

Integra

Nº 07 / 2017 / 2018

ADEUS
ANO VELHO

FELIZ
ANO NOVO



carrer
ALIMENTOS

Aproxima mais nossos colaboradores, mostrando quem somos e o que fazemos

Mensagem dos Diretores



Geraldo Carrer
Diretor Presidente

“VAMOS BOTAR A CARA E A CORAGEM”

Não podemos passar nos lamentando, vamos bombardear o pessimismo. Temos muitos motivos para comemorar na busca incessante de melhorias, implementando cada vez mais nossas plantas e produtos, é preciso superar as dificuldades que tivemos em 2017. Somos sabedores da responsabilidade que cada um deve ter. Oportunidades de crescimento estão em todo lugar, vamos aprender com os erros.

Vantagem de trabalhar em uma empresa pequena é ter acesso a praticamente todas as informações. A Carrer está investindo em tecnologia, automação e novos desafios, por isso, vamos botar a cara e a coragem pra enfrentar 2018, com garra, fé e muito trabalho, Feliz Natal e ótimo Ano Novo a todos, muito obrigado.



Magno Milani
Diretor Executivo

Aproveitando o momento para agradecer o empenho e dedicação de todos os colaboradores. Reconheço o esforço de cada um em prol da busca pela qualidade e excelência de nossos produtos, enfatizando, assim, o nosso lema, “Sabor e saúde para sua família”.

Estamos investindo ao longo desses anos em equipamentos modernos, a fim de aprimorar nosso processo produtivo e consequentemente, a qualidade dos produtos, além de proporcionar o bem-estar aos nossos funcionários. Destaco ainda, que é necessário planejamento para superar momentos de crise e dificuldades, por isso, neste ano, estamos concluindo nosso projeto de aumento de produção e, também, lançando novos produtos para o mercado consumidor. Certamente, em 2018 atingiremos esses objetivos com o apoio de cada um de vocês.

Desejo a vocês e seus familiares um Feliz Natal e Próspero Ano Novo.



Moacir Naibo
Diretor Executivo

Apesar de termos vivenciado, durante o ano de 2017, um cenário econômico e político extremamente desafiador, a Carrer Alimentos finaliza este ano como uma empresa sólida e preparada para enfrentar as adversidades do mercado.

Concretizamos, neste ano, uma série de investimentos e melhorias em todas as unidades com o objetivo de torná-las mais competitivas nacional e internacionalmente.

Desafios e dificuldades existirão ao longo de 2018, mas com a ajuda de todos os colaboradores e parceiros, acredito que atingiremos as metas traçadas para o ano que está por vir. Agradeço o apoio de todas as pessoas envolvidas e desejo um Feliz Natal e um ótimo 2018 a todos da Família Carrer Alimentos.

Fábrica de Rações / Fomento / Campo

A fábrica de ração conta com 19 colaboradores e produz em média 350 toneladas diárias de ração, dessas, 40 toneladas são para matrizes e 310 toneladas para frangos de corte. A projeção para 2018 é produzir 370 toneladas.

Para o próximo ano a equipe da fábrica, espera continuar superando desafios para o crescimento e sucesso de todos.



Na área de nutrição animal, estamos sempre nos atualizando quanto as novidades tecnológicas e pesquisas na área para obtenção de êxito na produção, visto os desafios da produção encontrado no nosso dia a dia. Com a implantação do equipamento NIR no nosso laboratório, iniciamos neste ano o que chamamos de “Nutrição Precisa”, ou seja, obtemos a composição nutricional dos ingredientes que chegam na fábrica e já formulamos as dietas de acordo com as exigências dos animais, tudo isso em tempo real.

Esperamos para o próximo ano estarmos alinhados com tecnologia e melhorar ainda mais nossos resultados tanto em performace como em otimização dos custos.



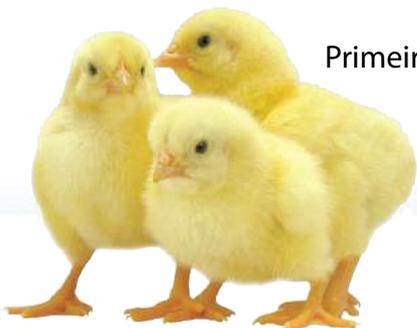
André - Zootecnista



Elaine, Levi, Angela, Edson, Tamara, Cesar, Daniele, Edson, Gilberto

Em 2017 foi um ano de muito trabalho e dedicação, com constantes desafios, que na maioria foram superados.

