

INFORMATIVO

# Podium

ALIMENTOS

Boletim Informativo  
| n° 08 |  
dezembro de 2021  
Versão Digital

A UM PASSO DA

## Certificação

# FSSC 22000



BEM VINDOS À

## Podium Nordeste

DIA DE  
PROTEÇÃO  
À FLORESTA

PODIUM INICIARÁ 2022  
TURBINADA COM  
QUATRO NOVOS PROJETOS

BOSQUE  
HOMENAGEIA  
IVO PIERIN

# Expediente

Edição 08 - dezembro 2021

## Diretoria

Ivo Pierin Jr.  
Paulo Sergio Pierin  
Maurício Gehlen

## Coordenador Editorial

Jorge Roberto Pereira da Silva

## Fotos

Amauri Martineli  
Marcelo Zavan (aéreas)

## Capa

BC Propaganda e Marketing  
Geraldo Rocha

## Diagramação

BC Propaganda e Marketing  
Geraldo Rocha

## Impressão

Versão Digital



# Podium

ALIMENTOS

www.podiumalimentos.com.br

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

**Filial:** Rodovia BR 101, Km 279  
Laje-BA  
CEP: 45490-000

# Índice

## EDITORIAL

Comprometimento,  
a chave do sucesso

03



A UM PASSO DA  
Certificação  
FSSC 22000

04 a 07

De volta às feiras

08

Inspiradas na Podium,  
ABAM e SIMP criam  
fundo de pesquisa para  
mandioca

09

Podium iniciará 2022  
turbinada com quatro  
novos projetos

10 e 11



BEM VINDOS À  
Podium Nordeste

12 a 17

## CADEIA PRODUTIVA DA MANDIOCA

Parceria da Embrapa  
com iniciativa privada  
gera bons frutos ao setor

18 e 19

Visita à Podium

20

Podium abre novas  
possibilidades  
oferecendo ensino a  
colaboradores

21 a 23

## CENTENÁRIO IVO PIERIN

CIPSA - capacidade  
empreendedora  
e visão social

24 e 25



Bosque homenageia  
Ivo Pierin

26 a 27

Dia de Proteção  
à Floresta

28



## RECURSOS HUMANOS

Após três anos,  
ex-estagiária  
passa  
a participar das  
reuniões de  
diretoria

29 e 30

“Aqui vivi meu sonho”,  
escreve colaborador em  
carta de despedida

31



Podium Social

promove curso que  
viabiliza geração de renda

32



Farofa  
Natalina

33



Dia das Crianças

34

A família está crescendo

35

# Comprometimento, a chave do sucesso

**E**m maio deste ano iniciamos as comemorações alusivas ao centenário de Ivo Pierin, nascido em maio de 1922, um dos fundadores da Podium Alimentos. Se estivesse vivo, estaria com 99 anos e em maio do ano que vem completaria um século de vida.

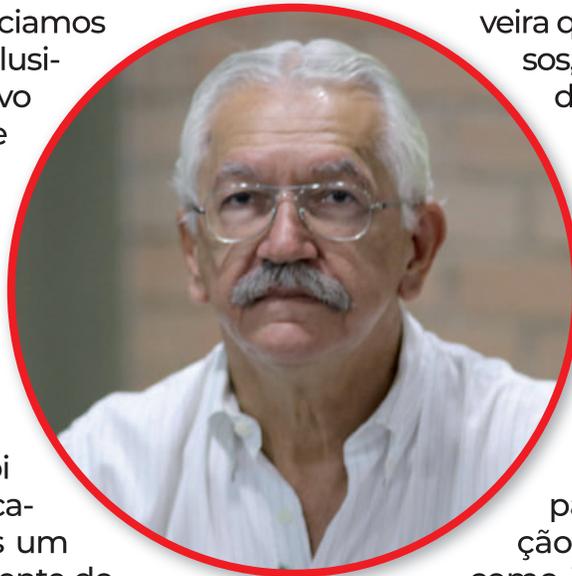
A última edição do Informativo Podium já trouxe um pouco de quem foi meu pai e nesta nova publicação outra matéria fala mais um pouco da vida e, principalmente do quão empreendedor ele era, como era seu vitorioso modelo de gestão e também como era desprendido de bens materiais e como valorizava seus colaboradores.

A matéria que relata a forma com que gostava de distinguir os bons colaboradores não poderia vir em melhor hora: coincide com o momento em que uma auditoria independente anuncia que vai recomendar uma das principais certificações internacionais para as indústrias de alimentos, a FSSC 22000, uma meta que vínhamos perseguindo há anos.

Estamos ainda inebriados com o anúncio feito pela empresa auditora e otimistas de que a certificação será emitida. E ao fazer um retrospecto de todo o processo que demorou seis longos e trabalhosos anos, não tem como desassociar a figura do nosso fundador e a muito provável conquista da certificação.

Meu pai valorizava muito seus funcionários e nos ensinava que devemos estimulá-los não a ser apenas um colaborador, mas ser parte integrante da empresa. Segundo ele, o sentimento de pertencimento é que faz a diferença no bom funcionário.

O trabalho em busca da certificação internacional de segurança alimentar mostrou um quadro absolutamente animador: a de que a nossa equipe está amplamente sintonizada com as metas, objetivos e propostas da empresa – o que impressionou a auditora Natalie Oli-



veira que fez a avaliação dos processos, da gestão e do envolvimento dos colaboradores.

Percebeu que é um envolvimento tão profundo que os colaboradores estão efetivamente comprometidos em garantir a segurança dos produtos Podium. Ou seja, a política de segurança não é algo que eles praticam, porque foi imposto e para cumprir com a obrigação, mas que eles absorveram como importante para a empresa da qual fazem parte.

Tanto é assim que, nestes seis anos em que perseguimos esta certificação, foram eles, os colaboradores, que conduziram todo o processo e, sobretudo, promoveram as alterações estruturais, apontaram e corrigiram falhas e, especialmente, mudaram comportamentos e assumiram compromissos.

A mudança de comportamento, a disposição e capacidade dos colaboradores de aceitar o novo, do que até então era desconhecido são, sem dúvida alguma, as razões do sucesso desta jornada e do crescimento da empresa. Aos colaboradores, nosso reconhecimento e nossa profunda gratidão.

E obviamente que esta vitória dedicamos ao nosso grande mentor e fonte de nossa inspiração, Ivo Pierin, que certamente, onde estiver, está vibrando por estarmos tão próximos da sonhada certificação. Posso imaginar ele dizendo o seguinte: “Parabéns, foi muito bom. Mas podemos ir adiante”.

Em respeito à sua memória e pelo compromisso que temos com clientes, fornecedores e colaboradores, não vamos parar. Inspirados por seus ensinamentos, vamos levar seu legado adiante, sempre com muita ética e respeito.

Foi assim que ele nos ensinou.

**Ivo Pierin Júnior**  
- Diretor -

A UM PASSO DA



# Certificação FSSC 22000

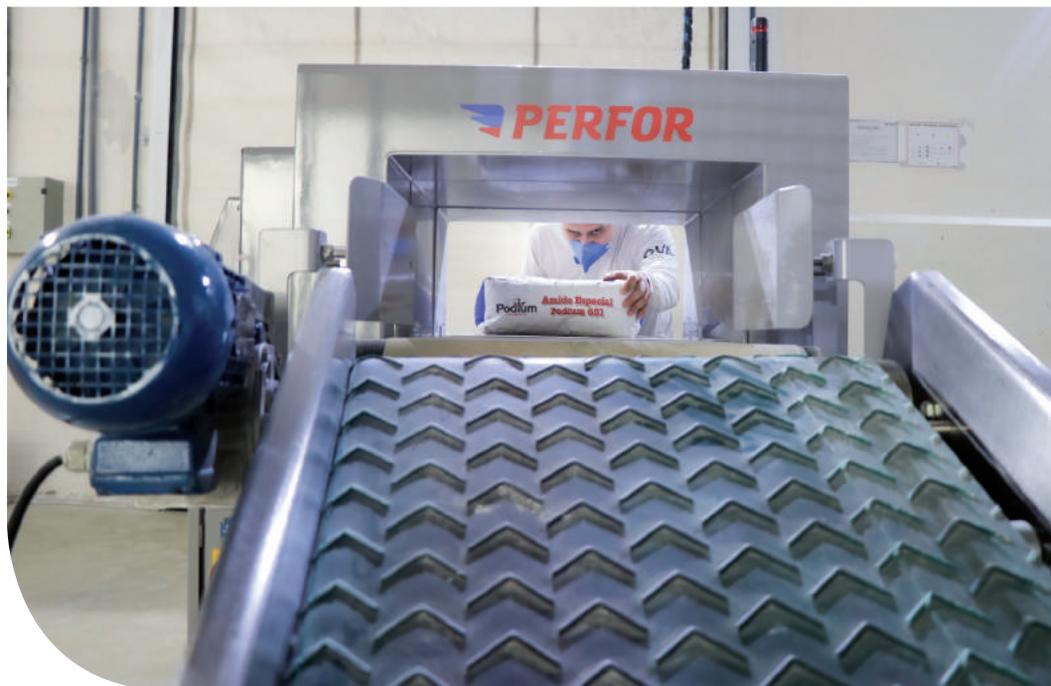
Depois de seis anos de treinamentos, execução de obras físicas e investimentos em equipamentos e tecnologias, a Podium Alimentos ficou a um passo de conquistar uma das principais certificações de segurança alimentar do mundo, a FSSC 22000, uma norma reconhecida internacionalmente voltada especificamente ao setor de fabricação de alimentos. Ela só é concedida após rigorosa auditoria nos processos de industrialização garantir que os produtos estarão livres de perigos físicos, químicos e biológicos, não oferecerão qualquer risco à saúde dos consumidores.

Esta auditoria foi realizada nos meses de setembro e outubro últimos pela NSF International, uma das empresas do setor mais respeitadas do Brasil. Após a segunda etapa, quando fez a verificação in loco e entrevistou funcionários de todos os setores, a auditora

Natalie Oliveira anunciou que vai recomendar à GFSI (sigla de Global Food Safety Initiative ou Iniciativa Global de Segurança de Alimentos) a concessão da certificação FSSC 22000. A recomendação é o último e mais importante passo para conquistar a certificação.

Este certificado, embora tenha seu foco na segurança dos alimentos, avalia também aspectos de gestão da empresa, compromisso com o meio ambiente, responsabilidade social e o comprometimento dos colaboradores com os processos de fabricação para assegurar que os produtos estão em conformidade com padrões específicos de segurança, qualidade, sustentabilidade e desempenho exigidos pela norma.

