

La actriz sacó adelante las Soul Bar, que este año sumaron nuevos sabores

Juanita Ringeling y el éxito de sus snacks saludables: "Quería hacer comida de verdad"

Su búsqueda por comida menos procesada y más natural partió luego de sufrir problemas intestinales.

WILHEM KRAUSE

En el 2017, el vecino de Juanita Ringeling era Pier Colonnello, uno de los fundadores de Wild Foods. En ese entonces era una empresa emergente que solo tenía una barra en el mercado llamada Waybar. "En alguna larga conversación, él se dio cuenta de que yo sabía mucho de alimentación y que me apasionaba. Me propuso hacer mi propia barra, Soul Bar. Yo le dije que sí, pero que iba a ser muy exigente porque quería traer al mercado algo no solamente novedoso, sino también transparente y que fuera comida 100% real".

Ringeling creó Soul Bar: una barra que funcionaría como un snack saludable, con pocos ingredientes y sin preservantes, para competir en una industria dominada por ultraprocesados. "Éramos un equipo súper chiquitito, estuvimos haciendo de todo entre todos. En esa época vivía en Estados Unidos y traje hartas ideas desde allá, pero lógicamente era importante el factor precio. Quería salir al mercado con un precio competitivo y que fuera, dentro de lo posible, lo más masivo. Así que esos fueron los puntos de partida: hacer comida de verdad, nutritiva, deliciosa y a un precio que no fuera imposible".

A todo esto, Wild Foods es hoy una de las empresas más importantes en el mercado de la comida saludable lista para consumir. En agosto firmaron una inversión por 25 millones de dólares con Glisco Partners y 30N, con el objetivo de entrar a México. De acuerdo con una entrevista cedida a Diario Financiero, estiman tener el 70% del mercado de las barras en el país, además de la entrada en otras categorías como el café o alimentos para niños.

Nuevos sabores para 2024

En el caso de Ringeling, sus barras, que han sumado cinco nuevos sabores en el último año, provienen de una búsqueda interna. Cuenta que cuando era niña creció en una casa en el campo con mucha cercanía a la naturaleza, con patos, gallinas, cor-



Juanita Ringeling postula a disfrutar mucho la comida, pero ser consciente.

deros y vacas, pero cuando se fue a vivir a Santiago, perdió algo de la conexión con eso. "El momento de inflexión en mi vida fue cuando tuve candidiasis intestinal, lo que me obligó a concentrarme muchísimo más en lo que comía".

Así se interiorizó bien en el tema de la alimentación y se dio cuenta de que la mayoría de las comidas eran

solo un commodity. Las Soul Bar son una manera de comer algo rápido que no sea nocivo. "Me llamó la atención cuando empezamos que muchas nutricionistas me empezaron a escribir, dándome las gracias por el fin tener un producto que sirva para niños y adultos, que sea más saludable. Uno siempre quiere seguir ampliándose y llegar a nuevos clientes, porque no solamente somos un producto, es una comunidad en la que queremos revalorizar la alimentación".

Han mantenido el packaging en estos años, eso llama la atención.

"Sí, seguimos teniendo el mismo packaging. No ha habido necesidad de cambiarlo, la verdad, y como he-

mos sacado muchas barritas nuevas, con paquetes distintos, no queríamos confundir al sumar los nuevos. Es también para no generar confusión y, aparte, son muy de nuestra línea: muy orgánicos, muy alegres, muy diversos, que básicamente es lo que queremos transmitir."

Preocuparse de lo que se come.

"Eso no significa ser radical. Yo obviamente puedo ir a un restaurante y pedirme unas papas fritas también. Creo que no hay que obsesionarse tanto porque, si no, crea mucha ansiedad con el tema de la alimentación y se crea mucho estrés. Creo que uno tiene que disfrutar mucho la comida, ser consciente, agradecer y tener una alimentación diversa".

Usted dice que exigió bastante para que las barras se mantengan en altos estándares. ¿Cómo se logra eso?

"Mi principio era muy claro. Yo quería hacer comida de verdad. Y eso significa sin azúcares añadidos, sin conservantes, sin preservantes, sin edulcorantes. Entonces fui muy exigente con mis socios; a veces, cuando ellos decían: 'Pucha, pero si le ponemos un sirope que nos permita aglutinar y eso nos va a permitir tener tal sabor', yo decía que no, que siguiéramos buscando las recetas".

De alguna manera fue una de las precursoras en lanzar un producto tan asociado a su nombre, ¿se siente alguna presión respecto a eso?

"Lógicamente poner mi nombre en nuestro producto, porque esto es colaborativo, es una súper responsabilidad y me la tomo como tal. La alimentación es algo complejo, llegamos a los hogares de las personas, entonces estamos muy íntimamente ligados a nuestros clientes y siento una responsabilidad y una gratitud enorme".

¿Por dónde van aquellos errores?

"Yo te diría que la mayoría de nuestros conflictos tienen que ver con que las barritas son absolutamente naturales y estamos a merced de cómo se guardan. Al no tener aditivos, en los empaques es extremadamente importante cómo se transportan y se guardan, sobretodo si están muy expuestos al calor y al frío. Eso a veces es súper difícil de controlar y de transmitir, tanto a los proveedores como a los consumidores. Entonces es una barra que hay que cuidar más, tiene una vida útil más corta, porque es natural. Es como pedirle a una fruta que dure cuatro años en perfectas condiciones, es imposible".

» **Es extremadamente importante cómo se transportan y se guardan**
 Juanita Ringeling