

Revista Frimesa

Ano XII Edição nº77
março/abril de 2016
www.frimesa.com.br



CRESCER para gerar OPORTUNIDADES

+ EMPREGO | + RENDA | + DESENVOLVIMENTO PESSOAL
+ DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL | + QUALIDADE DE VIDA



Jogurtes Frimesa

Delicie-se com
toda a cremosidade
do iogurte
camadas ou com
pedaços de frutas

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR

Frimesa

Caros Amigos,

Para a Frimesa, o conceito de "sustentabilidade" abrange o econômico, o social e o ambiental. O nosso relatório de sustentabilidade, editado pela primeira vez em 2015, descreve e apresenta nossas ações planejadas e realizadas. Nesta edição você poderá conhecer, com mais detalhes, o "desempenho social" alcançado pela Frimesa. São vários programas internos e com a comunidade, concretizados com sucesso.

Valorizamos as pessoas porque são a razão da existência da empresa e dos negócios. Tudo é feito para que as pessoas se realizem e tenham cada vez mais prazer de viver. Somos fiéis a nossa missão de "prover alimentos de valor para as pessoas". Está embutido nesta crença o valor do bem-estar, da satisfação, de produzir aquilo que faz bem para a saúde, para a alma e até para o bolso. A paz mundial depende da intensidade praticada no exercí-

cio do social, pelas pessoas, empresas e governos.

Você terá também, nesta edição, informações importantes das atividades de nosso dia a dia junto aos diversos públicos envolvidos.

Por fim, registramos nossa preocupação com o ambiente político e econômico deteriorado e decadente, que foi criado no Brasil. Entendemos que mudanças urgentes serão necessárias para recuperar a credibilidade e a confiança no país.

O desenvolvimento é consequência de investimentos, conhecimento e previsibilidade, sem isso não haverá retomada.

Boa leitura!

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

Cooperativa Agroindustrial Copagril,
Cooperativa Agroindustrial Lar,
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:

Adelir João Dalmagro, César Luiz Dondoni,
Ricardo José Kemfer, Ademir Roque
Beathalter, Celso Utech e Adail Malagutti.

Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Março Abril	06	Sala do Produtor
2016	08	Parceria
	10	Feiras
	11	Registro
	12	Lançamentos
	14	Assembleia

18	Análise de Mercado
20	Nossa Capa
26	Gastronomia
29	Gestão Ambiental
30	Gestão da Inovação
31	Gestão de Pessoas



www.frimesa.com.br

Revista Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação bimestral 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

Edição 77 Ano XIII - MARÇO/ABRIL 2016

Departamento: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:**

Elis D'Alessandro MTb 7476 **Jornalista:** Oly Francescon Junior

Fotos: Endriane Callegari **Capa e Diagramação:** Bruno Trento Smaha

Revisão: Evelina Lemke Pereira **Áreas Colaboradoras:** Segurança Alimentar e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno, Gestão de Pessoas, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas.

Impressão: Gráfica Positiva **Tiragem:** 17.000 exemplares.

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



A META DA FRIMESA É CONSTRUIR
UMA CULTURA ORGANIZACIONAL
COMPROMETIDA NO PROCESSO
DE PRODUZIR ALIMENTOS,
CRESCER E AGREGAR VALOR

SALADOPRODUTOR

PRODUTOR Rudi
Welter com a família,
na granja de matrizes.

De pai pra filho

*"Meu escritório é a minha granja".
Rudi Welter*

Rudi aprendeu com o pai o valor da suinocultura. Hoje repete a história e ensina os filhos que trabalho, dedicação e uma boa gestão são a base para a sustentação do negócio. Conheça os Welter, integrados da Primato

Com prancheta, lápis e calculadora na mão, o produtor Rudi Welter anda pelos corredores da granja, com 450 matrizes instaladas, tomando nota de todos os detalhes – produtividade, custos dos insumos e alimentação – que possam influenciar a receita da unidade produtora de leitões (UPL).

Sem perder o otimismo, lembra que há muito tempo a suinocultura exige uma boa gestão. "Já passamos por momentos difíceis nesses dez anos de atividade. Saber fazer bem as contas é questão de sobrevivência. Esse legado quero deixar para os meus filhos: os frutos que colhemos vem, unicamente, do trabalho e da dedicação".

Mas o que anda preocupando mesmo são os altos custos de produção: matéria-prima, mão de obra, medicamentos, transporte, energia elétrica, manutenção, conservação, finanças. Não é por menos, segundo a Central de Inteligência de Aves e Suínos da Embrapa, somente no último ano, os custos de produção de suínos ficaram 24% mais caros. E desde a criação dos índices, os custos mais que dobraram.

Mesmo com todas as dificuldades Rudi é exemplo, afinal de contas, nos últimos sete anos a propriedade foi a vencedora na categoria de iniciadores da Primato. O destaque fica por conta da produtividade exemplar. A granja produz cerca de 210 quilos de leitão por matriz ao ano, o que representa mais de 30 leitões por matriz/ano.

"Esta premiação é consequência do trabalho diário e da busca constante pela qualidade. Toda a equipe é responsável e sem ela certamente não seria possível alcançar os resultados que obtemos. Queremos continuar assim, com resultados cada vez melhores".

DE BERÇO Os primeiros ensinamentos com os animais e até mesmo a descoberta pela atividade Rudi aprendeu com os pais. Natural de São Paulo das Missões, no Rio Grande do Sul, Rudi Welter, 41 anos, aprendeu em casa, com os pais José e Alvina Welter, as primeiras lições sobre lavoura, suinocultura e a bovinocultura, atividades que garantiam o sustento da família.

No início da década de 90, aos 17, buscou aprender mais sobre o trabalho dos pais, por isso deixou a família para estudar no colégio agrícola de Três de Maio – RS. Após formado, com conhe-

cimento teórico e prático adquirido, estagiou na área que, futuramente, se transformaria em sua principal fonte de renda: a suinocultura.

O estágio abriu novas oportunidades. Rudi recebeu uma oportunidade para morar e trabalhar por dois anos em Liechtenstein, um país situado entre a Áustria e a Suíça. Durante o período em que ficou lá, aprendeu muito sobre como administrar uma propriedade, ao trabalhar um pouco com as atividades de gado leiteiro e hortaliças.

NOVOS TEMPOS Em 99, após encerrado o contrato, retornou para o Brasil e veio para o Paraná, onde recebeu uma proposta do primo para fazer uma sociedade na granja de iniciação de suínos, integrada à Primato, em Toledo. A parceria logo começou a dar resultados, com Rudi somando sua experiência à sociedade.

Sempre buscando crescer, em 2006 veio a tão esperada oportunidade, tornar-se dono do próprio negócio. Começava a história da Granja Welter II, uma granja própria, também nos arredores de Toledo.

A propriedade, recém comprada, contava com cerca de 215 matrizes, além de uma pequena estrutura para armazenar a ração dos animais. Rudi trouxe a experiência para cuidar da propriedade e somou com o apoio da Primato, sempre presente.

PLENA EXPANSÃO Em 2011 houve uma ampliação das estruturas, dobrando a capacidade de alojamento dos animais, passando de 215 para 450 animais. Outra novidade foi o novo sistema de alimentação dos animais, automatizado, além das novas instalações para o melhor condicionamento das rações. Agora, Rudi aguarda ansioso a oportunidade para ampliar novamente a propriedade que deverá dobrar o plantel e chegar à marca de 900 matrizes em produção.

Hoje, praticamente toda a renda da família provém da suinocultura. Há ainda um pequeno espaço de lavouras, utilizado apenas para plantio de silagem para o gado de corte, cuja produção é voltada apenas para a família e esporadicamente vendida para complementar a renda.

SOMA PERFEITA Para auxiliar nas atividades da granja, a família conta com o apoio de três colaboradores. "Procuramos garantir as condições ideais para o trabalho diário que segue toda uma programação".

"Sempre buscamos coisas novas, alternativas para a propriedade, no entanto nem sempre a teoria se aplica à realidade, por isso buscamos nos adaptar, resolvendo assim as dificuldades", explica o produtor, em relação à busca pelas condições ideais da granja.

Outro grande diferencial dos Welter fica por conta de um programa de controle da granja, todo computadorizado, que mantém todos os dados zootécnicos e financeiros da propriedade. Desta forma os detalhes mais importantes da granja são atualizados diariamente.

Para completar esta equação, há ainda o acompanhamento técnico da Primato. Como Rudi é técnico, consegue resolver muitos dos detalhes da propriedade, no entanto, sempre é necessária mais uma opinião sobre o assunto. Neste caso, os técnicos realizam um acompanhamento que serve para ajudar a resolver eventuais problemas.



A melhor experiência

PARA A REDE PALOMAX, DE MATÃO, NO INTERIOR PAULISTA, O CRESCIMENTO ESTÁ PAUTADO NA QUALIDADE E BONS PREÇOS

Raio X

26
anos

5
lojas

5.300m²
área construída

57
checkouts

650
funcionários

No auge da hiperinflação, no início da década de 90, os empresários Mário e Sofia Buttignon, tinham motivo de sobra para não abrir um negócio. Na inércia de se proteger da inflação, que ultrapassava os 80% ao mês, os consumidores corriam para os supermercados na tentativa de comprar antes que os preços aumentassem. A alta generalizada costumava provocar recessão e as empresas sofriam para planejar a produção, os estoques e os investimentos.

Se o cenário não era nada otimista, o casal tinha visão e espírito empreendedor de sobra para arriscar. A ideia era oferecer produtos de qualidade com preços acessíveis e foco no autosserviço. Inicialmente foram abertas duas lojas em Matão (no interior paulista) no ano de 1989. A proposta se mostrou sólida uma vez que a Rede Palomax já completou mais de 26 anos de mercado e possui cinco lojas.

EXPANSÃO PLENA A política de preços agressivos logo começou a surtir efeito. Em março de 1993 foi inaugurada a terceira loja da rede. O fundador, Mário Buttignon afirma que "preço é um fator necessário, mas o atendimento e o bem-estar do cliente estão sempre em pauta".

A rede logo ampliou sua atuação e, em julho de 1996, passou a atender o público de Araraquara, cidade localizada a 35 quilômetros de Matão.

Hoje, Felipe Buttignon, filho de Mário e Sofia é o diretor da rede e garante que "com a evolução da comunicação, apesar de estarmos no interior do estado, os clientes estão muito próximos das novidades. Portanto, levamos muito a sério seu bem-estar e satisfação em ser atendido por nós".

NOVOS INVESTIMENTOS Em 2012 aconteceu a última grande aquisição, a quinta loja da rede, também em Matão. Com um padrão diferenciado, conta com uma área de vendas de mais de 2.000 metros quadrados.



