

A close-up photograph of a hand in a dark suit jacket and white shirt cuff, holding a golden chess king piece. The hand is positioned as if about to move the piece. In the background, a chessboard with other pieces is visible, though out of focus. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the hand and the metallic sheen of the piece.

REVISTA

Frimesa

Edição nº112 | Mar. Abr. 2023
www.frimesa.com.br

**ESTRATÉGIA
DE NEGÓCIO**

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 e famoso em parrillas. Vem em versão adequada para um delicioso almoço ou churrasco.

Frimesa. Há 45 anos, quem experimenta, recomenda.

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



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

Caros Amigos,

As empresas, assim como as pessoas, têm suas vidas marcadas por acontecimentos, eventos, evoluções e sucessões. A Frimesa realizou a sucessão de seu presidente Valter Vanzella, depois de 26 anos, para o novo presidente, Elias José Zydek, que até então exercia o cargo de diretor-executivo. Foi uma transição programada e tranquila, sem descontinuidade de suas diretrizes e estratégias.

Nesta edição você acompanhará ainda como ficou a governança corporativa da Frimesa, o plano Frimesa 2030 e as ações comerciais com a participação nas feiras supermercadistas. Conforme planejado, iniciamos os abates de suínos no novo frigorífico em Assis Chateaubriand, no mês de março, em caráter experimental. Em abril, serão ampliados gradativamente os abates até alcançar 7500 suínos por dia, em dezembro de 2023.

A Frimesa crescerá sua participação no mercado interno de carne suína e seus derivados, ampliando seus clientes e consumidores. Da mesma forma, cresceremos nas exportações dos cortes suínos.

Acompanhe também as informações e notícias sobre nossas atividades e realizações apontadas nesta edição.

Saudações cooperativistas.



Elias José Zydek
Presidente-Executivo

SUMÁRIO



Mar	06	Visão estratégica	20	CAPA
Abr	12	Parceria	26	Ambiental
Ed. nº112	14	Análise de mercado	36	Gestão de pessoas



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.

Presidente Executivo: Elias José Zydek.

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

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

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elimara Biesdorf - MTb 7958 e Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** 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 Segurança dos Alimentos e Meio Ambiente e Sustentabilidade. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 14.000 exemplares.

20 | CAPA

Frimesa planeja crescer 10% ao ano. Para isso, a nova gestão lança o Plano de Desenvolvimento Frimesa 2030, o qual, prevê uma visão de gestão simplificada e compartilhada e uma remodelação na estrutura organizacional. O foco será vender, ou seja, responder com agilidade e eficiência ao novo ciclo de crescimento no mercado que prevê triplicar a industrialização e comercialização de suínos.



Como Presidente, Zydek
anuncia Plano Frimesa
2030: estratégias de
crescimento.

VISÃO ESTRATÉGICA

PRESIDENTE-
EXECUTIVO DA
FRIMESA, ELIAS JOSÉ
ZYDEK, APONTA
SEUS DESAFIOS NA
GESTÃO E AFIRMA
QUE A COOPERATIVA
CONTINUARÁ
CRESCENDO.

Uma história de trabalho, aprendizado, resiliência e estratégia. Assim, se resume a trajetória na Frimesa do então Presidente-Executivo da cooperativa, Elias José Zydek.

Com o crachá número um, Zydek completou 45 anos de casa e, em 2023, assumiu o cargo mais alto da Central que tem como filiadas as cooperativas: Lar, C.Vale, Copagrill, Copacol e Primato.

O sucessor do ex-presidente Valter Vanzella iniciou sua trajetória na Frimesa ainda na sua constituição, como Cooperativa Central Agropecuária do Sudoeste – Sudcoop, na cidade de Francisco Beltrão. Ele conhece cada 'passo' que foi dado, os recomeços, os saltos e, principalmente, os planos para o futuro, do qual, lançou em sua gestão, estratégias ousadas de mercado para atingir até 2030.

Mentor e visionário do agronegócio, o Presidente tem estigmatizado seu compromisso na manutenção de toda cadeia produtiva que consolida a Frimesa, principalmente a responsabilidade na vida dos produtores que entregam a matéria-prima, carne e leite, para a industrialização.

Em sua entrevista, fala sobre os desafios em continuar crescendo, trazer resultados sobre os investimentos feitos nas unidades industriais, aumentar o faturamento da exportação em 30% e, principalmente, trabalhar em equipe, com todos alinhados à missão da Frimesa que é prover alimentos de valor para as pessoas.

Em fevereiro de 2023, o senhor assumiu a presidência da Frimesa. Quais os desafios do novo cargo?

É uma satisfação grande poder chegar à presidência da Frimesa. Tive uma vida profissional dedicada ao agronegócio, me formei Engenheiro Agrônomo e sempre trabalhei com as cadeias produtivas da agropecuária. Desde o início, quando era Sudcoop, participamos desse processo de concepção e criação de uma empresa que agregasse valor aos produtos e melhorasse a vida dos produtores. Foi uma luta e um trabalho bastante árduo. Tivemos vários desafios durante esses 45 anos, saltos de crescimento, dificuldades e, agora, a Frimesa chegou na sua maturidade e expandiremos, principalmente na produção, volume e em faturamento. Construímos uma grande unidade frigorífica e o desafio agora é otimizar toda essa produção, ocupar a capacidade e vender. Trabalharemos nisso nos próximos anos: vender tudo aquilo que se produz.

Como se sentiu com o convite para assumir a presidência e ser o sucessor do Sr. Valter Vanzella?

Com muito orgulho pela consideração de todo o cooperativismo daqui do Oeste do Paraná. Não foi um grande problema e nem um fato novo porque eu já atuava como diretor-executivo há 26 anos, desde que o Valter Vanzella assumiu a presidência. Realizávamos um trabalho estratégico em parceria, então sempre participei de todas as grandes decisões da Frimesa. Vanzella foi um grande parceiro, formamos uma dupla que se entendeu muito bem durante esse tempo todo, e isso facilitou o aprendizado e o desenvolvimento para atingir essa função de diretor-presidente da Frimesa.

Com o novo cargo houve algumas mudanças, principalmente na estrutura organizacional e formação de um núcleo estratégico. Quais são as atribuições?

Tínhamos o diretor-presidente e o diretor-executivo e, agora, existe só a função de diretor-presidente executivo. Para isso, foi necessário criar uma estrutura de gestão compartilhada com quatro superintendências que fazem o trabalho estratégico, tático e operacional dentro das áreas. O objetivo é aliviar o dia a dia do presidente, então despachamos com seu núcleo estratégico que é composto pelos quatro superintendentes onde se definem as estratégias, as diretrizes e tomadas das grandes decisões.



Chegamos em um dilema: Ou cresce, ou desaparece.

Por ser o crachá número um, como era a Frimesa quando o senhor chegou e quais os principais momentos que definiram quem ela é hoje?

Quando cheguei não existia essa empresa. Viemos do nada e criamos. Esse foi o grande desafio no início. Precisou reunir lideranças daquela época, foi um trabalho de equipe. Eu ajudei a coordenar esse processo todo, participei da formação de estatuto, definimos o primeiro plano de trabalho. Outro destaque foi quando começamos efetivamente a operacionalizar a primeira indústria, uma fábrica de rações e, logo em seguida, o frigorífico de Medianeira. Naquela primeira gestão a diretoria contratou pessoas de fora da empresa, as quais não fizeram uma boa gestão e tivemos prejuízos já no primeiro ano de operação do frigorífico. Ali foi um processo doloroso, porque nós éramos dez cooperativas e, com as perdas, cinco cooperativas saíram da sociedade. Então, você imagina, ficar a metade do que você é foi um impacto muito forte no terceiro ano de criação. Depois as coisas se alinharam e, em 1983, eu passei a ser superintendente industrial. Começamos com um planejamento de viabilidade técnica e econômica. Despontamos nos laticínios, momento em que a Frimesa se encaminhou para agregar valor. Em 2004, chegamos em um dilema: ou cresce, ou desaparece. Precisávamos ter uma visão de crescimento, estimular a produção de suínos e leite e ser uma empresa com participação significativa no mercado. Esses foram os três principais momentos da história: o primeiro da formação, o segundo quando houve o rompimento de metade da sociedade e o terceiro quando foi o primeiro degrau de forte crescimento da Frimesa, em 2004/5. A partir de 2015/17 foi bem mais fácil planejar a nova etapa de crescimento porque a sociedade estava organizada e a marca consolidada.



**O engenheiro agrônomo,
Elias José Zydek, coordenou a
divisão técnica agropecuária
e os estudos de viabilidade
econômica da Sudcoop, em 1978.**

Quais os maiores desafios que marcaram sua trajetória na Frimesa? E o que ela representa na sua vida?

Teve um momento no processo de gestão que foi exigido aperfeiçoamento, então eu precisei estudar, fazer uma pós-graduação e cursos, principalmente em modelos de gestão de empresas. Foi desafiador, mas também uma grande realização profissional na cooperativa.

Do ponto de vista do cooperativismo, eu acho que a Frimesa é a vida dos cooperados produtores de suíno e de leite. Eu encaro a gestão da Frimesa como responsável pela vida desses produtores. Tenho um compromisso e responsabilidade quase que inata, natural, porque eu vim desse meio, eu sei o que é produzir e não ter rentabilidade na propriedade. Então, eu acho que a Frimesa é isso, é proporcionar a vida econômica e social desses produtores. Tecnicamente, produzir melhor e com menos custo.

Na sua visão, como o cooperativismo tem transformado a comunidade onde está inserido?

O associativismo vem ganhando força nas duas últimas décadas porque o cooperativismo sempre trabalhou olhando para as pessoas e para os ganhos de capital, o ambiente em que as pessoas vivem, do ponto de vista de conservação ambiental, mas principalmente das relações com a comunidade. Então, o modelo cooperativista é diferente porque hoje se fala em ESG (Environmental, Social and Governance), ou seja, em desenvolvimento, governança, meio ambiente e pessoas, mas isso é nato do cooperativismo, tem isso na sua essência. É diferente de ser uma empresa capitalista ou socialista. Eu, sinceramente, acho o cooperativismo uma excelente forma de negócio e desenvolvimento de uma sociedade.

Na sua opinião, quais são os diferenciais da Frimesa?

Considero três pilares. O primeiro pilar é ser uma empresa cooperativista com todas aquelas diferenças do contexto econômico, social e do ambiental, e isso vende e passa uma imagem muito positiva para o mercado. O segundo, é que a Frimesa tem uma excelente gestão, temos os processos de gestão dentro da empresa muito bem definidos, digitalizados, em tempo real, uma gestão moderna. O terceiro pilar é a qualidade dos nossos produtos, um dos motivos que sempre crescemos no número de consumidores, quem compra uma vez continua comprando. Estamos presentes em todas as refeições.

Com a nova realidade política e econômica, qual a sua expectativa, visto que estamos em um momento de expansão no mercado?

Eu gosto sempre de fazer comentários que eu classifico dois grandes meios para o desenvolvimento: um, é tudo aquilo voltado à iniciativa privada, é o que as empresas e as pessoas fazem, o outro é o que o meio público faz através de seus governos e políticas. É difícil um viver sem o outro. Para podermos conduzir um ponto de vista econômico é necessário ter um alinhamento do setor público. Durante esse tempo todo podemos conviver no Brasil com vários episódios, como a desvalorização cambial, hiperinflação, endividamento, taxas de juros elevadas, ciclos de deflação e sobrevivemos. Nesse momento, no Brasil existem dúvidas sobre as políticas, as macropolíticas econômicas que o país vai seguir. Aguardamos esse novo governo. Já passaram cinco meses e ainda não foi publicada a macropolítica econômica do país e isso gera uma certa desconfiança ao empresário, ao investidor, ninguém vai investir sem ter as regras do jogo. Esperamos que essas regras sejam favoráveis, até porque a Frimesa investiu muito nos últimos cinco anos e esses projetos precisam ser maturados. Desejamos que a economia no mercado interno melhore para que o consumidor tenha poder aquisitivo de consumir mais e que se abra cada vez mais o mercado externo porque nós temos, no planejamento, chegar a 30% do faturamento em exportação. Isso depende muito das relações bilaterais entre países porque existem protocolos a serem seguidos pelo setor público. Nesse momento, batalhamos muito junto ao setor público para que isso avance até porque estamos prontos, do ponto de vista de fábricas, de indústrias e de produção para vender lá fora.

Em 2023, a Frimesa projeta atingir um faturamento de 7 bilhões de reais, um crescimento significativo, considerando os últimos três anos. O que está contribuindo para esse resultado?

É o que projetamos para a Frimesa, a nossa estratégia de crescimento ao longo desses últimos anos é formada assim: a Frimesa dá um salto e consolida, depois de quatro anos dá outro salto, consolida e assim sucessivamente. É muito difícil na economia brasileira uma empresa ter grande crescimento contínuo o tempo todo, então foi uma das estratégias darmos um salto a cada cinco anos. Agora, de 2021/22/23 daremos um salto um pouco maior, mas isso faz parte do planejamento de uma estratégia pré-estabelecida para que tenhamos um crescimento sustentável.

Quais os planos para o futuro? Como vê a Frimesa daqui pra frente? Fale um pouco sobre o Plano 2030.

Já foi escrito e já está em execução o Plano Frimesa 2030. Ele consiste em ocupar as capacidades das indústrias da Frimesa na área de suínos. É dar um grande salto, passar das atuais 8500 cabeças de suínos/dia até 2030, para 23 mil cabeças de suínos, e isso dá quase três vezes o volume de processamento. Por si só, esse projeto já nos ocupa durante todo esse tempo. Paralelo a isso, nós temos o desafio constante de atualizar nosso portfólio de produtos às necessidades dos consumidores. Então, temos que ficar atentos a isso através das áreas de pesquisa, desenvolvimento e inovação, adequação e praticidade dos produtos, criação de novas formas de consumo e não descartamos a produção de novas linhas de produtos. O foco atual é nos produtos saudáveis, produtos funcionais, o mercado evolui muito nessa tecnologia e estamos atentos em avançar nessa linha.

Nosso foco é em produtos saudáveis.

O mercado evolui muito nessa tecnologia e estamos atentos.



Zydek, em entrevista na inauguração do frigorífico, em Assis Chateaubriand.

O que as pessoas podem esperar do Elias José Zydek a partir de agora? Deixe uma mensagem para as pessoas.

Nossa missão é o trabalho cooperativo e em equipe. Eu gosto muito dessa forma de trabalho. Acho que todos precisam estar motivados para enfrentar esse desafio e que todos estejam alinhados à missão da Frimesa que é produzir alimentos de valor para as pessoas. O desafio é trabalhar em equipe cada vez mais e não parar de crescer. Temos uma estrutura sólida, um produto muito bem estabelecido na base, as cooperativas confiantes na gestão da Frimesa, então são pilares muito fortes para que a gente possa dizer que nosso desafio é trabalhar e continuar crescendo.



Arquivo Frimesa

Movidos pela inovação

PRODUTOR DE SERRANÓPOLIS DO IGUAÇU VÊ
NAS ORIENTAÇÕES TÉCNICAS A GARANTIA DE
BONS RESULTADOS.

A família Gandolfi realmente 'veste a camisa' para uma produção de suínos segura. As palavras biosseguridade e bem-estar animal estampam as mangas do uniforme e a frase "movidos pela

inovação", escrita nas costas, reforça as práticas diárias adotadas pelo produtor Sidinei, a esposa Marisa e os filhos Jhonatan (14), Henricke (18) e Júlia (6).

Novos na atividade de terminação, a suinocultura foi o meio que encontraram para diversificar e ter mais uma fonte de renda na pequena

propriedade de quatro alqueires localizada na linha Bellon, em Serranópolis do Iguaçu. Associados à Lar, há três anos, receberam logo no início o acompanhamento no projeto da construção das granjas que abrigam 2000 animais. Desde o terceiro lote alojado trabalham de acordo com os pilares do suíno certificado Frimesa e fazem parte de um retrato da produção de suínos no Brasil, onde, segundo último Censo Agropecuário de 2017, 51,4% da suinocultura pertence ao setor agrofamiliar; e a cadeia produtiva da suinocultura nas pequenas propriedades é de alta sustentabilidade.

Com a atividade recente, aprenderam desde cedo a trabalhar dentro das normativas e atualizações solicitadas pela equipe técnica. Para eles, os cuidados e as melhorias na produção são um processo natural. "Não sabemos fazer de outro jeito. É normal olhar um animal, já saber se está doente e separar para cuidar. Isso já começa, por exemplo, na troca de roupa e de calçado, exigidas ao entrar na granja para evitar as contaminações", explica Marisa. Em abril de 2023, já contabilizam oito lotes entregues com bons índices de Ganho de Massa Corporal e sanidade.

São duas estruturas que ocupam um total de 1,3 alqueire para produção de suínos, em um sistema 75% grelhado, divididos entre machos e fêmeas. Com os investimentos recentes, o produtor tira do lucro da atividade para quitar o financiamento, mas caminha para a suinocultura se tornar a principal fonte de renda. Muitas iniciativas são tomadas pelo próprio produtor, como a cobertura do corredor de carregamento para promover o bem-estar animal no final do lote e a instalação de placas solares para geração e economia nos gastos de energia elétrica e irrigação, meio por onde também são destinados os dejetos dos animais para fertilização. A construção de outra granja e instalação de cortinas automáticas estão nos planos da família. "Quem não muda, deixa de ganhar. A cooperativa pede inovação e nós também não queremos ficar para trás. A longo prazo, permanece na atividade quem se atualiza", enfatiza o produtor.

ASSISTÊNCIA - As melhorias são pensadas em conjunto, da parte técnica e do casal. A certificação veio após cumprir com auditoria da equipe de Suprimentos Suínos da Frimesa. "Hoje em dia, pra quem é certificado, a cobertura do carregador é obrigatório", explica a técnica, Taiana Bernardi. "Todas as questões



COM O ACOMPANHAMENTO dos médicos veterinários e técnicos da cooperativa, o produtor melhora a produção, métodos e resultados.

Arquivo Frimesa

de bem-estar, biosseguridade, enfim, as orientações que recebemos fazem a diferença na qualidade do animal, do alimento e na bonificação que recebemos por fazer parte do programa", reforça Gandolfi.

Entre as normativas cumpridas e repassadas pela assistência da cooperativa está o uso de um atomizador, máquina costal para a prevenir e tratar doenças respiratórias baixando a carga viral do ambiente e a diluição de medicamento em água. No futuro, a família pensa em investir em ventiladores para melhorar a ambiência do plantel.

Sidinei compara a terminação com uma escola, onde todo dia aprende algo. "No final do dia de trabalho você é quase um professor, mas pela manhã você é aluno de novo. No primeiro lote eu visitava todos os meus amigos que produzem suínos para tirar dúvidas e continuo aprendendo", brinca.

DIVERSIFICAÇÃO E UNIÃO - Na propriedade moram Sidinei e a família, além dos pais, mais de idade, que cuidam da produção de tilápia e do milho para silagem de 40 vacas. Hoje, apenas a produção de suínos é integrada a Lar. No futuro, o casal Sidinei e Marisa pensam em se dedicar apenas à suinocultura. Na propriedade também mora a avó de Sidinei, Victoria, que chega à casa dos 100 anos. Os novos investimentos e o conhecimento, aliado à produção familiar, mostram que é possível permanecer e ver futuro no campo. 🗨️



Arquivo Rede Market

NEGÓCIO DE FAMÍLIA

LOJA DA REDE no Parque Mambucaba, em Angra dos Reis, RJ.

REDE MARKET É UMA EMPRESA FAMILIAR FLUMINENSE E TEM 13 LOJAS ESPALHADAS PELO ESTADO.

Focada na modernização e profissionalização, atualmente são 11 lojas da Rede Market, distribuídas entre Angra dos Reis e Paraty, e duas lojas Box Atacadista, também em Angra e Itaguaí.

Tudo começou em 1986 quando os fundadores, Késio e Ana Lucia Venâncio, realizaram o sonho de abrir uma loja num espaço alugado de 60 m²: nascia o Mercado Aeroporto. Com iniciativas desbravadoras, audaciosas e a ajuda de dois colaboradores, depois de quatro anos, abriram a primeira

loja própria que, com muito trabalho, criatividade e coragem se tornou referência no Rio de Janeiro.

Com uma loja virtual que vem crescendo a cada dia, a rede trabalha com mais de 14 mil itens, que passam nos 177 checkouts. Atualmente, é a maior rede supermercadista da Costa Verde, com um time de mais de 1600 colaboradores diretos.

Segundo a diretora de marketing da Rede Market, Alice Venâncio, ao longo dos anos desenvolveram uma série de produtos e ações para melhor atender aos clientes,

aproximando-os da empresa e criando mecanismos facilitadores. Entre eles está o clube fidelidade Cliente Plus, e-commerce, Rede Market Fácil, cujo acesso se dá pelo site da empresa ou aplicativo. Além disso, há um WhatsApp exclusivo pelo qual são enviadas as promoções. Há também um outro facilitador para os clientes: Cartão Rede Market, através do qual é possível dividir as compras em até 3 vezes sem juros. "Atendemos ao comércio e demais atividades, principalmente turísticas, com nosso atacado, com os melhores preços e condições, para uma economia que também atende as centenas de ilhas da Costa Verde", explica.

INVESTIMENTOS

Na contramão da economia, os últimos anos foram de muitos investimentos. A rede pulou de 6 para 13 lojas físicas, entre varejo e atacado. Investiu em atendimento online, facilitando o acesso dos clientes. Todo o investimento feito foi pensando no perfil dos clientes, suas necessidades e qual a melhor forma de atendê-los. São realizadas pesquisas com relação à potencialidade do mercado e a satisfação dos clientes, diante da estrutura que oferecem. "Não estamos em uma região concêntrica, temos bairros separados ao longo de uma rodovia e, assim, ampliamos nossa área de influência direta, dentro de uma visão estratégica", avalia.

IMPACTOS SOCIAIS

A preocupação ambiental está presente nos valores da Rede Market. As sacolas plásticas são biodegradáveis e as caixas de e-commerce são de papelão. "Fomos eleito o maior reciclador de papelão da Costa Verde, geramos renda e colaboramos para a preservação ambiental. Também efetuamos o descarte correto do óleo de cozinha de todas as nossas unidades. Implementamos o Cupom Verde em nossas lojas, que substitui os cupons impressos, emitidos pelos pontos de vendas", expõe.

PARCERIA

A parceria com a Frimesa é de longa data, pautada pela confiança. A disponibilidade em participar ativamente das estratégias sugeridas fazem com que o trabalho cresça a cada dia. "Temos três pilares fortes que podemos destacar na Frimesa, que fazem a parceria dar certo: atendimento, entrega e execução", conta Venâncio.

