

REVISTA

Frimesa



Edição nº122 | Mai. Jun. 2025
www.frimesa.com.br

PESSOAS

NA SUSTENTAÇÃO
DO CRESCIMENTO

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
PRA
TODO
DIA.**

PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros leitores,

A gestão sustentável tem sua estrutura fundamentada em três pilares: pessoas, processos e tecnologia. Iniciamos o ano de 2025 com a determinação para realizar um intenso trabalho de ajustes, modernização e formação de pessoas em toda a Frimesa.

Nesta edição, você conhecerá os movimentos realizados visando a sustentação do crescimento robusto que está acontecendo na empresa. Serão as pessoas os agentes responsáveis pela execução dos projetos e da produção.

Destacamos também a nova campanha de marketing que será executada no segundo semestre, exaltando nossos produtos e seus diferenciais para o consumidor.

Veja ainda a comemoração realizada na passagem do Dia Internacional do Cooperativismo, que foi destacado pela ONU com o slogan: "Cooperativas constroem um mundo melhor".

Apresentamos, no primeiro semestre, o nosso Relatório de Sustentabilidade atualizado com nossas realizações e compromissos assumidos e cumpridos.

Concluimos o primeiro semestre com um bom desempenho econômico e financeiro, superando o que foi planejado.

A atuação de todos os colaboradores com determinação, a execução das estratégias e planos de ações possibilitaram atingir as metas.

O cenário global e a situação econômica do Brasil, serão os grandes desafios para o segundo semestre. Estamos conscientes das dificuldades que virão e por isso a cautela e os constantes ajustes estarão presentes no nosso dia a dia.

Desejamos uma leitura proveitosa e que Deus abençoe a todos.

Atenciosamente,



Elias José Zydek
Presidente Executivo

SUMÁRIO



Mai.	12	Prêmio
Jun.	14	Matéria de Capa
Ed. nº 122	22	Cooperativismo

26	Sala do Produtor
28	Sustentabilidade
37	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: Marcelo Tracz, Claudinei Hafemann, Adriano José Finger, Elias Garcia, Gilberto Francisco Hernandes, Vilmar Fülber.

Área: Comunicação Institucional. **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** Kauã Felipe Valério, Larissa Bispo. **Foto Capa:** 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. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 11.000 exemplares.

Frimesa



08 | CAMPANHA

Com estreia em 16 de julho, a nova campanha da Frimesa reforça sua percepção de qualidade nas regiões onde atua. Com o mote “Tem Frimesa Pra Todo Dia”, a marca se posiciona entre os grandes do mercado. A comunicação é direta e saborosa, destacando a versatilidade dos produtos.

O sabor autêntico da feijoada brasileira

É A ESCOLHA PREFERIDA PARA AQUECER OS DIAS MAIS FRIOS

As estações mais frias impulsionam o consumo de embutidos, defumados e da própria carne suína. Isso porque esses são os ingredientes de um dos pratos mais preferidos dos brasileiros: a feijoada.

"Linguiça calabresa, bacon, costela defumada e carnes com pele são os produtos mais procurados nesta época do ano. Tanto que projetamos um crescimento de 30% na venda desses itens durante o outono e o inverno", de acordo com pesquisa da RPF Group.

Um símbolo da culinária nacional, a feijoada se consolidou como uma verdadeira joia gastronômica, repleta de significados culturais. Há quem diga que a versão brasileira teria sido criada por escravizados, no século XIX, quando as partes do suíno consideradas menos nobres como pés, rabos e orelhas eram descartadas pelos senhores e, então, aproveitadas no preparo do feijão.

Por outro lado, diversos historiadores apontam que, durante o período escravagista, a alimentação no Brasil era escassa para toda a população, tanto escravizados quanto proprietários, o que tornava as refeições mais semelhantes do que se costuma imaginar. A teoria mais aceita atualmente é de que a feijoada seja, na verdade, uma adaptação local do cozido português, que já combinava diferentes tipos de carnes com feijão.

Ainda que sua origem permaneça envolta em debates, a feijoada brasileira passou por transformações até se tornar o prato icônico que conhecemos hoje. Tradicionalmente servida com farofa, couve refogada, laranja e arroz branco, foi eleita o melhor prato típico do Brasil pelo Guia Viajar Melhor, em 2024.

Por representar tão bem a identidade gastronômica do nosso país, a Frimesa oferece, em seu portfólio, todos os ingredientes que garantem uma feijoada completa e saborosa. A Linguiça tipo Calabresa se destaca pela maciez, o Bacon incorpora o sabor defumado, o Paio entrega a textura firme e marcante, enquanto o Toucinho, a Orelha e o Rabo suínos da Frimesa completam a receita do prato mais celebrado nas mesas brasileiras.

O sabor inconfundível da combinação entre o feijão preto e as carnes suínas faz da feijoada a escolha favorita para fins de semana e dias frios. 🍷





**Aprenda a
preparar
uma feijoada
deliciosa:**



O Bacon Especial de Paleta Frimesa é feito com peças selecionadas e padronizadas. Por ser retirado da paleta suína, sua principal característica é uma maior quantidade de carne com menos gordura.



A Costelinha Frimesa tem sabor suave e toque defumado. Fica uma delícia na feijoada!



A Linguica Calabresa Defumada Frimesa é feita com carne suína e especiarias que conferem uma saborosa combinação.



**CONHEÇA MAIS DOS
NOSSOS PRODUTOS.**

TEM PRA TODO DIA.

NOVA CAMPANHA
DE MARKETING
DESTACA A
PRESENÇA DA
FRIMESA NA
ROTINA DO
CONSUMIDOR
E REFORÇA
A FORÇA E A
DIVERSIDADE DO
PORTFÓLIO DE
PRODUTOS

Com cenas apetitosas, explosões de sabor e momentos deliciosos, a nova campanha de comunicação da Frimesa valoriza a diversidade do portfólio da marca, que vai de carnes suínas e frios a produtos lácteos, presentes na mesa do brasileiro todos os momentos do dia. Seja no café da manhã, no almoço, no lanche da tarde, no jantar ou no churrasco de domingo, essa presença reforça a conexão da marca com os hábitos e o estilo de vida do consumidor brasileiro.

Com estreia prevista para 16 de julho, a campanha tem como objetivo consolidar a percepção de qualidade da Frimesa em suas regiões de atuação, posicionando a marca ao lado dos principais players do mercado. O mote "Tem Frimesa pra todo dia" traz uma comunicação direta, saborosa e abrangente, evidenciando a versatilidade da marca em diferentes momentos de consumo.

Segundo o superintendente comercial Rodrigo Fossalussa, a campanha abrange todas as linhas de negócio da Frimesa, com estratégias diferenciadas por região. "Não estamos falando de um produto ou categoria específica. A campanha comunica a força da marca como um todo, uma empresa com negócios sólidos, um portfólio diversificado e preparada para crescer ainda mais".

Além dos objetivos de posicionamento, a campanha está diretamente ligada à estratégia de crescimento da Frimesa, que projeta dobrar seu faturamento até 2032, chegando a R\$ 15 bilhões, além de aumentar sua capacidade industrial para 23 mil suínos por dia.

Dois mercados, dois objetivos

A campanha será veiculada em dois mercados estratégicos, com objetivos específicos. No Paraná, a proposta é consolidar a força da marca e reforçar sua lembrança como referência em alimentos e no mercado de São Paulo, a Frimesa busca ampliar o conhecimento da marca, apresentando a Frimesa como uma alternativa confiável e competitiva entre as líderes do mercado.

Além da mídia publicitária, a campanha será complementada por ações de trade marketing nos pontos de venda. "Estamos atuando em duas frentes: a da comunicação e a do varejo. Enquanto a campanha está no ar nos meios de comunicação,



é fundamental que o produto esteja visível e bem-posicionado no ponto de venda. Nosso maior desafio é garantir que o consumidor veja a campanha e, ao chegar na loja, reconheça e encontre o produto na gôndola", reforça Fossalussa.

Presença na Mídia e Ativações Especiais

Na televisão, a Frimesa estará na TV aberta nacional com filme de 15 segundos e ações de merchandising em programas de grande audiência. Um dos destaques será o patrocínio de um quadro no programa *É de Casa*, da TV Globo: o "Duelo de Receitas", com apresentação de Thiago Oliveira e Talitha Morete. Em um clima leve e familiar, cada um prepara uma receita utilizando os produtos Frimesa, demonstrando versatilidade e sabor.

A marca também terá forte presença em programas realities culinários na TV aberta, especialmente na TV Paraná, reforçando sua autoridade no universo do churrasco e engajando os chamados "churras lovers", com foco na carne suína. Outra participação será em sites e portais de receitas.

No ambiente digital, a estratégia é se conectar com o consumidor ao longo do dia. Serão veiculados vídeos pensados para momentos específicos, mostrando o produto Frimesa ideal para aquele instante: café, almoço, lanche ou jantar.

