



Atendendo a um setor em *ascensão*

Cozil amplia instalações para satisfazer demanda crescente por cozinhas profissionais

Aquecimento do mercado de food service reflete-se nos fornecedores dos operadores da alimentação fora do lar. Prova disso é a Cozil - empresa com mais de 30 anos de experiência na comercialização de equipamentos de cozinhas profissionais -, que, em abril deste ano, teve de ampliar suas instalações.

Na opinião do diretor operacional da empresa, João Carlos Caminha, desde 2003 o setor de food service vem se destacando por causa do incremento da renda mensal do trabalhador e do baixo índice de desemprego. "Esses fatores favorecem a alimentação fora de casa, motivando o aumento das franquias de restaurantes e o espetacular crescimento dos restaurantes de refeições por quilo", avalia.

Para atender a essa demanda por cozinhas profissionais, a Cozil foi obrigada a rever seu espaço fabril e sua tecnologia de maquinários específicos para fabricação de equipamentos em aço inoxidável, o que resultou em um novo parque industrial, na cidade de Itaquaquecetuba (SP). As novas instalações têm 10 mil m² de chão de fábrica, área total de 30 mil m² e geração de 160 empregos diretos.

Segundo Caminha, a empresa está preparada para atuar desde a elaboração dos projetos, com total assessoramento e suporte técnico durante as obras, até os testes operacionais e de funcionamento dos equipamentos. Ele afirma que o trabalho passa, por exemplo, pela análise criteriosa das áreas escolhidas pelos clientes para elaboração de projetos. "É nossa responsabilidade propor a melhor instalação de cozinha com o menor custo possível."

A Cozil, explica ele, proporciona assessoria técnica a qualquer tipo de instala-

ção, sempre em parceria com projetistas e arquitetos que atuam no mercado de alimentação. "A garantia de um ano em toda a linha e coberta pelo departamento de assistência técnica. Cabe ressaltar, igualmente, que os padrões de atendimentos da assistência técnica são responsáveis pelo sucesso de nossa empresa." Hoje, a companhia conta com técnicos em Curitiba (PR), Rio de Janeiro (RJ), Vitória (ES), Salvador (BA), Recife (PE), Belém (PA), Brasília (DF), Campo Grande (MS), São Luís (MA), Fortaleza (CE) e Porto Alegre (RS).

Os principais produtos fabricados pela Cozil têm como carro-chefe a linha de equipamentos de cocção, frituras e grelhados, seguidos pela linha de refrigeração, principalmente os módulos inoxidáveis verticais ou horizontais com tecnologia de ponta para até -25°C.

Na avaliação do diretor, o diferencial da empresa no setor é a dedicação em fornecimento a órgãos públicos em todo o Brasil, para isso, participa das mais diversas licitações voltadas para cozinhas profissionais de hospitais, presídios, cozinhas piloto, merenda escolar, restaurantes populares

etc., em variados órgãos governamentais em pelo menos 20 Estados do País.

A preocupação com as normas de qualidade é presença constante na Cozil, conforme avalia Caminha. "Fabricar, montar e instalar cozinhas profissionais requer uma rigorosa inspeção de qualidade principalmente nos inoxidáveis, por causa das normas muito severas e exigentes", acrescenta.

O pós-venda também é destacado por Caminha: "Proporcionamos aos clientes uma real tranquilidade na ocasião da compra de uma cozinha Cozil, uma vez que nossos representantes comerciais possuem amplo conhecimento técnico para qualquer tipo de instalação", finaliza.

Cozil Equipamentos Industriais
www.cozil.com.br - cozil@cozil.com.br

Em todas as edições, a redação da revista Gourmet & Food Service apresentará uma empresa do segmento de refeição fora do lar, mostrando linhas de montagem, técnicas de logística, distribuição de mercadorias etc. O objetivo é oferecer aos leitores a oportunidade de conhecer as empresas por dentro, sob um ponto de vista estritamente jornalístico.

