

REVISTA

Frimesa

Ano XVI Edição nº99 | ago./set./out. de 2020
www.frimesa.com.br



CAMPANHA DE PRÊMIOS

UM ANO DE MERCADO GRÁTIS

Frimesa

Cortes suínos Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda.

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

Costela suína Frimesa

Quando você vai de Cortes suínos 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.

Com certeza, você também vai recomendar.

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



Caros Amigos,

Passados seis meses de convívio com a pandemia do Coronavírus podemos dizer que muito aprendemos com as mudanças de hábitos, adaptações, uso de protocolos, reprogramações e ajuste no mix de produtos. Até o presente momento, o ano em curso tem sido muito bom na manutenção dos níveis de produção e crescimento de vendas. Do ponto de vista das pessoas, o cuidado foi grande e nenhum colaborador perdeu a vida.

A Frimesa, junto com suas cooperativas filiadas, lutou e defendeu a continuidade das operações industriais por se tratar de alimentos essenciais à população.

Você verá, nesta edição, que estamos em plena campanha de Um Ano de Mercado Grátis com sorteios já realizados e entregues aos ganhadores. Mostramos também o lançamento de produtos da Ceia Prática Frimesa para as festividades de final de ano.

Outro tema abordado é a preocupação da Frimesa com o bem-estar animal, desde a propriedade rural até os procedimentos no frigorífico.

Também focamos nas ações em torno da Cultura Organizacional, sempre viva e forte, destacando valores, princípios e código de ética.

Expressamos nossa consideração e respeito a todos os públicos que se relacionaram com a Frimesa neste ano desafiador para todos. A você, que nos acompanha nesta Revista, ficam nossos agradecimentos pela convivência.

Reafirmamos nossa fé e esperança de vencer essa pandemia, bem como, os desafios que temos para enfrentar em nosso Brasil.

Que Deus nos abençoe! Boa leitura.

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

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

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.

Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

SUMÁRIO



15



12



20



31

Agosto	12	Linha Festa	26	Sou Frimesa
Setembro	15	Capa	31	Semana da Saúde
Outubro	20	Setores Frimesa	32	Desafio do Quintal

Ano XVI Ed. nº99



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

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elis D'Alessandro - MTb 7476 e Elimara Biesdorf - MTb 7958. **Colaboração:** Mariana Lourenci. **Capa:** Lincoln Pereira Gaboardi. **Diagramação:** Samara Guimarães. **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:** 14.000 exemplares.

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



Arquivo Frimesa

Leitões de excelência

SISTEMA DE CRECHES DA PRIMATO TEM PROPORCIONADO RENDA E QUALIDADE NA CARNE SUÍNA. FAMÍLIA HOFFMANN É REFERÊNCIA NO ALOJAMENTO DOS LEITÕES.

As lágrimas de Eliane Muller Hoffmann, esposa de Delton Hoffmann, produtores de suínos em creche, não é de tristeza, e sim, de alegria por terem superado as dificuldades e, em 2019, terem alcançado o prêmio de melhor creche da Cooperativa Primato. "Resultado de muito trabalho, dedicação e amor", comentam.

Casados há 23 anos, a família mora na Linha Jaguarandi, em Nova Santa Rosa, junto com seus três filhos: Rafael de 22 anos, Jaqueline de 15 anos e Emanuely de 7 anos. A propriedade é de 90 mil metros quadrados que, no começo, produzia leite e grãos e, agora, está coberta por quatro barracões de alta tecnologia que armazenam mais de 5 mil leitões. São animais que chegam na

propriedade desmamados, com 21 a 28 dias de vida e ficam alojados por 64 dias de vida, seguindo para terminação. O cuidado com os pequenos animais é desde sua chegada. O ambiente é todo higienizado para recebê-los, depois é feita a classificação do pequeno, médio e grande porte. Em seguida, são aplicadas as vacinas e os suínos que estão fracos ou com algum problema

de saúde são retirados e isolados para receber vitaminas, tratamentos e até mesmo uma alimentação mais forte chamada papinha. O principal objetivo dos produtores Delton e Eliane, em todo esse processo, é manter o maior número de animais vivos e com saúde para serem destinados às granjas de terminação. "Cuidamos a temperatura, observação e a classificação é diária, até o término do lote.", comenta Hoffmann, que também é conselheiro fiscal da cooperativa Primato.

O segredo de todo esse sucesso, Delton e Eliane resumem em amar o que fazem e não ter inveja dos outros. "Desejamos que todos saiam ganhando", afirmam. Essa é a essência do cooperativismo, presente em toda cadeia de produção..

MÃO DE OBRA FAMILIAR – Na propriedade de Hoffmann, a mão de obra é toda familiar, desde a pequena Emanuelle que marca com tinta os porquinhos que serão isolados até Jaqueline que prepara o almoço para os pais que estão na lida direta com os animais. "Não temos peão, eu e minha esposa cuidamos desde 2013, mas aqui todos se envolvem. Meu filho mais velho estuda, mas ajuda nos finais de semana. Quando precisamos classificar os animais pagamos um diarista para ajudar", explica o produtor. A escolha da família em cuidar de toda a produção foi para aumentar os resultados e a qualidade dos animais entregues ao terminador, motivo que tem trazido excelentes médias, conforme avalia o médico veterinário, nutricionista e extensionista dos crechários da Primato, Érico Boffo. "Eles têm uma atenção especial aos animais na classificação, medicamentos e papinha. Além disso, é mais geração de mão de obra familiar ou terceiro", avalia.

A matriarca Eliane transparece orgulho pelos seus olhos quando conta sobre a ajuda na propriedade. Emocionada, lembra que no começo sofreram preconceito de muitas pessoas por causa do cheiro e por conhecer o animal apenas na panela. "Sempre fomos bem humildes e, hoje, temos um bom resultado. Ajudo meu marido em tudo, é um compromisso diário, mas nos intervalos dos lotes conseguimos ter alguns momentos de lazer", reforça a esposa.



A COOPERATIVA Primato oferece suporte técnico e toda a programação de alojamento e medicamentos. A parceria só tem trazido sucesso à produção.

Arquivo Frimesa

APOIO DA COOPERATIVA – Delton conhece a produção de suínos através dos seus pais. Antigamente, trabalhava com animais de terminação e tinha Unidade Produtora de Leitão – UPL de forma particular, mas exigia muita mão de obra e, sozinhos, não conseguiriam. Então surgiu a cooperativa Primato, responsável pela evolução da produção de Delton apenas com creches. "Se não fosse a cooperativa não teríamos toda essa estrutura em uma pequena área de terra, temos suporte técnico, garantia de pagamento e venda da matéria-prima. Devido ao aumento de consumo da carne suína e expansão da produção, estamos construindo o quinto barracão", conta Delton Hoffmann.

A estrutura de barracão para creche é diferente do que para uma UPL ou terminação. É necessário forno para manter as temperaturas dos animais que são mais sensíveis por serem desmamados, piso com grelhas plásticas para o ambiente ficar limpo, mais bebedouros e comedouros. "Damos o suporte técnico, programação dos desmames, quantos animais, quantidade de ração, medicamentos e a programação dos leitões que são destinados à terminação", lembra o veterinário Boffo.

A Primato tem oito propriedades com creches e atualmente tem adaptado suas propriedades de acordo com as

normas do Programa Suíno Certificado da Frimesa, tanto UPLs, crechários e terminação. O foco dos trabalhos na área de suíno da cooperativa é o planejamento das propriedades, pensando no frigorífico da Frimesa que está sendo construído em Assis Chateaubriand. "O foco é ajudar a manter toda a cadeia produtiva, proporcionando qualidade na criação do animal, sem doenças, reduzir antibióticos e seguir os padrões de qualidade e de segurança alimentar", finaliza o médico veterinário. 🍎

COOPERATIVA:

Primato

ATIVIDADE:

Creche

PRODUÇÃO:

5000
leitões/lote



Herança empreendedora

AS DUAS lojas da rede atendem a população de Soledade há mais de 30 anos.

REDE DE SUPERMERCADOS NO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL SURTIU DO SONHO DE UMA MULHER EMPREENDEDORA. HOJE, A EMPRESA É COMANDADA PELOS FILHOS COM ATENDIMENTO DE QUALIDADE E PREÇOS JUSTOS.

O Leal Center é o fruto da dedicação e sacrifícios de Nilse Sbaraini e dos filhos Neto e Jakson. As duas lojas localizadas no município de Soledade, interior do Rio Grande do Sul, há mais de 30 anos, atendem a cidade de 31 mil habitantes.

Até 2007, Nilse Sbaraini era a gestora principal. "O que motivou a "mãe Nilse" a abrir a empresa foi a vontade de empreender, de ter uma empresa que pudesse deixar com os filhos depois, e para que eles trabalhassem no próprio negócio", explica Jakson, filho e gestor da rede. Essa ideia deu certo, desde 2007, Jakson de Moraes e Rivadavia de Moraes Neto comandam a rede.

A história do empreendimento começou em 1986, com um mercado de 200 metros quadrados. Uma nova loja, em novo endereço a poucos metros da anterior, foi inaugurada em 1996, e onze anos depois, essa loja ampliou-se novamente, dessa vez para 2000 metros de área de vendas e 12 checkouts. Em 2010, foi inaugurada a filial Atacadão Center no formato de atacarejo, a primeira na região com 2.100 metros de área de vendas e 12 check-outs.

Hoje são 75 pessoas diretamente empregadas pelo Leal Center e 8.500 SKU's para comercialização. Prestar um bom serviço à comunidade de Soledade sempre foi a visão da família, com foco no atendimento de qualidade, e preços justos.

PROMOÇÃO

Frimesa

1 ano DE MERCADO GRÁTIS

promofrimesa.com.br

Compre três produtos Frimesa, inscreva-se no site e concorra a R\$ 1.200.000,00 em compras.

São 100 prêmios de R\$ 12.000,00. Participe!

Participe no site: PROMOFRIMESA.COM.BR
e confira o funcionamento do sistema QR code em todos os pontos de venda.

Foto: Pinto's Mini-Lab

SÃO 71 itens do portfólio Frimesa comercializados pelo Leal, entre frios, cortes, e lácteos. Os produtos estão tendo boa saída pela promoção 1 Ano de Mercado Grátis.

Raio X

2 lojas

8.700m²
Área construída

4.100m²
Área de vendas

75
check-outs

75
funcionários

A forma de atender ao público é a mesma para todas as lojas. "Nosso diferencial é ser uma empresa familiar, inserida na comunidade, que sempre investe no município", pontua Jakson. O mercado varejista é muito competitivo, e ter diferenciais como o atendimento e ofertas é um atributo usado pelo Leal, para os clientes – que são o foco da empresa, benefícios como promoções diárias e cartão próprio são valorizadas.

O gestor também explica que o Leal Center faz parte de duas redes de compras – a rede União e a Redecen, fator que garante menores preços para os clientes e negociações com fornecedores centralizadas. "Hoje nossas duas lojas são uma das maiores empregadoras da cidade, contribuindo para a economia local", afirma. A empresa tem projetos de ampliar as lojas já existentes, com cautela e sem perder a essência.

PARCERIA – O Leal Center foi o primeiro cliente da Frimesa na região norte do Rio Grande do Sul, pela filial no estado, parceria que começou em 2013. "O ponto forte da Frimesa sem dúvidas é a qualidade de seus produtos e o atendimento, nossa parceria com a Frimesa já vem há muitos anos em nossa região, e hoje mantemos uma ótima relação", pontua Jakson.

