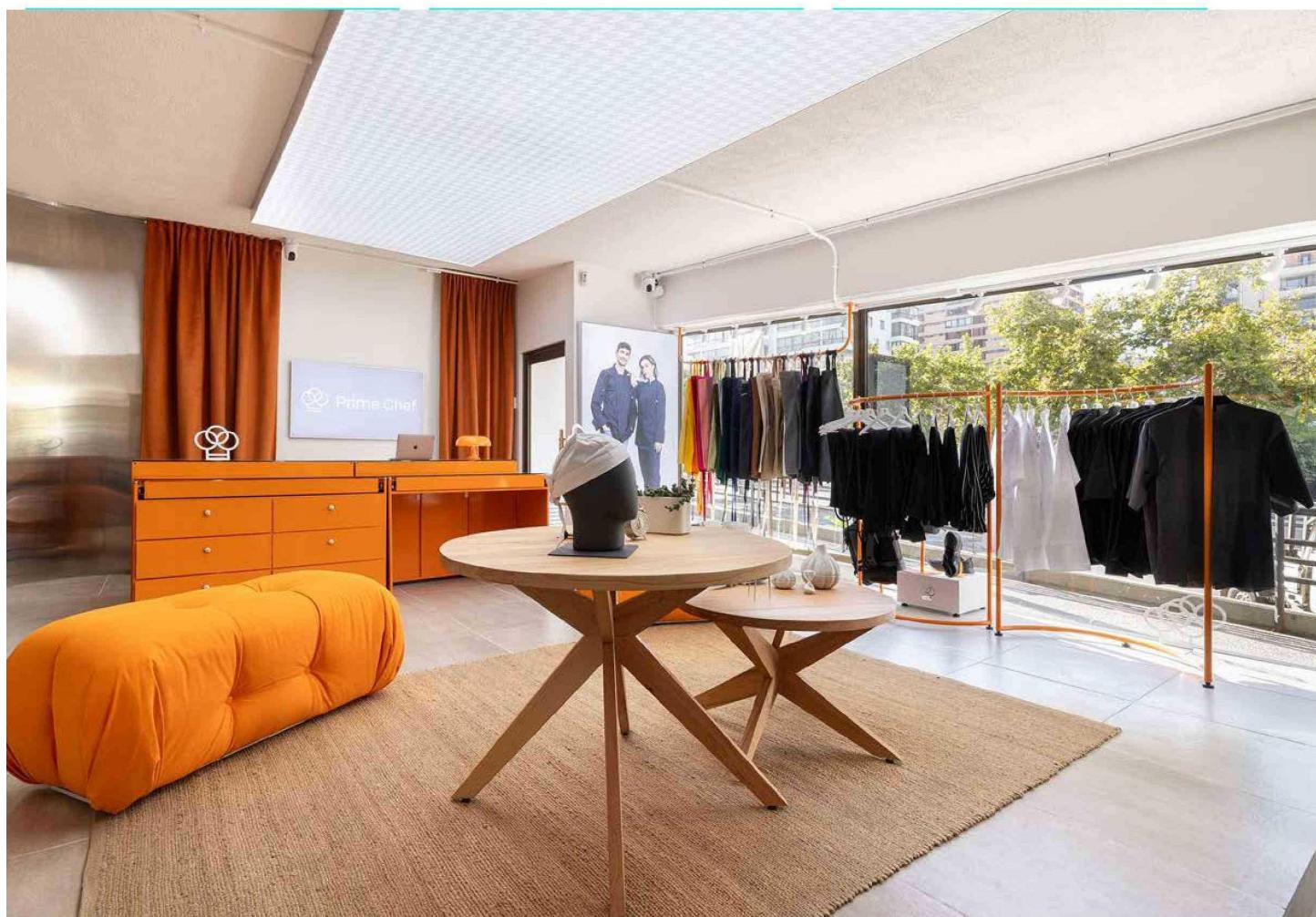


Fecha: 30-04-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Calidad, seguridad y funcionalidad**

Pág. : 72
 Cm2: 858,7
 VPE: \$ 1.717.445

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



“ Somos mucho más que proveedores de uniformes. En Prime Chef, entregamos uniformes que combinan calidad, seguridad y funcionalidad, utilizando tecnología avanzada y constante innovación. Con un enfoque en la excelencia y el servicio, brindamos respuestas rápidas y soluciones personalizadas, ayudando a nuestros clientes a destacar en lo mejor que saben hacer”, sostuvo Benjamín Wechsler, gerente general de Prime Chef, quien, tras años de experiencia en otras compañías del rubro, identificó lo fundamental de contar con todo lo necesario en un solo lugar.

Junto a su equipo, luego de una profunda investigación de mercado, descubrieron que una serie de productos de excelencia estaba presente en más de 60 países, pero no en Latinoamérica, definiéndose Prime Chef como la marca

Prime Chef

Calidad, seguridad y funcionalidad

Responder de manera integral es el principal objetivo de esta empresa, única en representar en Latinoamérica a importantes marcas europeas y norteamericanas, proveyendo uniformes, calzado y accesorios para front y back de restaurantes y hoteles, entre otros. **POR MAUREEN BERGER H. / FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA PRIME CHEF**

que los agruparía en la región. A inicios de este 2025 lograron que Chile acogiera la primera tienda de la marca, que además ofrece productos de otros proveedores. En un futuro cercano, como representantes exclusivos, comenzarán el

proceso de expansión por la región iniciando con Argentina y Perú.

DISEÑO Y TECNOLOGÍA

“Nuestras líneas de uniformes son modernas y cómodas, diseñadas para satisfacer distintos gustos y necesidades de

Fecha: 30-04-2025
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl. : Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: **Calidad, seguridad y funcionalidad**

Pág. : 73
Cm2: 984,4
VPE: \$ 1.968.738

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



Chef&Hotel | uniformes y calzados profesionales ■

cada uno de nuestros clientes dentro de la industria”, dijo el gerente y acotó que, pensando en las preferencias nacionales, los diseños están inspirados en tendencias europeas y cuentan con tecnología americana.

Para el área Back, ofrecen chaquetas de cocina con amplia variedad, diseños vanguardistas, línea urbana, con distintas materialidades y tecnología. Pecheras y mandiles con la gama más amplia en colores y materiales, combinando diferentes niveles de gramaje con algodón orgánico, algodón canva japonés, entre otros. En el caso del área Front, disponen de camisas, blusas, pantalones, pecheras, gillette en gran cantidad de colores. “Ofrecemos la posibilidad de personalizar cada prenda con bordado de logo y nombre, como parte de nuestro servicio directo”.

Wechsler puntualizó “nuestros uniformes están pensados para optimizar el rendimiento y la funcionalidad. Cada diseño es concebido con un enfoque en la usabilidad y la eficiencia, utilizando materiales innovadores y técnicas de confección avanzadas, a fin de garantizar que nuestros productos no solo sean estéticamente atractivos, sino también extraordinariamente prácticos y cómodos. Desde bolsillos estratégicamente ubicados y cierres ergonómicos, hasta tejidos que facilitan el movimiento y la comodidad durante el uso prolongado”.

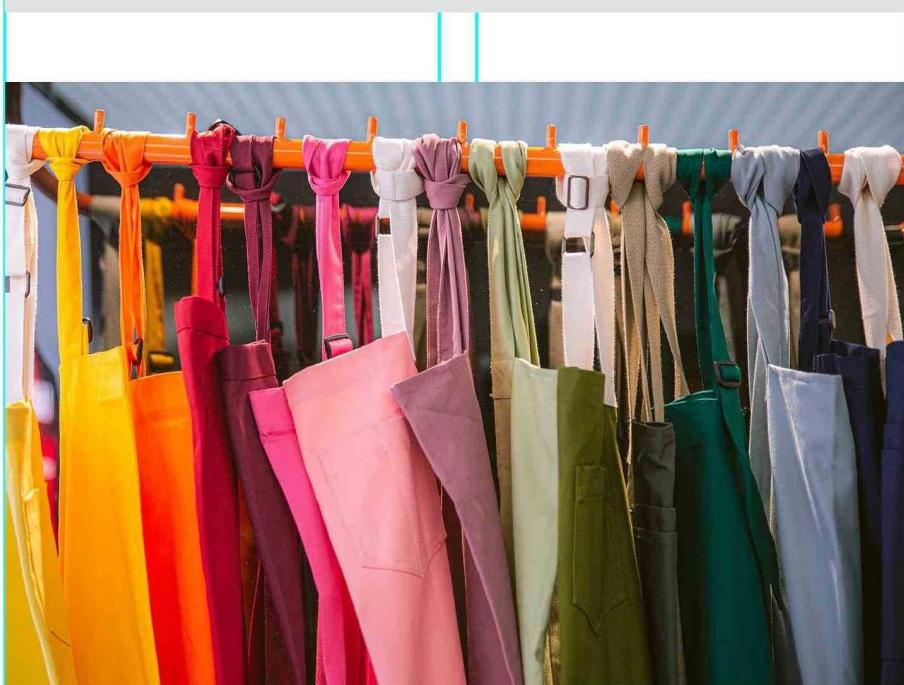
Fecha: 30-04-2025
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl. : Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: **Calidad, seguridad y funcionalidad**

Pág. : 74
Cm2: 803,8
VPE: \$ 1.607.599

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



“SOMOS MUCHO MÁS QUE PROVEEDORES DE UNIFORMES. EN PRIME CHEF, ENTREGAMOS UNIFORMES QUE COMBINAN CALIDAD, SEGURIDAD Y FUNCIONALIDAD, UTILIZANDO TECNOLOGÍA AVANZADA Y CONSTANTE INNOVACIÓN. CON UN ENFOQUE EN LA EXCELENCIA Y EL SERVICIO...”, EXPLICA BENJAMÍN WECHSLER, GERENTE GENERAL DE PRIME CHEF ■



El ejecutivo recalcó que solo ofrecen productos certificados “si hay algo que nos caracteriza, es nuestra pasión por brindar uniformes seguros y con tecnología de punta. Empleamos las últimas innovaciones tecnológicas para desarrollar tejidos que no solo cumplen con los estándares internacionales de seguridad, sino que también incorporan características avanzadas como retardantes al fuego, resistencia al peeling (desgaste por fricción), propiedades antibacterianas y calzados con la mejor tecnología antideslizante”.

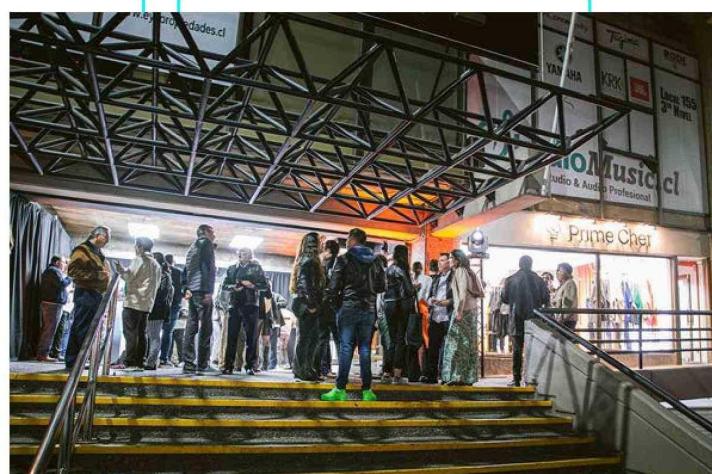
CALZADO ANTIDESLIZANTE Y ACCESORIOS

Continuando en la línea de vestir de pies a cabeza, han incorporado la marca líder del mercado norteamericano Shoes for Crews, compañía que calza a Aramark, Disney, McDonald's y Royal Caribbean, por nombrar algunos.

Fecha: 30-04-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Calidad, seguridad y funcionalidad**

Pág. : 76
 Cm2: 870,3
 VPE: \$ 1.740.690

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



EVENTO DE LANZAMIENTO DE LA FLAGSHIP STORE | ubicada en el Centro Comercial Omníum en Av. Apoquindo 4900 Local 92, Las Condes

PARA EL ÁREA BACK, OFRECEN CHAQUETAS DE COCINA CON AMPLIA VARIEDAD, DISEÑOS VANGUARDISTAS, LÍNEA URBANA, CON DISTINTAS MATERIALIDADES Y TECNOLOGÍA. PECHERAS Y MANDILES CON LA GAMA MÁS AMPLIA EN COLORES Y MATERIALES, COMBINANDO DIFERENTES NIVELES DE GRAMAJE CON ALGODÓN ORGÁNICO, ALGODÓN CANVA JAPONÉS, ENTRE OTROS ■

A esto se suma un producto novedoso. Son las zapatillas de marcas originales como Puma o New Balance, que poseen todas las características de una zapatilla de running, con la intervención de la suela antideslizante certificada por Shoes for Crews, diseñada precisamente para el rubro gastronómico y hotelero. Para el área Front, cuentan con zapatos de vestir marca Cole Haan, que combinan elegancia con tecnología en la suela.

En accesorios han incorporado cuchillos de la marca Arcos junto con otras líneas de productos europeos, implementos para el mundo de pastelería

e innovadores bolsos y mochilas porta cuchillos.

El gerente general mencionó que en el área B2B trabajan con grandes grupos de restaurantes, hoteles y casinos de todo Chile y en el área Pyme además de apoyar a las empresas menores, han establecido colaboraciones con las casas de estudio. Alumnos de Inacap, Duoc UC, Santo Tomás, AIEP, Culinary y otras instituciones académicas, ya están aprovechando esta alianza, adquiriendo uniformes de óptima calidad y con bordados personalizados para cada entidad académica.

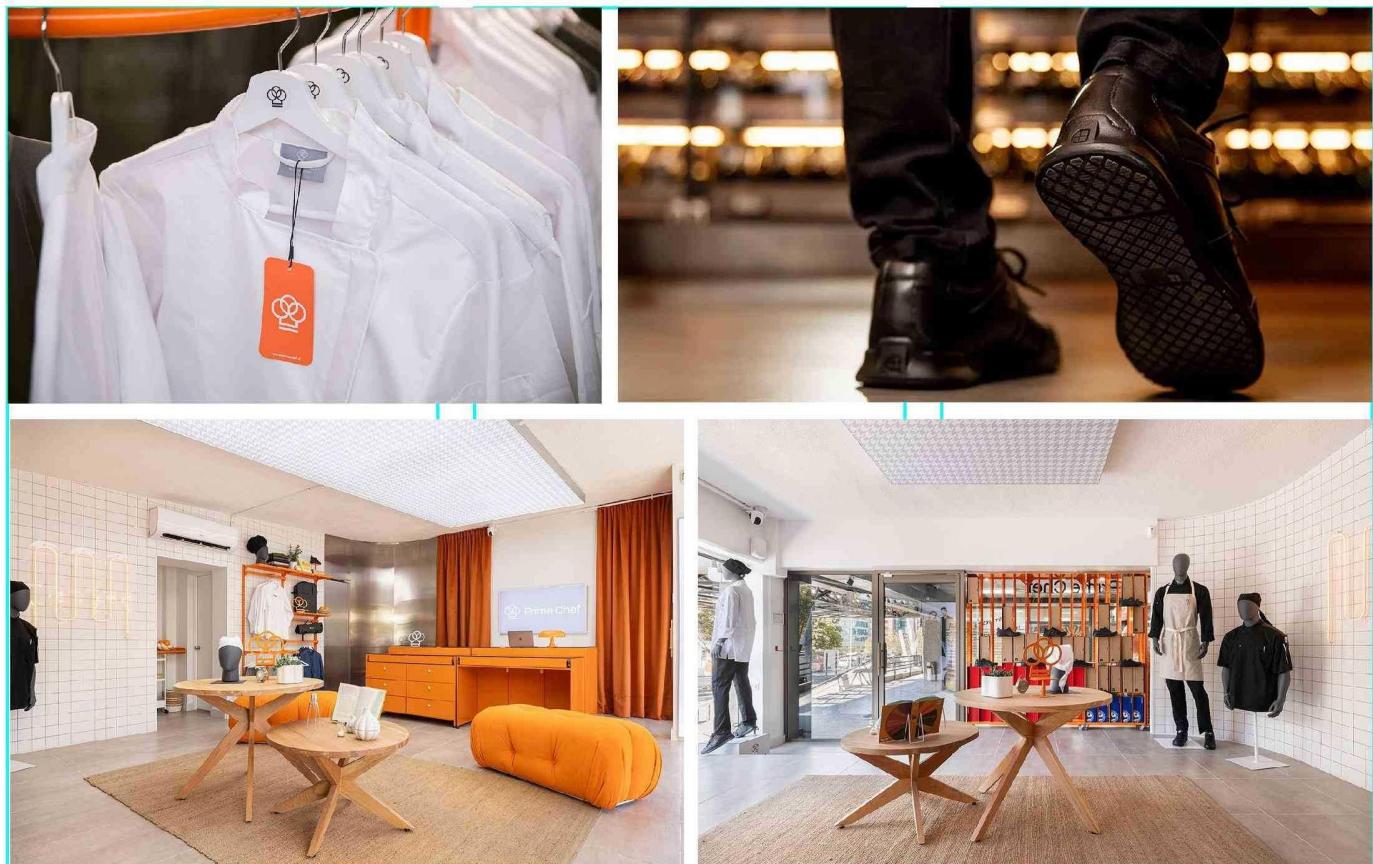
“También nos estamos acercando al consumidor final, del tipo aficionados y amantes de la cocina. En ocasiones y por desconocimiento, terminan comprando una pechera, por ejemplo, que no cumple con los estándares de calidad ni seguridad. Por eso, en Prime Chef hemos pensado en quienes cocinan por pasión”. Para reafirmar esta área han sumado destacados chefs embajadores como Tomás Olivera, Nicolás Guzmán, Camila Fiol, entre otros, dijo Benjamín Wechsler, gerente general de Prime Chef y acotó que entre las novedades está incorporar una línea de Housekeeping para hoteles.

Fecha: 30-04-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: Calidad, seguridad y funcionalidad

Pág. : 77
 Cm2: 809,8
 VPE: \$ 1.619.585

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
 No Definida



WECHSLER PUNTUALIZÓ “NUESTROS UNIFORMES ESTÁN PENSADOS PARA OPTIMIZAR EL RENDIMIENTO Y LA FUNCIONALIDAD. CADA DISEÑO ES CONCEBIDO CON UN ENFOQUE EN LA USABILIDAD Y LA EFICIENCIA, UTILIZANDO MATERIALES INNOVADORES Y TÉCNICAS DE CONFECCIÓN AVANZADAS, A FIN DE GARANTIZAR QUE NUESTROS PRODUCTOS NO SOLO SEAN ESTÉTICAMENTE ATRACTIVOS, SINO TAMBIÉN EXTRAORDINARIAMENTE PRÁCTICOS Y CÓMODOS” ■



FLAGSHIP STORE Y SUSTENTABILIDAD

En abril de este año se llevó a cabo el evento de lanzamiento de la **Flagship Store**, al que asistieron 150 personas referentes de la industria, chefs, dueños de restaurantes, gerentes del mundo hotelero, gente del mundo de la academia y medios de comunicación. “Estamos muy contentos porque nuestra Flagship Store fue considerada como una referencia en innovación de arquitectura y diseño, siendo publicada en uno de los medios especializados más conocidos de Europa”.

Al cierre, el gerente hizo hincapié en que “en **Prime Chef**, trabajamos con un firme compromiso hacia la sustentabilidad desde la fabricación de nuestros productos. Adoptamos prácticas responsables que buscan minimizar nuestro impacto ambiental, convencidos de que la industria textil

puede ser un motor de cambio positivo. Por ello, nuestras fábricas han implementado iniciativas innovadoras que distinguen nuestras prendas y promueven un futuro más sostenible. Con cada uniforme, buscamos vestir no solo a profesionales, sino también a la pasión, el talento y la vocación que mueven a la industria gastronómica de nuestra región”.

Prime Chef

Av. Apoquindo 4900 Local 92, Las Condes
 Centro Comercial Omníum
 Teléfono: +569 3191 5750
 Web: <http://www.primechef.cl/>
 Instagram (@primechefcl):
<https://www.instagram.com/primechefcl/>