

COMENZÓ EN EL AÑO 2017

Liliana Maier: un sueño dulce que se hizo realidad

La emprendedora partió en la cocina de su hogar haciendo galletas y hoy en día cuenta con una tienda física y ofrece una veintena de sabores de su producto estrella: los alfajores. Incluso dio el salto internacional y sus productos ya se encuentran en Miami, California y Nueva York, en los Estados Unidos.

LUIS GONZÁLEZ T. Coquimbo

La vida de Liliana Maier Álvarez dio un vuelco hace ocho años, cuando se encontró sin trabajo. Pero esta situación la llevó a reflexionar y a encontrar la oportunidad de crear algo propio, utilizando las recetas tradicionales de su familia como punto de partida.

Hoy en día, es la dueña de la Dulcería Lili's y gracias a su esfuerzo es una de las emprendedoras más destacadas en la región. Tras consolidarse en la zona, su siguiente salto fue al retail, a donde llegó, abarcando todo el país, a través de grandes cadenas de supermercados y en servicentros. Pero no se quedó ahí, sino que incluso dio un salto aún más lejos, llegando a los Estados Unidos.

Pero retornando a sus inicios, todo comenzó a mediados del año 2017, cuando decidió comenzar a hacer galletas para ganar dinero. "Ahí fui cuando me decidí. Partí en mi casa haciendo



EL DÍA

Liliana Maier ofrece una gran variedad de galletas, chocolates, bombones y golosinas. Los productos más vendidos sin embargo, son los alfajores de papaya, de pisco sour y manjar de leche de cabra.

galletas y porque era lo que me gustaba hacer. Es una herencia entre mi mamá y mi abuela. Son recetas familiares", explica.

Liliana afirma que tenía la intención de crear algo que naciera de su propia iniciativa. "Sentía la necesidad de hacer algo propio y no tener techo, o sea, poder crecer hasta donde yo

quisiera", expresa.

Sin embargo, reconoce que nunca pensó llegar tan lejos con sus dulces. "Al principio mi mayor expectativa era poder llevar sustento al hogar. Con eso a mí me bastaba. La verdad es que nunca dimensioné lo lejos que iba a llegar en tan corto tiempo", asegura.

Pero también reinventó sus recetas

familiares y comenzó a utilizar ingredientes propios de la zona, como las papayas y los higos, impulsando la identidad de la región, lo que incluye un envasado impreso con imágenes de lugares emblemáticos de la región como el Faro Monumental de La Serena y la Cruz del Tercer Milenio, entre otros más.

En ese sentido, destacó que "recolectamos todos los productos que las agrícolas no pueden exportar, o en vez de enviarlo al vertedero, nosotros los recolectamos, los reprocesamos y los transformamos en materia prima para nuestros alfajores. Por lo tanto, también ayudamos a la economía circular de la región".

LA CASA PROPIA

En agosto del año pasado, en tanto, Liliana abrió su primera tienda física la cual, está ubicada en avenida Waldo Alcalde 401, local 8, en el Strip Center de San Ramón, en la comuna de Coquimbo, local que funciona de lunes a domingo desde las 11 de la mañana hasta las 21 horas.

Allí las personas podrán acceder a las más de 150 variedades de barras de chocolate, cuchufles, golosinas, y galletas entre otros productos.

Respecto a los alfajores, Liliana tiene disponible 21 sabores, siendo los más nuevos pisco sour y manjar de leche de cabra.