REDE Palomax alia bons preços e qualidade há mais de duas décadas

Foto: divulgação

A loja, com perfil um pouco diferenciado, logo tornou-se uma escola para a rede. “Aprendemos a trabalhar com esse tamanho de área de vendas, foi um processo de muitos testes e mudanças na visão da equipe”, explica o diretor Felipe sobre a estratégia do negócio. “Investimos em novos canais de comunicação para visibilidade e nos apresentando de forma mais atraente perante os clientes”.

RUMO CERTO Entre os benefícios para os clientes, o Palomax hoje oferece cartão próprio com vantagens de pagamento, prazos e taxas. “Com tantas mudanças socioeconômicas pelas quais o Brasil está passando, os clientes estão cada vez mais exigentes nos serviços e buscam a melhor experiência de compra. É o momento para inovarmos e crescermos”, garante o diretor.

A rede passou a centralizar, tanto as operações como as decisões. O resultado pode ser visto através das promoções e investimentos, que garantiram uma visibilidade maior. Os gerentes passaram a ter voz ativa nas discussões estratégicas e táticas. Em apenas um ano a rede cresceu quase 25 milhões, 65% a mais.

“Passamos por um processo de profissionalização das nossas equipes e trabalhamos com uma gestão colaborativa”. Felipe define que as estratégias do grupo estão ainda concentradas em trazer mais opções e qualidade para os setores de açougue, padaria e hortifrúti.

A rede moderniza hoje duas de suas lojas, trazendo um novo layout e merchandising, além de novos equipamentos. Esta mudança já é parte



Foto: divulgação



Foto: divulgação

do plano de expansão, que prevê inclusive novas lojas, ampliando a abrangência da rede.

PARCERIA IDEAL Para o gerente de compras do Palomax, Oséias Vieira de Carvalho, a Frimesa vem de encontro com os propósitos da rede, afinal de contas “a rede Palomax nasceu para oferecer itens de qualidade a preços acessíveis e é isso que encontramos nos produtos Frimesa. São parceiros desse tipo que fazem com que a gente consiga manter nossa filosofia cada vez mais forte e conectada com nosso público”.

Em um cenário de dificuldades cada vez maiores, dois fatores são imprescindíveis na hora das compras: preço e qualidade. “Esses dois fatores são indiscutíveis. Nós não abrimos mão nem de uma coisa e nem da outra. Por isso, a importância de ter produtos Frimesa em nossas lojas”, conclui Felipe.

ESPAÇOS amplos e agradáveis garantem conforto na hora das compras

PALOMAX conta com cinco lojas em Matão e Araraquara, no interior paulista

Vitrine carioca

FRIMESA MARCA PRESENÇA E TRAZ NOVIDADES PARA A FEIRA SUPERMERCADISTA DO RIO DE JANEIRO

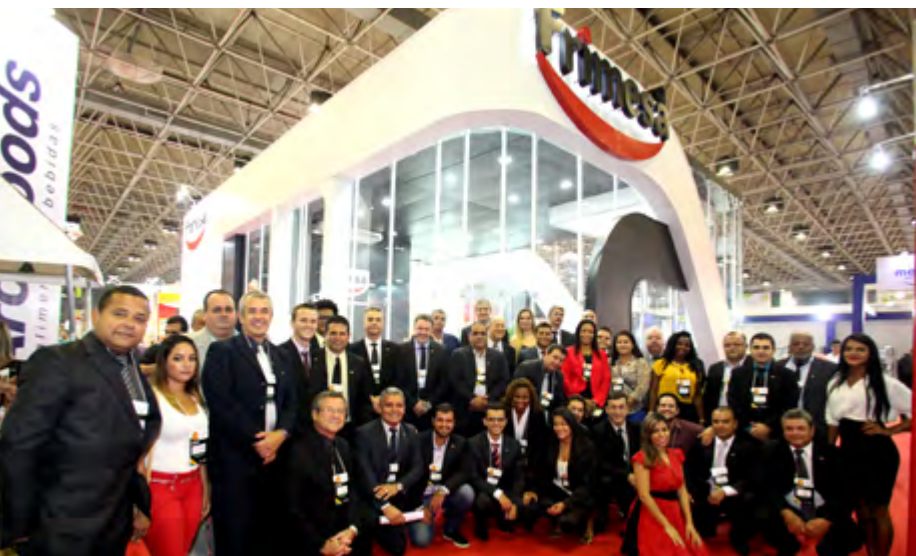


STAND reuniu supermercadistas de todo o estado



VISITANTES provaram os lançamentos do leite fermentado e dos iogurtes bicamadas

EQUIPE de colaboradores pronta para atender os visitantes nas feiras varejistas



A Frimesa abriu, mais uma vez, a participação nas feiras do varejo, marcando presença na Super Rio Expofood. A estratégia é ampliar o relacionamento com o setor e apresentar as novidades. Isso porque muitas tendências do segmento, antes de chegar nas prateleiras dos supermercados, passam pelas feiras. Este é um bom momento para consolidar as marcas conhecidas em novos mercados.

A 28ª edição da feira aconteceu entre 17 e 19 de março e contou com a presença dos maiores expoentes da atualidade no mercado, local propício para que bons e prósperos negócios sejam efetuados. A exposição já se consolidou como um dos maiores e melhores eventos do setor, na América Latina.

Cerca de 57 mil pessoas passaram pelos pavilhões do RioCentro, na capital carioca, durante os três dias de evento. Neste ano, a feira contou com a presença de 380 empresas de diversos setores relacionados às áreas de alimentos, bebidas, equipamentos, serviços e tecnologia.

Segundo informações oficiais do evento, publicadas pela Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro (Asserj), as transações realizadas no evento ultrapassaram a marca dos 150 milhões de reais. Todo esse valor é resultado de compras, contratações e parcerias firmadas, demonstrando a qualidade do evento como próprio para os negócios.

Para o gerente comercial da filial do Rio de Janeiro, Marcos Aurélio da Silva, a Super Rio estava com uma qualidade ainda maior, com o foco totalmente voltado aos negócios. "Tivemos inclusive uma pré-agenda, com grandes redes supermercadistas fluminenses, com a oportunidade de apresentar a Frimesa e nosso mix de produtos de valor agregado". As equipes de vendas das filiais do Rio de Janeiro e de Medianeira estiveram presentes no evento, reforçando as parcerias com os clientes de todo o estado e também de regiões, como Minas Gerais e Espírito Santo.

Parceria confirmada

BRDE, GOVERNO ESTADUAL E FRIMESA ASSINAM PARCERIA PARA INVESTIMENTO DE R\$ 30 MILHÕES NAS PLANTAS INDUSTRIAIS DE CARNES E LÁCTEOS

Durante a realização da 28ª edição do Show Rural Coopavel, o diretor Presidente da Frimesa, Valter Vanzella, e o governador Beto Richa, juntamente com o Diretor Administrativo do Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul, BRDE, Orlando Pessuti, assinaram um convênio com os diretores das cooperativas Frimesa e Copacol.

O contrato com a Frimesa, de 30 milhões de reais, será destinado à ampliação das unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon. Na prática, o reflexo deste crescimento será visto através da ampliação e reforma de alguns setores.

O empreendimento visa atender a crescente demanda do mercado interno. "Buscamos modernizar nossas unidades e, para isso, contamos com o apoio do governo estadual. Temos uma relação muito positiva, sempre que precisamos, sabemos que podemos contar com o Paraná".

Para o governador Beto Richa, o Estado é um parceiro do setor produtivo, por isso neste ano serão realizados diversos investimentos voltados à área. "O produtor tem feito seu dever da porteira para dentro. Agora, o Estado tem que fazer sua parte da porteira para fora, investindo em logística e infraestrutura".



VANZELLA assina a nova parceria com o Governo Estadual e com o BRDE



Lar inaugura laboratório central

Investimento de seis milhões de reais visa trazer mais segurança e tecnologia na produção de alimentos da própria Cooperativa e para o Oeste do Paraná

PRESIDENTE da Cooperativa Lar, Irineo da Costa Rodrigues, no ato inaugural do novo laboratório

Uma ampla e moderna estrutura, composta por seis laboratórios em um mesmo local, próximo ao Centro Administrativo da Cooperativa Lar em Medianeira-PR, foi inaugurada no final de março.

O empreendimento, fruto de um investimento da Lar na ordem de 6 milhões de reais, foi executado devido ao aumento da demanda de análises laboratoriais da Cooperativa, tanto em número quanto em complexidade e também a necessidade de local adequado para pesquisa, desenvolvimento e inovação em produtos e processos.

"Essa inauguração é um dos marcos na história da Cooperativa Lar para cada vez mais provar a segurança do que produzimos e revendemos" afirmou o diretor-presidente Irineo da Costa Rodrigues salientando que o laboratório é destinado não somente às análises de alimentos para consumo humano da marca Lar, mas também de rações, matéria-prima, sementes agrícolas e sanidade animal. Embora cada indústria da Cooperativa tenha um laboratório próprio, a estrutura central será destinada às análises mais complexas. ●

Chegou *prontíssimo*

NOVA LINHA DE PRATOS PRONTOS, BASTA AQUECER E CONSUMIR

Já imaginou em apenas sete minutos preparar um filé mignon ao molho roti ou costelinha molho barbecue? Para abandonar a ideia de descongelar, lavar, picar, temperar, cozinhar e servir chegou a linha de pratos prontos da Frimesa para aquecer e servir.

Produzido com cortes nobres assados em forno a vapor, preservando as características e suculência da carne, de uma forma mais saudável.

São quatro opções de cortes de carne suína:

costelinha, filé mignon, pernil e lombo com variações de molho. Este lançamento visa reforçar a boa relação do consumidor com a comida pronta congelada. As porções individuais de 500 gramas possuem menos de 150 calorias (por porção de 100g) e oferecem proteínas, carboidratos, baixo teor de gordura e zero gordura trans.

A nova linha de pratos prontos está sendo comercializada desde abril e está disponível para todo o mercado brasileiro.

BIFE DE LOMBO SUÍNO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL

Corte nobre de suíno com textura firme e sabor suave que vem combinar com o sabor marcante da mostarda e o adocicado do mel, dando um requinte ao prato pela coloração, sabor e aroma.

BIFE DE PERNIL SUÍNO AO MOLHO ORIENTAL

Corte nobre com molho à base de shoyo e gengibre, com um sabor marcante e acentuado, enriquecendo o corte de suíno, dando um sabor todo especial ao prato.

