

REVISTA

# Frimesa

Edição nº114 | Set.Out.Nov 2023  
[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)



**Economia circular**  
na suinocultura

**Pão de alho:**  
O queridinho  
do churrasco

# Frimesa



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

O Pão de Alho é aquele acompanhamento que não pode faltar no churrasco dos brasileiros. Essa novidade irresistível da Frimesa de massa macia e casquinha crocante tem toque de azeite e queijo que deixa o churrasco ainda mais saboroso.

**Quem experimenta,  
recomenda.**

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

# PALAVRA DO PRESIDENTE

## Caros Amigos,

Estamos concluindo um ano de grandes desafios, que exigiu muito trabalho e perseverança. Iniciamos as operações do novo frigorífico em Assis Chateaubriand, que chegará no final do ano abatendo cerca de 5.000 cabeças/dia e ocupando 2.800 pessoas.

Atuamos fortemente com a sustentabilidade econômica, social e ambiental, focando na economia circular em nossas plantas industriais e na vanguarda de implementação do ESG.

Recebemos premiações pelas ações ambientais e convite para apresentar nosso trabalho na Conferência Internacional COP28.

Realizamos intensa programação comercial no estado de São Paulo visando ampliar nossos clientes e participamos de várias feiras de supermercados em diversos estados.

No mercado externo atuamos junto às Embaixadas e nas feiras internacionais, aumentando clientes e vendas.

Nesta edição você poderá acompanhar a dinâmica de desenvolvimento de produtos para melhor satisfazer nossos clientes.

Enfrentamos um ambiente econômico difícil, onde os consumidores foram retraídos e os preços deflacionaram. Mesmo assim, devemos crescer em torno de 10% no faturamento.

Agradecemos a todos que nos deram a honra da convivência, dos negócios e do trabalho compartilhado.

Desejamos um Natal de muitas luzes e um Ano Novo estruturado na Fé, na Esperança e no Amor.

Rogamos as bênçãos de Deus à você, seus familiares e a todos os brasileiros.

Saudações,



**Elias José Zydek**  
Presidente-Executivo



Set. / Out. / Nov.  
Ed. nº114

- 06 Entrevista
- 10 Sala do produtor
- 14 Análise de mercado

- 24 CAPA
- 31 Registro
- 32 Gestão de pessoas



[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)

## REVISTA Frimesa

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

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | CEP 85884-000  
Fone: (45) 3264-8000  
Site: [www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)  
E-mail: [midia@frimesa.com.br](mailto: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 Copagrif, Lar Cooperativa Agroindustrial, Cooperativa Agroindustrial Consolata - Copacol, C.Vale Cooperativa Agroindustrial, Primato Cooperativa Agroindustrial.

**Presidente-Executivo:** Elias José Zydek.

**Conselho de Administração:** Elói Darci Podkowa, Irineu da Costa Rodrigues, Alfredo Lang, Valter Pitol, Anderson Léo Sabadin.

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

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

Do campo à indústria, a busca por práticas de economia circular é constante na cadeia produtiva da Frimesa. A cooperativa é referência em inovação e soluções sustentáveis com o início da produção de farinha de cerdas e cascos. Foram mais de 2 milhões de investimentos.

Frimesa

ATENÇÃO - USO  
NA ALIMENTAÇÃO D  
USO EXCLUSIVO PAR  
DE PRODUTOS  
À ALIMEN

PROIBIDO  
MINANTES  
RICANTE  
OS

O superintendente da Logística Integrada da Frimesa, Marcelo Cerino, considera importante uma gestão estratégica que se adapta às mudanças de mercado.



# IA NA CADEIA DE SUPRIMENTOS

LOGÍSTICA INTEGRADA DA FRIMESA BUSCA TECNOLOGIAS PARA ENFRENTAR OS DESAFIOS. SUPERINTENDENTE COMENTA SOBRE O FUTURO DA ÁREA.

Fazer chegar os produtos da Frimesa nas prateleiras do varejo de todo o Brasil e até do mundo, de forma sincronizada e eficiente! Esse é o papel da Logística Integrada da Frimesa que faz a gestão de toda a cadeia de suprimentos.

O setor precisa gerar uma conexão ágil entre seus produtos em mais de 48 mil clientes ativos. Para isso, estruturou 11 filiais de vendas, 12 Centros de Distribuição (CDs) e 30 pontos de transbordo que servem de base para a comercialização de produtos e garantem o melhor atendimento aos clientes. Além disso, é realizada a exportação para quatro continentes, ou seja, 24 países recebem alguns produtos Frimesa.

Desde 2019, quem faz a gestão dessa área primordial para a manutenção dos negócios é o superintendente da Logística Integrada, Marcelo Cerino. Desafiado pela diretoria em assumir o cargo como gerente, depois de aplicar uma consultoria na cooperativa sobre reestruturação de empresas e redução de custos, Cerino transformou junto de sua equipe toda gestão da cadeia de suprimentos com uma abordagem estratégica e implementou tecnologias avançadas nas operações. Hoje, como superintendente, o principal desafio, segundo ele, é dobrar o volume de transporte para 2030, sem aumentar mão de obra, utilizar indicadores cruciais para tomar decisões assertivas e, principalmente, aplicar a inteligência artificial (IA) para atuar no futuro com sucesso.

Leia a entrevista completa com o superintendente, Marcelo Cerino.

### **Como é atuar num mercado de trabalho logístico?**

A logística é uma área apaixonante. Os desafios são imensos, por isso, a busca por soluções tecnológicas é uma questão de sobrevivência.

Exemplo disso são as novas tecnologias que vieram para atender questões de logística: transporte por aplicativo (Uber), drones, sistema de navegação por GPS (Waze), compras feitas em outros continentes com entrega direta nas residências, veículos autônomos, substituição de combustíveis fósseis por elétricos, gás ou biocombustíveis e muitos outros.

### **No início de 2023, ocorreu a sua nomeação a superintendente. Quais são os desafios?**

Essa área foi a única que não sofreu grandes alterações na criação de superintendências porque no final de 2022 foi criado o setor de Meio Ambiente e Sustentabilidade acoplada à logística. Com isto, o organograma se manteve o mesmo.

Como superintendente a responsabilidade aumentou, participamos mais ativamente nas decisões da Frimesa e, muitas vezes, a representamos junto a entidades externas.

O desafio sem dúvida é atender o crescimento com a Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand e manter o que nos fez chegar até aqui: cultura, princípios e qualidade. Enfrentar esses desafios exigirá uma liderança estratégica, adaptação contínua às mudanças do mercado e a implementação de práticas de gestão eficazes para sustentar o crescimento e o sucesso da indústria.

### **E a gestão de toda a cadeia de suprimentos da Frimesa, como é feita?**

A gestão da cadeia de suprimentos em uma empresa do tamanho da Frimesa requer uma abordagem estratégica e a implementação de tecnologias avançadas para enfrentar os desafios inerentes a essa complexa operação. A eficiência e a adaptação contínua às adversidades são fundamentais para garantir o sucesso em atividades tão dinâmicas e altamente competitivas. Por exemplo: os nossos níveis de estoque têm que estar ajustados para evitar excessos ou escassez, mas precisam garantir a disponibilidade constante de todos os insumos necessários à produção. Nossa gestão de estoque é realizada em tempo real, com análises preditivas e estratégias de ressuprimentos para otimizar o fluxo de mercadorias.

Coordenar isto com centenas de fornecedores espalhados pelo mundo todo, requer uma intensa gestão de fornecedores com parcerias estratégicas, auditorias regulares e sistemas de rastreamento para garantir a qualidade e a consistência dos insumos.

## **A comunicação aberta e colaborativa é a chave**

**para garantir que as áreas estejam alinhadas com os objetivos gerais da organização**

### **Agregado a sua área, também está o setor de Meio Ambiente e Sustentabilidade. Como foi 2023 e quais as metas para 2024?**

O setor foi redesenhado e a sua abrangência ampliada. Neste ano estamos colhendo o fruto dos trabalhos que a Frimesa vem realizando nesta área: recebemos o prêmio de "Melhor planta de Biodigestor Industrial do Sul", o "Selo Clima Paraná – Categoria A" que reconhece as empresas com práticas de sustentabilidade no nosso estado e lançamos o Roadmap de ESG com as metas de sustentabilidade até 2050.

Nos tornamos referência nesta área em nosso estado e o desafio de 2024 é avançarmos com as questões ambientais, de eficiência energética e redução dos resíduos industriais.

### **Fale sobre o atendimento aos clientes e toda a logística para entregar alimentos aos consumidores de todo o Brasil.**

A quase totalidade das nossas entregas no Brasil é realizada por via terrestre, através de caminhões. Contamos com 12 centros de distribuição (CD's), localizados nas regiões sul/ sudeste do Brasil. Para as outras regiões os produtos são carregados em nossas fábricas e podem ser entregues diretamente ao cliente ou serem distribuídos em pontos de transbordo (crossdocking), para veículos menores que atendem melhor a distribuição do produto de forma capilarizada.

Os outros modais de transporte que utilizamos são: cabotagem (transporte marítimo), para entregas nas regiões Norte e Nordeste, e o ferroviário para as exportações, saindo do porto de Paranaguá. Para a operação dos nossos CD's terceirizamos os serviços com os principais parceiros logísticos do setor, empresas especializadas na cadeia de frio e que atendem aos nossos critérios de qualidade.

Eles são responsáveis pela armazenagem, separação e carregamento dos nossos veículos. Temos operações com as principais empresas da cadeia de frio do Brasil.

### **Como é a dinâmica de trabalho entre a logística e comercial?**

Sempre alinhados e andando juntos. As estratégias e metas de ambas as áreas são discutidas e compartilhadas entre os dois times, tanto aqui na sede, quanto nas pontas. A comunicação aberta e colaborativa é a chave para garantir que as áreas estejam alinhadas com os objetivos gerais da organização.

As áreas são complementares, ou seja, enquanto a área logística concentra-se na gestão eficiente da cadeia de suprimentos e distribuição, o comercial visa impulsionar as vendas, conquistar novos clientes e garantir a competitividade da empresa no mercado. Esta sinergia fortalece a capacidade da Frimesa de se adaptar dinamicamente às mudanças no mercado e proporcionar vantagens competitivas significativas. A integração eficaz entre essas duas áreas é fundamental para o nosso sucesso e crescimento.

### **Em 2023, o planejamento da área era trabalhar com mais indicadores do mercado. O foco foi pessoas, processos e sistemas. Qual sua avaliação do ano?**

Todos os setores da logística possuem os seus indicadores chave (KPIs), estes indicadores geram dashboards, painéis com informações e dados relevantes. No ano de 2023, a logística denominou "o ano da entrega". Implementamos a cultura da análise orientada a dados (data driven), onde as decisões são fundamentadas em dados e análises quantitativas em vez de dependerem apenas da intuição, experiências passadas ou opiniões. A base do planejamento estratégico da logística permanece inalterada e acredito firmemente na importância dos três pilares: pessoas, processos e tecnologias, sendo as pessoas o principal motor da evolução. Neste contexto específico, conseguimos fortalecer consideravelmente nossa equipe, agregamos especialistas de mercado à nossa operação, o que contribuirá para a evolução da equipe como um todo.

O foco da capacitação e treinamento de 2023 foi nos gestores que tiveram, além dos treinamentos promovidos pelo setor de DGP, um conteúdo específico de logística na plataforma de Educação a Distância (EAD), da Frimesa.

Os objetivos que estabelecemos para este ano estão sendo concluídos da maneira que planejamos.

### **Quais os desafios e o foco em 2024 na logística da Frimesa?**

O desafio primordial em 2024 é, sem dúvida, a capacidade de acompanhar o crescimento da nossa empresa. Teremos um aumento de 27% na produção e precisamos manter os níveis de qualidade e atendimento.

Nos preparamos nos últimos anos para isto, investindo fortemente em tecnologia, capacitação e treinamento. Isto nos coloca em uma posição sólida para enfrentar os desafios que o crescimento nos apresenta e estou confiante no sucesso.

### **Quais são as inovações no setor de logística em todos os setores, incluindo transporte? Continua sendo o principal transporte o terrestre?**

O setor de logística continua sua trajetória inovadora. Observamos a consolidação de tecnologias que antes eram consideradas vanguardistas, mas que agora estão integradas ao nosso cotidiano. Esse avanço é particularmente evidente na transição para fontes de combustíveis mais sustentáveis, tanto em automóveis quanto em caminhões.



