LITORALPRESS

Fecha: 07-06-2025
Medio: El Mercurio de Antofagasta
Supl. : El Mercurio de Antofagasta
Tipo: Noticia general
Título: Crece la carta: nuevos restaurantes y cafés abren sus puertas en la ciudad

Pág. : 2
Cm2: 425,8

Tiraje: 5.800
Lectoría: 17.400
Favorabilidad: No Definida

Crece la carta: nuevos restaurantes y cafés abren sus puertas en la ciudad

José Fco. Montecino Lemus
cronica@mercurioantofagasta.cl

EMPRENDIMIENTO. *En el primer semestre se han tramitado seis patentes para este tipo de locales. Exigencias y precio de arriendos surgen como los desafíos para emprender en este gremio.*

Nuevos locales y expansiones se toman el ambiente gastronómico de la ciudad. En el último tiempo, Antofagasta ha visto cómo abren sus puertas nuevos restaurantes y cafés en puntos céntricos de la capital regional, ampliando la carta de alternativas que ya es rica en ofertas y sabores.

Uno de estos nuevos rincones es el Café Literario Filzic, que se podría nombrar como el hermano pequeño de la feria internacional del libro que se instala cada tanto en Antofagasta. Y, como es de esperar, tienen un espacio repleto de libros.

A la cabeza del café está Patricio Rojas. Señala que el lugar nació como "espacio pluralista, un espacio cultural, un espacio comunitario que dé un sentido distinto a lo que es una cafetería. Un lugar donde la gente se encuentra, donde se pueda disfrutar de un rico café y también de distintos sabores, pero en un entorno lleno de libros, un entorno cultural y tranquilo".

Del mismo modo, Rojas destaca el café es un local ideal tanto para reuniones como para junta de amigos, "y por sobre todas las cosas podamos valorar el libro, la lectura, los autores locales. Ese es lo fundamental de esta cafetería".

Otros nuevos espacios que resaltan son "Entre Llamas", un restaurant dedicado a las carnes, y el café "La Fenomenal", ambos en los alrededores de la avenida Brasil.

Por lo pronto, solo este semestre la Municipalidad de Antofagasta ya ha tramitado seis nuevas patentes de restaurantes.

EXPANSIONES

Y mientras otros emprenden recién, otros se encuentran expandiendo su marca. Este es el caso de Pablo Pomareda y el Café del Desierto. Una marca que empezó con un carrito y ahora ya está instalado en distintos puntos de la ciudad, y próximo a abrir otra sucursal en el Espacio Urbano y en Calama.

"Yo partí vendiendo café en la calle, en un carrito en la Plaza Colón. Nunca me imaginé que iba a estar en un mall", recuerda Pomareda, y señala que, "una vez entrando en el circuito retail, el mismo circuito retail te lleva a que tú vayas creciendo con ellos".

LO POSITIVO

Sobre la nueva oferta que se está instalando, el emprendedor lo ve con buenos ojos: "Cuando se genera mucha variedad suben los niveles, porque se genera competencia. A mí por lo menos, cuando se abren más cafeterías, me impulsa a mejorar mi producto, mi proceso, y eso para mí es muy positivo".

Mientras, el presidente regional de la Cámara de Comercio, Antonio Sánchez, argumenta que un malestar de la ciudad es la calidad de vida. Por lo mismo, agrega, "en la medida que existan más lugares de entretención, de esparcimiento, gastronómico o de otro tipo, son atractivos que hacen más interesante la ciudad y pueden apoyar a mejorar en parte aquellas falencias que aún tenemos en calidad de vida".

CRISTOFER DEVIA/ UNO NOTICIAS

LOS NUEVOS LOCALES AMPLÍAN LA GAMA DE OFERTAS QUE TIENE LA CIUDAD.

LOS DESAFÍOS

En esa línea, el representante del gremio del comercio apunta que un desafío es generar más confianza en el futuro, "que en Antofagasta haya más apoyo por parte de las autoridades, especialmente en el rubro gastronómico, donde es más complejo el tema de los permisos. Siempre hemos manifestado que todo lo que tiene que ver con el rubro de gastronomía, en distintas áreas, son bastante fuertes las exigencias que se hacen por parte de la autoridad. Y, al mismo tiempo, vemos que hay mucha manga ancha a cosas que se hacen sin permisos en la vía pública".

CRISTOFER DEVIA/ UNO NOTICIAS

EN GENERAL, SON ESPACIOS TRANQUILOS PARA CONVERSAR.

Mientras, Pomareda plantea que otro obstáculo está en el precio de los arriendos comerciales, que se repite en el resto de Chile. "El valor del arriendo sube cuando aumenta la tasa de interés para comprar vivienda. Nosotros podríamos perfectamente comprar nuestros locales, pero las tasas de interés son tan altas que no te lo permite. A la larga terminas pagando mucho".

En tanto, el tema tributario también genera desafíos. "Café del Desierto paga lo mismo que paga Codelco, que es el 19% de IVA. Ese es un desincentivo muy grande para nosotros, porque un 19% nos duele y significa que no podemos expandirnos. Si nosotros pagáramos un 10%, por ejemplo, o un valor por tramo, permite, por ejemplo, crecer, comprar más cafeteras, más mesas, más sillas. Cosas básicas, pero esa es la diferencia".