

Fecha: 02-02-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
 Tipo: Noticia general

Pág.: 9
 Cm2: 465,2
 VPE: \$ 2.558.340

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: En nuestro país, las clínicas, hospitales y centros de salud están repletos de opciones de alimentación poco saludables para los pacientes. En muchos menús abundan los productos con preservantes, azúcar refinada e ingredientes que, en lugar de ayudar a sanar, terminan enfermándolo más, cuenta la periodista.

Dueña de Pranuts y su oferta de alimentos saludables al paso

“Nuestro foodtruck se ha transformado en un espacio muy querido”

El dato curioso es que el negocio funciona en el interior de un centro médico.

FRANCISCA ORELLANA

“En nuestro país, las clínicas, hospitales y centros de salud están repletos de opciones de alimentación poco saludables para los pacientes. En muchos menús abundan los productos con preservantes, azúcar refinada e ingredientes que, en lugar de ayudar a sanar, terminan enfermándolo más”, cuenta la periodista y máster en dirección y gestión del marketing, Pía Larach.

Fue así que, junto a otra amiga periodista, decidieron crear la tienda Pranuts, que tiene la particularidad de que funciona dentro de una clínica.

“Decidimos crear la primera tienda de alimentos saludables en un recinto de este tipo. En 2019, la Clínica Las Condes confió en nuestro proyecto y se convirtió en pionera al apostar por un emprendimiento de estas características”, explica sobre el negocio que hoy lleva adelante con su padre médico, el doctor Jorge Larach, quien aporta el conocimiento en el área de la salud.

“Estuvimos ahí hasta 2024, año en que decidimos cerrar esa etapa debido a la situación interna que vivía la clínica con la adminis-

tración de ese entonces. Muchos médicos y pacientes emigraron, lo que redujo significativamente el flujo de personas y, como todo emprendimiento, se nos hizo difícil mantener la operación en esas condiciones”, recuerda.

Sin embargo, enfatiza que dicha experiencia fue a la vez una gran oportunidad para reinventarse porque los instó a buscar otro lugar: “Hoy estamos en Clínica MEDS Lo Barnechea, un lugar que comparte plenamente nuestra visión, promover una vida sana y activa. Igualmente, no descartamos volver en el futuro a Clínica Las Condes con este nuevo formato, más moderno y funcional”.

La idea fue evolucionar de un local tradicional hacia un formato más dinámico. “Un foodtruck moderno, atractivo y funcional para llegar a más personas, pacientes, acompañantes, médicos y funcionarios”.

Cuenta que es una tienda distinta de alimentación saludable, libre de gluten, vegana y sin procesados que se ubica al lado del gimnasio del recinto de salud.

“Nuestro foodtruck se ha transformado en un espacio muy querido. Es moderno y elegante, diseñado para ser práctico y atractivo a la vez. Queríamos que las personas pudieran comprar algo rico y saludable al paso, pero sin perder la sensación de estar en un espacio cuidado y con estilo”.

¿Por qué elegir un local tipo foodtruck?



Pía Larach dice que lo más difícil ha sido la competencia con locales tradicionales.

“Elegimos este formato porque nos da movilidad y flexibilidad, además de permitirnos adaptarnos a distintos lugares dentro de la clínica. Actualmente estamos al lado de un gimnasio lo que nos ha facilitado estar cerca de personas que siguen una vida sana, aunque la idea es no moverlo al menos que sea muy necesario”.

La estética para nosotros es

parte de la experiencia, que sea un lugar lindo y acogedor es parte de nuestra propuesta. En el fondo, buscamos que el diseño refleje lo que es Pranuts: una propuesta fresca, cercana y consciente, pero también con un toque de sofisticación”.

¿Hay una relación distinta con estos clientes ligados a la salud?

“Nos esforzamos por tener una atención personalizada, lo que nos ha llevado a conocer de más cerca a pacientes que van seguido y a funcionarios y médicos que van a comprar constantemente, creándose una cercanía y logrando conocer sus gustos. Muchos pacientes nos agradecen porque finalmente pueden encontrar opciones que se ajustan a sus necesidades alimentarias. Y también porque quienes trabajan en la clínica tienen la posibilidad de comer algo rico y saludable durante su jornada. Nos preocupamos de ofrecer comida saludable y rica, y que los clientes también puedan pasar un momento agradable dentro de un lugar que muchas veces se asocia al estrés, la espera o la preocupación”.

¿Y qué gana la clínica con ustedes ahí?

“Creemos que la buena alimentación también es parte del proceso de sanar. Creemos que para los centros de salud es posible ofrecer alimentos sanos, naturales y sabrosos dentro de un entorno médico y que eso mejora la experiencia de todos” 

MARICELA GUERRERO