

"Es terrorífico, pero vamos dándole", dice sobre operar sin patente de alcohol

# Susana Schnell, la empresaria que cerró Zanzibar tiene nuevo restaurante con el mismo equipo

Ahora opera Meli Meló en el MUT bajo el concepto de cocina urbana de mercado

WILHELM KRAUSE

"Que el Zanzibar va a tener otra vida, no tengo la menor duda", dice Susana Schnell. Después de 26 años con el mismo restaurante, cerrar en un mes y abrir otro cinco semanas después no deja mucho espacio para la nostalgia. "Pero soy una persona que mira siempre para adelante. No echo de menos. Estoy tan fascinada con el presente y lo que viene".

Schnell, empresaria gastronómica, fundó Zanzibar en 1999 en Bordo Río, el recinto de Vitacura sobre el río Mapocho, y lo convirtió en uno de los restaurantes más reconocidos del polo: decoración marroquí, carta con identidad de viaje y el premio al mejor rooftop de Latinoamérica en los World Culinary Awards en 2021 y en 2023. Nunca le faltó público. No cerró por eso. La concesión del recinto venció en febrero de 2026 y la nueva licitación, publicada en noviembre de 2025, quedó suspendida por una impugnación judicial antes de que la municipalidad pudiera firmar contrato con el concesionario adjudicado. Los locatarios quedaron en una zona gris. En enero, cuando a finales de diciembre todavía nadie sabía quién había ganado, Schnell decidió no esperar.

Pero Meli Meló, su nuevo emprendimiento, no fue una salida de emergencia: llevaba meses construyendo el proyecto en paralelo, mientras Zanzibar todavía operaba. Cuando la licitación no se resolvió, la decisión ya estaba tomada. Hizo un remate del mobiliario, le dio dos semanas de vacaciones para el equipo, dos de formación, y el 5 de marzo abrió en el piso 3 del MUT. Aquí funciona bajo el concepto de cocina urbana de mercado. En la mañana, brunch: shakshuka, eggs benedict, croissant, pain au chocolat. A las doce y media cambia la carta a almuerzo y cena, con secciones de proteínas, verduras, carbohidratos y pastas para combinar a gusto. El equipo es el mismo de Zanzibar.

El Meli Meló apunta un formato all day en el MUT, que es muy diferente al Zanzibar. ¿Qué análisis de mercado hicieron detrás de este cambio?

"Este local fue muy preciado, muchos operadores tenían ganas de tomar ese local y el MUT mismo pedía un concepto all day, porque el MUT es eso. Hay oficinas, hay shopping, hay



Susana Schnell con sus tres hijos de apellido Eijkman: Máxine, Roxene y Alex.

un montón de cosas y necesitan un lugar que realmente atiende all day. Y nosotros, como Zanzibar, sufrimos todos esos 26 años de un local que solamente, básicamente el 80% de mi venta era en la noche. Entonces, tienes un local tremendo, precioso, personal en doble turno, pero para atender básicamente tres horas. Entonces, el estudio de mercado era ya, creamos un producto donde atendemos todo el día, que sea tan atractivo al almuerzo como en la cena".

**Es otra cosa ahora.**

"Totalmente diferente. La gente

viene a tomar brunch, se toma un café en la tarde con su computador, y va a cenar. Bueno, el único tema por ahora es que todavía no tenemos la patente de alcohol que estamos esperando. La noche está un poco afectada, por supuesto, porque en la noche a la gente le gusta tomar su vinito, pero pensamos que esto debería salir dentro de uno o dos meses. El equipo del MUT y desde la Municipalidad de Las Condes nos están apoyando con todo, de manera muy eficiente con lo de la patente.

**¿Ha sido muy difícil el tema**

**de no tener patente de alcohol?**

"Es terrorífico, pero vamos dándole. Es difícil, no te voy a mentir, obviamente, porque afecta la noche. Al almuerzo no afecta tanto, pero en la noche el cliente muchas veces viene, reserva y después cuando se entera que no hay alcohol se va. No soy la única que ha vivido eso, tengo colegas ahí en el MUT que lo vivieron muchos meses y hay que aguantar no más".

**¿Dónde está la complicación de dar una patente de alcohol en el MUT?**

"Mira, el MUT ha sido un gran aliado, pero entiendo que el edificio está dividido en torres. La torre donde estamos nosotros, somos el primer restaurante y el primero que da el pase a un cierto certificado de gas que no estaba. Entonces, sin ese certificado, que está en trámite y va a salir, no puedo recibir mi recepción final. No está en mis manos".

**¿Cómo están involucrados tus hijos en el Meli Meló?**

"Aquí es como pasar la posta. Yo ya tengo como 26 años en el rubro. Y mis hijos han convivido con todos estos años, han escuchado, han vivido el Zanzibar. Y los tres tienen esa chispa de emprendedores. Entonces, la idea es que ellos retomen el negocio y yo poco a poco pueda salir a descansar un poquito".

## "Es el nuevo polo gastronómico"

El Mercado Urbano Tobalaba (MUT), abierto en julio de 2023 tiene hoy 75 locales gastronómicos en funcionamiento y proyecta duplicar esa cifra hacia 2027. Para Consuelo Goeppinger, periodista y editora de Vivir para Comer, el proyecto ya tiene categoría de fenómeno: "MUT es el nuevo polo gastronómico de Santiago, sin duda. No solo es un espacio democrático y bien conectado, sino que reúne todo tipo de cocinas, para todo tipo de bolsillos." Lo que más valora es la amplitud real de la oferta: cocina india, turca, española, nikkei y propuestas de autor conviven con locales donde "puedes sentarte a comer desde 5 lucas. Y una buena comida, un plato hecho y derecho. Y eso, en una ciudad como Santiago en la que los precios están al alza, se agradece."

El lugar también está atrayendo nombres de la escena local. Juan Pablo Mellado reabrirá allí Las Cabras; Gustavo Moreno, de Mareal en Pichilemu, también prepara su llegada. "Todo el mundo se está yendo para el Mut", dice Goeppinger. "Sé de muchos más que están en conversaciones."