

NUESTROS PRODUCTOS

En Coca-Cola Andina ofrecemos productos que nuestros consumidores disfrutan y valoran, garantizando siempre seguridad y calidad. Estamos comprometidos con la salud y el bienestar de las comunidades donde operamos y lo hacemos a través de cinco ejes estratégicos:

1 MÁS OPCIONES PARA ELEGIR

Ampliamos continuamente nuestro portafolio para ofrecer una amplia variedad de bebidas, adaptadas a las necesidades y preferencias de los consumidores.



- Continuamente agregamos nuevas categorías de productos, como por ejemplo “sueros”, una opción adaptada para las necesidades de hidratación avanzada de los consumidores.
- Incorporamos opciones sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, tanto en gaseosas como en “stills” (aguas, jugos, energizantes e isotónicas).
- Ofrecemos alternativas asequibles como botellas retornables de plástico y vidrio, y bidones retornables de agua en algunas operaciones.

2 IMPULSO A LAS BEBIDAS SIN AZÚCAR

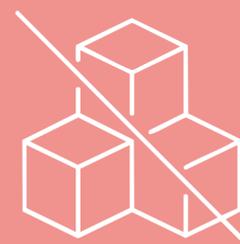
Promovemos activamente el consumo de bebidas sin azúcar o con bajo contenido calórico, así como de la categoría “stills” (aguas, jugos, energizantes e isotónicas).

2024

Del volumen total de bebidas no alcohólicas comercializadas:

36,4% → Fue de productos sin o reducidos en azúcar.

23% → Correspondió a bebidas “stills”.



Hemos reducido un **31%** las kilocalorías por cada 200 ml desde 2016.

El 81% de los SKU en Chile, el 43% en Argentina, el 36% en Brasil y el 32% en Paraguay son productos bajos o sin azúcar.

3 INNOVACIÓN EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS

La innovación es clave en nuestra estrategia y es parte fundamental en cada una de las marcas que comercializamos. De esta forma, The Coca-Cola Company (TCCC) desarrolla y reformula los productos para satisfacer las necesidades de nuestros consumidores, mejorando su sabor y contenido calórico.

Además, hemos incorporado nuevas tecnologías en nuestras plantas productivas, integrando líneas Hotfill, que nos permiten llenar el producto en caliente y líneas asépticas, lo que nos permiten elevar la calidad de nuestros productos al reducir el uso de conservantes y preservar mejor los nutrientes.



En esta línea, apostamos por una nueva planta de Ades en Argentina y una nueva planta dedicada a la producción de bebidas retornables en Mendoza, una alternativa más asequible para nuestros consumidores y con una menor huella de carbono.

Coca-Cola ANDINA

4 PORCIONES ADECUADAS Y ETIQUETADO TRANSPARENTE



Apoyamos las recomendaciones de las autoridades sanitarias, que señalan que las personas no deben consumir más del 10% de sus calorías diarias totales provenientes de azúcares añadidos, promoviendo así un consumo responsable de azúcar.

Por ello, ofrecemos empaques en distintos tamaños, adaptados para cada ocasión: **empaques familiares y formatos individuales para consumo personal.**

Además, cumplimos con las normativas de etiquetado en los cuatro países donde operamos, las que incluyen regulaciones de etiquetado frontal, brindando información clara para que los consumidores tomen decisiones informadas.



Coca-Cola ANDINA



5 VIDA ACTIVA Y SALUDABLE

Promovemos hábitos de vida saludables y acompañamos a nuestros consumidores en todas sus necesidades de hidratación y nutrición.

Máxima hidratación: Nuestro portafolio incluye desde aguas en diversos formatos hasta bebidas deportivas como Powerade, que aporta los 4 electrolitos esenciales (sodio, potasio, calcio y magnesio) y sueros como Fastlyte.

Más nutrición: Nuestra bebida de origen vegetal, Ades, no contiene lactosa, es libre de gluten, conservantes y colorantes artificiales, gracias a un proceso aséptico de elaboración. Las líneas Ades Frutales y Ades Semillas están fortificados con vitaminas y minerales esenciales.

CALIDAD Y SABOR GARANTIZADOS

Programa de análisis sensorial: Evaluamos regularmente las propiedades organolépticas de nuestros productos mediante paneles voluntarios, asegurando una experiencia sensorial que cumpla con las expectativas del consumidor.

Certificación FSSC 22000: Operamos bajo esta norma internacional de inocuidad alimentaria en todos nuestros territorios, cumpliendo con los principios HACCP y las regulaciones locales.