COSTELINHA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE

Corte tradicional do suíno ao molho barbecue, com sabor levemente picante, encorpado de cor escura e agridoce que realça o sabor defumado típico do churrasco americano.

FILÉ MIGNON SUÍNO AO MOLHO ROTI

O corte suíno tem como característica a suculência e maciez. O molho Roti traz aquele gostinho caseiro, encorpado e profundamente saboroso.



4 OPÇÕES TRADUZIDAS EM
CONVENIÊNCIA E UMA
SABOROSA COMIDA PRONTA

Doce Perfeito

**NOVO DOCE DE LEITE
REÚNE CREMOSIDADE
E SABOR ÚNICO, COM
A QUALIDADE E A
TRADIÇÃO FRIMESA,
O RESULTADO,
RESERVA ESPECIAL**

Elaborada com ingredientes de qualidade e com mais de três décadas de tradição, a família dos Doces de Leite Frimesa acabam de ganhar um integrante mais que especial, o Doce de Leite Reserva.

Elaborado com os mais nobres ingredientes, seguindo os padrões internacionais de qualidade, cremosidade, textura e sabor, o Doce de Leite Reserva é feito com uma receita diferenciada, que leva mais tempo no cozimento, torna o Doce mais concentrado, com um sabor mais pronunciado.

O Doce de Leite Reserva Frimesa tem como grande diferencial, em relação à maioria das marcas, a ausência de amido na composição, característica dos verdadeiros e tradicionais doces de leite. Por ser o verdadeiro doce de leite, seu uso na culinária é amplo, muito utilizado em recheios e coberturas de produtos panificados ou mesmo em casa. O Doce de Leite Reserva torna qualquer hora do dia muito mais gostosa.

A Supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro, explica que os consumidores dos Doces de Leite Frimesa reconhecem a qualidade em relação às demais marcas do mercado. "As características que tornam o Reserva um doce único não param por aí. O que era bom ficou ainda melhor, com uma embalagem diferente, o novo doce foi pensado para surpreender e agradar até mesmo os paladares mais nobres". ●





Prestação de contas

FRIMESA apresentou os números referentes à 2015, que resultaram em um crescimento de 11,39%

Em assembleia a Frimesa apresentou os resultados de 2015. Os desafios econômicos e mercadológicos foram vencidos e o ano encerrou com R\$ 2,23 bilhões em vendas, 11,39% de crescimento

A Frimesa realizou, em 19 de fevereiro, a Assembleia Geral Ordinária – AGO. Os delegados aprovaram o relatório que apontou o desempenho obtido em 2015. “Apesar da crise que o país vive, o bom desempenho da Frimesa no ano foi um estímulo para continuarmos com novos projetos e metas”. Assim, o diretor presidente da Frimesa, Valter Vanzella, destacou os números em relação ao ciclo estratégico da Central.

O resultado está embasado em um crescimento de 11,39%, que totalizou R\$ 2,23 bilhões em faturamento. Já o volume de produção cresceu 2,23% e chegou a 331.186 toneladas de produtos distribuídos em praticamente todo o território brasileiro.

As exportações representaram 12% de todo o volume produzido, os números estão apoiados

dos também na elevação de 6,7% na produção de carnes, totalizando 1.656.944 cabeças de suínos industrializados durante o ano. No segmento de lácteos, a recepção de leite diária chegou a 237.991.316 litros de leite no ano.

De acordo com Vanzella, a cooperativa hoje encerra um ciclo do planejamento e começa a olhar para o futuro de forma mais ousada, “começamos a planejar os passos para os próximos anos”.

“Ficamos com as vendas 2,28% abaixo da meta estabelecida. Esse valor é muito positivo, se considerarmos que tivemos um ano marcado pelas dificuldades econômicas e políticas do Brasil. Tomara que em 2016 possamos repetir estes feitos”.

Vanzella agradeceu as cooperativas, produtores e principalmente os colaboradores pela dedicação e empenho nas atividades, destacando ainda que para obter esse crescimento foi primordial a união entre a Central e as cinco cooperativas filiadas – Copagril, Lar, Copacol, C.Vale e Primato. Cooperativas que congregam 4.887 produtores de leite e suínos, que confiaram sua produção ao sistema. A Central encerra o ano com um quadro de 6.520 colaboradores.

VANZELLA apresentou o relatório anual e o de sustentabilidade durante a assembleia



ELEIÇÃO e posse dos novos conselheiros fiscais da Frimesa

CARNES A Frimesa recebeu 1.656.944 cabeças de suínos em 2015, firmando sua posição de maior indústria de abate de suínos do Paraná e 4ª do Brasil. Cerca de 58% do volume foi transformado em presuntos, linguiças e mortadelas, entre outros embutidos. Os cortes responderam por 21,68%, enquanto a exportação e os subprodutos, 12,87% e 7,42% respectivamente. A produção chegou a 209,6 mil ton, um aumento de 2,96%.

LÁCTEOS A principal estratégia da Central em 2015 foi agregar valor à produção de lácteos. As unidades industriais de leite foram responsáveis por um recebimento diário de 655,1 mil litros de leite, transformados em 121,5 toneladas de produtos, um crescimento de 1% em relação a 2014.

ELEIÇÃO Para a função de conselheiros fiscais para exercício de 2016 a AGO elegeu Adelar João Dalmaço e Adail Malagutti (Copacol), Cezar Luiz Dondoni (Primato), Ricardo José Kemfer (Copagril), Ademir Roque Beathalter (Lar) e Celso Utech (C.Vale).



Tem gosto de amizade.

É IOGURTE.



**COM BIFIDOBACTÉRIAS
QUE AJUDAM A REGULAR
O INTESTINO**

Ano recorde

Copagril, Lar, C.Vale, Copacol e Primato tiveram, juntas, um faturamento de mais de R\$ 16 bilhões de faturamento em 2015. Veja desempenho:



Copagril encerra 2015 com um faturamento de R\$ 1,31 bilhão

Em 2015, a produção de suínos dos associados da Copagril foi de 631 mil cabeças; a produção de leite alcançou 64,4 milhões de litros; já a produção de aves foi de 42,5 milhões de cabeças. Na área de grãos, a produção recebida somou 2,9 milhões de sacas de soja e 6,4 milhões de sacas de milho. A cooperativa fechou o ano com 3.159 funcionários e 4.991 associados. A Copagril realizou vários investimentos em 2015, dentre eles, a maior novidade é a implantação do Núcleo de Recria de Matrizes e Produção de Ovos Férteis.

Na pecuária, exceção à atividade leiteira, com uma queda de 10%, resultado atribuído a greve dos caminhoneiros em abril de 2015, no entanto, tanto na avicultura, bem como na suinocultura, o crescimento foi altamente significativo. Em uma época de desemprego, a Lar Cooperativa gerou 1.406 novos postos de trabalho, fechando o ano com 8.707 funcionários. Os resultados financeiros, na ordem de R\$ 73,7 milhões foram divididos entre os 9.900 produtores associados, considerando as sobras, bonificações, conta capital e jubilados.

Lar cresce 31,15% em 2015 e faturamento passa dos R\$ 4 bilhões



Boas safras e dólar impulsionaram crescimento das receitas em 2015

No ano em que a economia brasileira encolheu mais de 3%, a C.Vale driblou a crise e cresceu 18%. A cooperativa ampliou seu faturamento para R\$ 5,5 bilhões aproveitando o impulso de boas safras de soja e milho e da disparada do dólar. O recebimento desses dois grãos superou 53,5 milhões de sacas. A moeda também estimulou as vendas de carne de frango e ajudou no desempenho. As indústrias responderam por 25% do faturamento, ou seja, R\$ 1,4 bilhão. O valor das sobras e devolução de capital social supera R\$ 53 milhões.

Mesmo em um ano de recessão econômica e o forte aumento dos custos operacionais, os números divulgados pela diretoria impressionam. Com um crescimento de 18,92%, a Cooperativa aumentou o seu faturamento global para R\$ 2,998 bilhões e distribuiu para os associados, sobras recordes no valor de R\$ 71,2 milhões. Os números apresentados são reflexos da participação e confiança dos associados, do profissionalismo dos colaboradores e da parceria dos clientes e fornecedores.

Copacol encerra 2015 com um crescimento de 18,92%



Os investimentos realizados geraram impactos diretos no resultado de 2015

A cooperativa se aproximou da meta e fechou o faturamento em R\$ 295.137.385, sendo que a rentabilidade do capital social foi de 82,86%. Esse desempenho foi alavancado com a produção de 22.491 toneladas em suínos, mais de 31.974.125 litros de leite e 89.494 toneladas de ração para animais, além da comercialização de insumos agropecuários e da atuação das unidades de transporte rodoviário, serviço veterinário e agrícola, supermercados e restaurantes. Cooperativa apresentou um crescimento de 15,6% no quadro funcional, chegando a 2.939 cooperados.



Mais saboroso,
mais cremoso e
mais proteína.
Você sacia a fome
de um jeito
muito prático.

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR

Experimente também
na versão tradicional.



IMAGEM ILUSTRATIVA



Carne suína

Preços de venda não reagem

Mesmo com o significativo aumento no custo de produção do animal vivo, os preços de venda na maioria dos itens estão estagnados, não sobem, inclusive quando falamos das commodities da carne suína, como carcaça e cortes in natura, ocorreram quedas acentuadas de preços desde o início do ano. Pra piorar o cenário, em função da queda inesperada da taxa de câmbio do dólar, os preços na exportação recuaram mais de 13% na moeda real. A situação só não é pior no mercado interno, por conta do aumento dos volumes exportados, que minimizaram o desequilíbrio entre a oferta e demanda interna.

Aparentemente o sufoco ainda deve durar mais algumas semanas, pois com a escassez de milho no sul do país onde está localizada o maior volume de produção de suínos, devem continuar os abates antecipados; muitos produtores e empresas estão abatendo o animal mais leve para reduzir o prejuízo por conta do alto custo da alimentação, e isso provoca um aumento temporário na oferta de carne suína. Como o consumo está retraído, os preços de venda não resistem e acabam caindo também.

Neste momento é grande o desconforto com as margens de lucro na cadeia produtiva do suíno que praticamente desapareceram. Nossa expectativa é de que somente no segundo semestre poderemos ter uma melhora do cenário atual. É provável que ocorra uma redução na oferta de animais acabados para o abate, devido a já citada antecipação, fazendo com que as cotações de preço subam, o que vai ajudar a equilibrar novamente a conta do negócio carne. Com o milho safrinha entrando no mercado deve acontecer uma queda no preço deste cereal, que vai ajudar na redução do custo da produção.

