

# REVISTA Frimesa

Edição nº110 | Out.Nov.Dez. 2022  
[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)

**O MAIOR  
PROJETO DA  
NOSSA HISTÓRIA!**



Sabor e cremosidade  
inconfundível para todos  
os momentos do dia.

# Frimesa



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

FOTO ILUSTRATIVA

Refreshante, saborosa e super cremosa. É a linha de iogurtes bandeja 540g que vem em três sabores: laranja, acerola e tangerina, combinando a refrescância das frutas com os benefícios do leite. Uma alimentação rica em lácteos promove muitos benefícios para a saúde. Experimente essas delícias.

**Com certeza, você também vai recomendar!**

## Quem experimenta, recomenda.

[frimesa.com.br](http://frimesa.com.br)

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

## Caros Amigos,

Temos muitas informações relevantes para você nessa edição. Comemoramos 45 anos de existência da Frimesa com muita honra e satisfação pela bela trajetória realizada. Juntos desenvolvemos duas cadeias produtivas, suíno e leite, desde a produção, passando pela industrialização e chegando ao varejo, na casa do consumidor.

Foram grandes desafios que proporcionaram aprendizagem e deram solidez para alavancar nossos negócios. A dedicação dos produtores, o exercício da cooperação entre as cooperativas e o trabalho árduo e profissional da Frimesa, foram as bases para a sustentabilidade.

A inauguração do novo Frigorífico consolida a Frimesa como a maior processadora de suínos do Paraná e quarta maior do Brasil. Trata-se de um projeto moderno com tecnologias de sustentabilidade

e de alto nível de automação e controles nos processos.

Comemoramos festivamente com um grande Show do Fernando e Sorocaba no dia 17 de dezembro, em Medianeira, os 45 anos de uma história de sucesso.

Em dezembro, inauguramos nosso Memorial, que é um espaço para abrigar o acervo histórico desde o início da Frimesa. Será aberto para visitas do público interno e externo.

Como pode ser visto nesta edição, tivemos um ano com muitas realizações que marcaram os 45 anos da Frimesa, tudo realizado com as bênçãos de Deus. Boa leitura a todos.

**A Diretoria.**  
[diretoria@frimesa.com.br](mailto:diretoria@frimesa.com.br)



**Valter Vanzella**  
Diretor-Presidente



**Elias José Zydek**  
Diretor-Executivo



<b>Out</b>	<b>06</b>	Produtor	<b>20</b>	Show 45 Anos
<b>Nov</b>	<b>12</b>	Reconhecimento	<b>22</b>	Memorial
<b>Dez</b>	<b>15</b>	ESG		

Ed. nº110



[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)

## REVISTA Frimesa

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

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | CEP 85884-000

Fone: (45) 3264-8000

Site: [www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)

E-mail: [midia@frimesa.com.br](mailto:midia@frimesa.com.br)

CNPJ: 77.595.395/0001-47 | CAD-ICMS: 90150611-60

As matérias desta publicação podem ser reproduzidas, desde que citada a fonte.

**Cooperativas filiadas:** Cooperativa Agroindustrial Copagrif, Lar Cooperativa Agroindustrial, Cooperativa Agroindustrial Consolata - Copacol, C.Vale Cooperativa Agroindustrial, Primato Cooperativa Agroindustrial.

**Diretor-Presidente:** Valter Vanzella. **Diretor-Executivo:** Elias José Zydek. **Conselho de Administração:** Ricardo Sílvio Chapla, Irineo da Costa Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Anderson Léo Sabadin.

**Conselho Fiscal:** Alisson Petermann, Adriano José Finger, Vilson Fulber, João Teles Morilha, Cezar Célio Cerneke, Jakson Demetrio Lamin.

**Área:** Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elimara Biesdorf - MTb 7958 e Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** Fabiula Rodrigues e Mariana Lourenci. **Diagramação e Capa:** Samara Guimarães. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Comercial, Fomento Suíno e Leite, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas, Gestão de Pessoas, PD&I, Qualidade e Ambiental. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 13.000 exemplares.

# 16 | 45 ANOS DA FRIMESA

INAUGURAÇÃO DA UNIDADE FRIGORÍFICA DA FRIMESA, EM ASSIS CHATEAUBRIAND, E SHOW COM A DUPLA FERNANDO E SOROCABA, EM MEDIANEIRA, MARCARAM AS COMEMORAÇÕES DOS 45 ANOS DE FUNDAÇÃO DA COOPERATIVA. EVENTOS ENALTECERAM A MARCA, REFORÇARAM A IMPORTÂNCIA DA FRIMESA NO DESENVOLVIMENTO SOCIAL, ECONÔMICO E AMBIENTAL DO PARANÁ E PRESENTEARAM TODA A COMUNIDADE.



**A FAMÍLIA** Eckhardt produz suínos e leite. Responsável pela terminação, Jhonatan automatizou a produção para dar continuidade no campo.

# Produção tecnológica na suinocultura

PRODUTOR DE QUATRO PONTES AUMENTA A QUALIDADE DOS SUÍNOS COM APLICATIVO DE MONITORAMENTO REMOTO E DÁ SEGUIMENTO À PRODUÇÃO FAMILIAR.

**A** criatividade e curiosidade de Jhonatan Eckhardt, de 28 anos, produtor de suínos filiado à Copagril, traz inovação para a granja da família em Quatro Pontes, no oeste do Paraná. Interessado em automação, ele desenvolveu um servidor em casa e usa um aplicativo para monitorar a produção dos animais em fase de terminação, da ração até a temperatura e controle de gases dos barracões, o que causa diretamente a melhoria do bem-estar animal.

Filho único do produtor Ilton Eckhardt, associado também à Copagril desde a década de 90, sempre se envolveu com a rotina do campo. Em 2010, seu pai, Ilton, investiu na produção de suínos para diversificar a propriedade e, em 2013, repassou para Jhonatan essa função. A propriedade de 5,4 alqueires, possui dois galpões de terminação com capacidade de alojamento de 1.975 suínos, divididos entre machos e fêmeas.

Hoje, Jhonatan é responsável pelo manejo dos suínos, e o pai, pela produção de leite. Ambas matérias-primas são entregues para industrialização na Frimesa Cooperativa Central. Para inovar, o produtor

otimizou a produção optando por tecnologia que diminuisse o trabalho manual. Automatizar foi a alternativa que ele encontrou para se manter na propriedade e dar continuidade na sucessão familiar. Ele já estimula sua filha Melissa, de dois anos, levando-a para conhecer a produção de suínos.

Primeiro automatizou as lâmpadas da casa e também a irrigação da horta. Em seguida, estendeu as aplicações tecnológicas na produção, instalou placas e sensores e programou o aplicativo de acordo com os dados que gostaria de receber. A automação dos comedouros foi a primeira melhoria feita. Até 2014, a ração era levada com carrinho até os cochos e, desde então, é liberada do silo de acordo com o horário programado. Em seguida, vieram as cortinas, com sensor da direção do vento e velocidade, e o produtor explica que conforme programado, elas também abrem sozinhas para fazer a troca de ar. A temperatura do ambiente e os níveis de gás carbônico e metano também são mensurados, para evitar problemas respiratórios.

"Todas essas melhorias geraram economia, agilidade e segurança na produção, sem contar que podemos dormir mais tranquilos porque temos o controle através das notificações que recebemos no celular", comenta Jhonatan. Além do aplicativo, o produtor registra dados da produção no computador em seu escritório, do qual, avalia as possibilidades de melhoria junto com a equipe técnica da Copagrill para garantir o bem-estar e bom desempenho dos suínos. "Desde que eu passei a usar o acompanhamento remoto, eu atingi melhorias nos meus resultados. Com essa gestão, economizo também na mão de obra".

Agora, ele ajuda outros produtores com o monitoramento remoto e compartilha as experiências que deram certo em sua propriedade. Todo o trabalho do produtor de suínos tem respaldo de sua cooperativa, principalmente pela médica veterinária Máira Varussa, que considera as ações de Eckhardt empreendedoras. "O suinocultor e a cooperativa trabalham juntos para alcançar bons resultados, por isso, é necessário o alinhamento com o produtor do correto manejo de comedouros e dos medicamentos. Hoje, para melhorar o desempenho, além de contar com adequado programa de nutrição e prevenção de doenças através da vacinação, prestamos assistência e orientação técnica aos cooperados", garante a médica

**COM O CONTROLE** na palma da mão, Jhonatan recebe orientações da médica veterinária.



**COOPERATIVA:**

**Copagrill**

**PRODUÇÃO:**

**1.975**  
suínos/lote

**SUÍNO  
CERTIFICADO**

A granja Eckhardt se enquadra no Programa Suíno Certificado da Frimesa, criado para incentivar e orientar a produção de suínos de alto padrão e assim atender a demanda de mercado, gerar mais valor para a cadeia e mais oportunidades para o produtor.

Completando um ano de certificação em novembro, Jhonatan conta que os pilares de Segurança e Saúde do trabalhador, Bem-estar animal, Proteção ao meio ambiente, Segurança do Alimento e Rastreabilidade e a aplicação da metodologia 5S – que prima por um ambiente de trabalho limpo, organizado, ágil, produtivo e seguro, melhoraram muito o dia a dia, e os suínos entregues à Frimesa são mais saudáveis. "Passamos por uma auditoria e uma monitoria até sermos certificados e os investimentos que fizemos para termos aprovação no programa compensaram depois". O produtor recebe uma bonificação ao final do lote que valoriza o esforço ao participar do programa.

Para ele, produzir suínos é mais que uma responsabilidade. "Não enviamos suínos que não consumiríamos. Estamos preocupados e sabemos da nossa responsabilidade em produzir alimentos para as pessoas, por isso, fazemos muito mais que números de produção: cuidamos da saúde das pessoas", comemora Jhonatan.



REDE TATAIS aposta na organização e gestão familiar para crescer na Costa Verde.

# Força ANGRENSE

REDE DE SUPERMERCADOS CRESCE NO LITORAL TURÍSTICO FLUMINENSE COM FOCO NA QUALIDADE E ATENDIMENTO.

**A**ngra dos Reis é uma cidade da Costa Verde do estado do Rio de Janeiro conhecida por suas 365 ilhas paradisíacas, montanhas, rios de florestas, além do mar azul, a cidade histórica é parada obrigatória para amantes das belezas naturais. Foi nesse cenário que a família de Paula e Souza resolveu empreender, e fundou a rede Tatais de supermercados.

Na década de 90, a família Souza Tesdesco saiu de Minas Gerais, e se mudou para Angra, instalaram-se no bairro Frade. Ao lado, de casa, abriram uma padaria, visto que não havia empreendimento dessa categoria na região. "Meu marido era filho de comerciantes, e puxou essa veia empreendedora. Ao colocarmos uma mercadoria nova, o produto sempre vendia,

então fomos ampliando", afirma a proprietária, Lucileia de Paula Souza. A padaria transformou-se em uma mercearia, e então numa loja em 1994. Quatro anos depois, o marido de Lucileia faleceu, mas ela deu continuidade aos negócios com apoio da família. Hoje são quatro lojas, distribuídas na cidade, duas no bairro Frade, uma no bairro Belém e uma no bairro Itinga, inaugurada em abril deste ano. Mais uma loja está prevista para o bairro Japuiba. São mais de 7 mil itens cadastrados ativos, 280 funcionários e 31 checkouts.

Por ser uma empresa bairsta e familiar, o atendimento está em primeiro lugar. Na gestão da rede, a filha Tamirys, fica na parte do financeiro, o genro Adriano, faz a parte de operação. Enquanto Lucileia fica nas lojas em contato com o cliente, o



seu marido, Lucio, por sua vez, cuida da parte de novos projetos, estão num processo de crescimento, e Marcio, próximo da família há muito tempo, faz o comercial.

Entre os diferenciais estão a organização, lojas confortáveis, bem iluminadas e sinalizadas, estacionamento amplo e planejado e o atendimento. Além disso, trabalham os valores de respeito ao colaborador, qualidade dos produtos, organização, honestidade e paixão. "Eu diria que vemos isso hoje no dia a dia, mas temos muito mais a fazer, por estarmos nos estruturando", esclarece Tamirys.

