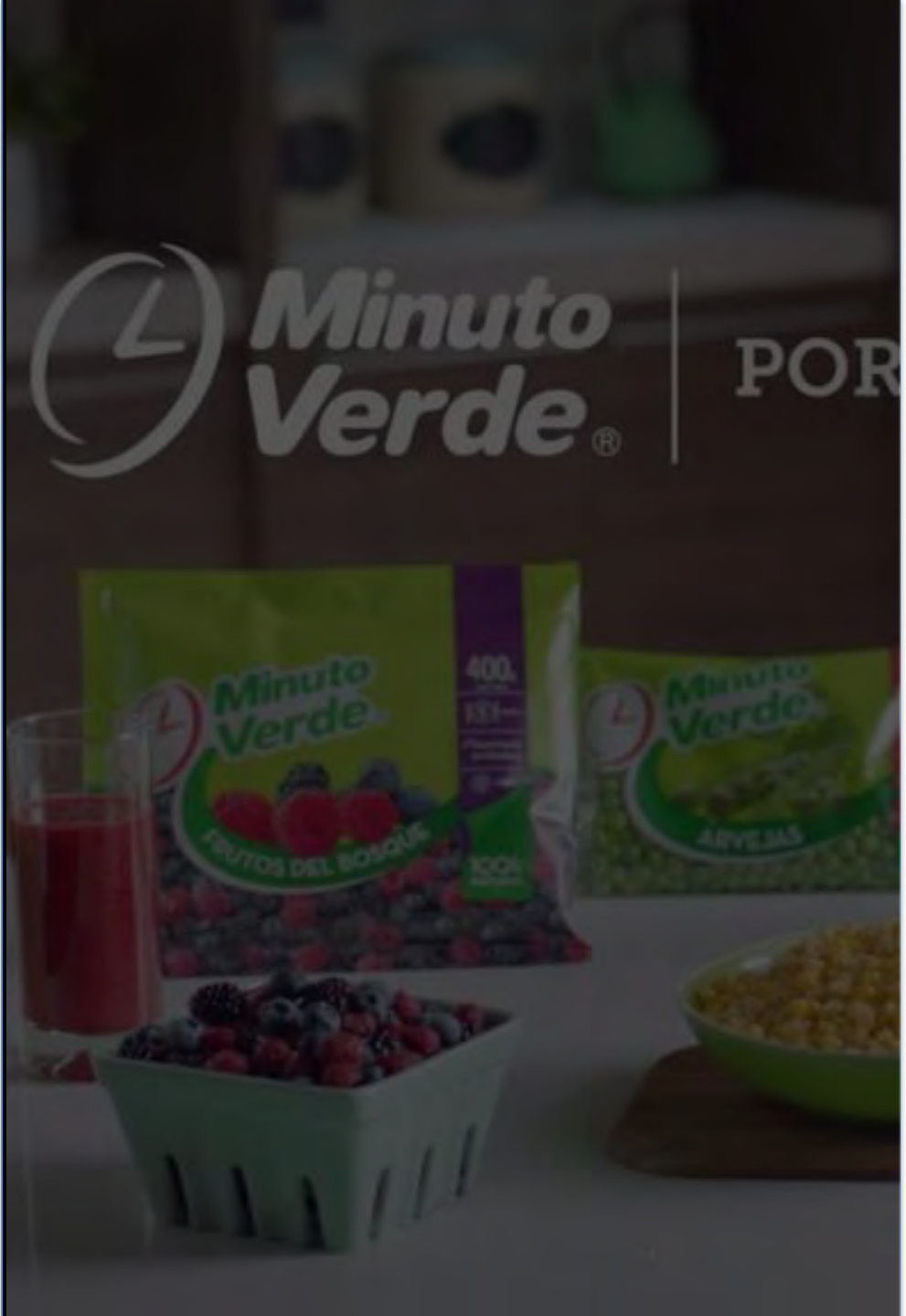


EFICIENCIA ENERGÉTICA

UNA MIRADA DESDE LA EXPERIENCIA

A&F Alimentos y Frutos S.A.

Minuto Verde®

Chilealimentos®

Somos

- ✓ Una empresa de **ALIMENTOS SALUDABLES**
- ✓ Creemos en negocios **SOSTENIBLES**
- ✓ La **INNOVACION Y DESARROLLO** es nuestra motivación
- ✓ **RESPETAMOS** el medio ambiente
- ✓ Comprometidos con la **INCLUSIÓN LABORAL**
- ✓ Compañía **MAS GRANDE** de hortalizas congeladas
- ✓ Principal compañía **IMPORTADORA** de alimentos congelados
- ✓ **MEJOR DISTRIBUCIÓN** de congelados a nivel nacional
- ✓ **QUEREMOS UN CHILE MÁS SANO**

¿Qué hemos hecho?

Más de 30 años de historia

1989

"ALIMENTOS Y FRUTOS S.A." ES CREADA EN SANTIAGO, PLANTA QUILICURA

1992

FUSIÓN Y ADQUISICIÓN DE LA PLANTA DE BERRIES Y ESPÁRRAGOS EN CHILLÁN (EX ANAGRA)

1997

ADQUISICIÓN PLANTA SAN FERNANDO (EX VITAFOODS) Y LA MARCA MINUTO VERDE

2011

ADQUISICIÓN PLANTA SAN CARLOS (EX FRISAC)

2017

ADQUISICIÓN PLANTA RENGO

2018

ADQUISICIÓN (60%) DE EMPRESAS PUNTO AZUL (HORTALIZAS FRESCAS) E HIDROPÓNICOS LA CRUZ (LECHUGAS HIDROPÓNICAS)

2019

INAUGURACIÓN PLANTA DE ENVASADO AUTOMATIZADA EN RENGO

2019

ADQUISICIÓN DE EMPRESA PROVERDE (ENSALADAS PREPARADAS)

2019

COMENZAMOS FUSIÓN DE ALIFRUT EXPORTACIÓN CON HORTIFRUT CONGELADOS, DIVIDIENDO MERCADO NACIONAL Y EXPORTACIÓN.

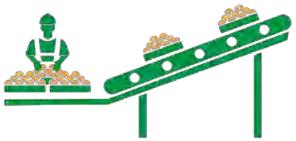
2020

SE CONCRETA LA DIVISIÓN DE MERCADO NACIONAL Y EXPORTACIÓN

CREANDO UNA NUEVA EMPRESA PARA POTENCIAR EL CRECIMIENTO DE LOS NEGOCIOS FUERA DE CHILE

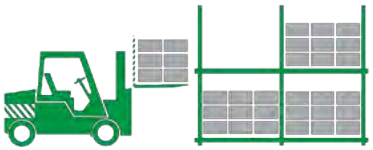
¿Qué Hacemos?

SEMILLA,
ASESORAMIENTO, COSECHA



PRODUCCIÓN

ENVASADO



CÁMARA DE
ALMACENAMIENTO

DISTRIBUCIÓN

VENTAS

PRODUCTOS
A SU MESA

HACCP | BRC | KOSHER | ORGÁNICO | APL | EFICIENCIA ENERGETICA

Pilares ALIFRUT

Eficiencia

Energética

1. Identificar perdidas o ineficacias del sistema.
2. Aprovechamiento de Activos - Full Potential.
3. Inversión en Tecnología.

1. Identificar perdidas o ineficacias del sistema.

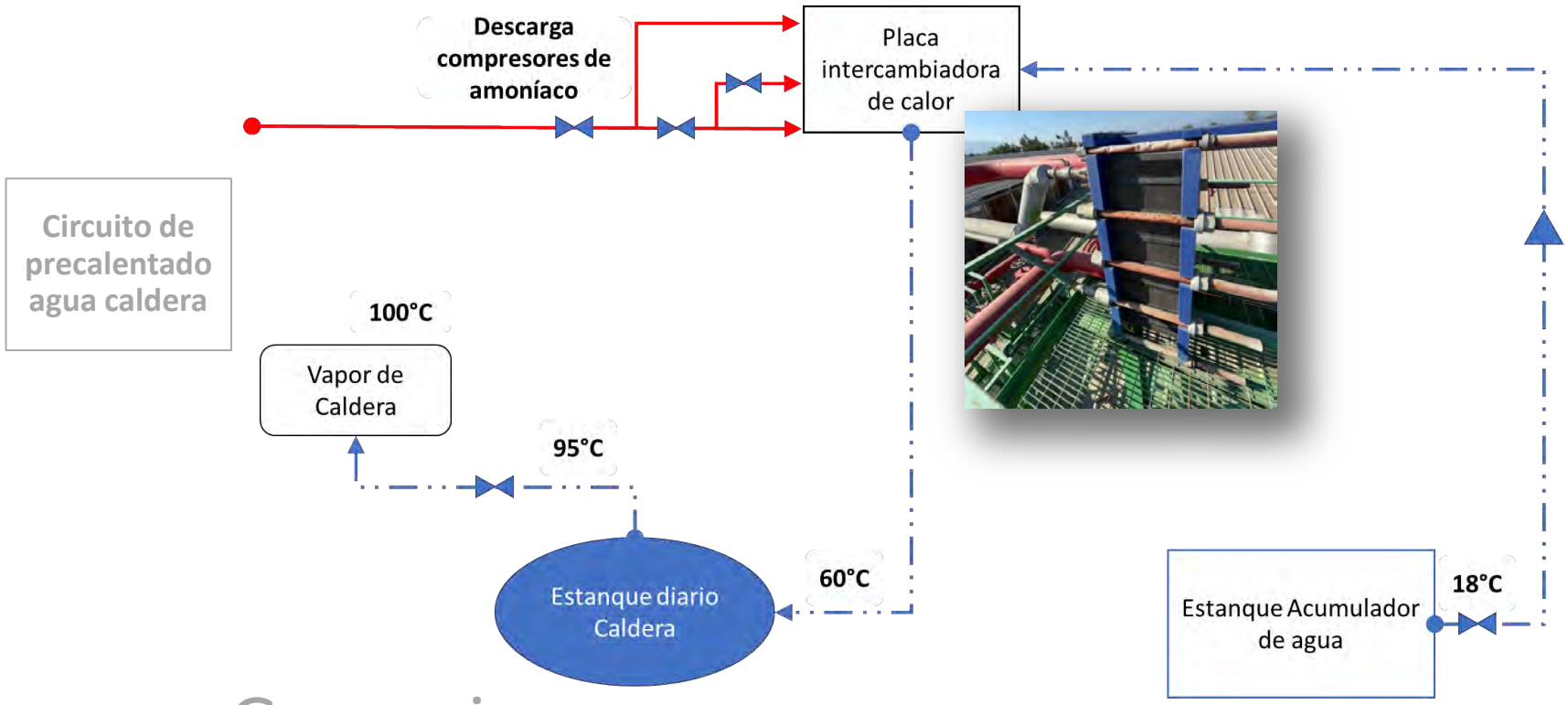
ESCALDADOR CABINPLANT

Antes
Control Manual

Después
Control Automático

Sistema Precalentado Agua Caldera

(Plantas San Carlos, San Fernando, Chillan)



Ganancias:

- Disminución de uso de GN para calentar agua, previo al ingreso a caldera.

Proyecto Congelado Espárragos

- Se identifica Túnel con capacidad disponible
- En reunión de Equipo POW un colaborador genera idea de Mejora
- Se Aumenta de 500 a 600 Kg/hr ⬆ 20%

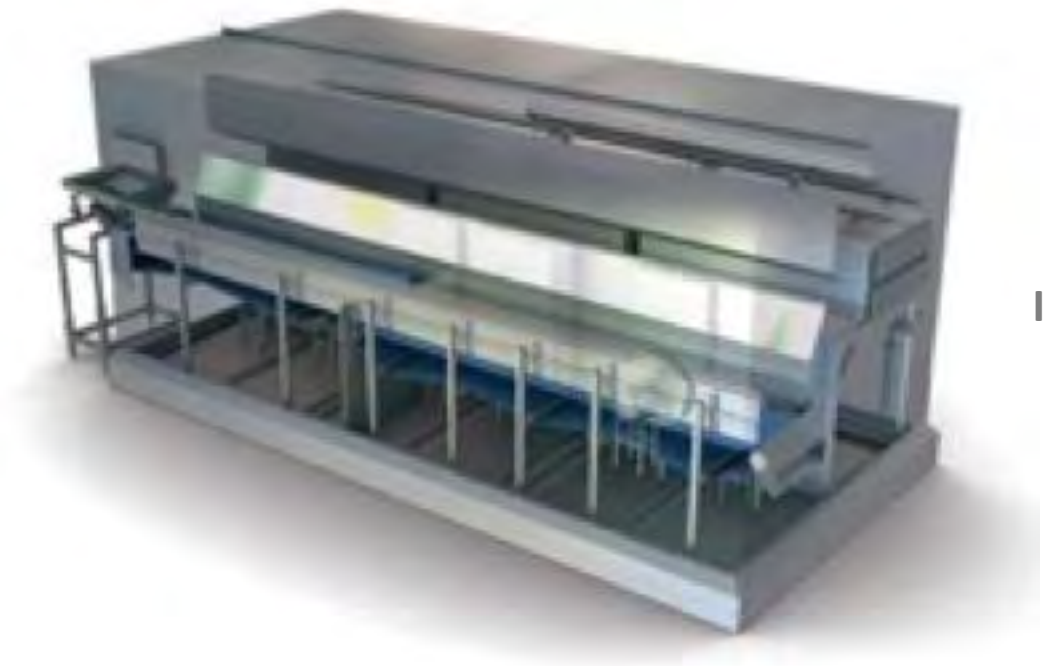
ESCALDADOR URTASUN UP GRADE

PREMIO EFICIENCIA ENERGÉTICA

Implementación Nueva Tecnología
Escaldador Urtasun

15% REDUCCIÓN CONSUMO DE VAPOR

TUNELES IQF DE ÚLTIMA GENERACIÓN



PERMITIO DAR EL SALTO EN CAPACIDAD CONGELADO CON INCREMENTO EN PRODUCTIVIDAD

↑ **25%**

CD SAN CARLOS

CAMARAS DE ALTA CAPACIDAD Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN 14,100 posiciones

- Paneles de poliuretano 200mm.
- Evaporadores con deshielo independiente.
- Sadema automatizado.

A&F Alimentos y Frutos S.A.

Minuto Verde

FACTORES DE ÉXITO

- **Modelo de Gestión orientado a la Mejora Contínua.**
  - **Alineación de la Cadena de Valor.**
  - **Generación de Ideas de Mejora.**
  - **Participación de todos los Colaboradores en todos los Niveles.**
  - **Aspirar a la Perfección Operacional.**
- **Despliegue Estratégico de los Objetivos de la Organización.**
- **Liderazgo Visible.**

A&F Alimentos y Frutos S.A.

Minuto Verde

GRACIAS