**"As entregas da Frimesa no Brasil são via terrestre, com as principais empresas da cadeia de frio", conta Cerino.**



## ***A inteligência artificial será utilizada de forma mais intensiva e auxiliará principalmente no processo de tomada de decisão***

Quando falamos do modal mais utilizado pela Frimesa para a entrega dos nossos produtos é maciçamente o modal rodoviário, apesar de utilizarmos a cabotagem (transporte marítimo) e o ferroviário, eles são pouco significantes na nossa malha.

Acompanhamos atentamente às evoluções do Brasil em projetos significativos de ferrovias e transporte fluvial, embora essas iniciativas estruturantes sejam de médio e longo prazo, indicando que seu impacto expressivo pode levar de 20 a 30 anos para se concretizar.

### ***A exportação na Frimesa se torna cada vez mais importante para o negócio. Como está a logística disso?***

A gestão da logística da exportação na Frimesa é conduzida por uma equipe da nossa área especializada em Logística Internacional, uma área que experimentou um grande crescimento nos últimos quatro anos, acompanhando a crescente demanda do mercado internacional.

Embora não façamos parte formal do Grupo Cotriguaçu, estamos integralmente envolvidos em todas as negociações, pois incluímos o nosso volume ao deles para os processos de BID (negociação), com os embarcadores.

Acredito que nossa área de exportação e transporte internacional está em paridade com as grandes empresas do Brasil, permitindo-nos manter uma posição competitiva sólida e oferecer serviços de alta qualidade no cenário global.

### ***E agora, com a unidade Assis, como está organizada a logística? A Central continua em Medianeira?***

Na logística temos um setor denominado "Central de Soluções", que é responsável pelo monitoramento e a tratativa com os nossos transportadores. Essa equipe desempenha um papel fundamental ao assegurar que os veículos tenham o menor tempo de parada possível, seja durante esperas, em transbordos ou em

problemas nas entregas. Atualmente, a central está localizada em Medianeira, mas estamos explorando a possibilidade de expandir suas operações para Assis, no próximo ano.

A logística em Assis é essencialmente uma réplica da nossa operação em Medianeira, com seus próprios setores de transporte, expedição, almoxarifado e faturamento – essa estrutura segue as diretrizes estabelecidas pela gerência aqui na Sede.

### ***Como você avalia as perspectivas de crescimento que a Frimesa vem tendo e como será a logística do futuro na Frimesa?***

A Frimesa está em um período de forte crescimento nos últimos anos e principalmente agora com a unidade de Assis. Para termos uma ideia do impacto disto, estamos projetando que em 2030 transportaremos o dobro do volume atual, mas sem que dobremos o tamanho das nossas equipes e estruturas.

O crescimento da logística será baseado em uma evolução do que temos atualmente: uma logística dinâmica, sistêmica, tecnologicamente avançada e constantemente atualizada, com diversos indicadores cruciais para tomar decisões assertivas.

Como tendência na logística, acreditamos que a inteligência artificial será utilizada de forma mais intensiva e auxiliará principalmente no processo de tomada de decisão. Acompanhamos o desenvolvimento de sistemas preditivos no mercado (sistemas que projetam situações a partir de dados atuais), o que facilitará significativamente a tomada de decisões. Com modelos mais assertivos e alinhados com a realidade, acredito que estaremos mais bem equipados para enfrentar os desafios do futuro com sucesso.

### ***Diante de tudo o que nos contou, como está sua realização profissional na Frimesa?***

Sem dúvida alguma, considero este momento profissional como o auge da minha carreira.

A Frimesa é uma empresa verdadeiramente espetacular, com valores e cultura que eu acredito e compartilho integralmente. Minha equipe é composta por profissionais dedicados e capacitados, que não medem esforços para atender nossos clientes da melhor forma possível. Me sinto orgulhoso em fazer parte da "Família Frimesa", uma organização tão comprometida com a excelência e o compromisso com seus princípios. 🍷

# Granja verde

SUINOCULTOR DE DIAMANTE D'OESTE TRABALHA DE ACORDO COM VALORES ECOLÓGICOS.

“ O meio ambiente não é sinônimo de bicho e floresta. Começa no meio da gente”. A frase do jornalista André Trigueiro se encaixa na realidade do produtor e técnico ambiental João Milan que, como ele mesmo se denomina, é um amante da natureza há 65 anos. Exemplo de produção em paz com o meio ambiente, ele mantém na Fazenda Milan, uma média propriedade de 213 hectares em Diamante D'Oeste, um crechário de suínos e a cultura de milho e soja, ao mesmo tempo que conserva e promove a biodiversidade.

O produtor é associado à Lar, cooperativa filiada à Frimesa, e integra o Programa Suíno Certificado, que garante a rastreabilidade do produto, origem, segurança dos envolvidos na cadeia da suinocultura e a preservação ambiental. Hoje, são cerca de 6500 animais produzidos por lote, ao lado da reserva. Ele explica porque entrou na atividade: “Eu gosto de desafios, trabalho com proteína vegetal e animal, gero empregos, diversifico a produção e a fonte de faturamento”.

Quando adquiriu a propriedade há 16 anos, era uma fazenda degradada, então desenvolveu ações para estabelecer uma produção ambientalmente correta. O primeiro passo foi cuidar da erosão do solo, com uma limpeza total, pois era do tipo voçoroca, estágio mais grave. Em 2019 começaram os

investimentos para produção de suínos. Foram instaladas oito caixas d'água de 20.000 litros cada, que somam 160.000 litros, para captação de água da chuva para limpeza e abastecimento dos fossos das granjas. “Eu vejo que o que é bom pra natureza, é bom pra mim”. Na sequência, instalou placas fotovoltaicas para aproveitar o sol e gerar energia, construiu poços artesianos para beber a água de qualidade. “Uso de forma racional todos esses recursos naturais. Me sinto bem com o ar que respiro aqui, em ver o resultado do meu empenho e ver as plantas crescendo”, exalta.

A maior conquista veio em novembro, com a formalização da área de aproximadamente 36 hectares de mata nativa, córregos e nascentes de sua propriedade como uma Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN), averbada na matrícula do imóvel, com o objetivo de conservar a diversidade biológica. “Era meu sonho de criança cuidar da biodiversidade num espaço meu”, comemora Milan. Além dessas iniciativas, relacionado à suinocultura, também produz adubo com dejetos e fertilizante para lavoura com matéria orgânica da produção.



## SUSTENTABILIDADE NA SUINOCULTURA

De acordo com a área de Suprimentos Suínos, todas as propriedades, para integrarem a cadeia da Frimesa devem ter licenciamento ambiental, explica a gerente Luana da Rocha. Esse documento é necessário para atividades que usam diretamente recursos naturais, como a agropecuária, prevê condições para diminuir danos ao meio ambiente e, ao mesmo tempo, garantir o desenvolvimento social e econômico do país.

O programa também orienta a produção de feno com o adubo de dejetos e o fertilizante. Esses produtos podem ser comercializados com outros produtores. Quanto à legislação, o produtor enfatiza que não faz mais do que sua obrigação e, pela sua consciência, a aplica com rigor. "Somos responsáveis pela geração dos resíduos, inclusive os resíduos sólidos, por isso precisamos destinar corretamente. A fiscalização é bem-vinda aqui".

O manejo na granja é executado por um casal de funcionários. Esses trabalhadores passam por treinamentos e têm acompanhamento constante. Seguem as orientações dos profissionais e médicos veterinários das cooperativas Lar e Frimesa, entre elas, o bem-estar animal, um dos pontos a ser trabalhado na agenda de metas da Frimesa em ESG, que determina um ambiente favorável para os animais, para gerar produtos de qualidade. "O suíno é um ser vivo, e como tal, deve ser respeitado, nós temos que ter, no mínimo respeito por eles, tratamento adequado e menos agressivo", exalta Milan.

O desenvolvimento equilibrado do ambiente onde as cooperativas e seus associados estão incluídos faz parte dos valores do sistema que fornece a base para práticas agrícolas e produção de alimentos, sem ameaçá-lo pela sua atividade. "Todos nós devemos fazer o que está ao nosso alcance para as próximas gerações e eu estou fazendo a minha parte", conclui o produtor. 🗨️

**PARA O PRODUTOR,** o bem-estar animal começa pelo respeito.

**MILAN** toma iniciativas sustentáveis para seguir produzindo. Ao fundo, estações de captação de água da chuva.



Arquivo Frimesa

**COOPERATIVA:**



COOPERATIVA  
AGROINDUSTRIAL

**PRODUÇÃO:**

**6.500**  
suínos/lote

## VOCÊ SABIA?

O decreto federal nº 5746/2006 define, em seu artigo 1º, RPPN (Reserva Particular do Patrimônio Natural) como "uma Unidade de Conservação de domínio privado, com o objetivo de conservar a diversidade biológica, gravada com perpetuidade, por intermédio de Termo de Compromisso averbada à margem da inscrição no Registro Público de Imóveis". É uma categoria de UC (Unidade de Conservação) criada pela vontade do proprietário rural, ou seja, em propriedade particular. No momento em que decide criar uma RPPN, o proprietário assume compromisso com a conservação da natureza.

Fonte: WWF



Arquivo Frimesa



Arquivo Supermercado Colatusso

Padaria, açougue e hortifruti são **DIFERENCIAIS** do negócio.

# Tradição e qualidade

REDE DA REGIÃO DE CURITIBA É DESTAQUE EM EMPREENDIMENTO FAMILIAR E VAREJISTA.

O Supermercado Colatusso é exemplo de negócio familiar próspero. São três décadas de história, trabalho e dedicação, com foco nos clientes. Teodoro Koltun, o sócio-diretor, após se casar com Regina Colatusso, em 1983, mudou-se para Campo Largo (PR), região metropolitana de Curitiba, onde viu a oportunidade de trazer a família e prosperar. Hoje a rede conta com cinco supermercados, 500 colaboradores e é referência na cidade. Entende-se não apenas como uma empresa do varejo, mas integrante da história da região, interagindo em ações com o público e parceiros.

A história começou em 1991, o casal investiu suas economias em uma pequena mercearia de secos e molhados no bairro da Vila Bancária, com 80m<sup>2</sup>. Ao inaugurarem o primeiro estabelecimento, toda a família se dedicou ao negócio, as filhas ajudaram desde pequenas no caixa, padaria e as tarefas

em geral. O sobrenome da esposa deu nome ao empreendimento e, rapidamente, conquistaram clientes, pautados pela honestidade e empenhados em oferecer o melhor. "Nosso principal objetivo é oferecer produtos e serviços com tradição e qualidade, mantendo o mesmo carinho e dedicação, desde a nossa fundação", explica Teodoro.

Hoje são quatro lojas com a bandeira Colatusso, três na cidade natal da rede, nos bairros Águas Claras, Vila Bancária (loja matriz) e Bom Jesus, e uma na capital, no bairro Sítio Cercado. Em 2021, a rede abriu mais uma loja no centro de Campo Largo com a bandeira Mercatto, em homenagem à descendência italiana e para registrar na história o início da família no ramo. Por ser uma loja especial, oferece produtos exclusivos com mix de produtos importados, cortes nobres e adegas.

**COMEMORAÇÕES** de 30 anos do Colatusso contou com a parceria da Frimesa com show de música em movimento.

## INVESTIMENTOS

A rede é familiar e a gestão hoje acontece com planejamentos e execuções aprovados pela Diretoria. Os investimentos do grupo vêm a partir da atenção ao mercado, comportamento do consumidor e estudos para implantação de novas lojas. "Com base nessa compreensão, nos adaptamos, seja na estrutura ou no atendimento, para atender às expectativas em constante mudança dos nossos clientes e garantir que nossa marca seja a preferência natural nas decisões de compra." No final deste ano a rede implantará a central de produção e reforma da loja matriz.

## DIFERENCIAIS

Atenta às necessidades dos clientes, a rede oferece qualidade, atendimento personalizado e ampla variedade de produtos. A empresa tem produção própria na padaria, no açougue prioriza cortes de qualidade e no hortifruti a busca por bons fornecedores para entregar vegetais frescos. "Nossas lojas são espaçosas e modernas, criamos um ambiente agradável e acolhedor para toda a família, proporcionamos uma experiência de consumo positiva para nossos clientes. Portanto, a combinação de qualidade, variedade e experiência de consumo desempenha um papel na atração e na fidelização".

A rede também preocupa-se com impacto nas relações com a comunidade. Os supermercados proporcionam oportunidades de trabalho, ajudam a melhorar o padrão de vida e reduzir o desemprego, além de dar acesso a alimentos e produtos básicos. O diretor enfatiza que o grupo também estimula a economia local, priorizando a compra de produtos oriundos de empreendedores e agricultores próximos. "Por isso, entendemos que a marca vai muito além de ser um varejista, fazemos parte e estamos inseridos em uma história de sucesso na região, onde nosso público e parceiros nos veem como modelo".

