

REVISTA

Frimesa

Edição nº116 | Mar.Abr.Mai 2024
www.frimesa.com.br



MILAGRE DA COOPERAÇÃO

Frimesa

logurtes Zero Lactose Frimesa



Cuidar da saúde é fundamental, principalmente se esse cuidado começa pela alimentação. Alinhando bem-estar e leveza, agora o café da manhã e os lanches estão completos e cheios de sabor: a linha de **iogurtes zero lactose** 165g é pensada e formulada com carinho, exclusivamente para atender as necessidades de quem é intolerante ao açúcar do leite, a lactose.

Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br



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

PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros Amigos,

Iniciamos o ano com muitas atividades que são comuns para o primeiro trimestre. Realizamos a Assembleia Geral Ordinária para apresentação do relatório anual e prestação de contas.

A Frimesa sediou o encontro de Cooperativismo do Núcleo Oeste paranaense da OCEPAR onde vários temas do cooperativismo foram tratados. Todos foram recebidos na Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand.

Em fevereiro renovamos a nossa parceria de marketing com a dupla Fernando e Sorocaba, bem como o patrocínio dos seus shows "Churrasco On Fire", por todo o Brasil. Iniciamos a participação, neste ano, das feiras de supermercados no Rio de Janeiro, com lançamentos dos iogurtes proteico, natural e grãos, além da linha completa dos nossos produtos. Tivemos a honra de sermos homenageados com o título de Cidadão Honorário do município de Marechal Cândido Rondon, pelo qual temos grande carinho e orgulho de sediarmos duas unidades industriais da Frimesa.

Destacamos nessa edição nosso programa de ESG que faz parte da cultura gerencial da empresa e se destaca pelos projetos e ações implementadas e em andamento. Esperamos que nossas informações aqui contidas possam ser úteis e agradar a você, amigo leitor.

Desejamos a todos saúde e paz, com as bênçãos de Deus.

Atenciosamente,



Elias José Zydek
Presidente-Executivo

SUMÁRIO



Mar. / Abr. /
Mai. 2024
Ed. nº116

06 Entrevista
10 Parceria
16 Análise de mercado

22 AGO
26 Capa
38 Semana da mulher



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 85723-006
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: Marcelo Tracz, Claudinei Hafemann, Adriano José Finger, Elias Garcia, Gilberto Francisco Hernandes, Vilmar Fülber.

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elimara Biesdorf - MTb 7958 e Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** Cecilia Ferreira e Mariana Lourenci. **Diagramação:** Laila Rodrigues. **Capa:** Daniel Kuntz. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Comercial, Suprimentos Suíno e Leite, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas, Gestão de Pessoas, PD&I, Meio Ambiente e Sustentabilidade e Gestão de Riscos e Integridade. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 13.000 exemplares.



26 | CAPA

As 80 colmeias instaladas nas áreas de reflorestamento da Frimesa exemplificam a intercooperação com o propósito de preservar o meio ambiente e gerar renda para as famílias. A Coofamel irá promover a produção do mel por meio de manejo sustentável nas áreas de preservação. A adoção das práticas de ESG pela Frimesa reflete o compromisso com a sustentabilidade ambiental, responsabilidade social e uma governança consciente.

Após assumir a
superintendência,
Franceloso tem como
principal desafio a
atração e retenção
de pessoas, ponto
determinante para o
sucesso das operações
da empresa.

FOCO NAS PESSOAS!

SUPERINTENDENTE DA DIVISÃO ADMINISTRATIVA ACOMPANHOU EVOLUÇÃO ECONÔMICA E ESTRUTURAL E, HOJE, ESTÁ À FRENTE DE QUATRO IMPORTANTES ÁREAS DA FRIMESA.

São 35 anos de Frimesa. O superintendente da Divisão Administrativa, Paulo Roberto Frandaloso, construiu sua formação profissional dentro da própria cooperativa. Durante esses anos, atuou nas áreas como controladoria, gestão de pessoas, custos e planejamento, se formou em administração de empresas e aprimorou suas habilidades em cada área que atuou.

Ao longo dos anos, acompanhou de perto a evolução, tanto física quanto econômica da empresa, que expandiu de mil colaboradores para mais de 13 mil, e atingiu mais de 6 bilhões de faturamento. Viveu todas as conquistas e momentos históricos que marcaram a trajetória da Frimesa e, agora, ao assumir a superintendência, enfrenta o desafio primordial de atrair e manter pessoas no quadro funcional do novo frigorífico de Assis Chateaubriand.

Diante da reorganização da estrutura organizacional, Frandaloso assumiu as áreas de Planejamento e Custos, Controladoria, Gestão de Pessoas e Tecnologia de Informação – TI. Uma das metas da divisão administrativa é dar apoio às demais áreas, principalmente nas folhas de pagamento, fornecer informações, tecnologia, custos detalhados, questões tributárias, mecanismos de ganhos, além das metas em relação às despesas e acompanhamento dos indicadores financeiros. "Estamos preparados como área de apoio aos negócios e assumimos um dos maiores desafios de crescimento que é aumentar em 80%, em dois anos, a produção de carne suína e, ao mesmo tempo, diluir os custos da nova unidade de Assis", avalia.

Conheça um pouco mais sobre a superintendência de Paulo Frandaloso em entrevista abaixo:

Conte sobre sua trajetória profissional, tanto fora como dentro da Frimesa.

Iniciei minhas atividades profissionais em um escritório de contabilidade onde tive contato com a área fiscal, tributária, contábil e trabalhista de diversas empresas de pequeno porte. Foram seis anos nesse ramo. Durante esse período, concluí o curso superior de Administração de Empresas na Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), em Cascavel. Em setembro de 1988 comecei minhas atividades na Frimesa como Analista de Controladoria, em uma assessoria à diretoria-executiva da época. Na sequência trabalhei como auditor interno por mais de 6 anos. Depois fui para a Gerência do Departamento de Recursos Humanos e permaneci por sete anos. Então, assumi a Gerência de Planejamento e Custos, atuando até dezembro de 2022. Cada área da empresa em que atuei, procurei me aperfeiçoar e capacitar concluindo especialização. Parece que foi ontem, mas já somam mais de 35 anos de dedicação à Frimesa. Tivemos grandes conquistas, inovações, melhorias e, acima de tudo, uma grande experiência

Acredito na força do cooperativismo, na capacidade de gestão e comprometimento

de todos os colaboradores para fazer acontecer o planejado. É responsabilidade da divisão administrativa, com suas funções e competências, auxiliar as demais áreas de negócio da Frimesa.

de trabalho e de vida. Acompanhei a história da Frimesa e sua evolução: de 1.000 suínos abatidos por dia para 12.000, de 150.000 litros de leite por dia para 750.000 de 1.000 funcionários para 12.300. O faturamento anual evoluiu de US\$ 40 Milhões para US\$ 1,3 Bilhões em 2023. Este sucesso foi obtido em conjunto, com esforço e trabalho de todos os funcionários, filiações, fornecedores e parceiros. Muitos fatos somados contribuíram para a história da cooperativa. Em janeiro de 2023, surgiu a oportunidade para que eu assumisse a superintendência administrativa, cargo este que exerço atualmente.

As novas atribuições são desafiadoras, pois agrega a gestão administrativa, Gestão de Pessoas e Tecnologia da Informação. Como tem sido esse trabalho, após um ano no cargo?

Este primeiro ano frente ao desafio foi um ano de diagnóstico e "radiografia" das áreas, com grande resultado e grande aprendizado. Algumas conquistas e, acima de tudo, plano de ações para execuções futuras. O ano de 2023, para o segmento da área de alimentos, principalmente proteínas animais, foi difícil pois o esforço foi redobrado para a manutenção do status quo atual.

Realizo este trabalho por etapas, junto à área de planejamento e custos e a área de controladoria. Avançamos com melhorias e consolidação de trabalhos já planejados. No momento, tenho me dedicado à área de Gestão de Pessoas devido a maiores demandas de curto prazo. E, por último, buscarei me aprofundar na área de T.I. sem deixar de atender as urgências e temas estratégicos importantes.

Pode destacar os desafios de cada uma das áreas que você lidera?

No que se refere à Gestão de Pessoas, os desafios estão em aumentar o quadro de pessoas em mais de 2.000 postos de trabalho, recrutando e selecionando, da maneira mais eficaz possível e, principalmente, com um trabalho enorme na questão da retenção destas pessoas nos postos de trabalho.

Na área de T.I., é executar a migração do sistema Oracle na sua nova versão, última realizada em 2012. Manter-se ativo e performático em tecnologia da informação já é um grande desafio.

O desafio da área de Controladoria é sempre buscar um equilíbrio na apuração e pagamento de impostos e tributos com o planejamento tributário. A contabilidade é o maior sistema de controle que a empresa possui e deve ser usada como ponto de melhoria gerencial e de performance nos números da Frimesa.

Com a área de Planejamento e Custos é a manutenção e melhoria no alto índice de geração de informações para

tomada de decisões. Variáveis externas com temas como: reforma tributária, normas regulamentadoras, burocracia de todos os órgãos, escassez de mão de obra regional, escassez e alto custo de captação de recursos financeiros, somados ao ambiente macroeconômico desfavorável atual, tornam os desafios de nossas áreas mais impactantes. Temos que superar as dificuldades com muito empenho na obtenção de atingir os objetivos propostos.

Quais são as principais estratégias para 2024?

A estratégia é atuação, dedicação, muito trabalho, realizar diagnósticos, estabelecer propostas e alternativas, destacados em planos de ação e, então, partir para a realização com equipe de gerentes e eles com seus times. Temos o planejamento estratégico detalhado por área administrativa com os objetivos e ações traçadas e atuaremos com foco e direcionamento nos maiores problemas.



Paulo mostra suas habilidades como cantor na comemoração do Dia do Trabalhador na Frimesa, nos anos 90.

Arquivo Frimesa

Podemos considerar que a Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand ainda é o foco de todo o trabalho das suas áreas?

Para Assis, o desafio maior é a contratação, recrutamento, seleção e retenção das pessoas contratadas, tanto operacionais quanto dos demais setores. Atuar fortemente na redução de índices de rotatividade e absenteísmo, trazendo aos níveis das demais plantas industriais da Frimesa. Precisamos reforçar a cultura da Frimesa também naquela unidade quanto ao: comprometimento, performance, capacitação, formação de lideranças, atração e retenção, além de outros. Sim, já são evidentes os sinais de melhoria, desde o início das atividades na unidade. A questão da mão de obra sempre foi, e agora mais ainda, um ponto estratégico e determinante para o sucesso das operações nas empresas. E na Frimesa busca-se isso, intensamente.

Alguma mudança significativa nas suas atividades em 2024 para as áreas correspondentes?

Procurei trabalhar no ano de 2023 com a área de Controladoria e Planejamento e Custos. No ano de 2024, o foco será nas áreas da Tecnologia da Informação e Gestão de Pessoas, buscando sempre melhorias contínuas em conjunto com gerências e equipes.

Como você avalia o salto de crescimento que a Frimesa tem tido, principalmente em expansão de indústrias e geração de empregos?

Se confrontarmos os principais números da Frimesa, no fechamento de 2022, com os projetados para o término de 2024, teremos expansões superiores (de 30% a 40%) no número de funcionários, faturamento, abate de suínos e produção da área de carnes extremamente superiores à média histórica da Frimesa e do mercado e segmento. É um desafio enorme diante do atual cenário macroeconômico do Brasil e mundial, que projeta baixos índices de crescimento, na contramão da Frimesa, o que torna a tarefa ainda mais impactante. Mas acredito na força do cooperativismo, na capacidade de gestão e comprometimento de todos os funcionários da Frimesa de fazerem acontecer o planejado. De novo, cabe à área administrativa, com suas funções e competências, auxiliar as demais áreas de negócio da Frimesa.

Quais são suas perspectivas de futuro para a Frimesa, na sua visão?

