

REVISTA Frimesa

Ano XVI Edição nº96 | jan/fev de 2020
www.frimesa.com.br



NOVOS DESAFIOS
PARA CRESCER

Frimesa



Presunto fatiado

Fatiados Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

Presunto, mortadela, queijos.
Com os fatiados Frimesa, preparar seu lanche fica mais fácil e comer fica mais gostoso. A gente produz tudo com os melhores ingredientes para todo mundo saborear e repetir. **Com certeza, você também vai recomendar.**



frimesa.com.br

[f/FrimesaOficial](https://www.facebook.com/FrimesaOficial)

[@/Frimesa](https://www.instagram.com/Frimesa)

Caros Amigos,

O ano de 2019 foi caracterizado por uma evolução gradativa no ambiente empresarial brasileiro onde a Frimesa é integrante ativa e passiva. As reformas e ajustes econômicos, administrativos e legais do estado brasileiro geraram confiança e motivação para avançarmos na evolução.

O fator determinante para as cadeias produtivas das carnes obterem um desempenho significativo foi o aumento considerável da demanda por carnes pela China. A redução de 30% da produção Chinesa de suínos, pela ocorrência da Peste Suína Africana, provocou uma valorização das carnes suína, bovina e de frango.

A Frimesa participou ativamente das ações para o fim da vacinação dos bovinos para a Febre Aftosa no Paraná. Em maio de 2021 deveremos conquistar o status de área livre sem vacinação. O Paraná também passou a ser área isolada e livre da Peste Suína Clássica. Essas conquistas permitirão o acesso aos diversos mercados compradores.

Realizamos um grande esforço na redução de despesas e custos, alcançando melhor performance de resultados, com auxílio de duas Consultorias. Continuamos a realização das obras de infraestrutura na unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand, de acordo com o cronograma físico-financeiro estabelecido para 2019.

A Frimesa, após análise econômica, financeira e operacional e aprovação do Conselho de Administração, adquiriu a Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon que até novembro estava alugada. Com capacidade de 1.200 cabeças de suínos por dia, será adequada junto ao SIF para

1.400 cabeças/dia e habilitada em 2020 para exportar para a China.

Em 2019 atingimos o faturamento de R\$ 3,18 bilhões, com crescimento de 8,9% sobre o ano anterior. Ajustamos o quadro funcional de 8.472 para 7.935 devido a paralisação dos abates aos sábados. Nas exportações, crescemos em 24,56% no faturamento em relação a 2018, oportunizado pelas boas cotações da carne suína e do câmbio favorável.

Nosso desempenho econômico e financeiro foi melhor que o ano anterior, conforme demonstrado nos indicadores do presente relatório.

O planejamento estratégico para 2020 traz boas perspectivas diante de um cenário mais favorável no ambiente econômico e social brasileiro e da demanda contínua pelas carnes no mercado externo. A Frimesa retornará com maior velocidade neste ano na implantação do Frigorífico de Assis Chateaubriand.

Os resultados positivos alcançados em 2019 representam o trabalho cooperativo dos produtores, das cooperativas filiadas, dos colaboradores e de nossos apoiadores. Somos gratos a Ocepar, entidades, órgãos oficiais e aos bancos financiadores.

Nossa gratidão a Deus pelas bênçãos recebidas durante a desafiadora e vitoriosa jornada realizada com muita dedicação.

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

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

Conselho de Administração:

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

Conselho Fiscal:

Pedro Avancini, Adriano José Finger,
Cezar Luiz Dondoni, Cezar Luiz Petri,
Antonio de Freitas, Elton Alceu Endler.

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Janeiro
Fevereiro

2020

Ano XVI Ed. nº96

- 06 Sala do Produtor
- 08 Parceria
- 10 Análise de Mercado
- 21 Registro
- 22 Inovação

- 28 Qualidade e Ambiental
- 29 Gestão de Pessoas
- 36 Treinamentos



www.frimesa.com.br

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

Área: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Jornalista:** Elimara Biesdorf - MTb 7958. **Colaboração:** Mariana Lourenci. **Capa:** Daniel Kuntz. **Diagramação:** Samara Guimarães, Lincoln Pereira Gaboardi. **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:** 15.000 exemplares.

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

14

BALANÇO:

**COM FATURAMENTO DE 3,18 BILHÕES,
2019 SE DESTACA PELAS EXPORTAÇÕES.**

Para a Frimesa, 2020 traz boas perspectivas diante de um cenário mais favorável num ambiente econômico e social do país e na demanda mundial pela carne brasileira.



MUDANDO PARA GANHAR!

IRMÃOS GRUBERT DE MARIPÁ INVESTEM EM TECNOLOGIA, MELHORAMENTO GENÉTICO, DIETA EQUILIBRADA E AUMENTAM EM 100% A PRODUÇÃO LEITEIRA.

Depois de quase duas horas de viagem, a equipe de reportagem da Frimesa chegou a Maripá. A recepção foi o perfume das orquídeas, encontramos flores por onde passamos. No portal da cidade estava exposta a imagem de um peixe, também encontramos muitas propriedades organizadas com açudes. A cidade é referência na psicultura. Uma grande roda de trator também compunha o portal, porque lá acontece o famoso Arrancadão de Tratores. Mas, dessa vez, não fomos conhecer esses atributos de Maripá. Nosso destino era a propriedade dos Irmãos Grubert, destaque na produção leiteira, com 40 vacas em lactação e uma produção diária de 1500 litros, sendo a média animal em torno de 30 litros/dia. A qualidade do leite foi avaliada em Contagem Padrão em Placas (CPP) em 17, Contagem de Células Somáticas (CCS) em 525 e sólidos em 12.

Realmente, Maripá é um celeiro diversificado de produções agrícolas. Uma cidade com quase 6 mil habitantes, com terras produtivas, onde moradores encontraram na diversidade das pequenas propriedades uma forma de gerar renda. Os irmãos Grubert são um bom exemplo disso. Everton, Adriano e Adriel assumiram a atividade leiteira há cinco anos. Antes, era conduzida pelos pais Elias e Soldi Grubert que moram na Linha Chapecó, há 60 anos. Desses, 35 trabalhando com vacas de leite.

A propriedade possui 12 alqueires, sendo 80% utilizada para a produção leiteira. Para completar a renda os irmãos trabalham com prestação de serviços. "Se não fosse o leite, nunca iríamos conseguir sustentar quatro famílias, 13 pessoas, num pedaço pequeno de terra", afirma Everton Grubert.

UNIÃO Os irmãos Grubert estavam separados até 2013. Everton estava no Mato Grosso há 11 anos trabalhando

Pela primeira vez, os Irmãos Grubert participaram da 29ª Amostra de Bezerras e Novilhas Leiteiras no Dia de Campo C.Vale que aconteceu em janeiro. Participaram 32 produtores. Eles alcançaram o **2º lugar** na novilha menor, **3º lugar** na bezerra intermediária e o **5º lugar** na geral das grandes campeãs.



A COOPERATIVA foi fundamental para proporcionar o desenvolvimento e aumentar a produção leiteira devido à assistência técnica e à nutrição dos animais.

Foto: Arquivo Frimesa

com lavoura e enxergou uma oportunidade de sobreviver através da produção leiteira junto com seus dois irmãos. "Conversamos e resolvemos intensificar a produção de leite que o pai vinha tocando", explica.

Em 2014, aconteceu a primeira ordenha. Eles construíram um barracão, sala de ordenha, piquetes com corredor e uma dieta rigorosa para aumentar a quantidade de produção e a qualidade do leite. Atualmente os animais vivem no sistema semiconfinamento. Em cinco anos, a produção aumentou de três litros por animal para 30 litros. "O principal motivo dessa melhoria foi a dieta equilibrada. Chamamos uma nutricionista e começamos a alimentar as vacas com silagem, feno, ração e minerais. A mão de obra é familiar e ordenhamos duas vezes por dia", explica. A cooperativa é o alicerce dos irmãos Grubert que escolheram a C.Vale, há 31 anos, para entregar a matéria-prima. Em troca, receberam assistência técnica de qualidade e a garantia de venda e pagamento.

Os sistemas de reposição das vacas leiteiras acontecem na propriedade. Há uma constante preocupação dos Irmãos com melhoramento genético, boa sanidade e o conforto dos animais. "Os cuidados são principalmente com o estresse térmico e a limpeza da ordenha. Alguns meses do ano são quentes e elas procuram os locais mais frescos. Se fala muito em climatizar, mas o custo é alto", explica o zootecnista, Anderson Luiz Vanzin.

Os Irmãos Grubert consideram a propriedade uma empresa e planejam expandir. Querem instalar o sistema de Compost Barn que proporciona maior conforto e higiene para o rebanho e, com isso, alcançar a 2500 litros/dia de leite. "A nossa gestão é totalmente empreendedora. Anotamos diariamente todos os resultados e mudanças. O produtor deve entender que a vaca não muda e, sim, o produtor que precisa melhorar, aperfeiçoar e buscar conhecimento. Não é apenas tirar o leite, precisa ser persistente", orienta.

Questionados sobre como são as férias de um produtor de leite, Everton afirma que essa é a vantagem de ter uma sociedade. "Quando um sai o outro fica. Assim fizemos um rodízio e todos podem descansar", avalia. 🍷

COOPERATIVA:



ATIVIDADE:

Leiteira

PRODUÇÃO:

1500
litros/dia



Satisfação em servir

REDE atende a população de bairros comerciais e residenciais em Curitiba.

REDE SACOLÃO POPULAR ATENDE POPULAÇÃO NOS BAIRROS DE CURITIBA, ENXERGANDO NO BOM ATENDIMENTO A FORÇA PARA CRESCER.

Era 2002 quando o Hélio Musha decidiu abrir seu próprio negócio na capital paranaense. A empresa nasceu como um Sacolão – modelo de negócio que se destaca pelo comércio de frutas, verduras e legumes a preços mais baixos e igualados. O propósito sempre foi atender da melhor maneira possível os clientes da região do bairro Novo Mundo, levando produtos de qualidade a preços acessíveis. Aos poucos, o empreendimento foi se expandindo, buscando explorar ao máximo os recursos disponíveis

e melhorar a estrutura para alcançar novos clientes. Uma história que completou apenas 18 anos, mas que já rendeu bons frutos: o Sacolão Popular Curitiba hoje compõe quatro lojas, 250 funcionários e clientes satisfeitos.

A chave deste crescimento se deu pela supervisão de Musha, dono e fundador que comanda uma equipe de gerentes e líderes em todas as lojas, distribuídas em três regiões de Curitiba. Duas delas no Novo Mundo, região comercial, na Avenida Brasília. A loja do Capão Raso é a mais



Foto: Arquivo Frimesa

Raio X

4

lojas

250

colaboradores

39

checkouts

28.000

SKU's

recente, inaugurada pela rede, e se destaca em meio aos supermercados. No Butiatuvinha, atende uma população de aproximadamente 11 mil pessoas, próximo do bairro Santa Felicidade – conhecido por ser o lar de descendentes de imigrantes italianos. Nos últimos anos houve reformas e melhorias constantes em todas as unidades para oferecer sempre mais qualidade e praticidade ao cliente.

Os diferenciais, por ironia, seguem o perfil tradicional de um Sacolão: frutas, verduras e peixes frescos todos os dias, "a equipe é coordenada pelo próprio Hélio; juntos selecionam diariamente a melhor mercadoria", explica o filho e sócio, Rodrigo Musha. Outros destaques dos serviços são o açougue, peixaria, padaria e produtos a granel. "Nosso mix de produtos é maior que o da concorrência e sempre lutamos para ter os preços mais competitivos da região", conta. Várias promoções e sorteios também aquecem as vendas.

Para Rodrigo, os preços honestos e competitivos, produtos bem dispostos, equipe comprometida e em constante atualização mantiveram o Sacolão firme no mercado durante esse tempo. "O preço somente é um fator atrativo, mas precisa ter qualidade nos produtos para fidelizar o cliente. Também um bom atendimento, estacionamento amplo e localização estratégica são fatores decisivos", reforça.

A rede Sacolão Popular buscar inovar nas formas de atender e se aproximar dos clientes. Prova disso é o atendimento especial feito via telefone, redes sociais e no balcão da loja. "Estamos dispostos a esclarecer as dúvidas de nossos clientes e estamos abertos a sugestões", reforça o empresário.

A confirmação da satisfação dos clientes é vista em depoimentos publicados nas redes sociais, sites de buscas e recomendações. "O melhor supermercado da região de Santa Felicidade! Agilidade, bom atendimento e preço baixo, corre para o Sacolão, galera. Super recomendo.", diz um dos clientes na fanpage da empresa.

PARCERIA O relacionamento com a Frimesa começou em 2008. Hoje, 132 produtos do portfólio Frimesa são vendidos pelo Sacolão Popular. "É uma marca importante em nossas lojas porque é tradicional para muitos clientes. É frequentemente solicitada e indispensável", afirma. A rede é atendida pela Filial de Vendas da Frimesa, em Curitiba. 🍷



Carne Suína:

Mercado de carne suína se ajustando em todas as etapas da cadeia

Os últimos meses foram muito bons para quem produz proteína animal ou derivados, houve demanda elevada tanto no mercado interno quanto no mercado externo e com excelentes preços de venda. As carnes bateram recordes de preço e fizeram muita gente ganhar muito dinheiro em toda cadeia produtiva, desde fazendeiros e produtores até as indústrias, desde o comércio varejista até os distribuidores e atacadistas, e quem pagou esta conta foram os consumidores de todo o mundo. Ocorre que todo este cenário eufórico está sendo sustentado por apenas um motivo, o problema sanitário ocorrido na produção de carne suína na China que encolheu drasticamente a sua produção e passou a importar muito e de tudo para atender o consumo de sua população. Importar carne bovina, de frango e peixe passou a ser a opção alternativa para suprir o mercado chinês, além, é claro, de muita carne de porco também.

Com esta situação o mercado pode experimentar patamares de preços nunca imaginados, mas parece que, neste momento, quem pagou a conta não está mais disposto a isso e está provocando um ajuste para baixo nos preços, por redução no consumo e/ou renegociação de contratos que ainda não foram entregues. Com os preços se ajustando no mercado externo, é bem provável que aconteça o ajuste no mercado interno brasileiro também. Resta como estratégia para quem vende a resistência em não ceder à pressão baixista dos clientes e a busca de negócios alternativos para

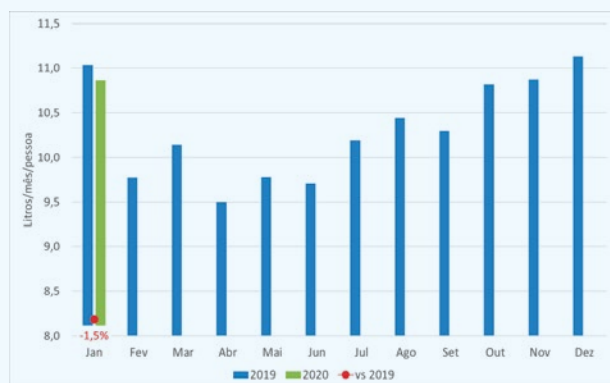
as carnes, a fim de diminuir a exposição ao mercado chinês. Mesmo com a queda nos preços, a exportação ainda é uma opção muito interessante do ponto de vista de resultado, menos retorno financeiro, mas ainda é um bom lucro.

Do lado do mercado interno também percebemos a pressão para acontecer a queda nos preços, mas as indústrias estão resistindo muito, por conta do aumento dos custos de produção. Insumos importantes como o farelo de soja e principalmente o milho, estão com seus preços bastante elevados nas últimas semanas e sem perspectiva de baixa no curto prazo. No caso do frango que está sendo abatido neste momento, por exemplo, os animais foram criados com insumos caros e ainda vão chegar ao mercado. Portanto, uma queda acentuada dos preços de venda prejudica muito a rentabilidade do negócio. A situação não é muito diferente para a suinocultura que depende dos mesmos insumos que o frango, mas tem um ciclo de produção um pouco mais longo o que acaba diluindo um pouco o impacto do aumento dos custos.

A expectativa é de que o mercado encontre um equilíbrio de modo que a cadeia possa se sustentar, não com os excelentes preços de venda que foram praticados nos últimos meses, mas também não com os preços muito abaixo disso. O consumo deve ditar qual será este ponto de equilíbrio, mas esperamos que seja adequado de forma a manter a viabilidade econômica das atividades.

Disponibilidade per capita

2020 começa com menos leite disponível que em 2019

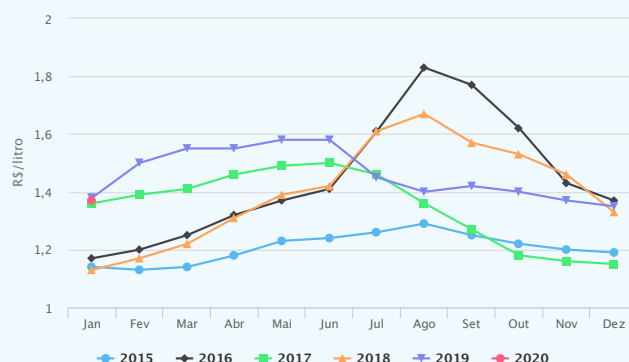


Fonte: Milkpoint

JAN 19 | 1,38 JAN 20 | 1,37

Preços líquidos pagos ao produtor

FONTE: CEPEA/ESALQ; Dados deflacionados pelo IGP/DIA





Leite e derivados:

Preços de venda começam a aumentar

O consumidor já começou a perceber uma mudança nos preços que ele está pagando por alguns derivados de leite como queijos e leite em pó. Estes itens já vêm sendo valorizados, há algumas semanas, por conta de uma oferta mais reduzida de matéria-prima no campo, o que está provocando uma alta generalizada no preço de compra do leite in natura junto aos produtores. As justificativas para a alta dos preços no campo e no mercado estão relacionadas a uma antecipação da entressafra em algumas regiões do Brasil, ao aumento dos preços de insumos para ração, como milho e farelo de soja e ao valor da taxa de câmbio que valoriza nossos insumos e também encarece os derivados do leite que são habitualmente importados como leite em pó, queijos e manteiga.

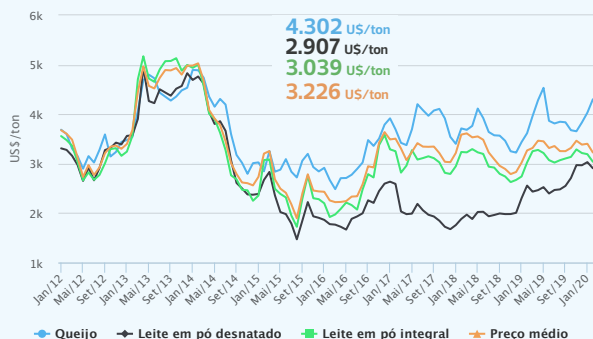
Com a redução da produção no campo e a provável manutenção ou talvez até redução dos lácteos importados, parece que vamos ter menos oferta de leite

nesta temporada, isso significa melhores preços aos produtores e maiores preços aos consumidores.

Apesar disso tudo se espera que, neste ano, algumas categorias de produtos que são muito importantes para o negócio do leite voltem a ter crescimento em seus volumes de produção e venda. Quando o ambiente econômico é ruim, estas categorias podem ser consideradas supérfluas e são as primeiras que saem da lista de compras dos consumidores. Por outro lado, quando o ambiente econômico melhora, elas voltam rapidamente para a lista. Produtos como iogurtes, bebidas lácteas e sobremesas, leite condensado, doces de leite e achocolatados foram alguns dos itens que mais caíram de volume nos últimos três anos. Além disso, não sofreram reajustes em seus preços de venda, o que acabou por comprometer a viabilidade econômica de muitas marcas. 📌

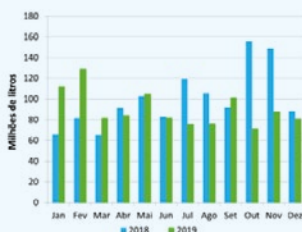
Importação e Exportação de leite

Preços no leilão GDT



Fonte: Global Dairy Trade

Importações de leite - milhões de litros (equivalente leite)



Jan (20/19): -16%
-29 milhões de litros

Exportação de leite - milhões de litros (equivalente leite)



Jan (20/19): +99%
+8,9 milhões de litros

Jan (20/19):
-20 milhões de litro
(equivalente a -1,7% na captação jan/2019)

Fonte: Milkpoint



Queijos Nobres Frimesa

Quem experimenta, recomenda.

A linha que reúne os melhores queijos da Frimesa.
O Provolone, defumado naturalmente. O Gouda, de consistência macia.
E o Parmesão, maturado por 6 meses para chegar ao ponto ideal.

frimesa.com.br

[f/FrimesaOficial](https://www.facebook.com/FrimesaOficial)

[©/Frimesa](https://www.instagram.com/Frimesa)

SABOR E TRADIÇÃO.
- DESDE -
★ ★ ★ 1977 ★ ★ ★

Frimesa



Na casa dos **3 bilhões!**

MAIOR DEMANDA DE CARNES E ESTRATÉGIA CENTRADA NA AGREGAÇÃO DE VALOR E REDUÇÃO DE CUSTOS PERMITIRAM À FRIMESA CRESCER 9% EM 2019. O FOCO É INTENSIFICAR A PRESENÇA NOS MERCADOS.



1ª

MAIOR EMPRESA
DO PARANÁ EM
ABATE DE SUÍNOS

3ª

MAIOR INDÚSTRIA DO
PARANÁ DE LÁCTEOS E
13ª DO BRASIL

4ª

MAIOR INDÚSTRIA DE
CARNE SUÍNA DO BRASIL

Gerar valor para todos os envolvidos no negócio é a filosofia do cooperativismo, na Frimesa, isso não é diferente. Com a estratégia centrada na industrialização de alimentos derivados de carne suína e lácteos, a Frimesa trabalha com o intuito de gerar retorno para toda uma cadeia produtiva.

Para chegar à casa dos três bilhões, permitindo a sustentação das cadeias de produção que envolvem mais de 20 mil pessoas, esses fatores ganham relevância. Ao longo dos seus 42 anos a Frimesa sempre esteve focada no crescimento econômico contínuo, com um sistema de gestão profissionalizado, com a utilização de ferramentas de planejamento estratégico, gerenciamento pelas diretrizes e gestão de inovação para uma administração eficaz.

Para o ano que se encerrou, após atravessar um período de muita dificuldade, superou as expectativas. 2019 fechou como o ano da recuperação, principalmente para o setor de carnes. O aumento da demanda mundial e a recuperação da economia brasileira possibilitaram o aquecimento do mercado de carne suína e melhora nos preços que estavam estagnados.

Esses fatores, somados à gestão eficiente com foco na redução de despesas e custos, permitiram à Frimesa melhorar o desempenho econômico financeiro e fechar 2019 com crescimento de 8,9%. Em números, o faturamento R\$ 3,18 contra os R\$ 2,9 bilhões do ano anterior.

A dedicação e o bom trabalho de todos os envolvidos sustentaram toda a cadeia produtiva: produtor, cooperativa singular e a central, garantindo uma margem de lucro para todos. Criamos um ambiente onde se deu um estímulo para o futuro porque mostra que a atividade é viável", avalia o diretor-presidente, Valter Vanzella.

O mais importante foram seis plantas industriais sustentarem a produção vinda da – Copacol, Lar, C.Vale, Copagril e Primato e seus produtores cooperados. Foram recebidos 2.125.003 cabeças de suínos ao longo do ano e 622.437 mil litros de leite foram processados diariamente. A produção de quase 370 milhões de quilos de alimentos teve como destaque as unidades de frigorífico e lácteos instaladas na região Oeste, especificamente em Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon. (Veja nos gráficos de cada área)

"Apesar das dificuldades conseguimos alcançar bons resultados devido à determinação de todos. Estamos entre as dez maiores cooperativas paranaenses e boa parte dos alimentos que chegam à mesa dos consumidores vem do agronegócio, através das cooperativas". O diretor-executivo, Elias José Zydek, destaca que para cumprir as diretrizes do planejamento estratégico a Frimesa precisou, em 2019, reorganizar as estratégias através das consultorias e projetos inovadores com apenas um objetivo: diminuir custos e agregar valor.

CARNES

Com 996 produtores de suínos integrados, em 2019 a Frimesa recebeu -4,58% de suínos a menos. A queda no volume foi impactada pela decisão de não haver mais abate aos sábados, pela política de quotas, pela alta concorrência pelo suíno vivo no mercado spot e pelas dificuldades sanitárias na produção de suínos no campo.

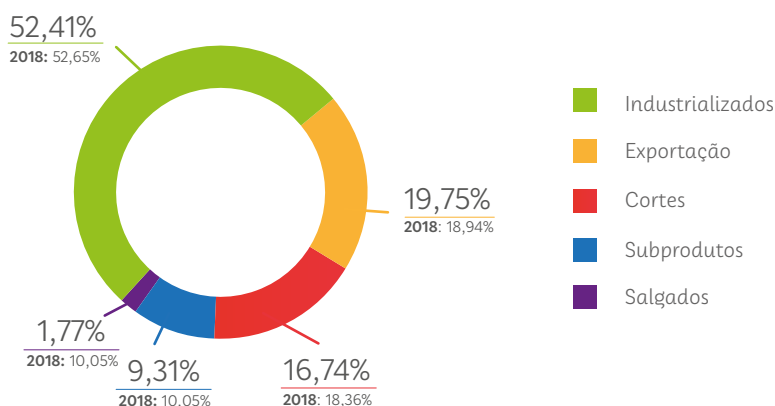
A matéria-prima na produção cárneos resultou em 54% de produtos industrializados. (Veja nos gráficos de cada área). O destaque do negócio de carnes é para o crescimento da exportação com um mix de 80 produtos diferentes, teve um crescimento de 24,5% no faturamento em relação a 2018, ocorrido devido as boas cotações da carne suína e do câmbio favorável.

Em relação aos preços a Frimesa conseguiu, recuperar em 16,3% os preços médios de venda que estavam estagnados nos últimos anos. "O segmento de carnes tem potencial crescimento devido à demanda de exportação para a China. Para 2020, segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), as exportações brasileiras de carne suína podem ter alta de 15 a 20%. O mercado deve aumentar entre 3 a 4%", informa o gerente comercial da Frimesa, Mauro Kramer.

A cadeia produtiva foi mantida e toda a renda para o produtor garantida através do Programa Suíno Certificado que proporciona o monitoramento constante da matéria-prima e a biossegurança dos alimentos. O dever de casa tem sido feito pela Frimesa, garantindo preços diferenciados no pagamento do suíno vivo com uma evolução do custo médio do suíno em 11,2%, comparando com 2018. O valor do mercado chegou a R\$ 3,40 e a Central repassou à cadeia R\$ 3,79, sendo R\$ 0,39 a mais. "Levando em conta as 250 mil toneladas de matéria-prima, com a diferença nos pagamentos feitos pela Frimesa, foram inseridos a mais no mercado, R\$ 98 milhões", avalia a médica veterinária, Fabiane Bachega.

Números de carnes**Produção dos Frigoríficos (toneladas)**

	PRODUTO	2018	2019	%
	Industrializados	133.771	131.821	-1,46%
	Exportação	49.723	49.689	-0,07%
	Cortes	48.208	42.094	-12,68%
	Subprodutos	26.399	23.420	-11,28%
	Salgados	4.467	4.460	-0,16%
	Total	262.568	251.484	-4,22%

**Participação da produção de produtos cárneos**

72%
é o quanto representa a atividade de carnes no faturamento total da Frimesa.

Números de lácteos

LEITE



Produção de Laticinados (mil/kg/litros)

PRODUTO	2018	2019	%
Leite longa vida	36.863	37.930	2,89%
Queijos	9.566	10.223	6,87%
Doce de leite	5.103	5.063	-0,78%
Leite cond.	15.418	14.947	-3,05%
Iogurtes	23.161	23.072	-0,38%
Outros industrial.	26.397	27.107	2,69%
Total	116.508	118.342	1,57%

Após uma sucessão de dificuldades, a divisão de leite, em 2019, teve um crescimento e recuperou os volumes da matéria-prima mesmo com a acirrada disputa no mercado e, consequentemente, aumentou os volumes de produção em 1,56%. Isso resultou num bom faturamento do negócio. O desafio maior foi a aplicação e o cumprimento das novas normativas IN's 76 e 77 do Ministério da Agricultura. "Em 2020 iremos buscar a excelência nos quesitos qualidade do leite e sanidade do rebanho, principalmente no controle da tuberculose e brucelose", avalia o gerente da divisão leiteira, Erivelto Costa.

A Frimesa, em 2019, recebeu 622.437 litros/dia, um aumento de quase 2%. O ano fechou com 1998 produtores integrados e suas produções geraram 118.342 quilos de produtos. Atualmente o leite representa 27% nos valores faturados pela Frimesa e proporciona uma variação do mix com produtos saudáveis e práticos. (Confira no gráfico ao lado)

Para Costa, o preço médio do litro de leite pago ao produtor, aumentou 6,30%, comparando com o Conseleite, sendo valor médio de R\$ 1,47 pago pela Frimesa e R\$ 1,37 pela associação "Estamos prevendo um crescimento de 7,5% nos volumes de produção para 2020, aproveitando o aumento do consumo brasileiro e a habilitação da Indústria de Marechal Cândido Rondon para a exportação para a China de queijo e leite condensado. Nossas plantas estão prontas, com constantes investimentos em tecnologia. Estamos ansiosos para encher as linhas de produção", finaliza.



Participação da produção de produtos lácteos:

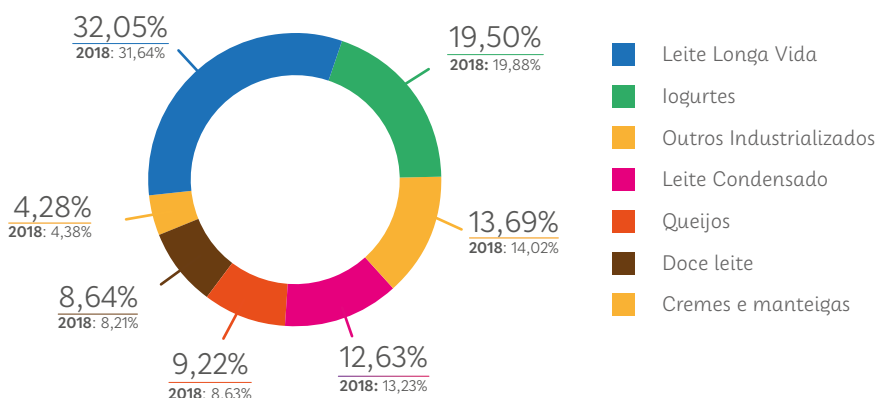


Foto: Arquivo Frimesa

28 produtos foram lançados em 2019.

Destaque para iogurtes 170g, queijo colonial, prato mini e bebida achocolatada light, na marca Friminho.

CUIDAR DAS PESSOAS

No que se refere às pessoas, o grande destaque de 2019 na Frimesa foram as ações para o fortalecimento da cultura organizacional e o lançamento do portal do colaborador — eu.frimesa.com que integra todas as plataformas e melhora a comunicação com o quadro funcional, independente da sua localização.

Os 7.395 colaboradores foram envolvidos em inovações baseadas nos fundamentos corporativos com o principal objetivo: trabalhar a identidade da Cooperativa Central através do comportamento, nas políticas e nos processos do dia a dia. Para a gerente da área de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, o desempenho de uma empresa está nas pessoas. "Precisamos criar um ambiente seguro, no qual as pessoas se sintam bem em propor suas ideias e sugestões, alinhamento de estratégias para entregar resultados e para construir

resultados futuros e inspirar pessoas. São elas os agentes de transformação que devem ser coerentes com os valores da Frimesa", avalia.

A Frimesa gera oportunidades, constantemente. Todo o investimento no corpo funcional, entre salários, alimentação, encargos, saúde e segurança, cultura e lazer, vale transporte e na capacitação e desenvolvimento dos colaboradores atingiu quase R\$ 332,8 milhões.

Na área de treinamento e capacitações das equipes foram realizadas 307.472 horas, totalizando uma média de 38 horas por colaborador. Entre os principais cursos teve a formação na área de robótica para os jovens aprendizes, Natal do Bem que motivou ações sociais, aquisição do veículo de emergência e Painel de Gestão HCM e Gestão do Recrutamento.

Com investimento de mais de **34 milhões** em alimentação, o refeitório interno da Frimesa serviu aos colaboradores:



cafés
574.575



lanches
502.012



Refeições (almoço e janta)
1.031.215



FUTURO PROMISSOR

A Frimesa está otimista em relação a 2020.

A demanda de carnes continua aquecida no mercado mundial e o trabalho agora é manter as posições conquistadas em relação aos preços, bem como, adequar as estruturas para ampliar as exportações.

Para atender essa procura pela exportação de carne, a Frimesa vem adaptando a Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon e, após análise econômica, financeira, operacional e aprovação do Conselho de Administração, adquiriu a estrutura que era alugada. Com a adequação junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), passará de 1.200 cabeças de suínos abatidos por dia para 1.400, habilitada para exportar para a China. "Iremos adequar a produção para o não uso da Ractopamina, que é o que eles exigem e, principalmente, manter o espaço que nós temos no mercado interno com o mix de produtos. Não vamos deixar o nosso cliente sem produto, independentemente de que exista certa diferença de preço relacionado com a exportação, a Frimesa vai procurar atender o público dentro do Brasil", explica Vanzella.

A Frimesa, junto com as cooperativas filiadas, participou ativamente da suspensão de campanhas de vacinação do rebanho contra a febre aftosa. O reconhecimento definitivo deve acontecer no prazo de dois anos, fato que anima o setor agropecuário porque o Paraná



Foto: Arquivo Frimesa

O GRUPO gestor da Frimesa se reuniu para definir ações e prioridades de trabalho para o próximo ano.

poderá vender carne para todo o planeta. "Foram três anos de articulações e atendimento às exigências. Além disso, foi criado um fundo entre todos do setor para cobrir eventuais custos e indenizações em caso de necessidade que chega a R\$ 78 milhões", diz Zydek. O Paraná também está isolado e livre da Peste Suína Clássica, conquistas essas que permitirão acessos a mercados mais cobiçados e com melhor remuneração.

O planejamento estratégico da Frimesa

tem boas perspectivas a curto e longo prazo, diante de um cenário favorável, tanto na área econômica como social, e pretende retomar com mais velocidade as obras do frigorífico em Assis Chateaubriand. A infraestrutura básica está pronta e agora começam a subir as paredes. "O ano de 2020 é promissor, a expectativa é altamente positiva. Nosso propósito é, até o ano de 2024, atingir 5 bilhões com sobras de 150 milhões", reforça Vanzella.

O PLANO DE 2020

Seguir com o projeto da nova planta industrial em Assis Chateaubriand, no Oeste do Paraná.

Investir nas plantas industriais e aumentar a produção em carnes acima dos 7% e lácteos 10%.

Crescimento acima dos 10% nas vendas.

Intensificar a presença no mercado externo.

Lançar novos produtos e se diferenciar pela qualidade percebida.

AVALIAÇÃO CONSELHO FISCAL: INTERCOOPERAÇÃO NOS RESULTADOS

Foto: Arquivo Frimesa



O Conselho Fiscal da Frimesa, após analisarem os desempenhos, consideraram 2019, o ano da intercooperação. Formado por seis representantes das filiadas, acompanharam diretamente as operações e, principalmente, fizeram parte de grandes decisões que mudarão a realidade econômica do setor agropecuário. Em relação às atividades, a avaliação é de que foi um ano desafiador devido às incertezas políticas, heranças de anos anteriores, mas que, no segundo semestre de 2019, as coisas começaram a acontecer com o salto nas exportações, melhorias nas questões econômicas, adaptações na gestão e com grandes conquistas, como a liberação da vacinação contra aftosa e outras questões sanitárias. "A participação da Frimesa através do Programa Oeste em Desenvolvimento, junto com a Ocepar e demais cooperativas, foi fundamental para tudo isso acontecer", avalia o conselheiro da Primato, Cezar Luiz Dondoni.

No que diz respeito ao futuro, o Conselho Fiscal considera que 2020 será um ano de grandes conquistas de mercado a nível mundial, a economia começa a ter estabilidade e uma credibilidade internacional. "Precisamos aproveitar esse momento para minimizar os riscos sanitários, garantir a biossegurança e criar programas de valorização dos produtores", reforça o conselheiro da Lar, Adriano José Finger, que lembra a importância dos produtores fazerem os investimentos certos, ter mais produtividade e diminuir os custos para continuar mantendo toda a cadeia produtiva.

A sugestão do Conselho é para que, tanto os produtores de suínos quanto de leite, comecem a se preocupar cada vez mais com a qualidade da matéria-prima entregue às cooperativas, que profissionalizem suas atividades e invistam no bem-estar animal e tecnologia para que os produtos cheguem à mesa do consumidor, com excelência na qualidade. 🍖

CONSELHO FISCAL (da esquerda para direita):

Adriano José Finger (Lar), Antonio de Freitas (C.Vale), Pedro Avancini (Copacol), Elton Alceu Endler (Primato), Cezar Luiz Petri (Copagril), Cezar Luiz Dondoni (Primato).



Foto: Arquivo Frimesa

Nova Ferroeste

UMA REUNIÃO aconteceu na Frimesa envolvendo várias lideranças para esclarecer o andamento do projeto da Nova Ferroeste.

PRESIDENTES DE COOPERATIVAS SÃO ATUALIZADOS SOBRE PROJETO QUE PRETENDE LIGAR A REGIÃO OESTE AO PORTO DE PARANAGUÁ.

O Conselho de Administração da Frimesa recebeu representantes da Mesa Diretora e da Câmara Técnica de Infraestrutura e Logística do Programa Oeste em Desenvolvimento (POD), diretor-presidente da Ferroeste, Andre Luiz Gonçalves, representante da Secretaria de Estado do Planejamento, Luiz Henrique Fagundes, assessor especial, Claudinir Franco, além de representantes de entidades regionais para esclarecer o andamento do projeto da Nova Ferroeste.

Além da importância do projeto que visa aumentar a competitividade produtiva e ser o fio condutor da região Oeste com o porto de Paranaguá, foi explanado sobre o apoio dos governos estaduais e federais, após a visibilidade obtida pela carta de reivindicações assinada por vários líderes do agronegócio, incluindo presidentes das cooperativas do Oeste.

"Queremos promover o Paraná como malha ferroviária competente nas áreas de tarifas, cargas e qualidade dos serviços. O projeto é para o setor produtivo, mas todos saem ganhando", reforça Gonçalves.

O maior desafio atual está nos investimentos em infraestruturas, principalmente na região Oeste até Foz do Iguaçu, com a integração multimodal: fluvial, rodoviário (segunda ponte) e ferroviário. A Nova Ferroeste terá 1370 quilômetros, movimentará 40 milhões de toneladas e 4 bilhões de dólares com ligação direta ao Porto de Paranaguá. Atualmente, apenas 20% da produção vai de trem. "É o maior projeto ferroviário do Brasil com programação inicial de implantação do projeto em fevereiro de 2020", reforça, o presidente do POD, Danilo Vendrusculo.

A estratégia é de longo prazo para

integração com o futuro Corredor Bioceânico, atuando como porta de entrada até o Chile e conector com futuro trecho ferroviário Dourados – Cascavel – Guapuvava – Paranaguá.

Para o presidente da Frimesa, Valter Vanzella, a Nova Ferroeste será o gargalo e um grande salto para a economia do Paraná, um novo ciclo de desenvolvimento, mas é preciso cautela e se envolver diretamente nas decisões. "Precisamos aproveitar esse meio de transporte que, além do desenvolvimento, trará economia e mais investimentos nas empresas", avalia.

O conselho de Administração da Frimesa é formado pelos presidentes de cooperativas: Ricardo Silvio Chapla (Copagrill), Irineo da Costa Rodrigues (Lar), Alfredo Lang (C.Vale), Valter Pitol (Copacol), Ilmo Werle Welter (Primato).

BANCO DE IDEIAS

T.I.

EM FEVEREIRO, O BANCO DE IDEIAS PODERÁ RECEBER SUGESTÕES SOBRE A ÁREA DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO.

O Banco de Ideias da Frimesa, incorporado ao portal eu.frimesa.com.br, é um sistema que permite aos colaboradores inscreverem ideias que possam resultar em melhorias nos processos e até mesmo sugestão de novos produtos. Em 2019, promoveu-se ideias relacionadas à área ambiental, e agora será a área de Tecnologia da Informação. Todos os colaboradores estão convidados a participar e sugerir ideias para melhorar o processo de trabalho, ferramentas e

outras atividades da área.

A ferramenta é um incentivo à inovação e à criação sistemática para promover, identificar, selecionar e implementar as soluções apontadas pelos colaboradores e, principalmente, permitir que o colaborador acompanhe todo o processo de avaliação da sua ideia e receba feedback. As ideias serão primeiramente avaliadas pelo Comitê de Inovação da Frimesa, depois passarão por análise técnica para seguir para uma possível implementação, caso resulte

em benefícios para a sustentabilidade da Frimesa, dos negócios e até mesmo para as pessoas.

Para participar é simples, mas as sugestões precisam ser fundamentadas com dados, números e informações. As ideias que gerarem mais impacto serão apresentadas em um evento com a participação da diretoria. Conforme os bons resultados obtidos, os colaboradores poderão receber premiações.

RESULTADO AMBIENTAL



De 06 de junho de 2019 até 03 de janeiro de 2020 foram cadastradas 32 ideias que têm relação direta e indireta com a área ambiental. Deste total, 11 ideias são relativas ao projeto Mudança da Cultura Ambiental, desenvolvido juntamente com a Apeck Consultoria e Resultado.

Entre os principais temas abordados nas ideias está a água, contabilizando 24 ideias para minimizar o uso da água e eliminar os pontos de desperdício.

Do total de 29 ideias, 24 foram enviadas por colaboradores da unidade de Medianeira, três foram pontuadas pela Unidade Fabril de Queijos em Marechal Cândido Rondon, uma refere-se ao laticínio em Matelândia e uma à unidade Frimesa de Aurora, em Santa Catarina.

Relação da situação das ideias da área ambiental enviadas:

SITUAÇÃO	QUANTIDADE
Banco de ideias	5
Concluído	2
Aguardando mais informações	9
Aguardando implantação	11
Enviado para análise inicial	3
Enviado para técnico	1
Enviado para avaliação	1
Total	32

Relação do tema das ideias enviadas:

TEMA	QUANTIDADE
Água	22
Resíduos Sólidos	3
Energia	2
Água e energia	2
Total	29

PRO- GRAMA DE INO- VAÇÃO 2020

Os colaboradores das unidades da Frimesa de Marechal Cândido Rondon, Medianeira e Matelândia participarão, neste ano, do Programa de Inovação. As atividades que iniciaram em fevereiro e seguem até novembro, visam estimular a busca de melhorias contínuas de iniciarão em todas as áreas da empresa por meio da formação de equipes multidisciplinares. Os trabalhos contarão com a parte teórica, treinamentos, identificação dos projetos e, por fim, execução do projeto visando resultados financeiros, melhorias ambientais e sociais. As atividades acontecerão em parceria com a Apeck Consultoria e coordenação da área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação.

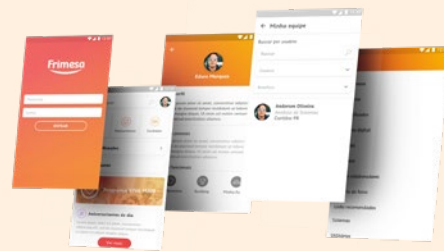


Programa de
Inovação

Frimesa



DESTAQUES DO **eu.frimesa.com.br**



O portal do colaborador tem novidades que o deixam ainda mais funcional e interativo. Confira abaixo

AGENDA

A programação do ano da Frimesa já está disponível na Agenda. Para acessar, clique no ícone à esquerda do seu perfil, e passe os meses. No dia do evento, uma mensagem para lembrá-lo aparecerá logo quando você fizer login.

DOCUMENTOS

O Relatório de Sustentabilidade 2017/2018 também pode ser conferido no Portal do Colaborador. São iniciativas sustentáveis praticadas pelas diferentes áreas da Frimesa. Você tem acesso a ele na aba documentos, faça login com seu crachá e senha informada na folha de pagamento, e siga o link <https://eu.frimesa.com.br/frimesa?tab=documentos>. Esta mesma aba conta com datas de pagamentos, programação do ano, manuais e muito mais.

ENQUETES E QUIZZES

Dê sua opinião e ponto de vista sobre determinado tema através das enquetes no Portal. Elas ficam localizadas ao lado das notícias. Quando você fizer o login, poderá dar sua opinião sobre os assuntos abordados por campanhas internas e datas comemorativas. Os quizzes testam o seu conhecimento, como um jogo de múltipla escolha, com apenas uma resposta correta, eles são sempre adicionados a uma matéria que, respondidos corretamente, acumulam pontos.

DIA DE CAMPO

FRIMESA PARTICIPA DE DIA DE CAMPO DA C.VALE COM EQUIPE TÉCNICA E COMERCIAL.

A Frimesa participou do Dia de Campo de Verão 2020 da C.Vale em janeiro. Os produtores foram recebidos pela equipe técnica das áreas carne e leite e puderam degustar os produtos queijo prato, mussarela, provolone, linguiça Frimesinha, porco a passarinho, presunto e iogurtes 170 gramas, nos sabores abacaxi com hortelã e uva verde.

O número de visitantes chegou a 17.100 nos três dias do evento, 25% a mais que o da edição anterior. "Ficamos com receio por causa da chuva no primeiro dia, mas tivemos uma movimentação muito grande de produtores. Foi um recorde de público", avaliou o presidente da C.Vale, Alfredo Lang. Ele aproveitou para anunciar que a próxima edição do evento será de 12 a 14 de janeiro de 2021.

De acordo com o gerente da divisão de leites da Frimesa, Erivelto Costa, temos a necessidade de se aproximar do produtor em eventos, estreitar relações, repassar informações técnicas e comerciais. "Os produtores puderam conhecer a transformação da matéria-prima em produtos", avalia.



Foto: Divulgação



**17.100
VISITANTES**



**25% A MAIS
QUE NA EDIÇÃO
ANTERIOR**

Cooperleite Lar

A cada semestre a Cooperativa Lar realiza as reuniões do Cooperleite. No mês de novembro de 2019, reuniu-se em Missal e Medianeira com mais de 100 produtores de leite. Durante o evento receberam atualizações das normativas 76 e 77, mercado leiteiro para 2020, apresentação do novo formato de trabalho da fábrica de ração da Lar, aplicação do Programa de Qualificação dos Fornecedor de Leite da Frimesa e suas exigências legais. Além disso, a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR apresentou assuntos relacionados à tuberculose, brucelose e aftosa. 🍌

Receitas inéditas

ACARNEQUEOMUNDOPREFERE.COM INCORPORA NOVAS RECEITAS SABOROSAS E MUITO FÁCEIS DE PREPARAR.

A falta de tempo tem mudado os hábitos alimentares das pessoas. Na hora de ir pra cozinha, as opções de receitas são as rápidas, práticas, mas que possuem aquele sabor inconfundível. Para facilitar seu dia a dia, a Frimesa, através da campanha 'Quem experimenta, recomenda', está com produtos especiais para sua mesa como o mix completo de cortes suínos, presuntos, grill cortes suínos e as deliciosas e práticas linguiças frescas. E, para facilitar a vida do consumidor, publicou cerca de 20 receitas utilizando as peças da campanha na plataforma de conteúdo acarnequeomundoprefere.com.

Para o gastrólogo, Luan Marcolin Barbosa da Silva, as receitas apresentam pratos deliciosos utilizando as linguiças frescas, que antes eram vistas apenas para incrementar o churrasco. "Podemos usar em molhos, recheios, um bom exemplo é que rendem um delicioso escondidinho, até mesmo utilizando sobras do churrasco", informa.

As linguiças frescas da Frimesa são produzidas dos cortes nobres do suíno, como pernil e paleta, são suculentas e cheias de sabor, agora com uma novidade na embalagem 600 gramas, com 7 unidades prontas para espetar. Segundo Marcolin, a gastronomia exige a criatividade das pessoas, por isso, se consegue criar inúmeros pratos, até mais elaborados com a linguiça. "Um simples canapé, uma elaborada quiche, um versátil croquete recheado e também pratos mais conhecidos, como o cuscuz e o tutu (tipicamente brasileiros)", reforça.

Na hora de comprar, o consumidor precisa observar se a marca do produto é de confiança, bem como, as condições de armazenamento do produto e sua coloração.

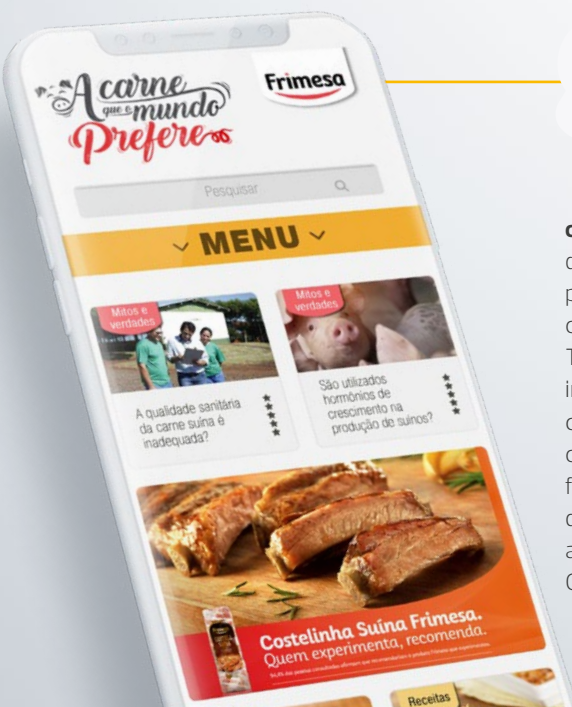


Site

O site www.acarnequeomundoprefere.com.br está com mais de cem receitas com diferentes formas de preparo da carne suína para o dia a dia. Além de alguns vídeos de campanhas e passo a passo da produção. Traz também, editorias que apresentam informações sobre nutrição, segurança, curiosidade e mitos e verdades sobre a carne suína. A linguagem é acessível para facilitar a interação com o consumidor, com design moderno em formato de mosaico adaptado para qualquer formato mobile. Quem acessar [acarnequeomundoprefere](http://acarnequeomundoprefere.com)

encontrará uma leitura agradável e possui a opção de cadastrar e ter seu perfil personalizado de forma randômica com os temas mais buscados dentro do canal. 📌

No Brasil, três em quatro lares consomem carne suína. O mercado já responde por R\$ 5,9 bilhões de vendas ao ano e a perspectiva é de crescimento.



Na Internet

AS MÍDIAS SOCIAIS GANHAM FORÇA NA COMUNICAÇÃO DA MARCA E AUMENTAM A INTERAÇÃO COM O CONSUMIDOR.



Quando o assunto é alcançar o consumidor, a comunicação exerce o papel de protagonista. O marketing possui inúmeros meios e ferramentas para manter ativo o relacionamento, divulgar os produtos e tornar a marca preferida.

A campanha da Frimesa "Quem experimenta, recomenda", que teve algumas ações encerradas em dezembro, além das mídias tradicionais trouxe inovações como o painel sensorial no metrô em São Paulo e os conteúdos nas mídias sociais – Facebook, Instagram, Pinterest e Youtube.

Um dos destaques foi a divulgação em comemoração ao do Dia do Churrasco, da qual, influenciadores digitais receberam um kit churrasco da Frimesa e uma churrasqueira personalizada e ensinaram como preparar um churrasco rápido e fácil com os produtos da Frimesa. O principal objetivo foi criar uma conexão dos seguidores dos influenciadores com o universo do churrasco. Foram quatro posts com milhares de impressões e visualização por parte do público.

Em 2019 a Frimesa, além de focar as mulheres nas campanhas de mídia, desenvolveu ações com público mascu-

lino associando o preparo de grelhadas nas refeições. A nova linguiça Toscana, especial para o espeto, foi o produto estrela da ação e os consumidores puderam observar a praticidade de preparo, uma vez que, pode ser espetada com a embalagem.

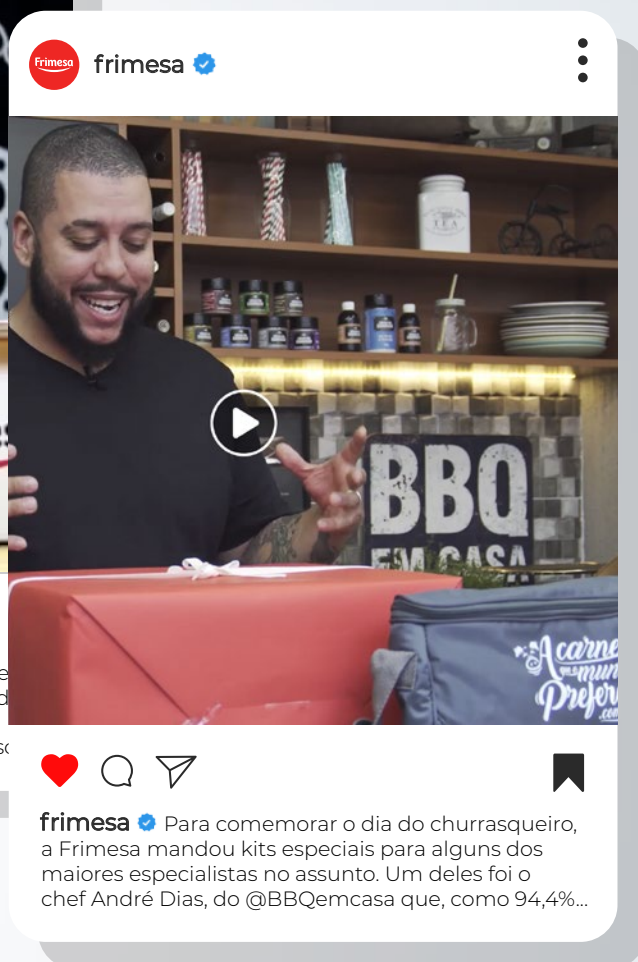
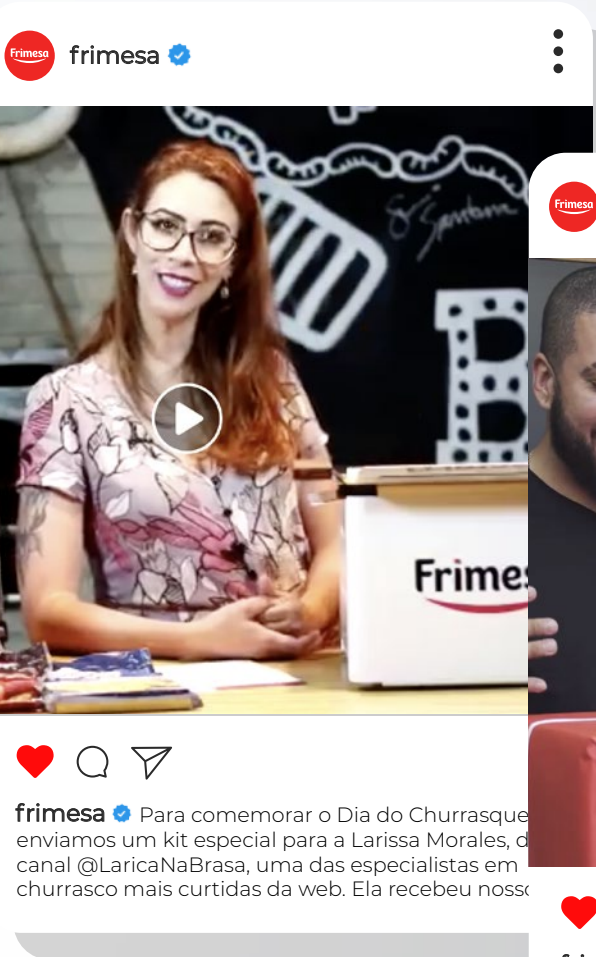
A Frimesa trabalha com cronograma mensal das ações nas redes sociais e tem utilizado deste meio para a divulgação dos produtos da marca Friminho. Nas publicações, também tem informado lançamentos e benefícios à saúde, dicas especiais e engajamento nas publicações, realizando perguntas e enquetes sobre os produtos. Alguns gifs do Friminho foram criados.

No Youtube, os vídeos são atualizados constantemente com receitas práticas e versáteis para o dia a dia com cortes suínos. No ano de 2018 o #desafiofrimesa teve mais de 10 milhões de impressões, mais de 14 milhões de impressões nos posts do Facebook e Instagram, mais de 5 mil compartilhamentos e mantendo a média de 79 compartilhamentos por post.

MÍDIA EXTERIOR: PAINEL SENSORIAL

A Frimesa tem colocado mais força na mídia exterior através da Campanha lançada em 2019 "Quem experimenta, recomenda!". Inspirada em manifestações dos consumidores da marca, criou, em parceria com a OpusMúltipla, um painel que chama a atenção até de quem não olha pra ele. Trata-se do "Painel Irresistível". Instalado na estação de metrô da Sé, em São Paulo, ele dispara periodicamente um apetitoso aroma de churrasco, enquanto exibe o vídeo de uma succulenta linguiça Frimesa perfeitamente grelhada. Além disso, foram instalados painéis e feita a adesivagem de vagões.





ENGAJAMENTO NA CAMPANHA

CAMPANHA DIA DO CHURRASQUEIRO

2.931.002 impressões
4 post veiculados
4.539 interações

341 compartilhamentos
154.824 visualizações de vídeos.

CRESCIMENTO NAS REDES

INSTAGRAM

10.229.390 impressões* 68.968 interações*

FACEBOOK

Crescimento de 112,33% 222.109 fãs

ACOMPANHE A FRIMESA NAS REDES SOCIAIS

@frimesaoficial

@afrimesa

@frimesa

@frimesa_oficial

*Impressões é o número de vezes em que o conteúdo apareceu na tela do usuário.

*A interação é qualquer ação do usuário com o conteúdo, seja comentário, compartilhamento ou curtida.

Qualidade do produto

Foto: Arquivo Frimesa

COLABORADORES da Frimesa em Medianeira avaliam lançamentos e ajudam a aprimorar os produtos.

ESSA AÇÃO SERVE TAMBÉM PARA MONITORAR PROCESSOS E ACOMPANHAR A VIDA DOS ALIMENTOS.

A análise sensorial é uma ferramenta muito estratégica na indústria alimentícia, uma vez que é uma forma de avaliar um produto sob o ponto de vista dos consumidores. Há mais de 20 anos, os colaboradores da unidade de Medianeira têm oportunidade de conhecer e avaliar todos os produtos que a Frimesa possui no seu portfólio. No ano de 2019, foram avaliados quase 500 produtos diferentes e, apesar de ocorrer apenas na UFM, as avaliações englobam todos os produtos fabricados nas demais unidades. "A análise sensorial permite intervir nas diferentes etapas do ciclo de desenvolvimento do produto, desde a seleção e caracterização de matérias-primas até a avaliação das condições da vida de prateleira do produto final. A ação contribui para avaliar o equilíbrio de diferentes parâmetros de qualidade garantindo a percepção dos diferentes componentes intrínsecos ao produto, resultando em produtos de excelente qualidade e que sejam de boa

aceitabilidade", afirma a assistente técnica de Pesquisa e Desenvolvimento, Nathane Schio.

A supervisora da Qualidade, Deborah Heidecke, reforça ainda que "esta ciência serve para o controle de qualidade, monitoramento de processos e para o acompanhamento de vida de prateleira dos alimentos, sendo utilizada como uma aliada estratégica no fornecimento de dados para a tomada de decisões".

Durante cada sessão, os participantes recebem amostras para avaliar as suas características por meio da visão, olfato, tato, paladar e audição e, ainda, cada um tem a oportunidade de fornecer um feedback sobre o produto. Os dados de cada análise passam por um tratamento estatístico a fim de se verificar possíveis diferenças ou similaridades entre as amostras.

Com o objetivo de aprimorar as avaliações, no ano de 2019 foi criado um Painel Sensorial, que consiste em um grupo de pessoas que passam

por um treinamento e são selecionados conforme a sua sensibilidade sensorial. Estas pessoas participaram de algumas sessões de treinamento onde foram apresentadas características encontradas nos alimentos, com o intuito de familiarizá-los com tais atributos. Como forma de recompensa, mensalmente ocorre um sorteio no valor de R\$50,00 entre as pessoas que possuem uma elevada participação nas análises. Uma das ganhadoras do sorteio, a auxiliar administrativa Liane Ruwer do Nascimento, comenta a importância da análise: "É gratificante saber que eu estou contribuindo para a qualidade dos produtos e para o desenvolvimento da empresa", explica.

Em março serão abertas novas inscrições para fazer parte do Painel Sensorial e todos os colaboradores do frigorífico de Medianeira que tiverem interesse podem participar. É uma excelente oportunidade de contribuir diretamente com o desenvolvimento dos nossos produtos. 🍷

Higienização de qualidade!

NA FRIMESA, os colaboradores são responsáveis pela higiene, conserto e organização de 8 toneladas de uniformes.

Foto: Arquivo Frimesa

LAVANDERIA E VESTIÁRIO DA FRIMESA GARANTEM A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DE SEUS PRODUTOS, ATRAVÉS DA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES.

Falar sobre a lavanderia e vestiário de uma indústria é algo inusitado, mas você sabia que na Frimesa esse setor é um dos responsáveis por manter as normas de segurança e qualidade dos alimentos que chegam à mesa do consumidor? Pois é, por incrível que pareça, essa área trabalha 24 horas com três turnos e plantões aos domingos, lavam uma média diária de 8 mil quilos de peças de uniforme, roupas, plásticos, aventais, capas e outros materiais. São utilizados cinco produtos químicos para a lavagem que, mensalmente, totalizam um custo de R\$ 30 mil reais, seguindo normativas específicas de inspeções industriais e sanitárias pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Todos os materiais passam por análise microbiológica e processos rigorosos de automação das máquinas. A lavanderia da Frimesa tem quatro lavadoras, sendo três extratoras e uma manual, além de quatro secadoras. Atuam na lavanderia 25 colaboradores e no vestiário 17, totalizando 42 pessoas.

De acordo com o supervisor do setor, Gilson Paranhos, em 2019 foram lavadas 177 toneladas por mês, só de uniformes. "O uniforme conta com a calça, jaleco, moletom, casaco térmico, toca, máscara e outros materiais como luvas, aventais, cintos, roupas plásticas e outros", conta.

O custo do produto químico por quilo de roupa lavada chega a uma média de 0,15 centavos e em média o colaborador usa dois quilos de roupa.

Tanto a lavanderia como os vestiários são separados em área suja e limpa. Uma das ações inovadoras nos vestiários foi a instalação de catracas de controle de acesso e fluxo para inibir qualquer contato das áreas.

O processo de retirada dos uniformes coloridos ocorre na lavanderia. Os encarregados possuem gavetas específicas com seus uniformes. Os que utilizam o uniforme branco para parte interna da indústria, retiram as peças nos guichês, dentro dos vestiários.

Com frequência, todos os uniformes passam por uma triagem com avaliação

das peças e o que tiver condições de ser reformado passa pela equipe de consertos, o que gera uma grande economia. "Algumas peças têm condições de serem consertadas, outras não. Mas apenas em reforma das peças economizamos até 40 mil reais por ano", explica Paranhos. ■



Foto: Arquivo Frimesa

Janeiro Branco

Frimesa envolve colaboradores em orientações sobre a saúde mental.



Durante todo o mês de janeiro, a Frimesa realizou uma campanha sobre os cuidados com saúde mental dos colaboradores. Ações de orientação e informativos foram divulgados no Portal do Colaborador www.eu.frimesa.com.br, além de um vídeo com a psicóloga, Suellen Chibiaqui, explicando a importância sobre as emoções, pensamentos e comportamentos.

Como parte da programação, aconteceram duas palestras em 29 de janeiro, com o psicólogo Gilberto Luis Mattiello Junior, envolvendo dois turnos de trabalho, um às 15h00 e outro às 16h00.

Para a psicóloga Suellen Chibiaqui, os cuidados com a saúde mental deve ser prioridade na vida das pessoas durante todos os dias do ano. "A saúde mental depende do bem-estar físico e social, lembrando que o conceito de saúde vai além da ausência de doenças", explica a psicóloga.

Segundo a Organização Mundial da Saúde, mais de 300 milhões de pessoas sofrem de depressão em todo o mundo.

Para o palestrante e psicólogo, Gilberto Luis Mattiello Junior, existem vários meios de cuidar da saúde mental, fazendo terapia, atividades que proporcionem bem-estar, atividade física, alimentação adequada e outros. "Devido à correria diária, as pessoas esquecem de se dar um tempo e praticar o autoconhecimento e procurar um sentido para a vida", finaliza.

Caso alguém precisar de atendimento, o CVV – Centro de Valorização da Vida realiza apoio emocional e prevenção do suicídio, atendendo voluntária e gratuitamente pelo telefone 188. 🗨️



Foto: Arquivo Frimesa

STARTUPS

FRIMESA PARTICIPA DE WORKSHOP SOBRE INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO PROMOVIDO PELO BRDE LABS.

Colaboradores da Frimesa participaram, em janeiro, do workshop sobre inovação no agronegócio, promovido pelo BRDE Labs, com o tema "Desafios de Inovação no Agronegócio". Foram apresentados os principais desafios do agronegócio e as tendências do setor para os representantes das cooperativas participantes, como Frimesa, Lar, C. Vale, Cocari, Integrada, Cocamar, Copacol e Coopavel. Além disso, uma oficina de Design Thinking foi realizada para priorização de demandas de inovação do agro.

A iniciativa está sendo promovida com a colaboração da Hot Milk, aceleradora da

PUC/PR e com apoio de Cooperativas Agroindustriais paranaenses e clientes do BRDE. Essa parceria oferece uma oportunidade para as cooperativas e clientes alavancarem seu potencial de crescimento, através de saídas inovadoras para seus principais problemas.

Segundo o supervisor da área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação da Frimesa, Claudedir dos Santos, a cooperativa central apresentou cerca de 40 demandas. "Várias startups surgiram para acelerar a solução de todas as necessidades. Os resultados são positivos", explica.



Foto: Divulgação

As cooperativas participaram do evento e buscaram as demandas do agro



Paralelo ao lançamento do Natal do Bem, a Frimesa comemorou seus 42 anos.



Fortalecimento dos valores

AÇÕES NATALINAS NA FRIMESA ENVOLVEM COLABORADORES E FAMILIARES NA TRANSFORMAÇÃO DE VIDAS.

O clima de amor, amizade e companheirismo foi fortalecido na Frimesa, no final do ano passado, através do Natal do Bem. Vidas foram transformadas com ações que envolveram todos os colaboradores de Medianeira e demais unidades.

Durante quase um mês, ficou exposta no saguão de acesso ao refeitório, uma árvore de Natal. As tradicionais bolinhas decorativas foram substituídas por etiquetas que propunham uma ação a ser realizada. Quem retirava o enfeite assumia o compromisso em ajudar o próximo ou fazer uma atividade que reforçasse os valores e virtudes das pessoas.



Os colaboradores da Unidade de Medianeira (Refeitório, Hambúrguer e Defumados) recolheram mais de 100 quilos de alimentos que beneficiaram sete famílias de colaboradores.

Paralelo ao início do Natal do Bem, também foi comemorado os 42 anos da Frimesa, em 13 de dezembro. "Tivemos o envolvimento de vários colaboradores nas ações. Mais de 15 registros fotográficos foram feitos, o que confirmou o compromisso dos que escolheram participar do Natal do Bem da Frimesa", avalia a gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo.

Cartinhas do bem!

Como parte das ações do Natal do Bem, também aconteceu a distribuição de cartinhas escritas por filhos de colaboradores. Os funcionários apadrinharam as correspondências e se uniram para comprar brinquedos, material escolar e demais itens solicitados. A entrega ocorreu em 23 de dezembro com a presença do Papai Noel. Cerca de 60 crianças foram contempladas com presentes de mais de 100 colaboradores.

Para a assistente social da Frimesa, Ana Baú, foram projetos inéditos e surpreenderam porque todos se engajaram para mudar a vida das pessoas. "Ficamos gratos com a colaboração de todos e, com certeza, deixamos ainda melhor o Natal", finaliza.

Todas as ações foram idealizadas pelo Comitê de Responsabilidade Social.



Lazer e descontração

ASSERCOOP FORNECE ATIVIDADES RECREATIVAS E ESPORTIVA AOS COLABORADORES FRIMESA.

Quadras de esportes abertas e cobertas, quiosques e salões sociais, espaços para jogos, parquinho, salas de dança e academia, tudo isso, os colaboradores da Frimesa encontram na Associação Recreativa e Esportiva Frimesa – Assercoop. Em funcionamento desde 1982, a organização presta atividades sociais e esportivas para todos os colaboradores. A maior estrutura fica em Medianeira, próxima à Unidade Industrial e à Sede, reformada em 2014. Outros espaços em Matelândia, Marechal Cândido Rondon e

Capanema (PR), Aurora (SC) estão em funcionamento com campos de futebol, bar e restaurante, pequenos quiosques e jogos.

Todos os colaboradores podem se beneficiar com a Assercoop, isso porque assim que se efetivam na empresa passam a contribuir com a associação, preocupando-se apenas em reservar a data e a atividade a realizar. Isso pode ser feito diretamente na Secretaria e a taxa de contribuição é uma mensalidade de acordo com o salário. O espaço também é disponibilizado para terceiros, que devem entrar em contato

para esclarecer dúvidas e reservar.

A colaboradora Priscila de Almeida, colaboradora do Serviço de Inspeção Federal (SIF) é uma frequentadora constante da Assercoop. Ela e a amiga de quadras, Mari-sete Gaiardo, colaboradora do Ambulatório, montam times e jogam futsal várias vezes no campo da Assercoop. É na Assercoop que ela se distrai, pratica esportes e conversa com os amigos. "Um ótimo lugar para lazer, agradável, com ótimo atendimento. Fico muito feliz por fazer parte e de poder aproveitar esses serviços", afirma.

ACADEMIA ASSERCOOP

Quem procura atendimento personalizado para atividades físicas pode procurar a Academia Assercoop. A academia está em atividade, desde 2017. Os colaboradores recebem atendimento em dias de treino e horários agendados. "Realizamos exercícios para melhora na qualidade de vida, voltados para atividades que eles executam no seu dia a dia. Acompanhamos cada um com sua necessidade e tipo de patologia. É feita uma avaliação em cada aluno para verificar e acompanhar a evolução de cada um periodicamente", explica o preparador físico responsável pelo atendimento, Guilherme Gasperin.

A academia dispõe de equipamentos funcionais para musculação e treino aeróbico. Qualquer colaborador pode praticar atividade ou frequentar academia, tendo ele a liberação do médico clínico geral ou cardiologista. Há um custo mensal de 50 reais, além da mensalidade da associação. 🍷



Foto: Arquivo Frimesa

Estrelas em **ascensão**

JOVENS COLABORADORES DA FRIMESA ENCONTRAM OPORTUNIDADE NO MERCADO DO DESENHO DIGITAL.

Desenhar não é apenas rabiscos e cores, mas é a compreensão do mundo, da cultura, é expressão de sentimentos", afirma Milena Strassburger, 21 anos, estagiária de Desenvolvimento de Sistemas, estudante de ciências da computação na UTFPR, que compõe o celeiro de talentos da Frimesa e é expert em desenhos. Essa é mais uma das histórias de amor pela arte, que vem desde criança, quando rabiscava parede e fazia desenhos nas cartas enviadas à mãe.

Aos 12 anos, assistindo desenhos animados, Milena começou a transcrever super-heróis da TV para o papel. Seu arquivo de desenhos manuais chega a 70 criações com imagens orientais, animes e histórias em quadrinhos. "Com o passar do tempo comecei a criar meus próprios personagens, estudei anatomia, poses e aos 17 anos comecei a utilizar a mesa digital", conta. O estilo da artista é cartoon, por gostar de brincar com cores e ter a Pixar como inspiração.

A história do jovem aprendiz da Frimesa, Geovane Luis Bispo, 17 anos, é parecida com a da Milena. Tudo começou com uma brincadeira e se tornou um sonho profissional. "Quero seguir carreira de design gráfico ou publicitário", confessa Bispo. Através do incentivo de um colega de trabalho que lhe presenteou com uma mesa gráfica, Geovane está aprendendo a desenhar de forma digital, mas não abandonou os manuais que considera a base de todo o conhecimento. "Sou persistente. Participei de um curso de grafite em Medianeira e ajudei a desenhar no muro do polo esportivo. Não são apenas rabiscos ou cores, mas é cultura, conhecimento, incentivo à criatividade e uma forma de expressar o que eu sinto", reforça.

OPORTUNIDADE – O mercado digital tem aberto portas para os desenhistas. A ligação entre tecnologia e arte tem inovado as oportunidades de renda extra no mundo online. Milena já vislumbra e aproveita esses nichos de mercado. Desde o ano passado, tem feito desenhos para canais de stream, nos quais as pessoas fazem lives sobre vários temas. "Tenho um portfólio de desenhos no site Twit com painéis, emotions, banners e bonequinhos que proporciona uma renda extra", comenta.

A desenhista planeja seu futuro artístico com cursos de técnico de pintura digital, design web para aprender o uso das cores, animações como gif personalizados e colocar no papel sua história em quadrinhos. "A prática leva à perfeição, faça cursos, pesquise e não deixe se levar pelo que as pessoas dizem, siga seus sonhos", indica. 🍷



MILENA UNIU O ÚTIL AO AGRADÁVEL. ATRAVÉS DO AMOR PELO DESENHO DIGITAL CONSEGUE TER UMA RENDA EXTRA COMERCIALIZANDO SUA ARTE.



O JOVEM GEOVANE CONTA QUE JÁ DESENHOU CERCA DE 200 OBRAS.

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Uma reformulação da Revista Frimesa vem sendo feita. Por isso, a coluna 'gente que faz a nossa história' será adaptada para o Portal do Colaborador eu.frimesa.com.br. Lá, você encontrará as fotos de todos os colaboradores homenageados pelo tempo de serviço dedicado à Frimesa. Poderão parabenizá-los pelos 15, 20, 25, 30, 35 e até 40 anos de trabalho.



Gente que faz nossa história

Conheça um pouquinho sobre a trajetória de quem ajudou a construir e fazer da Frimesa o que ela é hoje.

A nossa empresa é feita de pessoas. Feita de gente com sonhos, com objetivos, com amor. E é por meio da dedicação e do carinho de cada um de seus colaboradores que a Frimesa hoje faz parte do dia a dia de milhões de brasileiros no país inteiro.



Quer fazer parte dessa história?

A Frimesa oferece vagas de emprego para pessoas com deficiência ou reabilitados do INSS. Interessados devem comparecer na Sede da Frimesa – Rua Bahia, 159, Bairro Frimesa, em Medianeira, de segunda à sexta-feira, das 08h às 10h ou nas Unidades Industriais de Matelândia, Marechal Cândido Rondon e Capanema – Paraná, e Aurora – Santa Catarina. Ainda, podem enviar e-mail para recrutamento@frimesa.com.br.



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Novo Portal do Colaborador

Você conhece o novo Portal do Colaborador Frimesa? Uma plataforma criada para melhorar a interatividade entre a empresa e os próprios colaboradores. Acesse o endereço eu.frimesa.com.br, faça login com o seu número de crachá e senha informada na folha de pagamento e pronto, você já terá acesso às notícias, fotos, classificados, ações internas e muito mais!

Biblioteca

Os livros dispostos na Biblioteca, localizada no Espaço do Colaborador, já estão disponíveis para consulta no Portal eu.frimesa.com.br. Os exemplares podem ser retirados no portal do colaborador (próximo ao restaurante da Unidade de Medianeira), demais unidades e filiais podem solicitar no e-mail jdasilva@frimesa.com.br. No site, é possível favoritar as obras já lidas e fazer a "devolução consciente" do livro que for retirado.

Combate aos vícios

Em alusão ao Dia Nacional de Combate às Drogas e ao Alcoolismo (20/02), entre os dias 17 e 21 de fevereiro, vídeos onde familiares de adictos dão depoimentos, testemunhos e contam atitudes que contribuem na recuperação do familiar. estarão disponíveis no Portal do Colaborador eu.frimesa.com.br.

Inflação

De acordo com o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – órgão especializado do IBGE que realiza a medição dos níveis de inflação acumulada, a variação registrada em 0,19%/janeiro de 2020.

JOVENS APRENDIZES:

fortalecendo sonhos e garantindo o futuro!

O ano de 2019 foi de muito aprendizado para os mais de 200 jovens que atuam na Frimesa em Medianeira, com idade de 16 a 18 anos. Foram mais de mil horas trabalhadas, incluindo atividades dinâmicas, projetos específicos, perspectivas de futuro e o estímulo em sonhar. O encerramento das ações ocorreu no mês de novembro com o resgate dos aprendizados do ano relacionados ao desenvolvimento de equipe, atendimento ao público e outros assuntos com profissionais e instituições parceiras. "O principal propósito das atividades é o desenvolvimento pessoal e

profissional. Se você quiser desenvolver seres humanos melhores você precisa investir nisso", afirma a encarregada de Gestão de Pessoas, Karine Perondi.

Treinamentos são realizados em parceria com o Sescop/PR – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná.



TODOS os jovens aprendizes encerraram suas atividades estimulando a criatividade e criando sonhos.



Os trabalhos de robótica foram apresentados para os gestores da indústria.

Robótica para a indústria

Paralelo a essas atividades, os jovens aprendizes, participantes do curso de robótica, apresentaram seus projetos para os gestores das áreas industriais. O uso de novas tecnologias desenvolvidas por eles deve contribuir para a automação e melhorias na produção da Unidade de carne, em Medianeira. A possibilidade de implantação do projeto final, com um protótipo desenvolvido, vai ser verificada em março, a partir da visão dos gestores e da diretoria.

O curso iniciou no final de 2018, numa parceria entre a Frimesa e a MineWeb. O grupo composto pelos jovens aprendizes, Geovane Bispo, Jean Boufleur Kunz Gabriel Brum e Laila Kassira de Souza Almeida montaram o "temporizador de Led", um mecanismo que facilita o trabalho dos colaboradores responsáveis pelo controle do tempo nos tanques da Salga. A escolha do que usar surgiu quando visitaram o espaço, entenderam como ele funciona e perceberam as dificuldades. "O principal objetivo de nosso projeto é otimizar o tempo, proporcionar mais agilidade", avalia Gabriel Brum. 🗨



DEFESA PESSOAL

MAIS DE 150 MULHERES FORAM ENVOLVIDAS EM PALESTRAS PARA INSTRUIR SOBRE ATITUDES PREVENTIVAS.

E Em 2018, foram registrados 1206 casos de feminicídio no Brasil e 66.041 casos de estupro. A cada dois segundos uma mulher é estuprada; o local aonde ocorre o maior número de morte é no lar. São estatísticas assustadoras e que acontecem também em Medianeira.

A Frimesa, preocupada com a segurança das mulheres colaboradoras, realizou no mês de dezembro palestras em todos os períodos sobre Defesa Pessoal, em prol do Dia Internacional de Combate à Violência contra a Mulher, em parceria com o Conselho Comunitário de Segurança (Conseg). Os trabalhos envolveram, no período da manhã, a Escola de Aikido Equilíbrio, no período da tarde, o Ginásio CL Fight e à noite a Polícia Militar de Medianeira explanou sobre legislação e exemplificou casos locais.

De acordo com Presidente do Conseg de Medianeira, Glaucius Cruz da Rocha, defesa pessoal é algo importante e deve ser abordada, principalmente, depois de muitos casos de violência registrados no município.

VÁRIAS formas de Defesa Pessoal foram apresentadas às mulheres colaboradoras da Frimesa.



"As atitudes preventivas são fundamentais para evitar qualquer tipo de violência e esse é o papel do Conselho, prevenir e realizar ações que possam ajudar na segurança de todos", avalia. Mais de 150 mulheres participaram do evento. 📸

Os líderes foram orientados a como manter a organização da equipe e torná-la eficiente para trazer resultados.



Liderança

COLABORADORES DA FRIMESA PARTICIPARAM DE PALESTRA QUE ABORDOU AÇÕES DE UM LÍDER.

Os líderes da Frimesa participaram no mês de novembro de uma palestra sobre 'Liderança Estratégica, alinhada à Gestão de Pessoas', ministrada pelo instrutor Dalmir Sant'Ana. Entre os temas abordados esteve a importância do compromisso nas ações de um líder, superação de obstáculos, otimismo, importância do trabalho em grupo, assumir responsabilidade, aceitar mudanças, direcionar os valores da empresa para seus liderados e respeitar as diferenças. A palestra foi uma parceria da Frimesa com o SESCOOP. 📸

RECETAS PARA COLECCIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

Macarrão ao molho de Presunto

INGREDIENTES:

250 gramas de macarrão tipo talharim;
1 xícara (chá) de ervilha fresca;
1 caixa de creme de leite Frimesa;
2 colheres (sopa) de manteiga Frimesa;
250 g de presunto Frimesa cortado em cubos;
Queijo parmesão Frimesa ralado a gosto;
Salsinha a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grande, ferva 3 litros de água;
2. Acrescente uma colher (sopa) de sal na água fervente e deixe ferver novamente;
3. Acrescente o macarrão na água fervente de uma só vez. Misture e cozinhe sem tampo até ficar al dente;
4. Em uma panela média, leve ao fogo a manteiga Frimesa, a ervilha, o presunto Frimesa e o creme de leite Frimesa;
5. Espere dar uma leve engrossada no molho (aproximadamente 4 minutos);
6. Escorra o macarrão;
7. Misture com o molho;
8. Transfira para uma travessa e, se quiser, polvilhe com queijo parmesão.

Sanduiche de verão

INGREDIENTES:

Rúcula a gosto;
5 fatias de presunto fatiado Frimesa;
Queijo mussarela fatiado Frimesa a gosto;
4 unidades de tomate seco;
Mostarda a gosto;
Pão australiano;
Maionese a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Corte o pão ao meio. Espalhe a maionese em uma das metades do pão;
2. Distribua o tomate seco e a rúcula;
3. Cubra com o queijo e o presunto Frimesa;
4. Finalize espalhando a mostarda na outra metade do pão e feche.

Arroz com Linguixa Frescal Frimesa

INGREDIENTES:

1 colher (sobremesa) rasa de Banha Frimesa;
300 g de Linguixa Calabresa frescal Frimesa (sem envoltório);
1 cebola pequena picada;
2 dentes de alho picados;
4 pimentas dedo-de-moça (opcional);
2 xícaras de arroz;
Sal a gosto;
4 xícaras de água morna;
1 xícara de ervilhas frescas;
200 g de milho fresco;
1 tomate picado;
Queijo Parmesão Frimesa ralado a gosto;
Cheiro-verde a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela com a Banha Frimesa, acrescente a Linguixa Calabresa frescal Frimesa à cebola e refogue;
2. Adicione o alho, a pimenta e refogue mais um pouco (lembrete: a Linguixa é apimentada);
3. Acrescente o arroz, sal e a água morna;
4. Tampe a panela e aguarde até o arroz cozinhar;
5. Após, adicione a ervilha, o milho, o tomate. Mexa bem e aguarde uns 5 minutos;
6. Finalize com o Queijo Parmesão ralado Frimesa e o cheiro-verde a gosto.

Brownie de Doce de Leite

INGREDIENTES:

200g de Manteiga Frimesa;
200g de açúcar;
250g de cacau em pó;
1 colher (chá) de essência de baunilha;
5 ovos;
100g de farinha de trigo;
100g de nozes bem picadas;
200g de Doce de Leite Frimesa.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta a Manteiga Frimesa e misture com o cacau em pó;
2. Bata os ovos e misture o açúcar, a baunilha, a farinha de trigo e as nozes;
3. Junte os dois preparados e misture, obtendo agora uma única massa homogênea;
4. Junte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo;
5. Coloque a massa nesta forma, adicione pingos de Doce de Leite Frimesa e leve para assar em forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 50 minutos;
6. Espere esfriar e sirva.

Frimesa

Cortes suínos Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

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

Costela suína Frimesa

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

frimesa.com.br [f/FrimesaOficial](#) [@/Frimesa](#)



Frimesa

Linguças Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

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

Linguça Toscana Frimesa

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



frimesa.com.br f/FrimesaOficial @/Frimesa