

REVISTA

Frimesa

A essência
de sempre.
**O movimento
do futuro.**

Vire as páginas e
conheça a nova
Frimesa.

manifesto



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ou aperte aqui e assista o vídeo do Manifesto da marca

A Frimesa acredita que produzir alimentos é mais que fazer produtos. É criar uma **conexão** entre quem produz, quem transforma e quem coloca a comida na mesa.

Por isso, somos feitos de **gente** que respeita a origem de tudo: o campo, os animais, a terra e as mãos que trabalham com dignidade. Gente que não aceita atalhos e que sabe que **confiança** não se impõe - se conquista, todos os dias.

Na Frimesa, entendemos que alimentar é um **compromisso** sério. É entregar sabor com segurança, praticidade com **responsabilidade** e inovação com propósito. É fazer parte da rotina das famílias com produtos de qualidade acessível, que levam **nutrição** e prazer à vida das pessoas.

Nos orgulhamos da nossa **origem** cooperativista. Ela nos ensinou que é possível crescer sem perder a **proximidade**, inovar sem renunciar ao respeito e evoluir sem deixar de ser quem somos. Queremos manter nossas raízes sempre buscando o estado da arte em produtividade, sustentabilidade, processos e governança.

Queremos estar onde a **vida** acontece - na cozinha, no mercado, no campo e no churrasco. No dia a dia e no Natal. Ao redor de todo o mundo. Queremos alimentar vidas com **integridade** e competência, ajudando a construir um amanhã mais justo, mais **sustentável** e mais saudável.

Na Frimesa, nosso objetivo é alimentar com **respeito**, porque queremos nutrir mais do que o corpo - queremos nutrir memórias, confiança e **relacionamentos**.



PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros leitores,

Como previsto para o ano de 2026, vivemos e sentimos no primeiro trimestre do ano os fatos, as incertezas e a instabilidade global e nacional.

O ambiente de conflitos, a insegurança energética, a volatilidade cambial e a instabilidade econômica estão acontecendo e causando tensão social. Tudo indica que este cenário ainda irá se prolongar.

Diante disso, cabe a nós, do setor produtivo, intensificar a busca pela produtividade, pela eficácia e pela criatividade inovadora. Somente assim, garantiremos a sustentabilidade dos negócios em tempos tão voláteis. É com esse espírito de resiliência que trabalhamos na Frimesa para solidificar nossas operações e evoluir de forma consistente.

Iniciamos o ano renovando nossa comunicação visual e reafirmando nossa identidade cultural e origem cooperativista. Você poderá conferir essa nova postura nas páginas desta edição, que reflete quem somos e para onde queremos ir.

Abordamos como a escassez de mão de obra é um desafio contínuo, que enfrentamos com investimentos no bem-estar e desenvolvimento das pessoas.

Levamos também até você nossas operações industriais, nossos lançamentos de produtos, inovações, o destaque em bioenergia e acontecimentos vividos pela Família Frimesa.



Elias José Zydek

Presidente Executivo

REVISTA Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação da Frimesa
Cooperativa Central, de distribuição gratuita.

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | 85723-006

Fone: (45) 3264-8000

Site: www.frimesa.com.br

E-mail: assessoriacomunica@frimesa.com.br

CNPJ: 77.595.395/0001-47 | CAD-ICMS: 90150611-60

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

Cooperativas filiadas:

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

Presidente Executivo :

Elias José Zydek.

Conselho de Administração:

Elói Darci Podkowa, Irineu da Costa
Rodrigues, Alfredo Lang, Valter Pitol,
Anderson Léo Sabadin.

Conselho Fiscal:

Elder Candido Gabriel, Elias Garci,
Olívio José Herrmann, Simoni Tessaro
Hiehues, Orival Betinelli e
Sergio Luiz Squizzato.

Área: Comunicação Institucional. **Jornalista e**

Editora Responsável: Elis D'Alessandro - MTb

7476. **Produção:** Bianca Azevedo, Larissa Bispo,

Diego Rezende. **Diagramação:** Bruno Trento

Smaha. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas**

Colaboradoras: Comercial e Marketing, Supri-

mento Suíno, Suprimento Leite, Pesquisa &

Desenvolvimento, Inovação, Gente&Gestão,

Segurança e Saúde do Trabalho, Governança,

Sustentabilidade, Riscos e Integridade, Quali-

dade e Segurança de Alimentos, Ambiental.

Tiragem: 10.000 exemplares. Gráfica Positiva.

SUMÁRIO

março | abril

ed. nº 126



clique no
número da
página e
navegue

06 | NOSSA CAPA

Rebranding Frimesa: da nova
identidade roxa ao propósito
de nutrir famílias. Confira as
estratégias, as embalagens e a
campanha que conectam o campo
à mesa em uma edição histórica.

18 | Assembleia Frimesa

26 | Sala do Produtor

28 | Qualidade

30 | Inovação

34 | Ambiental

36 | Conheça Nossas Unidades

40 | Gente&Gestão

**Novo conceito.
Novas cores.
Nova era.**



A Frimesa se renovou. E esse avanço continua refletindo nosso compromisso com as famílias.

Não apenas com aquelas que consomem nossos produtos, mas principalmente com as dos cooperados e colaboradores que fazem tudo isso acontecer. É com elas que seguimos escrevendo nosso futuro.



Evolução que **nutre o futuro**

FRIMESA RENOVA SUA IDENTIDADE PARA ACELERAR A EXPANSÃO E FORTALECER A **CONEXÃO COM O CONSUMIDOR**. COM O ROXO ESTRATÉGICO E UM DESIGN CONTEMPORÂNEO, UNE MODERNIDADE E TRADIÇÃO PARA LEVAR **ALIMENTOS DO CAMPO À MESA**



A Frimesa conecta produtores, colaboradores e consumidores: um ecossistema que une o campo à mesa para nutrir vidas em família.

Essência

Cooperação que alimenta, do campo à mesa, unindo produtores e colaboradores em um sistema que valoriza trabalho coletivo, qualidade e confiança.



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ou aperte aqui e assista o vídeo da Essência que marca a nova fase.

renovação abrange desde o redesign da marca e embalagens, nova campanha de comunicação até os pilares estratégicos apresentados no manifesto da marca, que detalham o propósito, a essência e os valores da cooperativa.

O rebranding traduz a constante evolução da Frimesa, afirma o superintendente Comercial, Rodrigo Fossalusa. “Deixamos de ser percebidos apenas como uma indústria para nos posicionarmos como um ecossistema que gera valor do campo à mesa”, destaca. Segundo ele, o novo logo é o símbolo máximo dessa transição: ele preserva a essência de quase 50 anos da marca, mas adota um design que se conecta mais com as pessoas.

O anúncio oficial ocorreu em 6 de abril, durante a Convenção de Vendas 2026, na Neo Química Arena, em São Paulo, reunindo o time comercial, lideranças e parceiros estratégicos (veja página 08).

Para envolver todos os mais de 13 mil colaboradores nesse marco histórico, a apresentação da nova marca foi transmitida ao vivo para todas as unidades industriais, sede administrativa, filiais de vendas e centros de distribuição.

A “Onda Roxa” tomou conta da cooperativa: as unidades foram ambientadas com painéis e comunicações especiais, criando um clima de celebração que incluiu um almoço comemorativo para as equipes. Como símbolo desta nova fase, iniciou-se a atualização dos materiais de identificação (cordão e crachás), reforçando a unidade visual entre os colaboradores que será estendido gradualmente a todas as áreas, simbolizando o orgulho de vestir a nova camisa da Frimesa (veja página 13).

Como parte do lançamento, a Frimesa promoveu um movimento inédito de relacionamento com a imprensa. No dia 24 de março, realizou coletiva no novo escritório comercial corporativo em São Paulo, reunindo veículos nacionais dos setores de agronegócio, negócios, consumo e varejo. Já no dia 27 de março, o encontro ocorreu na sede administrativa em Medianeira, com a imprensa regional, reforçando o compromisso com as famílias produtoras das cinco cooperativas filiais.

A Frimesa não está apenas mudando de cor; ela está mudando de patamar. O projeto de rebranding, apresentado oficialmente em março de 2026, é o disparador de um novo ciclo de crescimento. O objetivo é sustentar a meta do planejamento estratégico de duplicar o faturamento da cooperativa até 2032, atingindo os R\$ 15 bilhões anuais e 23 mil suínos processados por dia.

Para o Presidente Executivo, Elias José Zydek, este é o momento de colher os frutos de uma estrutura produtiva - produtores, cooperativas e indústrias - e projetá-la para o coração do consumidor. “A Frimesa que construímos é sólida, alicerçada na cooperação e no respeito à origem. Consolidamos uma das maiores operações de carne suína do Brasil e uma posição de destaque em lácteos. Agora, nossa bússola aponta para o mercado. O rebranding é a materialização de uma nova visão: deixamos de olhar apenas para dentro, para a eficiência das indústrias, e passamos a olhar para fora”, afirma.

Essa evolução responde à necessidade de fortalecer a conexão com o mercado em um cenário onde as exigências por propósito e transparência cresceram. A

CULTURA: ESSÊNCIA QUE NUTRE

A nova identidade da Frimesa vai muito além de uma renovação visual ou de design. Ela é o resultado de um diagnóstico estruturado, sob a consultoria do PhD Marcos Bedendo, um dos maiores especialistas em branding do país. O projeto partiu de uma premissa: para que a marca tenha força no futuro, ela precisa emergir da verdade do que a empresa é hoje.

“A marca e sua gestão deve ser o reflexo autêntico da organização. Por isso, trabalhamos de forma bastante estruturada, cruzando a perspectiva interna com a externa e ouvindo múltiplos stakeholders”, afirma Bedendo. Para construir essa rota estratégica, a consultoria realizou um painel para captar visões de pessoas que lideram ou influenciam o mercado.

Convenção de vendas

Sob o lema **"Avança Frimesa, Uma Só Camisa"**, a Convenção de Vendas 2026 reuniu a seleção comercial na Neo Química Arena para alinhar a estratégia de jogo rumo ao Plano 2032. Em um ano de clima esportivo, o evento contou com uma programação que detalhou o novo plano de comunicação, a inteligência de negócios que sustenta o crescimento e os lançamentos de portfólio. As superintendências administrativa financeira e operacional reforçaram a solidez da retaguarda, enquanto parceiros de dados trouxeram as tendências de mercado. O encontro culminou com uma palestra inspiracional sobre superação de metas e o lançamento da Campanha de Incentivo Avança, convocando todo o time a jogar com foco absoluto em resultados. A escolha da casa do Corinthians também reforçou o pilar tático para fortalecer a visibilidade e impulsionar as vendas no maior polo de consumo do país, aproveitando o patrocínio junto à maior torcida do Brasil.



Propósito

Nutrir vidas melhores em família, todos os dias, conectando produção, distribuição e consumo de alimentos de forma responsável, sustentável e humana.

Crenças

Comida de verdade para a vida real, entregue com qualidade, respeito e orgulho.

O mapeamento envolveu colaboradores da Frimesa em diversos níveis, além de distribuidores, varejistas e fornecedores. “Todos interferem no ambiente de negócios e ajudam a moldar a percepção da marca. Somente após compreender essa visão sistêmica é que fomos ouvir o consumidor na ponta, garantindo que a promessa da marca fosse coerente com a capacidade de entrega da cooperativa”, explica.

Para o especialista, a Frimesa possui uma “verdade de origem” que é o seu maior diferencial competitivo: o sistema cooperativista. O diagnóstico revelou que a qualidade dos produtos não é apenas um atributo técnico, mas uma forma de respeitar o campo e o trabalho de quem produz. Essa visão de longo prazo e a responsabilidade com as pessoas que vendem e consomem os produtos formam a base de uma ideologia compartilhada.