A Frimesa tem um plano traçado de longo prazo que visa crescer até 2030, atingindo um faturamento de 12 bilhões de reais, com destaque para seu negócio na área carnes e implantação da segunda fase da indústria de Assis Chateaubriand. Deste crescimento,

O superintendente passou por várias áreas da Frimesa o que lhe proporcionou experiências e conhecimento sobre a cooperativa.



a área administrativa tem que oferecer os seus serviços de apoio para que realmente isto aconteça de forma segura e viável. A primeira etapa já está acontecendo, superando as dificuldades e atingindo as metas propostas.

Diante de tudo isso, como está sua realização profissional e pessoal?

É um trabalho de eterno aprendizado, por mais que tenha uma experiência em vários temas, sempre surgem novidades e oportunidades para ampliar os conhecimentos e contribuir para a gestão de nossas áreas e da Frimesa.

Para mim é uma satisfação e me orgulho de fazer parte deste time da Frimesa, como mais um jogador dentre os 12.300 colegas de trabalho da Cooperativa, colocando meu conhecimento, minha capacidade e minha aptidão em prol dos desafios da superação dos desafios.

Tive muitas oportunidades de crescimento profissional, agradeço a confiança e sempre estarei à disposição da Frimesa. Agradeço todo investimento em capacitação que recebi e procuro responder com dedicação no trabalho diário. 🍷

PARCERIA

A última **LOJA INAUGURADA** foi no Centro de Nova Odessa, em 2023.



Arquivo Paraná Supermercados

Lado a lado dos consumidores!

PARANÁ SUPERMERCADOS TEM A MISSÃO DE ACOLHER CLIENTES E COLABORADORES E PRIORIZA A PRATICIDADE E O CONFORTO PARA OS USUÁRIOS.

Paranaenses que transformaram o ramo supermercadista no interior de São Paulo! Assim pode ser avaliada a história da Rede Paraná Supermercados, parceiros da Cooperativa Central Frimesa há três anos. A rede desenvolveu os negócios e mudou o perfil mercadológico na região de Sumaré. Acessível e com excelente atendimento, tem no ranking como top três dos melhores fornecedores, os produtos da marca Frimesa como a linguiça toscana, presunto, pão de alho, queijos e linha iogurtes. Atualmente, são cerca de 100 SKUs da Central cadastrados e ofertados aos consumidores.

Essa história de sucesso da Paraná Supermercados começou em 1992 quando José Fernandes, esposa e os 7 filhos saíram de São João do Ivaí - Paraná e firmaram residência em Sumaré/São Paulo. O objetivo era encontrar uma nova fonte de renda depois de venderem sua propriedade rural. De chegada, perceberam a necessidade de instalar uma mercearia no novo endereço, a qual, foi a mola

propulsora para que chegassem hoje com uma rede composta por 8 lojas. Dos filhos, cinco permaneceram no negócio e hoje fazem parte da gestão. O Paraná Supermercados é um negócio familiar e saiu de nove pessoas no quadro de colaboradores para 484, durante esses 31 anos.

O destaque de sua expansão foi durante a pandemia que, em menos de três anos, abriu duas novas lojas, um crescimento rápido devido ao fôlego financeiro alcançado durante um período em que as pessoas priorizaram as compras do mercado para se manterem em suas casas. A pandemia também trouxe outra oportunidade aproveitada pela rede: os consumidores buscavam por produtos fáceis de preparar e porcionados. "Investimos cada vez mais em aperfeiçoar nosso açougue, padaria doce e salgada, rotisseria com produção própria e qualidade no hortifrutí. Nossas lojas possuem bebidas geladas, opções de consumo imediato", reforça o gerente comercial, Josenei Miani, que está há 13 anos atuando na rede.

O diferencial da rede é se aproximar cada vez mais dos consumidores. Com investimentos em trade marketing optou por trabalhar com CRM – Sistema de Gestão de Relacionamento com o Cliente, onde mais de 72% da base de clientes é identificada, disponibilizou opções de e-commerce, parcerias com Ifood e com Uber, ou seja, o cliente que faz compras em uma das lojas recebe um voucher para que ele possa ir e voltar de sua casa. Além disso, possuem um forte atendimento via WhatsApp com 24 mil clientes e lançou o Clube Paraná que proporciona descontos, promoções e ofertas, tudo através de um aplicativo. "Levamos facilidade para o cliente que quer fazer uma alimentação rápida. Queremos trazer comidas prontas, autosserviço com atendimento e qualidade na entrega dos nossos produtos", explica o gerente de marketing, Marlon Guilherme Pereira, há 20 anos na rede.

A proximidade com os clientes também é tida através do Instagram com 32 mil seguidores, 44 mil seguidores no Facebook e mais de 72 mil downloads no App, sem contar com o apoio das rádios e outdoor na região.

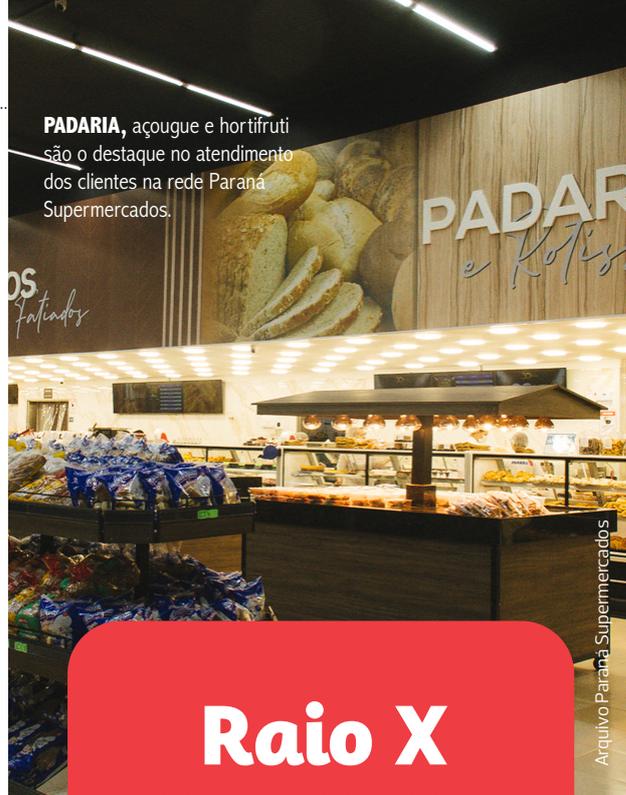
VALORES E CUIDADO

Para atuar no ramo, a Rede Paraná Supermercados prima pela transparência, principalmente nas comunidades onde está inserida. Escolhem bem seus parceiros e buscam crescer juntos: rede-indústria-varejo-comunidade-clientes, priorizando a qualidade através de pesquisas para que sejam inseridos produtos com bom preço e muitos atributos "Acreditamos que cada um, trazendo informações que agregam, faz com que todos tenham bons resultados. É uma via de mão dupla", avalia Miani.

Entre as ações para apoiar as ações da comunidade está o incentivo dado a eventos nos bairros, como corridas, e tudo que traga o bem-estar das pessoas. Para cuidar do meio ambiente, desenvolveu novos trajetos de logística para diminuir a queima de combustível e reduziu o número de impressão de encartes.



LOJA em Virgílio Viel onde tudo começou pela família de José Fernandes.



PADARIA, açougue e hortifruti são o destaque no atendimento dos clientes na rede Paraná Supermercados.

Raio X

4
checkouts

6 mil m²
de área de venda

13 mil
itens cadastrados

PRINCIPAIS PRODUTOS FRIMESA USADOS

Linguiça Toscana
Queijo Mussarela
Presunto
Pão de Alho
Iogurtes
Leite Condensado

LOJAS

Jardim Orquídeas/ Sumaré/SP
Virgílio Viel/ Sumaré/SP
Jardim São Manoel/ Nova Odessa/SP
Jardim Santa Rita II/ Nova Odessa/SP
Jardim Bela Vista/ Nova Odessa/SP
DIC I/ Campinas/SP
Americana/SP
Centro/Nova Odessa/SP

DE PÉ, membros das três gerações que progridem na suinocultura.



Arquivo Frimesa

Honrar o legado

FAMÍLIA DE PALOTINA EXERCE OS VALORES DOS ANTEPASSADOS E APOSTA NA SUCESSÃO FAMILIAR PARA PRODUZIR COM QUALIDADE.

“ Se vocês vão pra lá, é futuro. Não vão se arrepender”, conta João Benincá, 84, ao lembrar das palavras da mãe, Leonice, que os incentivaram a sair do distrito de Severiano de Almeida, no município de Erechim, no Rio Grande do Sul, e viessem para o Paraná em busca de melhores oportunidades, diferentes do que a cidade natal oferecia na época. A geografia local, marcada pela planície profundamente recortada pelos afluentes do Rio Uruguai, morros altos e solo rochoso não dava muitas esperanças aos gaúchos que decidiam plantar.

O pai dele adquiriu terra em Palotina, Oeste do Paraná. Então, em 1965, João deixou a família e trouxe do sul a esposa grávida e, na mudança, móveis e animais para criar, entre eles, 40 suínos. Quase 60 anos depois, a situação dos Benincá é a realização do que foi previsto por Leonice. Na propriedade de cinco alqueires está a UPD (Unidade Produtora de Desmamados) da C.Vale na linha Concórdia, que entrega semanalmente cerca de 600 animais para a cadeia de produção da Frimesa. No ano passado realizaram ampliação da estrutura para passar de 400 matrizes para 1000. Hoje, da suinocultura, atividade que João aos 84 anos nunca abandonou, vem uma das rendas da família. Ele passou os cuidados da produção para o filho Leonir, 55 e agora o neto, Eduardo, assumiu a gestão.

A vida no campo, iniciada por João, reuniu toda a família em torno. A nora Marlene, casada com Leonir há 30 anos e mãe de Eduardo, usa do conhecimento que adquiriu como bancária e organiza as finanças e as despesas da granja e a lavoura de milho e soja. Eduardo, 30, há três anos trocou o escritório de arquitetura pelo da granja. Responsável pela gestão da UPD, ele mantém atualizado o número de leitões nascidos, matrizes em gestação e que devem ser inseminadas, vacinas aplicadas e questões a resolver junto aos funcionários. Junto a ele, outros oito funcionários garantem que tudo corra conforme as programações.

“Depois de tudo digitalizado no computador, eu vou pra a granja ver onde estão as falhas que precisam de correção”, explica Eduardo. João, aposentado, é um dos Benincá que ainda tem mais contato com os suínos, com prática e conhecimento adquiridos em uma vida dedicada ao ramo. “Ele sempre está junto com a equipe. Se eu preciso de alguma coisa, eu pergunto para ele. Ele sabe de tudo que está acontecendo”, afirma.

PIONEIROS

João Benincá é um dos gaúchos que buscaram em Palotina, terra férteis e planas. Com o cultivo do solo e criação dos animais, ele se adaptou com o novo lar e criou cinco filhos. Outros irmãos e cunhados vieram para morar próximos. Ao confirmar a alta produtividade da terra vermelha, a família acentuou seu trabalho e fixou suas raízes. Leonir foi o que permaneceu e cuida da lavoura e dos suínos.

A exemplo do pai, que era associado em uma cooperativa em Severiano de Almeida, em 1970, João realizou a matrícula na recente Cooperativa Agrícola Mista de Palotina Ltda (Campal), atual C.Vale. Um dos primeiros associados na atividade de grãos (milho, soja e trigo), ele faz parte dos mais de 27 mil produtores que entregam matéria-prima à cooperativa agroindustrial.

APOIO COOPERATIVISTA

Em 60 anos, a família passou por adaptações para se manter durante as dificuldades da suinocultura, entre crises, financiamentos e reestruturações. Diversificaram a fonte de renda, deixaram da produção em ciclo completo e independente e passaram a integrar também os suínos em fase de maternidade e creche integrada à C.Vale, há 22 anos. Finalmente, em 2017 passaram a trabalhar apenas na produção dos desmamados no sistema de comodato, junto à cooperativa. Nesse modelo, a cooperativa provê as fêmeas matrizes, assistência técnica, ração, vacinas, medicamento e a plataforma de controle e o produtor é encarregado da mão de obra e da estrutura. A mudança trouxe facilidade na logística de insumos, o que permite mais atenção aos funcionários e aos animais. Há dois anos, eles fazem parte do Programa Suíno Certificado Frimesa, que garante boas práticas na suinocultura, bem-estar animal, rastreabilidade e segurança na cadeia produtiva.

“Na minha época era trabalho manual e a gente se virava como podia, improvisando a comida com mandioca, milho e o que mais podíamos usar na alimentação dos porcos. A gente criava eles em sistema de ciclo completo e vendia para um açougue que havia aqui perto. Hoje é tudo diferente, colocam no computador e a alimentação é feita com ração. A gente trabalha em apenas uma fase, tudo são melhorias que fomos fazendo para produzir melhor”, explica João.

Mais uma vez ele usa das palavras da antecessora para dar sentido aos esforços que levaram a família ao progresso. “Ela sempre falava ‘o saber não se joga fora, quanto mais tu aprendes, melhor’”. Leonir aprendeu esta lição que foi passada por gerações. Juntou os ensinamentos do pai ao conhecimento do curso de técnico agrícola para dar continuidade aos negócios da família. “A gente viu a perseverança dele e seguiu seus passos, com novas alternativas, sempre juntos, tomando decisões que levassem a gente a produzir mais”.

COOPERATIVA:



PRODUÇÃO:

6.500

animais
desmamados/
semana

A PARCERIA com a cooperativa proporciona aumento na produtividade devido as orientações de sanidade e sustentação da cadeia.

Arquivo Frimesa

Eles afirmam que se não fosse a integração com a cooperativa, não havia como manter-se. É dela que vem o acompanhamento que leva à produtividade, sanidade, sustentação e estabilidade na suinocultura.

“Se atualizar é fundamental para ter futuro, o mundo caminha de uma forma muito rápida. O ‘vô’, antigamente, tinha como principal fator o “braço”, hoje nós temos a organização. É preciso ter um sistema organizado, e você se aprimorar para ser um produtor profissional”.

- Eduardo Benincá

O sistema ao que ele se refere é a plataforma que é fornecida pela cooperativa para gestão dos dados. Online, que pode ser acessada de qualquer lugar, eles registram todos os dados semanais para acompanhamento próprio e técnico da C.Vale, o que permite que as falhas sejam corrigidas rapidamente. “Não precisa entrar na granja para pra ver como está a produção”, comenta Leonir.

FILHOS DO PROGRESSO

A sucessão familiar rural é um processo em que a gestão de uma propriedade é transferida da geração atual para a próxima, pensando em atender às expectativas de uma empresa familiar, continuidade de práticas culturais, históricas e tradicionais de produção. Uma boa sucessão familiar no campo garante tanto o sustento da fazenda, quanto a expansão do agronegócio.

Os Benincá são exemplo de que valores positivos, passados de geração em geração, bem aplicados, não se perdem. Os jovens filhos dos produtores rurais de hoje, sendo Eduardo um deles, têm na herança os ensinamentos dos seus antepassados e levam à frente o que eles fundaram. “Me sinto honrado, porque isso é uma continuação. Tudo o que tenho vem deles e tenho muito orgulho de estar contribuindo para que prospere cada vez mais”, explica. João se emociona ao ver o sentido que deu ao legado de Leonice Benincá, que os levou até o Paraná e ao futuro, “meus descendentes vieram para o meu lado e são o maior orgulho que eu tenho”.



Super Rio

O encontro do setor varejista do estado do Rio de Janeiro ocorreu entre os dias 19 e 21 de março de 2024 no Riocentro, na Zona Oeste do Rio. Com participação de mais de mil representantes de supermercados de 15 países, a Super Rio ExpoFood 2024 é a maior feira de negócios do setor alimentício das Américas, organizada pela Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro (ASSERJ) e pela Base Eventos.

O evento contou com 550 empresas expositoras e a Frimesa marcou sua presença. Foram 62 mil visitantes que puderam conferir os produtos oferecidos pela cooperativa e participar de degustações do Hambúrguer de Toscana, Frios, Cortes suínos, logurtes e Sobremesas, além de vivenciar o óculos virtual para ter a experiência de estar internamente na área frigorífica de laticínios da Frimesa. 🗨️



Churrasco On Fire

A Frimesa é patrocinadora oficial do Churrasco On Fire, maior evento gastronômico do Brasil, promovido pela dupla Fernando e Sorocaba. Repleto de experiência sensorial que combina música, gastronomia e diversão, o show tem cativado fãs da música sertaneja e amantes de churrasco.

A proposta da Frimesa é promover o consumo da carne suína e ampliar o conhecimento da marca. O evento ocorre em diversas regiões do Brasil e, na oportunidade, são servidos cortes especiais de carne suína, filé mignon, costela, matambrito, costela premium, panceta e linguças, preparados por grandes chefes assadores. O evento também é uma plataforma para lançamentos dos produtos da linha Frimesa fogo & sabor e relacionamento com os clientes convidados para experiência gastronômica exclusiva.

O Churrasco On Fire contará com trinta edições em 2024 e já passou pelas cidades Indaiatuba, Porto Rico, Massaranduba, Bauru, Itaguaí e Sorocaba, entre os meses de fevereiro a abril. 🗨️



Carne Suína: Ritmo dos negócios está abaixo do que era esperado

Alinhado com o histórico de todos os anos, 2024 começou com um ritmo de negócios mais lento do que o habitual, principalmente no mercado interno. Neste caso os volumes negociados foram menores e com preços de venda mais baixos, principalmente em produtos processados, carne in natura e subprodutos. No caso do mercado externo, que leva em torno de 25% do que o Brasil produz de carne suína, os volumes cresceram em torno de 5% neste primeiro trimestre em relação ao primeiro trimestre de 2023, mas reduziram em relação ao último trimestre, além disso os preços caíram aproximadamente 12% na mesma comparação. Como o ritmo dos abates e do processamento da carne foi normal, os estoques de carne in natura e de algumas famílias de produtos processados foi subindo, pressionando o armazenamento, a necessidade de capital de giro e os preços médios de venda.

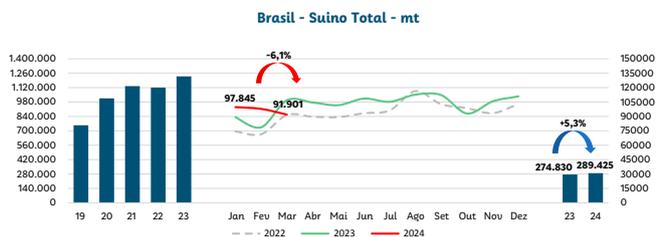
Ainda em relação ao mercado externo, notamos nas últimas semanas uma recuperação dos preços em dólar em torno de 10% praticamente em todos os mercados em que atuamos, também a taxa de câmbio subiu em torno de 5% neste período. Além disso, a queda dos custos de produção do suíno está contribuindo fortemente para o retorno do equilíbrio das margens nos negócios realizados com o exterior. Outra boa notícia é que nossa nova planta em Assis já começa a receber as habilitações para exportar para os mercados onde habitualmente já fazemos negócios,

como Singapura e Uruguai. Outra novidade há muito aguardada é de que o estado do Paraná deve ser liberado para acessar os mercados do Chile e das Filipinas nas próximas semanas.

Da mesma forma que na exportação, o mercado interno também está sendo beneficiado com a queda dos custos de produção do suíno. Os nossos custos de fabricação dos produtos processados e dos produtos in natura estão reduzindo aos poucos, isso vai favorecer a recuperação das margens na medida em que consigamos manter os preços de venda como estão. Ocorre que o mercado também percebeu esta queda nos custos e está pressionando para que os preços baixem em categorias importantes, como a de linguiças defumadas. Nossos principais concorrentes cederam preços e estamos acompanhando este movimento. Outras categorias como a de presuntos e de bacon ainda estão com seus preços firmes, sem viés de baixa. Os preços da carne in natura, principalmente da carcaça suína, caíram bem e continuam muito voláteis. Subprodutos como farinhas, gorduras industriais e banha também tiveram seus preços ajustados para baixo.

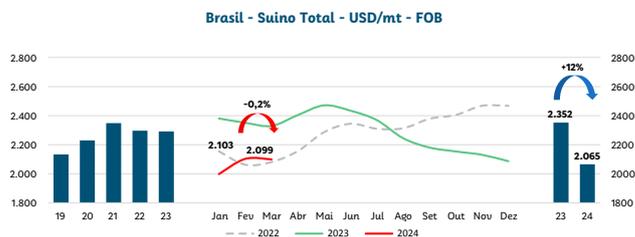
Mesmo com os preços mais baixos no mercado interno, os volumes comercializados não estão evoluindo e o consumo não está aumentando. Vamos aguardar como será o comportamento do consumidor daqui para a frente e buscar alternativas de novos canais de venda para ampliar nossa base de negócios.

Exportação brasileira de carne suína



Volume:

Com recuo de 5.944mt, o volume em março ficou cerca de 6,1% abaixo de fevereiro. Com aumento de 14.596mt, o volume acumulado em 2024 está 5,3% acima do mesmo período de 2023.



Preço:

Em março o preço ficou relativamente estável, apenas USD 4/mt abaixo de fevereiro, um ajuste de -0,2%. Em relação a 2023, o preço recuou USD 287/mt, ficando cerca de 12% abaixo em 2024.

Fonte: Comex Stat elaborado por ABPA



Leite e derivados:

Menor disponibilidade de leite puxa preços para cima

A disponibilidade per capita de leite no primeiro trimestre de 2024 está quase 1% abaixo em relação ao mesmo período do ano passado, mas se compararmos março deste ano em relação ao último trimestre de 2023 podemos constatar mais de 10% a menos de leite disponível para o consumo. Parte deste menor volume disponível se deve a uma redução em torno de 7% no volume de leite importado neste primeiro trimestre em relação ao último trimestre de 2023. Ainda não podemos afirmar com certeza, mas a outra parte entendemos que possa ter havido redução em nossa produção aqui no Brasil. Enfim, é fato que estamos com menos leite sendo ofertado e com isso os preços, tanto no campo ao produtor, como no "spot" para as indústrias e no varejo ao consumidor, estão em alta.

Podemos notar também que, embora com menos leite disponível, os preços na entressafra não chegarão neste ano aos patamares dos dois últimos anos, nem no campo nem no mercado. Já estamos em abril e a partir de maio a produção volta a crescer, aumentando a oferta. Mesmo com preços menores no campo e com a redução do custo da ração, a margem dos produtores neste ano quase alcança o índice do ano passado, o que favorece a manutenção da produção.

Há uma expectativa no mercado, em relação às importações de leite em pó e de queijos, que possa haver uma continua redução desses volumes importados, de forma a não pressionar a oferta e gerar uma certa estabilidade nos preços, o que seria bom para todos. Ocorre que, apesar das iniciativas do poder público em tentar inibir este comércio, os preços que são praticados são muito competitivos e é provável que o efeito pretendido seja pequeno perto dos volumes que continuam entrando no país. No final das contas quem define quanto está disposto a pagar pelos nossos produtos é o consumidor e este é muito suscetível a ofertas e promoções, sem quase nenhuma fidelidade a qualquer marca de produto. Precisamos encontrar o equilíbrio nesta cadeia produtiva, considerando as competências de cada elo, desde o

produtor até o varejo, a fim de sermos mais competitivos e de modo que não seja mais tão interessante que o Brasil continue importando leite e queijos. 🇧🇷

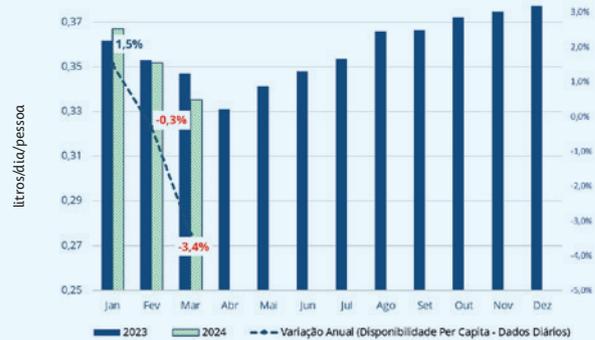
Preço no leilão GDT



Fonte: Global Dairy Trade

Disponibilidade per capita

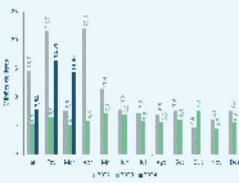
Disponibilidade 24/23 (jan-mar): -0,7 – Fonte: Milkpoint



Fonte: MilkPoint Mercado, IBGE e ComexStat elaborado pelo MilkPoint Mercado

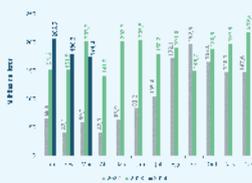
Importações e Exportações de leite

Exportações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



jan-mar (24/23):
+21,7 milhão de litros (+128%)

Importações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



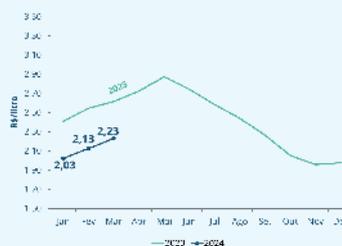
jan-mar (24/23):
+54,6 milhões de litros (+11%)

Saldo 24/23 (jan-mar): -33 milhões de litros

Fonte: ComexStat elaborado pelo MilkPoint Mercado

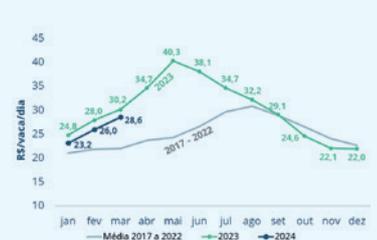
Preços líquidos pagos ao produtor

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



Fonte: pelo MilkPoint Mercado a partir de dados do Cepea e do Deral/Seab/PR

RMCA (Receita Menos Custo da Alimentação)
(deflacionados pelo IGP-DI)



Saudabilidade e Nutrição

PROTEÍNAS, COMPOSIÇÃO NATURAL E BENEFÍCIOS DOS GRÃOS SÃO AS NOVIDADES DA FRIMESA EM IOGURTES.

Você gosta mais de iogurte natural ou com sabor? Como você consome esse poderoso alimento? Ao longo do dia, nos lanches ou no café da manhã? A Frimesa tem iogurte para todos os gostos, produto não apenas saboroso, mas também, bom para a saúde! As novidades nessa linha trazem mais saudabilidade e nutrição no dia a dia. O iogurte é uma forma de leite em que o açúcar foi

transformado em ácido láctico, por fermentação bacteriana. As proteínas naturais do iogurte e a cultura de bactérias vivas trazem uma série de benefícios. Pesquisas científicas sugerem que nosso sistema digestivo e imunológico e até nosso bem-estar mental e humor podem se beneficiar de uma flora intestinal equilibrada. Os iogurtes são naturalmente ricos em cálcio e vitaminas essenciais para a manutenção da saúde.

Iogurte Grãos

A novidade da Frimesa alia a praticidade com sabor e nutrição. Quem quiser manter o equilíbrio da flora intestinal e agregar vitaminas, minerais e proteínas de alto valor biológico, é só abrir e provar os iogurtes enriquecidos com grãos em versão colherável de copo 165g. Os dois sabores, iogurte Grãos e iogurte Morango Grãos, são opções saudáveis para adicionar variedade nas dietas, incorporar frutas e aumentar ainda mais o valor nutricional das refeições. Os grãos oferecem uma sensação de saciedade mais duradoura, além de trazer

texturas interessantes e sabor extra ao iogurte!

A nova versão tem amaranto, chia e quinoa, grãos ricos em fibras que combatem a sensação de inchaço, promovem saciedade e também ajudam a regular os níveis de colesterol no sangue. No iogurte, os grãos garantem uma crocância especial ao alimento, sem interferir no sabor, aliados na primeira refeição do dia que tem grande importância na manutenção da saúde e até mesmo na prevenção de algumas doenças.



logurte Proteico Framboesa 170g

A linha de logurtes Proteicos da Frimesa agora conta com mais um sabor e impulso nutritivo poderoso. O sabor Framboesa, versão garrafa 170g, chega para agregar o portfólio. São 15 gramas de proteínas em uma porção.

Como o leite é a matéria-prima principal, sua composição é rica em proteínas, cálcio e minerais. E a adição de proteínas, junto a todos esses benefícios, geram uma maior vantagem nutritiva, saciedade e contribuem para o aumento das fibras musculares e recuperação, ou seja, auxiliam no processo de ganho de força.

Sendo Zero Lactose, quem tem a dieta com restrição por causa da intolerância, também se beneficia. O consumo de proteínas deve ser bem distribuído ao longo do dia para garantir boas quantidades de aminoácidos (nutrientes que formam as proteínas) no sangue, por isso, o iogurte é um aliado no café da manhã ou após os exercícios. Independente do seu objetivo, as proteínas são essenciais para a manutenção da massa magra, saciedade, melhora da imunidade, regulação hormonal e formação de estruturas corporais (pele, cabelo, unhas e órgãos).

O **Protein+** da Frimesa não contém lactose, nem adição de açúcares.



logurte Natural Garrafa 850g

O logurte Natural Frimesa é feito basicamente com dois ingredientes: leite integral e fermento lácteo, nada mais. A versão logurte Natural Integral é zero adição de açúcares e sem conservantes. Para agregar novidades deliciosas e saudáveis para o portfólio, a Frimesa lança o logurte Natural Integral na versão garrafa 850g. A nova versão bebível é perfeita para misturar com frutas e grãos e tornar os lanches nutritivos, com mais texturas e sabor! Com um punhado de nozes e sementes você recebe muitos outros micronutrientes e fibras, pode ainda incrementar molho para saladas junto a temperos e azeite, deixando a refeição mais saborosa.



O verdadeiro iogurte natural possui **menos aditivos químicos e mais probióticos, bactérias boas** que fortalecem as barreiras do intestino e ajudam a preservar a imunidade. Elas estão lá porque o leite usado na produção do iogurte é fermentado. Ele também é **rico em nutrientes como proteínas, vitaminas do complexo B e minerais**.



ZYDEK, natural do Rio Grande do Sul, recebe honraria de autoridades e políticos rondonenses.

Arquivo Frimesa

Cidadão Honorário

O PRESIDENTE DA FRIMESA RECEBEU HONRARIA PELOS TRABALHOS SOCIAIS REALIZADOS EM MARECHAL CÂNDIDO RONDON. A HOMENAGEM SE DIRECIONA A PESSOAS DE OUTROS LOCAIS E QUE PRATICARAM ATOS RELEVANTES EM FAVOR DA POPULAÇÃO.

“ Represento o melhor sistema econômico, social e ambiental do mundo que é o cooperativismo. E essa honraria é estendida para todos que se dedicam e trabalham na Frimesa”, comemorou o diretor presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek, ao usar a tribuna durante sessão solene do poder legislativo para entrega de título de “Cidadão Honorário de Marechal Cândido Rondon”, na última sexta-feira (23).

A comenda é de autoria do vereador Juliano Oliveira que, através do ato, reconheceu as ações que a Frimesa fez para o município, através de Zydek, que está há 45 anos atuando diretamente na gestão da cooperativa. “A fábrica de queijos da Frimesa é um patrimônio social para Marechal. Gera renda,

empregos e mantém o agronegócio e os produtores no campo, os quais entregam a matéria-prima para a industrialização”, avalia o vereador.

A Unidade de Queijos foi inaugurada em 1990 e, na época, foi reconhecida como uma das mais modernas da América Latina, promovendo a divulgação do município por todo o Brasil e países sul-americanos. No ano passado, o Parmesão da Frimesa, produzido na cidade, foi o grande vencedor do Prêmio Queijos do Paraná.

A cerimônia durou em torno de uma hora e meia e foi composta por homenagens de familiares e mensagens dos líderes políticos presentes, como do prefeito de Marechal Cândido Rondon, Márcio Rauber. “Zydek aproveitou as oportunidades

e a Frimesa tem ajudado a desenvolver as cidades onde está inserida. Que possamos estreitar cada vez mais os laços. Estamos orgulhosos com essa honraria", reforçou.

O presidente da Câmara de Vereadores, Vanderlei Caetano Sauer, ressaltou a importância das cooperativas para o desenvolvimento do agronegócio. "É um reconhecimento por toda dedicação à nossa cidade", ressaltou.

Zydek finalizou seu discurso enaltecendo a importância de as pessoas deixarem seus legados na vida profissional e de relacionamento com as pessoas para que registrem a passagem pela Terra. "Trago comigo alguns aprendizados passados pelo meu pai que é o respeito pelas pessoas, humildade, verdade, fazer o que é certo e fazer tudo na medida", finaliza.

BIOGRAFIA E FEITOS COOPERATIVISTAS

Elias Zydek nasceu em Alecrim (RS), em 12 de junho de 1951. Filho de Francisco Zydek e Gentila Golfeto Zydek, casou-se com Dirce, com quem teve a filha Diele e o filho Diego.

É formado engenheiro agrônomo pela Universidade Federal de Santa Maria (RS) e especialista em Planejamento e Gestão de Negócios pela Faculdade de Administração e Economia da PUC-PR.

Iniciou suas atividades profissionais na Emater-PR em 1974, onde permaneceu até 1975, quando passou a atuar até 1978 na Copersabadi como gerente técnico.

Depois, assumiu como diretor executivo da Sudcoop, participando ativamente da fundação da empresa, a qual era formada por diversas cooperativas da região Oeste do Paraná, com a finalidade de incrementar e desenvolver a economia regional.

Em 1979, coordenou a equipe que projetou a aquisição pela Sudcoop do Frigorífico Frimesa, empresa que até então atuava apenas no abate de animais, mas que a partir de então passou para várias frentes de atuação, especialmente na área de laticínios.

Como colaborador da Frimesa, Elias Zydek exerceu a função de superintendente industrial e, em 1997, foi promovido ao cargo de diretor-executivo, tendo participação decisiva na elaboração e implantação de projetos de expansão das unidades industriais da empresa, em especial em Marechal Cândido Rondon, transformando-a numa unidade modelo na fabricação de queijos.

Ainda na esteira de promover o desenvolvimento de Marechal Cândido Rondon através da geração de emprego e renda, Elias Zydek atuou junto à Frimesa para a aquisição da Unidade de Abate de Suínos da empresa Radar, localizada no distrito de Novo Horizonte, fato que gerou 700 novos postos diretos de trabalho.

Somados os 900 empregos gerados na unidade láctea instalada no município, a atuação da Frimesa em Marechal Cândido Rondon conta com 1.600 trabalhadores e proporciona outros milhares de empregos indiretos, promovendo o desenvolvimento do agronegócio local, especialmente nas atividades leiteira e suína.

A aquisição de bens e serviços do comércio local também é uma política da Frimesa, promovendo, assim, emprego e renda nesse segmento.

Após 45 anos, no início de 2023 Elias Zydek foi alçado ao cargo de diretor presidente executivo da Frimesa. 📌

ELIAS discursando na cerimônia realizada em sua homenagem.





Números aprovados

PRESTAÇÃO DE CONTAS DO EXERCÍCIO DE 2023 FOI APROVADA EM ASSEMBLEIA.

A Frimesa, em conjunto com seus colaboradores, cooperativas filiadas e produtores, superou 2023, um ano desafiador. Os números do exercício foram apresentados e aprovados em Assembleia Geral Ordinária realizada no dia 22 de fevereiro, na Sede da Cooperativa. Foram cerca de 70 pessoas que acompanharam a prestação de contas e o relatório da gestão do último ano, entre conselhos de administração e fiscal, auditoria, delegados das cooperativas filiadas, gestores da Central e imprensa.

A atuação envolve cinco cooperativas filiadas – Copagril, Lar, Copacol, C.Vale e Primato e mais de três mil produtores de suínos e leite integrados. O faturamento bruto alcançou os R\$ 6,119 bilhões, R\$ 613 milhões a mais comparado a 2022. “Com a venda de produtos de valor agregado, aumentamos o faturamento em 11%”, explica o presidente-executivo, Elias José Zydek. As sobras do exercício totalizaram R\$ 36,4 milhões, sendo 18% menores. Esse número foi distribuído entre os mais de 12 mil colaboradores, como participação de lucros, e entre as cooperativas filiadas. “A cooperativa tem um papel social que é de viabilizar o produtor e as famílias no campo, e os colaboradores. São quase 25 mil pessoas influenciadas por nossa atividade”, afirma Zydek.

Durante o evento também foi empossado o novo Conselho Fiscal da cooperativa para atuação em 2024:

- Marcelo Tracz – Efetivo – Primato
- Claudinei Hafemann – Efetivo – C.Vale
- Adriano José Finger – Efetivo – Lar
- Elias Garcia – Suplente – Primato
- Gilberto Francisco Hernandez – Suplente – Copacol
- Vilmar Fülber – Suplente – Copagril

Veja mais

Escaneie o QR Code para conferir detalhes sobre o balanço da Frimesa.



Relatório Anual 2023

EXPANSÃO

Veja o desempenho das filiadas à Frimesa em 2023. A intercooperação gera renda e desenvolvimento para a região Oeste do Paraná.



DELEGADOS associados das cooperativas filiadas aprovaram os dados do ano de 2023.



A cooperativa ultrapassou os R\$ 21 bilhões de faturamento. O lucro do exercício – R\$ 141,89 milhões – foi distribuído em retorno aos quase 14 mil associados. A Lar cresceu sobre o ano anterior apenas 3,5%.

Copagril

A Copagril registrou faturamento bruto de R\$ 2,8 bilhões no exercício 2023, um aumento de 30% em relação ao ano anterior. O principal marco veio das lavouras: a Copagril bateu recorde no recebimento de cereais, somando todo o volume de milho, soja, sorgo e trigo, que passou de 11 milhões de sacas.

Copacol

Em um ano desafiador para a avicultura, responsável por 48% do faturamento bruto da Cooperativa, o desempenho agrícola da Copacol se destacou: foram 17,4 milhões de sacas de milho e 12,9 milhões de sacas de soja recebidas. O faturamento atingiu R\$ 9,8 bilhões em 2023, com um crescimento de 6% na comparação com o exercício anterior. Os 8,2 mil cooperados e 16 mil colaboradores movimentaram, desde produção de cereais até a comercialização dos alimentos. A tradição de distribuição de sobras, complementações e juros capital atingiu o recorde de R\$ 165,4 milhões.



A C.Vale conseguiu ampliar seu faturamento em 7,62% e distribuiu as sobras aos associados. A cooperativa faturou R\$ 24,42 bilhões e R\$ 120 milhões retornaram aos associados, entre sobras, devolução de capital social e, pela primeira vez, retorno de ICMS relacionado à esmagadora de soja. O valor dos repasses é 7% maior que o de 2022.

Prímato

A cooperativa cresceu 16% no último ano, com faturamento de quase R\$ 1,5 bilhão. O resultado foi de R\$ 23 milhões, o que correspondeu a R\$ 2,3 milhões em remuneração aos produtores, com quase R\$ 21 milhões em sobras. Hoje a Primato atua em mais de 320 municípios, com mais de 45 unidades, 10.500 cooperados e 1.100 colaboradores. No cenário desafiador de 2023, a cooperativa registrou o aumento da comercialização de grãos e da produção de suínos, aves e de tilápia. Ampliou sua atuação com uma nova unidade de recebimento de cereais, uma nova unidade agropecuária para fomento da pecuária de leite e lançamento da Primato Credi, parceria com a Cresol, para fomentar o acesso ao crédito rural dos pequenos produtores. 🗨️

13 de março de 2024

OESTE

Frimesa

DEMANDAS do setor foram
expostas à organização.

Arquivo Frimesa

Encontro cooperativista

120 LIDERANÇAS COOPERATIVISTAS DO OESTE DO PARANÁ DISCUTIRAM ESTRATÉGIAS PARA O SETOR NOS DIFERENTES RAMOS.

A unidade da Frimesa em Assis Chateaubriand sediou o segundo dos quatro Encontros de Núcleos Cooperativos do Sistema Ocepar, no dia 13 de março. Líderes do Oeste do Paraná reuniram-se para discutir ações para o movimento cooperativista. Foram 120 pessoas de 26 cooperativas.

O presidente-executivo da Frimesa, Elias Zydek, foi o anfitrião. Na abertura, ele compartilhou com os participantes que,

no mesmo dia, a indústria local do evento completava um ano de funcionamento, com a marca de 5 mil suínos processados por dia e 3,2 mil colaboradores.

Fez o uso da palavra, o presidente da Organização das Cooperativas do Estado do Paraná (Ocepar), José Roberto Ricken, e houve ainda as manifestações da superintendente do Sistema OCB, Tânia Zanella, e do presidente das cooperativas Copacol e Unita, diretor da Ocepar e coordenador do Núcleo Oeste, Valter Pitol.

Durante a programação do dia foi realizada a Entrega do relatório final do PRC200, plano estratégico elaborado pela Ocepar para atingir R\$ 200 bilhões de faturamento nos próximos anos, para o coordenador do núcleo; prestação de contas do exercício de 2023; e apresentação do plano de trabalho para 2024, com projetos, cronograma e estratégias de construção.

Ao final das apresentações, as lideranças presentes manifestaram suas demandas e propostas para este ano. Com isso, a organização pode planejar melhorias para o funcionamento das cooperativas. Esta etapa dos Encontros ocorre junto às pré-assembleias, que são preparatórias para a Assembleia Geral Ordinária (AGO) do Sistema Ocepar, programada para o dia 1º de abril, em Curitiba.

A OCEPAR

A organização, com sede na capital Curitiba, obtém uma estreita parceria e se dedica na representação, fomento, desenvolvimento, capacitação e promoção social das cooperativas paranaenses, garantindo o cooperativismo autêntico e desenvolvido.

Os grupos de trabalho discutiram propostas para levar ao Congresso Brasileiro do Cooperativismo.

DEMANDAS

Os líderes foram divididos em grupos de trabalho para discutir propostas paranaenses a serem levadas para o "XV Congresso Brasileiro do Cooperativismo (CBC)", que será realizado pelo Sistema OCB, de 14 a 16/05, em Brasília (DF). Com a presença da superintendente Zanella, os cooperativistas puderam organizar suas demandas, compartilhar experiências e defender os interesses dos diferentes ramos do cooperativismo – agropecuário, crédito, saúde, transporte infraestrutura e consumo – junto aos cenários econômicos e políticos.

Informações: Paraná Cooperativo 



INTEGRANTES das cooperativas foram divididos por temas de discussão. Em destaque, o grupo que abordou as demandas e iniciativas das cooperativas em ESG.

Arquivo Frimesa

ÁREA DE PLANTIO de eucaliptos pela Frimesa em Vera Cruz do Oeste promove melhor uso da terra e economia circular.

Um por todos e todos por um

COOPERATIVISMO É A MOLA PROPULSORA DO DESENVOLVIMENTO COM SUSTENTABILIDADE NO OESTE DO PARANÁ. A FRIMESA ACOLHE PEQUENOS PRODUTORES QUE BUSCAM NOVAS ALTERNATIVAS PARA CRESCER.



QUEM É A COOFAMEL?

Depois de um dia de trabalho pousando de flor em flor, a abelha volta à colmeia para estocar o néctar e produzir o mel. Se trabalhasse sozinha, faria tudo em vão. Mas esse esforço é multiplicado entre as mais de 80 mil operárias que trabalham incessantemente para construção e funcionamento dessa sociedade. É preciso aprendizado, integração, conhecimento, inovação e, na hora de transformar pólen, néctar, água, própolis e cera, todas trabalham juntas para chegar ao melhor produto: o mel, um superalimento.

O sistema das abelhas exemplifica a essência do cooperativismo. "Se fôssemos perguntar para uma abelha como ela trabalha, com certeza ela diria que é uma cooperada", brinca o produtor e presidente da Coofamel - Cooperativa Agrofamiliar Solidária, Antonio Schneider, que recentemente firmou parceria com a Frimesa Cooperativa Central para produzir mel no sistema agroflorestral (SAF's) e comercializar o produto.

Juntas, as cooperativas buscam o desenvolvimento sustentável e fortalecem o movimento através da intercooperação, que tem como objetivo melhorar a vida das famílias cooperadas com alternativa de renda. A parceria resultou na Central fornecendo o espaço para a produção e inclusão no seu portfólio de produtos, o mel produzido por meio de manejo sustentável pelos associados da Coofamel.

A formação dessa colmeia cooperativista de trabalho se fortaleceu após a Frimesa assumir seus compromissos sustentáveis ESG (Environmental, Social and Governance) em 2023 e fortalecer o DNA de ser o equilíbrio entre os aspectos sociais, ambientais e econômicos dos seus negócios.

MEL SUSTENTÁVEL

O processo de industrialização da Frimesa demanda da manutenção de áreas de reflorestamento para produção de cavaco, energia utilizada para alimentar as caldeiras das fábricas. Para isso, possui aproximadamente 200 hectares de florestas plantadas com eucalipto em Vera Cruz do Oeste e Ramilândia - Oeste do Paraná. Em 2021, diante do tempo de crescimento em cada lote de plantio de árvores se buscou meios de incorporar novas atividades nessas áreas. "As abelhas realizam a polinização, produzem o mel e contribuem para a regeneração da flora. Por isso, decidimos incluir a produção de mel em nossas áreas de reflorestamento", explica o supervisor da área de energias renováveis da Frimesa, Adeildo Dias Pereira.

Assim, nasceu a parceria com a Coofamel que, além de ser uma produção sustentável, permite que famílias obtenham renda. A pequena Cooperativa industrializa e comercializa o mel na região Oeste, beneficiando 150 apicultores cooperados. Dois desses associados deram o início às instalações de colmeias nas áreas de preservação da Frimesa. São um total de 80 caixas de onde, em período de safra, a cada 40 dias extraem o mel, totalizando uma média anual de 3.200 quilos do produto..

Fundada em 2006, a Coofamel busca avanços. Após organizar o grupo e a assistência técnica ao produtor de mel, surgiu a necessidade de agregar valor ao produto. "Hoje, apenas 25% na nossa marca é vendida com valor agregado, categoria que traz mais renda aos associados, mas 75% da produção ainda sai como commodity, ou seja, é produto básico e para quem o compra, não se diferencia quanto à origem, o que também impacta no preço mais baixo", avalia o presidente.



Até porque o que não falta para o mel da Coofamel é diferenciação e qualidade. Desde 2017, o produto possui indicação de procedência concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). A riqueza do produto vem do fato dos produtores estarem estabelecidos próximos ao Lago de Itaipu, o que permite que as abelhas visitem uma grande biodiversidade de árvores floradas e reserva nativa, que influenciam diretamente no sabor do mel, tido hoje como um dos melhores do Brasil. "Diante desses cenários, entendemos que estamos chegando a uma nova fase. Com a Frimesa, podemos melhorar as vendas e a renda dos produtores", prevê Schneider, que tem um histórico familiar na produção de mel e ensina aos seus filhos o valor e o sabor de produzir mel: o da prosperidade, família unida e a possibilidade de sonhar e confiar em dias melhores.



150 famílias
cooperadas

100 TON.
mel/ano

Um dos produtores instalou cerca de **25 COLMEIAS** na área de reflorestamento da Frimesa em Vera Cruz do Oeste. A expectativa é colher mil quilos de mel/ano.