A rede realiza ações em datas sazonais como a Páscoa, com entrega de doces nas escolas, e no Natal, com doações em parceria com a ONG Amor Viral, levando cestas básicas. Relacionado à questão ambiental, buscam promover um futuro mais sustentável: implantaram práticas de separação de resíduos e promovem o descarte responsável e incentivo ao consumo consciente. Para diminuir impactos negativos, adotam fontes de energia renovável.

## PARCERIA COM A FRIMESA

"A Frimesa hoje também é sinônimo de qualidade e o cliente sente confiança em adquirir produtos da marca, por isso identificamos os mesmos princípios com a nossa marca", explica Teodoro. A sólida parceria com a Frimesa



# Raio X

5 lojas

mais de  
**30.000 SKU's**  
cadastrados

500  
colaboradores

**8630m<sup>2</sup>**  
de área construída total

começou em 1998 e hoje apresenta mix variado com 172 produtos da cooperativa, participa em ações, eventos e estratégias realizadas pela rede, estabelecendo bom relacionamento.

A rede é atendida pela filial da empresa em Curitiba e Teodoro ressalta o trabalho do transportador Adriano Lino de Souza Filho. Há 15 anos ele foi representante comercial e com habilidades de vendas e dedicação, fez com que os produtos Frimesa fossem comercializados de maneira eficaz. Hoje, Adriano faz o transporte dos produtos Frimesa. "Estamos gratos por sua assistência e pelo relacionamento produtivo que construímos ao longo dos anos", agradece. 🍷



## Carne Suína: Mercado externo complicado

O Brasil exporta neste ano cerca de 10% a mais de volume de carne suína do que o ano passado, e pode ultrapassar a marca de 1 milhão e 200 mil toneladas, o que representa em torno de 25% da produção brasileira. Do ponto de vista dos volumes, estamos melhor do que o ano passado, mas o ponto crítico está relacionado aos preços de venda. Apesar de que a previsão de fechamento esteja indicando preços médios muito parecidos com os do ano passado, desde o mês de maio o valor dos produtos em dólar vem caindo de forma recorrente, chegando a quase 15% de perda, e os negócios fechados agora para o final do ano, indicam que os preços continuam caindo, nestas condições o mercado externo deixa de ser atraente por não ser mais viável economicamente. Como agravante, ainda temos a queda da taxa de câmbio do dólar, que nas últimas semanas vêm reportando cotações abaixo de R\$ 5,00 e sem previsão de recuperação, o que reflete diretamente na formação do preço em reais dos produtos exportados. Mas, apesar de que o ambiente no mercado externo neste momento não está favorável, continua importante manter e, eventualmente, ampliar os volumes exportados, a fim de preservar o mercado doméstico. Se apenas uma parte dos volumes que hoje são destinados à exportação ficarem no mercado interno, os preços aqui podem piorar muito.

Por outro lado, quando olhamos para o mercado doméstico, estamos nos aproximando do final do ano, época em que normalmente a demanda aumenta e os consumidores estão dispostos a pagar um pouco mais pelos produtos sazonais/natalinos e, também aqueles que normalmente fazem parte dos churrascos, como a linguiça toscana e a costelinha suína. É esperado que este final de ano seja melhor do que o final do ano passado e que tenhamos um aquecimento nas vendas e consigamos vender tudo o que fabricamos e com preços melhores.

Neste momento as nossas fábricas trabalham intensamente, nas capacidades máximas, a fim de aproveitarmos o final da temporada. Além disso, em função do cenário mais difícil no mercado externo, já estamos preparados para o início da nova temporada, e devemos começar o novo ano com aumento na produção de processados, principalmente linguiças frescas e defumadas na nossa fábrica de Assis. Em janeiro teremos a disponibilidade de mais um turno de produção e, com isso, poderemos aumentar o consumo de carnes que atualmente colocamos no mercado externo. Isso vai possibilitar uma importante recuperação nas margens de resultado do negócio de carnes.

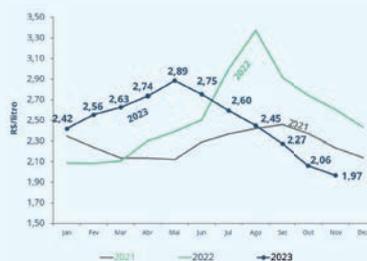
### Disponibilidade per capita

Disponibilidade 23/22 (jan-nov): +4,3% – Fonte: Milkpoint



### Preços líquidos pagos ao produtor

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



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





Leite e derivados:

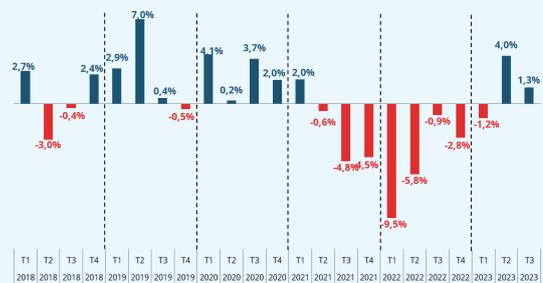
## Descompasso entre o mercado e o campo

O comportamento do negócio leite nas últimas semanas vêm causando estranheza para as indústrias. Geralmente nesta época do ano há uma redução na demanda de produtos lácteos devido as férias, festas de fim de ano e, normalmente, havia um leve aumento na oferta de matéria-prima, o que de modo geral gerava um efeito de queda dos preços tanto no mercado quanto no campo. Ocorre que neste momento estamos observando reajustes nos preços das matérias-primas, leite *in natura* e gorduras têm indicativos de alta nos preços sem aparente redução na oferta por enquanto. Por outro lado, os preços no varejo não indicam nenhum avanço nas principais categorias, leite longa vida, queijos e leite em pó, demonstrando que a oferta é normal e a demanda também. Diante disso, a questão é “como administrar este descompasso momentâneo entre o mercado e o campo?”.

Quando observamos a disponibilidade per capita, acumulada de janeiro até novembro ainda temos um incremento de mais de 4% de leite em relação ao mesmo período do ano passado, inclusive com um pico no mês de novembro. Mesmo com a queda de preços ao produtor e a diminuição da sua rentabilidade, observa-se um crescimento na produção no segundo e terceiro trimestre deste ano quando, na teoria, deveria haver uma diminuição na oferta. Além disso, as importações de leite voltaram a subir em outubro e a previsão é de que em novembro os volumes sejam ainda maiores, dois foram os fatores que incentivaram o aumento das importações: a queda dos preços dos lácteos no mercado internacional e a queda da taxa de câmbio do dólar, e neste momento a diferença entre os preços do leite importado e o nacional pode ultrapassar os 10% na equivalência do que é pago ao produtor nacional.

Mesmo considerando todos estes fatos, ainda é difícil prever o que pode acontecer no mercado do leite nas próximas semanas, sempre será uma questão de oferta e demanda. O que podemos afirmar é o que está relacionado ao consumo, entendemos que a exemplo de outros anos a demanda no final do ano tende a enfraquecer. A não ser que tenhamos uma forte redução na oferta, os preços continuarão em marcha lenta tanto no mercado quanto no campo, qualquer outra possibilidade é mera especulação. 📌

### Varição anual da captação trimestral do leite



Mês	Captação (mil litros)	Varição anual %
Jul/23	2.041.193	1,6%
Ago/23	2.110.874	1,1%
Set/23	2.079.327	1,4%
<b>TOTAL</b>	<b>6.231.394</b>	<b>1,3%</b>

Captação mensal de Leite - Brasil

### Preço no leilão GDT



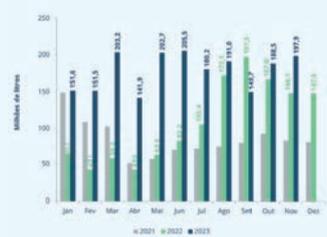
### Importações e Exportações de leite

Exportações (equivalente leite) milhões de litros/mês



nov (23/22):  
-1,5 milhão de litros (-25%)

Importações (equivalente leite) milhões de litros/mês



nov (23/22):  
+49,8 milhões de litros (+34%)

Saldo 23/22 (jan-nov): -869 milhões de litros

# Ceia prática com Frimesa

PARA FICAR MENOS NA COZINHA E MAIS COM A FAMÍLIA, CONHEÇA A LINHA FESTA.

**A**no após ano, priorizamos o tempo na mesa de jantar nas festas de Fim de Ano, mais do que passamos na cozinha. Compartilhar momentos de alegria como esses é o que dá sabor especial a essa data.

A Frimesa segue acreditando na união natalina. Com a linha Ceia Prática, a marca oferta cortes nobres de carne já temperados e congelados, além de outros produtos. É só colocar no forno para compor a mesa e dividi-la com quem amamos.

## PERNIL, PANCETA E LOMBO

As variedades de Pernil, Panceta e Lombo sem tempero são os preferidos de quem gosta de preparar esses cortes, com o seu próprio toque especial. São padronizados e têm muita versatilidade, o preparo pode ser feito no forno ou na churrasqueira.



Arquivo Frimesa

## CLÁSSICOS DAS CEIAS

### CORTES TEMPERADOS

As novidades trazem a facilidade dos cortes suínos temperados e prontos para assar, servir e pra reunir todo mundo ao redor da mesa, com o toque de praticidade e sabor que a linha oferece.

A Copa lombo tem tempero sabor laranja e gengibre que dá um gostinho especial à ceia natalina. O Lombo é um corte nobre e padronizado, clássico nas festas de fim de ano, com tempero levemente adocicado. E o Pernil sem osso vem em três versões: tempero tropical levemente agridoce, tempero caseiro ao toque de vinho e sabor cebola caramelizada, todos com 1,8 kg aproximadamente.

Feito com o corte mais nobre e macio da carne suína, o pernil, o Tenro é defumado e de sabor suave. Pronto para o consumo, pode integrar uma mesa de frios e, se aquecido, eleva uma boa receita.

### COSTELA E PICANHA TEMPERADAS

A costela e a picanha temperadas carregam todo sabor da carne, junto à conveniência de estarem prontas para assar no forno ou grelha.

### QUEIJO REINO

Com uma história milenar, nobre e curiosa, o Queijo Reino, se tornou uma tradição natalina em algumas regiões do Brasil e uma ótima opção de presente. Ele é oriundo do período colonial quando a nobreza portuguesa adquiria da Holanda o queijo Edam e eram chamados de "do reino". Quando chegou ao Brasil através de navios, foram parafinados e armazenados em lata para suportar a viagem de aproximadamente três meses. Devido a sua cronologia e características de circular na alta sociedade, ficou conhecido no país como Queijo Reino de Portugal. 🗨️

### EM TODOS OS MOMENTOS DA FESTA

A Frimesa é uma marca que pode compor várias refeições e momentos. No Natal, pode ir da entrada à sobremesa e, quem sabe, até na troca dos presentes? Com característica milenar, o Queijo Reino faz parte da história do Brasil colônia, vindo de Portugal, "do Reino" e se tornou uma tradição natalina em algumas regiões do país. Por isso, além de deixar as refeições mais saborosas, se tornou uma excelente opção de presente.



# Queijo de Coalho

## Zero lactose

O queijo de coalho é um item indispensável no churrasco, e agora, a novidade Frimesa contempla também os intolerantes à lactose. O novo integrante do mix de produtos da Frimesa é ideal para acompanhar a refeição, sanduíches e ingrediente em pratos tradicionais brasileiros, como o baião de dois e o dadinho de tapioca.

De sabor suave, o Queijo de Coalho Sem Lactose Frimesa é resistente ao calor, o que oferece textura ao grelhar e assar em altas temperaturas, crocante por fora e macio por dentro. Em formato que acompanha palito de madeira, facilita o uso em churrasqueira.

### O QUE É INTOLERÂNCIA À LACTOSE?

A intolerância à lactose é causada pela incapacidade de digerir a lactose, que é o açúcar natural do leite. Geralmente acontece pela deficiência, ou ausência, da enzima lactase no organismo. Mas isso não quer dizer que quem é intolerante não pode consumir produtos lácteos.

A Frimesa tem produtos zero lactose, isto é, com adição da lactase, que ajuda o organismo a digerir o açúcar. Essa enzima quebra a lactose em carboidratos menores e mais simples, facilitando a absorção pelo organismo, e mantém as características sensoriais e nutricionais que fazem do leite e seus derivados alimentos completos.

Intolerantes à lactose podem aproveitar queijos, leites, iogurtes da Frimesa e muito mais! Os laticínios são alimentos ricos em nutrientes que trazem benefícios à saúde, como proteínas e cálcio. Conheça outros produtos da linha de produtos Zero Lactose: iogurtes, queijo prato e mussarela light fatiados, e Leite UHT Semidesnatado.