Em relação ao consumo, estamos trabalhando em ideias que possam atrair o consumidor para a carne suína, a fim de aumentar o consumo per capita desta proteína que hoje é muito baixo no mercado brasileiro. Com o preço da carne bovina se mantendo em alta, a carne suína pode ser uma opção nutritiva e mais econômica para o consumidor, desde que apresentemos soluções mais adequadas para o varejo e o consumidor.



Leite & Derivados

Leite continua valorizado

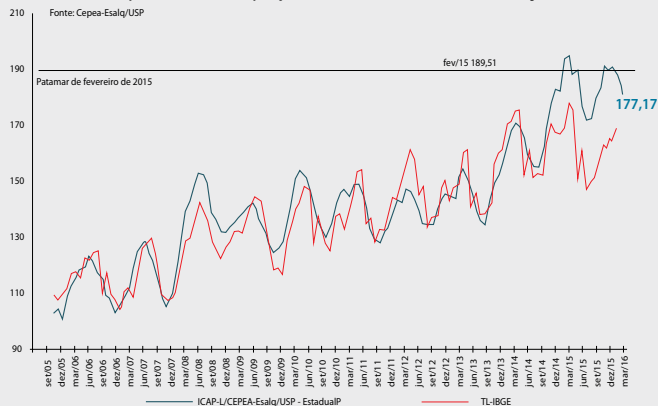
O leite continua valorizado e a explicação principal está na redução da oferta. O último mês de fevereiro, da série estatística, indicou uma redução de mais de 12 pontos percentuais na captação de leite em relação ao mesmo período do ano passado e ainda não entramos na fase mais aguda da entressafra, ou seja, a produção no campo está bem reduzida para esta época do ano. As justificativas continuam relacionadas ao aumento nos custos de produção, principalmente da alimentação. Neste momento está faltando leite no mercado, e com a entressafra pela frente é provável que diminua mais a oferta de matéria prima e possa vir a faltar alguns produtos acabados, que é o caso hoje dos produtos que dependem da gordura do leite como cremes, manteigas e requeijões.

Outra forma de abastecer o mercado são as importações. Ocorre que em fevereiro, último mês com informações de importação fechadas, foi o menor volume de leite importado pelo Brasil nos últimos 21 meses. Esta situação também contribuiu para com a valorização da matéria prima nacional. A questão é que não podemos prever até quanto vai subir o preço do leite e nem até quando. Enquanto não pudermos suprir a demanda com produção ou importação é provável que o leite e seus derivados continuem subindo.

O problema mais à frente pode ser o consumidor reduzir muito o consumo de leite e seus derivados por conta dos altos preços que ele vai ter que pagar por estes produtos. Algumas categorias importantes, principalmente as de valor agregado como iogurtes, leite condensado e doces de leite, já estão sofrendo retração na demanda. O consumidor está substituindo ou até mesmo retirando de sua dieta estes itens, o que é muito ruim para o setor industrial porque é onde estão as margens que sustentam a cadeia produtiva. Alguns itens como: leite longa vida e queijos básicos, entre eles o muçarela e o prato, ainda estão girando bem nas vendas mesmo com preços elevados, não sabemos até quando.

Embora esta condição de preço aparentemente favoreça o produtor, mesmo que temporariamente, não é a mais ideal do ponto de vista de sustentação da cadeia. O ideal seria termos condições de controlar o balanço entre a oferta e demanda a fim de alcançarmos maior regularidade nos preços pagos pelo leite e não os altos e baixos que temos visto nos últimos anos. Isto apenas desestrutura a cadeia produtiva. Naturalmente isso também vale para o setor industrial e o setor do varejo, pois deste jeito não é fácil convencer o consumidor a aumentar o consumo de leite e derivados, que é o que de fato deve puxar a cadeia produtiva.

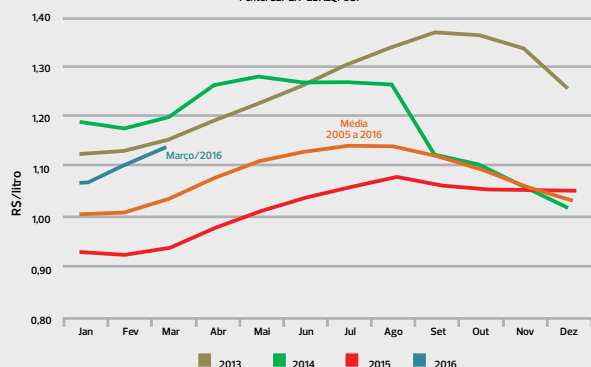
ICAP-L/Cepea – Índice de Captação de Leite – FEV.2016. (base 100=junho/2004)



Média Brasil Ponderada Bruta (BA, MG, GO, PR, SC, SP, RS)

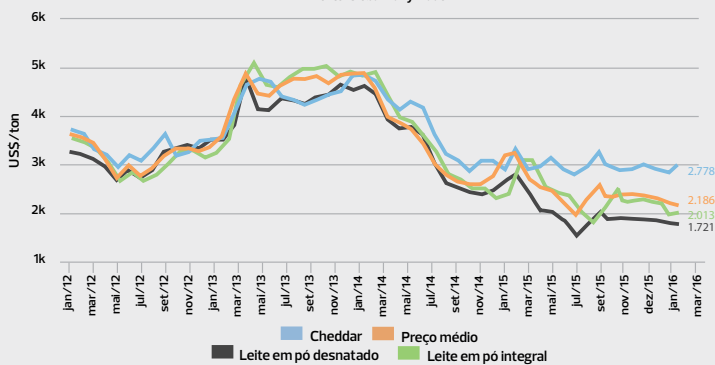
Valores Reais – R\$/Litro (Deflacionado Base "fevereiro/16")

Fonte: CEPEA-ESALQ/USP



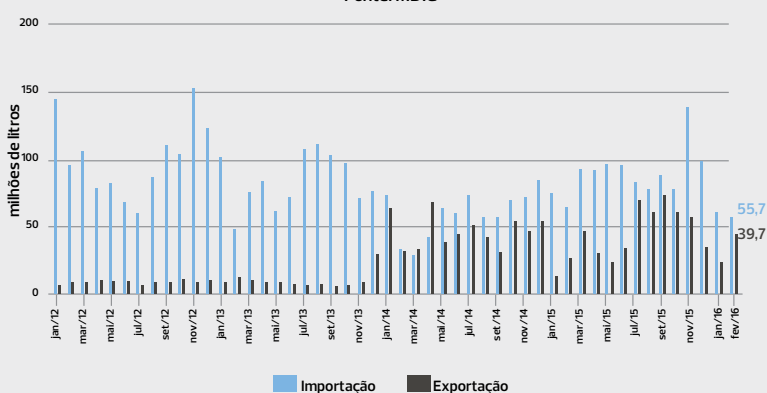
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Exportações e importações em equivalente – leite

Fonte: MDIC



Tem gosto de amizade.

GOSTOSO NA
MEDIDA CERTA.



✓ ZERO GORDURA
✓ SEM AÇÚCAR

Geração de oport

INVESTIMENTOS NA CADEIA DE TRANSFORMAÇÃO, COM FOCO NA INDUSTRIALIZAÇÃO TRAZ REFLEXOS SOCIAIS PARA COLABORADORES E COMUNIDADE. ALÉM DA GERAÇÃO DE EMPREGO E RENDA SÃO AÇÕES NA PROMOÇÃO DE DESENVOLVIMENTO PESSOAL, PROFISSIONAL E MELHOR QUALIDADE DE VIDA



unidades



6.559
COLABORADORES

Quadro Frimesa

Na última década, a Central ampliou em 130% o número de colaboradores contratados, com destaque para as mulheres



COLABORADORES na
Unidade Fabril de Medianeira

Vaudenice comemora a recente promoção. Tânia, à espera do segundo filho, tem acompanhamento e informações para uma gestação saudável. Giovane está terminando a faculdade. Cláudia retomou os estudos cheia de perspectivas. Margarette, todos os meses, envia ajuda para a família que ficou no Haiti. Nilceu é surdo e encontrou muito mais que colegas de trabalho, encontrou uma segunda família.

Os seis trabalhadores podem ter suas histórias repetidas nos outros 6.559 colaboradores da Frimesa. São pessoas que encontraram oportunidade não apenas de trabalho, mas de crescer, se qualificar e sonhar com futuro melhor. Esse resultado vem do esforço da Frimesa de investir nas pessoas, entendendo que o crescimento sustentável está embasado no desenvolvimento dos seus colaboradores e consequentemente de toda a comunidade.

"Nos últimos anos a Frimesa investiu na produção para crescer e transformar mais a matéria-prima em alimentos de valor. Esse posicionamento gerou e gera consequências sociais significativas medidas por mais empregos, renda e oportunidades para as pessoas inseridas na cadeia dos negócios", analisa o presidente Valter Vanzella.

Se pontuar a geração de empregos, a Frimesa está na contramão da crise econômica e à recessão, que sangra o mercado de trabalho do Brasil. Em 2015 foram perdidas mais de 1,5 milhão de vagas formais e de acordo com o IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a taxa de desemprego no país é de 9%, (9,1 milhões de pessoas) a maior para o período desde 2012.

O retrato inverso da Frimesa vem dos números. Em 2015, abriu 400 novos postos de trabalho, 6,5% a mais. "Esse é o resultado do trabalho da Frimesa e de investimentos nas plantas industriais. Na medida que avançamos geramos mais oportunidades".

Atuação sustentável

A Frimesa lançou em fevereiro a primeira edição do relatório de sustentabilidade. Traduzido nas versões português e inglês o impresso traz as informações de como a empresa é, sua origem, como trabalha, a estrutura, os públicos envolvidos e as relações sociais, ambientais e econômica.

Para Vanzella trata-se de uma forma de prestar conta para a sociedade das ações, resultados e compromissos. "A Frimesa preza por seus valores difundidos e praticados".

Entre os principais destaques do relatório está o investimento de R\$ 139 milhões na ampliação e modernização das plantas industriais e processamento de alimentos. "Primeiro precisamos viabilizar o retorno econômico e financeiro para garantir a sustentação do negócio", complementa Vanzella. Na sequência a gestão ambiental em 2015 contou com recursos de R\$ 5,6 milhões. O resultado gerou ações de educação ambiental, manutenção do Parque Ambiental e o gerenciamento dos recursos ambientais.

Os investimentos sociais são apresentados nesta edição da Revista Frimesa (geração de oportunidades pág 16). O relatório traz ainda o desempenho operacional da empresa, o desempenho econômico-financeiro e apresenta a estruturação da governança corporativa e cooperativismo.