Para 2018 esperamos alcançar melhores resultados com constante crescimento, profissional e pessoal, fazendo as coisas certas acontecerem.



Primeiros dias dos pintinhos são importantes, vazio de 14 dias, limpeza geral, lona pra fermentação, combate aos cascudinhos, duas desinfecções. Usar 35% do galpão na chegada dos pintinhos, comida sobre papel pra estimular o consumo, manter área uniforme com conforto térmico. Durante o lote, cuidar com a ventilação e temperatura.



O último passo do seu lote é a apanha de aves, para termos um abate sem nenhum contratempo o jejum é um fator determinante, para as aves machos e misto devemos efetuar jejum mínimo de 6 horas e para as fêmeas jejum de 5 horas, conforme orientações dos técnicos. Na hora do carregamento, não se deve realizar apanha pelas coxas, asas, cabeça e patas pois desta forma temos muita perda no abate por condenas e inutilização dos cortes das carnes.

Sucesso a todos os avicultores da Carrer e que em 2018 podemos obter resultados ainda melhores e competitividade junto ao mercado consumidor de nossos produtos.



Na parte de Engenharia, Bruno e Matheus Kummel Carrer fazem um relato que a Carrer está por toda parte se esforçando para melhorar a qualidade do trabalho e equipamentos. Este ano gostaríamos de enfatizar que foi

realizado um trabalho intenso junto aos integrados para arrumar suas granjas, e foi com prazer que trabalhamos para que isso se tornasse realidade.



Encantado

A cada final de ano fazemos um retrospecto de tudo que passou, do que conseguimos realizar e dos objetivos que estamos ainda por atingir. 2017 foi um ano desafiador a todos nós, onde os resultados, comprometimento e a superação foram nossas grandes metas. É maravilhoso agradecer o ano que passou. Fazer uma reavaliação de tudo que ocorreu em nossas vidas, nestes doze meses e ver que tudo foi aprendido, nos tornando seres humanos melhores. 2017 foi um ano de mudanças, compras de maquinário, ampliação do incubatório, reformas na granja da Linha Anita e construções na Linha Garibaldi, com o intuito de agilizarmos e melhorarmos a produção e resultados. 2018 também será um ano de grandes desafios, onde melhores resultados serão nossa grande meta, com mais reformas e muitas melhorias para continuarmos numa linha crescente de sucesso e união, relata o gerente Natal Gusi.

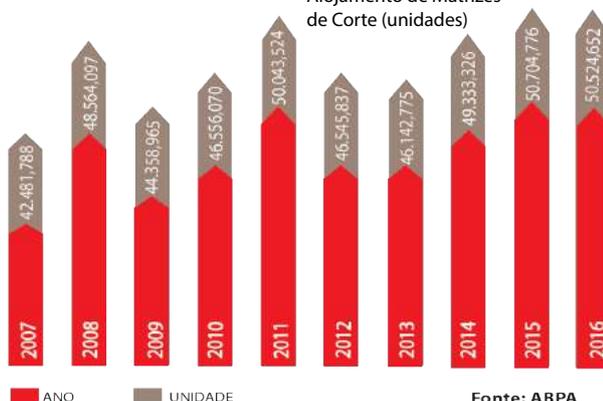


Ana Paula, Geraldo, Natal, Itamony, Elisângela, Leonardo

13 anos

PRODUÇÃO BRASILEIRA

Alojamento de Matrizes de Corte (unidades)



Fonte: ABPA

Neste ano atuo como consultor técnico da empresa Carrer, nas granjas de matrizes e incubatório, gostaria de cumprimentar a todos os colaboradores, integrados, equipe técnica e a direção da empresa, pelo esforço, dedicação e empenho de manter os seus plantéis de aves com excelência de saúde avícola.

A empresa cumpre com todas as exigências do Plano de Sanidade Avícola (PNSA), trabalhando com biossegurança e monitoramento de suas instalações e aves, obtendo certificados livres de doenças e com isso garantindo ao consumidor final a qualidade dos seus produtos e da sua marca no mercado nacional.



Antônio José Pettine

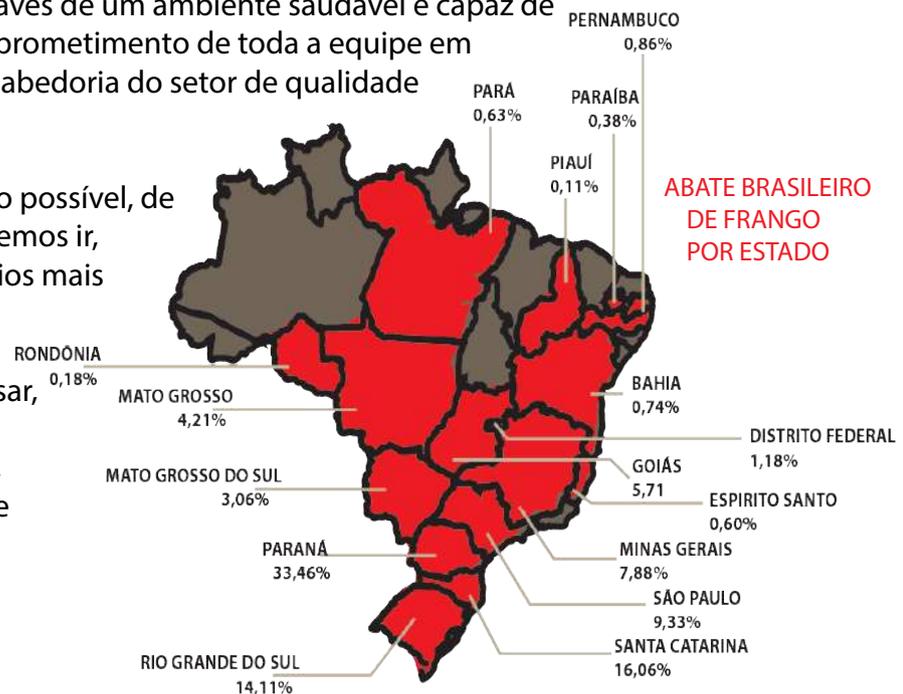
Indústria / Manutenção Segurança do Trabalho



No ano de 2017, no tocante áreas industrial, o foco foi as melhorias visando o aumento da capacidade de abate. Para tanto o setor de recebimento de aves vivas onde ocorre a pendura das mesmas, o setor de lavagem de gaiolas e a linha de inspeção federal no setor de evisceração foram redimensionados para comportar uma velocidade de abate superior a 10.000 aves/h.

Como pode-se perceber, a Carrer busca aliar o aumento / produtividade com a satisfação e o orgulho dos seus colaboradores em trabalhar nesta empresa, através de um ambiente saudável e capaz de conferir qualidade ao produto final com o comprometimento de toda a equipe em atingir as metas propostas, juntamente com a sabedoria do setor de qualidade gerenciado pela Anne Perin.

O modelo de gestão tem sido mais participativo possível, de modo que todos estejam cientes de onde queremos ir, quais as metas a serem atingidas e quais os meios mais eficientes para tornar essa caminhada rápida e objetiva. Junto com o Almir Agostini, gerente da manutenção, procuramos acompanhar, revisar, fazer manutenções preventivas e programar o funcionamento das máquinas e equipamentos, visando melhorar a capacidade e produtividade dos mesmos.



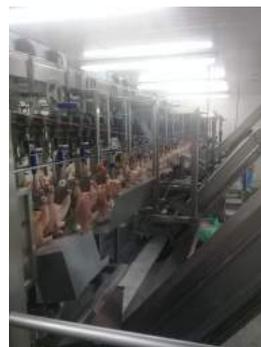
Veja algumas aquisições:



Pesadora de coxas automática



Filetadora automática



Máquina de corte automática



Digestor de vísceras sub-produto



Percolador de óleo sub-produto

Em parceria com os colegas da segurança do trabalho, Ione Bissato e equipe, foi realizada a SIPAT em todas as unidades da empresa, tendo como tema a "UNIÃO" com o objetivo de trabalhar os relacionamentos e o espírito cooperativo dos colaboradores. Além disso também temos treinamentos de brigada de emergência, para atuar cada vez melhor mediante as possíveis adversidades. Visando o bem-estar e a segurança dos colaboradores e em conformidade com a legislação trabalhista vigente, foram realizadas ações, tais como: inclusão de um ergonomista na equipe SESMT no qual está sendo desenvolvido um trabalho nos postos de trabalho (apoios de pés, cadeiras), várias proteções de máquinas e equipamentos foram aplicadas, com isso estamos em constante busca por mais segurança e conforto aos nossos colaboradores.



Adriana S. Corrêa
Gerente Industrial



Tatiane Cousseau
Ganhadora da frase SIPAT

"O segredo de um grande sucesso está na união de uma grande equipe"

SIPAT 2017



Encantado



Boa Vista do Sul



Farroupilha

Expedição / Sala de máquinas



Aquisição de compressor parafuso para congelamento

Segundo Rodrigo L. Lagemann que trabalha há 16 anos, afirma: desde que estou na empresa, este ano foi o ano de maior investimentos na sala de máquinas e modernização no setor, com a compra de um compressor parafuso, variador de potencia do motor (este variador serve para poupar energia e com isto preservar o meio ambiente), novo separador de líquidos, condensador evaporativo (primeiro da empresa, todo em inox), uma nova máquina de gelo que vai auxiliar na temperatura da água dos chiller's, praticamente toda a tubulação de amônia foi ampliada, um novo túnel estático com capacidade de 22.400 Kg, adequações na plastificadora e túnel de encolhimento conforme NR 12 e NR 35, aquisição de uma paleteira elétrica para facilitar o transporte para os colaboradores, carregadores e descarregadores de bateria das pilhadeiras elétricas.



Aquisição de uma paleteira elétrica



Isolamento e pintura de todas as linhas de amônia com suas respectivas direções



Novo túnel de congelamento capacidade 22.440 Kg/dia

Boa Vista do Sul



6 anos

A unidade de embutidos Carrer - Boa Vista do Sul completou 6 anos em 2017. Preocupada com a segurança e bem estar dos seus colaboradores, o gerente Jair, fala que foi investido pesado com a aquisição e implantação de um sistema de detecção de vazamento de amônia, sistema contra incêndio e aquisição de um tambler para produção de cortes temperados.

Para 2018, se projeta ainda mais investimentos para a modernização da planta de produção, bem como oferecer produtos variados e de qualidade a seus consumidores.

Parabenizamos a direção e colaboradores pelo empenho, pois mesmo em momentos de crise, projetamos um futuro próspero.



Graziela, Fracisca, Josiane, Beatriz, William, Jair



VENHA FAZER PARTE
DA NOSSA EQUIPE!
Ligue (054) 3435-5426



Dicas Nutricionais

Semana
SIPAT



Teste de acuidade visual



Avaliação bucal



Verificação de pressão



Comercial / Logística Faturamento / Exportação

Liderando estes setores, a Tatiana declara que a Carrer Alimentos busca constante excelência no atendimento de seus clientes e está sempre inovando e trazendo para o mercado novos produtos.

No ano de 2017 os supermercadistas sofreram algumas alterações nas modalidades de comercialização de seus produtos e a Carrer adaptou-se a estas novas necessidades do mercado.

Para sanar estas demandas, lançamos cortes de frango resfriado temperados, embutidos fatiados e salsichas em pacotes de 1 Kg.

Para 2018 seguindo na mesma linha temos os seguintes projetos em desenvolvimento: Bandejas de cortes resfriados com peso padrão; Embutidos fatiados 250 gramas, produto embalado da indústria diretamente para o consumidor final; Linha sabor e saúde, cortes resfriados de frango sem pele e em bandeja de peso padrão. É com este foco que a empresa vem crescendo ao longo dos anos e conquistando seu espaço junto a clientes parceiros que acreditam em nossos produtos, vencendo as adversidades e contrariando as tendências.

É necessário fazer a diferença, ter confiança no amanhã e mostrar que nossos produtos e o nosso trabalho tem valor.

Agradecemos a todos os clientes, representantes, transportadores e colaboradores em geral por mais um ano de conquistas.



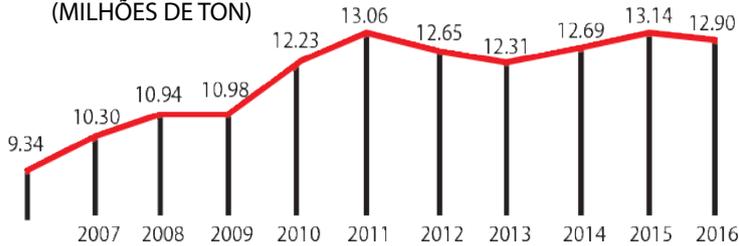
Gabriel, Simone, Tatiana, Alice, Marcelli, Daiane, Fernanda



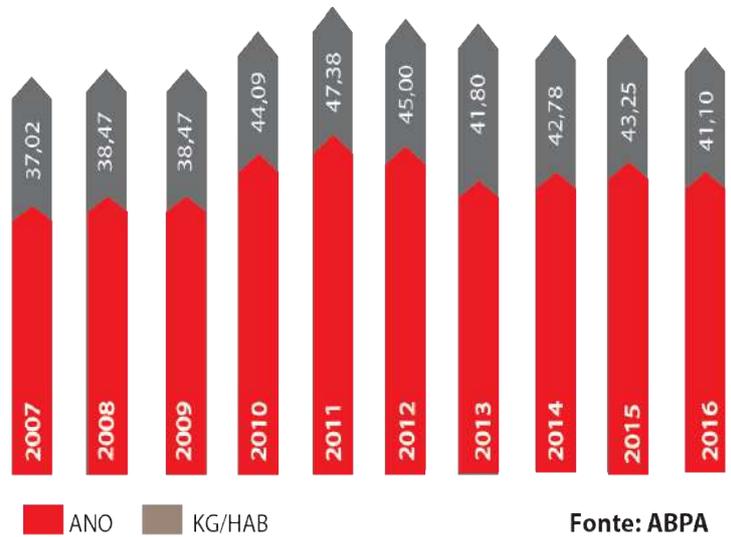
DESTINO DA PRODUÇÃO BRASILEIRA DE CARNE DE FRANGO EM 2016



PRODUÇÃO BRASILEIRA DE CARNE DE FRANGO (MILHÕES DE TON)

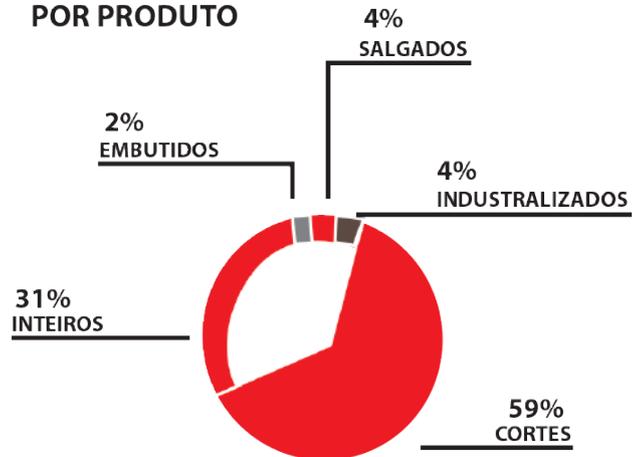


CONSUMO PER CAPITA DE CARNE DE FRANGO (KG/HAB)



Fundada em 1999, a Carrer Alimentos iniciou suas exportações no ano de 2007, exportando seus produtos para mais de 50 países em diversos continentes. A empresa, por meio de Gabriel Carrer, agradece a todos por tornar a marca e produtos conhecidos mundialmente como um alimento de qualidade e respeitado em lugares há mais de 18 mil Km de distância da fábrica. Com a colaboração e dedicação de todos, a marca continuará crescendo e atingindo cada vez mais países e clientes, aumentando e proporcionando sabor e saúde ao redor do mundo.

EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE CARNE DE FRANGO POR PRODUTO



CARRER ALIMENTOS, HÁ MAIS DE 10 ANOS ENTREGANDO SABOR E SAÚDE PELO MUNDO: AFGANISTÃO, ANGOIA, ANTÍGUA E BARBUDA, ARÁBIA SAUDITA, ARMÊNIA, AZERBAIJÃO, BAHAMAS, BAHRAIN, BENIN, CABO VERDE, COMORES, CONGO, CURAÇAU, GABÃO, GEÓRGIA, GANA, GRANADA, GUINÉ EQUATORIAL, HOLANDA, HONG KONG, IRAQUE, JORDÂNIA, QUÊNIA, KUWAIT, LÍBANO, LÍBIA, MALDIVAS, MOLDAVIA, MONTENEGRO, MOÇAMBIQUE, OMÃ, QATAR, SÃO MARTINHO, SÃO TOMÉ E PRÍNCIPE, SERRA LEONE, SÃO CRISTÓVÃO E NEVIS, SUDÃO, SURINAME, TIMOR LESTE, TUNÍSIA, TURQUIA, EMIRADOS ÁRABES UNIDOS, VIETNÃ.



PAÍSES IMPORTADORES DE CARNE DE FRANGO BRASILEIRA

ÁFRICA

África do Sul	Libia
Angola	Mali
Argélia	Marrocos
Benin	Maurício
Burkina Faso	Mautitânia
Cabo Verde	Moçambique
Camarões	Namíbia
Chade	Níger
Comores	Quênia
Congo	Rep. Centro Africana
Rep. Dem. Congo	São Tomé e Príncipe
Costa do Marfim	Senegal
Djibuti	Serra Leoa
Egito	Seychelles
Etiópia	Sudão
Gabão	Sudão do Sul
Gana	Tanzânia
Guiné	Togo
Guiné Bissau	Tunísia
Guiné Equatorial	Uganda
Libéria	

AMÉRICA

Anguilla
Antígua e Barbuda
Antilhas Holandesas
Argentina
Aruba
Bahamas
Barbados
Belize
Bermudas
Bolívia
Canadá
Ilhas Cayman
Chile
Colômbia
Cuba
Curacao
Dominica
Estados Unidos
Granada
Guiana
Haiti
México
Panamá
Peru
São Cristovão Nevis
São Vicente e Granadinas
Suriname
Trinidad e Tobago
Ilhas Turcos e Caicos
Uruguai
Venezuela
Ilhas Virgens Britânicas

ÁSIA

Afganistão
Armênia
Azerbaijão
Brunei
China
Correia do Sul
Filiinas
Hong Kong
Japão
Malásia
Maldivas
Mianmar
Mongólia
Paquistão
Quirguistão
Rep. Dem. de Timor - Leste
Singapura
Tadjiquistão
Tailândia
Vietnã

Europa Extra- UE

Albânia
Ilhas Faroé
Macedónia
Moldávia, República da
Montenegro
Rússia
San Marino
Sérvia
Suíça

OCEANIA

Austrália
Nova Calendónia
Nova Zelândia
Samoa
Tonga

ORIENTE MÉDIO

Árabia Saudita
Barein
Catar
Coveite
Emirados Árabes
Geórgia
Iémen
Irã, Rep. dodânia
Israel
Jornia
Libano
Omã
Palestina
Turquia

UNIÃO EUROPEIA

Alemanha
Austria
Bélgica
Bulgária
Ilhas Canárias
Chipre
Dinamarca
Espanha
França
Grécia
Irlanda
Itália
Países Baixos
Portugal
Reino Unido
Romênia
Suécia
República Tcheca



Receita !!!

Rolinhos de frango recheados com queijo minas e mostarda com molho de maracujá

Ingredientes

- 4 filés de peito de frango Carrer "Congelados & Soltinhos" sem tempero
 - 3 colheres (sopa) de vinho branco seco
 - 5 colheres (sopa) de azeite extra virgem
 - 1 ramo de alecrim
 - 1 dente de alho amassado
 - 1 colher (chá) de sal
 - Pimenta do reino a gosto
 - 4 colheres (sopa) de mostarda amarela
 - 1 xícara (chá) de queijo minas frescal cortado em bastões
 - Palitos de dente
 - 1 colher (sopa) de óleo ou azeite virgem
- Molho de Maracujá**
- 1 xícara (chá) de polpa de maracujá com sementes
 - 1 xícara (chá) de água
 - 3 colheres (sopa) de mel
 - 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal gelada
 - Sal a gosto



Modo de Preparo

Com uma faca bem afiada abra os filés de peito, diminuindo sua espessura. Se atente para não cortá-los até o final, o formato deve ficar semelhante a uma borboleta. Tempere os filés com o vinho, o azeite, o alecrim, o alho, o sal e a pimenta.

Deixe tomar gosto por 10 minutos. Passe 1 colher de mostarda sobre um dos lados do filé e coloque dois bastões de queijo. Enrole os filés e feche com dois palitos de dente. Para o molho, coloque a polpa de maracujá e água em uma panela pequena. Leve ao fogo médio e ferva por 10 minutos. Passe a polpa por uma peneira e reserve as sementes. Volte a polpa para a panela, adicione o mel e as sementes e ferva em fogo alto até encorpar levemente. Desligue o fogo e misture a manteiga gelada. Tempere com um pouco de sal. Preaqueça o forno a 230°C. Aqueça uma frigideira com o óleo em fogo alto. Doure os rolinhos de filé de todos os lados até ficarem bem dourados. Transfira os rolinhos para uma assadeira e leve ao forno por 10 minutos. Para o brócolis, derreta a manteiga e refogue o alho rapidamente, sem dourar. Junte o brócolis e adicione a água. Tampe e cozinhe por 3 minutos em fogo alto. Tempere com sal e pimenta e sirva com os rolinhos de frango cobertos com o molho de maracujá.

Brócolis

- ½ colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 dente de alho picado
- 1 maço de brócolis ramoso ou ninja, em buquês
- ½ xícara (chá) de água

RH



Luisa, Débora, Deise, Eliane, Carina

O ano de 2017 foi um ano de muitos investimentos relacionados à segurança e bem-estar dos nossos colaboradores. Segundo a gestora Luisa, a principal conquista na área de gestão de pessoas, foi o início do programa para desenvolvimento de lideranças Carrer, em que um grande número de colaboradores de diferentes setores e unidades participam de encontros quinzenais numa proposta de trabalhar o relacionamento interpessoal integrando todas as equipes/unidades, a fim de garantir seus valores.

A equipe de recursos humanos deseja um abençoado Natal e um Ano Novo repleto de aprendizados e realizações a todos!



Magali, João, Diana, Norberto

Venha você também
fazer parte da nossa equipe
Ligue (54) 3056-7600
Ramal: 270; 251; 255; 249



Financeiro

Norberto fala que como era esperado, o ano de 2017 se mostrou extremamente desafiador, nos obrigando a administrar um ambiente econômico fragilizado e instável. Analisando hoje a evolução da Carrer, podemos dizer que nossos esforços se traduziram em crescimento e geração de riqueza, um resultado positivo num ambiente desafiador. O ano de 2018 nos espera, com desafios ainda maiores, mas com a experiência e conhecimentos acumulados nos últimos anos, saberemos conduzir nossas equipes para um contínuo e sustentável crescimento, e como disse Steve Jobs "coisas incríveis no mundo dos negócios nunca são feitas por uma única pessoa, e sim por uma equipe", e hoje a equipe Carrer está preparada para superar os obstáculos que virão.

Muito obrigado a todos os colegas, parceiros, bancos que nos apoiaram neste ano, Feliz 2018.



Contabilidade

O setor contábil nos últimos anos tem sofrido constantes mudanças, não apenas legais, mas também práticas. As declarações enviadas para o Fisco evoluíram muito nos últimos 5 anos, passamos a entregar declarações cada vez mais detalhadas sobre diversas áreas e atividades das empresas (EFD, ECF, Bloco K, entre outras). Gizele comenta sobre a necessidade da evolução, que também advém do mercado, em receber as informações de forma cada vez mais rápida e confiável, possibilitando a tomada de decisões gerenciais, administrativas ou financeiras com base em informações que refletem a efetiva situação da empresa.

Pensando nisso, a Carrer ao longo de sua existência sempre procurou estar em constante inovação. Passados quase 2 anos da implantação do novo sistema ERP, estamos buscando cada vez mais aprimorá-lo, a fim de atender as necessidades e expectativas da empresa. Para o ano de 2018 teremos novos desafios, o chamado Bloco K será um deles, mas temos certeza que com dedicação e apoio de todas as áreas envolvidas atingiremos o objetivo.



Gizele, Ivanete, Talia, Maqueli

Compras / Almoxarifado



Dolaines, Adriana, Rosele, Rodrigo

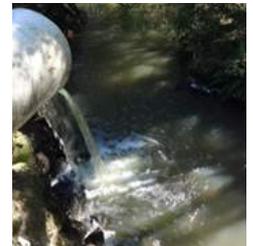
Rosele comenta que o ano de 2017, teve uma mudança bem significativa no setor de compras e almoxarifado que foi a renovação da equipe, buscando sempre o mesmo objetivo, não deixar faltar nenhum suprimento para a empresa. Nesse ano também conseguimos organizar todo estoque, o que está facilitando bastante para conseguirmos trabalhar organizadamente.

Para 2018 esperamos que possamos atingir nossas metas internas com redução de custos, que a equipe continue unida e se fortaleça cada vez mais para que possamos atender a todos com excelência.

Meio Ambiente

Em atenção as demandas sociambientais voltadas a prevenção ambiental, Karen mantém o controle rigoroso dos efluentes e resíduos gerados no processo produtivo da Carrer. Não apenas por observar os parâmetros estabelecidos em lei para o funcionamento das suas atividades, mas por zelar pela continuidade dos padrões de qualidade de vida da população.

As unidades finais de ETE também servem como local de abrigo, alimentação e reprodução da fauna nativa local. Nas unidades finais do sistema são visualizados lagartos, cobras, rãs, bandos de maçaricos, frangos d'água, garças, jaçanãs, saracuras, ratões de banhado e muitas outras espécies.



Nutricionista

Um dos alimentos mais conhecidos e consumidos no mundo, é a carne de frango. Em geral as carnes representam um importante papel nas refeições, pois são fontes inquestionáveis de proteína.

Diversas pesquisas apontam que o consumo de carne de frango regularmente é essencial para o bom funcionamento do nosso organismo.

Frango é sempre uma boa opção, pois contém valor menor de gorduras saturadas, além de possuir todos os aminoácidos necessários para o desenvolvimento do cérebro, memória e concentração.

O peito de frango é uma carne magra, com alto valor biológico, muito versátil e de fácil preparo.

Jovana nossa nutri, indica o consumo de carne de frango.



COMA FRANGO, É BOM E FAZ BEM

CARA NOVA



Segurança na entrega com caminhão adesivado



Substituição de carros em Farroupilha e Boa Vista.



CUIDE-SE



APOIANDO O ESPORTE



Visando fomentar a prática de esportes e saúde corporal, a Carrer Alimentos incentiva times esportivos, como a equipe feminina ao lado no campeonato de vôlei Municipal de Garibaldi.

APOIO

Prestigie nosso produto, visite o dog do Paulo no centro de Garibaldi e saboreie um delicioso cachorro quente, com sabor e saúde pra sua família



FORMANDOS



Adriana S. Corrêa
Eng. Segurança do Trabalho



Anne Perin
Eng. Segurança do Trabalho



Maqueli R. Ritter
Ciências Contábeis

Mensagem do Marketing / Recepção

Me dedico a Carrer desde 08/08/14, posso afirmar que não lembro de ter um dia igual ao outro, todos os dias tem acontecimentos novos, com isso aprendo muito e torna meus dias mais desafiadores. Atuo no atendimento ao telefone, recepção e pesagens na balança junto aos motoristas que fazem meus dias ficarem mais alegres, trazendo novidades e notícias das mais diversas cidades que percorrem. Gosto muito do que faço, pois o setor permite uma comunicação com vários tipos de pessoas, assim minha vida fica numa constante mudança e eu amo isso. Como vocês podem ver, este ano até ajudei a elaborar integra 2017/2018 com nova cara.



Joci

Feliz Natal, e ótimo 2018. Paz e bem, a todos vocês.

Sabor e saúde para sua família



11/05/17

18 Anos

carrer
ALIMENTOS

Boa Vista do Sul - Embutidos - (54) 3435-5426

Farroupilha - Abate, Rações e Administrativo - (54) 3056-7600

Encantado - Incubatório e Matrizes - (51) 3451-4299

www.carreralimentos.com.br