NOVO QUEIJO ALCANÇA INTOLERANTES AO AÇÚCAR DO LEITE TAMBÉM NO CHURRASCO.

### VOCÊ SABIA?

Alguns queijos passam por maturação que, pelo próprio processo, possuem micro-organismos que fazem a fermentação láctea e “consomem” mais a lactose do produto. Porém, queijos frescos, como o de coalho, têm um teor mais elevado de lactose, por isso, é importante que intolerantes, caso desejem consumi-los, escolham produtos como o lançamento da Frimesa. 🍌



Em embalagem de **380 gramas**, a Frimesa traz mais uma novidade para o churrasco.



Arquivo pessoal

# Frimesa na Anuga

**PARTICIPARAM** do evento representando a cooperativa o superintendente comercial, Mauro Strey Kramer, e equipe de exportação.

## PARTICIPAÇÃO PROMOVE A CARNE SUÍNA NA MAIOR FEIRA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.

Com a estratégia de ampliar a participação no mercado externo de carne suína, a Frimesa participou da maior exposição de alimentos e bebidas do mundo. A Anuga aconteceu entre os dias 07 a 11 de outubro de 2023, em Colônia, na Alemanha. A feira é realizada a cada dois anos e reúne compradores do mundo todo.

O estande da Frimesa estava no espaço promovido pela Associação Brasileira de Proteína Animal – ABPA, em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil). A ABPA preparou um espaço de mais de 400 metros quadrados onde os visitantes puderam ter reuniões de negócios com representantes de empresas, além de um local de degustação de produtos. Durante o evento, a entidade lançou uma campanha internacional para promover a carne suína e de aves do Brasil.

A Anuga reuniu aproximadamente 140 mil visitantes da indústria de 200 países e cerca de 7.900 expositores de 118

nações. “Promover a Frimesa como empresa exportadora de carne suína e participar de um evento emblemático como a Anuga é essencial para estreitarmos relacionamento com clientes e prospectarmos novos mercados. Fechamos importantes negócios e alinhamos futuros que visam responder a nossa estratégia de crescimento”, destaca o superintendente da divisão comercial, Mauro Strey Kramer.

Com entrada da operação da nova indústria de processamento de suínos, a representatividade das exportações vem crescendo na participação do faturamento da empresa e deve fechar 2023 em 20% do total das vendas. Hoje, a carne suína Frimesa está sendo exportada para: Uruguai, Argentina, Cingapura, Hong Kong, África do Sul, Paraguai, Albânia, Angola, Georgia, Emirados Árabes, Bolívia, Bahamas, Cabo Verde, Vietnã, Ilhas Maurício, Camboja, Libéria, Maldivas, Azerbaijão, Costa do Marfim, Cuba e Congo. 🍷



# Rompendo fronteiras

EM MISSÃO, FRIMESA CONECTA-SE A PAÍSES ASIÁTICOS.

**O GRUPO** discutiu a oportunidade de negócios entre o Mercosul e a Índia no início de novembro

A Frimesa participou da 3ª missão conjunta de prospecção comercial da Reunião Especializada de Cooperativas do Mercosul (RECM), em novembro. Foram 14 representantes do Brasil, Paraguai, Uruguai e Argentina que partiram para desbravar e conhecer mercados potenciais na Índia, Singapura e Filipinas.

O diretor presidente executivo, Elias José Zydek, representou a cooperativa. A partir do estudo do contexto de consumo do público e da identificação de oportunidades e desafios específicos do local, as cooperativas analisam a entrada nos mercados. A Frimesa busca abrir canais de comunicação e estreitar relações com novos mercados com reuniões estratégicas para aproximação de acordos comerciais e de cooperação técnica.

Veja as oportunidades de cada país:

A Índia se tornou em 2023 a maior população do planeta, com 1,4 bilhão de habitantes, e vive uma grande expansão econômica. O comércio bilateral com o Brasil tem crescido significativamente e, junto às mudanças de consumo, pode ser um diferencial para parcerias.

Em Singapura, os viajantes se reuniram com importadores, órgãos de logística e traders. Produtos alimentícios representam uma parte significativa da pauta exportadora brasileira. Singapura e o Mercosul discutem a implementação de um acordo de livre comércio que deverá potencializar o fluxo comercial bilateral.

As Filipinas, país do Sudoeste Asiático, está entre as cinco economias que registraram maior crescimento nos últimos anos e tem aumentado o percentual de compras de produtos brasileiros, como carnes de boi, frango e suínos. 🍋

**Informações:** OCB e Ocepar.



**O PRESIDENTE EXECUTIVO** da Frimesa estabelece contatos no oriente.

# SuperNorte

A Frimesa esteve presente na 24ª Convenção de Supermercados e Fornecedores da Região Norte – a SuperNorte 2023, realizada em Belém – PA. Durante os três dias de evento, 4 a 6 de outubro, ela se posicionou entre os grandes nomes da indústria alimentícia para apresentar o salto de crescimento previsto no mercado para triplicar a industrialização e comercialização de suínos, principalmente com a entrada da nova planta industrial em Assis Chateaubriand.

Os visitantes do estande da Frimesa conheceram os lançamentos Pão de Alho, dois novos sabores de sobremesa, sendo Goiabada e Torta de Limão, o logurte Mix de Frutas Tropicais e o Imune C na versão copo, em três sabores: acerola, tangerina e laranja. Na linha de carnes, os visitantes puderam degustar a Linguíça Fininha Frimesinha e o Porco a Passarinho, além de receitas com a linguíça toscana: hambúrguer e risoto. Cortes também foram ingredientes do risoto: Copa, Lombo e Matambrito.

A SuperNorte é uma feira múltipla e repleta de oportunidades para negócios de diferentes portes, impulsiona o desenvolvimento de varejistas, fornecedores e produtores rurais, e movimenta toda a rede econômica da Região Metropolitana de Belém. 🗨️



Cerca de **28 MIL** pessoas passaram pelo evento.

# Expomed

A Frimesa participou da Exposição Tecnológica, Empresarial e do Agronegócio de Medianeira (Expomed 2023) com um estande cheio de novidades e interações, de 11 a 15 de outubro.

A cooperativa apresentou sua história numa estrutura em formato de circuito. Os visitantes passaram por vários momentos da empresa e conheceram o portfólio da Frimesa que hoje possui mais de 600 itens. Óculos de realidade virtual estiveram disponíveis para um tour 360° na Unidade de Refrigerados de Matelândia e Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand. Ao final do passeio, quem participasse do jogo interativo com cortes suínos ganhava brindes.

Após 20 anos, o município de Medianeira resgatou a realização da Expomed, com um formato atualizado e moderno. A feira contou com aproximadamente 25 mil visitantes/dia que conferiram exposições comerciais, industriais, feira do agronegócio, palestras técnicas de todos os segmentos, feirão de veículos, parque de diversões e praça de alimentação. 🗨️



**JOGO INTERATIVO** testava os conhecimentos sobre os cortes suínos.

# FRIMESA presente na



# COP28 UAE

## COOPERATIVA APRESENTOU SUAS PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM EVENTO MUNDIAL E REFORÇOU SEU COMPROMISSO COM O FUTURO DO MUNDO.

**A** Frimesa Cooperativa Central apresentou seu case de sustentabilidade na 28ª Conferência sobre Mudanças Climáticas da ONU (COP 28) no dia 09 de dezembro em Dubai, no Espaço Brasil. Representando as cooperativas de produção, falou sobre suas soluções sustentáveis e inovadoras que deixa evidente o compromisso em produzir alimentos de forma verde e eficiente. A cooperativa teve destaque no painel "Cooperativas Aliadas do Desenvolvimento Sustentável e da Segurança Alimentar" organizado pelo Sistema Organização das Cooperativas Brasileiras - OCB.

Para o presidente da Frimesa, Elias José Zydek, "levar as ações do cooperativismo para o mundo nos enche de orgulho,

principalmente, através da nossa cooperativa que tem feito um excelente trabalho lançando suas metas ESG até 2040, preocupados com o futuro do planeta", avalia.

O representante da Frimesa e superintendente de Logística Integrada — que abrange o setor de meio ambiente e sustentabilidade, Marcelo Cerino, explanou durante 15 minutos sobre a preocupação em reduzir o impacto ambiental no mundo indo de encontro ao tema da COP 28 "menos promessa, mais progresso". "Apresentamos nossas práticas, e como desempenhamos bem nosso papel no agronegócio brasileiro. Diante de todas as experiências apresentadas, percebemos que estamos no caminho certo em buscar cada vez mais a sustentabilidade em nossos negócios. Plantamos uma

**A COMITIVA** foi composta por outras cooperativas do Brasil. Na Foto, a esquerda, o representante da Frimesa na COP 28 em Dubai, Marcelo Cerino.





**REPRESENTANTE DA FRIMESA** durante sua apresentação no painel do Brasil.

semente forte para desmistificar a visão que o mundo tem sobre o agronegócio brasileiro, com práticas sem conviências com desmatamento e poluição", enfatiza.

A Frimesa mostrou na COP 28 seu projeto de diversificação energética com o objetivo de reduzir o consumo de combustíveis fósseis, promover a autogeração de energia renovável e impulsionar a busca por uma matriz energética mais limpa e sustentável. De acordo com Marcelo, com investimento em biodigestores, é possível promover a produção de biogás, biometano e CO<sub>2</sub>. "Esses equipamentos geram energia térmica que substituem o uso de gás liquefeito de petróleo (GLP) e reduzem as emissões de gases poluentes".

Entre as referências apresentadas esteve a Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand, que é uma das plantas mais sustentáveis do Brasil projetada para gerar 5.850 Nm<sup>3</sup>/dia de biometano a partir de 2024. A iniciativa tem o objetivo de neutralizar as emissões de gases do efeito estufa oriundas das operações industriais até 2040, com contribuição para a circularidade dos resíduos, reaproveitamento energético e produção de biofertilizante.

Além dos biodigestores, a cooperativa investiu em energia solar e instalou uma usina com investimento

de R\$ 400 mil e gera uma economia anual estimada em R\$ 70 mil. Além disso, futuras fases do projeto incluem a expansão dos painéis fotovoltaicos para atender a 20% do consumo da unidade.

Cerino também explicou sobre a agenda ESG da Frimesa que projeta o alcance da neutralidade de carbono dentro de 17 anos. "Cumprimos o objetivo de mostrar o case da Frimesa e nossas ações práticas de sustentabilidade e estamos alinhados com os objetivos sustentáveis do mundo", finaliza.

As apresentações, mediadas pela superintendente da OCB, Tania Zanella, destacaram as contribuições das cooperativas para o desenvolvimento socioeconômico e o crescimento inclusivo de comunidades no Brasil, África e Europa, com troca de experiências e detalhamento de cases de sucesso.

"O cooperativismo, para além de socialmente justo, é economicamente viável e ambientalmente correto", salientou Tania em sua fala. Ela lembrou que a relação de confiança que o modelo de negócios oferece é um dos ativos que melhor pode explicar os impactos positivos e as significativas contribuições geradas nas atividades realizadas. 🗨️



Escaneie o QRCode e assista, no YouTube, a participação da **Frimesa na COP 28.**



Arquivo Frimesa

# ESTREITANDO LAÇOS

COM CINCO ENCONTROS CHEIOS DE INFORMAÇÃO E BOA COMIDA, FRIMESA APROXIMA-SE DE CLIENTES E AMPLIA AS PARCERIAS EM SÃO PAULO.

“O futuro dos nossos negócios depende da boa parceria que estabelecermos. Crescemos juntos e desejamos sempre muito sucesso”, com essa frase o presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, encerrava o seu pronunciamento durante a série de jantares de relacionamento com o varejo paulista “Quem Experimenta, Recomenda”, realizados entre agosto e outubro deste ano.

Os cinco eventos organizados pela Frimesa envolveram os clientes do interior de São Paulo, sendo as regionais de Ribeirão Preto, Bauru, Campinas, Araçatuba e a capital do estado. Na oportunidade, diretoria e equipe de gestão da cooperativa e a dupla sertaneja e embaixadora da Frimesa, Fernando e Sorocaba, debateram soluções que a cooperativa pode oferecer, principalmente no mercado de carne suína. A cidade-sede de cada evento foi escolhida de acordo com a estratégia de atendimento da Frimesa no estado.

Além de descobrir os produtos presentes no cardápio, os convidados conheceram a atividade da Frimesa e os seus negócios. Mais de 2000 pessoas conheceram a versatilidade do portfólio e o sistema de produção. Durante uma hora e meia

de apresentação, os espectadores conheceram o potencial da empresa para produzir e distribuir carne suína, apresentados pelo presidente-executivo e anfitrião, Elias José Zydek, e o superintendente da divisão comercial, Mauro Strey Kramer, mediados pela dupla de cantores. A cada evento, dois clientes subiam ao palco para compartilhar sua experiência e parceria com a Frimesa.

## PARCERIAS DE SUCESSO

O pós-evento já traz resultados para a equipe Comercial no atendimento aos clientes, principalmente a melhoria do relacionamento. Outros impactos que vieram com a proximidade foram o aumento do mix de produtos Frimesa disponíveis nas lojas e volumes negociados. Ampliaram-se também o número de lojas atendidas no varejo e os pontos de venda cadastrados.

Essas conquistas foram possíveis graças à apresentação clara dos valores da empresa e seus diferenciais que garantem

a segurança no abastecimento e o cumprimento da missão "prover alimentos de valor para as pessoas", além da valorização de todas as etapas da cadeia produtiva: campo, indústrias, distribuição, varejo e consumidor final, atrelada ao respeito aos temas ambientais, sociais e de governança (ESG).

"Estamos preparados para juntos de nossos parceiros varejistas oferecer soluções práticas e saborosas aos consumidores e agregar valor a todos os públicos envolvidos. Proporcionar momentos de interação como estes, onde os clientes puderam ter a "imersão" no ambiente Frimesa, realmente gravam uma mudança de percepção da marca em todos que lá tiveram oportunidade de estar", comemora o gerente nacional de vendas, Carlos Roberto Martins. 🗨️

## DEPOIMENTOS



"Trabalhar no varejo é preciso dinamismo todo dia. No varejo de perecíveis, mais ainda, porque exige rapidez, uma cadeia de frios com qualidade, além de logística estratégica, e a Frimesa tem trabalhado muito bem nisso".

**Erlon Ortega**, diretor comercial da rede Serve Todos.



"Não sabia que a Frimesa trabalhava nessa proporção de produção, sempre temos um feedback legal dos produtos e maneira de trabalhar, mas ainda não conhecia o tamanho da empresa".

**Paulo Augusto Carneiro**, proprietário da Rede Carneiro.

## VEJA ALGUMAS FOTOS POR EVENTO

**RIBEIRÃO PRETO** (09/11) – 390 pessoas



**BAURU** (05/09) – 440 pessoas



**SUMARÉ** (12/09) – 459 pessoas



**ARAÇATUBA** (27/09) – 442 pessoas



**SÃO PAULO** (03/10) – 348 pessoas



# Muito além da carne!

FRIMESA COMPROVA EM AÇÕES SUSTENTÁVEIS COMO É POSSÍVEL APROVEITAR OS RECURSOS NO SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO, SENDO REFERÊNCIA MUNDIAL NO COOPERATIVISMO.

**A**s lágrimas derramadas pelo empresário de Matelândia/PR, Adolir Portolan, 61 anos, são de esperança. Na cicatriz no peito, ocasionada por uma cirurgia do coração para a troca da válvula mitral, principal peça de funcionamento do órgão, está também a marca de quem, com coragem, enfrentou uma das mais arriscadas doenças cardíacas e, depois de um ano, tem a certeza de que renasceu ao receber uma válvula biológica elaborada minuciosamente por folhetos de uma válvula suína. Foram seis horas de cirurgia e, entre idas e vindas, 17 dias no hospital. Já não carrega mais as bolsas de 100 quilos de ração da sua loja, mas leva no peito um coração resistente, que funciona através de uma peça que bombeia o sangue para o funcionamento do corpo oriunda de um porquinho. "Vivo um dia de cada vez. Estou surpreso com o que a medicina e as tecnologias são capazes de fazer, salvar

vidas através dos animais é um grande avanço", comemora.

A origem da válvula cardíaca que salvou a vida de Portolan, não se sabe, mas comprova a importância dos suínos na medicina humana. Na Frimesa é possível exemplificar o potencial da cadeia de suínos, além da alimentação.

Na Unidade Frigorífica de Medianeira, região Oeste do Paraná, são fornecidas mais de 26 mil válvulas/mês para uma empresa norte americana que produz as válvulas biológicas a partir das válvulas do suíno. Em uma cooperativa que emprega mais de 12 mil funcionários e tem como principal missão produzir alimentos, a preocupação de uma linha de produção capacitada é separar o máximo possível de válvulas para proporcionar mais longevidade e qualidade de vida. "A aquisição é feita conforme a necessidade e a válvula do suíno pesa em média dez gramas. Consideramos um produto especial, pois não tem valor financeiro, mas pode

salvar vidas", comenta o supervisor da área de abate da Frimesa, Ernani Luiz Bulow. Além da válvula, também o pericárdio é usado pela indústria farmacêutica.

O trabalho diário da colaboradora da Frimesa, Luzia Aparecida Teixeira, 44 anos, é encontrar oportunidades de salvar vidas entre meio aos subprodutos. Ela seleciona as válvulas do suíno no setor de abate. Seu trabalho cuidadoso garante que pessoas como Portolan tenha uma nova chance de viver. Todos os dias, ela deixa seus filhos em Foz do Iguaçu e viaja de ônibus por 40 minutos para cumprir com seu horário de trabalho no segundo turno.

O fornecimento da válvula de suíno para aproveitamento humano é uma prática de muitos frigoríficos de suínos, porém, de suma importância quando se trata da visão estratégica do negócio focado em ações que não estão permeadas apenas nas operações e no faturamento, mas também nas práticas sociais nas comunidades onde está inserida, um dos princípios do cooperativismo.

**"Eu ajudo as pessoas. Às vezes eu paro e penso: será que já salvei muitas vidas separando essas válvulas, nesses anos todos?, reflete Luzia.**

**LUZIA**, colaboradora da Frimesa há 11 anos, diz fazer com amor e dedicação a separação de válvulas dos suínos com o propósito de salvar vidas humanas.



Arquivo Frimesa



**ADOLIR PORTOLAN** recebeu uma válvula cardíaca biológica suína e tem vida normal pós cirurgia.

Esse é um grande exemplo de economia circular, ou seja, encontrar soluções para promover o uso eficiente de toda a matéria oriunda da suinocultura. Em meio ao esforço mundial de frear o avanço das mudanças climáticas, as ações na produção de alimentos têm ganhado destaque como estratégias de modelo sustentável na cadeia produtiva.

O "círculo" de produção e consumo na Frimesa não se resume apenas na válvula do suíno. As estratégias empregadas para alcançar tal objetivo envolvem eliminar resíduos e poluição, desde o princípio, manter produtos e materiais em uso e regenerar sistemas naturais.

## SUÍNO PARA FIM MEDICINAL

A valvuloplastia é a cirurgia realizada para correção de um defeito em uma válvula do coração para que a circulação sanguínea ocorra corretamente.

Essa cirurgia pode envolver apenas o conserto da válvula danificada ou a sua substituição por outra feita de metal, oriunda de um animal como porco ou vaca, ou de um doador humano.

Há numerosas tipologias de próteses disponíveis e a escolha mais apropriada vai depender do cenário de cada paciente. Em geral, as de metal são aquelas que possuem maior vida útil. Porém, elas requerem tratamentos com medicamentos anticoagulantes na fase pós-operatória. São

## CAPA

geralmente indicadas no transplante de pessoas mais jovens que conseguem criar um hábito de tomar medicamentos regulares.

A válvula biológica (suíno/bovino) é a que mais traz qualidade de vida aos pacientes, pois ela se adapta melhor ao corpo humano. A durabilidade é de 10 a 15 anos e é indicada para pacientes com idade mais avançada que evitam passar por novas cirurgias, devido às condições de saúde.

De acordo com o médico cardiologista, Alex Júnior Schaffer, a válvula do suíno é utilizada no processo de lapidação de uma prótese valvar para humano. Com os folhetos da válvula, conseguem reconstituir uma peça no formato para o coração humano. "A opinião da pessoa conta muito e principalmente o estado de saúde dela, tal qual será a melhor orientação do médico. Não existem regras para salvar vidas", avalia o médico.

### AGREGAÇÃO DE VALOR PARA FÁRMACOS

A agregação de valor em co-produtos que humanamente não são consumidos tem se tornado um nicho de mercado produtivo, tanto para a indústria quanto para o varejo.

O Brasil é um dos maiores produtores de proteína animal do mundo e abate 37 milhões de suínos por ano, sendo que 20% do suíno vivo se torna resíduo. Paralelo a essa realidade, a Frimesa busca constantemente por inovações e melhorias contínuas para dar um destino correto às sobras classificadas como impróprias para o consumo humano de acordo com o sistema de inspeção federal. Não é permitido o descarte desses fragmentos em locais inadequados que possam poluir água, solo e ar, promovendo a sustentabilidade ambiental à cadeia.

Além de salvar vidas com a destinação das válvulas, alternativas encontradas envolvem produtos especiais para produção de fármacos, farinhas e energia.

Outros órgãos do suíno são utilizados pra produzir medicamentos que promovam a saúde de pessoas. A pré extração da mucosa do intestino dos suínos tem função farmacêutica para a produção do medicamento heparina, um importante anticoagulante. São retirados 9 mil quilos por dia de mucosa, também fornecidos para uma empresa espanhola, com sede no Paraná. "Essa mucosa seria um passivo ambiental caso não tivéssemos um destino adequado. Cada suíno produz um quilo e meio desse resíduo", avalia Bulow.

De acordo com a gerente de vendas institucional, Elisa Matté, no período da pandemia, a mucosa agregou valor devido ao aumento de consumo da heparina, quando se precisou de muito anticoagulante. "Além do desenvolvimento econômico encontrado através desses produtos especiais, estamos contribuindo para ajudar pessoas que necessitam tomar anticoagulantes", avalia.

O pâncreas do suíno também é comercializado e enviado para Argentina e Europa onde é retirada a insulina,



**90%** da ração de cerdas é composta por proteína própria para alimentação de peixes.

um medicamento que controla a quantidade de glicose no sangue, necessidade de pacientes diabéticos. O material é retirado no processo de abate, depois é congelado em jumbos de 600 quilos. Cada suíno industrializado corresponde a 90 gramas de pâncreas.

A bile é utilizada em cosmético para produção de batom que dá fixação e hidratação aos lábios.

Da pele suína e demais subprodutos como útero, ovário e traqueia, o excesso de cartilagem é aproveitado por empresas na extração do colágeno ou produção de gelatina. São vendidas 1100 toneladas mensais de pele para esse fim.

### FARINHAS RICAS EM PROTEÍNA

A utilização do suíno vai muito além da criação de produtos como cortes, miúdos e produtos formulados. Os resíduos gerados podem ter muito valor de mercado transformados em farinhas.

Inovadora no mercado, em novembro, a Frimesa começou a produzir a farinha de cerdas e cascos.

Depois da mudança da legislação no Ministério da Agricultura e investimentos de aproximadamente R\$2 milhões para construção da indústria de farinhas em Medianeira, a Frimesa ampliará para a unidade frigorífica de Assis Chateaubriand.

Anteriormente, as 200 toneladas/mês de resíduos eram destinadas a aterro sanitário, o que gerava um custo de



destinação de R\$ 135 mil reais ao mês, além de não ser uma destinação ambientalmente correta.

De acordo com o superintendente industrial da Frimesa, Vitor Frosi, cada suíno produz um quilo e trezentas gramas de pelo e casco, sendo que são abatidos diariamente 6.900 suínos na unidade. De cada animal são geradas 300 gramas de farinha. "Tivemos que investir na ampliação de nossa graxaria e compra de equipamentos. A produção chega a 50 mil quilos/dia de farinha.", conta.

O desenvolvimento do produto teve início com a modificação da legislação desencadeando um processo que envolveu diversos participantes. A etapa inicial incluiu inovação aberta com pesquisa junto à UTFPR, Embrapa e Unioeste.

Posteriormente, foram realizados testes em plantas industriais que já adotavam o processo de fabricação de farinhas. A interação entre esses elementos foi fundamental para aprimorar a eficiência e a qualidade do produto final. Teve uma boa aceitação na fabricação de ração para alimentação de peixes por possuírem 90% de proteína, além de ajudar a ração ficar por mais tempo flutuando sobre a água. "Essa farinha é rica em proteína com alta digestibilidade, conseguimos agregar valor a um resíduo, gerando receita, as farinhas produzidas pela nossa fábrica é comercializada 80% para as cooperativas filiadas", reforça a Assistente técnica de Pesquisa Desenvolvimento e Inovação em produtos carnes, Jaqueline Back.

Entre as opções de produção também tem a farinha de carne e farinha de sangue, que alimentam peixes e, principalmente camarão, devido a sua nutrição.

Outro projeto em andamento é a produção da farinha de torresmo, produzido no novo frigorífico de Assis. "A linha pet tem muitas exigências de qualidade, com muitas variáveis de rações, com pedidos e cuidados medicinais", conta Elisa Matté.

