

REVISTA Frimesa

Ano XV Edição nº92 | mar/abr de 2019
www.frimesa.com.br



CUIDAR DAS **PESSOAS**

A essência do cooperativismo

Frimesa

Segundo o USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos), a carne suína é a mais consumida no mundo, na frente da carne bovina e da carne de frango.

Linguiça Toscana

Vai de Linguiça Frimesa.

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

acarnequeomundoprefere.com.br



Caros Amigos,

A democracia e a transparência estiveram presentes na Assembleia de Prestação de Contas da Frimesa relativa ao ano de 2018. Você poderá conhecer os números alcançados e aprovados pelas cooperativas filiadas. Apresentamos também um breve resumo dos resultados de cada filiada.

Nesta edição relatamos as diversas ações e atividades realizadas nos últimos dois meses. Queremos destacar com grande satisfação o caráter e o alcance social do cooperativismo que praticamos. A agregação de valor aos cooperados, a criação de oportunidades para as pessoas, o respeito à diversidade, a superação de limites, o resgate da vida, a integração social, a inovação e a capacidade das mulheres, fazem parte da essência da Frimesa e atendem um de nossos princípios que é "CUIDAR DAS PESSOAS".

Relatamos algumas ações práticas realizadas com diversos públicos que compõem a nossa grande família. Temos orgulho de ser uma empresa composta de pessoas que trabalham para prover alimentos de valor.

Podemos resumir nosso trabalho, desde a produção até a apresentação aos consumidores, como a arte de fazer o bem para as pessoas.

Você ainda terá notícias interessantes sobre mercado, saúde, novidades em produtos, educação, gente que faz história e deliciosas receitas culinárias.

Obrigado por nos acompanhar nesta edição. Desejamos saúde e paz na sua vida.

Abraços!

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:

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

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.

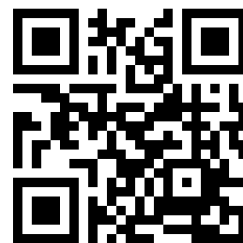
SUMÁRIO



Março
Abril |
2019

12	Análise de Mercado	29	Gestão de Pessoas
19	Registro	32	Qualidade e Ambiental
27	Socialização	33	Treinamentos
28	Pesquisa e Desenvolvimento	38	Tempo de Casa

Ano XV Ed. nº92



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, Daniel Kuntz. **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 Filiais. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 16.000 exemplares.

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

O COOPERATIVISMO

conecta o campo com a cidade, garante o desenvolvimento e transforma vidas.





Foto: Arquivo Frimesa

FAMÍLIA De Bastiani encontrou na cooperação o sucesso na produção leiteira alcançando prêmios na categoria qualidade.

LAÇOS FORTALECIDOS

IRMÃOS SE UNEM PARA ALAVANCAR A PRODUÇÃO DE LEITE E SÃO DESTAQUE EM QUALIDADE.

A tradição das famílias é casar e cada filho seguir para suas propriedades. Mas não foi o caso dos irmãos De Bastiani. Os laços familiares só fortaleceram ainda mais o cooperativismo em suas vidas. Desde criança trabalham na agricultura e são parceiros nos negócios. Em uma propriedade de 18 alqueires o que impera é a produção leiteira com um plantel de 90 animais, sendo 30% Jersey e 70 % holandesas. A produção chega a 2 mil litros de leite/dia. Oscar e David De Bastiani são produtores de leite da Linha São Carlos, interior de São Miguel do Iguaçu.

O trabalho diário de cooperação dos irmãos De Bastiani começa no preparo do alimento para os animais. As vacas leiteiras são tratadas com silagem, feno, pasto e as misturas complementares com farelo e ração. Tudo isso para garantir os melhores resultados na qualidade do leite que já rendeu prêmio da DSM Tortuga no Programa Qualidade do Leite Começa Aqui – 2017. "Aos poucos fomos aumentando a produção e as tecnologias. Já tivemos animais produzindo 50 litros de leite/dia", comemora David de Bastiani.

EVOLUÇÃO A história começou com a mãe Lídia Zancan de Bastiani, de 84 anos, que há 50 anos, quando veio do

Rio Grande do Sul, trocou a carroça por uma vaca. "Ela era muito brava, apenas eu conseguia lidar. Era tudo feito manualmente. Com o passar dos anos, aumentamos a produção e tivemos que acompanhar as tecnologias para ter lucratividade", conta.

Atualmente, Oscar e David possuem mão de obra exclusiva da família. David, junto com sua esposa Iria tem um filho, e Oscar com sua esposa Roseli tem três meninas e todos se envolvem no trabalho.

Para garantir destaque a nível estadual na qualidade do leite, o suporte técnico da Lar Cooperativa foi fundamental. Cerca de 80% do plantel foi destinado à Unidade de Recria das Novilhas da Lar. Quando as bezerras nascem são enviadas para a recria e retornam depois de 21 meses. "Lá elas passam por tecnificação de manejo, nutrição e acompanhamento genético", explica o técnico em fomento leite, Luiz Carlos Battisti.

Outro sistema optado pelos produtores foi o compost barn, um sistema de confinamento alternativo que melhora o conforto e bem-estar dos animais e, consequentemente, melhora os índices de produtividade do rebanho. "Com todas essas inovações tivemos um aumento de até cinco litros de leite/vaca", reforça Oscar De Bastiani.

PERSISTÊNCIA Lidar com produção leiteira é algo que exige tempo e dedicação, não possui finais de semana nem feriado e a ordenha precisa acontecer duas vezes ao dia. Nem por isso os irmãos desistiram. "Temos dificuldade de encontrar mão de obra qualificada. É um trabalho sofrido, mas traz lucros, a produção e comercialização é garantida, conseguimos pagar as contas e sustentar nossas famílias", avalia David.

Os irmãos estão envolvidos com o cooperativismo há quase 20 anos e são fiéis aos valores do sistema. "Tivemos propostas de outras empresas para entregar nosso produto, mas não aceitamos devido à fidelidade, a garantia de compra e venda e por confiarmos no associativismo. Sabemos que estamos ajudando a manter toda uma cadeia produtiva. Assim como eu e meu irmão nos unimos para trabalhar pensando no futuro de nossa família, acreditamos que juntos temos ainda mais força nesse setor", finaliza David De Bastiani. 🍅

O TRATO dos animais é balanceado, inserindo farelo e ração para aumentar a produção de leite.

COOPERATIVA:


Lar

ATIVIDADE:

Leite

PRODUÇÃO:

60.000
litros/mês



Foto: Arquivo Frimesa

PRESTAÇÃO DE CONTAS

EM ASSEMBLEIA, FRIMESA APRESENTA BALANÇO COM FATURAMENTO DE 2,92 BILHÕES, UM CRESCIMENTO DE 3,3%.

Em referência aos 22 anos de Frimesa, Valter Vanzella afirmou: "temos uma história que nos enche de orgulho e nos inspira a continuar crescendo mesmo diante de tantos desafios". Em 22 de fevereiro, além de reconduzir Vanzella ao cargo de diretor presidente, a Assembleia aprovou o relatório anual 2018 e elegeu os conselhos de administração e fiscal.

Participaram do evento os delegados das Cooperativas Filiadas, bem como o deputado estadual, Marcel Micheletto (PR) e o presidente do Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado do Paraná – Ocepar, José Roberto Ricken.

Em um ano considerado difícil, a Frimesa faturou R\$ 2,925 bilhões, 3,3% a mais. Em 2018 os volumes de produção atingiram de 365,6 mil para 379 mil toneladas/ano. Afetada pelo consumo baixo e queda de preços, as sobras chegaram a R\$ 28 milhões, um recuo de quase 54%. "O mais importante é que sustentamos toda a cadeia mantendo a produção em dia dos nossos produtores", complementa Vanzella. A produção da Frimesa vem das cinco cooperativas filiadas – Copagrill, Lar, C.Vale, Copacol e Primato – que somam 2.524 produtores de leite e 1.026 suinocultores.

"Conseguimos apresentar bons resultados para todos da cadeia produtiva,

geramos bastante emprego, conseguimos buscar novas alternativas de mercado, principalmente na inovação de produtos. Tivemos 10% do faturamento dos últimos dois anos gerados pelos novos produtos e melhorias nos processos industriais que gerou economia", avalia o diretor executivo, Elias Zydek.

Agora, para 2019, o planejamento estratégico da Frimesa prevê um crescimento de 20% nos volumes de produção e 18 % no faturamento, chegando a R\$ 3,47 bilhões, com sobras na ordem de 2,39%. A Frimesa gerou 1.232 novas vagas, fechando 2018 com 8.472 colaboradores contratados.

Para o presidente da Ocepar, José Roberto Ricken, as cooperativas se tornaram modelo de gestão no Paraná e possuem uma grande importância para a economia, pois geram empregos, renda e fazem com que aconteça o desenvolvimento de todos. "Estamos lutando junto com as cooperativas para que os órgãos públicos e demais envolvidos possam melhorar os serviços na área da agricultura em demandas como a do Paraná livre da aftosa, prestígio ao BRDE para termos acesso a financiamentos a longo prazo, investimentos no Porto de Paranaguá, manutenção e ampliação da rede de energia elétrica, infraestrutura das rodovias, ferrovias, plano agrícola e agilidade na liberação dos licenciamentos", explica.

TODOS os números foram aprovados pelos participantes da Assembleia.



ELEIÇÃO O destaque da Assembleia foi a eleição dos Conselhos de Administração e Fiscal. No caso do Conselho de Administração para 2019, formado pelos presidentes das Cooperativas filiadas, ficou no **Conselho Efetivo**: Ricardo Silvio Chapla (Copagril), Irineo

da Costa Rodrigues (Lar), Valter Pitol (Copacol), Alfredo Lang (C.Vale), Ilmo Werle Welter (Primato). **Conselho Vo-gal**: Valter Vanzella (Copagril), Urbano Inácio Frey (Lar), Silvério Constantino (Copacol), Walter Andrei Dal'Boit (C.Vale) e Moacir Jovino Scuziatto (Primato).

Para a função de **Conselheiros Fis-cais** para o exercício de 2019 a AGO ele-geu Pedro Avancini (Copacol), Adriano José Finger (LAR), Cezar Luiz Dondoni (Primato), Cezar Luiz Petri (Copagril), Antônio de Freitas (C.Vale) e Elton Alceu Endler (Primato).



► **GRÃOS IMPULSIONAM
DESEMPENHO DA C. VALE**

A C.Vale conseguiu crescer 23% e fechou 2018 com faturamento superior a R\$ 8,5 bilhões e sobras de R\$ 100 milhões. A valorização da soja e do milho foi o principal fator a impulsionar o de-sempenho da cooperativa. No segmento carnes, o desempenho foi prejudicado pelos efeitos da greve dos caminhoneiros, pelas restrições impostas pela Europa e China e pelo baixo nível de consumo do mercado interno. Alguns investimentos foram apresentados pela Cooperativa para 2019 como as ampliações da produção de frangos, peixes e na capacidade de recebimento de grãos.



► **LAR FATURA R\$ 6,38
BILHÕES**

A Lar Cooperativa, mesmo com um ano difí-cil, marcado pela greve dos caminhoneiros, ope-ração Carne Franca e ainda o dumping da China, conseguiu superar os desafios e crescer 26% em relação a 2017, chegando a um faturamento de R\$ 6,38 bilhões.

Atualmente a Lar conta com um quadro de 10.887 produtores associados e 9.847 funcioná-rios. Teve três conquistas em 2018: aquisição da Unidade Industrial de Aves 2 em Cascavel (PR), granja de suínos em Toledo (PR) e complexo in-dustrial em Caarapó (MS). No total, os associados da Lar produzem aves de corte e postura, suínos, leite, mandioca, milho, soja e trigo. O abate de aves soma 520 mil / dia; cerca de 560 mil sui-nos/ano foram encaminhados para o abate no frigorífico da Frimesa; a produção de ovos chegou à casa de 619 mil caixas com 30 dúzias/ano; silos e armazéns receberam mais de 52 milhões de sacas de grãos entre soja, milho e trigo.



► **CRESCIMENTO DA
COPAGRIL É DE 12,8 %**

A Cooperativa Agroindustrial Copagril teve suas contas aprovadas pelo Conselho de Admi-nistração durante a Assembleia Geral Ordinária. Em 2018, a cooperativa somou um faturamento bruto de mais de R\$ 1,7 bilhão, o que representa um crescimento de aproximadamente 12,8% em relação ao ano anterior. Além disso, foram apre-sentadas as informações contidas no Relatório

Anual 2018, incluindo o volume de produção de soja e milho recebida, fabricação e industrialização, os principais investimentos realizados, bem como apresentação da composição do faturamento, o balanço financeiro e demonstrações contábeis. Em seguida, a plenária aprovou as contas.



► **COPACOL TEM SOBRAS
DE 53 MILHÕES**

A Copacol teve um crescimento de 11%, que resultou em um faturamento de R\$ 3,841 bilhões e R\$ 53 milhões em sobras distribuídas aos coo-perados. Segundo o presidente da Copacol Valter Pitol, mesmo com toda as adversidades que fo-ram enfrentadas no ano passado, a Cooperativa realizou investimentos importantes como a con-clusão da segunda linha de abate da Unitá, o início das obras do Centro de Distribuição em Corbélia e da nova unidade de recebimento e armazenagem de cereais na comunidade Melissa, junto com as aquisições das unidades de Carajá e Palmitolândia.



► **PRIMATO TEM
587 MILHÕES EM
FATURAMENTO**

A Cooperativa Agroindustrial Primato teve um faturamento de R\$ 587.080.728 com sobras de R\$ 2.481.722. O valor das sobras foi destinado 50% em cotas capitais e 50% que serão utilizados na comercialização de insumo e rações aos coo-perados nas unidades agropecuárias da Primato. Além disso, a produção de leite foi de 25.110.523 litros, produção de suínos de 37.447.145 quilos, Primato carnes de 1.769 toneladas, faturamento das marcas próprias de R\$ 2.841.865, faturamento industrial de R\$ 149.592.629, faturamento agro-pecuária de R\$ 252.783.469, faturamento super-mercados de R\$ 169.287.864. A Primato tem 7.820 cooperados ativos e 1073 colaboradores.

COM 22 ANOS de Frimesa, Valter Vanzella foi reconduzido a diretor-presidente da Central.



Foto: Arquivo Frimesa

A FORTALEZA JK, loja mais recente, tem a maior área de vendas e fica no centro de Amapá.

Foto: Divulgação

Negócio promissor

REDE COMEÇOU COM UM PEQUENO ARMAZÉM E HOJE SE DESTACA NO RANKING DE EMPRESAS AMAPAENSES

O senhor Antônio Rocha Filho realizou diversas atividades antes de resolver abrir o seu próprio negócio. Depois de anos viajando pelo Rio Amazonas como mercador, ancora em Macapá no ano de 1952 e inicia diversas atividades comerciais, entre elas a comercialização do açaí. Posteriormente, começa a fazer transportes de mercadorias de Belém para Macapá e entra no ramo de varejo de alimentos na capital amapaense. Em 1976 compra a Casa Uirapuru onde começa a sua atividade no varejo de gêneros alimentícios, chamando-se mais tarde Casa Fortaleza, uma referência à Fortaleza de São José de Macapá e a sua origem, em homenagem aos seus pais. Em 1982 foi inaugurado o Armazém Fortaleza, com foco voltado para a venda em atacado. Essa foi a oportunidade para ampliar os horizontes, tendo como facilitador o transporte fluvial entre as duas capitais. 42 anos depois, o Grupo

Fortaleza é a maior empresa privada do Estado do Amapá no setor varejista, com várias lojas espalhadas por Macapá e Santana. São 10.762 m² de área total de vendas, com mais de 25 mil itens cadastrados e 1.120 colaboradores que atendem a população da cidade e turistas.

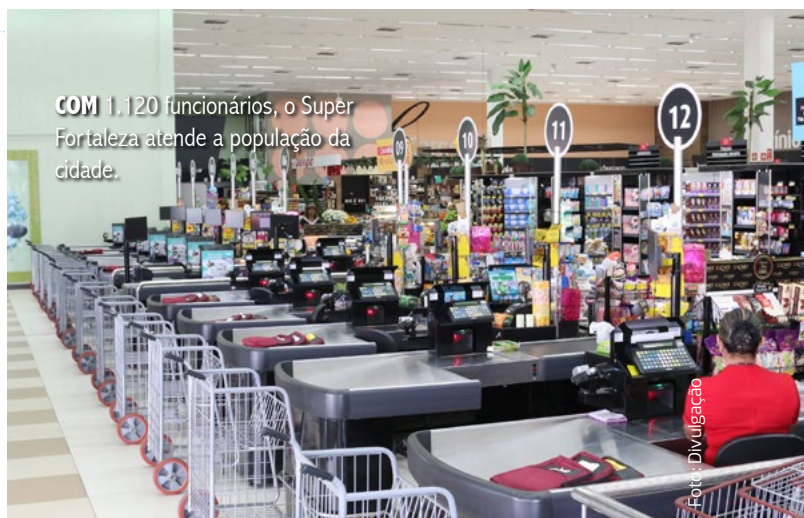
Hoje, a gestão da empresa é feita pelos diretores Josué e Jesuino Rocha, filhos do Sr. Antônio. Eles trabalham em família e esse sentimento faz com que tenham motivação nos relacionamentos com clientes, amigos e colaboradores. Manter-se sólido e com crescimento contínuo num mercado tão competitivo é um desafio. Para o diretor Josué Rocha, essa proeza se dá ao adequar-se às novas tecnologias e investir na capacitação dos colaboradores, mas também "mantendo uma boa relação com os fornecedores, uma melhor identificação e compreensão dos clientes e agindo com honestidade e respeito com o público interno e externo".

Os diferenciais da Rede são oferecer produtos nacionais e importados, com marcas próprias e exclusivas, além do bom atendimento em um espaço agradável e seguro. São oito espaços adequados aos diferentes públicos do Fortaleza, por exemplo, um dentro de um shopping center e dois que agregam lojas de fast-food, cosméticos e drogarias. Dessa forma os consumidores encontram muito do que precisam em um só lugar. "Nossos preços são competitivos, temos várias ações de mercado, os melhores produtos, serviços e qualidade no atendimento, esses são os fatores mais relevantes para os clientes", comenta.

Para levar essas vantagens a todos é preciso divulgação, por isso, o Fortaleza investe em comunicação na TV e rádio, além dos tradicionais encartes e panfletos impressos. "Nossa linha de comunicação e posicionamento valoriza o nosso pioneirismo no mercado amapaense, com o lema: 'Lugar de Família Feliz'".

O Super Fortaleza realiza projetos sociais como o troco solidário, doações para casas de acolhida e campanhas de vacinação nas lojas. Uma curiosidade é a loja Fortaleza JK, o maior e mais recente estabelecimento que fica próximo ao centro do mundo — o Monumento do Marco Zero do Equador, a linha imaginária que divide a Terra em dois hemisférios, ponto muito visitado da cidade.

PARCERIA Desde 2006, os produtos Frimesa estão disponíveis no Fortaleza. A venda, que começou com a linha de queijos, embutidos, linguiças e cortes, hoje agrega mais de 100 itens do portfólio da cooperativa. De acordo com o diretor, a marca se faz importante no meio do grande número de cadastros por atender as necessidades de mercado com satisfação. "É uma marca que vem se consolidando no mercado pela qualidade de seus produtos e, principalmente, pelo seu posicionamento na linha suína. Uma parceria de sucesso, muito boa, mas ainda tem muito que podemos aprimorar", finaliza. O Grupo Fortaleza é atendido pelo Departamento de Vendas no Norte e Nordeste da Central. 🍷



Raio X



8
lojas

1.120
colaboradores

25.000
itens
cadastrados

10.762 m²
área total de
vendas





Carne Suína:

Melhoram as expectativas para o negócio em 2019

Finalmente o ambiente de negócios para a carne suína mudou. As notícias mais recentes indicam uma forte melhora nas expectativas para o negócio em 2019. E o melhor vem do mercado externo: tivemos a reabertura da Rússia em novembro passado; Coreia do Sul abriu neste início de ano e China está comprando muito por conta da diminuição da sua produção, efeito dos focos de peste suína africana que lá estão ocorrendo. O impacto disso já pode ser sentido nas negociações do mês de março, com um importante aumento nos preços das carnes e estes preços devem continuar se ajustando ainda em abril. Outro fator importante são os volumes que serão exportados. A expectativa é de que podemos chegar em até 70 mil toneladas de carne suína a serem embarcadas todo mês na soma de todos os mercados que o Brasil pode atender. Essa quantidade equivale a um crescimento em torno de 30% sobre os volumes do ano passado. Outras proteínas como a carne de boi e principalmente a carne de frango, também tiveram aumentos importantes e isso contribui bastante na recuperação dos preços da carne suína.

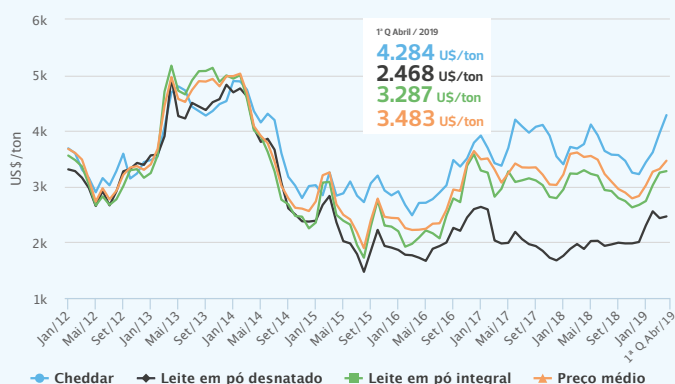
O maior desafio tem sido ajustar os preços no mercado interno que consome a maior parte do que o Brasil produz de carne suína. Em torno de apenas 20% da produção são exportados, o restante é comercializado em sua maior parte

como produtos processados ou industrializados: linguiças frescas e defumadas, presuntos e bacon são os produtos mais apreciados pelos brasileiros, além de cortes e salgados. A necessidade de reajustar os preços é motivada pelo desempenho econômico deficitário. As maiores indústrias do ramo tiveram elevados prejuízos no ano passado por conta da elevação dos custos e queda em seus preços de venda. A falta de renda é o maior obstáculo para uma recuperação mais rápida, mas apesar disso a indústria já conseguiu recuperar parte dos preços neste início de ano, diminuindo a oferta e aumentando seus níveis de estoque. Ainda é necessário repassar mais preços para que a conta feche.

Mais um sinal positivo vem do campo com previsões otimistas, principalmente para o milho, que indicam oferta abundante do grão e também para o farelo de soja. Estes são os principais insumos na alimentação dos animais e uma maior oferta sinaliza queda em seus preços e por consequência redução dos custos de produção para a cadeia produtiva do suíno. Depois de um ano muito difícil, o aumento nos preços de venda mais a redução dos custos de produção vão colocar o setor industrial nos eixos novamente. Com isso, o objetivo passa a ser de colocar toda a produção no mercado: precisamos vender tudo que produzimos, seja no mercado interno ou na exportação.

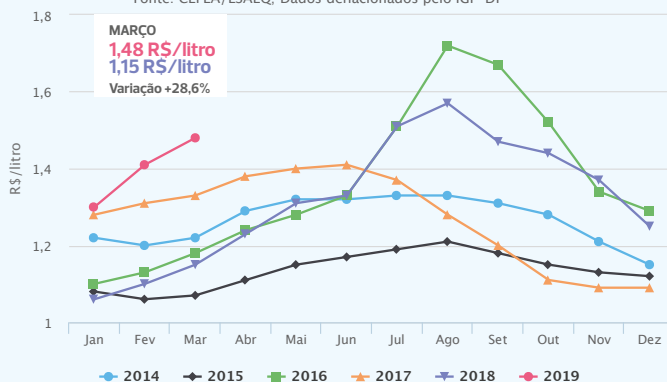
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Preços líquidos pagos ao produtor

Fonte: CEPEA/ESALQ; Dados deflacionados pelo IGP-DI





Leite e derivados:

Oferta cresce no primeiro trimestre

As indústrias esperavam para 2019 uma oferta limitada de leite por conta de uma expectativa de maior redução da produção no campo. Esta leitura vem da análise do volume de produção nos últimos meses de 2018, que comparado com o mesmo período em 2017, ficou praticamente igual. A falta de crescimento indica que o produtor não se sentiu estimulado a investir no aumento da produção de leite. Com esta condição, as indústrias entraram o ano de 2019 comprando forte, o que provocou uma aparente falta de leite e os preços no campo subiram muito neste primeiro trimestre de 2019: mais de 25% em relação ao primeiro trimestre de 2018. Este aumento no preço com certeza gera estímulo para o aumento da produção no campo. Neste momento, com os dados de disponibilidade de leite do primeiro trimestre já fechados, podemos observar no gráfico que na prática houve um aumento de 2% na oferta, com influência forte das importações que aumentaram mais de 50% em relação ao mesmo período do ano passado.

