PALAVRA DA DIRETORIA

Caros Amigos,

Apresentamos nesta edição os resultados alcançados pela Frimesa durante o ano de 2020. Todos viveram um ano atípico devido à chegada e crescimento da pandemia do coronavírus. As dificuldades e consequências atingiram as pessoas, as empresas e seus negócios. Como atuamos na atividade considerada essencial, que é a produção de alimentos, mantivemos ativas as cadeias produtivas do suíno e do leite, abastecendo o mercado interno e externo.

Você acompanhará nossos números e indicadores de 2020 e verá que crescemos e evoluímos significativamente no ano. Ainda em 2020 lançamos o programa Avança Frimesa e desafios de crescimento. O maior projeto é o novo frigorífico de Assis Chateaubriand, com investimento de R$750 milhões, que será concluído em dezembro de 2022. Nesta edição mostraremos a evolução das obras e as atividades em andamento.

O Planejamento Estratégico para 2021 está resumido e mostra nossas diretrizes, objetivos e a meta de faturamento na ordem se R$ 4,9 bilhões.

Ainda, nesse início de ano, a Frimesa iniciará seu Programa Trainee com jovens, visando a preparação de novas lideranças para a gestão da empresa.

Tudo isso você poderá acompanhar e desfrutar nesta primeira edição do ano.

Boa leitura a todos!

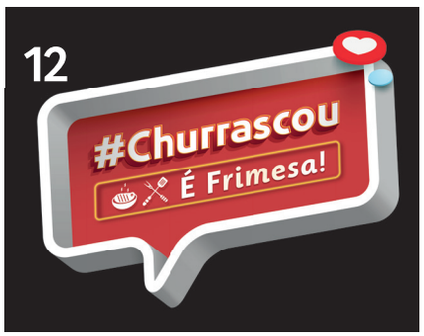
A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Valter Vanzella
Diretor-Presidente

Elias José Zydek
Diretor-Executivo

SUMÁRIO



Janeiro
Fevereiro
Ano XVII
Ed. nº101

08 Parceria
16 Capa
23 Avança Frimesa
28 Manutenção
31 Coronavírus
36 Treinamento

www.frimesa.com.br

Revista Frimesa

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

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | CEP 85884-000
Fone: (45) 3264-8000
Site: www.frimesa.com.br
E-mail: midia@frimesa.com.br
CNPJ: 77.595.395/0001-47 | **CAD-ICMS:** 90150611-60

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

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

Diretor Presidente: Valter Vanzella. Diretor Executivo: Elias José Zydek.
Conselho de Administração: Ricardo Sílvio Chapla, Irineo da Costa Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Ilmo Werle Welter.
Conselho Fiscal: Celso Utech, Adelir João Dalmagro, Ademir Luis Griep, Jakson Demétrio Lamin, Alisson Petermann, Edmir Antonio Soares.

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elis D'Alessandro - MTb 7476 e Elimara Biesdorf - MTb 7958. **Colaboração:** Mariana Lourenci. **Capa:** Lincoln Gaboardi. **Diagramação:** Felipe Rogal. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Qualidade e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno e Leite, PD&I, Gestão de Pessoas, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 13.000 exemplares.

miolo-101.indd 4 18/02/2021 15:54

15
CAPA

BALANÇO

2020 foi um ano desafiador devido à pandemia. Na contramão das dificuldades, a Frimesa cresce 35% no faturamento, lança programa de investimentos, mantém cadeia produtiva de leite e suínos e cumpre com sua missão de não deixar faltar alimento na mesa dos consumidores.

Arquivo Frimesa

miolo-101.indd 5 18/02/2021 15:54

Arquivo Frimesa

A assistência técnica do sistema apoia o produtor. Na foto, Prati mostra os dados, as metas e resultados de produção do animal, colhidos pelo robô.

ROBÔ NA ORDENHA

FAMÍLIA PRATI APOSTA NA INOVAÇÃO TECNOLÓGICA PARA AUMENTAR A PRODUÇÃO E GARANTIR RENDA E QUALIDADE NO PRODUTO ENTREGUE.

"A família tem raiz no agro", a frase do engenheiro agrônomo e produtor rural, Fernando Prati, 37 anos, representa a trajetória dos Prati no ramo de leite e grãos. A propriedade de 120 hectares na linha Barro Preto, em Vera Cruz do Oeste, no Paraná, foi adquirida em 1983 e, desde então, produz leite, soja, milho, trigo e pastagem. A produção leiteira, no início era de subsistência, com seis vacas, que produziam 16,6 litros/dia, um total de 100 litros/dia entregue ao laticínio local.

Em 1992, eles perceberam que o leite poderia ser uma alternativa para aumentar a renda da família. Tendo a cooperativa Lar como parceira há 17 anos, hoje possuem 58 vacas em lactação, 150 cabeças no total, produzindo cerca de 36 litros por dia, média diária de 2100 litros entregues à Frimesa.

De acordo com Cláudio José Prati, seus pais começaram na atividade assim que foram indenizados pela construção da Usina Hidrelétrica de Itaipu, e então compraram a propriedade no município. "No início, trabalhávamos em regime de sociedade (entre os irmãos). Depois com o desmembramento, recomeçamos com alguns animais e continuamos até hoje",

Errata à edição 100

Na matéria da Sala do Produtor a redação cometeu equívocos com relação aos dados da propriedade e produção. O correto é a propriedade de 15 alqueires. Informamos também que o desmame é de 21 dias. Divulgamos também que a produção ocorria por lotes de 50 matrizes, quando na verdade, são lotes de 20 matrizes produtoras, com média de 16 leitões por parto, somando 320 leitões semanalmente, e uma média de 16.640 leitões nascidos ao ano. Pedimos desculpas ao produtor Nilton Schimtt, e agradecemos pela atenção durante a entrevista. Agradecemos também a assessoria de imprensa e equipe de fomento de suínos da Copacol que ajudaram com contatos, informações, e esclarecimentos de dúvidas.

miolo-101.indd 6 18/02/2021 15:54

COOPERATIVA:	ATIVIDADE:	PRODUÇÃO:
Lar COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL	Leiteira	2100 litros/dia

explica o produtor e pai de Fernando, que administra a produção e tem o total apoio do filho que retornou à propriedade após cinco anos de trabalho na Lar Cooperativa. Além disso, a família possui mão de obra contratada para dar conta do manejo dos animais. São dois colaboradores, Waldomiro e Wagner Aquino, também pai e filho, diretamente ligados à produção de leite e à família Prati, há 19 anos.

Desde que optaram por trabalhar com o leite, a família melhorou a qualidade da pastagem, investiu em silagem, construiu um barracão para confinamento dos animais com ventiladores e aspersores, do sistema semiconfinado para o confinado free-stall, com uma cama de areia para as vacas. O barracão atualmente tem capacidade para alojar 80 animais em lactação. A sala de ordenha e a capacidade de energia elétrica também sofreu ampliações. A qualificação de mão de obra foi fundamental para alcançar bons resultados. "Como o negócio cresceu demais, chegamos a ter 72 vacas em um pasto de tamanho reduzido, optamos então por confinar as vacas para diminuir o sofrimento. O conforto para os animais é nossa prioridade para aumentar a produtividade", explica Fernando.

TECNOLOGIA

Em dezembro de 2019, o sistema de ordenha convencional migrou para o sistema de ordenha robotizado. O valor investido foi alto e os custos de produção aumentaram, mas por outro lado, os casos de mastite e os problemas com os cascos diminuíram e a produtividade teve um salto. "Estamos fazendo um trabalho bem intensivo no melhoramento genético do rebanho. Acredito que num futuro próximo iremos alcançar médias bem superiores às de hoje. Na propriedade, tanto o free-stall quanto o robô, estão funcionando muito bem", comemora Fernando.

Toda a produção é controlada pelo robô. Os animais são identificados individualmente por um chip, que indica se devem ou não serem liberados para a ordenha, o quanto de ração receberão, a capacidade de produção de cada uma e se eles atingem ou não as suas metas. Essas informações operadas de maneira eficiente permitem que a propriedade produza durante todo o dia, sem turnos para a ordenha e sem paradas.

Fernando expõe que a instalação de mais um robô está nos planos da família para dobrar a produção de leite e diluir os custos fixos da propriedade, que conta também com a renda da lavoura para reduzir os riscos financeiros " A agricultura também representa muita coisa para nossa família", defende.

Os Prati defendem o cooperativismo e durante a entrevista e produção dessa matéria, Cláudio assistia a Assembleia Geral Ordinária da Lar na íntegra. "Nós, produtores, temos que ter em mente que somos responsáveis por produzir um alimento nobre, que faz parte da nutrição de milhares de pessoas. Portanto, temos que produzir com qualidade e responsabilidade e exigir de nossos governantes e das indústrias o valor de destaque que o produto merece", afirma Fernando.

Arquivo Frimesa

Fernando Prati (ao centro) é responsável pela produção de leite da família. Wagner (à esquerda) e Waldomiro (à direita) são os colaboradores para ajuda no manejo.

miolo-101.indd 7 18/02/2021 15:54

É UM BARATO!

GRUPO IRMÃOS GONÇALVES É REFERÊNCIA EM ATENDIMENTO AO CLIENTE E TRANSPARECE A FORÇA DO POVO DE RONDÔNIA.

Irmãos Gonçalves é um barato! Esse é o slogan de um dos maiores grupos de Supermercado do Estado de Rondônia. Mas, para o grupo, o maior barato é ver que nos locais onde estão instalados o desenvolvimento é pujante, as pessoas trabalham e realizam seus sonhos, além de fazerem parte do dia a dia das pessoas, há 46 anos.

Isso mesmo. Desde 1975, o agricultor João Gonçalves sonhava em montar um comércio. Ele chegou em Rondônia e montou um pequeno negócio de varejo para atender as necessidades daquela época. Em 1977, fundou o Supermercado Irmãos Gonçalves, na cidade de Jaru. Uma empresa 100% rondoniense que conhece a força daquele chão. Ao longo desse tempo, aprimoraram a cada dia o negócio na região. Hoje são 16 lojas do Supermercado Irmãos Gonçalves. O grupo também tem o Frigon – Frigorífico Irmãos Gonçalves.

São mais de 7.000 empregos diretos e centenas indiretos. O Grupo Irmãos Gonçalves tem o compromisso com a família de Rondônia, oferece qualidade, variedade e preços que realmente ajudam no orçamento familiar. "Sonhamos alto, batalhamos e conseguimos chegar até aqui. Estamos felizes e orgulhosos por fazermos parte da história de nosso estado", comenta o fundador-proprietário, Sr. João Gonçalves.

Com uma equipe formada por profissionais capacitados, o Supermercado Irmãos Gonçalves busca garantir a qualidade dos serviços prestados através da responsabilidade, do compromisso e da cooperação. O sistema de gestão é formado por muita organização e trabalho. Para o gestor, o trabalho é contínuo, bem feito e com responsabilidade para manter o cliente, além de ser fundamental acompanhar as evoluções e mudanças como as novas tecnologias, mudança no comportamento do consumidor e negociações. "Valorizamos a equipe, nosso cliente e fornecedor, além de proporcionar um bom atendimento, lojas modernas e variedade de produtos", reforça Sr. João Gonçalves.

As 16 lojas que compõem o Grupo Irmãos Gonçalves são amplas, climatizadas, modernas e com estacionamento, todas localizadas nas principais cidades de Rondônia, pensando em atender o principal personagem de toda essa história: o cliente. O ponto forte é o bom atendimento, variedade nos produtos, respeito, comunicação aberta e transparente com o cliente.