Segundo a diretora, o ponto forte da Frimesa é a marca, que ganha muito espaço no mercado do Rio de Janeiro com seus produtos de ótima qualidade. "A Rede Market busca marcas forte com produtos competitivos e de qualidade, o que encontramos na Frimesa. Além disso, possuem um rápido atendimento e a equipe de promotores que permitem uma execução de trabalho excelente e crescimento das vendas", celebra. 🍷



Arquivo Rede Market

Raio X

13 Lojas

1600
Colaboradores

177
Checkouts

Ter disposição para trabalhar, vontade de fazer cada vez melhor, jamais se acomodar e disponibilidade para ouvir as demandas dos clientes. Essa energia positiva direciona as atividades e os novos investimentos.



Carne Suína: Expectativa de queda nos custos de produção

É sabido que quando os custos dos principais insumos (milho e farelo de soja) usados na fabricação da ração para os suínos subiram vertiginosamente, as indústrias não conseguiram repassar integralmente esses aumentos nos seus preços de venda, nem para carne in natura e produtos processados para o mercado interno, nem nos cortes para o mercado externo. Com isso, as margens de resultado caíram muito e muitos frigoríficos reportaram fortes prejuízos em seus balanços. Além disso, muitas empresas entraram em colapso financeiro e recorreram à "recuperação judicial". Para quem produz proteína animal à base de ração, a queda nos preços dos insumos é muito importante para que o setor recupere os prejuízos e o equilíbrio econômico do negócio, desde que consigamos manter os atuais preços de venda.

Mesmo com esta expectativa de melhora nos resultados, o volume e a velocidade dos negócios não têm sido bons nas últimas semanas, tanto no mercado interno quanto nas exportações. No caso do mercado externo, embora os volumes embarcados estejam perto das 100 mil toneladas mensais, os fornecedores brasileiros estão sendo pressionados para baixar os preços em dólar, o que pode atrapalhar a recuperação das margens. Como agravante, ainda temos uma queda de quase 7% na taxa de câmbio do dólar, desde janeiro até agora. Para aliviar a pressão dos preços e do câmbio precisamos, com urgência, de novas alternativas, isto é, acesso a novos

mercados. Precisamos que os países reconheçam o status sanitário dos estados do Paraná e do Rio Grande do Sul como zona livre de aftosa sem vacinação, o mais rápido possível. Com isso, o Brasil pode distribuir de forma mais equilibrada os volumes que precisamos exportar.

No caso do mercado interno, as indústrias tiveram um mês de março relativamente bom, com um bom volume vendido e com preços estáveis. Já em abril o cenário para os negócios ficou muito difícil. Na primeira quinzena os volumes negociados ficaram bem abaixo dos volumes habituais, provocando uma queda na performance de faturamento das empresas e um aumento dos estoques. Nosso entendimento da situação é de que o mercado está se ajustando de modo a operar com o mínimo de estoque possível, por conta do custo do capital de giro e eles também, como nós, estão com expectativa de queda nos preços das proteínas animais. Por conta disso, os preços para o animal vivo e para a carcaça resfriada já sofreram quedas nas suas cotações, durante o mês de abril, em torno de 10%. Para os próximos meses, espera-se uma recuperação no ritmo dos negócios já que os estoques no varejo foram adequados em abril, e no mês de maio temos "Dia das Mães" e já, na sequência, o inverno chegando, período quando a demanda dos consumidores é maior.

Disponibilidade per capita

2022/2023 - Fonte: Milkpoint



Preços líquidos pagos ao produtor



Evolução do RMCA (Receita Menos Custo da Alimentação)





Leite e derivados:

Preços no campo sobem antes e as importações aumentam

Neste ano, os preços dos produtos lácteos estão ensaiando uma alta em seus preços antes do tempo habitual, isso foi ocasionado pela expectativa de uma possível redução na produção da matéria-prima doméstica. Desta forma, os produtores começaram a ser assediados antes do tempo elevando assim as cotações de preços da matéria-prima, inclusive no mercado spot. Sendo assim, alguns itens passaram a ser mais valorizados quando repassados ao varejo: leite longa vida e queijos foram as categorias que mais subiram seus preços para os consumidores.

Diante de preços melhores para a matéria-prima e com custos de produção menores por conta do milho mais barato, entendemos que a produção no campo não deverá cair muito nesta entressafra, o que deve indicar uma oferta maior do que a esperada. Além disso, com os preços para o consumidor em alta e a taxa de câmbio do dólar em baixa, os volumes que estão sendo importados estão bastante elevados, bem acima dos volumes dos últimos dois anos. Com tudo isso, já se nota uma disponibilidade per capita bem superior ao ano passado, em torno de mais de 7% no acumulado do primeiro trimestre.

Considerando esta disponibilidade maior, o mercado já começou a se ajustar na segunda quinzena de abril. Os preços

de leite longa vida e do leite spot já tiveram quedas expressivas no final do mês e os negócios para queijos esfriaram, em sintonia com o leite fluido. Sendo assim, é bem provável que os preços da matéria-prima, que ainda sofrerão alta em abril, passem a ficar estáveis ou até reduzir um pouco em maio.

Ainda estamos acreditando que os preços nesta temporada não alcançarão os picos do ano passado, entendemos que o consumidor não tem dinheiro para comprar o leite e seus derivados naqueles preços elevados, então ele simplesmente deixa de consumir. A redução no consumo é o pior que pode acontecer, não importa se a produção é nossa ou se vem de fora, tudo vai ficar nos armazéns até que o preço se ajuste à condição do consumidor.

Não é fácil, mas precisamos encontrar o equilíbrio do negócio leite para todos os elos da cadeia, iniciando pelo produtor e chegando ao consumidor, passando pela indústria e o varejo, os preços precisam ser justos para todos: quem produz, quem industrializa, quem comercializa e quem consome, sob pena de sermos esquecidos por quem para nós é mais importante, o consumidor. 🍷

Preço no leilão GDT



Importações e Exportações de leite

Exportações (equivalente leite) milhões de litros/mês



Mar (23/22): +144 milhões de litros (+243%)

Importações (equivalente leite) milhões de litros/mês



Mar (23/22): -2,5 milhões de litros (-33%)

Saldo 23/22: -366 milhões de litros



Novos mercados para carne suína

COMITIVA PARANAENSE
apresenta produtos da Frimesa durante a Foodex.

FRIMESA APRESENTA SEUS PRODUTOS EM FEIRA NO JAPÃO, EM PARCERIA COM O GOVERNO PARANAENSE.

A Frimesa participou da Foodex, maior feira de alimentos da Ásia, a fim de abrir novas oportunidades para exportar a carne industrializada pela cooperativa, frente ao aumento da produção, com a nova planta em Assis Chateaubriand. O evento aconteceu de 4 a 12 de março, em Tóquio, capital do Japão.

A equipe de vendas e exportação da Frimesa apresentou o portfólio de produtos durante o evento e se encontrou com compradores e distribuidores no Oriente. Além do governador do Paraná, presente no estande, passaram por lá o embaixador do Brasil, no Japão, Octávio Côrtes, do adido agrícola, Ricardo Zanatta Machado, assim como ministros do Japão.

A comitiva liderada pelo governador do Paraná, Carlos Massa Ratinho Junior, junto a empresários e representantes de empresas brasileiras esteve em missão especial da APEX Brasil – Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos. O grupo paranaense buscou expandir as exportações no leste asiático, principalmente de carne suína. De forma institucional, as autoridades buscavam acelerar o reconhecimento por parte do Japão e da Coreia do Sul, do estado do Paraná, como zona livre de aftosa sem vacinação e, com isso, a habilitação de frigoríficos para exportar ao Japão

e atrair investimentos para o Estado.

"Foi excelente. Fizemos muitos contatos, prospectamos possíveis parceiros para a Frimesa para que, assim que houver a abertura do mercado, já tenhamos alternativas para fazer negócios com o Japão. Também é importante começar a mostrar nossa empresa e nossos produtos para esses parceiros e, principalmente, entender como o japonês quer o produto e de que forma conseguimos agregar mais percepção de valor em nossa carne", comemora o superintendente comercial, Mauro Kramer.

A participação da Frimesa vem de encontro aos investimentos realizados na cadeia da proteína suína: com a produção da nova unidade, que chegará a 15000 suínos abatidos ao dia na fase final, é preciso dar suporte e encontrar novos mercados compradores. A viagem ainda atende a outra finalidade, a missão comercial da Apex para o Japão e a Coreia do Sul, em seguida, tem cunho essencialmente comercial, "participamos pela nossa condição de exportar queijos e derivados para estes dois países, mas também há a possibilidade de fazermos a prospecção de clientes para o negócio carnes", comenta Kramer. 🗨️



Arquivo Frimesa

A CONVENÇÃO
das Américas de Supermercados gerou R\$ 2,5 bilhões em negócios nos três dias de evento

Feira de varejo

Rio de Janeiro

Cerca de cinco mil pessoas visitaram o estande da Frimesa na 33ª edição da Super Rio Expofood (SRE Trade Show) entre os dias 28, 29 e 30 de março. A feira é um dos maiores eventos anuais do setor alimentício.

O foco da marca é estar presente em todas as refeições. Ao mostrar seu portfólio, além de conferir a linha de iogurtes e cortes suínos, quem visitava a Frimesa experimentava um

hambúrguer de linguiça, uma maneira diferente de preparar a Linguiça Toscana Frimesa, que agrega sabor e variedade aos lanches.

Realizada pela Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro, na capital fluminense, a Super Rio reúne indústrias, supermercadistas, proprietários, compradores e gerentes. Em torno de 500 empresas expositoras participaram.

Paraná

A Frimesa apresentou, na 40ª edição da ExpoApras – tradicional Feira e Convenção Paranaense de Supermercados, em Curitiba/PR, seus últimos lançamentos: iogurte Mix de Frutas Tropicais e o iogurte Imune C, na versão copo, em três sabores: acerola, tangerina e laranja. Nas novidades também estão os queijos nobres, Montanhês e do Reino, e na linha de carnes, a Linguiça Fininha e a Panceta Aperitivo.

Localizado no espaço das cooperativas e com grandes nomes da indústria, no estande, o público conferiu o portfólio da Frimesa. No total são 527 produtos, sendo 238 prontos para o consumo. Os visitantes também provaram receitas exclusivas que destacam a Linguiça Toscana: hambúrguer e risoto.

Realizado neste ano de 18 a 20 de abril, o evento é considerado um dos maiores e mais renomados do segmento supermercadista brasileiro e reúne mais de 300 marcas expositoras com lançamentos, tecnologias, serviços e soluções para o varejo.

A EXPOAPRAS recebeu cerca de 50 mil visitas e ultrapassou R\$600 milhões em negócios gerados.



Novos produtos Frimesa!

SABORES INÉDITOS NA LINHA DE SOBREMESAS E NOVIDADES PARA O CHURRASCO SÃO AGREGADOS AO PORTFÓLIO.

A Frimesa tem o desafio de atualizar, constantemente, o portfólio com produtos. A proposta considera percepções de valor e tendências de consumo, oferecendo versões de tamanhos, novos sabores e alimentos de fácil preparo ou, até mesmo, de consumo imediato.

Nos meses de abril, maio e junho alguns lançamentos chegaram às gôndolas dos supermercados, tanto no negócio cárneos, como lácteos.

Cream Cheese

Com uma linha de lácteos cada vez mais completa, diferenciados e com valor agregado para a elaboração de várias receitas, os apaixonados pela marca Frimesa poderão experimentar o Cream Cheese Frimesa 150g. O produto chega aos supermercados como uma opção nutritiva para lanches e refeições e pode ser utilizado como ingrediente culinário.

O Cream Cheese é um queijo fresco, macio e untuoso, obtido por uma massa acidificada por fermentação. Apresenta sabor suave a ligeiramente ácido. Pode ser consumido diretamente em pães, usado como molho em saladas, culinária doce e salgada.

Os cremes de queijo têm sua origem nos Estados Unidos, são verdadeiros coringas dos queijos.



Bacon e Linguiça Tipo Calabresa resfriada

Com uma qualidade reconhecida e preferida dos consumidores, as linhas de defumados da Frimesa são ideais para a culinária do dia a dia para receitas, sanduíches, caldos e sopas!

As novidades vêm agora na versão resfriada – oferecendo praticidade nos preparos. O lançamento contempla o Bacon Cubos Resfriado 400g, o Bacon Fatiado Resfriado 400g e a Linguiça tipo Calabresa Resfriada 400g.

Feitas de carne suína, as peças são cozidas e defumadas num processo especial e compõem pratos verdadeiramente brasileiros, como a feijoada.

Uma viagem de sabor e textura sem igual.



Pão de Alho Tradicional

No churrasco com os amigos ou com a família, a Frimesa está presente com os cortes suínos, linguiças frescas, queijo coalho e, agora, para compor a linha de produtos assados, lança o Pão de Alho Frimesa 340g. Essa iguaria vem com um sabor acentuado, massa macia e crocante, com toque de azeite e queijo, além de integrar a praticidade, sendo fácil de grelhar.

A partir de junho, os consumidores poderão encontrar o produto nos pontos de vendas com a Frimesa através de uma parceria firmada com a Mezzani que está há mais de 77 anos no mercado.

O pão-com-alho é um prato originário da culinária da Itália e consiste tipicamente de algum tipo de pão guarnecido com uma mistura de alho e azeite ou manteiga, grelhado, tostado ou assado no forno.



Novos sabores de sobremesas

Os produtos refrigerados da Frimesa respondem às tendências de mercado nos mais diversos gostos. As sobremesas cremosas fazem a delícia dos paladares e, agora, contam com mais dois sabores: torta de limão 200g com notas tostadas, dulçor irresistível e um leve toque de limão e o sabor goiabada de 200g, um produto clássico e saboroso, com uma combinação que remete ao tradicional doce da fruta goiaba.

As sobremesas estão prontas para consumo, em porções individuais, perfeitas para consumir a qualquer hora do dia. Com alguns sabores exclusivos, se destacam pela textura incorporada e doçura na medida.

Experimente esses sabores inéditos!



Frimesa 2030

GESTÃO COMPARTILHADA E ESTRATÉGIAS ALINHADAS PARA SUSTENTAR UM PLANO DE CRESCIMENTO DE 10% AO ANO. A META É MAIS QUE DUPLICAR O FATURAMENTO ATÉ 2030.

2023 iniciou com grandes novidades no sistema de gestão da Frimesa. Ainda em fevereiro, ao assumir a presidência, Elias José Zydek, anunciou a execução do Plano de Desenvolvimento Frimesa 2030, mudança na estrutura organizacional com a criação de quatro divisões e formação de um núcleo estratégico. O objetivo é responder com agilidade e eficiência ao novo ciclo de crescimento no mercado que prevê triplicar a industrialização e comercialização de suínos.

Para o presidente-executivo, o trabalho em equipe com o foco no cooperativismo será prioridade para manter a Frimesa crescendo e atendendo às necessidades dos consumidores. "Todos os ajustes feitos foram pensados em uma gestão profissional e moderna nos processos administrativos e de segurança empresarial. Além disso, priorizamos por uma conduta ética seguindo o Manual de Compliance que contempla todas as orientações sobre conformidades e atitudes comportamentais", reforça.

Com uma visão de gestão simplificada e compartilhada, a remodelação na estrutura organizacional instituiu quatro divisões com gestores no cargo de superintendente que atuam no trabalho estratégico e tático dentro das áreas. A proposta é mitigar as atribuições da alta gestão e despachar os assuntos com o núcleo estratégico onde se definem as diretrizes e tomadas das grandes decisões. "Com essa mudança podemos

aproveitar melhor nossas sinergias internas. Os gestores que estão assumindo essa responsabilidade possuem grande experiência nas áreas que atuam e conhecem a Frimesa, sua história e prioridades", complementa Zydek.

Com a reorganização, as divisões criadas foram a industrial, comercial, administrativa e logística integrada absorvendo algumas áreas. Já as áreas de Qualidade e Segurança dos Alimentos, Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Financeiro ainda se reportam diretamente à presidência, assim como as assessorias: Jurídica, Auditoria Interna, Governança, Riscos e Integridade e Secretaria.

DESAFIOS ESTRATÉGICOS

O Plano de Desenvolvimento Frimesa 2030 formaliza o caminho estratégico de 2023 a 2030 com ações, metas, processo de governança e sistema de gestão que vem responder ao projeto de crescimento, principalmente com a entrada da nova planta industrial. "O ambiente competitivo na produção de alimentos é desafiador, exige da Frimesa níveis de excelência na industrialização de produtos com qualidade e eficácia na venda e distribuição, sendo que foram alavancadas

as produções com a implantação do novo frigorífico para os próximos 12 anos, explica Zydek.

As diretrizes no Plano serão de ocupar totalmente as capacidades industriais visando a viabilização dos investimentos realizados com a absorção da produção de suínos com foco total nas vendas, com a ampliação de clientes e grande penetração dos produtos no mercado interno, além das expansões nas exportações. "Chegaremos a abater 23 mil cabeças de suínos até 2030 e atualizaremos o portfólio com o foco em produtos saudáveis e funcionais", reforça. O Plano Frimesa 2030 contempla ainda indicadores e métodos para avaliar os resultados alcançados ou corrigir, quando necessário.

As principais metas estratégicas introduzidas no Plano Frimesa 2030 está em:

- ◆ Sair de 8.200, em 2022, para 23 mil cabeças ao dia em 2030, um crescimento médio de 12 % ao ano.
- ◆ Sair de 700 mil, em 2022, para 1 milhão de litros ao dia em 2030, um crescimento de 5% ao ano.
- ◆ Alcançar um faturamento de 12 bilhões de reais até 2030, um crescimento médio de 10% ao ano.
- ◆ Obter um resultado líquido mínimo de 2,0% sobre o faturamento líquido.

A estratégia do plano é vender toda a capacidade das indústrias de carne e lácteo, principalmente da Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand



NÚCLEO ESTRATÉGICO



Divisão Administrativa

A grande novidade na reorganização da estrutura organizacional foi a criação da Divisão Administrativa que absorve as áreas de planejamento, custos, controladoria, gestão de pessoas e tecnologia de informação – TI. "Recebi a indicação com alegria e satisfação pelo reconhecimento da trajetória de 35 anos na Frimesa", avalia o superintendente administrativo, Paulo Roberto Frandoloso.

Frandoloso informa que segue no processo de construção de suas estratégias de gestão, uma vez que busca conhecer todos os processos administrativos. Até o momento, se criou funções, hierarquias e centros de custo. "Construímos também os indicadores gerenciais de desempenho e performance. É muita informação para assimilar de forma detalhada sendo que algumas áreas são desafiadoras, mas são bem conduzidas tecnicamente pelos gerentes", avalia.

Uma das metas da divisão administrativa é dar apoio às demais áreas, principalmente em relações trabalhistas, fornecer informações, tecnologia, custos detalhados, questões tributárias, mecanismos de ganhos, além das metas em relação as despesas e acompanhamento dos indicadores financeiros. "Estamos preparados como área de apoio e suporte aos negócios. Assumimos um dos maiores desafios de crescimento que é aumentar em 80% em dois anos a produção de carne suína, e ao mesmo tempo, diluir os custos da unidade de Assis", finaliza.



Divisão Logística Integrada

A Logística Integrada da Frimesa é responsável por distribuir as quase 430 mil toneladas de alimentos produzidas pelas seis unidades industriais da cooperativa. Com uma cobertura comercial de 100% do território brasileiro, possui 12 centros de distribuição e, atende mais de 47 mil clientes. Além disso, atua no mercado externo em quatro continentes e 24 países. Com as mudanças de gestão, de acordo com o superintendente, Marcelo Rodrigues Cerino, houve alterações na estrutura organizacional mas permanece o planejamento e a missão, então, trabalhará no Plano de Desenvolvimento da Frimesa 2030. "Iremos suportar o crescimento do volume e a expansão geográfica das vendas sem perder o controle dos nossos custos de operação. Esta expansão significa para a logística, o investimento em novas estruturas, o aumento de: capacidades, colaboradores, frotas, estrutura e outros", avalia o responsável.

Entre os maiores desafios está o de fomentar e desenvolver uma cadeia de fornecedores na região que atendam as demandas em quantidade e qualidade para suportar a planta de Assis, principalmente. Reuniões com as associações comerciais e industriais das cidades próximas é realizada para mostrar o tamanho do empreendimento e as oportunidades que são geradas. Além disso, a demanda de mão de obra qualificada também é preocupante.

Cerino conta que 90% dos líderes da área da logística em Assis surgiram do Programa de Trainee lançado em 2020 pela Frimesa. "Estamos alinhados ao planejamento da área Comercial. Desde o ano passado temos reuniões recorrentes sobre o plano de expansão da Cooperativa tanto no mercado interno quanto no mercado internacional. Com estes dados em mãos conseguimos realizar um plano de expansão junto às nossas unidades e CD's, com um aumento escalonado das nossas capacidades para atender a este crescimento", reforça.



Divisão Comercial

O aumento na produção consequentemente gera outro grande desafio: colocar no mercado os produtos da marca Frimesa com preço justo que permita viabilizar a cadeia produtiva. A condução desse trabalho ficou sob a responsabilidade do superintendente da Divisão Comercial, Mauro Strey Kramer. A novidade da reestruturação foi absorver a área de marketing, somada a administração de vendas, gerência nacional, filiais e vendas corporativas, formando a Divisão Comercial.

Com experiência na gestão do processo de vendas da Frimesa, Kramer tem 33 anos de casa, sendo 18 anos no comercial. Para ele o convite foi um reconhecimento do trabalho realizado e focará em duas principais ações: acelerar a ampliação da equipe de vendedores para o mercado interno e buscar a abertura de novos mercados para o Paraná e exportação. "A suinocultura pode ocupar maior espaço no mercado, a visão de longo prazo permite que nos preparemos no tempo para atingirmos os objetivos definidos. Na medida em que evoluímos nos volumes também seremos mais agressivos junto ao mercado", avalia Kramer.

Para responder o desafio de chegar aos 12 bilhões de reais em faturamento, uma das propostas é ampliar o time de vendas e aumentar a base de clientes ativos com reconhecimento de atuação nacional. Hoje a Frimesa se relaciona com mais de 47 mil clientes. De acordo com Kramer, o principal desafio será dar velocidade aos negócios para dar conta dos volumes que virão com a operação do novo frigorífico. "Venderemos mais carne in natura, processados e exportação, ampliaremos o share, agregaremos valor pra sustentar a cadeia produtiva, pagaremos os investimentos feitos, melhoraremos o posicionamento da marca e gastaremos menos, tudo isso, pensando no resultado do negócio como um todo", comenta.

Também os trabalhos serão focados na estruturação do time da gestão da divisão comercial, principalmente no que tange ao relacionamento com os principais e maiores clientes, fortalecimento das relações comerciais com a aproximação das lideranças do negócio com os principais clientes, participação nas principais feiras supermercadistas no Brasil e internacionais de alimentos; um plano de marketing estruturado e recorrente. "A motivação para o trabalho é: quando a empresa tem uma visão de crescimento como nós temos, os times serão desafiados a fazerem mais e melhor", conclui.



