

Caros Amigos,

Passado o primeiro trimestre de 2022, onde os desafios foram grandes, temos expectativas melhores para os próximos meses. Acreditamos que a economia voltará a crescer e a inflação deverá ceder com a regularização dos preços.

O cenário desafiador que vivemos fez com que a gestão evoluísse como sistema integrado de informações, na governança e na implementação da compliance.

A Frimesa avançou na cultura da conformidade e edificação dos pilares do programa visando a integridade, segurança e baixo risco em suas operações.

Nesta edição você terá informações sobre o trabalho realizado nos aspectos econômicos, sociais e ambientais na grande área de nossa atuação. Por natureza, o sistema cooperativista

é o melhor exemplo prático do ESG (Governança Ambiental, Social e Corporativa). O mercado mundial está valorizando cada vez mais o desenvolvimento sustentável e respeitando a questão ambiental.

Você verá também várias informações sobre nossas atividades, nossos produtores, colaboradores e clientes.

Esperamos que nosso país retome o crescimento sustentado e proporcione oportunidades para todos.

Desejamos uma boa leitura a todos e que Deus continue a nos abençoar.

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br



Valter Vanzella
Diretor-Presidente



Elias José Zydek
Diretor-Executivo

SUMÁRIO



06



28



22



12

Março
Abril
Ed. nº107

08 Parceria
12 Lançamentos
16 Capa

22 45 anos
25 Registro
30 Inovação



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, Adriano José Finger, Vilson Fulber, João Teles Morilha, Cezar Célio Cerneke, Jakson Demetrio Lamin.

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.

45 ANOS FRIMESA

Nesse ano de aniversário, a Revista Frimesa tem feito uma retrospectiva de toda sua história através de uma série de reportagens. Além disso, uma campanha interna foi lançada para que os colaboradores possam contar sua trajetória na Cooperativa Central e fazer parte das comemorações. Acompanhe os conteúdos e também toda a programação!



AS VACAS da raça holandesa alcançam os bons números de produção em ambiente agradável, bom tratamento e alimentação organizada por Maurício e os funcionários.

Planejar para crescer no leite

COM BOA GENÉTICA, CONFORTO, CONHECIMENTO E APOIO DA PRIMATO, A FAMÍLIA DOLINSKI É REFERÊNCIA NA PRODUÇÃO LEITEIRA.

O cuidado com a propriedade e as melhorias que a família Dolinski vem fazendo no rebanho de gado leiteiro são destaque entre os produtores da cooperativa Primato. Com força, estudos e investimentos para uma produção de qualidade, eles se mantêm e crescem na atividade.

Com propriedade de 16 alqueires, na linha Linston em Francisco Beltrão, no sudoeste do Paraná, a atividade leiteira garante o sustento e a prosperidade da família. Maurício produz leite junto à Primato há três anos, dois desses com a melhor qualidade da cooperativa, visando aumentar a lucratividade da atividade. São 84 vacas em lactação no total, que produzem 35 litros cada por dia, alocadas confortavelmente em um sistema de Compost Barn. Estes resultados são fruto de estudo, treinamentos, dedicação e boa genética.

O trabalho é dividido entre Maurício (29), o casal de funcionários e a mãe de Maurício, Marilene Dolinski (54). Maurício, por sua formação, fica responsável pelo treinamento diário dos funcionários, revisão de

máquinas agrícolas, ordenha, atendimentos clínicos aos animais, dieta controle reprodutivo e sanitário. As bezerras que nascem ficam sob seus cuidados até os 90 dias de idade. Todos esses procedimentos têm a finalidade de obter um leite de excelente qualidade. "Minha mãe faz a parte de controle de notas, pagamentos, folha e folga dos funcionários, como um 'curinga' na propriedade", completa. O casal de funcionários, Juliano e Vanderlea, realizam as duas ordenhas do dia e a limpeza da estrutura, cochos, sala de espera e piso de alimentação das vacas, além de cuidar do espaço externo com reformas, limpeza do pátio, das estradas e serviços gerais. Ivo Dolinski, pai de Maurício (57), realiza a coleta e transporte do leite para a cooperativa e também ajuda no manejo da produção durante as folgas.

Para produzir mais e melhor o gado de leite precisa, antes de tudo, ter uma boa genética. Desde 2016, os Dolinski fazem um acompanhamento genético do rebanho, com incorporação de genes com características vantajosas para produção. "Na época, foi realizado um acasalamento genético onde escolhemos touros que produziam filhas com maior quantidade de leite, mais saúde e melhor conversão alimentar. Elas também teriam que ser mais funcionais, isto é, dessem muito leite e que empenhassem novamente em até 120 dias após o parto, com força para aguentar cinco ou mais lactações", explica o produtor e médico veterinário. Atualmente a maioria do plantel é de raça holandesa. "Os resultados estão sendo muito satisfatórios, principalmente nas novilhas, que são inseminadas com sêmen sexado — já definido, e 100% nascem fêmeas", comemora.

Investimentos

Paralelo à melhoria genética, Maurício investiu em estrutura e facilidade para o dia a dia na propriedade. Foram cerca de 800 mil reais para dar mais conforto e, consequentemente, maior produtividade aos animais — ventiladores para o sistema de Compost Barn e ampliação do barracão de alojamento das vacas. Elas ficam cobertas, onde podem descansar em local seco e agradável. O material da cama vira compostagem. Para as novilhas, animais que nunca ficaram prenhes, colocou cerca e canzil já que elas fazem recría com o sistema a pasto. Para alimentação das vacas, são 11 alqueires de plantação para silagem.

Os investimentos recentes foram uma ordenha moderna há seis meses e um trator novo há um ano, assim como desensiladeira com misturador. Nos últimos dois anos, os custos de produção subiram e a família teve que se replanejar para ter mais eficiência e se manter na atividade. "Quase sempre alcançamos nossas expectativas e planejamento". Agora, para melhorar a produtividade, Maurício acredita na tecnologia e na qualificação: é preciso instalar um robô para a ordenha e mão de obra qualificada e responsável.

Sucesso

"A produção das vacas começou com meus 'nonos', há mais de 30 anos. Eles envelheceram e a atividade foi assumida por minha mãe e o irmão dela. Faz 12 anos que ela assumiu sozinha a propriedade, nessa mesma época eu tinha 17 anos, resolvi cursar medicina veterinária para cuidar da atividade junto com minha mãe e meu pai". Quando Maurício entrou na universidade, eles produziam 600 litros de leite

por dia, cada animal rendia cerca 14 litros. Formado, cinco anos depois, ele decidiu ficar exclusivamente na propriedade, quando em 2005 alcançaram mil litros por dia. "Isso para nós era um sonho, tínhamos uma média de 22 litros/vaca/dia. Hoje produzimos três mil litros por dia e ainda queremos aumentar em 500 litros até final deste ano", prevê Maurício.

A Primato começou a atuar com leite no sudoeste do estado há três anos, desde então os Dolinski são integrados, uma parceria que já rendeu frutos: em 2021, Maurício foi eleito para o Conselho de Administração da cooperativa e recebeu assistência técnica especializada quanto à alimentação e, para ele, o serviço é bem prestado. Além de recolher o leite e encaminhar para a indústria, a cooperativa filiada à Frimesa entrega ração, tem loja agropecuária com ferramentas, medicamentos, sal mineral e assistência técnica na pecuária e na lavoura. "Gosto de trabalhar com a Primato porque ela consegue suprir quase todas as nossas necessidades. Adoramos trabalhar com ela, é como se fosse nossa também", completa Maurício.

Pela Frimesa, Maurício é atendido pelo técnico de suprimento de Leite, Luciano Aires, que acompanha as condições do leite entregue à Central. Os componentes do leite devem estar dentro de um padrão determinado por regulamentos federais. "Ele faz regularmente a manutenção do sistema de ordenha, além de ter outros cuidados, o que ajuda muito na qualidade do produto", explica o profissional. "O que nos motiva a produzir um leite de qualidade é saber que ele vai se transformar nos produtos da Frimesa. Nosso leite é bom e sabemos que, industrializado, fica melhor ainda", comemora. Depois de coletado, o leite dos Dolinski é enviado e resfriado na Unidade de São João (PR), em seguida enviado para a Unidade da Lácteos em Marechal Cândido Rondon, sendo a matéria-prima para alimentos como Leite UHT, queijos e leite condensado para então retornar à mesa da família e estar presente na mesa de outras.

COOPERATIVA:

Primato

PRODUÇÃO:

35

Litros por vaca



MÃE E FILHO, Marilene e Maurício, têm tradição no leite e recebem assistência da Primato para alcançar os melhores resultados.

PARCERIA

O GRUPO MUFFATO

possui mais de 80 lojas nos estados do Paraná e São Paulo.



Arquivo Muffato

Força Paranaense

DE PEQUENO ARMAZÉM PARA UM DOS MAIORES VAREJISTAS DO PAÍS, GRUPO MUFFATO CRESCEU NA REGIÃO OESTE. EM NOVEMBRO DE 2021, INAUGUROU SUA PRIMEIRA LOJA EM MEDIANEIRA (PR), CIDADE-SEDE DA FRIMESA.

Foi na década de 70 que um pequeno armazém de secos e molhados, no bairro Neva, em Cascavel, deu início às atividades de um grupo que viria se tornar uma das maiores redes supermercadistas do país. Na época, o atendimento era feito no balcão: os cereais eram pesados na hora, vendidos a granel.

Visionário, seu fundador, José Carlos Muffato, mais conhecido como Tito, enxergou longe o modesto empreendimento ao acompanhar o progresso da região com a construção da Usina de Itaipu, em Foz do Iguaçu, abriu também uma loja na fronteira. Junto com a cidade, o mercado cresceu para atender os trabalhadores da hidrelétrica (um marco, na época) e, conseqüentemente, a população que chegava cheia de expectativas com a promissora Foz. A partir desse momento, a expansão da bandeira Super Muffato ganhou forma,

consolidou a marca no Paraná e não parou mais. Avançou fronteiras, conquistando, também, o interior paulista. Em 2001, a inauguração da primeira loja Max Atacadista, em Foz do Iguaçu, marcou a chegada do atacarejo da rede, pioneira no sul do país.

Hoje, o Grupo Muffato é a rede número um do Paraná e está entre as maiores varejistas do país. São 80 lojas entre varejo (Super Muffato) e atacarejo (Max Atacadista), dentre outros serviços, com 19 mil colaboradores diretos e mais de 10 mil empregos indiretos. A rede atua em 31 cidades do Paraná e interior de São Paulo.

"O Grupo preza pela qualidade, frescor dos alimentos, como nos setores FLV – frutas, verduras e legumes, açougue, panificadora, além de outros. Buscamos nos atualizar e adaptar com agilidade, tendo a inovação em nosso DNA. Por esse

LOJA NO FORMATO atacarejo inaugurada em Medianeira em novembro de 2021 atende a demanda da cidade e região.

Arquivo Muffato

motivo, nos destacamos, pioneiramente, em tecnologias e prestação de serviços e esse avanço também se consolida, cada vez mais, no digital. Nosso foco é pensar à frente e oferecer novidades, sempre", comemora Adilson Correa, gerente comercial geral do Grupo Muffato.

Considerando o cenário atual de expansão, o Muffato busca estar presente em diferentes formatos, como: atacarejos, supermercados, digital e outros, o que possibilita direcionar as estratégias para decisões mais assertivas, o que também permite continuar crescendo, gerando emprego e renda para a população. "Acompanhamos, em cada detalhe, para onde o mercado está indo; quais são as preferências do consumidor; o que ele deseja e quais são as suas necessidades; mudanças nos perfis de compra", explica Correa.

PROJETOS – No final de 2021, o Grupo inaugurou uma unidade em Medianeira, cidade onde a Sede da Frimesa está localizada, o Max Atacadista. Segundo a gerência comercial da rede, a cidade foi escolhida para receber uma de suas redes por ter uma localização privilegiada, possibilitando que outras cidades do entorno possam ser abastecidas pelo atacarejo – um segmento que vem crescendo cada vez mais, oferecendo um novo conceito nas compras: onde se leva mais, pagando menos, o que representa mais economia para os consumidores, além de fomentar o desenvolvimento da cidade e região. Agora, o ano de 2022 deve ser desafiador, "teremos que ser ainda mais criativos e olhar muito para "dentro de casa", cuidando dos custos", diz Adilson. A tendência de consumo deixará de ser o ambiente doméstico, como foi no início da pandemia, além da manutenção das lojas inauguradas nos últimos dois anos. Mas os planos não param. O gerente afirma que, em 2022, serão 10 lojas nos formatos atacarejo e varejo, além de reformas e atualizações de lojas, com reinaugurações. "Nosso objetivo é manter a rede num padrão de qualidade "Muffato", focados em atender bem e oferecer a melhor experiência de compras aos nossos consumidores", expõe.

PARCERIA – A parceria com a Frimesa perdura há muitos anos, pautada na união, transparência e confiança entre as empresas. Além disso, o que fortalece essa parceria são os planos de negócios bem estruturados e acompanhados mês a mês, dentro do JBP (plano de negócio), finaliza.

O Muffato é atendido pelas filiais da Frimesa de Apucarana, Medianeira, Curitiba e conta com as áreas de contas especiais para fornecer os produtos. 🗨️

Raio X

26
lojas

1.650
colaboradores

03
centros de distribuição

190
check-outs



Carne Suína: Setor produtivo ainda segue em dificuldades

Já estamos começando o mês de maio e os sinais de melhora para o setor produtivo de carne suína ainda são muito fracos e frágeis, tudo que houve de melhora nas últimas semanas pode não durar muito tempo.

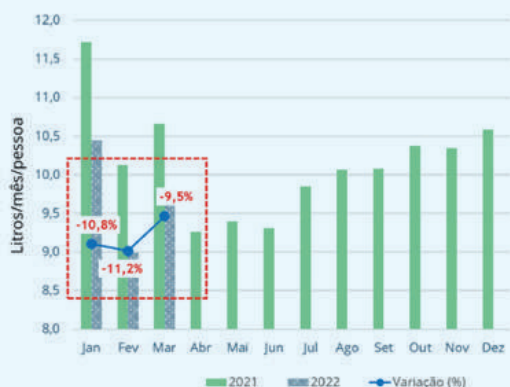
Do lado dos custos da produção, mesmo com uma provável safra de milho 21/22 superior a 115 milhões de toneladas, segundo as previsões da Conab, parece que os preços podem não baixar como era esperado. 33% de produção a mais do que na última safra, que havia sido um desastre, já têm destino praticamente certo; parte importante volta a ser exportada já que a demanda externa está relativamente aquecida por conta das previsões pessimistas para a safra americana e também do conflito entre Rússia e Ucrânia; outra parte que começa a ter relevância no consumo doméstico está no aumento da produção de etanol de milho influenciado pela quebra em nossa safra de cana de açúcar. Embora que os estoques de passagem possam ficar um pouco mais elevados, as cotações para os preços futuros do milho estão indicando alta. No caso da soja não é muito diferente, os preços futuros estão indicando alta também, segundo a Conab devemos ter uma redução na produção em torno de 10% e a demanda por óleo de soja está superaquecida. A conclusão é de que os custos de produção do suíno não devem cair muito e podem até subir novamente.

Do lado do mercado, apesar do aumento da taxa de câmbio e da recuperação, em parte, dos preços em dólar da carne suína para o mercado externo, isso ainda não é suficiente para a conta fechar. Este ano, em relação ao ano passado, já se percebe uma redução de pouco mais de 6% nos volumes exportados no primeiro trimestre e estes volumes devem voltar a crescer somente depois que o cenário externo melhorar. Já quando falamos do mercado interno as indústrias, de modo geral, subiram seus preços de venda principalmente dos industrializados, mas com dificuldades para mantê-los por conta da necessidade de vender tudo o que foi processado a mais. O ambiente é de dificuldades para o consumidor e ele está regulando o consumo, fazendo com que os preços fiquem mais voláteis, principalmente para a carne in natura, carcaça e o animal vivo no spot.

Como estamos falando de uma cadeia longa na produção, as grandes indústrias integradoras deverão continuar com os seus volumes de produção e manter seu nível de processamento quase cheio, a fim de amenizar o impacto dos prejuízos com a exportação neste momento. O mercado interno volta a ser o foco de quem consegue transformar a carne e o desafio de cada uma vai ser ocupar o maior espaço possível.

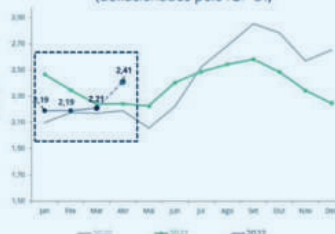
Disponibilidade per capita

2021/2022 - Fonte: Milkpoint



Preços líquidos pagos ao produtor

Preços do leite ao produtor - Cepea Média BR (deflacionados pelo IGP-DI)



Evolução do RMCR (Receita Menos Custo de Ração)



Fonte: Elaborado pelo MilkPoint Mercado a partir de dados do Cepea e do Deral/Seab/PR



Leite e derivados:

Os preços de venda estão no limite

De fato, o que era esperado aconteceu. Com a redução da oferta de leite, seja pela queda da produção no campo ou pela redução das importações, os preços para os produtos lácteos subiram bem e puxaram também os preços das matérias-primas leite e gorduras.

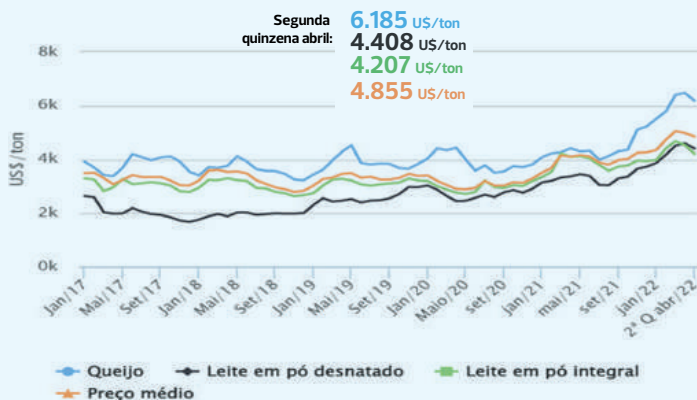
Ocorre que os preços subiram muito e estão no limite. Perante o consumidor, o desafio é tentar mantê-los nestes níveis o máximo de tempo possível já que a demanda está começando a cair e não deve demorar muito para a oferta começar a aumentar, seja por aumento da produção no campo ou pela volta das importações. Algumas categorias de produtos, como queijos em barra e leite longa vida, já sinalizaram que não sobem mais e, diante disso, o desafio é não ficar com estoques.

Aparentemente, com os preços elevados o consumidor reduziu as compras de leite e derivados, e algumas categorias importantes como leite condensado e iogurtes são mais sensíveis aos aumentos de preços e, por isso, estão sofrendo mais.

Com tudo isso, os preços da matéria-prima ao produtor também estão batendo recordes, o que em nosso entendimento ajuda a estimular a produção e recompor um pouco a oferta. Como os preços no varejo chegaram ao limite, espera-se que durante o mês de maio ocorram os últimos ajustes nos preços da matéria-prima e os preços pelo leite spot já comecem a reduzir um pouco. Já o produtor deve perceber queda nos preços do leite in natura a partir de junho.

Se o ambiente da demanda vier a melhorar por conta da maior disponibilidade de dinheiro no bolso do consumidor, pode ser que o mercado se sustente em alta por um pouco mais de tempo, então os preços começariam a cair apenas em julho ou agosto. A liberação do FGTS, o Auxílio Brasil e a antecipação da primeira parcela do décimo terceiro dos aposentados deve injetar mais de R\$ 100 bilhões na economia nas próximas semanas, grande parte deste dinheiro vai diretamente para o consumo de alimentos, entre eles, o leite e seus derivados. Excelente notícia. 🍷

Preços no leilão GDT



Fonte: Global Dairy Trade

Importações e Exportações de leite

Importações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



Jan/Mar (22/21):
-194 milhões de litros (-54%)

Exportações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



Jan/Mar (22/21):
+ 19 milhões de litros (+73%)

Fonte: Comex Stat,
elaborado pelo Milk Point.

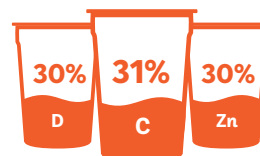
Saldo 22/21
-212 milhões de litros
(equivalente a -3,2% na captação de jan-mar)

Gostoso e saudável

A FRIMESA LANÇA O IMUNE C, IOGURTE RICO EM VITAMINAS C, D e ZINCO, QUE AUXILIA NA IMUNIDADE.

Atenta às demandas e às necessidades dos consumidores, a Frimesa acaba de lançar a linha de iogurtes Imune C, ricos em vitamina C. Desenvolvido durante a pandemia, o novo produto tem a finalidade de auxiliar na Imunidade, reforçando as defesas do organismo. São iogurtes ideais para quem quer dar um upgrade na imunidade, já que é o sistema imunológico que combate as ameaças ao corpo, como vírus, bactérias e fungos. Eles também são enriquecidos com nutrientes como o zinco e a vitamina D.

Os iogurtes Imune C chegam na versão cremosa de três sabores: acerola, laranja e tangerina, em copo de 165 g, vêm na versão ideal para consumir puro ou junto de cereais, granola e frutas, ajudando a melhorar a saúde, garantindo o consumo dessas substâncias durante o dia de um jeito mais fácil.



Uma unidade de iogurte Imune C Frimesa equivale a 31% da ingestão de **vitamina C**, 30% de **vitamina D** e **Zinco** da recomendação de ingestão diária³ dessas vitaminas e mineral.

Imunidade

O sistema digestivo é considerado o maior órgão imunológico do corpo humano, ele contém até 80% de todas as células que produzem anticorpos. A microbiota intestinal também é uma parte essencial do sistema de defesa do corpo humano, portanto a saúde digestiva é chave para uma boa defesa. Os probióticos, naturalmente encontrados nos iogurtes, contribuem para a saúde e regulação do intestino, onde a absorção dos nutrientes acontece.

Os iogurtes Frimesa são verdadeiros, produzidos com leite e bactérias do bem, sem uma gota de soro lácteo. Constituído em boa parte por ingredientes lácteos, são fonte de cálcio e proteínas – macronutrientes importantes para as diversas funções do organismo, entre elas, a construção da massa muscular e o funcionamento do intestino. Quando incluído no café da manhã ou nos lanches, é um aliado para quem deseja uma alimentação mais saudável.





