

Fecha: 26-06-2025
Medio: Diario Financiero
Supl.: Diario Financiero
Tipo: Noticia general
Título: Aramark impulsa el futuro de la comida preparada

Pág.: 27
Cm2: 616,6
VPE: \$ 5.464.033

Tiraje: 16.150
Lectoría: 48.450
Favorabilidad: ☐ No Definida

Aramark impulsa el futuro de la comida preparada

Con su nueva planta de producción en Lampa, la compañía fortalece su propuesta de valor con una operación diseñada para entregar alimentos más sabrosos, seguros y con mayor vida útil, adaptados a los desafíos operativos de sus clientes a lo largo de todo Chile.

Aramark Chile dio un paso decisivo en la transformación de su modelo productivo con la entrada en operación de su nueva planta en Lampa, equipada con la más avanzada tecnología en procesos de producción centralizada, ya presente en los mercados más exigentes de Europa y Estados Unidos. Esta permite cocinar y enfriar los alimentos de manera controlada, extendiendo significativamente su vida útil sin comprometer sabor, textura ni calidad.

Esta instalación forma parte del plan de crecimiento de la compañía en Chile y Latinoamérica. Tiene una capacidad de producción de hasta 40 mil raciones diarias, lo que fortalece su modelo productivo con un potencial de elaboración de comida preparada cook and chill de alrededor de 2 millones de raciones racionales mensuales. Esto permite abastecer con eficiencia y a nivel nacional, a clientes de sectores como la minería, la salud y la industria, con preparaciones de todo tipo.

"Esta planta nos ha demostrado que con tecnología e innovación no sólo es posible cocinar más, sino hacerlo mejor: con más eficiencia,

control, menos residuos y manteniendo el sabor intacto por más días hasta que llega al consumidor", destaca Ricardo Pérez, Vice Presidente de Supply Chain de Aramark Latinoamérica. "Los clientes que están siendo abastecidos por la planta están más que satisfechos con la calidad de las preparaciones", agrega.

Uno de los elementos centrales de esta operación es su sistema de trazabilidad de última generación, que permite monitorear cada preparación desde el ingreso de las materias primas hasta su entrega final. Este control detallado garantiza seguridad alimentaria, eficiencia logística y un manejo inteligente de las mermas, mejorando la rentabilidad operativa y alineándose con los desafíos medioambientales y de productividad.

Entre los beneficios directos para el cliente destacan la mayor vida útil de los productos. A esto se suma la incorporación de técnicas de cocina de mantel largo al proceso industrial, lo que permite ofrecer mejores sabores. Además, el modelo facilita la preparación de formatos adaptados a las distintas realidades de servicio.

La planta está adscrita a la etapa de diag-

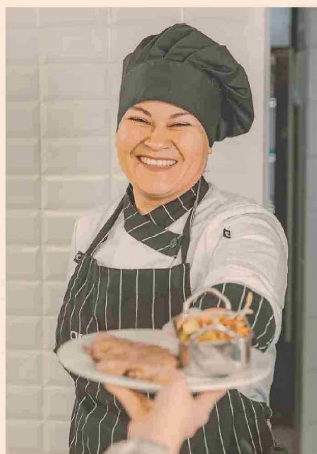
nóstico del Acuerdo de Producción Limpia (APL) "Estándar Sello Cero Residuos a Eliminación", impulsado por Acción Empresas. Esta iniciativa fuerza el compromiso de la compañía con el

cuidado del planeta, promoviendo un consumo responsable de recursos para disminuir el impacto en el entorno y priorizando la seguridad de las personas y del ambiente en el que opera.



Capacidad productiva y trazabilidad completa

Nuestro modelo de producción está diseñado para responder con agilidad y eficacia a la demanda de nuestros clientes, manteniendo un control exhaustivo de calidad y trazabilidad en cada etapa.



Con presencia en 15 países, Aramark emplea a más de 270 mil trabajadores a nivel mundial, 25 mil de los cuales están en Chile.

