

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl.: Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: El socio estratégico en agua purificada y sustentable

Pág.: 76  
 Cm2: 956,1  
 VPE: \$ 1.912.179

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:  
 Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida

■ Chef&Hotel | proveedor HORECA



**CRISTÓBAL MILLAS** | director HORECA para Latinoamérica de Culligan

Culligan

## El socio estratégico en agua purificada y sustentable

**“** Queremos convertirnos en el partner clave de la industria HORECA, en el acompañamiento del crecimiento que está a punto de experimentar cada negocio o en el que ya ha venido registrando”, dice Cristóbal Millas al plantear el horizonte de Culligan. El Director HORECA para Latinoamérica de Culligan en esta multinacional detalla que, con el sistema que ofrecen, cada empresa puede contar con una pequeña y propia planta de agua ultra purificada, con o sin gas, fría o a temperatura ambiente.

A partir del agua potable de red, los equipos Culligan permiten dispensarla ilimitadamente, ya sea para ofrecerlas en botellas reutilizables de las líneas Prisma y Purezza, o para cubrir todos los consumos internos de un recinto, incluidos usos gastronómicos o de

74

mayo 2025

Esta compañía multinacional tiene una solución creada en Chile para que cada restaurante, hotel o cafetería tenga su propia planta de agua ultra purificada, al mismo tiempo que reduce de manera significativa gastos. El alto nivel de su servicio, en el que incluso trabajan con un sommelier de agua, la calidad de su logística y servicio técnico, así como la sostenibilidad que forma parte de su filosofía le han permitido crecer en nuestro país y en Latinoamérica, especializándose en el rubro y proyectándose hasta ser el principal proveedor del segmento en la región. POR

MACARENA ANRIQUE V. / FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO R.

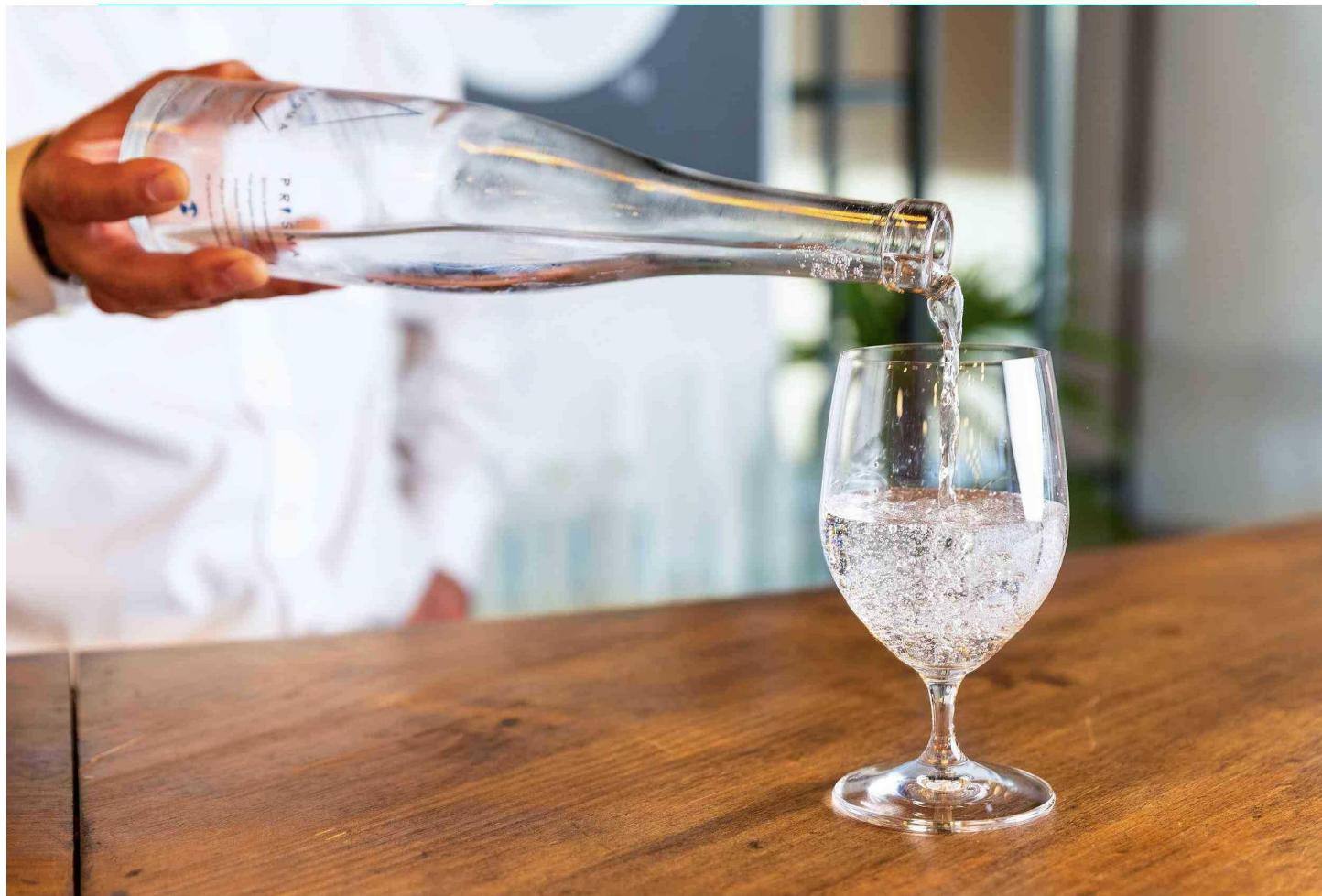
Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl.: Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: El socio estratégico en agua purificada y sustentable

Pág.: 77  
 Cm2: 953,3  
 VPE: \$ 1.906.615

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida

Chef&Hotel | proveedor HORECA ■



coctelería, como la disolución de pulpas de jugo de fruta o la elaboración de masas que incorporan agua con gas.

Lo cierto es que esta opción de agua para consumo humano llega a todos los espacios de un negocio del rubro, y en cuanto a reducción de gastos, el cálculo que brindan es una disminución de hasta un 80% en restaurantes u hoteles grandes.

Culligan cuenta con un portafolio amplio de soluciones, que se adapta dinámicamente a las distintas necesidades del canal HORECA. Esto es posible gracias a la relación directa entre el fabricante y el operador, ya que todas las máquinas son propiedad de Culligan. Esta integración vertical permite mantener una ventaja competitiva única y responder con agilidad a los requerimientos técnicos y operativos del mercado. Todas son máquinas

fabricadas en Estados Unidos e Italia bajo especificaciones originales.

La calidad de elaboración también se refleja en las botellas de agua y en el caso de Purezza, la marca internacional del grupo Culligan destinada al canal HORECA, vale destacar que el producto es “*un todoterreno, porque su botella es de boca ancha y además es muy fácil de lavar gracias a su forma circular en el interior; Está fabricada con vidrio de gran espesor, producido en Holanda, y cuenta con una serigrafía permanente que no se deteriora con el uso, explican desde la firma.*”

#### **ORIGEN Y ESPECIALIZACIÓN**

La calidad y la innovación tan propias de Culligan son el resultado de una estrategia cuidadosamente pensada. Los socios fundadores crearon Prisma a partir del anhelo de desarrollar una marca de agua

en Chile. Rápidamente, advirtieron que para penetrar en este mercado se requiere una gran inversión y que el modelo convencional resulta contraproducente para el medioambiente: una botella nace en su fuente natural o planta embotelladora, recorre kilómetros hasta llegar al hotel, restaurante o punto de venta; alguien la consume en diez minutos y la desechará, convirtiéndola en un residuo que puede permanecer más de cuatro mil años en el planeta.

Conscientes de esta problemática y del contexto actual —una era en la que los servicios se acercan al cliente gracias a la tecnología—, los socios crearon un producto que, sin intermediarios ni impacto ambiental, permite a los propietarios de hoteles, restaurantes y cafeterías producir su propia agua ultrapurificada.

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl. : Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: El socio estratégico en agua purificada y sustentable

Pág. : 78  
 Cm2: 911,1  
 VPE: \$ 1.822.101

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:  
 Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida

■ Chef&Hotel | proveedor HORECA

La especialización en el segmento es otra de las llaves del éxito. “Es importante porque en este rubro hay que conocer la operación, ya sea de un restaurante o de un hotel; hasta la manera de cobrar es distinta en la hotelería y en los restaurantes”, detalla Cristóbal Millas.

Estas cualidades se potenciaron en 2020, cuando la multinacional Culligan adquirió el modelo Prisma Water y lo integró a su red global. Desde entonces, y como parte de una compañía con presencia en más de 90 países, el modelo ha seguido creciendo con una estructura que permite escalar de forma sostenible —también con Purezza, la marca internacional del grupo para el canal HORECA. “En Latinoamérica tenemos una oficina extremadamente bien desarrollada. Nosotros vendemos el todo incluido, incluso CO<sub>2</sub> ilimitado”, explica el director LATAM HORECA de Culligan.

La operación comercial en Chile está a cargo desde 2019 de Ignacio Pérez de Castro, Ingeniero comercial y actual Sales Manager, responsable de la expansión del modelo Prisma Water en todo el territorio nacional. Bajo su gestión, la marca ha consolidado presencia desde Arica hasta Punta Arenas, con cobertura en polos turísticos estratégicos y zonas de alto flujo hotelero.

#### EXCELENCIA OPERACIONAL

Tres tendencias son protagonistas en la mayoría de los negocios, especialmente en restaurantes, cafeterías y hoteles: la sustentabilidad, la automatización mediante tecnología y los nuevos modelos de negocio. Como compañía, Culligan está en el cruce de esas tres fuerzas. En este contexto, es bastante provechoso contar con los servicios y productos de la firma, todos respaldados por su trayectoria y logística.

“Sabemos que, si una máquina está en un hotel emblemático, no es solo una estación de servicio de agua. Es una expresión de imagen, eficiencia y cultura operativa. Por eso, entregamos cada equipo con un servicio técnico propio y asesoría en todos los ángulos, ya sea para una cadena de hoteles o de restaurantes grandes”, señala Millas.



**“QUEREMOS CONVERTIRNOS EN EL PARTNER CLAVE DE LA INDUSTRIA HORECA, EN EL ACOMPAÑAMIENTO DEL CRECIMIENTO QUE ESTÁ A PUNTO DE EXPERIMENTAR CADA NEGOCIO O EN EL QUE YA HA VENIDO REGISTRANDO”, DICE CRISTÓBAL MILLAS, DIRECTOR HORECA PARA LATINOAMÉRICA DE CULLIGAN ■**

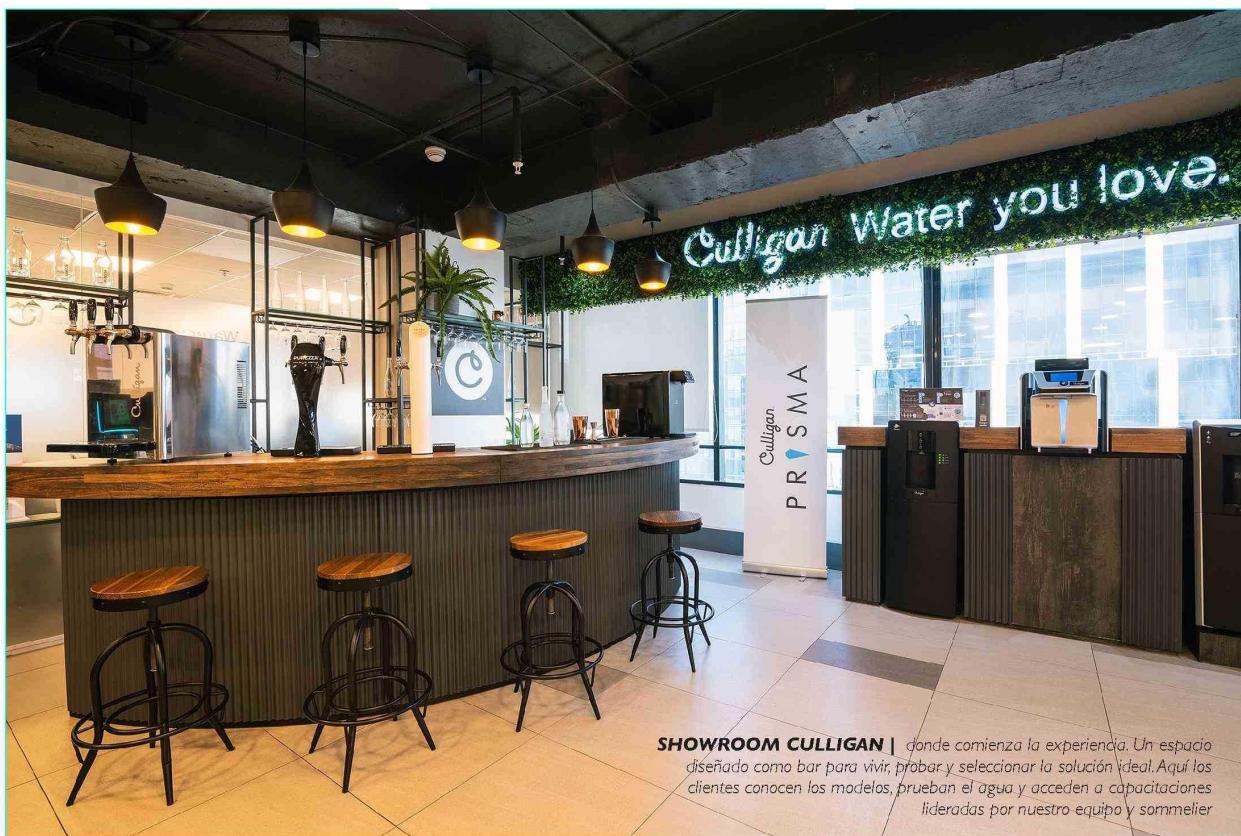
Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl.: Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: El socio estratégico en agua purificada y sustentable

Pág. : 80  
 Cm2: 954,7  
 VPE: \$ 1.909.496

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida

■ **Chef&Hotel** | proveedor HORECA



Continuando con los puntos diferenciadores, si bien muchos pueden arrendar máquinas de agua, no todos pueden ofrecer un servicio integral como el de Culligan. En este esfuerzo destaca la figura de un sommelier. Este rol contribuye a la excelencia operacional del cliente. Su labor incluye explicar la correcta higienización de las botellas y la capacitación de bartenders y personal de barra para que utilicen adecuadamente una tecnología que, por diseño, es extremadamente sencilla de operar y, lo más importante, que permite presentar con propiedad el valor del producto al cliente.

Como complemento, Culligan tiene showrooms diseñados como bar; son espacios capaces de funcionar como un centro de experiencias, donde los clientes

## CULLIGAN OFRECE UN PORTAFOLIO DINÁMICO DE SOLUCIONES DISEÑADAS PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DEL CANAL HORECA, CON EQUIPOS FABRICADOS EN ESTADOS UNIDOS E ITALIA BAJO ESPECIFICACIONES ORIGINALES ■

pueden conocer las máquinas en funcionamiento y participar en capacitaciones lideradas por el sommelier. Esto hace que el proceso de venta sea muy interactivo, facilitando la identificación del equipo ideal: se evalúa la necesidad y se certifica que la máquina sea la adecuada.

### EFICIENCIA E INVESTIGACIÓN

Las máquinas de Culligan están diseñadas para operar con altos estándares de eficiencia energética y seguridad sanitaria. Incorporan tecnología avanzada como chip de ahorro energético, que apaga el equipo automáticamente cuando no está en uso, y sistemas de purificación como Firewall y BioCote, que permiten una desinfección continua en tiempo real. Estas tecnologías han



Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl.: Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: El socio estratégico en agua purificada y sustentable

Pág. : 82  
 Cm2: 940,4  
 VPE: \$ 1.880.896

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida

■ Chef&Hotel | proveedor HORECA

**CONSCIENTES DE LOS DESAFÍOS DEL CONTEXTO ACTUAL —UNA ERA EN QUE LOS SERVICIOS SE ACERCAN AL CLIENTE GRACIAS A LA TECNOLOGÍA—, PRISMA WATER BY CULLIGAN DESARROLLÓ UN MODELO QUE, SIN INTERMEDIARIOS NI IMPACTO AMBIENTAL, PERMITE A HOTELES, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS PRODUCIR SU PROPIA AGUA ULTRAPURIFICADA ■**

**AQUABAR MT 80 DE CULLIGAN** | alto rendimiento con diseño profesional. Desarrollado por la marca italiana Blupura e integrado bajo identidad Culligan, este equipo ofrece agua purificada fría, con gas y a temperatura ambiente. Su gran capacidad de servicio lo hace ideal para hoteles, restaurantes y espacios de alto tránsito que requieren eficiencia, continuidad y estilo



sido certificadas para eliminar hasta el 99,9% de bacterias presentes en el agua, validando su uso en entornos de alta exigencia como hotelería y gastronomía.

“Lo cierto es que este nivel de exigencia técnica es el mismo que aplicamos globalmente. Por eso, por ejemplo, la línea de botellas reutilizables Purezza fue premiada en Europa con un Green Product Award”, destaca Cristóbal Millas.

Además de la eficiencia, la calidad del agua entregada por los equipos Prisma Water es un aspecto distintivo. El sistema opera en cinco etapas de filtración y puede configurarse para ofrecer agua ultrapurificada con un rango de 20 a 100 ppm de minerales, según las condiciones locales. En zonas donde el agua es naturalmente blanda, se integran sistemas de remineralización automatizada, ajustados a los estándares internacionales y normativas locales.

La capacidad de adaptación técnica se ve reforzada por el enfoque geográfico. Cada instalación se personaliza con un mapa hidráulico del entorno —ya sea en costa, montaña o ciudad— permitiendo operar con estabilidad en todas las regiones del país.

La cobertura técnica nacional de Culligan permite mantener niveles óptimos de servicio postventa, asegurando la continuidad operacional en todos los puntos de consumo. Desde la instalación, los equipos cuentan con monitoreo técnico, acceso a repuestos, soporte especializado y protocolos de mantenimiento predictivo, todo con el respaldo de un equipo local consolidado.

La cobertura también está asegurada en logística con servicio técnico, algo fundamental considerando que la industria HORECA requiere que todo sea extremadamente rápido. “La infraestructura que hemos desarrollado

hoy en día nos está permitiendo satisfacer esas necesidades con cobertura en todo Chile”, precisa Millas. Añade que con estas cualidades y un modelo de negocio basado en un arriendo fijo mensual que permite el control de costos, Culligan acapara gran parte del mercado: “Somos una marca reconocida en Chile, con presencia desde Arica a Punta Arenas. Nuestro liderazgo no es circunstancial: es fruto de años de trabajo en terreno, relaciones duraderas con nuestros clientes y una solución integral que se adapta al presente y al futuro del canal HORECA”, concluye Millas.

#### TRANSVERSAL

Culligan se proyecta como el socio estratégico en soluciones de agua para hoteleros y gastronómicos de todo Chile. Su visión es clara: brindar un modelo escalable, adaptable y rentable a lo largo de todo el país, para todos los formatos operativos, desde hoteles boutique hasta

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl.: Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: El socio estratégico en agua purificada y sustentable

Pág. : 83  
 Cm2: 948,1  
 VPE: \$ 1.896.105

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:  
 Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida

Chef&Hotel | proveedor HORECA ■



**TORRE CAMPIONE DE PUREZZA (foto izquierda)** | diseño europeo y elegancia funcional. Con líneas refinadas y operación sencilla, esta torre eleva la experiencia de hidratación en contextos premium. Perfecta para servicio en barra, se complementa con botellas reutilizables como la Petalosa 750 ml con gas, promoviendo una hidratación responsable y sin residuos plásticos.

**REBEL DE BLUPURA (foto derecha)** | precisión y eficiencia en espacios compactos. Modelo compacto con Portion Control para configurar volúmenes exactos. Una solución versátil y de flujo medio, ideal para barras y restaurantes con operación dinámica.

**“EL AGUA NO SOLO CAMBIA CUANDO SE PURIFICA: TRANSFORMA LA OPERACIÓN, LA PERCEPCIÓN DEL CLIENTE Y LA EXPERIENCIA EN CADA SERVICIO. ESO ES LO QUE BUSCAN QUIENES ELIGEN PRISMA WATER” ■**



**HEADQUARTERS REGIONAL LATAM-W** | desde Santiago, Culligan lidera la operación para Chile, Colombia, Paraguay y territorios asociados, integrando innovación, diseño y sustentabilidad en el sector HORECA

restaurantes independientes, grupos gastronómicos o cadenas internacionales de cafeterías, fast food y locales de autoservicio.

“Durante mucho tiempo Prisma Water fue asociada principalmente al uso de botella. Hoy ampliamos esa percepción: nuestra propuesta es transversal y se adapta a las necesidades del canal HORECA, con o sin botella, permitiendo desde un servicio en botella reutilizable elegante hasta una solución refill rentable para fast food y autoservicio”, señala Ignacio Pérez de Castro, Sales Manager de Culligan Chile.

Esta versatilidad ha permitido consolidar operaciones en zonas clave como San Pedro de Atacama, Torres del Paine, Viña del Mar, Santiago y Puerto Varas. Con un portafolio de soluciones técnicas, diseño a la medida, equipos conectados y acompañamiento experto en postventa, Prisma Water by Culligan ha logrado posicionarse como el modelo de referencia para una nueva generación de empresas que buscan eficiencia sin sacrificar experiencia.

La tecnología se adapta al entorno del cliente. Las soluciones Prisma pueden integrarse visual y operativamente a múltiples tipos de operación. Gracias a su modularidad y modelo sustentable,

permiten controlar costos, mejorar márgenes y reforzar el relato ESG de cada marca.

El modelo Prisma Water nace de una convicción profunda: que es posible entregar una solución de hidratación premium que sea a la vez más sustentable y eficiente. A través de la reducción de plásticos, la reutilización responsable de botellas y la optimización de recursos hídricos, ayudamos a nuestros clientes a construir una operación rentable, coherente y alineada con los valores que hoy exigen sus consumidores y equipos. Esa es la verdadera transformación que hoy impulsa Culligan.

#### Culligan Chile - Prisma Water

Av. Andrés Bello 2777, Oficina 1802, Las Condes,  
 Web: <https://www.culligan.cl/> - [www.prismawater.cl](http://www.prismawater.cl)  
 Instagram Corporativo: @culligan\_cl -  
 @prismawaterbyculligan  
 LinkedIn: Culligan Chile  
 Correo comercial: [ventas@prismawater.cl](mailto:ventas@prismawater.cl)