



“La Casa de la Empanada” reabrió sus puertas

Por el verano 2025, el recinto atenderá clientela en periodos específicos, como feriados largos y época de vacaciones.



El EMPANADA RECINTO ULLUMBU

Luego de haber cerrado en el mes de marzo “La Casa de la Empanada” del puerto de Caldera nuevamente abrió sus puertas a la clientela, cabe mencionar que en el mes de abril el dueño de este local calderino Osvaldo Díaz informó de su cierre, en su ocasión lo hizo por la covid-19.

Al contar del cierre, la Casa de la Empanada nuevamente abrió sus puertas con una etapa de evaluación entendiendo que Caldera es una comuna turística y lo fuerte en verano es enero y febrero, el resto del año es un campo pesado y la utilidad no es sustantiva para la gestión del negocio.

En estas fechas se han evaluado en abril el local en fechas con feriados largos como es semana santa, 1 de mayo, vacaciones de invierno y fiestas patrias y además la política del Estado en este sentido de la salud de la comuna que las políticas se han ido mejorando y se han ido cumpliendo con el 100%, es decir, un 70% estar aprobado para tener un verano como local.

Osvaldo Díaz, dueño de La Casa de la Empanada, señaló: “Quiero agradecer a mis clientes que me han seguido en la trayectoria de cuando cerramos y recibimos mucho apoyo a través de cartas y redes sociales, muchos hicieron causa propia a la inquietud que se está considerando en el sistema con algunas Pymes, a todos esos clientes que sus hábitos de ir y muchos que nos llaman para abrir pero yo es una oportunidad cerré el local como una protesta al sistema que está mal aplicado en una forma de decir que si sigue en esa posición verá muchas Pymes cerradas”.

El propietario aludió que “nos seguimos en el tiempo, al igual que en la ciudad y en la zona, pero nuestro Pymes pero para eso debe haber un sistema que no me permite

crecer y yo quiero crecer, es por eso que al conversar con mis clientes sé que no depende de este sistema y que pueden dejar tranquilos a las empresas que cumplen con los estándares, al fin, respetar a los trabajadores, que trabajen a cien por ciento de la capacidad del local, con una inversión millonaria, es una inversión para dar un servicio digno y que es viable en los años de llegar y es rentable por eso que se va a implementar una fiscalización”.

Díaz sostuvo de paso que “espero que si logramos un 90% hacia arriba, que representa un monto de \$2,5 millones que representa una inversión en el negocio de la salud de la comuna, que sea un monto que sea un aporte a la comuna, que sea un aporte a la comuna, que sea un aporte a la comuna”.

Además Osvaldo Díaz, mencionó “Ve en 30 años de trabajo la Casa de la Empanada nunca he tenido cierre de local por salud pública, lo que dejó en evidencia al Servicio de Salud que la falencia detectada son los niveles, insignificantes en comparación con la cantidad de comida que se vende en la calle, como ferias y carnés en diferentes lugares de Caldera, autorizados por el Servicio de Salud, lo que demuestra que para su atención, según lo previsto en la probación sanitaria según el artículo 169° del Reglamento Sanitario de los alimentos, que exige para todo quien manipule alimentos en

diversos y yo quiero crecer, es por eso que al conversar con mis clientes sé que no depende de este sistema y que pueden dejar tranquilos a las empresas que cumplen con los estándares, al fin, respetar a los trabajadores, que trabajen a cien por ciento de la capacidad del local, con una inversión millonaria, es una inversión para dar un servicio digno y que es viable en los años de llegar y es rentable por eso que se va a implementar una fiscalización”.

Díaz sostuvo de paso que “espero que si logramos un 90% hacia arriba, que representa un monto de \$2,5 millones que representa una inversión en el negocio de la salud de la comuna, que sea un monto que sea un aporte a la comuna, que sea un aporte a la comuna”.

Además Osvaldo Díaz, mencionó “Ve en 30 años de trabajo la Casa de la Empanada nunca he tenido cierre de local por salud pública, lo que dejó en evidencia al Servicio de Salud que la falencia detectada son los niveles, insignificantes en comparación con la cantidad de comida que se vende en la calle, como ferias y carnés en diferentes lugares de Caldera, autorizados por el Servicio de Salud, lo que demuestra que para su atención, según lo previsto en la probación sanitaria según el artículo 169° del Reglamento Sanitario de los alimentos, que exige para todo quien manipule alimentos en