

REVISTA Frimesa

Edição nº125 | Jan/Fev 2026
www.frimesa.com.br



BALANÇO 2025:
CRESCIMENTO E RESILIÊNCIA

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.**

PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros leitores,

O agronegócio brasileiro continua sendo a base de sustentação do desenvolvimento econômico, social e ambiental do país. As diversas cadeias de produção experimentaram ajustes nas suas margens de contribuição. Fatores macros como: condições climáticas, eventos sanitários, juros elevados, legislações brasileiras restritivas e comércio internacional politizado, pressionaram os resultados.

Especificamente nas cadeias produtivas do suíno e do leite, foco da Frimesa, atravessamos o ano de 2025 cumprindo o que foi planejado.

A atividade suíno seguiu o primeiro semestre com bom desempenho e no segundo período enfrentou queda dos preços no mercado interno e dólar baixo com redução significativa nos valores de exportação. O fator positivo foi a manutenção dos custos de produção durante o ano.

A cadeia do leite, a partir de março, apresentou quedas contínuas até dezembro, pressionando os resultados do produtor e dos laticínios. Os fatores básicos da queda foram: aumento da produção brasileira de leite, próxima a 10%, a importação de derivados lácteos, batendo record, e a restrição do consumo interno de produtos lácteos.

No âmbito das despesas destacamos a elevação exorbitante dos juros, a contínua elevação dos tributos e o ambiente de insegurança jurídica, à luz da legislação complexa do país.

O cenário foi desafiador e ao mesmo tempo motivador para a busca de soluções. Com esse espírito, a Frimesa encerrou o ano de 2025 com um faturamento bruto de R\$ 7.040.424.034,00 tendo um crescimento de 7% sobre o ano anterior.

O quadro de colaboradores ficou estável, com 12.986 pessoas. Os indicadores econômicos e financeiros apresentaram significativas melhoras e estão demonstrados na matéria de capa.

Registramos nesse exercício as mudanças de grande impacto que realizamos na estrutura organizacional, na área comercial e no sistema de gestão para resultados. Investimos em tecnologia da informação, com destaque para a digitalização. Implementamos



programas de formação profissional e de produtividade em todas as áreas.

Atingimos as metas estabelecidas no Planejamento Estratégico de 2025, em razão do engajamento dos produtores, das Cooperativas Filiadas e dos colaboradores da Frimesa.

Somos gratos a todos os envolvidos no sistema cooperativista, aos clientes e consumidores, fornecedores e prestadores de serviços.

Agradecemos à OCEPAR, sistema financeiro, órgãos públicos e entidades privadas pela parceria e apoio recebidos.

Nossa missão foi cumprida graças ao bom combate realizado, com a bênção de Deus.

Elias José Zydek
Presidente Executivo

SUMÁRIO



Janeiro
Fevereiro
Ed. nº 125

18 Responsabilidade Social
20 História
22 Conheça as unidades

28 Sala do Produtor
36 Especial Mulheres
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: assessoriacomunica@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: 10.000 exemplares. Gráfica Tuicial.



10

Frimesa supera R\$ 7 bilhões em faturamento e cresce 7% em 2025. Um resultado sólido que reafirma a força da cooperação e nossa resiliência para gerar valor real, do campo até a sua mesa.



Parceria renovada

Impacto Esperado

Visibilidade nacional
(uniforme + redes sociais)

Aproximação com consumidor final

Fortalecimento da marca no varejo

Mais vendas e produção

FRIMESA RENOVA COM CORINTHIANS FOCANDO EM VISIBILIDADE NACIONAL E EXPANSÃO NO MERCADO PAULISTA.

A Frimesa consolida sua estratégia de expansão nacional ao oficializar a renovação do patrocínio com o Sport Club Corinthians Paulista até o final de 2026. A parceria garante que a marca da cooperativa continue estampada com exclusividade na omopleta do uniforme do time masculino, assegurando presença e visibilidade no esporte mundial. Para a Frimesa, a manutenção deste investimento representa um movimento tático de mercado, conectando a base produtiva paraense ao seu maior polo de consumo, o mercado paulista, onde o clube detém as maiores torcidas.

O impacto desta união tem superado as expectativas em velocidade e alcance. Segundo o Superintendente Comercial, Rodrigo Fossalussa, o objetivo central é dar visibilidade à marca, meta que vem sendo atingida rapidamente. Um exemplo marcante ocorreu na semana da decisão da Copa do Brasil, onde o impacto gerado foi tão expressivo que, para obter o mesmo resultado em outros

canais de mídia, seria necessário investir o equivalente a todo o orçamento anual de marketing da empresa.

Além da exposição nos gramados, a renovação amplia o leque de ações de relacionamento e ativações digitais. A Frimesa passará a contar com oportunidades como o uso de um camarote exclusivo, acesso à estrutura da Arena para eventos e novas frentes de mídia. Com uma torcida estimada em mais de 30 milhões de pessoas e uma presença digital que soma 35 milhões de seguidores, o Corinthians oferece um engajamento único por parte da "Fiel", reconhecida pela lealdade e envolvimento com os parceiros do clube.

"Renovar com o Corinthians reforça nossa estratégia de crescimento em praças fundamentais", destaca o Presidente Executivo, Elias José Zydek, enfatizando que estar ao lado de uma das maiores torcidas do mundo permite levar a marca Frimesa para o dia a dia de milhões de famílias. O impacto esperado com esta continuidade inclui o fortalecimento da marca no varejo, maior aproximação com o consumidor final e, consequentemente, o estímulo ao aumento nas vendas e na produção industrial.

Doçura repaginada

COM 8% DE GORDURA E DESIGN RENOVADO EM TONS DE AZUL, O LEITE CONDENSADO INTEGRAL DA FRIMESA GANHA UM VISUAL MODERNO QUE UNE TRADIÇÃO E APELO AO APETITE.

Sintonizada com as movimentações do varejo, a Frimesa apresenta a nova identidade visual do Leite Condensado Integral 395g. A mudança mais marcante é a substituição do tradicional amarelo pelo azul, uma escolha estratégica de design para garantir maior destaque visual e modernidade nas gôndolas.

O novo conceito acompanha a identidade visual do leite condensado semidesnatado (4% de gordura), lançado em outubro de 2025, padronizando a linha de condensados da marca.

Para despertar o desejo imediato no consumidor, a nova roupagem traz como protagonista o pudim, uma das sobremesas mais tradicionais e amadas dos brasileiros. Essa escolha de appetite appeal (apelo ao apetite) reforça o uso clássico do produto, conectando a marca diretamente com os momentos de doçura no dia a dia das famílias.

Embora a embalagem apresente esse novo conceito, a Frimesa reforça que a fórmula permanece inalterada. O produto mantém o padrão de 8% de gordura, diferencial que assegura o sabor apurado, a textura encorpada e o rendimento superior, características indispensáveis, tanto para a cozinha doméstica quanto para a confeitaria de alta performance.



Aponte a câmera do seu celular e confira receitas deliciosas com o leite condensado Frimesa!





Carne Suína conquista varejo

CRESCIMENTO ACELERADO,
MUDANÇA DE HÁBITOS
E INOVAÇÃO INDUSTRIAL
COLOCAM A PROTEÍNA
SUÍNA NA PREFERÊNCIA
DE CONSUMO – COM A
FRIMESA À FRENTE DESSA
TRANSFORMAÇÃO

O varejo alimentar brasileiro atravessa uma transformação significativa no consumo de proteínas e a carne suína desponta como a grande protagonista desse movimento. Dados da Scanntech indicam que, em 2025, a categoria registrou crescimento expressivo de 11% em volume e 21% em valor. Com faturamento superior a R\$ 43 bilhões, a proteína suína consolida-se como uma das principais escolhas nas gôndolas e nas refeições do dia a dia dos brasileiros.

Essa ascensão é validada pela Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS), que projeta um consumo per capita de 20,2 kg para 2025 – um crescimento de 35% na última década. Atualmente, 74% dos consumidores afirmam consumir a proteína regularmente, atraídos pelo equilíbrio entre sabor e custo-benefício.

PROTEÍNA SUÍNA

LIDERA crescimento no varejo: valorização de 21% reafirma o novo hábito nacional.

O Diferencial Estratégico da Frimesa

Atenta às novas demandas do consumidor moderno, a Frimesa entende que a conveniência é um dos principais motores desse crescimento. A empresa investe continuamente no desenvolvimento de cortes premium, com maior marmorização, padronização e embalagens práticas, que aliam qualidade e facilidade no preparo.

"Por meio de um rigoroso programa de certificação, garantimos segurança alimentar e padronização, entregando ao varejo produtos de alto giro e baixíssimo índice de quebra", afirma Elias José Zydek, presidente executivo da Frimesa.

Com 48 anos de história, a Frimesa é a maior processadora de suínos do Paraná e a quarta do Brasil. Nos últimos cinco anos, a empresa expandiu sua oferta de derivados em 32%. A estrutura conta com três plantas de alta tecnologia, incluindo o frigorífico mais moderno da América Latina, em Assis Chateaubriand (PR), base para a meta de processar 23 mil suínos ao dia até 2032.

Modernização e Mix de Produtos

Para 2026, a Frimesa projeta ampliar as capacidades de produção fabril e fortalecer a atuação comercial. O portfólio de cortes suínos destinados ao varejo atende a diferentes momentos de consumo, do churrasco aos preparos cotidianos, com opções in natura, temperadas, linguças frescas e defumadas.

Os cortes in natura se destacam por atenderem consumidores que valorizam o ritual de temperar e criar sua própria assinatura culinária. Com um dos portfólios mais completos do mercado, a Frimesa oferece cortes termoformados e congelados que asseguram procedência, frescor prolongado e maior vida útil, reduzindo a necessidade de compras frequentes.

O mix contempla, desde os cortes tradicionais — como lombo, bisteca, pernil e costela suína — até cortes nobres e inovadores, como picanha suína, matambrito, alcatra, panceta e costela premium.

Outra opção na linha cortes são os temperados, perfeitos para quem busca mais praticidade nos momentos especiais de consumo até mesmo no dia a dia, pois já vêm porcionados em quantidade adequada ao preparo. Já vêm prontos para assar, fritar ou grelhar. Nesses itens se destacam a Picanha Suína Temperada, Panceta Aperitivo e Costela Suína com osso Temperada e duas versões de Porco a Passarinho Temperado.

