

INFORMATIVO

Podium

ALIMENTOS

Boletim Informativo | nº 06 | Dezembro de 2020 | Versão Digital

Expansão marca o aniversário da Podium



Expediente

Edição 06 - Dezembro 2020

Diretoria

Ivo Pierin Jr.
Paulo Sérgio Pierin
Maurício Gehlen

Coordenador Editorial

Jorge Roberto Pereira da Silva

Fotos

Amauri Martineli

Capa

BC Propaganda e Marketing
Geraldo Rocha

Diagramação

BC Propaganda e Marketing
Geraldo Rocha

Impressão

Versão Digital



Podium
ALIMENTOS

www.podiumalimentos.com.br

Rodovia PR 492 - Km 06
CEP 87760-000
Fone:m (44) 3421-5000
Tamboara - Paraná

Índice

04 Podium adquire nova indústria e avança em direção ao **mercado nordestino**

07 Nova logomarca da empresa representa **novos horizontes**



08 Farinheira artesanal, de um forno, foi o embrião da **Podium Alimentos**



10 PERSPECTIVA 2021
Vamos continuar crescendo, mas de forma sustentável, diz Ivo Pierin Jr

12 **Profissionalismo e responsabilidade para enfrentar a pandemia do século**

13 Empresa conquista Selo Sesi ODS pelas boas práticas no combate ao Covid

14 Projeto de escolarização de jovens e adultos adota ensino à distância

15 Colaboradores garantem doação de sangue mesmo durante a pandemia



16 Mercado reage bravamente à pandemia e indústria já dá sinais de recuperação

17 ALERTA NO CAMPO
Couro de Sapo pode provocar perdas de 100% da mandioca

19 NOVOS PRODUTOS



Podium entra no mercado de amido para o **setor frigoríficos**

20 **Mix para dadinho de tapioca** e amido para biscoito de polvilho a frio

21 FEIRAS
Três tradicionais feiras de alimentos foram realizadas em ambiente virtual

22 **Laboratório próprio de microbiologia** agiliza análises e eventuais correções

23 RECURSOS HUMANOS
Ex-jovens aprendizes são efetivados e iniciam suas carreiras profissionais

24 **Sala de Desenvolvimento** ganha novo layout e fica mais moderna

25 **Concentrada e discreta,** contadora Rita quer crescer na empresa

26 **Nos 30 anos da Podium,** a homenagem da empresa aos funcionários mais antigos

27 **Ex-aluna volta a faculdade** agora para fazer palestra

28 RESPONSABILIDADE SOCIAL
Voluntários continuam retirando o lixo das margens da PR-492

Consolidação, confiança e **INOVAÇÃO**

Um negócio tem que ter sustentação financeira para consolidar suas bases e poder crescer. A relação comercial deve ser a mesma que mantemos com os amigos e familiares: calcada na confiança. Logo devemos confiar nos fornecedores e nos clientes. Temos que vender aquilo que o mercado quer e não impor um produto que achamos que é bom.

Estas são algumas lições que meu pai, Ivo Pierin, fundador da Podium Alimentos, nos deixou como legado. Foram estes conceitos que os norteou a, em 1990, quando já tinha 68 anos, começar um novo negócio: produzir fécula de mandioca, isto depois de já ter sido comerciante e próspero produtor rural de café e pecuária de corte.

Neste ano, a Podium chegou aos 30 anos e as lições do fundador estão presentes em toda a linha de produção, administração e gestão. Foram 30 anos em busca do mercado, de pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, de investimentos em equipamentos com tecnologia de ponta, de aquisição de novas plantas industriais, enfim, foram três décadas de muito trabalho, mas que valeram a pena: há pelo menos dez anos a empresa está entre as dez melhores no segmento de Massas e Farinha, segundo a Revista Globo Rural e a Editora Globo, que elegem um ranking das 500 melhores empresas do agronegócio do país e depois as 10 melhores por segmento. A premiação é feita com base em dados coletados pela Serasa Experian.

Se o nosso grande líder e inspirador estivesse entre nós comemoraria o resultado, mas deixaria um aviso: dá para melhorar mais.

E é por isso que as conquistas destes 30 anos não nos acomodam. Ao contrário, nos inspira a buscar a inovação, novos clientes, desenvolver novos produtos, enfim galgar novas posições, sendo admirada e tendo a confiança dos fornecedores e o respeito e credibilidade dos nossos clientes.

Neste processo não podemos esquecer de uma das engrenagens mais importantes deste proces-



Paulo Sérgio de Abreu Pierin
- Diretor -

so: os colaboradores. São eles que, também comprometidos com os ideais que moveram a vida do visionário Ivo Pierin, atuam de forma a promover a satisfação do cliente, buscar a excelência no processo de produção e garantir o controle de qualidade que honra toda a Família Podium.

A pandemia da Covid-19 não nos permitiu comemorar, como gostaríamos, os 30 anos da empresa. Não faltará oportunidade de brindarmos junto com nossos parceiros este e outros aniversários da empresa, de dizer pessoalmente o nosso muito obrigado pela cooperação, confiança e respeito.

Nesta edição, contamos um pouco da história da empresa, principalmente os avanços que tivemos nos últimos cinco anos, apresentamos um pouco de nossos planos e perspectivas e ainda trazemos informações de interesse da cadeia produtiva da mandioca e da nossa empresa.

Boa leitura!

Podium adquire **nova indústria** e avança em direção ao **mercado nordestino**



Em 2019, a Podium Alimentos decidiu adquirir uma nova fecularia de mandioca para complementar sua necessidade de matéria-prima. A empresa atua na produção de amidos modificados (fécula in natura alterada física ou quimicamente), tendo como carro chefe o especial para pão de queijo, segmento que detém 25% do mercado nacional. Esta necessidade já havia levado a empresa a adquirir a Fino Alimentos, em Toledo, no Oeste do Paraná, em 2016. Mas a produção própria e a da Fino ainda eram insuficientes para atender a demanda.

Para se ter uma ideia da necessidade, até outubro deste ano, a Podium produziu 25 mil toneladas de amido modificado. Para esta produção foram necessários processar 109 mil toneladas da raiz. Mas a empresa moeu no período 88 mil toneladas. Ou seja, teve que comprar 6 toneladas de fécula natural para modificar, o equivalente a 21 mil toneladas de raiz.

A notícia de que a Podium, localizada em Tamboara, noroeste paranaense e capacidade para processar 500 toneladas/dia, tinha interesse na compra de uma nova fecularia correu o mercado e acabou surgindo uma oportunidade de negócio que, a princípio, não era bem aquilo que a empresa desejava. “Nós estávamos atrás de uma fecularia com capacidade de processamento diário de 400 toneladas. A produção da nova unidade atenderia a necessidade na unidade central e também seria usada para ampliar nossa participação no mercado do Nordeste, que era muito pequena. Além disso, a expectativa era adquirir uma planta industrial em São

Paulo ou Mato Grosso do Sul”, diz Maurício Gehlen, diretor e principal executivo da empresa.

A fecularia à venda localizava-se num município há 150 quilômetros de Salvador, Laje, que faz limite com Santo Antônio de Jesus, chamada de Capital do Recôncavo Baiano. Além de estar fora da área pretendida, processava apenas 200 toneladas da raiz por dia, metade do desejado. Mas oferecia outras vantagens: já estava no Nordeste, o que facilitaria a logística, suas instalações eram modernas e em excelente estado, parte dos seus equipamentos estava voltada para a produção de amido para lácteos e molhos (um mercado em que a Podium quer aumentar a participação) e, no pacote, além da parte industrial, vinham contratos de áreas com lavouras de mandioca que garantiria 90% da matéria-prima.

As avaliações e negociações viraram o ano. No dia 3 de março deste ano o negócio foi fechado e a nova direção assumiu a empresa, que recebeu a denominação de Podium Nordeste.

Com este negócio, a Podium Alimentos fechou o mais profícuo ciclo de seus 30 anos de história completados em 2020. “Foi, com certeza, o ciclo em que fizemos mais investimentos”, constata Gehlen.

Tradicionalmente, a empresa faz projeções, planejamentos e comemora seus aniversários com mais intensidade de cinco em cinco anos. Até sua logomarca é alterada a cada período desses. No último quinquênio, entre aquisições de máquinas e equipamentos, melhorias e ampliações na sede da empresa e a aquisição de uma unidade armazenadora em Paranaíba, município vizinho a Tamboara, da Fino Alimentos e da Podium Nordeste, o grupo investiu cerca de R\$ 50 milhões. Atualmente o grupo emprega 212 funcionários.

A aquisição da unidade baiana mudou alguns dos planos da empresa, antecipando uma parte do planejado, adiando outra e acrescentando novos projetos. A antecipação aconteceu no que se refere ao aumento de participação da empresa no mercado de amido para as indústrias frigoríficas (embutidos), de lácteos e de molhos.

A Podium Nordeste, que passa a atender os estados acima do Sudeste, permitiu a ampliação da produção de amidos para lácteos e molhos do grupo em 600%. “Apesar do número, ainda temos uma participação pequena neste segmento. Nossa produção nesta área ainda era e é muito incipiente. Mas agora vamos crescer”, explica Gehlen.

Além disso, a nova unidade vai permitir maior participação da empresa no mercado nordestino. O que fi-

cou para 2021 foi a aquisição da feccularia em São Paulo ou Mato Grosso Sul para suprir o aumento da demanda na matriz. “Não desistimos de adquirir uma unidade para a produção de fécula nativa. Só que agora ela não será a terceira, mas a quarta unidade”, diz o CEO da Podium.

