

Frimesa

REVISTA

Ano XV Edição nº91 | jan/fev de 2019
www.frimesa.com.br



um ano de

SUPERAÇÃO

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

Frimesa

CRUSULTELA

Vai de Copa e Salames Premium Frimesa.

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

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



Caros Amigos,

Consolidamos, nesta edição, os fatos e dados que realizamos durante o exercício de 2018. Foi um período de grandes desafios econômicos, sociais e políticos para os brasileiros, especialmente para as cadeias produtivas da carne e do leite. Apenas para registro, citamos alguns eventos: a paralização dos caminhoneiros, o desdobramento das operações "carne fraca" e "trapaça", o fechamento do mercado da Rússia para carne suína, a redução do consumo interno devido ao baixo poder aquisitivo e desemprego. Esses fatores influenciaram no crescimento de 3,31% no faturamento de 2018.

Enfrentamos as dificuldades através do uso de tecnologias nas indústrias, fato que possibilitou o aumento da produtividade e da produção. Buscamos novos mercados no exterior. Desenvolvemos novos produtos e apresentações práticas ao consumidor. Reduzimos os custos e despesas operacionais e administrativas em relação ao ano anterior.

Alcançamos uma boa performance representada pela evolução no Patrimônio Líquido, pela realização de investimentos na ordem de R\$ 64,8 milhões, pelo crescimento em colaboradores de 7240 para 8472. Devemos considerar a estabilidade dos preços médios de venda, contrapondo a elevação dos custos e preços pagos pelas matérias primas e insumos, fato que reduziu as margens de contribuição dos negócios.

Vencida essa etapa, partimos para um novo cenário com muitas esperanças de mudanças positivas para o Brasil. Um novo governo

com nova gestão voltada para a produtividade e valorização da produção e do trabalho, nos motivou para a construção de um Planejamento Estratégico otimista e prudente.

Em 2019 planejamos crescer 20% nos volumes de produção e 18% no faturamento, atingindo R\$ 3,47 bilhões, com sobras na ordem de 2,39%.

Os avanços conquistados, a solidez construída e a determinação para avançar, são frutos da arte de produzir bem dos produtores cooperados e da visão empreendedora das cooperativas filiadas. A Frimesa é apenas um dos elos que tem função de industrializar e colocar os produtos ao consumidor final.

Agradecemos as cooperativas filiadas, aos produtores cooperados e aos colaboradores pela caminhada solidária e unida. Participaram desta jornada os agentes financeiros, a OCEPAR, os fornecedores, prestadores de serviços e agentes públicos, aos quais expressamos nossas melhores considerações e agradecimento.

Fiéis as nossas crenças, agradecemos a Deus pelas luzes e bênçãos concedidas durante a nossa caminhada. Desejamos que o ano de 2019 seja tempo de mudanças e prosperidade para o Brasil.

Boa leitura!

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

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

Conselho de Administração:

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

Conselho Fiscal:

Marcio Buss, Pedro Avancini, Orival Roque
Betinelli, Edio Rodrigo Welter, Moacir
Jovino Scuziatto e Jacir Joarez Cotica.

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.

SUMÁRIO



**Janeiro |
Fevereiro |**

2019

Ano XV Ed. nº91

- | | |
|-----------|------------------------|
| 12 | Análise de Mercado |
| 19 | Premiação |
| 25 | Registro |
| 26 | Expedição Suinocultura |
| 27 | Biossegurança |

- | | |
|-----------|----------------------------|
| 29 | Investimento |
| 30 | Reconhecimento |
| 32 | Qualidade e Ambiental |
| 33 | Pesquisa e Desenvolvimento |
| 34 | 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

Área: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Jornalista:** Elimara Biesdorf - MTb 7958. **Colaboração:** Mariana Lourenci. **Capa:** Daniel Kuntz. **Diagramação:** Lincoln Pereira Gaboardi e Felipe Rogal da Silva. **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:** 16.000 exemplares.

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



Frimesa

BALANÇO: Frimesa cresce 3,3% no faturamento e contabiliza resultados positivos em ano desafiador.

Afeição pela suinocultura

MAIS QUALIFICADOS, PRODUTORES DESTAQUE EM PRODUTIVIDADE DA C.VALE COLHEM FRUTOS DO PROGRAMA SUÍNO CERTIFICADO

Foto: Arquivo Frimesa

CUIDADO, amor e muito trabalho tornou a propriedade de Marino Gabriel referência na região de Nova Santa Rosa. Produto de qualidade garantida.

É deencher os olhos ao se vislumbrar entre as 600 propriedades no distrito de Alto de Santa Fé, em Nova Santa Rosa, a granja do casal Nelsi e Marino Gabriel. A propriedade de cerca branca, rodeada de lindas flores coloridas e cultivadas com muito zelo, mostram o capricho e a atenção. Toda essa dedicação é conferida à criação de suínos. Tudo limpo e bem organizado, de acordo com as instruções repassadas pelo programa Suíno Certificado da Frimesa.

O casal, há 25 anos, compartilha suas vidas e o trabalho. A propriedade possui seis hectares: quatro são para o plantio de grãos e o restante para a estrutura de terminação de suínos, com alojamento de 76 metros quadrados que abriga 620 animais. A suinocultura corresponde a 90% da renda familiar.

Integrado à Cooperativa C.Vale, Gabriel conta que desde criança trabalha com suínos. Durante longos anos enfrentou diversas dificuldades e desafios do próprio segmento, mas estar amparado pelo sistema cooperativista e o trabalho dedicado permitiu superar e evoluir na atividade. Começou com 500 animais e com a aplicação do Programa Suíno Certificado aumentou a quantidade, melhorou o resultado e, principalmente, o relacionamento com a cooperativa. "Através do programa mudei o manejo

e a forma de trabalhar, a renda aumentou, tive mais disciplina e trabalho para cumprir com as exigências do programa. Depois de tudo organizado, só foi manter. Com o passar do tempo, a mão de obra diminuiu e aumentou a qualidade dos animais", avalia.

PARCERIA O cooperativismo está enraizado na família de Marino Gabriel, não apenas através dos laços da cooperativa mas principalmente, no trabalho diário em sua propriedade. De braços dados com a esposa Nelsi, Marino Gabriel construiu toda a estrutura do alojamento, com o suporte de mais um ajudante. Foram seis meses de ajuda mútua. "Minha esposa sempre esteve do meu lado, na lida com os suínos, nos cuidados com a casa e com o jardim, com nossa família. Ela é meu braço direito, até porque, a primeira parceria que tive foi com ela em nosso casamento, depois com a cooperativa", comemora o agricultor.

Mas não se engane que a vida de Marino e Nelsi é apenas trabalho. Eles prestam parte do tempo em ações junto à comunidade como a Festa da Padroeira Santa Terezinha que acontece anualmente no mês de outubro. O momento de lazer do casal é no final da tarde ou início do dia quando podem tomar um chimarrão juntos e Nelsi colocar em prática suas habilidades

no crochê. "Quando cai a chuva, fazemos uma deliciosa pipoca com melado para acompanhar o mate. Esses momentos juntos são gratificantes", reforça.

GARANTIA Todo esse aperfeiçoamento técnico e as melhorias nas práticas de manejo aos procedimentos operacionais do Programa Suíno Certificado Frimesa foram apresentados a Marino Gabriel através da C.Vale que oferece a padronização das granjas. A médica veterinária da cooperativa, Patrícia Martins, é responsável pelo programa na região e atende 20 produtores. De acordo com ela, Gabriel está entre os melhores. "Além de todas as vantagens de manejo, conseguimos aproximar o agricultor da cooperativa, proporcionando acompanhamento técnico, visitas, atualizações das novidades e conhecimento. O resultado é a linearidade e a qualidade na entrega do produto à cooperativa e a certeza de renda e qualidade de vida ao produtor", explica.

No lote, devido à aplicação do programa, os produtores recebem R\$ 2,00 a mais por animal, além do índice zootécnico. Os dejetos dos lotes são armazenados em lagoas, conforme orientação, e depois distribuídos na propriedade em forma de adubo. 🍷

COOPERATIVA:



ATIVIDADE:

Terminador

PRODUÇÃO:

620

suínos/lote



Foto: Arquivo Frimesa

AS VISITAS e orientações técnicas foram fundamentais para que aumentasse a produção e garantisse a qualidade que o consumidor exige.

Mais qualificação, mais renda

PROGRAMA SUÍNO CERTIFICADO DA FRIMESA MELHORA A PRODUTIVIDADE E OS RESULTADOS. DIARIAMENTE UM TIME DE PROFISSIONAIS QUALIFICADOS CONTRIBUEM PARA O BOM DESEMPENHO.

A Frimesa, Cooperativas Filiadas e seus suinocultores já colhem frutos do Programa Suíno Certificado. Há mais de cinco anos, a Frimesa desenvolveu a proposta com procedimentos e diretrizes para incentivar e orientar a produção de suínos de alto padrão que, além de atender as demandas do mercado quanto à qualidade da carne, gere mais valor para toda cadeia com mais oportunidades para o produtor.

As práticas fomentam a produção, o bem-estar animal, segurança alimentar, saúde e segurança do trabalhador, proteção ambiental e rastreabilidade – pilares do programa. Entre os fatores positivos está a bonificação direta em dinheiro para as granjas certificadas, melhora nos índices dos produtos e matéria-prima para atender as unidades industriais.



O PROGRAMA Suíno Certificado é um passaporte para novas oportunidades do mercado.

Nos bastidores desse trabalho desenvolvido há uma equipe de profissionais das Cooperativas Filiadas que são responsáveis por acompanhar e desenvolver as atividades junto aos suinocultores, a assistência técnica e manutenção do programa.

Para o médico veterinário da Frimesa, Andrei Dietrich, as equipes se envolvem nas visitas, treinamentos, registro de formulários aos produtores "o trabalho exige um bom desempenho do profissional técnico. Estão constantemente se atualizando, levando novidades para o produtor. Eles acabam se tornando o melhor parceiro para garantir os bons resultados da produtividade", explica.

O trabalho vai além do acompanhamento de rotina para a médica veterinária da C.Vale, Patrícia Martins, "As ações cumprem um papel social de

desenvolver o produtor. Por meio de um maior controle sobre a nossa produção, garantimos saúde e proteção aos animais, melhoramos a produtividade e, conseqüentemente, a lucratividade da cadeia", reforça. Patrícia está há dois anos trabalhando com o programa que envolve 20 produtores da C.Vale. Um dos seus maiores desafios foram os treinamentos. Fazer com que o produtor rural saia de sua propriedade para receber orientações.

A Copacol tem 140 agricultores envolvidos no processo, sendo que 40 produtores já estão certificados no programa. A veterinária da cooperativa, Ana Souza, explica que são feitas melhorias indiretas e diretas com implantação de 5S, intensificação de biosseguridade, controle de processos e orientações técnicas, além de esclarecimento de dúvidas, que, conseqüentemente, trazem melhorias dos resultados dos lotes subsequentes. "O programa mantém saudável e eficiente a nossa atividade. O nosso cliente está mais exigente quanto à qualidade do alimento que produzimos e é exatamente isso que o programa contempla", reforça.

FUTURO

O novo frigorífico da Frimesa, em Assis Chateaubriand, deve aumentar a produção de suínos no Paraná. O frigorífico, que poderá abater até 15 mil cabeças de suínos por dia até 2030, será o maior da América Latina — com área construída de 141 mil metros quadrados. Toda essa produção precisa chegar à mesa do consumidor que está cada vez mais interessado por informações sobre o que consome, que além de saboroso e seguro, precisa ser produzido de forma ética.

A suinocultura não compete somente de forma regional ou nacional, mas de forma mundial. O cenário na suinocultura muda rapidamente e oportunidades surgem todos os dias, mas somente para quem estiver preparado. O Programa Suíno Certificado Frimesa é passaporte para novas oportunidades. Segundo Dietrich, a ideia é que 100% dos produtores estejam certificados para o início do abate, no frigorífico de Assis. "Os produtores com interesse ao programa devem solicitar à equipe técnica que os incluirá no cronograma para as diferentes fases de produção", alerta.

Patrícia Martins comemora o sucesso do programa. "Apesar das dificuldades na implantação é preciso paciência e persistência. Os resultados são colhidos de forma rápida, o que aumenta ainda mais a confiança de todos os envolvidos no processo", finaliza. 🍷

O PROGRAMA, tem acontecido devido ao empenho dos produtores e também a eficiência da área técnica das cooperativas.



O SUPERMERCADO AMIGO



Foto: Divulgação

A PROTAGONISTA de todo o trabalho foi Italina Lazaretti Tiziani (in memorian).

UMA HISTÓRIA SINGULAR, COM GRANDES PARCEIROS E MUITA DEDICAÇÃO, RESUME O SUCESSO DO MERCADO QUE TEM O “PREÇO AMIGO”.

A população da zona sul de Porto Alegre, bairro Guarujá e região tem um grande “amigo” quando vão às compras. O Supermercado Santa Rita tem o preço justo e um grande mix de produtos, desde ferragens, rações, padaria e bazar e oferece diversos sorteios que premiam os clientes no dia a dia. Não é por menos que tem como lema “Preço Amigo”.

Seu diferencial na história do ramo supermercadista não é de hoje. O Supermercado Santa Rita nasceu em 1972 como um pequeno arma-

zém comandado por uma mulher, Italina Lazaretti Tiziani (in memorian), com apoio do seu filho Danilo Alberto Tiziani vindos do interior do Estado para a capital. A história é singular, pois a protagonista de todo o trabalho foi uma mulher que, na época, não possuía grandes oportunidades no mercado de trabalho. Com muito amor e trabalho árduo, esforços incansáveis dos cola-

Raio X

SUPER SANTA RITA

1
loja

15
check-outs

120
colaboradores

11.000
produtos

2.000 m²
área de vendas



“Temos orgulho de trabalhar com produtos da Frimesa por ter qualidade, ser uma marca consolidada no mercado e estar no imaginário das pessoas, além de possuir um grande mix de produtos”.

boradores e gerência, o armazém foi crescendo. Após uma parceria com a Associação Gaúcha de Supermercadistas (AGAS) e muitas orientações técnicas, o Supermercado Santa Rita se consolidou no mercado.

Atualmente o Supermercado participa da Rede Grande Sul, com 32 sócios que por meio da cooperação visam estabelecer maiores condições de competição para o comércio local.

O sistema de gestão está organizado em diversas áreas integradas: gerência geral, gerência de compras, recursos humanos e responsáveis por setor. O Supermercado Santa Rita busca o equilíbrio entre as suas áreas de gestão, de forma que o trabalho seja executado com agilidade, fluidez e o cliente saia satisfeito. “Nosso diferencial é participar de uma rede que proporciona preços negociáveis, tendo em vista a maior quantidade de compra e as promoções organizadas em conjunto com os demais supermercados”, explica o atual proprietário, Danilo Alberto Tiziani.

O Supermercado Santa Rita tem uma área de vendas de 2 mil metros quadrados em sua loja única e alcançou um faturamento em 2018 de R\$ 67.408.981,34. A loja possui 120 funcionários e 15 checkouts. A estratégia de negócio

atual baseia-se no investimento em modernização e estruturação, sem deixar de lado o bom atendimento.

AÇÕES SOCIAIS A preocupação com a comunidade e o desenvolvimento local sempre foram prioridade dos proprietários do Supermercado Santa Rita, o qual oferece de 5 a 10% de doações para instituições de trabalhos sociais. Entre as ações estão doações para instituições sociais, principalmente ao Educandário São João Baptista e Amparo Santa Cruz. Também é realizado o patrocínio de uniformes esportivos para a comunidade local. “O desenvolvimento da região em que está inserido é positivo para as pessoas e o comércio independente”, reforça Tiziani.

TRABALHAR COM COMÉRCIO de alimentos é complexo e está diretamente ligado ao conjunto de questões que norteiam a prática. Para o sucesso no varejo com o preço bom, ambiente agradável, atendimento e qualidade são indissociáveis. Para o proprietário, esse conjunto forma uma empresa sólida e competitiva. Entre os projetos do futuro do Supermercado Santa Rita está a qualificação dos colaboradores, organização tributária e melhoria do espaço físico.

A Frimesa é parceira do Supermercado Santa Rita há 11 anos e, segundo Tiziani, tem trazido grandes resultados, tanto que em 2018 aumentou-se a quantidade de produtos. O portfólio de produtos do mercado é preenchido com 80 produtos Frimesa. “Temos orgulho em trabalhar com uma empresa que preza pela qualidade na fabricação e tem uma marca consolidada no mercado. Frimesa está no imaginário dos clientes, além do seu grande mix de produtos”, finaliza. 🍷



Carne Suína:

Recuperação das margens é prioridade para o início de 2019

Como previsto, o último trimestre de 2018 foi bem diferente daquilo que a indústria estava habituada em outros anos. Neste fim de ano não houve um grande aquecimento na demanda, embora todos os fabricantes tenham vendido tudo que produziram e virado o ano com estoques bem baixos. O principal ponto negativo foi que não aconteceu o habitual aumento nos preços que sempre ocorriam nesta época em função das festas de fim de ano. Como já é sabido, no ano de 2018, as indústrias já vinham caminhando com extrema dificuldade para conseguir as margens necessárias para cobrir seus custos e despesas e a obtenção do lucro necessário para a sustentação do negócio. Muitas categorias de produtos perderam valor durante o ano por causa da elevada oferta e a expectativa de melhora no fim do ano não aconteceu. Com isso, as principais indústrias do setor devem apresentar resultados bem abaixo do previsto e, possivelmente, negativos em alguns casos.

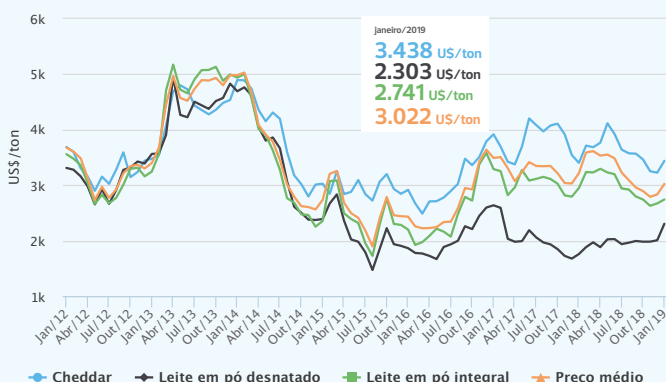
A recuperação das margens é prioridade já no início de 2019 e, como não há expectativa de redução nos custos, o reposicionamento de preços de venda é a única maneira de melhorar a performance do negócio. Este processo é relativamente lento e depende da necessidade e ação de cada marca, mas precisa ser iniciado logo. Além disso temos que quebrar a resistência do varejo e fazê-lo aceitar novas

tabelas de preço com o reposicionamento necessário. Como o consumidor vai aceitar isso é preocupante já que também não haverá expansão da renda e do emprego, é muito provável que ele reduza um pouco o consumo ou troque sua marca preferida por outra mais em conta. Diante disso, as indústrias devem regular a oferta até que se consiga equilibrar a situação do resultado, porque sem viabilidade econômica grandes volumes de produção são um dificultador e atrapalham muito no reposicionamento dos preços.

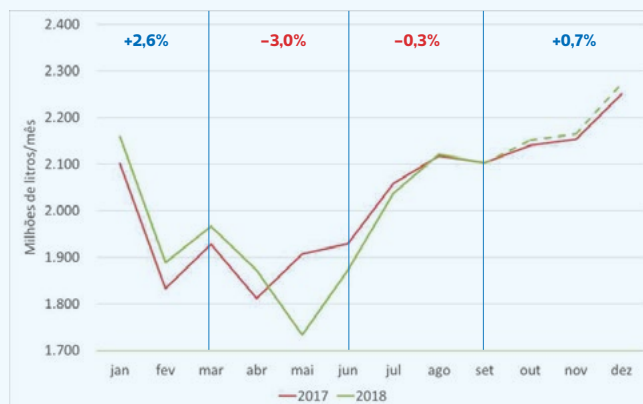
Durante 2018 o mercado externo também foi muito difícil, os volumes exportados só não foram menores por conta de uma forte redução nos preços em dólar e esses preços mais baixos lá fora também afetaram os preços aqui no Brasil. Com a reabertura da Rússia, em novembro, para algumas plantas brasileiras e com um possível aumento na demanda para a China por conta do surto de peste suína africana naquele país, temos uma melhora na expectativa de recuperação dos preços em dólar já no início do ano e isso também deve ajudar a melhorar o preço no mercado interno. Além disso, destinar uma parte maior da produção para o mercado externo pode contribuir com o reposicionamento de preços na medida que reduz a pressão na oferta para o mercado interno.

Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Estimativa da produção em 2018



Crescimento anual (18/17): 0,03%



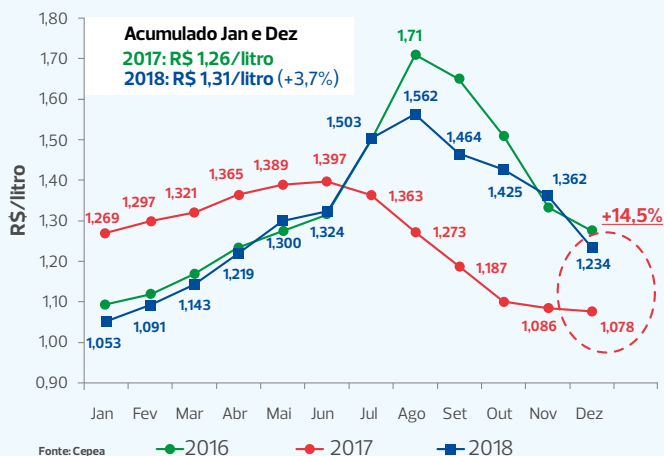
Leite e derivados: **Oferta limitada**

Não sabemos ainda como vai ser este início de ano para o negócio de leite, nos últimos anos o comportamento desta atividade vem se alterando muito. Historicamente, os períodos de safra e entressafra na produção e os movimentos no consumo sempre foram mais regulares, muito mais previsíveis, o que facilitava a definição de tendências. Podemos exemplificar isso usando o mês de dezembro, um período do ano em que sempre havia uma maior oferta de leite no campo e uma redução no consumo, e isso não aconteceu neste último dezembro. Nesta virada de ano a oferta de matéria-prima ficou bem regular, de modo que não houve pressão nem para a venda nem para a compra, o que também levou a sustentação dos preços que vinham sendo pagos pelo leite. Já em janeiro, o mercado indicou a necessidade de aumentar os preços que estavam sendo pagos pela matéria prima porque, aparentemente, houve mais uma redução na produção no campo. Apesar dos preços pagos ao produtor terem subido mais de 14% em 2018, podemos observar no gráfico "Estimativa de produção em 2018", que praticamente não houve crescimento na produção do ano passado e no último trimestre os volumes foram praticamente iguais aos do ano de 2017. Esta aparente oferta limitada de matéria-prima logo no início da temporada, pode indicar que 2019 será um ano ainda mais imprevisível, principalmente nas questões de volumes e preços.

Os preços dos lácteos no mercado externo durante o ano de 2018 foram atraentes para os importadores brasileiros. Apesar disso, o déficit na balança comercial aumentou apenas 4,8% com impacto maior no último trimestre do ano. Mesmo assim, não está havendo uma sobre oferta de leite e isso pode reforçar a hipótese de uma redução da produção no campo mais acentuada. Esta menor produção no campo também pode explicar o aumento do preço do leite no mercado "spot" já em janeiro. De fato, só teremos certeza disso quando as informações sobre a captação estiverem disponíveis.

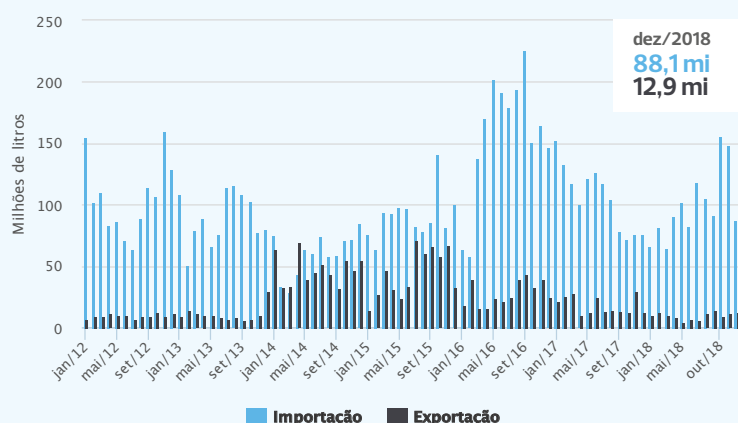
A valorização fora de época da matéria-prima implica no aumento direto dos custos de produção dos derivados do leite e força a indústria a repassar esse aumento em seus preços de venda ao varejo. O leite em pó foi a categoria que reportou maior aderência ao aumento de preços. Nos queijos e no leite longa vida o mercado ainda não aceitou todo o aumento e, como a demanda neste momento ainda é fraca, será necessário insistir no repasse total. As expectativas que a indústria tem indicam que 2019 será um ano de retomada do crescimento no país, o que deve, aos poucos, afetar positivamente o nível de emprego e com isso aumentar o poder de consumo das famílias. Depois de três anos de retração no consumo de lácteos, esta será uma boa notícia para todos. 🍷

Preço líquido ao produtor (R\$/litro)
Média Brasil – Preços deflacionados



Exportações e Importações em equivalente-leite

Fonte: MDIC





Frimesa

Vai de Flan Frimesa.

O Flan Frimesa é a alegria dos apaixonados por sobremesa. Possui uma consistência difícil de resistir, com o delicioso sabor baunilha e uma super calda de caramelo. Vai de uma delícia melhor que a outra. Vai de Frimesa.



OPÇÕES SABOROSAS

ACHOCOLATADO LIGHT
COMPÕE LINHA FRIMINHO



FRIMINHO é um camaleão expert em transformações, capaz de acompanhar as crianças em todas as fases do crescimento.

Cuidar da saúde das crianças resulta em uma vida adulta com qualidade e bem-estar. A Frimesa, preocupada em levar produtos inovadores, de qualidade e que proporcione mudanças de hábitos, lançou a bebida láctea sabor chocolate light 200 ml Friminho. Essa versão atende os “pequenos” e os “grandinhos” em sabor e reduzido de calorias em 27% e 30% menos açúcar.

É um alimento à base de leite integral e contempla na composição Vitaminas A, D, B1, B2 e PP.

Os pais podem incrementar a alimentação de seus filhos com a bebida láctea de chocolate light Frimesa garantindo uma alimentação saudável, balanceada, além de ajudar a eliminar peso, caso necessite, sem prejudicar sua saúde e desenvolvimento.

O achocolato light Friminho é versátil e pode ser consumido puro – gelado, quente ou utilizado para o preparo de milk shakes e sobremesas.

Além desse delicioso e saudável achocolatado, conheça também toda a linha do Friminho com rótulos que possuem os recursos da Realidade Aumentada. A tecnologia combina a captura de imagens com a projeção do desenho em 3D, as crianças podem interagir com o mundo virtual através de joguinhos e podem também tirar selfies com o Friminho. Baixe o aplicativo “Zappar” no Google Play Store ou na Apple Store, depois é só apontar o celular para os rótulos e se divertir com o Friminho. 📱

Acesse e conheça mais <http://friminho.com.br>



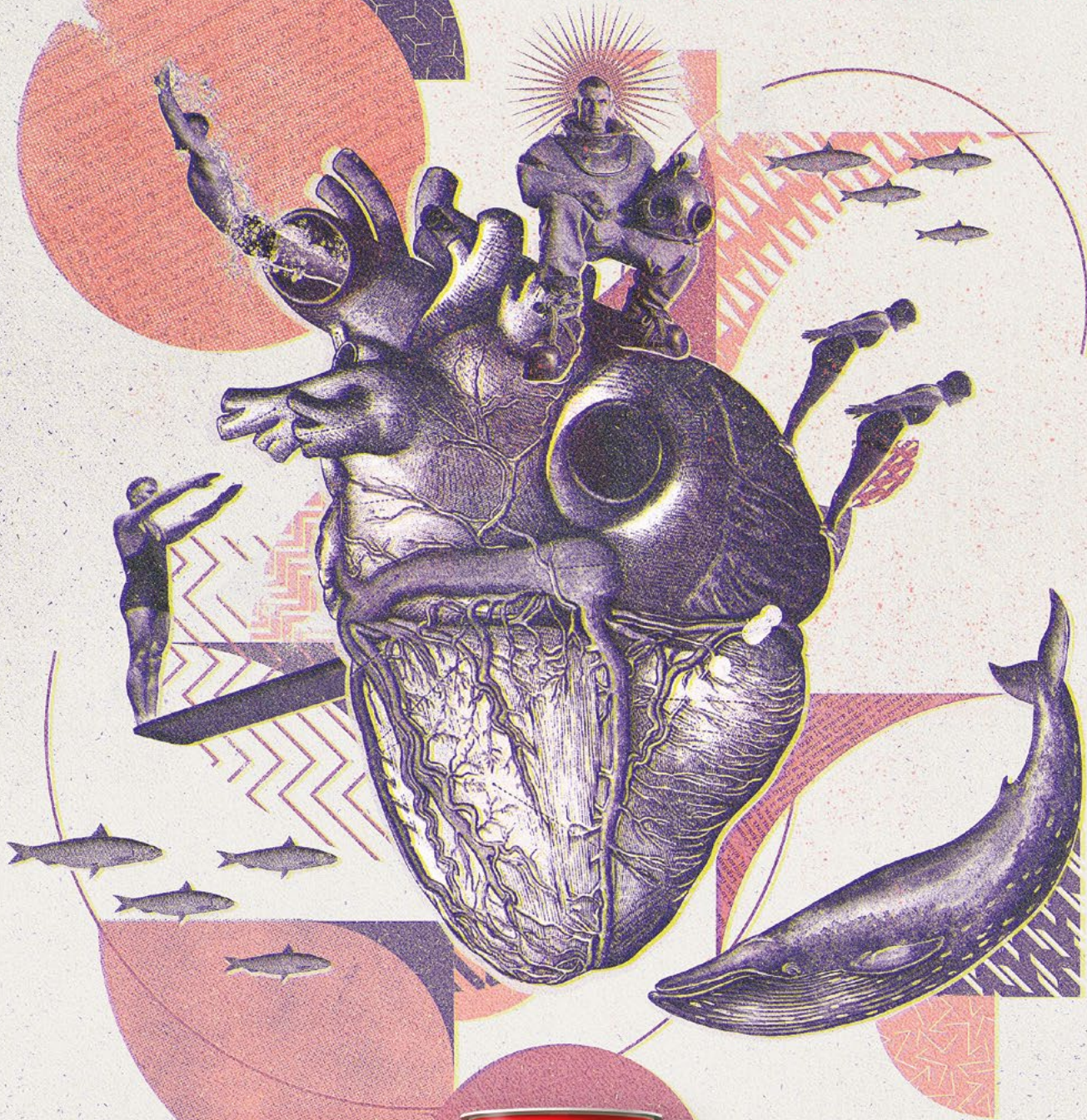
30%
menos açúcares

O CORAÇÃO DE UMA BALEIA AZUL

é tão grande que UM SER HUMANO

PODE **NADAR** POR SUAS ARTÉRIAS.

ISSO É MAIS VERDADEIRO QUE MUITO IOGURTE POR AÍ.



OMNISTAR

FRIMESA.
FEITO COM
leite de VERDADE.



EM SATURNO E JÚPITER CHOVE DIAMANTES.
ISSO É MAIS VERDADEIRO QUE MUITO IOGURTE POR AÍ.



OCULUS

FRIMESA.
FEITO COM
leite de VERDADE.



O PESO COMBINADO DE TODAS
AS FORMIGAS *do mundo* É IGUAL AO
PESO TOTAL DA POPULAÇÃO MUNDIAL.

ISSO É MAIS VERDADEIRO QUE MUITO IOGURTE POR AÍ.



FRIMESA.
FEITO COM
leite de VERDADE.

Anúncios da Frimesa numa publicação austríaca?



É isso aí. Os 3 anúncios que você viu nas páginas anteriores fazem parte de uma campanha da Frimesa selecionada pela Archive, uma publicação internacional muito respeitada pelo mercado da propaganda.

A Archive é bimestral e traz em suas páginas uma seleção criteriosa de peças publicitárias do mundo todo. Não é fácil ter um anúncio escolhido por eles. E a Frimesa terá três, criados pela agência OpusMúltipla para os nossos iogurtes.

A edição com a nossa campanha sai em fevereiro. Mas não quisemos esperar que ela atravessasse o oceano: já publicamos os anúncios aqui mesmo na nossa revista, em primeira mão, para você.

Esperamos que vocês gostem tanto quanto os editores da Archive gostaram!

Resultado do Coletivo

COM FATURAMENTO DE 2,9 BILHÕES, FRIMESA SUPERA 2018 COM CRESCIMENTO NAS VENDAS, NA PRODUÇÃO E CONTABILIZA RESULTADOS POSITIVOS. NO CAMPO SOCIAL AMPLIOU EM 17% A OFERTA DE TRABALHO.

Após um ano de grandes desafios econômicos, mais uma vez, o cooperativismo alicerçado pelo trabalho árduo e o esforço coletivo mostra que é a resposta para manter a cadeia produtiva viável. "Sabemos como foi difícil 2018. Economicamente obtivemos resultados positivos, porém abaixo do planejado". O presidente Valter Vanzella complementa que diante de um cenário repleto de incertezas que impactou profundamente diversos segmentos a "Frimesa cresceu nas vendas e na produção, permitindo a

2015



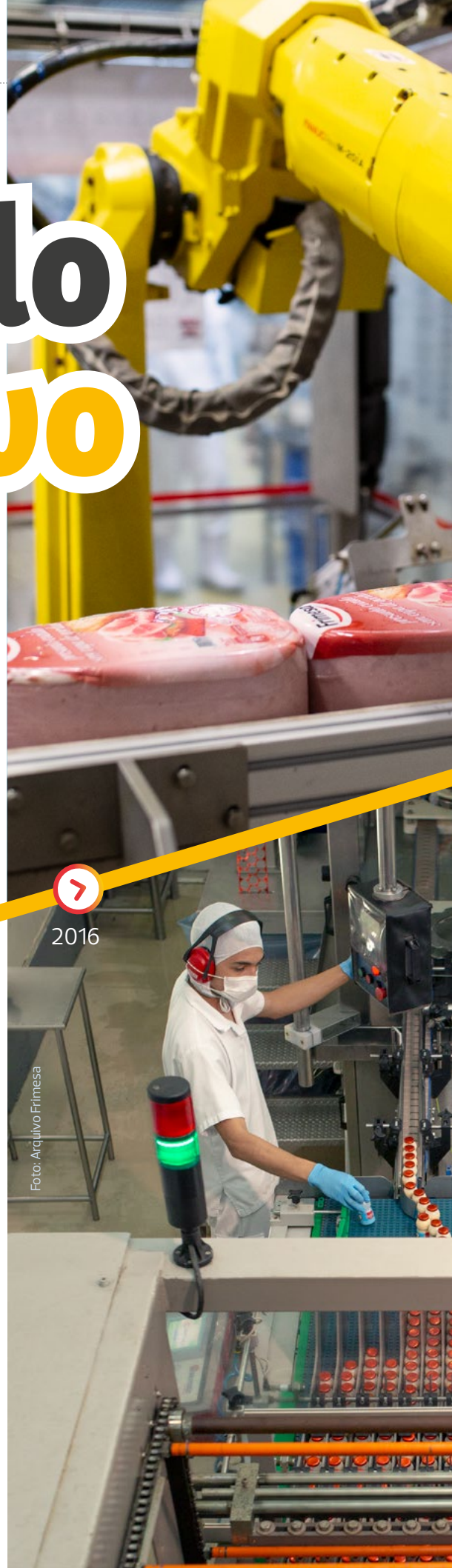
viabilidade nos negócios e a manutenção dos produtores, cooperativas e colaboradores".

Em números a Frimesa encerrou 2018 com faturamento de R\$ 2,925 bilhões, 3,3% a mais do ano anterior. Em relação aos volumes de produção, o crescimento também atingiu a casa dos 3,6%, saltando de 365,6 para 379 mil toneladas/ano. Afetado pelo consumo baixo e queda de preços, as sobras chegaram a R\$ 28 milhões, um recuo de quase 54%.

A Frimesa é o elo de industrializar as matérias-primas das filiadas e seus produtores, fator que tem norteado os investimentos industriais na última década. O diretor executivo, Elias José Zydek, afirma que "todos os projetos das atuais seis plantas industriais foram concluídos. Agora iniciamos um novo ciclo com as obras na planta do frigorífico em Assis Chateaubriand que está tendo continuidade nas construções, mas com cautela". Além disso, a Frimesa tem se des-

2016

Foto: Arquivo Frimesa





tacado nas cidades onde estão suas unidades fabris, na geração de emprego e renda. Segundo Zydek, não houve redução de emprego, pelo contrário, foi aumentada a mão de obra em 17 % comparando com 2017.

A produção da Frimesa vem das cinco cooperativas filiadas – Copagril, Lar, C.Vale, Copacol e Primato – que somam 2.524 produtores de leite e 1.026 suinocultores.

Entre as travas, o Brasil continuou, convalescendo após a crise mais intensa da sua história. Depois de avançar 1% em 2017, o crescimento do PIB em 2018 deve ser de 1,3% – um desempenho muito inferior se esperava. Diversos fatores, alguns mais prováveis e outros extremamente inesperados, tornaram o cenário repleto de incertezas, impactando profundamente em diversos segmentos.

3,3%

de crescimento em 2018



2018



2017

O segmento de carnes, que representa 70% dos negócios da Frimesa, se mostrou bastante desafiador. Desde o desdobramento das operações "a carne fraca" e "trapaça" ao fechamento do mercado Russo, principal cliente da carne suína brasileira, as exportações foram prejudicadas praticamente o ano todo. O excedente não exportado foi sendo absorvido por outros mercados, como Singapura, Hong Kong e até a própria China. "Eles receberam a produção, mas com preços bem mais baixos que a Rússia. O fechamento da Rússia fez sobrar muita carne no mercado doméstico e os preços caíram, tanto no mercado interno como externo", explica o gerente Comercial da Frimesa, Mauro Kramer.

Outro fator negativo foi o aumento dos custos. O câmbio foi subindo, elevou as cotações de milho, farelo, soja e isso aumentou o custo de produção. Recentemente, aconteceu o contrário, a produção foi feita com custo alto e o dólar caiu. "Vendemos uma produção realizada de alto custo por um baixo preço. O baixo poder aquisitivo das pessoas também afetou os negócios", reforça Kramer.

R\$ 2,92 BILHÕES

receita bruta em 2018

Para a Frimesa, a crise dos transportes produziu dias de agonia com as fábricas paralisadas por seis dias prejudicando a produção e as vendas trazendo mais prejuízos para a empresa.

"Vencemos todos esses desafios e estamos na expectativa de 2019". Para Vanzella, o cenário é de mudanças e muita esperança. Além disso, a retomada das exportações da Rússia e as boas perspectivas climáticas para o setor agrícola no Brasil, Argentina e Estados Unidos deve terminar em uma oferta boa do grão, o que pode haver uma recuperação gradativa na economia brasileira. "Em 2019 planejamos crescer 20% nos volumes de produção e 18 % no faturamento, atingindo R\$ 3,47 bilhões, com sobras na ordem de 2,39 %".

CARNES

Em 2018, a Frimesa recebeu 2.227.006 cabeças de suínos, 5,3% a mais comparando com 2017 quando recebeu 2.115.567. O volume movimentou a indústria com uma produção de 262.568 toneladas de alimentos. O foco na agregação de valor da Frimesa é comprovado pela industrialização, sendo que 53 % dos suínos recebidos foram transformados em linguças frescas e defumadas, presuntos, defumados, curados, hambúrgueres, salsichas, entre outros. Já a exportação representou 19 % do volume de produção, cortes in natura 19% e subprodutos com 10%.

Com a missão de fomentar a cadeia produtiva de suínos, a Frimesa tem cumprido o dever de casa sustentando o custo do suíno vivo, em média, R\$ 0,35 a mais que o mercado. Enquanto o mercado pagou R\$ 3,05, a Central repassou à cadeia R\$ 3,40. Levando em conta as quase 270 mil toneladas produzidas no ano, a sustentação na cadeia chega a quase R\$ 92 milhões.

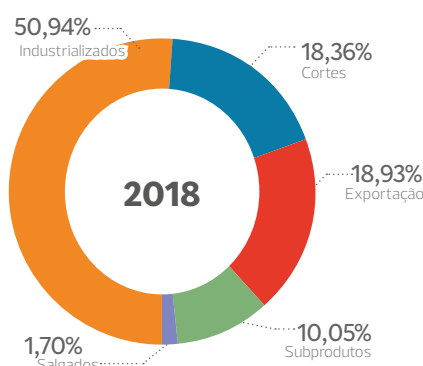
Para a supervisora de suínos, Fabiane Bachega, a Frimesa tem garantido a renda para o produtor, uma forma de fomentar a produção de suínos com valorização dos produtos através do programa Suíno Certificado e da industrialização dos produtos. "A matéria-prima agrega valor em cada etapa e permite a sustentação de milhares de famílias. Temos o compromisso de equalizar e distribuir os resultados a partir da atuação do mercado", reforça.

Números de carnes



Produção do frigorífico em toneladas

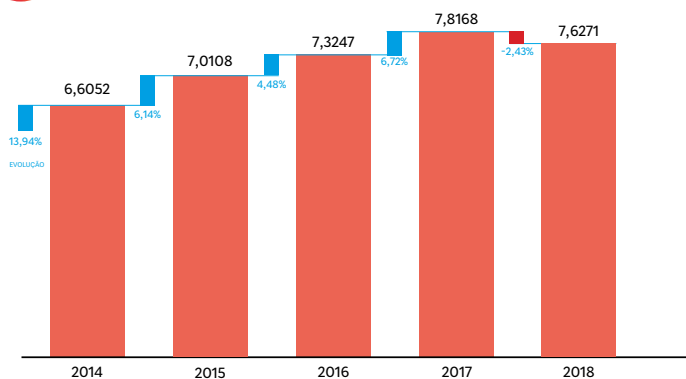
PRODUTO	2017	2018	%
Industrializados	126.337	133.771	5,88%
Cortes	51.811	48.208	-6,95%
Exportação	38.892	49.723	27,85%
Subprodutos	19.877	26.399	32,81%
Salgados	4.480	4.467	-0,29%
Total	241.397	262.568	8,77%



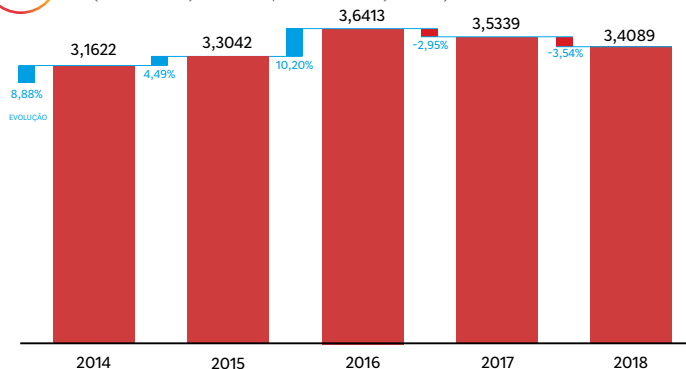
50,9% do mix de produtos cárneos são prontos ou semiprontos para o consumo.



Evolução do preço médio de venda (área carnes - em R\$/ano)



Evolução do custo médio do suíno (R\$/ano/kg - suíno posto no frigorífico)



Números de lácteos

LÁCTEOS



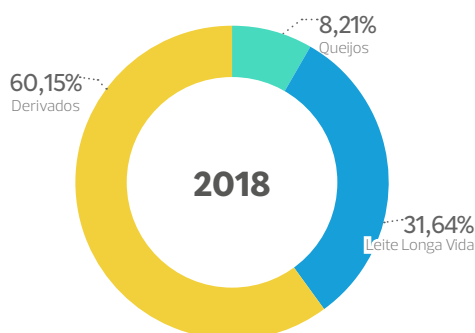
Produção de laticínios

em toneladas

PRODUTO	2017	2018	%
Derivados	67.058	70.078	4,5%
Leite Longa Vida	47.788	36.863	-22,86%
Queijos	9.431	9.566	1,43%
Total	124.277	116.507	-6,25%

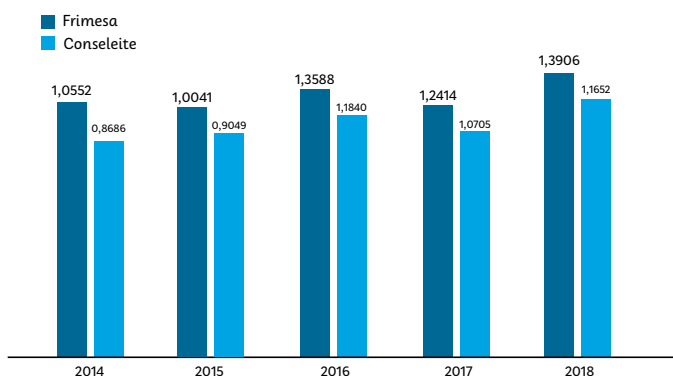
Os produtos derivados da linha láctea correspondem a

60,15% do mix.



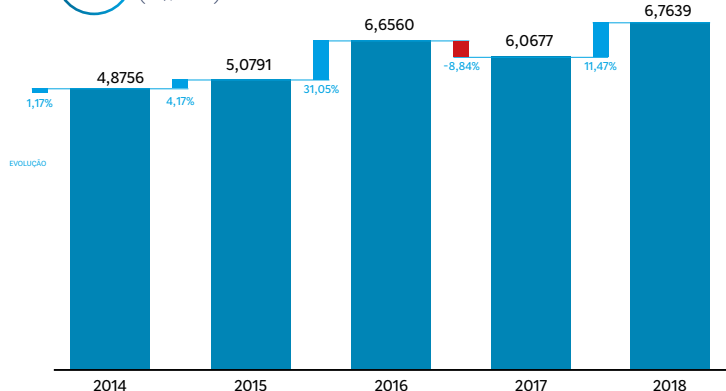
Evolução do custo médio do leite

(R\$/kg)



Evolução do preço médio de venda

(R\$/ano)



O mercado de lácteos foi marcado por incertezas: produção brasileira e consumo per capita em queda que prejudicaram a comercialização no varejo. O Brasil é o quarto maior produtor mundial de leite, com 35,1 bilhões de litros/ano.

Mesmo com desafios, a Frimesa conseguiu manter os preços pagos pela matéria-prima acima do mercado, chegando à média ano de R\$ 1,39 enquanto a média Conseleite chegou a R\$ 1,16, quase 19% a mais.

Para o gerente da área de leite, Erivelto Costa, a empresa manteve estabilizada a produção e o recebimento do leite. "A Frimesa industrializa 100% do leite recebido, permitindo sustentar a cadeia. Com a flexibilização das plantas industriais, um outro fator importante é que crescemos no faturamento, melhorando o resultado da atividade durante o ano".

Na prática, as indústrias de lácteos operaram com um volume médio de 610.422 mil litros de leite/dia, totalizando 222.804.143 litros ao ano, alcançando um valor aproximado de R\$ 843 milhões em faturamento.

Esse volume de matéria-prima foi utilizado: 41,6 % em queijo, 16,9 % em leite Longa vida UHT, 11,4 % em industrializados, 7,7 % em iogurtes, 17,1% em leite condensado e 5,1% em doce de leite.

Outro fator que foi destacado pelo gerente foi o crescimento no preço médio pago ao produtor de aproximadamente 12,02% sustentado pelo preço da cadeia do leite que também cresceu nesse patamar.

Para Costa, a proposta para 2019 é manter a cota de 650 litros de leite/dia. As indústrias estão preparadas e as expectativas são as melhores devido às mudanças políticas e econômicas pelas quais o Brasil deve passar. "Esperamos que as mudanças reflitam no consumo de lácteos. O ano começou bem atípico e aquecido, e esperamos que continue para que possamos sustentar a cadeia", finaliza.

Os produtos industrializados da linha de lácteos correspondem a 100% da matéria-prima recebida na Frimesa.

NOSSA GENTE

Medianeira, local da maior indústria da Frimesa e da sede administrativa, está entre as dez cidades de maior geração de empregos no Paraná. Quase 80% das novas oportunidades geradas foram da Frimesa, ou seja, das 894 vagas criadas, 689 trabalhadores foram contratados. O município se destacou nos dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged). A Frimesa teve um papel fundamental nesses números, além de ser uma das maiores geradoras de emprego no setor do agronegócio do Brasil.

No ano que o Brasil registrou aumento do desemprego, a Frimesa na contramão, gerou 1.232 novas vagas, fechando 2018 com 8.472 colaboradores contratados.

O programa de recrutamento oportunizou promoção para 44 colaboradores enquanto as horas de treinamentos somaram 323.994 com destaque para qualificação industrial, robótica, qualificação em carnes e derivados e Metalmecânica. Também foram ofertados cursos de pós-graduação, engenharia de produção enxuta e pós-graduação em gestão em manutenção industrial. Já na área de segurança do trabalho foram realizadas 51.952 horas de treinamento e envolveu 5.454 pessoas.

Entre as principais atividades desenvolvidas pela gestão de pessoas da Central, ocorreram melhorias nos processos internos como a implantação do e-Social (projeto do Governo Federal que visa simplificar o Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas), ampliações nas ações do Programa Viva Mais e do fortalecimento da cultura organizacional, realizando um grande número de horas em capacitações, fortalecendo os talentos e desenvolvimento de lideranças.

Uma das preocupações da Frimesa é com a saúde e segurança dos colaboradores que através de programas e atividades internas investiu cerca de R\$ 11 milhões para ampliar o atendimento às normas regulamentadoras e proporcionar melhores condições de trabalho.



Foto: Arquivo Frimesa

As horas treinamentos somaram **323.994** com destaque para qualificação industrial, robótica, qualificação em carnes e derivados e Metalmecânica.

CONSELHO FISCAL, “ANO DE AMADURECIMENTO”

Ao analisar o desempenho da Frimesa, o Conselho Fiscal afirma que os resultados são bons diante de um ano tão complicado e, mais importante, foi manter o produtor amparado. 2018 foi de aprendizado e amadurecimento. O Conselho Fiscal é formado por seis representantes com a atribuição de acompanhar as operações da Frimesa. Em relação as atividades eles declaram que tudo caminhou na normalidade.

Em 2019, ficam as expectativas para agronegócio, principalmente com o início de um novo governo. O Conselho acredita que muitos ajustes serão necessários para melhorar os resultados e, que a Frimesa, deve trabalhar para aumentar o consumo de carnes, geração de empregos e aquecimento de todos os setores. Confiança e esperança para mudanças positivas e necessárias sem perder foco no trabalho, na qualidade e produtividade é o caminho. O conselho espera que a Central continue com seus projetos de modernização estimulando a produção e melhorando a renda do produtor.

Nos principais países, as cooperativas desempenham papel importante na organização da produção, no processamento e na comercialização. Para o Conselho Fiscal, o Cooperativismo é um sistema exemplo de sucesso para todo o país onde organiza a produção, processa e comercializa. Na cadeia produtiva, vale usar como exemplo até as formas de cobrança tributária em 100%. Se o país trabalhasse com o sistema cooperativista sobriaria dinheiro. 🍷



Foto: Arquivo Frimesa

CONSELHO FISCAL (da esquerda para direita):
Jair Joarez Cotica (Copagril); Moacir Jovino Scuziatto (Primato); Édio Rodrigo Welter (Lar); Márcio Buss (Copagril); Pedro Avancini (Copacol); Orival Roque Betinelli (C.Vale).

Troca de Experiências



Analistas do Citibank Brasil estiveram na Frimesa para uma rodada de conversa sobre operações cambiais, em 03 de dezembro. Diretoria, supervisores e gerentes da Frimesa, e executivos das cooperativas filiadas Lar e Copacol acompanharam a conversa com o gerente de relacionamento do Citibank, Ricardo Batisteti, o especialista e economista Alexandre Viotto, e o responsável pelo market Sales PrS/SC, Guilherme Gonçalves de Queiroz, que buscaram difundir as alternativas que existem para realizar proteções quanto a volatilidade de mercado.

Estudantes Americanos



No dia 07 de janeiro, a Frimesa recebeu um grupo de 26 estudantes da Universidade de Illinois de Urbana – Champaign, acompanhados de um professor da UIUC e dois coordenadores bilíngues. As atividades fazem parte do programa chamado IBIP – International Business Immersion Program, que ocorre a cada ano em um país diferente, abordando temas relacionados à agropecuária e ao agronegócio, por meio de visitas e interações acadêmicas. Os alunos receberam informações institucionais sobre os produtos leite e suínos, além de tirarem suas dúvidas no decorrer do encontro.

Mercado internacional

Os canadenses Hakim Bensoussan, Kent Ortmeyer, Michael Bensoussan da empresa BMC Global Trader, acompanhados por Gilmar Hinkel e Maurício Bezerra, visitaram a Frimesa no dia 22 de janeiro. Durante a reunião na Sede, eles conheceram a empresa, os produtos, o sistema e a capacidade de produção. O propósito principal desse encontro foi acordar a revenda dos produtos na China, devido a alta demanda por carne suína no país asiático.



O MERCADO chinês é hoje um dos maiores importadores da carne suína brasileira.



Clima de Natal

Na semana de véspera de Natal, alunos do projeto musical da Sociedade Semear Cultivando o Futuro do Brasil, passaram pelos setores da sede administrativa encantando os colaboradores. As crianças que apresentaram duas músicas natalinas também são apoiadas pela Frimesa. 🎄

EXPEDIÇÃO DE SUINOCULTURA DA **GAZETA DO POVO**

EVENTO REUNIU PROFISSIONAIS DA IMPRENSA E LIDERANÇAS DO AGRONEGÓCIO PARA APRESENTAR DIAGNÓSTICO DA CADEIA DE SUINOCULTURA.

A Frimesa sediou, no dia 22 de novembro, o encerramento da Expedição de Suinocultura com o tema "a carne mais consumida no mundo desafia o Brasil", da Gazeta do Povo. Participaram do evento profissionais da imprensa e lideranças do agronegócio que receberam um diagnóstico sobre a cadeia da suinocultura. Os convidados puderam apreciar pratos preparados à base de carne suína. A Frimesa é parceira estratégica do projeto para entender o futuro e potencializar a carne suína no Brasil.

O gerente de agronegócio da Gazeta do Povo, Giovani Ferreira, apontou dois grandes desafios do Brasil: a logística e a guerra comercial. "Precisamos discutir o mercado interno e internacional. De 2000 a 2018 o Brasil 'patinou' nos 14 quilos de consumo per capita. A China tem 30 quilos de consumo per capita. Precisamos trabalhar as questões culturais do Brasil, quebrar paradigmas, e esse é um dos papéis da expedição de suinocultura, mostrar que a carne suína é saudável, prática e saborosa e que tem sanidade e segurança alimentar", reforça.

O desafio também é da indústria que precisa buscar inovações em cortes para que a carne suína esteja na mesa dos consumidores no dia a dia. Para Ferreira, a Frimesa é líder no mercado quando se trata da cadeia produtiva do suíno, pois o cooperado das filiadas que compõem a Central tem mais segurança na produção, garantia no preço e mercado. "A cooperativa dilui esse risco do produtor e é um sistema seguro e eficiente. Precisamos levar esse modelo para outras regiões do país para ter uma cadeia mais sólida e organizada", comenta.

MERCADO O Brasil produz cerca de 3,7 milhões de toneladas de carne suína, mas tem condições de dobrar esses números. Segundo o diretor executivo da Frimesa, Elias Zydek, o que limita o aumento na produção, é o mercado. O diretor executivo diz que no Brasil existe o baixo poder aquisitivo e no mercado externo estão as barreiras sanitárias, como febre aftosa, que tira uma grande fatia do mercado asiático, cerca de 3 milhões de toneladas. "É fundamental que os números da suinocultura sejam divulgados, principalmente seu potencial social e nutricional. Temos uma boa expectativa devido às futuras ações de governo juntamente ao setor privado. Esperamos que até 2020 estejamos livres da vacinação da febre aftosa.

O Cooperativismo representa em torno de 35% da suinocultura do Paraná. Esse sistema trabalha de forma integrada com toda a cadeia, e, o principal, o produtor não está sozinho, o que dá mais segurança e garantia de comercialização de seus produtos. O diretor presidente da Frimesa, Valter Vanzella, comenta a importância de buscar alternativas de exportação e novos clientes. "Precisamos abordar o tema sanidade, deixar de lado fatores de interesse particular regional que existe no Paraná em relação a febre aftosa. A vacina é feita no bovino, mas quem paga a conta é o suíno. Estamos com boas expectativas em relação a isso e precisamos ter o Paraná credenciado, livre da aftosa para poder acessar grandes mercados", alerta. Segundo Vanzella, também é preciso gerar emprego, mudar hábitos alimentares e inovações em produtos no mercado para que a carne suína seja o prato principal na mesa do consumidor", finaliza. 🍖



O ENCERRAMENTO da expedição apresentou importantes números do setor



Programas de prevenção

COOPERATIVAS FILIADAS A FRIMESA DISCUTEM PRÁTICAS DE SEGURANÇA DOS ANIMAIS.

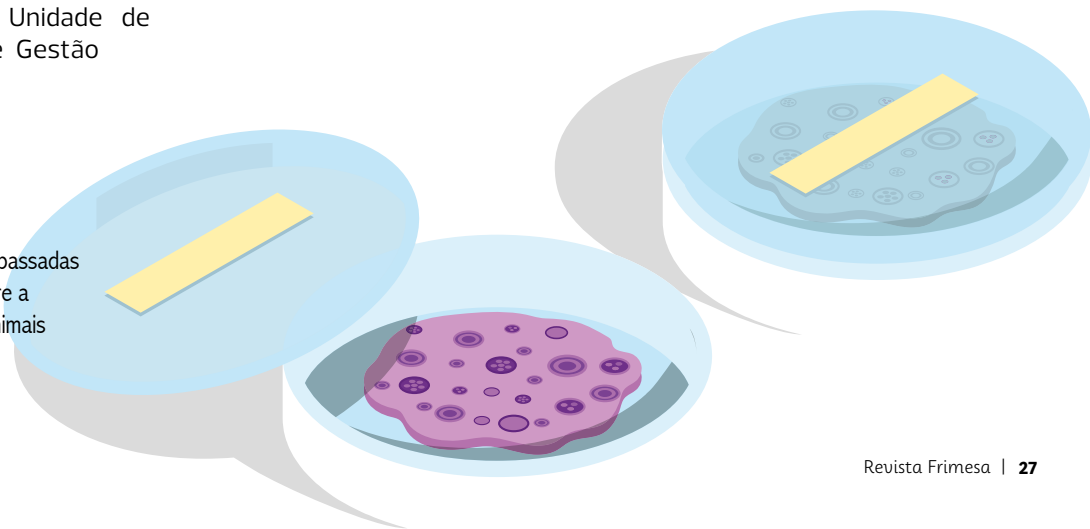
Preocupada com a sanidade da suinocultura, a Frimesa reuniu no dia 22 de novembro, a parte técnica das cinco cooperativas filiadas. O evento teve como tema principal a Biossegurança, conceitos e práticas para a produção de suínos, aplicada pela Agrocere PIC.

No encontro foi traçado um panorama das principais notificações registradas, avaliação dos riscos de possíveis eventos sanitários e enumerou ações, normas e procedimentos que precisam ser adotados para fortalecer os programas de prevenção e controle de agentes infecciosos no sistema de produção.

O workshop abordou temas como: doenças emergentes – peste suína e africana clássica, PRRS – os desafios do Brasil, Biossegurança – desafios e oportunidades para Unidade de Produção e Sistema de Gestão Sanitária (SGS).

Segundo o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, as cooperativas devem assumir seu papel nas questões sanitárias em favor dos rebanhos. "Precisamos agir, de todas as formas, para não perdermos nossos produtos. Esse evento serviu para aprendermos, conhecermos, evoluirmos e praticarmos as questões sanitárias", reforçou. 📌

NA OPORTUNIDADE, foram repassadas informações à área técnica sobre a importância da sanidade dos animais



Linha de cortes
suínos Frimesa.

Frimesa



Bife a rolê de lombo suíno.

Sabe aquele prato que você já gosta?
Com carne suína Frimesa fica muito melhor.
Como não pensaram nisso antes?
Experimente. Vai de Frimesa.

acarnequeomundoprefere.com.br

frimesa.com.br  /FrimesaOficial

Segundo o USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos), a carne suína é a mais consumida do mundo, na frente da carne bovina e da carne de frango.





Fotos: Rafael Danielewicz \ Guilherme Pupo.

Incentivo para crescer

TODOS OS recursos serão aplicados nas obras do novo frigorífico em Assis

FRIMESA ASSINA PROTOCOLO DE INTENÇÕES DO PROGRAMA PARANÁ COMPETITIVO. OS RECURSOS VISAM FORTALECER OS PROJETOS INDUSTRIAIS

A Frimesa assinou junto ao Governo do Paraná um protocolo de intenções que visa a busca de benefícios por meio de transferência de créditos do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS). A proposta, firmada durante o Encontro Estadual de Cooperativistas Paranaenses, em 07 de dezembro, se enquadra no Programa Paraná Competitivo. Concederá tratamento fiscal diferenciado de aproximadamente R\$ 150 milhões, visando o fortalecimento dos investimentos da Frimesa nos projetos agroindustriais.

ICMS – O montante compreende o parcelamento do ICMS incremental, o diferimento do ICMS da energia elétrica e a utilização de R\$ 100 milhões de crédito acumulado do ICMS. Em contrapartida, há o comprometimento das cooperativas em executar o projeto de implantação de uma planta

industrial frigorífica para abate, desossa e industrialização de derivados de carne suína no município de Assis Chateaubriand, Oeste do Paraná, que terá capacidade final de 15 mil suínos por dia. O investimento será de aproximadamente R\$ 1,1 bilhão.

ASSINATURA – O protocolo de intenções foi assinado pela governadora do Estado do Paraná, Cida Borghetti, pelo presidente do BRDE, Orlando Pessuti, e pelos presidentes da Frimesa, Valter Vanzella, C. Vale, Alfredo Lang, da Copacol, Valter Pitol, da Copagrill, Ricardo Chapla, pelo diretor-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, e pelo vice-presidente da Lar, Lauro Soethe.

INCENTIVOS – “As obras do frigorífico de Assis estão em andamento, mas vai demorar para concluí-las e esses incentivos fazem parte do pacote de reivindicações feito por nós quando o projeto foi apresentado ao governo do Estado. E essa parte tributária é muito importante para o nosso projeto. Por exemplo, a postergação em 48 meses do prazo para recolher ICMS gerado vai dar um fôlego de capital de giro porque será gerado bastante ICMS”, disse o presidente da Frimesa, Valter Vanzella.



Vai de Fatiados. Vai de Frimesa.

Presunto, mortadela, queijos. Com os fatiados Frimesa, preparar seu lanche fica mais fácil e comer fica mais gostoso. A gente produz tudo com os melhores ingredientes para todo mundo saborear e repetir. Vai de lanche prático e delicioso. Vai de Frimesa.

Frimesa



Propriedades rurais REGULARIZADAS

PRORROGADO PRAZO PARA ADEÇÃO AO PROGRAMA DE REGULARIZAÇÃO AMBIENTAL - PRA

Os Programas de Regularização Ambiental (PRA) têm como objetivo promover a regularização das propriedades rurais que tenham algum passivo ambiental relativo ao desmatamento de áreas nativas ocorridos até 22 de julho de 2008, em áreas de proteção permanente (APP), reserva legal (RL) e de uso restrito (AUR).

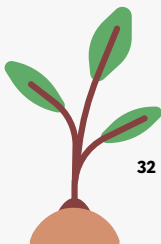
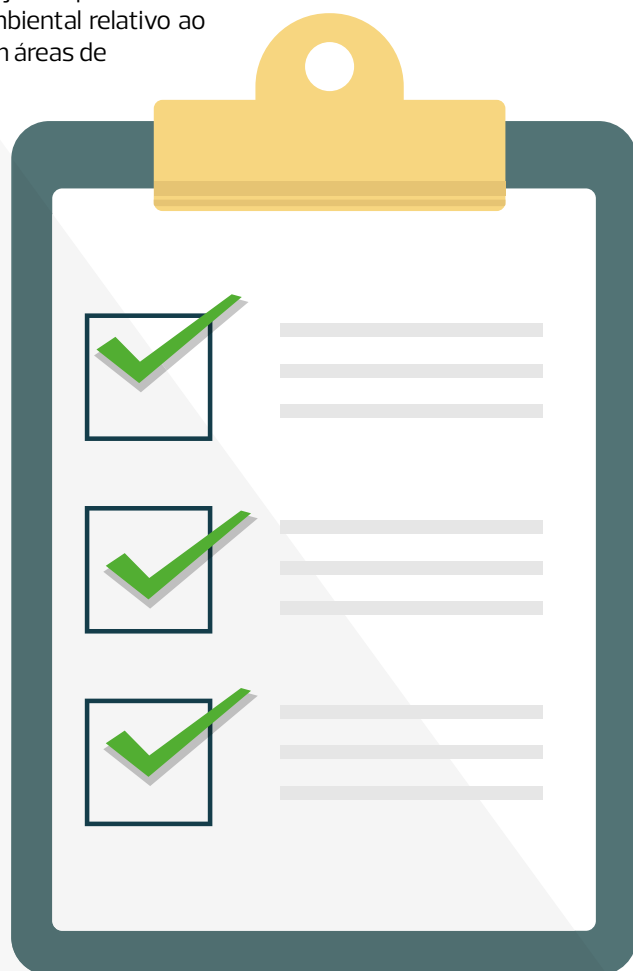
Para solicitar a adesão ao PRA é necessário ter realizado a inscrição no Cadastro Ambiental Rural – CAR, que é um registro público eletrônico com a finalidade de integrar informações ambientais das propriedades rurais.

O CAR é o primeiro passo para a regularização ambiental do imóvel rural. Se o órgão ambiental estadual competente constatar que o imóvel não apresenta passivo ambiental, ele estará regularizado. Se houver passivo, o proprietário deverá aderir ao Programa de Regularização Ambiental (PRA).

A regularização dos passivos ambientais poderá ser feita por meio da recuperação, recomposição, regeneração ou compensação da área degradada.

O prazo para inscrição no CAR encerrou em 31 de dezembro de 2018, sendo que o prazo para a adesão ao PRA foi prorrogado. Agora os proprietários rurais com pendências ambientais podem aderir ao PRA até a data de 31 de dezembro de 2019. A não regularização poderá restringir o acesso do proprietário/posseiro a linhas de crédito federal ou programas de fomento oferecidos pelos governos federal e estadual.

Para aderir ao PRA basta acessar a **Central do Proprietário/ Possuidor** no site do CAR (www.car.gov.br)



Destaque em Inovação

PROGRAMA OESTE EM DESENVOLVIMENTO PREMIA EMPRESAS EM INOVAÇÃO. FRIMESA É DESTAQUE COM A REALIDADE AUMENTADA EM EMBALAGEM

O Programa Oeste em Desenvolvimento – POD por meio das sinergias das empresas e instituições, promove o desenvolvimento econômico sustentável dos municípios do Oeste do Paraná através de ações integradas e com foco nas potencialidades regionais.

Com essa meta realizou a 1ª edição do Prêmio Regional de Inovação – Inova Oeste, para reconhecer as melhores soluções inovadoras aplicadas em organizações públicas e privadas, entre os anos de 2016 e 2018. Foram nove iniciativas premiadas que contribuíram para o fomento da ciência e da tecnologia na região, nos últimos dois anos.

A cerimônia de entrega ocorreu juntamente com o 5º Fórum de Desenvolvimento Econômico do Território do Oeste do Paraná, realizada no Parque Científico e Tecnológico de Biociências (Biopark), em Toledo, em 29 de novembro. Mais de 300 lideranças regionais, entre elas, o presidente do POD, Danilo Vendruscolo; o vice-presidente do programa, Elias Zydek, e o secretário de Agricultura e Abastecimento do Paraná, George Hiraiwa.

A Frimesa foi uma das contempladas com a segunda posição na categoria produto com o projeto de realidade aumentada da embalagem dos produtos da linha infantil Friminho. “Ficamos gratos pelo reconhecimento que é sempre um estímulo para buscarmos novas soluções, novas ideias para aprimorar nossos negócios e crescer de forma sustentável”, comenta o presidente Valter Vanzella.

Mais premiados

Foram 37 projetos inscritos nas categorias: Inovação em Produto, Inovação em Processos e em Práticas Inovadoras Organizacionais. A Cooperativa Lar foi destaque, com premiações na comercialização de ovos em estojo contendo 18 unidades e Desenvolvimento de linha de empanados em embalagens de 700g, da Lar.

O projeto Bras Cloud foi o primeiro colocado na categoria Inovação e Produtos entre as Micro e Pequenas Empresas e Statups, seguido da Granex e Bio Sano.

Dentro de Inovação e Processos, os vencedores entre as pequenas empresas foram: Manipulador multipropósito controlado automaticamente: um robô industrial, da empresa Schumacher; Blocos de fibra produzidos a partir dos rejeitos da produção de peças, também da Schumacher, e Processo de prospecção tecnológica com foco no desenvolvimento e aprimoramento de tecnologias, da Defere.

Na categoria Inovação em Processos e em Práticas Inovadoras Organizacionais nas instituições de ensino, o escolhido foi o Núcleo de Excelência em Empreendedorismo e Inovação (NEEI), da PUC Paraná.

A FRIMESA alcançou o segundo lugar na categoria Inovação em Produtos, através do programa.



Foto: Divulgação

Acompanhamento contínuo

FRIMESA REÚNE COLABORADORES AFASTADOS COM DISCUSSÃO SOBRE SAÚDE E AUTOESTIMA

S emestralmente, a Frimesa reúne os colaboradores afastados das atividades laborais para integrá-los, e debater temas que visam a promoção do bem-estar e a saúde. O último encontro de 2018 aconteceu em 21 de dezembro com a participação de 70 pessoas.

Para a Assistente Social da Frimesa, Ana Maria Baú, a maioria dos colaboradores estão afastados por problemas de saúde e isso causa desequilíbrio emocional e baixa autoestima. "Queremos fazer algo que motive eles a não deixarem de sonhar, mesmo com suas limitações, pois a reabilitação deles depende

muito da motivação. Mostramos que não podem deixar de ser felizes porque estão afastados por um tempo determinado", explica.

Durante a conversa com o grupo também se avaliam as condições de tratamento de cada um e verifica-se de que maneira a empresa pode auxiliar na recuperação, além da atualização cadastral. O encontro acontece duas vezes ao ano, próximo ao Dia do Trabalhador e ao Natal, quando são realizadas palestras motivacionais e entrega de cestas.

Após os encontros se inicia o cronograma de visitas domiciliares para que a Frimesa acompanhe o cenário social dos colaboradores afastados e como pode intervir no tratamento e recuperação, auxiliando nas dificuldades.

Trazido pelo Sindicato dos Trabalhadores das Cooperativas Agropecuárias (Sintrascroom), o evento teve ainda uma palestra ministrada pelo professor João Carlos Oliveira abordando temas relacionados à motivação e autoestima.

A auxiliar de produção, **Maria Rosa Krawczyk Frescki**, descobriu um tumor que a deixou sem visão. A partir daí, participa constantemente dos encontros e considera algo produtivo. "É muito bom, aprendemos muitas coisas e nos sentimos úteis. Chegamos desanimados e saímos animados, felizes e otimistas", comemora. ■

ALÉM DE OFERTAR apoio as necessidades dos colaboradores, o momento é de confraternizar e manter os vínculos com a empresa.



Foto: Arquivo Frimesa

Oportunidade no mercado de trabalho

56 JOVENS PARTICIPARAM DO CURSO DE METAL MECÂNICA OFERECIDO PELA FRIMESA. DESSES, 14 JOVENS INGRESSARAM NA ÁREA DE MANUTENÇÃO.

Aconteceu no dia 14 de dezembro a formatura de 12 jovens aprendizes do curso de metal mecânica no auditório da Frimesa. Foram 17 meses de atividades, ministradas pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – Senai através de uma parceria da Frimesa e SESCOOP-PR.

Desses jovens formados, cinco deles foram contratados para atuar na área de manutenção da Frimesa que tem como responsável Idivair Vaz. Além desses treinamentos os jovens aprendizes participaram de cursos isolados similares ao de eletromecânica.

Para o supervisor de manutenção, Idivair Julião Vaz, com o passar dos anos houve um aumento na produção o que demandou de mais vagas. "A vantagem de capacitá-los é de que incentiva a formação na área de manutenção com

conhecimentos sobre pneumática, motores redutores, elétrica e principalmente se ambientalizam com a rotina e o ambiente da indústria", reforça Vaz.

De acordo com um dos jovens aprendizes, Guilherme Artus, esse projeto oportuniza a formação de profissionais. "Aprendemos muito através desse projeto, como atividades práticas, simulações em painéis e outros. É um grande projeto e incentivo para alavancar a nossa vida profissional", reforça.

Nas duas turmas de 2018, houve a participação de 56 jovens, e destes, 14 foram contratados na área de manutenção. No mês de março de 2019 uma nova turma de 20 jovens aprendizes iniciará o curso que tem a duração de dois anos.



ALGUNS dos formados foram contratados para continuarem trabalhando na Frimesa.



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Portal do Colaborador

Colaborador, o Portal Frimesa reúne diversas informações de seu interesse, inclusive, para sua manifestação. Sugerimos que depois que fizer o primeiro acesso com a senha disponível no contrato de trabalho, e também na folha de pagamento, faça a alteração da mesma. Acesse o link <http://portalfrimesa.frimesa.local:8080/>, faça login com seu código do crachá no campo usuário, e a senha inicial. Depois vá para opção Ir para – MINHAS INFORMAÇÕES. Procure a aba, ALTERAR SENHA, digite a senha atual, e abaixo a que deseja usar, confirme os dígitos, e salve. A alteração garante a segurança dos seus dados.

Salário mínimo 2019

O salário-mínimo brasileiro para 2019 está definido em R\$ 998,00, de acordo com o decreto fixado no dia 01 de janeiro. Comparado ao número de 2018 (R\$ 954,00), houve um aumento de 4,61%.

Inflação

De acordo com Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), órgão especializado pelo IBGE que realiza a medição dos níveis de inflação, o valor acumulado em 2018 ficou em 3,75%.

Declaração do Imposto de Renda

O IR deverá ser feito de 01 de março e 30 de abril. A partir do dia 28 de fevereiro, estará disponível no Portal, o documento "Informe de Rendimentos". Aqueles que receberam em 2018 acima de R\$28.559,70 devem prestar contas à Receita Federal.

Tabela do INSS para 2019

No dia 16 de janeiro, a Portaria n.º 9, publicado no Diário Oficial da União, reajustou em 3,43% o salário de contribuição da Previdência social, e a taxa de recolhimentos ao INSS para 2019. A nova tabela vale a partir de 01 de janeiro, e inclui segurado empregado, empregado doméstico e trabalhador avulso. Confira ao lado:

Salário de Contribuição	Alíquotas para fins de recolhimento ao INSS
até 1.751,81	8,00%
de 1.751,82 até 2.919,72	9,00%
de 2.919,73 até 5.839,45 (*)	11,00%

(*) O valor máximo do INSS do segurado empregado é R\$ 642,34.

Gente que faz a nossa

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviço dedicado à Frimesa

Janeiro

05 anos

Medianeira
Adelir Maia
Ademilson de Melo
Airtton Bruno Calabria
Alysson de Lima
Anderson Barbosa
Andre Kurtz
Andre Lopes da Silva
Catiane Cardoso
Clair Golinski
Cleni Schorn
Daniele Ebertz
Dhenifer Moura
Diego Gottardi
Edivando dos Santos
Edson da Costa
Erica Rosa
Gerson Paulino
Isoldi Krohn
Jackson Stein
Liceia Rosa
Lizarde Malacarne
Maria das Dores Cardoso
Marly Ines Frey
Milciades Cuevas
Norival de Oliveira
Orlei Gomes
Regilaine Palauro
Rodrigo Vilela Pio
Rogerio Camargo
Rosângela da Silva
Rosângela Nascimento
Rosenire Leite Rosa
Selma Rodrigues
Sidnei Luiz Henn
Valdecir da Silva
Victor Hugo dos Santos
Wilson Rech
Matelândia – PR
Thiago da Silva
Marechal Cândido Rondon
Cristiane de Souza
Raquel dos Santos
Sueli Senturião
Curitiba – PR
Angela Cristina Pereira
Edna Cristina Santana
Itajaí – SC
Marileia Wietcovsky
Bebedouro – SP
Caio Cesar Padovan
Michele Brambila Pedrosa
Bauru – SP
Romilda Moreira
Rio de Janeiro – RJ
Liliane Lopes
Marize Coelho

Seção
Desossa Noturno
Emb. Industr.
Desossa
Com./Vendas
Desossa
Mecânica Geral
Emb. Hamb. Not.
Hig. Int. 2º Turno
Abate Noturno
Salga
Seg. Trab.
Adm. Manut.
Com./Vendas
Desossa
Emb. Cong. Not.
Desossa
Mortadela Noturno
Embal. Congelados
Almox Ins./Emb.
Desossa Noturno
Pessoal
Triparia
Desossa
Mortadelas
Desossa
Mortadela Noturno
Embutidos Toscana
Emb. Salsicha
Desossa Noturno
Embut. Tosc. Not.
Desossa
Higi. Int. 3º Turno
Desossa Noturno
FIME
Desossa Noturno
Embut. Tosc. Not.
Desossa
Seção
Manut. Geral
Seção
Leite UHT
Emb. Industr.
Cam. Parmesão
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Transp.
Seção
Comercial Vendas
Seção
Vendas
Vendas



Alcedir Karsak
Desossa
Medianeira
30 anos em Janeiro



Arcelino de Oliveira
Restaurante
Medianeira
30 anos em Janeiro



Valdecir Antonio Cortivo
Sala Condimentos
Medianeira
30 anos em Janeiro

10 anos

Medianeira – PR
Clenir Rodrigues
Fabiano da Rosa
Grazielle Campestrini
Heloisa Antonio Cosmo
Janaina Trento
Janete Ferreira da Costa
João Pinto
Josemar de Freitas
Marinalva de Souza
Nilvane Mayer
Ronildo Paixão da Silva
Rudineia Campos
Teresinha de Santana
Marechal Cândido Rondon – PR
Tania Maria Spohr
Rosângela Appel
Apucarana – PR
Cicera Aparecida Carlos
Capanea – PR
Edo Hermann
São Paulo – SP
Nayra dos Reis
Mundo Novo – MS
André Antonio Gagliari

Seção
S.I.F
Desenv./sist.
Lavanderia
Restaurante
Seg. Alimentar
Hig Int. 2º Turno
Hig. Int. 1º Turno
Salga Noturna
Hig Int 3º Turno
Embut. Tosc. Not.
Mortadela Noturno
Mortadela Noturno
Higiene Adm
Seção
Vest./Banheiros
Leite UHT
Seção
Vendas
Seção
Ind. Unidades
Seção
Rec.Fis./C.Est.
Seção
Plataf./Recep



Darci Alves
Past./Padroniz.
Matelândia
30 anos em Janeiro



Tania do Prado Panizzon
Emb. Industr.
Medianeira
20 anos em Janeiro



José Marcos Moraes
Câmaras Estoc.
Rio de Janeiro - RJ
25 anos em Janeiro

15 anos

Medianeira – PR
Elvira Poltronieri
Lucilene da Cruz
Ricardo Carra
Itajaí - SC
Mauro da Silva

Seção
Fatiados Cortes
Emb. Indus. Not.
Contábil
Seção
Logística Interna

20 anos

Medianeira – PR
Tania do Prado Panizzon

Seção
Emb. Industr.

25 anos

Rio de Janeiro-RJ
José Marcos Moraes

Seção
Câmaras Estoc.

30 anos

Medianeira – PR
Alcedir Karsak
Arcelino de Oliveira
Valdecir Antonio Cortivo
Matelândia – PR
Darci Alves

Seção
Desossa
Restaurante
Sala Condimentos
Seção
Past./Padroniz.

história

Fevereiro

05 anos

Medianeira – PR

Adriano Oliveira

Alexandre Silveira

Andressa Correa

Carla Lange Vieira

Cintia dos Anjos

Cleonice Hazt

Cleusa Barufaldi

Cristiane Alves Figueira

Diogo Segnanfredo

Doraci da Rosa

Edineuza Maria Alves

Eliane dos Santos

Ellen de Oliveira

Enedina dos Santos

Eva Gonzales

Fernanda Neves

Gabriel Betanin

Gisele dos Santos

Jeferson Fabio Ferreira

Joice Matiello

Jonathan Luiz Basso

Josenilde da Silva e Silva

Kelly Lima

Ligia de Souza

Lucia Bourscheid

Luzinete Rocha

Mariza dos Santos

Matheus Hister

Monia Maragno

Odair José Alves

Orilde Scarpato

Osni Lima

Rosane Candida da Silva

Rosicler da Silva

Ruth Gomes da Silva

Sandra Fogaça

Silvana da Costa

Solange Simonetto

Teresa Cordeiro

Wanderson da Silva

Willian Fernandez

Matelândia – PR

Gilmar Ferreira dos Santos

Luiz Fernando de Castro

Marechal Cândido Rondon – PR

Daiana Minatti

Gean Carlos Souza

Kezia Sena da Silva

Luzia Aparecida Tinoco

Poliana Von Muhlen

Curitiba – PR

Dione Cristina Matos

Mundo Novo – MS

Dione Pereira de Souza

Itajaí – SC

Filipe de Souza

Esteio – RS

Adriana Caetano dos Santos

Bebedouro – SP

Ana Clecia Oliveira Leao

Lucas Nomura Gallucio

Seção

Emb. Cong.

Emb. Cong. Not.

Desossa

Emb. Defumados

Fat. Cortes Not.

Fatiados Cortes

Desossa

Mortadelas

Supervisão Desos.

Mortadelas

Expedição 3º Turno

Des. Cabeça Not.

Descasque Salsicha

Desossa Noturno

Desossa Noturno

Fat. Cortes Not.

Elétrica

Embal. Banha

Expedição 3º Turno

Expedição 3º Turno

Estufa Noturno

Emb. Industrializ.

Expedição 1º Turno

Expedição 2º Turno

Hig. In. 3º Turno

Desossa

Embut. Industrializ.

Expedição 2º Turno

Emb. Congel. Not.

Expedição 3º Turno

Emb. Industr. Not.

Abate Noturno

Desossa Noturno

Hig. Int. 3º Turno

Triparia Noturno

Hig. Int. 3º Turno

Embut. Tosc. Not.

Hig. Int. 3º Turno

Emb. Industr. Not.

Expedição 1º Turno

Emb. Congel. Not.

Seção

Past./Padroniz.

Iogurte Bandeira

Seção

Adm. Manut.

Leite concentrado

Expedição

Expedição

C. Qualidade

Seção

Vendas

Seção

Expedição

Seção

Vendas

Seção

Vendas

Seção

Vendas

Vendas



Benedito da Silva
Operac. Sala Máq.
Medianeira
35 anos em Fevereiro

10 anos

Medianeira – PR

Alex dos Santos

Andreia Cristina Covaes

Eliane Melos

Eliseu dos Santos

Julianna Busatta

Marcio Calixto

Renato Carlos dos Passos

Rildo da Silva

Vilson Ferreira

Zeneide Coelho

Marechal Cândido Rondon – PR

Mario Burgin

Apucarana – PR

Josiane Salles de Moraes

Chapecó-SC

Marina Morcelli

Seção

Silos Carne

Emb. Ind. Noturno

Pessoal

Defumados

FIME

Elétrica

Desossa

Desossa

Salga

Embal. Congelados

Seção

Past. Padroniz.

Seção

Vendas

Seção

Vendas

15 anos

Medianeira – PR

Joel Ribeiro

José Carlos Bispo

Rui Carlos Trindade

Valdivino Roque

Wanderlei Ribeiro

Seção

Contábil

Desossa

Industrial 3º Turno

Embut. Tosc. Not.

Desossa

20 anos

Medianeira – PR

Glaci Spohr

Lidia da Silva

Bebedouro-SP

Rudinei Felisberto

Seção

Embut. Ind. Noturno

FIME

Seção

Vendas

30 anos

Medianeira – PR

Nilson Hoffmann

Seção

Sala Condimentos

35 anos

Medianeira – PR

Benedito da Silva

Seção

Operac. Sala Máq.

Quer fazer parte dessa história?

A Frimesa oferece vagas de emprego para o setor produtivo, nas unidades frigorífica e para as áreas industriais de leite.



Atualmente também estão disponíveis vagas para os setores de eletromecânico na Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon. Estas vagas podem ser preenchidas por pessoas com deficiência ou realidades do INSS.

Interessados comparecer na Sede da Frimesa – Rua Bahia, 159, Bairro Frimesa, em Medianeira (PR) – de segunda a sexta-feira, das 08h às 10h.



Nilson Hoffmann
Sala Condimentos
Medianeira
30 anos em Fevereiro



Glaci Spohr
Embut. Ind. Noturno
Medianeira
20 anos em Fevereiro



Lidia da Silva
FIME
Medianeira
20 anos em Fevereiro



Rudinei Felisberto
Vendas
Bebedouro-SP
20 anos em Fevereiro

Qualificação PROFISSIONAL

Programas de capacitação e treinamentos na Frimesa chegam a 110 mil pessoas com 324 mil horas em 2018.

O desenvolvimento dos colaboradores consiste em um dos principais pilares para o crescimento e fortalecimento da Frimesa. Para isso desenvolve de forma contínua treinamentos e capacitações envolvendo todos os níveis hierárquicos com o propósito de melhorar o desempenho profissional das atividades, bem como motivar e valorizar.