O produtor Valdoir da Luz Junior instalou 25 colmeias na área de reflorestamento em Vera Cruz e tem a expectativa de colher mil quilos de mel/ano. "Somos pequenos produtores familiares e essas parcerias são fundamentais para expandir nossos negócios. A primeira safra promete ser um sucesso. Estamos otimistas e o clima é favorável", avalia Junior. Em breve, duas versões do mel multifloral (250 e 500 gramas) chegam ao varejo de todo o Brasil, com a marca da Frimesa. Nesse contexto, a integração se fortalece, pois as famílias de apicultores passam a contar com a estrutura comercial e distribuição da Frimesa que, atualmente, possui quase 48 mil clientes ativos e uma marca fortalecida que está entre as 50 mais consumidas no país.

Atualmente, o Mel de Manejo Sustentável da Frimesa está em processo de aprovação junto a órgãos nacionais e estaduais. Esse modelo de intercooperação já é desenvolvido pela Frimesa com outras Cooperativas, como a Lar, através do produto Ave Natalina, C.Vale, com a Tilápia, e a Aurora, através do doce de leite, achocolatado e outros.

Além da produção do mel, as áreas de reflorestamento da Frimesa são usadas para agregar outras produções. Em Matelândia, ao lado da Unidade de Refrigerados, as copas dos eucaliptos fazem sombra para o gado de um produtor vizinho, o que promove bem-estar animal. Além disso, em uma faixa de 3,4 hectares, que corta o meio da área de reflorestamento em Ramilândia, é possível ver uma lavoura de soja. Nesse espaço, passa uma linha de energia elétrica e, por isso, plantar árvores é proibido. Para explorar esse pedaço de terra vazio embaixo da rede é permitido o plantio de grãos, isso gera renda, ocupa um espaço de terra inativo e a matéria orgânica das folhas que caem das árvores próximas também ajudam a renovar o solo.

A Frimesa mantém sob seus cuidados uma área de Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) no município de Ramilândia, que soma mais de 94 hectares de área preservada, para conservar a diversidade biológica.

Mel multifloral

250 e 500 gramas



PESSOAS: Sustentação de carreira

O trabalho na colmeia do cooperativismo é constante de ponta a ponta no processo produtivo. Na Frimesa, enquanto a matéria-prima é produzida com qualidade no campo, através de bons parceiros, as equipes para industrializar e vender os produtos são compostas por uma família de 13 mil pessoas. A relação emprego-salário se torna trabalho-renda onde todos constroem e ganham juntos. Gustavo Ciricato é um desses trabalhadores da Frimesa que fazem a diferença nos resultados produtivos e um grande exemplo que as cooperativas contribuem para as carreiras profissionais.

Assim como na colmeia, quem chega para contribuir é bem-vindo. Gustavo tinha 19 anos quando entrou no setor de exportação na Sede da Frimesa pelo Programa Jovem Aprendiz. Ele estava na metade da faculdade de Relações Internacionais e nunca tinha tido contato com o mundo profissional, mas tinha conhecimento em inglês, vontade de aprender e ter independência financeira. "Por conta da minha familiaridade com a língua, pediram para que eu permanecesse na área. Com um ano e nove meses de contrato, fui efetivado". Seis anos depois, ele é responsável pelas vendas nos mercados da África e do Leste europeu e resolve questões burocráticas de exportação e habilitações.

Aos 25 anos, Ciricato comenta que no emprego adquiriu independência e amadurecimento. E com esse foco, em 2023, ele concluiu a pós-graduação voltada para a gestão de negócios internacionais. O jovem realizou o curso com apoio do Projeto de Educação Continuada da Frimesa, que dá subsídios para educação e aprimoramento dos colaboradores.

Para o presidente-executivo da Central, além da concórdia com o meio ambiente e os suprimentos energéticos e da sustentação econômica, uma empresa sustentável é aquela em que as pessoas se desenvolvem. Com o propósito de combater a pobreza e incluir pessoas no mercado de trabalho, gerar oportunidades e desenvolvimento, a Frimesa aplica projetos de empregabilidade e treinamento. "Um negócio sólido precisa de pessoas capacitadas, por isso, investe no crescimento profissional para expandir os negócios", avalia.

Em 2023 foram:

34 estagiários

422 jovens aprendizes

R\$ 6,9 MI. investidos em educação

O **SORRISO** de Gustavo revela a confiança no cooperativismo para o crescimento e a realização de sonhos.



Arquivo Frimesa

"A Frimesa, sim, me deu oportunidade de crescimento. E fico muito feliz em saber que eu estou ajudando a levar a marca para vários países."

Além do programa interno, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (SESCOOP), a Frimesa oferece aos colaboradores capacitações legais, comportamentais, técnicas e de gestão. Em 2023 foram mais de 400 mil horas de treinamento, 64 jovens aprendizes contratados e 48 colaboradores promovidos.

Com o frigorífico de Assis Chateaubriand/PR, nova indústria de processamento de carne suína, aumentou a oportunidade de novos empregos, sendo que a Frimesa teve um aumento de 36% no número de colaboradores em um ano. "A Frimesa, sim, me deu oportunidade de crescimento. E fico muito feliz em saber que eu estou ajudando a levar a marca para vários países", comemora Ciricato.

GOVERNANÇA: Atuação transparente

Ainda fazendo alusão à sociedade das abelhas, não há um posto central de comando. O poder é disseminado e as decisões diárias são tomadas consensualmente. Na hora de defender e cuidar da estrutura, todos trabalham juntos. É nesse sentido que trabalha a governança da Frimesa.

São mais de 27 mil pessoas – colaboradores, produtores e familiares envolvidos nesse trabalho, com a missão de prover alimentos de valor para as pessoas. Para que esse sistema continue íntegro é preciso avaliar, direcionar e monitorar, com a adoção de políticas internas e externas. Dessa forma, a Frimesa adota a transparência como uma das práticas de governança do ESG. Um de seus maiores projetos internos é gerir os dados e atividades para permitir a rastreabilidade das informações, evitar riscos e publicar dados coerentes. Assim como as abelhas fazem ao mostrar às irmãs onde conseguir o melhor pólen, é necessário mostrar o caminho que leva aos resultados da cooperativa.

Pioneira e visionária, no ano passado, a Frimesa estabeleceu metas para moldar-se como indústria de alimentos de forma responsável. Essa abordagem proporciona produtos de carne suína e lácteos, com excelência nos processos internos e seguros aos consumidores. É consciente, por parte da Frimesa, que agir com equidade e responsabilidade na gestão contribui para a construção de um futuro sólido, alinhando seus princípios cooperativistas com a busca por um mundo melhor.

Segundo o gerente de Governança, Riscos e Integridade da Frimesa, Darling Bosco, valores compartilhados garantem uma gestão ética. "A Governança da Cooperativa possui princípios como a autogestão, transparência, educação, senso de justiça e sustentabilidade, que vêm de encontro aos próprios princípios do Cooperativismo, que são a base para uma gestão responsável e voltada para o bem comum".

Ao aplicar boas práticas, em busca do equilíbrio entre o lucro e o interesse social, todos os colaboradores estão engajados na manutenção do bem-estar no ambiente compartilhado, assim como as abelhas. A rastreabilidade de dados é importante para que a companhia passe por auditorias externas e que autoridades públicas tenham acesso e encontrem as informações da origem até a ponta. Os dados da cooperativa são publicados nos relatórios disponíveis no site institucional.

"Trabalhar com conformidade significa aderir a normas, regulamentos e padrões para garantir que as operações sejam éticas, isso é relevante para comunidades, órgãos reguladores e parceiros comerciais", completa o gerente. A conformidade com padrões ESG, como bem-estar animal, proteção ambiental e segurança dos alimentos, demonstra responsabilidade corporativa e ajuda a evitar riscos legais e reputacionais. Sob a coordenação da sua área, a cooperativa publicará o relatório de sustentabilidade, com demonstrações do exercício de 2023, de

acordo com a GRI, Global Reporting Initiative. "A transparência permite que a Frimesa demonstre seu compromisso com a responsabilidade", explica Bosco.

Como parte da implementação desses trabalhos, a publicação do Relatório de Sustentabilidade consolida um processo iniciado em 2022, com um diagnóstico das práticas ESG da Frimesa, o mapeamento dos impactos das atividades na cadeia de valor. O processo envolveu 45 gestores de todas as áreas da companhia, alta direção, superintendentes e gerentes, e dos principais stakeholders da Frimesa. **O projeto culminou na elaboração do Roadmap Frimesa ESG 2040 que congrega os 15 compromissos públicos com a Sustentabilidade, com metas de curto, médio e longo prazo.** Com isso, a Frimesa foi a primeira cooperativa brasileira a estabelecer metas ESG para a indústria de alimentos, iniciativa que demonstra o compromisso da Frimesa em liderar a evolução para um futuro mais sustentável e inclusivo.



LANÇAMENTO DAS METAS em sustentabilidade ocorreu durante Fórum com stakeholders para promover soluções e um futuro melhor.

AMBIENTAL: Propriedade sustentável

Cooperar agrega valor à produção das famílias, está no DNA da Frimesa desde a sua fundação. Ela nasceu com o objetivo de industrializar o leite e a carne suína, oriundos de produtores cooperados de cinco filiais à Central: Copagrill, Lar, C.Vale, Copacol e Primato. Sempre inovando em seu portfólio e pensando de forma estratégica no coletivo, gera um ciclo virtuoso de desenvolvimento, aquecimento da economia local, geração de empregos e renda nos municípios onde estão inseridas.

Mais que um modelo de negócios, o cooperativismo busca transformar o mundo em um lugar mais justo, equilibrado e com melhores oportunidades para todos. Isso tudo é resultado sustentável do negócio. "Diferente de uma empresa privada, as cooperativas são mais avançadas na ESG porque o lucro, crescimento e sustentabilidade estão interligados para garantir a sobrevivência — do planeta, das empresas e das pessoas. Os produtos e serviços são ecologicamente corretos, têm uma economia viável e são socialmente justos", explica o presidente-executivo da Frimesa, Elias Zydek.

Toda essa preocupação inicia lá na propriedade. Os produtores, Maria Josefa e Emilio Angst, produzem leite e suínos integrados ao sistema cooperativista da Primato, para industrialização na Frimesa. Há mais de 15 anos, mostram que o agronegócio, meio ambiente e família podem muito mais, juntos. Em três hectares, além do leite, que chega a uma produção mensal de 20 mil litros, e da granja de suínos, que abriga cerca de 8 mil suínos, os dejetos dos animais são transformados em biometano e biofertilizante. Dessa forma, eles retiram da propriedade a renda e dão destinação correta aos resíduos. Eles são referência para o mundo. Mais de 200 pessoas de várias regiões já visitaram a propriedade na linha Vista Alegre, em Toledo, para conhecer o projeto de produção do biocombustível.

A solução traz ganhos ambientais, econômicos e sociais, permitindo o desenvolvimento local sustentável da agricultura familiar. "Aproveitamos a parceria com a cooperativa em 100%: compramos a ração que o suíno e a vaca comem, com os dejetos produzimos o gás, que vendemos para abastecer o caminhão que traz a ração. Assim, a propriedade pequena fica autossuficiente", esclarece Emilio.

O projeto de biogás dos Angst foi o primeiro a ser implementado por cooperados da Primato. Para ter uma ideia, em substituição ao combustível fóssil, abastecido com cerca de 210 m³ de biometano, um caminhão tem autonomia para rodar até 600 quilômetros. A produção tem a capacidade de abastecer até oito caminhões com o biocombustível. Todas essas ações afetam o presente e transfiguram às gerações futuras. "Nossos filhos podem dar continuidade a esse trabalho. Temos espaço para alojar mais vacas. Um



DA PRODUÇÃO de suínos e leite
vem mais uma alternativa para
prosperar: o biogás

grande aprendizado eles terão: não é possível produzir sem os três pilares: ambiental, governança e pessoas, unidas e sintonizadas", enfatiza o produtor. A família é precursora em energias renováveis.

