

REVISTA

Frimesa

Edição nº111 | Jan.Fev. 2023
www.frimesa.com.br



BALANÇO 2022

Crescimento em sinergia

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

Frimesa

FOTO ILUSTRATIVA

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



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

Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

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

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

Caros Amigos,

A verdadeira cooperação foi praticada no ano de 2022, fato que permitiu a travessia desafiadora desse período. Todos vivenciaram uma inflação alta, juros elevados, poder aquisitivo restrito, elevação dos custos e despesas na produção.

O caminho foi trilhado com perseverança, muito trabalho e atitudes firmes como redução de despesas, maior produtividade, ampliação dos clientes e exportações.

A Frimesa contribuiu para manter a viabilidade na produção de suínos aplicando cerca de R\$ 130 milhões na cadeia produtiva, via sustentação de preços. Cresceu no faturamento 9,26% sobre o ano anterior e expandiu o número de clientes ativos para 47.994. O cenário econômico e financeiro estreitou o resultado final para R\$ 42,9 milhões, reflexo das margens apertadas nas atividades suíno e leite.

Dedicamos atenção especial ao maior projeto de nossa história, que é a Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand, a qual foi inaugurada no dia 13 de dezembro de 2022, dia da comemoração dos 45 anos de fundação da Frimesa. O investimento foi de 1,35 bilhão de reais para uma capacidade de 1.000 cabeças de suínos por hora, ou seja, 7.500 cab/turno, podendo chegar a 15.000 cab/dia.

Esse investimento permitirá a expansão da produção de suínos das cooperativas filiadas e seus produtores. O número de matrizes, hoje de 100.000 animais, poderá chegar em 230.000 na última etapa

programada para o ano de 2030.

Seguimos o Planejamento Estratégico aprovado pelo Conselho de Administração que estabelece as diretrizes de curto, médio e longo prazo a serem executadas. A presente revista contém as informações relevantes do exercício 2022.

Neste ano, encerramos também o período de mandato de 4 anos deste Conselho de Administração, cumprindo a missão de crescer com sustentabilidade, fortalecendo as cadeias produtivas do suíno e do leite.

Agradecemos aos produtores, as filiadas e aos colaboradores que atuaram diretamente nas operações da Frimesa. Somos gratos aos fornecedores, aos financiadores e prestadores de serviços que contribuíram com o nosso crescimento.

Dedicamos destaque especial aos nossos clientes e consumidores que são a razão da nossa existência.

Nosso agradecimento às instituições municipais, estaduais e federal pelo apoio recebido, especialmente à OCEPAR/OCB, entidades do nosso sistema cooperativista.

A jornada que realizamos foi gratificante e produtiva porque Deus nos abençoou o tempo inteiro. Gratidão a todos!

A Diretoria.

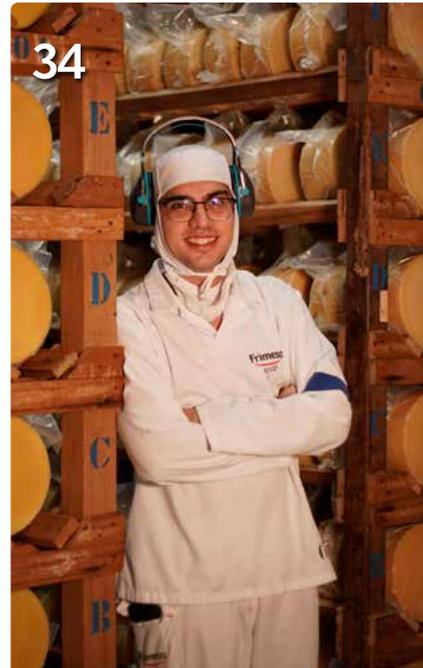
diretoria@frimesa.com.br



Valter Vanzella
Diretor-Presidente



Elias José Zydek
Diretor-Executivo



Jan	06	Um legado de cooperação	22	AGO
Fev	12	Parceria	28	Inovação
Ed. nº111	14	Análise de mercado		



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 Copagrif, 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 Chapla, Irineo da Costa Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Anderson Léo Sabadin.

Conselho Fiscal: Alisson Petermann, Adriano José Finger, Vilson Fulber, João Teles Morilha, Cezar Célio Cerneck, Jakson Demetrio Lamin.

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

16 | CAPA

O desempenho da Frimesa em 2022 mostra que manteve em equilíbrio as cadeias de suíno e leite junto as cooperativas filiadas. Com trabalho em conjunto, a Central enfrentou desafios mercadológicos, manteve o produtor e levou alimento de qualidade aos brasileiros.



Valter Vanzella, com 72 anos, “deixa a Frimesa com sentimento de dever cumprido”.

UM LEGADO DE COOPERAÇÃO

VANZELLA DEIXA DIRETORIA DA FRIMESA APÓS 26 ANOS NA PRESIDÊNCIA E ENALTECE A CONSOLIDAÇÃO DA MARCA COMO UMA DAS MAIS CONSUMIDAS DO BRASIL.

Com 40 anos dedicados à causa cooperativista, 38 na Frimesa (entre diretoria e conselho de administração), Valter Vanzella fez história frente à promoção do desenvolvimento econômico da região Oeste do Paraná, principalmente nas cadeias produtivas de suíno e leite das cinco filiadas: C.Vale, Lar, Copacol, Copagril e Primato.

Visionário, cresceu tendo contato com frigorífico de suínos através de seu pai que se aposentou pela Sadia, mas também atuou 15 anos como contador, e, em paralelo, atuava como secretário na Sudcoop, hoje Frimesa.

Em 1988, com 37 anos, tomou uma importante decisão após uma reunião familiar no Baixadão, nome carinhoso dado à propriedade em São José das Palmeiras: assumiria a presidência da Copagril em Marechal Cândido Rondon.

Essa decisão mudou o futuro do jovem inteligente e astuto que, em 1997, reeleito presidente da Copagril, também assumiu a presidência da Sudcoop, onde ficou até fevereiro de 2023.

Vanzella atuou com uma gestão estratégica de crescimento para transformar a Frimesa em uma das maiores cooperativas do Paraná e uma das marcas mais consumidas do Brasil.

Com sua humildade avulta, o ex-presidente da Frimesa nos conta como foi a trajetória profissional e pessoal diante dos desafios de gerir a Frimesa e, oponente a sua aposentaria, fala sobre o futuro.

Como começou sua história no cooperativismo, consequentemente, na Central Frimesa?

Foi singular. Já na primeira assembleia que participei na Copagril fui eleito como conselheiro fiscal. Acredito que foi pela formação em contabilidade e a facilidade de me relacionar. Em 1985, depois de dois anos no Conselho Fiscal, tinha eleições na Frimesa, que na época era Sudcoop. O ex-presidente, Rogerio Osvino Marcos, anunciou sua saída, então a Copagril, como tinha o maior volume de entrega de leite e suínos, deveria fazer uma indicação. Nesse momento me tornei secretário da gestão do Seno Lunkes, começando as atividades com a Frimesa

Inicialmente o objetivo era ficar três anos, tinha meu negócio em São José das Palmeiras, mas quando terminou esse mandato, em 1988, cogitaram de eu continuar no conselho de administração da Central e assumir a presidência da Copagril. Eu nunca esqueço. Tirei umas férias, fui para o Baixadão e por 20 dias refleti sobre o futuro. Eu jovem, 37 anos, com os filhos pequenos, decidi assumir esse desafio, que geograficamente ficava adequado, próximo a minha propriedade rural.

Em 1997, me reelegi na Copagril e assumi a presidência da Sudcoop. Foi desafiador. Por três anos fiquei na estrada entre Marechal Cândido Rondon e Medianeira. Foram anos turbulentos porque as condições financeiras das cooperativas estavam difíceis, então, negociamos as dívidas com um programa do Governo Federal e começamos a pensar no futuro.

E na Frimesa, como foi o início dessa gestão?

A visão sempre foi no crescimento. Desde 1985, o Elias Zydek (atual presidente), esteve comigo. Visitamos outros frigoríficos, pois a Sudcoop era apenas um abatedouro de suínos que vendia carcaça e alguns cortes. A nossa afinidade na gestão sempre motivou, fomos parceiros nesses 38 anos. Pensávamos em crescer, agregar valor, modernizar e contratar profissionais qualificados.

A Frimesa é jovem, olhar para a sua estrutura industrial nos enche de orgulho. A projeção da marca Frimesa foi outra conquista. Lembro que usávamos a marca Reggio, Rei do Oeste, Iguaçu, Sudcoop, então, partimos para unificar todas as marcas numa só: Frimesa. E foi um de nossos principais acertos. Hoje temos três indústrias de carne e três de lácteos, mix de produtos com altíssima qualidade e a preferência do consumidor.

Pode nos contar como a Frimesa estava estruturada industrialmente quando o senhor chegou?

Na carne, o frigorífico abatia uma média de 300 suínos/dia. Eram produtores independentes, com animais comuns e comprávamos os suínos disponíveis. Pouco se industrializava, os cortes de carcaças eram vendidos no mercado regional. Os colaboradores eram 'práticos', com experiência, mas sem formação acadêmica.

Quando visitamos a Fenacarne, em Porto Alegre, encontramos o engenheiro de alimentos, Vitor Frosi, que está na equipe até hoje. Com sua experiência em frigoríficos passamos a evoluir industrialmente no processamento de carnes, depois a vinda do CEFET, hoje UTFPR, em Medianeira, permitiu contratar profissionais com formação na área e começamos a evoluir.

No campo, temos que reconhecer que as grandes empresas puxaram a frente com uma mudança no modelo da produção de suínos quando trouxeram genética e entrega de matéria-prima equilibrada. Criamos um plano de industrialização que previa produzir 100 toneladas/mês. Compare com hoje que produzimos 200 toneladas/dia somente da linguiça frescal. Teve quem me perguntou: onde venderia tudo isso? Onde todos vendem, respondi, mas temos que ser melhores, ter competência para colocar nosso produto no mercado.

No leite, para a nossa evolução tivemos que melhorar a produtividade e a qualidade no campo, assim como modernizar e ampliar as indústrias. Para ser ter uma ideia, recebíamos 50 mil litros de leite/dia, recolhidos nas camionetas Willian, Toyota, Bandeirantes, em tarro coletivo e sem refrigeração. Eram milhares de pequenos produtores, com produção média de 5 a 20 litros por propriedade.

Estruturamos um plano de fomento leiteiro, fomos para a Argentina, num intercâmbio e foi visto que um pequeno produtor produzia 500 litros de leite/dia. Um dos resultados dessa visita foi o acordo com um fornecedor de novilhas do Uruguai com boa genética. Mais de 10 mil novilhas foram repassadas aos produtores das cooperativas filiadas. Com o tempo, o volume aumentou e fomos crescendo. Começamos a industrializar o leite sendo do "barriga mole" para a caixinha, o que dava mais proteção e maior validade. Fazíamos leite em pó nas épocas de verão. Então planejamos uma queijaria que é nossa unidade de Marechal Candido Rondon.

Com essa evolução, mudou a composição do quadro de associado das cooperativas. Houve um êxodo rural e ficou quem realmente queria continuar na produção do leite. Hoje alcançamos o recebimento de 800 mil litros/dia.

É como o frigorífico de Assis Chateaubriand, é um projeto grandioso, a primeira impressão assusta, mas o mundo é grande e temos mercado”, reforça o ex-presidente.

Quais foram os maiores desafios para prover o crescimento da Frimesa?

Desafios sempre existirão. Quando se abatia 300 suínos/dia e recebia 50 mil litros de leite/dia, existiam as dificuldades para colocar no mercado essa produção. Mas o desafio maior foi focar nas duas atividades e com produtos de qualidade. Quem comanda tem que acreditar no seu negócio. Quando propomos em ampliar o frigorífico em Medianeira, sair de 1500 suínos/dia para abater 6900, teve gente que riu da minha cara. Só que, à medida que você vai expandindo, abre espaço. Assim será o frigorífico de Assis Chateaubriand, um projeto grandioso, a primeira impressão assusta, mas o mundo é grande e temos mercado. Temos uma capacidade de ocupar o espaço no mercado nacional e internacional. A demanda por alimento é grande. Temos que evoluir tecnicamente, produzir melhor e com menos custo.

Na última década, a Frimesa cresceu em média 23% ao ano. O que o senhor acredita que contribuiu nesse desempenho excepcional?

É a soma de um todo, desde construir as indústrias e as mudanças de mercado, além de um trabalho de excelência do marketing, tendo como alicerce o produto de qualidade.

Nenhuma corrente é mais forte que seu elo mais fraco. A cadeia tem que ter o mesmo equilíbrio. Conseguimos isso desde a produção da matéria-prima, industrialização e logística, porque a entrega também precisa ser efetiva. Essa somatória fez com que crescêssemos. Se as decisões que serão tomadas daqui para frente, mantiverem o rumo da Frimesa, acredito que seremos uma das grandes empresas de alimentos do Brasil. Basta ter o olho no futuro, capacidade de evoluir e inovar de acordo com o que o mundo exige.

“Nenhuma corrente é mais forte que seu elo mais fraco”, diz Vanzella sobre a importância da cadeia produtiva

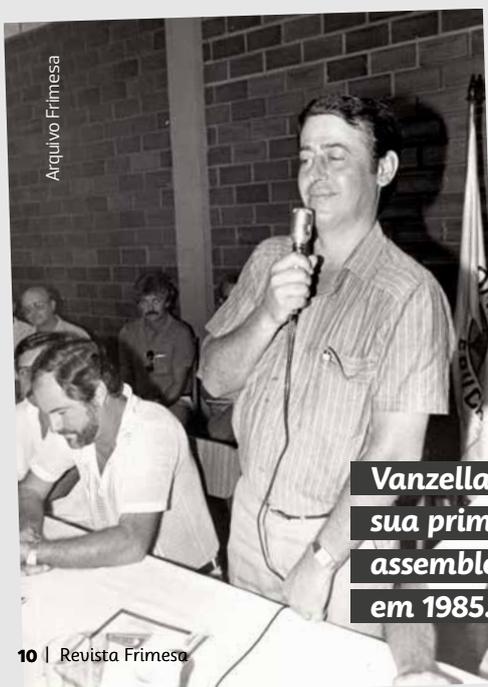
Foram 29 anos na diretoria executiva, mais nove no conselho de administração da Frimesa e agora o senhor anuncia sua aposentadoria. Poderia comentar a decisão?

Não controlamos o tempo. Ele passa para todos, e assim, aconteceu comigo. A decisão foi madura pela razão e não emoção. Alguns problemas particulares ajudaram na decisão, como a saúde. Morei sozinho em Medianeira todos esses anos e não tenho mais idade para isso. Comecei a sentir dificuldades em algumas atividades, como viajar, por exemplo. O sentimento de não precisar ir dava alívio, não dava mais motivação. Isso mostra que você está maduro para dar oportunidade a outras pessoas. Estou saindo feliz. Tenho uma linda história, com muito orgulho. Eu parei e pensei: o que é melhor, tanto para mim como para a empresa? Me perguntam: construiu o maior frigorífico e agora vai parar? Desafio sempre vai existir e a Frimesa tem uma equipe preparada, que me deixa tranquilo. Sem contar que o Elias dará continuidade no trabalho, estamos uma vida fazendo a gestão juntos. Confio nele.

O que a Frimesa mudou na sua vida particular e profissional? Quais foram os principais aprendizados?

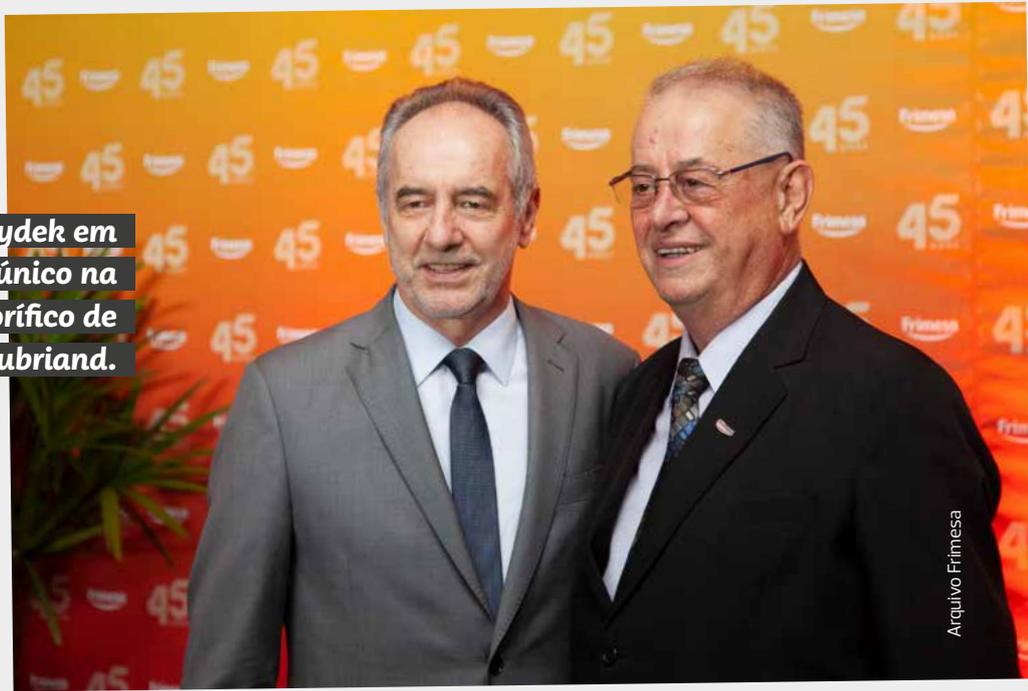
Atividade frigorífica tem muito a ver com minha família. Meu pai era do ramo, maior parte dos meus irmãos e irmãs. Quando completei 14 anos, comecei a trabalhar no frigorífico. Eu tive uma vida relacionada a essa atividade. Quando vim pra Central, eu me reencontrei em um negócio que tinha tudo a ver comigo. Me aposento, mas a Frimesa faz parte da minha vida.

Acredito que, nesses anos, conseguimos fazer com que a marca cumprisse com seus objetivos para seus públicos, como para o produtor e gerar oportunidade de trabalho para milhares de pessoas. Particularmente, não consigo esconder meu ar de felicidade por me aposentar, me sinto realizado. É tão bom acordar de manhã, aumentar o ar-condicionado, puxar uma cobertinha e dormir um pouco mais. Velho também tem outros gostos. (risos).



Vanzella em sua primeira assembleia, em 1985.

Vanzella e Zydek em momento único na inauguração do frigorífico de Assis Chateaubriand.



Arquivo Frimesa

Como o senhor projeta o futuro para a Frimesa? Qual o papel dela no mundo que está inserida?

Depende das pessoas de quem comanda e das cinco filiadas. Às vezes, ouvimos algumas colocações que nos preocupa porque a decisão cabe a cinco pessoas que são os presidentes das cooperativas filiadas. É preciso ter consciência das decisões tomadas e aqueles que estão na gestão, precisam seguir em frente e perseguir o crescimento.

E agora, com sua saída da Frimesa, quais são seus planos para o futuro?

Não sou rico, sou produtor rural em São José das Palmeiras. Tenho aviário, suíno, boi e produção de grãos. Há 38 anos saí de lá e agora volto, mesmo sem nunca ter saído definitivamente. Eu não ficarei dentro de casa assistindo televisão, vou fazer a gestão da minha propriedade. Vou levar um tempinho para me adaptar, mas tudo se ajeita. Já peguei meu caminho, tenho bastante coisa para fazer lá no Baixadão.

A gente sempre foi muito família, então, somos daquele modelo antigo, conservador, pai e mãe. Para mim e dona Carminha, é sempre uma felicidade quando descem os três filhos e os três netos no sítio.

Por incrível que pareça, passei mais tempo em Medianeira, mas sempre foquei no trabalho. Por culpa minha, talvez, não me envolvi intensamente na sociedade de Medianeira, até porque, nunca me desvinculei da minha cooperativa, a Copagril, da qual tenho orgulho em representar.

Medianeira deve agradecer a Frimesa porque o progresso que está tendo é devido às decisões de crescimento, que geraram oportunidade de bons negócios. Sem vaidade, tenho certeza de que ajudamos a desenvolver a cidade. Quando me perguntaram se a sede da Frimesa pode mudar, eu disse: claro que não, Frimesa é patrimônio de Medianeira, vem de Frigorífico Medianeira SA. Fizemos um centro administrativo à altura da indústria.

Qual é o legado que o senhor acredita deixar por toda sua história no cooperativismo?

Sempre fui uma pessoa simples, transparente, talvez até humilde demais. O legado que eu deixo é o trabalho, transparência e honestidade. Na assembleia, quando assumi a presidência da Copagril, um produtor disse: não se preocupe em fazer milagre, se preocupe em ser honesto. Não tenho o menor constrangimento de deixar de ser presidente e alguém insinuar coisas que me desabone. Inclusive temos uma equipe extremamente estável, mas não toleramos desonestidade. A fotografia da Frimesa é o retrato das pessoas que a comandaram nos últimos anos. Espero que daqui para a frente, de vez em quando, olhem para ela e deem uma polida para que ela continue bonita.

Qual a mensagem que o senhor deixa para as pessoas?

Quero agradecer de coração aos colaboradores, produtores, cooperativas filiadas, conselho de administração e fiscal, por tudo aquilo que me ajudaram a fazer. Todos tiveram sua parcela. Não fiz nada sozinho. E meu desejo é que eu possa voltar aqui, como ex-presidente, tomar um cafezinho e ter satisfação de ouvir as novidades de progresso, crescimento e desenvolvimento da Frimesa. A equipe que está aqui está à altura do que a Frimesa precisa e é um orgulho para todos. Principalmente para mim, que tive a incumbência de ser presidente por tanto tempo. Não podemos esquecer de agradecer a Deus, que me deu saúde para nunca deixar de trabalhar, nos iluminou, porque muitas vezes tive que tomar decisões difíceis. A gente errou muito menos que acertou, por isso, temos essa condição de se despedir de cabeça erguida e desejar que a Frimesa continue nesse rumo. Abraços a todos! 🍷



Arquivo Frimesa

O leite está no sangue

PAIS E FILHOS vivem, administram a propriedade e tiram a renda do leite, exclusivamente.

OS UHLEIN, DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON, TIRAM DO LEITE A RENDA E MOTIVAÇÃO PARA PERMANECER NO CAMPO.

A produção familiar ocupa uma fatia importante do agronegócio brasileiro e tem produzido alimentos de qualidade, em pequenas e médias propriedades. Os produtores do Oeste do Paraná elevam o grau de desenvolvimento socioeconômico do estado. A família Uhlein, de Marechal Cândido Rondon, é associada à Copagrill, cooperativa filiada à Frimesa, e retrata o sucesso na exploração da pecuária leiteira.

Numa área total de 19 hectares, na comunidade

de João Pessoa, 14 são destinados a culturas para manter a atividade, que hoje detém 47 vacas em lactação. O casal Mario e Eliane e os filhos, Anderson (23) e Mario Junior (19), entregam 1.100 litros de leite ao dia para industrialização na Unidade de Queijos da Frimesa. A atividade é a fonte principal de renda da família.

De acordo com o último Censo Agropecuário do IBGE (2017), a agricultura familiar do Brasil abrange mais de 3 milhões de estabelecimentos rurais e ocupa mais de 10 milhões de pessoas responsáveis por parte da oferta dos alimentos básicos da mesa dos brasileiros, sendo que 64% da produção do leite no país vêm dessa categoria.

E os Uhlein fazem parte destes números, pois trabalham com o sistema semi-intensivo, onde as vacas descansam no pasto e se alimentam no cocho, com ração e silagem produzidas na propriedade, distribuídas com uma forrageira. "Com um mercado de altos e baixos no leite, trabalhamos como uma empresa. O valor do recebimento você não controla, mas pode controlar o custo e no que vai investir", avalia Anderson, que viu na produção de silagem uma forma de baratear a produção e aumentar a qualidade na dieta dos animais.

A rotina de trabalho com os animais é dividida entre toda a família, além de cuidar da lavoura com alternância na produção de milho para silagem e soja para rotação de cultura.

COOPERATIVISMO - A produção de leite sempre esteve junto à família. O patriarca conta que é associado da Copagrill desde 1988, embora ter tido contato com o cooperativismo desde criança através dos seus pais. Quando começou a venda do leite de forma individual, em 1992, tinha apenas uma vaca. "Quando casamos, também ganhei uma novilha da minha mãe, que a reproduzimos no plantel. Talvez o gosto pelo leite está no sangue", brinca a esposa. Eles têm mais um casal de filhos que já saíram da propriedade.

O casal acompanhou as mudanças da atividade, com o passar do tempo. Mario lembra de quando os produtores da região foram motivados pelos diretores da Copagrill e Frimesa, na década de 80, para aumentar a produção: chegar a 50 litros/dia e fomentar a capacidade de industrialização de queijos da nova unidade inaugurada em Marechal. O que antes era uma atividade de lazer, ou onde se vendia o que sobrava, agora se torna um negócio e, na visão do produtor, quem não procurou produzir mais e melhor, acabou abandonando a atividade.