O Leal é um dos clientes com material da Campanha Um Ano de Mercado Grátis, para concorrer aos prêmios de 12 mil reais, os consumidores devem comprar 3 unidades de qualquer produto Frimesa e cadastrar o cupom fiscal no site promofrimesa.com.br. "Está tendo uma boa saída dos

produtos. A promoção é muito vantajosa porque uma ação assim incentiva o cliente a comprar. Os produtos Frimesa com maior saída são o achocolatado Friminho, sobremesas, e iogurte em bandeja de 540g, em lácteos, nas carnes e frios o produto é destaque. 🍌



Carne Suína: Aumento dos custos de produção deve indicar o caminho dos preços de venda

Apesar de os volumes de carne suína exportados pelo Brasil estarem se mantendo nos últimos meses ao redor de quase 100 mil toneladas mensais na média, e os preços no mercado externo estarem ainda muito favoráveis, e que acabaram por determinar os preços no mercado interno principalmente do animal vivo no spot e da carcaça suína, daqui para a frente o aumento nos custos de produção é o que vai determinar os preços de venda, e muito provavelmente inclusive para o mercado externo. Ocorre que se compararmos os índices de aumento nos preços dos principais insumos que formam os custos de produção, como milho e farelo de soja, veremos que neste ano eles já subiram aproximadamente 50% e 75% respectivamente. De outro lado, até início de outubro, os preços de venda acumulam alta para o animal vivo ao redor de 40%, enquanto que a carcaça um pouco mais de 20% apenas. E quando analisamos as principais categorias de produtos industrializados, os aumentos nos preços de venda também ficaram bem abaixo dos aumentos dos custos, bacon e linguiças frescas e defumadas em torno de 20% e a presuntaria apenas 5%.

Todo este movimento mais forte de aumentos, tanto nos custos de produção quanto nos preços de venda aqui no Brasil, ocorreu a partir do mês de agosto, e como é sabido

os preços para o mercado externo já vinham em alta desde o mês de abril, por isso do aumento nos volumes de carne que estão sendo exportados. Como vimos nos índices, estamos atrasados no repasse dos aumentos dos custos nos preços de venda. Embora o mercado, tanto de varejo quanto de atacados e distribuidores esteja resistindo fortemente aos aumentos, não existe alternativa senão fazê-los sob pena de inviabilizarmos toda a indústria. O momento é de preocupação para quem compra pois não existem estoques disponíveis que possam aliviar a pressão, e com a oferta reduzida e a aproximação do fim da temporada com as festas de natal e ano novo, o consumo tende a acelerar um pouco mais aumentando o desequilíbrio, o que deve favorecer para quem vende, o repasse de preços que está faltando.

Duas perguntas preocupam muito, a primeira é que os custos futuros dos insumos indicam que eles continuam subindo e não se consegue prever onde eles irão estabilizar e a segunda é até quanto os consumidores estarão dispostos ou terão capacidade de pagar pelos produtos que estão sendo ofertados. O desafio será justamente tentar equilibrar esta situação de modo a não sofreremos um colapso das margens do negócio, mas no final temos que acreditar que o consumidor vai pagar a conta.

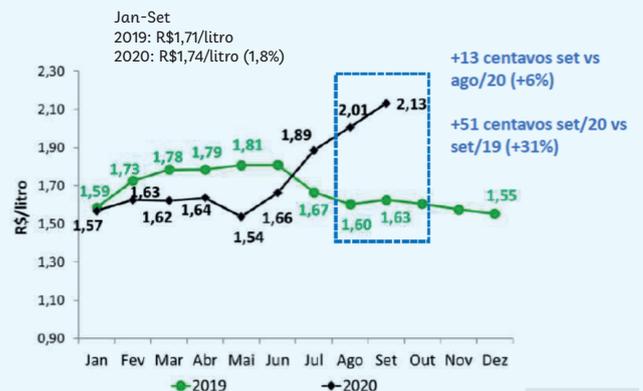
Disponibilidade per capita

2020/2019



Fonte: Milkpoint

Preços líquidos pagos ao produtor



Fonte: Cepea



Leite e derivados:

Oferta de leite será o fiel da balança

Para o leite, ao contrário da última análise que indicava uma disponibilidade negativa entre 5% e 6% em relação ao ano passado com menos leite sendo ofertado, podemos observar que a situação vêm se invertendo nos últimos dois meses, quando passamos a ter uma disponibilidade positiva entre 3% e 5% que é relativamente alta alterando assim a relação de oferta e como consequência os preços de venda no mercado começaram a cair significativamente já no final do mês de setembro e continuam baixando em outubro. As categorias que mais reagiram em função desta maior oferta foram os queijos, o leite longa vida e o leite spot, estes itens vinham com preços de venda bastante altos de modo que houve um estímulo à produção no campo em função dos bons preços que o produtor vinha recebendo pela matéria prima. Além disso, também observamos que nos últimos três meses, julho, agosto e setembro, o volume de leite importado foi bastante alto e embora não signifique muito na média do ano, mas neste momento o impacto destes volumes pode ser estimado na nossa opinião, em torno de 6% da produção nacional, contribuindo assim para também aumentar a disponibilidade interna, e com o agravante de que o preço equivalente em matéria prima ficou em média 13% abaixo do custo da matéria prima nacional mesmo com taxa de câmbio do dólar na faixa de R\$ 5,50. Com maior oferta de leite e queda dos preços de comercialização, naturalmente o

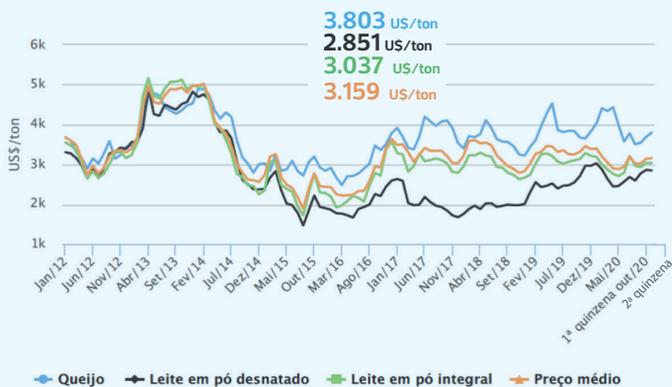
efeito deste cenário será a queda do preço pago ao produtor já no mês de outubro.

Olhando para o lado da demanda, que com efeito da pandemia inicialmente teve uma queda mas depois o ritmo se ajustou de forma a quase superar a oferta, entendemos que o consumidor deve manter seus novos hábitos em relação ao consumo dos produtos lácteos e isto é bom para o setor. Principalmente no que se refere aos volumes, que estavam indo bem mesmo com os altos preços que estavam sendo pagos. Agora com preços mais baixos, devido a maior oferta, o consumo deve continuar seu ritmo.

Tentando prever o que pode acontecer nos próximos meses, precisamos olhar principalmente para a produção nacional, dois fatores presentes no momento podem alterar novamente a relação entre oferta em demanda, independentemente dos volumes que estão sendo importados: o primeiro está relacionado ao clima, com poucas chuvas, a estiagem vêm provocando em várias bacias leiteiras, uma queda considerável na produção de alimentos para os animais, e o segundo fator está relacionado ao super aumento dos custos dos insumos da ração. Estes dois fatores mais a queda de preços pagos pela matéria prima, podem rapidamente inverter a disponibilidade com uma redução significativa na produção, de modo que os preços tanto da matéria prima quanto dos produtos ao consumidor voltem a subir ainda neste ano. 📌

Importações e Exportações de leite (total) 2020 vs. 2019

Preços no leilão GDT



Importações (equivalente leite) milhões de litros/mês



Jan/Set (20/19): -6%
-47 milhões de litros

Exportações (equivalente leite) milhões de litros/mês



Jan/Set (20/19): +45%
+22 milhões de litros

Jan/Set (20/19)
-69 milhões de litros
(equivalente a -0,4% na captação de jan/set)

Fonte: Milkpoint

Fonte: Global Dairy Trade

Fim de ano com carne suína

A FRIMESA TRAZ NOVIDADES PARA AS FESTIVIDADES DE FIM DE ANO. ALÉM DAS NOVAS EMBALAGENS DA 'CEIA PRÁTICA' APRESENTA O PRESUNTO COZIDO TENRO.

As festividades de fim de ano reúnem a família e os amigos para desfrutar de momentos agradáveis e comer bem. Nada melhor que incrementar o cardápio do Natal e Ano Novo com a carne suína, que alia qualidade, sabor, variedade e simbolismo.

A Frimesa preparou deliciosas novidades para as festas tradicionais mais esperadas. Para compor os itens da "Ceia Prática" estão: tender, pernil, lombo e ave natalina temperados. Lança também o Presunto Cozido Tenro, em peça de 3,4 kg. Proveniente da parte mais nobre e macia do suíno, o presunto é defumado na medida certa; com madeira não resinosa, e temperado com condimentos tradicionais de sabor suave, o lançamento vem pronto para o consumo podendo compor a mesa de frios, servido fatiado ou aquecido e servido como o prato principal.

Com a linha "Ceia Prática" a Frimesa busca atender a demanda do consumidor em relação à conveniência e sabor. São muito fáceis de fazer. Os cortes nobres de carne são temperados e vêm prontinhos para assar. No caso do tender e do presunto tenro cozido podem ser servidos frios ou aquecidos e os cortes temperados, basta descongelar e levar ao forno, e tudo está pronto para um delicioso prato principal.

De acordo com o gerente comercial da Frimesa, Mauro Kramer, se estima um aumento entre 15 e 20% nos volumes dos itens natalinos nesta temporada, e um aumento nos preços entre 20 e 30% em função dos aumentos dos custos dos insumos e das matérias-primas. "Como novidade teremos

o item Presunto Tenro com osso, um produto elaborado quase que artesanalmente. Em relação às demais vendas, a expectativa também é muito boa. Pretendemos superar nossa meta em faturamento algo entre 20 e 25% acima do ano passado, com crescimento dos volumes comercializados em torno de 10%", destaca.

As peças chegarão ao consumidor com uma nova identidade visual que segue o padrão gráfico que a Frimesa definiu para todo o seu portfólio. O propósito foi trazer cores que valorizam a premunização dos produtos, relacione o produto com o tema festivo se destacando no ponto de venda.

A "Ceia Prática" da Frimesa chega ao mercado apoiados por enxoval de materiais de comunicação para o ponto de venda e campanha em mídia digital. 🍷





.....

Para incrementar seu cardápio de Natal e Ano Novo, a Frimesa preparou o melhor da carne suína: O Presunto Tenro.

.....

CEIA PRÁTICA FRIMESA

A carne mais nobre e macia do suíno compõe as peças para seu final de ano.



Linguiça Calabresa Sabor Pepperoni

O mix de produtos da Frimesa, constantemente, tem recebido novidades para atender as necessidades de consumo e levar sabor e conveniência para atender diferentes demandas do mercado.

A Linguiça Calabresa sabor Pepperoni reúne esses quesitos, sendo uma ótima escolha para restaurantes e transformadores, por oferecer um sabor diferenciado e um bom custo-benefício no preparo de pizzas e lanches.

A novidade é a perfeita combinação de carne suína de qualidade e especiarias com processo especial de defumação e cozimento. O toque apimentado característico do Pepperoni torna o sabor irresistível. Chega no mercado nas versões Reta e Fatiada.