A campanha também aposta em plataformas de streaming de vídeo e áudio, como Netflix e Spotify, e explorará o universo da música sertaneja com a dupla Fernando & Sorocaba e playlists personalizadas, conectando o sabor da marca à trilha sonora do dia a dia dos consumidores.

Mix de Canais

Veiculada a partir de julho à dezembro, a campanha contará com ações da TV, Internet e mídias sociais



Carne suína é estrela do Churrasco On fire 2025: A Fantástica Fábrica de Churrasco

A campanha de comunicação Tem Frimesa pra Todo Dia também dialoga com públicos que valorizam o churrasco e a música sertaneja. Nesse contexto, a parceria com a dupla Fernando & Sorocaba, embaixadores da Frimesa há quatro anos, segue sólida em 2025. A Frimesa também segue como patrocinadora oficial do Churrasco On Fire, que percorre o Brasil unindo sabor, entretenimento e experiências memoráveis para os apaixonados por churrasco e música.

Idealizado por Fernando & Sorocaba, o Churrasco On Fire ganhou uma nova identidade em 2025 ao se transformar na Fantástica Fábrica do Churrasco — um espetáculo imersivo que une gastronomia, música e tecnologia. Já são mais de 100 edições realizadas, sempre com estruturas grandiosas e propostas inovadoras.

Um dos principais atrativos é a Máquina do Churrasco, uma carreta gourmet de dois andares onde chefs renomados preparam cortes nobres ao vivo, em uma experiência que vai além do sabor. Cenografia inspirada em fábricas, palcos móveis e braços mecânicos com iluminação sincronizada completam o cenário futurista. No palco, enquanto Sorocaba comanda o show, Fernando surpreende o público cozinhando o “Risoto do Fernando” e Sorocaba prepara um delicioso churrasco com ingredientes da Frimesa.

“A gente leva o Churrasco On Fire para cidades muito especiais, com momentos diferentes, de competições a experiências imersivas. Quem participa do evento, vive algo único, muito sonhado. Simbora para o melhor churrasco da sua vida!”, conta Sorocaba.

Frimesa: a estrela da grelha

No centro dessa experiência está a carne suína da Frimesa, protagonista nas grelhas no evento. Em estações especiais, chefs e assadores apresentam cortes como panceta, costelinha, picanha suína, file mignon suíno, linguças e outras delícias comprovam a versatilidade e o sabor inconfundível da proteína suína. Em laticínios, o queijo coalho também ganha destaque.

A edição de 2025 elevou ainda mais o padrão do evento com a criação da “Estação Frimesa” — uma ativação interativa onde o público participa de degustações exclusivas, desafios e recebe brindes especiais.



Empanados Frimesa em novas embalagens

MAIS PRATICIDADE NO SEU DIA A DIA!

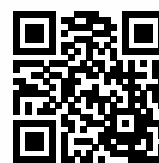
Quem busca mais rapidez e praticidade na cozinha vai adorar a linha de empanados Frimesa. Criados especialmente para oferecer lanches, petiscos, refeições rápidas e saborosas que agradam todos os paladares, eles são ideais para o almoço, jantar ou aquele lanche delicioso no meio da tarde.

A novidade agora fica por conta da nova embalagem plástica pillow pack, também conhecida como formato

almofada. Além de moderna e mais compacta, facilita a retirada do produto e cabe em qualquer cantinho do freezer.

No portfólio, você encontra duas opções ir-resistíveis de iscas feitas com cortes íntegros de frango — coxa e sobrecoxa e filezinho. Há também as versões em tirinhas e chicken, todas em embalagens de 275 g, perfeitas para qualquer ocasião.

E o melhor: a linha de empanados Frimesa é pré-frita e já vem prontinha para assar, fritar ou preparar na airfryer. Muito mais sabor e praticidade para o seu dia a dia!



Leia o QR Code e conheça todos os Empanados Frimesa



O melhor parmesão do Paraná!

QUEIJO FRIMESA É ELEITO, MAIS UMA VEZ, O MELHOR DO ESTADO

Pela segunda vez, a qualidade Frimesa é reconhecida e comprovada com a premiação "Queijos do Paraná", promovida pelo Sistema FAEP para incentivar e valorizar a produção estadual de queijos. Em maio, o Parmesão Frimesa competiu com mais de 400 queijos de 74 municípios e foi aprovado em uma série de testes rigorosos, conduzidos por um júri técnico especializado. O resultado? O queijo produzido em Marechal Cândido Rondon recebeu o Selo Super-Ouro, concedido apenas aos 15 melhores da competição!

Além dele, o Parmesão com 12 meses de maturação esteve entre os destaques da competição, garantindo o Selo Ouro, mais uma vez, para a cooperativa. A Frimesa ainda faturou um Selo Bronze com o Queijo Provolone Defumado, completando assim os selos que reconheceram o trabalho e a competência operacional da produção dos queijos que agora estão, oficialmente, entre os melhores do Paraná!

A premiação contou com a estreia do Concurso "Excelência em Mussarela", que avaliou o uso dos queijos no preparo de pizzas e a Mussarela Frimesa brilhou novamente, garantindo um lugar entre as cinco mais bem avaliadas, carimbando mais uma certificação para a cooperativa.



Queijo Parmesão 6 meses de maturação

O grande destaque da premiação, nosso Queijo Parmesão com 6 meses de maturação garantiu, além do título de **Melhor Queijo do Paraná**, o **Selo Super Ouro**!



Queijo Parmesão 12 meses de maturação

Já o Parmesão com 12 meses de maturação faturou o **Selo Ouro** de qualidade, também entregue pelo Júri Técnico da premiação.



ENTREGA do prêmio ocorreu em Curitiba com presença de autoridades.



Estiveram representando a cooperativa, no ato da entrega, a gestora Doralice Wunsch e a engenheira de alimentos Mariana Massari, que comentou sobre o reconhecimento alcançado pela cooperativa: "Na primeira edição do concurso nós ganhamos como melhor queijo e agora somos bicampeões. Ficamos também entre os 5 melhores do concurso de 'Excelência em Muçarela', então nós levamos esses prêmios com muito orgulho para casa, pois é sinônimo de qualidade e de reconhecimento do nosso produto", afirmou

Mariana Massari, engenheira de Alimentos da Frimesa.

O Superintendente Comercial, Rodrigo Fossalussa, também trouxe os benefícios da premiação para o produto no varejo. "Premiados pela Excelência, os queijos Frimesa elevam o padrão da categoria, conquistam espaço nobre no ponto de venda e reforçam o valor da marca com sabor, qualidade e reconhecimento, não apenas na carne suína, mas também em lácteos", lembrou o executivo.



Queijo Provolone Fresco Sabor Defumado

Fechando os premiados na categoria principal, o Queijo Provolone Fresco Sabor Defumado garantiu o Selo Bronze;



Queijo Mussarela

Em uma categoria inédita, o nosso Queijo Mussarela garantiu a premiação no Concurso de Excelência em Mussarela, fechando a premiação dos nossos queijos produzidos em Marechal Cândido Rondon!





SEDE Administrativa
da Frimesa em
Medianeira, Paraná

Frimesa entre as mais valiosas do Brasil

RELATÓRIO PUBLICADO POR CONSULTORIA BRITÂNICA APONTA A
CENTRAL COMO UMA DAS EMPRESAS MAIS VALIOSAS DO BRASIL

Por mais um ano, a Frimesa marca presença no Relatório Anual da Brand Finance, uma das maiores e mais respeitadas consultorias de marketing do mundo, juntamente com gigantes do cenário empresarial brasileiro. A Central apareceu na 77ª colocação, figurando como a única cooperativa agroindustrial no ranking, destacando a força da marca Frimesa e o reconhecimento que ela vem conquistando, ano após ano, em todo o Brasil.

O Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, comemorou o resultado: "Esse reconhecimento é, acima de tudo, resultado do trabalho dos mais de 13 mil colaboradores que constroem a Frimesa todos os dias com dedicação, competência e propósito.", disse Elias, agradecendo a todos os que fazem parte da família Frimesa.

A Cooperativa iniciou, no começo de 2025, um processo ambicioso de reestruturação para atingir patamares ainda maiores, almejando o aumento de sua presença no mercado nacional e fortalecendo sua marca. A presença da Frimesa no Relatório é motivo de orgulho, mas também de motivação por saber que ainda há muito trabalho a fazer e ainda há muito o que conquistar. 🗨

*“Esse reconhecimento é, acima de tudo, resultado do trabalho dos mais de 13 mil colaboradores que constroem a Frimesa todos os dias com **dedicação, competência e propósito.**”*

- Elias Zydek

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.**



Frimesa

**TEM
PRA
TODO
DIA.**



Gente & Gestão:

FORMAR TALENTOS E TRANSFORMAR PESSOAS

A FRIMESA TEM, NA GESTÃO DE PESSOAS, UM PILAR ESTRATÉGICO PARA GERAR VALOR NA CADEIA PRODUTIVA. COM FOCO EM CULTURA, LIDERANÇA E DESENVOLVIMENTO, REESTRUTURA A ÁREA DE GENTE & GESTÃO PARA PREPARAR QUEM FAZ A EMPRESA ACONTECER E IMPULSIONA SEU CRESCIMENTO.



