



SERVICIOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

BROCHURE 2026



01

¿QUIÉNES SOMOS?

Proporcionamos día a día servicios de alimentación y gestión de instalaciones. Nuestra esencia es el servicio, que unido a nuestro propósito, nos hace esforzarnos por hacer grandes cosas entre nosotros, con nuestros socios, las distintas comunidades y el planeta.

Independientemente de lo que hagamos o dónde trabajemos, todos estamos unidos en nuestra pasión por servir a los demás. Es nuestra herencia y nuestro legado.

QUÉ NOS HACE DIFERENTES



CULTURA DE HOSPITALIDAD

Nuestra cultura de hospitalidad está en nuestro ADN. Entregar un servicio que pone a las personas en primer lugar es parte de nuestro sello. Nos apasiona ver como día a día nuestros trabajadores viven y transmiten nuestra auténtica hospitalidad en todo lo que hacemos.



PERSONAS EMPODERADAS

Empoderamos a nuestra gente para que entreguen soluciones innovadoras que nos permitan crear experiencias realmente significativas, siendo muy capaces de resolver con autonomía los requerimientos de cada día.



EXPERIENCIA Y RESPALDO

Nuestra presencia internacional y nacional nos permite generar una fuerza colectiva para entregar soluciones de valor centradas en las personas y en los objetivos de nuestros clientes.



LIDEREAZGO VISIBLE

Contamos con un gran equipo de líderes especializados por línea de negocio y nos alineamos con la visión estratégica de cada uno de nuestros clientes, siempre desarrollando soluciones en conjunto para cumplir con los objetivos establecidos.

NUESTROS SERVICIOS



**ALIMENTACIÓN
INSTITUCIONAL**



RETAIL
CAFETERÍAS, KIOSCOS,
RESTAURANTES



**VENDING
MACHINES**



**ASEO DE OFICINAS Y
PLANTAS**



**MANTENIMIENTO DE
INSTALACIONES**



HOTELERÍA



LAVANDERÍA



**ÁREAS
VERDES**



VISIÓN

Ser el empleador más admirado y el socio más confiable en servicios y hospitalidad.

MISIÓN

Nuestra esencia radica en el servicio, así hacemos grandes cosas para nuestra gente, nuestros clientes y socios, la comunidad y el planeta.

VALORES

Hacemos todo con integridad.
Cumplimos con nuestros compromisos.
Respetamos la diversidad y apreciamos las diferencias.
Nos apasiona lo que hacemos.

ARGENTINA

PRESENCIA EN
14 PROVINCIAS

**+DE 80
CLIENTES**
A NIVEL NACIONAL

**+DE 1.900
EMPLEADOS**
EN EL PAÍS

15 AÑOS
PROMEDIO DE RELACIÓN CON
NUESTROS CLIENTES LOCALES

+DE 150
SITES EN EL PAÍS

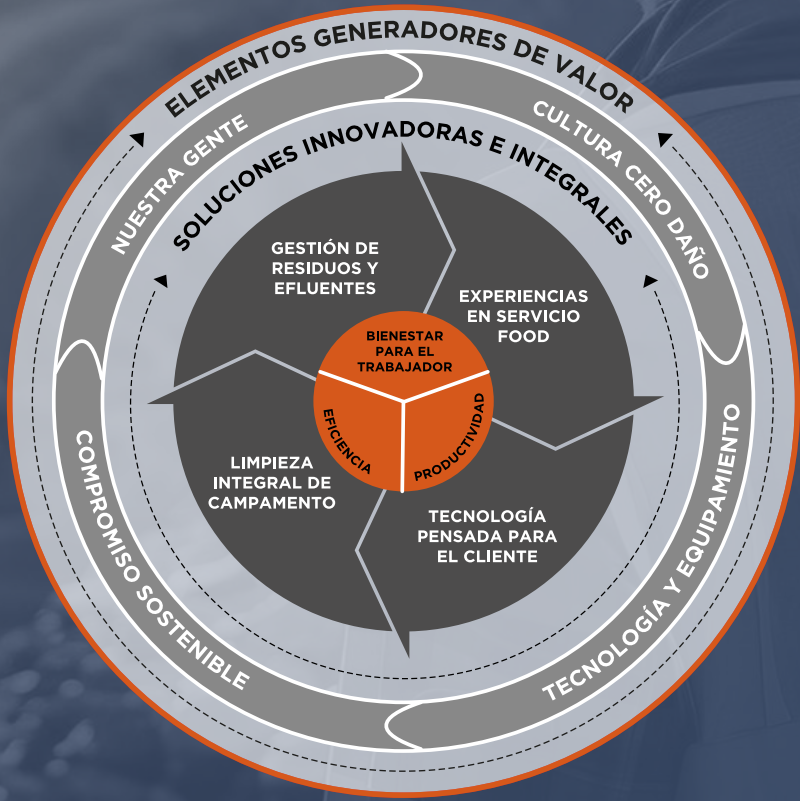


NUESTRA EXPERIENCIA EN MINERÍA - Región -

Nuestra amplitud, profundidad y escala nos permiten brindar una experiencia excepcional.

A través de una sólida red de socios y recursos, estamos continuamente compartiendo conocimientos, aplicando innovación y explorando nuevas vías para entregar un servicio más allá de lo esperado.

N° CLIENTES	26
N° SITES	+100
N° SERVICIOS DIARIOS	+100.000
N° CONSUMIDORES	+35.000
N° TRABAJADORES	+8.000



TRAYECTORIA MINERA EN ARGENTINA

Mina Pirquitas - Silver Standard.

Años de Servicio: 2008 a 2010.

Cantidad de trabajadores servidos a diario: hasta 1800



Proyecto Veladero

Años de servicio: 2008 al 2026

Ubicación: Departamento de Iglesia, Provincia de San Juan

Cantidad de trabajadores servidos a diario: 2100



Proyecto Cerro Negro, campamento Eureka - Goldcorp

Años de Servicio: 2008 al 2016

Ubicación: Perito Moreno, Provincia de Santa Cruz

Cantidad de trabajadores servidos a diario: 800



Proyecto Cerro Negro, campamento VeinZone - M3 constructora

Años de Servicio: 2010 al 2016

Ubicación: Perito Moreno, Provincia de Santa Cruz

Cantidad de trabajadores servidos a diario: 1600



Cerro Vanguardia

Años de Servicio: 2004 al 2012

Ubicación: Puerto San Julián, Provincia de Santa Cruz

Cantidad de trabajadores servidos a diario: 600



Mina Martha - Coeur Argentina

Años de Servicio: 2007 al 2012

Ubicación: Gobernador Gregores, Provincia de Santa Cruz

Cantidad de trabajadores servidos a diario: 150



Manantial Espejo, Minera Triton - Panamerican Silver

Años de Servicio: 2007 al 2013

Ubicación: Gobernador Gregores, Provincia de Santa Cruz

Cantidad de trabajadores servidos a diario: 300



Proyecto San José, Minera Santa Cruz - Hochschild Mining

Años de Servicio: 2006 al 2013

Ubicación: Perito Moreno, Provincia de Santa Cruz

Cantidad de trabajadores servidos a diario: 940



Minera SQM

Años de Servicio: 2016 al 2018

Ubicación: Pcia Jujuy

Cantidad de trabajadores servidos a diario: 250



Minera EXAR

Años de Servicio: 2018 al 2021

Ubicación: Pcia JUJUY

Cantidad de trabajadores servidos a diario: 900



Nº1 EN EXCELENCIA E INNOVACIÓN PARA LA MINERÍA



RECONOCIDOS EN LA TERNA DE SOSTENIBILIDAD

La participación de Central Andina en la terna Sostenibilidad reflejó el impacto positivo del Ciclo de Mejoras 2025-2026, evidenciando una operación más sostenible, eficiente y alineada con el propósito corporativo.

Asimismo, se destacó que la mejora continua es el resultado de una construcción conjunta, donde el aporte de los trabajadores resulta clave para reducir residuos, optimizar procesos y fortalecer una cultura organizacional que reconoce y valora las buenas prácticas.



RECONOCIDOS POR NUESTRA GESTIÓN EN SEGURIDAD

Hemos recibido en Chile el Premio Consejo Nacional de Seguridad 2023 en el grupo de Servicios a la Minería, un reconocimiento a las empresas con la tasa de frecuencia más baja en su categoría. Este logro refleja nuestro compromiso continuo con la seguridad como un pilar fundamental de nuestras operaciones. No solo en este país vecino sino que las buenas prácticas son traspoladas a nuestras operaciones.

Este logro destaca nuestro compromiso continuo con la prevención de accidentes laborales y la seguridad de los trabajadores, reafirmando nuestra dedicación a proteger a quienes mueven la industria minera a la cual asistimos

SIEMPRE SUMANDO NUEVAS RELACIONES

NUESTROS CLIENTES DEL SECTOR MINERÍA EN LA REGIÓN



BHP



Teck



AESA



NUESTRA PROPUESTA DE VALOR

IMPACTAR
Positivamente en el bienestar del trabajador

SERVICIO DE EXCELENCIA

PRODUCTIVIDAD

EFICIENCIA EN COSTOS

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA



GESTIÓN CAMPAMENTO



INNOVACIÓN

NUESTRA GENTE

COMPRIMISO SOSTENIBLE

CALIDAD Y SEGURIDAD

INNOVACIÓN

CAPACIDAD GARANTIZADA DE ABASTECIMIENTO

Para asegurar ser un socio confiable y cumplir los niveles de servicio prometidos, gestionamos solicitudes de materias primas e insumos mediante nuestro centro de distribución.



NUESTRO CENTRO DE DISTRIBUCIÓN NOS PERMITE



CALIDAD, INNOVACIÓN Y CONSISTENCIA EN CADA PLATO

"NUESTRA EXPERIENCIA EN PLANTAS DE ELABORACION"

Contamos con distintos modelos de producción propia respaldado por dos plantas propias en Chile y una joint venture en Argentina especializadas en el sistema Cook&Chill, diseñado para garantizar frescura y calidad en cada preparación. Este método permite que los alimentos sean producidos, enfriados rápidamente y transportados en óptimas condiciones, llegando a los puntos listos para ser retermalizados y servidos. Esto nos permite ofrecer una experiencia unificada y estandarizada en todos los comedores, asegurando que cada plato conserve su sabor, textura y calidad original, independientemente de la ubicación.

PLANTA en Joint Venture Argentina

Especializada en producción de viandas y producto sous vide, Cook&Chill Europeo en mas de 3000m2 de instalaciones. Con logística dedicada y tecnología modelo.

PLANTA ALPES

Especializada en producción Cook&Chill y Cook&Freeze Europeo. Ubicada en Chile, además de contar con certificado Sello Verde IE que reconoce que la energía suministrada a la planta proviene de fuentes 100% renovables.


**20 MIL
RACIONES
DIARIAS**


**200 ton
DE PRODUCCIÓN
MENSUAL**


**350
PREPARACIONES
ESTANDARIZADAS**


**100%
ENERGÍA
RENOVABLE**



02

NUESTRA GENTE

Empoderamos a nuestra gente para que tomen decisiones.

EL EQUIPO CORRECTO PARA CREAR EXPERIENCIAS SIGNIFICATIVAS

Nuestra gente es el corazón de la empresa, porque son ellos quienes están llamados a innovar, crear y diseñar grandes cosas para nuestros clientes, consumidores y comunidades. La solidez de nuestro equipo se sustenta en base a cuatro áreas estratégicas cuya finalidad es poder entregar un servicio que impacte positivamente el negocio de nuestros clientes.



CONTRATAMOS A LAS PERSONAS CORRECTAS

Buscamos gente dedicada y talentosa para entregar experiencias significativas.



RECONOCEMOS Y APOYAMOS

Nuestros colaboradores se esfuerzan al máximo cada día para cumplir nuestra promesa, por eso recompensamos sus esfuerzos y respaldamos sus decisiones.



RETENEMOS TALENTOS

Motivamos, retenemos e impulsamos el crecimiento de nuestros colaboradores.



CAPACITAMOS CONTINUAMENTE

Invertimos en hacer nuestra primera línea extraordinaria, para que vivas un servicio de excelencia.

MODELO 2C: CONEXIÓN Y COMPROMISO EN LA REGIÓN

Desde mediados de 2023, en la región, implementamos nuestro modelo 2C, que se enfoca en mejorar métricas clave como permanencia, presentismo y compromiso de los trabajadores.

Este programa incluye 6 iniciativas clave: Encuestas de Salida, Marca Empleadora y On Boarding, seguidas por Focus Groups, Punto de Motivación y Ascensos y Reconocimientos en meses siguientes.

Estas acciones han sido mejoradas para optimizar la experiencia laboral, resultando en mejoras significativas en indicadores clave.

GESTIÓN DE PERSONAS 2026

89%
COMPROMISO

29%
MUJERES
CONTRATADAS

87%
TRABAJADORES
DE SALTA

14%
ROTACIÓN

25%
TRABAJADORES DEL
1º ANILLO
(TOLAR GRANDE + SAN
ANTONIO DE LOS COBRES)

1,12%
AUSENTISMO

03

COMPROMISO SOSTENIBLE

Creando a un mundo mejor para las nuevas generaciones.

Nuestra estrategia se sustenta en dos grandes dimensiones, permitiendo la equidad y el bienestar de millones de personas y la reducción de nuestra huella de carbono. **Be Well. Do Well.** es nuestro plan de sostenibilidad y está directamente relacionado con nuestra misión.

CONTRIBUYENDO A UN MUNDO MEJOR

Trabajamos cada día para generar un impacto positivo en nuestro entorno. Para lograrlo, **Be Well. Do Well.**, está compuesto por 8 pilares claves, las cuales potencian el desarrollo de las personas y el planeta.

PERSONAS

- Involucrar a nuestros trabajadores.
- Construir comunidades.
- Impulsar en la vida saludable.
- Impulsar en la economía local.

PLANETA

- Asegurar el establecimiento responsable.
- Minimizar residuos.
- Operar eficientemente.
- Reducir plásticos y empaques.



BE WELL. DO WELL.



Impulsar la **VIDA SALUDABLE** fomentando las elecciones saludables entre nuestros consumidores.



Involucrar a nuestros **TRABAJADORES** construyendo una cultura inclusiva y diversa.



Operar **EFICIENTEMENTE** mejorando nuestros procesos para reducir el consumo de combustibles y otros.



Asegurar el **ABASTECIMIENTO RESPONSABLE** minimizando el impacto en el medioambiente, las personas y los animales



Construir **COMUNIDADES** generando un impacto positivo en nuestro entorno.



Minimizar nuestros **RESIDUOS** de residuos orgánicos gestionados reduciendo el impacto de nuestro proceso de producción



Reducir **PLÁSTICOS Y EMPAQUES** evitando el consumo de plásticos de un solo uso.



Impactar en la **ECONOMÍA LOCAL** apoyando a pequeños y diversos productores locales.

VOLUNTARIADO CORPORATIVO

Celebramos a nivel global el Día del Voluntariado Corporativo, el cual, a través de diferentes actividades comunitarias, permite a sus trabajadores apoyar a instituciones de cada país en los que está presente.

El voluntariado nos permitió seguir impactando de manera positiva a nuestras comunidades.



NUESTRO COMPROMISO CON LA COMUNIDAD

Hemos desarrollado diferentes iniciativas para hacer posible una sociedad más sana y equitativa. Nuestro foco se basa en construir relaciones con la comunidad y en involucrar a nuestros trabajadores.



PROVEEDORES LOCALES

Con el objetivo de desarrollar las economías locales e impulsar al tejido económico-social de las localidades donde la empresa está presente, damos la oportunidad a pequeños emprendedores para incorporarse a su cadena de valor como abastecedores de los contratos en la zona de influencia de sus clientes. Esta iniciativa permite desplegar una estrategia de compra que genera una alianza entre la empresa y los proveedores locales, donde se identifican y desarrollan productos y servicios útiles para los distintos servicios que suministra la compañía

COMUNIDADES & PUEBLOS ORIGINARIOS

Lanzaremos una nueva versión del exitoso programa YO ME ACREDITO con foco en comunidades de las áreas de influencia, donde desarrollaremos una completa agenda de trabajo junto a productores, proveedores y comunidades a efectos de capacitar, acompañar y robustecer la cadena de valor. Estas iniciativas serán llevadas a cabo por nuestro “Gerente de Comunidades”, dispuesto para este fin.

Propósito del rol

Diseñar, implementar y liderar estrategias que promuevan el desarrollo humano, económico y social de las comunidades vinculadas al proyecto, generando valor compartido entre la operación y su entorno. Este rol articula iniciativas con actores locales, fomenta el emprendedurismo, impulsa proyectos de impacto social y fortalece la participación comunitaria.

**NOS CARACTERIZAMOS POR TRABAJAR
ACOMPAÑANDO Y DESARROLLANDO LAS
COMUNIDADES**



RELACIONES COMUNITARIAS

CAPACITACIONES EN LA COMUNIDAD

Reunión en Tolar Grande con Cacique y Proveedores de Tolar Grande. Desde Central Andina relevamos los potenciales proveedores y generamos ficha con datos de lo ofrecido.

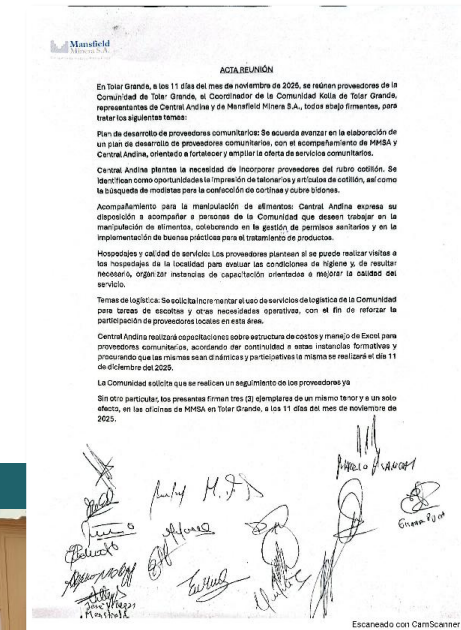
Queda acordado comienzo de Academia de Proveedores, iniciando de forma presencial en Tolar Grande el 11 Dic 25 con una Capacitación de Excel dirigida a la creación de estructura de costos y presupuestos. Se realizará capacitaciones presenciales y virtuales con la intención de acelerar el aprendizaje.

Los proveedores con servicio de alojamiento solicitaron capacitación en saneamiento y estandarización de servicio. Central Andina se comprometió a buscar un experto que viaje a Tolar Grande y generar la capacitación.

Se comentaron necesidades de fundas para bidones, cotillón para eventos, cortinas de baño, rubros no ofrecidos por la comunidad.

Se está evaluando la incorporación de un proveedor de agua 500cc

Se incorporó 1 Proveedor de camioneta guía de Tolar Grande y 1 proveedor de camioneta Guía de San Antonio de los Cobres.



RELACIONES COMUNITARIAS

1º Feria de Valor Compartido de Tolar Grande

Participación de Central Andina del 1º Feria de Valor Compartido de Tolar Grande.

Se relevaron los potenciales proveedores y se acercaron para presentarse los proveedores actuales de Central Andina:

- 3 lavandería
- 2 transporte de ropa
- 1 Kiosco en Camp Lindero

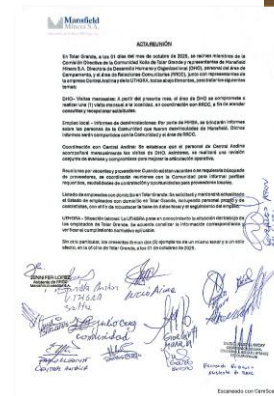


REUNIÓN PERIÓDICA DE SEGUIMIENTO

Se realiza reunión en Tolar Grande con Cacique y Comisión directiva de la Comunidad Kolla, con la participación de Directora de DHO y Área Campamento de Mansfield, Gte Gral y Gte Operaciones de Central Andina, Secretario y Tesorero de UTHGRA.

Temas Abordados:

- Visita Mensual de DHO a Tolara G
- Empleo local
- Visita mensual de Central Andina Tolar G
- Mantener actualizado listado de desocupados de Tolar G
- UTHGRA comenta la buena situación actual de los colaboradores de Central Andina en campamento Lindero.



RSE ACADEMIA DE EMPRENDEDORES

1º Clase - Excel Básico

2º CLASE TEMARIO

Práctica de herramientas de Excel aplicadas a la organización de datos y gestión de emprendimientos.

Temas trabajados:

- Comparaciones (Mayor que / Menor que)
- Funciones condicionales
- Organización de información en tablas

Se trabajó con funciones que permiten realizar cálculos automáticos en Excel:

- SUMAR.SI: sumar valores según una condición
- SUMAR.SI.CONJUNTO: sumar con varias condiciones
- CONTAR.SI: contar registros que cumplen un criterio
- CONTAR.SI.CONJUNTO: contar con múltiples condiciones

Estas herramientas permiten analizar ventas, productos o pedidos de un emprendimiento.



INICIO ACADEMIA DE EMPRENDEDORES

1º MÓDULO - EXCEL BÁSICO (PRESENCIAL)

Mayor control de costos y ganancias

Al aprender a usar fórmulas y funciones básicas, los emprendedores pueden calcular costos, precios de venta y márgenes de ganancia de forma más clara.

Toma de decisiones más informada

Las herramientas de filtrado, conteo y suma permiten analizar datos de ventas o producción, ayudando a identificar qué productos se venden más o generan mayor rentabilidad.

Planilla de Asistencia

Cantidad de asistentes: 17 emprendedores.

Participaron **emprendedores y emprendedoras locales de Tolar Grande**, vinculados a diferentes actividades como elaboración de alimentos, Hospedaje y producción local.

El grupo estuvo conformado por personas adultas con **distintos niveles de experiencia**, en su mayoría con conocimientos básicos o iniciales en herramientas digitales.



ACCIONES EN LA PROVINCIA DE SAN JUAN

DESARROLLO DE ROVEEDORES Y COMUNIDADES EN SAN JUAN

Ronda de Negocios:

Participamos en la Ronda de Negocios del nodo de Pismanta, que permitió a emprendedores locales de Iglesia y Jáchal establecer contacto directo con contratistas del sector minero. Esta iniciativa promovió la inclusión de proveedores regionales en procesos de contratación, impulsando un desarrollo económico local más sostenible y una mayor participación comunitaria en la minería.

Programa “Guía Para la Salud y el Buen Vivir”:

En esta iniciativa, recorrimos las escuelas del Departamento Iglesia, entregando colaciones saludables y compartiendo charlas interactivas sobre nutrición con niños y docentes.

Inversión social – ANUAL

Disponemos de un importante capital económico al servicio de las comunidades con la finalidad de hacer distintos aportes, los mismos están considerados para capacitaciones, desarrollos, acompañamientos de programas y demás acciones para el municipio y su gente (ver en propuesta económica).



04

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Queremos que nuestros clientes vivan una experiencia extraordinaria a través de un servicio flexible, conveniente y customizado a sus necesidades.

*Las imágenes presentadas son referenciales.

NUESTRA INSPIRACIÓN

Volcamos todos nuestros esfuerzos para impactar la vida de las personas incorporando tendencias e insights locales e internacionales, los cuales se complementan con ambientes que invitan a compartir y disfrutar, logrando sorprender día a día.

Diseñamos nuevos menús y recetas, incorporando ingredientes que nos ayudan a evolucionar en nuestras recetas a fin de una experiencia extraordinaria.

NUESTRA OFERTA SE CONSTRUYE EN BASE A LOS SIGUIENTES INSIGHTS:

01 PREFERENCIAS CULINARIAS DEL CONSUMIDOR

02 TENDENCIAS GLOBALES Y LOCALES DE ALIMENTACIÓN

03 REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

ROMPE RUTINAS

UNA EXPERIENCIA EXCEPCIONAL

Nos gusta sorprender a nuestros comensales, por este motivo presentamos un concepto rompe rutinas que ofrece una experiencia gastronómica y de ambientación distinta.

Los Rompe Rutinas ocurren entre dos/tres veces por mes donde festejamos fechas como el Día del Padre, Día del niño, Día de la Madre, Halloween, Navidad, Día de los enamorados, entre otros.

Desarrollamos un menú temático

Ornamentamos los espacios

Realizamos actividades



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.

Como complemento, proponemos distintas alternativas que serán oportunamente cotizadas:

- Clase de cocina en vivo liderada por nuestros Chefs.
- Foodtruck:, por ejemplo, Día de la Primavera.
- Actividades diferentes: Caricaturista, Globología, Mago, Maquina de Pochoclos, entre otros.



05

PROPUESTA AMPLIADA

El servicio Retail ofrece una serie de oportunidades que complementan la prestación del servicio de Alimentación. Estas alternativas nacieron con el propósito de cubrir las necesidades que los consumidores tengan durante su jornada laboral.

*Todas las imágenes son referenciales y quedan sujetas a la factibilidad de implementación del cliente.



BARO PUB

Baro 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.

Este punto opera con terminales de venta autónomas y con un equipo de personas calificado para la atención en barra.



OXYGEN SPACE - Baro

Baro presenta Oxygen Space, una nueva experiencia diseñada especialmente para quienes trabajan a grandes alturas geográficas, donde la falta de oxígeno puede afectar su bienestar.

A través de infusores de oxígeno, colocados en pequeñas salas acondicionadas, con suaves esencias naturales certificadas en aromaterapia en el ambiente y música relajante, en donde en tan solo 2 minutos, los usuarios disfrutarán de una sensación de tranquilidad y revitalización.



AURUM

Espacio de belleza y cuidado personal integral

En AURUM, nos dedicamos a ofrecer una experiencia única y personalizada en cada visita. Nuestro salón de belleza combina estilo y bienestar en un entorno cómodo y relajante, inspirado en el concepto de nail bar.

Ofrecemos servicios profesionales de cuidado personal como: cuidado y cortes de cabellos, cuidado y diseños de barbas, manicure y más. Además, contamos con servicios adicionales como venta de accesorios complementarios.

Creemos que el equilibrio es esencial, y nuestro concepto lo refleja a la perfección. Combinamos lo mejor en tendencias y estilos con técnicas profesionales.

Nos comprometemos a realzar tu confianza y estilo natural a través de un servicio excepcional, atención personalizada y un ambiente amable que fomenta el sentido de comunidad y bienestar.

Con un sistema de agendamiento online, facilitamos la programación y recordatorios de citas, garantizando comodidad y eficiencia.



SMART COFFEE

La micro-cafetería de especialidad “gourmet” automática e inteligente. El servicio para que todos puedan disfrutar del café de alta calidad durante todo el día.

- Cafetería de especialidad take-away
- Granos de origen y cafés calibrados por baristas
- Iced-Coffee
- Elección de vaso reutilizable o descartable
- 100% autónoma
- Compra desde tu teléfono o en el punto
- Ocupa menos de 3 mts²

BENEFICIOS DE SMART COFFEE

- Propuesta innovadora
- Automatizada
- Abierto 24/7
- Menos filas y mayor velocidad
- Café de especialidad



06

CALIDAD Y SEGURIDAD

Nos preocupamos por lo que realmente importa: la integridad de nuestro equipo y la confianza de nuestros clientes. Unimos estándares de clase mundial con el compromiso humano para garantizar entornos seguros y servicios de calidad excepcional.



CERTIFICACIÓN TRINORMA

Tener una certificación trinorma ISO (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001) es muy importante para las organizaciones, ya que demuestra su compromiso con la calidad, el medio ambiente y la salud y seguridad ocupacional. , la certificación trinorma ISO ayuda a las organizaciones a integrar sus sistemas de gestión de calidad, medio ambiente y salud y seguridad ocupacional, lo que les permite operar de manera más sostenible y responsable.

La certificación ISO 14001 reconoce nuestro compromiso con la reducción del impacto ambiental de nuestras operaciones, la prevención de la contaminación y el cumplimiento de la legislación ambiental vigente. Esta certificación valida nuestro compromiso con la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente en todas nuestras actividades.

Por otro lado, la certificación ISO 45001 confirma nuestro compromiso con la creación de un entorno de trabajo seguro y saludable para todos nuestros empleados. Nos esforzamos por identificar y gestionar proactivamente los riesgos laborales, promoviendo una cultura de seguridad que proteja la integridad física y emocional de nuestros colaboradores.

La ISO 9001 demuestra el compromiso de nuestra empresa con la calidad, aporta confianza en los distintos procesos utilizados para la realización de las tareas y estandariza las actividades del personal. Permite desarrollar un sistema de gestión de la calidad (SGC) basado en la mejora continua.

CERTIFICACIONES

Actualmente nos encontramos con certificaciones en los siguientes sitios/clientes:

ISO 14001 Sistema de gestión medioambiental en Comedor Planta Siderca, Grupo Ternium y Oficina Corporativa.

ISO 45001 Gestión de seguridad y salud en el trabajo en Comedor Planta Siderca, Grupo Ternium y Oficina Corporativa.

IRAM ISO 9001 Sistemas de gestión de Calidad en Comedores del Grupo Johnson, Grupo Ternium y Siderca Campana.

IRAM 14201 Buenas prácticas de Manufactura en Servicios de alimentación en Comedor Renault Santa Isabel (Córdoba).

A lo largo de los años, hemos logrado las siguientes certificaciones:

SCANIA. IRAM 14201 Buenas prácticas de Manufactura. Año 2010-2017

ENDESA COSTANERA. OHSAS 18001 Sistema de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional. Año 2011-2017

VELADERO. ISO 9001 Sistemas de gestión de Calidad. Año 2010-2013

MINA MANANTIAL ESPEJO, MINA MARTHA, MINA CERRO NEGRO, MINERA SANTA CRUZ.

ISO 9001. Año 2011-2014

VELADERO. ISO 14001, OHSAS 18001. Año 2011-2014

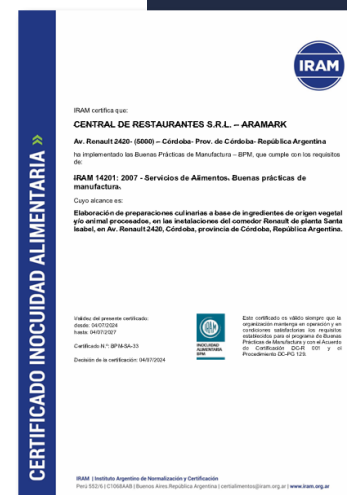
VELADERO. Sistemas Integrados de Gestión ISO 9001, ISO 14001 y OHSAS 18001. Año 2016-2017

JOHNSON PILAR y SAN ISIDRO. ISO 9001 Sistemas de gestión de Calidad. Año 2019-2024

Ofrecemos la gestión de certificación de normas en el comedor con costo adicional.

Contamos con el soporte documental y experiencia en procesos certificadorios en normas relacionadas a nuestros servicios.

Gestiona sus operaciones y procesos bajo los más altos estándares internacionales de calidad, seguridad, salud y medio ambiente.



07

ESPACIOS DINÁMICOS

Todas las imágenes son referenciales y quedan sujetas a la factibilidad de implementación del cliente.

ESPACIOS DINÁMICOS LOOK & FEEL

El Look&Feel de los comedores es un factor relevante a la hora de entregar una experiencia gastronómica memorable. Nuestra pasión por el servicio se tangibiliza cuando las personas sienten nuestra hospitalidad al momento de comer. Nuestros diseños son creados poniendo al centro las necesidades de nuestros clientes, las realidades actuales, las tendencias y lo que quiere el consumidor final.

Contamos con un Decobook con diferentes estilos de diseños de líneas y cartelería para señalética.

“

**NUESTRA PROPUESTA INCLUYE PLOTEOS DE LÍNEA Y
CARTELERÍA PARA RENOVAR LA IMAGEN DEL COMEDOR.**



08

TECNOLOGÍA & INNOVACIÓN

Transformación Digital: Impulsamos la eficiencia y el control total en cada proceso

COMPROMETIDOS CON LA TECNOLOGÍA Y LA INNOVACIÓN

AUTOMATIZACIÓN Y TRAZABILIDAD DIGITAL

Integramos tecnología para optimizar procesos internos, priorizando la automatización, control y trazabilidad completa.

Con esto obtenemos mayor eficiencia operativa, reducción de errores y costos, transparencia y seguridad en cada etapa, lo que nos permite ofrecerle mejores experiencias al cliente.

- ✓ Minimizar uso de papeles.
- ✓ Transformación digital.
- ✓ Automatización de procesos.
- ✓ Mayor eficiencia y productividad.
- ✓ Mejor experiencia de servicio.
- ✓ Sistema de Gestión “Brand”.
- ✓ Equipamiento inteligente.
- ✓ Sistema de control de temperatura.
- ✓ Gestión de eventuales.
- ✓ Encuesta digital.



ELIGE TU COMIDA

Es una aplicación móvil enfocada en el usuario, que le otorga immediatez al realizar su pedido en línea, con ingredientes de su preferencia, antes de la hora del servicio, logrando mayor personalización, menos tiempo en la línea, información nutricional y Menú del Día.

“ PIDE EN FORMA ANTICIPADA, RETIRA SIN HACER FILA.



GESTIÓN DE EVENTUALES

Este sitio Web que permite la solicitud y aprobación de solicitudes de Servicios Eventuales de manera digital como: coffee break, desayunos ejecutivos, etc.

Esta solución es una plataforma moderna y ágil que adicionalmente provee la documentación necesaria para facilitar los servicios y demostrar la trazabilidad completa del proceso.

¿COMO FUNCIONA?

1. Ingresa a la plataforma con tu usuario y contraseña.
2. Completa el formulario de solicitud.
3. Selecciona los productos requeridos.
4. Procesa la orden.
5. ¡Espera la validación del operador y listo!





CONTROL DE COMENSALES

Sistema que se propone para el control de consumos.

El módulo de gestión de comedores permite realizar la tarea de control de consumos, parametrizando rangos horarios, menús y consumos. Costos de empleado y costos empleador. Gestión de invitados. De utilización muy simple.

Requisito contar con conectividad de internet.

“ Mayor agilidad y optimización del tiempo.

ENCUESTA OPINA

El Programa Opina es un estudio de experiencia para consumidores, diseñado para medir la satisfacción de los usuarios en los distintos servicios proporcionados por la empresa.

Su funcionamiento es sencillo: los consumidores pueden utilizar un tótem o escanear un código QR para acceder a una encuesta, la cual incluye preguntas generales y específicas según el servicio recibido.

Gracias a esta herramienta, podemos gestionar la información en tiempo real, identificar oportunidades de mejora y reconocer los buenos resultados de sus equipos.



MAQUINAS VENDING



Nuestras máquinas expendedoras ofrecen café, snacks e insumos las 24 horas, sin necesidad de personal y adaptándose a cualquier espacio. Integramos pagos con billetera virtual (Mercado Pago), facilitando tanto el uso de subsidios corporativos como las compras particulares.

33%

de aumento en las personas que se autoatienden

54%

de los consumidores prefieren pagos sin contacto

6 DE CADA 10

personas prefieren autoatenderse



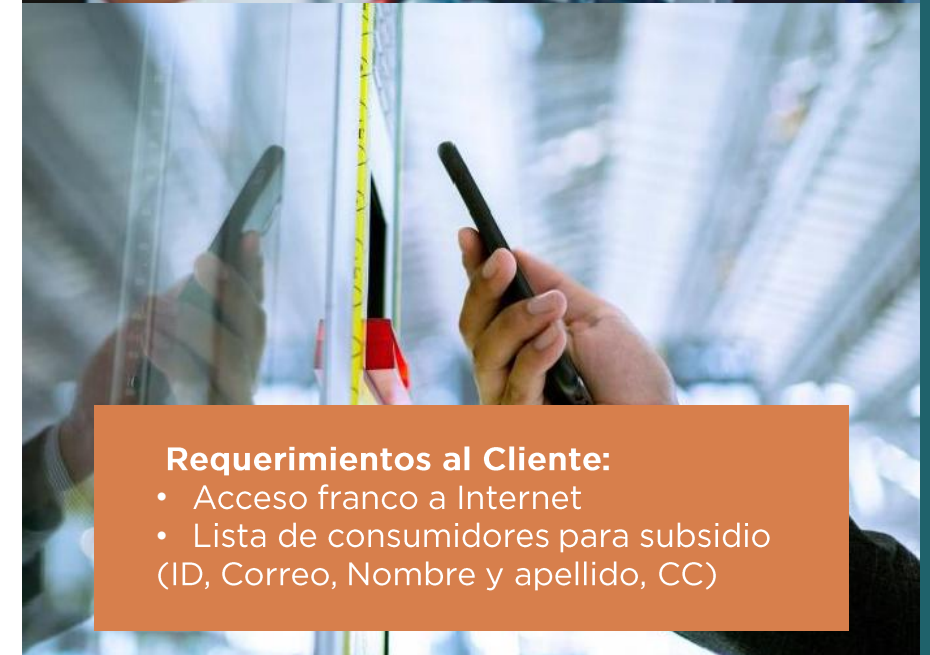
PayPoint es una solución inteligente para máquinas expendedoras que permite a los usuarios comprar e interactuar directamente desde su smartphone.

Gestión de Saldo: Cuenta con un monedero virtual de recarga automática periódica con montos configurables.

Flexibilidad: El saldo puede ser acumulable o limitado por monto, adaptándose a los requerimientos de cada cliente.

Identificación mediante QR: El usuario se identifica escaneando un Código QR de PayPoint o cualquier código interoperable regulado por el Banco Central.

Integración con Mercado Pago: Soporta pagos a través del monedero de Mercado Pago utilizando el mismo código interoperable desde su aplicación móvil.



Requerimientos al Cliente:

- Acceso franco a Internet
- Lista de consumidores para subsidio (ID, Correo, Nombre y apellido, CC)

COCINA INTELIGENTE

FUNCIONALIDAD COOK & CHILL



Destacamos la necesidad de comenzar rápidamente con sistemas Cook & Chill al servicio del proyecto, es por ello que proponemos incorporar rápidamente (al inicio de la prestación) con equipamiento de alta tecnología, eléctrico que nos dé capacidades de cocción, Abatimiento veloz de temperaturas y almacenamiento en frío para su distribución y posterior retermalización en comedores centrales y satélites.

De esta manera podremos procesar en 1 sola cocina para luego distribuir de manera inocua y refrigerada al resto de los comedores en donde en cada uno de ellos se realizan las retermalizaciones correspondientes.

Este equipamiento será parte del equipamiento a utilizar en la planta propuesta, esta solución nos permitirá desde el día 1 sostener un sistema eficiente de trabajo en mina.

Esta inversión adicional supone la incorporación temprana de equipamiento de punta:
2 hornos rational 202 + 1 e-vario cooking by rational + abatidores de temperatura C/N + termoselladora / vacío + etiquetadoras





09

FACILITIES MANAGEMENT

Se ha diseñado una propuesta de gestión de instalaciones acorde a las necesidades del cliente.

NUESTRA PROMESA

Hemos diseñado una propuesta de gestión de instalaciones acorde a las necesidades del cliente, buscando ser su socio estratégico. Nuestros servicios de limpieza de campamentos son diseñados con foco en eficiencia, productividad, bienestar y buena experiencia para nuestros usuarios.

Objetivos en común:

- Respeto y cuidado del medio ambiente.
- Innovación con nuevas tecnologías que permitan mejorar la productividad de procesos y equipos.
- Gestión continua de reportes e indicadores dando visibilidad al cliente.
- Seguridad y dignidad de nuestros trabajadores.

LOS PILARES DE NUESTRAS PROMESA



SEGURIDAD



BIENESTAR DEL TRABAJADOR



MEDIO AMBIENTE



INNOVACIÓN Y PRODUCTIVIDAD



GESTIÓN Y REPORTES

NUESTRA PROPUESTA DE VALOR BUSCA ENTREGAR EL MEJOR SERVICIO A TRAVÉS DE LA EFICIENCIA DE HORAS DE TRABAJO Y COSTOS E IMPACTO POSITIVO EN LA CALIDAD DE VIDA DE LOS COLABORADORES.



01. LIMPIEZA INTEGRAL

Programa especializado en asear espacios y zonas laborales, utilizando la menor cantidad posible de productos químicos en comparación a los servicios tradicionales.

02. LIMPIEZA INDUSTRIAL

Este servicio cumple con las necesidades de los clientes más exigentes, dado lo específico de la limpieza y los altos estándares de calidad.

03. HOTELERIA

Hoy las personas no solo buscan un lugar donde dormir. Buscan contención, comodidad y bienestar, especialmente cuando están lejos de casa. Nuestro servicio de hotelería está diseñado para que cada colaborador sienta que, aunque esté trabajando, sigue estando en su hogar.

04. CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas consiste en prevenir, controlar y/o eliminar roedores, plagas de insecto y otros. Desarrollamos técnicas destinadas a controlar la sanidad.

05. MANTENIMIENTO

Servicio 24/7 orientado a mantener la disponibilidad de los sistemas físicos y mecánicos de una instalación.



SOFTWARE CONTROL DE GESTIÓN

La implementación del software, radica fundamentalmente en que permite integrar plenamente todos los procesos y tareas facilitando el acceso a la información, llevar control de la gestión lo que permite desarrollar mejores prácticas basándose en datos estadísticos.

Los servicios contenidos en el programa mensual de aseo, así como los servicios de mantenimiento preventivo serán generados en el sistema para permitir un seguimiento de las actividades realizadas por los distintos equipos de trabajo asignados.

Además, contamos con un sistema de Gestión y Aseguramiento de la Calidad de los servicios, mediante el cual se podrá realizar el respectivo seguimiento y tratamiento a las No Conformidades y los cumplimientos al Programa Mensual de seguimiento de las rutinas.

Otro mecanismo de control de los servicios propuestos por la empresa será mantener en cada área de aseo una hoja de control semanal, que se gestionará a través del sistema de gestión on line, la cual indicará:

La frecuencia de aseo del lugar.

Programar operaciones de mantenimiento tanto preventivo como correctivo

Check de cumplimiento de los servicios

Gestión de activos disponibles

Generación de reportes

El sistema de Gestion On Line permite centralizar la toma de solicitudes, controlar la trazabilidad de cada solicitud en tiempo real, identificar HH utilizadas, responsables, cumplimiento dentro de plazos, materiales centro de costos por solicitud y notificación automática vía correo de cambios de estado.

También permite llevar un registro de satisfacción de servicio, mediante plantillas pre ingresadas de acuerdo al estándar de la empresa internacional, también se pueden crear plantillas propias del contrato de acuerdo a las directrices del cliente. Estas pueden ser ingresadas manualmente o por medio de dispositivos móviles. Además, cuenta con la opción de generar reportes según la información que requiera el cliente.





Agradecemos la oportunidad de trabajar en esta propuesta y el tiempo que han dedicado a Central Andina, lo cual nos permite ofrecer un servicio que se adapte de la mejor manera a sus necesidades. Esperamos que la propuesta sea de su agrado y cumpla con sus expectativas.
Cordialmente,

Equipo comercial de Central Andina.

JUAN PABLO GRIECO

Ejecutivo Comercial

M +54 9 11 5330-0121

Grieco-Juan@centralandina.com.ar

ALEJANDRO NIDEGGER

Gte de Operaciones

M +54 9 11 4888-2987

Nidegger-Alejandro@centralandina.com.ar

GABRIEL SCOLLO

Remote Site Commercial Manager

M +54 9 11 5620-0610

Scollo-Gabriel@centralandina.com.ar

*Las imágenes contenidas en este documento son meramente ilustrativas, incluyendo fotografías reales de proyectos realizados, como también imágenes que incluyen montajes fotográficos. Las ambientaciones son decorativas y no constituyen una representación exacta de la realidad. El presente documento y su información son de propiedad de Central Andina y no podrán ser reproducidos por ningún medio ni en ningún formato sin su expresa autorización. La entrega de esta información no confiere al receptor derecho alguno sobre la misma.