

REVISTA Frimesa

Ano XIV Edição nº88 | mar/abr/mai de 2018
www.frimesa.com.br

Viva++

Programa de qualidade de vida
dos colaboradores da Frimesa





Frimesa

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



Caros Amigos,

Priorizamos nesta edição o cuidado e a atenção que dedicamos aos colaboradores da Frimesa. Eles são o nosso patrimônio vivo que edificam a imagem dos produtos e serviços, todos os dias, para que nossos consumidores fiquem satisfeitos e felizes. Você conhecerá um pouco do trabalho que realizamos em equipe para proporcionar uma melhor qualidade de vida para as pessoas da família Frimesa.

A nossa atuação envolve as cadeias produtivas do suíno e do leite, desde o produtor até o consumidor final. Neste grande processo dedicamos espaço ao produtor de leite que realiza um trabalho contínuo e exigente.

Nosso cliente varejista também se

constitui num elo importante que sempre valorizamos. Você verá da nossa participação nas feiras e eventos dos supermercadistas, ocasião em que dialogamos e trocamos experiências.

Nesta edição destacamos os investimentos realizados no Datacenter para garantir a segurança e rapidez na comunicação de dados e informação com nossos públicos envolvidos.

No momento, o setor de proteínas animais passa por enormes desafios de toda natureza exigindo muita energia e concentração de todos nós. Nossa visão é de que no curto prazo não teremos soluções sustentáveis. Precisamos buscar soluções de médio e longo prazo, passando inclusive pelas eleições de outubro.

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:

Marcio Buss, Pedro Avancini, Orival Roque
Betinelli, Edio Rodrigo Welter, Moacir
Jovino Scuziatto e Jacir Joarez Cotica.

Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

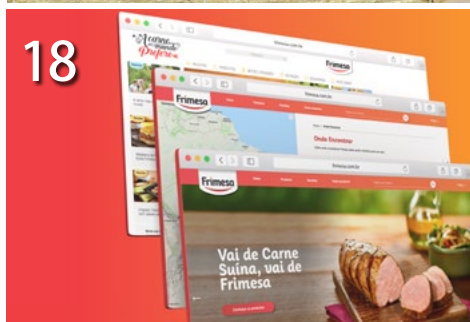
SUMÁRIO



06



08



18



12

Marco |
Abril |
Maio
2018

10 Análise de Mercado
14 Campanha
16 Lançamentos
20 Registro

30 Gestão da Inovação
31 Cultura da Qualidade
32 Tecnologia da Informação
33 Gestão da 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 88 Ano XIV - MAR/ABR/MAI 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.



Programa da Frimesa voltado à qualidade de vida dos colaboradores da Frimesa, Viva+, conta com mais de 60 ações estruturadas em ergonomia, psicossocial, saúde e segurança do trabalho.

Um brinde ao trabalho

A VONTADE DE CRESCER, ALIADA À DEDICAÇÃO AOS ANIMAIS, TRANSFORMARAM A ATIVIDADE LEITEIRA DOS VOIGT



A melhor forma de contar a história da família Voigt é avaliar os números. Com uma propriedade de quase 23 hectares eles se dedicam à criação de gado de leite há 25 anos. Hoje, um plantel misto de 115 animais, divididos entre Holandesas e Jerseys, produz, ensalmentemente, quase 60 mil litros de leite de excelente qualidade. Mas nem sempre foi assim: tudo começou com um único animal com uma produção diária de no máximo 10 litros. Se fizermos as contas, o crescimento é de mais 10.000%.

Seu Darci Voigt, a esposa Lisete e o filho Layon não contaram com a sorte, a evolução é resultado de muito trabalho. "Cuidar dos animais exige muito tempo e dedicação. Mas para melhorar a produção é preciso conhecer as novidades e estar aberto a apreender mais", conta seu Darci.

Os integrados da Copagril moram na linha Guará, em Marechal Cândido Rondon, possuem uma propriedade que é referência em investimentos em tecnologia de ponta para melhorar a produção. O último levantamento, realizado em fevereiro, mostra que a atividade alcançou uma produtividade de 57.263 litros no mês – dois mil ao dia – em média 22 litros e meio por animal em lactação. Já o resultado da contagem bacteriana total, que se refere à limpeza e resfriamento do leite, é de 19.000 e o extrato seco total está em média em 11,71%. São resultados excelentes que, além de valorizarem a matéria-prima entregue à indústria, comprovam um leite de excelente qualidade.

PRIMÓRDIOS Darci e a esposa iniciaram na atividade leiteira em 1992. Recém-casados, ganharam a primeira vaquinha dos pais de Darci, Hilberto e Selma, como presente de casamento. Durante um certo tempo, toda a produção da família, feita na base do balde ao pé, vinha de apenas uma vaquinha que chegava a produzir até 10 litros num dia. Para vender a pequena produção, a família colocava o leite em garrafas plásticas que Darci levava para a cidade e vendia de casa em casa. Essa rotina se manteve por quase cinco anos, até que aquela vaquinha deu lugar a um pequeno plantel de seis animais.

O produtor recorda como eram as estruturas e a própria ordenha. O local era improvisado, as estruturas eram feitas com restos de madeiras de um galpão antigo e estavam caindo aos pedaços. A ordenha era feita na base do balde ao pé.

Na época, Darci e Lisete precisavam andar até a estrada para esperar pelo freteiro que levava uma produção que não chegava a 50 litros por dia.



EVOLUÇÃO para continuar crescendo, os Voigt começaram a buscar novas alternativas. As melhorias constantes na propriedade são reflexo do esforço da família.

Fizesse chuva ou sol, essa foi uma rotina de três anos, até que em 1995 a família passou a entregar a produção na porta de casa. A própria casa da família foi construída com a renda do leite.

TRANSFORMAÇÃO Sempre com jeito para os negócios, Darci passou a comprar e vender animais para ampliar o plantel. "Aqui na propriedade de tudo girava em torno das vacas, elas eram a principal moeda de troca. Lembro, inclusive, de uma vez em que troquei até algumas galinhas por vacas".

A família chegou a ter, além das vacas, algumas matrizes de suínos e um espaço de lavoura para o alimento das vacas, mas todo o esforço permaneceu mesmo em torno do leite. Hoje as lavouras servem apenas para a produção da silagem utilizada na propriedade.

"Lembro do tempo em que havia a Poupança Queijo. Ao invés de receber o pagamento no final do mês, a um preço baixo, esperávamos até a entressafra, quando os preços melhoravam significativamente. Só com este lucro conseguimos comprar mais uma vaca para a propriedade", recorda Darci.

NOVOS TEMPOS É claro, essa realidade era totalmente diferente do que a atividade se tornou, duas décadas e meia depois. Hoje a propriedade dos Voigt é sinônimo de qualidade, produtividade e bem-estar animal.

A propriedade é dividida em dezessete hectares para a produção de silagem e seis para a estrutura dos animais. São duas áreas de descanso para o plantel, uma com um sistema Free Stall e a outra com um Compost Barn. Juntas possuem capacidade para mais de 115 animais, o que garante uma produção de cerca de 1.600 litros ao dia.

O sistema de ordenha semi canalizado, com quatro conjuntos, implantado no início dos anos 2000, nem de longe lembra o atual sistema. Implementado no final de 2017, ele é totalmente canalizado, com doze conjuntos e um resfriador para 5 mil litros.

"Antigamente levávamos uma média de três horas por ordenha, o que nos tomava seis horas diárias, apenas nesta etapa. Hoje, mesmo com um plantel de 85 animais em lactação, com o novo sistema e com mais conjuntos, conseguimos reduzir para menos de uma hora cada ordenha", conta o filho Layon, sobre a atividade.

Cooperar para crescer

OS SUPERMERCADOS COPERCANAS, NO INTERIOR DE SÃO PAULO, INCORPORAM UMA CADEIA DE NEGÓCIOS ONDE A RECEITA PARA CRESCER É A UNIÃO DE MAIS DE SEIS MIL ASSOCIADOS

COM apenas cinco lojas já está entre as 50 maiores de São Paulo e dentre as 150 maiores redes supermercadistas do Brasil.





INFRAESTRUTURA
ampla e moderna para
melhor atender os
clientes e cooperados.



PROJETO da loja
conceito que será
inaugurada em breve.

Raio X

5
lojas

58
check-outs

629
colaboradores

16.000
produtos

7.390 m²
área de vendas

R\$ 167 mi
faturamento em 2017

A história da Copercana inspira. Fundada em 1963 para promover o desenvolvimento dos produtores canavieiros no interior paulista, a cooperativa reúne hoje produtos e serviços em dez segmentos que iniciam na ponta da cadeia com a produção de grãos, passando ao fornecimento de produtos agropecuários, venda compartilhada, prestação de serviços e uma rede de supermercados, com cinco lojas. Em 55 anos de atuação, a Copercana não se afastou dos valores do cooperativismo, beneficiando mais de seis mil cooperados.

O Brasil é o segundo maior produtor mundial de cana-de-açúcar e São Paulo corresponde por mais da metade da produção no país. Para potencializar, ainda nos anos 60, um grupo de agricultores canavieiros se uniram para criar uma cooperativa, para a defesa dos interesses do grupo, surgindo assim a Copercana — Cooperativa dos Plantadores de Cana do Oeste do Estado de São Paulo.

No segmento supermercadista, a Copercana abriu a primeira loja em 1990, em Pitangueiras. Na época, o Brasil registrava o fim do Proálcool. O segmento de produção de cana passava por momentos de incerteza. Nesse momento, a visão empreendedora dos dirigentes, somada ao potencial da região e dos associados, resultou na abertura da primeira loja.

Sobre isso, o Presidente Executivo da Cooperativa, Manoel Carlos de Azevedo Ortolan, ex-

plica que “A sinergia dos negócios da cooperativa foi a saída para enfrentar o momento. Hoje é um dos diferenciais da Copercana”.

Na sequência, Sertãozinho, município vizinho, também ganhou uma unidade dos supermercados da cooperativa. Logo no início dos anos 2000, foram inauguradas mais duas lojas, em Serrana e Pontal, a 75 e 40 quilômetros de Pitangueiras, respectivamente. A última unidade foi inaugurada em Jaboticabal, a 30 quilômetros de Pitangueiras.

DE OLHO NO FUTURO Com o passar dos anos, a Copercana cresceu, aliou os objetivos dos cooperados aos dos clientes que buscam excelência em atendimento, produtos de qualidade e facilidade para o dia a dia. Para Ortolan, a Copercana se diferencia por estar “sempre inovando e analisando as necessidades dos consumidores, em produtos e serviços”.

Para o segundo semestre de 2018, o Copercana inaugurará mais uma loja em Sertãozinho, com mais de 2.000m² de área de vendas, com tecnologia à disposição dos seus clientes, ambiente agradável, estrutura moderna e de fácil acesso.

PARCERIA COOPERATIVISTA De acordo com o Presidente, no comércio de alimentos o preço é importante, mas não supera a qualidade, tanto de produtos quanto de serviços. Com a competitividade e a grande oferta de produtos diferenciados torna-se muito mais desafiadora a efetivação das vendas.

“Por isso, para nós, ter a Frimesa como parceira é extremamente positivo. Além de entender dos negócios, está sempre disponível em ajudar. A parceria com a Frimesa é perfeita, onde ambos estão engajados em alavancar toda a linha Frimesa e rentabilizar o negócio, além de estar sempre disponível em contribuir com ações como tabloide de ofertas, demonstração no PDV, feiras, workshop, campanhas e muito mais”.

A Frimesa está na rede principalmente com os logurtes, Presuntos, Bacon, Linguças e Hambúrgueres.



A suinocultura em crise não tem plano "B"

O embargo russo à carne suína brasileira, desde 01/12/2017, tem demonstrado ser muito mais preocupante do que aparentava. O fato de o Brasil já ter cumprido todas as exigências daquele país e ainda não ter ocorrido a suspensão do embargo, está deixando muito claro o quanto frágil é nossa condição como jogadores no mercado de proteína animal. O bloqueio de apenas um país, embora represente quase um terço de nosso volume exportado, fez com que todos os outros mercados para onde o Brasil exporta recebessem ofertas de volumes adicionais, provocando uma queda alarmante nos preços de venda em dólar. Como o Brasil tem acesso a poucos mercados o efeito vem sendo devastador inclusive no mercado interno, que na impossibilidade de enviar mais carne para o mercado externo, as indústrias produtoras passaram a ofertar mais para o consumo doméstico, o que fez com que os preços de venda despencassem, primeiro no animal vivo e na carcaça, muito rapidamente nos cortes in natura e nas matérias-primas, e nas últimas semanas os produtos processados passaram a sofrer desvalorização em seus preços.

