

# CENTRAL RESTAURANTES ARAMARK :::

Acuerdo de Producción Limpia	:	Servicios de Alimentación.
Sector Económico	:	Servicios de Alimentación.
Instalación	:	Minera Doña Inés de Collahuasi.
Región	:	Tarapacá.
Servicio	:	Administración de casinos.
Categoría de empresa	:	Grande.
Medida de producción limpia	:	Mejoramiento de la gestión y prácticas de operación.

Central Restaurants Aramark está presente en más de 200 empresas, entregando 200 mil servicios diarios de alimentación, con un importante liderazgo de participación en el mercado nacional.

Esta compañía y su cliente Minera Doña Inés de Collahuasi, desarrollaron dos programas para fomentar en los trabajadores la disminución de las cantidades generadas de residuos y reducir el consumo del agua.

## CAMPAÑAS DE DIFUSIÓN ENTRE LOS TRABAJADORES

### Caso 1: CONSUMO RACIONAL DE COMIDAS

Se desarrolló un programa de eliminación de residuos alimentarios, basado en una serie de medidas complementarias entre sí. En primer lugar, se implementó una campaña de difusión con el objeto de crear conciencia en los trabajadores sobre la gravedad del problema y la importancia de producir menos residuos alimentarios. Una vez ejecutada esta campaña, se les

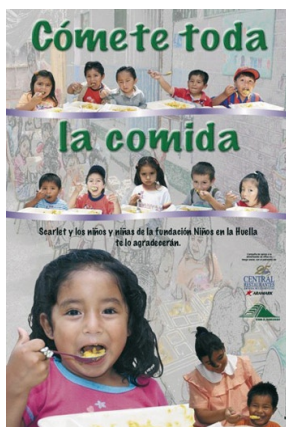
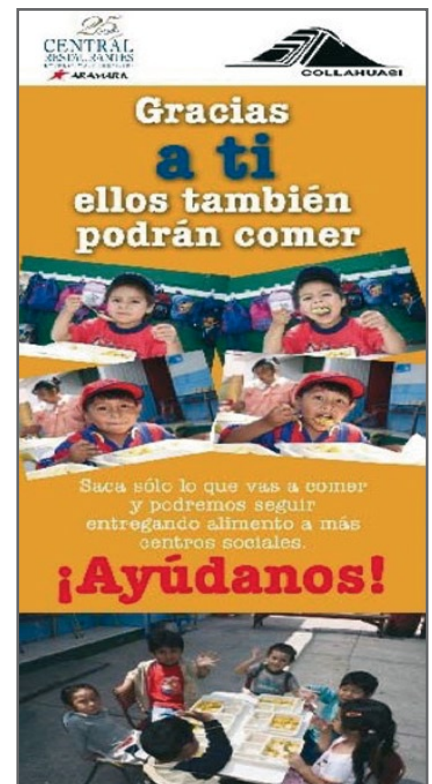
solicitó a los comensales que al momento del servicio indicaran la cantidad de comida que estaban dispuestos a consumir. Lo anterior es controlado mediante un sistema de registro semanal de los residuos generados.

Finalmente, los beneficios obtenidos se traducen en materias primas, previamente seleccionadas, las que son traspasadas a las comunidades locales.

### Resultados caso 1

De acuerdo a los registros de Central Restaurants Aramark, los residuos disminuyeron de 9.000 kilos mensuales en 2005, a solamente 2.000 kilos en enero del 2007, lo que equivale a reducir en un 77% el total de residuos generados.

Lo anterior permitió a la Minera Doña Inés de Collahuasi disminuir en un 80% los costos por concepto de manejo de residuos y, por sobre todo, mejorar su imagen con respecto a los trabajadores y las comunidades beneficiadas.



## beneficios caso 1

Beneficio	:	Disminución en un 77% el total de residuos de alimentos generados. Aportes a las comunidades locales cercanas a las instalaciones, obtenidos por medio del ahorro monetario en materias primas. Minimización de la contaminación del suelo y contribución a una mayor vida útil de los sitios habilitados para la disposición final.
Impacto económico	:	Ahorros aproximados al 80% en el transporte y disposición final de los residuos.
Inversión	:	Afiches y capacitación del personal.

### Caso 2: USO RACIONAL DEL AGUA

Central Restaurantes Aramark tomó la iniciativa de contar con la presencia de un personaje característico, llamado "Gotita de Agua", el cual anima eventos en la faena y entrega a los trabajadores elementos alusivos al uso eficiente del recurso agua, tales como chapitas, pulseras, etc.

#### Resultados caso 2

La sola toma de conciencia por parte de los trabajadores permitió a la instalación tener ahorros de agua del 10%, producto de mejores prácticas, tanto en la limpieza del casino como en la vida diaria de los trabajadores.



## beneficios caso 2

Beneficio	: Disminución del consumo del recurso, el cual es escaso y de valor económico elevado. Buenas prácticas instaladas para impactar en menor grado al medio ambiente. Empleados y comensales sensibilizados respecto a la correcta utilización de agua.
Impacto económico	: Ahorros en un 10% en el consumo de agua.
Inversión	: Afiches y capacitación del personal.