neralmente se busca que la comida no se transforme en un dolor de cabeza. La comida es en lo único que no puedes discutir con la gente. Si tu cliente te dice que es una porquería, no existe nada que mida si es verdad o no. En el sector infraestructura, minería y petróleo, la comida es un tema sensible. La gente puede parar si se harta de la comida. No nos ha sucedido, pero hay casos.

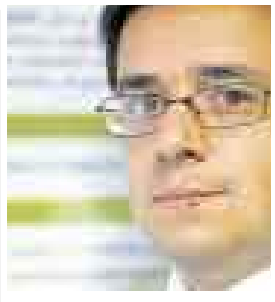
¿A las empresas no les importa el tema de valor nutricional para que sus empleados trabajen mejor?
En los países vecinos el tema de alimentar mejor a la gente existe. Pero hay que tener en cuenta que el mercado es 10 veces más grande. En Colombia es seis veces, en Brasil es gigante. Pero en el Perú, conforme crezca este mercado, la gente se va a preocupar más. Es cuestión de tiempo.

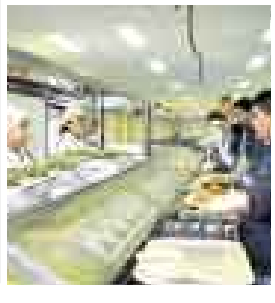
¿A partir de qué número de empleados una operación se vuelve atractiva?
Varía mucho. Chevron tiene una oficina en el Callao y allí atendemos a 15 o 20 personas. En la Pampa Melchorita, a 5.000 personas. La operación más grande que tenemos es de 6.000 personas. Depende del precio y esto varía mucho.

¿Han pensado llevar su operación al extranjero?
Lo hemos pensado pero será a partir del 2011. En estos momentos el mercado está creciendo a un ritmo que nos lleva a pensar que tenemos que seguir concentrándonos en el Perú. Porque ahora Yanacocha, Barrick, Cerro Verde y Antamina son las grandes operaciones mineras, pero esto no es nada con lo que vendrá. Recibimos constantemente solicitudes de transnacionales con las que trabajamos. Pero deberán trabajar un poco más.

LA EMPRESA

[NOMBRE] Corporación APC.
[SEDE] Lima.
[ANTIGÜEDAD] 30 años.
[NEGOCIO] La empresa se dedica al servicio de alimentación, hotelería, lavandería, mantenimiento y limpieza para campamentos mineros, petroleros y obras de gran infraestructura, para trabajadores y la alta gerencia.





¿Qué otro tipo de servicio han implementado en el rubro?
El servicio ahora abarca todo lo que es hotelería, alimentación, limpieza de cuartos, lavandería. Tenemos que hacer que la experiencia de vida de estas personas sea lo más agradable posible, mientras están lejos de sus familias. Organizamos campeonatos de fútbol, manejamos gimnasios, actividades de recreación, campañas de seguimiento nutricional.

¿En qué otros sectores productivos están?
Estamos en cualquier sector de la economía. Hemos ingresado hace poco a infraestructura con la construcción de la Interoceánica. Este año entramos al sector salud, con la clínica El Golf. Hoy trabajamos en la hidroeléctrica El Platanal, con Graña y Montero. En el rubro textil, antes impensable, por un tema de descuido, existen empresas que buscan un servicio profesional de alimentación. Constantemente estamos diversificando con servicios similares, pero en nuevos sectores de la economía. Colegios es un sector con mucho potencial. Llevamos seis años atendiendo escolares. Hay colegios líderes como el Newton que construyeron un gran comedor, una cocina grande. No es obligatorio, pero el 80% de los alumnos come con nosotros. Es una tasa altísima a nivel mundial.

¿Cómo consiguen que la gente no se aburra con el menú?
Es difícil. Uno no repite restaurantes, salvo si le han gustado. Estas personas están obligadas a comer allí todos los días del año. La manera es tener contento a nuestro personal. Detrás de cada menú hay un diseño nutricional cuidado. No es dar de comer por dar de comer. Podemos fortalecer la productividad de una empresa, porque podemos engordar o desnutrir a su personal. Es toda una responsabilidad.