Vanzella lembra ainda que a Frimesa é formada por Cooperativas de pequenos produtores beneficiando uma cadeia de mais 20 mil pessoas. "Trabalhamos com o foco no correto e no justo para obter retorno econômico e financeiro. Um negócio sustentável é que permite o desenvolvimento de pessoas, comunidades e até mesmo um país".

Essa essência da cooperativa traduz a sua prática da responsabilidade social com o desenvolvimento de diversas ações e programas que visam qualificar, proporcionar uma melhor qualidade de vida e gerar oportunidades (veja relatório de sustentabilidade).

Segundo a supervisora de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, "uma das nossas principais premissas é o trabalho com qualidade de vida. Para isso, a área investe nas pessoas com atuação estratégica, promovendo o desenvolvimento profissional, a segurança e saúde, a inclusão social e benefícios que vão além do contracheque".

DESENVOLVIMENTO HUMANO Vaudenice Batista Silva é um exemplo de determinação e dedicação nos estudos. Colaboradora há seis anos e meio, trabalhava como auxiliar de produção no setor de desossa, participou do curso de Inclu-

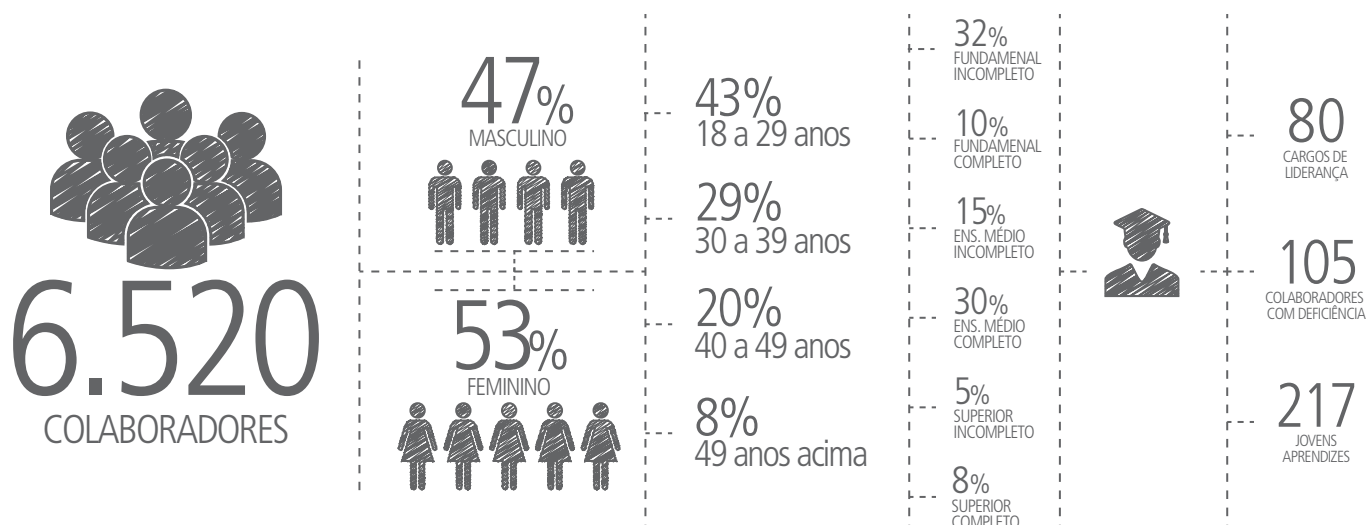
são Digital e recebeu a oportunidade de participar do curso técnico em eletromecânica. Meio ano depois a promoção chegou: passou para a função de operadora de esteira. "Hoje, após formada, aprendi a trabalhar com as máquinas. Gosto muito dos desafios, quero continuar estudando para ter novas oportunidades e mostrar que sou capaz", conta.

Essa é a premissa das ações de desenvolvimento humano da Frimesa. Oferecer para as equipes condições de trabalho com oportunidades de promoção, ambiente agradável e aberto ao desenvolvimento pessoal e profissional. "Os investimentos começam na fase de recrutamento dos novos funcionários, baseado estritamente em critérios como conhecimento técnico e potencial de desenvolvimento passando por programas de estágios, aprendizes, banco de talentos e programas de treinamento", explica Elisa.

Em 2015 a Frimesa realizou 234 mil horas de treinamento e formação, pautados no tripé: comportamental, técnico-operacional e gestão. Como destaque, no ano passado, a Frimesa iniciou o Programa de Qualificação em Manutenção Industrial direcionado para operadores e jovens aprendizes.

O Banco de Talentos, por exemplo, tem como

Perfil Colaboradores



proposta identificar e desenvolver potenciais talentos da Frimesa, obtendo assim, profissionais com o conhecimento, valores, atitudes e habilidades mais adequadas para cada função. O programa é realizado em toda a empresa e com meta de demanda dos cargos, através dos profissionais que apresentam o perfil mais acertado na função, independentemente de sua área de atuação. Em 2015, por exemplo, foram promovidos 23 colaboradores por meio do recrutamento interno.

O encarregado do almoxarifado da Unidade Industrial de Matelândia, Giovane Almeida da Silva, colaborador desde 2005, é um exemplo. Entrou para auxiliar a área de expedição e, às vezes, ajudava também na indústria, caso houvesse necessidade. Em 2010 foi transferido para o almoxarifado. A dedicação constante garantiu a oportunidade de crescer. Em 2013 começou a cursar Logística, o que logo garantiu a oportunidade de se tornar líder. No início deste ano tornou-se encarregado do setor, que conta com 18 colaboradores. "Não esperava ter um crescimento rápido assim, graças ao reconhecimento e o apoio de todos, hoje sou o responsável pelo almoxarifado. Quero continuar crescendo, até a metade do ano me formo e depois quero continuar os estudos".

SAÚDE E SEGURANÇA Para assegurar a integridade e o bem-estar de seus colaboradores a Frimesa investe em infraestrutura, equipamentos e programas. O SESMT – Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho – mantém atualmente mais de 40 profissionais com foco em saúde e segurança do trabalho. Entre os destaques, o programa de qualidade de vida

no trabalho, o "Viva+" abrange aproximadamente 60 ações estruturadas em saúde, psicologia, ergonomia e segurança do trabalho.

Quem está recebendo um tratamento todo especial é a colaboradora do setor de lavanderia, Tânia Terezinha Borges de Almeida, gestante de seis meses está à espera do segundo filho, Gabriel. Tânia faz parte do grupo de gestantes da Frimesa. "Recebemos um acompanhamento de primeira, com lanches, kits de produtos, palestras, exames, temos ainda um grupo onde podemos trocar experiências sobre este período. Além de tudo isso, a Frimesa ainda dispõe de uma sala para amamentação, durante meio ano. Tudo isso é algo muito bom, é uma vantagem para nós".

BENEFÍCIOS Sempre de acordo com a legislação trabalhista, as práticas de mercado e diretrizes da empresa, a Frimesa oferece um pacote de benefícios garantidos aos colaboradores, de acordo com as normas internas. O mesmo vem contribuir para atração, retenção e engajamento das equipes de colaboradores.

Para Cláudia Regina Wagner, a Frimesa é sinônimo de vida nova. Colaboradora no setor de desossa há quatro anos e meio, Cláudia decidiu retomar os estudos. Fez o ENEM e em 2013 conseguiu uma vaga no curso de Tecnologia em Alimentos, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná. A auxiliar de produção retomou os estudos e hoje conta, além de todos os benefícios, com o auxílio educação. Um ano e meio após ter ingressado na universidade recebeu uma oportunidade para se tornar monitora. "Aceitei o desafio, gosto muito do que faço, graças ao curso



GIOVANE DA SILVA, colaborador desde 2005, é exemplo de dedicação e força de vontade



MARGARETTE ROCK, com seu trabalho, ajuda a família que mora no Haiti



VAUDENICE SILVA, concluiu o curso de técnico em eletromecânica, em dezembro

Benefícios Frimesa

A Frimesa oferece uma série de benefícios, contribuindo para o crescimento pessoal e profissional dos colaboradores.

-  Vale Refeição;
-  Plano de saúde (por adesão, com valor subsidiado);
-  Seguro de vida subsidiado;
-  Vale transporte;
-  Participação no resultado anual da empresa;
-  Área de descanso nas Unidades Industriais;
-  Café da manhã e tarde sem custo para trabalhadores da indústria;
-  Assercoop (Associação de Colaboradores da Frimesa);
-  Treinamento e desenvolvimento;
-  Inclusão Digital;
-  EJA (Educação de Jovens e Adultos): Ensino fundamental e médio nas instalações da empresa;
-  Auxílio educação :
 - Graduação e Pós-graduação: particulares: R\$ 150,00 e públicas: R\$ 80,00.
 - Cursos técnicos de interesse da cooperativa: Com até 100% de subsídio.

que estou terminando. Hoje tenho uma outra vida, muito melhor, graças à Frimesa. Penso em continuar, fazer uma pós-graduação ou até mesmo um mestrado, de qualquer forma não penso em parar de estudar tão cedo”.

DIVERSIDADE E INCLUSÃO SOCIAL Promover um ambiente interno onde não há distinção de gênero, raça ou religião, seja na hora da contratação, no relacionamento diário e na remuneração de seus colaboradores. Essa atuação é reforçada no código de conduta da empresa, que hoje conta com 164 estrangeiros no quadro de colaboradores, vindos da Argentina, Paraguai, Haiti e Líbano.

A Haitiana Margarette Rock, colaboradora da Frimesa há um ano e meio, veio com parte da família para o Brasil. Hoje ela trabalha na Frimesa, com o irmão e o filho, no setor de higiene interna. “A Frimesa estava de portas abertas, pronta para receber trabalhadores estrangeiros. Hoje tenho a oportunidade de ajudar a sustentar minha família que ficou dividida, metade no Brasil e a outra metade no Haiti. Mesmo com as filhas longe, com a internet conversamos todos os dias. Elas têm,



CLÁUDIA WAGNER retomou os estudos e busca novas oportunidades



NILCEU ALVES sempre sorridente, para ele nem mesmo a surdez é uma dificuldade



TÂNIA DE ALMEIDA, à espera do segundo filho, recebe acompanhamento de sua gestação

inclusive, planos para vir ao Brasil".

Como parte de inclusão de pessoas com deficiência, a empresa divulga as orientações de acessibilidade em consonância com as normas e leis. Realiza ainda constantes adaptações, necessárias para ampliar cada vez mais a inclusão de pessoas com deficiências. Nesse âmbito mantém parcerias, como por exemplo a AMESFI – Associação Medianeirense de Surdos e Fissurados, entidade cadastrada no CNES – Cadastro Nacional de Estabelecimento de Saúde.

Junto a AMEDEF – Associação Medianeirense dos Deficientes Físicos, a Frimesa mantém parceria em um projeto de capacitação e ainda promove a inclusão dos mesmos no mercado de trabalho.

Um exemplo desta inclusão é o auxiliar de produção, Nilceu Antonio Alves, de 43 anos, colaborador há cerca de dois anos. Nilceu é surdo mas, para ele, esta nunca foi uma dificuldade. Sempre sorridente, o colaborador trabalha no setor de recepção de suínos e garante que é muito bom o seu trabalho. Nivalda, a irmã de Nilceu, também é colaboradora e o auxilia sempre que necessário. Ele afirma que quer crescer no trabalho, aprender no-

vas funções e até mesmo voltar a estudar. O colaborador garante ainda que a surdez é só um detalhe, que foi convidado, inclusive, a participar do treinamento para ser operador de transpaleta.

COMUNIDADE As comunidades também se beneficiam com a inserção de cooperativas em seu entorno porque elas trazem, no cerne do seu negócio, a promoção do desenvolvimento econômico e social das comunidades onde estão inseridas.

A Frimesa gera emprego, renda, tributos e encargos sociais. Somente em 2015, somaram mais de 245 milhões de reais. Além disso, mantém diversas parcerias sociais com apoio a eventos culturais, projetos de educação e eventos com destinação de recursos para entidades locais.

A Frimesa auxilia e incentiva os colaboradores à prática de ações sociais. Destre os destaques estão as ações para promover e estimular a integração das ações voluntárias e um grande movimento da solidariedade cooperativista, o Dia C. São realizadas ainda palestras em escolas, campanhas do agasalho, feiras do cacareco e campanhas diversas.



Frimesa no meu
restaurante

CHEFE Franciele
Fagundes: mais de
10 anos dedicados
à gastronomia.



Mar
doce
lar

“Assim como não consigo pensar
em praia sem mar, não consigo
imaginar minha vida sem cozinhar”

FRANCIELE FAGUNDES, CHEFE POR EXCELÊNCIA, NASCEU NO PARANÁ, MAS ENCONTROU, NO LITORAL CATARINENSE, SUA MORADA.

Quem diria que um final de semana seria suficiente para mudar o rumo de toda uma vida. Para Franciele Fagundes, 34 anos, um feriado prolongado e uma praia foram mais que suficientes para provocar uma transformação.

Em novembro de 2012, junto da família, saiu de Curitiba para passar o feriado em Itajaí – litoral norte de Santa Catarina, com belas praias como a Praia dos Amores, da Solidão e do Morcego. A cidade atraiu a atenção de Franciele, não somente pela beleza, mas pela qualidade de vida e tranquilidade.

Essas características foram mais que suficientes para dar um novo rumo à história. Quinze dias depois a família já estava morando no litoral catarinense. “A vida é como a receita de um novo prato. Precisamos arriscar e tentar para conseguir novos resultados, somente assim encontraremos novos sabores”, recorda Franciele.

O gosto pela praia e pelo mar é tão antigo quanto a vontade de cozinhar. Franciele, que já arriscava algumas receitas, começou a cozinhar sozinha aos treze anos, mesma época em que conheceu o mar, pela primeira vez.

As oportunidades não demoraram a surgir. Na semana seguinte à chegada, Franciele e o esposo já dividiam uma nova cozinha. “Foi uma mudança muito rápida, tudo o que decidimos foi que aqui era onde queríamos ficar. Simplesmente buscamos nos adaptar a uma nova realidade”.

O ofício das panelas Franciele aprendeu com a mãe, dona Noilda, por volta dos sete anos, enquanto ainda morava em Guarapuava. Sempre curiosa, buscava aprender as medidas, nomes e como combinar os ingredientes para fazer as receitas ainda melhores. “Tudo o que sei hoje, aprendi com o passar do tempo. Com mais de uma década dedicada a alimentar as pessoas, tenho certeza que me encontrei na gastronomia e que não consigo imaginar minha história longe de uma cozinha”.

Há mais de um ano, Franciele está à frente da cozinha do Restaurante Marina da Sereia. O local, com toda a sua simplicidade e aconchego recebe os clientes na Via Gastronômica, em Itajaí – conhecida como Avenida Beira Rio, que é ladeada por restaurantes, bares e petiscarias.

No Marina da Sereia, os clientes podem en-

contrar um cardápio diferenciado, bom atendimento e claro, muitos pratos feitos à base de frutos do mar, especialidade da casa. Franciele busca inovar constantemente, fazendo releituras de pratos conhecidos. “Procuramos criar novas formas de servir um mesmo prato, transformando os sabores em receitas únicas”.

Mesmo assim Franciele garante que há muito a se aprender ainda e que quer ter a oportunidade de fazer cursos e se especializar ainda mais na área. “Tenho muito que aprender, mas em todo esse tempo de lida com panelas e fogões, posso garantir que o que não pode faltar na hora de cozinhar é o amor”.

Receita do Chef

Camarão Tropical

Chef Franciele Fagundes

INGREDIENTES: Molho Branco: 1 litro de Leite Frimesa, 200 g Manteiga Frimesa, 180 g de Requeijão Cremoso Frimesa, 100 g farinha de trigo, ½ cebola picada, uma pitada de noz moscada e sal a gosto. **Camarão:** 300 g de camarão, 150 g de queijo mussarela ralado, 50 g de Manteiga Frimesa, 1 casca de abacaxi, ½ maçã, ½ cebola picada, ½ polpa de abacaxi.

MODO DE PREPARO: Molho Branco: Coloque a manteiga e a cebola em uma panela, deixe dourar e acrescente o trigo, mexendo para não fazer bolinhas, cozinhe por dois minutos. Mexa sempre e acrescente o leite aos poucos, até ficar uma mistura homogênea. Por fim coloque o requeijão, a noz moscada e o sal, deixe cozinhando por cinco minutos.

Camarão: Coloque a manteiga, a cebola e o camarão para refogar. Acrescente a maçã e a polpa do abacaxi (sem o miolo) e o molho branco.

MONTAGEM: Coloque a mistura do camarão dentro da casca do abacaxi, após coloque o molho branco. Por cima coloque a mussarela ralada e gratine para finalizar.





Sobremesa

cremosa ao leite

Mais saboroso e
com mais chocolate,
tem consistência
cremosa e
é pronto para
o consumo

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR



IMAGEM ILUSTRATIVA

Mudanças Climáticas

As temperaturas globais também devem crescer no biênio e podem ultrapassar os recordes já quebrados neste século, como em 2014

Por: Gestão Ambiental Frimesa

O Brasil, um país de dimensões continentais, passa por mudanças climáticas como a elevação de temperatura. Projeções de cenários futuros mostram que o país experimentará impactos de forma diferenciada em cada região e para cada uma das culturas.

Quando se fala de clima as controvérsias são grandes, porém, embora os motivos variem, é praticamente unânime a ideia de que a temperatura global está subindo. O aumento da incidência das ondas de calor e consequente aumento de temperatura são certos, a questão é como o mundo reagirá frente a isso.

A região sul poderá sofrer com eventos de chuva mais frequente, o que aumenta o risco de deslizamentos, podendo afetar as populações que vivem em morros e encostas desmatadas, bem como a ocorrência de enchentes urbanas mais intensas. As mudanças climáticas também implicarão em impactos na saúde da população, como o aumento da propagação das doenças provenientes da veiculação hídrica, expansão de doenças infecciosas, câncer e doenças relacionadas ao sistema respiratório e cardiovascular.

As alterações no clima irão impactar a agricultura com eventos de secas, chuvas torrenciais e geadas inusitadas, capazes de arruinar plantações, afetando diretamente a produção de alimentos. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) estima que será necessário aumentar em 60% a produção no campo até 2050, mas reconhece que as mudanças climáticas podem colocar essa meta em risco. Os últimos relatórios do Painel Intergovernamental de Mudanças

Climáticas da ONU (IPCC) apontam que, se os níveis de emissão de carbono não forem reduzidos, a temperatura pode aumentar de 2,6° C a 4,8° C, até 2100.

Dados do Painel Brasileiro de Mudanças Climáticas indicam que o Brasil poderá perder cerca de 11 milhões de hectares de terras agriculturáveis por causa das alterações climáticas até 2030. Só a região Sul, hoje considerada uma potência agrícola, representa quase metade dessa área. Além dessa perda de áreas agrícolas e consequentemente perda de produção, o fenômeno pode causar migração de culturas ou mesmo a mudança do perfil de uma produção regional.

É essencial lembrar que, segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mesmo o Brasil passando por anomalias no clima e no ambiente a agricultura no país cresce a cada safra. É visível que a tecnologia e a pesquisa estão contribuindo positivamente para amenizar parte do efeito das mudanças climáticas, mas isso não significa que a ameaça da falta de alimentos, indisponibilidade de água potável e a falta recursos naturais devido a alterações no clima esteja cessada.

Face a isto faz-se necessário atenuar as mudanças climáticas e, ao mesmo tempo, adaptar-se a elas o que exige um grande esforço global, que inicia pela conscientização, bem como juntar esforços para a redução de emissões de gases, redução e descarte correto de resíduos e, principalmente, a preservação da qualidade da água. Estas ações não só contribuem com o meio ambiente, como também auxiliam a garantir a segurança alimentar de bilhões de pessoas. ●



Uma importante aliada da otimização do desempenho das empresas é a Gestão de Talentos, recurso cada vez mais utilizado

A gestão das competências é uma ferramenta fundamental para conhecer a força de trabalho disponível, identificando pontos de excelência e oportunidades de melhoria de cada colaborador. A alta competitividade obriga as empresas que querem sobreviver com algum diferencial a maximizar a capacidade produtiva e buscar resultados através do desempenho de suas equipes.

Estão ganhando a preferência do consumidor aquelas empresas onde as pessoas demonstram estar preparadas para exercer suas funções de forma diferenciada, resultando em produtos que atendem suas necessidades.

O banco de talentos permite à empresa desenharmos um raio-X do seu potencial humano, servindo de base para diversas decisões gerenciais. O primeiro aspecto a ser considerado é o potencial das pessoas, pois ao verificar performances e identificar competências em potencial é possível constatar a capacidade futura de uma equipe. Para isso, é necessário realizar um mapeamento de competências, ele é a base de toda a gestão de talentos.

O banco contém a descrição das competências laborais no trabalho, para tanto, existem fun-

damentalmente duas metodologias complementares de descrição de competências no trabalho:

- A primeira se baseia nos recursos ou dimensões da competência, ou seja, os conhecimentos, habilidades e atitudes pressupostas como necessárias para que o profissional possa apresentar determinado desempenho no trabalho.

- A segunda utiliza-se de pautas ou referenciais de desempenho, de onde o profissional demonstra deter uma dada competência por meio da adoção de certos comportamentos passíveis de observação no trabalho.

A Frimesa, por sua vez, estabeleceu as competências essenciais da organização, bem como as individuais para, através de metodologia própria, estruturou o banco de talentos que suprirá a demanda dos cargos, através dos profissionais com perfil adequado.

Desta forma, serão aprimorados os conhecimentos, habilidades, atitudes e comportamentos, através do Programa Integrado de Desenvolvimento. Cada organização tem uma cultura diferenciada de processos que impactam diretamente no negócio, condição diretamente ligada aos talentos existentes e potenciais desenvolvidos. ●

Só para elas

DIA DA MULHER NA FRIMESA RESGATA A ESSÊNCIA DA BELEZA FEMININA COMO FATOR MOTIVACIONAL PARA O DIA A DIA DELAS

A Frimesa preparou de 07 e 11 de março, uma série de atividades especiais em comemoração ao Dia da Mulher. Um resgate à essência da beleza feminina com orientações sobre espaços maquiagem, cabelo, unhas, moda e seções de massagem. O momento só delas aconteceu nos horários de intervalos nas unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon.

A Frimesa tem muito o que comemorar com elas, afinal 53% da força de trabalho na empresa atualmente é feminina. Em números, dos quase 6.550 colaboradores, 3.456 são mulheres. A situação mudou na última década pois em 2006, eram apenas 29% de um quadro de 2.889 colaboradores. Elas têm destaque nos cargos de liderança – dos 92 cargos, 25 são mulheres.

A conquista feminina não vem só nos números, de acordo com a supervisora de compras, Maria Glória Ferreira da Rocha, colaboradora com mais tempo de casa – contratada em março de 1980. “Eram outros tempos, uma cultura diferente pois não havia tantas oportunidades para as mulheres. Defendo a ideia de igualdade em todos os lugares que vou. Tanto as mulheres quanto os homens têm condições de conquistar espaços, trabalhar e comandar com deveres e direitos”.

A tradição de reservar uma data para reivindicar a igualdade de gênero é centenária. Exatamente em 28 de fevereiro de 1909 quando 15.000 mulheres saíram às ruas na luta por melhores condições sociais e políticas. Já, 8 de março foi escolhido como Dia Internacional da Mulher porque no mesmo dia do ano de 1857, trabalhadoras de uma indústria têxtil de Nova Iorque morreram em uma greve por melhores condições de trabalho e igualdades de direitos trabalhistas.



MASSAGENS foi uma das atividades mais procuradas



RONDON contou com dicas de beleza e automaquiagem



UNHAS: detalhes que fazem a diferença

Programa consolidado

Com uma gama de serviços e facilidades voltados à saúde e segurança dos colaboradores, o programa “Viva+” faz parte do dia a dia dos colaboradores

AÇÕES DO PROGRAMA



O programa Viva + abrange mais de 60 ações estruturadas. Todos os programas são voltados às áreas de Ergonomia, Psicologia, Saúde e Segurança no Trabalho.

“Investimos, continuamente nas pessoas e na infraestrutura social da Frimesa, assegurando a integridade e o bem estar de todos”, assim a supervisora de Recursos Humanos, Elisa Fredo, ressalta a busca constante pela melhoria em um dos principais elementos da Central, os colaboradores.

Em 2015 a Frimesa ampliou o programa de qualidade de vida no trabalho, o “Viva+”. Hoje o Viva + abrange mais de 60 ações estruturadas nas áreas de saúde, psicologia, ergonomia e segurança do trabalho.

O engenheiro de segurança do trabalho, Itamar Cassol, explica como funciona o programa. “Levantamos as necessidade para a elaboração de novas ações. Definimos e implementamos as ações, e então realizamos monitoramentos por meio de indicadores, além de um acompanhamento mensal, que visa uma melhoria constante”.

E ainda conclui que o programa “representa um reconhecimento da Frimesa para com os colaboradores, já que visa uma melhor qualidade de vida, saúde e segurança. O Viva + está em constante evolução para melhor atender os colaboradores”.



ERGONOMIA

IMC

Antropometria

Avaliação física

Pessoas com deficiência

Ergonomia

Ginástica Laboral

Pilates



PSICOLOGIA

Transformar

Orientações e

atendimento Psicológico

Conviver

Friends



SEGURANÇA NO TRABALHO

NR 01

NR 04

NR 05

NR 06

NR 08

NR 09

NR 10

NR 11

NR 12

NR 13

NR 15

NR 16

NR 18

NR 20

NR 21

NR 23

NR 24

NR 25

NR 26

NR 31

NR 32

NR 33

NR 35

NR 36

PLANO DE EMERGÊNCIA

PLANO DE EMERGÊNCIA

PARA AMÔNIA

Intervenções em SST

Capacitação em SST

PPR



SAÚDE

Momento Viva +

Diabetes

Hipertensão

Hipo e Hipertireoidismo

Psicotrópicos

Sala de amamentação

Afastados

Atendimento social

Gestantes

Chás (medicina

alternativa)

Vigilância ativa e passiva

Acompanhamento de

atestados

Restrições

Campanha do agasalho

Doação de sangue

Saber Viver

Vacina da gripe

Semana da saúde

Semana da alimentação

Programa para

alimentação do

trabalhador

PCA

PCMSO

Portal do Colaborador

Criado em 2014, para facilitar o acesso a informações referentes aos benefícios e atribuições trabalhistas, o Portal é uma ferramenta que auxilia todos os colaboradores, de forma fácil e ágil. Para acessar é fácil, basta entrar no link:

<http://portalfrimesa.sede:9090/web/guest>

O campo usuário deve ser preenchido com o número do crachá do próprio colaborador. Já a senha é informada na folha de pagamento. Mas atenção, para quem utiliza o sistema Senior, os campos de usuário e senha são os mesmos do aplicativo.

Inflação

De acordo com o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – órgão especializado do IBGE que realiza a medição dos níveis de inflação acumulada, o valor registrado entre abril de 2015 e março de 2016 chegou à 9,91%.

Os reajustes são percebidos no aumento dos preços de produtos de todas as naturezas.

Salário Família

No mês de maio, para os colaboradores com filhos de 06 a 14 anos e cuja remuneração total não ultrapasse no mês R\$ 1.212,64, é obrigatória a apresentação do Comprovante de Frequência Escolar.

A obrigatoriedade é para receber o salário família e o benefício é pago mensalmente na folha de pagamento.

Campanha do agasalho

A tradicional Campanha do Agasalho, que visa recolher doações de roupas, calçados e cobertores entre outros artigos de inverno, já está acontecendo. As arrecadações serão enviadas para famílias carentes.

As doações, que iniciaram na primeira quinzena de abril, serão realizadas até o dia 20 de maio. Então, aproveite! Para ajudar é fácil, basta trazer até o posto de coleta, na cooperativa, e assim ajudar a quem precisa.

Etapa vencida

A globalização tem feito com que o mercado de trabalho fique cada vez mais exigente. Os avanços e evoluções das diversas áreas do conhecimento fazem com que as pessoas busquem cada vez mais qualificações.

Se destacar em um mercado exigente e dinâmico requer ainda mais experiência e qualificação profissional. Estes fatores são alcançados através do conhecimento e da capacitação.

“A Frimesa têm buscado, constantemente, tecnologia de ponta, equipamentos modernos e a automatização de seus processos de produção. Diante dessa demanda, em parceria com o Sescop e Senai, viabilizamos o curso de Técnico em Eletromecânica aos colaboradores, para suprir esta necessidade de trabalho especializado”, explica a encarregada de Gestão de Talentos, Arlita Matté Zanini.

“Proporcionamos aos colaboradores, que por algum motivo tiveram de abandonar a escola, a facilidade de participar das aulas, na própria cooperativa, através do Programa de Jovens Aprendizes”, conclui Arlita.

CURSO técnico em eletromecânica reuniu 23 colaboradores de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon



NOVE colaboradores de Medianeira concluíram os estudos graças ao curso de Educação de Jovens e Adultos



GENTE QUE FAZ A NOSSA

Março

05 anos

Medianeira	Seção
Carlos Alexandre Conti	TI
Karla Cavalheiro Gonçalves	Abate
Luzanira de Almeida	Abate
Andressa Correa	C.Q.
Graciela Nandi	Defumados
Lizete Soares	Desossa
Roseli Witt	Desossa
Daniel Flauzino Alberto	Desossa
Rosimara Oliveira da Silva	Emb. Hamburger
Mara Lucia Spengler	Expedição
Maria Izabel Ferrao	Higiene
Cleverson Farias	Mecânica Geral
Luiz Jorge Bezerra	Obra
Marizete Maria Gandolfi	Salga
Maria Galdino Norato	Tripária
Marcia de Barros	Vendas
Matelândia	Seção
Rafael da Silva Ferreira	C.Q.
Valdecir Floriano	Manutenção
Treiciany Soares	Petit Suisse
Curitiba	Seção
Eliane Alves	Vendas
Luiz Guilherme Tenorio	Vendas
Rondon	Seção
Ivania da Silva	Laboratório
Apucarana	Seção
Elizabete Manzotti	Vendas
Belo Horizonte	Seção
Karina Lazara Reis	Vendas

10 anos

Medianeira	Seção
Simone Sartori Gehlen	TI
Robson dos Santos	Emb. Defumados
Lucia Witzke	Emb. Toscana
Cleonice Preza	OPM
Vera Lucia Gomes	Vendas
Curitiba	Seção
Jocelene Rosa	Vendas
Neiva Biggi	Vendas
Rondon	Seção
Carla Andrea Hermes	Gestão Integrada
Apucarana	Seção
Ederson Bertoldo	Logística

15 anos

Medianeira	Seção
Fabiane Bachega	Fomento Suínos
Celeste Bernardi	Preparo Massas
Curitiba	Seção
Denis Fernando de Assis	Vendas
Rondon	Seção
Mario Lisboa Pinto	Higiene
Irineu Dreier	Manutenção
José Elias Alves	Manutenção

Colaboradores homenageados
pelo tempo de serviço
dedicado à Frimesa

Abril

05 anos

Medianeira	Seção
Andrieli Schulz	Ambiental
Andreia Kurtz	C.Q.
Marlene Finger	Defumados
Isaias Gonçalves	Desossa
Marilene Rauber	Desossa
Madalena Romero	Desossa
Valdir Gonçalves de Lima	Desossa
Kelvin Konig	Emb. Hamburger
Jurciane Raupp de Medeiros	Emb. Industrializados
Fabiane Baierle	Emb. Industrializados
Rosangela Batista Apolinário	Emb. Salsicha
Adilson dos Santos	Emb. Toscana
Rosane de Azevedo	Expedição
Claudete Storch	Fatiados
Celi Martins de Freitas	Higiene
Clauderli da Silva	Obra
Francieli Buss	S.I.F.
Fernanda Alves da Silva	Salga
Aline Ferreira da Rocha	Sesmt
Curitiba	Seção
Rafael Mota	Transporte
Matelândia	Seção
Adriana Trevisan da Silva	Almoxarifado
Valdevino da Fonseca	Almoxarifado
Daiane Gabiatti	Almoxarifado
Rondon	Seção
Gesiel de Souza Guimarães	Expedição
Luciel Laureth	Manutenção
Rosinei Willmbrink	Requeijão
Porto Alegre	Seção
Laudirene Penso	Vendas
Apucarana	Seção
Antonio de Freitas	Vendas

10 anos

Medianeira	Seção
Tiago Berta	Marketing
Mateus Batisti	Faturamento
Tereza Reis Soares	Higiene
Paulo dos Santos	Abate
Rondon	Seção
Barbara Cristina Amorim	Sup. Industrial
Itajaí	Seção
Valdir José da Silva	Vendas
Chapécó	Seção
Rosane Seghetto	Vendas

HISTÓRIA

Quer fazer parte dessa história?

A Frimesa oferece vagas de emprego para o setor produtivo, na unidade frigorífica e para as unidades de leite. **Estas vagas podem ser preenchidas por pessoas com deficiência física, auditiva e mental leve, bem como reabilitados do INSS.** Interessados comparecer na Sede da Frimesa – Rua Bahia, 159, Bairro Frimesa – de segunda a sexta-feira, das 08h às 10h.



VANDERLEI DA CUNHA
Comercial
Medianeira
30 anos em Março



CARLOS ALBERTO SILVA
Sup. Industrial
Medianeira
30 anos em Março



ADEMIR CAMILLO
Sup. Industrial
Matelândia
30 anos em Março



DARCI DE ALCANTAR
Sangria
Medianeira
25 anos em Março



DENISE HOELSCHER
Gestão de Pessoas
Marechal C. Rondon
25 anos em Março



CELIA RODRIGUES
Abate
Medianeira
20 anos em Março



GERALDO DA COSTA
Desossa
Medianeira
20 anos em Março



VANILDE FRANCISCO
Emb. Industrializados
Medianeira
20 anos em Março



ANGELINA GOMES
Emb. Hambúrguer
Medianeira
20 anos em Março



SUELI JANES
Emb. Industrializados
Medianeira
20 anos em Março



BOLESLAU JEZIORNY
Abate
Medianeira
20 anos em Abril



ALVADIR PIRES
Desossa
Medianeira
20 anos em Abril



ELIZEU DA LUZ
Desossa
Medianeira
20 anos em Abril



EITOR ANSOLIN
Recep. Suínos
Medianeira
20 anos em Abril



ADELAR CHECHI
Triparia
Medianeira
20 anos em Abril



EVALDO FRANCO
Vendas
São Paulo
20 anos em Abril

TREINAMENTOS

A parceria entre a Frimesa e o SESCOOP – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – todos os meses é vista através dos vários cursos, treinamentos e qualificações realizados para os colaboradores.



FEVEREIRO

MARÇO

1			1
2			2
3			3
4			4
5			5
6			6
7			7
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17			17
18			18
19			19
20			20
21			21
22			22
23			23
24			24
25			25
26			26
27			27
28			28
29			29
30			30
			31

01 e 02, 03 e 04 **OPERADOR DE TRANSPALETEIRA**
Para habilitar novos colaboradores a operarem maquinários na indústria foi realizado, nas unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, um treinamento para Operadores de Transpaleteira. Os cursos contaram com 15 participantes, cada, e tiveram uma duração de 12 horas.

02 **MICROBIOLOGIA APLICADA**
Um grupo de 25 colaboradores, da unidade industrial de Medianeira, participaram de um treinamento sobre a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. O curso, de 20 horas de duração, foi ministrado pela equipe do Sesmt – Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho.

15 a 17 e 22 a 24 **OPERADOR DE EMPILHADEIRA**
Para capacitar os operadores de empilhadeira foram ministrados dois treinamentos em Marechal Cândido Rondon e Medianeira. Os cursos tiveram uma duração de 20 horas cada e contaram com a participação de 30 participantes ao todo, onde foram apresentados diversos temas relacionados.

29/02 e 01/03 **BRIGADA DE EMERGÊNCIA**
Uma turma, com 20 colaboradores, passou por um treinamento de 16 horas sobre os cuidados voltados ao ambiente de trabalho. O curso foi realizado na Unidade Industrial de Medianeira.

01 e 03 **BRIGADA DE EMERGÊNCIA**
O treinamento ministrado para uma turma com 15 participantes teve 16 horas de duração. O curso foi realizado na Unidade Industrial de Medianeira.

03 e 04, 17 e 18, 30 e 1/04 **RELAÇÕES INTERPESSOAIS**
As diferentes relações criadas no ambiente de trabalho foram tema de um treinamento, ministrado para três turmas com 80 colaboradores ao todo. Os cursos, realizados em Medianeira, totalizaram 48 horas.

10 **HACCP**
Sempre buscando se atualizar, 35 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira participaram de um treinamento de 08 horas, voltado à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

15 e 16 **NORMAS DE QUALIDADE – IFS**
Uma turma de 25 colaboradores participou do treinamento sobre o Padrão Internacional de Alimentos – IFS. O curso, realizado em Medianeira, teve 16 horas de duração.

23 e 30 **FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS**
60 colaboradores, divididos em quatro turmas, participaram do treinamento referente às funções de líderes e monitores. Os cursos, realizados em Medianeira, tiveram uma duração de 08 horas, cada.

28 e 29 **RECICLAGEM EM NR-10**
A Norma Regulamentadora de Segurança em Instalações e Serviços com Eletricidade foi tema de um curso de reciclagem. Realizado em Medianeira, o treinamento contou com a participação de 15 colaboradores e teve 16 horas de duração.

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Batata Recheada com Bacon

04 PORÇÕES

INGREDIENTES: 1 pote de Requeijão Tradicional Frimesa; 2 xícaras de Bacon Frimesa picado; Queijo Mussarela Frimesa a gosto; 4 batatas inglesas grande; 1/2 xícara de milho verde; 1/4 de xícara de alho poró; sal a gosto; pimenta-do-reino a gosto; Páprica doce a gosto.

MODO DE PREPARO: Lave bem as batatas e fure a casca com um garfo. Leve para cozinhar por cerca de 15 minutos no micro-ondas em potência alta ou até que fique macia, porém ainda firme (se preferir asse no forno, 25 minutos a 160°C). Em uma panela, frite o Bacon Frimesa picado até dourar e reserve. Na mesma panela usada para o preparo do bacon, refogue o alho poró até que fique murcho e tempere com sal, pimenta e páprica doce. Junte o milho verde, o bacon e o Requeijão Frimesa e misture bem para ficar bem cremoso, desligue o fogo e reserve. Assim que a batata estiver pronta a apoie em um papel toalha, alumínio ou papel manteiga para não se queimar e faça um corte em formato de cruz, remova a tampa e retire metade da polpa. Salgue, adicione o recheio, o Queijo Mussarela Frimesa e leve ao forno até que o queijo derreta.

Antepasto de Salame com Mussarela

4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

20 fatias de Salame Tipo Milano Frimesa; 100g de Queijo Mussarela Frimesa em cubos; 20 torradas pequenas; 10 tomates cereja cortados ao meio; 10 azeitonas verdes cortadas ao meio, sem caroço; 10 folhas de alface; Sal a gosto; Azeite a gosto.

MODO DE PREPARO: Sobre cada torrada coloque meia folha de alface dobrada, uma fatia de salame, um cubo de Queijo Mussarela Frimesa, azeitona e um pedaço de tomate. Prenda com um palito e tempere com sal e azeite. Sirva.

Macarrão Penne ao molho de Queijo Gouda

02-03 PORÇÕES

INGREDIENTES: 2 1/2 xícaras de Leite Frimesa; 1 colher (sopa) de Manteiga com sal Frimesa; 1 xícara Queijo Gouda Frimesa ralado; 250g de macarrão tipo penne; 2 dentes de alho amassados; 1 colher (sopa) de mostarda; Noz-moscada a gosto; Sal a gosto.

MODO DE PREPARO: Lavar o penne para eliminar o excesso de amido. Em uma panela média adicionar o penne, o leite, o alho, a mostarda, o sal, a Manteiga Frimesa e a noz-moscada. Em fogo médio, deixar ferver lentamente, mexendo sempre. Assim que ferver, baixar o fogo para potência mínima. Cozinhar por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar. Provar o penne para ver se já está cozido e, se necessário, adicionar mais leite, até que cozinhe. Desligar o fogo e adicionar o Queijo Gouda Frimesa, misturando bem.

Estrogonofe de Chocolate e Nozes

15 PORÇÕES

INGREDIENTES:

2 caixas de Leite Condensado Frimesa; 3 caixas de Creme de Leite Frimesa; 250ml de Leite Integral Frimesa; 3 gemas peneiradas; 3 claras em neve; 200g de nozes picadas; 200g de chocolate ao leite ralado; 200g de chocolate meio amargo ralado; 5 colheres (sopa) de chocolate em pó; 50ml de rum (1 cálice).

MODO DE PREPARO:

Em fogo baixo, faça um brigadeiro com textura mole, utilizando o Leite Condensado Frimesa, o chocolate em pó, o Leite Integral Frimesa e as gemas. Deixe esfriar. Junte ao brigadeiro o Creme de Leite Frimesa, o rum, o chocolate ao leite e o meio amargo e as nozes picadas. Bata as claras em neve, misture ao conteúdo e leve à geladeira. Decore com chocolate picado e nozes.



O leite e os iogurtes **Zero Lactose Frimesa** são indicados para todos os níveis de intolerância à lactose.

VOCÊ BEM.
VOCÊ EM HARMONIA



 Frimesaoficial

WWW.FRIMESA.COM.BR



Mais uma novidade saborosa:

Alcatra Suína



Corte nobre de carne
suína, porcionada,
temperada e pronta
para assar



Experimente também
as outras versões



f Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR