

PUNTO DE PARTIDA

POR CATALINA VICUÑA

VILLARRICA HOT: NUEVOS EMPRENDIMIENTOS SE TOMAN LA ORILLA DEL LAGO

El panorama cambió en el lago Villarrica. Si antes para quienes visitaban la región de La Araucanía el punto más atractivo -por su gran oferta de servicios turísticos y de gastronomía- era Pucón, ahora parar en la ciudad de Villarrica es casi una obligación. En eso están de acuerdo cinco emprendedores que apostaron por la localidad para poner en marcha sus negocios y entregarle vida a la zona.

Café Local

Inspirado en el estilo y servicio de cafeterías que conoció en una temporada de Working Holiday en Australia, a mediados de 2023 Rodrigo Garcés (33 años, oriundo de Concepción) decidió abrir las puertas de Café Local, una cafetería de autor con diseño y arquitectura minimalista que ofrece brunch, bebestibles de moda como el matcha y repostería.

Ingeniero comercial de profesión -fue parte del primer equipo conformado en 2014 para desarrollar la fintech Destácame-, Garcés cuenta que tomó la decisión de irse a vivir a Villarrica en 2020. "Durante años vacacioné de diciembre a febrero en el sector y mi sueño siempre fue vivir en esta zona, así que cuando vino el tiempo de la pandemia agarré mis cosas y me vine", dice.

Una vez instalado en un departamento ubicado frente al lago, le pareció atractiva la posibilidad de emprender. "Para la gente que quiere desarrollar negocios, Villarrica es una ciudad súper rica, tanto en movimiento, en cultura, como en perfiles de clientes", comenta. "Aquí hay mucha gente que ha llegado de Santiago, por ejemplo, y que está hambrienta de nuevas propuestas gastronómicas", agrega.

Entonces, decidió lanzarse. A principios de 2023 renunció a su trabajo que desarrollaba de manera remota para Caja Los Andes y, tras una inversión de cerca de \$ 50 millones, armó Café Local.

"En Villarrica, y en el sur en general, hay mucho negocio más rústico, de la torta y el kuchen gigante, lo clásico, pero faltaba un concepto distinto de cafetería, más moderno, pero sin perder lo rico de aquí, que es la calidez de las personas", explica Garcés.

El objetivo central de Café Local, comenta su creador, era generar un impacto positivo en las personas de Villarrica, sobre todo, en los mismos emprendedores de la zona, quienes hoy proveen al local desde la albahaca para el pesto, hasta el jamón para los sandwiches.

Hasta el momento, dice Garcés, Café Local ha sido un éxito. Tanto así, que el año pasado se expandieron al espacio del lado. "Mucha gente viene y nos comenta: 'Oye, el lugar parece de Europa' -por su arquitectura- y a mí de repente me pone un poco incómodo", cuenta. "Porque en realidad esto no es Europa, es el sur de Chile, y es Villarrica. Aquí también se pueden hacer grandes cosas", agrega.



Heladería Mu

Hace poco más de un año, el proyecto gastronómico de dos arquitectos originarios de Santiago se instaló en la calle General Urrutia, la misma donde hoy está ubicado el Café Local. Se trata de Mu, una heladería que ofrece helados estilo "soft" inspirados en la reconocida heladería Big Gay, originaria de Nueva York.

Sobre cómo se gestionó la apertura del lugar, Sebastián Palma (40), su dueño, cuenta que junto a su esposa siempre veranearon en el sector de Villarrica y que, por una oportunidad de trabajo que uno de ellos recibió en 2019, ambos decidieron mudarse a la zona.

"Dentro de lo que fue adaptarnos a vivir acá, que implicó un cambio en el nivel de vida que teníamos, decidimos que era bueno emprender en otra cosa además de nuestra profesión como arquitectos independientes", dice Palma. "Y, con el transcurso del tiempo, salió esta oportunidad de tener nuestro propio negocio en un local chiquitito con muy buena ubicación, cerca de la Costanera", agrega.

Palma era amante de los helados, especialmente de los que probó durante un viaje a Estados Unidos, por lo que el producto con el cual comenzar a emprender, se hizo evidente.

"Quisimos abrir aquí, y no en otro lugar, para poder entregarte a Villarrica la posibilidad de innovar y de diferenciarse de otros sectores. Nuestra misión es entregarte a la zona un espacio distinto", explica Palma. La inversión inicial para concretar su propuesta, calcula el dueño de la heladería, fue de cerca de \$ 40 millones.

Así, hoy el negocio -que también se amplió al local del lado- ofrece helados estilo soft -de máquina-, de sabores como pink lemonade, mantequilla de mani y piña colada y otros productos de identidad norteamericana como cinnamon rolls, brownies, mocktails y hot dogs.

Pese a que aún no recuperan la inversión inicial que hicieron como pareja para abrir Mu, Palma afirma que se mantienen optimistas, aunque siempre cautelosos. "Yo creo que Villarrica es una buena apuesta para emprender. Si ves el mercado inmobiliario, está creciendo mucho y es un destino atractivo por la gran cantidad de servicios que ofrece", dice. Añade: "Pero también es un negocio bien estacionario, entonces hay que aguantar un poco para que crezca. Recién están creciendo las primeras hojitas de una semilla que puede llegar a significar un posible boom de crecimiento del sector".

Galletado

Un emprendimiento que ha llamado la atención de quienes viven y veranean en la zona, es el local de galletas estilo Crumble Cookies que abrió hace un mes bajo el nombre "Galletado".

Su dueño, Maximiliano Opitz (34 años, nacido en Iquique), llegó a Villarrica a vivir junto a su pareja, Alejandra, en 2022. El trabajo de ambos -como ingenieros en software- les permitió trasladarse a la zona lacustre, que captó su atención por sus bajos precios inmobiliarios, y teletrabajar desde allá para las empresas tecnológicas Modyo y Uber.

Sobre cómo dos ingenieros en software llegan a abrir su propia tienda de galletas, Opitz cuenta que todo comenzó luego de que un conocido les presentara el estilo de galleta que hoy recorre las redes sociales. A partir de ese momento, no hubo vuelta atrás. "Partimos haciendo galletas de un solo sabor, tomando como inspiración las Levain Cookies -originarias de Nueva York-, y las vendíamos a nuestros vecinos netamente por hobby", rememora el emprendedor.

Unos seis meses después, decidieron dar el siguiente paso como negocio. "Empezamos a pensar en transformarlo en un negocio formal donde las personas ya no sólo nos conocieran a través del boca a boca, sino que toda la gente de Villarrica pueda beneficiarse de esta idea que creíamos era novedosa para la zona", dice Opitz.

La remodelación del local que arrendaron en la calle Anfión Muñoz, les costó cerca de \$ 10 millones, calcula el ingeniero. Entre los sabores que ofrece Galletado está red velvet, avellana y chips de chocolate. ¿El precio por unidad? \$ 2.600. A un mes de su apertura, Opitz calcula que, para que el local subsista, necesitan vender cerca de \$ 3,5 millones mensualmente.

"Nosotros no buscamos que el local sea extremadamente rentable y que podamos renunciar a nuestros trabajos full time, sino más bien que la tienda pueda armar un lazo con la gente y que se pueda construir una tradición en cuando a comer galletas aquí, incluso si hay periodos de vacas flacas", explica Opitz.

