revista Mercado Mayorista
Las Últimas Noticias

Fecha:	14/07/2025	Audiencia:	271.020	Sección:	ECONOMIA
Vpe:	$2.545.789	Tirada:	91.144	Frecuencia:	SEMANAL
Vpe pág:	$4.399.200	Difusión:	91.144		
Vpe portada:	$4.399.200	Ocupación:	57,87%		

Manuela Iribarren, una de los fundadores de By María:

"El canal Horeca representa 60% de nuestras ventas"

MELISSA FORNO M.

Los hermanos Manuela y Lucas Iribarren comenzaron en 2012 la producción de encurtidos o pickles en su casa. Con el tiempo, consiguieron establecerse en Factoría Franklin bajo el nombre de By María, ubicación que dejaron para cambiarse a la calle San Eugenio (Ñuñoa) hace un año.

Dentro de su oferta, destacan los clásicos pepinillos, muy utilizados en la elaboración de hamburguesas y sándwiches, pero también cuenta con alternativas menos conocidas como su encurtido de piña y cebolla o de esta fruta con ají.

> Los pepinillos son uno de sus productos estrella, que muchos bares y restaurantes demandan como ingrediente que les da un sabor especial a sus hamburguesas.

Actualmente, By María ofrece además una línea de salsas de tomate y de sriracha -elaboración que contiene ají picante, originaria del sureste de Asia- kétchups, mostazas y jugo de tomate, un producto demandado por bares para preparar el trago Bloody Mary y las micheladas.

Además de potenciar su carta gastronómica, elaborada con los encurtidos que ofrecen en la Barra de Pickles -su local fundado en Factoría Franklin como una sandwichería al paso y que ahora opera como restaurante en el local de Ñuñoa-, buscaron expandirse como proveedores del rubro Horeca. Para este fin, crearon un formato de bolsa de aproximadamente dos kilos.

MARIOLA GUERRERO

Manuela cuenta que en el 2012 comenzaron en su casa con la producción de pickles.

Según cuenta Lucas Iribarren, "comenzamos enfocados en distribuir a tiendas gourmet y emporios. Sin embargo, con el tiempo algunos dueños de establecimientos gastronómicos probaron en sus casas nuestros encurtidos y nos preguntaron si contábamos con formatos especiales para el canal Horeca. En ese minuto les vendimos los mismos frascos de vidrios, un poco más grandes, que comercializamos al cliente final. Actualmente, el canal Horeca representa cerca del 60% de las ventas".

En paralelo, los hermanos empezaron a preguntarles directamente a algunos restaurantes si existía la posibilidad de que probaran sus encurtidos, dejándoles muestras.

"Los restaurantes son exigentes en cuanto a no tener envases de vidrios en sus cocinas, por el riesgo de que se quiebren", precisa Lucas.

"Por ejemplo, muchos establecimientos demandan los pepinillos, que es nuestro fuerte, para hamburguesas o sándwiches, pero también otros para sus crudos y pichangas, como el bar Liguria", detalla.

Manuela recuerda que "cuando solo teníamos pepinillos dulces, recorrí los locales de Santiago que me parecía que estaban alineados con nuestros productos, que están elaborados con materias primas chilenas, de calidad y con pocos ingredientes, porque para nosotros la trazabilidad es fundamental".

"Por ejemplo, Café Mosqueto, ubicado en el centro de Santiago, fue uno de los primeros clientes. En esa época su administrador, Benjamín Warnken, amigo de colegio, comenzó a comprarnos los pepinillos dulces en frascos de un litro. También recuerdo que les dejé unas muestras a unos ayudantes de cocina del bar Liguria. Ellos las enviaron al cocinero principal. Fue así como Marcelo Cicali, dueño del restaurante, las probó y me llamó por teléfono". Este local, añade, les compra habitualmente los pepinillos dulces y el mix de pickles, que tiene zanahoria, pepino, cebolla y coliflor que utilizan para las pichangas, y otro de pepinos y zanahoria para la salsa tártara.

En el caso específico de los hoteles, el Sheraton Santiago les compra frascos para los huéspedes o clientes y las bolsas para preparar los platos que ofrecen en su carta. Además, tras participar en ferias como Echinuco, fueron seleccionados para una ronda de negocios con Jumbo, permitiéndoles llegar a sus salas de ventas desde el año 2017.

By María

- Web: https://bymaria.cl
- Mail: contacto@bymaria.cl
- Teléfono: +56 9 9802 1173
- Instagram: @_bymaria