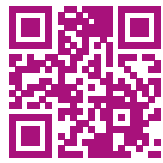
Um dos pontos mais decisivos do diagnóstico foi a definição do território de atuação. “Enquanto grandes concorrentes globais focam em linguagens voltadas ao público jovem, snacks rápidos ou momentos individuais, a Frimesa assumiu o Território da Família”, complementa o gerente de Marketing da Frimesa, Eduardo Rizzo.

Essa escolha é coerente com a cultura interna e com o sistema cooperativista, onde a sucessão familiar e a união são pilares. “Reconhecemos que a alimentação é o momento em que as pessoas mais associam afeto, pertencimento e futuro. Queremos ser a 'companheira confiável' nas refeições cotidianas e a 'parceira ideal' nas celebrações, onde o sabor e a fartura são essenciais”, destaca Rizzo.

Por fim, a fase estratégica da Frimesa está alicerçada nos componentes estratégicos: manifesto da marca, essência, propósito, crenças e valores, que foram atualizados e definem quem a Frimesa é e para onde ela vai.

Quer saber **mais?**

Confira a entrevista na íntegra com o consultor Marcos Bedendo e descubra como o poder da cooperação fundamentou cada detalhe da nova identidade Frimesa.



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ou aperte aqui!

A NOVA LOGOMARCA: O ROXO COMO PROTAGONISTA

Se o rebranding redefine a essência da Frimesa, a identidade visual é o elo de conexão imediata da marca no ponto de venda. Desenvolvida pela renomada Narita Design & Estratégia, a transformação visual parte de um princípio do mundo hiperconectado: o tempo e a atenção são as maiores riquezas do consumidor.

Para conquistar esse espaço mental, a Frimesa mergulhou na neurociência aplicada ao design. O projeto fundamenta-se na hierarquia da percepção humana, que estabelece que o cérebro processa primeiro a cor, depois a forma e, por último, o conteúdo escrito. Ao compreender que a cor é o principal fator de atração visual, a Frimesa tomou sua decisão: a adoção do Roxo como cor proprietária.

"No ponto de venda, nossos principais concorrentes utilizam predominantemente o vermelho, o amarelo e o laranja. O roxo surge como um 'farol' na gôndola, oferecendo um contraste imediato que interrompe o olhar do consumidor", explica Rizzo.

A decisão considerou ainda que pesquisas de mercado revelaram que, no imaginário coletivo, tons que transitam entre o rosa, o vinho e o roxo já são associados qualitativamente ao segmento de carne suína premium e lácteos sofisticados. Ao assumir esse código, a Frimesa alinha sua estética à percepção de "comida de verdade", unindo a modernidade de uma marca contemporânea à tradição do campo.

Na reformulação do logotipo, a agência preservou a essência histórica de quase 50 anos, mas eliminou elementos que engessavam a marca, como a antiga flâmula branca e contornos rígidos, que dificultavam a aplicação em pequenas escalas e meios digitais.

Evolução da **marca**



1977:
Os dois "F" espelhados – O foco era o frigorífico.



1996:
A introdução do sorriso – A marca começa a falar com pessoas.



2002:
Ajuste para potencializar o sorriso. Entra assinatura "Tem gosto de Amizade".



2016:
Leveza e modernidade com ajuste na tipografia e no elemento sorriso.



2026:

O design evoluiu: o sorriso foi revitalizado para expressar acolhimento e o prazer de comer em família. Uma tipografia mais contemporânea, com traços limpos que garantem maior potência visual. Finalizando a marca, uma moldura envolvente simboliza o cuidado e a proteção, característicos da Frimesa.

Por que o ROXO?

Contraste:

Quebra a hegemonia de vermelhos e amarelos da concorrência.

Psicologia:

Cor associada à criatividade, qualidade e modernidade.

Identificação:

Já presente no imaginário para produtos suínos de alto valor.

Visibilidade:

Maior facilidade de leitura em diferentes iluminações de supermercado.



ROXO NAS PRATELEIRAS

Com um portfólio que ultrapassa os 550 itens, as embalagens da Frimesa são o ponto de contato mais direto da renovação da marca com o consumidor. Adotando o roxo como cor proprietária, a estratégia busca tanto o destaque visual quanto a unificação da percepção de qualidade e do novo posicionamento.

Em breve, as novas embalagens chegam às lojas levando o novo visual a todo o mix de produtos, de carnes a lácteos. "No momento da compra, o consumidor lida com uma sobrecarga de estímulos. Investir em um visual que atraia o olhar e comunique nossos valores instantaneamente é vital para nos diferenciarmos", afirma Rizzo.

O projeto gráfico foi desenvolvido para que a marca Frimesa seja a protagonista absoluta, agora livre da antiga flâmula branca, o que



O selo Suíno Certificado Frimesa, presente nas embalagens de carnes, confirma nossa cadeia auditada e controlada. Qualidade comprovada em 5 pilares de excelência

permite uma exposição muito mais limpa e impactante do logotipo.

O design prioriza a hierarquia das informações, facilitando a vida real do consumidor. Selos de qualidade, tabelas nutricionais e ícones de preparo (como tempo de forno ou indicação de air fryer) estão distribuídos de forma equilibrada, garantindo uma leitura rápida.

Além disso, uma novidade fundamental chega às prateleiras: as embalagens de derivados de suínos, como linguíças e cortes especiais, passam a exibir o Selo Suíno Certificado. Este selo leva para o consumidor a informação da cadeia auditada que respeita os mais altos padrões de bem-estar animal e sanidade, unindo a alta tecnologia industrial ao propósito do cooperativismo.

ESTRATÉGIA COMERCIAL

Para sustentar o crescimento a Frimesa amplia sua presença física no coração econômico do país com a consolidação de seu escritório comercial corporativo na capital paulista. A estrutura em São Paulo permite agilidade na tomada de decisão e um relacionamento estreito com as redes de varejo nacionais. O movimento visa elevar a participação das vendas no estado de São Paulo de 2,5% para 4,5% até 2030.

À frente desta execução, o superintendente comercial, Rodrigo Fossalussa, destaca que o salto projetado não virá apenas pelo aumento de volume, mas pela entrega



Novo Design

As novas embalagens foram projetadas para serem mais limpas, iluminadas e estritamente focadas em conceitos fundamentais. O design prioriza a hierarquia das informações: selos de qualidade, fotos, ícones de preparo estão distribuídos de forma equilibrada, permitindo uma leitura rápida. O uso de fotografias realistas e em alta definição estimula o desejo de consumo e o prazer de reunir a família ao redor da mesa.

de valor e pela excelência em cada detalhe. “Nossa presença aqui nos permite ouvir o varejo em tempo real, atuar como um hub de inteligência de dados e garantir que nosso portfólio ocupe um lugar de destaque nas gôndolas paulistanas”, explica.

Rodrigo reforça que a Frimesa ajustou sua rota comercial: se antes 65% do portfólio era voltado ao setor transformador (atacados e indústrias), a nova meta é ser protagonista no prato do consumidor final. “Não vendemos apenas carne; entregamos soluções para a nova rotina das famílias brasileiras”, pontua. Para ganhar eficiência nessa transição, a empresa realizou uma profunda revisão de portfólio, descontinuando 77 itens que não estavam alinhados a essa nova operação de valor agregado, além de definir ajustes de linhas e lançamentos de novos produtos.

As novidades chegam com força na categoria de carnes, que já soma 371 produtos. O destaque absoluto é a linha Fogo & Sabor, desenhada para transformar o churrasco comum em uma experiência gourmet (leia mais página 14).

No setor de lácteos, com 192 itens, o rebranding fortaleceu categorias onde a Frimesa já é autoridade. Fossalussa destaca a linha Zero 5x, iogurtes que agrupam cinco benefícios de saudabilidade em uma única entrega competitiva: zero lactose, açúcar, gorduras trans, saturadas e colesterol. Já no segmento de Doce de Leite, onde a Frimesa é líder de mercado, as novas embalagens sem amido trazem ainda mais visibilidade no ponto de venda.

O novo escritório em São Paulo consolida a presença da Frimesa no coração econômico do Brasil.



Campanha de comunicação **Família Frimesa**

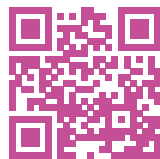
No dia 15 de abril, a Frimesa lançou sua nova campanha de comunicação, um marco que consolida o rebranding da cooperativa. Sob o mote "Família Frimesa", a ação reforça o posicionamento "Cooperação que alimenta, do campo à mesa", unindo a história, a essência e a visão de futuro da marca.

De acordo com o gerente de Marketing, Eduardo Rizzo, a iniciativa reflete valores intrínsecos à cultura da Frimesa. "A campanha traduz união, afeto e cuidado — sentimentos que espelham o dia a dia dos brasileiros. Em um mundo que busca o novo, entendemos que o público também anseia por ancestralidade e propósito", afirma.

Desenvolvida pela agência Opus Múltipla, a campanha equilibra tradição e modernidade. A jornada do alimento é apresentada de forma inspiracional e com forte apelo, posicionando os produtos como facilitadores dos momentos em que a vida realmente acontece: ao redor da mesa.

O grande destaque é o filme institucional de 60 segundos, que traz colaboradores e produtores reais como protagonistas. A narrativa conecta emocionalmente quem produz a quem consome, iniciando em um típico almoço de domingo. "Decidimos contar com as famílias da nossa cadeia produtiva para narrar essa trajetória de quase 50 anos. É uma empresa de gente para gente", destaca Rizzo.

Para garantir o máximo de autenticidade, as cenas foram gravadas em unidades operacionais da própria cooperativa: a unidade industrial de laticínios, em Marechal Cândido Rondon, a Indústria de Carnes em Assis Chateaubriand e a granja de produção de suínos em Toledo (PR).



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ou aperte aqui e assista ao vídeo da nova Campanha da Frimesa



Frimesa na ExpoApras 2026

A Frimesa levou para a feira e convenção paraense de supermercados, a ExpoApras 2026, a materialização do seu novo ciclo. O evento ocorreu de 14 a 16 de abril, na capital Curitiba. Com uma estrutura de 296m², o estande explorou o conceito "A Casa da Família Frimesa", convidando o varejista a degustar inovações e itens já consolidados.

O evento foi também a primeira grande oportunidade de apresentar ao mercado a nova identidade visual da marca, os lançamentos de produtos e a nova campanha de comunicação. "Participar da ExpoApras reforça nosso compromisso com o varejo regional e nacional, valorizando o mercado que tanto nos abraça", comenta o superintendente comercial da Frimesa.





Estratégia 360°

Para fidelizar novos consumidores e ampliar sua participação nos lares brasileiros, a Frimesa aposta em um robusto plano de mídia que garante onipresença em diferentes pontos de contato. A estratégia começa com a estreia do filme principal na TV aberta, com veiculação na Globo, SBT e Record, contando ainda com desdobramentos estratégicos de 30, 15 e 6 segundos para sustentar o alcance e a fixação da marca. No ambiente digital, a campanha ganha profundidade com influenciadores no Instagram, TikTok e YouTube, além do lançamento de uma web série proprietária, que explorará de forma documental a jornada do alimento, conectando a indústria diretamente ao prato do consumidor.

Essa visibilidade se estende ao cotidiano do público por meio de mídia externa (OOH) e plataformas de streaming, garantindo que a marca esteja presente tanto nos trajetos diários quanto nos momentos de lazer. Por fim, a jornada de conversão se encerra no ponto de venda, onde as gôndolas recebem ativações robustas, ações de degustação e materiais de merchandising, tudo desenhado para estimular a experimentação das novas embalagens e do mix de produtos de alto valor agregado da companhia.

A primeira onda de comunicação seguirá ininterrupta até o final do ano. Estrategicamente, 90% do esforço publicitário estará concentrado na região Sul do país e no estado de São Paulo. Essas áreas são vitais para a companhia, representando 80% das vendas atuais e detendo o maior potencial de crescimento para o novo posicionamento da marca.