Entre os principais compromissos do Supermercado Irmãos Gonçalves está a responsabilidade com a comunidade apoiando projetos locais que proporcionam ações ambientais e sociais, além de manter uma continuidade no compromisso com as famílias de Rondônia na geração de emprego e renda.

Arquivo Pessoal

São 16 lojas distribuídas pelo Estado de Rondônia com a missão de levar uma variedade de produtos que cabem no orçamento das pessoas.

miolo-101.indd 8 18/02/2021 15:54

Arquivo Pessoal

A unidade matriz do Grupo Irmãos Gonçalves está localizada em Jaru, com estrutura ampla e climatizada para atender os consumidores.

Frimesa

O Grupo Irmãos Gonçalves está no 'top 10' dos clientes da filial do norte/nordeste da Frimesa, a qual os atende com mais de 30 produtos (sku's) sendo nas linhas de presuntaria, linguiças frescais, mortadelas, salames, queijos especiais, salgados, cortes, hambúrger, defumados e empanados.

Para João Gonçalves, a Frimesa tem produtos de qualidade, comprometimento com o cliente, agilidade no carregamento e atendimento, com uma boa embalagem e, principalmente, os consumidores aceitam pagar o preço pela qualidade que é ofertada. "Estamos dispostos a melhorar ainda mais essa parceria para que os nossos consumidores possam estar mais felizes com a marca Frimesa, junto com o Supermercado Irmãos Gonçalves. Reforçamos que o produto da Frimesa vem de um sistema cooperativista, o que é relevante para a economia do Brasil e ficamos felizes em saber que ajudamos a manter toda uma cadeia produtiva", finaliza.

Raio X

16 lojas

7000
Colaboradores

30
Sku's Frimesa

46
anos

miolo-101.indd 9 18/02/2021 15:54

MAURO STREY KRAMER | GERENTE COMERCIAL FRIMESA

Carne Suína:

Demanda fraca mantém preços da carne suína em baixa no início do ano

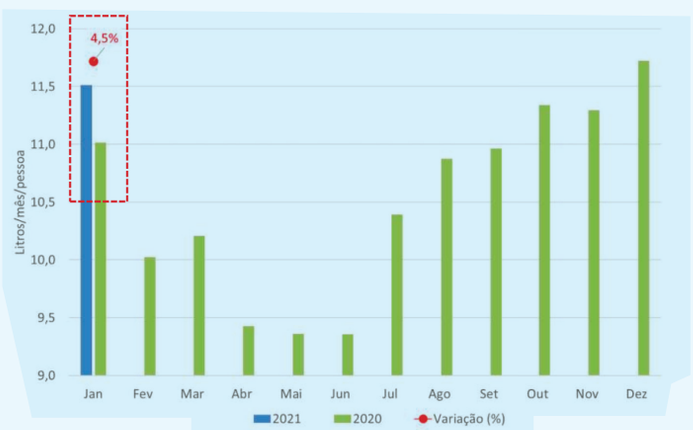
Agora já sabemos o porquê de os preços da carne suína caírem em pleno final de ano, época que historicamente os preços sobem, e a resposta está justamente na expectativa de aumento de preços. Como normalmente no fim do ano a demanda interna aumenta, a estratégia das indústrias foi de aumentar um pouco a oferta, reduzindo volumes exportados e abatendo animais mais leves e, claro, também subir os preços de venda. De fato, o que ocorreu neste último fim de ano foi que a demanda doméstica foi abaixo do esperado e muitas indústrias, para não ficarem com estoques para o ano novo, baixaram seus preços. Apesar da queda nos preços, nem tudo foi vendido e muitas indústrias atravessaram o ano com estoques acima da sua expectativa, isso também ajudou a pressionar a oferta no início de 2021. E, para piorar a situação, os dois primeiros meses de 2021 também estão sendo de demanda fraca no mercado interno, o que está mantendo os preços da carne suína em baixa.

A fim de alterar este cenário, já que existe demanda no mercado externo com preços e taxa de câmbio que viabilizam os negócios, as indústrias estão voltando com os volumes para a exportação e isso deve trazer efeito na oferta e nos preços domésticos em geral, a partir do mês de março. O animal vivo comercializado no "spot" e a carcaça resfriada já indicam recuperação nos seus preços, desde o início de fevereiro. Portanto, é muito provável que em outras categorias tenhamos reação nos preços também. Matérias-primas e processados são as categorias que estão sofrendo mais.

Apesar de os volumes de exportação aumentarem, ainda o mercado interno responde pela maior parte do consumo, em torno de 75% de tudo o que produzimos. Por isso é importante que encontremos o caminho para aumentar um pouco a demanda, seja por campanhas de incentivo ao consumo, seja pelo retorno do auxílio emergencial que o governo deu ou por outras ações. O aumento na demanda não pode ocorrer por conta da redução dos preços, já que os principais insumos usados na produção da carne estão batendo recordes nos seus preços, milho e farelo de soja, além dos insumos secundários como plástico, papelão, energia, frete e outros mais que também estão com seus preços em alta.

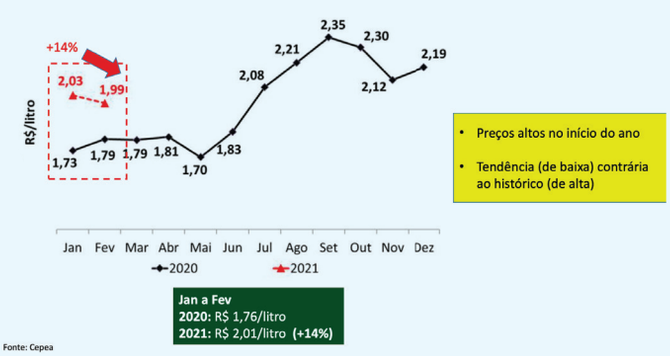
Em resumo, podemos prever que este ano pode ser mais apertado do que foi 2020, tanto para quem produz o suíno quanto para a indústria, ambos vão ver as suas margens de lucro diminuírem. Mas, como o ano ainda está só no começo, com muito trabalho e esforço, temos que acreditar que será um ano bom.

Disponibilidade per capita
2021/2020



Considere dados efetivos de balança comercial de janeiro/20 e estimando crescimento de 2,0% na produção em jan/21 (vs jan/20)

Preço líquido ao produtor (R$/litro)
Média Brasil - Preços deflacionados pelo IGP-DI



- Preços altos no início do ano
- Tendência (de baixa) contrária ao histórico (de alta)

Fonte: Cepea

miolo-101.indd 10 18/02/2021 15:54

Leite e derivados:

Demanda fraca provoca queda nos preços do leite no início do ano

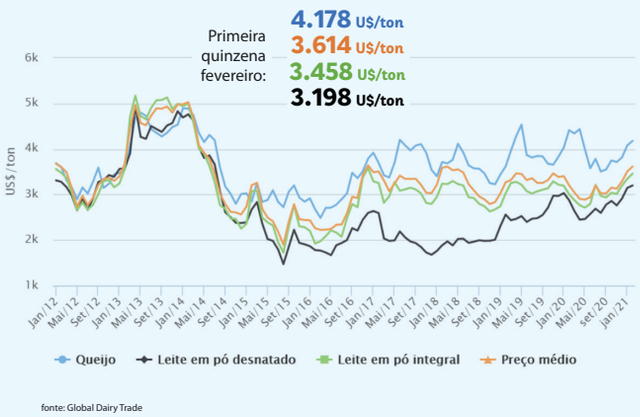
De modo geral os preços, tanto ao produtor quanto ao varejo, se sustentaram no final do ano passado, diferentemente do histórico da atividade que é de maior oferta e preços menores. Embora que nos últimos meses de 2020 a disponibilidade per capita de leite estivesse elevada, até os primeiros dias de dezembro os preços de venda ficaram estáveis e apenas na segunda quinzena de dezembro é que o mercado reduziu o consumo implicando no aumento dos estoques nas indústrias, já que ações de redução nos preços não surtiram efeito no incentivo à demanda naquele momento. Apesar dos altos custos com a ração, os preços da matéria-prima praticados junto aos produtores mantiveram a produção no campo constante e, mesmo com as importações de leite em elevação, a pressão da maior oferta só veio no início de 2021, justamente quando a demanda foi mais fraca.

Com maior oferta e demanda mais fraca, o mercado fez pressão para que os preços de venda das indústrias caíssem e os preços caíram, mas os volumes de venda não aconteceram. Portanto, os estoques aumentaram mais ainda. Categorias muito importantes para o setor como mussarela, leite longa vida e leite condensado são as que estão sofrendo mais neste início de ano. A queda de preços observada nestes itens é muito expressiva e vai afetar com força os preços que serão pagos pela matéria-prima nos primeiros meses de 2021. Com certeza, em janeiro e fevereiro o produtor vai receber menos pelo leite produzido.

Uma informação importante e que pode ajudar a diminuir a pressão da oferta é que no mês de janeiro houve queda no volume de leite importado. O aumento do preço em dólar e a taxa de câmbio mais elevada diminuíram a competitividade do leite importado perante o leite produzido aqui. Vamos acompanhar como serão as importações a partir de fevereiro.

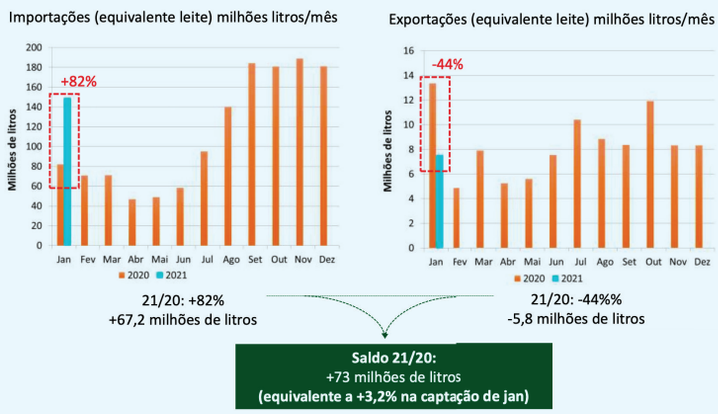
Para manter a atividade em equilíbrio e funcionando, ainda vamos enfrentar muitos desafios neste primeiro semestre, tanto os produtores quanto a indústria. A melhora do cenário, sem que se diminua a produção no campo, só vai acontecer quando melhorar a demanda, incluindo aí o consumo das pessoas na sua própria casa e o consumo fora do lar. Nossa previsão para que isso ocorra é apenas a partir do segundo semestre deste ano, portanto até lá muita paciência será necessária.

Preços no leilão GDT



fonte: Global Dairy Trade

Importações e Exportações de leite (total) - 2021 vs. 2020



Fonte: milkpoint

miolo-101.indd 11 18/02/2021 15:54

#Churrascou É Frimesa!

Prepare um Churrasco de Mestre.

Acesse o portal:

acarnequeomundoprefere.com.br

Descubra receitas e dicas para arrasar no churrasco Frimesa.

Acesse o **QR Code** e confira!

miolo-101.indd 12 18/02/2021 15:55

CARNE SUÍNA COM QUALIDADE E SABOR É INGREDIENTE PRINCIPAL PARA OS CHURRASCOS NAS REDES SOCIAIS DA FRIMESA.

Mudanças no site sobre carne suína da Frimesa destacam receitas para o churrasco perfeito.

O cheirinho de churrasco já chegou aí? Se não, aposto que a vontade já. A nova campanha de comunicação digital da Frimesa, vigente até março deste ano, fala com o público sobre a carne suína de qualidade e sabor para os almoços de domingo em família e também no dia a dia das pessoas. Bem humorada e alto-astral, a "#Churrascou é Frimesa" traz o clima do churrasco, indo de encontro ao clima de verão e reuniões familiares.

"A expressão #churrascou traz alegria e vontade de começar bem o fim de semana com um churrasco caprichado e gostoso que a família e os amigos adoram. A afirmação indica que se a carne foi pra grelha e virou aquele churrasco top que todos curtem e querem repetir, é porque, sem dúvidas, tem carne suína da Frimesa, que é sinônimo de qualidade e churrasco de verdade", explica a Gerente de Marketing, Elis D'Alessandro.

O consumidor, impactado pela comunicação, vai ter vontade de fazer churrasco. Nesse contexto, a Linguiça Toscana, ingrediente fundamental no evento, e os cortes, picanha, costelinha, mignon e alcatra suína ganham destaque nas receitas e no ponto de venda. Com forte presença digital, a Frimesa chega até as pessoas por posts nos seus perfis do Instagram e Facebook, receitas no Youtube e anúncios em portais de pesquisa. Os influenciadores André Dias (@bbqemcasa) e Larissa Morales (@laricanabrasa), entendem tudo de churrasco e ensinam as pessoas a fazerem um no capricho. A dupla Fernando e Sorocaba continua parceira e divulga a ação. Mais de 3,6 milhões de usuários conheceram os produtos e as vantagens com #Churrascou é Frimesa. O site acarnequeomundoprefere.com.br conta com uma aba especial com 24 novas receitas para compor um bom churrasco.

Lançamento

E pra acompanhar as carnes do seu churrasco, que tal a Linguiça de Pernil? Agora com versão em embalagem de 600g ela já vem na quantidade perfeita para espetar. Feita do corte suíno mais nobre, ela tem qualidade, proveniência e sabor pronunciado proporcionado pela combinação de temperos e especiarias.

Assim como a clássica Linguiça Toscana da Frimesa, também já lançada em versão menor, ela é feita para agradar quem procura produtos em porções menores, mais práticos e com variedade de opções de sabores.

miolo-101.indd 13 18/02/2021 15:55

Ano novo, produtos novos!

A FRIMESA LANÇA IOGURTE E SOBREMESA PARA AGREGAR VALOR À LINHA DE LÁCTEOS.

Nova sobremesa

A consistência do creme e a textura aveludada da calda combinam perfeitamente no novo Flan sabor Baunilha com Calda de Frutas Vermelhas. Ele chega para incrementar a linha de sobremesas da Frimesa, com duas unidades de 100 gramas cada, sendo 20% da unidade preenchida pela deliciosa calda. Feita com bons ingredientes e de sabor especial, ela é uma ótima opção para acompanhar as principais refeições do dia e não pode faltar quando der a vontade de comer um doce. Pra melhorar a experiência, sirva virando-o em um prato pequeno, para que a calda brilhosa flua sobre o Flan.

A linha de Flans Frimesa tem ainda as saborosas versões: Baunilha com calda de caramelo e coco com calda de ameixa.

Iogurte de coco em nova versão

Todo mundo sabe que iogurte de verdade é iogurte Frimesa, feito com leite e polpa de frutas. O Iogurte Tradicional sabor coco, já disponível em garrafinha de 170 g e garrafa de 850 g, agora chega em versão de bandeja de 540 g. São seis unidades dessa delícia.

A linha de iogurtes tradicionais da Frimesa tem grande variedade de sabores e formatos: copo, garrafinha, bandeja, garrafa familiar e pacote familiar. Eles são a combinação de muita cremosidade, sabor indescritível e uma superfonte de cálcio e proteínas do leite! Eles também são grandes fontes de probióticos, ou seja, lactobacilos vivos que exercem efeito positivo na regularização do intestino e na melhora da defesa do organismo, grandes aliados da saúde em todas as idades.

miolo-101.indd 14 18/02/2021 15:55

Arquivo Frimesa

A área de lácteos da Frimesa teve melhorias no perfil nutricional para trazer mais saudabilidade aos consumidores.

Menos 50 TONELADAS DE AÇÚCAR

FRIMESA APLICA PLANO NACIONAL DE REDUÇÃO DE AÇÚCAR E REFORMULA MAIS DE 60 PRODUTOS PROCESSADOS DE CINCO LINHAS.

A Frimesa, ciente do papel em promover estilo de vida saudável e alimentação adequada, realiza ações constantes que visam a melhoria do perfil nutricional de seus produtos lácteos como o iogurte, sobremesas, achocolatados e leite fermentado. O foco principal é na redução do açúcar em seus produtos sendo que, em 2021, o propósito é reduzir 50 toneladas/ano desse ingrediente. Na aplicação do Plano Nacional de Redução de Açúcar (2020-2022) a cooperativa, até o momento, reformulou mais de 60 produtos processados de cinco linhas de produção (iogurtes, fermentados, Petit, achocolatado e sobremesa).

Segundo o Ministério da Saúde, o consumo excessivo do açúcar é fator de risco para o desenvolvimento da obesidade, além de doenças como o diabetes. E o crescimento destas doenças, não só no Brasil, mas em todos os continentes, tem preocupado imensamente a Organização Mundial da Saúde (OMS).

De modo similar ao já realizado para o sódio, um pacto de redução gradual de açúcar foi firmado entre o Ministério da Saúde (MS), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), entre outras entidades da indústria de alimentos brasileira (ABIR, ABIMAP, Viva Lácteos), a fim de retirar até 144 mil toneladas dos alimentos industrializados (BRASIL, 2018).

O termo garante a redução voluntária de açúcar pelos fabricantes em quatro anos e são contempladas 23 categorias de alimentos e bebidas. No caso de produtos lácteos, onde a Frimesa se encaixa, aplicam-se para: bebidas lácteas fermentadas, bebidas lácteas não fermentadas prontas para o consumo, iogurtes e outros leites fermentados, iogurte grego, iogurte grego com calda e petit suisse.

De acordo com a Supervisora de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação da Frimesa, Mariana Riani Massari, os trabalhos de melhoria em seus produtos são constantes, ajustando formulações e alternativas para atendimento a essa fase que se encerra em 2022. "Os efeitos do açúcar na qualidade e na expectativa de vida da população são cada vez mais questionados e criticados, tornando o ingrediente vilão da vez e dificultando a promoção da saudabilidade", alerta a profissional.

Fazem parte do acordo 68 indústrias que representam 87% do mercado de alimentos e bebidas do país. É importante destacar que a maior parte do consumo de açúcar no Brasil vem do que é adicionado no preparo final dos alimentos em casa ou em bares e restaurantes, que corresponde a 56,3%.

Para a Analista de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação da Frimesa, Evelin Gonçalves, o açúcar adicionado nos alimentos industrializados responde por 19,2% do total consumido, de acordo com estudos feitos com base na última POF/IBGE (INGREDIENTES E TECNOLOGIAS, 2019).

miolo-101.indd 15 18/02/2021 15:55

VENCER OS CONTRATEMPOS

EM UM ANO DESAFIADOR, FRIMESA CRESCE QUASE 35% NO FATURAMENTO, LANÇA PROGRAMA DE RETOMADA DE CRESCIMENTO COM NOVOS INVESTIMENTOS INDUSTRIAIS E MERCADOLÓGICOS.

"Mesmo diante das incertezas da pandemia, encerramos 2020 como o melhor ano da história da Frimesa ", exaltou o presidente Valter Vanzella, ao comparar o crescimento de 34,94 % no faturamento, atingindo R$ 4,29 bilhões, com sobras de R$ 202,2 milhões. "A boa performance é resultado do trabalho de todo time da Frimesa impulsionada por fatores mercadológicos como o aumento dos preços do mercado interno e crescimento das exportações", destaca.

2020 ficará na história como um dos mais desafiadores, mas que ao mesmo tempo transformou a vida das pessoas e a realidade do mundo. A pandemia da Covid-19 trouxe mudanças de consumo, instabilidade nos empregos e no crescimento econômico. Mas, na contramão das incertezas e mudanças, a Frimesa, junto com suas filiadas – Lar, C.Vale, Primato, Copacol, Copagril - garantiram a sustentação de toda a cadeia produtiva, que envolve 949 suinocultores e 2486 produtores de leite, com uma produção de 413 mil toneladas de alimentos.

A ocorrência da Peste Suína na China provocou uma demanda mundial acima da oferta e foi determinante para os negócios da Frimesa. Esse fator elevou os preços da carne e o câmbio valorizou o dólar e, principalmente, no setor alimentício que abastece o mundo todo com alimento.

"Os segmentos de suínos e leite foram alavancados durante a pandemia. Readequamos as operações, cuidamos da saúde e segurança de nossos colaboradores e o mix de produtos foi adaptado aos novos hábitos dos consumidores", complementa Vanzella. Com as vendas aquecidas, o setor de alimentos definiu a prioridade durante a pandemia: cuidar das pessoas. Reforçou os padrões já rigorosos de higiene e segurança dentro das fábricas, intensificou medidas de suporte e proteção de seus colaboradores com o cumprimento dos protocolos. O distanciamento social trouxe mudanças significativas nos procedimentos operacionais e administrativos.

A intensificação do uso de tecnologias digitais na realização de

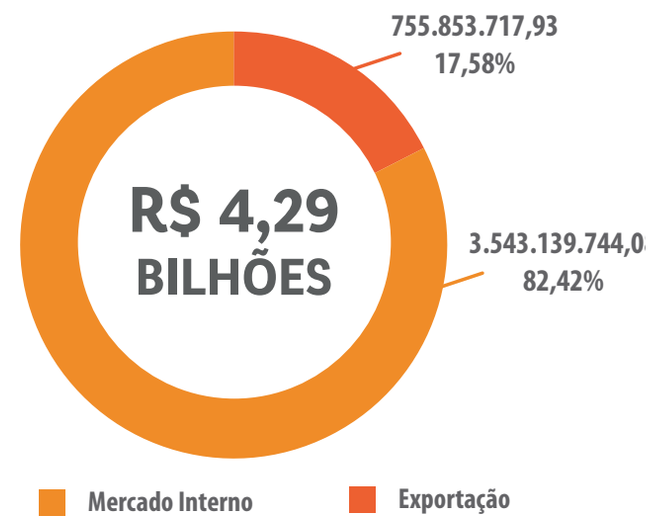
miolo-101.indd 16 18/02/2021 15:55

reuniões virtuais e trabalhos remotos trouxe novas oportunidades e transformou o jeito de trabalhar, se comunicar e, principalmente, produzir.

As seis unidades fabris da Frimesa ampliaram em 12% o volume de produção. A área de carnes atingiu um volume de 254.349 toneladas e de leite 158.358 mil quilos/litros. Para distribuir a produção, a Frimesa conta com oito filiais e 11 centros de distribuição, o que faz os produtos chegarem em todo o território brasileiro através do principal canal que é o varejo, do qual, o sistema logístico foi revigorado, aumentando a frequência de entrega.

No mercado externo, as exportações de intensificaram representando 17,58 % no faturamento de 2020, um valor de quase 756 milhões de reais. "Estamos em destaque no mercado, com presença significativa no mercado internacional. Completamos 43 anos em 2020, sendo modelo de proteção contra crises e cooperamos para competir no mercado", reforça o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, que também, no ano passado, completou 43 anos de casa.

