

GAG Chile destaca por sus variedades de camarones, verduras y pescados

# Este negocio se especializa en productos congelados a restaurantes y hoteles

MELISSA FORNO

Uno de los principales negocios de ASF Group, holding que agrupa a GAG Chile y ASF Market, es proveer de productos como camarones, mariscos, verduras, pollo o cerdo en formato congelado, y carnes frescas refrigeradas, entre otros, a restaurantes, casinos y hoteles.

"Nuestro grupo de empresas contempla, por una parte, a GAG Chile, importadora de alimentos que vende principalmente al canal Food & Service, como hoteles de cadenas internacionales que operan en Chile, comerciantes mayoristas y distribuidores", cuenta Jaime

Para atender a locales de sushi, desarrollaron la marca propia Kaizen, que comercializa alga nori, panko y queso crema.

Assael, empresario, ingeniero agrónomo y CEO de ASF Group.

"A ellos les proveemos de pescados, mariscos, cerdo, pollo, entre otros productos, y contamos con una oferta de insumos japoneses. Todo se comercializa en formato congelado, a excepción de las carnes frescas refrigeradas, los quesos frescos, el panko y el alga nori. El 90% de nuestras ventas corresponde a productos congelados", explica.

Cuenta que la preferencia por este formato, especialmente por parte de las familias, responde en parte a que les permite solucionar rápidamente el tema de qué comer, sobre todo cuando los adultos llegan tarde a la casa. "En el fondo, los congelados hacen la vida más fácil", añade.

Agrega que cuentan con 14 camiones que realizan despachos diarios a todo el país desde la Región de Valparaíso. "Con GAG Chile queremos abarcar zonas más extremas del país. Hoy somos una compañía conformada por 150 personas y queremos seguir creciendo", destaca Assael.

La segunda línea de negocio corresponde a ASF Market, su red de 22 salas de venta. "Están enfocadas en las dueñas de casa, que pueden comprar productos de la misma calidad a la cual acceden los restaurantes, pero a buenos



CEDIA

**Jaime Assael es empresario, ingeniero agrónomo y CEO de ASF Group**

precios. Además, también les vendemos a comerciantes que tienen restaurantes muy pequeños, que se abastecen de manera diaria".

**¿Cuánto más económicos son los precios de ASF Market en relación con el retail?**

"Entre un 20% y 30% más económicos. Y, a mayor volumen, ofrecemos mejores precios. Este año buscamos crecer un 25% en cantidad de salas. Abarcamos dis-

tintas comunes de la Región de Valparaíso y también estamos en Maipú. Queremos crecer en otras zonas de la Región Metropolitana y del país".

**¿Qué tipo de productos son los que más demandan los restaurantes?**

"Los más vendidos son los camarones. Tenemos diversas variedades y calibres que importamos desde Asia y Ecuador; además,



CEDIA

**La consigna es que los congelados hacen la vida más fácil.**

contamos con nuestra línea de insumos para la comida japonesa, como alga nori, panko y queso crema, bajo la marca propia Kaizen. Fui hace poco a una feria de Food & Service en Barcelona y me comentaron que les impresiona que en Chile se coma tanto sushi con queso crema, siendo un gusto muy particular del paladar chileno, al igual que el añadido de la palta. Eso sí, en el mundo de los insumos para restaurantes de sushi hay mucha competencia en Chile. Además, también hemos entrado con fuerza en las verduras congeladas".

**¿Qué tipo de pescados ofrecen?**

"Atún, merluza, salmón, que lo ofrecemos en formato congelado y fresco, porque, por ejemplo, muchos negocios de sushi lo prefieren fresco, y pulpo. Los dos últimos son de origen nacional".

**¿Desde dónde importan las carnes rojas?**

"Todos los cortes son de Paraguay, que entregamos frescos, y el pollo congelado proviene de Brasil".

**ASF Group**

- Sitio web: [www.gagchile.cl](http://www.gagchile.cl)
- Correo: [oc@gagchile.cl](mailto:oc@gagchile.cl)
- Instagram: [@gag.chile](https://www.instagram.com/gag.chile)