

REVISTA Frimesa

Ano XV Edição nº95 | out/nov/dez de 2019
www.frimesa.com.br

Produtos Frimesa
com novo visual!



ANO NOVO
VISUAL NOVO

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



Caros Amigos,

A Frimesa vem aperfeiçoando a gestão da transparência adotando os princípios da conformidade (compliance) nos seus processos empresariais. Neste sentido, implantamos o "Canal de Denúncias" para receber informações de todos os públicos que se relacionam com a Frimesa. Nesta edição, você conhecerá o funcionamento desta importante ferramenta de melhoria.

Continuamos adequando nossas embalagens visando melhor apresentação, proteção e conservação de nossos produtos, como mostram as fotos dessa edição.

Participamos ativamente nas ações que levaram o Estado do Paraná a alcançar novo status sanitário em relação à Febre Aftosa em bovinos e peste suína clássica em suínos.

Promovemos a integração das cooperativas com a direção geral da Itaipu, visando a execução de programas estruturantes e sustentáveis no Oeste do Paraná.

No âmbito interno realizamos vários cursos, palestras e formação de especialistas nas atividades profissionais dos colaboradores que estão

relatados nesta edição.

Com a chegada do final de ano a Frimesa destaca seus produtos natalinos que já fazem parte da ceia de milhares de consumidores e que a cada ano estão melhores.

Desejamos agradecer a todos que caminharam com a Frimesa na jornada de 2019, a qual apresentou desafios de transição do Brasil. Chegamos no final deste ano com a solidez e preparados para ingressar num período de crescimento sustentável diante de uma economia mais próspera e saudável em nosso país.

Nosso planejamento para 2020 é retomar com maior velocidade os investimentos nas indústrias e na comercialização interna e externa. Estamos otimistas com o novo ciclo econômico que renasce no Brasil.

Agradecemos a todos pela oportunidade de fazer amigos em nossos negócios do dia a dia. Rogamos a proteção de Deus e que continue abençoando a todos nós.

Feliz Natal e um Próspero Ano Novo!

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

Conselho Fiscal:

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

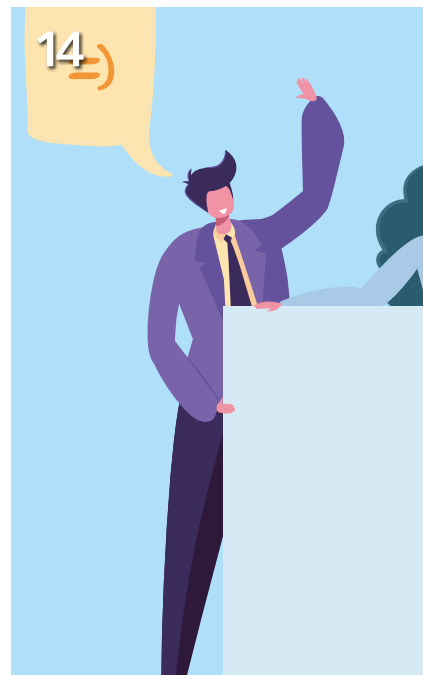
Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Outubro
Novembro
Dezembro
2019

Ano XV Ed. nº95

10 Análise de Mercado
20 Registro
22 Conformidade
24 PD&I
26 Registro

27 Qualidade e Ambiental
28 Registro
29 Gestão de Pessoas
32 Festicoop
34 Treinamentos



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:** 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:** 15.000 exemplares.

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

MAIS MODERNA E INTERATIVA,
as novas embalagens da Frimesa estão com
cores vibrantes e imagens de dar água na
boca. A tecnologia QR Code estará presente
em todas as embalagens, que permitirá mais
interação com o consumidor.



GRANJA EMPREENDEDORA!

CASAL DE EMPREENDEDORES DE CAFELÂNDIA TROCAM A
CIDADE PELO CAMPO E DESAFIAM GESTÃO DOS NEGÓCIOS
EM SUINOCULTURA

Foram quase duas horas de viagem de Medianeira à Cafelândia. Nosso destino era a Cooperativa Copacol e, em seguida, a propriedade de Luciane e Celso da Cruz, produtores de suínos. O google maps foi o guia e sugeriu o trajeto pela PR 180 para chegar. Quando percebemos, estávamos em estrada de chão. Desconfiamos em não estar no caminho certo, mas logo apareceram propriedades sinalizadas com o nome da Copacol, o que nos deixou aliviados. Assimilar o nome da cooperativa com a cidade é algo comum por lá porque ela gera mais de 9 mil empregos, tem 6 mil cooperados, ou seja, é a principal fonte de arrecadação dos 16 mil habitantes.

Da cooperativa, andamos cerca de quatro quilômetros e chegamos à granja de terminação de suínos de Luciane. De longe já avistamos uma bela plantação de flores amarelas, a mesma cor dava vida à infraestrutura de concreto da granja. Um ambiente bem organizado, limpo e tranquilo, tanto que nem ouvimos o grunhar dos suínos. Aí já percebemos que toda nossa viagem valeu a pena. Encontramos uma infraestrutura de 1200 metros, instalada em uma área de 6 hectares, com produção de 1200 suínos/lote. O casal, com dois filhos adolescentes, Vinicius e Ana Paula, residem na área urbana, são formados em Administração e vão para a granja nos finais de semana ou depois das 18 horas. Um caseiro realiza o trabalho diariamente, mas quem possui os olhos atentos nos detalhes é Luciane, que a define como uma empresa. "Alguns trabalhos como vacinar não consigo fazer, mas o restante eu acompanho de perto", avalia.

COMO TUDO COMEÇOU Celso trabalha há 30 anos na Copacol, na área de assessoria ambiental e sua esposa era dona de casa. Ambos buscavam empreender de alguma forma e, em 2016, após pesquisas de mercado e estudo de cenário logístico, perceberam que a suinocultura exigia menos mão de obra e manutenção e facilidade de manejo. Encontraram então, na Copacol,



O APOIO técnico da cooperativa garante a comercialização e a qualidade da matéria-prima.

Foto: Arquivo Frimesa

o incentivo para iniciar a construção da granja. "Começamos do zero e hoje buscamos o equilíbrio financeiro para nos tornarmos autossustentáveis e, para isso, queremos instalar uma estrutura que abrigue três mil animais", comenta o produtor.

A Copacol faz parte de um modelo de negócios que compartilha resultados numa cadeia produtiva. Os suínos que saem da propriedade dos da Cruz são industrializados e comercializados pela Cooperativa Central Frimesa. Eles são destaque no Programa Suíno Certificado que proporciona rastreabilidade e qualidade na carne que chega à mesa do consumidor. "Queremos deixar uma propriedade ideal, cumprir com todas as exigências técnicas e ser referência em resultados. A cooperativa traz segurança, assessoria com documentação, apoio técnico, garantia de venda. Além disso, oportuniza a diversificação das propriedades, gera lucros e qualidade de vida", comemora da Cruz.

A Copacol oferece insumos, assistência técnica e qualificação para investir em tecnologia e ter o apoio em futuros investimentos de expansão. Em cada lote, o técnico agropecuário da cooperativa faz cinco visitas e um médico veterinário está à disposição, quando necessário. "A propriedade de

Luciane e Celso é excelência no manejo de qualidade", avalia o técnico que atende a granja, Rafael Minatti.

Como forma de aproveitamento dos dejetos suínos gerados na granja, o produtor irriga uma plantação de grama utilizada para a produção de feno que é comercializado na região. "Nascemos no sítio, fomos para a cidade e hoje estamos voltando para a área rural. Futuramente iremos morar na propriedade", finaliza.

COOPERATIVA:


Copacol

ATIVIDADE:

Terminador

PRODUÇÃO:

1200
suínos/lote

Daolio
Você em primeiro lugar

COM uma gestão familiar, o grupo Daolio se estabeleceu no mercado de Amparo e Pedreira, interior de São Paulo.

Foto: Reginaldo Leme

EVOLUÇÃO PAULISTA

O GRUPO DAOLIO
PRIORIZA O
ATENDIMENTO
AO CLIENTE E A
GESTÃO FAMILIAR
PARA CRESCER NO
INTERIOR DE SÃO
PAULO

A atual realidade do Grupo Daolio é o fruto do trabalho que começou há quase 60 anos. Em 1961, o casal Oliver e Maria Aparecida Daolio adquiriram um armazém de secos e molhados, em Amparo, interior de São Paulo, aproveitando o salto de desenvolvimento no país durante o chamado "milagre econômico".

Desde o início priorizaram o trabalho, união,

honestidade e a gestão familiar. A satisfação do cliente foi a chave para realizar o sonho de vencer no mercado de Amparo e região. Esse sonho evoluiu do simples armazém para três grandes lojas que empregam mais de 530 pessoas. Quem comanda a empresa é o diretor-presidente, José Luis Daolio, herdeiro dos fundadores, e os seus filhos Daniel e Leandro Daolio.

A qualidade do atendimento ao cliente é o princípio norteador das atividades do grupo e o que manteve o Daolio firme no ramo supermercadista. "Nossas estratégias de investimento estão focadas para oferecer maior conforto, mais opções de produtos e um ótimo atendimento para nossos clientes, aliado a preços justos", explica o Supervisor do Setor Comercial (Perecíveis) e Recursos Humanos, Daniel, um dos filhos. Entre os diferenciais do Daolio estão

o varejo de hortifruti, possibilidade de compras online e a entrega em domicílio, que também é feita na zona rural, distritos de Arcadas e Três Pontes e nas cidades próximas como Monte Alegre do Sul e Jaguariúna. Esses fatores são confirmados nas avaliações online dos clientes, geralmente marcadas com cinco estrelas, elogios e certeza de clientes fiéis.

Uma série de ampliações foram realizadas no decorrer da história. Em 1977, uma nova estrutura foi inaugurada com atendimento de autosserviço. Em 1999, passou por uma ampliação de 300m² para 1000m², pensando no conforto dos clientes e, em 2010 para 1600m², modernizando a loja e acrescentando o serviço de rotisseria. Paralelo às ampliações, em 2004, com a aquisição da unidade do Mercado Unidos, também em Amparo, passou a atuar então como Grupo Daolio. Em 2011, inauguraram a terceira loja, agora em Pedreira, cidade vizinha, com 1600m² de área de venda.

PARCERIA O Grupo Daolio comercializa cerca de 130 itens do portfólio Frimesa, embutidos e leite condensado são os produtos com mais giro. "Temos uma parceria excelente, pelo atendimento principalmente do vendedor Francisco que nos atende há 20 anos", comemora Daniel. Francisco é representante da Frimesa ligado à filial de São Paulo. "O ponto forte da Frimesa é a qualidade de produtos com preços justos para o consumidor. A Frimesa é uma marca consolidada em nossas lojas", finaliza. 🍷

Raio X

3
lojas

530
colaboradores

45
checkouts

25.000
SKU's

SÃO 25 MIL itens à disposição
dos clientes do Daolio. Desses 130
são produtos Frimesa.



Foto: Reginaldo Leme.



Carne Suína:

Mercado interno recebe impacto dos preços do mercado externo

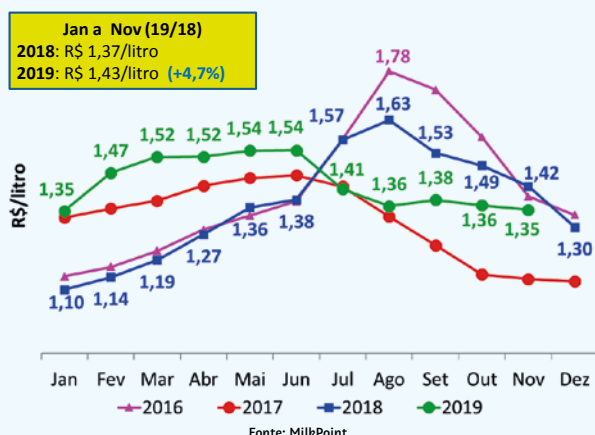
As últimas semanas têm sido muito voláteis no que se refere aos preços de venda das proteínas animais no mercado doméstico brasileiro. Estes preços, que antes mudavam muito pouco, estão mudando praticamente toda a semana e mudando para cima. No caso da carne bovina, por exemplo, os preços têm sido negociados diariamente. O que ocorre é que apenas nestas últimas semanas o mercado interno está recebendo o impacto dos aumentos dos preços no mercado externo. Os clientes e consumidores da carne brasileira no exterior já vêm pagando mais há alguns meses. Como os preços lá fora estão bem mais atraentes e a demanda é recorrente, o Brasil passou a exportar mais carne de boi, de frango e de porco, de modo que o mercado interno ficou com menos disponibilidade. Esta redução da oferta também está acontecendo nos produtos processados, por conta de que as matérias-primas que são utilizadas também estão sendo exportadas. Agora, de modo geral, todas as proteínas animais e os produtos que são processados estão se beneficiando por conta do mercado externo. Não acreditamos que possa faltar carne ou qualquer produto processado para os consumidores brasileiros, mas acreditamos que o mercado tende a encontrar sempre o equilíbrio entre oferta e demanda por conta dos preços que são praticados.

Todos já sabemos que tudo isso que está acontecendo tem apenas uma razão: a queda da produção de carne de

porco na China por causa de uma redução de quase 50% no plantel de animais chineses. Esta queda nos volumes vem de um problema sanitário que é a peste suína africana, mortal aos animais e não tem cura. Acredita-se que perto de 25 milhões de toneladas anuais de carne suína, mais de seis vezes a produção brasileira, deixarão de ser produzidas e ofertadas para o consumo dos chineses, portanto, é daí que vem a demanda pelas carnes brasileiras e do resto do mundo também. De fato, a valorização das proteínas não está acontecendo somente aqui no Brasil, praticamente o mundo todo está sendo impactado pela demanda chinesa. Consumidores de todos os lugares estão pagando bem mais caro por tudo que tem origem em proteínas animais.

O cenário, neste momento, está muito favorável ao agronegócio. Os preços em dólar nas alturas e taxa de câmbio elevada estão deixando muita gente feliz, desde os fazendeiros de gado, os produtores de suíno e até os sistemas de integração de frango e suíno. A única coisa que pode atrapalhar um pouco este cenário para quem produz suínos e aves é o fato de que os produtores de soja e milho nunca exportaram tanto volume como agora, e com bons preços também. Isso significa que os custos de produção tendem a aumentar, já que milho e farelo de soja são os principais componentes da ração que alimenta toda esta cadeia de produção. Enfim, está tudo muito bom, mas a questão é: quanto tempo esta situação pode durar?

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



Disponibilidade per capita – mês a mês





Leite e derivados:

Mercado de leite cada vez mais atrapalhado

Praticamente todo o ano de 2019, até o momento, foi muito fraco em termos de consumo de laticínios no Brasil. De modo geral, todas as categorias de produtos vieram se arrastando durante o ano. Algumas categorias, como leite longa vida, esteve com preços de venda muito baixos, apenas para manter o volume que vinha sendo produzido e comercializado. Outras categorias, como leite em pó e queijos, conseguiram sustentar melhores preços. Ocorre que a aproximação do final da temporada, com as festas de fim de ano e as férias escolares, é sempre prenúncio de mais redução no consumo de leite e seus derivados. Normalmente, nesta época, com a redução do consumo e um pouco de aumento na oferta, os preços da matéria-prima tendiam sempre a baixar; aparentemente não é o que vai acontecer neste final de ano.

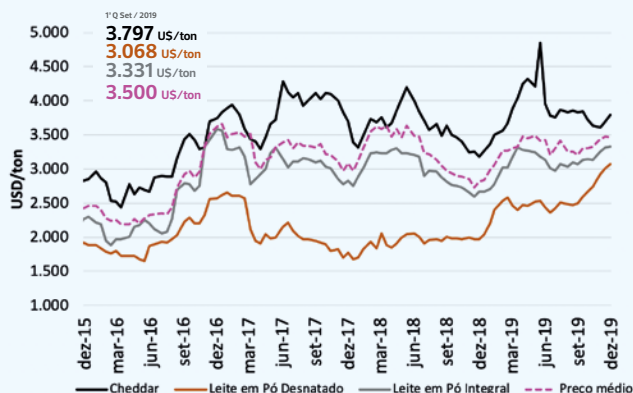
Acreditamos que, apesar dos volumes importados ainda serem relevantes, os preços mais altos deste leite são por causa da taxa de câmbio mais elevada e o mercado tentar remunerar o produtor na equivalência do leite importado. Só que nem todo o leite produzido aqui tem a mesma finalidade

do importado, isto é, a maior parte do leite produzido aqui é aplicado em produtos que não conseguem remunerar pela equivalência. É muito provável que terminemos este ano com preços ao produtor mais altos que no fim do ano passado, não importando se vai haver menos demanda e mais oferta.

Também, contrariando a história, entendemos que será necessário repassar o aumento do custo da matéria-prima para o varejo e aos consumidores, a fim de tentar equilibrar as contas do negócio. Dado o momento do ano, com um aumento de preços, a demanda tende a cair mais ainda que o normal, o que deve provocar um aumento nos estoques das indústrias.

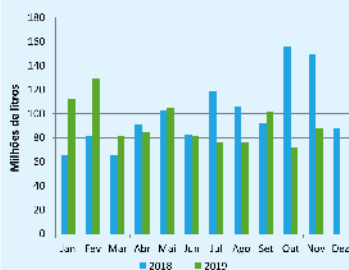
De qualquer forma, o cenário para o leite neste momento também é favorável ao produtor, que deve continuar sendo assediado pelas indústrias que acham que estão fazendo um bom negócio e, do lado da indústria, resta empurrar tudo isso para o varejo e tentar fazer o consumidor pagar a conta. 

Preços internacionais dos derivados lácteos – Leilão GDT



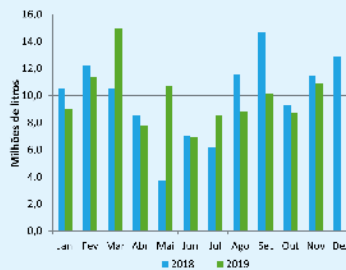
Importações e Exportações de leite (total)- 2019 vs. 2018

Importações (equivalente leite) milhões litros/mês



Jan-nov (19/18): -9,3%
-103 milhões de litros

Exportações (equivalente leite) milhões litros/mês



Jan-nov (19/18): +2,2%
2,3 milhões de litros

Fonte: Cepea

Jan a Nov (19/18)
-106 milhões de litros
(equivalente a -0,5% da captação jan-nov)

NATAL PRÁTICO

É TEMPO DE CELEBRAR! NESSE FIM DE ANO A “CEIA PRÁTICA” FRIMESA É A PEDIDA PRA QUEM QUER CURTIR MAIS A FAMÍLIA

Fim de ano é sempre assim: casa cheia de amigos e a família reunida para confraternizar e comer muito bem. Com os produtos da Ceia Prática Frimesa ficou mais fácil dar atenção às pessoas que você mais ama. Os cortes Lombo e Pernil, o Tender e a Ave Natalina já vem temperados e prontos para ir ao forno. A ceia fica pronta rapidinho e você pode curtir mais a família.

Muito fáceis de preparar, basta descongelar, assar e tudo está pronto para um delicioso prato principal: o Lombo tem tempero levemente adocicado; o pernil, um sabor tropical; o tender é feito com o corte nobre do suíno – o pernil, em formato arredondado, é suculento e tem aquele gostinho defumado. A ave natalina é o prato para os tradicionais, com sabor suave. O termostato que acompanha, salta quando o assado ficar pronto.

Para quem gosta do tempero tradicional, a Frimesa tem opções de cortes para temperar, Lombo e Pernil, que vêm congelados e vão do forno à churrasqueira, o que possibilita diversas receitas e um jeito inovador de servir a ceia. O selo “Boas Festas” expressa os votos da Frimesa e identifica os produtos no PDV. O site www.carnequeomundoprefere.com.br tem receitas exclusivas para esse fim de ano, se você precisar de inspiração.

APOIO Os produtos natalinos da Frimesa são apoiados com campanha de comunicação em TV – merchandising no programa Hoje em Dia, com a apresentadora Ana Hickmann – revistas, internet, rádios, mídia exterior e, principalmente, ponto de vendas. 🍷



QUEIJO COLONIAL



A FRIMESA AMPLIA O PORTFÓLIO DA LINHA DE FRIOS COM LANÇAMENTO DO QUEIJO COLONIAL

O queijo é um alimento muito presente na mesa do brasileiro. No Sul, é um integrante consagrado em diversas receitas e formas de consumo. Muito tradicional nesses momentos é o queijo colonial que acaba de ser incorporado no portfólio da Frimesa. Com um sabor levemente

picante, de textura untosa e macia, ele tem uma pegada artesanal, assim como os queijos de meia-cura tradicionais dos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná.

Em formato meia-peça, fracionado, é o tamanho ideal para o café da manhã ou lanche. Também é um ótimo

acompanhamento para torradas, sanduíches e mesmo tábuas de frios, além de ser fonte de cálcio e proteínas.

A Frimesa tem uma linha completa de queijos: são opções em fatiados, queijos nobres, coalho e light sem lactose. Conheça nossos produtos no site frimesa.com.br e acompanhe as novidades. 🍷

FRIMESA NO NORTE



ENTRE OS PRODUTOS APRESENTADOS NA FEIRA ESTEVE O IOGURTE 170G E SOBREMESAS

A Frimesa foi um dos 70 expositores na 22ª edição da SuperNorte, a tradicional Convenção de Supermercados e Fornecedores da Região Norte. O evento aconteceu em 09 de outubro, no Hangar Convenções e Feiras da Amazônia, realizado pela Associação Paraense de Supermercados (Apas). Foram 40 milhões de reais em negócios fechados em toda a feira e cerca de 20 mil visitantes, de acordo com o presidente da Apas, Jorge Portugal. Quem passou pelo estande da Frimesa conferiu os produtos lançamento iogurte 170g nos sabores uva-verde e acabaxi com hortelã, sobremesas e flans, e o porco à passarinho. 🍷



OPUS/UTPIA



Já vivi mais de 40 Natais. E continuo me emocionando.

Não sei por que o Natal mexe tanto comigo. Pode ser porque nasci da união de milhares de pessoas, sempre me senti bem com a casa cheia. Ou porque nasci no mês que Jesus nasceu. Para ser mais exata, no dia 13 de dezembro de 1977. Ótimos tempos.

De lá para cá, muita coisa mudou. Só você sabe o quanto eu me transformei e o quanto nós crescemos juntos. A nossa família hoje é uma das maiores do país. Por outro lado, muita coisa continua igual.

Por mais que a família não possa mais ser contada nos dedos, o sentimento de união permanece o mesmo. E é por isso que o Natal deste ano está sendo tão especial quanto o primeiro.

Meu nome é Frimesa, e é uma felicidade muito grande passar o meu 42º Natal com você.

Em constante renovação

OS PRODUTOS FRIMESA RENOVAM O VISUAL EM 2020. COM FOCO NO CONSUMIDOR, AS NOVAS EMBALAGENS TRAZEM ELEMENTOS QUE AJUDAM A IDENTIFICAR A EXTENSÃO DO PORTFÓLIO, ALÉM DO DESIGN MAIS LIMPO E CORES VIBRANTES

A modernização de uma grande marca é constante. A Frimesa está sempre em busca de aprimorar o seu produto para atender as necessidades do consumidor e entendeu que este é o momento de renovar a identidade visual das embalagens. Com um portfólio de quase 480 itens, a novidade foca o consumidor com informações para facilitar a leitura, visual mais limpo, cores vibrantes e imagens de dar água na boca. O código, conhecido como QR code, será a tecnologia que permitirá maior interação.

As decisões sobre as embalagens são cada vez mais estratégicas, agregam conceito que há por trás do produto e a filosofia da empresa. "Na hora de adquirir o produto o consumidor encontra uma grande variedade de opções ao seu alcance. Investir no visual que chame atenção é importante para nos diferenciar no ponto de venda, ao mesmo tempo que se perceba a amplitude dos produtos Frimesa," comenta o presidente Valter Vanzella.

Ele destaca a atuação nos segmentos de carnes e lácteos que permitem à Frimesa oferecer alimentos

para todos os momentos das refeições, em diferentes cardápios e opção para qualquer refeição, desde o café da manhã, almoço, lanches e jantar

Para o gerente da área comercial da Frimesa, Mauro Kramer, as embalagens são a melhor forma de se aproximar do cliente, e por isso, é necessário atualizar o layout. "O consumidor que é fã da marca fica sensível e se sente valorizado com as renovações nas embalagens, além de dar um destaque no PDV para atrair novos consumidores", avalia.

A estratégia é se destacar da concorrência, ao mesmo tempo, unificar a percepção de qualidade e o posicionamento da marca. A linha criativa do projeto gráfico foi desenvolvida pela agência BrainBox e a Frimesa está pautada em pesquisas. Primeiramente ocorreram visitas aos pontos de vendas para identificar as oportunidades de melhorias seguido pelo estudo quantitativo com mulheres, decisores de compra de alimentos, com investigação sobre as razões de compra, características esperadas e dificuldades encontradas em relação às embalagens.



O resultado conduziu as decisões do projeto gráfico. "O conceito traz códigos visuais proprietários, texturas que valorizam as cores e frescor dos alimentos mostrados em fotos e imagens. Cada embalagem respeita as cores das categorias, como tradicionalmente frios e lácteos em tons azuis e derivados de carnes em vermelho", explica a supervisora de marketing, Elis D'Alessandro.

Em algumas linhas a mudança é mais significativa, como, por exemplo, os fatiados. "Observamos pela pesquisa que uma grande quantidade de consumidores deseja ver mais o produto, selos e informações nutricionais são fatores relevantes para a escolha", complementa D'Alessandro. Para isso, a nova embalagem dos queijos, presuntos e apresuntado trazem praticamente 50% da área frontal transparente, além de imagens de leitura bem clara.

A mudança define a linha de cores para cada categoria. Em carnes, trazem as misturas das cores amarela, laranja e marrom para transmitir sabor e calor, contrapondo com o local congelado e frio que fica exposto no ponto de venda. Linguiças e cortes são os primeiros produtos que chegarão ao ponto de venda com este visual.

Já os frios trazem a tonalidade azul, tanto os fatiados como os iogurtes seguem essa linha de comunicação. Na linha de iogurtes a renovação é mais sutil, uma vez que as cores roxas para a versão light e azul para tradicional foram mantidas. O novo design, mais limpo, traz uma combinação com imagens e as frutas que dão a sensação saborosa para toda a linha. Os produtos zero lactose continuam com as cores verde clara e laranja e os produtos da linha premium, queijos nobres, salames e doce de leite em dourado e preto valorizando a premiunização da categoria.

NOVO projeto gráfico está pautado em pesquisas em razão do comportamento sobre as razões de compra e características esperadas dos produtos.



A FRIMESA trabalha em constante transformação de seus produtos .

TECNOLOGIA A FAVOR DAS EMBALAGENS

O novo visual das embalagens da Frimesa que, em breve, chegam às gôndolas também de forma inteligente e interativo com o objetivo de comunicar informações, ações que podem auxiliar o consumidor na verificação da autenticidade dos produtos.

Entre as tecnologias disponibilizadas estão mecanismos de rastreabilidade, QR Code, que apenas escaneando a embalagem com um smartphone direciona para uma landing page onde o consumidor encontrará receitas, tabela

nutricional, características, aplicações que se juntam ao crescente uso de campanhas promocionais e de reforço da marca. "Queremos envolver o consumidor em tempo real, como uma forma de criar confiança, aumentar fidelidade e deixá-lo atualizado sobre as informações dos produtos. Esperamos que os consumidores, em qualquer parte do Brasil, usem os QR codes para aprender mais sobre nossos produtos", reforça, Elis D'Alessandro.

1

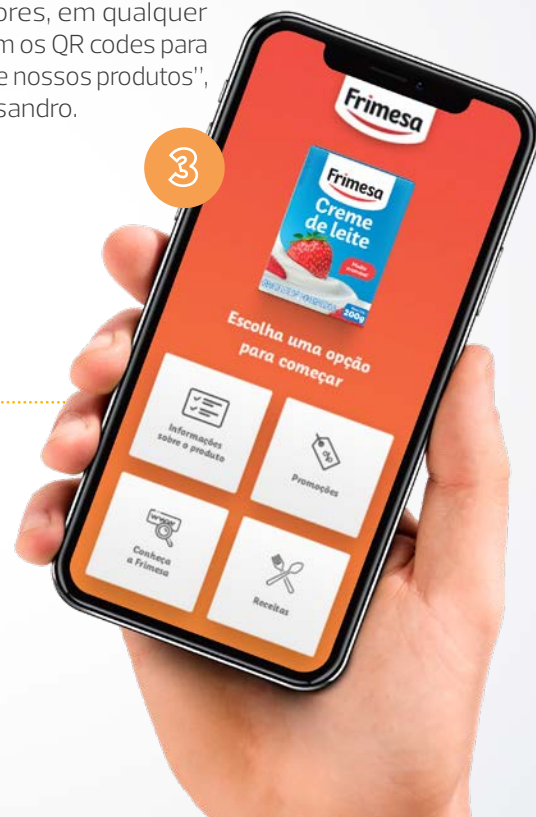


2



LANDING PAGE DO PRODUTO

3



LEITE Condensado Semidesnatado em breve se somará nas gôndolas ao Leite condensado Tradicional



Lançamento

Um lançamento que chega com novo visual é o leite condensado semidesnatado que complementa as outras duas versões da categoria: o tradicional e o zero lactose.

Em relação à mudança das embalagens, o consumidor começará a ver as novidades no ponto de venda a partir do primeiro trimestre de 2020, sendo que o presunto oval estreiará a nova repaginação nas gôndolas. O cronograma de alteração respeita os estoques e o tempo de registro e, a área de marketing, irá monitorar o desempenho das mudanças no PDV.

Principais mudanças



- 1 **HIERARQUIA DE INFORMAÇÃO**
- 2 **APPETITE APPEAL**
- 3 **CLAIMS** (FOCO NO CONSUMIDOR)
- 4 **VISUAL** (AINDA MAIS LIMPO)
- 5 **CÓDIGO CROMÁTICO DE CATEGORIA**
- 6 **ELEMENTOS VISUAIS PROPRIETÁRIOS**

EXPECTATIVAS PARA 2020

A Frimesa encerra 2019 cumprindo o propósito de viabilizar toda a cadeia produtiva, desde o produtor, a cooperativa singular e a própria Central. O saldo de todo o ano será positivo apesar de não atingir as projeções iniciais de 3,4 bilhões de faturamento.

Para o presidente da Frimesa, Valter Vanzella, o ano de 2019 foi um estímulo para as indústrias e 2020 será de grande otimismo com os projetos de expansão e crescimento. "O projeto de Assis Chateaubriand vai começar a sair do chão. A infraestrutura básica está pronta e em 2021 vai começar a aparecer o 'fora da terra', e o projeto vai andar. Por outro lado, nós temos o Frigorífico de Marechal Cândido Rondon que é habilitado pra exportar pra China e terá melhoras. Iremos adequar a produção para o não uso da Ractopamina, e principalmente, manter o espaço que nós temos no mercado interno com grande mix de produtos. Não vamos deixar o nosso cliente sem produto", comenta.

Na área de vendas, a menina dos olhos é a abertura do mercado na China e outros países. A exportação deve ser o diferencial no próximo ano, principalmente para a Frimesa na área de carne suína e alguns derivados de lácteos, como o leite condensado e queijos. O aumento na exportação tem mudado a realidade do mercado interno tendo menos oferta. "Não haverá uma grande expansão no mercado doméstico, devido o pouco consumo. A exportação irá valorizar o produto. A expectativa é que se mantenha na mesma linha de 2019", explica Vanzella.



OS PRODUTOS estão com imagens inovadoras, mais reais e vibrantes com leitura clara, para aumentar o estímulo ao consumo.

Agronegócio

LIDERANÇAS SE UNEM COM DIRETORES DA ITAIPU BINACIONAL EM PROL DO DESENVOLVIMENTO REGIONAL

A Frimesa sediou uma reunião produtiva com diretores da Itaipu Binacional, Parque Tecnológico Itaipu (PTI), cooperativas e associações do Oeste do Paraná, em 16 de outubro.

Foram apresentadas as ações necessárias para promover o desenvolvimento da região, a importância de parcerias e a união de todas as entidades em prol de um bem comum. "Temos compromisso com o Oeste, queremos conversar, buscar informações e construir juntos o planejamento de ações. Ficamos orgulhosos de ouvir as histórias desses empreendedores, principalmente da Frimesa. Juntas, as pessoas fazem milagres, se fazem ouvir, se comunicam. Parabéns a todos, é um orgulho para o estado e o país", avalia o diretor-geral da Itaipu, general Joaquim Silva e Luna que apresentou ações desenvolvidas em oito meses de atuação.

Entre os compromissos firmados pelo diretor está a elaboração do planejamento estratégico para o próximo ano e também para 2023 quando deverá ser renovado o tratado. "Iremos manter os royalties, investiremos em infraestrutura para o Oeste do Paraná, queremos focar apenas no que for de acordo com a missão da Itaipu: responsabilidade social, ambiental e a preservação do lago", reforça.

O diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, fez uma apresentação sobre a empresa, formada por

cinco cooperativas (Copagrill, Lar, C. Vale, Copacol e Primato). Para Vanzella, essa foi uma grande oportunidade de dialogar com pessoas importantes, influenciadoras e que possuem poder de decisão. "Somando esforços conseguiremos chegar longe. Precisamos integrar a região. É importante focarmos em nossa infraestrutura, principalmente estradas porque trabalhamos com produtos que precisam circular", reforça.

O diretor executivo da Frimesa, e vice-presidente do POD, Elias José Zydek, apresentou o Programa Oeste em Desenvolvimento (POD), que tem unido forças públicas e privadas para o planejamento e a implementação de uma estratégia de desenvolvimento integrada. Foram abordados os eixos: infraestrutura e logística; energia; saneamento; sanidade agropecuária; Sistema Regional de Inovação (SRI), educação empreendedora; e garantia da propriedade rural.



OESTE EM DESENVOLVIMENTO

PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
DO TERRITÓRIO OESTE DO PARANÁ



OS REPRESENTANTES de várias entidades se reuniram com lideranças da Itaipu para apresentar demandas e projetos em prol do desenvolvimento do Oeste do Paraná.



VALTER Vanzella apresentou a Frimesa e reforçou a importância da Central para manter a cadeia produtiva do Oeste.

O Parque Tecnológico da Itaipu (PTI) esteve representado pelo diretor-superintendente do PTI, general Eduardo Castanheira Garrido. O parque passou por uma revisão em suas atividades e alinhou os trabalhos em cinco temas: agronegócio, energia, turismo e cidade, e segurança. "Nosso foco será o agronegócio, desenvolvimento de plataformas de inovação, como, por exemplo, trazer startups com o objetivo de unir demandas", afirmou.

As cooperativas foram representadas pelos presidentes: Copagril, Ricardo Silvio Chapla; Lar, Irineo da Costa Rodrigues; C. Vale, Alfredo Lang; Primato, Ilmo Werle Welter; e Coopavel, Dilvo Grolli. Esteve presente também o diretor de Coordenação da Itaipu, general Luiz Felipe Carbonell, presidente da Associação Comercial e Industrial de Foz (Acifi), Faisal Mahmoud Ismail, entre outros.



O PRINCIPAL OBJETIVO É O COMPROMETIMENTO COM A ÉTICA E OS PRINCÍPIOS COOPERATIVISTAS

A Frimesa deseja cada vez mais desenvolver um trabalho ético, transparente e confiável. Para isso, melhorar os sistemas de controle de riscos é prioridade no ambiente corporativo, principalmente para atrair investidores. A Frimesa lançou, em 19 de novembro, o Canal de Denúncias com acesso online e também por telefone, disponível 24 horas por dia, preparado para receber manifestações dos seus colaboradores e terceiros.

Através do **www.frimesa.com.br/canaldedenuncias** ou pelo **0800 645 50 40**, esse espaço foi criado para relatos para garantir que os mais diversos processos da cooperativa estejam sendo realizados de acordo com todos os requisitos legais, princípios éticos, missão e valores da empresa, de acordo com os Fundamentos Corporativos. Isso inclui o relacionamento com investidores, fornecedores, colaboradores e também com os cidadãos e consumidores finais.

Desenvolvido pela Frimesa em parceria com a empresa Ernst Young, o canal melhorará os processos, amadurecimento e evolução constante das normas e ambiente de trabalho saudável.

De acordo com o executivo da Ernst Young, Gustavo Nadalin, esse espaço cumprirá toda a legislação relacionada à cooperação, anonimato, sigilo, não retaliação e responsabilidade. "É fundamental a aplicação dos programas de conformidade porque garante a todos a conduta ética, transparente, cumprimento da lei garantindo um ambiente interno mais íntegro", afirma. A denúncia tem origem anônima ou não.

Para o presidente da Frimesa, Valter Vanzella, as manifestações sempre existiram por cartas, mas agora estamos melhorando os processos. "A ferramenta de contato é aberta a todas as manifestações e poderão ser anônimas. As informações serão avaliadas por uma empresa terceirizada e especializada, depois passará pelo Comitê de Ética. Os participantes terão um código para acompanhar todo o processo com transparência", explica o presidente.



“FAREMOS o que é certo e contamos com vocês para que, de uma forma moderna, possamos construir uma história ainda mais bonita”, Valter Vanzella.

O Canal de Denúncias Frimesa pode ser utilizado para reportar:

Conflito de interesses, imagem e reputação, saúde e segurança, relação com pessoas, fraude, violência física, violação de legislações, violação do Código de Ética, vazamento e/ou uso indevido de informações, destruição ou dano de bens da instituição, denúncia relacionada ao Diretor Executivo/Presidente, denúncia relacionada ao Conselho de Administração, denúncia relacionada à equipe de auditoria, denúncia relacionada a gestores/coordenadores, reporte de brindes, presentes, doações, dúvidas e sugestões.

Passos básicos sobre o canal:

01: Ao acessar a página inicial do canal de denúncias, na lateral esquerda estará o item "fazer denúncia".

CONHEÇA

COMO FUNCIONA

CÓDIGO DE CONDUTA FRIMESA

PERGUNTAS FREQUENTES

Fazer denúncia

02: Na sequência clique em "quero fazer um relato", onde será encaminhado para a página com o formulário que pode ser preenchido de forma anônima.

QUERO FAZER
UM RELATO



03: Caso já tenha feito uma denúncia, você terá um número de protocolo para acompanhar o relato.

QUERO VER O
STATUS DE UM
RELATO



04: Para saber quais itens estão dentro ou não da conformidade, a Frimesa disponibiliza um arquivo PDF do Código de Ética e Conduta da cooperativa central.

QUERO LER O
CÓDIGO DE
CONDUTA



PARA maiores informações, acesse o link direto para a página do Canal de Denúncias e assista o vídeo.



INOVAR PARA CRESCER SEMPRE

A PALESTRA foi realizada pela 3M, empresa que atua com inovações para a Frimesa.

FRIMESA FORTALECE A
CULTURA DA INOVAÇÃO
ATRAVÉS DE WORKSHOP
COM PARCEIROS

A inovação tem sido um diferencial competitivo para que as empresas se mantenham à frente da concorrência, e detalhe: inovar é explorar novas ideias e colocá-las para trabalhar e gerar mais lucros.

Como forma de comemorar o Dia da Inovação (19/10) e fortalecer a cultura de inovar na Frimesa, aconteceu no dia 21 de outubro, um Workshop sobre "Inovação, Tecnologia, Tendências, Estratégias..." Em parceria com a empresa 3M, a palestra com o tema "3M: A inovação que gera resultados," explanou assuntos como a importância da cultura de inovação, perfil profissional nas empresas inovadoras e as tendências

no mercado de carnes e lácteos.

Um show room expôs as soluções e aplicações da 3M para indústria, embalagens, sistemas de rastreabilidade, Food Safety – laboratórios, Food Security – segurança e EPI's e Food service – higiene e conservação industrial.

Além dos produtos expostos, foram inicializados projetos de aplicações nas nossas áreas industriais, através das áreas de TI, manutenção, engenharia, PDI e outras áreas. Dentre os projetos está a aplicação de etiquetas automáticas nas caixas da expedição, trabalho que é feito manualmente. Outra demanda que se busca atender é a gestão dos dados gerados nos processos industriais, com apoio da Tecnologia da

Informação. "A inovação acontece com a colaboração de todos, com a divisão e compartilhamento de conhecimento entre os envolvidos nos processos", explica o Assistente Técnico da área de Pesquisa Desenvolvimento e Inovação, Quirino da Silva.

Outra ação definida com a empresa 3M, a qual possui um Centro Técnico de Inovação em São Paulo, serão as interações, ou seja, ela receberá as demandas da Frimesa para que desenvolvam projetos que solucionem problemas internos.

O supervisor de segurança e medicina do trabalho, Ilson Sassi Junior, afirma que nesse mundo conectado, onde as mudanças ocorrem em questão de minutos, é indispensável a atualização. "A 3M é referência no mercado quando se trata de inovação. Sempre identificamos alguma oportunidade para área que, algumas vezes, nem se imagina que existiam soluções. A empresa precisa dar continuidade nas ações para fomentar a cultura da inovação com workshop, projeto de banco de ideias, inovação na área ambiental, RH, 4.0", avalia.

A ÁREA de segurança do trabalho participou do evento e enalteceu a importância de atualizar os equipamentos.



PRODUTOS INOVADORES FRIMESA

A linha completa do Friminho tem vitaminas e nutrientes para as crianças, mas também tem interatividade com o mascote camaleão. A inovação aplicada é a 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. Em breve, o Friminho ganhará um gibi interativo contando o processo de produção, desde a matéria-prima até o produto estar na mesa do consumidor. Outra ação inovadora é a aplicação do QR Code nas embalagens de todos os produtos o qual irá direcionar o consumidor a uma página que irá conter informações sobre os ingredientes, receitas, tabela nutricional e promoções. 🗨️



REGISTRO

Inclusão

A Frimesa participou, em 27 de setembro, do Dia Nacional de Inclusão da Pessoa com Deficiência (PCD) e reabilitados do INSS no Mercado de Trabalho, Dia D, promovido pela Agência do Trabalhador de Medianeira. Foram realizados 23 cadastros, os quais serão avaliados e encaminhados para as futuras oportunidades de contratação. Participaram do Dia D: Frimesa, Cooperativa Lar, Frigorífico Lar, Ninfa Alimentos, Lajes Patagônia, Frigorífico Friella, CGS Móveis, CORAE, Tempermed e Dabol.



Economia

O Banco do Brasil reuniu, no dia 10 de setembro, na Frimesa, as cooperativas filiadas para falar sobre o cenário macroeconômico, perspectivas para o ano de 2020 e Fundo de Investimentos direcionados para grandes investidores. Além disso, foi realizada uma palestra com o economista da BBDTV – maior administradora de fundos do Banco do Brasil, Paulo Sérgio Manzione.



Cultura

No dia 06 de setembro a Frimesa recebeu os representantes da Sociedade Semear, gestora Leci Desbessel, Secretário Alexandre Bagio e a coordenadora do programa de Aprendizagem, Jessica Zimmermann. A visita reafirmou a parceria da Frimesa com o Semear, principalmente em eventos culturais, relatar as ações desenvolvidas e comunicar o início de um projeto de musicalização envolvendo os alunos. São mais de 200 jovens aprendizes na empresa, envolvidos em cursos e atividades culturais.

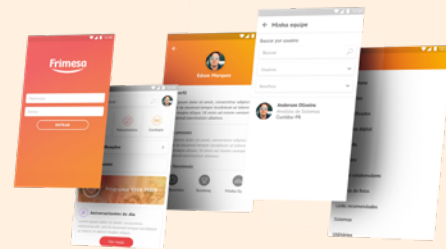


UTFPR

Com enfoque no Data Center, a equipe de Tecnologia da Informação da Frimesa recebeu, em 23 de setembro, duas turmas de Ciências da Computação da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, Campus de Santa Helena. Cerca de 30 alunos conheceram todos os aplicativos, infraestrutura, segurança e, principalmente, o Data Center, um ambiente que reúne servidores, equipamentos de processamento de dados e ativos de rede da Frimesa.



DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



O portal do colaborador tem novidades que o deixam ainda mais interativo, dinâmico e funcional. Confira abaixo:

GALERIA DE FOTOS

Todas os registros da Frimesa em um só lugar! Eventos que envolvam o colaborador, iniciativas, projetos e comemorações. Você pode visualizar as fotos, marcar como favoritas (assim elas ficarão salvas no seu perfil), compartilhar com um amigo ou algum setor e fazer download do álbum ou de uma foto específica.

CLASSIFICADOS

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

BIBLIOTECA

Nesse espaço é possível consultar os livros disponíveis na biblioteca física da Frimesa localizada no Espaço do Colaborador. Alguns exemplares ainda não foram cadastrados, mas outros já estão disponíveis para você, de forma simples e gratuita. Você pode favoritar, para ficar salvo no seu perfil, verificar se ele está disponível para empréstimo, reservar e devolvê-lo na opção disponível no seu perfil "DEVOLUÇÃO CONSCIENTE". Boa leitura!

REVISTA

Acompanhe essa edição também na versão digital. A revista é uma ótima fonte de informação sobre a empresa e agora no portal ficou mais fácil encontrar o que você precisa ou alguma foto. As edições estão em formato digital (PDF), organizadas por data de lançamento.

Rastreabilidade

no setor alimentício



Rastreabilidade se define pela capacidade de uma empresa em seguir as coordenadas de qualquer alimento por todas as etapas em que ele passou, como produção, processo e distribuição até chegar ao cliente final. Ela atua como uma ferramenta de comunicação para garantir a conexão de toda a informação sobre o produto ao longo da cadeia de suprimentos.

Muitas vezes essa ferramenta é vista apenas como um instrumento para cumprir uma legislação ou para atendimento de requisitos de segurança e qualidade dos alimentos, já que possibilita a redução da produção e distribuição de produtos não conformes e/ou de qualidade insatisfatória, diminuindo o potencial de publicidade negativa e recall de alimentos.



MAS O QUE É O RECALL DE ALIMENTOS?

Recall é o processo de remoção de um produto inseguro ou ilegal, em posse do consumidor ou distribuidor, para proteger o consumidor. É executado quando existe razão para acreditar que os produtos possam estar adulterados, incorretamente identificados ou ser potencialmente perigosos. O recall não deixa de ser um "chamado de volta" e quando o assunto envolve questões de contaminação que implicam a saúde ou segurança do consumidor essa comunicação deve ser realizada de forma massiva à população.

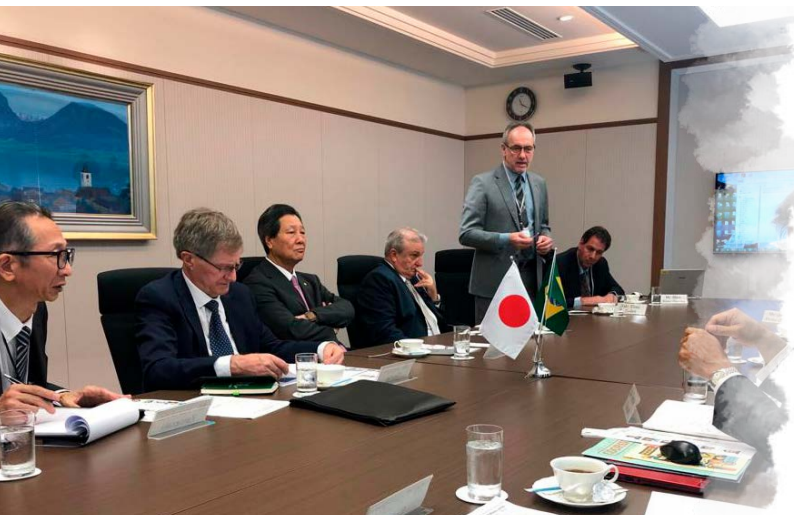
Mas, possuir uma rastreabilidade do processo é algo que vai muito além de atender uma legislação ou um requisito de gestão. A rastreabilidade permite que a própria indústria visualize seus processos de forma mais clara e entenda melhor o seu ciclo de produção, encontrando gargalos e outros problemas na cadeia produtiva. Ao ter uma visão geral acerca de toda a cadeia, é possível verificar pontos de melhoria e garantir processos mais eficientes. A rastreabilidade permite ainda uma

transparência informativa que pode ajudar na interação do produto com o consumidor, proporcionando confiança na marca do produto que compra.

Registrar o caminho percorrido pelo alimento acaba sendo muito mais que uma exigência legal. Cada vez mais a rastreabilidade terá um papel importante dentro da indústria, auxiliando gestores a entenderem melhor sua cadeia produtiva e permitindo entregar qualidade, segurança e transparência aos seus consumidores.

Mercado

FRIMESA PARTICIPA DE MISSÃO ECONÔMICA NO JAPÃO



Com a abertura da exportação da carne suína para a China, a Frimesa está prospectando clientes. O frigorífico de Marechal Cândido Rondon foi autorizado a exportar o produto e adaptações serão feitas para atender esse novo mercado. Além disso, em abril de 2021, o Paraná será área livre de aftosa sem vacinação, fato que abrirá mercados no Japão, Coreia do Sul e México.

A prospecção do mercado externo está no foco da Frimesa e, no mês de outubro, com a ida do diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, com uma delegação paranaense para uma missão econômica no Japão. Visitaram órgãos oficiais do governo japonês e empresas multinacionais em Tokyo, Hamamatsu, Kobe, Kyoto e Osaka. Também estiveram em uma das maiores centrais de cooperativas do mundo, a Zennoh.

Além disso, se reuniram com o embaixador do Brasil no Japão, Eduardo Saboia, quando entregaram uma menção honrosa pela grande contribuição no fortalecimento da relação bilateral entre o Brasil e o Japão. 🇧🇷

Copa do Mundo de Kickboxing

A auxiliar de lavanderia da Frimesa, Rosimeri Girardi, participou do Campeonato Sulamericano de Kickboxing no mês de novembro, em Lima/ Peru, pela Seleção Brasileira e se consagrou campeã nas modalidades Point Fight e Kick Light e vice na modalidade Full Contact. O evento

contou com a participação de 10 países e mais de 500 atletas, em diversas categorias. No momento o foco da atleta é se preparar para a Copa do Mundo de Kickboxing que acontecerá na Croácia, de 31 a 03 de janeiro de 2020. A Frimesa apoia a lutadora nas competições. 🇧🇷



Frimesa em destaque!

PESQUISA APONTA AS MAIS LEMBRADAS DO COOPERATIVISMO



A Frimesa foi a mais lembrada em pesquisa de Imagem e Posicionamento do Cooperativismo e Suas Marcas no Paraná, encomendada pela Ocepar e realizada pelo Grupo Datacenso, na categoria espontânea múltipla com base em 140 entrevistados. Além disso, 52 % dos entrevistados afirmaram consumir produtos Frimesa. No Oeste, o percentual sobe para 78%.

Outra pesquisa realizada de forma espontânea única destacou a Frimesa em terceiro lugar na categoria agronegócio em nomes de cooperativas que vêm à mente do consumidor.

O estudo entrevistou 508 consumidores, 507 não consumidores, 50 gestores de supermercados e 10 líderes cooperativistas, de forma presencial, nos meses de junho e julho. O grau de confiança é de 95%.

A pesquisa de mercado apontou que os consumidores veem como principal atrativo nos produtos das cooperativas do Paraná, a qualidade. O preço justo e a boa procedência da produção do setor também influenciam na decisão da compra, segundo a pesquisa que compôs as ações do comitê de mercado PRC 100. 🇧🇷

Tempo de se cuidar

HÁBITOS SAUDÁVEIS PREVINEM AS DOENÇAS E PROMOVEM UM DIAGNÓSTICO MAIS RÁPIDO

A Frimesa está sempre preocupada com a saúde e a segurança dos seus colaboradores. Ações voltadas para a prevenção e conscientização são constantes para homens e mulheres.

Pensando nisso, promoveu as campanhas Outubro Rosa e Novembro Azul com ações internas, vídeos esclarecedores e depoimentos dos colaboradores. A mensagem é um alerta para prática de atividade física, sono de qualidade, alimentação e hábitos saudáveis.

O supervisor industrial da Frimesa, Francisco Primo David, 64 anos, sobe escada, faz sua carga horária normal com muita disposição. Mas para chegar a essa idade com uma saúde forte, vive longe de vícios, tem uma alimentação balanceada e mantém os exames em dia. "Nunca fumei ou bebi. Faço exames periódicos por iniciativa própria e, atualmente, faço pilates, me alimento com mais frutas, integrais e carnes magras que ajudam no controle da gordura no fígado", explica. As iniciativas de David são um exemplo para prevenir doenças, entre elas, o câncer de

próstata, o segundo tipo de câncer que mais atinge homens no Brasil.

APOIO Mesmo com o encerramento da campanha, o ambulatório da Frimesa está à disposição dos colaboradores para qualquer orientação e conscientização para ter uma vida saudável. Além de profissionais especializados, como psicólogos, médicos, enfermeiros, realiza monitoramento frequente da saúde dos trabalhadores. Dentre as principais orientações está o reforço na realização de exames preventivos e periódicos. As programadoras de manutenção da Frimesa, Karin Haskell e Tais Kammer, são amigas até na hora de cuidar da saúde. Orientadas desde criança pela mãe, estão sempre atentas às reações do corpo, fazem exames preventivos, alimentação correta e exercícios frequentes. O câncer de colo uterino é o segundo tipo de câncer que mais afeta as mulheres no Brasil, atrás do câncer de mama. "Quero envelhecer de forma saudável, ser ativa, e viver muitos anos. Me cuido agora para aproveitar lá na frente", comemora Tais.

DORMIR BEM É SAÚDE!

Você dorme oito horas por dia? Uma boa noite de sono ajuda a acordar cheio de disposição e preparado para a correria do dia a dia. Nem todo mundo leva algumas boas horas de sono a sério. O auxiliar administrativo da Frimesa, Andres Juschen, 31 anos, dorme no máximo três horas por dia, e o motivo, segundo ele, é o estresse. Seu período de trabalho é noturno, portanto, o horário para descansar é durante o dia, mas não é isso que ele faz. "Quando estou sobrecarregado de atividades e estou com problemas nos relacionamentos pessoais, fico pensando em vez de dormir. A falta de sono pode causar, além de cansaço, fadiga, irritabilidade, obesidade e lapsos de memória. "Ainda não procurei ajuda profissional para resolver, mas reconheço meu problema", finaliza o trabalhador. 🍎



AS AMIGAS Karin e Tais são parceiras até no momento de cuidar da saúde.

Foto: Arquivo Frimesa



Foto: Arquivo Frimesa

Acervo digital

A LEITURA PODE SER A PONTE ENTRE O SABER E UMA NOVA VISÃO DE MUNDO. PROMOVER ESSA ATITUDE ENTRE AS PESSOAS É UMA INICIATIVA DA FRIMESA



O conhecimento é o caminho para evoluir, não apenas no aspecto profissional, mas também pessoal. É por isso que a Frimesa investe na qualificação dos seus colaboradores e na conscientização sobre a importância do hábito da leitura. Em outubro, a empresa organizou eventos relacionados ao Dia Nacional do Livro (29).

A arrecadação dos livros se estendeu durante o mês para, no dia 30, ocorrer as trocas. Foram doados 98 livros para a biblioteca. Eles ficaram dispostos ao lado do refeitório onde 221 pessoas tiveram contato com os exemplares.

Os jovens aprendizes, apoiados pelo Semear, instituição onde recebem treinamento para introdução nas atividades profissionais nas empresas, realizaram apresentações nos setores administrativos. As apresentações levaram histórias e músicas, onde eles adaptaram contos famosos para o contexto atual, trazendo à tona temas como a violência contra a mulher e a gravidez na adolescência.

ACERVO FRIMESA A empresa dispõe de bibliotecas próprias na Unidade de Medianeira, com mais de 2.000 exemplares, e, recentemente, também na de lácteos em Marechal Cândido Rondon, com

um acervo de 150 exemplares. Esses livros estão disponíveis para leitura no Espaço do Colaborador ou por sistema de empréstimo.

Para facilitar o acesso, o novo Portal do Colaborador contará com uma ferramenta para reservar os livros cadastrados na biblioteca Frimesa e devolvê-los conscientemente. Os livros disponíveis contemplam os temas romance, literatura, religião, autoajuda, conhecimentos técnicos, qualidade, gestão/administração, além de revistas diversas.

OS LIVROS AJUDAM A CONSTRUIR OUTRAS HISTÓRIAS

A leitura é capaz de desenvolver várias habilidades — estimular a criatividade, melhorar fala e escrita, aumentar o vocabulário e o conhecimento. Foi o que aconteceu com o monitor Aldeson Dias — desde que ele começou a frequentar a biblioteca Frimesa voltou a estudar e começou a faculdade. "Lendo os livros, começa a abrir um leque de pensamentos que você ainda não tinha e a vontade de buscar o melhor pra você. A leitura abre portas pra você dialogar melhor conversar melhor e aprender a viver."



Foto: Arquivo Frimesa



Foto: Arquivo Frimesa

O jovem aprendiz Matheus Ottersbach já cultiva o hábito da leitura desde os 6 anos. "Além da biblioteca Frimesa eu frequento outras também, isso é importante pra mim", explica. Ele foi um dos participantes da troca de livros que contou com mais de 70 livros cadastrados e aproveitou a oportunidade pra renovar a sua coleção de mais de 60 exemplares, agora com três livros ainda não lidos. "Desde o primeiro livro que eu li eu tive vontade de pegar mais, eu acho que a leitura enriquece a alma".



Arte transformadora

COLABORADORES DA FRIMESA MANIFESTAM SENTIMENTOS E INTERAGEM COM AS PESSOAS ATRAVÉS DA ARTE DE ESCREVER E ESCULPIR

Entre o setor de industrializados e da higienização da Frimesa, a arte se manifesta de várias formas entre os colaboradores.

Uns optam por escrever, outros em fazer esculturas em madeira. Ações diferentes, mas com apenas um objetivo: proporcionar a evolução do ser humano.

Para o encarregado dos industrializados do segundo turno, José Ferreira da Silva, a arte de lidar com as pessoas vai muito além do que liderar uma equipe, é incentivar, inspirar e ajudar na evolução da sua essência. Quando pequeno, desenhava com grafite super-heróis, foi publicitário e, com o passar do tempo, a evolução tecnológica o fez repensar na forma de expor sua arte. Fez um curso de marcenaria com um escultor e começou a esculpir na madeira. Através de um curso de líder coach, Da Silva se sentiu

desafiado a fazer uma exposição de suas peças e, em 2015 expôs mais de 15 trabalhos que chamou de projeto 'Essência'.



Foto: Arquivo Frimesa

O projeto teve uma grande repercussão por passar a mensagem de autoajuda e autoconhecimento. A vontade de alcançar mais pessoas através da arte gerou um livro didático, eclético, com o visual das peças, técnicas de produção e mensagens de autoajuda. Em 2018 lançou, com o apoio da Frimesa, o livro *Essência — Resgatando o Ser Humano através da arte*. Foram vendidos cerca de 300 exemplares e muitas palestras realizadas na região. "Transformamos muitas vidas por onde passamos. As pessoas precisam compreender seus talentos", avalia.

ATRAVÉS da arte de esculpir, colaborador da Frimesa transformou vidas e melhorou a forma de liderar sua equipe.

Sensibilidade através da arte!

"Bruxinha, sorriso nos lábios, varela na mão, enfeitiçou meu coração", essa é uma das poetrix escrito pelo colaborador da área de higienização do terceiro turno da Frimesa, Darlan Torres. Ele encontrou nessa nova modalidade de poesia minimalista, criada por Goulart Gomes, há dez anos, uma forma de expressar seus sentimentos. Sua inspiração foi uma colega de faculdade do curso de letras Universidade Federal de Sergipe. Em 2009 publicou um livro com mais de 20 poetrix, todas falando de amor, de sentimento e desejo. Natural



Foto: Arquivo Frimesa

de Propriá, Sergipe, Darlan se tornou o primeiro escritor de um livro com poesias minimalistas na cidade. "Sou um atrevido. Foi através desse livro que comecei a interagir com as pessoas, falar o que não conseguia ou não podia", conta. Foram doze exemplares impressos, todos destinados a amigos e familiares. "Não me considero um escritor, faço por diversão", avalia. Atualmente, estudante de Serviço Social e colaborador da Frimesa há cinco anos, Torres é um grande incentivador da leitura. Ele está escrevendo seu segundo livro.



Foto: Arquivo Frimesa

FESTICOOP

FESTIVAL DA FRIMESA ENALTECEU TALENTOS MUSICAIS DE COLABORADORES E SEUS DEPENDENTES

OS MAIS de 50 inscritos no Festicoop deram um show durante os dois dias de evento.

Subir ao palco, olhar para o público e agradar os jurados com a música escolhida é um desafio. Mas os colaboradores da Frimesa e seus dependentes superaram com um show de talentos no Festicoop – Festival de Música da Frimesa, nos dias 04 e 05 de outubro. Entre as categorias infanto-juvenil, gauchesca, popular/gospel e sertanejo, as vozes soaram com o apoio da banda Zatter e animaram o grande público que prestigiou o evento.

Foram duas noites de belas apresentações com mais de 50 participantes. Todos viveram o seu momento de artista, em busca da premiação que chegou a 11 mil reais, mas, principalmente, na realização de um sonho: cantar.

De acordo com a supervisora da área de marketing da Frimesa, Elis D'Alessandro, os participantes foram de alto nível e proporcionaram um show à parte, envolveram o público e

a torcida esteve animada. “Independentemente do resultado, o mais importante foi a integração, momentos de lazer e diversão dos colaboradores e familiares”, avalia.

Os competidores foram avaliados pela afinação, ritmo e interpretação pelos jurados Cleci Luft, Emerson Montecassino, Junior Montecassino, Josiel Silva e Rodrigo Borges.

Transformação do ser humano

A música transforma sentimentos, leva a outros tempos e lugares, marca momentos, desperta emoções e une as pessoas.

Entre os vencedores do Festicoop estiveram as dependentes da colaboradora da Frimesa, Marlene de Freitas, Hellyn Maiara de Freitas Gomes, Bruna de Freitas Soares e Samara Vitória de Freitas Soares que cantaram a música Dona de Mim, da cantora IZA, e alcançaram o primeiro lugar na categoria popular/gospel. Elas se uniram para cantar, estudaram muito e se prepararam para subir ao palco. "Essas oportunidades são importantes para as pessoas enfrentarem desafios, sentir a adrenalina de subir ao palco e cantar com uma banda profissional. Nos sentimos artistas", avaliam.

Cheila Katia é dependente do colaborador, Gilmar Lopes de Oliveira. Ela cantou Conta Comigo, de Jayne, na categoria sertanejo e ficou em primeiro lugar. A artista deixou seu filho no hospital para se apresentar e deu o melhor de si durante aproximadamente quatro minutos de música. "Eu não iria participar, mas meu filho me deu força e eu trouxe o troféu para ele. Acho extremamente importante apoiar a cultura, pois temos muitos talentos regionais que precisam ser incentivados", finaliza.

Confira o resultado do Festicoop 2019:

INFANTO JUVENIL

3º lugar: Julia Almeida
(Fico Assim sem Você – Adriana Calcanhoto)

2º lugar: Karen Andrielli Soares
(Jura Juradinho – Carol e Vitoria)

1º lugar: Julia Bersch
(Casamento da Doralice – Os Irmãos Bertussi)

GAUCHESCA

3º lugar: Heloísa Trois
(O sábio do mate – Joca Martins e Juliana Spanevello)

2º lugar: Naiara Ribeiro
(Temporal – Cassia Abreu)

1º lugar: Bruna Banderó
(Bibiana Sem Terra – Dante Ramon Ledesma)

POPULAR/GOSPEL

3º lugar: Renato Oliveira
(Autor da Minha Fé – Paulo César Baruk)

2º lugar: Andressa dos Santos
(Pesadão – IZA e Falcão)

1º lugar: Hellyn, Bruna e Samara
(Dona de Mim – IZA)

SERTANEJO

3º lugar: Valdecir e Jonas
(Roupa de Lua de Mel – Gian e Giovane)

2º lugar: Ana Guimarães
(Será que foi saudade – Zezé de Camargo e Luciano).

1º lugar: Cheile Katia
(Conta Comigo – Jayne)

Foto: Arquivo Frimesa

O EVENTO é realizado para incentivar a cultura. As interpretações foram solo, dupla e trio.

TREINAMENTOS



A FORMATURA ocorreu na sede da Assercoop e reuniu autoridades e familiares dos Bombeiros Cívicos.

Bombeiros

FRIMESA E SEUS PARCEIROS FORMARAM TERCEIRA TURMA DE BOMBEIROS CIVIS

Foram 210 horas de força, dedicação, disciplina, resiliência e muita persistência dos dezesseis colaboradores que se formaram Bombeiro Civil, na Frimesa, no dia 7 de novembro, na Assercoop. Eles foram treinados para proteger tanto as pessoas quanto o patrimônio através de conteúdos práticos e teóricos sobre o combate a incêndio, resgate em altura, resgate em espaço confinado, resgate em ambiente gaseificado, manuseio de produtos perigosos e primeiros socorros.

As atividades foram ministradas pela Action Life Treinamentos de Guarapuava, através da Serviço Nacional

de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop/PR).

Essa é a terceira turma de Bombeiro Civil e a primeira composta por colaboradores, apenas da Unidade Fabril de Medianeira.

A inclusão de Bombeiro Civil na planta industrial da Cooperativa Frimesa é uma das exigências do Bombeiro Militar para liberação de alvará de funcionamento. Na Unidade de Medianeira a legislação exige que tenha três bombeiros civis por turno.

Para o diretor executivo da Frimesa, a profissão de bombeiro lida com a vida das pessoas. "Eles têm em suas mãos

a maior responsabilidade existente. Salvar vidas é uma missão árdua que exige disciplina, comprometimento e muita dedicação", parabeniza.

A maioria dos colaboradores que participaram do treinamento trabalham em áreas distintas e, pela primeira vez, tiveram contato com atividades de Bombeiro Civil. O colaborador da mecânica geral, Rafael Gustavo Wolhmuth, afirma que saber como agir quando alguém precisa de ajuda é algo gratificante. "Sem contar os momentos de superação, os amigos que fizemos, o controle psicológico e a dor física. Eu gostei muito e vou buscar mais conhecimento na área", avalia.

ECONOMIA DE ÁGUA

Durante o treinamento do Bombeiro Civil, realizado no mês de outubro, foi aplicado o projeto para economizar água na parte prática de combate a incêndio e gerou uma economia de R\$ 1.500,00 no período de seis meses. Todas essas mudanças geraram um custo de R\$ 5.423,97. Em 2018, era utilizada água potável para a atividade, o que ocasionava uma perda de 1.123,71 metros cúbicos chegando a um valor de R\$ 8.772,00 em gastos.

A solução encontrada para economizar foi o reúso da água. A Frimesa possui um reservatório para lavar os caminhões, então adaptou-se uma caixa d'água e uma bomba reaproveitada, aumentando a capacidade de armazenamento. "Avaliando o payback, tivemos em apenas seis meses uma economia de quase a metade do valor que gastamos para aplicar em apenas um treinamento. Além disso, proporciona qualidade na capacitação

por ter mais vasão de água de reúso", avalia o participante do projeto, Antonio Gimenes Junior. Essa é uma das ações sustentáveis aplicada na Frimesa para gerar economia e cuidar do meio ambiente. Os autores da melhoria foram os colaboradores Antonio Carlos Gimenes Junior (T.I), Guilherme Muller Angra (DGP), Valmor Valentini (Industrializados), Vandre Bloemer (Fatiados/Cortes) e Wilian Tiago Tavares Gloger (Manutenção).

TEMPO DE CASA

MAIS DE 50 COLABORADORES FORAM HOMENAGEADOS POR MAIS DE 30 ANOS DEDICADOS À FRIMESA

Frimesa proporcionou aos seus colaboradores com 30 e 35 anos de serviços prestados uma homenagem. A diretoria os recebeu para um coquetel com entrega de pergaminho e livro de história da empresa.

"A Frimesa nos proporciona capacitações constantes, valoriza o colaborador e transforma a vida dessas pessoas. Ficamos honrados e agradecemos todas as oportunidades", comemora a colaboradora da área de gestão de pessoas, Maristela Colombo Borges.

Para o presidente, Valter Vanzella, o crescimento da Frimesa é resultado da contribuição de cada um. "Fazemos questão de reconhecer e agradecer a todos que, mesmo diante de tantos desafios e às constantes mudanças, se dedicam para nossa empresa evoluir", comenta.

O auditor Daniel de Lima tem 60 anos, desses são 38 anos de Frimesa. Começou como assistente de contabilidade, passou para o setor Financeiro e seis anos depois para a auditoria interna. Ele relembra os momentos do passado. "No início não existia computador, os lançamentos contábeis eram feitos manualmente em planilhas e enviados para digitação em Londrina, voltando uma semana depois pra gente". Ele também cursou duas especializações com ajuda da Frimesa, pontos importantes para a sua carreira. 🗨️



29 HOMENAGEADOS COM 30 ANOS: Antonio Carlos Guidarini, Arcelino Rodrigues de Oliveira, Maristela Colombo Borges, Paulo Cesar Socorro de Faria, Salete Sgarbi, Carlos Laone Bersch, Claudir Tomaz, Luis Carvalho, Augusto Ricardo Remboski, Alvino da Luz Filho, Eliane Ferlin, Airtton Alievi, Nerio de Bona, Valdey Rodrigues de Mello, Nivaldo Xavier dos Santos, Iolanda Maria Ferreira Bikel, Estevão Vergopolan, José Busanello, Nilson João Hoffmann, Valdecir Antonio Cortivo, Darci Alves, Valmór Valentini, Heldo Fiss, Arcenio Aureliano Nascimento, Sadi Trois, Castinei Silva, Evandro Miguel Antunes de Quadros, Paulo Henrique Socorro de Faria, Ruben Boes.



29 HOMENAGEADOS COM 35 ANOS: Moacir Barbieri, Luiz Gomes De Souza, Jose Vardinho Terencio, Benedito Jose Da Silva, Laurito Da Silva, João Gomes De Souza, Maria De Lurdes Mendes, Daniel Candido De Lima, Amarildo Pires De Moraes, Vilson Nadaleti, Marlei Terezinha Marcolin Da Silva, Inacio Carniel, Carlos Alberto Callegari, Mansur Turmina, Francisco Hennemann, Alvaro Luis Piccinin, Glaci Jacinta Kronbauer, Maria Gloria Ferreira da Rocha, Rogerio Jose Caldereiro, Valmir Pedro Perico, Jose De Medeiros Miguel, Valdomiro Roque Suszek, Aldemar Zanin, Ademir Artur Grezele, Gilberto Agostinho Malaggi, Jose Ferreira, Iraci De Fatima Dos Santos Ferreira e Elias Jose Zydek.



PALESTRAS sobre temas voltados à sanidade orientaram os gestores das cooperativas filiadas à Frimesa.

Suínos

GESTORES DA ÁREA TÉCNICA DAS COOPERATIVAS FILIADAS DISCUTEM OS DESAFIOS DA SUINOCULTURA

As granjas de suínos precisam se adequar aos novos desafios da sanidade dos plantéis, atualizadas com as novas tendências de crescimento de consumo e, principalmente, a busca pela melhor qualidade na carne oferecida ao consumidor. A Frimesa tem colocado a sanidade dos suínos como prioridade, por isso, realizou um encontro, no dia 17 de setembro, entre a equipe técnica de fomento e os gestores de suinocultura das cooperativas filiadas e central. Os temas abordados foram: bem-estar animal voltado à produção de suínos e no período da tarde aconteceu o Fórum de Sanidade com o tema peste suína africana e clássica.

O Analista de Desenvolvimento Técnico da Organização das Cooperativas do Paraná – Ocepar, Alexandre Amorim Monteiro, conta que o objetivo é preparar as equipes para ir a campo orientar os cooperados. "Foi possível abordar o tema de forma técnica dando segurança aos profissionais", avalia.

Alguns dos temas abordados são sobre doenças que

trazem prejuízo financeiro ao produtor. Por isso, a necessidade de o gestor levar a informação correta e atualizada na propriedade. "Precisamos manter a cadeia produtiva saudável, com um bom manejo, biossegurança e ficar atentos às tendências de mercado", reforça o médico veterinário do setor de creches da Cooperativa Lar, Marcos Neis.

Há alguns meses, a Frimesa vem desenvolvendo ações de biossegurança, restrição de entrada de pessoas nas granjas e nos frigoríficos. Para a supervisora e médica veterinária, Fabiane Bachega, o Brasil possui registro de Peste Suína Clássica (PSC) no nordeste brasileiro, por isso, a atenção. "Apresentamos as ações do MAPA para erradicação da PSC na Zona Não Livre, além de reforçar as ações de biossegurança que são adotadas pelo Paraná", avalia.

AFTOSA Os técnicos receberam orientações sobre a retirada da vacina da febre aftosa em bovinos e bubalinos desde o final de outubro. Com essa ação, o Paraná permite aos produtores do Estado conquistar novos mercados nas cadeias de todas as carnes. "É uma oportunidade de mercado para a suinocultura. A sanidade é uma responsabilidade de todos os elos da cadeia, do produtor ao consumidor", finaliza Monteiro. O evento foi realizado em parceria com a Frimesa, Ocepar e Sescop. 📌



Cinco trabalhos de conclusão de curso da especialização de gestão da manutenção industrial foram apresentados aos gestores e diretores da Frimesa, em 04 de novembro. Os temas abordados pelos colaboradores foram ações de economia no setor com aplicação de novas tecnologias, práticas preventivas e levantamento de dados.

O curso de pós-graduação Lato Sensu Gestão e Manutenção Industrial ocorreu em parceria com Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop/PR) e Federação das Indústrias do Estado do Paraná (Fiep) com encerramento no mês outubro.

Foram 32 participantes das cooperativas Co-triguaçu, Lar, Coopagril e Frimesa.

O diretor-presidente, Valter Vanzella, afirma que uma boa gestão é consequência da

preparação profissional das pessoas. "Precisamos de gente preparada para gerir e ter uniformidade nos custos. A Frimesa irá proporcionar muitas possibilidades e as pessoas precisam estar preparadas para fazer um bom trabalho", comenta.

O supervisor da manutenção na área de leites da Frimesa, Oscar Luis Pereira Roque, comemora a troca de experiência realizada na especialização. "É importante mostrarmos para nossos líderes um pouco do que estamos fazendo, nossas necessidades e ouvir as críticas para que possamos evoluir e nos aproximar daquilo que a instituição quer de nós. Vou implementar e mobilizar pessoas para melhorar a manutenção e a disponibilização de equipamentos para a produção, visando sempre o custo", reforça. 📌

Veículo para atendimento emergencial

UM MASTER FURGÃO, MODELO L1H1 DA RENAULT, FOI ADAPTADO PARA FAZER O TRANSPORTE DE COLABORADORES

A Frimesa recebeu, em 01 de novembro, um Master Furgão, modelo L1H1 da Renault, para compor a frota de veículos mistos destinados ao ambulatório. Ele foi adquirido e adaptado pela empresa Marticar e servirá para o transporte/remoção de colaboradores para unidades de saúde. Segundo o supervisor de Segurança e Medicina do Trabalho, Ilson Sassi Junior, a aquisição se fez necessário, pois o atual veículo não está completamente adequado para este fim. 📌



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Novo Portal do Colaborador

Você conhece o novo Portal do Colaborador Frimesa? Uma plataforma criada para dar mais interatividade entre a empresa e os próprios colaboradores. Acesse o endereço eu.frimesa.com.br, faça login com o seu número de crachá e senha informada na folha de pagamento e pronto, você já terá acesso às notícias, fotos, classificados, ações internas e muito mais!

Inflação

De acordo com o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – órgão especializado do IBGE que realiza a medição dos níveis de inflação acumulada, a variação registrada em outubro foi de 0,040% e um acumulado de 2,55% em 12 meses.

13º Salário

A segunda parcela do 13º salário será depositada até o dia 20 de dezembro de 2019. Pela gratificação de natal é a garantido ao trabalhador o correspondente a 1/12 de sua remuneração anual, ou seja, o pagamento de um salário extra ao final de cada ano.

Natal do Bem

A partir do dia 13 de dezembro, acontecerá a ação "Natal do Bem", onde uma árvore de Natal terá bilhetes pendurados que remetem a ações do bem. Cada colaborador pode, voluntariamente, retirar uma para realizar, registrar a ação e enviar à Frimesa pelo e-mail midia@frimesa.com.br com fotos que serão posteriormente divulgadas. As unidades e filiais poderão participar acessando o portal eu.frimesa.com.br. Essa ação é a primeira do Programa "AÇÕES DO BEM FRIMESA". Participe e faça o bem você também!

Janeiro Branco

O Janeiro Branco é uma campanha nacional em alerta à saúde mental. A Frimesa terá uma programação para você identificar como anda a sua saúde mental, fique atento em nosso Portal. Quem cuida da mente, cuida da vida!

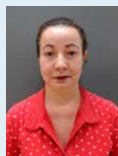
GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA



Cleide dos Santos
Recrutamento
Medianeira
20 anos em Outubro



José R. Rodrigues
Industrial 3º turno
Medianeira
20 anos em Outubro



Leonilde da Silva
Cortes
Medianeira
20 anos em Outubro



Janete Pereira
Vendas
Curitiba
20 anos em Outubro



Jacir José Girardi
Industrial 3º turno
Medianeira
20 anos em Outubro



Admilson Bianquim
Embutidos
Medianeira
20 anos em Outubro



Cleoni Boeira
FIME
Medianeira
20 anos em Outubro



Rogerio Liesenfeld
Expedição
Medianeira
25 anos em Outubro



José Soares
Silos Carne
Medianeira
25 anos em Outubro



Paulo do Nascimento
Frigorífico
Medianeira
20 anos em Outubro

Outubro

05 anos

Medianeira

Adriana dos Santos

Adriana Ferreira

Alciane dos Santos

Aline Foza

Amanda de Oliveira

Angela Romero

Charles Boco

Claudia Carlet

Elenir Michelon

Fernanda Suzin

Genesio dos Santos

Ivete Lagni

Janice Silva

Josiane Ribas

Luci Marostega

Luciana de Moraes

Marcelo dos Santos Silva

Marcia Coelho

Marciano Simeao

Marcos Araujo

Naiane Vasconcelos

Nathieli Mion

Neide Franca

Patricia Winkelmann

Renerio Paulino Dias

Soili Colling

Viviane Bianchini

Matelândia – PR

Giuliano Berlanda

Luiz Conceição da Silva

Marli Poltronieri

Tassiano Botesini de Araujo

Marechal Cândido Rondon- PR

Eliane Padilha

Lubiane Cabelho

Nathali Pereira

Rafael Borth

Raini Breunig

Teresa de Souza

Thomas Jeferson Moura

Apucarana – PR

Leticia Fernandes

São João – Pr

Camilla Dickel

Itajaí – SC

Marilene Miliorini

Rio de Janeiro – RJ

Paulo Vitor Firmiano

Seção

FIME

Embutidos Toscana

Cortes

Transporte

Expedição

Embutidos Toscana

Lavanderia

Sesmt

Embalagem Ind.

Embutidos Toscana

Desos. Cabeças

Embut. Industrializ.

FIME

Embutidos Toscana

Cortes

Embutidos Toscana

Embutidos Toscana

Higiene Adm

Presuntaria

Expedição

Expedição

Transporte

Embalagem Hamb.

Fatiados Cortes

Matur. Salames

Cortes

Fatiados

Seção

Seg. do Trabalho

Oper. Caldeira

Sobremesa

Sup. Ind.

Seção

Doce de Leite

Laboratório

Laboratório

Mec. Geral

Cond. Form-Leite

Embalagem

Expedição

Seção

Vendas

Seção

Plataf./ Recep.

Seção

Vendas

Seção

Vendas

10 anos

Medianeira – PR

Anderson da Silva

Angelica Pereira

Cleber Apolinario

Eleonaldo dos Reis

Elisangela Rodrigues

Fulgencio Gomes

Jaqueline Silva

Josiane Fonseca

Luana Turmina

Lucio de Melo Vaz

Rosane de Lima

Rosani Brachtvogel

Rosineide Das Flores

Solange de Oliveira

Curitiba – PR

Marcio dos Santos

São Paulo – SP

Maria Braz de Souza

Rosilene Silva

Wagner Sabbatini

Bauru – SP

Sandra Gregorio

Seção

Montagem

Emb. Industrializ.

Compras

Emb. Industrializ.

Lavanderia

Abate

Emb. Salsicha

Cortes

Finaceiro

Desos. Cabeças

Cortes

Maturados/Salame

Desos. Cabeças

Vest./Banheiro

Seção

Vendas

Seção

Vendas

Vendas

Vendas

Seção

Comercial Vendas

15 anos

Medianeira – PR

Marcelo Staniewicz

Maria Elizate Neves

Nelci Corbari

Seção

Higi. Abatedouro

Cortes

Cortes

20 anos

Medianeira – PR

Admilson Bianquim

Cleide dos Santos

Cleoni Boeira

Jacir José Girardi

José Roberto Rodrigues

Leonilde da Silva

Paulo do Nascimento

Curitiba – PR

Janete Pereira

Seção

Embutidos Toscana

Recrutamento

FIME

Industrial 3º turno

Industrial 3º turno

Cortes

Frigorífico

Seção

Vendas



Roberto Ceratti
Embutidos Toscana
Medianeira
25 anos em Outubro



Lourdes Fetsch
Cortes Acabamento
Medianeira
25 anos em Outubro



Sandro Kukul
Contas Especiais
São Paulo
25 anos em Outubro



Ruben Boes
Manut. Civil
Marechal Cândido
Rondon
30 anos em Outubro

30 anos

Medianeira – PR
Ruben Boes

Seção
Manut. Civil

25 anos

Medianeira – PR

José Soares

Lourdes Fetsch

Roberto Ceratti

Rogerio Liesenfeld

São Paulo- SP

Sandro Kukul

Seção

Silos Carne

Cortes Acab.

Embutidos Toscana

Expedição

Seção

Contas Especiais

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviço dedicado à Frimesa



Airton Kelnar
Expedição
Medianeira
20 anos em Novembro



Dirceu Vieira
Higiene Interna
Medianeira
20 anos em Novembro



Valdecir da Silva
Sala Condimentos
Medianeira
20 anos em Novembro



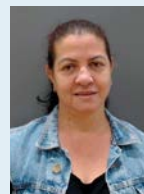
Vilson Niedermeier
Leite UHT
Marechal C. Rondon
20 anos em Novembro



Claudino dos Santos
Maturados/Salame
Medianeira
25 anos em Novembro



Lauri da Silva
Embutidos Industrializ.
Medianeira
25 anos em Novembro



Maria José Batista
Sac
Medianeira
25 anos em Novembro



Valdecir Barbosa
Seg. Trab.
Medianeira
25 anos em Novembro



Valdir Galvão
Doce de Leite
Marechal C. Rondon
25 anos em Novembro

Novembro

05 anos

Medianeira – PR
Carla Thais Fontana
Elizandra Bonetti
Fernando de Macedo
Francisco Coronel
Jairo Limeira da Silva
Juliana de Toledo
Lucas Cechin Glaab
Maria de Lucia de Souza
Miriam Quintilianp
Pamela de Oliveira
Pedro Florentin
Sonia Andreia Dill
Matelândia – PR
Adriane Justen Christ
Adriellu Bordignon
Carmem Kalinski
Maraisa dos Santos
Curitiba – PR
Luana Lamin
Renilda dos Santos
Sirlene Lopes
Marechal Cândido Rondon- PR
Angelita Schemmer
Janaina Gimenes
José Carlos Martins
Lovani Schroder
Luiz Conceição da Silva
Nelson Hirata
Vaneide dos Passos
Apucarana – PR
Dalva Jorge
Daniele Silva
Itajaí – SC
Adriana Simões
Canoas – RS
Aderson Freitas
Veridiana Costa
Belo Horizonte – MG
Ana Paula do Espírito Santo
Rio de Janeiro – RJ
Ligia Bonadim

Seção
Recrutamento
Expedição
Fatiados Cortes
Cortes
Emb. Defumados
Embut. Indust.
Cozimento
Desos. Cabeças
Embut. Indust.
S.I.F
Cortes
Sesmt
Seção
Laboratório
logurte Copo
Sobremesa
logurte Copo
Seção
Vendas
Vendas
Vendas
Seção
C. Qualid.
Embalagem
Expedição
Vest./Banheiros
Seção
Sup. Ind.
Embalagem
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Vendas

10 anos

Medianeira – PR
Ailton Carvalho
Anderson dos Santos
Giovani Delazari
Isabel Alves
Maria Olegaria da Costa
Oliete Klasen
Roseli Pinati
Sidnei Graf
Thiago Guermo Lessa
Marechal Cândido Rondon – PR
Marcio Maldaner
Vanusa Senturio
Capanea – PR
Claudio José Guth
Bauru – SP
Karina Elizabete Janas

Seção
Operc. Sala Máq.
Contábil
Elétrica
Higiene Interna
FIME
Cortes
FIME
Cortes
Proj. Eng. Civil
Seção
M. Prima Leite – O
Copa
Seção
Ind. Unidades
Seção
Comercial Vendas

15 anos

Medianeira – PR
Carmeci Andre
Juliano de Lima
Luciane Grichok
Marisete Gayardo
Rosana Remboski
Matelândia – PR
Aldair de Carvalho
Marechal Cândido Rondon – PR
Valteci Leite Lobo
Walmir Furtado Junior
Curitiba – PR
Ana Paula Deniz

Seção
Embutidos Toscana
Emb. Industriz.
Cortes
Sesmt
Fatiados Cortes
Seção
Oper. Caldeira.
Seção
Sala Máq.
Embalagem
Seção
Vendas

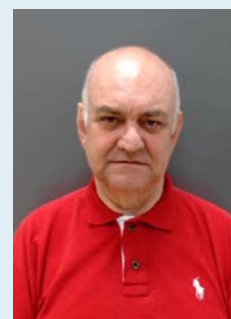
20 anos

Medianeira – PR
Airton Kelnar
Dirceu Vieira
Valdecir da Silva
Marechal Cândido Rondon – PR
Vilson Niedermeier

Seção
Expedição
Higiene Interna
Sala Condimentos
Seção
Leite UHT



Eliane Antonio Ferlin
Financeiro
Medianeira
30 anos em Novembro



Moacir Barbieri
Seg. Trab.
Medianeira
35 anos em Novembro

25 anos

Medianeira – PR
Claudino dos Santos
Lauri da Silva
Maria José Batista
Valdecir Barbosa
Marechal Cândido Rondon
Valdir Galvão

Seção
Maturados/Salame
Emb Industrializ.
Sac
Seg. Trab
Seção
Doce de Leite

30 anos

Medianeira – PR
Eliane Antonio Ferlin

Seção
Financeiro

35 anos

Medianeira – PR
Moacir Barbieri

Seção
Seg. Trab.

Dezembro

05 anos

Medianeira

Cassiano Cordeiro
Diego Marques Pereira
Elida Fernandez
Giliade Ferraz
Iliane Rodrigues
Juliane Sonneborn
Larissa dos Santos
Lediane dos Santos
Luciano Martinelli
Marcos Santos
Sidnei Barbosa
Valdir Pereira Teles
Vanessa de Oliveira
Marechal Cândido Rondon- PR
Carlos Moreira
Eduardo Martarelo
Izolete Schwanke
Marli Hohnke
Apucarana – PR
Diana de Oliveira
Lucineia Lemes
Michele Lentz
Zilda Moreno
Belo Horizonte – MG
Giovanni dos Santos
Rio de Janeiro – RJ
Aline Fernandes
São Paulo – SP
Aldo Costa Junior

Seção

Jurídico
Expedição
Emb. Industrializ.
Emb. Industrializ.
Lavanderia
FIME
Emb. Salsicha
Emb. Salsicha
Financeiro
Emb. Industrializ.
Bem Estar Animal
Expedição
Embalag. Industr.

Seção

Resíduos
Mec. Geral
Copa
Coagulação

Seção

Seção
Vendas
Vendas
Vendas

Seção

Câm. Estocagem

Seção

Vendas

Seção

Vendas

10 anos

Medianeira – PR

Adelar Henz
Ana Paula Maurer
Aparecida Alvez
Cleoneice Freschi
Eliziane dos Santos
Fernando dos Santos
Marcia Siqueira
Naieli Mucke
Noeli de Almeida
Curitiba - PR
Lorena Santana
Bebedouro – SP
Katia Ito Pereira

Seção

Cortes
Emb. Industrializ.
Restaurante
Almox. Peças
Vendas
Expedição
Cortes
Contábil
FIME
Seção
Vendas
Seção
Vendas



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.

RECETAS PARA COLECCIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

Salada fresca com Presunto Frimesa

INGREDIENTES: 8 folhas de alface, folhas de rúcula a gosto, folhas de agrião a gosto, 6 unidades de tomates-cereja, presunto Frimesa cortado em cubos a gosto, queijo Parmesão em lascas a gosto, azeite de oliva, orégano a gosto, molho aceto balsâmico a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as folhas e tomates. Feito isso, rasgue grosseiramente as folhas de alface e tire os talos da rúcula e acomode numa tigela;
2. Fatie os tomates e junte às folhas;
3. Aproveite esse momento para temperar a salada. Regue um generoso fio de azeite e tempere com sal e orégano;
4. Finalize com o queijo, presunto, e balsâmico. Sirva em temperatura ambiente.

Dica: Dê uma tostada do presunto Frimesa em frigideira antiaderente, mas deixe esfriar antes de juntar à salada.

Hambúrguer de Linguiça de Pernil Frimesa

INGREDIENTES: 300 g de patinho moído, 500 g linguiça de pernil Frimesa, sem envoltório, 1 cebola roxa média em rodela, 1 tomate em rodela, tomilho fresco a gosto, sal a gosto, Pimenta-do-reino preta moída a gosto, 4 fatias de queijo prato Frimesa, 4 fatias de bacon fatiado Frimesa 4 colheres (sobremesa) de maionese, 1 colher (café) de curry em pó, 4 pães para hambúrguer, folhas de agrião, banha Frimesa.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma bacia, misture o patinho, a linguiça de pernil Frimesa e a cebola, até que forme uma "massa" homogênea, tempere com tomilho, sal e pimenta;
2. Modele 4 hambúrgueres com a mistura de carne;
3. Em uma frigideira, aqueça a banha Frimesa e frite os hambúrgueres, de ambos os lados, até dourar;
4. Por cima de cada hambúrguer, coloque 1 fatia de queijo prato Frimesa e tampe a frigideira, para que o queijo derreta;
5. Grelhe as fatias de bacon Frimesa;
6. Misture a maionese com o curry;
7. Tempere as folhas de agrião (apenas azeite de oliva e sal);
8. Corte os pães. Em uma frigideira dê uma leve tostada nas 2 metades e depois espalhe a maionese temperada na base;
9. Acrescente o hambúrguer grelhado com queijo e a fatia de bacon, a cebola roxa e o tomate em rodela. Finalize com as folhas de agrião e feche o pão.

Dica: Fritadeira elétrica é uma opção para o preparo.

Lasanha de Crepioca

INGREDIENTES: 8 ovos, 8 colheres (sopa) de goma de tapioca hidratada, sal a gosto, 250 g de presunto fatiado Frimesa, 250 g de queijo mussarela fatiada Frimesa, 1 xícara (chá) de queijo mussarela Frimesa ralado. **MOLHO:** 2 colheres (sopa) de óleo, 1 cebola picada, 2 dentes de alho amassados, 300 g de carne moída, 2 xícaras (chá) de molho de tomate, sal e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE PREPARO:

PARA A CREPIOCA: 1. Misture com um batedor de arame os ovos, a goma e o sal. 2. Em uma frigideira antiaderente, preaquecida, em fogo baixo, coloque uma concha pequena da mistura e gire para cobrir todo o fundo. 3. Deixe por aproximadamente 2 minutos e vire deixando por mais 2 minutos, repetindo o procedimento para toda a mistura.

PARA O MOLHO: 1. Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio e refogue a cebola e o alho; 2. Adicione a carne e refogue. Adicione o molho de tomate e deixe ferver por aproximadamente 5 minutos, tempere com sal e pimenta e deixe esfriar.

MONTAGEM: 1. Em um refratário médio, espalhe um pouco de molho e faça camadas com crepioca, presunto Frimesa, molho e queijo; 2. Repita as camadas e finalize com a mussarela ralada Frimesa; 3. Leve ao forno preaquecido a 180° por, aproximadamente 25 minutos ou até dourar a mussarela ralada Frimesa. Sirva em seguida.

Bolo de Chocolate Fofinho

INGREDIENTES: MASSA: 2 ovos, meia caixa de achocolatado Friminho, 2 xícaras farinha de trigo, 1 xícara de açúcar, 1 xícara de azeite, 1 xícara de água fervente, 1 colher de sobremesa de fermento. **COBERTURA:** 1 colher de sobremesa de manteiga, 3 colheres de sobremesa de leite, 3 colheres de sobremesa de açúcar, meia caixa de achocolatado Friminho. **DICA:** Para uma cobertura extra é só duplicar ou triplicar a quantidade de cada ingrediente.

MODO DE PREPARO: MASSA: Em um recipiente, acrescente cada ingrediente (exceto o fermento) seguindo a sequência da lista acima, mexendo sem parar até que se torne uma massa uniforme. Em seguida, acrescente o fermento e mexa delicadamente até que ele se dissolva por completo. Unte uma forma retangular ou redonda e despeje o conteúdo misturado. Coloque a forma em forno preaquecido a 180°C por 35 a 40 minutos. Antes de retirar do forno, espete a massa com um palito. Se não grudar, está pronto. **COBERTURA:** Coloque para ferver em fogo médio o leite, a manteiga, a meia caixa de achocolatado Friminho e o açúcar. Misture os ingredientes. Quando começar a ferver, mexa sem parar. O ponto ideal para desligar o fogo é quando a mistura começar a desgrudar do fundo. Despeje a cobertura sobre o bolo e polvilhe com granulado a gosto.

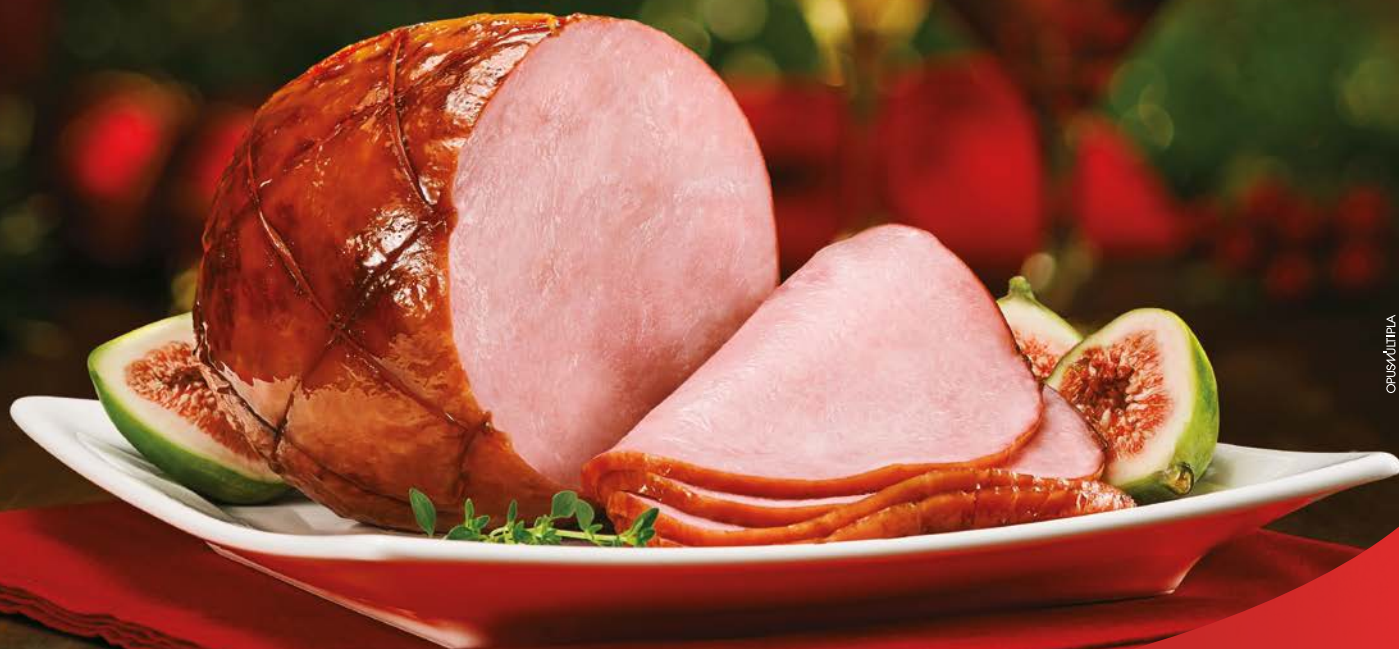


Frimesa

Flan Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda.

O Flan Frimesa é a alegria dos apaixonados por sobremesa. Possui uma cremosidade difícil de resistir, com o delicioso sabor baunilha e uma super calda de caramelo. **Com certeza, você também vai recomendar.**





Modo de preparo do Tender Natalino Frimesa

- 1 Coloque o tender na forma e leve ao forno para assar.
- 2 Escolha uma música que faz você se lembrar do Natal da sua infância.
- 3 Ligue para um grande amigo que você não vê há muitos Natais.
- 4 Dê um abraço apertado nos parentes que acabaram de chegar.
- 5 Faça um brinde com o amor da sua vida.
- 6 Retire o tender do forno e sirva.

O melhor do nosso tender é o que acontece em volta dele.
Feliz Natal e um Ano Novo maravilhoso para toda a sua família.