As atividades estão alinhadas com o foco da Frimesa nos negócios e com as demandas das áreas. Ao longo de 2018, foram desenvolvidas **324 mil horas** de treinamento, investimento este para atender o cumprimento legal, o direcionamento do planejamento estratégico e o banco de talentos. O número de colaboradores que passaram por capacitações chegou a **110 mil pessoas** abordando temas na área técnica em segurança e qualidade, gestão de líderes, treinamentos legais entre outros.

Entre elas se destacaram a Qualificação Industrial de jovens aprendizes, com o curso de Robótica, Qualificação em Carnes e Derivados e Metalmecânica. Também foram realizados trei-

namentos para o Fortalecimento da Cultura Organizacional com o estudo dos Fundamentos Corporativos em todas as unidades da Frimesa. Em 2018, encerrou uma turma de pós-graduação em Engenharia da produção Enxuta e continua em 2019 a pós-graduação em Gestão em Manutenção Industrial.

SEGURANÇA – Entre os cursos periódicos estão os da área de segurança do trabalho, como brigada de emergência, operador de máquinas (transpaleteira, empilhadeira, ponte rolante), Bombeiro Civil, NR 10, NR13, NR12, NR 33, NR 35 e respectivas reciclagens, com 51.952 horas de treinamento e 5.451 pessoas treinadas nestes temas.

Foi ofertado também o programa de educação de jovens e adultos – EJA, bem como auxílio-educação para Curso Superior e cursos técnicos.

Para a gerente da área de gestão de pessoas, Lordelisa Maria Fredo, os treinamentos são importantíssimos para os colaboradores não apenas para remunerações e benefícios, mas para a evolução pessoal e profissional, integração da equipe, liberdade de escolhas e senso de cumprimento de propósito. "A Frimesa oportuniza várias atividades voltadas ao conhecimento dos colaboradores, pois acredita que seu capital humano é que traz evolução e desenvolvimento para toda a cooperativa", reforça.

As capacitações são realizadas na sua maioria em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – Sescop e o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – Senai. ■



Foto: Arquivo Frimesa

A FRIMESA investe no conhecimento dos colaboradores, pois acredita no seu capital humano.



OS ALUNOS recebem orientações teóricas e aplicam os conhecimentos em ações práticas.

FUTURO TECNOLÓGICO

Projeto piloto qualifica jovens aprendizes a trabalhar com robôs.

Várias foram as qualificações desenvolvidas pela Frimesa, com cursos inovadores que visam a busca por ações tecnológicas de futuro, além de formar profissionais para atuarem em vagas disponíveis nas áreas.

Entre os destaques dos cursos adaptados em 2018 está o de Robótica, aplicado com o grupo de jovens aprendizes da Frimesa. A demanda surgiu após um processo amplo de automação e implantação de novas tecnologias na indústria.

O projeto envolve 21 jovens e é ministrado pela empresa Mine Web. O curso tem o total de 256 horas, que se estenderão por 16 meses, finalizando em 2020.

De acordo com a encarregada da área de desenvolvimento organizacional, Karine Perondi, a ideia é fomentar o desenvolvimento dos

colaboradores da Frimesa. "Todas as unidades fabris estão passando por um processo tecnológico amplo e será necessário investir na qualificação de nossos colaboradores", comenta.

Para a sócia-proprietária e instrutora da Mine Web, Jacqueline Lorena do Nascimento, no momento estão aprendendo inovação, empreendedorismo e depois a capacitação voltada para a indústria. "No final do curso eles terão que elaborar um projeto que busque possíveis soluções de problemas na Frimesa", finaliza. ■

Vitor de Souza Lara

17 anos, jovem aprendiz da área de marketing.

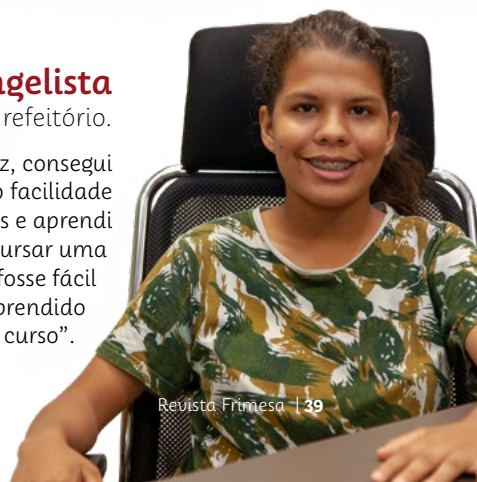
"Os conhecimentos que adquirimos até o momento foram de autoconhecimento; conhecermos a nossa forma de agir. Fizemos muitas dinâmicas que proporcionaram uma análise de nosso perfil e nossas ações. Tem sido importante, pois aprendemos a conviver em grupo, nos colocar no lugar das pessoas e, principalmente, saber como lidar com as pessoas e a cooperação".



Miriã Joyce Evangelista

17 anos, jovem aprendiz do refeitório.

"O curso me surpreendeu. Após as aulas práticas perdi a timidez, consegui fazer atividades no computador que nem imaginava. Hoje tenho facilidade em trabalhar em grupo, melhorei a comunicação com as pessoas e aprendi a escutar. O curso de robótica me aguçou a vontade de cursar uma engenharia robótica. É o meu sonho. Também achava que fosse fácil aprender as linguagens corporais, mas é complexo e tenho aprendido muito através do curso".



Relacionamento entre as equipes

Programa de capacitação em relacionamento e trabalho em equipe melhora convivência de colaboradores da Frimesa



O OBJETIVO para 2019 é envolver o maior número possível de colaboradores nas capacitações

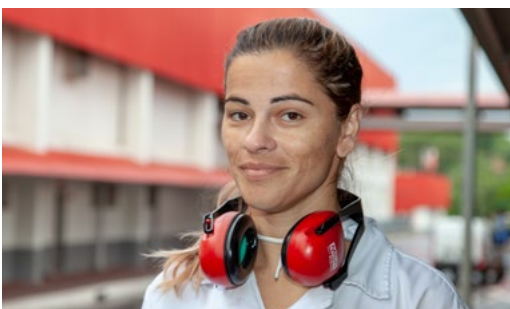
Foto: Arquivo Frimesa

Melhorar o desempenho nas atividades cotidianas, promover um ambiente de trabalho mais harmonioso e fluido com uma boa comunicação e interação entre líderes, colegas de trabalho e até mesmo clientes. Com este desafio a Frimesa realizou, durante o segundo semestre de 2018, um programa intensivo de treinamento em Relacionamento interpessoal para trabalhar as questões comportamentais dos colaboradores.

Com uma abordagem dinâmica, interativa e de autoavaliação dos conteúdos, o curso de Relacionamento Interpessoal e trabalho em equipe foi aplicado, tanto para os colaboradores

do administrativo quanto das indústrias. O curso iniciou em julho e seguiu até dezembro de 2018 envolvendo 661 pessoas. "Esse programa tem uma visão abrangente e contínua. Obtivemos um feedback muito positivo desta primeira fase por isso já trabalhamos no cronograma para 2019", diz a encarregada de Gestão de Pessoas, Karine Perondi.

Para o Coach instrutor, Mauro Carvalho da Silva, os trabalhos relacionados a esse tema têm trazido resultados no aumento das produções, pois motiva os colaboradores a se relacionarem com respeito. "Trabalhamos com técnicas de Inteligência Emocional, a percepção das emoções e de que forma utilizar para contribuir e propiciar mudanças de comportamento, performance e qualidade de vida pessoal, no trabalho em equipe e vivência social. Refletimos para o meio corporativo, apresentando ações que mudam a realidade e neutralizam conflitos dos ambientes de trabalho", comenta. ■



Ivanete Wagner Ferreira

Auxiliar de produção, triparia, 7 meses de Frimesa

"Quando entramos na Frimesa já recebemos várias orientações, mas esse curso veio para aprimorar nossos conhecimentos. Aprendi como agir perante situações de risco, como lidar com as pessoas e também conviver com elas, que atitude tomar em conflitos. Gostei muito dos cursos e quero participar dos próximos".



Eliandro Fernandez de Souza

Operador de empilhadeira, expedição, 8 anos de Frimesa

"O curso foi importante para melhorar o relacionamento em nosso grupo, afinal ampliamos a visão de como entender o colega de trabalho, não ignorar ninguém e saber que cada um tem uma história de vida que precisa ser respeitada. Passamos 90% do nosso tempo da nossa vida no ambiente de trabalho e acabamos sendo uma grande família. Até no relacionamento em casa ajudou".

RECETAS PARA COLECCIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

Rocambole de Doce de Leite com ameixa

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARO:

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

Porco à caçadora

INGREDIENTES:

600 g de Pernil Suíno Frimesa cortado em cubos grandes, 50 ml de azeite de oliva, 2 colheres de sopa de farinha de trigo, 1 cebola grande picada, 3 dentes de alho picados, 1 talo de aipo/salsão, 500 ml de molho de tomate, Sal e pimenta-do-reino a gosto, 500 ml de caldo de legumes.

MODO DE PREPARO:

1. Tempere os cubos de pernil com sal e pimenta. Reserve.
2. Em uma panela grande, aqueça o azeite e refogue a cebola, o alho e o salsão por 10 minutos.
3. Coloque os cubos de pernil e doure a carne por mais 10 minutos.
4. Acrescente o caldo de legumes e o molho de tomate. Deixe cozinhar em fogo baixo por 45 minutos.
5. Sirva acompanhado de purê de batatas ou polenta cremosa.

Berinjela da Cantina

INGREDIENTES: 2 unidades de berinjelas grandes, 200 ml de azeite extra-virgem, 1 maço de manjeriço (somente as folhas), Miolo de 1 pão italiano, 50 gramas de azeitonas pretas picadas, 50 gramas de Requeijão Cremoso com Ervas Frimesa, 100 gramas de Queijo Mussarela Frimesa, 50g de Parmesão Frimesa ralado, sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Lave bem as berinjelas, corte cada uma delas em 6 fatias iguais, tempere com sal, pimenta e azeite e reserve.
2. Em uma tigela, misture o miolo de pão com o azeite, as azeitonas, o manjeriço, o requeijão cremoso Frimesa e o Queijo Mussarela Frimesa. Tempere com sal e pimenta (tomando cuidado com o excesso de sal, pois a azeitona já é bem salgada) e misture tudo muito bem até obter uma massa.
3. Em uma assadeira untada com um pouco de azeite, ajeite as fatias de berinjela e, sobre cada uma delas, coloque um pouco da massa, cobrindo totalmente a superfície. Polvilhe com o Queijo Parmesão Frimesa e leve ao forno, pré-aquecido a 180°C por 30 minutos. Retire do forno, regue com um pouco mais de azeite e sirva.

Panzerotto (pizza frita) de Mussarela

INGREDIENTES:

300 g de farinha, 150 ml de água, ½ dado de fermento (12,5 g), 1 colher de café de sal, 1 colher de café de açúcar, 2 colheres de sopa de azeite, Banha Frimesa para fritar. **RECHEIO:** Tomates picados (sem pele e sem sementes), Queijo Mussarela Frimesa, Sal, pimenta e azeite.

MODO DE PREPARO:

MASSA: Dissolva o fermento e o açúcar com os 150ml de água. Junte a farinha, o sal e o azeite. Trabalhe a massa até que esteja macia e lisa. Cubra com um pano de prato e deixe crescer até dobrar de volume. Divida em 8 pequenas bolinhas. Cubra e deixe crescer por cerca de meia hora. **RECHEIO:** Esprema os tomates picados para que percam um pouco de líquido. Junte aos tomates picados o Queijo Mussarela Frimesa picadinho, o sal, pimenta e um fio de azeite. Abra a massa em pequenos discos de cerca de 10cm. Recheie cada disco com o preparado de tomates ou outro recheio de sua preferência. Feche bem as bordas. Aqueça a Banha Frimesa e frite dourando cada um dos lados. Coloque em um prato com papel absorvente e sirva.

SABOR E TRADIÇÃO
- DESDE -
1977

Frimesa

OFUSCADA



Vai de Doce de Leite Frimesa.

Se você acha que doce de leite é tudo igual, é porque ainda não experimentou o Doce de Leite Frimesa. Ele é produzido por meio de um processo especial, que dá mais cremosidade, pureza e consistência. Você não vai mais querer saber de outro. Vai de cremosidade e sabor. Vai de Frimesa.





Frimesa



Linguiça Toscana

Vai de Linguiça Frimesa.

Com as Linguiças Frimesa, suas refeições saem da rotina. Num dia, toscana. No outro, calabresa. Depois você incrementa a receita com uma linguiça de pernil. E inventa algo com a Frimesinha. Vai de sabor sem igual. Vai de Frimesa.

acarnequeomundoprefere.com.br

