

REVISTA Frimesa

Edição nº127 | mai/jun 2026
www.frimesa.com.br

Inovar para nutrir

Como a Frimesa
transforma
tendências
de mercado
em comida de
verdade.



Novidades na linha Fogo & Sabor

A UNIÃO DA AUTORIDADE DE QUEM É ESPECIALISTA EM PORCO
À SOFISTICAÇÃO DE ESPECIARIAS PARA TRANSFORMAR O
CHURRASCO EM UMA EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL.



Imagem ilustrativa.

A Frimesa apresenta novos sabores da Linguiça Fogo & Sabor: Linguiça Toscana sabor Defumado, o sabor artesanal da linguíça fresca, com o toque envolvente e rústico de defumação. A Chistorra, receita inspirada na culinária espanhola com

sabor marcante de alho e pimentão vermelho, trazendo autenticidade à linha. A Linguíça sabor Chimichurri traz o frescor inconfundível das ervas para o seu churrasco.



FOGO & SABOR

frimesa.com.br

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

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



PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros leitores,

O consumo de alimentos no Brasil vem passando por uma evolução significativa nos hábitos alimentares das pessoas. A tendência é de consumir alimentos de maior valor nutritivo, de facilidade e rapidez no preparo e de porções adequadas para as pessoas e famílias.

A Frimesa, alinhada ao mercado consumidor, lançou e continua desenvolvendo novos produtos que atendam à nova demanda dos brasileiros.

Nesta edição, você conhecerá os lançamentos e o quanto nos dedicamos em pesquisa e desenvolvimento para nutrir as pessoas.

Apresentamos também nossos projetos de produtividade e melhoria contínua em processos industriais.

Destacamos ainda nosso propósito, através da cooperação, nutrir as pessoas com “comida de verdade”, para que tenham uma vida melhor.

Reeditamos o nosso relatório de sustentabilidade 2025, onde detalha a consolidação do Roadmap ESG 2040.

A Frimesa busca o relacionamento com os colaboradores, cada vez mais cuidadoso e respeitoso, para que o ambiente de trabalho seja seguro e de muita cooperação.

Desejamos uma leitura proveitosa e agradável para todos.



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

maio | junho
ed. nº 127



clique no
número da
página e
navegue

06 | NOSSA CAPA

Vitrine de lançamentos: estande da Frimesa na APAS Show 2026 consolida a estratégia de expansão em categorias de maior valor agregado e proximidade com o novo varejo alimentar.

12 | Sustentabilidade

18 | Cooperativismo

22 | Produtividade

28 | Sala do Produtor

36 | Ambiental

40 | Conheça Nossas Unidades

44 | Gente&Gestão







Inovação, com propósito

PRATICIDADE, SAUDABILIDADE E O TOQUE DE CHEF QUE FALTAVA NA SUA MESA. ALINHADA ÀS NOVAS TENDÊNCIAS, FRIMESA LANÇA PRODUTOS COM FOCO EM VALOR AGREGADO, FORTALECENDO A MARCA E SUA CONEXÃO COM NOVOS PERFIS DE CONSUMO.

“Buscamos encantar com novas ideias que tornam nossos alimentos mais práticos, saudáveis e gostosos, levando mais nutrição e prazer à mesa das pessoas, todos os dias.” É sob a diretriz desse manifesto que a Frimesa vivencia um de seus valores institucionais mais fortes: o Inovar com Propósito. Para a cooperativa, a tecnologia e o desenvolvimento de produtos só fazem sentido quando geram valor real para o ecossistema do varejo e transformam a rotina do consumidor.

Durante a APAS Show 2026, a maior feira de varejo alimentar do mundo, realizada em São Paulo de 16 a 19 de maio, a Frimesa materializou esse valor ao levar ao mercado a sua estratégia de diversificação. O evento supermercadista, que já faz parte do calendário tradicional da cooperativa há anos, foi o palco para apresentar as novidades e marcar uma nova etapa na trajetória de crescimento, com foco na expansão de categorias de maior valor agregado, no fortalecimento institucional e na conexão direta com novos perfis de consumo.

Segundo Elias José Zydek, presidente executivo da Frimesa, este momento reforça a evolução contínua da marca, validando o compromisso em traduzir as tendências de comportamento em desempenho para o negócio e praticidade para o cliente. “Estamos ampliando nossa presença em categorias estratégicas e fortalecendo a percepção de valor da Frimesa no varejo brasileiro. Nosso foco

Lançamentos Frimesa:
manta de linguiça toscana,
linguiças frescas nos
sabores chistorra,
chimichurri e defumada,
e a linha MasterChef
são algumas
das novidades no
segmento de carnes.

é crescer com inovação, relevância e proximidade com o consumidor, mostrando agilidade para transformar o comportamento do mercado em produtos que facilitem a vida real das famílias”, afirma.

Longe de ser apenas uma necessidade biológica ou um gasto rotineiro no orçamento, a alimentação transformou-se em uma jornada de bem-estar, afeto e descoberta. Uma análise recente baseada no painel contínuo de consumo Usage Foods, da Kantar, revelou uma virada histórica: as ocasiões de consumo fora do lar caíram quase 2%, enquanto as refeições realizadas dentro de casa cresceram expressivos 5,5%.

Foi justamente para responder a esse novo comportamento — onde o lar volta a ser o centro das atenções e das experiências — que a Frimesa desenhou a sua nova filosofia de portfólio: Comida de verdade para uma vida real.

Em vez de focar apenas no produto estático na gôndola, a marca redesenhou sua estratégia para acompanhar a jornada diária do consumidor. O objetivo é oferecer soluções versáteis para cada momento do dia, indo desde a saudabilidade essencial para o café da manhã até a sofisticação de um jantar com assinatura de alta gastronomia.

EVOLUÇÃO DAS LINHAS LÁCTEAS

O início da manhã e os momentos de pausa ao longo do dia ganharam um novo significado. A busca por equilíbrio nutricional, conveniência e alimentos que tragam benefícios reais à saúde deixou de ser apenas uma tendência temporária. Globalmente, o mercado de alimentos saudáveis projeta ultrapassar a marca de US\$ 1 trilhão. No Brasil, esse movimento se consolida com força: o setor de saudabilidade registra um crescimento de 27% ao ano, impulsionado pela mudança profunda nos hábitos de consumo dentro dos lares.

Hoje, o consumidor mudou o seu padrão de exigência e busca ativamente produtos que ofereçam mais benefícios agregados e menos restrições. A Frimesa responde a essa evolução de mercado ativando o seu valor de Inovação com Propósito por meio do reposicionamento e da expansão em três categorias lácteas:

A chegada do Sonic:

O fortalecimento da categoria infantil também ganhou um novo direcionamento estratégico. A tradicional linha Friminho evolui e passa a se chamar oficialmente Frimesa Kids. O grande diferencial competitivo dessa nova fase é a parceria de licenciamento global com o personagem Sonic The Hedgehog.

A estratégia foi desenhada para criar uma conexão emocional imediata com o público jovem e com os pais.

Quem é o Sonic?

Ele é azul, esse ouriço meio humano corre na velocidade do som e tem uma personalidade aventureira, corajosa e amante da liberdade. O Sonic The Hedgehog é um dos maiores fenômenos da cultura pop mundial. Na sua história original, o herói usa seu poder para derrotar o vilão

Dr. Eggman, que captura animais indefesos para transformá-los em robôs e tenta roubar as místicas Chaos Emeralds (Esmeraldas do Caos) para dominar o mundo. Sonic destrói os planos do cientista, liberta seus amigos e salva a ilha.



Por que ele está no Frimesa Kids?

Toda essa energia, agilidade e espírito de aventura do Sonic combinam perfeitamente com o dinamismo das crianças. Ao estampar as novas embalagens do Frimesa Kids, o personagem transforma o momento do lanche em uma verdadeira missão de nutrição, saúde e diversão para a garotada.



“Trazer um ícone querido por toda a família é o fator estratégico para gerar identificação, estimular a experimentação e acelerar a decisão de compra no PDV, chancelada pela reconhecida qualidade Frimesa”, afirma o gerente de Marketing, Eduardo Rizzo. Apostando alto na atratividade visual para gerar mais compras por impulso e acelerar o giro na gôndola do varejo, a linha Frimesa Kids traz produtos enriquecidos com vitaminas e minerais essenciais. Os grandes destaques para o mercado ficam por conta das bandejas de iogurtes de 360g e das bebidas lácteas UHT sabor chocolate de 200ml.

“Nesta primeira fase de lançamento, o foco total da marca estará concentrado na força e no impacto do produto físico e das embalagens colecionáveis diretamente no ponto de venda, preparando o terreno para futuras expansões em plataformas e ambientes digitais interativos junto à licenciante”, explica Rizzo.

logurte 5 Zeros:

Para se alinhar a essa demanda de mercado, a Frimesa reformulou o seu portfólio de iogurtes saudáveis com o lançamento da nova linha Zero. “A proposta consistiu em otimizar e simplificar o portfólio, agrupando os sabores preferidos do público em uma proposta comercial muito mais competitiva e com maior potencial de giro no ponto de venda”, afirma o gerente de Marketing, Eduardo Rizzo.

Disponível para o mercado, a linha traz um conceito de benefício quártuplo (5x Mais Saudável), unindo em um único produto: 0% de Adição de Açúcares; 0% de Gorduras Saturadas; 0% de Gorduras Trans; 0% de Colesterol; 0% de Lactose.

A linha apresenta novas embalagens nos tamanhos de 170g, 510g e 850g nos sabores tradicionais como morango, além da grande novidade: o logurte com pedaços de fruta zero 5x na versão de 450g, entregando a máxima indulgência sem renunciar ao equilíbrio nutricional.



IOGURTE Zero

O conceito 5x Zero

Benefício

O que significa na prática

- | | |
|-------------------------|---|
| ✓ 0% Açúcar | Ideal para dietas restritivas e controle glicêmico. |
| ✓ 0% Lactose | Leveza garantida para intolerantes e digestão facilitada. |
| ✓ 0% Gorduras Saturadas | Aliado direto na manutenção de uma rotina equilibrada. |
| ✓ 0% Gorduras Trans | Coração protegido com gordura de boa qualidade. |
| ✓ 0% Colesterol | Cuidado com a saúde cardiovascular em cada colherada. |

O TOQUE DE CHEF NAS LINHAS DE CARNES

Se os lanches pedem leveza e rapidez, as refeições principais ganharam o status de evento social, afetivo e gastronômico dentro dos lares. Dados consolidados apontam que as classes A e B têm intensificado o preparo e o compartilhamento de almoços e jantares, impulsionando uma virada na mesa dos brasileiros.

Para esse público que deseja o prazer da convivência, mas exige padrão de qualidade, a Frimesa trouxe um novo tempero: a parceria MasterChef. Com forte reconhecimento e aderência junto a um público formador de opinião, a chancela do maior talent show de gastronomia do país entrega ao consumidor a confiança necessária para que ele se sinta um verdadeiro chef na sua própria cozinha.

Estrategicamente desenhado para o mercado, o portfólio inicial divide-se em duas frentes de consumo: opções práticas de porções como o Porco a Passarinho e a Panceta Aperitivo, ideais para momentos de descontração; e cortes nobres como a Picanha Suína e a Costela, perfeitos

para quem deseja elaborar um verdadeiro prato de "MasterChef" na rotina ou em ocasiões especiais.

Essa linha atende diretamente a outra grande tendência de mercado: a mudança nas técnicas de cozimento. Com a busca por hábitos mais equilibrados dentro de casa, os brasileiros estão priorizando métodos de preparo eficientes, como o uso de fornos e fritadeiras elétricas (airfryers). Os cortes de carne suína Frimesa foram desenvolvidos e porcionados justamente para garantir suculência, maciez e rapidez nesses eletrodomésticos modernos, unindo a alta gastronomia à rotina prática nas famílias brasileiras.

Hambúrgueres Especiais:

O mercado de hambúrgueres congelados especiais superou a marca de R\$ 1 bilhão por ano no Brasil, crescendo expressivos 17% em valor e 9,6% em volume, em porções maiores. A Frimesa entra com força total nessa categoria com a sua nova linha de hambúrgueres de 120g, em três sabores artesanais perfeitos para a tendência da "hambúrgueria em casa":

- **Hambúrguer sabor Linguíça Toscana:** Traz a icônica experiência da linguiça em formato de hambúrguer, com 16g de proteína por porção.
- **Hambúrguer de Pernil Suíno:** Sabor inovador e inconfundível para a categoria, entregando 17g de proteína.
- **Hambúrguer sabor Defumado:** O autêntico e nostálgico sabor "feito na fazenda".