Queijo Brie



Para quem é apaixonado por queijos, a Frimesa conta com mais uma super novidade na linha de queijos especiais: o Queijo Brie. De massa macia, cremosa e casca branca aveludada formada por fungos do gênero *Penicillium Candidum*, tem como característica principal seu sabor expressivo - forte e adocicado.

A dica é degustar o queijo puro comendo tábuas de frios, combinando com vinhos encorpados. Além disso, fica saboroso combinar o queijo com frutas docinhas ou nozes para complementar o sabor dele. Servir com pães e bolachas acompanhado de um pesto e bebidas frutais ou ácidas deixa ainda mais perfeito o seu sabor. Em uma receita, aposte no Salmão Recheado. 🍷

Veja mais
receitas no
Portal da
Frimesa.



Mercado GRÁTIS



FRIMESA PREMIA CONSUMIDORES NA PRIMEIRA FASE DA CAMPANHA "UM ANO DE MERCADO GRÁTIS", QUE TEM FERNANDO E SOROCABA COMO EMBAIXADORES.

“ Vou ficar um ano sem me preocupar com gastos no supermercado”, comemora Daniel Araújo Pereira, um dos ganhadores da Campanha “Um Ano de Mercado Grátis”, que premiou 20 pessoas no mês de setembro. Ele é morador de Medianeira e comprou no Supermercado Cotrasul. Cadastrou oito cupons e foi contemplado. Emocionado, Daniel incentiva os consumidores a participarem: “Nunca desistam e continuem comprando produtos Frimesa que você pode ser o próximo ganhador”. E podem mesmo porque a Campanha “Um Ano de Mercado Grátis”, da Frimesa, continua e prepara mais dois sorteios com 80 prêmios de R\$ 12.000,00 que sugere uma compra mensal de mercado de R\$ 1.000,00 durante um ano. O último sorteio foi em 15 de outubro e o próximo no dia 26 de novembro. Para participar, a cada compra de três produtos da Frimesa, você gera um cupom. É só cadastrar no site promofrimesa.com.br que irá concorrer aos prêmios.



Em todas as regiões

A promoção conta com a participação da dupla sertaneja Fernando e Sorocaba como embaixadores e tem como meta ampliar o conhecimento da marca e do amplo portfólio de produtos em todo o Brasil.

Na primeira fase foram distribuídos quase 215 mil números da sorte e a expectativa é chegar aos 800 mil até fim da campanha. "Recebemos inscrições mais de 1.500 cidades diferentes de todo o Brasil com muitos pontos de vendas positivados.

Os produtos da Frimesa chegam praticamente em todas as regiões do país e, a campanha, está acompanhando esse movimento contribuindo para a consolidação da marca fora", avalia Elis.

Para o gerente comercial da Frimesa, Mauro Kramer, além de manter a comunicação com os consumidores, a campanha envolve os times de vendas, clientes e consumidores de forma ativa. "Alcançamos nosso objetivo na primeira fase e percebemos como estamos presentes em algumas regiões com odo Paraná, demonstrando a força da nossa marca e aceitação de nossos produtos, principalmente na área de lácteos", avalia Kramer.



A MARCA FRIMESA ficou ainda mais evidenciada, principalmente para o varejista, durante a Campanha. PDV' da Abimar Araraquá de Santa Catarina é destaque

Oportunidade na crise

A pandemia transformou a realidade de todo o mundo, principalmente econômica, devido aos isolamentos e o lockdown. No Brasil não foi diferente. Em alguns estados, várias indústrias estão aumentando os preços, reduzindo produção e empregos devido à crise que se instalou no pós-pandemia. A Frimesa, por ser uma indústria de alimentos, é considerado essencial seu funcionamento, tem avançado cada vez mais e fomentado toda a cadeia produtiva e a Campanha "Um Ano de Mercado Grátis" tem ajudado o comércio nos quatro cantos do país a vender e não se preocupar somente com o Sell-in.

De acordo com o gerente da Filial de Belo Horizonte – FIBH e do Departamento de Vendas – Deven, Vanderlei Centenaro, mais de 800 lojas foram ativadas com a campanha

e, na região Norte, a Frimesa tem aumentado sua presença, principalmente em Macapá, Manaus e Belém com destaque para os distribuidores que estão estendendo a campanha. Também, durante a campanha, a região Centro-Oeste tem se destacado nas participações com os estados de Mato Grosso do Sul e Brasília puxando à frente. "É visível o aumento nas vendas para o consumidor, mas o que mais chama a atenção é o aumento do mix de produtos que o consumidor está levando para sua casa motivando os clientes a ofertar novos produtos Frimesa para seus consumidores. Além disso, nesse momento de grande sensibilidade da população frente à pandemia, a campanha vem fidelizar a marca junto aos consumidores e criar um elo importante entre a Frimesa e nossos parceiros", avalia.

A força do PDV

A Frimesa tem 35 mil pontos de vendas ativos e para chegar com a Campanha "Um Ano de Mercado Grátis" na maioria deles envolveu o varejo e fortaleceu a presença com réguas, displays, faixa de gôndola, stopper, wobler, flyer take one, plástico de forração, display de chão e adesivo fracionado.

De acordo com o Gerente Nacional de Vendas da Frimesa, Carlos Roberto Martins, a campanha gerou visibilidade e presença da marca no PDV, impulsionou o giro dos produtos, propiciou maior interação da marca com o consumidor final, aumentou o mix de produtos vendidos no PDV e melhorou a percepção, por parte dos varejistas, em relação à marca. "Tudo isso, junto com a divulgação da campanha em diversos meios de comunicação e redes sociais, tem sido um sucesso. Facilitou a abordagem a novos clientes, auxiliando a ampliação da distribuição em regiões onde a marca Frimesa busca crescimento. Importante também a elevação conceitual, como marca líder no varejo e para aos consumidores finais", reforça.

O destaque é para Curitiba, da qual, a primeira fase da campanha premiou sete pessoas. São 650 lojas em atividade.

De acordo com o gerente comercial de Curitiba, Marcio Antonio dos Santos, a recepção da campanha foi ótima e todos se envolveram desde os varejistas, supervisores, reposidores até o apoio interno. A mídia feita com os embaixadores da campanha, Fernando e Sorocaba, impulsionou e fortaleceu a campanha e trouxe ainda mais confiança para a marca. "As vendas estão a todo vapor! A evidência da marca ganhou mais valor perante o varejista pelo reconhecimento e aceitação do consumidor", avalia o gerente.



O CONSUMIDOR está levando mais opções de produtos Frimesa para suas casas. No PDV da Jacomar em Curitiba os produtos Frimesa são destaque com a campanha.



como participar

Para acessar a promoção 'Um Ano de Mercado Grátis', o consumidor deve comprar três produtos da Frimesa, acessar o site promofrimesa.com.br e cadastrar o cupom fiscal. Em seguida receberá um número da sorte. Durante o período da campanha, de 16 de agosto a 15 de novembro, serão 3 sorteios com limite por participação de 50 números por CPF cadastrado.

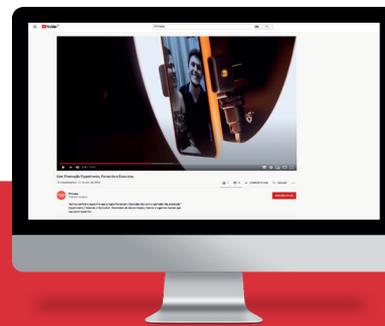
A Campanha vem em paralelo a um projeto grandioso de expansão da Frimesa, o Avança Frimesa, o qual prevê investimentos de quase R\$ 3 bilhões nas estruturas industriais de carne suína e lácteos, fomentando as vendas para alcançar a casa dos R\$ 4 bilhões de faturamento em 2020.

Mais informações podem ser encontradas no site promofrimesa.com.br.

OS 20 GANHADORES DA PRIMEIRA ETAPA DA CAMPANHA UM ANO DE MERCADO GRÁTIS.

CONFIRA OS GANHADORES DA 2ª E 3ª FASE DA CAMPANHA NO SITE PROMOFRIMESA.COM.BR

Olavo Gilson Rosa Morais – Brasília
 Cloves Rodrigues dos Santos – Brasília
 Alexandre Soares Campos – Brasília
 Thainara Maria Rodrigues Braga – Brasília
 Fernando Cazita Muradas – Contagem
 Rosana de Oliveira Freitas – Belém
 Isteici Pereira – Campina Grande do Sul
 Ederaldo Mendes – Cascavel
 Sergio Bacos – Colombo
 Cirene Machado – Curitiba
 Beatriz Maria Justen Roznowski – Curitiba
 Alexandre Masami Hayashi – Curitiba
 Thieellen Adriadne Nadal – Goioerê
 Daniel Araujo Pereira – Medianeira
 Carlos de Oliveira Santos – Paranavaí
 José Roberto Lazanha Júnior – Pinhais
 Jaqueline Borghelot – Quatro Barras
 Kauan Domingues de Oliveira – Blumenau
 Romulo Silva Santos – Itararé
 Claudio Moises – São Jose do Rio Preto



Experimenta, Fernando e Sorocaba

O assistente financeiro, Wagner Fabri, recebeu a chamada de vídeo do Fernando e Sorocaba, no dia 18 de setembro. Foram cerca de 15 minutos de conversa, muita música e dicas sobre pratos especiais e sobre os produtos da Frimesa. Wagner foi o vencedor da Promoção 'Experimenta, Fernando e Sorocaba' com o preparo do Baião de Dois utilizando o Porco a Passarinho da Frimesa. A promoção aconteceu de 27 de julho a 05 de agosto e os participantes postaram uma foto de uma receita pronta no seu instagram e responderam à pergunta: por que ela vai conquistar o coração da dupla Fernando e Sorocaba? Marcaram a @frimesa e a hashtag #ExperimentaFeS. Também as dez melhores fotos receberam brindes.

Segundo Fabri, Fernando e Sorocaba foram super simpáticos e atenciosos, atenderam alguns pedidos musicais. "Foi uma experiência incrível, um papo muito alegre e descontraído. Fernando e Sorocaba são show de bola, alegres, carismáticos, esbanjam simplicidade e humildade. Escolhemos algumas músicas e cantaram pra gente. Parecia um final de semana em família. Felicidade e gratidão são as palavras que definem o sentimento de ter ganhado a premiação da Frimesa, com certeza lembrarei para sempre", finaliza.

**APROXIME SEU
CELULAR E ASSISTA
A VÍDEO CHAMADA.**



Novo 0800

NA FRIMESA, 60% do relacionamento com o consumidor é feito através do 0800.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR DA FRIMESA TEM NOVO NÚMERO: **0800 145 2088**.

O número do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) mudou, desde o mês de setembro. Agora o número é 0800 145 2088. A mudança atende à resolução nº 709 da Anatel, publicada em 27 de março de 2019, que determina que todos os 0800 obrigatoriamente precisam conter 11 dígitos. A resolução, a partir de sua data de publicação, tinha 18 meses para a adequação. O da Frimesa possuía dez e foi necessária a inserção de mais um número.

O novo número está nos portais da Frimesa e em uma gravação, quando a pessoa liga no antigo número, informando sobre a mudança e redirecionando ao SAC. Depois de 360 dias, o número antigo não receberá mais ligações.

Atualmente, o 0800 da Frimesa representa 60% do relacionamento com os consumidores. No mês de agosto foram registrados 1810 atendimentos pelo número.

De acordo com a encarregada do SAC, Sílvia Padilha, o consumidor se sente mais seguro em falar com nossas atendentes. "Em outros canais não sentem proximidade com o atendimento, a conversa com uma pessoa passa mais confiança", explica.