#Time conectado

A transformação da marca tomou conta da Frimesa: Unidades ambientadas e o orgulho estampado. Confira os cliques que marcaram o início dessa nova fase e a energia dos colaboradores que dão vida ao novo ciclo.



Evolução Saborosa

COM LANÇAMENTOS QUE ELEVAM A PROTEÍNA SUÍNA AO PATAMAR PREMIUM, A FRIMESA PROJETA NOVAS TENDÊNCIAS PARA O VAREJO.

TOSCANA SABOR CHIMICHURRI:

O tempero tradicional da Argentina é formulado com um mix de ervas finas que confere frescor e aroma intenso. Na versão Frimesa, a picância é suavizada para harmonizar perfeitamente com a base da linguiça Toscana.

TOSCANA SABOR CHISTORRA:

Inspirada na receita tradicional do norte da Espanha, a versão nacional traz o diferencial do formato frescal. O sabor foi adaptado ao paladar local, com notas suaves de alho e pimentão.

TOSCANA SABOR DEFUMADO:

Esta versão traz notas de defumação em sua composição, entregando o sabor característico do fogo de chão com a praticidade do preparo doméstico.



Dentro da estratégia de redefinir o consumo de carne suína no Brasil, a Frimesa une a evolução de seu portfólio ao atendimento das novas demandas do mercado. O movimento fortalece a percepção de qualidade técnica e consolida a nova identidade visual da cooperativa. A aposta são os lançamentos das linhas premium Fogo & Sabor e os novos hambúrgueres da marca, que chegam às gôndolas de todo o país a partir de junho.

LINHA FOGO & SABOR

Ao aliar sofisticação e conveniência, a linha Frimesa Fogo & Sabor apresenta novidades exclusivas para o churrasco. A marca introduz três novas versões de linguiça Toscana em embalagens de 600g, que atendem à busca por porções menores e agilidade no preparo. Um diferencial prático: as linguiças já vêm enfileiradas na embalagem, facilitando a colocação no espeto.

Ainda, na linha Fogo & Sabor, a marca apresenta a Manta de Linguiça Toscana (500g). O produto

oferece a massa in natura (fora da tripa), permitindo total liberdade culinária. É ideal para o preparo direto na grelha e air fryer, ou como base para ragus e recheios, entregando padronização industrial com o sabor autêntico do açogue tradicional.

EXPERIÊNCIA DE HAMBURGUERIA EM CASA

Já a nova linha de hambúrgueres de 120g, com assinatura Frimesa, foi projetada para quem deseja replicar a experiência das hamburguerias artesanais. Disponíveis nos sabores Toscana, Defumado e Pernil, os produtos utilizam cortes selecionados para garantir suculência e sabor marcante.

Ambas as linhas foram desenvolvidas para o segmento premium, posicionando-se competitivamente junto aos produtos gourmet já consolidados. Com essas inovações, a Frimesa reforça seu papel de especialista, suprimindo a demanda de um consumidor que busca valor agregado, segurança de origem e qualidade superior em cada refeição.

Fonte de proteína

Suculência e sabor marcante

16g e 17g de proteína

Embalagens de 480g



Clássicos e premiados

A qualidade dos queijos Frimesa acaba de ser reafirmada em um dos palcos mais importantes do setor lácteo. Durante a 4ª edição do Mundial do Queijo do Brasil, realizada em São Paulo entre os dias 16 e 19 de abril, a cooperativa celebrou a conquista de duas medalhas de ouro, consolidando sua posição entre os melhores produtores do país.

O Queijo Tipo Gouda Frimesa foi um dos grandes destaques do júri. Com uma textura que derrete na boca e uma característica sensação amanteigada, o produto surpreendeu pelos atributos sensoriais e pelo equilíbrio levemente adocicado. Sua casca semidura protege um interior macio que entrega complexidade ao paladar.

Outro protagonista da premiação foi o Queijo Prato Frimesa. Favorito no café da manhã e em receitas versáteis, ele também garantiu a medalha de ouro. O diferencial está no processo de maturação de 25 dias, que acentua seu sabor frutado e toque adocicado, tornando-o ideal tanto para lanches e pizzas quanto para harmonizações com frutas.

RECONHECIMENTO TÉCNICO

As condecorações são o resultado de um trabalho rigoroso que percorre toda a cadeia produtiva, do campo à mesa. No Mundial, especialistas avaliaram critérios, como:

- Aroma e Sabor;
- Textura e Consistência;
- Aparência e Aspectos Técnicos.

SOBRE O MUNDIAL

Consolidado desde 2019, o Mundial do Queijo do Brasil é um evento essencial para o setor, movimentando o mercado com uma programação que une concursos, feiras de produtores e degustações técnicas. Nesta edição, centenas de queijos foram testados por jurados internacionais e pelo público, elevando o nível de competitividade e valorizando a produção nacional.

A premiação ocorreu junto à feira e conferência de queijos e alimentos, no Teatro B32, com mais de 100 produtores de todo Brasil mostrando seus produtos e marcas no evento.



A premiação contempla toda a linha de queijos Prato e Gouda da Frimesa



Um novo ciclo para o sabor que você já ama

NOSSA MARCA EVOLUIU PARA ACOMPANHAR O RITMO DA SUA FAMÍLIA.



Nossa trajetória é construída com cooperação, trabalho sério e respeito pela origem.

Crescemos, inovamos e avançamos, mas sempre guiados pelos valores que nos trouxeram até aqui.

Reafirmamos o compromisso que firmamos de produzir alimentos com a qualidade e a confiança que você já conhece. É o sabor de sempre, em um novo movimento, celebrando as relações que criamos.



frimesa.com.br

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

[i /Frimesa](https://www.instagram.com/Frimesa)

A marca da família



Delegados aprovam resultados

EM AGO, FRIMESA APRESENTA BALANÇO E REAFIRMA SEU COMPROMISSO EM GERAR VALOR PARA TODA A CADEIA PRODUTIVA

Delegados das cooperativas filiadas e o Conselho de Administração da Frimesa reuniram-se na Assembleia Geral Ordinária (AGO) para validar os resultados de 2025, um ano marcado pela superação e pelo fortalecimento do modelo intercooperativo. O evento ocorreu na sede da Frimesa, em Medianeira (PR), em 25 de fevereiro, com a presença de autoridades municipais, imprensa e do presidente do Sistema Ocepar, José Roberto Ricken.

Mesmo diante de um cenário macroeconômico desafiador, a Frimesa registrou um faturamento recorde de R\$ 7,04 bilhões. O crescimento de 7% em relação ao ano anterior representa um incremento real de R\$ 460,3 milhões na receita bruta, fruto de uma gestão focada em eficiência operacional e agregação de valor.

"Mantemos um ecossistema que reúne milhares de famílias. E, mais importante, permitimos

a sustentação de toda a cadeia ao transformar a matéria-prima do campo em alimentos. A distribuição de valor é para milhares de pessoas, assim agimos coletivamente para manter a estabilidade produtiva e fortalecer todos os seus elos", destacou o Presidente Executivo, Elias José Zydek.

A Frimesa funciona como o motor que transforma a produção do campo em valor compartilhado. Composta por cinco cooperativas filiais: Copagrill, Lar, Copacol, C.Vale e Primato. Sua cadeia produtiva é sustentada por 1.485 produtores de leite e 1.062 suinocultores integrados. No campo social, a Central encerrou o ciclo com 12.986 colaboradores diretos, tendo gerado 482 novos postos de trabalho ao longo do ano.

O presidente da Ocepar, José Roberto Ricken, enalteceu a resiliência da Central. Segundo ele, os números refletem a pujança do setor no estado: "O cooperativismo alcançou R\$ 11 bilhões de resultado líquido em 2025, com a agroindústria respondendo por 85% desse valor. É a prova de que o sistema segue crescendo e demonstrando sua solidez".

Durante a AGO ocorreu a eleição dos novos membros do Conselho Fiscal para o exercício de 2026, garantindo a continuidade da transparência e da boa governança da Central: Elder Candido Gabriel (Copacol), Elias Garcia (Primato), Olívio José Herrmann (Copagrill), Simoni Tessaro Hiehues (Lar), Orival Betinelli (C.Vale) e Sergio Luiz Squizzato (Copacol).



Delegados das cooperativas filiadas aprovam o balanço de 2025 durante Assembleia Geral Ordinária em Medianeira.

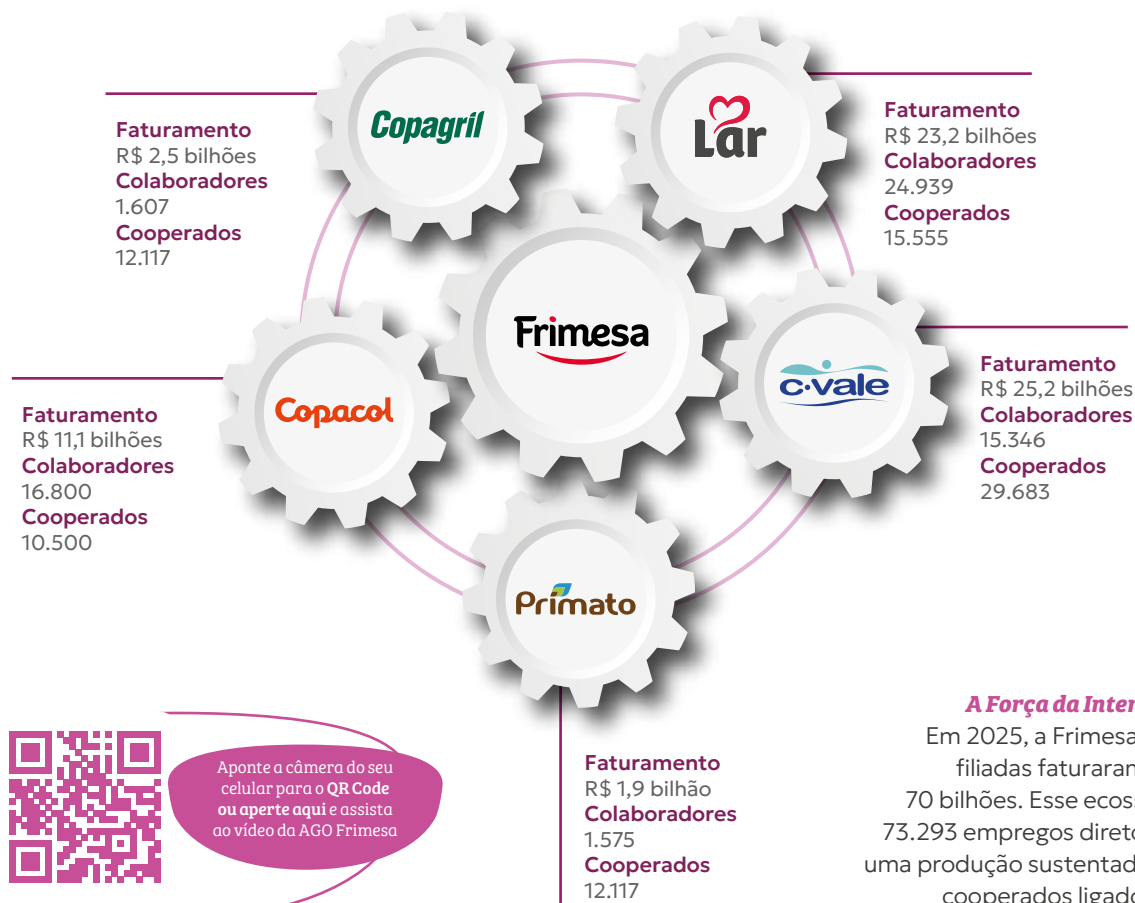
Arquivo Frimesa



Arquivo Frimesa

"Transformamos a matéria-prima do campo em valor para milhares de famílias", destaca Zydek.

Ecosistema Frimesa: motor que transforma o trabalho do campo em valor para milhares de famílias.