Investir em pessoas sempre foi um valor fundamental para a Frimesa. Agora, esse compromisso ganha foco na estratégia central. Com a nova estrutura na área de Gente & Gestão, a cooperativa coloca os seus 12.586 colaboradores no coração das decisões, reconhecendo seu papel nas transformações necessárias para sustentar o crescimento planejado no médio e longo prazo.

"Chegamos a um momento decisivo. Evoluímos muito em tecnologia e processos, mas agora é hora de investir naquilo que de fato movimenta a Frimesa: as pessoas", afirma Elias José Zydek, presidente executivo. Segundo ele, o fortalecimento da área não é uma ação isolada, mas parte de um plano de longo prazo que envolve cultura organizacional, inovação e excelência operacional.

Em 2025, a Frimesa iniciou uma reestruturação organizacional, reduzindo suas divisões para três — Operações, Administrativa-Financeira e Comercial — e reorganizando seu organograma. A área de Gente & Gestão, vinculada à Superintendência Administrativa-Financeira, foi parte essencial desse processo. O presidente reforça que o crescimento da empresa depende de um plano consistente de formação e valorização das pessoas, com foco especial nas lideranças em todos os níveis, do operacional ao estratégico.

Zydek reconhece desafios importantes no setor e na própria Frimesa, como a rotatividade e o absenteísmo. Por isso, a estratégia da nova área de Gente&Gestão vai além da capacitação técnica e do desenvolvimento de líderes, contemplando também a criação de programas eficazes de atração, retenção e engajamento dos colaboradores.



A ESPECIALISTA Cinara Munhoz Cazorla assume a gerência de Gente & Gestão, com a missão de conduzir projetos voltados ao desenvolvimento de pessoas, treinamentos de lideranças e fortalecimento da comunicação interna.

A área também exerce um papel essencial como guardião da cultura e do clima organizacional, reforçando os valores que sustentam a identidade da cooperativa, destaca o superintendente Administrativo-Financeiro, Carlos Alberto Pereira. "Manter um ambiente saudável e alinhado ao propósito da Frimesa é fundamental para gerar pertencimento e motivação. Reconhecemos os desafios e, por isso, a formação de lideranças precisa estar conectada à construção de um ambiente mais produtivo e coerente com nossos valores", afirma.

A nova fase da área ganha força com a chegada da especialista Cinara Munhoz Cazorla, que assume a gerência corporativa de Gente & Gestão e SST — Saúde e Segurança no Trabalho. Com mais de 23 anos de experiência, especialmente no setor de alimentos, Cinara tem a missão de liderar o novo ciclo de transformação cultural e de valorização das pessoas dentro da cooperativa. "Eu vim para implementar uma cultura centrada em pessoas dentro da empresa", afirma a gerente, que se sentiu motivada a aceitar o desafio ao conhecer o projeto de crescimento da Frimesa.



Gente & Gestão em números

- **15 células** de apoio estruturadas em todo o sistema Frimesa
- **370 líderes** envolvidos em programa de desenvolvimento
- **5 profissionais** contratados do mercado e **14 reconhecimentos de talentos** internos
- **3 polos presenciais** de capacitação: Medianeira, Marechal Rondon e Assis Chateaubriand
- **11 meses** de duração do Programa de Lideranças
- **2 novos** canais de comunicação lançados: Frimesa Cast e Conexão Frimesa

GENTE & GESTÃO: NOVA FORMA DE PENSAR PESSOAS

O novo nome da área, Gente & Gestão, vai muito além de uma mudança semântica. Ele representa um novo posicionamento estratégico, que retira a área de um papel mais operacional e de apoio para colocá-la no centro das decisões. "A área deve atuar como agente de mudança: próxima às necessidades do negócio, compreendendo as realidades locais e contribuindo com soluções mais humanas e eficazes", explica a gerente.

Nos dois primeiros meses à frente da área, Cinara percorreu todas as unidades produtivas da empresa. A escuta ativa foi o ponto de partida da reestruturação da área, que hoje conta com um organograma composto por 15 setores – células de apoio. Para oxigenar a equipe, foram contratados cinco profissionais do mercado e o reconhecimento de 14 talentos internos. "É importante destacar o orgulho de termos valorizado nossos profissionais. A transformação está sendo feita com quem já conhece a Frimesa e com quem chega para somar", complementa Cinara.



NO PRIMEIRO episódio do FrimesaCast, a gerente de Gente & Gestão, Cinara Cazorla, compartilhou insights sobre o alinhamento entre pessoas e estratégia.

Um dos marcos dessa nova fase é a descentralização: em vez de uma gestão única sediada, foram criadas células especializadas para atender filiais, CDs e unidades produtivas de forma direta e ágil.

A nova gestão também implementou células de atendimento por negócio, criada para atender exclusivamente as filiais externas e o time comercial, que antes não contavam com suporte direto da área. A Unidade Frigorífica de Medianeira, a maior da cooperativa, passou a contar com uma equipe dedicada de Gente & Gestão, com atuação presencial e estrutura própria — o mesmo ocorreu com CDs, como o de Pinhais — região metropolitana de Curitiba — PR. Para a gerente “essa proximidade gera confiança, agilidade nas decisões e um entendimento mais realista das necessidades de cada operação”.

Cinara Cazorla

Gerente de Gente & Gestão e SST

Andressa Becker Hillesheim

Coordenadora de Gente & Gestão (Unidade Assis)

Eliane Melos

Especialista de Gente & Gestão – Remuneração

Elimara Biesdorf

Coordenadora de Endomarketing e Comunicação Interna

Erica Sandra Soares Da Silva

Coordenadora de Gente & Gestão (Unidades de Rondon)

Heloisa Antonio Cosmo

Coordenadora de Alimentação

Ison Antonio Sassi Junior

Coordenador de Saúde, Segurança e Trabalho

Juliane Aparecida Savaris D Agostini

Coordenadora de Gestão de Pessoas (Unidade Matelândia)

Lordelisa Maria Fredo

Assessora de Relações Sindicais

Maristela Colombo Borges

Coordenadora de Administração de Pessoal e Benefícios

Milena Roberta Da Rosa

Coordenadora de Treinamento e Desenvolvimento

Simone Zamin

Especialista de Gente & Gestão – Projetos Estratégicos

Thais Christina De Almeida Hansen

Coordenadora de Gente & Gestão – Filiais Externas

Vanessa Tais Burnier

Coordenadora de Recrutamento e Seleção



COMUNICAÇÃO: ENGAJAMENTO EM FOCO

A valorização dos colaboradores também passa pela modernização na estrutura funcional da cooperativa. Em fase avançada de estudos, o projeto Trilha de Carreira propõe revisar o organograma das áreas, atualizar descrições de cargos e funções e reavaliar faixas salariais, com base em critérios atualizados e transparentes. “Isso proporcionará mais clareza na jornada profissional e coerência nas oportunidades de crescimento”, explica Cinara.

A comunicação com os colaboradores também entrou em uma nova fase. Agora, sob a área de Gente & Gestão, a comunicação interna incorporou dois novos projetos: o Frimesa Cast e o Conexão Frimesa (veja página 21) que reforçam o compromisso em manter todos bem-informados e alinhados com as estratégias da empresa.

Frimesa Cast, podcast interno da cooperativa que estreou em 25 de junho, com transmissões mensais ao vivo. A primeira convidada foi a própria Cinara, que compartilhou as novidades da área. “É uma nova forma de nos conectarmos com os colaboradores, com leveza e proximidade”, resume.

Já o Conexão Frimesa visa promover encontros entre presidência, superintendentes e colaboradores, com espaço para perguntas, alinhamento estratégico e cultura do diálogo. A iniciativa fortalece o senso de pertencimento e promove um clima organizacional mais saudável e transparente.





ACADEMIA de Liderança, com foco no desenvolvimento de competências comportamentais, inicia com participação de 370 gestores.

CULTURA E LIDERANÇA: NOVOS PROJETOS EM AÇÃO

A nova cultura organizacional exige lideranças inspiradoras, feedback contínuo, foco em meritocracia e propósito claro. Para apoiar essa mudança, uma das primeiras iniciativas foi a reestruturação da área de Treinamento e Desenvolvimento, com o objetivo de implantar uma cultura de aprendizado permanente, voltada ao desenvolvimento técnico e comportamental.

A Frimesa elevou o padrão de desenvolvimento com a criação do ecossistema Frimesa Educação Corporativa – Formar Talentos e Transformar Pessoas, substituindo a antiga Escola de Formação. Esse novo modelo conta com diversas “Academias” temáticas, voltadas à cultura organizacional, produtividade, desenvolvimento técnico-operacional e formação de lideranças.