## ENERGIAS RENOVÁVEIS

Os resíduos, a partir de efluentes gerados na indústria da Frimesa, também possuem uma destinação correta. As águas de higienização, resíduos cárneos, dejetos de animais, se unificam e é extraído o material que possui capacidade de gerar biogás. Depois disso, são destinados aos biodigestores instalados na Unidade de Medianeira e são uma configuração única no país e na América do Sul, com o objetivo de

reaproveitamento energético.

Nos reatores, acontece o processo ao qual chamamos de "digestão anaeróbica", que gera biogás para utilização como energia térmica na chamuscagem dos suínos. Estudos futuros analisam ainda a extração de biometano e CO2 para insensibilização dos suínos, viabilidade para queima na caldeira e biometano veicular, com o foco na autossuficiência energética.

Em Assis Chateaubriand, a planta verde da Frimesa foi construída com meios sustentáveis, como: alta eficiência energética, captação da água da chuva e reúso de água, geração de biometano e CO2 para uso no processo industrial e usina Fotovoltaica com 7.756MWh (maior investimento no Paraná – ramo industrial). Estudos de viabilidade técnica e econômica avaliam a instalação de biodigestores também da unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon. No início da cadeia produtiva, os produtores rurais também aplicam a cultura sustentável em suas propriedades através de práticas de economia circular.

O produtor de suínos de Santa Helena, Douglas Rodrigo Selzler, tem um plantel de 2.500 animais por lote numa propriedade de 6.7 hectares. Associados à Cooperativa Lar, filiada à Frimesa, estão preocupados em dar uma correta destinação aos dejetos suínos. A propriedade produz o Biogás para consumo e venda e pretendem produzir adubo seco. "Procuramos produzir o máximo possível num local pequeno e resolver todo o passivo ambiental. Nosso projeto futuro é também instalar um filtro biológico para reutilizar a água dos dejetos que ajudará na limpeza de bactérias e reduzirá a produção de moscas", comenta.

Para o produtor, é fundamental todos estarem preocupados com a sustentabilidade para se manterem, principalmente, no mercado internacional. 🗨️

**DOUGLAS** procura eliminar todos os passivos ambientais de sua propriedade através da destinação correta dos resíduos.





A FRIMESA possui uma usina de recolhimento de resíduos para separação.

# Avanço em logística reversa

FRIMESA REFORÇA O SEU COMPROMISSO COM A EDUCAÇÃO AMBIENTAL E SOCIAL POR MEIO DO SISTEMA DE RECICLAGEM.

**F**rimesa Cooperativa Central, com base em seus princípios orientados para um futuro mais sustentável, estabeleceu uma sólida parceria com o Instituto Paranaense de Reciclagem (Ínpar) e o Instituto Recicleiros para avançar em seu projeto de logística reversa.

O Instituto Paranaense de Reciclagem (Ínpar) desempenha um papel fundamental na promoção da reciclagem no estado do Paraná, concentrando seus esforços na fortificação da cadeia de logística reversa e na implementação de ações de conscientização ambiental.

A cooperativa mantém uma colaboração significativa com o Instituto Recicleiros, contribuindo para a realização de iniciativas de compensação ambiental em várias regiões do Brasil. O Recicleiros é uma organização da sociedade civil qualificada como OSCIP (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público) e é amplamente reconhecida como uma entidade dedicada à causa ambiental. Eles atuam como

intermediários entre prefeituras, empresas e catadores, em total conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Marco Legal do Saneamento Básico.

## PARCERIAS DE SUCESSO

No ano de 2022, a Frimesa consolidou sua parceria com o Ínpar, contribuindo para a elaboração do Plano de Logística Reversa. O documento apresenta uma visão abrangente do trabalho do Instituto, a infraestrutura necessária para executar o plano e a evolução da regulamentação da logística reversa em âmbito estadual e federal.

A segunda parte do plano revela detalhes sobre a participação da Frimesa, incluindo a inserção de embalagens no mercado consumidor, investimentos no programa de logística reversa e indicadores de sustentabilidade.

Em parceria com o Ínpar e o Instituto Recicleiros, em 2022,

**A COLETA SELETIVA** na cooperativa é disseminada com palestras, orientações e lixeiras.



a Frimesa compensou impressionantes 2.327 toneladas de embalagens inseridas no mercado, totalizando um investimento de R\$ 364.506,86 somando as duas instituições. O montante impulsionou a produtividade e melhorou as condições de trabalho dessas unidades, fortalecendo a cadeia de reciclagem de embalagens.

"A nossa parceria com o Instituto Paranaense de Reciclagem e o Recicleiros são exemplos inspiradores de como as empresas podem desempenhar um papel fundamental na promoção da reciclagem, na redução das desigualdades sociais e na proteção do meio ambiente, contribuindo assim para um futuro mais sustentável!", reforça Elias José Zydek, presidente da Frimesa Cooperativa Central.

## CONTRIBUIÇÃO PARA A ESTRATÉGIA ESG DA FRIMESA

A associação da Frimesa ao Ímpar e o Instituto Recicleiros não apenas demonstram um compromisso sólido com a responsabilidade social corporativa, mas também tem impacto direto em diversos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas.

A colaboração com ambas também está alinhada com as diretrizes do relatório de sustentabilidade da Global Reporting Initiative (GRI), que destacam a importância de divulgar impactos econômicos, ambientais, sociais e de governança de forma transparente e abrangente.

## PRÓXIMOS PASSOS

A cooperativa Frimesa tem como um de seus próximos objetivos a inclusão do selo Recicla Ímpar em algumas das suas embalagens. Este selo representa a certeza de que todos os investimentos realizados são dedicados integralmente ao suporte da reciclagem e à promoção da educação ambiental, com ênfase na gestão de resíduos sólidos urbanos.

## ALGUMAS DAS PRINCIPAIS ATIVIDADES REALIZADAS PELA FRIMESA INCLuíRAM:

- Estruturação de projetos de educação ambiental;
- Eventos de troca de resíduos por mudas de flores e árvores em duas cidades;
- Palestras sobre logística reversa de embalagens e a atuação do Ímpar em feiras técnicas, seminários e eventos empresariais;
- Mutirões de limpeza no litoral paranaense;
- Ampliação da comunicação sobre o descarte correto de resíduos em diversas cidades do Paraná;
- Fortalecimento e estruturação de associações de catadores;
- Suporte ao desenvolvimento da cadeia de logística reversa, reciclagem e economia circular;
- Custeio das despesas relacionadas à articulação institucional e gestão administrativa e operacional do Instituto. 🗨️

# Ceia Prática Frimesa

Menos fogão,  
mais abraços.



Foto Ilustrativa.

**Uma ceia incrível que já vem pronta: basta abrir, assar e servir.** A linha Ceia Prática Frimesa oferece cortes nobres de carne já temperados e congelados.

Acreditar na união natalina é oferecer produtos que são práticos e saborosos, para ficar menos tempo na cozinha e mais com a família.

# Frimesa



Um Feliz Natal e um  
próspero Ano Novo  
para você e sua família.

[frimesa.com.br](http://frimesa.com.br)

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

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

# Inovação cooperativista

NO DIA DA INOVAÇÃO, A FRIMESA APRESENTA AÇÕES JUNTO AOS PARCEIROS.

**S**er inovador é fundamental para a busca de novos produtos, processos e negócios e essencial na adaptação às demandas do mercado. Para fortalecer esse conceito, a área de Inovação da Frimesa comemorou o Dia da Inovação no dia 24 de outubro, na cooperativa, em Medianeira, e virtual para as unidades e filiais.

A programação contou com uma palestra de abertura sobre estratégias de inovação e Pitch de parceiros com exposição de projetos, além da participação de oito parcerias de inovação aberta: Sebrae; Senai; Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste) campus Toledo; Universidade Tecnológica do Paraná – UTFPR Campus Medianeira; Cientech; Biopark; Staff Consultoria; Manfing e Tecnoservice.

“Ser criativo e inovador para ampliar as soluções é um dos princípios da Frimesa, a cooperativa incentiva a criatividade e coletividade entre os colaboradores e hoje é referência na área em que atua como uma empresa inovadora”, explica o analista de Pesquisa Desenvolvimento e Inovação, Quirino Vilas Boas.

Na data também ocorreu a apresentação de projetos internos de inovação e melhoria contínua. Ao todo foram 10 trabalhos apresentados:

- Chat Bot para o setor de Relacionamento com o Consumidor;
- Gestão de Despesas e Reembolsos Corporativos – PAYTRACK;
- Alteração dos moldes de termoformagem para bandejas de iogurte 540g (veja o box abaixo);
- Implantação Oracle Cloud Product Lifecycle Management (PLM) e Project Portfolio Management (PPM);
- Ampliação da câmara de carcaça do embutido cozido;
- Ferramenta do Único People IPS;
- Índice de Performance de Segurança e Regras de Ouro;
- Projeto Conexão/Projeto Papo Persona/Projeto Gente de Resultado;
- Sistema de Gestão de Riscos;
- Substituição do Sistema de Controle JUMO por CLP nas estufas do Bacon.



## EMBALAGEM MAIS SUSTENTÁVEL

Para reduzir o consumo de plástico, a Frimesa utiliza, desde junho, um novo molde para Termoformagem das bandejas de iogurte. As embalagens fabricadas na Unidade de Matelândia tiveram a espessura reduzida de 1,05mm para 0,95mm, o que diminui em 10% o uso do material nas embalagens.

Com a mudança, entre junho e outubro foram deixados de utilizar cerca de 12 toneladas de Poliestireno (PS). Além disso, o rendimento do filme com menor espessura é maior, ou seja, é possível produzir mais com menos material de embalagem. Vantagem que também diminui custos: com menos material utilizado, há menor lançamento de embalagens e menor peso transportado na entrega dos produtos. 🗨️

## Parceria

Lideranças da Caixa Econômica Federal visitaram a Sede da Frimesa no dia 25 de setembro. O superintendente da instituição, Marcelo Camargo, e o gerente de negócios foram recebidos pela equipe do Financeiro da Frimesa, superintendente administrativo, Paulo Frandoloso, e o presidente-executivo, Elias José Zydek. Atualmente a Caixa é o principal agente financeiro da Frimesa. 🗨



## Incentivo ao desenvolvimento cooperativo

No dia 15 de setembro a Frimesa Cooperativa Central assinou contrato com o Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE), no valor de R\$ 22.455.000,00. O investimento da Frimesa será destinado à aquisição de um túnel de congelamento para Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand. O diretor presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek, acompanhado do diretor-financeiro do BRDE, Wilson Bley Lipski, e do diretor administrativo do BRDE, João Biral Junior, assinou o documento em Curitiba na sede da Organização das Cooperativas do Paraná (Ocepar). 🗨



## Encontro dos presidentes

Em seus 45 anos de vida, a Frimesa passou pela gestão de seis diretores-presidentes. Quatro deles encontraram-se no dia 09 de setembro, durante a comemoração de 60 anos de casados do sr. Seno Claudio Lunkes e Ani Alice.

Da esquerda para direita, ex-diretor Irineo da Costa Rodrigues (gestão 1981 - 1982), Seno Claudio Lunkes (gestão 1985 - 1997), Valter Vanzella (gestão 1997 - 2022) e o atual diretor presidente executivo, Elias José Zydek. 🗨



# Dia das CRIANÇAS

DIA DAS CRIANÇAS NA ASSERCOOP DE MEDIANEIRA OPORTUNIZOU TARDE ESPECIAL PARA FILHOS DOS COLABORADORES DA FRIMESA.

**E**nvolver os associados e suas famílias em atividades esportivas, recreativas e de socialização é uma das missões da Associação Recreativa e Esportiva da Frimesa – Assercoop. Pensando nisso, depois de aproximadamente dez anos, a associação retomou a realização do Dia das Crianças. O evento aconteceu no dia 22 de outubro, no campo de futebol da Assercoop e reuniu mais de 1200 crianças, filhos de associados.

Os pequenos tiveram a oportunidade de brincar em mais de 15 brinquedos infláveis, além de jogos, recreação, camas elásticas e muita diversão. Também foi distribuído cachorro-quente, picolé, refrigerante, pipoca, algodão doce e Friminho.

De acordo com o presidente da Assercoop, Diogo Seganfredo, o evento atingiu as expectativas. "Ficamos felizes em servir esses pequenos, queremos que as famílias usufruam do que a associação oferece. Esperamos que esse evento se torne tradicional", comemora.



**CERCA DE 100 COLABORADORES** voluntários ajudaram na realização do evento e para diversão das crianças foram disponibilizados mais de 18 brinquedos. O SESC acompanhou os pequenos com a "dança maluca".



