

Con “Feria del Pan” culminó capacitación a comerciantes

VIÑA DEL MAR. Panaderías de la Población Vergara, barrio fundacional de la Ciudad Jardín, participaron en el evento. Alza de electricidad complica al rubro.

Claudio Ramírez
cramirez@mercuriovalpo.cl

Sorpresa causó a los transeúntes que se movilizaban ayer en horas de la mañana por la avenida Libertad de Viña del Mar, específicamente a la altura del Palacio Carrasco, encontrarse con un aroma muy agradable y característico: el olor a pan fresco.

Y es que diez establecimientos, entre panaderías y pastelerías de la Población Vergara, dieron vida a la “Primera Feria del Pan”, evento con el cual se cerró un ciclo de capacitación al sector, en el marco del programa Revive Barrios, impulsado por el municipio viñamarino y que cuenta con el financiamiento de la Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo (Subdere).

Fue una jornada abierta al público en que los emprendedores mostraron la preparación de sus distintos productos y ofrecieron degustaciones gratuitas a las personas que transitaban por el sector.

“La gente conoce lo que es el producto y sus variedades, tenemos una clientela fiel que concurre todo los días a comprar, pero es importante que la mayor parte de la gente conozca las panaderías del barrio”, comentó Gabriela Vergara de

“Tenemos una clientela fiel (...), pero es importante que la mayor parte de la gente conozca las panaderías del barrio”.

Gabriela Vergara
Panadería La Zaragoza

la Panadería La Zaragoza.

Una de las principales inquietudes del sector radica en el alza que han tenido los insumos, especialmente la electricidad, pese a lo cual intentan mantener los valores al menos en lo que resta del año.

“Esperamos que sí, pese a que han subido todos los insumos y también lo que es la mano de obra. Nosotros esperamos mantener el precio, siempre trabajamos con la idea de darle a nuestro clientes el valor más conveniente para que ellos no tengan problemas y que tampoco disminuya el consumo de pan”, observó.

ALZA DE ELECTRICIDAD

Así lo cree también Maximiliano Gamboa, encargado de la Panadería y Pastelería Artesanal Master Bröd, que ya suma un lustro en el sector, ofreciendo productos ligados a lo que se conoce como masa madre.

“Lo que más nos impacta hoy día es la electricidad, que ha subido mucho en el último año y eso ha afectado a todo el rubro”.

Maximiliano Gamboa
Panadería Master Bröd

“Lo que más nos impacta hoy día es la electricidad, que ha subido mucho en el último año y eso ha afectado a todo el rubro, es complicado. Pero nosotros tratamos siempre de mantener los precios y la clientela, o sea no subir demasiado los valores, manejando los costos lo mejor posible”, dijo el emprendedor.

Agregó que por el momento hay otros productos básicos que se han estabilizado como la harina, lo cual es bueno. “Lo principal para nosotros es darle un buen servicio a nuestro clientes y hasta ahora hemos tenido una muy buena recepción”, subrayó, valorando iniciativas como la muestra realizada ayer en las afueras del Palacio Carrasco.

Para el administrador de La Fonda, Marcelo Díaz, “este tipo de actividades permite que la gente que vive en el barrio fundacional y sus alrededores co-

“Estas actividades son buenas para las personas y también para nosotros, porque nos permite mostrar lo que hacemos”.

Marcelo Díaz
Administrador de La Fonda

nozca los locales y eso es bueno para ellos como también para nosotros”.

Aunque subrayó que el foco del negocio apunta a la dulcería, pastelería y, particularmente, a las empanadas, remarca que siempre están buscando los mejores precios del pan para sus clientes, ya que pese a no fabricarlo directamente venden una gran cantidad a diario. “Trabajamos con panaderías externas para ir viendo cómo va cambiando el flujo del producto y también el valor, pero normalmente mantenemos los mismos precios”.

Desde “Panketo”, María Paz López, indicó que para un emprendimiento nuevo como es el caso particular -lleva tres años- “es bueno visibilizar los emprendimientos”.

Remarcó que la especialidad del establecimiento son productos destinados a personas “con algunas patologías o



LOS TRANSEÚNTES FUERON SORPRENDIDOS POR EL EVENTO.

que se quieren cuidar”.

“Ofrecemos productos saludables. Empezamos hace tres años, y antes vendíamos fundamentalmente a través de las redes sociales”, acotó.

En materia de costos, indicó que han subido los ingredientes, lo que se suma al alza de algunos servicios.

“Es un tema porque han subido, una de las cosas que más se ocupa es la electricidad, cuyo costo se ha elevado mucho. Además, en lo particular, nuestros insumos son bien caros, porque ocupamos harina de almendra, linaza, coco, huevos (...) pero como trabajamos en familia lo podemos manejar mejor para ofrecer un buen precio”, dijo.

HERRAMIENTAS

Respecto a la instancia, el director de Desarrollo Turístico y Económico de la Municipalidad de Viña del Mar, Arturo

10
panaderías y negocios afines estuvieron presentes en la primera edición de la “Feria del Pan”.

Grez, señaló que el programa busca “revitalizar barrios en su infraestructura patrimonial y, en este caso, las panaderías tienen una gran historia en la ciudad, especialmente en el barrio fundacional, por lo tanto se decidió trabajar con 10 de ellas, las cuales a través de este programa se están apoyando con herramientas para mejorar su gestión en temas digitales, de marketing y logística que es muy importante para su funcionamiento”.

En la “Feria del Pan” estuvieron presentes, además, las panaderías Date Gusto, Gran Via, La Industrial, Viña del Mar, Maitena y Villanelo. **CS**