revista Mercado Mayorista
Las Últimas Noticias

Fecha:	23/02/2026	Audiencia:	271.020	Sección:	ACTUALIDAD
Vpe:	$3.149.827	Tirada:	91.144	Frecuencia:	0
Vpe pág:	$4.399.200	Difusión:	91.144		
Vpe portada:	$4.399.200	Ocupación:	71,6%		

Matrimonio abrió la fuente de soda "Las Canteras"

"Nos enfocamos mucho en la buena atención y usar productos de buena calidad"

FRANCISCA ORELLANA

Lo que partió como un centro de delivery de pizzas y pastas en pandemia, finalmente terminó siendo en una fuente de soda "Las Canteras", con preparaciones chilenas, de rápida atención y precios accesibles en la zona de Chicureo en Colina.

"No pudimos continuar con nuestro delivery de pizzas porque nos costó mucho encontrar personal que pudiera hacer las pizzas. Después de la pandemia muchos trabajadores recibieron bonos y emprendieron, se compraron motos para ser repartidores donde ganaban más. Entonces nos quedamos con muy poquito personal, lo único que podía encontrar era personal extranjero sin documentos, se hizo difícil y tuvimos que cerrarlo", cuenta Ignacia Di Giorgis, quien junto a su marido se reinventaron y abrieron un nuevo espacio.

"Escogimos transformar el local de pizza en una fuente de soda chilena, que es más masiva, que a todo el mundo le gusta, que pasa a comerse un sanguchito rico el desayuno, al almuerzo, en la tarde o en la noche, y si le agregamos también un schop, es mucho mejor", explica.

Así nació Las Canteras, una fuente de soda donde tienen un menú con completos, sanguches de lomito, vacuno, mechada y línea vegana, chorrillanas y schoperia para quienes viven en la comuna, pero también para los que trabajan en el sector: "Es algo apetecible y muy rico para que vinieran las familias, los trabajadores, las personas que vienen de paseo, donde tenemos un pan hecho en panadería, grande, crujiente, no industrial. Comer un rico sanguche nunca pasa de moda, que sabes que estás comiendo una carne que pican ahí no un churrasco prensado, que tienen mayonesa casera, ingredientes frescos con buena palta".

"Hoy hay muchos locales donde abundan la comida rápido, que ofrecen dos completos por luca, que si bien salva, es distinto ir a una fuente de soda donde el pan es mucho más grande, donde estás comiendo una salchicha de calidad y por un precio no tan alto", dice.

Agrega que, además, si bien hace unos 10 años había poca oferta gastronómica en Chicureo, hoy cada vez más opciones de restaurantes de especialidad, sushi, china, parrilladas, entre otras, pero poco de locales que vuelven al origen de lo que comen las personas.

¿Con qué creen que sobresalen en el sector?

"Para destacarnos, nos enfocamos mucho en la buena atención, ocupar productos de buena calidad y no cobrar un valor excesivo. De hecho, estamos bastante más bajos que la competencia. Lo quisimos así porque de repente se inflan mucho los precios también porque se está en el sector de Chicureo, y esa no es nuestra intención porque queremos captar el público que vive y trabaja ahí, que pasan a diario, que son desde vendedores de empresas hasta los que van a reparar las casas, y para eso hay que tener precios accesibles, pero tampoco tan económicos porque estoy trabajando con productos de calidad".

> Es la carta de presentación de una nueva fuente de soda chilena a buenos precios en Chicureo

¿Qué planes tienen para este año?

"Para este 2026 queremos sumarnos con nuevas preparaciones, estamos trabajando en ello, pensando en poner una línea de Smart Burger, que son estas hamburguesas que se hacen con carne molida pero molida por nosotros y que contiene un porcentaje de carne y de grasa, y que al aplastarla a la parrilla se forma una crocancia exquisita. Hoy están muy de moda, con un estilo americano en que hay que incluir tocino, por ejemplo.

También nos vamos con todo con las colaciones con preparaciones criollas, por ejemplo, pernil, legumbres, pollo al coñac que nos piden mucho. Hay muchos clientes que vienen a almorzar y quieren comer comida rica y casera, que ya no cocinan en sus casas y no quieren comer pollo a la plancha con ensaladas, sino una cazuela. Nos han dicho que, si nosotros lo hacemos acá, vienen todos los días por acá".

¿Qué ha sido lo más difícil de este emprendimiento?

"No está siendo un año fácil, las personas económicamente no están bien, eso se nota, pero hay que seguir adelante pero no es fácil porque el arriendo del local es en UF, está el costo el personal, los insumos, pero hay que salir adelante".

RICHARD ULLOA

Fuente de Soda Las Canteras. Dirección: Av. Del Valle 10.714, strip center las Canteras, Local 3. Chicureo, Colina. Cuenta: @fuentedesoda_lascanteras en Instagram