Benefícios do **IMUNE C**



VITAMINA C: Ácido ascórbico, é fundamental para a imunidade e participa ainda de inúmeras ações fisiológicas e antioxidantes. Além de incentivar o organismo a produzir glóbulos brancos, auxilia o corpo no combate a vírus e bactérias.



VITAMINA D: Auxiliar no funcionamento dos sistemas imunológico e muscular; isso porque ela provoca várias atividades essenciais no nosso corpo como o metabolismo do cálcio, imunidade e efeito anti-inflamatório. A vitamina D desencadeia uma série de reações auxiliando o funcionamento de nossas células de defesa, que têm como função produzir anticorpos para atuar contra agentes invasores, garantindo uma boa proteção do nosso sistema imune, além de regular o sistema cardiovascular e auxiliar no metabolismo da insulina¹.



ZINCO: Mineral importante porque uma das suas atividades principais é garantir que a imunidade do organismo esteja sempre em pleno funcionamento, influencia na multiplicação das células do sistema imunológico, além de auxiliar no desenvolvimento cognitivo².



Porco a passarinho agri doce picante

O Porco a Passarinho da Frimesa é um aperitivo indispensável nas reuniões com os amigos e churrascos e agora tem uma nova versão, chegando para acompanhar esses momentos: na versão agri doce picante, os pedaços de costelinha suína são temperados suavemente com pimenta vermelha e toque adocicado.

Em embalagem de 1kg ele vem pronto para ser preparado com praticidade, conveniência e muito sabor, seja air fryer, frito ou no forno.



Banha suína

Substituir as gorduras vegetais pela banha na cozinha só tem vantagens. Por muito tempo ela foi considerada uma vilã da saúde, mas seus benefícios fizeram com que ela voltasse a ser muito procurada para uso na cozinha. Entre eles estão a ação antioxidante, mais estabilidade no aquecimento e, diferente dos óleos, quando atinge altas temperaturas não libera compostos tóxicos. Possui Ômega 9 e é rica em vitaminas B e C, minerais, fósforo e ferro. A banha não acrescenta sabor característico aos alimentos e, por isso, pode ser utilizada em vários pratos, seja refogando os alimentos, nas massas para tortas, pães e biscoitos com mais sabor e na fritura, conferindo uma casquinha crocante sem igual.

Com tanta versatilidade e com uso constante na cozinha, o produto deve estar sempre bem conservado. Agora, a Banha em pacote de 1kg, ideal para uso culinário, conta com a selagem das extremidades da embalagem para garantir a melhor proteção e conservação do produto. Conserve-a em ambiente seco e fresco ou, melhor ainda, em geladeira. Confira também a versão em pote de 450g. 🗨️

Em grande estilo!

LEITES E BEBIDA LÁCTEA DA FRIMESA TÊM NOVA ROUPAGEM PARA AGREGAR VALOR À MARCA, ALÉM DE SER MAIS SUSTENTÁVEL.

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 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.



* A mudança abrange toda linha de Leites e Achocolatado

Frimesa participa da Super Rio Expofood

AS FEIRAS VOLTARAM A ACONTECER EM 2022 E A FRIMESA ESTEVE NA 32ª EDIÇÃO DA SUPER RIO EXPOFOOD NO RIO DE JANEIRO.

A Frimesa participou da Super Rio Expofood no final do mês de março. O evento foi realizado pela Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro (ASSERJ) e pela Base Promoções e marcou a retomada de eventos de negócios do varejo no Brasil. Cerca de 500 expositores levaram as novidades do setor alimentício. A Central mostrou, na 32ª edição do evento, novidades lácteas e cárneas, entre elas o Iogurte Imune C três sabores e novos produtos da Linha Grill, como a Panceta Aperitivo temperada e o Porco a Passarinho agri-doce picante.

Com agregação de valor, a marca pode buscar o desenvolvimento de novos negócios, além de apresentar soluções, novidades e lançamentos dentro das feiras. "Coloca a empresa em evidência e colabora para o crescimento das vendas, suprimindo demandas e anseios do consumidor final", comenta o Gerente Nacional de Vendas, Carlos Roberto Martins.



Frimesa presente na Mercosuper

COOPERATIVA PARANAENSE QUE INDUSTRIALIZA SUÍNOS E LEITE APRESENTA NOVIDADES EM SEU PORTFÓLIO DE PRODUTOS.

A novidade da Frimesa para a 39ª edição da Mercosuper – Feira e Convenção Paranaense de Supermercados foi a linha de iogurtes ImuneC, ricos em vitamina C. Desenvolvida durante a pandemia, a novidade chega ao mercado na versão copo em três sabores: tangerina, laranja e acerola e tem a finalidade de auxiliar na imunidade reforçando as defesas do organismo. O produto também é rico em vitamina D e zinco.

O público presente na Mercosuper pode experimentar também, no estande da Frimesa, o Porco a Passarinho Agri-doce. Esses pedaços de costelinha suína são temperados suavemente com pimenta vermelha e com toque agri-doce.

Com a volta das feiras após a pandemia o Diretor-Presidente da Frimesa, Valter Vanzella, comemorou a participação da cooperativa, "as feiras sempre têm sido uma oportunidade para o relacionamento com o mercado, todos estávamos ansiosos com a volta dos eventos".



FAZER O QUE É CERTO!

FRIMESA CRESCE E ESTRUTURA PROGRAMA DE COMPLIANCE PARA PERENIDADE E LONGEVIDADE DOS NEGÓCIOS. ÁREA DE G.R.I. INICIA ATIVIDADES.

Nos 45 anos da Frimesa, muitos são os motivos de comemorar esse aniversário que marca o pleno desenvolvimento e amadurecimento de uma das principais cooperativas do Paraná na industrialização de leite e carnes. Tendo mais de 40 mil pessoas envolvidas na cadeia produtiva (stakeholders), a cooperativa tem uma grande responsabilidade em manter essa engrenagem funcionando de forma segura, sustentada e com perenidade. E a Frimesa tem feito muito bem seu dever de casa. Não é por menos que atingiu, em 2021, a casa dos 5 bilhões de faturamento e é considerada uma das maiores cooperativas do Brasil, segundo a Revista Exame. Assim como todo organismo vivo, em constante mutação, a Frimesa tem prosperado em seus negócios para alcançar a longevidade adotando um Programa de Compliance. A iniciativa surgiu pelo Sistema Ocepar através Programa de Compliance do Cooperativismo Paranaense que se propôs levar conhecimento para as cooperativas desenvolverem essa estratégia.

Tendo os princípios cooperativistas enraizados na sua essência, desde 2013, com a chegada da Lei Anticorrupção brasileira, a Frimesa começou a consolidar um conjunto de práticas e procedimentos que tem o objetivo de garantir que a empresa e seus colaboradores sigam as leis, regulamentações e normas internas. O principal objetivo é proteger a empresa de qualquer impacto negativo que ela possa ter em razão de possíveis descumprimentos de regras e diretrizes. "Construímos um histórico de credibilidade e confiança. Estamos presentes na mesa de milhares de brasileiros. Precisamos aplicar e praticar ações que garantam a sustentabilidade e contribuam para a reputação da companhia", comenta o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella.

As primeiras movimentações em prol de apurar a conformidade ocorreu com a reestruturação do Centro de

Documentações (CEDOC), utilização de um software para gestão de documentos e atualizações das normativas. Em 2019, os stakeholders da Frimesa começaram a ter acesso ao Canal de Denúncias e, em 2021, formou-se um grupo estratégico para capacitação e formação do Programa de Compliance.

Para o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, o Programa de Compliance no mundo dos negócios significa um cartão de visitas. Quando os produtos, serviços e a marca aumentam a presença no país ou no exterior, é muito importante que seja validada por um sistema de conformidade. "É sinônimo de boa governança, transparência, legalidade, respeito às pessoas e meio ambiente. A Frimesa é uma empresa do sistema cooperativista, cujos princípios e propósitos se coadunam com o compliance. Desta forma, estamos preparados para amadurecer mais rápido na consolidação dos pilares do programa. Nossos fundamentos corporativos, juntamente com um sistema formalizado, facilitará e ampliará os negócios", avalia.

A FRIMESA sempre cumpriu todas as legislações com normativas, código de conduta e Fundamentos Corporativos.



Arquivo Frimesa



DISSEMINAR

Após um longo planejamento, o grupo gestor e multiplicadores iniciaram os treinamentos com a Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUC, com apoio do Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop), tendo como pilares: Avaliação de Riscos, Controles Internos, Gestão de Terceiros, Código de Conduta, Relacionamento com os Cooperados, Canal de Denúncias, Plano de Treinamento, Comunicação, Monitoramento e Auditoria. As aulas estão na reta final e, para conclusão, será desenvolvido até junho, um Manual de Compliance, que norteará os trabalhos. “Após, cada gestor irá aplicar o que aprendeu em suas áreas, sendo replicadores e mantenedores da cultura da conformidade. O foco é enraizar essa cultura de sempre fazer o certo”, comenta o gerente da área de Governança, Riscos e Integridade da Frimesa, Darling Bosco.

Os quase dez mil colaboradores terão um papel fundamental na execução do compliance na Frimesa. Eles receberão treinamentos para que atuem com afinco no cumprimento das normas e leis. “O fazer certo deve ser praticado internamente e isso refletirá externamente. Por isso, precisamos trabalhar dentro de casa para resultar ainda mais segurança e confiança aos negócios”, avalia o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek.

Para a gerente da área de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, o programa contribui para que as políticas estabelecidas sejam conhecidas e cumpridas, além de dar maior segurança e respaldo na aplicabilidade das políticas. “Estamos num alto nível de crescimento e precisamos amadurecer cada vez mais na cultura da conformidade”, avalia.

EXCELÊNCIA

Antes da aplicação do Programa de Compliance todas as ações relacionadas a leis, código de conduta, políticas e normativas eram realizadas dentro das áreas. A Frimesa já vinha cumprindo de forma rigorosa com todas as exigências do mercado.

De acordo com o gerente da área de logística integrada da Frimesa, Marcelo Cerino, o programa vai unificar todas as ações em prol da conformidade, disseminar entre os colaboradores e ajudará na aderência dos novos processos que estão sendo revistos. “É uma construção natural e o processo de melhoria deve ser contínua para que, o quanto antes, alcancemos o status de excelência.

O novo gera um pouco de desconforto no começo, mas com o tempo, é perceptível a mudança e os resultados nos processos, segundo Bosco, que está na coordenação da aplicação do programa. “É inadmissível ter em nossas equipes pessoas que não sejam íntegras. Nossos gestores estão focados em fazer o que é certo, todos estão sintonizados com o compliance de portas abertas para as mudanças”.

Para Zydek, assim como o mercado se desenvolve baseado em expectativas, os negócios se realizam com base na confiança que gera credibilidade no mundo dos negócios. “Toda empresa que é próspera e deseja perenidade, fundamenta-se na formalização de um sistema de gestão que respeita o Compliance. Ele deve ser uma cultura dentro da organização que se expressa nas atividades e no jeito de ser de todos”, reforça.

CANAL DE DENÚNCIAS

Na Frimesa, o Canal de Denúncias foi aplicado no final de 2019 e de lá para cá, foram contabilizados 694 relatos, na sua maioria em assuntos comportamentais.

Lá, pode-se relatar denúncias, preocupações e sugestões relacionadas ao Código de Ética e Conduta, Fundamentos Corporativos, documentos que expressam determinações que devem ser seguidas por todos os colaboradores, parceiros e fornecedores.

