orientações serão feitos pelo portal eu.frimesa.com.br, além de orientações das equipes.

De acordo com o supervisor da higiene interna da Frimesa, Gilson Paranhos, a higiene é fundamental para a qualidade dos produtos, mas também, para a qualidade de vida das pessoas. "O primeiro banheiro a receber a nova comunicação visual é aquele próximo ao restaurante. A ideia é alertá-los para que o mantenham limpo, cumpram com as orientações para manter um ambiente organizado, assim como em suas casas. Em seguida, outros banheiros receberão a nova comunicação. Os colaboradores são fundamentais no monitoramento e cuidado dos espaços", reforça. ■

OS COLABORADORES já notaram as mudanças na comunicação visual. Pequenos gestos fazem a diferença no dia a dia.



Iogurtes Frimesa



Quem experimenta, recomenda.

Com uma combinação da suavidade do **iogurte** com o **sabor da fruta** em várias opções deliciosas para consumo **individual ou familiar**. A Frimesa também têm iogurtes **sem açúcar, sem lactose** e com **adição de proteínas**. Experimente!. Uma delícia melhor que a outra.

Com certeza, você também vai recomendar.

Frimesa



frimesa.com.br

[f/FrimesaOficial](#)

[@/Frimesa](#)

Receitas incríveis

Semana SIPAT 2021

FRIMESA REALIZOU AÇÕES PARA PROMOVER A PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO.



Na semana de 17 a 21 de maio foi realizada a Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho – SIPAT, que contou com ações de conscientização e prevenção. O tema foi “Com covid ou não, prevenção é a melhor opção”, frase escolhida através de um concurso realizado internamente entre os colaboradores.

A SIPAT é uma ação integrada com a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), visando a importância de cuidar da segurança de todos e, assim, prevenir acidentes de trabalho. “Em função da pandemia, as ações foram online para evitar aglomerações. Inovamos com a gincana virtual no Portal eu.frimesa e, ainda na prevenção da Covid, distribuímos mais de 7000 mini frascos de álcool em gel para os colaboradores. Além disso, focamos na conscientização de quanto o álcool e drogas podem afetar nosso organismo e nos deixar mais propensos a sofrer acidentes”, explica o Supervisor de Gestão de Pessoas da Frimesa, Ilson Sassi Junior.

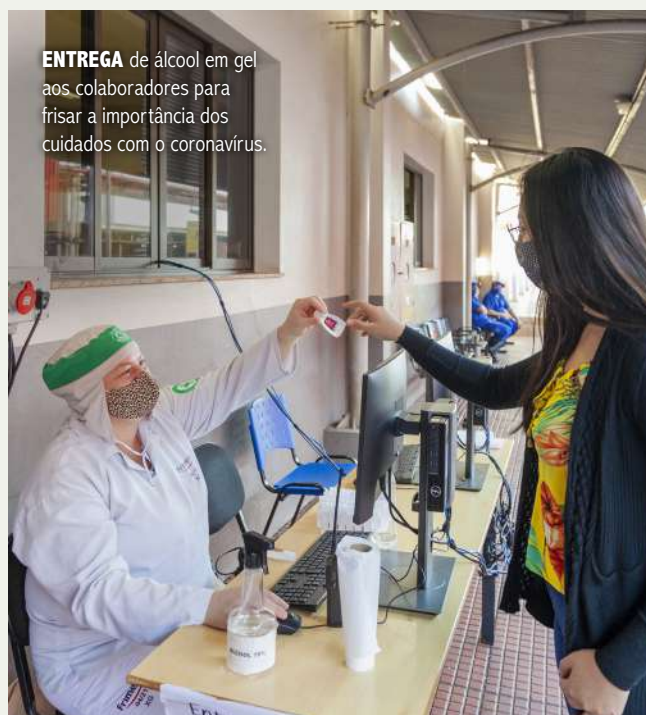
Após a abertura do evento, realizada de forma online, iniciou-se uma Gincana Virtual através do Portal do Colaborador. Eles responderam um quiz, palavra-cruzada e, para encerrar, um questionário referente a vídeos do Professor Sérgio que foram publicados no decorrer da semana. Os temas abordados pelo convidado foram alcoolismo, dependência química e a Covid-19.