Todo o contato do consumidor com a Frimesa é pelo 0800, e-mail, fale conosco nos portais e pelas mídias sociais como Instagram, Facebook e Twitter. As pessoas procuram para tirar dúvidas, fazer reclamações, elogios, solicitações e sugestões. "São por esses caminhos que o consumidor pode dar seu feedback sobre a empresa", reforça a encarregada.

O diferencial do atendimento ao consumidor da Frimesa é a valorização do 0800 humanizado. A empresa não possui atendimento por Unidade de Resposta Auditável (URA) ou robô, sendo todos atendentes humanos, do início ao fim do atendimento. Atualmente, a equipe é formada por quatro atendentes, um encarregado e auxílio de jovens aprendizes.

Todas as informações coletadas no SAC são utilizadas para surgimento de novos produtos, verificação de qualidade, fidelização do consumidor com bom atendimento e feedbacks de clientes. "Nosso trabalho é a total atenção ao consumidor e estamos sempre prontos para atendê-los da melhor forma possível", finaliza a encarregada. 📌

Receptividade dos suínos

FRIMESA BUSCA POR EXCELÊNCIA NA RECEPÇÃO DOS SUÍNOS, CAPACITA COLABORADORES E PREPARA INSENSIBILIZAÇÃO POR CO₂.

É na madrugada, por volta da 01h20min, que a Frimesa começa a receber os suínos destinados ao abate. São 6900 animais abatidos diariamente na unidade de Medianeira, no Oeste do Paraná. O horário limite para a recepção dos animais é às 20h.

Entre um caminhão e outro, todo o descarregamento é programado para evitar que os veículos não aguardem por muito tempo. De acordo com os horários da escala, eles encostam nas rampas projetadas com uma inclinação para facilitar o manejo. Os animais são conduzidos em pequenos grupos, direcionados pelas mãos dos colaboradores que atuam no setor de recepção dos suínos. Todos os animais são marcados e identificados por lotes para facilitar a rastreabilidade do animal, documentação e pagamento ao produtor. Os suínos são encaminhados para as baias, as quais também possuem identificação dos lotes e alojam de 50 a 160 animais cada.

A recepção dos suínos na Frimesa é o ponto crucial para resultar em uma boa qualidade da carne que vai para a mesa do consumidor. O manejo tranquilo é uma exigência do bem-estar animal e os cuidados nessa condução têm sido cada vez mais intensificados. Quando os animais chegam nas baias são ligados os chuveiros para limpá-los e, antes de ir para o abate, tomam mais um banho. Quando o clima está acima de 25 graus, os nebulizadores e ventiladores são ativados automaticamente para refrescar o ambiente.

Toda a parte externa das pocilgas possui sombrites para evitar a entrada dos raios solares durante as três horas de alojamento dos suínos.

Também, na chegada dos animais, a veterinária do Serviço de Inspeção Federal (SIF) junto com seus auxiliares, faz a fiscalização e avaliação dos animais para ver se possuem cortes ou estão cansados. Esses são sequestrados para uma baia específica onde é feita verificação da temperatura. Caso necessário, os animais devem ser abatidos imediatamente.

De acordo com a médica veterinária do programa de bem-estar da Frimesa, Luana Rocha, a parte mais delicada do manejo dos animais na recepção dos suínos é tirá-los das baias e colocar no corredor para destiná-los à insensibilização, pois precisam andar em fila única. "Então no corredor, também chamado de brete é necessário ter calma, sem utilizar ferramentas impróprias para manejo para que eles se organizem em fila um por vez", avalia.

A Frimesa está reformulando seu processo de insensibilização dos animais. Em breve migrará do sistema de insensibilização elétrica para o Gás Carbônico - CO₂. "Tornar o animal inconsciente com CO₂ irá facilitar o manejo porque serão insensibilizados em grupos, sem contar que reduz ainda mais o estresse do animal, por diminuir a interação homem-animal. Além de que esse método de insensibilização melhora a qualidade da carne", ressalta a veterinária.

TRANSPORTE

Os suínos, para chegarem até na Frimesa, são transportados das propriedades da região com caminhões Truck, Bitrucks e Carretas. Cada veículo possui uma densidade de transporte conforme o peso do animal, mas geralmente são seis suínos por baía. Todas as cargas são monitoradas e qualquer irregularidade é orientada para correção.

Os caminhões precisam estar em boas condições, sem estrutura quebrada ou perfuro cortante que possa machucar o animal. O piso não pode estar escorregadio e deve respeitar a densidade de carga e distribuição dos compartimentos.

O trajeto também exige alguns cuidados e todos os motoristas passam por treinamentos antes de transportar os suínos até a Frimesa. Os temas são: boas práticas, carregamento, ferramentas, como conduzir os animais, dirigir sem realizar freadas bruscas, excesso de velocidade e não pular lombadas. Todos os caminhões possuem um rastreador que monitora o transporte dos animais. "Existem legislações e portarias que estipulam regras a serem seguidas para evitar o sofrimento do animal durante seu manejo. Também tem sociedades de bem-estar animal que,

frequentemente, adaptam novas ações", comenta a veterinária Luana Rocha, que também realiza os treinamentos com colaboradores e motoristas.

A Frimesa tem melhorado a recepção desses animais adaptando uma cobertura com nebulizador e ventiladores para os caminhões, devido a possível quebra de abate ou outro motivo que atrase o descarregamento dos animais. "Antes eles ficavam no sol ou na rua, isso não acontece mais. Somos um dos únicos frigoríficos que oferecem um espaço adequado para a espera do descarregamento", explica o supervisor de abate, Ernani Bulow.

Depois do descarregamento, os caminhões passam por uma lavagem e higienização da carroceteria para retirar toda a matéria orgânica. Na saída é acionado um arco de desinfecção para eliminar as bactérias e não levar contaminantes para outras granjas. Os caminhões precisam aguardar na lateral da rampa para escorrer toda a água e não sair nas ruas derramando os dejetos. "Também é revisto o tanque coletor de dejetos com frequência para garantir que no trecho de ida e volta, fique armazenada corretamente a matéria orgânica, evitando a contaminação do ambiente pelos dejetos", lembra Luana Rocha.



OS ANIMAIS são tatuados na saída do caminhão e conduzidos tranquilamente nas baias.



Arquivo Frimesa

OS CAMINHÕES possuem uma escala de descarregamento dos suínos, na Frimesa.



Arquivo Frimesa



OS ASPERSORES são utilizados para limpar os animais, melhorando a condição em que serão abatidos. São utilizados nos primeiros momentos de alojamento e nos minutos que antecedem o abate. Eles acalmam os animais por proporcionar um ambiente mais fresco.

SETOR

O setor de recepção de suínos envolve várias etapas até o abate: transporte, chegada, recepção, manejo nas baias e manejo para insensibilização. Para tudo isso acontecer, é necessária mão de obra qualificada. Atualmente, o setor reúne 40 colaboradores na recepção e 25 no bem-estar animal, em dois turnos. Esse é o setor que os colaboradores têm maior contato com o suíno vivo.

Ernani Bulow tem 25 anos de Frimesa e considera o setor fundamental para a qualidade da carne. O manejo precisa ser correto para não afetar a carne e torná-la inadequada para o processo de produção. "O animal não pode sofrer nem um tipo de estresse, por isso, conscientizamos constantemente nossos colaboradores para fazerem o manejo correto e adaptação constante às mudanças. Os colaboradores são os principais personagens para cumprir com assertividade os cuidados com bem-estar, além de todos os cuidados com higiene, assim como acontece na parte interna da indústria", reforça.

A Frimesa exige o preenchimento de Registros de Qualidade quando avaliam se os colaboradores estão seguindo o que está escrito no Procedimento Operacional. Além disso, o médico veterinário realiza auditoria uma vez por semana da estrutura e todo o processo e acompanha por vídeo todo o trabalho.

Arquivo Frimesa



Moises Ferreira, operador de produção bem-estar animal

"É um setor importante para toda a empresa porque é o início de todo o processo de industrialização. O que for feito na recepção resulta na qualidade final da carne. A maior dificuldade é na hora de conduzir os animais para insensibilização, mas precisamos ter paciência e seguir as orientações".



Odacir Figueiredo, encarregado de produção do bem-estar animal

"Temos um manejo bem humanizado, seguimos todos os cuidados, desde carregamento, tempo de descanso na pocilga e parte de higienização. Trabalhamos sempre com um grupo pequeno para ter um bom manejo e não causar estresse no animal. Tivemos uma boa evolução do setor, desde pessoal, conscientização, forma de manejo e treinamentos. Passamos as orientações e são os colaboradores que aplicam, eles são fundamentais nesse processo".



Daniel da Silva Pereira, operador de produção bem-estar animal

"Eu sou natural de Alagoas e moro em Medianeira há mais de dois anos. Vinha a passeio na casa da minha irmã e então meu cunhado me convidou para ficar e consegui um emprego na Frimesa. Nosso setor é fundamental para o resultado da carne e os treinamentos são constantes para nos atualizarmos".

Inovação aberta

FRIMESA E DEMAIS COOPERATIVAS BUSCAM PARCERIA COM INSTITUIÇÃO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA PARA CAPACITAÇÃO DE COLABORADORES.

A inovação aberta é o processo em que a cooperativa interage com Indústrias, Universidades, Centros de pesquisas, empresas e órgãos públicos, a fim de promover ideias, pensamentos, processos e pesquisas abertas. Todas essas ações servem para atender demandas e oportunidades, além de gerar melhorias em produtos, processos, na gestão da cooperativa e do ecossistema envolvido.

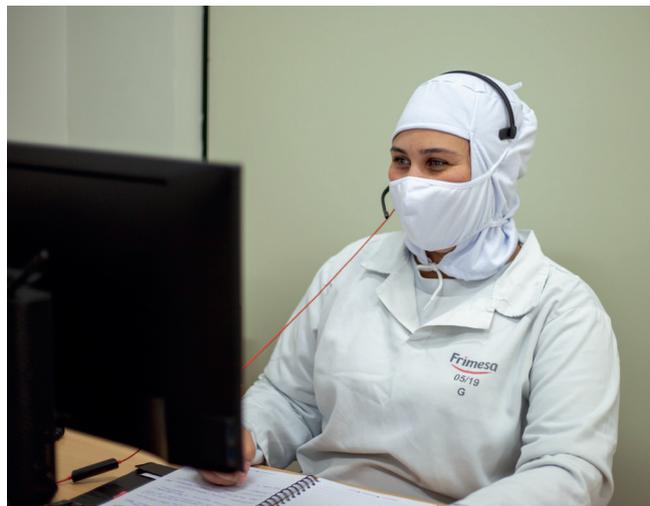
Uma das parceiras da Frimesa no processo de inovação aberta é o Centro Universitário – Uniamérica, de Foz do Iguaçu. Essa entidade desenvolveu um trabalho em parceria com a Lar Cooperativa Agroindustrial e o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop) através da abertura de um curso de Pós-Graduação em Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, que teve início em 21 de agosto. A turma é composta por 40 colaboradores das Cooperativas Lar e Frimesa.

A aula inaugural do curso contou com a participação do Superintendente Administrativo Financeiro, Clélio Roberto Marschall, o Diretor Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, o Reitor Ryon Cassio e o Coordenador da Pós-Graduação, Israel Krindges.

