

SODEXO

Transformando la gestión en zonas remotas: La propuesta integral de Sodexo

La firma cuenta con innovaciones de primer nivel, que permiten estandarizar procesos y brindar un servicio integral en 360°, siendo más eficientes, con seguridad, sostenibilidad y manteniendo la continuidad operacional en toda la cadena productiva.



Tecnología, innovación y continuidad operacional son conceptos bajo los cuales Sodexo ha estado trabajando durante muchos años, entregando una oferta de valor robusta con una combinación única de servicios de alimentación en el lugar de trabajo y facility management. Con especial foco en el sector minero y de energía, la compañía ha desarrollado innovaciones que permiten entregar un servicio de excelencia de manera remota.

Para Marcos Rosas, Director del Segmento E&R de Sodexo, es la experiencia global que caracteriza a la compañía lo que le permite entregar un servicio probado e integral. "Gracias a nuestros más de 50 años de experiencia en mantenimiento, limpieza y gestión de instalaciones junto al servicio de alimentación, estamos a la vanguardia de la industria con soluciones y tecnología que permiten prevenir y tomar

decisiones que aseguren el buen funcionamiento de instalaciones y la continuidad operacional de nuestros clientes".

Una de estas innovaciones es la Planta de Bases Culinarias, ubicada en Colina, que permite por ejemplo, apoyar la alimentación en grandes proyectos mineros o energéticos, así como también el Command Center en servicios de Facility management, que entrega datos de cada operación en tiempo real, lo que permite prevenir incidencias, llevar la trazabilidad de los proyectos y generar ahorros a través de una gestión eficiente por la toma de decisiones basada en datos en línea y poniendo a disposición del cliente esta información in situ.

La Planta de Bases Culinarias cuenta con una capacidad de 260 toneladas mensuales de producción. En la práctica, esto se traduce en la gran variedad de recetas que se pueden producir

en función de 35 ingredientes de base con los que se pueden elaborar más de 1100 recetas.

Las preparaciones tienen múltiples beneficios, generan hasta un 90% de ahorro en el tiempo de cocción en el sitio, y por ende de reducción de uso de gas y/o luz, a la vez que permiten una reducción del 36% la cantidad de desechos de envases y reducen el desperdicio de alimentos, cumpliendo con altos estándares de seguridad. Asimismo, al ahorrar tiempo e intermediarios en la elaboración de alimentos, el riesgo de accidentes disminuye sustancialmente.

En la misma línea Command Center, unidad de soporte que opera transversalmente en Sodexo y vela por la continuidad operacional de toda la cadena productiva. Implementado actualmente en 1.200 sitios, este desarrollo, único en la industria, gestiona más de 100 mil órdenes de trabajo al mes.

"A través del Command Center buscamos lograr la mejor trazabilidad, estandarización, eficiencia operacional y financiera en nuestros contratos. Generamos una dinámica de trabajo acorde a la exigencia de nuestros clientes, quienes pueden ver en tiempo real el estado de nuestro servicio. En Sodexo, somos vida remota". comenta Ignacio Poggio, Director de Marketing Sodexo.

Estas innovaciones dan cuenta del servicio integral que entrega Sodexo a través de sus más de 8 mil colaboradores en los más de 50 sitios solo del sector de Energía y Recursos.

