

MAIS ATUAL.
MAIS LEVE.
MAIS AMIGÁVEL.

NOSSA NOVA MARCA.

Frimesa



REVISTA
Frimesa

Ano XIV Edição nº82 | janeiro/fevereiro de 2017
www.frimesa.com.br

Frimesa



Jogurtes Frimesa

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



 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR

Caros Amigos,

A chegada ao final do ano de 2016 foi como completar uma corrida com obstáculos. Por um lado, a alegria de ter concluído a prova com inúmeros desafios. Por outro lado, o desgaste da luta e a energia empregada se justificaram pela preservação e sustentabilidade dos negócios.

O ambiente político e econômico foi tenso e desestimulador para os empreendedores. O desemprego cresceu, o mercado encolheu e as despesas aumentaram. O fator milho provocou aumento no custo de produção da pecuária.

É neste cenário que trabalhamos em equipe e com determinação para alcançar R\$ 2.566.275.398,89 de faturamento crescendo 14,93% sobre o ano anterior. O resultado positivo de R\$ 43.454.700,30 deve ser somado aos valores aplicados na sustentação da cadeia produtiva do suíno, encarecida pelo alto preço do milho.

Os empregos cresceram e atingimos o número significativo de 6.755 pessoas. Os investimentos realizados alcançaram o valor de R\$ 126.573.707,35 durante o ano. Concluímos as ampliações do Frigorífico em Medianeira e das indústrias de laticínios de Marechal Cândido Rondon e de Matelândia.

Expandimos nossas vendas no Brasil e nas exportações, aumentando nossos clientes ativos para 34.618.

Investimos na promoção e divulgação da qualidade da carne suína, a mais consumida no mundo. Caminhamos para sermos referência nacional em carne suína e seus derivados.

Atuamos fortemente na busca da área livre de febre aftosa sem vacinação no estado do Paraná, com o objetivo de ampliar o mercado externo para a carne suína.

Construímos o prédio que abrigará o centro administrativo em Medianeira, centralizando e integrando o sistema de gestão da Frimesa.

A Frimesa hoje, aos 39 anos, está com suas fábricas

renovadas, modernizadas e produtivas. Tem sua marca com penetração no mercado e ótima conceituação junto aos consumidores.

Possui uma rede de distribuição capilarizada e serviços agilizados. Atingiu uma governança corporativa, profissional, enxuta e focada na missão de "prover alimentos de valor aos consumidores". Está preparada para crescer com sustentabilidade e competir no mercado brasileiro de alimentos.

Somos uma parte das cadeias produtivas do suíno e do leite, junto com os produtores e as cooperativas filiadas. Atuamos em harmonia para viabilizá-las econômica, social e ambientalmente.

Agradecemos o companheirismo, a cooperação e a determinação das Cooperativas Filiadas e dos cooperados, durante o ano.

Nosso reconhecimento aos fornecedores, aos prestadores de serviços, aos órgãos públicos e aos agentes financeiros.

Destacamos a colaboração das entidades de classe, especialmente a OCEPAR, pela defesa do cooperativismo.

Aos nossos clientes agradecemos a parceria e a confiança construída ao longo dos anos para chegarmos aos consumidores que são nossa fonte de sustentação.

Para nossos colaboradores fica nosso respeito e consideração pelo que juntos realizamos. Somos gratos pela dedicação de vocês e pelo apoio dos seus familiares.

A Deus dedicamos toda honra e toda a glória pela bênção concedida.

Muito Obrigado a todos!

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Conselho de Administração:

Ricardo Sílvia Chapla, Irineo da Costa Rodrigues, Valter Pitó, 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.

Cooperativas filiadas:

Cooperativa Agroindustrial Copagril,
Lar Cooperativa Agroindustrial,
Cooperativa Agroindustrial Consolata – Copacol,
C.Vale Cooperativa Agroindustrial,
Prímato Cooperativa Agroindustrial.

Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Janeiro |
Fevereiro
2017

06 Sala do Produtor
08 Parceria
10 Análise de Mercado
12 Balanço 2016
18 Nossa Capa

21 Gestão Integrada
22 Gastronomia
26 Gestão da Inovação
27 Gestão de Pessoas
33 Receitas



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 82 Ano XIV - JANEIRO/FEVEREIRO 2017

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

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

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 Tuicial **Tiragem:** 20.000 exemplares.

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

Nova fase, nova marca.
A Frimesa renova a identidade visual
que reflete seu novo momento no
mercado, reforça o posicionamento
e dá mais força à comunicação



Frimesa

Yogurte

100% NATURALMENTE DESLACTADO



Sustentável e eficiente

INTEGRADO DA
PRIMATO INTRODUZ
SISTEMA DE
CONFINAMENTO
ALTERNATIVO NA
PRODUÇÃO DE LEITE
EM BUSCA DE MAIS
EFICIÊNCIA PRODUTIVA

Agachado, o produtor Cezar Luiz Dondoni revolve a cama de terra para se certificar que a área de descanso está adequada para proporcionar conforto e bem-estar aos animais. Em maio do ano passado o "compost barn" foi incorporado à propriedade. "Acreditamos na ideia porque traz vários benefícios no conforto ao animal, melhora na sanidade e traz facilidade de manejo". Dondoni conta que um sistema de confinamento alternativo permite a produção de compostagem dos dejetos dos animais que adubam a lavoura. "Duplo benefício".

Há quase duas décadas, o produtor, integrado à Cooperativa Primato de Toledo, busca alternativas para melhorar a eficiência do Sítio Bom Pastor. Localizado no município de Cascavel, o local atraiu primeiramente pela tranquilidade. A família buscava um local para passar o fim de semana, com futebol e churrasco para os amigos.

Dondoni logo percebeu que a potencialidade passava do lazer. O Sítio, de dez alqueires, poderia trazer renda extra com a produção de leite. A produção começou pequena, em 1999, com cerca de 80 litros a cada dois dias. Hoje a captação de 1.400 litros de leite ao dia gera a sustentação de três famílias. São quase cem animais, e mais da metade em produção. As vacas dividem espaço ainda com uma pequena criação de ovelhas e abelhas para a produção de mel.

Há sete anos, a equipe de reportagem da Revista Frimesa visitou a propriedade para entender como funcionava a dinâmica da produção leiteira. Na nova entrevista, Dondoni conta o que mudou.

Revista Frimesa – A propriedade teve, recentemente, um grande investimento. Qual foi ele?

Produtor Cezar Luiz Dondoni – Escolhemos o método conhecido como Composto de Barn para as instalações dos animais. É um confinamento alternativo, uma grande área de cama comum que visa o conforto e o bem-estar animal, facilitando o manejo do rebanho. O investimento chegou a R\$ 180 mil reais. Praticamente toda a estrutura foi montada dentro da propriedade. Muitos dos materiais utilizados foram resultado de reaproveitamento, desde postes até parte da estrutura das tesouras. Busquei fazer com que o galpão ficasse do jeito que eu queria. O resultado foi uma economia de mais de 30%, se tivéssemos que comprar toda a estrutura pronta.

RF – Em relação aos investimentos realizados, qual o foco da propriedade?

Dondoni – Busco investir grande parte dos resultados aqui mesmo na propriedade. Compramos mais maquinários para tornar o trabalho mais fácil e ágil e com isso otimizamos nosso tempo. Claro, os investimentos não se resumem à parte de maquinário, mas também à qualidade do nosso plantel. Hoje tenho orgulho em dizer que todos os animais são nascidos aqui na propriedade.

RF – No sistema de manejo adotado vocês dividem o plantel pela produção. Como funciona essa técnica?

Dondoni – Todo mês pesamos a produção de cada animal, então separamos

em dois lotes, de acordo com a produção diária de leite. De média produção, até 29 litros, e alta produção, acima dos 29 litros. Com isso buscamos atender às necessidades específicas de comida de cada animal. O pasto, feno e silagem são igualmente servidos para ambos os lotes. Já, os animais de alta produtividade recebem uma quantidade maior de ração e farelo de soja, resultando na potencialização da produção. Quando o animal está diminuindo a produção vai para o lote menos produtivo e assim vamos fazendo o giro.

RF – E quais são os benefícios desse método?

Dondoni – Ao se fornecer dietas com diferentes concentrações nutricionais os custos de alimentação podem ser reduzidos e os animais não engordam. Conseguimos economizar 3 toneladas de ração ao mês, com isso podemos destinar essa alimentação aos animais com maior produtividade, gerando ainda mais resultados. Também ordenhamos primeiramente as vacas mais produtivas, ganhando tempo e eficiência de utilização da sala de ordenha.

RF – Para as atividades diárias você conta com uma equipe de funcionários. O que é preciso para mantê-la em harmonia com os objetivos da propriedade?

Dondoni – Procuro sempre manter um bom relacionamento. Realmente é uma parceria, afinal, ganhamos juntos. Busco acompanhar todos os detalhes. Todos os dias temos, durante o café da tarde, uma reunião de produtividade, assim podemos trocar algumas ideias e verificar o andamento da atividade. Os resultados obtidos comprovam que

o trabalho está sendo feito com foco na organização, na produtividade e, principalmente, na qualidade. Tenho como prioridade, aqui no Sítio Bom Pastor, o cuidado, a segurança e a evolução dos funcionários. Todos os anos eles passam por uma série de treinamentos, desde segurança no trabalho, cuidados no manejo, reciclagem de cursos, além do uso de equipamentos de proteção individual. Faço questão que meus funcionários tenham, inclusive, seguro de vida.

RF – Quais as próximas metas para a propriedade? Como você vê o Sítio Bom Pastor daqui a alguns anos?

Dondoni – Na parte do plantel nossa meta não é muito arrojada, queremos chegar a 60 animais em lactação com, no mínimo, 30 litros por animal por dia, ou seja, estabilizar em 1.800 litros. No entanto o foco será melhorar, constantemente, o manejo, a higiene e o cuidado geral com o plantel. Assim, penso que seria um cenário ideal, com cada vez mais qualidade, estabilidade, resultados razoáveis e tranquilidade.





Rede de vantagens

UNIÃO de pequenos supermercadistas foi a receita da Super Rede, para crescer e prosperar num setor tão competitivo

EMPRESÁRIOS
SUPERMERCADISTAS DO
RIO DE JANEIRO UNEM
FORÇAS E FORMAM
A SUPER REDE. A
ESTRATÉGIA PARA
CRESCER COMPLETOU
DEZ ANOS

Frente a um mercado cada vez mais competitivo, é necessário que as empresas busquem, constantemente, alternativas para prosperar. E para explicar melhor este cenário, nada melhor que contar a história da Super Rede.

Quando as grandes bandeiras supermercadistas começaram a expandir as suas operações por meio de aquisições do médio e pequeno varejo brasileiro, a partir dos anos 90, um grupo de lojas de bairro na capital fluminense poderia até sumir do mercado. Mas não foi o que aconteceu. Encontraram a solução por meio da união de forças. A ideia da associação era operar de modo organizado para realizar o abastecimento das lojas e buscar benefícios em conjunto no marketing, mas mantendo-se independente. Com esse propósito é que foi criada, em 2005, a Super Rede.

Essa era a alternativa para enfrentar a dificuldade de competir, como diz o Diretor Financeiro, Alexandre Dantas. "A necessidade da criação do grupo teve dois grandes motivadores. Enfrentávamos as pressões exercidas pelos fornecedores do varejo nacional quanto à logística e pela concorrência com as grandes redes para obter maior poder de negociação".

RECEITA DE SUCESSO Inicialmente, a Super Rede reuniu quatro empresários que começaram a definir o rumo da parceria dedicando-se incansavelmente nas negociações em conjunto para garantir melhores resultados e que logo começaram a render frutos.

Com o compromisso de garantir a qualidade dos produtos, do atendimento e o bem-estar dos clientes e colaboradores, a rede sempre busca proporcionar o melhor preço e a mais perfeita qualidade de seus produtos, além de garantir uma variedade de grandes marcas.

Raio X



11
anos

650 m²
área de venda

342
check-out

2.500
funcionários

37mil m²
área construída



Fotos: divulgação

Inspirada num modelo de negócios muito comum nos Estados Unidos chamado de Central de Negócios, as empresas de pequeno porte se reúnem em uma forma de consórcio. A estratégia não poderia ter sido mais acertada. Hoje, com pouco mais de 10 anos no mercado, a Super Rede é uma das redes que mais crescem no Rio de Janeiro, contabilizando quase 60 lojas e cerca de 3.000 funcionários.

REDE DE VANTAGENS Os benefícios se estendem para todos os clientes da Super Rede. O mix de produtos com qualidade sempre com preços competitivos, busca atender as necessidades e o perfil dos clientes. Há ainda a interação entre os associados que se ajudam com troca de informações. Além de aceitar diversos cartões, a Rede conta com um cartão próprio. Por possuírem características de loja de vizinhança, as lojas têm dimensões de, no máximo, 1000m², o que facilita o deslocamento dos clientes.

Sobre isso o Diretor Comercial, Américo Junior, explica que a Super Rede é formada a partir de um sistema associativista. "Embora exista uma Diretoria fixa para tomadas de decisões no dia a dia e que tem a responsabilidade de administrar a rede, nossa gestão é compartilhada".

REGRAS DE OURO Com uma concorrência cada vez mais acirrada a rede precisa, constantemente, se reinventar para manter-se competitiva. No

entanto, alguns pontos são sempre constantes. Há um consenso de que o preço ainda é o maior chamariz, porém o bom atendimento, a organização, o mix diversificado e a localização estratégica das lojas também é muito importante.

A rede tem um comportamento autossustentável ou seja, busca priorizar, diariamente, a capacidade de crescimento de cada associado. Sobre esta constante adaptação, o Diretor Presidente, Anderson Ferraz, explica que "para isso é necessário comprometimento dos associados, capacidade de negociações e parcerias com fornecedores sérios e selecionados".

PARCERIA FORTE Iniciada em julho de 2014, a parceria da Super Rede com a Frimesa logo começou a render bons frutos. Hoje, mais de 150 itens da Frimesa estão presentes nos quase 60 supermercados da Rede. O Diretor de Marketing, Maurício Guimarães, ressalta que hoje em dia a rede não abre mão dos produtos Frimesa e garante que a parceria foi, ao mesmo tempo, estratégica e surpreendente.

"Estratégica, pois nos tirou um pouco do lugar comum de outras Redes. E surpreendente, não só porque superou nossas expectativas através dos números, como também nos surpreendeu pela variedade e qualidade do Mix da Frimesa. Todos os associados só elogiam, justamente porque só recebem elogios dos clientes a respeito dos produtos da Frimesa".



Carne suína

Redução na oferta pode ajudar a segurar os preços

A pesar das dificuldades econômicas, as pessoas foram ao supermercado no final do ano, mas comemoraram as festas com menos volume de produtos ou marcas que custaram menos que em outros finais de ano. Neste cenário, como esperado para o final da temporada de 2016, as indústrias de um modo geral trabalharam para colocar todos os seus estoques para venda, não se preocupando muito com a questão de preços, mas sim, mais preocupadas em não ficar com produtos para vender em janeiro quando ocorre historicamente uma redução no movimento normal de consumo.

Algumas indústrias ainda anteciparam abate de animais mais leves em dezembro para aliviar mais ainda a oferta para o início de 2017. Mesmo assim, janeiro foi um mês muito fraco em vendas, o que provocou queda em alguns preços principalmente no animal vivo, na carcaça e alguns cortes. A tentativa de manutenção de preços de venda nos itens processados provocou um rápido aumento nos estoques na indústria. Precisamos esperar o retorno ao ritmo normal no consumo, que deve acontecer ainda no primeiro trimestre, para fazermos vendas melhores para o negócio.

As boas notícias ficam por conta, primeiro do mercado externo, que mesmo com a queda na taxa de câmbio do dólar surpreendendo, deve fechar com volumes embarcados em janeiro, cerca de 20% superior a dezembro, ajudando aliviar a pressão no mercado interno. A segunda boa notícia é que, aparentemente, aquela antecipação nos abates em dezembro, agora no final de janeiro, está se refletindo em redução na oferta de animais acabados. Percebe-se que aqueles produtores que anteciparam a venda de animais mais leves, agora com a redução nos custos da ração, estão a recuperar o peso médio. O reflexo imediato foi uma recuperação muito rápida, neste início de fevereiro nos preços do animal vivo e, principalmente, da carcaça, alcançando cotações parecidas com as praticadas no final do ano. Não podemos afirmar com certeza por quanto tempo os preços se sustentarão neste patamar, mas a expectativa é, sem dúvida, muito boa.



Leite & Derivados

Queda na oferta não supera queda na demanda

Embora o índice de captação de leite do CEPEA tenha fechado dezembro de 2016 quase 6 pontos percentuais abaixo de dezembro de 2015, isto é, temos menos leite sendo ofertado do campo para a indústria, esta queda não foi suficiente para equilibrar com a demanda muito fraca que vem acontecendo nos últimos meses. Traduzindo estes 6 pontos percentuais em volume de leite, estamos falando de quase 1 bilhão de litros de leite produzidos a menos no Brasil em 2016. Por outro lado, para ajudar-nos a entender a questão do equilíbrio entre oferta e demanda, precisamos ver como se comportaram as importações de leite. O fechamento de 2016 está indicando um aumento no déficit da balança comercial de leite em 985 milhões de litros, compensando então a queda na produção brasileira.

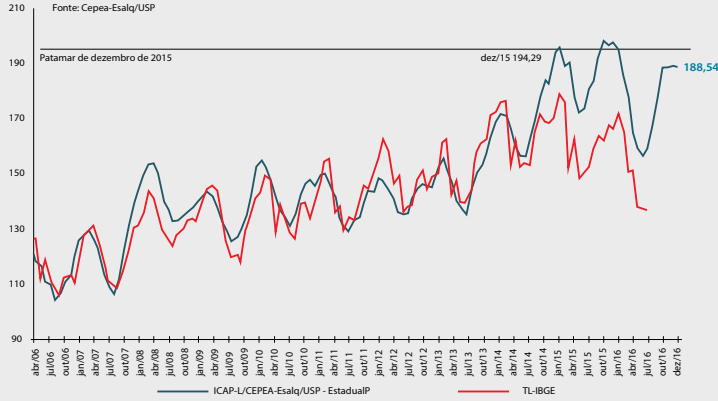
Ocorre que a maior parte deste leite importado entrou no país no segundo semestre do ano passado e a preços bem mais baixos que os que estavam sendo praticados aqui; e a partir daí os preços do leite in natura e de todos os seus derivados começaram a despencar violentamente. Além disso, ocorreu uma queda na demanda por conta dos altos preços que o consumidor teve que pagar para poder consumir produtos como leite longa vida e queijos, preços que bateram todos os recordes históricos já registrados.

Neste momento o mercado especula o que pode vir a acontecer nesta entressafra, já que a expectativa é de que a produção brasileira possa ser ainda um pouco menor do que o ano passado. Espera-se também uma queda no volume de leite importado, já que os preços no mercado internacional estão agora praticamente mil dólares por tonelada acima do ano passado. É certo que os preços do leite in natura e seus derivados vão subir nesta entressafra também, a questão é quanto. Precisamos agir para que o consumo não caia ainda mais. É importante que o produtor tenha justa remuneração pelo seu leite, mas de forma que não iniba o consumo e nem incentive o aumento das importações.

Frimesa

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

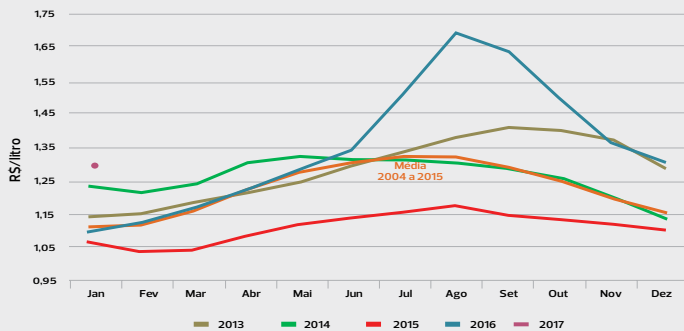
Fonte: Cepea-Esalq/USP



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

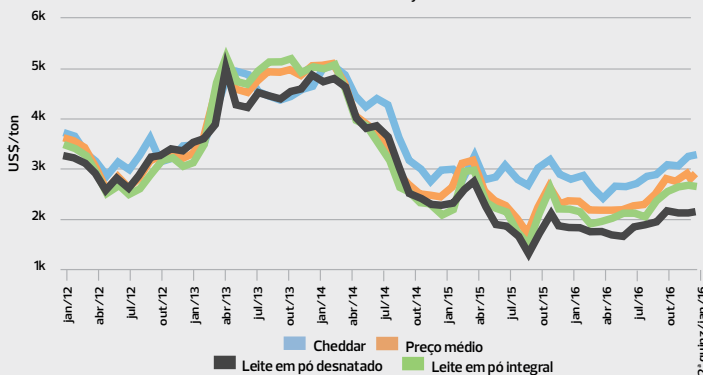
Valores Reais – R\$/Litro (Deflacionado pelo IGP-DI)

Fonte: CEPEA-ESALQ/USP



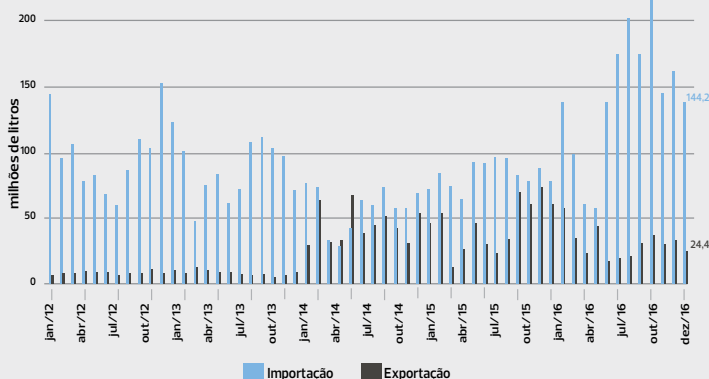
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Exportações e importações em equivalente – leite

Fonte: MDIC



A LINHA DE HAMBÚRGUERES

está cheia de novidades. Novo visual e sabor que vai conquistar o seu paladar.

Lançamento



- 100% carne suína;
- Sabor diferenciado, mais suave;
- Opção para diversas refeições ou lanches;
- Praticidade, preparo rápido.



Na contramão da crise

A FRIMESA CRESCE 15%, RESULTADO DA ESTRATÉGIA DE PRODUZIR ALIMENTOS DE VALOR AGREGADO E ESCALA INDUSTRIAL. O DESTAQUE DO BALANÇO É A SUSTENTAÇÃO DOS PREÇOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS, SUÍNO E LEITE.



Em **2016**, a Frimesa cresceu **5,45%** no volume de produção. A escala, com foco em produtos de valor agregado, permitiu chegar à marca de **R\$ 2,56 bilhões** em vendas.

passado, o Brasil encolheu 3,5% considerando que o PIB — soma da produção e das riquezas — foi negativo. O consumo das famílias deve fechar 5% a menos devido à trajetória de renda em queda, desemprego e crédito mais caro e restrito. A taxa de juros média passou de 14%, uma das maiores do mundo, que somada às oscilações do dólar e a inflação de 6,58% no período, marcaram um ano extremamente difícil para o setor agroindustrial.

Vanzella explica que 2016 representou uma corrida com obstáculos. "Foram necessárias várias habilidades para encarar os desafios e superar o ano de forma vitoriosa. Enfrentamos dificuldades como a crise econômica, as tensões políticas com direito à queda de governos, altas taxas de juros somadas a altas cargas tributárias. Para entrar nessa corrida foi necessário muito preparo e resiliência. Somente assim, a Central poderia conquistar a vitória no final do ano".

O maior destaque da Central está na manutenção dos preços das matérias-primas na atividade de suínos. O clima seco e mudanças climáticas afetaram grande parte da produção do milho safrinha. Esse fator gerou uma valorização de 55% da saca de milho, principal componente da alimentação do rebanho; os custos médios foram 30% superiores. Para sustentar o sistema Cooperativas — Produtor, a Frimesa manteve praticamente o ano todo R\$ 0,53 a mais que a média de mercado pelo quilo do suíno vivo (veja gráfico).

No setor de lácteo, o mercado manteve bons preços pelo litro de leite caracterizando um ano de recuperação das margens no campo. Assim, a Frimesa manteve os preços da matéria-prima além dos valores de referência do Conseleite Paraná. Em relação ao varejo, com o recuo no consumo, não foi possível repassar no preço de venda o aumento dos custos da produção. Na prática, o valor do litro colocado nas fábricas da Frimesa teve alta de 35% enquanto a média de preço de venda aumentou em 31%, sendo 4% a menos (veja gráfico). "Superamos essas dificuldades e as duas cadeias produtivas chegaram íntegras e viáveis ao final do ano", ressalta Vanzella.

Logística, energia e insumos também puxa-

É no momento de dificuldade que o cooperativismo tem mais significado para o produtor". O presidente Valter Vanzella resume o esforço da

Central Frimesa e das Cooperativas Filiadas na sustentação das cadeias produtivas de suíno e leite. Diante de uma das piores crises econômicas e políticas do Brasil as cooperativas não deixaram de recolher a produção, de manter os pagamentos em dia e, principalmente, assegurar os preços diante dos altos custos de produção que afetaram a pecuária.

O perfil de agregação de valor permitiu à Frimesa superar 2016. "Considerando que a economia retraiu, o nosso crescimento de 15% nas vendas foi extremamente positivo". Vanzella pontua que 10% do montante vem da agregação de valor, uma vez que o volume de produção cresceu apenas 5%. "Colhemos os frutos das decisões tomadas de investir na ampliação e modernização das plantas de industrialização".

As informações de balanço apontam a marca histórica nas vendas, R\$ 2,56 bilhões, R\$ 333 milhões a mais que 2015, quando foram contabilizados R\$ 2,23 bilhões. A produção atingiu 349.225 toneladas de alimentos, um aumento de 5,45%. Já a quantidade de suínos chegou a 1.898.380, 15% a mais, enquanto na atividade de leite manteve-se o volume diário de 650.000 litros.

Uma análise comparativa com o cenário econômico do Brasil comprova a capacidade de resistência e solidez da Frimesa. No ano

ram as margens para baixo. "Mesmo com tantas adversidades, contabilizamos sobras no balanço". O presidente refere-se à meta de faturamento que foi cumprida e, em relação às sobras, foi atingido 67% do programado.

A Central também manteve os investimentos programados para o ano. R\$ 126 milhões foram alocados durante o ano 2016 para concluir as ampliações na Indústria de carnes, em Medianeira, e das principais indústrias de laticínios de Marechal Cândido Rondon e de Matelândia.

Outro ponto positivo da Frimesa é seu desempenho no varejo. O mix amplo com 479 produtos diferentes e uma carteira com 34.618 pontos de vendas ativos no país, complementam os fatores que contribuem para a Frimesa sustentar seus negócios.

Desempenho em carnes

Em 2016 a Frimesa finalizou as ampliações previstas na indústria de carnes, com destaque para as linguças, curados e presuntaria. Iniciamos o processo de robotização de algumas linhas, trazendo o que há de mais moderno no mundo. Essas melhorias foram para obter produtos de melhor qualidade e permitir cortes padronizados.

Para 2017 o arrendamento do frigorífico em Marechal Cândido Rondon possibilitará à Frimesa ampliar, ainda mais, a capacidade de abate e industrialização, logo no primeiro trimestre. Hoje, a Central abate 7.100 cabeças de suínos ao dia.

Em relação ao desempenho da atividade de carnes do ano passado, os 951 produtores integrados representaram um crescimento de 4,7% sobre 2015. A produção do frigorífico totalizou 231.374 toneladas, 10% a mais. O mix de industrializados representa 55% do volume, cortes 22%, subprodutos 7,5% e exportação 14,8%. Um dos destaques do ano foi o crescimento de 27% nas exportações em relação ao ano passado motivado pela cotação do dólar mais atraente e aumento da demanda nos países asiáticos.

A linha de cortes in natura também obteve um bom desempenho. No ano passado, a Frimesa lançou no mercado uma família com 12 produtos com destaque para alcatra, coxão mole, filé mignon, picanha, entre outros. A novidade chegou no mercado sustentada pela remodelação das embalagens e uma campanha de marketing "a carne que o mundo prefere" que visa marcar a Frimesa como fornecedora de carne suína de qualidade para os brasileiros. A área de carne representa para a Frimesa 67% do volume dos negócios e possui 312 produtos.

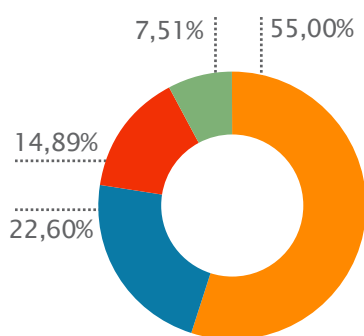
Números de carnes



Produção do frigorífico

em toneladas

PRODUTO	2015	2016	%
Industrializados	121.640	127.246	4,61%
Cortes	45.459	52.296	15,04%
Exportação	26.987	34.454	27,67%
Subprodutos	15.561	17.378	11,68%
Total	209.647	231.374	10,36%

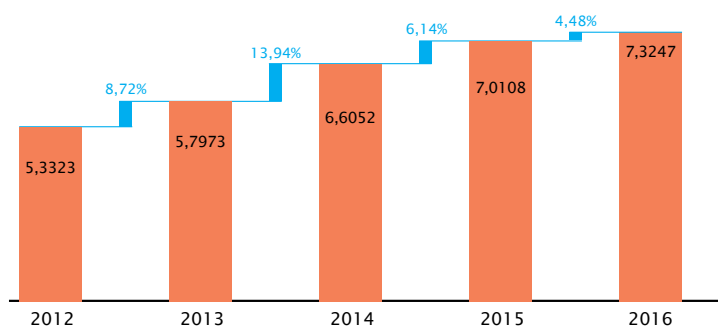


55% do mix de produtos cárneos são prontos ou semiprontos para o consumo.



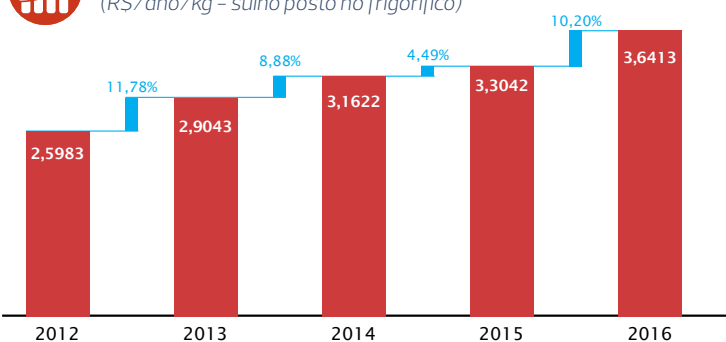
Evolução do preço médio de venda

(área carnes - em R\$/ano)



Evolução do custo médio do suíno

(R\$/ano/kg - suíno posto no frigorífico)



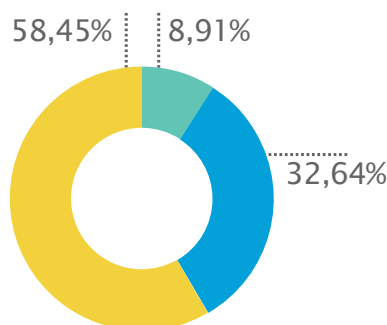
Números de lácteos



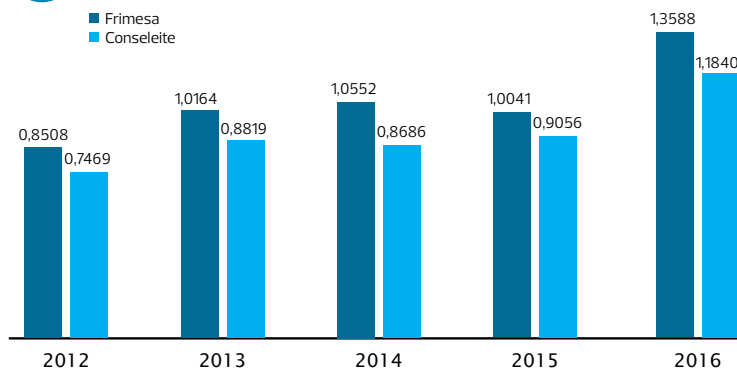
Produção laticinados em toneladas

PRODUTO	2015	2016	%
Industrializados	69.843	68.881	-1,38%
Leite Longa Vida	41.502	38.469	-7,31%
Queijos	10.194	10.501	3,01%
Total	121.539	117.851	-3,03%

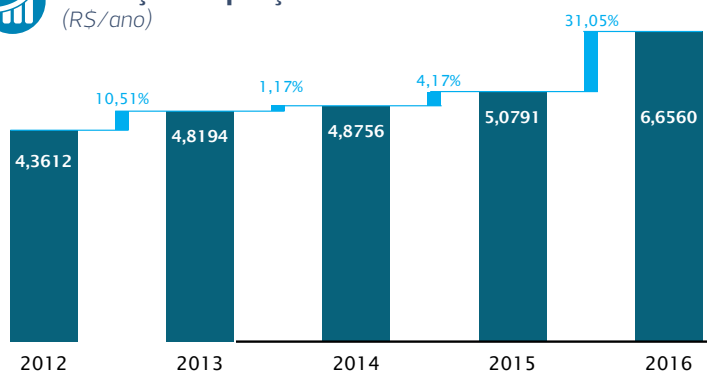
Os produtos industrializados da linha láctea correspondem a **58%** do mix.



Evolução do custo médio do leite (R\$/kg)



Evolução do preço médio de venda (R\$/ano)



Desempenho em lácteos

No segmento de lácteos a Frimesa viveu um ano totalmente atípico, uma vez que a Central iniciou 2016 praticamente sem estoque, pela falta de leite no mercado. Nos primeiros dois meses, a procura de matéria-prima pelas indústrias foi muito acirrada. A falta de leite no campo refletiu nas gôndolas. A estratégia da Frimesa foi a utilização de leite em pó hidratado para a industrialização de alguns produtos. Para Vanzella, as expectativas para 2017 são muito positivas, pois será um ano de retomada do crescimento.

Os 3.412 produtores integrados enviaram às unidades industriais de leite da Frimesa – Marechal Cândido Rondon, Matelândia e Capanema (PR) e Aurora (SC) – uma média de 651.415 litros de leite ao dia. Todo esse montante resultou em uma produção de 236.363.613 litros no ano.

Toda essa matéria-prima transformou-se em 117.851 toneladas de alimentos. Cerca de 67% de toda a produção foi transformada em 79 mil toneladas de alimentos industrializados de valor agregado – doces, manteigas, leite condensado, requeijão, iogurtes, leites fermentados, iogurtes gregos, sobremesas e queijos. O restante ficou por conta dos leites, com uma produção de 38 mil toneladas, 33% do total.

Balanço Social

Industrializar mais permite gerar mais empregos. É nesse ritmo que a Frimesa mantém a cadeia de empregos que beneficia diretamente 24.000 pessoas – produtores, famílias e trabalhadores. O quadro funcional fechou o ano com 6.755 colaboradores, sendo 235 novas vagas. De todas as vagas, hoje, 52% do total são ocupadas por mulheres.

Estes números ganham expressão uma vez que no Brasil muitas empresas fecharam as portas ou reduziram a atuação, fato que levou 12 milhões de pessoas a ficarem desempregadas no ano passado.

A manutenção do trabalho, bem como os benefícios e programas mantidos para os colaboradores, somam um investimento R\$ 246,7 milhões. A gama de serviços prestados inclui a área de medicina no trabalho, que mantém um ambulatório próprio. A Frimesa conta ainda com profissionais especializados em áreas como ergonomia, fisioterapia, psicologia, audiometria e enfermagem. Durante o ano, foram servidas 1.966.258 refeições, divididas entre cafés, lanches, almoços e jantares para os colaboradores da Frimesa.

A programação de treinamentos está pauta-



da no tripé: técnico-operacional, comportamental e gestão. Foram realizadas 220.628 horas de treinamento, além de campanhas voltadas aos colaboradores, mantidas pelo Departamento de Gestão de Pessoas, inclui ações como a Sipat, a Semana da Saúde, da Alimentação e da Mulher.

Na esteira de benefícios para a sociedade está a geração de tributos e encargos sociais gerados. No ano passado, a Frimesa recolheu quase 18% a mais do que o valor registrado em 2015, totalizando R\$ 377,5 milhões.

Já no campo ambiental os investimentos totalizaram R\$ 6,58 milhões. O valor mantém os processos de gestão de resíduos adequados, emissões atmosféricas, tratamento de efluentes, coletas seletivas e ainda treinamentos ambientais.

BENEFÍCIOS aos colaboradores representaram um investimento de R\$ 246,7 milhões em 2016.

Ano de provações

2016 foi um ano de provações, marcado pelas dificuldades enfrentadas em todas as áreas. O conselheiro da Copacol, Adelir Dalmagro, explicou que o cooperativismo serviu como uma segurança ao campo, garantindo uma estabilidade contra a crise. "É diante de épocas de crise que as cooperativas se mostram ainda mais fortes. Neste momento, os produtores valorizam ainda mais a presença constante da cooperativa".

Já Ricardo Kemfer, da Copagril, lembrou da importância do papel do cooperativismo. "A Frimesa e as filiadas garantiram a sustentabilidade ao produtor. Com isso, podemos ter a certeza e a garantia de continuarmos firmes no campo".

CONSELHEIROS Ademir Roque Beathalter, da Lar; Celso Utech, da C.Vale; Adelir João Dalmagro, da Copacol; Cezar Luiz Dondoni, da Primato; Ricardo José Kemfer, da Copagril e Adail Malagutti, da Copacol.



O conselheiro da C.Vale, Celso Utech, concordou com esta situação e ainda ressaltou que a diversificação foi o diferencial no campo. "Ter uma renda diversificada, neste ano, foi a garantia de conseguir superar a crise e manter-se fortalecido".

Mesmo com os resultados obtidos, o conselheiro integrado da Primato, Cezar Dondoni, ressaltou que o cenário instaurado foi totalmente fora dos padrões. "No leite, os produtores viveram um ano completamente atípico, com um mercado em constante oscilação. Sem as cooperativas não seria possível se sustentar diante deste quadro que refletiu na queda do consumo".

No entanto, a situação vivida poderia ter sido ainda mais complicada. O conselheiro da Lar, Ademir Beathalter, frisou que o sistema cooperativista continuou firme, mesmo diante do cenário desfavorável. "Durante todo o ano, o cooperativismo manteve-se aquecido e garantiu uma segurança para os integrados. Neste momento os produtores independentes perceberam a força da união de todos".

Adail Malagutti, conselheiro integrado da Copacol, concluiu afirmando que o resultado foi obtido graças à integridade da gestão. "As cooperativas alcançaram seus resultados devido à transparência e qualidade da gestão. Podemos dizer que o Oeste do Paraná praticamente não viveu esta tão falada crise".

Frimesa



Jogurtes Frimesa

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

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR

Identidade renovada

A marca Frimesa está mais atual, mais leve e mais amigável. O novo visual se estenderá às embalagens, peças publicitárias e comunicação institucional para reforçar o posicionamento e valorizar o momento atual da empresa

2017 será um ano especial para a Frimesa. Em dezembro, a empresa comemorará 40 anos de fundação e, para a celebração de aniversário, estão sendo planejadas várias novidades. A primeira é a apresentação da nova identidade visual.

A nova logo tem o intuito de reforçar o novo posicionamento da empresa e valorizar o atual momento da Frimesa. "Somos uma empresa madura, que investe num portfólio diversificado e de valor para as pessoas. Temos novas metas de crescimento no mercado de alimentos e acreditamos que chegou a hora de evoluir para nos tornarmos mais atrativos", explica o diretor-presidente Valter Vanzella. Com base na necessidade de modernizar e na direção dos no-



Frimesa

vos hábitos de consumo a Frimesa revitalizou o posicionamento e logomarca.

Para a renovação foi empreendido um estudo de branding pela equipe de Marketing e as empresas Top Brands e BrainBox. O levantamento, pautado em pesquisas com os consumidores, foi realizado de maio a julho de 2016, em Curitiba, no Paraná, e em São Paulo, na cidade de Ribeirão Preto. O estudo buscou traçar o perfil atual dos consumidores da Frimesa, a penetração das categorias nos lares e o processo de decisão de compra. A partir do resultado desenvolveu-se a atualização do posicionamento e da marca.

Todos os elementos trazidos no discurso da marca Frimesa – imagens, sons ou palavras – devem transmitir o conceito de uma empresa de alimentos que está atenta às transformações e necessidades de

consumo. "Nossa posição é ser a marca certa, em todos os momentos do dia em que uma refeição saborosa e de qualidade aconteça, para todas as famílias". A justificativa da Supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro, está na ampla linha, que chega aos 470 produtos ofertados para o mercado.

NOVO VISUAL O redesenho da marca e definições das linguagens visual, verbal e sensorial foram desenvolvidas pela empresa de Branding, BrainBox. "No projeto de Branding da Frimesa, uma das grandes preocupações foi como olhar



para o futuro de uma marca jovem, sem esquecer seus 40 anos de história, com grande presença no varejo e respeito pelos consumidores e colaboradores". O Presidente da empresa, Zeh Henrique Rodrigues, justifica que a estratégia encontrada foi evoluir apresentando um ajuste fino na comunicação.

A solução foi fazer um ajuste na tipografia e no elemento sorriso, garantindo mais leveza e mais harmonia para a marca. As cores vermelha e preta foram mantidas. "Com os mesmos elementos conseguimos deixar a marca muito mais atual e amigável", complementa o diretor de Inovação e Embalagem, Ludger Tamaoki.

As mudanças acompanharão as embalagens, peças publicitárias de produtos e comunicação institucional e estarão alinhadas para transmitir o conceito de que a Frimesa tem vida, sabor, alegria, além de ser confiável, próxima e inteligente.

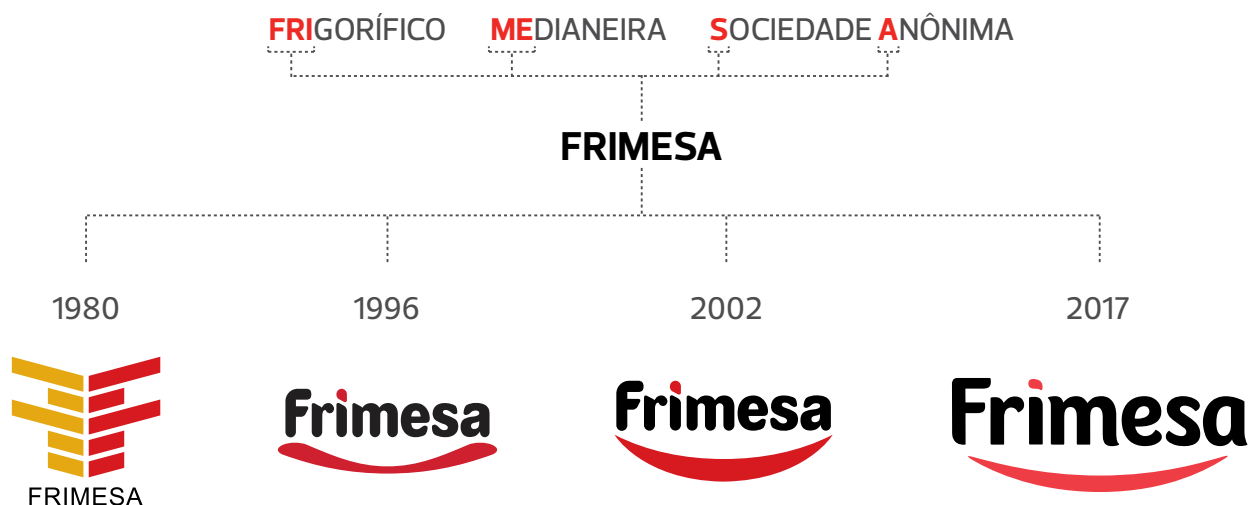
Um guia da marca está sendo preparado para orientação quanto às aplicações. A maior novidade é a criação inédita de uma comunicação sonora elaborada exclusivamente para a Frimesa. Com elementos musicais orgânicos, valorizando a leveza, os bons momentos da vida e a simplicidade do sorriso, a melodia é um convite ao aconchego, aos encontros com a família e os amigos.

HISTÓRIA DA MARCA O nome Frimesa é uma evolução da razão social "Frigorífico Medianeira S/A" – FRI: Frigorífico – ME: Medianeira – SA: Sociedade Anônima, adquirido pela Central de Cooperativas, em 1979. Com o tempo, essa nomenclatura distanciou-se do original e conquistou vida própria, sendo bastante familiar para os consumidores. Nesse meio tempo o nome Frimesa foi mantido, mas a tipografia e a composição gráfica foram modificadas.

A primeira mudança ocorreu em 1996 resultando em uma revolução, pois os "F's" virados foram trocados pelo sorriso, além da mudança da tipografia. Em 2002 aconteceu um ajuste fino para adequar a logo ao posicionamento "Tem gosto de amizade". Em 2006, a partir de uma reforma estatutária, a mesma mudou a razão social de Cooperativa Agropecuária do Sudoeste Ltda, Sudcoop para Frimesa Cooperativa Central associando a marca à razão social. Assim, além dos produtos, a marca Frimesa era divulgada para fornecedores, bancos, meios de comunicação e entidades através da razão. Agora, 2017, diante da necessidade de atualizar-se, a marca passa por uma nova evolução.

Evolução da marca

O nome Frimesa é uma evolução da razão social "Frigorífico Medianeira S/A":



Projeto sustentável

FRIMESA E COOPERATIVAS FILIADAS CRIAM UMA CARTILHA QUE PREVÊ A GESTÃO DA ÁGUA E OS SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS SUÍNOS NAS PROPRIEDADES RURAIS

Para garantir que a suinocultura continue sendo implantada e desenvolvida de forma sustentável, foi desenvolvido o Plano para Gerenciamento Regional de Utilização Agrícola de Dejetos Suínos. O programa traz uma série de instruções à todos os envolvidos nas cooperativas filiadas.

O programa enfatiza sobre os procedimentos, aponta sugestões que possam impactar na gestão da água, bem como as perdas que o produtor acarreta na propriedade, caso desperdice este recurso natural.

Fatores estes que garantem que a atividade de seja implantada e desenvolvida de maneira sustentável, onde a produção de suínos não comprometa o solo, água e meio ambiente, garantindo também a rentabilidade e o bem-estar dos produtores.

Para isso, a Frimesa, juntamente com as cooperativas filiadas, elaboraram o Plano de Gerenciamento Regional de Utilização Agrícola de Dejetos Suínos. O material busca atender um dos quesitos da Licença Ambiental Prévia para o novo Frigorífico de Assis Chateaubriand e então, posteriormente, obter a Licença de Instalação para 2017.

A encarregada do Departamento de Gestão Ambiental, Gisele Caldereiro, explica que o plano busca criar formas renováveis e econômicas que garantam uma maior produtividade no campo. "O plano está baseado no uso eficiente e sustentável dos dejetos suínos como fertilizan-

te que podem substituir, parcial ou totalmente, a fertilização mineral, gerando um menor custo e necessidade de aquisição de fertilizante pelo produtor, bem como gerar aumento progressivo da produtividade agrícola".

No plano estão contempladas ainda novas metodologias para monitoramento do solo, além da definição de taxas de aplicação de dejetos em função da cultura e nível de produtividade, por exemplo. Estes e outros parâmetros foram propostos pela EMBRAPA e serão ainda validados pelo IAP.

Este plano será entregue ao órgão fiscalizador ambiental estadual, IAP – Instituto Ambiental do Paraná, para avaliação e aprovação, durante o 1º trimestre de 2017, juntamente com os outros 11 (onze) projetos ambientais elaborados.

Plano contemplará novas formas para monitoramento do solo, além da definição de taxas de aplicação de dejetos em função da cultura e nível de produtividade.



Nova linha
**CORTES SUÍNOS
FRIMESA**

acarne
queomundo
prefere.com.br

Frimesa

Não é difícil entender por que o mundo prefere carne suína. Além da variedade de pratos que você pode preparar, ela também tem uma variedade de vantagens: saúde, praticidade e sabor. E a Frimesa tem a linha mais completa, com 12 cortes diferentes, para toda refeição ficar mais gostosa.





Carne suína no verão

Presente em todos os momentos, a carne suína é a proteína que mais se adapta à todas as estações e épocas do ano

Verão, sol e calor, uma das combinações mais aguardadas do ano. Claro que carne suína, amigos e comemoração, tornam esta mistura e a estação ainda mais gostosa. Desfrutar dos dias ensolarados ao ar livre, conhecer novos lugares e reunir a família. Que melhor maneira de fazer isso, senão saboreando uma deliciosa carne suína?

Além de ser uma das carnes preferidas das festas de final de ano, a proteína também pode estar presente em outras épocas: assada, cozida, ao molho, frita, refogada ou grelhada. Ao contrário do que muitos pensam, a carne suína é muito versátil e saudável. Portanto, não há mais desculpas para não provar esta delícia.

A carne suína acompanha todo tipo de ingrediente e condimento, além das mais variadas guarnições. As frutas permitem um casamento perfeito com a carne suína, o que nem sempre ocorre com outras carnes. A proteína casa, perfeitamente, com uma enorme gama de molhos e o destaque fica por conta dos mais diversos preparos regionalizados.

Preocupado com passar do ponto?

Ao contrário de velhos mitos, a carne suína não precisa ser muito cozida para ser segura. Na verdade, se você cozinhar em fogo médio até que a carne fique branca, e deixar descansar por alguns minutos antes de servir, você vai ter a certeza de ter uma carne suculenta e macia.



Coxão mole suíno com legumes

Ingredientes

- Coxão Mole Suíno Frimesa
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- 1 lata de cerveja
- Óleo
- Ramos de alecrim
- 1 berinjela cortada em cubos
- 1 abobrinha cortada em cubos
- 2 cebolas cortadas em cubos
- 2 batatas cortadas em cubos
- 150 ml de azeite
- Sal grosso a gosto

Modo de preparo

Faça pequenos cortes sobre a carne do coxão mole, adicione o sal, a pimenta, o alecrim e a cerveja. Deixe pegar sabor por pelo menos 3 horas. Retire do tempero e corte o coxão mole em cubos. Refogue em uma frigideira com um pouco de óleo e o tempero do preparo, deixe pegar cor e reserve. Cozinhe as batatas em cubos al dente e reserve. Em uma frigideira, coloque um fio de azeite e junte a berinjela, a abobrinha e, por fim, as batatas. Adicione o coxão mole suíno ao preparo, acerte o sal e a pimenta e sirva bem quente.



Filé mignon suíno ao molho de mostarda preta

Ingredientes

- Filé Mignon Suíno Frimesa
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 3 colheres de cheiro-verde picado
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres de mostarda-preta
- 1 colher de café de pimenta em grãos
- 2 ramos de alecrim
- 1 taça de vinho branco
- 1 xícara de Creme de Leite Frimesa
- Azeite a gosto

Modo de preparo

Corte o filé mignon suíno em medalhões e tempere com sal e pimenta. Em uma frigideira, coloque uma colher de azeite e grelhe todos os lados do medalhão. Retire e reserve. Na mesma panela, acrescente a pimenta em grãos, a cebola e o alho muito bem picados e refogue. Adicione o alecrim e o vinho branco e espere começar a secar. Junte a mostarda e o creme de leite e abaixe o fogo. Tempere com sal e pimenta. Coloque os medalhões de filé mignon suíno no molho, regue os filés e deixe cozinhar em fogo baixo. Finalize com cheiro-verde.



Yakissoba de Carne suína

Ingredientes

- 400 g de Coxão Mole Suíno Frimesa cortado em cubos
- 1 cebola grande cortada em pedaços médios
- 2 dentes de alho picados
- 2 xícaras de brócolis
- 2 xícaras de couve-flor
- 1 xícara de shoyu
- ½ xícara de cogumelos-paris
- 1 cenoura cortada em rodelas
- 1 colher de amido de milho
- Folhas de acelga
- Óleo
- 200 ml de água
- 300 g de espaguete cozido
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, refogue bem o alho, a cebola e o coxão mole suíno. Deixe dourar bem. Junte o molho shoyu ao preparo e refogue. Depois adicione água. Abaixar o fogo e adicione os cogumelos, a couve-flor, o brócolis e a cenoura. Cozinhe até o ponto dos legumes. Na sequência, junte o amido para deixar o molho encorpado e acrescente a acelga e o espaguete. Tempere com sal e pimenta. Sirva em seguida.

Geração de ideias

A geração e o compartilhamento de ideias pelas equipes internas tem se tornado decisiva na busca da competitividade, num cenário de mudanças rápidas nas empresas. A Frimesa quer incentivar cada vez mais a participação dos colaboradores na geração de ideias de modo que possam ser incorporadas nos processos, produtos e serviços resultando em melhorias e inovações. "Nós precisávamos ter um programa gerador de propostas inovadoras dentro da nossa empresa, de modo contínuo e permanente", explica o diretor executivo Elias José Zydek.

Com essa finalidade, em dezembro, a área de inovação da Frimesa realizou um ensaio para a implantação de um programa de Gestão de Ideias. O propósito é estimular e manter um fluxo permanente de ideias voltadas à geração de inovações chamando os colaboradores para desenvolver a criatividade, apresentar sugestões, compartilhar conhecimento e experiências.

"Escolhemos um setor da empresa para aplicar a proposta e, posteriormente, com ajustes se necessário, ampliar para toda a empresa", explica a assistente técnica da área de P&DI, Rosângela Berta. Com o tema "Abate: minha ideia tornando melhor meu ambiente de trabalho", esse setor da Unidade Industrial de Carnes, em Medianeira, que envolve as seções: Abate, Recepção de Suínos, Triparia e Subproduto foi escolhido para o lançamento. Poderam participar ainda outros setores diretamente relacionados, como: Controle de Qualidade, Higiene e Manutenção.

Durante os 30 dias de campanha foram recebidas 54 ideias, das quais 45 consideradas válidas. O material seguirá para avaliação e, se aprovado, execução. As ideias foram arquivadas em um banco onde poderão ser utilizadas em outras ocasiões. Berta avalia o resultado. "Houve uma boa participação por parte dos colaboradores que nos trouxeram sugestões bem fundamentadas. As ideias recebidas contemplaram, de maneira geral, as áreas de praticidade, segurança, conforto e economia".

A disseminação da cultura da inovação na Frimesa tem lançado novos desafios, mobilizado conhecimento, promovido interações interdepartamentais e incentivado os colaboradores a serem proativos

O sorteio

Em 22 de dezembro, os colaboradores participantes do projeto concorreram a 3 bicicletas. Os ganhadores foram:

- Francisco Diwey de Sousa Lisboa, do Abate;
- Adão Huwe, Deysi Ribas, Danieli Oliveira e Carine Becker, do Controle de Qualidade;
- Marisete Gayardo, do SIF / Abate.



GANHADORES do sorteio das três bicicletas, Marisete Gayardo, Francisco Lisboa, Deysi Ribas e Adão Huwe, acompanhados do encarregado de Abate, Ernani Bullo.



Todos contra a dengue

Com cada vez mais casos de dengue, chikungunya e zika, é necessário redobrar os cuidados com os possíveis focos das larvas



As doenças transmitidas pela picada do mosquito *Aedes Aegypti* têm se tornado, rapidamente, um dos maiores problemas de saúde pública em todo o Brasil e em praticamente todos os países do mundo.

De acordo com informações divulgadas pelo Ministério da Saúde, mais de 1,9 milhão de casos foram registrados em 2016. De todos os casos, foram registradas 734 mortes, devido aos vírus transmitidos pelo mosquito.

Já a Organização Mundial da Saúde, OMS, estima que anualmente, entre 50 e 100 milhões de pessoas são infectadas com o vírus, em mais de 100 países, de todos os continentes, exceto a Europa.

No Brasil, a expansão do mosquito acontece devido a diversos motivos, entre eles podem ser citadas as condições socioambientais favoráveis, bem como o aumento das chuvas e o calor contínuo durante o verão.

SINTOMAS Quem for diagnosticado com uma destas doenças deve ficar atento ao surgimento dos sintomas. As três possuem praticamente os mesmos sintomas, a principal diferença é a intensidade entre elas.

O quadro clínico é amplo, apresentando desde uma síndrome febril inespecífica até quadros graves, como hemorragia, choque e, às vezes, óbito. A forma clínica clássica caracteriza-se por sintomas como febre, dores musculares, dores de cabeça e nas costas, além de manchas vermelhas pelo corpo.

TRATAMENTO Ao serem observados os primeiros sintomas das doenças, deve-se buscar orientação médica no serviço de saúde mais próximo. A reidratação oral com soro caseiro, água ou sucos pode ser feita antes mesmo da consulta médica. Após a consulta, alguns cuidados devem ser observados, como: manter-se em repouso, beber muito líquido e usar somente os medicamentos prescritos pelo médico.

Mas atenção, em caso de suspeita de dengue, sempre procurar, o mais rápido possível, o serviço de saúde mais próximo. Todo tratamento somente deve ser realizado sob orientação médica.

Portal do Colaborador

Em funcionamento desde 2014, o Portal é um importante veículo de comunicação para os colaboradores. Possibilita o fácil acesso aos programas, benefícios e ações das mais diversas áreas, recrutamentos internos, novidades, consultas ao cartão ponto e um campo onde podem justificar as marcações do cartão ponto, além de deixar mensagens.

<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 dezembro de 2015 e 2016 chegou a 6,58%.

Horário de verão

Após 126 dias, à zero hora de 19 de fevereiro, termina o horário de verão. Para o novo horário, na meia-noite de sábado (18), para domingo (19), os relógios deverão ser atrasados em uma hora. Os relógios da Frimesa também voltarão ao normal, por isso, não se esqueça de atrasar seu relógio.

Participação

Em 2017 a tabela anual utilizada para o cálculo do IR sobre a participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados das empresas (PLR) também teve reajustes.

A tabela mensal foi corrigida em 6,5%, mesmo valor aplicado à tabela anual. Assim, o limite passa de R\$ 6.270,00 para R\$ 6.677,55.

De acordo com a lei, a PLR está sujeita à tributação do IR, exclusivamente na fonte, separada dos demais rendimentos recebidos pelo trabalhador, no mês.

A tributação é feita com base na tabela anual, não integrando a base de cálculo da declaração do Imposto de Renda.

Inclusão e oportunidade

FRIMESA RENOVA PARCERIAS COM ENTIDADES SOCIAIS PARA ESTIMULAR A INCLUSÃO

Incentivar a inclusão das pessoas na sociedade é uma das premissas da Frimesa. Não apenas criar vagas de trabalho para a população mas também gerar oportunidades. Assim, a cooperativa acredita no desenvolvimento profissional e no incentivo para o ingresso de pessoas no mercado de trabalho.

Assim tem sido as parcerias iniciadas ainda em 2014 com a Amedef – Associação Medianeirense dos Deficientes Físicos, e a Amesfi – Associação Medianeirense de Surdos e Fissurados. Os projetos buscam custear as ações sociais realizadas pelas instituições.

Com estas parcerias, a Frimesa incentiva a manutenção e ampliação dos serviços ofertados pelas entidades, além da inclusão social e política da pessoa com deficiência através dos projetos. Os colaboradores da cooperativa também podem usufruir dos serviços ofertados pelas instituições. A cooperativa disponibiliza, durante o ano, um espaço para as entidades apresentarem programas de artesanatos e trabalhos manuais.

Para a Gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, a parceria é muito importante, pois é uma forma de "auxiliar as associações, integrando cada dia mais os portadores de deficiência à so-

cidade. Um exemplo deste cuidado com a integração é a realização do curso de Libras para os colaboradores ouvintes da cooperativa. Isso possibilita uma comunicação melhor com os deficientes auditivos. Outro exemplo é a participação de intérpretes em palestras e eventos".

Segundo o Presidente da Amedef, Eliseu Portela, a parceria melhorou a Associação em diversos quesitos relacionados à divulgação dos trabalhos, serviços prestados, além de equipamentos utilizados para os atendimentos. "Por meio da parceria com a Frimesa conseguimos ampliar nossos serviços. Apenas no ano passado, houve um aumento de 40% no atendimento. Para atender toda esta demanda tivemos uma ampliação de 50% nas estruturas físicas. Estamos agora com uma sala sensorial, para atendimento de crianças e adolescentes".

Já a Diretora da Amesfi, Nilvana Scalcu, garante que a parceria com a Frimesa abre as portas da Associação para mais oportunidades. "Hoje podemos dizer que praticamente todos os nossos alunos estão empregados. Isso mostra que, além de uma grande integração com as empresas, os surdos estão cada vez mais conquistando seu espaço".

DIRETORES e Gerente da Frimesa, juntamente com as equipes da Amesfi (à esquerda) e Amedef (à direita)





Noite de arte

Colaboradores brilham em apresentação de dança

APRESENTAÇÕES
mostraram a
leveza, a ludicidade
e a importância da
dança

Aprender a dançar de corpo e alma, assim pode ser resumida a trajetória dos integrantes da primeira Oficina de Dança, realizada pela Frimesa em parceria com o SESI.

O projeto promoveu, entre abril e dezembro, aulas semanais de danças de salão e jazz contemporâneo para os colaboradores e familiares, por meio do projeto Oficina SESI Arte, via Lei Rouanet de Investimento Cultural.

Com a realização desta parceria os alunos beneficiaram-se, pois puderam melhorar seu condicionamento físico e coordenação motora. Já para a Frimesa, o projeto é uma forma de investimento social e cultural para os colaboradores e a comunidade.

A assistente técnica da garantia da qualidade, Naieli Mücke, participou do curso e garante que as aulas foram muito boas e serviram como uma forma de superação. "Adorei participar das aulas, é algo totalmente diferente ao que estamos acostumados. Faz nos superarmos a cada ensaio. Aprendemos ritmos que quase nunca tínhamos ouvido falar. Sem contar a possibilidade de mostrar o que aprendemos durante o ano. Nunca havia participado de um espetáculo. Com certeza vou participar de novos cursos e aulas".

Já a assistente técnica de Pesquisa e Desenvolvimento de Embalagens, Débora Santos, explicou que já havia tido contato com a dança, mesmo assim muita coisa das aulas foi novidade para ela. "Além de aprendermos novos estilos de dança, aprendemos também coreografias para cada estilo. Foi uma surpresa, ao final do ano, chegar ao nível que chegamos, foi muito gratificante".

De acordo com a Gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, o objetivo do projeto foi promover a arte por meio da dança. "A parceria buscou desenvolver a criatividade e a coordenação motora, aliando cultura e arte".

Melodia que inspira

Música de qualidade, ouvidos antenados, olhares atentos e aplausos de sobra. Assim pode ser resumida a 15ª edição do festival musical promovido pelo Serviço Social da Indústria, o SESI. Mas, para a colaboradora da Unidade Industrial de Marechal Cândido Rondon, Talita Almeida, o festival foi muito mais que isso, foi uma experiência única.

Talita se inscreveu em julho, na categoria composição. Dentre as duas categorias, composição e interpretação, houveram 78 inscrições no estado. Foram realizadas audições nas cidades de Pato Branco, Maringá, Londrina, Ponta Grossa, Toledo e Curitiba.

Com uma composição gospel, "Dependente de Ti", Talita passou pela pré-seleção e participou da etapa classificatória realizada em Toledo. Sua composição foi então classificada para a grande final, em Curitiba, no final de novembro.

Talita, que foi a primeira finalista de Marechal Cândido Rondon, em 15 anos de Festival, começou a compor há cerca de um ano, mas já canta na igreja há mais de dez anos. A oportunidade de participar do Festival no SESI só foi possível por meio da cooperativa. "Estou muito feliz e agradecida pela possibilidade oportunizada em parceria com a Frimesa. É muito bom ter esse apoio no meio cultural, além de podermos ter a chance de expor estes talentos dentro da própria cooperativa", ressalta a colaboradora.

Foto: Elenize Dezeniski/ Sesi



JANEIRO

05 anos

Medianeira

Ademir Fank
Alice Bruxel
Alvino Gonçalves
André Do Nascimento
Antonio Carlos Junior
Aquilson Da Silva
Carina De Oliveira
Carina Hobold
Carlinhos Da Silva
Claudia Callegari
Daiane Gonçalves
Ederobson Trzcialkoski
Edimara Pereira
Eliane Chechi
Fatima Carvalho
Geovana Assis
Geovani De Oliveira
Jean Weizenmann
José Brandão
Juliano Martens
Karlán Vieira
Laurita Saud
Leandro Dilmann
Leci Suzin
Liane Graffunder
Lidiani Nunes
Luis Carlos De Camargo
Margarida Terêncio
Maria Antunes
Maria Bortoloso
Maria De Queiroz
Maria Paulino
Marineusa Da Luz
Maristela Silveira
Maykon Domingues
Micheli Rodrigues
Paulo Cesar Valério
Priscila De Almeida
Rosely Celestrino
Rosileia Da Rold
Simone Durante
Sirlei Machado
Tania Cardoso
Tatiane Faht
Tatiane Vedova
Valdemar Rischter
Vanda Da Silva
Vanderleia Brust
Zilá Almeida

Matelândia

Adriano Ogrodowzyk
Elisangela Fontana
Vanessa De Oliveira

Marechal C. Rondon

Luciana Do Prado
Patricia Rediess
Rosane Hachmann
Vanderlei Ribas

São Paulo

Ademir Souza
Jane Cleia Dos Santos

Seção

Desossa
Higiene Interna
Expedição 1ºT
Expedição 3ºT
T.I.
Desossa Not.
Embal. Ind. Not.
Expedição 1ºT
Embal. Cong.
Embal. Ind.
Vendas
Mecânica Geral
Fatiados
Desossa Not.
Desossa Not.
Sangria Not.
Expedição 1ºT
Pintor
C.Q.
Triparia Not.
Mortadela Not.
Desossa
Vendas
Desossa Not.
Desossa
Abate Not.
Expedição 1ºT
Triparia
Desossa Not.
Triparia
SIF Not.
Triparia Not.
Refeitório
Desossa Not.
Laboratório
Embut. Ind.
Vendas
SIF Not.
Abate
Abate Not.
Expedição 2ºT
Embal. Ind. Not.
Embal. Def.
Embut. Tosc. Not.
Embal. Ind.
Desossa Not.
Triparia
Embal. Salsicha
Graxaria
Seção
Almox. Central
Vendas
Segurança do Trab.
Seção
Leite UHT
Coagulação
Doce de Leite
Salga
Seção
Faturamento
Vendas

GENTE QUE FAZ

Colaboradores
homenageados pelo
tempo de serviço
dedicado à Frimesa

05 anos

Mundo Novo	Seção
Wellington Carlos	Plataforma Recep.
Apucarana	Seção
Joel Macedo	Vendas
Aurora	Seção
Adenir Ferreira	Produção
Esteio	Seção
Pablo Fioravante	Logística

10 anos

Medianeira	Seção
Cerineus Lunardi	Presuntaria
Cristiane Bianchatti	Fatiados
Douglas Ferreira Lima	Cozimento
Francieli Goldhardt	Vendas
Iraci Wilhelme	Emb. Hamb.
Marilyze Dos Santos	Emb. Industr.
Tereza Bueno	Desossa
Vilmo Broco	Obra
São Paulo	Seção
Jackson Do Nascimento	Vendas

15 anos

Medianeira	Seção
Luis Bispo	Exp. 2ºT.
Márcio Paranhos	Transporte
Curitiba	Seção
Fercil Sobrinho	Logística

a NOSSA HISTÓRIA

FEVEREIRO

05 anos

Medianeira	Seção
Alex Batista	T.I.
Altamir Da Silva	Estufa Not.
Angelo Da Silva	Desossa
Catia Siepmann	Emb. Cong.
Clayton De Moura	Emb. Salsicha
Cristiane Bastião	C.Q.
Dernis Fernandez	Desossa
Edevaldo Assis	Desossa Not.
Edson Bernardo	Fatiados
Elizandra Dos Santos	Lavanderia
Elizete Schenkel	Desossa
Eva Pereira	Miúdos Not.
Ivonete Teles	Desossa
Jair Bueno	Abate Not.
João Da Silva	Desossa
João Macedo	Desossa
Jorge Fernandes	Desossa
José Duarte	Exp. 2ºT.
Jucelia De Nazaré	Desossa
Juliano Carnieletto	T.I.
Karina Cechin	Abate
Laércio Jeziorny	Vendas
Lourdes Baptista	Higiene Int.
Luan De Andrade	Mecânica Geral
Marcos Nolasco	Higiene Ext.
Maria De Andrade	Higiene Ind.
Marilene Garcia	Emb. Cong. Not.
Matheus Bresciani	T.I.
Odair Do Nascimento	Abate Not.
Rafaela Da Silva	Ind. 3ºT.
Samuel Lampert	Abate
Sonia Ramirez	Higiene Int.
Tiago Dos Santos	Desossa
Marechal Cândido Rondon	Seção
Avacir Santana	Coagulação
Carlos Da Silva	Leite UHT
Debora Freitag	C.Q.
Kleber Tochi	Manut. Ind.
Maria Da Cruz	Requeijão
São Paulo	Seção
Marcos Correia	Vendas
Rio de Janeiro	Seção
Adriana Miranda	Vendas
Curitiba	Seção
Elisabeth Bassetti	Vendas
Apucarana	Seção
Carlos Alberto Rodrigues	Vendas
Maria De Lucena	Vendas
Itajaí	Seção
Luciana Cugiki	Vendas
Rosana Gregorio	Vendas

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 ou reabilitados do INSS.**

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

10 anos

Medianeira	Seção
Cleomar De Brito	Túnel Cong.
Ivonei Dos Santos	Operacional
Joana Diel	Fatiados Not.
Juliane Posselt	Maturados
Lusia Bispo	Higiene Int.
Neiva Da Silva	Vendas
Neri Melo	Desossa
Neusa Machado	Higiene Int.
Olma Lupchinski	Emb. Toscana Not.
Saulo Anoiz	Presuntaria Not.
Marechal Cândido Rondon	Seção
Marta Armendana	Expedição

15 anos

Medianeira	Seção
Airtom Do Nascimento	Tripária
Jaime Weber	Sangria Not.
Joedi De Oliveira	Emb. Hamb. Not.
Pedro De Moura	Ind. 3ºT.
Rozenildo Pereira	Higiene Int.
Marechal Cândido Rondon	Seção
João Szymczak	Laboratório
Marcelo Willmbrink	Coagulação
Vilmar Da Rosa	Mec. Geral
Curitiba	Seção
Valdecir Carvalho	Vendas
Bebedouro	Seção
Eduardo Issa	Vendas



ADRIANO DOS SANTOS
Emabl. Industrializ.
Medianeira
20 anos em Fevereiro



JOSÉ INÁCIO
Mecânica Geral
Medianeira
25 anos em Janeiro



BRUNO JEZIORNY
Almox. Peças
Medianeira
25 anos em Janeiro



JOÃO LUNARDI
Desossa
Medianeira
30 anos em Fevereiro



VALDECI DE SOUZA
Contabilidade
Medianeira
30 anos em Janeiro



ANTÔNIO MACHADO
Preparo Massas
Medianeira
20 anos em Fevereiro



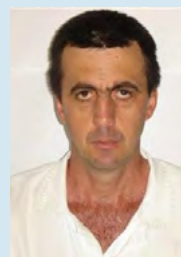
ADÃO HUWE
Controle de Qualidade
Medianeira
30 anos em Fevereiro



GILMAR DE OLIVEIRA
Estufa
Medianeira
20 anos em Fevereiro



FERNANDES DA COSTA
Coagulação
Marechal C. Rondon
25 anos em Janeiro



SÉRGIO CRESTANI
Triparia
Medianeira
30 anos em Fevereiro



JOSÉ VICENTE ALMEIDA
Desossa
Medianeira
30 anos em Fevereiro



ROBERTO GOMES
Financeiro
Medianeira
20 anos em Fevereiro



IDVALDO FUZY
Coagulação
Marechal C. Rondon
25 anos em Janeiro



JOÃO ALBERTON
Logística
Curitiba
25 anos em Janeiro



ONESIMO KAISER
Coagulação
Marechal C. Rondon
25 anos em Janeiro



ELIO EWERLING
Recepção Suínos
Medianeira
30 anos em Fevereiro



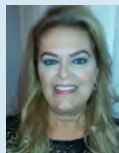
CÍCERO DA SILVA
Expedição
Medianeira
30 anos em Fevereiro



ISMAEL DA SILVA
Doce de Leite
Marechal C. Rondon
20 anos em Fevereiro



ADILSON LOUZADA
Desossa
Medianeira
25 anos em Fevereiro



ELISA MATTÉ
Comercial
Medianeira
20 anos em Janeiro



IVONE DOS SANTOS
Adm. Industrial
Medianeira
25 anos em Fevereiro



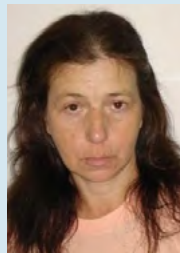
NEIDES CENTENARO
Desossa
Medianeira
20 anos em Janeiro



NOE DA SILVA
Maturados
Medianeira
25 anos em Fevereiro



JOÃO DOS SANTOS
Salga
Marechal C. Rondon
25 anos em Fevereiro



ANGELINA BENDER
Higiene Interna
Medianeira
30 anos em Fevereiro



VILSON NADALETI
Indústria 3ªT
Medianeira
35 anos em Fevereiro

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Smoothie Tropical

INGREDIENTES:

1iogurte Grego Frimesa; 80ml de Leite Desnatado Frimesa; ½ polpa de maracujá; 3 kiwis; adoçante e gelo a gosto.

MODO DE PREPARO:

Bata a polpa do maracujá e os kiwis em um mixer ou liquidificador até que estejam bem misturados e não tenha mais pedaços grandes de frutas. Acrescente o gelo e bata; depois adicione o iogurte Grego Frimesa e o Leite Desnatado Frimesa; adoce a gosto.

Salada de Macarrão com Presunto Frimesa

INGREDIENTES:

½ pacote de macarrão de sua preferência (parafuso, penne ou gravatinha); 200g de Creme de Leite Leve Frimesa; 200g de Presunto Fatiado Frimesa; 2 tomates grandes (picados e sem sementes); 2 colheres (sopa) de azeite de oliva; 1 dente de alho; Cheiro verde a gosto; ½ limão; sal a gosto.

MODO DE PREPARO:

Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem e reserve.

Em um recipiente, soque o alho, o sal e o cheiro verde picado. Em seguida, acrescente o azeite de oliva, o limão, o Presunto Cozido Frimesa e o tomate. Misture bem.

Escorra o macarrão, coloque o molho e mexa. Adicione o Creme de Leite Frimesa Leve sobre o macarrão, mexa mais um pouco e leve-o à geladeira, coberto com papel filme, até a hora de servir.

Torta de Limão

INGREDIENTES:

Massa: 300g de Creme de Leite Nata Frimesa; 3 colheres (sopa) rasas de açúcar; 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó; 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (até dar ponto); 1 ovo. **Recheio:** 1 caixa de Leite Condensado Frimesa; ¾ de xícara (chá) de suco de limão; 3 gemas. **Cobertura:** 10 colheres (sopa) de açúcar; 3 claras.

MODO DE PREPARO: **Massa:** Em um recipiente, misture todos os ingredientes e adicione a farinha de trigo, aos poucos, até dar liga. Unte uma forma de aro removível. Forre as laterais e o fundo da forma. Asse em forno quente por 15 minutos e sem o recheio. **Recheio:** No liquidificador, bata o Leite Condensado Frimesa com as gemas. Adicione, aos poucos, o suco de limão até a mistura ficar firme. Derrame sobre a massa já assada. Leve ao forno novamente para firmar. **Cobertura:** Na batedeira, bata as claras em neve em consistência firme e junte o açúcar. Continue batendo por mais 3 minutos. **Montagem:** Derrame a cobertura sobre a torta já recheada. Leve a forma novamente ao forno, em temperatura média, para dourar o suspiro. Quando esfriar, desenforme.

Picolé de Morango e Chantilly

INGREDIENTES:

Camada de Frutas: 1 xícara (chá) de morangos; 1 xícara (chá) de água; 3 colheres (sopa) de açúcar.

Camada de Chantilly: ½ xícara (chá) de Nata Frimesa; 1 colher (sopa) de açúcar; 1 colher (chá) de essência de baunilha.

MODO DE PREPARO:

Camada de Frutas: Coloque o morango, o açúcar e a água em uma panela e ferva por 5 minutos. Bata a mistura no liquidificador e deixe esfriar.

Camada de Chantilly: Bata a Nata Frimesa com a baunilha e o açúcar até ficar bem cremoso e cheio de ar, sem ficar muito duro.

Montagem: Coloque tudo em formas de picolé, na sequência: metade de morango, depois chantilly, finalizando com morango.

Misture só um pouquinho com um garfo para o picolé ficar um pouco marmorizado. Coloque no freezer por 5 horas. Pronto!

Frimesa



Sobremesa
cremosa ao leite

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



IMAGEM ILUSTRATIVA

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR

Frimesa

DOCE DE LEITE

RESERVA

Prepare-se para ser
surpreendido com o intenso
sabor e cremosidade
de um doce puro



f Frimesaoficial

WWW.FRIMESA.COM.BR