



REVISTA Frimesa

Ano XVI Edição nº97 | mar/abr/mai de 2020
www.frimesa.com.br

TRABALHAMOS PARA
**ALIMENTAR
O MUNDO**



JUNTOS IREMOS
**VENCER ESSA
BATALHA**

Caros Amigos,

O ano de 2020 será marcado pelas dificuldades resultantes da crise econômica, política e sanitária. O Brasil estava iniciando uma recuperação econômica com leve crescimento no Produto Interno Bruto – PIB e se encaminhava para o início das reformas do Estado quando chegou a pandemia do Coronavírus e instigou a crise política com desgastes entre os poderes executivo, legislativo e judiciário. O quadro geral produziu um ambiente de dificuldades econômicas e sociais para as empresas e as pessoas. O cenário continuará difícil e provocará uma queda do PIB próxima a 6% em 2020.

A Frimesa procurou soluções para enfrentar os problemas e continuar operando as cadeias produtivas do suíno e do leite. Logo no início do Coronavírus adotamos na íntegra todos os protocolos e recomendações sanitárias para as instalações e, principalmente, para os colaboradores. Não vacilamos e empregamos todos os esforços e recursos para proteger as pessoas e os produtos para os consumidores.

Mudamos a forma de trabalhar, utilizamos novas ferramentas tecnológicas, modernizamos as relações com os clientes e fornecedores, adequamos nosso mix de produtos e priorizamos

os canais de vendas de acordo com a nova demanda dos clientes e consumidores.

Ampliamos as exportações impulsionadas pela China e pelo câmbio favorável. Em curto espaço de tempo, reinventamos nossos negócios para enfrentar a tripla crise brasileira.

Passados os cinco primeiros meses do ano, podemos afirmar que mantivemos vigorosas nossas cadeias produtivas, continuaremos com os empregos e nosso desempenho no faturamento e resultados estão atingindo o planejamento estabelecido para este ano.

Sabemos dos riscos e das dificuldades que ainda pairam e continuarão até o final do ano. É por isso que a atenção e o trabalho diário não podem parar.

Agradecemos a união, a confiança e a determinação de todos nesta luta para vencer o momento difícil que os brasileiros enfrentam.

Bem-vindo à nossa Revista e boa leitura a todos!

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

Conselho Fiscal:

Celso Utech, Adelir João Dalmagro, Ademir
Luis Griep, Jakson Demétrio Lamin, Alisson
Petermann, Edmir Antonio Soares.

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Março Abril Maio 2020	06	Capa
	10	Parceria
	12	Análise de Mercado
	16	Indústria 4.0
	22	Qualidade de Carne

26	Ambiental
28	Gestão de Pessoas



www.frimesa.com.br

Ano XVI Ed. nº97

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

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

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

06

CAPA

RESSIGNIFICAR

Pandemia marca o ano de 2020 e faz a Frimesa se reinventar no jeito de trabalhar, comunicar e produzir. Uma faixa foi colocada em frente as unidades da Frimesa reforçando o compromisso em continuar trabalhando para levar alimentos à população. Equilíbrio é a chave para o enfrentamento à nova realidade.





Não faltará alimento!

NOVAS formas de trabalho: a rotina da diretoria da Frimesa mudou durante a pandemia. As reuniões passaram a ser por videoconferência.

FRIMESA INTENSIFICA MEDIDAS PARA PRESERVAR A SAÚDE DOS COLABORADORES E MANTÉM FIRME A MISSÃO DE PROVER ALIMENTOS PARA AS PESSOAS. CORONAVÍRUS TRAZ MUDANÇAS NO JEITO DE TRABALHAR, SE COMUNICAR E PRODUZIR.

No dia 11 de março, enquanto o mundo começa a enfrentar formalmente a pandemia em razão do Coronavírus (“Covid-19”), reconhecido pela Organização Mundial de Saúde, em todo o Brasil começavam as medidas de distanciamento social e o Paraná registrava o primeiro caso de contaminação.

Diante da situação complexa e ciente da responsabilidade em manter as operações e garantir o abastecimento de alimentos para a população, a Frimesa começa uma corrida contra o tempo para adotar medidas e cuidados para proteger a saúde dos colaboradores e dos consumidores. A empresa gera mais de 7.500 empregos diretos e contabiliza em sua

cadeia produtiva mais de 20 mil pessoas envolvidas.

Rapidamente o Comitê Gestor de Crises se reuniu para definir as ações para mitigar a disseminação do Covid-19. E, mesmo que no dia a dia as indústrias de alimentos já possuem estrutura adequada e prática de higiene para controlar a contaminação e transmissão de enfermidades, o comitê juntamente com os profissionais de saúde e segurança da empresa, definiram um plano de contingência com orientações e procedimentos para intensificar as medidas e cuidar de todos os envolvidos dentro e fora das fábricas. “Sem renunciar à saúde das pessoas, a Frimesa tem a obrigação de impedir o desabastecimento da população. Sem comida não há isolamento social,

por isso, é necessário continuar produzindo, priorizando ações para minimizar o impacto para as cadeias de suínos e leite". Em vídeo emitido dias após o início do isolamento social, o presidente Valter Vanzella pediu calma aos colaboradores da Frimesa e reforçou a importância dos cuidados com a saúde.

Entre os procedimentos adotados pela Frimesa, em meio à pandemia do Coronavírus, estão a reorganização dos horários de entrada e saída, distribuição de horários diversificados para o almoço, acesso restrito aos visitantes para reduzir a circulação das pessoas, suspensão de eventos, treinamentos, viagens nacionais e internacionais e a medição de temperatura dos colaboradores na entrada ao trabalho.

Também reforçou a disponibilização de álcool gel em lugares estratégicos, higienização diária das empresas de transporte, distribuição de mais de 30 mil máscaras para os colaboradores e o uso em 100% das atividades administrativas, operacionais e comerciais. Outra ação foi o afastamento preventivo dos colaboradores do grupo de risco, pessoas com mais de 60 anos, diabéticos, hipertensos e gestantes.

Concomitantemente com o implemento das ações, os canais de comunicação intensificaram as campanhas internas de conscientização com orientações sobre os hábitos de higiene e prevenção emitidos pela Organização Mundial da Saúde.

A necessidade de distanciamento social mudou a rotina dos profissionais das áreas administrativas e de vendas. Para não prejudicar as operações e negócios, as reuniões presenciais, atendimento a fornecedores, e até mesmo clientes, passaram a ocorrer por videoconferência.

O risco de contaminação do vírus impôs mudança na rotina de trabalho e convívio familiar. Para a gerente de Gestão de Pessoas da Frimesa, Elisa Fredo, a saúde e segurança dependem da atitude de prevenir. "Cuidar de você significa cuidar da família e das outras pessoas que convivemos", explica.

Mesmo com a insegurança que ainda assola, os trabalhadores vestiram a camisa, entenderam a missão e estiveram na linha de frente produzindo

alimentos para abastecer todo o país e até o mundo. "Hoje, somos uma família ainda mais unida, onde um cuida do outro. Neste momento de incertezas, todos estão demonstrando coragem e dedicação em continuar trabalhando", complementa o diretor executivo da Frimesa, Elias Zydek.

Efeitos no Mercado

Os efeitos do Coronavírus na economia mundial abalaram os mercados financeiros e, entre eles, o agronegócio.

De acordo com o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, não se reduziu o quadro de funcionários, mas foram readequados os setores para se ter um distanciamento. "A nossa produção sofreu algumas mudanças, ocorridas devido à preferência dos consumidores por alguns produtos, nesse momento. Mudou-se as vendas no mercado interno devido ao fechamento de restaurantes e bares. As pessoas estão se alimentando em casa, por isso, compram em menor quantidade", conta.

No segmento de carnes, a exportação cresceu com expectativa de recuperar ainda mais o mercado até 2021, devido a abertura de novos mercados. "Estamos abatendo a mesma quantidade de animais, recebemos e industrializamos todo o leite. Estamos conseguindo levar dentro de uma certa normalidade", avalia Vanzella.

Mesmo abastecendo o país com alimentos sem perspectiva de paralisação, o setor produtivo irá sofrer com a crise, após essa pandemia. O agronegócio, segundo o diretor-presidente da Frimesa, será um dos setores que ajudará a alavancar a economia do país. "Mesmo assim, sabemos que terá uma redução no consumo devido à diminuição do poder aquisitivo das pessoas, mas o agronegócio será a chave para as transformações futuras da economia porque a produção vem da terra, daquilo que se planta, que se colhe, que produz. Isso não pode parar", enfatizou. Valter Vanzella reforça as preocupações sobre o futuro, dúvidas e insegurança para os próximos meses, principalmente em saber qual será o tamanho do dano que essa pandemia trará.

TEMPOS DIFÍCEIS, NOVAS OPORTUNIDADES

A história da humanidade é marcada por eventos cíclicos como as guerras, as pandemias, as doenças mexem com a subsistência das pessoas e colocam a sociedade num momento de teste, na visão do diretor executivo da Frimesa, Elias José Zydek. "Teremos impacto social e econômico muito grande, mas não vamos ficar presos aos efeitos negativos, é preciso olhar o que aprendemos como o surgimento de oportunidades", avalia.

Doenças como a varíola, tuberculose, aids, gripes e pestes marcaram suas épocas por vitimar milhares de pessoas, mas também pelo surgimento das vacinas, antivirais e programas de higienização dos governos. A gripe espanhola, por exemplo, após o final da primeira guerra mundial (1918 a 1920), teve o efeito estruturado na história no desenvolvimento da saúde pública e imunológico.

Agora, o Coronavírus está mudando a vida das pessoas. Para evitar a propagação da doença o isolamento social alterou a rotina. "Com criatividade e tecnologia, rapidamente encontramos um novo jeito de trabalhar, de se comunicar e produzir", diz Zydek.

Muitas adaptações se tornaram real em pouco tempo. O trabalho em home office, reuniões por videoconferência, educação a distância, deliveries da maioria dos serviços, medicina domiciliar, artistas culturais passaram apostar em shows e espetáculos. Até o setor público encontrou alternativas para atender o público.

Em relação à saúde e bem-estar, o Covid deixa a sua lição do quanto as pessoas precisam se cuidar e cuidar do próximo.

2020

será marcado na história da humanidade.

PRODUTOR TAMBÉM SE ADAPTOU

Assim como tudo precisou se adaptar, a Revista da Frimesa também precisou se adequar a atual realidade. Em todas as edições, uma das matérias destaque era a sala do produtor. Devido ao Coronavírus tivemos que adiar a produção do conteúdo com produtores pelas medidas de proteção e combate à doença. Mesmo por telefone,

2019

China anunciou uma pandemia e a luta contra o Coronavírus.

29 fev.

Confirmou-se o primeiro caso de Covid-19 em São Paulo.

11 mar.

OMS declara oficialmente que o mundo começa a enfrentar o estado de pandemia. Inicia o isolamento social no Brasil.

24 mar.

Medição de temperatura dos colaboradores no acesso à indústria.

20 mar.

Higienização do transporte dos colaboradores.

12 mar.

