

Frimesa

45
anos

REVISTA Frimesa

Edição nº106 | Jan./Fev. 2022
www.frimesa.com.br



BALANÇO 2021: PILAR DE SUSTENTAÇÃO

Frimesa

45

anos

Novidade Frimesa

Fácil de escolher,
difícil comer uma só.



Com Café



Sabor Milho Verde

A **Frimesa** apresenta 4 novos sabores de sobremesa: **café, chocolate meio amargo, milho e banana caramelizada com canela**. Você vai adorar essas novíssimas delícias, exclusivas da Frimesa. **Com certeza, você também vai recomendar.**



Com Cacau

Sabor Banana
caramelizada
e canela

Caros Amigos,

Aprendemos com o passar dos anos que os períodos de desafios se constituem em oportunidades para o exercício da sabedoria. Em 2021, o agravamento da pandemia do Coronavírus exigiu adaptações, mudanças e atitudes objetivas das pessoas e das empresas.

A Frimesa continuou firme nas suas atividades e na implantação de seus projetos planejados, com destaque para o novo frigorífico de Assis Chateaubriand.

O faturamento cresceu 17,23%, atingindo a cifra de R\$ 5,039 bilhões. Investimos o montante de R\$ 465,98 milhões em nossas indústrias. Aumentamos o quadro de colaboradores diretos de 8.355 para 9.396 pessoas.

Expandimos nossa comercialização para todos os estados brasileiros e crescemos nas exportações. Ampliamos a penetração de marca Frimesa junto aos clientes e consumidores. Conquistamos premiações importantes com nossos serviços de excelência em logística de distribuição.

Destacamos o sistema de gestão profissional que possibilita acesso às informações em tempo real, o que facilitou e agilizou a tomada de decisões em todas as áreas.

Dedicamos especial atenção para a formação e treinamento das pessoas para as novas tecnologias, inovações dos processos e liderança de equipes. Proporcionamos todas as condições de segurança para proteger a saúde e integridade dos colaboradores em suas atividades.

O cenário brasileiro foi desafiador com baixo crescimento, alto desemprego, inflação crescente, elevando juros e custos de produção. O conjunto achatou a renda e os resultados das empresas.

Lutamos e vencemos com resiliência e determinação que são virtudes do sistema cooperativista ao qual pertencemos.

Essa edição da Revista Frimesa contém todas as informações necessárias para análise e avaliação do desempenho gerencial da Frimesa em 2021.

O resultado coletivo das cadeias produtivas do suíno e do leite foi alcançado em todas as etapas, do produtor até a industrialização.

Os méritos e agradecimentos são aos produtores rurais, às cooperativas filiadas e aos colaboradores.

Agradecemos aos clientes pela fidelidade e aos consumidores pela preferência aos produtos Frimesa.

Foram importantes nessa jornada, as instituições que pertencemos, especialmente a OCEPAR, os agentes públicos e financeiros, aos quais registramos nossos agradecimentos.

Diante de um período de provas, no qual os objetivos cooperativistas foram alcançados, evidenciamos nossa gratidão a Deus, por nos ter protegido e abençoado continuamente.

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br



Valter Vanzella
Diretor-Presidente



Elias José Zydek
Diretor-Executivo

SUMÁRIO



**Janeiro
Fevereiro**
Ed. nº106

06 Sala do Produtor
12 Lançamentos
13 Capa

23 45 anos
26 Ambiental
29 Gestão de Pessoas



www.frimesa.com.br

REVISTA Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação da Frimesa Cooperativa Central, de circulação interna e distribuição gratuita.

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | CEP 85884-000
Fone: (45) 3264-8000
Site: www.frimesa.com.br
E-mail: midia@frimesa.com.br
CNPJ: 77.595.395/0001-47 | **CAD-ICMS:** 90150611-60

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

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

Diretor-Presidente: Valter Vanzella. **Diretor-Executivo:** Elias José Zydek. **Conselho de Administração:** Ricardo Sílvio Chapla, Irineo da Costa Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Anderson Léo Sabadin.

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

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elis D'Alessandro - MTb 7476 e Elimara Biesdorf - MTb 7958. **Colaboração:** Mariana Lourenci e Fabiula Rodrigues. **Capa e Diagramação:** Samara Guimarães. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Qualidade e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno e Leite, PD&I, Gestão de Pessoas, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 13.000 exemplares.

ANO DE INVESTIMENTOS!

Em um ano desafiador, a Frimesa superou as consequências da pandemia e cumpriu com os investimentos planejados de R\$ 520 milhões em suas indústrias, sendo R\$ 450 milhões no frigorífico em Assis e R\$ 70 milhões nas demais plantas de Marechal Cândido Rondon, Medianeira e Matelândia, mirando mercados potenciais como Japão, Coréia do Sul, México e União Europeia.



Resiliência na suinocultura

TER BOAS PARCERIAS, TORNAR A PROPRIEDADE AUTOSSUSTENTÁVEL E BUSCAR CONHECIMENTO SÃO PRIORIDADE NA GRANJA DOS HENKES.

A diversidade da pequena propriedade de Adelsio Henkes, localizada no distrito de Dom Armando, Missal, na região oeste do Paraná, reflete o perfil do produtor: ele tem 61 anos e, para sustentar a família, trabalhou em várias atividades ao longo de sua vida. Associado à Cooperativa Lar há 25 anos, produz 2500 suínos para terminação que são entregues na Frimesa e 12 mil aves de postura. Mas seu histórico na produção agrícola não se limita a isso. Toda a infraestrutura é instalada em cinco alqueires de terra onde também produz e comercializa o feno e faz a gestão de uma fábrica de gelo.

Os suínos de terminação chegam na propriedade com 63 dias de vida e um peso médio de 23 quilos. Depois de 105 dias de estada, saem pesando 130 a 135 quilos e ganham em média 1kg de peso por dia. "Alcançamos bons resultados e temos sucesso na atividade pela origem do suíno e a boa ração. Temos suporte técnico, melhoramos constantemente com apoio da cooperativa", justifica Henkes. A remuneração do produtor acontece de acordo com o IEP – índice de eficiência produtiva, que considera a conversão alimentar e o ganho de peso diário dos animais.

Adelsio mantém contato com a assistência técnica para conquistar a sanidade e o bom desempenho do lote. Para o médico veterinário,

Deividi Schwendler, que atende o produtor há dois anos, esses cuidados são necessários para um resultado sustentável. "No alojamento o produtor deve fazer a contagem dos suínos e classificar por sexo e tamanho. Durante a estada do lote é feita a verificação e a regulagem diária dos comedouros e bebedouros e identificação e medicação de animais doentes. Ele deve cuidar da ambiência, tendo um manejo de grelhas, cortinas e gotejos, assim como nebulização", explica.

RECOMÊÇOS

A produção de suínos na granja dos Henkes começou com 150 animais em 1998, em 2002 passou para 500 e, conforme os resultados eram alcançados com os suínos, principal atividade da propriedade, Adelsio investia. Em 19 anos, foram cinco ampliações, sempre dobrando a produção, até alcançar a capacidade máxima de acordo com a área da propriedade em 2017 – são cinco barracões com capacidade de alojamento de 500 animais cada um. "Eu sempre gostei





da produção de suínos e das atividades que realizo. Ao meu ver, a suinocultura necessita menos é que a mão de obra, os investimentos e a manutenção são mais simples, e os resultados também são bons", avalia o suinocultor.

Concomitante à suinocultura e avicultura, o produtor trabalhou com horta e produção de ovos onde se destacou em 2010 com recordes de produtividade – foram 103 toneladas apenas em cenouras no ano. Nos anos 80, atuou como caseiro e no varejo. "Trabalhei por oito anos em uma das primeiras unidades de supermercados da cooperativa Lar, no distrito de São Roque/Santa Helena, cidade vizinha, até 1997. Pela falta de estudos e as mudanças tecnológicas, optei em voltar para o campo onde permaneço com minha esposa Neusa", comenta.

Para lhe ajudar na lida, Adelsio Henkes contratou caseiros, porque seus filhos trilharam outros caminhos profissionais. Gilmar e Marilene Frizzo, e dois filhos, Gustavo (14) e Guilherme (10), dividem o dia a dia na granja, na coleta de ovos e limpeza do pátio.

Mesmo com o trabalho braçal, os investimentos em novas tecnologias são prioridades para tornar mais ágil e eficiente a produtividade de suínos. A primeira aquisição foi de um motor para bombear água e dejetos das granjas para a irrigação da grama e para a produção de feno. Há um ano e meio, adquiriram um desidratador de carcaças para diminuir o cheiro e o tempo da decomposição dos animais mortos. A alimentação dos animais também é automática.

OPORTUNIDADE

A família Henkes sempre encontrou alternativas de agregar renda na sua propriedade de forma autossustentável. A produção do feno surgiu com o objetivo de utilizar os dejetos da produção de suínos na adubação e a fábrica de gelo para aproveitar o espaço da propriedade.

As parcerias também trouxeram lucratividade garantida. Um exemplo foi fazer parte do Programa Suíno Certificado da Frimesa, que busca garantia, segurança, qualidade e rastreabilidade da cadeia produtiva. "A certificação é um compromisso que a gente tem com a cooperativa e o consumidor. A vantagem é estarmos à frente dos demais e nossa matéria-prima é mais valorizada", confirma o suinocultor. Entre as adequações feitas para a certificação da granja, os proprietários e caseiros participaram de cursos e palestras. "Agregar conhecimento e referências para o produtor é o que faz a diferença. Conhecemos propriedades de sucesso, trocamos experiências e adaptamos o que deu certo para os demais colegas. Se não buscamos novidades, não se destacamos", finaliza o produtor.



O produtor Adelsio Henkes já foi personagem de uma entrevista na Revista Frimesa, edição 05, de 2004. Dezessete anos e 101 edições depois, a produção cresceu cinco vezes, os dois filhos saíram de casa e constituíram família. O casal reformou sua casa, mudou as culturas da sua propriedade e adicionou mais uma atividade: aves de postura. Hoje, o produtor colhe os frutos da iniciativa de voltar para agricultura e se dedicar à vida no campo: mais qualidade de vida e lucratividade.

COOPERATIVA:



PRODUÇÃO:

2.500
suínos/lote



Arquivo Rede DAS

União Próspera

ASSOCIAÇÃO DE SUPERMERCADISTAS NO INTERIOR DE SÃO PAULO GERA EMPREGOS, EXCELÊNCIA AOS CLIENTES E CRESCIMENTO CONSTANTE.

Fundada em 10 de setembro de 2008, a Rede DAS, antiga Associação Centro Oeste Paulista de Supermercados, se originou com a união de empresários de diferentes cidades da região centro-oeste do estado de São Paulo. Inicialmente a ideia de constituir uma Rede foi desenvolvida através de pequenas conversas informais e, aos poucos, o projeto ganhou forma e a idealização de seus fundadores passou a se tornar realidade. No início, a sede da Rede DAS era localizada em uma pequena casa alugada, onde seus associados debatiam ideias e já ensaiavam as suas primeiras negociações em grupo.

Como todo começo de obra, tudo era muito difícil. Nos primeiros cinco anos teve baixas e desistências, muitas discordâncias, alguns prejuízos e poucos avanços. Mas foi com muita maturidade e persistência que, em 2013, o grupo decidiu apostar forte no projeto e entendeu que o passo mais importante para o crescimento da Rede DAS seria a sua profissionalização. “Naquele momento a maioria dos diretores decidiram investir em uma nova gestão, reestruturou a equipe

e contratou profissionais experientes para conduzir o projeto. A decisão foi certa!”, explica o diretor-executivo da Rede DAS, Marcos Tognolli Kassada.

O novo direcionamento do grupo possibilitou o desenvolvimento de um ambiente forte, fértil e propício aos negócios. A implantação de uma gestão inovadora e com regras bem definidas levou todo o grupo a um novo patamar de negócios, e foi assim que a Rede DAS começou a atrair novos fornecedores, associados e grandes parceiros para os negócios.

Atualmente, a sede da Rede DAS está localizada na cidade de Jaú e conta com mais de 190 check-outs, 1.650 colaboradores, 03 centros de distribuição e 02 atacados, sendo um total de 26 lojas associadas. “O foco do grupo está voltado para o fortalecimento de parcerias duradouras e na consolidação dos volumes negociados junto aos seus fornecedores, do qual, levam vantagens exclusivas aos nossos clientes e consumidores”, ressalta Kassada.

Para melhorar a sua interação com os clientes, em 2019 a Rede DAS lançou o Clube DAS Ofertas, um clube interligado



Mercados da Rede

SANTA CATARINA



com banco de dados inteligente que oferece vantagens e descontos exclusivos aos seus participantes. O CEO do grupo comemora o sucesso do lançamento, “a nova ferramenta de CRM nos surpreendeu positivamente e hoje o Clube já conta com uma carteira de milhares de clientes cadastrados”. Com a nova plataforma de comunicação, além de descontos exclusivos, o Clube DAS Ofertas possui seu aplicativo próprio onde o cliente pode visualizar ofertas, tabloides e demais ações disponíveis em nossas lojas.

Desenvolver o trabalho em grupo onde prospere o cooperativismo e amizade são princípios comuns entre a Frimesa e a Rede DAS. Nesses mais de dez anos de existência, a Rede DAS é muito grata ao esforço e dedicação de cada associado, cliente, fornecedor e colaborador que fazem parte da história. Marcos Kassada lembra ainda que a Frimesa foi uma das pioneiras nesse projeto e, desde o início da estruturação, participa ativamente de todas as campanhas e negociações do grupo. “É válido destacar o posicionamento competitivo da Frimesa no mercado e a excelência na qualidade de seus produtos comercializados, o que nos faz acreditar cada dia mais nesta parceria”. Hoje são mais de 100 itens do portfólio Frimesa presentes nas gôndolas da Rede Das, com destaque para linha seca, iogurtes, carnes e frios. O relacionamento acontece pela filial da empresa na capital do estado e em Bebedouro (SP).

Raio X

26

lojas

1.650

colaboradores

03

centros de distribuição

190

check-outs



Carne Suína: Custos em alta e preços de venda em baixa

Como era esperado, o ano começou com muitas dificuldades para o negócio de carne suína. Apesar do alívio dos estoques no final do ano passado pelo lado das indústrias, aparentemente o varejo não conseguiu vender tudo o que comprou em dezembro, ficando com estoques remanescentes para vender em janeiro deste ano. Como os preços de venda para o mercado interno já vinham sofrendo alguma queda em novembro e dezembro, em janeiro os preços continuaram a perder força. No caso do animal vivo no spot e na carcaça suína a queda no preço foi muito forte, chegando próximo a R\$ 4,00 e R\$ 7,00 por quilo, respectivamente, gerando enormes prejuízos para os produtores não integrados e para as indústrias com integração.

Para piorar a situação, os preços de venda dos cortes para exportação também caíram cerca de 10% por tonelada, além da taxa de câmbio do dólar que também caiu outros 10%, o que dá em torno de 20% de queda no valor de tudo que está sendo exportado.

Além dos habituais custos que não param de subir (milho, soja, combustíveis, fretes, etc.), o fraco volume de vendas neste início de ano, tanto para o mercado interno quanto para exportação, já vem provocando forte aumento nos níveis de

estoque das indústrias, o que gera demanda por armazenagem e capital de giro, e isto são mais despesas a serem pagas.

A maior oferta de animais cevados e a menor demanda por redução no consumo, principalmente aqui no mercado interno, é o que vem provocando este desarranjo em toda a cadeia produtiva do suíno.

Infelizmente as perspectivas não são muito boas para a suinocultura no curto prazo. Como os custos no geral não devem abaixar por conta principalmente das cotações futuras dos cereais, será necessário que reajustemos preços de venda em todos os mercados e para todos os produtos a fim de obtermos pelo menos a sustentação econômica da cadeia como um todo.

Para que os preços de venda se recuperem, será necessário que o consumo também se recupere e se mantenha em um certo ritmo, esperamos que isso possa ocorrer ainda no primeiro semestre. Os embutidos e processados para o mercado interno devem ser o foco das indústrias já que o mercado externo não deve se alterar nas próximas semanas. De resto, vamos precisar apertar o cinto e reduzir nossos gastos e despesas, trabalhar mais e tentar vender toda a produção.

Disponibilidade per capita

2021/2022 - Fonte: Milkpoint



Preços líquidos pagos ao produtor

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



Evolução do RMCR (Receita Menos Custo de Ração)



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



Leite e derivados:

Menor oferta deve fazer o negócio melhorar

Embora que no momento a cadeia do leite esteja em dificuldades, tanto o produtor quanto a indústria, por conta dos preços de venda que não cobrem os custos de produção nem do produtor e nem da indústria, parece haver um cenário mais positivo à frente. Ocorre que a disponibilidade de leite dentro do país está diminuindo, queda da produção no campo, queda das importações, aumento das exportações e uma pequena recuperação no consumo doméstico são os motivos que devem, já, equilibrar a oferta com a demanda e que deve também contribuir para recuperação dos preços de venda e dos preços pagos aos produtores pela matéria-prima.

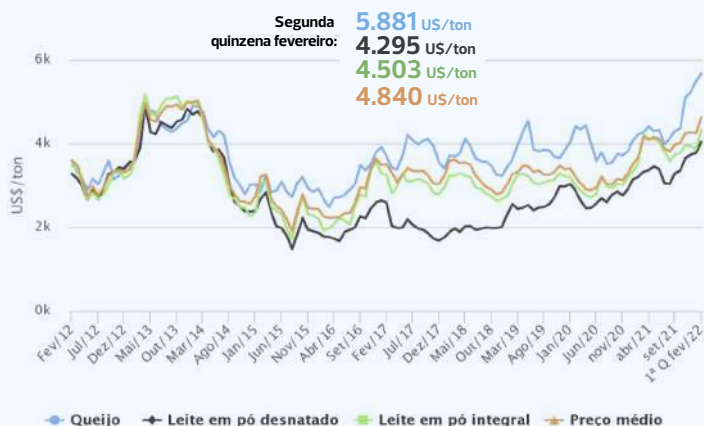
Um dos principais fatores que deve contribuir com esta recuperação é a queda acentuada das importações, por conta dos preços dos lácteos no mercado externo que hoje são os mais altos dos últimos cinco anos. Estes preços, enquanto durarem, permitem que o Brasil passe a exportar leite e derivados com excelente retorno. O problema é que ainda temos poucas empresas em condições e que estejam habilitadas para exportar. Mas é provável que mais empresas

busquem se habilitar e isso vai ajudar e enxugar um pouco mais a oferta aqui no país.

A estiagem no Sul e as fortes chuvas em Minas Gerais estão impactando a produção, fazendo ela cair e, apesar de ser um problema para quem produz nestas regiões isso vai ajudar no ajuste da oferta. Infelizmente alguns estão sofrendo mais que outros, mas com isso a situação do negócio leite tende a melhorar.

E do lado do consumo, com o fim das férias e o retorno das aulas presenciais, o consumo tende a aumentar, o que também vai ajudar na recomposição dos preços de venda. O principal desafio para o setor leiteiro tem sido enfrentar a desvalorização dos lácteos nos últimos anos. Vai ser necessário esforço de todos para reverter esta situação. Como exemplo, os atuais preços recebidos pela indústria na venda dos produtos estão bem abaixo dos recebidos no início do ano passado dificultando o repasse de preço na matéria-prima aos produtores. É urgente a necessidade de recompor os preços de venda a fim de manter a viabilidade da indústria e o produtor produzindo no campo. 🍷

Preços no leilão GDT



Importações e Exportações de leite

Importações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



Jan 22 / Jan 21:
-84 milhões de litros (-56%)

Exportações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



Jan 22 / Jan 21:
+7,2 milhões de litros (+96%)

Fonte: Comex Stat,
elaborado pelo Milk Point.

Saldo 21/20
-91 milhões de litros
(equivalente a -3,9% na captação de janeiro)

Panceta Aperitivo Temperada

A Frimesa apresenta uma deliciosa novidade na linha de cortes suínos temperados. É a Panceta Aperitivo Temperada, muito saborosa e crocante.

Prática e de fácil preparo, ela vem porcionada na espessura certa para servir como aperitivo, entrada ou até mesmo compor as refeições e

acompanhar outros pratos. O tempero tem um gostinho caseiro, para servir no ponto ideal. O indicado é prepará-la por fritura ou até mesmo na Air Fryer.

Aproveite para curtir momentos com a família deliciando este novo produto e prove também os demais assados especiais da Linha Grill Frimesa: o Porco a Passarinho e a Costela e Picanha Suína Temperadas. 🍖



Pronta para
fritar, prática
e fácil.



Produção com resultados!

FRIMESA ATRAVESSOU A CRISE DA PANDEMIA COM MARCO DE 5 BILHÕES NO FATURAMENTO E INVESTIU MAIS DE MEIO MILHÃO EM SUAS INDÚSTRIAS EM 2021.

“ Em 2021, atestamos a verdadeira essência da Cooperativa Central Frimesa: ser o alicerce e a mantenedora de toda a cadeia produtiva envolvida”, disse o diretor-presidente, Valter Vanzella, que apontou ter sido um ano desafiador, mas as metas foram alcançadas com um faturamento de 5 bilhões, crescimento de 17% comparado com 2020, e 115 milhões de sobras, sendo 70% do planejado.

Em um ano de incertezas, afetado pela pandemia, aumento dos custos de produção e queda no poder aquisitivo da população, a Frimesa garantiu os preços das matérias-primas acima do mercado, principalmente do suíno, para viabilizar toda a cadeia produtiva. “Concluimos o ano com sucesso, resultado que permite continuarmos com o planejamento, dar os passos dos investimentos planejados para o frigorífico de Assis Chateaubriand e em novas tecnologias”, destaca.

Nesse período que o mundo começou a aprender a conviver com a pandemia, a Central, assim como suas filiais – Copagril, Lar, C. Vale, Copacol e Primato – se sobressaíram nos cuidados e atenção às milhares de pessoas envolvidas economicamente com as atividades da Cooperativa. Foram 918 produtores de suínos

e 1726 produtores de leite integrados, os quais entregaram matéria-prima o suficiente para que as indústrias trabalhassem em 95% da capacidade, gerando 442 mil toneladas de alimento durante o ano.

Alguns acontecimentos importantes foram divisores de águas para a abertura de mercado internacional da carne suína. Entre eles, o Paraná alcançar o status de área livre da febre aftosa sem vacinação. Além disso, o estado também conquistou zona livre de peste suína clássica independente. A Frimesa se movimentou assiduamente nos investimentos em suas indústrias cumprindo o planejado de investir R\$ 520 milhões, sendo R\$ 450 milhões no frigorífico em Assis e R\$ 70 milhões nas demais plantas de Marechal Candido Rondon, Medianeira e Matelândia, mirando mercados potenciais como Japão, Coreia do Sul, México e União Europeia.

Novas formas de consumo também forçaram investimentos em tecnologias para atender hábitos alimentares, além de reforços na comunicação de marketing com a dupla Fernando e Sorocaba. “A necessidade de entregar cada vez mais produtos prontos para o consumo fez com que a Frimesa comprasse e importasse máquinas e equipamentos que o Brasil não produz. Foram investimentos altos, mas que deram um resultado fantástico em termos de penetração de mercado e lucratividade na indústria. Também foram investidos 25 milhões na área de comunicação, priorizando sempre a qualidade de nossos produtos”, avalia o diretor-executivo, Elias Zydek.

Carnes

Em 2021, a proteína animal se destacou no mercado externo. Segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) as exportações brasileiras de carne suína (considerando todos os produtos, entre in natura e processados) encerraram 2021 com total de 1,3 milhão de toneladas. É o maior resultado já alcançado pelos exportadores brasileiros em um único ano.

A Frimesa é uma das empresas que contribui nesse excelente desempenho. No segmento de carne suína as vendas totalizaram R\$ 3,6 bilhões, 20% a mais. O mercado externo representou 25,9% do valor, totalizando R\$ 913 milhões.

"As exportações foram um importante instrumento ao longo do ano para minimizar os impactos da histórica alta dos custos de produção. A Ásia continua sendo a principal região compradora de nossa carne suína e deverá permanecer em 2022 como nosso principal parceiro. A Rússia também deverá ser novamente um importante parceiro para o Brasil neste ano que se inicia", avalia Ricardo Santin, presidente da ABPA.

No que se refere ao volume de produção, a Frimesa recebeu 2.244.836 cabeças, alcançando a produção de quase 280 mil toneladas em seus dois frigoríficos, um localizado em Medianeira e outro em Marechal Cândido Rondon, fechando uma média de 8300 suínos/dia.

A área de carnes representa 71,8% nos negócios da Frimesa, com um mix de 306 produtos nas linhas de linguiças frescas e defumadas, presuntos, defumados, curados, hambúrgueres e salsichas, entre outros.

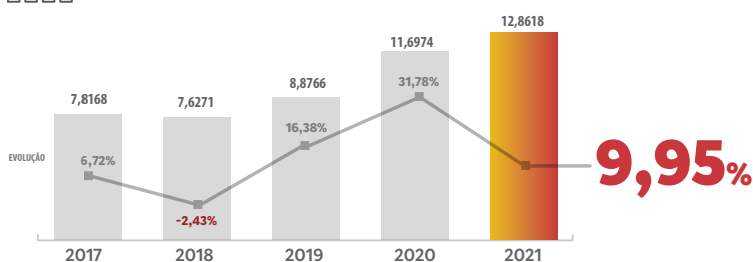
Na matéria-prima manteve a média de R\$ 6,65 pelo quilo do suíno posto nas indústrias, 32% a mais, enquanto o preço médio aumentou em R\$ 9,95%. "Seguimos no nosso propósito de viabilizar a cadeia produtiva", reforça Vanzella.

