revista Mercado Mayorista
Las Últimas Noticias

Fecha:	16/03/2026	Audiencia:	271.020	Sección:	ACTUALIDAD
Vpe:	$2.037.709	Tirada:	91.144	Frecuencia:	0
Vpe pág:	$4.399.200	Difusión:	91.144		
Vpe portada:	$4.399.200	Ocupación:	46,32%		

El Búho provee desde palmitos hasta choclos tipo cóctel para distintos negocios

Empresa familiar se abre paso en la competencia de conservas

Destacan los tomates italianos enlatados, frutas y las aceitunas rellenas de España

MELISSA FORNO

Conservas El Búho, marca que actualmente cumple 10 años, cuenta con distintos tipos de aceitunas rellenas, frutas y verduras en conservas. Su foco principal es abastecer a locales, como pizzerías, hoteles y a cadenas de supermercados regionales, a través de distribuidores.

Su historia la cuenta Raúl Pizarro, gerente comercial de Chile Calidad: "Trabajaba en una empresa de consumo masivo en la Región de Valparaíso. Quería hacer algo propio y, junto a mi suegro, Alfonso García surgió la idea de emprender en un rubro similar al que yo conocía. Él ya tenía una importadora y comenzamos a traer los primeros contenedores de champiñones, choclos tipo cóctel y palmitos".

Destaca que se trata de una empresa familiar, ya que su esposa, María José García, está a cargo del área administrativa.

Sus propios clientes les pedían otros productos, como espárragos y pimientos morrón, incorporando más variedades dentro de la gama de frutas y verduras en lata. Actualmente Chile Calidad maneja tres marcas: El Búho; El Viejo Pescador, que importa caballa, y Sol de Azapa, la más económica, que distribuye palmitos y choclos.

El Búho, que es su marca premium, tiene varios formatos de palmitos.

"Sí, enteros, en mitades o en trozos, entre varios tamaños o presentaciones más, procedentes de Ecuador. Por ejemplo, nos acaba de llegar uno ideal para los productores de sushi, porque es el palmito entero, pero en mitad -con un corte transversal-, siendo más fibroso y duro, en 400 y 800 gramos. Usualmente, cuando termina el invierno, desde septiembre a enero, se triplica la venta de palmitos y, posteriormente, con las canastas que se entregan a fin de año también, junto con las aceitunas".

DAVID VELÁSQUEZ

Raúl Pizarro explica que abastecen a pizzerías, locales de sushi y negocios de barrios comerciales.

¿Quiere ampliar su portafolio en tomates?

"Sí, estamos incursionando con la variedad pomodoro, importada desde Italia, porque tenemos un fuerte foco en pizzerías, a las que nuestros distribuidores les entregan también aceitunas en 3 kilos que importamos de España, en lata o en bolsas de aluminio o metálicas; champiñones laminados, choclos y espárragos, entre otros. Además, incorporaremos el tomate en trocitos o cubos, al igual que el clásico durazno. Estamos evaluando traer la salsa passata italiana".

¿Ven espacio para crecer en esta categoría?

"Tenemos una oportunidad gigante en cuanto a los tomates, porque anteriormente ese mercado lo controlaba un operador nacional, pero no hay muchos tomates italianos en Chile. Ya tenemos salsas en formato doypack en 160 y 200 gramos, ideal para dueños de almacenes, importadas desde China".

¿Cuáles son sus principales canales de distribución?

"Trabajamos con varios operadores en la Región Metropolitana y también fuera de ella, que tienen los contactos con casinos y restaurantes. Además, estamos en cadenas regionales de supermercados desde San Francisco de Mostazal hasta Talca. Tenemos planes de seguir creciendo. Somos importadores; por lo tanto, les ofrecemos un precio más asequible a ellos en comparación con las marcas propias del retail, que cada vez aportan más a las categorías presentes en las góndolas. Adicionalmente, abastecemos a comerciantes en Lo Valledor, Franklin y La Vega, que a su vez distribuyen a otros negocios. Por ejemplo, en la categoría de frutas contamos con piñas, frutillas, duraznos o cócteles de frutas en distintos tamaños, incluso de 3 kilos en algunos productos".

¿Traerán formatos nuevos en aceitunas?

"Una gama premium de El Búho de aceitunas, de variedad manzanilla, rellenas con queso azul, jalapeño, pimiento y anchoa, importadas desde España. La vamos a comercializar en una lata de 350 gramos. Además, mantendremos los sabores de anchoa y pimiento en un formato de 300 gramos. Adicionalmente, trabajamos los tamaños de 3 kilos, en rodaja y deshuesadas, una calidad estándar, y bolsas, entre otros".

¿Añadirán otras categorías?

"Hace dos años incorporamos la mantequilla de maní en un pote plástico de 340 gramos, pero este año añadimos una con miel, crocante, o con trocitos de maní y con chocolate. Muchos venezolanos y haitianos la consumen harto y hoy ya estamos en distintos canales. Junto con ello, contamos con una crema de cacao con avellana. Además, tenemos crema y batido de coco tailandés para restaurantes de comida tailandesa y cócteles. Se venden mucho en La Vega y Lo Valledor".

Chile Calidad

- Sitio web: www.chilecalidad.com
- Teléfono: +56 9 3202 1363
- Instagram: @chilecalidad