A Frimesa é consolidada como Melhor Planta Geradora de Biogás do Sul do Brasil, pela Unidade de Medianeira, que destina matéria orgânica para a produção do biometano e queima na flambagem de suínos. Agora, com o aumento da produção do biogás nas propriedades rurais para a produção do biometano e do biocombustível é estudado junto à Primato para substituir o óleo diesel no abastecimento dos caminhões que transportam os suínos da granja até a indústria, evitando a emissão de CO₂, gás de efeito estufa. A exemplo dos Angst, encontrar alternativas viáveis é mais do que praticar a teoria da sustentabilidade, é se desenvolver, trabalhar e gerar dinheiro exatamente para a melhor vivência de todos.

Salames Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda!

Frimesa



Os salames Frimesa vão muito bem com sanduíches, tâbuas, petiscos, patês, e até mesmo em pratos quentes como massas, risotos e tortas. É um produto curado, feito geralmente com carne suína, bovina e o toucinho.

Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

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

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



Arquivo Frimesa

Fabricação do presunto

COLABORADORES SÃO TREINADOS SOBRE PADRÕES DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO.

O treinamento dos colaboradores é uma etapa essencial para o sucesso de qualquer empresa. Quando estes trabalhadores estão bem treinados e familiarizados com os produtos que vendem ou fabricam, se tornam mais confiantes e capazes de atender às necessidades dos clientes de forma eficiente. Além disso, capacitações referentes a produtos também contribuem para a padronização de informações e processos, garantem que todos os membros da equipe estejam alinhados e trabalhem em direção aos mesmos objetivos.

Ao focar nessas vantagens, a Frimesa, em parceria com a empresa Corbion, realizou um treinamento sobre fundamentos de processamento e adversidades recorrentes em Presunto Cozido. Participaram o gerente técnico, João Yunes, e o gerente de contas da Corbion, Silvio Gava.

O treinamento contou com a participação da equipe de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos Cárneos e demais áreas da empresa que estão envolvidas com o processo na produção de presunto. O foco maior desse treinamento foi explanar sobre o processamento da fabricação do presunto, desde a matéria-prima utilizada com suas respectivas características, aspectos da salmoura, injeção da carne, equipamentos utilizados até o processo final com o cozimento e resfriamento.

Os conservantes são substâncias químicas (naturais ou sintéticas) adicionadas a um produto com o propósito de aumentar o seu tempo de vida útil, assim protegendo-o de bactérias, fungos, leveduras e quaisquer tipos de organismos, e até mesmo de reações químicas, que possam tornar o item impróprio para o uso. A empresa é o principal fornecedor de conservantes de Lactato de sódio e PuraQ Arome, aplicados na maioria dos produtos industrializados na cooperativa.

Este treinamento foi direcionado às áreas envolvidas e representadas por encarregados e operadores, que esclareceram suas dúvidas recorrentes do dia a dia e as possíveis falhas, para serem evitadas na produção. Nós, da área de P&DI Produto, agradecemos a todos os envolvidos por esse momento de aprendizado, pois o trabalho em equipe acontece quando criamos um esforço coletivo para resolver um problema.

A produção de industrializados compõe 46,72% da produção de produtos cárneos da Frimesa, e o embutido Presunto representa uma fatia importante nessa cadeia. O presunto pode ser consumido por si só, fatiado, na composição de sanduíches, utilizado como ingredientes em diversas receitas e presente em diversos momentos de consumo, desde o café da manhã até o jantar. 🍷



DEMANDAS do setor foram expostas à organização.

Arquivo Frimesa

Comitiva nacional visita a UFA

MEMBROS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ASSOCIAÇÃO DE PROTEÍNA ANIMAL CONHECERAM PROCESSOS E TECNOLOGIA DA COOPERATIVA EM ASSIS CHATEAUBRIAND.

A grandiosidade do complexo industrial da Frimesa em Assis Chateaubriand foi motivo da visita e estudo da comitiva nacional, formada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (Mapa) e pela Associação Brasileira de Proteína Animal (Abpa), no dia 22 de março.

Com pouco mais de um ano de funcionamento sob o número do Serviço de Inspeção Federal 5420, a unidade, que é a maior da América Latina, conta com 3.500 colaboradores e 5.000 animais abatidos por dia, divididos em dois turnos. Ao final do plano de expansão, a unidade estará preparada para atingir a capacidade de 15.000 animais por dia.

Recebidos por gestores da Central, o secretário-adjunto de Comércio e Relações Internacionais, Júlio Ramos, o superintendente-federal de agricultura pecuária e abastecimento no Estado do Paraná, Cleverson Freitas, e o analista de relações de mercados da ABPA, Gabriel Morelli Ribeiro, passaram pelas áreas de abate, cortes e industrializados da Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand. Foi apresentada a estrutura de processamento de suínos e leite da Central e o desenvolvimento originado da união das cinco cooperativas filiadas e produtores da região.

O grupo debateu sobre os avanços do setor quanto à exportação de produtos de origem animal, abertura de novos mercados, como a Ásia, e possibilidade de comercialização a países que pagam melhor pelo produto, com o reconhecimento internacional do Paraná como área livre de febre aftosa pela Organização Mundial da Saúde Animal (OIE).

Durante a visita in loco na unidade, o secretário interessou-se sobre a parte técnica e rastreabilidade da produção, o que evidencia a qualidade e procedência dos produtos fabricados no Oeste do Paraná. De acordo com o secretário-adjunto, a Unidade, assim como a Unidade Industrial de Aves da Copacol, afiliada à Frimesa, visitada anteriormente em Cafelândia, "são exemplos em frigoríficos, por exemplo, esta unidade é altamente tecnológica e, por isso, foram escolhidas para a equipe durante a passagem pelo Oeste do Paraná".

Acompanharam a visita o superintendente industrial da Frimesa, Vitor Frosi, o gerente de pesquisa, desenvolvimento e inovação, Claudécir dos Santos, a gerente comercial Cleide Paludo, gerente da unidade de Assis Chateaubriand, Valdecir Mauerwerk, e o fiscal federal agropecuário na unidade, Sérgio Mangano de Almeida Santos. 🗨️

Assercoop: investimento em lazer

Associados e Diretoria da Associação Esportiva e Recreativa da Frimesa – Assercoop, se reuniram em Assembleia Geral Ordinária no dia 18 de março para prestação de contas relacionadas a receitas, despesas e investimentos realizados em 2023.

No último ano, a associação teve recorde de participantes em campeonatos. Foram 2000 colaboradores participantes em 300 partidas. Como complemento para as atividades esportivas foram ampliadas as modalidades para academia de lutas, academia de musculação com, aproximadamente 400 alunos inscritos, e estúdio de pilates.

"Finalizamos a gestão atendendo o principal princípio da Assercoop, o que inclusive é carregado no nome Associação Esportiva e Recreativa com foco no associado, ou seja, promover momentos e espaços para esporte, recreação e lazer do colaborador," explica o ex-presidente da associação, Diogo Seganfredo.

Espaços recreativos foram ampliados e realizados três eventos sociais, um deles o Dia das Crianças, que reuniu mais de 1.200 filhos e dependentes de colaboradores, com brinquedos, jogos e alimentação. De 2002 a 2023

foram cerca de 800 mil reais investidos em imobilizações de obras e equipamentos, tornando a Assercoop ainda mais útil e bonita.

Na oportunidade, foi eleita a nova gestão 2024–2026. Diogo Seganfredo passa a presidência para Vanessa Klaus. 🗨️



Cotrasul: recorde de resultados

A Cooperativa de Consumo dos Trabalhadores da Frimesa – Cotrasul, realizou Assembleia Geral Ordinária no dia 18 de março. O evento foi conduzido na Sede da Frimesa, em Medianeira, pelo presidente da cooperativa, Inácio Carniel, para prestar contas sobre 2023.

A cooperativa obteve um faturamento de R\$ 23,89 milhões, uma evolução de 5,93% em relação ao ano anterior. "O ano de 2023 foi desafiador e grandioso para a Cotrasul, aumentamos o faturamento, batemos o recorde de sócios e ampliamos os descontos nas compras", comemora o Conselho de Administração.

O número de sócios cresceu 1,23%, um total de 3.038 pessoas, sendo um recorde de associados da cooperativa. O resultado de cerca de 873 mil reais será distribuído proporcionalmente entre eles, de acordo com a movimentação de cada um em suas compras na cooperativa. A decisão foi acordada por meio de votação de 49 sócios presentes no evento.

Para melhorar e antecipar a distribuição das sobras aos associados, em 2023 foi lançado o Festival de Final

de Ano Cotrasul. Nos meses de novembro e dezembro, descontos nas compras no convênio, à vista e cartões, geraram um poder de compra maior ao associado. 🗨️





Arquivo Frimesa

Suinocultura Frimesa em destaque

No dia 06 de março, a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR recebeu a visita de agentes chineses. O grupo veio ao Brasil com a intenção de conhecer mais sobre as ações do setor da suinocultura no Paraná e no Rio Grande do Sul, já que os dois estados são livres de febre aftosa, sem a vacinação. A visita foi de extrema importância. Com as informações necessárias, o mercado chinês poderá iniciar missões para habilitar outras plantas frigoríficas de suínos a exportar para o país, na Ásia.

A Central foi convidada para representar todos os frigoríficos do estado e falar sobre seus sistemas de produção, desde o produtor até o produto final. "...Ficaram bem surpresos com o nosso trabalho, o sistema de rastreabilidade, controles no campo, medicamentos, vacinas e atendimentos de médicos veterinários aos produtores. O que chamou bastante atenção também foi a questão da nossa produção ser familiar", conta a Gerente de Suprimentos Suínos da Frimesa, Luana Rocha, que acompanhou todo o evento representando a cooperativa. 🗨️



Arquivo Frimesa

ABRAVES 2024

Nos dias 13 e 14 de março, no município de Toledo, no Paraná, foi realizada a 18ª edição do Encontro Regional ABRAVES. O evento contou com painéis importantes para área da suinocultura.

Neste ano foram apresentados temas como mercado, futuro da suinocultura e exportações. A gerente de suprimentos suínos da cooperativa, Luana Rocha, representou a área na visão dos frigoríficos, as dificuldades e desafios que as indústrias veem em relação aos transportes de suínos.

Além de palestras, os convidados realizaram debates sobre os assuntos abordados, momentos que são importantes para a evolução e inovação na área da suinocultura. "A Frimesa falou das dificuldades dos frigoríficos, junto com especialistas e pesquisadores que trabalham há anos na área, desenvolvendo técnicas de melhorias", conta Luana. 🗨️



APRENDIZES e colaboradores da Frimesa após formatura.

Passaporte para o mundo profissional

JOVENS APRENDIZES ENCERRAM JORNADA DE ESPECIALIZAÇÕES E INGRESSAM NO MERCADO DE TRABALHO.

No início de 2024, o mercado de trabalho recebeu 30 novas pessoas qualificadas e capacitadas para a área industrial de alimentos. No dia 25 de janeiro, jovens aprendizes da Frimesa se formaram no curso de Qualificação em Alimentos.

Durante os 14 meses de estudos, os aprendizes se desenvolveram dentro do setor de alimentos com aulas teóricas que eram ministradas através de profissionais do

Serviço de Aprendizagem Industrial (Senai Medianeira) e por acompanhamentos práticos na área de produção da Cooperativa Frimesa.

Para a Frimesa, receber aprendizes e poder participar do seu desenvolvimento profissional é motivo de satisfação e contentamento, com o pilar social da empresa. Essas ações fazem com que o crescimento da cooperativa ocorra de maneira mais sustentável e inovadora. 🗨️



Reconheça sua grandeza!

FRIMESA REALIZA AÇÕES INTERNAS VOLTADAS PARA COLABORADORAS NA SEMANA DA MULHER.