Divisão Industrial

Na reorganização, a divisão industrial agregou todas as unidades indústrias de carnes e lácteos, suprimentos suínos e engenharia. O engenheiro de alimentos Vitor Frosi assumiu a superintendência da nova divisão com o desafio conduzir os aumentos no abate, processamento de suínos e industrialização de leite. São três plantas para a área de carnes – Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Assis Chateaubriand – e mais três para o processamento de leite – Marechal Cândido Rondon e Matelândia, no Oeste do Paraná e outra na cidade de Aurora – SC. "Nosso desafio é otimizar a produção e ocupar as nossas capacidades transformando a matéria-prima em produtos de qualidade cumprindo, os requisitos de legislação e do mercado", conta.

Com 36 anos de Frimesa, Frosi tem muita experiência, uma vez que chegou na empresa quando o frigorífico em Medianeira abatia apenas 800 suínos por dia e a parte dos industrializados chegava a oito mil quilos ao dia. Atuou diretamente na modernização e ampliação das indústrias de carne ao longo dos anos. Agora se sente motivado com os novos desafios, principalmente em colocar em operação a nova unidade frigorífica. "A estrutura ficou enxuta e com muita agilidade para tomada das decisões", avalia.

A Unidade frigorífica de Assis Chateaubriand começou os abates no mês de março e, está em funcionamento os serviços de higiene e almoxarifado, totalizando 700 colaboradores contratados. Em breve, iniciam as atividades de desossa e depois segue para a industrialização sendo que o objetivo é chegar, em agosto, com 1600 colaboradores. "Estamos preparados com equipamentos tecnológicos modernos, somos referência em robotização e automação. Temos a missão de agregar valor às matérias-primas provenientes das nossas filiais proporcionando a sustentação de toda a cadeia produtiva", finaliza. 🗨️

VISTA AÉREA
da Unidade
Frigorífica de Assis
Chateaubriand.

Início das operações

FRIMESA RECEBE OS PRIMEIROS SUÍNOS PARA O PROCESSAMENTO NA NOVA PLANTA.

A unidade da Frimesa em Assis Chateaubriand – UFA, começou a operação oficial de abate de suínos em 27 de março. A programação ocorre em escala com previsão 1200 animais/dia até o final da semana. Em abril, a expectativa é atingir a média de 2377. A nova indústria possui uma capacidade total de 15 mil suínos/dia, até 2028.

Segundo o Presidente-Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, os abates no frigorífico são consequência de uma programação estruturada há mais de dois anos, sendo que no campo, através das cooperativas filiadas e seus cooperados, que iniciaram os investimentos e, agora, começam a entregar os animais. "Este é o momento em que os investimentos realizados na cadeia produtiva e na indústria se concretizam", expõe.

Os animais abatidos na UFA serão das cooperativas filiadas à Frimesa, mas preferencialmente da Primato, C.Vale e Copacol, devido à localização ser mais próxima à planta. As cooperativas se estruturaram para esta primeira etapa que compreende todo o ano de 2023. O objetivo é atingir até dezembro a meta de 7500 animais/dia processados, 50% da capacidade total.

"Em abril, também iniciaremos a operação no setor de cortes e, em maio, o processamento industrial com a produção de linguiças frescas e defumados. Enquanto isso não acontece, as carcaças atendem o mercado ou são processadas na Unidade de Medianeira", afirma o Superintendente de Divisão Industrial, Vitor Frosi.

Desde o dia 06 de março, as equipes do Serviço de Inspeção Federal e da Qualidade da Frimesa monitoram o funcionamento da unidade. Para qualificação técnica da mão de obra, 150 pessoas passaram por um período de treinamento nas áreas de abate e cortes da Unidade de Medianeira. As quais são multiplicadores de conhecimento. Hoje, 614 colaboradores

estão contratados para as atividades iniciais e, até o final do ano, 4 mil pessoas devem integrar a operação.

A Unidade de Assis foi pensada para cumprir com pilares sustentáveis nos cenários econômicos, ambientais e sociais. A estrutura conta com sistema para reaproveitamento de águas e eficiência energética. Para o processamento da carne suína, a Frimesa buscou soluções para promover o bem-estar e diminuição do estresse animal e será a primeira Planta de suínos do Brasil a utilizar biometano na flambagem dos suínos. Os colaboradores terão redução do esforço físico, conforto térmico e acústico.

Com o início da produção, a Frimesa espera recuperar preços e aumentar a quantidade de produtos destinados à exportação. "Nosso maior desafio é manter o planejamento, por ser o início, tudo tem que estar calculado corretamente. Para o bom fluxo da cadeia produtiva, dependemos de todos os envolvidos, por exemplo, para abater precisamos ter o suíno", explica Frosi.

Para o Presidente Zydek, o Brasil vem ampliando suas exportações e a Frimesa se destaca com o maior frigorífico da América Latina, concluído em um momento oportuno. "Podemos ampliar o mercado externo e também o mercado interno de carne suína", celebra.

DADOS DA NOVA INDÚSTRIA:

- **Maior frigorífico da América Latina;**
- **60 edificações;**
- **Área de 115ha;**
- **Mix de 160 produtos;**
- **Final das quatro etapas abaterá 15 mil suínos/dia e gerará 8 mil empregos;**
- **Abaterá na primeira etapa 4 mil suínos/dia;**
- **Investimento de toda a cadeia produtiva chega a R\$4 bilhões.**

Segurança de Alimento

PRODUTORES REALIZAM BOAS PRÁTICAS QUE GARANTEM O ALIMENTO SEGURO AO CONSUMIDOR.

A Copagril, cooperativa filiada à Frimesa, integra o ciclo completo da produção de suínos. As unidades produtoras de leitões, crechários, até os animais terminados prontos para a industrialização têm garantia de origem, confiabilidade e segurança.



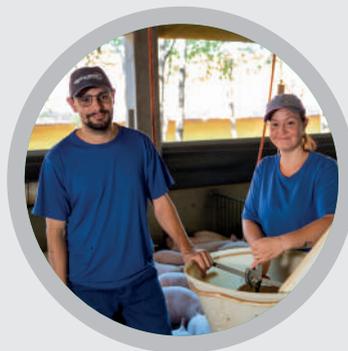
Granja Deves – UPD – Cristian Robson, Daiane Naumann, Vanderlei Soares e Fabiane Soares estão à frente das atividades na granja do produtor José Eládio Deves, de Quatro Pontes. São cerca de 1646 matrizes. Entre os cuidados está o uso do extensor de seringas, respeito ao período de carência, dosagem do medicamento e manutenção da estrutura dos barracões.



Realdo Follmann – Terminação – O produtor Realdo Follman atua há 10 anos no ramo. Em Pato Bragado, sua granja aloja 1500 animais que permanecem na propriedade por 105 dias, em média. Certificado em agosto de 2022, é referência em segurança alimentar e segue todas as exigências de sanidade no plantel.

PRODUTORES CERTIFICADOS EM MARÇO E ABRIL DE 2023

- Adelar Casagrande – Primato
- Carlos Alberto Lawich – Primato
- Ademir Marchioro – Primato
- Katiely Aline Anshau Deimling – Primato
- Adriano Vian – Primato
- Valdir Fischer – Copagril
- Ivo Affonso Schindvein – Copagril
- Marcio Jose Marchi – C.Vale
- Iranei Machado – C.Vale
- Eloi Rauber – C.Vale
- Ivete Kolling – C.Vale
- Alexandre Fenner – C.Vale
- Ney Marcos do Couto – C.Vale
- Gilmar Gatsk – C.Vale
- Jacir Sonenberguer – C.Vale
- Jairo Backes – C.Vale
- Edemir Philippsen – C. vale
- Maicon Hammes – Lar
- Ivone Engelmann – Lar
- Edite Heck – Lar
- Solaine Machado – Lar
- Herminio Guesser – Lar
- Ademir Casagrande – Lar
- Adilson Schmidt – Lar
- Alexander Schmidt – Lar
- Laudevino de Souza – Copacol
- Osmar Felipe – Copacol
- Wilson Delabeneta – Copacol
- Orivaldo Delabeneta – Copacol
- Geferson Tetui – Copacol
- Dilson de Matos – Copacol
- Silvestre Piekarczyk – Copacol
- Aginaldo Raizi – Copacol
- Lourdes Uliano – Copacol



Rosane Petri Knaul – Crechário – Jean Carlos e Claudia Pereira são responsáveis pela sanidade e segurança das granjas da produtora Rosane Knaul, em Marechal Cândido Rondon, que possui mais de 3000 animais na fase de creche. As medidas de segurança começam na barreira sanitária, medicação adequada e separação dos animais conforme as enfermidades a serem tratadas. 🗨️

Gestão Ambiental

SETOR DO MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE DA FRIMESA TEM VISÃO ESTRATÉGICA.

No final de 2022, o departamento de Meio Ambiente e Sustentabilidade da Frimesa foi alocado na Divisão Logística Integrada. A proposta é trazer um alinhamento mais estratégico para as atividades que possuem a responsabilidade em manter e promover boas práticas sustentáveis dentro da cooperativa. "Isso se dá por meio de ações e projetos para a redução de custos, ao mesmo tempo que se comprometam com a preservação ambiental e o desenvolvimento sustentável", explica o Superintendente da Divisão Logística Integrada da Frimesa, Marcelo Cerino.

Com a alteração, as operações relacionadas à estação de tratamento de efluentes, de água e/ou reúso, geração de biogás, monitoramento do processo e as análises laboratoriais passam a ser de responsabilidade de cada unidade industrial.

Ambiental

É responsável, em conjunto com as cooperativas filiadas, em desenvolver ações de sustentabilidade da suinocultura para valorizar a cadeia produtiva. Analisa todas as leis e regulamentos da esfera ambiental e, através de auditorias, licenciamentos e autorizações ambientais pertinentes, garante que toda a cooperativa esteja em conformidade. Além disso, o desenvolvimento e dimensionamento de projetos da área ambiental também estão sob a responsabilidade da área.

Segundo a supervisora, Andrieli Schulz, o setor também está designado a estabelecer os objetivos ambientais voltados ao ESG (Ambiental, Social e Governança) com indicadores e metas a médio e longo prazo, dentro da cooperativa e fortalecer ações da Frimesa junto a clientes e fornecedores.

Energias Renováveis

Tem a incumbência de coordenar e executar projetos relacionados à geração de energia a partir de fontes renováveis. Além disso, analisa indicadores de segurança e eficiência energética.

De acordo com o supervisor, Adeldo Dias Pereira, o setor de Energias Renováveis tem o compromisso de identificar oportunidades para implantar soluções energéticas que possam reduzir o impacto ambiental e promover economia ao substituir as fontes de energia tradicionais por opções renováveis.



BIODIVERSIDADE

Em 2021, a Frimesa optou por transformar suas áreas de reflorestamento em Sistemas Agroflorestais (SAFs) ou Agroflorestas. Essa técnica de manejo visa a integração de espécies florestais, agrícolas e de criação em uma mesma área, resultando em benefícios econômicos, sociais e ambientais. Para contribuir com a biodiversidade, a Frimesa, através de uma parceria com a Cooperativa Agrofamiliar Solidária - Coofamel, e pequenos apicultores da região, tem cultivado abelhas em suas áreas de reflorestamento em Diamante do Oeste, Vera Cruz do Oeste e Ramilândia.

A abelha é fundamental na sustentabilidade, dois terços da polinização do mundo é feita por elas, sendo crucial para a polinização das plantas, aumento da produtividade e a qualidade dos cultivos. O objetivo da parceria é fomentar a economia circular da região e ajudar as famílias, sem um fim lucrativo para a Frimesa.

Parcerias para inovação

JUNTO A ENTIDADES DA REGIÃO OESTE, FRIMESA FOMENTA INOVAÇÃO, EDUCAÇÃO E MELHORIAS.

CIENTECH – No dia 17 de março de 2023, foi inaugurado o Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Inovações em Agronegócio do Oeste do Paraná. No evento, as cooperativas Frimesa e Lar formaram alianças estratégicas que formalizam o interesse na colaboração técnico-científica, visando o desenvolvimento de produtos, processos, serviços inovadores e soluções tecnológicas. A assinatura faz parte de um projeto onde as cooperativas viabilizaram a entrada da organização Ocepar como parceira, assim possibilitando que todas as cooperativas do Paraná possam desenvolver projetos e ações com o Cientech da UTFPR.



UMIPI – Durante a feira Inovameat 2023, realizada em Toledo, no dia 13 de março, foi oficializada a implantação da Unidade Mista de Pesquisa e Inovação. Essa será a décima unidade do Brasil e potencializará a produção de aves, suínos e peixes. Participaram do evento a prefeitura de Toledo, BioPark (Embrapa) e empresas compromissadas com o desenvolvimento da cadeia produtiva, como a Frimesa. Toledo e os municípios vizinhos concentram a força produtora dessas três proteínas, como a nova unidade da Frimesa, maior processadora de suínos da América Latina, localizada em Assis Chateaubriand.



ALIMENTOS SAUDÁVEIS – A Frimesa participou do encontro de empresas, cooperativas e instituições da região para ampliar as pesquisas científicas com foco em alimentos saudáveis, no dia 23 de março. Com a implementação do Novo Arranjo de Pesquisa e Inovação (NAPI), todos os participantes buscam cooperar com a produção de conhecimento e um ecossistema de inovação. Juntos, eles vão organizar uma estratégia para que as indústrias atendam a demanda de aliar saúde a alimentos saborosos, desde o início da cadeia produtiva.



Sustentabilidade da cadeia produtiva

Com o objetivo de fortalecer e atender às demandas de sustentabilidade da cadeia produtiva da suinocultura, em conjunto com as cooperativas filiadas (Lar, Primato, Copagrill, Copacol e C.Vale), a Frimesa realizou o 1º Encontro do corpo técnico de Meio Ambiente, no final do mês de fevereiro.

A ocasião contou com uma programação de palestra e debates acerca do tema sustentabilidade. O Diretor-Executivo do fundo de desenvolvimento e defesa sanitária animal, Rogério Kerber, e a médica veterinária, Ildária Nunes Vargas, apresentaram o modelo de recolha de carcaças utilizado no Rio Grande do Sul. Após, iniciou-se uma discussão técnica sobre o que foi apresentado e a mudança da legislação no Estado.



FILIADAS falam sobre a influência da cadeia sustentável a curto, médio e longo prazo.

Experiências leiteiras

Aurora Coop e suas filiadas visitaram, em fevereiro, a Sede administrativa da Frimesa para uma reunião sobre a bacia leiteira. Trataram de desafios do setor, e debateram sobre a política de pagamento por sólidos do leite e por qualidade do produto. Na visita, compartilharam sobre as experiências das duas cooperativas e as diferenças da região oeste e centro-sul catarinense, em comparação ao oeste e sudoeste paranaense.



GERENTES das duas Centrais conversaram sobre os desafios da bacia leiteira.

Novos negócios

Delegação da missão comercial de Singapura esteve na Frimesa dia 20 de março, com a intenção de conhecer nossas plantas e a empresa, a fim de promover mais negócios. Na ocasião, a Central apresentou a planta de Assis Chateaubriand e a de Medianeira, através de vídeos institucionais.

Estavam presentes: Empresa SBF (Singapore Business Federation), que reuniu importadores de carne com a finalidade de apoiar e atender a demanda do mercado à Singapura. Enterprise Singapore, situada em SP, mas que oferece apoio a Singapurenses para promover e atrair mais negócios para economia brasileira. Ainda, duas empresas para fomentar negócios concretos com a Frimesa, a SATs e a Temasek. SATs provedor do governo, para produtos e serviços, a Temasek é uma empresa global de investimentos focada em sustentabilidade.



APÓS A VISITA na Unidade de Assis, os convidados foram recebidos na Sede Administrativa para conhecerem a Unidade de Medianeira.

Acordos comerciais

No início de março a Frimesa recebeu a visita do cliente Frigorífico Guarani, junto com a CK Alimentos, distribuidor da cooperativa no Paraguai. O cliente possui interesse em firmar parceria com a Frimesa com a compra de cortes para processamento, como: Recorte, Tortuga/Garron, Barriga, Pernil e Paleta e, ainda, produtos processados oriundos do distribuidor CK Alimentos.

O Gerente-Geral do Guarani explicou que a empresa abate 800 cabeças de gado por dia, exporta cortes e processa industrializados, como: hambúrguer, salsicha e presuntaria. Seu maior volume é na linha de hambúrgueres, sendo a planta mais moderna no Paraguai. Possui também uma fábrica de reciclagem animal e uma planta de biodiesel.



OS VISITANTES FORAM recebidos na Sede administrativa da Frimesa para firmar negócios.

Compromisso com a integridade

COOPERATIVA ADOTA POLÍTICAS E PACTOS PARA UM TRABALHO MAIS ÉTICO.

A Frimesa aderiu ao Pacto Empresarial pela Integridade e contra a Corrupção, no final de março. Organizado pelo Instituto Ethos de Empresas e Responsabilidade social, trata-se de um compromisso voluntário assumido por empresas privadas e públicas, unidas em prol da promoção de um mercado mais íntegro e ético.

O conteúdo do Pacto foi escrito de acordo com a Carta de Princípios de Responsabilidade Social, na Convenção da ONU contra a Corrupção, no 10º princípio do Pacto Global e nas diretrizes da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE). Ao fazer parte do grupo, a Frimesa é reconhecida pelo selo Empresa Limpa e se compromete em divulgar a legislação brasileira anticorrupção a fim de cumpri-la integralmente.

Os públicos com os quais a empresa se envolve estarão cientes dessas práticas, incluindo seus funcionários e stakeholders, ou seja, todas as pessoas, empresas ou instituições, cooperativas filiadas e comunidade que têm interesse na gestão e nos resultados da Frimesa.

Nesse sentido, a empresa veda qualquer forma de suborno e prima pela transparência de informações e colaboração em investigações. Como signatária, a cooperativa será prioritária nos processos e iniciativas que utilizam do Pacto como pré-requisito. "É mais um passo na consolidação das ações da empresa com o direcionamento de integridade e ética nos negócios. Aderir a esse Pacto traz respaldo à forma de fazer negócios da Frimesa e traz consigo a responsabilidade de suas ações, não só com seus Cooperados e Colaboradores, mas também junto a toda a sociedade", reforça o Gerente de Governança, Riscos e Integridade, Darling Bosco.



Política interna

Além do contexto externo, a Frimesa criou sua Política Anticorrupção e Antissuborno para manter a integridade e honestidade em seus negócios. São medidas embasadas em leis e regulamentações que garantem a conformidade de todos que atuam em favor ou benefício da cooperativa.

De acordo com seu princípio de fazer o que é certo, a Frimesa possui tolerância zero quanto à corrupção e ao suborno por parte dos colaboradores, terceiros e outros que se relacionem com a empresa, seja no setor público ou setor privado. Todos que atuam em nome da Central devem agir de acordo com essas orientações. A norma está disponível no site da Frimesa, Portal do Colaborador e no SoftExpert, plataforma de gestão de documentos.



Arquivo Frimesa

Controle de riscos

MARCOS ASSI é Mestre em ciências e especialista em GRC. Tem seis livros publicados, auxiliando na gestão de empresas do país.

FRIMESA IMPLANTA PROGRAMA DE GESTÃO DE RISCOS PARA FORTALECER A GOVERNANÇA CORPORATIVA.

Quando se fala em Gestão de Risco pode-se dizer que é algo inserido no dia a dia de todas as pessoas. Por exemplo, todos devem controlar seus gastos financeiros, e em uma empresa não é diferente. "O negócio precisa correr riscos para obter resultado", afirma o Especialista em GRC (Governança, Riscos e Compliance) e consultor para a implantação de Gestão de Riscos na Frimesa, mestre em ciências, Marcos Assi.

Segundo o Supervisor de Processos e Riscos da Frimesa, Joelber Zimmermann, a cooperativa busca por aprimorar seus mecanismos de liderança, estratégia e controle. Neste cenário, a Gestão de Riscos aparece como um dos mais importantes instrumentos.

No início de 2023 foi lançado o Programa de Gestão de Riscos da Frimesa Cooperativa Central, cujo objetivo é fomentar a cultura orientada a risco como ferramenta de gestão e aprimoramento do resultado institucional. Um dos aspectos mais importantes do Programa é reforçar a ideia de que o gerenciamento de riscos não deve ser encarado como trabalho

ou burocracia desnecessária, mas sim, como instrumento de tomada de decisão e parte dos processos de planejamento e de execução dos trabalhos. Isso tudo garante que as metas da cooperativa sejam alcançadas.

Para dar início à implantação, Marcos Assi prestou uma consultoria, através de uma palestra de sensibilização para alta liderança e workshop aos líderes. Ele realizará, ainda, mais uma série de treinamentos referentes à aplicação do Programa.

Os gestores e colaboradores serão instruídos a utilizarem amplamente a ferramenta e a incorporarem a visão da gestão de riscos aos seus processos de trabalho. "É importante ressaltar que a gestão de riscos só será bem-sucedida se fizer parte da cultura da cooperativa, o que depende do envolvimento de todos os colaboradores", explica o Gerente da Assessoria Governança, Riscos e Integridade, Darling Bosco.

O especialista Assi, reforça: "o processo só funciona se você estiver engajado e voltado para a vossa proteção, do seu emprego, da sua vida, da sua família".

Doce herança

COLABORADOR DA FRIMESA CONCRETIZA SONHO COM A MÃE EM CRIAR UMA EMPRESA DE BOLACHAS ARTESANAIS.

A Frimesa é um celeiro de talentos. Nas seis unidades industriais emprega quase 10 mil pessoas que, além de cumprir com as competências do setor, possuem habilidades exclusivas. Matheus Hoyer Bresciani é um exemplo disso. Formado em Análise de Desenvolvimento de Sistema pela UT-FPR, entrou na Frimesa através de um projeto Trainee na área de Tecnologia da Informação (T.I.) em 2012 e, hoje, coordena projetos de implantação de sistemas na cooperativa. Com criatividade e apreço pela culinária, viu no seu talento e da mãe, uma oportunidade de negócio. "Na família existia a tradição de fazer bolachas, desde a minha vó", conta o analista de projetos da Frimesa, sobre o início da realização de um sonho.

A mãe, Ingrid Hoyer Bresciani tem 70 anos, de origem alemã, sempre esteve envolvida com a gastronomia, desde a produção de doces, bolos e salgados, na organização das festas da família, e Matheus, muito próximo da mãe, ajudava em todos os processos. "Eu ficava responsável pela parte de confeitaria, montar o bolo, o glacê e a decoração. Era um momento de diversão, um momento com ela, como se aquilo fosse a nossa terapia", expõe.

Ingrid tinha o sonho de montar uma cafeteria, com café colonial e vender as bolachas e geleias, mas ainda não tinha condições financeiras para o empreendimento. Um dia, assistindo televisão, viu uma reportagem de uma marca que fazia bolachas artesanais, em Santa Catarina, e nesse momento teve o despertar de uma ideia: criar uma marca e vender bolachas decoradas. Contou a ideia para o filho e, logo, o analista foi buscar cursos e especializações.

JUNTOS, cada um na sua especialidade, organizam as vendas e entregam produtos de qualidade.



