

Folha
do
Mate
JULHO DE 2026



A carne do Rio Grande



Frigorífico Kroth celebra
sete décadas de história



Uma
TRADIÇÃO
levada
a sério



SÃO SETE DÉCADAS DE TRADIÇÃO E TECNOLOGIA
PARA OFERECER CARNES DE QUALIDADE



A carne do Rio Grande

51 3793.4100 | Vila Santa Emília | Venâncio Aires



VILA SANTA EMÍLIA

Frigorífico Kroth completa 70 anos de história

O dia 1º de julho marcou o aniversário de sete décadas de uma das empresas mais tradicionais de Venâncio Aires. Localizado em Vila Santa Emília, 4º Distrito do município, o Frigorífico Kroth celebra o legado familiar construído desde 1956, marcado pela parceria sólida com fornecedores e clientes. Atualmente, são 450 bovinos abatidos por dia, que abastecem estabelecimentos de municípios do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, além de São Paulo, Espírito Santo e Rio de Janeiro.

Ao longo da trajetória de 70 anos, os princípios familiares, aliados à gestão profissional, conduziram o crescimento da indústria, que se tornou uma das mais importantes geradoras de emprego e renda de Venâncio Aires. Atualmente, o Frigorífico Kroth tem mais de 530 funcionários e ocupa a 5ª posição das maiores empresas por Valor Adicionado Fiscal (VAF), conforme dados da revista Perfil Socioeconômico de Venâncio Aires, com base no ano de 2024.

“Esses 70 anos não foram fáceis, mas chegarmos a este marco comprova que nossa política de trabalho gera resultados positivos, com credibilidade e respeito. O crescimento é resultado da dedicação não apenas da diretoria, mas de todos os funcionários, da visão de equipe”, define o diretor Fábio Kroth.

Ele observa que a empresa encarou diversos desafios durante sua história, por ter como produto um commodity que sofre influências internacionais. Além disso, em determinados períodos,



Diretores do Frigorífico Kroth: André, Fábio, Luís e Silvano Kroth

aspectos culturais e mitos sobre o consumo da carne também prejudicaram o mercado. “Felizmente, hoje há um consumo consciente, voltou-se a reconhecer a importância nutricional da carne, com uma cultura alimentar favorável ao consumo de carne”, comenta.

Arquivo pessoal



Frigorífico localizado em Vila Santa Emília é a 5ª maior empresa de Venâncio Aires

Juliana Bencke

Ações voltadas ao bem-estar e à segurança dos funcionários

A equipe do Frigorífico Kroth é formada por mais de 530 profissionais. Para garantir a saúde e a segurança desses trabalhadores, uma série de ações e processos são realizados pela empresa.

A planta de abate inaugurada em 2019 é vista como um marco nesse aspecto. “Ela proporcionou ambientes muito mais saudáveis e seguros, com elevadores que possibilitam a adaptação para diferentes alturas”, explica o engenheiro de Segurança do Trabalho, Cândido Cristof Mueller, que atua há seis anos no Frigorífico Kroth e coordena os setores de Saúde e Segurança do Trabalho. “Trabalhamos muito para evi-

tar doenças ocupacionais que surgem por movimentos repetitivos e posturas inadequadas”, comenta.

Para além das melhorias estruturais, Mueller considera que a principal mudança na área de saúde e segurança dos trabalhadores, nos últimos anos, foi cultural. Se, por um lado, a empresa oferece estrutura para que sejam realizadas uma série de ações voltadas aos colaboradores, de outro, os profissionais têm interesse de participar das palestras de conscientização e atividades como a Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (Sipat). “Há um movimento que ocorre naturalmente, e isso é muito positivo”, avalia Mueller, que também destaca a consciência da direção da empresa de priorizar a saúde e segurança do trabalho. “Isso reflete no bem-estar dos funcionários e, conseqüentemente, na redução de afastamentos e dias perdidos”, observa.

O setor de Serviços Especializados

530

é o número aproximado de colaboradores do Frigorífico Kroth. Grande parte dos funcionários são moradores de Vila Santa Emília, onde está localizada a indústria, e regiões próximas. A indústria atua praticamente 24 horas, de segunda-feira a sábado.

Divulgação



Vacina contra a gripe é oferecida para os colaboradores da empresa, por meio de parceria com a Prefeitura

em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (Sesmt) do Frigorífico Kroth conta com médico do trabalho atuando na empresa, fisioterapeuta, psicólogo, engenheiro de Segurança do Trabalho, técnico em Segurança do Trabalho, enfermeiro e técnico em Enfermagem. Além de atuar com vistas à ergonomia, o setor realiza fiscalização do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e da segurança de máquinas e equipamentos.

Entre as ações de conscientização promovidas recentemente pelo Sesmt estão palestras sobre saúde mental e segurança do trabalho, testes rápidos de HIV e sífilis e vacinação contra a gripe, em parceria com a Prefeitura de Venâncio Aires.

Juliana Bencke



Engenheiro de Segurança do Trabalho, Cândido Mueller salienta as ações voltadas à saúde dos funcionários

EVOLUÇÃO

Ano	VAF*	%	Faturamento*
2024	5º	3,17%	4º
2023	4º	5,17%	4º
2022	5º	4,09%	4º
2021	3º	5,40%	4º
2020	6º	3,51%	4º
2019	7º	2,85%	4º
2018	6º	3,32%	6º
2017	9º	2,79%	4º
2016	9º	2,20%	5º
2015	9º	1,68%	**

*Posição na lista das maiores empresas de Venâncio Aires.
**Dado não disponível.

EXPEDIENTE

Edição e textos: Juliana Bencke
Foto de capa: Juliana Bencke
Diagramação: Adriele B. do Amaral
Criação de anúncios: Suelen Veneroso
Revisão: Júlia Brandenburg
Gerente comercial e assinaturas: Jéssica Vogel
Departamento comercial: Fabiano Schonarth, Julio Hoffmann, Kinha Heck, Luana Bauermann,

Lunara Reiter, Scheila Nowotny, Tainá Almeida e William Bohn

Empresa Jornalística Folha do Mate Ltda
CNPJ 98.597.719/0001-56





EVOLUÇÃO

Dedicação, comprometimento e legado familiar marcam a história

Fotos Juliana Bencke

A história do Frigorífico Kroth teve início em 1956. Em 1º de julho daquele ano, Reinoldo Kroth, adquiriu uma propriedade em Vila Santa Emília, interior de Venâncio Aires, onde já havia abatedouro e um açougue, que funcionava no porão da casa.

Auri Kroth tinha 9 anos quando o pai iniciou o empreendimento familiar. Ele lembra que, na época, a cada sexta-feira, eram abatidos dois bois e a carne era transportada, de carroça, até casas comerciais de localidades próximas como Nossa Senhora de Lourdes, linhas Cecília e 17 de Junho.

Nos anos seguintes, a família passou a fazer as entregas com um Ford Willys 1940 e o número de estabelecimentos comerciais atendidos foi sendo ampliado. "Quando chegávamos, na sexta à tarde ou no sábado, os locais já estavam cheios de gente esperando", recorda.

Em 1969, o frigorífico passou a entregar carne, também, em Santa Cruz do Sul. Auri lembra que, na área urbana de Venâncio Aires, o açougue de Sander Kreling, no Acesso Dona Leopoldina, foi o primeiro cliente, em 1970.

Com a aquisição de um caminhão para transportar gado, mais tarde, passaram a ser abatidos entre 15 e 18 bois por semana. Auri lembra que, em 1972, foi contratado o primeiro funcionário:

Armando da Silva.

O ano de 1980 marcou o ingresso de Alcídio Kroth (in memoriam) na sociedade, com o pai e o irmão Auri. Em julho de 1986, Hélio Kroth também passou a ser sócio. "É uma alegria para a gente ver como o frigorífico cresceu e contribuiu para o município e a comunidade", considera Hélio, que hoje tem 81 anos e, apesar de residir no Centro de Venâncio Aires, vai diariamente até a indústria em Santa Emília.

Da mesma forma, Auri Kroth, aos 79 anos, orgulha-se de ter participado de todos os capítulos da história do frigorífico, que se tornou uma das maiores empresas de Venâncio, referência na qualidade da carne e o principal vetor de desenvolvimento para Vila Santa Emília.

"O frigorífico foi o que desenvolveu a localidade. Muita coisa boa aconteceu", considera o sócio-proprietário. Além da geração de emprego para moradores da região, a conquista do asfalto, dentro do projeto PAC dos Frigoríficos, é vista com uma das principais conquistas. O trecho de 5,8 quilômetros, entre Linha Grão-Pará e Santa Emília, foi inaugurado em 2016.

SUCCESSÃO FAMILIAR

Pai de André, Fábio, Luís e Silvano, atuais diretores do frigorífico, Auri Kro-



Filhos do fundador do frigorífico, Reinoldo Kroth, Hélio e Auri são sócios-proprietários da empresa

th comemora o fato de a empresa iniciada pelo pai ter continuado e se consolidado ao longo das sete décadas, apesar dos desafios. "Antes de o pai falecer, em 1992, prometi a ele que seguiria com o frigorífico. Sempre trabalhamos muito e isso foi passado para os filhos, que estão dando sequência e fizeram a empresa crescer. Eles começaram a trabalhar desde muito cedo e sempre foram muito dedicados", destaca.

Há nove anos, o filho de Hélio, Airon Filipe Kroth, 28 anos, também atua no frigorífico. Atualmente, é um dos responsáveis pela Programação e Controle da Produção (PCP), que organiza a desossa. "É gratificante fazer parte



Airon com o pai Hélio Kroth

dessa história que começou com meu avô. Sempre foi um desejo do pai que eu também fizesse parte e estou muito feliz de participar", resume Airon.

Linha do tempo

1956

Em 1º de julho, Reinoldo Kroth compra propriedade em Vila Santa Emília, onde já existia um açougue e abatedouro.



1970

É fundada a Marchantaria Kroth. Negócio recebe o registro e, junto disso, é adquirido o primeiro caminhão para entregas.



1974

É adquirido o primeiro caminhão com baú isotérmico para fazer as entregas.

1976

Foi construída a primeira sala de abate do frigorífico, para atender as exigências sanitárias da época.

1980

São inauguradas as novas instalações, com planta aprovada a nível estadual, para atender novas regulamentações, conforme legislação federal.

1981

Novo registro é feito e a empresa passa a se chamar

Frigorífico Kroth. São inauguradas as novas instalações, visando atender as normas do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

2002

A antiga casa da família Kroth é restaurada. Antigamente, a produção de carne era feita no porão da residência. Desde então, o prédio abriga o setor administrativo da empresa.



2008

Remodações estruturais são planejadas e iniciadas, para agregar mais qualidade ao produto. Definido um planejamento estratégico para a próxima década.

2013

Início das obras da Indústria de Subprodutos.

2013

Inicia o processo para obtenção do Certificado de Equivalência Sanitária Federal (SISBI) que autoriza a vender para fora do Rio Grande do Sul.

2015

Início da utilização da nova identidade visual e lança-

mentos das linhas especiais de cortes de carne, a linha premium.

2019

Inaugurada a nova sala de abate, com três andares, que possibilita chegar ao alcance de abate de 10 mil bois ao mês, automatizando grande parte da produção.



2025

Em setembro, é assinado o convênio do Programa de Incentivo ao Acesso Asfáltico (Piaa/RS), por meio do qual empresa, Governo do Estado e Município realizaram a obra de pavimentação asfáltica de um trecho de 135 metros de via vicinal ao lado do Frigorífico Kroth. O rateio do valor contempla compensação de créditos do ICMS, contrapartida da empresa e da Prefeitura. É aguardado um próximo projeto para trecho de 245 de asfalto entre o estacionamento e a graxaria do frigorífico.

2026

Frigorífico Kroth celebra 70 anos de história, com mais de 530 funcionários e como a 5ª maior empresa de Venâncio Aires por Valor Adicionado Fiscal (VAF).

INDÚSTRIA

Foco na qualidade da carne em todas as etapas do processo

A qualidade que é marca dos produtos do Frigorífico Kroth é resultado de uma série de fatores que permeiam todas as etapas do processo: desde a seleção, com critérios na compra do gado, até o abate, o corte e a entrega. “Respeitamos minuciosamente os padrões para alcançar a qualidade, que é o grande diferencial do Kroth, garantindo maciez e sabor. Após o abate, por exemplo, há tempo adequado para resfriamento da carcaça. Esse é um dos muitos processos que observamos”, comenta o gerente industrial Fernando Becker.

Ele destaca o empenho de todos os colaboradores, ressalta a constante qualificação e reforça a importância da equipe de controle de qualidade. “Ela apoia e monitora todos os processos. Tem um papel essencial para o frigorífico”, salienta.

Atualmente, são em média 450 bois abatidos, diariamente, no frigorífico, que funciona praticamente 24 horas por dia, considerados os turnos de diferentes setores. No mês, isso resulta em torno de 2,5 milhões de quilos de carne.

Do volume abatido, 75% são

de carne in natura e 25% são para desossa, destinada à linha premium, por meio da qual são comercializadas carnes nobres, embaladas a vácuo.

PREMIUM

Com animais selecionados mais jovens, que proporcionam uma carne mais macia, a linha premium conta com 18 tipos de cortes: entrecot, prime Rib, bife do vazio, filé mignon, costela (tira), maminha, alcatra miolo, medalhão, tibone, capa de filé, contrafilé, contrafilé porcionado, entrecot porcionado, fraldinha, vazio, peito, costela do dianteiro e assado de tiras.

PORCIONADOS

Dentro da evolução constante vivenciada pelo Frigorífico Kroth, o próximo passo almejado pela empresa é a comercialização de porcionados – bifes e almôndegas em bandejas, como foco no mercado de autoatendimento. “Participamos de feiras e já buscamos tecnologias para viabilizar essa novidade, que permitirá levar a qualidade do Kroth em porcionados para os supermercados”, explica o gerente industrial.

Evolução da empresa e aumento da produção

Há 13 anos na equipe do Kroth, o gerente industrial Fernando Becker presenciou uma evolução exponencial no volume de produção, possibilitada pelas ampliações da fábrica e investimentos em sistemas automatizados.

“Quando comecei a trabalhar, abatíamos 200 bois por dia e hoje temos a média diária de 450. Mais que dobramos a capacidade de produção. Houve uma evolução muito grande.”

De acordo com ele, apesar do desafio da mão de obra, o treinamento constante e o empenho das pessoas que integram a equipe contribuem para os bons resultados. Becker também enfatiza o foco da direção da empresa no bem-estar e desenvolvimento dos colaboradores, o que reflete no bom andamento da indústria.

“É gratificante fazer parte de uma empresa como o Kroth, empreendimento de uma família que se dispõe a seguir com um negócio por 70 anos, mesmo diante de tantos desafios, e onde há muito respeito entre empregadores e empregados.”



Sector de abate concentra em torno de 90 profissionais, divididos nos turnos do dia e da noite



Gerente industrial Fernando Becker destaca o engajamento dos profissionais de todos os setores

“A qualidade é o principal diferencial da carne do Kroth. Indiscutivelmente, ela é uma das melhores, e isso é resultado do cuidado em todas as etapas do processo, que inicia na seleção do gado e acompanha todo o processo na indústria. É mérito de toda a equipe.”

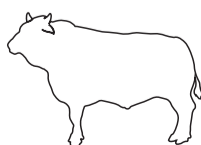
FERNANDO BECKER
Gerente industrial

450 

abatidos são realizados, em média, por dia, no frigorífico. A capacidade instalada é de 600/dia.

2,5 MILHÕES

de quilos de carne é o volume mensal produzido pelo Frigorífico Kroth.



Linha premium, de carnes nobres, é destaque



Alvaro Pegoraro