Na Frimesa, a garantia de bem-estar dos animais e qualidade dos produtos é prioridade em todos os processos de industrialização. Vários investimentos foram feitos em novas tecnologias

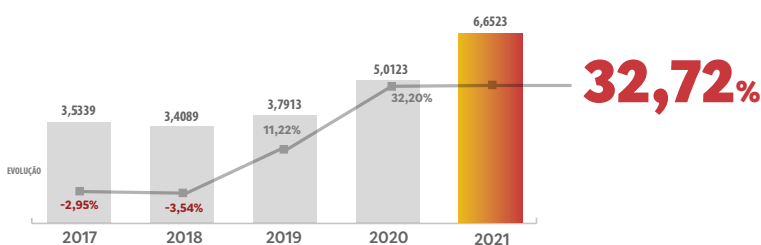
com destaque para o novo método de insensibilização por dióxido de carbono (CO₂) aplicado na unidade frigorífica de Medianeira onde são abatidos 6.900 animais por dia. Esse processo evita o sofrimento, deixando-os anestesiados e inconscientes para o momento da sangria. Um abate humanizado, garantido uma qualidade ética, além de beneficiar o resultado do produto ao consumidor.



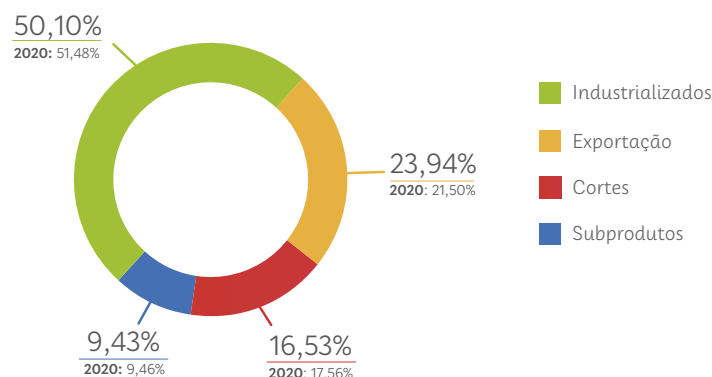
Evolução do preço médio de venda (R\$/ano)



Evolução do custo médio do suíno (R\$/ano)



Percentuais da produção de produtos cárneos:



Lácteos

O segmento de leite teve um ano turbulento. Embora estável para a industrialização da matéria-prima, 2021 foi difícil para conter a alta dos custos e despesas. A diminuição dos auxílios emergenciais e os altos índices de desemprego, fizeram com que a população brasileira tivesse menos dinheiro no bolso, impactando diretamente no consumo de lácteos, afetando diretamente o planejamento da Frimesa nesse setor.

De acordo com os dados da OCB, o consumo aparente de lácteos no Brasil em 2021 foi de -4,11%, se comparado a 2020, ou seja, a população brasileira consumiu aproximadamente 1,1 bilhão de litros de leite no ano, o equivalente à produção anual do Oeste do Paraná.

Na prática, as indústrias de lácteos da Frimesa operaram com um volume médio de quase 822 mil litros/dia representando uma variação de -2,75% no leite recebido, se comparado a 2020, seguindo a queda aproximada na produção inspecionada do Brasil de -2,73%.

Esse volume de leite produziu 158 mil toneladas de lácteos distribuídos: 35,67 % em leite longa vida, 17,32 % iogurtes, 12,70 % leite condensado, 7,79 % natas e manteigas, 7,77 % queijos e 4,53 % em doce de leite.

Com este cenário, o maior desafio da Frimesa foi manter toda a cadeia de suprimento do leite, remunerando a matéria-prima ao produtor com um preço médio ano de R\$2,0852 por litro, enquanto a média do Conseleite chegou a R\$ 1,7746, ou seja, uma diferença de +17,50%.

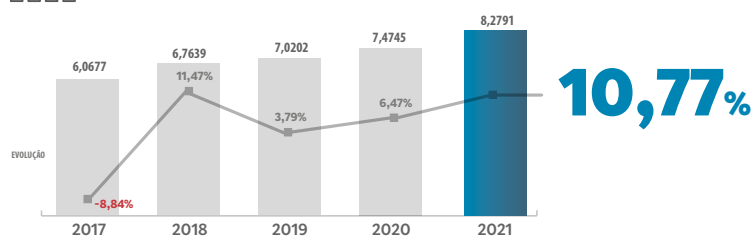
Para o Gerente da Divisão de Leite da Frimesa, Erivelto Costa, vários investimentos foram direcionados para concluir a ampliação da Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon (UFQ) tais como: a ampliação do sistema de tratamento de efluentes, a aquisição de uma caldeira a cavaco, a ampliação das linhas de queijos fatiados e uma linha nova de produtos UHT. Além disso, investimentos em tecnologias para tratamento da água através da implantação de um sistema de osmose reversa.

A partir de janeiro de 2022, a Frimesa assumiu todo o suprimento leiteiro das filiais e ficou responsável em comprar o leite, praticar as Boas Práticas Agropecuárias, cumprir as exigências legais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (ADAPAR), através do Plano de Qualificação do Fornecedor de Leite. Também mantém a aplicabilidade do

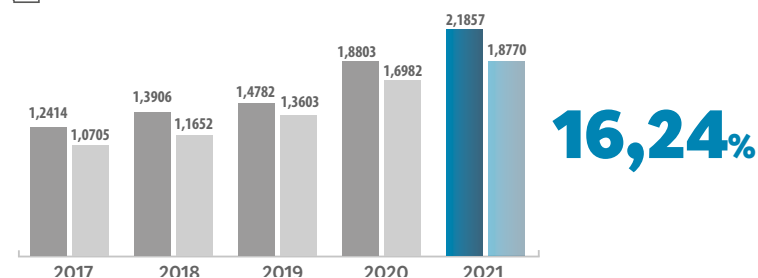
Programa Mais Leite Saudável, a fim de melhorar a qualidade do leite. Busca implantar 100% do sistema MILK UP nas propriedades rurais e unidades de recebimento de leite. "É a Frimesa sempre inovando e focada na era 4.0", acrescenta Erivelto.



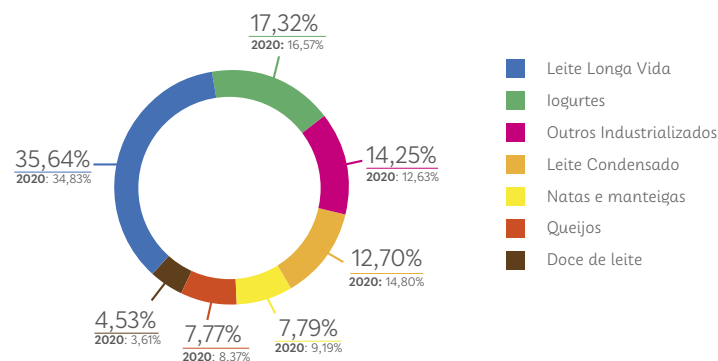
Evolução do preço médio de venda (R\$/ano)



Evolução do custo médio do suíno (R\$/ano)



Percentuais da produção de produtos lácteos:



Nossa Gente

Em um ano marcado pela pandemia e suas consequências, a Frimesa fortaleceu a cultura da solidariedade e o cuidar da saúde e segurança dos seus colaboradores, pois são eles que formam a base do negócio. Para isso, o trabalho é feito de forma integrada para promover a cultura organizacional, o desenvolvimento pessoal, a atração e a retenção de talentos, além de programas de saúde, segurança e diversidade.

Em 2021, a Frimesa gerou 1040 novas oportunidades de trabalho com a inclusão de mais turnos nos finais de semana para atender à demanda de produção do frigorífico. No quadro são 9.396 colaboradores, 12,4% a mais. Só em Medianeira foram 660 novos postos de trabalho, o que proporciona mais desenvolvimento econômico e social da região, estado e país.

Destaque também para a diversidade cultural, sendo que 280 imigrantes foram acolhidos na cooperativa, oriundos de aproximadamente sete países diferentes. O número de mulheres em cargos de liderança aumentou de 65 em 2020 para 72 em 2021. Entre as oportunidades geradas, 360 colaboradores foram promovidos e 90 recrutados.

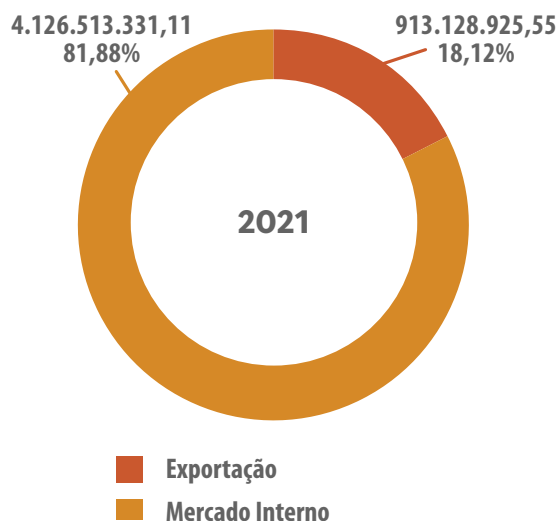
As horas de treinamentos somaram 260.244. A alimentação dos colaboradores teve um investimento de 38 milhões de reais e foram servidas 1.3 milhão de refeições nos restaurantes das unidades. Os investimentos em saúde e segurança foram quase 19 milhões.

No final do ano foi aplicada internamente na Frimesa a Pesquisa de Clima Organizacional pela Great Place to Work (GPTW) e com os resultados, recebeu o selo de excelente empresa para trabalhar, ou seja, foi bem avaliada pelos colaboradores.

De acordo com a gerente da área de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, esse selo comprova o resultado de toda atenção que a Frimesa dá a seus colaboradores com mais de 20 benefícios, além do salário base e os quase 60 projetos internos que envolvem pilares como saúde, educação, cultura e outros. "Temos muito trabalho pela frente. Mesmo com o selo precisamos realizar ações de melhoria e utilizar os feedbacks dos colaboradores para melhorar ainda mais a percepção dos mesmos sobre como é bom trabalhar aqui", avalia a gerente.



Nossas Operações



As seis unidades fabris da Frimesa mantiveram seus volumes de produção para atender as demandas do mercado e suprir a matéria-prima recebida. A área de carnes atingiu um volume de 283 mil toneladas e leite 159 mil litros. Toda a distribuição desses produtos só foi possível pela logística eficiente e sincronizada com uma gestão de toda cadeia de suprimentos da Frimesa. Com uma conexão ágil entre mais de 38 mil clientes ativos, a Frimesa estruturou 15 filiais de vendas, 12 Centros de Distribuição (CDs) e 30 pontos de crossdocking, que servem de base para a comercialização de produtos e garantem o melhor atendimento aos clientes.

Além disso, a cooperativa tem uma das maiores estruturas da cadeia de frios da América do Sul, com capacidade de armazenagem, nas plantas industriais e CDs, de mais de 30 mil toneladas de alimentos, entre congelados, resfriados e linha seca. Para a distribuição, a Frimesa conta com parceiros logísticos. São 440 transportadoras e cerca de 1.500 veículos de grande, médio e pequeno porte. O volume mensal de produtos transportados é, em média, de quase 35 mil toneladas.

1ª

EMPRESA DO
PARANÁ EM
ABATE DE SUÍNOS
Fonte: MAPA

4ª

MAIOR INDÚSTRIA DE
CARNE SUÍNA DO BRASIL
Fonte: MAPA

3ª

MAIOR INDÚSTRIA DO
PARANÁ DE LÁCTEOS E
12º DO BRASIL
Fonte: MilkPoint

11ª

MAIOR COOPERATIVA
PARANAENSE
Fonte: Revista Exame

49ª

ENTRE AS MARCAS MAIS
CONSUMIDAS DO BRASIL
Fonte: Kantar

154ª

ENTRE AS 500 MAIORES
EMPRESAS DO BRASIL.
Fonte: Revista Exame





Arquivo Frimesa

Ano do equilíbrio

Conselho Fiscal (da esquerda pra direita): Renato Borelli, Italo Rafael Sirico, Alisson Petermann, Adelar Viletti, Edio Rodrigo Welter, Luiz Antonio Della Valentina.

A análise de desempenho feita pelo Conselho Fiscal da Frimesa considerou 2021 um ano em que se enfrentou as consequências causadas pela pandemia. O custo de produção foi alto e a Frimesa teve que buscar equilíbrio para manter toda a cadeia produtiva. A Covid-19 gerou impactos nas questões produtivas e financeiras, principalmente na falta dos insumos e o alto custo para o produtor conseguir produzir. Outro problema observado foi a estiagem que gerou perdas nos grãos. Concomitante, a Cooperativa Central teve que manter seu resultado, pagar as filiadas para que pudessem manter seus cooperados e, isso tudo, não pode ser repassado para o preço do produto final devido à diminuição do poder aquisitivo dos consumidores.