Ela lembra que estes atributos são importantes, assim como o preço de venda, mas o principal é adaptar-se ao comportamento do público. "O cliente de 94, quando começamos, andava pela loja. Hoje cliente é muito rápido, se o produto não estiver bem exposto e na sua vista, ele acaba não levando", coloca.

O Tatais também se preocupa com a sustentabilidade e em suas lojas são utilizadas energia solar e reaproveitamento de água. Na comunidade, dona Lucileia contribuiu com projetos sociais e nas escolas. Hoje mantém uma comunicação próxima. Os clientes podem conferir promoções nos encartes e mensagens via aplicativo, e nas redes sociais, recebem dicas para o dia a dia e de culinária.

#### FUTURO

Entre os planos de expansão estão a nova loja e um clube de vantagens. A área de 3 mil metros quadrados já está definida no bairro Japuiba. "Para expandir avaliamos nosso financeiro, e quais são os valores dos lotes disponíveis hoje na cidade, principalmente onde conseguimos colocar um estacionamento planejado, fundamental para o público", conta Lucileia.

#### PARCERIA

Assim como a Frimesa, o Tatais preocupa-se com a qualidade dos produtos oferecidos. "Além do relacionamento que mantemos, considero que os produtos aliam preço e qualidade e gosto muito, falo como consumidora. E vemos isso também no ponto de venda, o cliente não busca só preço porque não quer desperdiçar, ele quer ter qualidade no que está levando", enfatiza Tamirys. Em 2022 foram vendidos 120 produtos Frimesa diferentes nas lojas Tatais.

Em eventos supermercadistas promovidos no estado, indústria e cliente estão juntos. A rede é atendida pela filial da Frimesa no Rio de Janeiro. Lucileia lembra do vendedor Paulo Pinto Coimbra, funcionário da Frimesa por mais de 16 anos que se aposentou recentemente e atendeu o Tatais desde o início

## Raio X

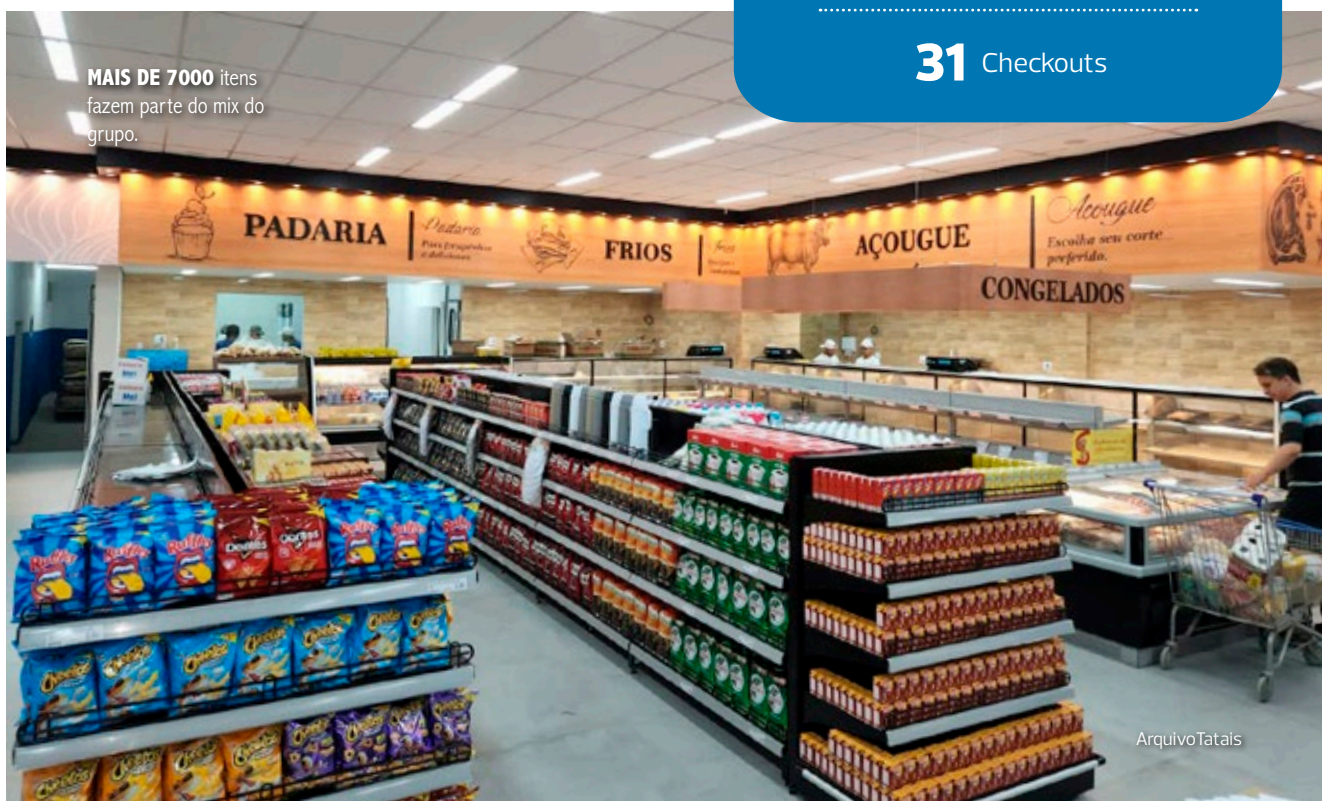
04 Lojas

4.000 m<sup>2</sup>  
de área de vendas

280  
Colaboradores

31 Checkouts

MAIS DE 7000 itens  
fazem parte do mix do  
grupo.



ArquivoTatais



## Carne Suína: Oferta dá sinais de equilíbrio com a demanda interna

Nas últimas semanas o mercado parece estar com maior equilíbrio entre a oferta e a demanda, tanto o animal vivo no spot como a carcaça suína tiveram recuperação em seus preços e têm se mantido com pouca oscilação. Aparentemente isso se deve ao menor volume de animais sendo ofertados no mercado livre e, também, a uma pequena redução no peso médio nos abates de modo geral. Nota-se também uma melhora no preço das matérias-primas para processamento industrial: barriga, pernil, paleta, recortes e gorduras. Estes itens estão com demanda para atender uma recuperação na produção dos volumes dos industrializados que haviam sofrido redução por conta dos altos estoques de produtos acabados.

Embora que os preços de venda para o mercado externo não estejam gerando resultados positivos, os volumes exportados têm se mantido acima das 90 mil toneladas nos últimos meses, isso é necessário para manter o equilíbrio no mercado interno. Não temos expectativas que nos próximos dois ou três meses os preços melhorem no mercado externo, mas o Brasil precisa continuar exportando e abrindo mais mercados, principalmente para os estados do Paraná e Rio Grande do Sul, que já há 18 meses detêm o mesmo status

sanitário que o estado de Santa Catarina (livre de aftosa sem vacinação) e ainda não conseguiram o reconhecimento por parte dos países importadores de Santa Catarina.

Com a manutenção dos volumes exportados e, finalmente, o mercado interno ajustado em sua oferta por conta da redução dos estoques e já voltando a fabricar um pouco mais de industrializados, podemos esperar que nos preços de venda tenhamos uma recuperação nas próximas semanas. Também prevemos uma demanda um pouco maior nas últimas semanas do ano, já que o Natal e o Ano Novo são as melhores datas e oportunidades para o consumo da carne suína e seus derivados, o que vai ajudar a manter o equilíbrio aqui dentro e a melhorar o resultado econômico das indústrias.

Quanto ao futuro próximo, entendemos que os custos de produção se manterão muito parecidos com os atuais, isto é, sem grandes oscilações para cima ou para baixo. Outros custos como o de mão de obra e os logísticos também não devem sofrer muitas alterações, pois já estão muito elevados. Isso quer dizer que para o setor recuperar suas margens e voltar a ser lucrativo a única forma é melhorar seus preços de venda. Vamos trabalhar para que isso ocorra o mais rápido possível.

### Disponibilidade per capita 2021/2022 - Fonte: Milkpoint



### Preços líquidos pagos ao produtor





## Leite e derivados: Continuam com preços baixos

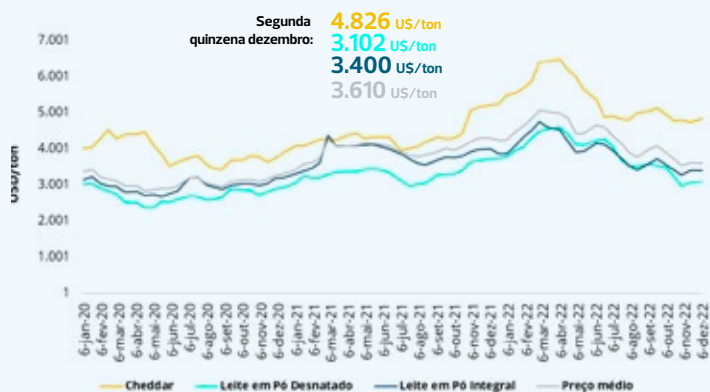
Podemos ver no gráfico "disponibilidade per capita" que nos primeiros sete meses do ano tivemos uma defasagem muito grande na oferta de leite em relação ao ano passado. Com a produção doméstica e as importações em baixa e o consumo se mantendo faltou leite no mercado, praticamente todos os produtos relacionados ao negócio subiram seus preços exageradamente, inclusive o valor pago pela matéria-prima. Naquele momento ficou excelente para o produtor e para a indústria, com resultados muito bons. No lado do consumo, o varejo simplesmente repassou os novos preços ao consumidor que em certo momento acabou por reduzir drasticamente suas compras de leite e derivados por causa dos altos preços.

A partir do mês de julho a oferta de leite já começou a crescer novamente por conta do aumento da produção no campo, que foi estimulada pelos altos preços pagos pela matéria-prima e pela atratividade das importações que se tornaram mais baratas se comparadas aos preços da matéria-prima nacional. Com maior oferta, os preços de venda para o varejo começaram a diminuir e puxaram para baixo os preços da matéria-prima também. Com maior produção de matéria-prima aqui no país, o volume das importações veio perdendo ritmo nos últimos dois meses, mesmo com os preços internacionais caindo também.

Neste momento, os preços de venda ao varejo ainda estão muito agressivos por parte dos nossos concorrentes, categorias como leite longa vida e queijos em barra são as que mais sofrem com esta situação e ainda pressionam os preços da matéria-prima para baixo. Outra situação que atrapalha é o leite in natura no mercado spot, que vem sendo negociado com preços abaixo dos preços médios pagos aos produtores e com oferta regular, o que dá suporte aos compradores para fazerem ofertas de queijos e longa vida aos preços agressivos já citados.

Nossa expectativa é de que depois do fim do ano, já a partir de janeiro, o mercado volte a se ajustar, saindo lentamente desta situação extrema que ocorreu durante este ano, quando em alguns momentos estávamos com preços muito altos e como agora com preços muito baixos. Nenhuma destas situações é o ideal, o mercado precisa encontrar o ponto de equilíbrio dentro da cadeia produtiva do leite. Nem o consumidor vai sustentar a cadeia quando os preços estiverem muito altos, nem o produtor quando os preços estiverem muito baixos. Enfim, esperamos que o próximo ano seja menos de altos e baixos exagerados e mais de estabilidade e firmeza na atividade leiteira. 🍷

### Preços no leilão GDT



### Importações e Exportações de leite

Importações (equivalente leite)  
milhões de litros/mês



Jan/Nov (22/21):  
-15 milhões de litros (-11%)

Exportações (equivalente leite)  
milhões de litros/mês



Jan/Nov (22/21):  
+203 milhões de litros (+22%)

# Frimesa é referência em Queijos

HÁ QUASE 45 ANOS A MARCA É  
SINÔNIMO DE QUALIDADE, DIVERSIDADE  
E QUANTIDADE.



Arquivo Frimesa

**QUEIJS** premiados  
durante II Mundial  
do Queijo

A tradição da Frimesa em produzir queijos no Oeste do Paraná é de mais de 40 anos. Em 1980, quando adquiriu as primeiras indústrias de laticínios na região, a Frimesa introduziu essa linha ao seu portfólio. Hoje, 43% do volume de leite industrializado é destinado para a fabricação de quase 40 itens da família queijos, e somam mais de 900 toneladas, produzidas por mês. A linha de queijos é a que mais absorve o volume de leite de duas unidades de lácteos em Marechal Cândido Rondon (PR) e Aurora (SC), e representa um dos principais produtos da Frimesa em faturamento.