20,2 kg

consumo per capita em 2025

salto de

35%

na última década

O salto da categoria

- ✓ Em 2025, a carne suína rompeu barreiras no varejo.
- ✓ 11% de crescimento em volume.
- ✓ 21% de crescimento em valor.
- ✓ Um mercado que já supera os R\$ 43 bilhões.

CAPA BALANÇO

1ª

EMPRESA DO
PARANÁ EM
ABATE DE SUÍNOS
Fonte: MAPA

2ª

MAIOR INDÚSTRIA DO
PARANÁ DE LÁCTEOS
E **12ª DO BRASIL**
Fonte: Milkpoint

4ª

MAIOR INDÚSTRIA
DE CARNE SUÍNA
DO BRASIL
Fonte: MAPA

59ª

MAIOR EMPRESA DO
SUL DO BRASIL E **20ª**
DO PARANÁ
Fonte: Revista Amanhã

228ª

MAIOR EMPRESA
DO BRASIL
Fonte: Anuário Valor 1000,
do Valor Econômico.

R\$ 6,5 BI

2024

R\$ 6,1 BI

2023

7 BILHÕES: A FORÇA DA COOPERAÇÃO

2025

EM CENÁRIO ADVERSO, FRIMESA
CRESCER 7% EM 2025. RESULTADOS
REAFIRMAM SUA RESILIÊNCIA E
COMPROMISSO EM GERAR VALOR

Crescer em ambientes desafiadores exige mais do que estratégia: exige bases estruturadas, cooperação e visão de longo prazo. Em um ano marcado por instabilidades econômicas e pressões sobre o setor de proteínas, a Frimesa demonstrou a força de um sistema que gera valor para todos os envolvidos, do campo ao consumo.

Essa é a essência da Central Frimesa, que sustenta sua competitividade na industrialização de carne suína e leite, mobilizando uma cadeia produtiva com cinco cooperativas filiadas — Copagril, Lar, Copacol, C.Vale e Primato — e cerca de 23 mil pessoas.

"2025 foi positivo para a Frimesa. As metas foram alcançadas e ultrapassamos a casa dos sete bilhões com muito trabalho, disciplina e cooperação", destaca o Presidente Executivo, Elias José Zydek. No exercício encerrado, a cooperativa registrou o faturamento histórico de R\$ 7,04 bilhões, um incremento de R\$ 460,3 milhões em relação a 2024. Este crescimento de 7% foi impulsionado, principalmente, pela estratégia de agregação de valor à produção.

Mais do que números, o desempenho de 2025 revela uma Central que soube adaptar seu mix e otimizar sua estrutura. Os ganhos de produtividade foram fundamentais para proteger as margens. O superintendente Administrativo Financeiro, Carlos Alberto Pereira, aponta que a atividade de lácteos obteve incremento de 2% na produtividade geral, aliado a uma redução de 7,6% no custo por quilo. Na área de Carnes, a operação

demonstrou resiliência ao manter o custo estável — variação de apenas 0,3% — mesmo diante do cenário inflacionário.

O mercado externo também teve papel decisivo no desempenho do ano. "O cenário internacional nos surpreendeu positivamente. Hoje, temos aproximadamente 8% de participação nas exportações brasileiras de carne suína e 52% de share no Paraná. Além disso, dobramos praticamente a produção de doce — um produto amado pelos consumidores e reconhecido pela sua qualidade", detalha o Superintendente Comercial, Rodrigo Fossalussa.

Com 48 anos de história, a Frimesa reafirma sua posição como a maior processadora de suínos do Paraná e a quarta do Brasil. A estratégia de agregar valor refletiram nas sobras disponíveis para a Assembleia Geral, que totalizaram R\$ 82 milhões, 62% a mais.

Esse resultado foi viabilizado pelo processamento de 3,2 milhões de suínos e 258 milhões de litros de leite, provenientes de 2.547 produtores das cooperativas filiadas. "Agimos coletivamente para manter a estabilidade da cadeia produtiva e fortalecer todos os seus elos. A Frimesa funciona como o motor que transforma a produção do campo em valor compartilhado", reforça Zydek.

Estratégia comercial e governança

Para sustentar o desempenho, a Frimesa atuou fortemente na diversificação de canais, ampliando sua presença no varejo. Em 2025, a central manteve uma robusta cadeia de distribuição, envolvendo 48.925 clientes ativos em todo o Brasil.

Por meio de um estudo aprofundado que considerou o tamanho de mercado, a atuação da concorrência e a rentabilidade por categoria, a Frimesa otimizou seu catálogo.

"Encerramos o ano com 567 produtos ativos. Descontinuamos itens de baixa performance para reduzir a complexidade operacional e priorizamos os produtos de maior retorno e na preparação de futuros projetos", explica Rodrigo.

Outro desafio relevante foi o cenário de juros elevados, onde a gestão rigorosa garantiu a rentabilidade e a continuidade dos investimentos. Segundo Pereira, houve uma melhora significativa nos indicadores de liquidez. "A tesouraria encerrou o ano positiva, sustentada por gestão eficiente de recebíveis, controle de estoques e a utilização do FIDC com instrumento de funding de curto prazo".

Além dos resultados financeiros, 2025 foi um ano decisivo para a governança da Frimesa. O principal marco foi a reestruturação organizacional estratégica, que otimizou a alta gestão ao reduzir as divisões de quatro para três: Operações, Administrativa-Financeira e Comercial. A mudança reorganizou áreas, processos e hierarquias, tornando a cooperativa mais ágil, integrada e preparada para novos ciclos de crescimento. "A gestão passou por ajustes estratégicos visando um salto nos próximos dez anos. O objetivo é nos adequarmos a um ambiente cada vez mais competitivo, inovador e tecnológico", afirma Zydek.

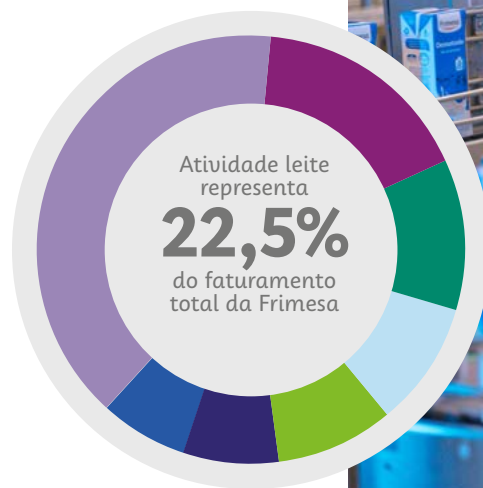
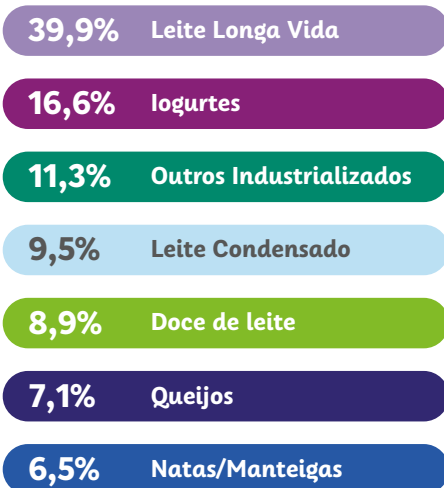
CARNE SUÍNA: **Superação e mercado global**

O cenário da carne suína em 2025 foi desafiador. Após um início de ano acelerado, o setor enfrentou obstáculos macroeconômicos no segundo semestre, como retração do consumo doméstico, devido à queda no poder aquisitivo.

Para enfrentar esse contexto, a Frimesa apostou na agilidade do mix de produtos, no lançamento de opções mais adequadas ao orçamento do consumidor e no fortalecimento da inteligência comercial. A decisão incluiu uma redução deliberada na comercialização de carcaças no país, priorizando o direcionamento de matéria-prima para itens de maior valor agregado, que garantem margens mais saudáveis.

Participação na Produção de Lácteos

A Frimesa processou, em média, 707 mil litros de leite por dia em 2025. Os segmentos de Leite Longa Vida (UHT) e iogurtes consolidam-se como os principais destaques do portfólio produtivo.





Participação na Produção Carnes

Em 2025, em carnes, a linha de industrializados (presuntaria, defumados e embutidos) consolidou-se como a principal frente de produção.

45,5% Industrializados

33,0% Exportação

11,8% Ingredientes

9,5% Cortes

Dentro da estrutura da Frimesa, a atividade de Carnes reafirmou sua importância como o principal motor econômico, respondendo por 76,6% do faturamento global da Central. No campo fabril, a cooperativa encerrou o período com produção total de 369.408 toneladas de alimentos processados.

O grande expoente do ano, contudo, foi o desempenho no comércio exterior. A Frimesa registrou um avanço de 19,4% nas exportações, fruto direto da prospecção de novos mercados e da alta competitividade da proteína nacional. Atualmente, a relevância dessa frente é tamanha que 33% de toda a produção da central já atravessa as fronteiras brasileiras para atender o consumidor global.

LÁCTEOS: Produtividade e inovação

O segmento de leite figurou como uma das áreas mais pressionadas ao longo de 2025. No Brasil, o setor enfrentou um desequilíbrio entre a oferta e a demanda, impulsionado por um aumento de 8% na produção interna somado a volumes recordes na importação de derivados pelo varejo. Simultaneamente a esse excesso de produto no mercado, o consumo foi impactado pela retração do poder aquisitivo da população, estreitando as margens de toda a cadeia.

Diante desta conjuntura adversa, a Frimesa concentrou esforços na redução rigorosa de custos e na maximização da produtividade. O processamento diário atingiu média de 707 mil litros de leite. Esse fluxo de matéria-prima viabilizou produção de 138.190 toneladas de produtos acabados, um avanço de 10,2% em relação ao volume registrado em 2024.

Atualmente, os derivados lácteos respondem por 22,5% do faturamento global da Frimesa, consolidando-se como um eixo indispensável para a composição da receita e a manutenção da rentabilidade. Para sustentar esse desempenho, o planejamento institucional manteve o foco nos itens industrializados de maior valor agregado, como doces, manteigas, leite condensado, requeijão, iogurtes e sobremesas.

Dentro do mix industrial, o destino do leite com a linha de queijos permanece como a principal protagonista, absorvendo 36,5% do destino total do leite processado, enquanto o leite longa vida (UHT) representa 20% da utilização. O destaque produtivo do exercício foi observado nas categorias de doce de leite e leite condensado.





GENTE E GESTÃO: Pessoas no eixo estratégico

A Frimesa encerra 2025 reafirmando sua premissa de cuidar das pessoas. Em um ano de desafios, a Central alcançou o marco de 12.986 colaboradores, um crescimento de 3,85% no quadro funcional, gerando 482 novas oportunidades de trabalho em comparação ao ano anterior.

O Superintendente Administrativo Financeiro, Carlos Alberto Pereira, explica que 2025 ficou marcado pela reestruturação na área de Gente & Gestão: "a mudança traz uma nova visão na forma de desenvolver talentos, conectando o capital humano diretamente à nossa estratégia de longo prazo".

Um dos grandes marcos foi o relançamento da Educação Corporativa Frimesa, agora estruturada em 11 academias de capacitação. O objetivo é claro: excelência técnica e preparação para as transformações do setor. Confira os destaques:

- **Academia de Lideranças:** Treinou mais de 370 líderes, fortalecendo a sucessão e a cultura de gestão.
- **Academia de Produtividade:** Focada na metodologia Six Sigma, formou 100 profissionais em Yellow Belt e 29 em nível Champions, consolidando um Núcleo de Produtividade com 20 especialistas. A meta é audaciosa: atingir 100% da empresa com certificação White Belt.
- **Academia de Tecnologia e Transformação Digital:** Promoveu uma jornada pioneira de Inteligência Artificial aplicada à estratégia através do programa LevelUp, envolvendo mais de 30 lideranças das áreas Administrativa e Financeira.
- **Capacitação de Monitores:** Uma iniciativa vital que

12.986

Empregos diretos em 2025

3,85%
de variação

50,52%
homens

49,48%
mulheres

475
jovens
aprendizes

275
pessoas com
deficiência

41
estagiários

580
temporários

370
Lideranças
treinadas

240
monitores treinados
mensalmente

374
talentos
valorizados

prepara mensalmente 240 profissionais das três unidades industriais de carnes em temas essenciais de monitoria e gestão operacional.

A nova fase organizacional também priorizou a proximidade. Segundo a gerente de Gente & Gestão, Cinara Cazorla, "novos canais foram criados para garantir que a voz do colaborador chegue à alta gestão". Entre as iniciativas, destaca-se o Conexão Frimesa, que promove encontros trimestrais presenciais com a diretoria para um diálogo direto e transparente. Somam-se a ele o Frimesa Cast, voltado à apresentação de projetos gerenciais e compartilhamento de boas práticas, e o Café com Lideranças, cujas reuniões periódicas focam na escuta ativa para identificar melhorias práticas no ambiente de trabalho.

Indicadores e desafios futuros

A modernização dos processos trouxe resultados tangíveis. Cinara destaca a agilidade na atração de talentos: o tempo médio para o fechamento de vagas foi reduzido em 25,72%, baixando de 35 para 26 dias. "Além da agilidade externa, a Frimesa olhou para dentro. Das mais de 7,3 mil vagas abertas no ano, a Central realizou 374 promoções internas, valorizando a "prata da casa" e oferecendo oportunidades reais de carreira".

Apesar dos avanços, a Frimesa mantém o olhar atento aos pontos de evolução. Para o próximo ciclo, as prioridades são a redução consistente do turnover — especialmente em funções operacionais críticas — e a diminuição do absenteísmo.

A estratégia para enfrentar esses pontos passará por ações integradas de saúde, ergonomia e clima organizacional, aliadas ao fortalecimento das lideranças de base. "Vemos uma oportunidade enorme para acelerar a formação de líderes e consolidar a Frimesa como referência nacional em gestão de pessoas no setor de alimentos", conclui a gerente de Gente e Gestão.

ELO ENTRE A CENTRAL E O PRODUTOR

Conselho Fiscal da Frimesa manteve uma atuação proativa ao longo de 2025, acompanhando de perto um ciclo marcado por transformações estruturais. Em sua avaliação anual, o grupo destacou que, apesar das volatilidades do mercado, a Central consolidou seu faturamento histórico mediante uma gestão rigorosa de custos e um compromisso irrisório com a transparência.

A análise dos resultados revela um ano de dois tempos: enquanto o setor de carnes enfrentou desafios no segundo semestre com a volatilidade cambial e retração da demanda, o segmento de leite apresentou melhoras significativas. Essa recuperação no leite não veio do mercado externo — pressionado pela importação de produtos do Mercosul —, mas, sim, de ganhos internos de eficiência industrial e otimização de processos que equilibraram as margens da cooperativa.

Outro destaque do exercício foi a implementação do novo modelo de governança. Para os conselheiros, a reestruturação da alta gestão foi uma decisão necessária. Para o conselho, a Frimesa fez o dever de casa ao estruturar controles internos mais rígidos, focando na viabilidade de resultados, mesmo em cenários adversos.

Com uma rotina de reuniões quinzenais e visitas às unidades regionais, o Conselho Fiscal atuou como um elo, levando as demandas da ponta produtiva (as cooperativas filiadas) para a diretoria. A relação foi marcada pela transparência e pelo acesso ágil às informações, garantindo que a fiscalização acompanhasse o ritmo de expansão da central.

CONSELHO FISCAL, da esquerda para a direita: Antônio de Freitas, Olívio José Herrmann, Jakson Demétrio Lamin, João Teles Morilha, Luiz Antônio Della Valentina e Alison Petermann.





Frimesa no Agroshow Copagril

TECNOLOGIA E CONTROLE DE QUALIDADE
SÃO DESTAQUES DO EVENTO

EQUIPE Suprimentos Leite
Frimesa marcando presença
no Agroshow Copagril 2026.

Reforçando seu compromisso com o desenvolvimento das cadeias produtivas de suínos e leite, a Frimesa marcou presença na Agroshow Copagril 2026, realizado entre os dias 14 e 16 de janeiro, em Marechal Cândido Rondon (PR). A Frimesa contou com dois espaços dedicados ao atendimento técnico especializado aos produtores de ambas as áreas.

Para Tatiano Dorigon, Gerente de Política Leiteira, a feira é vital para fortalecer o relacionamento com os produtores. "Mostramos a cadeia de valor do leite, salientando a importância do produtor para o segmento lácteo da Frimesa. Tecnologia, qualidade e eficiência garantem evolução contínua da produção, levando confiança até o consumidor final", afirmou.

Durante a programação, o público recebeu atualizações sobre os pilares essenciais que sustentam a marca: sustentabilidade, biossegurança e segurança alimentar. A programação também incluiu palestras, apresentações sobre a cadeia produtiva e degustação de iogurtes. O grande destaque tecnológico foi o tour imersivo em realidade virtual 3D, que permitiu aos visitantes

"viajar" pela indústria de refrigerados. A experiência detalhou cada etapa do processo de fabricação e o rigoroso controle de qualidade que garante a segurança dos produtos que chegam à mesa dos brasileiros.

EXPERIÊNCIA 3D:
visitante conhece de
perto nossa indústria
de refrigerados pelo
óculos virtual.



Vai uma copa lombo deliciosa 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
Frimesa **PRA**
TUDO
DIA.



Compromisso com a comunidade

TIME Frimesa e Amesfi em assinatura da renovação do compromisso com a comunidade

FRIMESA
MANTÉM
PARCERIAS COM
ENTIDADES
SOCIAIS PARA
FORTALECER A
INCLUSÃO

Fiel ao sétimo princípio do cooperativismo, o interesse pela comunidade, a Frimesa iniciou o ano reforçando o apoio a entidades fundamentais de Medianeira, sua cidade sede. A renovação das parcerias com a AMESFI (Associação Medianeirense de Surdos) e a AMEDEF (Associação Medianeirense dos Deficientes Físicos) garante que ambas as instituições sigam promovendo a melhoria constante de suas atividades.

Inclusão e comunicação

Desde 1995, a Escola Bilíngue AMESFI atua na inclusão, orientação e alfabetização de surdos e fissurados, unindo famílias e profissionais em um atendimento personalizado. A parceria com a Frimesa fortalece o vínculo entre educação e mercado de trabalho por meio de treinamentos especializados, vagas de emprego adaptadas e cursos de Libras para os colaboradores da Cooperativa, promovendo uma integração interna efetiva.

Atualmente, a entidade atende uma média de 500 pessoas. Além do processo linguístico e da escolaridade — que

abrange, desde a Educação Infantil até o Ensino Médio e a Educação de Jovens e Adultos (EJA) —, a AMESFI realiza o encaminhamento profissional dos assistidos. A estrutura disponibiliza suporte multidisciplinar com fonoaudiologia, psicologia e serviço social para todos os integrantes da comunidade que necessitem.

Defesa e cuidado

Complementando o pilar de responsabilidade social, a Frimesa reafirma sua parceria histórica de 14 anos com a AMEDEF. Fundada há quase 40 anos, a entidade realiza uma média de 800 atendimentos mensais, viabilizados pelo SUS e por projetos complementares.

Desde 2012, o apoio da cooperativa tem sido vital para a defesa dos direitos de idosos e pessoas com deficiência física. Esta colaboração continua garante o acesso gratuito da comunidade a serviços essenciais, como fisioterapia, terapia ocupacional, psicologia e serviço social.

Além do suporte financeiro e estrutural oferecido pela Central, as ações contam com o engajamento direto dos colaboradores da Frimesa. Eles participam ativamente de doações e projetos voluntários, consolidando a responsabilidade social como um valor vivo e pulsante dentro da cooperativa.

REPRESENTANTES da Frimesa e Amedef firmaram parceria em prol da comunidade



Lideranças de Guaraniaçu na Frimesa

Em janeiro (23), a Frimesa recebeu em sua sede o prefeito Ronaldo Cazella, o vice Carlão do Guaporé e o secretário Valcir Guarda, para fortalecer a parceria entre a cooperativa e o município. Durante a visita, foram apresentados dados do município e discutida a possibilidade de instalação de uma unidade da cooperativa em Guaraniaçu. A Frimesa segue trabalhando para crescer no Paraná, buscando lugares estratégicos para investir com segurança, gerar empregos e aumentar sua produção.



Apoio à educação indígena

Outra ação que reforçou o compromisso social da Frimesa foi a doação de 25 cadeiras ao Colégio Estadual Indígena Teko Nemoingo, em São Miguel do Iguaçu. O gesto contribui com a comunidade Guarani, que tem na educação a base para preservar sua identidade. A trajetória da aldeia na região iniciou em 1982, mas a escola foi inaugurada em 2013 para atender 16 famílias pioneiras; hoje, o local já abriga 210 famílias. Para acompanhar esse crescimento, a unidade evoluiu para um complexo de 17 salas de aula, que atendem 400 alunos.



HISTÓRIA

80, a Central Sudcoop, hoje Frimesa, anunciou que mais um grande negócio havia sido fechado com as cooperativas. Com a compra das indústrias do Laticínios Rainha, do Marechal Cândido Rondon e do Cascavel, a Central ganhava um novo agregado: o leite. Como as carnes, a entrada da Central no segmento de leite vinha atender à demanda dos produtores locais, que mesmo com volumes muito pequenos, sentiam a dificuldade de manter a produção em meio à industrialização e da demanda conjunta. Na sequência, em 1982, mais duas indústrias são incorporadas em Matelândia e Nova Fátima. Todas as unidades de leite se concentraram no Oeste do Paraná. E, desde então, a Central atuava com as unidades do Oeste e Iguaçu. É muito importante destacar que, naquela época, muitas propriedades tinham o leite como única fonte de renda.

Frimesa 48 anos

MEMORIAL FRIMESA:

onde o passado encontra o presente, preservando cada memória na construção da força da cooperativa.

MEMORIAL
E AÇÕES
COMEMORATIVAS
REFORÇAM A
TRAJETÓRIA
COOPERATIVISTA
E PROMOVEM
INTEGRAÇÃO

A trajetória da Frimesa começou em 13 de dezembro de 1977, em Francisco Beltrão, no Sudoeste do Paraná, quando quatro cooperativas uniram forças para levar o produtor além da produção primária, ingressando com coragem na agroindustrialização. Três anos após a fundação, com aquisição do Frigorífico Frimesa, a sede foi transferida para Medianeira, consolidando a união das cooperativas do Oeste paranaense que, hoje, sustenta uma das maiores centrais do Brasil.

Ao longo dessas quase cinco décadas, a evolução da Frimesa foi impulsionada por ondas estratégicas que transformaram o desenvolvimento no campo. Esse progresso foi sustentado pelo fomento à produção (com foco em genética, qualidade e volume de suínos e leite), aliado ao aumento da eficiência tecnológica. O investimento constante em novas plantas e na modernização de processos permitiu



Leia o Qr Code
e assista o vídeo
do Memorial
Frimesa

a consolidação da marca e a expansão da sua força nos canais de distribuição nacionais.

Para celebrar este marco de 48 anos, a Frimesa promoveu, entre os dias 10 e 19 de dezembro, uma série de visitas guiadas ao seu Memorial, localizado na Sede Administrativa. Os colaboradores vivenciaram uma experiência imersiva conduzida pela área de Comunicação Institucional, percorrendo uma linha do tempo composta por documentos, fotos e objetos que narram os marcos históricos da cooperativa.

Inaugurado em 2022, o Memorial Frimesa foi concebido como um patrimônio de valor permanente para preservar a memória da empresa e disseminar seus valores. O espaço visa proporcionar um reencontro emocional para quem faz parte dessa história: o objetivo é que os colaboradores e visitantes vejam em cada objeto uma parte de sua própria trajetória. O acervo segue em constante atualização, registrando o crescimento da cooperativa para as futuras gerações.

A Frimesa na visão dos pequenos



Em alusão ao aniversário, a Frimesa realizou o concurso cultural de desenho "Como eu vejo a Frimesa". A iniciativa buscou fortalecer a integração familiar e incentivar a criatividade de filhos de colaboradores com até 12 anos.

As ilustrações foram avaliadas por critérios de composição visual, originalidade e emoção. Nos dias 15, 16 e 17 de dezembro, as premiações foram entregues em cerimônias marcantes. Além de receberem os prêmios, os pequenos artistas e suas famílias realizaram uma visita especial às unidades da Frimesa, onde os desenhos vencedores ficaram expostos, celebrando o orgulho e o carinho das crianças pelo trabalho de seus pais e pela história da cooperativa.

CONHEÇA AS UNIDADES



Iniciou as operações em **1991**.



Com tecnologia e processos automatizados.



Capacidade de processar **700 mil litros/dia**.



Linhas de queijos, bebidas lácteas, creme de leite, doce de leite, leite condensado, leite longa vida, manteiga e requeijão.

Por dentro da Frimesa

UNIDADE INDUSTRIAL DE QUEIJOS: ONDE O LEITE SE TRANSFORMA EM VALOR



UNIDADE FABRIL DE QUEIJOS, em Marechal Cândido Rondon: 36,7 mil m² de estrutura.

Por que o nome "Indústria de Queijos" se a produção vai além?

Para que os seus produtos cheguem com qualidade e sabor à mesa dos consumidores, a Frimesa opera em uma grande engrenagem de produção, composta por seis unidades fabris nos segmentos de carnes e leite. Nesta edição, a Revista Frimesa inicia a série especial "Por dentro da Frimesa", que apresentará, ao longo das próximas edições, as indústrias da cooperativa, revelando a tecnologia, o cuidado e a excelência presentes em cada etapa.

A estreia acontece na Unidade Fabril de Queijos (UFQ), localizada em Marechal Cândido Rondon, região Oeste do Paraná. É ali que a tradição e a inovação se unem para transformar a matéria-prima dos produtores e cooperativas filiadas em um mix diversificado e de valor agregado.

O que começou nos anos 90 em uma estrutura de apenas 8 mil m², evoluiu para 36,7 mil m², com doze linhas de industrialização que operam com flexibilidade e escala. A planta nasceu com "status de modernidade", ostentando, na época, o título de maior fábrica de queijos do Brasil.

Embora o portfólio da unidade seja diversificado — com a linha de leites liderando o volume, seguidos pelos produtos de queijos e doce de leite — o nome UFQ (Unidade Fabril de Queijos) carrega a herança de uma decisão estratégica que mudou o patamar da Frimesa na década de 1990.

A escolha pelo queijo não foi por acaso, mas sim pelo seu alto valor agregado. Na época da fundação, transformar leite em queijo era a melhor oportunidade para as cooperativas sustentarem a cadeia produtiva: afinal, cada quilo de queijo concentra, em média, 10 litros de leite, o que permitiu à marca ganhar escala e alcançar regiões distantes do Brasil.

O rigor técnico era tamanho que especialistas da Alemanha residiram na fábrica por três meses para ensinar aos técnicos da Frimesa os segredos de produção, especialmente do queijo Gouda. Foi nesse contexto que nasceu a marca Reggio, inspirada na região italiana de Reggio Emilia, para batizar a linha de queijos finos. Inicialmente, os produtos da unidade levavam a marca Reggio; mais tarde, em 1998, passaram a adotar o nome Frimesa, com a unificação das marcas da cooperativa.

A Linha do Tempo da inovação



2005

Marco da Diversificação: Implantação da linha de leite condensado e mais duas linhas de longa vida.



2016

Robotização na linha de produção.

1990

Inauguração da UFQ com 8 mil m² e processamento de 100 mil litros/dia.



2014

Salto Tecnológico: Modernização das linhas e automação industrial.



Hoje

36,7 mil m², 12 linhas de produção e capacidade para mais de 1 milhão de litros/dia.



TECNOLOGIA DE PONTA: A UFQ foi a primeira unidade industrial da Frimesa a integrar robôs em sua linha de produção, com o objetivo de garantir mais agilidade e eficiência aos processos.

Evolução e salto tecnológico

A trajetória oficial da UFQ iniciou-se em 16 de outubro de 1990. Na inauguração, a capacidade era de 100 mil litros de leite/dia, com meta de atingir 200 mil. Desde então, o investimento em modernização foi contínuo. Dois marcos definiram o cenário atual: em 2005, com a incorporação da linha de leite condensado, e em 2014, com um salto tecnológico que elevou a operação a outro patamar. Hoje, a unidade tem a capacidade de processar acima de um milhão de litros de leite por dia e 2.500 quilos de queijo a cada 90 minutos.

Esse crescimento em infraestrutura acompanhou o desenvolvimento humano: o time inicial de 300 pessoas transformou-se em uma força de 850 colaboradores. Entre eles está Gilmar Trenkel, atual encarregado de manutenção na linha longa vida que, em 30 anos como colaborador, vivenciou cada etapa desse salto.

curiosidade: A ciência do Parmesão

“Atuar numa planta como a da Frimesa é um desafio novo a cada dia, com grandes aprendizados. Estávamos num modelo de manutenção tradicional e, com a chegada da tecnologia e a busca por alta produtividade, tivemos que mudar a estratégia de trabalho”, relembra.

O trabalho técnico também reflete diretamente no que o consumidor recebe. Gilmar destaca que a manutenção garante a segurança alimentar. “Observamos riscos físicos, químicos e biológicos, garantindo que os processos funcionem de forma segura. Para isso, a equipe deve ter conhecimento de BPF (Boas Práticas de Fabricação) e parâmetros como temperatura, pressão e vazão”, afirma.

Versatilidade e tecnologia

A operação entrega mais de 130 produtos com diferentes características, sabores e formatos. O portfólio abrange a linha de longa vida — que inclui bebidas lácteas achocolatadas, creme de leite, leites UHT e leite condensado — e a linha de queijos, composta por opções tradicionais (como prato e muçarela, em peças ou fatiados) e queijos especiais (parmesão, gouda e provolone). Manteigas, requeijões e doces de leite completam o mix de produtos.

Para o gerente industrial de Lácteos, Carlos Codognotto, o diferencial competitivo reside no equilíbrio entre escala, produtividade e rigor técnico. “A indústria possui 70% dos processos automatizados. Robôs e sensores de alta precisão monitoram, desde o clima das câmaras de estocagem até a padronização e segurança alimentar, assegurando uniformidade absoluta aos produtos”, explica.

Apesar da alta tecnologia, a unidade industrial de queijos preserva o toque humano onde ele é vital. “Enquanto as linhas de manteiga e UHT são puramente automáticas, as queijarias exigem um olhar clínico. Elas são uma particularidade do produto: ainda dependemos das decisões dos queijeiros para garantir a textura, o rendimento e o padrão de excelência esperado”, afirma Carlos.

Para quem consome o produto final, uma curiosidade impressiona: para produzir apenas 1 kg do premiado Queijo Parmesão são necessários cerca de 12,5 litros de leite selecionado, além de meses de maturação silenciosa. É esse cuidado, aliado à tecnologia, que permite à Frimesa transformar leite em valor todos os dias.

Você sabia? Para produzir apenas 1 kg de Parmesão Frimesa, são necessários 12,5 litros de leite rigorosamente selecionados. Além disso, o queijo passa por um criterioso processo de maturação que, na Frimesa, pode levar de seis meses a um ano de maturação em câmaras com temperatura e umidade monitoradas por sensores de alta precisão. É a paciência da maturação aliada ao rigor da tecnologia.



SALA de maturação
queijo Parmesão Frimesa

Vai uma linguiça toscana aí?
Na grelha, no forno, frigideira
e até air fryer.

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

Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda.





**TEM
Frimesa PRA
TODO
DIA.**



**LAURI E
ESPOSA:**
do plano B à
excelência na
suinocultura

Terra de oportunidades

CASAL TRANSFORMA
PEQUENA ÁREA EM
UNIDADE MODELO
DE SUINOCULTURA
RENTÁVEL

No município de Maripá, na região de Palotina (PR), a propriedade da família Roehsig desafia a lógica de que "tamanho é documento" no agronegócio. Com apenas seis alqueires, área considerada pequena para a escala competitiva de grãos, o médico veterinário Lauri e sua esposa, Nikychiella, transformaram o espaço em uma referência na suinocultura. Associados à C.Vale, desde 2012, o casal gerencia um crechário de excelência com capacidade para 3.600 suínos por lote, entregues com rigor de qualidade à Frimesa.

Nem sempre a granja foi o coração da propriedade. No início, o solo era ocupado por soja e milho, mas as contas não



Arquivo Frimesa

fechavam com a folga necessária. “Precisávamos de uma fonte a mais de renda, um plano B caso os empregos externos falhassem”, conta Lauri, que na época era colaborador da C.Vale. Após estudarem a viabilidade do negócio, perceberam que o crechário, fase que recebe os leitões recém-desmamados, oferecia o giro financeiro e a dinâmica de manejo que melhor se encaixavam na propriedade. O caminho, contudo, exigiu coragem. O investimento inicial de R\$ 850 mil chegou a assustar a família. “Na época, nossos pais acharam que era loucura pelo valor investido, mas sabíamos onde queríamos chegar”, relembra Nikychiella.

SUPERAÇÃO QUE INSPIRA

A resiliência dos Roehsig foi testada em 2022, quando uma tempestade devastadora destelhou completamente o barracão da granja. O baque foi estrutural e emocional, mas serviu para solidificar a vontade de reconstruir com ainda mais profissionalismo. “Foi um momento marcante de superação. Tivemos que correr atrás de tudo para colocar a estrutura de pé novamente, mas voltamos ainda mais focados na organização e na qualidade”, relembra Niky. O segredo do sucesso reside na divisão de competências: enquanto Lauri aplica seu conhecimento técnico no manejo e saúde animal, Nikychiella comanda a gestão administrativa e financeira, além de um casal que cuida diariamente das demandas. Essa parceria resultou na nota máxima de 100% na certificação de biossegurança e bem-estar animal.

COOPERATIVA:



CAPACIDADE
7.500 suínos

LOCALIZAÇÃO
Maripá - Paraná

EXPANSÃO E LEGADO

Na suinocultura, a fase de creche é um dos pilares mais críticos. O cuidado meticuloso nos primeiros dias de vida é decisivo para reduzir a mortalidade e garantir o desenvolvimento dos animais. Entendendo que o desmame é um período estressante, marcado pela transição da nutrição líquida para a sólida, a granja investe em bem-estar: controle térmico rigoroso em 29°C, enriquecimento ambiental e o uso de brincue-dos (correntes) para reduzir o estresse. Com os resultados no topo do ranking da cooperativa, a família já planeja o próximo salto: a construção de um segundo barracão para dobrar a capacidade produtiva, alcançando o total de 7500 animais entre as duas unidades. Para o casal, o exemplo de empreendedorismo é o maior legado que deixará para os filhos de 14 e 11 anos. “Produzimos para o mundo. Saber que o produtor da fase seguinte faz questão de receber nossos animais pela qualidade do nosso manejo é o que nos motiva”, celebra Lauri, provando que a gestão de excelência transforma pequenas áreas em grandes negócios.



Arquivo Frimesa

FAMÍLIA ROESIG:

recebem assistência técnica da C.Vale para alcançar os melhores resultados.

Segurança e excelência

INICIATIVAS DE 2025 REFORÇAM CULTURA, TECNOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NA FRIMESA

Na mesa do consumidor, a confiança é o ativo mais valioso de uma marca. Na Frimesa, a Qualidade e Segurança dos Alimentos (QSA) vai além de uma área de suporte e se consolida como eixo estratégico para garantir a integridade de cada produto. Em 2025, a Cooperativa avançou em iniciativas voltadas ao fortalecimento da cultura organizacional, à conquista de certificações internacionais e à digitalização de processos, reforçando sua posição de destaque no setor de alimentos. A Gerente de Qualidade, Karem de Luca, reforça: "As entregas de 2025 refletem o investimento constante da Frimesa em tecnologia, capacitação e sistemas de gestão robustos, reafirmando um compromisso inegociável com a qualidade, a integridade dos produtos e a saúde do consumidor".

Cultura como base dos resultados

O engajamento dos colaboradores foi um dos pilares das ações ao longo do ano. A Semana da Qualidade mobilizou equipes em treinamentos e atividades educativas, ampliando a conscientização sobre boas práticas e segurança dos alimentos.

Esse movimento foi sustentado por iniciativas contínuas, como o Programa Guardiões da Qualidade, os encontros mensais com lideranças e o Diálogo Mensal da Qualidade e Segurança dos Alimentos. As ações estimularam o protagonismo das equipes e fortaleceram, de forma permanente, a cultura de qualidade em todas as unidades.



Inovação e Rastreabilidade Digital

Em um passo fundamental para o futuro, a Frimesa iniciou o projeto de digitalização dos registros dos Programas de Autocontrole (PACs) em suas seis unidades. Esta transição para o sistema Easypac visa eliminar ineficiências do papel, garantir a coleta de dados em tempo real e consolidar um avanço crucial na rastreabilidade e eficiência produtiva. Até o final do ano, 30% das planilhas foram digitalizadas, com previsão de 100% em 2026.

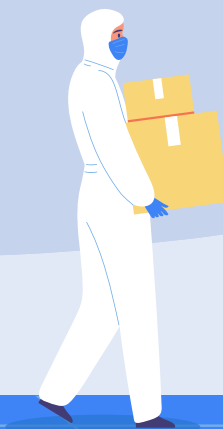
Certificações e monitoramento de fornecedores

A Frimesa expandiu o escopo de auditorias sob padrões globais de segurança de alimentos, obtendo conquistas internacionais:

- **Certificação IFS Food:** A empresa foi recertificada na norma IFS Food (International Featured Standards)—uma referência global reconhecida pelo GFSI (Global Food Safety Initiative)—com o nível máximo de desempenho (Higher Level) em todas as unidades auditadas: Marechal Cândido Rondon (UFQ), Medianeira (UFM) e, pela primeira vez, Assis Chateaubriand (UFA).
- **Aprovação IFS Progress Food:** As unidades de Marechal Cândido Rondon (UFR), Matelândia (UFLM) e Aurora (UFLA) também foram aprovadas nas auditorias IFS Progress Food, atestando o cumprimento dos mais rigorosos padrões internacionais.
- **Auditorias Abrangentes:** 100% das unidades industriais passaram por auditorias externas, internas e de clientes. O setor de Garantia da Qualidade conduziu auditorias internas, abrangendo prestadores de serviço de fabricação e operadores logísticos. Os fornecedores de matéria-prima, insumos e embalagens foram monitorados e auditados, atendendo às exigências do Programa de Gestão de Fornecedores Frimesa.

Segurança comprovada do campo à mesa

- O rigor nos controles resultou em um indicador expressivo: não houve registro de recall em nenhuma indústria da Frimesa ao longo de 2025.
- O laboratório de análises de autocontrole de Medianeira conquistou, pelo quinto ano consecutivo, o reconhecimento formal de sua competência técnica pela Rede Metrológica do Rio Grande do Sul, com sistema de gestão conforme a norma NBR ISO/IEC 17025.
- Toda a cadeia produtiva foi monitorada de forma contínua, da matéria-prima à expedição, com análises laboratoriais, verificação de produtos e avaliações sistemáticas dos Pontos Críticos de Controle (PCC) do sistema APPCC.



Inovar para economizar

TECNOLOGIA E DESIGN ESTRATÉGICO NAS EMBALAGENS GERAM ECONOMIA E REDUZEM O IMPACTO AMBIENTAL DA FRIMESA

SISTEMA de paletização de embalagens na Unidade Industrial de Queijos, em Marechal Cândido Rondon.





REDUÇÃO no consumo de papelão através do redimensionamento das caixas.

Números que transformam

- **348 Toneladas:** Total de embalagens evitadas em 2025.
- **333 Toneladas:** Redução no uso de papelão (através do redimensionamento de 42 itens).
- **15 Toneladas:** Redução no consumo de plásticos (filmes e sacos).
- **R\$ 1 Milhão/mês:** Potencial de economia com a migração para tripa de colágeno.
- **R\$ 400 Mil/mês:** Economia estimada com automação e eliminação de etiquetas físicas.

A inovação em embalagens na Frimesa vai muito além da proteção do alimento ou da divulgação da marca: ela é um pilar fundamental de eficiência operacional e compromisso com o futuro. Em 2025, a área de Pesquisa, Desenvolvimento & Inovação (PD&I), em parceria com as unidades industriais, consolidou a criação de soluções que integram novos materiais e tecnologias. Esse trabalho envolve a avaliação constante de formatos e soluções sustentáveis, priorizando sempre a eficiência logística, a segurança alimentar e a experiência do consumidor.

As iniciativas desenvolvidas ao longo do ano resultaram em marcos importantes. Através do redimensionamento técnico de 42 itens de caixas de papelão e do ajuste de espessuras de filmes

plásticos em unidades, como Assis Chateaubriand e Medianeira, a Frimesa evitou o descarte de 348 toneladas de materiais (333 de papelão e 15 de plástico). Esse trabalho de “ajuste fino” em parâmetros como o tipo de onda do papelão e a largura de bobinas prova que a precisão técnica é o caminho mais curto para a sustentabilidade real.

No campo financeiro, os projetos de automação e revisão de materiais trouxeram ganhos como, por exemplo, eliminação de etiquetas físicas e a adoção da impressão direta em caixas — aliadas ao projeto de “etiquetas fictícias” digitais nas linhas UHT e de exportação — reduziram custos operacionais e de mão de obra. Já a substituição da tripa natural por colágeno em embutidos já gerou uma economia de R\$ 500 mil mensais, com projeção para atingir R\$ 1 milhão.

Essa transformação é sustentada por investimento nas pessoas. Em novembro de 2025, um treinamento intensivo reuniu os setores de P&D, Embalagens, Compras, Qualidade e Ambiental para aprofundar conhecimentos em “monomateriais” e tecnologias sustentáveis. O foco é preparar a equipe para atingir as metas ESG da Frimesa, superando desafios de eficiência na produção e investindo em soluções que facilitem a reciclagem.

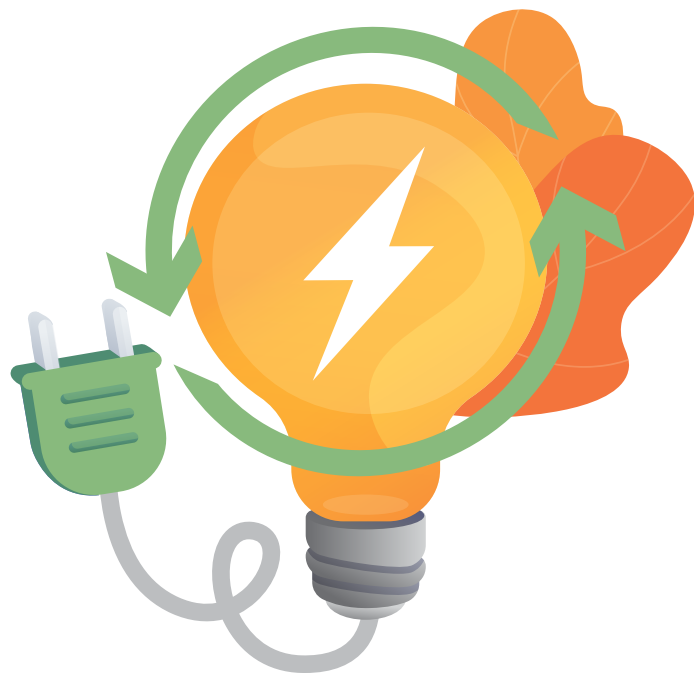
Você sabia?

Quando a Frimesa investe em monomateriais, ela está usando alta tecnologia para fazer com que um único material tenha todas essas proteções, garantindo que o produto continue seguro e fresco, mas sem agredir o planeta.

Substituir embalagens multicamadas por monomateriais é um dos maiores desafios da indústria atual. Embora exijam maior investimento inicial e ajustes precisos nos equipamentos para garantir a “maquinabilidade”, esses materiais são a chave para a economia circular, pois facilitam 100% o processo de reciclagem.

INOVAÇÃO EM TODA A REDE

- **Unidade Marechal Cândido Rondon:** Pioneira na substituição de etiquetas físicas por sistemas digitais nas linhas UHT.
- **Unidade Assis Chateaubriand:** Otimização de espessura em filmes termoformados para linguças frescas.
- **Unidade Medianeira:** Ajustes precisos no comprimento das embalagens de calabresa (2kg e 3kg), reduzindo desperdício de material.



Futuro energético

FRIMESA APOIA DEBATE SOBRE SETOR NO OESTE PARANAENSE E INVESTE EM INFRAESTRUTURA PARA GARANTIR AUTONOMIA E ESTABILIDADE



TIME FRIMESA presente na 1ª Conferência de Energia do Oeste Paranaense

A discussão sobre desafios, oportunidades e tendências para o setor energético paranaense pautou a 1ª Conferência de Energia do Oeste Paranaense, realizada em 25 de novembro de 2025, na Associação Comercial e Industrial de Cascavel (ACIC). O evento foi organizado pelo Programa Oeste em Desenvolvimento (POD) e pela Ocepar (Organização das Cooperativas do Estado do Paraná), iniciativa que articula o crescimento sustentável da região e conta com o apoio institucional da Frimesa.

Entre os temas debatidos, destacaram-se a infraestrutura elétrica e os gargalos de expansão, o cenário regulatório (envolvendo custos e riscos) e as estratégias de empoderamento do consumidor de energia. "Não há maneira de falar de desenvolvimento sem falar de energia, principalmente as renováveis", destacou o presidente do POD, Alci Rotta Júnior.

O encontro reforçou a posição de vanguarda do Brasil no setor. Se há pouco mais de duas

décadas a matriz brasileira era 85% dependente da fonte hidráulica, hoje o cenário é mais resiliente e diversificado, composto por: 55,5% hídrica, 14,1% eólica, 9,3% solar e 4,9% biomassa. Atualmente, o POD reúne mais de 60 instituições — entre empresas, cooperativas, universidades e órgãos públicos —, atuando sob a premissa de que o crescimento regional depende de estratégias integradas.

*Fonte: Empresa de Pesquisa Energética

Frimesa: investimento em autonomia e comunidade

Como uma das principais consumidoras de energia da região, a Frimesa transcende o apoio ao debate técnico, investindo diretamente em infraestrutura e sustentabilidade. Essa postura não é ocasional, ela ancora uma estratégia energética desenhada para mitigar impactos ambientais e acelerar a descarbonização. O objetivo final é consolidar 95,7% de fontes limpas em sua matriz industrial até 2030.

Para a cooperativa, a otimização energética é também uma questão de competitividade. Ao investir em automação, monitoramento constante e na redução da dependência de combustíveis fósseis, a Frimesa protege sua operação contra a volatilidade de custos. Em 2025, o crescimento da companhia refletiu-se diretamente em seus indicadores energéticos: o consumo anual rompeu a barreira dos 200 GWh. A maior parte dessa demanda foi atendida via Mercado Livre de Energia com aquisição de fontes renováveis e incentivadas, alinhando a expansão operacional às metas de descarbonização."

SUBESTAÇÃO de
Energia 138 kV de
Medianeira.



A subestação própria

Um Marco Estratégico e o grande diferencial da infraestrutura atual é a nova subestação própria, um investimento estratégico pautado em dois pilares:

 **Eficiência operacional:** Assegura estabilidade absoluta à planta industrial, eliminando oscilações que poderiam comprometer a qualidade dos produtos e garantindo a base necessária para planos de expansão.

 **Legado social em Medianeira:** Ao migrar sua operação para uma rede dedicada, a Frimesa desonera o sistema elétrico público que abastece a cidade. Sendo a maior consumidora local, essa transição libera carga na rede geral, resultando em um fornecimento mais estável e seguro para toda a população de Medianeira.

Os benefícios para a empresa são maior estabilidade na rede e diminuição das quedas de energia, que, muitas vezes, comprometiam os produtos, além da possibilidade de expandirmos nossas atividades."

Elias José Zydek

SUPERANDO
PARADIGMAS
EM SETORES
HISTORICAMENTE
MASCULINOS,
LIDERANÇAS
FEMININAS MOSTRAM
COMO A EQUIDADE
E O PREPARO
IMPULSIONAM OS
RESULTADOS DA
INDÚSTRIA

Mulheres que lideram





No Dia Internacional da Mulher, a Frimesa homenageia aquelas que inspiram e conduzem milhares de pessoas com protagonismo. Danieli, Graziele, Edite e Josiane – além de representar as quase 6.500 colaboradoras, são nomes que materializam uma estatística em ascensão: elas fazem parte dos 34,6% de lideranças femininas na cooperativa. Em um universo de 378 cargos de gestão, 131 são ocupados por mulheres. Mais do que métricas, esses números narram histórias de comprometimento e a quebra de paradigmas em um ambiente industrial historicamente conduzido por homens.

Embora a jornada pela equidade ainda apresente desafios, a mulher consolida-se como protagonista de sua trajetória, ocupando espaços de decisão e centralidade. O motor dessa transformação é a busca pela efetivação de direitos, amparada por iniciativas como o projeto Frimesa com Elas, que prepara e empodera colaboradoras para o exercício da liderança. Atualmente, Danieli, Graziele e Edite atuam como Supervisoras de Produção na Unidade Frigorífica em Medianeira, gerenciando, juntas, um contingente superior a 3.000 pessoas, enquanto Josiane atua na Unidade Refrigerados, em Matelândia.

ELAS NA GESTÃO



O avanço da representatividade feminina em cargos de decisão: na Frimesa:

- ♀ **34,6%** das lideranças da Cooperativa são mulheres.
- ♀ **131 mulheres** em cargos de gestão (de um universo total de 378).
- ♀ **+ 6.500 colaboradoras** integram o quadro funcional da Frimesa.
- ♀ **3.050** pessoas são lideradas diretamente pelo trio Edite, Graziele e Danieli.



Danieli

Agilidade e decisão

Aos 33 anos e com quase uma década de Frimesa, Danieli Thaisa Oliveira personifica a liderança que une rigor técnico e equilíbrio. Engenheira de Produção, com Mestrado em Tecnologias Computacionais, ela construiu sua carreira, degrau por degrau: iniciou como estagiária no Controle de Qualidade e consolidou sua experiência técnica no setor de Cortes, por quatro anos. Hoje, Dani gerencia um contingente de 1.350 pessoas em uma operação pulsante. No chão de fábrica, onde a rotina exige respostas rápidas para novos produtos e processos, ela se destaca pela habilidade em solucionar desafios complexos sob pressão. Primeira mulher a assumir a supervisão da área de carnes na história da Frimesa, ela enfrentou o ceticismo inicial: "A resistência não veio das equipes operacionais; mostrei que a autoridade se constrói com competência técnica e presença constante", afirma.

Sua gestão é pautada pela eficiência e pelo foco em resultados reais. Diante dos desafios de engajamento e rotatividade do mercado atual, para ela, o sucesso é traduzido na prática: garantir que as metas sejam batidas e que cada colaborador retorne para casa com saúde. Atualmente grávida, Dani encara a maternidade como a próxima etapa de sua trajetória de protagonismo, provando que a liderança feminina na indústria combina força operacional com um olhar atento ao futuro.



Josiane

De estagiária à liderança

Na unidade em Matelândia, a história de Josiane Correa reflete uma evolução que une preparo acadêmico e coragem operacional. Aos 31 anos, com 11 de Frimesa, ela iniciou como estagiária em Gestão Ambiental e, movida pela curiosidade, graduou-se em Segurança Alimentar e pós-graduou-se em Engenharia de Produção. Essa base permitiu que ela migrasse do administrativo para a linha de frente, onde, aos 24 anos, assumiu o desafio de liderar o turno da madrugada. Nesse período, superou barreiras de gênero e idade ao gerir equipes mais velhas, trocando a imposição pelo diálogo e construindo um sólido "círculo de confiança".

Hoje, Josiane lidera as equipes de Recepção de Leite e Pasteurização na indústria de iogurtes e sobremesas. Sua gestão é pautada pelo exemplo e pelo olhar atento aos detalhes. Ela prioriza a organização física, mantendo o ambiente limpo e eficiente, além de realizar uma distribuição detalhada de tarefas para garantir a precisão dos processos. No dia a dia, inclui, desde o acompanhamento presencial até recados e bilhetes, gestos que a equipe reconhece como sinais de cuidado e presença.

Mãe de uma menina de 4 anos e entusiasta da natureza, Josiane equilibra a intensidade da indústria com o tempo de qualidade em família. Sua trajetória prova que a "sede de vitória" é o motor para transformar um estágio em uma carreira de liderança inspiradora.

Edite

Desafios e gestão de detalhes



Apaixonada por desafios, Edite Aparecida Girardi, 42 anos, celebra duas décadas de história na Frimesa. Formada em Tecnologia de Alimentos, ela recorda as barreiras enfrentadas para conquistar seu primeiro estágio e as compara com a abundância de oportunidades atuais. Sua trajetória é sólida: passou pelo Controle de Qualidade, Garantia da Qualidade e pelo setor Regulatório em P&DI (Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação).

Seu primeiro cargo de liderança foi um teste de fogo: assumiu o setor de Preparo de Massas, onde a equipe era 100% masculina. Movida pela determinação, Edite não apenas aceitou o desafio, como prosperou. Hoje, ela é responsável por todo o setor de Industrializados da Frimesa, liderando 1.700 colaboradores.

Sua marca registrada é a gestão analítica e próxima. Edite destaca que sua maior habilidade é a investigação; com frequência, ela deixa o gabinete administrativo para ir à linha de produção entender a raiz dos problemas. Com um olhar voltado à melhoria contínua, ela lidera projetos para redução de desperdícios e otimização de processos. Seu conselho para quem almeja o topo? "Desafie-se, invista em formação e nunca pare de aprender."



Grazieli

Da lavanderia ao coração da indústria

Aos 37 anos, Grazieli Da Rosa celebra uma trajetória de quase duas décadas de Frimesa, iniciada em um estágio, aos 20 anos. Tecnóloga de Alimentos, ela iniciou sua base no Controle de Qualidade, mas foi na gestão de pessoas que encontrou sua verdadeira vocação. Durante 13 anos, liderou o setor de Lavanderia, onde gerenciava 53 colaboradores. O grande salto — e

seu maior desafio — veio em dezembro do ano passado, ao aceitar o convite para assumir a Supervisão de Abate, o "coração" operacional da unidade.

A transição foi um marco de ruptura: Grazieli passou a liderar quase 1.000 colaboradores em um ambiente historicamente masculino e de alta complexidade técnica. Sua promoção foi estratégica, baseada em sua capacidade de comunicação e liderança humanizada. "Bati no peito e aceitei o desafio, ciente de que a humildade para aprender seria minha maior ferramenta", recorda.

Hoje, ela equilibra as rigorosas metas da quarta maior indústria de carne suína do Brasil com um olhar atento ao bem-estar da equipe. Seu objetivo é claro: transformar o estigma de um setor rígido em um ambiente de trabalho leve e transparente. Para ela, o segredo do protagonismo está na autenticidade: "sou a mesma pessoa desde o estágio". Seu legado é a prova de que a empatia e a competência podem e devem caminhar juntas no chão de fábrica.



FORMANDOS
celebram a
conquista de
seus diplomas.

Conhecimento que transforma

FRIMESA QUALIFICA COLABORADORES E JOVENS
APRENDIZES REFORÇANDO O POTENCIAL
TRANSFORMADOR DO CONHECIMENTO

**JOVENS
APRENDIZES**
da Frimesa em
momento de
celebração e
graduação.



A noite de 04 de fevereiro foi de celebração para a Frimesa Educação Corporativa. Em parceria com o SENAI-PR e o SESCOOP, a cerimônia realizada na Assercoop, em Medianeira (PR), marcou a formatura de novos profissionais técnicos em Eletromecânica e nas áreas de Aprendizagem em Alimentos e Metalmeccânica. O evento reuniu autoridades, lideranças e familiares para celebrar a dedicação dos 44 colaboradores que, nos últimos dois anos, conciliaram a rotina intensa da operação com o rigor dos estudos.

O evento foi marcado pelo juramento solene e pela entrega dos certificados, momento em que os formandos reafirmaram o compromisso com a ética e a responsabilidade técnica, concretizando uma jornada de superação e resiliência.

O ponto alto da noite foi as histórias reais de superação e resiliência. Dois oradores representaram a força do grupo ao compartilharem seus desafios pessoais: Sebastião Moreira da Silva, formando em Eletromecânica, deu uma lição de coragem ao assumir o púlpito; mesmo convivendo com a gagueira, sua voz foi firme: "Enfrentamos o que vier, assim

como enfrentamos todos os desafios até hoje. Somos capazes de transformar nossa realidade". Da mesma forma, a jovem Juliette Petiotti, representando o curso de Metalmecânica, simbolizou a integração cultural na empresa. Estrangeira, ela venceu as barreiras de um novo país e idioma para conquistar sua formação, reforçando que foram justamente as dificuldades que fortaleceram a união inabalável da turma. "Superamos barreiras que nos fortaleceram e criaram memórias inesquecíveis. Seguimos com gratidão pelo apoio que recebemos nos momentos difíceis, o que nos ajudou a descobrir e entregar o nosso melhor".

Durante a solenidade, o presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, reforçou que o conhecimento é a base do sucesso da cooperativa e compartilhou cinco pilares éticos essenciais: humildade para aprender, busca pela verdade, coragem de fazer o certo, respeito às diferenças e o equilíbrio de agir sempre "na medida". Para ele, os formandos são a prova de que nenhum obstáculo é maior do que a vontade de crescer.

Essa iniciativa já formou centenas de profissionais, sendo em sua maioria dos setores de manutenção, produção e refeitório de Medianeira. Para o Superintendente de Operações, Marcelo Rodrigues, o certificado representa apenas o começo: "É o fim de um ciclo e o início de uma jornada de aperfeiçoamento".

O compromisso da Frimesa com o aprendizado contínuo segue firme. O próximo passo já está em planejamento: 4 novas turmas com cursos como: eletromecânica, qualidade, alimentos e metalmecânica estão previstas para o segundo semestre de 2026, ampliando oportunidades e permitindo que mais colaboradores transformem suas realidades por meio do estudo. Assim, a Frimesa reafirma seu propósito de cooperar para transformar a vida das pessoas por meio do saber.



ELIAS JOSÉ ZYDEK abre solenidade de formatura



44 NOVOS profissionais formados: eletromecânica, metalmecânica e aprendizagem em alimentos.

Conexão Frimesa

A terceira edição do Conexão Frimesa, realizada na Unidade de Laticínios em Marechal Cândido Rondon (PR), reuniu a alta gestão e colaboradores da unidade para um momento estratégico de integração e planejamento. O evento celebrou o ciclo de 2025 e estabeleceu as diretrizes que nortearão a cooperativa ao longo de 2026.

Transmitido em tempo real para todas as unidades, o encontro promoveu um diálogo com a presença do Presidente Executivo e os superintendentes que responderam a perguntas enviadas previamente e questionamentos feitos ao vivo, abordando o desempenho operacional — com destaque para a recuperação e avanço da atividade de laticínios e recorde em produção — e os novos desafios voltados à eficiência operacional e inovação.

O encontro foi encerrado com o tradicional grito de guerra "Avança, Frimesa", selando o compromisso coletivo de transformar 2026 em um ano histórico através da superação de metas.



Frimesa

PRESENÇA PREMIADA

INICIATIVA RECONHECE COLABORADORES COM 100% DE ASSIDUIDADE

No dia 08 de janeiro, a Frimesa realizou no auditório de Medianeira o encerramento da campanha Presença Premiada, iniciativa da área de Gente & Gestão que valoriza a assiduidade dos colaboradores. O evento contou com a participação do Presidente Executivo, Elias José Zydek, e transmissão ao vivo para todas as unidades industriais.

O objetivo central foi reconhecer a constância no trabalho: nesta etapa, foram sorteadas três motos Honda CG 160 Start 0 km entre os colaboradores que mantiveram 100% de presença durante o segundo semestre de 2025. Além disso, 12 cestas recheadas com produtos Frimesa foram entregues aos profissionais que garantiram a assiduidade total no fechamento mensal.

Entre os contemplados, a colaboradora Poliana Caetano garantiu sua cesta recheada, enquanto o monitor de embalagem de industrializados, Dionei Salvati, da Unidade Frigorífica de Medianeira (UFM), foi o grande ganhador de uma das motos 0 km.

“Sempre busquei dar o meu melhor todos os dias, me dedicar, obedecer às normas, horários e não faltar, e agora veio a recompensa”, comemorou Dionei ao receber seu prêmio. Com o encerramento desta etapa, a campanha Presença Premiada soma, ao longo de suas edições, 72 prêmios entregues. O sorteio das motos contou com a participação de 8.108 colaboradores que atenderam aos critérios de assiduidade, consolidando o programa como um dos principais pilares de valorização interna da Frimesa.

Em sua mensagem, o Presidente Executivo Elias José Zydek parabenizou os ganhadores e reforçou que a presença, o comprometimento e o espírito de união são os motores que impulsionam os resultados da cooperativa.



Unidade Assis Chateaubriand - UFA
Ganhadora Cleusa Menes Queiroz



Unidade Frigorífica de Medianeira - UFM
Ganhador colaborador Dionei Salvati



Unidade de Marechal C. Rondon – UFR
Ganhadora Liliane Fernandes Samaniego



COLABORADORES da UFA
participam da sessão de meditação

Janeiro Branco: **Com o que você alimenta sua mente?**

Janeiro é mundialmente dedicado à conscientização sobre a saúde mental, e a Frimesa iniciou o ano com um convite à reflexão: o que você tem consumido tem te acrescentado ou feito retroceder? A premissa da campanha defende que a nutrição real vai muito além do prato; ela envolve tudo aquilo que se permite habitar nos pensamentos e na rotina.

Em um mundo onde as pessoas passam, em média, nove horas por dia conectadas, a "dieta digital" tornou-se um tema central. Desenvolvidas pela equipe de Segurança e Saúde no Trabalho (SST) da Frimesa, as ações incentivaram os colaboradores a filtrarem seus hábitos, priorizando a curadoria digital (seguir perfis inspiradores), as pausas offline para descanso cerebral e o sono de qualidade, substituindo as telas por livros.

Além disso, a iniciativa reforçou a importância das conexões reais e da vivência em ambientes saudáveis, que auxiliam na restauração da energia e da segurança emocional. Para tirar a teoria do papel e promover o equilíbrio na prática, a Frimesa

promoveu momentos de ioga e meditação nas unidades. A ação permitiu que as equipes trocassem a agitação da rotina pelo foco na respiração e no alongamento. Complementando esse cuidado, a parceria com o app BeCare coloca o suporte psicológico profissional ao alcance de todos, facilitando o acesso ao autocuidado.

Ilson Sassi, coordenador de SST da área de Gente e Gestão, destaca a importância dessa visão: "Cuidar da saúde mental é um pilar fundamental da segurança e do bem-estar no trabalho. Prevenir o esgotamento é, acima de tudo, um compromisso com a vida."

O Janeiro Branco é apenas o marco inicial de um compromisso que deve ser mantido durante todo o ano. Cuidar da mente é um ato de coragem e uma prioridade absoluta. Se você sentir que precisa de suporte, não hesite em procurar profissionais especializados ou utilizar o apoio voluntário do CVV pelo telefone 188. Afinal, quando a mente vai bem, o equilíbrio se reflete em todos os lugares.

Gente que faz a nossa história

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



Marlei Marcolin da Silva
Secretária Executiva- Filial Sede Medianeira/PR

A trajetória de Marlei Marcolin da Silva na Frimesa começou em 1981, aos 17 anos, quando a Central ainda era conhecida como Sudcoop, sua antiga razão social. Ao longo de 45 anos, tornou-se peça-chave na comunicação e administração. Atuando na Sede Administrativa desde a sua fundação, ela acompanhou de perto grande parte dos momentos marcantes da trajetória da Cooperativa, como a consolidação da marca "Frimesa", as sucessões de diretorias, abertura de indústrias e filiais de vendas, entre outros. Sua jornada começou no almoxarifado, passou pela telefonia na era do telex e pela recepção, até chegar ao cargo atual de secretária executiva, função na qual administra com excelência as demandas da alta gestão. Nesse período, fez da sua carreira o alicerce para importantes conquistas pessoais e profissionais, como a graduação em Serviço Social e a realização do sonho de conhecer suas raízes na Itália. "Tudo o que conquistei partiu daqui. Sinto que a Frimesa é a extensão da minha casa e tenho orgulho de ter amadurecido junto com cada fase dessa história", comemora.

Lucilene Aparecida Rodrigues
Repositora- Filial de Apucarana/PR

"Sempre ouvi que a Frimesa é uma cooperativa que valoriza o ser humano e é sólida em seus princípios. Essa confiança me guiou até aqui e, hoje, ela representa meu porto seguro." É com esse sentimento que Lucilene Aparecida Rodrigues celebra 15 anos na cooperativa. O que começou em 2009 como um trabalho temporário de promotora de degustação, se transformou em uma jornada de estabilidade e crescimento profissional na função de repositora. Mais do que superar sua timidez, Lucilene converteu o apoio recebido da cooperativa em conquistas concretas, como a compra da casa própria e seu carro. Para ela, trabalhar com amor e respeito ao próximo é a essência de tudo. Hoje, Lucilene não apenas comemora seu tempo na Frimesa, mas também uma carreira íntegra, construída sobre a mesma confiança que sentiu ao ouvir o nome da cooperativa pela primeira vez.



Diego Pereira De Souza
Técnico de Campo- Unidade de Mundo Novo/MS

Completar 15 anos em uma empresa é um marco, mas para Diego Pereira De Souza, a celebração veio acompanhada de uma transformação completa. Iniciando sua jornada em 2011 como auxiliar de serviços gerais, Diego trilhou um caminho de dedicação que passou pelo laboratório e consolidou-se, em 12 anos, no setor administrativo. Sentindo que era hora de expandir horizontes, ele não hesitou em sair da zona de conforto. Graduado em Educação Física com MBA em Gestão e Marketing, Diego buscou uma nova formação como Técnico Agropecuário para assumir o desafio de Assistente de Campo. Hoje, ele troca o escritório pelas visitas aos produtores, fortalecendo a parceria entre a cooperativa e o campo. "Não esperem as coisas caírem do céu; o destaque vem para quem faz diferente", afirma o colaborador, que celebra a estabilidade e as conquistas pessoais alcançadas através da Frimesa.

ESPECIAL CHEESECAKES



ESPECIAL CHEESECAKES

CHEESECAKE DE MORANGOS E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

Massa: • 1 pacote de biscoito maisena triturado (200g) • 2 colheres (sopa) de Manteiga Frimesa • 1 clara. **Recheio:** • 100g de Requeijão Tradicional Frimesa • 300g de Leite Condensado Frimesa • 400g de Nata Frimesa • 20g de gelatina em pó sem sabor incolor • 1 xícara (chá) de morango picado • 200g de Doce de Leite Frimesa.

Cobertura: • 2 xícaras (chá) de morango picado • 2 colheres (sopa) de açúcar • Suco de 1/2 limão • 200g de doce de leite • Morangos para decorar

MODO DE PREPARO:

Para a massa, misture o biscoito, a manteiga e a clara, formando uma farofa bem úmida. Forre o fundo de uma fôrma de aro removível de 22cm de diâmetro e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos. Retire e deixe esfriar. Para o recheio, bata no liquidificador o Requeijão Tradicional Frimesa, a Nata Frimesa e o Leite Condensado Frimesa. Junte a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem e bata para misturar. Transfira para uma tigela e misture o morango e o doce de leite. Espalhe o recheio sobre a massa na fôrma e leve à geladeira por 4 horas ou até firmar. Para a cobertura, em uma panela, misture os morangos, o açúcar e o suco de limão. Leve ao fogo baixo por 5 minutos ou até formar uma geleia firme. Desligue e deixe esfriar. Desenforme o cheesecake e cubra com a geleia. Coloque o doce de leite em um saco de confeiteiro com bico pitanga e decore toda a torta. Decore com morangos e sirva.

CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

• 200g de Biscoito de leite
• 100g de Manteiga Extra Frimesa
• 600g de Cream Cheese Frimesa
• 400g de Doce de leite Frimesa
• 50g de Açúcar
• 6 Ovos
• Doce de leite, para decorar.

MODO DE PREPARO:

1. Triture o biscoito no liquidificador/processador até obter uma farinha fina. Derreta a manteiga e acrescente a Manteiga Frimesa derretida, misture na farinha de biscoito até formar uma massa homogênea e úmida. 2. Com a massa de biscoito, forre o fundo de uma forma redonda de fundo removível, diâmetro 24cm. 3. Em outro recipiente misture o Cream Cheese Frimesa com o açúcar, usando um batedor de arames (fuê) ou na batedeira em velocidade baixa. 4. Vá acrescentando o Doce de Leite Frimesa e misture até obter um creme homogêneo, sempre em velocidade baixa. 5. Adicione os ovos, um a um, misturando bem a cada adição. Até formar uma massa cremosa. 6. Despeje a massa cremosa sobre a base de biscoitos e leve ao forno pré-aquecido em 150°C por 50 minutos. 7. Desligue o forno e deixe esfriar com a torta dentro. 8. Resfrie de um dia para o outro. 9. Desenforme e coloque no prato de servir. 10. Decore com doce de leite, usando um saco de confeiteiro.

CHEESECAKE BROWNIE

INGREDIENTES:

Ingredientes para o creme de cheesecake:

• 450g de Cream Cheese Frimesa • 2 Ovos • 150g de Açúcar • Papel manteiga. **Ingredientes para o brownie:** • 230g de Chocolate meio amargo • 170g de Manteiga Extra Frimesa • 3 Ovos • 250g de Açúcar • 150g de Farinha de trigo • 2 colheres (sopa) de Cacau em pó.

MODO DE PREPARO:

1. Misture o Cream Cheese Frimesa, em temperatura ambiente, com o açúcar. Junte os ovos, um a um, e mexa até incorporar. Reserve. 2. Derreta o chocolate e a manteiga (no microondas ou em banho-maria). 3. Acrescente os ovos e o açúcar ao chocolate e misture bem. 4. Adicione o trigo e o cacau e misture até incorporar. 5. Despeje a massa em uma forma quadrada de 25cm, forrada com papel manteiga (fundo e laterais). 6. Coloque o creme de cheesecake, em colheradas, deixando espaço entre uma e outra. 7. Mexa o creme sobre a massa, pegando até o fundo da forma, em movimentos circulares, usando um garfo ou o cabo de uma colher, para formar o efeito marmorizado. 8. Leve ao forno pré-aquecido em 150°C por uma hora e quinze minutos. 9. Deixe esfriar, sem refrigeração, de um dia para o outro. 10. Desenforme e corte em quadrados.

CHEESECAKE MARAVILHA DE RICOTA

INGREDIENTES:

• 500 g de ricota • 5 ovos • 1 caixa de Leite Condensado Frimesa
• 1 pote de Nata Frimesa • 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
• 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha • Geleia de sua preferência • Frutas para agregar

MODO DE PREPARO:

Cheesecake: bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a geleia.

Leve para assar, em banho-maria, em uma forma redonda de 25 cm, untada e coberta com papel-alumínio, por 40 minutos.

Geléia e montagem: depois de frio, desenforme o cheesecake e cubra com a geleia.

Refrescante, saboroso e cremoso.

logurte camadas vai bem em
qualquer momento.

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

Frimesa.

**Quem experimenta,
recomenda.**



Imagem ilustrativa.

Frimesa

**TEM
PRA
TODO
DIA.**

Perfeita do aperitivo ao prato principal.

Prática, a panceta vai bem no almoço, no jantar e no churrasco.

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

Frimesa.

**Quem experimenta,
recomenda.**



Frimesa

**TEM
PRA
TODO
DIA.**