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ou aperte aqui e assista ao vídeo da AGO Frimesa

A Força da Intercooperação:
Em 2025, a Frimesa e suas cinco filiadas faturaram mais de R\$ 70 bilhões. Esse ecossistema gera 73.293 empregos diretos e organiza uma produção sustentada por 79.972 cooperados ligados às filiadas.



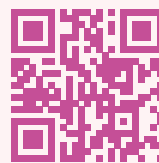
José Roberto Ricken analisa resultados de 2025: 'O cooperativismo provou ser um pilar de segurança e desenvolvimento social.'

A força que alimenta o Paraná

MESMO DIANTE DE DESAFIOS CLIMÁTICOS E GARGALOS GLOBAIS, AS COOPERATIVAS DO PARANÁ FECHARAM 2025 COM FATURAMENTO RECORDE DE R\$ 223 BILHÕES

Quer saber **mais?**

Acesse a entrevista completa:



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ou aperte aqui!

O cooperativismo paranaense não é apenas um modelo de negócio; é um pilar social e econômico. Em 2025, o setor provou sua resiliência ao superar barreiras sanitárias e juros altos, alcançando a marca histórica de 4,4 milhões de cooperados e consolidando-se como um dos maiores empregadores do Estado. Por trás desses números, existe um planejamento rigoroso que atravessa décadas.

Nesta entrevista exclusiva, José Roberto Ricken, presidente do Sistema Ocepar, faz um balanço do último exercício, analisa o protagonismo das cooperativas do Paraná no cenário mundial e projeta o futuro da agroindústria, destacando a sustentabilidade e a agregação de valor como caminhos sem volta para a prosperidade no campo.

Revista Frimesa: Presidente Ricken, olhando o ano de 2025, qual o balanço geral que o senhor faz do desempenho das cooperativas do Paraná?

José Roberto Ricken: Foi um ano de superação. Enfrentamos cenários complexos, desde eventos climáticos severos e carência de seguro agrícola até custos operacionais elevados e juros que limitaram o ritmo de investimentos. No exterior, fomos impactados por barreiras comerciais e pelo desafio sanitário da influenza aviária. Mesmo assim, os ramos agro, crédito e saúde demonstraram a força da gestão profissional. As agroindústrias avançaram, o crédito ampliou sua

capilaridade e o faturamento bruto atingiu R\$ 223 bilhões — 8,5% a mais que 2024. Mantivemos as sobras líquidas em R\$ 10,3 bilhões e geramos 154 mil postos de trabalho.

RF: O Sistema Ocepar tinha metas dentro do plano PRC500. Como está o progresso?

Ricken: Temos uma tradição sólida de planejamento que vem desde os anos 70. O atual PRC300 é herdeiro dessa cultura. Em 2015 faturávamos R\$ 50 bilhões; batemos os R\$ 100 bilhões e, agora em 2025, chegamos aos R\$ 223 bilhões. Nossa meta é alcançar R\$ 300 bilhões em 2027 e chegar próximo aos R\$ 500 bilhões em 2030. O foco para isso é diversificar com valor agregado. A Frimesa, por exemplo, tem seu plano estruturado para faturar R\$ 15 bilhões até 2032. Nossa lógica não é a da competição pura, mas a da organização econômica para irmos mais longe juntos.

RF: Nenhum ano é isento de obstáculos. Em 2025, quais foram os principais gargalos?

Ricken: No mercado internacional, preocuparam o protecionismo, as tarifas e a concentração da nossa pauta de exportação em soja e frango. Precisávamos de novos mercados. Internamente, os gargalos foram a economia, juros altos, dívida pública, insegurança jurídica e a reforma tributária em implantação. Mas somos otimistas: a agropecuária brasileira é extremamente competitiva e, organizada em cooperativas, torna-se imbatível. Muitas barreiras externas existem justamente porque o mundo teme a nossa eficiência.

RF: O modelo paranaense é exemplo mundial. Qual é o "tempero secreto" da nossa profissionalização?

Ricken: É o comando do cooperado, aliado a uma gestão executiva de excelência. Diferente do mercado tradicional, nossas lideranças têm estabilidade para planejar a longo prazo. Além disso, não buscamos executivos que desconhecem o setor; nós os formamos internamente. Monitoramos 40 indicadores de desempenho mensalmente

desde 1991. Outro fator é a educação: realizamos 15 mil eventos de capacitação por ano. O segredo é manter a essência do bem comum com o rigor de uma gestão técnica.

RF: Das 21 cooperativas brasileiras entre as 300 maiores do mundo, 13 são do Paraná. O que esse ranking diz sobre nossa eficiência?

Ricken: Diz que o cooperativismo, para nós, é uma necessidade. No Paraná, 92% dos produtores têm menos de 100 hectares. Sem a cooperativa, metade deles já teria saído da atividade. Nós eliminamos a intermediação. O lucro da industrialização volta para o produtor. Um agricultor com 10 alqueires diversificados em aves, suínos ou leite tem uma rentabilidade maior que um produtor de 100 alqueires focado apenas em grãos. Estar organizado é o nosso maior diferencial competitivo.

RF: Sobre o futuro: de que forma o Paraná está liderando a agenda ESG?

Ricken: Lideramos na prática. Somos referência em biogás a partir de resíduos animais e no plantio direto. O trabalho da Frimesa é um exemplo concreto: investem na modernização de plantas para reduzir consumo de água e incentivam produtores a transformar passivos ambientais em energia limpa. Isso garante a rastreabilidade que a Europa e a Ásia exigem. O cooperativismo já nasceu com o "S" de social e o "G" de governança; agora estamos consolidando o "E" (ambiental) com tecnologia de ponta.

RF: Para encerrar, qual mensagem o senhor deixa para as famílias cooperadas que sustentam essa estrutura?

Ricken: Vocês são a razão de tudo isso. O sistema só é forte se o cooperado cresce. O cooperativismo é a alternativa mais democrática e sustentável de crescimento. Nossa missão é garantir que cada família tenha renda, excelência na comercialização e apoio técnico. Onde há uma cooperativa forte, há uma comunidade desenvolvida. Continuem sendo protagonistas, pois o sucesso do sistema é o reflexo direto do trabalho de cada um de vocês.

RAIO-X DO COOPERATIVISMO (ano 2025)



Faturamento Bruto:

R\$ 223 Bilhões
(+8,5% vs 2024)



Sobras Líquidas:

R\$ 10,3 Bilhões



Quadro Social:

4,4 Milhões de Cooperados (Recorde Histórico)



Geração de Empregos:

154 Mil Postos de Trabalho Diretos



Presença Global:

13 Cooperativas do PR entre as 300 maiores do mundo (Ranking ACI)



Capilaridade:

255 Cooperativas registradas na Ocepar



Educação e Gestão:

+15 Mil eventos de capacitação e 60 cursos de pós-graduação ativos



Parlamentares alemães visitam a Frimesa em missão técnica sobre o agro brasileiro.

Vitrine para o agronegócio

REFERÊNCIA TÉCNICA E DE GESTÃO, FRIMESA RECEBE COMITIVAS INTERNACIONAIS E LIDERANÇAS PARA COMPARTILHAR SEU MODELO DE SUCESSO.

Receber comitivas internacionais, grupos técnicos e lideranças do setor é uma rotina que confirma a posição da Frimesa como referência no cooperativismo e em seu segmento de atuação.

Ao abrir as portas, a cooperativa oferece aos visitantes mais do que hospitalidade: entrega acesso a um modelo de sucesso que equilibra escala industrial, tecnologia de ponta e sustentabilidade social.

Muito além de um roteiro institucional, cada visita é um exercício de transparência. Ao mostrar a "engrenagem" em pleno funcionamento, a Frimesa consolida sua reputação de forma prática. A imagem da marca transcende as gôndolas e se materializa no que é observado no chão de fábrica e na gestão de campo, comprovando a coerência entre o discurso e a operação.

A prova desse reconhecimento ocorreu em 9 de fevereiro, quando a Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand recebeu uma delegação de

deputados federais da Alemanha. O objetivo foi promover a troca de informações sobre o modelo brasileiro de produção agropecuária, sustentabilidade e relações comerciais bilaterais.

O grupo, liderado por Hermann Färber, buscou conhecer a eficiência da cadeia agroindustrial paranaense. Acompanhados pela liderança técnica da Frimesa, os parlamentares analisaram indicadores de produtividade e a tecnologia de ponta, empregada na planta, considerada uma das mais modernas do setor.

"Estamos em uma missão técnica visitando diversas empresas do setor agrícola e frigoríficos. Os números apresentados aqui indicam uma empresa muito potente, capaz de atender aos padrões da União Europeia", afirmou Färber.

O parlamentar destacou o engajamento dos produtores e o nível de organização da produção no Oeste paranaense, ressaltando a capacidade produtiva encontrada na Frimesa.



Comitiva feminina da Coasul

Integração feminina: comitiva da Coasul visita a Frimesa para intercâmbio de valores.

Com o propósito de promover a integração institucional e fortalecer a participação feminina no cooperativismo, a Frimesa recebeu em sua Sede Administrativa, no mês de março, uma comitiva de 40 cooperadas e líderes da Coasul. A programação teve início com uma apresentação da gerente de comunicação institucional, Elis D'Alessandro, detalhando a estrutura da Frimesa e suas práticas de sustentabilidade, integridade e ESG.

Outro destaque foi a roda de conversa liderada por Ketlyn Magalhães sobre o projeto “Frimesa com Elas”,

que visa fortalecer a presença feminina na organização por meio do desenvolvimento pessoal, profissional e cuidado com a saúde. O evento foi encerrado com uma visita ao Memorial Frimesa, onde as visitantes mergulharam na história e nos valores da marca.

Para Cristiane Fachin, coordenadora da Coasul, a imersão foi reveladora: “Aprendemos que o sucesso vai muito além da produção, ele está na valorização das pessoas e das famílias. Ver de perto o investimento em capacitação nos mostra que a base de tudo é o cuidado com quem faz a engrenagem girar. Saímos daqui com uma nova visão e, acima de tudo, com confiança.”



Estudantes de veterinária

Em abril, a Frimesa recebeu 30 estudantes de Medicina Veterinária da UDC Medianeira para uma visita técnica, focada na integração entre teoria e prática industrial. A agenda contou com uma apresentação institucional e palestra sobre o programa de qualidade para o Suíno Certificado. O destaque foi a experiência imersiva no Memorial Frimesa, e com óculos de realidade virtual (3D), que permitiu aos alunos acompanhar detalhadamente as etapas da cadeia produtiva e da inspeção veterinária.



Lideranças da Frimesa, C.Vale e IBEF-PR debatem estratégias de financiamento e inovação no CFO Day Medianeira.

Inovação, Finanças e Agro

COM FOCO EM INOVAÇÃO FINANCEIRA, FRIMESA SEDIA EVENTO PARA DISCUTIR O FUTURO DO FINANCIAMENTO NO AGRO

Com foco em inovação e gestão estratégica, a Frimesa sediou o CFO Day Medianeira, promovido pelo IBEF-PR. O evento reuniu cerca de 70 lideranças financeiras para debater o tema “Ecosistema de Proteína Animal e Estratégias de Financiamento”, promovendo o diálogo entre a força produtiva do Oeste paranaense e o mercado de capitais.

A proposta central foi discutir como estruturas modernas de funding estão sendo incorporadas por organizações do setor, especialmente em cadeias intensivas em capital. Instrumentos como os Certificados de Recebíveis do Agronegócio (CRA) e as Letras de Crédito do Agronegócio (LCA) ganharam destaque pela capacidade de antecipar receitas e conferir previsibilidade ao fluxo de caixa.

PAINEL DE ESPECIALISTAS

O ponto alto da programação foi o painel com Marcelo Riedi (Diretor Administrativo Financeiro da C.Vale) e Carlos Alberto Pereira (Superintendente Administrativo e Financeiro da Frimesa), sob mediação de Gabriel Perussolo (IBEF-PR).

Os executivos abordaram os desafios das

cooperativas no cenário atual. “Foi um momento valioso para trocarmos experiências sobre como a gestão de riscos e a tecnologia otimizam a alocação de recursos. O agronegócio está cada vez mais conectado ao mercado financeiro, e dominar esse ecossistema é fundamental para o crescimento das cooperativas”, afirmou Carlos Alberto.

O debate evidenciou a mudança no perfil do crédito. Com o financiamento bancário tradicional mais oneroso, o crédito privado no agro atingiu R\$ 1,4 trilhão em 2026, consolidando o mercado de capitais como pilar da expansão industrial.

A sustentabilidade também foi pauta central, deixando de ser apenas exigência ambiental para se tornar um ativo financeiro. O acesso a linhas de crédito competitivas está, cada vez mais, condicionado à adoção de práticas ESG e governança sólida.

Para Gabriel Perussolo, o evento marcou a consolidação do IBEF-PR no Oeste. “Realizar este encontro com o apoio da Frimesa fortalece nosso objetivo de descentralizar o debate e promover o desenvolvimento dos profissionais de finanças em todo o Paraná”, declarou.

O encontro encerrou-se com uma visão otimista sobre a resiliência das cooperativas, que seguem inovando em suas fontes de capital para garantir a segurança alimentar global.

Manter a nossa essência é o que nos faz gigantes

NOVO POSICIONAMENTO. NOVA ERA.
A TRADIÇÃO DE SEMPRE.



Evoluímos em conceito, processos e inovação.

Mas seguimos guiados pelo que sempre nos trouxe até aqui:
respeito a nossa origem, às pessoas e à confiança construída todos os dias.

Porque alimentar é mais do que produzir. É conectar histórias.
É nutrir relações. É participar da vida de milhares de famílias.

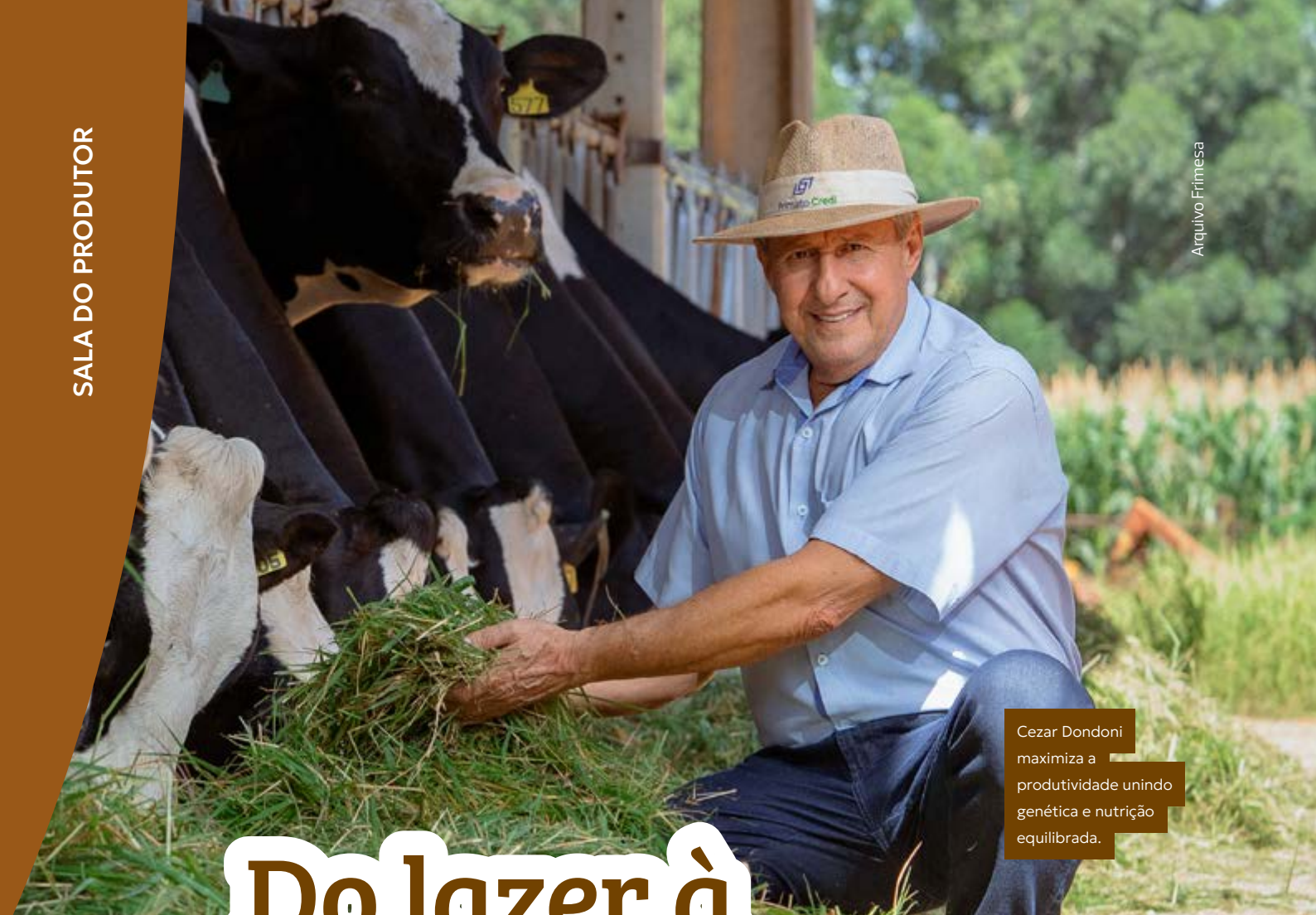


frimesa.com.br

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

[@ /Frimesa](https://www.instagram.com/Frimesa)

A marca da família



Cezar Dondoni maximiza a produtividade unindo genética e nutrição equilibrada.

Do lazer à produtividade

COMO A FAMÍLIA
DONDONI
TRANSFORMOU UM
REFÚGIO DE DESCANSO,
EM CASCAVEL, EM UMA
OPERAÇÃO LEITEIRA DE
ALTA PRODUTIVIDADE

A transição de um refúgio familiar para uma propriedade leiteira de alta performance resume a trajetória do Sítio Bom Pastor, localizado na comunidade de Barro Preto, a 15 km de Cascavel (PR).

Adquirido há 30 anos pelo produtor Cezar Dondoni, sua esposa, Wike, e os filhos, Bruno e Camila, o sítio exemplifica uma evolução bem-sucedida. O propósito original, que era ser um espaço de lazer e descanso, deu lugar a uma reestruturação produtiva que transformou o solo em um terreno fértil para grandes oportunidades de negócios. Hoje, com uma operação leiteira otimizada, a propriedade é referência em converter potencial geográfico em resultados sólidos e sustentáveis.

COOPERATIVA:

Primato

PRODUÇÃO
75 mil litros/mês

TRAJETÓRIA

Quando adquiriu a propriedade de 10 alqueires em 1989, a família encontrou uma estrutura rústica, formada basicamente por lavouras. “No começo, o sítio era apenas uma área de descanso; não tínhamos quase nada. Depois, vimos que o espaço poderia sustentar a nossa família”, relembra Cezar. Antes de focar no leite, o local ainda passou pela criação de ovelhas e produção de mel.

A pecuária leiteira teve início em 1999, com apenas seis vacas adquiridas de um importador de gado uruguaio. Utilizando o sistema manual de “balde ao pé”, a produção inicial era de 80 litros por dia. O volume, embora pequeno, já era voltado à comercialização, mas o grande obstáculo era a logística: não havia para quem entregar o leite. “Minha esposa produzia queijo e requeijão artesanal para evitar o desperdício, mas não era o suficiente”, conta Dondoni.

A virada aconteceu com a associação à cooperativa Primato, integrada à Frimesa. A parceria garantiu apoio técnico, segurança comercial e acesso a financiamentos para expandir o rebanho. Na época, a cooperativa oportunizava o pagamento das parcelas diretamente em litros de leite.

AVANÇO EM GENÉTICA, CONFORTO E NUTRIÇÃO

O apoio da cooperativa permitiu que Cezar investisse fortemente em inseminação artificial, desenvolvendo matrizes rústicas, resistentes e de alta produtividade. “Todos esses animais nasceram e foram criados dentro da própria fazenda”, destaca com orgulho.

Um marco dessa evolução foi a implantação do sistema Compost Barn em 2016, com um investimento, na época, de R\$180 mil. Além de proporcionar maior bem-estar aos animais, o material da cama orgânica ainda é reaproveitado como adubo na propriedade. O resultado foi imediato: a captação saltou de 1.400 litros mensais (em 2017) para os atuais 75 mil litros por mês, com um rebanho de 149 animais, sendo 85 em lactação.

O manejo é rigoroso: as vacas recebem uma dieta balanceada com silagem, caroço de algodão e feno, acompanhada de perto por nutricionistas. O foco no bem-estar e na sustentabilidade reflete-se em toda a estrutura. A sala de ordenha possui aspersores para o resfriamento térmico dos animais e o leite é canalizado diretamente para o tanque, garantindo máxima higiene. Além disso, o sítio já conta com energia solar, que abastece os equipamentos e a ventilação do barracão, resultando em uma operação mais limpa e eficiente.

Para Cezar, no entanto, a tecnologia e os números só prosperam graças ao cuidado humano. A propriedade conta com quatro colaboradores, assistência técnica especializada e acompanhamento veterinário constante. A equipe passa por reciclagens anuais, cursos de profissionalização e treinamentos de segurança do trabalho. “Seguimos as normas e os resultados comprovam que o trabalho está sendo muito bem-feito”, afirma o produtor.

LIDERANÇA PELO EXEMPLO E LEGADO

Aos 70 anos, mesmo dividindo a agenda com a diretoria da Primato, Cezar não perdeu a essência: faz questão de calçar a botina, plantar o milho e preparar a silagem que alimenta seu rebanho. Pensando no futuro e de olho nos netos, já que os filhos seguem outros caminhos profissionais, suas metas são ousadas: melhorar a produtividade dos animais que já possui, trocar o sistema de ordenha, modernizar o maquinário e implantar um sistema informatizado para um controle de produção ainda mais rigoroso. Ao olhar para trás, o veterano do leite deixa um conselho prático para quem deseja prosperar na atividade: “Invista em poucos, mas excelentes animais. Os medianos dão o mesmo trabalho e geram mais despesas, sem entregar o resultado esperado.”

Sistema Compost Barn garantiu um salto na produtividade leiteira, além de proporcionar bem-estar aos animais e o reaproveitamento da cama orgânica como adubo na propriedade.



Controle inteligente

Aplicativo EasyPac traz funcionalidade na linha de produção

TRANSFORMAÇÃO DIGITAL OTIMIZA A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E A GESTÃO DE QUALIDADE NAS UNIDADES INDUSTRIAIS.

No setor industrial, o compromisso com alimentos saborosos e seguros passa, obrigatoriamente, pelos Programas de Autocontrole (PAC). Esse conjunto de procedimentos rigorosos — que engloba as Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) — é a base para garantir a conformidade dos produtos entregues ao consumidor.

Para modernizar esses processos, historicamente manuais e dependentes de grandes volumes de papel, a empresa implementa o EasyPAC. O aplicativo chega para digitalizar a gestão dos PACs, eliminando o uso de planilhas físicas e formulários impressos.

AGILIDADE E PRECISÃO NO CHÃO DE FÁBRICA

Com a transição para o formato eletrônico, os registros de produção ganham em padronização e redução de falhas humanas. Para o operador, a mudança resulta em uma rotina mais ágil e com menos retrabalho. Já, para a gestão e para os órgãos fiscalizadores, o sistema oferece dados confiáveis e disponíveis em tempo real, fundamentais para a tomada de decisões estratégicas.

O sistema não apenas atende às exigências de órgãos reguladores, como o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), mas também fortalece a rastreabilidade. Em casos de auditorias ou investigações, o acesso imediato à informação garante transparência para toda a cadeia produtiva.

