

El auge de las carnicerías locales y sus proyecciones en Los Ángeles

Rubro local se ha apoyado en una sana competencia y su oferta es preferida por sobre la de los supermercados, a juicio de los comerciantes independientes.

Jorge Guzmán B.

Las carnicerías angelinas que surgieron hace un par de años se han percatado de cómo el público las prefiere. Su cercanía y calidad no solamente les permite mantenerse entre el público angelino, sino que también posicionarse como competidores relevantes de las grandes cadenas en el mercado de la carne.

Alejandro Navas, de La Pampa Carnes Premium, dijo a diario La Tribuna, que "con la pandemia la gente comenzó a comprar más carne, porque no se podía salir".

De hecho, según el dueño de la carnicería, tuvieron un peak de ventas entre marzo y abril de este año. "Antes, uno vendía para un asado por cliente a la semana, ahora son dos o tres".

Y según él, "que no haya ramadas para septiembre podría aumentar el consumo de carnes provenientes de este tipo de locales en Los Ángeles".

Rodrigo Velásquez, dueño de la carnicería angelina, Ganado Sureño, cuenta que Tucapel, en su momento, "fue el pri-

mer supermercado que potenció la carne nacional y local.

"En ese tiempo la carne en la zona era fuerte", dice. "Nosotros faenábamos 150 animales semanales para Los Ángeles y Angol", cuenta. El dueño de la carnicería sostiene que la calidad también pasa porque "los supermercados no tienen carne fresca", mientras que ellos reciben carne tres veces a la semana. Esa carne, que antes se vendía en los locales de los supermercados, "cambió por carne envasada, que bajó su calidad".

Diario La Tribuna se contactó también con Jorge Loyola, dueño de Carnes Puro Chile, quien inició este emprendimiento con su esposa hace tres años, puesto que dijo que "me gusta el trato de la carnicería antigua y la buena carne nacional, porque soy amante de la parrilla".

Loyola coincide con Rodrigo Velásquez en que la gente de Los Ángeles es muy exigente en materia de carne, y que tienen la escuela de Supermercados Tucapel. También dijo que "hago mis compras a ganaderos de la zona y doy trabajo a catorce personas". Desde sus inicios quiso "potenciar la zona de donde vengo", dijo en entrevista el dueño de Carnes Puro Chile.



LAS CARNICERÍAS se mantienen gracias a su calidad y aporte al productor local.

COMPETITIVIDAD Y COMPAÑERISMO

Las carnicerías locales compiten entre ellas por el mercado de las personas que no compran este tipo de productos en los supermercados. Pero para Rodrigo Velásquez "esta competencia es sana y me alegra".

Además, según el carnicero, la proliferación de las carnicerías "mantiene al rubro de los carniceros con mano de obra calificada".

"Los supermercados tratan de tener menos mano de obra", explica Rodrigo Velásquez, lo que no aporta al empleo angelino, a diferencia del objetivo de Ganado Sureño, que busca impulsar a la

ciudad con su labor.

NUEVAS OPORTUNIDADES PARA LOS EMPRENDEDORES

Carolina González es profesora y abrió La Carnicera el 30 de noviembre de 2020, en pandemia. Ella tuvo la idea e invitó a su familia a participar. Al día de hoy, es la administradora del negocio.

La especialidad de La Carnicera es la carne en vara. Despostan todos los días, "para que todo lo que vendamos esté fresco".

Y esto, según la carnicera, es lo que buscan los clientes: "la gente agradece la calidad de la carne que no se envasa al vacío para venderla".

Reconoce que los supermercados manejan mejores precios. Pero el costo de los valores más competitivos se pagaría, de acuerdo a Carolina González, en la calidad del producto que entregan: "tienen carne importada, de menor calidad".

CARNICERÍAS EN PANDEMIA

La idea de abrir "La Carnicera", nació de Carolina, que vio cómo las carnicerías mermaron con la llegada de los supermercados. Pero se dio cuenta que la gente reconoce encontrar mejores productos en las carnicerías locales, lo que se vio reflejado en las ventas.

Y un subproducto de

estos negocios es el aporte a la comunidad, a través del empleo que este tipo de locales aporta. "Ya tenemos cuatro personas contratadas, y cuando partimos empezamos con dos".

Este sistema, que dio a conocer a través de redes sociales, que les permitió atraer clientela que al día de hoy "hace pedidos grandes y se mantienen comprando con nosotros", cuenta Carolina.

Claudio Sandoval, dueño de la carnicería Corte Criollo comentó, en entrevista con diario La Tribuna, que "en Corte Criollo hemos potenciado nuestra calidad y la cercanía en el trato con los clientes", potenciando además la ganadería nacional en su oferta de carnes.

“

“Me gusta el trato de la carnicería antigua y la buena carne nacional, porque soy amante de la parrilla”.

Jorge Loyola,
 dueño de
 Carnes Puro Chile.

“

“La gente agradece la calidad de la carne que no se envasa al vacío para venderla”.

Carolina González,
 administradora de
 La Carnicera

“

“Que no haya ramadas para septiembre podría aumentar el consumo de carnes provenientes de este tipo de locales en Los Ángeles”.

Alejandro Navas,
 dueño de
 La Pampa Carnes Premium

“

“Hago mis compras a ganaderos de la zona y doy trabajo a catorce personas”.

Rodrigo Velásquez,
 dueño de
 carnicería Ganado Sureño

“

“Hemos potenciado nuestra calidad y la cercanía en el trato con los clientes”.

Claudio Sandoval,
 dueño de
 Corte Criollo