Também está no radar da empresa a aquisição de uma indústria de amido de milho, que é usado em alguns produtos fabricados na sede do grupo e na unidade nordestina. E já para o início de 2021, a empresa anuncia a criação de uma unidade agrícola na matriz.

Os investimentos realizados no período visam também garantir a liderança no mercado nacional de amido de pão de queijo. “Só para manter os mesmos 25% deste mercado, temos que aumentar a produção todos os anos, pois o consumo está crescendo 15% anualmente. O Nordeste, por exemplo, ainda não tem o hábito de consumir o pão

de queijo. Queremos chegar a 30%, 35% do mercado nacional deste segmento”, anima-se Gehlen.

Não é à toa. Nos últimos anos, a empresa vem crescendo 20% ao ano em média, um índice muito superior à média nacional e acima da maioria dos outros setores. A projeção de faturamento de R\$ 120 milhões para 2020 deve se concretizar, mesmo com a pandemia do novo coronavírus, a Covid-19. “Se não atingirmos vai faltar muito pouco. O crescimento menor que tivemos no pico da pandemia já estamos recuperando”, revela o executivo. Até novembro a Fino estava crescendo 2% e a nova unidade 5%.

R\$ 50 milhões de investimentos em cinco anos

PRODUÇÃO VERTICALIZADA

A Podium Nordeste produz 90% de sua matéria-prima, bem acima dos 20% da matriz (que chegou no máximo a 40%), cujas lavouras pertencem aos diretores e não diretamente à empresa. Na Bahia, junto com a planta industrial a empresa assumiu contratos de arrendamentos de 1.610 hectares de mandioca, o que exige uma unidade agrícola para dar suporte aos produtores. “Lá temos engenheiros agrônomos e técnicos agrícolas que dão assistência aos parceiros produtores de mandioca”, conta Maurício Gehlen.



Maurício Gehlen



As lavouras de empresa na Bahia contrastam com a produção de mandioca no nordeste brasileiro, que, na maioria das regiões, é feita de forma primitiva. Os 1.610 hectares da Podium Nordeste é um oásis, com plantios de variedades apropriadas e uma produtividade quase que igual aos índices do Paraná. “É uma produção profissional, com tecnologia no plantio, nos tratos culturais e na colheita”, conta Gehlen. Este ano, para ajudar, o índice pluviométrico na região ficou acima da média.

Para atender a demanda agrícola, a Podium Nordeste tem um convênio com a Embrapa Mandioca e Fruticultura, localizada também na Bahia, 40 quilômetros da planta, em Cruz das Almas. A empresa inclusive cede áreas para pesquisas.

A experiência é tão exitosa que será implementada também na matriz. “Vamos contratar profissionais para orientar os produtores”, diz o executivo, lembrando que nas fazendas dos diretores localizadas na região os pesquisadores da Embrapa também fazem seus experimentos.

Para o produtor receber a assistência técnica na matriz da Podium Alimentos, não haverá necessidade de ter qualquer contrato com a empresa. “Nós remuneramos de forma diferenciada os produtores que tem fidelidade conosco e também os que mantêm seus funcionários de campo com registro em carteira profissional, para acabar com a informalidade no setor. Mas vamos dar a assistência a todos os produtores que se interessarem”, explica.

Com isto a empresa espera contribuir para melhorar toda a cadeia produtiva da mandioca. Para Gehlen, não há possibilidade de o setor crescer se as agroindústrias ficarem apenas olhando para seu umbigo. Ele diz que “se houver melhoria no campo, haverá na indústria também. O segmento de fécula e amidos modificados tem um grande potencial pela frente, tem muito a se desenvolver. Mas temos que crescer juntos, ter uma vi-

são mais ampla do negócio”. Ele explica que “está no DNA da empresa” ter uma visão global do segmento e buscar fortalecer toda a cadeia produtiva.

Nos últimos cinco anos, a empresa também viu crescer a sua carteira de clientes, passando os ativos de 400 para 480. “São cinco a seis clientes novos todos os meses”, informa. Isto implicou também ampliação de formulações. Cinco anos atrás, eram cerca de 60 formulações de amido para pão de queijo, agora são 70. Cada formulação atende o desejo e o hábito de um grupo de clientes. “Nós não vendemos amido, vendemos so-

luções”, diz o CEO que é químico industrial de formação.

Esta associação de fatores permite fazer uma projeção ainda mais audaciosa para o futuro da empresa. Se entre 2015 e 2020 os investimentos da empresa atingiram os R\$ 50 milhões, quando ela atingir seus 35 anos de

história, em 2025, o investimento deverá ser 60% superior, ou seja, algo em torno de R\$ 80 milhões.

A Podium vai começar o próximo ano com o pé pisado no acelerador. Neste segundo semestre de 2020 já foi assim: trabalhando 24 horas por dia em sua capacidade máxima. “Vamos nos manter no mesmo ritmo, com uma visão de futuro, acompanhando atentamente este mercado, que tem muito ainda a crescer. Os consumidores estão cada vez mais em busca de produtos glúten free. E é o que temos a oferecer”, complementa Maurício Gehlen.

Assistência aos produtores vai ajudar no crescimento do setor como um todo

Não poderia haver melhor forma para a Podium completar seus 30 anos de fundação.

Nova logomarca da empresa representa **novos horizontes**



A Podium Alimentos trintou! São três décadas de uma história bem vivida e de muitas conquistas e aprendizados que transformaram uma pequena empresa familiar da década de 90 em uma das principais do setor do mercado brasileiro.

Para acompanhar todas estas mudanças, a empresa realiza a cada cinco anos a modernização de sua identidade visual. É a forma que a empresa tem de demonstrar que a inovação está sempre presente em seu DNA.

Neste ano, dezenas de colaboradores participaram de um concurso que escolheu a nova logomarca da indústria. Foi uma forma de reconhecer todo o talento e criatividade dos colaboradores.

Quatro logomarcas foram selecionadas para ir para a final do concurso, entre elas a de Márcio Valle de Almeida, que se consagrou o vencedor. “A nova logo foi resultado de algumas inspirações que busquei na internet. Eu nunca tinha feito nada do tipo, então fiquei muito contente com o resultado”, contou o operador de máquinas.

Para a direção da empresa, a nova identidade visual, que desde o dia 15 de maio está sendo utilizada nos uniformes, redes sociais, papel timbrado, identificação de veículos etc, mostra a evolução da empresa e o semicírculo com a seta apontando para o infinito representa os novos horizontes e o crescimento que a Podium vem perseguindo desde a sua fundação. O destaque da letra “i” remete à palavra inovação, política permanente da indústria.

A EVOLUÇÃO DA MARCA



1990



2000



2005



2010



2015



2020

Farinheira artesanal, de um forno, foi o embrião da **Podium Alimentos**



O ano era de 1974. O agropecuarista Ivo Pierini era um dos grandes proprietários rurais da região de Paranaíba, extremo noroeste paranaense. Tinha muito café e gado. Morava e a maioria dos seus negócios se concentrava em Tamboara.

Foi nesta época que o primogênito Paulo Sérgio de Abreu Pierin decidiu plantar, numa área de cinco alqueires aproximadamente, uma lavoura de mandioca para fins comerciais. Esta área ficava próximo a onde hoje é o parque de exposições agropecuárias em Paranaíba.

A mandioca não chegava a ser uma novidade na família. Ela era bastante comum nas fazendas dos Pierin. Só que utilizada para alimentação humana e animal. Na biografia de Ivo Pierin, ele contou que seus pais e avós plantavam e industrializavam o tubérculo. Vendiam farinha e polvilho.

“Me lembro que, em 1974, fui buscar o cheque da venda da mandioca na casa de um japonês, onde hoje é o Edifício Barão do Rio Branco. Levei o cheque ao pai, que era quem centralizava os negócios. Ele fez os cálculos do custo de produção e se animou a plantar mais”, conta Paulo Sérgio.

Não foi só a rentabilidade da cultura que estimulou os Pierin a pender para a nova atividade. No

ano da primeira colheita da raiz, 1975, o Paraná foi castigado pela geada negra, que dizimou os cafezais. A família praticamente desistiu do café e optou por investir no mercado imobiliário em Curitiba e manter a pecuária.

A primeira plantação mais robusta de mandioca foi na Fazenda Ingá, entre o Ribeirão Anhumai e Ribeirão Tamboara.

Em 1977, a família instalou uma farinheira, bem primitiva, de um forno só e com uma prensa de madeira. Foi também na Fazenda Ingá e próximo ao Ribeirão Tamboara. Como não conhecia o mercado, a farinha era vendida para representantes de atacadistas, como Antônio Antunes.

Esta farinheira processava entre 12 e 15 toneladas de raiz ao dia e produzia no período cerca de 60 sacos (de 50 quilos) de farinha. No final de 1979, a farinheira começou a operar com duas turmas, uma durante o dia e outra à noite, dobrando a produção. Neste mesmo ano, Paulo Sérgio se transferiu para Curitiba, onde ficou até 1985. Mas vinha sempre a cidade atender compromissos.

No final da primeira metade dos anos 80, surgiu a ideia de ampliar a farinheira. Paulo sugeriu que, em vez de ampliar, que se construísse uma nova farinheira ao lado e com dois fornos. Assim não pararia a produção e a farinheira poderia trabalhar com uma ou até seis turmas, dependendo da demanda.



Paulo Sergio Pierin



“Entre 1988 e 1989 começou a se falar muito na região em fecularia. Nos interessamos pelo assunto e resolvemos construir a nossa”, lembra-se Paulo, apoiado com o dinamismo do pai, então já com 69 anos, mas disposição de um jovem.



As obras da indústria começaram em 89, na Fazenda Tatamirô, do caçula Ivo Júnior Júnior, que destinou nove alqueires para a empresa que estava nascendo.

Paulo e Ivo foram os responsáveis pela parte legal da constituição da empresa, que ainda não tinha nome, Entre fazendas e empresas (serrarias, máquinas de café, secos e molhados etc), vários nomes já tinham sido utilizados. Paulo optou por adotar o nome do ribeirão da Fazenda Ingá: Anhumai. E em vez de fecularia, preferiu algo mais abrangente. E o nome ficou Comercial Agrícola Anhumai.

Se Paulo havia decidido o nome da empresa, a do produto ficou para o caçula, que já sabia o que queria: Podium. Assim, em maio de 1990 nasceu a Podium Alimentos. A primeira logomarca (que é substituída a cada cinco anos) foi criada pelo primogênito.

Durante o primeiro ano, a empresa só produziu e estocou fécula. No ano seguinte, 1991, com um bom estoque armazenado, começou a comercialização. Até 1996, a fécula nativa era o único produto da Podium. Neste ano a empresa começou a agregar valor ao produto, transformando-o em amido modificado especial para o pão de queijo ser produzido a frio. Até 2006 foram comercializados somente os dois produtos: fécula e amido para pão de queijo. Até porque, em meados de 1999, os Pierin desativaram a farinheira, que foi o embrião desta gigante do setor.

Em outubro de 2002, Ivo Pierin transferiu a empresa aos dois filhos, que passaram a gerir o negócio enquanto o fundador se afastou da empresa.

Neste 2020 a Podium chegou aos 30 anos, detém 25% do mercado nacional de amido especial de pão de queijo e está entre as melhores empresas de agronegócio do país. Segundo ranking da revista Globo Rural, duramente vários anos seguidos, ela está entre as 10 principais empresas do segmento de Massas e Farinha. “Esta é uma conquista que não é só da diretoria, mas de todos os valiosos colaboradores, que nos auxiliam e são parceiros comprometidos com o sucesso da empresa”, afirma Paulo Pierin.

Vamos continuar crescendo, mas de forma sustentável, diz Ivo Pierin Jr

O ano de 2020 foi tumultuado por conta da pandemia do novo coronavírus, a Covid-19, e frustrou expectativas econômicas do governo e da iniciativa privada. A maioria das empresas não atingiu as metas de crescimento. Muitas delas tiveram um recuo em seu faturamento.



Ivo Pierin

No caso da Podium Alimentos, a meta de crescimento de 20% vinha se confirmando até março, quando a pandemia chegou no Brasil, obrigando a empresa a rever seu objetivo, já que se renunciava um decréscimo em relação ao ano anterior. Houve queda brusca de faturamento entre março e abril, quando começou a recuperação. Mesmo com o recuo das vendas em alguns meses, os índices de faturamento em 2020 devem se manter no mesmo nível no ano anterior. “Se não chegar no mesmo patamar, vai faltar muito pouco”, diz o diretor Ivo Pierin Júnior. “Vamos sair de uma perspectiva de crescimento negativo (em 2020) para a retomada do crescimento (em 2021) nos mesmos níveis dos últimos anos, 20%”, acrescenta o agroindustrial.

Não é só isso: em 2021 o grupo empresarial retoma com mais intensidade os investimentos para o próximo período de cinco anos e deve superar os do quinquênio que está encerrando em 2020, que foi o que teve maior aporte de recursos em aqui-

sições. “Vamos crescer ainda mais, principalmente com os novos produtos (recém lançados e os a lançar) e eventualmente com novas unidades”, informa Pierin.

Segundo ele, os novos produtos vão consolidar de vez a empresa no mercado, aumentando sua participação no segmento de alimentos. A Podium é a atual líder de mercado no setor de amido especial para pão de queijo. E em 2020 investiu mais em outros tipos de amido, pra atender também as indústrias frigoríficas, lácteas e para molhos. Com a aquisição de uma unidade industrial na Bahia, a empresa quer voltar a ter uma participação mais significativa no nordeste brasileiro. “Vamos voltar para aquele mercado com mais agressividade”, reforça ele.

Com expansão na base, que deve ser feita com a aquisição de mais uma unidade industrial, a Podium espera também ampliar sua liderança no segmento de amido modificado para pão de queijo passando dos atuais 25% para 30%.

Ivo Pierin Júnior diz que a empresa continuará participando de feiras nacionais e internacionais como ferramenta de novos negócios. “As feiras são interessantes. Ela rende negócios, mas em prazos mais alongados”, diz o agroindustrial.

Pierin Júnior informa que a empresa continuará com sua política de expansão, mas faz questão de frisar que será um “crescimento sustentável”, sem fazer apostas arriscadas. “Vamos trabalhar para remunerar bem o produtor, ter mais produtos à disposição do mercado e cada vez com mais qualidade. Temos que crescer organizadamente, com segurança financeira”, aponta ele.

Para justificar seu otimismo em relação ao futuro, o diretor lembra que o agronegócio não parou com a pandemia. “Houve uma queda na ponta, na comercialização de produtos”, diz ele, acrescentando que esta perda, no caso da Podium, foi compensada com a expansão no número de clientes,

que será intensificada, com a ampliação de participação no mercado do Nordeste.

Nem mesmo a perspectiva de redução da área plantada de mandioca diminui o otimismo do empresário em. Isto porque, a empresa e o setor vêm investindo em pesquisa de novas variedades, que possam aumentar a produtividade das lavouras. “Veja qual era a produtividade da soja 30, 40 anos atrás e veja agora. O crescimento é resultado de pesquisa e valorização do produto”, diz ele.

Mas apenas novas variedades não serão suficientes para o aumento da produtividade, segundo Pierin. “Temos que recompor as condições do solo. E recompor não é só ir lá e jogar um balde de adubo. Temos que entender a estrutura, os nutrientes, o calcareamento, as condições de infiltração d’água. O plantio direto é uma das alternativas para ajudar nesta correção”, ensina.

Crescimento sustentável




Seja como for, a região onde a empresa está instalada, no extremo noroeste do Paraná, que é a maior produtora de raiz de mandioca para fins industriais, não foi suficiente para atender a demanda das indústrias. Tanto que a Podium adquiriu mandioca plantada em São Paulo.

Mas a possibilidade de redução da área plantada vai incrementar a presença das indústrias no campo, promovendo treinamentos, como fez no início de 2019, com um Dia de Campo tendo como principal atrativo o sistema de plantio direto, e dando assistência aos produtores, como faz a Podium Nordeste e como a matriz vai fazer em 2021. Pierin reconhece que

os produtores costumam ser, inicialmente, resistentes a novas tecnologias, mas lembra que esta situação vem mudando.

O diretor Pierin Júnior assinala ainda que, em partes, a possibilidade de redução de área plantada é consequência da baixa remuneração aos produtores este ano. O preço baixo deste ano confirma a característica da atividade, que é cíclica, com períodos em que a raiz está muito valorizada intercalando com períodos de preços aquém das expectativas do produtor. Quando isso acontece, como agora, as áreas plantadas são reduzidas, o que acaba jogando o preço para cima e aí os produtores migram novamente para a lavoura da mandioca.



Profissionalismo e responsabilidade para enfrentar a pandemia do século

Ao mesmo tempo em que completava seus 30 anos de fundação, a Podium Alimentos foi surpreendida pelo maior desafio que já enfrentou em sua história: uma pandemia de proporções mundiais e a maior do século XXI.



Desde a descoberta do novo coronavírus, a Covid-19 causado pelo vírus Sars-Cov 2, a Podium vem acompanhando com atenção as informações a respeito da transmissão da doença e se mostrou comprometida em proteger e melhorar a saúde da comunidade onde atua e de seus colaboradores.

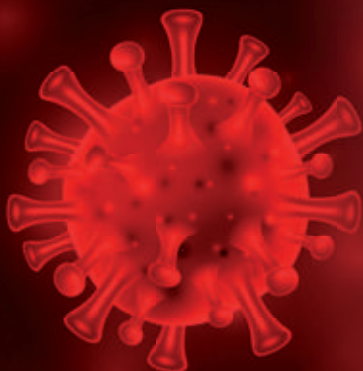
Como forma de enfrentamento à pandemia, a Podium reforçou suas medidas internas de controle (com aferição de temperatura e disponibilização de máscaras e álcool em gel) e se adequou às orientações do Ministério da Saúde como a suspensão de reuniões e a adoção de distanciamento social, prevenindo a propagação do vírus. Além disso, também foi necessário alterar horários dos turnos de trabalho, para evitar acúmulo de colaboradores em ambientes como refeitório, vestiários, entre outros.

Ciente do delicado momento econômico que as

empresas em geral estão enfrentando, a Podium também negociou com seus clientes prazos de pagamento maiores e congelamento de dívidas.

Para fazer frente a esta batalha, a indústria também criou um comitê de crise, composto por colaboradores de diversas áreas e focou seus esforços em ações sociais, como a doação de R\$ 15 mil para a Santa Casa de Paranavaí, doação de máscaras para a Secretaria de Saúde de Tamboara em parceria com o Rotary, doação de equipamentos de segurança para o Hospital de Tamboara, entre outras ações. A empresa tem sua matriz em Tamboara e uma unidade armazenadora em Paranavaí.

E assim, com profissionalismo, responsabilidade, fé e esperança, a Podium segue enfrentando a pandemia, acreditando que, com união, é possível atravessar essa adversidade e chegar ao final dela muito mais forte.



Empresa conquista Selo Sesi ODS pelas boas práticas no combate ao Covid



A Podium Alimentos conquistou, pelo segundo ano, o Selo Sesi ODS. Este ano o Sesi premiou as boas práticas e reconhecimento de todo o esforço da indústria na prevenção e combate ao novo coronavírus. No ano passado o tema foi a indústria como articuladora do desenvolvimento sustentável do Paraná.

O projeto é do Sistema FIEP (Federação das Indústrias do Estado do Paraná), que reconheceu em 2020 as “Boas Práticas Relacionadas à Prevenção da COVID-19 e ações pós-pandemia”, com certificação de um selo que tem como base os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), uma agenda de compromissos elaborada na Assembleia Geral das Nações Unidas de 2015.

Os participantes foram separados em duas categorias: a primeira abrangendo iniciativas realizadas para prevenir e combater a COVID-19 tanto para o público interno quanto para o público externo; a outra avaliou ações que serão adotadas após a pandemia em pelo menos uma das três áreas: social, econômica e ambiental.

A Podium concorreu e foi premiada com o selo nas duas categorias, graças a ações como doações de cestas básicas para famílias carentes, doação de barras de cereais para servidores da Santa Casa, além de distribuição de máscaras e equipamentos de segurança, fundamen-

tais para o enfrentamento à doença.

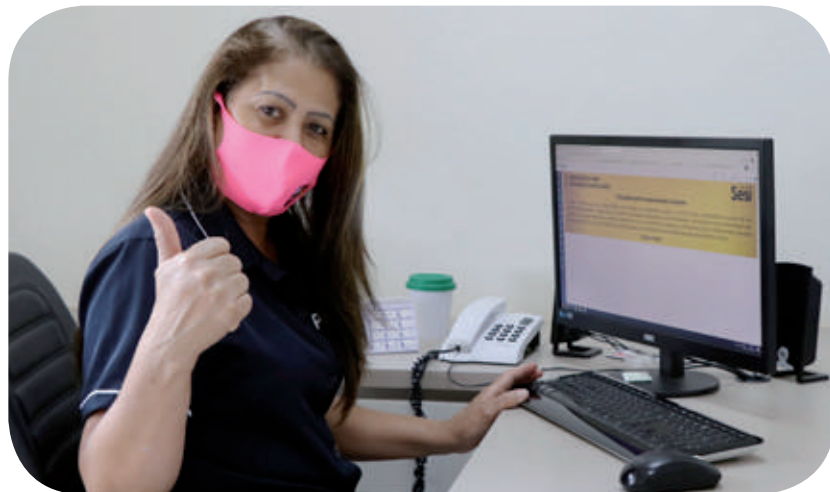
Participaram da seleção indústrias, empresas, órgãos públicos, organizações da sociedade civil e instituições de ensino públicas e privadas, que desenvolveram ações relacionadas à pandemia durante o ano de 2020 e com resultados no Estado do Paraná.

Para Paulo Sérgio de Abreu Pierin, um dos diretores da Podium, o Selo Sesi ODS é de grande importância, pois a FIEP atua para levar a excelência às indústrias paranaenses. “Quando o tema é revestido de uma relevância especial, como é o caso desta pandemia, o prêmio ganha ainda mais valor e importância, pois contribui para difundir boas práticas sanitárias a fim de evitar a proliferação do vírus”, diz ele.

Além disso, avalia Pierin, as boas práticas difundidas podem servir de exemplo e modelo para outras empresas. “São as indústrias ajudando as indústrias, seus colaboradores e seus clientes”, arremata ele.



Projeto de escolarização de jovens e adultos adota ensino à distância



Elenice

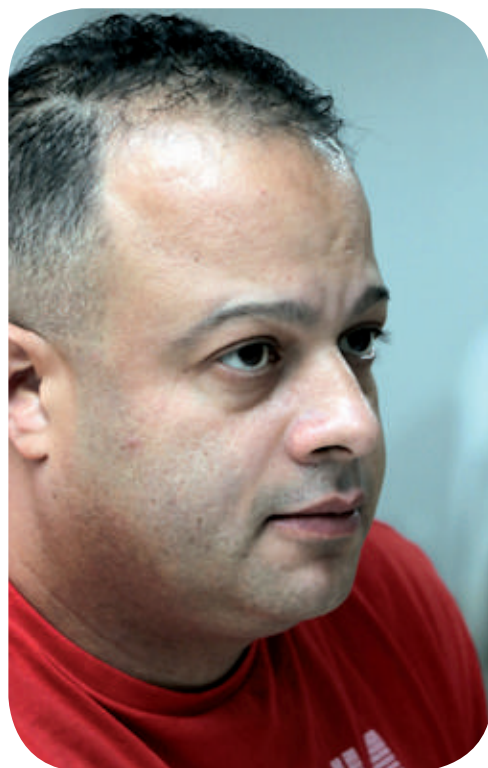
“Tive uma vida muito sofrida, meu pai me obrigou a largar os estudos para trabalhar quando era muito nova. Então quando surgiu essa oportunidade de poder voltar a estudar eu abracei com todas as forças. Eu tenho 48 anos, mas ainda tenho muitos sonhos pela frente. Quero concluir o ensino médio no ano que vem e se tudo der certo eu quero fazer o curso técnico em enfermagem”, contou Elenice.

O encarregado de setor, Altamir José dos Santos, também não pensou duas vezes quando viu a oportu-

Em 2017, a Podium alimentos deu início a um projeto de escolarização que permitiu que jovens e adultos, com os mais diferentes sonhos e objetivos, voltassem a estudar e tivessem a chance de concluir o ensino fundamental e, posteriormente, o ensino médio.

Foi o que aconteceu com Elenice Pereira Brito. Auxiliar de serviços gerais da empresa há sete anos. Ela conta que teve que largar a escola muito jovem, quando ainda cursava o ensino fundamental, para ajudar no sustento da família. Pouco tempo depois, aos 17 anos, já estava casada e grávida de seu primeiro filho, o que acabou atrasando ainda mais os planos de Elenice de concluir o ensino médio.

nidade de terminar o ensino médio através da empresa. “Eu larguei os estudos muito cedo. Morava no sítio e o deslocamento era difícil. Eu sempre quis voltar, mas a gente quando está trabalhando acaba por deixar de lado a escola. Muitas vezes eu sentia falta de não ter um pouco mais de escolaridade e por isso quando surgiu essa chance eu agarrei sem pensar duas vezes”, afirmou o colaborador, que deve concluir o ensino médio no início de 2021 e já planeja cursar uma faculdade futuramente.



Altamir

Com a chegada da pandemia no início deste ano, novos protocolos tiveram que ser adotados. As aulas da qual Elenice, Altamir e outros 20 alunos participam, que antes eram realizadas no salão do Centro de Eventos da Podium (CEPO), adaptado numa sala de aula para a Educação de Jovens e Adultos (EJA), agora estão sendo realizadas de forma remota. A turma é composta em sua maioria por colaboradores, mas também conta com alguns alunos da comunidade de Tamboara, onde fica localizada a sede da indústria.

“Com a pandemia, nossos colaboradores que são alunos do EJA tiveram que se ambientar com as matérias e as atividades na modalidade online e constatamos que alguns tiveram que buscar meios de aprender a trabalhar com as redes sociais para que não perdessem os conteúdos dados no curso. A equipe é determinada e seguimos com o intuito de terminar as matérias que serão finalizadas no mês de fevereiro, quando eles receberão o certificado de conclusão do ensino médio, totalmente desenvolvido na empresa”, comentou a assistente social da Podium, Flávia Oliveira.

Para Elenice, o contato com a tecnologia ainda é algo desafiador e por isso ela conta com a colaboração dos colegas para conseguir cumprir com o calendário de aulas e atividades. “Assisto as aulas na minha casa, pelo celular, e sempre conto com a ajuda de outros alunos”, revelou.

As aulas foram viabilizadas graças à uma parceria com o Sesi, que se responsabiliza pelos professores. A Podium, por sua vez, oferece as apostilas. O curso é reconhecido pelo MEC e tem a autorização da Secretaria Municipal de Educação.

Colaboradores garantem doação de sangue mesmo durante a pandemia



Marcelo

Uma das muitas consequências da pandemia do novo coronavírus, a Covid-19, foi a queda na doação e, conseqüentemente, nos estoques de sangue. A recomendação das autoridades pelo isolamento social, somada ao medo, fez com que muitos voluntários deixassem de comparecer ao hemonúcleo com a mesma frequência de antes.

Consciente dos efeitos que a queda da doação de sangue poderia gerar, o setor de Assistência Social da Podium Alimentos, através da assistente social Flávia Oliveira, resolveu incentivar os colaboradores, através do exemplo. “Sabemos que a única forma de garantir um suprimento suficiente de sangue é através de doações voluntárias. Então eu fui doar, juntamente com mais dois colaboradores, e ao voltar para a empresa relatei que o hemonúcleo estava realizando os atendimentos com segurança e todo cuidado que o momento exige. Coloquei as informações em edital e a partir disto gradativamente as doações retornaram. Tivemos uma semana em que nove doadores foram até o Hemonúcleo”, revelou entusiasmada a assistente social.

Flávia Oliveira é responsável pela Podium Social, o braço responsável pela política de responsabilidade social da empresa, que atua prioritariamente nas áreas de educação, saúde, meio ambiente e assistência social. Este braço é responsável por organizar, potencializar e criar políticas sociais que atendam os funcionários, seus familiares e a comunidade.

Doador de sangue há 18 anos, o encarregado de almoxarifado Rubens Gonçalves foi um dos voluntários que seguiu o exemplo de Flávia. Ele comentou que estava apreensivo no início da pandemia, mas ficou mais seguro ao perceber todos os cuidados que estão sendo tomados pelo hemonúcleo. “A equipe do hemonúcleo sempre nos atende com muito carinho e cuidado, e agora durante a pandemia eles estão tomando todas as precauções necessárias”, assegurou Gonçalves. “É muito triste ver os estoques dos bancos de sangue baixos. Já tive um familiar que precisou de doação antes e sei o quanto isso é importante para salvar vidas”, acrescentou.

Marcelo Sanches Costa trabalha no setor de compras da Podium e também se sentiu totalmente seguro ao realizar a sua doação de sangue. “Pra mim é de suma importância o ser humano ajudar o seu semelhante e a doação nos permite isso”, afirmou Marcelo, que doa sangue regularmente desde 2012.

As doações de sangue no hemonúcleo de Paranavaí estão sendo realizadas em ambiente totalmente controlado com a higiene dos materiais, o uso de material descartável, pessoal treinado trabalhando com o distanciamento sugerido pela OMS e com Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

Mercado reage bravamente à pandemia e indústria já dá sinais de recuperação



Marcos André

É praticamente impossível chegar ao final de 2020 sem fazer uma retrospectiva de tudo que o setor do agronegócio – e da cadeia da mandioca, mais especificamente – enfrentou durante esse ano. Como se a pandemia da Covid-19 já não fosse desafiadora o suficiente, a escassez de chuva também tirou o sono de produtores e indústrias. Mas o que se vê do mercado e dos números de maneira geral é que o reflexo maior da pandemia sobre o setor já passou.

No início da pandemia, em março/abril, a colheita da mandioca acabou sendo um pouco afetada pela orientação das autoridades sanitárias de promover o isolamento social entre os trabalhadores em geral – inclusive os rurais –, o que fez com que o ritmo das atividades fosse restringido. De acordo com gerente financeiro da Podium Alimentos, Marcos André Garrido Campos, como a indústria também teve que trabalhar com uma escala reduzida, não chegou a faltar matéria-

prima naquela ocasião.

Ele contou que, no caso da Podium, a crise sanitária não provocou o fechamento temporário da indústria, que seguiu trabalhando com escalas menores, porém sem interrupção.

André ressaltou que, aos poucos, a produção industrial foi dando sinais de recuperação, bem como a parte comercial, que foi afetada no início da pandemia. “No pico da pandemia, em abril/maio, tivemos uma grande redução na parte comercial. Ninguém esperava essa situação adversa e boa parte dos nossos clientes tiveram redução em suas vendas. Abril foi um mês complexo, mas com o passar do tempo as coisas foram melhorando. No mês de maio o resultado comercial já foi melhor, e depois disso foi melhorando mês a mês, até que em outubro conseguimos voltar ao normal. Foi uma resposta até rápida, perante o tamanho da crise mundial”, salientou.

Couro de Sapo pode provocar perdas de 100% da mandioca

Detectada ainda no ano passado nos estados do centro-sul, a doença conhecida como Couro de Sapo continua avançando nas lavouras de mandioca de todo o país. Ela ataca diretamente a raiz (a parte aérea fica sem vestígio) e seu potencial destrutivo é enorme podendo chegar a 100%.

Segundo o agrônomo Saulo Alves Santos de Oliveira, pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas (BA), o Couro de Sapo é uma doença nativa da América do Sul e foi detectada primeiramente na Colômbia e em seguida no Brasil, nos estados do Amazonas, Pará (norte) e Bahia (nordeste). “Acredita-se que essa seja uma doença de ocorrência frequente no Brasil e que pode estar presente em todas as regiões produtoras, mesmo que em baixa incidência”, diz ele.

Em estudo apresentado em novembro deste ano na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Mandioca e Derivados, Oliveira anunciou que a doença já foi registrada também nos estados de Minas Gerais, São Paulo (sudeste), Mato Grosso do Sul (Centro-Oeste) e Paraná (Sul). A doença também já está presente em outros países da América do Sul, além da Colômbia e Brasil: Costa Rica, Paraguai e Venezuela.

De acordo com o pesquisador, que possui mestrado e doutorado em Fitopatologia e atualmente desenvolve trabalhos relacionados às principais doenças da mandioca, o Couro de Sapo é provocado por um complexo de vírus e fitoplasma. Sua ação pode provocar perdas que variam de 30% a 100%. Além da redução da produção, a doença ainda “afeta drasticamente a qualidade do amido”.

Saulo Oliveira informa que ainda não há um levantamento sistemático da ocorrência da doença a nível nacional, mas, adverte ele, “nos últimos 5 anos temos visto um aumento de relatos da ocorrência da doença nos estados da Bahia, Mato Grosso do Sul e Paraná”.

Reconhece que há a “necessidade de identificação das regiões mais afetadas pela doença, bem como os



Saulo Alves

impactos do couro de sapo na produção de mandioca”. Por isso, informa ele, a Embrapa Mandioca e Fruticultura está propondo um levantamento sistemático com dados que permitam entender os problemas ocasionados pela doença e propor estratégias de manejo”.

Sintomas mais evidentes



SINTOMAS

Os produtores de mandioca têm dificuldades em detectar a doença, porque na maioria das variedades não apresenta qualquer sintoma na parte aérea da cultura. Assim, percebe a doença só na colheita, quando o mal já está feito.

Oliveira aponta que os sintomas da doença são bastante visíveis e os principais deles são o espessamento da casca, a presença de sulcos nas raízes, a dificuldade na retirada da casca e a redução no diâmetro da raiz (produção de raízes finas).

O pesquisador da Embrapa diz que a doença atinge tanto mandiocas para fins industriais quanto as chamadas de mesa (aipins/macaxeiras), e não representa risco à saúde humana. “O seu maior impacto é na redução significativa da produtividade de amido e dificuldade no descascamento, o que deprecia o produto de interesse”, reforça ele.

Quando detectada a presença da doença, toda a lavoura deve ser erradicada e eliminada para evitar a propagação do mal, uma vez que a “limpeza” só é possível em laboratórios e por meio de câmaras térmicas.

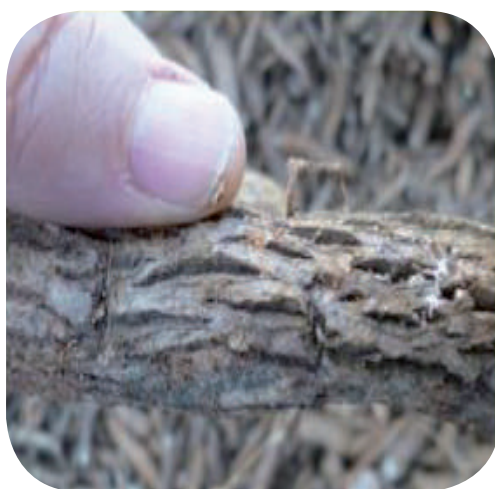
Para o especialista em fitopatologia, com ênfase em epidemiologia, biologia de populações de

fitopatógenos, resistência de plantas a doenças e interação planta-patógeno, o controle da doença é feito através da seleção de material de plantio, a erradicação das plantas doentes, a limpeza de ferramentas de corte e o cultivo in vitro de meristemas + tetraciclina.

Oliveira relatou na Câmara Setorial que os trabalhos que estão sendo realizados pela Embrapa na “limpeza” das manivas: métodos de indexação para os vírus/fitoplasmas do complexo, com uma instituição da Alemanha e a Universidade Federal Rural de Pernambuco e métodos de limpeza por câmaras térmicas automatizada junto com o Centro Internacional para Agricultura Tropical (CIAT).

O próximo trabalho a ser desenvolvido pela empresa de pesquisa agropecuária é o levantamento da ocorrência de Couro de Sapo nas principais regiões produtoras. Neste levantamento as principais atividades serão o mapeamento das áreas afetadas, identificação do nível de danos a perdas associadas à doença, identificação do papel do Couro de Sapo no aumento das podridões radiculares, identificação das medidas comumente adotadas pelos agricultores para manejo e o estabelecimento de um plano de manejo para a doença.

Sintomas mais evidentes



Podium entra no mercado de amido para o **setor frigoríficos**

Há 30 anos a Podium Alimentos trabalha buscando inovações para oferecer ao mercado novos produtos e soluções práticas que garantam economia de tempo no preparo e qualidade no produto final. Assim tem sido há anos com os amidos e misturas utilizados pelo setor de panificação e confeitaria – como é o caso do tradicional pão de queijo, onde a Podium detém cerca de 25% do mercado – e agora, mais recentemente, com os amidos especiais para lácteos, molhos e embutidos.

Lançado neste ano, o Podium P60 é um amido específico para o mercado de carnes processadas, que garante aos embutidos, como salsichas e mortadelas, por exemplo, uma textura mais homogênea, firme e lisa e uma melhora nas quebras de processo.

Além disso, é um produto natural feito por modificações físicas, portanto, sem aditivos químicos, tornando a lista de ingredientes clean label, uma tendência da indústria que prioriza os alimentos com “rótulo limpo” e sem aditivos químicos e também dos consumidores, que prezam por uma alimentação mais natural.



“Os amidos disponíveis no mercado hoje destinados à carnes processadas são geralmente mais caros, o que faz com que muitas empresas deixem de utilizá-los. O grande diferencial do amido especial P60, além do fato de não conter aditivos químicos, é o seu custo-benefício, além de garantir uma textura mais homogênea e maior prazo de validade ao produto final”, explica Cleverson Lombardi, engenheiro de alimentos da Podium e um dos responsáveis pelo desenvolvimento de novos produtos.

Lombardi, que também participou da elaboração de produtos como o mix para panqueca, pão e pizza sem glúten, destacou que o novo amido P60 tem feito com que a Podium conquiste novos mercados, até então inéditos para a indústria, que sempre focava sua atuação principalmente nos setores de panificação. “Temos um vasto mercado de frigoríficos a ser explorado em todo o Brasil, principalmente nos estados de São Paulo, Minas Gerais e Sul do Brasil, onde está boa parte das indústrias que processam proteína animal. Nosso grande diferencial é entregar solução e tecnologia aos nossos clientes, que sabem que podem contar conosco para atender suas necessidades específicas”, enfatizou o engenheiro de alimentos.

O amido P60 já está sendo comercializado no mercado brasileiro, onde tem tido grande aceitação, e divulgado através de eventos do setor. “Estamos participando de uma série de feiras voltadas ao setor frigorífico, como é o caso da Tecnocarne, Expomeat e Mercoagro. São eventos de renome que reúnem os grandes nomes do setor de processamento da proteína animal e tem sido de extrema importância na divulgação de nossos produtos e na abertura de novos mercados”, aponta o diretor da Podium, Maurício Gehlen.



Cleverson

Mix para dadinho de tapioca e amido para biscoito de polvilho a frio



A Podium Alimentos segue aperfeiçoando seu portfólio para atender as indústrias transformadoras de alimentos. Prova disso é que acaba de disponibilizar dois novos produtos, que foram desenvolvidos no laboratório de pesquisas da indústria, demonstrando o propósito de inovar e priorizar o desenvolvimento de novos produtos para atender a demanda de seus clientes.

Um dos lançamentos é o mix para dadinho de tapioca que, além de garantir crocância e sabor ao produto final, busca reduzir o tempo gasto na hora do preparo, já que é feito no modo a frio (não precisa aquecer a água ou leite para hidratar os grânulos de tapioca). A massa pode ser moldada em máquinas de pão de queijo ou de salgados, ganhando uma maior produtividade comparada com produtos tradicionais.

O segundo lançamento é o Podium 878, um amido especial para preparo de biscoito de polvilho sem escaldado, que garante praticidade e otimização de processo.

De acordo com a nutricionista Keli Maria Consoli, foram necessários cerca de três meses de pesquisa e testes para chegar a um resultado final que pudesse atender de forma efetiva padarias, lanchonetes e indústrias.

Desde a fundação da empresa, os diretores da Podium sempre deixaram clara a disposição em agregar valor aos seus produtos e oferecer soluções inovadoras, atendendo a demanda do mercado. Os novos lançamentos vêm a somar a outros mais de 70 produtos ofertados atualmente pela Podium, dentre eles a mistura especial para pão sem glúten e a mistura para panqueca sem glúten, ambos lançados no ano passado.

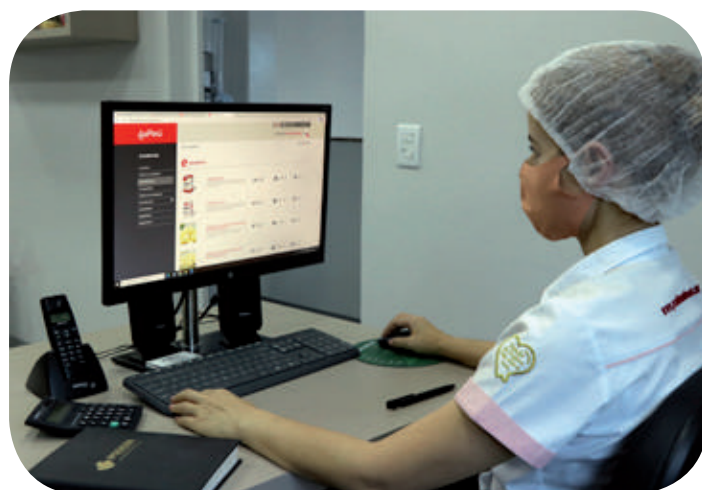
Três tradicionais feiras de alimentos foram realizadas em ambiente virtual

Não é novidade que o setor de eventos sofreu um forte golpe com a pandemia do novo Coronavírus. Feiras, exposições e congressos foram totalmente paralisados, levando seus organizadores a buscar alternativas, como é o caso das feiras virtuais.

Em outubro, foi realizada a versão digital de uma das maiores feiras com foco em panificação e confeitaria do mundo, a Fipan, que neste ano contou com uma plataforma inovadora e mais de 200 ambientes de interação. A Podium Alimentos participou do evento como expositora, realizando a prospecção de clientes e a divulgação de seus produtos.

Uma das maiores feiras internacionais da América do Sul de alimentos e bebidas, a Expoalimentaria, também teve a sua versão virtual neste ano de 2020. A Podium Alimentos igualmente esteve na mostra como expositora, buscando abrir novos mercados, inclusive no exterior, e ampliar contatos comerciais.

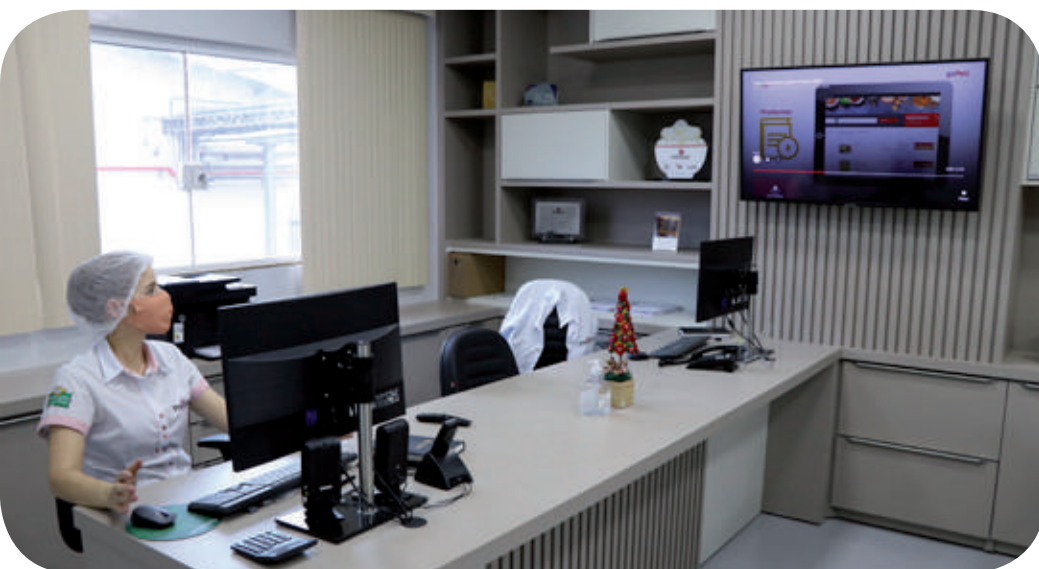
Um terceiro evento, este com foco no mercado de processamento da proteína animal, também



contou com a participação da Podium Alimentos. Realizado em novembro, a Tecnocarne Xperience contou com uma programação totalmente dedicada aos novos desafios do mercado, possibilitando, mesmo em ambiente online, a oportunidade de novos negócios e networking.

A indústria de fécula e amidos modificados tem participado de grandes feiras realizadas no Brasil e outros países, com o objetivo de buscar novos mercados e ampliar sua participação em alguns já tradicionais. “Esta é uma ferramenta muito interessante, com excelentes resultados. Mas o expositor não deve esperar resultados imediatos. Negócios iniciados nestas feiras podem demorar até mais de um ano para serem fechados”, ensina o diretor da Podium, Ivo Pierin Júnior.

Segundo ele, as feiras permitem uma ampliação na rede de contato da empresa. “Às vezes, começamos o contato numa feira e retomamos na edição seguinte, porque entre uma e outra o negócio não avançou. É muito difícil um negócio iniciado num evento desses não dar certo. Pode demorar um pouco, mas geralmente avança e prospera”, reforça o empresário.



Laboratório próprio de microbiologia agiliza análises e eventuais correções

Dando sequência a sua política de adotar ferramentas cada vez mais eficientes de controle de qualidade, a Podium Alimentos instalou seu próprio laboratório de microbiologia. Antes, o serviço era terceirizado. A empresa tinha há algum tempo a intenção de instalar esta unidade de análise, inclusive com projeto e orçamento. Mas a chegada de uma estagiária de Engenharia de Alimentos acabou se constituindo na peça que faltava para que a questão saísse do papel.

O novo laboratório de microbiologia vem somar ao de físico-químico. Este realiza análises para avaliar se o produto está dentro dos padrões da sua formulação. Esta verificação é feita de hora em hora e abrange todos os produtos. “Se houver alguma diferença, a correção é feita de imediato”, diz a engenheira de alimentos Ana Carolina Barros Polido, analista de controle de qualidade, que assumiu o laboratório de microbiologia.

No segundo semestre de 2018 Ana Carolina iniciou as atividades na Podium Alimentos por meio de estágio obrigatório do Curso de Engenharia de Alimentos. No final do estágio, foi convidada a fazer parte do quadro de funcionários da empresa, que então levaria adiante o projeto de implantar um laboratório interno para análises microbiológicas. Em junho de 2019, ele estava pronto e começando a operar.

O laboratório permite agilizar as análises no produto final para determinar o padrão microbiológico. “Esta análise em laboratório permite verificar se há a presença de micro-organismos que não conseguimos ver a olho nu”, explica a analista. E o resultado, que demorava cerca de 15 dias em média, agora sai em um dia.

Segundo ela, são estes micro-organismos que provocam bolores e mofos nos produtos finais e encurtam a vida deles nas



prateleiras de supermercados. “Quando se vê latas em gôndolas dos mercados estufadas ou enferrujadas, uma das razões pode ser a ação de micro-organismos”, explica.

Com a instalação de laboratório na empresa, as análises são feitas em maior número do que o determinado pela legislação. “Nosso plano de amostragem é maior e vai aumentar ainda mais”, conta a engenheira.

Mas não é só o produto final que é analisado no laboratório de microbiologia. Usando o swab (cotonete estéril utilizado para coleta de material para exame laboratorial), é recolhido material dos equipamentos e da mão de colaboradores. Nesta análise avalia se a higienização está acontecendo de forma eficiente, se os métodos de limpeza e conscientização da equipe de trabalho estão sendo seguidos da forma correta.

Todos os caminhões passam por uma vistoria visual. É observado se não há odor ou está em estado de decomposição. E, periodicamente, recolhemos algumas raízes e fazemos a análise em laboratório. As condições das raízes também são importantes para a qualidade do produto final.

Por amostragem, também são realizadas periodicamente análises da raiz quando ela chega na indústria.

Ex-jovens aprendizes são efetivados e iniciam suas carreiras profissionais

Débora Mendes Paulino, 23 anos, moradora de Tamboara, viu com entusiasmo sua carreira profissional dar um salto no início deste ano. É que a jovem conseguiu o seu primeiro emprego com carteira assinada através da Podium Alimentos, mesma empresa onde ela iniciou sua trajetória profissional por meio do programa Jovem Aprendiz, em outubro de 2018.

Levou cerca de um ano e meio para que Débora passasse de aprendiz para funcionária efetiva. A jovem, que ingressou na empresa como auxiliar administrativa, hoje ocupa o cargo de auxiliar no laboratório de análises físico químicas, graças a um curso técnico em química que concluiu recentemente.

Mas Débora quer ir além e continuar crescendo profissionalmente dentro da empresa. Para isso, planeja ingressar no curso superior de gestão em qualidade. “Eu melhorei muito como pessoa e como profissional desde que comecei a trabalhar na Podium. Aqui a gente tem muita oportunidade para crescer. É uma empresa onde aprendo e evoluo pessoal e profissionalmente a cada dia”, comentou ela.

Emanuel Rosa, 20 anos, morador de Paranaíba, e Ana Carolina Barbieri, 21 anos, moradora de Tamboara, também ingressaram na empresa como jovens aprendizes e foram efetivados na mesma época que Débora. Todos destacam a oportunidade de amadurecimento pessoal e profissional dentro da empresa como uma de suas grandes conquistas.

“Tem sido uma experiência muito proveitosa e que tem me ajudado a crescer muito como pessoa e como profissional. Sonho em fazer carreira aqui, pois vejo que é uma empresa que sabe reconhecer os profissionais que são bem engajados e focados em desenvolver um bom trabalho”, destacou Emanuel, que é auxiliar administrativo no setor de planejamento e controle de produção.

Já para Ana Carolina um dos maiores desafios estava na comunicação. “Quem me conhece sabe o quanto eu consegui melhorar a parte da comunicação interpessoal desde que comecei a trabalhar. Somos desafiados todos os dias e isso é muito positivo”, afirmou.

Para Flávia de Oliveira Souza, assistente social da Podium, o programa Jovem Aprendiz oferece uma grande oportunidade para que milhares de jovens no Brasil possam ser incluídos no mercado de trabalho. Atualmente, a Podium conta com sete jovens aprendizes legalmente registrados.

Os jovens profissionais enfatizam que a empresa é uma excelente plataforma de crescimento pessoal e profissional



“É um programa bom para ambas as partes. Os jovens têm a oportunidade de aprender com profissionais experientes e levam consigo o que aprendem na empresa. A empresa, por sua vez, cumpre com sua responsabilidade social e tem a chance de moldar essa mão de obra para atender suas necessidades. Infelizmente não temos demanda para absorver todos, mas os que se destacam e desempenham o trabalho com responsabilidade, a empresa tem o cuidado de segurar para o seu quadro de trabalho”, salientou Flávia.

Sala de Desenvolvimento ganha novo layout e fica mais moderna

Um ambiente que continuasse funcional, mas mais acolhedor, prático e moderno. Foram estas as ideias que nortearam a mudança do layout da sala de desenvolvimento da Podium Alimentos, um ambiente onde são discutidas e realizadas novas formulações.

A nutricionista Keli Maria Consoli, do Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento”, lembra que é muito comum clientes visitarem o setor para avaliar e testar receitas junto com a equipe técnica da Podium. “Às vezes, o cliente tem alguma dificuldade para produzir determinado produto, então ele vem até aqui e juntos encontramos a solução. Outras vezes, o cliente deseja pequenas alterações na formulação. Sentamos aqui, discutimos e já testamos”, relata ela.

Além das mudanças no layout, a sala também foi equipada com uma televisão, facilitando as reuniões on line com os clientes. “Com uma tela maior fica mais fácil o entendimento da necessidade do cliente. E nós podemos avaliar as características do que está ocorrendo e qual a demanda”, diz Keli Consoli.

A nutricionista diz que a sala ficou melhor. “Houve todo um planejamento para o novo layout, trocamos os móveis, mudamos o piso, a sala ficou moderna e o ambiente de reuniões mais adequado. Enfim nosso Centro de Pesquisa e Desenvolvimento está ainda mais funcional”, finaliza Consoli.



Concentrada e discreta, contadora Rita quer crescer na empresa



A contadora Rita de Cássia Zonetti Pinheiro é introspectiva, reservada e de pouca conversa. Sua mesa de trabalho, na sala onde se concentra os servidores administrativos da Podium Alimentos, fica afastada das demais e pouco se ouve a voz dela. “Foi o Maurício (Gehlen, diretor) que escolheu o meu lugar. Acho que é porque meu trabalho exige muita concentração”, justifica ela.

Rita formou-se em contabilidade em 1994 e no ano seguinte começou a trabalhar no Escritório Carvalho, que prestava serviços contábeis à Podium Alimentos. Num dia de 2011, um dos responsáveis pelo escritório em que nela trabalhava contou que havia recebido um telefonema do gerente administrativo da indústria, Marcos André Garrido Campos, dizendo que estava precisando contratar alguém para calcular custos e se tinha alguém para indicar.

Tradicionalmente discreta, Cássia rompeu seu silêncio e se apresentou para a vaga. Seu chefe disse que não poderia obrigá-la a ficar no escritório e que se era o desejo dela, que procurasse a fecularia

“Sempre tive vontade de trabalhar na Podium. Observava como ela era organizada e vinha crescendo. Era uma das maiores com as quais a gente trabalhava”, recorda-se ela. E foi atrás do novo emprego. Na conversa com Garrido, o fato dela já conhecer a contabilidade da empresa pe-

sou a seu favor. “Ele me disse que eu era a pessoal ideal por já conhecer a empresa. E até tinha pensado no meu nome, mas por uma questão de ética não fez a sugestão”, recorda ela.

Se é tímida nas relações pessoais, Rita se solta quando o assunto é trabalho. “Não quero ser limitada”, sentencia a contadora, que está completando nove anos de Podium. “Acredito que depende de mim para crescer ainda mais na empresa”, diz, satisfeita pela liberdade que tem para realizar seu trabalho. “Minhas sugestões são acatadas. A empresa confia no meu trabalho”, anima-se ela.

A contabilidade fiscal da empresa continua sendo realizada pelo Escritório Carvalho, mas Rita, que havia sido contratada para calcular os custos, passou a fazer também a contabilidade gerencial. “Também cuido dos documentos e os encaminho já organizado para o escritório de contabilidade”, aponta.

A ascensão de Rita na empresa não acontece por acaso. Nestes nove anos de empresa tem participado de cursos e vem se aperfeiçoando para continuar crescendo na empresa.

“Tenho orgulho. Uma vez foi contratada uma empresa para verificar a gestão. A gente dá o melhor que tem e é legal ser reconhecida”, afirma Rita de Cássia, que conta que seu trabalho na Podium abriu seus horizontes como contabilista. “Quando a gente está no escritório

só pensa em pagar e estar em dia com o governo. Aqui não, a gente tem uma visão mais administrativa, diferenciada, mais abrangente, global”, revela.

Além de suas atribuições na Podium, Rita de Cássia diz que ajuda e dá uns pitacos na Fino Alimentos, outra empresa do grupo e, sempre que solicitada, faz sugestões para a Podium Nordeste, adquirida este ano. Ela gosta de se antecipar a problemas e já traçar estratégias para solucioná-los.

Com esta visão, a contadora espera romper novamente a sua discricção e galgar cargos maiores. “Meu desejo é o desejo de todo profissional, que é ter poder de decisão. Tenho me preparado para isso. Num cargo mais elevado, acho que posso contribuir mais com a empresa, dar mais sugestões. A empresa dá oportunidade e eu procuro agarrar”, diz ela.

Rita de Cássia revela que já recebeu convites de empresários que conheceram seu trabalho na Podium. “Mas quero crescer é aqui dentro”, garante ela.



Nos 30 anos da Podium, a homenagem da empresa aos funcionários mais antigos

No ano de 2020, a Podium Alimentos completou 30 de anos de existência. Em todo este período, a empresa buscou valorizar, respeitar e reconhecer o comprometimento dos seus colaboradores, alguns com 26, 27 e até 29 anos de carreira assinada. O mais antigo, na verdade, tem 30 anos de Podium, mas, durante um ano trabalhou na construtora terceirizada que realizou as obras iniciais da indústria. Mesmo depois de construída a parte

principal da obra, outros serviços foram executados e ele continuava “vivendo e trabalhando” na sua futura empresa. Começou como auxiliar de escritório e hoje é encarregado do Departamento Financeiro. Mas todos escreveram seu nome na história da empresa e colaboraram para ela se tornar uma das mais importantes do país em seu segmento. A estes colaboradores, o reconhecimento da Podium Alimentos.

**CONHEÇA
OS CINCO
FUNCIONÁRIOS
COM MAIS
TEMPO DE
CASA:**



**WAGNER
GANASSIN** foi
admitido em 10
de março de 1991



**CARIVALDO
ROSA ALVES,**
admitido em 01
de abril de 1993



JOSÉ CARLOS DA SILVA
também foi admitido
em 01 em abril de 1993



ADEMIR FRANQUINI
foi admitido em
01 de julho de 1994



**APARECIDO ROSA DE
OLIVEIRA** foi contratado
em 03 de maio de 1993

Ex-aluna volta a faculdade agora para fazer palestra

Responsável pela Podium Social, o braço da Podium Alimentos responsável por organizar, potencializar e criar políticas sociais que atendam os funcionários, seus familiares e as comunidades onde a empresa está presente (Tamboara, com a unidade industrial, e Paranaíba, com a unidade de armazenamento), a assistente social Flávia de Oliveira Souza retornou ao estabelecimento de ensino superior onde se formou, mas agora na condição de palestrante.

Flávia esteve no campus de Paranaíba da Universidade Estadual do Paraná (Unespar), onde se firmou quando a instituição ainda era a Faculdade Estadual de Educação, Ciências e Letras de Paranaíba (Fafipa), a convite da professora Maria Inez Barboza Marques, que ministra a disciplina de Fundamentos do Serviço Social. O tema da palestra é “fundamental” para a formação profissional dos alunos.

Ela foi contar aos alunos do 3º ano do Curso de Assistência Social a sua experiência na empresa. Flávia aponta que ainda é muito pequeno o número de empresas que contratam assistentes sociais para atuar junto aos seus colaboradores. Numa empresa, ensina ela, além do atendimento aos trabalhadores, “o foco é a melhoria do bem-estar dos colaboradores, através de projetos sociais”.

Na sua conversa com os acadêmicos, Flávia contou que uma das estratégias é procurar conscientizar os colaboradores a se preocuparem com a comunidade. “Quando você mostra preocupação com a comunidade está se preocupando com você mesmo, que faz parte da comunidade. E os filhos dos colaboradores vão crescendo neste ambiente colaborativo”, explicou.

Flávia Oliveira, que tem pós-graduação em Gestão e Planejamento de Projetos Sociais, apresentou aos universitários o Podium Social. “Eles (os acadêmicos) ficaram impressionados com os projetos da empresa”, relatou.

A assistente social da Podium lembra que o profissional da área tem um papel fundamental para a implantação de projetos de responsabilidade social.



“É importante mostrar à direção das empresas a importância deste tipo de ação, que é possível a sua realização e envolver o maior número de pessoas. O projeto tem que ser exequível e quando ele está em fase de criação, o profissional tem que olhar para o projeto também com os olhos da empresa. Assim ele se torna viável”, enfatizou. A palestra aconteceu no final de 2019.

Voluntários continuam retirando o lixo das margens da PR-492



A responsabilidade socioambiental da Podium Alimentos vem de longa data. A indústria sabe que promover a valorização e o bem-estar de seus colaboradores e preservar o ambiente onde vivem e trabalham é de extrema importância. Por isso a empresa organiza e estimula a participação e iniciativas que venham ao encontro de sua política de responsabilidade social.

Neste sentido, uma sugestão feita anos atrás pela direção da empresa para que fosse feita uma limpeza as margens da rodovia PR-492, como uma ação de responsabilidade Social, num 1º de Maio, Dia do Trabalho, acabou sendo repetida outras vezes de forma voluntária. Nestas ocasiões é retirado todo lixo que é descartado indevidamente as margens da rodovia. A PR-492 é a que liga Paranaíba e Tamboara e onde está localizada a empresa, no quilômetro 06. Esta ação era feita a cada seis meses ou um ano. Mas agora está sendo feita rotineiramente mensalmente devido ao acúmulo de entulhos. Num sábado de setembro, um grupo de seis voluntários foi fazer a limpeza da rodovia. Contaram com o apoio da Polícia Rodoviária Estadual - Posto de Tamboara.

Segundo Edmar Rosa dos Santos, encarregado de produção, foram retirados 180 quilos de lixo. Como sempre, móveis descartados, como sofás e cadeiras, alguns vasos, porta-retratos e, ainda, lixo orgânico. Para carregar o lixo foram usadas as duas camionetes da empresa.

“Temos que agradecer a equipe que, voluntariamente, realizou este trabalho. Isto demonstra que eles incorporaram a política de responsabilidade social, que inclui o aspecto ambiental, da empresa”, disse o diretor Maurício Gehlen, que acrescentou: “também os nossos agradecimentos aos patrulheiros rodoviários que deram apoio e proteção aos nossos colaboradores”.

Outras iniciativas da indústria que incentivam os cuidados com o meio ambiente são desenvolvidas através de um projeto de coleta seletiva, onde o lixo reciclável tem destinação correta com auxílio de uma cooperativa, a Coopervaí, e também com o plantio de árvores na área da empresa, especialmente no Dia da Árvore, 21 de setembro, quando crianças da Escola Municipal de Tamboara visitam a empresa e fazem o plantio, como forma de conscientização ambiental.

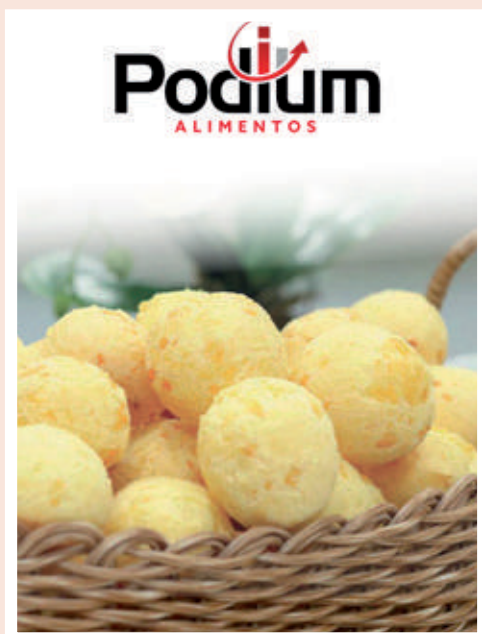


Visitas à Podium

Empresários da Xodó de Minas, Américo Martins e Linconl Campos, visitaram a Podium Alimentos e puderam conhecer as instalações da parte administrativa e também o setor fabril (áreas de produção, laboratórios e pesquisa e desenvolvimento). Na ocasião, foram recepcionados pela diretoria e colaboradores do setor de pesquisa e desenvolvimento. Cliente da Podium desde 2014, a Xodó de Minas é uma empresa tradicionalmente mineira que atua no mercado há mais de 10 anos com pão de queijo e biscoitos de queijo a base de amido de mandioca.



Podium lança novo Catálogo Digital



Atenta às novas demandas do mercado, a Podium Alimentos acaba de lançar um novo catálogo digital, completo e com layout moderno. Através dele, é possível ter acesso à descrição de todos os produtos, desde amidos especiais e pré-misturas, até outros produtos inovadores que são desenvolvidos pela Podium Alimentos. O catálogo é utilizado principalmente em feiras e exposições e já pode ser solicitado pelos clientes através de aplicativos de mensagens.



CULINÁRIA

Cuscuz de Tapioca



INGREDIENTES:

500 g de tapioca granulada
1 litro e 300 ml de leite
2 xícaras de açúcar
1 coco médio ralado
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO:

Coloque a tapioca junto com o açúcar em uma travessa.
Ferva o leite e despeje por cima dessa mistura. Quando começar a formar uma pasta, coloque metade do coco ralado. Quando esfriar, espalhe o restante do coco ralado por cima e sirva com leite condensado.
(Enviada pela Podium Nordeste, como prato típico da Bahia)

A Família está crescendo



Bem-vinda Ana Laura

Alegria para o casal Vanuza Mendonça-Cleilson João dos Santos, com o nascimento da linda Ana Laura Mendonça dos Santos, no último dia 24 de setembro. Cleilson trabalha na Podium na função de auxiliar de produção.

Bem-vindo Samuel

O lar de Mariane Cheli de Oliveira e Paulo José Fonseca se iluminou com a chegada do Samuel Cheli Oliveira Fonseca. O garotão nasceu no dia 3 de novembro. Mariane é auxiliar administrativa da Podium



Bem-vinda Antonella

Antonella Ferro Costa veio ao mundo para alegrar o casal Elizabete-Marcelo Sanches. A bonequinha nasceu no dia 28 de agosto. O pai, Marcelo, trabalha no Departamento de Compras da Podium Alimentos.



NOVOS PRODUTOS



• Dadinho de
tapioca

• Biscoito de
polvilho a frio




Podium
ALIMENTOS

www.podiumalimentos.com.br

Rodovia PR 492 - Km 06 - CEP 87760-000
Fone (44) 3421-5000
Tamboara - Paraná



Podium
ALIMENTOS

www.podiumalimentos.com.br