Na década de 80, um trabalho na área de fomento de leite, nomeada dessa forma na época, aumentou o volume entregue pelos produtores. Ainda não havia embalagens longa vida para destinar o produto industrializado aos grandes centros consumidores, o leite pasteurizado tinha "vida curta" e a versão em pó não remunerava bem. "A maior alternativa era produzir queijo que concentrava na proporção de 10:1 (em média, são usados dez litros de leite para fazer um quilo de queijo), e aí nós começamos a crescer, agregando qualidade e valor ao produto", explica o diretor-presidente, Valter Vanzella.

Os queijos da Frimesa se dividem entre as categorias de filados, prensados, processados e maturados, que por sua variedade, atendem ao consumidor nos diferentes momentos do dia, receitas e ocasiões. Para o dia a dia, a Frimesa oferece o queijo muçarela, prato e o coalho para churrasco, principais tipos produzidos. Os dois primeiros estão disponíveis nas versões tradicional e zero lactose light. Além disso, também fornece os queijos cheddar, minas frescal, ricota fresca, queijo minas e padrão, e colonial.

A classificação dos queijos nobres é feita de acordo com o tipo do leite, da textura, do grau de maturação, do aroma e da intensidade do sabor. O consumidor pode escolher entre o Queijo montanhês, provolone fresco, provolone curado defumado, parmesão, gouda, azul (gorgonzola) e brie.

A qualidade dos queijos Frimesa é reconhecida não só pelo paladar do consumidor, mas também por premiações. Desde 1991 a Frimesa obtinha reconhecimento com premiações na produção de queijos finos. Trazendo para as premiações mais recentes, em setembro deste ano, recebeu a medalha Super Ouro para o parmesão Gold da Frimesa, versão em que é maturado por um ano, durante

o II Concurso mundial do Queijo do Brasil. Os queijos Gouda, Provolone curado defumado e mussarela levaram medalha de bronze na mesma oportunidade.

Além disso, a marca alcança boas posições na Minas Láctea, feira nacional de lácteos, há quase uma década. Na edição de 2022 a Frimesa levou o troféu de melhor queijo Gouda do Brasil. Em 2019, ficou em 2º lugar com os queijos Minas Padrão e Gorgonzola. Em 2017, os queijos Gorgonzola, Provolone e Parmesão ficaram em 3º lugar. Em 2015, foi a vez do Queijo prato ficar em 1º lugar e o Parmesão em terceiro. Em 2013, a Frimesa levou o melhor queijo Parmesão.

Esses prêmios coroam um trabalho de dedicação de toda uma equipe de anos de aprendizado e conhecimento. "Essa conquista deve ser dividida por todos os elos da cadeia, meu agradecimento vai aos nossos produtores pela produção de um leite de ótima qualidade e às pessoas nas indústrias por seu comprometimento e dedicação total, alinhado com a alta tecnologia em nossos processos, que sempre estão focados para que os nossos queijos conquistem os consumidores pelo seu sabor e qualidade diferenciada", acrescenta o gerente da divisão Leite, Erivelto Costa. 🍌

# Queijo Reino

Para quem ama queijo, a Frimesa traz a peça do Queijo do Reino em formato esférico de aproximadamente um quilo, acondicionado em uma lata presenteável. Com consistência firme e maturado, esse queijo possui um sabor pronunciado que ressalta no paladar, pois tem características acentuadas, advindas do seu cuidado na produção.

Durante o período colonial, um dos produtos que a nobreza portuguesa adquiria da Holanda era um queijo Edam – todos os produtos que chegavam de Portugal eram chamados “do reino”.

O queijo vinha para o Brasil de navio. O produto chegava com características diferentes do original: o queijo era parafinado e armazenado em latas metálicas para suportar a longa viagem de cerca de 3 meses. O produto amadurecia e quando chegava aqui, tinha características diferentes do Edam Holandês. Rapidamente ficou conhecido em terras brasileiras como o Queijo do Reino de Portugal.

Consumido pela nobreza, logo virou um símbolo de status e apenas em 1888 começou a ser produzido industrialmente no nosso país.

Com o propósito de levar opções saborosas e diferenciais, a Frimesa traz para o portfólio essa novidade para os consumidores.



## Opção perfeita para presentear.

De formato esférico, o Queijo do Reino carrega no sabor uma leve picância, incorporando muito sabor e aroma para esta iguaria. Sua textura é firme, de coloração amarelo-palha. Além desse queijo carregar características especiais como sabor pronunciado, o Queijo Reino se tornou uma tradição natalina em algumas regiões do país. Costumam entregá-lo como um presente para as pessoas queridas.

A embalagem do Queijo Reino Frimesa é um verdadeiro presente. Presenteie com Frimesa!

# Iogurte Mix Frutas Tropicais

FRIMESA TRAZ MAIS UM LANÇAMENTO EM LINHA DE IOGURTES DA MARCA.

**R**efrescante e super cremosa, com sabores tropicais que são a cara do verão. É a novidade da Frimesa na linha de iogurtes bandeja 540 g. O lançamento vem em três sabores: laranja, acerola e tangerina, combinando a refrescância das frutas com os benefícios do leite.

Uma alimentação rica em lácteos promove muitos benefícios. Além da indulgência que o iogurte promove, também melhora a flora e o trânsito intestinal e fornece cálcio – aliado importante para a saúde dos ossos.



# Frimesa fortalece a sustentabilidade

## GESTORES PARTICIPAM DE MENTORIA PARA ATIVIDADE SUSTENTÁVEL.

**M**ais de 40 lideranças da Sede e Unidades da Frimesa participaram, nos dias 22 e 23 de setembro, do encontro presencial para mentoria em sustentabilidade e ESG. O grupo participa de encontros virtuais desde dezembro de 2021 e, desta vez, o curso ocorreu no Auditório em Medianeira (PR) para tratar dos módulos de Materialidade e Engajamento de Stakeholders. A iniciativa é coordenada pelos Programas de Integridade e Ambiental da Frimesa, atinge todas as áreas da empresa e é assistida por profissionais da Gália Consultoria e Treinamento.

O ESG (Ambiental, Social e Governança, em português) consiste em um conjunto de ações e de boas práticas. A sigla é usada para medir as práticas ambientais, sociais e de governança de uma empresa. O projeto busca fortalecer e consolidar a sustentabilidade nos negócios da Frimesa e introduzir os aspectos que atendem aos requisitos globais de mercado sobre os critérios sustentáveis e, portanto, elevam a competitividade da cooperativa.

As palestras presenciais trataram da essência da sustentabilidade empresarial e, como as atividades de uma empresa afetam as partes interessadas e como engajá-las, em sua cadeia de valor. Ao final das palestras, os participantes tiravam suas dúvidas e realizavam atividades práticas. Entre os objetivos do grupo de gestores está a análise de riscos e oportunidades, plano de gestão, metas e indicadores e elaboração de uma política de sustentabilidade. Eles também devem mapear uma correlação das atividades da Cooperativa com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU e outras referências de sustentabilidade, como o Global Reporting Initiative (GRI), que padroniza as informações contidas nos relatórios.

Ao completar os módulos, até o fim deste ano, ocorrerá a apresentação dos trabalhos até janeiro de 2023, e o relatório de sustentabilidade, elaborado pela Frimesa a cada dois anos, seguirá padrões internacionais e de instituições ligadas ao tema para a publicação. A Frimesa deve ter como resultado a melhoria das suas práticas e administração dos seus números, direcionando esforços para ações efetivas, assumindo um compromisso com um futuro comum.

### COOPERATIVISMO E SUSTENTABILIDADE

Afirmar-se e atestar-se como uma empresa responsável por um futuro melhor é mais do que uma forma de crescer no mercado. Para as cooperativas, modelo de negócio em que a Frimesa se sustenta, as pessoas envolvidas estão no centro de tudo, princípio em comum com a sustentabilidade. Assim, todas as ações e decisões têm por base o bem-estar comum dos envolvidos, nisso se inclui a comunidade em que a empresa está inserida, o meio ambiente, que deve ser preservado para as futuras gerações, e os negócios, que devem permanecer rentáveis ao longo de suas operações. 🟢



**GESTORES DA FRIMESA** devem agora trabalhar para alinhar ainda mais os negócios da Frimesa e com os conceitos de sustentabilidade.



Arquivo Frimesa



Arquivo Frimesa

# NOVO FRIGORÍFICO É INAUGURADO

NOVA UNIDADE DE PROCESSAMENTOS DE SUÍNOS,  
TERÁ CAPACIDADE FINAL DE 15 MIL ANIMAIS/DIA.  
SERÁ A MAIOR DA AMÉRICA LATINA.

Escaneie o QR Code e  
veja como foi o evento.







**ATO INAUGURAL** e descerramento da placa contou com autoridades do estado.

“É uma continuidade do nosso trabalho que começou em 1977. Tendo uma visão de futuro, acreditando no negócio, com o conhecimento das pessoas que compõem a Frimesa, a nova unidade é um sonho real e possível”, comemora o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, durante a inauguração do novo frigorífico de suínos em Assis Chateaubriand, oeste do Paraná. Em 13 de dezembro, data de aniversário de 45 anos de fundação, a Frimesa oficializou o maior projeto da história da Central de Cooperativas, com a presença de 2,5 mil pessoas.

Desde o seu anúncio, em 2015, foram investidos 1,3 bilhão de reais. O projeto é peça-chave para o futuro da cadeia produtiva de suínos, desde a base primária com mais de 2.100 suinocultores integrados e as cinco cooperativas filiadas

## DADOS DA NOVA UNIDADE:

Área total de terreno: **115 Hectares**

Cadeia produtiva: **2 bilhões**  
(UPLS, terminadores e fábrica de ração)

### PRODUÇÃO

Primeiro estágio:  
**2023 a 2025 - 3,7 mil** cabeças/dia.

Segundo estágio:  
**2026 a 2028 - 7,5 mil** cabeças/dia.

Terceira etapa:  
**2029 a 2032 - 15 mil** cabeças/dia.

(Copagril, Lar, C.Vale, Copacol e Primato. A Frimesa é responsável pelo processamento, industrialização e comercialização.

“Para nós é um dia glorioso porque este é um projeto feito de muitas mãos, e com tecnologia do mundo todo. A Frimesa é uma empresa que vive de cooperação e estamos sempre abertos para cumprir a nossa missão que é prover alimentos de valor para as pessoas. E isso é uma satisfação muito grande, principalmente quando o mundo precisa de comida, paz e muita alegria”, celebra o diretor-executivo, Elias José Zydek.

A 150 quilômetros de distância da sua Sede, em Medianeira, o frigorífico está pautado na concentração de produtores na região e, por isso, deve promover o desenvolvimento do oeste paranaense. A operação está programada para iniciar em março de 2023.

A industrialização de carnes em Assis diminuirá as distâncias e os custos no transporte dos animais, desde os produtores e conta com a disponibilidade de mão de obra e acesso à água para captação e escoamento. Em sua fase final, triplicará o número de produção da cooperativa e gerará 8.500 empregos diretos.

## EVENTO

A cerimônia contou com a presença do vice-governador, Darci Piana, o secretário da Agricultura e do Abastecimento do Paraná, Norberto Ortigara, e o prefeito de Assis Chateaubriand, Valter Aparecido Souza Correia, e várias outras autoridades locais e regionais.

Piana afirma que o novo frigorífico será de importante impacto econômico no estado. “Nós alimentamos 1 bilhão de pessoas no mundo e somos o maior produtor de alimento diversificado por metro quadrado no mundo, isso é uma realidade no oeste Paraná”.

Na mesma oportunidade, os



2,5 mil pessoas participaram da cerimônia de inauguração



Arquivo Frimesa

**DIRETORIA** da Frimesa recebe a Licença de Operação do novo Frigorífico

diretores do Instituto Água e Terra – IAT do Paraná entregaram o documento de Licença de Operação do Frigorífico, resultado de estudos sobre o impacto ambiental gerados na água e solo da região.