METAS DE IMPLEMENTAÇÃO

O EasyPAC está sendo implantado em seis unidades industriais, fruto de um esforço conjunto entre as equipes de Qualidade e Tecnologia da Informação.

Atualmente, a plataforma já gerencia mais de 500 planilhas, mas o cronograma de expansão é ambicioso: até o final de dezembro, o objetivo é atingir 100% de cobertura. Isso representará a substituição de mais de 1.300 registros manuais por processos eletrônicos, consolidando a busca da empresa por eficiência operacional e excelência técnica.



Agilidade, economia e precisão: implementação do aplicativo garante padronização nos processos e permite tomadas de decisões em tempo real.



Futuro conectado

FRIMESA MAPEIA NOVAS OPORTUNIDADES TECNOLÓGICAS E MANTÉM PROJETOS DE ALTO IMPACTO NA OTIMIZAÇÃO DE SUAS OPERAÇÕES

Resultados do Workshop

45 oportunidades de melhoria levantadas;

07 desafios prioritários definidos para apresentação no Link Iguassu Valley, com foco em atrair tecnologias de alto impacto;

38 oportunidades remanescentes direcionadas à rede de parceiros consolidados da cooperativa.

A busca por soluções externas por meio da conexão com startups, universidades e parceiros é uma prática consolidada e conhecida como Inovação Aberta. Essa estratégia de negócio acelera a resolução de problemas, reduz custos e amplia a eficiência operacional, gerando resultados sólidos e parcerias estratégicas para a cooperativa.

O pioneirismo da Frimesa em inovação consolidou-se em 2016: uma das primeiras cooperativas a integrar o movimento regional de inovação em conjunto com o Programa Oeste em Desenvolvimento (POD). O POD reúne forças de diversos setores para impulsionar o desenvolvimento sustentável e fortalecer os 55 municípios da região Oeste do Paraná por meio de estratégias integradas e participativas. Dessa iniciativa, surgiu o Iguassu Valley, um ecossistema que promove um ambiente favorável ao desenvolvimento regional tecnológico.

No mês de março, a Frimesa realizou o Workshop de Mapeamento de Demandas e Oportunidades para a Inovação Aberta. O objetivo central da ação foi identificar gargalos em diversas áreas da cooperativa para buscar soluções durante o Link Iguassu Valley, evento que conecta demandas corporativas a potenciais solucionadores.

TRAJETÓRIA CONSOLIDADA

Desde o início dessa jornada, a Frimesa já desenvolveu diversos projetos de inovação aberta em colaboração com uma rede de parceiros, incluindo universidades, parques tecnológicos e institutos de pesquisa. Atualmente, a cooperativa mantém 11 projetos ativos de alto impacto, entre os quais se destacam:

- **NAPI Alimentos Saudáveis:** Um Arranjo Promotor de Inovação financiado pelo Governo do Estado do Paraná e pela Fundação Araucária, sob gestão do Biopark. A iniciativa une cooperativas, empresas e universidades para tornar o estado uma referência global em alimentos seguros. Com foco em sanidade, novos produtos, genômica e proteínas, o projeto desenvolve soluções para o controle de Salmonella, agregação de valor a coprodutos, reuso de água e a criação de um Polo Tecnológico de Alimentos.
- **Inteligência Artificial na Linha de Produção:** Em parceria com o Biopark, a Embrapa Suínos e Aves e a startup Kindra, a Frimesa introduziu o conceito de IA diretamente na linha de abate. O projeto está em fase de testes com câmeras inteligentes para a classificação automática de carcaças, uma tecnologia pioneira no Brasil.



Modernização logística

FRIMESA RENOVA MÁQUINAS E SISTEMA INTELIGENTE PARA ELEVAR A SEGURANÇA E PRODUTIVIDADE

A busca pela excelência operacional e a eliminação de gargalos de manutenção impulsionam a nova fase logística da Frimesa. Em fevereiro, a cooperativa recebeu 42 novos equipamentos — sendo 11 empilhadeiras e 31 transpaleteiras —, renovando a frota da expedição e da indústria. Essas máquinas serão fundamentais no transporte e na armazenagem da ampla linha de alimentos da marca, com foco especial em produtos congelados e resfriados, garantindo máximo desempenho e segurança em ambientes de temperatura controlada.

O projeto de modernização está alinhado às diretrizes do planejamento estratégico. A substituição de máquinas antigas por tecnologias de ponta elimina interrupções e assegura um fluxo contínuo, estabelecendo um novo marco de produtividade.

O grande diferencial é o sistema InfoLink: cada colaborador acessa o equipamento via crachá e o sistema reconhece o nível de experiência do operador (Iniciante, Avançado ou Expert), ajustando a velocidade da máquina de acordo com sua capacidade técnica. Isso



Nova Frota de transpaleteiras elétricas para operação.

garante uma condução precisa e segura. Além da gestão inteligente, a adoção de baterias de lítio traz avanços em sustentabilidade e disponibilidade. Ao eliminar a manutenção complexa das baterias de chumbo-ácido, os equipamentos permanecem prontos para o trabalho contínuo — fator vital para a agilidade da cadeia de frios.

Para o presidente executivo, Elias José Zydek, o investimento une inovação e cuidado humano: "Essas máquinas trazem tecnologia que facilita a gestão, mas o ponto principal é a segurança dos operadores na prevenção de acidentes. Teremos uma produtividade maior, com redução de custos e mais eficácia em todo o processo de movimentação e expedição", afirma.

Parceria social

APOIO DA FRIMESA FORTALECE AÇÕES DA AMESFI E O PROJETO AME

A Frimesa é uma das grandes parceiras da AMESFI (Associação Medianeirense de Surdos), oferecendo um suporte que beneficia diretamente o Projeto AME (Arte, Meio Ambiente e Educação). Essa união é fundamental para que a entidade siga promovendo a melhoria na qualidade de vida da comunidade, consolidando o compromisso da cooperativa com iniciativas que geram inclusão, educação e dignidade em Medianeira.

Criado em 2008 na escola bilíngue, o Projeto AME evoluiu de cursos profissionalizantes para a produção de artesanato a partir da reutilização de resíduos industriais. Hoje, a iniciativa reúne cerca de 100 participantes, entre mães, familiares e membros da comunidade, que se encontram semanalmente para atividades como tricô, crochê, bordado, costura, patchwork e pintura. Além de promover aprendizado e integração, o projeto contribui para a geração de renda por meio da comercialização dos produtos.

A diretora da AMESFI, Nilvana Scalco, destaca que o auxílio da Frimesa é o que garante a sustentabilidade dessas ações. “Essa parceria é fundamental para a manutenção dos nossos projetos.

Projeto AME: o artesanato é ferramenta de inclusão e gera renda para mulheres em Medianeira.

Começamos com doações e hoje contamos com um suporte financeiro que sustenta iniciativas essenciais, como o Projeto AME e os cursos de Libras”, afirma. Além do artesanato, o suporte permite oferecer momentos de convivência e atividades como pilates, fortalecendo vínculos e a comunicação, especialmente entre mães de alunos surdos.

Para as participantes, o AME representa um espaço vital de acolhimento. Nelzi Zimmermam, que participa há mais de um ano, compartilha o impacto em sua rotina: “Aqui eu consigo relaxar, aprender coisas novas e estar com outras mulheres que vivem realidades parecidas com a minha. Trocamos experiências e aprendemos muito. É um tempo precioso na minha semana”.

Ao investir na AMESFI, a Frimesa ajuda a impulsionar eventos que incentivam a integração com a comunidade, valorizando o trabalho artesanal e fortalecendo os laços sociais, garantindo que o impacto positivo da entidade continue crescendo e transformando vidas.

Oficinas com a costura mostram talento e dedicação das artesãs.



Nossa nova era começa no cuidado



No campo, nas indústrias,
no olhar atento a cada detalhe.

Alimentar é um compromisso sério.
É entregar sabor, saúde e segurança
para milhares de famílias todos os dias.





Especialistas conhecem o sistema de biogás na Unidade Frigorífica em Medianeira, Paraná

Frimesa é referência em bioenergia

COM UM MODELO DE ECONOMIA CIRCULAR QUE TRANSFORMA RESÍDUOS EM ENERGIA, A COOPERATIVA RECEBEU ESPECIALISTAS DO FÓRUM SUL-BRASILEIRO DE BIOGÁS E BIOMETANO EM SUA UNIDADE DE MEDIANEIRA.

O biogás consolidou-se como uma das soluções promissoras para a transição energética na agroindústria. Ao transformar passivos ambientais em energia térmica, o biogás garante redução na emissão de gases de efeito estufa e proporciona autonomia energética ao setor produtivo. Consolidando-se como referência tecnológica nacional nesse cenário, a Unidade Frigorífica da Frimesa em Medianeira (PR) tornou-se um modelo de eficiência e inovação, o que a levou a integrar a programação oficial do 8º Fórum Sul-Brasileiro de Biogás e Biometano.

Ao abrir as portas de seu Complexo de Biogás para uma visita técnica exclusiva no dia 16 de abril, a Frimesa apresentou a cerca de 50 profissionais, especialistas e lideranças de todo o país como a inovação e a sustentabilidade podem ser aplicadas, na prática, em escala industrial. O evento reforçou o papel da cooperativa como um exemplo real de transição energética, demonstrando soluções que unem produtividade e responsabilidade ambiental para o mercado brasileiro.

TECNOLOGIA APLICADA A AGROINDUSTRIA

Durante a visita, os participantes acompanharam de perto o funcionamento do sistema de aproveitamento de resíduos voltado à geração de energia limpa. O processo utiliza o biogás como combustível renovável no chamuscador de suínos. Foram apresentadas todas as etapas da operação — desde a origem dos resíduos até a purificação na biorrefinaria —

A estrutura impressionou acadêmicos e o mercado internacional. "Ver o biogás movimentando a indústria é fascinante. Registre cada detalhe para que meus alunos compreendam que o futuro da energia limpa já é uma realidade operando no campo", destacou Roseany de Vasconcelos, professora de Engenharia de Energia da UnB (Universidade de Brasília). Diretamente da Alemanha, o gerente de projetos da PTM, Sebastian Winkler, também avaliou positivamente a planta: "Fiquei impressionado com a estrutura, que é muito limpa e automatizada. Isso nos dá uma base sólida para desenvolver novas soluções inovadoras para o setor".

RESULTADOS E RECONHECIMENTO

A Frimesa vem consolidando sua transição energética por meio do biodigestor modelo CSTR, idealizado em 2019. Os resultados de 2025 comprovam a viabilidade do projeto: a planta consumiu mais de 1 milhão de Nm³ do combustível na chamuscagem de suínos, substituindo o GLP e gerando uma economia de R\$ 3 milhões/ano, além de significativos ganhos ambientais

Para a cooperativa, esse protagonismo é fruto de um posicionamento estratégico. "A Frimesa é referência porque une responsabilidade ambiental e eficiência econômica, demonstrando que é possível produzir alimentos com qualidade e sustentabilidade", destacou a Supervisora da área Ambiental, Andrieli Schulz.

Sendo o primeiro frigorífico do país a utilizar lodo flotado nesse sistema, a Frimesa reforça seu papel de pioneira. O próximo passo dessa jornada já está planejado: a expansão do projeto para a unidade de Assis Chateaubriand ainda no primeiro semestre deste ano.

Conheça o Projeto

Resumo Técnico: Complexo de Biogás Frimesa (Medianeira-PR)

- ◆ **Principal Destino:**
Conversão de efluentes do abate de suínos em energia térmica para substituição de GLP (chamuscagem) e redução de emissões.
- ◆ **Capacidade de Produção:**
10.000 m³/dia de biogás.
- ◆ **Tecnologia de Biodigestão:**
02 Reatores de concreto tipo CSTR (Continuous Stirred Tank Reactor), com 3.400 m³ de volume em cada reator.
- ◆ **Parâmetros de Operação:**
Vazão de alimentação de 240 m³/h com 4% de matéria seca.
- ◆ **Processo de Purificação:**
Dessulfurização biológica, desumidificação e adsorção na biorrefinaria.
- ◆ **Subprodutos:**
Biofertilizante a partir do digestato para uso agrícola (sob análise nutricional e ambiental).