Outro destaque da avaliação é para os investimentos e a evolução na qualidade dos produtos Frimesa. Se aplicou um forte trabalho nas questões de certificações, exigências na qualidade do manuseio da matéria-prima e em toda cadeia produtiva para entregar um produto de alta qualidade.

O Conselho Fiscal é formado por seis representantes das cooperativas filiadas com a atribuição de acompanhar as operações da Frimesa. Nas áreas de atuação carne e leite, a avaliação também foi de estabilidade. No setor de carnes, a Frimesa se superou em balancear o custo que o mercado consumidor está disposto a pagar.

Isso só foi possível pela qualidade e o mix de produtos do portfólio, que agrega valor através da industrialização.

Uma das grandes conquistas do setor do agronegócio em 2021 foi o Paraná alcançar o status de área livre de febre aftosa sem vacinação e a zona livre de peste suína clássica independente. "Temos muito trabalho a ser feito nas filiadas, no produtor, com profissionalização e adequação das propriedades. Mas esse status abriu novos mercados e a Frimesa já tem prospectado clientes internacionais", avalia o Conselho.

A área de leite, segundo o Conselho, é um setor desafiador porque sempre teve estabilidade de mercado, mas o custo de produção é alto. Entre as observações dos participantes existe uma falta de incentivo de consumo, principalmente pela mídia que transforma o leite em um grande vilão da inflação. "O leite é um alimento que faz parte da base alimentar e, comparando com outros produtos alimentícios, nenhum se compra tão barato. Por ser um produto acessível para todos e que mantém uma cadeia produtiva, deveria ser mais valorizado.", comentam os conselheiros.

As perspectivas dos membros para 2022 são de muito trabalho e superação dos desafios. Com a inauguração do novo frigorífico de Assis Chateaubriand os produtores já estão se organizando para entrega de matéria-prima e todo o sistema industrial deverá suprir essa produção. Para os conselheiros, o setor de alimentos é indispensável e nunca terá fim porque as pessoas precisam comer para sobreviver. O que precisa é de apoio e fomento no consumo dessas matérias-primas. "O produtor deve ter a consciência que estão alimentando milhões de pessoas. Eles são heróis, porque não param de produzir. Se não tivéssemos alimentos já teríamos uma guerra. Eles precisam estar cientes do quão importantes são para essa cadeia produtiva", comentam os membros.

Para finalizar, os conselheiros desejam um ano de sucesso para os próximos conselheiros que assumirão em 2022 e agradecem a oportunidade de fazer parte da história da Frimesa. 🍋

45 anos: crescimento de quase 20%!

NO ANO DE ANIVERSÁRIO, FRIMESA PREVÊ AUMENTAR FATURAMENTO BRUTO PARA CHEGAR A 6,02 BILHÕES. INAUGURAÇÃO DO FRIGORÍFICO DE ASSIS DEVE ACONTECER.

Com o foco na expansão dos negócios em 2022 e a inauguração da primeira etapa das obras do frigorífico de Assis Chateaubriand, o Planejamento Estratégico da Frimesa foi apresentado pelo Grupo Gestor, os quais acompanharam o progresso e a dimensão social, econômico-financeira e ambiental da cooperativa. A Central trabalha anualmente com esse instrumento de gestão e mobilização coletiva para definir prioridades da gestão e tomadas de decisões para o crescimento e desenvolvimento.

Em um ano festivo, quando a Frimesa completa 45 anos, todas as ações estão voltadas para o crescimento das áreas de carne com a inauguração do novo frigorífico, mas também na área de leite com um aumento expressivo na operação das unidades. O total de investimentos previstos é de aproximadamente 438 milhões, sendo que desse valor R\$ 348 milhões serão destinados para Assis e R\$ 90 milhões para as demais unidades.

Mas, para que os planos sejam executados com sucesso, a Frimesa focará também em diretrizes como: implementar uma plataforma de tecnologia da informação para o controle total da cadeia produtiva do suíno; ampliar a participação da marca no mercado brasileiro; atualizar o sistema de Tecnologia da Informação para atender as demandas evolutivas; incrementar a formação e a preparação dos colaboradores para as diversas funções necessárias nas atividades da cooperativa e implantar o sistema de Compliance no modo formalizado e operacionalizado.

De acordo com o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, os colaboradores precisam ser cada vez mais profissionais, levantar a régua de cada um para realizar aquilo que foi proposto. "É um ano desafiador e, isso, é um excelente motivador para cumprirmos com tudo o que foi proposto", reforça.

Todas essas ações estão focadas nos objetivos de crescimento, que são:

- Aumentar o faturamento bruto de 2022 em 19,45% sobre o faturamento bruto de 2021, atingindo o valor de R\$ 6,019 bilhões;
- Aumentar o Patrimônio Líquido (PL) de R\$ 1,055 milhão (previsão para dez/22) para R\$ 1,277 milhão, com retenção de resultados/reservas e capitalização da última parcela da transferência de ICMS;
- Aumentar a produção de frigoríficos em 14,48%. De 282.479 para 323.377 toneladas, atingindo 95,00% de utilização da capacidade instalada;
- Aumentar a produção de laticínios em 23,49%. De 159.489 para 196.954 toneladas, atingindo 81,00% de utilização da capacidade instalada;
- Aumentar o número de pontos de vendas ativos (PDV's) de 41.000 para 46.000, em 2022;
- Investir e imobilizar R\$ 437,870 milhões nas plantas industriais, sendo R\$ 347,547 milhões no novo frigorífico de Assis Chateaubriand, totalizando o Ativo imobilizado previsto para dez/22 no valor de R\$ 1,956 milhão. 📌



Grupo Gestor da Frimesa

Assis industrializará 160 produtos

OBRA ESTÁ 60% CONCLUÍDA E DEVE SER INAUGURADA EM DEZEMBRO DESTE ANO.

O novo frigorífico da Frimesa de Assis Chateaubriand (UFA) está com 60 % da obra concluída e com prazo de inauguração da primeira etapa em dezembro deste ano, data em que a cooperativa completa 45 anos.

Toda cadeia produtiva tem se preparado para atender a indústria com a matéria-prima de carne suína, sendo que nesse momento pretende abater 4000 suínos/dia. Até o final das obras serão abatidos 15 mil suínos/dia. A previsão é iniciar com um turno de trabalho, o qual empregará dois mil colaboradores. Porém, o segundo turno será escalonado de acordo com o planejamento ou revisto de acordo com a demanda dos produtores e do mercado.

A UFA industrializará 160 produtos do portfólio da Frimesa na primeira fase e, com o tempo, serão atendidas as necessidades do mercado. As linhas de produção que funcionarão serão a fábrica de farinha e óleos, linhas de abate, cortes, industrializados e fatiados com produção que poderá ser destinada ao mercado interno e externo.

Na linha industrializados serão: linguiças frescas e cozidas (80 toneladas cada/dia), defumados (70 toneladas/dia) e banha (30 toneladas/dia). Na linha de fatiados serão linguiças cozidas (25 toneladas/dia), defumados bacon (26 toneladas/dia). Já na linha fatiados in natura serão: bisteca (40 toneladas/dia) e linha salgados (28 toneladas/dia). O novo produto com a marca Frimesa será a produção de farinha de torresmo para ração de animais de estimação.

As filiadadas que entregarão os suínos serão de acordo com a necessidade e o produtor/filiada que estiver na menor distância do frigorífico de destino para priorizar o

bem-estar animal reduzindo custos logísticos de transporte do suíno vivo.

De acordo com o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, há muito trabalho pela frente, mas as cooperativas junto com os produtores estão viabilizando a matéria-prima. "Tudo está andando conforme o planejado, os equipamentos foram adquiridos e iremos absorver toda a matéria-prima disponível", avalia.

Possível cenário de entrega da matéria-prima nos três frigoríficos da Frimesa:

Medianeira: Lar, Copagril e Primato
M.C. Rondon: Copagril, Primato, Copacol e C.Vale
Assis Chateaubriand: Copagril, Primato, Copacol e C.Vale
A concentração de suínos da Lar estaria destinada ao frigorífico de Medianeira, mas, dependendo da necessidade, também abastecerá Assis Chateaubriand.

A obra da Frimesa em Assis será inaugurada em dezembro deste ano.

Arquivo Frimesa

Espaço mais amplo e moderno

FRIMESA CONCLUIU TERCEIRA ETAPA DE OBRAS NA SEDE TOTALIZANDO UMA ÁREA CONSTRUÍDA DE 8.812M².

O Centro Administrativo da Frimesa em Medianeira, que abriga em torno de 365 colaboradores, passou por um projeto de ampliação marcado por três fases. No ano passado, a última etapa que contempla uma área de 1.921m², foi finalizada e entregue, totalizando 8.812m² de área administrativa construída.

A primeira fase iniciou em 2014 com entrega do primeiro prédio em 2017, nas comemorações dos 40 anos da Frimesa, com 5.927m² de construção para boa parte do setor administrativo. A segunda fase, que envolveu reformas de Centros de Treinamento e a área da Tecnologia da Informação, 964m² foram entregues em 2018. A terceira e última fase foi o Administrativo II, entregue em 2021, e abriga as áreas de Gestão de Pessoas, Gerência da Unidade Frigorífica, Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Qualidade e Ambiental e Suprimento Suíno. Em comemoração aos 45 anos da Frimesa, em 2022, o prédio terá um Memorial.

O projeto foi desenvolvido pela área de Engenharia da Frimesa em parceria com a GPS Kal, escritório de arquitetura, atendendo as demandas da Frimesa e das áreas que ocuparam o espaço. "Precisávamos melhorar a estrutura, modernizar o ambiente e deixar mais amplo para atender todas as necessidades", afirma o Supervisor de Engenharia Civil, Alvaro Piccinin.



Arquivo Frimesa

A NOVA área ficou estrategicamente bem localizada e abriga a maioria dos setores de Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho.

Visita Irmãos Muffato

Em novembro de 2021, o grupo Muffato, que faz a gestão da rede Max Atacadista, com uma unidade recém instalada em Medianeira, visitou a Frimesa. A reunião de negócios envolveu representantes da Diretoria, gerência comercial e das filiais de venda que atendem o grupo.

Em 2021, foram cerca de 80 milhões de quilos de alimentos da Frimesa comercializados nas lojas Muffato e, com isso, a cooperativa faturou 100 milhões. Eles ainda destacaram que no portfólio dos produtos Frimesa, o de maior destaque é o Queijo Mussarela. Hoje o grupo Muffato está entre as 10 maiores empresas do ramo de varejo no Brasil, com mais de 80 lojas no país.

Durante a visita, a diretoria repassou aos irmãos Muffato a apresentação institucional da empresa.



Arquivo Frimesa

FRIMESA: o nascimento

EM 1977, ERA FUNDADA A CENTRAL DE COOPERATIVA PARA PROVER A SUSTENTAÇÃO DE MILHARES DE FAMÍLIAS.

A Frimesa comemora 45 anos de sua história (em 2022) e a cada edição da Revista será contada a trajetória dessa Cooperativa Central que industrializa a matéria-prima carne e leite e emprega mais de 9 mil pessoas.

Nessa edição, trouxemos o nascimento da agroindustrialização envolvendo os produtores da região na criação da Sudcoop, hoje Frimesa.

No fim da década de 1970, milhares de pequenos produtores de feijão, soja, milho, frango, leite e, principalmente suínos, buscavam assegurar uma renda

justa na agroindustrialização.

Na época, a situação econômica no Brasil era marcada pela desigualdade. Para trilhar o caminho do progresso social, cinco cooperativas do Sudoeste do Paraná, inspiradas pelo projeto Iguaçu de Cooperativismo, planejaram a criação da Cooperativa Central Agropecuária do Sudoeste – Sudcoop, hoje Frimesa Cooperativa Central. Foi o primeiro passo da organização dos agricultores das quatro cooperativas fundadoras: Coasul, Comfrabel, Camdul e Coopersabadi.

A história começou oficialmente em 13 de dezembro de 1977, durante as festividades do jubileu de prata de Francisco Beltrão (PR), na câmara de vereadores.



Arquivo Frimesa

PRODUTORES e membros da comissão de fundação acompanharam a assinatura da carta de constituição por dirigentes cooperativistas e o descerramento da placa inaugural.

"Os produtores depositaram energia e muita esperança na criação da Sudcoop. Mais de 200 pessoas acompanharam, emocionadas, a concretização da proposta que vinha resolver os nossos problemas de comercialização e levar a região para a industrialização", relatou o fundador Vicente de Carli (*in memoriam*) no livro Memórias Frimesa – 40 anos.

O primeiro presidente eleito da Central Sudcoop foi o produtor associado da Comfabel, Romildo Bortoli. Compôs a diretoria: José Osmar Casagrande, da Coasul, na vice-presidência e Enedir Souza de Lima como diretor-secretário. Complementava o primeiro Conselho de Administração efetivo Vicente de Carli Paulino Fachin e Pedro Pereira de Sá. Após dois meses, Enedir pediu afastamento e Vicente de Carli assumiu a função de secretário.

Somadas, as quatro cooperativas fundadoras reuniam 6,8 mil cooperados, dos quais 85% eram propriedades de pequeno porte. Elas atuavam em 20 municípios do Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina.

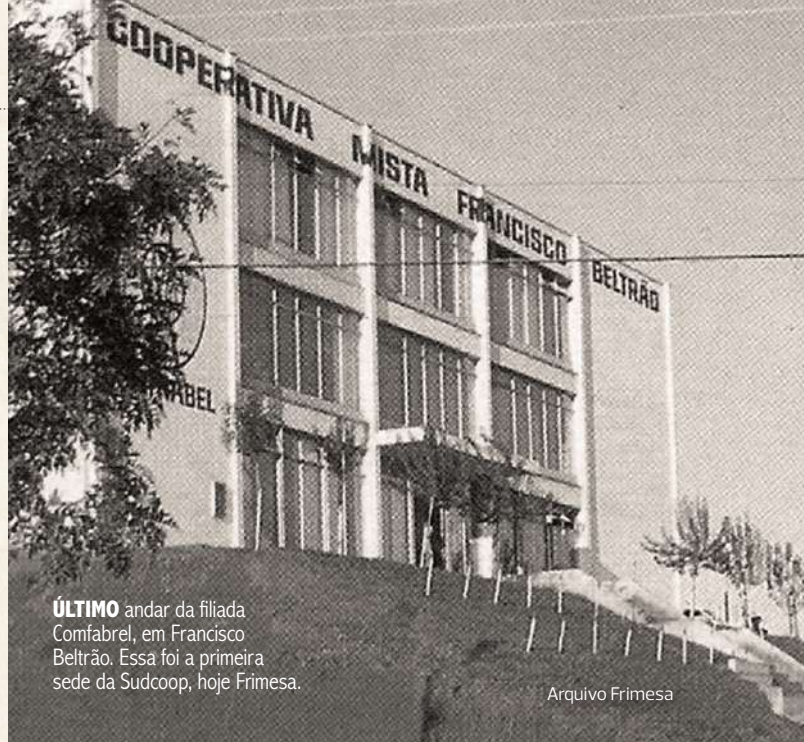
A primeira iniciativa aconteceu por meio da venda conjunta de feijão, soja e milho, e da compra de insumos. Quando a Sudcoop começou a operar, em 1978, seu escritório se localizava no último andar das instalações da filiada Comfabel, em Francisco Beltrão.

Na sequência, iniciaram os estudos para a primeira agroindústria. Para isso, foram contratados o engenheiro civil Eli Ramos Nascimento, para coordenar a execução dos projetos de construção, e o engenheiro agrônomo Elias José Zydek – que atualmente ocupa o cargo de diretor-executivo – para coordenar a divisão técnica agropecuária e os estudos de viabilidade econômica. No primeiro semestre de 1978, a Central tinha estabelecido sua estrutura organizacional com superintendências e áreas comercial, administrativa e técnica de projetos.

Os produtores do Sudoeste se destacavam na produção de suínos e leite e, paralelamente ao estudo de uma planta para abate de aves e suínos, foi planejada uma fábrica de ração. A visão de futuro dos dirigentes da Sudcoop era aproveitar a soja e o milho produzidos para a fabricação de alimento para a pecuária.

No fim da década de 1970, a atividade já tinha um duplo propósito: valorizar o milho e a soja convertendo esses insumos em ração para os animais e, consequentemente, otimizar a produção de carne. Com esse objetivo, as cooperativas decidiram pela construção de uma fábrica de ração com capacidade de 20 toneladas ao dia. O primeiro empreendimento, iniciado após a criação da Central, foi edificado em terreno doado pela prefeitura de Francisco Beltrão.

Inicialmente, pensou-se na construção de um frigorífico de aves, mas não se concretizou. O volume de leite dos associados permitia, inclusive, o estabelecimento de uma



ÚLTIMO andar da filiada Comfabel, em Francisco Beltrão. Essa foi a primeira sede da Sudcoop, hoje Frimesa.

Arquivo Frimesa

unidade de beneficiamento de leite, outro segmento que estava nos planos da Sudcoop.

A suinocultura enfrentava muitas dificuldades. Os produtores eram obrigados a entregar os suínos em Ponta Grossa (PR) e os animais percorriam mais de 500 quilômetros por uma malha rodoviária precária. Outros compradores, de São Paulo e Minas Gerais, ficavam a mais de mil quilômetros de distância. Os produtores de suínos negociavam por meio de atravessadores, uma situação que, somada ao custo de transporte, inviabilizava a produção do Sudoeste. A solução era produzir alimentos em grande escala e atender diretamente ao mercado dos centros urbanos.

A necessidade também despontava para o fomento à produção. Com vistas no desenvolvimento genético e tecnológico do rebanho, a Sudcoop fechou um contrato com a Secretaria de Agricultura do Paraná para assumir o controle de uma Central de Inseminação, também localizada em Francisco Beltrão, voltada ao melhoramento do plantel, tanto em eficiência produtiva quanto sanitária.

No ano seguinte ao da fundação, a diretoria já se debruçava sobre estudos de viabilidade para aquisição de um frigorífico de suínos. Havia duas propostas: uma no município de Clevelândia e outra em Palmas, ambos no Paraná.

"Quando estávamos por decidir, no Conselho de Administração, pelo projeto

de Palmas, que tinha apresentado um melhor estudo de viabilidade e, inclusive, já negociávamos com o Banco BRDE, surgiu o movimento do Oeste, através da Cooperativa Cotrefal, hoje Lar, liderado por Inácio Donel, propondo uma oportunidade de negócio em Medianeira", relatou Zydek, colaborador da Frimesa desde 1978. 🍷

COOPERATIVAS FUNDADORAS:

COASUL

Cooperativa Agropecuária Sudoeste Ltda, de São João

COMFABEL

Cooperativa Mista, de Francisco Beltrão

CAMDUL

Cooperativa Agrícola Mista Duovizinhos e de Dois Vizinhos

COOPERSABADI

Cooperativa Mista Agropecuária Sabadi Ltda, de Barracão.

Hora de transformar

EM 2022 A LOGÍSTICA DA FRIMESA BUSCA IMPLEMENTAR FERRAMENTAS, MELHORAR ROTINAS E OTIMIZAR PROCESSOS

O papel da logística da Frimesa é de guardar, entregar e faturar os seus produtos. Para melhorar os processos a empresa investe em capacitação de colaboradores, melhorias no uso de ferramentas, além de eventos para mostrar de forma prática como evoluir.

Mais de 200 colaboradores da área de logística integrada da Frimesa participaram da ação "2022 – O ano da transição!", realizada em 27 de janeiro. A palestra online, ministrada pelo gerente de operações logísticas da Aurora Alimentos, Ricardo Souza, alcançou a equipe distribuída entre a Sede da Frimesa, Unidades e Filiais por todo o Brasil.

Um planejamento estratégico com base em uma análise da área, nível de maturidade das pessoas e processos foi feito em 2020, estipulando um modelo para os próximos cinco anos. Em 2022 a Frimesa está no meio deste processo com foco em revisar, simplificar e padronizar os processos e rotinas. "Este ano é o de fazer acontecer. Temos as ferramentas e sabemos onde queremos chegar. 2022 é o ano em que vamos transformar o que conhecíamos até agora na logística e o que queremos no futuro. Foi por isto que escolhemos como tema: 2022 – O ano da Transição", afirma o gerente da divisão logística, Marcelo Cerino.

Para o diretor executivo da Frimesa, Elias José Zydek, é preciso ver o que é feito no mercado para ter rotinas melhores, ganhar mais tempo, produtividade e lucro. "Com informações seguras é possível melhorar sempre", esclarece. A Aurora foi escolhida pela parceria com a Frimesa e por possuírem processos semelhantes. Atuam com uma logística envolvida do campo ao consumidor e alia a cadeia agropecuária, logística fabril e a distribuição, além de ser referência no transporte de frios. A área da logística da Frimesa também tem o programa "Pensar Enxuto" e o "Banco de Talentos".

Fazer mais com menos

Em 28 de janeiro, a primeira turma do Programa "Pensar Enxuto" apresentou seus resultados. São mais de 30 colaboradores, com 60 horas de capacitações nas mais diversas áreas, sendo: metodologias de gestão, ferramentas de qualidade, instrumentação tecnológica e comportamental. A metodologia aplicada foi a 'Lean Thinking', ou seja, o entendimento de que tudo pode ser melhorado, eliminando o desperdício e criando valor ao cliente.

De acordo com o gerente da área de logística, Marcelo Cerino, a ideia é formar mentes que pensam estrategicamente com menos custos, menos burocracia e menos operacional. "Queremos ser excelentes para o cliente, estarmos à frente, sabendo lidar com as novas tecnologias aplicadas e, consequentemente, ter mais produtividade", reforça. Duas novas turmas serão iniciadas neste ano com a mentoria dos agentes disseminadores formados. Além disso, o programa será aperfeiçoado com a gravação de videoaulas para os participantes.

Arquivo Frimesa



A primeira turma do Pensar Enxuto entrará na fase da 'mão na massa' quando aplicarão todos os conhecimentos adquiridos em seus locais de trabalho.

Reconhecimento de Competência Técnica

EQUIPE da Unidade que recebeu o reconhecimento. Eles fizeram parte do escopo de avaliação.

LABORATÓRIO DA UNIDADE DE MEDIANEIRA DA FRIMESA PASSOU POR AUDITORIA DE MANUTENÇÃO NO FINAL DO MÊS DE JANEIRO.

O laboratório da Unidade de Medianeira da Frimesa passou por auditoria de manutenção de reconhecimento de sua competência técnica, frente aos requisitos da NBR ISO/IEC 17025, em janeiro de 2022. A certificação foi concedida em 2021, após reestruturação do laboratório da Unidade.

Durante uma semana e com cerca de 1/3 do escopo já reconhecido, o espaço passou por avaliação da Rede Metrológica do Rio Grande Sul, além de análises para aumentar o escopo, ou seja, a declaração oficial e detalhada das atividades para as quais o laboratório é acreditado, e do seu sistema de gestão. Ao todo foram 12 ensaios químicos e 38 ensaios microbiológicos reconhecidos nas matrizes carne, leite, água e swabs.

Como resultado dessa auditoria, o laboratório da Unidade segue recomendado ao reconhecimento, e também demonstrou crescimento e amadurecimento da equipe. Para a supervisora de laboratórios, Neusa Utzig, somente com comprometimento e imparcialidade de todos os envolvidos, é possível manter este importante reconhecimento.

A gerente da área de Qualidade e Ambiental, Karem De Luca Paz, fala sobre os efeitos dessa verificação. "O reconhecimento reforça a nossos clientes e órgãos reguladores a credibilidade dos resultados obtidos por nosso laboratório interno, abrindo portas para atendimento de requisitos de países importadores", comemora. 🗨️

Laboratório Frimesa

A principal atividade do laboratório da unidade é a realização de análises em matérias-primas, ingredientes, condições ambientais, produtos em elaboração e produto final. Essas análises podem ser: microbiológicas, físico-químicas ou sensoriais, além da avaliação da eficiência da estação de tratamento de efluentes, caldeiras e torres de resfriamento, ou outras condições ambientais. Esses resultados indicam as condições em que os produtos foram feitos e armazenados, a determinação e validade e segurança do alimento. Também realiza checagens rotineiras para garantir a confiabilidade nesses resultados e, com o reconhecimento, isso se reforça. O trabalho desenvolvido nos laboratórios da Frimesa é fundamental para o funcionamento da empresa, tomada de decisões e a comercialização dos produtos.

Faça sua parte, recolha seu lixo!

COLABORADORES DA FRIMESA SÃO RESPONSÁVEIS POR MANTER AS ÁREAS INTERNAS E EXTERNAS LIMPAS. OS MATERIAIS PRECISAM SER DESCARTADOS CORRETAMENTE NAS LIXEIRAS.



Na sua casa, onde você joga o lixo? Tenho certeza de que respondeu que é na lixeira. E na teoria, essa é a destinação desses resíduos, mas, na prática, o que se vê é bem diferente. É fundamental que as pessoas, em qualquer lugar que estejam, deem o destino correto para o lixo gerado. Um local sem lixo melhora a visibilidade, diminui a poluição ao ambiente, causa menos enchentes e melhora a qualidade de vida das pessoas.

Na Frimesa, quem convive com essa realidade diária é o colaborador da Higiene Externa, da Unidade de Medianeira, Antonio Soares Neto, que começa seu turno às seis horas da manhã ajuntando o lixo deixado, na sua maioria, por seus colegas, na frente da Frimesa. São os mais variados resíduos encontrados há menos de um metro das lixeiras. Embalagens, latas, garrafas PET e bitucas de cigarro compõem o kit esparramado na calçada, principalmente no ponto de espera de ônibus. Essa é uma cena que se repete nos três turnos. "É triste ver que pessoas adultas não mantêm os locais que frequentam, limpos. As bituqueiras, muitas vezes, estão do lado da pessoa, é só esticar o braço, apagar o cigarro e jogar", comenta Neto que leva cerca de quatro horas para limpar toda a sujeira. Além disso, no mesmo local, estão instaladas lixeiras identificadas pelas cores da coleta seletiva. A prefeitura de Medianeira também auxilia na recolha dos lixos.

O que falta é a conscientização das pessoas para contribuir com um ambiente mais limpo. Eles são responsáveis pelo consumo e a destinação correta dos resíduos, minimizando os impactos ambientais e colaborando para um local de trabalho limpo e organizado. "Se todos fizessem a destinação correta do lixo, protegeríamos o meio ambiente, tudo ficaria mais limpo e muita coisa seria reutilizada através da reciclagem. Precisamos cuidar nosso local de trabalho como cuidamos de nossa casa", conta o colaborador da higiene.

Para Antonio, que realiza serviços gerais, o seu trabalho poderia ser muito melhor e produtivo se os seus colegas contribuíssem com a limpeza do espaço.

Como separar?

PLÁSTICO

- Copos descartáveis
- Sacos e sacolas
- Embalagens PET (de refrigerantes, sucos, óleo, vinagre, etc)
- Mangotes

METAL

- Latas • Lacs
- Ferragens • Pregos

ORGÂNICO

- Restos de alimentos;
- Plantas, • Palitos de dente

Interno

O descarte de resíduos é constante e, por isso, precisa ser separado por tipo, o que permite a sua destinação — plásticos e papel podem seguir para o Central de Separação da Cooperativa que vende essas matérias-primas para as empresas de reciclagem. A equipe do ambiental também destina outros resíduos como latas e vidros.

O descarte correto é o primeiro passo para o sucesso da reciclagem e precisa ser feita com a colaboração das pessoas. A Frimesa já reconhece o seu papel para a gestão dos resíduos gerados na sua atividade e tem por meta reduzir, reciclar e reutilizar materiais em toda a cadeia de valor. A orientação sobre o descarte correto ocorre já na integração dos novos colaboradores e é reforçada ao longo do ano em ações pontuais. Semanalmente, a equipe de ambiental verifica lixeiras da coleta seletiva nos setores. Tanto na indústria, quanto na área administrativa, todos os resíduos são segregados a partir da coleta seletiva. "Também ocorrem ações diretas quando algum departamento teve dificuldade com os descartes, realizamos um treinamento específico com todos os colaboradores do local. Todas as ações fazem parte do Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS)", explica a supervisora do setor Ambiental, Andrieli Schulz.

Na Central, os resíduos sólidos são separados, higienizados e enfardados para seguir para a venda. Mas muitas vezes, os colaboradores dessa área fazem o trabalho que deveria ser feito pelas outras pessoas, de acordo com as lixeiras identificadas. "Os plásticos e papéis que podem ser reciclados são separados um por um. Se as pessoas separassem corretamente, nosso trabalho



Lixeiras identificadas com as cores da coleta seletiva estão espalhadas interna e externamente em todas as unidades.

seria muito mais fácil, melhor e mais produtivo, mas dependemos da conscientização das pessoas", comenta o monitor de produção na higiene interna, Volmir Mazzucatto.

A Frimesa já encontra mercado de venda de seus resíduos para a reciclagem. Foram 14.434,11 toneladas de resíduos não perigosos encaminhados para a reciclagem, e foram arrecadados R\$1.720.331,780 com a venda em 2021, mas esses números podem ser ainda melhores. "A cadeia da reciclagem tem avançado no Brasil e na Frimesa também, tanto em números de recolha de resíduos quanto a venda. É a oportunidade que geramos com a logística reversa, ao facilitar o reaproveitamento dos materiais coletados e proporcionar o seu retorno aos diferentes centros produtivos em forma de matéria-prima", finaliza Andrieli Schulz. 🗨️

PAPEL

- Papel úmido
- Embalagens cartonadas
- Papéis parafinados
- Papel sulfite
- Caixas de papelão
- Envelopes
- Lâmpadas
- Pilhas e baterias

NÃO RECICLÁVEIS

- Espumas
- Acrílicos
- Isopor poliuretano
- Borrachas e elásticos
- Etiquetas adesivas
- Fitas • Papel engordurado
- Tampinha metalizada de iogurte
- Luvas de látex, nitrílicas e neoprene e aventais

RESÍDUOS PERIGOSOS

- Lâmpadas
- Spray de tinta
- Toalha industrial suja com graxa
- Pilhas e baterias

Inovação e melhoria contínua com fornecedores

FRIMESA ESTREITA RELAÇÃO COM FORNECEDORES ATRAVÉS DE TREINAMENTOS TÉCNICOS PARA TER MELHORIAS NO PRODUTO FINAL.

A Frimesa possui um contato direto com seus fornecedores o que proporciona um relacionamento confiável e duradouro usando a tecnologia para promover soluções integradas, acompanhar e controlar diferentes atividades. Além disso, prioriza por empresas com diretrizes de qualidade, segurança, ética e confiabilidade e que estejam alinhadas aos seus valores.

Pensando nisso, a Cooperativa Central realizou uma série de treinamentos técnicos sobre fabricação com alguns de seus fornecedores. O primeiro ocorreu em novembro de 2021 sobre a fabricação de queijo mussarela com o fornecedor Fermentech para trazer melhorias no produto acabado e na produtividade. "As capacitações servem para buscarmos soluções que otimizem os processos produtivos e melhor aplicação dos recursos. A área P&DI, diariamente busca a implementação de melhorias", salienta a Assistente Técnica do P&DI da Unidade de Queijos de Marechal Cândido Rondon, Viviane dos Santos Rodrigues.

Já em janeiro, ocorreu o alinhamento técnico na Unidade de Refrigerados, em Matelândia, com o fornecedor especialista em fermentos CHR Hansen. Na ocasião, foram compartilhadas as melhores práticas na fabricação de produtos fermentados.

De acordo com a assistente técnica de P&DI, Débora Regina Magro, o alinhamento técnico deixa claro a agregação do ingrediente fornecido no processo e, consequentemente, no produto final. "Além disso, é uma excelente oportunidade para troca de ideias, melhorias, experiências e conhecimentos", comenta.

Alguns fatores são levados em consideração no vínculo da Frimesa com os fornecedores. Entre eles estão: aumento do valor agregado nos produtos; serviços e matérias-primas adquiridas; competitividade de preços; avanços tecnológicos; suporte técnico e auxílio nos processos atuais. "Fornecedores com credibilidade proporcionam produtos finais com qualidade, melhor padronização e o preço é justo no mercado. Eliminam-se as não conformidades, conseguimos atender os tempos de entrega pré-estipulados, além de otimizar a fabricação do produto", menciona a Supervisora de P&DI – Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Mariana Riani Massari.

A Frimesa adota todas as medidas necessárias para



ALINHAMENTOS Técnico Fermentados Na Unidade de Matelândia



ALINHAMENTOS Técnico Queijo Mussarela na Unidade de Marechal Cândido Rondon

atender as necessidades dos seus consumidores. Para a Assistente Técnica do P&DI, Evelin Sabrina Gonçalves, a melhoria contínua nos produtos e processos é uma constância. "Os consumidores estão cada vez mais exigentes e as empresas cada vez inovando mais e suprimindo essas necessidades. Também buscam mais saudabilidade, bem-estar, sensorialidade, prazer, conveniência, praticidade, qualidade, confiabilidade, além de sustentabilidade e ética", finaliza. 🗨️

Temperatura ideal

NA FRIMESA MAIS DE 140 COLABORADORES SÃO RESPONSÁVEIS EM DISTRIBUIR E MANEJAR PRODUTOS CONGELADOS, GARANTINDO A QUALIDADE.

A rotina no setor de embalagens congelados na Unidade de Medianeira é dinâmica. Todos os dias uma média de 500 toneladas de produtos passam nos dois túneis de congelamento, conduzidos por mais de 140 colaboradores. A área se relaciona com três setores principais: a sala de cortes, que envia a carne suína para ser congelada, a indústria que destina os produtos industrializados que são comercializados congelados, e a expedição, onde eles são armazenados.

A atividade no setor inicia na embalagem secundária, que fica conectada à seção Cortes. Os cortes in natura chegam para serem acondicionados nas caixas ou bacias para em seguida irem para o túnel de congelamento chamado TRV (túnel de retenção variável). Já o túnel de congelamento tipo MRT recebe os produtos industrializados, principalmente a Toscana. Além dos cortes e industrializados são congelados subprodutos com destino para exportação ou venda no mercado interno. Além disso, a área de Embalagem Congelados destina produtos para o mercado da cooperativa de consumo dos colaboradores da Frimesa, a Cotrasul, e para os restaurantes das Unidades.

Todos os produtos congelados da Frimesa encontrados no ponto de venda passam por esse processo. "Existe um diferencial no tempo de exposição de cada produto, por exemplo, os resfriados permanecem por menos tempo, cerca de duas horas, para chegar à temperatura ideal de resfriamento. Já os cortes de carne suína congelada precisam ficar por mais tempo", explica o encarregado de seção, Samuel Soranço, com 28 anos de tempo de casa. Para se ter uma ideia, os lotes de produção para exportação permanecem por 25 horas até sua saída e paletização. Enquanto para mercado interno e outros fins ficam de 15 a 18 horas dentro do túnel de retenção variável.

Para o processo atender a necessidade de produção, os dois túneis de congelamento operam com temperatura inferior a -30°C , assim é possível reduzir o tempo de permanência dos produtos no interior dos túneis. O sistema de operação é automatizado no qual tanto o sistema de entrada, como de saída de produtos é controlado de uma sala de operações. Os operadores de túneis necessitam

de agilidade e raciocínio rápido para controlar essa movimentação e a organização dos produtos.

Na saída dos túneis é necessário gerar etiquetas de automação específica para cada produto, com o código do Serviço de Inspeção Federal (SIF), de acordo com lote e outras informações para rastreamento e controle de qualidade, e em seguida são paletizados. "Nosso trabalho é feito com responsabilidade, e não podemos parar, porque prejudica o fluxo de trabalho. Nossos produtos passam por muitas mãos até chegar nas mesas dos consumidores. Precisamos entender nosso compromisso com a alimentação das pessoas", conclui Soranço.



A RASTREABILIDADE e qualidade dos produtos é um compromisso da Frimesa. Colaboradores fazem a identificação de cada produto.

Notas de amor!

COLABORADOR DO SETOR DE TRANSPORTE
DA FRIMESA ENCANTA A COMUNIDADE
COM SEU TALENTO MUSICAL.



Leonardo Rocanski trabalha como auxiliar administrativo no setor de transporte da Frimesa. Sua função é cadastrar veículos, checklist das carretas e caminhões e gerenciamento de risco no estacionamento na Unidade de Medianeira. Ao mesmo tempo, divide sua rotina com o talento que desenvolveu na música. Ao sair do expediente formal, ele dedica-se ao saxofone, pelo qual é apaixonado. Tudo começou com o apoio da sua irmã e a luta para sair da depressão.

Há seis anos, Leonardo passava seus dias tristes, desmotivado e com autoestima baixa. Sua irmã, Vitória Rocanski, que toca flauta transversal, ao vê-lo dessa forma, incentivou-o a frequentar a Sociedade Semear, entidade que promove atividades socioeducativas sendo uma delas, a oficina de música. Na primeira aula, o auxiliar logo se interessou pelo saxofone. Ao se familiarizar com o instrumento, se ocupar com grupos de música e orquestras, passou a enxergar sua relevância. "O saxofone foi um escape saudável porque, tendo que lidar com partituras, pausa, tempo e tocar eu já não tinha mais tempo para os pensamentos negativos", explica.

Interessado, iniciou os estudos em Licenciatura em Música, na cidade de Cascavel, e foi convidado por seu Maestro, Samuel Rodrigues dos Santos, da Orquestra de Medianeira, para dar aulas voluntárias à comunidade. Ele também tira uma renda extra nos cursos. Ensina crianças e adultos iniciantes em saxofone e demais instrumentos de sopro. O Grupo Segno desenvolve ações sociais no Lar dos Idosos e Hospitais de Medianeira, levando alegria e leveza aos acolhidos e pacientes. "Esses espaços geralmente são envolvidos por um clima

pesado que remetem a doenças e notícias ruins. Quando chegamos lá, conseguimos transmitir sensações boas através da música. Ver as pessoas motivadas é gratificante", celebra.

Além de estudar e dar aulas, Leonardo toca em casamentos e jantares com o Grupo Segno. Também realiza eventos com a Orquestra de Medianeira, Banda Municipal de Matelândia e, as vezes, com a Orquestra Sinfônica de Cascavel. Todos esses grupos foram introduzidos na sua vida através do seu talento e a vontade de fazer parte de algo e reconhecer seu papel na vida das pessoas. A música o levou a um lugar de importância que no período da doença não conseguia enxergar. "Dentro da orquestra todos dependem um do outro. Então você se sente acolhido e reconhecido", explana.

