

REVISTA Frimesa

Edição nº113 | Mai. Jun. Jul. Ago. 2023
www.frimesa.com.br

FRIMESA esg 2040

JUNTOS PELA
SUSTENTABILIDADE!





Iogurtes Frimesa.

Rico em vitaminas C, D e Zinco

94,4% de consumidores afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

FOTO ILUSTRATIVA



Sabemos que o iogurte é **uma opção poderosa** no cardápio para manter uma alimentação saudável e dar um upgrade na imunidade. Pensando nisso, a Frimesa lança uma linha de iogurtes na versão copo 165g nos **sabores Acerola, Tangerina e Laranja**, com a adição de **nutrientes que dão um superaporte ao sistema imunológico**.

**Quem experimenta,
recomenda.**

frimesa.com.br

/FrimesaOficial

/Frimesa

PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros Amigos,

Apresentamos nesta edição um pouco mais da Frimesa abrangendo nossas atividades e principais ações desenvolvidas em parceria com nossos públicos envolvidos.

A Frimesa está implementando, na prática, sua política de ESG, fundamentada nos preceitos internacionais. Realizamos o Fórum ESG Frimesa 2040, onde apresentamos o nosso "Road Map" e o planejamento para apresentar nosso "Relatório de Sustentabilidade", em março de 2024.

Você conhecerá as ações da área Comercial e suas próximas atividades no estado de São Paulo, envolvendo clientes de cinco regiões daquele estado.

Estaremos apresentando a Frimesa e seu novo frigorífico de suínos que iniciou suas atividades em março deste ano.

Apresentamos ainda nesta edição nossos lançamentos dos queijos finos que chegam para incrementar nosso portfólio da linha lácteos. Também divulgamos aqui nossas premiações recebidas na linha de queijos.

A Frimesa continua prospectando oportunidades para ampliar as exportações de carne suína aos países que ainda não operam com o Brasil.

Além da alegria de estar mais próximo de você com esta edição, rogo a Deus que abençoe a todos nós.



Elias José Zydek
Presidente-Executivo



Mai. / Jun.

Jul. / Ago.

Ed. nº113

06 Entrevista

12 Parceria

14 Análise de mercado

20 CAPA

30 Registro

33 Gestão de pessoas



www.frimesa.com.br

REVISTA Frimesa

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

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | CEP 85884-000

Fone: (45) 3264-8000

Site: www.frimesa.com.br

E-mail: midia@frimesa.com.br

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: Vilmar Fülber, Andrei Buss, Gilberto Heinen, Ademir Gênero, Simoni Tessaro Niehus, Ricardo José Kemfer.

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elimara Biesdorf - MTb 7958 e Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** Cecília Ferreira e Mariana Lourenci. **Diagramação:** Samara Guimarães. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Comercial, Fomento Suíno e Leite, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas, Gestão de Pessoas, PD&I, Qualidade e Segurança dos Alimentos e Meio Ambiente e Sustentabilidade. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 14.000 exemplares.

20 | ESG 2040

Arquivo Frimesa

Frimesa

FRIMESA
esg
2040



FINANÇAS SUSTENTÁVEIS

Ana Lucia Rocha Soares

Assessora da Gerência
Soluções Ambientais |
Banco do Brasil

Giancarlo Rocco

Diretor de
Internacionalização |
Invest Paraná

Mauro Mattoso

Chefe do Departamento de
Complexo Agroalimentar e
Biocombustíveis | BNDES

Paulo Cesar Starke Junior

Superintendente da Agência
Paranaense | BRDE

Morenno de Macedo

Consultor de Dirigente
Diretoria Executiva de
Sustentabilidade | Caixa
Econômica Federal

Escaneie
e faça sua
pergunta.



FRIMESA
esg
2040

JUNTOS PELA
SUSTENTABILIDADE!

A Frimesa declarou publicamente seus 15 compromissos ESG para 2040 em evento em Curitiba no dia 29 de agosto. Reuniu seus stakeholders para apresentar cases e discutir o tema. A Frimesa se tornou a primeira cooperativa do Brasil em reforçar a jornada rumo a um futuro melhor e mais sustentável.

Com 33 anos de Frimesa,
o superintendente da Frimesa,
Mauro Kramer avalia o ano de 2023
como um dos mais desafiadores dos
últimos tempos.

VENDER MAIS E MELHOR

VAMOS PASSAR
POR UM PERÍODO
DE TRANSIÇÃO
PARA CRESCER
AINDA MAIS.
SUPERINTENDENTE
DA DIVISÃO
COMERCIAL DA
FRIMESA FALA
SOBRE OS DESAFIOS
DE MERCADO.

Em uma trajetória que o permitiu trabalhar em várias áreas na Frimesa e oportunizou uma grande experiência com o negócio, o superintendente da Divisão Comercial Mauro Strey Kramer é formado em ciências contábeis e especialista em planejamento e gestão de negócios. Kramer está na Frimesa há 33 anos, sendo dez desses na área comercial, onde firmou sua carreira, desenvolveu um sistema de informações e ajudou a cooperativa a dar saltos de crescimento em 20% ao ano.

Agora, como superintendente, tem à frente junto com sua equipe o desafio de alcançar os maiores mercados de consumo do Brasil, como São Paulo e Minas Gerais. Para isso o planejamento estratégico está focado em fortalecer a marca, se aproximar dos clientes e, principalmente, aumentar as vendas e os resultados. Como suporte, mais uma consultoria foi contratada para a Frimesa ganhar velocidade e melhorar a dinâmica no negócio.

Mauro Kramer concedeu entrevista para a Revista Frimesa e falou sobre o mercado e estratégias de negócio, reforçou o processo de transição que a cooperativa vive: deixar de ser uma empresa regional para ser reconhecida a nível nacional.

Confira entrevista:

Conte um pouco sobre sua trajetória profissional:

Aproveitei as oportunidades que surgiram ao longo dos anos e muitos desafios que vieram junto, como assumir a área de negócio leite, por exemplo. Já tinha uma experiência de gestão, embora não conhecesse o processo de produção profundamente. O mesmo ocorreu quando passamos para a área comercial, já havia uma interface com a área de vendas quando estava na logística, mas não havia atuado na área. Quando assumi a área comercial, as políticas de negócio eram todas descentralizadas e o desafio foi de organizar a operação para que as principais decisões e estratégias fossem desenvolvidas na retaguarda com o aval da diretoria. Além disso, foi necessário reestruturar o time comercial onde priorizamos pessoas que tinham o conhecimento dos processos da empresa e as competências necessárias para a execução do planejamento. Neste momento, o uso da tecnologia foi muito importante para alcançarmos os objetivos definidos.

Agora, como superintendente comercial, quais são os desafios?

A Frimesa não é mais uma empresa pequena, já somos grandes e vamos crescer mais ainda. Precisamos aumentar nossa representatividade no mercado a nível nacional e aos poucos termos o reconhecimento da nossa marca junto aos consumidores. À medida em que crescemos na produção, precisamos ocupar mais espaço e, em um momento em que o ambiente externo à empresa não é muito favorável, pois não há uma expansão do mercado, precisamos preencher os espaços de mercado para deslocar nossa concorrência. Nosso foco é o mercado interno com os produtos processados. Ainda não somos reconhecidos nas principais regiões de consumo do Brasil, como São Paulo e Minas Gerais, por isso, trabalhamos para chegar nesses locais.

Ocorreu mudança estrutural na área comercial após você assumir a superintendência?

Quando falamos da estrutura do nosso modelo de negócio, precisaremos expandir também o serviço de vendas, então buscaremos replicar dinâmicas de sucesso para dar sequência no trabalho. Com a contratação de uma consultoria especializada em gestão de negócios repensaremos o nosso modelo e vamos buscar outras práticas do dia a dia que não temos inseridas no nosso contexto. Neste momento estamos numa fase de identificação dessas possibilidades e avaliação do modelo para entender o que podemos mudar para ganhar velocidade. A intenção de ter uma consultoria é agregar conhecimento, evoluir no modelo de gestão de vendas, vender mais e melhor. O objetivo final é melhorar a performance do negócio, aumentar a geração de caixa e as margens de resultado para que possamos sustentar a cadeia produtiva do suíno e do leite.



**Contratamos
uma consultoria
para nos ajudar a avançar
com mais velocidade no
mercado**

Quais são as estratégias para alcançar esses mercados de maior consumo?

Sempre tivemos um modelo de expansão baseado em ampliar nossa base de serviço comercial, aumentar o número de clientes ativos e a equipe de vendas na ponta para oferecer um bom serviço logístico. Nosso portfólio de produtos é definido para a ocupar a capacidade de produção instalada em nossas indústrias, consumir toda a matéria-prima disponível e atender as demandas dos clientes e consumidores. O desafio maior é fazer com que a marca seja reconhecida, seja por uma melhor comunicação ou por outros meios. Os mercados são muito concorridos e desenvolveremos a melhor estratégia para ocupar o espaço o mais rápido possível. A consultoria vai nos ajudar nisso também.

Nosso foco é o mercado interno, mas também temos um volume importante do negócio que está alocado para exportação. Como está o trabalho no mercado externo?

O nosso foco principal por definição estratégica é o mercado doméstico e com produtos processados, mas a empresa se preparando para ampliar sua participação no mercado externo. Como algumas partes do suíno não são processadas, como costela, sobre paleta, filé mignon, carré, miúdos e outros, daremos o melhor destino do ponto de vista do retorno econômico. Para muitos destes produtos o mercado externo tem sido a alternativa mais viável. Como estamos com nossas indústrias instaladas no Paraná, ainda enfrentamos restrições para acessar muitos mercados consumidores de carne suína. Embora que o estado já tenha conquistado há dois anos o status de zona livre de aftosa sem vacinação, ainda vários países com mercados relevantes não fizeram esse reconhecimento. Então, tanto a Frimesa como o governo do estado e federal, através do Ministério da Agricultura e também nossas entidades de classe, trabalharão para que os países que importam carne suína façam esse reconhecimento e, a partir disso, possamos exportar para estes mercados. A Frimesa participou de várias missões internacionais para aproximação com clientes, também participamos das feiras internacionais mais importantes do mundo. Mais cedo ou mais tarde vai haver esse reconhecimento e novos mercados vão se abrir para o Paraná e para a Frimesa.

Como você avalia os saltos de crescimento que a Frimesa teve até agora e as perspectivas de futuro?

O principal pilar estratégico no negócio da Frimesa é sustentar as cadeias produtivas do suíno e do leite em conjunto com nossas cooperativas filiadas. Assim, foram definidos ao longo do tempo projetos de expansão nestas atividades como: fomento ao aumento da produção de leite, ampliação da produção de suínos no campo com granjas de matrizes e granjas para engorda junto aos produtores, instalação de novas e cada vez mais modernas indústrias para processamento do leite e da carne suína. Com isso, foram possíveis saltos de crescimento na oferta de mais alimentos ao mercado e, mesmo com as habituais dificuldades, conseguimos fazer com que o mercado respondesse a esse aumento da oferta. Em alguns anos, nosso crescimento foi superior a 20%. Nosso futuro é avançar, não podemos parar de crescer, nossa função é proporcionar a expansão da produção no campo na medida do desejo das cooperativas filiadas e dos seus associados.

A Frimesa é uma cooperativa, no que ela se diferencia para seus concorrentes?

A maior diferença é a preocupação em sustentar as cadeias produtivas do leite e do suíno, o que envolve milhares de pessoas no campo. Em primeiro lugar, não vamos existir se não tivermos uma cadeia produtiva forte e sustentável. Fomos criados para isso, para manter as cadeias e dar as condições para produzir e ter retorno com estas atividades. Em relação aos principais concorrentes que não são cooperativas, o objetivo principal deles é o retorno para os acionistas, se for necessário sacrificar quem produz eles assim farão em prol de manter o negócio. Neste contexto nossa função é muito nobre. No fim, o fato de sustentarmos estas cadeias gera um círculo virtuoso, onde os produtores com a segurança que têm em produzir, crescem e, conseqüentemente, surgem as necessidades de mais investimentos em novas indústrias.

Com as últimas mudanças, a área comercial passou a incorporar a área de marketing. Como estão as estratégias nesta área para este ano?

Não temos muitos recursos para investir em comunicação e, por isso, trabalhamos mais com ações que podem melhorar nosso relacionamento com o mercado, principalmente feiras e outros eventos com supermercadistas e demais clientes. Além disso, ações nos pontos de venda são recorrentes e demandam um esforço econômico relevante por parte da nossa área de marketing. O desenvolvimento de embalagens e outros materiais que podem chamar a atenção dos consumidores são, por enquanto, as alternativas mais viáveis. Ações de aproximação como encontros e reuniões nos possibilitam mostrar aos clientes quem somos, o que fizemos e onde queremos estar. Com o crescimento previsto para os próximos anos, em função da nossa crescente escala de produção, será natural a ampliação de recursos para a área de marketing e, sendo assim, talvez possamos investir mais em comunicação.

Frimesa tem a meta de atingir R\$ 7,16 bilhões de faturamento neste ano. Como estamos em relação a este importante desafio?

O ambiente neste ano está complicado, já tínhamos uma expectativa de que o ano poderia ser mais difícil, porém, tem se mostrado muito mais desafiador do que



Kramer, na gerência da Divisão de Leite, em 2003. Ele passou por várias áreas até chegar ao comercial, acompanhando mudanças e estratégias da Frimesa e do mercado.

Precisamos assumir o espaço como grandes players do mercado, sem esquecer das nossas origens.

imaginávamos. O mercado como um todo está muito reprimido na maioria dos setores, as proteínas animais vêm sofrendo mais. Essa situação comprometeu a expansão que havíamos previsto para o nosso negócio e provavelmente não atingiremos nossas metas. Nesta temporada temos mais volumes, produzimos mais, vendemos e transportamos mais, mas a receita está menor. Os produtos estão valendo menos do que valiam no ano passado, mas a maioria dos custos e despesas estão mais altos. Isso espremeu as margens do negócio e comprometeu o atingimento das metas, tanto de receita quanto de resultado, até este momento. Até o final do ano, não devemos ter mudanças significativas e o desafio principal será minimizar os efeitos negativos que tivemos até agora, para que possamos fechar o ano em uma situação mais equilibrada e sem prejuízos.

E diante de tudo que você nos contou, como está a sua realização profissional e pessoal?

Cuidamos da Frimesa como se fosse nossa, as pessoas que trabalham aqui gostam da convivência, gostam da empresa e se dedicam para que ela tenha sucesso. Ajudamos na sua construção e nos sentimos pertencidos. Aqui evoluímos como pessoas, seres humanos e família. Passamos mais tempo na empresa do que em nossa casa, então se não estamos bem aqui, não seremos felizes. A Frimesa tem um desafio no médio/ longo prazo bem arrojado, este ano vamos passar de R\$ 6 bilhões de faturamento, e em um futuro breve vamos dobrar de tamanho. Condições para isso temos. Fizemos grandes investimentos e nos preparamos para alcançarmos esse objetivo. Como profissional, sinto muito orgulho em fazer parte de tudo isso e como pessoa, meu sentimento é de gratidão pelas oportunidades que tive e ainda tenho em trabalhar nesta grande empresa. 🍷

Frimesa



94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

FOTO ILUSTRATIVA

logurtes Frimesa
Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br



/FrimesaOficial



/Frimesa

FAMÍLIA SCHULZ é a garantia de que o sistema integrado de produção leiteira da Frimesa proporciona mais qualidade e garantia de venda do leite.

Leite saudável

CIENTES DA RESPONSABILIDADE EM PRODUZIR ALIMENTO, FAMÍLIA DE TERRA ROXA APLICA MÉTODOS EFETIVOS PARA MANTER BONS ÍNDICES DE QUALIDADE DO LEITE.

Leite e seus derivados com qualidade na mesa dos consumidores. É ciente dessa responsabilidade que a família Schulz voltou, há dois meses, a fazer parte do sistema integrado de produção leiteira da Frimesa Cooperativa Central. Moradores de Santa Rita D'Oeste, uma pequena comunidade de Terra Roxa|PR, optaram por retomar a entrega dos 750 litros/dia para a

C.Vale, cooperativa filiada à central e que fornece a matéria-prima para industrialização.

Fundamental para o desempenho econômico, os produtores Arcilene e Claudio Schulz, sabem também do valor social e nutricional do leite que contribui para o crescimento e a manutenção de uma vida saudável. Por isso, junto com os filhos Gustavo (16) e Vitor Luan (10) e o apoio da equipe técnica da C.Vale, cuidam da nutrição dos animais com zelo e oferecem qualidade e bem-estar às 28 vacas em lactação. "Elas são

HERDAR A PRODUÇÃO vai além do esforço, mas também, do capricho em ensinar aos filhos os detalhes e o zelo pelos animais.

alimentadas com silagem feita com milho e o feno da grama que produzimos em nossa propriedade", conta a matriarca da família que recentemente construiu um barracão com ventiladores para proteger os animais, investiu em equipamentos de ordenha mais tecnológicos e uma estrutura para armazenar o feno.

Produtores de leite há 19 anos em uma propriedade de sete alqueires, a produção da família Schulz compõe cerca de 34,8 milhões de toneladas de litros produzidos no Brasil. O país é considerado, segundo dados de 2022 pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentos (FAO), o sexto maior produtor mundial de leite. Mas essa produção esbarra em grandes desafios, principalmente na eficiência produtiva e qualidade do leite in natura.

Para alcançar os melhores índices de produtividade, toda a cadeia produtiva do leite precisa estar atenta, desde as eficiências nas práticas de higiene durante a produção, como no transporte e controle da matéria-prima na industrialização. "Focamos em um bom manejo dos animais, principalmente na ordenha para melhorar a qualidade e assim garantir os preços mais altos pelo litro de leite entregue", reforça a produtora Arcilene que monitora as análises do leite na propriedade como a Contagem de Padrão em Placas (CPP) e Contagem de Células Somáticas (CCS), indicadores que afetam diretamente a qualidade do produto final, sua vida útil, processamento e valor agregado. Toda essa análise é feita pela área de fomento do leite da Frimesa, fundamentada em indicadores técnicos no mercado. Cem por cento do leite recebido dos produtores rurais é analisado cerca de três vezes ao mês em um laboratório externo, credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

A família Schulz planeja a expansão da produção leiteira com aplicação do sistema Compost Barn para descanso das vacas em local seco, o que diminuirá o problema nos cascos, aumento na produção, facilidade de manejo e menos retrabalho. "Pensamos em aumentar de 1.000 a 1.200 litros por dia. Temos um bom espaço para isso", avaliam.

SUCESSÃO FAMILIAR – Schulz e sua esposa herdaram de seus pais a produção leiteira. Sempre trabalharam no ramo que é o principal sustento da



Arquivo Frimesa

COOPERATIVA:



PRODUÇÃO:

750
litros/dia

família por décadas. Esse legado, estão passando para seus filhos, Gustavo e Vitor, que acompanham a lida diária das vacas, conhecendo os detalhes no manejo, nutrição, saúde do rebanho, gestão financeira e administração geral. Tudo isso, para que adquiram prática na gestão da propriedade. Ambos ajudam de forma efetiva, principalmente no trato dos animais. "Se realmente eles demonstrarem interesse em dar continuidade a tudo que construímos ficaremos felizes, mas é uma escolha que deverá partir deles. Nosso dever é ensiná-los," avaliam os pais.

De acordo com dados do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), a produção de leite abrange 98% dos municípios brasileiros e emprega aproximadamente 4 milhões de pessoas. O maior desafio é a sucessão familiar, tanto em pequenas propriedades quanto nas grandes, e isso preocupa, pois a produção leiteira é um setor que gera emprego, movimentação e ajuda na distribuição de renda. "Esse também tem sido o papel das cooperativas. Apoiar, dar subsídios e garantias de venda da matéria-prima de forma segura para que os produtores se mantenham nas propriedades rurais no modelo familiar. Oferecemos serviços de médico veterinário que acompanha toda a produção", completa o técnico de captação da área de suprimentos leite da Frimesa, Maurício Pereira.



Arquivo Supermercado Carol

LOJA ATENDE o bairro Garcia na cidade de Brusque, Santa Catarina.

Conexão genuína

REDE CATARINENSE CRESCEU NA REGIÃO APOSTANDO NA BOA RELAÇÃO NOS BAIRROS E NO ATENDIMENTO FAMILIAR.

Em meio ao Vale do Itajaí mora uma história de sucesso no varejo. A familiaridade com esse sistema, junto à vontade de garantir um futuro aos filhos, transformou a união de duas famílias em uma sociedade de sete pessoas e um colaborador e virou uma rede. O sonho deu certo. O Grupo Carol conta com dez lojas, postos de combustíveis, centro de distribuição, centro de panificação, atacarejo, loja de presentes, e a segunda geração, 30 anos depois dos primeiros investimentos, já dá os primeiros passos à frente do negócio.

Com a forma simples e bem familiar de conduzir os negócios, a empresa se expandiu do primeiro prédio antigo, comprado em 1993 no Centro de Guabiruba, para os municípios vizinhos: Brusque, Nova Trento, Blumenau e Gaspar. Um Centro de Distribuição e uma Central de Panificação

alimentam mais de 9000 m² de área de vendas, que somam 12.000 itens ativos disponíveis para os clientes. São mais de 830 colaboradores e 120 checkouts para atendimento. A rede também conta com dois postos de combustíveis, um centro de distribuição, um sistema de atacarejo e uma loja de presentes e decorações.

"Somos em sete sócios, certamente não daria pra ficar com uma loja só, na época era muito pequena, então resolvemos expandir", explica o sócio-administrador, Ivan Tridapalli. Ele e o irmão, Reinaldo, permanecem nas atividades da rede desde a fundação. Ivan tinha experiência no varejo, está há mais de 40 anos nessa área. "Na época a nossa intenção era empregar a família, pessoas compatíveis com as funções e, se não, buscávamos fora, e assim fomos crescendo". O grupo tinha consciência que precisava crescer por ter uma

responsabilidade com as sete famílias que fazem parte, mas também com os colaboradores e outras pessoas ligadas diretamente com o Carol, como clientes, fornecedores e demais equipes envolvidas.

FUTURO

A sociedade permanece a mesma, dos sete sócios fundadores dois já são falecidos, mas as esposas continuam como sócias, e hoje os filhos estão tocando a empresa e respondem cada um por uma pasta ou setor, por exemplo, departamento pessoal, hortifruti, etc. "Está acontecendo como planejamos", comemora. Tridapalli explica que, além de ter o dom do empreendedor e vislumbrar melhorias para o negócio, a sociedade guaribense sempre foi apoiadora das ideias e próxima do negócio.

Para expandir a rede entre as cidades do vale do Itajaí, o grupo pretende, até o final de 2024, expandir a central de panificação e o centro de distribuição que abastecem as lojas do grupo. Pães, bolos e outros alimentos produzidos pelo grupo são sempre elogiados pelos clientes.

PROXIMIDADE

"A venda tem que ser feita através do coração, não só simplesmente com o "cifrão"", enfatiza Tridapalli. O Carol humaniza e prioriza um bom atendimento, a proximidade com o cliente. Entre os destaques estão a área de venda, bons produtos na hortifruti, boa refrigeração, padaria, área de açougue e a boa exposição dos produtos nas gôndolas. "Somos envolvidos como uma grande família e o cliente se sente bem na loja que vê isso acontecer. Já tem filhos e netos dos nossos primeiros clientes que vêm comprar aqui", comemora.

O apoio e relação com a comunidade se faz pela participação em festas locais, doação de alimentos e brindes. Sorteios surpresa ao clientes e passeios ciclísticos fazem parte de uma programação voltada para a toda a família.

SUSTENTABILIDADE

As questões ambientais, como a gestão de resíduos e, principalmente sociais, são cuidados tomados pelo Carol. Materiais são separados dentro das próprias unidades e destinados para a reciclagem. Um exemplo de redução de resíduos mais recente, alinhado às melhores práticas ESG, é o uso da bobina sustentável nas frentes de caixas. Com o novo processo elas vêm enroladas em si próprias, dispensando os tubetes de plástico utilizados até então para embobinar a peça. Com a iniciativa, dezenas de toneladas de plásticos deixarão de ser lançados no meio ambiente só no primeiro ano de campanha.

PARCERIA

A filial da Frimesa em Santa Catarina atende a rede há 25 anos com um mix de aproximadamente 85 produtos. São carnes, embutidos, como Salsichas e Presunto e Linguça Toscana e logurtes. Na opinião de Tridapalli, a Frimesa é um dos principais fornecedores da rede. "A parceria da Frimesa conosco é muito importante. Ela representa muito dentro do setor, nós somos muito bem atendidos pelos representantes da Frimesa que estão aqui rigorosamente toda a semana trazendo mercadoria", completa. 🍷

SÃO 12.000 itens
comercializados
pela rede Carol.

