

REVISTA Frimesa

Edição nº115 | Dez 2023 – Jan.Fev 2024
www.frimesa.com.br



Nova linha de produtos
acaba de chegar.

Cream Cheese Frimesa.
Fresco, cremoso e saboroso.

Frimesa



FOTO ILUSTRATIVA

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

Com uma textura incrivelmente cremosa e um sabor delicado e equilibrado, o Cream Cheese Frimesa deixa qualquer prato irresistível. Espalhe-o generosamente sobre torradas no café da manhã, misture-o em molhos para salada ou use-o como ingrediente secreto para um cheesecake que vai conquistar todos. **Experimente!**

**Quem experimenta,
recomenda.**

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros Amigos,

Eventos marcantes aconteceram em várias dimensões durante o ano de 2023. No cenário externo duas guerras abalaram as relações internacionais, prejudicando as transações entre países.

No cenário interno aconteceu a troca de governo federal, gerando expectativas e precauções econômicas nas empresas e pessoas. Diante deste cenário desafiador, iniciamos as operações do novo frigorífico de Assis Chateaubriand no mês de março, chegando em dezembro com abate de 3.665 suínos ao dia e empregando 2.563 pessoas.

Dedicamos atenção especial à comercialização dos produtos finais, atuando com destaque no estado de São Paulo, nas feiras estaduais e na exportação. Aumentamos o abate de suínos em 25,32% atingindo 2.959.002 animais no ano. Crescemos no número de colaboradores de 9.788 para 12.467, equivalente a 27,37%. O faturamento evoluiu 11,14%, atingindo R\$ 6,119 bilhões.

A Frimesa planejou e desenvolveu ações de Sustentabilidade econômica, social e ambiental, formalizando seu cronograma de compromissos até 2040. Foi destacada com homenagens e premiações no estado e no país.

Em 2023, a Frimesa realizou ajustes no sistema de gestão e sucessório em sua alta direção, adequando seu Estatuto Social que criou a função de Diretor Presidente Executivo, o qual passou a ser contratado pelo Conselho de Administração. Desta forma, em 2023 a gestão foi profissionalizada, iniciando um novo ciclo na história da Frimesa.

A matéria de balanço desta edição traz as informações operacionais, administrativas e econômicas realizadas no ano de 2023. As ações foram focadas na viabilização das cadeias produtivas do suíno e do leite, preservando os produtores cooperados.

Os desafios foram superados pela atuação das cooperativas filiadas e seus cooperados na missão de produzir e pelo processamento, industrialização e comercialização realizadas pela Frimesa e seus colaboradores.

Agradecemos aos agentes financeiros, aos fornecedores, ao sistema OCB e OCEPAR e aos agentes públicos que contribuíram no nosso dia a dia.

Vencemos os desafios e chegamos ao final desse exercício, graças à proteção de Deus, ao espírito empreendedor do cooperativismo e ao trabalho sagrado de todos envolvidos na missão de "Prover alimentos de valor para as pessoas".



Elias José Zydek
Presidente-Executivo

SUMÁRIO



Dez. 2023 /
Jan. / Fev. 2024
Ed. nº115

06 Entrevista
10 Sala do produtor
14 Análise de mercado

18 Balanço
24 Capa
36 Talentos



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 85723-006
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 Léio Sabadin.

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

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elimara Biesdorf - MTb 7958 e Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** Cecilia Ferreira e Mariana Lourenci. **Diagramação:** Laila Rodrigues. **Capa:** Laila Rodrigues. **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 de Alimentos, Meio Ambiente e Sustentabilidade e Gestão de Riscos e Integridade. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 14.000 exemplares.

24 | FOGO E SABOR

Em breve, novidades!

Novas experiências de consumo para o churrasco! Neste ano, a Frimesa traz a linha de produtos Fogo e Sabor, temperados e in natura de cortes premium suíno, linguiças e os tradicionais acompanhamentos queijo coalho e pão de alho. A previsão é que cheguem aos Pontos de Venda a partir de março.

Foto ilustrativa



ENTREVISTA

Arquivo Frimesa

O superintendente
acompanha, ativamente,
o crescimento da Frimesa.

MODERNIZAÇÃO INDUSTRIAL

DA MÃO DE OBRA HUMANA ATÉ A INSERÇÃO
DE ROBÔS NA PRODUÇÃO, FROSI COMPLETA
36 ANOS DE FRIMESA E ASSUME O DESAFIO DE
FAZER A GESTÃO DE SEIS UNIDADES INDUSTRIAIS.

“Nosso desafio é otimizar a produção e ocupar as nossas capacidades, transformar a matéria-prima em produtos de qualidade, cumprir os requisitos de legislação e do mercado”, conta o superintendente da Divisão Industrial da Frimesa, engenheiro de alimentos Vitor Frosi, que completa 36 anos de casa.

Com o desafio de fazer a gestão das seis unidades industriais de carnes e laticínios, suprimentos suínos e engenharia, Frosi atuou diretamente na modernização e ampliação das indústrias, principalmente de carnes, ao longo dos anos. Durante todos esses anos na Central, os produtos fabricados aumentaram em 100 vezes, e o superintendente participou ativamente nessa expansão em Medianeira, saindo de 600 suínos abatidos/dia para 6.900. Além de padronizar e modernizar a produção, participou de pesquisas internacionais e desenvolveu novos alimentos. Seu mais recente trabalho foi o apoio direto na instalação e funcionamento do maior frigorífico da América Latina e o mais Sustentável do Mundo, em Assis Chateaubriand.

Para entender o caminho percorrido pelo engenheiro de alimentos, ele concedeu entrevista para a Revista Frimesa em janeiro. Confira:

Conte sobre sua trajetória profissional, tanto fora como dentro da Frimesa.

Sou formado em Engenharia de Alimentos desde 1979. Trabalhei em indústria de frutas, indústria de cereais e vinícolas. Desde 1981, atuo na área frigorífica, minha experiência antes da Frimesa inclui abate e cortes de suínos, bovinos, aves e industrializados. Fui contratado por ter experiência e formação técnica para implementar na Frimesa esses avanços tecnológicos. Iniciei no cargo de assistente técnico assumindo Desenvolvimento de Produtos, Embalagens, Regulatório, Controle de Qualidade e Ambiental. Logo depois, busquei profissionais para auxiliar nessas áreas. Assumi a função de gerente industrial, depois de gerente Área Carnes e, atualmente, superintendente industrial. Nos anos de 2003 e 2004 também auxiliiei nas áreas de laticínios. Nestes 36 anos na Frimesa cursei uma pós-graduação em Gestão de Negócios, Administração e Planejamento Estratégico, MBA em Gestão de Pessoas e uma especialização em processamento de carnes nos Estados Unidos da América.

O que mudou na gestão industrial desde quando começou há 36 anos atrás?

A modernização evoluiu em diversas frentes, como comunicação e automação nos equipamentos. Isto foi demandando pessoas mais específicas em diversas áreas da empresa.

Em 2024 queremos manter o crescimento e cumprir com as metas programadas no planejamento estratégico

Como é fazer parte de toda a história de construção das unidades industriais da Frimesa? O Senhor participou desde o começo de todas?

Posso dizer que fiz parte de todo esse processo. A Unidade Frigorífica de Medianeira passou de 600 suínos por dia para 6.900 suínos por dia. Industrializados passaram de 10 toneladas por dia para 650 por dia, com equipamentos de última geração.

Posteriormente, adquirimos a Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon e recentemente projetamos, construímos e colocamos em funcionamento a Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand. Projetamos para ir avançando por etapas até atingir 15 mil suínos/dia com incorporação de tecnologias modernas. Na área de leite, construímos a Unidade de Laticínios de Marechal Cândido Rondon, uma planta altamente tecnificada. Também transformamos a Unidade de Laticínios de Matelândia em nossa indústria de refrigerados laticínios. Nossas indústrias são referência em eficiência, produtividade e qualidade. Com relação ao número de produtos fabricados nas duas áreas (leite e carnes) saímos de um portfólio de em torno de 50 produtos para 510.

Sua superintendência é desafiadora, pois agrega tanto as indústrias de carne como leite. Como tem sido esse trabalho, após um ano no cargo?

É desafiador, porém conto com uma equipe de gerentes das fábricas, onde cada um responde pela unidade e todos seguem as diretrizes do planejamento. Centralizado, cada gerência presta contas do desempenho que vai atingindo, além das áreas de suprimentos Leite e Suínos.

A área industrial precisa de um alinhamento com as demais superintendências já que é parte de uma cadeia produtiva onde temos a entrada de materiais primários, transformarmos em produto, venda e entregas. Neste primeiro ano na função, conseguimos manter o crescimento e conduzir a área dentro de metas programadas.

Se quiser destacar os desafios de cada uma das áreas seria interessante. Por exemplo, quais os desafios, tanto da área leite como de carne?

Estratégias para 2024: na área de leite a produção está estabilizada em torno de 750 mil litros de leite por dia, temos algumas linhas com ociosidade, mas pretendemos melhorar as ocupações, alinhadas com as vendas.

Na área de carnes, as plantas de Medianeira e Marechal Cândido Rondon já estão com as capacidades tomadas, devendo seguir dessa forma. A unidade de Assis Chateaubriand trabalhava com um turno, neste ano começamos o segundo turno, o que vai duplicar a produção desta unidade durante o ano.

Os três frigoríficos, hoje, abatem 12.000 suínos por dia e com o crescimento de Assis devem chegar a 15.500.

Podemos considerar que Assis ainda é o foco de todo o trabalho? Como estão os trabalhos industriais por lá e como vai o cumprimento das etapas?

Assis é a única planta onde temos crescimentos previstos de mais de 70% no ano. Requer mais atuação visto que começa um segundo turno onde estamos contratando mais 1.000 funcionários e esses devem ser treinados e permanecer na empresa.

Alguma mudança significativa nas suas atividades de superintendência em 2024?

Continuar no desafio de cumprir com as metas de nosso planejamento estratégico que são:

- Executar o plano de produção da primeira fase da Unidade Frigorífica de Assis, conforme cronograma estabelecido;

Frosi participou de negociações, acordos, parceria da empresa com países e organizações. Na foto, ele recebe visitantes da Índia.



Arquivo Frimesa

Neste ano iremos iniciar o segundo turno na indústria de Assis Chateaubriand.

- Ampliar a habilitação das plantas industriais visando a exportação para um número maior de países;
- Cumprir os planos de produção com qualidade e utilizando acima de 95% as capacidades industriais instaladas das plantas de abate de suínos;
- Adequar continuamente os produtos Frimesa de acordo com as demandas dos consumidores e clientes;
- Ajustar a entrega de suínos conforme as necessidades dos frigoríficos, seguindo os preceitos de bem-estar animal e evoluindo o Programa Suíno Certificado Frimesa;
- Investir na redução das condenações decorrentes de sanidade;
- Finalizar, juntamente com as cooperativas filiadas, a implementação das plataformas de coleta de dados de campo para posterior integração ao sistema Frimesa de forma a garantir a rastreabilidade;
- Cumprir os planos de produção com qualidade e utilizando acima de 60% das capacidades instaladas das indústrias de lácteos, com um volume médio diário de leite de 740.617 litros;
- Adequar continuamente os produtos Frimesa de acordo com as demandas dos consumidores e clientes;
- Garantir o cumprimento das Instruções Normativas para a qualidade do leite.

Como o senhor avalia o salto de crescimento que a Frimesa tem tido, principalmente em expansão de indústrias, geração de empregos e outros?