Para conquistar a certificação, mais que investimentos e determinação da direção da empresa, é preciso a efetiva participação dos colaboradores. Tanto isso é verdade que a ESA (Equipe de Segurança de Alimentos), que organizou a implantação das normas e agora cuidará para sua manutenção é multidisciplinar e



formada por colaboradores de vários setores. “A diretoria dá suporte, faz os investimentos, mas se não houver o comprometimento de toda a equipe não há certificação”, diz o diretor Maurício Gehlen.

**EMPRESA DIFERENCIADA** – A engenheira de alimentos Diany Fabian Romanholi, analista de qualidade da Podium e integrante da ESA, explica que ao longo dos últimos seis anos foram implantados, melhorados e adequados diversos processos. E para cada iniciativa foi gerado um documento comprobatório. Em setembro foi verificada a conformidade dos documentos com as normas, no mês seguinte, a auditoria analisou in loco se a papelada correspondia a realidade, vistoriou a fábrica e entrevistou colaboradores.

Natalie Oliveira constatou, segundo suas palavras, que na Podium as transformações foram além das exigências da certificação. “Ela (a empresa) faz coisas reais, que é o cuidado com as pessoas – a gente está falando muito desta mudança de cultura, de comportamento”.

“Eu senti que os colaboradores falam com muito amor de que eles trabalham aqui, eu vi o cuidado que a Podium tem com as pessoas, de ter psicólogo, assistente social, projetos sociais; eu vi um desenvolvimento de carreira, de ter uma escola (para os colaboradores), de como as pessoas chegam aqui e o quanto elas chegam longe, os projetos de

inclusão. Então eles, além de atenderem as exigências da certificação - que é um desafio padronizar todas estas mudanças de comportamento, porque se está criando coisas novas para as pessoas cumprirem -, o mais importante é que elas (as pessoas) cumprem porque gostam daqui, gostam do que elas fazem. E isto é sensacional”, atestou a profissional.

Para a auditora, a implantação das normas ultrapassou o processo industrial e foi incorporada pelos colaboradores. “Eles souberam explicar, com toda clareza e transparência, o trabalho que fazem para garantir que o produto é seguro. Tanto que falam muito que dariam para a própria família, que consomem estes produtos”.

**FAMÍLIA** – Também chamou a atenção o sentimento de pertencimento dos funcionários. “Cada um se sente parte da empresa. Todos se sentem pertencentes a empresa, que envolve tanto os funcionários que eles fariam qualquer coisa que fosse necessário para se chegar a esta certificação. É este o sentimento que tive durante as entrevistas”, revelou.

Este comprometimento deu a Oliveira segurança para recomendar a certificação.

Explicou que quando se fala em cultura de segurança de alimentos ou até em requisitos da norma, é comum a abordagem sobre sabotagem. No caso da Podium, explicou ela, “o fato de ter pessoas queridas, que têm orgulho de trabalhar na empresa te deixa mais segura, como auditora, que o produto será seguro, porque eles gostam daqui, eles fariam o que fariam na casa deles”.

A auditora se disse impressionada em constatar que a Podium se preocupa com a família dos colaboradores. Segundo ela, ao perceber que sua esposa e filhos também estão sendo bem cuidados, o funcionário “vai tratar esta empresa como a sua casa, como a sua família, com carinho”.

Na avaliação dela; este foi o segredo para a Podium atender todos os requisitos exigidos pela certificação FSSC 22000, pois os colaboradores vão “fazer coisas que pedirem para cumprir, tanto a certificação como requisito de cliente com carinho. Em nenhum momento alguém falou: ah, a certificação é um trabalho a mais; ah eu tenho que preencher alguma coisa ou meu trabalho está demais. Tanto que na fábrica tinha um menino mancando, com dor, mas esperando para ser auditado, porque ele queria ser auditado, queria estar neste momento. Daí você vê o comprometimento e a conscientização das pessoas e isto é mais forte do que qualquer comprometimento de papel – a gente está falando de comportamento”. O colaborador em questão havia removido uma unha en-

cravada e foi orientado por seu supervisor a ir para casa, mas insistiu em ficar até ser entrevistado pela auditora.

**SURRA DE AMOR** – Visivelmente emocionada e com a voz embargando em vários momentos após anunciar que vai recomendar a certificação à indústria, Natalie Oliveira falou das atividades da Podium Social, o braço de responsabilidade social da empresa. Destacou desde a adesão ao programa de doação de órgãos e sangue à preocupação com o meio ambiente e com a escolarização dos colaboradores. “Por isso que falei que levei uma surra de amor aqui”, desabafou.

“Estou saindo daqui extremamente emocionada, porque a gente vê empresas de verdade, com cuidados de verdade, pessoas com cuidado com os colaboradores, mas o trabalho social que eu vi aqui, tanto das pessoas, como do plantar árvores, o projeto de doação de sangue, eu nunca vi em lugar nenhum. Todo mundo fala e todo mundo está envolvido nisso. (...) Faz parte da cultura das pessoas, os funcionários trazem campanha para fazerem, eles compram isso (a ideia) e estão repetindo isso”, acrescentou. “Quando você escuta o depoimento de um ou outro funcionário se vê que alguma coisa ele está fazendo com esse objetivo de responsabilidade social, que a gente tem que ter”.

Ao final, disse que a Podium Alimentos não é importante apenas aos diretores, funcionários e familiares, mas também para a comunidade onde ela está inserida. “Toda em-

presa tem a sua missão, sua visão e seus valores. Aqui a gente sente estes valores. E não é só uma questão de cuidado com o colaborador. As campanhas que a Podium faz para a família dos colaboradores, para a comunidade, eu nunca vi um negócio desses, e olha que ando em muitas empresas. Uma coisa tão real, tão verdadeira, você vê que as pessoas fazem de fato, que a gente vive de fato os valores da empresa”, finalizou ela.



# Uma conquista de todos

A busca pela certificação FSSC 22000 gerou um novo padrão de comportamento dentro da Podium Alimentos. Não há melhorias no processo se não houver o comprometimento dos colaboradores. “Poderíamos investir três vezes mais do que investimos e não ter o sucesso que estamos tendo até agora se os nossos colaboradores também não estivessem empenhados nesta conquista”, sublinha o diretor Maurício Gehlen, por isso, diz ele, “a certificação será uma conquista de todos”.

A empresa aplicou mais de R\$ 12 milhões, entre treinamentos, construção de novos espaços, adequação de outros, aquisição de equipamentos e investimento em tecnologia. “Mas se os 170 funcionários não participassem efetivamente do processo, não teríamos chegados ao resultado que chegamos”.

Satisfeitos com os resultados alcançados até aqui e otimista de que a indústria será certificada, Gehlen não esconde também o orgulho de estar contribuindo para toda a melhoria dos processos em toda a cadeia produtiva e de que o novo selo abrirá permitirá buscar novos mercados no mundo todo.

Quando fala em melhoria da cadeia produtiva, Gehlen refere-se ao fato de que a Podium hoje só compra matéria-prima, insumos e equipamentos de empresas que também atendam as normas da FSSC 22000. “Todos melhoram seu processo”, explica ele.



**CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL** – De acordo com a analista de qualidade da empresa, a engenheira de alimentos Dieny Fabian Romanholi, a certificação FSSC 22000 reúne a maioria de outras normas como as de qualidade, gestão, contra o trabalho infantil e o respeito ao meio ambiente. “Quando se chega a esta certificação, todas as demais são dispensadas porque o cliente sabe que a FSSC 22000 engloba todas as demais. Por isso que é uma certificação reconhecida internacionalmente”.

Romanholi fez curso de atualização da norma, na NSF International em São Paulo, para poder colaborar com seus colegas da ESA na implantação da FSSC22000. Além dos próprios colaboradores capacitados, foram muitas horas de cursos para dominar a norma, a implantação contou também com a consultoria de profissionais especializados. “Um ano atrás, quando já estávamos bastante adiantados foi feito um diagnóstico, que nos permitiu adequar os pontos que estavam fora das conformidades”, conta.

Na auditoria ficou claro que os pontos pendentes foram solucionados. “Vou recomendar, com louvor, a certificação da Podium”, sentenciou a auditoria Natalie Oliveira.

# De volta às feiras



Com o abrandamento da pandemia da Covid-19 em todo o país e a volta dos eventos com grandes públicos sendo autorizados em vários estados, a Podium Alimentos já confirmou sua participação em duas grandes feiras de negócios: a FIPAN (Feira Internacional da Panificação, Confeitaria e Food Business) e a Mercoagro (Feira de Internacional de Negócios, Processamento e Industrialização de Carnes).

Uma das estratégias da empresa para a conquista de novos mercados nacionais e internacionais são as grandes feiras, onde apresenta produtos, conhece novas tecnologias e identifica oportunidades de negócios e, eventualmente, lança novos amidos modificados.

A FIPAN será realizada de 19 a 22 julho no pavilhão Expo Center Norte, em São Paulo. Ela é a principal feira de negócios da indústria de panificação e confeitaria da América latina e de estabelecimentos que atuam no food service de um modo geral, tais como restaurantes, pizzarias, lanchonetes, buffets, entre outros. Esta feira atrai visitantes de mais de 40 países anualmente e tem como expositores empresas da Itália, Holanda, Portugal, Alemanha, China, França e Espanha, o que demonstra a importância do evento no cenário internacional, além da forte representatividade do Brasil junto a empresas internacionais.

Por sua vez, a Mercoagro, maior feira do setor da América Latina, será realizada de 13 a 16 de setembro, no Parque de Exposições Tancredo Neves, em Chapecó (SP). No evento mais de 400 marcas estarão representadas e a estimativa é de um público superior a 22 mil visitantes. Os organizadores projetam realizar U\$200 milhões em negócios.

**Seja como expositores ou visitantes, estarão presentes na feira os seguintes países:**

Alemanha, Argentina, Áustria, Austrália, Bolívia, Chile, Colômbia, Espanha, Estados Unidos, Itália, Equador, Bélgica, Holanda, Paraguai, Uruguai, Rússia, Canadá, China, França e Islândia, entre outros.

# Inspiradas na Podium, ABAM e SIMP criam fundo de pesquisa para mandioca

Inspiradas numa iniciativa da Podium Alimentos, a Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca (ABAM) e o Sindicato das Indústrias de Mandioca do Paraná (SIMP) criaram o Fundo para o Desenvolvimento da Mandioca do Centro Sul do Brasil (FDM CS Brasil) que tem por objetivo principal financiar as pesquisas do setor.

O FDM segue o mesmo modelo do Fundeman, o Fundo de Desenvolvimento da Mandioca que a Podium criou em 2015 em parceria com o Centro Tecnológico de Mandioca (CETEM). Na época, outras empresas deveriam participar e contribuir como a Podium, mas só a empresa aderiu e é a única responsável pelos recursos arrecadados, que já financiaram diversas atividades de interesse do setor.

No Fundeman, a base de contribuição é 0,1% sobre o valor pago pela mandioca. A indústria paga a metade (0,05%) e o produtor a outra metade. Este modelo foi levado às duas entidades pelo agroindustrial Ivo Pierin Júnior, diretor da Podium Alimentos e presidente do CETEM.

A necessidade de o setor ter um fundo específico para financiar projetos de interesse do setor não é nova na cadeia produtiva da mandioca. Os institutos públicos têm cada vez menos recursos e produtores e industriais cada vez mais necessidades. Os institutos públicos estão mais focados na área agrícola, como variedades e sistemas de produção, mas as demandas do setor industrial ultrapassam estas barreiras.

O assunto foi discutido inúmeras vezes,



mas parecia faltar motivação. Foi a comprovação de que outras culturas, como soja, café, milho, cana-de-açúcar e citros estavam deslançando graças à pesquisa, aliada à necessidade de reduzir os custos da colheita que motivaram o setor.

Ainda em 2020 foi constituído um grupo de trabalho (GT), no âmbito da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Mandioca e Derivados,

para desenvolver uma colhedeira da raiz. O grupo reúne pesquisadores de várias instituições especialistas na área de mecanização agrícola. Quando o GT apresentou o plano de trabalho e o orçamento necessário para realizar os estudos e fazer o projeto, finalmente, as palavras de Pierin – que todos reconhecem que há anos vinha batendo na tecla - encontraram eco no setor e a ABAM e o SIMP decidiram pela criação do FDM.

Tanto o setor reconheceu o esforço e a dedicação do diretor da Podium para a causa, que omelegeram como o primeiro presidente do FDM, que terá personalidade jurídica própria, e deram a ele a presidência. “Começa uma nova história para o setor”, diz Pierin, que, como seus pares, defende prioridade de investimento a busca de uma colhedeira para o setor.

A colheita hoje representa 32% dos custos de produção segundo estimativa de especialistas do setor, que por ser semimecanizado e ainda exige muita mão-de-obra, cada vez mais escassa. A expectativa é que com a mecanização da colheita, o custo de produção caia para algo em torno de 20%.



# Podium iniciará 2022 turbinada com quatro novos projetos

A Podium Alimentos vai começar o ano de 2022 turbinada em pelo menos mais quatro projetos: a nova expedição, a produção de um novo amido, um novo biodigestor e ainda uma fábrica de um novo produto para alimentação humana, com o aproveitamento de um subproduto da fecularia. Os projetos começaram no primeiro semestre deste ano e estão exigindo investimento de R\$ 7,5 milhões.

Nestas novas iniciativas foram envolvidas 18 empresas (engenharia, construção civil, sistemas de hidráulica, elétrica, mecânica, montagem de equipamento etc). Cerca de 100 pessoas destas empresas terceirizadas, distribuídas em várias fases do processo, vão passar pelos projetos até a conclusão dos projetos. Além disso, a Podium já está treinando pessoal para operar os novos setores. “Os novos investimentos vão gerar cerca de 30 novos postos de trabalho”, estima o gerente industrial da fecularia, Marcos Borges, que está na linha de frente desta ampliação. Atualmente a empresa tem 170 funcionários.

Das obras em andamento a que está mais adiantada é a estrutura da Expedição 3, onde serão embarcadas as cargas saca a saca ou as “paletizadas” (já acomodadas no pallet e envolto do Filme Stretch ou plástico Stretch). O galpão está pronto e o piso em fase de acabamento. Deve entrar em funcionamento em meados de dezembro.

**JANEIRO** – O galpão de 1.200 m<sup>2</sup>, que vai abrigar a fábrica de um novo produto para alimentação humana, também está concluído e toda a parte mecânica dos equipamentos montados. Resta a conclusão dos sistemas hidráulico e elétrico e o acabamento da obra física, como pintura, forro, reboque externo e calçada. Esta unidade deve entrar em funcionamento em meados de janeiro.

A unidade que vai produzir um novo amido modificado, para molhos e lácteos, está no mesmo ritmo da fábrica do novo produto e sua conclusão deve acontecer até o final do ano. Mas para não coincidir a entrada em operação no mesmo período da fábrica, deve começar sua produção na primeira semana de fevereiro.

Já as obras de construção do novo biodigestor foram impactadas pelas chuvas que caíram na região desde o início da primavera. E deve ficar pronta em janeiro. Segundo Borges, a fase atual é de terraplenagem da lagoa acidogênica. “O projeto prevê a montagem de um fluxo novo do ETE (Estação de Trata-



mento de Efluentes), composto por uma lagoa acidogênica e um biodigestor com algumas particularidades e diferente em relação ao modelo atual. O novo tem agitação hidráulica, distribuição do material de forma diferente, recirculação automatizada e impermeabilização de fundo com geomembranas. Nossa expectativa é que gere uma produtividade de biogás um pouco maior e ainda ofereça mais segurança para o processo”, diz o gerente industrial.

O biogás é hoje importante insumo para a empresa, que reduziu em quase 90% a queima de lenha para suas caldeiras. “É o combustível necessário para o processo. Criamos equipamentos e linhas que dependem especificamente do biogás. Então tem que fazer esta melhoria para que se possa ter mais segurança nesse processo. E na hora de dar início, será feito a migração do material (fluido) do nosso efluente de forma gradativa até dar início ao fluxo novo. E mais à frente vamos desabilitar o fluxo atual”, diz ele.

Com estes investimentos, a Podium dá sequência à política de permanente inovação e modernização em seu processo de produção, ampliação da planta industrial, incorporação de novas tecnologias e pesquisa e desenvolvimento de novos produtos. “A Podium está buscando novos mercados e desenvolvimento de novos produtos e isto exige investimentos na planta industrial. É exatamente o que está sendo feito neste momento”, enfatiza Marcos Borges.





# BEM VINDOS À Podium Nordeste



Quem trafega pela rodovia BR-101, entre as cidades de Santo Antônio de Jesus e Laje, no chuvoso Recôncavo Baiano, percebe, no km 279, a presença da Podium Alimentos. O que chama a atenção é o meio fio no acostamento pintado de branco: tudo limpo, sem um pé de mato, contrastando com o que se vê ao longo daquele trecho da rodovia.

**A** nova indústria, que ganhou o nome comercial de Podium Nordeste, é uma das muitas transformações a que está passando desde que foi adquirida por quem está expandindo seus negócios para aquela região e, aproveitando a configuração da planta industrial, para produzir novos tipos de amidos, agora também co-

mercializados no sudeste e sul do país.

As negociações começaram no final de 2019 e foram concluídas no começo de 2020.

Outra particularidade é que a indústria, conta perto de 10 mil m<sup>2</sup> de construção e suas largas vias para trânsito de caminhão e estacionamento, ocupa uns três hectares da Fazenda Novo Horizonte.



**A INDÚSTRIA** tem capacidade de moer até 200 toneladas de mandioca por dia.

**Dênison Rocha de Carvalho**  
Gerente Industrial

Dênison Rocha de Carvalho, lembra que dificilmente a indústria operava com sua capacidade total e raramente comprava mandioca de terceiros. Desta forma, considerando apenas a produção própria, que caiu em razão da podridão causada pelo excesso de chuvas, a empresa vinha processando cerca de 1.300 toneladas por mês. “Desde que a Podium iniciou suas atividades este quadro começou a mudar e, com a compra de raiz de terceiros. Estamos gradativamente aumentando o processamento da indústria”, diz ele.

**A** Podium Nordeste produz a fécula nativa e amidos modificados para produção de molhos em geral, requeijão cremoso, ketchup, maionese à quente, iogurtes etc.

Após fechar o negócio, a equipe da Podium Alimentos buscou identificar, entre os ex-funcionários, colaboradores com potencial para trabalhar do “jeito Podium de ser” e ofereceu a eles a oportunidade de ingressar naquela que viria a ser denominada “Podium Nordeste”.

A Podium roda hoje com 27 funcionários, sendo 22 na fábrica e 5 na administração, resultado do aumento de eficiência empreendida.

Responsável pelo Departamento Comercial, Gisele Martins cita que as vendas para o varejo se concentravam na Bahia e, atualmente, na carteira de clientes da Podium Nordeste aparecem empresas do sul e sudeste, interessadas principalmente nos produtos. “Este ano vamos crescer mais uns 25% a 30% nossa carteira. E para o ano que vem a meta é crescer 80%”, aponta ela.

A expectativa positiva é embasada em vários fatores, dentre os quais o desenvolvimento de novos produtos. Dênison Carvalho lembra, por exemplo, que o amido PN 6040 “é o primeiro filho da Podium Nordeste” e foi desenvolvido para aplicação no requeijão cremoso.

Outros dois produtos estão em fase final de desenvolvimento: o amido para creme confeiteiro (PN 2107) e o para recheios com frutas, pudins e molhos congelados (PN 1804).

**CREDIBILIDADE** – Gisele Martins atribui o crescimento das vendas a fatores como a segurança do alimento, a credibilidade da marca e o relacionamento com os clientes. “Hoje há claramente uma preocupação com a qualidade. Além disso, quando um produto não tem um bom desempenho, ainda que a razão não seja o nosso produto, há uma preocupação em diagnosticar a causa e resolver.”

Quem também já sentiu essas mudanças é Camila de Jesus Andrade, responsável pelo abastecimento da matéria prima.



## Gestores Podium Nordeste

No início, a média de compras estava em 300 toneladas de raiz por mês. Em julho deste ano, no entanto, elas passaram de 800 toneladas e respondeu por 54% do que foi moído naquele período. “Os produtores estão percebendo que a Podium veio para ficar e que agora a prioridade não é mais a produção própria de matéria-prima e sim a compra de terceiros. Estão satisfeitos com os preços e o modelo de pagamento”, informa ela.

A compra de raiz é um dos maiores desafios da Podium Nordeste. Há uma cultura diferente na região. As roças no entorno da indústria são comercializadas “em pé”, como costumam dizer. O trabalho de colheita e transporte é por conta do comprador. São os donos de casas de farinha ou atravessadores que vivem deste expediente, ficam com parte do lucro que poderia ser do produtor.

Outra característica da Bahia é que os produtores são proprietários de pequenas áreas, cinco hectares, em média, e entregam sua produção em pequenos caminhões e até caminhonetes. “Uma vez quebrou o caminhãozinho do produtor do município de



**Gisele Martins**  
Departamento comercial

Maracás, ele ensacou tudo, colocou num ônibus dele (provavelmente para transporte de trabalhadores rurais) e trouxe a mandioca para a Podium”, recorda-se Camila.

Aos poucos, conta ela, os produtores estão vendo vantagens e entregar sua produção. Uma delas é que a indústria está remunerando melhor; outra é que ela não para de receber a produção (há semanas em que as casas de farinha não compram a raiz); e, finalmente, a empresa se esforça para evitar oscilações robustas de preços.

“O produtor não gosta destas oscilações”, acrescenta. Além de evitar esse movimento brusco de cotação, a Podium procura remunerar melhor o produtor.

Ela lembra que para manter a política de preços na Bahia, teve que trabalhar a conversão, explicando que não remunera pelo peso da raiz, mas sim pela renda de amido. “No começo o pessoal estranhou. Explicamos numa tabela as várias faixas de rendimento. O produtor vendo qual poderá ser a melhor remuneração, ele saberá também qual é o mínimo que vai receber”, conta a compradora.



**Camila de Jesus Andrade**  
Matéria prima



Sala de experimentos



Laboratório



Francisco Silva de Jesus  
Agricultor

“Podium é minha parceira”, diz fornecedor de matéria-prima

O agricultor Francisco Silva de Jesus Júnior ficou sem plantar mandioca durante uns 10 anos. Ele desistiu da cultura basicamente por duas razões: preços baixos e por, em algumas ocasiões, não tinha quem comprasse sua produção. Há dois anos, ele voltou a atividade impulsionado pela Cooperativa de Produtores Rurais de Presidente Tancredo Neves (Coopatan), a 50 km de Laje, mas ainda tinha dúvidas se continuaria plantando.

Quando a Podium Alimentos adquiriu a unidade industrial baiana, ele passou a entregar sua produção e pretende continuar. “Eu parei de produzir porque as vezes não tinha para quem vender. Toda a produção ia para alimentação do gado. Aí apareceu a Podium com a proposta de que veio para trabalhar junto com os produtores. Agora eu sei que se eu vier aqui e trazer um milhão de toneladas, ela recebe”, anima-se o produtor rural.

Júnior se empolgou novamente com a cultura da mandioca e, além de suas próprias terras também tem arrendado proprie-

dades para aumentar a área plantada. Conta que precisava de segurança para produzir, ou seja, certeza de que colocar sua produção no mercado. A relação dele com a Podium Nordeste vai além do apenas vender e comprar. “A Podium é minha parceira”, diz ele, que até julho deste ano já havia entregue mais de 500 toneladas da raiz. “Quero entregar cada vez mais”, sentencia ele, que, em média, a cada 15 dias ou menos leva sua produção para a fecularia. “Ou então quando a Camila me liga e diz que está precisando”, diz, referindo-se a Camila de Jesus Andrade, a compradora.

Além de garantir escoamento da produção e estar satisfeito com a remuneração que a atividade está lhe dando Francisco Júnior ainda está gerando empregos: “tem umas 8 a 10 pessoas que me ajudam na colheita”.

Todo este cenário faz dele um defensor ardoroso da empresa: “se eu hoje falar mal desta empresa é como eu falar mal de mim e da minha mãe. Aqui sou bem recebido. Não tem o que falar”, arremata ele.

# Na unidade Nordeste, desafio é garantir matéria-prima de terceiros



**Maneol dos Santos Oliveira**  
Engenheiro Agrônomo



Ao ingressar na antiga empresa, em 2015, o agrônomo Manoel dos Santos Oliveira Filho, assumiu uma das coordenadorias da área agrícola. Na época era um gerente agrícola e cinco coordenadorias.

Atualmente, o foco do agrônomo é fomentar o plantio de mandioca na região. Assim como acontece na matriz, a proposta é ter matéria-prima apenas de terceiros.

O plantio de mandioca no Nordeste e as variedades utilizadas na região diferem do modelo do Centro Sul do Brasil. “Meu foco é garantir mandioca para a indústria, não deixar faltar matéria-prima”, diz o agrônomo. Por isso, diariamente são realizados, em áreas diferentes, serviços de preparo, plantio, tratos culturais e colheita, ou seja, ao mesmo tempo em que a uma equipe trabalhando na colheita, em outra área próxima está havendo plantio, para não faltar matéria-prima. “Faço um cronograma de entrega”, diz Oliveira.

Nas fazendas próprias estão instalados um amplo sistema de irrigação, com hidran-

tes espalhados por toda a área agricultável.

A mandioca é colhida na região entre 10 a 12 meses e a produtividade média é de 17 toneladas por hectare. “Mas dá para aumentar”, sublinha o gerente. Nas propriedades da Podium são plantadas as variedades já desenvolvidas pela Embrapa para a região. Elas são conhecidas como BRS Poti branca, BRS Novo horizonte (nomeada em homenagem a fazenda da empresa) e a BRS Kiriris.

Para breve estão previstas o lançamento de mais duas variedades, desenvolvidas pela Embrapa em parceria com a empresa: Longa Vida e Duradura. Assim como na matriz, no Nordeste também há um bom entrosamento da Podium com a empresa de pesquisa, com o desenvolvimento conjuntos de vários experimentos (leia matéria na página \_\_\_\_). As novas variedades apresentam como maior vantagem a possibilidade de ficar mais tempo no campo depois de colhida sem perder suas propriedades. “Elas podem ficar até 12 dias no campo”, informa Oliveira.

Quando a Podium Alimentos se chegou na região demonstrou que o negócio da Podium é produzir fécula e amido modificado. A empresa não tem interesse na parte agrícola.

**DESAFIO** - O grande desafio da gerência agrícola, no entanto, não é administrar as fazendas e as entregas de matéria-prima para a indústria. Mas modular o perfil e estimular os produtores de mandioca a aumentar a área plantada, tecnificar e profissionalizar o setor. “O que temos são pequenos produtores que ainda veem o setor com certa desconfiança”, revela o agrônomo.

O desestímulo é consequência das oscilações de preços, que até então eram definidos pelas casas de farinhas – chamadas no sul de farinheiras – no momento do recebimento da mandioca.

Outro empecilho é uma cultura local do produtor vender a lavoura “em pé”, ou seja, quem compra colhe. Isto reduz o custo, mas leva boa parte da lucratividade da lavoura.

“Às vezes, o produtor não tem condições econômicas para contratar mão-de-obra, outras vezes falta mão-de-obra e há ainda aqueles produtores que vendem a roça em pé por absoluto comodismo”, relata o agrônomo.

O desafio é quebrar este ciclo e mostrar ao produtor que ele pode aumentar sua renda ao plantar variedades recomendadas, fazer os tratos culturais adequados, melhorar as condições do solo e realizar a própria colheita.

Para isso, a Podium já designou o próprio Manoel Oliveira para dar assistência técnica aos interessados. “Estamos começando a nos reunir em núcleos de produtores, levando informações e propondo um novo modelo de plantio e de relacionamento com a indústria”, conta.

O agrônomo diz que, apesar das desconfianças, os produtores já começaram a sentir que a presença da indústria deu estabilidade aos preços e que a empresa veio para ficar. “É um começo”, aposta ele.



A intenção é ainda atrair os produtores para conhecer a empresa, inclusive suas lavouras, onde perceberão grandes áreas com o plantio de milho, já que a rotação de culturas é recomendada para não exaurir o solo e alguns experimentos com espaçamentos menores entre as mudas.

São estas experiências que a Podium quer levar para os produtores, fornecer manivas para o plantio (a difusão de material propagativo será gradual), ajudar no plantio com seus equipamentos, e investir no plantio direto, uma técnica preservacionista, além da assistência agrônômica.

Este apoio técnico-agronômico aos produtores já começa a dar resultados e eles já começam a se aproximar da empresa, pensar em aumentar plantio e fazer a própria colheita para garantir uma rentabilidade melhor. “Estamos rompendo uma cultura e permitindo que os produtores tenham lucros maiores”, comemora Manoel Oliveira.



# Parceria da Embrapa com iniciativa privada gera bons frutos ao setor



**A**ntes de ser adquirida pela Podium Alimentos, a Bahiamidos tinha algo em comum com a que seria sua matriz: a parceria com a Embrapa, que agora está se fortalecendo. É muito comum encontrar nas estradas de acesso ou mesmo nas propriedades da empresa no Nordeste camionetes da Embrapa Mandioca e Fruticultura carregadas com ramas de mandioca. O destino das manivas é um dos laboratórios da empresa de pesquisa ou um dos seus campos experimentais junto com a Universidade Federal do Recôncavo Baiano (UFRB).

Para facilitar esta parceria, que começou há vários anos no Paraná, a filial da Bahia está próxima à instituição de pesquisa: Laje, sede da filial nordestina, está a 85 quilômetros de Cruz das Almas, onde fica a Embrapa Mandioca. O percurso é feito em pouco mais de uma hora.

Dirigentes da Embrapa têm afirmado com insistência que os recursos públicos para a pesquisa estão sendo cada vez mais escassos. O pesquisador Alberto Duarte Vilarinhos, chefe da Embrapa Mandioca e Fruticultura, explica que há uma tendência de as unidades estatais aplicarem os recursos públicos e se dedicar mais a questões holísticas. Para as demandas específicas do setor, a propensão é que as unidades preparem e forneçam o pesquisador qualificado, mas os custos da atividade serão bancados pela iniciativa privada.



**Carlos Estevão - Embrapa**

O supervisor do Núcleo de Ações Estratégicas (NAE) e de chefe substituto da Embrapa Mandioca, Carlos Estevão Leite Cardoso, aposta na parceria com a iniciativa privada, pois o trabalho conjunto contribui para “uma maior convergência entre as demandas de tecnologia do setor e as entregas que a Embrapa faz”.

Realça ainda outras duas vantagens da parceria Embrapa-iniciativa privada. Uma delas é a celeridade das entregas, porque há um aporte de recursos por parte das empresas, seja de recursos materiais, financeiro e infraestrutura, o que também contribui para aumentar a celeridade nas ações de avaliação de validação das tecnologias. “Este é um ponto importante”, aponta.

A outra é que a parceria “favorece o processo de cocriação de soluções inovadoras, aumentando por consequente a velocidade da adoção da inovação, resolvendo efetivamente da forma mais rápida os problemas e as dores do setor”.

Leite Cardoso cita, ainda, que a parceria é importante também para promover a imagem institucional da Embrapa e das empresas que apoiam projetos de pesquisa. “Aos olhos dos fornecedores e até mesmo dos concorrentes a empresa que participa destas parcerias passam a ser vistas como uma empresa que está colaborando para o desenvolvimento local”.

**PARCERIA PODIUM** - O supervisor do NAE é testemunha de que pelo menos desde 2002, a Podium tem sido parceria das instituições que atuam no setor. Naquele ano, Estevão atuava nas pesquisas e levantamentos para formação de preços no setor no CEPEA, o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada da Escola Superior de Agronomia Luiz de Queiroz (Esalq) da Universidade de São Paulo (USP).

Naquela época, “essa parceria já existia, mas é evidente que estas ações de parceria entre a Podium e a Embrapa se intensificaram nos últimos 15 anos em função da instalação do campus avançado do Centro Sul, com a alocação de colegas muito próximos da Podium lá do Paraná – isto facilitou bastante este diálogo”.

A parceria com a Podium e outras empresas e instituições como a ABAM (Associação Brasileira de Produtores de Amido de Mandioca) e SIMP (Sindicato das Indústrias de Mandioca do Paraná), universidades, e institutos de pesquisa e extensão, como o IAPAR e Emater (hoje reunidos no Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná – IDR-PR), já deram vários frutos segundo aponta o chefe-adjunto da Embrapa mandioca e Fruticultura.

Entre os ganhos mais recentes para o setor destacam-se a geração, validação e lançamento de novas variedades, por exemplo, a BR CS 01, a BRS 420, com maior teor de amido e maior produtividade por área; a introdução do sistema plantio direto, uma forma conservacionista de cultivar a mandioca; e, num passado não tão recente há a questão fitossanitária, que vem melhorando.

Estas parcerias também consolidaram “uma rede de pesquisa com várias instituições públicas, universidades, como a Unioeste, os institutos federais, o IAPAR, a Emater e a própria iniciativa privada. Quer dizer, hoje nós temos o reconhecimento das organizações do setor, como da ABAM e do SIMP e isto é um fruto importante desta parceria”, aponta Estevão.

**FUTURO** – Na avaliação de Estevão, a parceria da empresa com o setor privado ainda tem um longo caminho a percorrer. “Na busca de novas variedades, a fronteira ainda não foi atingida, quer dizer, há ainda espaço para se crescer em termos de produtividade de

raiz e de amido, ou seja, em termos de renda. Agora, evidentemente que isto vai ser com muito mais rapidez por conta de novas ferramentas em apoio ao programa de melhoramento genético – isto dá uma certa agilidade aos resultados e esse é um ponto que a gente vai seguir no futuro”, diz ele.

Também continua no radar “intensificar as ações voltadas para implementação de sistemas de produção cada vez mais sustentáveis. Essa é uma demanda que veio para ficar e todos os movimentos que estão acontecendo ao redor do mundo apontam para essa direção”, acrescenta.

“É claro que também, olhando para o futuro, se pensa em variedades e a gente tem que estar sempre preocupado com o melhor desempenho nas condições adversas que estão se desenhando tanto causados por fatores bióticos como abióticos – estou falando da preocupação com as novas pragas, com pragas que até então não eram tão importantes do ponto de vista econômico, mas que começa a preocupar e com os aspectos ligados às mudanças climáticas, sobretudo ao déficit hídrico. Isto também é um aspecto que o futuro e a gente tem que se preocupar”, complementa.

Estevão finaliza destacando ainda a importância de ampliar a divulgação das variedades. “As empresas particulares, e a gente sabe que a Podium faz isso, é um importante elo catalisador desse processo de fazer com que os materiais sejam adotados com maior rapidez pelos fornecedores de matéria-prima das empresas, na medida em que ela sinaliza para o mercado que esses materiais novos lançados pela Embrapa são mais adequados do ponto de vista dos atributos de mercado que ela traz”.





# Visita à Podium

Interessados em adquirir produtos da Podium Alimentos para exportá-los ao Paraguai, estiveram em visita à empresa os empresários Maksoel Niz e Filipe Silva, da Splendida, de Foz do Iguaçu.

Foram recepcionados pelos irmãos Ivo e Paulo Pierin, diretores da empresa, Guilherme Pierin, Marcos André Garrido Campos e Ariadne Mendonça Rosa Neves.

A visita aconteceu no último dia 12 de agosto.



## Podium abre novas possibilidades oferecendo ensino a colaboradores

Com o objetivo de proporcionar aos colaboradores a oportunidade de concluir seus estudos, a Podium Alimentos começou em 2019, em parceria com o Sesi (Serviço Social da Indústria), um projeto em que as aulas foram ministradas na própria empresa. Além dos colaboradores, a oportunidade foi aberta também à comunidade de Tamboara, onde localiza-se a empresa.

As aulas, foram ministradas in company por professores do Sesi. Em julho último, 21 pessoas receberam seus diplomas do Ensino Médio, abrindo oportunidade para ingressarem no ensino superior ou realizar um curso técnico pós-médio. Alguns já haviam recebido o diploma do Ensino Fundamental neste mesmo projeto da empresa, e tiveram a oportunidade de avançar em seus estudos.

Durante o ato de entrega dos diplomas, carregados de emoção e alegria, Maurício Gehlen, diretor da Podium, cumprimentou

os colaboradores pela conquista. “O sucesso desta conquista é de vocês. A empresa deu a oportunidade, só foi a ponte. Vocês abraçaram a oportunidade. Então, todo o mérito desta conquista é de vocês”. Disse que os familiares estavam orgulhosos dos formandos “que se dedicaram, se empenharam em busca dos seus sonhos. O aprendizado é uma conquista que vocês vão levar para o resto da vida”. Citou ainda que durante o curso veio a pandemia, “mas vocês não deixaram a peteca cair e seguiram em frente”.

O diretor apontou o empenho de cada um, que no passado, por razões alheias às suas vontades, tiveram que desistir dos estudos, mas jamais abandonaram o sonho e agora, mesmo com mais idade, não hesitaram em voltar aos bancos escolares. “Muitos não tiveram oportunidade antes. Mas agora a Podium deu a oportunidade e vocês seguiram em frente. Nossa empresa vai continuar a apoiá-los sempre” disse Gehlen.

## AUTO ESTIMA

A ideia de dar a oportunidade aos colaboradores surgiu depois que a área de responsabilidade social da empresa fez um levantamento e descobriu que havia colaborador que ainda não tinha terminado o Ensino Fundamental e que alguns gostariam de retornar às salas de aula. “A baixa escolaridade inviabiliza o crescimento profissional e, elevar o nível de escolaridade, é também uma forma de melhorar a autoestima de cada um”, conta a assistente social Flávia Oliveira.

O assunto foi levado à diretoria, que de

imediatamente deu total apoio. “A diretoria foi bastante receptiva à ideia e ‘comprou a briga’ comigo. Foram dadas todas as condições. Inclusive as aulas aconteceriam nas tardes de segunda-feira, durante o expediente. Quem estava estudando era dispensado de suas funções para assistir a aula”, conta Flávia. Foi autorizado que o curso de Educação de Jovens e Adultos (EJA) fosse compartilhado com a comunidade. “Era a forma de permitir que a esposa ou esposo do colaborador ou algum parente dele também continuasse os estudos. E assim foi feito”, revela.



No dia da entrega dos diplomas, a assistente social, em mensagem aos formandos disse que “o sucesso é daqueles que batalham e, com toda a certeza, vocês são merecedores desse sucesso”. Apontou, ainda que “pessoas grandes são aquelas que lutam por ideais. E hoje, nesta formatura, vocês provam ser dessas pessoas. A conquista vai impulsionar outras buscas e abrir novos horizontes sempre apontando para um futuro muito luminoso”. E foi categórica: “Por acreditar que esse dia chegaria, vocês se esforçaram e buscaram a cada dia o seu sonho. Merecidamente venceram e hoje os aplausos são todos para vocês”.



**Elenice Pereira Brito**

Elenice Pereira Brito foi uma das que aproveitou a oportunidade. Na infância estudou até a 6ª série do ensino fundamental e para chegar até aí andava sete quilômetros até a escola. “Eu ia com minha irmã, cortando o caminho pelos sítios”, recorda-se ela. Mas deixou os bancos escolares para ir trabalhar na roça e ajudar a família.

Ela aprovou a iniciativa da empresa onde trabalha há oito anos e, com os filhos já casados e mais tempo, se dedicou aos estudos. Nas segundas-feiras na própria empresa e durante a semana em casa. “Foi muito bonito o que a empresa fez por nós. Muito legal mesmo. Não é qualquer empresa que faz isso pelos funcionários”, diz ela. “Terminar os estudos era um dos meus sonhos”, acrescenta.

Outro sonho, também já realizado, era trabalhar na Podium. “Trabalhei um tempo em Paranavaí e toda vez que o ônibus passava em frente à Podium eu dizia: um dia eu vou trabalhar aí”.

Mas os demais sonhos dependiam basicamente de concluir o Ensino Médio. Embora não descarte fazer um curso de técnico de enfermagem, o que deseja mesmo é crescer dentro da empresa. Colegas de trabalho e pessoal de gerência a estimularam estudar para progredir profissionalmente. Atualmente, está na função de Serviços Gerais, fazendo manutenção e limpeza no refeitório, mas agora, com o ensino médio, sonha com cargos acima,



**Ronivan Francisco da Silva**

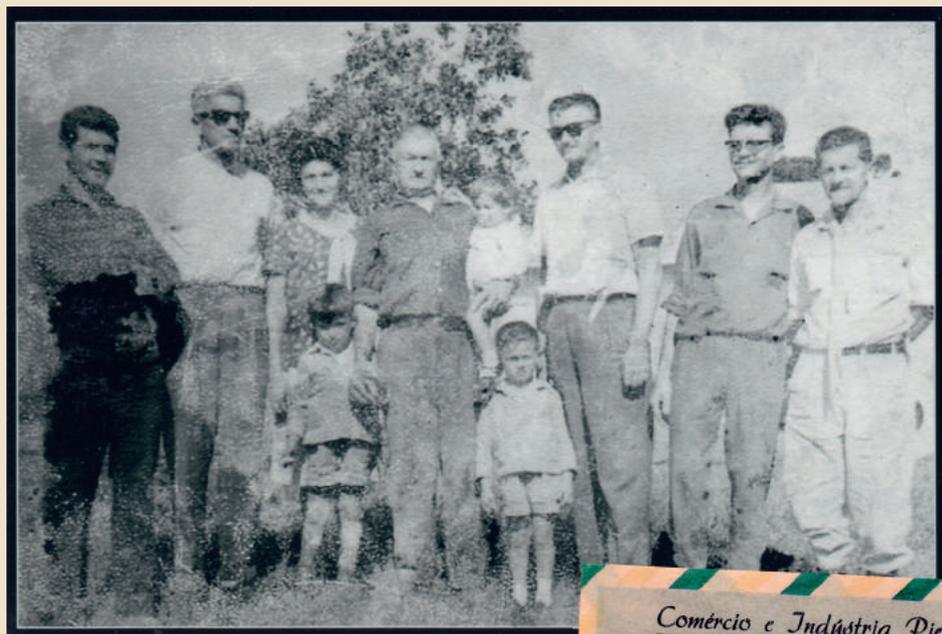
“É sempre bom a gente aprender mais. Se queremos ser encarregados, por exemplo, temos que estudar. A empresa me deu a oportunidade de estudar e sempre valorizou a gente. E eu procuro fazer o melhor possível, dar o meu melhor. Aqui me sinto em casa e estou à espera de novas oportunidades, me preparei para isso”, diz ela.

Ronivan Francisco da Silva foi outro que agarrou a oportunidade dada pela empresa. Casado e pai de um filho, ele sonha com um futuro melhor. “No ano que vem vou fazer um curso. Ainda estou em dúvida entre eletricitista e mecânica”, anuncia ele, que estudou para fazer carreira onde trabalha. “Quero crescer na empresa, usar meus conhecimentos na própria Podium”.

Também residente em Tamboara, Ronivan estudou até a 7ª série do ensino fundamental. E não esperava que a empresa ia um dia lhe proporcionar terminar os estudos. “Isto mostra que a Podium é uma empresa diferenciada. Não é normal uma empresa oferecer estudo para os funcionários e ainda na hora de expediente”, atesta ele.

Ronivan já foi promovido dentro da empresa. Entrou como forneiro e hoje é operador de máquina. Com o ensino médio concluído e com os cursos que pretende fazer sua meta é crescer dentro da empresa. “É uma empresa que dá chance para a agente. E eu vou agarrar todas as oportunidades”, testemunha o colaborador.

# CIPSA - capacidade empreendedora e **visão social**

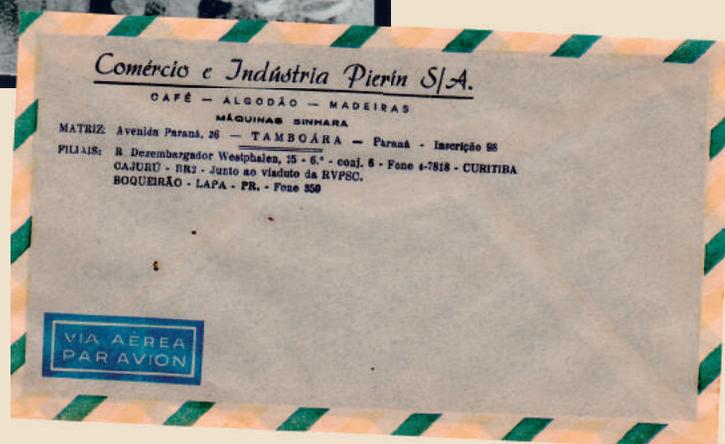


**Sr. Ivo Pierin,  
os irmãos  
Francisco  
(Lalá), Leone e  
familiares - 1.962**

O empreendedor Ivo Pierin, cujo centenário de nascimento será comemorado em maio de 2022, tem muitas histórias de empreendedorismo, iniciativas arrojadas, da forma como valorizava e dava oportunidades a seus colaboradores e de como era um “capitalista socialista”, como se considerava. Entre os muitos episódios, um dos que mais chamam a atenção é a constituição de uma empresa no regime sociedade anônima, com 15 sócios, que reuniu, além do próprio Pierin, alguns de seus irmãos, e colaboradores, que o empreendedor quis prestigiar pela dedicação e lealdade. Era a sua visão social.

Os filhos Paulo Sérgio (primogênito) e Ivo Júnior (caçula), embora muito jovens à época, contam que a constituição da Comércio & Indústria Pierin S/A, a CIPSA, resume a coragem de Ivo para novos negócios, seu destemor para crescer, um modelo de gestão muito particular e o seu desapego a bens materiais, além de sua capacidade de vencer desafios. Mas também de que era um homem que não levava desaforo para casa.

A empresa teve como semente a cafeicul-



tura a partir de 1953. A geada arrasadora de 1955 obrigou a reforma do parque cafeeiro. A partir de 1958 começaram as colheitas. E a de 1959 foi a maior.

Quando foi fazer a venda da primeira colheita, conta o filho Paulo Sérgio, o pai descobriu que a maioria das máquinas de beneficiamento não tirava de forma correta a renda do café, com o que não concordou.

Em suas memórias, Ivo contou que o amigo e futuro parceiro de negócios de café, Antonio Fontana, lhe havia sugerido que ele tivesse sua própria máquina beneficiadora. A sugestão se somou ao descontentamento quando da venda do café e em 1º de junho de 1959 iniciou a firma Ivo Pierin para benefício,

compra e venda do café. Foi essa primeira cafeeira, que estimulou o empreendedor a começar um de seus mais arrojados projetos: a CIPSA, onde abriu parte de seu patrimônio, já que parte das cotas foram distribuídas a colaboradores.

De acordo com sua biografia, Pierin ficou com 40%, o restante dividiu entre os irmãos, que fizeram uma pequena integralização, e outra parte deu para funcionários de confiança, que se destacavam nas empresas. “De que adianta a gente ter dinheiro se não pode ajudar os outros”, costumava dizer Ivo, que argumentava no seu modelo de gestão que o trabalho dos funcionários tem mais valor que o capital financeiro da empresa.

A CIPSA foi composta, além da cafeeira, por uma algodoeira, um escritório para ser a matriz, um depósito de madeira e materiais de construção em Curitiba, duas serrarias, uma em Cintra Pimentel e outra na sua cidade natal, Lapa.

A empresa estava indo bem. Ivo Pierin e seus sócios – irmãos e ex-funcionários não tinham do que reclamar. O algodão começa a ser comercializado diretamente com grandes tecelagens de São Paulo e Rio de Janeiro. “Eu era o motorista do pai quando ele ia para São Paulo”, recorda-se Paulo Sergio, o primogênito do empreendedor. “Nestas viagens eu aprendia muito”, complementa.

Pierin vivia entre Tamboara, Curitiba, Lapa e grandes centros onde tinha clientes. Os sócios cuidavam do dia-a-dia da empresa, mas não tomavam nenhuma decisão mais ousada sem antes consultar o líder maior.

Em 1964, no entanto, há uma ebulição política no país, que derrubou o presidente João Goulart. A crise política contamina a economia nacional, o café se desvaloriza, o mercado de algodão se retrai e há restrição de crédito para a agricultura.

Ele decide então dissolver a CIPSA. Faz um breve levantamento e constata que o valor dos bens de Curitiba e da Lapa é equivalente

ao percentual que os irmãos Francisco e Leone, junto com ele têm na sociedade anônima. Enquanto a serraria em Cintra Pimentel, as máquinas de beneficiamento de café e algodão em Tamboara, equivalem às cotas dos demais sócios. Sugere fazer a divisão da empresa desta forma.

Paulo Sérgio conta que o pai chegou a até apresentar um comprador para os seus ex-sócios e o valor que ele pagaria pelo patrimônio. Alguns acham que as empresas valem mais. “Então fiquem com elas e toquem em frente”, sugere. Mas sem a liderança de Ivo, optam pela venda.

Sem o estrategista no comando, alguns dos ex-sócios não se deram bem.

Todo este episódio, mostra como Ivo Pierin era arrojado e não se preocupava com bens materiais.

Ivo Pierin Júnior aponta que o episódio da CIPSA é um exemplo do “empreendedorismo e o socialismo” do pai. “O pai dava oportunidade para o colaborador crescer. Tra-

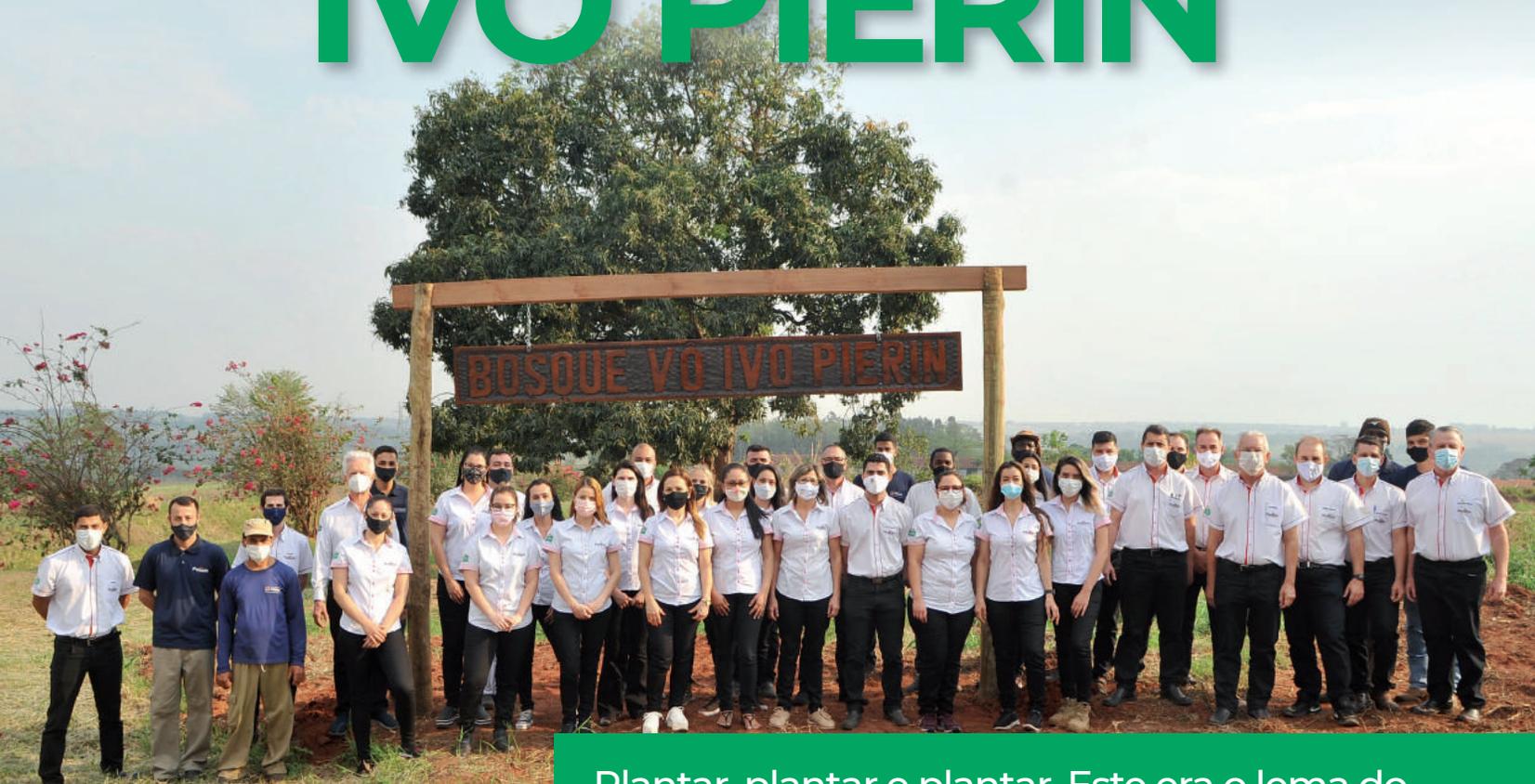
zia para seu lado, sabia valorizar e motivá-lo. Ele não se abateu com o fim da CIPSA, mas ficou chateado, porque no momento em que todos deviam estar juntos, remando para o mesmo objetivo, preferiram reclamar e ele se sentiu só, o que o levou a findar com a empresa”, conta o filho caçula do empreendedor.

De todas as lições que o pai deixou, a valorização dos funcionários é hoje visível na Podium Alimentos, onde a rotatividade de funcionários é baixíssima, os pedidos de demissão geralmente são motivados por motivos particulares e não profissionais, como a busca de outra empresa, porque, como os próprios funcionários costumam dizer, eles não se sentem apenas colaboradores, mas sim fazendo parte da empresa.

Não é por acaso que o centenário de Ivo Pierin não está sendo comemorado apenas pelos familiares. Toda a empresa o está lembrando e homenageando, pois seu legado é um exemplo a todos.



# Bosque homenageia **IVO PIERIN**



Plantar, plantar e plantar. Este era o lema do empreendedor Ivo Pierin. Entre as inúmeras propriedades rurais que comprou (e vendeu) ao longo da vida, ele preferia fazendas já abertas, porque não gostava de desmatar.

Foi este comportamento que inspirou familiares e colaboradores da Podium Alimentos a implantar um bosque nos arredores da empresa e dar-lhe o nome de “Bosque Vô Ivo Pierin”. Para começar, foram plantadas exatamente 100 mudas de espécies nativas do Paraná, alusiva ao centenário de nascimento do fundador da empresa, que acontecerá em maio de 2022. As comemorações da data começaram em maio deste ano.

O plantio das primeiras mudas foi realizado em 21 de setembro, Dia da Árvore, data em que tradicionalmente a Podium Alimentos realiza atividades em defesa do meio ambiente. Do ato participaram filhos do homenageado, noras, genro, neta, netos e bisnetos

além dos colaboradores da empresa. Foi instalado um portal com o nome do bosque e na entrada foram plantadas duas mudas de café, uma das principais atividades que Pierin se dedicou em vida.

Num breve e informal pronunciamento na abertura do ato, o diretor Maurício Gehlen lembrou as qualidades do homenageado: um homem de muita sabedoria e arrojado. Explicou que o bosque é uma forma de eternizar o nome do fundador da empresa e manifestou o desejo que os netos e bisnetos levem seu legado dele adiante. “Este momento é muito especial para os familiares e colaboradores pois aqui eternizamos o nome do vô Ivo e mostramos que ele se preocupava com o meio ambiente”, disse ele.



Esta preocupação de Ivo Pierin com a natureza é confirmada pela nora Nailda Michelette Pierin. “Ele gostava de plantar. Sempre, ele e eu gostamos de plantar”, diz ela que considera “bastante adequado” homenagear o sogro com um bosque. “Desde que ele veio para cá (Pierin é da Lapa) sempre se dedicou a plantar”, testemunha ela, lembrando que o sogro chegou a plantar uma grande área com eucalipto. “Ele ganhou um dinheirinho com este eucalipto. Mas interessava também a ele ver o verde, sentir a natureza, proteger as minas com o plantio de árvores. Não tem como manter uma mina d’água sem ter árvores no seu entorno”.

As árvores eram uma marca registrada nas propriedades de Pierin, gosto que passou para os filhos e os netos, que plantaram mudas no entorno da empresa, nas entradas das fazendas e até em suas chácaras. “Procurei passar um pouco deste amor à natureza aos filhos”, diz Nailda.

As primeiras mudas no bosque, das



espécies pau-d’alho, capixingui, ipê-rosa, açoita-cavalo, guaritá, ingá, cedro-rosa, farinha seca, mutambo, guabiroba, paineira, aroeira-pimenteira e tamboril, já estão se desenvolvendo e ainda este ano o bosque deverá ficar ainda mais encorpado, com o plantio de mais mudas do bioclíma Floresta Estadual Semidecidual, disponibilizadas pelo viveiro do Instituto Água e Terra (IAT).



# Dia de Proteção à Floresta



Em comemoração ao Dia de Proteção à Floresta, colaboradores da Podium Alimentos realizaram o plantio de 100 mudas de árvores no Centro de Convivência do Idoso (CCI), o principal projeto social do Instituto Maurício Gehlen (IMG). O plantio foi feito numa área degradada por incêndio. O Dia de Proteção à Floresta é comemorado em 17 de julho e o ato foi realizado na segunda-feira, dia 19.

“Com este plantio começamos a recuperação da área, que reservamos justamente para ter um bosque, uma grande área verde”, explicou o fundador e presidente do IMG, empresário Maurício Gehlen, também diretor da Podium Alimentos.

Na empresa já foram plantadas 7.200 árvores mudas, parte delas frutíferas. O plantio foi realizado por colaboradores da Podium Alimentos e estudantes de Tamboara no Dia da Árvore. As mudas, fornecidas pela Podium Alimentos, que tem o respeito ao meio ambiente inserido em sua política de responsabilidade social.

A analista ambiental da Podium, Eloine Góes Micarelli, disse que o plantio demonstra o compromisso e o respeito da Podium e do IMG com a natureza. E que a iniciativa vem ao encontro dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).



Entre os objetivos estão ações de proteção do planeta. São 17 metas inspiradas no sucesso dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM). O ODS15 tem como objetivo proteger, recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres, gerir de forma susten-

tável as florestas, combater a desertificação, deter e reverter a degradação da terra e deter a perda de biodiversidade. As mudas plantadas foram das espécies aroeira-pimenteira, ingá, tamboril, cedro-rosa, ipê-rosa, guarita, açoita-cavalo, guabiroba, paineira e jabuticaba.



## Após três anos, ex-estagiária passa a participar das reuniões de diretoria

**Q**uando a mineira Bruna Silveira Silva terminava o ensino médio em sua cidade natal, Passos, no sul de Minas, ela tinha em mente fazer um curso na área de exatas. Influenciada por um tio que trabalhava na mineradora Votorantim, começou a se preparar para fazer o curso de Engenharia de Minas, afinal, contava o tio, na empresa os melhores salários se destinavam a estes profissionais.

A engenharia de minas atua no aproveitamento dos recursos da Terra, especialmente com a exploração de minas, usando os conhecimentos da geologia, química e física. Mas, avaliou a estudante na época, era uma profissão com opções bastante limitada. Desistiu de fazer engenharia de minas e optou pela engenharia química. “Foi a melhor coisa que eu fiz”, analisa hoje.

E os fatos dão razão a ela: depois de fazer o estágio obrigatório para a conclusão

do curso, no final de 2013, Bruna Silveira foi convidada a continuar na Podium Alimentos como engenheira química, aceitou, foi contratada no início de 2014 e desde 2017 mais ou menos participa das reuniões semanais da diretoria. Não é pouca coisa: a empresa tem 175 colaboradores e nas reuniões das sextas-feiras de manhã, além dos diretores, participam apenas sete colaboradores para avaliar o desempenho da semana e traçar estratégias para a semana seguinte. É desta reunião que Bruna faz parte.

Os caminhos da jovem e da empresa começaram a se cruzar ainda nos tempos de faculdade. Bruna dividiu apartamento com uma amiga de curso Isabela, cujos pais posteriormente se mudaram para Maringá. Quando isto aconteceu, em 2012, Isabela foi morar com os pais e Bruna passou a dividir o apartamento com outras amigas.

Mesmo deixando de morar juntas e Isabela ter trocado de curso, ambas continuaram sendo amigas. Sônia e David Lopes, pais da amiga, “se tornaram meus segundo pais e hoje eles são minha família aqui no Paraná”, como conta Bruna.

David, como funcionário do Banco do Brasil morou em Paranaíba onde fez amizade com o diretor da Podium Maurício Gehlen. Ambos se preparavam para fazer a peregrinação pelo Caminho de Compostela. Foi numa destas caminhadas de treinamento que falou da necessidade de Bruna em fazer o estágio. Gehlen contratou a então estagiária.

“Eu não sabia exatamente o que queria. Tanto que o meu TCC (Trabalho de Conclusão de Curso) foi sobre biodiesel. Mas a Engenharia Química me oferecia um leque de oportunidades. No começo pensei em ficar mais na área acadêmica, de pesquisa”, recorda-se Bruna.

Mas o estágio na Podium Alimentos e o convite para ser efetivada na empresa mudaram o foco da recém-formada. “Me lembro da forma como fui recebida. A Keli (Maria Consoli, responsável pela área de Pesquisa e Desenvolvimento) foi me buscar na (estação) rodoviária. Não conhecia nada em Paranaíba. Fui entrevistada pelo Maurício, a Keli, o Marcos André (Garrido Campos, gerente administrativo) e o (Marcos) Borges (gerente industrial). Eu achei que eram perguntas normais de uma entrevista de estágio, mas eles já queriam saber dos meus planos futuros. Acho que já tinham a intenção de contratar uma engenheira química e eu poderia ser a contratada se me desse bem no estágio”, conta.

No estágio, Bruna foi para o laboratório de física e química para fazer a análise de qualidade da produção de fécula. Na época, lembra-se ela, a Podium estava montando os equipamentos para produzir polvilho azedo, que começou a funcionar justamente quando ela foi contratada e onde começou atuando. “Hoje já não faço mais as análises, mas cuido de toda a gestão de qualidade dos produtos da Podium”, diz ela sem esconder uma ponta de orgulho.

Não é só isso, em 2019, quando a empresa adquiriu filial na Bahia, ela dividiu seu tempo entre as duas unidades, auditando a



produção nordestina. Ela sente que hoje não é apenas uma colaboradora da empresa, mas que faz parte da empresa. É o sentimento de pertencimento que despertou nela.

A engenheira não esconde que tomou gosto pela atividade, que o modelo de gestão, o acolhimento e as oportunidades que teve na empresa não permitem que ela faça qualquer plano longe da Podium. “Minha família não vai gostar de ler isso, mas não pretendo voltar para a minha cidade”, diz ela durante a entrevista. “Tudo aqui superou minhas expectativas”, acrescenta, lembrando que tem realizado treinamentos, cursos de liderança, gestão de qualidade e segurança de qualidade, participado de feiras para poder continuar crescendo. Mas o que mais a motiva “é a liberdade que a empresa me dá para expor minhas ideias e fazer meu trabalho”.

Bruna enfatiza que na Podium cresce diariamente. “Sempre tem algo novo. Cresço profissional e socialmente. Gosto muito daqui. E muita gente que conheci quando vim estagiar hoje ainda está aqui. É sinal que é uma empresa boa para trabalhar. Este é meu primeiro e deve ser o único emprego. Por mim, me aposento por aqui”, sublinha ela.

# “Aqui vivi meu sonho”, escreve colaborador em carta de despedida

O engenheiro químico Artur Lopes Lemos teve uma carreira fulminante na Podium Alimentos: ainda acadêmico da Universidade Federal do Paraná (UFPR) buscou a empresa para fazer estágio obrigatório. Quando terminou, retornou a Curitiba, onde moravam seus familiares. Tempos depois surgiu uma oportunidade de emprego e ele retornou à empresa, chegando a encarregado do Planejamento e Controle de Manutenção (PCM).

Foram três anos e cinco meses como funcionário da Podium além do período de estágio (cerca de quatro meses), um período em que fez muitos amigos e conquistou a confiança da direção da empresa.

Em julho deste ano, no entanto, nasceu, em Curitiba, onde estava a esposa Gabrielli, sua filha Eloá. O nascimento do bebê, aliado ao fato de toda a família dele e da esposa residissem em Curitiba fez com que Artur pedisse demissão e retornasse à capital.



Na saída, deixou uma emocionante carta de despedida aos “caros colegas da Podium Alimentos”. Leia abaixo a íntegra da carta.

Segundo os poetas, a vida é uma longa estrada. Não tem como discordar. Em cada parada, procuramos sair melhores do que chegamos e, de algum modo, fazer com que as pessoas de quem nos despedimos lembrem de nós de forma positiva e sintam coisas boas com estas lembranças. Nos meus momentos de nostalgia, costumo pensar na vida desta maneira, pensando nestas paradas e nas pessoas especiais que conheci em cada uma delas. Sinto que me preparei a vida toda para chegar onde estou no momento e a cada novo ciclo, me sinto mais forte.

Após minha ótima infância, adolescência, juventude, período universitário, sempre cercado de boa família e boas amizades, eu finalmente cheguei à Podium Alimentos. Aqui vivi meu sonho. Encontrei a segurança de trabalhar em um ambiente onde eu pude continuar evoluindo sem perder o conforto de estar em um lugar especial. Fui acolhido não apenas pelos colegas, mas pela empresa como um todo. Fui acolhido pela região e pelas amizades que aqui construí. Nem é justo colocar em palavras a gratidão que sinto em ter tido esta oportunidade. Tenho

certeza de que pude abraçar quase todos e externar esse sentimento a cada um. Para aqueles que não tive tempo, sabem que o sentimento é o mesmo.

Em decorrência de novos ciclos que a vida me convida a participar, tomei a dura decisão de encerrar essa fase maravilhosa na empresa. Jamais tinha vivido a amargura que é ter que deixar um sonho realizado. Em contrapartida, estou seguro que fiz o que penso ser o bem mais valioso da vida. Deixei minha marca no coração e na forma de pensar de cada um. Contribuí como pude para o crescimento dessa família Podium. Para os novos trechos da minha estrada, seguirão comigo os que aqui conheci. Tudo ficou mais fácil com o apoio extraordinário que recebi. Me marcou para a vida toda perceber o quanto toquei as pessoas com a minha passagem. Com coragem cheguei, com coragem eu parto!

Antes que eu passe o resto do ano escrevendo, só faço questão de agradecer a todos imensamente. Deixo um grande abraço de carinho e gratidão. Jamais deixem de serem grandes e dividir as conquistas, que na Podium, são muitas.

Até breve,

**Artur Lopes Lemos**

# Podium Social promove curso que viabiliza geração de renda



**A** Podium Social, braço da empresa que se dedica a assistência social dos colaboradores, familiares e comunidade, promoveu o Curso de Geleias, como ferramenta para geração de renda. Esposas e filhas de colaboradores e outras mulheres da comunidade, num total de 13, participaram do curso realizado em duas tardes.

Ministrado pela técnica em confeitaria Cida Piza, que introduziu formas de higienização, esterilização, conservação, e modo de preparo das geleias. Ela ainda forneceu uma apostila com 10 receitas.

Segundo a assistente social Flávia Oliveira o curso foi gratuito e teve como objetivo dar às mulheres a oportunidade de aprenderem uma atividade que pode gerar renda para ajudar no orçamento doméstico. “Este curso vai permitir vocês a fazer geleias para suas famílias e ensinar técnicas de conservação por mais tempo para comercialização. Tirem o máximo de proveito desta oportunidade”, disse ela na abertura do curso.



Ela contou que o curso despertou nas mulheres o interesse em fazer algo para ajudar no orçamento doméstico. Pediram outros cursos neste mesmo formato. Isto porque, o Curso de Geleias mostrou a possibilidade de ter uma atividade rentável, sem grandes investimentos. “A maioria do que se usa para fazer geleia todos têm em casa. O investimento basicamente são a fruta e o recipiente onde for comercializar o produto”, ensina Cida Piza.

## RECEITA

# Farofa Natalina

### INGREDIENTES:

- ◆ 200 g de cebola
- ◆ 100 g bacon
- ◆ Sal a gosto
- ◆ 200 g de abacaxi
- ◆ 50 g de cenoura
- ◆ 400 g de farinha de mandioca crua
- ◆ 200 g de farinha de milho
- ◆ 150 g margarina.



Foto Ilustrativa

### MODO DE PREPARO:

- ◆ Corte o abacaxi em cubos pequenos. Rale a cenoura.
- ◆ Frite o bacon na própria gordura, acrescente a cebola picada e refogue; depois adicione o abacaxi até soltar um pouco do caldo.
- ◆ Coloque a cenoura e a margarina, mexa bem, acrescente as farinhas e acerte o sal.
- ◆ **Obs.:** Faça no dia em que for consumir.

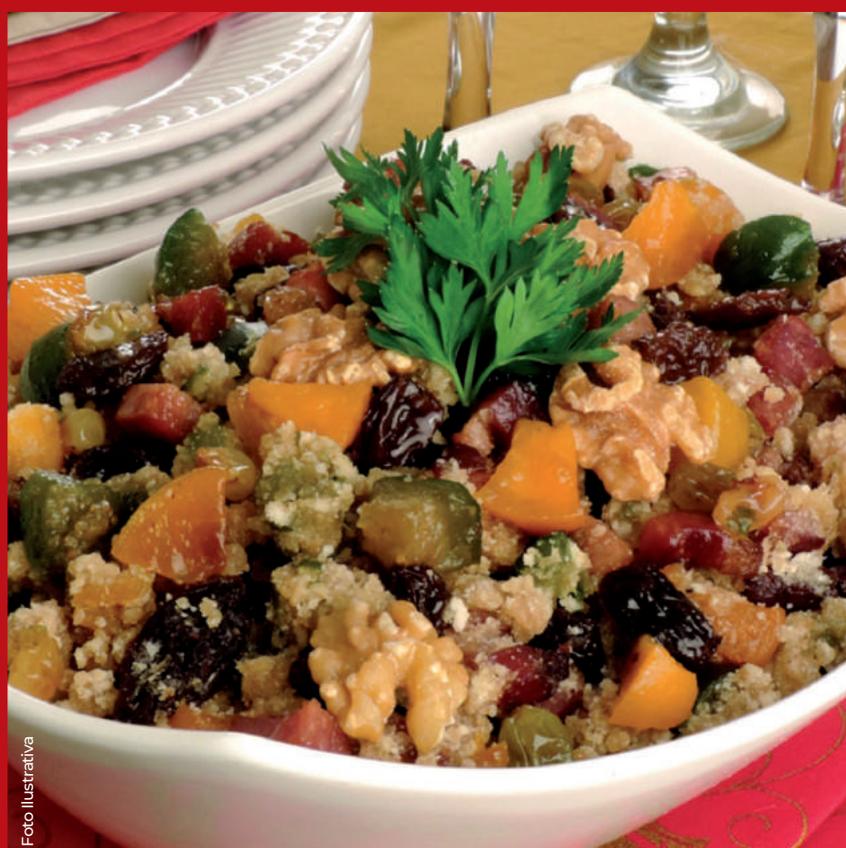


Foto Ilustrativa



# Dia das Crianças

A comemoração do Dia das Crianças, 12 de outubro, este ano, na Podium Alimentos, aconteceu de forma diferente. A data especial foi comemorada no Palácio das Festas, em Paranavaí, onde se reuniram 50 crianças, de 5 a 12 anos, filhos de colaboradores da empresa.

A festa foi à tarde e os pequenos puderam se divertir nos vários brinquedos montados no ambiente. Ao final foi servido cachorro quente, pipoca, algodão doce e refrigerante.

A indústria providenciou transportes para as crianças que moram em Tamboara. E os de Paranavaí foram levados até o local pelos pais.

O sorriso nos pequenos rostinhos durante as brincadeiras e no lanche mostraram que eles aprovaram a forma de comemoração.

Importante reforçar que procedimentos de biossegurança foram adotados para a segurança de nossos pequenos.



# A família está crescendo



## Bem-vinda *Gabi*

Para iluminar a vida do casal Eliana Rocha Viana e Elivelton Alves Gonçalves, nasceu no dia 4 de junho deste ano a linda Gabi Viana Gonçalves. O pai é auxiliar de produção na Podium Alimentos. Felicidades à família!



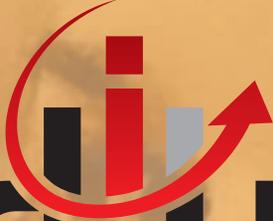
## Bem-vindo *João*

O mês de novembro foi especial para o casal Roseni Ribeiro dos Santos e Edmar Rosa dos Santos, ele encarregado de produção da Podium Alimentos. No dia 5 nasceu o garotão João Neto Ribeiro dos Santos, com muita saúde e trazendo alegria ao casal.



## Bem-vinda *Eloá*

A fofíssima Eloá de Almeida Lopes nasceu no último dia 12 de julho, trazendo alegria para o lar de Gabrielli Carine de Almeida Cardoso e Artur Lopes Lemes, ele encarregado de manutenção da Podium Alimentos. Muita luz à família.



# Podium

ALIMENTOS



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