Também, no Mural do Portal, os participantes enviaram fotos com seus EPI's de segurança e publicaram frases orientativas.

A ação teve 587 participações no quiz, 535 nas palavras-cruzadas e 390 no questionário. “Quando realizamos ações de prevenção são sempre voltadas aos nossos colaboradores, independente da área onde atuam. Agir na conscientização de todos é a melhor forma de prevenir um acidente”, finaliza Sassi. 🍀



A ABERTURA do evento foi de forma online assim como várias ações da Semana Sipat.



ENTREGA de álcool em gel aos colaboradores para frisar a importância dos cuidados com o coronavírus.



DIA DE COOPERAR

EM PARCERIA COM AS COOPERATIVAS DE MEDIANEIRA, A FRIMESA REALIZA AÇÕES DE ARRECADAÇÃO DE ALIMENTOS.

A Frimesa participa de mais uma edição do Dia de Cooperar – Dia C. Neste ano, a ação será a arrecadação de alimentos não perecíveis para serem destinados às famílias carentes de Medianeira ou aquelas que enfrentam dificuldades financeiras devido à pandemia. “Para a cooperativa é muito importante participar de ações como essas, temos em nossos valores o voluntariado, o cuidar das pessoas”, comenta a supervisora de Gestão de Pessoas da Frimesa, Karine Perondi.

O Dia do Cooperar em Medianeira envolve as cooperativas: Sicredi, Uniprime, Sicoob, Cresol, Lar, Unimed, Frimesa e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac.

Os pontos de coleta dos alimentos foram nas cooperativas envolvidas e, a Frimesa teve um ponto de doação na Cotrasul e internamente na guarita da empresa. As doações foram feitas de 24 de abril à 26 de junho, semana que antecedeu o Dia C, que aconteceu no dia 03 de julho.

O Dia de Cooperar (Dia C) tem como objetivo desenvolver ações de responsabilidade social, colocando em prática os valores e princípios cooperativistas, por meio de ações voluntárias e sociais nas comunidades, atendendo necessidades e demandas. A missão do voluntário é incentivar que mais pessoas se envolvam na causa e doem. Pequenos gestos podem transformar! 🍅



OBRIGADO
PELA SUA
DOAÇÃO



Reformulação do Banco de Talentos

PROJETO BUSCA CADASTRAR PROFISSIONAIS DE ALTA PERFORMANCE QUE TENHAM PERFIL DE LIDERANÇA.

Banco de Talentos interno é um projeto do Programa Superar da área Gestão de Pessoas e tem como objetivo buscar profissionais de alta performance e com perfil apto para ocupar cargos de liderança. O projeto garante o crescimento sustentável da empresa e já foi aplicado em quatro áreas da Frimesa de Medianeira: Logística, Manutenção, Cortes e Higiene.

O projeto passou por mudanças neste ano, no foco e no processo de seleção dos integrantes. Antes, os líderes dos setores indicavam os colaboradores com potencial de gestão, sem passar por outros processos de avaliação. Agora, os líderes indicam os nomes normalmente, porém, eles passam por um processo de perfilamento, comportamental e técnico, para então fazer parte do Banco de Talentos.

Após a seleção dos líderes e da avaliação de perfil na plataforma Mindsigth, os talentos passam por treinamentos e avaliações de perfil externas por 60 dias. Após todo o processo de perfilamento comportamental é avaliado quem fará parte do Banco de Talentos e receberá toda a capacitação necessária, para então serem cadastrados como profissionais de alta performance, para que quando surgir a necessidade em cargos altos a Frimesa tenha internamente profissionais qualificados. "É importante garantir a perenidade de nossas lideranças de forma sustentável para a cooperativa", explica a psicóloga organizacional da Frimesa, Nathieli Mion.

O projeto tem uma programação anual para as próximas áreas de aplicação. A previsão é de até o fim de 2021 atingir todos os setores da Frimesa. 🗨️



OS PRÓXIMOS setores a receberem o Banco de Talentos será o operacional.