Comércio

No Natal de 2016, iniciaram as vendas. Inovando e testando, começaram a fazer bolachas temáticas para festas, aniversários, datas comemorativas, casamentos e principalmente, Natal e Páscoa. "Meus colegas de trabalho sempre me apoiaram e fizeram as primeiras encomendas", celebra.

Assim como antigamente, dividem as tarefas da seguinte forma: a mãe prepara a massa, ajusta os formatos e assa, depois que estão prontas, Matheus cuida da decoração.

Para profissionalizar ainda mais o negócio, em 2018, criaram a marca "Titi", apelido de casa de Ingrid que simboliza a herança familiar. A empresa é a segunda renda da casa, o que possibilita a realização dos sonhos, como viagens, shows e festivais. Dona Ingrid fez sua primeira viagem de avião com as amigas, recentemente, com a renda das encomendas. Hoje, a maior parte das vendas é feita pelo Instagram, dentro e fora do estado.

Bresciani tem o cooperativismo presente no seu dia a dia e aplica os valores do sistema para transformar seus negócios. Um elo forte de uma herança familiar passou de um sonho para uma realidade. "Tanto na Frimesa como na Titi bolachas artesanais, impactamos a vida da comunidade, entregamos alimentos de valor e de qualidade para as pessoas", finaliza. 🗨️

Eu ficava responsável pela parte de confeitaria, montar o bolo, o glacê e a decoração. Era um momento de diversão, um momento com ela, como se aquilo fosse a nossa terapia.

Mãe e filho fazem sucesso com venda de bolachas artesanais.



A receita da tradicional bolacha alemã de gengibre foi passada por gerações na família.

Sabores para uma
experiência ainda
mais especial.

Frimesa



94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o Doce de Leite Frimesa que experimentaram.

Sem adição de amido, o Doce de Leite Frimesa é puro e extremamente cremoso. Produzido com matéria-prima selecionada e um cuidado especial no processo, é ideal para lanches e receitas.

**Quem experimenta,
recomenda.**

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

Nova plataforma

FRIMESA LANÇA PAYTRACK, UMA PLATAFORMA DE GESTÃO DE DESPESAS E REEMBOLSOS CORPORATIVOS E QUILOMETRAGEM.

A Frimesa está sempre em busca de tecnologias e serviços que auxiliem na modernização e automatização de seus processos e, no dia 17 de março, realizou o lançamento da plataforma "Paytrack" que faz a gestão de despesas e reembolso corporativo.

A Paytrack é uma plataforma completa e adaptável para atender demandas de viagens, despesas, quilometragem e reembolsos. Garante economia de tempo, redução de custos e compliance.

O projeto de implantação foi idealizado pelas áreas Financeira e Tecnologia da Informação. Todos os colaboradores que fazem viagens ou estejam envolvidos com atividades correlatas serão beneficiados com a utilização da ferramenta. "Buscamos a melhor solução para gerenciarmos as despesas de viagem e corporativas. É uma ferramenta completa e adaptável aos processos da Frimesa, com ganhos na precisão e centralização dos dados, sem controles paralelos e totalmente integrados ao nosso ERP (Oracle EBS)", explica a



Supervisora Financeira, Tania Bernardi.

A ferramenta poderá ser acessada de diferentes tipos de dispositivos, seja pelo computador, notebook e smartphone Android ou IOS.

Resultados esperados

"Com a implantação da Paytrack esperamos uma redução de custos de operação, uma economia de até 75% de tempo na efetivação do processo, desde o preenchimento do relatório pelo colaborador até a realização do pagamento pelo financeiro", afirma Tania.

Único

UMA NOVA PLATAFORMA PARA SIMPLIFICAR A RELAÇÃO ENTRE PESSOAS E EMPRESA.

A Único People é uma plataforma para admissão 100% digital e assinatura eletrônica de documentos. Oferece automatização e agilidade aos processos administrativos da área de Gestão de Pessoas. Proporciona melhorias como redução de papel, arquivos, agilização nos processos internos e, ainda, maior segurança no armazenamento dos dados, tornando a área mais estratégica.

Segundo Edenilso Moises Menin, assistente administrativo da área Gestão de Pessoas da Frimesa, a novidade trouxe melhorias no processo de admissão de novos colaboradores, que agora é 100% digital. O Candidato recebe um link através do SMS e/ou e-mail e realiza o seu cadastramento, tudo é feito pelo celular, sem a necessidade de trazer documentos físicos. "Tivemos um ganho nas contratações, otimizando um processo burocrático. Começamos a implementação piloto em Medianeira, posteriormente em Assis Chateaubriand e algumas filiais de vendas, como o DEVEN". Em breve,

implementaremos em outras Unidades como UFQ e UFR, explica. O objetivo é que todas as contratações de colaboradores na Frimesa sejam realizadas pela plataforma Único.

Para os candidatos contratados através da plataforma, a assinatura dos contratos é realizada de forma digital.

Para a segunda fase do projeto, serão iniciados o processo de assinatura de documentos dos colaboradores, como cartão ponto, banco de horas e outros.



Assembleia Assercoop

OBRAS E AMPLIAÇÕES MARCARAM O ANO DA ASSOCIAÇÃO. CAMPEONATOS PREENCHERAM A PROGRAMAÇÃO.

Associados e Diretoria da Associação Esportiva e Recreativa da Frimesa – Assercoop, se reuniram em Assembleia Geral Ordinária para prestação de contas com o intuito de expor suas receitas, despesas e investimentos realizados durante o ano de 2022.

Em um ano de muitos desafios, a Assercoop, trabalhou na retomada dos campeonatos esportivos, paralisados pela pandemia, e o início de novos projetos como pilates e sala de lutas. “Acreditamos que foi um ano muito bom, fizemos investimentos em obras de ampliações e melhorias e mantivemos o caixa positivo. Nas atividades, atingimos um número expressivo de participantes nos campeonatos esportivos, atendemos à demanda da comunidade em projetos sociais e ampliação de eventos com sócios”, explica o atual Presidente da associação, Diogo Seganfredo.

Todas as receitas da associação são voltadas para projetos e benefícios para os associados. Em 2022, a Assercoop ampliou o mini salão e inaugurou um novo salão de eventos,



COMO DE COSTUME, a equipe de gestão se mantém, uma vez que a eleição da associação é bianual.

com 160 metros quadrados. Para 2023, a meta da Associação é ampliar os eventos para colaboradores e campeonatos esportivos. 🗨️

Vantagens Cotrasul

COOPERATIVA TEVE FATURAMENTO DE 22,5 MILHÕES DE REAIS.

No dia 10 de março, a Cooperativa de Consumo dos Trabalhadores da Frimesa (Cotrasul) prestou contas do exercício de 2022, em Assembleia Geral Ordinária, conduzida pelo presidente Inácio Carniel, na Sede da Frimesa, em Medianeira. Em 2022 a cooperativa obteve um faturamento de R\$ 22,5 milhões, uma evolução de 12,24% em relação ao ano anterior. “O ano de 2022 foi um ano de grandes desafios para a Cotrasul, aumentamos o faturamento, o número de sócios e os descontos nas compras”, comemora o Conselho de Administração da Cotrasul.

O número de sócios cresceu 10,82%, um total de 3001 associados que, ao final da prestação da assembleia, recebem uma porcentagem das sobras. O resultado de R\$710.110,94, será distribuído, proporcionalmente à movimentação de cada um em suas compras na cooperativa. A decisão foi acordada por meio de votação de 47 sócios presentes no evento.

Com o intuito de melhorar e antecipar a distribuição das sobras aos associados, por sugestão do Conselho de Administração, em 2022 aumentou-se o desconto para as compras



COTRASUL APRESENTA resultados do ano de 2022 e distribui sobras aos associados.

feitas com cartão (alimentação, crédito), de 5% para 10%, aumentando o poder de compra do nosso associado. 🗨️



Dia da Mulher!

AÇÕES DE LAZER E RODAS DE CONVERSA MARCARAM AS COMEMORAÇÕES NA FRIMESA.

Para celebrar a data e enaltecer a importância das mulheres no desenvolvimento da cooperativa e marcar a semana do Dia Internacional da Mulher (08 de março), a Frimesa preparou uma programação especial para as mulheres, promovendo rodas de conversas para troca de experiências, palestras sobre autocuidado, orientações sobre defesa patrimonial e pessoal, conhecimento e autoestima. Ainda, disponibilizou uma plataforma 360° para as colaboradoras gravarem vídeos. Ao todo, 493 mulheres participaram das ações.

MULHER NA LIDERANÇA

Na Frimesa, 50% do corpo funcional é composto pelo público feminino, 79 mulheres conquistaram cargos de liderança, segundo dados de 2022. Um dos princípios da empresa é abraçar as forças individuais de cada pessoa e respeitar para construir equipes mais eficientes e melhorar o desempenho nos postos de trabalho.

Durante o evento da Semana da Mulher, a colaboradora Dayane, do Espírito Santo, deu seu depoimento em roda de conversa. Ela é encarregada de seção na Frimesa no setor de presuntaria e cozimento. Começou na empresa como jovem aprendiz, em 2011, foi efetivada na área cortes como operadora de produção, aproveitou as oportunidades e alcançou uma vaga de auxiliar administrativa da área, depois assistente e, então, assumiu seu cargo atual. No setor que coordena, predomina o gênero masculino, devido ao movimento de carga e trabalho braçal. Mas, hoje, as funções são mais automatizadas e as mulheres ganham cada vez mais espaço. "A empresa tem uma grande preocupação com os colaboradores, principalmente nas questões ergonômicas", explica.

NA PLATAFORMA 360° as colaboradoras puderam fazer vídeos divertidos com adereços.



DAYANE contou sua história durante evento.

Quando assumiu o cargo de liderança foi um processo difícil, de não aceitação por ser mulher, por liderar e enfrentar o preconceito, às vezes inconsciente. "Eu buscava ganhar a confiança dos colegas e, ao mesmo tempo, possuía dúvidas se o meu trabalho estava correto. Pensei até em desistir, mas eu lembrava dos meus objetivos e propósitos. Quando eu ficava triste, eu buscava em outras mulheres uma inspiração", conta Dayane.

A colaboradora da Frimesa se tornou inspiração para outras mulheres e as incentiva a traçar objetivos e alcançarem seus sonhos. ●



Combate às drogas

CAMPANHA ENFATIZA A IMPORTÂNCIA DA REDE DE APOIO NA COOPERATIVA.

“ A prevenção eficaz acontece quando o adolescente é capaz de formar uma opinião própria sobre o quanto as drogas fazem mal para vida, apesar delas proporcionarem prazer durante o seu uso”, explica o psicólogo Maykcon Grassi, palestrante na Frimesa durante a Semana Nacional de Combate às Drogas e Alcoolismo.

Para promover um ambiente mais saudável, seguro e produtivo, a Frimesa teve a programação voltada aos jovens aprendizes, de 20 a 27 de fevereiro. Palestras alertaram e conscientizaram sobre os impactos que o uso dessas substâncias trazem, além da importância da rede de apoio para lidar com as situações de estresse, evitar os casos de dependência e ajudar com o tratamento.

Mais próxima do público para debater esse tema, a Frimesa reuniu em torno de 260 jovens aprendizes das unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, e 30 pais em um encontro sobre os sinais e fatores que levam à dependência. “Os motivos que levam alguém são, desde a curiosidade, exposição precoce, mau exemplo, traumas familiares, até uma propensão genética ao vício e dependência. A fase da adolescência não mexe somente com o indivíduo, mas com os pais, que se sentem perdidos, e o uso e abuso de álcool e outras drogas, começa a ser utilizado para se enturmar com os amigos, para perder a timidez, ou ser aceito”, comenta o psicólogo. Segundo ele, a empresa é fundamental neste processo, além de inserir o jovem no mercado de trabalho, possibilita momentos em que ele receba informações e cuidados para a sua saúde mental e, nesse período, é importante a aproximação dos pais para acolher, orientar e acompanhar.

Entidades parceiras da Frimesa participaram dos eventos com depoimentos. A equipe do Recanto Parque Iguaçu,

comunidade terapêutica para tratamento de dependentes químicos e alcoolistas, e o Grupo Amor Exigente, que realiza a apoio e orientação a pais, jovens e educadores, conversaram com os participantes.

Em março, conforme programação do programa interno Saber Viver, o tema também foi trabalhado com colaboradoras gestantes que receberam orientação preventiva com a médica ginecologista, Giovanna Olivieri, para entender como fazer as melhores escolhas para o bebê. 🍷

A MÉDICA ginecologista orientou a prevenção do uso de drogas com as gestantes.



GESTÃO DE PESSOAS

AMESFI

RECÉM-REFORMADA, amplo espaço conta com atendimento especial para portadores de deficiência auditiva da comunidade.

Referência no Estado do Paraná, no atendimento voltado à saúde auditiva, a Associação Medianeirense de Surdos – Amesfi, atende mais de 600 usuários mensais, de forma gratuita.

A parceria com a Frimesa surgiu em 2011 e perdura até hoje, através de recursos financeiros para o Projeto AME – Arte, Meio Ambiente e Educação, atendendo semanalmente 30 usuários, entre alunos, familiares e pessoas da comunidade, e a realização de Cursos de LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais para os colaboradores da Cooperativa. “O apoio da Cooperativa Frimesa é muito importante e ela nunca mediu esforços para apoiar projetos que visem a solidariedade e o bem-estar social”, celebra Karina Pinzon, Assistente Social da Amesfi.

A parceria traz muitos benefícios para a Frimesa. “Conseguimos preparar nossos colaboradores com a educação da língua de sinais para trazer a Inclusão com aqueles que possuem deficiência auditiva. Além disso, inúmeros alunos inclusos no projeto AME, hoje, fazem parte do corpo funcional

da Cooperativa”, explica a Gerente de Gestão de Pessoas da Frimesa, Elisa Fredo.

O Projeto AME tem como objetivo principal integrar a comunidade escolar, familiares e sociedade, com ações socioeducativas, através de palestras, rodas de conversa e oficinas de artesanato, através da reutilização de materiais, visando autonomia e geração de renda aos participantes. Também cria um espaço de trabalho, treinamento, aprendizagem, capacitação e qualificação da pessoa com deficiência para o mercado de trabalho formal e informal, além de garantir o acesso dos alunos surdos e com deficiência auditiva a práticas educativas, promovendo momentos de lazer, interação social, educação, responsabilidade socioambiental e sustentabilidade.

Segundo Karina Pinzon, com relação à saúde auditiva, realizam acompanhamentos e exames de audiometria e impedanciometria, reabilitações de fonoaudiologia, avaliações que diagnosticam dificuldades relacionadas ao processamento auditivo central.

AMEDEF

“Ofertar oportunidade para pessoas com deficiência física ao mercado de trabalho com dignidade”, esse é o papel da Associação Medianeirense dos deficientes físicos, segundo o Presidente e idealizador do projeto, Flavio Gedoz. A Amedef atende portadores de deficiência, crianças e adolescentes com disfunção neurológica e a comunidade.

A Frimesa apoia a AMEDEF fornecendo ajuda financeira que auxilia na manutenção dos atendimentos realizados na associação, bem como oferece vagas de trabalho para as pessoas que frequentam esta associação. Atualmente, a casa oferta benefícios, como: fisioterapia, terapia ocupacional, psicologia e assistência social, com encaminhamentos para outras esferas do antigo hospital Sarah Kubitschek. Em média, 179 pessoas com deficiência são atendidas e toda a comunidade pode se beneficiar dos atendimentos, conforme disponibilidade de horários.



FRIMESA mantém parceria com a Associação Medianeirense.

A parceria com a Frimesa traz, além de recursos, oportunidades. Muitos dos pacientes fazem parte do escopo de funcionários da Cooperativa, firmando o compromisso de contribuir para a inclusão de pessoas com deficiência.

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.



O mato-grossense Agostinho Marcelo Boreli, formado em técnico agropecuário pelo Colégio Agrícola Estadual de Toledo – PR, entrou na Frimesa na Unidade Fabril de Queijos em Marechal C. Rondon, em 2018, no setor de Recepção de Leite na função de auxiliar de produção de laticínios. Depois passou para a seção Queijo Fatiado. Com o objetivo de crescer na empresa e sempre atento aos

recrutamentos internos, fez especialização em electricista industrial pelo SENAI e iniciou graduação em Ciências Contábeis pela Unioeste. Em meados de 2019 passou em um recrutamento para a Operação de máquinas III. Em 2021, conseguiu uma oportunidade de trabalhar como auxiliar administrativo na seção OPM na Unidade Frigorífica de Marechal, onde atua hoje. “Vi na Frimesa a oportunidades de crescimento, aprendizagem e aprimoramento profissional”, conta.



Casado e pai de duas filhas, o mecânico da Unidade de Frimesa, Jonasdables Prado Pereira, iniciou sua trajetória na cooperativa em 2003 no setor de Mecânica Geral, onde permanece até hoje. Em 2001 prestava serviços para a Frimesa através de uma empresa terceira como montador e, após dois anos, entrou na central efetivamente como colaborador. É responsável pelas demandas do setor

de triparia, auxiliando nos cuidados com as máquinas da seção. “Nesses anos, presenciei muitas mudanças internas, o setor é regado por evolução, sempre melhorando processos, além das mudanças de gestão. E, de modo geral, pude viver e fazer parte da história de crescimento da Frimesa”, conta.



Na busca de oportunidades de trabalho, em 1992, Viro Roberto Baungratz mudou-se para Marechal C. Rondon com sua família e iniciou sua carreira na Frimesa. No ano seguinte, na época ainda Sudcoop, antiga UFL – Unidade Fabril de Laticínios. Começou no setor de recebimento de leite, como auxiliar de produção, após seis meses passou a liderar o setor. “Na mesma Unidade

também era produzido o doce de leite e queijo ralado. Depois de cinco anos de trabalho ela foi desativada, sendo transferida para a UFQ, em Marechal”, explica. Na transferência, continuou por sete anos no setor de recebimento de leite como assistente operacional. Está no setor de Leite Condensado há 18 anos, agora fazendo parte da coordenação da seção. “Fiz parte da inovação de um novo produto da marca onde, em 2005, a Frimesa foi a primeira no Brasil a adquirir uma máquina de envase para o leite condensado de uma empresa alemã”, conta.



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

SALÁRIO-FAMÍLIA

Solicitamos a todos os colaboradores que possuem filhos de 07 a 14 anos, que recebem salário-família na folha de pagamento, que apresentem ao DGP comprovante de escolaridade (declaração e ou boletim escolar). Recebem o benefício os colaboradores que tenham remuneração mensal até R\$ 1754,18, sendo o valor da cota de salário-família R\$ 59,82 por filho.

VAGAS PARA OPERADOR DE PRODUÇÃO

A Frimesa tem vagas para Operador de Produção nas Unidades de Medianeira, Assis Chateaubriand e Marechal Cândido Rondon. Em Medianeira, interessados devem comparecer na sede da empresa, Rua Bahia, 159, munidos de documentos pessoais, ou enviar currículo no site – aba Trabalhe conosco. Em Assis e Marechal, interessados devem procurar a agência do trabalhador da cidade, bem como de Toledo, ou enviar currículo no site – aba Trabalhe conosco.



**Colaborador,
acompanhe
todas novidades
pelo eu.frimesa**

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

LEGUMES ASSADOS COM GREMOLATA

INGREDIENTES:

- 1 couve-flor
- 1 brócolis
- 2 cenouras
- 2 abobrinhas
- 4 cebolas pequenas
- 4 beterrabas
- 1 maço de salsa
- 2 limões
- 2 dentes de alho
- 100ml de azeite
- Pimenta preta
- Sal

MODO DE PREPARO:

1. Corte as beterrabas e as cebolas em quartos. Corte as cenouras e as abobrinhas ao meio e depois em rodela diagonais. Separe as flores de brócolis e couve-flor em tamanho médio. 2. Distribua os vegetais em uma assadeira e tempere com sal e pimenta. Regue com um fio de azeite e leve ao forno preaquecido em 180°C por 40 minutos. 3. Prepare a gremolata: pique finamente a salsa e o alho. Raspe a casca dos limões. 4. Misture salsa, alho, raspas e suco dos limões, junte o azeite e tempere com sal e pimenta. Mexa vigorosamente para formar uma emulsão, assim o molho ficará levemente espesso. Ao servir, regue os legumes com a gremolata.

HAMBÚRGUER DE LINGUIÇA TOSCANA COM CEBOLA CAMELIZADA

INGREDIENTES:

- 600g de Linguíça Toscana Frimesa
- 2 cebolas médias
- 1/4 xícara de shoyu
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de chá de açúcar
- 8 fatias de Queijo Mussarela Frimesa
- 4 pães de hambúrguer

MODO DE PREPARO:

1. Corte as Linguíças Toscanas Frimesa, retire e descarte a tripa. Misture bem a carne e divida em quatro partes iguais. 2. Selecione as porções, molde os hambúrgueres e leve ao freezer por meia hora. 3. Corte as cebolas em rodela de meio centímetro de espessura. 4. Em uma panela pequena, coloque as cebolas, o shoyu, o açúcar e a água. Leve ao fogo baixo e deixe cozinhar até secar o líquido – cerca de 10 a 15 minutos – mexendo ocasionalmente. 5. Aqueça uma frigideira antiaderente e doure os hambúrgueres, ambos os lados, em fogo médio. 6. Coloque duas fatias de Queijo Mussarela Frimesa sobre cada hambúrguer e tampe a frigideira para derreter – cerca de 2 a 3 minutos. 7. Se preferir, aqueça o meio do pão em uma frigideira. 8. Sirva o hambúrguer com queijo no pão e coloque uma colherada generosa de cebola caramelizada.

PIPOCA COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES:

- 1 xícara de milho de pipoca
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Frimesa
- 2 colheres (sopa) de Leite em pó Frimesa
- 2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o óleo e o milho em uma panela em fogo alto.
2. Assim que todos os milhos estourarem, coloque a manteiga em outra panela e derreta.
3. Coloque a manteiga em cima da pipoca e, em seguida, coloque o leite em pó.

SALPICÃO COM UVA PASSA

INGREDIENTES:

- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 3 talos de salsa
- 1 cenoura
- 150g de uva passa branca
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 500g de maionese

MODO DE PREPARO:

1. Corte os pimentões em tiras bem finas e depois em bastões de 4 centímetros.
2. Descasque a cenoura e corte-a ao meio, no sentido longitudinal. Depois, corte em fatias muito finas.
3. Descarte as folhas do salsa e corte em fatias muito finas.
4. Misture todos os vegetais, para obter uma mistura homogênea. Junte as passas e a salsa, misture.
5. Por fim, misture a maionese.

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

Salames Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda!

Frimesa



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

Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

Consistente e cremosa,
é impossível resistir a
essa delícia!

Frimesa

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



Manteiga Extra Frimesa super cremosa no pão
quentinho é a combinação perfeita na hora do
café. Além disso, ela pode substituir a gordura
vegetal em receitas. Experimente!

Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa