

Cantidad de calorías adecuadas

“El servicio de alimentación que ofrece Aramark contempla servicios completos que incluyen: desayuno, almuerzo y cena para atender al personal, del mismo modo los refrigerios y/o adicionales a solicitud del cliente. Todas nuestras preparaciones están supervisadas por nuestro personal calificado para entregar platos saludables y sabrosos. Los valores calóricos por servicios de acuerdo a las necesidades son: Desayuno 875 Kcal, almuerzo 1575 Kcal y cena 1050 Kcal”, comenta Carrera.

“Lo que debería de consumir un trabajador promedio son 4500 Kcal. Los que consumen más son los trabajadores de campo que tienen una labor muy fuerte y comen más de lo que deben, por lo cual tienen más calorías de lo que deben. Ahora, de las calorías tiene que ser un buen alimento ya que las calorías te las puedo dar en una bolsa de caramelos, un pan con camote o con majar blanco y de eso no se trata, se tienen que dar calorías de los tres grupos alimenticios (carbohidratos, vegetales y proteínas) esa combinación es para nosotros importante”, explica Acuña.

Crecimiento del mercado de alimentación

Para el gerente comercial de APC Corporation, el mercado de servicios de alimentación ha crecido en función a los grandes proyectos. El país viene creciendo no a los rangos que se estaba acostumbrado en los últimos años pero sí se están haciendo en grandes proyectos. El cliente exige cada vez más temas de calidad, temas de seguridad, y eso te hace como empresa formalizarte y tener mayores exigencias y personal capacitado. Si bien el cliente exige muchas cosas, a veces compara a unos proveedores con otros de la misma manera, pero no todos son completamente formales o se rigen a ciertas normas. Entonces, es un tema de

En los comedores existen diferentes tipos de atención, el más usado es atención en línea donde cada persona pasa por la línea de servicio con una bandeja y el personal de atención le entrega la opción que eligió de las alternativas del menú.



que hay que regularizar; el cliente debe tomar conciencia de que no todas las empresas que brindan el servicio de alimentación trabajan bajo la normativa de los Decretos Supremos 0055 – 005, que son temas referentes a calidad y seguridad. Entonces, a los clientes le falta conocer un poco estos puntos, pero en calidad, servicios, tipos de comida, nivel calidad está siendo muy exigente. En la actualidad hay empresas muy pequeñas que viene a competir con uno, que al final ganan uno o dos clientes, pero que pasen a tener veinte clientes con una facturación grande no lo podrán hacer.

Asimismo, el gerente comercial de Aramark Perú refiere que durante los últimos años se ha venido observando un importante crecimiento económico y productivo en nuestro país en gran parte

Para cualquier empresa, su capital más importante son las personas. Cuando el trabajador está sano, es más eficiente, alerta y pleno de energía, disminuyendo los riesgos de accidentes.



por el aporte del sector empresarial, a consecuencia de este hecho también se ha registrado el incremento de la fuerza laboral. Esto ha significado una permanencia extendida en los lugares de trabajo, lo que hace cada vez más relevante la calidad de la vida laboral, por lo cual se ha incrementado la demanda de empresas que brinden estos servicios. En el sector minería por la ubicación de sus instalaciones y número de trabajadores es relevante que el proveedor del servicio de alimentación cuente con la experiencia, sistemas, logística y estándares de calidad para brindar servicios acorde a las necesidades de cada cliente. **TM**