De acordo com o gerente de G.R.I, Darling Bosco, ao receber o relato é avaliado e envolvido o gestor da área para realizar a investigação e ver as oportunidades de melhoria. "Abre-se um leque de opções para se trabalhar com as equipes e os resultados precisam ser compartilhados com os gestores do canal. Caso não estiver a contento entramos em ação junto com auditoria interna", avalia.

A aplicação do canal gerou no início um desconforto, mas aos poucos se observou um resultado positivo, principalmente na melhoria da gestão das equipes. As informações repassadas ao Canal são tratadas com imparcialidade e anonimato. Saiba mais sobre o Canal de Denúncias pelo link frimesa.com.br/canaldedenuncias ou ligue 0800 645 50 40.



Escaneie o QR Code
para acessar o nosso
Canal de Denúncias

O que é compliance?

Em uma tradução direta do inglês, compliance significa conformidade e surgiu nos Estados Unidos na década de 1970 com origem no termo "to comply", que em português significa "cumprir". Nesse sentido, to comply também quer dizer cumprir normas, regras ou instruções.

Foi com a Lei Anticorrupção Transnacional (a Foreign Corrupt Practices Act – FCPA), implantada pelo governo norte-americano em 1977, que o compliance começou a ganhar forma.

No Brasil, o tema só começou a ser discutido cerca de 20 anos depois, na década de 1990 e, com o passar do tempo, foi ganhando espaço nas empresas privadas. A chegada da Lei Anticorrupção brasileira, de 2013, consolidou ainda mais o tema.

Pilares de sustentação do Programa de Compliance da Frimesa:



Avaliação de Riscos – a análise dos riscos aos quais uma organização está exposta e elaboração e a adoção de estratégias para evitá-los, minimizá-los e enfrentá-los, caso aconteçam.



Controles Internos – processo para atender às metas organizacionais de forma consistente para garantir a eficiência operacional, relatórios precisos e conformidade com leis, regulamentos e políticas.



Gestão de Terceiros – é o conjunto de práticas empresariais voltadas para identificar e combater as ameaças provenientes de fatores externos à empresa.



Código de Conduta – é um conjunto de regras e princípios que deverão ser adotados por todos os funcionários, colaboradores e prestadores de serviço da empresa.



Relacionamento com os cooperados – na cooperativa central não há contato direto com o cooperado, porém, é necessário manter este relacionamento de forma constante e estruturada.



Canal de Denúncias – é um meio pelo qual os seus clientes, os colaboradores, os parceiros e os funcionários podem realizar a comunicação de práticas que sejam consideradas ilegais.



Treinamento e comunicação – todos os processos e diretrizes de compliance precisam chegar aos stakeholders através da comunicação e treinamento.



Monitoramento e Auditoria – ferramentas para monitorar e acompanhar as mudanças e processos da empresa.



EQUIPE que compõe a área de G.R.I. da Frimesa: da esquerda para direita, Joelber A. Zimmermann, Darling Bosco, Suelin F. Pedrozo Da Silva, Naieli Mücke, Euclides C. Panisson e Ednilson R. Moura.

Compliance no cooperativismo paranaense

O Programa de Compliance do Cooperativismo Paranaense foi lançado em 29 de abril de 2019, é capitaneado pelo Sescop – PR e operacionalizado em parceria com a PUCPR. A origem do programa foi em decorrência das demandas captadas durante a construção do PRC100, no quinto pilar, gestão e governança.

Desde o lançamento 28 cooperativas do ramo agropecuário, saúde, crédito, trabalho e produção de bens e serviços aderiram ao programa, além da própria Ocepar. Vinte participantes finalizaram a primeira fase de aprendizagem e iniciaram a implantação de seus sistemas próprios de compliance. O objetivo do programa é contribuir com o desenvolvimento do cooperativismo paranaense, por meio da implantação do Programa de Compliance, para consolidar o modelo de gestão das cooperativas em seus diversos ramos, como instituições ainda mais comprometidas com a transparência, os valores cooperativistas, o desenvolvimento social e econômico do Paraná e com a agregação de valor para os cooperados.

Nova Área G.R.I

Concomitante às ações pontuais que foram desenvolvidas e para agregar todas as questões de boas práticas do Compliance, a Frimesa, após um planejamento estratégico, formou, em 2021, a equipe da área de Governança, Riscos e Integridade (G.R.I.). As atividades iniciaram em janeiro deste ano e, atualmente, tem se trabalhado com Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), revisão de normas, governança de processos e gestão de riscos.

Bosco explica que o setor ainda está em processo de organização formulando um planejamento de trabalho com o envolvimento de todos os gestores, incluindo a diretoria. "Escolhemos envolver a palavra integridade na área porque somos uma empresa íntegra, ou seja, realmente fazemos na prática o que escrevemos e falamos. É essa cultura que queremos sempre reviver para que se torne hábito na nossa cooperativa", finaliza.

Na prática, o que é compliance?

Um conjunto de procedimentos necessários para garantir a atitude ética dos integrantes da organização.

Mas, para sua Cooperativa significa ainda muito mais. Confira.

Estar em conformidade com as leis e normas

No Brasil, o Compliance teve sua importância reconhecida após a promulgação da Lei Anticorrupção, Lei n.º 12.846/2013.

Promover a cultura da integridade

Considerando decisões, comportamentos e modelos de gestão pautados nos valores organizacionais.

Estar em dia com as obrigações

Sejam elas de qualquer ordem, como ambientais, regulatórias, tributárias e trabalhistas.

Fazer acontecer dentro e fora da empresa

Porque Compliance também busca o equilíbrio, harmonia e bem-estar dos colaboradores, além de questões legais e éticas envolvendo a concorrência.

Resiliência para produzir

A FRIMESA CRESCEU 17%, INVESTINDO NAS SUAS ATIVIDADES E NA CADEIA PRODUTIVA. A APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS REUNIU DELEGADOS EM AGO.

2021 foi um ano desafiador para a Frimesa Cooperativa Central. Com determinação, foi possível manter a cadeia produtiva junto às filiadas – Copagril, Lar, C. Vale, Copacol e Primato e ampliar a marca. A Frimesa apresentou os dados do exercício de 2021 no dia 18 de fevereiro, em Assembleia Geral Ordinária, realizada na Associação Esportiva e Recreativa Frimesa (Assercoop), em Medianeira. Os números foram aprovados: um faturamento de 5,039 bilhões, sendo um crescimento de 17% comparado com 2020, e 115 milhões em sobras, menos que o esperado de 150 milhões. Com desafios atribuídos pela Covid-19, a Frimesa continuou a investir nos seus projetos e no novo frigorífico de Assis Chateaubriand.

Presidida pelo diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, o evento contou com a presença do diretor-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, o prefeito de Medianeira, Antônio França, o presidente da câmara de vereadores de Medianeira, Marcos Berta, Auditoria Externa, Conselho Administrativo, Fiscal e delegados das cooperativas filiadas. Ao todo, foram mais de 76 pessoas que acompanharam o evento. Na oportunidade, o conselho fiscal para o ano de 2022 também foi eleito.

Os resultados alcançados pela Frimesa são fruto do sistema cooperativista. "Num período complicado que foi 2021, com a pandemia, problemas climáticos e mercado internacional nós conseguimos nos superar no faturamento. Nas sobras não chegamos naquilo que gostaríamos, mas isso tem um lado bom, por causa do nosso compromisso de viabilizar a cadeia. A gente se preocupa com nosso produtor e, por isso, repassamos valores acima do que seria o normal do mercado", explica Vanzella.

"O importante é que toda a cadeia produtiva ganhou com os nossos números, ganhou o produtor, ganhou a filiada e ganhou a Frimesa", esclarece Zydek, que considerou desafiador crescer em torno de 20% e passar o faturamento para 6 bilhões. "Teremos investimentos próximos a 500

milhões, estamos investindo em torno de 350 milhões no novo Frigorífico de Assis Chateaubriand", finaliza o diretor.



A DIRETORIA da Frimesa fez a leitura dos dados de 2021, a atividade da Frimesa foi fundamental para garantir a cadeia produtiva das cooperativas.



NÚMEROS foram aprovados por delegados das cooperativas filiadas.

PILAR DE SUSTENÇÃO

A palavra **sustentção**, palavra semelhante a “sustentação”, de acordo com o Dicionário Contemporâneo da Língua Portuguesa Aulete, significa ação ou resultado de suster, escoramento, suporte, apoio, manutenção, subsistência, ou provimento, atividade desempenhada pela Frimesa em 2021 quanto à sua cadeia produtiva.

A Central e suas cooperativas filiadas Copagril, Lar, C.Vale, Copacol e Primato somam hoje 64.252 colaboradores e 58.513 associados que trabalham no campo. Juntas, elas representam 4,7% de toda a produção de soja e milho do Brasil, 10% da produção de frango do Brasil, processando aproximadamente 3 milhões de animais todos os dias. A Frimesa industrializa 6,1% de toda a produção de suínos do Brasil, recebendo os animais dos produtores das cooperativas e, com menor participação está o leite, cerca de 0,7% da produção nacional. Confira ao lado o faturamento do grupo, os dados são de 2021.

CONSELHO FISCAL

Eleitos para o conselho Fiscal para exercício de 2022:

Adriano José Finger – Conselho Fiscal Efetivo – Lar
Vilson Fulber – Conselho Fiscal Efetivo – Copagril
João Teles Morilha – Conselho Fiscal Efetivo – C.Vale
Cezar Célio Cerneck – Conselho Fiscal Suplente – Copacol
Jakson Demetrio Lamin – Conselho Fiscal Suplente – Lar
Alisson Petermann – Conselho Fiscal Suplente – Primato



CONSELHO FISCAL eleito para o exercício de 2022.



Fonte: Assessorias das Cooperativas.

São números surpreendentes do ano de 2021: o faturamento bruto superou os R\$ 17 bilhões, crescendo 57%, e o resultado líquido foi de R\$823,7 milhões. A cooperativa encerrou 2021 com 12.352 associados e 24.090 funcionários, seguindo como a cooperativa singular que mais gera empregos no Brasil. O exercício de 2021 somou 2,5 milhões de toneladas de soja, 275 milhões de aves abatidas e produção de mais de 945 mil leitões.



Com 24 anos de história, a Primato atingiu, em 2021, a marca de 1 bilhão de reais em faturamento, meta que estava estipulada para 2023. O resultado líquido do ano de 2021 foi de R\$25.899.299, um crescimento de 23% na comparação com o ano anterior. Já o faturamento deu um salto ainda maior: passou de R\$747.314.223 em 2020, para R\$1.019.063.577 em 2021.



Alcançou um faturamento de 2,429 bilhões em 2021, 24% a mais do que em 2020. Mesmo que as perdas da produção agrícola sejam bem significativas, a Copagril teve um crescimento em seu faturamento o ano passado, desconsiderando o faturamento da avicultura em função da intercooperação realizada com a coirmã Lar.



A alta nas cotações internacionais de grãos e carnes compensou as quebras das safras de soja no verão e de milho no inverno por problemas climáticos. Essa condição permitiu à C.Vale ampliar seu faturamento em 42,21%, fechando o ano de 2021 com receita de R\$ 17,44 bilhões. Aos associados, foram repassados R\$ 129,5 milhões em sobras, juros e devolução de capital. O valor é quase 40% maior que o distribuído no início de 2021.