Hortifruti

SAÍDA

Balança

Raio X

10 lojas

830
colaboradores

120
checkouts

9000 m²
de área de vendas

Arquivo Supermercado Carol



Carne Suína: Custos de produção caem, mas os preços de venda caem mais.

Já é realidade para a maior parte das indústrias a queda nos custos de produção nas cadeias de frango e suíno, também é provável que daqui para a frente não deve acontecer mais nenhuma queda expressiva no valor dos principais insumos (milho e farelo de soja), portanto o efeito "queda dos custos" já foi absorvido nas integrações. O problema é que outros custos ou despesas que não são insumos diretos na fabricação da ração estão subindo, transportes e mão de obra são alguns deles, e estão diminuindo o efeito da queda do preço dos cereais de modo que o custo total continua sendo uma forte preocupação para quem produz.

Embora que os custos de produção tenham caído, a queda nominal nos preços de venda foi maior, sendo assim as margens continuam muito apertadas e em muitos produtos são negativas, como é o caso das carnes "in natura" e, também, daquilo que as indústrias exportam. No caso da exportação a situação é mais crítica pois os preços em dólar caíram e a taxa de câmbio também. Há uma necessidade forte de que os preços no mercado externo se recuperem, mas a expectativa que isso aconteça no curto prazo é fraca. No caso do mercado interno, a carne "in natura" tem uma performance pior do

que na exportação, por causa disso os volumes exportados vêm se mantendo nos últimos meses. O que tem sustentado o negócio são os produtos processados, onde os preços de venda praticamente não sofreram queda e a estratégia das indústrias tem sido ampliar a produção quando há capacidade instalada disponível, mesmo assim continuamos com o desafio de equilibrar o resultado da atividade.

Há uma expectativa positiva para o último trimestre do ano para o mercado interno, na medida em que se aproxima o final da temporada espera-se que o mercado fique mais aquecido, que a demanda aumente e que tenhamos uma recuperação nos preços de venda. Outra oportunidade que vem com o fim do ano são os produtos sazonais, "os natalinos", que irão ajudar a melhorar a performance do faturamento e principalmente dos resultados. Além dos "natalinos", outras categorias como as linguiças frescas e leite condensado também trazem performance adicional e devem ajudar a melhorar o resultado. De modo geral, esperamos chegar ao fim desta temporada com um ritmo de negócios mais acelerado e sustentando as nossas duas cadeias produtivas, leite e suínos, com a melhor remuneração possível.

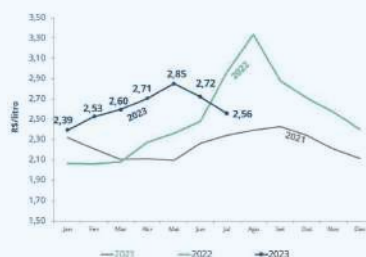
Disponibilidade per capita

Disponibilidade 23/22 (jan-jul): +6,7% - Fonte: Milkpoint



Preços líquidos pagos ao produtor

Preços do leite ao produtor - Cepea Média BR (deflacionados pelo IGP-DI)



Evolução do RMCA (Receita Menos Custo da Alimentação)





Leite e derivados:

Oferta elevada derruba os preços no mercado.

Como era esperado, houve um aumento considerável na oferta de leite no mercado brasileiro no segundo trimestre deste ano, isso aconteceu por duas razões; primeira razão: entendemos que os preços pagos pela matéria-prima foram atrativos e considerando que os custos de produção do leite no campo vieram caindo, o produtor se sentiu estimulado a produzir mais a fim de melhorar sua renda, isso pode ser observado em um dos gráficos abaixo onde, embora o preço pago pelo leite "in natura" tenha caído no segundo trimestre, notem que a RMCA (receita menos o custo da alimentação) melhorou em relação ao primeiro trimestre e, segundo dados prévios do IBGE, a produção brasileira cresceu 3,9% no segundo trimestre; segunda razão: com os preços do leite em pó em queda no mercado internacional e a desvalorização do real perante o dólar, as importações de leite em pó e queijos bateram recorde neste primeiro semestre de 2023. Por essas duas razões, a disponibilidade per capita de leite no Brasil está 6,7% acima do mesmo período do ano de 2022.

Em um mercado brasileiro onde a oferta e demanda vinham quase equilibrados por conta da redução na produção de leite nos últimos trimestres, o crescimento neste momento de 3,9% na nossa produção, é equivalente a aproximadamente 1 bilhão de litros de leite a mais sendo ofertado ao mercado. Além da maior produção as importações em equivalente leite chegaram a 825 milhões de litros a mais do que o mesmo período do ano passado e é provável que neste terceiro trimestre cheguemos a 2 bilhões de litros sendo ofertados, além do necessário para atender nossa demanda.

Considerando esse acentuado desequilíbrio entre a oferta e a demanda, os preços dos produtos acabados vieram sofrendo forte desvalorização, principalmente nos queijos, leite longa

vida e o leite em pó. Mesmo assim, não houve um aumento no consumo que pudesse absorver pelo menos parte do aumento da oferta. Sendo assim, é muito provável que os preços continuem caindo até a próxima entressafra brasileira.

Com relação às importações de leite faz-se necessário uma reflexão do nosso setor produtivo, a fim de avaliar quais seriam as formas mais sustentáveis de atuação para inibir a entrada de volumes tão elevados vindos de fora do nosso país. Precisamos alcançar o mesmo grau de competência que nossos fornecedores do Mercosul têm, seja na qualidade do leite ou no custo de produção. Naturalmente, as importações deixariam de ser viáveis economicamente e provavelmente poderíamos exportar nosso excedente da produção. 📢

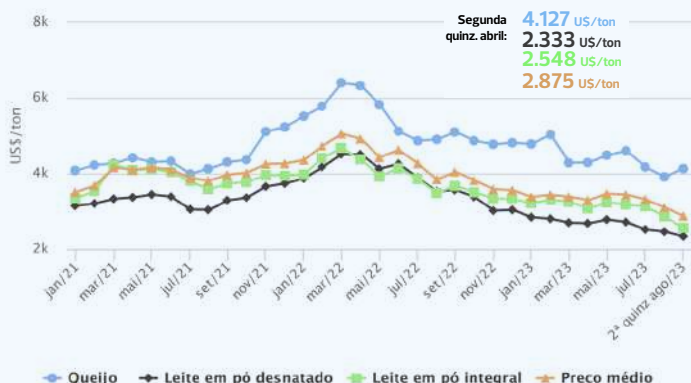
Variação anual da captação trimestral do leite



Mês	Captação (mil litros)	Variação anual %
abr/23	1.868.541	2,2%
mai/23	1.940.570	4,3%
jun/23	1.906.499	5,4%
TOTAL	5.715.610	3,9%

Captação mensal de Leite - Brasil

Preço no leilão GDT



Importações e Exportações de leite

Exportações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



jul (23/22):
+74,8 milhões de litros (+71%)

Importações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



jul (23/22):
-1,4 milhão de litros (-19,4%)

Saldo 23/22 (jan-jul): -825 milhões de litros

Queijos Especiais

SABOR E REQUINTE SÃO CARACTERÍSTICAS DAS NOVIDADES.

A arte na fabricação de queijos é um processo milenar que se destaca até os dias de hoje. Aliando rigorosos processos tecnológicos e matéria-prima de alta qualidade, a inovação é um dos pilares e se torna prioridade para a Frimesa na fabricação de Queijos da Linha Premium.

De tradição reconhecida, a Frimesa produz queijos nobres desde 1992. Ricos em proteínas, cálcio e de sabores

irresistíveis, os queijos estão presentes em todos os momentos de consumo e conquistam até os mais exigentes paladares. A Frimesa lança três versões de queijos finos para o mercado: Queijo Suíço, Emmental e Estepe. Todos em versão peça e fracionado.

Saiba mais abaixo:

Queijo Suíço

De origem suíça, é um queijo com coloração amarela, casca dura e seca. Possui uma textura densa e pequenas olhaduras. Esse queijo especial tem um sabor intenso e proporciona um derretimento cremoso ao gratinar. O Queijo Suíço Frimesa é bem versátil, pode ser servido puro, em lanches ou na preparação de pratos. É este o principal ingrediente para fazer a fondue.

Queijo Estepe

Originário das estepes russas, esse tipo de queijo foi trazido ao Brasil por queijeiros dinamarqueses. O Queijo Estepe Frimesa tem coloração levemente amarelado, possui poucas olhaduras na sua massa de textura macia e lisa. Composto por um sabor suave, carrega notas frutadas e amendoadas ao mesmo tempo. Combina acompanhando saladas, como aperitivo leve e fatiado em sanduíches quentes e frios.

Queijo do Reino Fracionado

Conhecido pelo seu sabor suave e levemente adocicado, possui olhaduras redondas em toda sua massa, típicas dos queijos suíços. Tem uma casca natural amarela e grossa, é um queijo de média maturação leva aproximadamente 45 dias para ficar pronto. Ideal para compor o preparo de uma boa fondue, fatiado em sanduíches gourmet, em pratos gratinados e tem presença garantida em uma tábua de queijos especiais.

Queijo Emmental

Para consolidar o sucesso do Queijo Reino Frimesa 1kg na embalagem presenteável, a Frimesa lança a versão fracionada, aproximadamente 250g, para os apreciadores desta iguaria. Com consistência firme e maturado, esse queijo possui um sabor adocicado levemente picante, que ressalta no paladar, de coloração amarelo-palha.





Arquivo Frimesa

EQUIPE DA FILIAL
de São Paulo
participou do evento.

Participação no mercado

COM NOVIDADES EM CARNES E LÁCTEOS,
A FRIMESA MARCA PRESENÇA NOS
EVENTOS VAREJISTAS PELO BRASIL.

VISITANTES conheceram mais sobre a marca,
produtos e planos apresentados na ExpoSuper.

Entre os meses de maio e junho, a Frimesa participou de feiras e eventos supermercadistas. Foram momentos para realizar negócios, trocar experiências, networking e apresentar novidades no mercado.

A 37ª Apas Show, exposição e congresso de varejistas, foi realizada de 15 a 18 de maio, em São Paulo. Foram mais de 73 mil visitantes durante os quatro dias de feira. E a 34ª ExpoSuper – Feira de Produtos, Serviços e Equipamentos e Convenção Catarinense de Supermercadistas aconteceu de 20 a 22 de junho, em Balneário Camboriú (SC).

Quem visitou o estande da Frimesa nos eventos conheceu os últimos lançamentos de produtos na linha de churrasco, como o Pão de Alho e nos refrigerados, dois novos sabores de sobremesa, sendo Goiabada e Torta de Limão.

Compondo as novidades, foram apresentados os logurtes Mix de Frutas Tropicais e o Imune C, na versão copo, em três sabores: acerola, tangerina e laranja. Na linha de carnes, os visitantes degustaram a Linguíça Fininha e a Panceta Aperitivo e receitas com a Linguíça Toscana, como o hambúrguer de toscana exclusivo de carne suína, além do risoto de linguíça.

Além das novidades em produtos no portfólio, composto por 527 produtos, sendo 238 prontos para o consumo, a empresa também apresentou seu salto de crescimento previsto no mercado, que triplicará a industrialização e comercialização de suínos, principalmente com a entrada da nova planta industrial em Assis Chateaubriand. 🍷



Arquivo Frimesa

EQUIPE DA FILIAL
de São Paulo participou da feira APAS SHOW



Arquivo Frimesa



TALKSHOW entre a dupla sertaneja e o presidente da Frimesa.

APRIMORAR O RELACIONAMENTO

CLIENTES CONHECERAM DIFERENCIAIS E POTENCIAL DA CARNE SUÍNA FRIMESA.

A Frimesa realizou o primeiro da série de jantares de relacionamento "Quem Experimenta, Recomenda", com clientes no interior de São Paulo. Mais de 330 pessoas, entre supermercadistas e empresários do varejo, conheceram um pouco mais dos produtos Frimesa no dia 09 de agosto, no Taiwan Centro de Eventos, em Ribeirão Preto.

Durante uma hora e meia de apresentação, os espectadores conheceram o funcionamento e o potencial da empresa para produzir e distribuir alimentos derivados de carne suína e lácteos. O anfitrião e presidente-executivo da Frimesa,

Elias José Zydek, e os embaixadores da marca, Fernando e Sorocaba, expuseram os diferenciais dos produtos, da cadeia de produção e das indústrias.

