

REVISTA Frimesa

Edição nº123 | Set. Out. 2025
www.frimesa.com.br



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 12
Porção: 50 g (1/2 unidade)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	237	119	6
Carboidratos (g)	1,3	0,7	0
Açúcares totais (g)	1,1	0,6	0
Açúcares adicionados (g)	1	0,5	1
Proteínas (g)	13	6,5	13
Gorduras totais (g)	20	10	15
Gorduras saturadas (g)	6,6	3,3	17
Sódio (mg)	779	390	20

*Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibras alimentares.

IDEAL PARA CHURRASCO

Peso Líquido
600 g

FRIMESA ENTRA EM CAMPO PARA CONQUISTAR MERCADO

Vai uma linguiça toscana aí?

Uma delícia na grelha, no forno, frigideira e até air fryer.

Saborosa e succulenta que torna a combinação perfeita para quem não abre mão de sabor e qualidade.

Frimesa.

**Quem experimenta,
recomenda.**

TEM



**PRA
TODO
DIA.**

PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros leitores,

Esse ano, junto com a primavera, a Frimesa está chegando com muita energia e motivação para bem próximo dos consumidores. Iniciamos um novo ciclo que nominamos de "Terceira Onda" porque estaremos mergulhados no mundo do consumidor.

Nossos produtos estão sendo ajustados ao desejo do consumidor e os serviços adequados ao melhor atendimento. Nossa comunicação atingirá o grande público brasileiro. Você verá nesta edição as ações do marketing voltados ao contato direto e com uma distribuição capilarizada de nossos produtos.

Destacamos também o programa Suíno Certificado, que é uma verdadeira garantia de origem de nossa matéria-prima, constituindo-se num grande diferencial.

Na área de relações institucionais destacamos a nossa eleição para assumir a presidência do Sindicato das Indústrias de leite e derivados do estado do Paraná, para um mandato de 3 anos.

Realizamos, em setembro, um grande evento financeiro, reunindo em nosso escritório comercial, em São Paulo, todos os bancos que se relacionam com a Frimesa. Ocasão que foram apresentadas as informações gerenciais, o planejamento estratégico e o plano de negócios da Frimesa.

Estamos cientes dos desafios macroeconômicos, sociais e políticos que se apresentam aos brasileiros, intimidando o avanço mais consistente de projetos e expansões pelo setor produtivo.

Acreditamos nas empresas e no povo trabalhador que, apesar das mazelas dos políticos e governantes, suporta, sobrevive e avança, sem perder a esperança.

Desejamos excelente leitura e que Deus abençoe os bem-intencionados.

Boa leitura a todos.

Atenciosamente,



Elias José Zydek
Presidente Executivo

SUMÁRIO



Set.	18	Evento	26	Sala do Produtor
Out.	20	Feira	32	Inovação
Ed. nº 123	22	Biosseguridade	40	Gente&Gestão



www.frimesa.com.br

REVISTA Frimesa

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

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | 85723-006

Fone: (45) 3264-8000

Site: www.frimesa.com.br

E-mail: assessoria.comunica@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 Copagrill, 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: Antonio de Freitas, Olívio José Herrmann, Jakson Demetrio Lamin, Luiz Antonio Della Valentina, João Teles Morilha, Alison Petermann.

Área: Comunicação Institucional. **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** Bianca Azevedo, Larissa Bispo, Diego Rezende. **Diagramação:** Bruno Trento Smaha. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Comercial, Suprimentos Suíno e Leite, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas, Gente&Gestão, Segurança e Saúde do Trabalho, Ergonomia, Exportação, Governança, Sustentabilidade, Riscos e Integridade e Laboratório.

Tiragem: 10.500 exemplares.

10

A Frimesa traçou a meta de dobrar de tamanho e se tornar referência nacional em carne suína. Para isso, aposta em ampliar sua presença nos grandes mercados de consumo. O patrocínio ao Corinthians marca um passo estratégico nessa expansão, usando a força do futebol para fortalecer a marca e criar conexão emocional com o público.



Foto: José Manoel Idalgo

Carne Suína: A Estrela Reinventada da Ceia

SE EXISTE UM PRATO QUE SIMBOLIZA O ESPÍRITO DE CELEBRAÇÃO E ABUNDÂNCIA DO NATAL BRASILEIRO, É A CARNE SUÍNA. NESTE ANO, A CEIA PRÁTICA FRIMESA TRAZ PRATICIDADE E SABOR PARA QUEM DESEJA PASSAR MENOS TEMPO NA COZINHA E MAIS TEMPO COM QUEM É MAIS IMPORTANTE.

Quando pensamos nas ceias de fim de ano, é impossível não imaginar um pernil imponente, um lombo elegantemente recheado ou um tender com calda de laranja. Mais do que uma escolha gastronômica, a carne suína é uma tradição que une gerações — um elo de sabor que conecta o passado ao presente, despertando memórias afetivas e renovando o encanto das celebrações em família.

A Frimesa, mais uma vez, oferece opções saborosas e práticas para todos os momentos festivos. A linha Ceia Prática Frimesa é composta por cortes nobres já temperados, prontos para assar. Basta descongelar e levar ao forno: o resultado é um prato digno das melhores mesas natalinas. 🗨

Carne Suína



Baixa caloria

Aminoácidos

Creatina

Leucina

Rica em vitaminas

B1 B2 B6 B12

Minerais

Fe Zn K

Nutrientes antioxidantes

Se Mg

Fonte:
Associação
Brasileira
dos
Criadores
de Suínos
(ABCS)

Os Clássicos da Ceia



Rei indiscutível da ceia, o pernil é sinônimo de festa. Retirado da parte traseira do animal, é uma carne nobre, mais firme e com baixo teor de gordura — e é também a base para o tradicional presunto. Na linha Ceia Prática Frimesa, o Pernal sem osso temperado (peça de 1,8 kg) traz um sabor tropical, com tempero levemente adocicado e toda a praticidade de um preparo pronto para o forno.

Para quem busca uma opção igualmente saborosa, mas um pouco mais magra, o lombo é a escolha perfeita. Retirado da parte superior do suíno, tem carne tenra e neutra, ideal para recheios agrídoces. O Lombo Suíno sem osso temperado Frimesa (1,3 kg) vem pronto para assar e traz um toque oriental que combina shoyu e especiarias.

O Inovador



Ainda pouco conhecida entre os brasileiros, a Copa Lombo é uma das partes mais saborosas do suíno. Esse corte, também chamado de sobrepaleta, é naturalmente marmorizado — ou seja, possui gordura entremeadada nas fibras, o que garante maciez, umidade e suculência durante o cozimento.

Na Ceia Prática Frimesa, a Copa Lombo temperada com toque de laranja com gengibre (peso médio de 1,25 kg) serve de 4 a 5 pessoas e traz um tempero suave e equilibrado, valorizando o sabor natural da carne. Basta assar e servir.

Tender e Tenro: Elegância à Mesa

Clássico das festas, o presunto tender é redondo, suculento e irresistível quando decorado com cravos e fatias de abacaxi. Feito com carne magra de pernil e sabor defumado, o Tender da Ceia Prática Frimesa (800 g) pode ser servido quente, como prato principal, ou frio, em saladas e acompanhamentos.

Outra joia da linha é o Presunto Tenro Frimesa, produzido a partir do pernil suíno. É uma carne nobre, macia e levemente marmorizada, ideal para o processo de cura e defumação sem ressecar. Com aproximadamente 3,4 kg, é defumado com madeira sem resina e temperado com condimentos tradicionais, resultando em sabor suave e marcante.

Pronto para consumo, pode ser servido em tábuas de frios ou aquecido para enriquecer receitas quentes. Uma iguaria que conquista pelo sabor e pela praticidade — a combinação perfeita para celebrar com mais sabor e menos preocupação. Disponível na versão com osso de 3,3 kg e sem osso de 1,2 kg.



Você sabia que a carne suína...

A carne suína é uma excelente escolha para consumidores que buscam a saudabilidade. Os consumidores estão cada vez mais preocupados e optam por uma alimentação equilibrada e nutritiva

...é uma carne magra?

Em cortes semelhantes, a carne suína apresenta cerca de 12% a menos de colesterol em comparação à versão bovina e apenas 1/3 da quantidade de gordura saturada. Sem falar que o lombo suíno tem o mesmo número de calorias que o peito de frango.

Fonte: Folheto ABCS



...ajuda a manter a forma?

É uma carne com diversos cortes de baixo valor calórico e ricos em nutrientes essenciais, além de proporcionar saciedade. A gordura do suíno é, em sua maior parte, extramuscular e pode ser retirada facilmente antes do preparo.

Fonte: ABCS – Mais Carne Suína



...auxilia na prevenção de doenças?

Além de ser fonte de proteínas, a carne suína apresenta vitaminas A e C, minerais e micronutrientes essenciais ao bom funcionamento do sistema imunológico.

Fonte: ABCS – Mais Carne Suína



...é grande aliada da saúde da mulher?

Sua proteína de alto valor biológico, o perfil de aminoácidos essenciais, a presença de ácidos graxos monoinsaturados e o valor expressivo de vitaminas do complexo B, especialmente tiamina e ferro, indicam impacto positivo na saúde da mulher, inclusive no tratamento dos sintomas da TPM.

Fonte: ABCS – Mais Carne Suína



...auxilia no tratamento de anemias e hipertensão arterial?

A carne suína tem potencial efeito anti-hipertensivo em indivíduos que consomem regularmente cortes magros. Seu consumo também auxilia na prevenção e melhora da anemia ferropriva. Cem gramas de carne suína correspondem de 10 a 22,5% da ingestão diária de ferro de um indivíduo saudável.

Fonte: ABCS – Mais Carne Suína



...é perfeita para quem malha?

Sua proteína é de alto valor biológico, com todos os aminoácidos essenciais, incluindo creatina e leucina, que ajudam o corpo a ganhar e manter massa magra.

Fonte: ABCS – Mais Carne Suína



...é muito nutritiva?

Além de ser fonte de proteína, a carne suína é uma excelente fonte de tiamina, niacina, riboflavina, vitamina B6, fósforo e uma boa fonte de zinco e potássio.

Fonte: ABCS – Mais Carne Suína



...é fácil de preparar?

Por ser suculenta, saborosa e ter grande diversidade de cortes, a carne suína permite pratos deliciosos sem dificuldades no preparo. E o melhor: ela absorve intensamente temperos cítricos, agridoces e picantes. Atenção apenas ao tempo de cozimento para não ressecar.

Fonte: ABCS – Mais Carne Suína



Ceia Prática Frimesa
Menos fogão,
Mais abraços.

Frimesa

Foto Ilustrativa.

Presunto Cozido Tenro
Defumado Sem Osso Frimesa

Surprenda-se com o sabor inigualável do Presunto Cozido Tenro da Frimesa, agora disponível na versão de sem osso 1,2 kg. Elaborado a partir do nobre corte do pernil, é cuidadosamente preparado com um exclusivo processo de defumação e cozimento lento, que intensifica os condimentos tradicionais, garantindo um sabor único e irresistível. **Aproveite para explorar também a Linha Ceia Prática Frimesa e torne suas refeições ainda mais especiais!**



frimesa.com.br

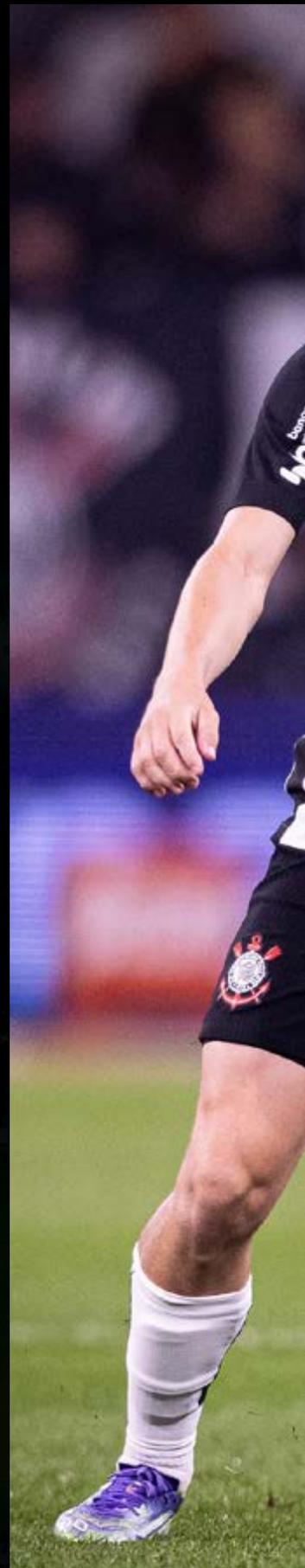
 /FrimesaOficial

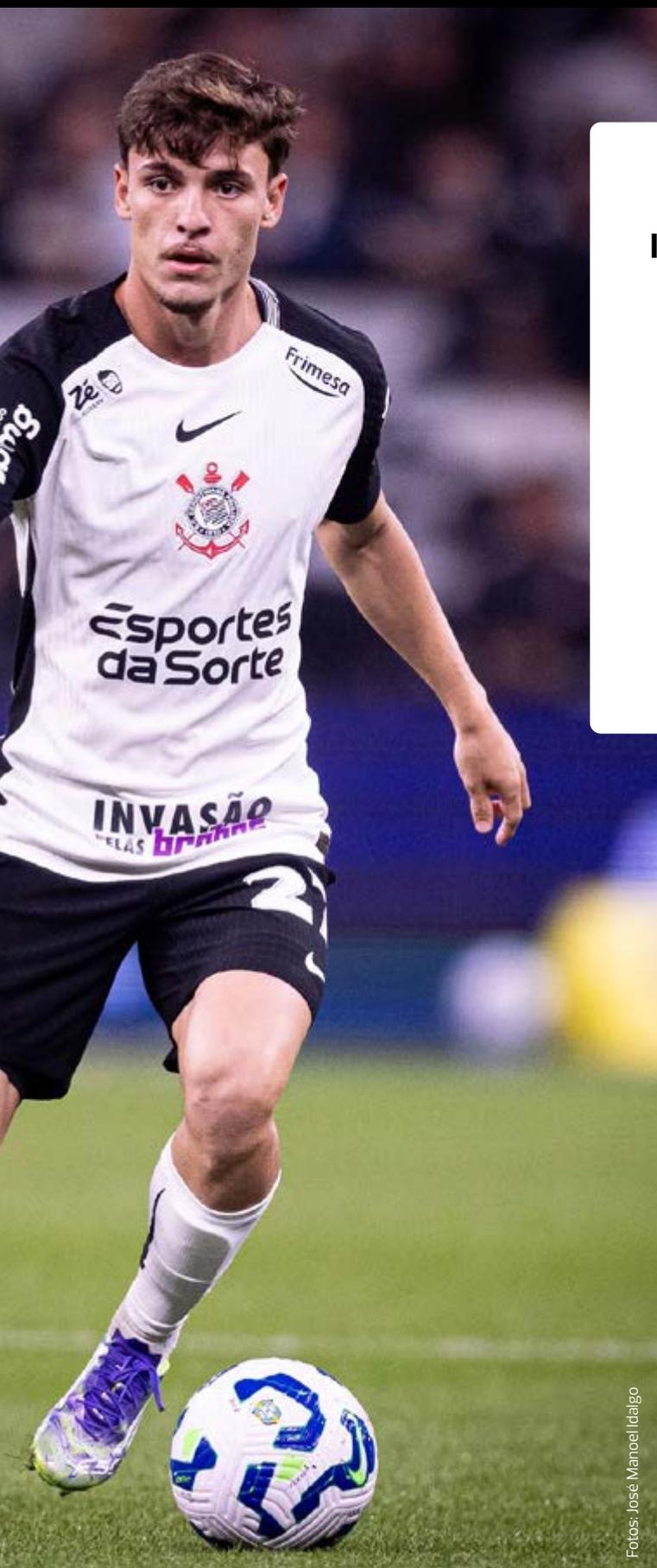
 /Frimesa

FRIMESA EM CAMPO COM A FIEL

MAIS QUE FUTEBOL,
PATROCÍNIO AO
CORINTHIANS
REFORÇA A EXPANSÃO
NACIONAL DA MARCA E
AMPLIA A VISIBILIDADE
JUNTO AOS GRANDES
CENTROS DE CONSUMO

Fotos: José Manoel Idalgo





Fotos: José Manoel Idalgo



Impacto Esperado

Visibilidade nacional
(uniforme + redes sociais)

Aproximação com
consumidor final

Fortalecimento da
marca no varejo

Mais vendas e produção

A Frimesa traçou uma meta ousada para o futuro: dobrar de tamanho até 2032 e se tornar marca referência em carne suína em âmbito nacional. Para alcançar esse objetivo, a empresa entende que precisa ir além da excelência industrial e da eficiência produtiva – é fundamental conquistar cada vez mais espaço nos grandes mercados de consumo do Brasil.

Nesse movimento estratégico, o marketing assume papel central. A decisão de patrocinar o Corinthians, clube com uma das maiores torcidas do país, é um passo emblemático nessa direção. Mais do que estampar a marca em uniformes e materiais esportivos, a Frimesa aposta na força da paixão pelo futebol para aproximar-se de milhões de consumidores, ampliar sua visibilidade e fortalecer o vínculo emocional com o público. O anúncio oficial ocorreu no início de setembro entre as duas partes

Ao associar a tradição cooperativista e a qualidade de seus produtos a uma marca tão



popular e presente na vida dos brasileiros, a Frimesa reforça sua estratégia de crescimento: estar onde estão os grandes consumidores e dialogar com eles de forma direta, relevante e inspiradora.

"A Frimesa está em um momento decisivo de expansão da sua presença no mercado brasileiro. Representamos milhares de famílias que produzem alimentos seguros, saudáveis e de origem garantida e vemos no esporte – especialmente no Corinthians, um dos maiores canais de comunicação com os consumidores do Brasil – uma plataforma estratégica para fortalecer nossa marca e aproximar ainda mais a Frimesa das pessoas", afirma Elias José Zydek, presidente executivo da Frimesa.

Zydek reforça que o investimento em patrocínios deve ser visto como um pilar de crescimento: "Num primeiro momento pode parecer apenas investimento de alto custo, mas nossa meta é clara: tornar a marca mais conhecida, aumentar as vendas, ampliar a produção e fazer a roda da economia da Frimesa girar".

VISIBILIDADE EM GRANDES MERCADOS

Ao estampar sua marca no uniforme do time profissional masculino, a Frimesa garante não apenas visibilidade nacional, mas também conexão direta com milhões de torcedores – especialmente em São Paulo e no Paraná, regiões estratégicas para a expansão da cooperativa.

"O Corinthians traz a visibilidade que precisamos neste momento. Essa parceria será amplamente divulgada por meio das redes sociais, conectando os torcedores à nossa marca e aos nossos produtos. O objetivo é ampliar o conhecimento da Frimesa junto ao consumidor final e crescer nossa participação de mercado em carnes e laticínios", explica Rodrigo Fossalussa, superintendente comercial da Frimesa.

As primeiras ativações estarão concentradas no ambiente digital e na exposição da marca nos uniformes. "Neste primeiro momento, o foco são as redes sociais, onde vamos conectar o clube à nossa marca e produtos. Também teremos

ON ESPORTES

Corinthians fecha novo patrocínio para a camisa; veja

Empresa do setor alimentício estampará a omoplata esquerda da camisa do Timão



Corinthians anuncia novo patrocínio e chega a oito marcas no uniforme masculino

Frimesa terá logo exposta no ombro esquerdo da camisa alvinegra; prazo do contrato não foi revelado

uol

Corinthians anuncia novo patrocínio de empresa alimentícia; confira

Esporte

Corinthians anuncia acordo de patrocínio com a Frimesa

A entrada da marca no uniforme reforça a presença de empresas de bens de consumo no portfólio de patrocinadores

Revista Especiais

Corinthians fecha parceria com a Frimesa e anuncia novo patrocinador no uniforme

Marca do setor alimentício estampará a camisa do Timão e aposta no engajamento da torcida para expansão nacional

visibilidade em uniformes e materiais de apoio às entrevistas e treinamentos da equipe. Em paralelo, estamos estreitando o relacionamento com clientes que apreciam o futebol e/ou o clube. Mais adiante, expandiremos para ativações na Neo Química Arena, fortalecendo ainda mais essa presença", ressalta Fossalussa.

Para o superintendente comercial, o patrocínio também reforça a credibilidade do plano de expansão: "Ao mostrarmos consistência nos investimentos em comunicação, junto a parceiros renomados como a Globo e agora o Corinthians, abrimos portas com novos clientes que reconhecem nosso compromisso e propósito, permitindo ampliar a distribuição e alcançar mais consumidores."

A decisão também está alinhada a outro movimento estratégico: no início de 2025, a Frimesa transferiu para São Paulo sua base central de comercial e marketing.



EXPANSÃO GEOGRÁFICA E FORTALECIMENTO DO VAREJO

A estratégia da Frimesa tem foco inicial nos estados de São Paulo e Paraná, onde a torcida corinthiana é mais expressiva.

"Ao conectar a Frimesa a essa vibrante torcida, ampliamos nosso potencial de consumo e fortalecemos nossa marca em mercados prioritários", afirma Fossalussa.

No relacionamento com o varejo, a expectativa é igualmente positiva:

"Queremos que os parceiros percebam os movimentos consistentes que estamos realizando — desde a reestruturação comercial e a revisão do portfólio até uma comunicação mais forte e presente nas redes sociais. Hoje já impactamos milhões de pessoas mensalmente e contamos com parceiros estratégicos como Fernando & Sorocaba, Globo e Netflix. Agora, com o Corinthians, ganhamos um reforço de peso que ajuda a amplificar todo esse trabalho", complementa o superintendente.

REPERCUSSÃO NO CORINTHIANS

O clube paulista também celebrou a nova parceria.

"O momento para receber a Frimesa é muito adequado. Uma empresa que tem no cooperativismo uma de suas maiores características. O Corinthians sempre busca parceiros que se envolvam, cooperem e vivam o clube. É isso que esperamos: uma parceria cheia de histórias e envolvimento com a coletividade corinthiana", afirma Sandor Romanelli, superintendente comercial do Alvinegro.

"O Corinthians celebra a chegada de mais uma empresa sólida, com faturamento expressivo, que abraça o clube com uma marca presente na mesa de tantas famílias alvinegras. A Frimesa poderá provar do potencial do clube e do engajamento da Fiel Torcida. É uma receita infalível para uma jornada de sucesso que começa hoje", acrescenta Vinicius Manfredi, superintendente de marketing do Corinthians.

SOBRE O CORINTHIANS

Fundado em 1º de setembro de 1910, em São Paulo, o Sport Club Corinthians Paulista é um dos clubes mais populares e vitoriosos do Brasil. Dono de uma torcida gigantesca — a Fiel, considerada uma das mais apaixonadas do mundo —, o clube coleciona títulos expressivos, como a Copa Libertadores da América (2012), dois Mundiais de Clubes da FIFA (2000 e 2012) e sete Campeonatos Brasileiros. Fora de campo, o Corinthians é também um dos maiores símbolos culturais e sociais do país.

Com uma das maiores torcidas do Brasil, estimada em mais de 30 milhões de pessoas, o Corinthians reúne ainda uma presença digital impressionante, somando cerca de 35 milhões de seguidores em suas redes sociais. Conhecida pela lealdade e pelo engajamento, a "Fiel" é reconhecida por seu alto envolvimento com produtos, campanhas e conteúdos ligados ao clube.

O clube tem como casa a Neo Química Arena, um estádio moderno, com capacidade para mais de 48 mil espectadores. Além de palco de grandes jogos, o espaço se consolidou como um centro de entretenimento e eventos, oferecendo diversas possibilidades de ativação de marca.

A torcida corinthiana é notavelmente diversa, abrangendo todas as classes sociais — com forte presença nas classes B e C — e regiões do Brasil, especialmente no estado de São Paulo, o maior mercado consumidor do país. Essa capilaridade permite que marcas parceiras, como a Frimesa, dialoguem com um público amplo, engajado e representativo da pluralidade brasileira.



visibilidade aos patrocinadores



alta audiência dos jogos na TV



milhões de alcance nas redes sociais
(um dos clubes mais seguidos da América Latina)



38 milhões torcedores
(estimado)



Elias Zydek assume Sindileite

PROJETA ESTRATÉGIAS PARA FORTALECER O FUTURO DO SETOR LÁCTEO PARANAENSE

ELIAS JOSÉ ZYDEK toma posse como novopresidente do Sindileite Paraná

Com a missão de projetar avanços e fortalecer o futuro do setor lácteo no Paraná, Elias José Zydek, presidente executivo da Frimesa, assumiu a presidência do Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados do Paraná (Sindileite). Ele foi eleito para o quadriênio 2025–2028.

Em um cenário repleto de desafios e oportunidades, a nova gestão de Zydek tem como objetivo impulsionar a cadeia produtiva de leite do estado, promovendo inovação, união e maior rentabilidade para o setor.

A nova diretoria, eleita em votação pelos membros do sindicato, conta com Armando Carvalho Filho como secretário e Guilherme Portela como tesoureiro. A cerimônia de posse, realizada em 26 de Agosto, reuniu diversas lideranças, autoridades, incluindo o vice-governador do Paraná, Darci Piana, os Secretários Estaduais de Agricultura (Márcio Nunes) e Fazenda (Norberto Ortigara), o vice-presidente da Federação das Indústrias do Estado do Paraná (FIEP), João Alberto Soares de Andrade, e o Presidente do Sistema Ocepar, José Roberto Ricken.

Visão estratégica

Com mais de 45 anos de experiência na Frimesa, Zydek afirma ter vivência em toda a dinâmica da cadeia produtiva: produção, industrialização e mercado de leite. "Isso nos dá segurança para implementar ajustes, inovações e estratégias de mercado em benefício de toda a cadeia produtiva", afirmou. O planejamento estratégico da nova gestão está estruturado em cinco pilares fundamentais. Zydek explica: "Vamos priorizar a execução do planejamento apresentado, focado na sanidade do rebanho leiteiro e na melhoria da qualidade do leite. Buscamos maior integração entre todos os elos da cadeia produtiva, do produtor à indústria, e reforçaremos a defesa da atividade junto aos órgãos públicos", destacou.

Desafios e metas

Apesar de o Paraná ser o segundo maior produtor de leite do Brasil, Zydek reconhece os desafios que precisam ser superados: "Temos desafios para enfrentar", afirma. Entre os pontos prioritários estão: redução da carga tributária, monitoramento da importação de produtos lácteos, incremento da assistência técnica aos produtores, ajuste da remuneração com base na qualidade e no teor de sólidos do leite e aperfeiçoamento das informações sobre produção e mercado, para decisões mais estratégicas.

Ao traçar as metas para o futuro, Zydek reforça a importância da integração: "Acredito que a principal ferramenta para atingir nossos objetivos é a integração. Vamos trabalhar para fortalecer a cadeia do leite, que é historicamente muito importante para o Paraná, unindo produtores e indústrias de produtos lácteos", concluiu. 🗨️

PRESIDENTE compartilha principais desafios e expectativas para o futuro.





Membros da Zicosur visitam Frimesa

REPRESENTANTES
da Zicosur de
Indústria e
Comércio

ENTIDADE REFORÇA A INTEGRAÇÃO REGIONAL E ABRE CAMINHO PARA NOVAS OPORTUNIDADES DE EXPORTAÇÃO PARA O MERCADO SUL-AMERICANO

A Frimesa recebeu pela primeira vez representantes da ZICOSUR (Zona de Integração do Centro-Oeste da América do Sul), incluindo integrantes da Comissão de Indústria e Comércio da organização. A entidade reúne países como Brasil, Argentina, Bolívia, Chile, Paraguai, Uruguai e Peru, com o objetivo de fortalecer a integração econômica e cultural da região.

A visita foi considerada oportuna para a Frimesa, especialmente em um momento em que o Paraná é reconhecido pelo Chile como Zona Livre de Febre Aftosa sem vacinação, o que habilita o estado a exportar carne suína. Atualmente, a cooperativa conta com três plantas frigoríficas aptas para exportação: UFR, em Marechal Cândido Rondon; UFM, em Medianeira; e UFA, em Assis Chateaubriand.

Segundo o secretário-executivo Orlando Pessuti, a aproximação é altamente significativa: "Essa visita é estratégica, especialmente após a recente liberação da exportação de suínos brasileiros para o Chile. Outro ponto-chave é o uso da Rota Bioceânica, que ligará o Brasil ao Chile. A intenção é que, com a rota em pleno funcionamento, a Frimesa possa exportar seus produtos através do porto de Antofagasta", afirmou.

Para Pessuti, esse movimento fortalece a competitividade da cooperativa no mercado sul-americano e abre novas oportunidades de expansão internacional.



O encontro foi mais do que uma visita institucional: representou o reconhecimento do potencial da Frimesa em se consolidar como protagonista na nova dinâmica comercial da região. As apresentações técnicas e institucionais, somadas às falas do presidente da Frimesa, Elias José Zydek, atenderam plenamente às expectativas da comitiva, que avaliou a visita como "muito oportuna e qualificada".

SECRETÁRIO-EXECUTIVO Orlando Pessuti em discurso



Arquivo Frimesa

O PRESIDENTE EXECUTIVO, Elias José Zydek, abriu o evento destacando as ondas de devolução da Frimesa e ressaltou que, na terceira onda, o foco está no mercado.

Panorama e Perspectivas

**FRIMESA
DISCUTE
MERCADO,
ESTRATÉGIA E
FUTURO COM
INSTITUIÇÕES
FINANCEIRAS**

No dia 25 de setembro, a Frimesa promoveu, em sua sede corporativa em São Paulo, o evento "Frimesa Panorama & Perspectivas", um encontro estratégico que reuniu diretoria, superintendências e lideranças da área financeira da cooperativa, além de representantes dos principais bancos parceiros. Mais de 40 executivos de 12 instituições financeiras e cooperativas de crédito participaram da programação.

Mais do que um evento, a iniciativa faz parte da estratégia de crescimento sustentável da Frimesa e do compromisso em gerar valor em toda a cadeia produtiva. Aproximar-se de parceiros financeiros estratégicos é fundamental para viabilizar projetos estruturantes, com custo de capital competitivo e alinhados às metas de expansão, eficiência e impacto positivo na sociedade.

Segundo Carlos Alberto Pereira, superintendente Administrativo-Financeiro da Frimesa, "mais do que números, o encontro foi uma oportunidade de reforçar a confiança, valorizar parcerias e evidenciar a relevância da Frimesa no cenário nacional. Queremos consolidar a confiança e a previsibilidade como bases do nosso relacionamento com o mercado financeiro."

Arquivo Frimesa



DIRETORIA, superintendências e gerência financeira da Frimesa com executivos da Caixa Econômica Federal.

EXECUTIVOS DA FRIMESA e do Banco do Brasil reforçam relacionamento no evento.

Arquivo Frimesa



EXECUTIVOS da cooperativa de crédito Sicoob também prestigiaram o evento.

Arquivo Frimesa



ESTRATÉGIA E FUTURO EM QUATRO DIMENSÕES

O evento foi estruturado em quatro grandes blocos — história, estratégia, operação e resultados —, conectando a trajetória da cooperativa à sua visão de futuro.

Na abertura, o presidente executivo Elias José Zydek apresentou os ciclos de evolução da Frimesa e destacou a chegada da "terceira onda", marcada pela transformação cultural, pelo fortalecimento da relação com os consumidores e pela presença estratégica em São Paulo. Ressaltou ainda a cautela nos investimentos, diante do cenário econômico e da taxa de juros do país.

O superintendente comercial Rodrigo Fossalussa abordou a expansão no mercado paulista, os avanços em marketing orientado a produtos, o projeto de rebranding, a reorganização da estrutura comercial e as metas de vendas projetadas até 2032.

No eixo de operações e sustentabilidade, Marcelo Cerino, superintendente de Operações, destacou a evolução da cadeia de valor, com foco em suínos e lácteos, a otimização da capacidade industrial — especialmente no frigorífico de Assis Chateaubriand — e os resultados consistentes da agenda ESG.

Encerrando os blocos temáticos, Carlos Alberto Pereira consolidou os resultados financeiros e operacionais da cooperativa, que apresentaram melhora expressiva em relação ao ano anterior. Enfatizou a disciplina na alocação de capital, a redução do endividamento, a previsibilidade nos resultados e o ciclo de investimentos planejado para os próximos anos, voltado à eficiência operacional e ao fortalecimento da cadeia de valor.

COMPROMISSO COM GOVERNANÇA E TRANSPARÊNCIA

Um passo da Frimesa no fortalecimento da governança. Em 2025, a Frimesa contratou a KPMG como auditora independente de suas demonstrações financeiras, elevando o padrão de compliance e reforçando a credibilidade dos números apresentados ao mercado. Essa medida contribui para reduzir o prêmio de risco em futuras operações financeiras e consolida a cultura de ética, rigor técnico e transparência que guia a cooperativa.

UMA VISÃO DE LONGO PRAZO

O Frimesa Panorama e Perspectivas reafirma a estratégia de longo prazo da cooperativa: aproximar parceiros estratégicos, fortalecer a confiança e criar as condições para um ciclo de crescimento sustentável, com geração de valor e impacto positivo em toda a cadeia produtiva e na sociedade. 



A PRESENÇA da Frimesa na Expomed e na Feleite Agro reforça o compromisso com o desenvolvimento regional e a valorização do cooperativismo.

Conexão com a Comunidade

FRIMESA MARCA PRESENÇA NA EXPOMED E NA FELEITE AGRO 2025, FORTALECENDO LAÇOS COM A REGIÃO E APRESENTANDO SUA ATUAÇÃO INSTITUCIONAL

Reforçando seu compromisso com o desenvolvimento regional e a proximidade com as comunidades onde atua, a Frimesa participou de dois importantes eventos do calendário do Oeste do Paraná: a Expomed 2025, em Medianeira, e a Feleite Agro 2025, em Matelândia.

Mais do que exposições, as feiras se consolidam como espaços de relacionamento, inovação e valorização da força da Frimesa para o desenvolvimento paranaense.

“A Frimesa orgulha-se de fazer parte dessa história, reafirmando seu papel como agente de geração de trabalho e desenvolvimento econômico e social no Oeste do Paraná. Estamos fortalecendo a relação de confiança construída ao longo de nossa trajetória”, destaca o presidente executivo, Elias José Zydek

Expomed 2025

De 8 a 12 de outubro, a Expomed 2025 – Exposição Tecnológica, Empresarial e do Agromercado de Medianeira reuniu autoridades, empresários e visitantes de toda a região no Lar Centro de Eventos. O estande da Frimesa foi um dos destaques da feira, convidando o público a uma jornada imersiva pelos pilares, conquistas e curiosidades da cooperativa.

Com um storytelling envolvente, os visitantes conheceram as oito experiências conectadas, que apresentaram, de forma didática e interativa, o impacto da Frimesa no desenvolvimento regional.

Medianeira desempenha um papel estratégico para a cooperativa, abrigando a sede administrativa e uma das unidades de processamento de suínos com capacidade de 6.900 suínos por dia. No município, a Frimesa gera quase 6.300 empregos diretos, o que representa cerca de 50% de seu quadro total de colaboradores, reforçando o profundo vínculo institucional e social com a cidade.

As experiências apresentadas mostraram os Big Numbers da Frimesa – dados e conquistas que evidenciam a força e o alcance da marca. O público pode, ainda, conhecer o processo industrial em realidade virtual 3D, explorar as ações de sustentabilidade, compreender o fluxo completo da cadeia de valor, ver onde os produtos da Frimesa chegam, conhecer a diversidade de pessoas que fazem a cooperativa acontecer e participar do Desafio do Chef, uma atividade divertida e participativa que encantou visitantes de todas as idades.

O espaço tornou-se um ponto de encontro entre colaboradores, comunidade e visitantes – uma verdadeira celebração do orgulho de pertencer a uma marca que cresce junto com o Oeste do Paraná.

Feleite Agro 2025

Na semana anterior, de 2 a 5 de outubro, a Frimesa também esteve presente na Feleite Agro 2025, realizada no Parque de Exposições David Menoncin, em Matelândia.

Em sua primeira edição, a feira destacou-se pela integração entre tecnologia, fortalecimento da bacia leiteira e entretenimento – valores que dialogam diretamente com a essência e a missão da cooperativa.

Durante o evento, o público pode participar de um tour virtual pela indústria de refrigerados da Frimesa, localizada em Matelândia, conhecendo de perto o processo de produção de iogurtes e sobremesas.

Ao final da experiência, os visitantes degustaram produtos produzidos na própria planta industrial de Matelândia.

O atendimento ao público contou com a participação dos colaboradores da unidade industrial, que processa mais de 60 mil litros de leite por dia e gera mais de 300 empregos diretos.

A presença na Feleite Agro reforçou o compromisso da Frimesa em valorizar o produtor rural – base de toda sua cadeia produtiva –, além de fortalecer o vínculo com cooperados, colaboradores e consumidores. 🗨️

COLABORADORES da unidade de Matelândia receberam visitantes e apresentaram indústria de refrigerados.

BIG NUMBERS: Painel de números e conquistas que fizeram da Frimesa uma referência no setor.



CADEIA DE VALOR: Apresentação do fluxograma completo de cada etapa da produção de laticínios e suínos – do campo à mesa.



FAMÍLIAS VISITANDO O ESTANDE. Momentos de integração, orgulho e conexão com a marca Frimesa.



BIOSSEGURIDADE

ORIGEM GARANTIDA:
100% dos suínos são oriundos de propriedades das cooperativas filiadas à Frimesa

Arquivo Frimesa



Avanço em BIOSSEGURIDADE

80% DAS GRANJAS INTEGRADAS À FRIMESA JÁ SEGUEM PADRÕES DE BIOSSEGURIDADE, REFORÇANDO SEU COMPROMISSO COM A SUSTENTABILIDADE.

A Frimesa alcança mais uma meta em sua agenda de sustentabilidade. Em julho, a cooperativa certificou que 80% das granjas de sua cadeia produtiva já adotam padrões de biosseguridade, cumprindo uma das metas estratégicas para 2025. Esse avanço faz parte do Roadmap Frimesa ESG 2040, tornando a cooperativa pioneira no Brasil ao estabelecer objetivos claros e mensuráveis para sustentabilidade ambiental, social e de governança.

Mais do que regras e checklists, a biosseguridade na suinocultura representa um conjunto de práticas que protege o rebanho contra doenças como a peste suína, reduz a necessidade de medicamentos e reforça a confiança do consumidor. Na prática, envolve barreiras sanitárias rigorosas, controle de acesso e organização no fluxo produtivo, criando um ambiente seguro que garante animais mais saudáveis e alimentos de maior qualidade.



Para o presidente executivo, Elias José Zydek, "granjas certificadas em biossegurança são mais valorizadas por clientes, parceiros e órgãos reguladores, reforçando a posição da Frimesa como referência no setor". A biossegurança é essencial para a cooperativa, garantindo a saúde dos animais, a qualidade dos produtos, o bem-estar animal e o cumprimento das metas de sustentabilidade, fortalecendo sua liderança no mercado.

História de destaque

Um exemplo é a Agropecuária Lamin, de Jakson Lamin, em Matelândia, integrada à Cooperativa Lar há dez anos. Em 2025, ela alcançou pontuação máxima no programa "Suíno Certificado". A família, que já possuía uma granja, construiu a segunda unidade com 2.000 suínos, já adaptada com suporte técnico e padrões exigidos, e sentiram uma grande mudança.

Programa "Suíno Certificado Frimesa"

No Oeste do Paraná, a cooperativa transformou esse conceito em padrão de excelência com o programa "Suíno Certificado Frimesa", alinhado às normas da Embrapa e Adapar. O programa, criado em 2012, avalia propriedades em cinco pilares: bem-estar animal, proteção do meio ambiente, segurança do alimento, saúde e segurança do trabalhador e rastreabilidade. Os produtores que atingem as melhores notas recebem o selo de qualidade e, ao final do ano, os três primeiros colocados são premiados.



EXCELÊNCIA CERTIFICADA: Agropecuária Lamin com pontuação máxima em 2025

“Os protocolos, monitoramentos e visitas técnicas fazem toda a diferença para a nossa propriedade. Além do controle sanitário, o cuidado com o bem-estar animal e a segurança para nossa equipe mudaram nossa rotina. Hoje, com esse suporte técnico, temos animais mais tranquilos, menor mortalidade e melhor conversão alimentar”, afirma Jakson.

O produtor Jakson Lamin explica que os altos padrões de qualidade da granja são resultado de uma atenção cuidadosa em cada etapa. Para ele, os cuidados com os suínos começam nos detalhes: “Realizamos um monitoramento constante dos animais, que exige atenção à vacinação, à alimentação e à qualidade da água. O ponto mais crucial é o controle térmico, já que o calor excessivo é a principal causa de estresse no lote. Para promover o bem-estar, utilizamos recursos como correntes para enriquecimento ambiental, que reduzem o tédio, além da separação dos suínos por tamanho, evitando brigas. A observação diária da saúde e do comportamento garante melhores condições de vida aos animais e, como resultado, uma carne mais saudável e saborosa para o consumidor”, conclui.

Outro destaque com nota máxima é Abrahão Gentil, de Nova Aurora, proprietário do Sítio Santa Inês, integrado à Copacol. A rotina diária na granja de Abrahão, com 1.500 suínos, é uma prova de que a dedicação à biossegurança compensa. Para o produtor, o esforço não é apenas por uma certificação, mas por um compromisso

Política de Bem-estar

A Frimesa Cooperativa implementou oficialmente sua Política de Bem-Estar Animal, reforçando o compromisso com a produção ética, a responsabilidade socioambiental e os princípios de produção.

A iniciativa vai além do cumprimento das normas legais do setor, apoiando-se em ciência e boas práticas para garantir a evolução constante de seus processos. Com isso, a cooperativa assegura ambientes mais seguros e saudáveis para os animais, produtos de qualidade superior e uma produção alinhada às demandas dos consumidores.



Aponte a câmera do seu celular, leia o QR Code e acesse a Política de Bem-Estar Animal

com o consumidor. "A gente trabalha para ter um retorno e sustento, sim, mas, além disso, para que a família na ponta da cadeia tenha a certeza de que o alimento é seguro e confiável, temos um compromisso ético com o consumidor", destaca.

O diferencial das granjas certificadas é a consistência. Protocolos padronizados, registros detalhados e monitoramento técnico, inclusive com visitas surpresa, garantem a manutenção da qualidade e blindam os rebanhos contra riscos. A médica veterinária Aline Chaucoski, que acompanha as granjas, resume: "Nosso monitoramento não é fiscalização, é parceria técnica, e o 'Suíno Certificado' funciona como um escudo contra doenças, protegendo o trabalho do produtor e garantindo carne de qualidade ao consumidor. Recentemente, atingimos 80% das granjas certificadas em biosseguridade e a meta é chegar a 100%", reforça.

Com esse compromisso rigoroso com a biosseguridade e a qualidade, a Frimesa se consolida como referência nacional na suinocultura. Ao investir em protocolos técnicos, monitoramento constante e no desenvolvimento dos produtores, a cooperativa garante não apenas carne segura e saudável, mas também estabelece padrões de excelência que inspiram toda a cadeia produtiva.

Esse cuidado constante reforça o papel da Frimesa como líder no setor, reconhecida por seu profissionalismo, inovação e responsabilidade socioambiental. 🗨️

Cuidados diários do produtor



Monitoramento constante



Vacinação



Alimentação e água de qualidade



Controle térmico



Enriquecimento ambiental

ABRAHÃO GENTIL e sua equipe garantem qualidade e segurança para 1500 suínos





COOPERATIVA:

Primato

CAPACIDADE:
6000 suínos

Tradição na **suinocultura**

**PRODUTOR DE
NOVA SANTA
ROSA, INTEGRADO
À PRIMATO, SE
DESTACA COM
CRECHÁRIO
CERTIFICADO**

O produtor Delton Hoffmann, 52 anos, sua esposa Eliane Miller Hoffmann, 47, e a filha Emanuelle, 12, dedicam-se à suinocultura em Nova Santa Rosa, numa atividade que já faz parte da história da família. "Cresci acompanhando a criação de suínos. Meu pai passou o que sabia e ao longo do tempo fomos estruturando a propriedade", conta Delton.

A trajetória produtiva avançou em 2002, com a construção de uma maternidade com 200 matrizes. Em 2009, a família passou a integrar a cooperativa Primato, ampliando sua participação no setor. Quatro anos depois, em 2013, veio um marco de modernização: a inauguração de um crechário de leitões.

SUÍNO CERTIFICADO



A propriedade dos Hoffmann é certificada com o selo “Suíno Certificado” da Frimesa, atestando que segue os mais rigorosos padrões de manejo, sanidade e bem-estar animal.

Destaque na cooperativa, Delton ressalta que a granja, atualmente, é quase toda automatizada, desde a distribuição de ração até o controle de temperatura. “O tratamento é automático e só fazemos o manejo do dia a dia: passar, classificar, vacinar os doentinhos e medicar. Essa é a rotina”, explica.

A propriedade conta também com instalações dedicadas à piscicultura, reforçando a diversificação da família. Além disso, o sistema de dejetos garante destino sustentável e eficiente, beneficiando não apenas a granja, mas também propriedades vizinhas.

ESTRUTURA
da família Hoffmann
abriga crechário para uma
capacidade de seis mil leitões

DELTON com a
esposa **Eliane** e a
filha **Emanuelle**

O sistema de crechário é uma fase estratégica da cadeia produtiva, responsável por receber os leitões após o desmame e prepará-los para a terminação. Nessa etapa, os animais passam pela transição do leite para a ração e começam a socializar em grupos, fatores essenciais para a saúde e o desenvolvimento.

Na granja dos Hoffmann, o espaço abriga até seis mil leitões, que permanecem cerca de 36 a 38 dias antes de seguirem para a próxima etapa. Todo o manejo é automatizado, da alimentação aos tratamentos, enquanto o acompanhamento veterinário é semanal, garantindo saúde e bem-estar dos animais.

Além da suinocultura, a propriedade também conta com piscicultura e utiliza sistemas integrados de aproveitamento de dejetos, aplicando-os como adubo em 30 mil metros quadrados de grama Tifton. Parte desse adubo também é destinada a vizinhos da região, ampliando os benefícios ambientais.

A família Hoffmann mostra como tradição, tecnologia e cooperação podem caminhar juntas para consolidar uma produção eficiente, sustentável e de referência no Oeste do Paraná. 🍷



Frimesa



Entre as maiores do Sul

GERENTE Corporativo Comercial, Carlos Roberto Martins, representou a empresa na entrega da premiação em Curitiba.

DESTAQUE NO RANKING "500 MAIORES DO SUL", FRIMESA AVANÇA PARA A 20ª POSIÇÃO ENTRE AS MAIORES DO PARANÁ

A Frimesa Cooperativa Central reafirmou sua posição como uma das principais empresas econômicas do Sul do Brasil ao garantir lugar de destaque no ranking "500 Maiores do Sul". A lista, fruto da parceria entre a revista Amanhã e a PwC, posicionou a Frimesa na 58ª colocação geral na região e como a 20ª maior empresa do Paraná. O resultado, que tem como base os balanços financeiros de 2024, consolida a cooperativa como um pilar essencial na produção de alimentos, na geração de empregos e no fomento ao desenvolvimento regional.

A cerimônia de premiação ocorreu na sede da Federação das Indústrias do Paraná (Fiep), em 18 de setembro, na capital paranaense, Curitiba.

A avanço do modelo de negócio cooperativista, central para a estratégia da Frimesa também

se refletiu no bom desempenho das cooperativas filiadas no ranking paranaense. A Lar Cooperativa Agroindustrial conquistou a 5ª posição, seguida pela C.Vale em 6º lugar e pela Copacol na 11ª colocação. A Copagrill também figurou com destaque, na 56ª posição.

Para o Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, a conquista é um reflexo do trabalho conjunto. "Este feito reflete o nosso crescimento constante, a solidez da gestão e o compromisso em agregar valor à cadeia produtiva de suíno e leite. Estar entre as 20 maiores, ao lado de cooperativas coirmãs que também estão no topo, demonstra a potência, a sinergia e a resiliência do agronegócio paranaense baseado no cooperativismo".

Critério de Avaliação

O ranking "500 Maiores do Sul", que há 35 anos analisa o ambiente de negócios da região, utiliza um critério exclusivo para classificar as empresas: o Valor Ponderado de Grandeza (VPG). Esse índice equilibra o tamanho e o desempenho das companhias, considerando o patrimônio líquido (com peso de 50%), a receita líquida (40%) e o lucro líquido ou prejuízo (10%). Todas as informações são extraídas de balanços financeiros publicados ou fornecidos oficialmente pelas empresas.

No pão, na tábua
ou gratinado.
Já pensou em
uma linha completa
de queijos nobres
e muito mais?
De carnes suínas
a lácteos, Frimesa sempre
é a escolha certa para
todas as suas refeições.

Frimesa.
**Quem experimenta,
recomenda.**



TEM
Frimesa **PRA**
TUDO
DIA.

UNIDADE da Frimesa
em Assis Chateaubriand



Unidade de Assis Chateaubriand Certificada!

FRIGORÍFICO RECEBEU, NO MÊS DE JULHO, A CERTIFICAÇÃO DA IFS FOOD

Produzir alimentos de valor e qualidade para as pessoas é um dos nortes que ditam os rumos da Frimesa. Para garantir que ele esteja sempre presente, as unidades industriais passam por auditorias constantes de vários órgãos, nacionais e internacionais, permitindo que o cliente tenha sempre o melhor produto. Indo de encontro com esse compromisso, a Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand conquistou um importante avanço em suas certificações. A IFS Food, uma das maiores certificações industriais do mundo, conferiu a unidade seu reconhecimento pelo nível de segurança e qualidade dos alimentos e processos.

Representantes da certificação estiveram na unidade entre os dias 26 e 30 de maio para avaliar diversos pontos como: tecnologia de processos, qualidade das instalações, atendimento às

exigências sanitárias, atendimento à norma IFS Food e outras exigências. Foi a primeira auditoria de certificação realizada na unidade, que constatou uma pontuação de 97,13% de conformidade com os padrões internacionais, colocando a Frimesa na categoria Higher Level (Nível Superior), a mais alta da avaliação.

A conquista reforça a qualidade e importância do trabalho em conjunto da unidade, que passou por diversas diligências envolvendo todas as etapas da produção na unidade. O Gerente da Unidade, Marcos Mantovani, comentou que essa é uma grande conquista de todos os envolvidos na unidade: "Esta conquista só foi possível graças ao trabalho conjunto da Unidade, com o suporte da área de Qualidade e Segurança de alimentos, agora seguimos firmes em manter o compromisso Frimesa com a excelência e segurança dos nossos produtos".

Vai uma copa lombo deliciosa aí? No sanduíche, na tábua de frios ou nas receitas da família. De carnes suínas a lácteos, Frimesa sempre é a escolha certa para todas as suas refeições.

Frimesa. Quem experimenta, recomenda.



**TEM
PRA
TODO
DIA.**

INOVAÇÃO



TIME FRIMESA
que esteve no Summit Iguassu
Valley, representando como orgulho a
cooperativa em mais uma conquista.

Prêmio Iguassu Valley

FRIMESA É RECONHECIDA EM PROJETO SUSTENTÁVEL DE INTERCOOPERAÇÃO.



Pelo terceiro ano consecutivo, a Frimesa foi reconhecida no Prêmio Iguassu Valley de Inovação, conquistando o destaque na categoria Inovação em Processo de Negócios com o projeto "Muito Além do Mel" – uma iniciativa de intercooperação que une sustentabilidade, inovação e parceria entre cooperativas.

O projeto consiste na cessão de áreas de reflorestamento da Frimesa para a Cooperativa Coofamel, possibilitando a instalação de colmeias em espaços que promovem a polinização e fortalecem a preservação ambiental. A ação estimula o equilíbrio ecológico, gera valor compartilhado e reforça o compromisso da Frimesa com práticas produtivas sustentáveis e colaborativas.

O Prêmio Iguassu Valley reconhece iniciativas que impulsionam o desenvolvimento tecnológico, social e econômico do Oeste do Paraná, valorizando o trabalho de organizações públicas, privadas e do ecossistema de inovação regional. A cerimônia

de entrega aconteceu durante o Summit Iguassu Valley 2025, realizado em Foz do Iguaçu, reunindo representantes do setor produtivo, startups, instituições de ensino, pesquisadores e gestores públicos em um ambiente voltado à troca de experiências e valorização de boas práticas em inovação.

O troféu foi recebido pelo superintendente de Operações da Frimesa, Marcelo Cerino, que representou a cooperativa no evento. "Esse reconhecimento reforça nosso compromisso em buscar soluções inovadoras que unam sustentabilidade, cooperação e desenvolvimento regional", destacou.

Com essa conquista, a Frimesa reafirma seu papel como agente de transformação e inovação cooperativa, promovendo impacto positivo na cadeia produtiva e na comunidade onde atua. 🍯

Innova Day Frimesa

Inovar é um exercício de desaprender para aprender de novo. Com esse propósito, a Frimesa realizou, nos dias 21 e 22 de agosto, o Innova Day 2025, um encontro que reuniu lideranças, colaboradores e empresas parceiras em torno da temática “Desaprender para Inovar”.

Durante dois dias, o evento promoveu trocas inspiradoras, aprendizado e conexões estratégicas, explorando tendências de consumo, novas tecnologias, produtos e embalagens voltadas às próximas gerações de consumidores.

Além das discussões sobre projetos de desenvolvimento de novos produtos e oportunidades de mercado, o Innova Day contou com a participação de empresas fornecedoras, que apresentaram soluções, insights e inovações que podem impulsionar ainda mais o ecossistema da Frimesa.

O encontro reforça a cultura de inovação colaborativa da cooperativa e seu compromisso em entregar valor e diferenciação para o mercado consumidor.



Conectar, inovar e crescer!

COMO AS EMPRESAS SE APROXIMAM DE SOLUÇÕES PARA O SEU NEGÓCIO

Chamado de ecossistema de inovação do Oeste para-naense, o Iguassu Valley nasceu como um movimento regional de fomento ao empreendedorismo e à inovação, sem fins lucrativos, com a missão de integrar e fortalecer a região. A iniciativa é resultado do esforço coletivo do Programa Oeste em Desenvolvimento, de empresas locais e do Sebrae, que buscam estimular a colaboração entre companhias, startups, instituições de ensino, pesquisa e outras entidades. O objetivo é claro: promover projetos conjuntos e criar um ambiente favorável à inovação e ao desenvolvimento econômico sustentável.

No dia 8 de agosto, a Frimesa marcou presença no Link Iguassu Valley 2025, realizado no Centro de Eventos da Lar. O encontro funcionou como um grande matchmaking presencial, aproximando empresas de startups, profissionais e instituições capazes de oferecer soluções inovadoras para desafios reais. Além de atuar como demandante estratégica nas áreas de Tecnologia da Informação, Automação Industrial e Indústria 4.0, a Frimesa também participou como co-realizadora do evento, reforçando seu compromisso com a transformação digital e a busca por novas oportunidades de crescimento.

O formato do evento foi desenvolvido em parceria com o Sebrae e a Lar, contando com uma jornada de inovação especialmente estruturada para facilitar conexões e acelerar o desenvolvimento de soluções.



Como funciona o Link Iguassu Valley

O diferencial do evento está no formato dinâmico e colaborativo. O público é dividido em três grandes grupos de atuação:

- **Demandantes:** empresas que apresentam desafios reais e estratégicos para seus negócios.
- **Solucionadores:** startups e profissionais que trazem ideias, tecnologias e propostas inovadoras para responder a esses desafios.
- **Instituições de Apoio:** organizações que oferecem suporte, networking, conhecimento e condições para viabilizar as soluções apresentadas.

“Essa metodologia cria um ambiente prático de inovação aberta, em que os problemas são expostos de forma clara e as soluções surgem a partir da troca de experiências, da criatividade e da tecnologia. O resultado é um espaço em que todos ganham: os demandantes recebem novas alternativas para crescer, os solucionadores têm a chance de aplicar seus projetos e as instituições fortalecem o ecossistema de inovação regional”, cita Claudécir Antonio Dos Santos, gerente de PD&I da Frimesa.



Qualidade sob guarda

FRIMESA CAPACITA 52 COLABORADORES NO PROGRAMA GUARDIÕES DA QUALIDADE

Engajar, capacitar e reconhecer: esses são os princípios que deram início a um projeto especial, com o objetivo de promover a educação e o fortalecimento da cultura de segurança de alimentos entre os colaboradores. A iniciativa foi criada com o propósito de formar multiplicadores da cultura da qualidade e segurança de alimentos — os Guardiões da Qualidade — profissionais que já atuam diariamente na produção de alimentos e que agora estão ainda mais preparados para impulsionar a melhoria contínua de processos.

O Programa Guardiões da Qualidade iniciou na Unidade Frigorífica de Assis (UFA). A ação nasceu a partir do Diagnóstico da Cultura de Segurança de Alimentos realizado na unidade e, devido aos bons resultados, foi expandida para todas as unidades certificadas pela IFS Food: Unidade Frigorífica de Medianeira e lácneos Marechal Cândido Rondon.

O programa foi estruturado com base em pré-requisitos e normas bem definidos. Para participar, o colaborador precisa falar português fluentemente, ser ativo nas rotinas de qualidade, ter habilidades de comunicação e liderança, capacidade de influenciar positivamente outros colaboradores e, principalmente,

demonstrar comprometimento com as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Cada gestor poderia indicar de um a dois colaboradores por setor ao longo do ano, os guardiões serão capacitados em diversos assuntos abordando temas como:

1. Fundamentos da Qualidade e Segurança dos Alimentos
2. Boas Práticas de Fabricação (BPF)
3. Programas de Autocontrole (PACs)
4. APPCC / HACCP na prática
5. Ferramentas da Qualidade
6. Norma IFS Food
7. Comunicação assertiva e liderança de influência

A formação valoriza os participantes e fortalece a Cultura de Segurança de Alimentos, reconhecendo oficialmente esses colaboradores como Guardiões da Qualidade. As cerimônias de nomeação aconteceram em 14/08, na UFA; em 18/08, na UFQ; e em 29/08, na UFM. Além da entrega do certificado, os guardiões receberam a faixa de identificação no braço, simbolizando o compromisso e a responsabilidade assumida com a segurança de alimentos.

O programa também reforça a importância do papel dos colaboradores como agentes de transformação dentro das unidades, inspirando equipes, garantindo práticas seguras e assegurando a confiança dos consumidores.



Os Guardiões das Unidades:

Unidade Frigorífica Assis Chateaubriand

1. Akira Silva Dourado: Emb. Industrializados
2. Aline Brito Cardoso: Emb. Congelados
3. Daiane de Souza: Defumados
4. Danielle C. B. de Silva: Embutidos cozidos
5. Fabiane L. de Paula: Embutidos Cozidos
6. Fernanda de S. Silva: Sala de Condimento
7. Francielle G. de Souza: Emb. Industrializados
8. Hayna Y. de Oliveira: Calib./ Rebobinagem
9. Jacilene Maria de Oliveira: Defumado
10. Jucineia Aparecida Gonçalves: Triparia
11. Ketlin K. Pardino da Silva: Abate
12. Maickon B. da S. de C.: Emb. Cozidos
13. Rebeca Y. Diaz Carrizales: Fatiados Cortes
14. Salima dos Santos: Embutidos Frescais
15. Sonia A. P. Pimenta: Embutidos Frescais

Unidade Frigorífica Medianeira

1. Antônio F. F. da Silva: Sala de Condimento
2. Arnildo Rodrigo Silva Diaz: Graxaria
3. Bianca Juliane Putton: Maturados
4. Daniel da S. Pereira: Bem-estar Animal
5. Debora Antônio de Oliveira: Mortadela
6. Ester Trindade de Oliveira: Hambúrguer
7. Herdson das Silva Barbosa: Cozimento
8. Jaqueline O. Silva: Est. de matéria-prima
9. Gezabel R. P. da S. Costa: Emb. Secundária
10. José Carlos Spindola da Silva : Mortadela
11. Maria Elena Correa: Emb. Industrializados
12. Mariana O. dos Santos: Fatiados Cortes
13. Patrik N. da Cruz Hickmann: Emb. Banha
14. Richard Ferreira da Silva: Toaleta Carcaça
15. Ricardo A. Pereira Pinheiro: Hambúrguer
16. Roberta Regina dos Santos: Presuntaria

O Programa Guardiões da Qualidade está diretamente alinhado às conquistas da Frimesa, como a certificação IFS Food, recentemente obtida pela Unidade de Assis. Enquanto a certificação comprova a excelência dos processos diante de rigorosos padrões globais de segurança e qualidade, o programa garante que esse nível seja sustentado no dia a dia, por meio da atuação de colaboradores preparados e engajados. Dessa forma, a Frimesa une reconhecimento externo e fortalecimento interno, consolidando sua posição estratégica nos mercados nacional e internacional. 🟡

17. Roseneide Ritter: Emb. Industrializados
18. Rosi Mara Amaral dos Santos: Mortadela
19. Taina Mayara Gonçalves: Fatiados Cortes
20. Milena C. Rockenbach: Cortes Acabamento
21. Alan Jonatas Zardin : Mortadela
22. Ana Sara Anteckievz: Fatiados Cortes
23. Juliane Gonçalves de Souza: Fatiados Bacon
24. Lucas da Silva Souza: Cortes
25. Ítalo Wermerson - Abate
26. Suelen Pinheiro de Lima: Mortadela
27. Viviane Gomes Alves: Embalagem Salsicha

Unidade Fabril de Queijos Marechal Cândido Rondon

1. Edilaine Caetano de Souza: Requeijão
2. Edina Avelina Piovezan: UHT
3. Eluanda Soares de Goes: Coagulação
4. Elaine Maria de Paula Lima: Doce de leite
5. Erlaine A. Lobo Furtado: Pasteurização
6. Gabriel da Silva: Salga
7. Liriel de Almeida de Oliveira: Embalagem
8. Loreci Bergmann Wilhelm: Leite UHT
9. Luciana Jesus Oliveira: Queijo / Embalagem
10. Valdeci Lizzoni: Doce de leite

VOLUNTARIADO



Medianeira

No dia 29 de agosto, voluntários promoveram um Festival de Risoto no CTG Sentinela dos Pampas. A ação foi destinada à entidade Recanto Parque Iguaçu, que atende dependentes químicos. O evento arrecadou fundos para a construção de uma rampa de acessibilidade, garantindo adequação às normas de legislação e mais inclusão no atendimento.

Dia C

O ESPÍRITO COOPERATIVO QUE SE TRADUZ EM VOLUNTARIADO

Celebrado anualmente no primeiro sábado de julho, o Dia de Cooperar – conhecido como Dia C – mobiliza cooperativas de todo o país em prol de ações que transformam realidades. Neste ano, o tema foi Dia de Cooperar – por um mundo melhor.

O 7º princípio do cooperativismo é o interesse pela comunidade: um compromisso genuíno com o desenvolvimento sustentável das pessoas e dos lugares onde as cooperativas estão inseridas. Todos os anos, iniciativas de responsabilidade social são realizadas em todo o Brasil por meio de projetos de voluntariado. O Dia C representa a oportunidade de vivenciar esse princípio, transformando valores em ações concretas.

Na região Oeste, a Frimesa, em parceria com outras cooperativas, mobilizou colaboradores e promoveu atividades voluntárias em Medianeira, Assis Chateaubriand e Marechal Cândido Rondon.



Assis Chateaubriand

A Praça do Chafariz foi palco, em 30 de agosto, do encerramento de uma campanha que mobilizou supermercados locais ao longo de todo o mês. A iniciativa arrecadou mais de 4 toneladas de alimentos, entregues à Pastoral do Auxílio Fraternal da Paróquia Nossa Senhora do Carmo, à Capela São Miguel e ao Hospital Beneficente Moacir Micheletto.



Marechal Cândido Rondon

Em parceria com a Associação Comercial e Industrial de Marechal Cândido Rondon (Acimacar), três ações voluntárias foram realizadas:

1. Dia da Família Atípica – uma tarde de lazer e integração com famílias atendidas pela Adefimar e pela Apae.
2. Campanha de Doação de Sangue – com foco em tipos sanguíneos raros.
3. Ação entre Amigos – iniciativa solidária que viabilizou a compra de uma cadeira de rodas para uma moradora do município.

HISTÓRIA



Arquivo Frimesa

PRESIDENTE Executivo da Frimesa recebe o livro das mãos do Prefeito de Medianeira

Frimesa apoia livro histórico



PUBLICAÇÃO MARCA OS 65 ANOS DE MEDIANEIRA E PRESERVA A MEMÓRIA DA COMUNIDADE

Reunir décadas de registros em uma única obra exige dedicação, pesquisa e paixão — qualidades que marcaram o trabalho do historiador, professor e jornalista medianeirense Roberto Antônio Marin. Ele mergulhou em documentos, fotografias e arquivos para reconstituir a trajetória de Medianeira, mas faleceu antes de ver sua pesquisa publicada.

Para homenagear sua memória e celebrar os 65 anos de Medianeira, a Casa da Memória lançou o livro "Terra e Povo: Uma História de Medianeira", resultado do trabalho de Marin, que deixou a obra praticamente concluída. O evento ocorreu em 21 de julho, na Casa da Memória Roberto Antônio Marin, com apoio cultural da Frimesa e de outras entidades locais, reunindo autoridades e membros da comunidade.

O Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, destacou a relevância da iniciativa: "Valorizar a história daqueles que construíram nosso município é essencial. Este resgate é um incentivo para que as novas gerações preservem suas raízes e identidade."

O livro dedica um capítulo à trajetória da Frimesa e sua ligação com Medianeira, desde a fundação como "Organizações Frimesa", passando pelos desafios enfrentados, até a consolidação como cooperativa. A obra também cita "Memórias Frimesa: 40 anos de história", escrito pela jornalista Elis D'Alessandro em 2017, que detalha o percurso da cooperativa.

"Terra e Povo: Uma História de Medianeira" está disponível para consulta e aquisição na Casa da Memória Roberto Antônio Marin, na Rua Argentina, 1546 (antiga prefeitura). O espaço funciona de segunda a sexta-feira, das 8h30 às 12h e das 14h às 17h30, e aos sábados, das 13h às 17h.

Ceia Prática Frimesa

Menos fogão,
mais abraços.



Uma ceia incrível que já vem pronta: basta abrir, assar e servir. A linha Ceia Prática Frimesa oferece cortes nobres de carne já temperados e congelados.

Acreditar na união natalina é oferecer produtos que são práticos e saborosos, para ficar menos tempo na cozinha e mais com a família.

Frimesa



**Um Feliz Natal e um
próspero Ano Novo
para você e sua família.**

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

Café com a Liderança: **CONEXÃO E DIÁLOGO**

**INICIATIVA PROMOVE ENCONTROS DESCONTRAÍDOS
ENTRE COLABORADORES E GESTORES, ESTIMULANDO
A TROCA DE IDEIAS E O FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS**



Um projeto inovador está fortalecendo a comunicação entre líderes e colaboradores em todas as unidades, filiais e na sede administrativa da Frimesa: o Café com a Liderança. A iniciativa, desenvolvida pela área de Gente & Gestão, teve início em agosto com o propósito de criar um ambiente acolhedor e seguro para o diálogo, estimulando a troca de experiências dentro da cooperativa, o fortalecimento de vínculos e a construção de melhorias coletivas.

O Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, ressalta a importância do projeto para o futuro da cooperativa. "Queremos ser especialistas em carne suína no Brasil, e para isso todos precisam colaborar com iniciativas e criatividade. O Café com a Liderança aproxima as pessoas e mostra que cada opinião é essencial", afirma.

Mais do que um simples encontro, o projeto acontece mensalmente em cada unidade, abrindo espaço para que os colaboradores sejam ouvidos, compartilhem ideias, sugiram melhorias e conheçam mais sobre os objetivos estratégicos da Frimesa. Afinal, as melhores ideias surgem quando há espaço para a troca. Um exemplo disso foi um dos encontros realizados na Unidade Frigorífica em Marechal Cândido Rondon (UFR), quando um colaborador da linha de frente apontou oportunidades de melhoria no processo. A liderança, reconhecendo a importância do feedback, agiu prontamente, realizando os ajustes necessários e reforçando a cultura de segurança.





Vozes da Cooperativa

Na Unidade Fabril de Queijos (UFQ), em Marechal Cândido Rondon, o primeiro encontro já demonstrou seu impacto positivo. "Foi um sucesso! A conversa fluiu de forma leve e produtiva, focada em temas que impulsionam o desenvolvimento da empresa e de cada profissional. É um canal que ajuda os colaboradores a enxergarem a totalidade da cooperativa e promove a valorização para o crescimento coletivo", destaca Érica Soares, Coordenadora de Gente & Gestão da unidade. Para ela, ações como essa reforçam o senso de pertencimento e fortalecem a conexão entre as equipes e suas lideranças.

A melhor avaliação, no entanto, vem de quem participa. Maria Clara Lourenço, colaboradora do setor de transporte da UFQ, compartilhou sua experiência com entusiasmo: "Participar do Café com a Liderança foi uma experiência enriquecedora. O encontro proporcionou um ambiente descontraído, algo que nem sempre vivenciamos no dia a dia, especialmente na interação entre diferentes setores. Vi o projeto como uma ponte de oportunidades, me senti mais próxima e pude conhecer ainda mais sobre a cooperativa, enxergando formas de crescer junto com ela".

Segundo o gerente da Unidade Frigorífica de Medianeira Diego Seganfredo, a transparência é total: "Todos os temas abordados são levados em consideração. Não existe assunto pequeno. E a maioria é esclarecida no momento da conversa. Fazemos isso porque um dos nossos objetivos centrais é justamente eliminar ruídos de comunicação e levar a informação a todos os níveis hierárquicos." conclui.



Expansão para todas as unidades

Para garantir que a iniciativa alcance a maioria dos colaboradores, os encontros acontecem mensalmente, em grupos de até 15 colaboradores, definidos pelas áreas participantes. O projeto já está em andamento nas principais unidades fabris:

- ☞ Unidade de Lácteos de Matelândia (UFLM)
- ☞ Unidade Fabril de Queijos (UFQ) e Unidade Frigorífica (UFR), em Marechal Cândido Rondon
- ☞ Unidade Industrial e Sede Administrativa, em Medianeira
- ☞ Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand (UFA)
- ☞ Unidade de Laticínios de Mundo Novo (UFMN), no Mato Grosso do Sul
- ☞ Unidade de Laticínios de São João (UFLS), em Santa Catarina.

Nas demais unidades e filiais, os encontros estão sendo programados para os próximos meses, assegurando que todos os colaboradores tenham a oportunidade de participar.

A gerente de Gente & Gestão, Cinara Cazorla, resume o propósito da ação: "O Café com a Liderança fortalece os vínculos entre equipes e gestores e consolida uma cultura de proximidade, diálogo, inovação e transparência." Com iniciativas como essa, a Frimesa segue fortalecendo a cultura cooperativa, reforçando que crescer juntos é o que nos torna mais fortes.



Cuidado e Crescimento



PROJETO VALORIZA E FORTALECE MULHERES DA COOPERATIVA

No início de outubro, a Frimesa deu um importante passo na valorização feminina ao lançar o projeto Frimesa com Elas, uma iniciativa que busca fortalecer a presença e o protagonismo das mulheres em todos os níveis da cooperativa.

Segundo Cinara Munhoz Cazorla, gerente de Gente & Gestão e SST, o projeto nasce como um movimento de autocuidado e crescimento: "O Frimesa com Elas representa o início de uma jornada para treinar e despertar o potencial que existe dentro de cada mulher da nossa cooperativa."

Um começo focado em bem-estar

A edição inaugural do programa selecionou 30 colaboradoras para uma jornada de 60 dias, proporcionando uma experiência imersiva de desenvolvimento. Entre as ações previstas estão consultas psicológicas, sessões de meditação, acompanhamento nutricional e treinamento físico com personal trainer. Todas as atividades são acessadas de forma prática e integrada pelo aplicativo Becare.

Mais do que um programa de desenvolvimento, o Frimesa com Elas é um convite ao autocuidado e à valorização da mulher como agente de transformação. Ao investir na saúde, no bem-estar e no crescimento de suas colaboradoras, a Frimesa



Arquivo Frimesa

reafirma que cuidar das pessoas é o caminho para fortalecer a inovação e o sucesso da cooperativa.

A representatividade feminina na cooperativa já se reflete em números:

- **Quadro de colaboradores:** Dos 13.088 colaboradores da Frimesa, 6.472 são mulheres, o que corresponde a quase 50% do total.

