

momentos à descoberta

Santarém

2

CP Sumos e Refrigerantes



Aceite o convite. Venha conhecer-nos!



A proximidade relativamente à fábrica inicial, a centralidade em relação ao país, as redes de distribuição já estabelecidas pelos próprios sócios, as acessibilidades e a qualidade e abundância de água foram factores decisivos para a escolha do local.

Novas oportunidades surgiram, contando a fábrica com cerca de 50 colaboradores, na sua maioria mulheres, que quando estavam “deslocadas”, viviam, durante a semana, em local próprio dentro da fábrica.

Quase meio século de história

A origem

Em 1961, resultando da fusão de várias pequenas fábricas ribatejanas de refrigerantes, com redes de distribuição de bebidas a nível regional, foi constituída a “**Rical - Empresa Produtora de Refrigerantes Rodrigues, Irmão e C^a, Lda.**”. Essa empresa localizava-se nas instalações de uma das fábricas iniciais – “Rodrigues, Irmão e C^a, Lda.” – no centro da cidade de Santarém, mais concretamente na Quinta de São Francisco (foto 1). Em 1963, a designação da empresa foi alterada para “**Rical - Empresa Produtora de Refrigerantes e Águas, Lda.**”.

Expansão e Modernidade

Com vista a responder às exigências do mercado, os sócios da empresa decidiram, em 1972, construir uma nova fábrica – aquela que hoje todos conhecemos, situada na Quinta dos Pinheiros, Portela das Padeiras – Santarém (foto 2).

Uma lufada de ar fresco

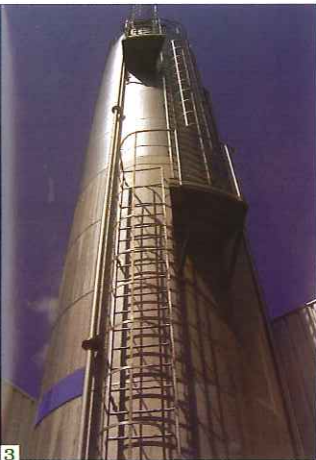
Na altura, a gama de produtos era bastante vasta, destacando-se a Rical “Pêssego”, “Maçã”, “Pêra”, “Tangerina”, “Gasosa” e “Cola”. Mais tarde, em 1980, foi constituída uma parceria de negócio com a empresa internacional “Rudolf Wild”, detentora dos produtos “Caprisonne”. Com este produto a “Rical” teve um novo alento, possibilitando a criação de vários postos de trabalho. No entanto, a aposta não produziu os resultados esperados.





Tempo de Expectativa e Esperança

Devido a algumas rupturas e divergência de interesses, a empresa entrou em fase de estagnação e declínio. As suas vendas confinavam-se à região e não existia uma estratégia definida. É então que surge a Unicer, com vontade de apostar no mercado dos refrigerantes. A aquisição concretiza-se em 1987, tendo todos os produtos da marca "Rical" sido descontinuados, à excepção da "Gasosa".



Apostas ganhas

Com a Unicer a empresa ganhou uma nova vida: passámos a apostar nas garrafas PET 1,5L (foto 5); foi instalada uma linha de lata que inicialmente também encheu cerveja; investi-

-se na sala de xaropes, no novo laboratório, no silo do açúcar (foto 3), nos tanques da isoglucose (mistura líquida com poder adoçante) e na sala



de tratamento de água. Foram construídos o parque de cargas e descargas e 3 armazéns, possibilitando a optimização de tempos e movimentação de cargas. Em 2002 surgem os Néctares (foto 4), cuja linha permite encher também refrigerantes, independentemente da embalagem - vidro ou PET- e em 2003 foi implementado o Sistema HACCP - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos, que se encontra integrado no Sistema da Gestão da Qualidade da Unicer. No mesmo ano foi obtida a Certificação pela NP EN ISO 9001:2000, no âmbito da concepção e fabricação de Refrigerantes, Sumos e Néctares.

Sabia que...

a empresa portuguesa Logoplaste tem uma fábrica dentro das nossas instalações? Desde 2000, a Ricalplaste entrega garrafas PET "just in time" (no momento), de acordo com as nossas necessidades produtivas.



O Processo Produtivo

Memórias Recentes

- * Antigamente utilizavam-se espremedores eléctricos para retirar o sumo das laranjas, previamente cortadas ao meio e pressionadas manualmente.
- * A mistura do xarope com a água era feita na própria garrafa; inicialmente recebia o xarope e depois a água, sendo depois encaminhada para um virador manual ("zingarelho") que possibilitava a mistura dos dois componentes.
- * A pasteurização do produto acabado era feita numa cabine, com circulação de vapor disperso por ventoinhas, onde as garrafas eram colocadas manualmente em prateleiras.
- * As garrafas eram inspeccionadas visualmente por colaboradoras, que permaneciam sentadas, não mais de 30 minutos consecutivos, ladeando o transportador por onde circulavam as garrafas iluminadas por duas lâmpadas fluorescentes.
- * Todas as garrafas eram pirogravadas (foto 6), à excepção da "Rical Cola" que era rotulada manualmente. A cola era espalhada sobre uma pedra mármore por onde as colaboradoras passavam os rótulos antes de serem colocados sobre a garrafa.



6

- * Quando as garrafas chegavam ao final da linha, eram colocadas em grades de madeira por processo manual e não havia empilhadores para as transportar para o armazém.

O que produzimos hoje

A produção de refrigerantes de sumo de fruta evoluiu com o passar do tempo, adequando os processos e os equipamentos à actual gama de produtos. Assim, temos para lhe oferecer: Frisumo e Frutis (foto 7), Guaraná, Gasosa e Snappy (foto 8), Frutea (foto 9) e Frutis Natura (foto 10).

Sabia que...

a Rical Gasosa foi lançada em 1961 e o Frisumo em 1971?



7



8



9

A receita para um produto com qualidade

Apesar de todas as melhorias, o processo produtivo continua a consistir nas seguintes etapas:

- + As matérias-primas e materiais de embalagem são recepcionados pela secção dos aprovisionamentos e controladas pela secção da qualidade.
- + Na Sala de Xaropes ocorre a preparação do xarope simples (diluição de açúcar em água). Posteriormente são adicionadas todas as matérias-primas que compõem a receita, específica para cada produto, originando o xarope acabado ou bebida pronta.
- + O xarope acabado é enviado para o Enchimento (foto 11). Quando se trata de sumos e néctares, o que é enviado é já o produto final. No caso dos refrigerantes, o xarope enviado é diluído em água até se obter o °Brix (que fornece a indicação do teor de açúcares presentes nos frutos) adequado a cada produto, podendo ainda ser carbonatado, se for o caso.
- + O produto é então cheio na apresentação pretendida, capsulado e, eventualmente, pasteurizado em túnel. Nas linhas PET e Néctar, o produto sofre uma pasteurização *flash* (num permutador de placas), antes de se proceder ao enchimento propriamente dito.
- + Segue-se a rotulagem, o acondicionamento na unidade de venda (grade, tabuleiro e palete) e o transporte para o armazém de produto acabado até ser expedido.



Todas as etapas do processo são rigorosamente controladas. São várias as secções que contribuem de forma determinante para o sucesso do processo de fabrico, nomeadamente os aprovisionamentos de matérias-primas e material de embalagem (foto 12); área administrativa, estação de tratamento de águas (foto 13); central de produção de vapor; controlo de qualidade; manutenção e logística.





Nós

A nossa equipa é composta por veteranos com mais de 35 “anos de casa” até jovens acabados de chegar. Com as memórias dos mais antigos, temos a percepção que a nossa empresa evoluiu, modernizou-se e cresceu. Com a experiência destes e com a energia dos mais novos queremos construir uma empresa viável e com um futuro promissor.

Somos todos muito parecidos e simultaneamente muito diferentes, ocupando os nossos tempos livres com as mais diversas actividades. Somos desde actores, agricultores, apicultores, artesãos, bombeiros, caçadores, cozinheiros, dançarinos, dadores e organizadores de grupos de sangue, escuteiros, estudantes, fotógrafos, futebolistas,

informáticos, massagistas, organizadores e colaboradores de eventos, pasteleiros, pedreiros, pescadores, poetas, praticantes de BTT, presidentes de Junta de Freguesia, treinadores de futebol e até voluntários, nunca esquecendo os que gostam de umas boas horas de ócio.

Estamos divididos por secções mas partilhamos os mesmos valores e sabemos qual é a nossa missão, fazendo desta empresa uma equipa. Procuramos produzir refrigerantes, sumos e néctares de fruta com qualidade, nunca desiludindo os nossos consumidores, e tentando “pisar o olho” a outros, mostrando-lhes o que é realmente bom e “inspirado pela natureza”. **Assim se vê a força do CP Sumos e Refrigerantes! O presente sabe que nós existimos, o futuro espera-nos!**

O nosso “primo”

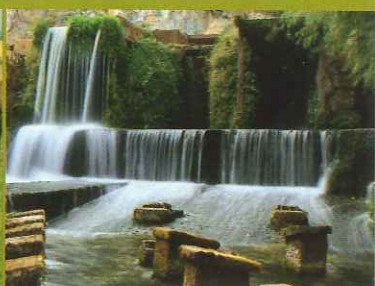
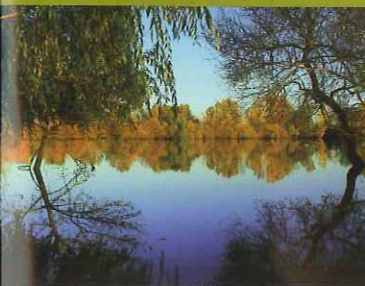
De cabelo eternamente rebelde e voz entaramelada, é porventura o colega mais singular da nossa casa. Trata todos por “primo” ou “prima”, sabe a data do aniversário de cada um, nunca se esquecendo de o demonstrar. Sabe de quem falamos? De **Raúl Lima**, pois claro!



a região passo a passo

À descoberta do Ribatejo

Muitos concelhos tem o Ribatejo!
Uns grandes, outros pequenos, uns
rurais, outros urbanos. Cada um deles
é um mundo. Vale a pena mergulhar na
sua especificidade e descobrir o que têm
em comum e os define como fazendo
parte do Ribatejo.



É o Rio Tejo que dá o nome a este espaço, molda a sua geografia e marca a sua cultura. A lezíria impõe-se como paisagem de referência nestas terras ribeirinhas, povoadas por homens, touros e cavalos.

Visite as praças de touros, coudelarias e ganadarias, bem como as feiras e festas etnográficas, e fique a conhecer a tradição campina e a arte de tourear. Percorra as numerosas quintas e adegas, que integram a Rota da Vinha e do Vinho do Ribatejo, e inteire-se de uma outra tradição fortemente enraizada na cultura ribatejana: a do vinho.

Prove alguns dos pratos e doces regionais, como a Sopa da Pedra, o Ensopado de Enguias, as Migas de Bacalhau, o Cabrito assado, os Arrepiados e Celestes de Santarém, Queijinhos do Céu de Constância, as Tigeladas e a Palha de Abrantes.

Mas muito há que descobrir no Ribatejo, desde Santarém, chamada a “Capital do Gótico”, em cujo centro histórico os edifícios monumentais alternam com recantos pitorescos, passando pelo Templário Castelo de Almourol até à harmoniosa Vila de Constância ou à florida cidade de Abrantes. Não deixe ainda de visitar outras cidades, vilas e aldeias nos arredores, onde se soube preservar a herança dos séculos passados e onde a modernidade convive harmoniosamente com a tradição. Os passeios de barco varino pelo Tejo, observando a avifauna, as caminhadas no Parque Natural nas Serras de Aire e Candeeiros, os passeios a cavalo ou a prática de desportos radicais fazem com que o Ribatejo seja também um espaço de aventura e descontração.

Do que é que está à espera? Venha ao Ribatejo onde as emoções se pegam de caras!!!



Castelo de Abrantes



Vila de Constância



Casa dos Patudos - Alpiarça

Como chegar

De Lisboa:

A1 - Porto / Norte > Santarém
> N3 > Portela das Padeiras
- Quinta dos Pinheiros

Do Porto:

A1 - Lisboa / Sul > Santarém
> N3 > Portela das Padeiras
- Quinta dos Pinheiros

Do Algarve:

A2 - Lisboa > A13 > Santarém
> IC10 > N3 > Portela das
Padeiras - Quinta dos Pinheiros

O que visitar:

Salinas de Rio Maior - únicas no país, a água salgada provém de uma extensa e profunda mina de sal-gema, sendo sete vezes mais salgada que a água do mar (acesso livre).

Convento de Cristo - situado em Tomar, forma um conjunto monumental único no seu género (acesso condicionado).

Castelo de Almourol instalado num rochedo numa ilha a meio do rio Tejo, a meia distância entre as vilas de Barquinha e Constância (acesso condicionado).

Companhia das Lezírias Património do estado, com sede em Samora Correia é a maior exploração agro-pecuária e florestal do País. (reservas através do Tel.: 263 650 600).

Onde Comer:

Taberna do Quinzena

Rua Pedro de Santarém, 93
2005 Santarém
Tel.: 243 322 804

Restaurante Quinta dos Gravelhos

Rua do Comércio 58
2005-095 Moçarria
Tel.: 243 499 300

Restaurante Almourol

Rua Cais de Tancos nº 2 a 6
2260-314 Vila Nova da Barquinha
Tel.: 249 720 100

Onde Dormir:

Hotel de Santarém

Av. Madre Andaluz
2000-210 Santarém
Tel.: 243 309 500

Casa da Azinhaga

Rua da Misericórdia, 26
2150-021 Azinhaga
Tel.: 249 957 146

O que comprar:

Artesanato Regional

Taberna da Rita
Rua Isidro dos Reis
2140-307 Pinheiro Grande
Tel.: 249 740 001

Bordados a ponto de cruz

Associação para a Defesa do Património Etnográfico e Cultural da Glória do Ribatejo
Travessa da Fonte Velha, nº 8
2125 Glória do Ribatejo
Tel.: 263 500 022

Azeite - Quinta de Vale de Lobos
Azóia de Baixo
2005 - 097 Santarém
Tel.: 243 429 714

Festividades:

Festa do Colete Encarnado

6, 7 e 8 de Julho (V. F. Xira)

Feira de S. Martinho (Feira Nacional do Cavalo e Feira Inter. do Cavalo Lusitano) 2 a 4 e 9 a 13 de Novembro (Golegã)

Festas de Nª Senhora da Boa Viagem - Sábado, Domingo e Segunda-feira de Páscoa (Constância)