

Trabajadores de Tresmontes Lucchetti compartieron con vecinos de Macul y Casablanca

Colaboradores de la compañía de alimentos recibieron a más de 130 vecinos con dinámicas de conexión, concursos y recorridos por sus instalaciones, en una nueva jornada de Empresas Abiertas.

32 colaboradores de diversas áreas de la empresa fueron los orgullosos anfitriones de esta nueva jornada de Empresas Abiertas en la cual tuvieron la oportunidad de recibir a más de 130 vecinos de sus instalaciones, compartir una entretenida mañana y mostrar parte de su quehacer diario.

Tresmontes Lucchetti, reconocida por sus marcas Zuko, Livean, Lucchetti y Kryzpo, entre otras, forma parte desde 2013 de Grupo Nutresa, la compañía de alimentos más sostenible del mundo según el Dow Jones Sustainability Index y cuenta con una estrategia corporativa donde el desarrollo territorial y la inclusión social son parte fundamental.

"Para nosotros la experiencia de puertas abiertas significa mucho más que mostrar nuestras instalaciones, es un ejercicio de conexión humana que nutre nuestros vínculos como parte de la comunidad y nos habilita para seguir trabajando colaborativamente por un futuro mejor para todos", señaló la gerente de Asuntos Corporativos y Sostenibilidad de Tresmontes Lucchetti, Jasmine Cabello.

Macul: celebrando 120 años de Lucchetti

En la fábrica de pastas Lucchetti ubicada en la comuna de Macul, la compañía celebró los 120 años de la emblemática "pasta de mamá" junto a cerca de 110 personas entre vecinos, voluntarios y colaboradores.

"He sido vecina del sector de toda la vida...Fue una experiencia súper buena. Me parece excelente porque así también tú haces comunidad y aportas, ves a los trabajadores, cómo ellos se desempeñan también para sacar el producto hacia nosotros. Es una gran labor, estoy feliz", señaló María Elena Araya, vecina de Macul.



Fotos: Tresmontes Lucchetti



La jornada contempló un desayuno entre vecinos donde los presentes disfrutaron de diversas actividades de integración, concursos y risas. Así también, pudieron conocer todo el proceso productivo de la pasta, desde el cultivo del trigo candeal hasta el envasado, de fuente de sus protagonistas.



Tanto niños como adultos recorrieron las instalaciones y conocieron con detalle el proceso de elaboración de las pastas Lucchetti.