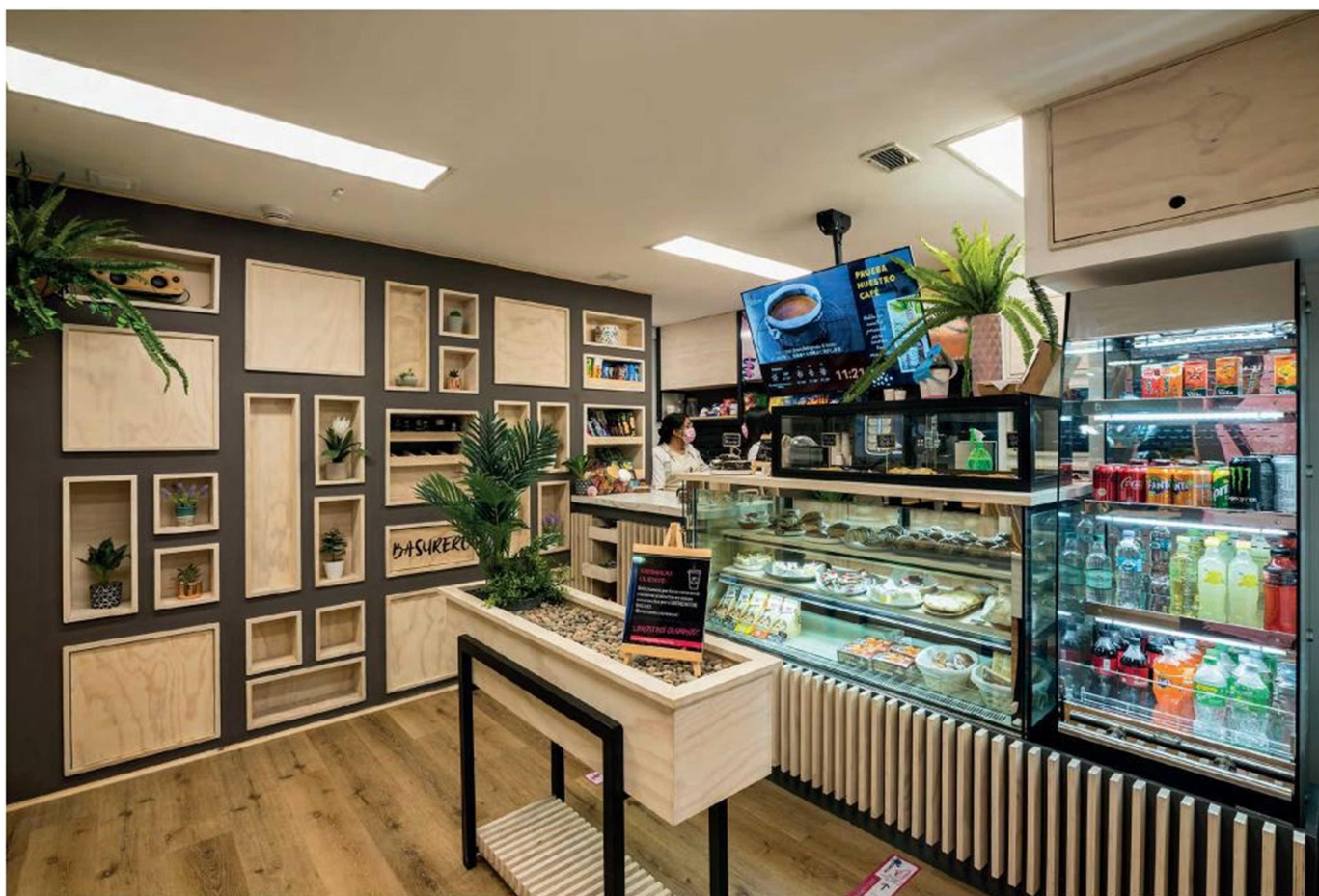


Fecha: 30-08-2021
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Actualidad
Título: **Calidad y experiencia en café para el área de la salud**

Pág.: 103
Cm2: 760,3
VPE: \$ 1.520.607

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida



Lindas Dulzuras **Calidad y experiencia en café para el área de la salud**

En diez centros médicos ubicados en las regiones V y Metropolitana, esta red de cafeterías ofrece soluciones en alimentación para doctores, enfermeras, administrativos y pacientes poniendo siempre el foco en el servicio, la atención y por sobre todo el sabor. “Como somos una empresa pequeña, contagiamos más familiaridad a través del negocio y nos es mucho más fácil ajustarnos a las necesidades de cada cliente”, asegura Cristian Pérez, fundador de la cadena

**TEXTO: IGNACIO MILIES V. /
FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO A.**

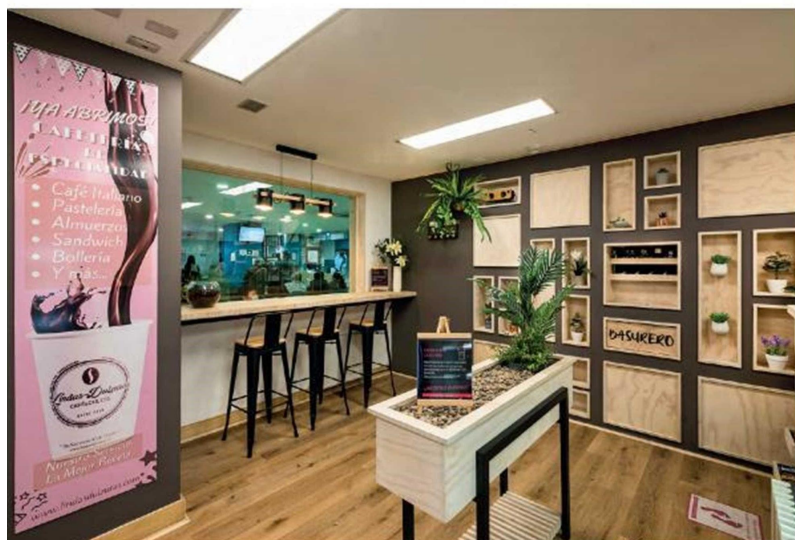


Cristian Pérez. Fundador de Lindas Dulzuras

Fecha: 30-08-2021
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Actualidad
 Título: **Calidad y experiencia en café para el área de la salud**

Pág.: 104
 Cm2: 333,2
 VPE: \$ 666.443

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



Sándwiches, cafés, pasteles y snacks saludables son parte de la oferta de **Lindas Dulzuras**, marca de cafeterías presente en diez sucursales de Red Salud donde **Cristian Pérez** y su equipo vuelcan toda su creatividad y entusiasmo para responder a las necesidades de los diferentes públicos que convergen en un centro médico.

“Así como el paciente quiere reconfortarse con un momento agradable o amenizar la espera, también el médico necesita comer rico y rápido. Por eso hemos trabajado por entregar cordialidad a través de nuestros productos y la atención, en un ambiente cercano donde todos los detalles cuentan”, puntualiza el creador de estas cafeterías cuyo principal propósito, afirma, es entregar soluciones:

“Sabemos que somos un canal de información muy importante dentro del centro médico, por eso nuestra preocupación es que la experiencia del paciente sea completa, también del cliente interno. Por eso hemos flexibilizado horarios, abriendo temprano para que el personal pueda disfrutar de un buen desayuno, funcionando los días festivos y permanentemente remodelando y haciendo ajustes para crear ambientes agradables de la mano de un buen diseño arquitectónico”.

TRAYECTORIA Y PASIÓN

Cristian Pérez decidió estudiar gastronomía en octavo básico, motivado por los colores, formas y texturas que

Fecha: 30-08-2021
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Actualidad
 Título: **Calidad y experiencia en café para el área de la salud**

Pág.: 105
 Cm2: 846,0
 VPE: \$ 1.691.931

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida

"ASÍ COMO EL PACIENTE QUIERE RECONFORTARSE CON UN MOMENTO AGRADABLE O AMENIZAR LA ESPERA, TAMBIÉN EL MÉDICO NECESITA COMER RICO Y RÁPIDO. POR ESO HEMOS TRABAJADO POR ENTREGAR CORDIALIDAD A TRAVÉS DE NUESTROS PRODUCTOS Y LA ATENCIÓN, EN UN AMBIENTE CERCANO DONDE TODOS LOS DETALLES CUENTAN", EXPLICA CRISTIAN PÉREZ



Trozo de pastel. Con exquisito café de especialidad

se podían crear en los platos, a la usanza del arte y la arquitectura, otra de sus pasiones. Siguiendo la inspiración de sus padres –él se desempeñaba como garzón y ella en casinos de comida–, Cristian postuló al Liceo Técnico de INACAP para estudiar la enseñanza media.

“Vale la pena el esfuerzo y el sacrificio”, destaca el creador de Lindas Dulzuras al recordar esos años en que se levantaba a las 6.30 am para atravesar Santiago y cursar clases en el Pueblito del Parque O’Higgins. Al terminar la jornada, se trasladaba hasta Las Condes para ser ayudante de otros profesores del Instituto. En paralelo, Pérez comenzó a desempeñarse como copero los fines de semana y obtuvo el primer lugar en el Concurso de Cocina de Liceos Técnicos.

Motivado por aprender más de esta disciplina, consiguió un acceso especial gracias al papá de un amigo para la Expo Gourmand que se realizaba en Casa Piedra. Allí conoció a Juanita Elton y sin pensarlo dos veces, se le acercó para poder estudiar en su academia. “Me citó a

una reunión para el lunes siguiente. Ella no daba becas, sin embargo, conmigo hizo una excepción a cambio de representar a la escuela en todas las competencias, Juanita es una mujer muy importan-

te para mí, me cambió la vida: más allá de las técnicas y el estudio, pasé de Cerro Navia a experimentar una realidad distinta, me pude dimensionar con un futuro mejor”, destaca Cristian.



Donuts. Bañadas, con rellenos o simplemente con azúcar

Fecha: 30-08-2021
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Actualidad
 Título: **Calidad y experiencia en café para el área de la salud**

Pág.: 107
 Cm2: 991,0
 VPE: \$ 1.981.916

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida



LINDAS DULZURAS CUENTA CON CAFETERÍAS EN DIEZ CENTROS MÉDICOS DE RED SALUD EN LAS REGIONES VY METROPOLITANA

Así el chef se enfrentó a un nuevo ambiente, donde no sólo cambió prejuicios, sino también obtuvo una percepción diferente de la sociedad y del mérito: "Me dieron la confianza para soñar, que los sueños se pueden cumplir", puntualiza. En las posteriores ediciones de la Feria Gourmand también se coronó triunfador y junto con agradecer públicamente a Juanita y su equipo, y a Cristian Fellenberg, recibió el premio mayor de manos de quien luego sería su mentor: **Quersen Vásquez**: "Con quien realizó la práctica en el **hotel Regal Pacific** y a quien siempre le manifesté que quería trabajar con él, imagínate: chef del año 2000, carismático, creativo, innovador y adelantado, fue muy emocionante que me entregara el reconocimiento".

Muffins. Suave bizcocho de vainilla con chips de chocolate y café latte

Fecha: 30-08-2021
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Actualidad
 Título: **Calidad y experiencia en café para el área de la salud**

Pág.: 109
 Cm2: 826,2
 VPE: \$ 1.652.339

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

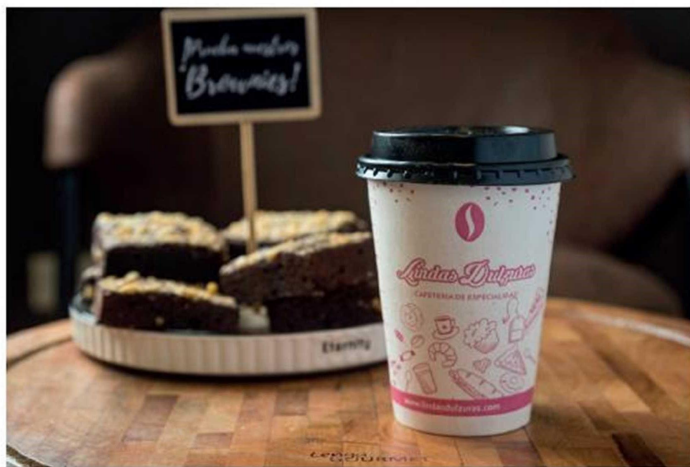
Luego Cristian Pérez se dedicó a la docencia y trabajó con **Coco Pacheco** en las **Conchas Negras**, donde también coincidió con **Giancarlo Mazarelli** y **Francisco Mandiola**. A la hora de emprender no lo pensó dos veces: “Siempre quise ser el dueño, ver cómo se movía el mercado”, afirma el chef. En el 2008 su amigo Carlos García lo invita a asociarse en un nuevo proyecto y juntos inauguraron el restaurante **Fábula** de Providencia, con el que obtuvieron el tercer lugar como Restaurant Revelación en la revista Weekend de ese año.

Retomando su vocación docente, decidió irse a Panguipulli para capacitar estudiantes en el ámbito de la gastronomía y luego, en 2012, retornar a la capital y crear su propio proyecto de alimentación colectiva en DUOC San Carlos de Apoquindo. En paralelo, junto con impartir clases en ese instituto, también estuvo a cargo del restaurante didáctico de DUOC impulsado por su excompañero de liceo **Nicolás Cañete**.

Posteriormente, Pérez se inscribió en Ecole para aprender de **Ariel Belletti** y **Jorge Ortega**. “Trataba de traspasar esa experiencia a los casinos, pero era difícil, porque estás muy condicionado a los costos que el cliente puede pagar. Intenté en diferentes áreas, empresas, colegios, retail y Fuerzas Armadas, pero en todas cuesta mucho innovar”, explica.

Alcanzó a operar siete casinos en la Región Metropolitana, sin embargo, el estallido social y la posterior pandemia llevaron a la quiebra a la sociedad con que compartía este desafío. Fue así como decidió emprender de manera independiente y apostó por crear la red de cafeterías en centros médicos que hoy es **Lindas Dulzuras**, bautizada así en honor a su esposa y partner **Linda Queirolo**.

“Lindas Dulzuras nace pensando en ser el aliado estratégico de las personas, brindar una experiencia grata tanto a pacientes como a clientes internos de los centros médicos donde operamos, con mucho énfasis en el recurso humano. Por eso nos autodenominamos como una cafetería cálida”, afirma Cristian.



Brownies. Bizcocho de chocolate con nuez, ganache, y con doble porción de chocolate. Café en envase para llevar



Chocolate caliente con marshmallow. Junto a uno de los sandwiches a la plancha de ave mayo o pimientos rojos



Lindas Dulzuras en Clínica de Valparaíso. Equipo siempre cordial en la atención

Fecha: 30-08-2021
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Actualidad
Título: Calidad y experiencia en café para el área de la salud

Pág.: 110
Cm2: 988,4
VPE: \$ 1.976.891

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

Chef&Hotel | coffee&tea ■

Lo anterior, además, en línea con el requerimiento del mandante: “En Red Salud estaban convencidos de que las cafeterías tenían que dejar de ser sólo una entrega de productos, sino más bien pasar a ser un lugar de encuentro, especialistas en temas de servicio y tener la misma lógica del centro médico, con un enfoque mucho más humano y cercano”.

MEJORA CONSTANTE

El actual concepto de la cafetería puntualiza Pérez, es el resultado de varias reuniones con gerentes de operaciones de los centros de salud donde están instalados. “Nuestro foco está en entender las necesidades del cliente. Como somos una empresa pequeña, contagiamos más familiaridad a través del negocio y nos es mucho más fácil ajustarnos a lo que ellos necesitan”.

Rollo de canela. Delicioso roll de canela, masa esponjosa cocinada con azúcar rubia y canela, horneada y servida con crema de vainilla. Café capuccino

Lenga
GOURME

111

agosto 2021

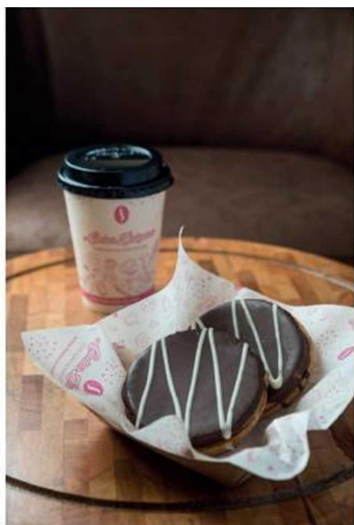
Fecha: 30-08-2021
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Actualidad
 Título: **Calidad y experiencia en café para el área de la salud**

Pág.: 111
 Cm2: 773,4
 VPE: \$ 1.546.717

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

**"LA IDEA ES QUE
 PUEDAS DISFRUTAR
 DE UN MOMENTO
 AGRADABLE Y
 COMER RICO A UN
 PRECIO ACCESIBLE",
 EXPLICA
 CRISTIAN ■**

*Mendocino. Masa
 seca con manjar y
 chocolate*



Cristian Pérez. Presenta nuevo box delivery a través de aplicaciones



Medialuna. Rejilla de pie de limón y pie manzana canela

Las vitrinas de Lindas Dulzuras ofrecen café de grano **Lavazza**, diferentes alternativas para intolerancias alimentarias de la marca **Tasty Free**, pasteles artesanales, snacks, empanadas, sándwiches y bebestibles de proveedores especialmente seleccionados, además de ensaladas y opciones para los diferentes momentos del día. Pronto sumarán alternativas de catering como desayunos y coffee break con retiro programado y sueñan con tener su propia planta de producción.

Actualmente, Pérez y su equipo ofrece un 10% de descuento para el personal de Red Salud y atractivas promociones. "La idea es que puedas disfrutar de un momento agradable y comer rico a un precio accesible", explica Cristian; al mismo tiempo que destaca que están avanzando en una APP con billetera electrónica para facilitar la compra de los colaboradores del centro médico, además de diferentes

estrategias para personalizar el vínculo con cada uno de ellos.

En el plano administrativo, el fundador de esta red de cafeterías especializada en centros médicos destaca la estructura horizontal de la organización, que permite solucionar problemas de forma rápida y expedita. "Para nosotros es muy importante que todo nuestro equipo se sienta parte del proyecto, por eso ofrecemos beneficios, cuidamos su sueldo y estamos felices de contar con 21 colaboradores, recuperando el 100% del personal con suspensión por la pandemia", cuenta Cristian.

Por este motivo, más que dueño, Pérez se reconoce como el líder del equipo Lindas Dulzuras: "La mejor forma de mantener un negocio es calidad, no sólo en los productos y en la atención, sino también en la relación con tus proveedores y con un personal contento". Conforme al crecimiento de la empresa, frecuentemente realizan

rondas de selección de personal, eligiendo colaboradores con competencias básicas que luego se desarrollarán en el proceso de inducción, que incluye un mes de capacitación personalizada.

Con su auspicioso presente, Lindas Dulzuras aspira a seguir creciendo. En palabras de su fundador, el foco está en consolidar el modelo de cafetería modular, "con un diseño adaptable a distintas superficies; continuar afianzando la relación con nuestros clientes y empoderar a más personas, creando un equipo que no sólo funcione bien, sino que se sientan felices de las metas que estamos alcanzando juntos".

Lindas Dulzuras

Oficina Central: Av. Apoquindo 6410, oficina 212,
 Las Condes

Teléfono: +56 9 44073873

Instagram: @lindasdulzuras.cafeteria

servicioalcliente@lindasdulzuras.com

www.lindasdulzuras.com

