

Fecha: 19-08-2025  
 Medio: El Mercurio  
 Supl.: El Mercurio - Cuerpo C  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Sodexo combina innovación y educación en su oferta gastronómica

Pág.: 11  
 Cm2: 532,3  
 VPE: \$ 6.992.140

Tiraje: 126.654  
 Lectoría: 320.543  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

LOGRANDO PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE:

# Sodexo combina innovación y educación en su oferta gastronómica

A través de la innovación en el desarrollo de los servicios de alimentación, programas como Equilíbrate, Cocina Sostenible e iniciativas de gestión de desperdicios, Sodexo impulsa una alimentación saludable, con propuestas conscientes y deliciosas que educan y reducen el impacto ambiental, alineadas con sus metas de sostenibilidad.

En Chile, siete de cada diez adultos tienen sobrepeso u obesidad. Así lo señalan los resultados de la última Encuesta Nacional de Salud. Además, según un estudio publicado en The Lancet, se prevé que más de la mitad de la población adulta del mundo vivirá con sobrepeso u obesidad para 2050.

Frente a este escenario, Sodexo, líder mundial en alimentación y servicios de calidad de vida, asume un rol activo en los desafíos de salud, nutrición y medio ambiente que enfrentamos en el contexto actual. Su propuesta, a través de la estrategia de sostenibilidad "Better Tomorrow", busca generar bienestar para las personas y un impacto positivo para el medio ambiente, lo que se alinea con las metas internacionales, como la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

"Nuestro foco se fundamenta en la alimentación consciente y saludable, integrando innovación, tendencias globales y prácticas sustentables en cada servicio que entregamos", explica Karen Martínez, gerenta de Food & Retail en Marketing Sodexo.

Actualmente, la compañía cuenta con más de 500 operaciones a lo largo de Chile y



A través de diversos programas, Sodexo impulsa una alimentación consciente y deliciosa.

asume el reto de no solo entregar alimentación de calidad en cada uno de los lugares donde está presente, sino ir más allá e impulsar una relación más sana y equilibrada entre los consumidores y la comida. Para ello, Sodexo ha implementado tres líneas de

acción. La primera es ampliar y diversificar la oferta gastronómica, diseñada en conjunto por chefs y nutricionistas para distintos perfiles de consumidores, incluyendo un portafolio dirigido también a públicos vegetarianos, veganos y para aquellos que tienen interés en conocer

alternativas de alimentación conscientes con el medio ambiente. Esto se materializa a través de módulos con recetas a base de plantas, que ya se han implementado en más de 40 sitios de distintos clientes a lo largo del país, con un importante portafolio de más de 1.000 recetas veganas



En Sodexo, chefs y nutricionistas trabajan juntos para ofrecer menús saludables y sostenibles que promueven el bienestar de los comensales.

y vegetarianas.

Una buena oferta gastronómica por sí sola no basta para generar un cambio real. Es por ello que, como segundo eje, Sodexo ofrece iniciativas robustas de educación, entre las que destaca el programa de salud y bienestar "Equilíbrate", presente en más de 150 clientes, que busca entregar conocimientos y herramientas que faciliten a los consumidores poder llevar un estilo de vida saludable y consciente, teniendo resultados concretos y medibles en la reducción del sobrepeso de las personas.

"Esto nos ha dado grandes resultados. En uno de los contratos mineros que tenemos, donde contamos con un programa robusto e integral de salud y bienestar, actualmente un 89% que se encontraban contraindicados en 2024 ahora están en un peso saludable", dice Karen Martínez.

Además, desde 2024, la compañía implementa la iniciativa Cocina Sostenible, que invita a los consumidores a vivir una experiencia gastronómica lúdica bajo un concepto sostenible, enfocado en la incorporación de los 50 alimentos del futuro a nuestra vida cotidiana. Asimismo, Sodexo cuenta con un manejo eficiente del desecho y tiene como meta reducir los desechos de alimentos en un 50% por medio de iniciativas que miden los residuos de alimentos generados en el servicio de alimentación pre y post consumo.

"Queremos lograr que nuestros clientes y consumidores disfruten de una gran experiencia, de las ricas preparaciones inspiradas en productos con bajo impacto en la huella de carbono y que reciban mayor información de tendencia en alimentación consciente y responsable con el medio ambiente", concluye Martínez.