Diogo Seganfredo iniciou na Frimesa em 2014 como assistente técnico do setor de Pesquisa e Desenvolvimento e, em 2018, assumiu o cargo de Supervisor Industrial no Setor Cortes. Ele participou do Banco de Talentos que no início era aberto para colaboradores. Seganfredo conta como foi sua experiência no projeto:

"Vinha de formação e atuação em área técnica e o estudo que visa o comportamento humano não era tão desenvolvido. Participar do projeto foi fundamental para o aperfeiçoamento pessoal, ter conhecimento das minhas limitações e habilidades me tornaram uma pessoa e um profissional melhor. Hoje coordeno 1.300 colaboradores e percebo o quão importante é esse projeto. O Banco de Talentos prepara os candidatos, o que facilita para os gestores na hora de escolherem um candidato", conta Diogo.

Celebre com o que você produz

FRIMESA REALIZA AÇÕES PARA O DIA DO TRABALHADOR EM HOMENAGEM AOS COLABORADORES.

Em comemoração ao Dia do Trabalhador, a Frimesa criou a campanha interna "Celebre com o que você produz" em homenagem a todos os colaboradores. O intuito da ação era fazer com que comemorassem com aquilo que produzem no dia a dia do ambiente laboral.

Na ação, os participantes mandaram uma receita, salgada ou doce, sendo que os cinquenta primeiros participantes ganharam um avental personalizado como brinde. Além disso, foram sorteadas dez cestas especiais de produtos Frimesa entre todos os participantes.

A campanha abrangeu todas as unidades da empresa e todos os colaboradores puderam enviar suas receitas e participar.

Ao final da ação uma comissão organizadora selecionou quinze das quase cem participações para compor um e-book especial de receitas que foi publicado no Portal do Colaborador, na aba Documentos, ficando disponível para todos os colaboradores prestigiarem os demais colegas.

A ação teve uma boa adesão por parte dos colaboradores, tendo um retorno positivo de todos. "Amei participar da ação do Dia do Trabalhador, além de fazer a receita que meus filhos mais gostam, ganhei um lindo avental, obrigada Frimesa", agradece a colaboradora da Frimesa, Luciana Silva, que trabalha como repositora na Filial de Curitiba. 🍷

COLABORADORA com seu brinde exclusivo entregue aos 50 primeiros participantes da ação



Combate ao Abuso Infantil

CAMPANHA REFORÇA O DEVER DE TODOS NO COMBATE À EXPLORAÇÃO INFANTIL.

No mês de maio, a Frimesa realizou uma parceria com a Prefeitura Municipal de Medianeira, através da Secretaria de Ação Social e Rotary, com ações voltadas à conscientização e alerta sobre o abuso infantil pela campanha de Dia Nacional de Combate ao Abuso e Exploração Sexual de Crianças e Adolescentes. "É importante falarmos sobre o assunto para que ele não seja velado e esquecido. Muitos casos acontecem e pouco se fala sobre o assunto", expõe a supervisora de Gestão de Pessoas da Frimesa, Karine Perondi.

Como parte da ação, foram instaladas bombonas com flores, símbolo da campanha, nas entradas e corredores da empresa, além de cartazes orientativos sobre a data. As ações diretas como denúncias e acompanhamentos com profissionais serão realizadas pela Prefeitura.

18 de maio é celebrado o Dia Nacional de Combate ao Abuso e Exploração Sexual de Crianças e Adolescentes. 🍷



Vacina da Gripe 2021

QUASE MIL COLABORADORES FORAM VACINADOS PARA A GRIPE.

A vacinação contra o vírus influenza ocorreu no início do mês de maio nas Unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, em locais destinados à ação, seguindo todas as medidas de proteção ao coronavírus. Foram quase mil colaboradores que receberam a dose da vacina. Após as datas de primeira aplicação, foi aberta fila de espera para as doses que sobraram.

Os interessados em vacinar-se contra o vírus da gripe puderam se inscrever por meio do Portal do Colaborador — eu.frimesa através de um formulário digital, para receberem a dose da vacina. Unidades e filiais da Frimesa do Paraná puderam fazer a solicitação.

