



Jorge Gallardo habla de calidad garantizada.

RUBEN GARCIA



El foco del dueño de Totem Gourmet

Jugado por los frutos secos y paltas de exportación

MELISSA FORNO

Jorge Gallardo, ingeniero en administración de empresas, comenzó en 2020 ofreciendo a domicilio almendras, nueces y paltas de calidad de exportación. Actualmente es el gerente general de la empresa Totem Gourmet Spa, que abastece a distintos locales que comercializan sus frutos secos, harinas, semillas, legumbres, entre otros productos, además de distribuirlos a través de su sitio web al detalle.

"Mi primera venta fue en Lo Barnechea y la segunda en Melipilla. En esa época, ni siquiera tenía un vehículo propio para trasladarme. Sin embargo, corroboré que había interesados en com-

Con más recorrido, a estas alturas proveen a alrededor de 150 locales en la capital y a 35 en la zona sur del país. Venden al detalle a través de su sitio web.

prar paltas y frutos secos de calidad, es decir, productos nacionales, pero que estaban destinados a mercados extranjeros", cuenta.

"La palta hass extra grande tiene un valor aproximado de \$5.000 el kilo, similar al precio del retail, pero la diferencia es que no tiene ningún tipo de pesticidas", precisa.

Tipos de harina

En cuanto a frutos secos tiene distintas variedades de almendras que distribuye por kilo desde \$8.990 y dos tipos de nueces, comercializando la variedad mariposas extra light a partir de \$13.990. El kilo de castañas de cajú lo ofrece a \$21.900. "Las castañas de cajú tienen la gracia que se pueden comprar en enero y en diciembre tendrán el mismo sabor, porque fueron sometidas a un tostado específico para que no pierdan su humedad", precisa.

Dentro de la gama de productos cuentan con diversas harinas: tradicional orgánica, integral, de alpiste, de arveja y centeno, además de semillas de hinojo, linaza y

amapola, por mencionar algunos.

"Hoy tenemos distintos tipos de clientes, como deportistas de alto rendimiento que consumen 500 gramos al día de frutos secos y dueñas de casas que compran un kilo para el mes. En términos generales, su consumo ha aumentado muchísimo y también el requerimiento de que sean sin azúcar, al igual que otros productos, como los chips de chocolates endulzados con alulosa y estevia", afirma.

¿Su oferta es de procedencia nacional?

"Sí, la gran mayoría, por ejemplo, las legumbres provienen de la Región del Maule, los dátiles sin caroso de Arica y Parinacota y la avena de Temuco, esta última no está contaminada con otros granos, por ende, nos buscan aquellos que no pueden consumir gluten o soya, porque les genera inflamación. Por otra parte, hace un año atrás, se comenzó a producir en Chile pistachos. Hoy tenemos cacao de origen peruano sin azúcar. Además, ofrecemos el hibisco deshidratado que se toma como una infusión fría o caliente y que se importa desde Honduras".

¿Cómo partió siendo proveedor?

"Al principio, nuestro foco estaba en el consumidor final, luego nos abrimos a los emprendedores que requerían tener un flujo de efectivo continuo y posteriormente llegamos a locales, alcanzando a alrededor de 150 locales en la Región Metropolitana y cerca de 35 desde Valdivia hacia el sur".

Un aspecto relevante y que ha impactado en el desarrollo del negocio es la activa presencia en redes sociales, en donde el propio dueño de la empresa, Jorge Gallardo, protagoniza reels donde muestra el origen de los productos, lanza y promociona ofertas.



Totem

- Sitio web: www.totemg.cl
- Correos: ventas@totemg.cl contacto@totemg.cl
- Instagram: [@totemgourmet](https://www.instagram.com/totemgourmet)
- WhatsApp: +56 9 2053 2488