O Programa de Desenvolvimento de Lideranças foi o primeiro a estrear dentro da Academia de Lideranças, com foco no desenvolvimento de competências comportamentais para enfrentar os desafios atuais e futuros da gestão de pessoas. Aproximadamente 370 líderes participarão das capacitações, com encontros ao longo de 11 meses, realizados nos polos de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Assis Chateaubriand, com turmas online iniciadas em 12 de junho e presenciais a partir de 16 de junho. 🍷



Destaques da nova fase de Gente & Gestão

- Implantação da Frimesa Educação Corporativa
- Lançamento do Projeto Trilha de Carreira
- Descentralização da área com células regionais
- Valorização de talentos internos na estruturação da nova equipe
- Nova cultura de liderança inspiradora e feedback contínuo
- Fortalecimento da comunicação com foco em transparência e pertencimento
- Atração e retenção de talentos como foco estratégico



Um bate-papo corporativo que aproxima você,
colaborador, da gestão da Frimesa

Conectar colaboradores e gestores

PRESIDENTE EXECUTIVO
e superintendentes
responderam as perguntas
dos colaboradores da
Frimesa

FRIMESA ABRE DIÁLOGO COM COLABORADORES EM NOVA INICIATIVA DA ÁREA DE GENTE & GESTÃO

Uma nova ação fortalece a comunicação entre a alta gestão e os colaboradores, o Conexão Frimesa. A primeira edição, realizada em 17 de julho, promoveu um bate-papo direto e acessível, onde as lideranças da cooperativa compartilharam informações estratégicas e responderam às principais dúvidas dos times.

O encontro aconteceu no auditório da Sede Administrativa, com participação do Presidente Executivo Elias José Zydek e dos superintendentes Marcelo Rodrigues Cerino (Operações), Carlos Alberto Pereira (Administrativa Financeira) e Rodrigo Fossalussa (Comercial). A transmissão ao vivo alcançou todas as unidades e filiais da Frimesa, permitindo que colaboradores participassem com perguntas, tanto presencialmente quanto de forma remota, via chat.

Durante a conversa, as lideranças foram questionadas sobre temas relevantes como a reestruturação interna, modernização de processos, objetivos e metas futuras e desafios de preparação da mão de obra. As perguntas foram

enviadas de forma antecipada e em tempo real, via chat ou presencialmente e geraram uma troca rica e transparente.

Para o Presidente Executivo, a iniciativa é crucial para alinhar planejamento e execução. "É um desafio muito grande falar com quase 13 mil colaboradores, que estão em cidades e estados diferentes, sobre os projetos, estratégias e caminhos que estamos traçando. Por isso, iniciativas como essa nos ajudam a passar a mensagem certa. Estamos no caminho certo das mudanças e temos muita confiança de que o planejamento será cumprido", afirmou Zydek.

O Conexão Frimesa integra as novas ações da área de Gente & Gestão e SST na comunicação interna. O projeto visa ampliar o alinhamento, a integração e o engajamento dos colaboradores, marcando um novo ciclo na cultura organizacional da Frimesa. Ao promover o diálogo direto, as lideranças reforçam o compromisso com a transparência e a valorização das pessoas, pilares para o engajamento e a construção de resultados.

Propósito que impulsiona o Brasil e o mundo

**FRIMESA E O
COOPERATIVISMO:**
ESSÊNCIA QUE GERA
VALOR, CONECTA PESSOAS
E ALIMENTA O FUTURO
COM RESPONSABILIDADE

Celebrar o Dia Internacional do Cooperativismo, que em 2025 ocorreu em 5 de julho, é reconhecer a força de um modelo que transforma não apenas economias, mas, vidas. O cooperativismo não é apenas uma forma de organização produtiva, é um propósito que une, no Brasil, 23,4 milhões de brasileiros em torno de um ideal: transformar o mundo em um lugar mais justo, próspero e com melhores oportunidades para todos. Cerca de 11% da população brasileira é cooperada.

Neste ano, a Aliança Cooperativa Internacional (ACI), alinhada à ONU, escolheu como tema global do cooperativismo: "Cooperativas: promovendo soluções inclusivas e sustentáveis por um mundo melhor."

No Brasil, o movimento ganha ainda mais força com uma mobilização nacional promovida pelo Sistema OCB – Organização das Cooperativas do Brasil, reforçando a importância das cooperativas em todos os setores da sociedade.

Frimesa: o cooperativismo que se transforma em sabor

Desde a sua fundação, em 1977, na Frimesa, o cooperativismo é mais do que um modelo, é a essência dos negócios. Unindo cinco cooperativas filiadas e mais de 3.200 produtores de suínos e leite, formamos uma cadeia produtiva integrada, responsável e humana. Ao todo, são cerca de 13 mil pessoas movidas pelos mesmos princípios: solidariedade, responsabilidade, trabalho coletivo e desenvolvimento sustentável.

"Aqui, na Frimesa, o cooperativismo não está apenas nos contratos ou nos processos — ele está na cultura. É o que orienta nossas decisões, fortalece os vínculos com os produtores e valoriza as pessoas. É por isso que nossas conquistas são sempre compartilhadas", explica Elias Zydek, presidente executivo da Frimesa, ao lembrar que a **cooperativa central** nasceu com o propósito de garantir dignidade às famílias do campo por meio da agroindustrialização.

É essa união que dá origem a uma das maiores marcas de alimentos do Brasil. Com sede no Paraná, a Frimesa leva sabor e qualidade para todo o país e para mais de 35 países, por meio de um portfólio com mais de 550 produtos.

Cada produto que chega à mesa dos brasileiros carrega a força de um sistema que valoriza o campo, respeita o trabalho e investe nas pessoas. ■

do melhor

um mundo melhor

O cooperativismo como força econômica e social

A presença de cooperativas em uma região tem impacto direto no bem-estar da população. Elas aumentam a atividade econômica, geram renda, ampliam o acesso a serviços e promovem a inclusão financeira. São motores do desenvolvimento local e regional. Em números, o Brasil conta com:

4.509 cooperativas, sendo **1.179** no setor agropecuário.

23,4 milhões de cooperados e **550 mil** empregos diretos.

Aumento de **R\$ 5,1 mil** no PIB per capita em cidades com presença de cooperativa.

Crescimento de empregos e negócios:

- > **28,4** novos empregos a cada 10 mil habitantes
- > **14,8** novos estabelecimentos a cada mil habitantes

O que é uma Cooperativa Central?

Uma Cooperativa Central é uma organização formada por **outras cooperativas** que se unem para fortalecer suas operações, ampliar sua capacidade de atuação e garantir melhores condições para seus cooperados. A Frimesa é central de 05 cooperativas: Copagril, Lar, Copacol, C.Vale e Primato.

Ela tem como principal função **integrar, apoiar e representar** as cooperativas filiadas, promovendo soluções conjuntas na industrialização e comercialização dos produtos derivados de carne suína e leite.



No Paraná, **estado de origem da Frimesa**, o cooperativismo se destaca com:

227 cooperativas
incluindo 62 do agro

4,1 milhões
de cooperados

146 mil empregos
diretos gerados pelo sistema

Além disso, as Cooperativas respondem por 43% da produção de leite e 46% da produção de suínos no país, números que refletem a relevância do setor na segurança alimentar nacional.

cooperativas co
um mundo melhor

cooperativas constroem
um mundo melhor

cooperativas constroem
um mundo melhor

cooperativ
um mundo melhor



Cooperar é
unir histórias que
alimentam o futuro



Frimesa

Nossa força está nas pessoas. Nas famílias que mantêm vivo o legado do cooperativismo, passando-o de geração para geração. Nos colaboradores que, com dedicação, fazem a engrenagem das nossas indústrias girar. Nos consumidores que confiam em nossos produtos e reconhecem o sabor de um trabalho feito com o coração.

Frimesa. Quem experimenta, recomenda.



Mais produção, mais oportunidades

PRODUTOR DA COPAGRIL GERA EMPREGO E
IMPULSIONA A ATIVIDADE LEITEIRA NO OESTE
DO PARANÁ

**NERLI E
MADELICE
SCHWARTZ,**
casal que há
quatro anos
trabalha na
propriedade.

A pecuária leiteira é uma das atividades mais antigas e representa uma importante fonte de sustento para milhares de famílias. Com trabalho diário e ininterrupto, oferece uma renda frequente para quem vive no campo. No Oeste do Paraná, região reconhecida por sua forte vocação para a agropecuária, a propriedade de Elio Lino Rusch se destaca como um exemplo de produtividade e qualidade do rebanho, representando o sucesso da Cooperativa filiada à Frimesa, Copagríl.