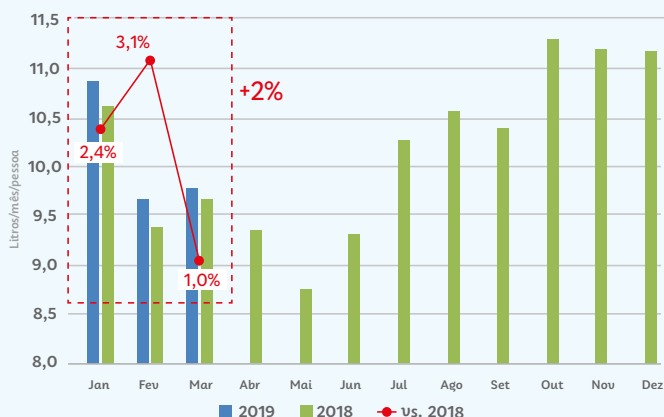
A valorização da matéria-prima já nos primeiros dias de 2019 motivou a indústria a repassar aumento nos preços de venda de seus produtos a fim de manter as suas margens e a sustentação do preço ao produtor. Como de fato a oferta de produtos ao mercado não diminuiu, ao contrário, aumentou, o aumento de preços não teve aderência e rapidamente se

ajustou à oferta provocando um descompasso que deve ser corrigido já a partir de abril. Os preços praticados para o leite longa vida, queijos e leite in natura spot refletem bem esta situação: subiram e caíram na mesma velocidade. Então não deve haver reposicionamento de preços ao varejo/consumidor até que a oferta diminua. Enquanto isso, é bem provável que os preços ao produtor caiam agora e um pouco mais a frente voltem a subir novamente.

Leite em pó e a gordura do leite (creme e manteiga) são alguns itens que estão com suas posições de preço mais confortáveis aqui no mercado interno, principalmente as gorduras que estão muito valorizadas. Podemos perceber que no mercado externo os preços dos principais derivados estão subindo bem nos últimos meses, o que pode ter contribuído para a redução das importações no mês de março. Nota-se que o queijo teve uma alta mais significativa do que o leite em pó, ambas as situações são muito favoráveis e devem inibir um pouco mais as importações brasileiras. A redução das importações e a entressafra no sul do país se aproximando, vão ajudar a melhorar o equilíbrio entre oferta e demanda mais rapidamente e isso vai influenciar positivamente os preços pagos ao produtor e os preços praticados pela indústria ao varejo/consumidor. 🍷

Disponibilidade per capita de leite – 2019 vs 2018

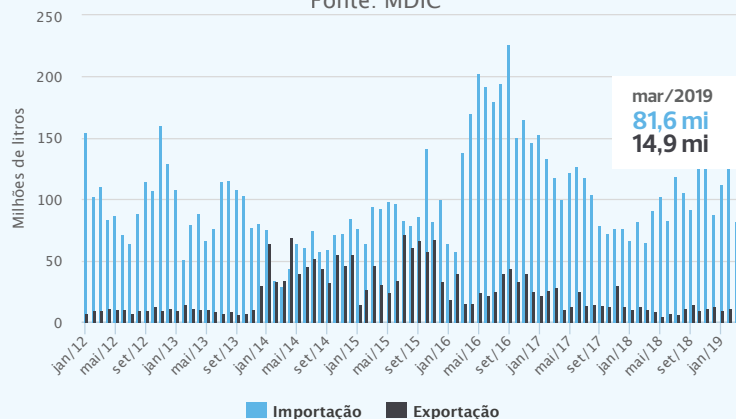
(Produção formal + Importações - Exportações) / População (*)



(*) - Com variação estimada da captação de +1,2% em jan a mar 19/18 e dados efetivos de Comex.

Exportações e importações em equivalente-leite

Fonte: MDIC



Requeijão e Manteigas

NOVA EMBALAGEM E COM COMBINAÇÃO ENTRE CREMOSIDADE E SABOR É A PROPOSTA DA FRIMESA PARA OS APAIXONADOS POR REQUEIJÃO.

O requeijão tem presença frequente na mesa dos brasileiros, seja no acompanhamento de pães, torradas ou infinidade de receitas culinárias. Para ampliar a presença da marca nesses momentos de consumo, a Frimesa está modernizando as embalagens e aperfeiçoou as características do produto que conta com cinco versões – tradicional, light e os sabores ervas finas, cheddar e quatro queijos.

As novidades começam com a adequação da embalagem com novo formato do copo, rotulagem e visual. A partir de maio o consumidor verá os requeijões da Frimesa em rótulo Sleeve ou termoencolhíveis que se adaptam ao formato da embalagem envolvendo a superfície e proporcionando uma aparência envelopada e refinada. O aspecto visual foi renovado, trazendo cores mais vivas e mais modernidade aos produtos. Uma das principais mudanças nas cores está no requeijão light que passa a ser comercializado numa tonalidade de azul mais suave, se aproximando com o padrão da categoria no mercado.

O requeijão da Frimesa é puro, sem adição de amido e, para valorizar essa qualidade, a Frimesa adequou o processo de fabricação, buscando mais cremosidade e sabor inconfundível de queijo fresco.

As mudanças foram pautadas em pesquisas no mercado e nos hábitos e preferências de consumo. A área de marketing realizou ainda testes cegos para avaliar o comportamento e paladar. Segundo consumidores, requeijão é paixão, cremoso e tem status de "comfort food", pois desperta afetos, sensações agradáveis e lembra momentos em família. "Cremosidade consistente, cor branquinha e sabor marcante de queijo (sem ser forte) são as credenciais de um requeijão perfeito, ideal para todos os momentos", manifestam.

Os requeijões repaginados chegarão ao PDV inicialmente nas versões tradicional e light e, na sequência, cheddar, quatro queijos e ervas finas. Agora o desafio da área de vendas é aumentar a presença do produto no Ponto de Venda.



renovadas

MANTEIGA NOVAS VERSÕES E EMBALAGEM

A repaginação no visual e formato da embalagem enaltece a qualidade e destacará o produto no Ponto de Venda.

As manteigas Frimesa também estão repaginadas e com quatro novas versões. Além da tradicional embalagem no formato 'barquinha', o consumidor encontrará o produto na apresentação embalagem no formato redondo com impressão do rótulo em *in mold label* – produzida com injeção plástica e decoração direta no molde.

Com o novo pote a Frimesa lançará as manteigas nas versões 200g e 500g com e sem sal. Para orientar o consumidor a cor azul será sem sal e vermelha com sal, acompanhando a linha de mercado da categoria. A previsão de circulação do novo modelo é para o segundo semestre.

Para chegar a essas inovações, foi realizada uma pesquisa em vários estados e os usuários

do produto afirmaram: formato redondo da embalagem é ideal, principalmente para a retirada do produto na hora de consumir.

A manteiga da Frimesa é extra, o que lhe confere o padrão de qualidade do produto. Versátil e estrela da culinária, a manteiga dá brilho, sabor e realce nos mais diversos pratos. E é justamente a gordura da manteiga que faz com que os pratos fiquem muito mais apetitosos. Ela combina com shoyu, uma ótima dupla para legumes e pratos orientais; manteiga com chocolate derretido transformam-se em uma calda brilhosa e succulenta ou misturada com ervas finas, formando uma pastinha deliciosa para torradas!

Segundo a revista Saúde, a manteiga traz benefícios para a saúde, sendo rica em vitamina A e K2, boa fonte de antioxidantes, boa para o intestino e pele, também previne coágulos e tumores. 🟡

Lançamento

Com nova embalagem e novos formatos de 200g e 500g, a manteiga Frimesa ficou mais fácil de identificar e de servir.



Novidades na linha de queijos

PRATO MINI Inspirado nos queijos dinamarqueses, mas tipicamente brasileiro, a linha do queijo prato Frimesa ganha novo formato com peça entre 400 e 500g. A textura macia e o sabor suave são ideais para pratos frios, lanches e, até mesmo, tortas. Se combinado com outros queijos então, fica delicioso! Especial para quem é intolerante ao açúcar do leite, já que na sua maturação ocorre a quebra deste elemento, ele **não contém lactose**, por isso pode ser consumido sem gerar desconfortos.

COALHO SEM PALITO Trazer mais sabor e praticidade para a vida das pessoas é uma das preocupações da Frimesa. Com esse objetivo, a empresa lançou uma versão do seu Queijo Coalho, agora sem palito.

Um dos queijos mais tradicionais do Brasil, o Queijo Coalho Frimesa é parceiro de churrascos por sua capacidade de manter a firmeza, mesmo depois de aquecido, criando uma deliciosa casca dourada e crocante. Além do sabor e da versatilidade, ele também faz bem à saúde: 30g do produto representam 20% da quantidade de cálcio recomendada para consumo diário.

O novo produto é aliado da praticidade: fracionado em seis unidades. O uso fica mais fácil e pode ser consumido em sua forma natural ou preparado como aperitivo, bem como para incrementar várias receitas. 🍴



Próximo do cliente

FRIMESA APRESENTA LANÇAMENTOS NA SUPER RIO, COMO O PORCO À PASSARINHO.

A Frimesa preparou um estande de 120 metros quadrados para retornar a 31ª Super Rio Expofood, de 19 a 21 de março. Além de receber os clientes, o destaque foi a apresentação do porco à passarinho, mix de sobremesas como os gregos e os flan, além de fortalecer os cortes suínos. A Super Rio reuniu mais de 50 mil visitantes de todo o país, no Riocentro, oferecendo oportunidades de negócios para supermercadistas e grandes players da indústria. A feira ganhou destaque no contexto do varejo porque passou a realizar, concomitante, a 53ª Convenção ABRAS. 🍴



MILHARES de pessoas visitaram o stand da Frimesa e puderam degustar alguns produtos.

REGISTRO



A LAR é uma das filiadas da Frimesa e completou 55 anos no mês de março com uma extensa programação.

55
ANOS

Lar

COOPERATIVA COMEMORA
55 ANOS HOMENAGEANDO
FUNDADORES E FUNCIONÁRIOS.

Há 55 anos, 55 agricultores apoiados pelo sonho visionário do padre José Backes e do bispo Dom Geraldo, fundaram a Lar Cooperativa Industrial, em 19 de março. O número 55 faz alusão aos 55 agricultores que fundaram a antiga Comasil, hoje Lar, no município de Missal (PR). As famílias pioneiras, com a presença de 4 fundadores vivos, receberam um troféu alusivo e o reconhecimento público no Centro de Eventos. "Queremos valorizar a origem, mantendo os bons princípios de ética, integridade, honestidade e transparência, o sentimento

de pertencer, mesmo em tempos de mudança, sem perder a origem e cuidando do patrimônio dos associados", afirmou o diretor-presidente, Irineo da Costa Rodrigues, em seu discurso que deu ênfase à relevância social da Cooperativa.

Uma das filiadas à Cooperativa Central Frimesa, a Lar está envolvida em toda a cadeia produtiva do leite e suíno, tendo um capital social de 24,43%. Em 2018, cresceu 26% com faturamento de R\$ 6,38 bilhões. Atualmente são 10.900 associados e 13.300 funcionários que ajudam a transformar a Lar Cooperativa

forte, moderna, atualizada tecnicamente e uma marca consagrada.

A programação contou ainda com orquestra da Sociedade Semear, exposição fotográfica "Olhares do Agronegócio" do fotógrafo Leandro Carvalho, jantar e show do cantor Sérgio Reis. Outras ações foram realizadas como a revitalização de nascentes em Matelândia, missa de ação de graças, homenagem aos funcionários com 40 anos ou mais de trabalho e o sorteio dos prêmios da Campanha Show de Prêmios Lar. (Com Assessoria).

PRODUÇÃO DA
COOPERATIVA,
EM NÚMEROS:

AVES



520 mil/dia

SUÍNOS



560 mil/ano

OVOS



619 mil com 30
mil dúzias/ano

GRÃOS



52 milhões de
sacas/ano

Cooperativismo na Paraíba



Estabelecer um cooperativismo sólido na região nordeste do país é o propósito de 15 integrantes de cooperativas paraibanas que visitaram a Frimesa no dia 05 de fevereiro. Para o presidente do Sindicato e Organização das Cooperativas Brasileiras do Estado da Paraíba, André Pacelli, conhecer o modelo de cooperativa central foi motivador. "Ficou claro para o grupo que com um planejamento focado em objetivos bem definidos, boas práticas de governança e organização do quadro social, é possível para pequenos produtores crescerem no agronegócio através do cooperativismo". As cooperativas visitantes são: COOPERVALE, CINDEAS, REDEAGRO, COOPRAFE, CAMVAL, COAMSAL, CERVAP, COPEAVES, COOPEROCHA, COOPECARNE, AQUIVALE, junto a OCB-PB, SESCOOP-PB, SENAR-PB.

Economia Circular



Em fevereiro, integrantes do IFAS – Instituto Aplicado de Gestão e Fluxo de Materiais conheceram a região Oeste do Paraná. Acompanhados de integrantes do Parque Tecnológico de Itaipu (PTI), sete pessoas visitaram a Sede da Frimesa, em Medianeira, no dia 20. Um dos trabalhos desempenhados pelo órgão alemão é a criação de projetos de economia circular e visitaram a empresa para conhecer o sistema e estabelecer uma possível parceria.

A Economia Circular é um conceito estratégico baseado no reaproveitamento de recursos produtivos por meio da reciclagem e reutilização de materiais, com foco na diminuição de resíduos.

Agronegócio na Assembleia

Em 07 de março a Frimesa recebeu o deputado federal, José Carlos Schiavinato e seus assessores. A reunião teve como objetivo apresentar as demandas do político na Assembleia Legislativa e discutir ações em prol do agronegócio na região Oeste. Além disso, o Deputado também se colocou à disposição da Frimesa para as solicitações da normatização de área livre de vacinação da aftosa no Paraná, melhorias na manutenção das rodovias, reformas e outras ações. Estiveram presentes no encontro demais lideranças da Câmara Municipal de Toledo, Prefeitura Municipal, imprensa e representante de partidos.



Suinocultores de Iowa

Dois suinocultores, Kinton Patterson e Jan Miszewski, do estado de Iowa, Estados Unidos, visitaram a Frimesa no dia 12 de março. Quem os acompanhou na programação de visitas foi o coordenador técnico do comercial da Agrocere PIC (Pig Improvement Company), Nilo Chaves de Sá. Os produtores estavam em viagem de turismo no Brasil e solicitaram algumas visitas para conhecer o sistema e produção de suínos no país, principalmente o modelo de cooperativismo. Estiveram também conhecendo a Lar Cooperativa. 🍷

Energia para o campo

COOPERATIVAS PAUTAM PROPOSTA
PARA MELHORAR O FORNECIMENTO DE
ENERGIA ELÉTRICA NO PARANÁ

A energia elétrica é um insumo essencial no desenvolvimento do agronegócio. No Oeste paranaense, a instabilidade no fornecimento tem afetado o setor produtivo, bem como as decisões de investimentos. Com projetos de crescimento em vista, as Cooperativas pautam propostas para o Governo que visem contribuir na melhoria na rede de distribuição.

A entrega do documento, pelo presidente da Ocepar, José Roberto Ricken, aconteceu durante o Show Rural, em Cascavel, em fevereiro, e reuniu o secretário da Agricultura e Abastecimento, Norberto Ortigar, o presidente da Copel, Daniel Pimentel Slaviero e dirigentes de cooperativas do Oeste do Paraná.

Os dirigentes afirmam que, atualmente, o setor é um grande consumidor de energia, alavancado pela produção de frango, leite, grãos e suínos. "O problema é que produtores e agroindústrias sofrem com quedas de energia e isso pode ameaçar os investimentos que estão sendo planejados", pontuou Zydek. Para o executivo, a Frimesa, por exemplo, iniciou o processo de instalação de um grande empreendimento para abate de suínos, em Assis Chateaubriand, que vai demandar muita energia elétrica de alta tensão e existe a preocupação com a qualidade da energia distribuída na rede.

Também preocupa os dirigentes cooperativistas o Decreto 9.642 que retira gradualmente os subsídios na energia elétrica para os agricultores. ■



ESTIVERAM presentes na entrega o diretor da Ocepar e presidente da Copagril Ricardo Chapla, o presidente da Lar, Irineo da Costa Rodrigues, da Copacol, Valter Pitó, da C. Vale, Alfredo Lang e o presidente da Frimesa, Valter Vanzella, o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, que é vice-presidente do Programa Oeste em Desenvolvimento.

A PROPOSTA:



Instalar novas linhas de transmissão, troca de cabos e transformadores.



Revisar o modelo de manutenção do sistema pela Copel.



Criar programa de parcerias para geração de energias renováveis.



Incentivar a geração distribuída para aumentar a oferta de energia junto à carga.

Conheça mais uma edição do
Relatório de Sustentabilidade
da Frimesa.

Para ter acesso ao conteúdo,
abra o leitor de QR – CODE
do seu celular e direcione a
câmera para o código ao lado.



Workshop de MERCADO



FRIMESA REÚNE ESPECIALISTAS PARA DISCUTIR
TENDÊNCIAS, AS MUDANÇAS NO COMPORTAMENTO
DE CONSUMO E O IMPACTO NO VAREJO

SERENO Moreno falou sobre as mudanças no comportamento dos consumidores e a multiplicação dos gêneros.

O consumidor de hoje é o principal motor na engrenagem de movimentar as mudanças nas empresas, produtos, canais de distribuição e a comunicação. Entender que inovações são necessárias para atender os anseios é cada vez mais importante. Pensando nisso, a Frimesa realizou em 27 de março um workshop de inteligência de mercado com tema central de como a tecnologia está influenciando nos hábitos de compra e consumo e as mudanças no varejo. Tudo isso associado à pesquisa que buscou respostas do como desenvolver um portfólio de produtos ideal.

"A juventude desatrela da idade e vira um modo, uma atitude", com essa frase o publicitário, Sereno Moreno, iniciou sua palestra 'A Morte da Ordem'. A explanação mostrou as transformações no perfil do consumidor onde o método do marketing de segmentação por idade, classe social e gênero devem ser repensadas, considerando as pessoas cada vez mais antenadas, mais ativas e mais abertas à diversidade e igualdade de gênero.

O cenário atual mostra que as pessoas estão mais voltadas para os valores e desejam ser tratadas pelas marcas de uma forma mais humanizada e estão em constante busca de soluções para satisfazer o seu anseio de transformar o mundo globalizado num mundo melhor. Esse novo consumidor exige que as empresas reestruturem as estratégias de relacionamento e comunicação.

FUTURO DO VAREJO O varejo mudou, mas porque o consumidor mudou e não ao contrário. O objetivo das empresas é o mesmo, mas as novas tecnologias ditam uma jornada de consumo diferente. Esses fatores têm mudado as formas de fazer negócio e o perfil do varejo. Esse foi o tema abordado pelo diretor da BTR Educação e Consultoria e presidente da Sociedade Brasileira de Varejo e Consumo, Eduardo Terra. "Os clientes estão mais ágeis que as empresas, por isso, é necessário ações de disrupção trazendo ao trade menor atrito na loja, mais produtividade, experiências, digitalização, uso de dados e mais integração com e-commerce. Para Terra, é preciso entender que as ameaças não possuem aparência de um elefante e sim de uma formiga. "É aos poucos que elas chegam, sem percebermos, ficamos para trás se não considerarmos partes relevantes como a valorização da marca, mundo digital e insistir em todas as iniciativas tecnológicas", reforça.

Para o presidente-executivo da Frimesa, Valter Vanzella, as mudanças são contínuas e é necessário que as pessoas invistam em si para aproveitarem as oportunidades. "Precisamos olhar para a frente e se preparar, expandir ideias, seguir as tendências de mercado de forma transparente e, principalmente, cumprir com o motivo de termos nascido: atender as necessidades de quem produz nossa matéria-prima e sustentar toda a cadeia produtiva", alerta.

PESQUISA DE PORTFÓLIO Diante do propósito de continuar crescendo e desenvolver produtos cada vez mais adequados às novas necessidades de consumo, a Frimesa foi além. Durante sete meses realizou um estudo em 360 graus sobre o mercado de carne suína passando pelo trade e pelo consumidor.

O relatório foi explanado pelo presidente da Opus-múltipla, Rodrigo Rodrigues, empresa que assessorou a Frimesa no estudo. Entre os tópicos abordados esteve o que o consumidor vai esperar de produtos alimentícios nos próximos anos no Brasil, sendo que, até 2021, haverá um aumento do consumo de cortes, linguiças frescas e bacon e a tendência é por produtos de fácil preparação. "As famílias são menores e buscam praticidade, vida saudável, armazenamento, ética do consumidor e caixas de autoatendimento", explica Rodrigues.

Para o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, essa pesquisa faz parte dos próximos passos que a Frimesa dará em relação aos novos projetos de infraestrutura em frigorífico previstos e a expansão de produtos na área de lácteos. "Estamos conscientes que mudanças são necessárias. Temos que nos questionar o que a Frimesa pode ajustar em seus processos para atender o consumidor", finaliza.



PARTICIPANTES puderam aperfeiçoar os conhecimentos sobre o varejo e tendências em tecnologias digitais e comportamento do consumidor.



PARA Valter Vanzella, as mudanças são necessárias e as pessoas devem se preparar para aproveitar as oportunidades.



AS TENDÊNCIAS dos produtos do futuro são para facilitar a preparação dos alimentos, afirma Rodrigo Rodrigues.

CAPA

EFEITO MULTIPLICADOR

PROJETO AME envolve familiares de surdos e comunidade.



MUITO MAIS QUE O ECONÔMICO,
O **COOPERATIVISMO** TRANSFORMA
AS PESSOAS E **CONTRIBUI** PARA UM
MUNDO CADA VEZ MELHOR

Entre cortes de tecidos coloridos e um bordado e outro, são criadas as peças artesanais que transformaram a vida de Marly Romanha e mais de 30 mulheres envolvidas no projeto 'Arte Educação e Meio Ambiente' (AME), da Associação Medianeirense de Surdos e Fissurados (Amesfi), com apoio da Cooperativa Central Frimesa. É no tecer das cores que Marly, junto com seu filho Rafael, 15 anos, deficiente auditivo, encontrou, na dificuldade, uma oportunidade. "Meu filho foi para a Amesfi, conheci o projeto e isso mudou a nossa vida. Trocamos experiências com os demais participantes e também temos uma renda extra", explica Marly.

O projeto, criado em 2008, envolve alunos surdos e seus familiares, além da comunidade, em atividades de transformação de material reciclado em objetos de arte. São confeccionadas centenas de peças para comercialização em Medianeira. O lucro é revertido para os envolvidos e para a manutenção dos equipamentos. A coordenadora do projeto AME, Creci Caetano, compartilha conhecimento, atenção e, principalmente, amor com os participantes. "Um

dos principais resultados é o diálogo que transforma a vida das pessoas. Quebramos paradigmas do preconceito, das dificuldades e socializamos os deficientes auditivos e suas famílias", comemora.

Outro relato positivo é o de Loeri de Fátima Pavan. "Grandes tempestades fazem bons velejadores", avalia a manicure de 52 anos que curou suas dores nas costas após ingressar nas aulas de fisioterapia da Associação Medianeirense de Deficientes Físicos (Amedef). O projeto, também, apoiado pela Frimesa, atende portadores de deficiência, crianças e adolescentes com disfunção neurológica e a comunidade. São mais de 80 pacientes por semana. "Faço o tratamento há oito meses, de forma gratuita, e nunca mais senti dores. O grupo é uma família e conta com excelentes profissionais", reforça Loeri. O trabalho é coordenado pela fisioterapeuta Sandra Klehm da Silva.



A FISIOTERAPIA mudou a vida e a saúde emocional de Loeri.

MULTIPLICAÇÃO DE VALORES A linha que tece essas histórias vem da proposta das Cooperativas do Paraná, que estão inseridas em um sistema reconhecido mundialmente como uma das formas mais modernas e solidárias de trabalho. O cooperativismo tem sua essência na sustentabilidade dos negócios e das pessoas envolvidas. Mesmo com histórias e dificuldades distintas, Marly e Loeri tiveram suas vidas transformadas graças a princípios do cooperativismo voltados a reduzir a distância social, cultural e econômica entre os cidadãos, gerar oportunidades, além de desenvolver as comunidades e o bem-estar.

A Central Frimesa é uma das maiores empresas de alimento do país, com importante participação social e econômica nas regiões que sediam suas unidades. Isso demonstra que, por gerarem retorno para toda uma cadeia produtiva, as cooperativas podem ser o motor de

desenvolvimento nas microrregiões.

A central reúne cinco cooperativas filiadas – Copagril, Lar, C. Vale, Copacol e Primato – somam 2.524 produtores de leite e 1.026 suinocultores. As atividades alcançam economicamente 23 mil pessoas. Somente na Frimesa, foram investidos cerca de R\$ 100 milhões em responsabilidade social, valorização e desenvolvimento humano, tributos e encargos sociais, e na saúde dos colaboradores.

"A intercooperação está presente diariamente. Com solidariedade nos motivamos a enfrentar desafios para manter a cadeia produtiva organizada. É por meio da industrialização e comercialização que se agrega valor à matéria-prima com equalização de resultados. Isso permite que os cooperados mantenham a produção em dia", comenta o presidente da Frimesa, Valter Vanzella. A empresa faturou R\$ 2,925 bilhões em 2018.



O LEITE INDUSTRIALIZADO
NO VAREJO AGREGA

**7,5 VEZES
MAIS VALOR**

NO VAREJO, O SUÍNO
INDUSTRIALIZADO AGREGA

**11,30 VEZES
MAIS VALOR**



DIVERSIDADE E OPORTUNIDADE A

Frimesa é uma das maiores geradoras de emprego no setor do agronegócio no Brasil. Na contramão do desemprego, gerou 1.232 novas vagas, fechando 2018 com 8.472 colaboradores contratados. Valorizando a diversidade e a inclusão social, a empresa tem 50% do seu quadro de colaboradores composto por mulheres, com 40 dessas profissionais em cargos de liderança. Conta também com 193 colaboradores portadores de deficiência, entre eles cerca de 40 deficientes auditivos. "Me sinto valorizado e respeitado por todos e a acessibilidade é visível. Com essa oportunidade pude aprender muitas coisas. Temos o direito de aprender", comemora o colaborador da Frimesa Jeferson de Oliveira, deficiente auditivo, que atua há sete meses na área de embalagens e industrializados e, com esse emprego, sustenta a esposa e uma filha.

A Frimesa tem **193** colaboradores portadores de deficiência. Cerca de **40** são deficientes auditivos.

De acordo com dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged), Medianeira, local da maior indústria da Frimesa e da sede administrativa, está entre as dez cidades de maior geração de empregos no Brasil. Quase 50% das novas oportunidades foram geradas pela cooperativa.

Dados da Secretaria de Estado do Trabalho e Relações com a Comunidade (SETR) indicam que o município tem uma População Economicamente Ativa (PEA) de 24.774 habitantes. Foram abertas 2.072 vagas e foram colocados 2.877 trabalhadores em 2018. Desses, 689 foram trabalhadores contratados pelo frigorífico. Os jovens aprendizes também tiveram oportunidades no mercado de trabalho, resultando em 115 novos empregados. Só na Frimesa, são 252 jovens trabalhando.

O coordenador da Agência do Trabalhador de Medianeira, Vicente Marcolino

da Silva informa que 20.942 pessoas passaram pela agência em 2018, o que a coloca em primeiro lugar no ranking de vagas de emprego abertas entre as 219 agências de médio porte do Paraná. "A Frimesa é nossa parceira há 20 anos. Onde as cooperativas estão inseridas, transformam a economia e a vida das pessoas com geração de empregos e renda", avalia.

Os vieses da geração de emprego acontecem em todas as comunidades nas quais a Frimesa está inserida. A colaboradora do laboratório, Juliana Kempner, percorre 20 quilômetros, sendo sete em estrada rural, no período noturno, para chegar até a Unidade Fabril Laticínios de Aurora. Ela deixa em casa marido e uma filha de oito anos para lutar por seus sonhos e pela oportunidade de construir sua casa e aperfeiçoar seus estudos em química e física. "Conquistei bens materiais e já fiz muitos cursos técnicos. A Frimesa transformou a minha vida, principalmente na escolha da minha carreira", afirma Juliana.

FUTURO PROMISSOR As expectativas de futuro são ousadas no setor do agronegócio. A busca pela profissionalização, gestão moderna e compartilhada, por investimento em tecnologias, produção verticalizada e a abertura de novos mercados são proposições do planejamento estratégico

do cooperativismo no Paraná, tendo como objetivo alcançar R\$ 100 bilhões em faturamento, nos próximos anos.

Entre as principais metas do cooperativismo para este ano estão projetos de infraestrutura para melhorar o escoamento da produção agrícola e pecuária. Para a Frimesa, 2019 é um ano de esperança. Seu planejamento prevê o crescimento de 20% no volume de produção e de 18% no faturamento, atingindo R\$ 3,47 bilhões, com sobras na ordem de 2,39%.

Entre os desafios está a manutenção das obras do frigorífico em Assis Chateaubriand, que deverá levar a produção de suínos do Paraná a um novo patamar nos próximos anos. "Os resultados alcançados, a solidez construída e a determinação em avançar são frutos do trabalho bem feito pelo produtor cooperado e da visão empreendedora das cooperativas filiadas. Somos o elo que tem como função industrializar e levar o produto com qualidade até o consumidor", ressalta o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek.

Para o presidente do Sistema Ocepar, José Roberto Ricken, as cooperativas são modelo de gestão e receberão o apoio necessário para suas ações de expansão em prol do melhoramento da competitividade. "Temos que ser competitivos, realistas e investir. A nossa missão é organizar economicamente as pessoas para que elas tenham mais renda e não precisem depender de ninguém", afirma.



50% das mulheres atuam no quadro de colaboradores. Dessas, **40** ocupam cargos de liderança.



SUSTENTAÇÃO DA PRODUÇÃO

O cooperativismo transforma a vida das pessoas pela capacidade de gerar e compartilhar os resultados da cadeia produtiva. No modelo de negócios da Frimesa, a união de forças tem superado grandes desafios nas áreas de suínos e de leite. Agregando valor por meio da industrialização e comercialização da matéria-prima, a Cooperativa Central funciona como uma ponte de ligação do campo com a cidade. "Nascemos para atender a necessidade do produtor", diz o diretor-presidente, Valter Vanzella.

Essa junção das pontas da cadeia produtiva refletiu, por exemplo, na propriedade de Jandir José Trocha, produtor de suínos de terminação, desde 2009, e há cinco anos associado à Lar Cooperativa. Em uma área de 1,7 alqueires, localizada na Linha Santa Inês, interior de Itaipulândia, o cooperado instalou dois barracões que hoje produzem mil suínos/lote, se destacando no Programa Suíno Certificado da Frimesa. A mão de obra é familiar, contando com a colaboração da esposa Salete e dos

filhos Thiago Henrique, de 15 anos, e Heloisa Maria, de oito anos.

Desde criança, Trocha trabalhou na agricultura, tendo herdado de seu pai uma produção de fumo. Segundo ele, era um trabalho difícil, que prejudicava a saúde e exigia muito esforço físico por ter que passar dias inteiros sob o sol arrancando as folhas maduras. "Após ver nossos vizinhos tendo lucro com a suinocultura, quando me formei no ensino médio, começamos a investir na produção de grãos. Arrendei terras e com os lucros comprei essa propriedade para produzir suínos", conta o produtor.

Na suinocultura e com a adesão à cooperativa, ele encontrou a garantia de comercialização do produto, com menor necessidade de mão de obra. "Se faz chuva ou faz sol, se houver dedicação, o lucro sempre vem", destaca Jandir, fazendo um comparativo entre a produção de fumo e suínos: "na produção de tabaco, tínhamos um lucro anual aproximado de 70 mil reais. Com suíno, alcançamos cerca de R\$ 100 mil. Pagamos nossas contas e

ainda sobra", comemora.

A família cooperada faz parte de uma cadeia produtiva que oferece insumos, assistência técnica e qualificação para investir em tecnologia e ter o apoio em futuros investimentos de expansão.

Os produtores associados têm também à sua disposição uma estrutura industrial que transforma a matéria-prima em produtos com valor agregado destinados para os grandes centros e até para exportação. "Tratamos nossa propriedade como uma empresa. Investimos em tecnologia e diversificação, e temos o apoio da Cooperativa para nos mantermos no mercado. Consequentemente, ajudamos no desenvolvimento local porque o nosso dinheiro circula no comércio. Sem o cooperativismo seria difícil sobreviver em cidades pequenas, pois ele fomenta tanto o campo como a cidade, amparando o produtor na agricultura, e estimulando a geração de emprego e renda nas áreas urbanas", finaliza o produtor.



FAMÍLIA Trocha encontrou na suinocultura renda, mais saúde e qualidade de vida.

NÚMEROS QUE TRANSFORMAM

O Paraná ocupa o primeiro lugar em todo o Brasil na produção de frango, trigo, feijão e cevada e o segundo lugar na produção de milho, soja e leite e o terceiro na produção de suínos.

O cooperativismo é a mola propulsora do agronegócio paranaense. Cada pessoa envolvida tem parte importante na construção do processo de desenvolvimento econômico sustentável. A contribuição das cooperativas na economia gera empregos, fomenta o comércio e serviços e torna acessível o crédito.

O Sistema Ocepar conta com 215 cooperativas registradas, que atuam em dez diferentes ramos (agropecuário, crédito, saúde, infraestrutura, trabalho, educacional, consumo,

habitacional, transporte e turismo e lazer). Juntas, alcançaram um faturamento de R\$ 83,5 bilhões no ano passado, o que representa um crescimento de 18,77% em relação a 2017. O montante equivale 17,9% no Produto Interno Bruto do Estado. O montante com exportações foi de US\$ 3,9 bilhões.

As cooperativas fecharam o ano com R\$ 1,9 bilhão em investimentos, R\$ 2,1 bilhões em impostos recolhidos e aumento de 3,8 % nos empregos diretos gerados, ocupando 101.228 postos diretos. Desse total, mais de 3.522 foram gerados em 2018. Com 300 mil novos associados, o setor encerrou o ano passado com 1,8 milhão de cooperados e cerca de 3,8 milhões de pessoas ligadas direta ou indiretamente ao cooperativismo.

Foram aplicados R\$ 45,7 milhões em ações para formação profissional e promoção social. Ao todo, foram 8.898 projetos que somaram mais de 124 mil horas/aula e 251 mil participações.

Na área de promoção social, o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop/PR) investiu R\$ 7,9 milhões. Foram realizadas diversas ações voltadas à geração de renda, ao meio ambiente, à cultura, educação, integração social e saúde. Foram registradas 72 mil participações nas atividades de promoção social viabilizadas ou apoiadas pela entidade. São benefícios levados aos cooperados e seus familiares por meio de cursos, palestras, oficinas, workshops e projetos nas mais diversas áreas de interesse. 🗨️

Presente em
120

municípios, as cooperativas se destacam na economia

61

Cooperativas agropecuárias no Paraná

Capacidade de armazenar

16,5

milhões de toneladas de grãos

R\$ 70,8

bilhões de faturamento
crescimento de **22,8 %**

**COOPERATIVISMO
AGROPECUÁRIO
NO PARANÁ**

48%

da matéria-prima passa
pela agregação de valor

60%

do PIB agrícola do Estado

77%

Associados são
pequenos e médios
produtores

SUPERANDO LIMITES

COLABORADORES DA FRIMESA SÃO CONVOCADOS PARA SELEÇÃO BRASILEIRA DE HANDEBOL DE CADEIRA DE RODAS

No país do futebol, não ter habilidade com as pernas pode ser frustrante, mas para a equipe de handebol de cadeira de rodas (HCR), de São Miguel do Iguaçu, fazer gols é rotina. Eles estão, literalmente, batendo um bolão. Aos olhos atentos do técnico esportivo, Leoelcio Diego Pasini, os atletas da modalidade de HCR estão intensificando os treinos para os campeonatos locais, regionais e paranaenses e, principalmente, para a missão de conseguir a vaga para a Seleção Brasileira.

Após participarem do 10º Campeonato Brasileiro de HCR 4 em 2018, cinco atletas foram convocados para a seletiva que está prevista para acontecer no mês de abril. São eles: Osmar Lopes Ferreira, Junior Cezar Dias, Ivan Luiz Redeloff, Valdir de Oliveira Pereira e Leandro Coutinho Ribeiro. Dois deles, Osmar e Leandro são colaboradores da Frimesa.

Para o técnico Pasini, os atletas estão focados para a seletiva. "Estão mais fortes, ágeis, confiantes, com visão e poder de decisão", avalia.

APOIO Para chegar até aqui, tiveram o apoio de suas famílias e dos locais de trabalho. Osmar Lopes Ferreira, colaborador da Frimesa há quase três anos na área de higiene externa, foi artilheiro do Campeonato Brasileiro em 2018 e está motivado com os treinos para a seletiva. "O HCR mudou minha vida, estou mais disciplinado e com um excelente condicionamento físico", comemora.

Há dois anos trabalhando na área de Gestão de Pessoas da Frimesa, Leandro Coutinho Ribeiro, encontrou no handebol a socialização e o condicionamento físico. "Busco superar diariamente minhas limitações. Estamos treinando para nos destacar porque só os melhores ficarão para a Seleção Brasileira. Pedimos o apoio da torcida nessa fase", afirma.

HISTÓRICO A equipe iniciou em 2009 e tem o apoio da Prefeitura Municipal de São Miguel do Iguaçu e FAESI. São dez jogadores de Matelândia, Medianeira e São Miguel do Iguaçu. Os treinos acontecem toda terça e sexta-feira. Em 2018, a equipe alcançou o 6º lugar no Campeonato Paranaense de HCR. O jogador Ivan Luis da Silva Redelloff conta que os treinos são contínuos: "o esporte não serviu apenas para inclusão social, mas para a saúde, troca de experiências e para nos motivar. Podemos ser o que queremos, basta nos aceitarmos", desabafa o atleta que está há quatro anos acompanhando o grupo.

SUPERAÇÃO O projeto atua na integração social dos portadores de deficiência por amputação ou medular. O integrante da equipe, Junior Cesar Dias, sempre foi atleta. Antes de perder uma das pernas, foi Campeão Paranaense de Atletismo em salto em distância pela equipe de Foz do Iguaçu, em 2005. Quando levou um tiro e perdeu uma delas, começou a jogar basquetebol de cadeiras de rodas e há seis meses recebeu o convite para compor a equipe HCR de São Miguel. "Tragam as crianças e vejam como o esporte pode mudar a vida das pessoas. Quem perdeu algum membro por qualquer motivo não pode achar que a vida acaba. Você consegue tudo o que quer, basta acreditar e lutar", finaliza. 🗨️

OS TREINOS foram intensificados com vistas para a seletiva da Seleção Brasileira de HCR.



INOVAÇÃO REGIONAL

FRIMESA PARTICIPA DA ATUALIZAÇÃO DO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO SRI OESTE

Participante ativo do Sistema Regional de Inovação (SRI), a Cooperativa Central Frimesa sediou e participou, em fevereiro, da primeira reunião ordinária do ano da entidade. O objetivo principal foi a atualização do planejamento SRI e a proposição de indicadores para medir o desempenho e evolução da inovação na região oeste, até 2030. O SRI Oeste do Paraná é uma das câmaras técnicas do Programa Oeste em Desenvolvimento (POD), que funciona como uma rede de interação para a geração, difusão e utilização de tecnologias e inovação.

Integrante do eixo estruturante 'Pesquisa e Desenvolvimento', o SRI congrega setores de governo, responsável por fomentar políticas públicas que incentivem o processo de inovação; de universidades, que atuam como as principais construtoras e difusoras do conhecimento científico, e de empresas, para transformar o conhecimento científico puro em conhecimento aplicado.

A Frimesa possui representantes da área de Pesquisa e Desenvolvimento, supervisor Claudécir Antônio dos Santos e de Tecnologia da Informação, supervisor Thiago Algeri. Dentre a visão aprovada está a visibilidade à região como referência mundial no desenvolvimento de tecnologias e inovação, por intermédio da integração das competências regionais. Algumas temáticas são trabalhadas, caso da cooperação, recursos, habitats, educação, políticas públicas e empreendedorismo inovador.



A FRIMESA tem seus representantes no Sistema Regional de Inovação e ajuda no desenvolvimento de ações a nível regional.

METODOLOGIA ITALIANA

COLABORADORES DA FRIMESA PARTICIPARAM DA GOVERNANÇA SOBRE PRODUÇÃO LEITEIRA

Projetar o futuro da cadeia diante das perspectivas para elevar a competitividade por meio de ações, estratégias e investimentos em pautas de prioridades dos cooperativos e produtores de leite da região Oeste. Essa foi a pauta de lançamento da governança Foresight Leite e Derivados, formada por entidades, produtores, cooperativas, empresários da área de laticínios e similares da região.

O projeto, que conta com a participação do Sebrae/PR, Programa Oeste em Desenvolvimento (POD), Biopark, Adapar, Iapar, PTI, Emater, Senai, AcicLabs, PUC, Unioeste, Frimesa e associações comerciais de Foz do Iguaçu e Toledo (Acifi e Acit), pretende fomentar a cooperação entre os produtores, o uso de novas tecnologias e dar suporte para a criação de novos produtos derivados do leite, agregando valor à produção.

A Frimesa esteve representada pelo Supervisor da Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon, Nelson Hirata, e Mariana Riani Massari e Denilson Baungartner das áreas de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação.

Foresight é uma palavra em inglês que significa previsão. O objetivo é planejar estratégias e buscar tecnologias que possam melhorar três dos principais fatores da cadeia leiteira: maior qualidade do leite; diminuição do custo de produção por meio da utilização de novas tecnologias e melhoria na logística de atendimento ao mercado de forma competitiva e organizada, com uma proposta de governança setorial.



O PRINCIPAL objetivo do envolvimento nessa governança é melhorar a cadeia leiteira.



Foto: Arquivo Frimesa

Super Mulheres

O TEMA foi o combate à violência tendo destaque para a peça teatral Super Mulheres

O OITO DE MARÇO FOI REPLETO DE REFLEXÕES SOBRE A IMPORTÂNCIA DAS MULHERES

Todos os anos, durante a Semana da Mulher, a Frimesa traz temas relevantes que provocam reflexões sobre o Oito de Março. Em 2019, o combate à violência e o assédio contra a mulher e a valorização da figura feminina foram o foco das ações que alcançaram todas as colaboradoras. Com apresentações teatrais, vídeos internos e comunicação visual, a cooperativa buscou inspirar mulheres na busca pela sua realização pessoal e profissional. "Nosso objetivo é falar da importância do papel da mulher nas empresas, família e na sociedade, as dificuldades por elas enfrentadas, mas, principalmente, de como é possível superar os obstáculos enfrentados e fazer a diferença", esclarece a Supervisora de Gestão de pessoas, Arlita Matté Zanini.

PROGRAMAÇÃO A peça Super Mulher, realizada pelos atores Josi Maia e Alex Alves; da Companhia Solo, tratou da violência doméstica e outros desafios enfrentados pela mulher. "A peça tem propósito de fazer com que as espectadoras percebam o seu próprio valor e entendam o que é o abuso", complementa a atriz. "Além disso, falamos também, que é importante que a mulher seja feliz e que lute para isso, independente das questões vividas". As colegas de trabalho Franciele Oneda e Carla Canova assistiram e comentaram a importância desse momento. "Foi lindo, porque muitas mulheres

hoje podem estar sofrendo com isso e eu espero que elas consigam buscar ajuda depois de ter assistido", comenta Franciele. Para Carla, "Depois de assistir esse teatro, eu acho que a denúncia deve ser incentivada e uma ideia é criar uma campanha interna sobre isso." Um vídeo enviado a todos os colaboradores contou com o depoimento de 18 colaboradoras que inspiram as outras integrantes da empresa.

CRESCIMENTO Atualmente as mulheres compõem 50% do quadro funcional da Frimesa e ocupam 40 cargos de liderança, maior número na sua história. 🍷



Foto: Arquivo Frimesa

UM MURAL com frases e informações ficou exposto no corredor da Frimesa para conscientizar as pessoas.



Resgate da vida

FRIMESA EM
PARCERIA COM
ENTIDADES
REALIZA AÇÕES
EM PROL DA
PREVENÇÃO
AO USO DE
DROGAS

Ciente do sofrimento e das perdas causadas pelo alcoolismo, Antônio Carlos Muller compartilhou, durante a Semana Nacional de Combate ao Álcool e Drogas, a sua história para ser exemplo. "A força de vontade e a fé em Deus salvaram minha vida. Estou há cinco anos sem álcool", conta o colaborador do setor de embalagens. No dia 28 de fevereiro, aconteceu uma roda de conversa com representantes da Associação Recanto Parque Iguaçu e do Grupo de Apoio Amor Exigente. As atividades foram conduzidas pelo supervisor do Recanto, Gilmar Riboli.

Entre os assuntos abordados esteve o consumo de álcool e drogas, ações preventivas e relatos dos colaboradores que já passaram por tratamento ou estão internados para recuperação.

Para Riboli, as ações desenvolvidas pela Frimesa são um grande passo para a mudança de comportamento da sociedade em relação a esse problema social. "Não é apenas palestras que previnem o uso de drogas, mas a conversa. Eles precisam ouvir e também falar, dar seus depoimentos. Precisamos abrir os olhos para casos em Medianeira", avalia.

PROJETO SABER VIVER

O projeto Saber Viver, desenvolvido pela Frimesa, acontece anualmente. Uma assistente social e psicóloga atendem os colaboradores e os encaminham para tratamento, além do trabalho de conscientização e prevenção. "As famílias não sabem o que fazer. O colaborador vem trabalhar sob o efeito da droga e corre riscos de acidentes. Algumas empresas apenas dispensam, mas a Frimesa tem se preocupado com essa realidade e quer cuidar das pessoas", explica a assistente social Ana Bau.

Para Muller, essa iniciativa salvou sua vida e também sua família. "Quando estamos sob efeito da droga não conseguimos enxergar o que estamos perdendo. A ação do projeto me trouxe a vida novamente. Sozinho eu nunca conseguiria. Hoje sou grato, pois esse emprego é que mantém o sustento da minha família", reforça. O colaborador deixa sua mensagem. "As pessoas precisam procurar ajuda, não tenha medo nem vergonha. Com disciplina, Deus e ajuda de projetos de reabilitação como o da Frimesa, irá conseguir", finaliza.

Ainda dentro das ações, os funcionários trouxeram frases e figuras que representavam saber viver. 🍷



Foto: Arquivo Frimesa

Integração social

FORAM abordados temas sobre a inserção dos portadores de deficiência no mercado de trabalho.

SEMANA DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA ABORDA MOTIVAÇÃO, LEGISLAÇÃO E A VALORIZAÇÃO DA DIVERSIDADE

Na constante busca de integração das pessoas com deficiência, a Frimesa realiza o projeto "Família e Deficiência", com calendário de ações durante a Semana Nacional da Pessoa com Deficiência, em fevereiro. Os colaboradores foram envolvidos na discussão do tema o 'Poder que você exerce sobre as pessoas' com o palestrante João Carlos de Oliveira, da empresa JC Oliveira Escola de Artes.

A Associação Medianeirense de Surdos e Fissurados – AMESFI, também contribuiu com uma apresentação de teatro com interpretação de música com mensagens de otimismo para os envolvidos.

Já as atualizações sobre a Política Nacional da Pessoa com Deficiência e sua inserção no mercado de trabalho foram difundidas pelas áreas/setores que possuem colaboradores

com deficiência. O auxiliar administrativo da área de Gestão de Pessoas, Leandro Muller, está há três anos na empresa e conta que sua experiência de trabalho tem sido gratificante. "Agradeço à empresa por me dar essa oportunidade. Desempenho todas minhas funções com bons resultados junto com toda nossa equipe", comenta.

O trabalho dos portadores de deficiência na Frimesa tem sido eficiente, de acordo com o encarregado do setor de segurança do trabalho, Gilso Gonçalves dos Santos. "Eles desempenham suas atividades com muita responsabilidade. Todo o trabalho é fundamental na vida do indivíduo. É uma forma de promover suas potencialidades e habilidades, além de integrá-lo na sociedade com sentimento de ser produtivo", finaliza. 📌



O COLABORADOR Leandro Muller contou sua experiência de trabalho na Frimesa.

Foto: Arquivo Frimesa



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Salário Família

Em maio, aos colaboradores com filhos de 07 a 14 anos e remuneração mensal que não ultrapasse R\$ 1.212,64, é obrigatório apresentar o Comprovante de Escolaridade (declaração ou boletim escolar). A obrigatoriedade é para receber o Salário Família. O benefício é creditado, mensalmente, na folha de pagamento.

Wi-Fi

Comunicamos que o acesso ao Wi-Fi na área de descanso da Unidade Fabril de Medianeira estará disponível a partir de maio.

Manual do Colaborador

Está disponível para acesso no portal o Manual do Colaborador. É importante que todos acessem e façam a leitura. Lá encontrarão informações importantes sobre seus direitos e deveres, normas e benefícios.

Acesso ao Portal externamente

Informamos que a data para acesso ao portal externamente foi alterada para o mês de junho/2019.

SIPAT 2019

A Frimesa realizará de 27 a 30 de maio as atividades que envolvem a Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho – SIPAT 2019.

ÁGUA

RECURSO ESCASSO

O BEM NATURAL MAIS ABUNDANTE NO BRASIL ENFRENTA DIVERSOS OBSTÁCULOS

Brasil, país privilegiado em recursos naturais, com 12% do volume total de água doce do planeta. Quem ouve esta afirmação pensa que a fonte brasileira é inesgotável, mas mesmo que em abundância, esse recurso enfrenta muitos desafios, seja na sua qualidade, ou no acesso de todos. A poluição e a falta de tratamento e de manejo sustentável prejudicam a qualidade da água, e por consequência o meio ambiente, a vida das pessoas que a consomem e a economia. A água também não chega a todas as pessoas, por questões climáticas e geográficas.

Esses aspectos foram o ponto de partida para a Organização das Nações Unidas escolher o tema "Não deixar ninguém para trás" para marcar o Dia da Água em 2019 (22 de março). Levando em conta também o compromisso estabelecido pela Agenda 2030, que estabelece o direito de todos em se beneficiarem do desenvolvimento socioeconômico, já que o acesso à água limpa e potável é um direito essencial para a vida humana.

O principal meio de garantir a conservação dos recursos hídricos está na criação e aplicação de leis, políticas e regulamentos pautados no uso racional e sustentável. No entanto, essa responsabilidade também é do setor privado, ao aplicar essas normas em seus estabelecimentos

e realizar ações que estimulem o consumo consciente e a conservação da água e o desenvolvimento de tecnologias inovadoras que tragam soluções práticas para os diversos problemas enfrentados.

Nos últimos anos, a Frimesa reforçou investimentos nas iniciativas para redução do impacto ambiental em R\$ 7,84 milhões. A água é fundamental no processo de industrialização na área de alimentos. Se faltar poderá comprometer os resultados físicos e operacionais. A meta é melhorar a eficiência nos processos e promover o uso racional da água por meio de ações de conscientização de todos os departamentos.

A Frimesa pratica o princípio de **"Respeitar e conservar o Meio Ambiente praticando ações preventivas"** visando a sustentação do sistema de produção ao longo do tempo. Atenção especial com o uso da água e o tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, é a nossa obrigação. O desenvolvimento atual não pode comprometer as gerações futuras.

Fontes: Artigo Planalto – Direito Humano a Água e ONU.

CURSO DE MARKETING DIGITAL



Colaboradores da Frimesa participaram no dia 19 de fevereiro de um Curso de Marketing Digital realizado pelo Grupo OM Marketing & Comunicação, de Curitiba, através da OpusMúltipla, House Cricket, Brainbox e Tailor Media. Os palestrantes foram Fabiano Roberto Cruz, diretor de criação da House Cricket, Ana Paula Tabor Druszczy, diretora de planejamento e estratégia digital e Analú Milek dos Santos, coordenadora da estratégia digital. Entre os temas abordados estiveram: as tendências do Digital, principais números e mudanças do mercado, as principais ferramentas de Comunicação Digital, mídias sociais, mídia online e Fundamentos do Planejamento Digital.

APERFEIÇOAMENTO EM VENDAS

No dia 18 de março, a Frimesa, por meio do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas – UDC promoveu uma palestra com o tema: 'Como conseguir melhores resultados nos negócios, utilizando indicadores e modelos de vendas. Vender mais e melhor, com os mesmos recursos que se possui, neuro vendas, Programação Neurolinguística (PNL), régua de vendas e pipeline de vendas. O palestrante foi Marcelo Miranda Leal, vendedor, graduado em Marketing, MBA em Gestão de Negócios no IBMEC. Participaram da palestra colaboradores da área de marketing, comercial e food service.



A EQUIPE do financeiro da Frimesa já iniciou o segundo módulo do treinamento

Desenvolvimento de Equipes

A SEGUNDA ETAPA DO PROGRAMA DE FORTALECIMENTO DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS, MOTIVAÇÃO E COMPORTAMENTO É INICIADA.

Em 2018 a Frimesa iniciou o Programa de capacitação com as atividades: inteligência emocional, Comunicação Assertiva, Gestão de Conflitos e Cooperação e Trabalho em Equipe. Agora, a empresa Sagicon, responsável pelas capacitações, fará a segunda etapa dos módulos com os temas: Visão Sistêmica, Empoderamento Pessoal, Perfil Atitudinal e Comportamental, Foco em Resultados e Melhoria Contínua.

O treinamento da segunda etapa continuará para as áreas Financeiro, Marketing e Gestão de Pessoas. Já o setor de Contabilidade encerrou a 1ª etapa no dia 30 de março e o setor de Compras iniciará os trabalhos nos próximos meses. São mais de 130 pessoas envolvidas nas capacitações.

Segundo a psicóloga e diretora da Sagicon, Sandra Pierozan, as atividades são realizadas em formato modular, os temas são abordados conforme a vivência dos colaboradores da empresa e que retratam o clima organizacional. "A autopercepção reflexiva nos permite ampliar o leque de possibilidades de escolhas frente a situações cotidianas. Trabalhar a questão do pensamento sistêmico e estratégico, visão holística e cooperatividade", explica.

Os resultados favorecem a integração, redução de conflitos, canalização de energia, aumenta a autoestima, autoconsciência e potencialidades. "Mudanças interpessoais, de conhecimento, sentimento, valores, motivação, postura e comportamento são perceptíveis nas equipes", avalia a psicóloga. 🗨️



"Repensamos nos comportamentos e ações do dia a dia, identificamos as melhorias a fim de potencializar o aprendizado e convivência com os colegas de trabalho. As mudanças são constantes e treinamentos como este nos fazem crescer e fortalecer tanto no meio pessoal como profissional. Nos tornamos profissionais mais completos e eficazes no mercado".

Angelica Ghellere - Área Financeira



"As ferramentas repassadas aplicamos tanto no trabalho como na vida pessoal. Elevamos nossa empatia, principalmente com os colegas de trabalho ajudando a conhecer e entender melhor o próximo".

Bruno Brasil - Área Financeira

TREINAMENTO

Trabalhar em equipe

RESPONSABILIDADE ÉTICA E QUALIDADE DOS RELACIONAMENTOS É TEMA DE TREINAMENTO PARA JOVENS APRENDIZES

Para lidar melhor com os diferentes desafios do ambiente de trabalho, os jovens aprendizes da Frimesa estão em constante capacitação. Com esse propósito, nos dias 21 e 22 de março, eles participaram de um treinamento sobre relacionamento interpessoal, ministrado pelo psicanalista Manoel Teixeira Júnior, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop).

As atividades promoveram uma maturidade psíquica, ou seja, a compreensão de que problemas que são enxergados no outro, muitas vezes, estão na própria pessoa que julga. De acordo com Teixeira, o conteúdo do curso foi baseado na psicanálise e usa a experiência dos jovens para debater os temas, "Nós trabalhamos com a metodologia vivencial. Eles montam a estratégia para solucionar um problema em equipe e quando fazem isso, analisa-se como foi o relacionamento".



EM CONVERSAS e atividades dinâmicas, os jovens refletiram sobre o comportamento

Dia do aprendiz

O dia do Aprendiz é comemorado em 24 de abril. A Frimesa possui cerca de 252 jovens aprendizes que atuam em diversas áreas, passam por treinamentos e são preparados para o mercado de trabalho. Participar do desenvolvimento profissional dos jovens é participar do desenvolvimento da sociedade e do cooperativismo. A Frimesa parabeniza a todos pelo trabalho e dedicação.



"Aplico na minha vida pessoal, por exemplo, não criticando tanto as pessoas e entendendo que elas são como são por causa das suas vivências. Quando chegamos lá, percebemos que era uma atividade diferente e quando é mais dinâmica, a gente aprende e tem mais foco".

Adriana Pasetto, 16 anos
Ambulatório



"Foi a primeira vez que eu participei de uma atividade assim. Aprendi muito sobre a convivência com as pessoas no dia a dia e a entender a realidade delas, já que cada pessoa é diferente. Isso nos mostrou um outro olhar sobre o relacionamento em equipe".

Henrique Golfetto – 18 anos
Gestão de Pessoas



AS AULAS acontecem de forma quinzenal e envolvem 32 participantes de algumas cooperativas..

Pós-graduação centralizada

COOPERATIVAS, EM PARCEIRA COM SESCOOP E FIEP, PROPORCIONAM ESPECIALIZAÇÃO PARA OS COLABORADORES EM MANUTENÇÃO INDUSTRIAL.

Quinze colaboradores da Frimesa estão se especializando em gestão da manutenção industrial e as novas tecnologias existentes, propondo soluções de trabalho, com uma visão sistêmica dos processos da área.

O curso de pós-graduação Lato Sensu Gestão e Manutenção Industrial ocorre em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop/PR) e Federação das Indústrias do Estado do Paraná (Fiep), com encerramento previsto para outubro.

São 32 participantes das cooperativas Cotriguaçu, Lar, Coopagril e Frimesa. Para o coordenador da pós, Enerdan Fernando Dal Ponte, esses profissionais poderão atender as necessidades de mão de obra de alta qualificação, exigida pelas novas tecnologias existentes para as plantas produtivas, bem como, ampliar

a visão deles na área para aplicação de soluções, fundamentadas na gestão de custos e de eficiência energética. "O grupo tem se destacado em todas as ações, são excelentes profissionais que farão diferença no mercado de trabalho", reforça.

No final do curso o aluno terá a competência de implantar a gestão estratégica na área, liderar e gerenciar equipes, criar indicadores de desempenho de atividades de manutenção aliados aos indicadores de performance empresarial, identificar tecnologias e equipamentos visando a adequação do uso e analisar e empregar técnicas de manutenção e influenciar a produção. "A pós tem sido importante para aprimorar nosso conhecimento. O contato com os demais participantes e a troca de informações ajudou em meu crescimento profissional", avalia o encarregado do setor de manutenção, Carlos Joel Dai Pra. ■



Treinamento eSocial

OS TRABALHOS
de capacitação
e adaptação ao
eSocial acontecem
com frequência.

O NOVO SISTEMA APLICADO, DESDE 2018, TRARÁ MAIS TRANSPARÊNCIA E AGILIDADE NOS DADOS TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIOS.

As equipes da área de Gestão de Pessoas aprimoraram o conhecimento no Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas (eSocial), em 12 de março, com treinamento de 8 horas. Desde 2018, a área já utiliza o programa e agora a atualização visa aplicar o sistema para as atividades relativas à segurança do trabalho.

A empresa de contabilidade Garcia & Moreno Consultoria Corporativa ministrou o treinamento com o professor e diretor de consultoria, Werinton Garcia,

e o professor especialista em saúde e segurança do trabalho, Arnaldo Moreira. "O programa permite uma validação e melhoria dos processos, de forma que os declarantes garantam maior segurança jurídica e os trabalhadores obtenham garantia dos seus direitos. Tudo isso com uma atenção muito mais próxima dos agentes fiscalizadores", explica Garcia. Participaram do treinamento cerca de 30 colaboradores da Unidade fabril de Medianeira e Matelândia.

Para a aplicação do sistema algumas dificuldades são previstas pelos especialistas como a quebra de paradigmas e exigência de mudanças culturais, principalmente dos empreendedores. "O grande desafio das instituições é que exige envolvimento de toda estrutura e departamentos, inclusive com revalidação dos processos internos. Quanto maior a empresa ou cooperativa, maior o desafio", reforça.

Esse novo sistema irá substituir toda estrutura de documentos atualmente existentes, como livro registro de

funcionários, carteira de trabalho, entre muitas outras obrigações. Vem garantir aos trabalhadores uma melhora na performance das informações prestadas pelos empregadores aos entes públicos, o que vem dar segurança aos cidadãos quanto a garantia dos seus direitos, como aqueles de seguridade social e previdência. "As capacitações são fundamentais, porque a empresa saiu de um trabalho e informações manuais para um sistema integrado e informatizado, onde todos terão acesso. Precisamos nos adaptar. Essa novidade trará transparência nos dados", avalia o supervisor da Unidade Fabril de Lácteos em Matelândia, Nilson Nestor Webber.

Para o engenheiro de segurança no trabalho da Frimesa, Itamar Cassol, o curso esclareceu dúvidas nos aspectos de saúde e segurança do trabalho. "Foi um 'divisor de águas' na forma de organizar os processos, o que tem demandado adequações pelas empresas de forma geral, bem como uma cultura diferenciada", finaliza. ■

eSocial

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Março

05 anos

Medianeira

Adelir Maia
Ademilson de Melo
Adriana Hoffmann
Adriane Stuaní
Agostinho Matos
Airtón Bruno Calábria
Alexandro Tsugiguchi
Alysson de Lima
Anderson Barbosa
Andre Kurtz
Andre Lopes da Silva
Andrei Silvano
Antonia Celia da Silva
Arsenio Menzel
Azita Girardi
Bonifacia de Lima
Camila de Azevedo
Catiane Cardoso
Clair Golinski
Cleni Schorn
Cleonice do Nascimento
Damieli Matielo
Djoni Vanelli
Dorvalino Maravai
Eliane de Souza Machado
Fabiana de Souza
Fabio Rustick
Helio Lopes
Isidro Duarte
Ivone dos Santos
Janete de Fátima Rodrigues
Jose Luis Sanabria
Josimere da Silva e Silva
Juan de Almeida
Kely Cristina da Silva
Lauri de Souza
Lenilda de Lima
Lenoir Leite
Lila Mariel Fernandez
Lizzie Pereira
Lucineia Ferreira
Marisleia Ferreira
Osmar Carvalho
Renata Bucalao
Rodrigo Dall Agnol
Sandra de Almeida
Teresinha da Rosa
Vanio da Rosa
Silvana Vargas
Raquel da Silva
Apucarana — PR
Avelino da Silva
Camboriú — SC
Sérgio Rui Orti
São Paulo — SP
Claudia Pereira
Gislaine Franco
Belo Horizonte — MG
Simone Dantas
Larissa Teixeira

Seção

Desossa Noturno
Emb. Ind.
Embut. Ind. Not.
Embut. Ind. Not.
Fatiados
Desossa
Embutidos Toscana
Com./Vendas
Desossa
Mecânica Geral
Emb. Hamb. Not.
Mec. Frigorífico
Colab. Fora Sessão
Cortes
Embalag. Ind.
Embut. Ind. Not.
Embalag. Salsicha
Higi. Int. 2º Turno
Abate Noturno
Salga
Higiêne — Adm
Emb., Indust. Not.
Apoio Logístico
Obra
FIME
Triparia Noturno
Rec.Fis./C.Est.
Silos Noturno
Silos Noturno
Emb. Ind. Noturno
Industrial 3º Turno
Emb. Cong. Not.
Calib/Rebob.Tripas
Sangria
FIME
Higi. Int. 3º Turno
Embut. Tosc. Not.
Obra
Emb. Ind. Noturno
Cortes Noturno
Calib/Rebob.Tripas
Cortes Noturno
Abate
Abate
Desenv./sist
Embut. Ind. Not.
Cortes
Emb. Ind.
Coagulação
Doce de Leite
Seção
Repositor
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Vendas
Seção
R.Fis.C/Est.
R.Fis.C/Est.



Antonio Carlos Guidarini
Assistência Logística
Medianeira
30 anos em Março



Luciano Evert Toldo
Compras
Medianeira
30 anos em Março



Airtón Alievi
S.I.F.
Medianeira
30 anos em Março



Estevão Veropolan
Embal. Congelados
Medianeira
30 anos em Março

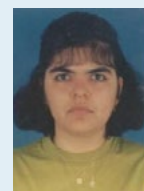
10 anos

Medianeira — PR

Aldeson da Costa
Alex Gaieski
Claudineia dos Santos
Edmundo Niedermeyer
Edna Cézar
Eliana Dias da Silva
Ereni de Oliveira Souza
Evandro Wille
Gerson dos Santos
Gilson Flores de Oliveira
Janete Klasan Lima
Joarez Mota Briti
Joel Rodrigues
Keila da Aparecida Teixeira Ramos
Luciano Lenhardt
Miguel Galvão
Olga de Fátima Vieira
Paulo Lemes
Romilda Minuzzo
Roseli Machado
Sandra Lopes Bueno
Valmir da Silva
Wilson de Oliveira
Marechal Cândido Rondon — PR
João de Bairos
Liliane Panata
Mariluce Araujo
Capaneima — PR
João Odacir Antunes
São Paulo — SP
Regiane de Fátima Bernande
Bebedouro — SP
Felipe de Moraes Issa
Bauru — SP
Eliane Soares Aleixo

Seção

Mortadela Noturno
Emb. Hamburger
Embut. Ind. Not.
Silos Noturnos
Apoio Logístico
Cortes
Higi. Int. 1º Turno
Emb. Ind. Noturno
Emb. Ind. Noturno
Fatiados Cortes
S.I.F.
Vest./Banheiros
Carcaças
Sala de Miúdos
Cortes
Graxaria Noturno
Higi. Int. 2º Turno
Emb. Congelados
Fatiados Noturno
Sala de Miúdos
Embutidos Toscana
Cortes
Cortes
Seção
Expedição
Sup. Ind.
Leite Condensado
Seção
Plataf./Recepção
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Seção
Comercial Vendas



Luciane Franco da Silva
Vendas
Medianeira
25 anos em Março



Andriana S. Hugue
Contábil
Medianeira
20 anos em Março



Adão Jeziorny
Embal. Congelados
Medianeira
20 anos em Março

15 anos

Medianeira — PR

Euclides Panisson
Everton Luiz Valentini
Ligia Bender Rita
Marilda Danielski
Valdelir Gonçalves Clarinda
Rio de Janeiro — RJ
Ramon da Rocha

Seção

Contábil
Higi. Int. 3º Turno
Embut. Ind. Not.
FIME
Mortadelas
Seção
Vendas

20 anos

Medianeira — PR

Adriana Hugue
Adão Jeziorny

Seção

Contábil
Emb. Congelados

25 anos

Medianeira — PR

Luciane Franco da Silva

Seção

Vendas

30 anos

Medianeira — PR

Airtón Alievi
Antonio Guidarini
Estevão Vergopolan
Luciano Evert Toldo

Seção

S.I.F. Noturno
Assist Logística
Emb. Congelados
Compras

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviço dedicado à Frimesa

Abril

05 anos

Medianeira – PR

André Pereira
Carlos da Silva
Claudemir Reis
Clenoir Borges
Darciso Ferreira
Diego Rodrigues Magalski
Edineia Varella
Emilce Farina
Erinaldo Rosene da Silva
Franciele Dias
Geziane de Cassia
Gilberto de Aguiar
Ionisizidório Jacinto
Ivanilda Gomes
Jefferson Lopes
Jesiel de Jesus
Jocimara da Silva
Joeverson Vasconcelos
Joice Dalla Rosa
Jussara Dias
Leandro Batista
Lilian Fernandez
Lucia Chagas
Monica Dominico
Nilceu Alves
Noely Inacio
Obadias Leite
Oneide Pereira
Roseli da Silva Bernarski
Sabrina Bordignon
Salette Ferraz
Sarah Castanha
Sebastião Pereira
Sidnei Trevisan
Suzana Stuaní
Teresinha Flauzino
Uriel Franco
Valdela Porto
Wilson Visoto
Matelândia – Pr
Gilberto da Silva
Jheyner Fachin
José Cassiano
Regina dos Santos
Marechal Cândido Rondon- PR
Blandina Neves
Caio Bergjohann
Marcele Klein
Mauricio Silva
Sidineia Domingo
Aurora – SC
Candido Pereira
Lucas Farias
Mayara Costa
Camboriú – SC
Elizia Bruch
Pedro Prudencio Junior
Bebedouro – SP
Johnny Nanucci

Seção

Cortes
DIF Noturno
Mortadela Noturno
Expedição 3º Turno
Embut. Tos. Not.
Embut. Ind.
FIME
Embut. Salsicha
Fat. Cortes Not.
Higi. Int. 3º Turno
Embut. Toscana
Desos. Cabeças.
Embut. Toscana
Vest./Banheiros
Abate Noturno
Cortes Noturno
Fatiados Cortes
Mecânica Geral
FIME
S.I.F.
Operc. S. de Máq.
Higi. Int. 2º Turno
Triparia
FIME
Recep. Suínos
Embal. Salsicha
Sangria
Cabeça Noturno
Colab. Fora Sessão
Embut. Toscana
FIME
Comercial
Embut. Ind. Not.
Expedição 3º Turno
Emb. Hambúrguer
Cortes
FIME
Embal. Congelados
Embut. Defumados
Seção
Operc. Caldeira
logurte Copo
Almox. Central
Refeitório
Seção
Embalagem
Manut. Indústria
Almoxarifado Peças
Engenharia
Cam. Parmesão
Seção
Salga
Salga
Laboratório
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Transp.



Luiz Gomes de Souza
Mec. Frigorífico
Medianeira
35 anos em Abril



José Vardinho Terencio
Elétrica
Medianeira
35 anos em Abril



Gilmar L. de Oliveira
Cozimento
Medianeira
25 anos em Abril



Fabio Luiz Lucca
Marketing
Medianeira
20 anos em Abril



Sandro Inocencio
Hig Interna 3º Turno
Medianeira
20 anos em Abril

05 anos

Belo Horizonte – MG

Paulo Henrique Gonçalves
Uberlândia - MG
Letícia Moura
Esteio – RS
Vanderlei Kern
São Paulo – SP
Angela Evangelista Correa
Rio de Janeiro – RJ
Francisca da Silva

Seção

R.Fis.C/Est.
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Seção
Transp.

10 anos

Medianeira – PR

André Luiz de Medeiros
Claudemir Maurer
Ezequiel Paiano
Miúdos
Miguel Alves
Nadir dos Santos
Samuel Luiz Soranco
Silvana Lisboa
Solange da Silva
Stephanía Perin Baratto
Tatiane Soares
São Paulo – SP
Rosilene Barbosa
Bauru – SP
Vera Lucia de Macedo

Seção

DIF
Vendas
Túnel Congel.

Embalag. Indust.

Cortes
Cortes
Emb. Ind. Noturno
Sesmt
Elétrica
Abate Noturno
Seção
Vendas
Seção
Comercial Vendas

15 anos

Medianeira – PR

Adelar Lampert
Claudio Fritsche
Maria Silvani Cordeiro
Roseli Pio
Silvani Gottselig

Seção

Resf. Cabeças
Desos. Cabeças
S.I.F.
Fatiados
Embut. Tosc.Not.

20 anos

Medianeira – PR

Fabio Luiz Lucca
Sandro Inocencio

Seção

Marketing
Higi. Int. 3º Turno

25 anos

Medianeira – PR

Gilmar Lopes de Oliveira

Seção

Cozimento

Quer fazer parte dessa história?

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

Atualmente também estão disponíveis vagas para os setores de manutenção e eletromecânica na Unidade de Medianeira. Estas vagas podem ser preenchidas por pessoas com deficiência ou reabilitados do INSS.

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

30 anos

Medianeira - PR

Maristela Colombo Borges
Carlos Bersch
Claudir Tomaz
Valmor Valentini
Bebedouro – SP
Evandro de Quadros

Seção

Pessoal
Vendas Institucional
Assist. Logística
Mortadelas
Seção
Gerente de Vendas

35 anos

Medianeira – PR

Luiz Gomes de Souza
José Vardinho Terencio

Seção

Mec. Frigorífico
Elétrica

SABOR E TRADIÇÃO
- DESDE -
1977

Frimesa

OFUSCULTELA



Vai de Doce de Leite Frimesa.

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



RECETAS PARA COLECCIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

Panquecas de Banana

INGREDIENTES:

1 e ½ xícara de farinha de trigo, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio, ¼ de xícara de açúcar, 2 bananas amassadas, 2 ovos (clara e gema separadas), 1 xícara de Nata Frimesa, 1 colher de chá de essência de baunilha, Manteiga Frimesa para untar.

MODO DE PREPARO:

1. Peneire a farinha com o bicarbonato e o açúcar. Misture as gemas, as bananas e a Nata Frimesa.
2. Bata as claras em neve e misture delicadamente a massa. A massa é durinha mesmo, quase como de bolo.
3. Aqueça a frigideira untada com Manteiga Frimesa, no fogo médio. Pingue a massa com a colher no centro e forme um disco com um dedo de altura. Frite os dois lados.
4. Repita até acabar toda a massa.

Pernil suíno ao molho de alecrim

INGREDIENTES:

1 peça (posta) de Pernil Suíno Frimesa, ½ cebola cortada em fatias finas, 1 xícara de chá de vinho branco seco, ½ cebola cortada em cubinhos, 300 g de Nata Frimesa, 1 maço de alecrim fresco, Sal a gosto, Pimenta-do-reino a gosto, Azeite de oliva.

MODO DE PREPARO:

1. Coloque em um recipiente um ramo de alecrim, o vinho branco, a cebola em fatias, o sal e a pimenta a gosto. Adicione o Pernil Suíno Frimesa e deixe marinando por pelo menos uma hora.
2. Pique o restante do alecrim e reserve.
3. Refogue a cebola cortada em cubinhos no azeite de oliva, acrescente a Nata Frimesa e deixe cozinhar até que engrosse um pouco. Coloque sal, pimenta e o alecrim já picado. Reserve.
4. Asse o pernil na churrasqueira, de preferência com um braseiro forte, para que a carne não fique seca por assar demais. Sirva acompanhado de purê de batatas ou polenta cremosa.
5. Depois é só adicionar o molho de alecrim e servir.

Suflê de Alcatra Suína Frimesa

INGREDIENTES: 300 g de Alcatra Suína Frimesa cortada em cubos pequenos, 1 cebola cortada em cubos, 3 dentes de alho bem picados, 2 colheres de cheiro-verde picado, Sal a gosto, Pimenta-do-reino a gosto, 2 batatas cortadas em cubos pequenos, 2 ovos batidos, 100 ml de Creme de Leite Frimesa, 50 g de Queijo Parmesão Ralado Frimesa, Salsinha a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Refogue a carne da Alcatra Suína Frimesa com a cebola e o alho até que fiquem bem dourados.
2. Acrescente cheiro-verde, sal e pimenta a gosto e refogue.
3. Abaixe o fogo, junte o Creme de Leite Frimesa e as batatas já cozidas al dente e as gemas.
4. Para finalizar, bata as claras em neve e incorpore ao preparo com delicadeza. Transfira o preparo para um refratário e leve ao forno preaquecido a 220°C.
5. Quando estiver douradinho, retire do forno, salpique salsinha e sirva em seguida.

Curau de Leite Condensado

INGREDIENTES:

3 xícaras de chá de Leite Frimesa, 6 espigas de milho, 1 colher de sobremesa de Manteiga Frimesa, 1 caixa de Leite Condensado Frimesa, Canela para polvilhar.

MODO DE PREPARO:

1. Retire os grãos do milho e bata no liquidificador com o Leite Frimesa.
2. Coe com um pano limpo, espremendo bem para sair todo o suco do milho.
3. Coloque o Leite Frimesa batido com o milho e coado em uma panela e mexa, deixando cozinhar até formar um creme espesso. Adicione a Manteiga Frimesa e misture bem.
4. Junte o Leite Condensado Frimesa e deixe mais uns 5 min cozinhando.
5. Despeje em uma vasilha e polvilhe com canela.
6. Se delície!

SABOR E TRADIÇÃO
— DESDE —
★ ★ ★ 1977 ★ ★ ★

Frimesa

ORIGEM: BRASIL

Vai de Copa e Salames Premium Frimesa.

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

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



Frimesa



Vai de Fatiados. Vai de Frimesa.

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

