

Revista Frimesa

10 anos

Ano X Edição nº 61 julho/agosto de 2013
www.frimesa.com.br



Frimesa
CONNECTADA

Frimesa

Tem gosto de amizade.

*Um toque de
amizade
para suas receitas!*



Para maiores informações acesse:
www.frimesa.com.br
facebook.com/FrimesaOficial

Caros Amigos,

Todos somos parte integrante de um ambiente em constante transformação, no qual a comunicação é o principal fator de aceleração do conhecimento e do relacionamento. Passamos, em nossos 35 anos, pelo telégrafo, telex, telefone fixo, fax, celular e internet, além de rádio, TV, jornal e revista. Hoje convivemos com a velocidade das redes sociais que levam e trazem uma infinidade de informações.

Nesta edição você conhecerá as recentes ações da Frimesa para o ingresso nesse novo mundo de relacionamento.

Destacamos também a evolução da Frimesa no ranking das Maiores e Melhores empresas da Revista Exame. Evoluímos significativamente, impulsionados pelos investimentos realizados nos últimos 10 anos e pela gestão voltada para a realidade do mercado. Trabalhamos integrados nas cadeias produtivas do suíno e do leite, envolvendo todos, desde o produtor até o consumidor.

Em julho obtivemos mais uma vez o título de Melhor Parmesão do Brasil, no concurso realizado pela Epamig, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais.

Para a Frimesa é a coroação da determinação de fazer produtos com qualidade. Essa é, e será

sempre, a diretriz que orienta os processos industriais da empresa.

A avaliação dos resultados do primeiro semestre de 2013 mostra um crescimento de 27,8% no faturamento sobre 2012 e um resultado líquido 27,3% maior. Evoluímos 10% no volume de produção e melhoramos todos os indicadores econômicos e financeiros. Os resultados são frutos da equipe de colaboradores, dos produtores, cooperativas filiadas, fornecedores, clientes e consumidores. Todos agradecemos pela dedicação, transparência e confiança mútua.

Mesmo com um ambiente difícil na economia brasileira, foi possível evoluir graças ao trabalho árduo e competente de todos.

Prestamos reverência e agradecimentos a Deus pela trajetória de paz, saúde e respeito que mantemos com todos os nossos públicos relacionados.

Muito Obrigado.

Diretoria Frimesa

diretoria@frimesa.com.br

Conselho de Administração:

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

Conselho Fiscal:

Milton Schone, Celio Koch, José Alves dos
Santos, Genézio Clemente, Elton Alceu
Endler e João Wochner.

Cooperativas filiadas:

Cooperativa Agroindustrial Copagril,
Cooperativa Agroindustrial Lar,
Cooperativa Agroindustrial Consolata
- Copacol, C. Vale Cooperativa
Agroindustrial e Primato Cooperativa
Agroindustrial.

Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Julho/Agosto
2013

6
8
10
12
14
16

Foco no Leite
Foco na Carne
Parceria
Marketing Feiras
Prêmio
Registro

19
20
26
30
32
37

Análise de Mercado
Nossa Capa
Gastronomia
Gestão Integrada
Recursos Humanos
Receitas



www.frimesa.com.br

Revista Frimesa 10 anos

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 61 Ano X - JULHO/AGOSTO 2013

Departamento: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro
MTb 7476 **Fotos e Textos:** Oly Francescon Junior e Endriane Kalsing
Revisão: Evelina Lemke Pereira **Diagramação:** Bruno Trento Smaha
Capa/Anúncios: Fábio Lucca **Áreas Colaboradoras:** Sistema de Gestão Integrada
(Ambiental e Qualidade), Comercial, Fomento Suíno, Recursos Humanos e
Fomento Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas
Impressão: Gráfica Positiva **Tiragem:** 15.000 exemplares.
As matérias desta publicação podem ser reproduzidas, desde que citada a fonte.

O queijo parmesão Frimesa conquistou o título de melhor do Brasil. O atestado de qualidade foi concedido durante o 40º Concurso Nacional de Produtos Lácteos.



A família Fischer encontrou na irrigação e no sistema de pastoreio a saída para ampliar os resultados em um pequeno espaço. **A proposta rendeu prêmio de melhor produtor da Copagril em 2012**

Com produção de quase 92.000 litros de leite por hectare, os pecuaristas João Pedro e Delcir Fischer foram eleitos os Campeões em Produtividade de 2012 da Cooperativa Copagril de Marechal Cândido Rondon. Eles obtiveram o melhor índice considerando a área de terra disponível x litros de leite produzidos. Por esse motivo a Revista Frimesa voltou à propriedade para uma nova reportagem. Vamos contar o que mudou de 2010 para cá, transformando os Fischer em exemplo de dedicação e aplicação de recursos tecnológicos de olho.

A propriedade, localizada em Pato Bragado, tem esparramado pelos 1,8 hectares, hoje 47 animais, sendo 24 em produção com uma média de 420 litros por dia. Para ideia da efetividade, em 18.000 m² – uma área um pouco maior que dois campos de futebol – os Fischer tiraram 91.207 litros em 2012 com 30 animais de lactação. A melhor, entre os mais de 500 produtores de leite integrados da Copagril. "Organizamos anualmente Os Campeões em Produtividade para incentivar o crescimento e melhoria ao mesmo tempo e reconhecer os melhores resultados nos diversos segmentos que a Cooperativa atua", esclarece o encarregado do fomento de leite, José Carmo Deves.

O excelente resultado dos Fischer é fruto das decisões acertadas, tanto no sistema de alimentação do rebanho que conta com um sistema de irrigação de pastagem rotativa onde existe revezamento dos animais, evitando desperdícios. Depois, é claro, o cari-

Produção premiada



▲ PIQUETES rotacionados garantem maior aproveitamento da área de pastagem

nho e o cuidado com os animais, que recebem todo o conforto necessário para alcançar melhores resultados. "Hoje as pessoas vêm nos visitar para conhecer um pouco do nosso trabalho e saber qual a nossa receita, mas é simples, cuidado e carinho com os animais", conta João.

A seguir a história da família que começou, há 20 anos, a produção leiteira com apenas uma vaquinha e instalações adaptadas de estruturas para suínos, hoje é referência para a Copagrill. Quando o assunto é excelência, os Fischer são exemplo e contam com um dos sistemas mais avançados da região.

Revista Frimesa — Vocês estão obtendo excelentes resultados, inclusive reconhecidos com premiação. Dá para apontar alguns fatores que levaram a esse desempenho?

Pecuarista João Pedro Fischer — Isso vem desde o início, quando começamos a implantar a atividade de leite na propriedade, há dez anos. O pouco espaço era um problema que logo se transformou em oportunidade, pois tratamos de aproveitar o máximo do que era possível se produzir. Implantamos na propriedade o sistema de pastagem pelo pastoreio em piquetes rotacionados, onde existe o revezamento da área. Esta escolha faz com que os animais sempre tenham alimento na quantidade certa, sem desperdícios. A propriedade conta com um sistema de irrigação, que fortalece a grama tifton 85. Também optamos por animais de boa linhagem, como rebanho puro de vacas holandesas.

RF — Há outro complemento na alimentação do rebanho?

João — Sim, além do feno de grama tifton 85, temos todo um cardápio com massa de mandioca, ração 18% especial, mineral tamponante e homeopático. A homeopatia serve para tratar doenças, através de medicamentos naturais, sem comprometer o animal.

Pecuarista Delci Fischer — Nós acompanhamos os níveis de produção de cada animal, sempre que algo está errado com alguma vaca, balanceamos a alimentação deste animal até vermos que ele está melhor, mais disposto.

RF — Quando vocês vieram se instalar nessa propriedade em Pato Bragado?

Delci — Quando nos casamos, em 90, fomos morar com meus pais, ficamos dois anos com eles, mas não era do jeito que a gente queria, queríamos uma casa só pra nós. Meu pai então nos deu uma casa. Pensei e vendemos a casa para comprar uma chácara.

João — Na época eu tinha apenas uma moto, deu até uma dozeinha, juntamos a casa e a moto novinha e aí demos entrada na propriedade que temos hoje, o espaço era pequeno e já havia as instalações para suinocultura.

RF — Por que a escolha da pecuária de leite ao invés da suinocultura como fonte de renda na propriedade?

João — Até pensamos em criar suínos, aproveitar o espaço que já havia aqui. Mas devido ao riacho que corre aqui per-

to, não conseguimos autorização para isso. A saída que tivemos foi aproveitar a experiência que tinha, com vacas de leite. Adaptamos tudo para poder ter um espaço para ordenhar os animais.

RF — E então tudo começou a dar certo com os animais?

João — Que nada, lembro até hoje, começamos só com uma vaquinha produzindo leite. O primeiro dia de ordenha rendeu 34 litros, como não havia ainda estrada, tínhamos que andar um quilômetro e pouco até chegar no ponto da coleta. Lembro-me do infeliz comentário do freiteiro "que lugarzinho sem futuro" naquela época. Além do mais, quando chovia muito forte, o riacho subia e ficava tudo alagado. Felizmente vencemos todas essas dificuldades e hoje estamos muito satisfeitos com a produção.



▲ O TRABALHO realizado pela família Fisher rendeu o prêmio de o Melhor em Qualidade e Produtividade

RF — Como foi o crescimento do plantel e da tecnologia empregada na propriedade?

Delci — No começo, além daquela primeira vaquinha, havia alguns trabalhos extras, o que nos deu o dinheiro necessário para comprar o segundo animal. Com o tempo fomos conseguindo animais com vizinhos e amigos e aí, aos poucos, a situação foi melhorando. A prefeitura sempre esteve presente, ajudando com os programas de inseminação artificial e o subsídio para compra de produtos como aveia e calcário.

RF — E como é o dia a dia com a Copagrill como parceira?

João — A parceria com a cooperativa é muito importante, é fundamental para nós. Todo o trabalho que realizamos aqui na propriedade tem o apoio técnico da Copagrill. Às vezes aparecem outros compradores para a nossa produção, e até oferecem um valor melhor, mas sabemos que isso não é para sempre.

Delci — A cooperativa nos auxilia muito. Além de levarem o leite, sempre nos perguntam como está o dia a dia da propriedade, se temos alguma dificuldade ou alguma dúvida. Assim, o técnico sempre está conosco, nos ajudando e nos apoiando, às vezes até brincamos que se algum animal acorda meio mal já ligamos e a equipe técnica nos dá o suporte necessário.



Alternativa sustentável

▲ **BIODIGESTOR** proporciona o cuidado com o meio ambiente e garante a sustentabilidade da propriedade

Os Volkweis são exemplo de inovação e sustentabilidade. O resultado dos integrados da C.Vale vem da busca pela preservação do meio ambiente

Dona Claudete aquece água para iniciar o preparo do almoço. A cena cotidiana chama atenção apenas num único detalhe. Na casa dos Volkweis, o gás utilizado na cozinha não vem dos tradicionais botijões, ele viaja por mais de duzentos metros de gasoduto espalhados pela propriedade e é resultado do aproveitamento dos resíduos da produção de suínos.

"Buscamos uma alternativa para reduzir os dejetos gerados e ao mesmo tempo conseguimos gerar energia e economizar". Com terminação de 2.100 suínos por lote, o biodigestor é uma realidade na propriedade do seu Ireneu Volkweis, desde 2012.

Ao avaliar o investimento seu Ireneu não economiza nas palavras para apontar os benefícios que a granja localizada na linha Dois Marcos, em Toledo, obteve depois da instalação do equipamento. "Além de gerar energia obtemos o aquecimento para o aviário, o gás

para cozinha e, ao mesmo tempo, temos como subproduto o biofertilizante. Esse, aplicamos na lavoura. Fazendo as contas, todos os negócios da propriedade, a produção de grãos, a avicultura e até mesmo a própria suinocultura são beneficiadas com o sistema".

A preservação ambiental é um ganho que seu Ireneu não contabiliza, mas sabe da importância. Para a técnica veterinária do fomento suíno da C.Vale, Ariana Weiss Sera, a propriedade dos Volkweis é um exemplo, "constantemente a família busca inovar, e a finalidade é cuidar do meio ambiente, além de gerar mais conforto para os animais".

Quando se trata de novas ideias, os filhos do casal, Djoni, de 25 anos, eletricista Industrial formado e Djeimi, de 22, ainda cursando Gestão Financeira, além de auxiliar no dia a dia da granja são os grandes incentivadores. Djoni explica que grande parte do que aprendeu hoje é aplicado em melhorias para a propriedade, "seja nas instalações e projetos elétricos, ou até mesmo na manutenção e cuidado com os animais, sempre ajudamos".

A produção de suínos da família começou em 2007, como forma de diversificar a propriedade, que já contava com uma granja de aves, desde 1998, além das lavouras. Hoje a suinocultura representa 40% da renda, o restante é dividido entre

a granja de aves, também com 40% e a lavoura, com 20%. Confira agora a conversa descontraída com os produtores integrados da C.Vale.

Revista Frimesa — Quando iniciou a história da família no oeste paranaense?

Suinocultor Ireneu Volkweis — Nossa família morava no Rio Grande do Sul e já trabalhava com lavouras. Apostando em um novo lugar para viver, chegamos a Toledo, há 52 anos, cheguei aqui com apenas três anos. Meus pais trouxeram na bagagem a experiência no campo e muita vontade de crescer.

RF — Como foi a evolução da propriedade?

Seu Ireneu — Aproveitamos o conhecimento que tínhamos com lavouras e usamos grande parte da propriedade para isso. Durante anos foi assim, constitui minha família e dei continuidade ao sonho.

Suinocultora Dona Claudete — No início dos anos 90, decidimos diversificar e então passamos a cuidar de uma granja de aves, com capacidade para 23.500 pintainhos. Ainda não sabíamos muito como fazer, mas ainda assim conseguimos um resultado positivo no começo.

RF — E como a suinocultura tornou-se uma opção de negócio para a família?

Seu Ireneu — Tínhamos uma pequena granja, próximo à casa, com capacidade para 350 animais. Hoje o local não existe mais, por determinação ambiental teve de ser desmanchado para a criação da nova granja. Começamos com 1080 animais, já em 2011 terminamos a segunda granja e hoje temos capacidade de alojamento para 2160 animais.

Djoni Volkweis — Costumamos até brincar que a suinocultura foi a melhor alternativa que nos aconteceu, pois não nos prende tanto quanto o gado de leite, nem demanda tanto espaço. Até mesmo o cuidado não é tão grande quanto com as aves.

RF — Quando se fala em cuidado com os animais, qual a primeira lembrança que vem à cabeça?

Dona Claudete — Logo no começo, houve um inverno bem

rigoroso, alguns dos sistemas ainda não estavam totalmente calibrados. Dormimos algumas noites dentro da granja para cuidar dos animais e manter o sistema de aquecimento funcionando. Depois disso, conseguimos deixar tudo certo, mas lembramos até hoje. Outra coisa é que as pessoas nunca irão encontrar a propriedade sozinha, sempre um de nós fica para tomar conta dos animais, não importa o que aconteça.

RF — Sobre o sistema de aquecimento, como era e por que a decisão de mudar?

Djoni — Na propriedade, nós mantínhamos um sistema de aquecimento à lenha, e para manter os animais na temperatura ideal gastávamos de 10 a 20 toneladas de lenha para cada lote de animais. Um dia a mãe comentou que deveríamos fazer algo, não pelo gasto com a lenha, mas sim pelo cuidado com o meio ambiente.

Claudete — O problema não era o investimento que tínhamos nas madeiras e sim o tempo que elas demoravam para crescer e a rapidez com que as consumíamos.

RF — Qual foi a saída encontrada pela família?

Seu Ireneu — A ideia surgiu em 2007, durante a construção da primeira granja. Porém, para a produção de biogás ser suficiente, foi instalada uma segunda granja. Só assim criamos um sistema auto-sustentável para o aquecimento das aves. Além de ser uma fonte de energia renovável, gera um perfeito adubo, rico em nitrogênio e extremamente pobre em carbono, é uma grande aliada na diminuição da poluição.

RF — Hoje, qual a aplicação do biogás na propriedade?

Djeimi — O biogás é utilizado em tudo aqui em casa, inclusive no próprio fogão. Hoje a maioria dos fogões comuns trabalham com Gás Liquefeito de Petróleo e Gás Natural. Aqui em casa temos um fogão que aceita o uso de gás natural, o que é muito bom para o meio ambiente.

Djoni — Usamos o biogás para as mais diversas finalidades, desde o aquecimento dos frangos até mesmo a geração de energia, em um gerador modificado, para trabalhar com o gás. A redução nos custos foi um dos fatores mais expressivos de toda a mudança. Outro detalhe importante é que todo o gás produzido é queimado, assim diminuímos a poluição gerada com a liberação do gás na natureza. Só para se ter uma ideia, no último lote usamos aproximadamente 6080 metros cúbicos de biogás, o que seria comparado a 3060 quilos de GLP, ou ainda 17 toneladas de madeira.

RF — Como é vista a parceria com a cooperativa?

Djoni — Sempre que precisamos alguma ajuda na parte técnica, prontamente a equipe da C.Vale nos atende, o que é muito bom, pois sabemos que temos o apoio deles. Não importa o que aconteça, seja uma dúvida ou algum contra tempo, é só ligar e o pessoal nos socorre.



Hoje, os consumidores que fazem suas compras nas lojas do Supermercado Beltrame nem imaginam a história de superação que pode ser resgatada por trás de cada tijolo. Tudo começou há cinco décadas, no vilarejo Canudos, interior do Rio Grande do Sul, com o casal de comerciantes Raimundo e Angelina Beltrame.

A primeira grande mudança ocorreu ainda no início dos anos 60, quando as instalações onde a família morava e mantinha um armazém alugado, precisou ser fechado porque o dono solicitou o local. "Com isso, decidimos mudar para Santa Maria região esta que até hoje temos a central da rede instalada" conta o sócio fundador da Rede Super, Santo Beltrame.

Na nova cidade a primeira opção foi a abertura de um bar. Já prosperando o negócio, cinco anos depois, a viação férrea pediu a desapropriação do local, levando a família Beltrame a mudar novamente. Estabelecidos em novo endereço abriram novamente um bar, mas de olho num empreendimento maior e mais adequado às necessidades do público.

Em 1966, com muita determinação, iniciaram em um prédio próprio que abrigaria o armazém "O Varejão". A família toda estava envolvida com o comércio no dia a dia da empresa, que logo se tornaria um dos mais importantes supermercados de Santa Maria, no centro oeste gaúcho.

Nem mesmo uma tragédia, como o incêndio no depósito, em 1980, foi suficiente para desanimar os empreendedores. Ao contrário, mais uma vez, a união e a dedicação da família fizeram com que mais uma vez dessem a volta por cima. Com o apoio de amigos e clientes, reergueram-se da tragédia, transformando tudo e voltando a dar novos passos bem sucedidos. Pouco tempo depois, em apenas três anos, em 10 de dezembro de 1983, foi inaugurado o primeiro supermercado, o SUPER B, prestigiado e acolhido por todos os seus clientes, amigos e a comunidade santamariense.

NOVAS GERAÇÕES Os filhos dos filhos nasceram, cresceram, se casaram e continuaram a agregar seu trabalho e dedicação em prol da empresa. Anos se passaram e novas reformas e ampliações foram realizadas para atender todas as necessidades e exigências dos clientes. Todo o trabalho sempre teve o comando da família Beltrame, porém, "nada disso seria possível sem a gran-

**SUPERMERCADO BELTRAME
ESTÁ ENTRE AS EMPRESAS QUE
MAIS CRESCERAM EM VENDAS
NO VAREJO GAÚCHO DE 2012**

Força para crescer





▲ REPRESENTANTES da Frimesa Gaspar e Maurício



◀ PROPRIETÁRIOS Sra. Beatriz e Sr. Santo Beltrame

Raio X

- ☒ 21 cidades atendidas
- ☒ 3.300 m² área de venda
- ☒ 30 Check-outs
- ☒ 280 colaboradores
- ☒ 3 supermercados

de equipe de colaboradores incansáveis e comprometidos com a filosofia da Empresa", destaca o sócio fundador da Rede Super, Santo Beltrame.

VOOS MAIS ALTOS Em 1992 e 1993, o Supermercado Beltrame em conjunto com mais 13 supermercados da cidade de Santa Maria, lançavam uma grande ideia, qual seja, criaram a REDE SUPER, uma Rede de Supermercados independentes com o objetivo de criar poder de compra e atender cada vez melhor as necessidades dos consumidores. Os anos se passaram e o sucesso está garantido. Atualmente a Rede Super possui sede própria em Santa Maria RS, com um depósito de mais de 30.000m² de área e conta com mais de 60 lojas associadas entre as matrizes e as filiais, pelo qual abrangem quase todas as regiões do Estado do Rio Grande do Sul.

SEMEANDO O SUCESSO O trabalho diferenciado e o crescimento contínuo fizeram a família Beltrame apostar em novos empreendimentos. Em 1998, foi inaugurada sua primeira filial, localizada no parque Pinheiro Machado, no bairro Tancredo Neves. A dedicação da direção e a certeza de que estavam no caminho certo, refletiam no sucesso de seus empreendimentos. Em 2006, ano em que completou 40 anos, inaugurou a segunda filial, também em Santa Maria. Já com o pé

no futuro, uma nova área de 13.000m² foi adquirida para a construção de mais uma filial a partir de 2014.

PARCERIA PRÓSPERA A parceria Frimesa x Rede Super iniciou em 2006 e o Supermercado Beltrame foi um dos precursores dos negócios na região. Desde então, foi sendo construída uma relação de parceria em todos os segmentos, aumentando ano a ano o volume negociado e o mix de itens cadastrados.

A direção dos Beltrame, estrategicamente destaca: "Quando falamos em atrair clientes, no comércio de alimentos, vários são os fatores que devem ser considerados, além do preço. Atendimento, localização e qualidade dos produtos são sempre questões que o consumidor considera na tomada de decisão sobre qual supermercado escolher, sempre relacionando o custo x benefício de sua escolha. A parceria com a Frimesa, fortificada por seus representantes e promotores de vendas, vem proporcionando ao nosso consumidor final muitos benefícios, por meio de excelentes produtos, qualidade e confiabilidade."

EVOLUÇÃO CONSTANTE Atualmente, os Supermercados Beltrame contam com uma equipe de 280 colaboradores, atendendo diversos bairros de Santa Maria, fazendo parte da cultura e da história de uma cidade que acolheu merecidamente esta família, prestigiando seu valor pelo trabalho e desenvolvimento das pessoas. São 47 anos de trabalho sério e íntegro, desde a fundação. É o futuro desenhado pelas mãos de quem trabalha todos os dias para servir cada vez melhor.

O Sr. Santo Beltrame, sócio fundador da Rede Super em suas sábias palavras de incentivo e filosofia de trabalho diz: "Vocês conhecem homens de ação? E vocês sabem por que eles são homens de ação? Por que eles terminam tudo que começam". ●



◀ MATRIZ do Supermercados Beltrame, localizado em Santa Maria, no Rio Grande do Sul



▼ EQUIPE Frimesa presente na ExpoSuper 2013

Plena expansão

AS FEIRAS SUPERMERCADISTAS TÊM SE TORNADO O MAIOR PALCO PARA A DIFUSÃO DE NOVIDADES E TECNOLOGIAS QUE ESTARÃO NAS GÔNDOLAS DE TODO O PAÍS.

Durante o período de 18 a 20 de junho, a Frimesa participou da tradicional feira da Acats — Associação Catarinense de Supermercados, a 26ª ExpoSuper — Feira de Produtos, Serviços e Equipamentos para Supermercados e Convenção Catarinense de Supermercadistas.

"Eventos varejistas são uma forma de estar por dentro das novidades e lançamentos dos produtos e serviços que serão tendência nos próximos anos. Além desta finalidade, de fazer parte de uma das diretrizes da cooperativa, a de focar no mercado interno, com ênfase no pequeno e médio varejo", ressalta o diretor presidente da Frimesa, Valter Vanzella.

De acordo com estatísticas da associação, o evento reuniu, durante os três dias, 32 mil visitantes, destes, mais de 11 mil participaram pela



▲ MAIS de 30 mil pessoas passaram pelo estande da Frimesa

primeira vez, o que comprova a expansão do evento a novos públicos.

No estande da Frimesa os visitantes puderam conferir o inconfundível sabor dos novos sabores de pizzas e lasanhas, a nova Mortadela Bologna Tradicional, além de um reforço nas linhas de iogurtes.

Na feira, a equipe da filial de vendas de Santa Catarina esteve presente no evento, firmando parcerias. O evento também foi centro de uma série de palestras que trazem informações atualizadas, novas tecnologias e inovações. ●

Novidades saindo do forno

Em breve os consumidores poderão apreciar os novos sabores de pizzas e lasanhas Frimesa. As pizzas chegam na versão Quatro Queijos e Lombo com Requeijão e as lasanhas, no sabor Calabresa e Quatro Queijos.

As novidades ampliam o mix de pizzas com cinco sabores. A Frimesa já disponibilizava a Calabresa, Frango com requeijão e Mussarela, e a linha de lasanhas com quatro sabores.

Sinônimo de conveniência e praticidade, os pratos têm um delicioso sabor caseiro aliado à praticidade, atendendo as necessidades dos públicos mais exigentes.

As Pizzas Frimesa, assadas em forno de pedra, apresentam dois novos sabores em embalagens de 460g, porção para duas pessoas. O que faz com que as pizzas tenham um gostinho diferenciado é a deliciosa massa: crocante por fora e macia por dentro. "Quatro Queijos", é preparada com fatias de mussarela, gorgonzola, provolone e parmesão, além de uma pitada de orégano.

"Lombo com Requeijão" é elaborada com mussarela, lombo, cebola fatiada, requeijão, azeitona preta e orégano. Muito práticas, o preparo leva apenas 15 minutos (em forno convencional).

As lasanhas trarão porções para duas pessoas, em embalagens com 650g, nos sabores: "Calabresa", produzida com massa branca, polpa de tomate e camadas intercaladas de queijo mussarela e fatias de calabresa. "Quatro Queijos", também produzida com massa branca, camadas intercaladas de queijos gorgonzola, mussarela, parmesão, provolone e, para finalizar, um toque especial de queijo mussarela e requeijão cremoso. O preparo é fácil, tanto no forno convencional como no forno micro-ondas.

Para diversificar a linha de alimentos prontos para o consumo, a Frimesa lança os novos sabores de pizzas e lasanhas



Parmesão Frimesa, o melhor do Brasil

O sabor, aroma, textura, massa, consistência e granulação da massa são características que determinam um bom parmesão. No caso do Parmesão Frimesa, elas foram eleitas as melhores, pela avaliação dos 30 juizes do Concurso Nacional de Produtos Lácteos realizado em julho, em Juiz de Fora, Minas Gerais.

O título do Melhor Queijo Parmesão do Brasil, entregue para a Frimesa, aconteceu durante o encerramento do maior evento brasileiro de difusão de tecnologias de leite e derivados e entregue pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Epamig – e pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes – Ilct. O selo de excelência se estende para toda a linha – peça, fatiado e ralado.

A Frimesa já ganhou o título de produzir o melhor parmesão do país três vezes: 2008, 2011 e agora 2013. Para o presidente Valter Vanzella, a certificação valoriza o produto, ao mesmo tempo em que "essa constância de reconhecimento confirma o compromisso da empresa em

desenvolver alimentos de qualidade". O Concurso de Produtos Lácteos é uma premiação conceituada entre as indústrias do setor laticínista de todo país. "Estar entre os melhores é um reconhecimento especial do esforço incansável da Frimesa em buscar continuamente a excelência de seus produtos", declara.

O supervisor industrial da área de queijos na unidade de Marechal Cândido Rondon, João Fernando Pereira, participou do evento em Minas Gerais e explica que a escolha é nacional e o título permite que a cooperativa utilize um selo na embalagem do produto. "Diversos tipos de queijo são julgados e cada produto tem uma característica diferente de julgamento. A premiação mais cobiçada é do queijo parmesão", afirma. "Isso abre portas do mercado. O queijo parmesão já tem um valor agregado, e isso reforça ainda mais a qualidade do produto".

A justificativa está no perfil do consumidor do produto que reconhece os atributos e nobreza de um bom parmesão. Para eles, a Frimesa oferece queijo com maturação de 12 meses em peça de sete kg. Já o peça de cinco quilos tem maturação de seis

COLABORADOR

Fernando recebe o troféu de Melhor Parmesão do Brasil (à direita).

O sabor, aroma e textura foram alguns dos quesitos avaliados que garantiram a primeira colocação no Concurso Nacional de Produtos Lácteos do Brasil (à esquerda)



meses. O queijo parmesão da Frimesa concorreu com outras 35 marcas e o concurso acontece anualmente com o objetivo de avaliar a qualidade dos produtos lácteos disponíveis no mercado.

De acordo com o Gerente da linha de lácteos da Frimesa, Gilson Pedro de Oliveira, que está no ramo há 40 anos, sabe o que se passa no mercado e resalta a importância. "Receber, novamente, a premiação é altamente gratificante, pois é o resultado de todo um trabalho, de história de vida, é muito bom".

Para garantir que as amostras do julgamento tenham as mesmas características sensoriais das

vendidas nos supermercados, organizadores fazem a coleta dos produtos em pontos aleatórios de todo o país. "Isso é para garantir o alto padrão dos produtos, mesmo com as facilidades tecnológicas na produção. O queijo parmesão da Frimesa é um bom exemplo, pois para se produzir um quilo são necessários 15 litros de leite, além de um período de seis meses de maturação", explica João Fernando.

"Em Marechal Cândido Rondon, temos várias fábricas dentro de uma. A equipe de colaboradores é altamente treinada e com muita experiência. A premiação é fruto do trabalho destes colaboradores, motivo de muito orgulho e entusiasmo", ressalta o Gerente de lácteos.



A LINHA DE QUEIJOS PARMESÃO DA FRIMESA CONQUISTOU, PELA TERCEIRA VEZ, O SELO DE EXCELÊNCIA DO CONCURSO NACIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS

Parmesão Frimesa

A Frimesa, produz um parmesão especial com 12 meses de maturação até atingir o sabor, textura e qualidade incomparável.





FRIMESA SALTA PARA 388ª ENTRE AS MAIORES E MELHORES EMPRESAS DO BRASIL. O CRESCIMENTO ESTÁ PAUTADO NO PROJETO DE INVESTIR NAS CADEIAS DE SUÍNOS E LEITE

A visão estratégica de investir para crescer na industrialização de carne suína e leite, com foco no valor agregado, permite à Frimesa, ano a ano, melhorar o seu desempenho no mercado. Um dos indicadores é o ranking anual elaborado pela Revista Exame que aponta as 500 melhores e maiores empresas do Brasil. Na edição de 2013, a Frimesa subiu 50 posições, saindo da 438ª para 388ª.

"O resultado é uma soma de fatores mas vem, principalmente, de um projeto estabelecido há oito anos quando planejamos quadruplicar a produção de suínos e focar a produção do leite em alimentos de valor agregado. Agora, a Frimesa, as cooperativas e os produtores são beneficiados com os resultados", diz o presidente Valter Vanzella.

O diretor executivo, Elias José Zydek, complementa que o crescimento da cooperativa é fruto de um planejamento a longo prazo, bem executado. "Hoje colhemos os resultados de um ciclo planejado ainda em 2005. Essa conquista é o reflexo de uma gestão planejada que conseguiu antever o crescimento no consumo e aproveitar as oportunidades do mercado".

Além de ser a 388ª maior do Brasil, a Frimesa ocupa 55ª posição do sul do país, e no Paraná é a 27ª maior empresa. O levantamento mostrou as maiores e melhores do agronegócio. A Frimesa é

a 73ª classificada entre as maiores do país e 22ª do sul. Já entre as maiores empregadoras do agronegócio brasileiro, a Frimesa subiu 10 posições e está no 28º lugar, resultado dos mais de 5000 empregos diretos, gerados pela empresa. A Frimesa está ainda na 13ª colocação das maiores do Agronegócio paranaense e das empresas alimentícias do estado, está na 11ª posição.

Baseada em pesquisa realizada com 1.245 empresas, de 22 setores, em todo o território nacional, o levantamento, realizado pela Revista Exame, já está na 40ª edição e traz além de diversos rankings, uma coletânea com informações referentes à economia, negócios, gestão, finanças, sustentabilidade e tecnologias.

A revista mede individualmente o desempenho de todas as empresas que se enquadraram na pesquisa. Para elaborar a listagem das maiores empresas, a revista utiliza as vendas líquidas como critérios de avaliação, afinal é um indicador da contribuição da empresa para a sociedade em termos de produtos e serviços oferecidos no ano anterior.

Porém, o ranking não para por aí, a revista apresenta ainda um levantamento dividido por regiões, setores e com base em alguns indicadores. É importante ressaltar que o cooperativismo paranaense está entre as maiores empresas do Sul do Brasil, no agronegócio, em vendas, no número de empregados diretos, em exportações e outros setores.

O ranking Melhores e Maiores é elaborado anualmente pela Revista EXAME, da Editora Abril, em parceria com a Fundação Instituto de Pesquisas Contábeis e Financeiras – Fipecafi – Instituição ligada à USP, Universidade de São Paulo.



Desempenho Frimesa

	2011	2012
Faturamento	R\$1.047 Bilhão	R\$1.343 Bilhão
500 Maiores e Melhores – BRASIL (geral)	438 ^a	388 ^a
Maiores e Melhores – SUL (geral)	65 ^a	55 ^a
Maiores e Melhores – PARANÁ (geral)	30 ^a	27 ^a
500 Maiores do Agronegócio – BRASIL	87 ^a	73 ^a
50 Maiores do Agronegócio – SUL	25 ^a	22 ^a
50 Maiores Empregadoras do Agro Brasil	38 ^a	28 ^a
Maiores do Paraná – Agronegócio	15 ^a	13 ^a
Maiores do Paraná – Alimentos (geral)	12 ^a	11 ^a

Preferência na gôndola

A Frimesa também conquistou novos destaques nas gôndolas. De acordo com a 40ª Pesquisa de Reconhecimento de Marcas, realizada pela revista Supermercado Moderno, o Queijo Mussarela da Frimesa está entre as três melhores marcas do Brasil. Produtos lácteos, como Creme de Leite, Leite Condensado, Achocolatado Líquido, Leite em pó, Iogurte, Doce de leite, Petit Suisse, Leite UHT, Manteiga e Requeijão figuram entre as preferidas.

Na área de carnes a Linguíça Embalada, Presunto, Salsicha Embalada, Hambúrguer, Mortadela, Salame Embalado e Empanado de Frango Frimesa também são os mais procurados no Sul e outras áreas do país.

A pesquisa aponta mais de 200 categorias diferentes, onde por ser visto um ranking com as marcas que mantêm um prestígio maior entre os supermercadistas. O levantamento apresentado é fruto de pesquisa, através de formulários, com mais de 2.200 supermercadistas, divididos entre sete áreas geográficas.

Com o aumento do consumo, categorias crescem beneficiando um número expressivo de marcas que elevam sua participação na preferência dos supermercadistas. A teoria é conhecida por muitos, um crescimento segue outro, em um efeito dominó.

Outra grande pesquisa foi realizada pela revista Super Varejo apontando os principais fornecedores, em 134 diferentes categorias. A Frimesa figura entre as maiores em quatro categorias, uma na linha de carnes e o restante em lácteos. Os Frios e Embutidos, além do Iogurte Branco, Iogurte Líquido e o Iogurte Polpa de Frutas.



▲ **PUBLICAÇÕES** apresentam pesquisas voltadas para o setor supermercadista

Negócios à mesa

Supermercadistas e fornecedores do oeste paranaense se reuniram em um jantar de confraternização no final de junho, em Medianeira. O jantar foi uma parceria entre as Cooperativas Frimesa, Lar e a Ninfa Alimentos, com a Apras, Associação Paranaense de Supermercados.

O evento, que reuniu cerca de mil pessoas, buscou fortalecer o relacionamento e as parcerias comerciais das empresas. Durante a noite foram apresentados os vídeos institucionais das empresas. Após o discurso dos líderes foi realizado o jantar e houve ainda o sorteio de brindes para os presentes.

O diretor presidente da Frimesa, Valter Vanzella, ressaltou a importância do cooperativismo do oeste paranaense para todo o país, bem como os laços com todo o setor supermercadista. "A parceria é de vital importância para os negócios da nossa região. Tudo começa no campo, alguém tem que industrializar e assim apresentar o produto para o varejo. Nós, indústrias, fazemos com que esse processo seja realidade para todos os envolvidos".



▲ **PRESIDENTE** da Frimesa, Valter Vanzella, recebe o troféu durante a participação no jantar dos supermercadistas e empresas do oeste do Paraná

Visitas

Comitiva Primato

Como forma de saber sobre o funcionamento da Central, uma equipe formada por diretores, conselheiros e colaboradores da cooperativa Primato realizou uma visita técnica às unidades industriais da Frimesa, nas cidades de Marechal Cândido Rondon e Medianeira.

A comitiva aproveitou a oportunidade para conhecer melhor os processos industriais. A Primato, uma das cinco cooperativas que compõem a Frimesa, detém hoje uma parcela de 14% do capital da Central.

Em Medianeira, o grupo foi recebido pelo Diretor Presidente da Frimesa, Valter Vanzella, juntamente com o Diretor Executivo, Elias José Zydek. De acordo com Vanzella, a Primato é muito importante para a Cooperativa, afinal "além de cumprir seu papel, vêm conquistando espaço e melhorando anualmente o desempenho".



▲ **COOPERADOS** da Primato conhecem a rotina da Frimesa

Parceria Hong Kong

No final do primeiro semestre deste ano, dirigentes da Sun Hing City, empresa localizada na região sul de Hong Kong e fundada há mais de 20 anos, realizaram uma visita à Unidade Industrial de Medianeira.

A visita proporcionou um aumento de 19% na importação de produtos Frimesa. O resultado não para por aí, apenas nos seis primeiros meses de 2013, a empresa já comprou mais que nos anos de 2011 e 2012, somados.

De acordo com o gerente comercial da Frimesa, Mauro Kramer, a vinda dos dirigentes da empresa foi muito importante, pois assim "puderam conhecer melhor a cooperativa, saber mais sobre os padrões e também da qualidade da matéria-prima empregada".



▲ **REPRESENTANTES** da Sun Hing City, juntamente com dirigentes da Frimesa



Carne suína: Sinais de recuperação

Parece que o mercado de carne suína e derivados começa a se movimentar positivamente. Durante o mês de julho surgiram sinais que indicam recuperação para o setor. Mesmo que de forma lenta, o aquecimento dos negócios, a partir de agora, traz ânimo ao mercado. Podemos observar que os preços pagos pelo quilo do suíno vivo no mercado livre, oscilaram menos nas últimas semanas, e já obtiveram alguma recuperação. As integrações, de modo geral, estavam com os preços de compra do animal vivo abaixo do custo de produção e isso também já está se ajustando. Com os preços subindo no campo, o impacto é imediato no preço da carcaça suína e na sequência, nos cortes congelados e resfriados para o mercado interno.

Os produtos processados, derivados de carne suína, não sofreram tanto com a queda de preço nos últimos dois meses, quanto às carnes in natura. Isso se deve ao fato de que, para sustentar o custo de produção do suíno e também manter a lucratividade, embora reduzida, algumas indústrias optaram por não baixar mais seus preços de venda em detrimento dos volumes negociados. Com a produção cheia e a redução dos volumes vendidos, os estoques de alguns itens subiram muito e em todas as empresas. As categorias de linguiças frescas e a presuntaria foram as mais afetadas, e para não comprometer a vida útil destes produtos as indústrias estão agora realizando promoções, a fim de reduzir os estoques.

Mesmo com preços de venda menos voláteis nos processados, esperamos recuperar o que foi perdido e, além de outros custos que subiram, é necessário recompor margens mais confortáveis para o negócio. O momento é oportuno para isso, pois a oferta no mercado interno tende a se equilibrar com a demanda e mais à frente a demanda tende a ser um pouco maior que a oferta. O aumento dos volumes embarcados para o mercado externo ocorrido em julho, com retorno dos embarques para a Ucrânia e a alta na taxa de câmbio do dólar já estão influenciando o mercado doméstico. A expectativa de iniciar os embarques para o Japão, também está ajudando. No início de agosto já observamos aumento na procura por vários produtos processados e matérias primas, e também em várias indústrias se inicia a fabricação dos produtos "natalinos", destinando menos carne para o mercado doméstico.

Assim, com muitas informações positivas para o negócio, esperamos daqui para frente uma melhora nos resultados. A recuperação dos preços de venda e a redução dos níveis de estoque são os principais desafios a cumprir para alcançar estes resultados.



Leite & Derivados: Preços de venda chegam ao limite

Essa é a nossa percepção em relação aos preços de venda do leite e seus derivados. Não acreditamos que os preços subam mais. Os patamares alcançados nesta temporada, principalmente para a matéria prima são muito altos e não são sustentáveis. Isso se deve a confluência de alguns fatores que normalmente estão dispersos e ocasionalmente seguem na mesma direção a exemplo de 2007, quando os preços atingiram posições muito elevadas, mas por pouco tempo.

Como em 2007, nesta temporada o principal fator de influência na alta dos preços foi o clima, a forte seca na Oceania diminuiu a oferta e os preços dispararam. No Brasil, além da influência das cotações internacionais e da elevação da taxa de câmbio do dólar, que provocaram a queda das importações, tivemos uma redução na oferta de leite longa vida pelo pedido, ainda no final do ano passado, de recuperação judicial do maior fabricante nacional de leite longa vida. O aumento da produção nacional de leite em pó para suprir a falta do leite importado e a redução da oferta de leite longa vida elevaram os preços no mercado doméstico ao ponto em que estamos. O aumento de preços em outras categorias como os queijos, leite condensado e iogurtes foi provocado pelo repasse do aumento da matéria prima e não por redução na oferta ou aumento na demanda destes produtos.

É importante salientar que houve uma redução muito pequena na produção nacional de leite in natura, isso também contribuiu para a elevação do valor da matéria prima. Mas foram poucos os locais onde houve a redução e foi em função também do clima, ora seco ora chuvoso. Nos outros locais houve a manutenção e até crescimento da produção, pois é viável adicionar ou aumentar a ração na alimentação dos animais. As condições atuais, em que os altos preços estão apoiados, tanto a matéria prima como os produtos acabados, são muito voláteis. Qualquer mudança que venha a ocorrer, e elas vão acontecer, tira a sustentação destes patamares de preço. A recuperação da produção nacional de leite no campo é praticamente certa como também é certo o crescimento da base instalada de produção de leite longa vida e estes são dois exemplos de mudanças muito concretas e muito próximas de acontecer.

Apesar da eminente queda nos preços, acreditamos na manutenção de um bom residual tanto nos preços de venda quanto nos preços da matéria prima. Talvez não se consiga manter totalmente o preço justo, mas esperamos ficar bem próximos dele.



“Com amigos tudo fica mais gostoso”. Com esse tema, exatamente em 25 de junho, a Frimesa estreou oficialmente a sua página no Facebook. Em menos de dois meses o site de relacionamento contou com mais de 80 postagens. Com conteúdo leve e divertido, sempre enfatizando a amizade, já conquistou mais de 10.000 curtidores da marca. Para o site que permite a postagem de vídeos, o YouTube, em breve a Frimesa também vai personalizar uma página com perfil da marca com armazenagem de vídeos de receitas. A criação de um artigo institucional no site de pesquisa Wikipédia, monitoramento da marca e a implantação do SAC 2.0 contemplam o projeto.

As iniciativas marcam a entrada da Frimesa nas redes sociais e abrem, para a empresa, um canal inédito de diálogo com os consumidores. “Com a internet as pessoas estão encontrando um novo meio

de interagir com marcas e buscar informação. Criamos um perfil da Frimesa nas redes sociais para gerar proximidade e ampliar o relacionamento dos consumidores com a marca”, diz a supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro.

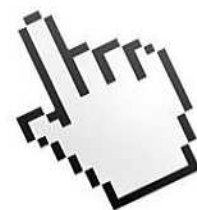
A proposta amplia o mix de comunicação da Frimesa já que a empresa investe em mídias de divulgação tradicionais, como televisão, outdoors e anúncios em mídia impressa. “Esperamos que as redes sociais se consolidem como mais uma ferramenta de comunicação da empresa e que se converta naturalmente em resultados positivos”, complementa o presidente Valter Vanzella.

A presença digital da Frimesa está sendo desenvolvida em parceria com a agência DigiPronto de São Paulo. Em 1º de agosto, o presidente da empresa Pedro Brannura fez uma avaliação do primeiro mês de ação. “Já conseguimos nos relacionar com mais de 8.000 curtidores no Facebook,

Acesse facebook.com/FrimesaOficial
e [#CurtaEssaAmizade](https://twitter.com/CurtaEssaAmizade)



A amizade está **conectada**



com engajamento maior que 25%, índice superior a grande maioria das fanpages de outras marcas. Lançamos o game Amigômetro Frimesa, que já reúne mais de 1.000 fãs da marca interagindo com seus amigos, celebrando o valor dos relacionamentos e das amizades".

Para o especialista em mídias sociais, a fanpage Frimesa oferece abertura para que os curtidores tirem dúvidas e expressem suas opiniões sobre a marca e seus produtos, favorecendo a construção de um relacionamento mais próximo e dinâmico da Frimesa com seu público, cada vez mais conectado e exigente. "O futuro pertence às marcas que melhor souberem se posicionar na mente e no coração das pessoas, de forma inteligente e criativa. E uma das formas de fortalecer este relacionamento é, sem dúvidas, por meio das redes sociais, espalhadas por muitas telas e telinhas por aí", complementa.

É possível medir o crescimento das redes sociais. Dados de pesquisa apontam que as pessoas estão cada vez mais conectadas e que 90,8% dos internautas brasileiros acessam redes sociais, sendo a maioria formada pelo público jovem. As mulheres são a maioria com 59% dos acessos e 74% das pessoas curtem as marcas. Outro dado relevante é que a recomendação dos amigos é a forma mais confiável de propaganda para 92% das pessoas.

Com mais de um bilhão de usuários ativos em todo o mundo, o Facebook é o site preferido pelos brasileiros. E

Frimesa amplia as ferramentas de comunicação com os consumidores e entra oficialmente nas redes sociais. Os canais do Facebook e Youtube vão promover interações e engajamento com a marca

BACON é vida!



Bacon Frimesa é irresistível.
delicioso é ser saudável

Frimesa
Tem gosto de amizade.

DELÍCIA Frimesa



Frimesa



Redes sociais são estruturas compostas por pessoas e/ou organizações, conectadas por uma ou mais formas de relações, com objetivos e valores comuns.



justamente no site que os internautas mais passam o tempo nas redes sociais que a Frimesa iniciou suas ações. "Estamos organizando postagens que fazem parte do cotidiano das nossas consumidoras, levando a elas conteúdo relevante ao seu dia a dia". Para a supervisora de marketing a Frimesa deve ser vista como integrante da família, por isso, o desafio é fazer com que as pessoas se reconheçam na marca, ou seja, na página, e se identifiquem com ela, depois sejam influenciadoras.

"Outro ponto positivo é que o posicionamento da marca Frimesa, a Amizade, faz uma conexão poderosa com a dinâmica das redes sociais que nada mais é que um espaço para estar entre amigos", diz Elis. Por isso, a Frimesa vai aproveitar a dinâmica do Facebook que é uma plataforma de comunicação na internet que permite que as pessoas e empresas conversem com amigos, compartilhem mensagens, links, vídeos e fotografias.

A dinâmica do site é que cada postagem é vista por todos os curtidores da página e ainda existe a possibilidade de publicar comentários bem como compartilhar com mais curtidores e aparecer do "feed de notícias" de páginas de outros internautas.

Para se ter ideia, os curtidores do www.facebook.com/frimesaoficial recebem conteúdos diários que vão



Facebook é uma rede social criada em 2004, com mais de um bilhão de usuários ativos. Os usuários podem adicionar outros usuários como amigos, trocar mensagens.



Frimesa

Dicas para a digestão
delicioso é ser saudável

As postagens da Frimesa trazem, todos os dias, novidades sobre saúde, bem-estar, alimentação e qualidade de vida, com o inconfundível gostinho de amizade

desde receita do dia, dica Frimesa (posts com dicas de conservação e armazenamento de alimentos), quadro você sabia com conteúdo relacionado à saúde e bem-estar, delícia Frimesa com apresentação de pratos e modo de preparo de alimentos, postagens especiais de datas comemorativas. Todos os conteúdos são publicados com imagens personalizadas com a identidade Frimesa.

Outro destaque é que a linha de comunicação vem alegre, divertida aproximando-se do perfil do público da internet. As postagens têm uma frequência de no mínimo dois post ao dia. "Nessa etapa inicial o desafio é aumentar diariamente o número de curtidores. E, sabemos que a cada campanha eles estarão lá e outros virão, aumentando o número de seguidores da marca".

A fanpage da Frimesa terá ainda ações de engajamento como criação de aplicativos, concursos culturais e promoções mais abrangentes que podem envolver o ponto de venda. Um exemplo foi aplicado, criado para o Dia Internacional do Amigo, comemorado em 20 de julho, o "Amigômetro Frimesa" que na verdade se trata de uma brincadeira de perguntas e respostas. A ferramenta foi promovida via Facebook postada na página da Frimesa durante um mês (leia quadro ao lado).

NO YOUTUBE, site de compartilhamento de vídeos, primeiramente a Frimesa personalizará o canal com a identidade e posicionamento da marca. Hoje já estão postados alguns vídeos instituci-

Amigômetro Frimesa

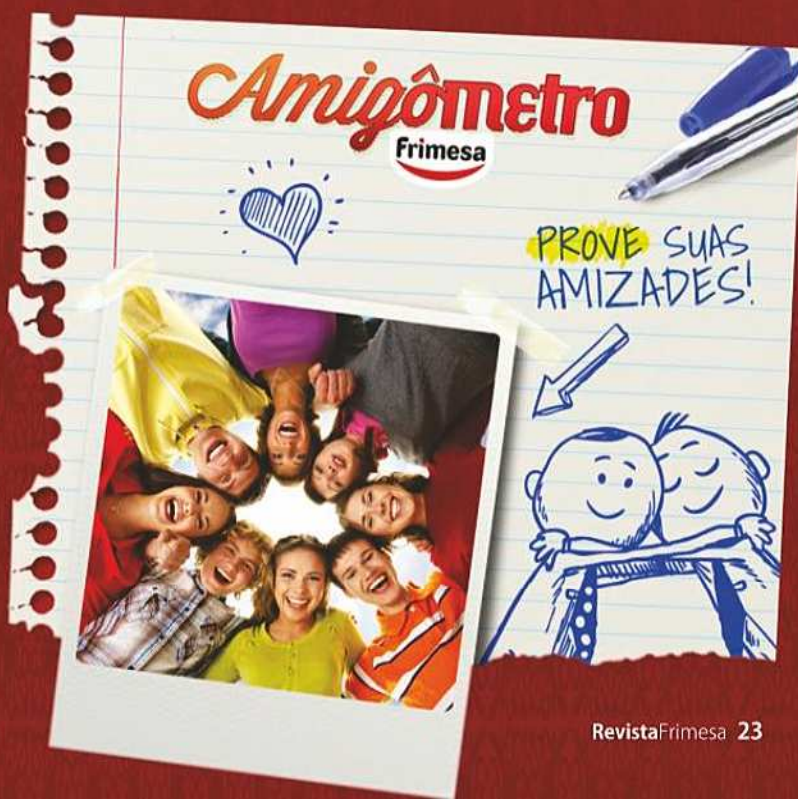
No Dia do Amigo, 20 de julho, a Frimesa trouxe uma brincadeira escolar que marcou grande parte da década de 90. Antes da explosão chamada internet, uma das formas de conhecer novas pessoas ou até mesmo conhecer melhor os amigos eram os cadernos de recordações.

Com a internet vieram as salas de bate-papo e, com isso, a alternativa caiu em desuso. Hoje os cadernos de recordações, já amarelados, não passam de lembranças esquecidas no fundo de uma gaveta qualquer.

A internet, vista até então como vilã, foi a responsável pelo renascimento das antigas enquetes. Em 2009 a rede social Formspring provou que as enquetes do passado evoluíram e ganharam força também no on-line. Em quatro anos de existência a rede reuniu mais de 30 milhões de usuários e 4 bilhões de perguntas publicadas.

O amigômetro tem tudo a ver com a Frimesa, pois aproxima os amigos, cria novas amizades, gera conversas e é claro, tem gosto de amizade. A prova foram as mais de mil pessoas que baixaram o aplicativo, em menos de 15 dias.

Para jogar é fácil, basta criar sua enquete, com perguntas e respostas, e convidar os amigos para testarem a amizade. O amigo entra no aplicativo e responde a enquete do participante. Assim você fica sabendo se sabe tudo sobre seus amigos ou se anda devendo aquela visitinha. A enquete ajuda ainda a descobrir quem são os seus amigos churrasqueiros, atletas e baladeiros, além de mostrar os amigos que mais lhe conhecem.



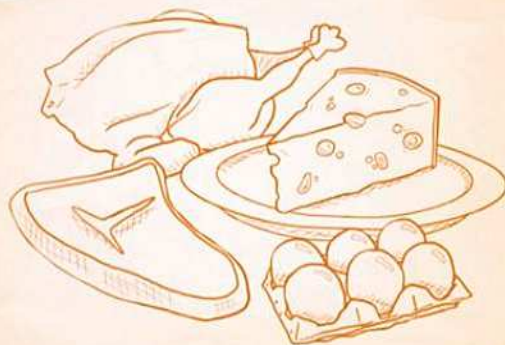
RECEITA DO DIA



Frimesa

Picanha suína temperada grelhada
delicioso é ser saudável

Você Sabia?



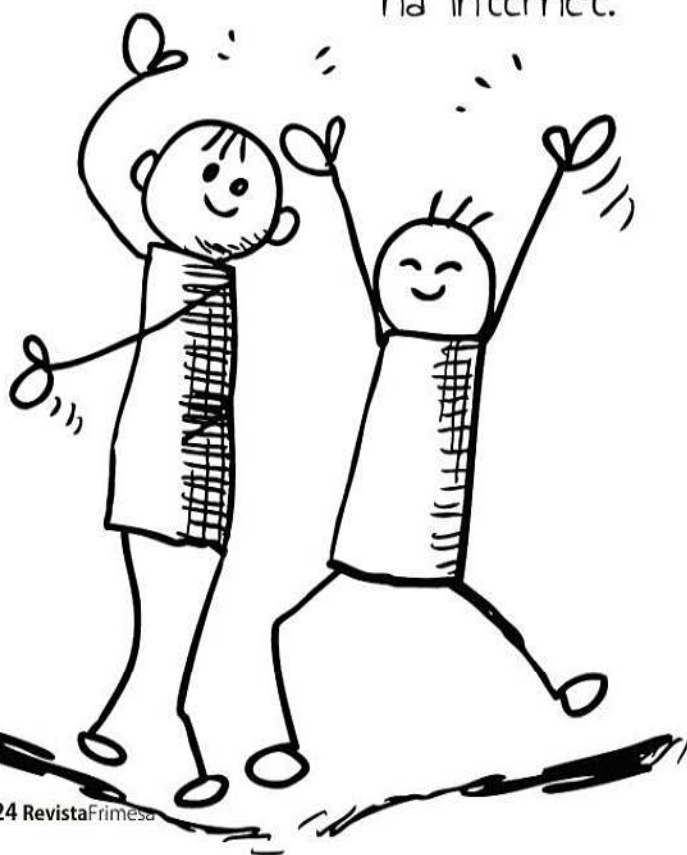
ESTÁ PENSANDO EM INICIAR
UMA DIETA RICA EM PROTEÍNAS?

Frimesa

São duas postagens diárias. O conteúdo de receitas traz delícias preparadas com os produtos da Frimesa. O quadro de dicas e você sabia, leva os curtidores para blogs com informações úteis do dia a dia

YouTube

Youtube, site que permite que os usuários carreguem e compartilhem vídeos digitais. Fundado em 2005 hoje é referência quando o assunto é vídeos na internet.



onais e propagandas da empresa, mas o projeto será a produção de vídeos "Receita de Amiga" onde os consumidores serão convidados para reproduzir seu prato preferido.

O canal será separado em categorias (doces, jantar, lanches e outros), facilitando a organização e busca das receitas. O objetivo do canal é ser o livro de receitas escrito por uma amiga de confiança para as consumidoras. O facebook torna-se uma ferramenta de divulgação, pois os vídeos estão disponíveis para qualquer pessoa que queira assistir. Também é possível adicionar comentários sobre o vídeo.

SAC 2.0 O projeto da entrada oficial da Frimesa nas redes sociais contempla a implantação do serviço de atendimento ao consumidor (SAC) na versão 2.0 que, na verdade, é o atendimento aos consumidores por meio das redes sociais. Agora, todas as dúvidas, sugestões e até mesmo reclamações podem ser feitas pela página da Frimesa no Facebook na opção "fale conosco", armazenada logo abaixo da aba principal. "A Frimesa está aberta para ouvir seus consumidores que agora têm mais opções, além do telefone e pelo e-mail", finaliza a supervisora de marketing.

As interações dos consumidores também serão respondidas pelas atendentes da central do 0800 da sede da empresa em Medianeira (no oeste paranaense). São profissionais que conhecem os produtos, a empresa e podem interagir com os consumidores, orientá-los, tirar dúvidas e encaminhar soluções.

E, finalmente, o acompanhamento da marca nas redes sociais, não somente nas páginas da Frimesa, mas em toda a rede, será monitorada a fim de acompanhar as interações positivas, negativas, neutras e até para levantar o apontamento de oportunidades. O monitoramento é 24 horas por dia e sete dias da semana.



ITALIANA DE VERDADE

MORTADELA BOLOGNA

A MELHOR DE TODAS

*Com ingredientes
nobres e sabor
apurado ela vai
conquistar você.*



DEVE SER PESADO A
VISTA DO CONSUMIDOR
Peso da
Embalagem:
18 g



www.frimesa.com.br



*Frimesa no meu
restaurante*

Itália com jeito *brasileiro*



"Para uma gastronomia bem feita, além de produtos de qualidade, é necessário muito carinho e paixão"

A NUTRICIONISTA E CHEF **GABRIELA GUEDES** BUSCA EM ROMA O CONHECIMENTO NA CULINÁRIA ITALIANA E TRAZ PARA O BRASIL AROMAS E RECEITAS QUE CAÍRAM NO PALADAR DOS BRASILEIROS

Quando se pensa na Itália, logo são associadas as belezas de lugares como a Fontana di Trevi, Capela Sistina, Panteão, Coliseu, Castelo de Santo Ângelo, Praça de São Pedro. E não para por aí: tão tradicional quanto histórica é a culinária italiana, entre as mais ricas e deliciosas do mundo, principalmente pela diversidade dos temperos, massas, queijos e vinhos. Foi neste cenário que a nutricionista e chef de cozinha, Gabriela Guedes, buscou inspiração.

E essa história começou muito antes. Como ela costuma dizer, o gosto pela culinária "veio desde sempre". "Meus avós e meus pais sempre tiveram o costume de cozinhar em casa. Logo, minha referência pela gastronomia está em casa mesmo", lembra. A família toda é muito ligada à cultura italiana, com Gabriela não é diferente, por estar muito conectada à raiz italiana, traz na bagagem a tradição de um dos maiores e mais importantes centros culturais do mundo. "Durante um ano fiz pesquisas com pessoas e lugares sobre a culinária na cidade de Roma. A ideia era combinar o cardápio clássico italiano, respeitando o gosto brasileiro".

Gabriela não demorou muito para colocar as suas ideias em prática. De volta ao Brasil, em 2009, a chef retornou primeiro para a cidade natal de Cascavel, no oeste paranaense. A experiência obtida na viagem rendeu o convite para ministrar aulas de culinária.

Gabriela Guedes

Gabriela especializou-se na Università Popolare di Roma, trabalhou no Cotto Ristorante Roma, um dos restaurantes mais conceituados da Itália.

O sonho de comandar um restaurante, Gabriela iniciou exatamente há quatro anos, após o convite dos amigos e proprietários da Cantina Amici, um restaurante italiano localizada em Medianeira, a 80 km de Cascavel. Inicialmente Gabriela integrou a equipe como sócia-proprietária e logo passou a especializar o local na culinária italiana, além de repaginar o ambiente. Atualmente, também atuando como chef, comenta que "nestes últimos anos, muita coisa mudou, o lugar está com uma cara nova e hoje temos orgulho disso".

A Amici tem mais de uma década de história na cidade e surgiu com a premissa de trazer para Medianeira um pouco do que era visto nas cantinas dos grandes centros. No decorrer dos anos, sempre atendendo dos gostos da clientela, organizamos muitas mudanças. No início, 80% girava em torno das pizzas e apenas 20% eram pratos e, hoje, após todo esse trabalho realizado, esses números se inverteram. Atualmente o lugar dispõe, durante a semana, cardápios temáticos, com pratos da cozinha chinesa, árabe, francesa, italiana, mexicana, indiana, grega e alemã.

Para Gabriela, o trabalho que vem sendo realizado na cantina é muito gratificante. "A gente vê toda a mudança e, certamente, foi para melhor. Os clientes nos dão um retorno muito bom, com elogios, sugestões. Também passamos a abrir para o almoço oferecendo novas opções para as pessoas".

A inspiração para mudar e criar novos pratos, ou até mesmo para reinventar e recriar pratos, vem, segundo a gastrônoma, "através de leituras, leio muitos livros e revistas, buscando novidades na gastronomia. Costumo também ir em outros restaurantes, em outras cidades, porque a gastronomia, o paladar é do dia a dia, provando alguma coisa em outro local que agrada, uma combinação diferente, então trazemos também para os nossos clientes".

Criando ou seguindo a carta de pratos já existentes, de uma coisa Gabriela não abre mão: dos produtos Frimesa. Desde ingredientes para pizzas até mesmo cortes completos. "Impossível falar de gastronomia italiana sem lembrar a grande variedade disponibilizada pela Frimesa. Hoje 90% dos pratos feitos aqui no restaurante utilizam produtos da marca. Cremes de leite fresco, leite, leite condensado, para pizzas e sobremesas, manteigas, lombinho, calabresa, bacon, entre outros". De acordo com ela o mais utilizado é o creme de leite, sem dúvida, "pela qualidade do produto. Afinal de contas, preconizamos a qualidade do produto final e, para isso, precisamos de uma matéria-prima de qualidade". Gabriela dá uma deixa para os leitores da Revista Frimesa a receita de Penne Tropical (veja ao lado).

Durante os jantares, um dos sabores de pizzas mais pedidos é o Taverna, que leva lombo defumado em sua receita. Já nos almoços, a costelinha suína com molho barbecue e com molho de frutas vermelhas é a mais procurada. O resultado da busca incessante pela qualidade é vista quando os clientes costumam indagar a equipe sobre a possibilidade de criar outras cantinas Amici, nas cidades da região.

Para uma gastronomia bem feita, é necessário muito carinho e paixão pelo que se está preparando, com a utilização de produtos frescos, ervas e temperos naturais e a técnica correta para cada ingrediente. ●

“

ESSA INSPIRAÇÃO DE TRAZER COISAS NOVAS, PRATOS NOVAS, VEM ATRAVÉS DE LEITURAS. LEIO SEMPRE MUITOS LIVROS E REVISTAS, BUSCANDO NOVIDADES NA GASTRONOMIA.”

Penne Tropical com lombo e abacaxi

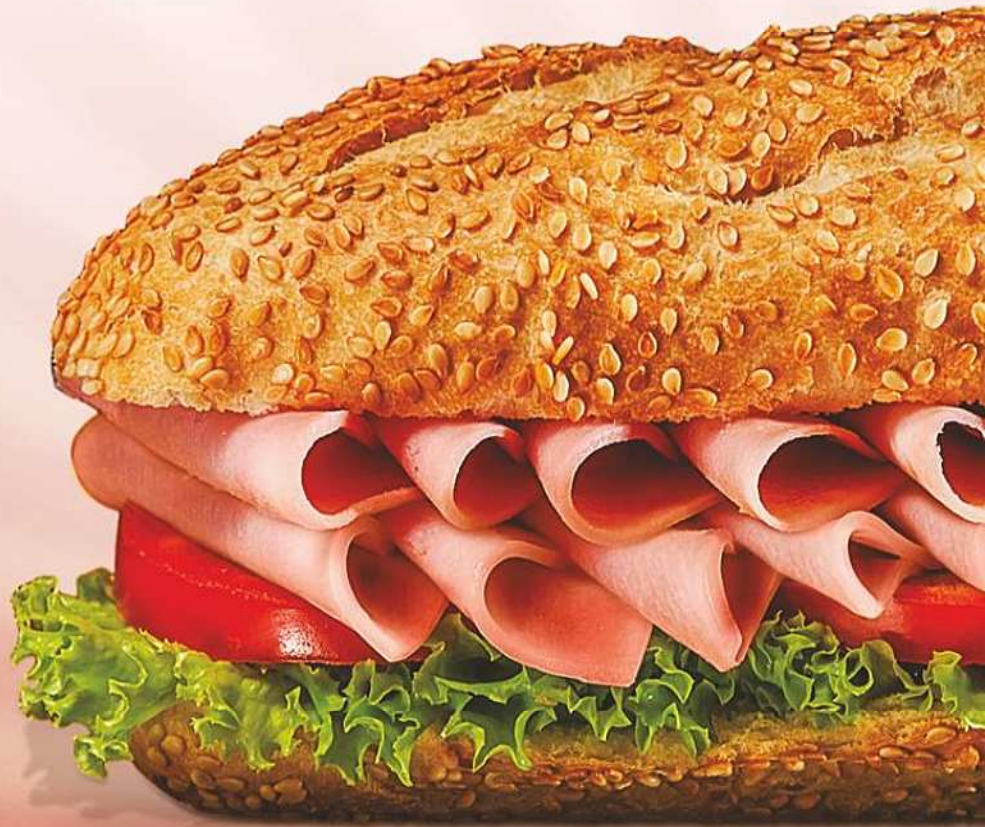
por: Gabriela Guedes

INGREDIENTES: 400g de macarrão penne grano duro; azeite de oliva; 1 cebola picada; 250g de Lombo Defumado Frimesa cortado em cubos; 200g de abacaxi em calda cortada em cubos; 2 potes de 300g de Creme de Leite Frimesa; raspas de 2 limões; ½ maço de cebolinha picada; sal e pimenta do reino a gosto.

MODO DE PREPARO: Cozinhe o macarrão penne conforme instruções da embalagem, em água fervente e salgada. Enquanto a massa cozinha, refogue a cebola com um fio de azeite. Adicione o lombo Frimesa em cubos e os cubos de abacaxi para dourar. Por último coloque o Creme de Leite Frimesa. Misture a massa cozida ao molho. Adicione as raspas de limão, cebolinha fresca picada e tempere com sal e pimenta do reino. Para finalizar, decore com um ramo de salsinha.



A Combina Pão Fresquinho +



Pensou Presunto?
Peça Frimesa.



facebook.com/FrimesaOficial



ção Perfeita

Presunto Frimesa



Imagens ilustrativas

Leve, saboroso, fininho...
irresistível!

Consumo nsciente



Ações realizadas durante o ano estão levando até os colaboradores informações sobre Boas Práticas de Fabricação e cuidados com o Meio Ambiente

Iniciada na Frimesa em 2012 a SINTEG, Semana Integrada, busca trabalhar temas relacionados ao Controle da Qualidade e Meio Ambiente, através de material expositivo, reuniões e palestras, além de teatros lúdicos.

Com o tema "consumo consciente, da matéria-prima ao produto final", a segunda edição da Semana Integrada reúne ações como, exposição de banners com história em quadrinhos sobre as boas práticas de fabricação, reuniões relâmpago e teatros, ações realizadas desde o mês de março. De acordo com o coordenador do departamento de Gestão Integrada, Erivelto Costa, o evento busca ressaltar temas como as Boas Práticas de Fabricação e Meio Ambiente. "Neste ano fizemos diferente, como forma de inovar constantemente, ao invés de concentrar todas atividades em apenas uma semana, realizamos ações durante todo o ano, com novidades e informações para os colaboradores".



Em Março e Abril, o tema debatido foi a água, a disponibilidade no Brasil e no Mundo, além de temas como Reuso e o ciclo da água. A encarregada do setor Ambiental, Gisele Caldeiro, explicou a importância de levantar estas informações, "queremos, com isso, despertar o hábito do consumo consciente, onde todos saibam da importância deste recurso natural".



Nos meses de Maio e Junho, o foco da Gestão Integrada foram os riscos das contaminações para a Qualidade e Segurança dos Alimentos. Segundo a encarregada do setor de Controle da Qualidade, Loeci Zancan, a ação buscou fazer uma reciclagem com todos os colaboradores. "Assim podemos conscientizar os colaboradores para que tenham um maior cuidado no dia a dia. E o resultado será uma menor exposição dos produtos aos riscos de contaminações". Já a assistente do departamento de Garantia da Qualidade, Edite Girardi, garante que as ações são de grande valia para "relembrar a importância dos cuidados que os colaboradores devem ter no local de trabalho, que a qualquer descuido é possível tornar um produto potencialmente perigoso para o consumo, seja através de uma contaminação física, química ou microbiológica".





Durante os meses de Julho e Agosto, o programa abordou a minimização de desperdícios, o reaproveitamento de resíduos e os benefícios gerados para o meio ambiente. Na prática são realizadas ações para reduzir o desperdício de ali-

mentos, no refeitório da Unidade Fabril de Queijos, em Marechal Cândido Rondon, desde 2008. O reaproveitamento de resíduos orgânicos para produção de energia no Biodigestor da Unidade Fabril de Medianeira e a segregação de cargas orgânicas da indústria para alimentação animal, em Matelândia. Para a encarregada do setor de Ambiental, da Unidade Fabril de Marechal Cândido Rondon, Cátia Dalposso, todas as atividades realizadas tem como finalidade "criar, nos colaboradores, a importância de uma conscientização ambiental permanente".



No final de Agosto entre os dias 27 e 31, a SINTEG, realizará simultaneamente, na sede e nas unidades industriais de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia dois teatros, o primeiro tema abordará requisitos de BPF – Boas Práticas de Fabricação, para o setor de produção de alimentos. O segundo trará assuntos relacionados ao consumo da água e a preservação do Meio Ambiente.

Erivelto Costa explica que "o objetivo é utilizar o Teatro como ferramenta, para facilitar o entendimento da informação a ser passada. Informação e humor geram maior interação e aprendizado dentro do ambiente profissional". Fechando o ciclo de ações programadas, em Setembro e Outubro acontecerão as palestras voltadas para o consumo consciente de matéria-prima como insumos, embalagens e alimentos em geral. "Durante esta etapa realizaremos ações em conjunto com o refeitório e indústria para, evitar qualquer tipo de desperdício, diminuindo assim os resíduos gerados", reforça o coordenador da Gestão Integrada.

Conservação e sustentabilidade

17 DE JULHO:
DIA DE PROTEÇÃO ÀS FLORESTAS

As florestas são o ecossistema mais rico em espécies animais e vegetais. O dia 17 de julho – Dia de Proteção às Florestas – é fundamental para que possamos lembrar da importância da conservação. Quando uma floresta é dizimada, perdem-se fauna e flora e isso pode provocar, ainda, o desequilíbrio da cadeia alimentar. A destruição das florestas afeta, também, o clima, já que elas têm importante papel na manutenção da temperatura, nos ventos e no ciclo das chuvas.

Para nós, brasileiros, uma data como essa é de extrema relevância, visto que somos conhecidos mundialmente como o "país das florestas". A Mata Atlântica é uma das ecorregiões mais ricas do mundo em biodiversidade, possuindo importância vital para 120 milhões de brasileiros espalhados entre 17 estados, do Ceará ao Rio Grande do Sul. As áreas naturais de Mata Atlântica regulam o fluxo dos mananciais hídricos, asseguram a fertilidade do solo, controlam o equilíbrio climático e protegem as encostas, além de preservar patrimônios históricos e culturais vastíssimos. No oeste do Paraná, as Cataratas do Iguaçu são o coração da reserva de mata atlântica remanescente. Elas foram formadas há 120 milhões de anos e são distribuídas em dois parques de conservação da natureza, estando hoje entre os principais destinos naturais do mundo.

A Frimesa também atua na conservação deste patrimônio natural. Em uma área de 50 ha de mata nativa, no município de Medianeira, encontra-se o PAF – Parque Ambiental Frimesa o qual é um fragmento de mata secundária em estágio médio de regeneração. As árvores são de diferentes estágios sucessionais, primárias, secundárias e algumas de clímax.

As plantas pioneiras (primárias) se desenvolvem rapidamente e formam uma camada de sombra que servirá como proteção ao crescimento das plantas secundárias. Exemplo destas espécies encontradas no PAF são Timbó, Cerejeira, Guabirola, Embaúba, Ingá e Falso Barbatimão.

As plantas secundárias necessitam de sombras para crescimento inicial e só se desenvolvem na fase intermediária da formação de uma floresta. Possui um crescimento mais lento que as pioneiras, mas seu tempo de vida é maior, de 15 a 20 anos. Exemplos do Parque Frimesa: Ipês, Goiaba, Canafístula, Guapuruvu e Canjerana.

As plantas de clímax se desenvolvem quando a floresta primária e secundária já está desenvolvida. São plantas que formam o dossel da floresta e que tem longevidade de vida. Característica de madeira pesada. Algumas das que podem ser visualizadas no PAF são: Peroba Rosa, Cabreúva, Cedro Rosa, Pau-Ferro, Louro e Canela Gualca.



Um show de espetáculos

7º ITC reuniu arte, humor e muitos aplausos

Para comemorar o Dia Internacional do Cooperativismo, o Sescop – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – realiza, desde 2006, o ITC, Intercâmbio Cultural entre Cooperativas.

O evento ocorre no primeiro sábado de julho e nesta edição reuniu mais de 700 pessoas, de 25 cooperativas de todo o estado. A sétima edição do intercâmbio teve 29 atrações e reuniu, em um só lugar, muita música, dança, teatro, poesia, humor e cultura.

Além de lembrar a força do cooperativismo, o maior movimento social e econômico do mundo, o superintendente do Sistema Ocepar, José Roberto Ricken, durante a cerimônia de abertura, ressaltou que não há competição entre os participantes, a finalidade é a "integração entre os cooperativistas, pessoas que fazem o cooperativismo acontecer".

A Frimesa participou com a dupla Arco e Fole, formada pela colaboradora do Marketing, Maria Cláudia Kall Ferreira e por Maryanne Francescon, irmã de um colaborador da cooperativa.

Ao misturar o som tradicionalista da Gaita Ponto e o toque clássico do Violoncelo, a dupla fez uma parceria um tanto incomum. O resultado foi muito além dos estilos musicais dos instrumentos.

Maryanne iniciou nas aulas de gaita ponto com oito anos, em 2004, e desde então vem realizando apresentações e participando de concursos. Hoje, aos 17 anos, é penta campeã paranaense, tri campeã brasileira e campeã mundial de gaita.

Maria Cláudia iniciou na música em 2009, aos 14 anos, aprendendo a tocar guitarra. No início do ano passado, começou a aprender violoncelo e toca na orquestra de Medianeira.



▲ **MISTURA** do som tradicionalista da gaita, com o toque clássico do violoncelo, mostra que a boa música ainda tem espaço nos dias atuais

Para Maryanne, poder representar a Frimesa é algo muito importante, pois "além de poder levar um pouco do nosso trabalho às pessoas, também faz com que as pessoas ouçam algo diferente, algo novo".

As músicas apresentadas foram uma homenagem a artistas nacionais e internacionais. Com músicas como *It's my life* de Bon Jovi, *Libertango* de Astor Piazzolla e *Milonga para as Missões* de Gilberto Monteirol, o repertório foi do erudito até o tradicional gaúcho, passando pelo pop internacional. Segundo elas a escolha buscou demonstrar as variações que os instrumentos permitem.

Maria, que apostou em um instrumento com muita expressão, afirma que a oportunidade foi única, afinal "todos que estavam lá levaram o seu melhor, e conosco não foi diferente, certamente será o início de um novo projeto".

O 7º ITC ainda guardou algumas novidades, além da transmissão em tempo real pelo portal Paraná Cooperativo, as pessoas podiam acompanhar o evento através de dispositivos móveis, como tablets e smartphones. O resultado foi visto através dos mais de mil acessos durante a realização do intercâmbio.



◀ **EDUCAÇÃO** para Jovens e Adultos: oportunidade para ascensão do desenvolvimento individual



▲ **DIRETOR** Executivo, Elias Zydek, comenta sobre a importância dos estudos para o conhecimento intelectual

Nova oportunidade

O ensino para jovens e adultos busca a participação plena do indivíduo na sociedade

A Educação para Jovens e Adultos, EJA, é uma forma de ensino da rede pública no Brasil, com o objetivo de disponibilizar o ensino fundamental e médio com qualidade para as pessoas que não estão mais em idade escolar ou que não tiveram a oportunidade de estudar, quando mais novos.

A educação possibilita ao indivíduo, jovem ou adulto, retomar as potencialidades, desenvolver as habilidades, provar as aptidões adquiridas na educação extra escolar e na própria vida.

A EJA é uma possibilidade que contribui para concretizar o desenvolvimento individual de pessoas de todas as idades. Pode ser vista como uma consequência do exercício da cidadania, aumentando ainda mais o direito do cidadão, com uma participação plena na sociedade.

Pensando nisso, a Frimesa criou uma sala de aula dentro da própria cooperativa. "A finalidade é fazer com que as pessoas tenham uma nova chance de concluir os estudos", ressalta o diretor presidente da Frimesa, Valter Vanzella.

As aulas acontecem no contraturno de trabalho, através de uma parceria entre a Frimesa e o Sesi. Hoje 53 colaboradores fazem parte das turmas. Duas de Ensino Médio e uma no Ensino Fundamental. A segunda turma para o Ensino Fundamental será iniciada em breve.

Segundo a encarregada de Desenvolvimento Humano, Arlita Matté Zanini, "poder oportunizar o aprendizado, aos colaboradores que não tiveram condições de fre-

quentar a aula no tempo regular é motivo de imensa alegria e realização para nós".

O auxiliar de higiene interna de 56 anos, João Pinto, ficou 44 anos longe dos bancos escolares, hoje retorna através da Frimesa e já garante que não importa a idade, o objetivo é ir para a faculdade. "Hoje vejo a falta que fazem os estudos. Com certeza, incentivo todos a voltarem estudar, pois sei o que é isso para as pessoas. Além de ser bom, hoje é uma necessidade. Estou muito contente com a oportunidade que a Frimesa está dando para os colaboradores. E isso também é muito bom para a própria cooperativa".

Arlita ainda complementa: "Acreditamos que o aprendizado torna as pessoas mais libertas, fornece ferramentas para que os alunos possam refletir e se posicionar de modo crítico, desenvolver sua criatividade e, principalmente, contribuir na busca de soluções aos vários problemas sociais que enfrentamos.

Esta parceria com o Sesi vem preencher também uma lacuna com relação à escolaridade dos colaboradores que, muitas vezes, deixam de aproveitar as oportunidades de crescimento, em virtude do não atendimento aos requisitos do cargo".

Segundo a Supervisora de RH, Elisa Fredo, esta parceria será ampliada para as demais unidades, inicialmente da Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon.

Arraiá Frimesa

Refeitório da Unidade de Medianeira comemora o dia de São João em grande estilo

Bolo de fubá, pé-de-moleque, paçoquinha, nega maluca, doce de abóbora, cri cri, cachorro-quente, bandeirinhas, muita música boa e um pessoal alegre, tudo isso fez parte do 5º Arraiá da Frimesa, realizado no refeitório da Unidade Industrial de Medianeira.

Este foi o cenário que os mais de três mil colaboradores que passaram pelo refeitório viram, durante a sexta-feira, 21 de junho. A equipe do refeitório não deixou passar nenhum detalhe, até o figurino estava de acordo com a decoração do ambiente, todos vestidos à caráter.

A nutricionista, gestora da unidade de alimentação da Frimesa e idealizadora do projeto, Heloísa Antonio Cosmo, explica que a finalidade de fazer o refeitório entrar no clima das comemorações é "uma forma de fazer com que todos se sintam em um ambiente agradável e alegre".

Heloísa ainda agradece o envolvimento da equipe de trabalho do refeitório e dos "amigos" do refeitório, que colaboraram para o sucesso da festa.

► **EQUIPE**
diurna do
Refeitório
durante o
almoço
comemorativo



▲ **COLABORADORES** do turno da noite do Refeitório



Campanha do agasalho

O inverno chegou e trouxe na bagagem chuva, vento frio, geada e toda uma sorte de adversidades climáticas que fazem parte deste clima ameno. Para isso, nada melhor que se proteger das baixas temperaturas.

Pensando nisso a Frimesa realizou a tradicional campanha do agasalho. Neste ano mais de 200 peças de vestuário foram doadas pelos colaboradores. Todo o material arrecadado será destinado aos colaboradores cadastrados, além do Centro Municipal de Educação Infantil Pequeno Polegar, localizado nas proximidades da Unidade Industrial de Carnes.

Oferta de trabalho

A Frimesa está ampliando sua produção, para tanto estão sendo contratadas pessoas de ambos os sexos.

✎ Recruta 30 Jovem Aprendiz Industrial. Pré-requisitos: estar cursando Ensino Profissionalizante Industrial, com idade acima de 18 anos.

✎ Oferece vagas para Deficientes Físicos ou Reabilitados do INSS, para a Unidade Frigorífica e Unidades de Leite.

**Interessados comparecer na Sede da Frimesa
Rua Bahia, 159, Bairro Frimesa — nas segundas,
terças, quintas e sextas-feiras, das 14h às 17h.
Informações pelo fone: (45) 3264-8003.**

TREINAMENTOS

Cursos, treinamentos e qualificações esse é o resultado da parceria entre a Frimesa e o Sescop – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo. Quem ganha com isso são os colaboradores que, constantemente, podem ampliar os conhecimentos sobre o trabalho.

JUNHO

JULHO

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1 A 3/06 – OPERADOR DE EMPILHADEIRA

Como forma de capacitar os operadores de empilhadeira, foi realizado pelos Instrutores da Univel, em julho, um curso de 20 horas, para 13 participantes contendo diversos temas relacionados.

ENTRE 8 A 30/07 – BRIGADA DE INCÊNDIO

Em julho, 50 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira, divididos em duas turmas, participaram do curso de Brigada de Incêndio. O instrutor da CETEC, Paulo da Avila, ministrou os cursos, que tiveram 24 horas de duração cada.

6 E 7/06 e 3 A 5/07 – RELAÇÕES INTERPESSOAIS

125 colaboradores participaram do treinamento que foi realizado em Medianeira. O curso que ocorreu em Junho e Julho, reuniu 5 turmas, durante 5 dias, totalizando 40 horas. Instrutores da AME Treinamento e Desenvolvimento ministraram o curso.



10 A 12/06 e 16 A 22/07 – PROGRAMA DE LIDERANÇAS

4 Turmas de colaboradores da sede e da unidade de Marechal Cândido Rondon participaram do curso. O treinamento que foi realizado nos meses de junho e julho totalizou 8 horas por turma. A formação foi ministrada pelo instrutor da Ebsvolut.



07/06 e 10, 17/07 – HIGIENE INDUSTRIAL

Realizado em Junho e Julho, nas unidades industriais de Matelândia e Rondon, para 39 participantes, totalizando 24 horas. O curso foi ministrado pelo instrutor da Aletheia.

13 E 14/06 e 9 A 12/07 – SEGURANÇA EM ELETRICIDADE – NR10

Instrutores da Univel passaram instruções aos colaboradores da unidade Industrial de Rondon. O curso ministrado teve duração de 40 horas.

22, 27/06 e 22, 23/07 – OPERADOR DE TRANSPALETEIRA

Realizado em Junho e Julho, na unidade industrial de Medianeira. O curso contou com 30 participantes, divididos em 2 turmas. No total os 4 dias de treinamento, ministrados pelos instrutores da Univel, totalizaram 24 horas.



27 E 28 – ANÁLISES LABORATORIAIS

Realizado na unidade de Marechal Cândido Rondon, no mês de junho. A instrutora do Senai de Toledo ministrou o treinamento que totalizou 12 horas para 15 participantes.

19 A 21/06 e 24 A 26/06 – OPERAÇÃO INDUSTRIAL: QUEIJOS

30 colaboradores participaram da formação, realizada em Junho, na unidade industrial de Rondon. O curso, ministrado pela instrutora da GTA alimentos, totalizou 48 horas por turma.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviços dedicados à Frimesa

Julho

15 anos

Medianeira

Elizeth Marques Ribeiro
Neiva Aparecida Gonçalves
Helio Ferreira dos Santos

Seção

FIME
FIME
Triparia

Marechal C. Rondon

Antonio Carlos Lins

Seção

Matéria-Prima Leite

10 anos

Medianeira

Marlene de Fátima Turella
Daiane Sabrina Maciel
Nildete Maria Centenaro

Seção

Desossa
Embal. Industrializ.
Embal. Industrializ.

Matelândia

Rudimar Milani

Seção

Matéria-prima Leite

Curitiba

Higor Grenzski Primo

Seção

Vendas

5 anos

Medianeira

Sirlei Bernadete Trevisan
Wagner da Motta Moraes
Sirlei Rodrigues de Oliveira
Izabel Alves Santiago
Noeli Piva
Sandra Mendonça
Sonia Rosinke Weber
Sonia Veronica Pinzon
Adilce Salette Helfenstein
Maria Elenilda Vasconcelos
Fernanda Trevisol
Claudete Lima de Macedo
Adriana Farrapo
Maria de Fátima da Mota
Neverson Luiz dos Santos
Edna Rosa de Souza
Josiane Keila Silva
Lucimar Sabino
Darci de Almeida
Luiz Carlos Pereira

Seção

FIME
Controle Qualidade
Higiene Interna
Desossa
Desossa
Desossa
Desossa
Fatiados
Fatiados
Desossa - Noturno
Embutidos Indust.
Toscana
Toscana
Embalagem Defum.
Embalagem Indust.
Embalagem Indust.
Embalagem Indust.
Túnel Congelamento
Estufas

Matelândia

Vania Cristina Minato Menger

Seção

Laboratório

Marechal C. Rondon

Evangelista de Jesus Correa

Seção

Coagulação

Apucarana

Renilda da Silva B. Farias
Teresinha Fernandes L. Marques

Seção

Vendas
Vendas

Agosto

15 anos

Medianeira

Marli Terezinha Dias
Flávio Francisco Rippel
Leomar de Souza

Seção

Refeitório
Higiene Interna
Elétrica

Marechal C. Rondon

Nelson Antonio Calegari

Seção

Expedição

10 anos

Medianeira

Rosmari Regiane Rosinke
Evertton José Machado
Angelo Adair da Silva
Gilmar Xavier de Oliveira
Nivalda Maria A. de Faria
Elio Meurer
Valmir Alves Xirelles

Seção

Financeiro
Controle Qualidade
Mec. Frigorífico
Caldeira
Abate
Desossa-Noturno
Cozimento

Marechal C. Rondon

Leocir Dante Baller

Seção

S.I.F.

5 anos

Medianeira

Elizandra Ines Gasparin Borchardt
Deborah Elisa Heidecke
Alceu Luiz Roos
Vilmar Moraes de Souza
Gisele Karina Toniazzo
Lorena Soares Lins
Helena Soares Tosatti
Adriana Rodrigues Carnin
Gilvano Rodrigues da Silva

Seção

Suporte/TI
Controle Qualidade
Graxaria
Desossa
Fatiados
Fatiados
Embal. Congelados
Toscana
Mortadelas

Matelândia

Antonio carlos Gomes Dias

Seção

Manutenção Geral

Curitiba

Andreia Aparecida Bormann

Seção

Vendas

Marechal C. Rondon

Francisco Roberto Moreira
Rafael Rodrigues
Antonio Ricardo da Cruz Faustino
Alexandre Kochen
Nadir Dörner Graebim
Sueli Rubenich dos Santos

Seção

Higiene Interna
Higiene Interna
Past. Padroniz.
Leite UHT
Leite UHT
Leite UHT

Itajaí

Eliane A. da Silva Margarida

Seção

Vendas



Marcio Donadel
Informática
20 anos: Agosto 2013



Inocêncio Mareco Torres
Elétrica - Marechal C. R.
20 anos: Agosto 2013



Manoel Pereira Paz
Caldeira - Marechal C. R.
20 anos: Agosto 2013



Emílio E. Luiz da Silva
Informática
25 anos: Agosto 2013



Maria de L. Mendes
Embut. Industrializados
30 anos: Agosto 2013



Milton Mondini
Embalagem Banha
20 anos: Julho 2013



Vilton Antonio Abegg
Eletromecânica - Rondon
20 anos: Julho 2013



Roberto L. Cavallieri
Comercial
25 anos: Julho 2013

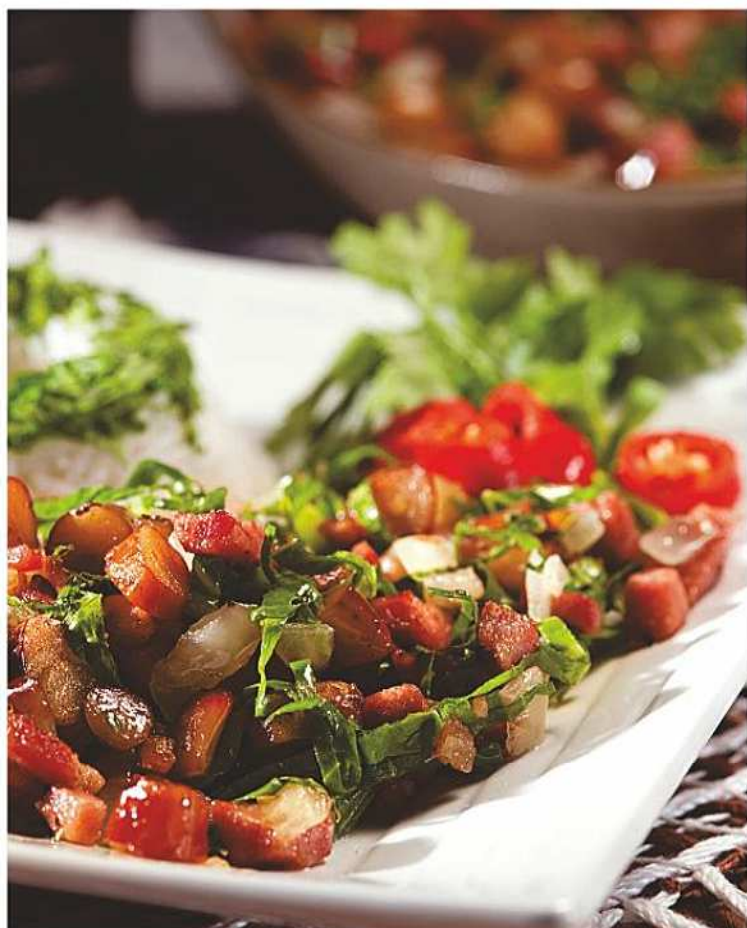


Elineis A. Valentini
Fatiados - Medianeira
25 anos: Julho 2013



Sérgio Bordignon
Apoio Logístico
30 anos: Julho 2013

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Macarrão Cremoso

06 PORÇÕES

INGREDIENTES: ½kg de macarrão tipo espaguete; 200g de Bacon Frimesa (cortado em cubos); 200g de Apresuntado Frimesa (cortado em cubos); 200g de Calabresa Frimesa (cortada em cubos) 2 cebolas grandes (picadas); 50g (1 pacote) de Queijo Parmesão Ralado Frimesa; 200g (1 caixa) de Creme de Leite Frimesa; 1 caldo de legumes em pó (opcional); ½ xícara de água.

MODO DE PREPARO: 1. Em uma panela grande frite o bacon, depois junte a calabresa e deixe dourar; a seguir, acrescente a cebola deixando dourar também e por último o apresuntado.

2. Adicione a água e o caldo de legumes, deixe ferver até a água sumir totalmente; desligue o fogo e acrescente o creme de leite misturando bem, adicione sal e reserve.

3. Em outra panela cozinhe o macarrão com sal, escorra a água e coloque em um refratário.

4. Cubra o macarrão com o molho reservado e polvilhe com o queijo ralado. Sirva em seguida.



Produtos Frimesa
nesta receita ▶



Pavê de Doce de Leite

20 PORÇÕES

INGREDIENTES: 500g de biscoito tipo maria (sabor chocolate); ½ litro de achocolatado Frimesa; 200g de Doce de Leite Tradicional Frimesa; 300g (1 pote) de Nata Frimesa; 200g (1 caixa) de Creme de Leite Frimesa (gelado); 2 claras em neve; 3 colheres (sopa) de açúcar; 50g de chocolate granulado.

MODO DE PREPARO: 1. Para fazer o recheio bata a Nata até adquirir ponto de chantilly, misture o Doce de Leite e reserve.

2. Umedeça os biscoitos no achocolatado (morno) e faça camadas em um refratário, intercalando biscoito úmido e recheio.

3. Para finalizar, faça a cobertura batendo as claras em neve e o açúcar até ficarem bem firmes. Misture delicadamente o creme de leite, cubra o pavê e decore com chocolate granulado.



Produtos Frimesa
nesta receita ▶

Sobremesa de Café

20 PORÇÕES

INGREDIENTES: 600g (2 potes) de Nata Frimesa; 2 caixas de Leite Condensado Frimesa; 1 colher (sopa) de café solúvel; 400g (2 caixas) de Creme de Leite Frimesa; 1 barra de chocolate ao leite; 400g de biscoito amanteigado sabor chocolate.

MODO DE PREPARO: 1. Deixe por uma hora a Nata e o Leite Condensado no freezer, depois bata na batedeira com o café até virar um creme grosso.

2. Triture o biscoito no liquidificador e derreta o chocolate com o Creme de Leite em banho-maria.

3. Para montar a sobremesa, coloque em um refratário uma camada de biscoito triturado, uma camada de creme, biscoito triturado novamente e o chocolate derretido.

Produtos Frimesa
nesta receita ▶



Guisado de Pinhão

10 PORÇÕES

INGREDIENTES: 500g de pinhão (cozido, descascado e cortado em pequenos cubos); 200g de Linguíça Calabresa Frimesa (cortada em pequenos cubos); 200g de Bacon Frimesa (cortado em pequenos cubos); 1 cebola média (cortada em cubos); 1 colher (sopa) de óleo vegetal; ½ copo de água; sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO: 1. Frite o bacon no óleo, em seguida acrescente a calabresa, o pinhão e a cebola.

2. Deixe fritar e tempere com sal e pimenta (caso seja necessário, acrescente água).

3. Sirva com arroz branco e farofa.

Produtos Frimesa
nesta receita ▶



Friminho



TEM SABOR
DE AVENTURA

A
D fonte de
vitaminas
B1 e B2
PP



NOVA EMBALAGEM

Frimesa

Frimesa

Tem gosto de amizade.

Equilibre seu dia

*Com uma porção diária de
Jogurtes Funcionais Frimesa,
você fica de bem com a vida.
Eles contêm bifidobactérias, que
auxiliam o trânsito intestinal.*

*São 5 sabores nas versões
funcionais tradicionais e
funcionais light.*



facebook.com/FrimesaOficial

*Para saber mais acesse:
www.frimesa.com.br*