O crescimento da Frimesa é notado no desenvolvimento da região: mais empregos e mais salários, o que traz o crescimento de nossas cidades, nossas empresas prestadoras de serviços e dos produtores de matéria-prima, tornando um ciclo virtuoso de crescimento e desenvolvimento.

Frosi, com Conselho de Administração da Frimesa, em visita à Unidade Frigorífica de Assis.



Arquivo Frimesa

Quais são suas perspectivas de futuro para a Frimesa, na sua visão?

A Frimesa deve continuar crescendo, isto já faz parte do planejamento a longo prazo. Além do crescimento em volume de produção, também vamos aperfeiçoando constantemente a qualidade e apresentação de nossos produtos.

A Frimesa, constantemente vem trabalhando suas fábricas para ter habilitações para exportar para um número maior de países, além de atender todo o território nacional.

Diante de tudo isso, como está sua realização profissional e pessoal?

Profissionalmente me sinto realizado por tudo que conquistamos nestes anos. Pessoalmente tenho o apoio dos meus familiares que estiveram sempre ao meu lado.

Sou muito grato à Frimesa pela confiança que existe com diretoria e demais áreas. 📌



Autonomia no campo

PRODUTORES encontraram no biogás uma nova atividade e hoje são referência em sustentabilidade.

FAMÍLIA DE TOLEDO MOSTRA QUE O BIOGÁS É UM BOM NEGÓCIO PARA OS PRODUTORES E PARA O MEIO AMBIENTE.

A importância da agricultura familiar na geração de renda e o impacto positivo das cooperativas na agroindustrialização já são reconhecidas pelo desenvolvimento sustentável na região Oeste do Paraná. A família Angst, junto à Primato e à Frimesa, mostram que o agronegócio, meio ambiente, renda e família podem andar juntos. E podem muito mais, juntos.

O exemplo vem da geração de gás em pequenas propriedades rurais que traz vantagens para o ambiente e para os produtores. Os produtores Maria Josefa e Emilio Angst são referência em autossuficiência na bovinocultura de leite e suinocultura. Junto aos filhos Luiz e Lucas, o casal produz leite e suínos integrados ao sistema cooperativista da Primato, para industrialização na Frimesa.

Maria Josefa produz leite há mais de 15 anos, desde que a Primato era chamada de Cooperlac. Para continuar produzindo e se manter no campo, o casal investiu na pequena propriedade de três hectares. Além do leite, que chega a uma produção mensal de 20 mil litros, e da granja de suínos que abriga cerca de 8 mil suínos, há cinco meses eles tiram renda do biometano e biofertilizante, produzidos pela destinação

dos dejetos dos animais. "Algo que antes eu pagava para ser retirado daqui, era um passivo, hoje eu consigo vender para outros produtores", explica Emilio.

Eles são referência, mais de 200 pessoas de várias regiões do mundo já visitaram a propriedade na linha Vista Alegre, em Toledo, para conhecer o projeto de sustentabilidade. O sistema de biodigestor integrado realiza o tratamento da matéria e beneficia os produtores com mais uma alternativa de renda. Numa visão maior, a solução traz ganhos ambientais, econômicos e sociais, permitindo o desenvolvimento local sustentável da agricultura familiar. "Aproveitamos a parceria com a cooperativa em 100%: compramos a ração que a vaca e o suíno comem, com os dejetos produzimos o gás, que vendemos para abastecer o caminhão que me traz a ração. Assim, a propriedade pequena fica autossuficiente", esclarece Emilio.

A economia circular também está nos outros processos para fechar o ciclo sustentável. A água que resulta do tratamento é usada para limpar a granja, o que diminui odor e presença de insetos. A energia elétrica consumida na propriedade vem do biogás e das placas fotovoltaicas.

PERSISTÊNCIA

A propriedade está na família há 54 anos. Maria herdou parte da propriedade dos pais e Emilio, ao se casar com ela, comprou o restante. Juntos à assistência técnica, foram aumentando a produção e permaneceram na terra. "A história é engraçada, pois nós tínhamos apenas duas vacas que não produziam muito. Não dava para continuar assim. Em 2012, o Lucas, nosso filho mais novo, ganhou uma moto num sorteio e vendemos. Com o dinheiro conseguimos três novilhas e o pessoal da assistência técnica nos acompanhou para comprar mais algumas. Desde então, fomos aumentando, a cada dois anos dobrávamos a produção".

Até em torno de um ano e meio atrás, as vacas eram criadas livres a pasto e vinham até a ordenha. "Em dias de chuva causava muito barro e quando secava machucava os cascos", explica Maria. A solução foi adotar o sistema free stall, um tipo de estrutura em que o rebanho leiteiro é confinado em áreas com camas, corredores de acesso e pistas de trato e recebem alimentação no cocho, durante o ano todo. "Essas mudanças aumentaram a produtividade, o bem-estar animal e a qualidade do leite", complementa. Hoje a família tem liberação para produzir até 100 animais. Em janeiro eram 35 vacas em lactação, produzindo cerca de 22 litros por dia, cada uma.

Para melhorar a produtividade também foi preciso investir na estrutura, genética e alimentação. Nessa parte, vem mais uma vantagem da parceria com a cooperativa. Há cerca de um ano a Frimesa e Primato mantêm o programa Leite Mais Saudável. "Recebemos acompanhamento veterinário com ultrassom, produtos de limpeza, inseminação e assistência técnica quanto à dieta, casqueamento e regulação de ordenha", conta Maria. Investindo nos produtores, as empresas deixam de pagar e o imposto PIS e Cofins (Programa de Integração Social Contribuição para Financiamento da Seguridade Social). Hoje são 58 produtores de leite integrados nesse sistema.

FUTURO

O projeto de biogás dos Angst foi o primeiro a ser implementado por cooperados da Primato. Em substituição ao combustível fóssil, abastecido com cerca de 210 m³ de biometano, um caminhão tem autonomia para rodar até 600 quilômetros fazendo o carregamento e o transporte de ração e a cada dois dias retorna à propriedade para abastecimento. O produtor comenta que tem a capacidade de abastecer até oito caminhões com o biocombustível. Emilio também prevê a extração e venda de dióxido de carbono (CO²) para insensibilização de suínos nas indústrias da Frimesa; essa possibilidade também é organizada pela Primato.

A realidade dos Angst está relacionada à tendência de sustentabilidade nos negócios chamada ESG. Nesse novo

modelo, produtos e serviços são ecologicamente corretos, têm uma economia viável e são socialmente justos. "Com a renda das três atividades, futuramente podemos manter mais as famílias dos meninos e ainda temos espaço para alojar mais vacas nesse sistema. Produzir assim é muito bom, e são necessários os três pilares [ambiental, governança e pessoas] trabalhando bem. Se algum deles faltar, acaba atrapalhando todo o sistema", enfatiza o produtor. 🗨️

COOPERATIVA:

Primato

ATIVIDADE:

leite, suínos
e biogás



PRODUÇÃO:

20.000
litros leite/mês



PRODUÇÃO:

8.000
suínos/lotte



PRODUÇÃO:

1.000
m³/dia

Destaque gastronômico

REDE CATARINENSE BUSCA EXPANSÃO COM FOCO EM SABOR, INOVAÇÃO E EXPERIÊNCIA.

O Há muitos e muitos anos, imigrantes italianos trouxeram a pizza para o Brasil e esse se tornou o segundo país que mais consome o prato no mundo. As regiões onde mais se come o prato regularmente são o Sudeste e o Sul, com a mesma proporção de 90% de pessoas com esse hábito, de acordo com o estudo de 2021, da Associação Pizzarias Unidas do Brasil. Nesse cenário, emerge a Pizza Bis, rede de pizzarias. Indo além da junção de massa, molho de tomate e muçarela, o grupo investe em sabores diferenciados, recheios com produtos de qualidade e inovação no atendimento.

A nossa Essência nasceu com a parceria entre os irmãos, Ivete e Roberto Kist, e a vontade de ter um negócio próprio. Escolheram Balneário Camboriú, cidade do litoral Catarinense, e abriram a primeira loja em 20 de agosto de 2005. Balneário Camboriú é uma cidade eminentemente turística, com empreendimentos mais novos, alta concentração populacional em área ocupada com eficiência e favorecimento do deslocamento de pedestres, ciclistas e usuários do transporte público. Na época, a cidade contava com apenas uma pizzaria de serviço à la carte, modelo em que os irmãos apostaram.

Hoje são referência nos produtos e encantamento ao cliente. Duas unidades próprias ficam na cidade de origem

da rede, quem passa pela orla da Praia Central, principal cartão-postal de "BC", pode ver a loja da Avenida Atlântica. A outra unidade da Pizza Bis fica no Passeio San Miguel e uma unidade na cidade de Curitiba, no Batel. Para o futuro, o grupo aposta na abertura de franquias.

As redondas da Pizza Bis são o principal ingrediente da receita de sucesso do grupo. O mix de sabores que compõem o cardápio chega a 50 itens salgados e foi desenvolvido pelo fundador e chef Roberto Kist; incluindo o sabor Salmão, que foi premiado com primeiro lugar na Copa Brasileira de Pizzaria em 2007, pensado a partir de um modo de preparo para deixar o peixe agradável para ser usado como ingrediente. "A gente sempre teve um cardápio diferenciado, a partir de muita pesquisa, produtos de qualidade, escolhidos a dedo como diferencial. Temos a parceria com a Frimesa, desde o início da rede no fornecimento de ingredientes, e a muçarela hoje nos atende muito bem, processada e embalada para ser usada nas nossas cozinhas", explica o fundador e atual conselheiro da Pizza Bis, Roberto Kist. Os nomes dos produtos também chamam a atenção. O sabor "5º elemento" leva molho 4 queijos substituindo o molho vermelho e camarão. E o sabor "Carbonara" leva Bacon Frimesa em fatias e ovo de gema mole, que escorre quando cortado.

A inovação busca levar a experiência do consumidor a outro nível, nossas unidades são pioneiras em digitalidade desde 2005. Relacionada à tecnologia, ao abrir, foi a primeira loja do Brasil a ter autoatendimento, quando ainda geralmente os pedidos eram anotados em comandas de papel. Na primeira loja da Pizza Bis, em 2005, o atendimento dos clientes era realizado por pockets. "No começo, os clientes achavam estranho, ficavam olhando os funcionários e achavam que eles estavam mexendo nos celulares, mas quando a bebida logo chegava à mesa sem o atendente sair do local, ficavam surpreendidos". Foi primeira a trabalhar com Android e a terceira loja a trabalhar com cardápio digital e autoatendimento Goomer na mesa, onde o cliente faz seu próprio pedido. "No meio digital, temos uma facilidade para adicionar e retirar sabores do cardápio, porque também anualmente renovamos nossos sabores. Contamos com sistema de gestão e aplicativo exclusivos", fundamenta Roberto.

Na fórmula de êxito do negócio, adicionaram também a busca por oportunidades, mesmo em momentos difíceis, e reformularam estratégias para expandir o negócio, por exemplo, quando tiveram que mudar a primeira loja de local, por força das construtoras da cidade, e abriram então a loja destaque da rede no principal cartão-postal de balneário. Em meio à pandemia, em 2020, ao não conseguir atender fisicamente, investiram no delivery na indústria de pizzas pré-assadas que o cliente finaliza em casa. Sem erro, investiram nos clássicos brasileiros e um sabor autêntico: a pizza brasileira criada pelo chef Roberto, para o Balneário Saboroso, festival gastronômico de Balneário Camboriú: calabresa, brasileira, 4 queijos, frango com catupiry e chocolate. "Há males que vêm pro bem, quando a coisa desanda, pode-se melhorar, depois desses acontecimentos, eu levo essa frase para a minha vida", explica. A estratégia deu certo: até hoje a indústria de pizzas destina o produto, principalmente em temporadas de verão, quando a demanda pela comida aumenta.

EXPANSÃO

Após 17 anos, o sucessor Luis Eduardo assumiu a presidência da empresa do pai, em 2022. Na presidência, ele, junto ao CEO, Patrick Piccoli, tem a missão de aumentar o número de lojas franqueadas; atualmente existe uma em Itajaí, cidade vizinha à original. O foco é chegar a 300 lojas espalhadas pelo Brasil até 2030.

Uma fábrica completa, com controle de estoque e logística, faz com que os mesmos sabores com padrão de qualidade estejam presentes nas três lojas e franquias que planejam abrir, garantindo a excelência no preparo de cada produto.

LOJA DA REDE EM CURITIBA

(PR) atende em espaço amplo, aconchegante e agradável com cardápio à la carte. Outras lojas ficam em Balneário Camboriú (SC).



Arquivo Pizza Bis



Raio X

3

lojas próprias

mais de

7 MILHÕES
de clientes atendidos

103

funcionários

PRINCIPAIS PRODUTOS FRIMESA USADOS

Muçarela Processada
Bacon em Cubos
Bacon Fatiado
Calabresa Fatiada
Calabresa Reta
Filezinho Grelhado



Carne Suína: 2024 começa com incertezas

O ano de 2023 terminou com um bom ritmo nos negócios durante o mês de dezembro; de modo geral as indústrias trabalharam a pleno vapor produzindo toda a sua capacidade e do lado comercial tudo o que foi produzido foi vendido, contribuindo para que os estoques terminassem o ano em níveis abaixo do habitual. Ainda, se conseguiu algum repasse de preços ao varejo, principalmente em produtos processados, a fim de melhorar a margem desses itens. Do lado do varejo, percebemos que as vendas também foram boas, indicando que quase todos os estoques foram vendidos.

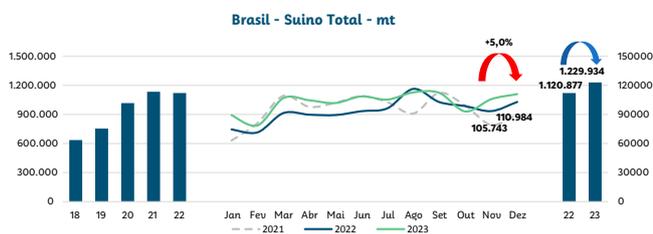
Apesar disso, o ano começou com algumas incertezas e a principal está relacionada à volatilidade dos preços. Historicamente, em janeiro o ritmo de negócios diminui, pois o mercado procura organizar sua estratégia baseado no comportamento do consumidor que normalmente começa comprando menos, essa desaceleração nas compras acaba provocando pressão para a redução dos preços, tanto no varejo quanto na indústria. Como agravante, o ritmo de produção nas indústrias é linear, isto é, todos os dias produzimos a mesma quantidade, o que acaba pressionando o nível dos estoques e os preços de venda e finalmente prejudicando o resultado da operação.

Com resultados ruins e pressionadas, as indústrias têm dois caminhos para equilibrar a conta, o primeiro é justamente a

recomposição das margens via reajuste de preços, o que neste momento e neste ambiente econômico é bem difícil de ser feito, já que o consumidor está com sua renda apertada e boa parte comprometida com as despesas não recorrentes que se tem a cada início de ano, como as com escola e as com impostos. O segundo caminho para as indústrias é o de ajustar seus custos, cortar suas próprias despesas e aumentar a produtividade. Já sabemos que os principais custos, como os cereais, devem ficar estáveis nos próximos meses, mas as despesas não devem cair se não forem literalmente "cortadas na carne".

Falando um pouco sobre o mercado externo, em 2023 o Brasil fechou com um crescimento em torno de 10% nos volumes e nas receitas com a exportação de carne suína. Os volumes passaram um pouco de um milhão e duzentas mil toneladas, mas os preços, apesar de ficarem muito parecidos na média, baixaram no segundo semestre, trazendo para o início de 2024 o desafio de buscarmos a sua recuperação. Mesmo assim, precisamos continuar exportando para não prejudicarmos o mercado interno com um aumento na oferta. O ano de 2024 está apenas começando, com dificuldades é claro, mas temos tempo para mudarmos este cenário. Com muito trabalho, criatividade e persistência podemos atingir os objetivos que planejamos. 🗨️

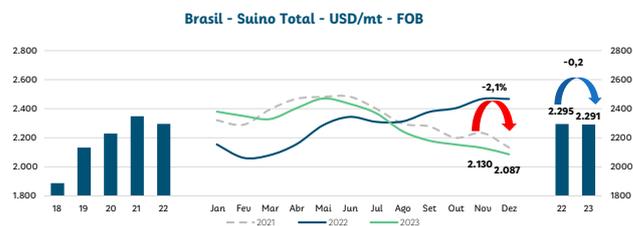
Exportação brasileira de carne suína



Volume:

Com aumento de 5.241mt, o volume em dezembro ficou cerca de 5,0% acima de nov/23. No acumulado do ano, o aumento de 109.057mt, levou o volume ficar 10% acima do ano de 2022.

Fonte: Comex Stat elaborado por ABPA



Preço:

Em dez/23 o preço recuou USD 44/mt, cerca de 2,1% abaixo de novembro. Em relação ao ano de 2022, o preço ficou praticamente estável com apenas USD4/mt de queda, ficando cerca de 0,2% abaixo em 2023.



Leite e derivados: Temporada começa aquecida

Encerramos o ano de 2023 com uma disponibilidade per capita superior a 4% em relação a 2022 por conta de um leve aumento na produção no campo durante o ano e um relevante saldo negativo na balança comercial do equivalente em leite importado, o que refletiu diretamente no comportamento dos preços ao produtor e ao consumidor. Apesar disso, durante o mês de janeiro observamos um certo aquecimento no negócio leite e presumimos que esse movimento pode ser por motivos relacionados a uma possível redução na oferta, já que não há nenhuma perspectiva de aumento na demanda doméstica principalmente nestes primeiros meses do ano. Ainda não podemos afirmar se teremos uma redução na produção ou se haverá uma redução no volume de leite importado nos próximos meses. Notem que dezembro de 2023 foi o mês em que mais entrou leite no país, um total de mais de 2 bilhões de litros importados durante o ano e que totalizou em um saldo de quase 950 milhões de litros a mais do que foi importado em 2022.

Estamos entendendo que essa possível redução na oferta é que está gerando esse aquecimento no negócio, preços de compra de leite in natura, tanto do produtor quanto no mercado spot, já deram sinais de alta na segunda quinzena de janeiro, o que pode vir a estimular um aumento na produção suprimindo a expectativa de falta de matéria-prima. Repassar aumento de preços no leite e nos seus derivados ao mercado neste período não é muito fácil, pois a demanda está retraída, mesmo assim observamos que algumas categorias já estão sofrendo reajuste, principalmente o leite longa vida. Precisamos observar este mesmo movimento de ajuste nos queijos porque eles representam a metade do destino do leite que o Brasil produz. Se isso acontecer nos próximos dias é provável que a alta de preços seja sustentável.

Outro movimento que também pode favorecer a sustentação dos preços aqui no Brasil é a alta dos preços no mercado externo, tanto o leite em pó quanto os queijos vieram subindo nas últimas semanas na Europa e na Oceania. Se os países aqui do Mercosul, principalmente Argentina e Uruguai,

acompanharem o movimento de alta, podemos esperar que talvez as importações venham a cair no curtíssimo prazo. De uma forma ou de outra, precisamos encontrar o caminho do equilíbrio entre a oferta e a demanda de lácteos aqui no Brasil, se não nunca vamos conseguir preços justos e necessários para a manutenção dos produtores, das indústrias e do mercado, incluindo os consumidores que pagam a conta. 📌

Preço no leilão GDT



Fonte: Global Dairy Trade

Disponibilidade per capita

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



Fonte: MilkPoint Mercado, IBGE e ComexStat elaborado pelo MilkPoint Mercado

Importações e Exportações de leite

Exportações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



dez (23/22):
-1,9 milhão de litros (-25%)

Importações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



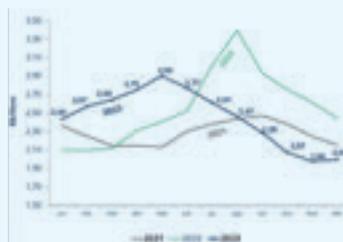
dez (23/22):
+72 milhões de litros (+49%)

Saldo 23/22 (jan-dez): -934 milhões de litros

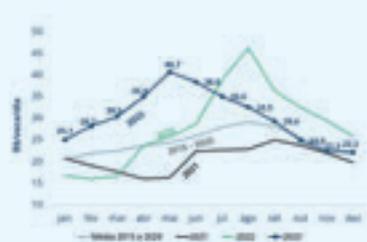
Fonte: ComexStat elaborado pelo MilkPoint Mercado

Preços líquidos pagos ao produtor

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



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



Fonte: pelo MilkPoint Mercado a partir de dados do Cepea e do Deral/Seab/PR



O INSTRUTOR repassou conhecimentos e contextos de consumo que podem se transformar em produtos diferenciados.

Versatilidade de cortes

MUITO ALÉM DO LOMBO, DA BISTECA E DO PERNIL. FRIMESA MOSTRA INFINITAS POSSIBILIDADES DE APRESENTAÇÕES DA CARNE SUÍNA

O consumo da carne suína per capita no Brasil está em ascensão. Em 2024 o setor prevê chegar a 21 kg por habitante ao ano, um aumento de 4% em relação ao ano anterior. Em 2020 a quantidade era de 16,9 kg, enquanto 2015 chegava a 14,5 kg. Esse cenário favorável se apoia em diversos fatores, sendo um deles a descoberta, por parte dos consumidores, de novos cortes e novas maneiras de se consumir a carne suína. Eles têm preferido essa proteína pelo seu sabor, saudabilidade, versatilidade, praticidade e todos os benefícios.

Com 14 anos de experiência na técnica de cortes de carne, o instrutor de açougue, Joelson Soares Ribeiro, atua diretamente na valorização no suíno capacitando e qualificando equipes que lidam diretamente com o consumidor. "Os açougueiros são formadores de opinião no ponto de venda e além de falar a respeito da carne suína damos dicas de porcionamento e apresentações. Nossa proposta é melhorar a renda e diminuir a perda. Dividimos a carcaça e mostramos como obter cortes nobre e diferenciados", afirma Ribeiro.

CORTES PORCIONADOS chamam a atenção pelas possibilidades de uso e preparações, novos produtos trazem variedade para o dia a dia. Identificação da marca indica qualidade e procedência.

Colaborador da Frimesa há mais de dois anos, Ribeiro atua na área de vendas em Belém do Pará. “Existe uma infinidade de cortes, desde bife de lombo para quem prefere corte magro, cortes muito usados por quem gosta de churrasco como ancho, prime rib, tomahawk, bife de chorizo, T-bone, french rack, barriga piano, picolé, short ribe e medalhão da pancetta”. Ribeiro conta que são ótimas opções em diversos momentos, associados à apresentação e que não esquece do selo da marca Frimesa em cada bandeja que prepara. “Precisamos validar a procedência do produto e mostrar para o consumidor o que ele está levando para casa. Sinto por diversas vezes que o consumidor nem estava pensando em levar suíno pra casa e termina comprando ao ver as opções atrativas, preços e apresentação”, explica.

A ação tem ampliado a presença da Frimesa nas lojas da capital paraense. Ribeiro revela que está ocorrendo a abertura de restaurantes especializados exclusivamente em carne suína.

.....

“O custo, sabor, diversificação e aceitação do público tornam a carne suína cada dia mais atrativa.”

.....

Em janeiro, Joelson visitou a Unidade Industrial de Medianeira para uma demonstração desses cortes para as áreas comercial, indústria e pesquisa e desenvolvimento de produtos. A proposta foi mostrar como o trabalho vem sendo executado no ponto de venda para gerar ideias, principalmente para as equipes técnicas, de como gerar valor e obter cortes diferenciados, de acordo com as anistas de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Alexandra de Oliveira e Zelair Botesini. 🍖



2023 DESAFIADOR

COM A OPERAÇÃO INICIADA EM ASSIS CHATEAUBRIAND, A FRIMESA TEM AUMENTO DE 11% NO FATURAMENTO E EXPANDE A PRODUÇÃO DE SUÍNOS.

Superado. Esta designação é apropriada para a Frimesa que, em conjunto com seus colaboradores, cooperativas filiadas e produtores, superou um ano extraordinariamente desafiador, como foi o caso de 2023. "Vencer as adversidades exigiu muito trabalho. No entanto, conseguimos passar por todas elas e, o mais importante, aumentamos consideravelmente os volumes de produção que sustentam as cadeias produtivas", relata o presidente-executivo, Elías José Zydek.

Os números mostram que a Frimesa ampliou a industrialização de suínos em 25,3% e a operação nas fábricas de carnes e lácteos cresceu em 15,5%, totalizando quase 500 mil toneladas de alimentos. "Temos uma estrutura industrial e marca posicionada no mercado que permite prosseguir com a estratégia de crescimento e manter os negócios das cooperativas e produtores viáveis", reforça. A atuação da Frimesa é resultado de uma cadeia organizada que envolve cinco cooperativas filiadas – Copagril, Lar, Copacol, C.Vale e Primato e mais de três mil produtores de suínos e leite integrados.

Quanto aos resultados econômico-financeiros, Zydek afirma que "mesmo abaixo da expectativa, fechamos o balanço com saldo positivo". A Frimesa aumentou no ano passado o faturamento em 11,1% o que totalizou R\$ 6,119 bilhões, R\$ 613 milhões a mais comparado a 2022. As sobras do exercício totalizaram R\$ 36,4 milhões, sendo 18% menor. "A instabilidade política e econômica no Brasil juntamente às incertezas globais, a desvalorização do dólar, a redução nos preços de vendas e o excesso de oferta global de carne suína em relação à demanda, representam uma combinação de fatores que impactaram diretamente as nossas margens", complementa.

Diante desse cenário, a Frimesa deu início à operação da maior planta frigorífica da América Latina, localizada em Assis Chateaubriand – UFA, em 27 de março. "Começamos com abates teste de 280 animais ao dia a gradualmente aumentamos ao longo de 2023, alcançando uma média de quatro mil animais por dia ao fim do ano", explica o superintendente industrial Vitor Frosi. E acrescenta que ao iniciar 2024, a unidade já operará em sua capacidade de 50%, processando 7.500 animais ao dia. "Na primeira semana de janeiro, obtivemos a aprovação do MAPA para abrir o segundo turno de trabalho, o que deve melhorar o desempenho operacional e ampliar a oferta de produtos industrializados, como as linguiças, que agregam mais valor".

Um projeto do novo frigorífico é extremamente desafiador para ser implementado, afirma Frosi. "Há grande esforço na aprendizagem, com foco na preparação da mão de obra que demanda profissionais qualificados. Estamos em uma região amplamente produtiva, com oferta abundante de trabalho, resultado direto dos investimentos das cooperativas na agroindustrialização".

11,14%

9,26%

5.506.134.833

6.119.699.008

2022

2023



Os resultados da Frimesa em 2023 mostram ainda a sua atuação significativa no varejo brasileiro. Em 2023, 82,5% do volume de vendas foram direcionadas para o mercado interno. A empresa mantém presença em 48.400 clientes ativos com grande participação na rede de supermercados. Esse êxito é suportado por um portfólio de 510 produtos, sendo 231 prontos e ou semiprontos para o consumo. "Nossa estratégia comercial visa expandir a participação da marca no mercado brasileiro, com maior ênfase em mercados de grande consumo. No ano passado, promovemos encontros com o varejo no estado de São Paulo e participamos de feiras regionais", destaca o superintendente comercial, Mauro Kramer.

No contexto da sustentabilidade, a cooperativa lançou no ano passado seu Road Map – um plano estratégico com 15 compromissos, às esferas de governança, social e ambiental com metas estabelecidas em todas as suas operações até 2040. Em dezembro do ano passado, seu case de práticas sustentáveis foi apresentado na COP 28, conferência mundial sobre mudanças climáticas que ocorreu em Dubai.

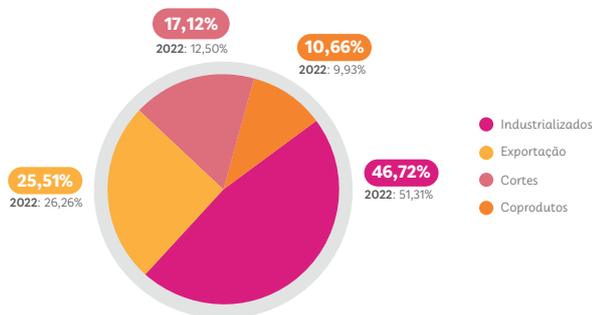
Para 2024, Zydek afirma que a estratégia é aumentar a produção para ocupar as capacidades das indústrias. Em carnes, a produção deve ampliar em 37% e, em faturamento, atingir os 7,5 bilhões de reais.

SEGMENTO SUÍNOS

A Frimesa se consolida como a quarta maior empresa do Brasil e primeira do Paraná em abate e processamento de suínos. Em 2023, o abate total de suínos nas três plantas industriais cresceu 25,3% e atingiu 2,959 milhões de cabeças. O crescimento oportunizou que novos suinocultores ingressassem ao sistema da Frimesa e Cooperativas filiadas, chegando a 1.083 integrados.

Consequentemente, a industrialização de carnes suínas subiu 18,3% e atingiu 351,4 mil toneladas; a produção cortes in natura aumentou 61%, representando 17,2% do volume. Industrializados, como linguiças, embutidos curados e defumados aumentou em 8,2% – 46,7% do volume enquanto a exportação cresceu 14,8%. Veja o gráfico abaixo:

Percentuais da produção de produtos cárneos em 2023:



Produção dos Frigoríficos (toneladas)

PRODUTO	2022	2023	% VAR.
CONGELADOS	37.136	60.154	61,98%
SALGADOS	3.929	3.434	-12,60%
INDUSTRIALIZADOS	148.535	160.738	8,22%
SUBPRODUTOS	29.500	37.463	26,99%
EXPORTAÇÃO	78.037	89.635	14,86%
TOTAL	297.137	351.424	18,27%
% EVOLUÇÃO	6,22%	18,27%	

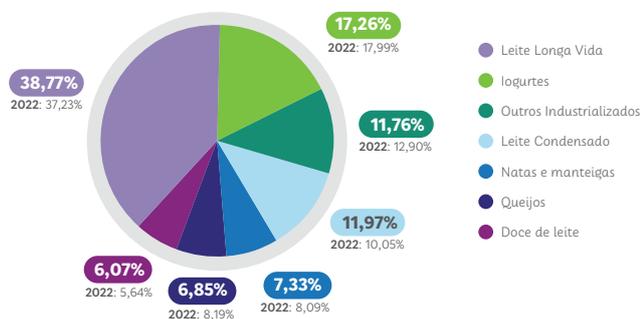
Em síntese, a Frimesa sentiu os reflexos da deflação no mercado de carnes, área que responde por quase 73% do seu faturamento. Na realidade, os preços das carnes, bovino, frango e suína registraram queda de -9,26% no acumulado até dezembro, conforme IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Acumulado. Essa foi a maior redução registrada nos últimos 20 anos. Frente a 2022, a desvalorização da carne suína alcançou -4,9%.

"O mercado registrou aumento recorde em volumes de produção, embora com preços menores", sinaliza Zydek. As estatísticas indicam também que a carne suína continua sendo a proteína mais consumida em todo o mundo e, no Brasil, aumentou para 20,5 kg por habitante ao ano. "Isso é promissor para a Frimesa, pois indica que o brasileiro está reconhecendo o sabor, a versatilidade e a saudabilidade, aumentando assim o consumo".

SEGMENTO LÁCTEOS

O setor de lácteos também enfrentou desafios em 2023. O principal foi a competição com as importações de leite em pó do Mercosul, resultando em um desequilíbrio na competitividade. Os números do setor mostram queda nos custos de produção, o que também contribuiu para sustentar redução dos preços no varejo. Confira no gráfico:

Percentuais da produção de produtos lácteos:



A Frimesa recebeu 715,6 milhões de litros de leite para processamento industrial, volume 4,7% abaixo do ano anterior. Essa matéria-prima permitiu, entre outros aproveitamentos, a produção de 143 mil toneladas de industrializados (aumento de 9%) em oito linhas: leite longa vida, queijos, doces de leite, leite condensado, iogurtes, creme de leite, requeijão, entre outros. Essa matéria-prima foi fornecida por 2.137 produtores rurais altamente treinados em estabelecimentos rurais tecnicamente qualificados, situados principalmente na região



OS QUEIJOS são responsáveis por 36,57% do destino do leite nas indústrias da Frimesa.



Produção de Laticínios (mil/kg/litros)

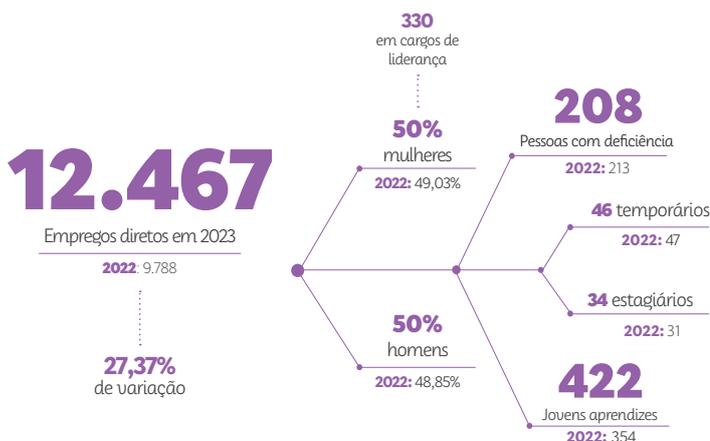
PRODUTOS	2022	2023	% VAR.
LEITE LONGA VIDA - U.H.T.	48.779	55.450	13,68%
QUEIJOS	10.607	9.792	-7,68%
DOCE DE LEITE	7.384	8.679	17,54%
LEITE CONDENSADO	13.171	17.126	-30,03%
IOGURTES	23.576	24.685	-4,70%
OUTROS INDUSTRIALIZADOS	27.502	27.301	-0,73%
TOTAL	131.019	143.033	9,17%
% EVOLUÇÃO	-17,10%	-9,17%	

Oeste do Paraná.

Um dos destaques da Frimesa ao longo de 2023 foram os lançamentos, principalmente na linha de queijos especiais. Queijo suíço, estepe, reino fracionado e Emmental, como também cream cheese, foram adicionados ao portfólio por meio de parcerias. O mix de lácteos da marca Frimesa fechou o ano com 173 produtos. Outra conquista foi o prêmio de melhor o parmesão com medalha de Super Ouro no Concurso Queijos do Paraná.

SOCIAL E AMBIENTAL

A Frimesa se destaca como uma importante empregadora na região Oeste do Paraná. Todas as atividades econômicas da Frimesa resultam na manutenção de milhares de famílias no campo e mais uma equipe de 12.467 pessoas que compõem o quadro de colaboradores diretos. Frente a 2022, a oferta de trabalho, principalmente para a região Oeste do Paraná, foi 27,3% maior, ou seja, 2.679 pessoas a mais. Destaque para as mulheres que já representam 50%.



Ciente da importância da aprendizagem contínua, Frimesa executa programas, investimentos e ações que abrangem toda a jornada do colaborador, da atração e seleção de talentos até as ferramentas de desenvolvimento de carreira. Durante 2023, com apoio do SESCOOP (Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo), ofereceu um total 400.568 horas de treinamento, o que resulta em uma média de 34 horas/ano por colaborador.

Através do lançamento do Programa Crescer, intensificou as capacitações das lideranças em 2023, através da Escola de Formação. Na área de saúde e segurança do colaborador, implementou as Regras de Ouro em toda a empresa com orientações e procedimentos para evitar acidentes e intensificou o uso do aplicativo Becare que cuida da saúde mental dos trabalhadores. Adotou também a Único People, uma plataforma para admissão 100% digital e assinatura eletrônica de documentos.

No contexto ambiental, a Frimesa desenvolve ações de sustentabilidade para valorizar a cadeia produtiva. O investimento na manutenção dos sistemas chegou a R\$ 25,9 milhões no ano passado. A Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand é uma das plantas mais sustentáveis do Brasil, projetada para gerar 5.850 Nm³/dia de biometano, a partir deste ano. Além disso, possui uma área com manejo sustentável onde substitui 100% de combustível fóssil por biomassa na geração de vapor.

As energias renováveis têm a incumbência de coordenar e executar projetos relacionados à geração de energia a partir de fontes renováveis. Também analisa indicadores de segurança e eficiência energética.

ÁREA DE REFLORESTAMENTO

da Frimesa em Matêndia produz madeira para abastecimento das caldeiras. Em parceria com produtor vizinho, cede o espaço para criação de gado de corte, o que otimiza o uso da terra, conciliando a preservação ambiental com a produção de alimentos, conserva o solo e produz a chamada "carne carbono zero".



Fazem parte do **CONSELHO FISCAL** da Frimesa, da esquerda para a direita Gilberto Heinen, Andrei Buss, Vilmar Fülber, Simoni Tessaro Niehues, Ricardo José Kemfer, Ademir Gênero.

Arquivo Frimesa

CONSELHO FISCAL

“RESILIÊNCIA PARA OS DESAFIOS”,
ESTIMA CONSELHO FISCAL

Para o Conselho Fiscal, a Frimesa vem cumprindo seu papel de viabilizar as atividades de suínos e leite, principalmente em um ano difícil. Missão cumprida pela união entre diretoria, cooperativas filiadas e empenho dos colaboradores. Os conselheiros lembram que mais do que uma demanda financeira, ao pagar ao produtor um valor acima do mercado, a cooperativa desempenha papel social e promove desenvolvimento.

Relacionada à gestão, a empresa enfrentou desafios no ano passado, como juros altos, que dificultaram os investimentos e desaceleraram o ritmo da atividade econômica da empresa. Outra questão foi o início de abates e operação na Unidade de Assis Chateaubriand que demandou de um capital de giro para disponibilizar suínos para industrialização. Outro desafio foi a contratação de mão de obra para a nova indústria, nesse fator são necessárias políticas públicas, que incentivam a construção de moradias mais próximas às agroindústrias e facilitam o acesso e a contratação de mais pessoas ao trabalho.

Para o Conselho, ao viabilizar um projeto de crescimento arrojado na cadeia de suínos, se espera reduzir as taxas de juros no Brasil para gerar rentabilidade aos negócios e motivar suinocultores a novos financiamentos e expandir a produção

no campo. Hoje, com o preço da carne suína estabilizado, em comparação com o custos de produção elevados, é necessário se pensar em estímulos para que o produtor retome os investimentos na granjas.

Na busca por viabilizar os negócios, o trabalho interno da cooperativa deve estar focado em abrir mercados, no país ou mesmo no exterior. Estruturada e com mix de produtos de excelência em lácteos e carnes, a Frimesa deve crescer no mercado, agregando valor.

Na atuação da Frimesa em 2023, o conselho apontou fatores positivos como capacitação e eficiente controle de estoque executado pelos colaboradores para enfrentar esses desafios e a busca por certificação das granjas produtoras de suínos. Destaca também o trabalho no contexto ambiental, que tornou a empresa referência no assunto e reconheceu o trabalho desenvolvido ao levar seu projeto para a COP-28.

Para 2024, os conselheiros desejam confiança para enfrentar as dificuldades do mercado e reconhecer as oportunidades que virão. Parabenizam a diretoria, superintendentes e gestores pelo trabalho desempenhado em 2023 e estimam resiliência, prosperidade, perseverança e sucesso para a empresa e para os produtores que são a base da cadeia. 🗨️

Frimesa

Espetinho de Queijo de Coalho e Bacon Frimesa.



FOTO ILUSTRATIVA



Receitas incríveis

Combine a maciez do Queijo de Coalho Frimesa e a crocância do Bacon Frimesa. Deixe seu churrasco ainda mais divino. Não é por acaso que, de acordo com nossa pesquisa de satisfação, 94,4% das pessoas que experimentam, recomendam Frimesa. **Com certeza, você também vai recomendar.**



frimesa.com.br  /FrimesaOficial

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

Revista Frimesa | 23

VEM AÍ FOGO & SABOR

FRIMESA FOGO & SABOR VAI TRAZER SABOROSAS E DIFERENCIADAS NOVIDADES PARA O PORTFÓLIO E UM APETITE APPEAL MAIOR AO CONSUMIDOR. NOVA LINHA CHEGA AO MERCADO NO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2024.

Frimesa vai levar o Fogo e Sabor para a casa e churrasqueira dos brasileiros, em 2024. A nova linha de produtos foi desenvolvida para oferecer experiências de consumo diferenciadas para o churrasco e refeições especiais. Com produtos temperados e in natura de cortes premium do suíno, linguiças e os tradicionais acompanhamentos, queijo coalho e pão de alho, a proposta da Frimesa é valorizar ainda mais a versatilidade e o custo-benefício da carne suína. A previsão é de que essa novidade chegue às gôndolas a partir de março.

"Com o Frimesa Fogo e Sabor pretendemos expandir a distribuição de produtos com posicionamento de valor como cortes suínos diferenciados, temperados ou in natura e até

mesmo embutidos, em embalagens menores", explica o superintendente da divisão comercial, Mauro Strey Kramer. O lançamento pauta a estratégia de aumentar a visibilidade da marca Frimesa no mercado de carne suína e ao mesmo tempo, sustentar o projeto de expansão com início da operação do novo frigorífico em Assis Chateaubriand, Oeste do Paraná. "Nossa projeção é triplicar o volume de abate até 2030. Já para 2024 a meta é crescer 40% em relação ano passado", complementa.



Escaneie o QR Code
para ver esta receita

As inovações também se refletem na apresentação visual dos produtos e no conceito da marca. Para a gerente de Marketing, Elis D'Alessandro, a assinatura da linha possui uma linguagem visual forte e única e a nova linha de produtos foi pensada para facilitar o reconhecimento do público no ponto de venda e potencializar as vendas. "Criamos um conceito para o Frimesa Fogo e Sabor para conectar o consumidor ao universo já estabelecido do churrasco e bem como o seu dia a dia; associado a todos os tipos de preparos como forno, grelha e fogão, seja pelas imagens, cores, formas e texturas".

O churrasco é um dos pratos mais populares no Brasil conquistando adeptos de norte a sul, variando na forma do preparo, nos cortes e nos acompanhamentos. Dados do instituto Kantar mostram um crescimento de 41% de 2021 para 2022 nas ocasiões de consumo desse tipo de refeição.

A proposta da Frimesa é justamente valorizar esse momento de confraternização. Inicialmente 11 produtos foram incorporados à linha, mas a equipe de pesquisa, desenvolvimento e inovação está trabalhando em novas soluções.

"Em breve teremos mais novidades, principalmente em itens fabricados na nova indústria",

complementa D'Alessandro.

Desde maio de 2023, a nova fábrica está operando nas linhas de cortes, embutidos e bacons. A nova estrutura de produção emprega tecnologia e processos que permitem embalagens que elevam a apresentação dos produtos nas gôndolas.

A linha Frimesa Fogo e Sabor terá seu lançamento no mercado com uma plataforma 360° de comunicação que está em fase de planejamento. Uma das novidades é o reforço da parceria com a dupla embaixadora da marca Fernando e Sorocaba. Além das ações realizadas para 2024 a Frimesa será a patrocinadora oficial de carnes do evento Isso é Churrasco On Fire.

Considerado o maior evento gastronômico musical do Brasil, o Churrasco On Fire contou com mais de 30 edições, apenas no ano passado. Para 2024, Fernando e Sorocaba anunciaram uma evolução significativa para o evento. Com equipe de especialistas na arte de fazer churrasco, a Frimesa vai apresentar que a carne suína pode ser sim a protagonista. Além de aumentar a exposição da marca e produtos, o evento será o meio para uma plataforma de lançamentos e relacionamento com clientes.



Com espaço garantido no maior evento gastronômico do Brasil, o **Churrasco On Fire**, a Frimesa vai reforçar a carne suína, protagonista para quem procura pratos de qualidade, junto aos embaixadores da marca **Fernando e Sorocaba**. Na edição em Indaiatuba (SP), realizada no dia 04 de fevereiro, a Frimesa Fogo e Sabor apareceu pela primeira vez.

NOVOS PRODUTOS

A linha Frimesa Fogo e Sabor chega no mercado inicialmente em três versões de linguiças. A Toscana e a de Pernil, na opção de 600g, embaladas em formato especial para espetar. Para quem gosta de sabores marcantes e apimentados, a linguiça calabresa frescal, versão em um quilo, é uma ótima escolha. A Frimesa oferece o produto em formato especial para quem gosta de assar na grelha.

Além das linguiças que são clássicas e indispensáveis no churrasco, o Queijo Coalho, na opção 380 gramas, e o Pão de Alho na versão de cinco unidades, no pacote de 340 gramas, são produtos que complementam o churrasco.

Assim como o boi tem cortes nobres como a picanha, bife ancho, costela, filé mignon, costela premium e T-bone, o suíno também possui esses cortes especiais e, basicamente, a diferença entre eles é o tamanho da peça e o sabor proveniente dos respectivos animais. Essa associação é evidenciada na linha de cortes suína Frimesa Fogo e Sabor.

IDENTIDADE VISUAL

A nova linha de produtos nobres da Frimesa traz cores fortes e um visual único para facilitar a identificação no ponto de venda.



Na categoria cortes suínos temperados a costela, picanha, porco a passarinho e pancetta aperitivo estarão com a nova chance. São cortes versáteis que podem ser preparados desde o forno até a grelha. Nos cortes in natura a Frimesa aposta nos preferidos do churrasco como a picanha, alcatra, matambrito, pancetta e costela premium. Essa linha chega ao mercado em versões menores de tamanho, atendendo a necessidade de famílias menores e necessidade de consumo.

O Matambrito, por exemplo, é um corte que ainda precisa ser descoberto pelo público, sendo retirado entre a costela e a pele do suíno. Por ser próxima à costela, é uma opção muito saborosa e suculenta, especialmente apreciada em parrillas. Sem osso e extremamente versátil e prático para compor vários pratos, sendo mais conhecido para servir de aperitivo no churrasco. 🍷



NOSSO PORTFÓLIO

Novidades, como cortes diferenciados em versões de embalagens menores, chegam aos pontos de venda para trazer praticidade no churrasco e refeições especiais. Linguiças e acompanhamentos também fazem parte do mix.



**CERTIFICAR
100% DAS
UNIDADES
FABRIS EM
BEM-ESTAR
ANIMAL.**

BEM-ESTAR CERTIFICADO

UNIDADE DE ASSIS CHATEUABRIAND É A MAIS RECENTE CERTIFICADA. COM ISSO, A FRIMESA ALCANÇA META COM UM ANO DE ANTECEDÊNCIA.

A Frimesa cumpriu seu compromisso de certificar suas unidades industriais de carne suína em bem-estar animal, tendo antecipado em um ano o atingimento da meta. A Unidade Frigorífica da Frimesa em Assis Chateaubriand, mais nova inaugurada pela cooperativa, foi certificada em bem-estar animal com o nível prata no dia 26 de dezembro de 2023. A determinação faz parte do Road Map de ações a atingir até 2040, que abrangem os aspectos econômicos, sociais e ambientais, lançado pela empresa no ano passado.

O reconhecimento é feito pela QIMA WQS do Brasil, empresa que avalia conformidades na cadeia de suprimentos nas indústrias de alimentos e atesta que a Frimesa implementou e mantém os padrões globais quanto ao tratamento aos suínos. A certificação tem validade de um ano e compreende as condições proporcionadas para os animais, desde o momento que chegam à indústria até o abate.

Unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon que

industrializam carne suína foram certificadas dentro dos mesmos parâmetros, entre março e abril de 2023. Reconhecido internacionalmente em todas as fábricas da Frimesa, o projeto de bem-estar animal pode dar acesso a mercados e envia uma mensagem de qualidade aos consumidores.

A gerente de suprimentos suínos da Frimesa, Luana da Rocha, explica que foram atestados os pontos trabalhados dentro das instalações da empresa, "são cuidados como manejo dos animais; ambiência; conforto na área de espera para veículos; regras de densidade de alojamento e transporte de suínos, insensibilização e enriquecimento ambiental, por exemplo, com o uso de brinquedos, de forma a diminuir o estresse". Temperatura, iluminação, ventilação e higiene adequadas são avaliadas e o abate também é realizado sem dor, nem sofrimento, uma vez que nessa etapa os animais ficam inconscientes devido ao processo chamado de insensibilização, que deve estar adequadamente regulado e sua eficácia monitorada. 

UNIDADE DE ASSIS CHATEUABRIAND já é considerada uma das indústrias mais sustentáveis do mundo, agora também em bem-estar animal.

ENGAJADA NO CLIMA

AÇÕES AMBIENTAIS FORAM CERTIFICADAS EM NÍVEL ESTADUAL

No final do ano passado, ações ambientais da Frimesa foram reconhecidas em prol do desenvolvimento sustentável. Entre as ações elencadas pela Frimesa que a tornaram referência em sustentabilidade estão o roadmap com metas voltadas para questões ESG (sigla em inglês para Meio Ambiente, Social e Governança), o Complexo de Geração de

Biogás da Unidade de Medianeira e a divulgação voluntária do inventário de gases do efeito estufa (GEE) referente ao ano base de 2022.

A Frimesa reforça sua determinação em reduzir seus impactos. Com relação às ações para a redução da pegada de carbono e combate às mudanças climáticas, firmou compromissos. Confira no quadro desta página.

METAS

- Tornar-se carbono neutro em emissões no escopo 1, até 2040;
- Alcançar 70% de biomassa de origem própria e 30% de mercado externo de reflorestamento, até 2030;
- Alcançar 95,7% de fontes de energias renováveis nas indústrias, até 2030.



SELO CLIMA PARANÁ

Reconhece empresas e instituições que adotam medidas para combater as mudanças climáticas. A entrega do certificado foi realizada no dia 09 de novembro, durante o 6º Seminário Paranaense de Logística Reversa, em Curitiba. Com as ações apresentadas, a Frimesa alcançou a classificação na categoria A, a mais alta certificação oferecida pelo prêmio, de acordo com a Secretaria do Desenvolvimento Sustentável (SEDEST) do Governo do Paraná.



SELO SESI ODS 2023

Participante como grande empresa na categoria Ambiental com o Complexo de Geração de Biogás da Unidade Frigorífica de Medianeira, a Frimesa foi reconhecida como instituição que realiza projetos relacionados aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), da ONU. O evento ocorreu no dia 19 de outubro, em Curitiba.

De acordo o Relatório de Boas Práticas da categoria Ambiental, o projeto da cooperativa atende a quatro dos 17 ODS. São eles: Energia Limpa e Acessível; Trabalho Decente e Crescimento Econômico; Indústria, Inovação e Infraestrutura; e Consumo e Produção Responsáveis.

QUALIDADE

KAREM DE LUCA PAZ
GERENTE ÁREA QUALIDADE E
SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Entendendo a Política da Qualidade Frimesa

Você sabia que a Frimesa possui uma Política da Qualidade? Ela serve para apresentar o compromisso em assegurar o padrão de qualidade dos produtos e deve nortear a tomada de decisão durante as etapas do processo. Atualmente ela faz parte dos Componentes Estratégicos da Frimesa e é divulgada por meio de murais e reuniões relâmpago. Também está disponível no Softexpert e no Portal do Colaborador.

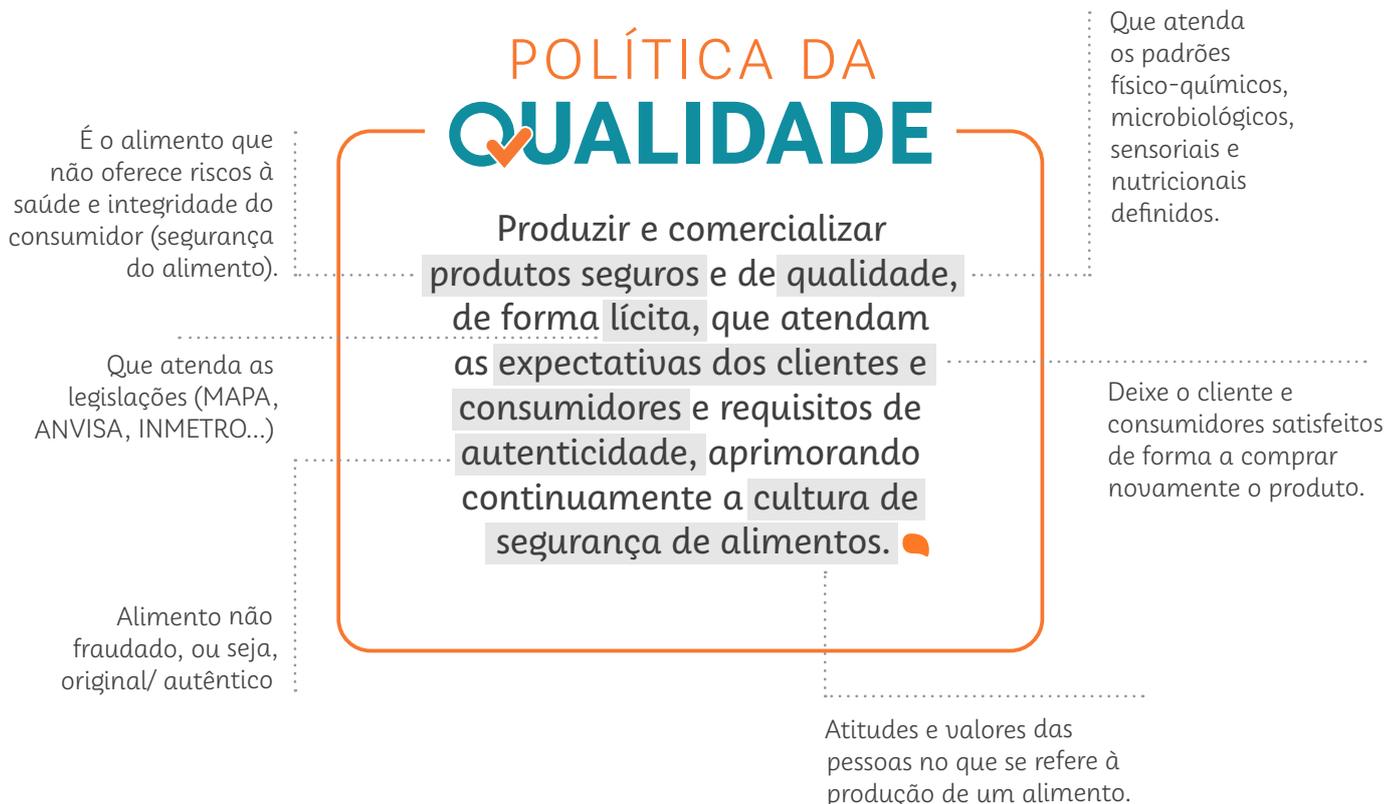
É importante que todos os colaboradores conheçam e entendam nossa política para que tenham conhecimento do que a alta direção espera da qualidade de seus produtos. É indispensável ainda a divulgação da política para que demais partes interessadas, como clientes/ fornecedores e

consumidores, entendam como a empresa pensa e pratica a qualidade no seu dia a dia.

Hoje a Política da Qualidade é desdobrada em indicadores que são medidos mensalmente para que se possa acompanhar o cumprimento de cada requisito e assim demonstrar o atendimento da Frimesa nesse compromisso assumido.

É importante entender que o cumprimento desse compromisso assumido depende de muitas pessoas, inclusive de cada colaborador que contribui para a produção do alimento. Saiba que o simples fato de atender as Boas Práticas de Fabricação (BPF) ou seguir um procedimento operacional (PO) de forma correta contribui no atendimento de nossa política.

Entenda o que a Política da Qualidade quer dizer:



INOVAÇÃO

MARIANA RIANI MASSARI
SUPERVISORA ÁREA PESQUISA,
DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO

Produtos Lácteos Saudáveis

Em dezembro de 2023, representantes da CHR Hansen estiveram na sede onde abordaram várias temáticas, principalmente para segmento de lácteos. Apresentaram pesquisas que indicam que os consumidores estão cada vez mais propensos à busca de valor e saudabilidade em suas jornadas de compra. Outros dados apresentados nesta visita, que também estão entrando fortemente no mercado, é a busca pela autenticidade, conveniência, procedência e sustentabilidade.

Nos últimos anos, os hábitos dos consumidores vêm se transformando, sendo que muitas dessas mudanças foram impulsionadas e provocadas pela pandemia da COVID-19. A exigência por maior saudabilidade dos alimentos industrializados está entre os principais desafios do ramo alimentício, principalmente das Indústria de Lácteos, que se encontram em uma busca crescente pela melhoria nutricional dos seus produtos com o rótulo mais limpo "clean label".

Seja na substituição de ingredientes ou no desenvolvimento de novos produtos, estes desafios geram a oportunidade, desta forma auxiliando na valorização dos produtos. Produtos reduzidos em gorduras, calorias, açúcares e sódio são tendência do mercado lácteo, tudo isso sem renunciar as experiências que estes produtos oferecem, como: sabores, aromas e texturas.

A Frimesa investe em ações para garantir a saudabilidade dos seus produtos, um exemplo foi o pacto voluntário com a Anvisa, em 2020, para redução de açúcar em produtos lácteos. Até o momento foram 23 categorias de alimentos e bebidas adaptadas, como: bebidas lácteas, achocolatado, iogurtes, leite fermentado e petit suisse. Em 2020 foram 38 produtos retrabalhados, na segunda etapa de 2022, por

exemplo, o iogurte bicamada diminuiu 30% de açúcar e 20% na linha zero lactose.