**MAIS DE 1200** crianças participaram do Dia das Crianças da Assercoop.

Além da presença das crianças, os pais também estiveram por lá, atentos aos filhos. Para o associado, Gilmar Pedro De Deus Da Silva, pai de Gabriel e Emanuely, mesmo com o calor intenso as crianças se divertiram muito nos vários brinquedos. "O evento foi muito bem organizado, uma sugestão é iniciar um pouco mais tarde na próxima devido ao calor", reforça.

A realização do Dia das Crianças foi uma iniciativa da Assercoop e Frimesa, com o apoio do SESC Paraná na recreação e atividades esportivas, Sicredi colaborou com a distribuição de picolés e Sanepar com a distribuição de águas.

O encarregado de seção da descarga de matéria-prima, Celeste Bernardi, conta que seu filho Maurício de 7 anos se divertiu muito e não ficou até o final porque não tinha mais energia. "A identificação dos brinquedos por idade foi algo que trouxe mais segurança às crianças. É fundamental a associação envolver as famílias em atividades recreativas e esportivas, movimentar as crianças também é qualidade de vida", reforça. 🗨️



Em Marechal Cândido Rondon, na Assercoop, a Festa das Crianças aconteceu no dia 14 de outubro e reuniu mais de 200 crianças, filhos e filhas de colaboradores da Frimesa. Também foram distribuídos picolés, produtos da linha Friminho e cachorro-queite.

Além disso, puderam brincar em mais de oito brinquedos infláveis e cama elástica.

O evento teve o apoio do Sicredi, SESC Paraná e Sorvete Natali. 🗨️

# Cuidado e proteção

PRÁTICAS REFORÇAM SUSTENTABILIDADE E SEGURANÇA.

O Programa Suíno Certificado Frimesa preza pela segurança e sustentabilidade em todas as etapas da produção de carne suína. O manual do programa indica o uso de práticas sustentáveis de manejo que atestem o bem-estar

do trabalhador, do animal e a conservação do meio ambiente.

Na última edição deste ano, a Revista Frimesa abordará os dois últimos pilares do programa: saúde e segurança de todos os envolvidos no processo e preservação ambiental.

## SEGURANÇA E SAÚDE



O casal de produtores Vanice e Antoninho Viecelli trabalham na atividade de terminação na propriedade na Vila Floresta, em Palotina. Associados à C.Vale, eles receberam a certificação em 2016 e produzem mais de 1100 suínos por lote, em dois barracões.

Para ingressar no programa, fizeram adequações na propriedade, participam de treinamentos e usam corretamente EPIs, como luvas, botas e máscaras. "Esses equipamentos evitam acidentes e com

as luvas e máscaras, quando fazemos o manejo de animais doentes, evita também a nossa contaminação", explica a produtora.

Outras atividades corriqueiras, como verificar a vazão de ração nos silos, têm a segurança ocupacional garantida com uso de corrimão em escadas, bota e cinto de segurança, evitando quedas. "É cuidar de quem está cuidando [da produção]", enfatiza.

## NATUREZA CONSERVADA

A suinocultura bem estruturada traz soluções sustentáveis. Os produtores Delton e Eliane Hoffmann são exemplos disso. A destinação de resíduos realizada por eles evita a disseminação de doenças, odores e gera fertilizantes para o solo.

Hoje a Primato, cooperativa em que são associados, está com 100% do seus crechários certificados e as questões ambientais são trabalhadas de acordo com o checklist do Programa. Delton explica que a granja do casal abriga cerca de 6 mil animais por lote, em Nova Santa Rosa, a matéria orgânica dos dejetos vira adubo

para produção de feno, "compartilhamos também com os vizinhos".

Matéria orgânica de animais mortos tem destino também. São colocados em composteira com maravalha, vedada com sombrite por 120 dias, o fertilizante gerado pode ir para as lavouras de soja e milho e, com o tempo, é incorporado ao solo. "A vantagem é que não polui, preserva a natureza e diminui o risco sanitário", conscientiza o produtor.

A certificação veio em setembro. "Foram cerca de dois meses até adequarmos tudo, os investimentos valeram a pena".



## Produtores Certificados

Outubro/Novembro/2023

Eliane Kotowski – Primato – Terminação  
Miro Ernst – Copagril – Terminação  
Arlindo Froelinh – Copagril – Terminação  
Silvio Besen – Copagril – Terminação  
Valmor Slongo – C.Vale – Terminação  
Luana Cristina Naue – Copagril – UPD

Ivacir Cerutti – Copacol – Terminação  
Ivanir Baldissera – Primato – UPD  
Armando Stevens – Copagril – Terminação  
Jair Ludovico – Copacol – Terminação  
Euclides Muller – Primato – Terminação  
Fernando Slongo – C.Vale – Terminação  
Abrahão da Silva – Copacol – Terminação  
Ana Paula Dalpizoll – Copagril – Terminação  
Loreno Pigozzo – C.Vale – Terminação  
Rosemari dos Santos – Copacol

Taegor Muhlbeier – Copagril – UPD  
Eduardo Pies – Primato – Terminação  
Rogerio Muller – C.Vale – Terminação  
Nilton Jose Schmitt – Copacol – UPD  
Lucia do Couto – C.Vale – Terminação  
URL – C.Vale – Crechário  
Francisco G. Foellmer – Copagril – UPD  
Valdir Boesing – C.Vale – Terminação  
Milton Daniel Much – C.Vale – Terminação  
Edmundo Afonso Klein – Primato – Crechário

**PALESTRA MOTIVACIONAL** sobre boas práticas repassou cuidados na produção com bom humor.



Arquivo Frimesa

# Alimentos seguros e de qualidade

COLABORADORES RECEBEM TREINAMENTO ANUAL SOBRE SEGURANÇA E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS.

Primar pela qualidade é um dos princípios da Frimesa para cumprir a missão de prover alimentos de valor para as pessoas. Para reforçar conteúdos fundamentais, a Frimesa realizou a Semana da Qualidade. A programação foi de 06 a 14 de novembro e contou com palestras orientativas, quiz e atividades guiadas com óculos 360° por Unidades da Frimesa. Foram mais de 6.100 participações online e presenciais, em sete plantas da empresa.

O evento treina anualmente os colaboradores sobre os cuidados durante a produção de alimentos. Durante o período foram repassados os conceitos e práticas de qualidade, segurança, licitude, boas práticas e autenticidade na fabricação dos produtos.

Os treinamentos foram feitos de acordo com o público-alvo. A palestra de abertura foi direcionada para gestores da Frimesa e falou sobre normas que devem ser seguidas para certificação das indústrias e questões estratégicas que devem ser repassadas para as equipes. A área de Suprimentos e o setor de Recepção de Suínos receberam treinamento sobre bem-estar animal. As indústrias de lácteos receberam treinamento sobre controle de qualidade na produção. A palestra sobre doenças transmitidas por alimentos e a Palestra da Qualidade foram abertas para toda a empresa, por tratar de boas práticas de fabricação e consequência de fornecer um produto que não é seguro. Áreas que entregam produtos prontos para consumo tiveram treinamento reforçado.

## INFORMAÇÃO

A Frimesa trabalha com gama de produtos ampla, que abrange diversas faixas etárias, desde crianças até idosos, gestantes e outros públicos, com produtos como leite UHT e até mais elaborado, como um salame. Nesse contexto, a cultura da qualidade e da segurança é de importância para o colaborador, já que o produto é um alimento que não deve oferecer risco para quem vai consumi-lo.

A Semana da Qualidade é realizada também por orientações da IFS Food, norma internacional para avaliar a conformidade de produtos e processos, e do Ministério da Agricultura. Palestras foram gravadas e estão disponíveis nas notícias do Portal do Colaborador.



Arquivo pessoal

COLABORADORES de unidades industriais da Frimesa foram atingidos pelo evento.

# Trabalho preventivo

## MANUTENTORES DA UNIDADE DE LÁCTEOS SÃO HOMENAGEADOS EM EVENTO.

A Unidade de Látceos da Frimesa em Marechal Cândido Rondon realizou, no dia 13 de novembro, evento alusivo ao Dia do Eletrotécnico e Eletromecânico (09/11) e Dia do Manutentor (20/12). Para comemorar, duas palestras relacionadas à manutenção preventiva e inteligência artificial foram destinadas a cerca de 50 colaboradores da unidade. A programação contou com a parceria de professores do Serviço Nacional da Indústria da cidade

A iniciativa faz parte do plano de ação da Manutenção da unidade, elaborado durante projeto de desenvolvimento de lideranças e visa, principalmente, a comunicação entre a manutenção e outras áreas e esclarecimento do trabalho que é desenvolvido. "Homenageamos todos os profissionais da Manutenção e também aqueles colaboradores que atuam indiretamente, e me refiro às pessoas que têm o comprometimento e a consciência de zelar pelo patrimônio da empresa", comenta o encarregado, Gilmar Trenkel.

### O QUE É A MANUTENÇÃO PREVENTIVA?

É uma ação planejada e sistemática de revisão, controle e monitoramento dos equipamentos. Ela é feita periodicamente, de acordo com cronograma, para reduzir ou impedir falhas do instrumento.

Jean Carlos Peters é eletromecânico da área de Leite UHT e um dos mais de 80 profissionais de manutenção da unidade. Para ele o dia foi produtivo. "Trabalhamos para evitar a necessidade de parar o equipamento. No começo achavam que era muito custoso, por exemplo, ficar trocando rolamento de motor ou fazer inspeções e trocas programadas. Agora é perceptível os resultados, nossas quebras e manutenções corretivas diminuíram", comemora.

Esses profissionais devem ter um conhecimento de manutenção de equipamentos elétricos, eletropneumáticos, mecânica, instalação elétrica, executar atividades que envolvem controle de processos e operações de máquinas, dentre outras atividades. "A Frimesa, pelo seu porte, necessita de pessoas com qualificação, conhecimento, comprometimento e focados em fazer o melhor", esclarece o supervisor, Oscar Roque. 

**DIA DE PALESTRAS** foi dedicado aos profissionais do setor



# Conscientizar salva vidas

AÇÕES INFORMARAM COLABORADORES SOBRE OS CUIDADOS COM A SAÚDE.

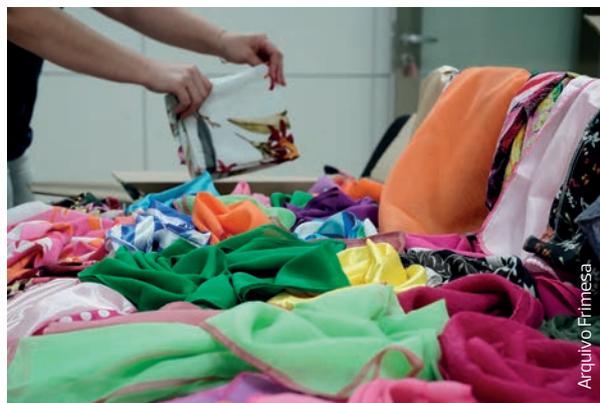
Cuidar da integridade e do bem-estar das pessoas é um dos princípios da Frimesa. Nos meses de Outubro e Novembro a cooperativa realizou campanhas em apoio à prevenção do câncer de mama e de próstata.

Na ação Outubro Rosa, a cooperativa, além de instruir as colaboradoras sobre a doença, recebeu cerca de 389 lenços para mulheres com câncer, levando cor e leveza à vida delas e ajudando com a autoestima. Na campanha Novembro Azul, a Frimesa repassou aos seus colaboradores informações sobre o câncer de próstata e seu tratamento.

Para estimular os colaboradores a cuidar da saúde e ter uma vida saudável é realizada todo ano, na cooperativa, a Semana da Saúde. Nesta data, um caminhão com profissionais especializados é disponibilizado na empresa para serem feitos exames de sangue (PSA), mamografias e análise de pele. No ano de 2023, 309 colaboradores entre as Unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon realizaram seus exames pelo programa.



**COLABORADORES** tiveram palestra com enfermeiro sobre cuidados do homem



**CERCA DE 400 LENÇOS** foram destinados a pacientes



## Sua vida vale ouro

UM ATO DE EMPATIA E AMOR PELO PRÓXIMO.

Setembro é oficialmente o Mês de Prevenção ao Suicídio, mas na Frimesa a iniciativa acontece durante todo o ano. Em 2023, o lema foi "Sua vida vale ouro!" e foram feitas diversas ações para conscientização e prevenção.

O tema foi abordado com um público específico, 27 turmas com 400 brigadistas e cipeiros de todas as unidades e filiais, profissionais que por muitas vezes são os primeiros a socorrer o colaborador.