Como agravante à crise na suinocultura, observamos a ocorrência de graves problemas com a avicultura onde os volumes produzidos e exportados são bem maiores que na suinocultura. Embargos que se estabeleceram nas últimas semanas impedem exportações de quase um quinto dos volumes habituais, ocorrendo assim o mesmo que na suinocultura, oferta de volumes adicionais para os mercados liberados e também oferta para o mercado interno, ambos com queda relevante nos preços de venda. Outro agravante tem sido o aumento nos custos de produção do suíno e do frango provocado pela elevação dos preços do milho e do farelo de soja que subiram ao redor de 40%. Queda nos preços de venda e aumento nos custos de produção têm efeito direto sobre o resultado dos negócios. No caso da avicultura já é fato que as integradoras estão realizando prejuízo neste ano, pois o ciclo na produção é bastante curto. No caso da suinocultura, como o ciclo é mais longo, o efeito do aumento nos custos é mais demorado, mas o efeito da queda dos preços é bem rápido e, neste momento, também já é fato a realização de prejuízos na cadeia, e eles vão aumentar.

A solução no curto prazo, para esta crise na suinocultura, depende de duas coisas basicamente: o desbloqueio de mercados para exportação, principalmente na carne suína, mas também para a carne de frango, e a redução na oferta principalmente da carne de frango. Mesmo se isso acontecer nas próximas semanas, acredita-se que podemos levar até o fim deste ano para colocar a situação em ordem, isto é, precisamos reduzir os estoques que se formaram e recuperar os preços de venda no mercado externo e mais importante, no mercado interno que é o destino principal de tudo que se produz de proteína animal neste país.



Aparentemente não está faltando leite no mercado brasileiro

Nas últimas semanas podemos observar um aumento expressivo no preço do leite in natura no mercado spot que já acumula neste ano alta ao redor de 50% e, em função desta alta, o mercado de compra regular também está sendo pressionado a subir os preços pagos pela matéria-prima. Ocorre que os preços de venda dos derivados não estão subindo na mesma proporção, por isso não está sendo possível repassar totalmente este aumento da matéria-prima em todos os produtos. Apenas leite em pó industrial, leite longa vida e os queijos conseguiram melhorar suas posições de preço, mas não de modo a absorver integralmente o aumento do custo do leite in natura. Os demais derivados estão mantendo suas posições sem conseguir repassar aumento nos seus preços de venda. Podemos dizer que na média, os preços de venda não refletem o aumento nos preços de compra.

Embora que as importações estejam com volumes bem abaixo do ano passado, aparentemente não está faltando leite no mercado brasileiro. Pelo gráfico do índice de captação de leite, podemos observar que a produção brasileira neste início de ano está bem superior ao mesmo período do ano passado. Então, o que justifica a acelerada subida nos custos da matéria-prima, sendo que na ponta do consumo não existe demanda que sustente aumento nos preços de venda?

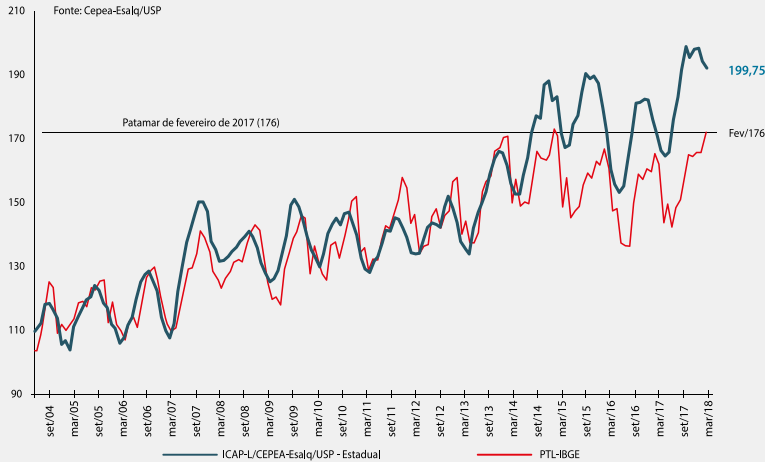
Podemos observar no gráfico que o preço, deflacionado, pago ao produtor está praticamente alinhado ao histórico para esta época do ano, com exceção do ano passado que ainda vinha com reflexo do segundo semestre de 2016 e que favoreceu muito o aumento da produção no campo. Também podemos notar que os preços no mercado externo estão praticamente nivelados durante os últimos doze meses, o que não favorece ainda o aumento nas exportações brasileiras de leite. Portanto, como não existe aumento na demanda interna e o mercado externo não é uma opção viável, afirmamos novamente que precisamos adequar nossa produção para conquistarmos o equilíbrio entre a oferta e a demanda. A produção brasileira continuará elevada se os preços pagos pelo leite continuarem subindo e a demanda brasileira continuar fraca, mesmo com preços de venda baixos.

Frimesa

Vai de praticidade. Vai de Frimesa

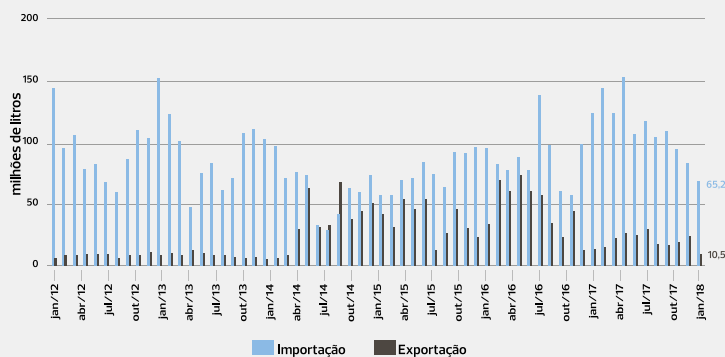
ICAP-L/Cepea – Índice de Captação de Leite – FEV/2018. (base 100=junho/2004)

Fonte: Cepea-Esalaq/USP



Exportações e importações em equivalente – leite

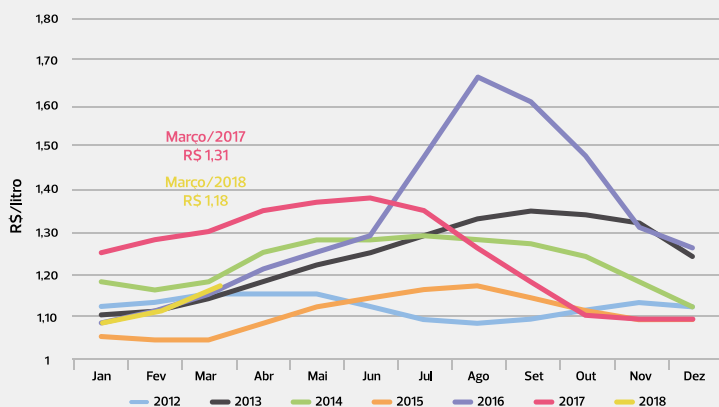
Fonte: MDIC



Preços brutos pagos ao produtor

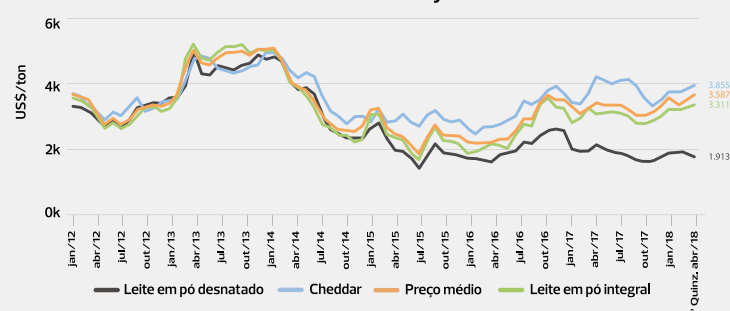
Dados deflacionados pelo IGP-DI

Fonte: CEPEA-ESALQ/USP



Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



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.

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

frimesa.com.br

f/frimesaOficial

Mercosuper 2018

Frimesa apresenta novidades e conquista premiações

Foto: Divulgação

GERENTE comercial da Frimesa, Mauro Kramer, recebendo o troféu de Expositor do Ano do Presidente da APRAS, Jonir Zonta.

As premiações "Expositor do Ano" e "Melhor Atendimento" foram resultados da participação da Frimesa no troféu Expositor Nota 10, da Mercosuper 2018. As conquistas são resultado de pesquisa realizada durante a feira, com os supermercadistas de todo o estado, com metodologias e critérios do Instituto Datacenso.

A Mercosuper é promovida anualmente pela APRAS — Associação Paranaense de Supermercados — em Pinhais, região metropolitana de Curitiba. O evento ocorreu entre os dias 10 e 12 de abril, no Expotrade Convention Center.

Como novidade para a feira, a Frimesa levou o Friminho, com um novo visual, além do lançamento dos 12 produtos da linha infantil. Outro destaque ficou por conta da degustação do Porco à Passarinho, que será lançado ainda neste mês.

Para a Mercosuper, a Frimesa se renovou. Pela primeira vez apresentou um estande aberto, priorizando o visual das gôndolas supermercadistas e aproximando ainda mais os visitantes dos produtos. A Frimesa levou ainda o novo padrão da comunicação visual que transmite muito mais leveza e fluidez à marca.



COM a Feira compradores e demais empresas conhecem a marca e a qualidade dos produtos



A EXPOSIÇÃO dos produtos deu visibilidade ao leque de itens produzidos pela Frimesa.

COMO NÃO PENSARAM NISSO ANTES?

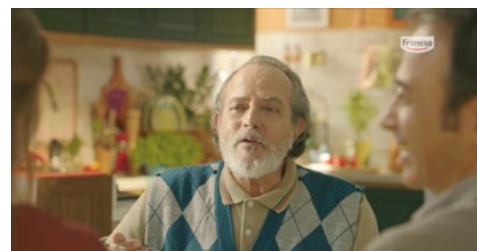
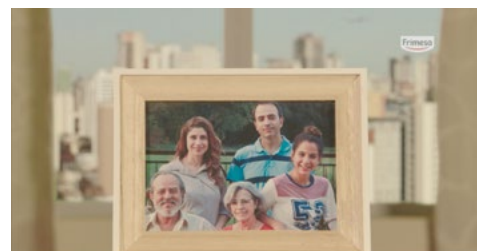
Bife a rolê, estrogonofe, escondidinho de carne e até mesmo o bife à milanesa são receitas tradicionais muito presentes nas refeições diárias das famílias. Mas a Frimesa mostra que esses pratos podem ser preparados com carne suína e ficam muito saborosos. Com cinco filmes publicitários de 15 segundos, a nova campanha, estreitada em maio, traz como tema "Como não pensaram nisso antes?" para chamar a atenção de como a carne suína pode estar mais presente na mesa do brasileiro.

A estratégia continua com o foco de preparar o mercado para absorver o crescimento na industrialização de suínos, além de aumentar a lembrança da marca Frimesa associando-a à carne suína de qualidade. Em 2016, a Frimesa lançou a campanha "A Carne que o Mundo Prefere" para se posicionar como especialista em carne suína. Na época foram lançados 12 novos cortes com reformulação das embalagens, peças para mídia online e offline, bem como um portal para ser grande hub de conteúdo customizado com informação. O propósito era desmistificar a carne suína e apresentar seus benefícios e variedades.

Agora, a proposta é focar em quem já tem o hábito de consumo de carne suína, estimulando o aumento da frequência de consumo, bem como da variedade de carne suína, ou seja, a variedade de cortes. Para isso as peças da nova campanha trazem um grande appetite appeal, para despertar o desejo de comer. Foram preparadas um rol de receitas práticas associadas às refeições do dia a dia. "Nesse caso não se trata de criar um hábito de consumo de carne suína, mas de aumentar e diversificar o hábito que já existe", explica a supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro.

A CAMPANHA de 2018 tem foco no mercado de São Paulo e Paraná, e ocorrerá praticamente durante o ano todo. As veiculações se estendem da 1ª quinzena de maio até dezembro de 2018. Nacionalmente, o público será ainda impactado pela ação "semanal" de Merchan da Ana Hickmann, de julho a dezembro, e ações na internet. Além da TV e forte presença no meio digital, a campanha contará com divulgação por meio de mídia exterior, rádios, materiais de ponto de venda e revista. Todas as peças são assinadas pelas empresas do Grupo OM de comunicação – agências OpusMúltipla, Brainbox, HouseCricket e Tailor Media.

A CAMPANHA A CARNE QUE O MUNDO PREFERE VOLTA À MÍDIA PARA ESTIMULAR O CONSUMO DA CARNE SUÍNA



OS FILMES publicitários serão exibidos nos principais canais da TV Aberta.



A FRIMESA também estará nas bancas, na sobrecapa de duas edições da Veja Paraná.



Televisão

Merchandising no programa Hoje em Dia com Ana Hickmann. Comerciais nas emissoras Globo, Record e SBT. Lançamento da campanha em programas como Fantástico e Domingão do Faustão.



Internet

Forte presença online com ações no Facebook, Instagram, Google e YouTube em São Paulo e no Paraná. Além do Desafio Frimesa com influenciadores digitais.



Mídia exterior

Painéis em estações de metrô, busdoors e front lights em São Paulo. Outdoors, busdoors e front lights no interior paulista. Front lights e top sights em Curitiba.



Rádio

Veiculação de diferentes anúncios nas rádios Massa FM e Caibá FM, em Curitiba, e em diversas outras emissoras no interior do Paraná.



Materiais de PDV

Wobblers e faixas de gôndola.

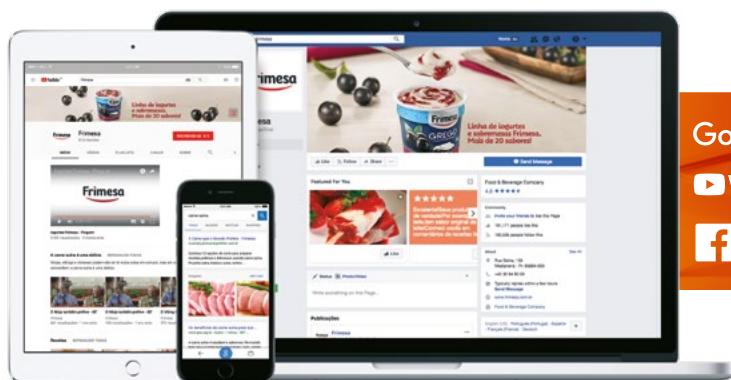


Revista

Sobreca em duas edições da revista Veja Paraná.



FRONTLIGHTS, busdoors, e painéis de metrô serão o reforço em mídia exterior.



Google

YouTube



ATÉ o final do ano uma ampla cobertura na internet

Novidades no portfólio

Frimesa lança cinco novos produtos que aliam sabor e praticidade

Uma safra de novos produtos da Frimesa estão chegando no ponto de venda. Entre os meses de abril e maio os consumidores poderão saborear o iogurte de maracujá com gengibre, dois novos tipos de salames – alemão e calabres –, porco à passarinho e a banha suína na versão pote.

1 Iogurte refrescante

A COMBINAÇÃO deliciosa do maracujá com gengibre ganhou um novo integrante: o iogurte Frimesa. O novo produto promete ao consumidor sensação de frescor ao beber o iogurte. A novidade está chegando nas lojas na versão 170 gramas e vem se somar à categoria de iogurtes líquidos.

Feito com polpa de fruta, o iogurte maracujá gengibre é parcialmente desnatado e vai compor a linha tradicional Frimesa que inclui ainda a versão garrafa familiar, bandeja, copo e pacote. Os iogurtes Frimesa são opções saudáveis que podem ser consumidos em qualquer momento do dia. Eles são ricos em proteína, cálcio e vitaminas do complexo B, aumentam a imunidade e a longevidade.

2 De volta às panelas

TIDA como a vilã da dieta saudável, a banha retorna ao posto das mocinhas. Além de ser rica em ferro, fosforo, vitamina C, a gordura resiste bem às altas temperaturas sem liberar componentes tóxicos. Ela tem gorduras boas e o seu consumo moderado não aumenta os níveis de colesterol ruim no sangue (LDL). Ela é composta de gordura saturada, monoinsaturada e poli-insaturada. Para oportunizar o produto para o mercado, a Frimesa acaba de lançar a banha numa versão muito mais prática de embalagem. O pote 450g é de fácil manuseio e armazenamento.

A banha suína tem muita aplicação na culinária. Pode-se preparar refogados, assados, caldos, frituras, sopas e molhos. Ela não modifica o sabor da comida e, quando utilizada para fritar, deixa os alimentos bem crocantes e sequinhos.



3 Porco à Passarinho

A **FRIMESA** está inovando para oferecer praticidade para o consumidor na categoria corte suíno. O porco à passarinho é lançamento exclusivo sendo a opção perfeita para o petisco ou refeição da família ou amigos. O lançamento é resultado de ripas de costela com tempero suave.

O porco à passarinho estará disponível em embalagens de 1kg e vai compor a linha grill que conta com a picanha, alcatra, alcatra (copa lombo) e costela. São produtos para o assado ou grelha, são cortes integros com procedência garantida.

4 Salame Tipo Alemão e Calabres

PRODUZIDOS com carnes nobres e temperos naturais, os novos Salames Frimesa são perfeitos para quem busca qualidade e sabor. Completam a linha as versões Tipo Calabres e Tipo Alemão, cada uma com sua receita e sua personalidade.

Distinto entre os demais salames italianos, o Tipo Calabres é conhecido por seu sabor picante característico. Elaborado com carnes suína e bovina, o Calabres passa por um processo de maturação e pode ser encontrado em embalagens de 430g. Uma boa combinação para o salame são espumantes ou vinhos frísantes.

Já o Salame Tipo Alemão, com sabor suave e textura macia, é elaborado com carne 100% suína e pode ser encontrado em embalagens de 340g. É maturado e dessecado, processos que conferem um sabor especial ao produto. O Salame Tipo Alemão pode ser acompanhado por cervejas artesanais.



Frimesa 3.0

frimesa.com.br estará mais alegre, acolhedor e muito mais funcional. A proposta é incorporar o site institucional a nova linguagem da marca

Em breve, ao acessar o site www.frimesa.com.br o consumidor vai se deparar com muitas novidades. A proposta é incorporar a homepage da Frimesa a uma nova linguagem visual da marca. Produtos e receitas são as páginas mais acessadas, de acordo com pesquisa, e ganham destaque. As novas funcionalidades permitem mais interatividade e proximidade com os visitantes.

De acordo com a supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro, a repaginação do site não fica apenas nos quesitos gráficos, "houve toda uma reformulação na forma de apresentar as informações. Buscamos priorizar a experiência do consumidor nesta nova plataforma". Uma grande novidade é a página "Onde Encontrar", que permite a busca de produtos nos pontos de venda.

MUDANÇAS contemplam o layout, conteúdo e usabilidade. O design está mais limpo, moderno e atraente, além de contribuir para a atualização e produção de assuntos cada vez mais relevantes para os públicos e parceiros. Com um menu principal organizado, campos de informações importantes para o usuário ganharam destaque (Sobre, Produtos, Onde Encontrar, Receitas, Cadastro, SAC e Dúvidas Frequentes).

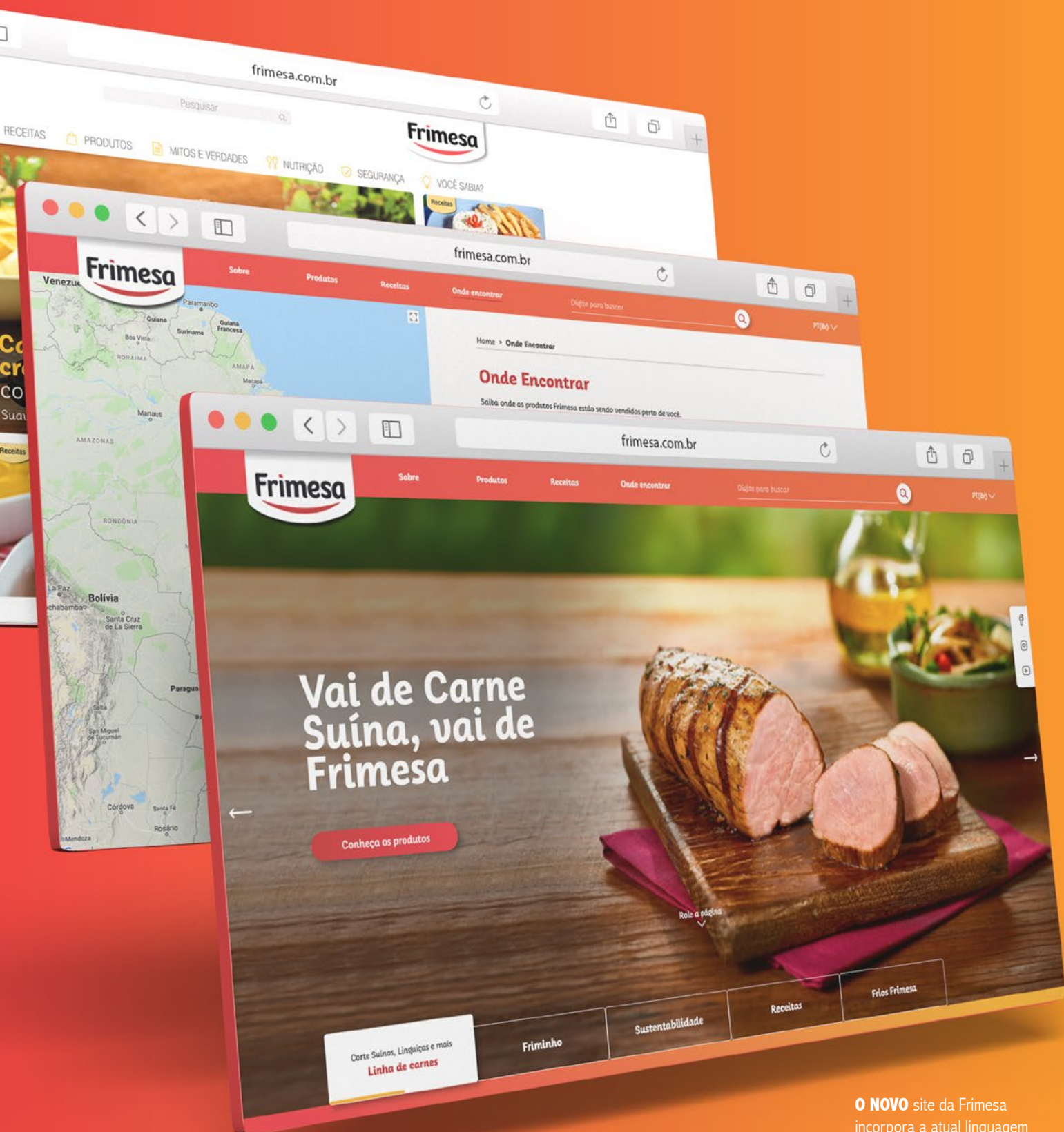
Para obter melhor encontrabilidade em sites de busca, o conteúdo melhorou em disposição e linguagem usada — mais próxima e bem-humorada. As receitas estão em evidência, com a seção produtos, disposta conforme as linhas, e por uma visita cruzada com o site "A Carne Que O Mundo Prefere". Os campos para público interno agora ficam separados do restante do site, assim como a área do departamento de Gestão de Pessoas, onde são apresentadas novas oportunidades de trabalho, contato, para mais informações e envio de currículos.

Era necessário buscar uma maior facilidade na navegação, adaptando também à versão mobile (para dispositivos móveis como smartphones e tablets), uma vez que as novas tecnologias fazem com que muitas pessoas usem esse meio. "Os redesenhos de sites são corriqueiros porque a tecnologia evolui muito rápido. No entanto, nossa mudança foi necessária porque reconhecemos que hoje, muito dos nossos contatos são on-line, e por isso não só o visual precisou de alterações, como também a disposição e organização dos dados, para que o entendimento seja claro e esses relacionamentos se tornem eficientes", esclarece D'Alessandro.



**Onde
Encontrar**

O espaço permite que consumidores e visitantes tenham a informação de quais são os pontos de venda de produtos Frimesa mais próximos. Nele é possível buscar, de acordo com o nome do item, categoria selecionada (entre Carne, Frios, Leite e Derivados, e Linha Infantil), e o lugar (CEP, cidade ou mercado). Nos resultados aparecerão as lojas num mapa de geolocalização, com a distância do aparelho que realizou a busca, endereço e ainda telefone de contato.



O **NOVO** site da Frimesa incorpora a atual linguagem visual da marca.



Assembleia 2018

**Frimesa e cooperativas filiadas apresentam resultados.
Mesmo num ano complicado, contabilizam resultados positivos em 2017**

Os Delegados e o Conselho de Administração da Frimesa estiveram reunidos em 23 de fevereiro para acompanhar a apresentação das atividades e resultados da Central no ano passado. A assembleia ocorreu em Medianeira, na Assercoop, e contou ainda com a presença dos deputados Evandro Roman e Osmar Serraglio, do presidente da Ocepar, Roberto Ricken, autoridades municipais e imprensa. Na oportunidade foi eleito o Conselho Fiscal para o exercício de 2018.

Os principais destaques do relatório anual, aprovado pela assembleia, mostraram que a Central teve um crescimento de 10,35% no faturamento, totalizando R\$ 2,831 bilhões. Em volumes, toda a produção recebida das Cooperativas Filiadas foi transformada em 365.674 toneladas de alimentos. Foram processados 2.115.567 suínos, quase 12% a mais, e a atividade de leite manteve um volume diário de 619.000 litros. Também mereceram destaque os investimentos de R\$ 82,5 milhões, uma dedução de 33% da dívida líquida e um crescimento de 7% no patrimônio líquido.

Após a leitura dos números, o presidente Valter Vanzella agradeceu o empenho coletivo e reforçou o foco da Frimesa. "Mantemos nosso foco na agregação de valor para sustentar toda a cadeia produtiva. Essa estratégia, somada à dedicação

de milhares de pessoas, tem permitido o nosso crescimento mesmo num ano muito complicado economicamente".

A Frimesa é responsável por uma geração de 7240 empregos diretos, enquanto 22.867 pessoas são envolvidas economicamente com as atividades da empresa. Os números de produtores de leite e suinocultores somam mais de 3.500.

Diante das presenças políticas os dirigentes das cooperativas pontuaram as dificuldades do setor de carnes em relação a preços e regulamentações, bem como a preocupação com alteração de legislação e desoneração da folha de pagamento.

Por fim, ocorreu a eleição e posse do Conselho Fiscal para o exercício de 2018. Foram eleitos Marcio Buss (Copagril), Pedro Avancini (Copacol), Orival Roque Betinelli (C.Vale), Edio Rodrigo Welter (Lar), Moacir Jovino Scuziatto (Primato), Jacir Joarez Cotica (Copagril).



REPRESENTANTES das cooperativas filiadas compõem o conselho fiscal eleito para 2018.



Acadêmicos da UFSC

Para unir o conhecimento teórico à prática diária da empresa, um grupo de 15 universitários do curso de Logística da Universidade Federal de Santa Catarina conheceu os processos logísticos da Frimesa.

Durante a visita, os jovens foram recebidos pelo Gerente de Logística da Frimesa, Valdecir Puerari, e assistiram uma breve explanação do funcionamento, desempenho e os principais números da Central.

Anos de Dedicção

Com 50 anos dedicados ao Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul, Werner Tschoeke se despediu da instituição. Em 6 de abril esteve na Frimesa e recebeu um agradecimento especial dos diretores e gestores da Frimesa pelo apoio aos projetos desenvolvidos.

Werner é engenheiro agrônomo e além do BRDE atuou ainda outras instituições do Paraná nos anos 60 e 70. Junto a instituição financeira atuou como gerente de Acompanhamento e Recuperação de Crédito da AGPR, prestando grande apoio ao agronegócio, principalmente na condução de financiamentos aos projetos agroindustriais das cooperativas do Paraná.

O BRDE comemorou no dia 15 de junho 56 anos de serviços prestados ao Sul do país, focado na missão de contribuir com o desenvolvimento econômico e a melhoria da qualidade de vida da população. A trajetória do Banco foi sempre marcada pela superação de metas, desafios e obstáculos, qualificação dos funcionários e credibilidade no mercado.



Parceria à vista na Frimesa

A Frimesa recebeu uma comitiva da Universidade do Texas, da cidade de Austin. A visita teve o intuito da criação de parcerias que visem a Inovação Aberta, bem como o intercâmbio de conhecimento entre Empresas e Universidades. Na oportunidade, a equipe pode conhecer ainda todo o sistema de produção e industrialização de suínos da cooperativa.

A reunião foi a contrapartida das negociações iniciadas em janeiro, quando em viagem à Austin, no Texas, os dirigentes puderam conhecer um pouco mais sobre a renomada instituição de ensino. O evento contou com a participação de dirigentes e superintendentes do Sebrae, do Parque Tecnológico da Itaipu e do Programa Oeste em Desenvolvimento.



De acordo com Robert Paterson, professor do departamento de Marketing da Universidade, a finalidade da visita foi conhecer o sistema produtivo e tecnológico brasileiro para, de alguma forma, criar parcerias. "Após visitar a região oeste do Paraná, vemos que é possível, para a Universidade do Texas, colaborar com instituições como a Frimesa, o PTI e o Programa Oeste em Desenvolvimento e fazer algo realmente positivo".

Programa Viva⁺⁺

Combinar a produção com o cuidado e o respeito ao ser humano é a finalidade do programa de qualidade de vida da Frimesa, o Viva+. São diversos projetos e ações voltados aos colaboradores.





Pela manhã, o repositor Tiago Dario recebe, em Mossoró, Rio Grande do Norte, a mais de 3.800 quilômetros da Sede da Frimesa, via sistema, mensagens de conscientização e qualidade de vida.

Enquanto isso, em Marechal Cândido Rondon, amanhece chovendo e o colaborador da área ambiental, Leirson Taufer, utiliza o guarda-chuva solidário para se proteger durante a recolha das amostras nas estações de tratamento de efluentes.



No laboratório da unidade de Rondon, a gestante Micheli Hoffmann, está a espera do segundo filho e faz parte do grupo de gestantes. Ela recebe um acompanhamento todo especial da Frimesa.

Em Medianeira, o educador físico Marinaldo Rocha recebe colaboradores para as sessões de Pilates com exercícios que contribuem para a o fortalecimento e/ou reabilitação das atividades laborais.



Para o haitiano Charles Boco, da lavanderia da unidade de Medianeira, o trabalho começa ainda de madrugada e a missão é deixar os uniformes de mais de 4.000 colaboradores limpos para a jornada que logo se inicia.

Ele e os demais fazem suas refeições na Frimesa. Para isso, a auxiliar de restaurante Maria Camilo começa de madrugada o preparo do café da manhã.



As histórias acima mostram rotinas totalmente diferentes uns dos outros, mas todos têm uma característica em comum: são impactados diariamente pelas ações do programa Viva+. Remetem a ações que parecem simples, mas que fazem toda a diferença para os mais de 7.000 colaboradores da Frimesa.

O Viva+ reúne 63 projetos estruturados nas áreas de saúde, psicossocial, ergonomia e segurança do trabalho. São exemplos as Semanas da Saúde, da Alimentação, da Prevenção aos Acidentes no Trabalho, o Programa Transformar, a Ginástica Laboral, o Pilates de Gestantes e as vinculadas aos grupos de risco, como os hipertensos e diabéticos, que auxiliam no diagnóstico e acompanhamento com palestras, orientações e materiais.

"No cerne do cooperativismo está o desenvolvimento e a promoção do ser humano. Por isso, nosso desafio permanente é promover o bem-estar e a integridade de quem dedica esforços diários para fazer as

coisas acontecerem". Valter Vanzella sintetiza o propósito da Frimesa que, no ano passado, investiu cerca de R\$ 100 milhões para atender tanto questões legais como ações espontâneas que visam promoção da saúde e valorização dos colaboradores, como alimentação, planos de saúde, seguros de vida, treinamentos e desenvolvimentos.

Hoje o programa está inserido, inclusive, na Política de Gestão de Pessoas da Frimesa. Esta assegura a saúde e a segurança ocupacional, bem como valoriza o respeito e o cumprimento dos requisitos legais e diretrizes da empresa, na melhoria contínua, para redução ou eliminação dos riscos nos ambientes de trabalho.



AÇÕES preventivas podem melhorar a qualidade de vida dos colaboradores

O PROGRAMA Não é de hoje que a Frimesa pratica ações voltadas à qualidade de vida das pessoas. Em 2005 formalizou a estruturação do "Viva a Vida Frimesa", com a meta de instruir, informar e apoiar. Este foi o início do Viva+, revitalizado em 2014 e que contava com 30 subprogramas, voltados a ações preventivas e informativas, relacionadas à qualidade de vida.

"O programa Viva+ é um diferencial para os colaboradores perceberem a Frimesa como uma empresa preocupada com as pessoas, além de ser um meio de comunicação que certamente contribui para a satisfação e a produtividade de todos os envolvidos". A gerente de gestão de pessoas, Elisa Fredo, explica que o programa atingiu sua maturidade e é exemplo para muitas empresas do setor.

A Frimesa mantém um quadro funcional de 7.250 empregos diretos. Para se ter uma ideia, este número cresceu mais de 7% apenas em 2017, enquanto os treinamentos cresceram cerca de 30% no mesmo período, somando um montante de 286.356 horas, praticamente 40 horas de treinamento por pessoa.

Parte desta capacitação foi voltada à conscientização no que tange a questões como drogas, alcoolismo, câncer, ergonomia, hipertensão, tabagismo, orçamento familiar, ginástica laboral e vacinações. Estas questões

foram abordadas na Frimesa, por meio de ações de prevenção, educação e conscientização em palestras educativas, campanhas, atividades de integração e distribuição de cartilhas.

Para o engenheiro de segurança no trabalho, coordenador do programa, Itamar Cassol, o Viva+ beneficia todos os dias milhares de pessoas, direta e indiretamente. "Temos convicção da importância do programa na qualidade de vida dos colaboradores, que também gera resultados positivos à cooperativa. No entanto, o compromisso da Frimesa com a melhoria contínua reforça a necessidade de evoluirmos constantemente".



A CAMINHADA tem o propósito incutir o cuidado com a saúde e o contato com amigos

SEMANA VIVA+ Todos os anos a Frimesa realiza a Semana Viva+, tradicionalmente em março, com o objetivo de divulgar e incentivar a adesão ao programa de qualidade de vida e os mais de 60 projetos desenvolvidos por ele nas áreas de ergonomia, psicossocial, saúde e segurança do trabalho.

Para exemplificar, o propósito deste ano foi trazer mais interatividade e adesão às ações. Para isso foi lançado um Quiz, um jogo de perguntas e respostas, que permitiu a participação de todas as unidades e filiais, que para a Frimesa foi uma inovação. O destaque no Quiz ficou por conta da participação dos colaboradores do Centro de Distribuição de Ribeirão das Neves, em Belo Horizonte, onde cerca de 77% da equipe participou dos jogos.

Para o assistente administrativo do Centro de Distribuição, Paulo Gonçalves, a proposta da Semana Viva+ foi muito positiva e diferente para nos trazer informações importantes. "Foram interações muito bacanas. Perguntas que nos fizeram questionar a importância da segurança no trabalho, além de termos um momento de descontração, aprendendo mais".



SEMANA Viva+ traz orientações dos quatro pilares que compõe o programa.



PARCERIA com o Sesi soma em ações preventivas.



GUARDA-CHUVAS solidário estimula a coletividade



#Psicossocial



ATENÇÃO ÀS PESSOAS

A assistência preventiva e coletiva que os colaboradores precisam é assegurada por meio dos programas que fazem parte do pilar Psicossocial. Sobre este pilar, a assistente social Ana Baú explica que é algo extremamente necessário hoje em dia. "Buscamos identificar os riscos sociais e psicológicos, intervindo antes mesmo dos problemas acontecerem. Certamente, o cuidado com o ser humano faz toda a diferença aqui na Frimesa".

SOBRE o Saber Viver, que busca criar um ambiente saudável e seguro, livre de álcool e drogas ilícitas, o encarregado de turno, José Ferreira, pontua que a missão é identificar e trabalhar os problemas, evitando que isso prejudique os colaboradores. "Buscamos acolher e resgatar os colaboradores que enfrentam problemas com as drogas".

TRANSFORMAR: São mais de 50 imagens espalhadas pelas Unidades Industriais de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon.

Pilar psicossocial:

- Atendimento Social;
- Atendimentos e intervenções psicológicas;
- Conviver;
- Doação de sangue;
- Friends;
- **Saber viver;**
- **Transformar;**
- Voluntariado.



+Ergonomia

BEM ESTAR EM PRIMEIRO LUGAR

São previstos os programas que visam avaliações de ergonomia, com adaptações das condições de trabalho aos colaboradores e de medidas de controle. De acordo com a Fisioterapeuta e responsável pelo pilar de Ergonomia, Maria Veloso, a área é um dos diferenciais do programa Viva+.

“A ergonomia é uma área ainda pouco conhecida e mostra que o foco da Frimesa não está apenas na produção, mas na qualidade de vida de seus colaboradores”.



Pilar ergonomia:

- IMC;
- Antropometria;
- Avaliação física;
- Ergonomia;
- Ginástica laboral;
- **Momento Viva +;**
- Pessoas com deficiência;
- **Pilates;**
- Programa de fisioterapia.

PILATES: Em 2017 foram cerca de 3.300 colaboradores atendidos pelo programa. A auxiliar de produção do setor de Embalagem Industrializados, Mirta Zulzle, conta que o Pilates hoje é muito mais que apenas uma atividade. “É uma necessidade, não me imagino sem as aulas. Não penso mais em parar, pois sinto o quão bem me faz”.

MOMENTO VIVA+: Somente em março deste ano foram mais de 18.000 visualizações em meios eletrônicos.



+Segurança



NR 35 – Trabalho em Altura: Para melhorar os treinamentos de Trabalho em Altura, a Frimesa está implementando o uso de óculos de Realidade Virtual para simular estas atividades. Para o auxiliar eletricista, André da Silva, a iniciativa é muito boa, pois mostra a preocupação da Frimesa com os colaboradores. "A experiência é totalmente diferente, com esta tecnologia podemos ter uma noção mais prática dos conteúdos abordados no treinamento".

NR 01 – Ordem de Serviço: Somente em 2017 cerca de 4.500 colaboradores passaram por treinamentos para atualizar os conhecimentos em relação às Ordens de Serviço.

Pilar segurança do trabalho:

- Capacitação em SST
- Intervenções em SST
- **NR 01 – Ordens de serviço de saúde e segurança**
- NR 04 – Engenharia de segurança e medicina do trabalho
- NR 05 – Comissão interna de prevenção de acidentes
- NR 06 – Equipamentos de proteção individual
- NR 07 – Controle médico
- NR 08 – Edificações
- NR 09 – Riscos ambientais
- NR 10 – Eletricidade
- NR 11 – Movimentação e manuseio de materiais
- NR 12 – Máquinas e equipamentos
- NR 13 – Caldeiras e vasos de pressão
- NR 15 – Insalubridade
- NR 16 – Periculosidade
- NR 17 – Ergonomia
- NR 18 – Construção civil
- NR 20 – Inflamáveis e combustíveis
- NR 21 – Trabalhos a céu aberto
- NR 23 – Proteção contra incêndios
- NR 24 – Condições dos locais de trabalho
- NR 25 – Resíduos industriais
- NR 26 – Sinalização de segurança
- NR 31 – Reflorestamento
- NR 32 – Ambulatório
- NR 33 – Espaços confinados
- **NR 35 – Trabalho em altura**
- NR 36 – Frigoríficos
- Plano de emergência para amônia
- PPR
- SIPAT

FOCO NA ORIENTAÇÃO

A área de Segurança no Trabalho prevê como serão definidas as estratégias e os programas, sempre levando em consideração as legislações vigentes e as atividades realizadas na Frimesa. Para o encarregado de Segurança no Trabalho e um dos responsáveis pelo pilar, Gilso Dos Santos, a área de segurança é muito importante. "Por meio dos programas, as pessoas passaram a ver a segurança como algo diferenciado, não apenas como normas. Houve um aumento considerável na participação dos colaboradores nas ações realizadas pelos projetos".



+Saúde

DE OLHO NA PREVENÇÃO

Aqui estão estruturados os programas legais e preventivos que têm como foco uma maior qualidade de vida dos colaboradores. Segundo o encarregado do ambulatório de Medianeira e um dos responsáveis pelo pilar, Everton Prado, a finalidade maior dos programas de saúde é a prevenção. "Buscamos identificar, em tempo, os possíveis problemas que venham a ocorrer com os colaboradores. Há muita procura por todos os programas e isso reforça o cuidado e o engajamento da Frimesa com as pessoas".



Pilar saúde:

- Acompanhamento de atestados
- Chás (medicina alternativa)
- Diabetes
- Gestantes
- Hipertensão
- Hipo e hipertireoidismo
- PCA

● PCMSO

● Programa para alimentação do colaborador

- Psicotrópicos
- Restrições
- Sala de amamentação
- Semana da alimentação
- Semana da saúde
- Vacina da gripe
- Vigilância ativa e passiva

PCMSO — Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional:

São realizadas, anualmente, cerca de 12.000 consultas médicas de saúde ocupacional aos colaboradores. Por meio do PCMSO, o motorista José Durante descobriu que é hipertenso e hoje recebe todo o acompanhamento necessário para controlar a pressão. "É excelente a Frimesa ter esta atenção com os colaboradores. Além de fazer toda a diferença no dia a dia, ainda tenho a certeza que tenho o cuidado correto".

Programa para alimentação do Colaborador: Em 2017 foram servidas mais de 2,2 milhões de refeições, dentre cafés da manhã, almoços, jantás e lanches, nas Unidades Industriais da Frimesa.



Um olhar para PD&I de lácteos

AS CONSTANTES MUDANÇAS SOCIAIS E TECNOLÓGICAS PROVOCAM A NECESSIDADE DE NOVOS PRODUTOS LÁCTEOS E ATUALIZAÇÕES QUE ATENDAM À DEMANDA DO CONSUMIDOR

A competitividade e a necessidade de diferenciação da marca são fatores que determinam a inovação na Frimesa. De acordo com a assistente técnica de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação de Lácteos, Mariana Riani Massari "a demanda dos consumidores por alimentos mais saudáveis, com melhores características sensoriais e com maior praticidade, tem induzido a criação de produtos lácteos que priorizem a qualidade dos alimentos".

Para a supervisora do setor de PD&I de lácteos, Karin Stertz, "esse processo é consequência das rápidas mudanças tecnológicas que levam os consumidores a ficarem mais exigentes quanto às suas necessidades e seus gostos".

O desenvolvimento de um produto é feito em várias etapas: a ideia, planejamento, interações, tomada de decisões e finalmente a produção. Essas atividades visam a concretização da criação de um novo produto e o seu alcance no mercado.

A atuação de uma equipe de PD&I vai muito além do desenvolvimento de novos produtos. É uma área que se relaciona com outras, de forma a dar suporte para a melhoria da produção, com a realização de testes, estabelecendo padrões e reduzindo custos.

A integridade do grupo é de extrema importância, o trabalho é minucioso, exige muita atenção e dedicação do profissional. No entanto, para a assistente técnica, Evelin Gonçalves, é muito gratificante. "Encontrar nas prateleiras dos supermercados, ver o consumidor comprando e elogiando o produto que você participou do desenvolvimento é fantástico! Hoje consigo visualizar a teoria da faculdade sendo colocada em prática no nosso dia a dia", comenta.

Trabalhar no setor de PD&I é vivenciar o "boom" de mudanças diariamente e, a cada projeto, surge uma expectativa maior sobre o produto a ser desenvolvido. "O trabalho no setor de PD&I é acompanhar as mudanças sociológicas e econômicas impostas pela sociedade que vive em constante mudança", explica a assistente técnica, Priscila Dias.

O assistente técnico Marcio Leonhart e a bolsista Nathane Schio concordam que enfrentam desafios diariamente, tanto na melhoria dos produtos e processos, permanência da qualidade e desenvolvimento de produtos que atendam a demanda dos consumidores, quanto nos esforços para ter qualidade com um custo menor e as exigências da legislação, sempre em mudança.

"É uma busca constante por produtos saudáveis e com valor agregado, é preciso estar atento às tendências e oferecer o que o consumidor está buscando: um produto nutritivo e saboroso", conta Marcio. "O desenvolvimento de um produto que atenda aos desejos dos consumidores é um projeto que demanda pesquisa, planejamento, comunicação entre os setores, testes e muita dedicação", completa Nathane.

Produção e consumo conscientes

Em busca de um desenvolvimento sustentável, a Política Nacional de Resíduos Sólidos estabelece normas para a Logística Reversa

A Frimesa é pró-ativa e preocupa-se constantemente com o meio ambiente, por isso pratica o sistema de Logística Reversa, desde 2013. Esta área da logística tem foco no retorno de materiais já utilizados no processo produtivo direcionando-os para o reaproveitamento ou descarte adequado e, consequentemente, a preservação ambiental.

Baseada na Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/10), esse instrumento prevê a redução, reutilização e reciclagem de resíduos gerados, bem como o exercício do consumo consciente. Essa responsabilidade é compartilhada entre fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes que devem estruturar-se a partir do retorno dos produtos.

A Frimesa desenvolve ações por meio de acordos setoriais das Áreas Leite e Carnes. Realiza a logística reversa na industrialização, diminuindo os impactos ambientais. Mas, principalmente, presta apoio financeiro a Institutos específicos desse tipo de gestão, que dão o suporte legal no recolhimento de embalagens, auxiliando a empresa no cumprimento da lei. Para reforçar a iniciativa, desenvolve também ações voltadas à educação ambiental e apoio à cooperativa de catadores de materiais recicláveis.

“O trabalho realizado pelos institutos e cooperativas de reciclagem não só contribui para a sustentabilidade e ambiental, mas também social, porque gera mais empregos e melhora a renda de famílias de catadores, parte fundamental no processo de triagem das embalagens que, quando enviadas para a venda, tem maior valor agregado”, conta a supervisora ambiental, Andrieli Schulz.

Com isso, minimiza-se o volume dos resíduos e dos rejeitos gerados, reduz os impactos causados ao meio ambiente e estabelece um mecanismo para o desenvolvimento sustentável do planeta.



Estrutura eficiente

Novo Data Center na Sede deve funcionar ininterruptamente

Um Data Center é um ambiente pensado para reunir servidores, equipamentos de processamento de dados e ativos de Rede. Fundamentais na era digital, esses equipamentos processam todas as informações geradas numa empresa. Sem eles, ou quando estão com problemas, é impossível acessar os dados principais e, com isso, também manter as atividades do negócio. A ausência dos serviços, mesmo por um período curto de tempo, pode representar grandes prejuízos à instituição.

Preocupada com a segurança de informações e sempre inovando, em 18 de março, a Frimesa inaugurou um novo espaço na Sede. Projetado para atender ao crescimento da Cooperativa nos próximos anos, é uma estrutura preparada para funcionar sem interrupções, otimizando serviços e atendendo às necessidades dos departamentos.

De acordo com o supervisor da área de Tecnologia e Informação, Thiago Algeri, todo o controle das operações é realizado remotamente pela área, "além de permitir grande melhoria na qualidade do serviço, o novo Data Center gerará maior segurança, agilidade, capacidade e continuidade ao negócio, facilitando a manutenção e a expansão da empresa".

A nova sala veio suprir as necessidades da cooperativa: Antes, o ambiente não era propriamente preparado para as máquinas.

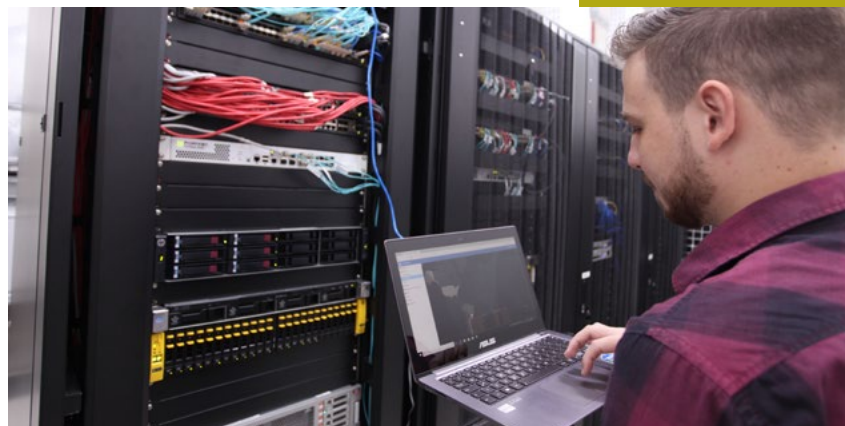
Paradas em servidores e operações eram constantes por problemas causados pelo espaço pequeno e pouca ventilação, bem como insuficiência energética.

Toda a concepção e processo de migração para o novo ambiente foi realizado pela própria equipe, com a maior transparência possível, atendendo o escopo de tempo programado para este projeto. "O novo espaço precisou ser realocado rapidamente para que tivesse o menor impacto possível no trabalho dos colaboradores", conta Alessandro Grequi Cardoso, coordenador da Infraestrutura.

A ESTRUTURA do Data Center é composta de 28 metros quadrados de área. Uma rede energética específica, com gerador próprio, no-breaks redundantes e sistema de refrigeração industrial garantem que as máquinas não parem, ou por queda de energia, ou superaquecimento. Assim, reduz substancialmente a possibilidade de perda de informações e equipamentos. Ainda dispõe de sistema de acesso controlado e de identificação precoce e combate a incêndio, monitoramento ambiental e de consumo de energia.

EQUIPE de TI é responsável pelo monitoramento remoto dos equipamentos.

VISITAS ao Data Center são feitas toda semana para acompanhar o armazenamento de dados e gerar cópia de segurança.



Semana da Mulher

Programação abordou comportamento, autoestima, etiqueta e a participação feminina em diferentes espaços

Todos os anos a Frimesa realiza ações durante a semana da mulher e traz temas relevantes que provoquem reflexões sobre o cotidiano feminino. Desta vez, os temas apresentados trabalharam o respeito à figura feminina no ambiente familiar, social e profissional.

A palestra, ministrada pela psicóloga e pedagoga Sandra Pierozan, tratou de comportamento elegante, autoestima, postura e gerenciamento de conflitos, bem como o respeito, sensibilidade e força feminina.

Beviane Francisca da Silva, colaboradora do setor de embalagens industrializados, aproveitou a palestra, "gostei muito, me identifiquei com o que foi dito. Com certeza, vou usar esse conteúdo em minha vida pessoal e no trabalho".

Outra palestra apresentada pelo gastrônomo William Kelm, abordou a etiqueta num sentido amplo, desde comportamento pessoal e pro-

fissional e no que envolve uma refeição, como as ferramentas adequadas e maneiras de servir. Durante pausas e refeições, as colaboradoras tiraram fotos divertidas numa cabine fotográfica, as quais eram impressas simultaneamente e entregues para cada uma.

Para a auxiliar de produção Rozeli Palise, a programação veio mudar a rotina. "As palestras e a cabine são ideias muito boas. Todo ano tem uma lembrança do dia da mulher, mas desse jeito, a foto, nunca tinham feito", completa Rozeli.

As ações realizaram-se na Sede, Unidades de Marechal Cândido Rondon e Matelândia. Para as demais filiais e unidades foi enviado material eletrônico para atingir a todas durante a semana.

Atualmente 51% da força de trabalho da Frimesa é feminina. São 37 mulheres em cargos de liderança, maior número na história da cooperativa.



ELEGÂNCIA Sandra Mara Duarte Pierozan discutiu sobre temas recorrentes para as mulheres



ETIQUETA A palestra sobre etiqueta tratou muito sobre comportamento e respeito



DESCONTRAÇÃO ficou por conta da cabine de fotos, onde as mulheres puderam registrar o momento com as amigas.

Cuidados com a Gripe

Com as temperaturas mais baixas e mudanças rápidas do tempo, é comum que mais pessoas sejam afetadas pela gripe e resfriados. O corpo tende a ficar com a imunidade mais baixa e os ambientes ficam fechados para manter o calor, impedindo a ventilação. Além disso, o vírus sofre mutações constantemente, o que faz com que a população não tenha anticorpos preparados contra a doença.

A gripe é uma doença que atinge as vias respiratórias e o pulmão, causada pelo vírus influenza. É transmitida pelo contato com secreções, eliminadas ao falar, tossir ou espirrar, também com mãos e objetos contaminados, quando levados à boca, olhos e nariz.

"Se você estiver com febre, tosse, com ou sem dor de garganta, deve procurar atendimento. É importante lembrar que a prevenção é possível com medidas simples, como: realizar higienização das

Além da vacinação, medidas preventivas são fundamentais para evitar o contágio da doença

mãos, não compartilhar objetos pessoais, usar lenços descartáveis ao tossir ou espirrar, beber água, alimentar-se bem e ter hábitos de vida saudáveis. Além disso, também existe a vacinação, que ajuda a proteger da gripe e suas complicações. Cuidados individuais promovem a saúde coletiva", orienta a médica Flavia da Silveira.

A Frimesa realizou aplicações da vacina nas Unidades e Filiais do Paraná no dia 11 de maio, para impedir que o vírus afete o colaborador em seu ambiente de trabalho e propague a doença aos demais, também reduzir os gastos pessoais com medicamento. "Todos, a partir de seis meses, que queiram se proteger, podem ser vacinados.", completa Flávia. Para mais informações, entrar em contato com o ambulatório.



Resgate à Vida

O programa Saber Viver integra o Programa Viva+ da Frimesa. Ele tem o objetivo de promover ações de prevenção e combate ao uso de drogas lícitas e ilícitas, pensando na saúde física e psicológica dos colaboradores, visando um ambiente de trabalho livre dos efeitos causados por estas substâncias.

Entre os dias 17 e 23 de fevereiro, o projeto participou da Semana Nacional de Combate Ao Alcoolismo, direcionada a colaboradores de unidades e filiais da Central. A programação contou com a participação da Comunidade Terapêutica Recanto Parque Iguaçu, de Medianeira, e internos em recuperação na entidade; apresentações de teatro para conscientização dos males causados pelo uso abusivo do álcool; depoimentos de dependentes e familiares de adictos em tratamento e em sobriedade.

As ações tiveram um bom retorno a partir dos assuntos abordados: sete colaboradores foram encaminhados para sugestão ou terapia, dois colaboradores entraram em contato para tratar co-

Programação de combate ao alcoolismo possibilita o tratamento de colaboradores dependentes

nhecidos dependentes do álcool e mais dois foram orientados a como abordar alcoólatras.

"Percebemos a importância de ações como esta, bem como a participação dos líderes que, com sensibilidade, identificam a condição do indivíduo e encaminham para tratamento imediatamente. Um colaborador sóbrio é uma família que volta a conviver melhor e uma pessoa que resgata a autoestima. O álcool é porta de entrada para outras drogas; pode e deve ser tratado," afirma a assistente social Ana Baú, parte do comitê do Programa Saber Viver.



TEATRO da Companhia Cia Solo apresentou as consequências geradas pelo abuso de álcool.

Cultura organizacional

A Frimesa iniciou, em abril, o projeto de Fortalecimento da Cultura Organizacional. O objetivo é o resgate da essência da liderança, transformando a filosofia na prática diária. Os trabalhos iniciaram com o grupo estratégico, composto por diretores e gerentes e posteriormente será ampliado para o grupo tático.

A mestre em Recursos Humanos, Dirce Con- te, que conduziu os treinamentos, enfatizou que fortalecer a cultura é algo inerente ao papel essencial das lideranças. Além do treinamento, várias outras ações serão demandadas para o compartilhamento de todos. 🍷



Encontro de Gestão de Pessoas

O grupo de Administradores de Recursos Humanos das Cooperativas – ARHCO – retornou às atividades em abril, com um encontro realizado na sede da Cotriguaçu, em Cascavel – PR.

Aproximadamente 30 gestores das áreas de Gestão de Pessoas representaram as cooperativas Coamo, Coopavel, Copacol, Copagril, Cotriguaçu, C.Vale, Integrada, Lar, Primato e Frimesa.

Na oportunidade aconteceu uma palestra sobre a Reforma Trabalhista, ministrada pelos doutores Luciana Bega e Edwin Mathias, do escritório de advocacia BSA e com contribuições do Dr. Anderson Lecechem, da Fecoopar.

Na sequência, a Frimesa apresentou um case relacionado ao Programa de Qualidade de Vida e foram tratados outros diversos assuntos relativos à gestão de pessoas. 🍷



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.

Salário Família

Em maio, para os colaboradores com filhos de 06 a 14 anos e cuja remuneração total não ultrapasse no mês R\$ 1.319,18, é obrigatório a apresentação do Comprovante de Carteira de Vacinação, para os filhos de zero a seis anos, além do Comprovante de Frequência Escolar, para os filhos de sete a 14 anos. A obrigatoriedade é para receber o Salário Família. O benefício é creditado, mensalmente, na folha de pagamento.

Trata-se de um acréscimo no salário do colaborador, pago de acordo com o número de filhos ou equiparados que possua. É de direito do cidadão com limite de renda determinado pelo governo federal, disponível para consulta no endereço:

<https://www.inss.gov.br/beneficios/salario-familia/valor-limite-para-direito-ao-salario-familia/>

GENTE QUE FAZ A NOS

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviço dedicado à Frimesa

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.

Março

05 anos

Medianeira	Seção
Cleusenir Motta	Desossa Noturno
Dayene Veronica Sandy	Expedição 3ºT.
Edson Assis	T. Cong. Miúd. Not.
Evandro Serrao Pacheco	Expedição 1ºT.
Janete Aparecida Ferres	Desossa
Joilson Lopes Boeno	Emb. Industr.
Jose Alberto de Almeida	Higiene Externa
Loreni Elaine Taborda Portela	Embutidos Toscana
Lucas Rafel Schoffen	Vendas
Luis Fernando Silva Ferreira	Desossa. Cabeças.
Maicon Silverio Quitiliano	Desossa Noturno
Maria das Dores de Almeida	Desossa Noturno
Mariangela Fischer	Estac. Caminhões
Neiva Dolores Telka	Embutidos Toscana
Paulo Lemes Cordeiro	Desossa
Rafael Fragata dos Santos	Sala Condimentos
Rafael Gimenes	Expedição 3ºT.
Raquel dos Santos Fiusa Araujo	Embut. Tosc. Not.
Regina Maria de Souza Canonica	Des. Cabeça Not.
Rosemeiry Simplicio Santana	Desossa
Solange do Amaral	Emb. Industr. Not.
Valdeci Roveda	Motoristas
São Paulo – SP	Seção
Daniela Aparecida Santos	Vendas
Felipe Shaider de Souza	Vendas
Curitiba – PR	Seção
Daumir José Faria dos Santos Júnior	Vendas
Marechal Cândido Rondon – PR	Seção
Anthony Alexandre de Oliveira	Fomento
Carla Ribeiro Perazzo	Cam. Parmesão
Eliane Santos de Oliveira	Leite UHT
Erlaine Aparecida Lobo Furtado	Queijo Ralado
Joice Patricia Pasztetnik	Adm. Almoxarifado
Leandro Chagas	Op. Caldeira
Luciana Trindade Machado	Cam. Parmesão
Paulo Cezar Weizenmann	Higiene Interna
Sonia Marisa Piotrowski	Copa
Itajaí – SC	Seção
Maria Gorete Bion Brietzig	Vendas



Claudio Machado
Expedição 2ºT.
Medianeira
20 anos em Março



Loreci Neves
Controle de Qualidade
Medianeira
30 anos em Março

10 anos

Medianeira	Seção
Ademir de Souza Araujo	Mortadelas
Adriana Rodrigues da Silva Piva	Fatiados Cortes
Alessandro Rodrigo Daronch	Operac.
Elaine Ribeiro de Matos	S.I.F.
Eliane Pereira	Desossa
Emerson da Silva	Mec. Frigorífico
Fatima da Silva Paz	Emb. Salsicha
Giany Giceli Zucconelli	Embutidos Toscana
Joziele Christovam dos Santos Lima	Embutidos Toscana
Jucimar Xavier de Oliveira	Higiene Externa
Marcelo Goliski	Desossa
Marcia de Oliveira Campos	Emb. Banha
Maria de Fatima do Nascimento	Emb. Hambúrguer
Michelli Aparecida Backes dos Santos	Financeiro
Renata Bernardi Fortes	FIME
Sonia Teresa de Oliveira	Embut. Indust. Not.
Valdete dos Santos de Paula	Desossa
Zaqueu Adriano Da Silva	Expedição 1ºT.
Rio de Janeiro – RJ	Seção
Anderson da Silva Carregal	Transp.
Marechal Cândido Rondon – PR	Seção
Leandro Girardi	Mecânica
Micheli Schirlei Hoffman	Laboratório
Nilce Terezinha Ristau	Copa
Samuel Deckler	Manut. Geral

15 anos

Medianeira	Seção
Adair Leal	Fatiados
Jonasdables Prado Pereira	Mecânica Geral
Itajaí – SC	Seção
Leo Cleiton de Oliveira	Vendas



Viro Baungratz
Leite Condensado
Marechal C. Rondon
25 anos em Março

Abril

05 anos

Medianeira	Seção
Adriana Witcel	Controle Qualidade
Amaro dos Santos	Tripária
Ana Lucia dos Santos	Expedição 3ºT.
Andreza Flauzino Alberto	Embut. Tosc. Not.
Cleusa Brides	Mortadela Noturno
Cleusdete Pereira dos Santos	Embut. Tosc. Not.
Diva Moreira dos Santos	Expedição 1ºT.
Edenilson Moises Menin	SESMT
Elis Marina Mengarda	Desossa Noturno
Helena Aparecida Sabino	Fatiados Noturno
Janice Teresinha Kunrath	Calib./Rebob. Tripas
Jeferson da Silva Redeloff	Expedição 1ºT.
Leonardo Fredo	Jurídico
Loisane Aparecida da Silva	Higiene Int. 3ºT.
Luciana Ostemberg Kovalski	Desossa
Marciane Wille Agnes	Expedição 3ºT.
Marcio Martins	Higiene Int. 3ºT.
Marcos Francisco dos Anjos	Desossa Noturno
Margarita Caceres Fernandez	Emb. Industr. Not.
Maria Helena Kerkhoff	Desossa
Marilza do Nascimento Bezerra	Abate
Marlene Maria Backes	Desossa Noturno
Naiara Pereira da Silva	Expedição 3ºT.
Nelcino Rodrigues dos Santos	Emb. Industr. Not.
Nelson de Araujo	Desossa Noturno
Noely Cecilia Hippler	Desossa
Oly Francescon Junior	Marketing
Patrick de Andrade	Boys
Romaldo Mai	Recep. Suínos
Sergio Aparecido Correia da Silva	Graxaria Noturno
Silvonei Emiliano	FIME
Valdecir Caldialves	Desossa Noturno
Matelândia – PR	Seção
Tedy Lincoln Ferreira da Silva	Logurte Bandeja
Marechal Cândido Rondon – PR	Seção
Adriano Luciano Gauer	Leite Concentrado
Fabiane Crismeri Ulrich	Expedição
Apucarana – PR	Seção
Carla Karina da Silva Kurutz	Vendas
Maria Aparecida Kobayashi	Vendas
Itajaí – SC	Seção
Jovita Maria Martins	Vendas
Bebedouro – SP	Seção
Paula Natalia Candido	Vendas
Rio de Janeiro – RJ	Seção
Simone Pereira da Silva	Vendas

sa História



Luiz de Andrade
Vendas
Medianeira
20 anos em Abril



João Santos
Preparo Massas
Medianeira
20 anos em Maio



Jonas Krohn Alf
Elétrica
Medianeira
20 anos em Maio



Neila de Andrades Alf
S.I.F.
Medianeira
20 anos em Maio



Valtuir Lunardi
Abate
Medianeira
20 anos em Maio



Vanderlei José Centenaro
DEVEM
Medianeira
30 anos em Maio

Maio

05 anos

Medianeira

Ana Maria dos Santos Bau
Andreia de Carvalho Gabriel
Andressa Fatima Santin
Carina Aparecida dos Santos
Douglas Willian dos Santos Silva
Eva Godoi Feijo
Geni da Silva Santos
Geovane Eder Fischer
Guilherme Sgorla
Isabel Rosa dos Santos de Oliveira
Ivani de Oliveira
Ivo Perico
Jair Antonio Pires
Juan Bautista Ferreira Arias
Juliana Godoy Casuin Maciel
Karina Aparecida da Cruz
Lenir Antunes dos Santos
Lucineide Ferreira de Oliveira Fischer
Maria Cristina Galuppo Mossmann
Maria Jose de Freitas
Maria Regiane
Maria Valdirene Santos
Marli Walker dos Santos
Nara Claudia Schulzarsen
Regina Pereira da Silva
Romualdo Antunes
Ronaldo Cesar de Oliveira Rosa
Rosangela Froes
Roseli Chimaski Sirmamann
Vanessa Aparecida
São Paulo – SP
Andressa Rosa dos Santos
Lucimara de Moraes Rosa
Rodrigo Salvador
Matelândia – PR
Veronica da Silva Almeida
Tiago Ramos da Silva
Curitiba – PR
Danusa Mara Zacarias Ferreira Mendes
Fabio Makoto Matumoto
São João – PR
Adilson Morgan Fusieger
Aurora – SC
Sirlei Wernke Petry
Esteio – RG
Patricia Viskow de Borba
Bebedouro – SP
Jaqueline Dieme Correa
Lilian Gonçalves da Mota
Bauru – SP
Anderson Lino da Silva
Rio de Janeiro – RJ
Juarez da Silva
Robson Pereira da Silva

Seção

Gestão de Pessoas
Vendas
Expedição 2ºT.
Vendas
Fatiados Cortes
Desossa
Higiene Int. 3ºT.
Gestão de Pessoas
Manutenção
Refeitório
Desossa
Expedição 1ºT.
Desossa Not.
Expedição 3ºT.
Desossa Not.
Vendas
Embal. Industr. Not.
Higiene Ind.
Vendas
Embal. Industr.
Gestão de Pessoas
Refeitório
Desossa
Adm. Indústria
Embut. Indus. Not.
Desossa
Abate
Embal. Not.
Desossa
Vendas
Vendas
Vendas
Vendas
Seção
Controle Qualidade
Manutenção
Seção
Vendas
Vendas
Seção
M. Prima – Leite
Seção
Prod. Ind. Leite
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Seção
Vendas



Silvestre Santin
Manutenção
Medianeira
30 anos em Maio



Febraro Perico
Estufa Noturno
Medianeira
30 anos em Maio

10 anos

Medianeira

Adriane Pelizzari Rodrigues
Amabile de Bonas Stuaní
Amílto Pedroso da Silva
Arlindo Lino de Pontes
Eliete Ferreira de Melo
Evanir José Kavoquevitz
Julesandro Andre de Jesus
Juliana de Souza
Marceli Dai Pra
Marcelino de Souza
Marilei Terezinha Hartemink
Marlize Regiane Graffunder Hammes
Micheli Oneda Biesek
Teresinha de Lourdes Sassi
Valdemir Rosa
Vanderlei da Rosa
Vanderlei Moraes da Silva
Zelir Salvati Carvalho
Marechal Cândido Rondon – PR
Luciane Teresinha Bayer
Maria Silva Moraes
Vivian Rosane Schulz Soares

Seção

Expedição 2ºT.
Fatiados Cortes
Desossa Noturno
Salga Noturna
Higiene Int. 3ºT.
Projetos Elétricos
Embal. Industr.
Abate
Desossa
Elétrica
Desossa
Desossa
Contábil
Embal. Industr. Not.
Mortadela Noturno
Elétrica
Expedição 3ºT.
Embal. Congelados
Seção
Queijo Fatiado
Leite UHT
Embalagem

15 anos

Medianeira

Diinei de Moura
Isaete Teresinha Weber Jeziorny
Maicon André Postai
Nelson Padilha de Bairos
Rosane Fank
Silvonei Pires Rodrigues
Bauru – SP
Marcia Alves Fernandes

Seção

Almox. Adm.
Restaurante
Expedição 3ºT.
Maturados/Salame
Restaurante
Atend. Cliente
Seção
Comercial Vendas

10 anos

Medianeira

Everton Ribeiro Macedo
Frankzane Menegazzi
Ivone Angelina Preis de Campos
Marcelo Leandro Werner Padilha
Nadir de Oliveira
Neumar da Silva
Ormindo Rodrigues Pimenta
Ronaldo Antonio Vitali
Terezinha Benvinda Boese de Freitas
Thiago de Freitas da Silva
Valdecir Puerari
Matelândia – PR
Thiago Fernando Candido de Moura
Marechal Cândido Rondon – PR
Clarice Siedwoski Willmbrink
Franciele Regina Gibbert
Jegiane Letícia da Trindade
Marcia Maria Werner Willmbrink
Capanema – PR
Luiz Fernando Basegio
Apucarana – PR
Valdineia da Silva Barbosa
Curitiba – PR
Joabe Fabricio
São Paulo – SP
Renata Helena de Souza Gasparotto
Silvana de Oliveira Liborio

Seção

Expedição 2ºT.
Mec.Frigorífico
Embut. Industr.
Logística
Desossa
Expedição 1ºT.
Higiene Int. 3ºT.
Logística
Prod. Ind. Leite
Seção
Queijo Fatiado
Laboratório
Expedição
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Vendas

15 anos

Matelândia

Silvana de Souza

Seção

logurtes

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.

MARÇO

05, 06 e 07 (Matelândia, Marechal C. Rondon, e Medianeira)

COMPORTAMENTO DA MULHER NO TRABALHO

370 colaboradoras assistiram uma palestra de duas horas sobre comportamento e postura profissional no trabalho e situações imprevistas.

05 a 16 CORTES ESPECIAIS

15 colaboradores de abate e desossa de Unidade Fabril de Marechal Cândido Rondon aprimoraram o conhecimento na execução de técnicas para a produção de alta capacidade de abate suíno. O curso durou 40 horas.

9 A 21 OPERADOR DE EMPILHADEIRA

Curso realizado em Medianeira preparou e habilitou 16 operadores de empilhadeira de acordo com a Portaria 3.214/78, nr11.15 do MTE. O curso durou 20 horas.



17 REQUISITOS TÉCNICOS PRESENTES NA ISO/IEC 12025:2017

O curso realizado na Sede reuniu 15 colaboradores durante oito horas. Instruiu sobre a importância da aplicação da norma no laboratório, visando melhorar processos internos.

21 NÃO CONFORMIDADES, CORREÇÕES E PREVENÇÕES

Em curso realizado em Medianeira, 15 colaboradores conheceram questões que envolvem a área de não conformidades na indústria alimentícia e as ações a tomar para atender aos requisitos exigidos nas normas. Ao todo foram oito horas de treinamento.

23 MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS

15 colaboradores participaram do curso realizado na Sede. Eles foram capacitados quanto ao manuseio de produtos químicos, a fim de reduzir e prevenir acidentes. Ao todo foram quatro horas de treino.

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

05 a 09, 12 a 14, 19 a 23, 26 a 28 (Marechal C. Rondon, Medianeira)

BRIGADA DE EMERGÊNCIA

72 colaboradores realizaram a segunda parte do curso de brigada de emergência, o propósito é capacitá-los para prevenir e combater incêndios, baseado na NBR 14 276 e NPT17. Os treinamentos tiveram um total de 40 horas para cada grupo.

06 e 07 (Matelândia, Medianeira)

COMPORTAMENTO E POSTURA SOCIAL

Nas palestras de uma hora, realizadas nas unidades de Matelândia e Medianeira, 265 colaboradoras aprenderam sobre as melhores posturas e comportamentos para diferentes ocasiões.

14 a 16, 26 a 27

COMISSÃO INTERNA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES

36 colaboradores da Unidade de Marechal Cândido Rondon realizaram o curso de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes num total de 20 horas. Eles aprenderam sobre as principais normas, instruções e rotinas sobre segurança e saúde do trabalho.

19 a 28 FORMAÇÃO DE INSTRUTORES INTERNOS

20 colaboradores participaram no curso realizado em Medianeira. Durante 16 horas os participantes prepararam-se para realizar apresentações e treinamentos internos.

22 ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS / MÉTODO 8D

Curso realizado na sede com participação de 15 colaboradores durante oito horas. Os participantes conheceram os aspectos da metodologia 8D e aplicação na área de qualidade para melhorar os processos internos.

26 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA

17 operadores de transpaletadeira obtiveram habilitação para operar transpaletadeiras nas diferentes áreas de indústria. O curso foi realizado na Unidade de Medianeira com duração de 12 horas.

28 e 29 OPERADOR DE TRATOR – NR11

Treze colaboradores participaram do curso realizado na Sede durante 12 horas. Eles buscaram aperfeiçoar competências profissionais para operar tratores de forma segura e eficiente.

29 RECICLAGEM DE TRABALHO EM ALTURA – NR35

O curso realizado na Unidade Industrial de Laticínios de Marechal Cândido Rondon treinou 15 colaboradores, durante oito horas, sobre os requisitos mínimos e as medidas de proteção para o trabalho em altura, garantindo a segurança dos trabalhadores que realizam esta atividade.

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



SESCOOP/PR

ABRIL

02 e 03 DESENVOLVIMENTO DE ALTA PERFORMANCE PARA EQUIPES DE TI – PARTE II

37 colaboradores da área de Tecnologia da Informação participaram da segunda parte do Curso de Desenvolvimento de Alta Performance na Sede, durante oito horas.

02 a 13 CORTES ESPECIAIS

O curso realizado na Unidade Fabril de Marechal Cândido Rondon treinou 15 colaboradores das áreas de abate e desossa durante 40 horas, para alta capacidade de abate suíno, a fim de obter cortes com definição e padrões adequados ao mercado consumidor.

12 ATUALIZAÇÃO TRABALHISTA – E-SOCIAL

Curso realizado na Sede, teve participação de 28 colaboradores durante oito horas. Os profissionais foram orientados para implantação da nova ferramenta eletrônica de informação.

23 E 24 IFS FOODS

O curso realizado na Sede reuniu 26 colaboradores durante 16 horas. Eles capacitaram-se sobre a norma IFS FOOD, controle e qualidade dos alimentos.

24 MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS

Orientados sobre conhecimentos básicos do manuseio de produtos químicos a fim de reduzir e prevenir acidentes, 18 colaboradores da Unidade de Laticínios de Marechal Cândido Rondon receberam treinamento durante quatro 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

29

30



02 a 06; 09 a 13; 10 e 11; 16 a 20; 23 a 27. (Medianeira, Marechal C. Rondon) BRIGADA DE EMERGÊNCIA

145 colaboradores realizaram a segunda parte do curso de brigada de emergência na Sede em treinamentos de 40 e 20 horas. Estão agora aptos à prevenção e o combate a princípios de incêndio, de acordo com as alterações e adequações da NPT 17.

07 e 14 REQUISITOS TÉCNICOS DA ISO/IEC 12025:2017

Curso realizado na Sede capacitou 15 colaboradores durante 16 horas. Os participantes prepararam-se quanto à norma ISO/IEC 12025:2017, aplicação no laboratório, visando melhorar processos internos.

16 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA

15 operadores de transpaleteira participaram de um treinamento realizado na sede. Eles foram orientados durante 12 horas a operar a máquina com maior segurança, de acordo com a Portaria 3.214/78, nr11.1.5 do MTE.

26 BOAS PRÁTICAS E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

25 colaboradores participaram de um treinamento realizado em Toledo. Com o objetivo de aprimorar técnicas e boas práticas para melhorar a atividade.



38 colaboradores da recepção de suínos, sangria, abate, controle de qualidade e SIF participaram da capacitação sobre bem-estar animal. Orientados pelo instrutor José Vicente Veloso, sobre: condução de animais no descarregamento, insensibilização, e manejo pré abate durante quatro horas e meia.

MAIO



01 a 04 (Medianeira e Marechal C. Rondon)

MANEJO DE BEM-ESTAR ANIMAL

Para alcançarem melhorias no manejo pré-abate, evitando sofrimento desnecessário, reduzindo perdas na qualidade da carne e acidentes, cerca 130 colaboradores foram treinados na Sede e Unidade de Marechal C. Rondon, num total de 32 horas.

03 BOAS PRÁTICAS E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Cerca de 25 colaboradores participaram, durante oito horas, do treinamento sobre técnicas e boas práticas no preparo e manipulação de alimentos no Senai – Cascavel.

08 PALESTRA SOBRE COMPORTAMENTO DA MULHER NO TRABALHO

Aproximadamente 40 colaboradoras participaram de uma palestra sobre comportamento e postura profissional da mulher na Unidade de Marechal Cândido Rondon, durante duas horas.

09 FORTALECIMENTO DA CULTURA ORGANIZACIONAL

O treinamento sobre a cultura organizacional e da relevância dos gestores enquanto protagonistas dela, realizado na Sede, reuniu aproximadamente 20 colaboradores durante oito horas.

10 MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS

30 Colaboradores da Sede receberam treinamento e orientação de manuseio de produtos químicos a fim de reduzir e prevenir acidentes. Todo o curso durou oito horas.

14 a 16 NR10 BÁSICO

15 colaboradores participaram do curso realizado na Sede. Foram capacitados quanto ao manuseio de produtos químicos, a fim de reduzir e prevenir acidentes. Ao todo foram quatro horas de treino.

14 e 15 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA

15 colaboradores de diferentes áreas da cooperativa foram habilitados a operar a máquina com maior segurança, de acordo com a portaria 3.214/78, NR11.15 do MTE, em treinamento durante 12 horas.

02 a 04, 07 a 09

BRIGADA DE EMERGÊNCIA – ADMINISTRATIVO

50 colaboradores foram capacitados para desempenhar a função de Brigadista de Incêndio, de acordo com a NBR 14 276 e a NPT 17, em treinamentos realizados na Sede com duração total de 40 horas.

07 a 09 NR10 BÁSICO

Em curso realizado na Sede, durante 20 horas, 22 colaboradores receberam orientação sobre condições mínimas e medidas de controle e de sistemas preventivos, para segurança de quem trabalha com eletricidade.

09,14,21 e 28 FORMAÇÃO DE INSTRUTORES INTERNOS

Em Medianeira, durante 32 horas, cerca de 20 colaboradores foram treinados para realizar apresentações e treinamentos internos.

10 e 28 RECICLAGEM DE SUPERVISOR DE VIGIA DE ESPAÇO CONFINADO

33 colaboradores da Sede participaram de dois treinamentos de oito horas sobre conhecimentos de trabalho e vigia em espaço confinado, para atender os requisitos exigidos pela NR33.

10 TRABALHO EM ALTURA – NR 35

A capacitação sobre segurança e saúde dos colaboradores que trabalham com altura, realizada em Marechal Cândido Rondon, durou oito horas, com 15 participantes.

14 a 18, 21 a 25 BRIGADA DE EMERGÊNCIA – PARTE II

Em treinamentos realizados na Sede, de 40 horas cada, 60 colaboradores receberam orientação sobre a função de brigadista de incêndio para realizar a função de acordo com a NBR 14276 E NPT 17.21 a 25.

14 a 25 CORTES ESPECIAIS

Na Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon, 15 colaboradores da área de abate e desossa foram capacitados durante 40 horas sobre técnicas para alta capacidade de abate suíno e obter cortes de acordo com os padrões adequados ao mercado.

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

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Bife a rolê de lombo suíno

INGREDIENTES: 600g de Lombo Suíno Frimesa em bifes; Sal e pimenta-do-reino a gosto; 200 g de Bacon Frimesa; 2 cenouras cortadas em bastão; 1 cebola picada; 2 dentes de alho picados; 500 ml de molho de tomate; 1 talo de alho-poró; Palitos de dente; 50 ml de azeite de oliva; 3 colher de sopa de farinha de trigo; 2 colheres de sopa de molho de soja; Salsinha picada a gosto.

MODO DE PREPARO: Bata os bifes de lombo para que fiquem finos. Tempere com sal e pimenta e coloque, sobre cada um, cenoura e bacon. Enrole os bifes, prenda-os com palitos de dente e frite-os até dourar. Reserve-os. Em uma panela, refogue a cebola e o alho. Acrescente o restante da cenoura, o alho-poró e, depois de incorporá-los, o molho de tomate. Adicione água e deixe apurar. Coloque os bifes no molho e deixe cozinhar em fogo lento por mais 20 minutos. Se a carne já estiver macia, reserve os bifes e deixe o molho apurar por mais 15 minutos. Sirva com espaguete, polenta mole ou purê de batatas.

Barquetes de porco desfiado

INGREDIENTES: 300g de Pernil Suíno Frimesa assado e desfiado; 1 cenoura ralada bem fininha; 1 pepino japonês fatiado; Salsa picada; 1 talo de cebolinha picado; 4 colheres de sopa de azeite; 2 colheres de sopa de molho inglês; 6 folhas bem firmes de alface americana.

MODO DE PREPARO: Tempere a carne desfiada com o azeite e o molho inglês, junte a cenoura, o pepino, a salsa e a cebolinha. Reserve em geladeira. Lave bem as folhas de alface americana. Repare que elas têm o formato de uma concha. Recheie cada uma delas com a carne com os legumes e sirva. Vai bem com molho de maionese, servida como entrada.

Porco à caçadora

INGREDIENTES: 600g de Pernil Suíno Frimesa cortado em cubos grandes; 50 ml de azeite de oliva; 2 colheres de sopa de farinha de trigo; 1 cebola grande picada; 3 dentes de alho picados; 1 talo de aipo/salsão; 500ml de molho de tomate; Sal e pimenta-do-reino a gosto; 500 ml de caldo de legumes.

MODO DE PREPARO: Tempere os cubos de pernil com sal e pimenta. Reserve. Em uma panela grande, aqueça o azeite e refogue a cebola, o alho e o salsão por 10 minutos. Coloque os cubos de pernil e doure a carne por mais 10 minutos. Acrescente o caldo de legumes e o molho de tomate. Deixe cozinhar em fogo baixo por 45 minutos. Sirva acompanhado de purê de batatas ou polenta cremosa.

Pernil ao gengibre

INGREDIENTES: 600g de Pernil Suíno Frimesa cortado em cubos; Sal e pimenta-do-reino a gosto; 50 ml de azeite de oliva; 2 colheres de sopa de farinha de trigo; 50 g de gengibre ralado (com o caldo); 500ml de água; 3 cebolas picadas; 2 colheres de sopa de molho de soja; 2 talos de cebolinha picados.

MODO DE PREPARO: Tempere os cubos de pernil com sal, pimenta e gengibre. Deixe marinar por 20 minutos. Em uma panela, refogue a cebola no azeite até dourar. Coloque os cubos de pernil e o caldo da marinada e deixe cozinhar por 10 minutos. Acrescente a farinha de trigo e refogue por mais 5 minutos. Adicione a água e o molho de soja, mexa bem e deixe cozinhar em fogo baixo até formar um molho encorpado. Desligue o fogo e salpique a cebolinha picada. Sirva ainda quente. Vai bem com arroz branco ou purê de batatas.

SABOR E TRADIÇÃO
- DESDE -
★ ★ ★ 1977 ★ ★ ★

Frimesa

CRUSULIPIA



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.





Frimesa

Strogonoff de mignon suíno.

Sabe aquele prato que você já gosta?
Com carne suína Frimesa fica muito melhor.
Como não pensaram nisso antes?
Experimente. Vai de Frimesa.

acarnequeomundoprefere.com.br

frimesa.com.br  /FrimesaOficial

Segundo o USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos), a carne suína é a mais consumida do mundo, na frente da carne bovina e da carne de frango.