Em 2023 entrou em vigor a Instrução Normativa N° 75, de 8 de outubro de 2020, que estipula a inserção da "Lupa" nos produtos, indicando açúcar adicionado, alto em sódio e alto em gordura saturada.

A supervisora de Pesquisa e Desenvolvimento e Inovação de Lácteos, Mariana Riani Massari, e a analista Evelin Sabrina Gonçalves destacam o trabalho realizado na linha de achocolatados indicado para o público infantil. Assim, diminuiu-se 320 toneladas de açúcar anual na industrialização do achocolatado, optando por colocar na formulação um aroma natural e a diminuição do açúcar. Sendo assim, 97% do portfólio de lácteos não precisam rotular a lupa no painel principal. Com isso, transmitimos maior confiança na produção de alimentos saudáveis, clean label e melhor qualidade nutricional para nossos consumidores. 

Deixaram de ser adicionadas
320 TONELADAS DE AÇÚCAR
na industrialização anual do
achocolatado.

REUNIÃO DO COMITÊ de desenvolvimento de produtos lácteos da Frimesa com fornecedor apresentou tendências e consumo do mercado.



Origem Certificada

53% DAS GRANJAS DO SISTEMA FRIMESA ATENDEM AOS PADRÕES CONFIÁVEIS DE PROCEDÊNCIA DO ALIMENTO.

A Frimesa encerrou o ano de 2023 com mais 564 certificações de suinocultores. Com esse número, alcançou 53% das granjas integradas junto ao sistema cooperativista que reúne 1060 produtores divididos entre as cinco cooperativas filiadas. Se comparado com o ano anterior, houve uma evolução de 109%, em 2022 eram 269 produtores certificados.

Os produtores avaliados com as melhores notas nas auditorias do programa foram premiados. Eles cumpriram com os requisitos e orientações do programa em bem-estar animal, biossegurança, proteção ambiental, segurança, saúde do trabalhador e rastreabilidade.

Veja os ganhadores por cooperativa filiada e a nota recebida de acordo com a fase da cadeia produtiva.



★ NOTA 100

Rodrigo Lavarda (creche)
Claudiane Crumenauer (terminação)
Jakson Lamin (terminação)

★ NOTA 98,98

Nadia Bonatto (terminação)
Marcio Zanatta (terminação)
Antelmo Schuster (terminação)
Clodomar Ghislandi (terminação)

★ NOTA 99,32

Silvestre Lunkes (terminação)
Ivete Kroetz (terminação)

★ NOTA 98,35

Anselmo Boger (UPD)



★ NOTA 100

Onilo João Claus (creche)
Jacinto Aflen (creche)

★ NOTA 98,98

Gilmar Paslauski (terminação)
Marino Gabriel (terminação)

★ NOTA 99,66

Darci Pasqualoto (terminação)

★ NOTA 97,31

Wilson Buttini (UPD)

★ NOTA 99,32

Edemar Weiss (terminação)
Gidion Dumes (terminação)
Vanice Viecelli (terminação)





★ **NOTA 100**

Amanda Clemente dos Santos (terminação)

★ **NOTA 98,98**

Geovani Uliano (terminação)
Valmor Phelipe (terminação)

★ **NOTA 99,32**

Luciane Cristina Roesler da Cruz (terminação)

★ **NOTA 98,31**

Paulo Oenning (terminação)

Copacol



★ **NOTA 100**

Rosane Petri Knaul (creche)
Alceu Stadlober (terminação)
Realdo Follman (terminação)
Olivio Hermmann (terminação)

★ **NOTA 98,99**

Zuleica Petri (UPD)

★ **NOTA 98,97**

Heriberto Conrat (creche)
Thiago Vanderlei Anklan (creche)

★ **NOTA 99,67**

Leandro Ricardo Vivian (UPD)

★ **NOTA 98,35**

Hilario Bremm (UPD)

Copagrill



★ **NOTA 98,02**

Elton Alceu Hendler (UPD)

★ **NOTA 97,09**

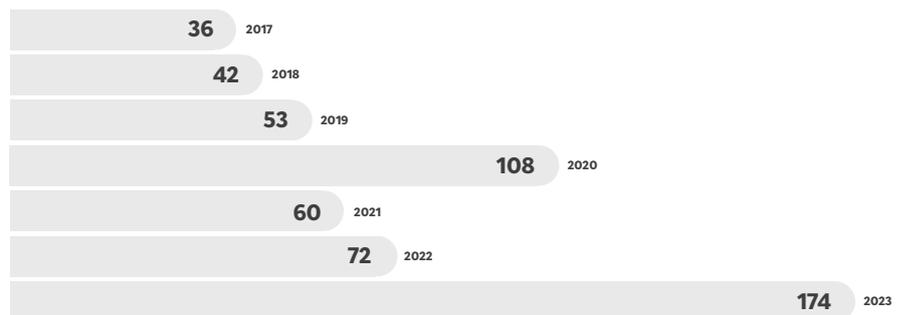
Elton Alceu Hendler (creche)

Prímato

“Esse foi um ano importante para o Programa Suíno Certificado. Tivemos uma grande evolução, o que demonstra que os produtores e cooperativas estão mais engajados, melhorando a aderência às certificações.”

Gerente de Suprimentos Suínos,
Luana da Rocha.

Progresso das certificações nos últimos seis anos



Dias de campo

FRIMESA PARTICIPA DE EVENTOS JUNTO A COOPERATIVAS FILIADAS EM CONTATO COM O PRODUTOR.

Apresentar os projetos para obter suínos e leite de qualidade nas propriedades rurais. Foi o que as equipes de Suprimento Leite e Suínos fizeram nos Dias de Campo das cooperativas Copagril e C.Vale, realizados em janeiro.

Em estandes pensados, em parceria com as cooperativas,

os produtores e visitantes conheceram as iniciativas da Frimesa para a suinocultura e bovinocultura de leite. Com um tour virtual em 360° nas Unidades de Assis Chateaubriand e Matelândia, eles viram como são feitos os produtos Frimesa com a matéria-prima que sai das propriedades. Veja mais informações sobre cada evento.



Copagril – 10 a 12 de janeiro

A Frimesa foi uma das 200 expositoras durante o Dia de Campo Copagril 2024 – show do agronegócio, na Estação Experimental da cooperativa em Marechal Cândido Rondon. No estande, em parceria com o fomento suíno da Copagril, ocorriam palestras voltadas para o produtor. Passaram cerca de duas mil pessoas no espaço. Durante todos os dias do evento, foram expostas tecnologias e inovações no agronegócio.



C.Vale – 23 e 24 de janeiro

Foram cerca de 10 mil visitantes durante os dias de evento técnico em Palotina, Paraná. No estande da Frimesa, a área de Suprimentos Suínos e Leite apresentaram as indústrias da marca, realizaram a degustação de iogurtes e entregaram brindes para os visitantes que mais acertavam cortes de carne suína em uma dinâmica.

Janeiro Branco

PROMETA SE AMAR DE JANEIRO A JANEIRO

Janeiro inspira a reflexão sobre a vida, relações e objetivos. Por ser o primeiro mês do ano, saber cuidar de si e do próximo é o início de um processo para começar novos ciclos e alcançar novas oportunidades. Durante o Janeiro Branco, a Frimesa realizou várias ações em prol da saúde mental para os colaboradores. A campanha do Janeiro Branco vem ganhando cada vez mais espaço, principalmente após se tornar lei, em março de 2023, nº 14.556.

Durante a campanha, a programação da Frimesa trouxe atividades interativas – circuito bem-estar, palestras orientativas e reforço do uso do aplicativo de saúde integral Becare. O circuito do bem-estar foi a primeira atividade desenvolvida para a campanha e aconteceu entre os dias 09 e 29 em todas as unidades fabris de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia, promoveu lazer e descanso de uma forma simples e descontraída. Foram no total dez atividades durante os dias de circuito em Medianeira, com 1.100 participações.

No dia 16 de janeiro, o Co-Founder do aplicativo Becare, Gustavo Drago, ministrou a palestra: "Prometo me amar de Janeiro a Janeiro", com abordagem sobre saúde mental e a importância da construção de uma cultura acerca da importância do tema. Nessa data também ocorreu o "Dia D", onde todos os colaboradores foram convidados a vestir branco para lembrar a importância e o cuidado com a saúde mental. Durante a campanha, no dia 17 os colaboradores tiveram um momento de conexão com o corpo, mente e espírito, desenvolvendo flexibilidade e bem-estar com a instrutora de yoga, Andreia Manarin Pastore, que realizou técnicas de respiração e relaxamento. Participaram cerca de 75 pessoas da Unidade de Medianeira. 🗨️

REGRAS DE OURO FRIMESA

Conheça as Regras de Ouro Frimesa, procedimentos e orientações comportamentais para prevenir acidentes e garantir a saúde e integridade física do trabalhador. Para que durante as atividades os colaboradores e prestadores de serviço atentem-se ao cumprimento dessas normas.

Veja mais no [eu.frimesa](https://eu.frimesa.com.br).



Grupo de colaboradores na sessão de **YOGA**



COLABORADORA da UFM deixando sua impressão na tela do circuito.

A ARTE DE REPRESENTAR

COLABORADOR DA FRIMESA É REFERÊNCIA NO TEATRO DA REGIÃO OESTE DO PARANÁ.

Entre os mais de 12 mil colaboradores da Frimesa existem muitos talentos ocultos que fazem a diferença no dia a dia das operações industriais, mas também empenhados a levar seus talentos para transformar vidas nas comunidades. O auxiliar de expedição da unidade frigorífica de Medianeira, Aladir Carlos da Silva, é exemplo de como sua aptidão em representar pode mudar vidas. Criar espetáculos teatrais, interpretar personagens, fazer mímicas e malabares, andar com perna-de-pau e cuspir fogo são atividades que ele desenvolve há mais de 30 anos.

Há cinco meses como colaborador da Central, conta que tudo começou em 1985, quando veio de São Paulo para Medianeira, e aos 13 anos, na escola, participava de apresentações cívicas. Pensando em cabular a rotina de aulas ele ensaiava e ao mesmo tempo que precisava seguir o roteiro das apresentações acabava se divertindo com os colegas. "Notei que tinha facilidade em interpretar personagens apenas lendo as histórias, me empolguei com a ideia de viver outra pessoa. Enquanto está no papel, o teatro é apenas literatura. A magia está em transformar um monte de letrinhas em personagens vivos e reais e tornar um espetáculo", explica. Da Silva também tem o dom de escrever cordéis e crônicas, produz peças teatrais e faz animação de eventos. Seu propósito é fomentar a imaginação do público.

Sua história profissional com a arte continuou quando completou 18 anos e fez o primeiro curso de teatro, em Curitiba/PR, a partir daí montou o primeiro grupo de teatro de Medianeira com mais três amigos. No ano de 1990, nascia o grupo teatral Mil Faces, dirigido por ele até hoje.

Arquivo Frimesa





São mais e **30 ANOS**
dedicados à arte.



O artista leva
**HUMOR, MÚSICA E
CONSCIENTIZAÇÃO** a
escolas e instituições
da região.



Através do Mil Faces, representou diferentes obras, criticou momentos históricos com sátiras, conscientizou crianças e adultos sobre bullying, abuso de drogas e violência, divertiu o público com monólogos, emocionou e promoveu reflexões com as apresentações dos seus alunos. Participou de momentos históricos, como a inauguração do Centro Popular de Cultura em Medianeira, ganhou festivais e ajudou a estabelecer a fundação de amparo à cultura do município.

Seu conhecimento não ficou guardado. Até 2022, atuava como professor de teatro na rede pública. Compartilhou sua vocação e desenvolveu artistas da região. Para ele, passar o conhecimento é tão gratificante quanto receber. "Me orgulho por dar continuidade ao meu trabalho, ver o resultado, o crescimento da pessoa que se entregou ao papel", comenta.

Paralelo ao trabalho na Frimesa, Aladir quer se dedicar cada vez mais à produção dos espetáculos, pois com esse trabalho é possível contratar artistas para realizar os mais variados trabalhos. "Se eu deixo de fazer arte eu deixo de respirar junto, é quase uma vida", enfatiza.

COLABORADOR recebendo a doação realizada pela ação Natal do Bem.



Arquivo Frimesa

Fim de ano solidário

COLABORADORES SE UNEM EM AÇÕES PARA PROMOVER O NATAL DO BEM.

Cuidar das pessoas é um dos princípios da Frimesa. Com esse propósito foram organizadas ações de responsabilidade social, iniciativas que permitiram a distribuição de 9 mil reais a oito famílias de colaboradores que perderam seus pertences com as fortes chuvas de outubro e novembro, sendo seis da Unidade de Medianeira e dois de Aurora, em Santa Catarina.

Algumas ações como a distribuição de doces, brinquedos e livros infantis foram realizadas nas escolas; foram mais de 100 presentes entregues para crianças nas Unidades de

Marechal e Matelândia e ainda, na filial de Bebedouro foram destinadas cestas básicas para famílias que precisam. Todas as iniciativas fazem parte do Natal do Bem.

Outra ação foi a entrega de cerca de 12.800 cestas aos colaboradores de todo o Brasil, cerca de metade delas entregue entre os dias 21 e 22 de dezembro, em Medianeira. A unidade corresponde a 5.680 pessoas empregadas diretamente, além de 990 cestas destinadas para sede. Algumas famílias chegaram a levar mais de uma cesta para casa e tiveram Ceia de Natal e Ano Novo fartas com a família reunida. 🍷



TEMOS VAGAS!

Operador de Produção, Auxiliar de Expedição, Eletromecânico, Auxiliar de Controle de Qualidade, Auxiliar de Laboratório, Eletricista, Auxiliar de Eletricista, Operador de Empilhadeira, Operador de Transpaleteira e outros.

Faça parte da nossa equipe.

Além do salário você também receberá nossos benefícios:



- Restaurante
- Vale Transporte
- Presente de Aniversário
- Fornecimento de Uniformes
- Plano de Saúde
- Participação nos Resultados
- Presente Dia Trabalho
- Datas Comemorativas
- Auxílio Educação
- Treinamento e Desenvolvimento
- Cesta Natal

Esta oportunidade tem a ver com você?

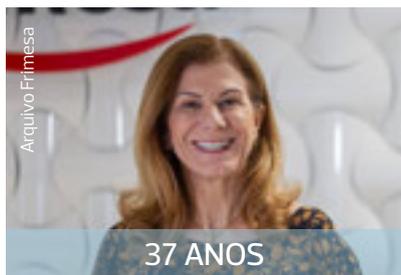
Procure a Agência do Trabalhador da sua cidade ou acesse o site www.frimesa.com.br/trabalheconosco.



Direcione a câmera do celular para o QR CODE acima e veja nossas vagas.

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



Arlita Teresinha Matte Zanini

Após 37 anos dedicados, encerro meu ciclo na Frimesa. Iniciei minha trajetória na superintendência industrial, como auxiliar administrativo, após trabalhei na secretaria geral, escritório da qualidade total e gestão de pessoas, nos cargos de assistente, encarregada e supervisora. Atuei também muito tempo como agente de desenvolvimento humano, representando a Frimesa no Sescop

encaminhei o primeiro projeto para treinamento na área comercial, o que deu o pontapé inicial para toda gama de treinamentos e qualificações já realizadas.

Sou grata também pela grande interação que tive com todos os públicos: operacionais, lideranças e direção, foi uma honra conviver e partilhar de momentos tão especiais com todos. Essas experiências foram enriquecedoras para meu desenvolvimento. Sou muito grata à Frimesa pela oportunidade de realizar tantas atividades e de me capacitar e aperfeiçoar continuamente, o que me permitiu evoluir pessoal e profissionalmente.

Minha família tem um grande carinho pela Frimesa. Meus filhos cresceram ouvindo e acompanhando o que aqui realizávamos. E para esta importante decisão, foi fundamental o incentivo e apoio deles. Desejo a todos os colegas muito sucesso, felicidade e que possam viver momentos maravilhosos como os que aqui vivi. *(Texto autoral)*



Euclides Claudino Panisson

Há 20 anos o colaborador Euclides Claudino Panisson iniciava sua jornada na Frimesa. Suas primeiras atividades na cooperativa aconteceram através de uma empresa terceira, realizando a triagem das documentações da massa falida do Frigorífico Medianeira S.A, em 1979. Após demonstrar responsabilidade e comprometimento com os documentos da empresa, foi contratado

no setor de contabilidade e passou para o setor da controladoria. Hoje, aos 72 anos, é auxiliar administrativo na área de Governança, Riscos e Integridade recebendo e organizando todos os documentos da empresa.

“Eu acho muito bom trabalhar no CEDOC – Centro de Documentação, é importante cuidar muito bem dessa parte de documentação e principalmente ter honestidade em primeiro lugar, pois a confiança que eles têm em mim é muito grande e eu pretendo manter assim”, ressalta Euclides. 🗨️



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

CARO COLABORADOR,

A declaração de imposto de renda referente ao ano calendário 2023 deverá ser entregue à receita federal de 01 de março de 2024 a 30 de abril de 2024. Todos os colaboradores que tiveram no ano de 2023 rendimentos acima de 28.559,70 devem fazer a declaração.

O Informe de rendimentos estará disponível no portal do colaborador eu.frimesa.com.br.



RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

TAPIOCA DE CALABRESA E BACON

INGREDIENTES:

- 1 xícara de farinha de tapioca hidratada
- 1/2 xícara de Bacon Cubos Frimesa
- 1/2 xícara de Calabresa Fatiada Frimesa
- 150g de Cream Cheese Frimesa
- ervas frescas picadas

Materiais:

Frigideira antiaderente
Papel-toalha

MODO DE PREPARO:

1. Comece pelo recheio: doure o Bacon Cubos Frimesa e a Calabresa Fatiada Frimesa em uma frigideira antiaderente. Escorra o excesso de gordura e reserve. 2. Limpe a frigideira com papel toalha e use a mesma para preparar a tapioca. 3. Aqueça novamente a frigideira e polvilhe uma camada uniforme de farinha de tapioca. 4. Deixe formar a goma, vire e comece a rechear: espalhe uma camada de Cream Cheese Frimesa com as costas de uma colher, cobrindo a metade do disco de tapioca. Sobre o cream cheese coloque o bacon e a calabresa dourados e polvilhe as ervas picadas. 5. Feche a tapioca e sirva. 6. Repita com os ingredientes restantes.

Tempo de preparo: 10min + 10min

Rendimento: 2 porções

Dicas:

1. Use uma peneira para polvilhar a farinha de tapioca na frigideira, dessa forma é mais fácil fazer um disco de espessura regular;
2. O momento certo de virar a tapioca é quando as bordas começam a levantar da frigideira.

T-BONE SUÍNO COM PESTO

INGREDIENTES PARA A CARNE:

- 1 peça de Lombo Suíno Frimesa em T, contendo o contrafilé e o filé mignon, e o osso (cerca de 800g)
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de Manteiga Extra Frimesa
- 6 dentes de alho
- 1 xícara de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de molho de soja

INGREDIENTES PARA O MOLHO:

- 1 xícara de folhas de manjeriço
- 4 dentes de alho
- 1/2 xícara de Queijo Parmesão Ralado Frimesa
- 1/4 xícara de nozes picadas
- 1 colher (sopa) de geleia de pimenta
- 1/2 xícara de azeite extra virgem
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO:

1. Amasse os dentes de alho e misture com a Manteiga Extra Frimesa, o sal, o molho de soja e o suco de limão. 2. Banhar a carne no tempero preparado e deixar absorver os sabores por 5 minutos. Reserve o tempero. 3. Na grelha, sobre brasa quente, coloque a carne com o osso para baixo, deixando a peça de pé. 4. Assar nessa posição por 10 minutos, para aquecer bem o osso e distribuir calor pelo centro da carne. Pincelar o tempero durante todo o processo. 5. Em seguida, doure as laterais, começando pelo contrafilé. Por fim, deite a peça na grelha e deixe dourar ambos os lados. 6. Para o pesto: higienize e seque as folhas de manjeriço. Leve todos os ingredientes ao liquidificador e processe até obter uma pasta, usando a função 'pulsar'. 7. Depois de assar a carne, aguarde alguns minutos antes de fatiar e regar com o molho.

Tempo de preparo: 10min + 30min + 10min

Rendimento: 3 porções

TORRESMO DE ROLO

INGREDIENTES:

- 1 peça de barriga suína medindo cerca de 30X40cm
- 1 copo de cachaça
- pimenta preta
- sal
- óleo de soja

Materiais:

Barbante de algodão

MODO DE PREPARO:

1. Coloque a barriga suína em uma travessa com a pele voltada para baixo e regue com a cachaça. Deixe descansar por 10 minutos e então tempere a gosto com sal e pimenta preta. 2. Enrole a barriga como um rocambole, apertando bem, e amarre anéis com o barbante deixando um espaçamento de 4 centímetros entre os barbantes. 3. Leve ao forno preaquecido em 200°C e asse por 1 hora, sem cobrir. 4. Tire do forno e deixe esfriar completamente antes de cortar as fatias, no ponto médio entre os anéis de barbante. 5. Depois de cortar as rodela de barriga, dispense os barbantes. 6. Finalize dourando a carne na churrasqueira nos dois lados. 7. Derrame um fio de óleo sobre a carne, provocando pequenas labaredas de fogo para chamuscar a pele e deixá-la crocante. 8. Sirva em seguida.

Tempo de preparo: 10min + 1h + 20min

Rendimento: 8 porções

Dicas:

1. Sirva acompanhado de limão;
2. Se preferir, faça a primeira etapa de forno na véspera e mantenha refrigerado até o momento de assar.

QUEIJO DE COALHO FRIMESA COM MELADO DE CAFÉ

INGREDIENTES:

- 1 pacote Queijo de Coalho Frimesa com palito
- 1/2 xícara de melado de cana
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de água fervente

MODO DE PREPARO:

1. Para o melado de café, misture o café solúvel e a água para dissolver e formar uma pasta. 2. Misture o melado de cana e a pasta de café e reserve. 3. Prepare os palitos de queijo na brasa, colocando na parte da grelha com menos calor. Virar constantemente para um dourado uniforme. 4. Servir os palitos de queijo e regar com o melado de café.

Tempo de preparo: 5min + 15min.

Rendimento: 4 porções.

Dicas:

1. Prepare o melado de café com antecedência e conserve em pote hermético, longe do calor;
2. Experimente saborizar o melado com outros ingredientes, como canela, páprica defumada ou até geleias de fruta!

Yogurtes Frimesa.

Rico em vitaminas C, D e Zinco.

Frimesa



FOTO ILUSTRATIVA
94,4% dos consumidores afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

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

**Quem experimenta,
recomenda.**

frimesa.com.br

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

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

Frimesa

Linguças Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda.

FOTO ILUSTRATIVA

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



Receitas incríveis

Choripan de Linguça Toscana

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



frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa