

REVISTA

Frimesa

Ano XVI Edição nº104 | jul./ago./set. 2021
www.frimesa.com.br



LOGÍSTICA INTEGRADA
**DE PONTA A PONTA
DA CADEIA**

Frimesa

A ceia de Natal
não precisa dar
um trabalhão
para ser incrível.



Ceia Prática Frimesa.

Você só precisa tirar da embalagem,
assar e servir. Menos cozinha e mais
Natal de presente pra você.

Quem experimenta, recomenda.

frimesa.com.br



/FrimesaOficial

Caros Amigos,

Entramos em setembro com uma perspectiva melhor em relação à pandemia e à retomada das atividades econômicas. Esperamos que os poderes constituídos sejam responsáveis o suficiente para promover maior integração, justiça e liberdade à nação brasileira.

Enquanto isso, continuaremos o trabalho cooperativo e eficiente na busca da produtividade e da segurança dos produtos levados aos consumidores.

Destacamos nesta edição as ações em andamento na Logística Integrada no grupo Frimesa. Você saberá mais sobre os procedimentos e zelo em toda cadeia logística que começa na propriedade rural, passando pelas indústrias, centros de distribuição, varejo e consumidor.

Temos todo cuidado com os alimentos que devem chegar íntegros na mesa dos consumidores. Utilizamos tecnologias avançadas de monitoramento e controle de todas as etapas.

Você terá ainda informações das diversas atividades em andamento na Frimesa e suas cooperativas filiadas, bem como dos novos produtos lançados no mercado.

Nossa mensagem é de confiança na capacidade de trabalho do povo brasileiro, da resiliência diante das dificuldades e da luta incessante pela liberdade. Boa leitura a todos!

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br



Valter Vanzella
Diretor-Presidente



Elias José Zydek
Diretor-Executivo

SUMÁRIO



Julho
Agosto
Setembro
Ano XVII.
Ed. nº104

06 Sala do Produtor
08 Parceria
12 Lançamentos

16 Capa
22 Registro
36 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.



16 | CAPA

LOGÍSTICA INTEGRADA FRIMESA

Da estratégia à execução, a logística faz os produtos da Frimesa chegar no varejo do Brasil. Pra isso acontecer, é necessário ter eficiência e trabalhar de forma sincronizada desde a matéria-prima, carne e leite que sai do produtor, até o produto chegar nas prateleiras dos supermercados.

COM OS MELHORES

resultados entre os crechários da Primato, os Casagrande mantêm a produção com cuidado no trato dos animais e qualidade estrutural.

Arquivo Frimesa



Suínos de excelência

FAMÍLIA DE PRODUTORES É DESTAQUE NA PRODUÇÃO DE SUÍNOS EM CRECHE E ACREDITA NO DIÁLOGO E NO CONHECIMENTO.

A dedicação, o diálogo, a vontade de fazer o melhor e a profissionalização fizeram com que Adelar Casagrande alcançasse a posição de melhor produtor de suínos em crechário de 2020, na Primato, cooperativa filiada à Frimesa. Essa conquista do produtor só foi possível com o apoio e esforço da parceria com seu filho Jefferson, que administra os dois barracões para

o alojamento de 6700 leitões, e dos funcionários, Luis Werner e Adriano Betinelli.

Pequenos produtores da Linha Florida, em Toledo, Oeste do Paraná, os Casagrande viram na creche de suínos a oportunidade de diversificar a propriedade para reduzir riscos econômicos e melhor aproveitamento da área de 30 hectares. A suinocultura, principal fonte de renda, ocupa dois

alqueires e nos demais são cultivados milho e soja entregues à cooperativa. O que complementa a renda da família é a atividade que Adelar desempenha como caminhoneiro.

Para se manter no pódio há seis anos, e em primeiro lugar no ano passado, foram necessários investimentos em toda a estrutura da granja: implementação de cortina automática, forno, cerca e motor para a bomba de pressão de água. Eles

concorrem entre os oito produtores de creche da Primato, cumprindo com os quesitos de boa conversão alimentar e baixa mortalidade. De acordo com Casagrande, muitos foram os resultados para a granja e garantia de uma carne de qualidade entregue à Frimesa. "A gente se sente valorizado, mas o prêmio é uma consequência dos investimentos, da mão de obra, da assistência técnica, do nosso cuidado com os animais e economia".

Na creche, os animais chegam com 28 dias de vida, ficam de 40 a 45 dias em alojamento até atingir uma média de 24 quilos. É calculada a quantidade de ração ingerida (kg) dividida pelo ganho de massa corporal (kg). A conversão média de todos os lotes do ano passado foi 1,335, enquanto dos outros produtores foi de 1,378. "Trabalhamos com uma ração muito boa, que proporciona melhor desenvolvimento e garantia de um bom resultado", os números que eles apresentam, mostram que aqui o trabalho é bem feito", informa a médica veterinária extensionista da Primato, Bruna Zuffo, que acompanha a produção. Os cuidados com a saúde dos animais também garantiram menos mortalidade, um total de 2,52%, chegando a lotes com apenas 1,58%, enquanto de outros produtores foi de 2,89%. Agora eles se preparam para concorrer novamente, em outubro, em busca do bicampeonato.

EVOLUÇÃO – A história da família com a suinocultura começou com o pai de Adelar, Sr. Ivo (in memoriam), que comprou a propriedade em 1960, pioneiro na zona rural de Toledo, vindo do Rio Grande do Sul. Até 1970 criou suínos no sistema de ciclo completo, vendendo para a iniciativa privada. Ivo faleceu em 1998 e então a propriedade foi dividida igualmente entre os quatro filhos. Até 2011, Adelar trabalhava apenas com os grãos, quando resolveu voltar para a atividade com um barracão para alojar 2200 animais, contando com a colaboração de Jefferson e, em 2015, associaram-se à Primato, expandindo seus negócios. A família emprega Luis Werner, que também possui especialização na área e reside no local, e Adriano, que auxilia no manejo.

Com o aumento da produtividade foi necessário aumentar a mão de obra técnica. O filho Jefferson que cuidou da creche sozinho por cinco anos e Luis

tiveram que se profissionalizar. Hoje os equipamentos tecnológicos instalados proporcionam agilidade no trabalho, assertividade na medicação, alimentação balanceada e regula automaticamente a temperatura, evitando doenças. "Classificamos, cuidamos e proporcionamos o bem-estar dos animais doentes. Temos um olhar clínico para entender quando um suíno não está bem, o que salva e o trata de forma efetiva. Observamos constantemente possíveis melhorias nos crechários. Estamos sempre abertos e isso resulta em maior produtividade", afirma o técnico Luis.

PARCERIA – É na integração pelo sistema cooperativista que os Casagrande veem confiança e base para trabalhar com excelência e investir. Para o fim de 2021 está prevista a construção de um novo barracão para aumentar a produção em 33%, chegando aos 9600 animais. "Os investimentos são contínuos porque acreditamos na Primato e na Frimesa, que possuem interesse em crescer conosco. Trabalhamos bem para termos credibilidade e a empresa crescer, tem que ser bom para todos", justifica Adelar. A cooperativa coordena agora as auditorias para certificação das creches pelo Programa Suíno Certificado Frimesa. No local, são necessários ajustes estruturais: cercas,

forração e renovar identificação – silos e barracão, e placas de identificação. A certificação trará mais resultado, recurso, segurança e transparência. "Se você tem um selo é um sinal que você tá dentro das normas e mostra que está no caminho certo", sinaliza. Jefferson concorda com as palavras do pai e vê futuro na atividade. "Me sinto importante. E a família cresce. Nossa parceria deu certo, o bom relacionamento e a proximidade nos faz evoluir".

Esse é o padrão das gestões das propriedades rurais, a maioria possui uma administração familiar de suas produções, com valores de união e confiança, o que garante a sustentabilidade e manutenção das pequenas propriedades. Adelar Casagrande comemora por estar junto de sua família e se orgulha de ter seus filhos e netos sendo sucessores do patrimônio que construiu. "Os meus netos ainda são pequenos, tenho minha filha Kamilla que também mora conosco. É um princípio para mim, trabalhar no campo e que os filhos e netos continuem trabalhando também", afirma. 🗨️

COM A PROFISSIONALIZAÇÃO e conhecimento, a família melhora o manejo e bem-estar para garantir a qualidade nas etapas da cadeia. Na foto Jefferson, Bruna e Luis.



COOPERATIVA:
Primato

PRODUÇÃO:
6.700
animais/lotte

HÁ MAIS de 50 anos, supermercado da capital paulista busca desenvolver o bairro em que atua, investindo no bom atendimento.



Proximidade que gera desenvolvimento

SUPERMERCADO CATANDUVA, DE BAIRRO PAULISTANO, CRESCEU COM A REGIÃO E HOJE É REFERÊNCIA EM ATENDIMENTO AO CLIENTE.

O Supermercado Catanduva tem uma história que se confunde com a do bairro no qual surgiu, em 1970, e que leva seu nome. O Jardim Catanduva é um dos bairros do distrito de Campo Limpo, na Zona Sul da cidade de São Paulo (SP), que teve uma explosão populacional nos anos 70. Na época, o ainda chamado Mercadinho Nova Catanduva era um empreendimento com apenas três terminais de caixas, mas com determinação, qualidade em produtos e amplo sortimento para atender os clientes, a empresa evoluiu e contribuiu para o desenvolvimento na região. Com a abertura do Catanduva, outros comércios também se instalaram, como pontos de ônibus para a circulação e utilização do transporte público pelos moradores.

Assim, como muitos varejistas no Brasil, a história do Super Catanduva começou num mercado pequeno, para atendimento à população mais próxima, e hoje é referência na região. Hoje a atual loja, inaugurada em 2011, tem 6 mil m² de área construída, 20 mil produtos cadastrados, com 95% dos funcionários moradores do bairro, gerando emprego local. O diretor, Daniel Tavares, explica a importância do local para a empresa "por ser um supermercado que nasceu junto com o bairro, o nosso maior benefício é fazer com que nossos clientes se sintam em casa ao fazer suas compras, podendo parar para conversar com seus amigos e contar com um mix totalmente voltado. Para suas necessidades, achando tudo o que precisa em um só lugar", aponta.



A ATUAL loja atende a região com mix de produtos variados, além de gerar emprego, com maior parte do corpo funcional sendo moradores do bairro.

Arquivo Supermercado Catanduva

Raio X

1

loja

200

colaboradores

20.000

SKU's cadastrados

24

check-outs

O distrito de Campo Limpo conta com mais de 216 mil habitantes e para tornar-se referência na região, oferecendo produtos de qualidade, preços diferenciados e superando as expectativas dos clientes, o Supermercado Catanduva mantém uma gestão que atende às necessidades, sem ocasionar rupturas. O foco está em manter um estoque e a gestão financeira saudável, aliados a um sistema operacional

automatizado para realizar as vendas com eficácia.

Garantir uma boa prestação de serviço é a escolha do Super Catanduva para se destacar. "Com empatia, educação, cordialidade, limpeza e, acima de tudo, a honestidade e a qualidade dos produtos ofertados aos nossos clientes", acrescenta o diretor. Nas compras presenciais, os visitantes encontram estacionamento amplo com 150 vagas, corredores espaçosos para melhor circulação, 24 check-outs para atender a demanda e mix diferenciado para todos os públicos.

A tecnologia também é aliada para se aproximar do público. A empresa conta com a ferramenta do aplicativo Whatsapp para divulgar as ofertas e atendimento. Com a pandemia, o empreendimento se adaptou e logo entrará também no segmento de e-commerce.

Enquanto a Frimesa tem o foco no cliente, buscando encantá-lo, princípio que sempre nutriu, o Catanduva tem o objetivo de firmar a marca na cabeça dos consumidores, com os melhores pensamentos. Esses fatores, quando unidos, fizeram a dupla chegar a uma parceria que dura 18 anos e que deve caminhar por mais tempo. De acordo com o comprador Marcos Vieira, "a marca Frimesa é de suma importância para o negócio do Supermercado Catanduva, pois agrega valor, qualidade e serviço com produtos diferenciados". Atualmente, 70 itens do portfólio Frimesa são vendidos na loja, com destaque para os iogurtes, categoria que vem crescendo em vendas e ampliada com lançamentos. 🍓



Carne Suína: Mercado interno passa a ser o foco para a carne suína

No último mês de agosto, segundo dados da ABPA, foram embarcadas cerca de 11.500 toneladas a menos de carne suína para o mercado externo, 11,3% a menos que no mês anterior. Os preços em dólar também caíram em torno de 4,4%, mais ou menos 100 dólares por tonelada, em relação a julho. A dificuldade em fazer os embarques, seja por falta de containers, falta de navios e até mesmo falta de fiscais agropecuários, além do aumento de mais de 100 dólares por tonelada nos fretes internacionais, acreditamos que sejam os motivos desta redução momentânea nos embarques. Embora os preços tenham caído, aparentemente a demanda continua lá fora, o que é muito bom para deixar o mercado doméstico mais enxuto, com a oferta mais alinhada com a demanda. Assim que se organize novamente a oferta de equipamentos e navios, acreditamos que os volumes embarcados voltem para em torno das 100 mil toneladas mensais já que as vendas foram feitas e os estoques para o mercado externo aumentaram um pouco.