O curso terá duração de 18 meses e serão abordados temas que fazem parte do cotidiano da indústria, buscando o aperfeiçoamento destes profissionais, além de novas ferramentas de inovação, qualidade, pesquisa e desenvolvimento. As aulas são na modalidade de Educação a Distância – EAD através de uma plataforma que permite maior interação entre aluno-professor, aplicação de atividades e networking.

De acordo com a participante do curso, Ediane Do Carmo, assistente técnica da área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação da Frimesa, todas as atividades aplicadas na pós podem ser aplicadas no dia a dia. "Temos atividades que envolvem os grupos de forma dinâmica e diferenciada. Ficamos felizes com a oportunidade porque se não teríamos que nos deslocar para outros estados. É uma área difícil de ter esses cursos em nossa região", avalia.

Durante sua participação na aula magna, o diretor executivo da Frimesa, Elias Zydek, ressaltou a importância desta parceria. "Inúmeras oportunidades surgirão com a Unidade Fabril de Assis e demais ações do "Avança Frimesa". Parcerias como essa oportunizam a qualificação profissional e incentivam a inovação", resalta.



Arquivo Frimesa

OS CURSOS de pós, voltados para Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação atenderam uma demanda de capacitação das cooperativas. Ediane, colaboradora da Frimesa, enaltece a importância dessas parcerias.

Projeto Integrador

Outra ação que faz parte da inovação aberta da Frimesa é o Projeto Integrador, também em parceria com a Uniamérica, da qual, os estudantes são desafiados a criar uma solução aplicada a um problema real, seja de uma empresa, grupo de pessoas e até na comunidade onde vivem. Para buscar soluções, os estudantes começam a se relacionar com profissionais de destaque, formando sua rede de contatos e aumentando sua empregabilidade. Na Frimesa, surgiram cinco demandas de trabalho, sendo três trabalhadas no último semestre e com os seguintes temas: Implantação de Sistemas de Rastreamento e Contagem de Produtos através de Sistemas RFID – Indústria 4.0, Indústria 4.0 – Uma quantificação do estado da arte brasileiro, Redução do Volume no Descarte de Poliuretano (PU) proveniente da substituição de isopainéis empregados em câmaras frias. 🗨️

Expressão pela arte

COLABORADORES DA FRIMESA ENCONTRAM NOS HOBBYS A POSSIBILIDADE DE GERAR RENDA E EXPRESSAR SUA CRIATIVIDADE. ATUALIZAR-SE CONSTANTEMENTE É UMA FORMA DE MELHORAR A CADA DIA.

PINCÉIS QUE TRANSFORMAM

"Devemos pensar que desenvolver um talento é algo que recebemos como um dom!", expressa a analista de crédito na Frimesa, Josiane Marcolin. Ela está na Frimesa há dois anos, mas sempre nutriu uma paixão pela arte: a forma que ela encontrou de deixar sua marca, de expressar a sua personalidade pela maquiagem e sua visão de mundo pela pintura.

Nos dois ramos, ela tem suas preferências. Suas clientes têm maquiagens completas – com coberturas suaves, olhos esfumados e delineados, pele bem feita, contorno, sem faltar blush; tudo isso para realçar a beleza que já existe nas pessoas. Nas telas, ela transcreve a inspiração que tem nas paisagens, flores e natureza morta.

A relação com essas atividades se deu quando começou a trabalhar em uma franquia de cosméticos, onde era pré-requisito estar sempre maquiada e, por isso, desenvolveu apreço por essa profissão. Na época, chegava a maquiagem mais de 10 clientes, após o expediente, para bailes e eventos. Hoje já não trabalha com a mesma intensidade, mas existem clientes de longa data que ainda a procuram.

Na pintura a óleo, ela se dedica efetivamente há seis anos, com aulas semanalmente. Ela também produz quadros sob encomenda. "Sempre digo que é feliz quem, em vida, tem a oportunidade de descobrir e fazer algo que gosta e, se tem algo que amo fazer, é pintar! Sou muito grata por isso", relata Josiane.

Para continuar atuando nessas áreas é importante se atualizar, por isso, a artista segue acompanhando cursos, tendências e materiais. "Devemos sempre ampliar os horizontes, expandir o conhecimento e sentir o poder de transformar tudo a nossa volta. Aprendo que tenho que me desafiar todos os dias", finaliza.



Arquivo Frimesa



Arquivo Frimesa

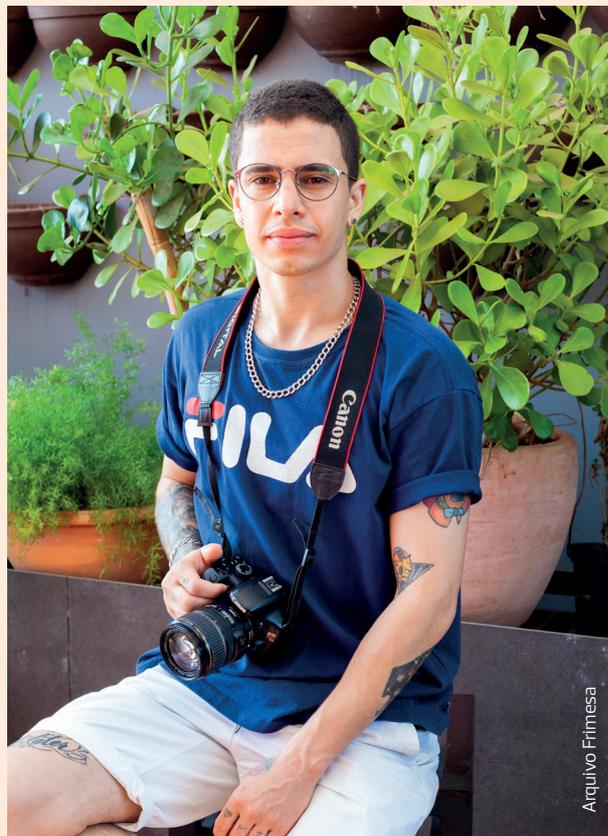
LENTES MÁGICAS

Quando Eduardo Wesley, soldador na Unidade da Frimesa em Medianeira, não está no seu horário de expediente, ele trabalha como fotógrafo de retratos. Em paralelo ao trabalho que realiza na Frimesa desde 2019, ele viu no hobby, a carreira profissional e a oportunidade de trabalhar com o que gosta. Atuando na área há um ano, mas em contato com a fotografia há quatro, ele vê na fotografia um estilo de vida.

Ele começou com câmera semiprofissional e hoje conta com seu próprio equipamento, com material de ponta. "Sempre quis fotografar pessoas, mas isso me deixava tímido e inseguro, e haviam muitos fotógrafos de retrato bons na região. Quando consegui produzir um material que as pessoas gostaram, comecei a convidar as pessoas pra fazer as fotos", relata.

Durante a pandemia, fez ensaios por videoconferências, uma forma que encontrou de se renovar nesses tempos de mudanças e adquirir novas experiências. O primeiro ensaio aconteceu com uma amiga, quando postou nas redes sociais o processo e o resultado. Em 24 horas após a publicação, os primeiros contatos sobre a experiência começaram a ocorrer. Foi o primeiro fotógrafo da cidade a fazer ensaios dessa maneira. "Esse é um recurso bom para quem ainda se sente intimidado, quer fazer um ensaio, mas ainda se não sente coragem de se expor. É algo que deixa a pessoa mais segura", pontua Eduardo.

Para ele, ter uma visão diferente é o mais relevante na hora de fotografar, afinal, é isso que transforma o que se vê pelas lentes e possibilita ter novas ideias e criar experiências mágicas, tanto para o fotógrafo, quanto para a cliente. "Estou em constante evolução, quando fotografava por hobby, achava que sabia muita coisa, mas em contato com outros profissionais e praticando, vi que eu tinha muito a aprender," finaliza.



Arquivo Frimesa



Arquivo Frimesa

Cultura consolidada

EVENTO INTERNO PROMOVE O FORTALECIMENTO DOS VALORES E PRINCÍPIOS QUE NORTEIAM A FRIMESA.

“ Falar da cultura da Frimesa é falar do que somos, do que fazemos, da nossa verdade, e aperfeiçoá-la é mais um aspecto para impulsionar o sucesso da empresa”. Essa fala do diretor-presidente Valter Vanzella resume o que foi a Semana da Cultura Organizacional “Sou Frimesa – Você fortalece o que somos”, realizada internamente entre os dias 28 de setembro e 02 de outubro.

Uma cultura organizacional bem definida e praticada é um fator fundamental para que uma empresa atinja os seus objetivos. A cultura organizacional é um conjunto complexo de valores, crenças e ações que definem a forma como uma organização conduz seu negócio e guia o comportamento e mentalidade dos colaboradores. São as suas práticas, hábitos, princípios, política, crenças, entre outros fatores, que mostram o jeito da empresa ser e existir.

Na Frimesa, esses elementos estão descritos no documento “Fundamentos Corporativos”. Dessa vez, o cenário atual fez com que a realização do evento fosse adaptada com recursos digitais em transmissões ao vivo para que colaboradores de filiais, unidades e remotos pudessem participar, para de fato, consolidar os sentimentos de honestidade, respeito, comprometimento, transparência e servir.

“No feedback que recebemos ficou evidente que a cultura Frimesa precisa ser percebida nas atitudes, comportamentos e ações praticadas. Percebemos o envolvimento dos colaboradores pesquisando e relembrando o conteúdo dos Fundamentos Corporativos no Portal, bem como na obra escrita, fato que impulsiona a prática constatante dos conceitos. Fortalecer a cultura Frimesa depende de cada um de nós”, enfatiza a gerente do Departamento de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, setor que idealiza o evento e é responsável por coordenar a aplicação dos valores na empresa. O diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, lembra que eventos assim são importantes porque facilitam e consolidam o time para o futuro da empresa. “Com o programa Avança Frimesa e novas perspectivas, devemos priorizar esses valores e estarmos preparados para o ambiente novo que virá – com pressão, crescimento, velocidade e novas tecnologias”, comenta.



PROGRAMAÇÃO

A semana começou com a palestra de abertura da coaching e consultora de empresas Dirce Conte, abordando as novas atitudes e o que deve ser cumprido para fortalecer os valores de honestidade, respeito, comprometimento, transparência e servir nas suas respectivas equipes. "Queremos que a cultura seja cada vez mais entendida, compreendida e levada a sério, para o alcance dos objetivos", declara a palestrante. O evento teve mais de 300 espectadores e o supervisor de vendas Omar de Lima, em São Paulo (SP) foi um deles. Para ele, é muito importante sentir que a Frimesa se preocupa com os colaboradores. "A programação online possibilitou que mais gente de longe pudesse participar, houve aproveitamento do tempo e incluiu mais gente", pontua. A abertura do evento está disponível na plataforma Stream, de acesso interno.

A Assistente da Garantia da Qualidade na Sede, Patrícia Laurenti afirma que eventos assim oportunizam aproximação das áreas em busca de objetivos comuns. "A empresa que consolida os seus valores consegue estimular os colaboradores a se desenvolver, ter mais motivação no trabalho e buscar resultado para aumentar a produtividade, crescimento e sucesso da empresa", opina.

Outras atividades marcaram a ação, como o quiz sobre os fundamentos corporativos com sorteio de brindes aos participantes, com mais de 1050 participações e 80 ganhadores, e a publicação do vídeo da degustação do produto de lançamento "Linguiça Calabresa Sabor Pepperoni", com depoimentos dos colaboradores.

Patrícia também degustou o novo produto, e para ela, assim como para os participantes do vídeo, a amostra aos colaboradores, exalta o que eles produziram com as próprias mãos, buscando sempre a qualidade. "A degustação deixa os colaboradores felizes em saber do produto final do esforço deles. Antes de iniciá-lo no mercado, pela degustação em todas as unidades, outros colaboradores, que muitas vezes não tem a viabilidade de experimentar o produto, o fazem. O colaborador é o primeiro propagador da marca, e por isso é importante valorizá-lo", conclui. 🗨️

VALORES

Honestidade, Respeito,
Comprometimento,
Transparência e Servir.

CRENÇAS

Deus. Acreditamos na
existência de um único
criador do universo.

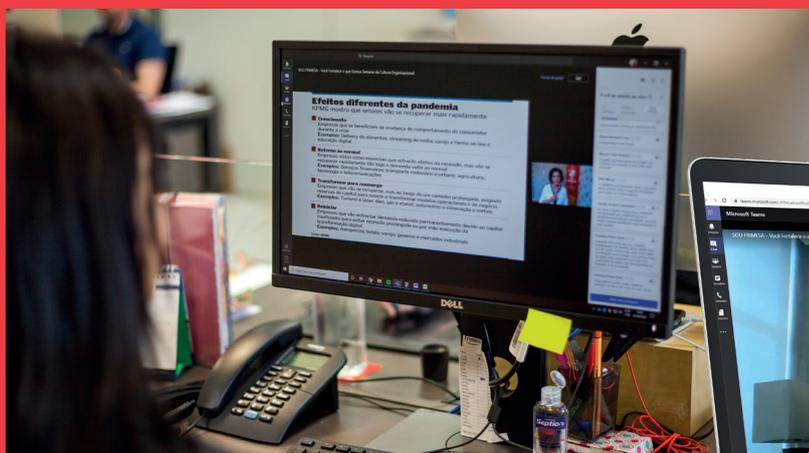
COOPERATIVISMO

Acreditamos e
praticamos princípios
cooperativistas.

LIBERDADE

Acreditamos que
as pessoas de bons
costumes devem ser
livres para suas escolhas
e criatividade.

PARA ZYDEK, o time deve estar consolidado para encarar novos desafios e novas perspectivas para o futuro da empresa.



LÍDERES acompanharam a abertura do evento por transmissão ao vivo.

Ingerir alimentos contrai a Covid-19?

PESQUISAS MOSTRAM QUE O VÍRUS É TRANSMITIDO PELAS GOTÍCULAS SALIVARES DE PESSOA PARA PESSOA E NÃO HÁ EVIDÊNCIAS DE TRANSMISSÕES POR ALIMENTOS.

A pandemia da Covid-19 afetou a população mundial e causou mudanças no estilo de vida. As medidas para reduzir a propagação do vírus continuam a ter impactos na redução da atividade econômica, diminuição de renda, desemprego e limitação na liberdade de movimentação das pessoas. Na cadeia de alimentos, isso não foi diferente e, em alguns momentos, sofremos interrupções devido ao impacto na saúde dos trabalhadores.

Mas há riscos de contrair Covid-19 consumindo alimentos?

Recentemente ouvimos relatos chineses de detecção do vírus em asas de frango congeladas, produzidas pelo Brasil e, devido as várias incertezas, alguns países começaram a restringir a importação de alimentos, testando a presença do vírus em produtos importados e solicitando declarações de produtos livres da Covid.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) tem minimizado o risco de transmissão para os alimentos e suas embalagens, pois não há evidências científicas de que os alimentos sejam uma fonte ou veículo significativo para a transmissão do vírus. A explicação vem das aulas básicas de biologia, já que o vírus não se multiplica sozinho em lugar nenhum, ele precisa parasitar, não é vivo, aproveita-se de outras células.

Mas então, como confirmaram a presença do vírus em frango?

Pesquisas indicam que fragmentos inativos do vírus podem permanecer sobre superfícies, mas esses fragmentos inativos não podem transmitir a Covid-19 e perdem viabilidade com o passar do tempo. A maioria dos exames e testes existentes não conseguem diferenciar fragmentos de vírus inativos e um vírus ativo. Logo, o que pode ter sido identificado foi apenas a

presença de um fragmento do vírus. Não há relatos de pessoas chinesas que manipularam esse produto terem sido contaminadas.

Organizações como Organização Mundial de Saúde (WHO), Organização das Nações Unidas para de Alimentação e Agricultura (FAO), Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), Código Alimentar (Codex) e Organização Mundial do Comércio (WTO) concordam cientificamente que a COVID-19 é uma doença séria, porém não uma questão de segurança dos alimentos, mas uma doença respiratória e sua principal via de transmissão é de pessoa para pessoa por meio de gotículas respiratórias.

Com base nisso, devemos nos atentar aos fatos! Desde o início da pandemia, bilhões de refeições foram consumidas e até o momento não houve qualquer evidência científica de que os alimentos e suas embalagens sejam uma via de transmissão do Coronavírus.

O foco das empresas de alimentos deve estar na proteção dos trabalhadores que manipulam o produto, na transmissão do vírus de pessoa para pessoa ou indiretamente através de contaminação cruzada por superfícies. Pois, mesmo não havendo a possibilidade do vírus se multiplicar nos alimentos, as boas práticas de higiene continuam sendo a principal garantia de segurança dos alimentos e formam uma base forte para minimizar a transmissão, bem como de contaminações cruzadas da Covid-19 em indústrias de alimentos.

A gerente da área de Qualidade e Ambiental da Frimesa, Karem De Luca Paz, informa que mesmo não se tratando de uma questão de segurança dos alimentos, é necessário reforçar a importância das medidas de higiene pessoal e dos alimentos, junto aos colaboradores. "É importante aguardar que as áreas como da ciência e tecnologia evoluam, porém, no momento, o que pode ser feito são apenas ações preventivas e/ ou mitigatórias", reforça. 🍷



Protocolos da Covid-19

OS CUIDADOS NO COMBATE AO CORONAVÍRUS PERMANECEM, É IMPORTANTE QUE TODOS SIGAM AS MEDIDAS DE PROTEÇÃO.

O slogan da campanha de combate ao Coronavírus na Frimesa, 'Não Flexibilize Sua Responsabilidade', tem sido fundamental nesse momento em que as pessoas estão diminuindo os cuidados. Os índices diminuíram, principalmente nos municípios da região Oeste, mas a doença ainda circula e os cuidados devem permanecer. Na Frimesa, nada foi flexibilizado. Os protocolos internos e externos continuam sendo aplicados de forma sistêmica, conforme alinhamento e orientações tidas dos órgãos de saúde, principalmente Vigilância Sanitária. Os colaboradores precisam cumprir!

O acesso ao trabalho continua com medição de temperatura, higienização constante das mãos, higienização dos ambientes externos e internos, protocolos no transporte dos colaboradores, sem nenhuma flexibilização.

De acordo com o supervisor da área de segurança do trabalho, Ilson Sassi Junior, o ambulatório da empresa continua encaminhando pessoas para o Sistema Público de Saúde, reforçando campanhas internas no combate a fake news, cuidados com a saúde do colaborador, além do monitoramento constante da saúde das pessoas afastadas, tanto pela empresa como pelo município. "Agora que estamos com números baixos de casos, conseguimos direcionar um enfermeiro da empresa na casa das pessoas para visitá-las e fazer um monitoramento mais próximo dos casos", alerta Junior.

A Frimesa realiza constantemente reuniões envolvendo a Prefeitura dos municípios que a cooperativa está inserida, Secretaria de Saúde, Vigilância Sanitária, hospitais e demais órgãos de saúde como a Unimed.



Os protocolos continuam sendo seguidos. Colaboradores passam por avaliação médica antes de retornarem



Todas as sextas-feiras é realizada a desinfecção dos setores administrativos da Frimesa. A parte industrial também recebe essa higienização diária.

Os colaboradores que possuírem dúvidas podem procurar o ambulatório ou os números de WhatsApp para envio de atestado médico ou documentos: 45 99950 1319 ou 45 99915 0417.

Ebook Coronavírus

FRIMESA REÚNE CONTEÚDO COM TODAS AS AÇÕES DE COMBATE À COVID-19 EM SUAS UNIDADES INDUSTRIAIS.

A pandemia transformou todos os setores da Frimesa e mudou a realidade e a rotina dos colaboradores. Centenas de ações, regras e cuidados foram aplicados em suas indústrias para trazer segurança, principalmente aos colaboradores e todas as pessoas envolvidas em suas estruturas.

Este e-book nasceu para apresentar a todos o que a Frimesa tem feito em relação ao combate à Covid-19, como um documento de informação e cuidado para superar a crise.

Ele foi elaborado por várias mãos dos setores de Gestão de Pessoas, Controladoria e Marketing mas, principalmente validado pelo Comitê e Gestão de Crises e diretoria da Frimesa.

De acordo com a gerente do setor de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, esse ebook é um documento importante de transparência das ações preventivas e de contingência que são implementadas diariamente pela Frimesa, em combate à Covid-19.



Aproxime seu celular aqui e veja o E-book de Combate ao Coronavírus.



Sua Vida Vale Ouro

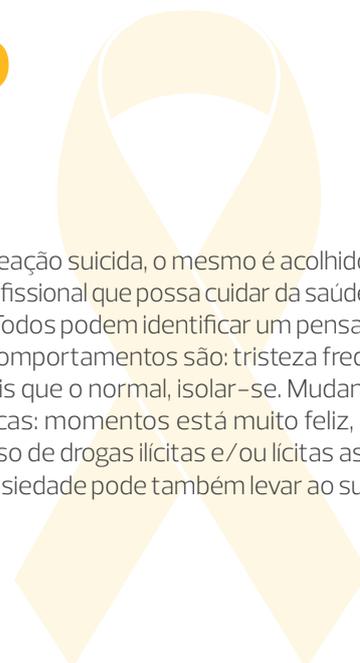
FRIMESA INFORMA COLABORADORES SOBRE SETEMBRO AMARELO QUE COMBATE O SUICÍDIO.

A Frimesa realizou ações pontuais no Setembro Amarelo, intituladas "Sua Vida Vale Ouro". Foram entregues aos colaboradores um chocolate Ouro Branco que simbolizou a campanha e incentivou eles a pensarem sobre cuidar da saúde mental e, principalmente, da vida.

Também foi expedida uma reunião relâmpago interna aos colaboradores com conteúdo sobre o suicídio, causas e cuidados.

De acordo com a encarregada do setor de Gestão de Pessoas, Suellen Chibiaqui, quando a empresa recebe um

colaborador com ideação suicida, o mesmo é acolhido e encaminhado a um profissional que possa cuidar da saúde mental dessa pessoa. "Todos podem identificar um pensamento suicida porque os comportamentos são: tristeza frequente, crises de choro mais que o normal, isolar-se. Mudanças de humor muito bruscas: momentos está muito feliz, outros está muito triste. Uso de drogas ilícitas e/ou lícitas associadas à depressão; ansiedade pode também levar ao suicídio", comenta. 🍌



Mais de 300 atendimentos

ATIVIDADES FÍSICAS PARA FAZER EM CASA E EXAMES PREVENTIVOS MARCARAM AS ATIVIDADES EM PROL DA SAÚDE DO COLABORADOR.

Muitas ações tiveram que ser reinventadas devido à pandemia, principalmente as que exigem aglomeração de pessoas. Na Frimesa, o mês de agosto é dedicado à Semana da Saúde, quando, em todos os anos são realizadas várias ações de prevenção a doenças como diabetes, hipertensão e outros. Nesse ano, a Semana da Saúde foi marcada por duas ações.

Uma delas foi uma parceria com a Academia da Associação Esportiva e Recreativa da Frimesa – Assercoop. Foram gravados uma série de vídeos com exercícios físicos e dicas de saúde para melhorar a qualidade de vida dos colaboradores. Esses vídeos foram expostos no Portal do Colaborador eu.frimesa.com.br e demonstram exercícios funcionais, de execução simples e que podem ser realizados em qualquer lugar, inclusive em casa.

Números de exames realizados pelo SESI:

Mamografia – 90

Papa Nicolau – 90

Deteção precoce de lesão na pele – 45

Exame de próstata – 93

*Os exames virão no ambulatório e serão entregues aos colaboradores para apresentarem a seus médicos.

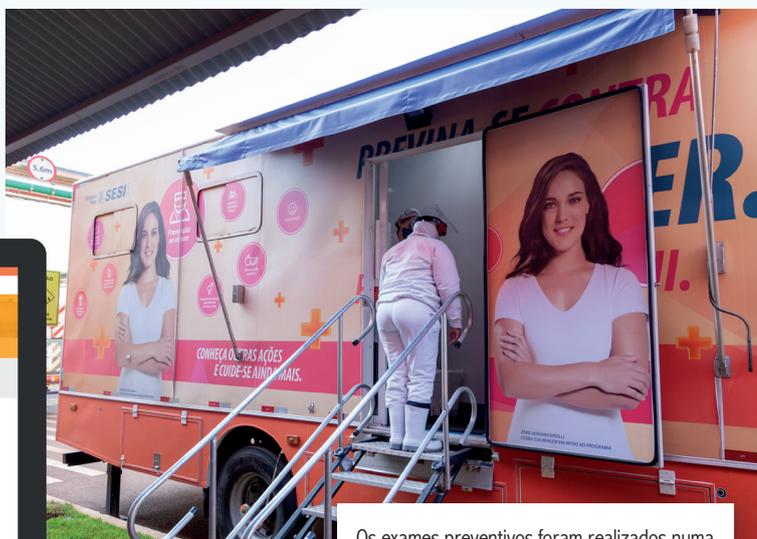
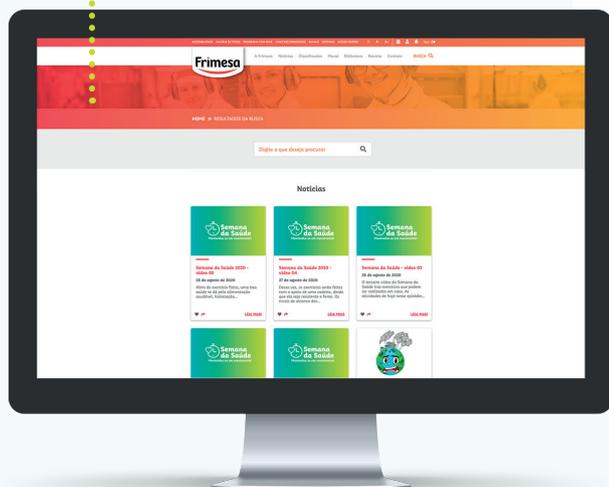
De acordo com o supervisor do setor de Segurança do Trabalho, Ilsson Sassi Junior, a ideia foi fortalecer a parceria com a Assercoop e proporcionar dicas de saúde aos colaboradores para que possam realizar em suas casas.

Também, os colaboradores puderam fazer exames através de agendamentos pelo Serviço Social da Indústria – SESI, com a Unidade Móvel. Foram envolvidos colaboradores de Medianeira, Matelândia e das duas Unidades de Marechal Cândido Rondon. “Nossa intenção era fazer várias atividades de prevenção, mas devido à pandemia, ficamos limitados. Mesmo assim, tivemos uma boa procura nos exames, não deu filas nem aglomerações, cumprindo a exigência de higienização dos locais”, reforça Sassi. 🟢



Foram atendidos mais de 300 colaboradores de todas as unidades da Frimesa, através de agendamento.

Conteúdo disponibilizado no portal do colaborador



Os exames preventivos foram realizados numa parceria com o caminhão móvel do Sesi.

Desafio do QUINTAL

TODOS CONTRA A DENGUE.

A GANHADORA DO PROJETO FOI IVONE ROGAL. ELA REUNIU SUA FAMÍLIA DURANTE DOIS FINAIS DE SEMANA PARA LIMPAR SUA PROPRIEDADE.

Mais de R\$ 3 mil reais em prêmios e brindes foram entregues para os ganhadores do Desafio do Quintal – ação desenvolvida para combater a dengue – uma iniciativa das cooperativas de Medianeira: Frimesa, Sicredi, Unimed, Sicoob, Cresol, Lar e Uniprime, durante os meses de julho, agosto e setembro em prol do Dia de Cooperar.

Foram inúmeras participações nas redes sociais Facebook e Instagram do Desafio do Quintal, totalmente on-line, sendo que o primeiro lugar quem ganhou foi Ivone Rogal, moradora do bairro Itaipu, que comemora seu prêmio e conta como foi motivada a se envolver no projeto. "Na correria do dia a dia a gente não se atenta muito às redes sociais, então meu filho foi um dos maiores incentivadores para participar do Desafio do Quintal. Não tínhamos intenção de ganhar, mas sim de cuidar do lote para evitar a proliferação do mosquito da dengue. No meu bairro, centenas de pessoas contraíram a dengue e sofreram muito", avalia.

Segundo a participante, foram dois finais de semana que a família se ocupou para a limpeza dos fundos do lote, arrumação de jardim e pintura de muros. "Todos se uniram para manter o terreno limpo e sem focos do mosquito. Com o prêmio iremos pintar toda a casa. Convido a todos para participarem no próximo ano e ajudar o município a combater a dengue", reforça Ivone Rogal.

A votação aconteceu pela Comissão Central Organizadora (CCO) e foram

avaliados os seguintes quesitos: área limpa, manutenção da limpeza, organização, envolvimento da família e destinação do lixo/resíduos.

Medianeira registra quase 1200 casos de dengue e cinco óbitos pela doença, em 2020. Os bairros com maior foco do mosquito são Ipê, Belo Horizonte, Parque Independência e Jardim Panorâmico.

O presidente da Cooperativa Lar, Irineo da Costa Rodrigues, parabeniza todos os participantes nessa nova iniciativa das cooperativas em prol da saúde pública do município. A pandemia reinventou as atividades, principalmente o Dia de Cooperar, que aconteceu através do projeto Desafio do Quintal, totalmente on-line e deve continuar nos próximos anos. "Precisamos cuidar das nossas casas, da nossa comunidade, isso também é cuidar do próximo. Os participantes demonstraram a preocupação em ter uma cidade limpa. Esses cuidados devem permanecer porque o Desafio do Quintal não é apenas para premiar, mas conscientizar e incentivar as pessoas a combaterem a dengue, constantemente", avalia. 📌

Veja como foi o projeto Desafio do Quintal



fb.com/desafiodoquintal

@desafiodoquintaldiac

GANHADORES DO DESAFIO DO QUINTAL

1º LUGAR – Ivone Rogal – R\$ 1500,00





2º LUGAR – Jhenyfer Videira – R\$ 1000,00



3º LUGAR – Ligia Mazzuco – R\$ 500,00



GANHADORES DAS CESTAS



Juliete



Fabiola



Elisangela



Mariluz



Sidnei



Maria de Fatima



Augusto

Jovens Aprendizizes

Os jovens aprendizizes em atuação na Frimesa arrecadaram doces para o Dia das Crianças. A ação aconteceu em parceria com a Sociedade Filantrópica Semear, instituição onde realizam cursos para introdução ao mercado de trabalho. A ação foi fomentada por comunicação interna e cartazes produzidos pelos jovens aprendizizes que atuam nas áreas administrativas e industriais em Medianeira. Na foto estão três jovens aprendizizes e representantes da Instituição Semear.



Arquivo Frimesa

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

ESSES COLEGAS COMPLETAM TEMPO DE CASA ESTE ANO. VOCÊ CONFERE TODOS OS ANIVERSARIANTES NO PORTAL DO COLABORADOR. ELES SÃO ATUALIZADOS MENSALMENTE E VOCÊ PODE PARABENIZÁ-LOS.



10 ANOS

"A Frimesa é meu porto seguro e minha segunda casa", a fala de Lecy mostra seu orgulho por ser parte da empresa. Ela é auxiliar de produção no setor de Requeijão, em Marechal Cândido Rondon, mas já trabalhou com o queijo parmesão, ajudou na operação de robôs e foi titular da Cipa. Ela entrou na empresa por necessidade financeira e de segurança e, pelo seu esforço, concluiu os estudos, conquistou casa e moto, e fez grandes amigos. "Tenho gratidão a todos pela confiança em mim", conclui.



5 ANOS

Para o operador de transpaleta, Adenilson Barreto de Souza, a Frimesa significa segurança financeira e caminhos para crescimento pessoal e conhecimento. Na Unidade de Medianeira e trabalhando no segundo turno, desde 2015, ele já foi auxiliar de produção, antes de ocupar o atual cargo. Aos 28 anos, ele já fez cursos e participou de palestras. "Também consegui comprar meu carro, fazer minha carteira de habilitação e consegui ajudar minha família".



10 ANOS

Márcio é colaborador da Frimesa desde junho de 2010 e sempre trabalhou no setor de Embutidos (toscana). Para ele, a empresa significa um portal para oportunidades de crescimento, evolução e desenvolvimento de habilidades para o progresso próprio e de outras pessoas. "As minhas principais conquistas foram as subjetivas, não palpáveis, como amizades, melhora no relacionamento em equipe e na resolução de problemas", afirma Márcio. Márcio trabalha na Unidade de Medianeira.

Liderança

FRIMESA PREPARA COLABORADORES PARA SEREM LÍDERES DE ALTA PERFORMANCE VISANDO NOVOS DESAFIOS E PROJETOS DE EXPANSÃO.

A Frimesa estabeleceu grandes desafios para os próximos anos envolvendo expansão das indústrias e um novo frigorífico de suínos, em Assis Chateaubriand. Para estar à frente de todas essas ações, várias capacitações e preparações de líderes estão ocorrendo, envolvendo colaboradores de todas as unidades industriais.

Desde o início do ano, acontece o projeto de Desenvolvimento de Lideranças com treinamentos e avaliações, preparando os colaboradores para comporem equipes de alta performance, engajadas e motivadas numa cultura de cooperação.

A primeira etapa é aplicada em cinco módulos que abordam temas como comunicação e, principalmente, as mudanças em todos os processos de gestão e lideranças que vem ocorrendo durante os anos.

Os trabalhos são feitos através de uma parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – Sescop através da instrutora e psicóloga, Sandra Pierozan. São quatro turmas em andamento, envolvendo colaboradores para Medianeira, Matelândia, São João, Capanema, Marechal Cândido Rondon e Mundo Novo.

De acordo com a gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, o curso não tem data de término porque a pandemia mudou toda a programação de treinamentos da Frimesa, por isso, repensado todos os cronogramas.

Entre os principais temas apresentados nos treinamentos está a comunicação, importância do feedback para melhorias e desenvolvimento de equipes e como os líderes estão preparados para as mudanças que virão, para os riscos e, principalmente, na capacidade de se reinventarem e conhecerem novas áreas de atuação.

Segundo a psicóloga Sandra Pierozan, a Frimesa vem crescendo constantemente e busca por profissionais que possam ajudar a atingir as metas previstas para os próximos anos. "Queremos formar líderes prontos para criar, inovar e desenvolver um grupo completo, incrivelmente talentoso, vigoroso de liderança de linha de frente", reforça. 📌



AS AULAS acontecem de forma online e envolvem líderes de todas as unidades da Frimesa



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

Trabalhe Conosco

Quer ser um colaborador da Frimesa? Cadastre o seu currículo em www.frimesa.com.br/pt/trabalheconosco. Se você já é colaborador e está em busca de novas oportunidades, acesse o Painel de Gestão e fique atento às vagas.

Salário-família

Para fins de manutenção do benefício do salário-família, no mês de novembro os colaboradores que recebem remuneração até R\$ 1.425,56 e possuem filhos até 14 anos devem apresentar ao DGP os seguintes documentos: Comprovante de frequência escolar, (declaração) para filhos de 07 a 14 anos de idade. Caderneta de vacinação dos filhos de até 06 anos.

Aulas de português para haitianos

Colaboradores haitianos residentes em Medianeira podem fazer aulas de português com voluntárias na SANEM. São turmas com até 5 pessoas: **TURMA 1** – para adultos nas segundas-feiras a noite, das 19 h às 21 h; **TURMA 2** – para adultos nas quinta-feiras à tarde das 15 h às 17 h; **TURMA 3** – para adultos nas sextas-feiras de manhã, das 9 h às 11 h; **TURMA 4** – para crianças nas terças-feiras das 9h30min às 11h30min.

Interessados podem se inscrever na Sanem: Rua Maranhão, 1661 – São Cristóvão Medianeira – PR, telefone: (45) 3264-1556.

Dia da Árvore

FRIMESA ENTREGA AOS COLABORADORES LÁPIS SEMENTE PARA INCENTIVAR O PLANTIO DE ÁRVORES E CONSCIENTIZA SOBRE A IMPORTÂNCIA DE CUIDAR DO MEIO AMBIENTE.

No dia 21 de setembro comemora-se o Dia da Árvore, uma data que reflete sobre a importância em preservar os recursos naturais. Para a Frimesa, as árvores são um símbolo de força e de vida; preservá-las significa preservar a própria existência da raça humana. Por isso, entregou a seus colaboradores mais de mil lápis sementes nas Unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon. Estes lápis contêm sementes de Gipsófila, uma planta que possui uma flor delicada e de cor branca, simbolizando o quão frágil é nossa existência frente à degradação ambiental e que devemos cultivar a paz e viver em harmonia com o meio ambiente. Quando o lápis estiver quase no final, os colaboradores poderão enterrar a semente e cuidar da planta.

As ameaças ao equilíbrio ambiental crescem a cada dia e, se continuar nesse ritmo, em breve atingirá um ponto de destruição tão crítico que não será possível recuperar os ecossistemas. As queimadas e o desmatamento desenfreado dos biomas brasileiros colocam em risco a sobrevivência de todos.

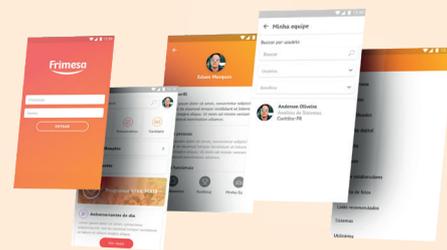
De acordo com a supervisora da área ambiental da Frimesa, Andrieli Schulz, é preciso agir e entender que as pessoas fazem parte de um sistema muito maior e que dependem dele para viver. "Precisamos estar conscientes e utilizar os recursos naturais com sabedoria. Pense em seus atos e como eles interferem no ecossistema. Esperamos que esses lápis sirvam como incentivo para desenhar um futuro mais verde e plantar hábitos mais sustentáveis", avalia.



O lápis contém sementes da planta Gipsófila, conforme na foto.

Arquivo Frimesa

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



EBOOK CORONAVÍRUS

Quer saber tudo o que a Frimesa vem fazendo para combater o Coronavírus em suas unidades? Acesse o portal do colaborador, vá na aba Frimesa, escolha a opção documentos ou responsabilidade social e baixe o ebook em PDF. Este E-book nasceu para apresentar a todos, o que a Frimesa tem feito em combate ao Covid-19, como um documento de informação e cuidado para superar a crise. Fique por dentro!

EBOOK PARA TIRAR FOTOS

Tirar fotos com o celular não é novidade para ninguém, mas há sempre algumas dicas especiais que podem deixar suas imagens ainda mais bonitas e com qualidade. A Frimesa disponibiliza no Portal do Colaborador um ebook com dez dicas simples e práticas para você fotografar e ter sucesso na sua produção. Vá lá na aba A Frimesa, escolha a opção documentos e confira a novidade.

PROGRAMAS DO DGP

Todos os programas da área de Gestão de Pessoas da Frimesa agora você encontra no Portal do Colaborador na primeira aba, ao lado de galerias de fotos. Clicando nos Programas de Gestão de Pessoas você vai conhecer muitos projetos e benefícios aos colaboradores que todos os anos são realizados na Frimesa. Temos um belo acervo de fotos que registrando esses momentos.

NOTÍCIAS

Fique por dentro do que acontece na Frimesa visitando o portal do colaborador eu.frimesa.com.br e indo lá nas notícias. Tem muita novidade que rolou nos meses de setembro e outubro, como Setembro Amarelo, Outubro Rosa, Semana da Cultura Organizacional, Desafio do Quintal, Dia da Árvore e muito mais.

RECEITAS PARA COLECCIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

Folhadinhos de Presunto com espinafre e ricota

INGREDIENTES:

300 g de massa folhada laminada
1/2 maço de espinafre
200 g de Presunto Frimesa
180 g de Requeijão Cremoso Frimesa
100 g de ricota
Sal a gosto
2 gemas de ovo

MODO DE PREPARO:

1. Corte o presunto em cubinhos.
2. Limpe o espinafre e deixe somente as folhas. Depois corte em tiras finas.
3. Rale a ricota e misture com o requeijão, o presunto e o espinafre. Ajuste o sal.
4. Abra a massa folhada sobre a bancada e coloque colheradas de recheio sobre um dos lados da massa. Dobre a massa sobre o recheio e aperte bem entre os montinhos de recheio. Corte o excesso de massa e aperte as bordas com um garfo.
5. Batas as gemas e pincele sobre a massa.

Bruschettas de Presunto tenro com queijo brie e pêssegos grelhados

INGREDIENTES:

400g de presunto tenro Frimesa
180g de queijo tipo brie Frimesa
2 pêssegos frescos
Azeite
Ramos de tomilho ou orégano fresco
8 fatias de pão italiano

MODO DE PREPARO:

1. Cortar os pêssegos em oito partes (formato meia lua), com casca, e descartar o caroço.
2. Aquecer uma chapa de ferro (ou frigideira antiaderente) com frisos, untar com azeite e tostar os pedaços de pêssego, na parte que foi cortada. Reservar.
3. Na mesma frigideira, tostar levemente as fatias de pão, num fio de azeite.
4. Fatiar o presunto tenro e dividir igualmente sobre as fatias de pão, cobrir com uma fatia de queijo e um pedaço de pêssego grelhado.
5. Decorar com os ramos de tomilho ou orégano.
6. Pode ser servido quente ou frio!

Bombom de travessa

INGREDIENTES:

250g de chocolate ao leite
250g de chocolate meio amargo
500g de morangos
2 caixas de Leite condensado Frimesa
2 caixas de Creme de leite Frimesa
2 colheres de sopa de Manteiga Frimesa

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o Leite condensado Frimesa em uma panela com a Manteiga Frimesa e, em fogo baixo, faça uma massa como um brigadeiro mole.
2. Disponha o brigadeiro mole em uma travessa, corte os morangos ao meio e coloque-os sobre o brigadeiro. Reserve.
3. Para cobertura ganache, rale os chocolates ao leite e meio amargo e misture ao Creme de leite Frimesa. Leve a mistura ao micro-ondas durante 1 minuto. Retire e mexa novamente. Repita o processo até formar uma mistura homogênea.
4. Cubra os morangos com a ganache, leve à geladeira, coberta por plástico filme.
5. Sirva quando estiver gelado.

Mousse gelado de chocolate e logurte

INGREDIENTES:

Base: 1 pacote de biscoito tipo Maria
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
125g de Manteiga Frimesa
Recheio: 2 copos de logurte Natural Frimesa
1 pote de Nata Frimesa
5 folhas de gelatina sem sabor
3 colheres (sopa) de açúcar
100g chocolate ao leite em tablete

MODO DE PREPARO:

- Base:** **1.** Picar o biscoito na trituradora até ficar em pó. **2.** Juntar o chocolate em pó e adicionar a Manteiga Frimesa derretida até obter uma massa esfarelada. **3.** Forrar uma forma de fundo removível e reservar na geladeira enquanto prepara o recheio. **Recheio:** **1.** Bater a Nata Frimesa e o açúcar na batedeira. **2.** Juntar depois o logurte Natural Frimesa e bater. **3.** Demolhar as folhas de gelatina em água fria e depois dissolvê-las num pouco de água quente. **4.** Adicionar a gelatina dissolvida à mistura anterior e bater novamente com a batedeira. **5.** Dividir o creme em duas partes e misturar a uma delas o chocolate ao leite derretido. **6.** Colocar o creme branco sobre a base de biscoito e alisar a superfície, sobrepor depois o creme de chocolate e, com um garfo, misturar fazendo efeito de mármore. **7.** Colocar na geladeira até endurecer. **8.** Retirar 1/2 hora antes de servir.



PROMOÇÃO

Frimesa

Fernando



Sorocaba



1 ano DE MERCADO GRÁTIS

Compre 3 produtos Frimesa e concorra a

R\$ 1.200.000,00

em compras.

PROMOFRIMESA.com.br



Distribuição gratuita de prêmios. Válida para qualquer pessoa física, portadora de CPF, maior de 18 anos, residente no Brasil, que de 16/08/20 a 15/11/20 efetuar a compra, em um mesmo cupom fiscal, de 3 produtos promocionados iguais ou diferentes, e seus múltiplos, disponíveis em qualquer loja que comercialize os produtos Frimesa e esteja sinalizada com material de comunicação. Inscrição no site de 16/08/20 a 26/11/20. Sorteios com base na Lotomania: 15/09/20, 16/10/20 e 27/11/20. Guarde o original do cupom fiscal pois poderá ser exigido para o recebimento do prêmio. Os 100 prêmios de R\$ 12.000 serão divididos entre os sorteios e entregues em 1 cartão pré-pago, sem função de saque, para utilização na rede credenciada VR Benefícios. Consulte os períodos, limite de inscrições e demais condições de participação no regulamento em www.promofrimesa.com.br. CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO SECAP Nº 04.008455/2020.



**Quem celebra,
recomenda.**

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

Fazer uma ceia de fim de ano é muito mais fácil do que você imagina. A linha Ceia Prática Frimesa tem Lombo, Pernil, Tender e o lançamento, o Presunto Tenro Defumado. É só descongelar e eles estão prontos para levar ao forno e assar. Com certeza, esse momento será mais especial com Frimesa.
Quem experimenta, recomenda.

carnequemundoprefere.com.br

frimesa.com.br [f/FrimesaOficial](https://www.facebook.com/FrimesaOficial) [@Frimesa](https://www.instagram.com/Frimesa)