



■ Chef&Hotel | coffee&tea

Philia Casa de Café

Pasión por el café y la buena cocina en fase de expansión

Con la apertura de su nuevo local en el Boulevard del Mall Marina de Viña del Mar, esta red de cafeterías consolida su propuesta de cafetería de especialidad y cocina artesanal estacional en un acogedor espacio con cuidada atención, donde cada detalle cuenta.

“Estamos felices por el crecimiento, la consolidación del equipo y la acogida que tiene nuestro concepto por parte de los comensales en las regiones V y Metropolitana. Y tenemos un gran plan de crecimiento para los próximos tres años”, adelanta Juan Sebastián Fernández, socio fundador de este proyecto próximo a iniciar una nueva etapa con sus franquicias. **POR IGNACIO MILIES V. / FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO A.**



CHEESECAKE | artesanal de frutillas frescas



Con una amplia terraza y cómodo salón interior, **Philia Casa de Café** desembarca en el concurrido Boulevard del Mall Marina de Viña del Mar con una nueva sucursal, donde viñamarinos y turistas podrán disfrutar de su amplia variedad de cafés de origen, té artesanales, sándwiches gourmet y repostería casera, con opciones con y sin azúcar. *“La idea no es solamente un concepto de cafetería tradicional, sino que también tenemos una*

cocina artesanal con una carta muy amplia de almuerzos, de brunch, de onces, para que disfruten durante todo el día”, explica Paula Nogués, socia fundadora del Grupo Philia.

En el evento de inauguración de este nuevo espacio también se dieron a conocer las novedades de la carta de verano, que sorprende por sus sabores únicos y elaboraciones de temporada. Quienes visiten este nuevo local podrán disfrutar de bowls frescos y llenos de energía, opciones livianas y

deliciosas y refrescantes bebidas a base de café y frutas de estación.

Paula recomienda probar el **Iced Moka**, con café de especialidad y chocolate intenso; espresso tonic o naranja, el nuevo iced bombón o el wrap proteico de milanesa y vegetales frescos: *“Nuestra propuesta es casera, saludable y muy rica, con opciones para todos. Tenemos repostería tradicional y sin azúcar, nuestras inigualables medialunas artesanales, tostadas, delis, ensaladas, brunch, sándwiches y mucho más.”.*



■ Chef&Hotel | coffee&tea

CON UNA AMPLIA TERRAZA Y CÓMODO SALÓN INTERIOR, PHILIA CASA DE CAFÉ DESEMBARCA EN EL CONCURRIDO BOULEVARD DEL MALL MARINA DE VIÑA DEL MAR CON UNA NUEVA SUCURSAL, DONDE VIÑAMARINOS Y TURISTAS PODRÁN DISFRUTAR DE SU AMPLIA VARIEDAD DE CAFÉS DE ORIGEN, TÉS ARTESANALES, SÁNDWICHES GOURMET Y REPOSTERÍA CASERA, CON OPCIONES CON Y SIN AZÚCAR ■



SANDWICH DE FOCACCIA | hecha en casa, salsa de tomate confitado, jamón serrano y queso fresco. Acompañada de miniensalada y jugo natural

Esta nueva apertura se suma a las sucursales de Bosques de Montemar, en Concón; Apoquindo, Cerro El Plomo, Alonso de Córdova y próximamente Reñaca. Para Juan Sebastián Fernández, socio fundador de la marca, la apertura de este local constituye un gran hito para la empresa: “Es un gran desafío, porque es

la primera vez que estamos en un mall. Es un paso fuerte en Viña, nosotros comenzamos en Concón, que es más tranquilo, y luego dimos el salto al sector oriente de la capital donde tenemos varios locales. Estamos ahora inaugurando nuestra quinta sucursal en dos años y medio. Y vamos en camino a tener seis, antes de cumplir los tres años”.

En sus palabras, “para nosotros es un orgullo que el Mall Marina nos haya elegido para estar acá y creo que estamos muy preparados para asumir este desafío. Estamos creciendo muchísimo, tenemos un plan de expansión fuerte para los próximos tres años y lo que viene ahora es expandirnos al resto del país, desembarcando en el sur de Chile muy pronto”.



EXPERIENCIA PHILIA

En palabras de Paula Nogués, tres son los pilares que distinguen a la marca: en primer lugar, que son una **cafetería de especialidad**, lo que les permite trabajar la trazabilidad de sus granos, “conocer sus características desde el origen hasta que llega a la taza de nuestros clientes, lo cual para nosotros es muy importante. El café tiene determinadas notas y tenemos baristas especializados en cada uno de nuestros locales que lo preparan con mucha dedicación, para que esas notas y perfiles se destaquen”.

Junto con lo anterior, destaca su **cocina artesanal y estacional**: “Absolutamente todo lo que vendemos en Philia lo seguimos elaborando nosotros en forma artesanal, sin conservantes, sin aditivos, para brindar a nuestros comensales el producto de mejor calidad posible. La idea es transformar la cafetería en una experiencia, para que todos los clientes lo vivan”.

En este sentido, otro pilar fundamental de la experiencia Philia es su interiorismo característico, que busca generar espacios acogedores en medio de la ciudad y



GRUPO PHILIA | Juan Sebastián Fernández y Paula Nogués, socios fundadores

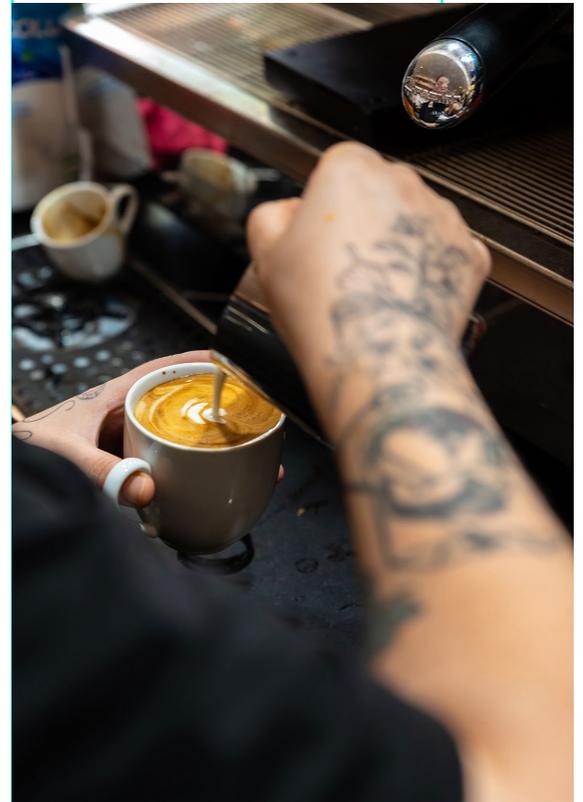
transformar los locales en verdaderas casas de café, tal como queda de manifiesto en el nuevo local ubicado en el primer nivel del Boulevard del Mall Marina de Viña del Mar, que combina una amplia terraza con un acogedor salón con tonos claros y cuidada iluminación:

“La idea es acompañar un poco la propuesta con una línea muy minimalista y natural. Y sobre todo que invite a quedarse, que es lo que nosotros queremos. El concepto casa tiene que ver con esta idea de vivir la cafetería, o nuestro espacio, no como consumo, sino como experiencia. Que se sientan cómodos, relajados. Un lugar que invita a quedarse, un lugar que invita a tomar una pausa, a disfrutar. Por más que un café puede parecer un lugar de paso, Philia es un espacio donde realmente se

pueden generar encuentros, momentos y siempre buscamos destacarnos por eso”, destaca Nogués.

SOSTENIDO CRECIMIENTO

Esta nueva sucursal en el Mall Marina de Viña del Mar se suma a los numerosos logros obtenidos por la empresa durante 2024, año en el que también se consolidó la unidad de negocios de catering y eventos privados. *“Ha sido un boom, con una excelente recepción por parte de las empresas, primero en las oficinas y el polo empresarial en el sector oriente de la Región Metropolitana y ahora también en nuestras sucursales de la V Región. Así que todas las empresas interesadas en recibir todos los productos de nuestra carta, los podemos adaptar”, cuenta Paula Nogués, socia fundadora del Grupo Philia.*





En conversación con **Chef&Hotel**, Nogués explica que el servicio de catering comenzó como algo muy personalizado, *“donde las empresas nos pedían los productos de nuestra carta en forma pequeña para poder consumirlos. Y ahora desarrollamos un catálogo donde incluso los delis, que en un principio eran lo más desafiante de reversionar, los transformamos perfectamente”*. También desarrollaron muffins y cupcakes de los mismos sabores que ofrecen en los cafés y preparan pedidos especiales, para veganos o sin azúcar; contando con una gerencia exclusiva para

esta nueva unidad de negocios.

A su vez, se encuentran ultimando los detalles para la apertura de su sexta sucursal, en el corazón del balneario de Reñaca, a 100 metros de la playa: *“Con este local vamos a estrenar un nuevo concepto dentro del Grupo Philia. Aparte de nuestras Casas de Café de siempre, sumamos Philia Catering como nueva unidad de negocios y con este nuevo spot, se suma Philia Bistró y Café, donde además de toda la cafetería vamos a tener cenas a la noche con rica comida, siempre casera; tapas y barra”*.

“ABSOLUTAMENTE TODO LO QUE VENDEMOS EN PHILIA LO SEGUIMOS ELABORANDO NOSOTROS EN FORMA ARTESANAL, SIN CONSERVANTES, SIN ADITIVOS, PARA BRINDAR A NUESTROS COMENSALES EL PRODUCTO DE MEJOR CALIDAD POSIBLE. LA IDEA ES TRANSFORMAR LA CAFETERÍA EN UNA EXPERIENCIA, PARA QUE TODOS LOS CLIENTES LO VIVAN”, EXPLICA PAULA NOGUÉS, SOCIA FUNDADORA DEL GRUPO PHILIA ■



CLASICA MEDIALUNA ARGENTINA |
de producción propia, acompañada de Ice latte



TOSTÓN IBÉRICO | tostón de pan de masa madre, base de tapenade de olivas negras, jamón serrano, núcula, escamas de queso parmesano y aceite de oliva

En Julio también estuvieron en Brasil ultimando detalles para iniciar **Philia Coffee Roasters**, nueva unidad de negocios con la que desarrollarán su propia tostadería de café de especialidad. En palabras de la socia fundadora de Philia, “así vamos a poder trabajar con distintos tipos de granos, tostando nosotros y estamos muy contentos porque el mundo del café es muy amplio y apasionante”.

De este modo, también se abre una

nueva etapa para la marca: “La idea no es solamente usarlo para consumo propio, sino que también ofrecer el servicio de proveeduría, siempre con nuestro sello. Esto es algo que va muy de la mano con lo que es Philia, de que sea todo nuestro, artesanal, nada comprado afuera. Y creo que de esa manera abarcamos el ciclo completo”, sentencia Nogués.

INICIO DE FRANQUICIAS

Tal como indica Juan Sebastián Fernández, el desembarco de Philia Casa



ESPRESSO NARANJA | una de las novedades de la carta de verano

ESTA NUEVA SUCURSAL EN EL MALL MARINA DE VIÑA DEL MAR SE SUMA A LOS NUMEROSOS LOGROS OBTENIDOS POR LA EMPRESA DURANTE 2024, AÑO EN EL QUE TAMBIÉN SE CONSOLIDÓ LA UNIDAD DE CATERING Y EVENTOS PRIVADOS ■

de Café en el Mall Marina de Viña del Mar “es el inicio de algo mucho más grande, con una fuerte expansión en la zona, en Santiago y en todo Chile. La realidad es que vienen tres años fuertes, intensos. Hemos crecido por ahora en Quinta Región y en Región Metropolitana, fundamentalmente en Las Condes. Pero la idea ahora es expandirnos al resto del país, así que ya nos van a ver en el sur de Chile muy pronto”.



APPLE CRUMBLE | de manzana sin harinas refinadas y sin azúcar



Al mismo tiempo, el socio fundador del **Grupo Philia** cuenta que están iniciando una nueva etapa de crecimiento, ahora estrenando el modelo de franquicias: “Hasta ahora son seis sucursales que son todas nuestras y estamos listos para iniciar este proceso ahora en 2025, entregando toda nuestra expertise a los franquiciados que quieran unirse a esta gran familia, en las diferentes regiones de Chile y por qué no, también en el extranjero”.

Mirando hacia atrás y recordando los inicios de la empresa, Fernández es enfático al señalar que “*Philia se ha profesionalizado un montón. Hemos adquirido sistemas de administración y de marketing, un equipo de marketing fuerte. Y hemos reestructurado la empresa porque no es lo mismo ser una o dos cafeterías que*

una cadena de cafeterías. Y a donde vamos, teníamos que hacer este proceso de profesionalizar la empresa, de organizarnos, reestructurarnos para poder crecer mejor y más ordenado. Sin dudas es un gran cambio que hemos hecho internamente y que nos tiene muy contentos con los resultados”.

El compromiso para esta nueva etapa y la apertura de una red de franquiciados, como siempre, es la calidad en los productos y la atención, garantizando una experiencia única para los comensales; ya sea para disfrutar de **Philia** en sus salones, terraza o en formato take away: “*La cafetería de especialidad y cocina artesanal estacional son nuestro sello desde un inicio y estamos felices que lo siga siendo, incorporando nuevos productos en cada temporada para que siempre todos tengan*

un motivo para volver, lo que nos pone muy felices. Todo hecho por nosotros y con los mejores ingredientes”.

Philia Casa de Café

Mall Marina: 13 norte 853, esq. 2 oriente, Viña del Mar
 Las Pelargonias 842, local 33, strip center Open
 Montemar, Concón
 Apoquindo 3039, local 102-A, Las Condes
 Cerro El Plomo 5630, Las Condes
 Alonso de Córdova 5870, local 2, Las Condes
 Contacto: philiacasadecafe@gmail.com
 Instagram (@[philiacasadecafe](https://www.instagram.com/philiacasadecafe/)):
<https://www.instagram.com/philiacasadecafe/>
 Menú: <https://fiweex.com/links/philiacasadelcafe>