

La Finca ofrece, además, cursos para emprendedores del rubro

Proveen de todo lo necesario para armar una cafetería



RICHARD LULLOA

En el año 2015 trajeron el primer embarque de café con su propia marca.

En la actualidad, abastecen a más de 500 negocios con maquinaria, insumos y granos tostados. Cuentan con un catálogo de diez variedades de café, principalmente de Colombia.

MELISSA FORNO M.

La pareja compuesta por Víctor Olave y Carol Santibáñez fundó La Finca, negocio especializado en ofrecer cursos para emprendedores del rubro, proveer de maquinaria e insumos, junto con tener una línea corporativa para entregar esta bebida en empresas.

Olave, de profesión ingeniero comercial, trabajó durante 13 años en un banco de inversión, donde también se desempeñó su esposa. "Tuve la oportunidad de que me transfirieran a una sucursal en Medellín, Colombia. Tomamos la decisión con mi familia de desarmar toda nuestra vida en Chile

e irnos para allá durante un año y medio", cuenta.

"En Colombia todo estaba relacionado a la producción del café. Me empezó a llamar la atención ese mundo y, al mismo tiempo, tenía claro que quería emprender. Un amigo me dio la posibilidad de conocer a diferentes caficultores y me enamoré del proceso: desde su cosecha hasta la venta en sacos en los pueblos", recuerda.

Volvió a Chile en marzo de 2015 y, en paralelo, se trajo el primer embarque de café con su propia marca. "Queríamos tener una cafetería, que abrimos en septiembre de 2015, para difundir el producto. A pesar de toda mi preparación académica y corporativa, cometí muchos errores al emprender y gasté más dinero de lo que correspondía". Olave agrega que, a pesar de esas dificultades, pudo salir adelante. "Llegamos a tener cuatro cafeterías con el apoyo de mis hermanos, Ricardo y Fernando, que luego se sumaron al negocio. Las vendimos a fines de 2019 para dedicarnos a ser proveedores de ellas", dice.

Hoy, La Finca ofrece más de 10 variedades de café, principalmente, de Colombia, y proveen a más de 500 negocios con maquinaria, insumos y

iAtención Botilleros!

www.laoferta.cl

 **CASTROFERTAS**

 **GONZALITO**
 Economía y Servicio

SUCEDANEOTIPO GAUDA LITUANIA

granos tostados. Además, están presentes en algunas oficinas. "Pese a que cerramos las cafeterías a público, mantene- mos algunos 'coffee corners' con nuestra marca al interior de compañías grandes", precisa.

Este emprendedor cuenta que su experiencia lo llevó a preguntarse qué les ocurría a quienes no tenían una preparación en el mundo de los negocios y decidían comenzar con una cafetería. Nos enfocamos en capturar a clientes cuando tienen solo la idea, ahí es cuando los apoyamos".

¿Cuáles son los cursos específicos que dictan?

"Además de los que tenemos para preparar café, ofrecemos algunos asociados a cómo iniciar una cafetería. Muchos se dan cuenta que les gusta el negocio, pero que es más complicado de lo que pensaban. Otros, tras las clases, se sienten más preparados y hoy son clientes nuestros. La mayoría de las sesiones son virtuales, lo que nos permite llegar incluso a personas que están fuera de Chile; pero también algunas son presenciales. Tanto así, que alrededor del 60% de nuestros clientes, pasaron por las clases. Las enseñanzas las plasmo en el libro que escribí: Cómo iniciar tu propia cafetería".

¿De dónde traen la maquinaria?



Victor Olave -acá junto a su hermano Ricardo- dice que el valor agregado es que manejan la trazabilidad completa del grano de café.

"La importamos desde Italia y España. Tenemos diferentes tipos para profesionales, destinada a baristas, y las automáticas que son las que usualmente se ven en algunos comercios en las cuales se aprieta un botón para que haga todo el proceso. Cuando llegan a Chile es necesario programarlas con una fórmula determinada y eso lo debe hacer un barista, porque requiere saber cuánto café es necesario moler y la cantidad de leche, por ejemplo. No es tan fácil encontrar empresas que sepan de máquinas y de café. Ahí está nuestro valor

agregado, porque tuvimos cafeterías y manejamos la trazabilidad completa del grano de café. Mi hermano Ricardo estuvo tres meses en Colombia aprendiendo del mundo del café".

¿Cuáles son los próximos pasos?

"Nos gustaría seguir expandiéndonos a lo largo de todo Chile. Por ahora, Sercotec nos seleccionó para expandir el modelo negocio a Miami, dentro de un programa que tiene para llevar a pymes nacionales allá, gracias a una asociación con la Florida Atlantic Univer-

sity. La idea es comenzar con una escuela de emprendimiento y de distribución de granos de café allá. También estamos pronto a lanzar una plataforma que ahora está en marcha blanca, para que las cafeterías consulten en forma constante temas relacionados a la gestión del negocio".

La Finca

- Web: www.lafinca.io
- Contacto: Victor Olave
- Mail: info@cafelafinca.cl
- Instagram: [@lafinca.io](https://www.instagram.com/lafinca.io)