O sonho de Rocanski é terminar sua graduação, iniciar um bacharel em Saxofone em Curitiba, manter seu trabalho com a música e ajudar as pessoas. Ele ainda incentiva a todos que procurem aprender a tocar um instrumento para que seja uma válvula de escape ao estresse, pois pode ajudar com transtornos e até mesmo a depressão.

**Contatos: Grupo Segno – @gruposegno
(45) 99930-1268 – Leonardo**



Junto da orquestra se sente pertencido e com o sonho de saxofonista ainda mais aflorado.



Somos GPTW

FRIMESA ALCANÇA CERTIFICADO DE MELHOR EMPRESA PARA TRABALHAR.

No início desse ano, a Frimesa conquistou o selo da Great Place to Work (GPTW), com um ano de validação, que reconhece a empresa como um bom local para trabalhar. Essa certificação aconteceu após uma pesquisa de clima organizacional envolvendo em torno de 2500 colaboradores, os quais responderam 63 perguntas relacionadas às necessidades, preocupações e percepções dos mesmos em relação à Cooperativa Central. O selo e o reconhecimento refletem na cultura da cooperativa e principalmente na estratégia da empresa. "Além do selo, toda essa pesquisa vai refletir no desempenho e aplicação das ações estratégicas envolvendo os colaboradores. Além disso, serve de cronômetro para sabermos o nível de satisfação e felicidade em trabalhar na Frimesa. O selo GPTW nos torna uma empresa mundialmente conhecida", expõe a Supervisora de Gestão de Pessoas da Frimesa, Karine Perondi. A

pesquisa foi executada, pela primeira vez, por uma organização externa, a Great Place to Work, uma consultoria global que apoia organizações a obter melhores resultados por meio de uma cultura de confiança, alto desempenho e inovação. Todas as informações colhidas na pesquisa foram manuseadas pela GPTW com segurança e confiabilidade nas respostas. Após a pesquisa, a empresa precisa ter uma média acima de 7 para ser considerada boa para trabalhar. Segundo a Gerente da Área de Gestão de Pessoas da Frimesa, Elisa Fredo, a certificação é válida e de alcance geral porque vem pela participação de todas as áreas, unidades e filiais da Frimesa. "Foram os colaboradores que certificaram a empresa e, com o selo, podem sentir orgulho e enxergar o lugar que trabalham com outro olhar. Além disso, quem está fora da empresa tem a certeza que trabalhar aqui é bom e procurarão por vagas de trabalho", explana. 🗨

Great
Place
To
Work®

Certificada

Jan/2022 - Jan/2023

BRASIL



Amor sem fronteiras

FRIMESA DÁ SUPORTE A COLABORADOR HAITIANO PARA REPATRIAR FILHA QUE ESTAVA NA NICARÁGUA.

Nicauri Pierre tem quatro anos e é filha do colaborador do setor de Higiene Interna da Frimesa, Augustin Pierre. Eles são imigrantes do Haiti. Graças a uma ação, em conjunto da Frimesa e a Assistência Social de Medianeira, eles conseguiram se reencontrar.

A criança vivia com a mãe, ex-mulher de Augustin, e numa tentativa de entrar na Nicarágua, sofreram um acidente. A menina ficou ferida e perdeu a mãe. Após o incidente, a criança recebeu assistência em um hospital local e foi levada para um abrigo social da Nicarágua, até receber alta e poder voltar ao Brasil. Mas, para isso, era preciso resolver a documentação internacional.

A Frimesa recebeu a história através da Assistência Social de Medianeira (CRAS) e deu todo suporte ao colaborador nos trâmites burocráticos para a repatriação e documentação da menina.

A Assistente Social da Frimesa, Ana Baú, entrou em contato com a Nicarágua e acompanhou todo o processo. "Enquanto profissional há 12 anos eu nunca tinha tratado uma situação como essa, de entrar em contato com outro país, ter a possibilidade de ir até lá repatriar uma criança. Fico muito feliz, tivemos toda ajuda do CRAS de Medianeira, mas só foi possível porque a Frimesa colocou em prática aquilo que ela verbaliza: cuidar das pessoas", expõe Ana. Além dela, Gilson Paranhos, supervisor do setor de higiene, deu suporte direto ao colaborador, acalmando e o deixando informado da situação.

No dia 11 de novembro, uma Assistente Social da Nicarágua trouxe Nicauri até o aeroporto de Guarulhos, em São Paulo. O pai, junto com a Assistente Social de Medianeira, foram buscá-la.

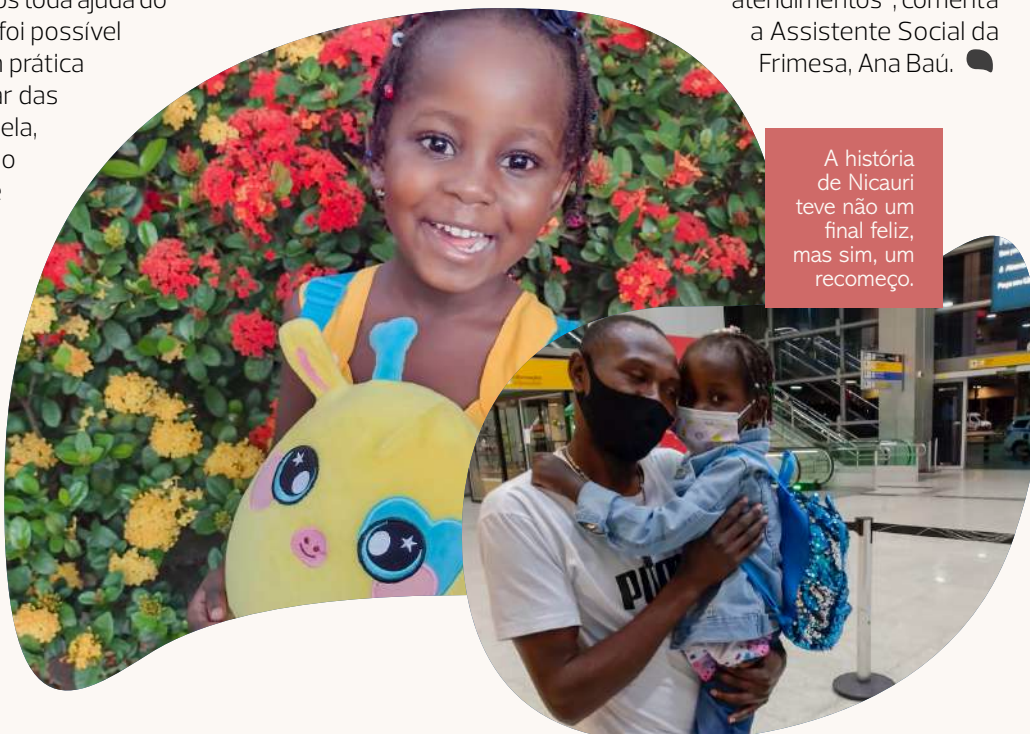
Benefícios para imigrantes

A Frimesa é um celeiro de diversidades culturais e conta com cerca de 280 imigrantes colaboradores, oriundos de países como Argentina, Paraguai, Uruguai, Venezuela, Colômbia, Haiti e África do sul.

Além dos benefícios gerais, os imigrantes recebem suporte da empresa no encaminhamento da documentação para a legalização no Brasil, através Assistência Social de Medianeira (CRAS). Auxilia no processo de estabilização desse colaborador com moradia, alimento, roupas e móveis, através de ações do Programa Responsabilidade Social.

O processo de comunicação com os imigrantes também é um dos desafios enfrentados pela cooperativa, mas por meio de um projeto realizado pela SANEM – Sociedade de Amparo aos Necessitados de Medianeira, em parceria com a UTFPR de Medianeira, eles são encaminhados para receberem aulas de português e, assim, terem uma melhor convivência com os demais colaboradores. "Tem dado muito certo porque a comunicação com eles se torna muito mais acessível, até mesmo nos atendimentos", comenta a Assistente Social da Frimesa, Ana Baú.

A história de Nicauri teve não um final feliz, mas sim, um recomeço.



Natal do Bem

EM CAMPANHA SOLIDÁRIA, FRIMESA ARRECADA 400 QUILOS DE ALIMENTOS DOADOS PELOS COLABORADORES.

Para marcar as festas de fim de ano e promover ações sociais, no mês de dezembro, a Frimesa realizou o "Natal do Bem". A campanha de responsabilidade social acontece todos os anos e visa a arrecadação de alimentos, brinquedos, roupas e, neste ano, livros infantis para incentivo à leitura das crianças.

Uma árvore de Natal foi exposta na Unidade de Medianeira contendo tags com opções de itens a serem doados para a comunidade. Os voluntários

depositavam os itens escolhidos nos pontos de coleta dos alimentos nas catracas de acesso às Unidades.

Os alimentos doados foram destinados para famílias carentes de colaboradores. Além disso, brinquedos e doces foram doados para a Igreja São Cristóvão de Medianeira. "A ação perdura durante o ano todo, mantemos uma caixa para doação no mercado Cotrasul", expõe a Assistente Social da Frimesa, Ana Baú. 🍎

Guarda roupa solidário

O Programa de Responsabilidade Social da Frimesa dispõe de um guarda-roupa solidário e, durante a ação de natal, muitas roupas foram doadas. Em torno de 900 peças foram distribuídas à comunidade de Medianeira. Para a SANEM – Sociedade de Amparo aos Necessitados de Medianeira, foram 600 peças femininas e infantis e, para o Recanto Parque Iguaçu, 300 peças masculinas.

Janeiro Branco

PALESTRAS E MURAL INTERATIVO DE EMOÇÕES MARCARAM O JANEIRO BRANCO QUE ABORDOU O TEMA "CUIDAR DAS SUAS EMOÇÕES É CUIDAR DE VOCÊ".

Na Frimesa, o Janeiro Branco, campanha nacional em prol da saúde mental, teve ações focadas nas emoções dos colaboradores e a importância de cuidá-las. Círculo de palestras, mural de emoções na temática "Como você está se sentindo hoje?", dicas e indicações no Portal do Colaborador foram as principais atividades do mês, nas principais unidades da empresa.

Mais de 500 pessoas participaram das palestras, direcionadas a líderes e gestores. Segundo a psicóloga organizacional da Frimesa, Nathieli Mion, eles são a ponte de informação. "Com foco no reconhecimento das nossas emoções, tinham como propósito falar de saúde mental de uma forma leve e descontraída, com o intuito de quebrar paradigmas", comenta. Em Medianeira, foram dois momentos para os gestores do 1º turno com a psicóloga Flávia Fernanda Zechi. Para o 2º turno e em

Matelândia com a psicóloga Jacqueline de Paula Leal. Em Marechal Cândido Rondon, nas duas unidades, a palestra foi conduzida pela psicóloga Adriana do Nascimento.

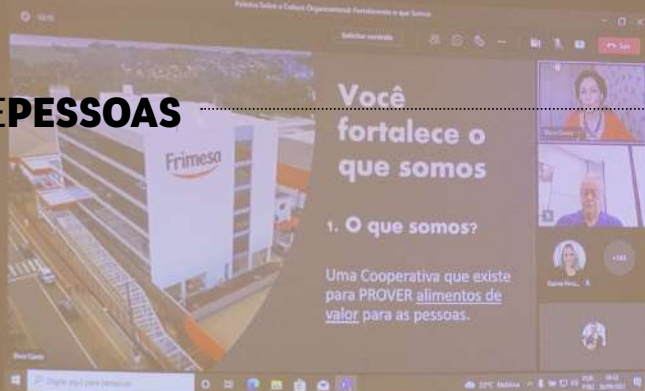
O mural de emoções foi disposto nas filiais FIBA, FISP, FIRG (comercial), FIAP, FIRB (logística), e nas unidades UFLCAP (Capanema), UFLA (Aurora), UFLMN (Mundo Novo), UFLSJ (São João), UFLM (Matelândia), UFM e SEDE (Medianeira), UFQ e UFR (Marechal Cândido Rondon). Os colaboradores foram convidados a escolher um sentimento (raiva, medo, alegria, tristeza e ansiedade) e retirar uma frase do mural relacionada às emoções. "As frases foram compostas com mensagens de carinho de acordo com o estado mental do colaborador naquele momento para que ele entendesse que não está sozinho e se sentisse motivado", expõe Nathieli. 🗨️

AO RETIRAR a mensagem do mural, os colaboradores sentiram-se acolhidos.



Arquivo Frimesa

GESTÃO DE PESSOAS



PALESTRA referente à cultura organizacional realizada pela psicóloga, consultora, e coach Executiva, Dirce Conte. Evento presencial e online.

260 mil horas de treinamento

EM 2021 FORAM MAIS DE 94 MIL PARTICIPANTES NOS TREINAMENTOS REALIZADOS PELA FRIMESA.

A Frimesa prioriza a capacitação e o incentivo à qualificação dos colaboradores oportunizando uma série de ações, como: treinamentos, palestras, e programas de aprendizado. Também atende a necessidades manifestadas pelas áreas.

Neste ano, foram mais de 260 mil horas de treinamentos. Mesmo em um período de pandemia os treinamentos aconteceram com todos os cuidados e protocolos aderidos pela empresa. "Conseguimos realizar os treinamentos com os colaboradores, atentos aos cuidados contra a Covid-19", explica a supervisora de Gestão de Pessoas, Karine Perondi.

O destaque foi para o mês de novembro com o maior volume de horas e participação do ano. Com relação aos treinamentos, frisamos o técnico em alimentos, qualificação em Refrigeração com amônia e as capacitações com jovens aprendizes voltadas, tanto para a área técnica como comportamental, para fomentar a iniciativa, autonomia, criatividade, preparando-os para o mercado de trabalho. Também houve treinamentos legais e de gestão para desenvolvimento do colaborador. Outras capacitações que merecem destaque e que ocorreram durante o ano são: Reciclagem de Bombeiro Civil e Palestra sobre a Cultura Organizacional, com a psicóloga, consultora e coach Executiva, Dirce Conte.

Segundo Karine Perondi, é importante capacitar o colaborador para que ele desenvolva da melhor forma suas funções laborais: "Todo conhecimento que as capacitações trazem se tornam indispensáveis para o aproveitamento e aperfeiçoamento das funções por ele exercidas".

PARTICIPANTES

TOTAIS: 94.962

Treinamentos Legais:

1.946 pessoas

Treinamentos de Gestão:

1.704 pessoas

Treinamentos Comportamentais:

1.399 pessoas

Treinamentos Técnicos:

89.405 pessoas

HORAS TOTAIS:

260.241

Treinamentos Legais:

20.878 horas

Treinamentos de Gestão:

8.779 horas

Treinamentos Comportamentais:

6.763 horas

Treinamentos Técnicos:

220.607 horas

Desafiando seus limites

FRIMESA PROMOVE PALESTRA EM ALUSÃO AO DIA DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA.

Para marcar o Dia da Pessoa com Deficiência (03/12) a Frimesa realizou a palestra "Desafiando seus limites", ministrada pelo ultramaratonista paranaense Raphael Bonatto, aos colaboradores da Unidade de Medianeira e com transmissão via Teams.

Durante a palestra, Raphael contou sobre como superou desafios no ultramaratonismo, um esporte que exige do atleta a resistência nas mais adversas situações e cenários. Segundo ele, "a força para chegar ao final de cada maratona está na mente". Ao final, distribuiu exemplares do seu livro "27 maratonas em 27 dias", lançado no ano passado, onde trata da sua experiência de correr uma maratona por dia, passando por todas as capitais brasileiras.

A ação contou também com a presença de entidades que representam e tratam de pessoas com deficiência em Medianeira, como a APAE – Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais, Amesfi – Associação Medianeirense de Surdos e Fissurados e Escola Bilingue, Amedef – Associação Medianeirense dos Deficientes Físicos e Amoa – Associação Medianeirense de Otimização da Aprendizagem. A Frimesa tem constante relação com essas organizações, com apoio e vagas de emprego voltadas a pessoas com deficiência. 🗨️



O ULTRAMARATONISTA
falou sobre resistência e força
em sua palestra.



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Recrutamento

A Frimesa contrata pessoas para trabalhar na área produtiva, em Medianeira. Interessados devem procurar a Agência do Trabalhador ou encaminhar seu currículo através do site frimesa.com.br/trabalheconosco. Além das vagas externas, você, colaborador, deve ficar atento para as vagas internas disponíveis no Painel de Gestão.

Coronavírus

Colaborador, com o aumento súbito de novos casos de COVID-19 em função da nova variante Ômicron e de casos suspeitos de Influenza, causados pelo vírus H3N2, reforçamos os cuidados sobre a doença: uso de máscaras, evitar aglomeração e higienização frequente das mãos, por exemplo. Não flexibilize sua responsabilidade e cumpra os protocolos internos da Frimesa. Fortalecemos ainda a importância da vacinação.

Saber Viver

As ações do Saber Viver são de prevenção e combate ao uso abusivo do álcool e drogas e a valorização da vida. Nos próximos meses, irão acontecer atividades relacionadas ao tema. Fique atento!

Declaração de imposto de renda

Os colaboradores que tiveram rendimentos acima de R\$28.559,70 no ano de 2021, devem entregar a Declaração do Imposto de Renda à Receita Federal no período 01/03/2022 a 30/04/2022. O informe de rendimentos para fins da declaração referente ao ano de 2021 está disponível no Painel de Gestão, via acesso rápido no Portal do Colaborador, eu.frimesa.com.br.

Gente que faz a nossa história

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



O colaborador da Filial FISP, **Jackson Francisco do Nascimento**, entrou na Frimesa em 2006 como estagiário e hoje ocupa o cargo de supervisor de vendas. Nesses 15 anos adquiriu experiência, networking, construiu carreira, reconhecimento e uma posição nesse mercado, além de patrimônios. Passou por diversos cargos após ser efetivado, sempre agarrando as oportunidades que lhe eram oferecidas. Em 2011, através do seu líder Sandro Cesar Kukul,

participou de uma seletiva e um treinamento interno onde se destacou, chegando à função que ocupa hoje. "A cada dia aquela chama que tenho dentro de mim, de 15 anos atrás, cresce ainda mais e estou à disposição para contribuir. Desde já, agradeço a Deus pela oportunidade e à Frimesa por ter me escolhido", comemora.



Neides Centenaro começou sua história na Frimesa em 1973, teve um intervalo fora da empresa por questões pessoais e retornou à empresa no ano de 1997. A operadora de produção de sessão Cortes sempre manteve a função nesses 25 anos de empresa, por gostar do que faz, "gosto muito de trabalhar aqui, é nesse lugar que tenho contato com as pessoas e também foi aqui que consegui me manter e trabalhar depois da minha

separação", comemora. Mãe de 2 filhos, conquistou a casa própria e auxiliou os estudos de seus filhos, fruto do seu trabalho na Frimesa.



O analista de projetos de TI, **Matheus Bresciani**, entrou na Frimesa em 2012 em um projeto Trainee que a empresa desenvolveu por conta da migração do Sistema Oracle. No ano seguinte, ao final do projeto, permaneceu no setor como analista de suporte. Durante sua jornada na empresa teve a oportunidade de participar de vários cursos e treinamentos. "A grande realização que tive neste período foi

pela FGV. Era algo que almejava desde a minha graduação e, após alguns anos na empresa, pude realizar este sonho. Desde a conclusão venho atuando nos projetos na área e vejo que a Frimesa sempre está disposta a incentivar e ajudar neste quesito", explica.

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



AGENDA

Os eventos internos para o ano de 2022 estão disponíveis no Portal do Colaborador na aba Agenda, pelo ícone ao lado do acesso ao perfil. Os colaboradores são convidados a participar e acompanhar as ações realizadas pelas áreas de Gestão de Pessoas, Qualidade, Ambiental e outras.

DOCUMENTOS

Os documentos de 2022 já estão disponibilizados na aba A Frimesa. São informações importantes como componentes estratégicos, meta de faturamento para o ano, calendário de pagamentos, protocolos e cuidados do coronavírus e outros, de interesse e conhecimento de todos os colaboradores.

CONTEÚDOS

Fique por dentro do que acontece na Frimesa visitando o Portal do Colaborador eu.frimesa.com.br, lá você encontra notícias e vídeos diversos. Tem muita novidade no mês de janeiro, com temas sobre a saúde mental e as emoções, além de muitos conteúdos. A página é atualizada diariamente. Acompanhe!

ASSERCOOP

Colaborador, a Associação Esportiva e Recreativa da Frimesa (ASSERCOOP) está com uma aba especial no Portal do Colaborador. Lá você encontra informações sobre a associação, imagens das estruturas, notícias e, em breve, poderão reservar por lá os ambientes e horários esportivos para os colaboradores associados. Acompanhe as novidades!

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

FILÉ MIGNON SUÍNO FRIMESA COM MOLHO GORGONZOLA E BATATAS AO MURRO

INGREDIENTES:

- 300 g de Filé Mignon Suíno Frimesa
- 100 g de Bacon Fatiado Frimesa • Sal a gosto • Pimenta-do-reino a gosto
- 200 ml de vinho branco seco • 150 g de queijo gorgonzola
- 300 ml de Creme de Leite Frimesa
- 50 ml de óleo • 2 berinjelas cortadas em lâminas
- Noz-moscada a gosto • 6 batatas-bravas
- Azeite • Sal grosso a gosto • 2 ramos de alecrim

MODO DE PREPARO:

Tempere o filé mignon suíno com sal e pimenta. Faça alguns riscos com a faca para que o tempero penetre na carne. Em uma frigideira, doure todos os lados. Cubra o filé mignon suíno com fatias de berinjela e enrole o bacon por toda a carne. Leve ao forno preaquecido a 180°C e deixe assar por 30 minutos. Quando o bacon começar a ficar dourado, retire-o do forno. Espere alguns minutos para cortar, depois fatie o filé mignon suíno e sirva com o molho de gorgonzola e as batatas-bravas. Molho gorgonzola: derreta o queijo gorgonzola no vinho branco. Acrescente o creme de leite, tempere com sal, pimenta e noz-moscada e reserve. Batatas ao murro: cozinhe as batatas com pele ao ponto al dente. Retire da água do cozimento, aperte como se fosse dar um murro e salpique azeite, sal grosso e alecrim. Leve para o forno preaquecido a 200°C e deixe dourar. Retire e sirva ainda quente. Montagem: coloque uma concha de molho gorgonzola no prato. Junte a batata ao murro e coloque o filé mignon suíno grelhado por cima. Enfeite com ramos de alecrim.

VOL-AU-VENT DE SALAME HAMBURGUÊS FRIMESA

INGREDIENTES:

- 1 pacote de massa folhada
- 1 gema
- 150 g de Salame Hamburguês Frimesa (picado)
- 150 g de Requeijão Cremoso Frimesa
- 40 g de Queijo Parmesão Frimesa (ralado fino)
- Salsinha picada a gosto
- Sal a gosto (lembre-se de que o parmesão e o salame já contêm sal)

MODO DE PREPARO:

Para os vol-au-vents: abra a massa folhada e, com a ajuda de um molde redondo ou quadrado, corte três fatias. Uma fatia servirá de base, e as outras duas vão dar altura ao seu preparo. Com a ajuda de um molde menor, corte o centro dessas duas fatias, deixando apenas as bordas. Pincele na base a gema batida e coloque uma borda. Pincele essa borda com o ovo e coloque a outra borda por cima. Pincele também essa borda com o ovo batido e leve para a geladeira por 15 minutos. Enquanto isso, preaqueça o forno a 160°C. Retire então os vol-au-vents da geladeira, coloque em uma assadeira untada e asse por cerca de 15 minutos, até ficarem bem dourados. Deixe esfriar. Para o recheio: misture em uma tigela o salame, o requeijão, o queijo parmesão e a salsinha. Caso sinta necessidade, adicione uma pitada de sal. Preencha os vol-au-vents com o recheio.

ROCAMBOLE DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA

INGREDIENTES:

- 8 ovos • 500g de açúcar
- Suco de 3 laranjas • Raspas de 3 laranjas
- 1 ½ colher (sopa) de Manteiga Frimesa
- 1 ½ colher (sopa) de fermento em pó
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Manteiga Frimesa para untar
- Farinha de rosca para polvilhar
- Açúcar refinado para polvilhar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar
- 400 g de Doce de Leite com ameixa Frimesa para rechear
- Papel-manteiga

MODO DE PREPARO:

Bata os ovos e o açúcar no liquidificador até formar um creme. Junte os demais ingredientes. Misture bem. Unte a assadeira e forre com papel-manteiga. Unte o papel e polvilhe com a farinha de rosca. Despeje a massa na assadeira e leve ao forno moderado a 160°C mais ou menos, por cerca de 40 min. À parte, polvilhe um pano de prato limpo com açúcar. Vire a assadeira sobre o pano, retire o papel-manteiga, recheie com o doce de leite e enrole como um rocambole. Retire o pano de prato, coloque em uma travessa e finalize polvilhando açúcar de confeiteiro ou decore 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:

Misture todos os ingredientes da massa até ficar homogêneo. Derreta a Manteiga Frimesa e misture com o cacau em pó. Bata os ovos e misture o açúcar, a baunilha, a farinha de trigo e as nozes. Junte os dois preparados e misture, obtendo agora uma única massa homogênea. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. 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.

Frimesa

45 anos



FOTO ILUSTRATIVA

Quem experimenta, recomenda.

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

frimesa.com.br



/FrimesaOficial



/Frimesa



Receitas incríveis



Porco a passarinho vai bem no almoço, no jantar e no churrasco.

Frimesa

45
anos

FOTO ILUSTRATIVA

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.

Frimesa. Há 45 anos, quem experimenta, recomenda.

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



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