O superintendente da divisão Comercial, Mauro Strey Kramer, mostrou a força da Frimesa para chegar em São Paulo, com a estrutura de atendimento e logística para crescimento dos negócios e a conquista e fidelização de clientes. As próximas cidades a receber o evento são Bauru, Sumaré, Araçatuba e Guarulhos.



DEPOIMENTOS

Na oportunidade, dois clientes da Frimesa foram convidados para subir ao palco e participar. O proprietário da Rede Carneiro, Paulo Augusto Carneiro, explica que a relação do grupo com a Frimesa foi exponencialmente crescendo e, hoje, é uma parceria de sucesso. "Não sabia que a Frimesa trabalhava nessa proporção de produção, sempre temos um feedback legal dos produtos e maneira de trabalhar, mas ainda não conhecia o tamanho da empresa".

Nilton Cézar Gricki, dono da rede Gricki, ficou surpreso ao conhecer a atividade da cooperativa. "Não conhecia a dimensão das capacidades e agora, conhecendo a nova planta, foi uma surpresa boa".



Arquivo Frimesa

CARDÁPIO

A carne suína foi a estrela do jantar, desde as entradas até a sobremesa. Ao chegar, os convidados tinham sobre a mesa uma tábua de queijos e Salames e Copa Frimesa. Nas mesas de degustação, queijos finos, lombo defumado, mortadela bologna, torresmo de rolo com goiabada picante, ragu de linguiça Frimesa acompanhada de polenta e Pernil Escabeche.

Filé Mignon ao molho de Laranja e Mel, Involtini de Filé de Tilápia e Panceta Frimesa à Pururuca foram os pratos principais. De sobremesa, foram servidos Brownie de Doce de Leite Frimesa, que contrastava com farofa de bacon crocante, acompanhado de Sorvete de Leite. Ao final, Fernando e Sorocaba cantaram seus maiores sucessos para o público.



Arquivo Frimesa



Arquivo Frimesa



COOPERAR com o planeta!

FORAM 15
compromissos assumidos
no Fórum ESG Frimesa
em Curitiba.

FRIMESA ASSUME PUBLICAMENTE SEUS COMPROMISSOS ESG E REFORÇA A DETERMINAÇÃO EM LIDERAR A JORNADA RUMO A UM FUTURO MAIS SUSTENTÁVEL.

A Frimesa é a primeira cooperativa do Brasil a estabelecer um compromisso claro e mensurável para impulsionar os critérios ESG, abrangendo a sustentabilidade ambiental, social e de governança corporativa em todas as suas operações até 2040.

O anúncio foi proferido pelo presidente-executivo da organização, Elias José Zydek, no âmbito do Fórum ESG, um evento promovido em 29 de agosto, na cidade de Curitiba (PR). O encontro, que reuniu mais de 350 pessoas sendo entidades ligadas ao agronegócio, além de clientes e fornecedores, abordou temas que abrangem tópicos sociais, ambientais e climáticos vinculados à busca pela sustentabilidade. O evento

contou ainda com a presença do Secretário da Agricultura do Paraná, Norberto Ortigara, e do Presidente da Ocepar, José Roberto Ricken.

No roadmap, um planejamento estratégico de curto, médio e longo prazo até 2040, foram expostos 15 compromissos. "O ESG é um princípio de valor dentro da Frimesa e as cooperativas têm isso pela sua essência. Já aplicamos em nossas unidades industriais a geração de biogás, reflorestamento para gerar bioenergia, energia solar, destinação correta de resíduos, logística reversa e muitas outras atividades que tornam os passivos em ativos. Ficamos preocupados em produzir e não comunicávamos isso para o grande público", avalia o presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek.

Todo esse trabalho irá culminar num Relatório de Sustentabilidade Anual e dará preferência para a Frimesa nas oportunidades de mercado que irão surgir, proveniente ao assumir os compromissos ESG.

Para a sócia-proprietária da Gália Consultoria, Rosilene Rosado, que coordenou todo o projeto, o ESG dá o compasso de como as organizações vão competir no mercado. "Reunir clientes, fornecedores, parceiros estratégicos como provedores de capital e, claro, toda a gestão da Frimesa para discutir temas que vão impactar a forma como a cooperativa vai gerar e distribuir valor é extremamente relevante para o futuro, para a perenidade dos negócios e para sua competitividade", avalia.

ESG é sobrevivência

O trabalho de ESG iniciou na Frimesa em 2020 e, até então, foram investidos R\$50 milhões tendo um retorno de até cinco anos com grande benefício socioambiental.

Com uma sólida trajetória de quatro décadas e meia no mercado de alimentos no Brasil, a cooperativa continua a preservar sua reputação como especialista na produção de carne suína e produtos lácteos. Sua oferta abrange uma ampla variedade de produtos para os mercados nacional e global. Guiada por este compromisso, a Frimesa mantém a confiança em sua capacidade de expandir sua produção de maneira sustentável. Isso visa proporcionar produtos de excelência e seguros aos consumidores, ao mesmo tempo que contribui para a construção de um futuro mais sustentável.

Um exemplo tangível deste compromisso é a meta estabelecida de atingir 100% de rastreabilidade em sua cadeia de abastecimento até 2030. O objetivo reafirma o compromisso da empresa em compartilhar e documentar todo o percurso de qualidade que cada alimento percorre até chegar na mesa do consumidor.

Uma das painelistas, gerente-executiva de Sustentabilidade Copersucar, Beatriz Palatinus Milliet, afirma que a Frimesa está de parabéns pelo evento porque ela colocou as visões distintas sobre o tema e isso é enriquecedor ver que o ESG está em todas as partes da cadeia. "Falar de ESG nos dias de hoje é um caso de sobrevivência do mundo e, principalmente, dos negócios. A empresa que está deslocada dessa nova realidade, mais cedo ou mais tarde, ou vai ter que fazer um processo muito mais rápido para tentar chegar nisso ou em algum momento ela vai ser expurgada no mercado", reforça.

PARA BEATRIZ MILLIET avançar nos compromissos de ESG é necessário para a sobrevivência do negócio.

Arquivo Frimesa

SECRETÁRIO da Agricultura do Paraná destaca o papel socioambiental do agronegócio.

O EVENTO

Foram apresentados três painéis, sendo dois no período da manhã, com os temas: Exigências socioambientais da sua cadeia de fornecimento e compromissos ambientais. No período da tarde o tema foi Finanças Sustentáveis. Para fazer a mediação, a Frimesa trouxe o jornalista Marcio Gomes, âncora do CNN Primetime.

Além disso, uma palestra sobre emissões de carbono foi realizada e, após o lançamento do Roadmap Frimesa, a sócia-proprietária da Gália Consultoria, Rosilene Rosado, explicou a efetividade do ESG na Frimesa.

Destaque para o Selo Evento Neutro que contou com calculadoras de CO2 para que os convidados pudessem estimar o carbono que geraram no deslocamento, como forma de conscientização.

O selo quantifica todas as emissões de gases de efeito estufa gerados para a realização do encontro, que não podem ser evitados e promove uma ação de compensação ambiental, realizada na mesma proporção, com o apoio a projetos ambientais de reflorestamento e de produção de energias renováveis.

O presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, ressalta que essas metas refletem a determinação da empresa em liderar a evolução em direção a um futuro mais sustentável e inclusivo. "Nossa perspectiva vai além do presente; vislumbramos um horizonte que se estende para além de 2040, deixando um legado que será transmitido de geração em geração. Nossa jornada de sustentabilidade, que inclui a integração dos pilares ESG de maneira transversal nos negócios, fortalecerá nossa posição no mercado e contribuirá para um amanhã mais promissor. Demonstramos determinação e dedicação para desempenhar um papel fundamental na construção de um mundo sustentável, mantendo nosso compromisso com a excelência e confiabilidade que reforçam nossa presença na indústria de alimentos", afirma Elias.



Acesse nossa página sobre Carbono Neutro

METAS PARA COOPERAR COM A SUSTENTABILIDADE

Com o lançamento do roadmap, uma espécie de mapa estratégico das ações ESG, a Frimesa assumiu compromissos sustentáveis de curto, médio e longo prazo. Entre os planos de uma das maiores cooperativas do sul do país, um deles é zerar as emissões de carbono direto até 2040 e aumentar o uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis e biodegradáveis.

São 15 anos para aplicar de forma efetiva as 15 ações fortalecendo a missão da cooperativa em ajudar a transformar um mundo melhor e mais sustentável.

Confira abaixo o roadmap da Frimesa:



USO DA ÁGUA E GERAÇÃO DE EFLUENTES
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA
SANIDADE, BEM-ESTAR ANIMAL E RASTREABILIDADE
EMISSÕES ATMOSFÉRICAS
GESTÃO DE RESÍDUOS E REJEITOS



SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO
SAÚDE E SEGURANÇA DO CONSUMIDOR
CONDIÇÕES DE TRABALHO E EMPREGO
DIVERSIDADE, INCLUSÃO E EQUIDADE



GOVERNANÇA ESG
COMPLIANCE SOCIOAMBIENTAL
E GESTÃO DE RISCOS SOCIAIS,
AMBIENTAIS E CLIMÁTICOS

2025



Instituir Comitê de Sustentabilidade até 2024.



Implantação de biossegurança em 80% das granjas.



Reduzir 25% da gravidade dos acidentes.



Alcançar 10% de reúso de água.



Implementar diligência, gestão de riscos socioambientais e compliance ESG.



Certificar 100% das unidades fabris em bem-estar animal.



Alcançar 26% de logística reversa de embalagens.



Reduzir em 50% ocorrências de acidentes de trabalho.



Alcançar 100% de rastreabilidade na cadeia de abastecimento.

Frimesa espalha seu legado no Brasil e no mundo

Segundo a pesquisa da Kantar, no Brasil, a Frimesa se destaca entre as marcas mais consumidas. Com foco em agregar valor às cadeias produtivas de suíno e leite, a Companhia concentra suas operações industriais na região Oeste do Paraná, com um total de seis unidades de produção, das quais três são dedicadas ao processamento de carne suína, incluindo a moderna Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand, inaugurada em dezembro de 2022. Além disso, possui outras três unidades voltadas para a produção de produtos derivados de lácteos. A sede central da empresa está estrategicamente situada em Medianeira.

A marca Frimesa se pauta na missão de fornecer alimentos de valor para as pessoas. Sua atuação abrange todo o território brasileiro, graças a uma extensa rede de distribuição e uma equipe comprometida em atender às necessidades dos seus clientes. A capacidade de exportação da empresa permite atender a mercados nos cinco continentes. No âmbito nacional, a empresa mantém uma estrutura robusta, composta por seis unidades industriais, oito filiais de vendas e treze centros de distribuição, estrategicamente localizados pelo Brasil.

2030

-  Auditar 100% de fornecedores críticos em direitos humanos, questões trabalhistas e ambientais.
-  Alcançar 30% de mulheres e outras minorias em cargos de gestão.

-  Reduzir o consumo de água nas indústrias em 10%.
-  Alcançar 95,7% de fontes de energia renovável nas indústrias.

2040

-  Alcançar 50% das embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis.
-  Tornar-se carbono neutro no escopo 1.



DESTAQUE

Arquivo Frimesa

Alquimia DOS QUEIJOS

DESTAQUE ENTRE os produtos Frimesa, câmara de maturação do Queijo Parmesão Frimesa, na Unidade de Marechal Cândido Rondon.

OS QUEIJOS FRIMESA ESTÃO ENTRE OS **MELHORES DO BRASIL**, RESULTADO DO TRABALHO DE TODA A CADEIA PRODUTIVA.

Ser o melhor queijo do Brasil não é para qualquer um. Desde 1991, a Frimesa produz queijos de alta qualidade com uma receita que traz muito sabor, do café da manhã ao jantar. E o segredo está em todo o processo produtivo, desde a produção da matéria-prima até a experiência e conhecimento dos queijos que dão o toque final nas peças.

Feito por várias mãos, o cuidado e o amor levaram os queijos da Frimesa a permanecer no topo de grandes concursos do Brasil.

Em julho, o queijo parmesão Frimesa alcançou a medalha Super Ouro no concurso Queijos do Paraná, em meio a 297 concorrentes avaliados, e no mês seguinte foi premiado mais uma vez, levando o segundo lugar no 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos.

No concurso paranaense a cooperativa também levou as medalhas de ouro no parmesão 5kg, muçarela peça e minas frescal. A medalha de prata foi para Parmesão Gold, Montanhês, Gouda e Provolone e o queijo Reino foi condecorado

com medalha de bronze (veja no quadro as premiações dos últimos 13 anos).

"Estes reconhecimentos são resultados de vários fatores: desde a matéria-prima, os ingredientes de qualidade, as pessoas que aqui trabalham, os equipamentos e a melhoria contínua adotada em nossos processos", afirma o gerente industrial, Nelson Hirata.

Os 20 tipos de queijos disponíveis no portfólio são produzidos na Unidade de Lácteos da Frimesa, em Marechal Cândido Rondon (PR).

A fabricação de queijos dá destino e agrega valor ao leite produzido pelos produtores associados às cooperativas filiadas à Frimesa. "Tudo começa no campo, são 22 pessoas da equipe técnica que fazem o acompanhamento de mais de 1900 produtores de leite. Esses produtores, por sua vez, devem fazer análise de amostras coletadas todo mês de acordo com as boas práticas agropecuárias, contagem de bactérias e rendimento do leite", explica o gerente de suprimentos – Leite, Marcio Maldaner.

Toda a produção de leite da Frimesa é acompanhada e monitorada via aplicativo e visitas técnicas. A conservação da matéria-prima também é muito importante para garantir a qualidade. Antes do transporte, a temperatura do leite é checada e todo o produto deve ser coletado na propriedade e transportado em caminhões isotérmicos até a indústria, num intervalo de no máximo 48 horas.

Fórmula

O segredo dos queijos Frimesa está na experiência dos queijeiros da Unidade da Frimesa, Edvaldo Fuzi e Fernandes Clemente da Costa. O trabalho feito por esses profissionais há 32 anos é empírico, ou seja, resulta da observação. Eles conhecem desde a matéria-prima, o tipo de bolha formada durante o processo de coagulação do leite, até o padrão e características dos queijos de excelência.

Desde os anos 90, com o conhecimento desses profissionais, são produzidos queijo prato 3 kg, mussarela e parmesão. Com a expertise da equipe do setor de queijo, que reúne mais de 30 colaboradores, é possível melhorar aspectos e processos.

"Fazemos pesquisas, pensamos a qualidade do produto para atender a legislação e o consumidor, no formato, cor e sabor dos alimentos. Produzir queijos para nós é uma arte", completa da Costa. Existem as especificações de cada tipo de queijo, como a composição, fermento, ingredientes, textura, umidade da massa e outras características, mas são eles que desenvolvem os produtos, desde o recebimento da matéria-prima, a adição de insumos, corantes, fermentos, para então acertar o ponto do produto e fazer a prensagem da massa. "Pensamos sempre no resultado final, é nos produtos que levamos o nome da empresa", explica Fuzi.

Na foto, nas laterais os queijeiros Fernandes e Edvaldo e no centro o supervisor da área queijo da Unidade, João Pedro Baptista Stein.



Produto premiado e reconhecido

O queijo parmesão da Frimesa passa por um processo especial de maturação de 6 meses para atingir um sabor inigualável. Com textura granulada e sabor forte e picante, pode ser usado tanto para consumo direto, compondo pratos de frios, como para gratinar ou em molhos.

O Parmesão Frimesa foi eleito por várias vezes um dos melhores do Brasil no Concurso Nacional de Produtos Lácteos, em Minas Gerais, já está entre os vinte melhores do mundo e agora assume o pódio de melhor do Paraná. As versões disponíveis do queijo parmesão são fracionadas, fatiado, peça inteira e ralado.

Confira a lista de premiação dos Queijos Frimesa dos últimos anos:

PRODUTO	ANO DO PRÊMIO	COLOCAÇÃO	CONCURSO
Queijo Parmesão	2010	1º	37º CONC. NAC. PRODU. LAC. - MINAS LÁCTEA
Queijo Parmesão	2011	2º	38º CONC. NAC. PRODU. LAC. - MINAS LÁCTEA
Queijo Parmesão	2013	1º	40º CONC. NAC. PRODU. LAC. - MINAS LÁCTEA
Queijo Prato	2015	1º	41º CONC. NAC. PRODU. LAC. - MINAS LÁCTEA
Queijo Parmesão	2015	3º	41º CONC. NAC. PRODU. LAC. - MINAS LÁCTEA
Queijos Gorgonzola, Provolone e Parmesão	2017	3º	43º CONC. NAC. PRODU. LAC. - MINAS LÁCTEA
Queijos Minas Padrão e Gorgonzola	2019	2º	44º CONC. NAC. PRODU. LAC. - MINAS LÁCTEA
Queijo Gouda	2022	1º	45º CONC. NAC. PRODU. LAC. - MINAS LÁCTEA
Queijo Gouda	2022	BRONZE	2º CONCURSO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS - MUNDIAL DE QUEIJOS DO BRASIL
Queijo Mussarela	2022	BRONZE	2º - CONCURSO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS - MUNDIAL DE QUEIJOS DO BRASIL
Queijo Provolone Curado Defumado	2022	BRONZE	2º CONCURSO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS - MUNDIAL DE QUEIJOS DO BRASIL
Queijo Parmesão Gold	2022	SUPEROURO	2º CONCURSO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS - MUNDIAL DE QUEIJOS DO BRASIL
Queijo Parmesão	2023	OURO	PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ
Queijo Mussarela	2023	OURO	PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ
Queijo Minas Frescal	2023	OURO	PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ
Queijo Parmesão Gold	2023	PRATA	PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ
Queijo Montanhês	2023	PRATA	PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ
Queijo Gouda	2023	PRATA	PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ
Queijo Provolone	2023	PRATA	PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ
Queijo Reino	2023	BRONZE	PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ
Queijo Parmesão	2023	2º	46º CONC. NAC. PRODU. LAC. - MINAS LÁCTEA

Destino mundo!

UNIDADES DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON E ASSIS CHATEAUBRIAND ENVIARAM SEUS PRODUTOS PARA NOVOS PAÍSES.

Com o aumento na produção de alimentos através da unidade em Assis Chateaubriand, a Frimesa busca expandir sua participação no mercado mundial. Nos

meses de abril e maio, a cooperativa habilitou novas plantas para a exportação de carne suína.

PRIMEIRO CONTÊINER

A Frimesa faturou, no dia 28 de abril, o primeiro contêiner de exportação através do Serviço de Inspeção Federal (SIF), número 5420, da Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand (UFA). A carga teve destino à Geórgia, na Eurásia. O primeiro envio foi de 26,5 toneladas de carcaças suínas. Outras cinco cargas foram enviadas a partir dessa.

A UFA está com o setor de abate em funcionamento com cerca de 80 colaboradores, nos cortes primários e secundários são 448 pessoas e outras 26 auxiliam na estocagem e carregamento no setor de Expedição.



COLABORADORES da expedição da unidade acompanharam o carregamento.

CARNE PARANAENSE EM CUBA

A Unidade Frigorífica em Marechal Cândido Rondon, após meses em processo de habilitação e negociações, exportou no dia 22 de maio seu primeiro contêiner para Cuba. Foram enviadas mais cinco cargas desde a data de início.

Foram 24 toneladas de pernil sem músculo exportadas. Também estão habilitados para envio: pernil com músculo, paleta, filé, sobrepaleta, lombo e barriga, entre outros.

Durante o carregamento, caixas de produtos foram inspecionadas de acordo com as exigências do país importador. Participaram do carregamento a equipe de exportação, controle de qualidade, gerente da unidade da Frimesa, uma inspetora autorizada Cubacontrol, cliente e equipe de expedição da Unidade.

A Unidade atua com Selo de Inspeção Federal (SIF) número 2955, está habilitada a exportar para o Vietnã, Uruguai, Geórgia, Hong Kong, Emirados Árabes, Costa do Marfim, Ilhas Maurício, Azerbaijão,



Singapura e, agora, Cuba.

"Valeu todo esforço para registrar, agora celebramos o avanço para mais um novo mercado", comemora a gerente de exportação, Cleide Paludo. A Frimesa produz cortes in natura de acordo com a demanda de cada país, conforme a especificação de cada importador. 🍖



Dedicação e organização

PRODUTORES FILIADOS À LAR SÃO EXEMPLO DE RASTREABILIDADE NO PLANTEL, FATOR QUE OS BENEFICIAM DIRETAMENTE PELA AGREGAÇÃO DE VALOR AO PRODUTO.

“ Não estamos criando apenas suínos, nós estamos produzindo alimentos para o mundo, então é necessário ter todo esse cuidado, toda essa responsabilidade”, destaca a produtora Marcia Schmidt, da Granja Três Marias, de Serranópolis do Iguaçu, acompanhada pelo esposo Alcindo José Roberti e da filha Maria Júlia.

A família é associada à Lar, que por sua vez é filiada à Frimesa, e tem a suinocultura como principal atividade. A responsabilidade a que a produtora se refere está em fazer a rastreabilidade da produção, isto é, traçar o histórico, a aplicação ou a localização de um item por meio de informações registradas.

A família começou a produção de suínos em 2015, e hoje aloja em sua granja 1.500 animais, que recebem diariamente total atenção, fato este que garante o bem-estar dos animais na produção. Na granja dos Roberti, os suínos chegam com uma média de 23 kg por animal e são enviados para a indústria pesando cerca de 135 kg, após cerca de 110 dias de alojamento.

Esse requisito do Programa Suíno Certificado traz para a empresa maior confiança por parte dos consumidores em adquirir produtos. Essas informações e registros, o histórico de vida e de produção dos animais, demonstram e comprovam toda a qualidade implementada no campo e, consequentemente, no produto final que vai à mesa dos consumidores.

Todas as informações fazem parte da rotina dos produtores. Em um caderno de controles são anotadas todas as informações necessárias para que se mantenha o fluxo e

PRODUTORES CERTIFICADOS MAIO, JUNHO E JULHO

- Ignacio Nuernberg – Primato
- Narciso Pedro Flach – Primato
- Eliseu Luiz Sehn – C.Vale
- Ladia Ines Kohler Kliemann – Primato
- Douglas Da Silva – Copacol
- Ademir Bloch – C.Vale
- Coitinho Herdt – Copacol
- Keila Josephina Nunes – Copacol
- Eliana Aparecida Bianconi Obuti – Copacol
- Anelise Jasper Sassi – Copacol
- Nilson Antônio Flâmia Silva – C.Vale
- João Batista Araujo – C.Vale
- Eloir Leandro Radtke – C.Vale
- Milton Becker – Copagril
- Clarindo Mazzarollo – Primato
- Atilio Hilario Scain – Primato
- Almir Paulus – Primato
- Roberto Cesar Florentin – C.Vale
- Rogerio Effting – Copacol
- Antonio Costa – Copacol
- Beno Bieler – Copagril
- Cleiton Prass – Copagril
- Mauri Bender – Primato
- Jurandir Francisco Alba – Lar
- Ademir Dahmer – Lar
- Cláides Janete Knak Kochhann – Copagril
- Aercio Jose Ely – C.Vale
- Selvino Leske – C.Vale
- Ivonir Luiz Stahlhofer – Copagril
- Paulo Sergio Boldrini – C.Vale
- Antonio Celso De Araujo – Copacol
- Roberto Carlos De Freitas – Copacol
- Rosni Domukoski – Copacol
- Paulo Schumann – Copacol
- Claudio Piekarczyk – Copacol
- Celso Luiz Pessotto – Copacol
- Recanto Ouro Verde – Lar
- Jozias Cecchini – Lar
- Jakson Lamin – Lar
- Gilmar Ercio Klein – Primato
- Ederson Alberton – Lar
- Lucimar Pereira Simplicio – Lar
- Cleber Trevizan – Lar
- Jaime Pauly – Primato
- Clarindo Mazzarollo – Primato

a organização da granja, seguindo as diretrizes estabelecidas pelo programa, desde a medicação, data de vacinas do plantel, o controle de roedores, taxas de mortalidade e etc.

Esses dados são registrados no formulário técnico padronizado pelo programa, enviado junto com o boletim sanitário para a Frimesa, necessário para o abate dos animais. “Sempre temos a preocupação de não deixar nada passar. Com a certificação, vieram mais os formulários, e isso exigiu mais dedicação, mais da nossa organização, de levar tudo mais certinho”, explica Schmidt.

Compromisso com a segurança de alimentos

COLABORADORES PARTICIPARAM DE PROGRAMAÇÃO PARA REFORÇAR A CULTURA DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS.

Para reiterar o compromisso da Frimesa com a Segurança de Alimentos e cumprimento dos padrões em nossos processos e produtos, o Programa de Segurança de Alimentos promoveu uma série de ações para celebrar o Dia Mundial da Segurança de Alimentos (07 de junho).

A programação teve início com a palestra online da Engenheira de Alimentos e consultora de Food and Feed Safety, Virginia Mendonça, que reforçou o tema Cultura de Segurança de Alimentos. Além disso, foram realizados encontros presenciais nas Unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon.

Para engajar os colaboradores com a temática, a área desenvolveu uma dinâmica onde os participantes descreviam qual era o seu papel no seu setor para contribuir com a segurança de alimentos na empresa. A dinâmica contou com a participação voluntária de mais de 250 pessoas.

"A ação acabou gerando interação e desenvolvimento da temática, promovendo a Cultura em Segurança de Alimentos em nossas plantas e reforçando o papel de cada um em suas atividades diárias para atender à produção de alimentos seguros e de qualidade", comenta a encarregada de Garantia da Qualidade, Tania Becker Algeri. 🗨️

Veja alguns depoimentos no quadro abaixo.

"Identificar transportadores aptos a realizar um transporte adequado, que atenda todos os critérios como refrigeração, higiene, descarte adequado de resíduos e integridade dos alimentos transportados".

Mylena W (UFQ)

"Orientar e monitorar os colaboradores para que tenham entendimento do papel de cada um na realização das atividades necessárias para produzir um alimento seguro".

Loeci (UFM)

"Avaliar com atenção plena a saúde e qualidade da carne suína; além de cuidar do bem-estar animal, pra que o suíno apto ao abate seja de uma carne com extrema qualidade".

Pedro (UFM)

"Garantir que os equipamentos, o setor e a execução da manutenção estejam em perfeitas condições, para segurança e qualidade dos alimentos".

Jonathan Nascimento (UFQ)



MAIS DE 250
pessoas
acompanharam a
palestra.

Frimesa

IGUAR

FRIMESA

MODALIDADE
INOVAÇÃO E

CATEGORIA:
MÉDIAS E GR

PROJETO:
UNIDADE FRI
CHATEAUBRI



PRESIDENTE-EXECUTIVO
da Frimesa, Elias José Zydek,
representou a empresa e
recebeu as premiações.

Inovação RECONHECIDA

COM PROCESSOS INOVADORES E PERSONALIDADE,
A FRIMESA LEVOU DOIS PRÊMIOS IGUASSU VALLEY
NA EDIÇÃO DESTE ANO.

A Frimesa levou dois prêmios em inovação durante o Summit Iguassu Valley, em Foz do Iguaçu, realizado na última quarta-feira, 14 de junho. O Prêmio Iguassu Valley 2023 reconheceu esforços, soluções e resultados inovadores em organizações públicas e privadas do Oeste do Paraná.

Na modalidade Inovação em Processos, Categoria Médias e Grandes Empresas, a central ganhou com a Unidade Frigorífica em Assis Chateaubriand, e o diretor presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek, levou o troféu na modalidade personalidade destaque em inovação.

Organizado pelo movimento regional que fomenta o

ecossistema de inovação da região, o evento trouxe palestrantes renomados, soluções e tecnologias inovadoras, tendências e estratégias empresariais.

Participaram instituições de apoio, grandes empresas, startups, instituições de ensino e pesquisa. Fomento e habitats de inovação colaboram entre si em projetos, ações, negócios, políticas públicas e outras iniciativas, alinhados às estratégias do Programa Oeste em Desenvolvimento.

A Frimesa é uma das nove empresas âncoras que compõem o ecossistema. Em 2021, o Iguassu Valley foi reconhecido como polo agro de inovação pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 🍷

Reunião equipe de leite

Equipe de suprimento de leite da Frimesa participou de reunião nos dias 24 e 25 de Maio na Unidade Fabril De Queijos, em Marechal Cândido Rondon. Cerca de 40 pessoas se encontraram para tratar de assuntos, como: Boas Práticas Agropecuárias, Programa de Qualificação dos Fornecedores de Leite e o sistema Milk UP, além de fazer uma análise de mercado do leite. 🗨



Visita OCB/ Ceará

Doze lideranças cooperativistas e dirigentes dos sindicatos rurais cearenses visitaram a Sede da Frimesa, no dia 24 de maio. A atividade faz parte do roteiro de visitas às cooperativas de produção agropecuária no Paraná. Recepcionados pelo diretor presidente executivo, Elias José Zydek, eles conheceram de perto a prática cooperativista, além de identificar como o governo do Estado do Ceará pode apoiar ações para fortalecer o cooperativismo. 🗨



Parceria

O superintendente da divisão Comercial da Frimesa, Mauro Strey Kramer, e o gerente nacional de vendas, Carlos Roberto Martins, receberam o cliente proprietário da rede de supermercados Colatusso, Teodoro Koltun. O encontro aconteceu na Sede da Frimesa em Medianeira, no dia 29 de junho, para reforçar laços comerciais. A rede é uma parceira da Frimesa, com sede em Campo Largo (PR), quatro lojas e mais de 500 funcionários. 🗨



Soluções para a energia

Frimesa, Copacol, C.Vale e Primato reuniram-se no dia 05 de maio, em Medianeira, com representantes da Klabin e da regional da Secretaria da Agricultura e do Abastecimento de Umuarama para realizar uma intercooperação e encontrar soluções para a escassez de madeira plantada para uso energético e altos custos para a indústria. Entre os assuntos discutidos estavam: a demanda de madeira no Paraná e no mundo, custos de madeira por cooperativa, padronização de modelos para aquisição de biomassa, formas e modelos de expansão florestal, combustíveis alternativos e estratégias de curto, médio e longo prazo. O encontro sensibilizou o grupo sobre o tema para juntos encontrar alternativas. 🗨



Banco do Brasil

Gestores do Banco do Brasil Corporate Banking visitaram a Sede da Frimesa, em Medianeira, no dia 15 de junho. O propósito da viagem foi conhecer os clientes do Oeste do Paraná, sendo a Frimesa um deles.

O grupo foi recepcionado por superintendentes e gerente industrial e conheceu a Frimesa e o potencial de crescimento na produção. O BB é um parceiro de negócios de longo prazo, com uma participação colaborativa no desenvolvimento da Cooperativa, apoiando com recursos financeiros. 🗨



Itaipu

Diretores das cooperativas do Oeste do Paraná, Frimesa, Copagril, Copacol, Primato e Coopavel receberam, no dia 21 de junho, o diretor-geral brasileiro da Itaipu Binacional, Enio Verri, na sede da Frimesa, em Medianeira, para uma reunião. Entre os assuntos da pauta estava a conectividade em todas as propriedades, energias renováveis, infraestrutura e saneamento. Também esteve presente o presidente da Associação Comercial e Empresarial de Foz do Iguaçu (Acifi), Danilo Vendruscolo. 🗨





Arquivo Frimesa

Elias Zydek recebe comenda Nelson Simonatto

RECONHECIMENTO

entregue a Zydek é uma homenagem a empresário da cidade e entregue por sua família.

PRESIDENTE DA FRIMESA É
DESTAQUE NO RAMO INDUSTRIAL.

“ Este prêmio não é meu, mas também de toda a equipe da Frimesa, somos mais de 10.000 pessoas trabalhando juntas”. A fala do Diretor Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, é um agradecimento ao receber a Comenda Nelson Simonatto durante comemoração do Dia da Indústria, realizada pela Associação Comercial de Medianeira (Acime).

O evento comemorativo foi realizado no centro de eventos da Associação Esportiva e Recreativa Frimesa (Assercoop), no dia 26 de maio. A entrega da comenda homenageia os empresários e figuras que contribuíram com o setor industrial na cidade. Mais de 300 pessoas estiveram presentes, dentre elas associados, convidados e autoridades como o prefeito de Medianeira, Antonio França, o vice-presidente da Caciopar, Reni Fernandes Felipe e o presidente do Programa Oeste de Desenvolvimento (POD), Rainer Zielasko.

Elias foi eleito por unanimidade pelos conselheiros da atual gestão da ACIME. Sua história confunde-se com a história da Cooperativa Frimesa; com o crachá número um, Elias completou 45 anos de casa em 2023 e atualmente é o presidente executivo.

O presidente da ACIME, Eduardo Damião, destaca a grande honra de homenagear Elias em sua gestão, uma pessoa admirável e um grande profissional. “A ACIME é imensamente feliz e agradecida por lhe homenagear e lhe entregar a Comenda Nelson Simonatto. Você contribuiu e certamente continuará contribuindo com o setor industrial de Medianeira e toda região”.

Elias recebe a homenagem com um belo vídeo narrando sua história, além de receber a placa de honraria pelas mãos do presidente da ACIME e os representantes da família Simonatto.

Em seu discurso, Elias Zydek agradeceu a entidade a qual faz parte há muito tempo e dedicou sua homenagem a todos

os trabalhadores da Frimesa e a sua família. Para finalizar, ele deixou cinco princípios para uma vida e uma empresa de sucesso: “humildade”, “respeito”, “agir na medida”, “verdade” e “fazer o certo de acordo com os valores e a lei”.

HOMENAGEM

O reconhecimento leva o nome do empresário do segmento de cerâmicas, Nelson Simonatto, conhecido por sua visão empreendedora, mas principalmente sua atuação na comunidade. Outros homenageados desde a criação da homenagem foram: Nelson Simonatto (post mortem), Hugo Zadinello e Ademir Matté, em 2016, Seno Claudio Lunkes (primeiro presidente da Sudcoop) em – 2017, Plínio Valiati – 2017, Ignácio Aloysio Donel, em 2018 e Irineo da Costa Rodrigues, diretor-presidente da cooperativa Lar, em 2019.

DATA

O Dia da Indústria é celebrado anualmente em 25 de maio. Nesta data a homenagem é destinada aos espaços de produção de maior representação para as economias nacionais: as indústrias. Também conhecidas como o “Setor Secundário” de um país, as indústrias podem abranger os mais variados tipos de mercados, desde os alimentícios até os de vestuário, por exemplo.

Neste ano, além da homenagem, durante o evento organizado pela ACIME, em Medianeira, o proprietário do Grupo GheIPlus, Pedro Rodrigues, apresentou a palestra “Meu negócio em tempos modernos” para finalizar o encontro. O jantar foi servido e realizado registro fotográfico com o homenageado. 🗨️

Unindo cooperativismo e educação

AÇÃO CONJUNTA DE UNIVERSIDADE E EMPRESA MELHORA QUALIDADE DE ENSINO DE CRIANÇAS MEDIANEIRENSES.

MATERIAIS DOADOS
e trabalho voluntário de universitários e empresa resultam em espaço para brincadeiras.

A Frimesa trabalha pelo desenvolvimento sustentável das comunidades onde está inserida. Por isso, desenvolve projetos que sejam economicamente viáveis, ambientalmente corretos e socialmente justos.

Por esse motivo, no dia 20 de abril, a Frimesa participou do marco de entrega do parquinho no Centro Municipal de Educação Infantil Pequeno Polegar. Ação foi desenvolvida em conjunto com alunos do curso de Engenharia Civil da Faculdade Educacional de Medianeira, em projeto de extensão, e o programa de Responsabilidade Social de Gestão de Pessoas da Frimesa.

O Cmei fica próximo à Sede e Unidade Industrial da Frimesa e atende, em sua maioria, filhos de colaboradores da Frimesa, de 4 meses a 5 anos. Com a apresentação da ideia à equipe de engenharia da Frimesa, em dezembro de 2022, a empresa mobilizou-se para aplicação do projeto.

Foram utilizados retalhos de madeira e materiais de construção doados por fornecedores e pela Frimesa, e os colaboradores da área de manutenção, em conjunto com acadêmicos do curso de Engenharia da UDC, voluntariamente construíram os brinquedos para as crianças (ponte, passadores de corda e círculos para recreação e estímulo da coordenação motora).

De acordo com a diretora da instituição, Isaura Paludo, a Frimesa é parceira e envolvida nas melhorias feitas na escola. "Buscamos qualidade para os nossos alunos e encontramos na cooperativa que está próxima um vínculo. O parquinho é uma ação que traz mais diversão e interação entre as crianças", comemora. Outras ações já foram realizadas, como a

doação de livros e uma geladeira para a confecção de uma "geloteca" com a intenção de promover o hábito da leitura, em 2018.

A ação, mesmo que pequena, faz a diferença no dia a dia de quem está na escola, professores e alunos. A atitude dos alunos de engenharia civil, ao desenvolver o projeto, buscando a Frimesa para a aplicação no Centro de Educação, mostra que quando organizações se juntam por um bem comum, é possível encontrar soluções para beneficiar quem mais precisa.



PARTICIPARAM o supervisor de Engenharia Civil, Álvaro Piccinin, a gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, a diretora Isaura Paludo, a coordenadora pedagógica Rosane Zanon, a universitária de Engenharia Civil, ex-jovem aprendiz na Frimesa, e ex-aluna do Cmei, Maria Eduarda Turmina.

Semana Sou Frimesa

INTENSIFICANDO OS FUNDAMENTOS CORPORATIVOS FRIMESA.

“A cultura da Frimesa deve ser percebida naturalmente por quem se relaciona com ela, desde o produtor no campo, até o consumidor em sua casa. São atitudes e procedimentos que devemos manter em todo o ciclo”, comentou o diretor presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek, durante o evento de abertura da Semana da Cultura 2023, em junho.

A semana Sou Frimesa — Você fortalece o que somos trouxe uma programação que reforça a cultura organizacional. Com abordagem voltada para os fundamentos corporativos, levando a missão, princípios e valores para todos os colaboradores, do dia 19 ao dia 23 de junho, o evento contou com palestras e atividades voltadas para o conhecimento e engajamento constante dos colaboradores.

A abertura da programação foi realizada presencialmente, em Medianeira, para lideranças da Sede e UFM, e transmitida para demais unidades e Filiais. Na mesma oportunidade, foi relançado o vídeo da música Sou Frimesa, canção oficial do programa, produzido internamente pelos colaboradores, e depoimento de cinco pessoas a respeito dos valores da marca.

Com o intuito de reforçar os fundamentos corporativos, durante a semana foi disponibilizado no refeitório e na antessala do auditório, em Medianeira, uma dinâmica quebra-cabeças aos colaboradores. Nas demais unidades e filiais, o quebra-cabeça (dinâmica) foi feito conforme programação.



CRENÇAS, VALORES E PRINCÍPIOS
foram reforçados durante toda a semana, aos colaboradores.



Saber Viver

FRIMESA DESENVOLVE AÇÕES DE PREVENÇÃO AO USO DE DROGAS, DEMONSTRANDO SEU COMPROMISSO COM O BEM-ESTAR DOS COLABORADORES.

A Frimesa desenvolve ações internas de prevenção e orientação sobre as drogas lícitas e ilícitas, aos colaboradores. Este projeto abrange todas as unidades e filiais para ações específicas. Esta data foi criada para conscientizar a população sobre essa temática, enfatizando a necessidade de combater os problemas sociais criados pelas drogas ilícitas, além de planejar ações de combate à dependência química e ao tráfico de drogas.

Este foi um momento para reflexão a respeito dos problemas causados pela venda e pelo consumo dessas substâncias, no Brasil e no Mundo. Entre os dias 26 e 30 de junho a Frimesa desenvolveu ações de prevenção e orientação sobre as drogas lícitas e ilícitas, foram realizadas palestras presenciais para os colaboradores da Sede, com transmissão ao vivo para as unidades.

No primeiro dia o delegado da Polícia Civil de Medianeira, Dr. Denis Merino, esclareceu sobre as principais questões sociais e de segurança, relacionadas ao uso das drogas e as consequências para o adicto e o seu meio social. Em colaboração com o Colégio Estadual Belo Horizonte, a Frimesa realizou palestras para os jovens. Após o evento todos tiveram uma demonstração da forma que os cães policiais trabalham em campo na procura de entorpecentes.



O **DELEGADO** orientou a prevenção do uso de drogas e suas consequências.

SOBRE A DATA – A data foi criada pela Assembleia Geral da ONU por meio da Resolução nº 42/112, de 7 de dezembro de 1987, uma vez que as drogas são um grave problema em todo mundo, sendo consideradas uma questão de saúde pública. 🗣️

Dia das
crianças

Traga seu filho
para se divertir!

22/10 • 13h30

Local: Assercoop Medianeira

Realização:

Frimesa

Apoio:

ASSERCOOP
Associação de Seguros e Previdência

SANEPAR

Sesc

Sicredi

Retire o
ingresso
no **DGP**

PALESTRA trouxe números e informações sobre o abuso de crianças e adolescentes aos colaboradores.

Escuta especializada

PALESTRA FALA SOBRE A IMPORTÂNCIA DA DENÚNCIA E APOIO ÀS VÍTIMAS.

A cada uma hora três crianças são abusadas no Brasil e 80% desses casos ocorrem dentro das casas. Com esse dado, a psicóloga e Coordenadora do Centro de Proteção de atendimento à Criança e ao Adolescente de Medianeira, Gracieli Simone Groth, abriu as palestras "Escuta especializada e revelação espontânea de crianças e adolescentes vítimas de violência". Foram mais de 330 espectadores gestores, cipeiros, monitores, área técnica e colaboradores gerais, nos dias 09 e 10 de maio. A palestra também foi transmitida ao vivo.

A programação faz parte da campanha Maio Laranja, para combate ao abuso e exploração sexual de crianças e adolescentes. O evento contempla a parceria entre a empresa e a prefeitura municipal, além de falar sobre o atendimento especializado, que é lei. A psicóloga trouxe dados do município de Medianeira, onde 62 casos de crianças e adolescentes foram vítimas de violência em 2022.

Nessa data, muitos municípios brasileiros se organizam para realizar campanhas e ações de sensibilização para a prevenção dessa grave violência. Nesse sentido, ocorre um debate amplo e coletivo sobre as diferentes manifestações da violência sexual, sobretudo aquelas que podem ser ainda pouco debatidas, como a violência sexual online, a violência

sexual no namoro, o assédio e a importunação sexual.

Durante a semana, a Frimesa em parceria com a Prefeitura de Medianeira realizou uma série de vídeos informativos sobre a importância da denúncia e qual a melhor maneira de conversar com as crianças sobre o assunto. Os colaboradores podem conferir essas informações no portal do colaborador na aba notícias ou pela ferramenta de busca procurando por "maio laranja".

PROGRAMAÇÃO em parceria com a prefeitura de Medianeira conscientizou sobre o combate à violência.





NA SEDE da Frimesa são realizados dois treinamentos por ano. Ocorre uma evacuação de toda a planta no mesmo momento e, no decorrer do ano, cada seção realiza sua própria simulação, conforme programação.

Semana de prevenção a incêndios

PROGRAMAÇÃO NAS UNIDADES PROMOVEU ATITUDES DE SEGURANÇA PARA TODOS.

A Frimesa realiza constantes treinamentos, intervenções e campanhas voltadas para a conscientização sobre a importância da prevenção a incêndios. Para marcar a Semana de Prevenção contra Incêndios, a empresa realizou nos dias 03 a 07 de junho, envolvendo os colaboradores e as lideranças, uma série de materiais com informações que indicam as melhores práticas para evitar sinistros.

Para expor de uma forma mais objetiva a importância desse evento foram realizados treinamentos de evacuação com aproximadamente 5.000 colaboradores, sendo da Unidade Frigorífica de Medianeira, Unidade Frigorífica de Matelândia, Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon, Unidade Fabril de Queijos Marechal Cândido Rondon e SEDE. Os grupos levaram aproximadamente quatro minutos para realizar o exercício, um número importante para os técnicos de segurança. O corpo de bombeiros militar de Medianeira também esteve presente na ação.

O que você precisa saber no caso de um incêndio

Na planta industrial em Medianeira são três pontos de encontro: pátio próximo à expedição e estacionamento de motos, CEDOC e próximo ao Almojarifado Central. Nestes locais os colaboradores devem permanecer juntos até a solução do problema e liberação para o retorno. A divisão é feita por pavimentos e seções e a retirada dos colaboradores é realizada pela porta de emergência mais próxima, o mesmo acontece com o ponto de encontro.

É importante salientar que os primeiros minutos do incêndio são os mais importantes e cruciais no combate. Quanto antes for contido, menores são as chances de ele se alastrar e ficar incontrolável.

Se você presenciar um princípio de incêndio, disque imediatamente o número 193 do Corpo de Bombeiros. O contato é gratuito, disponível em todo o território nacional, 24 horas por dia. Não tente combater o mesmo se você não tiver treinamento.

Se for necessária a evacuação, não volte buscar objetos pessoais. Mantenha-se calmo, não corra e siga os direcionamentos de quem está coordenando o abandono da área.



FOGO



Cooperativismo para o Brasil e para o mundo!

COLABORADORES

voluntários trabalharam para conscientização e ações em benefício à comunidade, ao meio ambiente e educação financeira.

FRIMESA, JUNTO DE OUTRAS COOPERATIVAS PARANAENSES, REALIZA AÇÕES PARA A COMUNIDADE E UM FUTURO MAIS EQUILIBRADO.

“No Dia do Cooperar a população tem contato direto com os serviços e ações do cooperativismo e conhece mais sobre a importância disso em nossa sociedade”, declara o diretor presidente executivo, Elias José Zydek.

Para comemorar o Dia C, no dia 01 de julho, a Frimesa esteve presente acompanhada das cooperativas Lar, Uniprime, Cresol, Unimed, Sicoob, Sucredi, Lar Cred e pelas instituições: Associação Medianeirense de Surdos – Amesfi, Colégio Bertoni, Hospital e Maternidade Nossa Senhora da Luz, Associação Comercial e Empresarial de Marechal Cândido Rondon (Acimacar) e CERCAR.

Bruna Souza dos Santos é assistente técnico ambiental da Frimesa e participou como voluntária. Para ela, “iniciativas como esta fazem a diferença, pois demonstram a força e a essência humanitária do cooperativismo, integram as pessoas e reforçam o estímulo às responsabilidades socioambientais”.

Em Medianeira, passaram pelo evento mais de três mil pessoas, na praça Ângelo Darolt, com destaque para a entrega de 1300 mudas de árvores e arrecadação de lixo eletrônico, que chegou a 430 quilos entregues à Associação de Agentes do Meio Ambiente de Medianeira. Cerca de 60 pessoas tiveram contato com a linguagem de sinais libras e cerca de 50 crianças foram envolvidas em atividades de recreação. Além disso, a

venda de alimentos e bebidas teve seu valor revertido para o Hospital Maternidade.

O medianeirense Gustavo Albino Coradini, 20 anos, participou da ação de coleta de resíduos eletrônicos e levou três televisores, dois monitores, um ar-condicionado e outras peças. “Esses momentos são fundamentais para o descarte correto desse lixo. Lá em casa, nos preocupamos com o destino correto desses resíduos. Para aproveitar, levei uma muda frutífera que minha mãe pediu”, comemora.

Na cidade de Marechal Cândido Rondon, pela manhã, os colaboradores se dedicaram ao plantio de mudas, como forma de contribuir com a preservação ambiental e responsabilidade socioambiental. Foram plantadas árvores na Reserva do Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) e na Usina Hidrelétrica da cooperativa Cercar. À tarde, as atividades foram abertas ao público em geral no Ginásio da Associação Atlética Cultural Copagril – AACC e incluíram avaliações odontológicas e de acuidade visual para alunos pré-selecionados da rede pública, recreação, jogos, brincadeiras e distribuição de mudas de árvores frutíferas nativas, pipoca, algodão-doce e frutas.

A AÇÃO



O Dia C é uma iniciativa que promove ações de responsabilidade social, colocando na prática os valores e princípios cooperativistas, por meio do voluntariado. Há dez anos, essa mobilização tem sido realizada em todo o país com o propósito de fortalecer o 7º princípio do cooperativismo: interesse pela comunidade.

Campanha do agasalho

QUASE 2000 PEÇAS FORAM ARRECADADAS E DESTINADAS A FAMÍLIAS CARENTES.

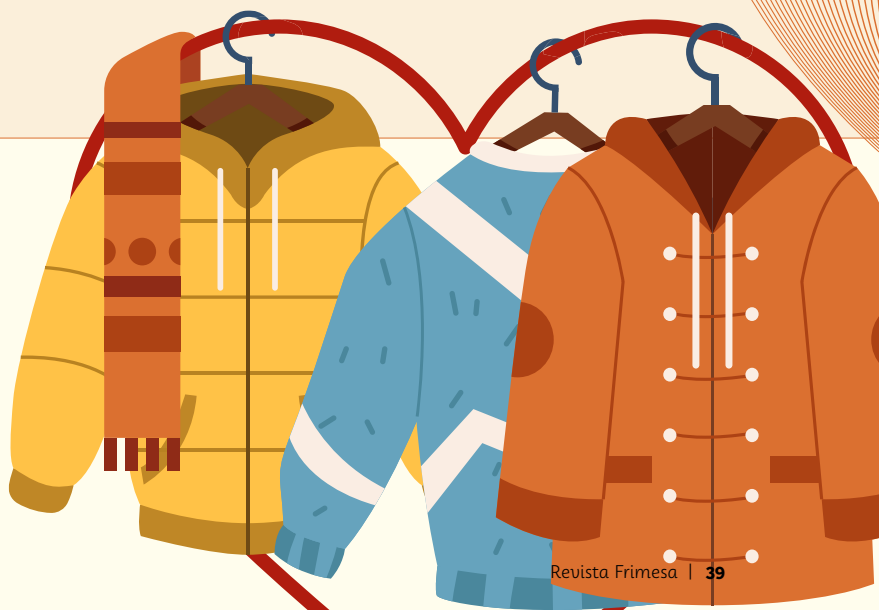
Durante o mês de maio, a Frimesa realizou a Campanha do Agasalho e arrecadou roupas de cama e de frio. As doações foram feitas pelos colaboradores para as unidades e filiais e destinadas às famílias, organizações e instituições sociais.

