

# NOVOS PRODUTOS

## Mandioca desidratada conquista o mercado



Depois de ter recebido várias homenagens em vida, Ivo Pierin agora dá nome a um posto de saúde em Paranavaí



# Sempre em frente

Ninguém desconhece que o Brasil vive hoje um momento de grandes dificuldades econômicas (sem contar a crise ética e política). Temos mais de 13 milhões de desempregados, o que gera incertezas e inibe o consumo, formando um cenário ideal para retardar a saída deste período nebuloso.

Nem o governo e nem a iniciativa privada têm a receita pronta para superar os momentos de dificuldades econômicas. Se a fórmula pode ser diferente, os ingredientes são quase os mesmos: trabalho, inovação, compromisso com os objetivos, criatividade, determinação e, para as empresas, a busca de novos mercados.

A Podium Alimentos cultiva todos estes valores por confiar na sua eficácia. Aliás, não é nem uma questão de confiar: é que estes valores, ao longo dos anos, têm garantido o crescimento da empresa seja em momentos em que o país atravessa bons períodos ou quando não são tão bons assim, como o que vivemos agora.

Os leitores desta edição do Informativo Podium encontrarão aqui dois bons exemplos disso: a mandioca desidratada em pó, um produto inovador, que vem ganhando mercado graças a sua praticidade e qualidade e nossa busca pela certificação internacional FSSC 22000 pela Global Food Safety Initiative (GFSI), o que deve acontecer no próximo ano.

Se a mandioca desidratada amplia nosso mix de produtos e aumenta nossa participação no mercado nacional, a certificação vai permitir que estejamos presentes em mais países além daqueles para os quais já exportamos e mesmo entre os países que já recebem nossos produtos, aumentar o número de clientes.

Mais um salto da nossa empresa, que, com a confiança de nossos parceiros comerciais (fornecedores e clientes), e o comprometimento de nossos funcionários, insiste em navegar sempre em frente, mesmo em mar revolto.

A certificação tem um significado ainda maior do que a busca por novos mercados: é mais um salto na política de qualidade da empresa, que investe pesado na busca de melhoria contínua de seus processos e produtos, criando padrões de segurança de alimentos.

É o reconhecimento internacional desta política.

Engana-se, no entanto, quem acreditar que o novo produto (mandioca desidratada em pó) e a certificação FSSC 22000 encerram um ciclo. Ao contrário: estes fatos são demonstração de que sempre podemos avançar. Então, vamos continuar avançando. Hoje e sempre.

Boa leitura!

Ivo Pierin  
– Diretor –







# Sumário

<b>NOTÍCIAS PODIUM</b>	<b>06</b>
Podium Alimentos participa de FIPAN, a principal feira de panificação do país.....	
Diretor da Podium Alimentos fala em Encontro Mundial sobre Amido.....	<b>07</b>
Podium participa de Congresso Nacional de RH, a convite da Fundação Abrinq.....	
Certificação Halal.....	<b>08</b>
Diretor da Podium foi homenageado pela Polícia Militar do Estado do Paraná.....	
<b>MATÉRIA DE CAPA</b>	<b>10</b>
Novos produtos.....	
<b>MERCADO</b>	<b>12</b>
FIMAN quer reunir mais de 100 expositores e 5 mil visitantes.....	
<b>TECNOLOGIA</b>	<b>13</b>
Segurança de alimentos.....	
<b>EM DESTAQUE</b>	<b>15</b>
Fundador da Podium Alimentos recebe homenagem póstuma.....	
<b>GESTÃO DE PESSOAS</b>	<b>17</b>
Recursos humanos.....	
Dia do Desafio já virou tradição.....	<b>18</b>
Ação contra a dengue e almoço marcaram o Dia do Trabalhador.....	<b>19</b>
<b>AÇÃO SOCIAL</b>	<b>20</b>
Família reunida.....	
Bebês ganham enxoval da empresa.....	<b>22</b>
Outubro Rosa, Novembro Azul.....	
<b>SOCIAL</b>	<b>23</b>
Visitas à Podium.....	
Encontro de Casais: vencendo juntos os conflitos da atualidade.....	<b>25</b>
Festa Junina.....	
<b>RECEITAS</b>	<b>26</b>
Bolo de laranja sem glúten.....	

O Informativo **PODIUM** é uma publicação semestral de circulação nacional e distribuição gratuita editada pela Podium Alimentos.

#### Diretoria

Ivo Pierin Jr, Paulo Sergio Pierin e  
Maurício Gehlen

#### Coordenação Editorial

Jorge Roberto Pereira da Silva

#### Fotos

Rodrigo Júnior Rodrigues Figueiredo

#### Capa

Studio Graziela Almeida Design

#### Diagramação

Studio Graziela Almeida Design  
(41) 98461-4389

#### Impressão

Gráfica Corgraf  
(41) 3012-5000

#### Tiragem

1.000 exemplares



www.podiumalimentos.com.br  
Rodovia PR 492 - km 06 - CEP 87760-000  
Fone: (44) 3421-5000  
Tamboara - Paraná

# Podium Alimentos participa de FIPAN, a principal feira de panificação do país

Uma das estratégias da Podium Alimentos para conquistar novos mercados é a participação em feiras nacionais e internacionais do segmento em que atua. Em julho deste ano, a empresa esteve presente na FIPAN (Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos), que é a principal feira de negócios da indústria de panificação, confeitaria e de estabelecimentos que atuam no food service de modo geral, tais como restaurantes, pizzarias, bufês e rotisseries, entre outros.

A Podium participou na condição de expositora em parceria com a Panitec, empresa de máquinas para indústrias alimentícias. A empresa esteve representada pelos diretores Ivo Pierin Júnior e Maurício Gehlen, pelos vendedores técnicos Marciana Resende e Otávio Alves da Costa Neto, e pela engenheira química Bruna Silveira Silva e a nutricionista Keli Maria Consoli, que atuam na indústria.

A FIPAN, realizada há mais de 20 anos, é líder em visitação de proprietários, diretores e gerentes das empresas do setor. Durante sua realização, profissionais de milhares de cidades e de todos os estados brasileiros, se reúnem para conhecer lançamentos, tendências e

se atualizar através dos mais diversos conteúdos que o evento oferece.

