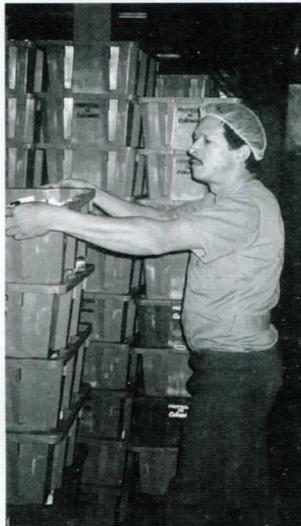


En medio de un intenso y sostenido enfriamiento, gente cálida y bella de los departamentos de Producción y Ventas de la Planta Medellín, permanecen por espacio de ocho horas en la cava, el punto más gélido de nuestras instalaciones. En la penumbra de este lugar, un grupo de hombres comparte sus labores acompañados persistentemente de un frío que les impone mucha energía y arranque para despachar la leche, la Frescolanta y el Tampico.

Los Caveros

La Energía del Trabajo en Frío

Gerardo de Jesús Uribe Uribe, quien labora en la cava hace diez años.



Y es que aunque trabajar en estas condiciones de frío no es tarea fácil, quienes laboran allí argumentan que es cuestión de costumbre y que el ritmo de trabajo no da tiempo para que el frío los paralice.

"Trabajar aquí, en la cava, ya se vuelve costumbre, como el movimiento es continuo, uno no tiene tiempo para lamentar el frío.", asegura Gerardo de Jesús Uribe Uribe, quien lleva diez años laborando allí.

sa para revisar y surtir algunos carros con despachos para los supermercados. Ellos efectúan una nueva revisión y conteo para asegurar la buena calidad y presentación del producto.

El continuo ejercicio de bajar, arrumar y enviar cajas, y al mismo tiempo de revisar que estén completas y en buen estado, disminuye el impacto del frío. Al respecto Luis Gerardo Pérez Ortega afirma que "en la cava da de todo menos frío, el primer cuartico de hora si lo siente uno, pero después ya no".

Listos, lúcidos y muy animados, los caveros imponen su energía ante las condiciones de frío y de iluminación para realizar una labor que demanda mucho cuidado y dinamismo. Tres

turnos, dos departamentos, un equipo que se encarga de enviar nuestros productos con la mejor calidad Colanta a distribuidores y consumidores.

A las dos de la mañana, ocho personas encienden motores para realizar el despacho masivo de productos, hasta desocupar la cava totalmente. Movimiento, agilidad y muy buen ojo son las cualidades que caracterizan a los caveros de ventas, quienes finalizan el proceso con el despacho de leche a los carros para que sea distribuida a miles de personas que la esperan en sus casas bien temprano.

Cada día los caveros de producción reciben la cava vacía casi en su totalidad; a las cinco de la mañana, hora en la cual se reinicia el proceso, emprenden labores para surtirla nuevamente. De igual forma, el turno de la tarde continua con el despacho y se encarga de hacer el cierre con el supervisor de Ventas, hasta entregar a las nueve de la noche toda la producción contada de acuerdo con los pedidos.

En la cava se suspenden las actividades de nueve de la noche a dos de la mañana, no obstante personal de Ventas ingre-



De izquierda a derecha: Jorge Enrique Mesa Torres, Luis Gerardo Pérez Ortega, Santiago Higueta y Daniel Giraldo

Sabía usted que...

La leche tiene una vida útil de tres días
La caja de 1.000 c.c. viene por 21 unidades.
La caja de 750 c.c. viene por 27 unidades.
La caja de 500 c.c. viene por 40 unidades.
La caja de 250 c.c. viene por 60 unidades.
La de Frescolanta viene por 40 unidades.

El Tampico tiene una duración de 40 días y no necesita refrigeración.
Las presentaciones son:
Garrafas de 4.000 y 2.000 c.c.
Bolsa de 1.000 y de 250 c.c.,
Botella junior de 150 c.c.