

[EMPRENDEDORES]

Joven que cocinaba granola en casa de sus padres ahora la vende hasta en Dubái

Lo que en un principio era un viaje al extranjero para aprender inglés se convirtió en una experiencia que le permitió a la ingeniera Flavia Torrent montar la empresa Granolin, que se abre paso en el mercado de snacks del país.

Ignacio Arriagada M.

Una estadía en Oceanía para aprender inglés avivó el espíritu emprendedor de la ingeniera comercial Flavia Torrent, quien en 2017 creó la marca Granolin. Con su pyme ha desarrollado una variedad de snacks saludables que son comercializados en más de 500 tiendas en Chile, desde Arica a Punta Arenas, y exportados a Estados Unidos, Dubái y México. Esta es su historia.

Luego de desempeñarse durante cinco años como azafata y analista financiera en una aerolínea nacional, Flavia reconoció que no encajaba en la estructura y dinámica de un trabajo convencional, por lo que decidió darle un vuelco radical a su vida.

“Renuncié porque quería estudiar inglés (...) Vendí todo lo que tenía, que en ese momento era mi departamento y mi auto. Junto con los ahorros que tenía, compré un pasaje a Nueva Zelanda y me fui con mi hermano”, recuerda.

El viaje que estaba pactado para un semestre terminó extendiéndose por más de tres años. Durante los primeros quince meses esta santiaguina se ganó la vida como temporera y envasadora en una planta agrícola. El agotamiento físico generado por ambos oficios la llevó a trasladarse a Australia, donde trabajó en una cafetería. Allí se interiorizó sobre comida saludable y alimentos funcionales, pero más importante aún, aprendió a preparar granola, un producto para el desayuno apetecido en esa parte del mundo y ampliamente comercializado en las grandes tiendas.

“Comencé a meterme en esto de la alimentación



FLAVIA TORRENT, DE 36 AÑOS, ES GERENTA GENERAL Y FUNDADORA DE LA EMPRESA.

saludable, en la sanación del cuerpo a través de la alimentación, y, efectivamente, experimenté cambios en mi cuerpo, con mucha más energía, lo que para mí era algo súper desconocido”, asegura.

EL RETORNO

Tras cinco años radicada en Oceanía, Flavia sentía que el retorno a su país era necesario, pero eso implicaba enfrentar un nuevo desafío: comenzar desde cero. Sin ningún peso llegó a Chile en 2016, por lo que debió alojarse en la casa de sus padres, en La Florida. Un día de compras en un supermercado junto a su madre revisó los ingredientes de unos cereales y granolas. No podía creer lo que estaba leyendo.

“Le dije a mi mamá que no compraríamos esto porque tenían demasiado sodio, azúcar y otros ingredientes totalmente nocivos para la salud. Dada



LA COMPAÑÍA COMERCIALIZA MÁS DE 20 TIPOS DE PRODUCTOS.

esta situación decidí hacerla por mi propia cuenta”, afirma.

Al llegar a la casa se colocó el delantal, se plantó en la cocina y aplicó todo lo aprendido en Australia. En una tarde horneó la primera porción de granola, que fue elogiada por su sabor y calidad. Durante nueve meses su vida fue preparar este alimento y hacer yoga. Un acontecimiento inesperado cambió, nuevamente, su rumbo.

“Un día mi mamá me dice que ya era suficiente estando en casa sin hacer nada y que debía producir. Ella me sugirió vender lo que estaba haciendo en casa (...) Compré un pocillo, le puse una calcomanía y le vertí la granola. Luego se la vendí a mi profesora de yoga y le gustó”, señala.

EL SALTO

A inicios de 2018 la ingeniera recibió una dura noticia: la empresa de camiones li-

derada por su papá había quebrado y los problemas económicos para la familia se aproximaban. Para hacerle frente a este panorama, Flavia y sus padres apostaron su futuro en el naciente emprendimiento.

“Mi papá me dijo: ‘Hija, yo me encargo de hornear y tú de envasar y despachar’”, recuerda emocionada.

En tres años la granola fue comercializado en ferias, exposiciones y locales comerciales de Providencia y La Florida. Al principio, las ganancias no lograban solventar siquiera los gastos para adquirir la materia prima ni los envases. No obstante, el efecto boca a boca y la perseverancia de la joven hicieron crecer el negocio de una forma inesperada.

Con el dinero obtenido, la emprendedora fue más allá y pagó asesorías de nutricionistas e ingenieros en alimentos para que su pro-

ducto fuera aún más saludable y apto para el consumo de todos. En paralelo, arrendó una bodega en Quilicura, donde situó el primer horno industrial que adquirió con recursos del programa Reactivate de Sercotec.

“El 2022 llegó esta herramienta que me permitió producir más y así satisfacer la necesidad de los clientes, que eran almacenes, tiendas saludables y una cadena de supermercado”, dice.

Lamentablemente, ese año las expectativas no se cumplieron, dado que de las 40 toneladas de productos que se hacían sólo se comercializaban 10. A pesar de las cifras rojas Flavia confió en su negocio. En una jugada que, posiblemente, ningún economista aconsejaría, esta santiaguina invirtió 800 millones de pesos para tener más maquinaria y mejorar las condiciones de la planta.

“Con créditos propios, de mis papás, de la empresa, pudimos crecer más. Sabíamos que el 2023 iba a ser un año de excelentes ventas”, proyectaba.

Y, efectivamente, se cumplió. Sin esperar, una llamada de ejecutivos de la iniciativa Potencia Pyme de Walmart cambió, por tercera vez, el destino de Flavia. La propuesta era que todos los productos de Granolin estuvieran disponibles en las góndolas de los supermercados de la cadena.

Granolin ha conseguido posicionar sus productos en más de 500 tiendas del país, desde Arica hasta Punta Arenas. También ha exportado hacia Estados Unidos, México y Dubái. Este 2024 espera consolidarse en Colombia.

El año anterior la empresa facturó un millón de dólares, lo que implicó un crecimiento de un 600%. ➡