A vacina da Gripe é trivalente, ou seja, previne a contaminação pelo vírus influenza, incluindo os subtipos H1N1 e H3N2. Ela não previne a Covid-19, mas ajuda a estar em dia com os cuidados da saúde dos colaboradores. "Divulgamos que a vacina não auxilia no combate a Covid-19, mas ajuda a imunidade. A chegada da pandemia fez com que os colaboradores tivessem preocupação e procurassem a vacina da gripe", relata a encarregada do ambulatório, Suellen Chibiaqui. Em comparação ao ano passado, a adesão à campanha dobrou, chegando a quase 1000 colaboradores inscritos,



COLABORADOR da Unidade de Medianeira recebe dose da vacina contra o vírus da gripe.

além de uma lista de espera com um pouco mais de 100 inscrições.

Um dos valores da Frimesa é cuidar das pessoas, então ela se preocupa com a saúde e bem-estar do colaborador, por isso custeará parte do valor da vacina, de R\$ 44,00 ele pagará apenas R\$14,00. "A preocupação da empresa é que o colaborador esteja bem com a saúde dele para que possa vir trabalhar se sentindo seguro e sem colocar a vida dele em risco, nem a dos colegas de trabalho", reforça Suellen. 🍷

Dia do Desafio

FRIMESA REGISTRA MAIS DE 5 MIL MINUTOS DE EXERCÍCIOS FÍSICOS EM SUA AÇÃO.

A Frimesa realiza ações de incentivo à prática de atividade física aos colaboradores junto dos seus familiares no Dia do Desafio, que aconteceu no dia 26 de maio. Essa foi a 27ª edição da maior campanha mundial de incentivo à prática regular de atividades físicas e esportivas em todas as fases da vida e para todos os públicos.

Os colaboradores puderam registrar no aplicativo Strava e compartilhar pelo Whatsapp durante toda a semana. "Por ser uma ação de nível mundial é extremamente importante que a Frimesa esteja aderente a esse tipo de campanha, além de todos os benefícios à saúde dos colaboradores", comenta o supervisor de Gestão de Pessoas da Frimesa, Ilson Sassi Junior.

Por conta da pandemia, o desafio teve de ser adaptado, com todos os cuidados: uso de máscara e distanciamento social, cada colaborador poderia fazer uma atividade ou mais, sendo elas caminhada, corrida, bicicleta, crossfit/funcional, academia e outras atividades físicas. Todas com um tempo mínimo de duração.

A ação teve 49 participantes. Destes 40 colaboradores da Frimesa e o restante acompanhantes de fora. As participações geraram 5256 minutos de exercício, entre: academia, bicicleta, caminhada e corrida. 🍷

Previna-se contra o **CORONAVÍRUS**



Higienize as mãos regularmente com sabão ou álcool gel;



Não saia da sua cidade;



Mantenha uma distância segura de seus colegas;



Uso da máscara é obrigatório;



Limpe objetos e superfícies tocados com frequência;



Evite aglomerações;



Cubra a boca e o nariz ao espirrar ou tossir;



Evite contatos físicos, como aperto de mãos ou abraços;



Mantenha os ambientes bem ventilados;



Evite tocar olhos, boca e nariz.



Programa
Cuidar

Frimesa

Bombeiros Civis

FRIMESA REALIZA TREINAMENTO DE RECICLAGEM PARA BOMBEIROS CIVIS.

A cada dois anos, a Frimesa atualiza o treinamento dos 12 bombeiros civis. Em abril, foram aplicadas 108 horas de atividades práticas e teóricas aplicadas pela empresa Action Life Treinamentos, através do Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop/PR).

Os participantes realizaram atividades dentro do frigorífico, fora e nas lagoas, além de utilizarem a estrutura da Associação da Frimesa, preparando-se para enfrentarem emergências. Dos treinados, oito exercem a função de bombeiro civil. Entre os temas abordados esteve o trabalho em altura, resgate em espaço confinado, combate em incêndio e primeiros socorros.

Os treinamentos foram feitos com turmas menores considerando todos os cuidados de combate à Covid 19.



BOMBEIROS realizam treinamento de reciclagem, com atividade do tipo "sinistro" a fim de evitar incidentes.

De acordo com o encarregado da Segurança do Trabalho, Gilso Gonçalves dos Santos, os bombeiros salvam vidas e, por isso, precisam estar sempre atualizados. "Faz com que tenhamos pessoas preparadas para qualquer tipo de sinistro que possa vir ocorrer e o cumprimento da legislação exigida pelos bombeiros", expõe. 🗨️

Formatura Jovens Aprendizizes

EM PARCERIA COM SENAI, FRIMESA FORMA JOVENS APRENDIZES EM TÉCNICOS DE METALMECÂNICA.

A Frimesa tem parceria com o SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, desde 2011, disponibilizando um curso técnico de metalmecânica para jovens aprendizizes da empresa, específicos da área de Manutenção. "Formar técnicos é essencial para a Frimesa para que tenhamos sempre pessoas qualificadas dentro da empresa", explica a supervisora de Gestão de Pessoas da Frimesa, Karine Perondi.

O curso acontece durante o período de contrato dos jovens, com uma duração de 944 horas. A turma iniciou com vinte aprendizizes, sendo que doze se formaram. Vale ressaltar que durante o período de pandemia os estudantes tiveram suas aulas de forma virtual.

Os conteúdos e disciplinas do curso são voltados para a parte elétrica e mecânica, característicos do setor de Manutenção Industrial.



JOVENS aprendizizes recebem certificado de conclusão do curso técnico.

Após formação a empresa seleciona alguns jovens para atuarem nas áreas de interesse. Destes, oito foram selecionados e três ficaram com a vaga. 🗨️

DESAFIO

#gestantesfrimesaemcasa

EM MAIS UM ANO DE PANDEMIA, FRIMESA ENVOLVE GESTANTES NA PRODUÇÃO DE ARTESANATO E PREMIA AS MELHORES.

O desafio #gestantesfrimesaemcasa 2021 faz parte do Programa Cuidar e tem como objetivo fazer com que as colaboradoras gestantes desenvolvam algum tipo de artesanato durante o período que estão em casa, mantendo uma ligação com a empresa, mesmo longe do ambiente laboral. A ação surge em meio ao cuidado especial que a Frimesa tem com esse público, uma vez que fazem parte do grupo de risco da Covid-19, estando afastadas de suas atividades.

Puderam participar da ação todas as mulheres cadastradas no Programa de Gestantes. As inscrições foram até o dia 30 de abril, onde elas deveriam enviar uma foto do artesanato produzido no Mural do Portal do Colaborador — eu.frimesa.com.br. Todas as inscritas ganharam um brinde de participação e os cinco melhores artesanatos foram contemplados com premiações. Foram considerados todos os tipos de artesanato como: esculturas, maquetes, bordados, bijuterias, pinturas, artesanato com material reciclável, biscuit, EVA, crochês, tricôs, cartanagem, artesanato com MDF, artesanato em fuxico, decoupage e outros.

O Programa de Gestantes tem a intenção de envolver a empresa com as colaboradoras que procuram o ambulatório e fazem seu cadastro no projeto. Com mais de 120 gestantes, atualmente registradas, a Frimesa se preocupa em ajudar a cuidar e zelar pela saúde das futuras mães, para que se sintam acolhidas nesse momento da vida. "O desafio foi proposto pensando em algo que elas pudessem fazer em casa e que não perdessem o vínculo com a empresa e se sentissem cuidadas, com garantia de amparo", comenta a encarregada do ambulatório da Frimesa, Suellen Chibiaqui.

As cinco colaboradoras ganhadoras receberam um prêmio especial que foi entregue em uma espécie de "delivery". As vencedoras são:

- 1° Aline Quadros Alvão — Defumados/UFM
- 2° Sidneia Regina Gois — Queijo Congelado/UFQ
- 3° Fabiane Meinerz — Repositor/FIME
- 4° Aline Milles — Q&A/UFM
- 5° Tania Becker — Garantia da Qualidade/UFM



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

Painel de Gestão

Solicitamos aos colaboradores que atualizem seu endereço e telefone de contato através do Painel de Gestão no Portal do Colaborador.

Coronavírus

Colaborador, não flexibilize sua responsabilidade, cuide de você para cuidar de todos. Cumpra os protocolos internos da Frimesa como o uso da máscara, utilize o álcool gel, mantenha distanciamento e não aglomere. Xô covid, aqui não.

Dia de Cooperar

Participe do Dia de Cooperar doando alimentos não perecíveis e ou produtos de higiene e limpeza. A doação pode ser feita na guarita e demais locais sinalizados.

Combate as Drogas

No mês de junho aconteceu a programação da Semana de Combate às Drogas, na Frimesa. A intenção foi mostrar os malefícios do uso de drogas, além das formas de prevenção. Caso conheça alguém que precise de ajuda procure Recanto Parque Iguaçu: 45 3264 6659/99937 5003 — Amor Exigente: 45 99965 2541/99974 7428 — Narcóticos Anônimos: 45 99932 2324 — Frimesa: 45 3240 3115.



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 ANIVERSARIANTES DO MÊS E PODE COMEMORAR COM ELES.



Aposentado, com 64 anos, **Francisco Henne-mann** é assistente operacional industrial do Setor da Salga na Unidade de Medianeira, há 40 anos. Ele conta que acompanhou todos os avanços da Frimesa, desde o número de funcionários – antes eram sete colaboradores no setor e hoje mais de 30, até o fornecimento de EPI's de Segurança e aprimoramentos tecnológicos. Na época em que começou, todo o trabalho era manual e hoje tudo é

modernizado. Casado e com um filho adquiriu bens materiais durante sua trajetória e mora em um sobrado no centro da cidade. "A Frimesa pra mim é como um pai e uma mãe. Aqui me especializei e cresci profissionalmente. Sinto muito orgulho de ter ajudado e feito parte do crescimento e expansão da empresa", comemora Francisco. Ele deixa um recado para os colegas a não desistirem, mesmo com as dificuldades.



Jose Luiz Donel, gerente de vendas na filial de Apucarana (PR), entrou na Frimesa em junho de 1996, como supervisor de vendas na região de Cascavel, Toledo, Marechal Cândido Rondon e Guaira. Anos depois assumiu o norte do estado e com o crescimento das vendas, a empresa instalou uma filial em Apucarana, onde atua como gerente até hoje. Nesses 25 anos de empresa, José terminou sua faculdade e fez MBA, em gestão de empresas e

de projetos, e formou uma família unida. "A Frimesa, neste período, passou por grandes transformações positivas, só não mudou e espero que nunca mude, a sua essência que é o cooperativismo e, principalmente, não esquecendo suas raízes e a humildade que sempre está espelhada nos colaboradores e na diretoria", comenta.



A colaboradora **Cleci Basegio Lopes**, assistente administrativa na Unidade de Capanema, entrou na empresa em junho de 2001. Trabalhou como auxiliar de laboratório por seis meses, logo passou a atuar como auxiliar administrativa e, buscando especialização, subiu para o cargo de assistente administrativa, onde permanece até hoje. Durante os anos de trabalho, ela acompanhou as mudanças e melhorias, como a implantação de novos sistemas. "Na

Frimesa encontrei estabilidade financeira para sustentar a casa e os filhos ainda pequenos. Sozinha, consegui construir minha casa, fazer um curso superior, pós-graduação e cresci profissionalmente. Apreendi muito e continuo aprendendo", comemora Cleci. 🍷

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



EBOOK DE RECEITAS

Ao final da campanha do Dia do Trabalhador – Celebre com o que você produz, selecionamos algumas receitas dos colaboradores e criamos um ebook com elas. O material está disponível no Portal do Colaborador na aba documentos, acesse e prestigie seus colegas.

DEPOIMENTOS DE COLABORADORES

Colaboradores que venceram o coronavírus contaram suas experiências e a gravidade da doença. Esta é a quinta fase da campanha e os vídeos estão disponibilizados no eu.frimesa.com.br/noticias. Não flexibilize sua responsabilidade, cuide de você para cuidar de todos!

GINCANA VIRTUAL SIPAT

Durante a Semana SIPAT, no Portal do Colaborado, foi realizada uma gincana virtual referente à prevenção de acidentes de trabalho. Os colaboradores puderam conferir e realizar na plataforma um quiz, palavra-cruzada e um questionário. Também continuam disponíveis os vídeos do nosso parceiro Professor Sérgio nas notícias do Portal.

NOVIDADES NO SISTEMA

Foram incluídos dois novos itens no Sistema do Portal do Colaborador, são eles: Onesource, uma solução em nuvem desenhada exclusivamente para a área tributária e contábil das empresas, e Milkup, plataforma exclusiva para gestão do leite trazendo muitos benefícios para a empresa.

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

SALADA QUENTE DE BATATA COM BACON

INGREDIENTES:

6 batatas inglesas
200g de bacon fatiado Frimesa
150g de maionese
2 colheres (sopa) de mostarda amarela
1 maço de cebolinha verde fina
1 colher (sopa) de azeite
Pimenta preta
Sal
Papel alumínio

MODO DE PREPARO:

Misturar a maionese, a mostarda e a cebolinha picada. Embrulhar as batatas em papel-alumínio e colocar sobre a grelha, em um canto com menos calor, por aproximadamente 45 minutos. Pode ser feita tanto sobre carvão em brasa quanto chama moderada. Colocar as fatias de bacon sobre a grelha com fogo moderado (30cm de altura de grelha) ou brasa (20cm de altura de grelha) até que estejam douradas e crocantes - cerca de 5 minutos de cada lado. Tirar o pacote de batatas, abrir com cuidado porque pode soltar vapor. Cortar as batatas ao meio, sobre uma tábua, e descartar a casca. Cortar em cubos grandes e temperar com sal, pimenta e regar o azeite, ainda sobre a tábua. Passar a batata para uma travessa. Regar com o molho de maionese. Cortar o bacon em pedaços de 1cm e polvilhar sobre o molho. Servir ainda quente.

ESPETINHO DE LOMBO SUÍNO AO MEL E MOSTARDA

INGREDIENTES:

1 lombo suíno Frimesa
150ml de mel
150g de mostarda escura
1 abacaxi pequeno
Palitos de churrasco
Pimenta
Sal

MODO DE PREPARO:

Cortar o lombo em cubos de 2,5 cm e temperar com sal e pimenta. Misturar o mel e a mostarda. Reservar um terço do molho para acompanhar os espetinhos prontos e misturar o restante aos cubos de lombo temperado. Descascar o abacaxi, cortar em rodellas de 2,5 cm e cortar cada fatia em 6 pedaços (como uma pizza). Espetar no palito de churrasco cubos de carne e pedaços de abacaxi, intercalando. Levar à grelha com fogo moderado, a uma distância de 30 centímetros. Assar todos os lados, virando com cuidado para não perder os pedaços de abacaxi (depois de cozido o pedaço pode girar no palito durante o movimento). Servir acompanhado do molho de mel e mostarda reservado.

QUEIJADINHA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES:

4 gemas
300g de coco ralado
50g de farinha de trigo
50g de Queijo Minas Padrão Frimesa
1 caixa de Leite Condensado Frimesa

MODO DE PREPARO:

Ralar o queijo minas padrão e misturar aos outros ingredientes. Colocar em forminhas de papel (aquelas apropriadas para cupcake) para assar. Leve ao forno preaquecido a 160°C por 25 minutos. Deixe esfriar em local seco e sirva.

PIPOCA COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES:

1 xícara de milho de pipoca
2 colheres (sopa) de Manteiga Frimesa
2 colheres (sopa) de Leite em pó Frimesa
2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO:

Coloque o óleo e o milho em uma panela em fogo alto. Assim que todos os milhos estourarem, coloque a manteiga em outra panela e derreta. Coloque a manteiga em cima da pipoca e, em seguida, coloque o leite em pó.

Frimesa

Requeijões Frimesa



**Quem experimenta,
recomenda.**

Os **Requeijões Cremosos Frimesa** são ideais para **aperitivos, lanches e diversas receitas**. Os produtos são **sem adição de amido**, com mais sabor e qualidade. **Experimente todos os sabores!**

frimesa.com.br



/FrimesaOficial



/Frimesa



Receitas incríveis





Frimesa

FOTO ILUSTRATIVA - SUJEITO DE CONSUMO

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

#Churrascou
É Frimesa!

**#CHURRASCOU
É FRIMESA**

Conteúdo novo sobre
churrasco no portal
acarnequeomundoprefere.com.br
para o seu churrasco
ficar ainda mais profissa!

frimesa.com.br  /FrimesaOficial