Por dentro da **Frimesa**

FRIGORÍFICO EM ASSIS: ONDE A
TECNOLOGIA E A SUSTENTABILIDADE
TRANSFORMAM A CARNE SUÍNA EM
REFERÊNCIA MUNDIAL



Dando continuidade à série especial “Conheça as Unidades”, chegamos ao maior complexo frigorífico da América Latina: a Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand (UFA) onde a inovação e eficiência se consolidam como o principal motor de crescimento da Frimesa na cadeia de suínos.

Projetada para atingir o processamento de 15 mil animais por dia até 2032, a unidade cresce de forma gradativa, acompanhando a evolução da produção no campo. Atualmente, a planta transforma uma média diária de 5.800 suínos. Desse volume, 40% são destinados à fabricação de industrializados e 60% ao mercado de cortes, atendendo tanto ao consumo interno quanto às exportações.

“A unidade de Assis já representa 42% do volume total de produção de carne suína da Frimesa. Isso demonstra a grande importância desta planta para o negócio: ela nos dá escala para atender o mercado externo e flexibilidade para inovar em produtos, garantindo competitividade em mercados exigentes”, afirma o superintendente de operações, Marcelo Cerino.


Hoje, a UFA é o passaporte da carne suína paranaense para o mundo, exportando para mercados rigorosos como China, Filipinas, Japão e Coreia do Sul.


A TRAJETÓRIA: DO PAPEL À OPERAÇÃO


O projeto nasceu em 2013, com a planta de Medianeira operando em capacidade máxima. A escolha de Assis Chateaubriand foi estratégica por conta da concentração de produtores na região e, por isso, deve promover ainda mais desenvolvimento no Oeste.


Maior frigorífico da América Latina?

Quem percorre as margens da rodovia PR-239 se impressiona com a magnitude da operação. A Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand (UFA) não é apenas uma indústria; é uma superestrutura que redefine o conceito de grandeza no setor.

 **Área Construída:** 148 mil m² (o equivalente a 20 campos de futebol oficiais).

 **Terreno:** 112 hectares e 60 edificações integradas.

 **Capacidade:** 15 mil suínos/dia (1,95 milhão de quilos de carne diariamente).

 **Escala:** Para transportar a produção de apenas um dia, seria necessária uma fila de mais de 70 caminhões frigoríficos de grande porte.



Referência em Sustentabilidade

A Unidade de Assis é referência mundial em respeito ao meio ambiente. O projeto visa a eliminação de 100% do uso de combustíveis fósseis, substituindo-os por biomassa e energia renovável.



Biometano: Pioneira no uso do gás de resíduos próprios para a flambagem de suínos (3 milhões de m³/ano).



Energia Solar: Sistema que gera 150 mil kWh anuais.



Bem-estar Animal: Sistemas de sensibilização por CO₂ e monitoramento integral.

Linha de alta tecnologia para cortes precisos, com mais qualidade e rendimento.

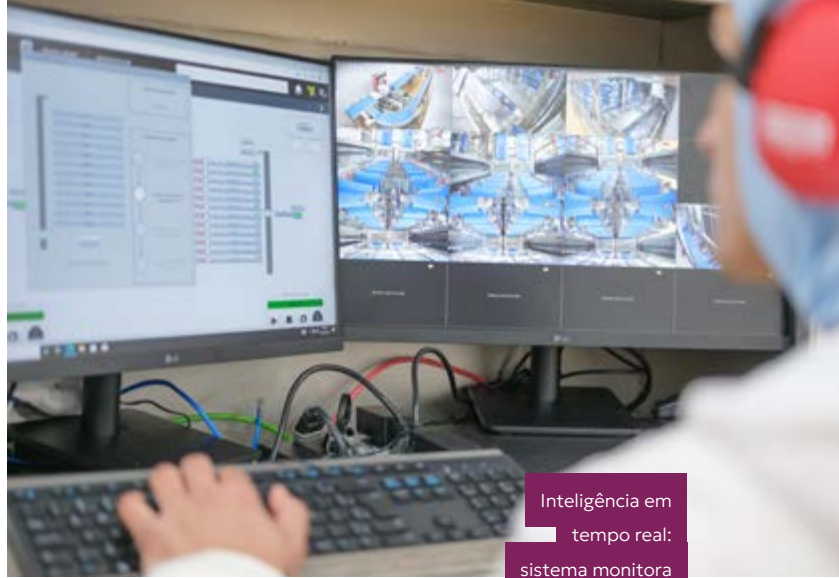


A pedra fundamental foi lançada em 2015 e, em 2017, a terraplanagem avançava a pleno vapor. Mesmo diante de instabilidades econômicas e políticas nacionais, a obra seguiu o cronograma até a inauguração oficial em dezembro de 2022, durante a celebração dos 45 anos da Frimesa.

Para construir a UFA, os investimentos totalizaram R\$ 1,35 bilhão. O engenheiro de alimentos Vitor Frosi, assessor industrial com 39 anos de Frimesa, foi um dos gestores do projeto e recorda a complexidade da execução. “Foi emocionante ver as máquinas entregando o que propusemos no papel, trazendo o que há de mais moderno: robôs europeus que operam desde o abate até a paletização”. Destaca ainda que o “play” operacional ocorreu em março de 2023, impulsionando o faturamento da cooperativa em quase 10%.

O início das atividades contou com um abate experimental de 280 animais, escala que subiu rapidamente para a média de 4 mil cabeças/dia, meta da primeira fase. Segundo Frosi, a produção de industrializados também seguiu um crescimento escalonado, saltando de 20 para 40 toneladas diárias, ao atingir a capacidade prevista para o período.

Em 2026, a realidade da UFA impressiona: o processamento médio de 5.800 animais/dia abastece linhas de cortes in natura e industrializados como salgados, bacons (pedaços e fatiados) e linguiças frescas e defumadas.



Inteligência em tempo real: sistema monitora cada etapa, garantindo rastreabilidade.

Inteligência e tecnologia

Robótica:

5 robôs europeus de alta precisão nas linhas principais.

Gestão:

Sistema Innova (Axin) com monitoramento em tempo real (BI).

Logística:

Centro de Distribuição com 10.000 posições de estocagem.

REFERÊNCIA EM TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

Entrar na UFA é como visitar o futuro. Sob o conceito de Indústria 4.0, a unidade utiliza robótica avançada para garantir uma padronização milimétrica. Cinco robôs de última geração operam nas linhas de abate, realizando tarefas. Além de eliminar o esforço físico, as máquinas se autoesterilizam a cada ciclo, garantindo uma redução drástica de contaminação e no aproveitamento de cortes nobres.

O gerente industrial de carnes, Gerson Luis Elsenbach, destaca o pioneirismo: “Fomos os primeiros no Brasil a adotar as tecnologias Primal Cut e Deboflex. Essas plataformas automatizam o processo com alta precisão e ergonomia, garantindo rendimento superior em itens como costela e barriga. Além do ganho financeiro, a inovação humaniza o trabalho, acelera o aprendizado e assegura o mais alto padrão de segurança alimentar.”

Toda essa inteligência mecânica é orquestrada pelo software que monitora a gestão da produção em tempo real, do recebimento do suíno ao embarque final. A tecnologia permite ajustes imediatos de rendimento através de indicadores de Business Intelligence (BI) e assegura a rastreabilidade.

Para 2032 a expedição diária será de 1.500 toneladas. Para suportar esse fluxo, a unidade conta com um Centro de Distribuição Inteligente com mais de 10 mil posições de estocagem.

FORMANDO PESSOAS PARA O FUTURO

A chegada da UFA em Assis Chateaubriand marcou o início de uma nova era para o mercado de trabalho regional. Mais do que uma estrutura automatizada, a unidade foi planejada para ser um polo de desenvolvimento de talentos, elevando o patamar técnico dos profissionais locais para a realidade da Indústria 4.0.

Para integrar a comunidade a este novo cenário, a Frimesa investiu fortemente em educação corporativa. Por meio de um programa de intercâmbio de conhecimento, centenas de colaboradores foram levados à sede, em Medianeira, onde vivenciaram a cultura da cooperativa e receberam treinamentos de alta performance. Esse movimento permitiu que o atual quadro de 3.700 colaboradores se tornasse especialista em tecnologias que são referência global.

“Nosso compromisso foi preparar as pessoas para crescerem junto com a unidade. Ver a evolução técnica e o comprometimento de cada colaborador é o que consolida o sucesso da operação”, destaca Frosi.

O impacto da UFA gera um ciclo de prosperidade em toda a região. Para 2032 a previsão é sustentar outros 8.500 empregos indiretos em toda a cadeia produtiva, além da arrecadação de cerca de R\$ 600 milhões em impostos, recursos que retornam para a sociedade em forma de infraestrutura e serviços públicos.



Muitos talentos unidos pelo propósito de nutrir vidas: na Frimesa, a diversidade impulsiona o crescimento e fortalece o DNA da marca da família.

Crescer em família

COM MAIS DE 13 MIL COLABORADORES E UM PLANO DE EXPANSÃO, A FRIMESA POSICIONA O DESENVOLVIMENTO DAS PESSOAS E O BEM-ESTAR COMO PILARES CENTRAIS PARA ATRAIR E RETER TALENTOS.

Com o olhar estrategicamente voltado para 2032, a Frimesa planeja muito além de números e faturamento: planeja o futuro das pessoas. Como a quarta maior indústria de abate de suínos do Brasil e referência no setor de lácteos, a cooperativa consolida sua posição como um dos grandes motores de empregabilidade regional, sustentando mais de 13 mil empregos diretos. Para a Frimesa, o desafio de atrair e reter talentos em um mercado competitivo é encarado como uma oportunidade de evolução constante.

Para Cinara Munhoz Cazorla, gerente de Gente & Gestão e SST da Frimesa, a escala do negócio exige um cuidado proporcional à sua grandeza. "Estamos inseridos em uma região onde a oferta de mão de obra local, muitas vezes, não supre a alta demanda das indústrias. Por isso, nossas operações exigem uma gestão conectada a essa escala, mas sempre com o olhar voltado ao cuidado e à valorização de cada indivíduo", afirma.

OPORTUNIDADES REAIS

Os investimentos constantes na ampliação da capacidade produtiva da Frimesa continuam gerando centenas de novas oportunidades de trabalho, com foco em contratação imediata. As vagas contemplam áreas operacionais, técnicas, administrativas, comerciais e de liderança, com forte presença em unidades como Medianeira, Marechal Cândido Rondon, Assis Chateaubriand e Matelândia.

Para Cinara, essas vagas são muito mais do que postos de trabalho: “São portas abertas para o crescimento profissional, capacitação contínua e melhoria da qualidade de vida dos nossos colaboradores e de suas famílias”, destaca. Além da remuneração, o diferencial da cooperativa está em um pacote de benefícios que inclui plano de saúde, seguro de vida, auxílio-educação, Participação nos Lucros (PLR), vale alimentação e qualificação profissional.

O cuidado da marca com quem faz a operação acontecer é reforçado por ações de reconhecimento e suporte em momentos especiais. Entre os destaques estão a cesta de Natal, o reconhecimento por tempo de casa, presentes de aniversário e no Dia do Trabalhador, além de programas de acolhimento como a cesta de apoio à gestante.

A cultura de diversidade é outro pilar inegociável na estratégia de atração da Frimesa. “Consideramos todos os candidatos sem distinção. Nosso objetivo é formar times diversos que reflitam a sociedade e contribuam para um ambiente mais humano e produtivo”, ressalta Cinara.