Neste evento a Podium encontra vários fornecedores e potenciais clientes de todas as regiões do país. A FIPAN tem como uma de suas principais características a efetivação de negócios durante a sua realização.



Fipan 2017



Com Sr. Robson Alves Paes, cliente da empresa Nutritional.



Maurício Gehlen, Keli, Marciana Resende (nutricionista vendedora técnica), Bruna Silveira Silva e Otávio Costa (engenheiro de alimentos vendedor técnico)

# Diretor da Podium Alimentos fala em Encontro Mundial sobre Amido

O diretor da Podium Alimentos, Ivo Pierin Júnior, foi um dos palestrantes na Starch World – Américas, um encontro mundial para falar sobre amido na versão para as Américas, realizado no mês de junho em Foz do Iguaçu e que reuniu especialistas mundiais. O encontro durou dois dias (13 e 14) e Ivo falou na manhã do segundo dia

Pierin falou sobre o desenvolvimento de produtos sem glúten e a sua aplicação na produção de pães de queijo, pães, biscoitos e outros produtos de confeitaria, bem como demais tendências do setor. O diretor explicou sobre as inúmeras possibilidades de aplicações do amido da mandioca e seu grande potencial de desenvolvimento.

A Podium Alimentos é a líder nacional de amido especial para pão de queijo detendo 25% do mercado. Os produtos Podium também já estão presentes no exterior.



# Podium participa de Congresso Nacional de RH, a convite da Fundação Abrinq

A convite da Fundação Abrinq pelos Direitos da Criança e do Adolescente, a Podium Alimentos participou do Congresso Nacional de Recursos Humanos (Conarh), realizado de 15 a 17 de agosto, na Expo Rodovias Imigrantes, em São Paulo.

Este é o maior e mais importante congresso na área de gestão de pessoas e tem uma programação ampla voltada para profissionais da área. Na programação, palestras, apresentação de projetos e software para RH.

A Fundação Abrinq participou com um stand e distribuiu materiais promocionais. Solicitou e a Podium encaminhou canetas personalizadas da empresa.

A Podium tem um estreito relacionamento com a Fundação Abrinq, que tem por objetivo mobilizar a sociedade para questões relacionadas aos direitos da infância e da adolescência, tanto por meio de ações, programas e projetos, como por meio do estímulo ao fortalecimento de políticas públicas de garantia à infância e adolescência. Ela reconhece e confere um selo às empresas amigas da criança. A Podium Alimentos é uma dessas empresas que tem este selo há vários anos.



Conarh



# CERTIFICAÇÃO HALAL

*Produtos Podium estão aptos para consumo dos muçulmanos*

O Centro de Divulgação do Islam para a América Latina (CDIAL), através do seu Departamento de Inspeção e Certificação Halal outorgou aos produtos da Podium Alimentos o Certificado Halal. Esta certificação garante ao consumidor muçulmano que os produtos Podium, em seu processo de fabricação, atenderam os requisitos religiosos islâmicos. Toda a linha de produtos foi certificada.

Com esta certificação – cuja informação pode ser estampada na embalagem dos produtos – a Podium dá um passo definitivo para atender diretamente os países de maioria muçulmana, ou indireta, já que alguns clientes da empresa atendem os países muçulmanos e precisam adquirir a matéria-prima, no caso da Podium principalmente o amido modificado, de empresas certificadas.

Os muçulmanos fazem restrições a produtos de origem animal (existe um rito próprio para o abate do animal). Nem por isso os produtos de origem vegetal recebem a certificação automaticamente. A certificadora inspeciona todo o processo para confirmar que não



há nada que vá contra os preceitos da religião islâmica. Esta certificação é renovada anualmente depois de nova inspeção para verificar se a empresa está mantendo o mesmo padrão de qualidade.

**KOSHER** – Além da Halal, a empresa requisitou a Certificação Kosher, que segue a mesma linha. Se a Halal atesta que os produtos podem ser consumidos pelos muçulmanos, pois são produzidos respeitando a religião islâmica, a Certificação Kosher comprova que alimentos são adequados pelas leis alimentares do judaísmo, produzidos dentro dos preceitos da lei judaica. Esta certificação também abrirá ainda mais mercados no exterior.

## Diretor da Podium foi homenageado pela Polícia Militar do Estado do Paraná

O diretor da Podium Alimentos, Ivo Pierin Júnior, recebeu a “Medalha de Mérito do 8º Batalhão de Polícia Militar”, criada em 2013 por ato do Comando Geral da Polícia Militar do Estado do Paraná. A Medalha destina-se a distinguir militares e civis “pelos relevantes serviços” prestados à unidade militar e à “segurança pública nos municípios que compreendem a área de atuação do 8º BPM”.

A entrega da Medalha aconteceu durante a solenidade em comemoração aos 47 anos de implantação do 8º Batalhão em Paranavaí (30 de junho).

Junto com Pierin receberam a Medalha o juiz de Direito Gustavo Adolpho Periotto, (de Paraíso do Norte); o coronel da reserva Ataiades Antonio Casarolli (que foi oficial da PM em Paranavaí) e o subtenente Antonio

Donizete Del Passo. Também foram agraciados com a Medalha do Mérito militares da ativa: os sargentos Aldo de Farias, Nelson Ventura da Silva e Wilson Porfirio da Silva e a soldado Rosane da Silva Santos.

Na cerimônia estiveram presentes autoridades civis, militares, lideranças, amigos e familiares dos homenageados.

Ao ser distinguido com a “Medalha Mérito 8º BPM - Personalidades do Arenito Caiuá”, o agroindustrial Ivo Pierin Júnior, emocionado, disse que, esta homenagem “tem um significado muito especial” e dividiu a honraria com seus familiares e companheiros de atividades classistas, comunitárias e da Podium.

Em suas breves palavras de agradecimento durante a homenagem, Pierin Júnior destacou “o excelente



trabalho desenvolvido pelo comandante, oficiais e pela tropa do 8º Batalhão em favor da segurança regional”.

O Comandante do 8º BPM, major Ademar Carlos Paschoal, disse em seu pronunciamento que Pierin reconhece o limite da corporação e tem colaborado com o Batalhão.