A Frimesa organizou a Semana da Mulher com o tema "Reconheça sua grandeza". Entre os dias 04 a 08 de março, uma série de ações envolveram as colaboradoras que conheceram histórias de mulheres fortes e encontraram oportunidades para se desenvolver. A programação atendeu a sede da cooperativa em Medianeira, unidades e filiais.

No dia oito, as colaboradoras foram recepcionadas na cooperativa com um café da manhã especial, com produtos Frimesa. Logo após, acompanharam duas palestras de profissionais que estão em espaços predominantemente masculinos. A primeira conversa aconteceu com a Delegada e Investigadora de Polícia de Santa Helena, Yasmin Espicalsky, que abordou sobre a violência contra mulher, os sinais de abuso familiar e as ações que devem ser tomadas caso ocorra. E para encerrar o dia, a Agente da Polícia Judiciária Lotada na 47 DRP, Izilda Figueiredo, apresentou sua história de vida.

Com foco no público feminino, a Frimesa disponibilizou inscrições para a área de metalmecânica. A contribuição feminina no setor, embora não seja recente, é notavelmente reduzida quando comparada ao gênero masculino. Se inscreveram 286 mulheres de cinco unidades que agora farão o curso voltado para a profissionalização e atuação delas na área. A capacitação é realizada em parceria com o Senai.

Ao longo da semana, cinco colaboradoras contaram como é a presença feminina no setor que atuam, quais as dificuldades da mulher na sociedade atual e deixaram um recado para outras mulheres, acompanhe a seguir:





“Não desistir, se ela tem sonhos e objetivos, não deixar nada e nem ninguém interromper. Porque na maioria das vezes, desistimos de um sonho por medo ou pelo que as pessoas vão pensar sobre”.

- Geisla Thais Malagutti, engenheira de produção e tecnóloga em qualidade.

“Somos importantes e necessárias, seja qual a função exercida, em casa ou na indústria, nosso papel é fundamental”.

- Jheovana Dadalt, técnica agropecuária.

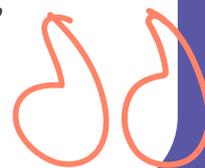
“Os nossos sonhos pessoais ou profissionais jamais podem ser abafados por um terceiro. Nossa essência já nos traz esse poder de encorajamento para os nossos desafios diários. Somos capazes em todos os aspectos da vida! Que Deus nos permita almejar aquilo que está pronto nos nossos caminhos da vida!”

- Renata Gasparotto, supervisora de vendas na Filial de São Paulo.



“Que elas confiem nelas e que podemos tudo. Precisamos correr atrás. Não devemos nos abalar por qualquer coisa. O ser humano não é bom em tudo, mas no que somos bons, temos que se sobressair”.

- Sara Eufrasio Durante, tecnóloga em alimentos.



“No meu dia a dia, vejo que fazemos as coisas com qualidade, para consertar e resolver. As mulheres não fazem ‘gambiarra’”.

- Vaudenice da Silva, técnica em metalmeccânica. 🍷



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.



Há 10 anos, Blandina Neves iniciava sua história na Frimesa. A colaboradora é auxiliar de produção no setor de Embalagens na Unidade de Lácteos de Marechal Cândido Rondon.

"Meu objetivo era ter um trabalho e me dar bem. Na Frimesa fui bem recebida por todos e graças a Deus estou aqui até hoje. Eu acho que a Frimesa é um ótimo lugar para trabalhar, aqui é minha segunda casa e eu gosto muito do que eu faço", afirma a colaboradora.

Blandina faz parte de uma atividade muito importante que acontece há 40 anos na Frimesa, a produção de queijos, que hoje já conquistou muitos prêmios pela qualidade e originalidade.



Fabio Luiz Lucca, 39 anos, é publicitário. Iniciou sua carreira na Frimesa em 1999, aos 14 anos, como "office boy", auxiliando na entrega de documentos e na organização de correspondências da empresa. Após um ano, foi admitido na área de Marketing e hoje, depois de 25 anos, é encarregado no setor.

"Nesses anos de empresa vivi vários momentos, é um mix de todos os sentimentos. Trabalhar 25 anos na mesma empresa é ter uma segunda vida, onde cultivo muitas amizades até hoje. Foi aqui

que criei uma carreira profissional, aprendi e continuo aprendendo muito sobre a área de Marketing e Comercial", comemora Fabio.



Moacir Barbieri é colaborador da Frimesa há 40 anos, sua trajetória na cooperativa iniciou no setor de carregamento e após um ano, através do recrutamento interno, iniciou o curso de supervisor do trabalho e ocupou o cargo na área de segurança do trabalho. Moacir tornou-se gerente da área até o ano de 2014 e, após a reestruturação da área, hoje se encontra como encarregado de segurança do trabalho atendendo as plantas de leite da Frimesa e suas filiais.

"Os resultados das atividades da área são muito bons. O objetivo principal da segurança do trabalho é a preservação da integridade física e mental do colaborador. Nós, Frimesa, temos a missão de devolver esse trabalhador para sua família da mesma forma em que ele saiu de casa, ou seja, com a sua integridade física e mental preservada", ressalta o colaborador.

Moacir dedicou quatro décadas da sua vida ao seu trabalho para que outras pessoas pudessem estar em segurança e saudáveis. "Esse foi meu único emprego, desde que eu comecei a trabalhar foi meu primeiro. Nesses 40 anos constitui família, conheci a minha esposa aqui na Frimesa, nós temos um filho e uma neta, adquiri minha casa e meu carro. Minha vida pessoal e profissional toda foi dedicada para a cooperativa, isso me orgulha muito e me deixa muito satisfeito", revela Moacir.

SALÁRIO FAMÍLIA

Colaboradores com filhos de 07 a 14 anos e que recebem remuneração mensal menor que R\$ 1819,26, apresentem ao DGP o comprovante de escolaridade (declaração e ou boletim escolar) para atualizar dados em relação ao salário-família.

VAGAS

A Frimesa tem vagas para Operador de Produção nas unidades de Medianeira, Assis Chateaubriand e Marechal Cândido Rondon. Em Medianeira, interessados devem comparecer munidos de documentos pessoais na unidade. Nas demais cidades, os interessados locais e da região devem procurar as agências do trabalhador. A Frimesa também dispõe de vagas para PCDs.

DIVULGAÇÃO DE VAGAS INTERNAS

Agora, os colaboradores podem visualizar as oportunidades internas nos murais da cooperativa, nas reuniões-relâmpago divulgadas nas terças e quintas-feiras, acessar e visualizar a qualquer momento a matéria "Oportunidade de Crescimento" no eu.Frimesa, que direciona para o processo de inscrição.

ASSINATURA DIGITAL DE DOCUMENTOS

Pedimos atenção à mensagem de texto (SMS) que estão recebendo em seus celulares, referente à assinatura digital de documentos.

Olá, somos a Área Gestão de Pessoas da Frimesa e temos documentos para assinar.
<https://aces.so/link>



RECETAS PARA COLECCIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

BRUSQUETAS DE COPA CURADA FATIADA FRIMESA

INGREDIENTES:

- 1 pão italiano no formato filão
- 300g de **Copa Curada Frimesa**
- 150g de **Queijo Parmesão Ralado Frimesa**
- 150g de **Manteiga Extra Frimesa**
- Ramos de tomilho
- Óleo de soja

MODO DE PREPARO:

1. Corte o pão em fatias de um centímetro. 2. Corte fatias finas da **Copa Curada Frimesa**. 3. Derreta a **Manteiga Extra Frimesa**, misture o **Queijo Parmesão Ralado Frimesa** e espalhe uma camada uniforme em cada fatia de pão. 4. Pincele óleo na grelha da churrasqueira, que deve estar com brasa leve a média. 5. Coloque as fatias de pão com a manteiga voltada para baixo. Doure por um ou dois minutos e vire as fatias para tostar a parte de baixo. 6. Distribua as fatias de copa sobre o pão tostado e decore com ramos de tomilho.

Tempo de preparo: 10min + 10min

Rendimento: 6 porções

Dicas:

1. Servir acompanhado de geleia de pimenta, mel ou melado de cana;
2. Troque a **Copa Curada Frimesa** por **Salame Italiano Frimesa** ou **Salame Hamburguês Frimesa**;
3. Você pode incrementar a manteiga com queijo acrescentando alho moído, páprica, ervas frescas e o que mais sua imaginação permitir!

BANANA ASSADA

INGREDIENTES:

- 4 bananas caturra
- 2 colheres de açúcar demerara
- 1/2 xícara de nozes quebradas
- 1/2 xícara de **Leite Condensado Frimesa**
- 4 bolas de sorvete de creme

Materiais:

- Maçarico

MODO DE PREPARO:

1. Ao final do churrasco, solte as bananas da penca, mantendo o pedúnculo e coloque diretamente sobre a brasa. 2. Deixe assar até que a casca fique completamente preta, sinal que a banana já está bem assada, como um purê. 3. Corte a casca ao meio, sem separar em duas partes. 4. Polvilhe açúcar sobre a banana e queime com o maçarico. 5. Sirva num pratinho com uma bola de sorvete, polvilhe as nozes e derrame uma porção generosa de **Leite Condensado Frimesa**.

Tempo de preparo: 20min + 10min

Rendimento: 4 porções

Dicas:

1. É importante que as bananas estejam maduras e que fiquem bem assadas para que possam ser consumidas de colher;
2. Varie o sabor do sorvete, explorando outras combinações de sabor: chocolate, canela ou passas ao rum.

BROWNIE DE TORRESMO

INGREDIENTES:

- 450g de achocolatado
- 200g de **Manteiga Extra Frimesa**
- 240g de farinha de trigo
- 5 ovos
- 180g de açúcar
- 150g de torresmo à pururuca

Materiais:

Papel manteiga
Forma retangular

MODO DE PREPARO:

1. Misturar os ovos e o açúcar. 2. Derreter a **Manteiga Extra Frimesa**. 3. Picar finamente o torresmo. 4. Misturar a manteiga aos ovos com açúcar, juntar o achocolatado e o trigo e misturar até obter uma massa homogênea. 5. Forrar uma forma retangular (25X30cm) com papel manteiga e despejar a massa de brownie. 6. Polvilhar o torresmo sobre a massa e levar ao forno preaquecido em 180°C. 7. Assar por meia hora. 8. Servir ainda quente.

Tempo de preparo: 15min + 30min

Rendimento: 12 porções

Dicas:

1. Sirva com sorvete de creme e calda de chocolate e mais torresmo picado por cima;
2. Pode ser congelado em porções e descongelado no forno de micro-ondas por 45 segundos.

MOLHO PICANTE DE IOGURTE FRIMESA

INGREDIENTES PARA A CARNE:

- 165g de **Iogurte Natural Frimesa**
- 1/2 xícara de mel
- 3/4 xícara de molho de pimenta sriracha

MODO DE PREPARO:

1. Adicione todos os ingredientes em uma recipiente e incorpore com um batedor de arame.

Tempo de preparo: 5min

Rendimento: 400ml

Dicas:

1. Use o molho nos mais variados cortes suínos, preparados na grelha, espeto ou no forno;
2. Conserve o molho em potes herméticos na geladeira por até duas semanas;
3. Incremente o sabor juntando ao molho 4 dentes de alho picados e dourados em óleo.

Frimesa

Logurte Proteico Frimesa



A linha de logurtes Proteicos da Frimesa é conhecida por oferecer uma explosão de sabores e um impulso nutritivo poderoso pela sua riqueza em proteínas e benefícios do leite.

A versão garrafa 170g tem **15 gramas de proteínas** contribuindo para o aumento das fibras musculares, recuperação muscular e muita saciedade!

Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

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

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

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

Frimesa

Iogurte Grãos Frimesa

LANÇAMENTO



O iogurte com adição de grãos é uma opção saudável para incorporar e aumentar ainda mais o valor nutricional das refeições. Os grãos oferecem uma sensação de saciedade mais duradoura, além de trazer texturas interessantes e sabor extra ao iogurte! **Experimente!**

Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa