

REVISTA Frimesa

Ano XIV Edição nº85 | jul/ago/set de 2017
www.frimesa.com.br



**FRIMESA VAI OPERAR
COM MAIS UMA PLANTA DE SUÍNOS**

Frimesa

Vai de carne suína, vai de Frimesa



Nova linha de cortes suínos Frimesa

www.frimesa.com.br

 /frimesaOficial

Caros Amigos,

Nossa Visão poderá ser influenciada por duas grandes teses: uma positivista e uma negativista. Caso o cenário deprimente da política e do setor público brasileiro predominar em nossas ações, recuaremos e desistiremos do desenvolvimento. Caso contrário, se buscarmos a inspiração no nosso coração e no seio da empresa, conseguiremos resultados diferentes.

A Frimesa optou pelo trabalho árduo, acreditou na força dos produtores cooperados, apostou na competência de sua equipe e foi para a luta. Deixamos para trás o lamaçal antiético dos políticos e governantes, abominamos a corrupção e continuamos acreditando na justiça. Essa postura permitiu que crescêssemos, até agora, 14% sobre 2016. Continuamos o desafio de crescer em um ambiente crítico sabendo que mais energias serão necessárias.

Essa postura levou a Frimesa a ampliar a capacidade de abate de suínos, para dar vazão ao aumento da produção dos coopera-

dos. Arrendamos uma Unidade Frigorífica em Marechal Cândido Rondon, com capacidade inicial de 800 cabeças ao dia e que, em breve, será ampliada para 1.400 ao dia. Essa estratégia possibilitou a manutenção do plano de crescimento de longo prazo que chegará em 2030 com 21.000 cabeças de suínos processadas ao dia.

Destacamos que a partir de 2021 o novo Frigorífico, de Assis Chateaubriand, iniciará suas operações.

Nesta edição você conhecerá, em detalhes, as ações programadas para a planta de Marechal Cândido Rondon.

Também terá informações sobre as nossas atividades, eventos e outras utilidades.

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

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

Conselho de Administração:

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

Conselho Fiscal:

José Carlos Colombari, Genesio Clemente,
Adelar Viletti, Vilmar Fülber, Moacir Scuziatto
e Elis Carla Colombi.

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Julho |
Agosto |
Setembro
2017

- | | | | |
|----|--------------------|----|------------------|
| 06 | Sala do Produtor | 22 | Especial 40 anos |
| 08 | Parceria | 26 | Festicoop |
| 10 | Feiras | 28 | CAPA |
| 11 | Prêmios | 32 | Registro |
| 14 | Análise de Mercado | 34 | Gestão Integrada |
| 16 | Ranking | 36 | Gestão Inovação |
| 18 | Lançamentos | 37 | Recursos Humanos |



www.frimesa.com.br

REVISTA Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação bimestral da Frimesa Cooperativa Central, de circulação interna e distribuição gratuita.

Rua Bahia, 159 - Medianeira (PR) CEP 85884-000
Fone: (45) 3264-8000 site: www.frimesa.com.br
e-mail: midia@frimesa.com.br

Edição 85 Ano XIV - JUL/AGO/SET 2017

Departamento: Marketing. **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro MTb 7476. **Jornalista:** Oly Francescon Junior.

Capa: Daniel Kuntz **Diagramação:** Bruno Trento Smaha.

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

Impressão: Gráfica Tuicial **Tiragem:** 18.000 exemplares.

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



Frigorífico de Marechal Cândido Rondon está pronto para atender a Frimesa. A capacidade de abate de 1.400 suínos por dia com uma produção diária de 40 toneladas, será dividida dentre 26 itens das linhas de resfriados, congelados, salgados e subprodutos. Já na linha de industrializados, as principais linhas serão as Linguças Defumadas Calabresa e Mista, além do Bacon.



Nova realidade

PRODUTORES DE LEITE APOSTAM NA PRÁTICA DE CONFINAMENTO DOS ANIMAIS E AUMENTAM EM 50% A PRODUTIVIDADE. A MUDANÇA GEROU NOVAS PERSPECTIVAS PARA OS SCHULZ, INTEGRADOS DA C.VALE

NOVA estrutura, totalmente arejada, garante muito mais conforto para os animais e o reflexo é visto por meio do aumento considerável na produtividade.

De olho nos resultados ligados ao manejo, há três anos, um novo método despertou o interesse do produtor de leite Osnir Schulz quando participava de uma palestra na Cooperativa C.Vale, em Patolína. Adepto às inovações, investiu no sistema americano *Compost Barns*, um tipo de confinamento que aumenta o conforto e bem-estar das vacas em produção.

"Num primeiro momento observamos que os animais ficaram mais calmos e relaxados". Não demorou muito para seu Seu Osnir, casado com dona Márcia e os filhos, Caroline e Renan, perceberem que o sistema também tinha influência direta no resultado da produtividade e sanidade das vacas leiteiras e, consequentemente, na qualidade do leite.

O *Compost Barns*, que pode ser traduzido no Brasil livremente como "estábulo de composto", trata-se de um grande espaço físico coberto onde as vacas leiteiras podem ficar livres, descansando, embora continuem confinadas. Outro grande diferencial dos estábulos tradicionais é que em vez do concreto, que prejudica o casco dos bovinos, o local é revestido com serragem e esterco compostado que deve ser revolvido com frequência. Seu principal objetivo é garantir aos animais conforto, sombra e um local seco para ficarem durante o ano.

Na pequena propriedade dos Schulz os animais se adaptaram com facilidade ao sistema que substituiu o método de pastejo em piquetes rotacionados. Na opinião do produtor a melhora nos índices de produtividade foi essencial para a permanência da família na atividade. "Temos 12 hectares divididos entre a criação de suínos e leite". Produtores de leite, desde o início dos anos 2000.

Seu Osnir, na verdade, aprendeu o ofício com os pais, Vitorino (em memória) e Mariana, na mesma propriedade, mas com apenas seis animais. Ele lembra do serviço manual: "Quando meus pais começaram, por volta de 1982, o leite era tirado no sistema de balde ao pé, todo na mão".

Quando assumiu a atividade Osnir contava com cerca de 15 animais e a produção estava na média de 100 litros ao dia, uma média de 6,66 litros por vaca. Aos poucos começaram a organizar e planejar a propriedade para ampliar a produção. O plano de crescer começou a dar resultados quando investiu na genética da raça holandesa e aumento do plantel. Dez anos depois estava produzindo 500 litros de leite ao dia.

MELHORA CONSIDERÁVEL Hoje a produção na propriedade dos Schulz atinge em média 1000 litros de leite por dia com um plantel de 31 vacas em lactação. O valor representa uma média de quase 32 litros por vaca. Para ter uma ideia, há cerca de um ano e meio, logo antes da implementação do Compost Banr, com o mesmo plantel, a produção não ultrapassava a marca dos 21 litros por dia, um crescimento de 50%.

"O sistema também gerou muitos benefícios no fator clima. Com o composto os animais passaram a não ficar mais no tempo, tanto a chuva como o sol muito forte, que interferiam na produção. Pouco tempo depois começamos a perceber o reflexo da mudança na produtividade".

Schulz explica que a evolução dos números não é apenas consequência da melhora no espaço dos animais, mas uma soma de fatores. "Tomamos a decisão de mudar, investir em uma nova tecnologia que contribuiu claramente no aumento da produção, mas nada daria certo se os animais não tivessem nutrição e manejo adequados. A assistência técnica constante dos técnicos da cooperativa, com orientação constante, também foi fundamental", garante seu Osnir. Quanto ao manejo, o produtor refere-se ao fato que a cama das vacas precisa ser movimentada e preparada pelo menos duas vezes ao dia e ao local que precisa de boa ventilação e luz natural.

O produtor revela ainda que não pensa em parar por aí, a meta é continuar crescendo, porém como a propriedade é pequena, o plano é encontrar meios para melhorar a atividade. "Como o espaço é pequeno, já temos um plano. Buscaremos ajustar pequenos detalhes na propriedade e afinar o manejo".

INVESTIMENTO de cerca de 80 mil reais garantiu uma melhoria considerável na propriedade. A produtividade, que antes estava na casa dos 22 litros de leite por vaca ao dia, chegou a 33, um aumento de 50%.





Na união do Atacado com o Varejo, o Compre Bem encontrou a alternativa perfeita para atender mais, com qualidade e bom preço

Em busca de alternativas de compras mais econômicas, qualidade e variedade, o brasileiro encontrou no canal Atacarejo a opção para equilibrar as contas em tempos de crise. O modelo de comércio, que majoritariamente era frequentado por pequenos comerciantes, combina as características de autosserviço do varejo tradicional pelo preço e volume do atacado. Uma das práticas é ofertar mais itens ou embalagens maiores dos produtos oferecidos.

Percebendo que o novo comportamento de consumo se tratava de uma oportunidade de expandir os negócios, o Super Luvisa, uma rede de supermercados de Passo Fundo, na região norte do Rio Grande Sul, inaugurou a primeira loja em formato de atacarejo em outubro de 2012. Com a marca Compre Bem, a nova loja aliava produtos de qualidade a um preço competitivo, atendendo, também, públicos de outros segmentos, como restaurantes, bares, hotéis, além de consumidores finais.

"Na época, não havia nada consolidado no nicho de atacados na cidade. Além disso, os atacados da região eram rústicos e não dispunham de opções de compra. Essas eram geralmente polarizadas, ou apresentava-se o produto de maior economia ou o produto definidor de mercado", explica o diretor-executivo, Leonardo Luvisa.

O sucesso da primeira loja, o Atacarejo Compre Bem da Presidente Vargas, levou os empresários a decidirem pela segunda loja, aberta em março de 2014, no bairro Vera Cruz, também em Passo Fundo. "A idealização de um atacado capaz de suprir de maneira eficiente esta necessidade resultou na expansão em grande velocidade da empresa. Parcela da sociedade que antes não cogitava realizar suas compras agora vê-se tentada a adquirir os mesmos produtos por um preço menor, sem perder a qualidade, oferecendo serviços e atendimentos exemplares", destaca Luvisa.

A receita deu tão certo que, sem deixar de focar no crescimento, em 2016 foram inaugura-

Raio X

4
lojas

54
check-outs

260
funcionários

6.700 m²
área de venda

+ de 8.000
itens

FACILIDADE e comodidade são pontos fortes do Atacarejo Compre Bem, que conta com um espaço amplo, aliado a um mix variado

PRODUTOS e serviços diferenciados fazem do Compre Bem uma referência no setor supermercadista



das mais duas lojas, uma no bairro Petrópolis e a outra na cidade de Lagoa Vermelha, a cerca de 100 quilômetros de Passo Fundo, ambas com a marca Compre Bem.

O diretor-executivo acrescenta que a rápida expansão vem da receptividade muito positiva por parte dos consumidores que enxergaram qualidade na proposta: "Quem frequenta busca preço mais competitivo, mas não abre mão de bons produtos e atendimento. Criamos um conceito diferenciado: aliamos o volume dos produtos (devido à otimização de nossos processos) a um variado mix e uma estética mais organizada e agradável ao consumidor", complementa Luvisa.

Com quadro de 260 funcionários, seis mil e setecentos metros quadrados nas quatro lojas, agora, o Compre Bem se prepara para abrir a quinta loja.

HISTÓRIA O comerciante, Leonardo Luvisa, está muito satisfeito com a nova realidade dos negócios. Tudo começou em julho de 2003, no Bairro Dona Eliza, em Passo Fundo, quando abriu a primeira loja. Na época como Super Luvisa, um supermercado com uma área de venda de 370m². Não demorou muito para a empresa ser reconhecida por desempenhar um atendimento de forma

personalizada e comprometida com seus clientes.

A primeira mudança foi uma repaginação da loja. Com investimentos em tecnologia, layout, ampliação do mix de produtos, comunicação e capacitação dos funcionários, o Luvisa começava a dar bons frutos. De cara nova e um atendimento cordial e de excelência, possibilitaram um crescimento de maneira sustentável.

Em 2007, era inaugurada a primeira filial, uma loja com 700m² de área de venda, no bairro Petrópolis. A unidade recebeu conceitos de organização, limpeza, padronização e uma linha diferenciada de perecíveis, com qualidade e variedade, facilitando o atendimento do público consumidor. A partir desse ponto caminhou-se para o formato de Atacarejo.

MARCAS DE QUALIDADE Com oito mil itens cadastrados, a Rede Gaúcha Compre Bem, sabe que é preciso garantir sortimento e marcas de qualidade e aceitação do cliente. Para atender esse quesito a Frimesa está entre os fornecedores de lácteos e derivados de carne suína. O Diretor Comercial, Juraci Carlos Luvisa, pontua que a Cooperativa busca prestar um serviço ímpar. "A Frimesa possui um grande compromisso com o cliente, produtos líderes de mercado, de qualidade e com preços competitivos. Além disso, a linha de produtos únicos, como cortes especiais suínos, são muito importantes para o mix do mercado".

Sobre o cuidado com o atendimento, o diretor ainda conclui ressaltando as visitas regulares às lojas "A Frimesa honra o que promete na negociação. Seus promotores são exemplares, participam constantemente do desenvolvimento das lojas e possuem uma grande preocupação na organização e reposição de estoque da compra, mantendo um ótimo padrão de apresentação e suavizando todo o processo".



Presença garantida

Frimesa participa das maiores feiras varejistas brasileiras e estreita laços com o setor supermercadista

Para estar sempre conectada às novidades, além de se atualizar, a Frimesa busca, constantemente, estreitar os laços com os clientes e parceiros varejistas. Para isso a Cooperativa participou de duas grandes feiras supermercadistas do país, a Exposuper e a Expoagas.

Em Itajaí, entre 18 e 20 de junho, aconteceu a 28ª Exposuper – Feira de Produtos, Serviços e Equipamentos para Supermercados. Pelos corredores da feira, durante os três dias de evento, passaram pela centro de convenções mais de 32 mil visitantes, empresários e consumidores, clientes em potencial.

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

Já em agosto, entre os dias 22 e 24, foi realizada a 36ª Expoagas – Convenção Gaúcha de Supermercados, promovida pela AGAS – Associação Gaúcha de Supermercados. A 36ª edição da exposição trouxe 340 expositores, que durante os três dias de evento movimentaram um volume de negócios que ultrapassou a casa dos R\$ 482 milhões de reais, o que representa uma movimentação 2,7% acima da edição anterior. Para prestigiar o evento e as palestras realizadas, cerca de 48 mil pessoas passaram pelos pavilhões da Fiergs.

Para o gerente comercial da Frimesa, Mauro Strey Kramer, as feiras são o cenário perfeito para estreitar o relacionamento com os clientes. “A meta é cada vez mais, conquistar espaço no mercado. O setor supermercadista é, sem dúvida, a principal vitrine para que os nossos produtos cheguem aos consumidores”.

Frimesa, melhores queijos do Brasil

Queijos Parmesão, Provolone e Gorgonzola Frimesa são premiados no 43º Concurso Nacional de Produtos Lácteos, realizado em Minas Gerais

Em julho ocorreu o Minas Láctea, maior evento de tecnologia, produção, qualidade e inovação do setor de laticínios do país. Realizada entre os dias 14 e 16 de julho, em Juiz de Fora-MG, a exposição é promovida pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

Entregue no encerramento do evento, a premiação elegeu os melhores produtos em onze categorias, divididas entre queijos, manteigas, doces de leite e requeijões. Foram avaliados produtos de mais de 60 laticínios. A Frimesa conquistou o título de 3º lugar nas categorias Queijo Parmesão, Provolone e Gorgonzola.

Para a escolha dos vencedores, foi realizada uma banca avaliadora, composta por cerca de 30 especialistas e pessoas ligadas à área, vindos de universidades, instituições de pesquisa e serviços de inspeção. A banca avaliou, com propriedade, critérios como cor, textura, aroma, consistência e sabor.

A feira é resultado da soma de quatro grandes exposições, a 42ª Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq), a 41ª Exposição de Produtos Lácteos (Expolac), o 30º Concurso Nacional de Produtos Lácteos e o 30º Congresso Nacional de Laticínios.

Os eventos reúnem especialistas de todo o Brasil, que apresentam novidades, tendências e soluções tecnológicas para o setor de lácteos. Neste ano a exposição contou com a presença de mais de 10 mil participantes, vindos de todo o Brasil, Argentina, Chile, Uruguai, Colômbia, Equador, Estados Unidos, Espanha e Itália.

PREMIAÇÕES foram recebidas no Concurso Nacional de Produtos Lácteos, entregues pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT).





Campanha premiada

Campanha “A carne que o mundo prefere” conquista três premiações pela linha criativa e estratégica

A campanha de comunicação da Frimesa “A Carne que o Mundo Prefere”, criada pela OpusMúltipla, foi a vencedora da região Sul na 39ª edição do prêmio Profissionais do Ano da Globo. Veiculados na praça do Paraná em 2016, os três filmes publicitários “Ninja”, “Viking” e “Chinês”, que mostram de forma irreverente que a carne suína é a preferida no mundo todo.

“Difícil medir a nossa felicidade ao conquistar esse prêmio, um dos mais respeitados do nosso mercado, e ainda com um cliente como a Frimesa, que sempre abraça as boas ideias”, diz o redator da OpusMúltipla, Alexandre Cata-

rino. “É um reconhecimento que nos estimula a continuar buscando campanhas memoráveis, que comunicam sem ser burocráticas, e que por isso agregam muito mais valor à marca”, conclui. O prêmio é concedido anualmente pela Globo e contempla campanhas de TV.

As duas conquistas da campanha são das ações na internet. A primeira foi Ouro no Prêmio ABEMD 2017, que reconhece os melhores projetos de marketing direto no Brasil. Já a terceira vitória vem da posição de finalista ECHO LATAM 2017, o maior prêmio de marketing direto da América Latina, prêmio entregue na Argentina, em 26 de setembro.

2017 PREMIOS
ECHO LATAM
FRIMESA é finalista no maior prêmio de marketing direto da América Latina



TROFÉU do Prêmio ABEMD 2017, que reconhece os melhores projetos de marketing direto no Brasil



Frimesa vence em jornalismo

Revista Frimesa conquista primeiro lugar no prêmio Ocepar de Jornalismo. A reportagem aborda a “cadeia de valor” do cooperativismo.

Na medida que as cooperativas investem na cadeia produtiva, na industrialização e na agregação de valor geram um ciclo de desenvolvimento que sustenta comunidades, produtores, cooperativas e seus integrantes. Com essa reportagem a Revista Frimesa venceu o prêmio Ocepar de Jornalismo – categoria Mídia Cooperativa. Produzida pelos jornalistas Oly Francescon Junior e Elis D'Alessandro, a reportagem “Crescer e agregar valor e sustentar” foi veiculada na edição 81 de novembro/dezembro do ano passado.

A premiação foi entregue durante o encerramento do Fórum dos Presidentes e do Fórum de Comunicação das Cooperativas Paranaenses, no dia 25 de agosto, no auditório do Museu Oscar

Niemeyer, em Curitiba. Premiou ainda as categorias telejornalismo, radiojornalismo, jornal impresso e matérias especiais no ramo de crédito e de saúde. Na categoria mídia cooperativa, além da Frimesa, foram finalistas as equipes de jornalismo das cooperativas Copacol e C.Vale, que ficaram com a segunda e terceira colocação respectivamente. Em doze edições, esta foi a sétima vez que a Revista Frimesa foi premiada.

O prêmio é uma iniciativa do Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado do Paraná (Ocepar) e neste ano teve o tema: “Cooperativas: empreendimentos sustentáveis que prestam serviços de qualidade, geram emprego, renda e desenvolvem as pessoas”. O objetivo é mobilizar e reconhecer jornalistas que divulgam os projetos, ações econômicas e sociais realizadas pelo cooperativismo paranaense.

Segundo o coordenador de imprensa da Ocepar, Samuel Milléo Filho, este ano foi um dos mais disputados, “não só pelo número recorde de matérias e reportagens inscritas, 102 ao todo, mas também pela qualidade dos trabalhos apresentados. Hoje, sem sombra de dúvida, o Prêmio Ocepar pode ser considerado uma das principais iniciativas do jornalismo paranaense”, concluiu. 🍷



MATÉRIA vencedora do 12º Prêmio Ocepar de Jornalismo, foi publicada na edição 81 da Revista Frimesa



Carne suína Expectativa de melhora no desempenho do negócio

Com a recuperação dos preços do suíno vivo e da carcaça, ocorrido nas últimas semanas, e com a manutenção dos custos de produção em baixa, já estão surgindo algumas expectativas de melhora no desempenho do negócio de carne suína. A menor oferta de animais acabados parece ser o principal influenciador na melhora do preço no mercado spot e consequentemente na carcaça suína. A mudança nesses preços também afeta diretamente a percepção de valor para as matérias-primas para aquelas indústrias que não têm sua integração e dependem da compra no mercado, isto é, os custos de seus produtos processados vão aumentar.

Também podemos observar que os volumes de carne que estão sendo vendidas para o mercado externo vem mantendo ritmo constante nos últimos meses, isso ajuda na expectativa porque sabemos que os principais mercados compradores devem aumentar seus pedidos a partir do mês de outubro. Elevando-se os volumes embarcados devemos ter uma redução na oferta para o mercado doméstico, justamente no período do ano que normalmente existe uma melhora na demanda aqui no Brasil. Já sabemos que no segundo semestre, principalmente no final do ano, é o período de melhor consumo de carne suína e seus derivados, como linguiças frescas e produtos de fim de ano.

Apesar disso tudo, não devemos ter neste segundo semestre grandes alterações nos preços de venda. Mesmo com a queda dos custos de produção da carne, as indústrias de modo geral tentaram manter seus preços de venda mais lineares, sem muitas concessões, isto acabou por elevar os estoques de algumas categorias como na presunta e nas linguiças frescas, por exemplo. Como o poder de compra do consumidor está limitado, a ideia é que seja vendido todo o estoque disponível e o que será ainda produzido dentro deste ano, de modo que possamos iniciar o ano que vem sem qualquer pressão.



Leite & Derivados Aumento da oferta pressiona preços para baixo

Como podemos observar no gráfico ao lado (índice de captação), a evolução da produção de leite indica que no primeiro semestre deste ano tivemos um crescimento de mais de 6% na oferta de leite em relação ao mesmo período do ano passado, 14,1% de aumento só no mês de julho, em relação a julho de 2016. São dois os principais fatores que provocaram este aumento na produção, primeiro o baixo custo de produção favorecido principalmente pelo preço do milho que este ano não está custando nem a metade do que custou no ano passado e, segundo, o bom preço que foi pago pela matéria-prima que no acumulado de janeiro a junho estava quase 12% acima do mesmo período do ano passado.

Com toda esta oferta disponível no Brasil, era de se esperar uma diminuição nos volumes de leite importado, mas não é o que acontece. Ainda em agosto tivemos um déficit na balança comercial de lácteos em equivalente leite de quase 90 milhões de litros. Estima-se em mais de 15% a diferença de custo do leite que foi importado neste ano, em relação ao custo do leite in natura no Brasil. Ainda como agravante podemos observar, nas últimas semanas, queda nos preços em dólar do leite em pó no mercado internacional e redução na taxa de câmbio do dólar, fazendo com que a importação ainda mantenha sua atratividade.

Pelo lado do mercado doméstico, observamos nas últimas semanas severa queda nos preços dos principais itens comercializados. O forte aumento na oferta de produtos ao varejo, como o leite longa vida, queijos e leite em pó fez os preços de venda caírem com muita força e muito rapidamente. Mesmo assim a demanda não tem reagido, os preços mais baixos pagos pelos consumidores não estimularam um aumento no consumo, uma das explicações é o fato de que as pessoas não bebem mais leite ou comem mais queijo pela simples razão de terem pago menos por estes produtos. A menor disponibilidade de renda é outra explicação, a diminuição no poder de compra dos brasileiros está afetando negativamente o consumo de várias categorias, inclusive a de alimentos.

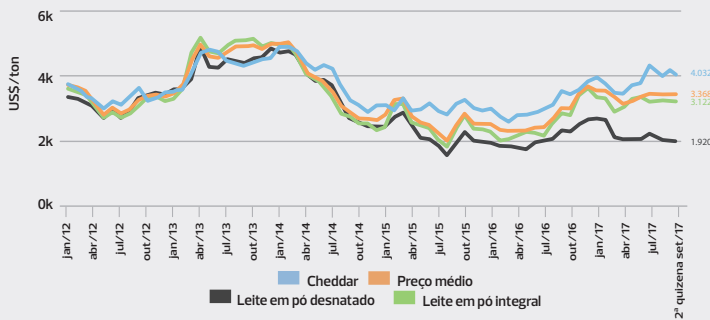
E como mudar este cenário de preços em queda? Sem dúvida que um aumento na demanda contribui muito nesta mudança, a questão é quando isso irá acontecer? Os analistas econômicos preveem que o consumo, de modo geral, só deve se aquecer após 2018, este é um tempo muito distante para resolver uma questão que exige mudança imediata. Portanto só resta uma alternativa, o setor precisa trabalhar para diminuir a oferta de leite, de um lado reduzindo as importações e principalmente diminuindo nossa produção no campo, isso indica que o preço pago pelo leite in natura ainda pode continuar caindo.

Frimesa

4 anos

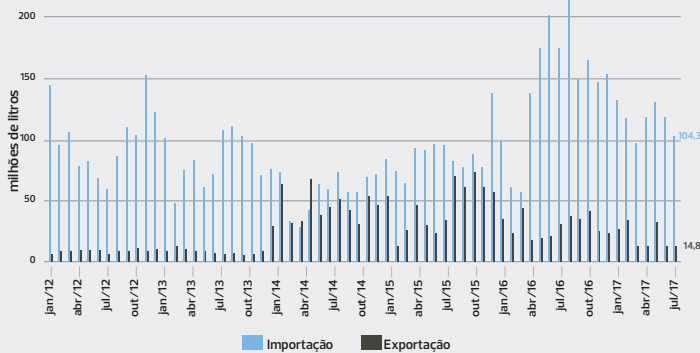
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Exportações e importações em equivalente - leite

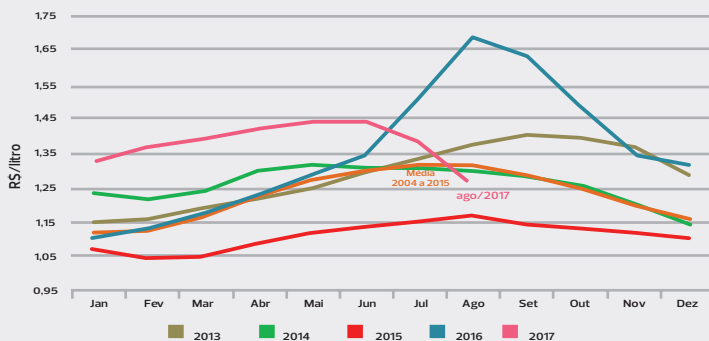
Fonte: MDIC



Preços brutos pagos ao produtor

Valores Reais - R\$/Litro

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



Crescimento da produção brasileira de leite

Fonte: ICAP/CEPEA



Vai de queijos fatiados Frimesa

Embalagem abre e fecha que vira um porta-frios



Fatias soltas fresquinhas e padronizadas

Fatiados Frimesa. Mais sabor e variedade para o seu dia a dia.

Prato e mussarela são os queijos mais presentes na mesa dos brasileiros. Seja na lasanha do domingo ou no lanchinho da semana. A linha de fatiados Frimesa é composta por produtos de alta qualidade e práticos para você.

frimesa.com.br

f/frimesaOficial

Cooperativas no ranking nacional

Mesmo sentindo os efeitos da crise, a Frimesa sobe 33 posições no ranking e se estabelece entre as 300 maiores empresas do Brasil

Comparativo Frimesa

DESEMPENHO	2016	2015
Faturamento	R\$2,56 bilhões	R\$2,23 bilhões
Posição Brasil (geral)	291 ^a	324 ^a
Posição SUL (geral)	42 ^a	45 ^a
Posição PARANÁ (geral)	23 ^a	15 ^a
Maiores do Agronegócio – BRASIL	73 ^a	70 ^a
50 Maiores do Agronegócio – SUL	19 ^a	20 ^a
50 Maiores Empregadoras do Agro Brasil	22 ^a	25 ^a
Maiores do Paraná – Agronegócio	14 ^a	13 ^a
Maiores do Paraná – Alimentos (geral)	11 ^a	10 ^a
Cooperativas do Paraná	10 ^a	9 ^a

A receita média das empresas caiu 8% em 2016. Na avaliação da Revista Exame, responsável pela publicação do ranking das maiores e melhores empresas do país, “o país mergulhou no segundo ano consecutivo de recessão”. O PIB diminuiu 3,6% depois de ter encolhido 3,5% em 2015. Com muitos malabarismos no corte de custos e ganho da eficiência dos resultados, obtiveram lucro no ano passado.

A Frimesa e as cooperativas filiadas – C.Vale, Lar, Copacol e Copagrill – estão no grupo das 500 maiores empresas brasileiras. Juntas somaram R\$ 19,04 bilhões de faturamento em 2016.

Em 2016 a Frimesa cresceu 20% nas vendas e 10% no volume de produção. Esse crescimento permitiu chegar na 291^a posição das maiores em

Desempenho da Frimesa e Cooperativas Filiadas

	MAIORES E MELHORES		MAIORES E MELHORES SUL		AGRONEGÓCIO		AGRONEGÓCIO SUL		AGRONEGÓCIO PARANÁ	
	2016	2015	2016	2015	2016	2015	2016	2015	2016	2015
C.Vale	81	110	7	10	22	31	5	5	4	2
Lar	119	144	11	16	33	36	6	7	5	4
Copacol	205	222	24	29	49	50	11	12	14	8
Frimesa	291	324	42	45	73	70	19	20	23	15
Copagrill	432	457	66	68	104	100	29	27	32	19

*** Ainda não aparece na listagem



vendas, dentre as 500 maiores, 33 posições acima do ano anterior.

A cooperativa ocupa ainda a 42ª posição, se considerada somente a região Sul do país, e no Paraná é a 23ª maior empresa. O levantamento mostrou as maiores e melhores do agronegócio. A Frimesa é a 73ª colocada entre as maiores empresas brasileiras. Somente na região Sul, figura na 19ª posição. Já entre as maiores empregadoras do agronegócio brasileiro, a cooperativa está no 22º lugar, resultado dos mais de 7000 empregos diretos, gerados pela empresa. A Frimesa está ainda na 14ª colocação das maiores do Agronegócio paranaense e das empresas alimentícias do estado, está na 11ª posição.

A publicação das Maiores e Melhores da Revista Exame, da Editora Abril, acontece em parceria com a Fundação Instituto de Pesquisas Contábeis e Financeiras (Fipecafi), Instituição ligada à Universidade de São Paulo. Para elaborar a lista das 500 maiores, a Exame avaliou as demonstrações contábeis de mais de 3000 empresas, divididas em 20 setores. O principal critério de avaliação escolhido pela publicação foi a Venda Líquida.

Foram analisados também os resultados obtidos em crescimento, rentabilidade, saúde financeira, participação no mercado e produtividade. O levantamento mostrou ainda as maiores e melhores de diversos setores, além de um especial voltado ao agronegócio.

VISITA

Visita técnica



Comitiva empresarial da Dinamarca conhece os processos industriais da Frimesa

Um grupo formado por 16 representantes de oito empresas dinamarquesas fizeram uma visita à Unidade Industrial de Carnes, em Medianeira. A visita foi uma forma de conhecer melhor a industrialização do suíno, além de apresentar novos produtos e serviços voltados ao setor de frigoríficos. Outra finalidade da visita foi a prospecção de novas parcerias comerciais para a exportação de suínos.

Dentre os pontos marcados no roteiro, os visitantes puderam conhecer, por meio de vídeos, as unidades industriais de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia. No Centro Administrativo, em Medianeira, o grupo foi recebido pelo diretor-presidente, Valter Vanzella, além de lideranças da Cooperativa. Durante a conversa, Vanzella apresentou ainda os dados sobre a Frimesa, a forma de estruturação e as estratégias para o futuro.

Conhecer para cooperar



Deputado Federal conheceu um pouco do dia a dia da Frimesa

Como forma de saber sobre o funcionamento da Central, o Deputado Federal pelo PMDB, Osmar Serraglio, realizou uma visita técnica à Unidade Industrial de Carnes da Frimesa, em Medianeira.

O Deputado aproveitou a oportunidade para conhecer melhor os processos industriais. Em Medianeira, Serraglio foi recebido pelo Diretor-Executivo da Frimesa, Elias José Zydek.

LANÇAMENTO

Chegou o grego individual

Em dez deliciosos sabores, a Frimesa lança o iogurte grego 100g. Os lançamentos fazem parte da nova campanha de refrigerados

A Frimesa buscou inspiração na diversidade das frutas brasileiras para o seu mais recente lançamento, o iogurte grego individual, em dez deliciosos sabores. Na versão cremoso com frutas: kiwi, baunilha e limão; na opção com calda, os sabores jabuticaba, mel, frutas vermelhas e abacaxi com hortelã e manga. Se soma aos lançamentos o iogurte tradicional e a combinação exclusiva para o mercado: o iogurte grego com pedaços de banana e a mais deliciosa calda de açaí.

Para a embalagem a Frimesa desenvolveu um grego individual 100g exclusivo. O copo combinado com linha gráfica atrativa possui um formato com uma base quadrada e cantos arredondados permitindo o melhor aproveitamento do produto até a última colherada.

Isso tudo para aliar a praticidade ao sabor. Os iogurtes gregos são perfeitos para serem consumidos em todos os momentos do dia, inclusive após as refeições, pois alia a saudabilidade de um iogurte à indulgência de uma sobremesa, resultado da sua cremosidade e leveza.



Campanha: Vai de logurte de verdade

Em outubro, a Frimesa segue com seu planejamento de marketing de 2017 e estreia a nova campanha de divulgação dos refrigerados lácteos. A assinatura "Vai de logurte de Verdade, Vai de Frimesa" destaca o posicionamento da marca em disponibilizar um portfólio completo de iogurtes.

Na prática, desde as opções do tradicional ao zero, passando pela versão bicamadas, pedaços de frutas, zero lactose e grego e, mesmo nas embalagens bandeja, copo, saco, garrafas e garrafa individual, os produtos da marca Frimesa são iogurtes. O alimento possui características nutricionais benéficas à saúde, como as bactérias do bem e uma dose caprichada de cálcio e proteína, resultado da sua composição que é leite e sabor das frutas, diferentemente das bebidas lácteas do mercado que parecem iogurtes, mas não são.

A campanha, criada pela agência Opus de Curitiba, continua com conceito criativo da Frimesa de unir o bom humor e a fantasia com o cotidiano da família, aliados a muito sabor. A campanha será direcionada para mídia televisiva, online e impressa. As peças vão ressaltar a cremosidade, sabor e frescor das frutas bem como a versatilidade do produto que pode ser consumido nos mais diferentes horários e momentos, sempre uma solução prática e saudável.



CAMPANHA será veiculada na TV a partir de outubro



Maturados e

*Frimesa investe na
linha de salames e
queijos e apresenta
para o mercado um
novo posicionamento
para a categoria*

Nos últimos anos a Frimesa investiu na ampliação do processo de fabricação de salames e queijos, em embalagens mais modernas e sofisticadas. A proposta é trazer mais opções ao consumidor com um padrão elevado de qualidade e cuidado em todas as etapas da produção.

A categoria enriquece o portfólio da Frimesa com quatro opções de salame: italiano, milano, hamburguês e salaminho. E cinco opções de queijos nobres – parmesão, parmesão ralado, provolone, gorgonzola e gouda. A Copa Curada e o doce de leite complementam a linha de produtos especiais. Os elementos gráficos da embalagem visam enaltecer a nobreza da origem dos produtos, utili-



Queijos Nobres

zando-se das cores em tons escuros e dourados. As fotos são outro detalhe para atrair o paladar.

O lançamento da linha no mercado contará com apoio de comunicação, com anúncios em revistas nacionais e mídias digitais.

CURADOS Os salames e a copa da linha premium Frimesa têm só o que interessa: cortes nobres de carne temperados com especiarias, sem nada de proteína láctea na formulação. O processo de maturação dos salames Frimesa é de 20 e 30 dias, de acordo com o tipo. São quatro versões: Salaminho, Salame tipo Italiano, Salame tipo Milano e Salame Hamburguês, que se diferenciam pelo calibre, tamanho da peça — de 400g a 600g e as especiarias que dão o diferencial de cada sabor.

QUEIJOS A linha de queijos nobres Frimesa conta com um rigoroso processo de fabricação, maturação e alia tecnologia e qualidade, que garante os sabores inigualáveis. Ótima opção para acompanhar vinhos, os queijos possuem sabor diferenciado e refinado, além de serem excelentes fontes de cálcio e proteína. Fazem parte da linha os queijos Gorgonzola, Gouda, Provolone e Parmesão, nas versões peça e ralado.





O NASCIMENTO DA FRIMESA

EM 13 DE DEZEMBRO A FRIMESA COMPLETA 40 ANOS. NESSA EDIÇÃO A REVISTA FRIMESA TRAZ OS DETALHES DA SUA FUNDAÇÃO E DOS PRIMEIROS ANOS DE ATIVIDADE. O TEXTO É RETIRADO DO LIVRO “MEMÓRIAS FRIMESA: 40 ANOS DE HISTÓRIA” QUE SERÁ LANÇADO NO ANIVERSÁRIO.

Assim como seus precursores – os artesãos de Rochdale que, em 1844, fundaram a primeira cooperativa para superar as dificuldades, no sudoeste paranaense no fim da década de 1970, milhares de pequenos produtores reunidos em cooperativas lutavam por um objetivo comum: o de progredir com a dignidade preservada. Eles produziam feijão, soja, milho, frango, leite e, principalmente suínos. Como praticamente todo esforço ficava pelo caminho, era preciso assegurar uma renda justa, deixando de atuar apenas na produção primária para lançar-se na agroindustrialização.

Ná época, a situação econômica no Brasil era marcada pela desigualdade. O país saía da década do “milagre econômico” (1969 – 1973), período que ficou conhecido pelo início da urbanização, expansão dos asfaltos, recordes nas safras agrícolas e de crescimento econômico excepcional. Com o regime militar no seu auge, o Produto Interno Bruto (PIB) crescia 10% ao ano. A exportação de produtos primários era outro segmento em evolução. Paradoxalmente ocorreu um aumento da concentração de renda, uma vez que a riqueza gerada não era distribuída igualmente entre os setores da economia.

Para trilhar o caminho do progresso social, cinco cooperativas do Sudoeste do Paraná, inspiradas pelo projeto Iguaçu de Cooperativismo, planejaram a criação da Cooperativa Central Agropecuária do Sudoeste – Sudcoop, hoje Frimesa Cooperativa Central. Foi o primeiro passo da organização dos agricultores das quatro cooperativas fundadoras: Coasul, Comfrabel, Camdul e Coopersabadi.

A história começa oficialmente em 13 de dezembro de 1977. Durante as festividades do jubileu de prata de Francisco Beltrão (PR), a câmara de vereadores da cidade estava lotada. Produtores e membros da comissão de fundação acompanharam a assinatura da carta de constituição por dirigentes cooperativistas e o descerramento da placa inaugural.

Era o primeiro passo para o sonho audacioso. Os produtores depositaram energia e muita, muita esperança na criação da Sudcoop. No dia da fundação mais de 200 pessoas acompanharam, emocionadas, a concretização da proposta que vinha resolver os nossos problemas de comercialização e levar a região para industrialização. O grande objetivo era aproveitar o potencial e produtividade da região, dando oportunidade para os associados diversificarem as atividades utilizando o máximo possível da mão de obra familiar.

O primeiro presidente eleito da Central Sudcoop, o produtor associado da Comfrabel, Romildo Bortoli, fez um discurso marcante no evento de fundação, emocionando os presentes. A primeira diretoria tinha José Osmar Casagrande da Coasul na vice-presidência e Enedir Souza de Lima como diretor secretário. Complementavam o primeiro Conselho de Administração efetivo Vicente de Carli, Paulino Fachin e Pedro Pereira de Sá. Após dois meses, Enedir pede afastamento e Vicente de Carli assume a função de secretário.

Somadas, as quatro cooperativas fundadoras reuniam 6,8 mil cooperados, dos quais 85% eram propriedades de pequeno porte. Juntas, elas atuavam em 20 municípios do Sudoeste do Paraná e Oeste de Santa Catarina. Com a criação da Central, as cooperativas filiadas davam um importante passo para formar um plano único de desenvolvimento e integrar as forças na busca da concretização de aspirações, sonhos e ideais de milhares de produtores.

A primeira iniciativa aconteceu por meio da venda conjunta de feijão, soja e milho, e da compra de insumos. As cooperativas eram tão pequenas que a compra e venda conjunta era extremamente necessária, diziam os fundadores. Quando a Sudcoop começou a operar, em 1978, seu escritório se localizava no último andar das instalações da filiada Comfrabel, em Francisco Beltrão (PR).

Na sequência, iniciaram os estudos para a primeira agroindústria. Para isso, foram contratados o engenheiro civil Eli Ramos Nascimento para coordenar a execução dos projetos de construção, e o engenheiro-agrônomo Elias José Zydek – que atualmente ocupa o cargo de diretor-executivo – para coordenar a divisão técnica agropecuária e os estudos de viabilidade econômica. No primeiro semestre de 1978, a Central havia estabelecido sua estrutura organizacional com superintendências e área comercial, administrativa e

técnica de projetos.

Os produtores do Sudoeste se destacavam na produção de suínos e leite e, paralelo ao estudo de uma planta para abate de aves e suínos, foi planejada uma fábrica de ração. A visão de futuro dos dirigentes da Sudcoop era aproveitar a soja e o milho produzidos, transformando-os em alimento para a pecuária. Na esteira do desenvolvimento se obtinha maior desempenho e menor custo do insumo básico.

Essa era uma característica das indústrias de suínos. No fim da década de 70 a atividade já tinha o duplo propósito: valorizar o milho e a soja convertendo esses insumos em ração para os animais e, consequentemente, a produção de carne. Com isso, as cooperativas decidiram pela construção de uma fábrica de ração, com capacidade de 20 toneladas ao dia. O primeiro empreendimento iniciado após a criação da Central foi edificado em terreno doado pela prefeitura de Francisco Beltrão.

A primeira opção pensada foi a implementação de um frigorífico de aves. A Sudcoop chegou a iniciar negociação com um grupo empresarial (SAIC) de Chapecó, de Santa Catarina, mas o acordo não avançou por divergências na definição da constituição societária. O volume de leite dos associados permitia, inclusive, o estabelecimento de uma unidade de beneficiamento de leite que era outro segmento que estava nos planos da Sudcoop.

A suinocultura enfrentava muitas dificuldades. Os produtores eram obrigados a entregar os suínos em Ponta Grossa e os animais percorriam mais de 500 quilômetros com malha rodoviária precária. Outros compradores, de São Paulo e Minas Gerais, ficavam a mais de mil quilômetros de distância. Os produtores de suínos negociavam por meio de atravessadores, uma situação que, somada ao custo de transporte, inviabilizava a produção do Sudoeste. A solução era produzir alimentos em grande escala e atender diretamente ao mercado dos centros urbanos.

A necessidade também despontava para o fomento à produção. Para o desenvolvimento genético e tecnológico do rebanho, a Sudcoop fechou um contrato com a Secretaria de Agricultura do Paraná para assumir o controle de uma Central de Inseminação, também localizada em Francisco Beltrão, para aperfeiçoar o melhoramento do plantel tanto em eficiência produtiva, quanto sanitária.

O projeto para a implantação da primeira agroindústria de suínos da Central Sudcoop andou rápido. No ano seguinte ao da fundação, a diretoria já se debruçava sobre estudos de viabilidade para aquisição de um frigorífico de suínos. Havia duas propostas: uma no município de Clevelândia e outra em Palmas.

“Quando estávamos por decidir, no Conselho de Administração, pelo projeto de Palmas, que tinha apresentado um melhor estudo de viabilidade, e inclusive já negociávamos com o Banco BRDE, surgiu o movimento do Oeste, através da Cooperativa Cotrefal, hoje Lar, liderado por Inácio Donel, propondo uma oportunidade de negócio em Medianeira”, relatou Zydek, colaborador da Frimesa desde 1978.

A partir desse ponto inicia a história com o Frigorífico Frimesa, no município de Medianeira.

CONFIRA,
NA PRÓXIMA
PÁGINA, A
MATÉRIA DE UMA
DAS PRIMEIRAS
EDIÇÕES DA
COOREVISTA, DO INÍCIO
DOS ANOS 80, SOBRE O
INÍCIO DAS OPERAÇÕES DO
FRIGORÍFICO EM MEDIANEIRA.

A Coorevista, primeiro veículo de comunicação da Central, publica em abril de 1980, as minúcias das reformas e dos processos para a reativação do Frigorífico Frimesa.

Adquirida em estado precário, a unidade tinha capacidade de abater diariamente 500 suínos.

Hoje, com tecnologia e modernidade que não se compara aos anos 80, industrializa 6900 suínos ao dia.

Confira a matéria na íntegra.

FRIMESA COMEÇA



Adquir
segu

Dentro de 20 dias o Frigorífico Medianeira - FRIMESA, estará reativado na sua fase inicial de testes, tornando realidade o almejado sonho do produtor rural de diversificação de culturas. Assim se inicia o processo de industrialização, tentada pelas cooperativas há algum tempo, e agora concretizado pela SUDCOOP com o apoio dos governos Federal e Estadual, e principalmente das cooperativas filiadas e dos produtores rurais, que confiaram no projeto.

Quem chega hoje ao FRIMESA, três meses depois de iniciadas as obras de restauração, pode sentir de imediato a dinâmica de trabalho ali realizado em tão pouco tempo. Cerca de 80 operários e técnicos, além de 35 funcionários administrativos estão empenhados em readaptar o frigorífico, que desde sua implantação não chegou a operar com sua capacidade total, devido a erros de fluxograma e precária infraestrutura.

Ao assumir o controle do frigorífico, garante o gerente geral da empresa, o economista Hamilton Luis Machado Nunes, a SUDCOOP sabia que a tarefa de reativa-

ção não seria fácil. Parado por mais de um ano, os equipamentos sofreram deteriorização pela umidade, ferrugem, falta de assistência técnica e manutenção. A primeira etapa consistiu em recuperar as instalações, construindo novas pocilgas, readaptando algumas seções, procurando ocupar o espaço ocioso. As paredes internas do prédio foram inteiramente forradas com ladrilhos, proporcionando maior higiene no serviço. O teto de madeira anteriormente habitado por fungos e insetos foi substituído por uma forração metálica, que pode ser lavada imediatamente após a jornada de trabalho, evitando assim o acúmulo de sujeira e gordura. O segundo piso do frigorífico, onde funcionam as câmaras de defumação e o complexo para obtenção de banha, foi totalmente modificado. O obsoleto transporte de matéria prima, através de carrinhos, empurrados pelos corredores, foi substituído por um sistema de gravidade, evitando o desperdício de mão-de-obra.

UM NOVO FLUXOGRAMA

Uma outra fase da reforma geral



COOREVISTA - PÁG. 16

As instalações do Frimesa foram totalmente remodeladas.



por que passa o F...
aproveitamento do m...
tente, que foi desmo...
ção. O precário sist...
ção, assim como as...
licas foi substituído

A OPERAR DENTRO DE 20 DIAS

no final do ano passado pela SUDCOOP, o Frigorífico Medianeira deverá entrar em funcionamento até a quinzena de maio, depois de passar por várias etapas de recuperação de suas instalações.



FRIMESA consiste no material técnico já existente para recuperação elétrica da construção das instalações hidráulicas por novos equipamentos,

destacando-se o moderno sistema de tratamento de efluentes para resíduos não poluentes, avaliado em dois milhões de cruzeiros. Sem dúvida a principal obra técnica é o complexo de depilação, onde o animal a ser abatido sai da pocilga, é introduzido em

corredores metálicos, e conduzido através de esteiras para matança e tanques de vapor, onde é lavado e depilado automaticamente.

Mas o que torna o FRIMESA viável economicamente é o projeto operacional, traçado de forma a dinamizar todos os setores do frigorífico, proporcionando maior produtividade. A matéria prima, por exemplo, será transportada a todas as seções através de canchos apropriados e no tempo exato para o serviço. Após ultrapassar todas as etapas, a carne será inspecionada por veterinários, seguindo depois para as câmaras frigoríficas, totalmente remodeladas, e agora dentro dos padrões exigidos.

OS NOVOS PRODUTOS

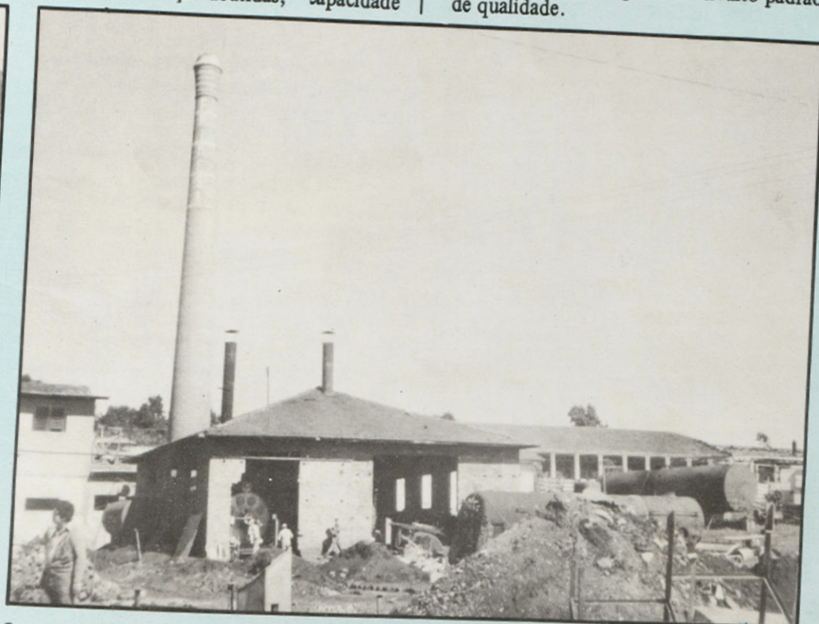
A fase inicial de testes do Frigorífico Medianeira deverá durar 40 dias. Depois disso, o frigorífico deverá entrar em operação efetiva, empregando cerca de 300 funcionários. A previsão inicial é de 800 suínos diariamente, passando em seguida para 1.200 cabeças abatidas, capacidade

máxima do FRIMESA, que a partir de junho poderá industrializar 400 bovinos por hora. Os animais que suprirão as necessidades do frigorífico virão das cooperativas filiadas à SUDCOOP, e serão transportados através de caminhões para a empresa, fato que está preocupando a direção da Central Cooperativista, uma vez que a estrada BR-163 que liga Medianeira a Capanema não tem condições de tráfego desejável, principalmente durante o inverno (veja matéria na página 18).

Quanto aos novos produtos que serão industrializados pelo FRIMESA, eles serão divididos em quatro espécies: os curados, salame italiano, salaminho e copa; os cozidos: mortadela, salsicha tipo viena, salame rosa, presunto, fiambre, apresuntados e galatina; defumados: costelas e bacom de três tipos; e os frescos: linguiça toscana e linguiça de churrascaria. Esses produtos, que deverão entrar no mercado a partir de junho deste ano, terão qualidade idêntica ou superior a embutidos já existentes, pois o frigorífico contratou técnicos especializados no setor para garantir um alto padrão de qualidade.



Instalações do complexo depilador de suínos



Os trabalhos da restauração estão praticamente no fim

FESTICOOP revela talentos



*Festival de música especial 40 anos da Frimesa
premiou as melhores interpretações dos
colaboradores em quatro categorias*

Os colaboradores da Frimesa deram um show na edição especial do Festicoop – Festival Cooperativo de Interpretação Musical. Entre os dias 15 e 16 de setembro a disputa pelas premiações comprovou que os talentos e as habilidades dos colaboradores vão muito além das atividades do dia a dia na empresa.

O Festicoop teve sua primeira edição realizada há 25 anos e muitas outras ocorreram até os meados dos anos 2000. Por isso, faz parte dos eventos comemorativos dos 40 anos da empresa, sendo preparado exclusivamente para colaboradores e dependentes.

Passaram pelo palco 50 candidatos com interpretações em quatro categorias: Infantojuvenil, Gauchesca, Sertaneja e Popular e foram entregues quase dez mil reais em premiações. O júri responsável pelas avaliações foi composto por profissionais da música: Samuel Rodrigues, Denise Corrêa, Junior Alves, Maryanne Francescon e Fellip Mazzola. A qualidade das apresentações dos artistas animou o público, que lotou a Assercoop – Associação Esportiva e Recreativa Frimesa, em Medianeira.

VENCEDORES Na categoria Infantojuvenil, Ana Clara Cavalieri, filha da colaboradora Graciele Cãn-

dido, do setor de Produção da Unidade de Matelândia, foi vencedora com a música "Eu Só Queria Te Amar", da cantora Laís.

Já na categoria Gauchesca, Bruna Banderó, filha do colaborador José Miguel, do Setor de Manutenção da Unidade de Medianeira, com a música "Dona de Uma Saudade", de Marlene Pastros, ficou com o primeiro lugar.

Na categoria Sertaneja, o primeiro lugar ficou com a dupla Guilherme e Gabriel, colaboradores do setor de Embalagem de Medianeira. A música vencedora foi "Prazer por Prazer", de Chrystian e Ralf.

E na categoria Popular, a mais disputada do Festival, a primeira colocação foi para a dupla Emili e Jacqueline. Emili é colaboradora do setor de Suporte – TI e Jacqueline é filha da colaboradora Liane Ruwer, da Seção OPM, da Unidade de Medianeira. A dupla concorreu com a música "Mira Ira", interpretada por Placa Luminosa.

OPORTUNIDADE O objetivo principal do Festicoop é, além de integrar os colaboradores, aprimorar e desenvolver a cultura musical, revelar talentos, valorizar os artistas e intérpretes da Frimesa. Ainda durante o evento foram anunciadas novidades para a próxima edição, como a categoria Gospel.



1º lugar Infantojuvenil:
Ana Clara Cavalieri



2º lugar Infantojuvenil:
Júlia Bersch



3º lugar Infantojuvenil:
Júlia Almeida



1º lugar Gauchesca:
Bruna Banderó



2º lugar Gauchesca:
Naiara Ribeiro



3º lugar Gauchesca:
Ailton Carvalho



1º lugar Popular:
Emili e Jacqueline



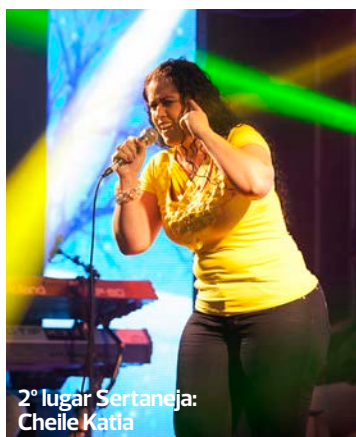
2º lugar Popular:
Bruna e Samara



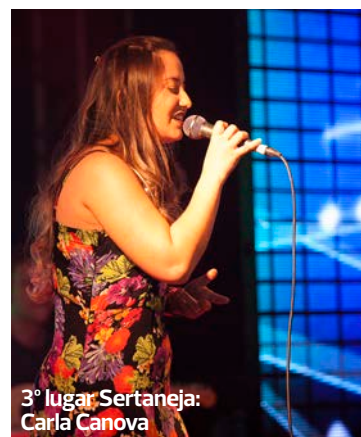
3º lugar Popular:
Tiago Alves



1º lugar Sertaneja:
Guilherme e Gabriel



2º lugar Sertaneja:
Cheile Katia



3º lugar Sertaneja:
Carla Canova

Frimesa iniciará mais uma indústria em Marechal Cândido Rondon. A decisão está pautada na nova demanda das cooperativas que estão ampliando a produção de suínos em suas áreas de atuação

Novo frigorífico



RAIO X **DO NOVO FRIGORÍFICO**

Capacidade de abate
200 suínos/hora

Empregos diretos
300 postos de trabalho

Capacidade mensal
29.400 suínos

Produção diária
40 toneladas

Linhas de produção
3 linhas

Itens produzidos
26 produtos diferentes

Área edificada
11.500m²

DESOSSA: esteiras prontas aguardando o início das operações do Frigorífico em Marechal Cândido Rondon



Com a instalação do SIF – Serviço de Inspeção Federal – entrará em operação um novo frigorífico da Frimesa. A unidade poderá processar 1.400 suínos ao dia, com atividades de abate, desossa e produção de industrializados. Localizada em Marechal Cândido Rondon, a nova planta atende os planos de crescimento da cadeia produtiva – da Central Frimesa e Cooperativas Filiadas – que projetam, até 2030, expandir 200%.

"Está tudo pronto. Há um ano iniciamos as obras para readequar a planta aos nossos padrões de qualidade. Investimos em equipamentos, contratamos e treinamos os colaboradores. Com o número do SIF liberado, estamos no aguardo da nomeação do médico veterinário". O presidente Valter Vanzella afirma que a empresa optou por um contrato de arrendamento para operar o novo frigorífico, que fica às margens BR 163, na comunidade de Novo Horizonte. Para adequar o empreendimento, a Frimesa complementou os investimentos necessários.

A unidade possui uma área de 11.500 metros quadrados e responderá pela produção de cortes resfriados, cortes congelados, bacon e das linguiças toscana e calabresa. Num primeiro momento serão 20 toneladas de alimentos industrializados ao dia, chegando a 40 na sua capacidade total.

NOVO CICLO A decisão de implementar uma nova indústria de carnes está orientada no projeto de longo prazo, que desenha um novo ciclo de desenvolvimento entre 2016 e 2030 para a Frimesa. A Diretoria e o Conselho de Administração estabeleceram a estratégia de seguir com um crescimento orgânico, com foco na agregação de valor. "Não se pode parar. Esse novo ciclo confirma que queremos continuar crescendo, no mínimo, 10% ao ano. Em quinze anos, a proje-

ção de suínos é triplicar a industrialização atual", pontua Vanzella.

O novo horizonte promoverá mais um salto nos volumes de produção e industrialização, saindo dos 6.900 animais – capacidade atual da planta de Medianeira – para 21.000 suínos diários. Gradativamente, 2,5 bilhões de reais serão aplicados na cadeia pelas cooperativas – Central e Filiadas – junto aos produtores associados, para a ampliação das unidades produtoras de leitões, unidades terminadoras, fábrica de ração e, para a Frimesa, a construção de uma nova indústria de carnes e abertura de mercado.

A segunda planta de abate da Frimesa será construída na cidade de Assis Chateaubriand, também na região Oeste do Paraná, que após finalizada incluirá os 15.000 animais aos volumes. Inicialmente, o projeto anunciado em 2015 previa a finalização da primeira etapa em dezembro de 2018. Diante das incertezas econômicas e políticas, somadas ao tempo necessário para obtenção das licenças legais e a infraestrutura básica, a Frimesa sentiu necessidade de fazer ajustes e as obras, previstas para iniciar em 2016, vão acontecer a partir de 19 outubro de 2017, após o lançamento da pedra fundamental.

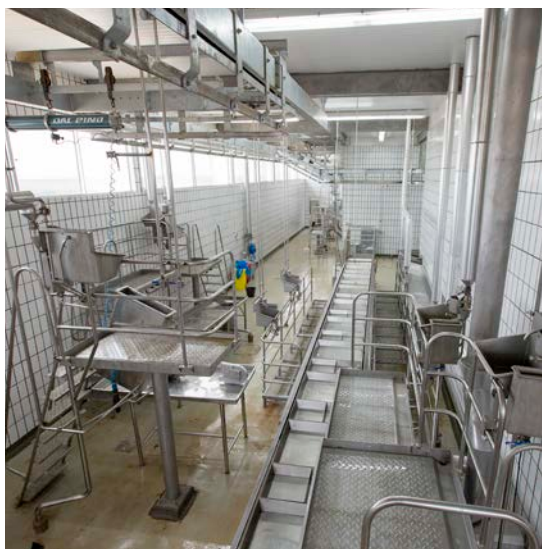
Enquanto isso, no campo, o crescimento da produção de suínos através das cooperativas filiadas seguiu com o plano de aumento gradativo. Para atender à demanda houve a necessidade de arrendamento da indústria em Marechal Cândido Rondon até que a planta de Assis comece a operar, em 2021, como afirma o presidente Vanzella. "Em 2016, atingimos uma captação superior à possibilidade de industrialização da planta em Medianeira que opera, inclusive, com abates aos sábados. Por isso, tornou-se necessária a antecipação de uma planta. Agora, o excedente será enviado para o novo frigorífico de Rondon".

As novas normativas dos Ministérios do Trabalho e da Agricultura que reduziram a capacidade de abate do Frigorífico de Medianeira também se somam aos motivos da Frimesa em busca de alternativas para o abate.

EM RONDON Haverá, inicialmente, um abate de cerca de 115 animais por hora, com uma jornada de sete horas, o que resultará em cerca de 800 suínos ao dia. À medida que o mercado corresponder será ampliado para os 1.400 animais por dia. Sobre a logística para tornar esta operação possível o Gerente Industrial de Carnes da Frimesa, Vitor Frosi, garante que os animais serão trazidos das propriedades mais próximas ao frigorífico. "A logística foi um dos fatores decisivos na hora de arrendarmos esta unidade. Antes de fecharmos esta parceria enviávamos os animais até Irati, no sudeste paranaense, a mais de 400 quilômetros da Sede da Frimesa, em Medianeira. Toda essa distância praticamente inviabilizava o abate".

Para adequar a infraestrutura, a Frimesa aproveitou a experiência de quase 40 anos operando em Medianeira. "Levamos para Rondon algumas equipes técnicas de colaboradores, com conhecimentos específicos na atividade, para darem início às atividades do frigorífico. No entanto, a maior parte dos colaboradores serão contratados diretamente em Marechal Cândido Rondon", comenta Frosi. Quando a unidade estiver em pleno funcionamento, além dos mais de 300 colaboradores, outros 100 empregos deverão ser criados. "Além de todos os empregos gerados, a nova unidade industrial injetará valores significativos na economia de toda a região", finaliza Vanzella.

INSTALAÇÕES: para adequar a nova unidade industrial a Frimesa investiu em maquinários e infraestrutura



EXPEDIÇÃO: pronta para o carregamento diário de até 40 toneladas de produtos



DO ABATE AO ARMAZENAMENTO: unidade terá capacidade para processar até 1400 suínos ao dia

Lançamento da pedra fundamental

Está confirmado para 19 de outubro o lançamento da pedra fundamental da nova indústria de processamento de suínos em Assis Cha-teaubriand. O evento que abrigará o futuro empreendimento será às margens da PR-239, na Vila Engenheiro Azauri.

A nova indústria contará com uma capacidade de 14.000 animais ao dia – o dobro da disponível atualmente. A proposta será executada em etapas: 7.000 cabeças até 2022 e mais 7.000 até 2030. As projeções de investimentos somarão 600 milhões de reais na primeira etapa e mais 350 milhões de reais na segunda. Na esteira do desenvolvimento social, serão gerados 3.500 empregos diretos na primeira fase e mais 2.000 na segunda etapa, além de outros 8.500 indiretos em toda a cadeia produtiva.



Capacitação técnica

Técnicos e transportadores de suínos participaram de treinamentos voltados à produção

EQUIPE Técnica em treinamento de bem-estar animal na Frimesa

No início de julho, técnicos e transportadores de suínos das cooperativas Lar, Copagrill, Copacol, C.Vale e Primato participaram dos cursos de Bem-Estar na Produção de Suínos e de Capacitação de Transportadores de Suínos.

Os cursos foram promovidos na Sede da Frimesa, em Medianeira – PR, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop/PR), Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado do Paraná (Ocepar).

O objetivo do treinamento foi a atualização e a troca de informações referentes ao bem-estar na produção de suínos para o aumento dos índices de produtividade e o atendimento das legislações de proteção animal. Também foram expostas algumas regulamentações da Resolução

Nº 675, de 21 de Junho de 2017, sobre o transporte de animais de produção.

Os conteúdos foram segmentados para os públicos-alvo. As explicações incluíram, por exemplo, fisiologia do estresse; bem-estar animal e qualidade da carne; sistema de embarque; efeito do jejum e do manejo dos lotes no pré-abate e transporte.

O bem-estar se transformou em uma questão estratégica na produção animal. “Há uma crescente demanda pelo uso de gestação coletiva para as matrizes”, explica a médica veterinária e supervisora do Fomento Suíno da Frimesa, Fabiane Bachega. “A Frimesa se preocupa com as questões de bem-estar na produção e transporte de suínos. A Cooperativa busca formas de aperfeiçoar os padrões de cuidado com os animais”.

TRANSPORTADORES durante capacitação: informação e conhecimento



Semana da carne suína

Evento destacou os novos cortes e possibilidades de consumo nos restaurantes escola do Senac do Paraná

Fotos: divulgação

A Frimesa, o Senac PR e o Fecomércio, com o apoio da Ocepar, promoveram, de 13 a 23 de setembro, a Semana Gastronômica de Estudos e Pesquisas da Carne Suína, concomitantemente, nas cidades de Curitiba, Caiobá, Maringá e Foz do Iguaçu.

No evento, os profissionais de gastronomia conheceram os novos cortes e formas de preparo da carne suína, além do sistema seguro de produção. Na sequência, os pratos foram servidos para o público nos restaurantes da entidade.

A Semana Gastronômica contou ainda com a participação do chef Otavio de Brito, mestre em biotecnologia, professor na Universidade Positivo e especialista em Cozinha Brasileira e Internacional, que em nome da Frimesa, compartilhou com a equipe de instrutores, alunos do Senac e público, uma aula-show gratuita **“Da Gôndola à mesa”**. O chef também responsável pelo menu servido durante o evento.

Pratos como mignon suíno com risoto de gorgonzola, picanha suína ao molho de limão com tagliatelli na manteiga e muitas outras receitas que estão disponíveis no portal da Frimesa – acarnequeomundoprefere.com.br.

Para a Frimesa a ação vem de encontro com os objetivos de divulgar a carne suína e quebrar tabus em relação à carne suína, mostrando o quanto ela pode ser versátil e saudável. Há dois anos a empresa vem desenvolvendo campanhas de marketing para associar a carne suína com a marca.

A carne suína é a mais consumida no mundo e o Brasil é o 4º maior produtor mundial. O consumo da carne vem crescendo nos últimos anos. Com ela é possível preparar, além da conhecida feijoada, uma infinidade de receitas saborosas e criativas.





Qualidade no ar

Manter a qualidade do ar é responsabilidade de todos e a Frimesa mantém o comprometimento com esses aspectos, seguindo as legislações e atendendo aos padrões exigidos

	CALDEIRA	CO (mg/Nm ³)	PADRÃO SEMA 016/14 (mg/Nm ³)	MATERIAL PARTICULADO (mg/Nm ³)	PADRÃO SEMA 016/14 (mg/Nm ³)
UNIDADE CARNES MEDIANEIRA	ICAVI	44*	2.000	27*	400*
UNIDADE QUEIJOS MARECHAL RONDON	AALBORG	780*	3.000	59,9*	400*
UNIDADE REFRIGERADOS MATELÂNDIA	MEPPAN	1.085*	3.000	**	**

* Resultados Frimesa referentes ao 1º semestre de 2017.

** De acordo com a SEMA 016/14, não exige-se monitoramento de Material Particulado para caldeira Meppan em virtude da potência da mesma.

Em 09 de Agosto é comemorado o Dia Interamericano de Qualidade do Ar. A data criada em 2002, pela Associação Interamericana de Engenharia Sanitária e Ambiental, busca criar uma reflexão sobre a qualidade do ar, intimamente ligada à saúde humana e ao meio ambiente.

Infelizmente pensar na qualidade do ar é pensar também em Poluição Atmosférica. Segundo o Ministério do Meio Ambiente, a poluição atmosférica é definida como: "Qualquer forma de matéria ou energia com intensidade, concentração, tempo ou características que possam tornar o ar impróprio, nocivo ou ofensivo à saúde, inconveniente ao bem-estar público, danoso aos materiais, à fauna e à flora ou prejudicial à segurança, ao uso e gozo da propriedade e à qualidade de vida da comunidade".

Por isso, há a preocupação frente ao acompanhamento e monitoramento dos possíveis poluentes atmosféricos, principalmente existentes em cidades com alto fluxo de veículos ou elevado número de indústrias, como Curitiba ou São Paulo.

Na Região Metropolitana de Curitiba, por exemplo, o monitoramento da qualidade do ar foi iniciado nos anos 80, com a instalação de esta-

ções com sistema automatizado para coleta de dados. As estações da capital analisam três dos sete parâmetros previstos em Lei (Resolução CONAMA 03/90): Dióxido de enxofre (SO₂), Partículas Totais em Suspensão (PTS) e Fumaça. A partir deste monitoramento há possibilidade de consulta de relatórios diários e semanais de emissão, abertos à consulta da população.

As principais fontes de poluição do ar são de conhecimento popular: emissão de carbono das fábricas e indústrias, descarga de automóveis e queimadas. A Resolução SEMA N° 016/2014 é a legislação do estado do Paraná que trata das diretrizes e padrões a serem atendidos pelas atividades potencialmente poluidoras.

OLHAR ATENTO A Frimesa tem como uma das diretrizes o atendimento integral à legislação ambiental aplicável às suas unidades produtivas; por isso, o atendimento aos critérios descritos na referida resolução é ação integrada no sistema de gestão ambiental da cooperativa. A título informativo, citam-se na tabela acima as principais fontes de emissão atmosférica das três maiores unidades fabris da empresa, bem como os padrões legais exigidos para as mesmas.

Pacote de oportunidades

Parceria com o Programa Oeste em Desenvolvimento apresenta uma série de novas oportunidades para incentivar o crescimento da cadeia produtiva



OESTE EM DESENVOLVIMENTO
PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO OESTE DO PARANÁ

No final de junho, representantes de empresas e instituições de ensino da região, reuniram-se na Frimesa para discussão das 70 demandas de produtos e serviços cadastrados na plataforma digital do Sistema Regional de Inovação do Programa Oeste em Desenvolvimento.

A finalidade do debate, assim como da própria plataforma, é incentivar a pesquisa nas universidades a fim de resolver problemas e reduzir custos às empresas com investimentos em estudos, além de buscar, nas indústrias locais, soluções em tecnologia autossustentável.

De acordo com o Diretor-Executivo da Frimesa e Vice-Presidente do programa, Elias José Zydek, é preciso que as empresas abram as portas e apresentem suas necessidades aos demais. "Muitas vezes a resolução dos problemas é mais fácil do que pensamos. A solução pode estar bem próxima de nós".

DEZENAS DE OPORTUNIDADES Durante a reunião foram apresentadas diversas demandas das cadeias produtivas de suíno e leite. Ressalta-se que as ideias possuem pontos em comum, como a agregação de valor aos produtos, a melhoria da gestão nas empresas, o aproveitamento de rejeitos e a geração de renda.

De acordo com a Encarregada de Gestão Ambiental da Frimesa, Gisele Caldereiro, dentre as demandas estão, por exemplo, a busca por tecnologias que possibilitem a redução do volume de resíduos industriais não recicláveis, como o

isopor e o poliuretano. "Ao invés de enviarmos estes resíduos para aterros, podemos reaproveitá-los também. Além de estarmos de acordo com os princípios de sustentabilidade, ainda reduziremos custos e geraremos mais renda". Com o passar dos anos, os hábitos alimentares das pessoas têm mudado. Para isso é necessário que as empresas busquem, cada vez mais, se atualizar para apresentar sempre produtos que vão de encontro às necessidades da população. Pensando nisso o Diretor-Presidente da Frimesa, Valter Vanzella, ressalta que o papel da Frimesa é "o constante desafio de agregar valor aos produtos e manter os resultados. Estamos sempre em busca de inovações e, às vezes, elas podem estar mais próximas do que pensamos".



Saúde em evidência

SEMANA da Saúde faz parte do calendário de ações da Frimesa

Diversas ações voltadas aos cuidados com o corpo marcaram a 9ª edição da Semana da Saúde Frimesa

Preocupada com o bem-estar dos colaboradores, a Frimesa realizou no início de agosto, a 9ª Semana da Saúde. A data coincidiu com o Dia Internacional da Saúde, comemorada em cinco de agosto.

Neste período, os corredores das Unidades Industriais de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon ficaram ainda mais movimentados. Os mais de 5.000 colaboradores destas Unidades conferiram diversas informações e atividades diferenciadas voltadas à saúde.

A Semana da Saúde contou com ações como exames preventivos de Câncer, doação de sangue, exposição de equipamentos de massagem, divulgação dos programas de saúde, além de palestras e a 4ª Caminhada com os Amigos.

O destaque ficou por conta da quarta edição da Caminhada com Amigos. Criada em 2014, a ação busca incentivar a prática de exercícios físicos dos colaboradores e familiares. Neste ano, mais de 400 pessoas participaram da caminhada que contou com um trajeto de 5,5 quilômetros e passou, inclusive, pelo Parque Ambiental da Frimesa.

Vale ressaltar que a caminhada da semana da saúde busca despertar a consciência dos colaboradores para uma vida saudável. "Desejamos que as pessoas criem hábitos saudáveis, fazendo com que a qualidade de vida melhore, não só no trabalho, mas para a vida no geral", explica o Educador Físico, Marinaldo Rocha.



UNIDADE de atendimento móvel, do Sesi, onde foram realizados os exames para os colaboradores

Viva++

VIVA +

A Semana da Saúde integra o programa de qualidade de vida da Frimesa, "Viva+". O programa contempla mais de 60 subprogramas, que trazem ações preventivas e informativas, voltadas a diversas áreas da saúde e segurança do trabalho.



Dia de cooperar

COOPERATIVAS DE MEDIANEIRA REALIZAM AÇÕES DE VOLUNTARIADO

Música, animação, conscientização, alegria, confraternização e voluntariado, assim as cooperativas de Medianeira comemoraram o Dia C – Dia Internacional do Cooperativismo, realizado no primeiro sábado de julho.

O evento, que aconteceu na praça central de Medianeira, no dia 1º de julho, reuniu cerca de 2.500 pessoas. Para tornar possível a realização das atividades, o evento contou com a colaboração das cooperativas Frimesa, Lar, Sicredi, Sicoob, Unimed, Uniprime, além do SENAC, Hospital e Maternidade Nossa Senhora da Luz, de Medianeira e a Agência do Trabalhador.

A Frimesa e as demais cooperativas participaram com atividades focadas no desenvolvimento pessoal, profissional, na saúde e na melhoria na qualidade de vida das pessoas. Já as crianças, de forma descontraída, puderam aprender com um teatro, um pouco mais sobre a essência e o verdadeiro valor do cooperativismo.

Além das ações foi realizada a arrecadação de mais de 700 quilos de alimentos, destinados a entidades beneficentes do município.

FOCO SOCIAL Dentre as várias ações foram ofertadas emissões de carteiras de trabalho, encaminhamentos de seguro desemprego, disponibilização de cadastro de vagas de emprego. Outra vantagem ficou por conta dos testes de acuidade visual e encaminhamento para consulta, das aferições de pressão e glicemia. A distribuição de mudas frutíferas nativas e ervas medicinais com orientação técnica também chamou a atenção da população, além da orientação de educação financeira e dos serviços de manicure e corte de cabelo.

A diretora do Hospital e Maternidade Nossa Senhora da Luz, Irmã Hilda Silveira, explica que o evento foi uma oportunidade de apoio da Frimesa e demais cooperativas para o Hospital. “As cooperativas estão de parabéns, pois o evento mostrou a dedicação e preocupação com as pessoas e com a comunidade em geral”.



EQUIPE VOLUNTÁRIA No total, 60 colaboradores das cooperativas participaram das atividades. O evento foi promovido em parceria com a Ocepar – Organização das Cooperativas do Paraná.

De acordo com a voluntária e colaboradora do departamento de Tecnologia da Informação, Kelly Thums, o evento é muito positivo, principalmente pelo cunho social. “É muito bom ver que as cooperativas estão preocupadas com o bem-estar da sociedade, buscando trazer serviços que nem todas as pessoas têm acesso e nesse dia puderam beneficiar-se”. A voluntária ainda destaca que adorou participar do evento. “Foi muito gratificante desempenhar esse trabalho em prol da comunidade. Todas as equipes estavam empenhadas em fazer um belo trabalho e atender o público da melhor maneira”.

Já a gerente do departamento de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, garante que eventos assim são muito positivos, pois mostram o lado humanitário e a responsabilidade social das cooperativas em geral.



Etapa vencida



Foto: arquivo Lar

COLABORADORES DA FRIMESA E LAR CONCLUEM CURSO TÉCNICO EM ELETROMECAÂNICA

Realização pessoal e sentimento de conquista. Para os formandos do Curso Técnico em Eletromecânica, depois de dois anos de muita dedicação para enfim conquistar a formação técnica, 17 de agosto foi o dia de comemorar. As aulas foram ministradas pelo Senai, em Foz do Iguaçu. O curso aconteceu em parceria entre as Cooperativas Frimesa e Lar com o apoio do SESCOOP.

A formatura aconteceu na Associação Recreativa LAR. Os colaboradores da Frimesa Edivan Fabricio das Neves, Marli da Veiga Mariano, Luan Henrique de Andrade e Renan Dos Santos da Manutenção, Alex Cesar Gaieski, da Indústria e Jheyntifer Fachin da seção logurte, são os novos técnicos em eletromecânica.

Esta é a quarta turma de formandos. A proposta da Frimesa é promover a oportunidade de qualificação para seus colaboradores nas suas áreas de atuação. Além de desenvolver habilidades, os novos técnicos não têm dúvidas que os novos passos serão continuar buscando novos conhecimentos e aperfeiçoamento profissional. 🍷

Portal do Colaborador

Criado em 2014, o portal é uma grande ferramenta de comunicação, onde o colaborador pode acessar com facilidade informações relacionadas a questões trabalhistas, bem como, aos programas, manuais, normativas, treinamentos, lançamento de novos produtos, entre outros.

Uma gama de informações que facilitam a rotina e oportunizam uma melhor comunicação entre a cooperativa e colaborador.

Para acessar é fácil: basta acessar o site da Frimesa – www.frimesa.com.br – entrar na intranet e clicar na opção Portal Frimesa, no lado esquerdo inferior.

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

Inflação

De acordo com o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – órgão especializado do IBGE que realiza a medição dos níveis de inflação acumulada, o valor registrado entre setembro de 2016 e agosto de 2017, chegou a 1,73%.

Salário Família

Para os colaboradores, cuja remuneração total não ultrapasse no mês R\$ 1.292,43, em novembro o colaborador deverá apresentar:

- Comprovante de frequência à escola, para crianças de 07 a 14 anos de idade. No caso de menor inválido, que não frequenta a escola por motivo de invalidez, deve ser apresentado atestado médico que confirme este fato.
- Caderneta de vacinação ou documento equivalente, para crianças de até 06 anos de idade.

A obrigatoriedade é para receber o salário família. O benefício é creditado, mensalmente, na folha de pagamento.

Restituição do Imposto De Renda

No site www.receita.fazenda.gov.br encontram-se as informações referentes à declaração de Imposto de Renda de 2017. Fique atento para as datas de restituição:

1º lote 16/06;

2º lote 17/07;

3º lote 15/08;

4º lote 15/09;

5º lote 16/10;

6º lote 16/11;

7º lote 15/12.

GENTE QUE FAZ A NOSSA

Julho

05 anos

Medianeira

Adeilson Almeida
Ademir Lino De Pontes
Ali Hassen Awale
Altair Vaz
Andre Luiz Bampi
Andre Luiz Goettems
Bruno Cesar Brasil
Celia Cristiane Fernandes
Cesilia Chavez
Claudia Tonini Da Silva
Cleusa Da Silva
Dilce Fergutz
Irineu Szelbrackowski
Ironita Borges de Freitas
Julia Schorn
Jussara Roque Alves
Juvelino Berlanda
Lucas Bonardt Corbari
Luzia Gonçalves
Marcelo Fernando Dos Santos
Maria Edina Rocha
Marlene Fátima Taborda
Marlene Mendez Lemes
Pedro De Britto
Rafael De Oliveira
Roselaine Aparecida Da Rosa
Rosilene Mendez Lemes
Rosimar Ramos De Almeida
Rudemar Felisberto Costa
Simone De Oliveira
Simone Spancerski
Vera Lucia Cristino
Zilda Medeiros De Freitas
Marechal C. Rondon
Geni Rosendo Dos Santos
Ilson Fiss

Capanema

Tiago Oliveira Rodrigues

Curitiba

Adriana Maria Dos Reis
Nivia Terezinha Dos Santos
Tania Regina De Souza

Apucarana

Alexandra Cesilio
Debora Garcia
Leandro Cordeiro
Marilza De Souza

Itajaí

Helio Brazil
Raquel Trouber

Seção

Higiene Interna
Preparo de Massas
Desossa Not.
Sangria
Desossa Not.
Defumados
Financeiro
Expedição 1ºT.
Desossa Not.
Higiene Interna
Serviço Ind.
Emb. Salsicha
Desossa
Desossa
Triparia

Emb. Hambúrguer
Recepção Suínos
Embalagem Cong.
Emb. Toscana Not.
Emb. Indust. Not.
Emb. Toscana Not.
Desossa Not.
Expedição 1ºT.
Abate Not.
Elétrica
Higiene Interna
Higiene Interna
Desossa Not.
Expedição 2ºT.
Fatiados
Financeiro
Desossa Abate Not.
Embutidos Toscana

Seção

Parmesão
Pasteurização

Seção

Prod. Industrial

Seção

Vendas
Vendas
Vendas

Seção

Vendas
Vendas
Vendas
Vendas

Seção

Vendas
Vendas

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviço dedicado à Frimesa



JAIME GEIB
Almoxarifado
Marechal C. Rondon
25 anos em Julho



JAIR MOMBELLI
Coagulação
Marechal C. Rondon
25 anos em Julho



MARCOS DOS SANTOS
Desossa Not.
Medianeira
25 anos em Julho



LUCIA SCHLICKMANN
Emb. Toscana
Medianeira
25 anos em Julho



VALMIR DA CRUZ
Preparo de Massa
Medianeira
20 anos em Julho



JURANDI ZUCONELLI
Higieniz. Ind.
Cidade
20 anos em Julho



GILMAR VANELLI
Desossa
Medianeira
20 anos em Julho

10 anos

Medianeira

Berenice Pereira Rodrigues
Denise Dalabone Conte
Leandro Romão Dos Santos
Loeci Zancan
Marli Seitz
Nilson Cardoso de Oliveira
Sonia Aparecida Kaiser

Seção

Emb. Toscana
Emb. Industrializ.
Higiene Interna
C.Q.
Emb. Hambúrguer
Desossa
Desossa

15 anos

Medianeira

Celso Nicodem
Janete Beathalter Da Silva
Ronaldo Dos Santos
Mundo Novo
Willian Rodrigo Da Silva

Seção

Desossa Not.
Condimentos
S.I.F.
Seção
Plat. Recepção



AIRTON PINHEIRO
Desossa Not.
Medianeira
20 anos em Julho

HISTÓRIA



DANIEL DE LIMA
Auditoria
Medianeira
35 anos em Agosto



OLIVEL BECK
Vestiários
Medianeira
25 anos em Agosto



AMARILDO DE MORAES
Desossa Cabeça
Medianeira
35 anos em Agosto



NERLI PICAIO
Restaurante
Medianeira
20 anos em Agosto



ELDEMAR BRACHTVOGEL
Expedição
Medianeira
20 anos em Agosto



IRAIR BRUXEL
Higiene Interna
Medianeira
20 anos em Agosto



IVANIR GRANDI
Graxaria Not.
Medianeira
20 anos em Agosto



MACIEL DE OLIVEIRA
Emb. Toscana
Medianeira
20 anos em Agosto



LUIS HEISE
SESMT
Marechal C. Rondon
20 anos em Agosto



CLAUDINEI DA SILVA
Almoxarifado Peças
Medianeira
20 anos em Agosto



CELSO PESSINI
Maturados
Medianeira
20 anos em Agosto

10 anos

Medianeira

Darli Sitta
Iraci Romancini
Ivonir Piano
Valdovir Lauriano
Vilma Pavão
Marechal C. Rondon
Azeas Rodrigues De Oliveira
Marcelo Arend
Silvana De Andrades
Aurora
João Fernando Pereira
São Paulo
Janecy Lacerda Da Silva
Marcio Rodrigues

Seção

Graxaria
Emb. Ind. Not.
SESMT
Obra
Desossa Not.
Seção
Manutenção
Manutenção
Laboratório
Seção
Indust. Unid.
Seção
Vendas
Vendas

15 anos

Medianeira

Jose Belarmino
Marcelo Venancio
Maria De Souza Pinheiro
Roberson Seifert
Soeli Fidelis
Marechal C. Rondon
Darci Otto

Seção

Desossa Cabeça
Emb. Industrializ.
Salga
Abate
Desossa
Seção
Administrativo

AGOSTO

05 anos

Medianeira

Amelia Prestes
Ana Aparecida Terencio
Claudineia De Souza Dias
Clenilda Da Silva
Cleonice Da Silva De Souza
Cleunice Borille
Cristiane Gonzalez
Custodio Teles Da Silva
Dayane De Souza
Diego Alexandre Meier
Elcinir Shimmelpennig
Eleoni De Souza
Elias José Ziglioli
Fabiana Desa
Fernando Bueno
Francieli Dos Santos Gross
Jhonata Felipe Martins
Joana Dos Santos
José Ricardo Callegari
Loreci De Siqueira Flores
Luzia Barros
Maicon Baraldi
Marcela Beatriz Alderette
Marcia Maria Da Silva
Maria De Loures Lauriano
Nadir Rosinke
Perla Da Silva
Rafael Andrade
Roque Amauri Durão
Rosane Barbino
Rosangela De Almeida Sardim
Rosivane De Oliveira
Simone Dos Santos
Valdecir Kirch
Veridiane Refatti
Vitor Carrer
Zely De Souza Lima

Matelândia

Erani De Avila
Richard Da Silva
Marechal C. Rondon
Angelica Henz
Cheila Tatiane Rubenich
Ilson Sassi Junior
Mariana Riani Massari
Osvaldo Mendes
Roselei Kurtzhuf
Vanderlei Cardozo Dos Santos

Capanema

Gessi Herichs
Apucarana
Andreia Gouveia Da Fonseca
Juliana Aparecida Gonçalves
Miriam Da Silva Souza

Rio de Janeiro

Adriana Pereira
Eliana De Souza

Itajaí - SC

Sidney Garcia
Bebdouro - SP
Elizabeth De Jesus

Uberlândia - MG

Graciela Silva

Seção

Industrializ. 3ºT.
Triparia
Triparia Not.
Higiene Interna
Desossa
Desossa Cabeça
Vendas
Higiene Interna
Desossa
Gestão de Pessoas
Desossa
Desossa Not.
Expedição 2ºT.
Emb. Salsicha
Mortadela Not.
Emb. Industrializ.
Manutenção
Desossa Not.
Almox. Insumos
Desossa Cabeça
Emb. Toscana Not.
Expedição 1ºT.
Vendas
Vendas
Triparia
Desossa
Triparia Not.
Emb. Defumados
Transporte
Triparia
Emb. Toscana
Triparia Not.
Emb. Ind. Not.
Desossa Not.
Emb. Cong. Not.
Expedição 2ºT.
Desossa

Seção

Produto Acabado
Manutenção

Seção

P&DI
Manutenção
Gestão de Pessoas
P&DI
Caldeira
Almox. Central
Expedição

Seção

Administrativo

Seção

Vendas
Vendas
Vendas

Seção

Vendas
Vendas

Seção

Vendas
Vendas

Seção

Vendas

SETEMBRO

05 anos

Medianeira

Adriana Da Silva
Andre Maier
Andriele Nunes
Ari Dos Santos
Carlos Godoi
Cleuza Rita
Djanira Pereira
Eliane Bandeira
Fabio Junior Ramao
Fabiola Carvalho
Gerson Vieira
Gilda De Andrade
Joceli Costa
Karin Haskel
Lucia Klein
Marcelino Grandi
Neemias Carvalho
Noeli Royer
Odair Menger
Rosa De Araujo
Rosalina Dinis
Sergio Almeida
Solange Gregorio
Valdir Melo
Matelândia
Eder Kruger
Viviane Teixeira
Marechal C. Rondon
Maria Chimenos
Apucarana
Gislene De Paula
São Paulo
Carlos Santos

Seção

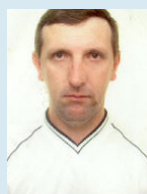
Embal. Industr.
Mecânica
Repositora
Desossa Not.
Abate
S.I.F.
Higiene Int. 3ºT.
Embal. Industr.
Embut. Toscana
Desossa Not.
Embal. Industr. Not.
Restaurante
Salga
Manutenção
Embut. Toscana
Embal. Industr.
Expedição 3ºT.
Embal. Industr. Not.
Condimentos
Desossa
Embut. Industr. Not.
Resfriamento Carc.
Embal. Congel. Not.
Desossa Not.
Seção
logurte Bandeira
logurte Garrafa
Seção
Lavagem Formas
Seção
Transporte
Seção
Faturamento



LINO DE ROSSO
Estacionamento
Medianeira
20 anos em Setembro



TANARA BERNARDON
SESMT
Medianeira
25 anos em Setembro



ERNANI CLASS
Doce de Leite
Marechal C. Rondon
25 anos em Setembro



ROQUE DE OLIVEIRA
Salga
Medianeira
30 anos em Setembro

10 anos

Medianeira

Célio Dos Santos
Deonísio Da Silva
Diego Bonordt
Edson Schnaider
Elisa De Oliveira
Gilmar Loof
Luciana De Oliveira
Luiz Cornelius
Odete Berlanda
Simone Friebel
Matelândia
Loreni De Mello
Wilson De Andrade
Marechal C. Rondon
Valdineia Wachholz
Marechal C. Rondon
Rosinha Dos Santos
Aurora
Michel Muxfeldt

Seção

Higiene Int. 2ºT.
Abate
Expedição 1ºT.
Expedição 3ºT.
Emb. Industr. Not.
Indústria
Abate
Desossa Cab. Not.
Emb. Toscana
Abate
Seção
logurte Garrafa
logurte Garrafa
Seção
Leite UHT
Seção
Vendas
Seção
Laboratório

15 anos

Medianeira

Mauro dos Santos
Bebedouro
Daniel Lopes

Seção

Desossa
Seção
Vendas

Quer fazer parte dessa história?

A Frimesa oferece vagas de emprego para o setor produtivo, na unidade frigorífica e para as unidades de leite. **Estas vagas podem ser preenchidas por pessoas com deficiência ou reabilitados do INSS.**

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



De 21 a 28 de agosto foi comemorada a Semana Nacional da Pessoa com Deficiência Intelectual e Múltipla. Para evidenciar esta data, em 24 de agosto, a Frimesa recebeu a visita de cerca de 30 alunos e professores da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais, a APAE.

Na ocasião, os visitantes tiveram a oportunidade de conhecer um pouco mais sobre a Frimesa, sua estrutura e ações, bem como o setor de desossa, através de uma vista panorâmica e a trilha ecológica.

Segundo a Supervisora de Gestão de Pessoas, Arlita Matté Zanini, os alunos ficaram encantados com a visita. "Para nós foi uma alegria recebê-los, pois está na nossa essência promover o respeito às diferenças e oportunizar a integração da pessoa com deficiência na sociedade".

A Frimesa tem em seu quadro de colaboradores, deficientes intelectuais, auditivos, físicos e visuais, e mantém abertas vagas de trabalho para este público.



Associação Recanto Parque Iguaçu atende, em regime de internamento, pessoas com dependência química e alcoolismo. Objetivando apresentar propostas de ressocialização para a inserção no mercado de trabalho, a Frimesa recebeu na data de 22 de agosto aproximadamente 40 pessoas, entre acolhidos e colaboradores da instituição, para uma visita.

Os visitantes tiveram a oportunidade de conhecer as áreas de negócios através dos vídeos, bem como de visitas nas salas panorâmicas e explicações a respeito da Unidade Industrial de Carnes. Já o parque ecológico chamou a atenção do público pela beleza natural e cultura de educação ambiental levada à sociedade.

JULHO

AGOSTO

31/08 e 01/09 **DESPERDÍCIO E SUSTENTABILIDADE**
80 colaboradores participaram do curso, realizado na Unidade Industrial de Medianeira, que teve seis horas de duração.

5

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Filé a La Frimesa

INGREDIENTES:

04 bifes de lombo suíno Frimesa com 2cm de espessura cada; 02 fatias de presunto cortadas ao meio; 02 fatias de queijo mussarela cortadas ao meio; 01 ovo; ½ xícara de leite; 1 xícara de farinha de trigo; 1 xícara de farinha de rosca; sal e pimenta do reino a gosto; 900 ml de óleo de soja.

MODO DE PREPARO:

Tempere os bifes com sal e pimenta. Faça um furo no sentido longitudinal do bife de modo que forme um “copo” dentro do bife, coloque o queijo e o presunto dentro de cada bife. Em uma bacia bata o ovo e o leite até homogeneizar bem. Passe cada bife na farinha de trigo, após na mistura de ovo e leite e por fim na farinha de rosca. Deve-se tomar atenção especial para que o furo aonde foi inserido o queijo e o presunto fique bem fechado, então, com o auxílio de um pouco da farinha de rosca, aperte bem para que as duas partes da carne fiquem bem grudadas. Feito isso é só fritar normalmente como qualquer bife empanado.

Arroz Cremoso Apimentado

INGREDIENTES:

300 g de arroz (cozido); 300g de Linguíça Frescal Frimesa picadinha; 2 talos de cebolinha picada; 100g de Requeijão Cremoso Frimesa; 100g de Queijo Mussarela ralado; 2 unidades de pimenta comari.

MODO DE PREPARO:

Refogue a Linguíça Frescal em uma panela. Em seguida, misture todos os ingredientes em uma tigela. Depois, despeje tudo em uma forma refratária e leve ao forno preaquecido em 180° por 10 minutos. Fica uma delícia.

Sanduíche Saudável

INGREDIENTES:

300g de lombo suíno Frimesa em cubos; ½ cebola picada em cubinhos; 06 fatias de pão de forma integral; 02 colheres de mostarda; ½ colher de mel; 01 xícara de abacaxi em cubinhos; Sal e pimenta do reino a gosto; Fio de azeite; 1/2 maço Rúcula.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela leve ao fogo a carne e frite até começar a dourar. Vá adicionando água aos poucos e cozinhe até que comece desmanchar, desfie e reserve.

Em uma frigideira adicione um fio de azeite, doure a cebola, adicione a carne desfiada, a mostarda e o mel, adicione sal e pimenta e deixe ao fogo até secar um pouco.

Toste as fatias de pão em uma frigideira, coloque a carne e espalhe alguns cubinhos de abacaxi, adicione as folhas de rúcula e está pronto.

Lasanha Fácil

INGREDIENTES:

5 batatas grandes descascadas; 2 colheres de chá de sal; 1 colher de chá de pimenta do reino; 10 fatias de presunto Frimesa; 10 fatias de Queijo Mussarela Frimesa; 1 xícara de bacon em cubos Frimesa; 2 maços de salsinha bem picada; 2 xícaras de queijo mussarela ralado; 200g de creme de leite Frimesa; 2 ovos.

MODO DE PREPARO:

Corte as batatas descascadas em fatias de meio centímetro, tempere as batatas com sal e pimenta, faça uma camada de batatas no fundo de uma assadeira untada, faça uma camada de mussarela seguida de uma de presunto e em cima mais uma camada de batatas. Faça mais uma camada de presunto e uma de queijo, distribua o bacon (já frito) e a salsinha sobre a camada de queijo e coloque uma camada final de batatas, polvilhe o queijo ralado em cima das batatas. Em uma tigela, misture o creme de leite e os ovos e despeje em cima do queijo ralado. Leve ao forno preaquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos até a batata amolecer e o queijo ficar gratinado (marrom escuro).

Leontide (1994) e Cratichneumon (1994) e, em ambos, a larva da espécie-benévola é a carne de frango.



 /frimesaOficial

Frimesa

Vai de carne suína, vai de Frimesa



Nova linha de cortes suínos Frimesa

www.frimesa.com.br

 /frimesaOficial