

"ALIMENTAR PARA NOSOTROS ES HACER SALUD PÚBLICA"

HITECSA: Sabor artesanal al por mayor y detalle

La industria gastronómica ha sido una de las más golpeadas durante este periodo de cuarentena sanitaria por COVID-19. Sin embargo, HITECSA ha logrado mantener su operación, potenciando su línea al detalle y su marca Martino Phillippi.

Por: **Carlos Montoya Ramos**

HITECSA, Higiene y Tecnología en Servicios de Alimentación, es una empresa de alimentos con líneas al por mayor y detalle. Surge en 1994, cuando María Teresa Martino Phillippi, después de trabajar por varios años como jefe del servicio de alimentación de la Mutual de Seguridad, y tras la decisión de la institución para externalizar este servicio, es invitada a postular a la licitación, que tiempo después se adjudicó.

Cuentan con distintas líneas de productos. Una es la línea al por mayor, dirigida a grandes consumidores de platos preparados y productos de cocktail, frescos y congelados, para empresas públicas y privadas. Su segunda línea está enfocada al Hogar y la Venta al Detalle, con la Marca Martino Phillippi de HITECSA, que llega directo al consumidor final.

"Elaboramos platos preparados, congelados y frescos, tales como pastel de choclo, lasañas, papas rellenas, humitas, porotos granados, lentejas, garbanzos y varios más. En tanto, en línea cocktail, tenemos empanaditas con diferentes rellenos, quichés, vol au vent, también empanadas de horno y de hoja individuales con diferentes rellenos, sopaipillas, calzones rotos, pizzas, pizzetas, crepes, tartas, entre otros", explica María Teresa Martino Phillippi, Gerente General de HITECSA.

Todos sus productos no tienen preservantes, aditivos ni colorantes, además, tienen un sabor 100% artesanal, ya que cuentan con maquinarias que los ayudan en sus operaciones intermedias, y el resto se hace a mano. "No queremos que el producto lo termine una máquina porque habría que adaptar la fórmula a ella y se perdería lo casero o lo auténtico que nos diferencia".

¿Lo más vendido? En estas fechas, sopaipillas, calzones rotos, pastel de choclo y papas rellenas, "aunque en realidad nuestros productos se venden todo el año. Contamos con una enorme variedad, más de 120 productos diferentes y para diferentes necesidades".

CONTINGENCIA POR COVID-19

La industria gastronómica ha sido una de las más golpeadas durante este periodo de cuarentena sanitaria por COVID-19. Sin embargo, en HITECSA han podido mantener la operación, aunque no libre de impacto.

"¡Mentiría si te dijera excelente!, la venta a grandes consumidores nos ha bajado, porque, hay muchas empresas cerradas o con turnos, como, universidades, colegios, hoteles, pero, hemos potenciado la venta al detalle con la marca Martino Phillippi de HITECSA a través de nuestro propio e-commerce con delivery (www.martinophillippi.cl) e instalando nuestros productos en ciertos negocios previamente evaluados por nuestro equipo de venta y de calidad. Con esto, hemos tenido muy buenos resultados y por supuesto, hemos aprovechado una gran oportunidad", relata María Teresa Martino Phillippi.

En lo que respecta a protocolos de funcionamiento en el actual escenario, la Gerente General de HITECSA reconoce que la parte técnica siempre ha mantenido un elevando estándar de calidad, el que nunca lo han tranzado. "Activamos de manera inmediata el protocolo del COVID-19 que proporciona directrices para evitar y disminuir el riesgo de contagio, basado en las medidas dictadas por el MINSAL. Hemos reforzado las buenas prácticas de higiene, establecidas en nuestros procedimientos, aumentar la frecuencia de lavado de manos, sanitización de superficies y en general de todo. Lo que hemos agregado es la contratación de una sanitización aérea con productos químicos muy sofisticados, y no con amonio cuaternario".





También agrega que el despacho de todos sus alimentos terminados lo realizan considerando todas las medidas de prevención necesarias. "HITECSA es una empresa certificada hace ya 10 años, tenemos normas y procedimientos establecidos para evitar todo tipo de contaminación, es decir, ofrecemos y entregamos calidad e inocuidad. Nuestra certificación es bajo el sistema de gestión de calidad aprobado por Bureau Veritas, conforme con la Norma Chilena N°2861-HACCP. Alimentar para nosotros es hacer salud pública".





MÁS LOCALES Y EXPORTAR

Independiente de esta coyuntura, en HITECSA esperan recuperar pronto su venta a grandes consumidores, además de seguir potenciando la venta al detalle con la marca Martino Phillippi. Junto con ello, María Teresa revela que tienen planes de abrir otros locales fuera de Santiago, y también exportar sus productos.

"Con mucho orgullo puedo contar que nos hemos consolidado en el mercado, y creo que al final se valora mucho tener un gran respaldo técnico y de quienes nos prefieren", concluye María Teresa.

HITECSA cuenca con dos locales de venta al público, uno es su Industria ubicada en El Totoral 600, Quilicura, y otro en Av. La Dehesa 1450, local 7.

HITECSA
https://HITECSA.cl
El Totoral N°600 Quilicura,
Santiago. Chile
Av. La Dehesa 1450, Local 7,
Lo Barnechea, Santiago.
+56 2 2733 5005
+56 2 2733 5306
info@HITECSA.cl
venta@HITECSA.cl