A Frimesa também levou para o evento o sabor da carne suína. Durante o show corporativo da dupla Fernando e Sorocada, embaixadores da marca. Os convidados provaram itens

de churrasco que mostraram a versatilidade do principal produto da marca.

### SUSTENTABILIDADE

A nova Unidade da Frimesa foi pensada para cumprir com pilares sustentáveis nos cenários econômicos, ambientais e sociais. A nova estrutura conta com sistema para reaproveitamento de águas e eficiência energética. Para

o processamento da carne suína, a Frimesa buscou soluções para promover o bem-estar e diminuição do estresse animal, e será primeira Planta de suínos do Brasil a utilizar biometano na flambagem dos suínos. Os novos colaboradores terão redução do esforço físico, conforto térmico e acústico. 🗨️

## ETAPA FINAL

### 2032

15 mil suínos processados por dia.

### 8500

Empregos diretos e indiretos.

### Impostos totais:

R\$600 milhões gerados.

### Produção:

1.8 mil toneladas/dia.

### Faturamento

R\$ 5,7 bilhões.

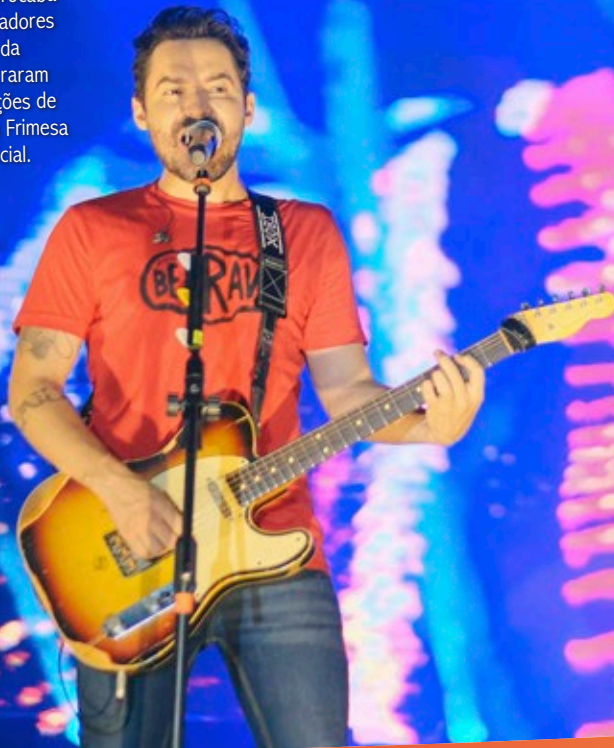


Arquivo Frimesa

**CHURRASCO** feito exclusivamente com carne suína mostrou a versatilidade do principal produto da marca aos convidados.

# 18 MIL PESSOAS PRESTIGIAM OS **45 ANOS** DA FRIMESA

Fernando e Sorocaba são os embaixadores na divulgação da marca e encerraram as comemorações de aniversário da Frimesa em show especial.



Arquivo Frimesa

## FRIMESA PRESENTEIA COLABORADORES E COMUNIDADE COM SHOW DA DUPLA PARCEIRA DA MARCA, FERNANDO E SOROCABA.

Para finalizar as comemorações de 45 anos da Cooperativa, a Frimesa surpreende os medianeirenses com evento especial: um show de aniversário com Fernando e Sorocaba. Ao longo dos anos, a Cooperativa conquistou uma trajetória de sucesso, "uma história que nos orgulha muito de ter feito parte e poder contá-la com muito carinho as realizações que beneficiam as comunidades nela envolvidas", celebra o diretor-presidente, Valter Vanzella. A Cooperativa recebeu no evento um público de mais de 18 mil pessoas, abrangendo colaboradores e todas as comunidades da região.

O evento foi um sucesso! O aniversário é da Central, mas o presente foi para todos. A história da marca é construída por mais de dez mil mãos. Mais de dez mil empregos que geram renda para o oeste do Paraná e filiadadas espalhadas por todo o Brasil.

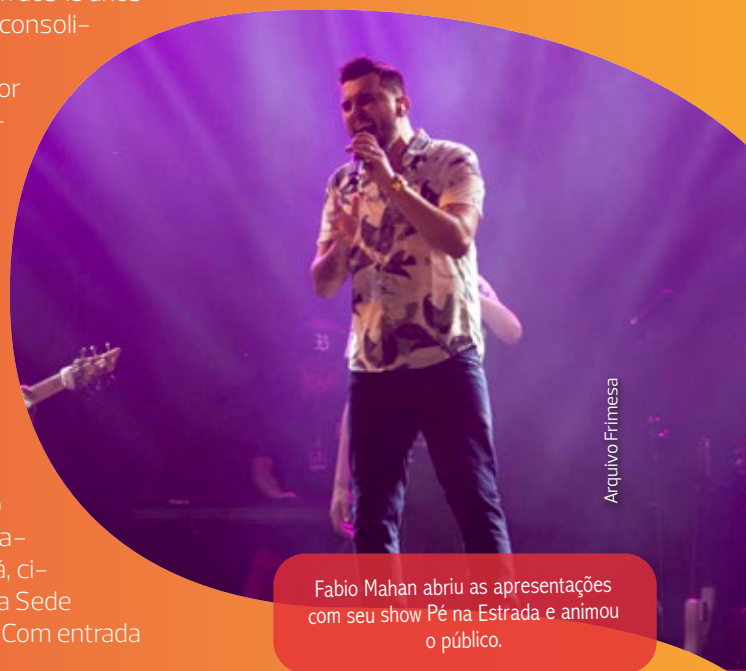
A dupla Fernando e Sorocaba subiu ao palco com um grandioso show

comemorativo a essa história de sucesso, eles, que há mais de três anos são parceiros na divulgação da marca. A apresentação contou com o repertório em comemoração também dos 15 anos de sucesso e da carreira consolidada dos cantores.

Além da dupla, o cantor sertanejo medianeirense Fabio Mahan abriu as apresentações da noite. Ele é filho de colaborador da Frimesa e agora iniciou um novo projeto chamado Pé na Estrada, com turnê e música nova.

Para receber o público, a Frimesa preparou uma estrutura especial no estacionamento do Paço Municipal de Medianeira, no oeste do Paraná, cidade onde fica localizada a Sede Administrativa da Central. Com entrada

gratuita, o evento foi aberto ao público e as entidades da comunidade comercializaram alimentos e bebidas. 🗨️



Arquivo Frimesa

Fabio Mahan abriu as apresentações com seu show Pé na Estrada e animou o público.

# Registro da história

O Memorial Frimesa está aberto para os colaboradores e visitantes.

FRIMESA INAUGURA MEMORIAL DEDICADO À TRAJETÓRIA DE 45 ANOS.

Uma exposição permanente que resgata a trajetória da Frimesa integra as ações de comemoração dos 45 anos. O espaço reúne um acervo de documentos, livros, revistas, imagens, filmes e objetos dispostos em uma linha do tempo.

Esse espaço foi criado para os colaboradores e visitantes. Segundo o Diretor executivo da Frimesa, Elias Zydek, o Memorial é um registro de tudo que foi feito nos 45 anos, "esse espaço visa resgatar a história e preservar a memória da empresa, queremos que aqueles que estiveram desde o início sintam suas memórias e vejam em cada objeto parte de si", celebra.

Localizado na Sede administrativa da Frimesa o acervo é um patrimônio de valor histórico, de forma permanente, para disseminar o conhecimento e os valores da Frimesa e, ainda, nos próximos anos continuar atualizando a história.



Confira o making-of do Memorial Frimesa





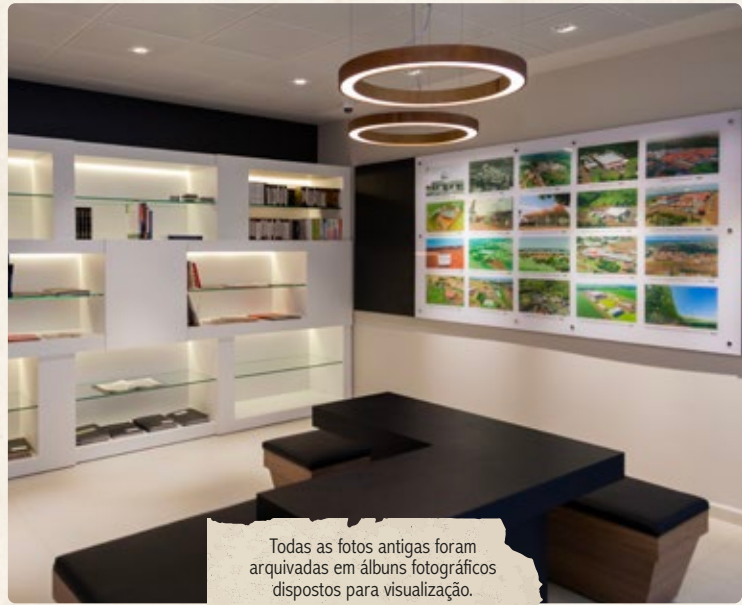
Nas cápsulas, a evolução dos produtos com mais tempo no portfólio.



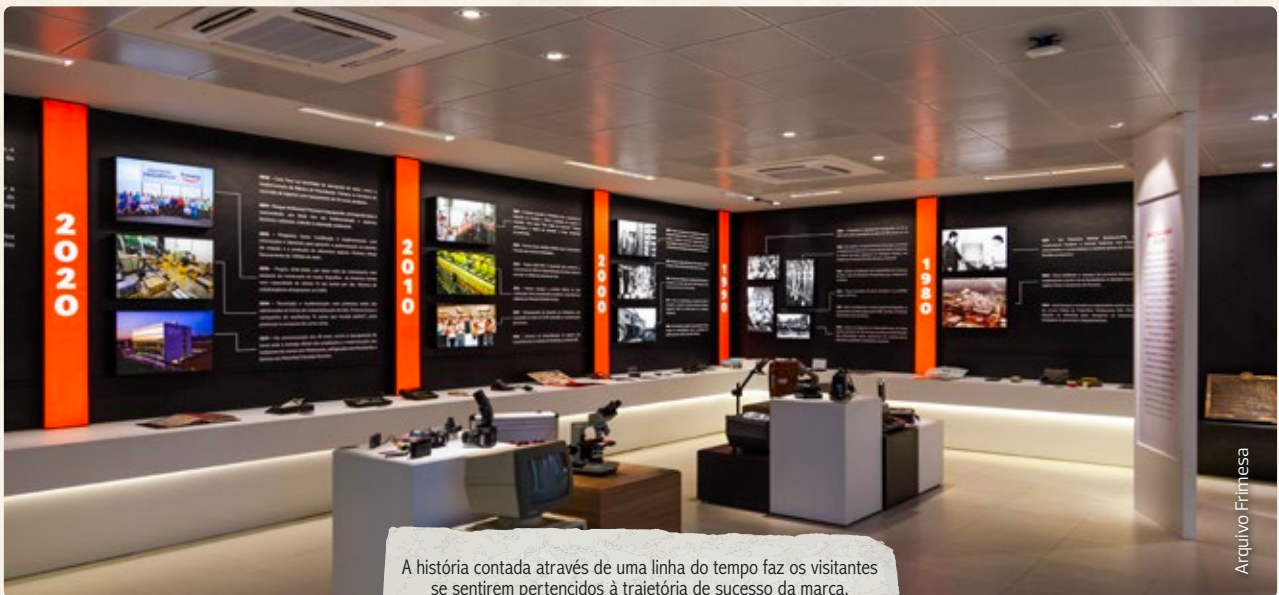
Sistema de registro de jornada de trabalho dos colaboradores de 1981 até 2005/06.



Em novembro, membros do conselho fiscal e administrativo visitaram o espaço contemplando a história da qual fizeram parte.



Todas as fotos antigas foram arquivadas em álbuns fotográficos dispostos para visualização.



A história contada através de uma linha do tempo faz os visitantes se sentirem pertencidos à trajetória de sucesso da marca.

Arquivo Frimesa

**AS CAIXAS** de produtos são organizadas em paletes e embaladas com strash para o transporte até o cliente.

Arquivo Frimesa

# Em busca da Certificação OEA

O CERTIFICADO INTERNACIONAL OEA (OPERADOR ECONÔMICO AUTORIZADO) DA RECEITA FEDERAL PODE TRAZER INÚMEROS BENEFÍCIOS PARA A FRIMESA, PRINCIPALMENTE LOGÍSTICA.

**A** Frimesa está preparando todos os procedimentos logísticos que envolvem a importação e exportação, para responder o questionário da Receita Federal, elaborado para empresas capacitadas para receber o selo mundialmente conhecido como AEO – Authorized Economic Operator (em português – Operador Econômico Autorizado).

Uma vez certificada, a empresa se torna parceira estratégica da Receita Federal que, após comprovados e auditados todos os cumprimentos dos requisitos e critérios do Programa OEA, a cooperativa será certificada como uma empresa de baixo risco de inviolabilidade. Com o selo de

certificação a empresa garante preferência nas liberações nas aduanas, trazendo agilidade no processo de importação e exportação.

A analista de Importação e Exportação da Frimesa, Janaina Mayer, está a frente do processo e conta que o estão desenvolvendo junto com diversas áreas. A primeira etapa para a certificação é avaliar e ajustar os procedimentos internos para atender aos critérios de segurança exigidos pelo programa OEA. Após a certificação, a Receita Federal garante que a Frimesa é uma empresa que segue as normas e procedimentos estabelecidos de segurança da cadeia logística. "Como benefício, estão principalmente: a prioridade nas aduanas, menor custo relacionado aos processos de importação e exportação, ponto de contato com a Receita Federal e participação do Fórum Consultivo. Com certeza será mais uma certificação importante para a Frimesa", conclui.

## UFQ é IFS Food

A Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon (UFQ) conquistou a certificação IFS Food, reconhecida pelo Global Food Safety Initiative (GFSI), com score de 93,42%. A norma internacional tem como foco a qualidade e segurança de alimentos bem como o atendimento à legislação e aos requisitos de clientes. Essa conquista reforça o compromisso da Frimesa em produzir alimentos seguros e de qualidade, além de possibilitar a abertura de novos mercados, atendendo aos requisitos de clientes com níveis de exigência elevados.

**FRIMESA RECEBE** certificação de qualidade e segurança de alimentos reconhecida internacionalmente na Unidade Fabril de Queijos.



Arquivo Frimesa



# Mais produtores certificados

PROGRAMA SUÍNO CERTIFICADO MELHORA PRODUTIVIDADE, RESULTADOS E QUALIDADE DO PRODUTO FINAL.

O programa Suíno Certificado Frimesa completou dez anos em 2022. Até novembro deste ano, foram certificados mais de 60 produtores de suínos e, desde o início do projeto, já são 27% de produtores certificados em todo o grupo, distribuídos entre as categorias de UPDs, UPLs, crechários e unidades terminadoras. A meta é atingir 100% das propriedades até 2025.

Todos os produtores associados das cooperativas filiadas à Frimesa (C. Vale, Copacol, Copagrill, Lar e Primato) podem aderir a este programa. Ao reconhecer as melhorias feitas pelo produtor, ele recebe uma bonificação da Frimesa ao final do lote entregue à cooperativa.



## Produtores certificados até novembro de 2022

- Antônio Kammer – Terminação – Copacol
- Alcindo José Roberti – Terminação – Lar
- Luiz Carrer – Crechário – Lar
- Tiago Liesenfeld – Terminação – Lar
- Vilso Brandão – Terminação – Lar
- Eloi Sachser – Terminação – Lar
- Jakson Demetrio Lamin – Terminação – Lar
- Anelda Lucia Back – Terminação – Lar
- Flávio Back – Terminação – Lar
- Fabiano Renato Fontana – Crechário – Lar
- Hilário Bremm – UPD – Copagrill
- Guilherme M. Hoff Grutka – UPD – Copagrill
- Zuleica C. S. Petri – UPD – Copagrill
- Fabio Dalmagro – Terminação – Copacol
- Leonir José Beninca – UPD – C.Vale
- Jocelito Canossa – UPD – C.Vale
- Darlei Paulo Wilsmann – Crechário – Lar
- Jean Paulo Domingos – Crechário – Lar
- Onilo João Claus – Crechário – C.Vale
- Euclides Rabelo – Terminação – Lar
- Mercedes de Toni Rabelo – Terminação – Lar
- Lauri Roehsig – Crechário – C.Vale
- Anselmo Boger – UPL – Lar
- UPS – Lar
- Marcio Alamini Serraglio – Terminação – Lar
- Wilson Bottini – UPD – C.Vale
- Adir Meinerz – UPD – C.Vale
- Christian Wutzke – Terminação – C.Vale
- Hilário Kothe – Terminação – C.Vale
- Lourdes Maria Gebert Wagner – Terminação – Lar
- Nadia Regina Bonatto – Terminação – Lar
- Leonir Carlos Sgarbi – Terminação – Lar
- Amauri Cozer – Lar
- Wilson Luiz Schein – Terminação – Lar
- Clovis Ademir Richter – Terminação – Lar
- Ana Brunetta – UPD – C.Vale
- Jacinto José Alfien – Crechário – C.Vale
- Leandro Vivian UPD – Copagrill
- Carlos Luiz Gregory – Crechário – Copagrill
- Dionara Maria Gregory – Crechário – Copagrill
- Dissério Luiz Tenroller – Terminação – Copagrill
- Sérgio Luis Schubert – Terminação – Lar
- Vilmar Fracaro – Terminação – Lar
- Valmor Fracaro – Terminação – Lar
- Moacir Lamb – Terminação – Lar
- Almir Lamb – Terminação – Lar



Alcindo Roberti e esposa - Copagrill



Almir Lamb e esposa - Lar



Hilário Broom, Francisco Ten Caten - Copagrill



Leonir José Beninca - C.Vale



Olívio José Herrmann e esposa Silvana Will Herrmann - Copagrill



Tiago Liesenfeld - Lar



# UFA recebe visita de produtores

**PRODUTORES** visitaram a estrutura antes de entrar em operação. A nova unidade é a peça-chave da cadeia produtiva.

SUINOCULTORES DAS COOPERATIVAS FILIADAS À FRIMESA VISITAM A ESTRUTURA DA NOVA UNIDADE EM ASSIS CHATEAUBRIAND.

A nova estrutura da Unidade Industrial de Suínos da Frimesa em Assis Chateaubriand, localizada no oeste do Paraná, recebeu entre o mês de outubro e início de novembro, produtores das cooperativas filiadas: Copacol, Lar, C.Vale, Copagrill e Primato. A obra está em sua fase final.

O ciclo de visitas atendeu 608 pessoas e demonstrou aos produtores, responsáveis pela matéria-prima dos alimentos de carne suína, como será o processo de industrialização, o projeto, fluxos e capacidades, além de mostrar os investimentos feitos para dar vazão à produção. Eles foram acompanhados in loco pelas equipes técnicas, de suprimento e gerência da nova unidade.

A nova unidade frigorífica será a maior da América Latina. Está programada para entrar em funcionamento a partir de março de 2023 e deve chegar a abater 15 mil suínos por dia até 2032. Os visitantes compreenderam o que ocorrerá

dentro da cadeia da suinocultura e verificaram de perto a instalação dos modernos equipamentos de tecnologia holandesa e como será o recebimento dos animais, até a expedição dos produtos.

A Central Frimesa é responsável por industrializar o leite e os suínos produzidos pelas cooperativas Copacol, Copagrill, C.Vale, Lar e Primato. Aos 45 anos, a empresa se tornou o porto seguro para mais de 950 suinocultores que seguem um planejamento para fornecimento à indústria de Medianeira e, agora, expandem e investem na sua produção para atender também a nova unidade em Assis Chateaubriand.

Para o gerente de Suprimento Suínos da Frimesa, Valdecir Mauerwerk, os visitantes ficaram satisfeitos em relação ao que puderam visualizar e impressionados com a dimensão, tecnologias instaladas e as capacidades operacionais. O produtor associado à Copagrill, Jhonatan Eckhardt, comenta sobre a visita. "Eu já pedia antes se poderia visitar, mas não imaginava que seria gigantesco". Interessado em automação, ele se surpreendeu com a robotização da nova planta. "Achei incrível. Isso faz com que processem tantos animais em pouco tempo, seguindo regras de bem-estar animal, dentro dos padrões de exportação, com qualidade e quantidade, e como os espaços e diferentes áreas são controlados a distância com mais de 7000 dispositivos".

# Capacitação de manejo

A PREOCUPAÇÃO COM O BEM-ESTAR ANIMAL É CONSTANTE NA FRIMESA. OS ENVOLVIDOS RECEBERAM CAPACITAÇÃO NO ÚLTIMO TRIMESTRE DO ANO.

**F**rimesa realizou no mês de outubro dois dias de treinamentos com instrutores externos sobre o tema Bem-estar animal nas diversas fases de produção de suínos e no manejo pré-abate.

As equipes técnicas das cooperativas filiadas foram convidadas para um treinamento de quatro horas sobre bem-estar animal na produção de suínos, o qual abrangeu assuntos como gestação coletiva, maternidade, manejo de leitões, do desmame até a fase de terminação, além dos manejos pré-abate (jejum alimentar, embarque e transporte). A palestrante foi Charli Ludtke, diretora técnica da Associação Brasileira de Criadores de Suínos.

Os colaboradores terceirizados que realizam o manejo de embarque dos suínos nas granjas e os motoristas de cargas vivas, foram capacitados com temas sobre manejo de embarque e transporte, visando o bem-estar dos animais. Além disso, foram apresentadas situações de manejos inadequados e/ou maus-tratos aos animais e as ações que devem ser realizadas para evitar que os suínos sejam agredidos, lesionados ou sofram qualquer tipo de estresse nesta fase.

De forma simultânea, outro treinamento aplicado foi sobre manejo pré-abate dentro do frigorífico com os colaboradores das seções recepção dos suínos, Bem Estar Animal e sangria, da Unidade Frigorífica de Medianeira, tendo sido este realizado pelo instrutor Victor Lima, da empresa de consultoria BEA. O tema abordado foi acerca da história do bem-estar animal, como tudo começou e como estão os requisitos na atualidade. Os colaboradores foram orientados sobre a melhor forma de realizarem os manejos de desembarque,

condução para as baias de espera, condução para a área de insensibilização, métodos de insensibilização (elétrico e por gás) e sangria. A equipe de Marechal Cândido Rondon também esteve presente no treinamento de forma remota.

Todos os treinamentos levaram em consideração as novas legislações sobre o bem-estar animal, entre elas a Portaria N° 365 de 16/07/2021 e a IN 113 de 16/12/2022, que dispõem sobre as boas práticas de manejo nas granjas de suínos, manejo pré-abate e abate humanitário.



**TRANSPORTADORES** de suínos da Frimesa e demais cooperativas filiadas receberam a capacitação com a palestrante Charli Ludtke.

Arquivo Frimesa

# Licença para operação

ÁREA AMBIENTAL ENTREGA ANÁLISES PARA FUNCIONAMENTO DA NOVA PLANTA DA CENTRAL.

rente as mudanças que o novo frigorífico da Frimesa em Assis Chateaubriand trará para a região oeste do Paraná, a Frimesa estuda e trabalha para a diminuição do impacto ambiental e promove a sustentabilidade, junto às instituições estaduais.

Entre as atividades, a equipe do setor Ambiental e consultores da Frimesa estiveram, em outubro, no Instituto Água e Terra (IAT), em Curitiba, para apresentar os projetos de obtenção da Licença de Operação do Frigorífico.

Esses projetos proporcionaram o licenciamento da maior unidade de processamento de suínos da América Latina, depois de seis anos de trabalho, a partir do anúncio da sua construção.

Em 2022, foram entregues mais de dez projetos com alto padrão técnico. "Estamos prontos para a operação de



ENCONTRO da equipe técnica Frimesa com o IAT.

mais uma planta, comprometida com a legislação e o meio ambiente", afirma a Supervisora de Ambiental da Frimesa, Andrieli Schulz.

## Estudo ambiental

Como parte das entregas técnicas do licenciamento do empreendimento, em novembro, a Frimesa, Embrapa e instituições parceiras apresentaram os resultados da pesquisa "Desenvolvimento de Sistema de Avaliação e Mitigação do Risco Ambiental de Áreas com aplicação de Dejetos de Suínos".

O estudo, que iniciou em 2017, surgiu para atender a demanda de ampliação da cadeia do suíno, fomentada pela implantação do frigorífico. Para isso, foi necessário estabelecer o Limite Crítico Ambiental de Fósforo (LCA-P) em solos e desenvolver estratégias para mitigação do impacto ambiental em solos agrícolas que realizam aplicação de dejetos de suínos para fertilização. O grupo preocupou-se em estudar os riscos do elemento presente ao contaminar a água pelo processo de erosão do solo.

Após a pesquisa, se comprovou que é possível trabalhar com sustentabilidade, visto que o fertilizante orgânico é tão rico quanto o fertilizante mineral, desde que aplicado corretamente. É necessário ter uma base determinada para a quantidade de fósforo que pode ser liberada para os sistemas aquáticos, regulamentar a quantidade de dejetos a serem aplicados nas propriedades agrícolas e reforçar as



GRUPO desenvolveu a pesquisa para mitigação dos impactos ambientais.

práticas conservacionistas, observando o potencial agrônomo dos dejetos.

A Frimesa e a Embrapa, juntas, encontraram o aplicativo SGAS para auxiliar os produtores no cálculo e determinação da excreção, oferta, perdas e concentração de nutrientes em efluentes da suinocultura. Auxiliam também na regulamentação do consumo de água, sistemas de tratamento dos efluentes, adubação para reciclagem dos efluentes como fertilizantes e capacidade de alojamento de animais e demanda de áreas agrícolas.



# Incentivo à Inovação

## FORAM APRESENTADOS

12 trabalhos de inovação e melhoria desenvolvidos em 2022.

COLABORADORES PARTICIPAM DE ATIVIDADES QUE DESPERTAM A CRIATIVIDADE.

O Dia Nacional da Inovação é comemorado no dia 18 de outubro. Na Frimesa, a área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação organizou um evento online com transmissão de palestras e atividades voltadas ao tema. A programação tinha o propósito de incentivar melhorias na empresa, além de despertar aos colaboradores um olhar para a mudança e para o novo.

Pela manhã, o evento contou com abertura da diretoria, a palestra "A Raiz da Inovação" com Rodrigo Barros, apresentação das ações da área de Gestão da Inovação, explanação da consultora, Naira Pizzinatti sobre o sistema de rastreabilidade da cadeia produtiva com suíno, projeto realizado em parceria com a Organização das Cooperativas do Paraná (Ocepar) e o Serviço Nacional da Indústria (Senai).

Ocorreu também apresentação do trabalho sobre hidrolisados proteicos a partir de subprodutos industriais e palestra sobre o "Metaverso", com Village Meta. No final da manhã, foram realizadas demonstrações de soluções apresentadas por realidade aumentada com colaboradores interessados.

A tarde, ocorreu a apresentação de 12 trabalhos de inovações e melhorias desenvolvidas abertamente em diversas áreas da empresa em 2022. Essas mudanças buscavam reduzir custo, otimizar produtos e processos e a

sustentabilidade ambiental. A área de PDI comenta que em 2021 foram contabilizadas 225 inovações e 534 melhorias no total.



**COLABORADORES** tiveram contato com as soluções em realidade aumentada, e informações sobre inovação nas empresas e para o agronegócio.



### Reunião com Embrapa

A equipe técnica da Embrapa e Biopark visitaram a Sede da Frimesa, em Medianeira, para detalhar demandas de diversas áreas da Frimesa. A reunião aconteceu no dia 25 de outubro após rodas de conversas e reuniões, onde a Frimesa, em parceria com a Embrapa e Biopark, discutiram temas com objetivo de viabilizar a instalação da unidade Mista de Pesquisa e Inovação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, em Toledo. As principais cooperativas da região oeste do Paraná (Frimesa, Lar, Copacol, C.Vale, Copagrill, Primato e Coopavel) participaram da reunião onde foram apresentadas demandas e oportunidades para futuros trabalhos com a Embrapa, além de projetos de pesquisa, inovação e tecnologia desenvolvidos pela instituição.



### Rastreabilidade

A Frimesa recebeu profissionais do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai) no dia 07 de outubro para apresentação da primeira etapa do Projeto de Intercooperação para Rastreabilidade de Suínos, parceria entre as cooperativas Frimesa, Lar, Copacol, C.Vale, Copagrill, Primato e Coopavel do Oeste do Paraná e o sistema Ocepar e Senai, para o desenvolvimento de um sistema integrado. Nesta etapa, foi concluído o entendimento da legislação chinesa para rastreabilidade de suínos, quando o Senai, juntamente com Frimesa e Coopavel, detalhou as principais legislações, comparando com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira, além de contribuir com possíveis soluções.



### Apicultura cooperativa

A Frimesa está transformando suas áreas de reflorestamento em sistemas Agroflorestais (SAFs), que combinam o plantio de árvores com cultivos agrícolas ou criação de animais. No dia 17 de novembro, o departamento de Meio Ambiente e Sustentabilidade da Frimesa reuniu-se com representantes da Coofamel para firmar parcerias entre as cooperativas para atividade de apicultura nas áreas de reflorestamento de eucalipto da Frimesa. A apicultura é uma atividade essencial para o equilíbrio e sustentabilidade do meio ambiente e biodiversidade. A atividade atende o tripé da sustentabilidade: do fator econômico, por gerar renda para os agricultores; o social, por incentivar a mão de obra familiar no campo, diminuindo o êxodo rural; e o ecológico, pois as abelhas são agentes fundamentais na manutenção da vida no planeta.

# Prêmio em marketing digital

CAMPANHA CEIA PRÁTICA DA FRIMESA É PRATA NO PRÊMIO ABEMD.

A Frimesa levou prata no Prêmio Abemd, pela categoria Digital/Mobile, com a campanha Ceia Prática Frimesa, realizada em 2021. A premiação reconhece as ideias mais inovadoras e surpreendentes em ações de marketing de dados nas categorias: Grand Prix, Criação, Agência do Ano, Cliente do Ano e Melhor dos Melhores nas Especialidades Digital/Mobile; CRM/Loyalty; Campanha/Programa e Call Center/Contact Center, levando em consideração alguns pilares como: Estratégia, Planejamento, Criatividade, Impacto Social e Impacto na Ecologia, entre outros.

Para divulgar a linha de produtos

Ceia Prática, a HouseCricket, agência contratada pela Frimesa, apostou em uma estratégia envolvendo 15 influenciadores nas principais praças de atuação da marca, que hoje é uma das maiores indústrias de carne suína e derivados de leite.

Os influenciadores mostraram para o público, de um jeito descontraído e acessível, que todo mundo pode preparar sua ceia de Natal, mesmo sem experiência na cozinha, utilizando os produtos da Frimesa. A estratégia também serviu para reforçar a ideia de que, com menos tempo na cozinha, há mais tempo para aproveitar o Natal em família.



## Frimesa apoia Expo UDC

CENTENAS DE PESSOAS PASSARAM PELO EVENTO NA CIENTECH E CONFERIRAM TECNOLOGIAS E INOVAÇÕES PARA O AGRONEGÓCIO.

Nos dias 5 e 6 de novembro a Frimesa esteve presente na Expo UDC + Agro 2022, evento promovido pelo Centro Universitário Dinâmica das Cataratas – UDC, pelo polo de Medianeira, no Parque Científico e Tecnológico de Medianeira – CienTech.

A Cooperativa apresentou o Programa Suíno Certificado e ações das áreas: Gestão de Pessoas com o lançamento da Escola de Formação Frimesa, Logística Integrada, Ambiental com o Projeto de Biogás, Tecnologia da Informação e PDI com Inovação e, por fim, o novo Frigorífico da Central em Assis Chateaubriand.



**DIRETOR EXECUTIVO** e representantes das áreas da Frimesa receberam os visitantes explanando as iniciativas propostas e apresentadas no evento.

# Como o biogás pode ajudar o setor industrial?

O BIOGÁS VEM GANHANDO ESPAÇO NAS INDÚSTRIAS EM RAZÃO DE SEU GRANDE POTENCIAL COMO ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL PARA GERAÇÃO DE ENERGIA, REDUZINDO OS CUSTOS PRODUTIVOS.

A transformação de resíduos de processos industriais apoia na redução de custos operacionais e contribui para a substituição de combustíveis fósseis por fonte renovável, minimizando os efeitos de gases de efeito estufa.

A Frimesa, associada ao CiBiogás, é um exemplo bem-sucedido de investimento no setor. Neste ano, no 4º Fórum Sul Brasileiro de Biogás e Biometano, a premiação "Melhores do Biogás" elegeu a Unidade Geradora de Biogás da planta frigorífica da Frimesa como a melhor no cenário do biogás no Brasil, dentro da categoria "Melhor Planta/Unidade Geradora de Biogás".

A empresa desenvolve um projeto de sistema de biodigestores na Unidade Industrial de Medianeira, que transforma os resíduos em biofertilizante e permite a utilização do biogás para geração de energia térmica, neste caso, durante o processo de abate.

Além de ampliar os horizontes sobre a redução de custos referentes à gestão de resíduos, poluição demasiada do ar por combustíveis fósseis, quedas repentinas de energia e uso de carvão e madeira para a geração de calor, o biogás, quando utilizado a partir de um investimento estratégico, consegue converter esses cenários para processos positivos, como o aumento da competição no mercado e diversificação da matriz energética nacional.

Com o grande potencial brasileiro para sua geração, o biogás pode revolucionar as indústrias, sendo utilizado em sistemas de geração de energia, como fonte energética aplicada a diferentes frentes de atuação, como energia elétrica, energia térmica e uso veicular. A meta das Nações Unidas é promover a industrialização inclusiva e sustentável até 2030. Tudo isso, aumentando a participação da indústria no emprego e no produto interno bruto de acordo com as circunstâncias nacionais.

Segundo a Fundação Getúlio Vargas, mais de 40% da matriz energética brasileira vem de combustíveis fósseis e pode haver uma falta de fornecimento no Brasil até 2030. Fontes alternativas como o biogás e o biometano são eficazes para enfrentar esse problema.

Como 18% de participação nas emissões globais de gases de efeito estufa vêm das atividades industriais – e, atualmente, nas feccularias, cervejarias e abatedouros, o biogás está sendo usado principalmente como fonte térmica, evitando o uso de lenha, GLP ou gás natural –, isso pode fazer a diferença para atingir as metas globais de emissão de gases.

*Texto produzido por CiBiogás e Frimesa.*





# Semana Integrada da Qualidade e da Alimentação

COLABORADORES DE TODA A FRIMESA PARTICIPARAM DE FORMA ONLINE OU PRESENCIAL.

A Semana Integrada da Qualidade e da Alimentação aconteceu na Frimesa do dia 10 ao dia 14 de outubro. As ações presenciais ocorreram na Sede da Frimesa, em Medianeira, e nas unidades de Matelândia e Marechal Cândido Rondon, com transmissão online, abrangendo toda a empresa. A programação orientou os colaboradores quanto à qualidade e segurança de alimentos, nos segmentos carnes e leite, industrializados pela Frimesa, e o incentivo à alimentação saudável.

A série de palestras, organizadas pelo Programa de Qualidade e Programa Cuidar, envolviam os temas Mitos e Verdades sobre o Consumo de leite, Legislação de Alimentos (carnes e leite),



**PALESTRAS** foram realizadas presencialmente, com transmissão ao vivo.

Arquivo Frimesa

Análises Laboratoriais, Controle de Qualidade, PDI, Cultura em Segurança de Alimentos, Queijo Mussarela e Tecnologia do Processo e Fermentação, entre outros.

Os refeitórios da Frimesa tiveram comunicação e cardápio especial, visando a consciência sobre o consumo e o combate ao desperdício, além de opções que agregam mais nutrição nos horários de café, almoço e jantar.

## Workshop de Lideranças

GESTORES PARTICIPARAM DE CAPACITAÇÃO DURANTE O ANO E DESENVOLVERAM PROJETOS DE MELHORIA EM SUAS ÁREAS.

Este ano, a Frimesa promoveu o primeiro Workshop de lideranças para as Unidades de Medianeira e Matelândia, com a instrutora Sandra Mara Duarte Pierozan. O programa contemplou cinco módulos que direcionaram os projetos dos participantes. Ao todo foram apresentados 18 projetos de melhoria.

Segundo a Supervisora de Gestão de Pessoas, Karine Perondi, eventos como esse fazem com que as

lideranças se preparem para os desafios "A capacitação prepara melhor os nossos gestores para os desafios de crescimento da cooperativa com a velocidade do mercado nos quesitos: sistemas, processos e pessoas", explica.

**SANDRA PIEROZAN** é psicóloga e trabalhou desde o início do ano com as lideranças da Frimesa.



Arquivo Frimesa

# Semana do Trânsito

RESPEITAR AS LEIS DE TRÂNSITO EXTERNA E INTERNAMENTE SÃO ESSENCIAIS PARA A FRIMESA.

**D**e 26 a 30 de setembro a Frimesa realizou a Semana do Trânsito, este ano com o tema "Juntos Salvamos Vidas". Entre as ações, foram entregues flyers com orientações destinadas aos motoristas internos e terceiros que circulam pelas unidades industriais. "Todos os anos realizamos ações com esse tema para que os motoristas e pedestres tenham consciência sobre os cuidados no trânsito", explica o Encarregado de Segurança do Trabalho da Frimesa, Gilso Gonçalves dos Santos.

## AO CONDUZIR UM VEÍCULO, SEJA DENTRO OU FORA DA FRIMESA:

- Dirija somente se estiver habilitado;
  - Respeite as leis de trânsito;
- Utilize sempre o cinto de segurança enquanto transitar dentro ou fora das dependências da empresa;
- Respeite as sinalizações de limite de velocidade;
  - Respeite as faixas de pedestre;
- Não dirija sob efeito de entorpecentes.

A sua segurança e de sua família depende de você. Dirija com cuidado!

# 9ª Caminhada dos Amigos

O EVENTO DESTA ANO TEVE A PARTICIPAÇÃO DE APROXIMADAMENTE 250 PESSOAS, ENTRE COLABORADORES E DEPENDENTES.

Evento organizado pela área de Ergonomia da Frimesa, a Caminhada dos Amigos completou sua 9ª edição. Nos dois últimos anos, a ação presencial não pode ocorrer por conta da pandemia. Este ano, com o retorno da caminhada, foram aproximadamente 250 participantes que percorreram 5 quilômetros em uma hora. "Ao proporcionar esse evento aos colaboradores não pensamos somente no benefício da prática da atividade física, pensamos em proporcionar um dia de interação entre os colaboradores, diferente, divertido", expõe a Fisioterapeuta da Frimesa, Maria Veloso.

O ponto de partida foi a Associação Esportiva e Recreativa Frimesa – Assercoop, com alongamento conduzido por uma profissional de Educação Física. Os participantes receberam camiseta personalizada.

Ao final do percurso, os colaboradores foram direcionados ao Ginásio de Esportes da Assercoop para um sorteio de brindes, entre eles uma bicicleta. Ainda, a equipe da área Ambiental distribuiu mudas de árvores aos interessados.



**APÓS DOIS ANOS** sem a realização do evento, colaboradores tiveram ótima participação na nona edição da Caminhada.



# Como anda sua saúde mental?

A FRIMESA POSSUI AÇÕES EFETIVAS PARA OS COLABORADORES REFERENTES AOS CUIDADOS DA SAÚDE MENTAL.

**H**oje, a Frimesa disponibiliza um quadro de profissionais da psicologia que estão à disposição dos colaboradores quando há necessidade do auxílio. A Cooperativa tem vínculo com redes de apoio dos municípios, como o Caps – Centro de Atendimento Psicossocial. Quando há necessidade de atendimento médico ou psicológico é possível encaminhar a demanda através do CAPS ou convênio médico oferecido pela Frimesa, a Unimed.

“Cada colaborador atendido é uma situação, é uma queixa e conforme a demanda encaminhamos para o melhor atendimento que se enquadra para o colaborador”, explica a Psicóloga Organizacional da Frimesa, Nathieli Mion. Os profissionais de psicologia estão à disposição do colaborador para escutas quando ele se sente à vontade.

A Psicóloga esclarece que muita coisa mudou em relação à saúde mental, por meio das campanhas internas, mas reforça que ainda existe resistência em buscar ajuda, seja por vergonha, seja por medo, seja por acreditar que não é necessário. “O sofrimento psíquico não é algo que conseguimos ver aos olhos, como um machucado por exemplo, mas a gravidade é tão grande quanto qualquer machucado. Por isso, a importância das campanhas, cada vez mais é preciso falar sobre Saúde Mental”, conclui Nathieli.

**AS RODAS** de conversa tiveram duração de 2 horas, onde os participantes conheceram um pouco sobre o assunto e puderam debater questões relacionadas ao tema.

## Rodas de conversa

Com o tema “Sua vida vale ouro”, nesse ano de 2022, a Frimesa decidiu abordar essa temática através das Rodas de conversas que foram ministradas pelo psicólogo Mayckon Grassi, diretamente ligado ao grupo Sobreviventes, projeto desenvolvido na cidade de Medianeira.

Ao total foram realizadas 12 rodas de conversas, divididas em grupos para que abrangessem colaboradores e gestores. Para unidades e filiais foi realizada uma palestra de forma virtual.

A atividade foi realizada nas unidades UFM (Medianeira), UFLM (Matelândia), UFR e UFQ (Marechal C. Rondon).



# Um toque de amor!

DURANTE CAMPANHA DE OUTUBRO ROSA, ALÉM DE PALESTRAS ORIENTATIVAS, FRIMESA DOA 505 LENÇOS PARA UOPECCAN DE CASCAVEL.

Com o tema "Um toque de amor", a campanha do Outubro Rosa na Frimesa foi voltada para a conscientização e prevenção do câncer, reforçando a importância do autocuidado.

Uma das palestras aconteceu no formato de roda de conversa conduzida pela jornalista e voluntária na assistência a pacientes oncológicos, Lu Braga, que compartilhou sua história com o câncer. Ela foi diagnosticada com câncer quatro anos atrás e, com base nessa vivência, compartilhou sua história no livro "O que o câncer fez comigo". Durante a conversa, várias colaboradoras puderam partilhar com os colegas suas histórias. Encerrando as ações, a ginecologista Dra. Giovanna Luísa Olivieri da Silva realizou uma palestra em dois horários, de forma híbrida, com orientação quanto ao câncer de mama e colo de útero. Além dela, Isabel de Souza falou sobre sua experiência com o Câncer de mama.

## Lenços da esperança

Em torno de 505 lenços foram enviados para mulheres em tratamento no Hospital do Câncer Uopecan, em Cascavel. A doação dos lenços para essas pacientes em tratamento é importante para a autoestima e cuidado delas.



A CAMPANHA EM 2022 teve recorde de doação de lenços, tanto infantil quanto adulto, totalizando 505 acessórios.

## Exemplo de força

São 52 anos de muita força. Maria de Lourdes Schulz trabalha na Frimesa há 14 anos e teve diagnóstico de câncer de mama em 2020, através de exames de rotina. Desde os seus 40 anos, anualmente ela realizava exames de mamografia e, em um deles, descobriu a doença. Maria teve o diagnóstico no momento certo, pois o tumor ainda não havia avançado.

Em um ano de tratamento, realizou oito quimioterapias e 20 radioterapias. A consequência do tratamento foi a perda de cabelo, pelos e algumas dificuldades para desempenhar funções. "O doutor me falou que depois da primeira quimioterapia meu cabelo cairia. Em um dia, no banho, meu cabelo caiu todo de uma vez no chão do banheiro. Mantive a calma, chamei meus familiares e pedi para eles terminarem de raspar. Eu fiquei firme e forte", conta.

A Operadora de produção ficou afastada da empresa durante todo o tratamento, através do INSS. Agora, curada, está na Lavanderia da Frimesa e recebe acompanhamento no ambulatório, além das consultas trimestrais com o médico oncologista e remédios contínuos. Todo seu tratamento foi feito através da rede pública de saúde.

"Precisamos ter pensamento positivo e se agarrar nas mãos de Deus. Porque se você ficar pensando que não vai aguentar, não conseguirá fazer nada e o tratamento não dará certo", aconselha. Dona Maria ainda deixa o recado para não deixarem de fazer seus exames de rotina, autoexame e mamografia. "O melhor é se prevenir".

**DURANTE A RODA** de conversa, Lu Braga sorteou livros. Dona Maria foi uma das contempladas.



# Escola de Formação

## FRIMESA LANÇA PROJETO DE EDUCAÇÃO E QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL AOS COLABORADORES.

A Frimesa lançou no dia 22 de novembro a Escola de Formação, projeto do Programa Crescer, da Área de Gestão de Pessoas, para trazer mais educação e conhecimento aos seus colaboradores. Participaram do evento de inauguração na Sede, a diretoria e corpo gestor, além de mais de 200 espectadores que acompanharam a transmissão online.

A plataforma online conta com cursos para que os colaboradores se aprimorem dentro da sua área e nas que têm interesse. A escola está estruturada em três pilares: Escola de Aperfeiçoamento, Escola Institucional e Escola de Graduação. Cada uma oferecerá ensino de qualidade aos inscritos nas disciplinas.

A Escola está disponível via parceria com a empresa Isat – NeoLude, para capacitar os colaboradores com ferramentas de gestão com foco em pessoas, processos e tecnologia. “Temos a diretriz de capacitar e treinar as pessoas para o crescimento da empresa. Estamos concluindo este objetivo e dando oportunidade para que todos os colaboradores possam se aperfeiçoar na sua área ou em outra área de interesse para ascensão de sua carreira”, esclarece a gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo.

A diretoria da Frimesa reforça a importância em desenvolver as pessoas para a empresa seguir competitiva no mercado. Para o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, “a Escola de Formação vai capacitar a força do trabalho da Frimesa”. A Frimesa preocupa-se com o avanço e agilidade do mercado e como seus colaboradores devem acompanhar as mudanças e processos.

Para marcar o lançamento, a programação contou com duas palestras: “O Profissional do Futuro” com o economista com especialização em liderança e gestão de times, Adeildo Nascimento, que tratou da evolução do mercado de trabalho e da profissionalização, enfatizando que hoje as empresas devem estar inseridas na era do compartilhamento da informação para crescer. O empreendedor, Adriano Spanhol, apresentou a palestra “Frimesa Ágil” sobre alta produtividade. Foram realizadas oficinas de uso da plataforma nas

unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon e nas unidades e filiais em formato virtual.

**DIRETORES** foram os primeiros a utilizar a plataforma e abriram a gincana.



## Temporada de competição

Os colaboradores podem participar da temporada de competição online, lançada durante o evento para motivá-los a utilizar a plataforma. Durante quatro meses, até o dia 23/03/2023, os três colaboradores com melhor colocação receberão premiação educacional. No aniversário de um ano, o setor mais engajado também será premiado.

Todos têm acesso à Escola de Formação através do Portal do Colaborador ([eu.frimesa.com.br](http://eu.frimesa.com.br)), acessando o ícone na opção “Sistemas” no menu principal, o login é integrado.



Arquivo Frimesa

# Eficiência Energética em Refrigeração

**EQUIPE DE** colaboradores em treinamento sobre eficiência energética.

FRIMESA CAPACITA SEUS COLABORADORES PARA O DESENVOLVIMENTO DE EQUIPES QUE GEREM VALOR E COMPETÊNCIAS.

No final do mês de setembro, a Frimesa realizou o encerramento do Curso de Gestão de Eficiência Energética em Refrigeração, com 20 colaboradores da área de Manutenção. Foram apresentados cinco projetos de Melhorias, desenvolvidos em aulas ministradas, em 12 encontros.

O Curso atingiu as Unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon. A Cooperativa busca qualificar seus colaboradores em todas as áreas e o treinamento teve a duração de 200 horas. "Precisamos incentivar a Inovação e Melhorias na Redução de Desperdícios Energéticos e é assim que buscamos tudo isso, impactando diretamente o senso crítico e

melhorando o conhecimento dos colaboradores", relata a Engenheira Mecânica e participante do curso, Ana Carolina Borges Da Conceição.

Segundo o Supervisor de Manutenção, Idivair Vaz, o Curso de Eficiência Energética em Refrigeração Industrial veio para ampliar o conhecimento da equipe de manutenção e dos engenheiros que estão envolvidos na área de refrigeração. "Demos condições a estes profissionais de realizar melhor o seu trabalho e trazer ganhos significativos para a empresa com redução de custos de operação do sistema", avalia.

## Refrigeração com amônia

COLABORADORES DO SETOR DE MANUTENÇÃO PARTICIPAM DE CURSO REFERENTE A PROCESSOS DA SALA DE MÁQUINAS.

Onze colaboradores participaram do curso Sistema de Refrigeração Industrial por Amônia. O treinamento teve duração de dez meses e abrangeu as unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon. A Frimesa promove a qualificação profissional em parceria com a empresa Less Energy e Sescoop

Quinzenalmente, os colaboradores se reúnem em estudos para aprimorar seus conhecimentos em relação aos processos da sala de máquinas, no setor de Manutenção. Os operadores de produção se prepararam para o manuseio do gás NH3 no método de refrigeração. Esse método traz uma eficiência maior na operação da sala de máquinas, melhor conservação e qualidade dos produtos.



**FRIMESA FORMA** segunda turma capacitada em Refrigeração com Amônia.



## Bombeiro Civil

### FRIMESA CAPACITA MAIS UMA TURMA DE COLABORADORES.

**OS FORMANDOS** trouxeram seus familiares para a cerimônia de formatura.

Através do Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop/PR), a Frimesa forma mais uma turma de bombeiros civis. Dessa vez, 20 colaboradores das Unidades de Medianeira e Matelândia desenvolveram 306 horas de atividades práticas e teóricas. As aulas foram ministradas pela Action Life Treinamentos, de Guarapuava.

Matheus André Pinheiro da Conceição é Operador de Produção da área Cortes da Frimesa e foi um dos formandos da capacitação. "Além das atividades práticas e todo conhecimento adquirido, aprendemos muito sobre lidar com

nosso psicológico e ter mais humanidade, porque embora pareça que o mais importante em um bombeiro é a força física, é preciso ter a consciência de que uma vida está em nossas mãos", esclarece.

Eles foram treinados para proteger, tanto as pessoas quanto o patrimônio, através de conteúdos sobre o combate a incêndio, resgate em altura, resgate em espaço confinado, resgate em ambiente gaseificado, manuseio de produtos perigosos e primeiros socorros.



**OS INTERESSADOS** estiveram no evento preenchendo fichas para vagas de trabalho.

## Dia D de inclusão

TODOS OS ANOS A FRIMESA PARTICIPA DE EVENTOS DE CONTRATAÇÃO DA AGÊNCIA DO TRABALHADOR.

O Dia Nacional da Pessoa com Deficiência aconteceu no dia 21 de setembro e, em alusão à data, a Frimesa participou do Dia D de contratação para inclusão da pessoa com deficiência no mercado de trabalho, promovido pela Agência do Trabalhador de Medianeira, uma ação exclusiva para atender Pessoas com Deficiência e reabilitados pelo INSS. Esta ação une empresas do município na prática da inclusão da Pessoa com Deficiência.

A ação também vem atender a Lei 8213/91, no artigo 93, que regula a obrigatoriedade das empresas com 100 ou mais empregados preencherem seu quadro com 2% a 5% das vagas com Pessoa com Deficiência e reabilitados.

# 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.



De Auxiliar de Produção a Encarregado de setor, Manoel Alves Neto está na empresa há 35 anos no setor Triparia. Nascido na Bahia, chegou a morar no Paraguai e veio para Medianeira aos 21 anos. Por meio de indicações, preencheu a ficha na Frimesa e no mesmo dia foi chamado para uma vaga na Triparia. No começo hesitou, mas aceitou fazer o teste, obrigatório antigamente,

passou, e está lá desde 1987. O encarregado vivenciou muitas mudanças e melhorias no processo ao longo dos anos. Manoel tem 56 anos, é pai de sete filhos. Por meio da Frimesa conquistou casa própria e um carro. "Me sinto muito grato e contente com a empresa. Quando eu saio de férias eu fico contando os dias para voltar, e quando retorno as pessoas me recebem bem e isso me alegra muito", comemora.



Nelci Luis Menuzzi é Assistente administrativo da área de Logística Integrada, setor de Sistema e Controle, tem 49 anos e entrou na empresa com 19 anos, após ter saído do Quartel Militar. Trabalhou por 11 anos no setor operacional e recebeu uma oportunidade de transferência para o setor de Suprimentos fazendo o processo de entrada de notas. Nelci é graduado

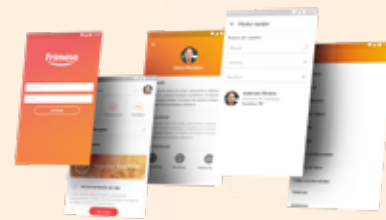
em Geografia pela Faculdade Uniguauçu de São Miguel do Iguaçu. "Ter tido contato com a indústria e agora o administrativo me fez ter uma visão maior sobre as coisas, eu entendo todos os processos desde o início", explica. Casado, com duas filhas, as gêmeas Monalisa e Melissa, está terminando de quitar sua casa, estabilidade financeira, e é grato a tudo que recebe na Frimesa.



A auxiliar de vendas na Filial FIBA, Sandra Regina Werner Padilha, iniciou sua trajetória em 2001 como auxiliar de produção na seção Embalagem industrializados, em Medianeira. Após 8 meses, passou em uma vaga administrativa na supervisão da indústria, auxiliando os processos de recursos humanos. Criou apreço também pela área administrativa e por meio

de recrutamento interno, passou a trabalhar na área de Custos da empresa, no período de 2005 a 2019, quando por questões pessoais pediu transferência para Curitiba, onde passou a ocupar o atual cargo de Auxiliar de vendas. "Comecei na indústria, fui para a supervisão, depois custos e agora Vendas. Junto a essa experiência entram minhas graduações, onde tenho as noções administrativas e técnicas sobre os alimentos que são fundamentais no meu dia a dia. Sou muito grata à Frimesa por todas as conquistas, tanto financeiras, pessoais e profissionais", celebra.

## DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



### CANAL DE DENÚNCIAS

O Canal de Denúncias Frimesa foi lançado em 2019 para especificamente facilitar o contato e a solução de inconformidades com a lei e princípios da empresa. Veja mais sobre este e outros canais acessando eu.frimesa.com.br.

### MURAL

A aba Mural do portal eu.frimesa mostra a participação dos colegas nas ações da Frimesa. O Setembro Amarelo e Outubro Rosa, por exemplo, contou com a publicação de fotos com mensagens em alusão aos temas, incentivando a prevenção ao suicídio e autocuidado e realização de exames de prevenção, respectivamente.



**GESTÃO DE PESSOAS  
INFORMA**

### Carteira digital de trabalho

Os colaboradores que ainda não possuem a carteira de trabalho digital devem habilitar a mesma, via aplicativo no portal. gov no endereço:

<https://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-a-carteira-de-trabalho>

A portaria do Ministério do Trabalho trata da revogação da carteira física e aponta a necessidade de todos os trabalhadores terem sua carteira digital.



# RECEITAS PARA COLECIONAR



# RECEITAS PARA COLECIONAR

## SANDUÍCHE DE PERNIL AO MOLHO DE MOSTARDA

### INGREDIENTES:

- pernil fatiado
- rúcula
- pão ciabata
- molho de mostarda

### INGREDIENTES PARA O MOLHO DE MOSTARDA:

- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de mostarda amarela
- 1 colher (chá) de molho inglês
- pimenta preta
- noz moscada

### MODO DE PREPARO:

Prepare o molho combinando o creme de leite, a mostarda e o molho inglês com um batedor de arame.

Tempere com sal, pimenta e noz moscada.

Aqueça o pão.

Espalhe uma quantidade generosa de molho no pão, recheie com pernil fatiado – seja generoso! Complete com folhas de rúcula.

## MATAMBRITO MARINADO COM VINHO BRANCO

### INGREDIENTES:

- 800g de matambrito Frimesa (2 peças)
- 750ml de vinho branco seco
- 2 cebolas
- 1 cabeça de alho
- 1 colher (sopa) de sementes de mostarda
- 1 colher (sopa) de sal
- pimenta preta, a gosto
- legumes para acompanhar: cenoura, abobrinha, tomate

### MODO DE PREPARO:

Corte a cebola em pétalas. Corte as pontas dos dentes de alho, mantendo a cabeça inteira.

Em uma tigela grande, coloque a carne e polvilhe todo o sal e a pimenta. Esfregue bem a carne, para absorver os temperos. Junte a cebola, as pontinhas dos dentes de alho e as sementes de mostarda e esfregue bem.

Junte o vinho e a cabeça de alho, cubra a tigela e reserve na geladeira por 12 a 18 horas.

Depois que a carne ficar por tempo suficiente na marinada, prepare na grelha, sobre carvão em brasa, a uma altura de 40 centímetros do calor, por cerca de 10 minutos de cada lado. Mantenha a cebola sobre a carne, dispensando o líquido.

Para acompanhar, grelhe a cabeça de alho e legumes temperados com sal.

## ABOBRINHA RECHEADA

### INGREDIENTES:

- 300g de copa lombo assada
- 2 abobrinhas grandes
- 1 xícara de arroz cozido
- 1 cebola
- 50g de manteiga
- 2 dentes de alho
- 100g de queijo mussarela ralado
- Pimenta preta
- Sal

### MODO DE PREPARO:

Desfie a copa lombo. - Corte as abobrinhas ao meio, no sentido do comprimento. - Cave as abobrinhas, com a ajuda de uma colher, para formar quatro canoas. Pique a polpa que foi raspada. - Tempere as canoas com sal e reserve. - Pique finamente a cebola e o alho e doure na manteiga, adicione a polpa da abobrinha e refogue bem. - Desligue o fogo, em seguida, coloque a copa lombo, o arroz e o queijo mussarela. Tempere com sal e pimenta preta. - Descarte o líquido que se forma nas canoas de abobrinha e recheie com o arroz. - Leve ao forno, pré-aquecido em 180°C por 20 minutos.

## TAÇAS DE FRUTAS COM COCADA E MERENGUE

### INGREDIENTES:

- Ingredientes:
- 1 coco seco
- 395g de leite condensado Frimesa
- 200g de creme de leite Frimesa
- 2 maçãs
- 2 bananas
- 2 laranjas bahia
- suco de meio limão
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 claras de ovo
- 1 xícara de açúcar

### MODO DE PREPARO:

Tire a água do coco e reserve. - Coloque o coco no forno quente (180°C) até rachar a casca. Tire do forno, segurando com um pano e bata com as costas de uma faca grande ou com um martelo de cozinha até partir a casca. Tire o coco, se preferir, preservando a película. - Rale o coco no ralador médio e levar ao fogo, com a água de coco reservada. Cozinhe em fogo baixo até secar o líquido. Junte o leite condensado e cozinhe, mexendo sempre. Depois de 2 minutos de fervura, desligue o fogo e misture o creme de leite. Cubra com filme plástico rente à superfície para esfriar sem formar película. - Para o merengue: misture a clara e o açúcar em uma panela pequena e aqueça em fogo baixo, mexendo até dissolver o açúcar. Leve à batedeira e bata em velocidade média até esfriar. Neste ponto teremos um merengue liso e firme. - Enquanto o merengue bate, prepare a salada de frutas: corte as frutas em cubos de um centímetro e misture o suco de limão e a canela.

Montar as sobremesas em taças individuais ou em uma grande taça, começando pela cocada, coberta com as frutas e finalizada com o merengue.

# Frimesa



FOTO ILUSTRATIVA

## Quem experimenta, recomenda.

O leite condensado Frimesa tem sabor apurado e deixa **qualquer receita** ainda mais gostosa. São 3 versões: **tradicional, semidesnatado e zero lactose**. Experimente! Uma delícia melhor que a outra. **Com certeza, você também vai recomendar.**

[frimesa.com.br](http://frimesa.com.br)



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



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



Receitas incríveis



As linguiças Frimesa  
vão bem no almoço,  
no jantar e no churrasco.

# Frimesa



FOTO ILUSTRATIVA

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

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

Quem experimenta,  
recomenda.

[frimesa.com.br](http://frimesa.com.br)

 /FrimesaOficial

 /Frimesa