

• COMPASS GROUP CHILE :::

• SODEXHO CHILE :::

Acuerdo de Producción Limpia	:	Servicios de Alimentación.
Sector Económico	:	Servicios de Alimentación.
Instalación	:	Minera Los Pelambres.
Región	:	Coquimbo.
Servicio	:	Administración de casinos.
Categoría de empresa	:	Grande.
Medida de producción limpia	:	Sustitución de materias primas.

SUSTITUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Los alimentos fríos, especialmente las ensaladas, son el motivo de mayor generación de residuos sólidos, pues semanalmente se usan 1.000 kilos de verduras sin procesar. La fracción orgánica de los residuos de los casinos representan, en régimen normal, el 40% del total de desechos producidos, concentrándose su generación en las operaciones de pre-elaborado y de alimentación de comensales. Asimismo, el preparar esta gran cantidad de alimentos frescos implica la exposición de los encargados de esa labor a un alto riesgo de corte, lo que representa un elevado nivel de accidentabilidad.

En la categoría de residuos orgánicos, se encuentran las cáscaras y restos de cortes de frutas y verduras, cáscaras de huevos, etc., constituyendo una problemática de manejo local, traslado y disposición final, debido a la cantidad de recursos necesarios para estos procesos. Además, el manejo de este tipo de residuos genera problemas ambientales como focos de insalubridad y molestias por malos olores y vectores.

Ante esta situación, Compass Group Chile y Sodexho Chile optaron por sustituir los productos frescos, como papas, cebollas, zanahorias y vegetales verdes, por alimentos preelaborados.

COMPASS GROUP CHILE

Compass Group Chile tiene más de 35 años de experiencia, los que le han permitido convertirse en una de las principales empresas del rubro. Es filial de Compass Group, una de las mayores organizaciones mundiales de servicios de alimentación, con operaciones en 64 países y más de 360.000 empleados.

Compass Group Chile es la empresa concesionaria de los casinos del Campamento Chacay y del Campamento Hotel de Minera Los Pelambres, ubicados en el Valle del Choapa (Región de Coquimbo).

Con la aplicación de esta medida se demostró que el uso de alimentos ya procesados tiene variados efectos positivos: se redujo en un 23% el tiempo empleado en la preparación de las comidas, pues ya no era necesario

picar o pelar los alimentos frescos (verduras y frutas con cáscara, mayormente). Esta reducción del tiempo de elaboración de alimentos redundó también en significativas optimizaciones de gestión económica y operativa (se ahorra un 80% de horas hombre, en transporte y disposición de los residuos) y se impacta en la tasa de accidentabilidad laboral pues se reduce el uso de cuchillos.

En lo que se refiere a efectos ambientales, los residuos orgánicos sólidos que se generaban como consecuencia del uso de alimentos preelaborados se redujeron de 6,26 toneladas mensuales en enero del 2006, a 2,5 toneladas en octubre de ese mismo año, ahorrando también \$ 400.000 al año por el transporte y disposición final de los residuos.

beneficios

Beneficio	:	Disminución mensual de residuos orgánicos (KG): 3.750 Disminución anual de residuos orgánicos (Ton): 45. Porcentaje total de reducción de residuos orgánicos: 40%. Menor exposición a factores de riesgo.
Impacto económico	:	80% de ahorro de horas hombre destinadas al proceso pelado y picado. Reducción anual en transporte de residuos \$ 500.000

Acuerdo de Producción Limpia	:	Servicios de Alimentación.
Sector Económico	:	Servicios de Alimentación.
Instalación	:	Minera Angloamerican Los Bronces.
Región	:	Metropolitana de Santiago.
Principal servicio	:	Administración de casinos.
Categoría de empresa	:	Grande.
Medida de producción limpia	:	Sustitución de materias primas.

SODEXHO CHILE

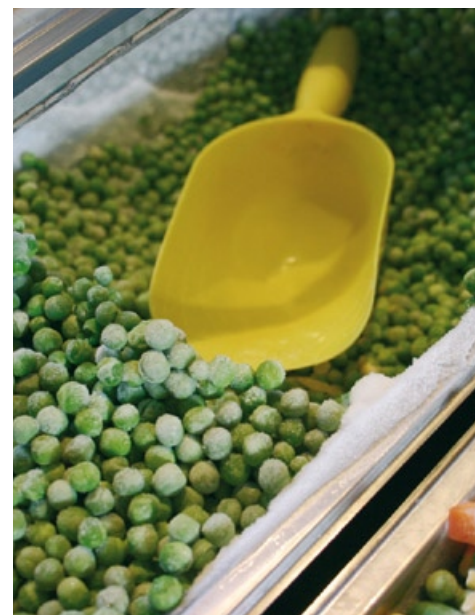
SODEXHO Chile es una filial de Sodexho Francia, que llegó a nuestro país en la década de los 80, iniciando su actividad en el rubro de los servicios de alimentación colectiva, el cual se desarrolló hasta convertirse en una de las más grandes de Chile.

Esta compañía es la concesionaria del Casino de la Minera Anglo American Los Bronces, ubicada en las cercanías del centro de esquí Farellones (Región Metropolitana), a poco menos de 4 mil metros de altura.

Gracias a la sustitución de materias primas frescas por productos preelaborados, se redujeron significativamente los volúmenes de residuos orgánicos generados, mientras que

el aumento de los residuos de envases usados fue marginal. Otros ahorros o mejoras asociadas son la disminución del consumo de agua asociado al proceso y reducción de la carga muscular de la tarea específica de pelado y picado de verduras.

La implementación de esta medida no solamente fue ventajosa en el ámbito sanitario, sino también en el económico. La menor generación de residuos se tradujo en menos viajes de camiones al vertedero, asimismo se ahorraron las horas hombre que implicaba ese proceso. Este ahorro ascendió a casi \$ 6.000.000 por año.



beneficios

Beneficio	:	Disminución residuos orgánicos generados (KG): 25.560 Reducción n° viajes de retiro de residuos: 6.39 Disminución de horas hombres mensual: 202 Equivalencia de horas hombres en N° de trabajadores: 1
Impacto económico	:	80% de ahorro de horas hombre destinadas al proceso pelado y picado. Reducción total de costo por viaje \$ 1.591.110 Reducción total de costo por menor mano de obra \$ 4.200.000