

BILHETE DE IDENTIDADE

Trabalhadores	46 pessoas
Idade média	31 anos
Salário médio	€1.650/brutos
Formação	23% licenciados
Género	45% são mulheres

€ 1,8M
EBITDA

“Foi muito positivo” dizem os administradores da Atlantic Meal sobre 2007.

€ 4M
Investimento

Investimento realizado pela Atlantic Meals no exercício de 2007.

[PERFIL]

→ **Luís e Nuno Marques**

Administradores Atlantic Meals



“Faça antes o perfil de todos os trabalhadores da empresa” respondem Luís e Nuno Marques, quando se pede que falem sobre si. “Os nossos trabalhadores são dinâmicos e competitivos. Todos são importantes e gostam quando os produtos que fazemos são reconhecidos pelos clientes ou com prémios”. Mas é inevitável explicar o percurso de Luís e Nuno Marques, ambos na casa dos “40”,

e com oito anos de diferença. Em 1997 lançaram a Certejo para actuar desde a semente ao produto final, que veio a fundir-se com a Portalimpex, empresa deixada pelo pai. O nome “Atlantic Meals” veio da entrada do GES na empresa, em 2005.



A produção de arroz representa a maioria da facturação da Atlantic Meals. São 800 hectares, detidos pelos acionistas da empresa, que são acompanhados quase diariamente até ao “timing” óptimo para a recolha.



Após a colheita, o arroz entra no circuito do aproveitamento total. Na primeira fase é descascado em máquinas. Depois, enquanto os bagos seguem caminho, as cascas são armazenadas. “Servem para camas de aviário”. Está explicado.



Antes de chegarem à fase da lavagem e do branqueamento (na imagem), são retiradas as películas aos bagos de arroz. Estas servem para elaborar farinhas utilizadas, por exemplo, nas papas de bebé da Milupa.



Depois de três processos de lavagem e branqueamento do arroz, chega a “cereja no topo do bolo”. A selectora de cor. Processa cinco toneladas de arroz / hora a uma velocidade estonteante e rejeita todos os bagos que não forem do branco ideal.



Aqui o arroz é brindado com os rótulos Pingo Doce, Recheio, Leclerc, Auchan, Jumbo, ModeloContinente ou Sogenave. Mas com uma prova final: Desvio de 5% sobre o quilo é chumbo garantido. São embalados 150 a 200 toneladas de arroz por dia.



São poucos os trabalhadores “à vista” desarmada. Todo o processo é automático e controlado através de uma série de salas computerizadas. “Só não podem fotografar aquele monitor”. Também no arroz o segredo é a alma do negócio.

racterizar uma equipa que diz ser “dinâmica e competitiva” e onde todos são “pessoas importantes”.

Tudo se aproveita

O orgulho na Atlantic Meals está também patente em Frederico Leite Rodrigues, a quem coube a tarefa de fazer a visita guiada pela empresa. “As nossas máquinas são Buhler, é assim o Rolls-Royce desta indústria” enfatiza. Incansável em explanações – várias e repetidas –, pega no bloco do visitante e escreve: “sêmola de milho ou ‘grits’, matéria-prima da cerveja” quando nota a hesitação

do repórter em escrever “grits”.

A Atlantic trabalha com arroz e milho – 1.100 hectares – e destas duas matérias-primas aproveita literalmente tudo. As cascas do arroz têm como clientes os aviários – “são boas para camas de aves” – e as películas que envolvem os bagos vão para as farinhas de arroz. No milho sucede o mesmo. Separa-se o gérmen da sêmola. Esta última segue para as cervejeiras, e o gérmen é usado para comida de animais. Quanto ao milho que fica demasiado moído nos processos iniciais é utilizado para farinhas.

“Não fotografe essa máquina, já

é velha... Temos ali umas novas” pede Frederico, enquanto explica o processo de tratamento do arroz. “Já reparou como as instalações, mesmo com este sol [16 horas de um dia de Julho, com a temperatura exterior a rondar os 30 graus)], estão frias?” questiona. “E já reparou na velocidade desta máquina?”... O gosto transborda nas palavras. “Esta é fabulosa! Se o bago está muito escuro é soprado para fora... E ‘lê’ a cor de cinco toneladas de arroz por hora” acrescenta, quando os visitantes se demoram pelo “selector de cor”, a última etapa antes do emba-

lamento. Antes já o arroz foi descascado, lavado, branqueado, medido...

O processo está praticamente no fim. Faltam as embalagens. Aqui tudo é simples. Sai uma dose de um quilo, “leva” com o rótulo, são empilhados vários pacotes e um braço mecânico organiza-os em paletes. Simples. “Tchum!” ouve-se a meio da explicação. Olhos viram-se e vêem duas alavancas a rejeitar alguns pacotes de arroz. Porquê? “Medem o peso e a existência de metais”. Um desvio de 5% no peso de um é o suficiente para o arroz “morrer na praia”, para depois ser

reintegrado no processo, claro.

Daqui saem 150 a 200 toneladas de arroz/dia devidamente embaladas com os rótulos das marcas próprias do Pingo Doce, Recheio, E.Leclerc, Auchan, Jumbo, ModeloContinente, Sogenave... “Diga todos se não ficam chateados”. E também com os rótulos da Ceifeira e Herda-de da Parreira, as marcas comercializadas pela Atlantic Meals.

Da empresa, o arroz sai para a central de distribuição, daí para a loja, prateleira, casa e... prato. “Se calhar já comia o nosso arroz e nem sabia”. Por acaso tem razão.