Com um plantel de 80 animais, incluindo vacas em lactação das raças Holandesa e Jersey, a propriedade de Elio, localizada em Marechal Cândido Rondon, alcança uma produção diária de 1.024 litros de leite. O manejo a pasto, aliado à dedicação dos funcionários, Nerli e Madelice Schwartz, que trabalham na propriedade há quatro anos, é fundamental para esse resultado. A ordenha mecânica duas vezes ao dia e a alimentação em horários bem definidos (três vezes ao dia) asseguram o bem-estar animal e a máxima produtividade.

Em apenas 3,5 alqueires, a propriedade de Elio vai além da pecuária. Há também o cultivo de soja e milho, parte da qual é utilizada na ração dos próprios animais, fechando um ciclo sustentável. "Tudo aqui é aproveitado, até os dejetos que viram adubo", explica Nerli. Essa integração entre lavoura e pecuária não só otimiza custos, mas também eleva a eficiência produtiva, tornando a

atividade mais rentável e ambientalmente correta. A propriedade ainda diversifica suas fontes de renda com aviários e criação de peixes.

A região conta com o apoio da Copagríl, que oferece assistência técnica, garantia de compra da produção e acesso a tecnologias que elevam a qualidade do leite. A Frimesa também presta acompanhamento às propriedades por meio de seus técnicos, buscando sempre contribuir para o aumento da produção e qualidade do leite.

Após a ordenha, o leite é armazenado e mantido resfriado até ser transportado pelo caminhão da cooperativa para processamento. O sucesso da propriedade de Elio é um reflexo claro da força do cooperativismo na região. A Copagríl, além de comercializar a produção, oferece capacitação aos produtores, incentivando a adoção de boas práticas agrícolas e pecuárias. "A cooperativa é nossa parceira em tudo. Sem esse apoio, não teríamos chegado tão longe", destaca Elio.

Com uma trajetória marcada por trabalho árduo e inovação, a família Rusch demonstra que a pecuária leiteira, quando bem gerenciada, é uma atividade próspera e sustentável. Seu exemplo inspira outros produtores a investir em tecnologia, gestão e qualidade, fortalecendo ainda mais o setor no Oeste do Paraná.

O futuro da atividade leiteira na região se mostra promissor, com produtores cada vez mais preparados para atender às demandas do mercado. A combinação de tradição e inovação, como evidenciado na propriedade de Elio Lino Rusch, é o caminho para manter a competitividade e garantir que o leite continue sendo, não apenas um produto, mas uma tradição que alimenta gerações. 🌱

COOPERATIVA:

Copagríl

MÉDIA:

1024 litros/dia

PROPRIEDADE:

3,5 alqueires

REBANHO:

80 animais
adultos



Relatório de Sustentabilidade 2024

COOPERATIVA
APRESENTA
IMPORTANTES
AVANÇOS RUMO AO
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL.

A Frimesa anunciou o lançamento do seu Relatório de Sustentabilidade 2024, reafirmando seu compromisso com a transparência, a responsabilidade socioambiental e o desenvolvimento sustentável de toda a cadeia produtiva.

Esta é a segunda edição do documento, que detalha os principais avanços da cooperativa nas áreas de meio ambiente, governança e responsabilidade social. Com base nas diretrizes da Global Reporting Initiative (GRI), o relatório oferece uma análise abrangente das ações desenvolvidas ao longo do último ano, destacando conquistas nos pilares ambiental, social e de governança (ESG).

Entre os destaques do Relatório de Sustentabilidade 2024, estão:

✓ Criação do Comitê de Sustentabilidade, responsável por orientar e acompanhar iniciativas estratégicas da cooperativa

✓ Redução de 15,5% nos acidentes de trabalho, reforçando a cultura de segurança

✓ Aumento de 23% no reúso de água, promovendo a eficiência no uso de recursos hídricos

✓ Certificação de 100% das unidades industriais em bem-estar animal





No cenário do cooperativismo brasileiro, a Frimesa se posiciona como pioneira na adoção de práticas ESG. Foi a primeira cooperativa do país a estabelecer metas estruturadas de sustentabilidade por meio do Roadmap Frimesa ESG 2040, lançado em 2023.

"Mais do que números, este relatório mostra como integramos sustentabilidade à nossa estratégia de negócios, à cultura cooperativista e à forma como nos relacionamos com colaboradores, produtores, parceiros e a sociedade", destaca Elias José Zydek, presidente executivo da Frimesa.

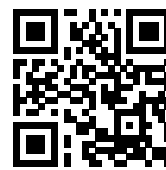
Além disso, a cooperativa integra os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, reforçando seu alinhamento com a agenda global. A publicação marca mais um marco do Roadmap Frimesa ESG 2040, plano estratégico que direciona as metas da cooperativa rumo a um crescimento sustentável até 2040.

A Frimesa consolida sua liderança no cooperativismo ao assumir compromissos públicos com a sustentabilidade e inspirar boas práticas no setor. O modelo da cooperativa já foi reconhecido internacionalmente, reforçando seu papel como agente transformador.

"Este relatório vai além da prestação de contas: é um convite ao diálogo. Queremos inspirar boas práticas e colaborar na construção de um sistema agroalimentar mais ético, seguro e responsável", finaliza Zydek. 🌱



Acesse o Relatório de Sustentabilidade, na landing page exclusiva sobre o tema:



O que é o Relatório de Sustentabilidade?

O Relatório de Sustentabilidade é um documento estratégico que evidencia os avanços de uma organização nos três pilares do ESG:

- **Governança** – gestão transparente, ética e comprometida
- **Sustentabilidade Ambiental** – uso responsável dos recursos naturais
- **Impacto Social** – ações que geram valor para colaboradores, comunidades e sociedade

Além de prestar contas à sociedade, o relatório serve como fonte de inspiração para outras organizações que buscam adotar práticas mais conscientes e sustentáveis.



Frimesa reduz combustível fóssil com uso de Etanol em sua frota

SUBSTITUIÇÃO DA GASOLINA PELO ETANOL REDUZIU EM QUASE 50% AS EMISSÕES POR COMBUSTÃO MÓVEL NO ESCOPO 1

A Frimesa deu mais um passo importante em direção à sustentabilidade. No ano de 2024, a cooperativa decidiu substituir, progressivamente, a gasolina pelo etanol na frota de veículos e avançar na meta do cumprimento do Roadmap Frimesa ESG 2040, mapa estratégico, no qual a cooperativa é pioneira na implementação dentro do cooperativismo brasileiro, que traça ações governamentais, sociais e ambientais para o crescimento sustentável a curto, médio e longo prazo.

De acordo com o inventário de emissões de gases de efeito estufa (GEE) realizado pela Consultoria GSS, entre 2023 e 2024 o consumo de etanol aumentou sete vezes, enquanto o uso da gasolina foi reduzido em mais de 50%. Esse avanço resultou em uma redução de 44,6% nas emissões de CO₂ provenientes da frota, uma queda de aproximadamente 200 toneladas. Para fins comparativos, essa economia de carbono equivale à captação anual de carbono feita por cerca de 8.712 árvores, como se a Frimesa tivesse plantado uma floresta inteira com uma única ação de transição energética.

Para o supervisor de Energias Renováveis da Frimesa, Adeildo Dias Pereira, "a substituição do combustível fóssil por um de origem renovável demonstra como pequenas atitudes, de baixo custo, podem gerar um grande impacto e estão alinhadas à estratégia de sustentabilidade da empresa". Sobre o reflexo positivo da iniciativa entre os colaboradores, "essa ação gera engajamento que vai além dos limites da empresa. Várias pessoas me contaram que, após a iniciativa da Frimesa, passaram a utilizar etanol em seus próprios veículos, compreendendo que cada escolha importa. Isso mostra que a sustentabilidade vai além de metas e indicadores, ela inspira mudanças e bons exemplos."

Consumo de Etanol e Gasolina na frota de veículos da Frimesa

2023

Etanol: 3.370 litros;
Gasolina: 192.518 litros.

2024

Etanol: 241.704 litros;
Gasolina: 23.810 litros.

★★★★

Impacto no Meio Ambiente

2023

429.680Kg de CO₂

2024

238.000Kg de CO₂

Redução de 191.680 kg de CO₂ (44,6% a menos!).



PALESTRAS fortaleceram e disseminaram a cultura da qualidade para os colaboradores.

Semana da Qualidade reforça cultura de segurança de alimentos

NA FRIMESA, O EVENTO MOBILIZOU NOVE MIL COLABORADORES EM PROL DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Quando se fala em qualidade, o significado vai muito além de alimentos nutritivos e saborosos. Cada etapa do processo produtivo — da manipulação ao controle final — segue rigorosas normas, procedimentos e legislações que garantem a fabricação de alimentos seguros e livres de contaminantes, confirmando aos consumidores e clientes o compromisso da Frimesa com a saúde e a confiança em seus produtos.

Ao todo, cerca de 9 mil colaboradores de todas as unidades industriais foram impactados pela Semana da Qualidade, realizada de 9 a 13 de junho. A área de Qualidade promove, todos os anos, uma programação voltada à disseminação de informações essenciais sobre segurança, qualidade, legalidade e autenticidade dos alimentos. O evento contou com atividades direcionadas aos profissionais que atuam diretamente nas indústrias. Além disso, foram entregues troféus para os colaboradores que se destacaram pelo comprometimento com a qualidade e segurança de alimentos nas unidades industriais.

“Disseminar conhecimento e fomentar a cultura da qualidade e da segurança dos alimentos é essencial para que cada colaborador compreenda seu papel dentro da cadeia produtiva. Qualidade não é apenas um processo; é uma cultura que construímos todos os dias, com atenção aos detalhes, compromisso com a melhoria contínua e respeito ao consumidor”, destaca Karem de Luca Paz, gerente da área de Qualidade. 🗨️

Aprendizado disseminado

A programação da semana foi marcada por palestras e atividades que aprofundaram temas fundamentais do dia a dia, reforçando a importância do trabalho de cada colaborador na produção de alimentos seguros, de qualidade e em conformidade com as exigências legais.

A abertura do evento contou com a palestra Qualidade Além do Processo — O Poder do Fator Humano, ministrada pelo palestrante Jean Matos. Ele apresentou reflexões para as lideranças sobre o protagonismo dos colaboradores no processo produtivo. Segundo Jean, a excelência em qualidade depende de uma cultura sólida.

A empresa Certiffee também participou com uma palestra sobre temas indispensáveis relacionados à Missão e à Política da Qualidade da Frimesa, Boas Práticas de Fabricação, Normas de Higiene, conceitos de Food Defense e Food Fraud, controle de pragas, alergênicos, Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e Programa de Cultura de Segurança de Alimentos.

Reforçando a importância da norma IFS Food Logistics, a consultora Ana Pelegrino, representando a QIMA/WQS, apresentou os requisitos relevantes para atendimentos das normas IFS Food e IFS Progress, implementadas em todas as unidades fabris.

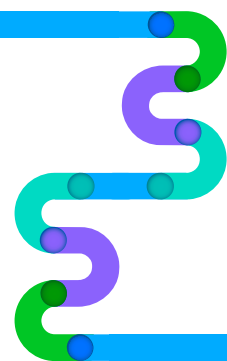
Em alusão ao Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, celebrado em 7 de junho, a consultora técnica Ellia Dourado apresentou ao público do Programa de Cultura de Segurança de Alimentos da Frimesa a relevância do papel das lideranças na aplicação da ciência aos processos produtivos, assim como as consequências do não cumprimento das diretrizes que asseguram a qualidade e a segurança de alimentos.



DELEGAÇÃO de 60 profissionais de comunicação das cooperativas do Paraná, organizada pelo Sistema Ocepar

Comunicar também é cooperar

COMUNICAÇÃO QUE FORTALECE E MULTIPLICA: O PODER DE CONTAR O QUE O COOPERATIVISMO CONSTRÓI



Em tempos de transformações aceleradas, comunicar é mais do que informar: é conectar, engajar e dar sentido. Com esse espírito, comunicadores de todo o Brasil se reuniram em Brasília, de 9 a 11 de junho, para refletir sobre o papel da comunicação no fortalecimento do movimento cooperativo. A Semana da Competitividade 2025, promovida pela Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), reuniu mais de 800 profissionais de todo o país no Centro Internacional de Convenções do Brasil e consolidou-se como um dos eventos mais relevantes do ano para o setor.

Com o tema "Comunicação que fortalece e multiplica", a edição deste ano marcou o início de um novo ciclo para o cooperativismo brasileiro. Ao longo de três dias, o evento ofereceu uma programação intensa com painéis, laboratórios, ativações e trilhas temáticas — Branding, Comunicação Institucional, Marketing e Planejamento & Dados — conduzidas por especialistas de renome nacional e internacional. A proposta da OCB foi provocar, inspirar e capacitar os profissionais a evoluírem em suas práticas e estratégias de comunicação.

Durante a abertura do evento, o presidente do Sistema OCB, Márcio Lopes de Freitas, destacou a relevância do

momento. "A comunicação não é um acessório. Ela é o motor da transformação que queremos. Chegou a hora de mostrar ao Brasil e ao mundo que as cooperativas constroem, de fato, um mundo melhor", declarou, fazendo referência à ONU, que declarou 2025 como o Ano Internacional do Cooperativismo.

A Frimesa integrou a delegação do Paraná, que contou com 60 profissionais das cooperativas do estado, organizada pelo Sistema Ocepar.

Para Elis D'Alessandro, gerente de Comunicação Institucional da Frimesa, o evento reafirmou que a comunicação deve ser um pilar estratégico para o fortalecimento da competitividade das cooperativas. "Foram muitos insights, tendências e boas práticas que desafiam os profissionais a evoluir na forma de comunicar, engajar e construir narrativas cooperativistas sólidas e transformadoras. A troca de experiências e todo o contexto mostraram que comunicar com propósito, clareza e consistência é essencial para fortalecer e construir marcas fortes".

Por trás do sabor.

The Frimesa logo, featuring the brand name in a bold, black, sans-serif font with a red curved line underneath, all contained within a white rounded rectangular shape.

Frimesa é mais que uma marca. É o sonho de milhares que acreditam no poder de cooperar e transformar vidas. De geração em geração, construímos uma das maiores empresas de alimentos do Brasil. Porque o verdadeiro sabor vem da união de pessoas com um mesmo propósito: alimentar o futuro de milhões de famílias.

Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

 /Frimesa

frimesa.com.br



OPERAÇÃO
logística própria
inicia na região
Metropolitana de
Curitiba.

Frimesa inaugura operação própria no novo Centro de Distribuição em Curitiba

Desde o dia 1º de junho, a Frimesa passou a operar com gestão própria em seu novo Centro de Distribuição localizado no município de Colombo (PR), a apenas 19 quilômetros de Curitiba. A unidade foi implantada com o objetivo de atender com mais eficiência os clientes da capital paranaense, Região Metropolitana e os Campos Gerais.

Com o crescimento expressivo das operações na região, a migração para uma estrutura própria busca aprimorar

os processos logísticos, qualificar o atendimento comercial — especialmente nos períodos sazonais — e garantir maior eficiência no relacionamento com o mercado. "Com o avanço das operações em Curitiba, optamos pela operação própria, visando melhorar a eficiência dos processos logísticos, ampliar a qualidade do atendimento aos clientes e oferecer maior suporte à área comercial, sobretudo em épocas de maior demanda", afirma o superintendente de Operações, Marcelo Cerino.

A iniciativa integra um projeto

estratégico da Frimesa, que visa transformar operações logísticas terceirizadas em bases próprias. O primeiro passo foi dado com a implantação da unidade de Campo Grande (MS) e agora a meta é ampliar o modelo para as maiores operações da cooperativa.

Além da independência operacional, a internalização da logística proporciona mais flexibilidade, aumento da capacidade de carregamento, redução de custos e elevação do nível de serviço. Com equipes formadas por colaboradores da própria cooperativa, o projeto também assegura ganhos em qualidade e agilidade.

A nova unidade logística conta, inicialmente, com uma equipe de 60 colaboradores e dispõe de capacidade operacional de expedição de 130 toneladas diárias e 2.600 toneladas mensais. O foco de atendimento permanece voltado exclusivamente à capital paranaense e região metropolitana.

A estrutura operacional inclui sete docas que durante o dia recebem carretas para abastecimento e à noite realizam as expedições. A capacidade chega a até 70 carregamentos por dia.





Na estrada com segurança

FRIMESA PROMOVE AÇÕES DE CONSCIENTIZAÇÃO PARA MOTORISTAS E TRANSPORTADORES

Cuidar daqueles que contribuem com o dia a dia de trabalho é um compromisso imutável da Frimesa. Pensando nisso, a cooperativa, em parceria com o Serviço Social do Transporte e Serviço Nacional de Aprendizagem (SEST SENAT), promoveu uma manhã de conhecimento e apoio para os transportadores e motoristas que, todos os dias, se dedicam a rodar pelas estradas do Brasil. Houve uma conscientização sobre a campanha Maio Amarelo, que torna o mês dedicado ao respeito à segurança no trânsito.

A manhã de palestras iniciou com a Instrutora do SEST SENAT, Débora Andréia. Com o tema: Trânsito Consciente – Pequenas Atitudes Salvam Vidas, Débora trouxe dados e exemplificou para os presentes como é fundamental a prática de boas ações no dia a dia das estradas e como as mesmas são fundamentais para a segurança de todos. Logo em seguida, foi a vez de Thiago Fagundes, da Icavel, trazer dicas sobre direção defensiva com o tema “A Prática dos 5 elementos”. Thiago trouxe importantes aprendizados e experiências que compartilhou com todos. A última palestra foi com Jean Ricardo, Gerente de Segurança da transportadora Pra Frente Brasil, trazendo como a empresa trabalha a segurança de seus motoristas com exemplos reais do trânsito.

Ao final, os participantes participaram de

“Nosso objetivo é que eles se sintam parte da empresa, respeitados e preparados para voltar para casa com segurança, todos os dias.”

– Pamela Fachi Sausen

atividades na pista do SEST SENAT, fizeram testes de glicose, verificaram a pressão arterial e avaliaram a saúde bucal. “Pensamos em cada detalhe com carinho para acolher e valorizar os motoristas e transportadores que são parte essencial da nossa operação”, comentou a Assistente de Transporte, Pamela Fachi Sausen, que também trouxe como a Frimesa auxilia os motoristas: “No dia a dia, a Frimesa busca apoiar esses motoristas de diversas formas, oferecendo estrutura adequada nos pontos de carregamento, acesso à informação, comunicação direta com a logística, além de incentivar a condução segura e consciente. Nosso objetivo é que eles se sintam parte da empresa, respeitados e preparados para voltar para casa com segurança todos os dias”, completou Pamela. 🟡

O ENCONTRO reuniu transportadores e colaboradores que tiveram a oportunidade de realizar atividades práticas, além de fazer uma avaliação de saúde.



Frimesa recebe comitiva do Japão

No dia 09 de julho, a Frimesa recebeu, em sua Sede Administrativa, uma delegação do Japão. O grupo representa a Revista ALIC (Agriculture & Livestock Industries Corporation), uma publicação especializada em pecuária, que atua na difusão de informações estratégicas para o setor japonês. A visita foi organizada em parceria com a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) e o Ministério da Agricultura do Japão, como parte da produção de uma reportagem especial sobre a cadeia produtiva da carne suína no Brasil — incluindo os modelos de produção, industrialização e exportação adotados por empresas do setor. 🗨️



Frimesa na Semana de Queijo Paranaense



Nos dias 24 e 25 de junho, a Frimesa marcou presença na Semana de Estudos e Pesquisas — Queijos do Paraná, em Curitiba. O evento, promovido pelo Senac Curitiba e conduzido pelo presidente da instituição, Sr. Darci Piana, visou valorizar a gastronomia regional por meio de produtos locais.

Representando a Frimesa, o gerente industrial Nelson Yukio Hirata, da unidade de Marechal Cândido Rondon, ministrou uma palestra como especialista técnico em queijos, durante um workshop voltado a cerca de 80 participantes. 🗨️

Presidente da Frimesa em treinamento na Espanha

Em junho, o Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, participou de uma etapa do Programa de Formação Internacional para Presidentes de Cooperativas, na Espanha.

A comitiva, composta por mais de 20 presidentes de cooperativas de crédito e agropecuárias, visitou Valência. Lá, realizaram visitas e conversaram com representantes da União Europeia e cooperativas locais, promovendo o intercâmbio de ideias e experiências.

O programa, iniciado em setembro do ano passado, visa capacitar lideranças cooperativistas em temas como mercado, liderança e governança. 🗨️



Frimesa News fortalece a comunicação com os colaboradores

Frimesa
news ⚡

Desde fevereiro, a comunicação interna da Frimesa conta com uma nova ferramenta: o Frimesa News, uma newsletter semanal enviada às segundas-feiras para todos os colaboradores via e-mail. Com um formato dinâmico e informativo, a publicação traz os principais destaques da semana na cooperativa, além de ações sociais, convites para eventos e sugestões de livros e filmes.

A coordenadora de Comunicação Interna, Elimara Biesdorf, explica que a iniciativa tem se mostrado eficaz. "O Frimesa News foi criado com o objetivo de

concentrar e organizar as principais informações da empresa em um único canal. Desde o lançamento, promovemos melhorias constantes no layout e no conteúdo, tornando-o mais institucional e alinhado à identidade da Frimesa."

O resultado tem sido positivo: a newsletter já alcança cerca de 3.000 colaboradores, com uma taxa de leitura superior a 95%. "É uma ferramenta que reforça o diálogo interno e contribui para manter todos informados sobre o que acontece na cooperativa", completa Elimara. 📧

Frimesa conclui Curso de Libras com colaboradores

No dia 25 de junho, colaboradores da Frimesa participaram da aula de encerramento do Curso de Libras, realizado na unidade de Medianeira. A capacitação, fruto de uma parceria com a Associação Medianeirense de Surdos (AMESFI), formou 24 colaboradores e teve duração de dois meses.

Ao longo do curso, os participantes receberam orientações práticas e teóricas de profissionais da associação, com a participação ativa de colaboradores surdos da Frimesa, promovendo a inclusão e a troca de experiências.

Na última aula, os colaboradores realizaram uma prova avaliando sua capacidade de comunicação e interpretação em Libras — todos foram aprovados. Ao final, receberam suas notas e os certificados

das mãos da instrutora responsável.

A iniciativa reforça o compromisso da Frimesa com a inclusão, a acessibilidade e o desenvolvimento dos seus colaboradores.

PARTICIPANTES exibem o certificado na aula de conclusão do curso



Arquivo Frimesa

Frimesa



Frimesa premia colaboradores

TRÊS MOTOS 0KM SÃO ENTREGUES
A COLABORADORES QUE TIVERAM
PRESENÇA CONSTANTE

Na Frimesa, a sorte acompanha a dedicação. Como parte da campanha interna "Presença Premiada", foram sorteadas três motos Honda CG 160 Start 0 km entre os colaboradores que mantiveram 100% de presença no trabalho, entre 1º de fevereiro e 30 de junho de 2025.

"Sempre busquei não faltar. Agora veio a recompensa", comemora o operador de produção Erinaldo Rosene da Silva, da Unidade Frigorífica de Medianeira. Colaborador da Frimesa desde 2014, ele percorre diariamente cerca de 60 km, de Foz do Iguaçu até Medianeira, para atuar na seção de cortes fatiados. Erinaldo, que não dirige moto, disse que ainda vai decidir o que fará com o prêmio — mas garante que chegou em boa hora.

Erinaldo foi um dos três vencedores da etapa. Também foram contemplados: Onofre Alves de Oliveira, operador de produção na Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand e Willians José Vargas Caraguichi, operador de tratamento de efluentes do setor ambiental da Unidade de Refrigerados de Matelândia.

O sorteio, realizado no dia 10 de julho, envolveu todas as unidades fabris da Frimesa. Além das motos, foram entregues 12 cestas com produtos da marca para os colaboradores não faltantes do mês de junho como reconhecimento do esforço e a constância no trabalho.

Essa foi a primeira fase da campanha que, desde fevereiro, já entregou 72 cestas e as 3 motos. De julho a dezembro, serão sorteadas mais 72 cestas, sempre no quinto dia útil de cada mês. A próxima grande premiação está marcada para 8 de janeiro de 2026, quando serão sorteadas mais três motos 0 km, encerrando o ciclo da ação.

A campanha "Presença Premiada" é um programa de benefícios que reforça a valorização da responsabilidade e assiduidade no ambiente de trabalho.

Confira os ganhadores

Cestas Presença Premiada:

Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon (UFR)

Jaciara Aparecida Cardoso Dos Santos

Unidade de Queijos de Marechal Cândido Rondon (UFQ)

Natali Jesus Almeida

Unidade Fabril de Laticínios de Matelândia (UFLM)

Marli Poltronieri

Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand (UFA)

Amauricio Notato de Souza
Carolina Rodrigues dos Santos
Lucila Ferronato
Tayssuely Claudino da Silva

Unidade Frigorífica de Medianeira (UFM)

Eliane Alvez Campos
Ismael Toledo da Silva
Julia Ortiz Valdez
Rudinei Bueno
Valdoir Luis Figueira

Motos Presença Premiada:



Willians José Vargas Caraguichi

UNIDADE FABRIL DE LATICÍNIOS DE MATELÂNDIA – UFLM

Prêmio entregue pela Coordenadora de Gente e Gestão da Unidade de Matelândia, Juliane Aparecida Savaris D Agostini e pela Supervisora Industrial, Janaina Trento.



Onofre Alves de Oliveira

UNIDADE FRIGORÍFICA DE ASSIS CHATEAUBRIAND – UFA

Entrega feita pelo Superintendente de Operações, Marcelo Rodrigues Cerino e o Gerente da Unidade de Assis Chateaubriand, Marcos Mantovani.



Erinaldo Rosene da Silva

UNIDADE FRIGORÍFICA DE MEDIANEIRA – UFM

Moto entregue ao colaborador pelo Presidente Executivo, Elias José Zydek.

E OS SORTEIOS NÃO PARAM

No segundo semestre de
2025 os colaboradores
ainda concorrerão a:

3

motos 0km

Honda CG 160 Start



72

cestas

de produtos
Frimesa

COM 31 ITENS

— FALTA + PRODUÇÃO + PRÊMIOS

Confira as regras



Gente que faz a nossa história

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

Marciano de Bortoli



Com 14 anos, Marciano de Bortoli começou sua jornada no mercado de trabalho. Atuou com marcenaria, pintura e chapeação. Aos 32 anos, iniciou sua história na Frimesa, quando decidiu mudar de área e ingressar no ramo de alimentos. Como Auxiliar de Produção, na Unidade de Marchal Cândido Rondon, seu primeiro posto de trabalho foi na Plataforma de Recepção de Leite, realizando a coleta do leite para ser analisado pelo laboratório e, em seguida, enviado para a pasteurização. "Hoje é tudo automatizado, pelo computador. Na minha época, era tudo digitado no papel. Tive que estar sempre buscando evoluir e aprender", lembra Marciano, com orgulho. Além disso, ele conta que trabalhou em outros setores, mas sempre optou por permanecer na plataforma, fazendo aquilo de que mais gosta. Marciano, que sempre procurou se envolver e aproveitar as oportunidades que a cooperativa oferecia, fez curso de empilhadeira, participou da brigada de incêndio e integrou a CIPA em sua trajetória de 20 anos. Mas suas conquistas não param por aí. O colaborador afirma que colheu muitos frutos do seu trabalho na Frimesa, como a aquisição da casa própria, com o apoio de sua esposa. 

Andreia Dembogurski

Andreia, que hoje é Supervisora de Saúde Ocupacional no setor de Gente & Gestão, na Unidade Frigorífica de Medianeira, se orgulha muito da sua trajetória. Com apenas 19 anos e o sonho de conquistar sua independência financeira, veio de Serranópolis do Iguçu para trabalhar na cooperativa, na lavanderia. Aos 21 anos, iniciou o curso de Auxiliar de Enfermagem por influência de sua tia, que compartilhava o mesmo propósito: cuidar de pessoas. Durante o curso, surgiu uma oportunidade no ambulatório da cooperativa como auxiliar administrativa. Andreia viu o setor crescer e abrir diversas possibilidades de desenvolvimento.

"Eu tinha capacidade e conhecimento, mas via as oportunidades passarem por ter apenas o ensino médio. Foi quando decidi investir na minha educação e comecei a cursar Gestão Hospitalar, em 2019", cita Andreia. Com a nova formação, ela pôde aproveitar a chance de assumir como encarregada do setor. Hoje, como supervisora, faz o que mais a deixa satisfeita e orgulhosa: gerir, ajudar e cuidar de pessoas. Esse é um dos propósitos que a move. 



Sebastião Dutra da Silva

Dono do crachá 308, Sebastião iniciou sua trajetória na cooperativa aos 19 anos, no setor de Calxaria e logo em seguida foi para o setor Embalagem Industrializados, Unidade Frigorífica de Medianeira. Sua motivação veio do sonho de trabalhar em uma empresa grande, onde pudesse se estabilizar profissionalmente.

De uma família numerosa, com oito irmãos, sete também fizeram parte da história da Frimesa, assim como sua esposa. Sebastião recorda com gratidão sua rotina na indústria, que considera boa e repleta de aprendizados. Ao longo dos anos, tornou-se referência no setor, conhecendo cada etapa do processo e ajudando novos colegas a se integrarem.

Ele olha para sua história com orgulho e enxerga seu trabalho na cooperativa como o motor que impulsionou todas as suas conquistas. Sua jornada é marcada por esforço, dedicação e superação. Com emoção, relembra a realização de dois grandes sonhos: a conquista da casa própria e a formatura da filha, frutos de seu trabalho na Frimesa. 



ESPECIAL DE INVERNO – CALDOS



ESPECIAL DE INVERNO – CALDOS

CALDINHO DE CABOTIÁ COM COSTELINHA DEFUMADA E QUEIJO AZUL

INGREDIENTES:

- 500g de abóbora cabotiá sem casca
- 1 cebola média
- 1 dente de alho
- 200g de Costelinha Defumada Frimesa
- 1,5L de água
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Extra Frimesa
- 1 copo de Requeijão Frimesa
- 150g de Queijo Azul Frimesa
- Pimenta preta
- Sal
- Tomilho fresco (opcional)

MODO DE PREPARO:

1) Coloque a Costelinha Defumada Frimesa e a água na panela de pressão e cozinhe por 15 minutos – contando depois que pegar pressão. Se preferir cozinhar sem pressão, ferver até começar a soltar do osso – cerca de 45 minutos. 2) Espere sair toda a pressão antes de abrir a panela. 3) Com o auxílio de uma escumadeira retire a costelinha e reserve o caldo. 4) Desfie a costelinha com o garfo. Reserve. 5) Corte grosseiramente a cebola e o alho e doure na manteiga, em uma panela de profundidade média para acomodar o caldo. 6) Em seguida, junte a abóbora, o caldo reservado e complete com água até cobrir. Cozinhe até que a abóbora esteja macia.

Bata o caldo cozido de abóbora no liquidificador e volte ao fogo até ferver. Adicione o Requeijão Frimesa. Ajuste o sal, se necessário. 7) Sirva o creme no prato, coloque a costelinha desfiada e esfalele o queijo azul. 8) Decore com o tomilho fresco e sirva em seguida.

CALDINHO DE FEIJÃO COM LINGUIÇA FRIMESINHA E BACON

INGREDIENTES PARA A MONTAGEM:

- 3 xícaras de feijão preto cozido
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 1,5L de água fervente
- 2 folhas de louro
- 4 unidades de Linguíça Frimesinha
- 150g de Bacon Frimesa em cubos
- Pimenta preta
- Sal

MODO DE PREPARO:

1) Pique finamente a cebola e o alho. 2) Corte a Linguíça Frimesinha em rodela diagonais de meio centímetro de espessura. 3) Doure o Bacon e a Linguíça Frimesa na própria gordura, retire da panela com uma escumadeira e reserve. 4) Na mesma panela, doure a cebola e o alho, acrescente o feijão, o louro e a água. 5) Ferva por 5 minutos. 6) Descarte o louro e bata o feijão no liquidificador, em velocidade alta, por 5 minutos. 7) Volte o caldo à panela e deixe levantar fervura. 8) Sirva o caldinho de feijão com o bacon e a linguíça reservados e decore com ervas frescas.

DICAS:

- A receita pode ser preparada com qualquer tipo de feijão e fica deliciosa com feijão branco.
- Você pode usar aquela sobrinha de feijão ou feijoada (separando as carnes); nesse caso, nem precisa refogar a cebola e o alho, basta bater no liquidificador, ajustar a consistência e servir com a linguíça fininha e o bacon!

CALDO VERDE COM CALABRESA

INGREDIENTES:

- 6 batatas cozidas
- 4 folhas de couve
- 1 dente de alho
- 1 cebola média
- 1,5L de caldo de legumes
- 2 Linguíças Defumadas Calabresa Frimesa
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Extra Frimesa
- 1 colher (sopa) de Óleo (ou Banha Frimesa)
- sal

MODO DE PREPARO:

1) Pique finamente a cebola e o alho, doure na manteiga e junte as batatas. Refogue rapidamente. 2) Acrescente 3 folhas de couve rasgadas e o caldo de legumes e cozinhe até levantar fervura. 3) Ao ferver, desligue o fogo e bata a sopa no liquidificador. 4) Volte ao fogo, deixe levantar fervura novamente e ajuste o sal. 5) Enquanto a sopa cozinha, corte a Calabresa Frimesa em rodela finas e a folha de couve restante em tiras finas. 6) Aqueça uma frigideira e doure as rodela de calabresa, quando estiverem douradas junte a couve e mexa rapidamente. 7) Junte as calabresas e couve ao caldo verde e sirva em seguida.

Observação:

Caldo de Legumes: Pode usar caldo pronto em tablete, seguindo a orientação de diluição descrito na embalagem para preparar 1,5L.

CALDO DE AIPIM COM CALABRESA E BACON

INGREDIENTES:

- 300 g de Bacon Frimesa picado
- ½ kg de Costela Suína Frimesa
- 300 g de Linguíça Calabresa Frimesa picada
- 3 dentes de alho picados
- 400 g de aipim
- Cheiro-verde a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 3 cebolas médias picadas

MODO DE PREPARO:

1) Em uma panela de pressão, cozinhe bem o aipim. Após cozido, retire todos os pendões. Com a água do cozimento, bata o aipim no liquidificador e reserve. 2) Em uma panela, frite bem a Costela Suína Frimesa e reserve. Frite a cebola, o alho, o Bacon Frimesa e a Linguíça Calabresa Frimesa e depois adicione a costelinha já frita. Coloque uma pitadinha de pimenta-do-reino e, por último, o caldo de aipim que estava reservado, mexendo sempre por 20 minutos ou até formar um caldo espesso. 3) O sal do aipim deve ser colocado depois de 15 minutos de fervura. Cuidado com a quantidade, pois o bacon e a linguíça já contêm um pouco de sal.

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
 **PRA**
TUDO
DIA.

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
**PRA**
TUDO
DIA.