

REPORTAJE

Un granel muy actual



Partieron tímidamente, algunos solo despachando *online*; sin embargo, han visto cómo cada día crece el interés por una vida más sana y amigable con el medioambiente. En encantadores locales que con una visión de futuro traen al presente la memoria de los antiguos almacenes de barrio, estos cuatro emprendimientos ofrecen a granel una enorme variedad de productos, que va desde aliños y frutos secos hasta detergente y lavalozas.

Texto, Soledad Salgado S. Fotografías, José Luis Rissetti Z.



LA FOTÓGRAFA Camila Lucero se instaló con un almacén de barrio en la calle Pucará, hace 7 años. Se trataba de un local de productos envasados, pero de a poco, en la medida en que ella misma entraba en la tendencia sustentable, se aventuró a darle un giro y transformarlo en venta a granel. “Quería Ñuñoa, porque era mi barrio, y aquí, además, hay harta cultura de almacén”, cuenta. Solo tenía como referente a La Vega, sin embargo, se las ingenió para dar vida a un local donde todo está estéticamente ordenado en muebles y repisas de madera y ladrillo que fabricó con la ayuda de sus papás, y en una serie de tambores donde se guardan lentejas, arroz, porotos, quinoa, etc. Perdió la cuenta de la cantidad de productos que tiene, y con el tiempo se van sumando otros. “Viene bastante gente del barrio, adultos mayores, jóvenes, y muchos que buscan productos veganos”, agrega. También tiene venta *online*. @guadalupe.tiendanatural.

Fecha: 15-06-2024
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - VD
 Tipo: Noticia general
 Título: Un granel muy actual

Pág.: 15
 Cm2: 577,9
 VPE: \$ 7.591.257

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: No Definida



TEXIA HERNÁNDEZ y Andoni Achurra idearon este local cuando eran estudiantes, y gracias a fondos concursables de la Municipalidad de Santiago compraron poruñas, pesas, etc. El proyecto quedó *stand by* y fue en pandemia cuando, sin trabajo, iniciaron el negocio en el que venden frutos secos, legumbres, especias y artículos de limpieza. “Siempre nos cuestionábamos sobre los empaques y el reciclaje, y veíamos que en otros países había iniciativas como esta. Empezamos

online con envases retornables nuestros y les dábamos la posibilidad de comprar el frasco o no, así es que a veces esperábamos el trasvasaje en las casas”, cuenta Texia. Hoy, establecidos en la calle Curicó, reciben un público variado. “A los abuelitos les gusta el tema, por la memoria emotiva. Y para quienes viven solos es perfecto, compran lo que necesitan, en especial las cosas de aseo”, agrega. En su cuenta de Instagram declaran que son un almacén “basura cero”. @sustentaagranel.



PIPOCA DE AMARANTO, alga banyi o alga wakame son algunos de los productos que vende La Siembra Granel, porque simplemente hay de todo lo imaginable. Mario Bustos, su dueño –geógrafo–, dice que son cerca de 600 y que lo que más se vende son las nueces, granola y almendras. El local está perfectamente ordenado y todo entra por la vista, con contenedores de acrílico transparente que trajo de China para facilitar la organización y

que logran que los colores de los productos se transformen en la decoración. Partió en 2015 por una idea de su exmujer Camila Sandoval, y en el camino también tuvo de socios a Francisco Pérez Bannen y Manuela Oyarzún. “Todos los desechos los llevamos al Punto Limpio para continuar con el ciclo del reciclaje”, cuenta. De hecho, venden frascos de vidrio para ser reutilizados. @lasiembragranel.

Fecha: 15-06-2024
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - VD
 Tipo: Noticia general
 Título: Un granel muy actual

Pág.: 16
 Cm2: 599,8
 VPE: \$ 7.878.908

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: No Definida



HACE SOLO 1 AÑO y medio la socióloga Isabel Urzúa abrió su tienda de productos naturales y a granel en Sánchez Fontecilla, Providencia, en la que además tiene un pequeño café y verdulería. “Me encantaría ser una alternativa al supermercado, potenciar fuerte la compra de barrio”, dice. La historia partió durante la pandemia, cuando con el retiro del 10% comenzó un negocio de venta *online* de frutos secos, pero quería instalarse; había visto muchos locales de este tipo en viajes y se puso a buscar uno. El elegido fue este, donde antes funcionaba el restorán La Chakra.

“Mi marido hizo los muebles, fue a un cementerio de *pallets* y los reutilizamos, y la repisa de las verduras se la compramos a una verdulería que había cerrado”, cuenta. Quería una estética simple y elegante, adonde dieran ganas de entrar, por eso revisó muchas ideas en Pinterest para dar vida a su espacio soñado. En su cuenta de Instagram @granel_olivoynuez comparte los pilares del negocio: la reutilización, la alimentación saludable y el apoyo a pequeños emprendimientos nacionales: “Mejor aún si son de mujeres”, dice. También, afuera del almacén tiene un *drop off* que, por \$1.700, permite a los vecinos dejar los residuos orgánicos de la semana, y ellos a través de La Lombricla gestionan el retiro.