- **Liderança:** Atualmente, uma em cada três posições de gestão é ocupada por mulheres, somando 128 líderes em diferentes áreas.

Para avaliar o impacto do projeto, Cinara destaca os indicadores que guiarão os próximos passos: "Queremos medir o que realmente importa: mais mulheres em posições de liderança, maior engajamento e bem-estar, e um ambiente cada vez mais inclusivo."

Ela conclui com uma mensagem inspiradora: "A todas as mulheres da Frimesa, o convite é: seja você a potência que inspira, transforma e constrói o futuro."



Segurança: Cultura, Conscientização e Ação

AÇÕES APROXIMAM LIDERANÇAS E COLABORADORES, TORNANDO O "CUIDAR DE PESSOAS" PARTE DA ROTINA.

Com o propósito de fortalecer a cultura de segurança e incentivar atitudes preventivas no dia a dia, a Frimesa, por meio da área de Gente e Gestão, setor de Saúde e Segurança do Trabalho (SST) vem ampliando iniciativas voltadas ao bem-estar dos colaboradores. As ações aproximam lideranças e equipes, gerando impactos positivos e tornando o cuidar de pessoas um hábito presente no ambiente de trabalho.

Entre os principais planos de ação estão o Bom Dia Segurança, a Blitz da CIPA, a Rota do Cuidado Ativo (RCA), a Apresentação de Acidentes, as Reuniões da CIPA com a Liderança e o POP do Cipeiro (Programa de Observação e Prevenção), ações que garantem respostas ágeis, promovem aprendizado coletivo e consolidam uma cultura de segurança cada vez mais sólida na Frimesa, focada na prevenção.

Esses projetos e ações de segurança deram início na Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand (UFA) e hoje são referência nas demais unidades. Com isso, a Frimesa garante um padrão único de cuidado em todas as unidades, com o apoio da liderança, CIPA e Brigada, tornando o ambiente de trabalho mais seguro para todos os colaboradores.

Segundo Marcos Mantovani, gerente da unidade de Assis, o foco das ações está na prevenção e no comportamento dos colaboradores: "Todas as nossas iniciativas têm base na prevenção de comportamentos inseguros, reforçando as regras de ouro da Cooperativa. Trabalhamos para identificar as causas antes que se tornem acidentes, entender o contexto do colaborador, o ritmo de trabalho e os desafios de cada função. Queremos que todos se sintam parte da construção de um ambiente mais seguro."

Iniciativas que Transformam a Rotina

Um dos grandes destaques é o Bom Dia Segurança, prática que transforma o início da jornada de trabalho. Logo cedo, lideranças e a equipe de SST recebem os colaboradores com mensagens breves de conscientização e orientações sobre comportamentos seguros — reforçando que segurança é prioridade, desde o primeiro momento do dia. A ação acontece semanalmente nas seções e, uma vez por mês, na entrada principal da unidade, alcançando todos os turnos e setores.

Outra iniciativa de grande impacto é a Blitz da CIPA. Durante a ação, cipeiros e técnicos de segurança percorrem pontos estratégicos da planta — como escadas, corredores, faixas de pedestres e locais com histórico de incidentes — para reforçar atitudes essenciais, como usar o corrimão, respeitar a sinalização e manter a atenção no trajeto.

A eficácia dessa abordagem está na capacidade de unir propósito e ação, conforme resume Pablo Stocker: "O objetivo dessas ações é cuidar das pessoas e fortalecer a cultura de prevenção na unidade. Cada iniciativa busca aproximar os colaboradores do tema segurança, mostrando que pequenas atitudes no dia a dia fazem a diferença para evitar acidentes e preservar vidas. Essas ações foram pensadas para proteger, engajar e valorizar quem faz a Frimesa acontecer todos os dias."

Gente que faz a nossa história

ABAIXO VOCÊ CONFERE A TRAJETÓRIA DE COLEGAS QUE AJUDAM A CONSTRUIR A FRIMESA TODOS OS DIAS.



Francisco Carvalho Unidade Fabril de Laticínios de Matelândia, Paraná.

Há 20 anos, Francisco Carvalho iniciou sua trajetória na Frimesa. Na época, com 40 anos e solteiro, atuou como auxiliar de produção, seguiu como ajudante pasteurizador e, atualmente, dedica-se como auxiliar de higienização. Ao longo dessas duas décadas, a Frimesa se tornou sua segunda casa. Cada função desempenhada trouxe aprendizados e conquistas pessoais, incluindo viagens, e novas experiências que marcaram sua vida. Hoje, casado, Francisco olha para trás com gratidão. "A Frimesa me deu um grande apoio, mesmo sem eu ter uma formação. A construção da minha carreira aconteceu aqui. Na minha vida simples, tive oportunidades e muito reconhecimento", celebra Francisco.

Elisangela Leandro Navarro Filial de Apucarana, Paraná

Elisangela Navarro completou 15 anos de trajetória na Frimesa, onde construiu uma história marcada por conquistas e gratidão. Após atuar por nove anos como encarregada em um supermercado de Araçongas, ingressou na cooperativa como repositora e alcançou estabilidade, conquistando sua casa e garantindo o sustento da família. Ela destaca o apoio da empresa em seu momento mais difícil, durante a recuperação do esposo, quando o plano de saúde e o suporte da Frimesa foram fundamentais para restabelecer sua saúde. Mãe de duas filhas, Elisangela considera a cooperativa uma verdadeira família e sonha em retomar os estudos.



Wellington Fernandes Filial de Curitiba, Paraná

A inspiradora trajetória de Wellington Fernandes da Silva na Frimesa é marcada por dedicação e superação. Iniciando em 2008 como jovem aprendiz no RH, ele demonstrou empenho ao longo de 15 anos, passando por diversas áreas até alcançar seu "momento de maior orgulho": tornar-se supervisor de vendas externo. De origem simples, relembra que ajudava o pai a catar papel nas ruas e celebra, com humildade e gratidão, que "Tudo o que tenho hoje vem do meu trabalho, do meu suor, unido à força desta Cooperativa que é meu maior patrimônio." Sua dedicação se reflete nos resultados: hoje, sua equipe está entre as que mais vendem na filial. Sua maior conquista pessoal foi mudar o histórico familiar, sendo a primeira pessoa com uma carreira estruturada e conquistando, inclusive, a casa própria.



ATENÇÃO: REAJUSTE ANUAL DO PLANO DE SAÚDE

Prezado(a) colaborador(a),

Informamos que a partir de Setembro/2025 houve um reajuste no valor da mensalidade do seu plano de saúde. O novo valor será automaticamente refletido no seu holerite a partir deste mês.

Em caso de dúvidas procure a Área de Gente & Gestão.

VAGAS EM CURSOS TÉCNICOS EM MEDIANEIRA

O Centro Estadual de Educação Profissional de Medianeira – CEEP está com inscrições abertas para cursos técnicos integrados ao Ensino Médio. As vagas disponíveis são para os cursos de Alimentos, Eletrotécnica, Desenvolvimento de Sistemas, Estética e Administração.

As inscrições podem ser realizadas pelo número de whatsapp (45) 92002-5815

ESPECIAL SOBREMESAS DE FESTAS DE FIM DE ANO



ESPECIAL SOBREMESAS DE FESTAS DE FIM DE ANO

MOUSSE DE DOCE DE LEITE COM FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES:

- 800g de Doce de Leite Reserva Frimesa
- 400g de creme de leite
- 4 ovos
- 50g de açúcar
- 500g de frutas vermelhas variadas (morango, amora, framboesa, mirtilo, cereja)
- ramos de alecrim

MODO DE PREPARO:

- 1) Higienizar as frutas.
- 2) Levar ao fogo o doce de leite com as gemas e cozinhar por 2 minutos após ferver. Desligar o fogo e juntar o creme de leite. Misturar bem.
- 3) Bater as claras em neve, juntar o açúcar e bater até obter picos firmes. Misturar ao creme de doce de leite, em três etapas, para que as claras não opercam volume.
- 4) Colocar a mousse em uma taça ou travessa de serviço e refrigerar por 2 horas.
- 5) Próximo do momento de servir, decorar a bordada travessa formando uma guirlandade de frutas e ramos de alecrim.

Tempo de preparo: 30min + 2h

Rendimento: 8 porções

SAGU DE LEITE CONDENSADO COM CALDA DE SUCO DE UVA

INGREDIENTES PARA O SAGU:

- 2 xícaras de sagu
- 2 litros de Leite Integral Frimesa
- 395g de leite Condensado Frimesa
- 3 ramos de canela

INGREDIENTES DA CALDA DE SUCO DE UVA:

- 1 litro de suco de uva integral
- 150g açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO:

- 1) Deixar o sagu de molho em água por 1 hora. Escorrer e levar ao fogo com o leite.
- 2) Cozinhar em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até que as bolinhas de sagu estejam translúcidas – cerca de 20 minutos.
- 3) Desligar o fogo e misturar o leite condensado, imediatamente.
- 4) Cobrir com filme plástico rente à superfície, para não formar película. Resfriar.
- 5) Levar o suco e o açúcar ao fogo. Ao ferver, juntar o amido de milho dissolvido em água. Cozinhar por mais 2 minutos, mexendo constantemente. Cobrir com filme plástico rente à superfície para não formar película. Resfriar.
- 6) Servir sagu e molho gelados, servidos separados.

Tempo de preparo: 45min + 15min

Rendimento: 8 porções

BOMBOM DE TRAVESSA

Essa sobremesa fica ainda mais saborosa para apreciar num domingo em família.

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARO:

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

Tempo de preparo: 40 min

MOUSSE GELADO DE CHOCOLATE E IOGURTE

INGREDIENTES:

Base:

- 1 pacote de biscoito tipo Maria
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 125g de Manteiga Frimesa

Recheio:

- 2 copos de Iogurte Natural Frimesa
- 1 pote de Nata Frimesa
- 5 folhas de gelatina sem sabor
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 100g chocolate ao leite em tablete

MODO DE PREPARO:

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

Tempo de preparo 40 min

Na sobremesa, no pão
ou direto do pote.
Que tal experimentar este
doce de leite e muito mais?
De carnes suínas a lácteos,
Frimesa sempre é a escolha certa
para todas as suas refeições.

Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda.



**TEM
PRA
TODO
DIA.**

Vai um matambrito
delicioso aí?

No churrasco, na panela ou nas
receitas da família.

De carnes suínas a lácteos,
Frimesa sempre é a escolha certa
para todas as suas refeições.

Frimesa.

**Quem experimenta,
recomenda.**



**TEM
PRA
TODO
DIA.**