Frimesa reúne Comitê de Gestão de Crises para definir ações de enfrentamento ao Covid.

26 mar.

Criação de um protocolo em caso de suspeita de Covid-19.

13 mar.

Frimesa criou Plano de Contingência e aplicou várias medidas de prevenção.



conversamos com o produtor de suínos da Primato, Dalton Hoffman, de Nova Santa Rosa. Ele tem três barracões que totalizam 5 mil leitões de crechário e afirmou que a situação é de muita atenção, mas as indústrias de alimentos não podem parar. “Somos uma cadeia produtiva. Se pararmos para onde destinaremos os leitões? Faltará alimentos para as pessoas e nós, produtores, vamos manter nossa família como?” avalia. Hoffman conta que adotou

vários cuidados como o uso constante de máscara, ir para a cidade somente para urgências, evitar aglomerações e receber pessoas em sua propriedade só por necessidade extrema. “Quando o técnico vem utiliza máscara, luvas e mantém a distância exigida. Nós do interior estamos em vantagem por estarmos mais isolados, mas não podemos deixar de tomar os cuidados”, finaliza. ■

**“Agricultura não pode parar”,
salienta o agricultor Dalton Hoffman.**



07 abr.

Novas adequações do refeitório e espaço de descanso para diminuir aglomerações.



17 abr.

Distribuição de cerca de 30 mil máscaras para os colaboradores.



22 abr.

Colaboradores recebem vacina contra a gripe.

29 mar.

Confirmado primeiro caso em Medianeira, cidade sede da Frimesa.

06 abr.

Motoristas recebem Guia de Orientação sobre prevenção à doença.



03 abr.

Aumento da distribuição de álcool gel em todos os pontos

As ações de combate ao Coronavírus na Frimesa são constantemente revistas e novas medidas são aplicadas diariamente.



Negócio familiar

REDE DE SUPERMERCADOS TEM NA SUA ESSÊNCIA A UNIÃO DA FAMÍLIA, ATENDIMENTO PRÓXIMO E CUIDADOS PARA CRESCER NA BAIXADA FLUMINENSE.

A REDE Rio Sul conta com mais de 30 lojas, com a metade delas em Duque de Caxias.

A família sempre esteve envolvida na história e gestão da Rede Rio Sul. Tudo começou há 30 anos quando Jair Baldo saiu da cidade de Putinga, Rio Grande do Sul, para trabalhar como garçom em Duque de Caxias, no Rio de Janeiro. Ele decidiu abrir, tempos depois, o "Mercado Baldo", uma mercearia na própria residência, levando o nome da família para o estabelecimento. Vendo possibilidade de crescer, abriu novas lojas, sempre contando com a ajuda de um parente recém-chegado do sul para a administração.

De constituição familiar, a Rede Rio Sul possui 12 associados, 30 lojas e um centro de distribuição, nas cidades da Baixada Fluminense — metade delas em Duque de Caxias e as demais nas cidades vizinhas, Guapimirim, Itaboraí, Magé, São João do Meriti e Teresópolis. Com um mix de cerca de 20.000 itens cadastrados que geram um faturamento de R\$80.000.000,00 por mês, e média de crescimento anual em 30%, empregam quase 2.000 pessoas e atendem a população da região com 320 check-outs no total.



Foto: Aline Coelho

Em 2013, o grupo tomou um passo decisivo, unificando a marca e atuando com o mesmo nome em todas as lojas. Os sócios, Vinicius Rabaioli, André Baldi e Moisés Triaca, numa conversa descontraída, criaram a identidade "Rede Rio Sul de Supermercados". Desde 2018, a empresa vem firmando negociações, avançando estrategicamente em marketing e inovando em mídia. "A Rede investiu muito nos últimos anos em tecnologia para tornar seu negócio mais funcional", completa a gestora comercial Bianca Silva.

Os associados e a equipe têm papel fundamental no crescimento e fortalecimento da rede, aperfeiçoando os cuidados e melhorias nas lojas, mão de obra qualificada e modernização de equipamentos. A Rede preza por ter um padrão de limpeza, organização e bom atendimento, preço justo em suas lojas, onde o cliente é recebido em um ambiente confortável para fazer suas compras e é reconhecida por isso. "Nosso cliente conta com um atendimento de qualidade e bom preço, sendo sempre bem atendido, com produtos variados e de grandes marcas em nossas unidades", afirma Bianca. A empresa também investe em treinamento e capacitação de pessoal, procurando contratar pessoas da região.

A mão de obra qualificada e a proximidade com o público é uma das premissas da rede Rio Sul. A preferência de contratação é sempre local, gerando empregos e crescimento para o bairro. Um programa de formação interno também atua para capacitação profissional dos colaboradores – açougueiros, padeiros e confeitores, principalmente. Para Bianca, o sucesso dessa profissionalização também está no contato com os clientes, com atendimento próximo e presencial nas lojas. "Temos canais diretos via Whatsapp ou redes sociais para informações ou reclamações. Nossos funcionários são treinados para não deixar nenhum cliente sem resposta", explica.

Raio X

30
lojas

2.000
colaboradores

320
checkouts

20.000
SKU's

A PARCERIA COM A FRIMESA existe desde os primeiros passos para o crescimento da rede. Atualmente, são 107 sku's ativos, com destaque para frios e lácteos. "Os produtos Frimesa têm grande destaque em nosso mix, pela qualidade e preço justo que entregam. Nosso cliente compra a primeira vez e volta pra comprar." A relação com a rede se dá pela Filial no Rio de Janeiro – gerente Marcos Aurélio, supervisor Carlos Vital e o vendedor Antônio Pereira. 🍷

O COVID-19 e seus efeitos sobre o mercado das carnes e do leite.

Até o final do último mês de março nós, brasileiros, não havíamos sentido ainda os efeitos da pandemia deste novo Coronavírus, embora algumas partes do mundo como a Ásia e Europa já sofressem esses efeitos e nos dessem indicativos de como seria quando ela chegasse aqui. Mas, naquele momento, ainda estávamos em dúvida se de fato sofreríamos assim também. Ocorre que em abril a pandemia de fato chegou e alterou radicalmente nosso modo de vida, tanto no ambiente de negócios como em nossa vida particular. Para evitar a expansão do contágio, a maioria das empresas em operação foram obrigadas a parar de funcionar: indústria e comércio em geral não essencial, transporte coletivo, restaurantes e escolas, estádios e aeroportos, eventos culturais e artísticos, shopping centers e igrejas, tudo onde pudesse haver grandes aglomerações de pessoas, parou. Para os negócios que continuaram a funcionar pela sua essencialidade, foram implantados protocolos de segurança com várias restrições para tentar evitar ou diminuir o contágio, além de campanhas de conscientização para que as pessoas não saíssem de casa.

Entre os principais efeitos da pandemia no Brasil e no mundo, os negócios não relacionados à saúde, alimentação e proteção das pessoas foram os que mais perderam importância, percepção de valor e muito dinheiro. Petróleo,

turismo, investimentos especulativos e alimentação fora do lar (food service) são alguns bons exemplos disso. De modo geral, a economia mundial entra em uma crise muito profunda, com crescimento econômico negativo e desvalorização da maioria das moedas e, rapidamente, terá que se reinventar para se recuperar e voltar ao crescimento. Por outro lado, alguns negócios estão sendo menos afetados e podem até prosperar em momentos como esse, identificando oportunidades e se adaptando, principalmente aqueles onde ocorre o benefício ou consumo dentro das casas das pessoas. Comércio eletrônico, serviços de entrega (delivery) e entretenimento digital (principalmente através da internet) são alguns exemplos.

Outro negócio que está se beneficiando deste momento é o varejo, principalmente o ramo de supermercados. Apesar de muitas categorias de produtos perderem importância aos olhos do consumidor, outras ganharam e estão fazendo o setor prosperar. O aumento no consumo daquelas categorias que ganharam importância acaba puxando toda a cadeia produtiva, que neste caso são as indústrias e todos os seus fornecedores também. Entre essas categorias e com muita importância estão os alimentos e, entre os alimentos, as proteínas animais como as carnes e o leite, que são os nossos negócios e têm ficado entre os mais importantes.

Disponibilidade per capita

2020/2019



Fonte: Milkpoint

ABR 20 | 1,45 ABR 19 | 1,56

Preços líquidos pagos ao produtor

Fonte: CEPEA/ESALQ; Dados deflacionados pelo IGP-DI



Os primeiros três meses deste ano vinham sendo muito bons para quem produz proteínas animais, tanto carnes quanto leite. Com a demanda acima da oferta estava sendo possível ajustar os preços de venda, isso permitiu a plena absorção dos custos de produção e a melhora do resultado econômico das empresas. A partir de abril, o mercado ficou muito instável e muito volátil. Qualquer acontecimento ou informação divulgada passou a influenciar muito o comportamento dos negócios, já que a leitura do que estava acontecendo e o que viria a acontecer não estava fácil de ser feita naquele momento.

Podemos agora identificar três reações (que afetaram muito nosso negócio) das pessoas quando, em abril, a pandemia chegou ao país. A primeira reação foi de medo de ficar sem alimentos e outros produtos de primeira necessidade; correram para o supermercado e compraram tudo que foi possível e que estava disponível para fazer estoque em casa. Como o varejo não mantém estoques elevados, rapidamente muitos produtos sumiram das prateleiras provocando uma bolha de demanda e, por consequência, aumento nos preços que vinham sendo praticados. As carnes e seus derivados, mas principalmente o leite, foram itens que subiram muito de preço naquele momento.

A segunda reação foi de atenção ao problema do Coronavírus e aí muitas pessoas tiveram que ficar em casa sem poder sair e nem trabalhar. Neste momento, o consumo de alimentos fora do lar despencou, praticamente todos os serviços de alimentação, desde restaurantes, bares e lanchonetes e até mesmo os ambulantes foram impedidos de operar com atendimento no local, podendo funcionar somente com

pedidos para entrega. Com estoque de alimentos na casa das pessoas e sem consumo fora do lar, os supermercados e restaurantes diminuíram seus pedidos e os estoques em muitas indústrias subiram rapidamente. Com isso, o mercado ficou super ofertado e os preços caíram. As indústrias de carne e leite que têm habilitação para exportar conseguiram manter suas operações funcionando com a destinação de um volume maior para o mercado externo. Quem depende mais do mercado interno teve que diminuir muito suas operações, como é o caso de muitos frigoríficos de boi e de suínos que dependem da venda de carne fresca para os restaurantes, açougues e supermercados. A oferta de um maior volume de carne para o mercado externo favoreceu a queda dos preços lá fora também. Pequenos laticínios e queijarias também tiveram que reduzir o volume fabricado e passaram a comercializar o leite no mercado spot, com preços mais baixos, para não deixar de recolher o leite do produtor.

A terceira reação é a que está acontecendo agora. Aos poucos as pessoas estão podendo sair de casa, podendo trabalhar e voltando a consumir fora do lar. Todos ainda têm algum receio, mas saem com muito cuidado, respeitando as orientações de proteção e segurança. Tudo isso aconteceu nos últimos sessenta dias, abril e maio. Nossa expectativa é de que nos próximos sessenta dias, junho e julho, o cenário evolua lentamente para melhor e que em agosto e setembro evolua mais rapidamente buscando voltar, talvez, ainda neste final de ano ao ritmo normal da vida de todas as pessoas. Todos podendo socializar como antes, seja em casa ou no trabalho, no futebol ou no churrasco, na igreja ou na balada. Mesmo quando este tempo chegar, será como antes? 🍷

Preços no leilão GDT



Fonte: Global Dairy Trade

Importações e Exportações de leite (total) 2020 vs. 2019

Importações (equivalente leite) milhões de litros/mês



Exportações (equivalente leite) milhões de litros/mês



Jan/Abr (20/19)
- 142 milhões de litro
(equivalente a -1,7% na captação de jan/abr)

Fonte: Milkpoint

NÚMEROS aprovados!

FRIMESA CHEGA À CASA DOS 3 BILHÕES, CRESCE 9% EM 2019 E PRESTA CONTA EM ASSEMBLEIA ORDINÁRIA.

2019 se consolida como mais um ano de avanço para as cooperativas do Paraná. A Frimesa, que possui a estratégia centrada na industrialização de alimentos derivados de carne suína e lácteos, encerrou com saldo positivo e alcançou a casa dos três bilhões de faturamento, permitindo a sustentação das cadeias de produção, que envolvem mais de 20 mil pessoas. Esses valores foram apresentados na prestação de contas, em 14 de fevereiro, no auditório da Frimesa, em Medianeira/PR. A Assembleia aprovou o relatório anual de 2019 e elegeu o Conselho Fiscal para 2020. Participaram do evento os delegados das cooperativas filiadas – Copagril, Lar, C.Vale, Copacol e Primato –, bem como, o presidente do Sistema Ocepar, engenheiro agrônomo José Roberto Ricken.

A recuperação marcou o ano de 2019, principalmente para o setor de carnes. O aumento da demanda mundial e a recuperação da economia brasileira permitiu aquecimento do mercado de carne suína e melhora nos preços que estavam estagnados.

Esses fatores, aliados a uma gestão eficiente, foco na redução de despesas e custos permitiu à Frimesa melhorar o desempenho econômico financeiro e fechar 2019 com crescimento de 8,9%. Em números, o faturamento alcançou R\$ 3,18 contra os R\$ 2,9 bilhões do ano anterior. O resultado da cooperativa alcançou 61 milhões e, desses, 31 milhões foram distribuídos às filiadas que, juntas, somam 1.998 produtores de leite e 996 suinocultores. No quadro social, a



A FRIMESA está entre as 10 maiores cooperativas paranaenses. Seu mix de produtos é completo e está na maioria das casas dos consumidores.



O RELATÓRIO foi aprovado por todos os participantes. 2019 superou as expectativas das lideranças cooperativistas.

Frimesa fechou o ano com 7.935 colaboradores.

"O início do ano não foi fácil, mas com os problemas na China, valorizou-se a carne e fechamos o ano com saldo positivo. Repassamos os valores às nossas filiadas e mantivemos toda a cadeia", avalia o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella.

A atividade de carne suína representou 72% dos negócios. Com um sistema de produção de suíno monitorado, abateu cerca de 7800 cabeças de suínos por dia. Na área de lácteos, que representa 27% nos valores faturados, processou uma média de 622 mil litros/dia.

O investimento em novas tecnologias resultou em um portfólio completo com 444 produtos, 33 mil clientes ativos, 9 filiais de venda e 11 centros de distribuição. A ampla logística e canais de distribuição possibilitaram à Frimesa estar em 15 países. Foram exportados, em 2019, quase 480 milhões

de toneladas, um crescimento no faturamento de 24,56 % em relação a 2018.

Os dois frigoríficos receberam 2.125.003 cabeças de suínos ao longo do ano. A capacidade de produção passou para 370 milhões de quilos de alimentos.

"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 da Frimesa, Elias José Zydek, destaca que para cumprir as diretrizes de planejamento estratégico a Frimesa precisou, em 2019, da reorganização das estratégias, consultorias, projetos inovadores com apenas um objetivo: diminuir custos e agregar valor.

Durante a Assembleia foi realizada a eleição do novo Conselho Fiscal para 2020, sendo: Celso Utech (C.Vale), Adelar João Dalmagro (Copacol), Ademir Luis Griep (Copagril), Jakson Demétrio Lamin (Lar), Alisson Petermann (Primato), Edmir Antonio Soares (C.Vale). O Conselho de Administração, eleito em 2019, segue atuando por quatro anos, continua sendo: Ricardo Silvio Chapla (Copagril), Irineo da Costa Rodrigues (Lar), Valter Pitol (Copacol), Alfredo Lang (C.Vale) e Ilmo Werle Welter (Primato).



Admirável Mundo Novo...

FRIMESA TEM MUDANÇAS TECNOLÓGICAS QUE SÃO A BASE DA REVOLUÇÃO INDUSTRIAL 4.0 E VIRTUALIZA PROCESSOS PARA TER TOMADAS DE DECISÕES MAIS ASSERTIVAS.

Dispositivos que leem cérebro para controlar equipamentos pela força do pensamento, carros autônomos por sensores e radares, inteligência artificial, TVs e celulares com telas de 8ks e dobráveis, estão entre as inovações mais tecnológicas para 2020. Parecia distante, mas as revoluções tecnológicas têm mudado diariamente a vida das pessoas e a forma de produzir. Partimos da força dos animais e o trabalho braçal para veículos e equipamentos inteligentes de comandos digitais que trazem agilidade, eficiência, redução de custos e tomadas de decisão assertiva. A busca constante em reduzir custos e melhorar a produtividade é uma exigência do mercado, fato que tem mudado a realidade diária de todos os setores do agronegócio e das indústrias que atuam nesse setor.

Durante seus 43 anos, a Frimesa, que possui seis unidades industriais sendo duas de carne e quatro de lácteos, passou de 500 suínos abatidos/dia para mais de 8 mil. Em lácteos, a industrialização passou de 60 mil litros de leite para 800 mil litros/dia. São números que exemplificam a história da evolução industrial dentro de casa.

Mas em 1977, no surgimento da Central, os trabalhos ainda eram manuais. A 3ª Revolução Industrial, marcada pela utilização de computador, adoção de tecnologias, empoderamento do consumidor, velocidade nas mudanças e a expansão da internet, aumentou em 14 vezes o volume de suínos abatidos no frigorífico e a industrialização de leite.

Em 2016, surgiu a 4ª Revolução Industrial, focada no aumento da produtividade e eficiência. Momento em que é aplicada uma série de tecnologias com o intuito de aperfeiçoar os processos produtivos, garantindo maior eficiência na produção e agregando valor ao produto e toda a cadeia produtiva, resultando no aumento de faturamento.

E a Frimesa, há dois anos, busca se adaptar às novas tecnologias e maior sofisticação no controle dos processos e das máquinas. À frente das mudanças, a Unidade Fabril de Queijos, em Marechal Cândido Rondon, uma das plantas mais modernas, instalou robôs nas linhas de leite UHT, Leite Condensado, Achocolatado e Creme de Leite. Com mais de 4 milhões em investimento, atualmente a unidade trabalha com sete robôs da Frimesa. A maioria das linhas de produção são integradas e tem monitoramento diário nas linhas de produção da indústria, através de sistemas das máquinas Tetra Pack, Sig, Torfresma e Weber. "Temos relatórios diários de desempenho dessas linhas de envase e, com isso, diminuimos as perdas e paradas, aumentamos produtividade e suprimos a necessidade de mão de obra. Conseguimos controlar online o andamento de toda a produção", explica o Gerente de Divisão de Leite da Frimesa, Erivelto Costa.

A Frimesa tem alta tecnologia em equipamentos. A indústria 4.0 está proporcionando sistemas cyber físicos para integrar informações.

VIRTUALIZAÇÃO DO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS

A indústria 4.0 proporciona um grau elevado de gestão, informação e análise dos dados muito maior do que o controle feito no papel.

Cerca de 8 mil suínos entram na Frimesa diariamente e passam por rastreabilidade, classificação de carcaças com mais alto nível de Controle de Qualidade, utilizando novas tecnologias, mais sofisticação dos controles, processos e das máquinas. A Frimesa exporta quase 25% da sua produção e o setor de carnes representa 72% do faturamento total, com duas plantas, uma em Medianeira e outra em Marechal Cândido Rondon. "Temos máquinas de alta tecnologia e queremos monitorar os processos para a tomada de decisão. Na área de carnes, estamos virtualizando o chão de fábrica. Todo o processo deverá ser gerenciado por uma plataforma que usa módulos de internet, câmeras, sensores, balanças e leitores, instalados em várias áreas da indústria. Uma linha de produção que está em fase de adaptação e recolha de informações para integrar dados é a linha de produção da salsicha", informa o gerente da Divisão de Carnes da Frimesa, Vitor Frosi.

O Supervisor do setor de manutenção, Idivair Vaz, explica que para o setor da salsicha, que servirá como modelo para aplicação em outras linhas de produção, são montados relatórios, como tipo de equipamento, potência, consumo de água, vapor e energia. "Informações é o que mais temos, agora repassamos à área de Tecnologia e Informação que unificará esses dados para gerar relatórios e tomadas de decisão", ressalta.

PREPARAÇÃO

Essa fase caracteriza-se pelo uso de sistemas 'cyber físicos' para integrar informações tangíveis no mundo real e coisas que são virtuais e estão todas dentro de um processamento. Para isso, mudam-se as demandas da indústria em relação à tecnologia, muda-se a formação profissional e a complexidade aumenta. "As linhas de produção da Frimesa são todas automatizadas, o que nos falta é fazer a ligação, ou seja, a customização em massa. Temos a rastreabilidade dos produtos, mas buscamos melhorar constantemente", explica o gerente de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação – PDI, Claudécir Pereira dos Santos.

O objetivo é chegar na fase de lançar um produto e não necessitar o deslocamento e a programação manual das máquinas, e sim, acessar um sistema

remoto, colocar os dados do novo produto e automaticamente iniciar a produção.

Considerando a história das revoluções industriais como um bolo recheado, a indústria 4.0 é a cereja desse bolo. Essa integração do frigorífico é um trabalho extenso que, segundo os envolvidos, deve se estender por alguns anos devido à complexidade de recolha dos dados, recursos, aplicação e

confiabilidade nos resultados. "Objetivo é que cada área monitore sua produção de forma online. O setor da salsicha está em fase de testes e busca por terceiros para a aplicação da inteligência artificial. Depois será replicado em outros setores e nas demais indústrias de leite que ainda necessitam de melhorias", conta o gerente de Tecnologia e Inovação da Frimesa, Tiago Algeri.

TIRAR LEITE COM UM ROBÔ

Para o produto chegar até a mesa dos consumidores com qualidade garantida e a indústria se adaptar às inovações, o produtor de leite e suíno também teve que se adequar às novidades da agricultura 4.0, chamada de 'revolução tecnológica no campo'. "Essas novidades possibilitam ao produtor a conexão de softwares, sistemas digitais e às máquinas para otimizar a gestão do seu negócio, diminuir tempo de trabalho, aumentar sua produtividade, diminuir desperdícios e custos", reforça Erivelto Costa.

O produtor de leite da região de Laranjeiras do Sul, Eugênio Milton Bittencourt, cooperado da Primato, está há quatro gerações atuando na área e é exemplo de inovação. Com cerca de 70 vacas, várias foram as modernizações aplicadas nos manejos dos animais, alimentação, com destaque para um robô na ordenha de leite que está em fase de adaptação. O investimento, que foi em forma de leasing, mas chega a R\$ 500 mil reais, surgiu de uma necessidade em aumentar a produção e não encontrar mão de obra. A tecnologia funciona 24 horas e a vaca escolhe o momento em que o leite seja ordenhado. Ela entra na estação de ordenha, o chip que tem na orelha aciona o sistema e toda a informação da vaca aparece numa tela de computador e no celular. "Consigo ver a quantidade de leite que se espera do animal, quanto já produziu por teto, fluxo de leite por minuto, ficha completa do animal, ordenhas nos últimos dias, média de produção do animal, números de partos, qualidade do leite, se agitou ou não e até temperatura do corpo dos animais", comemora Eugênio.

A aplicação dessa tecnologia gera uma produção de leite de 2300 litros/dia com uma média de 35 litros por animal, mas o objetivo é

chegar a 37 litros/dia. Sem contar que o produtor consegue compreender melhor o animal. "Sempre achamos que deveriam ser feitas duas ordenhas no dia, no início da manhã e final da tarde. Como elas podem escolher o momento percebemos que preferem até cinco ordenhas em 24 horas. Levam uma média de 7 minutos para ordenhar", informa.

O criador avalia as melhores raças que se adaptaram à tecnologia que não precisam de presença humana para funcionar, mas pode ser interferido a qualquer momento. Se algum problema for detectado, o robô envia um alerta ao celular do produtor informando o que aconteceu e o que deve ser feito. Pela tela do celular, tem acesso aos relatórios da produtividade e do comportamento de cada animal. "Diminuí em 30% a mão de obra, mas o trabalho é mais tecnificado e exige treinamentos porque precisa ter alguém que saiba interpretar os dados do robô. A qualidade do produto é maior. Esse é um investimento que tem que se viabilizar a longo prazo e precisa ser bem avaliado, mas somando tudo, é algo positivo e a tendência é essa", reforça o produtor. Atualmente, Bittencourt emprega dois casais que, além dos cuidados com o robô na ordenha, atuam em outras atividades. Sua propriedade tem capacidade de chegar até 130 animais em lactação.

Outras tecnologias também são aplicadas na propriedade como o compost barn, sistema de confinamento inovador que proporciona bem-estar aos animais e, consequentemente, aumenta produtividade. Além disso, tem um vagão de balança que ajuda na perfeição da dieta dos animais. Os dejetos dos animais também são reutilizados para adubo.



O robô faz a ordenha dos animais 24 horas informando tudo sobre a vida do animal.



O produtor acompanha toda produção através do seu celular.



As informações foram todas colhidas para repassar ao setor de Tecnologia de Informação.

Arquivo Frimesa

A parceria com a cooperativa é fundamental. A Primato atende o produtor com apoio técnico através do nutricionista, Cláudio Bortoluzzi, e o Coordenador Técnico de pesquisa e Desenvolvimento, Vicente Matsuo. Toda a ração concentrada fornecida aos animais através do robô de ordenha é programada e preparada pelos profissionais. "A dieta nutricional da propriedade é feita para evitar oscilação de produção e melhorar cada vez a qualidade do leite que atualmente está com 35 litros de média e acima de 13,3% de sólidos totais. O contato é diário e acompanhamos in loco todo o relatório e monitoramento da produção", explica o nutricionista, Cláudio Bortoluzzi.

Para Eugênio Bittencourt, quando se produz alimento a responsabilidade é muito grande. Segundo ele, é o envolvimento de toda uma cadeia produtiva e todos precisam estar bem. "Estamos produzindo energia que sustenta a vida das pessoas. Também somos heróis", finaliza.



O produtor Eugênio Bittencourt conta que investir no robô é algo que precisa ser bem avaliado para se pagar a longo prazo.

Fotos: Primato

MÃO DE OBRA

As mudanças em equipamentos e processos exigem novos modelos de gestão, inovações disruptivas, startups que alteram dinâmicas de setores, colaboradores que se adaptam melhor ao ambiente e novas profissões, alto crescimento com baixo custo de produção e foco no cliente.

Para Claudécir Antonio dos Santos, algumas parcerias com startups e instituições de ensino e pesquisas (UFPR e Senai) foram firmadas para diagnosticar as oportunidades de transformação digital dentro do processo da Frimesa, além de fomentar a inovação aberta e também motivar e promover as ideias criativas dos colaboradores, desenvolvidas através de programas internos. "Além das ações envolvendo a indústria de carnes, os demais setores que complementam a produção como logística, marketing, vendas, gestão de pessoas e demais áreas estão se adequando para acompanhar as novidades", explica.

Um dos destaques é a valorização que a Frimesa tem dado à mão de obra interna. Muitos dos trabalhos voltados à transformação 4.0 no setor de carnes são desenvolvidos pelos colaboradores. Vários treinamentos, consultorias e reuniões têm acontecido para fomentar o projeto. "Nada melhor que termos em casa pessoas que dominam o projeto.

Assim, não dependeremos de terceiros quando houver a necessidade de intervenção ou ajustes, sem contar a confiabilidade das informações", alerta o técnico em automação da Frimesa, Felipe de Oliveira.

A área de Gestão de Pessoas também aplica projetos de trainee e Banco de Talentos para recrutar e desenvolver mentes diferenciadas, com notável capacidade gerencial para assumir posições estratégicas e de liderança no futuro, extraindo o máximo de seus potenciais. "Esse projeto visa colocar a empresa sempre atualizada com novas visões e inovações, com desenvolvimento de projetos estruturados e profissionais diferenciados", explica a gerente do DGP, Elisa Fredo.

O supervisor de manutenção da Unidade Fabril de Queijos, Oscar Luis Pereira Roque, é um bom exemplo de que buscar qualificação transforma a vida. Após participar de um curso de inovação ofertado pela empresa teve a oportunidade de crescer profissionalmente. "As mudanças nos dão possibilidades de competitividade em escala e padrões antes não mensuráveis. Surgem novas oportunidades de carreiras e atuação e precisamos nos preparar", avalia.



Com a chegada da Indústria 4.0 novas oportunidades de trabalho surgiram. Os colaboradores precisam se adaptar ao novo ambiente e novas profissões.

Arquivo Frimesa

CONSUMIDOR

O admirável mundo novo, assim chamada a Revolução Industrial 4.0, é um universo incrível de possibilidades e de fazer acontecer com o foco principal no cliente. Mas a tecnologia que chega com a 4.0, além da criação de uma ligação sólida com o cliente, incrementa o valor do produto e serviços de uma forma inédita, principalmente a rapidez na informação e a criação de inovações de acordo com os desejos dos indivíduos. O perfil do consumidor mudou. Ele quer produtos que sejam transparentes no processo produtivo e que o faça se sentir empoderado.

A integração da indústria proporciona ainda mais assertividade na rastreabilidade do produto, ou seja, o cliente saberá qual era o animal, alimentação, o cuidado com seu bem-estar, todo o processo e matéria-prima de industrialização, até chegar na gôndola do supermercado e na mesa. "As ações acontecem, mas de uma forma manual. Com a virtualização, teremos mais credibilidade no registro das informações. Tudo gira em torno da saúde pública e a rastreabilidade cumprirá com mais persuasão as legislações, ganharemos agilidade e, principalmente, a confiança do cliente", informa a gerente de qualidade e ambiental da Frimesa, Karem De Luca Paz.

A consumidora dos produtos da Frimesa e nutricionista do Rio de Janeiro, Kenia Pereira Bispo, ressalta a importância de informações claras e precisas sobre o produto na hora de comprar, principalmente na embalagem para certificar a qualidade dos produtos que leva à sua mesa. "Leio as embalagens dos produtos porque quero ter certeza



A CONSUMIDORA Kenia avalia os produtos da Frimesa como confiáveis devido à rastreabilidade e transparência nas informações.

de que os alimentos industrializados que preparo são de qualidade. Também procuro empresas que fornecem informações da rastreabilidade porque quero um produto que vai ao encontro dos meus valores. Tanto a informação nutricional como a rastreabilidade me dão autonomia para escolher o melhor produto, dentre as inúmeras opções. E nesse processo, muitas vezes os produtos da Frimesa cumprem os meus requisitos, e isso só é possível devido à clareza das informações presentes nas embalagens", explica a profissional. A nutricionista, em seu Instagram @keniabispo, dá várias dicas sobre alimentação.



A linha do Friminho foi uma das primeiras do Brasil a usar a inteligência e interatividade com a realidade aumentada. A tecnologia combina a captura de imagens com projeção do desenho 3D, jogos virtuais e tirar selfies com Friminho. Em breve terá um gibi interativo. Baixe o aplicativo "Zappar" aproximando seu celular no QR Code ao lado.



COOPERATIVISMO 4.0

O cooperativismo tem em sua essência estar em sintonia com os associados e a responsabilidade social, sendo precursor das mudanças na comunidade onde está inserido. A Frimesa é uma cooperativa central e, além das mudanças oriundas da Indústria 4.0, busca alternativas para se tornar um diferencial no agro, sempre se reinventando. É a união das novas tecnologias, automação e informação que visam atender a necessidade do consumidor e do impacto social que geram na sociedade, deixando sua marca e experiência na vida das pessoas. A Frimesa desempenha bem seu papel onde está inserida, sendo a maior geradora de empregos, alcançando a casa de quase 8 mil

colaboradores e, em 2019, investiu mais de R\$ 333 milhões no corpo funcional. Além disso, gerou quase R\$ 500 milhões em imposto, o que representa 13,80% da sua riqueza que retornam para a população em benefício.

"Nessa jornada da indústria para o 4.0 a ênfase é a cooperação. Para conseguirmos aplicar as mudanças dessa revolução é necessário saber fazer boas parcerias tecnológicas e alianças estratégicas, reunir talentos com interesses comuns e fazer com que os sistemas físicos, digitais e humanos trabalhem de forma mais colaborativa. E isso a cooperativa tem de sobra", comemora o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella.

INVESTIMENTOS NAS INDÚSTRIAS DE CARNE E LÁCTEOS EM 2020 R\$ 257 MILHÕES

OBRA DE ASSIS CHATEAUBRIAND

As obras do novo frigorífico da Frimesa em Assis estão em andamento e as fundações do alicerce estão praticamente concluídas. Esse será o maior frigorífico da América Latina, e vai gerar 5 mil empregos diretos e até 15 mil indiretos. Inicialmente serão abatidos mais de 7 mil suínos/dia. Até a conclusão da planta esse número saltará para 15 mil cabeças. 🐷

As embalagens estão interativas com informações para auxiliar o consumidor com mecanismos de rastreabilidade, QR Code que direciona para uma landing page onde pode encontrar receitas, tabela nutricional e outras características. Aproxime seu smartphone e conheça.



LANDING PAGE DO PRODUTO

BEM-ESTAR CERTIFICADO

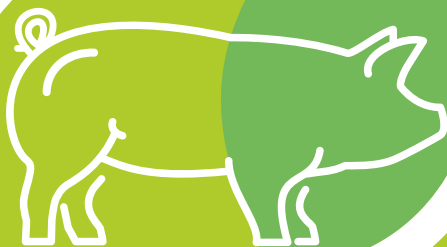
SELO CERTIFICA QUE
A FRIMESA SEGUE
AS NORMAS DE
PRODUÇÃO ÉTICA,
COM RESPEITO
AO BEM-ESTAR
ANIMAL NA
INDUSTRIALIZAÇÃO
DE SÚINOS.

A WQS (World Quality Services), empresa internacional de auditoria e certificação, atesta que a carne suína produzida pela Frimesa está de acordo com as normas de bem-estar animal. Os requisitos se referem às rotinas nas plantas industriais, que devem atender plenamente às normas de abate humanitário, e às necessidades dos animais relacionadas ao conforto térmico, espaço e bons tratos, para reduzir o estresse.

O bem-estar animal é um dos pilares do programa Suíno Certificado Frimesa, implantado em 2012, com propósito de orientar e incentivar a produção sustentável. O programa possui diretrizes e procedimentos voltados à segurança de alimentos, rastreabilidade, proteção ambiental e o bem-estar animal.

De acordo com a médica veterinária e supervisora do setor de Fomento, Fabiane Bachega, os consumidores estão preocupados com o bem-estar dos animais, as condições em que são criados, como são transportados e quanto ao abate humanitário. "O selo valida nossa preocupação com o bem-estar animal, cumprindo todas as regras para garantir que os suínos sejam manejados adequadamente. Além disso, acarreta a qualidade da carne e dos produtos, pois a forma que os suínos são manejados está diretamente ligado ao produto", reforça.

CERTIFICADO
BEM-ESTAR
ANIMAL



WQS
A QIMA Group Company

EMBALAGENS – Os cortes, bacon, linguiças, assados especiais e defumados levarão o selo WQS. Atualmente, os consumidores poderão encontrar produtos no mercado com o selo nas embalagens do porco a passarinho e a linguiça de pernil de um quilo. A Frimesa busca levar ao conhecimento do consumidor as normas, procedimentos e práticas do bem-estar animal.

IMPLANTAÇÃO

Há dois anos se iniciou a intensificação de melhorias e se implantaram auditorias de bem-estar animal pela empresa WQS do Brasil na Frimesa. Entre as ações estiveram os treinamentos dos colaboradores, motoristas, equipes de carregamento e equipes técnicas. A auditoria avalia vários pontos como a seção de recepção dos suínos: tempo de espera dos veículos transportadores de suínos, entre a chegada dos veículos e o início do descarregamento e levá-los até as baias de descanso, onde permanecem no mínimo três horas. Nessa área de espera são avaliadas as condições de ambiência, funcionamento de nebulizadores e ventiladores, acesso à água de boa qualidade e em período integral.

Outra avaliação é na seção do bem-estar animal observando o manejo dos suínos ao serem encaminhados para a área de insensibilização, sempre garantindo que não haja dor e sofrimento.

A médica veterinária, Luana Torres da Rocha, ressalta que todos os produtores que destinam animais à Frimesa estão cientes da importância das boas condições de transporte dos animais. "Animais doentes e/ou machucados, em estado de sofrimento ou que não consigam se locomover sozinhos até os caminhões, não devem ser embarcados. Além disso, as estruturas das granjas e dos embarcadouros devem estar sempre em boas condições para que não causem lesões aos animais. A Frimesa identifica todos os animais que chegam ao frigorífico com algum tipo de lesão e repassa às cooperativas filiadas para verificarem as causas, a fim de evitar recorrência", finaliza. 🗨️



EMBALAGENS que levam o selo WQS que representa práticas de bem-estar animal aplicadas na Frimesa.

Frimesa

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



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](#) [@/Frimesa](#)



Frimesa valoriza a água

A COOPERATIVA TEM SETE POÇOS ARTESIANOS QUE ABASTECEM A ESTRUTURA INDUSTRIAL E FAZ O TRATAMENTO DE EFLUENTES PARA REÚSO.

A Frimesa tem consciência de que a água é um recurso natural essencial para a vida no planeta. Por isso, celebrou no dia 22 de março o Dia Mundial da Água, abordando a importância das pessoas em preservar esse bem, constantemente.

Nas atividades que envolvem toda a estrutura da Frimesa, em Medianeira, a água está presente em várias etapas de funcionamento, não só da indústria, mas também toda a cadeia, desde o plantio do alimento ofertado aos suínos e animais de lactação até a finalização dos produtos que vão para a mesa do consumidor. De forma indireta, a água é utilizada no cozimento de alguns produtos em tanques, no choque térmico para resfriamento dos produtos cozidos em estufas, nos tanques de salga ou resfriamento de queijos. Ela também é utilizada para higienização pessoal dos colaboradores e de todos os equipamentos, infraestrutura da fábrica (pisos, paredes, tetos) e lavagem dos caminhões que trans-

portam, tanto o suíno ou o leite, quanto os compartimentos de carga dos caminhões que transportam o produto já pronto para expedir. Em resumo, a água desempenha papel fundamental em todo o ciclo de vida dos produtos Frimesa.

Desde o início da Frimesa, o planejamento de toda estrutura foi feito pensando no abastecimento de água sem interrupção. A falta de água pode parar toda a indústria. A planta de Medianeira tem em funcionamento sete poços profundos perfurados e uma nascente. No ano de 2019 foram utilizados, aproximadamente, 1.800.000 m³ de água desses locais, sendo que cada poço e a nascente possuem uma vazão específica.

Essa vazão de água, que pode ser captada de cada poço e da nascente, é definida pelo órgão ambiental (Instituto Água e Terra) por meio da emissão da outorga de direito de uso. Esse documento autoriza a Frimesa a captar a água destes pontos, porém, devendo cumprir com algumas condições para preservar a qualidade e quantidade de água no ambiente.

Na Frimesa, a maior parte da água utilizada é proveniente de captação própria. Apenas a área administrativa consome água da Sanepar, que corresponde a menos de 1% de todo o volume. Em média, gasta-se por mês 132.000 m³ de água vinda dos poços e da nascente e 53 m³ da Sanepar, sendo que o custo médio com o consumo da Sanepar foi de R\$ 564,00.



Arquivo Frimesa

A FRIMESA reutilizou 180.000 m³ na lavagem dos caminhões e também dos plásticos na Usina de Reciclagem interna.

RECICLAGEM

FRIMESA GERA MAIS DE 12 MIL TONELADAS DE RESÍDUOS, DOS QUAIS, A MAIORIA SÃO RECICLADOS OU REUTILIZADOS.

A área da Frimesa, em Medianeira, chega a 85 mil metros quadrados e todos os setores produzem lixo. Por isso, um trabalho eficiente de reciclagem é realizado na cooperativa que tem um espaço específico para separação e destinação dos materiais, envolvendo cerca de 22 colaboradores.

Em 2019, foram geradas 12.538 toneladas de massas de resíduos. Dessas, 9.181 toneladas foram reutilizadas, 1.298 reciclados e 2.059 foram para destinos de aterros e outras disposições. Se arrecadou R\$ 721.680 com a venda de resíduos e pagou-se R\$ 392.200 para a disposição dos resíduos não recicláveis.

O processo de reciclagem começa quando o colaborador destina corretamente o lixo. Na sequência, os resíduos são

coletados pela equipe de higiene interna e acomodados em pontos estratégicos para serem coletados pela equipe de higiene externa que levam até a Central de Resíduos. Na central, os resíduos são organizados e encaminhados para o destino, sendo que alguns vão para a reciclagem e outros em aterro sanitário.

De acordo com a supervisora da área ambiental, Andrieli Schulz, a área ambiental avalia as empresas que recebem o resíduo e se estão em dia com as legislações ambientais, além de verificar se todas as etapas do processo ocorrem da maneira adequada e, quando necessário, realiza treinamentos para corrigir os processos. "Semanalmente um colaborador passa nos departamentos verificando se a separação está correta", informa.

PROCESSO

Os colaboradores que atuam na Central de Resíduos organizam o material recebido de acordo com a tipologia para encaminhar aos receptores. Os papéis e plásticos são enfiados para serem vendidos. Já os resíduos metálicos ficam armazenados em um local específico até serem coletados.

Além disso, alguns materiais são reutilizados. Os itens como botas de borracha, baldes e bombonas são colocados à venda para os colaboradores. Alguns resíduos são doados, como os uniformes descartados. O resíduo gorduroso e lodo são reutilizados. Os não recicláveis como papel higiênico e outros materiais contaminados, são dispostos em caçambas apropriadas até serem coletados e encaminhados para o aterro sanitário.



LOGÍSTICA REVERSA

EM TODA a Frimesa são distribuídas lixeiras adequadas para a destinação do lixo.



Arquivo Frimesa

A Logística Reversa na Frimesa é realizada com as baterias e aparas das embalagens de salsicha. Além disso, a Frimesa paga taxas para órgãos específicos que são responsáveis por fomentar associações de reciclagem.

“Todo este processo está baseado no princípio da Responsabilidade Compartilhada, com isso todos os envolvidos, desde a fabricação do produto até o descarte dos resíduos, têm certa responsabilidade no processo”, comenta a responsável, Andrieli Schulz. Para abordar o tema de maneira mais abrangente, durante a Semana do Meio Ambiente, de 01 a 05 de junho, serão realizadas diversas atividades voltadas à temática de resíduos sólidos. 🍃



Arquivo Frimesa

SÃO 22 colaboradores que fazem a separação e a destinação correta dos resíduos.





MAXOBEN trouxe sua esposa e seu filho para morar no Brasil. O casal trabalha na Frimesa na área de higiene.

Recomeçar...

FRIMESA EMPREGA QUASE 280 IMIGRANTES QUE BUSCAM NO BRASIL UMA OPORTUNIDADE DE RETOMAR SUAS VIDAS.

Maxoben, de 34 anos, e sua esposa Anunencia Chery, de 27, trabalham no setor de higienização da Frimesa desde 2015. Eles são haitianos e escolheram o Brasil para recomeçar. Primeiro Maxoben veio conhecer Medianeira através de alguns amigos, depois, voltou buscar a esposa e o filho. "Saímos do Haiti por não conseguir emprego. Lá eu fazia faculdade de química e dormia", conta. Atualmente, Maxoben está no segundo ano de farmácia, vive de aluguel, mas assim que conseguir a nacionalidade brasileira pretender financiar uma casa. "Na Frimesa aprendemos a falar o português e recebemos novas oportunidades", avalia.

Jhon Manuel Pedroza Calderon, 35 anos, era eletricitista, mas atuava

como oficial de polícia na Venezuela. Deixou o país em 2018, devido à crise socioeconômica e política, e por causa da profissão, pois sofria ao ficar longe da família. "Trabalhando longe de casa, por dias, respondíamos a um comando e isso era muito difícil pra mim", explica. Em Medianeira, encontrou na Frimesa uma vaga de trabalho no preparo de massas e trouxe sua esposa e o filho para viverem juntos. "Quero ter a casa própria, um carro e subir na carreira profissional para que eu possa dar uma boa educação, alimentação para meu filho crescer com saúde", reforça.

Maxoben e Jhon são de países distintos, mas com histórias parecidas e representam os quase 280 imigrantes colaboradores da Frimesa. Entre os principais países de origem desses

imigrantes estão: Argentina, Cuba, Paraguai, Uruguai, Venezuela, Colômbia, Estados Unidos, Haiti e África do Sul. O que eles procuram? Emprego, ajudar a família e ter qualidade de vida.

De acordo com a gerente de Gestão de Pessoas da Frimesa, Elisa Fredo, é dada a oportunidade, mas é necessário demonstrarem engajamento e interesse. "Respeitamos as diferenças. Trabalhamos com a inclusão, a diversidade e inserção de novas culturas. São pessoas que possuem grandes talentos e contribuem nos resultados da Cooperativa", explica.

Esse tema foi destaque na Revista Globo Rural do mês de fevereiro de 2020 com o título "Novos Brasileiros". Contou-se a história de imigrantes, colaboradores da Frimesa, que encontraram no agronegócio a oportunidade de solidificar suas famílias no Brasil de forma digna. "Os imigrantes são trabalhadores, esforçados, se relacionam bem. O cooperativismo está nas nossas crenças e cooperar faz parte da essência do ser humano. Os imigrantes merecem uma oportunidade de recomeçar", reforça Elisa Fredo.



A REVISTA Globo Rural do mês de fevereiro mostra os imigrantes que encontraram na Frimesa uma oportunidade de recomeçar.



Arquivo Frimesa

Preocupação com a família

A pandemia que assola o mundo tem preocupado os imigrantes. O medo e as incertezas preocuparam Maxoben. "Se formos infectados tenho medo que não nos atendam na saúde pública por sermos imigrantes", conta. Desde o início de sua chegada no Brasil, tanto Maxoben como Jhon, afirmaram terem sofrido algum tipo de preconceito por serem imigrantes ou por não entenderem bem o português, mas nunca desistiram. "Eu não ligo porque temos que olhar para frente. Somos fortes, temos boa saúde e queremos o melhor para nossa família. Agradecemos a Frimesa e esperamos que continue dando oportunidade aos imigrantes", finaliza John.

JOHN é venezuelano e largou o trabalho de policial para viver no Brasil. Ele trabalha no preparo de massas da Frimesa.

PROGRAMA Gestão de Pessoas

FRIMESA CUIDA DA QUALIDADE DE VIDA, BEM-ESTAR E EDUCAÇÃO DOS COLABORADORES, E O RESULTADO É BOA PRODUTIVIDADE E VALORIZAÇÃO DO SER HUMANO.

O monitor do segundo turno da Frimesa, Aldeson Aparecido Dias de Costa, conta que "A leitura desperta os pensamentos, gera oportunidades e nos torna pessoas melhores". Depois de dez anos sem estudar, encontrou no Projeto Crescer, a retomada de uma nova vida. Há onze anos como colaborador, acompanhou a formação da biblioteca interna da unidade de Medianeira e, desde então, virou fiel leitor dos mais de dois mil exemplares disponíveis. Os livros motivaram Aldeson a retomar seus estudos e hoje cursa a faculdade de Tecnologia e Gestão de Produção Industrial.

Esse é um dos mais de 7500 colaboradores impactados pelas ações dos seis Programas de Gestão de Pessoas da Frimesa, todos reformulados em 2019 usando critérios de efetividade, aceitação e importância para os envolvidos. São eles: Projeto Semear, Crescer, Superar, Cuidar, Motivar e Socializar, dos quais, envolvem 46 ações e projetos.

De acordo com a gerente do Gestão de Pessoas (DGP), Elisa Fredo, houve uma reformulação no programa Viva+ para que os colaboradores tivessem uma visão mais abrangente das ações de Gestão de Pessoas. Esse trabalho envolveu cerca de 123 colaboradores do DGP. "Queremos atender nossa

missão de "cuidar de pessoas" e a construção começa no estímulo ao desenvolvimento no crescimento, promoção da saúde, qualidade de vida e segurança e no cumprimento da legislação", explica.

INVESTIMENTOS – As ações voltadas à qualidade de vida dos colaboradores da Frimesa acontecem desde 2005 com a estruturação do Programa Viva a Vida Frimesa. Depois, em 2014, foi revitalizado e surgiu o Viva+ com ações voltadas às questões de saúde e segurança do trabalho.

Em 2019, Frimesa aumentou em 14,76% nos investimentos voltados aos seus colaboradores. A área de lazer e cultura teve um investimento de mais de 2,5 milhões de reais, um aumento de quase 30% comparando com 2018. Os treinamentos em 2019 chegaram a 307.472 horas o que representa 38 horas/ano por colaborador.

Em 2019 o programa Repense economizou R\$ 2.14321,28 em desperdício de alimentos.

Arquivo Frimesa



Por meio de processos de seleção, integração e acompanhamento, envolve a trajetória profissional dos colaboradores.

- JOVEM APRENDIZ
- TRAINEE
- INTEGRAÇÃO
- **INCLUSÃO DE PESSOAS COM DEFICIÊNCIA**
- MANUAL DO COLABORADOR
- ACOMPANHAMENTO DO COLABORADOR
- ESTÁGIOS
- **FUNDAMENTOS CORPORATIVOS**

Inclusão de Pessoas com Deficiência

No quadro funcional da Frimesa temos portadores de deficiência visual, física, mental, surdos, múltipla e reabilitados em todas as unidades. Em 2019, cerca de 23 cadastros novos foram realizados através da Agência do Trabalhador de Medianeira. Além disso, palestras e orientações envolveram os colaboradores.

Fundamentos Corporativos

Constantemente a Frimesa faz a leitura dos Fundamentos Corporativos através de uma ampla ação de fortalecimento da cultura organizacional. Há algum tempo vem se discutindo os temas através de palestras e ações didáticas com o propósito de fortalecer a identidade.

Busca o desenvolvimento das competências do negócio, bem como dos cargos, com ações de qualificação e promoção do crescimento pessoal e profissional.

- DESENVOLVIMENTO DE LIDERANÇAS
- DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS
- ORIENTAÇÃO FINANCEIRO FAMILIAR
- BIBLIOTECA DO COLABORADOR
- **QUALIFICAÇÃO INDUSTRIAL**
- INCENTIVO À EDUCAÇÃO FORMAL
- MANUAL DA LIDERANÇA
- TREINAMENTOS INTERNOS EAD
- CURSOS, FEIRAS E CONGRESSOS

Programas de Qualificação Industrial

O principal objetivo do programa é atender às necessidades técnicas da Cooperativa através de cursos técnicos em alimentos, eletromecânica, robótica, além de inúmeros treinamentos voltados ao atendimento de normas regulamentadoras. Mais de 100 colaboradores já passaram por esse programa e se desenvolveram pessoalmente e profissionalmente.





Através da integração de saúde e segurança no trabalho, visa a prevenção e redução de acidentes, atendimento à legislação e melhor qualidade de vida dos colaboradores.

- PROMOÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA
- SEGURANÇA NO AMBIENTE DE TRABALHO
- GESTANTES
- ERGONÔMICA DOS POSTOS DE TRABALHO
- AVALIAÇÃO DOS LOCAIS DE TRABALHO
- SAÚDE E ACOMPANHAMENTO MÉDICO
- FISIOTERAPIA
- GINÁSTICA LABORAL
- PILATES
- RESILIÊNCIA
- ORIENTAÇÃO PSICOLÓGICA
- ATENDIMENTO SOCIAL
- **SABER VIVER**
- SEMANA DA ALIMENTAÇÃO
- SEMANA DA SAÚDE
- PROGRAMA DE CONSELHO AUDITIVO

Saber Viver

São realizadas ações para criar um ambiente sem álcool e drogas ilícitas para que o local seja mais saudável, seguro e produtivo. São realizadas reuniões, encontros, palestras, acompanhamento com assistência social, principalmente em famílias que possuem dependentes.



Fortalece o engajamento das pessoas por meio de ações que visam um ambiente de trabalho participativo, harmônico e motivador.

- PESQUISA DE CLIMA
- **DATAS COMEMORATIVAS**
- FORMATURA, CURSOS TÉCNICOS E EDUCACIONAIS

Datas Comemorativas

Valorizar os colaboradores que completam tempo de casa a partir de cinco anos acima, na Frimesa. Para comemorar as datas são entregues pergaminhos com mensagens, presentes, treinamentos e viagens de imersão ao cooperativismo.



A FRIMESA oferece reuniões e encontros para acompanhar e auxiliar colaboradores que possuem alguma dependência.

Arquivo Frimesa



Através do estímulo ao cuidado com a saúde física e psíquica, busca socializar os colaboradores para um ambiente de trabalho em equipe.

- PROGRAMA CONVIVER
- PROGRAMA TRANSFORMAR
- **PROGRAMA AFASTADOS**
- PROGRAMA APOSENTADORIA PROGRAMADA
- **PROGRAMA REPENSE**

Programa Afastados

Os colaboradores recebem visita domiciliar para manter seus dados atualizados e ter sua realidade social conhecida avaliando as condições socioeconômicas em que vivem. Também para verificar o tratamento para o retorno do trabalho de forma comprometida.

Programa Repense

Orienta a cultura do consumo consciente entre os usuários dos restaurantes industriais da Frimesa, principalmente para combater o desperdício de alimentos com metas diárias atingindo a média de 30 gramas de desperdício ao dia, por usuário, na primeira fase.



Procura oportunizar, desafiar e reconhecer o desenvolvimento das pessoas por meio de avaliação do indicador de performance, com base nos critérios de competência e entregas realizadas.

- BANCO DE TALENTOS
- PROGRAMA INDICADOR DE PERFORMANCE
- PROGRAMA DE REMUNERAÇÃO VARIÁVEL
- **PROGRAMA RECRUTAMENTO INTERNO**

Programa de Recrutamento Interno

O objetivo desse programa é otimizar os recursos direcionados ao desenvolvimento, valorizando o bom desempenho do colaborador, oportunizando ascender na sua carreira profissional. As vagas são para cargos de auxiliares, técnicos, assistentes e encarregados. Em 2019, foram promovidos 192 colaboradores em 31 recrutamentos internos. 📌





Mulheres guerreiras!

A SEMANA DA MULHER NA FRIMESA TRATOU DOS TEMAS E DESAFIOS ENFRENTADOS POR ELAS NO DIA A DIA.

A colaboradora Laura Castro é uma das cerca de 4 mil personagens que ajudam a construir a história da Frimesa todos os dias. Para ela, ter enfrentado de cabeça erguida a infância difícil, falta de emprego, recente perda da mãe e o divórcio, é motivo de orgulho. Ela foi uma das cinco colaboradoras entrevistadas durante a Semana da Mulher, ação interna da Frimesa, comemorada de 3 a 7 de março. A campanha buscou motivá-las a se amar, cuidar de si e buscar por seus objetivos.

A programação contou com palestras sobre sexualidade e autoestima; momentos de autocuidado — design de

sobrancelha e maquiagem — promovidos em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), em Medianeira. Assim como outros materiais — matérias jornalísticas, placas e espelhos que reforçaram a mulher como protagonista em todos os aspectos da sua vida. A cobertura completa dos eventos, assim como as histórias inspiradoras das colaboradoras, foram publicadas no Portal do Colaborador (eu.frimesa.com.br/noticias). Elas ainda estão disponíveis para leitura.

As mulheres compõem 50% do corpo funcional da Frimesa e ocupam 46 dos cargos de liderança. Segundo o último censo (2010) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE, 20,7 milhões dos 49,7 milhões dos empregados no Brasil eram mulheres, sendo elas a maioria da população brasileira.



Confira trechos marcantes desses depoimentos:



Laura Castro, 26 anos, área de abate, Medianeira – PR: "Ainda não tenho muitos bens materiais, mas tenho orgulho da mulher que me tornei. Passei por muita coisa na minha vida e isso construiu quem eu sou. Eu consegui melhorar porque sei dos meus objetivos".

Maria Cristina dos Santos, 40, área higiene, Medianeira – PR. "Seja o mais independente que puder e, acima de tudo, busque conhecimento, porque podem te tirar tudo, menos o que você aprendeu. Nós, mulheres, já conseguimos evoluir muito, mas podemos mais. Então não espere nada de ninguém, vá lá, faça!"



Raquel Pinheiro, 35 anos, área de embutidos, Medianeira – PR, "Eu sou uma guerreira. A mulher que tem coragem não tem limites para alcançar seus sonhos. O que for preciso encarar, eu encaro. As mulheres não devem desistir de lutar porque a luta é grande, mas a vitória é ainda maior".

Cleonice Frescki, 44 anos, almoxarifado, Medianeira – PR. "Sabemos que estar sozinha é diferente que ser independente. É bom ter uma boa companhia para compartilhar a vida, mas quando suas conquistas te fazem feliz e seu estilo de viver te traz paz, é o que importa".





Dia do Trabalhador

COLABORADORES DA FRIMESA SÃO HOMENAGEADOS COM CAMPANHA EXIBINDO FOTOS EM OUTDOOR. OUTRAS AÇÕES MARCARAM O DIA DO TRABALHADOR.

No início do mês de maio, a Frimesa realizou uma campanha especial para o Dia do Trabalhador (1º de maio). Contratou-se 18 outdoors distribuídos em pontos estratégicos de Medianeira, Matelândia, Marechal Cândido Rondon, com fotos de vários colaboradores.

Foram feitas 60 fotos de colaboradores das principais unidades e aplicadas 80 fotos nos outdoors, banners internos, totens, anúncios, lonas de entradas nas unidades e materiais para divulgação através do WhatsApp, Facebook e Instagram. A frase principal utilizada foi: "Nossa força tem mais de 7.500 nomes". A mensagem principal utilizada na maioria dos materiais foi escrita pela diretoria.

Um vídeo institucional de um minuto também foi desenvolvido e contou com a participação de várias pessoas que apresentaram suas áreas de atuação da Frimesa, desde a indústria até o setor administrativo, reforçando a importância e o reconhecimento do trabalho e dedicação de todos os mais de 7.500 colaboradores que compõem o corpo funcional.

O vídeo alcançou no Facebook 44 mil pessoas e 280 compartilhamentos. De acordo com o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, vivemos um momento de incerteza e todos os colaboradores foram dedicados e cumpriram com a nossa missão de produzir alimentos. "Para-béns a todos pelas entregas e continuamos na luta", reforça.

Para a auxiliar de vendas, Natalia Tomaz da Maia, ações como essa valorizam os colaboradores. "É satisfatório fazer parte de uma organização que respeita e reconhece cada funcionário. Somos a força da Frimesa e o reflexo de sermos uma empresa de sucesso", avalia.

A auxiliar de controle ambiental, Flavia Manente da Silva, lembra que foi uma ação original e sensível. "Mostrou que os colaboradores não são apenas números, mas sim nomes com uma história", finaliza.



APROXIME a câmera do celular para assistir ao vídeo do Dia do Trabalhador.

Notificações

Colaborador, acesse o portal do colaborador (Cartão Sênior) através do eu.frimesa.com.br e verifique se há notificações com relação ao seu cartão ponto. É possível ver suas pendências pelo seu perfil no eu.frimesa.com.br.

Combate à Covid-19

A Frimesa adotou o Plano de Contingência ao Coronavírus. Todas as informações/orientações importantes quanto aos cuidados e condutas necessárias para a prevenção e enfrentamento estão disponíveis no eu.frimesa.com.br. É fundamental fazer a leitura e seguir as recomendações lá expostas.

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 janeiro de 2020 foi de -0,230% e um acumulado de 2,46% em 12 meses.

TABELA DE CONTRIBUIÇÃO DOS SEGURADOS, EMPREGADO, EMPREGADO DOMÉSTICO E TRABALHADOR AVULSO, PARA PAGAMENTO DE REMUNERAÇÃO A PARTIR DE 1º DE MARÇO DE 2020.

SALÁRIO DE CONTRIBUIÇÃO (R\$)	ALÍQUOTA PARA FINS DE RECOLHIMENTO AO INSS
Até 1.039,00	7,5%
De 1.039,01 até 2.089,60	9%
De 2.089,61 até 3.134,40	12%
De 3.134,41 até 6.101,06	14%
Acima de 6.101,06	R\$713,17



Operadores de carne



Foi realizada no dia 16 de abril, a entrega dos certificados do curso de Qualificação de Operadores de Carnes e derivados, através de uma parceria Frimesa, Sescop e Sistema Fiep – Senai. Foram sete meses de curso com atividades práticas e teóricas envolvendo o frigorífico, totalizando 380 horas. Entre os temas abordados esteve a produção de alimentos com a matéria-prima carne, boas práticas e processos de produção. Os 15 jovens possuem idade acima de 18 anos e fizeram parte do Programa Jovem Aprendiz Industrial. 🍖

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

ABAIXO VOCÊ CONFERE A TRAJETÓRIA DE COLEGAS QUE AJUDAM A CONSTRUIR A FRIMESA TODOS OS DIAS. CONFIRA MAIS HOMENAGEADOS NO EU.FRIMESA.COM.BR.



05 ANOS

Caike Mengue tem 22 anos e completa seis de trabalho na Frimesa. Começou como jovem aprendiz e em 2015 foi efetivado como auxiliar de almoxarife na Unidade de Medianeira. Este foi o seu primeiro emprego e com ele conseguiu comprar seu carro próprio. Hoje, almoxarife, se destaca: é bombeiro civil e integra o Banco de Talentos da área logística. Está no início da faculdade de Gestão Comercial para seguir crescendo profissionalmente. "Mostrar interesse é importante porque sempre há alguém lhe observando e que pode ajudar. Ser reconhecido é gratificante", avalla.



20 ANOS

A colaboradora Raquel Cabral está na Frimesa há 20 dos seus 54 anos. Ela é casada, tem duas filhas e um netinho. Nesse tempo, atuando na Filial de Curitiba, foi auxiliar de serviços gerais, recepcionista, auxiliar de logística, tesouraria e, atualmente, é auxiliar de vendas na área comercial. "Lá se vão 20 anos de gratidão por essa empresa tão valorosa e abençoada".



30 ANOS

Quando deixou o trabalho na lavoura, Antenor Soga (65) não imaginava acompanhar tantas mudanças na Frimesa por 30 anos. Ele passou pela pintura de salsicha – um trabalho manual na época, pela Embalagem de Fatiados e Toscana. Hoje, no setor Hambúrguer, Antenor verifica que as linhas de produção são automatizadas. Com o trabalho na cooperativa, ele criou três filhos, tem plano de saúde e carro próprio. "Alguns falaram que eu teria prejuízos se saísse do campo, mas eu me dei bem. Consigo garantir a minha saúde, que é o mais importante, e melhoirei financeiramente", comemora.



Mudar para melhor

EVENTO EM PARCERIA COM MULTINACIONAL ESTABELECE PROCESSOS DE MELHORIAS EM DIFERENTES ÁREAS DA FRIMESA.

Colaboradores de diferentes áreas da Frimesa participaram do Design Thinking Oracle, workshop junto a Oracle, multinacional de tecnologia e informática, em 11 de fevereiro, na Sede. No evento organizado pela área de Tecnologia e Informação da cooperativa, os participantes foram divididos em oito grupos e orientados por profissionais para estabelecer pontos de melhoria de processos e serviços.

As atividades envolveram o conhecimento das áreas de relacionamento interno e externo, administrativos, financeiros, operacionais e de controle com o propósito de aprimorar os processos, desde a produção até as vendas, e o retorno delas. A escolha de atividades e iniciativas levou em consideração uma escala de prioridades, definida por grau de satisfação e grau de urgência.

Para o diretor-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, foi um momento para checar atividades atuais, pensar de forma criativa e estimular a inovação. "Precisamos nos atualizar e estar preparados para nos mantermos competitivos e, por isso, trouxemos uma empresa com conhecimento da

área da tecnologia pra nos ajudar. A gente quer que vocês sejam a inovação" – comunicou Zydek aos colaboradores presentes.

A parceria entre as empresas está organizada em três fases de trabalho. Uma delas foi realizada no evento, alinhou demandas, pontos de atenção e informações que serão levadas a Oracle para desenvolvimento e posterior devolutiva com melhorias. "Este time está reunido com o objetivo de fazer uma Frimesa melhor, uma Frimesa do futuro. A Oracle traz um time de especialistas para estimularmos a criatividade e pensarmos como fazer o dia a dia melhor", acrescenta o executivo de vendas na Oracle, Dalton Huelsen. 📌



AS INICIATIVAS propostas buscam melhorar os processos internos e externos.

DISTRIBUIÇÃO PARA INOVAÇÃO DE PROCESSOS

- Planejamento, Programação e Produção, Garantia, Controle da Qualidade e Laboratório,
- Projetos (engenharia, ambiental, TI, etc) e manutenção,
- Vendas e transferências, Estoque de acabados, Transportes, Faturamento e CRM,
- Marketing, Regulatório e Inovação, Desenvolvimento de novos produtos, Projetos, Cadastro de materiais,
- Desenvolvimento de fornecedores, Requisição, Cotação, Pedido de compra, Recebimento, Estoque de matéria-prima e outros,
- Contas a pagar e receber, Cobrança e Tesouraria,
- Fiscal, Custos, Ativos, Orçamento, Contabilidade, Fechamento, Auditoria,
- Recrutamento, Retenção, Segurança, Treinamento e Folha.

Presença cooperativa

FRIMESA E DEMAIS COOPERATIVAS LEVAM PRODUTOS E FIGURA COOPERATIVISTA AO SHOW RURAL 2020.