INVESTIMENTOS - Com a expansão da produção leiteira, foi necessário investir em tecnologia. A primeira compra foi de um trator e desensiladeira para começar automatizar a produção. Em 2014, construíram um barracão maior e cochos para alimentação. Em 2015 passaram a investir em genética com a inseminação artificial, para que os animais que nascessem na propriedade continuassem a produzir e, assim, aumentar o plantel. A sala de ordenha foi finalizada em 2017. As mudanças vieram para facilitar o trabalho e mão de obra, a

COM O ACOMPANHAMENTO da médica veterinária, melhoram a dieta dos animais para obter o leite de qualidade e aumentar a produção.



Arquivo Frimesa

qualidade de vida e a renda mensal. "Tudo o que temos foi conquistado graças ao leite. Se eu continuasse apenas plantando, com a área que tenho, não sobreviveria", comemora Mario.

Os filhos de Uhlein já sinalizaram que serão sucessores na produção, tanto que no período letivo, antes de irem para a faculdade, às 7h30 min, deixam o manuseio com os animais organizado. Eles cursam Zootecnia no campus da Unioeste (Universidade Estadual do Oeste do Paraná), em Marechal Cândido Rondon, e trazem os conhecimentos e tecnologias da sala de aula para a rotina da família. Maior produtividade e lucratividade, nutrição de qualidade na dieta formulada junto à orientação técnica, planejamento e gestão da produção e até ultrassom para acompanhar a gestação e saúde dos animais.

UNIÃO NO CAMPO - Além do apoio da cooperativa, a busca por mais e melhores mercados são estratégias para a agricultura familiar. Ao valorizar este tipo de produção, organizada coletivamente e destinar o alimento para o varejo e exportação, a cadeia da produção da Frimesa e cooperativas filiadas formam um modelo de negócio socialmente inclusivo num ambiente sustentável.

"A cooperativa mantém a estabilidade do preço, todo mundo luta com a gente e é parceiro", opina Eliane. Mais do que fornecer acompanhamento técnico da equipe da Frimesa e destinar o leite, "a integração com a Copagrill traz outras vantagens ao produtor, como a segurança na entrega e na venda do leite", explica a médica veterinária, Adrielly Michelin, que trabalha com a família há seis meses. 🗨️

TEM EM SUA MISSÃO oferecer produtos e serviços de qualidade mantendo o compromisso socioambiental.



Além do varejo

COM FOCO SOCIOAMBIENTAL, COMERCIAL ZAFFARI É DESTAQUE DE VENDAS NO RIO GRANDE DO SUL.

São 34 lojas físicas, 912 checkouts, serviço de compra online, um centro de distribuição e mais de 4000 colaboradores. A Comercial Zaffari está presente na vida da população do estado do Rio Grande do Sul não só como a segunda maior rede de supermercado no estado (Ranking Agas), mas também como empresa transformadora. Além da preocupação com a expansão do negócio e do atendimento e satisfação do consumidor, a empresa também está atenta às questões sociais e ambientais.

No ano de 1957, a Comercial Zaffari LTDA iniciou suas atividades no varejo na cidade de Passo Fundo, no Rio Grande do Sul, onde hoje conta com cinco lojas. Além disso, realizou a expansão de suas atividades para as cidades de Marau, Ijuí, Cruz Alta, Santa Cruz do Sul e Porto Alegre, somando 10 unidades de varejo. Com 65 anos de história, lojas físicas espalhadas pelo estado e organizada em duas bandeiras, a rede possui também a marca de atacarejo Stok Center, com 24 lojas no Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Além dos atendimentos em lojas físicas, oferece a seus clientes, desde 2021, a possibilidade de compra online através dos sites e aplicativos comercialzaffarionline.com.br e stokonline.com.br.

EMPREENHIMENTO DESTAQUE – Pioneira na adequação de sua marca aos conceitos e mudanças do mercado, a Comercial Zaffari lançou, ainda na década de 1990, a bandeira Stok Center, na época Clube de Compra. Essa nova maneira de organização de atacado prioriza a venda para o varejista, que contribui com um valor anual, não permitindo a venda para pessoas físicas. Hoje, o Stok Center vende tanto no atacado como varejo e se destaca nas cidades onde atua.

APOIO À COMUNIDADE – Com foco humanizado, a Comercial Zaffari atende projetos como a arrecadação de agasalhos, doação de alimentos para entidades da região (mais de R\$183.000,00 em 2022) e apoio ao Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente (FUMDICA), um total

de R\$180.000,00 em 2022. Atualmente, as duas principais ações são o Projeto João Zaffari e a campanha Troco Solidário.

Criado em 2006, o projeto João Zaffari ensina noções básicas sobre a estrutura e funcionamento de empresas para jovens com idade entre 16 e 17 anos, em situação de vulnerabilidade social. Ao todo, cerca de 620 jovens já participaram do programa.

A campanha Troco Solidário existe na empresa desde 2017. "Os valores arrecadados são repassados integralmente para as instituições parceiras que usam a verba para aquisição de materiais, reformas, ampliações e melhorias das instalações", explica a Gerente de Marketing da Comercial Zaffari, Mônica Schmitz. A ação ocorre tanto nos supermercados como no Stok Center. A cada abertura de nova loja, a rede faz uma doação para uma instituição do Rio Grande do Sul ou Santa Catarina. Desde o início da campanha já foram arrecadados mais de R\$2.380.000,00 em trocos.

Além disso, a empresa possibilita também a difusão da Cultura com apoio em eventos e grupos culturais, como Festival Internacional de Folclore. O mesmo acontece com Projeto Social Vila Nova Futebol Clube, que atende crianças e jovens de Passo Fundo, com idade entre 5 e 17 anos. Ao todo, já foram formados no projeto mais de 2.400 atletas.

A tradição gaúcha também é promovida por meio da Escola de Danças do CTG Lalau Miranda e da Reculuta Farroupilha. "Também apoiamos o Filme Do Bolicho ao Supermercado e a Cantata Natalina", celebra a Gerente de Marketing.

PROMOÇÃO DO MEIO AMBIENTE- O grupo promove a adoção de praças e canteiros onde, em parceria com a Prefeitura de Passo Fundo, auxilia na manutenção e ornamentação dos espaços públicos da cidade. Também ajuda animais por meio da doação de alimentos para a organização Convidas, entidade responsável pelo Primaves, abrigo para animais silvestres. "Outro ponto importante é que fornecemos em nossas

lojas sacos de hortifrúti derivados de cana-de-açúcar, embalagens que levam o selo l'm green, que identifica produtos que utilizam o plástico verde em sua composição e sacolas biodegradáveis, onde foi possível reduzir de 100 anos para 18 meses na decomposição, processo que pode ser otimizado sob condições específicas de luminosidade, umidade e oxigênio", conta Mônica. E, também, destina a seus colaboradores e clientes um bicicletário como forma de incentivar o uso de meios de transportes alternativos e menos prejudiciais ao meio ambiente.

Para estimular a coleta seletiva, primeira etapa para a gestão dos resíduos sólidos, todas as lojas possuem separação do lixo produzido e destinam resíduos como paletes, papel, vidro, plástico e papelão para reciclagem, evitando o descarte incorreto no meio ambiente. Além disso, investem constantemente na gestão eletrônica e na digitalização de documentos como um caminho eficiente para a sustentabilidade no meio profissional.

PARCERIA - Em torno de 39 produtos da marca Frimesa estão dispostos nas prateleiras e geladeiras da Comercial Zaffari, nas unidades com bandeira Stok Center. Hoje, a Frimesa atende todas as lojas no formato atacarejo. O cliente prevê abertura de seis novas lojas.

"A rede entende que é importante contar com os produtos Frimesa. Temos a certeza de que os produtos são de qualidade, principalmente na linha de produtos suínos. Além disso, a força de marca também é um ponto importante, pois queremos entregar o melhor para nossos clientes", expõe o Gerente de Compras, Michael Germiniani.

Entre os destaques de venda estão a Linguíça Toscana, Presunto 500g e os cortes in natura de Bisteca e Pernil. Segundo eles, a marca entrega produtos de qualidade, sendo uma importante parceira de negócios. 🍷



LOJA COM BANDEIRA Stok Center em Cachoeira do Sul, no Rio Grande do Sul.

Arquivo Comercial Zaffari



Carne Suína: 2023 inicia com preços oscilando

As primeiras semanas do ano foram muito fracas no volume de negócios no mercado interno para a carne suína e seus derivados. Depois de um final de ano bom em termos de demanda, quando os volumes dos estoques baixaram bem, o ritmo dos negócios em janeiro foi muito lento pressionando as cotações do preço do animal vivo e da carcaça. Cortes e produtos processados mantiveram suas posições, mas os volumes de venda foram bem baixos ocasionando uma elevação rápida dos estoques na indústria. Já mais para o final de janeiro os preços do animal vivo e da carcaça voltaram a subir, puxados pelo aumento do volume de negócios. Supomos que esta oscilação nos preços durante o primeiro mês do ano se deu por conta de que o mercado estava ajustando seus estoques e aguardando o retorno do movimento em suas lojas. Já, na primeira semana de fevereiro, os preços estão se mantendo firmes e o que se espera é um aumento na velocidade dos negócios.

Quando olhamos para o mercado externo vemos que os volumes exportados devem se manter ao redor de 100 mil toneladas mensais, podendo aumentar com a abertura de novos mercados para os estados do Paraná e do Rio Grande do Sul. Em relação aos preços de venda percebe-se uma lenta, mas muito importante elevação para os mercados periféricos à China como Cingapura, Vietnã e Hong Kong.

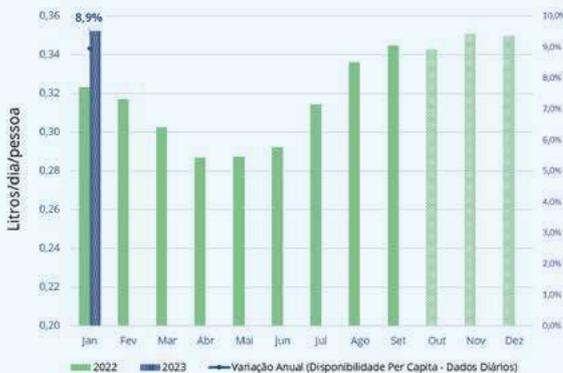
Aparentemente, parece estar havendo menor oferta de carne vinda da Europa e uma recuperação da demanda dentro da China. Com a flexibilização da política de covid zero e a liberação dos "lockdowns" a população está voltando a circular e o consumo fora de casa está aumentando.

Um dos motivos que está afetando a oferta de carne suína da Europa é o alto custo de produção frente aos atuais preços de venda. Custos com alimentação dos animais e energia são os principais agravantes. No caso do Brasil, os elevados custos também são problema, mas o prejuízo com a exportação para aquelas empresas que fazem produtos processados é relativamente suportável. As informações referentes aos preços dos cereais para os próximos meses, principalmente o milho, indicam custos menores do que o ano passado, o que pode ajudar a aliviar a pressão sobre nossos custos.

Com um pouco mais de velocidade nos negócios para o mercado interno, com a manutenção dos atuais volumes para o mercado externo, com a recuperação dos preços na exportação e com uma redução na volatilidade da taxa de câmbio, este ano deverá ser melhor para o negócio de carne suína do que foi o ano passado.

Disponibilidade per capita

2022/2023 - Fonte: Milkpoint



Preços líquidos pagos ao produtor



Receita Menos Custo de Alimentação (RMCA)





Leite e derivados:

Ano começa com preços em alta

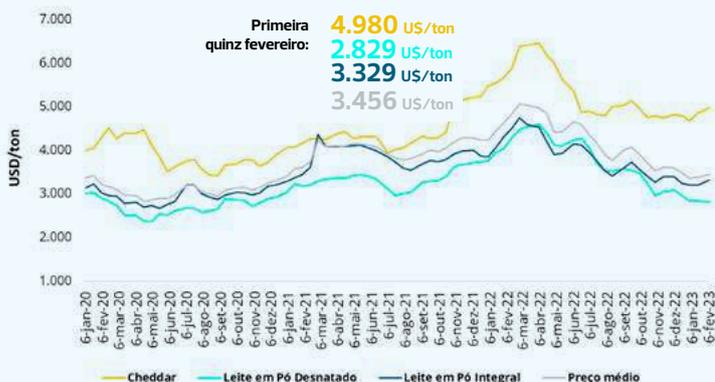
Apesar de a disponibilidade per capita em janeiro deste ano estar acima de janeiro do ano passado, ela está muito parecida com o último trimestre de 2022. Estamos com a produção no campo relativamente regular, menos exportações, mais importações e estoques sob controle. Mesmo assim, o ano começou com bastante turbulência no campo. Os produtores foram e ainda estão sendo bastante assediados com ofertas de maiores preços de compra do leite in natura, o que acaba por afetar o preço do leite spot que também subiu. Consequentemente as indústrias estão tentando subir seus preços de venda. Leite longa vida e queijos são os principais itens que são produzidos e devem puxar essa alta de preços, mas isso não está acontecendo no mercado na mesma proporção que está acontecendo no campo.

Aparentemente existe uma sensação de que pode vir a faltar leite e pode ser isso o que está gerando o assédio aos produtores, mas o mercado de consumo não vê dessa forma, não percebe uma redução na oferta de produtos acabados e, por isso, não está aceitando os aumentos de preços. Para entendermos o que pode estar gerando esta expectativa de falta, precisamos ver como foi o comportamento do negócio em dezembro último; historicamente sempre havia uma preocupação de o que fazer com o leite nos últimos dias do ano já que o consumo diminuía muito e a produção continuava a pleno vapor, o que provocava um forte aumento dos estoques em poucos dias. Ocorre que neste final de ano isso não aconteceu,

não tivemos leite "sobrando" e nem os estoques subiram, demonstrando um equilíbrio, naquele momento de baixo consumo, entre a oferta e a demanda. Sabemos que em janeiro o consumo não aumenta por conta das férias escolares, mas que a partir de fevereiro, com o retorno das aulas, o consumo sempre aumenta. Levando em conta o ocorrido em dezembro e janeiro podemos concluir que realmente pode vir a faltar leite a partir de agora até o inverno, considerando que o consumo tende a aumentar como sempre ocorre nesta época do ano.

É muito provável que neste ano não ocorra o pico de preços que tivemos no ano passado, mas que a curva de aumento seja antecipada podendo permanecer mais tempo em alta. Normalmente os preços iniciam sua curva de subida a partir de abril e maio, chegando ao máximo em junho e julho. Mas neste ano, os aumentos já estão acontecendo em janeiro e fevereiro e devem se sustentar até julho, a não ser que aconteça um aumento relevante da produção no campo. Também é quase certo que os custos de produção ficarão relativamente estáveis. Com o milho e a silagem mais em conta do que o ano passado e com os preços do leite em ascensão, a atividade deverá ser lucrativa para o produtor. Neste contexto é melhor que fiquemos mais tempo ganhando um pouco menos de dinheiro do que ganhar apenas em um mês um pouco mais, precisamos entender que o limite sempre vai ser a disposição do consumidor em pagar mais pelos nossos produtos. 📌

Preço no leilão GDT



Importações e Exportações de leite

Exportações (equivalente leite) milhões de litros/mês



Janeiro (2023 vs 2022): -9,4 milhões de litros (-64%)

Importações (equivalente leite) milhões de litros/mês



Janeiro (2023 vs 2022): +86,1 milhões de litros (+132%)



EQUILÍBRIO NA CADEIA

FRIMESA
ALCANÇA um
portfólio de 527
produtos.

FRIMESA ENCERROU 2022 COM A MISSÃO CUMPRIDA EM MANTER VIÁVEL A ATIVIDADE PRODUTIVA. EM SINERGIA COM A SUSTENTABILIDADE, O DESAFIO AGORA É CRESCER NO MERCADO.

Mais que um modelo de negócios, o cooperativismo busca transformar o mundo em um lugar mais justo, equilibrado e com melhores oportunidades para todos os envolvidos. É um caminho para o desenvolvimento econômico e social, produtividade e sustentabilidade, unindo o individual e o coletivo para enfrentar desafios e crescer. É um ciclo onde todos ganham: as pessoas, a comunidade e o local onde a cooperativa está inserida.

A Frimesa praticou a verdadeira cooperação no ano de 2022, fato que permitiu a travessia desafiadora desse período. Em um cenário de inflação alta, juros elevados, poder aquisitivo da população brasileira reduzido e elevação dos custos e despesas na produção, a Central apostou em redução de despesas, maior produtividade, ampliação dos clientes e exportações para sustentar a cadeia produtiva.

“Apesar de todos os obstáculos, este foi um ano em que a Frimesa entregou o que se comprometeu, não interrompemos nenhum projeto”, diz o diretor-presidente Valter Vanzella, que expõe as ações da cooperativa no ano de 2022, considerado desafiador, mas findo com sucesso. Além da inauguração do

maior projeto da sua história, a Unidade Frigorífica em Assis Chateaubriand (UFA), a cooperativa alcançou o faturamento de 5,506 bilhões de reais, um crescimento de 9,2% comparado ao ano anterior. Os resultados atingiram 42,9 milhões de reais, menor que o projetado, reflexo das margens apertadas nas atividades suíno e leite.

Num ano marcado por incertezas, a Central mostrou-se como elo forte na corrente de produção. Para enfrentar as respostas do mercado internacional à pandemia, a guerra entre Rússia e Ucrânia, valores dos transportes marítimos e, no Brasil, o cenário das eleições, diminuição do poder de compra da população e custos altos de produção e das rações (farelo de soja e milho), os lucros foram reduzidos para aplicar, via sustentação de preços, 130 milhões de reais nas cooperativas filiadas e produtores de suínos. O valor pago ao produtor de leite também ficou 15% maior que a média calculada pelo Conseleite (Conselho Paritário Produtores/Indústrias de Leite)/Paraná.

Em 2022, participaram da cadeia produtiva 996 produtores de suínos e 2.137 produtores de leite, associados às suas



filiadas Copagrill, Lar, C.Vale, Copacal e Primato. A Frimesa também investiu 1,35 bilhão de reais na construção da nova indústria de Assis Chateaubriand, que permitirá a expansão da produção de suínos.

O posicionamento como uma marca que oferece variados produtos ao consumidor, permitiu flexibilidade de produção para agregar valor à matéria-prima e recuperar prejuízos que poderiam vir com a crise. Na opinião de Vanzella, a área de leite, que geralmente é um setor instável nos preços, teve um ano melhor que os anteriores e com menos oscilações que a área de carnes.

Este foi um ano de desafios, mas também de comemoração para a Frimesa. Ao completar 45 anos, entregou seus projetos e preparou-se para as mudanças que vêm com esses investimentos e sustentação. "Tivemos uma programação de convenções também com a área de vendas para criar uma cultura de encarar os desafios que nos aguardam", esclarece Vanzella. A área de vendas agora terá um papel fundamental para expandir a presença da marca e dar vazão à produção, que vai aumentar com a nova Unidade.

OPERAÇÕES

As unidades fabris da Frimesa operaram de acordo com as capacidades de produção para atender as demandas de mercado e industrializar a matéria-prima recebida. A área de carnes atingiu um total de 297.137 toneladas, um crescimento de 6,22% comparado a 2021. Com a entrada de leite 17% menor que 2021, a Frimesa processou 683.191 litros de leite ao dia em 2022.

Os 527 produtos foram distribuídos pela equipe de logística eficiente, sincronizada com uma gestão de toda cadeia de suprimentos. Lácteos e cárneos chegaram à mesa dos

consumidores de todo o Brasil por meio dos 47.994 clientes ativos, atendidos por 11 filiais de vendas e 12 Centros de Distribuição (CDs).

A recessão global, inflação, enfraquecimento do consumo em todo o planeta e a lenta recuperação do poder de consumo no mercado doméstico ainda são incertezas econômicas de 2022, que acendem um sinal de alerta em várias atividades do agronegócio. Nos setores de leite e suínos, a Frimesa espera por melhorias neste começo do ano.

Em 2023, o foco está direcionado nas vendas, "vamos ter uma participação mais forte no sudeste, norte e nordeste do Brasil. Nós vamos crescer 30% na produção e a preocupação é destinar ao mercado esse aumento, nesse ano. E, ao mesmo tempo, continuar com esse posicionamento de marca, produtos adequados ao consumidor, com facilidade de consumo e praticidade para a vida dele. Será um ano de muito trabalho", enfatiza o diretor-executivo, Elias José Zydek.

Essa evolução será feita sem deixar de lado a sustentabilidade. É necessário crescer e pensar na governança e gerar resultados com eficiência, sem prejudicar o meio ambiente e pensar no desenvolvimento das pessoas envolvidas. Além da manutenção da cadeia produtiva, a Frimesa investe na preservação ambiental com estruturas de geração de energia renovável (solar e biomassa) e diminuição do impacto ambiental.

"A Frimesa entregou o que se comprometeu, não interrompemos nenhum projeto", diz Vanzella.



CARNES

Em 2022, o brasileiro consumiu mais carne suína, segundo o IBGE. Só no primeiro semestre do ano, a média atingiu 18 quilos (kg) da proteína, um recorde. Essa evolução é gradual, em 2021, o registro foi de 16,9 kg por pessoa, para o mesmo período. Hoje, a carne suína tem a melhor relação custo-benefício, comparando com aves e bovinos. A introdução da proteína suína nos lares brasileiros está na casa dos 90%, segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA).

A Frimesa acompanhou essa evolução, foram 297.137 de toneladas, em sua maioria industrializados, exportação e cortes, um crescimento de 6,22% frente a 2021. A oferta e a procura de carne suína estiveram equilibradas, mas o que afetou a atividade foram os custos de produção, puxados pelo valor do milho, principalmente.

O preço médio de venda da Frimesa teve uma pequena queda, chegando a uma média de 12,7 reais por quilo, 1% menor. Com o poder de compra reduzido, o faturamento da área caiu e não conseguiu repassar os preços às cooperativas filiadas apenas com o resultado da venda, e repassou 1,89% a mais pelo quilo que 2021. "Dessa forma, a empresa praticou o espírito cooperativista para manter o produtor associado. Pensando no futuro e na sequência do negócio, temos esse esforço para pagar bem", explica o gerente da Divisão Carne da Frimesa, Vitor Frosi.

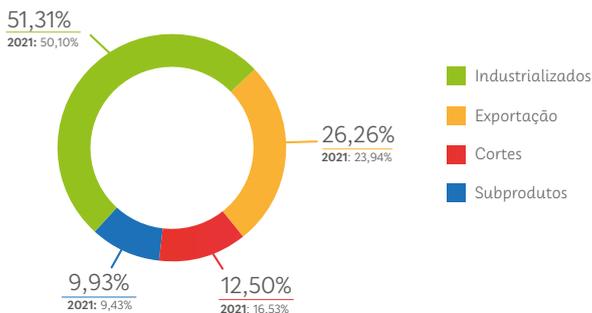
Na contramão do Brasil, que apresentou queda de 1,5% nas exportações em 2022, os números da Frimesa cresceram 16,54%, atingindo um volume de 78.037 toneladas, fator impulsionado pela busca e negociações semanais. Eram feitas análises com diferentes mercados sobre os produtos ofertados e necessidades ou exigências de cada país.

Para 2023, a associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) aposta em um crescimento do setor, mesmo depois de um ano desafiador como foi 2022, que registrou queda das exportações. Em contrapartida, a projeção da entidade é de uma elevação de até 12%, com volumes que podem alcançar 1,2 milhão de toneladas.

Suas projeções indicam que a produção de carne suína no país, em 2023, deve aumentar 4% em relação ao volume produzido no ano passado, chegando a 5,150 milhões de toneladas, enquanto o consumo per capita pode aumentar até 3%, com 18,5 quilos por pessoa.

Na nova unidade, que começa a operar em março, a meta é atingir 7.500 suínos abatidos por dia até o final do ano.

Percentuais da produção de produtos carnes:



Produção dos Frigoríficos (toneladas)

PRODUTO	2021	2022	% VAR.
CONGELADOS	46.246	37.136	-19,70%
SALGADOS	3.599	3.929	9,17%
INDUSTRIALIZADOS	136.544	148.535	8,78%
SUBPRODUTOS	26.376	29.500	11,84%
EXPORTAÇÃO	66.960	78.037	16,54%
TOTAL	279.725	297.137	6,22%
% EVOLUÇÃO	9,98%	6,22%	

LEITE

Para a área de leite, 2022 foi histórico. Apesar das baixas no recebimento do leite inspecionado, a Central teve um bom desempenho pela alta no preço de venda dos produtos industrializados. A variação do preço médio pago ao produtor cresceu 25% proporcional também aos preços de venda que cresceram 30%. "Conseguimos passar um preço bom ao produtor e manter as margens de resultado. Acredito que foi o melhor ano dos últimos cinco anos para área de leite, os preços subiram para toda a cadeia produtiva", explica Zydek.

A queda na produção, em razão dos elevados custos, baixa disponibilidade de leite e redução da demanda de consumo, foi uma realidade que afetou todo o Brasil. Esses fatores levaram a Frimesa a encerrar as suas atividades na unidade de laticínios em Capanema (PR) e permanecem os laticínios de Marechal Cândido Rondon e Matelândia.

O gerente da Divisão de Leite, Erivelto Costa, explica que a área de leite passou por uma transformação. "Em 2021, o faturamento da Frimesa reduziu nesta atividade porque os auxílios do governo não continuaram na mesma proporção de 2020 e tínhamos mais volume de leite, mas com resultado menor. Em 2022, a situação se inverteu porque os preços foram reposicionados, ao ponto que a evolução do nosso faturamento por colaborador cresceu 13%".

Essa solução se deu porque as linhas de produção das indústrias da Frimesa são flexíveis. Quando um produto demonstra maior lucratividade é possível aumentar a produção e, assim, o oposto. Costa destaca o lançamento do iogurte ImuneC em copo com a proposta de saudabilidade, os proteicos em garrafinha para maior facilidade de beber e queijos em várias versões. A opção foi otimizar processos, agregar valor e utilizar a matéria-prima de maneira correta. Os queijos representaram o uso de 41% do leite recebido pela Frimesa. Doce, Leite Condensado e iogurtes, somados, respondem por 27% do leite destinado. Esta alternativa foi usada para não se limitar pelo poder de compra. O Leite UHT, produto que segue essa tendência, representou apenas 18% do leite industrializado. "É preciso concentrar e, para ganhar mais valor, o brasileiro pode "comer" mais leite", comenta o gerente.



Produção de Laticínios (mil/kg/litros)

PRODUTOS	2021	2022	% VAR.
LEITE LONGA VIDA - U.H.T.	56.337	48.779	-13,42%
QUEIJOS	12.282	10.607	-13,64%
DOCE DE LEITE	7.155	7.384	3,20%
LEITE CONDENSADO	20.075	13.171	-34,39%
IOGURTES	27.371	23.576	-13,86%
OUTROS INDUSTRIALIZADOS	34.834	27.502	-21,05%
TOTAL	158.054	131.019	-17,10%
% EVOLUÇÃO	-0,19%	-17,10%	

Percentuais da produção de produtos lácteos:





NOSSA FORÇA

Um dos destaques no desenvolvimento dos colaboradores em 2022 foi a implantação de novos projetos. Por exemplo, a primeira edição do Projeto Trainee e o lançamento da Escola de Formação, plataforma online para cursos de aprimoramento. "O projeto Trainee foi implementado para atender as demandas de cargos de gestão e o crescimento da empresa. A escola de formação vem para atender a necessidade de capacitações técnicas, comportamentais e de gestão, aliado a novas tecnologias", explica a gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo.

Entre os grandes desafios está a captação de mão de obra para o novo frigorífico e área de vendas que se adequa para a busca de novos mercados. Cada colaborador teve uma média de 44 horas de treinamento. O quadro de pessoas cresceu 4,17%. Eram 9788 colaboradores ao final do período.

A implantação da plataforma Becare pela área de Gestão de Pessoas, oferece um serviço para o bem-estar emocional e comportamental dos colaboradores, com agendamento de atendimento psicológico sem custo e acompanhamento da saúde mental e corporal.

A área ainda projeta otimizar processos com novos projetos, como a admissão 100% digital, a gestão do cartão ponto via portal interno e a nova ferramenta Neo Lude para melhorar a capacitação e a formação de colaboradores, com atenderá a diretrix de aperfeiçoamento e melhoria contínua nos processos.

A área carnes de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Assis Chateaubriand, em janeiro de 2023, somava 6.558 colaboradores. A área comercial também teve um aumento de 100 colaboradores, distribuídos entre as filiais que atendem todo o Brasil.

A UFA vai gerar um aumento no quadro de colaboradores de 48% até o final de 2023. Serão 1600 contratados de início com a missão de chegar a 3.200 colaboradores até dezembro.

O projeto Germinando Talentos está aperfeiçoando suas políticas para atender e motivar os colaboradores na ascensão da carreira, a revisão dos indicadores sociais mais aderentes ao atendimento dos critérios do ESG e a implementação da metodologia EVP – Proposta de Valor ao Empregado, com benefícios que vão além do salário, são iniciativas de fundamental importância para os desafios de 2023.

9.788

Empregos diretos em 2022

2021: 9396

4,17%
de variação

50% mulheres
2021: 50%

50% homens
2021: 50%



Arquivo Frimesa

“SUSTENTOU A CADEIA”, DIZ CONSELHO FISCAL

CONSELHO FISCAL: (da esquerda para a direita), João Teles Morilha, Vilson Fulber, Alisson Petermann, Adriano José Finger, Cezar Célio Cerneck e Jakson Demetrio Lamin.

Para o Conselho Fiscal da Frimesa, a cooperativa desempenhou com louvor o papel, dando suporte para as filiadas. Manteve a cadeia, conseqüentemente, as cooperativas em suas regiões mantiveram a produção e os seus produtores. Foi um ano difícil, a guerra entre Rússia e Ucrânia não era prevista, ainda tinham resquícios da pandemia e o cenário político representou um período de incertezas para a tomada de decisões que seguiu até novembro. A Frimesa viveu num mundo de acordo com o conceito “VUCA” – de volatilidade, incerteza, complexidade e ambiguidade, de mudanças rápidas e diversas facetas. Foi um ano desafiador para todas as empresas de um modo geral, a população teve o poder aquisitivo reduzido, o consumo acabou diminuindo e com as commodities (milho e soja) em alta e os juros altos, impactaram diretamente a cadeia das proteínas.

O resultado não foi o que se projetou para cumprimento da meta. Mas em relação ao preço, o produtor integrado com a Frimesa ganhou mais, se fosse praticado o preço do mercado,

o resultado seria muito menor. A carne suína manteve seu preço de 2021, embora os custos tenham aumentado esse valor de mercado não mudou ao ponto de corrigir a inflação. O diferencial Frimesa foi diminuir seus resultados para que a crise na suinocultura não estourasse no início da cadeia, com os produtores.

O leite viveu um momento histórico para a cooperativa, onde deu mais resultado do que a carne suína em alguns meses, além de oferecer aos produtores um preço melhor, fazendo com que continuem associados e com garantia da cooperativa. A Frimesa confronta os outros compradores no preço do leite. A parte dos industrializados teve mais lucro e pode pagar mais.

A Frimesa deve representar seus produtores. Todas as indústrias são eficientes e tecnológicas e motivo de orgulho, é uma marca forte. Para o Conselho Fiscal, este ano exigirá cautela nos investimentos, pé no chão para viabilizar o produtor no campo é o exercício das indústrias. 📌



AS CONTAS foram aprovadas por unanimidade em Assembleia Geral.

ZYDEK ASSUME A PRESIDÊNCIA

FRIMESA ELEGE NOVA DIRETORIA E CONTAS DE 2022 SÃO APROVADAS EM ASSEMBLEIA ORDINÁRIA.



Esse é um momento de muita alegria por toda a minha vida profissional. Particpei da criação da Sudcoop e convivi com pessoas fantásticas. Agora, é uma satisfação ocupar a posição de Diretor Presidente Executivo. Tenho uma relação forte com o cooperativismo", afirma Elias José Zydek, que assumiu o cargo durante a Assembleia realizada no dia 15 de fevereiro.

A nova estrutura de gestão da Frimesa é resultado da reforma estatutária ocorrida em dezembro de 2022. Na mudança,

o cargo de Diretor-Presidente eleito passa a ser de um profissional capacitado e qualificado de acordo com o perfil exigido para a função.

Após 26 anos na presidência, Valter Vanzella anunciou sua aposentaria, "estou muito maduro com essa decisão e feliz por tudo o que fizemos. Deixo um legado que me orgulha. Desejo que a Frimesa cresça, tendo o Elias como meu sucessor", explica. Vanzella presidiu a plenária e explicou os resultados do ano com as dificuldades da cooperativa e do país.

VALTER VANZELLA entrega a presidência para Elias José Zydek. Ambos mantiveram uma parceria de 26 anos na gestão da Frimesa.



NOVOS ELEITOS

CONSELHO ADMINISTRATIVO

Copagril – Elói Darci Podkowa
Lar – Irineo da Costa Rodrigues
Copacol – Valter Pitol
C.Vale – Alfredo Lang
Primato – Anderson Leo Sabadin

Conselho Vogal:

Copagril – Cezar Luiz Petri
Lar – Urbano Inácio Frei
Copacol – James Fernando de Moraes
C.Vale – Walter Andrei Dal'boit
Primato – Cezar Luiz Dondoni

CONSELHO FISCAL

Copagril – Vilmar Fülber – Efetivo
Copacol – Andrei Buss – Efetivo
Primato – Gilberto Heinen – Efetivo
C.Vale – Ademir Gênero – Suplente
Lar – Simoni Tessaro Niehus – Suplente
Copagril – Ricardo José Kemfer – Suplente

DESAFIOS DE MERCADO

Com um cenário econômico e financeiro instável, 2022 foi um ano difícil. Com determinação, foi possível manter a cadeia produtiva junto às filiadas – Copagrill, Lar, C.Vale, Copacol e Primato e ampliar a marca.

Para 2023, um dos grandes desafios será aumentar o faturamento bruto em 31,49% sobre o faturamento de 2022. “A concentração agora está no projeto de expansão do mercado interno, a marca Frimesa precisa estar presente em todas as regiões do Brasil. Temos um grande desafio de colocar a máquina para rodar que é o novo frigorífico, em Assis Chateaubriand”, esclarece o atual Diretor Presidente Executivo.

O evento contou com a presença de cerca de 90 pessoas, incluindo autoridades como o prefeito de Medianeira, Antônio França, o presidente da câmara de vereadores de Medianeira, Joselito Muniz, Auditoria Independente representada por Aloísio da Silva, o presidente da Ocepar José Roberto Ricken, Conselho Administrativo, Fiscal e delegados das cooperativas filiadas.

Ricken enalteceu as ações do cooperativismo nesse ano e o desafio audacioso que será enfrentado pela Frimesa, principalmente com a mudança de gestão: “Agradecemos a contribuição do Valter no cooperativismo, o jeito Vanzella de ser fez sucesso na Ocepar. Ao Elias, dispensamos apresentações, já que está inserido no cooperativismo há muitos anos. Nos colocamos à disposição para o que for preciso e desejamos sucesso”, celebra.

Na oportunidade, foram eleitos os membros do Conselho de Administração, efetivos e suplentes, para o mandato de mais quatro anos, e o Conselho Fiscal para o ano de 2023. 🗨️

APÓS APROVAÇÃO da prestação de contas, o Conselho Administrativo para o quadriênio 2023-2026 foi eleito.



DESEMPENHO DAS FILIADAS EM 2022



Mesmo com a frustração de 80% da lavoura de soja e os altos custos de produção, a Lar apresentou um crescimento de 27% no faturamento bruto, que encerrou 2022 em R\$ 21,59 bilhões e um resultado financeiro muito semelhante ao ano anterior, na ordem de R\$ 722 milhões.

Primato

A Primato fechou 2022 com faturamento de R\$ 1,2 bilhão. Em um ano desafiador, a cooperativa teve um crescimento de 18%, com resultado positivo de R\$ 20 milhões. Um ano de aprendizado por conta da estiagem do verão, a guerra da Ucrânia, oscilação do dólar, o efeito político e a crise na suinocultura.

Copagrill

Copagrill atingiu um faturamento de R\$ 2,2 bilhões. As sobras apuradas no exercício de 2022 somam quase R\$ 11 milhões de reais, beneficiando os associados e injetando na economia regional valores significativos.

O atual Presidente Ricardo Chapla deixa o cargo e assume a presidência Elói Darci Podkowa, junto de Cesar Luiz Petri, Vice-Presidente e Ademir Luis Griep, Diretor-Secretário.



A C.Vale elevou o faturamento para R\$ 22,69 bilhões, o que representa 20% na comparação com 2021. Os associados vão receber mais de R\$ 107 milhões em sobras. A agroindustrialização, o bom desempenho da soja em Mato Grosso e do milho safrinha no Paraná, entre outros fatores, permitiram que a cooperativa ampliasse seu faturamento e apresentasse sobras aos associados.

Copacol

A Cooperativa Agroindustrial Consolata (Copacol), de Cafelândia (PR), faturou R\$ 9,2 bilhões em 2022. O valor foi 17% maior em comparação ao exercício anterior, mesmo diante do cenário desafiador da economia nacional. Mesmo com as adversidades, a Copacol manteve a tradição de distribuição das sobras, complementações e juros de capital, que totalizaram R\$ 153 milhões, repassados aos associados em duas parcelas, a primeira no fim do ano passado.

Conforto e ambiência

PRODUTORES DA COPACOL PROMOVEM O BEM-ESTAR ANIMAL COM AÇÕES PROPOSTAS PELA FRIMESA.

Entre os cinco pilares trabalhados no Programa Suíno Certificado Frimesa (PSCF), o bem-estar animal trata das condições de conforto dos animais nas granjas. Duas

famílias associadas à Copacol, em Cafelândia (PR), trabalham na suinocultura de terminação.



“O que mais mudou foi o nosso olhar para os suínos. Não é só um animal, mas alimento que vai para mesa das pessoas”. O cuidado foi a principal mudança nas palavras da produtora Clara Jasper, esposa de Nelson. A granja da família aloja 1.200 suínos que recebem o conforto de uma temperatura ideal, iluminação, ventilação, higiene e tratamento de doenças.

Com orientações da equipe técnica da Copacol e Frimesa, a estrutura também conta com enriquecimento ambiental, que oferta correntes penduradas para entretenimento dos animais e gotejamento de água que refresca em dias de calor. Ações que diminuem o estresse e resultam em melhor desempenho e qualidade da matéria-prima.

A família Hinselmann aloja 1800 suínos em duas granjas. Eles foram certificados em setembro de 2022. Regina criava suínos em sistema de ciclo completo nos anos 80, junto de seu esposo (in memorian). Com o tempo, migraram para a avicultura e retomaram a produzir suínos em 2011, para agregar mais uma fonte

de renda. “Trabalhamos em família, com muito zelo. Podemos dizer que “o olho do dono engorda o suíno”, brinca Dona Regina. Integrados, eles diversificaram a propriedade e possuem total apoio técnico da Copacol em todo processo produtivo, incluindo o carregamento e transporte dos animais.



Produtores Certificados

Janeiro/Fevereiro/2023
James Fernando de Moraes – Crechário – Copacol
Ranieli Pitol – Crechário – Copacol
Dilson Hanauer – Terminação – Copacol
Flávia Ruchinek – Terminação – Copacol
Rosana Armstrong – Crechário – Lar
Rafael Ansolin – UPD – Lar

ERRATA: Na edição passada, a equipe de redação da Revista Frimesa não divulgou fotos de produtor certificado da cooperativa Copacol. Em vista disso, nesta edição, foi realizada entrevista com associados a essa cooperativa, certificados em 2022. 🍌

Requeijões Frimesa

Frimesa



Quem experimenta,
recomenda.

Os Requeijões Cremosos Frimesa são ideais para **aperitivos, lanches e diversas receitas.** Os produtos são **sem adição de amido**, com mais sabor e qualidade. **Experimente todos os sabores!**



Receitas incríveis

frimesa.com.br



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



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



Metas Sustentáveis alcançadas

FRIMESA SE DESTACA como melhor indústria frigorífica geradora de biogás.

FRIMESA RECEBE RETORNO DA CONSULTORIA QUE AVALIOU AS EVIDÊNCIAS DO CUMPRIMENTO DAS DUAS METAS ATRELADAS AO EMPRÉSTIMO INDEXADO À SUSTENTABILIDADE.

As práticas em energia renovável, eficiência energética e inovação garantem à Frimesa o acesso a linhas de financiamentos verdes, uma vantagem estratégica sobre seus concorrentes. Visando diminuir o impacto ambiental, a empresa, em parceria com o banco Santander, fixou metas sustentáveis para serem atingidas no ano passado. Os negócios sustentáveis são aqueles que têm, entre as suas prioridades, o objetivo de impactar positivamente a vida das pessoas e proteger os recursos naturais, enquanto contribui para resolver os desafios mais urgentes da humanidade. Tudo isso, apoiado por uma governança consciente, atuante e transformadora.

META 1 - Até março de 2021, pretendeu-se reduzir 20% do peso das embalagens de papelão utilizadas na estocagem, por quilo de produto produzido, nas linhas de Linguiças Frescas e Queijos Fatiados 200 g. Com base em uma auditoria de terceiros o resultado alcançado foi superior à meta em cada linha, atingindo 22,5% de redução no peso médio. O processo

de diminuição se deu com o aumento do peso de produto por caixa e redução da tara de papelão por quilo de produto. Outros pontos não mensurados foram ganhos operacionais e logísticos com a menor movimentação de produto.

META 2 - Com a implantação de biodigestores, em 2021, na planta industrial de Medianeira, esperou-se gerar em torno de 360.000 m³ de biogás, até julho de 2022, a partir dos efluentes gerados no processo produtivo. Com isso, além de substituir o Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) na chuscagem de suínos, a empresa pretende reduzir a emissão de gases de efeito estufa. Também, baseado no relatório apresentado, em cinco meses de produção foram gerados 486.646 m³ de biogás, superando a meta em 35,2%.

Ambas as metas superadas, confirma o acordo com o Santander de incentivo à sustentabilidade e a criação de um mercado cada vez mais forte em Governança Ambiental, Social e Corporativa (ESG). Com isso, a cooperativa recebeu uma bonificação pelo resultado. 🟢



Alimento seguro e de qualidade

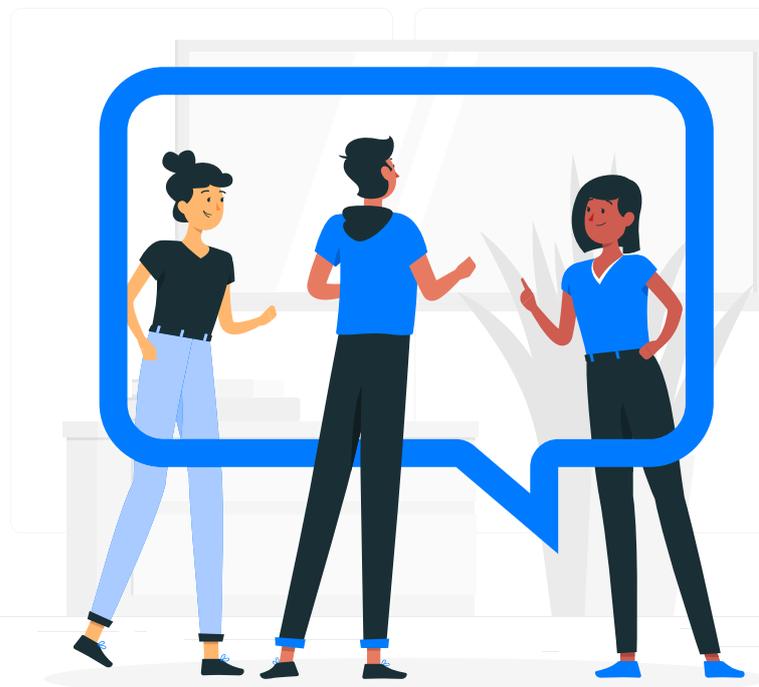
CONSULTORAS conversaram com colaboradores para entender a realidade da Unidade de Queijos da Frimesa.

Combinar conceitos, valores e normas que influenciam a mentalidade e o comportamento de uma organização inteira, este é o princípio do programa para fortalecimento da Cultura em Segurança de Alimentos da Frimesa, em implementação na Unidade Fabril de Queijos (UFQ), em Marechal Cândido Rondon, desde dezembro de 2022.

A ação é aplicada estrategicamente nas indústrias da Frimesa e dá sequência às ações já realizadas na unidade de Medianeira, desde 2021. Já é sabido que para alcançar a Cultura em Segurança de Alimentos é necessário trabalhar comportamentos e, por isso, a expectativa do programa é conscientizar cada vez mais os colaboradores e engajá-los, vindo em encontro com a missão da Frimesa, "prover alimentos de valor para as pessoas".

O projeto, realizado em parceria com consultoria externa, é desenvolvido em duas etapas. A primeira, chamada de diagnóstico quantitativo, foi realizada por meio de uma autoavaliação online com todos os colaboradores da unidade, em dezembro de 2022, totalizando 640 entrevistas, que forneceu visão geral de alto nível da cultura de segurança de alimentos. A segunda etapa, chamada de avaliação qualitativa, foi realizada em fevereiro de 2023, de forma presencial e tem como objetivo fornecer o status atual do nível de maturidade da unidade com o propósito de produzir com qualidade e fornecer alimentos seguros aos clientes e consumidores. Agora,

as áreas trabalharão em conjunto na elaboração de um plano de trabalho com ações para cada pilar avaliado, que sustentará a continuidade do projeto a longo prazo. 🗨️





53 PARTICIPANTES
apresentaram seus
trabalhos
para o grupo gestor.

Redução de custos

TERCEIRA EDIÇÃO DO PROGRAMA DE INOVAÇÃO E MELHORIA CONTÍNUA DA FRIMESA REFORÇA A CULTURA DE INOVAÇÃO.

“Não existem limites para as mudanças e inovação. Este evento busca melhorar os processos e as condições de trabalho, formar as pessoas, evoluir nos procedimentos operacionais, mostrar a responsabilidade com os produtos entregues e a preocupação com a sustentabilidade”. A fala do diretor-executivo, Elias Zydek, durante a abertura do 3º Workshop de Inovação e Melhoria contínua da Frimesa, resume o trabalho de mais uma turma participante do Programa. No dia 01 de fevereiro, 53 colaboradores da sede e unidades de Matelândia, Aurora e Marechal Cândido Rondon apresentaram seus trabalhos iniciados em março de 2022.

Divididos em dez grupos, eles pensaram em melhorar o dia a dia, a ergonomia nos setores, a produção e os resultados da empresa. “O objetivo é fortalecer a cultura da melhoria contínua, onde todos os produtos e processos podem ser aperfeiçoados em qualidade e redução de custos, ainda que minimamente”, explica o Gerente de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Claudedir dos Santos.

Desde o início, o projeto tem a parceria e mentoria da Apeck Consultoria. O gerente de Projetos, Thiago Peck do Amaral, reforça que há o retorno financeiro, mas também há o retorno “humano”. “Os participantes demonstraram criatividade, análise e solução de problemas e proatividade, se tornando protagonistas do processo de melhoria”, comenta.

Os grupos foram avaliados nos quesitos de integração e participação, ganho estimado e o quanto já voltou pra empresa, benefícios não mensuráveis. As fotos estão disponíveis na Galeria de Fotos do Portal do Colaborador Eu.Frimesa.

Os grupos foram avaliados nos quesitos de **integração e participação, ganho estimado e o quanto já voltou pra empresa, benefícios não mensuráveis**. Quatro grupos e temas tiveram destaque:

Grupo 01 – UFR –

Redução de quedas de carcaças;

Grupo 03 – UFM / SEDE –

Automatização do processo de pintura de linguiça calabresa;

Grupo 02 – UFQ –

Otimização do processo de queijo coalho e o grupo que apresentou mais ideias recebeu o prêmio Apeck;

Grupo 01 – UFM / SEDE –

Melhorias no processo de fatiamento do presunto.

Outros assuntos trabalhados foram:

Grupo 02 – UFM / SEDE – Redução no desperdício e padronização do bacon cubos; Grupo 04 – UFM / SEDE – Otimização do processo da linha de fatiados cortes; Grupo 05 – UFM / SEDE – Redução de perdas e melhoria do processo na seção Salsicha; Grupo 01 – UFQ – Redução de Reprocesso do Queijo Mussarela Fatiado; Grupo 01 – UFLA – Recuperação de Massa de Queijo; Grupo 01 – UFLM – Otimização e redução do consumo de água.



Bem-Estar

A equipe de Transportes e a supervisora de Sanidade da Frimesa visitaram as fábricas de carrocerias de suínos Pezzaioli do Brasil, em Faxinal dos Guedes (SC), e Triel HT, em Erechim (RS). Os setores de logística e suprimento suínos trabalham para melhorar as condições de bem-estar animal no transporte e, por isso, verificaram a fabricação, os modelos atuais e como outras empresas padronizam seus veículos.

Uma das mudanças foi padronizar os veículos e melhorar o comprimento, largura e altura das carrocerias, presença obrigatória de ventiladores, nebulizadores e bebedouros para os animais, piso antiderrapante, densidade de transporte e tamanhos de compartimentos das carrocerias. Paralelo a isso, a Frimesa deve coordenar as equipes de embarque de suínos, que atualmente é feita pelas cooperativas.

De forma a atender a Portaria N° 365 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que trata do embarque e transporte dos animais, a cooperativa implantou o aplicativo Multiembarcador que informa o início e término da viagem, condições das granjas, avaliação do manejo da equipe de embarque de suínos e outros dados. 🍷



Agroceres PIC

Fornecedores de genética para as filiais da Frimesa, a Agroceres PIC implantou no Brasil o primeiro núcleo genético de suínos. Maurício Rigon Bonfanti e Thiago de Faria Freitas representaram a empresa em visita à Cooperativa, quando entregaram um presente em homenagem à inauguração do novo frigorífico, em Assis Chateaubriand, no aniversário de 45 anos. 🍷

TALENTO NA MESA

COM OITO ANOS NO RAMO DA CONFEITARIA, COLABORADORA DO REFEITÓRIO DA FRIMESA TRAZ SEU DIFERENCIAL NA COZINHA FRIA EM EVENTOS DA COOPERATIVA.

Com criatividade, talento e muito amor, a colaboradora da Frimesa Josiane Bueno Gomes transforma, com produtos da marca, os cardápios servidos nos eventos da cooperativa. Foi na dificuldade, que encontrou na confeitaria uma oportunidade de mudar de vida, em Cascavel.

Em 2019 veio para Medianeira, viu a oportunidade de emprego na Frimesa e se candidatou à vaga. Está há seis meses na Central, como Auxiliar de Refeitório.

A nutricionista responsável pelo Refeitório da Frimesa, Heloisa Cosmo, tinha uma grande demanda com o ramo de doces e salgados para os eventos e viu na colaboradora uma profissional que se encaixava na necessidade e, assim, firmaram essa parceria unindo o útil ao agradável. "Ela trouxe muitas ideias de receitas com muita criatividade, sempre usando os produtos da marca, então essa colaboração foi muito importante", comemora.

Recentemente participou de um curso profissionalizante de Doces finos para os eventos, proporcionado pela Frimesa. "A empresa me incentiva a estudar e me profissionalizar, porque o conhecimento que eu tenho ou eu aprendi em um ano de faculdade ou foi pesquisando e testando receitas", explica.

Viu na Cooperativa uma oportunidade de crescimento no ramo que já atua há oito anos e se tornou sua especialidade. "Eu tenho 1% de conhecimento e 99% de força de vontade pra aprender. Tem que ter força de vontade pra aprender, aqui dentro é uma escola, temos uma grande troca de conhecimento", celebra.

Hoje, também trabalha em um buffet de eventos e é responsável pela Cozinha Fria, sua especialidade na gastronomia, além de atender encomendas de forma particular, que podem ser feitas através das redes sociais.

Na Frimesa e nos eventos externos, Josiane é responsável por: Tábuas de frios, tortas salgadas, sanduíches, antepasto, patê, geleias, cremes, sobremesas, pães, biscoitos, quiches, bolos recheados, doces tradicionais e finos, bolos e cucas. Unindo sabor e estética, a Auxiliar de Refeitório busca inovar e trazer os diferenciais do mercado em suas receitas.





Arquivo Fritmesa

HISTÓRIA

O apresso pela cozinha veio ainda criança, com 9 anos, quando tinha que cozinhar para os irmãos menores e cuidá-los para que sua mãe fosse trabalhar. Sua avó paterna também teve seu papel de incentivo: mineira e com muito amor pela culinária, é uma cozinheira de mão cheia.

Josiane chegou a cursar um ano da faculdade de Gastronomia mas acabou tendo que desistir por questões particulares. Em sua cidade natal, viu na confeitaria uma fonte de renda, "quando eu tive meu segundo filho eu pensei o que eu poderia fazer com duas crianças pequenas. Ai uma amiga me falou pra eu trabalhar com cozinha porque eu fazia as coisas bem e eu comecei. No início eu fazia bolachinhas, depois bolos, salgados, doces e aí depois me aperfeiçoei em doces e bolos", conta.

APERFEIÇOAMENTO

Além da confeitaria de modo geral, seu diferencial na Gastronomia é a Cozinha Fria, também chamada de Garde Manger, termo que vem do francês e significa "guardar comida". Na verdade, também é o nome de um armário usado há muito tempo, no qual se estocava alimentos como embutidos, queijos, conservas, defumados e aqueles imersos em gordura animal, chamados de "confit". Na gastronomia, o profissional desse setor é responsável pelas entradas frias, saladas, tábuas de frios e sobremesas. Também trabalha os canapés e aperitivos, usando diversas técnicas e focando sempre na união entre estética e sabor.

Sua busca por qualificação não para por aí, para o futuro quer ajudar as pessoas com a gastronomia, oportunizando-as a terem um futuro diferente. "Assim como eu, muitas mulheres que trabalham em casa podem buscar na culinária uma fonte de sustento", incentiva.

Pretende concluir a faculdade e acima de tudo buscar especialização. "Eu acredito muito na gastronomia, então pra mim cozinha é amor. Porque quando' você tá muito estressado não sai nada direito, então a primeira coisa que eu coloco é amor. Comer é maravilhoso e eu fico muito feliz de ver as pessoas comendo e gostando do que eu fiz. Eu amo o que eu faço, amo meu trabalho".



*Contato para
encomendas*

@LATORTINA

Doces, tortas, bolos,
quiches e empadas



Atenção à saúde mental

COLABORADORES manifestaram seus votos para um 2023 melhor.

COLABORADORES DA FRIMESA TÊM ACESSO GRATUITO A ACOMPANHAMENTO EMOCIONAL.

O Janeiro Branco na Frimesa chama atenção para as questões mentais, emocionais e comportamentais das pessoas. "Com o tema 'prometo me amar de Janeiro a Janeiro', a cooperativa reforça a consciência e abertura para permitir-se ser cuidado". A campanha integra o programa interno Motivar, para a promoção de um ambiente de trabalho participativo, harmônico e motivador.

A programação contou com oficinas orientativas para as lideranças e o lançamento do app Becare – um serviço para bem-estar emocional e comportamental dos colaboradores. "É uma plataforma segura, de acesso fácil e exclusivo, que disponibiliza profissionais especializados da psicologia e monitoramento das emoções e hábitos saudáveis", explica a psicóloga organizacional, Nathieli Mion.

O aplicativo dá direito a duas sessões de psicoterapia de 40 minutos gratuitas via videochamada, além de meditação guiada e monitoramento de emoções, alimentação e exercício físico. Basta instalar o app e acessar com o login utilizado nos portais corporativos.

A auxiliar de vendas, Larissa Rocha Alexandre, da filial de vendas em Itajaí (SC), já experimentou a plataforma e aprovou. "Na primeira sessão que fiz, já marquei a próxima. Usei parte do meu horário de almoço e parte da tarde. Achei muito atencioso por parte da empresa permitir e contribuir com a minha saúde mental. Todos deveriam falar sobre o que sentem, porque isso realmente muda a vida".

Janeiro, por ser o primeiro mês do ano, é considerado um período de recomeço e reflexão, ideal para verificar como andam as emoções, comportamentos e procurar ajuda clínica, se necessário.

Os colaboradores também se descontraíram durante as pausas, com atividades de lazer para aliviar o estresse e proporcionar bem-estar. Mensagens motivacionais e propósitos foram deixados para colorir o mês e o ano. 🗨️

Plataforma exclusiva dá acesso a cuidados com a saúde mental e corporal.



Natal do Bem

FRIMESA PRESENTE OU COMUNIDADE COM ALIMENTOS E BRINQUEDOS NO ÚLTIMO NATAL.

Ao encerrar 2022, a Frimesa reforçou seu compromisso com as comunidades onde está inserida, através da ação Natal do Bem. Os colaboradores da Frimesa deixaram as crianças de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon mais felizes com a entrega de presentes. E ainda, as casas Luiz André, de Guarulhos, na grande São Paulo, receberam doações de alimentos da filial de vendas FISP.

As crianças escreveram cartas com pedidos para o Papai Noel e os colaboradores da Frimesa os apadrinharam. Foram 96 cartinhas feitas pelos alunos da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (Apae), em Medianeira, e outras 28 em Matelândia.

A coordenadora pedagógica da Apae de Medianeira, Edimara Marciano, expõe que a parceria foi fundamental para trazer mais alegria aos alunos. "Aqui na escola a festa do Natal é a mais esperada por todos, inclusive dedicamos ensaios e teatro sobre o Natal. O envolvimento dos colaboradores da Frimesa fez a diferença. Deu pra ver o brilho nos olhinhos de cada aluno apadrinhado por pessoas tão especiais e amorosas."

Ao todo, foram mais de 130 itens doados, entre brinquedos, material escolar, roupas e calçados para alunos do Ensino Infantil, Fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA).

Os colaboradores das Unidades de Marechal Cândido Rondon atenderam 50 cartinhas feitas por crianças de 0 a 3 anos do Centro Municipal de Educação Infantil 24 de Maio.

Em São Paulo, os trabalhadores da FISP arrecadaram itens não perecíveis para as Casas Luiz André que realizam atendimento, de 1.700 pacientes, especializado e gratuito às pessoas com deficiências. Foram entregues macarrão, arroz, feijão, óleo, açúcar e produtos de higiene. 🍎



Arquivo Frimesa



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

DECLARAÇÃO DE IMPOSTO DE RENDA

Os colaboradores que tiveram rendimentos acima de R\$ 28.559,70 no ano de 2022, devem entregar a Declaração de Imposto de Renda à Receita Federal no período de 01/03/2023 a 30/04/2023. O Informe de rendimentos para fins da declaração referente ao ano de 2022 está disponível no eu.frimesa.com > Acesso rápido > Paineis de Gestão.

Salário de contribuição	Aliquota
Até R\$1.302,00	7,50%
R\$1302,01 até R\$2.571,29	9,00%
R\$2.571,30 até R\$3.856,94	12,00%
R\$3.856,95 até R\$7.507,49	14,00%

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 primeiro de janeiro 2023 é de R\$ 59,82 (Cinquenta e nove reais e oitenta e dois centavos) por filho, para o segurado com remuneração mensal não superior a R\$ 1.754,18 (Um mil setecentos e cinquenta e quatro reais e dezoito centavos).



Futuro promissor

EM CARGOS DE LIDERANÇA, PARTICIPANTES DO PROGRAMA TRAINEE INICIAM SUAS JORNADAS NA GESTÃO DA FRIMESA.

“O sistema cooperativista me motivou a participar do programa. Saber que sustentamos uma cadeia produtiva faz sentido aos esforços. Temos a responsabilidade de colocar alimentos de qualidade na mesa das pessoas, por isso, busco sempre a excelência”, comemora o mestre em engenharia civil, Joaquim de Castro Neto, goiano, contratado recentemente no cargo de Supervisor de Transporte na Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand.

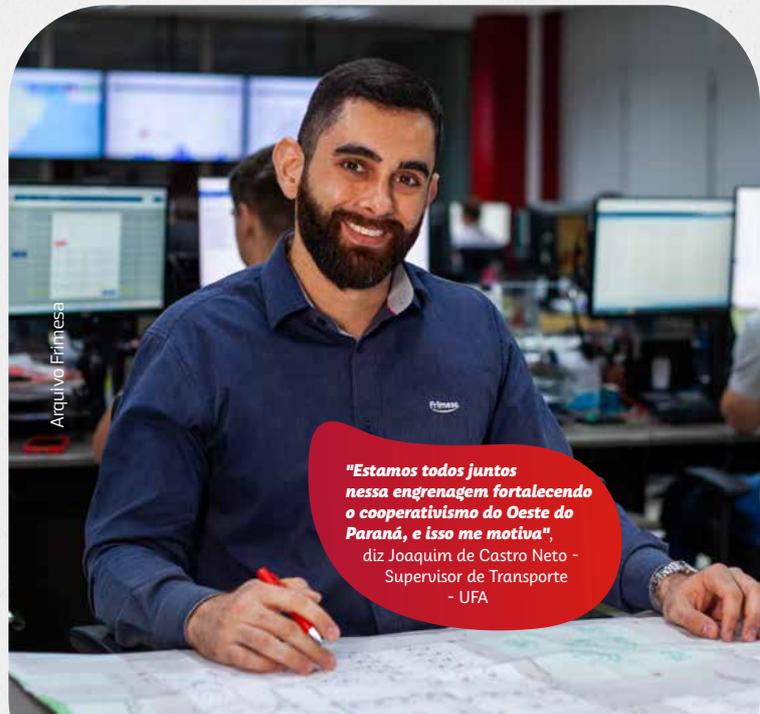
Ele, assim como outros 12 jovens, concluíram o Programa Trainee da Frimesa, um dos desafios de crescimento da cooperativa. Todos foram alocados na gestão nas unidades de Medianeira, Assis Chateaubriand e Marechal Cândido Rondon.

Os participantes fizeram o Job Rotation, em áreas administrativas e industriais, e como projeto final desenvolveram melhorias nas áreas que mais encontraram afinidade. “Foi uma troca de experiências que agregou no desenvolvimento de todos os envolvidos. Deve ter continuidade, mas terá um upgrade, mas atingimos nosso objetivo de entregar pessoas qualificadas para os cargos”, comemora a Gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo.

Neto conta que durante o processo viveu todas as experiências de forma intensa, mas, para atender uma demanda no transporte terceirizado, desenvolveu o Programa Gestão do Transportador Parceiro (GTP) que contou com o apoio do Serviço Social do Transporte (SEST) e o Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte (SENAT). “A ideia é ter indicadores de desempenho, qualidade, monitoramento de leis trabalhistas e documentais. Além disso, formarei uma equipe do zero, tomarei decisões que impactam no custo e operação. Isso tudo é desafiador”, avalia.

Novas atribuições:

Darlen Coutinho – Encarregado de Manutenção – UFM
 Brenda Bandeira – Analista de Projetos de Energias Renováveis – UFM
 Rafael Swarowsky – Encarregado de Manutenção – UFM
 Rafael Kawka – Encarregado de Expedição – UFA
 Carlos Gallo – Encarregado de Almoxarifado – UFA
 Zayra Frassetto – Supervisora de Central de Soluções Logística – SEDE
 Sarah Caçanha – Analista Logístico – SEDE
 Maximiliano Tataçiba – Supervisor de Cortes – UFM
 Joelber Zimmermann – Supervisor Corporativo de Processos e Riscos – SEDE



“Estamos todos juntos nessa engrenagem fortalecendo o cooperativismo do Oeste do Paraná, e isso me motiva”, diz Joaquim de Castro Neto - Supervisor de Transporte - UFA



Arquivo Frimesa
João Stein – Supervisor da Área Queijos – UFQ

Mão de obra industrial

A Frimesa tem seis unidades fabris, sendo três para processamento de carne suína e três para industrialização de laticínios. Atualmente emprega quase dez mil pessoas, mas prevê um aumento de 80% nas vagas de trabalho, devido aos projetos de expansão em todas as indústrias.

Formado em Ciências dos Alimentos pela Universidade de São Paulo (USP) e Mestre em Ciência e transformação de produtos lácteos na França, o paulista, João Stein, encontrou uma oportunidade, através do Programa Trainee, para mostrar sua expertise no ramo dos queijos. Seu projeto reduziu de 8% para 1% as perdas nas embalagens do queijo parmesão. Para alcançar esse resultado, o novo supervisor de queijos da unidade de Marechal Cândido Rondon criou um sistema de identificação de mais de 30 mil peças do queijo parmesão que são maturados no período de até um ano. A catalogação das peças facilitou o processo de identificação de problemas estruturais e manutenção das prateleiras de madeiras que armazenam as peças. "Como trainee vivi todas as experiências na produção dos queijos, mas também, o fato de estar dentro da Frimesa e conhecer todos os setores fez crescer profissionalmente e emocionalmente", reforça Stein.

A área de carnes representou, em 2022, mais de 70% do faturamento da Frimesa e no portfólio tem mais de 361 produtos diferentes. As indústrias de carne suína são as que mais geram emprego e alcançam um público de quase sete mil pessoas, o que é um 'terreno fértil' para quem busca se especializar na área. Hipótese que o carioca, engenheiro de alimentos, Pedro Panno, levou em consideração ao ingressar no Programa Trainee.

Seu projeto foi criar um programa de gestão das perdas nas sessões de salsicha, maturados, linguiças frescas e hambúrgueres. A ferramenta utilizada foi o Oracle, um software para banco de dados usados internamente na empresa. Todos os dias, o encarregado de turno de industrializados da unidade de Medianeira registra as perdas, emite um relatório de controle de todas as etapas de produção que tiveram problemas e, assim, consegue fazer uma análise e encontrar soluções imediatas. A melhoria já foi vista no controle de sobrepeso das linguiças na embalagem final. "Quanto ao futuro?

Eu espero me aperfeiçoar cada vez mais para assumir a gerência da fábrica, até porque, pensar pequeno e pensar grande dão o mesmo trabalho", enaltece.



Pedro Panno – Encarregado de turno Industrializados – UFM

LAÇOS DE PROSPERIDADE

Muito mais que oportunizar o desenvolvimento humano, a Frimesa também contribui para o desenvolvimento social e prosperação familiar nas comunidades onde está inserida. Com mais de 41% do seu quadro de colaboradores com 18 a 29 anos, os jovens têm encontrado caminhos para formar e fixar suas famílias nas cidades onde estão instaladas as unidades fabris da cooperativa.

O capixaba, Darlen Coutinho, não pensou duas vezes. Após sua contratação como encarregado de manutenção, em Medianeira, o engenheiro mecânico oficializou a união com a medianeirense Thais Sobjak, em dezembro de 2022, em uma cerimônia romântica nas estruturas da Associação Esportiva e Recreativa da Frimesa. "Essa oportunidade mudou minha vida, me sinto em casa e quero permanecer aqui por um tempo, contribuir para fortalecer o cooperativismo e construir minha família. Alcançamos nosso sonho de comprar um apartamento", comemora o recém-casado.

Para ele, o programa trainee foi um divisor de águas, pois além do casamento, transformou sua vida profissional, pois teve contato com todos os níveis hierárquicos e conseguiu desenvolver seu projeto na indústria. "Criei uma forma de rastrear a matéria-prima de terceiros que tinham acesso à indústria. Conseguimos controlar as transferências internas e todo o processo, atendendo as demandas de mercado e melhorias na qualidade", conta. O projeto ainda está em processo de validação e fiscalização.

Em setembro, assumiu o setor de Planejamento e Controle da Manutenção (PCM) e a engenharia de manutenção. "Somos parte de uma engrenagem que movimenta e leva alimentos para a mesa das pessoas, entendemos a grande responsabilidade que temos", celebra.



Darlen e Thais se casaram no final do ano passado na Assercoop.



Gente que faz a nossa história

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



Supervisora de Vendas do Food Service, Silvia Bernardi, é responsável pelas contas de redes de franquia, cozinhas industriais e algumas indústrias. Formada em Técnico de Alimentos, iniciou sua trajetória na Frimesa como estagiária em 1997, no Serviço de Atendimento ao Consumidor. No ano seguinte, foi contratada pelo setor de Marketing. "Devido a minha formação,

entrei no setor de Garantia da Qualidade, foi importante ter essa experiência em uma área técnica para que eu tivesse uma visão sobre a fabricação dos nossos produtos", explica. E em 2008 recebeu o convite para assumir a área de Food Service. A Frimesa esteve presente em sua vida em muitos momentos, principalmente apoiadora em sua capacitação, como, por exemplo, na época do seu Mestrado onde tinha que faltar alguns dias no trabalho, tendo um horário mais flexível. "Nem eles imaginam tudo que fizeram por mim, com todo o apoio", comemora.



O Supervisor de Vendas Externo da Filial de Curitiba, Mauro Celio Aliganchuki, entrou na Frimesa em meados de 1999 como representante comercial no litoral do Paraná. Nesta época a marca Reggio, usada para laticios, estava migrando para marca Frimesa. "Por motivos pessoais me desliguei da empresa em 2007, e retornei em 2008 na função de supervisor de vendas

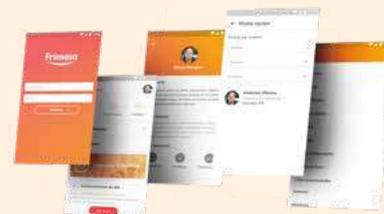
na região de Santa Catarina. No final de 2018, pedi transferência para a FIBA (Curitiba), onde estou até hoje na função de supervisor de vendas, do pequeno varejo e clientes de médio porte", explica. Neste período, viu se tornar realidade as filiais de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. "Ao longo deste tempo, a Frimesa aumentou seu portfólio de produtos, modernizou suas indústrias e se consolidou como marca de qualidade entre as principais empresas de alimentos do País. A Cooperativa faz parte da minha vida e do meu cotidiano, desde sempre, afinal tenho 56 anos e há mais de 20 estou ligado a marca de alguma forma", celebra. Nestes 15 anos de empresa, a estabilidade lhe proporcionou realizar o sonho de comprar a casa própria e carro.



Auxiliar de Produção de Laticínios da Unidade de Aurora, Lais Wernke está há 10 anos na Frimesa na área de embalagem de queijos. A aurorense viu uma ótima oportunidade na Cooperativa muito por ser próximo a sua residência. Em sua visão a empresa sempre tenta se modernizar propondo qualificação profissional. "Aqui, consolidei principalmente a parte financeira

da minha vida. A Frimesa é a minha segunda casa, minha segunda família, pois passo a maior parte do meu tempo aqui, conheço todas as pessoas", expõe. 🗨️

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



ESCOLA DE FORMAÇÃO

Uma novidade no Portal do Colaborador (eu.frimesa.com.br), acesse a opção "Sistemas" no menu principal, o login é integrado. É possível verificar os cursos disponíveis e escolher os de sua preferência. Eles ficam dispostos em três categorias: Escola Institucional, Escola de Aperfeiçoamento e Escola de Graduação.

GALERIA DE FOTOS

Para registrar as ações internas da Frimesa, dentro do Portal do Colaborador está disponível uma Galeria de Fotos. Os colaboradores podem entrar lá e buscar por suas fotos durante os eventos, como por exemplo, as atividades do circuito bem-estar inserido na programação de Janeiro Branco.

DOCUMENTOS

Colaboradores, informamos que o Calendário de Eventos, Programação de pagamento para 2023 já está disponível no Portal do Colaborador, na aba Documentos. Confira e fique por dentro das ações que acontecerão durante o ano. E, ainda, a meta e componentes estratégicos do ano também estão à disposição no eu.frimesa.

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

POSTA DE TILÁPIA AO CREME DE ESPINAFRE E TOMATE SECO

INGREDIENTES:

- 400g de posta de tilápia
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 xícara de folhas de espinafre
- 100g de tomate seco
- 200g de requeijão
- 200g de creme de leite fresco
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Azeite
- Pimenta preta
- Sal

MODO DE PREPARO:

1. Temperar as postas com sal e pimenta preta.
2. Picar finamente o alho e a cebola. Cortar os tomates em tiras.
3. Aquecer uma frigideira de fundo grosso, juntar um fio de azeite e dourar as postas de tilápia, ambos os lados, e reservar.
4. Na mesma frigideira, derreter a manteiga e dourar a cebola e o alho. Juntar o espinafre e o tomate e mexer até murchar. Juntar o creme de leite e o requeijão, mexer bem e voltar com as postas.
5. Cozinhar em fogo baixo por alguns minutos para apurar o sabor e reduzir o creme.
6. Servir em seguida.

TORTA FRIA DE PERNIL

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de pernil assado (finamente picado)
- 8 a 10 pepinos em pickles
- 1/4 xícara de alcaparra
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 500g de maionese
- 1 pão de sanduíche sem casca, fatiado longitudinal

MODO DE PREPARO:

1. Picar finamente a alcaparra e o pepino, juntar a salsa e o pernil picados.
2. Misturar a maionese, reservando 4 colheradas para cobrir as laterais.
3. Montar a torta intercalando pão e salpicão de pernil. Terminar com salpicão e cobrir as laterais com a maionese reservada.
4. Manter refrigerada, caso não sirva na hora.

PETIT GATEAU DE REQUEIJÃO COM GOIABADA

INGREDIENTES:

- 500g de goiabada lisa
- 200 g de Manteiga Frimesa derretida
- 100 g de açúcar
- 5 claras de ovos
- 10 gemas peneiradas
- 100 g de farinha de trigo peneirada
- 100g de Requeijão Tradicional Frimesa
- 50g de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO:

Para a calda de requeijão

Misture o requeijão cremoso com o açúcar e leve para a geladeira por 60 minutos.

Para o Petit Gateau

Derreta a goiabada em banho maria, misture a manteiga e o açúcar, mexa e reserve.

Misture as claras de ovos e as gemas e acrescente a farinha de trigo. Misture muito bem os dois preparados até virar uma massa homogênea. Distribua a massa em forminhas individuais (próprias para petit gateau) untadas com manteiga e farinha e leve ao forno a 180°C por 12 min. Servir ainda quente acompanhado da calda de requeijão.

QUEIJADINHA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES:

- 4 gemas
- 300g de coco ralado
- 50g de farinha de trigo
- 50g de Queijo Minas Padrão Frimesa
- 1 caixa de Leite Condensado Frimesa

MODO DE PREPARO:

Ralar o queijo minas padrão e misturar aos outros ingredientes. Colocar em forminhas de papel (aquelas apropriadas para cupcake) para assar.

Leve ao forno preaquecido a 160°C por 25 minutos. Deixe esfriar em local seco e sirva.

Iogurtes Frimesa.

Rico em vitaminas C, D e Zinco

Frimesa



FOTO ILUSTRATIVA 94,4% de pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

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

**Quem experimenta,
recomenda.**

frimesa.com.br

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

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

Frimesa

Matambrito vai bem no almoço, no jantar e no churrasco.



FOTO ILUSTRATIVA

O Matambrito Frimesa é um corte próximo a costela e a pele do suíno, muito suculento, famoso em parrillas. Vem porcionado em quantidade adequada para preparo de uma refeição para duas ou três pessoas.

Frimesa. Há 45 anos, quem experimenta, recomenda.

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



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