

# Revista Frimesa

10 anos

Ano X Edição nº 62 setembro/outubro de 2013  
[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)



# INOVAÇÃO

**novas maneiras de pensar, agir e gerar resultados**

# Friminho

TEM SABOR  
DE AVENTURA



**A**  
**D** fonte de  
vitaminas  
**B1 e B2**  
**PP**



NOVA EMBALAGEM



## Caros Amigos,

A presente edição destaca o processo de inovação evidenciado neste ano na Frimesa. Em nosso núcleo estratégico está a crença de que a sustentabilidade futura da empresa está na competência para inovar no presente. Para nós, inovar é fazer melhor ainda o que se faz hoje. Não se trata apenas de inventar o que ainda não existe. Podemos inovar nas atitudes, comportamento, produtos, serviços e em todas as relações existentes, inclusive criando coisas novas.

No principal artigo você poderá acompanhar o que e como estamos fazendo para estimular a inovação nas pessoas.

Aproveitamos para manifestar nossa visão sobre os episódios que, infelizmente, denigrem nosso país. A revisão do processo que condenou os "mensaleiros" é um retrocesso e trouxe descrédito para a maior instituição judicial do país. Afora isso, os diversos eventos de corrupção, de relações exteriores e de excessiva regula-

mentação, prejudicam as atividades econômicas e sociais.

Acreditamos que a fé e a esperança jamais deveremos perder. Nossa luta pelo bem deverá se transformar numa Revolução Silenciosa, que comece em cada pessoa e acabe contaminando a sociedade com a verdade, com a ética e com a repulsa aos atos imorais e injustos.

Se cada indivíduo influenciar sua família, seus amigos, sua empresa e sua comunidade com a prática da verdade e da justiça, venceremos os atores do mal.

Além do nosso trabalho produtivo e da dura realidade que enfrentamos todos os dias, precisamos dedicar algum tempo para ajudar a reconstruir os valores perdidos como a vida, a honra, o respeito e a justiça.

Desejamos que Deus abençoe a todos aqueles que lutam pela vitória do "bem".

Muito Obrigado.

**Diretoria Frimesa**

*diretoria@frimesa.com.br*

### **Cooperativas filiadas:**

Cooperativa Agroindustrial Copagrill, Cooperativa Agroindustrial Lar, Cooperativa Agroindustrial Consolata – Copacol, C.Vale Cooperativa Agroindustrial e Primato Cooperativa Agroindustrial.

### **Conselho de Administração:**

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

### **Conselho Fiscal:**

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

### **Diretor Presidente:**

Valter Vanzella.

### **Diretor Executivo:**

Elias José Zydek.

# SUMÁRIO



6



8



10



32



30



26

Setembro/Outubro  
2013

|    |               |    |                    |
|----|---------------|----|--------------------|
| 6  | Foco no Leite | 18 | Prêmio             |
| 8  | Foco na Carne | 19 | Análise de Mercado |
| 10 | Parceria      | 20 | Nossa Capa         |
| 12 | Marketing     | 26 | Gastronomia        |
| 15 | Registro      | 30 | Gestão Integrada   |
| 16 | Visitas       | 32 | Recursos Humanos   |



[www.frimesa.com.br](http://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](http://www.frimesa.com.br)  
e-mail: [midia@frimesa.com.br](mailto:midia@frimesa.com.br)

Edição 62 Ano X - SETEMBRO/OUTUBRO 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

**Áreas Colaboradoras:** Sistema de Gestão Integrada (Ambiental e Qualidade), Comercial, Fomento Suíno, Recursos Humanos e Fomento Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas

**Impressão:** Gráfica Tuicial **Tiragem:** 16.000 exemplares.

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

**Inovação é ter um novo olhar sobre o que já existe, melhorar e otimizar os processos, tornar real um conceito, mudar pensamentos e ideias, simplificar o difícil.**



# Unidos pelo leite

“O leite é muito mais do que uma fonte de renda para nós, é um meio de manter a família toda unida”. Esse é o sentimento de quem tem experiência de mais de quatro décadas dedicadas à pecuária de leite. Sobre o futuro seu Moacir Maraskin, de 65 anos, diz “tenho certeza de que nossos filhos e netos têm motivos de sobra para permanecer no meio rural porque é sim um negócio rentável”.

Com uma propriedade na Sub Sede de Santa Helena, os Maraskin começaram com alguns poucos animais e o leite produzido era utilizado para

fazer queijo. A genética dos animais não ajudava muito, como eram animais rústicos, a média diária de leite dos animais girava em torno de sete a dez litros.

A produção da família era sempre vendida para um comprador que vinha do Paraguai. A esposa do seu Moacir, dona Tereza, de 65 anos, lembra que “o dinheiro era usado para comprar o rancho, roupas e algumas coisas para a casa”.

Logo em seguida, quando a família começou realmente a comercializar a produção, a venda ao país vizinho foi encerrada. Ai surgiu a ideia de ampliar o rebanho. Numa visita a um seminário, seu Moacir e o irmão Antoninho, de 57 anos, viram uma vaca holandesa e sentiram que aquele era o caminho que deviam seguir. O episódio que marcou o início da formação do plantel da família, foi quando fizeram a troca de quatro animais para conseguir uma holandesa.

OS MARASKIN, INTEGRADOS DA LAR, SÃO A PROVA DE QUE O TRABALHO E A SUCESSÃO FAMILIAR SÃO A GARANTIA DA UNIÃO ENTRE GERAÇÕES



▲ **FAMÍLIA** Maraskin é exemplo de união e parceria no campo

Em todos estes anos o plantel cresceu e a família também. São 180 animais, 79 em lactação, 23 bezerras pequenas, além de outras 20 secas, o restante são novilhas. A propriedade possui 25 alqueires dos quais 21,5 são para lavouras de soja, milho e trigo, há ainda um alqueire utilizado para a infraestrutura dos animais. O restante fica para a residência da família.

Com o passar do tempo, as famílias foram crescendo, foram investindo mais. "Procuramos melhorar, compramos animais com uma genética melhor, além de atualizar as estruturas de ordenha que haviam aqui na propriedade", lembra Moacir. Os Maraskin cresceram e hoje já são três gerações em torno da pecuária de leite. Confira agora um pouco da história:

**Revista Frimesa — Vocês registram um crescimento rápido no plantel. Como aconteceu isso?**

**Pecuarista Moacir Maraskin —** Em Marechal Cândido Rondon, havia algumas pessoas que trabalhavam comprando e vendendo gado de leite aos produtores interessados. O primeiro animal que nós realmente compramos era uma Jersey mestiça, que valia 10 mil cruzeiros. De qualquer forma tivemos muita sorte, das nove crias que ela teve, sete foram fêmeas.

**Pecuarista Antoninho Maraskin —** Teve também uma vez que trocamos dez nelores adultos e dois filhotes por quatro vacas holandesas. Pouco tempo depois nós fomos saber que eram animais de descarte, mas mesmo assim tinham registro, então não saímos tão no prejuízo assim.

**RF — Como é dividir a atenção e os cuidados entre os animais e as lavouras?**

**Moacir —** Por volta da década de 70, o soja começou a crescer bastante e o gado de leite não estava dando muito resultado. Nas épocas de verão tudo estava tranquilo, mas quando começava a esfriar a situação ficava ruim. O problema era que faltava planejamento, tivemos que sair várias vezes, nas taperas, em beira de estrada para pegar alimento para os animais.

**RF — A família também vendia alguns animais, como era a seleção?**

**Pecuarista Antoninho Maraskin —** Quando as pessoas vinham aqui comprar vacas, nós sempre acompanhávamos o processo, aí os compradores pediam ajuda para quem sempre estava com os animais. Aí sabiam quais eram os melhores e por isso conseguiam levar os melhores animais. Outro motivo é que sempre buscávamos vender os melhores animais, assim conseguíamos fazer com que as pessoas continuassem vindo aqui comprar. Houveram vezes em que até pensamos em vender todos os animais.

**RF — Quando vocês viram que realmente iriam investir no ramo do leite?**

**Moacir —** Após o alagamento das áreas onde hoje é o lago de Itaipu, por volta de 1982, quando a usina começou a operar, durante uns três anos, o soja deu muito fraco. Foi aí que sentimos a falta que o gado de leite fazia. A partir deste momento percebemos que não ficaríamos mais sem o leite.

**RF — Em momento algum a família pensou em desistir do leite e mudar de atividade?**

**Moacir —** Muitas vezes falaram para desistirmos do leite, mas sou bem teimoso. Bati o pé, gostava da atividade. Um dos motivos que insisti para ficarmos nesse ramo é que envolvia toda a família. Não importava o que acontecesse, estávamos sempre reunidos.

**RF — Vocês pensaram em contratar alguém para auxiliar no dia a dia?**

**Pecuarista Gilberto da Silva —** Sim, comecei a trabalhar com os Maraskin bem cedo. Aos nove anos, vinha ajudar carpir lote de vez em quando. Com 12 pra 13 anos, vim morar na propriedade. Lembro que gostava tanto dos animais que uma vez comprei uma vaca com um bezerrinho, em troca de 120 dias de serviço. Com o passar do tempo comecei a gostar da filha do patrão e pouco mais de um ano depois, começamos a namorar escondido. Hoje já estamos casados há 17 anos.

**Revista Frimesa — Como é a parceria com a equipe técnica da Lar?**

**Pecuarista Gilberto da Silva —** Sempre que nós precisamos, o Fantinel está aqui ajudando, trazendo novidades e tirando nossas dúvidas, em relação ao cuidado e à saúde dos animais. A parceria é muito boa, precisou é só chamar.

▼ **ACOMPANHAMENTO**  
técnico garante a qualidade da produção leiteira



▼ **IRMÃOS** Vanildo e Waldemar apostaram na suinocultura para aumentar a renda da família

PARA OS FERREIRA, DA COPACOL, O CUIDADO COM OS ANIMAIS E A MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA GARANTEM OS RESULTADOS DO NEGÓCIO

# Capricho constante

A falta d'água quase nos fez desistir da criação de suínos", assim os irmãos Vanildo e Waldemar Ferreira, 53 e 50 anos, relembram um dos momentos mais difíceis do negócio que mantêm em sociedade. Em 2011, ainda no primeiro ano de atividade da granja, o poço artesiano que alimentava a propriedade e os 1.500 suínos secou da noite para o dia. A solução era simples, porém demorada, furar novamente o poço.

"Era um momento crítico, faltava um pouco para entregar os animais e não sabíamos mais o que fazer", comenta Vanildo. Nesse momento a cooperação fez sentido para os Ferreira. Todos os dias um caminhão pipa da Copacol abasteceu a propriedade e os irmãos contornaram a situação.

A lembrança das dificuldades reforça o que foi preciso fazer para se atingir os objetivos e, hoje, os Ferreira colhem frutos de muita dedicação e trabalho visto que o resultado é um dos grandes diferenciais da propriedade. Em dois anos e meio na suinocultura a capacidade total é 1.800 animais alojados por lote. Recebem uma média de pagamento de R\$19,00 reais por suíno, chegando ao valor de R\$23,00 no lote anterior ao alojado. Com conversão alimentar ajustada média de 2,133 e uma conversão alimentar de carcaça ajustada com média de 2,907.

A propriedade da Família possui 127 hectares na linha Garibaldi, em Corbélia, às margens da Rodovia PR-575, desde 1986. "Meu pai mantém parceria com a cooperativa bem antes disso, em 1973, quando começou a enviar a produção das lavouras de soja, milho e trigo", diz Vanildo, referindo-se ao seu João Ferreira Neto.

Além da criação, na terra dos Ferreira 25 hectares são destinados à reservas naturais de proteção ao Rio Melissa, quatro para lavouras e um para as granjas. O restante é utilizado para a criação de gado de corte. Confira agora a conversa com os irmãos Vanildo e Waldemar:

**Revista Frimesa – Qual o motivo que levou vocês a entrarem na suinocultura?**

**Suinocultor Vanildo Ferreira** – Estávamos pensando em cuidar de um negócio próprio. Conversamos com algumas pessoas que trabalhavam com suínos. Tentamos avaliar os pontos positivos e negativos e estudamos se realmente valia a pena. Logo após decidimos entrar para a suinocultura que se mostrou ser um excelente negócio.

**RF – Como é a parceria entre vocês e o seu João?**

**Suinocultor Waldemar Ferreira** – Nosso pai cuida de um rebanho de gado de corte e pensamos então em ter algo nosso, com autonomia para tomarmos as decisões com responsabilidade. O bom é que acertamos. O resultado foi muito bom, de vez em quando nosso pai acompanha o lote e até dá algumas dicas e ideias.

**RF – Assim que chegou o primeiro lote de animais, qual foi a reação de vocês?**

**Waldemar** – Bom, não tínhamos nenhuma experiência, por isso ficamos muito apreensivos no começo. Um dos pontos que nos tranquilizou foi o fato de termos o auxílio da equipe técnica da Copacol, principalmente no repasse de informações técnicas. Além de nos ajudar muito, ainda fez com que tivéssemos um bom resultado.

**RF – Quais são as fontes de renda da propriedade?**

**Vanildo** – Durante muitos anos tivemos somente as lavouras, com o tempo veio o gado e agora temos também suínos. Hoje as granjas representam pouco mais de 30%, tem ainda uns 10% que são do gado de corte. O restante fica por conta das tradicionais lavouras de soja, milho e trigo.

**RF – Sobre a parceria com a equipe técnica da Copacol, como acontece essa união?**

**Vanildo** – A assistência técnica está sempre conosco, com recomendações e dicas, quando precisamos é só chamar. Quando surge alguma novidade eles nos trazem a ideia e com isso criamos parcerias para melhorar os resultados. Durante o período em que cada lote permanece na granja, temos um cronograma com sete visitas agendadas, além das vezes em que surge algum imprevisto e precisamos deles.

**RF – Um dos motivos da propriedade manter os níveis de produtividade é a presença constante de um colaborador. Como iniciou esse trabalho?**

**Colaborador Itelvino** – Nos conhecemos ainda criança e ele sempre trabalhou com suinocultura e, por isso, a experiência ajuda muito. Um certo dia conversando com eles, os Ferreira me perguntaram se não queria vir trabalhar com eles. Estou até hoje aqui.

**RF – Qual o maior problema enfrentado no dia a dia da granja?**

**Waldemar** – Hoje, o pior problema é a falta de mão de obra qualificada. Termos alguém de prontidão, que se acontecer algo na granja saberá o que fazer. Houve um tempo em que pensamos até em desistir e mudar de ramo. Porém, vimos que isso nos faria melhorar.

**RF – Qual a receita, de acordo com a Copacol, para os bons resultados dos integrados?**

**Técnico em Agropecuária Deividi Schwendler** – O diferencial dos bons resultados obtidos pelos produtores inclui, principalmente, o cumprimento das orientações técnicas repassadas pela assistência da cooperativa, além das instalações padrões, nutrição adequada e claro, o comprometimento do produtor com o sistema de parceria.



◀ **PARCERIA** com a Cooperativa, somada à experiência do colaborador, trouxe aos Ferreira bons resultados na terminação de suínos



◀ **UNIDADE** de Barcarena é exemplo de inovação e tecnologia aliada à comodidade

# Bons ventos

UM GRANDE SONHO LEVADO PELO VENTO QUE SOPRAVA AS VELAS DOS BARCOS NAS ÁGUAS DA AMAZÔNIA. O TRANSPORTE DE MANTIMENTO DEU ORIGEM A MAIOR REDE VAREJISTA DO PARÁ, O GRUPO LÍDER

**LÍDER**  
Você é líder do Líder

## Raio X

- ✦ 424 check-outs
- ✦ 5 cidades atendidas
- ✦ 11 mil colaboradores
- ✦ 16 supermercados
- ✦ 180 mil m<sup>2</sup> área construída

**O**s Tupis inspiraram o nome de Igarapé-Miri, no Pará. O município, que fica a duas horas da capital Belém, tem um significado curioso "Pequeno Caminho de Canoas". E foi justamente nas águas do rio, que dá nome à cidade, que a história do Grupo Líder começou.

No início da década de 60, seu Jerônimo Marques Rodrigues teve a ideia de comercializar produtos através do rio. Deste pequeno caminho saíram quatro embarcações que levavam e traziam especiarias típicas da região. O empreendimento, conhecido como regatão abastecia populações ribeirinhas na rota do Marajó, região do Salgado e do Baixo Amazonas.

Dez anos depois, em 1973, a família Rodrigues chega a Belém e compra o Café Líder, no Porto do Sal. No mesmo ano, funda os Armazéns Líder, atuando no comércio atacadista de gêneros alimentícios. Em 1975, o Grupo Líder inaugura seu primeiro

supermercado, localizado no bairro da Condor.

A partir de então, com a participação de seus filhos e netos a empresa não parou de crescer. De acordo com o Diretor Oscar Rodrigues, "O Grupo Líder se orgulha de ser uma organização que busca a excelência nas atividades, até mesmo para demonstrar a capacidade e o potencial empreendedor do povo do Pará".

Hoje, o legado da rede varejista não se resume aos 16 supermercados, 17 farmácias, 11 magazines, shoppings e ao centro de distribuição. A essência da organização, de respeito ao cliente, simplicidade, espírito de trabalho, esforço e, principalmente, ousadia para crescer é fruto do perfil do seu fundador, Sr. Jerônimo, falecido em 2009. A essência continua presente, através da dedicação e atenção dos mais de onze mil colaboradores.

**PREFERÊNCIA DO CONSUMIDOR** As 16 lojas da rede atendem a população do distrito de Icoaraci e do município de Ananindeua, da Grande Belém e ainda nas cidades de Barcarena e Castanhal. As estruturas modernas e confortáveis somadas ao atendimento e serviço ao cliente, refletem no desempenho da empresa no merca-



▲ **ESPAÇO** interno amplo garante comodidade e conforto aos clientes dos Supermercados Líder

do. O Líder aparece em primeiro lugar na preferência dos consumidores como o melhor supermercado em todas as cidades pesquisadas em que atua. E mais: permanece como favorito há 15 anos. Os apontamentos são de institutos como Ibope, o Veritate, o BMP e o Simetria. A rede de Supermercados Líder é hoje a 16ª maior do Brasil em faturamento.

Além da rede de supermercados, o Grupo Líder agrega 11 lojas de departamento, o Magazan, 17 farmácias, a Farmalíder e o Castanheira Shopping Center. No segmento industrial mantém negócio de torrefação e moagem de café e atua com pesca e pecuária. Mantém a Fomento Mercantil que atua como uma factoring. Todas as empresas do Grupo trabalham ainda com o cartão Liderzan, cartão próprio de vendas.

**SUPORTE ESTRATÉGICO** Para conseguir atender todas as lojas, o Grupo Líder possui também uma central de abastecimento própria. A moderníssima Central de Distribuição foi projetada para concentrar todas as operações logísticas do Grupo Líder e pode abastecer até quarenta lojas, sejam elas supermercados, lojas de departamentos ou farmácias.

A Central de Distribuição é climatizada e automatizada com equipamentos de última geração, localiza-se na Rodovia Augusto Montenegro no sentido Belém-Icoaraci e tem 60.000 m<sup>2</sup> de área construída, em um terreno de 156.000 m<sup>2</sup>, equivalente a 150 campos de futebol.

**SUSTENTABILIDADE NO DIA A DIA** O Grupo Líder é a única empresa de varejo na região que tem uma empresa para coleta e processamento de seus resíduos sólidos, destinando-os à reciclagem: A Transforma. Com frota própria de caminhões e base de operações em área junto ao seu centro de distribuição, na Avenida Augusto Montenegro, o Grupo Líder inova também na questão do meio ambiente. Projetos de sacolas retornáveis ou ecobags, como também são conhecidas, foram lançadas pelo Grupo Líder com a missão de colaborar com a proteção ao meio ambiente.

**AMIZADE LÍDER** Os alimentos da marca Frimesa atravessam o país para chegar até as gôndolas dos Supermercados Líder. De acordo com o Diretor Comercial do Grupo, José Rodrigues, a parceria com a Frimesa vem se fortalecendo a cada ano. "O volume de venda vem crescendo junto com as expectativas do grupo. Essa parceria ganha força pelo bom atendimento que recebemos na região, o que resulta em um excelente abastecimento em nossas lojas fazendo com que nossos clientes sempre fidelizem a marca Frimesa no ponto de venda.

Acreditamos que a qualidade é o fator mais relevante no comércio de alimentos, afinal trata-se de questão de saúde. O preço é uma variável importante, mas está condicionado à questão da qualidade". A empresa Renor é responsável pela representação da Frimesa no estado do Pará. ●



▲ **FUNDADOR** Jerônimo Rodrigues: das pequenas vendas à maior rede varejista do Pará

# Alguém falou em churrasco?

**C**hurrasco é sinônimo de festa e diversão com a família e amigos. E como todo churrasco tem um expert em deixar a carne no ponto, além de conhecer os melhores cortes para cada tipo de churrasco, eles ganharam um dia só deles! No dia 30 de setembro é comemorado o dia do churrasqueiro.

Para comemorar a Frimesa criou a Churrascaladora, um aplicativo para deixar todos os detalhes "no ponto" de você curtir sempre um churrasco melhor que o outro. Com o aplicativo, em instantes, você poderá ser tornar um churrasqueiro de mão cheia, que sabe de tudo sobre os preparativos para fazer um bom churrasco.

Para isso é muito fácil, basta informar quantos amigos você vai convidar para festa e selecionar o que vai rolar para comer – aqui dedicamos um espaço especial para escolher os tipos de linguiças e cortes de carne fornecidos pela Frimesa. No final, existem dicas do churrasqueiro que servirão para mostrar que você sabe tudo sobre o churrasco.

Após feito o cálculo, você pode criar um evento no facebook e chamar seus amigos para o churrasco, compartilhar a churrascaladora e fazer com que seus amigos também se tornem especialistas, imprimir a lista de compras para correr para o mercado, enviar ela por e-mail e ainda conhecer mais produtos da Frimesa.

Quer curtir? facebook/frimesaoficial

Página da Frimesa no facebook traz aplicativo para cálculo do churrasco na medida certa



# Frota repaginada

**O**s caminhões da frota da Frimesa estão reforçando a comunicação da marca. A repaginação iniciou com a frota que abastece o Rio Grande do Sul. A arte mostra os logurtes funcionais, as pizzas, o Friminho e a saborosa linguiça toscana. Também está sendo incluído o visual do presunto e queijos nas carretas que levam a marca para todo o Brasil.

O projeto que utiliza a plotagem de caminhões como ferramenta de comunicação já havia sido realizado em anos anteriores, pois amplia a visibilidade da marca e destaca também os produtos Frimesa.

De acordo com o cronograma, as próximas filiais que receberão as novas artes serão Bebedouro, no interior de São Paulo, e Santa Catarina.



# Novas embalagens

## LINHA DE QUEIJOS FATIADOS ESTÁ MAIS PRÁTICA E BONITA

**P**ara oferecer praticidade e conveniência para seus consumidores, a Frimesa moderniza as embalagens do queijo prato e mussarela. A novidade vem por meio de processo tecnológico que embala os produtos em uma atmosfera protetora. Essa embalagem diferenciada vai garantir fatias de queijos mais soltinhas e frescas por mais tempo.

Produzidos com leite de qualidade, os queijos prato da Frimesa são ricos em cálcio e proteínas. Como o próprio nome diz, seu consumo está associado ao lanche ou lanchinho. Já o mussarela é mais suave e macio e tem grande aplicabilidade na culinária: pizzas, lasanhas entre outras receitas.

Ambos produtos são encontrados nas gôndolas em embalagem de 200g. A Frimesa oferece ainda a opção dos itens nas versões peça 500g e 4kg. Outra novidade é o mussarela light para quem procura um queijo com menor teor de gordura, pois agrega 29% a menos de gordura que o queijo tradicional.



# Olha quem voltou

## Atendendo pedidos, dois sabores de iogurtes retornam às gôndolas

**A**tenta aos pedidos dos seus consumidores, a Frimesa voltou a produzir os iogurtes copos nos sabores Mamão & Laranja e Ameixa, também na versão tradicional. Até então os itens eram comercializados nas opções light, funcional e funcional light. Os iogurtes retornaram às gôndolas em agosto e tem embalagem de 165g.

Com inclusão dos novos sabores a linha de iogurtes da Frimesa integra 56 itens. As variações ficam por conta das opções das embalagens – copo, garrafa família, garrafa individual, bandeja e pacote – disponíveis nas categorias tradicional, light, funcional e funcional light.

Toda essa diversidade é para o consumidor não deixar de incluir os iogurtes nas refeições. Existem inúmeros motivos para incluir o alimento na dieta do dia a dia. De acordo com a Nutricionista Heloísa Antônio Cosmo, o iogurte é um excelente fornecedor de proteínas completas de elevada qualidade. "São fonte de proteínas, cálcio, zinco, vitaminas A, C, D e do complexo B, fundamentais para o crescimento, além de combater infecções dos radicais livres que aceleram o envelhecimento".





▲ TIME da Frimesa presente na ExpoAgas 2013

# Vitrine de negócios

**NA EXPOAGAS A FRIMESA, ALÉM DE ESTREITAR OS LAÇOS, BUSCOU GERAR NOVAS PARCERIAS COM OS SUPERMERCADISTAS DO SUL DO PAÍS**

A participação da marca Frimesa no mercado gaúcho, ano a ano, vem se consolidando. A estrutura de serviços para atender os clientes conta com uma filial de vendas em Esteio e um Centro de Distribuição em Canoas – ambos na região metropolitana de Porto Alegre – que, somados à equipe de representantes comerciais da região noroeste, tem permitido à empresa crescer e ampliar o relacionamento com o setor supermercadista.

Uma das ferramentas para essa aproximação é a feira Expoagas – Convenção Gaúcha de Supermercados. A 32ª reuniu, de 20 a 22 de agosto, muitas novidades para o setor e apontou ainda a mudança nos hábitos de consumo dos gaúchos.

De acordo com informações oficiais, durante a realização do evento, as negociações somaram um total de 333 milhões, um crescimento de quase 10% em relação a 2012. Dentre os setores destaque, responsáveis pelo grande impulso nas vendas, estavam os laticínios, equipamentos e limpeza. O evento multisetorial hoje reúne produtos, equipamentos e serviços de 340 expositores, voltados às necessidades dos mais diver-



▲ FRIMESA, com o sétimo ano consecutivo de participação, estreita o relacionamento com o setor supermercadista riograndense

sos públicos: padarias, açougues, lojas de conveniência a restaurantes, hotéis e agropecuárias.

Durante os três dias de evento, 49% das negociações ficou concentrada para os varejistas gaúchos. Os outros estados brasileiros somaram 4% das parcerias fechadas e o restante, 9%, para outros 11 países presentes no evento. O evento é promovido pela Associação Gaúcha de Supermercados (AGAS).

Um dos fatores relevantes é o fato que de a cada dez expositores, apenas três vinham de outros estados brasileiros ou de outros países. E, mesmo assim, o montante negociado equiparou-se a todo o estado do Rio Grande do Sul.

A Frimesa já marca presença na feira pelo sétimo ano consecutivo com o objetivo de apresentar sua linha de produtos e os lançamentos, além de prospectar clientes e negócios. Para isso preparou um estande de 120 metros quadrados reunindo no atendimento as equipes das filiais de vendas do Rio Grande do Sul e de Medianeira, responsáveis pelas vendas em todo o litoral e região central do estado. A filial de Medianeira é quem faz o atendimento na região oeste gaúcha.

O diretor executivo, Elias José Zydek, considera que para a Frimesa é um grande resultado, afinal "as feiras são o momento para apresentar os produtos aos varejistas, a feira também é uma forma de fomentar o crescimento da marca".

# Estreias no varejo

IOGURTE FUNCIONAL E LIGHT E O PRESUNTO SÃO CITADOS EM PESQUISA COM SUPERMERCADISTAS

## CONHEÇA AS CATEGÓRIAS



### MERCEARIA DOCE

4º Lugar – Doce de Leite

### PERECÍVEIS LÁCTEOS

5º Lugar – Iogurte Funcional  
5º Lugar – Iogurte Light  
4º Lugar – Queijo Mussarela  
4º Lugar – Manteiga

### PERECÍVEIS CONGELADOS E RESFRIADOS

5º Lugar – Linguiça Embalada  
4º Lugar – Presunto  
4º Lugar – Salame Embalado  
5º Lugar – Empanados de Frango

▼ **A CONQUISTA** vem do comprometimento e qualidade dos produtos que a Frimesa procura levar ao consumidor

A Frimesa ampliou o número de produtos reconhecidos pelo varejo NACIONAL. Menos de dois anos após o lançamento das linhas de Iogurte Funcional e Iogurte Light, hoje a Frimesa já começa a ver os resultados positivos. Além dos Iogurtes, o Presunto também entrou para a lista das citações. O doce de leite, a linguiça embalada, o salame e o queijo mussarela apareciam em anos anteriores e foram citados novamente. A citação trata-se da 41ª Pesquisa de Reconhecimento de Marcas, realizada pela Revista Supermercado Moderno, e a Frimesa está entre as cinco marcas de maior prestígio, em várias categorias do mercado.

A edição de agosto apresentou as cinco empresas fabricantes, apontadas pelo varejo como as principais em 140 categorias de bens de consumo. O resultado é o reflexo da preferência de 1.842 supermercadistas espalhados por todo o Brasil.

O aumento da expressividade da marca é o resultado da missão da própria cooperativa, de conquistar o consumidor, oferecendo soluções em alimentação. Segundo o diretor executivo da Frimesa, Elias José Zydek, o crescimento da cooperativa é fruto de um planejamento estratégico 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".



# Conhecendo o dia a dia



Como forma de troca de conhecimento, em 13 de setembro, aproximadamente 25 integrantes da ACA – Associação de Cooperativas Argentinas – realizaram uma visita à Frimesa. Dentre os membros estavam representantes de Cooperativas da província de Córdoba e Buenos Aires.

Os visitantes puderam, além da troca de conhecimento, aprender mais sobre as técnicas de desenvolvimento e industrialização das cadeias do leite e da carne suína. De acordo com o representante do grupo, Emanuel Geres, os visitantes buscam conhecer mais sobre a “integração de Cooperativas primárias na industrialização vertical da produção, nos pontos de

▲ **COOPERATIVISTAS** da Argentina puderam conhecer mais sobre a industrialização e comercialização da cadeia do leite e carne suína

vista comercial e organizacional”.

Para o diretor executivo, Elias José Zydek, é muito importante receber os cooperados, afinal, além de trocar conhecimentos diversos, “não importa o país de origem, somos todos cooperados e por isso temos que nos unir”.

## Troca de conhecimento

Para trazer novidades sobre o mercado da carne suína, a Frimesa realizou, no início de Setembro, uma palestra com o Gerente de Ciências da Carne da PIC, Brandon Fields. O evento contou com a participação de técnicos e dirigentes da suinocultura das cooperativas filiadas.

Os temas abordados mostraram as tendências da suinocultura mundial, abate de animais pesados, novas tecnologias, qualidade da carne, exigências de mercado e eficiência produtiva da indústria americana. A reunião focou na produção de animais pesados com qualidade e quantidade de carne magra, aspectos estes que repercutem na rentabilidade de toda cadeia suinícola.

De acordo com o Diretor Superintendente da Agroceres PIC, Alexandre Rosa, o objetivo da empresa foi alcançado, com a realização do workshop. “O evento nos deu a oportunidade de construir e fortalecer vínculos, expondo nossa genética, as vantagens e qualidade que podemos atingir com um animal mais pesado”. O melhoramento genético garante uma maior lucratividade. Segundo Brandon Fields “os procedimentos ao abater um ani-

mal de 90 ou 130 kg são os mesmos, o que difere além da genética são condições sanitárias, manejo e alimentação, e com estes o custo de produção”.

Durante a tarde, os dirigentes da Frimesa e cooperativas filiadas se reuniram para explanarem os abates realizados, com estes instigaram as ações a serem realizadas pelas cooperativas. Foi discutido ainda o planejamento de abate para 2014.

A Frimesa é considerada uma das mais modernas indústrias suinícolas do País e tem se destacado pela excelência dos sistemas produtivos. Um dos destaques é o Programa Suíno Certificado, que busca garantir a qualidade e segurança alimentar.

Técnico de companhia americana de melhoramento de suínos ministrou workshop na Frimesa

▼ **WORKSHOP**, ministrado por americano, trouxe novas tendências do mercado da carne suína



# Fórum de marketing

**A** Frimesa, representada pelo Diretor Executivo, Elias José Zydek, participou em São Paulo como convidado da empresa Irani Celulose, no 15º Fórum de Marketing Industrial. O evento reuniu as maiores indústrias brasileiras para aprimorar conceitos em gestão, ampliar conhecimentos em práticas inovadoras, implementadas em diferentes áreas e que podem contribuir para aumentar o valor percebido pelos clientes.

► **PARTICIPAÇÃO** da Frimesa, no Fórum de Marketing Industrial de São Paulo



# Visita técnica

**P**ara conhecer melhor o sistema da Frimesa, os representantes do Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Paraná – CREA – juntamente com integrantes do Departamento de Assessoria Técnica e Fiscalização – DAFIS – estiveram na manhã da última quarta-feira, 28, nas dependências da Unidade Industrial de Carnes, em Medianeira.

A visita dos fiscais faz parte de uma operação de fiscalização especializada em indústrias alimentícias. Os engenheiros do órgão de fiscalização aproveitaram a oportunidade para conhecer melhor o funcionamento de uma indústria de alimentos de grande porte e, ao mesmo tempo, conscientizar os presentes sobre a importância de se manter profissionais habilitados no quadro de funcionários.

Segundo o Eng. Agrônomo, Ricardo Araújo, a visita técnica não tem a finalidade de vistoriar, mas sim de fazer um levantamento. As empresas visitadas foram escolhidas pela seriedade e por manter os cuidados com os colaboradores. "Mais de 90% dos quesitos avaliados nas inspeções são cumpridos na Frimesa".

Equipe de representantes do DAFIS e inspetores do CREA visitam a Frimesa e conhecem a Unidade Industrial em Medianeira



► **REPRESENTANTES** do CREA e DAFIS, juntamente com lideranças da Frimesa

# Na onda da sustentabilidade

O Projeto Parque Ambiental Frimesa acaba de conquistar o troféu "Onda Verde", que premia as melhores práticas ambientais nas empresas do sul do país. Também conquistou o 3º lugar da 9ª Pesquisa de Gestão Sustentável, na categoria Questões do Consumidor. Ambas premiações foram entregues pela Editora Expressão, com o reconhecimento do Ministério do Meio Ambiente.

O troféu "Onda Verde" faz parte do 20º Prêmio Expressão de Ecologia e a entrega aconteceu em 16 de agosto, durante o Fórum de Gestão Sustentável em Florianópolis. Estiveram presentes representantes de empresas, ONG's e do setor público, destaques em sustentabilidade no sul do país.

A Frimesa conquistou a categoria educação ambiental concorrendo com outros 193 cases inscritos. O projeto Parque Ambiental desenvolvido pela Cooperativa mantém hoje uma área de 50 hectares de mata nativa integrada à Unidade Industrial de Medianeira. Há ainda uma trilha ecológica onde é possível visualizar a riqueza da biodiversidade, através da floresta nativa, cachoeiras e árvores exóticas.

Até julho de 2013, o Parque Ambiental recebeu 3.484 visitantes, por meio de Escolas, Universidades, Creches, Clubes de Mães, Grupo de Idosos, Grupo de Hipertensos, Grupos de Ginástica, Entidades Filantrópicas, Grupo de Corais e, principalmente, colaboradores vindos de dez municípios de toda a região.

O Parque Ambiental Frimesa partiu da ideia de transformar a área de mata nativa, anexa à indústria, num local com a função de educar, ao mesmo tempo em que protege a área preservada e apresenta à circunvizinhança e à sociedade a importância de manter e valorizar os recursos naturais.

Para a supervisora do setor de compras, Glória da Rocha, o Parque Ambiental é a conquista do equilíbrio entre a produção e a preservação. "Hoje, colhemos o que já havia sido pensado há muitos anos. O espaço é a representação da sustentabilidade através da igualdade entre o homem e meio ambiente".





Carne suína:

## Boas perspectivas para produtores e indústrias

**H**á exemplo da carne bovina e, principalmente da carne de frango, que obtiveram um excelente ganho de preço nos últimos dois meses, a carne suína também se valorizou e deve valorizar ainda mais até o final do ano. Quatro são os fatores que, combinados como estão, devem fazer esta valorização acontecer.

O primeiro fator é a disponibilidade de oferta. Dados levantados pelas entidades do setor suinícola demonstram que houve uma leve baixa no alojamento de leitões nas granjas de terminação, indicando uma pequena redução na quantidade de animais terminados a serem abatidos no segundo semestre deste ano em relação ao ano passado. Também está havendo um ajuste no peso médio dos animais. Animais muito pesados geram cortes muito grandes e que não são bem aceitos pelo mercado doméstico e nem no mercado externo. Menor quantidade de animais e com peso menor significam redução na oferta. Além disso, a oferta de animais fora dos sistemas de integração também está fraca e deve continuar assim até o fim do ano. O mercado spot para animais vivos vem se valorizando nas últimas semanas, provocando aumento nos preços da carcaça suína, das matérias-primas e dos cortes suínos.

O segundo fator é o estoque das indústrias. De modo geral os estoques este ano estão baixos. Matérias-primas, cortes congelados, processados e produtos para exportação, todos com volumes apenas para a manutenção do giro, portanto não teremos, neste ano, pressão na oferta por conta de estoques.

O terceiro fator é a exportação associada com o aumento da taxa de câmbio. No primeiro semestre deste ano observamos uma oferta adicional de carne no mercado doméstico em função da redução dos embarques para o mercado externo, motivada pelo embargo de alguns países importadores. Os preços domésticos caíram muito, principalmente nas carnes in natura e também nos industrializados, mas este volume extra de carne foi consumido. Já no início do segundo semestre, com a retirada dos embargos da Ucrânia e o início da produção para o Japão, e estes mercados pagam mais, o mercado começou um movimento de aumento nos preços domésticos. O direcionamento de maiores volumes na exportação para mercados que pagam mais, fez com que os preços em dólar também subissem. A elevação na taxa de câmbio do dólar também contribuiu para o reposicionamento dos preços. Ainda para os últimos meses do ano, o Brasil deve embarcar volumes adicionais para a Rússia e Argentina, e volumes pontuais para a Venezuela. Esse movimento para o mercado externo enxuga o mercado doméstico, mesmo assim devemos ficar um pouco abaixo nos volumes totais exportados neste ano em relação ao ano passado.

Por fim, o quarto fator a afetar o movimento de valorização da carne suína e seus derivados é a aproximação das datas comemorativas de fim de ano, época que historicamente ocorre aumento na demanda. Com a oferta regulada de animais terminados e a expansão do consumo sazonal, o reposicionamento dos preços de vendas é quase certo. As perspectivas são boas para produtores e indústrias daqui até o fim do ano.



Leite &amp; Derivados:

## Aumento na oferta sinaliza reversão nos preços

**A** pesar das cotações de leite em pó no mercado externo terem oscilado pouco nas últimas semanas, elas indicaram uma leve baixa que foi compensada no mercado interno pela elevação da taxa de câmbio do dólar. Por enquanto o cenário externo colabora na manutenção dos altos preços no mercado doméstico, tanto para a matéria-prima leite in natura quanto para os produtos industrializados. O Brasil sofrerá impacto maior assim que a oferta mundial de leite voltar a aumentar, quando ocorrerá uma baixa maior nas cotações, viabilizando assim o retorno das importações de leite. As previsões dos analistas indicam que isso deve acontecer somente a partir do início do ano de 2014.

O momento é muito favorável ao produtor de leite brasileiro e em praticamente todas as regiões do país. Ressalvadas as diferenças regionais existentes, todas as bacias leiteiras obtiveram altas muito significativas em seus preços de leite in natura. Os preços ao produtor extrapolaram em muito todas as previsões feitas e que foram baseadas no atual cenário para o mercado externo e na taxa de câmbio do dólar. Sendo assim, é válido afirmar que o que está acontecendo no Brasil com os preços do leite in natura está descolado do resto do mercado. Por quê? O fato é que a oferta nacional tem se mantido muito regular e em níveis abaixo da demanda. Os motivos já são sabidos e estão relacionados basicamente a fatores climáticos, que afetaram a produção no campo, e não ao aumento na demanda no consumo. Porém é esperado que o ciclo sazonal da produção no campo se repita, com equilíbrio no clima já restabelecido e se aproximando o tempo de cria das vacas, o aumento na oferta de leite in natura é certo. Tanto é certo que em algumas bacias leiteiras, em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul, já se percebe o aumento da produção no campo e os preços do leite principalmente no spot, já estão em reversão, isto é, já estão baixando. Também é válido afirmar que os preços ao produtor devem segurar um bom residual dos aumentos alcançados, mantendo com folga a viabilidade econômica da produção. A manutenção deste residual só não acontecerá se houver um grande incremento na produção no campo ou uma grande redução na demanda.

Mesmo com os altos preços de venda ao varejo e ao consumidor, por enquanto não se percebeu redução na demanda que pudesse afetar sensivelmente o cenário de preços no campo. Isto é muito bom, pois eleva o posicionamento do leite e seus derivados no mercado e fica evidente a disposição por parte do consumidor em pagar mais pelo leite. Apesar disso, já se percebe no mercado de varejo aumento na oferta de leite e com preços menores. Contudo, é quase certo afirmar que também junto ao varejo e ao consumidor serão mantidos bons residuais para os preços de venda e esta será a única forma de sustentar os novos patamares de preço para a matéria-prima.

# Na trilha da **INOVAÇÃO**

**EM BUSCA DE MAIS  
COMPETITIVIDADE, A  
FRIMESA INICIA O PROCESSO DE  
GESTÃO DA INOVAÇÃO FORMALIZADO.  
COM VISÃO DE LONGO PRAZO A RENOVAÇÃO  
APONTA MELHORIAS NOS PROCESSOS,  
SERVIÇOS E PRODUTOS PARA GARANTIR  
A SUSTENTABILIDADE DA EMPRESA**

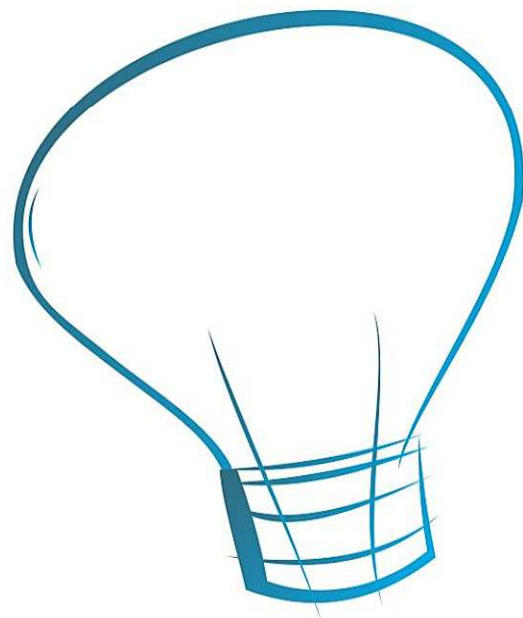
# ção

**D**a conquista do fogo, passando pela descoberta dos motores a vapor, eletricidade, até mesmo a vacina de penicilina aos mais tecnológicos computadores e redes digitais da atualidade, a humanidade vivenciou em cada período de sua história invenções que permitiram a sua evolução e até mesmo sobrevivência. Da mais simples às mais célebres, todas as inovações partiram de pessoas que buscaram, acreditaram em um ideal e propuseram melhorias, criando ou adaptando tecnologias e processos existentes.

Trazendo a inovação para o ambiente corporativo esse fenômeno se repete. As empresas são constantemente desafiadas com um mercado cada vez mais ágil e com os desejos e necessidades dos consumidores que mudam muito rapidamente, tornando o ciclo de vida do produto cada vez menor. Inovar é a forma mais eficaz de se manter competitivo no mercado.

"Para continuar crescendo é preciso renovar os produtos, melhorar processos e serviços. Inovar, para a Frimesa, é melhorar o que já temos e buscar diferencial que agregue valor", afirma o presidente Valter Vanzella. "Temos o foco do negócio bem definido e isso não se muda. Agora precisamos de um ambiente onde se busque constantemente soluções que tornem a Frimesa cada vez mais em uma empresa de alimentos e não de produtos in natura ou frigorificados".

Com quase 36 anos, é possível encontrar inúmeras inovações e quebras de paradigmas na trajetória da Frimesa principalmente na última década. São estratégias, tanto em processos tecnológicos quanto nos sistemas organizacionais, que permitiram o seu avanço e atual posição no mercado. "Estamos num dos melhores momentos mercadológicos e financeiros da história. Mas nem por isso vamos nos acomodar, até porque, nenhuma estratégia ou produto criado é eterno", diz Vanzella, reforçando que a meta da Central é garantir a sustentabilidade das cadeias produtivas de suíno e leite.



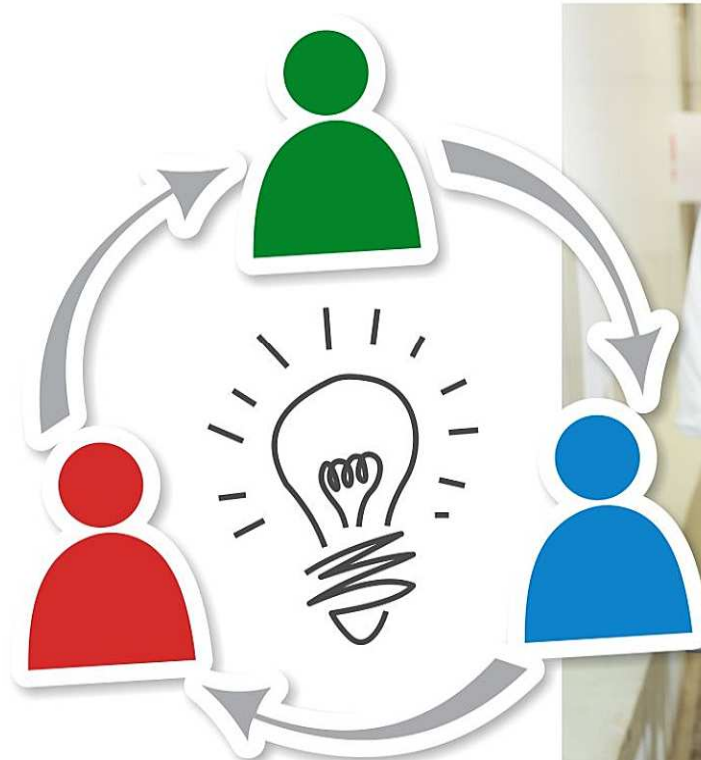
## **AS EMPRESAS**

são constantemente desafiadas com um mercado cada vez mais ágil e com mudanças rápidas. Inovar é a forma eficaz de se manter mais competitiva

# Como surgem AS IDEIAS?

As ideias podem surgir a toda hora, em todo lugar, em uma viagem de ônibus, antes de dormir, no banho, numa conversa entre amigos, assistindo TV, ouvindo música ou até mesmo praticando exercícios físicos.

Para que isso ocorra é preciso utilizar as experiências vividas, criando padrões, sem preconceitos e paradigmas. Desta forma, as ideias surgem com maior facilidade. Walt Disney costumava dizer que a criatividade é como um músculo, quanto mais for exercitada, mais se desenvolve.



"O conceito de inovar é fazer algo diferente, que traga valor. Mas também pode-se inovar mantendo bem o que já faz hoje acumulando mais competência em custos, qualidade, agilidade e flexibilidade", complementa o diretor executivo Elias José Zydek. E, para inovar, é preciso um ambiente que facilite a identificação de oportunidades e a implementação de novas ideias. "São as pessoas que geram a inovação, pois somente elas são capazes de gerar ideias. Esse trabalho deve ser de todos os colaboradores na busca de novos produtos, projetos e ainda melhorias nos processos e serviços que tragam resultados para os negócios da Frimesa".

O executivo destaca que o desafio da cooperativa "é um ambiente de integração e colaboração interdepartamental favorecendo o processo de inovação e que seja um processo sistematizado, ou melhor, formalizado". Na prática, a palavra sistematização significa implantar métodos (sistemática) e que ocorra em todos os setores e níveis da empresa (sistêmica).

Para entender, a inovação em produto envolve um novo ou modificação do atual na fórmula, na embalagem, na comercialização capaz de proporcionar novos ou melhores resultados ao consumidor. Já a inovação no processo compreende a adoção de novos ou melhores métodos de produção ou distribuição. Isto poderia envolver mudanças em equipamentos, métodos de trabalho ou combinação destes.

**INOVAR**  
é fazer algo diferente que traga valor para as empresa e a sociedade

**OS PRIMEIROS PASSOS** Para iniciar um processo de inovação, a empresa incluiu ainda em 2012, diretrizes para o tema no seu planejamento estratégico. Para o suporte, buscou-se um especialista que orientasse e avaliasse as práticas e tecnologias adotadas pela Frimesa, além da elaboração de uma proposta de implementação da gestão da inovação. "Contamos com a assessoria do Prof. Eduardo Dechechi para desenvolver o processo de inovação", conta Zydek.

A melhoria de postura da empresa irá garantir uma maior qualidade na hora de gerir o processo de inovação. A inovação é algo que pode ser gerido, desde que a empresa possua uma cultura empreendedora. A Frimesa sempre está concentrada na agregação de valor aos seus produtos e dispõe de uma gestão profissionalizada, assim reúne os ingredientes perfeitos para desenvolver essa cultura.

Outra definição foi a opção de um modelo de gestão aberta como base. Sendo assim, a busca por ideias pode vir de dentro e fora das equipes da empresa, idealizando um modelo colaborativo. A inovação aberta pressupõe desenvolver uma cultura de inovação empresarial, orientada para os produtos de alta densidade tec-



nológica, desenvolvidos em parceria com fornecedoras de insumos, embalagens, máquinas e tecnologias e Centros de Tecnologia, desde que os projetos estejam alinhados ao plano tecnológico e a demanda de mercado estabelecida pela empresa e, claro, alinhadas ao seu planejamento estratégico.

Juntamente com o modelo, cria-se uma estrutura para conceber as principais ações de curto, médio e longo prazo. Assim foi criado um Comitê Estratégico, formado pelos gerentes e supervisores das áreas estratégicas da empresa com a função de embasar a diretoria no processo de tomada de decisão, com base em tecnologia de inovação. É Através da formação dos recursos humanos que busca-se criar as bases e processos da inovação.

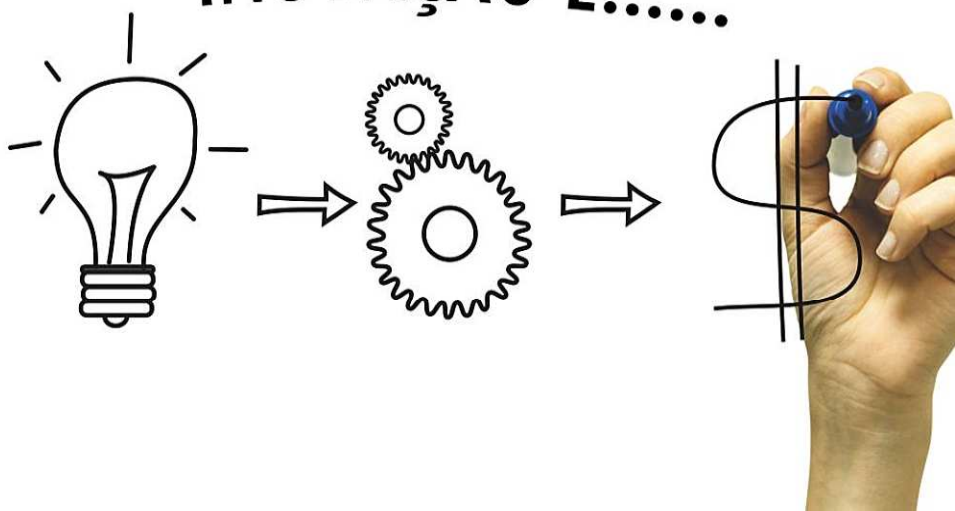
**PREPARANDO AS EQUIPES** Como a inovação é um processo baseado no conhecimento, o primeiro desafio do Comitê Estratégico foi buscar informações e o amadurecimento sobre os conceitos das práticas inovadoras. Para isso foram realizados seis workshops e treinamentos com os temas: criatividade, competências para inovação, gestão empresarial para inovação, gestão de projetos, gestão de ideias e cases.

"Foram especialistas com referências da área que trouxeram experiências, mostraram cases de sucesso e metodologias", diz o engenheiro Claudedir dos Santos. A meta da Frimesa é justamente desenvolver nas lideranças uma postura proativa frente à inovação e ainda que sejam disseminadoras nas suas áreas.

Em paralelo com a formação das equipes, a Frimesa formalizou a coordenação da Gestão da Inovação com a meta de fomentar o tema na empresa. "O setor atuará como núcleo da empresa que será responsável pela organização da gestão da inovação e elaboração do

▲ **WORKSHOPS** e treinamentos fazer parte do processo de implementação de gestão da inovação

## INOVAÇÃO É.....



**INOVAR**  
é alavancar as  
estratégias da  
empresa por  
meio de novas  
tecnologias e  
novos processos

plano estratégico, além de catalisar alianças", ressalta Santos, o supervisor de P&D Embalagens, que agora soma à coordenação da área de gestão da inovação.

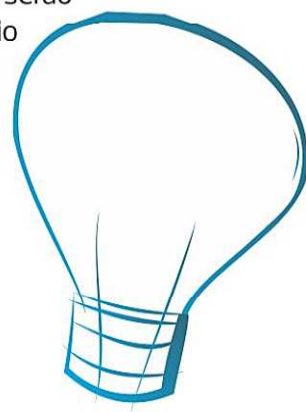
Na prática, a gestão da inovação não exige, necessariamente, novas estruturas administrativas e sim o desenvolvimento de competências que possam contribuir para alavancar a estratégia da empresa por meio da tecnologia e inovação. Os processos que serão aplicados na Frimesa foram divididos em áreas distintas: planejamento estratégico tecnológico, gestão do conhecimento e propriedade intelectual, P&D, prospecção tecnológica, gestão de competências e ideias, entidades de fomento, comunicação e gestão de projetos, esse último já anexado à área de planejamento estratégico, como escritório de projetos.

A ideia é desenvolver os processos para garantir melhores resultados. "Será possível elaborar um mapa tecnológico para então desenvolver pesquisas tecnológicas que contribuirão para o conjunto de produtos atuais que garantirão a sustentabilidade empresari-

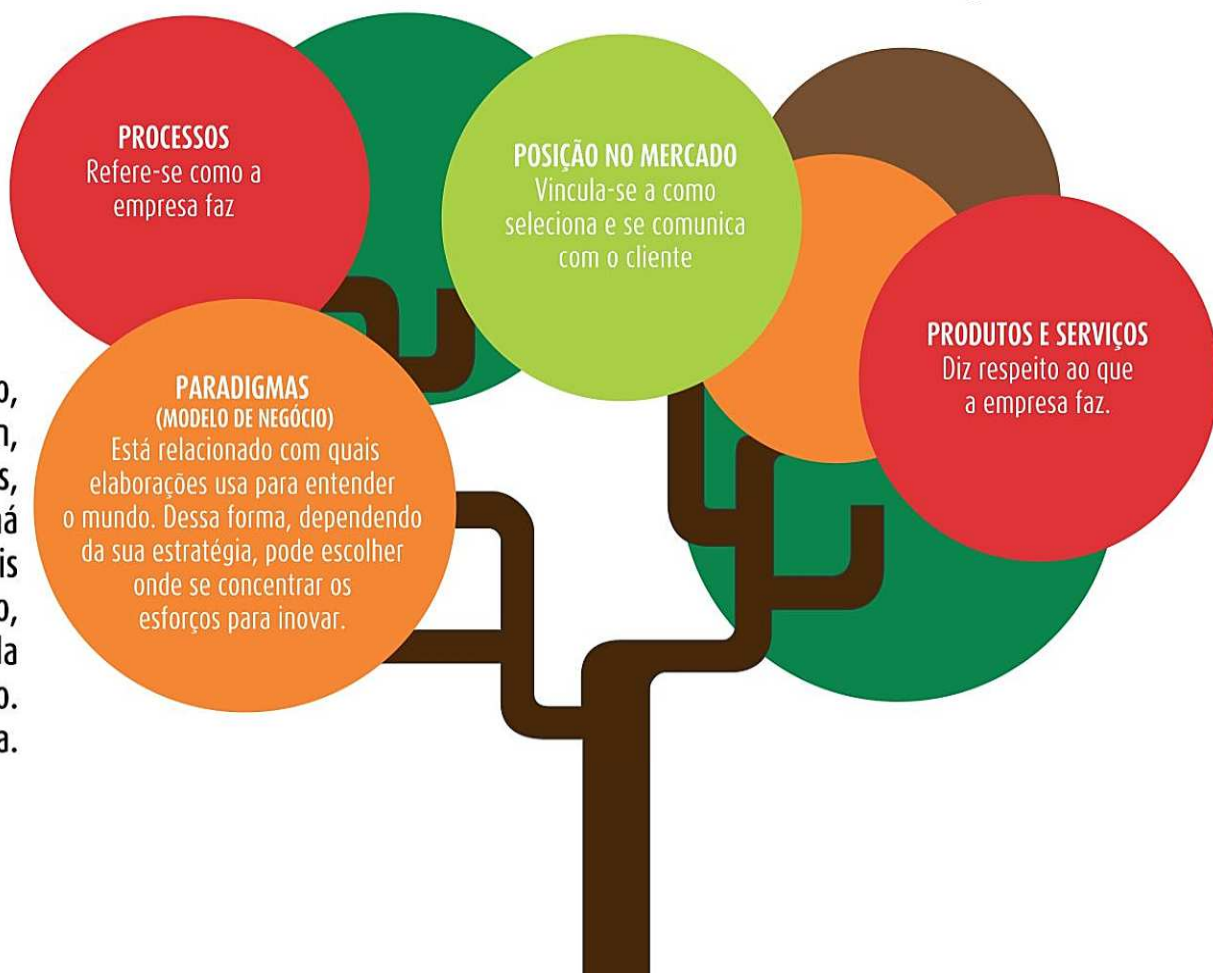
al, oferecendo produtos de qualidade diferenciada para os consumidores, cada vez mais exigentes".

Outra novidade foi o início da formação de um grupo (que são a base do grupo tático). Em setembro, 42 colaboradores começaram o curso de formação em Gestão da Inovação, por meio da parceria entre o ISAE e FGV, com o apoio do SESCOOP. O curso formará equipes multidisciplinares, que constituirão os comitês temáticos na atuação do processo de gestão da inovação.

Esse grupo será responsável por desenvolver os processos nas áreas distintas mencionadas acima, os quais serão apresentados no início de 2014 como trabalhos de conclusão do curso.



## OS ALVOS DA INOVAÇÃO



Em seu livro, *Managing Innovation*, Baners e Francis, afirma que há quatro potenciais alvos da inovação, ou seja, os 4 P's da inovação. Plante essa ideia.

# Frimesa

Tem gosto de amizade.

*Um toque de  
amizade  
para suas receitas!*



Para maiores informações acesse:  
[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)  
[facebook.com/FrimesaOficial](https://facebook.com/FrimesaOficial)



*Frimesa no meu  
restaurante*

# Saborosa sinfonia

COM ESTABILIDADE E UM FUTURO PROMISSOR, OTÁVIO DE BRITO LARGOU TUDO PARA SEGUIR O SONHO PRÓPRIO: A ALTA GASTRONOMIA

**O** borbulhar de um alimento sendo cozido, a batida de uma faca picando temperos, o inconfundível som de um liquidificador processando as iguarias, o chiado de um forno assando cortes nobres. O maestro desta sedutora sinfonia de cores e aromas é o chef Otávio de Brito, de 32 anos. O diferencial é que, nesse espetáculo, a plateia não aplaude, aqui os elogios são reconhecidos pelo silêncio e pelo tinido dos talheres.

Aos 18 começou a estudar turismo, se formou e concluiu duas pós graduações na área. Iniciou no mercado de trabalho e, em pouco tempo, já havia sido aprovado em um concurso público.

Mesmo assim percebeu que não estava indo no rumo certo, não se sentia bem fazendo aquilo. "Tive de começar do zero, saí de uma sala de escritório, bem arrumadinha, e ganhando razoavelmente bem, para ir limpar chão de cozinhas por 50 reais", lembra. Agora, Otávio sabia que estava fazendo o que realmente gostava.

O início pelo mundo das panelas, temperos, cheiros e sabores começou pelo Senac-PR. Tempo depois, passou pela instituição Centro Europeu, onde se especializou na cozinha clássica em Curitiba. No ramo de cozinha industrial fazia refeições para mais de duas mil pessoas ao dia. Após isso passou para um Bistro, depois para uma rede de restaurantes e aí chegou à rede de hotéis Mercure, em Curitiba.

Depois de algum tempo recebeu o convite para retornar ao oeste, em Cascavel, como assistente

"A principal ferramenta do cozinheiro é a boca, o resto se aprende com o tempo"



## Otávio de Brito

Especializou-se em Curitiba, na instituição Centro Europeu e em Buenos Aires, na Mausi Sebees. Trabalhou em uma rede de hotéis e, hoje, comanda a equipe dos Restaurantes e Adega do Grupo Beal

direto do chef executivo. Porém, a bagagem de Otávio falou mais alto, o convite teve de ser refeito e ele passou a comandar o restaurante. Durante esse período, também foi professor no curso de Gastronomia de uma faculdade. Neste meio tempo, uma das alunas que trabalhava na Rede Beal, convidou o professor para fazer parte da equipe.

Assim, inicia a trajetória com o Grupo Beal como chef executivo da Adega Beal e também no comando das cinco unidades do Restaurante Grill Beal, anexas aos supermercados do Grupo. Em média são feitas 1.500 refeições ao dia.

Uma coisa é certa, no dia a dia do chef alguns ingredientes não podem faltar. "Muitas das receitas levam creme de leite, manteiga e requeijão, dando aquele toque cremoso, outra coisa que não pode faltar e que a Frimesa traz, como ninguém, é o amor na hora de preparar os pratos".

Sobre os planos futuros, o chef explica que irá continuar se especializando. "Quanto mais a gente estuda, mais a gente vê que não sabe de nada". Hoje, Otávio faz parte da ABAGA — Associação Brasileira da Alta Gastronomia, e busca fazer parte da Associação Brasileira de Vinhos.

**FORMAÇÃO** Otávio explica que cozinha é técnica e para isso se especializou em cozinha clássica, com toques contemporâneos, tendo como balizas a audácia e a criatividade. Hoje costuma criar novos pratos, fazendo uma releitura de clássicos, com aquele toque tipicamente brasileiro.

**DELICIOSA UNIÃO** Com o passar do tempo, Otávio aprendeu algo que via desde pequeno, o carinho que seu pai tinha pelos vinhos que guardava em casa. Hoje o chef percebe a perfeita harmonização com os pratos que prepara. "Costuma-se dizer que se aprende sobre vinho na base da litragem, tomando mesmo. Quanto mais se bebe, mais se conhece sobre os rótulos, aromas, cores, texturas e nuances".

A ideia é criar uma cultura de consumo de vinho. O Brasil, hoje, consome em média 2 litros ao ano. O valor é muito baixo em relação à vizinha Argentina, que consome 26 litros, e menor ainda em relação a países da Europa, como Portugal, onde o consumo chega a 50 litros anuais.

**AMBIENTE PROPÍCIO** A Adega Beal, localizada em Cascavel, surgiu há dois anos, junto com o supermercado. Hoje o lugar já reúne mais de 1000 rótulos vindos de 12 países. Otávio ressalta que a adega é a união entre um lugar para se encontrar e provar bons vinhos. "Buscamos criar um novo conceito, não vendendo apenas vinhos de lugares como Chile e Argentina. Temos ainda uma grande variedade de rótulos exclusivos".

## Receita do Chef

# Risoto de palmito e medalhões bovino

por: Otávio de Brito

**INGREDIENTES:** **Caldo:** 1 abobrinha pequena, 1 cebola, 1 cenoura, ervas aromáticas e água morna. **Arroz:** 130g de arroz arbóreo, 1 taça de vinho branco, 50g de Manteiga sem sal Frimesa, 1 cebola batida no liquidificador, 50g de Queijo Parmesão Frimesa, 100g de palmito Jussara cortados em cubos, 50g de tomate seco e ½ maço de cheiro verde. **Medalhões:** 2 un. Medalhões Bovino Frimesa, 1 colher (café) de pimenta verde, 2 colheres (sopa) de Creme de Leite Frimesa e ½ xícara de Conhaque.

**MODO DE PREPARO:** **Caldo:** Suar todos os ingredientes em uma panela, refogar bem e encher de água morna, abaixar o fogo e deixar reduzir. Coar e reservar. **Risoto:** Coloque a manteiga e refogue a cebola, agregue o arroz e misture muito bem, mexendo sempre. Após refogar bem, adicione o vinho branco e deixe secar. Continue mexendo bem e aos poucos adicione o caldo de legumes. Quando o arroz começar a secar, com uma prova, verificar se não está mais tão duro. Comece a colocar um pouco do caldo do vidro do palmito, adicione os tomates secos e mexa bem. Junte os pedaços de palmito e, delicadamente, agregue os ingredientes ao arroz. Junte mais um pouco de caldo e queijo ralado, mexa bem, finalize com pedaço de manteiga e cheiro verde a gosto e reserve. **Medalhões:** Coloque um fio de azeite na frigideira e deixe esquentar. Junte os medalhões e sele os dois lados virando apenas uma vez depois de 5 minutos. Coloque os medalhões em uma assadeira e leve ao forno em fogo alto. **Molho de pimenta:** Em uma frigideira adicione a manteiga, junte as pimentas e flambe com um pouco de conhaque. Abaixar o fogo e junte o creme de leite. Verifique o sal.

**MODO DE APRESENTAÇÃO:** Coloque no centro do prato um molho de preferência, 2 colheres de risoto e o medalhão ao lado para enfeitar. Junte por cima o molho de pimenta e sirva bem quente.





# Para

Com as festas de final de ano se aproximando não deixe faltar na sua mesa os produtos especiais Frimesa. Essas delícias vão conquistar seus amigos.



[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)



[Facebook.com/  
FrimesaOficial](https://Facebook.com/FrimesaOficial)



# momentos Especiais



## Presunto Tender Bolinha

Um presunto elaborado a partir de uma das carnes mais nobres do suíno: o pernil, o qual é temperado, embutido, cozido e defumado. Já vem pronto para ser consumido, basta que seja aquecido, de sabor tenro.

## Lombo sem osso temperado

Uma ótima opção para preparar pratos leves e requintados. Vem com tempero que traz as características da cozinha oriental sendo levemente adocicado, com um leve toque de molho de soja (shoyo).

## Pernil sem osso temperado

Corte nobre de suíno, sem osso, o pernil vem com tempero tropical, inspirado na mistura de carnes com frutas, ressaltando um sabor agridoce com toque acentuado de abacaxi, cravo e manga.

# De olho na natureza

Dia da árvore é marcado por ações que visam a qualidade do meio ambiente

**A**ntes de mais nada, pense em um bosque, agora imagine-se passeando por estelugar, ouvindo o som dos pássaros, o barulho de riachos correndo vagarosamente e sentindo o cheiro da mata. Cenários assim só continuarão existindo se a população se conscientizar sobre a importância de plantar novas árvores.

Uma simples ação que gera grandes resultados a longo prazo. Poucas pessoas refletem ou sequer sabem a importância que as árvores têm no dia a dia. Na prática, em áreas com cobertura florestal, a infiltração de água é maior, otimizando o ciclo da água.

Além disso, as árvores propiciam um clima mais ameno, diminuem a reflexão da radiação solar, têm importante papel no regime dos ventos, captam partículas e gases presentes na atmosfera, conservam a biodiversidade e contribuem com a estética em ambientes construídos.

Para as pessoas, os benefícios estão relacionados à redução da incidência de asma, câncer de pele e doenças relacionadas ao estresse, pois ajudam a diminuir a poluição do ar. A sombra gera ainda um ambiente calmo e adequado para a recreação.

De acordo com a encarregada do setor Ambiental, Gisele Caldereiro, a intenção neste ano foi contribuir para estas mudanças, "para isso foram distribuídas mais de duas mil mudas de árvores. A meta é incutir nos colaboradores a importância de se preservar e conservar o meio ambiente, praticando ações preventivas".

Foram entregues mudas de Três Marias, Pêssego, Romã, Jabuticaba, Guabiju, Acerola, Hibisco e Palmeira Real, nas unidades industriais de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon.

Para a encarregada do setor Ambiental, da Unidade Fabril de Marechal Cândido Rondon, Cátia Dalposso, a distribuição é uma forma de fomentar o cuidado com o meio ambiente. ●

▼ **ENTREGA** de mudas nas Unidades Fabris de Marechal Cândido Rondon (acima) e Matelândia (abaixo)



# Consumo Consciente

Segunda Semana Integrada realiza ações sobre o consumo consciente de matéria-prima e redução no desperdício de alimentos

Com o tema consumo consciente, da matéria-prima ao produto final, a SINTEG, Semana Integrada, traz diversos temas aos colaboradores. Através de teatros e reuniões, as recentes ações foram voltadas ao Controle da Qualidade e Meio Ambiente.

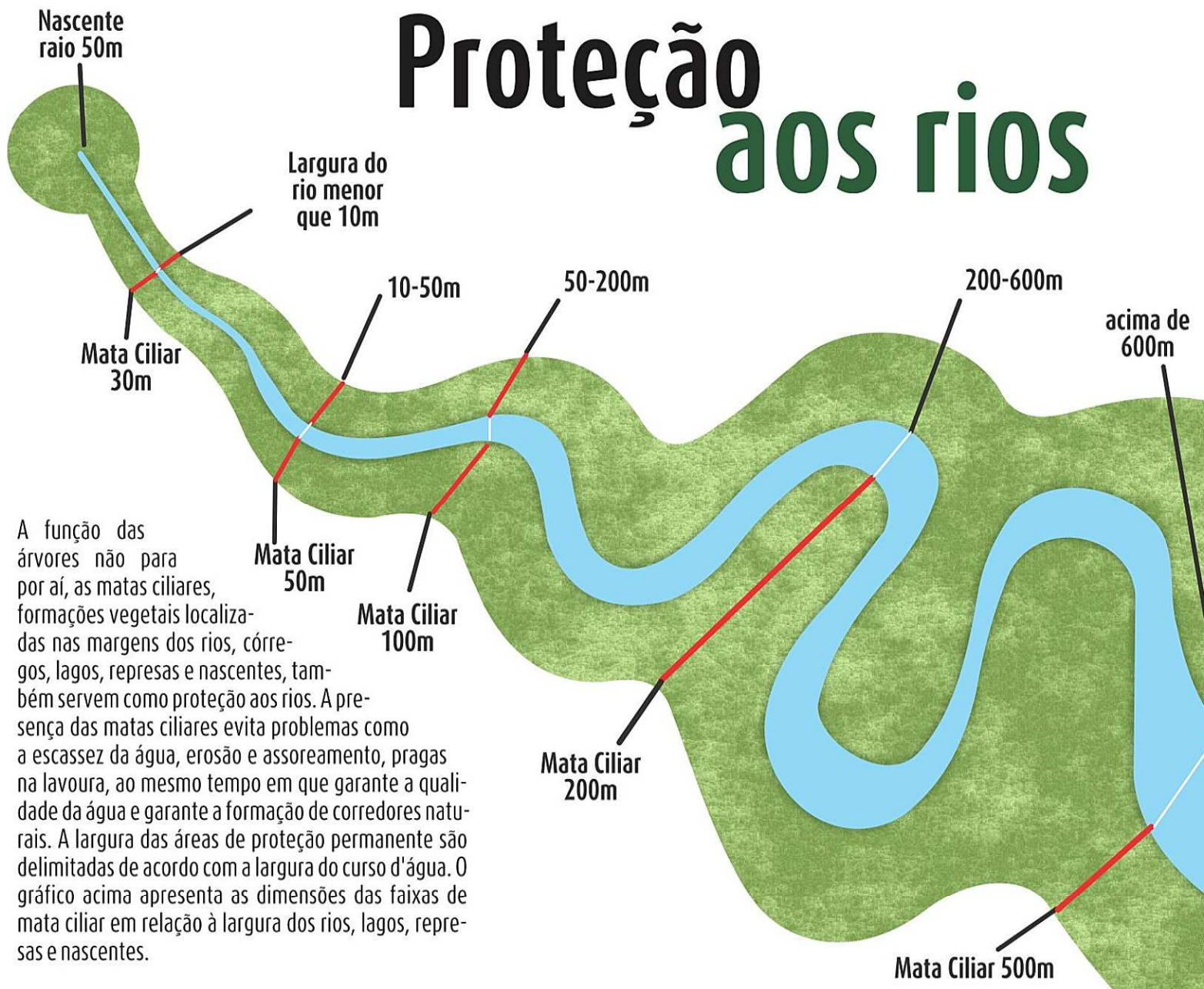
Em agosto, foram realizados teatros que abordaram temas como BPF – Boas Práticas de Fabricação. O segundo trouxe assuntos relacionados ao consumo da água e a preservação do Meio Ambiente.

Em Setembro e Outubro, as ações estão sendo voltadas para o consumo consciente de matéria-prima como insumos, embalagens e alimentos em geral. Durante esta etapa serão realizadas ações em conjunto com o refeitório e indústria, para evitar desperdícios.

O coordenador do departamento de Gestão Integrada, 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".



## Proteção aos rios



A função das árvores não para por aí, as matas ciliares, formações vegetais localizadas nas margens dos rios, córregos, lagos, represas e nascentes, também servem como proteção aos rios. A presença das matas ciliares evita problemas como a escassez da água, erosão e assoreamento, pragas na lavoura, ao mesmo tempo em que garante a qualidade da água e garante a formação de corredores naturais. A largura das áreas de proteção permanente são delimitadas de acordo com a largura do curso d'água. O gráfico acima apresenta as dimensões das faixas de mata ciliar em relação à largura dos rios, lagos, represas e nascentes.

# Saúde em primeiro lugar

5ª edição da Semana da Saúde Frimesa abordou temas relacionados à saúde dos membros superiores

**S**empre preocupada com o bem-estar dos colaboradores, a Frimesa realizou no início de agosto a 5ª Semana da Saúde. A data coincidiu com o Dia Internacional da Saúde, que neste ano foi comemorado em cinco de agosto.

A saúde dos membros superiores é um dos assuntos que requerem muita atenção no dia a dia, pois está diretamente ligado ao próprio ambiente de trabalho. Caso tenha a sensação de desconforto, muito cuidado, pode ser sinal de que há algum problema ou, até mesmo, algum dano.

Braços, mãos e ombros são utilizados o tempo todo, no trabalho ou até mesmo nas atividades do dia a dia. Desde pendurar e passar roupa, digitar, empurrar caixas, erguer peso ou até mesmo levantar da cama. Todos os dias as pessoas estão suscetíveis a sofrer diversos tipos de lesões.

Pensando nisso, a Frimesa realizou uma série de alongamentos para os colaboradores no início das jornadas de trabalho, durante a semana toda, sempre embalada por ritmos empolgantes. Houve ainda a exposição de faixas com informações sobre os assuntos abordados. O tema ainda foi abordado durante a SIPAT 2013.

Para o educador físico da cooperativa, Marinaldo Rocha, as ações foram bem específicas, afinal "a maioria dos colaboradores aqui utiliza os membros superiores durante a jornada de trabalho. Os alongamentos foram desenvolvidos para que os colaboradores iniciem as atividades já com a musculatura aquecida e assim diminuam o risco de sentir alguma dor ou desconforto".

Segundo o supervisor da indústria, José Ferreira da Silva, é muito bom que aconteçam coisas assim, pois "quando se abre este tipo de oportunidade, as pessoas se distraem, saem um pouco da rotina e voltam ao trabalho mais descansadas e aliviadas".

É claro, a semana da saúde é só o começo, a meta da Frimesa é que "as pessoas criem o hábito de se alongarem e isso fará com que a saúde destas pessoas melhore, não só no trabalho, mas para a vida no geral".



▲ SEMANA da Saúde, alongamentos que propiciam melhor qualidade de vida no ambiente de trabalho



▲ SEMANA da Saúde trouxe informações sobre cuidados e saúde dos membros superiores





# Incentivo à tecnologia

▲ **EQUIPE** da área de Tecnologia de Informação Frimesa nas aulas de Inclusão Digital

**E**star por dentro das novidades e tecnologias é essencial para se manter atualizado e integrado ao mundo digital. Pensando nisso, a área de Recursos Humanos, juntamente com o departamento de Tecnologia de Informação desenvolveram um projeto de inclusão. Através da parceria com a Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR – foi concretizado o projeto de Inclusão Digital.

A ideia surgiu em função da automação dos processos, cada vez mais presentes na Frimesa, bem como da curiosidade dos colaboradores em relação aos computadores e às redes digitais. O projeto visa, não somente ensinar a usar o computador, mas melhorar a auto estima "Inserindo as pessoas num mundo onde a tecnologia é fundamental, qualificando e motivando os colaboradores. Algumas dessas pessoas nunca tinham acessado um computador e o projeto possibilitou isso", ressalta o supervisor de informática da Frimesa, Irajá Curts. A coordenação do projeto ficou à cargo do setor de desenvolvimento humano, e a responsabilidade pela capacitação, com o setor de TI.

A capacitação dos colaboradores irá criar condições de melhoria no trabalho, estimulando a produtividade, além da interação com as novas tecnologias. De acordo com a Encarregada de desenvolvimento humano, Arlita Matté Zanini, "Dominar a tecnologia hoje é tão fundamental, pois a necessidade de evolução é inevitável. As pessoas buscam se adaptar e o domínio desta ferramenta contribui para a conquista de outros conhecimentos".

Outro motivo para comemorar é que nos próximos meses haverá um ambiente com vários computadores, onde os colaboradores poderão utilizar, nos horários de intervalos e refeições, interagindo em sites de informações e entretenimento.

## Frimesa inicia projeto de Inclusão Digital

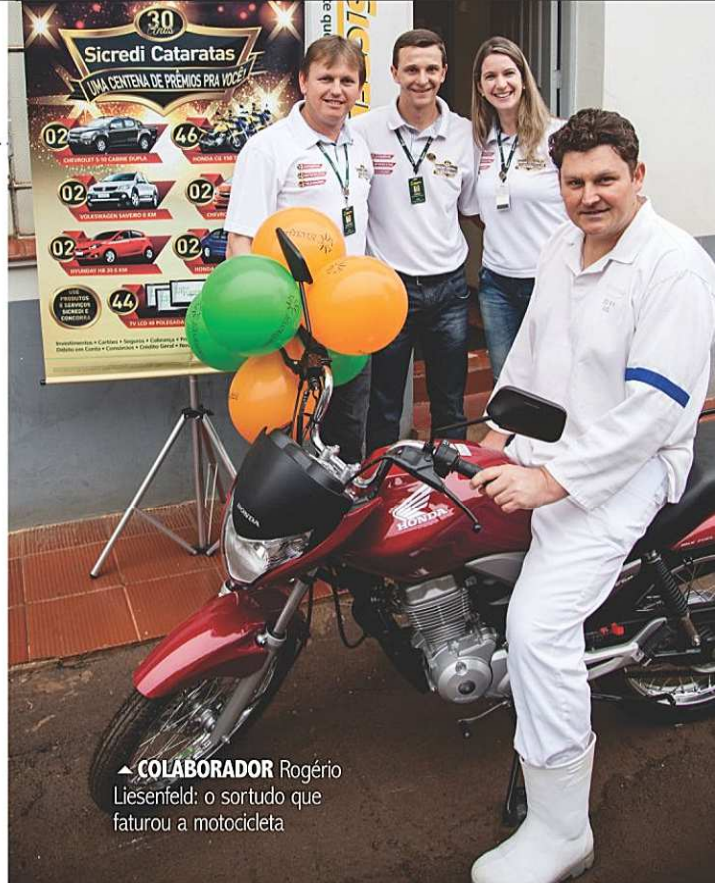
▼ **CURSO** abordou temas de forma prática



# Sorte

**N**a tarde da sexta-feira, 9 de agosto, foi realizado o sorteio de uma motocicleta 150 cilindradas, dentre os colaboradores da Frimesa. O sorteio faz parte das comemorações dos 30 anos da Sicredi Cataratas.

O prêmio saiu para o encarregado de expedição, Rogério Antonio Liesenfeld, colaborador há 19 anos. "Quando me ligaram do Sicredi, desconfiava que tinha ganhado algo, mas mesmo assim foi uma surpresa, pois não acreditava que seria algo tão bom. É muito bom ter a agência do Sicredi aqui dentro do trabalho, pois nos traz comodidade e conforto, além de ser uma parceria onde todos saem ganhando", ressalta o encarregado.



## RECURSOS HUMANOS INFORMA

**E**m novembro a Frimesa solicita a apresentação da frequência escolar (comprovante de matrícula), requisito obrigatório para filhos com idade de 7 a 14 anos, para a continuidade do pagamento Salário Família.

O benefício é concedido aos colaboradores que recebem até R\$971,78 e tenham filhos até 14 anos, ou inválidos, de qualquer idade. Segundo a lei do Ministério da Previdência Social, são equiparados aos filhos os enteados e os tutelados, estes desde que não possuam bens suficientes para o próprio sustento, devendo a dependência econômica ser comprovada.

O pagamento do auxílio é realizado após a apresentação anual da caderneta de vacinação obrigatória do filho, além do comprovante semestral de frequência escolar, para os casos de filhos com idade a partir dos sete anos.

Para ter direito ao auxílio, é preciso estar na atividade, aposentado ou em gozo de benefício. A Previdência Social não exige tempo mínimo de contribuição para conceder o benefício e, para os casos em que pai e mãe estão devidamente empregados, ambos têm direito ao auxílio.

Caso não forem apresentados os documentos, o INSS suspende o pagamento do benefício, retornando o pagamento do benefício somente após a comprovação de que o filho estava devidamente matriculado e estudando.

|                         |            |            |
|-------------------------|------------|------------|
| Para quem recebe até... | R\$ 646,55 | R\$ 971,78 |
| o auxílio é...          | R\$ 33,16  | R\$ 23,36  |

## 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

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

## AGOSTO

## SETEMBRO

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | 6 A 21 – BRIGADA DE INCÊNDIO                                                                                                                                                                                                                                     | 2 – NR-34                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1  |
| 2  | 100 colaboradores, das unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, participaram do curso de Brigadistas. O curso foi ministrado pelo instrutor do CETEC, Paulo Cesar Saraiva da Silva.                                                                     | A norma que regula a segurança para os Trabalhos à Quente, foi o tema do treinamento ministrado pelo instrutor Efren Reifur da Marko. O curso, ministrado para 15 colaboradores, foi ministrado para 15 participantes.                                                                                                                         | 2  |
| 3  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3  |
| 4  | 13 A 15 e 22 – PROGRAMA DE LIDERANÇAS                                                                                                                                                                                                                            | 2 A 4 – FABRICAÇÃO DE QUEIJOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4  |
| 5  | O instrutor da Evoluart, Leomar Meith, ministrou o curso de Formação de Lideranças. O curso reuniu de 70 colaboradores da sede e da unidade de Marechal Cândido Rondon.                                                                                          | 24 colaboradores da unidade industrial de Rondon participaram do treinamento. O curso ministrado pela instrutora da GTA alimentos, totalizou 24 horas.                                                                                                                                                                                         | 5  |
| 6  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6  |
| 7  | 19 E 20 e 28 A 30 – CURSO DE CIPA                                                                                                                                                                                                                                | ENTRE 3 E 18 – BRIGADA DE INCÊNDIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 7  |
| 8  | Um grupo de 35 colaboradores, das unidades de Medianeira e Capanema, participaram do treinamento para a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. O curso, de 20 horas de duração, ministrado pelo instrutor da DLR – EPI's e Treinamentos – Ricardo da Silva. | 25 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira, participaram do curso de Brigada de Incêndio. O instrutor da CETEC, Paulo da Ávila, ministrou o curso.                                                                                                                                                                                   | 8  |
| 9  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 9  |
| 10 | 23 – FEEDBACK PARA GESTORES                                                                                                                                                                                                                                      | 4 a 6; 11 e 18 – ORÇAMENTO FAMILIAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10 |
| 11 | 16 colaboradores participaram do treinamento de feedback, que teve oito horas de duração. O curso foi ministrado pelo instrutor Luis Aguiar Oliveira, na unidade de Medianeira.                                                                                  | Para auxiliar à controlar as finanças, 400 colaboradores participaram do curso que objetivou orientar quanto a administração das receitas e controle dos gastos. O treinamento, ministrado pelo instrutor Odir Carlos Smaniotto, da Mais e Mais Consultoria, que teve duas horas de duração foi realizado na unidade industrial de Medianeira. | 11 |
| 12 | 28 A 30 – FABRICAÇÃO DE DOCE DE LEITE                                                                                                                                                                                                                            | ENTRE 9 E 24 – GESTÃO DA INOVAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12 |
| 13 | 15 Colaboradores da Unidade de Marechal Cândido Rondon participaram do curso, que teve 24 horas de duração, com a instrutora da GTA treinamentos.                                                                                                                | 42 Colaboradores, das unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, participaram do primeiro módulo do programa de Gestão da Inovação. O curso foi ministrado pelos Instrutores do ISAE.                                                                                                                                       | 13 |
| 14 | 26 A 30 – NR-13                                                                                                                                                                                                                                                  | 10 A 12 – RELAÇÕES INTERPESSOAIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 14 |
| 15 | A norma regulamentadora para operação em caldeiras e vasos de pressão foi tema do curso que foi realizado na unidade de Medianeira. 20 Colaboradores participaram do treinamento que teve 40 horas de duração.                                                   | 60 colaboradores participaram do treinamento que foi realizado nas unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon. Ministrado pela AME, Treinamento de Desenvolvimento, por Eliseu Felipe Hoffmann.                                                                                                                              | 15 |
| 16 | 26 A 30 – SEMANA INTEGRADA                                                                                                                                                                                                                                       | 16 E 17 – NR – 33                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 16 |
| 17 | De 26 a 30 de agosto, os colaboradores das Unidades industriais participaram da palestra sobre Qualidade e Meio Ambiente com o instrutor Lazaro Camara.                                                                                                          | Um grupo de 15 colaboradores da unidade industrial de Medianeira participaram de um treinamento voltado à Trabalhadores e Vigias em Espaços Confinados. O curso, ministrado pelo instrutor da Makro, Efren Reifur, teve 16 horas de duração.                                                                                                   | 17 |
| 18 | 28 E 29 – NR-35                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 18 |
| 19 | O treinamento da norma regulamentadora em segurança no trabalho em altura reuniu 24 colaboradores da unidade de Medianeira. O curso teve 16 horas de duração e foi ministrado pelo Instituto Makro Marketing.                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 19 |
| 20 | 29 E 30 – HIGIENE INDUSTRIAL                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20 |
| 21 | Realizado na unidade de Medianeira, para 25 participantes, o curso totalizou 8 horas e foi ministrado pelo instrutor da Aletheia, Clóvis José Gonçalves.                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 21 |
| 22 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 22 |
| 23 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 23 |
| 24 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 24 |
| 25 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 25 |
| 26 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 26 |
| 27 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 27 |
| 28 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 28 |
| 29 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 29 |
| 30 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 30 |
| 31 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 31 |

# GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviços dedicados à Frimesa

## Setembro

### 15 anos

Marechal C. Rondon  
Jaime Luiz Soares

Seção  
Doce de Leite

### 10 anos

Medianeira  
Alessandro Grequi Cardoso  
Maria Lúcia Bomfim  
Lucélia Bertotti  
Marcelino Lopes  
Valdeir Nunes da Silva  
Elvira Maria Nenning Poltronieri  
Janete Limbierger  
Rozeli Palinski  
Edilseia Correia Marcilio  
Silene Salvalaio Fusiger

Seção  
Informática  
Fime  
Controle Qualidade  
Abate  
Rebob. Tripas  
Cortes Fatiados  
Desossa  
Embut. Industrializ.  
Embal. Defumados  
Embal. Industrializ.

### 5 anos

Medianeira  
Endriane Kalsing Calegari  
Geri João Genz  
Jorge Lopes  
Teresa Belizário  
Joseli Nunes dos Santos  
Valderi Gecse  
Adriana Kehl  
Cristiana A. G. Hobold  
Claudete de Almeida Soares  
Sílvia Lisboa

Seção  
Marketing  
Logística  
Refeitório  
Triparia  
Desossa  
Salga  
Preparo de Massas  
Embutidos Industr.  
Toscana  
Embalagem Industr.

São Paulo  
Vera Lúcia Fausto

Seção  
Vendas

Rio de Janeiro  
Aracele Brandão da Silva  
Michelle Maravilha Magalhães

Seção  
Vendas  
Vendas

Marechal C. Rondon  
Marcos Reinaldo Hackbarth  
João Valdir Frei  
Edecléia Eleutério dos Santos

Seção  
Transporte  
Past. Padroniz.  
Leite UHT

Capanema  
Clodoir Nascimento

Seção  
Ind. Unidades

Capanema  
Vera Aparecida Haidamak

Seção  
Vendas

Itajaí  
Israel do Amaral

Seção  
Vendas



Elias José Zydek  
Diretoria  
35 anos: Outubro 2013



Silvana S. I. da Silva  
Embalagem Salsicha  
20 anos: Outubro 2013



Francisco J. da Silva  
Elétrica - Rondon  
20 anos: Outubro 2013



Gilson das G. Pereira  
Controladoria  
25 anos: Outubro 2013



Nei José Barbiero  
Compras  
25 anos: Outubro 2013



Ademar Pereira  
Desossa  
25 anos: Outubro 2013



Gilmar dos Santos  
Embalagem Salsicha  
20 anos: Outubro 2013



Paulo R. Frandoloso  
Controladoria  
25 anos: Setembro 2013



Paulo Cezar Dickel  
Un. São João  
25 anos: Setembro 2013



Salete Maria Gnoato  
Emb. Industrializados  
30 anos: Setembro 2013

## Outubro

### 15 anos

Medianeira  
Jandira Marujo  
Valdir de Almeida  
Antonio Paulo Caldereiro

Seção  
S.I.F.  
Embutidos Industr.  
Salsicha

### 10 anos

Medianeira  
Anderson Andrei de Bona  
Lourival Martins de Souza  
Daniel Rita Lopes

Seção  
Informática  
Lavanderia  
Elétrica

### Curitiba

Sidnei da Silva Pereira

Seção  
Expedição

### 5 anos

Medianeira  
Marta Aparecida Pereira  
Marciane Laize Mor de Souza  
Marilei dos Santos  
Edina Ferreira Nunes  
Everson Gimenes  
Marcia Andreia da S. de Oliveira  
Roseli Maria de Souza  
Tatiane Grasielle Granja  
Lidiane Caye Alles  
Juliana Rodrigues  
Maria de Lurdes Schulz  
Rosilene de Souza Alves  
Noeli Ferreira dos Santos  
Maria Silvana Ferreira Paz  
Claudir da Costa  
Ademir Adriano Hartman

Seção  
Fime  
Higiene Interna  
Higiene Interna  
Desossa  
Desossa  
Desossa  
Desossa  
Cortes Fatiados  
Embutidos Industr.  
Embutidos Industr.  
Toscana  
Embal. Industr.  
Fatiados  
Mortadelas  
Defumados

### Curitiba

Maria Natalina Bernardes

Seção  
Expedição

### Rio de Janeiro

Elaine da Rocha Andrade  
Alício Reis

Seção  
Administrativo  
Vendas

### Marechal C. Rondon

Ana Elisa Diesel  
Fernando dos Santos  
Ilana Tatiana dos Santos  
Edilaine Caetano de Souza  
Imgat Clarice Diesel  
Viviane Dal Acqua  
Patrícia Maria Ostroski  
Berenice Silvana Stiebe de Almeida  
Solange Seidel Beier

Seção  
Recepção  
Expedição  
Laboratório  
Embalagem  
Embalagem  
Manteiga  
Leite UHT  
Leite Condensado  
Requeijão

### Apucarana

Joziane Lopes Correa

Seção  
Vendas

# *Receitas para coleccionar*



# Receitas para colecionar

## Salada de Trigo

12 PORÇÕES

**INGREDIENTES:** 2 xícaras (chá) de trigo em grão; 2 cenouras cruas (raladas); 1 maçã picada em cubos; 1 xícara de uvas passas; 1 xícara de frutas cristalizadas; 1 caixa de Creme de Leite Frimesa; 200g de Queijo Minas Frimesa (cortado em cubos); 3 colheres de sopa de maionese.

**MODO DE PREPARO:** 1. Deixe o trigo de molho na água durante 3 horas.

2. Escorra o trigo e cozinhe na panela de pressão por 20 minutos.

3. Escorra novamente e deixe esfriar.

4. Prepare o creme da salada misturando o creme de leite, a maionese e uma pitada de sal.

5. Adicione os demais ingredientes ao creme, decore o prato a gosto e leve à geladeira. Bom apetite.

## Bolo Esponja Recheado

APROX. 25 PORÇÕES

**INGREDIENTES:** **Massa:** 4 ovos (gemas e claras separadas); 2 xícaras (chá) de açúcar; 1 xícara (chá) de Leite Integral Frimesa (quente); 2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 1 colher (chá) de fermento em pó. **Recheio:** 2 caixas de Leite Condensado Frimesa; 2 gemas peneiradas; 500ml de Leite Integral Frimesa; 2 ½ colheres (sopa) de amido de milho; 1 caixa de Creme de Leite Frimesa; 1 lata de pêssego em calda.

**MODO DE PREPARO:** **Massa:** Na batedeira bata as claras em neve até ficarem firmes. Acrescente o açúcar aos poucos, depois as gemas uma a uma. Coloque o leite quente aos poucos, batendo sempre. Diminua a velocidade, coloque um pouco de farinha, desligue e coloque o resto da farinha aos poucos. Por último junte o fermento. Leve ao forno pré-aquecido (200°C) por 30 minutos. **Recheio:** Misture tudo no liquidificador, exceto o creme de leite, e leve ao fogo, mexendo constantemente até virar um creme viscoso (mingau). Deixe gelar e acrescente o creme de leite.

**MODO DE MONTAR:** 1. Pique ou esmague os pêssegos (sem calda) e reserve. 2. Tire o bolo do refratário, parta-o ao meio horizontalmente e coloque a parte de baixo de volta ao refratário, reservando a parte de cima. 3. Umedeça a massa com a calda de pêssego, cubra com metade do creme preparado anteriormente e em seguida com a outra parte do bolo. Umedeça-a e espalhe o creme e o coco ralado.

## Costelinha Suína Frimesa Barbecue

**INGREDIENTES:** 1 un. de Costelinha Suína Frimesa (cortada em fatias com dois ossos); 300 ml de molho barbecue; 400g de inhame; 1 copo de Requeijão Frimesa; 100g de Queijo Mussarela Frimesa; Salsinha; 1 ramo de alecrim fresco; sal e pimenta a gosto. **Barbecue:** 1 xícara (chá) de açúcar mascavo; ½ xícara (chá) de molho inglês; 1 xícara (chá) de molho de tomate ao sugo; 2 colheres (sopa) de mostarda; 1 colher (sopa) de alho bem macerado; ½ colher (chá) de sal.

**MODO DE PREPARO:** **Costelinha:** Corte as costelinhas de acordo com as fatias desejadas, tempere com sal e alecrim e passe o molho barbecue por toda a costela. Asse em forno à temperatura alta virando sempre para que não queime. Durante o cozimento regue o preparo com o molho. **Barbecue:** Junte todos os ingredientes e misture bem. **Inhame:** Descasque o inhame e coloque em uma panela com água e pouco sal. Deixe cozinhar até ficar completamente derretido. Com o auxílio de um garfo esprema bem a mistura, coloque o Requeijão e o Queijo Frimesa ao preparo, misture bem até ficar homogeneizado. Finalize com salsinha bem picada.

**MODO DE APRESENTAÇÃO:** Coloque uma colher do purê de inhame no centro do prato e disponha as costelinhas uma em cima da outra. Decore com ervas aromáticas.

## Penne ao Molho Calabrês

6 PORÇÕES

**INGREDIENTES:** 200g de Bacon Frimesa (picado); 200g de Linguíça Calabresa Frimesa (picada); 200g de Linguíça Frimesinha (picada); 4 tomates picados (sem pele e sem sementes); 1 cebola grande (picada); 2 dentes de alho (picados); 2 caixas de Creme de Leite Frimesa; 500g de macarrão tipo Penne; 50g de Queijo Parmesão Ralado Frimesa; sal, pimenta calabresa e cheiro verde a gosto.

**MODO DE PREPARO:** 1. Em uma panela frite o bacon por 10 minutos; escorra a gordura do bacon por completo e acrescente a linguiça calabresa e a linguiça Frimesinha. 2. Frite por mais 5 minutos. Adicione a cebola, o alho e o tomate; assim que estiverem bem refogados adicione a pimenta, o sal e o cheiro verde. 3. Deixe cozinhar por mais 10 minutos. 4. Cozinhe o penne até ficar na textura que preferir e reserve. Passado o tempo de cozimento do molho, desligue o fogo e adicione o creme de leite. 5. Mexa até que o molho fique com um leve tom rosé. 6. Despeje o molho sobre o macarrão e misture bem. Coloque em uma travessa e finalize com o tradicional queijo parmesão Frimesa ralado por cima e sirva.

VAI REUNIR  
OS AMIGOS?  
PEÇA FRIMESA,  
FAZ TODA A DIFERENÇA!



Tem gosto de amizade.



[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)

# 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](https://facebook.com/FrimesaOficial)

*Para saber mais acesse:  
[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)*