Quando dizemos que o mercado interno passa a ser o foco para a carne suína, nos referimos aos 75% de toda a carne que o Brasil produz e que fica para o nosso consumo. Ocorre que os preços internos tiveram recuperação nos últimos dois meses ao contrário da exportação que perdeu margem, sendo assim novamente as indústrias têm trabalhado mais forte sua clientela no Brasil, industrializando mais por conta

de uma demanda que vem aos poucos se aquecendo. Nossa expectativa é de que teremos um final de ano muito bom para o negócio de carne suína, motivado principalmente pela melhora no cenário da pandemia da Covid. Um grande consumidor dos produtos derivados do suíno é o "food service", os chamados serviços de alimentação, restaurantes, lanchonetes e afins, que voltaram a trabalhar quase em 100% dos lugares. Esperamos ainda que mais perto do final do ano, com as festas, as pessoas possam se encontrar e voltem a confraternizar.

Pelo lado dos custos de produção, que vinham subindo muito, parece que estabilizaram por conta da expectativa de queda nos preços dos principais insumos, milho e soja, que já indicam preços futuros mais baixos que os atuais. É muito provável que nas próximas semanas possa haver pequeno ajuste para baixo nos preços das integrações. Essa possível redução no custo das matérias-primas, mais a recuperação dos preços de venda, deve trazer recuperação nas margens das indústrias também. Neste momento, os preços do animal vivo no spot e a carcaça suína estão com seus preços bem voláteis e não suportam os atuais custos de produção.

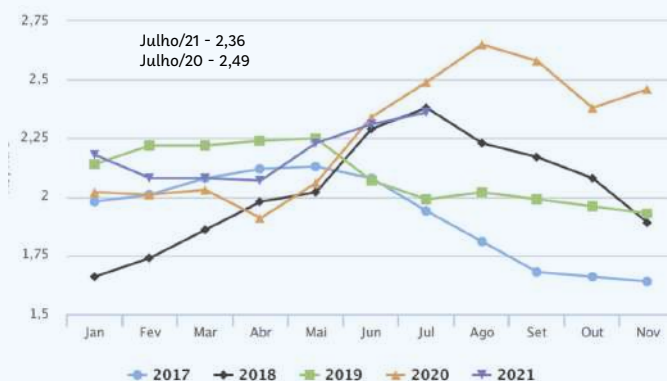
Disponibilidade per capita

2020/2021 - Fonte: Milkpoint



Produção em queda e importações estáveis confirmam o cenário de menor disponibilidade per capita.

Preços líquidos pagos ao produtor



Fonte: Cepea/Esalq



Leite e derivados:

Cenário incerto para o negócio

Infelizmente teremos um cenário incerto para o negócio leite no curto prazo. Não existem sinais de melhoria, principalmente no lado da demanda, e isso não dá condições de repasse de preços ao consumidor. O repasse neste momento seria extremamente necessário a fim de equilibrar as contas para a indústria e para que seja possível manter os atuais preços pagos aos produtores.

Mesmo com preços de compra atraentes, as importações não têm crescido como no ano passado, ficando 46% abaixo no último mês de agosto, o que demonstra mais uma vez que o nosso problema está no baixo consumo.

Segundo dados do Milkpoint os preços nominais pagos aos produtores estão 37% acima no acumulado de janeiro a agosto deste ano em relação ao ano passado, enquanto os repasses conseguidos pela indústria junto ao varejo foram de 11% no leite longa vida, 14% nos queijos, 24% no leite em pó e 20% no leite condensado apenas. Além dos maiores custos com matéria-prima, ainda ocorreram fortes aumentos em embalagens, insumos, energia, fretes e mão de obra.

Percebemos uma expansão nas margens de lucro dos produtos lácteos do varejo junto ao consumidor, isso ocorreu em alguns itens para compensar a perda em outros onde

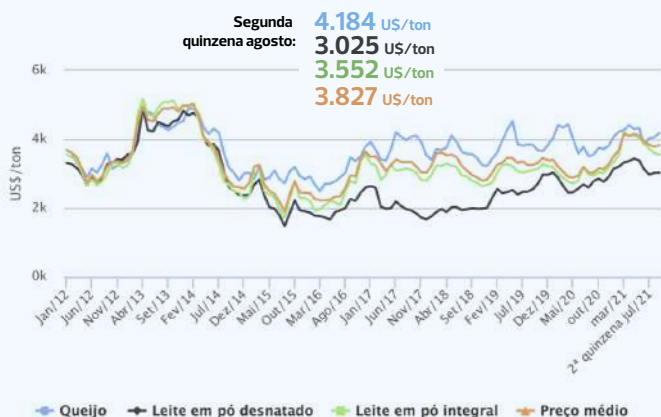
não foi possível repassar os aumentos de preços de forma integral ao consumidor, de modo que aparentemente a conta do varejo está equilibrada.

Sabemos do desconforto dos produtores com os aumentos de seus custos, mas parece que, também segundo dados do Milkpoint, a receita menos o custo da ração está se mantendo um pouco acima da média dos últimos anos. O que demonstra que o repasse de preço da indústria suportou os aumentos de custos, principalmente da alimentação dos animais.

Nossa preocupação com a indústria tem sido, de fato, manter a viabilidade econômica do produtor na produção leiteira, e como não há muito espaço no repasse de preços ao consumidor, nossa expectativa é de que no médio prazo, os custos de produção do leite no campo venham a cair e, neste momento, possamos ajustar nossos custos a fim de alcançarmos nosso equilíbrio econômico-financeiro.

Enquanto isso, estamos reavaliando todos os nossos processos, desde a produção até a comercialização, buscando ajustá-los da melhor forma possível, a fim de suportar esta situação até que ocorram mudanças no cenário atual, seja pelo aumento do consumo ou pela redução dos custos já citados. 📢

Preços no leilão GDT



Fonte: Global Dairy Trade

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

Importações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



+75 milhões de litros

Exportações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



+49 milhões de litros

Fonte: Comex Stat,
elaborado pelo Milk Point.

Saldo 21/20
+26 milhões de litros
(equivalente a +0,2% na captação de jan a ago)

Iogurte Mix de Frutas

As cítricas, as coloridas e as tropicais inspiraram o lançamento da Frimesa. O iogurte mix de frutas amarelas, verdes e vermelhas é resultado da combinação de nove frutas, em três sabores. O novo produto chega ao supermercado na embalagem em bandeja de seis unidades – 540 g. A Frimesa é a primeira marca a trazer essa diversidade de frutas em um único produto.

A novidade integra a linha de iogurtes tradicionais Frimesa, produzidos com leite e polpa de frutas. Os iogurtes trazem muitos benefícios: são nutritivos, melhoram a flora e trânsito intestinal, fornecem cálcio importante para a saúde dos ossos e aumentam as defesas do organismo. A Frimesa conta com iogurtes para todos os públicos: tradicionais, grego, proteicos, funcionais e zero lactose.

PRODUTOS INÉDITOS no mercado: combinação de nove frutas, em três sabores de delicioso iogurte.



Edição Especial

SEGUNDO A REVISTA S.A Varejo, a Frimesa é a marca preferida pelos varejistas quanto aos produtos desse segmento, e se destaca no ponto de venda com mais essa novidade.



A Frimesa está sempre buscando novidades e inovação para atender e agradar seus consumidores. Por isso, acaba de lançar três novos sabores de requeijão em edição limitada. São as versões alho-poró, cebola caramelizada e pimenta em copo de 200 g.

O requeijão Frimesa é cremoso e não leva amido na sua formulação, um produto puro, com qualidade e sabor. Além da versatilidade, o consumo de requeijão, dentro de uma alimentação balanceada, oferece proteínas, fósforo e principalmente cálcio. Ele combina em diversas receitas, aperitivos, torradas ou no pão.

Novo Visual



A linha de cortes suínos in natura e os empanados Frimesa já estão no ponto de venda com a nova identidade visual. Os produtos seguem o projeto gráfico iniciado em todo o portfólio em 2020. As cores vivas, design clean e linguagem que evidencia o produto no dia a dia do consumidor, demonstra a diversidade dos produtos Frimesa.

Alcatra, bisteca, costela, costela minga, filé mignon, picanha, lombo, panceta, pernil e sobrepaleta, cortes congelados sem tempero, permitem que o consumidor seja o *chef* e dê seu toque especial ao prato. Produtos versáteis, práticos e

saborosos garantem diversas preparações: na panela, frigideira, forno, churrasqueira ou grelha, servidos no almoço da semana, jantar ou ocasião especial.

Além do custo-benefício, a carne suína é uma alternativa para variar o cardápio e adicionar mais sabor. Quanto à saudabilidade, alguns cortes são mais magros que o peito de frango, por exemplo. Ela é rica em vitamina B e minerais, ajuda a prevenir doenças e reduzir o colesterol. Saiba mais sobre as vantagens de consumir a carne suína no site acarnequeomundoprefere.com.br. São mais de 150 receitas disponíveis que mostram como incluir a proteína e inovar nos pratos da rotina, nos churrascos ou comemorações. O site também conta com informações sobre nutrição, curiosidades, mitos e verdades sobre a carne.

Os empanados congelados chegam também ao ponto de venda: filé de frango grelhado, aperitivos Chicken, Tirinhas, Filezinho, Coxa e Sobrecoxa e Steak. Eles são práticos para preparar, levando ao forno, frigideira ou fritadeira elétrica.

CORTES CHEGAM ao mercado com novo visual, se adequando à evolução da marca, e em cores que destacam os produtos no ponto de venda. Os cortes são versáteis, fáceis de preparar e podem levar o tempero e acompanhar o prato preferido dos consumidores.



PESCADOS

A Frimesa traz mais uma proteína no seu portfólio. Além da carne suína e leite, agora chegam os pescados: filé e posta de tilápia. A proposta chega ao mercado por meio da parceria com a cooperativa filiada C.Vale, que possui indústria de peixes no oeste do Paraná. Para a Frimesa, entrar no novo segmento significa fortalecer sua presença com mais uma opção no varejo e ter mais momentos com o consumidor.

São três opções: filé de tilápia 400g e 800g, e posta de tilápia em embalagem de 800g,

congelados um a um, em pedaços soltos, vantagem no manuseio prático pelos consumidores que escolhem a quantidade necessária para as receitas. A embalagem com fecho do tipo *zip lock* na versão de 800 g do filé facilita abrir e fechar, conforme o consumo, sem atrapalhar a conservação do alimento.

Leve, saboroso e nutritivo este peixe é fonte de ômega-3, selênio, fósforo, potássio, niacina, vitaminas A, B6, B12 e D, é rico em proteínas com pouca gordura e pode ser preparado assado, grelhado, frito, ou cozido — com ou sem molho. Por ser uma carne neutra, permite as mais variadas escolhas de acompanhamentos para agradar diversos paladares.



**Gramaturas
que agradam**



**Zip Lock na
embalagem de 800g**



**Congelados
um a um**



Frimesa firma parceria com BNDES



A diretoria da Frimesa, junto da área Financeira e de Planejamento e Custos assinaram em 29 de junho de 2021, o contrato de financiamento a longo prazo e investimento com o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) para a obra do novo frigorífico em Assis Chateaubriand.

O financiamento soma 490 milhões de reais, sendo que o repasse direto via BNDES será de R\$370 milhões e R\$ 120 milhões via Banco do Brasil. O acordo é de vital importância no projeto de expansão da suinocultura da Frimesa e suas cinco cooperativas filiadas.

Na foto, a gerente da área financeira, Eliane Antonio Ferlin, o diretor-executivo, Elias José Zydek, o diretor-presidente, Valter Vanzella, e o gerente da área de Planejamento e Custos, Paulo Frandaloso. 📌

Visita do Diretor-Geral da Itaipu



A Frimesa e suas filiadas – C.Vale, Copagril, Copacol, Primato e Lar, receberam no dia 18 de agosto a comitiva do General João Francisco Ferreira, diretor-geral brasileiro da Itaipu. O encontro serviu para a reafirmação de compromissos da Itaipu Binacional com as cooperativas, bem como o desenvolvimento regional por meio de investimentos na melhoria da infraestrutura viária, para escoamento da produção agropecuária e outras iniciativas da região. A programação contou com uma visita panorâmica do frigorífico e uma apresentação de como funciona toda a cadeia produtiva de carnes e laticínios. 📌

LOGÍSTICA DO futuro

LOGÍSTICA INTEGRADA DA FRIMESA MELHORA EFICIÊNCIA OPERACIONAL, REDUZ CUSTOS E GARANTE A ENTREGA DE ALIMENTO NA MESA DOS CONSUMIDORES.

O comissário de voo, André Takeshi Sudo, de Belém/PA, uma vez por semana, acorda cedo para ir ao supermercado que fica a algumas quadras de sua casa. Suas escolhas para compor um café da manhã e um jantar especial, são os produtos cárneos e lácteos da Frimesa. Sua família não abre mão de um lanchinho da tarde usando o presunto e o queijo. "É muito bom ter os produtos Frimesa em nossa cidade. O queijo mussarela é nosso preferido. Ele vem bem fatiado e a embalagem é excelente para conservar fechado no resfriador", avalia o consumidor.

Belém está a 3 mil quilômetros de Medianeira, região Oeste do Paraná, onde sai os produtos da Frimesa. Chegar até o supermercado paraense leva seis dias de viagem em um caminhão frigorífico que realiza um processo de armazenamento e transporte seguro para garantir a conservação e a qualidade dos alimentos até seu destino.

Já Manaus (AM), está a quase 4 mil quilômetros, nesse local a Frimesa atende a rede de supermercados Assaí que comercializa 80% do portfólio e o sucesso das vendas são os cortes suínos. De acordo com o assistente comercial do Assaí, Hellri Vieira, são de 16 a 18 dias para os produtos chegarem até a loja. "De todas as logísticas que temos acesso, a Frimesa supera as expectativas, com boas datas de validade. É garantia de qualidade e bom preço", comemora.

Essas experiências enaltecem o papel da logística integrada da Frimesa em fazer chegar os produtos nas prateleiras do varejo em todo o Brasil. É uma atividade complexa que deve ser executada de forma eficiente e sincronizada. Em anos atrás, ela era baseada em estocar e transportar, mas se tornou uma gestão de toda cadeia de suprimentos da Frimesa, desde o transporte da matéria-prima, leite ou carne que sai do produtor, até a entrega do produto final no varejo. O setor precisa gerar uma conexão ágil entre seus produtos em mais de 38 mil clientes ativos. Para isso, 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.

Para o presidente da Frimesa, Valter Vanzella, uma empresa sem uma logística planejada, não existe. É uma das ferramentas que fazem toda a cadeia funcionar, desde o volume de entrega de produtos como matéria-prima. Por isso, é importante estar alinhada com as metas de vendas e, principalmente, quando se trata de cadeias de frios, entregar os produtos ao cliente sem alteração na temperatura exigida por órgãos fiscalizadores. "O consumidor quer produto seguro, agilidade, praticidade, assertividade, e nós estamos preparados para atendê-los. Temos que acompanhar as mudanças que acontecem no mundo", avalia.



CADEIA DE SUPRIMENTOS

A FRIMESA chega a transportar mensalmente cerca de 35 mil toneladas de alimentos.

Arquivo Frimesa

Aquisição de matéria-prima.

Indústria processa a matéria-prima com insumos e devolve o produto acabado.

Expedição carrega o caminhão.

Do varejo chega à mesa do consumidor final.

Verificação de demanda do negócio.

Aquisição dos insumos através dos fornecedores. Insumos ficam nos armazéns.

Produto acabado fica armazenado e é separado.

Caminhão segue para distribuição do varejo.

Arquivo Frimesa



703 colaboradores: 166 nas unidades | 97 em filiais | 440 na sede

ESTRUTURA

15 filiais de vendas
 12 Centros de Distribuição (CDs)
 30 pontos de crossdocking
 36.232 clientes ativos no Brasil
 + 413 toneladas de alimentos/ano
 82,42% mercado interno representa
 no faturamento bruto

ARMAZENAMENTO

2 mil toneladas recebidas
 diariamente
 Quase 33 mil posições de
 armazenamento
 18 câmaras de acabado
 Mais de 23 mil itens
 administrados

TRANSPORTE

1.500 veículos
 350 mil km rodados por
 mês (equivalente 105 voltas ao
 mundo/ ano)
 90 mil viagens por ano
 Mais de um milhão de
 pedidos atendidos/ ano
 Cerca de 2,5 milhões de
 toneladas/dia.



Logística 4.0

Focada no desafio de chegar ao consumidor de forma otimizada, a Frimesa há dois anos, vem implementando uma série de ações e programas para melhorar a eficiência operacional e a redução dos custos. Em busca da gestão eficiente em seus processos, vem adotando novas tecnologias e ferramentas dentro do conceito da logística 4.0.

O propósito está em abordagens inovadoras e estratégias que tragam soluções para os principais desafios de integrar o fornecedor com o cliente utilizando tecnologias avançadas. "Queremos alcançar as logísticas de nossos maiores concorrentes, aplicar o que tem de melhor no mercado incluindo boas práticas para sermos mais assertivos", avalia o gerente de divisão de logística integrada da Frimesa, Marcelo Cerino, que em dois anos, junto com sua equipe, mudou o déficit do setor de 20 para cinco anos.

O planejamento da área visa alcançar esse patamar em 2023 quando se trabalhará com dados e indicadores que permitirão reagir mais rapidamente as mudanças drásticas do mercado. "Eu diria que estamos na metade do caminho, mas não andando e, sim, correndo", alerta o gerente de transportes da Frimesa, Renato Teruel.

Os três pilares focados no planejamento foram: pessoas, processos e sistemas/ferramentas. A metodologia utilizada nos trabalhos é o Lean Thinking (sistema que foca a maximização do valor do cliente e minimização de desperdícios), e para os projetos Agile e Scrum.

Os trabalhos começaram com os colaboradores da Frimesa, capacitando-os para atuarem em cidades grandes. A ideia é trazer conhecimento para uma equipe descentralizada, para que as nove áreas diferentes se sintam pertencidas sendo: planejamento, controle logístico,

compras e suprimentos, almoxarifado, expedição e faturamento, transporte internacional, transporte interno e externo, centro de excelência da logística e apoio operacional. "Realizamos encontros com a diretoria, treinamentos de valorização de equipe e a importância deles em toda a cadeia", lembra o gerente Cerino. Além disso, as lideranças realizaram intercâmbios e estudaram cases de sucessos.

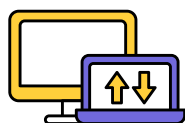
Concomitante, todos os processos foram revistos para que fossem simplificados, trocando o processo repetitivo pelo automatizado. Foram substituídos sistemas próprios pelos de mercado, implementou-se um sistema de gestão de entrega, de emissão de documentos, de roteirização e de compras. O próximo a ser instalado será um novo sistema de armazém.

As diretrizes da logística 4.0 na era da informação são:



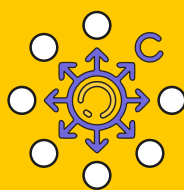
INTEROPERABILIDADE

Habilidade dos sistemas ciber físicos;



VIRTUALIZAÇÃO

Cópia virtual das fábricas inteligentes, da operação, armazém e sensores de dados interconectados que monitoram os processos físicos;



DESCENTRALIZAÇÃO

Habilidade de tomar decisões sem intervenção humana;



TEMPO REAL

É possível acompanhar em tempo real o que acontece na logística para tomar decisões rápidas e assertivas.



MODULARIDADE

Adaptação flexível das fábricas inteligentes para requisitos mutáveis para reposição e expansão dos módulos individuais.



Arquivo Frimesa

UMA DAS melhorias no setor é a implantação da torre de controle que faz o acompanhamento e o monitoramento de processos de armazenamento e transporte de carga.

Desafio da cadeia de frios

Atualmente, a cadeia de frios da Frimesa tem como principal modal, o rodoviário, o que traz desafios para o setor. Dos 100% de disponibilidade de caminhão no Brasil, 30% atendem a cadeia de frios. "Nosso produto precisa de um caminhão específico e a qualidade de temperatura precisa ser respeitada. Saimos do Oeste do Paraná com produto para entregar na região nordeste e garantir que chegue com a qualidade que o Serviço de Inspeção Federal (SIF) impõe", explica Cerino.

Toda a frota do transporte de produtos da Frimesa é terceirizada, pois o custo/benefício em manter ou comprar um caminhão desse porte, é alto, sem contar a disputa por mão-de-obra. "Precisariamos ter oficinas específicas e uma área de regulamentação de documentos. Para se ter uma ideia, uma carreta custa mais de um milhão de reais. Essa conta não se pagaria", complementa.

Para manter a qualidade das transportadoras terceirizadas, caminhões acima de sete anos de uso não são contratados, é feita análise trimestral sobre a cadeia de frio, teste de qualidade e melhorias no check list para análise do caminhão.

Para transportadores interestaduais a logística da cooperativa realiza um crivo da gerenciadora de risco. Entre as exigências para mensuração de seguro é exigido sistema de rastreamento, trava de baú, sistema de GPS, controle de frio e o motorista passa por habilitação para transportar.

Atualmente, 90% dos caminhões da Frimesa são rastreados. A expectativa é que daqui dois meses se alcance o 100% da frota rastreável. Todos os caminhões são monitorados por um aplicativo que faz parte da gestão de entrega.

Esses cuidados são importantes para atender clientes como o supermercadista da rede Sereny, de Breves/ PA, cliente da Frimesa há 20 anos, atua na Ilha de Marajó. Para chegar até a ilha, semanalmente, o caminhão roda mais de 3 mil quilômetros, viajando seis dias, sendo que passa 15 horas em uma balsa até chegar o destino. O proprietário, Ésdra Viana Cardoso, afirma ter acesso a todo portfólio da Frimesa, porém, o consumo maior é a mortadela e a linguiça calabresa, pois a cultura dos moradores é comer esses produtos com açaí. "Os produtos chegam conservados, com boa data de validade e o preço é competitivo. A marca Frimesa caiu no gosto dos brevesenses. Hoje, a maioria dos ribeirinhos consomem os produtos".

Estruturas de transportes

A "Pra Frente Brasil" é uma das transportadoras parceiras da Frimesa há mais de 20 anos. Para o serviço, conta com 60 carretas de câmaras frias e cinco transportadores de contêineres focados no transporte internacional, chegando a uma média mensal de quase 9 milhões de toneladas de alimentos. "Percebemos que a logística da Frimesa está cada vez mais profissionalizada, com integração das informações e equipamentos modernos", avalia o gerente da empresa, Glauber Giovanne Vicentin.

Uma das melhorias da logística da Frimesa foi a implementação do aplicativo Multimobile Multisoftware para os motoristas. Ele otimiza as entregas, permitindo registrar e encontrar a mercadoria em tempo real.

A Frimesa mantém seu caminho na inovação para melhorar processos e, principalmente, reduzir possíveis impactos ambientais. Buscam-se alternativas em outros modais (marítimos e ferroviários), além da capacitação dos transportadores na utilização racional dos recursos. Devido aos prazos menores, maior granularidade e frequência das entregas o setor investe em ferramentas e inteligência para as necessidades no last mile (último trecho da entrega), levando em conta os desafios das novas estruturas urbanas e o novo perfil de demanda.

Entre as opções, a cabotagem é algo que a cooperativa testou em suas entregas. O produto sai do Oeste do Paraná em caminhões até o Porto de Paranaguá, daí segue para região Nordeste país. "Mandamos cerca de 200 contêineres mensais. Financeiramente é viável, mas quanto ao tempo de entrega não. Precisamos entregar os nossos produtos com urgência por se tratar de alimentos", avalia Marcelo Cerino.

Alguns testes de transporte por hidrovia também foram realizados, mas esse modal ainda está focado em grãos. Contatos foram realizados com a Ferroeste. Um contêiner pela ferrovia demora sete dias para chegar no Porto de Paranaguá e de caminhão um dia. A Frimesa também participa de uma câmara de logística com a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) para discutir melhorias nos valores do pedágio, novos modais e outras ações em comum entre os embarcadores.



Rodrigo Félix Leal

SÃO enviados até 200 contêineres de produtos pelo Porto de Paranaguá.

CAPA

A FRIMESA possui 18 câmaras de acabado para armazenamento dos produtos.

Logística Internacional

Na exportação, a Frimesa mantém portfólio e estrutura de vendas para atender o mercado internacional em 22 países. Em 2020, quase 18 % das vendas foram direcionadas para o mercado externo, principalmente com os produtos derivados de carne suína.

Com expectativa de crescimento, a cooperativa reforçou os investimentos para adequar as unidades industriais e torná-las habilitadas a exportar para novos mercados, tanto no segmento de carne suína quanto no de laticínios.

Com a declaração do status de área livre da febre aftosa sem vacinação e a zona livre de peste suína clássica independente no Paraná, a Frimesa mira mercados potenciais como asiáticos, América do Norte e União Europeia. Para isso, a logística internacional trabalha engajada com o setor comercial na formatação do planejamento de exportação para novos países.

Para o supervisor da logística internacional da Frimesa, Rafael Steinmetz, estudos estão sendo realizados para ver as possibilidades de transportar através da Cotriguaçu - Cooperativa Central formada por grandes cooperativas do Paraná que tem acesso a multimercados. "Queremos ir aonde eles estão, por isso, compartilhamos experiências. Se consolidar esses novos mercados, estamos aptos a atender nossos clientes na mesma velocidade que os outros", afirma.

O que vem pela frente

Com previsão de início de operação da nova indústria em Assis Chateaubriand em 2023, a logística integrada está atuando de acordo com os cronogramas previstos e buscando mão-de-obra capacitada, realizando reuniões na região para sensibilizá-los sobre a necessidade de expandir o transporte. "O volume do novo frigorífico irá triplicar a produção da Frimesa, por isso, precisaremos de mais caminhões e possivelmente de mais modais. Mas já temos o número de pessoas necessárias e o sistema que vai integrar. Nasceremos em Assis de um jeito diferente das demais unidades, já seremos 4.0", comemora Renato Teruel.

Para Marcelo Cerino, a expectativa para 2022 são as melhores, principalmente com a diminuição do surto da pandemia e a vacinação em massa. "Nessa reta final do ano, junto com o comercial, entraremos na busca em atingir o objetivo inicial dos 5 bilhões em meta de faturamento. Vamos manter o ritmo e chegar lá", comemora o gerente.

A LOGÍSTICA Integrada também é responsável pelos almoxarifados. Os suprimentos também fazem parte da área que tem mais de 23 mil itens administrados.

NOS DOIS ÚLTIMOS ANOS FORAM HABILITADAS

Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon: habilitada para exportar para China.

Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon: habilitada para exportar para o Mercosul (Uruguai, Argentina e Paraguai).

Unidade Frigorífica de Medianeira: habilitada para exportar para Singapura e Vietnã.

Pensar Enxuto

Um dos projetos destaques implementados na Logística Integrada em 2021, foi o "Programa Pensar Enxuto" que visa eliminar o desperdício e criar valor ao cliente. "É sair do automático. Pensar diferente está sendo um despertar para renovar e tecer novos conhecimentos, os quais queremos influenciar a todos", avalia uma das participantes do programa, a analista logística da Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon, Ane Micheli da Silva Oliveira.

No programa, os colaboradores do setor fazem revisão de processos através da metodologia Lean Thinking, implantando ferramentas para melhoria de resultados com foco na inovação.

Para o desenvolvimento do projeto criou-se um grupo multidisciplinar com 33 integrantes. Entre as principais aplicações do trabalho está a revisão dos processos com foco em simplificar, padronizar, sistematizar, automatizar e reduzir os desperdícios.

"Temos todas as ferramentas para fazer as melhorias. Os problemas são oportunidades. Tudo depende do mindset de cada colaborador para viver um novo momento da economia brasileira", explanou o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, no evento de abertura do programa Pensar Enxuto.

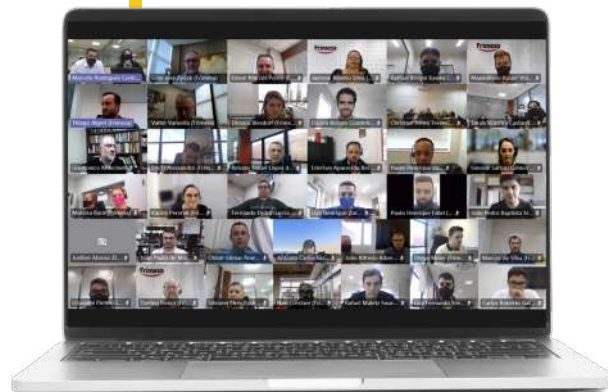
Os participantes são capacitados em diversas ferramentas: metodologias de projeto, ferramenta de gestão, qualidade e instrumentalização tecnológica, com as parcerias de diversos departamentos da Frimesa.

Essa integração fomenta expertises entre os envolvidos que serão acompanhados por um estudo de perfil comportamental, apoiado pela área de Gestão de Pessoas.

O resultado indireto será a capacitação, mapeamento e padronização de processos, a implementação e monitoramento de indicadores. Esses fatores fomentam a nova cultura e criam o hábito do Pensar Enxuto. Após um ano de aplicação do programa serão criados outros grupos que contarão com o apoio e mentoria dos agentes disseminadores formados.

A auxiliar administrativa do setor de logística integrada da filial da Frimesa em Canoas/ SC, Sofia Waschburger, conta que o projeto a fez vislumbrar as dificuldades do dia a dia com outra perspectiva. "Aprendemos na prática e na teoria encontrar soluções para os problemas. Como trabalho numa filial, um pouco distante da sede, me sentia longe dos projetos e das inovações, mas agora estou mais perto e feliz em ter novas oportunidades", finaliza. 🍌

COLABORADORES estão aprendendo na teoria e na prática a otimizar processos e diminuir custos no setor.





TONELADAS DE ALIMENTOS PARA DOAÇÃO

FRIMESA, JUNTO DE OUTRAS COOPERATIVAS, ARRECADAM ITENS PARA CONFEÇÃO DE CESTAS BÁSICAS DESTINADAS À FAMÍLIAS CARENTES.

Mudar a vida das pessoas e ter interesse pela comunidade faz parte da essência do cooperativismo. Desenvolver ações de responsabilidade social, colocando em prática os valores e princípios cooperativistas por meio de ações voluntárias, são os princípios do cooperativismo aplicados pela Frimesa. Este ano, no Dia de Cooperar, no dia 03 de julho, a data foi celebrada pelas cooperativas nos municípios em que elas atuam, que desenvolvem atividades e ajudam a transformar para melhor a vida das pessoas. O evento tem o lema "Atitudes simples movem o mundo".

Dessa vez, a empresa, em conjunto com outras cooperativas, arrecadou alimentos, produtos de limpeza e roupas nas cidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, no oeste do Paraná, para destinação às famílias em vulnerabilidade e que enfrentam dificuldades causadas pela pandemia da Covid-19.

A Frimesa se envolveu na organização da ação e cerca de 20 colaboradores das Unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon realizaram a montagem das cestas e ajudaram na arrecadação nos supermercados.

Em Medianeira, as cooperativas Cresol, Frimesa, Lar, Sicoob, Sicredi, Unimed, Uniprime e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, pensaram naqueles que passam necessidades trazidas pela Covid-19, assim como as pessoas que lutam superar as complicações trazidas pela doença. Juntas, elas arrecadaram, entre os dias 24 de maio e 26 de junho, mais de 26 toneladas de produtos para montagem de cestas básicas. Um vídeo em homenagem aos profissionais da saúde, responsáveis por cuidar de tantas pessoas, também foi produzido.

Em Marechal Cândido Rondon, ao todo, foram entregues para 13 associações beneficentes da cidade 278 cestas básicas, 223 kits de materiais de higiene e limpeza, 1.500 litros de leite longa vida, 150 pacotes de fraldas geriátricas e infantis, 6.600 peças de roupas e calçados adulto e infantil. Em Marechal Cândido Rondon, reuniram-se para ação as cooperativas Cercar, Coofamel, Cooperagir, Cooperlindeiros, Copagrill, Cresol, Frimesa, Sicoob, Sicredi, Unimed e Uniprime.

Para o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, as cooperativas levam credibilidade e fazem a diferença onde estão inseridas. "As cooperativas são formadas de pessoas e para pessoas, elas têm conseguido agregar em todo lugar que as envolvem e, nesse sentido, o oeste do Paraná é um exemplo de cooperativismo para o Brasil e para o mundo. Parabéns a quem trabalhou para realizar esses eventos e atender a tantas famílias que serão beneficiadas. A Frimesa como cooperativa é sempre parceira em ações sociais para o Dia do Cooperativismo", comemora. ●



Arquivo Frimesa

COOPERATIVAS de Medianeira reuniram-se para a cerimônia de encerramento da ação.



Arquivo Frimesa

CESTAS BÁSICAS

foram organizadas por colaboradores voluntários das cooperativas para famílias que recebem assistência social.

ALIMENTOS foram arrecadados com a participação de voluntários. Na foto, colaboradoras da Unidade de Lâcteos de Marechal Cândido Rondon.



Arquivo Frimesa



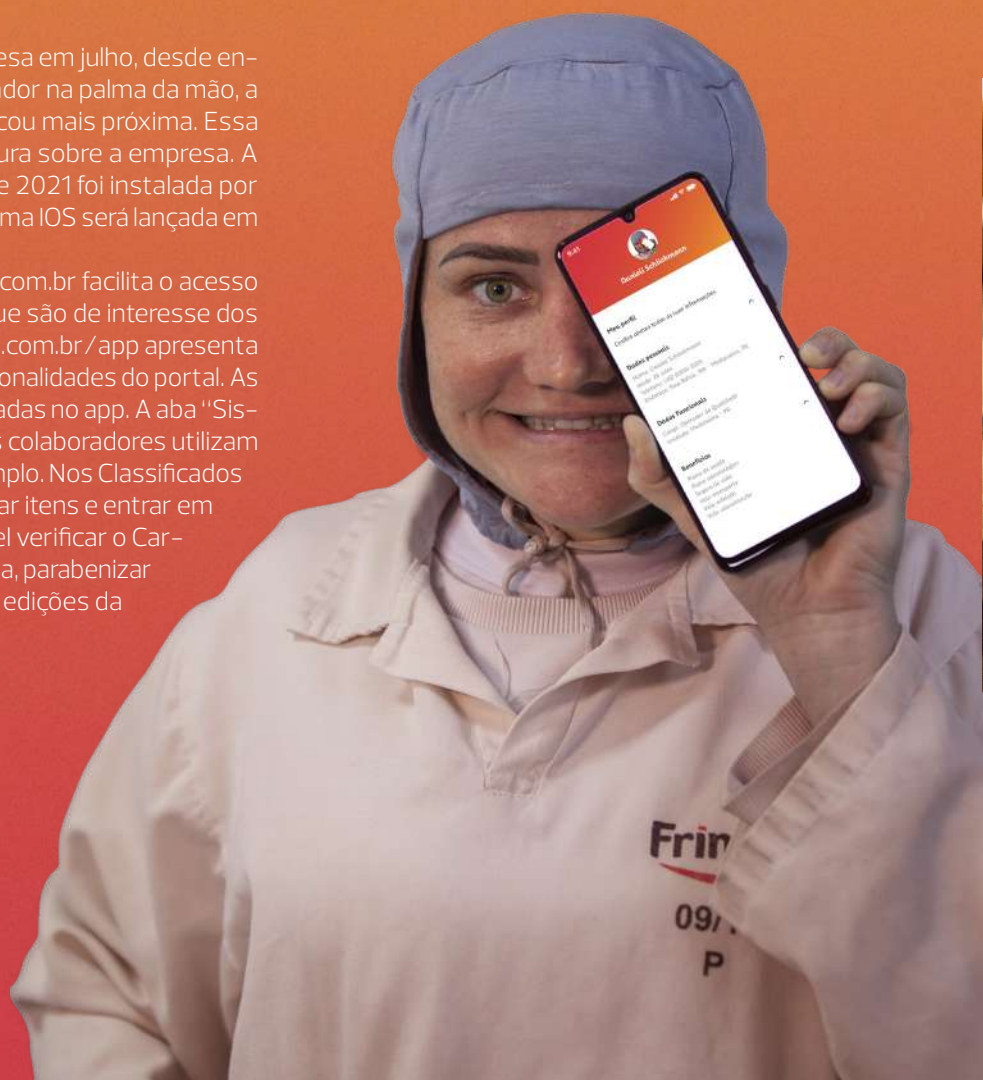
App do COLABORADOR está no ar!

A FRIMESA MAIS PERTO DE QUEM FAZ A EMPRESA: A VERSÃO MOBILE DO SITE INTERNO DEMOCRATIZA O ACESSO ÀS INFORMAÇÕES. JÁ SÃO MAIS DE 2900 DOWNLOADS.

A Frimesa lançou o app eu.frimesa em julho, desde então, com o Portal do Colaborador na palma da mão, a relação com o colaborador ficou mais próxima. Essa é a fonte de informação segura sobre a empresa. A versão Android até agosto de 2021 foi instalada por 2974 colaboradores. A versão para o sistema IOS será lançada em breve, alcançando mais pessoas.

A aplicação mobile do site eu.frimesa.com.br facilita o acesso aos dados e centraliza as informações que são de interesse dos colaboradores. A landing page eu.frimesa.com.br/app apresenta conteúdos que ajudam a explorar as funcionalidades do portal. As notícias são atualizadas no site e sincronizadas no app. A aba "Sistemas" faz um link com os portais que os colaboradores utilizam para documentação e controles, por exemplo. Nos Classificados os próprios colaboradores podem anunciar itens e entrar em contato caso tenham interesse. É possível verificar o Cardápio da unidade servido durante a semana, parabenizar os aniversariantes do dia e ler as últimas edições da Revista Frimesa, além de encaminhar o acesso ao portal onde os colaboradores podem verificar seu holerite e dados relacionados à empresa.

Para fomentar o engajamento dos colaboradores nessa novidade, a Frimesa produziu uma campanha interna: brindes foram distribuídos, respondendo à proposta de premiar os primeiros 700 usuários a fazerem login no app para Android. Mais 100



pessoas a acessar o app pelo sistema IOS também receberão as squeezes quando o app estiver disponível na Apple Store.

A campanha chegou a todos os colaboradores da Frimesa. Foram ganhadores das Unidades da Frimesa em Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia, Capanema (PR) Aurora (SC), dos Posto de Recebimento em São João (PR). E nas filiais de venda no Paraná, Santa Catarina, São Paulo, Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Rio de Janeiro, e o departamento de vendas para o Norte e Nordeste.

A repositora da Frimesa em Foz do Iguaçu, Crislaine de Souza tem 24 anos e há três trabalha para a Frimesa cuidando da exposição dos produtos no ponto de venda. Motivada pelo seu supervisor, ela foi a responsável pelo download de número 500 e ganhou o brinde. "Vejo isso como uma oportunidade de conhecer mais a empresa, estar

informada e sabendo dos lançamentos, etc. Por eu trabalhar na parte externa, é uma novidade para saber quais são os planos, as metas, os objetivos da empresa, a gente ficar por dentro de tudo isso, assim como a campanha disse, com o celular na palma da mão, acessando quando puder. Muito obrigada", esclarece.

Para quem não baixou ainda é possível baixar a versão Android pela loja de aplicativos Play Store. É só buscar por "eu.frimesa", selecionar o primeiro resultado e instalar. Para usar das funcionalidades, faça login com o número do crachá e senha informada na folha de pagamento. É preciso informar esses dados apenas uma vez, depois que feito o login, o app abrirá sempre que necessário. Lembre-se de deixá-lo atualizado para receber todas as notificações. 📱

“

A gente fica por dentro de tudo, assim como a campanha disse, com o celular na palma da mão.

”



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



As análises sensoriais nas indústrias de alimentos

PARTE DA EQUIPE
que realiza a análise
sensorial na Unidade de
Medianeira.

A FRIMESA CONTA COM EQUIPE TREINADA PARA A AVALIAÇÃO, GARANTE A QUALIDADE E ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS.

Você já se perguntou como as indústrias sabem que seus produtos serão bem sucedidos no mercado? E no que elas se baseiam para desenvolver seus produtos, mudar formulação ou comparar seus produtos com os concorrentes? Essas e outras perguntas associadas à industrialização de alimentos são respondidas com a análise sensorial.

A análise sensorial é uma pesquisa que leva em conta, como seu nome sugere, os sentidos humanos (visão, olfato, tato, paladar e audição) e complementa os ensaios físico-químicos e microbiológicos para medir a qualidade dos produtos. A análise sensorial é uma ferramenta de grande importância por verificar a aceitação do mercado e a qualidade do produto, e integra o Controle de Qualidade da empresa.

A Frimesa, ciente de que os consumidores estão cada vez mais exigentes com a alimentação e na busca por suprir as expectativas dos mesmos, mantém na estrutura da unidade de Medianeira, um laboratório sensorial. Nos primeiros cinco meses de 2021, foram realizadas mais de 5.000 avaliações.

Desde 2019, a Frimesa conta com uma equipe de participantes, mais preparados e com senso crítico para as avaliações. São colaboradores de diversas áreas que, voluntariamente, participam de treinamentos básicos e se dispõem a provar os produtos lançamento (lácteos e carnes), com mudança de formulação ou vida de prateleira. "Eles fornecem

informações válidas, confiáveis e imparciais, ou seja, representam o cliente", comenta a supervisora de Laboratório Neusa Utzig.

Algumas regras devem ser seguidas para que o avaliador seja considerado apto ao painel sensorial, porém, para que a análise tenha resultados efetivos através, é necessário um cálculo estatístico com número mínimo de avaliadores.

Os procedimentos realizados pelo laboratório conferem concentração total, com cabines individuais para evitar influências por opiniões. Recentemente, a análise sensorial na Frimesa passou a ser informatizada. Até o ano passado, os participantes preenchiam uma ficha com as suas percepções e opiniões. Hoje o registro da análise sensorial é feito através de um formulário online com smartphones internos reaproveitados, o que evita o desperdício desses aparelhos e de papel e zera o custo das cópias, uma inovação trazida com a era da Indústria 4.0. Além dos ganhos ambientais, essa inovação traz mais agilidade no processo, e evita retrabalho e falhas na transcrição das informações.

Por ser uma ferramenta tão importante, o painel sensorial em Medianeira precisa manter-se ativo, mantendo e recrutando avaliadores, ou seja, colaboradores engajados em manter a qualidade dos produtos Frimesa. Novas vagas são divulgadas internamente para compor o Painel Sensorial Frimesa, fique atento e faça parte desse time você também!

Biodigestores

OBRAS dos novos biodigestores instalados na Unidade de Medianeira.

PROJETO INOVADOR NO FRIGORÍFICO DE MEDIANEIRA INICIARÁ A PRODUÇÃO DE BIOGÁS AINDA EM OUTUBRO.

A Frimesa está na reta final das obras de um sistema de biodigestores que entrará em operação em outubro e visa melhorar a gestão dos resíduos gerados na Unidade Industrial de Medianeira.

Os dois biodigestores são do tipo reator com tanque agitado continuamente (Continuous Stirred Tank Reactor - CSTR), com 26 m de diâmetro e 7 m de altura total. Esse modelo suporta elevadas cargas orgânicas e é a configuração de biodigestor mais utilizada em plantas de biogás na Europa, principalmente pela mistura de substratos com concentração de material sólido mais elevado, como é o caso local.

Os despejos líquidos provenientes de atividades industriais, caso não sejam tratados, tem potencial poluidor. No entanto, efluentes e lodos ricos em matéria orgânica biodegradável podem ser utilizados para gerar biogás, uma fonte renovável de energia, em substituição aos combustíveis fósseis.

Além da importante vantagem ambiental que é a redução dos gases de efeito estufa, há uma série de outras características positivas que fazem este projeto altamente estratégico e competitivo.

O lodo que passará pelo processo de biodigestão anaeróbia, será enviado para um sistema que possibilita retirada da umidade e redução de volume, para posterior uso como biofertilizante. Esse processo resulta na sustentabilidade ambiental, porque permite a destinação adequada dos resíduos gerados, e elevado valor estratégico para a produção agrícola. O biogás gerado é um combustível gasoso potencialmente utilizável para a geração de energia térmica.

Segundo a supervisora da área ambiental, Andrieli Schulz, o sistema é uma oportunidade de inovação e sustentabilidade. "Teremos a geração do biogás, que fará a substituição do GLP - gás liquefeito de petróleo, matéria prima usada atualmente na chuscagem dos suínos. Neste processo, pretendemos ser autossuficientes com o uso do biogás, gerando economia de cerca de R\$ 220.000,00 por mês", destaca.

Entenda como funciona o biodigestor.

Todo o processo ocorre na Estação de Tratamento de Efluentes com início no flota-dor físico-químico primário, onde o substrato é gerado após dosagem de produtos químicos no efluente. Com a reação química, o substrato é floculado e é encaminhado para o pré-tanque. Nesta etapa, ele é homogeneizado para ser encaminhado aos biodigestores de acordo com volume diário necessário para cada um. Neles estão contidas colônias de bactérias que são responsáveis pelo processo de digestão do substrato e liberação do biogás.

Depois, o biogás é produzido e retido no biodigestor, vedado com uma lona especial, em armazenamento chamado de "gasômetro". Para o biogás produzido ter aproveitamento energético, ele precisa passar pelas etapas de captação; purificação; armazenagem e a conversão do gás em energia térmica ou queima direta.

A Frimesa segue sua política ambiental com foco no gerenciamento dos recursos naturais de acordo com a legislação ambiental, garantindo o equilíbrio entre a produção e a preservação ambiental. 🌱

Ideias que geram economia

ESTUDOS APLICADOS POR COLABORADORES REDUZIRAM DESPERDÍCIO E MODERNIZARAM PROCESSOS NAS LINHAS DE PRODUÇÃO DA FRIMESA.

Depois de quase seis meses das apresentações do I Programa de Inovação e Melhoria Contínua 2020/2021, a Frimesa tem acompanhado os projetos implementados e presta conta dos resultados. As inovações são consideradas cases que inspiram outras áreas da empresa a melhorarem seus processos. As ideias e projetos foram desenvolvidos por grupos multidisciplinares das unidades de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia.

Entre os projetos em execução está o grupo 10 que pretende diminuir o desperdício de embalagens do setor de salgados da Unidade de Medianeira. Além de todas as melhorias de processos, que já proporcionaram economia, foi adquirida uma termoformadora que deve solucionar as perdas nas embalagens no momento de selar. A máquina deve iniciar a operação até o final de 2021 e irá garantir um selamento a vácuo e melhor qualidade visual. As melhorias agregarão valor ao produto e redução da mão de obra no setor. O tempo de retorno do investimento é de um ano e sete meses.

O grupo 11 apresentou a modernização da linha de fatiamento de bisteca, também da unidade de Medianeira. Esse projeto serviu de base técnica para a escolha dos equipamentos que serão utilizados na linha de bisteca no novo frigorífico, em Assis Chateaubriand. A operação deve iniciar em 2023 e soluciona o desperdício de carne suína. Com a aquisição será possível fatiar até quatro peças por vez e calcular a espessura das fatias pelo tamanho da peça, garantindo padronização do produto. As estimativas também mostram que a porcentagem de quebra nesse produto reduzirá em mais de 50% e o retorno desse investimento será de 1,5 anos.

Todas as ideias apresentadas poderão ser adaptadas em várias áreas. De acordo com o assistente técnico de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Quirino da Silva, um exemplo foi a área de salames que aproveitou o projeto aplicado na

área de calabresa. "Na área calabresa, para aumentar a produção não precisavam aumentar estrutura e, sim, embutir as peças com comprimento maior, utilizando o mesmo processo, além de economizar em suplementos. A mesma ideia aplicamos na área do salame e, hoje, são mais 500 kg/dia de cada tipo de salame — milano e pepperoni", conta a encarregada de seção de salame, Vanessa Klaus.

O grupo 2, formado por profissionais da indústria de laticínios em Marechal Cândido Rondon, inovou ao recuperar o desperdício gerado na linha da manteiga. Com uma esfera emborrachada, que passa pelas tubulações, o chamado "sistema de esferas pig", conseguiram dar um destino para o envase do produto que antes ficava retido na linha de produção.

Esta prática foi replicada em Matelândia, nas versões de leite fermentado. De janeiro a agosto, a melhoria gerou um ganho de R\$ 29.322,00. "Estudamos a adaptação da linha de iogurtes, o que deve ter um retorno ainda maior", comenta a supervisora da Unidade, Janaina Trento.

Até o final de setembro, as esferas pigs também serão instaladas na Unidade de Aurora, na linha de manteiga. A cada batelada é necessário enxaguar a linha, o que descarta o produto aderido nas paredes da linha. Com o sistema, será possível, por exemplo, recuperar a cada 5 quilos de manteiga, 25 potes enviados para o mercado. São estimados recuperar até 30 kg/dia de manteiga. "Além disso, teremos menores gastos e o tratamento de efluentes também será melhor", comemora o supervisor industrial, Michel Muxfeldt.



Compliance avança na Frimesa

COLABORADORES PARTICIPAM DE CURSO PARA ALINHAMENTO ÀS PRÁTICAS DA EMPRESA NOS SEUS NEGÓCIOS E ÉTICA NAS RELAÇÕES.

Depois de quatro meses de trabalho, líderes e gestores da Frimesa chegam à segunda parte do Programa de Compliance, estudos sobre os conceitos de Avaliação de Riscos, Controles Internos e Gestão de Terceiros. "Identificando os riscos, podemos trabalhar com os controles internos no sentido de eliminar ou mitigar o impacto, tornando o ambiente de negócios mais seguro", exemplifica, o auditor interno da Frimesa, Darling Bosco, coordenador do programa.

Os estudos são divididos em duas partes: em abril ocorreu a etapa teórica sobre os conhecimentos de Governança e Compliance. Agora, já foram aplicados os temas de avaliação de risco, controle interno e gestão de terceiros. No total, serão aplicados oito módulos. Os próximos passos serão os temas: código de conduta; relacionamento com os cooperados; canal de denúncias; plano de treinamento, comunicação, monitoramento e auditoria.

Até julho de 2022, os participantes apresentarão o Manual de Compliance, que norteará de forma sintetizada e prática, o direcionamento dos negócios. "As pessoas estarão envolvidas no tema, com conhecimento sobre os processos e a Frimesa significará confiança, retidão, cumprimento das leis e segurança aos acionistas, colaboradores, fornecedores e clientes. Será um diferencial perante o mercado, e isso, destacaremos em nossa comunicação. Contribuirá com o desenvolvimento sustentado e perenidade da cooperativa", avalia o diretor-executivo da Frimesa, Elias José Zydek.

A palavra Compliance tem ganhado cada vez mais espaço. No ambiente corporativo ela está relacionada a conformidade e alinhamento às regras da empresa, que devem ser observadas e cumpridas atentamente. Esta prática garante relações éticas em negócios e instituições e relaciona-se com princípio da Frimesa, "cumprir a lei em todos os níveis operacionais". "Com conhecimento

teórico e acompanhamento técnico, adotará um programa estruturado e planejado.

Alcançaremos um status elevado em Compliance que dará segurança a todo os públicos envolvidos", comemora.

A Frimesa, enquanto indústria de alimentos, se preocupa em estar alinhada com os princípios de qualidade em todos os processos. As mentorias são realizadas em parceria com Sescop, Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo e a Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR). "Entre os pilares do Compliance está o 'apoio da alta administração', portanto, todos os gestores estão cientes das políticas e ajudarão a disseminar a cultura entre os colaboradores", afirma o auditor interno, Darling Bosco. ●



COLABORADORES recebem mentoria uma vez por semana com professores da universidade.

Arquivo Frimesa

Áreas produtivas recebem Banco de Talentos

APÓS A REFORMULAÇÃO DO PROJETO, FRIMESA EXPANDE APLICAÇÃO PARA DEMAIS ÁREAS DA EMPRESA.

A Frimesa tem dado continuidade ao Banco de Talentos interno, projeto que faz parte do Programa Superar, da área Gestão de Pessoas. Nesta etapa ele foi aplicado nas áreas produtivas da Unidade de Medianeira: Indústria, abate e cortes.

Os talentos estão passando pela etapa do projeto, de avaliações de perfil. É nesse momento que são feitas as análises desses colaboradores para avaliar quem permanecerá no projeto. "Depois desses treinamentos eles ficam aptos para começar as capacitações conforme os relatórios feitos pelo banco de talentos", explica a psicóloga organizacional da Frimesa, Nathieli Mion.

ATIVIDADES – Nessa etapa os colaboradores passam por um treinamento chamado Lego Serious Play (LSP), um jogo empresarial que tem por objetivo despertar as habilidades dos talentos. "Trabalhamos de forma dinâmica para que consigam solucionar problemas rapidamente com as habilidades que eles já têm", explica a Instrutora Jaqueline Nascimento. Ela aplica o curso, através do Serviço

Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – Sescop. A dinâmica funciona da seguinte forma: eles recebem um desafio, montam os legos conforme instruções e depois passam por uma reflexão sobre o que fizeram. A atividade também trabalha suas competências e explora suas capacidades de trabalhar em grupo. ■



GERENTE de Gestão de Pessoas, apresenta o Banco de Talentos e suas finalidades aos colaboradores do abate e indústria.



Mudanças no processo de recrutamento

FRIMESA CONTRATA MAIS DE 500 COLABORADORES EM JUNHO COM NOVAS FORMAS DE RECRUTAMENTO.

Todo o processo de recrutamento agora é feito de forma informatizada, desde a abertura de novas vagas pelas lideranças até as contratações de substituição de equipe ou aumento de demanda. Desde novembro de 2020, contratações e processos internos são feitos pelo Painel de Gestão, um portal onde líderes e colaboradores tem acesso a dados de empregabilidade institucional pela aba Trabalhe Conosco e a pouco tempo, também pela rede social LinkedIn.

As contratações internas e externas acontecem com a inscrição do candidato para a vaga em qualquer uma das plataformas, enviando seu currículo. Ele passa por análise de perfil e a liderança que seleciona alguns para a entrevista. No caso de contratações para as áreas produtivas, elas ocorrem por meio das agências do trabalhador de cada município, ou são enviadas de forma particular para a empresa pelo site.

Mudanças nos processos foram essenciais nesse momento, devido à aos planos de expansão da Frimesa. As cooperativas filiadas estão se preparando com maior demanda de matéria-prima e por isso a Frimesa cresceu o número de colaboradores. Agora há também trabalho no sábado com escala de folga na semana, a partir de agosto. Foram admitidos aproximadamente 400 colaboradores, com contratos temporários para trabalhar como operadores de produção, principalmente no Abate, Cortes, Higiene e Indústria.

Além dessas vagas temporárias operacionais, muitas vagas internas têm surgido, devido ao crescimento da empresa, que se prepara para o novo frigorífico de Assis Chateaubriand (PR). "As oportunidades de crescimento disponíveis no Painel de Gestão, tem cada vez mais motivado os colaboradores a

estudarem e irem atrás do aperfeiçoamento para crescer na empresa", comenta o Assistente Administrativo de Gestão de pessoas da Frimesa, Edenilso Menin.

INTEGRAÇÃO DE NOVOS COLABORADORES – A Frimesa realiza um processo de receptividade dos novos colaboradores, assim que contratados para ocupar novas vagas. Ela é o primeiro contato do colaborador com a empresa, onde conhece a cultura interna, gestão, setores, normas, costumes e demais procedimentos.

Com o aumento das contratações, os métodos de introdução a empresa sofreram melhorias, como a ampliação de horário e participações dos monitores e encarregados, que apresentam o funcionamento de sua área, as dificuldades e o mais importante, trocas de experiência. Essas apresentações são feitas em dois dias.

De acordo com a Supervisora de Gestão de pessoas da Frimesa, Arlita Matté Zanini, houve uma intensificação no acolhimento do novo colaborador. Os monitores incentivam para que estudem e se aperfeiçoem em suas áreas e aproveitem as oportunidades disponibilizadas, proporcionando uma maior segurança para quem está entrando.

Com a nova forma de integração ocorreram resultados positivos quanto ao suporte aos novos colaboradores, de acordo com a Supervisora de Gestão de Pessoas da Frimesa, Karine Perondi. "O envolvimento dos monitores gerou mais tempo de orientações, e melhor treinamento sobre as áreas, garantindo maior segurança para quem entrando na empresa", comemora. 📌

SETOR de Abate apresenta sua área durante a integração para os novos colaboradores.



Frimesa

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



Quem experimenta, recomenda.

Os produtos Frimesa trazem sabor e qualidade para aquela receita especial que você tem em casa. Não é por acaso que, de acordo com nossa pesquisa de satisfação, 94,4% das pessoas que experimentam, recomendam nossos produtos.

Com certeza você também vai recomendar.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

ALEXIS TEM 36 anos de experiência em gastronomia. É microempreendedor e opera na área de embutidos da Frimesa.

Arquivo Frimesa

Especialidades com carne suína

OPERADOR DE PRODUÇÃO DA FRIMESA TRABALHA HÁ MAIS DE 30 ANOS COM GASTRONOMIA E É ESPECIALISTA EM PRATOS QUE UTILIZAM CARNE SUÍNA.

A Frimesa é um celeiro de talentos. Nas seis unidades industriais emprega quase 9 mil pessoas que, além de cumprir com as competências do setor, possuem habilidades exclusivas. É o caso do operador de produção da área de Embutidos Industrializados, o cubano Alexis Fernando Aleman Garces, 53 anos. Ele é formado em gastronomia e tem 34 anos de experiência na área com especialização em pratos feitos com carne suína. Há cinco anos trabalha no setor de embutidos da indústria da Frimesa, já coordenou a cozinha para vários eventos e, nos finais de semana, é um microempreendedor individual na realização de buffet e drinks.

Com seu currículo, Garces poderia trabalhar em grandes redes hoteleiras, mas para isso, teria que deixar Medianeira onde reside há 18 anos. "Sempre quis conhecer mais os processos de produção dos alimentos embutidos. Na Frimesa encontrei produtos e serviço de qualidade. Conheci todo o processo e agora sei como usar os produtos, conheço os sabores, temperos e concilio isso aos pratos que desenvolvo nos eventos", explica.

Versatilidade – A Frimesa possui mais de 100 produtos feitos à base de carne suína e tem trabalhado com ações que divulgam os benefícios para derrubar mitos associados ao seu consumo. Para Garces, a visão sobre a carne suína tem mudado muito com o passar do tempo e, após meio século, a industrialização da carne suína, tem motivado o consumo devido aos produtos serem de qualidade. "A carne é saudável, rica em vitaminas, além de excelente fonte de proteína. Ela pode ser cozida, grelhada ou assada. O lombo, o filé mignon e o pernil suíno são considerados os melhores cortes da carne de porco por apresentarem pouca gordura", sugere.

Saúde na Mesa

Mesmo sendo a proteína mais consumida no mundo, a carne suína ainda tem muito espaço a conquistar na dieta dos brasileiros. O consumo per capita no Brasil é de 16,86 quilos e na Europa chega a 44 quilos. Mesmo com essas diferenças, a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) realizou uma pesquisa e constatou o aumento da carne suína nas casas dos consumidores. De 2008 a 2015, houve um aumento de 68 % a 73%, a proteína que mais cresceu nos últimos anos no país. Para Garces, aconteceu uma evolução na saudabilidade da carne suína, com menos gordura, mais opções de cortes.

A carne suína é aliada de uma dieta saudável. O médico nutrólogo e membro da diretoria da Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN), José Ernesto dos Santos, afirma em entrevista para a revista Super Varejo, que alguns cortes dela são tão magros quanto de peito de frango. "Para se ter ideia, uma porção de 100 gramas de lombo de porco tem 6% de gordura. A mesma quantidade de peito de frango chega a 13%. No cupim, por exemplo, encontramos 28% de gordura, na mesma proporção", ressalta. (Fonte: Super Varejo) 🗣️

Inovação em Segurança do Trabalho

APLICATIVO DE COLETAS DE DADOS MELHORA VERIFICAÇÃO NOS ITENS DE SEGURANÇA DO TRABALHO.

A equipe de Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) da Frimesa realiza periodicamente verificações nos equipamentos de segurança. Na Unidade de Medianeira, todo esse processo até o mês de junho era feito de forma manual pelos técnicos de segurança do trabalho, bombeiros e equipe ergonômica. Atualmente, ele foi informatizado.

O aplicativo foi desenvolvido pela empresa WayV e, segundo o Supervisor de Segurança do Trabalho da Frimesa, Ilson Sassi Junior, isso facilitou a gestão da equipe, uma vez que as verificações de equipamentos, processos e condições de trabalho são feitas de forma online e as planilhas com dados são geradas de forma automática. A ideia para a

BOMBEIRO realiza conferência de extintores e hidrantes com o uso do aplicativo em áreas externas da Unidade da Frimesa, em Medianeira.

Arquivo Frimesa

informatização está dentro do planejamento estratégico do DGP 4.0.

O Power BI, sistema que auxilia na gerência do aplicativo, é uma coleção de serviços, aplicativos e conectores que trabalham juntos para transformar dados em informações coerentes, visualmente interativas, o que facilita a interpretação e o trabalho.

Outra inovação a partir do app foi a instalação de QR Codes nesses equipamentos para facilitar a conferência. Esse aperfeiçoamento na rotina de trabalho deve ser levado para as demais unidades industriais da empresa. ■

Frimesa cria guia do usuário dos restaurantes

PARA ENFRENTAMENTO À COVID-19, FRIMESA CRIA UMA CARTILHA DE ORIENTAÇÃO AOS COLABORADORES.

Lembrando sobre a importância de não flexibilizar a responsabilidade na contenção do contágio da Covid-19 na Frimesa, a empresa confeccionou uma cartilha sobre os cuidados com o vírus dentro dos restaurantes internos. "O material traz as orientações que já são praticadas em nosso dia a dia, desde o início da pandemia, mas que devem ser lembradas para que todos tenham maior segurança ao realizar suas refeições. Os colaboradores têm acesso a ele, através do site eu.frimesa", explica a nutricionista e supervisora do restaurante da Sede da Frimesa, Heloisa Cosmo.

As orientações são coletivas e individuais para que todos possam ficar seguros, desde a entrada do restaurante, o momento de servir a refeição no buffet, durante a refeição e até a saída do ambiente. Os restaurantes são os locais de maior circulação de pessoas, por isso, medidas de prevenção foram

adotadas no local. São servidas refeições do café da manhã até o jantar para aproximadamente 5 mil colaboradores.

Todas as orientações seguem protocolos do Ministério da Saúde. A nutricionista, ainda, comenta sobre a recepção do guia por parte dos colaboradores que se mostram satisfeitos. "Eles percebem a preocupação da empresa e já estão habituados com as práticas que foram adotadas desde o início da pandemia", reforça Heloisa. ■



Brigada de Emergência

A FRIMESA CONTA COM 300 COLABORADORES BRIGADISTAS NA UNIDADE DE MEDIANEIRA.

Todas as áreas e setores da Frimesa possuem suas equipes brigadistas para atuarem em situações de emergência, além dos membros da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. A fim de valorizar esses colaboradores no Dia Nacional de Prevenção contra Acidentes, em 27 de julho, toda a equipe da unidade frigorífica de Medianeira recebeu um café da manhã como forma de fortalecimento da cultura em saúde e segurança no trabalho, além de mostrar a importância de cada um para a empresa.

Além do café, os líderes da brigada receberam o corpo de bombeiros em um treinamento para conferência de saídas de emergência, pontos de encontro e monitoramentos de equipamentos de segurança. Essas pessoas são responsáveis por realizar inspeção de equipamentos de combate a incêndio, prevenir e combater diretamente as chamas, além de estarem aptos para prestar primeiros socorros e avaliar riscos.

"O número de colaboradores brigadistas varia conforme setor e necessidade de demanda. Na área cortes, por exemplo, se sai alguém a área precisa indicar outra pessoa para ocupar aquela vaga", explica o Supervisor de Gestão de Pessoas da Frimesa, Ilson Sassi Junior.

Vale ressaltar que apesar de a norma de segurança não exigir, a Frimesa realiza anualmente a reciclagem desse treinamento. Junto desse reforço, acontece o treinamento de novos membros da brigada. Essa programação foi uma iniciativa para a Unidade de Medianeira, maior planta da empresa, e deve se estender para as demais unidades com o retorno positivo dos participantes. ■



Prevenção de acidentes

No dia 27 de julho, Dia Nacional de Prevenção de Acidentes de Trabalho, a Frimesa realizou ações com os colaboradores como um momento de reflexão sobre as rotinas de práticas contra acidentes. Foi distribuído, nos restaurantes das Unidades, chocolates com a mensagem "Prestígie seu amigo, cuidando e prevenindo contra acidentes" para reforçar a importância aos cuidados, como o uso de EPI's de segurança para evitar acidentes. Além disso, colaboradores deram depoimentos sobre a experiência de ter sofrido um acidente de trabalho. Todos passaram por treinamento e foram realocados nos setores da Frimesa. Você pode conferir o vídeo acessando o Portal do Colaborador eu.frimesa.com.br. Essa é uma iniciativa do Programa Cuidar, que preza pela saúde dos colaboradores. ■



ERRATA DA EDIÇÃO 103

Na matéria "Celebre com o que você produz" a redação cometeu um equívoco sobre a filial da qual a Colaboradora Luciana Silva pertence. A mesma trabalha na Filial de Apucarana, e não de Curitiba, como havíamos relatado anteriormente.

Vacina SIM!

FRIMESA INCENTIVA
A VACINAÇÃO CONTRA
A COVID-19 ENTRE OS
COLABORADORES E LEMBRA
A NÃO FLEXIBILIZAREM
SUA RESPONSABILIDADE
QUANTO AOS CUIDADOS.

Com a vinda das vacinas em todo país a Frimesa está trabalhando em ações de incentivo à vacinação e ao combate à desinformação, uma vez que esse é o fator principal para o atraso da aplicação e a não aceitação por parte de algumas pessoas.

É importante que o colaborador não escolha nenhuma vacina pelo fabricante e tome as duas doses quando chegar em sua faixa etária conforme orientações da secretaria de saúde do município em que reside. No Portal do Colaborador você pode conferir uma matéria com as principais dúvidas respondidas quanto à vacinação. O mesmo material chegou aos colaboradores em e-mail interno.

Dentre as ações efetivas feitas pela empresa está o encaminhamento, pelo ambulatório da Unidade de Medianeira, de mais de 200 colaboradores com comorbidades, aptos para a aplicação da vacina. Dentre esses, 150 foram por conta de

seu Índice de Massa Corporal – IMC. A nova escala de trabalho de segunda a sábado, com folgas em dias semanais, facilita a procura da unidade de saúde pelo colaborador.

“É importante que, mesmo com a vacina, todos continuem se cuidando, aqui e em suas casas, queremos que os colaboradores sejam disseminadores de informações e de cuidado à doença”, reforça o Supervisor de Segurança do Trabalho, Ilson Sassi Junior.

Desde o início da pandemia, a Frimesa mantém ações de combate ao vírus: aferição de temperatura, distribuição de máscaras descartáveis e de tecido para os colaboradores, uso da máscara em ambientes coletivos, disposição de álcool em gel para higienização das mãos e reforço das medidas de higiene nos ambientes industriais, além de campanhas de conscientização constantes. Recentemente, foram instaladas pias externas na UFM, com disposição de sabonete líquido e papel toalha para higienização das mãos no fluxo externo, de forma a manter os cuidados também fora da indústria. ■

MAIS DE 11
milhões de doses
da vacina foram
aplicadas em
todo o Paraná
até meados de
agosto.

José Fernando Ogura/AEN

Mês da Saúde na Frimesa

AGOSTO FOI MARCADO POR AÇÕES DE PREVENÇÃO À SAÚDE, EM ESPECIAL DO HOMEM, MAS OPORTUNIZOU EXAMES DE PREVENÇÃO A TODOS OS COLABORADORES.

Na Frimesa, o mês oito é marcado por ações voltadas à saúde dos colaboradores através das campanhas internas, Agosto Azul e Semana da Saúde. Uma atividade complementa a outra sendo que o destaque para o mês foi os cuidados com a saúde do homem, mas através de uma parceria com o Serviço Social da Indústria do Paraná (SESI-PR), vários exames foram ofertados aos colaboradores em geral.

O que compôs a programação do Agosto Azul com o tema "Seja um Herói da Sua Saúde" foram orientações sobre a importância dos homens realizarem exames preventivos e praticarem atividades físicas. Um dia 'D' foi realizado quando as equipes foram convidadas a virem de azul, fotografar e publicar uma foto no espaço Mural do eu.frimesa.com.br. Também foram publicados vídeos orientativos sobre o tema.

Concomitante, ocorreu de 23 a 27 de agosto, a Semana da Saúde através de uma parceria com o SESI-PR que disponibilizou o caminhão de exames 'Cuide-se Mais'. Os colaboradores das unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon tiveram oportunidades de realizar exames de prevenção ao câncer do tipo papanicolau, mamografias, Antígeno prostático específico (PSA) e avaliações de pele. No total, foram 450 coletas realizadas. No eu.frimesa foram disponibilizados conteúdos orientativos de como os exames preventivos evitam o agravamento de doenças.

"A saúde do colaborador para a Frimesa vem em primeiro lugar. Ele precisa estar bem para trabalhar. Exames periódicos trazem um diagnóstico precoce da doença o que aumenta a probabilidade de cura", avalia a Encarregada do ambulatório da Sede da Frimesa, Suellen Chibiaqui.

REALIZAÇÃO do exame do tipo PSA, que previne o câncer de próstata, pela equipe do SESI.



Número de exames realizados pelo SESI:

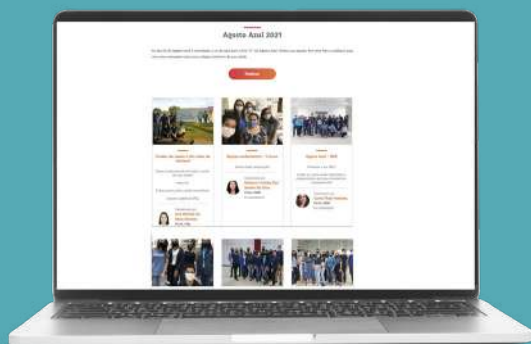
Papanicolau – 175

Mamografias – 102

Avaliações de pele – 60

Antígeno prostático específico (PSA) - 90

Além desses, foram realizados em torno de 20 exames em cada modalidade pela lista de espera.



EQUIPES se mobilizaram no Dia 'D' do Agosto Azul para usarem a cor da campanha.

Jogos Olímpicos na Frimesa

NOS MOMENTOS DE DESCANSO, O COLABORADOR PÔDE ACOMPANHAR A PROGRAMAÇÃO DAS OLIMPÍADAS.

Durante os minutos de descanso, os colaboradores da Unidade de Medianeira da Frimesa puderam acompanhar os Jogos Olímpicos de Tóquio. O espaço de descanso, lateral ao restaurante, recebeu mudanças para transmitir o evento. As TV's e projetor foram sintonizados no canal aberto que transmitiu os jogos.

Além disso, o ambiente foi melhorado para proporcionar mais conforto para quem frequenta o local: foram instaladas películas nos vidros para escurecer o ambiente, deixando mais agradável para o colaborador e fazendo com que o telão instalado fosse melhor visto. Também as cadeiras foram melhores dispostas no local para que o ambiente ficasse mais amplo e confortável.

Desde a abertura dos jogos no dia 23 de julho até o encerramento 08 de agosto, as transmissões ocorreram como uma forma de entretenimento para o lazer do colaborador. "O colaborador se sente inserido com o que acontece no mundo, se distrai, além de melhorar sua qualidade de vida por poder acompanhar eventos que gostam", comenta a Gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo.

O BRASIL NAS OLIMPÍADAS – O Brasil participou de 35 modalidades dos Jogos Olímpicos de Tóquio, com 302 atletas. Ao todo o país conquistou 21 medalhas, dessas 7 de ouro, 6 de prata e 8 de bronze. 🇧🇷



TRANSMISSÃO dos jogos no espaço de descanso próximo ao refeitório, com ambiente adaptado para o conforto dos colaboradores.

Arquivo Frimesa



Painel de Gestão

Baixe o aplicativo da Unimed Cliente PR, com este aplicativo os clientes e beneficiários da Unimed do Paraná terão mais comodidade no uso do seu plano. Aplicativo Cliente Unimed PR.

Com este app você poderá:

- Usar o cartão virtual nos consultórios e prestadores (disponível apenas no estado do PR)
- Ter consigo os cartões de seus familiares
- Consultar de forma facilitada o guia de médicos e prestadores
- Consultar endereços e telefones das unidades de atendimento
- Acompanhar a situação de suas solicitações de autorização de guias
- Notícias da Unimed
- Chat de atendimento, entre outras funcionalidades.

Recrutamento Externo

A Frimesa contrata pessoas para trabalhar na área produtiva, em Medianeira. Interessados devem procurar a Agência do Trabalhador ou então encaminhar o seu currículo através do site <https://www.frimesa.com.br/pt/trabalheconosco>. Há vagas disponíveis para pessoas com deficiência.

Recrutamento Interno

Colaborador, fique atento às vagas específicas para Recrutamento Interno, disponíveis no Painel de Gestão, via "Acesso Rápido" no portal eu.frimesa.

Coronavírus

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

Capacitação de Monitores

DIRETOR executivo da Frimesa, Elias Zydek, abre apresentações do projeto de monitores.

COLABORADORES RECEBEM TODOS OS ANOS QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PARA A ATIVIDADE NAS UNIDADES DE CARNES DA FRIMESA.

O Projeto de Monitores é um evento voltado para capacitação desses profissionais que atuam diretamente com os colaboradores envolvidos. Eles orientam o trabalho, auxiliam novos colaboradores, e por isso, devem ser treinados constantemente. O projeto já existe há anos, mas fez-se necessário a reformulação do projeto em 2021, estão participando todos os monitores das Unidades de Medianeira (UFM) e Marechal Cândido Rondon (UFR). Segundo a supervisora de Gestão de Pessoas da Frimesa, Karine Perondi, "ele tem como principal objetivo qualificar de maneira técnica esses colaboradores para que consigam desempenhar melhor sua função".

O treinamento ocorre em três módulos, o primeiro trata de informações institucionais, e competências dos cargos; o segundo traz a qualificação técnica, que contempla temas como certificações, auditorias, normas como IFS, HACCP, sendo que estas devem ser seguidas por todos os colaboradores, ministrada pela equipe de qualidade entre agosto e setembro; e o terceiro tratará de temas comportamentais, trabalho em equipe e cooperativismo. Este será feito com um instrutor do Sistema Ocepar pelo Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop-PR). Após um ano

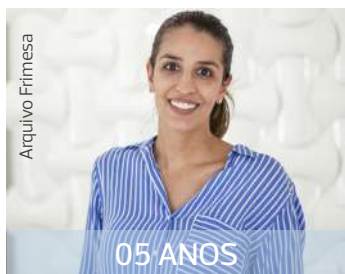
os participantes passarão por reciclagem do projeto. Novas turmas também serão criadas.

O cargo de monitor está presente apenas em áreas carnes da Frimesa, sua principal função é treinar os processos operacionais, como o manuseio de facas, uso correto de EPI's, padrões de qualidade e cortes das peças. Além disso, são eles que acompanham os novos colaboradores. Podem ser contratados pra vaga a partir de uma seleção de recrutamento, que acontece ou por abertura de vaga ou substituição de cargos.

Para Eneirton José da Silva, monitor no setor de Embutidos Industrializados no segundo turno há 15 anos, esses encontros são muito importantes, principalmente porque é neles que ele recebe informações que precisa utilizar no contato direto com os colaboradores da sua área "orientamos os colaboradores novos e embutir, por exemplo e acompanhamos os mais antigos. Participar da primeira etapa do projeto de Monitores, me atualizou sobre o cargo e competências de cada um, o que me ajuda caso eu tenha que repassar aos outros colegas informações dos encarregados. E esse evento melhora a cada vez, e sempre aprendemos muito", expõe Eneirton. ■

Gente que faz a nossa história

COLEGAS COMPLETAM TEMPO DE CASA NOS MESES DE JULHO E AGOSTO. CONFIRA TODAS OS ANIVERSARIANTES NO PORTAL DO COLABORADOR. ELES SÃO ATUALIZADOS MENSALMENTE E VOCÊ PODE PARABENIZÁ-LOS.



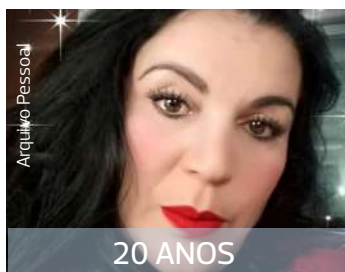
A colaboradora **Zayra Aparecida Frassetto** entrou na Frimesa em junho de 2015 como estagiária na área da Segurança do Trabalho. Após o estágio, foi convidada a permanecer no setor com o cargo de Assistente Técnica. Buscou a pós-graduação em Engenharia de Segurança do Trabalho e, em 2019, conseguiu a vaga de Engenheira no SESMT. Como engenheira, acompanhou o desenvolvimento de sua área na obra do novo frigorífico de

Assis Chateaubriand. Na abertura das inscrições para o Projeto Trainee, Zayra viu uma oportunidade de crescimento em sua carreira. "Fiquei muito feliz com a aprovação e por ter me destacado diante de tantos concorrentes. Estou buscando nesta etapa absorver o máximo possível do conhecimento passado pelos encarregados e colaboradores de cada setor", comemora a Trainee. Para continuar se aprimorando profissionalmente, está realizando um MBA em Gestão de Projetos pela USP.



A Monitora de Produção do setor Maturado Salame, Salete de **Fátima Buss Basso**, completa 10 anos de empresa no mês de agosto. Ela iniciou seu trabalho no setor de Embalagem Industrializados no segundo turno. Com o apoio de seus encarregados e supervisores deu início aos estudos na Universidade Tecnológica Federal do Paraná e hoje tem formação em Técnica de Alimentos. Iniciou uma pós-graduação na área de pesquisa e

desenvolvimento com bolsa educação, oferecida pela Frimesa. Atualmente, participa do Programa de Inovação e Melhoria Contínua e Banco de Talentos. Casada e mãe de dois filhos conta que todos da família são colaboradores Frimesa. Com o emprego conseguiu custear seus estudos e de seus filhos, além de uma casa melhor. "A família toda aproveita as oportunidades estudando. Se a gente tem um objetivo e quer crescer dentro da empresa, temos que nos aperfeiçoar" conta Monitora.



Adriana Gaspar de Carvalho é repositora apoio da Frimesa desde 2001. Entrou por indicação de um conhecido que já era repositor na empresa. Passou na entrevista e desde então trabalha como repositora na filial FIBA de Curitiba. A colaboradora conta com entusiasmo "acompanhei o crescimento da marca Frimesa e a admiração que ela conquistou no mercado. Além da quantidade de produtos que hoje estão nas gôndolas", comemora Adriana. Mãe

de uma filha de 22 anos, estudante de psicologia, agradece a Frimesa por tudo que construiu em sua carreira e pelas conquistas pessoais conquistadas e ainda planeja o curso superior para o ano que vem. 🗨️

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



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 que rolou nos meses de julho e agosto, como vídeos de depoimento de colaboradores sobre Prevenção de Acidentes, dúvidas respondidas sobre o novo App e as vacinas contra a Covid-19, e muito mais. A página é atualizada diariamente.

LANDING PAGE

Acompanhe tudo sobre o novo aplicativo do colaborador acessando eu.frimesa.com.br/app, a landing page disponível conta com um passo a passo para baixar o app e as suas funções explicadas para que o colaborador aproveite a novidade.

CLASSIFICADOS

Esse é o lugar certo pra quem precisa anunciar, vender ou comprar algum item ou serviço. Nos classificados do eu.frimesa.com.br, você faz o seu anúncio que será visto por todos os colaboradores da Frimesa. Assim, fica mais fácil divulgar o que quiser e encontrar o que procura, isso porque você pode buscar por uma categoria. Os textos têm informações completas e imagens do produto, lembrando que as fotos têm extrema importância nesse momento.

ENQUETES

Dê sua opinião sobre determinados temas através das enquetes no Portal do Colaborador. Elas ficam localizadas ao lado das notícias, disponíveis para respostas dos visitantes da página. Assim que você fizer o login, poderá dar sua opinião sobre os assuntos abordados por campanhas internas e datas comemorativas.

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

CREME CHINÊS

INGREDIENTES:

1 caixa de Leite condensado Frimesa
3 gemas de ovo
3 claras de ovo
400 ml de Leite Frimesa
2 de sopa colheres de amido de milho
1 caixa de gelatina sabor da sua preferência
1 colher de sopa de manteiga
7 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de essencia de baunilha

MODO DE PREPARO:

Separe as gemas e as claras. Coloque em uma panela o Leite condensado Frimesa, a colher de chá de baunilha, as gemas, o amido de milho, o Leite Frimesa, a manteiga e a essência de baunilha e mexa em fogo baixo até engrossar.

Coloque em uma vasilha de vidro ou taças, preenchendo apenas 1/3 do recipiente e leve para resfriar.

Prepare a gelatina normalmente (conforme instruções da embalagem) e reserve, aguarde até a mesma ficar em temperatura morna.

Bata as clara até o ponto de suspiro e adicione o açúcar, bata até incorporar, junte à gelatina preparada e misture.

Coloque este creme devagar sobre o primeiro creme frio.

Leve para geladeira até firmar a gelatina. Sirva.

LOMBO SUÍNO RECHEADO EM FATIAS

INGREDIENTES:

1 lombo suíno Frimesa (aproximadamente 900g)
150g de bacon fatiado | 2 tomates
1 abobrinha | 150g de queijo provolone (diâmetro fino)
Mix de Pimentas | Sal
1 maço de manjerição | 100ml de azeite

MODO DE PREPARO:

Cortar a abobrinha e o tomate em fatias finas e temperar com sal. Cortar o provolone em fatias finas. Cortar as fatias de bacon ao meio. Temperar o lombo com sal e mix de pimentas. Colocar o lombo na grelha sobre carvão em brasa, a uma distância de 40 centímetros. Assar por 35 minutos, virando de tempos em tempos, para assar de maneira uniforme. Tirar o lombo da grelha e cortar em fatias, sem separar da base (deixando a espessura de um dedo), formando um leque. Recheiar cada fenda com as fatias de tomate, abobrinha, provolone e bacon. Voltar à churrasqueira, nas mesmas condições de calor e distância da grelha e assar por mais 15 a 20 minutos – dependendo do ponto desejado. Sugestão: servir acompanhado de pesto de manjerição.

WAFFLE DE PRESUNTO COM SOUR CREAM

INGREDIENTES:

280 g de trigo
1 colher (chá) de açúcar
2 colheres (chá) de fermento químico
1 colher (chá) de sal
3 ovos
200 g de Manteiga Frimesa
250 ml de Leite Frimesa
200 g de Presunto Frimesa
250 g de Nata Frimesa
1 limão

MODO DE PREPARO:

Comece separando os ovos: as gemas vão direto para a massa, as claras precisam ser batidas em neve. Derreta a manteiga e junte as gemas e o leite. Depois, misture o trigo, o fermento, o sal e o açúcar. Quando a massa estiver homogênea, misture o presunto cortado em cubinhos pequenos. Por fim, junte as claras e misture delicadamente, para não perder volume. Aqueça a máquina de waffle e prepare um de cada vez, respeitando o tempo de cocção do equipamento.

Para acompanhar, prepare o sour cream: misture a nata com as raspas e o suco do limão.

TOMATE RECHEADO

INGREDIENTES:

6 tomates
1 xícara de sobras de arroz cozido
100 g de Presunto Frimesa
50 g de Queijo Mussarela Frimesa (ralado)
1 cenoura
200 g de Creme de Leite Frimesa
1 colher (chá) de páprica
Salsinha picada
Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Corte uma tampa no topo de cada tomate e cave o interior com uma colher, formando um copinho. Descarte a polpa e as sementes. Polvilhe sal na parte interna e deixe descansar virado para baixo. Isso fará com que o excesso de água saia. Corte o presunto em tiras e rale a cenoura. Depois, misture os dois e junte o creme de leite, o queijo, a páprica, o arroz e a salsinha. Tempere com sal.

Recheie com o arroz cremoso, coloque a tampa do tomate no lugar e asse em forno preaquecido a 180°C por 10 a 15 minutos ou até que esteja bem quente. Sirva como acompanhamento ou como entrada!

Frimesa

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

Lombo suíno Frimesa

Cortes Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

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

Com certeza, você também vai recomendar.



frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

Frimesa

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



Queijos Nobres Frimesa

Quem experimenta, recomenda.

A linha que reúne os melhores queijos da Frimesa é produzida em Marechal Cândido Rondon.

O Provolone, defumado naturalmente. O Gouda, de consistência macia. E o Parmesão, maturado por 6 meses para chegar ao ponto ideal. Deguste também o queijo Azul, levemente frutado e picante. O Brie, cremoso de sabor expressivo. Não é por acaso que, de acordo com nossa pesquisa de satisfação, 94,4% das pessoas que experimentam, recomendam Frimesa.

Com certeza, você também vai recomendar.



frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa