

REVISTA Frimesa

Ano XIV Edição nº87 | jan/fev de 2018
www.frimesa.com.br



O MAIOR
LANÇAMENTO DO ANO

O novo personagem de uma história de sucesso

Personagem, marca, produtos e comunicação.
Convidamos você a ir até a página 18 para
conhecer mais sobre este lançamento.

Friminho

Frimesa



Caros Amigos,

Para a FRIMESA o ano de 2017 foi especial porque comemoramos 40 anos de vida saudável e equilibrada permitindo atingir a plena maturidade.

Construímos nesse tempo uma história marcante para milhares de pessoas que dela fizeram parte. Os produtores rurais cooperados, as Cooperativas Filiadas, os colaboradores e todos demais públicos envolvidos são testemunhas do grande trabalho realizado e do desenvolvimento sustentado que foi alcançado.

Hoje a FRIMESA com 2,83 bilhões de faturamento e 7.180 colaboradores diretos, está entre as trezentas maiores empresas do Brasil. Temos posição de destaque nacional na industrialização de suínos e leite, em volume, qualidade e posicionamento da marca.

Em 2017 concluímos a modernização das indústrias de laticínios de Matelândia e Marechal Cândido Rondon, bem como o Frigorífico de Medianeira. Iniciamos as operações do Frigorífico de suínos arrendado em Marechal Cândido Rondon que chegará ao abate de 1.400 cabeças ao dia no ano de 2018.

Ainda em 2017 iniciamos as obras de infraestrutura, terraplenagem, escavação e tu-

bulações na área do novo Frigorífico de Suínos em Assis Chateaubriand. Projetamos a execução das obras civis e instalações em três etapas até 2030. A primeira de 2018 a 2020, a segunda em 2024 a 2026 e a terceira de 2028 a 2030, quando então chegaremos a uma capacidade de abater e processar 15.000 cabeças de Suínos ao dia, tornando-se a maior planta Frigorífica de Suínos do Brasil.

A FRIMESA cresceu 10,35% no faturamento anual gerando um resultado líquido de R\$ 65,5 milhões. Tem hoje 34 mil clientes ativos. As exportações cresceram de 10,45% do faturamento para 11,38%.

Mesmo com investimentos de R\$ 82,5 milhões, reduzimos a dívida líquida em 33% e crescemos no Patrimônio Líquido em 7%.

Fechamos o ano com dois grandes shows musicais comemorativos aos 40 anos: um com o espetáculo Ballet Bolshoi e outro com Chitãozinho e Xororó com o maestro João Carlos Martins regendo a orquestra de São Paulo.

Registramos aqui nossos agradecimentos a todas as pessoas que fazem parte da grande família FRIMESA, especialmente as Cooperativas Filiadas e seus cooperados. Aos colaboradores que dedicam o melhor trabalho, aos fornecedores, prestadores de serviços e carinhosamente aos nossos clientes, nossas considerações e apreço.

Contribuíram também para o atingimento dos resultados, as entidades de classes, em especial a Organização das Cooperativas do Paraná – OCEPAR, os agentes financeiros e os órgãos públicos, aos quais somos gratos.

Nós acreditamos que no Brasil vale a pena trabalhar e ser honesto. Mesmo que custem e demorem, a verdade e a justiça triunfarão sempre.

Vamos continuar nosso trabalho com determinação, fé e esperança, sempre iluminados e protegidos por Deus.

Muito obrigado e boa leitura.

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 Silvio 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.

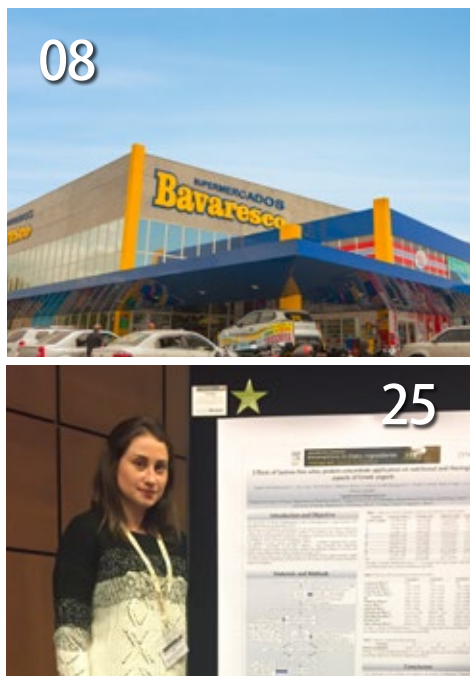
Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Janeiro |
Fevereiro
2018

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

- 22 Especial 40 anos
- 24 Cultura da Qualidade
- 25 Gestão da Inovação
- 26 Registro
- 27 Gestão de Pessoas



www.frimesa.com.br

REVISTA Frimesa

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

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

Edição 87 Ano XIV - JAN/FEV 2018

Departamento: Marketing. **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro MTb 7476. **Jornalista:** Oly Francescon Junior. **Colaboração:** Mariana Lourenci. **Capa e Diagramação:** Lincoln Pereira Gaboardi. **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:** 16.000 exemplares.

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

Evolução constante



A CONSTANTE BUSCA PELO
MELHOR DESEMPENHO FAZ DOS
NIEDERMEYER SUINOCULTORES
DESTAQUE DA PRIMATO

DEDICAÇÃO ao plantel é a
receita dos resultados da família
Niedermeyer

Evolução, segundo o dicionário, é o processo em que há uma modificação constante e progressiva, alterando um estado ou uma condição. Para os Niedermeyer, evolução tem um significado muito mais amplo, traz a trajetória da família.

Moradores há 23 anos na linha 3 Irmãos, distrito de Vila Nova, em Toledo, os Niedermeyer são produtores associados da Primato, desde 1997. A produção de suínos chegou à propriedade há 12 anos. Decio, Lizete e os filhos Jhonatan e Lucas exemplificam que a dedicação leva ao crescimento pelo salto de 157 para 2.400 suínos terminados.

A atividade já responde pela renda da família e a motivação é tanta que os dois filhos, desde pequenos, já se dedicam no auxílio das atividades sem esquecer dos estudos. A soma da experiência dos pais com a força de vontade de Jhonatan e Lucas, elevou a atividade à esse novo patamar produtivo.

Seu Decio conta que a família chegou a trabalhar com o leite, porém como os investimentos eram altos em maquinário e a mão de obra pequena, motivou a busca de algo novo, nesse caso a suinocultura. "Nossos custos para manter a atividade eram muito altos, por isso achei que como o retorno do leite não era alto, não valeria a pena. Já com o suíno achamos mais rentável, então focamos tudo nessa atividade", lembra Decio.

A decisão não foi ao acaso. Lizete, vislumbrando a experiência na casa dos pais, foi a grande incentivadora. "Cresci no meio de tudo isso, aprendi a gostar tanto de suínos que não pensei duas vezes quando surgiu a oportunidade", ressalta Lizete.

COMEÇO Em 1995, o casal mudou-se para a Linha 3 Irmãos, no oeste paranaense. No início a propriedade, mesmo pequena, com 3.88 alqueires, já contava com algumas facilidades, como uma pequena granja para criação de suínos.

Cerca de um mês depois de instalados na propriedade, Decio e Lizete já haviam recebido seu primeiro lote de terminação, com 157 animais. No entanto, no começo, a vontade de trabalhar era muito maior que a própria experiência. Assim, os resultados não foram tão bons quanto o esperado. "Conseguimos um valor de R\$ 4,30 por animal. Não era suficiente para rentabilizar a atividade, não desistimos, passamos a investir na atividade e vimos aquilo como um desafio", conta Decio.

Já a integração com a Cooperativa Primato ocorreu a partir 2006. Uma mudança que seu Dé-

cio viu necessária para produzir com segurança e receber informações para o desenvolvimento contínuo.

AMPLIAÇÃO A atividade também precisou de investimento em infraestrutura, ampliações, melhoria no manejo e conforto dos animais. Entre 1997 e 2011 foram seis grandes transformações. No início, o que era apenas uma granja hoje tornou-se um complexo com quatro granjas e uma capacidade para alojar cerca de 2.400 animais, um crescimento de 1.428,66% em apenas 15 anos. "Inicialmente achamos difícil dar conta dos cuidados dos 200 suínos. Quando chegamos à marca de 1.600 animais pensamos que já havíamos chegado no limite. Mas não foi bem assim. Sempre que temos oportunidades estamos dispostos a crescer, mesmo tendo que trabalhar mais".

TRABALHO FAMILIAR A família costuma dividir praticamente todas as atividades nas granjas. Do trato à limpeza, ao preparo da alimentação os Niedermeyer dão conta do recado e se dedicam, em tempo integral à suinocultura.

Lucas, o filho mais novo, conta que lembra de ir para as granjas desde pequeno. "Sempre que eu conseguia, ia para as granjas, nem que fosse para estar com o pai e a mãe. Com isso fui aprendendo a gostar da suinocultura, hoje gosto muito de ajudar na atividade".



APOIO técnico da Primato é uma constante na propriedade e garante a segurança necessária para o bom andamento dos animais

Fôlego para crescer

PREÇOS COMPETITIVOS,
AMBIENTES AMPLOS
E AGRADÁVEIS SÃO
A BASE DO SUCESSO
DO SUPERMERCADO
BAVARESCO NO LITORAL
PARANAENSE

Da primeira loja que surgiu como uma pequena mercearia em Curitiba, em apenas 20 anos, a rede de supermercados Bavaresco, da região litorânea do Paraná já tem oito lojas, mais de 15 mil metros de área de vendas e um faturamento anual de R\$ 257 milhões, somada à uma imagem de qualidade e tradição.

Um espaço de apenas 240 metros quadrados foi o local escolhido para começar a reunir produtos, clientes, dedicação, força de vontade e empreendedorismo. A base necessária para o crescimento da mercearia tornou-se também o embrião do que viria a ser uma rede inovadora, com conceitos modernos e arrojados.

Em um gesto visionário, o empresário Roberto partiu para o litoral, pois havia mais possibilidades, “o fluxo de turistas, durante a alta temporada e, a grande movimentação do porto, incentivaram a nossa decisão. Com base nos estudos da região, encontrei aqui um terreno fértil, perfeito para começar a história do Bavaresco”. A mudança para Paranaguá marcou um novo momento para o Supermercado Bavaresco, começava aí a transformação de uma simples mercearia em uma rede supermercadista.



Raio X

08
lojas

144
check-outs

1.080
colaboradores

14.000
produtos

15.200 m²
área de vendas

R\$ 257 mi
faturamento em 2017



PRODUTOS e serviços diferenciados fazem do Bavaresco uma referência no setor de autosserviço

Foto: Arquivo Frimesa



ESPAÇOS amplos e agradáveis garantem conforto na hora das compras

Foto: Arquivo Frimesa

EXPANSÃO EM SÉRIE Quatro anos foi o tempo necessário até a inauguração da primeira loja, do Jardim Samambaia. Entre 1995 e 1999, os investimentos foram aplicados na expansão da rede. Assim, mais bairros de Paranaguá receberam lojas da rede Bavaresco.

A ideia de ter várias unidades na mesma cidade foi a estratégia de expansão da rede. "Buscamos estabelecer lojas em pontos da cidade, de forma a atender clientes de todos os perfis e necessidades". Sobre a forma de atuação da rede, Roberto explica que a visão é simples. "Manter uma política de preços agressivos e ainda desenvolver promoções sazonais, com mídias tanto nas rádios FM quanto nas TV's das cidades onde o Bavaresco está estabelecido. Dessa forma acreditamos cumprir com o nosso slogan "Vende Mais Por que Vende Por Menos!"".

Para se manter competitiva, a rede busca diariamente, além de boas ofertas, comunicação e não abre mão dos produtos de qualidade. O crescimento, nestas duas décadas, é reflexo de pesquisas de mercado, onde se busca observar as oportunidades.

A visão de expansão do empresário Roberto

Bavaresco é ganhar mais espaço em todo o litoral para fortalecer ainda mais a marca, conquistando assim mais força comercial. Os investimentos em marketing, por exemplo, também são trabalhados por meio da internet, encartes e carros de som. "O resultado é o nosso crescimento, onde inauguramos uma unidade por ano, nos últimos quatro anos".

Em dezembro de 2017, a rede abriu uma nova filial, desta vez em Guaratuba, a maior e mais completa filial de todas. Construída em uma área de 14 mil m², com 3.470 m² de área de vendas, o supermercado tem estacionamento para mais de 200 veículos e conta com a estrutura de um completo centro de compras. Lanchonete, lotérica, farmácia, salão de beleza, moda, lojas de acessórios, bijuterias e floricultura em uma completa alameda de serviços.

SÓLIDA PARCERIA Praticamente ao abrir as portas, em 1996, a parceria entre a Frimesa e a rede Bavaresco se estabeleceu. "A relação do Bavaresco com a Frimesa é tão antiga quanto o próprio supermercado. A marca é muito bem aceita pelos clientes e isso é fundamental. Produtos de qualidade, ofertas diferenciadas, investimentos em marketing e conhecimento da marca no ponto de venda, são pontos cruciais para conquistar os clientes". A rede dispõe de um grande número de itens do portfólio da Frimesa. "Considero muito importante a marca, pois além do mix variado, ainda nos proporciona bons negócios todos os dias", finaliza.



Carne suína Indefinição da Rússia mantém preços em baixa

A pesar de o governo brasileiro dar todas as explicações e de fornecer todos os documentos solicitados, a Rússia mantém a proibição das importações de carnes bovina e suína brasileiras. O embargo, iniciado em 01/12/17, onde já fez muitos estragos, principalmente na carne suína, praticamente todos os mercados sofreram queda nos preços. Alguns itens chegaram a quase 30% de desvalorização em dólar como é o caso do carré, mas a maioria dos produtos estão com queda de preços ao redor de 15%. Além disso, dado o aumento da oferta, os mercados estão cautelosos em suas compras, não se comprometendo com volumes como era habitual, apenas comprando um pouco de cada vez para não correr o risco de comprar mal.

Do lado do mercado interno temos praticamente a mesma situação, já que parte do que era exportado para Rússia está sendo colocado no mercado doméstico. Os cortes congelados operam com quedas de preços bem parecidas com as do mercado externo. Estamos tendo ainda o impacto no preço do animal vivo e na carcaça suína, que já operam abaixo do custo de produção. Some-se a tudo isso, a diminuição da demanda que ocorre todos os anos nos meses de janeiro e fevereiro, por conta do período de férias escolares e do trabalho também. Apenas nas categorias de produtos processados está havendo a manutenção dos preços de venda, embora os volumes também tenham caído, o que tem provocado um aumento nos estoques comprometendo a execução plena do faturamento orçado para este início de ano.

As expectativas em relação à reabertura do mercado russo são muito grandes. Seria muito importante se isso pudesse ocorrer ainda no mês de fevereiro, já que nesta semana está acontecendo uma importante feira de negócios em Moscou, onde se encontram muitos compradores russos que são clientes de empresas brasileiras. Ocorre também que os estoques de carne na Rússia podem se reduzir muito, se não houver a reabertura, e ocasionar um expressivo aumento nos preços dos produtos a pouco tempo da realização da Copa do Mundo quando é esperado um bom aumento na demanda local. Mesmo que ocorra a liberação de embarques para o mercado russo, em fevereiro ou março, será necessário algum tempo para equilibrar novamente a oferta de carne em função de estoques existentes e, principalmente, para a recuperação dos preços de venda.



Leite & Derivados Expectativa de ajuste na oferta de leite

A pesar do expressivo aumento na produção brasileira de leite no ano passado, aproximadamente 10% em relação a 2016, parece estar havendo um movimento contrário neste início de 2018. Notamos que algumas bacias leiteiras mais próximas, como no oeste e sudoeste do Paraná, oeste de Santa Catarina e noroeste do Rio Grande do Sul, estão sinalizando uma redução na produção de leite no campo. É bem possível que, devido aos preços baixos pagos pela matéria-prima principalmente nos últimos meses de 2017, esteja ocorrendo um desestímulo à produção e que isso já possa estar gerando uma expectativa de ajuste na oferta de leite neste ano. Outro fato que pode estar contribuindo para este ajuste é a redução das importações de leite. Enfim, seja pela redução na produção ou na importação, precisamos regular a oferta a fim de recuperar as posições de preço tanto ao produtor quanto para a indústria.

Mesmo com o término das férias e volta às aulas, não deverá acontecer uma falta de leite, isto é, não devemos ter um crescimento no consumo além do que seja normal para a época do ano. Isso quer dizer que podemos esperar ajustes nos preços, mas de forma moderada, sem os exageros de 2016. Se a economia melhorar e principalmente se o nível de desemprego cair, podemos ter a partir do segundo semestre uma evolução na demanda por lácteos e chegar mais próximo do equilíbrio entre a oferta e a demanda de leite.

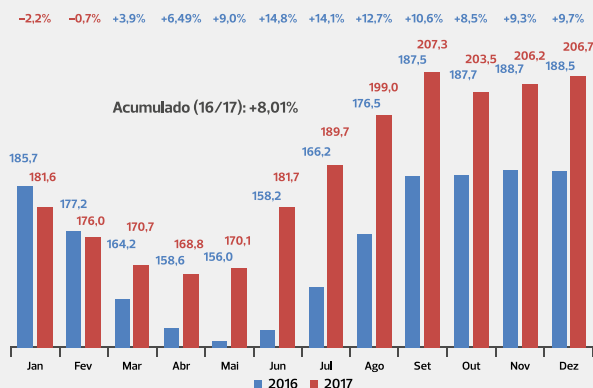
Outro fator que pode ajudar o negócio leite a entrar nos trilhos é a exportação. Ocorre que nas últimas semanas as cotações de leite em pó e queijos no mercado externo sofreram aumentos relevantes em seus preços provocados pela menor oferta de produtos. Se subirem um pouco mais já será viável exportar estes itens aliviando a pressão sobre a oferta doméstica.

Os dois últimos anos para o negócio leite foram de extremos. Em 2016, com a produção em baixa, o consumidor pagou a conta pelos altos preços do leite e dos derivados e foi diminuindo o consumo. Este preço alto foi temporariamente bom para o produtor e para a indústria. Com este estímulo em 2017 veio o aumento da produção, que sem o consumo provocou a sobra de leite e os preços caíram muito, estabilizando abaixo dos custos de produção para o produtor e para a indústria, ou seja, no prejuízo. Enquanto no Brasil não houver pleno crescimento econômico que gera demanda consistente, nós vamos precisar adequar nossa produção se quisermos fugir dos extremos, isto é, conquistar o equilíbrio entre oferta e demanda.

Frimesa

4 anos

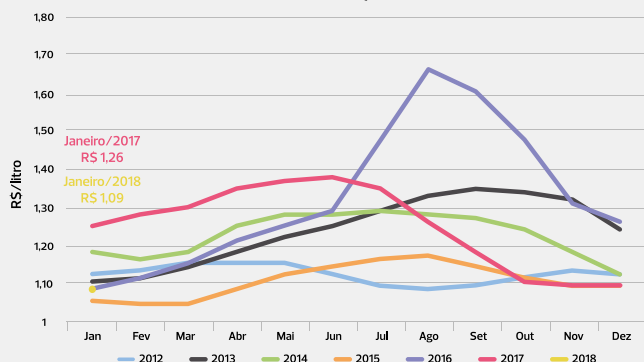
Crescimento da produção brasileira de leite – ICAP/Cepea



Fonte: elaborado pelo MilkPoint Mercado, com base em dados do Cepea

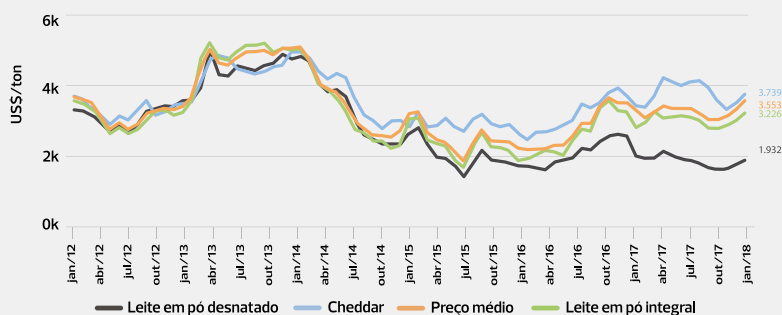
Preços brutos pagos ao produtor Dados deflacionados pelo IGP – DI

Fonte: CEPEA-ESALQ/USP



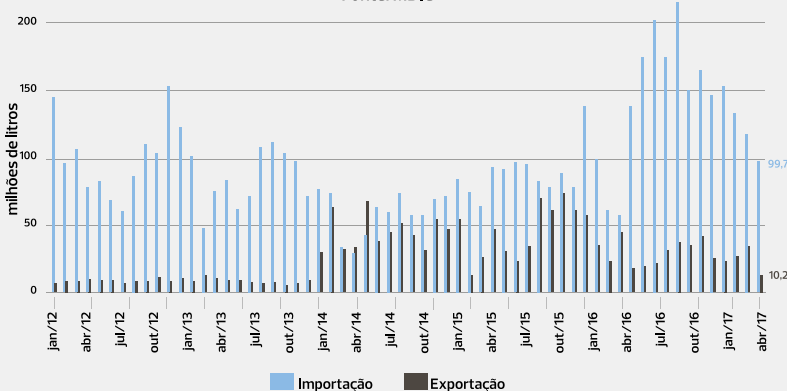
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Exportações e importações em equivalente – Leite

Fonte: MDIC



Vai de praticidade.
Vai de Frimesa



Fatias soltas
fresquinhas e
padronizadas

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

Queijos Fatiados são perfeitos para um
lanchinho rápido para matar a fome.

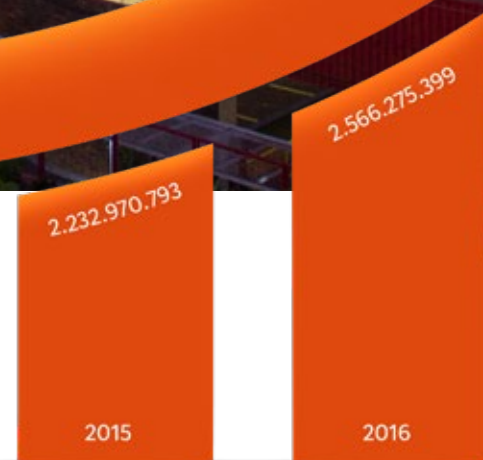
frimesa.com.br

f/frimesaOficial



Foto: Arquivo Frimesa

Soma de Esforços



Frimesa supera 2017 com aumento de 10% no faturamento. Para manter o crescimento de dois dígitos ininterruptos há mais de dez anos, a fórmula se mantém na agregação de valor e no trabalho cooperativo



10,35%
de crescimento

2017 foi o ano comemorativo dos 40 anos da Frimesa, mas o marco histórico foi o início das obras da construção de uma nova indústria de carnes, projeto que deve triplicar a produção de suínos na cadeia produtiva com um novo ciclo de crescimento. A campanha de marketing realizada no mercado de São Paulo se soma ao propósito de expansão, uma vez que teve o propósito de ampliar o conhecimento da marca, principalmente no segmento de carnes, e sustentar as vendas.

"Iniciamos o ano inaugurando um novo centro administrativo, e as ampliações das nossas três principais indústrias. Fechamos o ano com o início das obras da nova planta em Assis Chateaubriand e a operação de mais um frigorífico, em Marechal Cândido Rondon. Isso mostra que pretendemos continuar crescendo e desenvolvendo ainda mais a cadeia produtiva". Para o presidente Valter Vanzella, encerrar 2017 com resultado positivo não foi uma tarefa fácil. "Foram grandes percalços. Retração no consumo, entraves na economia e a operação carne fraca afetaram o desempenho do segmento, principalmente nos preços médios de venda, que ficaram abaixo da expectativa".

"Superar essas dificuldades com resultado positivo no balanço demonstra que a Frimesa chegou aos 40 anos preparada operacional, financeira e comercialmente para acompanhar o novo contexto econômico e social do mercado", complementa. Para o diretor, mais uma vez, a soma do esforço coletivo entre as cooperativas — Copagrill, Lar, C. Vale, Copacol e Primato e seus produtores, a Central Frimesa e seus 7.240 colaboradores, que trabalharam arduamente em 2017, permitiram à empresa crescer e se desenvolver. A Frimesa beneficia hoje, no seu sistema, mais de 22 mil pessoas. "Agimos coletivamente para sustentar a cadeia e, consequentemente, quem faz parte dela", destaca Vanzella.

O planejamento estratégico focado no investimento nas indústrias, na agregação de valor e nas pessoas, reflete nos números da empresa. A Frimesa contabilizou, em 2017, uma receita nas vendas de R\$ 2,831 bilhões, um pouco abaixo da expectativa de três bilhões, mas com um crescimento de dois

dígitos: 10,35%. Já as sobras totalizaram R\$ 65,05 milhões. E, mesmo com investimentos de R\$ 82,5 milhões, cresceu 7% no patrimônio líquido.

No volume de produção, as cooperativas também ampliaram a entrega de matéria-prima em 4,6%. As fábricas da Frimesa produziram no ano passado 365.674 toneladas de alimentos, contra 349.225 do ano anterior. No segmento de carne suína, foram 2.115.567 cabeças de suínos industrializadas, um aumento de 11,4%. A área de laticínios apresentou uma recepção média diária de 619.530 litros, uma queda de 4,89%.

Em 2017 a Frimesa cresceu na receita, mas acabou perdendo margem, afirma o diretor executivo Elias José Zydek. "As vendas do mercado doméstico ficaram mais apertadas. A solução foi direcionar parte do foco para o mercado externo, que teve uma boa receptividade em países como Hong Kong e Cingapura. As exportações passaram de 10,45% para 11,38% do total do faturamento".

A crise internacional e os preços das commodities prejudicaram o desempenho do agronegócio brasileiro no ano passado. Em suínos, o valor do quilo da carne pago ao produtor iniciou o ano acima do normal, mas estabilizou-se no decorrer do ano; sem contar que, no primeiro trimestre, o setor enfrentou uma das piores crises da história quando a Operação Carne Fraca colocou em cheque a pecuária brasileira.

No leite, o cenário positivo do primeiro semestre não se manteve no período seguinte. A baixa demanda, aliada com o crescimento na produção — após dois anos de queda, fizeram com que o mercado entrasse em retração. "Esses eventos prejudicaram todas as proteínas animais, aliada com a queda no poder aquisitivo da população", complementa Zydek. O consumidor teve um comportamento cauteloso em 2017, sem confiança e renda suficientes para gastar, de forma a absorver a maior oferta no mercado alimentício.

O foco em produtos de qualidade, um portfólio diversificado com 445 itens e presença no varejo também contribuiu, diante do cenário desafiador. A empresa conta hoje com nove filiais de vendas e doze centros de distribuição que se relacionam com mais de 34 mil clientes ativos.

As boas notícias de 2017 vêm também de dois

importantes reconhecimentos. O primeiro vem da pesquisa Ocepar, realizada pela Datacenso, onde os consumidores elegeram a Frimesa como a marca mais lembrada e 96% afirmam estar satisfeitas com os produtos Frimesa. O segundo foi o título de empresa mais Inovadora do Paraná, de acordo com a Revista Amanhã em parceria com os institutos americanos IXL-Center e GIMI. Para se ter uma ideia, em 2017 a Frimesa realizou 168 ações de inovação, tanto em produtos quanto nas áreas de gestão, marketing, processos e serviços.

Carnes

Com a missão de prover a cadeia produtiva de suínos, a Frimesa sustentou o custo de suíno vivo, em média, R\$ 0,25 a mais que o mercado, no quilo durante o ano. Para a supervisora de suínos, Fabiane Bachega, "o suinocultor independente teve um ano mais difícil, onde precisou correr atrás dos prejuízos. Para os integrados das cooperativas a política de repasse de preços permitiu a manutenção dos produtores".

Na prática, o custo médio do suíno chegou a R\$ 3,53, sendo 2,95% abaixo do registrado em 2016, porém, acima da prática do mercado regional. (Veja gráficos).

Mesmo diante dos entraves como a Operação Carne Fraca somados à queda dos custos de produção, com a queda no preço do milho e do farelo de soja – principais insumos empregados na ração animal – as propriedades integradas terminaram o ano com resultado positivo. (Veja os gráficos).

O perfil de agregação de valor da Frimesa pode ser comprovado nos números: quase 55% do volume do suíno recebido é transformado em industrializados: presuntos, linguiças e mortadelas, entre outros embutidos. Cortes responderam por 21,46% enquanto a exportação e subprodutos 16,11% e 8,23%, respectivamente. Em números a produção em carnes correspondeu a 241.397 toneladas, um aumento de 4,33%, se comparado às 231.374 toneladas de 2016.

Em 2017, os suínos tiveram origem exclusivamente dos 969 produtores integrados às cooperativas filiadas.

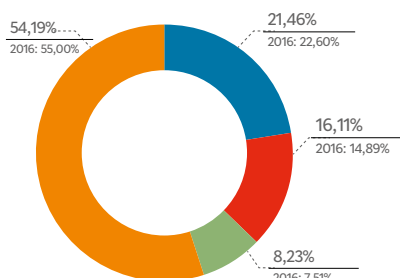
Foram 2.115.567 animais recebidos, 11,4% superior a 2016, ou seja, cerca de 220 mil suínos a mais, se comparado com o ano anterior. "A previsão era obter um abate ainda maior, mas o atraso no início da operação do frigorífico de Marechal Cândido Rondon prejudicou o planejamento", explica o gerente industrial de carnes, Vitor Frosi. A proposta era iniciar em março, mas devido à demora na obtenção do número de registro e na instalação do Serviço de Inspeção Federal, só foi possível em novembro.

Números de carnes



Produção do frigorífico em toneladas

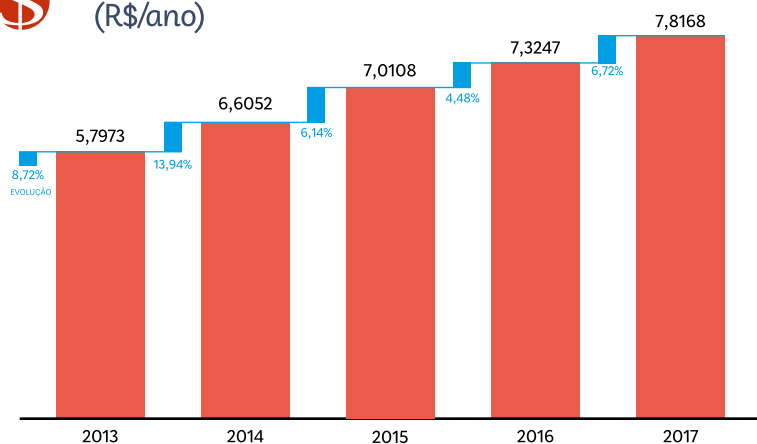
PRODUTO	2016	2017	%
Industrializados	127.246	126.337	-0,71%
Cortes	52.296	51.811	-0,93%
Exportação	34.454	38.892	12,88%
Subprodutos	17.378	19.877	14,38%
Total	231.374	241.397	4,33%



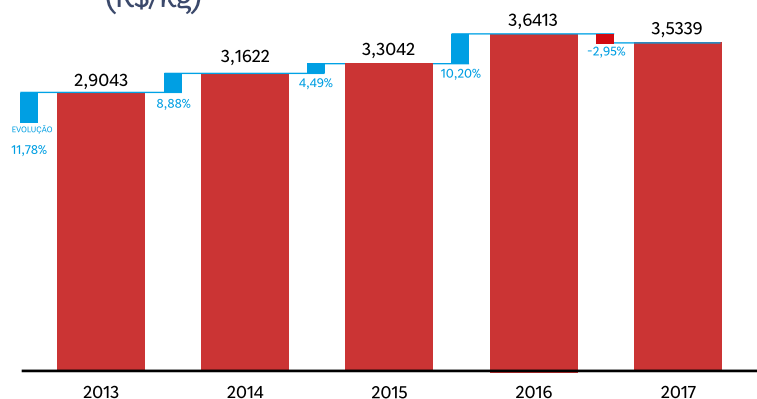
54,19% do mix de produtos cárneos são prontos ou semiprontos para o consumo.



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



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



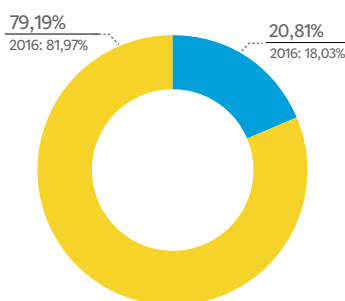
Números de lácteos



Produção laticínios em toneladas

PRODUTO	2016	2017	%
Industrializados	79.382	76.489	-2,65%
Leite Longa Vida	38.469	47.788	24,22%
Total	117.851	124.277	5,45%

Os produtos industrializados da linha láctea correspondem a **79,19%** do mix.



Lácteos

O leite começou o ano bem, mas o crescimento na produção e a baixa demanda mantiveram os preços em baixa. Assim como na suinocultura, o segmento passou por oscilações no mercado. O ano iniciou com os preços em alta, reflexo do cenário instaurado em 2016, de baixa oferta e alto custo de produção. 2017 pode ser encarado como um ano de incertezas, tanto para o produtor como para a própria atividade.

O clima mais favorável influenciou uma queda nos custos de produção, com o farelo de soja e o milho mais baratos, principais componentes da dieta animal. O resultado pode ser visto por meio do aumento da produção e consequente queda na comercialização devido ao incremento na oferta.

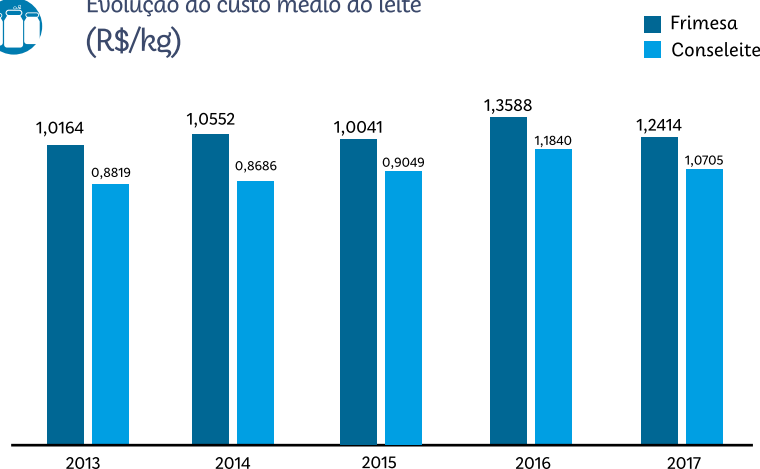
De acordo com o Gerente de Lácteos da Frimesa, Erivelto Costa, a oferta de leites aliada a uma queda nas vendas afetaram a expectativa da Frimesa para a atividade. "Os custos da matéria-prima ficaram cerca de 9% mais baixos se comparados com 2017, devido ao aumento na oferta e a queda no consumo, que acabaram fazendo o mercado perder sua sustentação".

Os 2.859 produtores integrados entregaram nas plataformas da Frimesa uma média de 619.530 litros de leite por dia, sendo 226.128.584 litros no ano. O volume permitiu uma produção de 124.277 toneladas, 5,45% além do produzido em 2016, de 117.851 toneladas. O foco é nos produtos industrializados de valor agregado – doces, manteigas, leite condensado, requeijão, iogurtes, leites fermentados, iogurtes gregos, sobremesas. (Veja as tabelas)

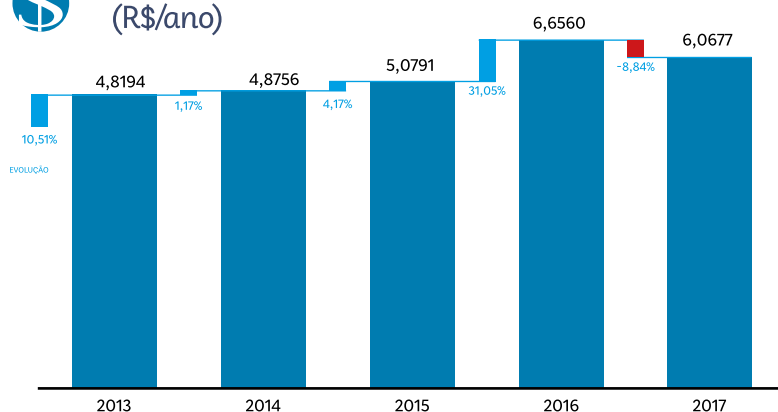
"Mesmo diante das dificuldades, buscamos nos afastar das commodities, cada vez mais, e partir para o mercado de agregação de valor", complementa Erivelto, referindo-se ao mix de 153 itens do portfólio.



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



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



No campo social

Emprego, renda e geração de tributos são os grandes ganhos sociais com a atividade da Frimesa. Em 2017 a empresa fechou com 7.240 colaboradores, sendo 485 novas vagas se comparadas aos 6.755 postos do ano passado. No campo de investimento do quadro funcional, R\$ 273,1 milhões foram destinados com destaque para os benefícios como auxílio refeição, saúde, cultura e lazer, além é claro, dos salários pagos.

Para atender os colaboradores, a empresa disponibiliza o serviço de medicina no trabalho que conta com ambulatórios próprios e profissionais especializados nas áreas de ergonomia, fisioterapia, medicina no trabalho, ginecologia,

psicologia, audiometria e enfermagem.

Outro destaque são as ações de desenvolvimento humano, voltadas à capacitação dos colaboradores como aperfeiçoamento técnico, operacional, administrativo e executivo. As qualificações somaram um total de 286.356 horas em 2017, um acréscimo de 29,79%, se comparado com 2016. Esse investimento reflete no programa de valorização de talentos que permitiu a promoção de 204 pessoas e ainda 47 pelo programa de recrutamento interno.

Para gerar novas oportunidades e capacitar jovens, a Frimesa encerrou ainda o ano com um total de 228 jovens aprendizes, cerca de 17% acima do registrado em 2016. Além destas vagas, a Central oportunizou a inclusão de 155 pessoas com deficiência, número 25% maior que o ano anterior.

No Sistema de Gestão Ambiental, a Frimesa trabalhou para atender todos os requisitos de gerenciamento de águas residuais e resíduos sólidos, bem como as emissões atmosféricas. Prova disso são os 86,9% de média de



Foto: Arquivo Frimesa

conformidade nos indicadores ambientais e a destinação de R\$ 7,5 milhões de reais para a manutenção de todas as atividades ambientais. 🍷

Na direção certa, pontua Conselho Fiscal

A Frimesa está na direção certa e seu desempenho é resultado do esforço de todos os elos da cadeia produtiva, de acordo com o Conselho Fiscal da Central. Até mesmo as dificuldades vividas durante o ano não provocaram problemas consideráveis para as cooperativas, devido à força do sistema. "Com certeza a integração fez a diferença para os produtores. Graças à qualidade e tradição do sistema, os integrados praticamente não sentiram a crise vivida pela suinocultura no ano", explicou o coordenador do grupo, Genézio Clemente, integrado da Copacol.

O conselheiro Vilmar Fülber, da Copagril, complementa apontando que "2017 foi um ano muito positivo, mesmo com todas as previsões, as cooperativas ainda tiveram um resultado bem acima do esperado". Já Elis Carla Colombi, da Lar, ressalta que a palavra de ordem para o ano que se encerrou foi o cooperativismo. "Por meio do cooperativismo, os pequenos

produtores garantem uma competitividade e assim conseguem manter-se na atividade".

O crescimento de 11,44% na produção de suínos já é um reflexo da ampliação da atividade, tendo em vista o início das obras do frigorífico em Assis Chateaubriand. "Enquanto o mercado está em baixa, as cooperativas estão fazendo sua parte para que o produtor possa continuar crescendo", pontua o secretário do conselho, Moacir Juvino Scuziatto, da Primato. "O suinocultor também teve um bom ano, sustentado pelos investimentos industriais da Central", acrescenta José Carlos Colombari, da Lar.

"Mesmo com todos os entraves vividos pelo setor produtivo, o cooperativismo conseguiu se manter rentável, garantindo a sustentação do produtor no campo", conclui Adelar Viletti, da C.Vale. O conselho fiscal do exercício de 2017, formado por representantes das cooperativas filiadas, entrega o cargo em 23 de fevereiro, data na qual a Frimesa realiza a Assembleia Geral Ordinária, AGO, para a prestação de contas do ano. Na data ocorrerá uma nova eleição para os conselheiros para a gestão de 2018. 🍷



Foto: Arquivo Frimesa

Conselho Fiscal (Da direita para esquerda): Genézio Clemente (Copacol); Moacir Juvino Scuziatto (Primato); José Carlos Colombari (Lar); Elis Carla Colombi (Lar); Vilmar Fülber (Copagril); Adelar Viletti (C.Vale)

SABOR E TRADIÇÃO
— DESDE —
★ ★ ★ 1977 ★ ★ ★

Frimesa

CRUSULUPA



Vai de Doce de Leite Frimesa.

Se você acha que doce de leite é tudo igual, é porque ainda não experimentou o Doce de Leite Frimesa. Ele é produzido por meio de um processo especial, que dá mais cremosidade, pureza e consistência. Você não vai mais querer saber de outro. Vai de cremosidade e sabor. Vai de Frimesa.



O Friminho chegou com tudo!



Marca renovada, novo personagem, embalagens, comunicação diferenciada e muitos outros produtos. A grande novidade da Frimesa para o segmento infantil já está chegando nos pontos de vendas

O QUE ELE É:

Friminho é um camaleão expert em transformações, capaz de acompanhar as crianças em todas as fases do crescimento.

Esse carismático camaleão aí ao lado é o novo Friminho, mascote da marca Frimesa para o segmento infantil. Trata-se de uma revolução no visual e posicionamento do personagem que traz agora as características marcantes de um camaleão: a alta capacidade de se adaptar a todas as situações e mudanças. Ele é o expert em transformações capazes de acompanhar as crianças em todas as fases de crescimento.

A novidade chega com o objetivo de dar mais personalidade à marca Friminho, lançada em 2002 com uma proposta de reizinho. "Há dez anos o contexto infantil era muito diferente. Se trata de mudança necessária para aproximar o Friminho do seu público", explica a supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro. As Agências do Grupo OM, BrainBox e Opus, foram as responsáveis pela criação do novo personagem, assim como as embalagens e comunicação.

Um amplo estudo foi realizado para entender o comportamento e preferências das crianças. Por exemplo: os personagens que estão mais conectados trazem características como aventureiro, curioso, descolado, tecnológico, geek, simpático e muito fofo, ao mesmo tempo maluco. O resultado é um mascote nada convencional, cheio de ideias piradas e com um jeito camaleão de se comunicar. O novo Friminho vem para provar que não existe nada chato e nem tedioso.

Já no design da logomarca, a renovação buscou alinhá-lo à marca principal da empresa. "Pesquisas apontavam que o consumidor não identificava de forma marcante o Friminho à Frimesa, bem como não o associava a mesma qualidade e confiabilidade dos produtos com os da linha infantil. A nova solução foi justamente aumentar a presença da marca Frimesa na comunicação", complementa D'Alessandro.

Uma grande renovação ocorreu também nas embalagens. Cores vivas e a expressividade do camaleão se adaptando a elas são os grandes destaques. São formas e cores que despertam a atenção das crianças. No rótulo terão o recurso de realidade aumentada que combina imagem com projeção 3D. Assim o Friminho ganha vida e movimento, quando observado através da câmera de um smartphone ou um tablet. Além disso, traz ainda brincadeiras e curiosidades para as crianças.

PRODUTOS Com meta de ampliar as linhas como achocolatado, refrigerados e ainda em alguns itens derivados de carnes, novos produtos foram incorporados ao portfólio. Além dos quatro itens atuais – achocolatado, petit suisse, fermentado e mortadela – estão sendo incorporados novos produtos, como três sabores de iogurtes, uma nova versão do leite fermentado, hambúrguer, salsicha, empanados e achocolatado com redução de 30% de açúcar. Os alimentos podem contemplar as refeições dos pequenos no almoço, jantar e, principalmente, na hora do lanche.

São linhas onde a Frimesa tem oportunidade de crescimento em relação a capacidade industrial (veja na próxima página), e a distribuição inicia em março com previsão de estar completa nas lojas até o fim do primeiro semestre.

COMUNICAÇÃO Para comunicar as novidades inicialmente está sendo criando um novo site que vai conectar o universo do personagem com conteúdo exclusivo, como receitas, atividades, dicas e produtos. O Friminho também vai ganhar presença nas redes sociais.

O material de comunicação do ponto de venda também está reforçado. Todo o enxoval de merchandising foi preparado para suporte na produção de pontas de gôndolas, ilhas e materiais como faixas de gôndolas, wobblers, adesivos e displays.

Evolução da marca



EVOLUÇÃO, de reizinho para camaleão.

Novo portfólio de produtos

As novas embalagens de Friminho ganharam toda a energia e o carisma do personagem. Suas formas e cores despertam a atenção das crianças e ajudam a aumentar o sentimento de confiança na qualidade da marca. E mais, agora todos podem contar com uma linha de produtos ainda mais completa.

12 NOVOS PRODUTOS

NAS LINHAS DE REFRIGERADOS, ACHOCOLATADOS, FRIOS E LANCHES RÁPIDOS.

SALSICHA HOT DOG

Pensada especialmente para a alimentação dos pequenos, a Salsicha Hot Dog é preparada com carnes selecionadas, condimentos naturais e um teor reduzido de sódio.



HAMBÚRGUER DE FRANGO

Grelhados, fritos ou assados, eles transformam qualquer refeição em uma festa. Essas delicias são preparadas com carne de frango selecionada e uma deliciosa combinação de temperos.

EMPANADOS:

CHICKEN

Feito com pedaços de frango inteiros, vêm prontinhos para saborear. Só é preciso aquecer para a diversão começar.

COXA E SOBRECOXA

Essa saborosa novidade é preparada com pequenas porções de carne de frango temperada e envolvida por uma casquinha crocante. E o melhor: vem prontinho, é só aquecer.

BEBIDA ACHOCOLATADA LIGHT 200 ML

Preserva todos os benefícios da versão original, apresentando 30% menos calorias. É a opção ideal para pessoas com dietas restritivas.

BEBIDA ACHOCOLATADA 200 ML

Prática e saborosa, ela também é fonte de vitaminas A, D, B1, B2 e PP, que atuam no fortalecimento do sistema imunológico e ósseo dos pequenos.

LEITE FERMENTADO 75 G

Se o Leite Fermentado Friminho já acompanhava as crianças durante todo o dia, imagine agora. Com um formato exclusivo, a nova embalagem foi desenvolvida para alegrar os pequenos e destacar-se nas prateleiras do seu comércio.

PETIT SUISSSE 360 G

A consistência e o sabor de morango que as crianças adoram com as vitaminas A, D, Zinco e Cálcio.

Realidade Aumentada



Os rótulos da linha Friminho terão os recursos da Realidade Aumentada. A tecnologia combina a captura de imagens com a projeção do desenho em 3D, fazendo com que o personagem ganhe movimentos observados pelas câmeras de celulares.

O desafio é levar a criança para a interatividade virtual com joguinhos, tirar selfies com o personagem ou até mesmo acessar o site e as redes sociais. Para conferir os efeitos da Realidade Aumentada, o consumidor deve fazer o download do aplicativo "Zappar" no Google Play Store ou na Apple Store e apontar o celular para os rótulos.



IOGURTES GARRAFA 170 G

Prontos para beber, eles combinam todos os nutrientes do iogurte. Ainda terá 3 sabores. Morango, uva e maçã e banana.

LEITE FERMENTADO 170 G

Desejado por crianças e adultos, possui lactobacilos que auxiliam no equilíbrio da flora intestinal. Uma opção saudável e saborosa, ainda mais na versão 170 g, única no mercado.

MORTADELA DE FRANGO

Com um sabor suave, ela não pode faltar na preparação dos lanchinhos para a garotada.

RÓTULO do
achocolatado com
realidade aumentada



Disponível para :



Celebração dos 40 anos

Duas apresentações culturais finalizam o ano comemorativo ao aniversário da Frimesa

2017 ficou marcado pela intensa comemoração dos 40 anos da Frimesa. Para celebrar a trajetória repleta de conquistas e superações, os eventos se iniciaram com a inauguração do novo centro administrativo e ampliações das três principais indústrias, seguida do início das obras do novo frigorífico em Assis, campanha de marketing e de dois grandes shows no mês do aniversário que finalizaram as comemorações junto aos colaboradores, cooperativas e produtores, parceiros e comunidade.

"É o momento de reafirmar nosso compromisso de continuar crescendo e agradecer a todos que contribuíram nesse percurso", lembrou o presidente Valter Vanzella, na noite de 13 dezembro, em cerimônia alusiva à data que reuniu mais de 1.600 pessoas no Lar Centro de Eventos, em Medianeira (PR). "São milhares de pessoas que fazem parte da história dos 40 anos da Frimesa, sem afastá-la da sua essência e valores: de agir coletivamente para sustentar as cadeias produtivas".

Na noite oficial do aniversário, o público acompanhou o lançamento do livro "Memórias Frimesa, 40 anos de história" com a entrega de um exemplar para o colaborador com mais

tempo de casa, o Diretor Executivo Elias José Zydek, que acompanha a Central de Cooperativas desde a sua fundação em Francisco Beltrão, em 13 de dezembro de 1977.

O grande momento foi o espetáculo "Grande Suíte do Ballet Don Quixote", encenado pela Escola do Teatro Bolshoi no Brasil, surpreendendo os convidados com a coreografia vibrante, movimentos precisos e figurino colorido. A montagem conta e encena uma nova versão da obra "Don Quixote", publicada em 1615, por Miguel de Cervantes, apresentada por mais de 80 bailarinos.

Já na noite de 15 de dezembro, mais uma vez a Frimesa surpreendeu os colaboradores e a comunidade. Mais de 12 mil pessoas acompanharam o grande show da dupla Chitãozinho e Xororó que subiu ao palco acompanhada do maestro João Carlos Martins e da Orquestra Bachiana Filarmônica de São Paulo. O show sinfônico compõe o álbum vencedor da 13ª edição do Grammy Latino, em 2012, com a proposta de unir os arranjos clássicos da Orquestra em harmonia com a música sertaneja.

O show durou uma hora e meia e relembrou momentos da carreira em intervalos entre as canções como "Fio de Cabelo" e "No Racho Fundo". Para encerrar, todos os presentes cantaram uma das mais famosas músicas da dupla, "Evidências". Os músicos cantaram ainda os parabéns à Frimesa, seguidos por um show pirotécnico, com uma bateria de dez minutos de fogos.

Para acomodar os convidados e espectadores, a Frimesa preparou toda uma estrutura no estacionamento interno no Lar Centro de Eventos, com cadeiras e arquibancadas. Estacionamento e venda de alimentos e bebidas tiveram a renda revertida na sua totalidade para as entidades assistenciais de Medianeira. Ao todo, seis foram beneficiadas. ■



Foto: Arquivo Frimesa



Foto: Divulgação



Foto: Arquivo Frimesa

CELEBRAÇÕES foram marcadas pela entrega do livro "Memórias Frimesa: 40 anos", apresentação do Ballet Bolshoi Brasil e pelo show da dupla Chitãozinho e Xororó, acompanhados do maestro João Carlos Martins e da Orquestra Bachiana Filarmônica de São Paulo.

Foto: Arquivo Frimesa



Cultura em Segurança de Alimentos

A Cultura em Segurança de Alimentos tem como propósito mudar a forma pela qual as pessoas fazem as coisas, ou seja, mudar o comportamento das pessoas.



Um dos fatores mais comuns para o surgimento de contaminações alimentares são falhas no momento da produção, decorrentes do comportamento humano.

Segundo o ex-presidente da Associação Internacional para Proteção dos Alimentos, Frank Yiannas, os erros mais frequentes que levam à contaminações e, conseqüentemente, ao recolhimento de seus produtos são relacionadas a falhas de comportamento humano como por exemplo: treinamento falho de colaboradores, falha na higienização da fábrica e equipamentos, falha na manutenção preventiva ou ainda higiene pessoal inadequada.

Sendo assim para melhorarmos a Segurança de Alimentos precisamos integrar melhor a ciência de alimentos com as ciências comportamentais. Estudos mostram que pequenas mudanças, quando introduzidas de forma gradual, podem transformam de forma significativa os padrões culturais!

Por tanto, o sucesso para uma boa gestão em Segurança de Alimentos vai além da repetição de treinamentos, testes ou inspeções tradicionais na linha de produção. Observa-se a necessidade de uma compreensão mais ampla da cultura organizacional e das dimensões humanas da Segurança de Alimentos. Precisamos levar o colaborador a compreender cada uma de suas atividades através de uma comunicação com maior clareza e uma liderança comprometida em dar bons exemplos.

A supervisora da área da Qualidade, Karem De Luca Paz, afirma que "essa nova visão de cultura em segurança de alimentos tem como foco conscientizar os colaboradores de que todos somos responsáveis por garantir a segurança do consumidor, e tende a ter um resultado mais positivo devido ao envolvimento e comprometimento de todos".

Jovem cientista

Projeto de mestrado realizado na Frimesa é premiado na Holanda

Incentivar a pesquisa é um dos valores da Frimesa, que acredita no desenvolvimento científico para o avanço tecnológico e melhoria dos produtos. Com esse propósito, apoiou o trabalho da mestrandia em Alimentação e Nutrição pela Universidade Federal do Paraná, Agatha Transfeld. Assim, Indústria e Universidade juntaram-se para um objetivo comum: encontrar soluções para a sustentação dos negócios.

A Supervisora de Assuntos Regulatórios da área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Catiúcia Giraldo Baumgartner, explica que "o trabalho foi realizado com o WPC 60%, concentrado proteico de soro de leite, da empresa Sooro, também parceira do projeto, que pelo processo de hidrólise, gerou um ingrediente zero lactose, então aplicado no iogurte Grego Frimesa".

O produto classificado como prebiótico; natural, zero lactose, rico em cálcio e vitamina D, sem adição de açúcares, e com alta cremosidade devido à adição do WPC, gerou o conteúdo necessário para a obra. O soro de leite, subproduto

da cadeia de laticínios, importante fonte de proteínas, aplicado à proposta da pesquisa, promoveu a inovação e criação de um produto multifuncional e sustentável.

O projeto originou artigos publicados no Brasil e no exterior. Um deles intitulado "Efeitos da aplicação do concentrado proteico de soro de leite nos aspectos nutricionais e reológicos do iogurte grego", concorreu em 2017 ao prêmio Projeto Jovem cientista da Holanda.

Classificado entre os 6 melhores artigos, o trabalho em parceria com a Frimesa foi premiado com uma soma em dinheiro e a possibilidade de publicar o texto nas revistas de pesquisa mais renomadas do mundo. "Apoiar ações desta natureza trazem retorno em pesquisa, além de levar o nome da nossa empresa a outros lugares do mundo, finaliza Catiúcia.

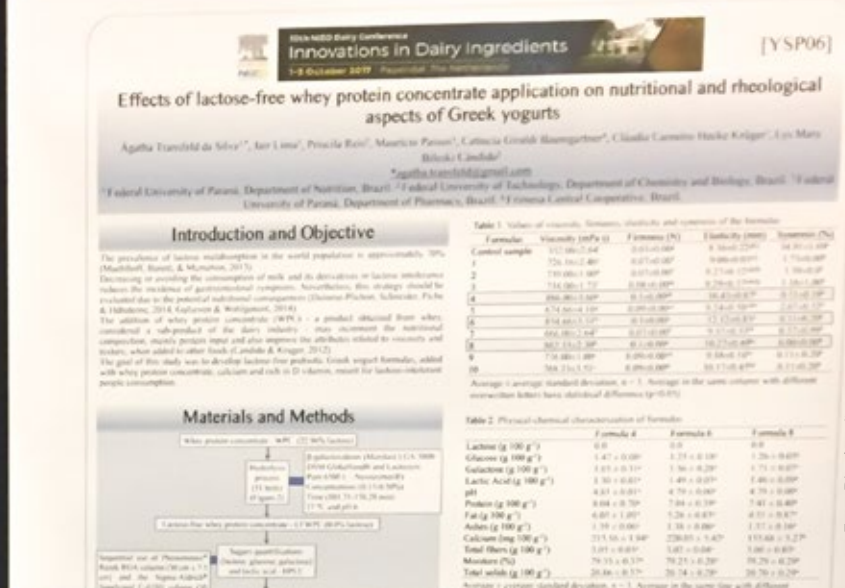


Foto: Divulgação

Troca^{de} experiências

Grupo de jovens agricultores franceses visitam a Frimesa

Uma equipe de 30 pessoas do comitê executivo e conselheiros administrativos da Cooperativa EVEN, do noroeste da França, visitaram a sede da Frimesa, em 26 de janeiro.

A visita teve por finalidade conhecer o setor lácteo do Brasil, entre suas características de produção, organização, desafios, pontos positivos, negativos, bem como o sistema de integração das cooperativas, no caso a Frimesa.

De acordo com o presidente da EVEN, Christian Couilleau, "o Brasil possui um grande potencial de crescimento. Podemos ver e discutir os sistemas de produção da França e do Brasil, comparando os parâmetros técnicos, previsões do mercado, além das similaridades e diferenças entre as duas cooperativas".

A cooperativa EVEN é a terceira maior cooperativa leiteira da França e a oitava maior da Europa, com 1.400 produtores, um faturamento anual de 2,4 bilhões de euros, além de estar presente em 110 países.



Foto: Arquivo Frimesa

Frimesa



Picanha suína

Vai de carne suína.
Vai de Frimesa



acarnequeomundoprefere.com.br

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



Os personagens da história

DIRETORES Valter Vanzella e Elias José Zydek em homenagem à equipe.

Colaboradores com 30 anos de Frimesa são homenageados

São milhares de pessoas que se dedicaram e se dedicam, na construção da história da Frimesa. As homenagens a elas que fazem 5, 10, 15, 20, 25, 30 e 40 anos de serviço são uma tradição, de forma a reconhecer o seu esforço. Por isso, em 19 de dezembro de 2017, colaboradores de Medianeira reuniram-se no prédio administrativo para celebrar os 30 de anos de serviço de colaboradores das áreas administrativa e industrial.

Um a um, eles receberam o agradecimento pelo compromisso durante praticamente toda a vida e evolução da Central. A gerente da área de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo explica que “eles demonstram a sua importância ao permanecer todo esse tempo na empresa,” e acrescenta “a experiência que possuem os torna exemplo para os mais jovens, por isso têm a missão de repassar seus conhecimentos.”

Durante a homenagem os diretores fize-

ram uma retrospectiva da trajetória da Frimesa e agradeceram o empenho dos colaboradores, fundamental para o progresso da empresa. Para o supervisor patrimonial, Valdeci Gomes de Souza, “É bom ser lembrado! Parabéns pela iniciativa”.

Já para a auxiliar de higienização, Angelina Rosa Bender, conta o que sentiu ao receber a homenagem. “Foi muito bonito, emocionante, senti orgulho do meu trabalho que me esforço para fazer.”

De acordo com Valdeci, “trabalhar aqui a tanto tempo significa uma vida. Comecei muito jovem, meu primeiro emprego. Aprendi muito, fiz muitas amizades e realizei vários sonhos. Ao chegar aos 30 anos de serviço, o sentimento é de dever cumprido, do trabalho bem realizado e de ter contribuído com os objetivos da organização. É uma honra fazer parte deste time e acompanhar toda trajetória de sucesso da Frimesa”.

Câncer de pele

A Frimesa orienta os colaboradores quanto aos cuidados durante a exposição ao sol. A falta de proteção é o principal responsável pela doença.

Em janeiro, entre os colaboradores da Cooperativa circulou uma cartilha orientando quanto aos cuidados com a exposição ao sol e a consequente prevenção ao câncer de pele. O principal benefício do sol para nossa saúde é a produção de vitamina D, mas ele não deve ser tomado em excesso. Quando os raios UVB atingem as camadas mais profundas da pele, podem alterar as células e provocar envelhecimento precoce, e principalmente o câncer.

O Câncer de Pele, é uma doença provocada pela reprodução anormal das células da pele, formando um tumor maligno. Alguns sinais podem denunciar o desenvolvimento desse tipo de câncer: manchas que coçam, ardem, escamam ou sangram, sinais ou pintas que mudam de tamanho, forma ou cor (rósea, vermelha ou escura), feridas que não cicatrizam em 4 semanas ou a mudança na textura da pele ou dor.

Pessoas que trabalham expostas ao sol, sem proteção, têm mais chances de desenvolver a doença, bem como aquelas que se expuseram ao sol durante a infância e adolescência, tem histórico familiar, ou pele e olhos claros, e cabelos ruivos ou loiros.

UM AUTOEXAME pode ajudar a descobrir o problema logo no início, fato fundamental para se ter mais chances de cura. Em frente a um espelho, com os braços levantados, examine seu corpo de frente, de costas e dos lados. Ob-

serve cuidadosamente as mãos, antebraços, braços e axilas. Examine atentamente as pernas, além da região genital, a planta e o peito dos pés, assim como os espaços entre os dedos.

Com o auxílio de um espelho de mão e de um pente para mover o cabelo, examine o couro cabeludo, pescoço e orelhas, bem como as costas e as nádegas. Ao perceber qualquer alteração, consulte um médico.

PRECAUÇÃO Quem trabalha ao ar livre deve usar chapéus de abas largas, camisa de manga longa e calças, óculos escuros e protetor solar, também procurar lugares com sombra. No lazer deve-se usar chapéus, bonés, óculos escuros e protetor solar, que deve ser reaplicados, a cada duas horas durante a exposição, mesmo os chamados "à prova d'água". Em ambos os casos, evitar as horas mais quentes do dia. ■

Fonte: Instituto Nacional de Câncer



Semana



A programação trará atividades que estimulam a qualidade de vida no trabalho.

A Frimesa preocupa-se com a qualidade de vida de seus colaboradores e demonstra essa característica em atitudes como o Programa de Qualidade de Vida no Trabalho, o Viva+.

Em 2017, surgiu a iniciativa da semana Viva+ para reforçar as ações realizadas pelo projeto. Este ano, entre os dias 12 e 16 de março, a cooperativa promoverá a Semana Viva+ nas Unidades Industriais de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia. A novidade é a inclusão das Filiais de Vendas por meio de atividades interativas e via portal.

Nas unidades, as práticas ocorrerão em dias diferentes, relacionadas a todos os temas tratados pelo programa: saúde, segurança do trabalho, ergonomia e psicossocial.

A programação contempla os dias 12 e 13 em Medianeira, no dia 14, em Matelândia, em Marechal Cândido Rondon, no dia 15 na Unidade de laticínios, e no dia 16 no Frigorífico. Para que os colaboradores de outras unidades e filiais participem do evento, está em desenvolvimento um jogo interativo via Internet, a ser disponibilizado.

Horários das atividades serão divulgados mais próximos à data estipulada, diretamente nas unidades.

Esta programação é mais um benefício da Frimesa para você, colaborador, participe e viva +!

Recolhimento mensal ao INSS e salário-família

A taxa de recolhimento ao INSS quanto ao salário de contribuição e o valor do salário-família foram atualizados e são válidos a partir de 1º de Janeiro de 2018. A tabela de contribuição dos segurados para pagamento e a taxa a ser calculada para recolhimento ao INSS pode ser consultada abaixo.

SALÁRIO DE CONTRIBUIÇÃO (R\$)	ALÍQUOTA PARA FINS DE RECOLHIMENTO AO INSS
até 1.693,72	8%
de 1.693,73 até 2.822,90	9%
de 2.822,91 até 5.645,80	11 %

Para salários de até R\$1.693,72 a alíquota é de 8%, calculada sobre o valor recebido. Sobre pagamentos de R\$1.693,73 até R\$2.822,90, a taxa recolhida é de 9%. Uma taxa de 11% será subtraída de salários de R\$2.822,91 até R\$5.645,80, o teto do INSS.

O salário família é um acréscimo ao salário do colaborador, de acordo com o número de filhos até 14 anos, ou equiparados que possua. O direito é concedido também ao colaborador com dependentes inválidos, sem limite de idade.

O valor a ser recebido é de R\$ 45,00 por dependente para o segurado com remuneração mensal não superior a R\$877,67. Aqueles com remuneração mensal superior a R\$877,67 e igual ou inferior a R\$1.319,18, devem receber o auxílio de R\$31,71. Fonte: INSS – Instituto Nacional do Seguro Social



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Portal do Colaborador

Criado em 2014, o Portal é um dos principais meios de acesso a informações para o colaborador. Ele possibilita o fácil acesso aos programas, benefícios, ações e novidades das mais diversas áreas, recrutamentos internos, consultas ao cartão ponto e um campo onde podem justificar as marcações do cartão ponto, além de deixar mensagens.

Para fazer uso dele basta digitar o endereço **HYPERLINK** <http://portalfrimesa.sede:9090/web/guest> em seu navegador de internet. Para acessar as suas informações, o colaborador deve preencher os campos disponíveis com o número do crachá e a senha informada na folha de pagamento. No entanto, para usuários do sistema Senior, os dados para preenchimento dos campos 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 janeiro/2017 e dezembro/2017 chegou a 2,07%.

Participação

Em 2018 a tabela anual utilizada para o cálculo do IR sobre a participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados das empresas (PLR) manteve os valores de 2017. Assim, o limite permanece em R\$ 6.677,55.

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

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

GENTE QUE FAZ A NOS

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.

Colaboradores
homenageados pelo
tempo de serviço
dedicado à Frimesa

JANEIRO

05 anos

Medianeira

Alexandre de Lima dos Santos
Andrei Aberlamino
Clicerio Liesenfeld
Dalva Maria de Oliveira
Daniela Aparecida Rodrigues
Darildo da Silva de Paula
Dionisio Fernandez
Estefana Mikota Chiapin
Falcon Lucas Mikota Chiapin
Lucas da Costa Tiz Tombini
Odila Neiva Woginski

Matelândia

Cacilda Aparecida da Silva
Jean Carlos da Silva
São José dos Pinhais – Pr
Gilberto Antonio Barbosa

Apucarana

Fabiano Aparecido Honorio da Cruz
Maria Lucia Bolognezi de Souza

Curitiba

Clarice Barbosa dos Santos
Dislan Dias dos Santos
Lediana Marciano de Souza
Luiz Carlos Rodrigues do Carmo
Lusandro Carlos Vorpapel
Regis Nascimento de Freitas
Renata dos Santos

São Paulo – SP

Mariana Grazielle Macedo

Itajaí – SC

Emanuel Thomaz Soares

Aurora-SC

Lais Wernke

Seção

DGP
Expedição 1º T
OPM
Desossa
Higiene Interna 3º T
Resf. Carcaças
Embut. Industr.
Dessosa Noturno
Des. Cabeça Not.
Desossa. Not.
Desossa

Seção

Iogurte Garrafa
Vendas
Seção
Câm. Estoc.

Seção

R.Fis./C. Est.
Vendas

Seção

Vendas
Leite UHT
Vendas
Leite UHT
Expedição 1º T
Manut. Indústria
Vendas

Seção

Vendas

Seção

Vendas

Seção

Indú.Unidades



Silverio Abergg
Manteiga
Marechal C. Rondon
25 anos em Janeiro



Silvia Bernardi
Food Service
Medianeira
20 anos em Janeiro



Anacleto Carlos Schneider
Almox. Central
Marechal C. Rondon
30 anos em Fevereiro



Edson Flavio Freski
Desenv. Organizacional
Medianeira
30 anos em Fevereiro



Maria Ivone Rogal da Silva
S.I.F.
Medianeira
30 anos em Fevereiro



Loreni Teresinha Kroetz
Embutidos Toscana
Medianeira
30 anos em Fevereiro

10 anos

Medianeira

Evandro Carlos Correa
Marinete Domingos Vergopolan
Mirian Maria Vitor
Rosinha de Melo
Vilmar Antonio Hammes
Matelândia
Josiane Rodrigues Carnin
Marechal Cândido Rondon
Almir Antonio Engel
Cristiane Teresinha Griep
Djesica Andresa Hoelscher
Silvani da Silva

Itajaí – SC

Mauro Celio Aliganchuki

Seção

FIME
S.I.F.
FIME
Mortadelas
Desossa
Seção
Iogurte Garrafa
Seção
Leite UHT
Leite UHT
Seg. Alimentar
Laboratório

Seção

Vendas

15 anos

Medianeira

Antonio Rogal
Dirlei de Moura Santos
Edinei Fachim

Seção

Salga
Almox. Insum/Emb.
Operc.Manut.

20 anos

Medianeira

Silvia Bernardi

Seção

Food Service

25 anos

Medianeira

Silverio Abegg

Seção

Manteiga

sa HISTÓRIA

FEVEREIRO

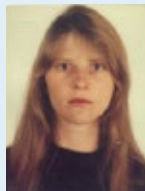
05 anos



Vera Maria Aparecida Torres
Fatiados Noturno
Medianeira
30 anos em Fevereiro



Alvaro Larsen
Mortadela Noturno
Medianeira
25 anos em Fevereiro



Rosana K. G. Figueroa
Rec.Fis./C.Est.
S. José dos Pinhais
25 anos em Fevereiro



Gerciro M. Mendes
Embutidos Toscana
Medianeira
20 anos em Fevereiro

10 anos

Medianeira

Cidinei Tiago Antunes de Quadros
Cleusa Inês Santoro
Elizandra Abatti
Floraci Fritsch
Helio da Silva
Ivone de Almeida
Jaqueline Back
João Batista Nakata
José Ronildo Nogueiro
Oseias Alvez Marins
Valmir Gomos da Silva

São Paulo – SP

Juliana da Silva Andrade

Marechal Cândido Rondon

Aline Beatriz Huppel Custodio
Marineia Rocha Monteiro
Silvano Henrique Weidman

Seção

Preparo Massas
S.I.F.
Emb. Hamb. Not.
Embalagem Banha
Salga
Emb. Defumados
Pesq. Des. e Inov.
Desossa
Expedição 3ºT
Almox. Peças
Abate

Seção

Vendas

Seção

Requeijão
Laboratório
Past. Padroniz.

15 anos

Medianeira

Celso Lopes
Cristiane de Fátima de Oliveira Bruisman
Maria Elena Correa Venancio
Paulo Cesar Taborda Portela

Marechal Cândido Rondon

Vanderlei Gorzelanski

Chapecó-SC

Valdecir Wessler

Bauru - SP

Marcos da Silva

Seção

Expedição 3ºT
Desossa
Embut. Toscana
Desossa

Seção

Manut. Indústria

Seção

Logística Interna

Seção

Logística Interna

20 anos

Medianeira

Gerciro Moreira Mendes

Seção

Embutidos Toscana

25 anos

Medianeira

Alvaro Larsen

São José dos Pinhais – PR

Rosana Kais Gervasio Figueroa

Seção

Mortadela Noturno

Seção

Rec.Fis./C.Est.

30 anos

Medianeira

Edson Flavio Freski
Loreni Teresinha Kroetz
Maria Ivone Rogal da Silva
Vera Maria Aparecida Torres

Marechal Cândido Rondon

Anacleto Carlos Schneider

Seção

Des. Organizac.
Embutidos Toscana
S.I.F.
Fatiados Noturno

Seção

Almox. Central

Medianeira

Ana Mendes Bittencurt
Claudinei da Silva Paulo
Clecio Sieben
Cleuza Alexandre de Castro Royer
Daniel Araujo Pereira
Douglas Mainard Camargo
Dulce Artus Zonta
Herbert de Paula
Jeferson Antonio Melek
Jefersson Xirelles Gehlen
Jessica Cristina Davila dos Santos
Juliana Kretschmam
Keila Fiusa dos Santos
Loreni de Fatima Ramos
Luci Amoroso Delazari
Luciane Ribeiro Alves
Luciano Bohnenberger
Luzia Aparecida Teixeira Vieira
Marcos Diego Fracaro
Maria Salete Kitashi Sanga
Marilene Bieger de Queiroz
Naira de Andrade Goettens
Nelso Albino Fernandes
Nilce Antunes de Castro
Paulo Sergio Chicorski Telles
Rosimeire Rodrigues Dutra Fernandes
Sinara Maria Hanauer
Solange Pereira dos Santos
Sonia Aparecida Pereira
Yasmin Duarte dos Santos

Matelândia

Jardel da Silva
Luciane Gois da Silva Ramos
Marcio Andreschein

Rio de Janeiro – RJ

Cristiano Lima dos Santos
Curitiba – PR

Eloisa Barbato Never

Michelle da Fatima Valenga

Marechal Cândido Rondon

Cristhiane de Fatima Toledo Gimenes
Jania Rocha Ramos
Paula Cristina Grandó
Sandra Andrzejewski
Silvana da Silva Soares
Talita Marciana Almeida Felder

São João – PR

Eliane Teresinha Junges Dickel

Bebedouro – SP

Dyonata Adriano de Mello
Juliana Aparecida Maurício

Rio de Janeiro – RJ

Renato Linhares Chaves

Seção

Desossa Noturno
Desossa Noturno
Expedição 3ºT
FIME
Expedição 1ºT
Expedição 3ºT
Embalagem Banha
Fatiados Cortes
Mec. Frigorífico
Desossa Noturno
Túnel Cong. Miúdos
Desossa
Embut. Ind. Not.
Desossa
Des. Cabeça Not.
Higiene Int. 3ºT
Expedição 2ºT
Sala Miúdos Not.
Cont. de Qualidade
Desossa
FIME
Sala de Miúdos
Higiene Int. 1ºT
Higiene Int. 1ºT
Faturamento
Vendas
Abate
Desossa
Desossa Cabeças
Emb. Salsicha
Seção
Laboratório
Leite Fermentado
Expedição

Seção

Câmara de Estoc.

Seção

Vendas

Seção

Vendas

Seção

Coagulação

Laboratório

Laboratório

Requeijão

Leite UHT

Sup. Ind.

Seção

Plataforma/Recep.

Seção

Vendas

Vendas

Seção

Vendas

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. Quem ganha com isso são os colaboradores que, constantemente, podem ampliar os conhecimentos sobre o trabalho.



JANEIRO

FEVEREIRO

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

08 a 19 **CORTES ESPECIAIS**

20 colaboradores participaram do treinamento realizado na Unidade Industrial de Marechal Cândido Rondon com duração de 08 horas. Participaram colaboradores da área de abate e desossa, com objetivo de garantir a qualidade da carne e padrões de corte.

22 **OPERADOR DE PONTE ROLANTE**

17 colaboradores reuniram-se na Sede durante oito horas para aprenderem sobre o atendimento das normas de transporte, movimentação, armazenagem e manuseio de materiais na operação de Ponte Rolante.

25 **OPERADOR DE PONTE ROLANTE**

O treinamento realizado na UFQ reuniu 15 colaboradores durante oito horas. O curso instruiu o atendimento das normas de transporte, movimentação, armazenagem e manuseio de materiais no que compete à operação de Ponte Rolante.



24 e 25 **CURSO DE RECICLAGEM NR10**

O curso de 16 horas ocorreu na Sede, com a participação de 14 pessoas. Tratou-se dos requisitos e condições mínimas em trabalhos com eletricidade, para garantir a segurança no trabalho.

29 **RECICLAGEM DE SUPERVISOR DE ESPAÇO CONFINADO**

Na Sede, durante oito horas, 12 colaboradores revisaram seus conhecimentos sobre trabalhos em espaço confinado, para então cumprir os requisitos exigidos pela norma regulamentadora 33.

30 **RECICL. DE TRAB. E VIGIA DE ESPAÇO CONFINADO**

12 colaboradores da Unidade de Medianeira participaram da reciclagem de trabalhador e vigia de espaço confinado e estão atendendo a norma regulamentadora 33. Foram oito horas de curso ao todo.

DURANTE JANEIRO. **CUIDE-SE + ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

25 colaboradores de Medianeira, 18 colaboradores da Unidade Industrial de Laticínios Matelândia, 20 colaboradores do Grupo 04 da Unidade Fabril de Marechal Cândido Rondon participaram do programa CUIDE-SE + durante três horas, obtendo conhecimento sobre práticas alimentares saudáveis e promoção da saúde.

DURANTE JANEIRO **QUALIFICAÇÃO INDUSTRIAL**

16 colaboradores, Sede, participaram na Sede durante 44 horas do curso de qualificação industrial, montagem e manutenção de sistemas elétricos e mecânicos, seguindo as normas técnicas, de saúde, segurança e ambientais vigentes.



1º **DESENVOLVIMENTO DE EQUIPE**

18 colaboradores participaram do curso de desenvolvimento de equipe realizado na Sede. Foram oito horas de aprendizado sobre interação da equipe nas diferentes situações do cotidiano.



02 **CULTURA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS**

Aproximadamente 20 colaboradores participaram de um curso sobre a importância da segurança de alimentos e o comportamento humano com impacto na segurança da cadeia de alimentos cárneos e lácteos. Foi realizado em Medianeira, com duração de oito horas.

05 a 19 **CORTES ESPECIAIS**

30 colaboradores da área de abate e desossa participaram de um curso a fim de aprimorar seus conhecimentos sobre cortes do suíno e para garantir a qualidade da carne. Ao todo foram 80 horas de curso.

06 e 07 **RECICLAGEM DE NR10**

O curso sobre os requisitos e condições mínimas para trabalhos com eletricidade reuniu, durante 16 horas, aproximadamente, 18 colaboradores na Unidade Industrial de Medianeira.

19 e 20 **CULTURA EM SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO**

O curso realizado na Sede estimula a saúde e a segurança do trabalho em técnicos e lideranças. Reuniu aproximadamente 35 colaboradores da Unidade de Medianeira, durante oito horas.

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

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Panceta Frimesa à Paraguaia

INGREDIENTES: 2kg de Panceta Frimesa, 500g de mandioca cozida, 2 tomates, 1 cebola, 1 pimentão, 300g de queijo mussarela, sal, orégano e noz moscada a gosto.

MODO DE PREPARO: Tempere a peça de panceta com sal, orégano, noz moscada e reserve por vinte minutos para que absorva o tempero. Nesta receita a carne poderá ser assada tanto na churrasqueira quanto no forno.

Pique o tomate, cebola, pimentão como se fosse um vinagrete e reserve.

Em ambos os casos (forno ou churrasqueira) deve-se assar em fogo brando, ou seja, lentamente, por volta de 40 minutos.

Após a carne já assada aumente o fogo para que o couro da panceta pururuque, feito isso com a parte do couro para baixo, espalhe a mandioca cozida (de preferência ainda quente), o vinagrete e por último o queijo. Volte ao fogo por mais alguns instantes para o queijo derreter.

Mil folhas de **presunto e filé mignon Frimesa** ao molho de limão

INGREDIENTES: 300g de filé mignon suíno Frimesa, 200g de presunto Frimesa, suco de 2 limões, 100 ml de água, 01 colher de chá de amido de milho, Pitada de açúcar, raspas de 1 limão, 02 fatias de queijo mussarela, azeite pra fritar, Sal e noz moscada a gosto.

MODO DE PREPARO: Misture o suco do limão, a água, amido, a pitada de açúcar e leve ao fogo baixo até que a mistura engrosse e reserve. Corte o filé em fatias bem finas(o mais fino possível) e adicione sal e noz moscada a seu gosto. As fatias de presunto deverão ser cortadas em quatro partes iguais, assim como o queijo. Em uma frigideira bem quente frite as fatias de filé rapidamente em fogo alto, de ambos os lados, e o presunto da mesma maneira. Para a montagem, coloque as fatias alternando presunto e filé para ir formando uma pilha de carnes. Coloque um pedaço de queijo em cada pilha formada e leve ao forno para que o queijo derreta e “escorra” pelas laterais. Adicione o molho de limão por cima e utilize as raspas para decorar.

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”, 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 picadinha, 2 talos de cebolinha picada, 100g de Requeijão Cremoso Frimesa, 100g de Queijo Muçarela ralado, 2 unidades de pimenta comari.

MODO DE PREPARO: Refogue a Linguíça Frescal e misture-a com os demais ingredientes em uma tigela. Coloque em uma forma refratária e leve ao forno preaquecido em 180 graus por 10 minutos.

Frimesa

40 anos



Linguiça Toscana

Vai de Linguiça Frimesa.

Com as Linguiças Frimesa, suas refeições saem da rotina. Num dia, toscana. No outro, calabresa. Depois você incrementa a receita com uma linguiça de pernil. E inventa algo com a Frimesinha. Vai de sabor sem igual. Vai de Frimesa.

acarnequeomundoprefere.com.br



Frimesa

40 anos

Vai de iogurte de verdade.
Vai de Frimesa.



A cremosidade irresistível do Iogurte Grego Frimesa ficou ainda mais deliciosa. Agora são 10 opções em embalagens individuais, com inspiração na diversidade de frutas que temos no Brasil. Ficou na dúvida? Prove todos.



frimesa.com.br

[f/FrimesaOficial](https://www.facebook.com/FrimesaOficial)