O faturamento da Copacol chegou a R\$ 7,9 bilhões no ano passado, mesmo com as adversidades enfrentadas devido aos efeitos do clima e os impactos da Covid-19. O crescimento foi de 38%, o maior dos últimos cinco anos. Com uma área de 250 mil hectares nas regiões Oeste e Sudoeste, a Cooperativa possui 6,7 mil cooperados que investem continuamente na produção de grãos, aves, suínos, peixes e leite, e são mais de 16 mil colaboradores. 🍷

A Trajetória da Industrialização

COM O PASSAR DOS ANOS, A FRIMESA SE ESTRUTUROU INDUSTRIALMENTE, APRIMOROU PROCESSOS PARA PRODUZIR ALIMENTOS DE QUALIDADE COM COMPROMISSO DE MANTER AS CADEIAS PRODUTIVAS.

Desde o nascimento, a Frimesa jamais se afastou da sua essência de agregar valor para sustentar as cadeias produtivas de suíno e leite e promover a qualidade de vida das pessoas envolvidas. A história fundamentada pela cooperação teve início com o sonho visionário dos fundadores, que em 1978, começaram buscar oportunidades para revolver questões de comercialização e industrialização da pequena produção que existia.

A primeira indústria chegou à Central em 1979 com a aquisição da massa falida do frigorífico Medianeira S/A, ou seja, o frigorífico Frimesa. Na época, a decisão resultou na união de dez cooperativas: as quatro fundadoras Comfrabel, Coasul, Cooperasabadi e Camdul e as cooperativas do Oeste do Paraná: Cotrefal, hoje Lar, Coopagro, hoje Primato,

Copagril, Coopevale, hoje C.Vale, Copacol e a Coagro que também era do Sudoeste.

Era um passo corajoso para valorização a produção e a condição de quase dez mil produtores integrados. Para comprar o frigorífico e colocá-lo em operação foram necessários grandes investimentos. A Central Sudcoop, hoje Frimesa, assumiu um empréstimo de 200 milhões de cruzeiros no Banco Nacional de Crédito Cooperativado (BNCC). Em 13 de maio de 1980 o frigorífico voltou a funcionar, inicialmente para testes de operação e fluxo. Finalmente, no dia 25 de julho, data oficial da inauguração, o apito da indústria voltou a soar na cidade. Era o som da esperança. A capacidade de abate e processamento era de 500 animais por dia.



Arquivo Frimesa

LINHA DE PRODUÇÃO
dos produtos Frimesa e
Rei do Oeste em 1980.

1980

A VEZ DO LEITE

Em agosto de 1980, o presidente da época, Romildo Bortoli, anunciou que mais um importante negócio havia sido fechado por meio da compra de duas indústrias do Laticínios Rainha, uma em Marechal Cândido Rondon e outra em Cascavel, a Central ganhava um novo agregado: o leite.

Assim como com as carnes, a entrada da Central no segmento de leite vinha atender à demanda dos produtores integrados às cooperativas filiadas que, mesmo com volumes muito pequenos, sentiam a necessidade de manter a produção em dia por meio da industrialização e da venda conjunta.

A decisão permitiu à Central fechar o ano de 1980 concretizando um grande marco: o início da agroindustrialização. O diretor-executivo, Elias Zydek, afirma que: "Em maio estávamos abatendo suínos e, em setembro, já estávamos industrializando os primeiros litros de leite. Para os produtores significava uma melhor condição à produção".

Na sequência, 1982, mais duas indústrias são incorporadas (desta vez do laticínio Kambi) localizadas em Matelândia e Nova Santa Rosa, ambas no Oeste do Paraná, ampliando a captação e processamento de leite chegando em 100 mil litros diários com quatro unidades de lácteos.

Com as aquisições, a Central passou a atuar com três marcas: Frimesa para os produtos cárneos industrializados no frigorífico; e Rei do Oeste e Iguaçu, na comercialização dos derivados de leite.

MAIS PRODUÇÃO E MODERNIZAÇÃO

Em 1986 ocorre um grande modernização e ampliação do frigorífico em Medianeira para atingir capacidade de abate de 1.200 suínos por dia e industrialização de mil toneladas por mês. Ao mesmo tempo se iniciaram os programas de fomento do leite e suínos para melhoramento genético do rebanho, tecnificação das propriedades e aumento da produtividade.

A decisão permitiu a construção da Unidade Fabril de Queijos (UFQ), em Marechal Cândido Rondon. Inaugurada em 1990 a nova fábrica tinha capacidade inicial de processar 100 mil litros de leite por dia com equipamentos que permitiam produzir 600 quilos de queijos a cada 90 minutos.

Em 2005, a unidade agregou a linha de produção de leite condensado e ainda eram ampliadas as linhas de produção de queijos, produtos longa vida como leites, achocolatados e creme de leite.

Em 2007, durante as comemorações do trigésimo aniversário, a diretoria entregou a primeira fase de mais uma ampliação e modernização do frigorífico de Medianeira. Nessa etapa foram concluídas as adequações tecnológicas e a modernização dos processos de abate, desossa, estocagem e da industrialização de presuntos, linguiças, mortadelas, curados, hambúrgueres e salsichas. Assim a indústria de carnes em Medianeira saltava de uma capacidade 1.500 para 6.500 suínos processados ao dia.

Paralelo a todo o trabalho no frigorífico, em 2009 iniciou a ampliação da unidade lácteos de Matelândia, o que permitiu à Frimesa contar com uma planta exclusiva para a produção de iogurtes, sobremesas e bebidas lácteas.

Em ano 2017 a Frimesa entrega os projetos de ampliação de modernização das suas 3 principais indústrias localizadas em Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia. Em paralelo é lançada a construção a maior e mais moderna indústria do América Latina em processamento de industrialização de suínos. No início abaterá 4 mil suínos/dia, com expectativa de 160 produtos diferentes. A expectativa após o término das etapas irá abater 15 mil suínos e empregar cerca de 8500 pessoas. A previsão é inaugurar em 13 de dezembro de 2022. 🗨



COLABORADORES da Frimesa da área de Cortes na sua atual estação de trabalho, depois de 41 anos terem se passado.

2021

Frimesa é premiada na sustentabilidade

DOIS PRÊMIOS MARCARAM O RECONHECIMENTO DA COOPERATIVA NO MÊS DE ABRIL.

A Frimesa tem sido referência de boas práticas ambientais, sociais e governança (ESG) sendo reconhecida pelos investimentos responsáveis feitos nos setores. Prova disso foi a recompensa, no mês de abril, como a melhor indústria geradora de biogás no Sul do Brasil e cooperativa com melhores práticas ESG. Ele foi entregue no 4º Fórum Sul Brasileiro de Biogás e Biometano e ocorreu por voto popular avaliando os investimentos no tratamento de efluentes da Unidade de Medianeira, onde a matéria orgânica se transforma em biogás.

Nesse mesmo mês, recebeu durante a AveSui 2022, o troféu Quem é Quem entregue pela Gessuli Agribusiness na categoria Sustentabilidade e Melhores Práticas ESG's. Ambos os prêmios validam a atividade e iniciativas da Frimesa para promover negócios que se importam com o futuro da sua atividade, dos seus públicos e do meio ambiente.

De acordo com o presidente da Frimesa, Valter Vanzella, esses prêmios demonstram o compromisso que a cooperativa possui com os fatores ambientais, sociais e de governança. "Ser reconhecido por cuidar do meio ambiente, promover impacto social positivo e adotar uma conduta corporativa ética é resultado do nosso papel, diariamente.

Industrializamos alimentos preocupados com boas práticas em toda cadeia produtiva. Esses prêmios certificam nosso cuidado com a sustentabilidade", avalia. 



Arquivo Frimesa

A supervisora do setor Ambiental, Andrieli Schulz, participou do evento online sobre biogás. O diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, recebeu o VI Prêmio Quem é Quem Maiores e Melhores Cooperativas de Aves e Suínos.



Arq. Biogás

Orientações a suinocultores

COPACOL CAPACITOU SUINOCULTORES QUE FAZEM PARTE DO PROGRAMA SUÍNO CERTIFICADO.

Em todas as atividades de produção animal ocorrem constantes mudanças, principalmente com relação aos manejos com os animais e os cuidados com as instalações, que refletem diretamente nos resultados. No dia 3 de fevereiro, a equipe técnica da Copacol, junto à Central Frimesa, esteve reunida na Aercol em Cafelândia e em Nova Aurora para apresentar aos suinocultores informações importantes sobre a atividade. 



Arquivo Copacol

Relações exteriores

LÍDERES DO COOPERATIVISMO DO OESTE
REÚNEM-SE COM REPRESENTANTE DO ITAMARATY.



Arquivo Frimesa

A Diretoria da Frimesa recebeu, no dia 16 de março, o ministro diplomata do Ministério das relações exteriores, João Carlos Parkinson de Castro para tratar de assuntos institucionais. Na oportunidade, ocorreu uma reunião com líderes do cooperativismo do Oeste sobre o agronegócio Brasileiro, exportações e negócios internacionais.

Participaram do encontro: O diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, o diretor-executivo, Elias José Zydek, o diretor-presidente da Copagril, Ricardo Silvio Chapla, o diretor-presidente da Lar, Irineo da Costa Rodrigues, o diretor-presidente da Copacol, Valter Pitol, o diretor-presidente da C.Vale, Alfredo Lang, o diretor-presidente da Primato, Anderson Sabadin, o diretor-presidente da Coopavel, Dilvo Grolli e o presidente do Programa Oeste em Desenvolvimento (POD), Danilo Vendrusculo. 🗨️

Unidos em prol da Inovação



Arquivo Frimesa

A Frimesa recebeu representantes da Câmara Técnica de Inovação do Codemed – Conselho de Desenvolvimento Socioeconômico de Medianeira (Codemed) em 24 de fevereiro, na sede da empresa, para apresentar a área, seus trabalhos e projetos. O evento contou com a abertura do diretor-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, e a participação dos gerentes de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Gestão de Pessoas e Tecnologia da Informação, setores em que a empresa busca inovar constantemente para atingir todas as áreas.

De forma a aproximar empresas, entidades e poder público para a Inovação, participaram do evento o Coordenador da câmara Técnica de Inovação, Leandro Scalabrin, o prefeito de Medianeira, Antônio França, e a secretária Municipal desenvolvimento econômico, Marcia Hanzen, além de empresários, diretores e professor. 🗨️

Prêmio Log Assaí

A 1ª EDIÇÃO DO EVENTO PREMIOU A FRIMESA EM TRÊS INDICADORES DA ÁREA LOGÍSTICA.

A Frimesa foi premiada na 1ª edição do Prêmio Log Assaí. Ocupou a 3ª colocação No Show e In Full e 1ª posição em Fill Rate. O evento ocorreu de forma online e premiou os 28 maiores fornecedores da rede, independentemente do ramo de atividade ou segmento. A pontuação avaliada foi do mês de setembro a dezembro de 2021.

“Quando recebemos um prêmio de um dos nossos principais clientes, concorrendo com as maiores empresas do setor, nos enchemos de orgulho, pois demonstra que estamos no caminho certo”, comemora o Gerente de Logística, Marcelo Cerino.

A premiação busca reconhecer a Eficiência Logística dos fornecedores nas entregas centralizadas apurando os seguintes critérios (KPI):

No Show – avalia o cumprimento dos agendamentos de entrega. In Full – pontualidade. Fill Rate – entrega 100% daquilo que foi comprado pelo cliente. 🗨️



Módulo de KPI's

O PROGRAMA PENSAR ENXUTO REUNIU GESTORES E AGENTES DISSEMINADORES PARA CAPACITAÇÃO EM INDICADORES DE PERFORMANCE.



O programa Pensar Enxuto da área de logística da Frimesa realizou a capacitação do módulo KPI's – Indicadores de desempenho para todos os agentes disseminadores do programa e seus gestores, no dia 22 de fevereiro. Participaram mais de 70 pessoas da sede administrativa e filiais em duas horas de treinamento sobre como criar, mensurar e acompanhar os Indicadores de Desempenho. Pontos importantes para gestão da empresa e cumprimento das metas: faturamento, produtividade e qualidade. O treinamento foi ministrado pela instrutora Brenda Bandeira, gestora trainee da Frimesa. 🗨️

Frimesa participa de Encontro da ABRAVES

O EVENTO EM TOLEDO TEVE COMO TEMA "SUPERANDO DESAFIOS" E ENVOLVEU PARTICIPANTES DE TODA A REGIÃO.

O XVI Encontro Regional da ABRAVES, aconteceu no mês de março, durante três dias, sendo o primeiro um pré-evento proposto pela Frimesa referente ao Senecavírus, uma doença vesicular que acomete os suínos sendo caracterizada por um pequeno vírus, problemática do tema para a agroindústria. Na oportunidade, a Frimesa discutiu alternativas de melhoria. Também falou-se sobre os aspectos legais sobre mortalidade de animais e destinação de carcaças, desenvolvimento pessoal, carreira e motivacionais.

O tema foi "Superando Desafios" e envolveu representantes e suinocultores que falaram sobre a construção de um Programa Nacional de Animais Mortos, uma vez que cerca de 24 toneladas de carcaças de animais mortos é produzida por dia, apenas na região de Toledo, que concentra 20% da produção do oeste do Paraná.

O diretor-executivo, Elias José Zydek, participou do primeiro dia de evento e o médico veterinário e gerente de suprimentos de suínos da Frimesa, Valdecir Mauerwerk, ministrou



VALDECIR MAUERWERK expõe sobre a importância de criar alternativas de prevenção ao Senecavírus e medidas mais imediatistas de exames laboratoriais.

Arquivo ABRAVES

algumas palestras. Entre os assuntos uma temática sobre carcaças. Ele ressaltou que o volume deverá ser ainda maior considerando a expansão da suinocultura na região. "Ao final do evento foram estabelecidas comissões para dar sequência às discussões sobre os assuntos abordados", explica Mauerwerk.

Frimesa no INOVAMEAT



Arquivo Frimesa

A Frimesa participou da primeira edição do INOVAMEAT Toledo, evento que teve a abertura no dia 31 de março e encerrou no dia 02 de abril, que tinha por finalidade promover conexões no sistema produtivo da proteína animal. Com estande no evento, a Frimesa buscou mostrar a evolução da marca ao completar seus 45 anos e fortalecer a marca que atua na industrialização de carne suína e leite. Na oportunidade, apresentou o logurte ImuneC, lançamento do portfólio de lácteos para imunidade. Durante os três dias do evento foram cerca de 40 palestras, quatro painéis e oito minicursos, com renomados especialistas do setor, além de Rota do Queijo, Feira Meat Taste, palco inovação com MAPA CONECTA E INOVAMEAT Carreira e rodada de negócios.

Menos 180 toneladas de plástico

MELHORIA NO PROCESSO DE ESTRECHAR PALETES COM SUBSTITUIÇÃO PELO FILME PRÉ-ESTIRADO DEVE GERAR UMA ECONOMIA DE R\$3 MILHÕES/ANO PARA A FRIMESA.

Com o objetivo de reduzir custos, consumo e emissão de plástico ao meio ambiente, a Frimesa, através de uma iniciativa da área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação de Embalagens realizou um estudo técnico com a empresa fornecedora de um novo filme stretch. O material apresenta espessura menor e uma estrutura diferente, resultante de um processo de pré-estiramento. Devido a esse processo, esse filme desenvolve uma memória elástica, garantindo maior compactação das caixas no palete após a sua aplicação.

De acordo com o PDI Embalagens, a substituição do filme stretch tradicional pelo filme pré-estirado possibilita uma redução de aproximadamente 50% no volume de filme a ser aplicado nos paletes.

MELHORIAS NAS UNIDADES - O filme stretch pré-estirado foi utilizado na Unidade de Látex de Marechal Cândido Rondon e, diante dos bons resultados obtidos, sua aplicação foi replicada para as demais unidades.

Para garantir um melhor desempenho do filme e ao mesmo tempo padronizar o processo de aplicação do mesmo, os colaboradores envolvidos das unidades de Medianeira (UFM), Matelândia (UFLM) e as duas de Marechal Cândido Rondon (UFQ) e Unidade Fabril de Rondon (UFR) participaram de treinamentos práticos e teóricos, ministrados pelo técnico da empresa fornecedora do material. Para as unidades da Frimesa de Aurora (UFLA) e Capanema (UFCP), o PDI Embalagens replicou o treinamento de aplicação do filme aos envolvidos.

COMO FUNCIONA - Todos os paletes utilizados para os produtos da Frimesa são stretchados manualmente ou com o auxílio de máquina, transportados entre os setores até chegarem à expedição, sendo posteriormente direcionados para as filiais ou distribuídos a redes de atacado e varejo por vendas diretas.

Com o filme novo, o número de voltas que o colaborador realiza aplicando o material ao redor do palete foi padronizado e a tecnologia de efeito memória auxilia, melhorando o tensionamento e estabilização das caixas no palete. Dessa forma, ocorre uma redução de aproximadamente 180 toneladas/ano de filme a ser utilizado nos processos. Essa redução de material plástico impacta diretamente no pilar de sustentabilidade da empresa, focado no âmbito de melhoria do Meio Ambiente.

O item filme stretch sofreu um aumento no custo unitário de aproximadamente 25% no último ano, mas, em contrapartida, a alteração impactou em uma redução de 50% no volume de filme a ser adquirido, ou seja, mesmo com a elevação nos preços do item, a Frimesa conseguiu reduzir os gastos com a compra e, consequentemente, reduziu o espaço físico para estocagem do material que pode, agora, ser ocupado ou direcionado para outros itens.

NOVAS AÇÕES - Concomitante a essa melhoria, a utilização de cintas já foi temática estudada por um grupo do Programa de Melhoria Contínua da Frimesa e testes serão realizados a nível industrial. Alguns trabalhos também são realizados com a utilização de colas antiderrapantes para auxiliar a fixação de caixas nos paletes.

Foram envolvidos nesses projetos a área de Pesquisa e Desenvolvimento de Embalagens, Indústria, colaboradores que atuam na aplicação de filme stretch, Controle de Qualidade, Almoxarifado, Expedição, Planejamento e Controle de Produção e Compras.



A FRIMESA reduziu em 50% o volume de filme utilizado no stretchamento de paletes atendendo o pilar da sustentabilidade, redução de custos e melhoria nos processos.

Medidas de flexibilização

COM A DIMINUIÇÃO DOS CASOS DE COVID-19, A FRIMESA VEM FLEXIBILIZANDO OS CUIDADOS CONTRA O VÍRUS.

A Frimesa, seguindo os decretos em vigor, flexibilizou as medidas protetivas de combate à Covid-19. Entre as medidas que permanecem está o uso de máscara.

O supervisor de Segurança do Trabalho, Ilson Sassi Junior, reforça a importância da vacinação, os cuidados com distanciamento e o uso de álcool. "Estudos mostram que aqueles com o ciclo vacinal completo estão menos suscetíveis à gravidade da doença, morte ou caso de internamento", afirma.

Com a flexibilização, algumas medidas foram suspensas como a medição de temperatura na entrada das unidades, na Unidade de Medianeira, que durou dois anos, assim como o uso de máscara do tipo Face Shield dentro do frigorífico. Nos restaurantes, os sachês de tempero individuais deixaram de ser usados, mantendo apenas o uso de luvas descartáveis para se servir.

VACINAS DA GRIPE – Os colaboradores de unidades e filiais da Frimesa no Paraná interessados em aderir à vacinação contra o vírus da gripe receberão dose da vacina nos próximos meses. A empresa custeará parte do valor aos colaboradores.

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 sua saúde, além de evitar a coinfeção entre as duas doenças", expõe Sassi. 🗨️

agarre essa
OPORTUNIDADE

a **UTFPR** tem
vagas, aproveite!

📍 Medianeira

+55 45 3240-8000

📍 Santa Helena

+55 45 99138-7295

📍 Toledo

+55 45 3379-6800



2º Programa de Inovação e Melhoria Contínua

MAIS UMA VEZ, A FRIMESA INOVA EM SEUS PROCEDIMENTOS COM A SEGUNDA EDIÇÃO DO PROGRAMA DE INOVAÇÃO E MELHORIA CONTÍNUA.

Os projetos da segunda edição do Programa de Inovação e Melhoria Contínua da Frimesa foram apresentados no workshop de encerramento, no dia 1º de fevereiro. O evento envolveu colaboradores das áreas administrativas e industriais das unidades de Medianeira, Marechal Cândido Rondon, Matelândia e Aurora e ocorreu de forma presencial e online. O propósito do programa é proporcionar produtividade através de melhoria nos processos com investimentos mínimos.

Nesta edição, o programa teve início em março de 2021 e ao todo foram 91 colaboradores participantes, divididos em 12 grupos, com trabalhos focados em eliminar desperdícios, melhorar a ergonomia na rotina dos colaboradores e ajudar a empresa a alcançar mais resultados na área de laticínios, carnes, comercial e logística.

Todos os projetos seguiram metodologias para o planejamento, execução, verificação e padronização no dia a dia das soluções. Com estas ideias aplicadas, até a data do workshop o programa já contabilizava uma economia de 810 mil reais, com um potencial de retorno anual de quase 4 milhões.

O programa é coordenado pela área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação e realizado em parceria e orientação da Consultoria Apeck. Foram distribuídos troféus e mais de R\$ 24 mil em prêmios. Foram escolhidos seis grupos destaque. Os projetos ganhadores e participantes estão disponíveis em eu.frimesa.com.br



Arquivo Frimesa

O PROGRAMA DE INOVAÇÃO reúne colaboradores em grupos multidisciplinares para encontrar oportunidades de melhorias em várias áreas da Frimesa.

Prêmio Mais Ideias

Grupo 06 – UFM / SEDE apresentou a redução de custo na importação do leite em pó via Portos do Paraná. Um dos principais objetivos do programa é incentivar a geração de ideias, e o grupo 06, que entregou 7 ideias para melhoria de processos, levou o prêmio.



Arquivo Frimesa

GRUPO 06

Destaque Apeck/Metodologia

Grupo 01 – UFLM – Redução de perda de creme para a liberação do envase, foi trabalho que melhor aplicou a metodologia proposta no programa. Com a alteração do processo foi possível recuperar aproximadamente 80 kg de creme por dia. O projeto trouxe um ganho de R\$ 218.400,00 / ano, ao implementar um sistema eficiente para desviar o creme para o tanque de armazenamento, quando detectar a prensa do produto.



Arquivo Frimesa

GRUPO 01

Produtos seguros

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E O IMPACTO NA SEGURANÇA DO ALIMENTO.

Atualmente, a segurança dos alimentos distribuídos edifica uma preocupação primordial aos olhos da população e dos órgãos regulamentares, como uma condição necessária à proteção dos consumidores. Uma falha poderá impactar fortemente na imagem da empresa.

Garantir a integridade e a saúde dos consumidores através do fornecimento de alimentos seguros e de qualidade é uma preocupação de toda a cadeia produtiva da Frimesa, desde a matéria-prima até o consumidor final. De forma a assegurar que apenas alimentos seguros sejam comercializados deve haver a implementação de programas que gerenciem a segurança dos alimentos a serem comercializados.

Entre os diversos programas, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) são uma fundamental e imprescindível ferramenta que garante que os alimentos cheguem até o consumidor em condições higiênicas e sanitárias adequadas.

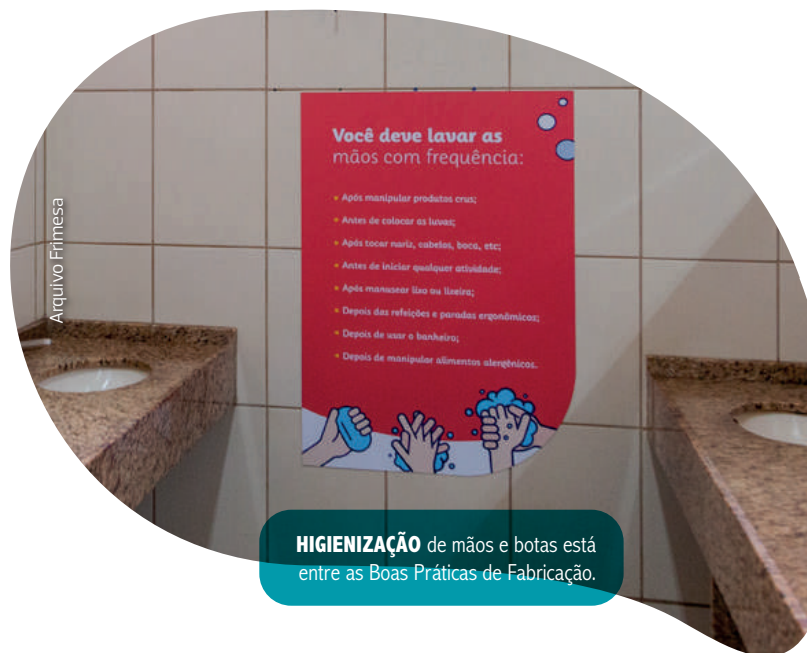
As BPFs são as condições operacionais e ambientais básicas necessárias para produzir alimentos seguros, incluem o manuseio adequado, os cuidados sanitários e a padronização de produtos de acordo com cada regulamentação. Além disso, é fato que as BPF contribuem para manter a empresa de forma competitiva no mercado da indústria de alimentos.

Para a Frimesa é algo crítico, que se aplica a todos os colaboradores e abrange todo o fluxo de produção, desde a obtenção da matéria-prima até a distribuição do produto, para garantir a segurança e a conformidade dos produtos fornecidos aos consumidores.

O método evita riscos aos alimentos com procedimentos operacionais sólidos, garantindo que os mais altos padrões sejam atendidos em todas as etapas. Ao seguir as BPF

Alguns benefícios que a utilização das boas práticas de fabricação trazem para as empresas:

- Regularização da produção.
- Segurança.
- Qualidade.
- Redução de custos.
- Aumento da confiabilidade.



é possível mitigar os riscos de contaminação, falhas no processo, problemas causados por fatores ambientais e desvios potencialmente prejudiciais.



A Frimesa treina seus colaboradores sobre as Boas Práticas de Fabricação durante a Semana da Qualidade, realizada anualmente em todas as unidades industriais. Todos os colaboradores participam do evento para reforçar seus conhecimentos.

ASSEMBLEIA

Cotrasul cresce 25% em 2021

A COTRASUL em 2021 ajudou a cumprir. A missão de levar alimentos de valor para as pessoas.

EM ASSEMBLEIA, A COOPERATIVA PRESTA CONTAS DO EXERCÍCIO DO ANO.

A Cooperativa de Consumo dos Trabalhadores da Frimesa (Cotrasul) prestou contas do exercício de 2021 no dia 24 de março, em assembleia conduzida pelo presidente Inácio Carniel, na Sede da Frimesa, em Medianeira. No último ano a cooperativa alcançou um faturamento de 20,091 milhões de reais, com um crescimento de 25,11%, em relação a 2020.

O número de sócios cresceu 8,89%, anteriormente 2487 pessoas realizavam suas compras. São 2.708 sócios que, ao final da prestação da assembleia, recebem em 5 de abril, uma porcentagem das sobras, cerca de 639,377,34 reais que correspondem a 3,18% do faturamento, distribuída conforme

a movimentação de cada um em suas compras. Essa decisão foi acordada por meio de votação entre 51 sócios que compareceram. O valor será depositado no cartão Nutricard dos associados. Os associados já recebem 20% de desconto nas suas compras em folha de pagamento.

O diretor executivo da Frimesa, Elias José Zydek, que compareceu como presidente ad hoc, agradeceu o trabalho e importância da Cotrasul e seus funcionários em 2021. "Com a pandemia, crises e aumento dos preços, a Cotrasul cumpriu com seu papel ao fornecer alimentos e suprir a demanda dos colaboradores da Frimesa", parabeniza. 🗨️

Arrumando a casa

ASSERCOOP SE PREPARA PARA RECEBER OS SÓCIOS EM 2022.

Em mais um ano de pandemia, a Associação Esportiva e Recreativa Frimesa se adequou às medidas sanitárias. A diminuição do fluxo de associados nas atividades oferecidas e das despesas com o local permitiu organizar os ambientes e realizar melhorias. Esses pontos foram apresentados no balanço patrimonial apresentado em assembleia no dia 24 de março, na Sede da Frimesa.

A Assercoop finalizou 2021 com um patrimônio líquido de 2,176 milhões de reais. Em receitas administrativas foram 1,093 milhão de reais e o resultado do exercício fechado em 530,447 mil reais. O presidente Luiz Carlos Ferlin apresentou os números e passou o cargo para Diogo Segnanfredo. Os conselheiros fiscais para o ano de 2022 também foram eleitos por unanimidade.

"O foco da Assercoop é atender o colaborador com atividades sociais e recreativas. Ser uma forma de mostrar que a Frimesa também se preocupa com o lazer e o bem-estar das pessoas", explica o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek. 🗨️



REDE DE APOIO

A SEMANA NACIONAL DE COMBATE ÀS DROGAS E AO ALCOOLISMO DE 2022 TEVE COMO TEMA DIVULGAR AS REDES DE APOIO.

Para marcar a Semana Nacional de Combate às Drogas e ao Alcoolismo, entre os dias 21 e 25 de fevereiro, a Frimesa realizou rodas de conversa para reflexão sobre os impactos das drogas e informar como reconhecer e abordar pessoas que fazem uso dessas substâncias, divulgou as redes de apoio que ajudam na manutenção da sobriedade, tanto para o adicto como para sua família. Essa é uma iniciativa do Saber Viver, projeto interno da Frimesa de combate ao uso e abuso de drogas e álcool pela valorização da vida.

A campanha abrangeu as unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon. "As palestras foram voltadas para jovens aprendizes e líderes no intuito de prepará-los para que saibam identificar os colaboradores que fazem o uso para serem encaminhados para a Assistência social da Frimesa e fazer os encaminhamentos para as redes de apoio", expõe a Assistente Social da Frimesa, Ana Baü.

As conversas contaram com a participação de adictos em recuperação, que compartilharam suas histórias entre eles. Dentre eles estava João, colaborador do setor embalagem industrializados há quase três anos, Jhonatas Rafael, educador social do Recanto Parque Iguaçu e Gean Victor da Silva Zilli, adicto em recuperação interno no Recanto. Além deles participaram também de outras conversas, Mario Tezza e Lucemar Girardi, psicólogo do Recanto Parque Iguaçu.

"A empresa busca acolher esses colaboradores, prestando atendimento e, quando necessário, encaminhamos para as redes de apoio. Após tratamento eles voltam para o trabalho", explica Ana.

Além da assistência social da Frimesa, as seguintes organizações oferecem apoio: Recanto Parque Iguaçu, Amor Exigente, Narcóticos Anônimos e Alcoólicos Anônimos.



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Salário-Família

Solicitamos a todos os colaboradores que possuem filhos de 07 a 14 anos, que recebam salário-família na folha de pagamento, que apresentem ao DGP comprovante de escolaridade (declaração e ou boletim escolar). Recebem o benefício os colaboradores que tenham remuneração mensal até R\$ 1655,98, sendo o valor da cota de salário-família R\$ 56,47 por filho.

Declaração de imposto de renda

Informamos que a entrega da declaração do imposto de renda referente a 2021 foi prorrogada até 31/05/2022. Colaborador, acesse o Portal do Colaborador, eu.frimesa.com.br, liste seu informe de rendimentos. Se possuir um valor anual acima de R\$ 28.559,70 deverá declarar seus rendimentos.



Colaborador João, da Frimesa, compartilha sua história durante roda de conversa.



Arquivo Frimesa

Atualização Multimobile

APLICATIVO DE RASTREAMENTO FACILITA COMUNICAÇÃO COM MOTORISTAS E TORNA AS ENTREGAS DOS PRODUTOS DA FRIMESA MAIS EFETIVAS.

Motoristas terceiros da Frimesa participaram de treinamento sobre o aplicativo Multimobile na sede em Medianeira, no dia 12 de março. O encontro serviu de capacitação para o uso da ferramenta para monitoramento das entregas da cooperativa. A orientação envolveu também os colaboradores e motoristas das filiais por meio de transmissão online.

O sistema de controle de entregas através do aplicativo MultiMobile existe desde 2020 e tem como função auxiliar na comunicação entre a empresa e o motorista, fazendo o controle da entrega e auxiliando o condutor em eventuais problemas durante o percurso. Quem ministrou o treinamento foram as colaboradoras da área de central de soluções da logística que repassaram orientações

sobre o cadastro do motorista, início da rota, registro da entrega e validação de canchotos na plataforma. "A partir do carregamento do produto o condutor registra a saída no aplicativo, dessa forma, todas as movimentações são acompanhadas pela central", explica o gerente de compras, Renato Teruel. São mais de 1500 motoristas prestadores de serviço para a Frimesa que realizam entregas em todo o Brasil.

Na oportunidade puderam esclarecer as dúvidas sobre o uso do aplicativo, gestão das entregas, chamados realizados pelas áreas de comercial, logística e das filiais de venda para atendimento ao varejo. Teruel reforça que é importante manter atualizado o aplicativo em seus aparelhos smartphones. Em breve será enviado um manual para os usuários. 🗨️

Automação industrial

COLABORADORES DA ÁREA DE MANUTENÇÃO DA FRIMESA NA UNIDADE DE MEDIANEIRA RECEBEM CAPACITAÇÃO DE AUTOMAÇÃO.

A Frimesa busca capacitar seus profissionais internamente, por isso, os colaboradores da Unidade de Medianeira da área de manutenção participam de treinamento com duração de três meses. São 16 participantes do segundo e terceiro turno que realizam a aula no contra-turno de trabalho. "Buscamos as maiores dificuldades internas, principalmente com a era da automação e da indústria 4.0. Estamos preparando nossa equipe", explica o supervisor de Manutenção, Idivair Vaz.

Essa é a terceira turma da capacitação. Os colaboradores interessados realizam inscrições para participar e passam por uma seleção feita pelo gestor. Os envolvidos são eletricitas e eletromecânicos que já possuem conhecimento básico de automação e elétrica. O curso é feito em parceria com o SESCOOP e o SENAI e ministrado pelo professor Evandro Bruschi Buzanello, Técnico de ensino Sênior e Especialista em automação industrial. 🗨️



Arquivo Frimesa



Dia da Mulher

MAURA CARRARA ministrou palestras na Assercoop, compartilhando sua história dentro do cooperativismo e sua luta como mulher.aplicativo.

NA FRIMESA, AS COLABORADORAS FAZEM A DIFERENÇA TODOS OS DIAS, POR TODOS OS LUGARES QUE PASSAM. A SEMANA DA MULHER PROMOVEU ESSA IDEIA.

Para celebrar o Dia Internacional da Mulher, a Frimesa preparou ações para homenagear todas as colaboradoras, entre os dias 07 e 11 de março. A Semana da Mulher teve como tema "Você faz a diferença" e as ações promovidas tiveram como propósito a inspiração que elas causariam, umas nas outras, ao compartilharem seus depoimentos.

Na data oficial, dia 08 de março, foi preparado um café da manhã especial em todas as unidades e filiais. Vídeos de depoimentos circularam durante a semana no Portal do Colaborador (eu.frimesa.com.br) onde colaboradoras contaram sua experiência feminina e sua relevância no setor e atividades que realizam. Também no Portal, todas puderam compartilhar fotos no Mural, utilizando uma frase dizendo por que fazem a diferença.

Para encerrar a semana, no dia 11 de março, aconteceu a

palestra "Mulheres Reais", por Maura Carrara, presidente da Sicredi Nossa Terra PR/SP, primeira mulher à frente de uma cooperativa no Paraná. Foram mais de 200 espectadoras entre colaboradoras e representantes de entidades parceiras. O evento foi transmitido para colaboradoras do segundo turno no auditório da Sede, além de transmissão online para as colaboradoras das unidades e filiais. "A abordagem feita foi muito positiva por termos trazido a história de outras mulheres e por elas poderem se ver nas experiências contadas e, assim, conquistarem o que quiserem", comemora a Supervisora de Gestão de Pessoas, Karine Perondi.

Aconteceu sorteio de prêmios para as participantes do evento e também para as que fizeram suas postagens no mural. Em Medianeira, as ações presenciais contaram com a Orquestra do Semear, associação que promove inclusão social e inserção de jovens ao trabalho. 🍷

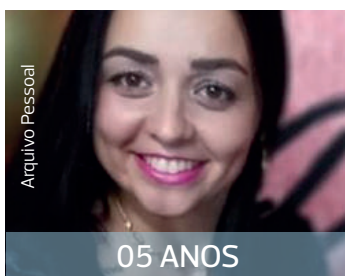
Nota de observação à edição 106

Na última edição da revista falamos sobre o talento do colaborador e saxofonista, Leonardo Rocanski. Em fevereiro ele recebeu a oportunidade de lecionar música na cidade de Cascavel, na rede municipal, e foi em busca da realização de um sonho.



Gente que faz a nossa história

ESSES COLEGAS ESTÃO COMPLETANDO TEMPO DE CASA NA FRIMESA. NO PORTAL DO COLABORADOR VOCÊ TEM ACESSO A TODOS ELES MENSALMENTE.



A coordenadora de repositores da Filial do Rio Grande do Sul (FIRG), **Aline Moraes dos Santos**, iniciou sua trajetória na Frimesa em março de 2017 como auxiliar administrativo, apoiando a área de Gestão de Pessoas, dando suporte às repositoras. Após muita dedicação, hoje ocupa o cargo de coordenadora, "aprendo a cada dia mais e mais com cada colega de trabalho. Desempenho minha atividade diretamente com repositores, clientes e supervisores",

explica Aline. Em cinco anos na cooperativa, cresceu profissional e pessoalmente, conquistando seu espaço dentro da empresa. "Tenho orgulho de fazer o que faço hoje dentro da Frimesa", finaliza.



Na Frimesa, desde 2007, **Luis Roberto Santos Silva**, colaborador da Filial FIRJ, começou como ajudante do setor logístico, chegou a trabalhar na montagem de cargas e, atualmente, ocupa o cargo de auxiliar administrativo no Faturamento do departamento de Logística Interna. "Durante esse período que trabalho na empresa adquiri muito conhecimento, realizei meu sonho da casa própria e graças a Deus me sinto realizado porque trabalho

na Frimesa", celebra.



José Odair dos Santos tem 46 anos e está há 25 anos na Frimesa no setor de Cortes, conhecido anteriormente como desossa. Atualmente realiza atividades de desossa de Sobrepaleta, Carré e Lombo suíno. O operador de produção conta que a Frimesa é a primeira empresa na qual trabalha, aqui ele se profissionalizou, ganhou conhecimento e conquistou bens, como a casa própria. Ele acompanhou o desenvolvimento operacional da Unidade

de Medianeira e lembra que em 1997, quando entrou, todo o trabalho era manual e agora muito do trabalho é automatizado. Casado e pai de dois filhos sente muito orgulho da cooperativa, "A Frimesa cresceu muito e estourou igual pipoca na panela, então eu fico muito contente aqui, há tanto tempo, a gente tem que ter orgulho da Frimesa e dos nossos pioneiros que fizeram a frente pra isso acontecer", comemora. 🗨️

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



CONTEÚDOS

Fique por dentro das notícias e novidades no Portal do Colaborador acessando eu.frimesa.com.br. Em março iniciamos uma série de matérias sobre as atividades e orientações dos bombeiros civis da Frimesa. Entre elas está um passo a passo sobre o plano de emergência em caso de incêndio. O site é atualizado diariamente e você também encontra outros assuntos, como o Dia da Mulher, a participação da marca em grandes eventos e muito mais.

CLASSIFICADOS

Nos classificados do portal, os colaboradores podem fazer anúncio de produtos para compra e venda com os demais colegas. Para anunciar é preciso seguir algumas orientações e termos de uso que estão inseridos na página de publicação. É importante ressaltar que, conforme lei, é proibida a veiculação de anúncios de comercialização de animais, armas, produtos perecíveis de procedência duvidosa, entre outros. Além disso é preciso responsabilidade com as publicações, caso viole alguma regra o conteúdo é excluído da página. Seja responsável e aproveite a ferramenta!

DOCUMENTOS

Na área documentos do Portal do Colaborador são atualizadas as informações importantes. No último mês foi adicionado à aba o passo a passo do Plano de emergência e também normas de uso de informática. Além desses, lá estão contidos todos os documentos de 2022 como datas de pagamento, protocolos, normas e outros. Acesse e se informe!

45 ANOS DA FRIMESA

Neste ano, a Frimesa está comemorando 45 anos de fundação e para marcar o aniversário estaremos com uma programação especial em alusão à data. Fique atento ao Portal do Colaborador eu.frimesa.com.br e acompanhe as ações. Em breve terá novidades!

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

FAROFA CROCANTE DE CEBOLA

INGREDIENTES:

- 6 cebolas grandes
- 100ml de óleo
- 150g de manteiga Frimesa
- 500g de farinha de mandioca flocada (tipo biju)
- Sal

MODO DE PREPARO:

1. Cortar as cebolas em rodela finas.
2. Colocar o óleo em uma panela de fundo grosso, juntar as cebolas e levar ao fogo baixo, com a panela tampada por 30 minutos, mexendo de vez em quando.
3. Abrir a panela, deixar refogar por mais 5 minutos e juntar a manteiga.
4. Quando a manteiga estiver completamente derretida, juntar a farinha de mandioca e temperar com sal. Mexer constantemente até dourar levemente a farinha.

TAÇAS DE FRUTAS COM COCADA E MERENGUE

INGREDIENTES:

- 1 coco seco
- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 2 maçãs
- 2 bananas
- 2 laranjas bahia
- suco de meio limão
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 claras de ovo
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO:

1. Tirar a água do coco e reservar. **2.** Colocar o coco no forno quente (180°C) até rachar a casca. Tirar do forno, segurando com um pano e bater com as costas de uma faca grande ou com um martelo de cozinha até partir a casca. Tirar o coco, se preferir, preservando a película. **3.** Ralar o coco no ralador médio e levar ao fogo, com a água de coco reservada. Cozinhar em fogo baixo até secar o líquido. Juntar o leite condensado e cozinhar, mexendo sempre. Depois de 2 minutos de fervura, desligar o fogo e misturar o creme de leite. Cobrir com filme plástico rente à superfície para esfriar sem formar película. **4.** Para o merengue: misturar a clara e o açúcar em uma panela pequena e aquecer em fogo baixo, mexendo sempre, até dissolver o açúcar. Levar à batedeira e bater em velocidade média até esfriar. Neste ponto teremos um merengue liso e firme. **5.** Enquanto o merengue bate, preparar a salada de frutas: cortar as frutas em cubos de um centímetro e misturar o suco de limão e a canela. **6.** Montar as sobremesas em taças individuais ou em uma grande taça, começando pela cocada, coberta com as frutas e finalizada com o merengue.

ABOBRINHA RECHEADA

INGREDIENTES:

- 300g de sobras de copa lombo
- 2 abobrinhas grandes
- 1 xícara de arroz cozido
- 1 cebola
- 50g de manteiga
- 2 dentes de alho
- 100g de queijo mussarela ralado
- Pimenta preta
- Sal

MODO DE PREPARO:

1. Desfiar a copa lombo. **2.** Cortar as abobrinhas ao meio, no sentido do comprimento. **3.** Cavar as abobrinhas, com a ajuda de uma colher, para formar 4 canoas. Picar a polpa que foi raspada. **4.** Temperar as canoas com sal e reservar. **5.** Picar finamente a cebola e o alho e dourar na manteiga, juntar a polpa da abobrinha e refogar bem. Desligar o fogo, juntar a copa lombo, o arroz e o queijo mussarela. Temperar com sal e pimenta preta. **6.** Descartar o líquido que se formou nas canoas de abobrinha e rechear com o arroz. **7.** Levar ao forno, pré-aquecido em 180°C por 20 minutos.

SAGU DE LEITE CONDENSADO COM CALDA DE SUCO DE UVA

INGREDIENTES PARA O SAGU:

- 2 xícaras de sagu
- 2 litros de leite integral Frimesa
- 395g de leite condensado Frimesa
- 3 ramos de canela

PARA A CALDA DE SUCO DE UVA:

- 1 litro de suco de uva integral
- 150g açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO:

1. Deixar o sagu de molho em água por 1 hora. Escorrer e levar ao fogo com o leite. **2.** Cozinhar em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até que as bolinhas de sagu estejam translúcidas — cerca de 20 minutos. **3.** Desligar o fogo e misturar o leite condensado, imediatamente. **4.** Cobrir com filme plástico rente à superfície, para não formar película. Resfriar. **5.** Levar o suco e o açúcar ao fogo, ao ferver, juntar o amido de milho dissolvido em água. Cozinhar por mais 2 minutos, mexendo constantemente. Cobrir com filme plástico rente à superfície, para não formar película. Resfriar. **6.** Servir sagu e molho gelados, servidos separados.