A Frimesa Cooperativa Central participou do Show Rural Coopavel, realizado nos dias 03 a 07 de fevereiro, em Cascavel, presente com um estande na Casa Paraná Cooperativo – espaço lançado para mostrar a força do cooperativismo para o mundo.

Posicionado próximo à entrada da Casa, produtores, líderes e autoridades, fornecedores e visitantes em geral tiveram contato com os produtos Frimesa. A Central também apresentou suas indústrias. Cerca de 20 mil pessoas circularam e puderam conferir os produtos Frimesa e de demais empresas cooperativistas durante os cinco dias de evento.

Com dois mil metros quadrados, em dois pavimentos, no térreo ficaram os estandes das cooperativas, Agrária, Coamo, Cocamar, Copacol, C. Vale, Cooperalliança, Coopavel, Frimesa, União (Castrolanda, Capal e Frisia), Coonagro, Cotriguaçu, Integrada, Lar, Unimed Paraná e Sistema Ocepar. A Frimesa também marcou presença em reuniões, fóruns e reuniões durante o Show Rural com a equipe de Gestão de Pessoas, que participou do Fórum de RH das cooperativas, e a equipe de Tecnologia e Informação, que acompanhou o Hackthon e o Espaço Digital.

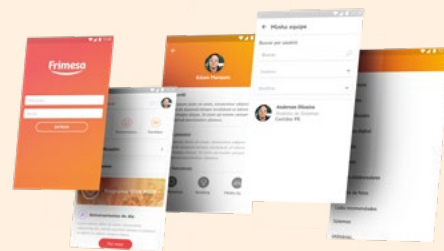
Somos o cooperativismo no Brasil

somos coop



PRESIDENTE da Frimesa, Valter Vanzella, participou diariamente da programação do Show Rural.

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



MURAL

A última atualização feita no eu.frimesa.com.br contempla o Mural. Um espaço onde os colaboradores podem expressar suas ideias, homenagens e adicionar fotos. A participação varia de acordo com as datas comemorativas. Nos primeiros posts você confere homenagens às mães. As melhores mensagens levaram prêmios.

BIBLIOTECA

A biblioteca no Portal do Colaborador é atualizada com novos exemplares para empréstimos, constantemente. Favorite as obras que mais gostou e faça a devolução consciente dos livros que estão emprestados, eles ficarão salvos no seu perfil.

DOCUMENTOS

A Frimesa realiza o combate ao Coronavírus nas suas unidades e, por isso, o Plano de Contingência e guias de orientações podem ser encontrados na aba "A Frimesa – Documentos". Essas normas devem ser cumpridas por todos os colaboradores.

ACESSO RÁPIDO

Na barra superior do Portal do Colaborador você encontra links de "acesso rápido" para as ferramentas que facilitam o seu dia a dia, como o sistema Sênior, o Oracle e o Sistema de Gestão de ideias, onde você pode sugerir melhorias para a Frimesa.

CARDÁPIO

Os colaboradores da Frimesa podem acompanhar também no portal o cardápio da semana. O refeitório de cada unidade disponibiliza o que vai servir durante a semana. Entre e confira.

Frimesa lança Banco de Talentos

O PROGRAMA BUSCA PROFISSIONAIS DE ALTA PERFORMANCE APTOS PARA TRABALHAR NA EXPANSÃO DA EMPRESA.

A Gestão de talentos é um dos mais importantes objetivos estratégicos das organizações, por isso a Frimesa lançou, em oito de abril, o Banco de Talentos interno. Esse programa, lançado pela área de Gestão de Pessoas, permite o cadastro de informações pessoais e profissionais de vários indivíduos para seleção e ocupação de cargos de alta performance na empresa de acordo com o seu perfil. A iniciativa acontece primeiramente para os colaboradores da Divisão de Logística Integrada e deve seguir para as demais áreas da Cooperativa. O evento ocorreu na Sede Administrativa.

A ferramenta será totalmente digital pelo sistema Sênior, utilizado pela área de Gestão de Pessoas, com ajuda da inteligência artificial. A nova plataforma substitui a seleção manual, possibilitando a avaliação de personalidade, performance e aptidões do candidato pelo gestor, com base nos critérios de competência, e permitindo a devolutiva para ambas as partes. A plataforma também registra os dados constantemente para futuras oportunidades em todas as áreas.

A Frimesa, no ano passado, passou a se estruturar para ser uma empresa multinacional, mudando o nível de competição

do município e do país, agora para o exterior. Para o diretor executivo, Elias Zydek, a iniciativa vai ao encontro dos planos de expansão da empresa. "Nós temos que ter colaboradores de nível internacional, pessoas que enxergam o mundo, que sabem como atuar nos negócios e por isso temos que estar preparados para trabalhar, agora, internacionalmente", afirma.

A empresa obtém vantagem competitiva quando organiza os seus talentos mais diferenciados porque oportuniza, desafia e reconhece o desenvolvimento das pessoas. Pelo banco de talentos, avalia-se o perfil, implementa-se indicadores de performance com metas e deixando claro o caminho de cada um para atingir o objetivo coletivo.

O Gerente de Divisão de Logística Integrada, Marcelo Cerino, avalia que o programa buscará internamente os perfis e qualidades adequadas a cada atividade do setor. "No nosso planejamento estratégico de 2020 definimos 03 principais focos de trabalho e o principal pilar dele é o Desenvolvimento das Pessoas", explica. Esta área da divisão passa por melhorias desde o ano passado com revisão dos cargos e salários e a criação de um conceito de valorização do colaborador. 🟡



RECETAS PARA COLECCIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

Escondidinho de Requeijão com carne suína moída

INGREDIENTES:

5 batatas médias
500g de carne moída suína
200g milho verde em conserva
1 caixa de Creme de leite Frimesa
2 colheres de sopa de Requeijão cremoso Frimesa
4 colheres de sopa de molho de tomate
1/2 cebola picadinha
1 colher de sopa de Manteiga Frimesa
100 g de Queijo Mussarela Fatiado Frimesa
1 colher de sopa de banha Frimesa
Batata palha a gosto
2 dentes de alho amassado
Cominho, orégano, coentro e sal a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Cozinhe as batatas, amasse em um espremedor e reserve. **2.** Refogue a cebola e o alho na Banha Frimesa, adicione a carne, refogue bem novamente, em seguida adicione os demais temperos, depois o molho de tomate e por último coloque o milho (reserve). **3.** Em uma panela coloque a Manteiga Frimesa, a batata amassada e mexa bem. Por último adicione o Creme de leite Frimesa e o Requeijão cremoso Frimesa, mexa até ficar homogênea. **4.** Salgue a gosto e desligue o fogo. **5.** Em um refratário coloque uma pequena camada de purê, depois coloque toda a carne refogada, cubra com fatias de Queijo Mussarela e coloque o restante do purê. Para finalizar, coloque Queijo Mussarela Frimesa cortado em tiras e a batata palha. **6.** Coloque no forno por 15 minutos e sirva.

Torta Banoffee

INGREDIENTES:

270 gramas de biscoitos maisena
200 gramas de manteiga frimesa sem sal derretida
1 colher (chá) de canela em pó
600 gramas de Doce de Leite Frimesa
6 bananas nanicas ou caturra (ou suficiente para preencher a travessa)
600 gramas de Nata Frimesa
50 gramas de açúcar refinado
Canela para polvilhar

MODO DE PREPARO:

1. Triture os biscoitos junto com a canela e acrescente a manteiga.
2. Coloque em uma refratária ou assadeira de mais ou menos 20 por 30 cm. (você também pode utilizar uma assadeira com fundo falso caso prefira que sua torta fique com borda).
3. Leve ao forno a 170 graus celsius para assar um pouco até ficar macio (aproximadamente 20 minutos).
4. Deixe esfriar. Fica sequinho e crocante.
5. Aqueça o Doce de Leite em banho maria para amolecer e espalhe sobre a massa.
6. Coloque as bananas cortadas em rodela sobre o doce de leite.
7. Para fazer o chantilly, bata na batedeira a nata com o açúcar refinado até formar picos firmes.
8. Coloque o chantilly sobre as bananas e, por último, polvilhe a canela em pó. Sirva.

Palha Italiana

INGREDIENTES:

1 caixa Leite condensado Frimesa
2 colheres de sopa de Achocolatado em pó ou Cacau em pó
2 colheres de sopa de manteiga Frimesa
200g de biscoito maria ou maisena
100g de leite em pó Frimesa

MODO DE PREPARO:

1. Leve ao fogo o Leite Condensado Frimesa, a Manteiga Frimesa, o achocolatado/cacau, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.
2. Retire do fogo, acrescente os biscoitos partidos em pequenos pedaços.
3. Mexa bem e despeje em assadeira untada com manteiga.
4. Deixe esfriar e corte em pedaços. Depois, passe no leite em pó Frimesa.
5. Sirva.

Camarão com Requeijão

INGREDIENTES:

1 kg de camarão médio limpo
3 colheres de sopa de Manteiga Frimesa
1/2 cebola média picada
2 tomates sem pele e sem semente picados
3 colheres de sopa de molho de tomate
250 g de Requeijão Cremoso Frimesa
Suco de 1/2 limão
Folhas de alfavaca
Sal a gosto
Pimenta branca e Ervas finas a gosto
Queijo Parmesão ralado Frimesa a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Primeiro tempere o camarão com sal a gosto, suco de 1/2 limão e folhas de alfavaca. Mexa. **2.** Reserve, deixando o camarão descansar por 15 minutos. **3.** Depois derreta a Manteiga Frimesa e adicione a cebola. **4.** Mexa até dourar. **5.** Em seguida, acrescente o tomate e o molho de tomate. **6.** Deixe cozinhar por alguns minutos. **7.** Depois, adicione o camarão temperado. **8.** Mexa bem e deixe cozinhar por 10 minutos com a tampa da panela fechada. **9.** Quando o camarão já estiver cozido, coloque pimenta e ervas finas a gosto. **10.** Por último, adicione o Requeijão cremoso Frimesa e mexa até o Requeijão encorpar ao molho. **11.** Para finalizar, coloque o camarão numa travessa e salpique Queijo Parmesão ralado Frimesa para dar um gostinho especial à receita.

Cortes suínos Frimesa
**Quem experimenta,
recomenda.**

Frimesa

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

Picanha suína

Não é difícil entender por que o mundo prefere carne suína. Além da variedade de pratos que você pode preparar, ela também tem uma variedade de vantagens: saúde, praticidade, preço. Sem falar que é uma delícia, né? E a Frimesa tem a linha mais completa, com 12 cortes diferentes, para toda refeição ficar mais gostosa. Desse jeito, a carne que o mundo prefere também vai ser a sua preferida.



acarnequeomundoprefere.com.br

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

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



Copa e Salames Premium Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

Os salames e a copa da linha premium Frimesa têm só o que interessa: cortes nobres de carne temperados com especiarias, sem nada de lácteo na formulação. Tudo pra você deixar momentos especiais ainda mais únicos. Quem experimenta, recomenda!

frimesa.com.br  /FrimesaOficial

