

Eles garantem as refeições

CAMINHÕES RECEBEM MUDANÇAS E ADAPTAÇÕES PARA FAZER O TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Sem caminhão, o Brasil para. Você certamente já ouviu essa frase e talvez não tenha dado a devida importância a ela. Fato é que tudo, ou quase tudo, que é consumido nas cidades, chega através de caminhão.

Mas um desses itens transportados merece um cuidado mais do que especial: o dos alimentos. "Para assegurar que os ingredientes cheguem aos restaurantes com os padrões de excelência de qualidade assegurados, os caminhões recebem instalação do segundo evaporador de refrigeração para transpor-

tes, com três temperaturas em um mesmo baú frigorífico. Dessa forma, é possível transportar cargas secas, congeladas e refrigeradas. Além disso, as instalações incluem colchões térmicos, barras de divisão entre compartimentos, esteiras e tripés especiais para descarga, como também sinalizadores para seguranças", explica Ives Uliana, diretor de operação da **Martin Brower**.

A empresa, que leva os alimentos usados na rede de restaurantes McDonalds, utiliza no transporte de perecíveis os caminhões nos modelos truck, toco,

além de cavalos mecânicos e carretas. A capacidade de resfriar os produtos é o principal item avaliado na hora de se escolher o baú. "O equipamento de refrigeração principal para produtos congelados tem que atingir a temperatura de -23°C. O tempo de funcionamento, com o caminhão desligado, é variável, de acordo com o tipo de carga a ser transportada. Porém, pode chegar a quatro dias, pois possui tanque de diesel independente da parte mecânica do caminhão", afirma Ives.

A empresa usa caminhões da frota nacional,

sendo a marca avaliada segundo o desempenho durante a operação. "Temos que avaliar o sistema de refrigeração, conforto ao profissional e qualidade do baú refrigerado."

Quando a entrega é em regiões distantes, o esquema de transporte é ainda mais especial. "As orientações para os profissionais estão balizadas nas regras que a legislação trabalhista nos especifica com relação à carga horária. Algumas rotas exigem a necessidade do envio de dois profissionais", diz o diretor.

Por isso, os caminhões contam com itens de con-

forto para melhorar as condições de viagem do caminhoneiro. "Nossa frota possui climatizador e cama na cabine, para maior conforto ao profissional que está dirigindo, além de todo o suporte da empresa, com materiais e equipamentos que garantem segurança e bem-estar do funcionário no desempenho de suas funções", conta.

Ainda segundo a empresa, a vida útil de um caminhão é separada, conforme o item avaliado: os cavalos mecânicos e equipamentos de refrigeração operam por cerca de cinco anos, e as carretas, por sete.

REGIÃO



MARTIN BROWER Empresa é responsável por transportar alimentos congelados, por isso seu equipamento de refrigeração no baú deve se manter na temperatura de -23°C