Para fortalecer esse time, a cooperativa aposta em quem já conhece a casa: a ação de incentivo à indicação. Através dele, os colaboradores atuais são premiados financeiramente ao indicarem novos talentos que venham a compor o quadro.

QUALIFICAÇÃO E A NOVA "TRILHA DE CARREIRA"

O compromisso com a evolução contínua das equipes é o motor da Frimesa Educação Corporativa. Mais do que um centro de treinamento, a iniciativa se consolida como um ecossistema de aprendizado composto por 11 academias estrategicamente desenhadas. Elas unem a excelência técnica ao desenvolvimento comportamental, preparando o profissional para as inovações da Indústria 4.0.

Como fazer parte desse time?

Trabalhar na Frimesa é mais do que ocupar uma função; é integrar uma rede de cooperação que valoriza o ser humano. Se você busca evolução e quer construir seu futuro conosco, confira como se candidatar:

Vagas Administrativas, Técnicas e de Vendas:

Acompanhe nossas oportunidades pelo site oficial. Se não encontrar uma vaga aberta para o seu perfil no momento, você pode cadastrar seu currículo em nosso banco de talentos para futuras oportunidades.



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ou aperte aqui!

Vagas nas Unidades Industriais: Se o seu interesse é atuar em nossas plantas industriais, a Frimesa mantém uma parceria com as Agências do Trabalhador das cidades onde atua. Procure a unidade mais próxima de você para se informar sobre os processos seletivos e contratação imediata.

**INDICOU,
*CONTRATOU,
GANHOU!**

Exclusivo para colaboradores. Procure a área de Gente & Gestão da sua Unidade e saiba como participar.

Para Cinara, o impacto da educação é transformador. "A qualificação é um compromisso com a integridade do nosso colaborador. Um profissional bem-preparado domina os processos e trabalha com mais confiança, o que reduz drasticamente os riscos de acidentes e doenças ocupacionais. Além do cuidado humano, esse domínio técnico reflete na produtividade, essencial para o crescimento da Frimesa", pontua.

Para quem busca crescimento, o ano de 2026 marca o início de uma transformação histórica com o projeto Trilha de Carreira. Nos próximos 24 meses, a cooperativa modernizará sua estrutura para oferecer ainda mais clareza sobre as oportunidades de ascensão. "Nosso objetivo é assegurar políticas de remuneração transparentes e meritocráticas, garantindo o pleno alinhamento às melhores práticas de mercado", explica a gerente.

CULTURA DE CUIDADO ATIVO

A segurança na Frimesa evoluiu para um conceito de proteção integral. A cooperativa cultiva uma cultura onde lideranças e equipes compartilham a responsabilidade pelo bem-estar físico, mental e organizacional. Para consolidar essa mentalidade, o setor de SST mantém ações práticas como o Bom Dia Segurança, Blitz da CIPA e o POP do Cipeiro (Programa de Observação e Prevenção).

Durante a última SIPAT de 2026, a Frimesa reforçou o foco em fatores protetivos, uma abordagem que olha o indivíduo de forma completa. "Trabalhar fatores protetivos significa fortalecer tudo o que ampara o colaborador — da ergonomia de ponta ao suporte psicossocial. Nosso objetivo é que cada profissional perceba que o ambiente foi desenhado para protegê-lo, garantindo que ele retorne para sua família com saúde e disposição todos os dias", destaca Cinara.

Segurança que vai além! SIPAT 2026

Quer saber mais detalhes sobre os fatores protetivos, as dinâmicas e tudo o que rolou na SIPAT 2026? Aponte a câmera do seu celular para o QR Code abaixo e confira a cobertura completa, fotos e os vencedores do prêmio Líder Zero Acidente.



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ou aperte aqui!



Orgulho de Pertencer: "A Marca da Família"

Trabalhar na Frimesa é carregar no peito o propósito de nutrir vidas. O rebranding da marca reforçou o DNA cooperativista e o sentimento de pertencimento que retém talentos. "O colaborador não é um elo na cadeia, mas parte de um ecossistema pautado pelo respeito e pela segurança", define Cinara.

Ao conectar os valores familiares aos objetivos corporativos, a Frimesa transforma o cotidiano industrial em um espaço de acolhimento.



Líderes são premiados

"DeBaconTodos" celebra gestores com melhores índices de gestão e segurança em 2025.

A Unidade Frigorífica de Medianeira (UFM) realizou, em fevereiro, o evento Reconhecimento Melhores em G&G e SST 2025. O objetivo central foi premiar os líderes que entregaram os resultados mais expressivos em indicadores de Gente & Gestão e Saúde e Segurança do Trabalho, no último ano. Sob o tema "DeBaconTodos", a cerimônia utilizou a analogia do bacon, ingrediente que agrega valor a qualquer receita, para destacar gestores que transformam métricas de cuidado em produtividade e bem-estar.

Durante a cerimônia, também foi entregue o certificado "DeBacon a Segurança" aos setores que atingiram a meta de zero acidentes. Para Alvaro Larsen, encarregado de seção da UFM e vencedor nas categorias "Bacon Premium" e "DeBacon a Segurança", o mérito é resultado de uma gestão humanizada. "Este destaque é fruto direto de uma rotina baseada na escuta ativa, na resiliência e, principalmente, no cuidado com as pessoas", afirma.

A gerente de Gente & Gestão e SST da Frimesa, Cinara Munhoz Cazorla, pontua que a retenção de talentos é um desafio comum ao cenário industrial da região Oeste. "Buscamos transformar a gestão de pessoas em um pilar estratégico, unindo eficiência operacional ao cuidado individual. Ao celebrarmos indicadores como o de zero acidentes, não estamos falando apenas de números, mas de vidas preservadas e de um ambiente onde as pessoas se sentem valorizadas", finaliza.

Segurança que vai além!

A entrega da premiação "DeBaconTodos" foi estruturada em três pilares estratégicos, batizados com nomes que remetem ao tema:

Bacon Premium: Reconhecimento aos líderes com melhores índices de Retenção de Talentos (Rotatividade).

Crocância Total: Voltado ao engajamento e à energia das equipes (Absentéismo).

Capa de Gordura: Focado na proteção da equipe e nos índices de Segurança do Trabalho.

Gente&Gestão ACONTECE



3ª Caminhada com Amigos

A Frimesa, em parceria com o SESI, realizou no dia 12 de abril a 13ª Caminhada com Amigos, que reuniu cerca de 300 participantes em um percurso de 6,5 km que partiu do campo do Atlético, no bairro de Nazaré, até o Morro da Salette. A manhã dedicada à saúde e à integração contou com uma estrutura completa: aquecimento coletivo inicial, pontos de hidratação, entrega de lanches e sorteio de brindes ao final. A iniciativa reforçou a importância de incluir a atividade física na rotina para garantir mais saúde física e mental.

Semana da Mulher

Para celebrar o Dia Internacional da Mulher (08), o programa Frimesa com Elas promoveu o evento "Elas Fazem Acontecer" entre os dias 09 e 13 de março, reunindo 600 participantes em três talk shows. O encontro contou com sorteio de brindes e histórias inspiradoras de colaboradoras, como Marina Morcelli e Albina Riveros, que provam que o sucesso e a essência da Frimesa também são construídos por mãos femininas. A semana marcou, ainda, a continuação de uma agenda dedicada à valorização contínua, que seguirá o ano todo com ações de desenvolvimento de lideranças, aulas de dança, rodas de conversa e o projeto de acolhimento para gestantes "Coração de Mãe".



Lançamento App Eu.Frimesa

Foi lançada oficialmente a nova plataforma Eu.Frimesa, um aplicativo desenvolvido para ser o braço direito dos colaboradores, unindo comunicação, serviços de RH e informações essenciais em um só lugar. Sob o conceito de que "quem joga junto, cresce junto", a ferramenta chega para modernizar a interação entre empresa e colaborador, garantindo que a informação esteja, literalmente, na palma da mão. Com essa inovação, a Frimesa reforça sua tática de investir em praticidade e transparência, provando que a tecnologia é uma grande aliada na construção de um ambiente de trabalho mais conectado e eficiente.

Gente que faz a nossa história

ABAIXO VOCÊ CONFERE A TRAJETÓRIA DE COLEGAS QUE AJUDAM A CONSTRUIR A FRIMESA TODOS OS DIAS.



25 ANOS

Edson de Souza

Operador de ponte rolante- Filial UFQ

O colaborador Edson De Souza completou 25 anos de Frimesa, com uma trajetória que começou por indicação de seu irmão. Com passagens por diferentes turnos e funções, hoje trabalha como operador de ponte rolante com foco em segurança e checklists diários. Ao longo de duas décadas e meia, testemunhou a evolução da empresa, especialmente a transição dos processos manuais para a automação e melhorias na climatização. Para ele, a cooperativa é sinônimo de realização pessoal: com o trabalho, conquistou sua casa, carro e a estabilidade para criar os filhos, inclusive, seu filho Charles segue seus passos e já atua na empresa há oito anos. Além da gratidão, ele destaca a importância da dedicação: "A Frimesa faz parte da minha vida. Para quem está começando, o conselho é levar a sério, trabalhar com segurança e ser assíduo", afirma o colaborador, que celebra com orgulho sua história de superação e crescimento dentro da unidade.

Carlos Roberto Pereira

Operador de Transpaleteira- Filial UFM

Desde 1986, Carlos Roberto Pereira construiu uma trajetória de dedicação. Seguindo os passos dos pais, ele iniciou na Higiene Interna onde atuou por cinco anos, passou pela salga manual e hoje atua como operador de transpaleteira na área de injeção de bacon e barrigas. Nessas quatro décadas, Carlos acompanhou a modernização tecnológica da cooperativa e transformou sua própria realidade: conquistou estabilidade, adquiriu três imóveis e viu sua esposa e filho também se tornarem colaboradores, há quase 20 anos. Para ele, o segredo do sucesso é a paciência e o respeito ao próximo. "Se pudesse voltar no tempo, faria tudo novamente", afirma, reforçando que as grandes conquistas são fruto da dedicação e do aproveitamento das oportunidades que a empresa oferece.



40 ANOS

Daniele Soares Da Silva

Encarregada de Seção - Abatedouro- Filial UFA Assis

Uma trajetória que começou em Medianeira como auxiliar de produção e hoje celebra 15 anos de Frimesa. Em 2023, Daniele Silva aceitou o desafio de se mudar para Assis Chateaubriand (UFA), onde se tornou a primeira encarregada de seu setor. Ao longo da jornada, aproveitou as capacitações da cooperativa para se formar como técnica em eletromecânica e bombeira civil. Esse conhecimento, inclusive, permitiu um dos momentos mais marcantes de sua vida: salvar a colega de trabalho em uma emergência. Para ela, a Frimesa é a base de conquistas reais, como a compra de duas casas e veículos. Com foco nas metas de 2032, Daniele planeja seguir evoluindo com resiliência. "O segredo é ter disposição para os desafios. Conhecimento nunca é demais", afirma a colaboradora, que destaca a gratidão como seu maior aprendizado.



15 ANOS

Receitas Frimesa

Queijo: do café da manhã ao jantar

Enroladinho de presunto e banana



clique aqui e acesse a receita



Espetinho de Queijo de Coalho com Bacon



clique aqui e acesse a receita



Hambúrguer de Linguiça Toscana e Creme de Queijos



clique aqui e acesse a receita



Nhoque de banana-da-terra com molho de Queijo Azul Frimesa



clique aqui e acesse a receita



Essa evolução é feita de milhares de famílias

A Frimesa entra em um novo momento, ainda mais forte e preparada para o futuro. Mas essa evolução não é só sobre processos ou estrutura. É sobre pessoas. Sobre milhares de famílias que produzem, transformam e fazem nossa missão acontecer todos os dias.

É assim que queremos avançar: juntos, com responsabilidade e orgulho do nosso trabalho.



frimesa.com.br

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

[@ /Frimesa](https://www.instagram.com/Frimesa)

A marca da família



**A marca
da família**

Frimesa