Saber mais sobre as causas e maneiras de ajudar quem está próximo, auxiliando a pessoa a enfrentar esse problema tão grave, é muito importante. Logo, minicursos foram ministrados pelo psicólogo Mayckon Grassi, com o objetivo de preparar os profissionais para que saibam acolher aqueles que precisam, quebrando assim muitos paradigmas sobre o tema, levando conforto e segurança para todos. E, em outro momento, a psicóloga Isabel Dalmolin realizou uma roda de conversa com os colaboradores na Sede da Frimesa, em Medianeira.

Hoje a cooperativa tem parceria com a Becare, um aplicativo móvel de saúde mental, onde o colaborador tem direito a duas consultas psicológicas gratuitas por mês, além de meditações diárias das emoções, tudo pensando para que todos cuidem da sua saúde mental. 🗨️

**MINICURSO** realizado na unidade de Medianeira para cipeiros



**RODA DE CONVERSA** entre a psicóloga Isabel e os colaboradores



# Futuro promissor

**FORMANDOS** do curso de Tecnologia da Informação no final do evento

JOVENS APRENDIZES E COLABORADORES FORMARAM-SE TÉCNICOS NOS CURSOS OFERTADOS PELA COOPERATIVA.

**P**roduzir e comercializar produtos seguros e de qualidade, que atendam as expectativas dos clientes, consumidores e requisitos de autenticidade é a política de qualidade da Frimesa. Dessa forma, disponibilizar cursos e capacitações aos colaboradores é a forma de aprimorar esses ideais.

Na noite de 25 de setembro, jovens aprendizes e demais colaboradores da Frimesa finalizaram seus estudos. Divididos em três turmas, eles cursaram tecnologia da informação (15 colaboradores), qualificação em alimentos (14 alunos) e tecnologia de alimentos (21 alunos). O evento foi realizado na Sede, em Medianeira.

O diretor presidente executivo, Elias José Zydek, reforçou a importância da qualificação de mão de obra. "Saber que os alimentos serão manipulados com qualidade em todas as etapas de produção por técnicos na área é um passo para inovação. Isso faz com que o crescimento da cooperativa ocorra de maneira mais sustentável", comemora.

Com o avanço das tecnologias e das habilidades exigidas pelo mercado, ter pessoas qualificadas se torna um diferencial competitivo, além de contemplar também o pilar social da cooperativa. "Propiciar esta formação técnica os torna capacitados para um futuro promissor no mercado de trabalho", explica a supervisora de Gestão de Pessoas, Karine Perondi.

### CELEIRO DE CONHECIMENTO

Os jovens aprendizes ingressaram no ano de 2021, permaneceram até o mês agosto de 2023 trabalhando em áreas distintas da cooperativa. Para fechar com chave de ouro as aulas teóricas, os jovens aplicaram na prática os aprendizados nos setores industriais, durante quatro meses. Dos recém-técnicos, seis foram efetivados para a área de T.I. e todos os alunos de Alimentos ocuparam vagas na área industrial da Unidade de Medianeira. 🗨️

# 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.



**Gilson das Graças Pereira**

Foram muitas conquistas ao longo desses trinta e cinco anos, mas o que quero expressar nesse momento é o sentimento de gratidão! No momento mais difícil da minha vida, que foi quando eu, com dezenove anos de idade, tinha ao meu lado uma esposa e nos braços um filho para criar, a Frimesa foi a empresa que abriu as portas para mim. Naquele momento comecei a escrever minha

história profissional recheada de alegrias, dedicação, garra e de orgulho de pertencer à família Frimesa. Agradeço imensamente a Deus por ter me dado saúde e proteção divina todo esse tempo. Agradeço às diretorias das gestões passadas e, hoje, ao senhor Elias, pelos anos de companheirismo e de caminhar juntos sempre com o mesmo foco: ver a Frimesa crescer e prosperar! Agradeço minha família, em especial à minha esposa Evelina, que é minha base e que sempre entendeu que as minhas horas de ausências se justificavam pela busca do melhor para eles. Agradeço também a todos os colegas de trabalho, que em algum momento fizeram ou ainda fazem parte da minha história na Frimesa, pois cada um deles, à sua maneira, me auxiliaram e continuam me auxiliando a me desenvolver e a crescer como profissional e como ser humano. Gratidão a todos!



**Adriana Fideles**

A colaboradora Adriana Fideles, de 40 anos de idade, está na Frimesa há 15 anos. Sua trajetória na cooperativa é repleta de superações e conhecimentos, foi onde iniciou seus estudos e formou-se em Tecnologia em Alimentos, através dos cursos ofertados pela cooperativa e com muita alegria financiou seu carro e comprou sua casa. "Eu gosto de trabalhar na Frimesa, antes eu não

tinha uma estrutura, não tinha um estudo, eu não me vejo fora da cooperativa, eu gosto do meu trabalho", comemora Adriana.



**Karem De Luca Paz**

Exercer as atividades que garantem a qualidade dos produtos Frimesa é o trabalho da tecnóloga em alimentos, Karem De Luca Paz. Há 20 anos a colaboradora começava na cooperativa como auxiliar de laboratório. Antes disso ela passou pelo processo de estágio, enquanto estava na graduação, onde foi efetivada. Após dois anos foi convidada a assumir o cargo de encarregada da área e

com muito êxito alcançou o cargo de gerente na área de qualidade e segurança de alimentos, onde se encontra hoje. "Eu acredito que a Frimesa é para mim uma família mesmo, estou a mais tempo na Frimesa do que casada. Foi meu primeiro emprego e estou até hoje, aprendi muito aqui. A Frimesa ajuda o colaborador, ela dá oportunidades de crescimento e treinamentos. Tenho bastante carinho por toda a cooperativa", afirma Karem. 



**GESTÃO DE PESSOAS  
INFORMA**

### **CARO COLABORADOR,**

A Frimesa está aprimorando a relação entre empresa e colaborador. Agora, os documentos relacionados aos seus dados pessoais e suas atividades na cooperativa serão assinados digitalmente. Para isso, o departamento de Gestão de Pessoas solicita que todos os colaboradores mantenham seus dados pessoais atualizados no painel de Gestão.

### **SEGUE ABAIXO COMO ATUALIZAR SEUS DADOS:**

1. Entre no app eu.frimesa ou digite no seu navegador eu.frimesa.com.br. Faça login com usuário AD ou com o **seu número do crachá + @frimesa.com.br** (0000@frimesa.com.br) e a senha informada no holerite, caso já tenha feito o login inicial não é necessário repeti-lo.
2. Clique no ícone de menu ou procure a opção "Acesso Rápido".
3. Escolha a opção "Painel de Gestão" e faça login novamente.
4. Clique na opção "Acessar meu perfil".
5. Desça a página até a opção "contatos".
6. Escolha a opção "editar".
7. Na aba "telefones" insira o seu contato de telefone pessoal atual, informe o seu e-mail pessoal.
8. Desça até o final da página e selecione o campo "li e aceito" e salve os seus dados.

Pronto! Seus dados estão atualizados e você mais próximo da Frimesa.

# RECEITAS PARA COLECCIONAR



# RECEITAS PARA COLECIONAR

## BOLINHAS DE QUEIJO E TENDER

### INGREDIENTES:

- 300g de sobras de tender Frimesa
- 300g de cream cheese
- 100g de creme de leite Frimesa
- 50g de queijo parmesão Frimesa
- 50g de queijo mussarela fatiado Frimesa
- 50g de queijo cheddar Frimesa
- 1/2 colher (chá) de alho em pó
- pimenta preta
- sal

### Para finalizar:

1/2 xícara de nozes, finamente picadas

1/2 xícara de cebolinha verde fina, finamente picada

### MODO DE PREPARO:

1. Corte o tender em cubos bem pequenos, com cerca de três milímetros.
2. Corte também os queijos fatiados em cubos, iguais ao de tender.
3. Ralar o queijo parmesão no ralador fino.
4. Em um bowl grande, misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
5. Molde bolinhas como brigadeiros e passe metade delas na cebolinha verde e o restante nas nozes picadas.
6. Sirva como aperitivo ou entrada.

## RISOTO DE MIGNON SUÍNO COM CHAMPIGNON E PÁPRICA

### INGREDIENTES:

- 600g de mignon suíno
- 300g de champignon em conserva 500g de arroz arbório
- 1 cebola
- 100g de manteiga
- 100ml de vinho branco seco
- 1 litro caldo de legumes
- 50g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de páprica picante
- 2 colheres (sopa) de ketchup
- 1 colher (sopa) de óleo
- sal
- salsa fresca, para decorar

### MODO DE PREPARO:

1. Limpar o mignon e cortar em cubos de 2 centímetros. Temperar com sal.
2. Picar finamente a cebola.
3. Aquecer uma panela de fundo grosso, juntar o óleo e dourar a carne.
4. Juntar a cebola e refogar até dourar.
5. Juntar os cogumelos e a páprica e misturar bem.
6. Juntar o arroz, mexer bem e juntar o vinho. Mexer até incorporar.
7. Juntar metade do caldo e cozinhar em fogo baixo, mexendo continuamente.
8. Juntar o restante do caldo aos poucos, sempre que necessário, mexendo sempre até que o arroz esteja cozido, porém firme.
9. Desligar o fogo, juntar a manteiga e mexer vigorosamente.
10. Ajustar o sal.
11. Servir o arroz e decorar com um ramo de salsa.

**Tempo de preparo:** 20min + 25min

**Rendimento:** 6 porções

## PÊSSEGOS GRELHADOS COM MEL E ERVAS

### INGREDIENTES:

- 8 pêssegos firmes
- 150g de mel
- 6 a 8 ramos de tomilho
- 1 colher (sopa) de azeite
- pimenta preta
- sal

### MODO DE PREPARO:

1. Lave bem os pêssegos. Retire os caroços do pêssego: corte ao meio até o caroço e torça as metades, delicadamente, até que o caroço se desprenda.
2. Desfolhe metade dos ramos de ervas, reserve o restante para a decoração.
3. Em um bowl grande, coloque os pêssegos, tempere com sal e pimenta, polvilhe as folhas de tomilho e regue com mel. Misture delicadamente com as mãos.
4. Aqueça uma frigideira ou chapa de ferro com fundo chanfrado (tipo bistequeira), unte com azeite e coloque os pêssegos com a parte cortada voltadas para baixo. Grelhar por cerca de 4 minutos, até que fiquem com a marca da grelha bem evidente. Virar e regar com o mel com ervas que restou no bowl.
5. Servir em uma travessa e decorar com os ramos de tomilho reservados.

**Tempo de preparo:** 25min.

**Rendimento:** 8 porções.

**Sugestão:** servir como acompanhamento para o Tender Frimesa.

## TAÇAS DE FRUTAS COM COCADA E MERENGUE

### INGREDIENTES:

- 1 coco seco
- 395g de leite condensado Frimesa
- 200g de creme de leite Frimesa
- 2 maçãs
- 2 bananas
- 2 laranjas bahia
- suco de meio limão
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 claras de ovo
- 1 xícara de açúcar

### MODO DE PREPARO:

1. Tirar a água do coco e reservar.
2. Colocar o coco no forno quente (180°C) até rachar a casca. Tirar do forno, segurando com um pano e bater com as costas de uma faca grande ou com um martelo de cozinha até partir a casca. Tirar o coco, se preferir, preservando a película.
3. Ralar o coco no ralador médio e levar ao fogo, com a água de coco reservada. Cozinhar em fogo baixo até secar o líquido. Juntar o leite condensado e cozinhar, mexendo sempre. Depois de 2 minutos de fervura, desligar o fogo e misturar o creme de leite. Cobrir com filme plástico rente à superfície para esfriar sem formar película.
4. Para o merengue: misturar a clara e o açúcar em uma panela pequena e aquecer em fogo baixo, mexendo sempre, até dissolver o açúcar. Levar à batedeira e bater em velocidade média até esfriar. Neste ponto teremos um merengue liso e firme.
5. Enquanto o merengue bate, preparar a salada de frutas: cortar as frutas em cubos de um centímetro e misturar o suco de limão e a canela.
6. Montar as sobremesas em taças individuais ou em uma grande taça, começando pela cocada, coberta com as frutas e finalizada com o merengue.

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

# Frimesa



FOTO ILUSTRATIVA

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

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

Quem experimenta,  
recomenda.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

# Frimesa



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

O **Leite Condensado Frimesa** tem sabor apurado e deixa **qualquer receita** ainda mais gostosa. São 2 versões: **tradicional e semidesnatado**. Experimente! Uma delícia melhor que a outra. **Com certeza, você também vai recomendar.**

**Quem experimenta,  
recomenda.**

[frimesa.com.br](http://frimesa.com.br)

 /FrimesaOficial

 /Frimesa