



En Aramark brindamos diariamente servicios de alimentación y gestión de instalaciones a millones de personas en 15 países alrededor del mundo. Nuestra esencia es el servicio, que junto a nuestro propósito, nos impulsa a lograr grandes cosas junto a nuestros colaboradores, socios, comunidades y el planeta.

Sin importar lo que hagamos o dónde trabajemos, estamos unidos por una pasión común: servir a los demás. Esta herencia se refleja en nuestros equipos y en las personas que piensan en grande, colaboran y llevan la cultura de la hospitalidad siempre un paso adelante.

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN





DESAYUNO Y MERIENDA

Brindamos una propuesta completa para que cada comensal pueda comenzar su día o disfrutar de una pausa con alimentos frescos y variados. Se ofrecen infusiones calientes como té, mate cocido y café, acompañadas de opciones nutritivas como yogur, cereales, tostadas con mermelada, snacks saludables y fruta fresca, garantizando variedad y calidad en cada servicio.

MENÚ DEL DÍA

Nuestro menú diario está cuidadosamente diseñado por un equipo de nutricionistas que se encargan de equilibrar sabor y valor nutricional. Cada plato y sus guarniciones están pensados para ofrecer una experiencia culinaria agradable y saludable, facilitando la elección consciente y satisfactoria de los comensales en su rutina alimentaria.





OPCIÓN SALUDABLE

Contamos con opciones livianas y bajas en calorías para quienes prefieren una alimentación sana y equilibrada. También ofrecemos un salad bar con ingredientes frescos y de temporada, para que cada persona pueda elegir según sus gustos y necesidades. En caso de requerir un menú especial por razones médicas, este será preparado previa presentación de la prescripción autorizada correspondiente.

MENÚ CELÍACO

Brindamos atención especial a quienes requieren una alimentación libre de gluten mediante menús celiacos diseñados para cumplir con estrictos estándares de seguridad e higiene.



CATERING Y EVENTOS

NOS ENCARGAMOS DE SU EVENTO, HASTA EL MÁS MÍNIMO DETALLE.

Llevamos más de 20 años entregando talento culinario, ambientaciones y experiencias memorables en cada comida o evento que realizamos. Nuestra área de Catering y Eventos está enfocada exclusivamente en entregar una propuesta integral para servicios de desayunos y coffee break, cóctel, almuerzos, celebraciones corporativas, servicios de catering, decoración, arriendo de mobiliario y vajilla.



COFFEE
BREAK



EVENTOS DE
ANIVERSARIO



SERVICIO
DE CATERING



SOLUCIONES RETAIL





BELICIA

Cafetería que entrega una experiencia inspirada en el estilo francés el cual se refuerza a través de su ambientación, oferta gastronómica y servicios.

BONMESTRE

Concepto de café - restaurante de elaboración in situ que ofrece multiespacios preparados para que nuestros consumidores puedan relajarse y compartir. Destacada por su profunda carta de preparaciones de elaboración propia con opciones para los diferentes perfiles de consumidores.

Se trata de una propuesta que brinda una experiencia amigable, ágil y flexible, adaptada a distintos formatos de venta.

CORNER

Punto de venta ideal para espacios reducidos, con una estructura flexible que se adapta a los distintos espacios. Su formato está enfocado en la compra rápida y para llevar, ofreciendo una amplia variedad de productos envasados que agiliza el proceso de compra.

TIENDA AUTOASISTIDA

Es un formato de venta autoservicio que proporciona a los consumidores una experiencia basada en el uso de la tecnología para lograr una atención más expedita y sin interrupciones (24/7). Su pilar fundamental es el autoservicio y confianza en los usuarios, quienes vivirán una experiencia completa de autoatención; desde la selección de productos hasta el proceso de pago.

MINIMARKET

Es una tienda de conveniencia amigable, flexible y con un amplio mix de productos, abarcando categorías que se adaptan a la necesidad del cliente. Su diseño le permite al consumidor tener contacto directo con la oferta.

MÁQUINAS VENDING

Simple y rápida solución para aquellos que buscan un snack a cualquier hora. Su funcionamiento 24/7 y de manera autoatendida permite flexibilidad absoluta a la hora de consumo. Presentamos diferentes tipos de máquinas expendedoras enfocadas en una oferta.



VENDING

Las máquinas expendedoras tienen como principal beneficio la disponibilidad de su oferta 24/7, acercando los productos a los consumidores sin la necesidad de contar con personal de atención y pudiendo adaptarse fácilmente a espacios reducidos. Esta propuesta acerca la oferta de cafetería, snacks e insumos preventivos a los consumidores a través de distintos formatos de máquinas.

Incorporamos tecnologías para el cobro mediante el uso de billetera virtual ya sea para cubrir el subsidio que la empresa le facilita como también servicios no subsidiados a través de Mercado Pago.

33%

de aumento en
las personas que
se autoatienden

54%

de los consumidores
prefieren pagos
sin contacto

6 DE CADA 10
personas prefieren
autoatenderse





BARO[•] PUB

Es un lugar donde se generan instancias de conversación y goce, donde cada trabajador puede darse un break y compartir con los amigos del trabajo. Podrán comprar para picotear o comer una rica hamburguesa con papas fritas, pizzas, sándwiches especiales y disfrutar cervezas sin alcohol, cantar karaoke en el escenario, competir en un partido de metegol o ver un partido de fútbol.



GESTIÓN DE INSTALACIONES

aramark 

LIMPIEZA INTEGRAL

El Programa de Limpieza Aramark es un servicio exclusivo de la compañía. Consiste en un programa probado de limpieza especializada para satisfacer, con altos estándares de calidad e higiene, las demandas específicas de zonas críticas, clínicas, dependencias administrativas, oficinas y áreas comunes de alto tránsito y complejidad.

Con el propósito de alcanzar estándares de servicio de clase mundial y de satisfacer las necesidades y requerimientos de nuestros clientes, el programa cuenta con innovadores equipos, productos y procesos de excelencia, especialmente diseñados para realizar una significativa y eficiente contribución al cuidado de los espacios, sistemas y equipos involucrados.

ALCANCE DEL SERVICIO DE LIMPIEZA

Dentro del campo de acción del servicio de limpieza, destacamos algunos puntos:

- Comedores
- Áreas comunes
- Dormitorios de residentes
- Oficinas, salas de reuniones
- Baños
- Gimnasio
- SUM
- Vestidores
- Otros

- LIMPIEZA POR ZONAS
- SUPERFICIES ALFOMBRADAS
- PISOS DUROS
- OFICINAS, HABITACIONES Y BAÑOS



PRODUCTOS AMIGABLES CON EL MEDIO AMBIENTE.
PRODUCTIVIDAD, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD.

MAQUINARIA Y OPERATIVIDAD ARAMARK

En Aramark consideramos no sólo la inclusión de personal capacitado y diferenciado para cada zona de trabajo, sino también nos hemos propuesto incorporar maquinaria innovadora, de alto rendimiento y bajo consumo energético, siendo todas herramientas nuevas, de permanencia fija en cada instalación.

Queremos que los buenos resultados en nuestros procesos de limpieza produzcan un efecto directo en las operaciones de nuestros clientes, especialmente en sus trabajadores, facilitando su trabajo al eliminar cualquier impedimento productivo ligado a los estándares de limpieza, creando un entorno ideal de trabajo.

Proponemos incorporar nuestro equipamiento de limpieza con tecnologías avanzadas para mejorar la eficiencia y calidad del servicio. Planeamos incorporar vacuolavadoras, abrillantadoras entre otros equipos, con versiones más modernas y funcionales.

Estas mejoras permitirán optimizar los procesos productivos y ofrecer una experiencia superior a nuestros consumidores. La modernización de los equipos garantizará altos estándares de calidad, seguridad e higiene.



MANTENIMIENTO INTEGRAL

Nuestra misión es asegurar el funcionamiento y la disponibilidad de las instalaciones y activos de nuestros clientes, a través de inspecciones y mantenimientos preventivos/correctivos.

NUESTROS DIFERENCIADORES

- Software propietario y un sistema integrado que permite planificar con reportabilidad permanente.
- Robusto programa con gran enfoque en el mantenimiento preventivo para minimizar las tasas de fallas.
- Optimización de personas, con equipo altamente competente en faena capaz de analizar, priorizar y canalizar soluciones y OT.

NUESTRO ENFOQUE

- **Preventivas vs. Correctivas:**
Aramark prioriza el mantenimiento preventivo con una meta de **80% preventivo y 20% correctivo**.
- **Personal Competente:**
Se contempla el mejoramiento del perfil del personal junto con planes de capacitación y certificación.
- **Mayor Productividad:**
Se implementa software y tecnología de gestión para optimizar los recursos y mejorar la eficiencia operativa.
- **Manejo de Almacén/Depósito:**
Se aplicará un sistema de gestión y evaluación para mejorar el control y funcionamiento de los almacenes.



ÁREAS NATURALES

El Programa de Áreas Naturales de Aramark consiste en un servicio de Jardinería y Paisajismo interno y externo que resalta la apariencia e imagen del cliente, mediante la aplicación de altos estándares de calidad y mantenimiento.



CONTROL DE PLAGAS

Ofrecemos distintos tipos de servicios en el manejo integrado de plagas.



• HOTELERÍA INTEGRAL

El campo de acción del servicio de hotelería contempla todas aquellas áreas establecidas y que sea considerado apto para la habitabilidad de sus huéspedes. Entre ellos, destacan módulos, oficinas, áreas comunes, en general.

El servicio comprende las tareas, habilitación y confección de habitaciones, información de alojados, limpieza de dormitorios, muebles y servicios higiénicos, y sus áreas de hospedaje.

El servicio se encarga de administrar y monitorear el correcto funcionamiento de las instalaciones. Esto mediante la programación de las necesidades de alojamiento tomando en consideración los turnos previamente definidos por el cliente supervisando el óptimo aprovechamiento de los recursos y registrando el conteo de los trabajadores que utilizan las instalaciones.



MUCHAS GRACIAS