Ao todo a empresa recebeu 1803 peças, sendo moletons, cobertores, blusas e cachecóis. Veja abaixo as quantidades destinadas por unidade e filial da cooperativa que aderiram à campanha.

ARRECADações

- Unidade de Medianeira – 538 itens. Foram doados para colaboradores e para a Sociedade de Amparo aos Necessitados (SANEM).
- Unidade de Matelândia – 187 itens doados para colaboradores.
- Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon – 108 itens. Doados para colaboradores e para o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS).
- Unidade de Lácteos de Marechal Cândido Rondon – 200 itens. Doados para colaboradores e para o CRAS.
- Filial de Apucarana (FIAP) – 620 itens. Doados para a Casa de Maria e Centro de Apoio a dependentes – Recanto dos Amigos em Jaguapitã (PR).
- Filial de Bebedouro – FIPA (SP). Cinco edredons/ cobertores, duas cestas básicas e uma caixa de leite. Doados para o Serviço Social da Indústria (Sesi).
- Filial de São Paulo, 100 itens. O núcleo assistencial Anjos da Noite de São Paulo – SP recebeu as doações.

Através do Programa de Responsabilidade Social é realizada a ação Guarda-roupa Solidário nas Unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon. O projeto recebe roupas em bom estado de utilização que são doadas para os próprios colaboradores ou instituições. 🗨



Gente que faz a nossa história

ABAIXO VOCÊ CONFERE A TRAJETÓRIA DE COLEGAS QUE AJUDAM A CONSTRUIR A FRIMESA TODOS OS DIAS. CONFIRA MAIS HOMENAGEADOS NO EU.FRIMESA.



Cuidar da integridade e do bem-estar das pessoas é um dos princípios da Frimesa, e é dessa forma que a Técnica de enfermagem, Jaciane Bunzen Da Silva, realiza suas atividades na área segurança do trabalho e ambulatório.

Em agosto de 2018 a colaboradora iniciou na cooperativa no setor de industrialização como auxiliar de produção de linguiças toscana e calabresa, na Unidade

Frigorífica de Marechal Cândido Rondon, e logo passou de monitora, até o encerramento das atividades naquele setor. Passou então para conferente na expedição, até que em dezembro de 2019 participou do recrutamento interno para vaga de enfermeira. Foi selecionada e até hoje atua no primeiro atendimento aos colaboradores.

Ao comparar como era antes de trabalhar na cooperativa e a pessoa que se tornou, Jaciane comenta: "Eu posso falar que era uma pessoa tímida, tinha poucos amigos e era muito quietinha. Hoje consigo me expressar melhor, desenvolvi o meu eu pessoal, eu me vejo uma outra pessoa."



O auxiliar administrativo da Unidade de Laticínios de Matelândia, Marcos Henrique Bazanela, de 31 anos, completa dez anos na Frimesa. O colaborador iniciou suas atividades na cooperativa em 2013, como operador de máquina, onde trabalhou por cinco anos. No ano de 2018 tornou-se conferente da expedição por dois anos.

Após terminar sua graduação no curso de

Tecnologia de Logística teve a oportunidade de realizar o recrutamento interno e conquistar a vaga de auxiliar administrativo, na sessão de estoque da câmara fria.

"Trabalhando na Frimesa consegui comprar meu carro, minha moto e fazer muitas amizades", conta Marcos, contente.



Edson Flávio Frescki iniciou suas atividades na Frimesa em 11 de agosto de 1987, como trabalhador terceiro na preparação de mudas de eucalipto para as áreas de reflorestamento. Após 35 anos, hoje ocupa o cargo de supervisor na área de Gestão de Pessoas.

Passando por diversos níveis hierárquicos, ambiente industrial e administrativo, conta como foi chegar à posição atual.

"Pra mim, por exemplo, hoje minha função aconteceu naturalmente, não tinha muito aquela ambição de querer ser um supervisor, as coisas foram acontecendo e não foi de uma hora pra outra. Foi realmente com dedicação, esforço, realizando todos os treinamentos e cursos. Ao longo dos tempos, sempre procurei estar me atualizando", reconhece.

Ele é grato à Frimesa pelas conquistas que teve e pela família que construiu nesse tempo. Hoje sua filha Flávia também atua na Sede e, por isso, Edson vê na empresa o caminho de sucesso. 



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

VAGAS PARA OPERADOR DE PRODUÇÃO

A Frimesa possui vagas para Operadores de Produção, na Unidade Frigorífica de Medianeira, bem como nas Unidades de Marechal Cândido Rondon e Assis Chateaubriand. Em Medianeira, os interessados podem comparecer na própria empresa, no período da tarde, munidos de documentos pessoais, e nas demais Unidades, procurar a agência do trabalhador da cidade.

SALÁRIO-FAMÍLIA

O colaborador que possui filhos de 07 a 14 anos e que recebe remuneração até R\$ 1.754,18, deve apresentar, no mês de NOVEMBRO, ao DGP, o comprovante de vacinação dos filhos até 06 anos e comprovante frequência escolar (declaração e ou boletim escolar) dos filhos de 07 a 14 anos. A não apresentação está sujeita ao cancelamento do benefício.



RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

RISOTO DE LINGUIÇA TOSCANA FRIMESA - FERNANDO DA DUPLA FERNANDO E SOROCABA

INGREDIENTES:

- 600g de Copa Lombo Suína Frimesa
- 500g de Arroz Arbório
- 1 Cebola
- 100g de Manteiga Extra com Sal Frimesa
- 200g de Queijo Azul Frimesa
- 150ml de Vinho Branco Seco
- 1 Litro Caldo de Legumes
- 50g de Queijo Parmesão Ralado Frimesa
- 4 Colheres de Sopa de Cheiro Verde
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Descarte a pele das Linguças Toscana Frimesa e reserve. 2. Pique a cebola finamente. 3. Pique o cheiro verde. 4. Aqueça uma panela de fundo grosso, coloque a linguiça e mexa bem para ir esfarelando a carne e fritar. Em seguida acrescente a metade da Manteiga Frimesa e frite bem a carne. 5. Adicione a cebola picada e refogue bem. 6. Junte o arroz, refogue e acrescente o vinho. Mexa até incorporar todos os ingredientes. Desligue o fogo e deixar descansar por 5 minutos. 7. Ligue novamente o fogo, acrescente metade do caldo de legumes e cozinhe em fogo baixo, mexendo continuamente para não grudar no fundo da panela. 8. Adicione o Queijo Azul Frimesa em pedaços e mexa para incorporar. 9. Vá acrescentando o restante do caldo aos poucos, sempre que necessário, mexendo sempre até que o arroz esteja cozido, porém firme. 10. Adicione o cheiro verde. 11. Desligue o fogo, acrescente o restante da manteiga e mexa vigorosamente. 12. Se necessário ajuste o sal. 13. Sirva o Risoto e polvilhe Queijo Parmesão Ralado Frimesa, para uma experiência ainda mais saborosa.

CALDINHO DE CABOTIÁ COM COSTELINHA DEFUMADA E QUEIJO AZUL

INGREDIENTES:

- 500g de Abóbora cabotiá sem casca
- 1 Cebola média
- 1 Dente de alho
- 200g de Costelinha Defumada Frimesa
- 1,5L de água
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Extra Frimesa
- 1 copo de Requeijão Frimesa
- 150g de Queijo Azul Frimesa
- Pimenta preta
- Sal
- Tomilho fresco (opcional)

MODO DE PREPARO:

1. Coloque a Costelinha Defumada Frimesa e a água na panela de pressão e cozinhe por 15 minutos — contando depois que pegar pressão. Se preferir cozinhar sem pressão, ferver até começar a soltar do osso — cerca de 45 minutos. 2. Espere sair toda a pressão antes de abrir a panela. 3. Com o auxílio de uma escumadeira retire a costelinha e reserve o caldo. 4. Desfie a costelinha com o garfo. Reserve. 5. Corte grosseiramente a cebola e o alho e doure na manteiga, em uma panela de profundidade média para acomodar o caldo. 6. Em seguida, junte a abóbora, o caldo reservado e complete com água até cobrir. Cozinhe até que a abóbora esteja macia. 7. Bata o caldo cozido de abóbora no liquidificador e volte ao fogo até ferver. Adicione o Requeijão Frimesa. Ajuste o sal, se necessário. 8. Sirva o creme no prato, coloque a costelinha desfiada e esfarele o queijo azul. 9. Decore com o tomilho fresco e sirva em seguida.

CALDINHO DE FEIJÃO COM LINGUIÇA FRIMESINHA E BACON

INGREDIENTES:

- 3 xícaras de feijão preto cozido
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 1,5L de água fervente
- 2 folhas de louro
- 4 unidades de Linguça Frimesinha
- 150g de Bacon Frimesa em cubos
- Pimenta preta
- Sal

MODO DE PREPARO:

1. Pique finamente a cebola e o alho. 2. Corte a Linguça Frimesinha em rodela diagonais de meio centímetro de espessura. 3. Doure o Bacon e a Linguça Frimesa na própria gordura, retire da panela com uma escumadeira e reserve. 4. Na mesma panela, doure a cebola e o alho, acrescente o feijão, o louro e a água. Ferva por 5 minutos. 5. Descarte o louro e bata o feijão no liquidificador, em velocidade alta, por 5 minutos. 6. Volte o caldo à panela e deixe levantar fervura. 7. Sirva o caldinho de feijão com o bacon e a linguiça reservados e decore com ervas frescas.

CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

- 200g de biscoito de leite
- 100g de Manteiga Extra Frimesa
- 600g de Cream Cheese Frimesa
- 400g de Doce de leite Frimesa
- 50g de açúcar
- 6 ovos
- Doce de leite, para decorar.

MODO DE PREPARO:

1. Triture o biscoito no liquidificador/processador até obter uma farinha fina. Derreta a manteiga e acrescente a Manteiga Frimesa derretida, misture na farinha de biscoito até formar uma massa homogênea e úmida. 2. Com a massa de biscoito, forre o fundo de uma forma redonda de fundo removível, diâmetro 24cm. 3. Em outro recipiente misture o Cream Cheese Frimesa com o açúcar, usando um batedor de arames (fuê) ou na batedeira em velocidade baixa. 4. Vá acrescentando o Doce de Leite Frimesa e misture até obter um creme homogêneo, sempre em velocidade baixa. 5. Adicione os ovos, um a um, misturando bem a cada adição, até formar uma massa cremosa. 6. Despeje a massa cremosa sobre a base de biscoitos e leve ao forno pré-aquecido em 150°C por 50 minutos. 7. Desligue o forno e deixe esfriar com a torta dentro. 8. Resfrie de um dia para o outro. 9. Desenforme e coloque no prato de servir. 10. Decore com doce de leite, usando um saco de confeiteiro.

Frimesa

Frimesa
Sobremesa
láctea sabor
goiabada

Peso Líq.
200 g

Frimesa
Sobremesa
láctea sabor
torta de limão

Peso Líq.
200 g

Novos Sabores

As sobremesas Frimesa são prontas para consumo, em porções individuais, perfeitas para consumir a qualquer hora do dia. Com novos sabores exclusivos, deliciosos e inéditos: **Torta de Limão e Goiabada** se destacam pela textura incorporada e doçura na medida.

Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

f /FrimesaOficial

ig /Frimesa

94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

FOTO ILUSTRATIVA

As linguiças Frimesa
vão bem no almoço,
no jantar e no churrasco.

Frimesa



Quando você vai de Linguiças Frimesa, sabe que vai saborear um produto com a maior qualidade, feito para deixar qualquer refeição deliciosa. Não é por acaso que, de acordo com nossa pesquisa de satisfação, 94,4% das pessoas que experimentam, recomendam Frimesa.

**Quem experimenta,
recomenda.**

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa