

"En esta época se activa también la venta de insumos para cuchufles y alfajores", dice Villafane.

CIRO COLOMBARA C.

José Villafane Montilla y su equipo de trabajo esperan con ansias la llegada del mes de abril. Es que la llamada Pascua de los huevitos es una celebración que tiene un gran impacto en las ventas de su negocio especializado en la venta de todo tipo de insumos y herramientas de repostería.

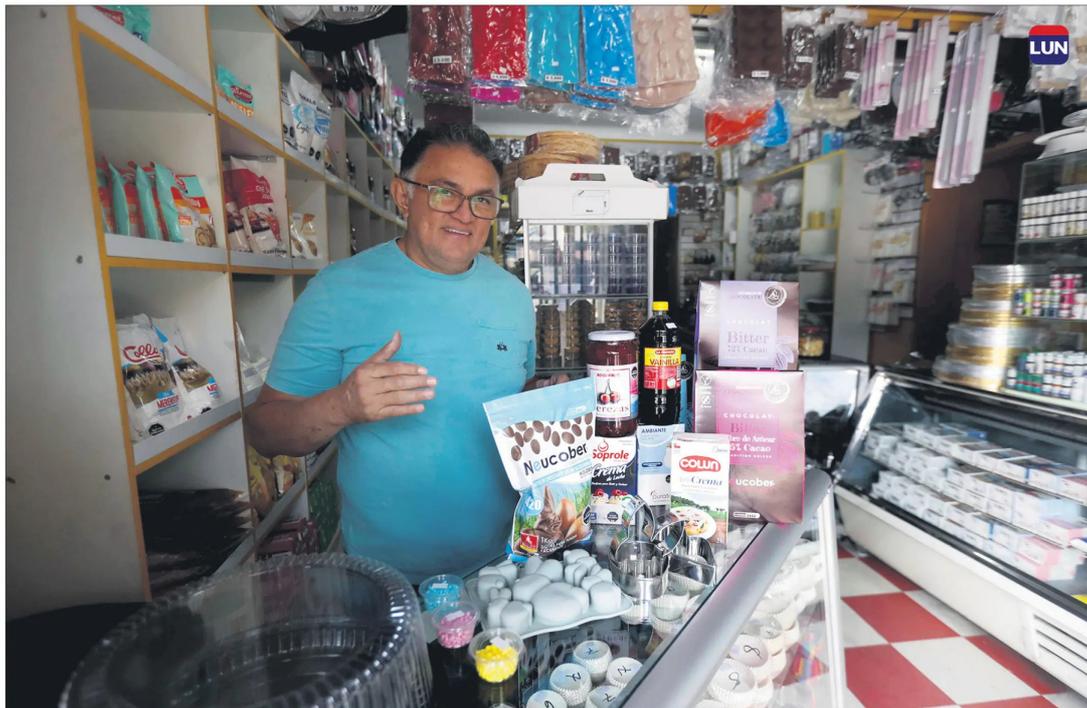
"Como le sucede a la mayoría de los rubros, salvo el turismo, los meses de enero y febrero son muy bajos en venta. En marzo comienza la recuperación y abril marca un aumento importante en la demanda. Más adelante, en invierno, también se ven muy buenos resultados porque la gente busca productos más calóricos como algunos tipos de pasteles y chocolates", dice el dueño de Arte Choc (Gran Avenida José Miguel Carrera 5602, San Miguel).

Villafane agrega que el negocio tiene varias décadas de historia y que él lo compró hace siete años, manteniendo el nombre. "En un inicio nos centramos en los insumos de repostería y posteriormente fuimos agregando otras categorías, como herramientas y otras cosas. Hoy en día, tenemos un concepto integral relacionado con este rubro".

En lo concreto, ¿en qué se traduce ese concepto?

"Tiene que ver, por ejemplo, con el completo catálogo de productos que manejamos y con el servicio que entregamos a los clientes, guiándolos para que puedan elegir los mejores productos de acuerdo con sus necesidades. También con el hecho de que, además de la compra presencial, ofrecemos delivery. Contamos con página web e Instagram, donde la gente puede encontrar mucha información sobre nuestro negocio y, a la vez, hacemos una serie de cursos".

En cuanto a este último punto, José Villafane, explica que constantemente hacen actividades en conjunto con reconocidas empresas y marcas -como Puratos, Am-



RUBÉN GARCÍA

Arte Choc se enfoca en la venta de insumos para repostería y chocolatería

La dulce espera de la Pascua de los huevitos

Este negocio, que cuenta con un amplio catálogo, ofrece cursos gratuitos en convenio con grandes marcas del mercado. Hay uno pensado, precisamente, para esta festividad.

brosoli y Caravella, entre otras-, que no tienen costo para las personas. "Al interior del negocio tenemos un lugar especial para esta actividad y los técnicos de las marcas les enseñan a usar eficientemente sus productos, les hablan de sus características y también los degustan".

¿Cuáles son los productos con mayor demanda en la actualidad?

"Para nosotros, los rubros fuertes son el chocolate y cremas como la chantilly y pastelera. También tienen buena demanda las cremas de leche, colorantes, brillantinas, premezclas para hacer cupcake, brownies y galletas. Ahora también estamos en la temporada fuerte de productos como cuchufles y alfajores así que insumos como las galletas para los alfajores y las vainas de cuchufli están con alta demanda. A todos ellos se suman, por supuesto, todos los insumos para hacer los huevitos de chocolate y otras figuras

como zanahorias".

¿Y cuál es el perfil de su clientela?

"Por una parte, personas naturales, gente que tiene su propio emprendimiento, y también negocios establecidos del rubro chocolates o pasteles, sobre todo pymes. Acá nos visita gente de distintas comunas y ofrecemos delivery en la región Metropolitana y envíos a todo Chile a través de Starken. Este último punto es muy valorado, al igual que las promociones y descuentos que tenemos en el caso de las compras al por mayor. Otra cosa que siempre nos dicen es que en Arte Choc pueden encontrar de todo y eso les evita andar de un lugar a otro abasteciéndose de los distintos productos que necesitan".

Respecto a los próximos pasos del negocio, José Villafane dice que el principal plan es expandirse. "Hace algunos días, de hecho, firmamos un contrato con Unimarc porque nos vamos a instalar en una de sus salas de venta en la comuna de Ñuñoa. Nos asociamos con una pareja de amigos a los cuales conocemos hace muchos años y la idea es que ellos se encarguen de su funcionamiento. Ya los estamos preparando para que conozcan todos los detalles del rubro y, obviamente, con mi señora los vamos a apoyar mientras aprenden lo necesario para que puedan entregar el mejor servicio".

Arte Choc

- Web: <https://artechoc.cl/>
- Contacto: José Villafane
- Mail: artechoc5602@gmail.com
- Teléfono: +56 9 36733275
- Instagram: @artechoc5602