

REVISTA Frimesa

Ano XV Edição nº94 | jul/ago/set de 2019
www.frimesa.com.br

DNA FRIMESA





PALAVRA DA DIRETORIA

Caros Amigos,

A Frimesa priorizou este ano a solidificação dos seus Fundamentos Corporativos através de eventos com práticas que explicitaram a cultura dos seus princípios e valores. Vários grupos de trabalho junto aos colaboradores apresentaram exemplos de atitudes realizadas no dia a dia onde evidenciaram os princípios, valores, visão, missão, objetivos, código de ética e respeito ao semelhante.

Nesta edição, você terá informações sobre como a família Frimesa pratica aquilo que fala. Nosso jeito de ser reflete a nossa essência de cooperar e fazer o melhor.

Durante a Semana do Meio Ambiente deste ano, equipes apresentaram soluções de sustentabilidade ambiental com alcance econômico significativo, conforme você verá nessa edição.

Estamos motivados com a aprovação das duas plantas industriais de laticínios para exportação de produtos para a China, a partir desse ano. A busca pelo mercado externo é importante como alternativa comercial, uma vez que o mercado interno está reprimido pelo baixo poder aquisitivo dos consumidores.

Sabemos que a retomada do crescimento brasileiro ainda será lento até que as reformas aconteçam no Congresso Nacional.

Compartilhamos com você outras informações que mostram as nossas realizações no dia a dia. Tenham todos uma boa leitura e a nossa sempre alegre e respeitosa companhia.

Que a primavera seja bem-vinda trazendo suas renovações.

Um grande abraço!

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Fatiados Frimesa.

Quem experimenta, recomenda.

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



frimesa.com.br /FrimesaOficial

Conselho de Administração:

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

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Conselho Fiscal:

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

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.



Julho
Agosto
Setembro
2019

Ano XV Ed. nº94

10	Análise de Mercado	26	Qualidade e Ambiental
12	Reconhecimento	28	Cooperativismo
21	Registro	29	Pesquisa e Desenvolvimento
23	Tecnologia da Informação	31	Festicoop
24	Cultura Ambiental	32	Gestão de Pessoas



www.frimesa.com.br

Frimesa

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

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | CEP 85884-000
Fone: (45) 3264-8000
Site: www.frimesa.com.br
E-mail: midia@frimesa.com.br

Área: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Jornalista:** Elimara Biesdorf - MTb 7958. **Colaboração:** Mariana Lourenci. **Capa:** Lincoln Pereira Gaboardi. **Diagramação:** Lincoln Pereira Gaboardi. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Qualidade e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno e Leite, PD&I, Gestão de Pessoas, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 16.000 exemplares.

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

VALOR QUE GERA VALOR:

A Frimesa tem as pessoas como principal ingrediente para o crescimento, sua governança é similar a uma receita, capaz de fazer todos atuarem de forma conjunta e sinérgica usando o seu DNA como referência, gerando resultados melhores e mais sustentáveis.



BEM CUIDADO, QUALIDADE GARANTIDA!

PRODUTOR É DESTAQUE EM PRÊMIO POR DUAS EDIÇÕES CONSECUTIVAS E SE TORNA REFERÊNCIA NA QUALIDADE DO LEITE.



FAMÍLIA Bundchen competirá no próximo ano entre os melhores produtores acima de 700 mil litros na abrangência da Copagril.

Foto: Arquivo Frimesa

Circular entre o rebanho é natural para o produtor de leite de Iguiporã, distrito de Marechal Cândido Rondon, Bertoldo Bundchen. As vacas são dóceis, sinônimo de que são bem cuidadas. Há mais de 28 anos trabalhando com leite pela Copagril, o produtor é referência em qualidade e ganhou dois Prêmios Destaque Marechal. Com 76 vacas em lactação, produz 1700 litros por dia, uma média de 23 litros de leite por animal.

Além das vacas em lactação, Bertoldo tem cerca de 70 bezerras, ou seja, o ciclo de reprodução é mantido dentro da propriedade com apoio técnico da cooperativa. O trato é feito quatro vezes ao dia com silagem, feno e ração. A ordenha acontece duas vezes ao dia, sempre no mesmo horário.

O segredo desse sucesso está na nutrição, manejo e, principalmente, seguindo as orientações técnicas. Todos os animais passam por um manejo produtivo rigoroso, sendo que a cada 40 dias é feito ultrassom e uma avaliação de peso e idade para ver o potencial de reprodução.

Em sua propriedade, Bertoldo usa vários sistemas que auxiliam no aumento da produção e qualidade do leite. Entre eles está o Sistema Compost Barn, um espaço coberto para descanso dos animais com o principal objetivo de garantir conforto e um local seco para ficarem durante o ano. Outro método que previne doenças é a homeopatia, que ainda está em fase de experimentos, mas garantiu a manutenção da saúde do rebanho.

Em agosto, apontou a Contagem Padrão em placas (CPP) numa média de 23, Contagem de Células Somáticas (CCS) 277 e Sólidos 12,18, valores que mostram o

bom desempenho. "Se manter esses resultados, Bertoldo vai competir entre os melhores produtores acima de 700 mil litros na abrangência da Copagril para o próximo ano", avalia o técnico agropecuário, Rodrigo Aparecido Vicente.

SUSTENTO Bundchen se inspirou no pai para manter a produção. No início chegaram a vender cinco litros de leite por dia. Com o passar dos anos, começou a investir em tecnologia, em parceria com a cooperativa. "Me sinto em casa, a equipe técnica da Copagril é prestativa. Além disso, a parceria ajuda a regular o preço e manter toda a cadeia produtiva", conta Bundchen.

Em 2004, a produção chegou a 300 litros de leite por dia. "Bertoldo começou pequeno, mas seu diferencial foi aceitar e se adaptar às recomendações técnicas e não ficar inventando 'moda'. O carinho pelos animais é o diferencial. Aqui tudo é construído pensando nas vacas, pois são elas que pagam as contas e o sustento das famílias envolvidas", comenta Vicente.

São três famílias em contato diário com o leite. Uma é de seu filho Carlos e outra é de um funcionário. A ordenha é de responsabilidade das mulheres que são envolvidas diretamente, coordenada pela esposa de Bertoldo, Marli Agnes Layter Bundchen, braço direito na vida e na lida. Os projetos de expansão são notórios, principalmente da família,

pois Bertoldo aguarda a chegada de uma netinha.

Um de seus últimos investimentos foi em tecnologia, uma máquina Autometríz, única na região de abrangência da Copagril, que produz silagem de alta qualidade com grãos mais uniformes. Além de atender sua propriedade, o equipamento realiza trabalhos externos. "Até o momento valeu a pena. Através do leite criamos laços afetivos, de amizade e carinho por muitas pessoas. Acreditamos que um produtor fortalecido é a base de tudo, produtor forte, cooperativa forte", finaliza Bundchen. 🌱

COOPERATIVA:



ATIVIDADE:

Leiteira

PRODUÇÃO:

1700
litros de leite/dia



O TRATO dos animais é feito quatro vezes ao dia com silagem de alta qualidade e grãos uniformes, feno e ração.

Foto: Arquivo Frimesa



Foto: Divulgação

SUCESSO NO NORTE

Com 31 anos de trabalho, o Grupo Santa Lúcia se posiciona como maior rede supermercadista do Amapá.

Tradição, palavra que resume a história do Grupo Santa Lúcia. A trajetória com mais 30 anos de sucesso começou em meio aos mercados de peixe e Central de Macapá, capital do Amapá, acompanhando o desenvolvimento do comércio na cidade pelas mãos dos irmãos João, Marco e Ari Silva quando, juntos, abriram o mercantil Santa Lúcia, em 1988. Desde o princípio tem a missão de oferecer bem-estar, segurança, atendimento e qualidade nos produtos e serviços prestados, trazendo então

os resultados almejados na visão da empresa: alcançar a liderança no mercado amapaense. Este ano, o Santa Lúcia ficou elencado em primeiro lugar como maior empresa supermercadista no estado, segundo o Ranking da Associação Brasileira de Supermercados/SuperHiper.

O Grupo já se posicionava com o nome Santa Lúcia quando surgiu e atuava no setor de autosserviço. Os princípios como qualidade nos produtos, preço baixo e bom atendimento conquistaram a clientela. E atendendo à demanda dos bairros da capital, fizeram com que, ao longo dos anos, o mercantil evoluísse para uma Rede com cinco Lojas – quatro na cidade “centro do mundo”, entre elas, um supercenter, com outras lojas integradas, e uma em Santana, município vizinho. São mais de 800 colaboradores diretos e um mix de 23 mil SKU's*.

Para o alcance desta meta alguns passos foram importantes, como uma estrutura sólida e resultados concretos, diferencial de qualidade em sua estrutura física, e também na gestão de negócios e de pessoas. “Dar ênfase em alguns aspectos da conduta pessoal e profissional, tais



Foto: Hilder Coelho - Dylux

O SANTA LÚCIA conta com 23.000 SKU's distribuídos nas 5 lojas. Na foto, interior do Supercenter, em Macapá.

como espírito de cooperação, empenho nas realizações das tarefas, participação e trabalho em equipe, compromisso, disciplina, respeito, relacionamento pessoal harmonioso, um ambiente de trabalho organizado e limpo, entre outros”, foram peças-chave para esse processo, explica o supervisor de operações comerciais e filho de um dos fundadores, Caiã Fleixer. Esses aspectos também foram levados em conta para que, junto ao melhor atendimento, preços justos no mercado se tornassem a marca registrada do Santa Lúcia.

VISÃO Os desafios existentes nesse mercado não são empecilhos para o Grupo, uma vez que acreditam que investir na prestação de serviços é o que garante o sucesso da empresa. “O preço não segura o consumidor dentro de um negócio, qualquer um pode conseguir um preço muito baixo, mas são poucos os que conseguem prestar um serviço com excelência. Melhor atender nosso cliente, acreditamos que isso sim traz resultados consistentes”, explica Caiã. Hoje as lojas atendem diferentes classes mantendo o mesmo preço mas preocupando-se no que melhor se adapta para cada localização de suas lojas.

Pensando no futuro, os investimentos são cautelosos, mas priorizam a satisfação do cliente: o Santa Lúcia investe nas lojas físicas existentes, “modernizando-as e melhorando seus espaços, para que a experiência de compra de nossos clientes seja bem agradável e amigável”. O grupo também passa por uma reestruturação administrativa que conta com a inserção e treinamento de seus herdeiros, entre eles está Caiã, filho de Marcos Silva, diretor comercial.

*O termo Stock Keeping Unit, em português, Unidade de Manutenção de Estoque (SKU), está relacionado a logística de armazenagem. É um código usado para identificação de diferentes itens no estoque, os produtos. Cada código SKU indica um produto diferente a ser comercializado.

A parceria com a Frimesa existe há mais de vinte anos e, atualmente, o Santa Lúcia trabalha com 70 itens do portfólio da cooperativa, comercializando principalmente carnes. “Marca excelente, qualidade suprema e não pode faltar em nossos expositores”, finaliza Caiã. 🍖

Raio X

5
lojas

860
colaboradores

8200
m² de área construída

62
checkouts

23.000
SKU's



Carne Suína:
China sustenta proteínas animais em alta.

O efeito China tem sido o fator determinante na manutenção da demanda de todas as proteínas animais disponíveis. Eles estão comprando de tudo! Comprando muito e pagando mais pelos produtos. A liberação, neste início de setembro, de mais 25 plantas frigoríficas brasileiras para exportar para a China indica que ainda persiste a necessidade de comprar mais carnes. Com isso o Brasil passa a contar com 43 frigoríficos de frango, 32 de bovinos e 11 de suínos autorizados a exportar para o mercado chinês. Por conta dos melhores preços que eles estão pagando, é muito provável que todos os frigoríficos habilitados devam destinar toda a produção possível para a China. A redução da oferta vai provocar um reposicionamento nos preços praticados para outros mercados acompanhando o movimento de preços da China, principalmente para a carne suína, já que a carne de boi e de frango já haviam se ajustado anteriormente.

Aqui no Brasil pode haver até uma ligeira alteração no consumo em favor da carne suína, já que deve sair do mercado um volume maior de carne de boi e de frango e menos de carne suína. Já podemos observar que nas últimas

semanas o suíno vivo e a carcaça suína vêm mantendo seus preços valorizados, demonstrando que não há oferta excedente para suprir uma demanda possivelmente maior. A expectativa que se tem é de que, no mercado interno, a carne in natura, cortes resfriados e congelados e, principalmente, os produtos industrializados sofram ajustes nos preços de venda de modo a equipararem ao mercado externo. Algumas categorias de produtos já sinalizam este ajuste nos preços, mas outras estão mais atrasadas, como é o caso das linguiças frescas e dos presuntos. Apesar disso o mercado de varejo deve receber com mais força, nas próximas semanas, novas tabelas de preços de todos os concorrentes.

Diferentemente do final do ano passado quando houve uma grande oferta de produtos com preços baixos, neste fim de ano deveremos ter menos oferta de modo a equilibrar com a demanda que deve ser um pouco maior. Com isso, há expectativa de melhores preços para os processados e também para os produtos de época, como tender e ave natalina. Tudo parece indicar que podemos ter um bom final de ano para a atividade suinícola.



Leite e derivados:
Mercado segue ofertado.

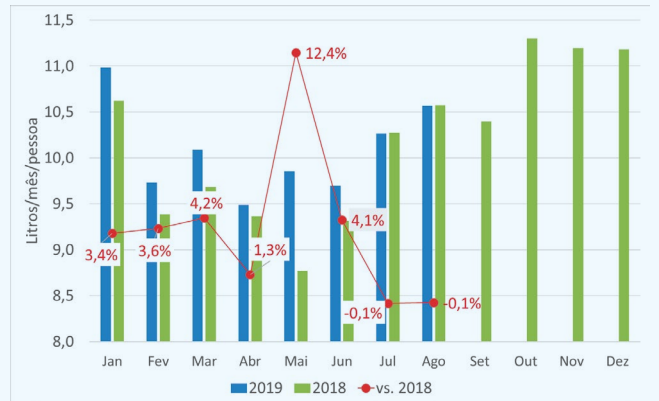
A mudança na situação do clima nas últimas semanas pode ajudar a reduzir a oferta de leite no mercado brasileiro. A estiagem que está atingindo a região sul do país deve afetar a produção no campo e isso pode ajudar a equilibrar a oferta em relação à demanda que continua muito fraca. Mesmo com a redução das importações, a oferta, no momento, ainda está acima da demanda. Aparentemente parece que a culpa é da produção que continua acontecendo apesar da seca e da redução do preço pago ao produtor. No primeiro semestre deste ano, o volume de leite produzido foi bem superior que o mesmo período do ano passado, motivado principalmente pelos preços em torno de 20% mais elevados da matéria-prima. Apenas nos últimos dois meses, de julho e agosto, os volumes ficaram muito parecidos com os mesmos meses no ano passado, mesmo com a queda de preços da matéria-prima em torno de 13%.

Mas o que realmente preocupa é o lado do consumo. Não há nenhum sinal de que o consumidor está disposto a gastar mais em produtos lácteos. Mesmo com preços mais baixos neste ano, as principais categorias de produtos de laticínios como leite longa vida, queijos, leite condensado e iogurtes ainda estão sofrendo redução no consumo e não devem se recuperar mais até o final deste ano.

Para a indústria este ano tem sido muito desafiador, com custos de matéria-prima e custos industriais mais altos, despesas comerciais e logísticas mais elevadas e os preços de venda ao varejo mais baixos e a conta não está fechando. O cenário atual requer um pouco de paciência e muita disposição para rever o modelo de negócio em cada empresa a fim de encontrar outras formas de mantê-lo funcionando.

Nas últimas semanas tem se falado muito sobre o mercado externo, sobre a abertura de grandes e importantes mercados para produtos lácteos brasileiros, como é o caso da China e agora também do Egito. Mas a mudança, para o Brasil, de país importador para país exportador requer alguns esforços de nossa parte. Para vender lá fora o Brasil precisa acompanhar os principais países fornecedores que estão na Europa, na América do Norte e na Oceania, alguns países inclusive estão bem mais perto do maior consumidor mundial que é a China. Ocorre que estes países já são veteranos neste mercado. A sanidade do rebanho e a alta qualidade dos seus produtos, aliados aos altos índices de produtividade e bons arranjos logísticos, permitem preços bastante competitivos. Se o Brasil quer realmente entrar nestes mercados, temos que fazer nosso dever de casa e não apenas reclamar dos preços que não são suficientes para sustentar a nossa cadeia produtiva.

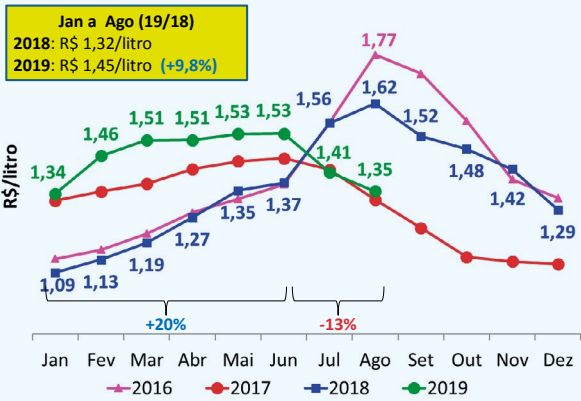
(Produção Formal + Importações - Exportações) / População



Usando dados de COMEX efetivos até ago/19 e crescimento da produção de 2,9% em jul/19 (vs. jul/18) e de 1,9% em ago/19 (vs. ago/18)

Fonte: MilkPoint

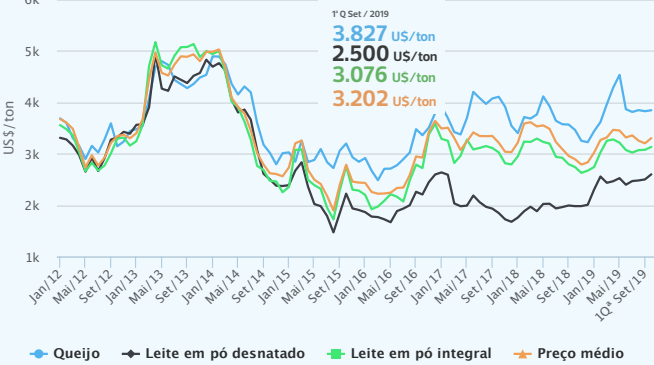
Preço líquido ao produtor (R\$/litro)
Média Brasil - Preços deflacionados



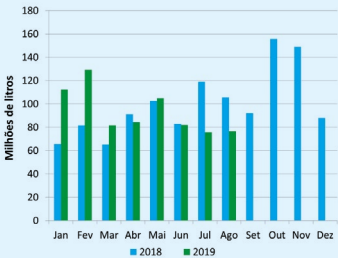
Fonte: Cepea/MilkPoint

Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade / MilkPoint

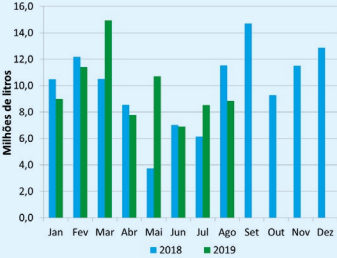


Importações (em equivalente leite)
Milhões litros/mês



Jan-Ago (19/18): +4,6%
33 milhões de litros

Exportações (em equivalente leite)
Milhões litros/mês



Jan-Ago (19/18): +11,4%
8 milhões de litros

Jan-Ago (19/18):
+25 milhões de litros
(equivalente a +0,2% da captação de jan a ago)

Fonte: MilkPoint

DESTAQUE

FRIMESA VENCE PRÊMIO IV QUEM É QUEM NA CATEGORIA ECONÔMICO FINANCEIRO.

A Frimesa foi campeã na categoria econômico financeiro do prêmio IV Quem é Quem – Maiores e Melhores Cooperativas de Aves e Suínos, em julho, na AveSui Eurotier South America 2019, em Medianeira. Foram premiadas 12 categorias enaltecendo o trabalho das cooperativas, principalmente na região Oeste do Paraná. Esteve presente no evento o Governador do estado Carlos Roberto Massa Junior (Ratinho Junior), o qual entregou em mãos o troféu de primeiro lugar para o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella. A Avesui é uma das maiores feiras de proteína animal do continente, o evento atraiu diversos expositores e produtores de aves, suínos e peixes do Brasil inteiro.

Em números, a Frimesa encerrou 2018 com faturamento de R\$ 2,925 bilhões, 3,3% a mais do que no 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.



Foto: Arquivo Frimesa

QUEIJOS

QUEIJOS FRIMESA SÃO DESTAQUE EM CONCURSO.

A Frimesa se destacou mais uma vez no Concurso Nacional dos Produtos Lácteos – Minas Lácteos 2019, em julho. Na 44ª edição, os produtos em destaque foram queijo minas padrão e o queijo provolone, os quais alcançaram o segundo lugar. A premiação corresponde à qualidade dos queijos Frimesa que são entregues na mesa do consumidor. Mais de 30 jurados de várias partes do país tiveram a tarefa de experimentar e eleger os melhores

produtos inscritos em 11 categorias. No total, 86 laticínios entraram na disputa. O evento, promovido pela Epamig, reuniu cerca de 12 mil pessoas e movimentou mais de R\$ 200 milhões em negócios.



FRESCOR PARA O VERÃO

REFRESCÂNCIA E SABOR TRADUZEM OS NOVOS IOGURTES DA FRIMESA: ABACAXI COM HORTELÃ E UVA VERDE.

Iogurte combina com verão. É saboroso, saudável e agora a Frimesa lança dois sabores perfeitos para a estação: abacaxi com hortelã e uva verde. A novidade incrementa a categoria de iogurtes tradicional em garrafa, 170 gramas.

O iogurte é um dos derivados de leite mais consumidos no mundo devido sua versatilidade alimentar, mas, principalmente, pela sua nutrição funcional. O

iogurte Frimesa contém a polpa da fruta e é parcialmente desnatado (1,75% de gordura), sinônimo de menos gordura, pronto para beber. Experimente em saladas, cereais sobremesas ou misturado com frutas. O sabor é delicioso.

Saúde e bem-estar são proporcionados pelo iogurte Frimesa. Por ter um efeito de regulação da flora intestinal, melhoram a digestão e trazem benefícios para todo o organismo.

OS LANÇAMENTOS de iogurtes da Frimesa são deliciosos para consumir durante as pausas no seu dia a dia.

BENEFÍCIOS DO IOGURTE

- Melhora a imunidade;
- Fortalece os ossos;
- Fonte de vitaminas do Complexo B;
- Protege o sistema nervoso;
- Melhora o funcionamento intestinal;
- Fonte de proteína.



LÁCTEOS NA CHINA

FRIMESA ESTÁ HABILITADA A EXPORTAR LÁCTEOS. PORÉM, TRABALHA COM CAUTELA NAS NEGOCIAÇÕES DEVIDO AOS CONCORRENTES INTERNACIONAIS.

A Frimesa está entre os estabelecimentos brasileiros que se tornaram aptos a exportar derivados de leite à China. Entre os produtos estão o leite condensado e os queijos. As plantas de lácteos da Frimesa participam em todas as oportunidades de exportação e possuem certificações nacionais e internacionais atendendo todos os requisitos necessários, sendo que já exportou produtos para o Chile, Paraguai e Coréia do Sul.

Para o diretor executivo da Frimesa, Elias Zydek, esse movimento é visto com cautela, pois há necessidade da cadeia produtiva se aprofundar em qualidade e logística para competir com concorrentes internacionais. "Ainda não temos um plano específico para fornecimento. Existe a competição dos produtos da Austrália e Nova Zelândia que estão geograficamente bem próximos e com custos menores que os

produtos brasileiros", avalia Zydek.

No final de julho, a China habilitou 24 estabelecimentos brasileiros e, segundo a Viva Lácteos – Associação Brasileira de Laticínios, estima-se exportar US\$ 4,5 milhões em produtos.

Segundo o Ministério da Agricultura, para iniciar as vendas é preciso que o órgão chinês responsável pela vigilância sanitária chinesa aprove uma lista de veterinários, que foi concluída e enviada ao governo local. "Nós precisamos só credenciar os veterinários, pois você precisa de uma lista de veterinários e da assinatura deles para os embarques", disse a Ministra Tereza Cristina.

Segundo o gerente da divisão de leites da Frimesa, Erivelto Costa, após os trâmites burocráticos a Frimesa deve iniciar as negociações comerciais, principalmente na linha dos queijos que cresce no mercado chinês.

A FRIMESA está iniciando suas negociações, principalmente na linha de queijos.



O LEITE CONDENSADO da Frimesa será um dos produtos a serem exportados.



O QUEIJO é um dos produtos que está crescendo no mercado chinês.



EXPECTATIVA

Todo o processo de habilitação dos estabelecimentos brasileiros para exportar para a China começou em 2007. A Frimesa está trabalhando com cautela. "Temos no planejamento vender 70% para o mercado interno e 30% para exportações. É uma grande oportunidade, mas dependemos da viabilidade econômica. Não deveremos ampliar a captação porque o processo é lento e depende da relação preço e custo. Pensamos que o Brasil será favorecido pela redução de oferta dos produtos importados e elevando os preços internamente", avalia Zydek.

Três das empresas habilitadas ficam na região Oeste do Paraná e uma em Rio Azul, no Sudeste. Entre os produtos que podem ser exportados pelos estabelecimentos do Paraná estão o leite condensado, soro de leite em pó, queijos e whey protein. Além do Paraná, os outros dois Estados na região Sul também tiveram estabelecimentos credenciados: seis no Rio Grande do Sul e dois em Santa Catarina.

Os chineses são os maiores importadores de lácteos do mundo. Em 2018, eles importaram, por exemplo, 108 mil toneladas em queijos, com um crescimento médio anual de 13% nos últimos cinco anos. O setor lácteo brasileiro exportou, no ano passado, para mais de 50 destinos. 🍷

O JEITO FRIMESA DE SER

A identidade da empresa vai além dos produtos. Está nas crenças, nos valores, no propósito e no jeito de conduzir os negócios. Programa de fortalecimento da cultura organizacional na Frimesa resulta em inovações baseadas nos fundamentos corporativos.

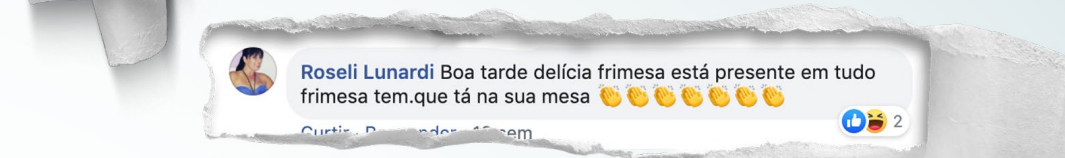
CREDIBILIDADE

VERSATILIDADE

VALORIZAÇÃO DAS RELAÇÕES

CUIDADO DOS DETALHES

PROXIMIDADE



Marineiz, Roseli, Sueli são consumidoras da Frimesa e interagem pelas redes sociais para expressar o carinho e a preferência pelos produtos da marca. Está no DNA da empresa manter o consumidor no centro de tudo o que faz, fabricar produtos de qualidade, seguros e confiáveis, pautados na missão de "prover alimentos de valor para as pessoas".

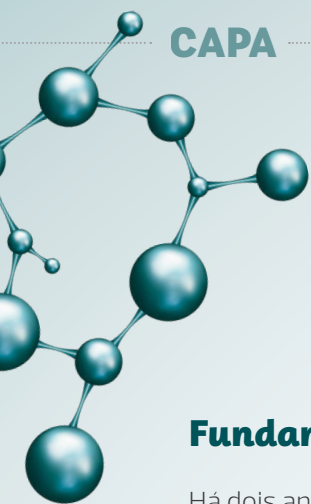
Para promover boas experiências para os consumidores é preciso ir além dos aspectos da produção, da indústria ou da comercialização. Cada alimento que chega à mesa dos consumidores leva consigo a identidade da Frimesa, ou seja, a história, a missão, as crenças, os valores, enfim, todos os aspectos relacionados a sua cultura.

São características que definem o perfil da empresa e estão presentes no comportamento dos colaboradores, nas políticas e nos processos do dia a dia. Em outras palavras, é o DNA da Frimesa que define como a marca se posiciona e é reconhecida no mercado.

Para alcançar as aspirações estratégicas da Frimesa, é necessário constantemente refletir na razão de ser de existir, como afirma o presidente, Valter Vanzella. "Cremos no cooperativismo que tem sua essência no trabalho conjunto entre milhares de pessoas. São produtores, colaboradores, clientes e cooperativas que dependem diretamente dos negócios da empresa". A referência está pautada nos mais de 7.500 colaboradores e mais de 3.500 produtores das cooperativas filiadas e familiares.

O resultado de uma empresa está nas ações das pessoas. São os colaboradores da Frimesa que têm o desafio de melhorar o desempenho, cumprir a visão estratégica, vender mais sonhos para continuar impulsionando as receitas e atender o propósito estratégico, como, por exemplo, o estabelecido para 2023: atingir um faturamento de R\$ 5 bilhões. "Temos um futuro cheio de desafios e somos capazes de enfrentá-los. Nós podemos e seremos muito mais do que nós somos", afirma Vanzella.

Por essência, uma cultura é feita de pessoas. Elas são os agentes de transformação e o fortalecimento da cultura acontece de forma contínua com as lideranças e os grupos multiplicadores, com a finalidade de ampliar o diálogo e disseminar as boas práticas com consistência e coerência com os valores da Frimesa.



CAPA

No time da Frimesa, as pessoas são titulares que transformam e fortalecem as boas práticas de acordo com os valores da empresa.

Fundamentos Corporativos

Há dois anos a Frimesa deu início a um programa de ações para o fortalecimento da cultura organizacional junto aos colaboradores, lembrando todos os pilares que formam a identidade e a personalidade da empresa e, ainda, projetando características que dão significado e a tornam um diferencial com os públicos que conversa: um DNA legítimo.

Através de uma parceria com a coach, consultora de empresas e psicóloga, Dirce Conte, os líderes e colaboradores da Frimesa iniciaram um resgate das diretrizes organizacionais. Vários encontros foram realizados para que, juntos, reescrevessem e validassem o livro dos Fundamentos Corporativos.

Na segunda etapa dos trabalhos foram reunidas as equipes para que conhecessem esses fundamentos e que assumissem suas funções: serem os guardiões da cultura organizacional. "Não foi apenas uma leitura do manual, mas sim, trabalharam para fazerem entregas, ou seja, diagnosticar através dos fundamentos quais os pontos fracos e, junto com a equipe, apresentar soluções", explica Dirce Conte, que coordenou todas as atividades.

Foram seis encontros com discussões, práticas e pesquisas para chegar ao encontro final de apresentação dos trabalhos para a diretoria da Frimesa, no dia 23 de agosto. Os temas abordados pelos grupos envolveram áreas da qualidade, relacionamento interpessoal, cuidar das pessoas, criatividade e inovação, encantar o cliente e comprometimento. "Todos os valores e princípios foram observados e integrados pelas equipes", avalia Dirce Conte.

Um dos projetos evidenciados nos resultados financeiros foi: Mudanças de Hábitos — Repensar, aplicado ao refeitório. O grupo realizou ações para evitar o desperdício de alimentos alçando, em 2019, uma economia de R\$ 90 mil reais.

Cultura e inovação

Vanzella frisa que as inovações e ideias têm tido um terreno para florescer porque a Frimesa tem uma gestão desburocratizada, que dá poder aos funcionários da ponta para promover melhorias, colocando sempre a qualidade do produto como prioridade. "A pergunta diante de tudo isso é: tem coisas para melhorar? O grande desafio dos líderes é passar essa motivação e visão de fazer o melhor, buscar alternativas e que não fiquem acomodados, expandir as ideias", reforça.

Além da área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação – PDI, o fomento da inovação é responsabilidade de todos. Por isso, através de um Comitê de Inovação da Frimesa, foi aberto um Banco de Ideias. Uma ferramenta de incentivo à inovação e à criação para promover, identificar, selecionar e implementar soluções apontadas pelos colaboradores.

O diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, apontou três grandes ferramentas no fortalecimento da cultura: processos, pessoas e conhecimento. "Precisamos praticar a criatividade. A inovação é uma das principais estratégias para o futuro. Somos o primeiro frigorífico do Brasil a ter robôs na linha de abate. Atualmente, temos cinco

robôs em nossas unidades, junto com as pessoas. Isso nos dá uma satisfação enorme e a certeza que estamos no caminho certo", avalia.

Consolidar a imagem da Frimesa é um trabalho diário que conta com várias ações, mas, para a gestão organizacional, tudo começa com a aplicação diária do DNA da empresa, ou seja, praticarmos o que falamos numa sistematização. "Temos que ter o fio condutor chamado fundamentos para que possamos fazer negócios e entregar promessas de valor. Podemos criar, inovar, empreender, mas de acordo com as referências da identidade da Frimesa. Trabalhar diariamente isso, integrar os públicos e, principalmente, os consumidores que verão nos produtos a cara da Frimesa", reforça Dirce Conte.

Futuro

Quando se fala em guardiões da marca, trata-se dos colaboradores que são responsáveis em garantir que o DNA da Frimesa não se perca daqui para frente. Os fundamentos corporativos é o Norte a ser seguido. Os trabalhos terão continuidade e os líderes são responsáveis na aplicação dessa identidade para que todo o time lembre qual é o GPS da organização. "As entregas continuarão, as cobranças aumentarão para que os trabalhos tragam ainda mais resultados. Estamos felizes com os frutos colhidos, mas agora é o momento de lapidar e apurar", frisa a coordenadora dos trabalhos.

A área de Gestão de Pessoas ficará responsável pela continuidade do fortalecimento da cultura. Para a supervisora, Elisa Fredo, esse trabalho fará parte do planejamento estratégico de gestão de pessoas. "Ações contínuas de estímulos serão realizadas para dar suporte às lideranças e suas equipes para um engajamento cada vez maior na busca de melhores resultados", avalia.

Mesmo perante a atual realidade econômica e o recuo no consumo da carne suína no Brasil, as perspectivas de crescimento da Frimesa continuam, mas a passos lentos. Mesmo assim, a empresa não abrirá mão de gerar valor. Entre os grandes projetos está a construção do maior frigorífico da América Latina, em Assis Chateaubriand, orçada em R\$ 1,4 bilhão de investimentos. A planta deve dobrar o abate de suínos, que hoje conta com 7,5 mil cabeças e passará para 15 mil. A obra está prevista para iniciar em 2020 e atualmente continuam as terraplanagens. Essa unidade deve gerar 3,8 mil empregos na fase inicial e na fase completa poderá alcançar 5,5 mil. "A Frimesa tem crescido e temos grandes sonhos por realizar. Não adianta apenas falarmos sobre cultura e não praticarmos. Precisamos de todos engajados na realização desse sonho sem perder nossa essência. Agora temos um DNA da nossa marca e precisamos segui-lo em todas as ações que fizermos", lembra o diretor-presidente.

OS GRUPOS
diagnosticaram, através dos fundamentos, quais os pontos fracos e, juntos com a equipe, apresentaram soluções.

Foto: Arquivo Frimesa

NOSSOS VALORES

HONESTIDADE

RESPEITO

COMPROMETIMENTO

TRANSPARÊNCIA

SERVIR

Para conduzir seus negócios e produzir resultados, a gestão estratégica da Frimesa está alicerçada no respeito e valores sociais, ambientais e econômicos.



Foto: Arquivo Frimesa

O EVENTO contou com palestras que reforçou a importância dos líderes aplicarem a identidade da empresa nas suas equipes.

Valorização da marca

O respeito e a transparência também é preocupação de todos na Frimesa quando se trata da comunicação com o mercado. Na formação da identidade da Cooperativa Central, um dos direcionamentos que está bem definido é a orientação de como a marca se expressa, com o Guia da Marca. O material apresenta de maneira simples e objetiva como ocupar a mente e o coração das pessoas levando como prioridade os fundamentos, valores e a essência da marca. Tudo isso determinará a linguagem verbal e sensorial. "O guia é uma receita de sucesso, ou seja, é nosso GPS para manter a identidade forte, impactante e envolvente da Frimesa", conta a supervisora da área de Marketing, Elis D'Alessandro. Isso vem de encontro ao trabalho dos fundamentos corporativos, que não apresenta a Frimesa apenas como uma indústria alimentícia, mas sim, mantém uma poderosa cadeia de pessoas que abraçam o compromisso de alimentar sonhos, valores positivos e iniciativas de uma sociedade melhor.



COLABORADORES de todas as áreas foram envolvidos na busca por melhorias, colocando a qualidade do produto sempre em primeiro lugar.

NOSSAS CRENÇAS

DEUS

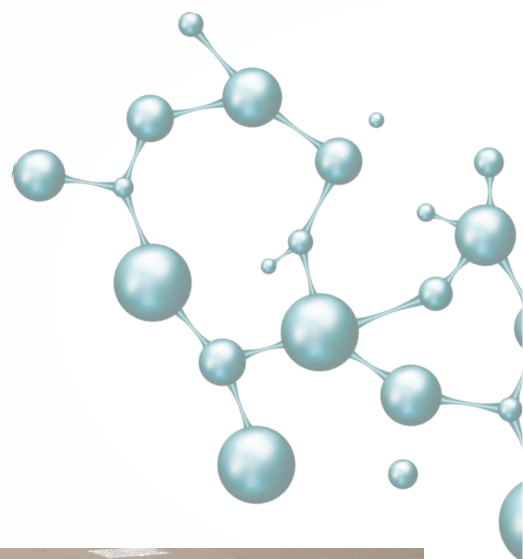
Acreditamos na existência de um único criador do universo.

COOPERATIVISMO

Acreditamos e praticamos os princípios cooperativistas.

LIBERDADE

Acreditamos que as pessoas de bons costumes devem ser livres para suas escolhas e suas criatividade.



OS COLABORADORES da Frimesa são os guardiões da marca. Eles garantirão que o DNA não se perca.



Foto: Arquivo Frimesa

REGISTRO

Educação Financeira



Fotos: Arquivo Frimesa.

Os colaboradores da Frimesa passaram por palestras sobre educação financeira no mês de julho, ministradas pelo Sicoob Três Fronteiras, através dos participantes do Programa Voluntário Transformador. Ao todo foram quatro palestras para atender colaboradores de todos os turnos de trabalho da Central. O principal objetivo das ações é fazer a diferença na vida das pessoas e entender melhor o valor das relações humanas.

Simulado de Incêndio



Colaboradores da Frimesa, lideranças, equipe de Segurança do Trabalho e Corpo de Bombeiros realizaram um Simulado de Incêndio no dia 04 de julho. A atividade fez parte da programação interna da Semana de Combate a Incêndio. Foram 2.500 colaboradores participantes, apenas da Unidade de Medianeira, com um tempo de evacuação de cinco minutos, número considerado bom pela equipe de Segurança.



Exportação de suínos

No mês de junho a Frimesa recebeu a visita do cliente AJC International para uma reunião de negócios. Esteve visitando a Central o presidente da Companhia, Evan Davidman e o gerente regional de frangos e suínos, Luis Purper. AJC é líder global na aquisição e venda de produtos de proteína de carne, avicultura, porco, marisco e legumes. Na oportunidade, conheceram a planta industrial e fizeram uma reunião de mercado e exportação.



Alunos do Texas

A Frimesa recebeu no dia 06 de julho um grupo de 39 intercambiários dos Estados Unidos. A integração foi possível através de uma parceria com o Centro Universitário Dinâmica das Cataratas – UDC que atua no programa Texas Tech University – EUA. Os estudantes conheceram a estrutura administrativa da Central, participaram de uma apresentação institucional e realizaram a trilha ecológica no Parque Ambiental da Frimesa. O intercâmbio durou seis semanas na região de Foz do Iguaçu.



Economia

A Frimesa, em parceria com o Grupo Santander, realizou um evento no mês de agosto com os supervisores, área do financeiro, auditoria e tesouraria sobre a atual realidade econômica. Cerca de 28 pessoas tiveram informações sobre derivados commodities, previdência privada e pessoa física.

Unidas na Expo Rondon

Frimesa e Copagril participaram da Expo Rondon 2019.

A Frimesa, em parceria com sua filiada Cooperativa Agroindustrial Copagril, participou da Expo Rondon 2019. Marechal Cândido Rondon completou 59 anos e as cooperativas ocuparam cinco espaços, durante os quatro dias de festa. O destaque foi para o quiosque do Boi no Rolete, por onde passaram inúmeras autoridades como o vice-governador do Paraná, Darci Piana, e também do secretário de Agricultura, Norberto Ortigara. Também passou pelo box, o ex-jogador da seleção brasileira de vôlei, Nalbert Bittencourt.



Foto: Arquivo Frimesa

Frimesa na Expoagas

Um estande de 90 metros quadrados apresentou os principais produtos da Frimesa na Expoagas 2019 – 38ª Convenção Gaúcha de Supermercados, em Porto Alegre, no mês de agosto. O destaque foi a apresentação do porco a passarinho, mix de sobremesas como os gregos e os flan, além de fortalecer os cortes suínos. Foram apresentadas também as novas embalagens da manteiga. O volume de negociações transacionadas entre os visitantes e os 372 expositores do evento chegou à casa dos R\$ 539 milhões, um crescimento de 6% em relação à edição passada do encontro. No total, mais de 50 mil pessoas circularam pela feira durante os três dias do evento, oriundos de 275 municípios gaúchos e 420 cidades brasileiras. 🍷



Foto: Arquivo Frimesa

Conheça a T.I.

Área da Tecnologia da Informação busca sugestões de melhorias estratégicas para a Frimesa.

As novas tecnologias têm tornado os negócios mais produtivos e facilitado o dia a dia dos profissionais com a automatização das tarefas. É por isso que a Frimesa tem compreendido cada vez mais a importância da área de Tecnologia da Informação (T.I.) que desenvolve ações relacionadas à segurança da informação, otimização da comunicação interna e externa e melhoria da produtividade.

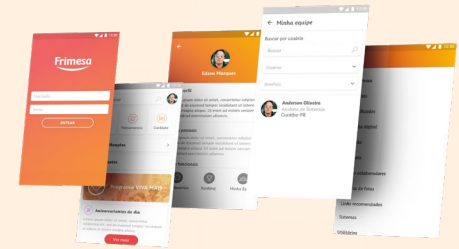
Na Frimesa, a prioridade do setor é manter softwares e hardwares atualizados, controlar acessos, fazer a gestão das informações e suporte nas decisões, além de cuidar das tecnologias existentes na área de leite e suínos. “A Cooperativa, constantemente, investe em tecnologias para melhorar cada vez mais o trabalho e a vida do colaborador. É uma área estratégica”, explica o gerente da área de T.I., Thiago Algeri.

A equipe de T.I. da Frimesa é formada por gerência e departamentos de infraestrutura, suporte e desenvolvimento e reúne 32 colaboradores. Todos os trabalhos são baseados nos chamados, um sistema criado para controlar, acompanhar e realizar as solicitações de melhorias, problemas, incidentes e projetos. Em 2010, quando iniciou a aplicação do sistema, foram registrados 10.400 chamados e em 2018 alcançou 19.181, um aumento de aproximadamente 50%. Até agosto de 2019 foram abertos 12.333 chamados; desses, 11.417 foram fechados. Além disso, a T.I. possui uma central telefônica para atendimento (45) 3240 8899.

Pensando em melhorar ainda mais a produtividade, reduzir custos, garantir segurança, entrega de produtos no prazo, aumentar lucratividade e otimizar trabalhos, o setor abrirá em breve no Banco de Ideias (Portal do Colaborador), um desafio para os demais colaboradores da empresa que poderão enviar sugestões para ajudar a T.I. e a Frimesa. Acompanhe o Portal do Colaborador eu.frimesa.com.br 🍷



DESTAQUES DO
eu.frimesa.com.br



Login

Para acessar o novo Portal do Colaborador — eu.frimesa.com.br, é só digitar sua matrícula (código do crachá) e a senha que vem na folha de pagamento ou, caso você tenha alterado, a sua senha atual, aceite os Termos de uso e pronto! Você já pode acessar todas as informações internas, conferir notícias, acessar outros links e sistemas.

Inscrições Festicoop

O Festival de Música da Frimesa vem aí. O Festicoop acontece nos dias 04 e 05 de outubro na Assercoop. Convide seus amigos e familiares e prestigie o evento. Após a final, haverá baile com a Banda Zatter. Retire seu ingresso no DGP.

Eventos

Pelo Portal você consegue acompanhar os eventos que acontecem na Frimesa. Os banners que aparecem logo na primeira página e os links das notícias te direcionam para mais informações, horários e local. Transmissões ao vivo também acontecem e ficam arquivadas no Yammer, assim todos podem acompanhar!

Fundamentos Corporativos

Os Fundamentos Corporativos são valores que moldam a identidade da Frimesa. Conheça-os pelo documento disponível na aba <https://eu.frimesa.com.br/frimesa?tab=documentos>. Ajude a fortalecer nossa cultura organizacional, sua participação é muito importante para uma marca mais forte!



Workshop de Sustentabilidade

Para promover a cultura ambiental na Frimesa, colaboradores desenvolvem projetos com perspectiva de economia de mais de meio milhão de reais em um ano.

O presidente da Frimesa, Valter Vanzella, encerrou o 1º Workshop de Sustentabilidade, realizado em 03 de setembro, com a frase: "Precisamos corrigir os pontos fracos para que o todo seja forte!". Foram 11 projetos expostos com temas relacionados ao meio ambiente que, além de reduzir os recursos utilizados, promoveu a "Mudança da Cultura Ambiental". Com o apoio da Apeck Consultoria de Resultado, 53 colaboradores foram envolvidos, durante seis meses, em metodologias que identificaram oportunidades de mudança de hábitos,

processos, equipamentos e atitudes. A economia das propostas apresentadas, durante 12 meses de aplicação, foi de quase 620 mil reais. "Sobram aos que são competentes, aqueles que possuem a capacidade de olhar os detalhes que estão errados, corrigi-los. Os líderes da Frimesa são bons e nos fazem acreditar que em breve seremos uma das maiores indústrias de alimentos", avalia Vanzella.

O projeto, Mudança da Cultura Ambiental, iniciou com um diagnóstico da gestão ambiental, conscientização e alinhamento de conceitos, aplicação das melhorias à sustentabilidade,



A FRIMESA está envolvendo os colaboradores em projetos inovadores e que tragam resultados econômicos.

indicadores e metas ambientais e o fechamento com a entrega de resultados. Os projetos envolveram aspectos ambientais da água com uma economia de 80.585 m³, de energia com 394.945 kwh e de resíduos com 12.300 kg, todos valores anuais. "A transformação acontece nas pessoas. Tudo isso nos fez acreditar nas muitas oportunidades para crescer, fazer mais com menos ou continuar fazendo o mesmo com melhores resultados", explica a supervisora da Área Ambiental, Andrieli Schulz.

Foram entregues 6 mil reais em premiações. Uma banca examinadora

avaliou os trabalhos. O 1º lugar ficou com o tema "Redução de consumo de EPI's — aventais e braceiras". "Conhecer a realidade de trabalho das outras áreas, a integração das equipes e aplicação de ferramentas gerou resultados sustentáveis para todos. Quando estamos fora da nossa rotina de trabalho temos uma visão sistêmica do que podemos melhorar", reforça o líder do grupo, encarregado de seção, Ademir Hartmann.

Para o gerente de projetos da Apeck, que coordenou os trabalhos, Thiago Peck do Amaral, a maior conquista foi o envolvimento e a

integração das áreas. Todos demonstraram ser profissionais valorosos, mas também pessoas com princípios e valores humanos. "Foi um divisor de águas e os primeiros passos para a mudança já começaram. Soluções simples, quando somadas, podem ter resultados significativos. Essa é a maior evidência de que a Frimesa é um 'tesouro escondido de oportunidades'", finaliza.

Os projetos serão monitorados e se aplicará conceitos de melhoria contínua. Em seguida, serão expandidos para as demais áreas industriais da Frimesa.

MAIS de 50 pessoas foram envolvidas em 11 projetos. Uma economia de mais de meio milhão de reais.





ALIMENTO

SEGURO E DE QUALIDADE

FRIMESA DESENVOLVE
EVENTO PARA
FORTALECER A
SEGURANÇA NOS
PRODUTOS E
PROCESSOS.

A Segurança de Alimentos parte do Controle de Qualidade e da produção, mas deve ser responsabilidade de todos os setores. "A busca constante pela qualidade de nossos produtos deve se tornar uma cultura dentro da empresa," afirma a Supervisora de Segurança de Alimentos e Ambiental, Karem de Lucca Paz.

Com esse foco, colaboradores da Frimesa participaram durante duas semanas de agosto do 1º Workshop de Qualidade. Durante os dias de palestras foram abordados temas que envolvem a segurança no manuseio

dos alimentos, reforçando que a responsabilidade na hora de produzir com qualidade é de todos.

Os temas técnicos foram direcionados aos líderes que possuem a responsabilidade de aplicar as normativas de segurança no ambiente de trabalho, como BPF (Boas Práticas de Fabricação) e orientar a sua equipe. Já os temas motivacionais envolveram todos os colaboradores, agentes diretos na produção dos alimentos. "Priorizamos a capacitação contínua de nossas equipes para que possamos levar à mesa do consumidor alimentos de excelência", reforça a supervisora.

Os trabalhadores das Unidades de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia puderam comparecer ao evento. Os demais acompanharam ao vivo via Microsoft Stream, uma inovação para transmitir os eventos.

A Frimesa mantém uma Política de Qualidade onde entregar alimentos seguros é considerado um compromisso assumido pela empresa, com o propósito de tornar-se referência nesse assunto.

Qualidade
e Segurança de Alimentos
**Não basta falar
é preciso praticar**



DURANTE toda a programação do mês foram realizadas palestras shows abordando os cuidados no manuseio dos alimentos.



"Trabalhamos no contato direto com o consumidor, fazemos uma ponte entre eles e os processos realizados na Frimesa. O que foi repassado nas palestras é muito importante para nós, assim como as informações fornecidas pelo Controle de Qualidade. Os relatos que recebemos aqui auxiliam a resolver as falhas que podem acontecer durante a produção. O SAC é como um 'termômetro' que permite investigar como os processos na Frimesa podem ser melhorados."

Silvia Padilha, encarregada administrativa, SAC



"Acompanhar as palestras foi importante para entender o contexto onde estamos inseridos e evitar práticas erradas. Agora podemos visualizar situações e solucionar problemas. Acredito que, no meu setor, reforçar o monitoramento e observações são a melhor forma de solução, por lidarmos com o trabalho das pessoas, constantemente."

Sidnei Rodrigues, encarregado de produção, Toscana



TODOS os alimentos foram doados para hospitais da região de Medianeira.

Três toneladas de alimentos

Dia de Cooperar arrecada alimentos para Anjos do Bem que destinou para hospitais de Foz e Cascavel.

O Dia de Cooperar — Dia C em Medianeira foi realizado pelas cooperativas, Frimesa, Sicredi, Sicoob, Lar e Unimed, no dia 06 de julho. Foram mais de seis horas de iniciativas voluntárias que resultaram em mais de três toneladas de alimentos arrecadados em pontos de recolha distribuídos nos Supermercados Lar Centro, Supermercado Lar Park, no Parque Independência e Cotrasul. Foram envolvidos cerca de 100 voluntários que ajudaram na conscientização e a importância de cooperar para a comunidade. Os alimentos arrecadados foram entregues para a Associação Anjos do Bem e destinados para CEONC – Hospital do Câncer e Hospital Ministro Cavalcanti.

Para a presidente do Anjos do Bem, Ana Cláudia dos Santos Lima, o Dia C é mais uma ação social que muda a vida das pessoas de nossa comunidade. "Foi de extrema gratidão a todas as Cooperativas reunidas, pois instigar a solidariedade é sempre a carta ímpar da sociedade

e vendo cooperativas de renome realizarem isso é gratificante", comemora.

A responsável da área de Gestão de Pessoas da Frimesa, Elisa Fredo, lembra que o Dia C representa as ações de voluntariado do cooperativismo em nossa comunidade. "Onde possui uma cooperativa instalada prevalece o ato de cooperar, unir, crescer, estimulando através do voluntariado o auxílio ao próximo", reforça.

DIA C em 2019, o Dia de Cooperar envolveu 1,5 mil cooperativas em todo o Brasil e beneficiaram mais de dois milhões de pessoas por meio do trabalho de quase 121 mil voluntários. O Dia C acontece em âmbito nacional pela Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) e Serviço de Aprendizagem Nacional do Cooperativismo — Sescop e conta com cooperativas dos 13 ramos no Brasil. 🌱



Bidding process

Frimesa desenvolve e aplica o processo licitatório para reduzir custos em suas aquisições.

A Frimesa, pensando em potencializar seu processo de gestão para reduzir despesas, está implantando e aculturando suas equipes para aplicação do processo licitatório (bidding process). O propósito dessa inovação de processo e de gestão organizacional é a redução dos custos de aquisição de insumos e serviços, conforme a criticidade de cada item utilizado em sua cadeia de transformação.

O diferencial desse processo é a realização das aquisições por um período de médio a longo prazo, geralmente renováveis, trazendo assim resultados positivos na segurança das relações, tanto para o

fornecedor quanto ao usuário dos insumos ou contratante dos serviços.

O bidding faz a seleção através de concorrência onde são utilizados critérios de escolha na seleção dos fornecedores, fabricantes ou prestadores de serviços.

Na Frimesa, o processo terá reflexo em toda a empresa, em especial as áreas de compras (área responsável pela Gestão do Processo), Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Qualidade, Planejamento, Controle de Produção, almoxarifado, estoques, indústrias e comercial.

Busca-se trabalhar o processo com fornecedores homologados e não

homologados a fim de buscar as melhores oportunidades para a empresa.

O processo observará aspectos buscando não comprometer a segurança do fornecimento dos insumos, rupturas ou paradas de produção.

A expectativa de redução de despesas para esse primeiro ano com a implantação do processo bidding será significativo.

Os processos são melhorados constantemente. O cliente está cada vez mais exigente e, por isso, é importante inovar nos processos para torná-los mais eficientes e alcançar os resultados previstos. 🌱

Música

FESTICOOP
ENALTECERÁ
TALENTOS DE
COLABORADORES
DA FRIMESA E
DISTRIBUIRÁ R\$11
MIL EM PRÊMIOS.



A frase do pensador, Artur da Távola: 'Música é vida interior, e quem tem vida interior, jamais padecerá de solidão', foi citada pelo jovem aprendiz que atua no espaço do colaborador da Frimesa, Renan dos Santos Sales, 17 anos. Desde os quatro anos Renan é cercado pela música incentivado pelo padrasto em aprender violão e hoje instigado pelos amigos com a guitarra. Há três anos ele tem se dedicado a um grupo musical 'Mahalo' que toca o rock psicodélico, indie rock e Música Popular Brasileira (MPB). "Meu sonho é continuar, mas meu gosto musical é alternativo, por isso, tenho receio de participar do Festicoop, mas quero tentar, será um desafio", desabafa o jovem que já se apresentou em vários eventos da Frimesa.

Renan é um dos vários jovens que, além de iniciar no mercado de trabalho, é um dos talentos da cultura musical em Medianeira.

A Frimesa, com o propósito de incentivar a arte que existe nos colaboradores,

realiza nos dias 04 e 05 de outubro, mais uma edição do Festicoop – Festival Cooperativo de Interpretação Musical na Assercoop. A última edição reuniu 50 candidatos que interpretaram músicas nas categorias: Infantojuvenil, Gauchesca, Sertaneja e Popular e a expectativa é ultrapassar esse número de participantes. Serão entregues mais de R\$ 11 mil reais em prêmios e animação é da Banda Zatter. Após a escolha dos vencedores haverá baile. Os ingressos serão vendidos na portaria pelo valor de R\$ 10,00.

Camila Emanuelle Lino de Souza, 16 anos, é jovem aprendiz na área comercial e canta desde os seis anos nos corais da igreja e na Sociedade Semear. Já participou de outros festivais alcançando primeiras colocações. "Eu gosto de cantar sertanejo eu vou participar. É importante esses incentivos à música pois revela talentos que nem imaginávamos", avalia. A jovem pretende cursar direito e em paralelo investir na música. 📌



CAMILA irá participar do Festicoop na categoria sertanejo.



A BANDA de Renan se chama Mahalo. Ela vai do MPB ao rock.



**Promova os talentos musicais,
prestigie o Festicoop**

Categorias:

Infantojuvenil | Gauchesca
Popular/Gospel | Sertaneja

**Após a escolha dos vencedores haverá
baile com animação da Banda Zatter**

APOIO: **Frimesa**

ASSERCOOP
ASSOCIAÇÃO ESPORTIVA E RECREATIVA FRIMESA

Ingressos na portaria – R\$ 10,00
Local: Assercoop/Medianeira
Informações: (45) 3264 8371/3138

Hábitos Saudáveis



Foto: Arquivo Frimesa

CERCA de 160 pessoas participaram da Caminhada dos Amigos e foram arrecadados 120 quilos de alimentos.

Caminhada dos Amigos e exames preventivos marcaram Semana da Saúde.

Praticar atividade física é sinônimo de saúde, por isso, a 6ª Caminhada dos Amigos realizada no mês de agosto, foi uma das principais ações da 11ª Semana da Saúde na Frimesa. Nem o frio espantou a participação de aproximadamente 160 pessoas. Foram arrecadados 120 quilos de alimento destinados a famílias carentes de Medianeira.

De acordo com o profissional de educação física da Frimesa, Marinaldo Fonseca da Rocha, além de queimar calorias, essas atividades proporcionam bem-estar mental e diminuiu o estresse. "Precisamos despertar nas pessoas a consciência para uma vida de hábitos saudáveis.", explica. Vários brindes foram sorteados.



EXAMES A programação ocorreu paralela ao Dia Nacional da Saúde e envolveu os trabalhadores das Unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, com exames preventivos ao câncer, avaliação bucal, atualização do cartão do Sistema Único de Saúde e palestras para mais de cinco mil colaboradores. A Semana da Saúde integra o programa de qualidade de vida dos colaboradores, "Viva+", em parceria com o Serviço Social da Indústria (SESI) e secretarias municipais de saúde. Um caminhão do Sesi adaptado realizou os exames de sangue para detecção do câncer de próstata, papanicolaú e mamografia. Ao todo foram realizados 436 exames, 58 gestantes orientadas e participaram cerca de 250 pessoas nas palestras.

Viva+

VIVA + A Semana da Saúde é apenas uma das atividades dentre os mais de 60 subprogramas do "Viva+". A Frimesa desenvolve ginástica laboral em todas as áreas e tem a Associação Esportiva e Recreativa – Assercoop, com uma estrutura de ginásio de esporte, quadra de society, campo de futebol sete, futebol de campo e uma academia. Para a responsável pela ergonomia da Frimesa, Maria Regiane Veloso, cuidar da saúde dos colaboradores é fundamental para o bom desempenho dos trabalhos diários. "Trabalhador com a saúde em dia é sinônimo de resultados positivos na produção", finaliza.

OS COLABORADORES puderam fazer exames preventivos no caminhão adaptado do Sesi.



Foto: Arquivo Frimesa

Família com saúde

A monitora da lavanderia da Frimesa, Márcia Guimarães, participou das atividades e levou sua família para a Caminhada dos Amigos. Acompanhada de seu marido, Sadi e a filha Samara, avaliou como positivo as ações que incentivam a prática esportiva. "Vivemos numa rotina frenética realizando apenas atividades de nosso setor, quando temos oportunidade de nos envolver em ações diferentes participamos e incentivamos nossos colegas e sempre envolvo minha família. Atividade física é tudo para nossa qualidade de vida. Se temos saúde, trabalhamos melhor, até vivemos melhor", avalia Márcia Guimarães.



Foto: Arquivo Frimesa

Mais conscientização

Frimesa intensificou o combate e a prevenção ao uso das drogas com palestra da Polícia Federal.

Preocupada com o alto consumo de drogas, a Frimesa realizou uma extensa programação de combate e conscientização, nos dias 18 e 19 de julho, através do Programa Saber Viver, em parceria com o "Paraná Sem Drogas". O destaque foi para a palestra de Marcelo Dias, perito criminal federal e químico industrial da Polícia Federal, em Foz do Iguaçu.

O propósito foi quebrar mitos sobre as drogas. "Trouxe informações

corretas, a pura realidade, para quem for usar saber das consequências", complementa.

Para o monitor de produção, Laércio Caetano Delfino, atualizar informações e adquirir conhecimento é sempre proveitoso. "Serei um multiplicador dessas informações. Todos precisam saber os malefícios e a dura realidade de quem usa drogas para que se conscientize, busque ajuda ou nunca se envolva", avalia. Na oportunidade

a Polícia Federal também simulou uma ação com cães farejadores.

DIÁLOGO Na sequência rodas de conversa ocorreram, de 24 a 27 de julho. A iniciativa serve para discussão e depoimentos de ex-adictos, expondo como as drogas predam o usuário e o seu meio social. Parcerias com o Recanto Parque Iguaçu nas Unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon e o grupo de auto e mútua ajuda Amor Exigente, em Medianeira, ajudaram com depoimentos durante o evento.

APOIO Depois das atividades, colaboradores puderam contatar a assistente social e/ou as psicólogas da Frimesa para tirar dúvidas e pedir ajuda. Foram dez atendimentos após as palestras, sete para pedir orientação para lidar com familiares adictos e três para triagem e tentativa de internamento, além de manifestações espontâneas durante as rodas de conversa.



RODAS de conversa permitem que o colaborador conte sobre suas experiências.



"A DROGA está ligada ao ser humano desde o início da civilização, seja por uso ritualístico, medicinal ou recreativo", conta o policial.

Foto: Arquivo Frimesa

CAPACITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Através da ferramenta moodle, Frimesa aproxima colaboradores de capacitações para cumprir matriz de desenvolvimento.

Os colaboradores da Frimesa têm a oportunidade de aprimorar seus conhecimentos de acordo com o cargo baseados na matriz de desenvolvimento. Através da ferramenta moodle, a comunicação e os treinamentos são ofertados a todos, com treinamentos específicos focando no desenvolvimento do colaborador. Os cursos são abertos conforme a demanda.

Algumas capacitações foram realizadas como fundamentos corporativos e orientações da Tecnologia de Informação. O último foi Gestão do Tempo, do qual, 100 pessoas se inscreveram e mais de 50% concluíram o curso com resultados positivos. Para a responsável da área de Gestão

de Pessoas, Elisa Fredo, o principal objetivo é disponibilizar crescimento de todos por meio do ensino a distância (EaD). "Queremos que os colaboradores possam se dedicar ao conhecimento nas suas casas, em horários maleáveis. A oferta de cursos híbridos é tendência na área de educação e pretendemos ofertar um material didático de qualidade. Tudo vai depender da força de vontade do colaborador", explica.

Além disso, através do moodle, as capacitações podem alcançar todas as filiais da Frimesa proporcionando a mão de obra qualificada nos diversos setores.

Para a auxiliar administrativa da Frimesa, Danieli Telka, com as novas tecnologias e a evolução do mercado de trabalho, buscar conhecimento virou uma constante para atender a demanda, por isso, esse sistema aplicado na Frimesa estreita os caminhos entre o aluno e a capacitação. "Facilita a vida daqueles que almejam o crescimento profissional ou o reposicionamento na carreira. Através do programa, as pessoas podem estudar do conforto das suas casas com o apoio dos familiares", comenta.

Os cursos são abertos conforme a demanda através do link: <http://moodle.frimesa.com.br/>



TREINAMENTO



OS COLABORADORES
participaram de capacitações
para alcançar resultados ainda
mais confiáveis.

TESTES LABORATORIAIS

A nova versão da norma técnica
visa garantir a qualidade dos
alimentos.



ATIVIDADES práticas reforçaram a
atualização dos dados e garantirá a
atuação do laboratório da Frimesa.

Colaboradores dos laboratórios das unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon realizaram treinamento sobre a nova versão da norma técnica ISO/IEC 17025. A norma passou por alterações em 2017 e esta é a sua terceira edição. O documento possibilita que os laboratórios produzam resultados altamente confiáveis e, dessa forma, demonstrem que são tecnicamente competentes. A nova regulamentação vale para todos os laboratórios que realizam ensaio e calibração da Frimesa de ambas as áreas—suínos e lácteos.

O treinamento foi ministrado pela engenheira, instrutora e avaliadora, Etiele Benini Mendes. Ela participou do comitê técnico para a revisão, adequações e atualizações da normativa e durante a qualificação os colaboradores receberam informações diretamente da fonte. "Cumprir os requisitos e receber os esclarecimentos mostra que os dados são confiáveis e válidos. Também ocorre a garantia de validade, ou seja, a certeza do resultado avaliado. A partir dessa norma, programas e órgãos responsáveis externos podem avaliar o desenvolvimento do laboratório", explica Mendes.

Essa última parte será comprovada em breve. Com o atendimento da nova regulamentação a empresa recebe o reconhecimento da Rede Metrológica do Rio Grande do Sul, importante órgão para a garantia da qualidade no Brasil. 🗨️

GESTÃO DE PESSOAS



Nova Cipa Administrativa

Os novos integrantes da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, da Sede Administrativa, assumiram as atribuições no dia 26 de agosto. Foram eleitos por meio de votação realizada por todos os colaboradores ligados à área administrativa e devem cumprir o mandato até agosto de 2020.

Os cipeiros do administrativo têm o propósito de zelar pela saúde dos colaboradores no ambiente de trabalho. "Devem identificar riscos nos ambientes de trabalho, que são diferentes de um ambiente industrial, mas ainda existem. A partir disso,

comunicar a equipe de Segurança do Trabalho para encaminhamentos aos responsáveis pela solução do problema", explica a técnica de Segurança do Trabalho, Julie Isquierdo.

Todas as atribuições da CIPA, o funcionamento dentro das empresas e organizações estão dispostas na Norma Regulamentadora NR5, elaborada pelo Ministério do Trabalho e Emprego. "A legislação é importante mas enxergamos isso como benefício para o colaborador. É uma preocupação da empresa", completa o Supervisor de T.I. e presidente da CIPA, Thiago Algeri. 🗨️

Curso de libras

Melhorar o diálogo e a relação das pessoas surdas no ambiente de trabalho; com esse propósito, mais uma turma de colaboradores da Frimesa concluiu em agosto o primeiro nível de Língua Brasileira de Sinais. Os vinte alunos das Unidades de Medianeira, Matelândia e Cotrasul, compõem a quarta turma do curso em parceria com a Associação Mineirense de Surdos em Fissurados (Amesfi). As aulas começaram em maio e é a primeira vez que são realizadas na Sede.

"Agora eles conseguem identificar o que

fazer no primeiro contato, como prestar atenção nas expressões faciais e corporais para compreender melhor o que o surdo quer comunicar, já que ele usa muito esses recursos", esclarece a intérprete Leila Gasparin. Eles ainda devem participar do segundo nível no início de 2020 e posteriormente ir para o avançado.

Atualmente a Frimesa é a maior parceira da Amesfi. A relação entre elas acontece por meio das aulas, vagas de empregos para pessoas surdas e apoio cultural no projeto AME. 🗨️



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Semana da Alimentação

De 14 a 18 de outubro acontece a 9ª Semana da Alimentação. Ações estão sendo programadas para evidenciar a importância da alimentação equilibrada e combate ao desperdício. Aguarde!

Inflação

De acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), o valor registrado entre agosto/2018 a julho/2019 é de 3,16%.

Outubro Rosa

Em outubro comemora-se o Outubro Rosa, com o objetivo principal de alertar as mulheres e a sociedade sobre a importância da prevenção e do diagnóstico precoce do câncer de mama e câncer de colo do útero. A Frimesa alerta para esta questão e realiza ações voltadas ao tema.

Salário Família

Colaborador(a), lembramos que quem tem filhos com idade de até 14 anos e remuneração mensal de até R\$ 1.364,43, tem o direito de receber o benefício. Para tanto é necessário, no mês de novembro, apresentar no DGP os documentos:

- Comprovante de frequência à escola, para crianças a partir de 7 anos de idade.
- No caso de menor inválido que não frequenta a escola, necessário apresentar atestado médico que confirme a situação.
- Caderneta de vacinação ou documento equivalente, para dependentes menores de 7 anos.

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviço dedicado à Frimesa

Julho

05 anos

Medianeira	Seção
Ana Lucia Oliveira	Cortes
Carlos Nogueira	Expedição
Delina da Silva	Cortes
Eliane dos Santos	Embutidos Toscana
Elisangela da Silva	FIME
Elizabeth Benitez	Industrial 3 turno
Fernanda Ferreira	Expedição
Flavia da Silva	Embutidos Toscana
Geovani Maciel	Emb. Ind.
Gessica de Oliveira	S.I.F.
Graciela Kunrath	Emb.Ind.
Janaine Dagostin	Expedição
Jessica da Luz	Emb. Salsicha
Jessica Sapko	Cortes
João Marcos Wagner	Frigorífico
Jose Inaldo da Silva	Cortes
Josuele Schieferdecker	Cortes
Lucileia de Lima	Embutidos Toscana
Luiz Felipe Oliveira	Elétrica
Maria Eunice Guedes Oliveira	Cortes
Marli Wecker	cortes
Rafael Generoso	Mecânica Geral
Renato Eich	Graxaria
Robson Correia	Cozimento
Salete Golschmidt	Emb. Ind.
Tabata do Nascimento	Emb. Defumados
Tiago Henrique da Silva	Almox. In. Embalag.
Valdirene dos Santos	Higiene Interna
Victor Almiron	Emb. Defumados
Marechal Cândido Rondon- PR	Seção
Marcos Roberto Forster	Manutenção UHT
Mateus Hohenze	Leite Concentrado
Apucarana – PR	Seção
Amanda Furtuoso	Vendas
Julio Cezar Rampasi	Vendas
Chapecó – SC	Seção
Beatriz Mascarello Anhaia	Vendas
Esteio – RS	Seção
Pedro Luiz Rodrigues Frechou	Vendas
São Paulo – SP	Seção
Elisabete Borges	Vendas
Bebedouro – SP	Seção
Elaine Bernal	Vendas
Ribeirão das Neves – MG	Seção
Dalva Santos	Comercial vendas



Valdir Almeida
Embutidos Industrializ.
Medianeira
25 anos em Julho



Luis Carvalho
Almox. Ins/Embalagem
Medianeira
30 anos em Agosto



Carlos Alberto Lucca
Vendas
Benedouro - PR
25 anos em Julho



Inacio Schilckmann
Abate
Medianeira
20 anos em Julho



Odirlei Ansolin
Suporte/T.I.
Medianeira
20 anos em Julho

10 anos

Medianeira – PR	Seção
Altair Luiz Borgmann	Abate
Carlos de Oliveira	Cortes
Claudete Aparecida da Silva Corbari	Cortes
Elaine Beatriz da Silva	Desos. Cabeças
Gilberto Granetto	Frigorífico
Maria Aparecida Meira	Emb Ind.
Rosane Hoffmann	Cortes
Vanio Martins Mota	Pessoal
Matelândia – PR	Seção
Welinton de Almeida	Expedição

15 anos

Medianeira – PR	Seção
Antonio Carlos Muller	Emb. Cong.
Rosimere Medeiros	Emb. Salsicha
Matelândia – PR	Seção
Claudoir de Souza	Past./Padroniz.
Marechal Cândido Rondon – PR	Seção
Maria Ivone Damas This	Laboratório
Gilberto Berwanger	Queijo Conge;
Curitiba – PR	Seção
Ronaldo Augusto de Melo	Rec. Fis./C.Est

20 anos

Medianeira – PR	Seção
Odirlei Ansolin	Suporte/T.I.
Inacio Schilckmann	Abate

25 anos

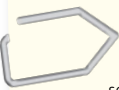
Medianeira – PR	Seção
Valdir Almeida	Emb. Ind.
Bebedouro – PR	Seção
Carlos Alberto Lucca	Vendas

30 anos

Medianeira – PR	Seção
Luis Carvalho	Almox. Ins. Emb.

Quer fazer parte dessa história?

A Frimesa oferece vagas de emprego para pessoas com deficiência ou reabilitados do INSS.



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

Agosto

05 anos

Medianeira – PR
Alessandro Girardi
Ana Carolina da Costa
Anderson Siepmann
André Ricardo
Cleunice de Oliveira Rodrigues
Diego de Moura
Edilson de Oliveira
Eduardo de Oliveira
Fernando Pimentel
Gabriel Crestani
Ivone de Silva
Janete de Almeida
Jaqueline Pereira
Jessica Pereira Henrique
Luiz Ricardo Lemes
Luiz Sérgio da Costa
Marines Ferreira
Patrícia Colla
Ricardo de Freitas
Roberta Kretschmam
Sidinei Campos
Simone de Souza
Vanessa Caetano
Vilmar Teixeira
Matelândia – PR
Bruna da Silva
Paulo Antonio Kalinski
Marechal Cândido Rondon- PR
Alexandre Becker
Andressa Fernandes
Rosande Bradfich
Curitiba – PR
Cristiane Montanher
Ivone Machado de Lara
Maria de Souza
Apucarana – PR
Dinora de Fatima Ramos
Itajaí – SC
Vanda WortMeyer
São Paulo – SP
José Eduardo da Silva
Werivelton Sousa
Bauru – SP
Fernanda Gomes Granado

Seção
Alm. Ins. Emb.
Emb. Ind.
Almox Peças
Desenv/sist
Cortes
Marketing
Cortes
Embutidos Toscana
Emb. Defumados
Compras
Emb. Ind.
Cortes
Cortes
Embutidos Toscana
Sala Mâq.
Resf. Carcaças
Desos. Cabeças
Expedição
Almox. Adm
Cortes
Cortes
Sala de Miúdos
Expedição
Embut. Indust.
Seção
Expedição
Hig. Interna
Seção
Custos
Leite UHT
Coagulação
Seção
Vendas
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Faturamento
Seção
Comercial Vendas



Maria Elma dos Santos
SIF
Medianeira
25 anos em Agosto



Amarildo de Lara
Apoio Com.
Medianeira
25 anos em Agosto



Salete Sgarbi
Restaurante
Medianeira
30 anos em Agosto



Augusto Remboski
Expedição
Medianeira
30 anos em Agosto



Paulo Henrique de Faria
Superv. Cortes
Marechal C. Rondon
30 anos em Agosto



Paulo Cesar de Faria
Almox. Adm.
Medianeira
30 anos em Agosto

10 anos

Medianeira – PR
Airtton Alvez da Silva
Erasmio dos Santos
Lucila Chechi
Marcelino de Souza
Maria Madalena Froes
Marlene de Freitas
Simone de Paula
Valdair de Moura
Valdecir Aparecido de Resende
Vaudenirce Batista da Silva
Volmir Mazzucatto
Volmir Nunes
Capanema – PR
Francieli Barivieira
São João – PR
Fernando Garcia
Rio de Janeiro – RJ
Daniela Vianna

Seção
Contábil
Expedição
Cortes
Cortes
Higiene Interna
Triparia
Cortes
Cortes
Desos. Cabeças
Cortes
Higiene Externa
Cortes
Seção
C. Qualid.
Seção
M. Prima Leite – S
Seção
Vendas

15 anos

Medianeira – PR
Sandra Batista
Marcio Leonisio da Silva
Diego Possenti
Neide dos Santos Triparia
Elio Fiametti
Oscar dos Santos

Seção
Com.
Planej./C. Logística
Expedição
Triparia
Cortes
Mortadela

25 anos

Medianeira – PR
Amarildo de Lara
Maria Elma dos Santos

Seção
Apoio Com.
SIF

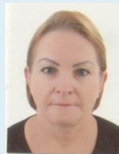
30 anos

Medianeira - PR
Augusto Remboski
Paulo Cesar de Faria
Salet Sgarbi
Marechal Cândido Rondon
Paulo Henrique de Faria

Seção
Expedição
Almox. Adm.
Restaurante
Seção
Superv. Cortes



Carla Nunes
Laboratório
Medianeira
20 anos em Setembro



Sueli Nascimento
Embutidos Toscana
Medianeira
20 anos em Setembro

Setembro

05 anos

Medianeira
Ana Carlas Colombo
Catiana Cardoso
Claudia Eunice da Silva
Erenilce Ribeiro
Flavio dos Santos
Gideone de Paula
Gusttavo Kall
Ivair Bruxel
Jaqueline de Moraes
Joice Bueno da Silva
Kettlin Adrieli Dias
Keyla Belini
Marcelo Rodrigues da Silva
Marildo Grezowski
Mateus Correia
Paulo Henrique Baumgart
Romeu Thomas
Roseli Maria da Silva
Roseli Paulino
Taise Becker
Tatiane dos Santos Vargas
Tayane Aparecida de Oliveira
Valeska Martins Teixeira
Vinicius de Mello
Volnei Gottselig
Willinston Rocha
Matelândia – PR
Neila Kalinski
Romildo de Siqueira
Vanessa Kruger Piske
Vera Lucia Azeredo
Marechal Cândido Rondon- PR
Adriana Kahenler
Cintia Mora
Claudio dos Santos
Gracielli Abitante
Marcele Angela Raash
Neusa dos Santos
Apucarana – PR
Juliana Ferreira Leite
Curitiba – PR
Aline Cabral
Monica Ribeiro de Assis
Simone da Silva
São José dos Pinhais – PR
Lucas Theodoro
Esteio – RS
Rosangela Macedo
Rudimar Gouveia Borges
Sofia WaschBurger
São Paulo – SP
Jessica dos Reis
Marilene da Silva
Bebedouro – SP
Luiz Henrique Saraiva
Sabrina Sales
Vilma da Rocha
Rio de Janeiro – RJ
Jalmin Oliveira

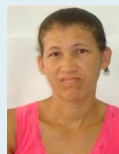
Seção
Fatiados
Emb. Defumados
Fatiados
Cortes
Expedição
Expedição
Mecânica Geral
Graxaria
Embutidos Toscana
Emb. Defumados
Emb. Defumados
Calib/Rebob. Tripas
Embal. Congelados
Expedição
Contábil
Emb. Ind.
Motorista
Elétrica
FIME
Lot.e Produtiv.
Cortes
FIME
Embutidos Toscana
Sec. Contábil
Transporte
Financeiro
Seção
Iogurte Copo
Past./Padroniz.
Adm.
Petit Suisse
Seção
Embalagem
Sup. Ind
Plataf./ Recep.
Laboratório
Laboratório
Laboratório
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Vendas
Seção
Rec. Fisc/C. Est
Seção
Vendas
Vendas
R. Fis.C/Est.
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Seção



Rogério de Lima
Cozimento
Medianeira
20 anos em Setembro



Jaime Brandt
Mortadelas
Medianeira
20 anos em Setembro



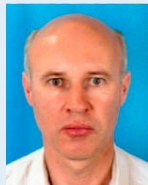
Maria dos Santos
Embutidos Toscana
Medianeira
20 anos em Setembro



Delmar da Silva
Mortadelas
Medianeira
20 anos em Setembro



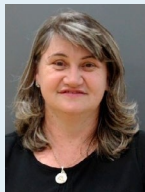
Maria de Fatima Silva
Embut. Industrializados
Medianeira
25 anos em Setembro



Gilvane Marques
Vendas
Curitiba
25 anos em Setembro



Dilson Witzke
Fatiados
Medianeira
25 anos em Setembro



Zelir Ribeiro
Pessoal
Medianeira
25 anos em Setembro



Iolanda Bikel
Cortes
Medianeira
30 anos em Setembro



Almino da Luz Filho
Expedição
Medianeira
30 anos em Setembro

10 anos

Medianeira – PR
Edmilson Pulinario
Francieli dos Santos
Jardel Davi de Oliveira
José Andrade
Leonice da Silva
Maria Helena Pereira
Marines Camargo Preis
Patrícia da Costa
Raquel Lauer
Sergio Adriano de Lima
Tatiane Chiotti
Curitiba - PR
Maria Gorete de Oliveira
Bebedouro – SP
Leandro Rodrigues
Wellinton Kawano

Seção
Desos. Cabeças
Lavanderia
Operc.
Desos. Cabeças
Fatiados
Cortes
Cortes
FIME
Desos. Cabeças
Cozimento
FIME
Seção
Vendas
Seção
Faturamento
R. Fis./C. Est.

15 anos

Medianeira – PR
Rosani Lucia Wolf
Vilmar Berlanda
Marechal Cândido Rondon – PR
Leirson Luiz Taufer
Bebedouro – SP
Micheli Monteiro

Seção
Emb. Salsicha
Recep. Suínos
Seção
Ambiental
Seção
Logist. Int.

20 anos

Medianeira – PR
Carla Nunes
Delmar da Silva
Jaime Brandt
Maria dos Santos
Rogerio Lima
Sueli Nascimento

Seção
Laboratório
Mortadelas
Mortadelas
Embutidos Toscana
Cozimento
Embutidos Toscana

25 anos

Medianeira – PR
Dilson Witzke
Maria de Fatima Silva
Zelir Ribeiro
Curitiba – PR
Gilvane Marques

Seção
Fatiados
Embut. Ind.
Pessoal
Seção
Vendas

25 anos

Medianeira – PR
Almino da Luz Filho
Iolanda Bikel

Seção
Expedição
Cortes

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

Costelinhas apimentadas

INGREDIENTES: Costela Suína Frimesa, Sal a gosto, Pimenta-do-reino a gosto, 3 ramos de alecrim, 300 ml de cerveja preta, Molho de pimenta de sua preferência, 100 ml de azeite, 50 g de Queijo Parmesão Ralado Frimesa, 50 ml de molho inglês.

MODO DE PREPARO:

1. Tempere a Costela Suína Frimesa com sal, pimenta-do-reino, alecrim e cerveja preta
2. Deixe a carne temperar por uma noite.
3. Junte o molho de pimenta, o azeite, o queijo ralado e o molho inglês, e passando este último o molho por toda a costelinha suína.
4. Envolve com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 180° C e asse por 40 minutos.
5. Retire o papel-alumínio, aumente a temperatura do forno para 220° C e asse por mais 10 minutos.
6. Sirva em seguida.

Rosca de Queijo Prato e Presunto

INGREDIENTES: 30g fermento biológico, 2 xícaras de água, 600g de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de azeite de oliva, 1 colher (sopa) de sal, Azeite para untar a forma, 200g de queijo Prato Frimesa ralado, 200g de Presunto Frimesa ralado, 1/4 xícara de azeite de oliva extra virgem.

MODO DE PREPARO:

1. Dissolva o fermento na água. Misture a farinha, o azeite, o sal. Misture bem, até obter uma massa macia, compacta, mas não grudanta demais.
2. Sove por uns 5 minutos, até que ela fique elástica.
3. Forme uma bola e coloque em uma tigela deixando fermentar até dobrar de volume.
4. Pré-aqueça o forno a 220°C. Abra a massa com a ajuda de um rolo.
5. Espalhe o queijo Prato Frimesa e o Presunto Frimesa sobre a massa e enrole. Unte uma forma redonda (daquelas com furo no meio que usamos para bolo e pudim) com azeite e ajeite a massa.
6. Coloque no forno e asse por 25 minutos ou até que esteja dourada.

Lombo Suíno Frimesa recheado com Manteiga de ervas e acelga refogada

INGREDIENTES: 1 unidade de Lombo Suíno Frimesa, 100 g de Manteiga Frimesa sem Sal, 1 ramo de tomilho, 1 ramo de manjerição, 1 ramo de alecrim, 1 ramo de sálvia, 1 acelga, 1 cebola picada, 2 dentes de alho picados, 3 colheres de cheiro-verde picado, Sal a gosto, Pimenta-do-reino a gosto, 200 g de Bacon Frimesa, Barbante.

MODO DE PREPARO:

Abra o lombo suíno com o auxílio de uma faca e corte até pouco mais da metade. Tempere-o com cebola, alho, cheiro-verde, sal e pimenta e reserve. Misture bem a manteiga com as ervas, tempere e enrole como um charuto em filme PVC. Leve a manteiga para o congelador e, depois de 1 hora, retire ela e o tempero do lombo. Recheie o lombo com a manteiga e amarre com o auxílio de um barbante. Leve ao forno preaquecido a 180°C e deixe por 40 minutos, virando a cada 10 minutos. Retire do forno quando assado e espere 5 minutos para cortar. Corte em fatias o lombo e sirva em seguida. **ACELGA REFOGADA:** lave bem a acelga e rasgue ela com a mão em pedaços médios. Frite o bacon e reserve. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e refogue a acelga. Tempere com sal e pimenta.

Crumble de maçã com calda de iogurte

INGREDIENTES: 3 maçãs, 50 g de açúcar branco, 50 g de açúcar mascavo, 100 g de farinha de trigo, 100 g de Manteiga sem sal Frimesa, 100g uvas passas, 1 colher de sopa de canela em pó, 100g de iogurte Grego Frimesa (fruta de sua preferência), 40g de Creme de Leite Frimesa, 50ml de Vinho do Porto.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta a Manteiga Frimesa e misture com a farinha e os açúcares.
2. Misture de forma que fique uma farofa bem úmida.
3. Descasque e corte em rodela as maçãs.
4. Unte um tabuleiro com manteiga e coloque as maçãs cortadas.
5. Distribua as uvas passas sobre as maçãs.
6. Regue-as com o vinho do porto.
7. Cubra com a farofa de farinha.
8. Polvilhe com canela.
9. Leve ao forno até dourar (Cerca de 30 min).
10. Sirva quente com o iogurte grego.



Copa e Salames Premium Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

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

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



Frimesa

Cortes suínos Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

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

Costela suína Frimesa

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

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