Para Ivo Pierin, a homenagem que recebeu é fruto da generosidade do major Paschoal. Para ele, os verdadeiros mercedores de homenagens são os policiais militares que arriscam suas vidas para proteger a sociedade.

“O Comando do 8º Batalhão foi generoso comigo. Quem merece a homenagem são estes heróis da PM, que velam pela nossa segurança”, disse o agroindustrial.

Na sua avaliação, somente o trabalho profissional e especialmente a dedicação e o comprometimento dos militares podem garantir a segurança de uma população estimada em 250 mil pessoas, com um efetivo reduzido.

O homenageado reconheceu as dificuldades, mas salienta que “a falta de efetivo é compensada por um trabalho de inteligência, coragem, planejamento e disciplina dos policiais militares do 8º Batalhão. Eles têm o meu reconhecimento e a minha gratidão”, enfatizou Pierin Júnior.





# NOVOS PRODUTOS

## *Mandioca desidratada conquista o mercado*

Ter a mandioca descascada, limpa e cortada em pedaços já é um conforto para a dona de casa. Imagina, então, encontra-la em pó? De forma que, para fazer um purê ou um escondidinho, basta adicionar água.

O produto (por enquanto) não está disponível nas gôndolas do mercado, mas já existe e está sendo usado por indústrias de alimentos congelados.

A mandioca desidratada em pó é um produto inovador que começou a ser produzido em agosto de 2009 pela Podium Alimentos, de forma bastante artesanal. Agora a empresa domina a técnica e o processo se modernizou.

O produto pode ser utilizado em inúmeras preparações, em substituição a mandioca “in natura” ou como espessante. Exemplos de aplicações: purês, nhoques, salgados (coxinha, croquete e etc.), pré misturas para bolo, sopas e caldos instantâneos, molho branco, snacks, cookies entre outras.

De acordo com a nutricionista Keli Maria Consoli, do Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos da Podium, o produto após reidratado “é a mesma coisa da mandioca cozida e amassada”. E é possível até fritá-la. “Fica como o palito de batata, só que é de mandioca”, compara, garantindo



que a desidratação não altera o sabor nem suas propriedades.

Mesmo sem grandes divulgações do produto, a mandioca desidratada vem conquistando o mercado e hoje a Podium tem clientes para este produto no Paraná, Minas Gerais, São Paulo, Santa Catarina, Ceará, Distrito Federal e Goiás. Atualmente, a Podium é uma das poucas empresas brasileiras a produzirem a mandioca desidratada em escala comercial.

Usando raízes selecionadas, a grande vantagem da mandioca desidratada é que o cliente têm um produto padronizado, ao contrário de quando se compra a mandioca in natura, que pode ocorrer variações na qualidade em época de colheita. “Basicamente, a diferença na mandioca é a água (colheita) na sua constituição. Se você compra um produto desidratado em que não precisa adicionar água, isso significa que vai adicionar a água é certo que você está comprando um produto padronizado”, explica

Por enquanto, a mandioca desidratada é utilizada por indústrias que precisam de praticidade, rapidez no preparo, baixa temperatura e praticidade. “Pode acontecer que nossos clientes resolva embalar e vender direto. Mas por enquanto, até onde sabemos, não há venda direta para o consumidor final.”



Keli Maria Consoli



A dona de casa terá então à sua disposição, um produto para ampla aplicação, sem precisar descascar e cozinhar a mandioca. “A mandioca desidratada em pó têm maior rendimento em relação a in natura e, em algumas aplicações, o produto pode render até sete vezes mais.

Keli Consoli diz que o produto, pelas suas características, tem hoje grande aceitação, uma vez que ele se enquadra no que se chama de produto clean label. “A mandioca desidratada Podium é produzida sem qualquer aditivo. No seu processo de fabricação há somente a modificação física.

Desta forma, utilizamos matéria-prima de alta qualidade e tecnologia de fabricação adequada, para oferecer um produto seguro e padronizado. É mais uma inovação da Podium na produção de alimentos práticos, saborosos e mais saudáveis”, reforça a nutricionista.





# FIMAN quer reunir mais de 100 expositores e 5 mil visitantes

Algumas entidades já começaram a se mobilizar para organizar e buscar apoio para a realização da segunda edição da Feira Internacional da Mandioca (FIMAN), que será realizada de 20 a 22 de novembro de 2018, no Parque de Exposições Costa e Silva, em Paranavaí. A Associação Comercial e Empresarial de Paranavaí (ACIAP), Sociedade Rural do Noroeste do Paraná, Federação da Agricultura do Estado do Paraná (FAEP), através do Sindicato Rural de Paranavaí, Sindicato das Indústrias de Mandioca do Paraná (SIMP), Associação Brasileira de Produtores de Amido de Mandioca (ABAM), o Centro Tecnológico de Mandioca (CETEM), e a Prefeitura Municipal de Paranavaí, através da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, realizam as primeiras tratativas para que a próxima Feira seja ainda melhor que a primeira edição, que foi sucesso de público e de negócios.

Em 2016 participaram cerca de 70 empresas, de diversos estados brasileiros, e do exterior, uma da Inglaterra, duas da China e um stand adquirido pelo Governo do Paraguai abrigou empresas daquele país. A Feira foi visitada por cerca de três 3.500 pessoas, entre elas comitivas de 15 países diferentes, especialmente do continente africano.

Para 2018, segundo os organizadores a ideia é que circule pelos 8.500 m<sup>2</sup> de Feira (6.500 m<sup>2</sup> só para estandes) mais de 5 mil visitantes e que tenha a participação de mais de uma centena de expositores. A FIMAN é direcionada exclusivamente ao setor industrial de mandioca (seus fornecedores de matéria-pri-

ma, equipamentos, insumos e que utilizam a produção como matéria-prima para outros produtos), voltada ao desenvolvimento do setor e na geração de negócios. A Feira proporciona um cenário ideal para que toda cadeia produtiva do setor se integre mais, uma forças e identifique os novos rumos.

A Comissão Organizadora já começou os contatos com alguns parceiros da edição passada convidando-os a nova edição da FIMAN. Já começaram as conversações com a Federação das Indústrias do Estado do Paraná (FIEP), Sebrae, Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento (SEAB), Banco do Brasil, Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE), entre outros.

Também já teve início o trabalho de organização das palestras com renomados consultores da área, do Brasil e do exterior. Os espaços para os estandes também já começaram a ser comercializados.



Reunião FIMAN





# SEGURANÇA DE ALIMENTOS

## *Podium Alimentos adota novo modelo de gestão e busca certificação internacional*

Visando conquistar a certificação FSSC (Food Safety System Certification - Certificação do sistema de segurança dos alimentos) 22000 a Podium Alimentos vem adotando um novo sistema de gestão na área de segurança e qualidade de seus produtos.

**INICIATIVA GLOBAL** - A FSSC 22000 é reconhecida pelo GFSI (Global Food Safety Initiative - Iniciativa Global de Segurança de Alimentos), uma fundação sem fins lucrativos criada em maio de 2000, que reúne algumas das maiores empresas do setor de alimentos, entre processadores, prestadores de serviços, redes de varejo e outras inseridas na cadeia de suprimentos.

O objetivo da GFSI é criar padrões de segurança de alimentos através de um processo de validação dos requisitos estabelecidos por normais certificáveis da área de alimentos.

A FSSC 22000 tem se destacado por sua forte atuação em otimizar o controle de processos internos, minimizando os possíveis riscos à saúde do consumidor.

Neste contexto, o propósito da Podium é intensificar seus controles internos garantindo um produto com ainda mais qualidade e segurança para o consumidor final.

“A Podium sempre teve foco na qualidade dos produtos e serviços oferecidos, pois os consumidores estão cada vez mais críticos e atentos quando se trata de alimentos. Com a certificação estamos buscando mais robustez e padronização, documentando as práticas adotadas de forma auditável, atendendo aos requisitos da norma”, diz a engenheira química Bruna Silveira Silva, que compõem a equipe multidisciplinar a qual atua na implantação do novo sistema de gestão de segurança de alimentos.

Ela diz que este novo modelo de gestão ocorre por meio da incorporação de todos os elementos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) juntamente com um sistema de gestão abrangente, proposto pela ISO 22000, pelas especificações técnicas voltadas a aplicação dos programas de pré re-

quisitos (PPR) e alguns requisitos adicionais. Informa que a certificação dá às organizações um modo de demonstrar, num formato internacionalmente reconhecido, que elas possuem um sistema de gestão abrangente, que atende aos requisitos de segurança de alimentos tanto de clientes quanto das agências regulatórias.

A busca pela certificação começou a ser discutida ano passado, com a realização de um diagnóstico do processo industrial da Podium, objetivando ampliar as exportações da empresa, embora o mercado nacional também começa a despertar para a importância desta certificação.

**NOVOS PADRÕES** - O sucesso da implantação é fortemente influenciado pelo comprometimento por parte dos diferentes níveis da organização, conta a engenheira. “Os funcionários passaram por treinamentos e aos poucos aderiram as novas práticas. Seria normal alguma resistência, afinal toda mudança gera certa insegurança. Os novos padrões de procedimentos, registros, monitoramentos e validações realizados, faz a pessoa sair da zona de conforto. É preciso demonstrar para a operação a prioridade e importância do sistema de uma forma clara e tangível. Com a conscientização dos objetivos da mudança é mais fácil incorporá-la ao seu dia a dia de trabalho”.

A conquista da certificação não depende apenas de quem está envolvido diretamente no processo industrial. Ela cita, como exemplo, a importância do Departamento de Recursos Humanos (RH), uma atividade administrativa. Os procedimentos do RH vão desde a contratação, agendamento e avaliação de treinamentos, descrição de cargos e funções. Deve levar em conta também o gerenciamento de risco, caso um colaborador falte ou não esteja apto a trabalhar em determinado setor, o RH, que tem o controle da mão de obra disponível e apta para cada função.

Além de mudanças na forma de fazer determinadas tarefas, a Equipe de Segurança de Alimentos (ESA), que coordena os trabalhos dentro das normas previstas para a conquista

da certificação internacional, também optou por alterações no layout do prédio da indústria, a fim de melhorar o fluxo das operações. É uma certificação que exige pesados investimentos, o que a Podium vem fazendo há anos e continuará fazendo para a certificação e depois sua manutenção.

Outro exemplo é no carregamento do produto. Antes da carga ser liberada, ela passa por um criterioso controle. Bruna explica: “todo produto produzido pela Podium é passado pelo **detector de metais** na última etapa de produção. Este procedimento é registrado e verificado, utilizando-se de corpo de provas calibrados para metal, não metal e inox”.

A engenheira enfatiza que, além dos aspectos já expostos, é preciso intensificar: controle de suprimentos, como ar, água e energia; descarte de resíduos e tratamento adequado de efluentes; adequação dos equipamentos e sua acessibilidade para limpeza e manutenção; gestão da aquisição de materiais e serviços e monitoramento dos fornecedores; controle de limpeza e sanitização do ambiente de produção; controle de pragas; higiene pessoal; gestão completa de alergênicos; política de Food Defense; gestão de riscos.



# Fundador da Podium Alimentos recebe homenagem póstuma

*Depois de ter recebido várias homenagens em vida, Ivo Pierin agora dá nome a um posto de saúde em Paranavaí*



Falecido em abril de 2013, aos 91 anos, o empresário e produtor rural Ivo Pierin, fundador da Podium Alimentos, dá nome a uma Unidade Básica de Saúde (UBS), em Paranavaí, cidade onde residiu durante seus últimos 20 anos de vida, e vizinha a Tamboara, onde chegou em 1949 e onde fundou a sua mais vistosa empresa, em 1990, quando já tinha 68 anos de idade.

A UBS Ivo Pierin vai atender cerca de 1.200 famílias dos conjuntos habitacionais Francisco Luiz Assis (onde está localizada), Geraldo Felipe e Luiz Lorenzetti (no entorno).

A proposta da homenagem foi do ex-prefeito Rogério Lorenzetti, que encaminhou o projeto de lei dando o nome à UBS em 2016, que foi aprovado por unanimidade. Ao inaugurar o posto de saúde, o novo prefeito Carlos Henrique Rossato Gomes (KIQ) manteve o nome.

Na solenidade de inauguração, estavam presentes o ex e atual prefeito, o deputado Sebastião Medeiros, vereadores, secretários municipais, familiares e amigos do homenageado.

Filhos, noras e genros, netos e bisnetos de Ivo Pierin marcaram presença na cerimônia de inauguração e participaram do descerramento da placa inaugural. A filha Ivone Pierin Peres foi quem entronizou a foto de Ivo Pierin na recepção da Unidade.

Nos pronunciamentos, as autoridades lembraram a preocupação do homenageado com o próximo, ajudando na construção de hospitais e entidades beneficentes em Paranavaí e Tamboara.

Os agradecimentos da família foram feitos pelo primogênito Paulo Sérgio de Abreu Pierin, diretor da Podium Alimentos. “Embora Ivo Pierin tenha ficado conhecido como produtor rural, pecuarista e empresário, ele sempre teve uma grande preocupação com a comunidade e uma de suas prioridades em favor da população foi oferecer à ela acesso a saúde”, contou o filho, lembrando que em decorrência desta preocupação, em 1956 Ivo foi um dos fundadores do Hospital Beneficente de Tamboara, onde residia a época e doou o madeiramento para a construção do primeiro hospital de Paranavaí, a Santa Casa, na época, erguida onde hoje é a Praça Sinval Reis.

Paulo lembrou ainda da preocupação do pai com os mais necessitados, citando que Ivo Pierin construiu 39 pequenas casas (como sendo um conjunto habitacional) e doou para aposentados rurais, que na época recebiam meio salário mínimo. E agora seu nome ficará gravado também num conjunto habitacional.

**O HOMENAGEADO** - Natural da cidade da Lapa-PR, Ivo Pierin nasceu em 18 de maio de 1922. Não conseguiu concluir seus estudos quando criança, pois tinha que trabalhar para ajudar no sustento da família. Mudou-se em maio de 1949 para a cidade de Tamboara, onde construiu a segunda indústria de madeira da região. Foi um dos fundadores do Hospital



Beneficente da cidade, em 1956, e ali residiu por 23 anos, período em que foi vereador por duas legislaturas e presidente da Câmara. Pierin recebeu o Título de Cidadão Honorário de Tamboara.

Comerciante, agricultor, pecuarista e empresário, mudou-se para Paranavaí em meados de 1981, onde participou da fundação da primeira Santa Casa (construída no local onde hoje está edificada a Praça da Xícara). Foi doador da madeira para a construção do prédio da época.

Foi presidente da APAE, sócio Benemérito da Sociedade Rural de Paranavaí e, por ter sido rotariano, sempre atuou com destaque como colaborador de todas as entidades assistenciais da cidade.

Foi agraciado com o título de Cidadão Honorário de Paranavaí.

Aos 68 anos, em 1990, fundou a Podium Alimentos, na divisa de Tamboara com Paranavaí. Hoje a empresa é líder no mercado nacional de amido modificado para pão de queijo.

Por iniciativa do então deputado Antonio Teruo Kato a Assembleia Legislativa outorgou a Ivo Pierin o título de Cidadão Benemérito do Paraná.

Foi casado com Idalba de Abreu Pierin, teve quatro filhos, doze netos e cinco bisnetos. Faleceu em 15 de abril de 2013, aos 91 anos de idade.



Sr. Ivo Pierin





# RECURSOS HUMANOS

## “Nossa” empresa não pode parar

“As vezes converso com algumas pessoas, que num primeiro momento, pensam que sou dono ou sócio da empresa, porque tudo que se refere a ela sempre me refiro como ‘nossa’”. A explicação é do gerente industrial da Podium Alimentos, Marcos Vieira Borges 38 anos, dos quais 16 anos como funcionário da empresa. Ele viu a transformação da empresa nos últimos anos. “Tenho orgulho de ter participado, ainda que de maneira muito tímida, desta transformação, porque aqui não interessa quem deu a idéia, o que interessa é se ela deu certo”, diz Borges.

Como boa parte dos funcionários da Podium, Borges também é oriundo do município de Tamboara, onde estudou o 1º e 2º graus. Trabalhou depois num frigorífico no Distrito de Graciosa, município de Paranaíba, até resolver “tentar a sorte na cidade grande”. Foi para Curitiba, onde ficou apenas seis meses. “A oportunidade está onde você está. Não existe mais isso de cidade grande”, ensina ele.

Seu primeiro contato profissional com a Podium, foi através de uma terceirização. Descarregava caminhões de mandioca na chamada cancha com pás e enxadas – nada era automatizado na época. Como havia trabalhado muitos anos na roça, ao lado de seus pais, não chegou a estranhar o serviço. Trabalhou uns seis meses nesta atividade através do Sindicato de Movimentação de Cargas de Paranaíba.

Já casado, ingressou na empresa e passou por todos os setores da produção. “Foi um período muito produtivo. Fiquei uns dois anos rodando a indústria e isto contribuiu imensamente para o meu aprendizado”, revela Borges. Até que a empresa resolveu organizar um departamento de compras e almoxarifado. Na verdade era criar o departamento, pois ele não existia. As compras eram feitas desordenadas.

Desta vez, conta Borges, ele já pode colocar em prática o que aprendeu na produção. “Quando me pediam para comprar um rolamento, por exemplo, eu fazia a cotação, mas antes de fechar a compra eu ia ao mecânico e perguntava: ‘qual é mesmo a marca daquele rolamento que você falava que não aguentava

nada?’. Aí eu já eliminava aquela marca”, recorda-se o gerente industrial. Seu bom desempenho no setor, fez com que a diretoria também transferisse a ele a responsabilidade da área de transportes.

Este período também foi rico e de aprendizagens para Borges. “Eu tinha contato com empresas de todo o Brasil, com grandes empresas. E além de aprender com eles, via também que a Podium era uma empresa muito respeitada. Sentia que trabalhava numa empresa diferenciada”, enfatiza.

Em 2010, surgiu a grande oportunidade: o responsável pela produção saiu da empresa e Borges foi convidado a assumir o cargo. Com o que havia aprendido na empresa, nos cursos e treinamento que a Podium proporcionou acreditou que daria conta do recado. E deu.

**GRATIDÃO** – Na sua rápida ascensão profissional (“graças a Deus eu tenho facilidade em aprender e sou curioso”), Borges mostra sua gratidão a dois companheiros. “Muitos me ajudaram e sou grato a todos. Mas o que sou hoje devo principalmente ao Marcos André (gerente administrativo) e ao Maurício Gehlen (diretor).

Ele lembra que sua faculdade de Gestão de Agronegócios foi paga pela empresa e que foram André e Gehlen que o estimularam a fazer a faculdade de Engenharia de Produção, que está em seu segundo ano.

Agradece à empresa por, no início de seu casamento, ter cedido uma casa no pátio da Podium para iniciar sua vida a dois.

“Trabalho numa empresa em que valores como companheirismo, respeito, transparência e ética são levados a sério”, diz. “Minhas decisões tem que ser bom para mim, para minha família e para ‘minha’ empresa”, acrescenta Borges. “Eu me sinto bem aqui dentro. Tenho prazer em vir trabalhar. Não sou daqueles que levanta de manhã e diz: vou pra guerra. Eu não. Tenho prazer em vir trabalhar. E não é por questão financeira, que é importante, mas não é determinante para você se sentir bem numa empresa”.

Embora hoje seja gerente industrial, Borges mantém velhos hábitos: o principal deles é de ficar sempre na indústria (só vai a sua sala quando necessário) e de ouvir todos. “Temos que dar oportunidade a todos de falar. E se alguém tem uma boa ideia, vamos abraçá-la. O importante é que a ideia deu certo e a pessoa que a deu se sente estimulada. Todos podem contribuir para o engrandecimento da empresa. E nosso desafio é estimulá-los a

falar e ter sensibilidade para ouvir”, explica.

Para Marcos Borges, usar o uniforme da Podium é um orgulho, estar “atenado” 24 horas por dia no que está acontecendo na empresa é um prazer e conviver com os companheiros é um aprendizado. “Sou uma pessoa feliz, realizada e que aprende muito nesta empresa”, resume ele.



Marcos Vieira Borges

## Dia do Desafio já virou tradição

Como acontece todos os anos, desde a década de 90, os funcionários da Podium Alimentos participaram do Dia do Desafio, um evento mundial que no Brasil acontece desde 1984 e é conduzido pelo Sesc. O Dia do Desafio, que começou no Brasil usando sua denominação em inglês, Challenge Day, acontece toda última quarta-feira do mês de maio.

Os colaboradores se reúnem em grupos para praticar alguma atividade física, além daquela de rotina, por quinze minutos consecutivos. O Dia do Desafio é uma campanha mundial de saúde e bem-estar e seu objetivo é quebrar a rotina muitas vezes sedentária do cidadão.

Atividades que promovam a saúde sempre foram estimuladas na empresa, que mantém um pro-

grama de ginástica laboral, estimulando o alongamento e prevenindo eventuais seqüelas do trabalho, principalmente pela postura, por vezes inadequadas, do colaborador.

Assim, o Dia do Desafio se enquadra perfeitamente na política de saúde e bem-estar que a empresa desenvolve em favor de sua equipe de trabalho.





# Ação contra a dengue e almoço marcaram o Dia do Trabalhador

Uma forte ação de combate à dengue no município de Tamboara, onde está localizada a indústria e um almoço num pesqueiro em Paranaíba, cidade vizinha, marcaram o Dia do Trabalho na Podium Alimentos.

A programação começou cedo com a presença de voluntários em Tamboara distribuindo panfletos aos moradores falando da importância de manter os quintais e os terrenos vazios sempre limpos para evitar a dengue. Na ocasião o índice de infestação do mosquito *Aedes Aegypti*, o vetor da dengue, era altíssimo no município. Os colaboradores fizeram limpeza de quintais (foi retirado um caminhão de entulhos), distribuíram sacos plásticos e orientaram os moradores a adotarem comportamentos cotidianos, como limpar os quintais, colocar areia nos vasos de plantas, fechar os sacos de lixo, evitando o acúmulo de água parada que é o ambiente favorável para a proliferação do mosquito.

Na sequência, aconteceu a confraternização no Restaurante Casa da Fazenda num pesqueiro em Pa-

aranaíba. Os colaboradores gostaram da iniciativa, já que puderam ter contato com a natureza e opções de lazer, além de saborear uma succulenta refeição.

## Limpeza da rodovia aconteceu em abril

Tradicionalmente no Dia do Trabalho os funcionários da Podium realizam uma grande limpeza na rodovia que passa em frente a indústria, a PR-492. Esse ano, com as atenções voltadas para Tamboara, onde estava iminente uma epidemia de dengue, a limpeza da rodovia foi antecipada para o mês de abril e no Dia do Trabalho as ações se concentraram no combate ao mosquito no município. Mas a rodovia não deixou de ser limpa.





# Família reunida

“Gente! Foi demais. Pura emoção. Resultado de um trabalho sério e respeito ao nosso colaborador. Nota 10”. Este é o conteúdo do áudio que a assistente social Flávia de Oliveira mandou no grupo de WhatsApp da Podium Alimentos, após acompanhar o casal de funcionários haitianos Marceline Solomon (29 anos) e Stephane Jermain (37 anos) para receber seus filhos Estevenson, Estreline e Yulelka, que estavam no Haiti. As crianças vieram acompanhadas do avô Marcel Solomon, pai de Marceline, que não via os filhos desde 2015. Já Stephane, que veio antes para o Brasil, não via as crianças a quase quatro anos.

No aeroporto de Maringá, onde a família chegou no começo da tarde do dia 6 de outubro, Flávia, a assistente social da empresa, foi testemunha do emocionante reencontro. Marcel e os netos estavam cansados: saíram de Porto Príncipe na tarde do dia 5. Chegaram no começo da madrugada do dia 6 no aeroporto em São Paulo. De lá mandaram uma foto para os pais através do celular. Aguardaram até as 11 horas, quando embarcaram num novo vôo com destino a Maringá. Mas o cansaço não foi suficiente para sobrepor a alegria e a felicidade de todos. O avô estava vestido com uma gravata tradicional; o menino (mais velho dos filhos) com uma gravata borboleta; as meninas trajavam vestido de cetim com babados e bolero. Eram do mesmo modelo, apenas cores diferentes.

As meninas correram para o colo dos pais. Todos – avô, pais e as crianças – tinham sorriso fácil. O menino também foi fortemente abraçado pelos pais.

**PERRENGUE** - Marceline e Stephane estão no Brasil fugindo da pobreza de seu país (que se agravou depois da enchente de 2004) e da violência da República Dominicana, onde chegaram a tentar a vida. Stephane veio antes: aqui ele conseguia algum dinheiro para se manter (embora no começo tenha passado dias só comendo

farofa) e ainda mandar algum recurso para sua família. O casal concluiu que se a mulher também viesse trabalhar seria mais fácil conseguir dinheiro para trazer toda a família. Os filhos ficaram aos cuidados dos avós maternos. No Brasil, depois de passar por algumas empresas, Stephane foi indicado e contratado pela Podium. Ele trabalha na



manutenção do paisagismo da empresa e ela também acabou na mesma empresa, no setor de limpeza.

A Edição passada, de número 2, do Informativo Podium trouxe a história do casal. Marceline contou que, apesar de gostar do



Brasil, se sentia muito mal, porque tinha benefícios e conforto que seus filhos não tinham.

Os colegas de trabalho do casal sabiam do perrengue da família. Na festa de Natal da empresa no ano passado, o diretor Maurício Gehlen, chegou a consolar o casal, afirmando que em 2017 seria diferente e eles passariam o Natal com os filhos.

Mas o destino quis que a oportunidade para trazer os filhos viesse de forma trágica: a avó das crianças faleceu em agosto do ano passado e elas ficaram com o avô, que “apesar da boa vontade, não tinha e não sabia como cuidar das crianças”, segundo o casal



O episódio comoveu a todos. A situação foi levada ao diretor Maurício Gehlen e ele resolveu bancar, com recursos próprios, a viagem das crianças para o Brasil.

Os meses que antecederam a viagem foram de muita ansiedade para o casal. O Departamento de

Assistência Social da empresa ficou encarregado de providenciar a documentação, as passagens e tomar todas as providências para trazer os filhos dos haitianos. Como não conseguiriam viajar sozinhos, o avô os acompanhou.

**DIA MARAVILHOSO** – Enquanto esperava pela chegada dos filhos, Stephane gravou em áudio um agradecimento. “Agradeço a equipe da Podium que me dá apoio, que trouxe a minha família. Hoje é um dia maravilhoso para mim, que eu nunca mais na vida vou esquecer. Esse dia vai marcar a minha história de vida e da minha família. Muito obrigado a você, Maurício, e a sua família. Cada um que ajudou Deus vai abençoar. Vai abençoar a firma também, cada dia mais”.

Depois, quando já estava no carro que traria a todos para Paranavaí, Stephane Jermain fez questão de gravar outro agradecimento ao diretor Maurício Gehlen e aos seus colegas da empresa, com seu inconfundível sotaque, que mistura o francês da sua Haiti Natal, os espanhol da República Dominicana e o português do Brasil.

“Obrigado, Maurício. Primeiramente eu sempre dou obrigado a Deus que dá saúde, que dá esse amor que você tem dentro de seu coração. Esse amor não vende e nem compra em supermercado. Vem de Deus mesmo”.

Eu quero agradecer a você e toda a equipe da Podium. Por que eu quero agradecer? Porque vocês salvaram a minha família do Haiti. E agora estou vendo a minha família. Para mim, vocês fizeram a salvação e graças a Deus uma salvação muito grande para minha família”.

“Estou vendo a minha família. Ela não tem nada grave. Mas você salvou ela para mim e trouxe ela de volta”.

Eu não tenho palavra para agradecer você. Você vai ter muita saúde, pois em tudo que você põe a mão, em todas as partes que você coloca os teus pés, Deus vai abençoar você, vai abençoar toda a sua família, vai abençoar a Família da Podium, toda a família, completa.

“Eu peço a Deus também para abençoar esta firma. Esta firma vai crescer cada vez mais, a cada dia, porque Deus, a mão de Deus vai estar sobre ela, porque Deus viu como vocês salvaram a minha família, vocês salvaram quatro pessoas para mim. Que Deus os abençoe, que Deus os bendiga”.

# Bebês ganham enxoval da empresa

Num dos momentos mais importantes e felizes dos seus colaboradores, a Podium Alimentos está presente. É quando nascem seus filhos. Com intuito de criar um vínculo mais humano e menos empregatício a empresa, através do Departamento de Assistência Social, realiza visita a todos os recém-nascidos, filhos de colaboradores (as). Nesta ocasião, os pais recebem um kit enxoval.

Mesmo funcionários que estão no segundo ou terceiro filho se emocionam ao receber a visita da assistente social da empresa quando ela vai levar o presente. O enxoval do bebê, mais que uma tradição e um benefício, é uma demonstração de carinho pelos colaboradores e sua família. No momen-

to em que os pais estão comemorando a chegada do filho, a empresa celebra junto.

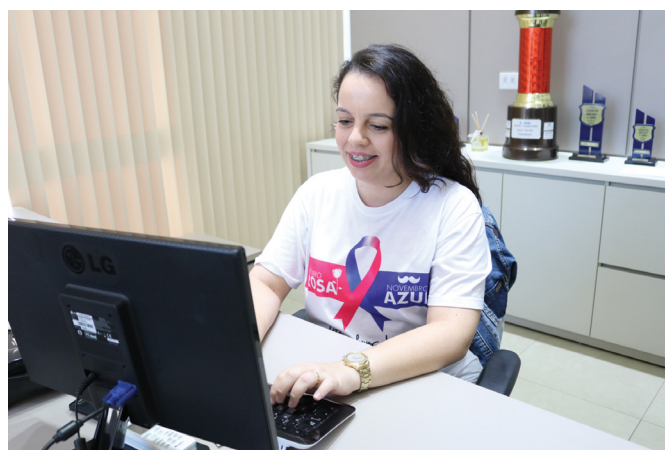
O enxoval é dado a todos os funcionários quando nasce seus filhos, independente da sua condição. Não se trata de uma “ajuda”, embora faça a diferença para alguns, mas um ato que simboliza o compartilhamento deste momento especial na vida do colaborador. O kit enxoval obedece a um padrão e é muito valorizado pelas mães. Esses benefícios, que vão além dos previstos pelas leis trabalhistas, demonstram a preocupação com o bem-estar do colaborador e de seus familiares, acrescenta a assistente social da empresa, Flávia de Oliveira.



## Outubro Rosa, Novembro Azul

As campanhas para conscientizar homens e mulheres sobre a necessidade de prevenção e do diagnóstico precoce do câncer de mama e de próstata foram desenvolvidas novamente pela Podium Alimentos. Funcionários usaram camisetas visando despertar a sociedade para a necessidade de fazer exames regularmente como orientam os médicos. Além disso, de manter hábitos saudáveis que contribuem para a prevenção dos males.

Os movimentos denominados Outubro Rosa (câncer de mama) e Novembro Azul (câncer de próstata) têm a participação da Podium há vários anos. Além de camisetas alusivas também são realizadas palestras sobre o assunto.





# Visitas à Podium



Médicos radiologistas de todo interior do Paraná tiveram a oportunidade de conhecer as instalações da Podium Alimentos. Eles participavam do 84º Encontro do Clube de Radiologia, realizado em Paranavaí. A empresa abriu as suas portas a pedido da Clínica Radiológica de Paranavaí, anfitriã do Encontro. Foram apresentadas ao grupo de médicos as atividades realizadas pela empresa e seu processo produtivo. Os radiologistas foram recepcionados pelos gerentes Marcos André (administrativo) e Marcos Borges (industrial).



Visita Micropar - Luiz Pereira Lucas, Tereza Barbosa de Oliveira, Maurício, Willian dos Santos Ricarte e José Donizete Marques

Diretores da Micropar (Associação de Microempresas e empreendedores individuais do Noroeste do Paraná) visitaram a Podium, onde foram recebidos pelo diretor Maurício Gehlen. Participaram da visita o presidente José Donizete Marques, Willian dos Santos Ricarte (diretor de marketing), Luiz Pereira Lucas (diretor de comércio) e Tereza Barbosa de Oliveira (secretária-executiva).





Guilherme, Dr. Fernando Meneguetti, Dr<sup>a</sup>. Daiane Kelly Ravaneda, Dr<sup>a</sup>. Kamila Tabaquini, Dr. Edgar Dener Rodrigues.

Os diretores Guilherme e Ivo Pierin Júnior recepcionaram procuradores federais que atuam em Paranavaí em visita que realizaram à Podium Alimentos. Visitaram a empresa Fernando Meneguetti, Daiane Kelly Ravaneda, Kamila Tabaquini e Edgar Dener Rodrigues, representantes do Ministério Público Federal.



Keli, Inete de Cesaro, Thanise Cestonaro, Joseane Campagnaro, Carla Bazanella Muram e Ivo Pierin.

Um grupo da empresa Doce D'ocê (El Chadai Indústria de Alimentos Ltda), de Chopinzinho, sudoeste do Paraná, esteve em visita à Podium Alimentos. O grupo foi recepcionado pelo diretor Ivo Pierin Júnior e a nutricionista Keli Maria Consoli, do Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos. A comitiva estava formada por Carla Bazanella Muram (diretora), Inete de Cesaro (departamento de compras), Thanise Cestonaro (Pesquisa e Desenvolvimento) e Jociane Campagnaro (Departamento de Qualidade). A equipe ficou entusiasmada com o porte e a modernidade da Podium.



Alunos da Fundação Bradesco de Paranavaí (terceiras séries A e B) estiveram no mês de abril, em visita à Podium Alimentos. Acompanhados da professora Andréia Domingues da Silva Costa, orientadora pedagógica e educacional do estabelecimento de ensino, os alunos assistiram ao vídeo institucional da empresa e conheceram o processo industrial. A engenheira química Bruna Silveira recepcionou e acompanhou os estudantes durante visita. A professora Andréia destacou que a visita “foi de grande valia e enriquecedor para os alunos” que puderam “conhecer cada parte do processo e da grande e renomada empresa que é a Podium Alimentos”.



# Encontro de Casais: vencendo juntos os conflitos da atualidade

Foi realizado no dia 27 de agosto o tradicional Encontro de Casais promovido pela Podium Alimentos para seus colaboradores. Esta foi a nona edição do encontro. Ele aconteceu no salão social da empresa e reuniu 50 casais.

Para a palestra deste ano a psicóloga Márcia Beltrame abordou o tema “vencendo juntos os conflitos da atualidade”, mostrando as formas de o casal superar as dificuldades e não deixar que elas contaminem o relacionamento.

A realização do Encontro de Casais anualmente é uma proposta da Podium de valorizar a família. A promoção vem de encontro à política social de contribuir com os casais levando a eles uma mensagem positiva, sempre reforçando o relacionamento familiar.



## Festa Junina



A Festa Junina da Podium Alimentos, além de promover momentos agradáveis e de descontração, foi também uma ferramenta para socializar os colaboradores. Vários casais participaram da quadrilha, promovendo maior integração. As crianças se divertiram com a pescaria. A festa, que ocorreu no dia primeiro de julho no salão social do Harmonia Country Club, contou com a animação da dupla Clayton Viola & Cidão e um delicioso buffet de comidas e bebidas típicas. Ao final houve um grande bingo.



# BOLO DE LARANJA SEM GLÚTEN

## Ingredientes

- 1 e ½ laranja
- 1 copo de óleo de soja
- 4 ovos
- 1 e ¾ copo de açúcar cristal
- 1 e ½ copo de farinha de arroz
- 1 copo de fécula de mandioca
- 1 e ½ colher (sopa) de fermento químico em pó

## Modo de preparo

Descascar a laranja e cortar em 04 partes. Retirar as sementes e parte branca do meio.

Bater no liquidificador a laranja em pedaços, os ovos e o óleo. Se o liquidificador for potente você pode ir juntando aos poucos a

farinha de arroz, a fécula de mandioca e o açúcar e bater tudo junto (somente no final acrescentar o fermento). Caso contrário, faça este procedimento manualmente.

Leve para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos

## Sugestão de Calda

Junte ½ xícara (de chá) de açúcar refinado com o suco de uma laranja e mexa, sem ir ao fogo.

Coloque sobre o bolo ainda quente.

Polvilhe açúcar de confeitado e acrescente raspas de casca de laranja.

OBS: Os copos utilizados como medida são de 150 ml.