Faturamento Frimesa em 2020



miolo-101.indd 17 18/02/2021 15:55

Vendas

Com a missão de ajustar os sistemas de vendas para escoar toda a produção industrial da Frimesa, a área de vendas teve um aumento de 8,6%, se comparado com 2019, no número de pontos ativos de venda, totalizando 36.232. O Paraná continua sendo o estado que mais vende produtos, seguido de São Paulo, Santa Catarina e Rio de Janeiro. As vendas destaques são as linguiças frescais e leite UHT. "Destaque para linha de lácteos de nosso mix de produtos que cresceu devido à busca dos consumidores por produtos mais saudáveis e à adaptação de nossas estruturas industriais para trabalhar com toda sua capacidade", reforça o gerente comercial da Frimesa, Mauro Kramer.

O que também ajudou a alavancar as vendas em 2020 foi a campanha "Um Ano de Mercado Grátis", que sorteou mais de 1 milhão de reais em prêmios. Essa ação contou com a participação dos embaixadores da Frimesa, Fernando e Sorocaba.

Arquivo Frimesa

CARNES

A proteína animal tem tido um lugar importante na mesa dos consumidores brasileiros chegando atualmente a um consumo per capita de 15,6 quilos de carne suína, segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA). A Frimesa industrializa a carne suína e, em 2020, recebeu 2.083.958 cabeças, alcançando a produção de quase 255 mil toneladas em seus dois frigoríficos, um localizado em Medianeira e o outro em Marechal Cândido Rondon, abatendo 8300 suínos/dia.

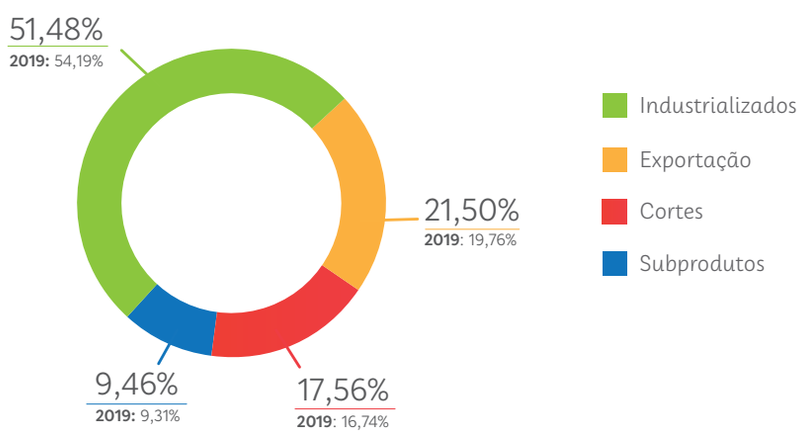
No faturamento total da empresa, a carne suína representou 69,7 % com um mix de produtos oriundos dessa matéria-prima de 458 itens, todos transformados em linguiças frescais e defumadas, presuntos, defumados, curados, hambúrgueres, salsichas, entre outros. Já a exportação representou 25,50% do volume de produção, cortes in natura 17,56 % e subprodutos com 9,46%.

Na Frimesa, a qualidade dos produtos é prioridade e toda carne suína tem a garantia do bem-estar animal em todas as etapas de produção. O resultado dessa iniciativa na Frimesa é atestado pela conquista do certificado da WQS (World Quality Services), empresa internacional de auditoria e certificação. As regras se referem às rotinas nas plantas industriais, que devem atender plenamente às normas de abate humanitário e às necessidades dos animais relacionadas ao conforto térmico, espaço e bons tratos.

Produção dos Frigoríficos (toneladas)

PRODUTO	2019	2020	% VAR.
CONGELADOS	42.094	44.659	6,09%
SALGADOS	4.460	3.878	-13,05%
INDUSTRIALIZADOS	131.821	127.072	-3,60%
SUBPRODUTOS	23.420	24.052	2,70%
EXPORTAÇÃO	49.689	54.688	10,06%
TOTAL	**251.484**	**254.349**	**1,14%**
% EVOLUÇÃO	**-4,22%**	**1,14%**	

Participação da produção de produtos cárneos



miolo-101.indd 18 18/02/2021 15:55

LÁCTEOS

Para o mercado do leite, 2020 foi um ano que superou todas as expectativas do setor em sua história. Tanto os preços como o consumo fomentaram as vendas no mercado interno. Se a oferta não cresceu, a demanda sim, principalmente como reflexo da pandemia causada pela Covid-19. O isolamento social forçou famílias a se alimentarem mais em casa. O auxílio emergencial, pago pelo governo federal a famílias de baixa renda por conta da crise sanitária, também ajudou a incluir o alimento no cardápio de muitas famílias que, por falta de recursos financeiros, não o consumiam ou o faziam em pequena quantidade.

Na Frimesa, se conseguiu manter os preços pagos pela matéria-prima acima do mercado chegando à média/ano de R$ 1,88 por litro, enquanto a média Conseleite chegou a R$ 1,70, quase 10,58% a mais.

Para o gerente da Divisão de Leite da Frimesa, Erivelto Costa, esse ano, todas as expectativas foram superadas, tanto no recebimento do leite como na industrialização. ''Todo o leite recebido foi industrializado e trabalhamos na capacidade máxima de nossas indústrias. Reformulamos nossas estratégias industriais para atender as demandas dos consumidores'', reforça.

Na prática, as indústrias de lácteos operaram com um volume médio de quase 845 mil litros/dia, representando um aumento de 45,32 % no faturamento do leite e 33,81% na produção.

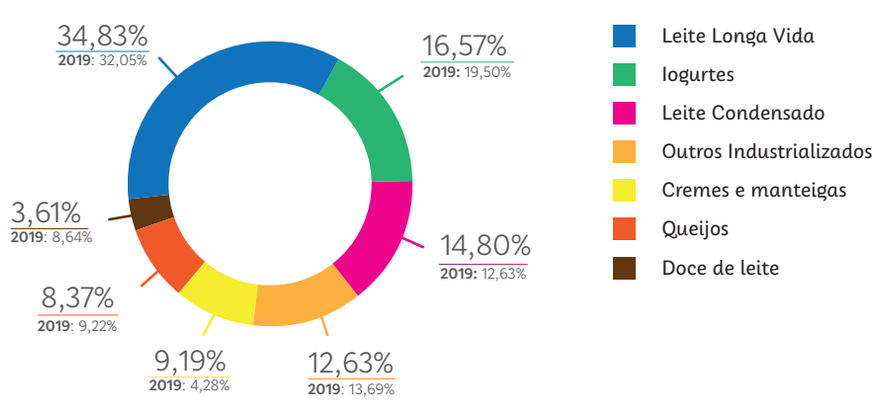
Esse volume produziu 158.358 toneladas de lácteos distribuídos: 34,83 % em leite longa vida, 16,57 % iogurtes, 14,80% leite condensado, 12,63 % em industrializados, 9,19 % cremes e manteigas, 8,37 % queijos e 3,61 % em doce de leite.

Para Costa, 2021 será um ano difícil, muito atípico, mas seguiremos firmes nos investimentos em tecnologias, principalmente no monitoramento e controle das produções e rastreabilidade do leite, desde que sai da propriedade até a sua industrialização. ''Entre as melhores tecnologias está a utilização do software MilkUp, que monitora a atividade leiteira, desde a produção primária, passando pela logística, até a industrialização da matéria-prima. O aplicativo também fornece dados financeiros, reprodutivos, de qualidade e produtividade, gerando indicadores essenciais para o monitoramento e tomada de decisões'', comenta.

Produção de Laticinados (mil/kg/litros)

PRODUTOS	2019	2020	% VAR.
LEITE LONGA VIDA - U.H.T.	37.930	55.154	45,41%
QUEIJOS	10.223	13.253	29,64%
DOCE DE LEITE	5.063	5.724	13,05%
LEITE CONDENSADO	14.947	23.433	56,78%
IOGURTES	23.072	26.242	13,74%
OUTROS INDUSTRIALIZADOS	27.107	34.551	27,46%
TOTAL	**118.342**	**158.358**	**33,81%**
% EVOLUÇÃO	**1,57%**	**33,81%**	

Participação da produção de produtos lácteos:



Arquivo Frimesa

miolo-101.indd 19 18/02/2021 15:56

Arquivo Frimesa

Nossa gente

Os colaboradores foram os principais personagens em 2020, devido à pandemia da Covid-19. O foco foi na garantia de abastecer com alimentos a população, sem deixar de cuidar e proteger a saúde dos seus colaboradores. Foi definido um plano de contingência para mitigar a disseminação da Covid-19, seguindo as recomendações e protocolos definidos pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e demais autoridades. Foram investidos mais de 10 milhões de reais em prol do combate ao coronavírus na empresa. Além disso, foram reorganizados os horários de entrada e saída, distribuição de horários diversificados para almoço, acesso restrito aos visitantes para reduzir a circulação das pessoas, suspensão de eventos, treinamentos, viagens nacionais e internacionais e medição de temperatura dos colaboradores na entrada do trabalho.

A Frimesa reforçou também a disponibilização de álcool gel em lugares estratégicos, a higienização diária nas empresas de transporte e efetuou a distribuição de mais de 30 mil máscaras para os colaboradores, com uso em cem por cento das atividades administrativas, operacionais e comerciais. Outra medida foi o afastamento do grupo de risco, formado por pessoas com mais de 60 anos, diabéticos, hipertensos e gestantes. Os canais de comunicação intensificaram as campanhas internas de conscientização sobre os hábitos de higiene e demais cuidados.

O ano fechou com 8355 colaboradores, tendo uma variação de 5% a mais na geração de empregos. O número de mulheres em cargos de liderança aumentou de 46 em 2019 para 65 em 2020.

Entre as oportunidades geradas, 228 colaboradores foram promovidos e 25 recrutados enquanto as horas treinamentos somaram 204.168. O destaque é para a alimentação que chegou a mais de 36 milhões de reais, com 992.340 refeições. O investimento em saúde e segurança foi de quase 15 milhões de reais.

8.355

Empregos diretos em 2020

2019: 7.935

5,29%

de variação

R$ 567

MILHÕES

Os impostos pagos no ano de 2020

miolo-101.indd 20 18/02/2021 15:56

RESPONSABILIDADE E SERIEDADE

O Conselho Fiscal da Frimesa, após a análise do desempenho, considerou 2020 um dos melhores momentos da Frimesa, mesmo diante das incertezas ocasionadas pela pandemia. Mas isso só foi possível, segundo eles, porque a Central encarou toda a situação com muita responsabilidade e seriedade, não infringindo lei, cumprindo com os decretos e aplicando medidas preventivas internamente, garantindo a produção de alimentos para o mundo e priorizando a saúde de todos os envolvidos.

A prudência durante a pandemia também foi vista nas propriedades dos produtores integrados e em todas as filiadas da Frimesa. "Toda a cadeia produtiva encarou com responsabilidade esse momento atípico", explica o conselheiro da Copacol, Adelir Dalmagro.

O Conselho Fiscal é formado por seis representantes com a atribuição de acompanhar as operações da Frimesa. Suas avaliações para as áreas de atuação da central foram as mais positivas.

No setor de carnes, vários fatores influenciaram no bom resultado como a situação da Peste Suína, dólar alto, preços de vendas, mix de produtos, investimento em novas tecnologias e readaptação dos produtos. "A Frimesa tem suas unidades industriais flexíveis, por isso, consegue atender as demandas dos consumidores com seu amplo portfólio. Além de ficar atenta às oportunidades de mercado com uma visão competitiva", comenta o conselheiro da Lar, Jackson Demétrio Lamin.

Na área de leite, na opinião do Conselheiro da C.Vale, Celso Utech, foi um ano histórico, pois a Frimesa buscou a matéria-prima, readaptou os processos industriais para utilizar toda a capacidade de suas indústrias e fomentou a produção para produtos que estavam em alta no mercado, durante a pandemia. "Não perdemos mercado porque as pessoas precisam se alimentar, somos uma cadeia que não pode parar. Atendemos uma necessidade básica do ser humano", comenta Utech.

Para os Conselheiros, Ademir Griep, da Copagril e Edmir Soares, da C.Vale, o reconhecimento aos colaboradores e todos os envolvidos na cadeia também deve ser destacado, enaltecendo a coragem e a colaboração em levar alimentos à mesa das pessoas.

Para 2021, a frase definida pelos membros foi: será ainda mais desafiador, mas com boas expectativas. "Os preços dos produtos estão subindo e isso será repassado ao consumidor que poderá sofrer com essas consequências. Também pagaremos a conta da crise e da ajuda financeira que o governo deu com os auxílios. Mas, com muito trabalho e dedicação, conseguiremos superar mais um ano", reforça o conselheiro da Primato, Alisson Petermann.

Para os conselheiros, o agronegócio vai ser primordial na recuperação econômica do Brasil. "Com o trabalho sério que é feito na Frimesa, investindo com os pés no chão para manter toda a cadeia produtiva, com certeza, os resultados só aumentarão. Quem ganha com isso são todas as pessoas porque onde têm uma cooperativa inserida a cidade se desenvolve, impostos são pagos corretamente e fomenta a diversificação da cultura, principalmente nas pequenas propriedades", finalizam.

O Conselho Fiscal da Frimesa é formado por:

Adelir João Dalmagro
(Copacol)

Alisson Petermann
(Primato)

Edmir Antônio Soares
(C.Vale)

Ademir Luis Griep
(Copagril)

Jackson Demétrio Lamin
(Lar)

Celso Utech
(C.Vale)

miolo-101.indd 21 18/02/2021 15:56

Arquivo Frimesa

A estrutura tem o ritmo de construção acelerado para dar início às operações.

Frigorífico de Assis

OBRAS ESTÃO EM ANDAMENTO COM LEVANTAMENTO DE PRÉ-MOLDADO. A EXPECTATIVA É COMEÇAR A ABATER EM 2023.

Dados da obra:

Área do terreno: 115 hectares

Área construída:
Primeira fase 85.000 m²
e segunda fase 147.000 m²

Investimentos totais:
Frigorífico R$ 1.1 bilhão
UPL's, iniciadores, terminadores e fábrica de ração R$ 1.9 bilhão

A Frimesa tem como papel manter e desenvolver a cadeia produtiva de leite e suínos com a industrialização e comercialização da matéria-prima. Em 2021, um dos projetos em destaque é a continuidade da obra do maior frigorífico de suínos da América Latina.

Um investimento de R$ 1,1 bilhão em uma planta que está sendo construída em Assis Chateaubriand, local escolhido pelo fluxo e boa localização entre as propriedades rurais, ela terá capacidade para abater 15 mil suínos por dia, até 2032. Atualmente, as obras estão na fase de instalação dos pré-moldados. O primeiro abate está programado para janeiro de 2023.

O diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, conta que a obra está em ritmo acelerado e o plano é que até o início de 2023 comece a abater os 3750 suínos/dia. "Já saímos do chão, estamos instalando pré-moldados. Os equipamentos de abate e desossa já foram adquiridos e esperamos que o clima ajude para que essa obra gigantesca seja finalizada", avalia.

Atualmente a Frimesa, em Assis Chateubriand, conta com 13 colaboradores diretos, além dos indiretos, mas até o final da obra planeja-se alcançar 8500 empregos diretos e indiretos. O novo frigorífico mudará a realidade econômica de vários setores, principalmente da região Oeste, considerada o celeiro do agronegócio, o qual abastecerá a unidade com matéria-prima.

De acordo com o diretor-executivo, Elias José Zydek, a expansão prevê também investimentos em ampliação de fábricas de ração, fornecimento de máquinas e equipamentos aos terminadores. A previsão é de que só em matrizes a Frimesa aumente seu plantel em 166% até 2030, pulando das atuais 90 mil para 240 mil fêmeas. "Nosso share na suinocultura brasileira hoje é de 6,6%. Pretendemos chegar a algo entre 13% e 14%.

Para Vanzella, a Frimesa está otimista com as oportunidades de mercado que tem surgido e, principalmente, em cumprir o papel na agregação de valor na matéria-prima leite e suínos. Por isso, está aproveitando as oportunidades tanto do mercado interno como externo.

ANDAMENTO DA OBRA DO FRIGORÍFICO DE ASSIS CHATEAUBRIAND

Terraplanagem
95%

Pavimentação asfáltica
33%

Infraestrutura

Drenagem 98%
Pluvial 46,36%
Esgoto 49,30%
Elétrica 73,24%
Utilidades 48,05%
Calhas 73%

Fundação

Estacas 85,97%
Blocos 68,30%
Pré-moldados 14%
Paisagismo 30%

miolo-101.indd 22 18/02/2021 15:56

Arquivo Frimesa

Crescimento de quase 15%!

FRIMESA APRESENTOU PLANEJAMENTO PARA 2021 E PREVÊ AUMENTAR FATURAMENTO BRUTO PARA CHEGAR À CASA DOS 4.9 BILHÕES DE REAIS.

O Planejamento Estratégico da Frimesa é um instrumento de gestão e mobilização coletiva para definir as prioridades da gestão e tomadas de decisões na cooperativa. Ele é apresentado pelos gerentes para diretoria e demais lideranças, sendo que no ano de 2020, devido à pandemia, foi totalmente online através da ferramenta Teams e contou com a participação de mais de 100 pessoas que puderam acompanhar o progresso e a sustentabilidade futura da cooperativa e as dimensões social, econômico-financeira e ambiental.

Em 2021, a retomada do crescimento econômico no Brasil requer das empresas atitudes empreendedoras e arrojadas. Foi pensando nisso que, entre as diretrizes da Frimesa que apontam a direção dos objetivos e ações a serem seguidas, está a continuidade do Plano Avança Frimesa que prevê investimentos que chegam à casa dos 3 bilhões de reais.

Mas, para que os planos sejam executados com sucesso, a Frimesa desenvolve ações envolvendo todas as áreas, começando pela preparação dos colaboradores para atuar num ambiente de mudanças, inovações tecnológicas, velocidade e pressão no qual competimos. Nas operações industriais de leite e suínos irá manter as capacidades acima de 90%. Também ajustará a produção de suínos para as necessidades dos frigoríficos, atendendo os preceitos do programa Suíno Certificado. Os produtos Frimesa serão adequados de acordo com as demandas dos consumidores e clientes.

As obras do frigorifico de Assis Chateaubriand continuam e se pretende cumprir com o cronograma de implantação relativo a 2021, além de ampliar a habilitação das plantas industriais visando a exportação para um número maior de países.

Todas essas ações estão focadas nos objetivos de crescimento que são:

• Aumentar o faturamento bruto de 2021 em 14,95% sobre o faturamento bruto de 2020 atingindo o valor de R$ 4.948.798.060,54;

• Aumentar a produção de frigorificados em 9,70%. De 256.000 para 280.843 toneladas, atingindo 90,00% de utilização da capacidade instalada;

• Aumentar a produção de laticinados em 21,54%. De 160.000 para 194.468 toneladas, atingindo 91,00% de utilização da capacidade instalada;

• Aumentar o número de pontos de vendas ativos (PDV's) de 36.690 para 38.000 em 2021;

• Investir e imobilizar R$ 525.193.102,00 nas plantas industriais, sendo R$ 424.093.745,00 no novo frigorífico de Assis Chateaubriand, totalizando o Ativo Imobilizado previsto para dez/21 no valor de R$ 1.590.843.102,00.

miolo-101.indd 23 18/02/2021 15:56

Tratamento de efluentes

INVESTIMENTOS SÃO ALTOS NA MELHORIA DA QUALIDADE DE EFLUENTES, PRINCIPALMENTE NA UNIDADE DE LÁCTEOS DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON.

Define-se efluente industrial como a água que foi utilizada nos diversos processos produtivos e, com isso, teve suas características alteradas, tornando imprópria para consumo. O efluente necessita de um tratamento específico para então ser destinado sem causar danos ambientais. Devido à natureza dos processos produtivos, a geração de efluentes é um fator de grande relevância para a Frimesa.

Todas as unidades da Frimesa possuem estações de tratamento de efluentes para realizar o tratamento adequado de todo o efluente gerado. Após o tratamento, o efluente estará apto para ser lançado em corpo hídrico ou no solo, conforme a realidade da unidade.

Entre os projetos de melhoria na qualidade de efluente está a unidade leite de Marechal Cândido Rondon (PR) e os frigoríficos de Medianeira (PR) e Marechal Cândido Rondon (PR), que estão em fase de substituição dos sistemas de tratamento de efluente existentes por sistemas mais eficientes.

Na unidade que realiza o processamento do leite de Marechal Cândido Rondon, foi realizada adequação na estrutura existente do sistema de tratamento de efluentes industriais, especificamente com o incremento de aeração e a construção de um decantador secundário, ao qual chamamos de lodos ativados.

As obras foram finalizadas em setembro de 2020 e visam substituir os sistemas de tratamento de efluentes existentes por sistemas mais eficientes. Foram investidos cerca de R$ 2.110.000,00 em sistemas ambientais.

Neste processo, a matéria orgânica é depurada e degradada por meio de colônias de microrganismos heterogêneos específicos que, na presença de oxigênio, formam o lodo ativado, rico em nutrientes e microrganismos. O sistema de lodos ativados é considerado muito eficiente para tratar grandes quantidades de efluentes domésticos e industriais.

A unidade hoje contempla, após as adequações, processos biológicos anaeróbicos e aeróbicos de lodos ativados, com pós-tratamento para separação de fases por flotação.

Para garantir que o tratamento tenha a eficiência necessária todo o processo é monitorado. Para isso, realizam-se giros de inspeção in loco e coletas de amostras em todas as etapas do tratamento, que serão analisadas. De posse dos resultados das análises, é possível verificar oportunidades de melhoria e eficiência dos tratamentos existentes.

Em Marechal Cândido Rondon, na Unidade Fabril de Queijos, as obras estão em fase de substituição dos sistemas de tratamento.

Arquivo Frimesa

miolo-101.indd 24 18/02/2021 15:56

Restaurante Frimesa

AMPLO REFEITÓRIO SERVE DIARIAMENTE CERCA DE 7200 REFEIÇÕES COM UM CARDÁPIO DIFERENCIADO E NUTRITIVO.

Do café da manhã até o jantar, o restaurante da Frimesa serve cerca de 5.000 colaboradores. Somente em almoços servidos na Unidade de Medianeira e Matelândia alcançam uma média de 3000 porções diárias. Em dias que ocorrem treinamentos, dentro ou fora da empresa, o setor também é responsável por fornecer toda a alimentação. Em média são: 600 cafés, 1500 lanches pela manhã, 2200 almoços, 1500 lanches pela tarde, 1400 jantas e mais 80 lanches destinados ao setor da expedição, exclusivamente.

A equipe que trabalha para atender toda essa demanda é formada por 52 colaboradores, divididos em três turnos, entre eles: nutricionistas, cozinheiros auxiliares de refeitório, cada um responsável por uma função na cozinha, em cada passo do cardápio, organização e atendimento.

O cardápio conta com uma variedade de saladas, três opções – salada verde, ralada e cozida – arroz e feijão todos os dias, guarnição e uma opção de carne, sobremesa e suco. Semanalmente, o cardápio é atualizado no Portal do Colaborador – eu.frimesa.com.br/cardápio. Tudo servido da melhor forma, com a preocupação de garantir qualidade e sabor dos alimentos, atendendo as necessidades nutricionais para uma alimentação adequada e que satisfaça o colaborador.

Colaboradores das diversas áreas da Frimesa fazem uso do refeitório.

Arquivo Frimesa

miolo-101.indd 25 18/02/2021 15:56

Colaboradores têm disponível, todos os dias, três opções de salada, arroz, feijão, uma porção de proteína, sobremesa e suco.

miolo-101.indd 26 18/02/2021 15:56

Arquivo Frimesa

A nutricionista supervisora do refeitório, Heloisa Antonio Cosmo, expõe que um dos maiores desafios é atender as expectativas dos colaboradores quanto ao sabor, temperatura e quantidade de alimentos. "Recentemente realizamos uma pesquisa de satisfação entre os usuários do refeitório, buscamos sugestões e melhorias. Ações temáticas são realizadas mensalmente para proporcionar lazer e entretenimento, como em épocas de carnaval, festa junina, semana da alimentação, entre outras", comenta a nutricionista.

AMPLIAÇÃO

Para atender a demanda alta de refeições diárias, o restaurante tem uma série de equipamentos industriais, entre eles caldeirões com capacidade para mais de duzentos litros, dois fornos combinados, leiteiras e cafeteiras, máquinas de secagem de bandejas e sete buffets.

O local também passa por reformas e ampliações para aumentar os espaços de trabalho. Uma panificadora será estruturada para assar os pães na unidade e, assim, melhor servir o café da manhã e os lanches.

As obras ocorrem de forma gradativa para não afetar o atendimento e nem o fluxo diário de pessoas. As mudanças atendem às exigências da vigilância e segurança alimentar.

PANDEMIA

Durante a pandemia, o refeitório teve que se adaptar às normas de segurança contra o coronavírus. Entre as medidas estão o uso de máscara obrigatoriamente, bem como, o uso de luvas descartáveis pelos colaboradores ao se servirem, talheres e temperos de saladas passaram a ser entregues em sachês individuais para evitar o contato do vírus. As mesas foram distanciadas com limite de duas pessoas, divididas em duplas fixas, sempre pessoas do mesmo setor. Foram distribuídos vários pontos de álcool em gel e, além disso, todas as janelas são mantidas abertas para melhor ventilação do local.

Também foram implantados rodízios de horários dentro dos setores para evitar aglomerações no refeitório.

miolo-101.indd 27 18/02/2021 15:56

Equipe de inventores

COLABORADORES DA MECÂNICA GERAL DESENVOLVEM PROJETOS INOVADORES PARA ATENDER NECESSIDADES DE VÁRIOS SETORES DA FRIMESA.

Os desafios são constantes para a equipe da mecânica geral, mas com dedicação e pesquisa, esses profissionais têm apresentado soluções que proporcionam economia e praticidade para vários processos na empresa. Em novembro de 2020, os colaboradores Daniel Crone, Denilso da Silva e Valdecir da Silva desenvolveram projetos inovadores para o restaurante de Medianeira: uma máquina para secagem de bandejas e adaptação do buffet móvel para manter aquecido o almoço.

Ao se servirem, os colaboradores encontravam bandejas molhadas e para secar utilizam papel toalha ou viravam as bandejas, isso gerava custo e desconforto. O antigo método utilizado para secagem era a ventilação. As bandejas eram empilhadas embaixo de um ventilador de parede, mas não era eficiente. Após pesquisa e análise do problema, não encontraram uma solução no mercado, por isso, o equipamento foi construído por eles, feito de inox. O material utilizado foi reaproveitado das máquinas da unidade que iriam para descarte. Tudo feito internamente.

"A máquina que seca as bandejas segue o fluxo da máquina de lavar. Seu sistema é a vapor, que passa pela serpentina e um ventilador sopra o ar quente. A esteira tem a capacidade de circular com dez bandejas por suporte e, a partir daí, já são destinadas para o buffet", explica o mecânico, Denilso da Silva.

A tecnologia usada para fazer o equipamento funcionar é o calor das caldeiras da unidade, motivo que gera economia de energia elétrica. "Imagine um chuveiro que consome uma alta potência de energia. Para esse equipamento precisaríamos de 20 desses chuveiros", observa Daniel. Caso a máquina quebre, as peças para reparo também são encontradas no almoxarifado da Frimesa.

Outra melhoria desenvolvida pela manutenção foi o buffet móvel que atende os usuários do restaurante que atuam na área administrativa.O buffet não contava com nenhum sistema de aquecimento da comida, o que em pouco tempo, a deixava em temperatura ambiente. Para adaptá-lo, foi escolhido um sistema a seco. "Foi feito revestimento no buffet e colocamos duas resistências em baixo das cubas e o calor fica ali armazenado", afirma o eletromecânico Daniel.

O encarregado da mecânica geral, Valdecir da Silva, orientou e acompanhou todo o projeto e ressalta que as resistências deram tão certo que surgiram mais dois projetos para serem executados. "Estamos aguardando a chegada do material e, nos próximos dias, iniciaremos os trabalhos", expõe o encarregado.

MELHORIAS INTERNAS

Essas novidades mostram a boa interação entre os setores da Frimesa e o incentivo às melhorias. "Temos experiência, liberdade de trabalhar e permissão para desenvolver os projetos. Podemos demorar um pouco, até estruturar a ideia, desenvolver os protótipos e execução, mas as coisas beneficiadas são muito grandes", explica Valdecir.

Outros projetos já desenvolvidos por eles foram: a adoção do sistema hidráulico para abertura das prensas de calhas, antes difíceis de abrir na graxaria e refinaria, cafeteiras e leiteiras para o refeitório de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, prensa para esvaziar e amassar os copinhos de iogurte para facilitar a reciclagem e pinça para carregar os fardos de material do setor de recicláveis em Medianeira. "Aprendemos muito com tudo isso e estamos carregando essa bagagem", expõe Denilso.

Arquivo Frimesa

Os colaboradores Daniel Crone, Denilso da Silva e Valdecir da Silva desenvolveram melhorias no restaurante.

miolo-101.indd 28 18/02/2021 15:56

Momento de comemorar

COLABORADORES DA MANUTENÇÃO TIVERAM MOMENTOS DE PARTILHA DURANTE OS ANIVERSÁRIOS DE 2020.

A equipe da manutenção da Unidade Industrial de Medianeira realizou uma programação diferente aos aniversariantes do setor, em 2020. Foi criado um espaço com bancada, nome dos aniversariantes e frases motivacionais; esses materiais eram atualizados mensalmente. Eles se reuniram em dois momentos para trocar experiências, depoimentos e conhecimento.

Buscando atingir o maior número de colaboradores, os participantes eram convidados a falar com os colegas sobre o momento. O supervisor de manutenção, Idivair Vaz, colocou a ideia em prática."Não imaginávamos ter um retorno tão positivo desta ideia", comemora.

"A ação foi positiva porque aproximou mais a equipe. Somos em um grande número de colaboradores e nem todo mundo se conhece, então, essa ação aproximou os colegas, nos conhecemos, contamos um pouco da trajetória de cada um na Frimesa. Também tivemos a oportunidade

de conhecermos todas as lideranças da manutenção, porque geralmente estamos no campo, e assim tivemos mais contato",comenta o auxiliar de eletricista, Joeverson da Rosa Vasconcelos, com 7 anos de empresa e aniversariante em julho.

Integração dos portadores de deficiência

A SEMANA NACIONAL DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA ACONTECE TODOS OS ANOS NO MÊS DE DEZEMBRO E A FRIMESA REALIZA AÇÕES COM COLABORADORES.

A Frimesa envolve os colaboradores em atividades que promovem a inserção das pessoas portadoras de deficiência e seus familiares no local de trabalho para que se sintam valorizados e sem distinção dos demais colegas. "Ele tem suas limitações, mas realiza de forma efetiva todas as suas obrigações. O envolvimento da liderança é fundamental para que o colaborador se sinta integrado na equipe", comenta a Assistente Social da Frimesa, Ana Baú.

Devido à pandemia, em dezembro, foram realizadas orientações e vídeos com depoimentos de colaboradores e seus encarregados para conscientizar os colegas a praticarem a empatia e criar vínculos afetivos e de confiança uns com os outros. Estas ações estão inseridas no Programa de Gestão de Pessoas – Programa Semear através do Projeto de Inclusão de Pessoas com Deficiência. Todos os depoimentos estão disponíveis no Portal do Colaborador eu.frimesa.com.br/notícia.

O encarregado do almoxarifado da Frimesa, Claudinei da Silva, tem em sua equipe o portador de deficiência visual, Juliano Ciliato. Para da Silva o trabalho dele não tem diferença dos demais. "O comprometimento e o desempenho da sua função é igual aos demais. A família é muito importante para reabilitação e autonomia da pessoa com deficiência", relata.

Além de oportunizar vagas e valorizar os colaboradores, a Frimesa adapta os locais de trabalho para atender as limitações dos funcionários portadores de deficiência. "Tenho que agradecer a Frimesa por ter me dado essa oportunidade. Os desafios são grandes e há muitos obstáculos, mas é fundamental seguir em frente e não desistir", expõe o Auxiliar de Almoxarife, Ciliato.

Todos os anos, a Frimesa reúne as famílias dos colaboradores portadores de deficiência para confraternizar e compartilhar de suas histórias e experiências de vida. Em 2020 os familiares puderam postar uma foto da família no mural do Portal do Colaborador. Atualmente, a Frimesa conta com 213 colaboradores com algum tipo de deficiência, sendo 168 da Unidade de Medianeira. Eles são atendidos com acompanhamento ergonômico durante o período de experiência e, após, anualmente.

miolo-101.indd 29 18/02/2021 15:56

Gestão 4.0

FRIMESA ESTÁ SE ADEQUANDO ÀS NOVAS TECNOLOGIAS, OTIMIZANDO PROCESSOS NA ÁREA DE RECURSOS HUMANOS.

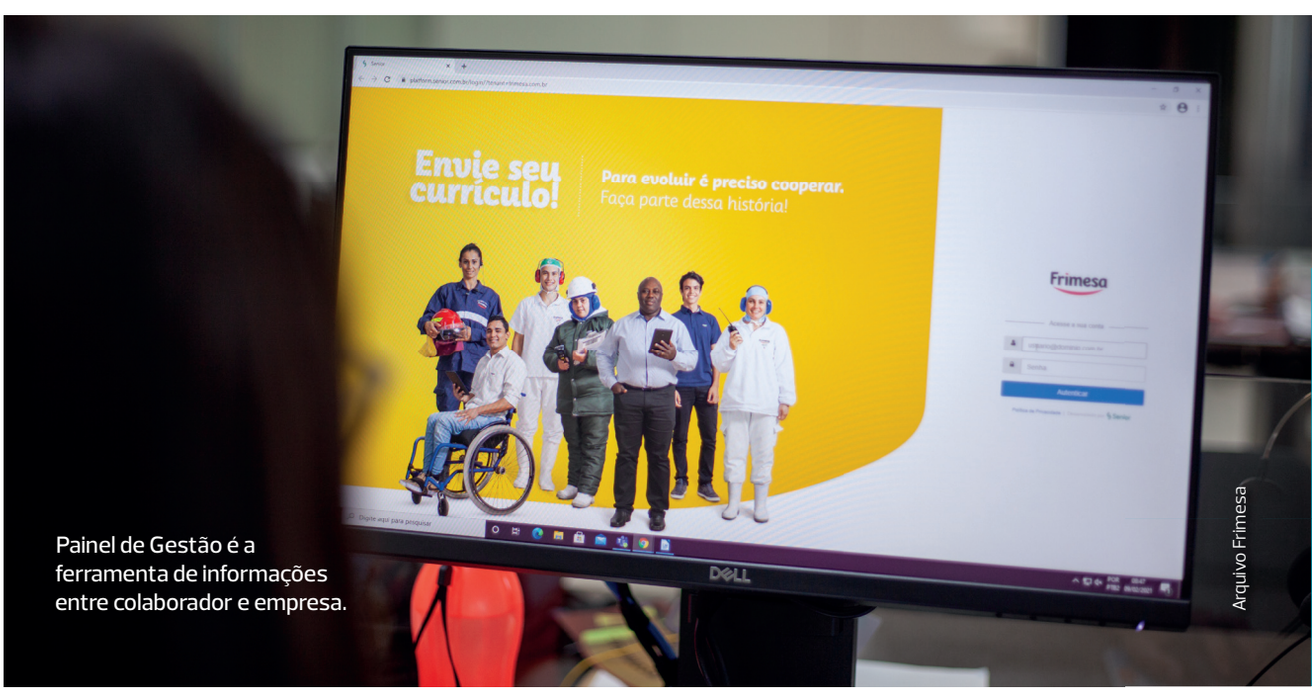
Gestão de Pessoas 4.0 é uma resposta às demandas da 4ª revolução industrial e às mudanças que vieram a partir da transformação digital e da automação de métodos, tendo a função de otimizar processos dentro da empresa, melhorando o que já está sendo realizado, resultando em maior produtividade, redução de custos e eficácia nos processos.

Na Gestão de Pessoas esse processo ocorre dentro do plano estratégico do setor, que está alicerçado em três pilares principais: Gestão comportamental, estratégia e tecnologia. "A tecnologia é o que vai nos trazer a melhoria nos processos que já são feitos dentro do setor e da empresa de modo geral", informa a Gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo.

O Portal do Colaborador –eu.frimesa.com.br é a ferramenta de comunicação usada pela Frimesa e é na plataforma que a gestão aplica esse aprimoramento tecnológico. Ali ficam dispostos os documentos digitalizados e o painel de gestão com as ações e programas promovidos pelo departamento. Melhorias como ajustes de cartão ponto podem ser feitos pelos próprios colaboradores, facilitando o trabalho da equipe. Os holerites, por exemplo, também estão sendo adaptados à forma virtual para que seja consultado de maneira mais eficaz e rápida.

A Frimesa desenvolve ações e recrutamentos para a capacitação dos colaboradores, como o projeto para trainee e o banco de talentos. Todas as ações dentro dessa reformulação de gestão buscam melhorias dentro do setor e formas para dar um maior suporte e apoio para as áreas.

O próximo passo desse aprimoramento será feito com a inteligência artificial que propiciará aos colaboradores sanar suas dúvidas rotineiras de forma mais rápida e eficaz. "Quase todos os dias recebemos colaboradores com dúvidas rotineiras, como data de férias, pagamento e, com a inteligência artificial, podemos responder essas perguntas de forma uniforme e para todos," explica Elisa.



Painel de Gestão é a ferramenta de informações entre colaborador e empresa.

Arquivo Frimesa

miolo-101.indd 30 18/02/2021 15:56

XÔ, COVID.

AQUI NÃO!

MAIS UMA ETAPA DA CAMPANHA DE COMBATE AO CORONAVÍRUS FOI LANÇADA EM FEVEREIRO. O TEMA É CONSCIENTIZAR AS PESSOAS DE QUE AS FESTIVIDADES PODEM ESPERAR. A PRIORIDADE É A SAÚDE.

Embora a festa popular que acontece em fevereiro, o carnaval, tenha sido cancelada, as ações temáticas ao período permanecem, principalmente na Frimesa. Com o tema 'Xô Covid', a empresa aproveitou a oportunidade para lançar mais uma campanha de combate à doença, reforçando que a festa pode esperar, a saúde das pessoas, não.

Várias peças de comunicação foram feitas e espalhadas nas unidades industriais com frases orientativas, reforçando a importância de manter os cuidados básicos de combate à doença como usar máscara, uso do álcool gel e o distanciamento social.

Todos os protocolos internos e as orientações do Ministério da Saúde continuam sendo aplicados na Frimesa, sem flexibilização e mantendo a responsabilidade para que todos fiquem protegidos da doença.

A ação também acontece no refeitório da Frimesa, onde foi servido um cardápio diferente e o ambiente decorativo. Também foram distribuídas mais de 8 mil máscaras de proteção aos colaboradores. A mensagem é que, no carnaval, assim como todos os dias, as pessoas devam usar máscara, mas dessa vez para sua proteção. As máscaras de tecido e do tipo face-shield já são distribuídas aos colaboradores desde o ano passado.

Os protocolos de segurança seguem os mesmos, considerados desde o início da pandemia e podem ser conferidos no eu.frimesa.com.br

São recomendadas medidas como:

- **Medição de temperatura no acesso ao trabalho;**
- **Higienização constante das mãos;**
- **Higienização dos ambientes internos e externos;**
- **Uso obrigatório de máscaras em todas as dependências da Frimesa;**
- **Distanciamento.**

Arquivo Frimesa

miolo-101.indd 31 18/02/2021 15:56

Trainee Frimesa

PROJETO DE RECRUTAMENTO ALCANÇA MAIS DE 2 MIL INSCRITOS. SÃO 16 PROFISSIONAIS SELECIONADOS PARA DOIS ANOS DE TREINAMENTO.

O projeto Trainee da Frimesa está na sua etapa final e buscou recrutar interna e externamente pessoas para ocupar cargos de gestão em projetos de expansão, como o frigorífico em Assis Chateuabriand, que terá vagas de trabalho para gestão. São 16 vagas ofertadas. Foram mais de 2 mil inscritos de todo o Brasil, o que proporcionou uma seleção acirrada pelas vagas.

De acordo com a gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, os Trainees serão capacitados no período de dois anos dentro das competências que a empresa requer para um cargo de gestão, além de conhecer a cultura da empresa. "Eles vão passar por diversas áreas, trabalhando e entendendo o funcionamento, conhecendo os processos, e ao final entregarão relatórios de melhorias para as áreas" explica.

Os inscritos passaram por uma série de etapas de recrutamento, filtragem de avaliação de perfil, onde foram checados se atendiam os requisitos, perfil e escolaridade. Também realizaram uma prova geral escrita e uma prova de avaliação de inglês, etapas de jogos empresariais, dinâmicas de solução de problemas. Uma entrevista com a psicóloga, Dirce Conte, marcou o final das seleções.

Os gerentes das áreas da Frimesa participaram de um treinamento para receber os trainees.

Arquivo Frimesa

Os 16 escolhidos, passarão por um período de conhecimento das áreas onde os tutores lhes informarão todo o procedimento de trabalho.

Os gerentes das áreas participaram, no dia 03 de fevereiro de um treinamento para entenderem como será a recepção do trainee nas áreas e a troca de experiências. "É importante que estejam sintonizados para acolher e dar suporte ao trainee e ele saia capacitado para ocupar esses cargos", expõe Elisa.

Segundo ela, é preciso unificar a mensagem de como vai ser a condução dos processos, tempo e datas, quantidade de pessoas envolvidas, treinamentos que serão realizados. Ao final, os trainees ficarão dentro das áreas que melhor se adaptaram e se adequaram e então desenvolverão um projeto de melhoria no local.

Para o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, a ideia é formar uma escola de talentos sendo que internamente se formem profissionais capacitados para ocupar vagas na empresa que darão, de forma segura, continuidade a todo trabalho feito até aqui.

miolo-101.indd 32 18/02/2021 15:56

Arquivo Frimesa

ALINHAMENTO LOGÍSTICO

LOGÍSTICA DA FRIMESA REALIZOU TREINAMENTOS COM COLABORADORES TENDO COMO TEMA: CRIATIVIDADE E A BUSCA POR OPORTUNIDADES NAS ADVERSIDADES DOS ASSUNTOS TÉCNICOS.

Diante dos projetos futuros previstos na Frimesa, aproximadamente 300 colaboradores das unidades fabris e filiais, participaram de uma capacitação em janeiro, organizada pelo setor da Logística com o objetivo de preparar toda a equipe para os novos desafios que a Cooperativa terá com a expansão de seus negócios. "Temos desafios imensos e precisamos estar preparados para enfrentá-los, por isso a capacitação dos colaboradores é essencial", relata o gerente da Divisão Logística, Marcelo Rodrigues Cerino, sobre a importância dos treinamentos.

A logística é uma das áreas mais impactadas pelas novas tecnologias nos últimos anos. Devido a isso, muitos processos são reinventados e adaptados, por isso é necessário que os colaboradores se atualizem e estejam preparados para os contratempos que possivelmente enfrentarão em sua jornada de trabalho.

Durante meio período, duas palestras foram aplicadas, sendo uma com ênfase na busca por oportunidades nos momentos de desafios na empresa, principalmente para que os envolvidos encontrem possibilidades de melhorias e soluções, nos momentos de dificuldades. Ela foi ministrada pelo instrutor, Rubens Souza. Outro tema abordado, pelo instrutor Rodrigo de Barros, foi "Pensar diferente X Criatividade". Segundo Cerino, a escolha dos assuntos foi para desenvolver a equipe no 'pensar diferente', ou seja, pensar fora da caixa, além de saberem usar a criatividade em todos os momentos, inclusive nos momentos de situações adversas.

Arquivo Frimesa

miolo-101.indd 33 18/02/2021 15:56

Fazer a diferença!

CERCA DE 800 QUILOS DE ALIMENTOS FORAM ARRECADADOS NO NATAL DO BEM DA FRIMESA.

O projeto de Responsabilidade Social da Frimesa reformulou a ação 'Natal do Bem 2020' evitando a aglomeração, mas dando continuidade com atividades que pudessem ajudar o próximo. Os colaboradores foram convidados a doarem alimentos, ou seja, na árvore de Natal foram expostas tags com produtos que poderiam ser doados. Quem tirava uma tag da árvore doava um alimento para compor cestas de Natal, destinadas às famílias carentes do município.

No total foram arrecadados 800 quilos de alimentos na unidade sede. Desses, 460 quilos de alimentos foram doados para a Campanha Natal Solidário da Paróquia de Medianeira. Além disso, 12 colaboradores da Frimesa de baixa renda, com dificuldades financeiras, também foram beneficiados com as doações. Entre os itens doados estavam: achocolatado, leite, leite condensado, doce de leite, creme de leite, açúcar, feijão, farinha de trigo, óleo, fubá, sal e caixa de bombom para compor cestas de alimentação.

De acordo com a assistente social da Frimesa, Ana Baú, os colaboradores participaram, demonstraram sua empatia pelo próximo e vestiram a camisa do voluntariado. "Temos a responsabilidade social na essência da Frimesa, respeitamos as pessoas e o meio ambiente. Por isso, precisamos pensar em ações para ajudar o próximo, principalmente nesse momento de pandemia. Em parceria com a paróquia, ajudamos a comunidade e fizemos a diferença na vida de alguém", relata.

A Frimesa se preocupa com o colaborador dentro e fora da empresa, desde seu ambiente de trabalho até seu momento de lazer com a família, tendo em seus valores cuidar das pessoas.

Junto com a Paróquia de Medianeira, Frimesa doa alimentos, fazendo a diferença na vida das pessoas.

Arquivo Frimesa

miolo-101.indd 34 18/02/2021 15:56

Gente que faz a nossa história

ESSES COLEGAS COMPLETAM TEMPO DE CASA NOS MESES DE JANEIRO E FEVEREIRO.

Você confere todos os aniversariantes da empresa no Portal do Colaborador. Eles são atualizados mensalmente e você pode parabenizá-los.

A auxiliar de vendas **Amanda da Silva** tem 10 anos de empresa, onde cresceu profissionalmente. Ela iniciou sua carreira no setor de fatiados e embutidos como repositora nos supermercados. Hoje trabalha na área comercial como auxiliar de vendas na Filial de Apucarana. Quando entrou na Frimesa tinha apenas 3 meses de casada e a empresa lhe proporcionou construir uma vida e alcançar seus objetivos. Conseguiu construir uma casa e hoje é mãe dos gêmeos, Davi e Daniel, e do caçula Pietro, "sei que tudo que tenho devo a oportunidade que tive e tenho de trabalhar nessa empresa, que zela pela família e bem-estar de seus colaboradores," comemora Amanda.

Maraisa Back é encarregada de logística, e junto de dois outros líderes, ela é responsável por administrar os almoxarifados da Frimesa. Começou sua trajetória em janeiro de 2006 na filial de Curitiba. Trabalhou também na filial do Rio de Janeiro e em 2009, retornou para Medianeira (PR), atuando no faturamento e no apoio logístico, realizando suporte aos almoxarifados por nove anos. Essa experiência lhe rendeu o atual cargo quando a administração do trabalho com embalagens e peças foi integrada na Sede. "Na Frimesa consegui crescimento pessoal e profissional. Sou uma das lideranças mulheres nos almoxarifados e consegui fazer a diferença nesse contexto fabril e mais masculino," afirma Maraisa.

O operador de transpaleteira, **Carlos Roberto Pereira**, acompanhou os avanços tecnológicos que aumentaram a produção na Unidade de Medianeira. No setor da salga de Defumados desde a década de 90. "Na época a salga era feita pelo sal seco, onde a peça ficava por 6 dias, para então ir para estufa. Hoje esse procedimento é feito em 12 horas porque fazemos a salga do bacon por injeção" relata Carlos. Colaborador da Frimesa, desde 1986, ele começou no setor da higiene e hoje, aos 54 anos, é há sete operador no setor de defumados. "Trabalhar aqui é gratificante, eu tento aproveitar e valorizar aquilo que ganho, consegui comprar 3 casas durante esse tempo de empresa," comemora.

GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

Mudança da tabela da Previdência

Tabela de contribuição dos segurados empregados, empregado doméstico e trabalhador avulso, a partir de 1º de janeiro de 2021.

SALÁRIO DE CONTRIBUIÇÃO (R$)	ALÍQUOTA PARA FINS DE RECOLHIMENTO AO INSS
Até 1.100,00	7,5%
De 1.100,01 até 2.203,48	9%
De 2.203,48 até 3.305,22	12%
De 3.305,22 até 6.433,57	14%
Acima de 6.433,57	R$751,97

Salário-família

O valor da cota do salário-família por filho ou equiparado de qualquer condição, até 14 (quatorze) anos de idade, ou inválido de qualquer idade, a partir de 1º de janeiro de 2021 é de R$ 51,27 (cinquenta e um reais e vinte e sete centavos) para o segurado com remuneração mensal não superior a R$ 1.503,25 (um mil quinhentos e três reais e vinte e cinco centavos).

Inflação

De acordo com o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – órgão especializado do IBGE que realiza a medição dos níveis de inflação acumulada, o acumulado do ano foi de 5,45%

miolo-101.indd 35 18/02/2021 15:56

2021 CAPACITAÇÕES PARA

O ANO COMEÇOU COM EXTENSO CRONOGRAMA DE CAPACITAÇÕES, CHEGANDO A 200 TURMAS PREVISTAS.

Os treinamentos obrigatórios são aqueles exigidos por lei para a execução de certas atividades na Frimesa e eles são determinados pelas Normas Regulamentadoras. Para 2021, essas capacitações serão, a maioria, presenciais e ocorrão durante todo o ano em todas as áreas da empresa.

Entre os cursos exigidos por lei estão: 36 NRs em Saúde e Segurança do Trabalho, NR23, para proteção contra incêndio, a NR33, para áreas que realizam trabalhos em altura e suspensão, e a NR10 voltado para áreas em contato com eletricidade. Todos apresentam as normas de segurança do Ministério do Trabalho e Ministério Público.

Em paralelo, acontecem também os cursos online. Estão programadas mais de 200 turmas durante o ano. Devido à pandemia que iniciou ano passado, muitos cursos foram adiados e remarcados para ocorrerem ainda nesse ano. A empresa teve que se reinventar e se adaptar à forma híbrida de ensino, além de adquirir equipamentos e ferramentas para transmissões online.

A maioria dos cursos aplicados na Frimesa possuem a parceria com o SESCOOP – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo.

NR10 SEP

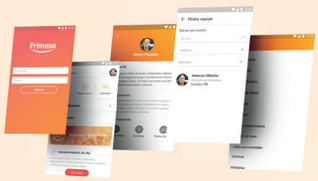
Nos dias 09 e 10 de fevereiro aconteceu o curso NR10 SEP, voltado para colaboradores que estão em contato com alta-tensão em sua jornada de trabalho, principalmente dos setores de mecânica geral e frigorífica.

Foram 16 horas de treinamento para seis participantes, visando reforçar a importância do uso dos equipamentos de segurança para área elétrica, com aplicações teóricas e práticas.

Arquivo Frimesa

Durante o treinamento, foi reforçada a importância da utilização de equipamentos de segurança quando for atuar na área elétrica.

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



AGENDA

Os eventos para o ano de 2021 estão disponíveis no Portal do Colaborador – eu.frimesa.com.br na aba agenda, pelo ícone ao lado do acesso ao perfil. Todos os colaboradores podem participar e acompanhar as ações promovidas pelas áreas de Gestão de Pessoas, Qualidade e outros.

JANEIRO BRANCO

Em janeiro, os colaboradores puderam acompanhar no eu.frimesa.com.br, orientações e informações sobre saúde mental, além de palestras online. Os conteúdos continuam disponíveis em eu.frimesa.com.br/noticia. Acompanhe.

DOCUMENTOS

Os documentos de 2021 já estão disponibilizados na aba A Frimesa – documentos: componentes estratégicos, meta de faturamento para o ano, calendário de pagamentos, protocolos e cuidados do coronavírus e outros.

CORONAVÍRUS

A Frimesa continua aplicando as ações de prevenção ao Coronavírus. Portanto, o colaborador deve continuar lavando bem as mãos, usar máscara e manter o distanciamento. Para reforçar os cuidados, em fevereiro, mês que aconteceria o carnaval, foi lançada a Campanha "Xô Covid, aqui não" para lembrar os colaboradores que a festa pode esperar, mas sua saúde não. Acesse e fique por dentro.

miolo-101.indd 36 18/02/2021 15:57

Receitas para colecionar

Receitas para colecionar

Costela suína em marinada agridoce

INGREDIENTES:
1 costela suína Frimesa (aproximadamente 1kg)
150g de açúcar mascavo
50ml de aceto balsâmico
1 cebola ralada
4 dentes de alho ralados
2 centímetros de gengibre ralado
1 colher (sopa) de ervas finas desidratadas
1/2 colher (chá) de pimenta preta moída
1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO:
Cortar a costela em pedaços, separando pelos ossos.
Temperar com sal e pimenta.
Misturar o açúcar mascavo com o aceto balsâmico, a cebola, o alho, o gengibre e as ervas. Juntar os pedaços de costela e deixar marinando por 30 minutos.
Colocar os pedaços de costela na grelha (reservar o caldo da marinada), sobre carvão em brasa - deixar a 30 centímetros de distância. Assar por 25 a 30 minutos, virando os pedaços de tempos em tempos. Sempre que estiver seco, pincelar o caldo da marinada.
Polvilhar folhas de alecrim fresco no momento de servir.

Mignon suíno em crosta de mostarda rústica

INGREDIENTES:
2 mignons suínos Frimesa (aproximadamente 800g)
100g de mostarda rústica (com sementes)
4 dentes de alho
400ml de vinho branco
1 colher (sopa) de açúcar
pimenta mix
sal

MODO DE PREPARO:
Limpar o mignon, descartando as membranas. Temperar com sal e mix de pimentas moídas e colocar em um pacote ziplock. Acrescentar o vinho, fechar bem e levar à geladeira por 12 h.
Amassar os dentes de alho e misturar a mostarda e o açúcar.
Preparar a churrasqueira com carvão em brasa, grelha a 20 centímetros de distância.
No momento de grelhar, passar uma camada da pasta de mostarda em toda a superfície dos filés e colocar na grelha. Assar por cerca de 15 a 20 minutos, virando de tempos em tempos para que asse uniformemente.

Bisteca marinada com maçãs

INGREDIENTES:
4 bistecas Frimesa
2 maçãs fuji
1 cebola
1 limão tahiti
1/2 maço de salsa
2 folhas de louro
50ml de azeite
2 colheres (sopa) de açúcar
pimenta preta moída
sal

MODO DE PREPARO:
Temperar as bistecas com sal e pimenta. Cortar a cebola em pétalas finas. Picar a salsa. Cortar as maçãs ao meio. Misturar o suco de limão, a salsa, a cebola, o açúcar, o azeite e as folhas de louro.Colocar as maçãs, com a parte cortada voltada para cima, e as bistecas em uma travessa e cobrir com a marinada. Fechar com filme plástico e levar à geladeira por 1 hora. Com a churrasqueira bem quente, carvão em brasa, colocar a grelha a uma distância de 20 centímetros.
Grelhar as bistecas, ainda envoltas em cebola, ambos os lados. Grelhar as maçãs, primeiro com a parte cortada voltada para baixo, depois com a casca.

Pão bombom de alho

INGREDIENTES:
10 pães redondos mini (6cm de diâmetro)
8 dentes de alho
100g de requeijão cremoso
100g de queijo mussarela ralado
50g de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa)d e cebolinha picada

MODO DE PREPARO:
Picar finamente o alho e misturar o requeijão, o queijo mussarela, o queijo parmesão, a salsa e a cebolinha.
Cortar um X no topo dos pães, descendo até a metade.
Rechear a fenda feita no pão com o creme de queijos e alho.
Levar à churrasqueira até derreter os queijos e dourar: se o carvão estiver em brasa, a grelha pode ser baixa (20 centímetros), se estiver em chama, a grelha deve estar acima de 40 centímetros.