Vitrine de inovação

Tradicional expositora da APAS Show, a maior feira de varejo alimentar do mundo, a Frimesa fez da edição de 2026 o palco para consolidar uma nova fase de crescimento. A cooperativa apresentou seus principais lançamentos em carnes e lácteos para todos os clientes do varejo supermercadista do Brasil. A participação estratégica reforçou capacidade da marca em traduzir tendências globais de consumo em soluções práticas de alto valor agregado para todo o mercado nacional.



Linha Fogo & Sabor:

Sabendo que o churrasco é um hábito semanal para 29 milhões de brasileiros (15% dos lares) e que as linguças gourmet já representam 10% do mercado de frescos, a linha Fogo & Sabor chega, com mais uma opção para o braseiro ou garantir o preparo rápido na Airfryer.

O grande destaque da categoria, impulsionado por recordes de buscas na internet e forte repercussão digital, é a Massa de Linguiça Toscana em Manta na embalagem de 500g.

“O produto vem ganhando as redes sociais através de influenciadores que fazem a sua própria manta de linguça de forma caseira. Vamos levar ao consumidor uma solução pronta, de alta qualidade e com muita praticidade, atendendo exatamente a essa nova demanda de mercado”, destaca Rizzo.

A linha gourmet se completa com mais três versões inspiradas em receitas tradicionais e internacionais, todas em embalagens de 600g: **Chistorra** (inspiração espanhola); adaptada para o paladar brasileiro; **Chimichurri** que traz a herança dos sabores platinos e a **Defumada**, ideal para quem busca elevar a experiência do churrasco doméstico agregando novos perfis sensoriais.

Para o dia a dia, a marca lança também a nova Linguiça Churrasco, na versão fracionada de 600g.



MasterChef

BRASIL

Criado no Reino Unido em 1990 e produzido em dezenas de países, o MasterChef é o formato de competição culinária de maior sucesso no mundo, transformando talentos em chefs. No Brasil, o reality tornou-se um fenômeno de audiência e impacto cultural. Sinônimo de excelência, a marca possui forte reconhecimento e altíssima aderência junto a um público formador de opinião, inspirando o consumidor a explorar novas experiências gastronômicas em casa.





Conheça o Relatório de Sustentabilidade 2025 na íntegra! Ou clique aqui

Relatório de Sustentabilidade 2025

EM SUA TERCEIRA EDIÇÃO, O DOCUMENTO DETALHA A CONSOLIDAÇÃO DO ROADMAP ESG 2040 E OS AVANÇOS EM GOVERNANÇA QUE SUSTENTAM O CRESCIMENTO DA COOPERATIVA



Olhar para o futuro exige solidez no presente. Em um ano marcado por grandes transformações estruturais e organizacionais, a Frimesa apresenta avanços significativos na agenda ESG, na gestão de pessoas, no desenvolvimento do negócio e em demais frentes estratégicas, refletindo que o crescimento econômico e a responsabilidade socioambiental caminham lado a lado. O relatório de sustentabilidade foi elaborado a partir do processo de dupla materialidade, no modelo integrado, seguindo as melhores práticas de reporte e em sintonia com as diretrizes da Global Reporting Initiative (GRI).

“Ao longo de 2025, registramos avanços relevantes, com entregas que fortaleceram nossa plataforma de sustentabilidade e ampliaram o alcance das iniciativas, consolidando a maturidade do Roadmap ESG 2040 em cada etapa do negócio — do campo à mesa do consumidor”, afirma o presidente executivo, Elias José Zydek.

Ao encerrar o ano com um faturamento bruto de R\$ 7 bilhões, a Central de Cooperativas — que une a força da Copagril, Lar, Copacol, C.Vale e Primato — chancela o sucesso de um modelo baseado na integração e na

transparência. Hoje, essa engrenagem viva conecta 2.547 produtores de suínos e leite a quase 13 mil colaboradores, além de centenas de parceiros logísticos responsáveis por fazer a qualidade Frimesa chegar a quatro continentes.

INTEGRIDADE NA CADEIA

A competitividade e a presença em mais de 31 países exigem rigor técnico. Na prática produtiva, a blindagem sanitária ganhou um reforço histórico com as metas superadas em biossegurança nas granjas parceiras e a consolidação das auditorias de bem-estar animal nas indústrias, garantindo o passaporte da qualidade Frimesa para os mercados mais exigentes do mundo.

O gerente de Governança, Riscos, Sustentabilidade e Integridade (GRSI), Darlin Bosco, afirma que a implementação do Programa de Due Diligence em 2025 consolida uma nova era na nossa gestão de suprimentos. “Mais do que atender às exigências de clientes e financiadores, essa iniciativa nos permite monitorar proativamente riscos socioambientais e de direitos humanos, garantindo que o crescimento da Frimesa ocorra sob o mais rígido teto ético e de conformidade legal”.

A Frimesa

em 2025

Pilar Social e Humano

12.986

colaboradores totais

1.152

imigrantes integrados

475

jovens aprendizes

R\$ 24 Mi

investidos em Saúde/Segurança

R\$ 14 Mi

investidos em capacitação

Pilar Ambiental e Eficiência

96,4%

de energia renovável consumida

127.960 kWh

de energia autogerada

95%

dos resíduos fora de aterros

10,4%

de reuso de água nas operações

348 toneladas

a menos de embalagens

PESSOAS E CULTURA:

A transformação da Frimesa em 2025 também olhou com sensibilidade para dentro. Com investimentos robustos que somam R\$ 24 milhões em segurança e medicina do trabalho e R\$ 14 milhões em capacitação e Educação Corporativa, a empresa reforça o desenvolvimento humano como seu pilar mais valioso.

O ambiente multicultural da Frimesa ganha destaque com a inclusão de 1.152 colaboradores imigrantes e a formação de 475 jovens aprendizes, renovando a força de trabalho. Além disso, o lançamento do programa **Frimesa com Elas** marcou o ano como uma iniciativa estratégica para impulsionar e fortalecer a liderança feminina nas frentes de decisão da empresa.

COMPROMISSO AMBIENTAL E EFICIÊNCIA

No campo ambiental, o ano foi pautado pelo uso responsável de recursos naturais e na busca

pela eficiência operacional. Os avanços no uso de energia proveniente de fontes renováveis, na gestão inteligente de resíduos e no reuso de água demonstram como a Frimesa tem reduzido as pressões ambientais, associadas às suas operações, garantindo que o crescimento da produção ocorra em sintonia com a preservação dos recursos necessários para o futuro.

A JORNADA CONTINUA

O Relatório de Sustentabilidade 2025 prova que, para a Frimesa, a agenda ESG não é um conceito estático, mas sim uma cultura viva. Ao garantir que a grande maioria de seus resíduos industriais deixe de ir para aterros e gerando mais de R\$ 822 milhões em tributos e encargos sociais, a Frimesa encerra o ciclo anual consciente de seu papel no desenvolvimento socioeconômico do país e preparada para os próximos passos do Roadmap 2040. ●

A visão de liderança: sustentabilidade integrada ao negócio



O Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, detalha como a agenda ESG foi o motor das grandes transformações da cooperativa em 2025 e o que esperar dos próximos passos rumo a 2040:

Revista Frimesa: Presidente, como a sustentabilidade deixou de ser apenas uma agenda de apoio para se tornar central nas tomadas de decisão e na estrutura organizacional da Frimesa?

Elias José Zydek: Na Frimesa, a sustentabilidade integra a nossa visão de futuro. Ela orienta diretamente decisões que influenciam a solidez do negócio, a confiança dos mercados, a qualidade dos produtos, a nossa relação com as pessoas e comunidades e o uso responsável dos recursos naturais. No setor de produção de alimentos — ligado à sanidade, à rastreabilidade e à gestão de cadeias amplas —, contribuir para o desenvolvimento sustentável significa fortalecer as bases que sustentam a nossa perenidade. O nosso objetivo é gerar valor compartilhado ao longo do tempo, e essa visão se materializa no Roadmap Frimesa ESG 2040. Essa trajetória vem sendo conduzida com consistência, apoiada por uma governança que integra o ESG ao cerne do negócio.

RF: Em 2025, a cooperativa registrou avanços históricos na integridade da cadeia de valor, como os 88% de granjas certificadas em biosseguridade e a implementação do Programa de Due Diligence. Qual o impacto prático dessas conquistas?

Elias José Zydek: Esses avanços respondem diretamente a um contexto em que critérios

sociais, ambientais e de governança influenciam nossa competitividade e o acesso a mercados. Ao mantermos 100% das operações fabris certificadas em bem-estar animal e superarmos a meta com 88% das granjas em biosseguridade, nós reforçamos a prevenção e a resiliência sanitária. Isso nos dá a capacidade de assegurar padrões consistentes de qualidade e segurança dos alimentos, essenciais para a solidez das relações comerciais. Além disso, o Programa de Due Diligence representa um salto na governança da nossa cadeia de fornecimento. Ampliamos a capacidade de prevenir riscos em temas como conformidade, direitos humanos e responsabilidade socioambiental, elevando nossa confiabilidade e prontidão frente ao mercado global.

RF: Olhando para dentro da organização, o ano foi marcado por fortes investimentos no campo social, além de metas ambientais robustas. Como o senhor avalia esse equilíbrio?

Elias José Zydek: Nosso foco no campo social permaneceu firme na segurança das pessoas, no desenvolvimento profissional e em uma agenda mais atenta à diversidade e inclusão, o que se concretizou no lançamento do projeto para fortalecer as mulheres na liderança. Na agenda ambiental, os 96,4% de energia renovável, 10,4% de reuso de água e 95% de resíduos fora de aterros expressam nossa evolução na eficiência operacional e na redução de pressões sobre a natureza. Nossa visão permanece orientada pelo aprofundamento dessa agenda, em sintonia com as transformações do mercado. ●



Feijoada com F de Frimesa



Confira o bate-papo exclusivo com Claudete Troiano sobre culinária e família. Leia o QR Code **ou clique aqui** e veja a entrevista completa!

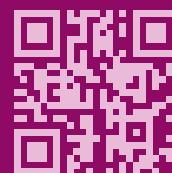
A Frimesa escolheu um dos pratos mais emblemáticos da cultura brasileira para apresentar ao público o seu novo posicionamento institucional: “A marca da família”. Criada com foco total nos canais digitais, a campanha “Feijoada com F de Frimesa e F de Família” ocupa as redes sociais com uma estratégia multiplataforma que une branding, criadores de conteúdo e memórias afetivas.

O grande destaque da iniciativa é uma websérie inédita de seis episódios quinzenais, gravada na Cozinha Frimesa, no escritório da Cooperativa em São Paulo. A produção, estrelada pela apresentadora Claudete Troiano, que atua como a ponte perfeita entre a tradição e a contemporaneidade. A cada episódio, ela divide o fogão com influenciadores do universo gastronômico e da culinária regional para preparar receitas que são verdadeiras heranças de família.

A FEIJOADA DE CADA UM

A campanha nasce de um insight simples e poderoso: não existe uma única “feijoada certa”. Cada família brasileira tem seus próprios rituais, segredos e acompanhamentos. A temporada é aberta por um vídeo manifesto que celebra justamente essa diversidade,

Participe também:



Leia o QR Code **ou clique aqui!**

Os episódios e os desafios de receitas já estão disponíveis nos perfis oficiais da Frimesa no Instagram e no TikTok. Use a hashtag da campanha e compartilhe o segredo da sua família!

mostrando que a melhor receita é aquela que carrega identidade e história.

“Mais do que ensinar receitas, a campanha busca construir um espaço onde a comida vira história. Com a assinatura ‘A marca da família’, queremos mostrar que a feijoada mais importante é aquela que carrega memória e identidade, reforçando nosso papel nos momentos de convivência real dos consumidores.”, afirma Eduardo Rizzo, gerente de marketing da Frimesa. ●



Conexão digital, cara nova



Leia o QR Code ou
Clique Aqui e acesse o
novo site da Frimesa!

NOVO SITE DA FRIMESA, CANAL PROPRIETÁRIO OFICIAL, ESTREIA COM A NOVA IDENTIDADE

Mais moderno, responsivo e com visual renovado, o novo site da Frimesa foi pensado para oferecer uma experiência de navegação intuitiva e facilitar o acesso às informações e produtos da marca. Quem acessar o endereço digital da cooperativa a partir de agora vai encontrar uma plataforma totalmente reformulada.

Muito além de uma atualização estética, o novo portal consolida-se como o grande HUB da comunicação da Frimesa. A palavra hub, em sua tradução literal, significa “centro” ou “ponto de conexão” — um conceito que ganha vida na plataforma ao funcionar como canal proprietário oficial de informações da marca. A grande âncora institucional sintoniza a comunicação digital com todos os seus públicos (mercado, imprensa, consumidores e produtores).

Em um menu claro e direto, ele reúne o portfólio completo de produtos, receitas práticas para os consumidores, a seção institucional A Frimesa (com a história e governança da empresa), além de espaços dedicados à Sustentabilidade, Integridade, Carreiras (portal de atração de talentos), Comunicação e Contato.

NAVEGAÇÃO INTUITIVA E O NOVO ROXO FRIMESA

A plataforma foi reestruturada para oferecer uma interface rápida e fácil de navegar. Logo no primeiro acesso, o usuário é impactado pela nova identidade visual, fruto do recente projeto de rebranding da marca. O protagonista desta fase é a cor roxa, uma escolha estratégica que quebra

a hegemonia de vermelhos e amarelos tradicionais no setor alimentício. O design, com tipografia contemporânea e traços limpos, traduz modernidade, qualidade e criatividade, reforçando o propósito de conectar o campo à mesa.

No catálogo online, a busca foi aprimorada com filtros que facilitam encontrar exatamente o que se procura. Cada item exibe detalhes aprofundados, como a tabela nutricional que acompanha a página de cada produto. Além disso, o portal está preparado para cruzar fronteiras, com suporte nativo para conteúdo em inglês e espanhol.

COMUNICAÇÃO, SUSTENTABILIDADE E INTEGRIDADE

Para manter parceiros, jornalistas e consumidores atualizados, a antiga “sala de imprensa” evoluiu. Todos os releases e matérias agora são exibidos diretamente na nova aba de Comunicação.

O portal também eleva a transparência com uma página exclusiva sobre Sustentabilidade e Integridade. Espaço dedicado para centralizar relatórios ESG, regras de governança e códigos de conduta. O material é direcionado de forma clara tanto para colaboradores quanto para a cadeia de fornecedores, assegurando que os pilares éticos e socioambientais estejam sempre acessíveis.

Com essa reformulação de ponta a ponta, a Frimesa não apenas moderniza sua presença na internet, mas reafirma seu compromisso de longo prazo com a inovação, a transparência e a proximidade contínua com a sociedade. ●

O que nos move

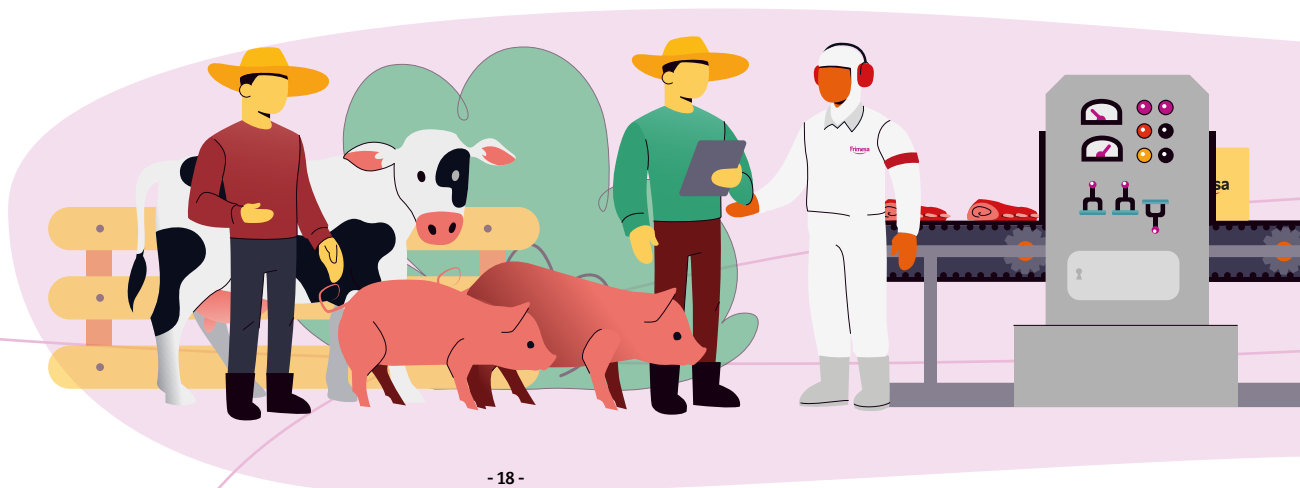
FRIMESA NÃO É APENAS UMA EMPRESA DE ALIMENTOS. É UMA COOPERATIVA — E ISSO MUDA TUDO

Celebrado anualmente no primeiro sábado de julho, o Dia Internacional do Cooperativismo é muito mais do que uma simples data no calendário. Para a Frimesa, é o momento de orgulho e reflexão sobre a força de um movimento global que transforma realidades.

Se você já parou para pensar no que diferencia uma empresa comum de uma cooperativa, a resposta não está nos prédios modernos, nas máquinas de última geração ou nos caminhões que cruzam as estradas de todo o país. A verdadeira diferença está nas pessoas e na assinatura de quem é dono do negócio.

Uma cooperativa não tem um dono único, guiado apenas pelo lucro frio do fim do mês. Ela tem donos. Quem pode ser os próprios produtores rurais, os colaboradores e as famílias da nossa comunidade que constroem, decidem e crescem juntos.

Na Frimesa, que é uma Central de Cooperativas, não estamos falando de acionistas distantes ou investidores de mercado; estamos falando de cinco cooperativas filiadas (Copagril, Lar, C.Vale, Copacol e Primato) que envolvem mais de 7 mil pessoas das famílias cooperadas de suínos e leite, escrevendo, dia após dia, a mesma história de superação e parceria.





Leia o QR Code ou **Clique Aqui** e assista ao vídeo de quem vive a rotina do cooperativismo no campo.

UMA HISTÓRIA ESCRITA POR MUITAS MÃOS

Essa filosofia não nasceu ontem. Ela foi desenhada com muito estudo, dedicação e pé no chão. Quem acompanha essa trajetória desde o primeiro traço sabe bem o valor dessa união.

“Cooperar nunca foi apenas uma estratégia de mercado ou um modelo jurídico de negócios. É uma filosofia de vida”, afirma o presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek. A ligação de Zydek com essa história é de longa data. Ele participou ativamente da equipe técnica que elaborou o estudo de criação e o estatuto social da então Cooperativa Central Sudcoop, no final da década 70. Esse estudo pioneiro resultou na formalização da Central Frimesa, há quase 50 anos.

Desde então, ele nunca se afastou da Frimesa e do sistema cooperativo. É com a autoridade de quem viu o sonho virar realidade que ele reforça a essência desse trabalho. “É o jeito que encontramos de provar que o sucesso econômico pode caminhar de mãos dadas com o respeito ao ser humano, com o amparo à família e com o desenvolvimento do nosso país.”

Nosso ecossistema cooperativo

A cadeia de valor da Frimesa conecta o campo à mesa em um ciclo justo. Começa com suporte completo a mais de 2,4 mil produtores de leite e suínos nas propriedades integradas às cooperativas filiadas. A produção segue até as seis plantas industriais da Frimesa, onde os colaboradores transformam a matéria-prima. O alimento chega ao mercado consumidor e todo o resultado gerado retorna para fortalecer as famílias e comunidades que produzem.

Veja a força dos números quando trabalhamos juntos:

5 cooperativas filiadas unidas em um só propósito;

1.062 suinocultores dedicados à excelência;

1.485 produtores de leite cuidando de cada gota com carinho;

Mais de **13 mil colaboradores** transformando matéria-prima em confiança e sabor;

Mais de **560 produtos e 507 mil toneladas** de alimentos que chegam à mesa do consumidor.





O movimento coop no Brasil

Muito além da Frimesa, o cooperativismo é um gigante que impulsiona o desenvolvimento socioeconômico brasileiro. O modelo Coop faz a diferença em setores fundamentais da nossa economia, como saúde, transporte, crédito e, claro, a agropecuária — oferecendo mais qualidade de vida para toda a população.

Força em números: São mais de 4.600 cooperativas ativas no país, reunindo mais de 20 milhões de associados.

Geração de Oportunidades: O setor é um dos maiores empregadores do Brasil, ultrapassando a marca de 520 mil empregos diretos, mostrando-se uma resposta sólida e humana mesmo diante de crises econômicas e sociais.

Solidez e Tradição: Mais de 2.500 cooperativas brasileiras já têm mais de 20 anos de atuação no mercado, provando que fazer negócios de forma sustentável, justa e focada na comunidade é a receita mais duradoura para o sucesso.

somos
coop

O SomosCoop é o movimento nacional de valorização do cooperativismo, criado para unir cooperativas, cooperados e conectar pessoas que acreditam na força de trabalhar junto para tornar o coop conhecido e reconhecido na sociedade.

O que muda na prática?

Modelo Tradicional

O lucro vai para as mãos de poucos acionistas.

O produtor individual negocia sozinho e corre mais riscos.

Foco exclusivo no retorno financeiro da empresa.

Modelo Cooperativo Frimesa

O resultado volta para fortalecer quem faz acontecer no campo.

O associado ganha escala, preços justos e segurança técnica.

Compromisso com o desenvolvimento da comunidade e das famílias.

A COOPERAÇÃO COM NOME E SOBRENOME

Para entender a força desse sistema, é preciso dar voz a quem vive a rotina do campo. O casal de produtores, Simone Dalila Fritz e Luiz Carlos da Silva, exemplifica com perfeição o impacto da intercooperação na vida real. Associados à C.Vale desde 2014 e integrados ao sistema Frimesa, eles partilham o orgulho de ver o fruto do seu trabalho romper fronteiras.

“Pra gente é muito satisfatório saber que o nosso trabalho vai não só pra mesa do brasileiro, mas para o mundo. A Frimesa produz alimentos não só para o Brasil, mas também para o mundo. Saber que o nosso trabalho tá indo além do Brasil é muito gratificante”, orgulha-se Luiz Carlos.

Para Simone, fazer parte dessa engrenagem vai muito além da entrega técnica da matéria-prima: envolve o fortalecimento do lar e a garantia de um futuro para as próximas gerações através da sucessão familiar, algo central no ambiente rural.

“A gente sente muito orgulho de poder fazer parte, tanto da cooperativa quanto produzindo um alimento de boa qualidade. E a gente preza muito a sucessão familiar. Nós viemos de uma sucessão e encaminhamos nossos filhos para uma futura sucessão, para seguir o nosso trabalho e dar continuidade ao que estamos construindo. O nosso trabalho em família só faz sentido porque existe uma rede de cooperação por trás”, reflete a produtora.

As palavras da família Fritz Silva resumem o que nos move: cooperar protege o presente, alimenta o mundo e planta as sementes do amanhã. ●

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.



Produtividade na indústria

**CULTURA QUE
TRANSFORMA:
PROGRAMA
FRIMESA+ PRODUTIVA
CONSOLIDA AGILIDADE
E EFICIÊNCIA NA
INDÚSTRIA**

Diante de um ambiente de negócios desafiador, o caminho mais certo para vencer os obstáculos do mercado é um só: a produtividade. A visão defendida pelo Diretor-Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, define de forma clara a filosofia que move a cooperativa. “Para nós, a produtividade significa produzir mais com menos”, resume o executivo. Esse conceito se traduz no dia a dia em indicadores práticos, como o aumento de quilos por hora trabalhada, a velocidade das máquinas, processos bem ajustados e, fundamentalmente, na redução drástica de desperdícios.

Foi justamente para transformar essa visão em realidade que a Frimesa deu um passo ousado. Há cerca de um ano, o programa Frimesa+Produtiva iniciava a sua jornada para impulsionar a agilidade operacional e enraizar a cultura da melhoria contínua em todas as suas unidades. Sustentada por



Área de cortes
Unidade Frigorífica em
Assis Chateaubriand

Os números da transformação

A primeira etapa do programa movimentou as fábricas e gerou um impacto financeiro expressivo, validado diretamente pela área de Custos. Veja os grandes marcos do primeiro ciclo de Yellow Belts encerrado em maio:

Indicadores de Engajamento e Treinamento

+100

Colaboradores envolvidos na certificação Yellow Belt

29

Gestores capacitados como Champions

21

Gestores integrando o Núcleo de Produtividade

Resultados Práticos e Abrangência

5

Unidades Produtivas contempladas

19

Projetos entregues como contrapartida prática

+1600

Horas de treinamento intensivo

pilares estratégicos de gestão, processos e dados, a iniciativa capacita as equipes a enxergarem oportunidades de evolução onde antes as perdas passavam despercebidas.

O programa cumpre o papel fundamental de conectar as pessoas ao que há de mais moderno no mercado. "Nosso foco é construir uma relação ganha-ganha: a empresa eleva sua eficiência e os colaboradores recebem uma formação de ponta para crescer profissionalmente. Para coroar essa jornada, estabeleceremos a Semana de Produtividade, um momento dedicado a reconhecer e celebrar os grandes resultados dessa transformação", afirma o gerente de produtividade, Joelber Zimmermann.

ACADEMIA DE PRODUTIVIDADE

A Academia de Produtividade tem consolidado essa cultura por meio de uma trilha de aprendizagem focada no desenvolvimento integral das equipes. Além das certificações técnicas de especialização — divididas de forma gradual entre os níveis White, Yellow, Green e Black Belt —, o programa oferece módulos dedicados ao desenvolvimento de Soft Skills. Afinal, para liderar a mudança, as

competências comportamentais são tão valiosas quanto o domínio de ferramentas estatísticas.

Nessa jornada, a academia já trabalhou com sucesso temas essenciais para o dia a dia corporativo, como negociação, criatividade, resolução de conflitos e comunicação. Essa abordagem garante que os profissionais estejam prontos tanto para aplicar o ciclo DMAIC em projetos de alta complexidade e retorno financeiro, quanto para guiar suas equipes com empatia, clareza e inovação.

LIDERANÇA NA PONTA

Para que um movimento dessa magnitude ganhe tração, o apoio da liderança é indispensável. Por isso, o programa contou com a formação de 29 Champions — gestores corporativos, de unidades, coordenadores e supervisores que atuam diretamente na ponta, dando o suporte necessário para que as ideias saiam do papel.

Garantindo o direcionamento correto de toda essa engrenagem está o Núcleo de Produtividade. Composto por 21 Gestores, este grupo é o coração da governança do programa: define as estratégias de cada ação, avalia tecnicamente os projetos e realiza o reconhecimento das melhores práticas implementadas.

Para o Superintendente Administrativo-Financeiro, Carlos Alberto Pereira, a iniciativa está estimulando os profissionais a reformularem seus modelos mentais, transformando a melhoria contínua em algo natural e integrado à rotina de trabalho.

"O próximo grande passo dessa jornada será a democratização do conhecimento para toda a companhia por meio da certificação White Belt, através da Academia de Produtividade na Frimesa Educação Corporativa. Com isso, daremos escala ao projeto, consolidando uma cultura ágil, colaborativa e definitivamente orientada por dados e por uma metodologia consagrada mundialmente", finaliza. ●



O Impacto Financeiro e Operacional:

R\$ 2 Milhões

em saving (economia direta calculada).

R\$ 360.000,00

em custos evitados.

R\$ 3,7 Milhões

de incremento na margem de contribuição.

Academia de Produtividade
consolida a cultura de
melhoria contínua por meio
de aprendizagem.





O caminho da eficiência

Para compreender o impacto da produtividade, o presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek, detalha a visão estratégica por trás dos investimentos em alta performance, destacando como a automação de ponta, a precisão dos dados e o desenvolvimento humano formam a engrenagem perfeita para manter a cooperativa ágil, sustentável e altamente competitiva.

Revista Frimesa: Presidente, o que define a produtividade na prática industrial da Frimesa e como essa eficiência se reflete na qualidade que chega ao consumidor?

Elias José Zydek: Para nós, a produtividade significa produzir mais com menos. Na prática, isso se reflete em quilos por hora trabalhada, na velocidade das máquinas, em processos bem ajustados e na redução de desperdícios. Precisamos otimizar as entradas para elevar o padrão das saídas e, conseqüentemente, reduzir os custos da empresa. Essa eficiência caminha lado a lado com a qualidade. Manter o nosso padrão não é apenas uma necessidade interna, mas uma exigência contínua do mercado. O consumidor está cada vez mais exigente e, para atender às suas necessidades, a busca pela excelência deve ser fundamental e diária.

RF: Poderia citar exemplos práticos de ações que aumentaram a produtividade nas plantas?

Zydek: Nós, por exemplo, aumentamos o abate de suínos por hora trabalhada em função de processos de automação e de mecanização. Conseguimos reduzir o consumo de gás através de um controle automatizado, diminuimos o consumo de água e conseguimos aumentar a produção das máquinas industriais — aquelas que geram o produto final. Foram metodologias e processos

Ganhos concretos na fábrica

- **Eficiência Energética:** Redução de 12% na conta e no consumo de energia dentro das fábricas.

- **Sustentabilidade Hídrica:** Redução drástica no consumo de água nos processos.

- **Otimização de Ativos:** Aumento da produtividade por hora e redução da parada de máquinas.

implementados que melhoraram muito a produtividade de nossas plantas.

RF: Como a tecnologia e a automação, a exemplo do uso de robôs, transformam o dia a dia fabril?

Zydek: A automação acelera a produção. Dentro de nossos frigoríficos, por exemplo, nós temos robôs trabalhando. Isso gerou um aperfeiçoamento nos cortes, uma perfeição nos produtos gerados e uma velocidade de produção bem maior. O padrão de qualidade melhorou muito e praticamente eliminamos os desperdícios. Essa digitalização de controle e acompanhamento nos trouxe a agilidade e a precisão de que precisávamos.

RF: Como esse foco em produtividade mexe com o pilar de pessoas e com a atração de talentos?

Zydek: No início, o perfil profissional foi uma dificuldade, mas resolvemos isso através da formação. Entendemos que processos, pessoas e tecnologia caminham juntos. O pilar de pessoas é importantíssimo, pois são elas que fazem as coisas acontecerem. Para atrair e reter talentos, a área de Gente e Gestão conta com um projeto de formação de pessoas focado na área de produtividade, como o programa Frimesa +produtiva. Essa iniciativa demonstra que a eficiência não nasce do acaso, mas sim da união perfeita entre pessoas capacitadas, liderança engajada, processos bem desenhados e dados confiáveis em tempo real.

RF: Para fechar, qual é a relação entre Produtividade e Sustentabilidade na visão da Frimesa?

Zydek: A sustentabilidade só irá existir para quem for bom naquilo que faz. E a produtividade é, justamente, a medição do quanto você é bom no que faz. Se você não for bom no que faz, a sua sustentabilidade estará em risco, principalmente em ambientes de negócios cada vez mais competitivos. O caminho certo para vencermos os desafios atuais do mercado e prosperarmos é através da produtividade. ●



O termômetro da reputação

Universidades do Texas conhecem o Memorial Frimesa.

FRIMESA RECEBE EDUCADORES DO SICOOB E UNIVERSITÁRIOS AMERICANOS PARA IMERSÃO AO COOPERATIVISMO E SUSTENTABILIDADE

Receber visitas estratégicas é um pilar essencial para a comunicação e a reputação da Frimesa. Por meio de roteiros personalizados pelo Setor de Comunicação Institucional, a cooperativa abre suas portas para estudantes, parceiros e lideranças interessados em ESG, cooperativismo e cadeia de valor.

No dia 20 de maio, a empresa acolheu cerca de 50 professoras do Programa Cooperativa Escolar (Cooperativa Mirim), promovido pelo Sicoob. O grupo, formado por educadoras do Paraná e de São Paulo, conheceu os processos produtivos e as ações socioambientais da marca. "Foi uma visita enriquecedora e fundamental para inspirar quem desenvolve o cooperativismo com crianças e adolescentes", destacou Cilene Caroline, analista do Sicoob. A experiência gerou ideias para projetos escolares de reciclagem e a criação de um memorial de cooperativas mirins.

Já no dia 21 de maio, a Frimesa recebeu 22 estudantes de três instituições americanas: St. Mary's University, Texas

A&M University-Kingsville e Texas A&M University-College Station. Em intercâmbio para conhecer o agronegócio brasileiro, os universitários assistiram à apresentação institucional, visitaram o Memorial da Frimesa e conheceram o frigorífico por meio de óculos de Realidade Virtual em 3D.

Consuelo Donato, diretora do projeto pela Texas A&M, elogiou a transparência e a amabilidade da equipe. "Tivemos a oportunidade de aprender o que acontece em cada área e entender como a empresa trabalha os produtos que exporta. O modelo de grandes centrais cooperativas praticado no Paraná surpreendeu positivamente o grupo", concluiu. ●

Visita de imersão reuniu cerca de 50 educadoras para conectar o aprendizado das escolas à prática agroindustrial.





Nova filial amplia presença, fortalece competitividade e abre portas para novos clientes.

Frimesa inaugura Filial Logística

OPERAÇÃO 100% PRÓPRIA NO DISTRITO
FEDERAL GARANTE EFICIÊNCIA LOGÍSTICA
NA REGIÃO CENTRAL DO PAÍS.

Instalada em local estratégico com acesso às principais rodovias, no centro do país, a Frimesa inaugura novo Centro de Distribuição no Distrito Federal como parte de sua estratégia de expansão e consolidação no mercado nacional. A unidade do Distrito Federal foi projetada para otimizar a cadeia de suprimentos e acelerar o escoamento de produtos na região central do país.

A atividade na região ganha força pela operação 100% própria, ou seja, a cooperativa é responsável por assumir o controle total de ponta a ponta, desde o armazenamento até o destino final.

INFRAESTRUTURA E INTELIGÊNCIA LOGÍSTICA

Com uma área total de 1500 m², o novo CD localizado na cidade de Brasília, foi projetado para otimizar processos logísticos, aprimorar o fluxo de transporte e distribuição e ampliar o nível de serviço prestado. ●

A nova operação se destaca:

Alta Capacidade de Armazenamento:

O CD tem capacidade para 1.200 toneladas de expedição por mês, contando com 610 posições-paletes.

Eficiência no Escoamento:

A estrutura dispõe de 4 docas otimizadas para carga e descarga rápida, um fator crítico para minimizar o tempo de espera dos veículos e preservar a cadeia do frio.

Frota Dedicada:

A operação logística já nasce com uma frota de 10 veículos, dimensionada especificamente para garantir pontualidade e flexibilidade no atendimento regional.

Geração de Emprego:

O projeto impulsiona a economia local com uma equipe dedicada de 27 colaboradores diretos, focados na excelência operacional e no atendimento consultivo aos clientes.



Crescimento planejado

Família Moro se prepara para alojar 23 mil leitões! Um exemplo de gestão e visão de futuro.

UNIÃO FAMILIAR E INOVAÇÃO IMPULSIONAM O CRECHÁRIO DA FAMÍLIA MORO, QUE PLANEJA AMPLIAR CAPACIDADE PARA 23 MIL LEITÕES.

"Trabalhar no crechário com suínos é um desafio diário por ser o berçário da granja. Exige atenção constante, mas é justamente esse cuidado que traz os melhores resultados para o lote lá na frente." A fala de Giovani Moro resume bem a rotina vivida diariamente pela família no Sítio Moro, localizado em Santa Helena. É ali, entre os galpões e uma rotina de extrema dedicação, que se construiu uma história marcada pelo cuidado com os animais, transformando a propriedade em uma referência na fase de creche, uma das etapas

mais cruciais de toda a cadeia produtiva. A trajetória no campo começou em 2002, quando Giovani Moro trabalhava ao lado do pai nas lavouras de soja e milho. Em julho de 2003, a família deu o primeiro passo na atividade com a construção de um barracão para 1.300 animais, fruto de um investimento de R\$ 60 mil. Com o tempo, o negócio expandiu e passou a contar com o trabalho dos irmãos, da esposa Cleunice e dos filhos.

Buscando otimizar o espaço e agregar valor à propriedade, a grande virada veio em 2018 através da parceria com a Copagril e a Frimesa.

COOPERATIVA:

Copagril

CAPACIDADE
17 mil suínos/lote

“Vimos na atividade a oportunidade ideal para diversificar nossa renda e preparar a propriedade para as próximas gerações, tínhamos muito espaço no campo para crescer”, relembra Giovani. Atualmente, em uma área de 13,3 hectares, a família conduz quatro barracões de alojamento para 17 mil leitões — um salto produtivo de 1.200% desde o início da atividade.

DIA A DIA NA GRANJA

No Sítio Moro, os cuidados começam antes mesmo da chegada do lote vindo da Unidade Produtora de Desmamados (UPD). Os leitões são recebidos na creche com 21 a 28 dias de vida, pesando entre 6 kg e 7 kg, com o objetivo de saírem fortes para os galpões de terminação, atingindo entre 22 e 25 kg. Essa etapa coincide com o desmame, o período mais desafiador na vida do animal devido à separação da mãe, mudança de ambiente e adaptação à alimentação sólida. Por ser a fase mais sensível da produção, o manejo exige atenção redobrada. Giovani explica que o comportamento do animal dita o sucesso do lote: qualquer sinal de apatia ou isolamento acende o alerta para um diagnóstico precoce e isolamento para tratamento veterinário imediato. Esse rigor mantém o índice de mortalidade da granja abaixo da média do setor.

RIGOR QUE GERA RESULTADOS

A alta performance na fase de creche é fruto de uma infraestrutura de ponta e de um manejo rigoroso. Esse padrão de excelência garantiu à propriedade, desde 2020, a inclusão no prestigiado Programa Suíno Certificado da Frimesa.

Nutrição de Precisão e Conforto Térmico: Os galpões contam com água tratada, alimentação automatizada (com dietas específicas para cada etapa de desenvolvimento) e climatização — que utiliza aquecimento a gás no inverno e ventilação estratégica no verão para eliminar o estresse térmico dos leitões.

Biossegurança: Investimento na proteção sanitária da granja, instalação de arco de desinfecção para veículos, controle rígido de roedores e vedação total dos galpões contra vetores.

Rastreabilidade: Controle estrito de registros diários de todos os processos, assegurando total transparência e segurança para a cadeia produtiva.

Sustentabilidade e Economia Circular: No tratamento de dejetos, o uso de produtos biológicos reduz gases e moscas. Já as perdas inevitáveis passam por um sistema de desidratação e compostagem, transformando o material residual em adubo orgânico de excelente qualidade para as lavouras.

“A família entendeu perfeitamente que a biossegurança não é um custo, mas um investimento que protege o patrimônio e garante a segurança alimentar do consumidor”, destaca Liliâne Piano, técnica de certificação da Copagril.

Mesmo após duas décadas na atividade, a família Moro mantém o foco no futuro. Com a gestão compartilhada entre Giovani, sua esposa Cleunice, os fundadores e colaboradores, a propriedade passa por uma nova expansão. As obras de dois novos barracões já começaram e, com a conclusão da terraplanagem, a capacidade produtiva saltará de 17 mil para 23 mil animais alojados, consolidando o sítio como destaque na suinocultura regional. O novo investimento, estimado em R\$ 2,5 milhões, deve ser concluído em fevereiro de 2027.

Além do avanço estrutural, a continuidade do negócio está assegurada: o filho Willian já participa ativamente de todas as operações e decisões estratégicas da granja. Para a família, essa transferência de conhecimento entre as gerações é o que consolida a solidez da propriedade. “Exige dedicação diária, mas os resultados provam que vale a pena. É a nossa história e o futuro da nossa geração”, finaliza Giovani. ●



Giovani e Cleunice, referência no crechário de suínos. O amor pelo campo que passa de geração em geração.



Palestra resgata o tema da Semana Mundial da Qualidade 2026: Qualidade Impulsionando o Desempenho.

Cultura da excelência

COM FOCO EM DESEMPENHO, SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E NO RESGATE ATUALIZADO DA METODOLOGIA 5S, FRIMESA REALIZA SEMANA DA QUALIDADE

Descubra os detalhes da iniciativa que atualiza os conceitos da metodologia 5S.

Leia o QR Code ou **Clique Aqui** e veja a matéria completa:



Garantir a entrega contínua de padrões rigorosos de qualidade, segurança e saudabilidade exige mais do que o alinhamento de pessoas; demanda a consolidação diária de uma cultura voltada à excelência. Com esse propósito direcionador, a Frimesa realizou, de 8 a 12 de junho, a Semana da Qualidade 2026, desenvolvida sob o tema central "Qualidade impulsionando o desempenho!"

O evento estruturou-se como um eixo estratégico para a disseminação de diretrizes regulatórias, conformidades internacionais e capacitações diretamente voltadas às rotinas operacionais fabris. A iniciativa, promovida anualmente pela área de

Qualidade e Segurança de Alimentos da cooperativa, engajou todos os colaboradores distribuídos pelas diferentes unidades industriais da empresa.

QUALIDADE QUE GERA RESULTADOS

A abertura oficial das atividades trouxe uma abordagem focada no alinhamento das lideranças corporativas por meio da Palestra Magna "Qualidade que gera resultados – a cultura da excelência Frimesa". Conduzida por Jorge Bruno — professor do FGV IDE e do IBMEC, pesquisador da PUC-Rio e palestrante —, a apresentação conectou a manutenção de padrões rigorosos de controle com a sustentabilidade financeira,

demonstrando que a prevenção atua de forma direta na eficiência operacional da cooperativa.

Em alusão ao Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, celebrado em 7 de junho, a palestra "Do fardo às soluções – Alimento de qualidade em todos os lugares" foi ministrada por Isabela Celloni, consultora, auditora e instrutora na área de Qualidade e Segurança de Alimentos. A profissional abordou a responsabilidade técnica e o papel das lideranças na aplicação de fundamentos científicos aos processos produtivos, explicitando as consequências do descumprimento de diretrizes sanitárias.

"Acreditamos que o aprimoramento constante e a capacitação de nossas equipes são fundamentais para mantermos o nosso padrão de excelência. A qualidade presente na cultura de uma empresa é reconhecida nos produtos, atrai novos clientes e fideliza os já existentes, além de reduzir desperdícios e retrabalhos, gerando economia", destaca Karem de Luca Paz, gerente da área de Qualidade e Segurança de Alimentos.

GAMIFICAÇÃO E RECICLAGEM NO CHÃO DE FÁBRICA

Para além do ciclo de conferências, as atividades da Semana da Qualidade, ganharam vida através de ferramentas lúdicas e gincanas de boas práticas, organizadas diretamente nos

pátios industriais para fixar o aprendizado de forma interativa.

Conectando a liderança a essa engrenagem de melhoria contínua, gestores e supervisores participaram do Treinamento de Reciclagem de Boas Práticas de Fabricação. A capacitação foi conduzida por Mirela Araújo Machado da Fonseca — engenheira química com habilitação em alimentos e gerente de Qualidade e Meio Ambiente da Beontag — e transmitida ao vivo da sede administrativa para todas as filiais operacionais, reciclando tópicos essenciais para a manutenção rigorosa da cadeia de produção de alimentos da Frimesa.

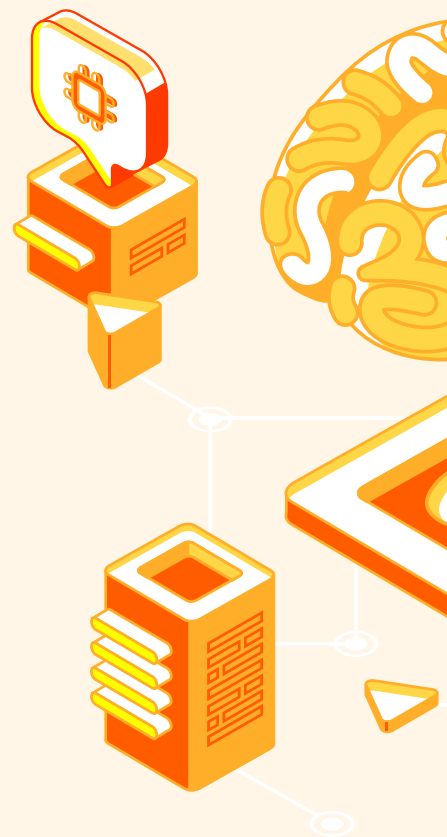
O NOVO ALIADO DA QUALIDADE: "FRIMESA MAIS ORGANIZADA"

O grande marco desta edição foi o lançamento de uma iniciativa que promete transformar o cotidiano operacional da cooperativa. A busca pela excelência ganhou um novo aliado com o programa "Frimesa Mais Organizada", projeto que resgata e atualiza os conceitos da consagrada metodologia 5S (Sentidos de Utilização, Organização, Limpeza, Saúde e Autodisciplina). A proposta adapta essas ferramentas tradicionais aos desafios modernos da indústria de alimentos, transformando a organização do ambiente de trabalho em motor de eficiência.

Gerente da área de Qualidade e Segurança de Alimentos fala sobre a importância na capacitação constante para manter uma cultura de qualidade nos alimentos produzidos.



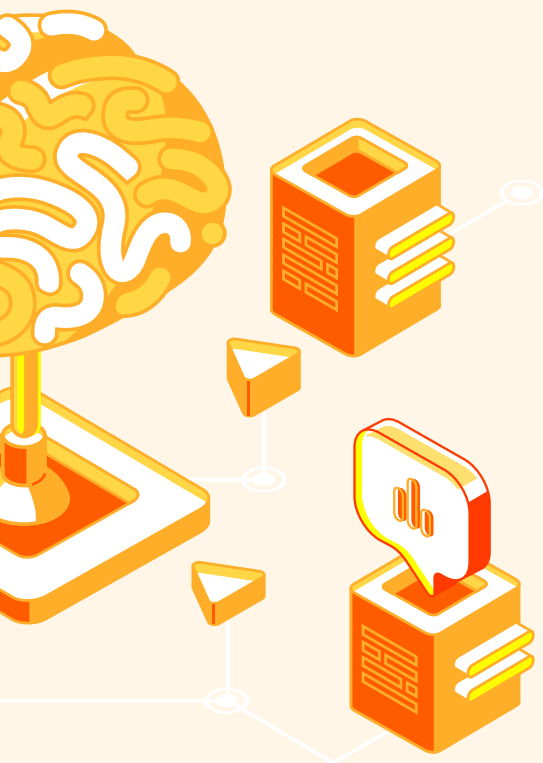
Mais velocidade, mais Frimesa



COM A MIGRAÇÃO PARA A NOVA ARQUITETURA, O ERP ORACLE, SISTEMA CENTRAL DA COOPERATIVA GANHA POTÊNCIA PARA SUSTENTAR O CRESCIMENTO E RESPONDER AOS NOVOS DESAFIOS.

Você já ouviu falar no Oracle EBS? Em termos simples, ele é o grande "cérebro" digital, um sistema integrado de gestão (ERP) que, na Frimesa, conecta todas as pontas da nossa operação e garante que tudo aconteça em perfeita sintonia. É por meio dele que quase tudo na cooperativa se move: o Comercial insere os pedidos de venda, a Logística emite as notas fiscais e libera os caminhões, e o Financeiro realiza o fechamento das contas do mês.

Para acompanhar o ritmo acelerado de crescimento e garantir que esse motor continue respondendo com agilidade máxima, a Frimesa realizou um movimento estratégico crucial: a migração do sistema para uma nova e moderna arquitetura de servidores, conhecida como X86. Segundo o Gerente de TI, Thiago Algeri, os benefícios da nova arquitetura são estratégicos para o negócio: "Para começar, o



primeiro grande impacto que vamos sentir é no orçamento, com custos de renovação significativamente reduzidos. Mas o ganho não é apenas financeiro; damos um salto enorme em capacidade técnica, já que o nosso desempenho e a nossa escalabilidade foram aumentados. Além disso, essa nova estrutura abre as portas de vez para a nuvem, tornando a nossa migração para Cloud um processo muito mais facilitado e eficiente. Por fim, temos agora a excelente possibilidade de implementar um Disaster Recovery diretamente na nuvem, o que nos garante muito mais resiliência operacional."

Um exemplo prático dessa necessidade é a Reforma Tributária. Com regras fiscais cada vez mais complexas, o sistema passará a realizar uma quantidade colossal de cálculos matemáticos em tempo real para cada nota emitida. A nova infraestrutura X86 chega justamente para entregar a potência bruta necessária para absorver essa virada tributária sem gerar lentidão e sem interromper as operações.

MELHORIAS QUE O NOVO AMBIENTE TROUXE

A mudança trouxe ganhos de performance para o dia a dia. Como o EBS continuou sendo o mesmo programa de sempre, os colaboradores não precisaram reaprender a mexer nas telas, mas sentiram diferença na velocidade:

- **O Caso do Estoque (BI):** O processo de carga de dados do estoque geral para os nossos relatórios de inteligência (BI) costumava levar longas 4 horas para buscar os saldos e as regras de cada organização. Com o novo servidor X86, esse tempo caiu na hora para 30 minutos. E o melhor: nossa equipe de Desenvolvimento da TI ajustou o código para que o sistema lesse os dados de forma paralela, derrubando o tempo final para apenas **2 minutos**.

- **O Caso do Financeiro/Contábil (Rotinas PAC e OPM):** Processos pesados e críticos ganharam agilidade impressionante. A rotina do Auto PAC, que levava de 4 a 5 horas, agora é feita em apenas 2 horas (ganho de 50% a 60% em velocidade). Já a rotina de Contabilidade OPM reduziu seu tempo de até 4 horas para apenas 1 hora e meia (62,5% mais rápido).

FEEDBACKS

A tecnologia deixou de ser um obstáculo e passou a viabilizar o fluxo de trabalho.

- **Libertação de horários:** A colaboradora e usuária Andreia Bohnenberger (Financeiro/Contábil) relatou uma verdadeira quebra de paradigma na rotina. Antes, o sistema era tão "pesado" que rotinas como o PAC não podiam rodar durante o horário comercial, senão travavam os computadores de outros setores. Hoje, com a potência do X86, o PAC roda livremente durante o dia, sem conflitar com outros processos.

O trabalho sinérgico dos três setores: Infraestrutura, Desenvolvimento e o Suporte, a TI da Frimesa atua como um motor invisível, realizando um trabalho diário para buscar inovação e garantir que cada colaborador possa extrair o máximo de suas ferramentas e focar no que realmente importa: fazer a Frimesa crescer.



Olhar social Frimesa

COOPERATIVA DEU INÍCIO À FORMALIZAÇÃO DA NOVA ÁREA QUE IRÁ GERENCIAR PROJETOS SOCIAIS E VOLUNTARIADO EMPRESARIAL DE FORMA ESTRATÉGICA

A Frimesa deu um passo estratégico para profissionalizar e potencializar o seu impacto na comunidade. Entre os dias 25 e 26 de junho, a cooperativa reuniu suas lideranças estratégicas para um workshop focado na estruturação de sua área de Investimento Social Estratégico e na criação do seu Programa de Voluntariado Corporativo. O projeto é realizado em parceria com o Sescop/PR e conta com a consultoria técnica da Gália.

O processo, iniciado a partir de diagnósticos e grupo focal, entra agora em uma fase de governança corporativa. O objetivo é organizar as iniciativas sociais da cooperativa — antes isoladas — sob uma estrutura com metas, eixos de atuação, critérios de priorização e indicadores de resultado.

Na visão do Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, o momento representa a preparação do terreno para um legado ainda maior e mais sustentável. "A Frimesa está se organizando para plantar muitas sementes. A ideia é criar uma área estruturada que irá cuidar especificamente dessas atividades, focando na construção de parcerias sólidas e no desenvolvimento de projetos sociais com real impacto transformador".

O presidente reforçou, ainda, que a Frimesa não está começando do zero nesse tema, pois vai utilizar toda a sua potencialidade interna já existente, mas a proposta agora é profissionalizar a atuação.

APOIO ESTRATÉGICO DO SESCOOP/PR

O suporte do Sescop/PR foi fundamental para a viabilização do projeto, marcando uma evolução na atuação da entidade. "O Sescop tem como missão o apoio total à educação, mas agora está abrindo a linha de projetos de consultoria que tragam desempenho e valor para o negócio. Consideramos esse tema estratégico para gerar valor social", afirmou Devair Antônio Mem, Coordenador de Consultoria Técnica da entidade no Paraná, responsável pelo acompanhamento junto de sua equipe.

A iniciativa está diretamente ligada ao 7º Princípio Cooperativista (Interesse pela Comunidade) e visa transformar a essência solidária da Frimesa em uma estratégia corporativa profissionalizada. A nova área de Investimento Social Estratégico atuará como uma ponte entre o crescimento econômico da cooperativa e o desenvolvimento das regiões onde ela está presente.

Qualidade que dá confiança



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

Alimentar é um compromisso sério.
É entregar sabor, segurança e a certeza de que o
produto será sempre bom e saudável, porque cada
família merece confiar no que leva para casa.

Manejo de dejetos
suínos nas propriedades
rurais é visto como
pauta estratégica e
sustentável.



Imagem Ilustrativa

Acesse o **Manual de Gestão Ambiental da Frimesa** e transforme o manejo da sua granja com sustentabilidade! Leia o QR Code ou **Clique Aqui!**

Do passivo ao ativo

COMO A FRIMESA APOIA A TRANSFORMAÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO DE SUÍNOS

O compromisso da Frimesa Cooperativa Central com o desenvolvimento sustentável consolidou um novo padrão para o mercado nacional. O ponto de partida dessa transformação acelerou com o licenciamento ambiental da unidade industrial de abate e processamento de suínos em Assis Chateaubriand, no Paraná. Projetado como o maior frigorífico do Brasil — 147 mil metros quadrados de área construída —, o empreendimento avança para atingir o abate de 15 mil animais por dia até 2032.

Esse salto na capacidade industrial exigiu uma expansão coordenada no campo: mais de 1,6 mil granjas de suinocultores integrados foram construídas ou ampliadas. Para padronizar e elevar o rigor técnico nesse crescimento em escala, a área técnica e ambiental da Frimesa lançou o "Manual Gestão Ambiental Suinocultura". O documento rege o programa Cadeia Suinocultura Sustentável, ancorado na adequação ambiental, viabilidade econômica e integração com a agricultura local.

O presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek, destaca o impacto socioeconômico e a visão de futuro que guiaram esse



De olho no hidrômetro: o consumo por fase

O consumo de água dos suínos varia conforme a fase produtiva, peso, temperatura e regulação dos equipamentos. Conhecer esses números, validados pela Embrapa Suínos e Aves, ajuda a evitar desperdícios e o superdimensionamento de lagoas:

Fase Produtiva	Consumo Médio Diário por Animal
Ciclo Completo (CC)	72,9 litros
Un. de Produção de Leitões (UPL)	35,3 litros
Un. de Produção de Desmamados (UPD)	27,8 litros
Crechários (CR)	2,5 litros
Un. de Terminação (UT)	8,3litros

Fonte: Cartilha Gestão Água na Suinocultura

movimento: "O cenário do mercado internacional está cada vez mais exigente, e a Frimesa respondeu a isso buscando tecnologia e bases sólidas. Hoje, o nosso foco estratégico é transformar o passivo em ativo, garantindo a rentabilidade do produtor e a preservação do meio ambiente".

VIRADA TECNOLÓGICA

O grande divisor de águas técnico no licenciamento e na expansão foi a mudança na avaliação do potencial de reciclagem de nutrientes do solo, com foco rigoroso no Fósforo (P), que exige o cálculo preciso do balanço de nutrientes para aplicação do dejetos em solo, com grandes ganhos na conservação dos corpos hídricos. O fósforo, quando aplicado em excesso e sem práticas conservacionistas, como curvas de nível e área de proteção permanente, causa eutrofização dos rios e lagos e mortalidade dos peixes, por isso é visto como limitante.

A ferramenta-chave dessa operação é o SGAS (Sistema de Gestão Ambiental da Suinocultura), software desenvolvido pela Embrapa Suínos e Aves e implementado pelo IAT (Instituto Água e Terra) como requisito de licença ambiental. A supervisora ambiental da Frimesa, Andrieli Schulz,

explica a importância técnica da ferramenta. "Com o SGAS, eliminamos as estimativas no "olhômetro". O software nos permite cruzar com exatidão a oferta de nutrientes que saem da granja com a necessidade real de adubação das lavouras. O fósforo passou a ser o nosso fator limitante. É tecnologia de precisão aplicada no campo para garantir que o produtor aproveite o máximo potencial do dejetos como adubo, sem desperdício e com total segurança ambiental".

ÁGUA: O TERMÔMETRO DA EFICIÊNCIA

No campo, a gestão ambiental deixou de ser uma obrigação cartorial para se tornar sinônimo de rentabilidade, reforça a supervisora. "Tratar dejetos sob critérios científicos os transforma em biofertilizantes de alta qualidade, capazes de substituir os adubos químicos sintéticos e apoiar o produtor na redução dos custos de produção".

A chave do sucesso é o controle da água. O uso inadequado do recurso — como o desperdício em bebedouros mal regulados ou a limpeza incorreta das instalações — provoca a diluição excessiva dos dejetos. Essa diluição reduz a concentração de nutrientes no efluente, exige lagoas

de armazenamento maiores e encarece o transporte do biofertilizante, visto que há maior volume de água no efluente

Para mitigar esses riscos, o protocolo da Frimesa no programa Suíno Certificado, exige que todas as granjas do grupo adotem sistemas de limpeza e raspagem a seco, pisos vazados e que até 2030 ocorra a instalação obrigatória de hidrômetros para o monitoramento diário do consumo hídrico.

WORKSHOP DE INOVAÇÃO

Para alinhar o campo às exigências globais, a Frimesa e a Organização das Cooperativas do Paraná (Ocepar) realizaram o "Workshop na Frimesa Debate Inovação e Manejo de Dejetos Suínos". O evento reuniu 50 profissionais seniores de meio ambiente e fomento de cooperativas parceiras, além de pesquisadores da Embrapa.

"O cenário está cada vez mais desafiador. Diante dessa exigência, precisamos buscar tecnologia, bases sólidas e soluções inovadoras. Hoje não podemos mais falar apenas em resíduos ou dejetos, mas em reaproveitamento, em transformar o passivo em ativo, diz Zydek.

Durante o encontro, o pesquisador Rodrigo Nicoloso (Embrapa) demonstrou como o software SGAS desburocratiza o licenciamento ambiental no Paraná e eleva a rentabilidade líquida do produtor. Já o pesquisador Airton Kunz defendeu a customização da gestão de resíduos para a realidade topográfica e econômica de cada propriedade rural.

Ao final, dinâmicas de grupo mapearam os principais gargalos operacionais dos suinocultores. Esse diagnóstico foi incorporado pela Frimesa e pela Embrapa para direcionar as próximas pesquisas científicas e treinamentos de campo, garantindo que a suinocultura paranaense permaneça na vanguarda da sustentabilidade. ●

Estruturas de armazenagem de dejetos

A transformação do dejetos bruto em insumo seguro exige processos que reduzam a contaminação microbiológica e a Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO). O produtor, junto ao seu técnico ambiental, deve escolher a melhor rota para sua área:

Sistema Anaeróbico:

A rota mais usual e econômica. Utiliza microrganismos naturais em esterqueiras, lagoas revestidas ou biodigestores. Exige tempo de retenção mínima de 30 dias. Preserva o valor fertilizante (N-P-K) e permite o aproveitamento do biogás.

Sistema Aeróbico:

Indicado para propriedades com escassez de área agrícola para aplicação. Exige introdução mecânica de oxigênio e tratamento físico-químico complementar para remoção do fósforo. Tem maior complexidade e custo operacional (pode superar R\$ 6,00/m³).

Compostagem de Dejetos Líquidos:

Recomendado quando não há área agrícola suficiente para a fertirrigação líquida. O dejetos é misturado a um substrato rico em carbono (como serragem). A reação evapora a água e gera um adubo orgânico sólido de fácil transporte e alto valor comercial.

Profissionais receberam treinamento sobre estratégias em transformar dejetos suínos em um ativo, tratado de maneira estratégica.



A evolução da linha de Iogurtes Zero

5x Zero: 0% adição de açúcares, 0% gorduras saturadas,
0% gorduras trans, 0% colesterol e 0% lactose.

Com uma identidade renovada e presença marcante, o
novo iogurte 5x Zero Frimesa une sabor,
cremosidade e nutrição em uma linha
pensada para quem busca escolhas mais
leves, sem abrir mão da qualidade. A opção
ideal para acompanhar a rotina com
praticidade e bem-estar.



Sugestão de consumo. Imagens ilustrativas.

Frimesa



Por dentro da **Frimesa**

**UNIDADE INDUSTRIAL DE
MATELÂNDIA: ONDE O LEITE
SE TRADUZ EM SABOR E
SAUDABILIDADE**



Unidade Fabril de Laticínios de Matelândia (UFLM): estrutura moderna focada na produção de refrigerados às margens da BR-277.

Pensar nos iogurtes e sobremesas da Frimesa traz imediatamente à mente a lembrança de muito sabor, cremosidade e nutrição. Mas você sabe onde essa transformação acontece? É na Unidade Industrial de Refrigerados da Frimesa em Matelândia (UFLM), no Oeste do Paraná, que o leite puro ganha vida em um portfólio diversificado, pronto para fazer parte do dia a dia de milhares de brasileiros.

Localizada estrategicamente às margens da BR-277, a planta consolidou-se como um dos principais marcos do crescimento da cooperativa e da marca no segmento de lácteos. Trata-se de uma estrutura de 10 mil metros quadrados de área construída, que gera uma capacidade de operação de 250 mil litros de leite ao dia — o equivalente a uma produção diária de 300 toneladas de alimentos.

São iogurtes e sobremesas que respondem às tendências de mercado e atendem aos mais diversos gostos, por meio de um processo de industrialização que envolve muita tecnologia e ingredientes selecionados. Para se ter uma ideia, a jornada de produção inicia com uma análise rigorosa do leite, seguida pela pasteurização e padronização. Na sequência, por meio de tanques herméticos, acontecem a fermentação e o resfriamento sob um sistema 100% fechado.

Para o envase, os investimentos na unidade somam 10 modernas linhas automatizadas que dão forma ao mix de iogurtes nas versões tradicionais, "5 Zeros", sem lactose e com adição de proteínas ou vitaminas, desenvolvidos com diferentes níveis de cremosidade. Toda essa estrutura divide-se em formatos de bandeja, garrafa, copo e pacote. A unidade conta ainda com linhas dedicadas para as deliciosas sobremesas, o queijo petit suisse, o leite fermentado e o creme de leite fresco (nata) além de câmaras de armazenagem e expedição com capacidade para estocar até mil toneladas de alimentos prontos.

Mas para entender a consolidação de toda essa engrenagem de alta performance, precisamos voltar um pouco no tempo.

Os números da *Unidade*



Início das operações:

1982



Capacidade de processamento:

250 mil litros de leite por dia (alcançando até 6 milhões de quilos de produtos por mês em capacidade máxima).



Mix de Produção:

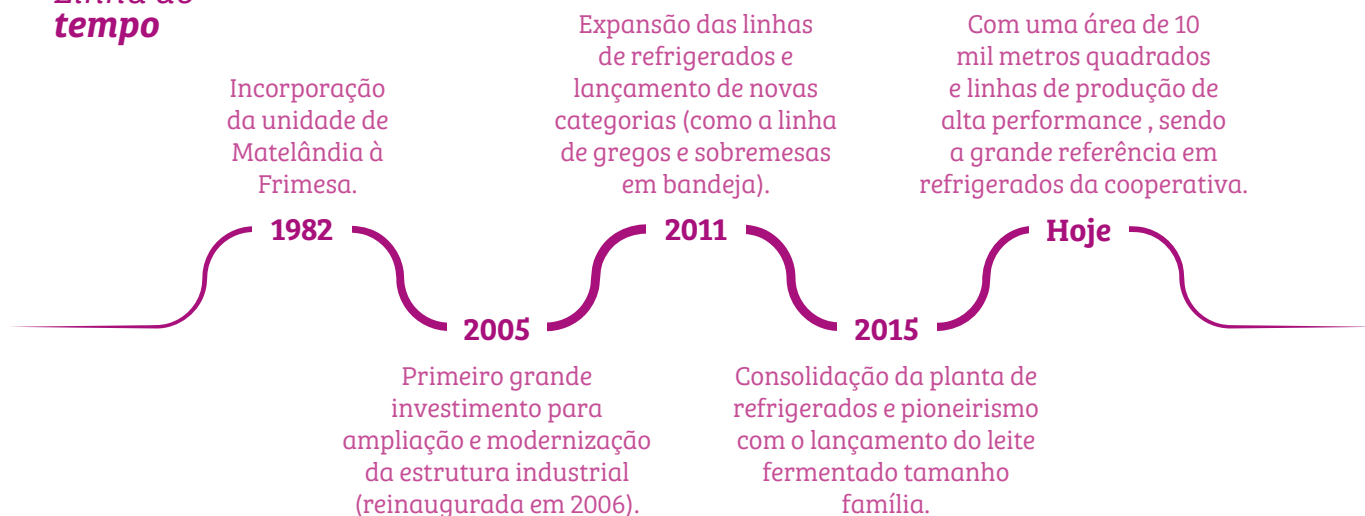
174 produtos ativos entre iogurtes (bandejas, copos, garrafas, pacote), sobremesas, creme de leite (nata) e leites fermentados.



Segurança Alimentar:

Circuitos 100% fechados e automatizados, sem contato manual com o produto.

Linha do tempo



Automação e controle rigoroso marcam o envase de iogurtes na unidade.



O INÍCIO E A CHEGADA DOS IOGURTES

Inicialmente focada na produção de leite em pacote, a unidade foi adquirida pela Central de Cooperativas Frimesa em 1982, processando na época apenas 18 mil litros de leite pasteurizado por dia. O primeiro grande marco de sua expansão ocorreu em 2005, com um investimento inicial de R\$ 1 milhão. Após um ano de obras, a indústria foi reinaugurada, elevando sua capacidade para 75 mil litros diários — um crescimento de quase 350%. Naquele período, porém, a industrialização ainda contemplava apenas o leite fluido pasteurizado.

A necessidade vital de agregar valor à produção e eliminar altos custos de transporte de matéria-prima impulsionou uma nova fase de investimentos. A cooperativa ampliou sua estrutura física, adquiriu áreas circunvizinhas e centralizou o resfriamento e envase na própria planta. Pouco tempo depois, um aporte de R\$ 9,7 milhões expandiu a área total do terreno industrial em 100 mil metros quadrados.

Essa expansão permitiu dobrar o tamanho útil da indústria e introduzir linhas automatizadas para iogurtes em garrafas, copos e bandejas. Com a ampliação, a capacidade anual saltou para 36 mil toneladas de alimentos à base de leite. O grande ápice dessa transformação consolidou-se em 2015, por meio de um massivo plano de investimentos que converteu definitivamente Matelândia em uma moderna e exclusiva fábrica de refrigerados.

Você sabia?



Envase invisível

Na unidade de Matelândia, ninguém vê o leite e ele não fica exposto em nenhuma etapa da produção. Todo o processo flui por tubulações de circuito totalmente fechado, desde os silos de recepção até o momento do envase nas embalagens. A tecnologia dita o ritmo da fábrica através de máquinas termoformadoras: em poucos segundos, e com zero manipulação humana, esses equipamentos moldam o plástico, envasam o iogurte com precisão e selam o produto, garantindo a máxima segurança alimentar que vai para a sua mesa.



Quem vivenciou essa transformação de perto foi Janaína Trento, atual gerente da Unidade. Com 17 anos de casa, ela ingressou na empresa em 2009 como auxiliar de controle de qualidade e lembra bem de como era a estrutura antes da modernização completa.

"Os nossos processos eram muito manuais. A câmara fria, por exemplo, tinha prateleiras de madeira e usávamos caixas de supermercado", relembra Janaína.

Hoje, essa realidade ficou no passado. A tecnologia dita o ritmo da planta, que atende com máxima agilidade e segurança às demandas de um mercado em constante evolução, abastecendo gôndolas em diferentes regiões do país.

INOVAÇÃO E FOCO NA QUALIDADE

A unidade de Matelândia conta com o setor de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PDI) focado na linha de lácteos refrigerados da Frimesa. É neste centro onde o leite é rigorosamente testado e são realizados estudos de tendências de mercado, testes-piloto, avaliações de matérias-primas e a formulação de novos produtos.

Essa união de tecnologia com rigor técnico permitiu à Frimesa lançar itens que se tornaram líderes de vendas. A clássica bandeja de morango segue como o grande carro-chefe da marca. Outro destaque das gôndolas é o iogurte em copo natural — um dos itens mais vendidos e com excelente aceitação do público por sua proposta saudável, que traz a combinação de apenas dois ingredientes: leite e fermento.

A unidade também carrega o DNA do pioneirismo: em 2015, a Frimesa foi uma das primeiras marcas no

Brasil a lançar o leite fermentado em tamanho família (nas versões de 850g e 1.250g), inovação que causou um verdadeiro boom no mercado. E as novidades não param para 2026: as linhas de produção já estão preparadas para envasar a nova linha de iogurtes 5 zeros e a linha de petit suisse, leite fermentado e iogurtes licenciados do personagem Sonic, voltada para o público infantil.

Segundo a gerente da unidade, a busca constante por inovação é o grande diferencial da operação. "Nosso desafio na UFLM Frimesa é desenvolver produtos que atendam às novas demandas do mercado, mantendo o compromisso com a qualidade, a segurança dos alimentos e a valorização do leite produzido pelos nossos cooperados", destaca Janaína.

TECNOLOGIA E QUALIDADE EM CADA ETAPA

A produção da unidade conta com processos automatizados e circuitos fechados que monitoram, desde a recepção da matéria-prima até a expedição, garantindo eficiência, padronização e segurança alimentar. Além do maquinário de ponta, a Frimesa investe continuamente na capacitação das equipes para manter sua cultura de excelência.

Essa estrutura atende diretamente ao propósito de gerar mais valor para a atividade leiteira. Ao diversificar o portfólio com produtos de alto valor agregado e prontos para o consumo, a cooperativa blindou a produção contra as oscilações do mercado, estabiliza a renda dos produtores e cria oportunidades de crescimento para toda a cadeia no campo. ●



Gente que cuida

ACOLHIMENTO QUE FORTALECE
PESSOAS E CULTURA

gente
que cuida

Entrear em uma grande indústria traz muitos desafios: são novos processos, regras de segurança rígidas e uma rotina intensa. Para quem chega pela primeira vez, a fábrica pode parecer imensa, os rostos são desconhecidos e o receio diante do novo é natural. Mas na Frimesa, ninguém precisa caminhar sozinho. Pensando em transformar esse momento em uma experiência segura e acolhedora, a cooperativa lança o programa “Gente que Cuida”, uma iniciativa que fortalece a integração dos novos colaboradores e reforça a cultura de cuidado que faz parte da essência da cooperativa.

Com essa premissa, a palavra de ordem é Acolhimento, e o programa representa um novo olhar para a redução da rotatividade (turnover). A ação mostra que criar raízes na cooperativa por meio do vínculo verdadeiro e do cuidado diário é a estratégia mais eficaz para o engajamento a longo prazo.

“O programa reflete a nossa essência e o novo momento da marca, focado na família. Queremos transformar a Frimesa em uma verdadeira casa, pois quando as pessoas criam vínculos e se sentem acolhidas, elas naturalmente escolhem ficar”, explica Gabriel dos Santos, Analista de Gente e Gestão.

Essa visão estratégica é compartilhada pela alta direção da cooperativa. Para o Superintendente Financeiro, Carlos Alberto, a transmissão clara dos valores da empresa é fundamental. “O programa se conecta com a visão da

liderança. Quando explicamos nossos diferenciais com clareza, o acolhimento genuíno transforma o ambiente. Queremos criar um círculo virtuoso, onde quem gosta de estar aqui ‘contamina’ positivamente o novo colaborador”, destaca.

O PROJETO NA PRÁTICA: QUEM FAZ ACONTECER

A proposta é simples e, ao mesmo tempo, poderosa: transformar os primeiros dias dos colaboradores em um tempo de aprendizagem e segurança garantindo que ninguém inicie sua trajetória sozinho. Para isso, a Frimesa nomeou 142 padrinhos e madrinhas. São profissionais reconhecidos pelo comprometimento, vivência na cooperativa e pelo alinhamento aos valores institucionais. São colaboradores que conhecem cada canto da fábrica e são verdadeiras referências em segurança e dedicação. Mais do que orientar, eles assumem a missão de acolher, ouvir e caminhar junto, tornando-se verdadeiros guardiões da cultura Frimesa.

Facilmente identificados por faixas na cor laranja utilizadas nas linhas de produção — cor escolhida por transmitir acessibilidade, conexão e apoio — esses voluntários acompanham os novos colaboradores desde os primeiros momentos na empresa. A missão



"Padrinhos" e "madrinhas" responsáveis por acompanhar os novos colaboradores na Frimesa.



começa já na recepção, passa pelos primeiros almoços em grupo (para facilitar a integração com a equipe) e segue com orientações práticas sobre a rotina da fábrica: horários, vestiários, barreiras sanitárias, ergonomia, uso correto de EPIs e benefícios oferecidos.

"Ser madrinha é mostrar para quem chega que aqui nós somos uma família e cuidamos uns dos outros. É recebê-los na guarita no primeiro dia e caminhar junto. Saber que posso ajudar um novo colaborador a se sentir em casa na Frimesa é motivo de muito orgulho", acrescentou a colaboradora Jezabel Rodrigues, madrinha do programa.

O programa "Gente que Cuida" inicia como um projeto-piloto focado na área de Carnes, abrangendo setores de Cortes, Indústria, Abate e Higiene nas unidades UFM (Unidade Frigorífica de Medianeira), UFA (Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand) e UFR (Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon). Os lançamentos oficiais nas unidades aconteceram de 23 de junho ao dia 02 de julho, com um momento especial de nomeação dos padrinhos e madrinhas, juramento e a entrega das faixas que simbolizam essa importante missão.

Com essa iniciativa, a Frimesa se posiciona não apenas como uma marca empregadora forte, mas como uma marca acolhedora, fazendo com que cada novo integrante se sinta parte de algo maior. Afinal, quem é bem acolhido, veste a camisa!



Padrinhos e madrinhas oficialmente certificados. Uma rede de apoio e integração presente nas unidades UFM, UFA e UFR.



Liderança, conexão e voz

A JORNADA QUE TRANSFORMA O PROTAGONISMO FEMININO NA FRIMESA

O programa Frimesa com Elas cresceu e agora se consolida como a Jornada Frimesa com Elas, uma trilha contínua focada no protagonismo feminino. Uma proposta que valoriza, apoia e fortalece mulheres em seu desenvolvimento profissional, saúde e bem-estar. Realizada pela área de Gente & Gestão e SST em parceria com o SESCOOP, a iniciativa convida colaboradoras (entre monitoras e líderes) de diferentes unidades para uma imersão em competências técnicas, comportamentais e de liderança. Para garantir um desenvolvimento completo, a jornada foi estruturada em quatro etapas estratégicas de aprendizado prático e teórico que se estendem até outubro.

Em junho, o pontapé inicial contou com a palestra de Laura Fellini “Mulheres que somam” para mais de 400 colaboradoras das unidades de Medianeira, Matelândia, Marechal Cândido Rondon e Assis Chateaubriand, debatendo protagonismo e liderança.

De junho a setembro, líderes e monitoras da Frimesa participaram de um treinamento imersivo (liderança de alta performance) de 8 horas ao ar livre, em Campo Mourão, conduzido pela AME. Munidas de bússola, cronômetro, calculadora e roteiro, as equipes percorreram 7,5 km na natureza em uma prova que exigiu extrema sintonia e precisão. Após o desafio físico, a experiência tornou-se mental: as colaboradoras traduziram os aprendizados da mata para o dia a dia da cooperativa, refletindo sobre liderança, comunicação assertiva e cooperação. O grande propósito da iniciativa foi quebrar as barreiras entre os setores e resgatar o sentimento de pertencimento a uma única equipe, resultando em um grupo feminino ainda mais forte, integrado e pronto para encarar os desafios da maturidade profissional de forma colaborativa.

Frimesa
com **Elas**

Linha do tempo Ações Jornada Frimesa com Elas

JUN

Palestra "Mulheres que somam"

O marco inicial que despertou reflexões sobre protagonismo e liderança.

JUN a SET

Vivencial "Liderança de alta performance"

Desafio imersivo na natureza focado em união, superação e inteligência emocional.

SET

Rodas de Conversa "Liderança real"

Conduzidas por Laura Fellini em 10 encontros especiais. Esta etapa expandirá o projeto, abrindo espaço para a participação de novas mulheres da cooperativa.

OUT

Masterclass "A força que transforma"

Conduzida por Rosângela Angonese, leva conhecimento e inspiração para diversas unidades, no início do mês.

Novo eu.frimesa

COM O LANÇAMENTO DA NOVA PLATAFORMA UNIFICADA, A FRIMESA SIMPLIFICA PROCESSOS DE GENTE & GESTÃO, ELIMINA BARREIRAS DE COMUNICAÇÃO E COLOCA A TECNOLOGIA A SERVIÇO DAS PESSOAS.

Sabe aquela complicação de ter que acessar vários sistemas diferentes, decorar dezenas de senhas e navegar por caminhos longos só para conferir o holerite, ver o cardápio do restaurante ou se candidatar a uma vaga interna? Isso ficou no passado!

A Frimesa acaba de dar um passo gigante em sua jornada de transformação digital com o lançamento do novo eu.frimesa. Mais do que um aplicativo, a novidade chega com a rede social corporativa interna da cooperativa e um ecossistema unificado que conecta todos os colaboradores, do campo às fábricas, dos escritórios às filiais.

Anteriormente, as informações da área de Gente & Gestão e a comunicação interna ficavam fragmentadas em ferramentas isoladas, gerando ruídos e retrabalho. Para solucionar esse desafio estratégico, as equipes de Gente & Gestão e de Tecnologia da Informação (TI) se uniram em um projeto para simplificar a rotina. A grande virada de chave foi a substituição de sete sistemas antigos por uma solução centralizada, inteligente e acessível na palma da mão de cada colaborador.

AS DUAS GRANDES ENGRENAGENS DO NOVO PORTAL

Comunicação e autonomia na palma da mão: O eu.frimesa ganhou um aplicativo moderno, totalmente personalizado com a cultura, cores e identidade da cooperativa. Ele aproxima as equipes, garante que comunicados oficiais cheguem de forma ágil e estável a todos em tempo real, além de dar independência total para o funcionário resolver suas demandas pessoais de qualquer lugar.

Recrutamento e Seleção Inteligente: A gestão de talentos mudou de patamar. Com a centralização dos processos seletivos, o RH agora conta com mapeamento comportamental e avaliações de perfil integradas de ponta a ponta. Isso significa oportunidades mais transparentes, processos internos ágeis e assertivos, conectando o talento certo à oportunidade ideal para crescer dentro da Frimesa.



Escaneie para baixar no Google Play.



Aponte a câmera e baixe na App Store.

O que você encontra na tela inicial do eu.frimesa?

Ao abrir o novo portal, o colaborador encontra um menu intuitivo e completo, desenhado para facilitar a rotina diária e mantê-lo integrado com toda a cooperativa. Veja os principais destaques disponíveis a um clique:

Feed Central de Notícias (Início):

O coração da plataforma.

Aniversários Recentes:

Um espaço especial para celebrar.

Eu na Frimesa & G&G Digital:

O atalho definitivo de RH.

Oportunidades Frimesa:

O canal oficial para o seu crescimento profissional.

Assercoop & Restaurante:

Consulte os benefícios da associação e dê uma olhada no cardápio do restaurante.

FrimesaCast & Conexão Frimesa:

Na aba lateral de subespaços, conteúdos dinâmicos em áudio e vídeo estão disponíveis para você consumir informação de um jeito leve e interativo.

Gente&Gestão ACONTECE



Maio Amarelo: Simulador de Capotamento

Como parte das ações do Maio Amarelo, a Frimesa promoveu, entre os dias 25 a 29 de maio, a experiência do Simulador de Capotamento 360 graus nas unidades de Matelândia, Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Assis Chateaubriand, que proporcionou uma vivência realista sobre acidentes de trânsito, reforçando a importância da direção defensiva e do uso do cinto de segurança. Também foram realizadas duas palestras sobre o tema para motoristas de empresas terceirizadas que prestam serviços à Frimesa. Os encontros ocorreram em Medianeira e Assis Chateaubriand. ●

Dia do Desafio

No dia 27 de maio, cerca de 300 colaboradores participaram do Dia do Desafio, realizado no auditório da sede de Medianeira e nas unidades industriais. A ação incentivou a prática de atividades físicas e promoveu momentos de integração, bem-estar e descontração. Entre alongamentos, exercícios e sorrisos, os participantes reforçaram a importância de cuidar da saúde e manter hábitos que contribuem para uma melhor qualidade de vida e mais disposição para o ambiente de trabalho. ●



Reconhecimento em mãos: Entrega Kit do trabalhador

No início de maio, a Frimesa realizou a entrega do Kit do Trabalhador para mais de 13 mil colaboradores. A ação simboliza o reconhecimento e a valorização de quem, com dedicação diária, contribui para o crescimento da cooperativa. Mais do que um benefício, o kit representa o agradecimento oficial a cada profissional que ajuda o negócio acontecer. A todos os colaboradores, expressamos nossa sincera gratidão pelo comprometimento, empenho e contribuição diária que fortalecem a Frimesa todos os dias. ●

Reconhecimento 20 Anos

Como parte das ações de valorização profissional, um novo grupo de colaboradores embarcou com destino a Ponta Grossa para celebrar um marco histórico: 20 anos de dedicação à cooperativa. Proporcionar esta experiência de descanso e integração reflete o imenso orgulho pelos talentos que constroem esta trajetória. Na Frimesa, a lealdade e a consolidação de carreiras sólidas são pilares fundamentais que sustentam a cooperativa. ●



Gente que faz a nossa história

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



5 ANOS

Lucas Bonfim

Manutenção Industrial - Filial UFQ

Uma trajetória que começou como jovem aprendiz e, hoje, com cinco anos de Frimesa. Contratado aos 18 anos, Lucas cresceu junto com a cooperativa e hoje trabalha na área de automação. Nessa caminhada, um momento muito marcante foi ajudar a modernizar a cooperativa, montando um sistema mais automático para a área do leite. Para acompanhar as novidades tecnológicas da Frimesa, investiu em sua graduação e superou os desafios práticos com o apoio da equipe. Todo esse crescimento ajudou a realizar sonhos, como a compra da casa própria e a formação da sua família. Para ele, a Frimesa foi onde descobriu sua verdadeira vocação profissional e define a cooperativa como sinônimo de "oportunidade". "O conselho para quem está começando é não desistir de estudar e buscar formação técnica, pois o conhecimento é o pilar necessário para lidar com os desafios diários", afirma o colaborador, que celebra com orgulho sua evolução.

Elisa Maria Fredo

Assessoria Responsabilidade Social - Sede Medianeira

Quarenta anos de tempo de casa contam mais do que uma trajetória profissional; narram uma vida de dedicação. Elisa Fredo iniciou sua história na Frimesa em 1986, na área de Recursos Humanos. De lá para cá, sua evolução acompanhou o crescimento exponencial da cooperativa, que saltou de 450 colaboradores para o gigante atual. Graduada em Administração, com especializações em Gestão de Pessoas e Planejamento Estratégico, Elisa vivenciou todas as grandes transformações da cooperativa — desde o fechamento manual de cartões de ponto, a era da Inteligência Artificial e automatização industrial. Na Frimesa, ela casou-se, construiu sua família e conquistou sua casa própria. Atualmente, como assessora, ela se reinventa liderando a estruturação do Investimento Social Estratégico, estreitando os laços da cooperativa com a comunidade de Medianeira.



40 ANOS



8 ANOS

Millena Silva dos Santos

Encarregada de Turno – Filial UFA Assis

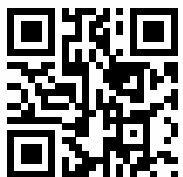
Completando oito anos de cooperativa, a paulista Millena dos Santos construiu uma trajetória de coragem e crescimento rápido. Sua história na Frimesa começou após se mudar sozinha para o Paraná, aos 17 anos, para estudar Engenharia de Alimentos. Na cooperativa, iniciou como estagiária no Controle de Qualidade e, após ser efetivada, viveu sua grande reviravolta: o convite para migrar para a produção e ajudar a dar o start na moderna unidade de Assis Chateaubriand (UFA). Lá, assumiu o desafio de liderar um turno inteiro do zero. Hoje, grata por ter construído sua vida profissional e pessoal, ela define a cooperativa como uma família: "Mesmo longe dos meus pais, aqui encontrei o meu porto seguro, a minha família. Muito do que sou hoje, tanto na vida profissional quanto pessoal, eu aprendi aqui dentro."

Receitas Frimesa

Petiscos do torcedor

Rolinho de Prolone e Bacon

6 porções | 30 minutos | fácil

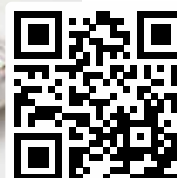


clique
aqui e
acesse a
receita



Porco a Passarinho apimentado com vinagrete de abacaxi

6 porções | 30 minutos | fácil



clique
aqui e
acesse a
receita



Torresmo de Rolo

8 porções | 90 minutos | médio



clique
aqui e
acesse a
receita



Linguiça de Pernil com Picles de Cebola Roxa

4 porções | 30 minutos | fácil



clique
aqui e
acesse a
receita



Frimesa

A marca da família

A experiência de hamburgueria em casa.

Traga a verdadeira experiência da hamburgueria para dentro de casa com a nova linha de hambúrgueres Frimesa de 120 g. Maiores e suculentos, eles entregam a qualidade de quem é especialista em carne suína: o sabor rústico do Defumado, a maciez inconfundível do Pernil ou o toque marcante da Toscana.

Uma nova inspiração para o lanche da família.



Sugestão de consumo. Imagens ilustrativas.



frimesa.com.br

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

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



A marca da família



Comida de verdade é aquela que reúne quem a gente ama, e de família a Frimesa entende.

Da excelência da carne suína ao cuidado com os lácteos, o trabalho de milhares de famílias e cooperados garante a máxima qualidade e segurança para a sua mesa.

Opção não falta, mas a confiança da marca da família, você só encontra aqui.



Assista ao vídeo

frimesa.com.br

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

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