

Fecha: 08-02-2024
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: ¿No se atreve a Iniciar un emprendimiento? Patricio Bianchi lo hizo a los 88 años

Pág. : 14
 Cm2: 690,9

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

Hoy, de 96, lleva las riendas de su restaurante de comida chilena "Como en Casa", en Providencia

¿No se atreve a iniciar un emprendimiento? Patricio Bianchi lo hizo a los 88 años

"A los ochenta y tantos, uno no tiene pavor a equivocarse, porque las batallas importantes ya las dio", dice.

JOAQUIN RIVEROS

La historia de Patricio Bianchi, ingeniero agrónomo de 96 años, y emprendedor gastronómico desde los 88, no sólo llama la atención por partir con un proyecto arriesgado, el Restaurante "Como en Casa", siendo octogenario, sino también por los hitos del desarrollo empresarial chileno que le tocó vivir durante su carrera previa.

Panelista del programa, Emprender es Clave, de Radio La Clave, en diciembre del año pasado fue escogido como uno de los 100 líderes mayores de Conecta Mayor Uc y El Mercurio. "La verdad yo no sé por qué me escogieron, porque todos los que estaban ahí eran personas que de chicos hicieron grandes cosas. Imagínate, si yo estaba sentado al lado de Mario Mutis, de los Jaivas", dice.

El asunto es que, entre otras cosas, Bianchi fue escogido porque a los 88 años se atrevió a iniciar un nuevo emprendimiento, el citado restaurante ubicado en Avenida Holanda, en Providencia, donde hace ocho años ofrece comida chilena a empleados y trabajadores del sector a la hora de almuerzo.

Recién salido de la universidad, a comienzos de los 50, por razones familiares entró a trabajar a la Bolsa de Comercio de Santiago. "La Bolsa era la fuente donde se transaban las empresas más importantes de Chile, y era una época en que la gente invertía en valores, ya que muchas personas tenían acciones. En ese entonces las empresas más valoradas eran el Banco de Chile, Copec y Papeles y Cartones (CMPC), o sea las mismas de ahora. Ahí trabajé 30 años, pero me cansé y me salí", cuenta.

Un par de años después, a mediados de los 80, le dio un giro a su vida e ingresó como ejecutivo en una exportadora frutícola, en la época en que recién despegaba el modelo agroexportador chileno. "Teníamos contratos con los productores y exportábamos a Estados Unidos. Yo estaba a cargo de los espárragos, pero a los pocos años nos ganó Perú, porque ellos tenían dos cosechas al año y el transporte aéreo lo tenían subsi-



RICHARD SALGADO

diado", explica.

"Luego, el 90-91, pasé a una empresa que tenía una rama de exportación de productos del mar y que quería abrir otra de vinos. Recién estaba comenzando la exportación de vinos chilenos, poco después de que llegara a Chile Miguel Torres. Ahí empecé a desarrollar el mercado de exportación de algunas viñas, y entré a trabajar con Pablo Morandé, y me tocó abrir el mercado asiático, Japón, Corea, Taiwán y Singapur. Luego terminé en la

Vía Doña Javiera, que ya no existe, donde abrí nueve mercados en Europa. En Inglaterra trabajé con Berry Bros. y Rudd, uno de los importadores más importantes, que provee vinos y licores a la Casa Real, claro que ellos no tomaban Doña Javiera, tomaban vinos franceses, pero sí conseguí colocar los vinos chilenos en la carta del Parlamento. Berry Bros. les puso etiqueta propia y decía "Doña Javiera, el mejor merlot chileno", relata.

¿Por qué le cansó la Bolsa?

"Por el ambiente. No quiero sonar presumido, pero era un ambiente muy liviano, formado por gente muy inteligente, pero que veían a la Bolsa como un club social. Yo llegué a formar parte del directorio y abrimos la Bolsa a otras industrias, como la banca, pero con el tiempo me agotó. Los domingos vivía lo que los gringos llaman sunday blues, domingo triste, porque me dolía la guata pensar que al otro día tenía que volver a ese trabajo. Era como cuando uno es niño y el domingo en la noche sabe que al otro día va a clases".

¿Por qué decidió partir con un restaurante a los 88 años?

"Quería ayudar a alguien que había trabajado por años en mi casa y que tenía cáncer. Vi que vendían el derecho a llave del restaurante y le dije a esta persona que trabajara común y luego le vendí en cuotas la mitad del restaurante y nos ha ido muy bien".

Pero había una motivación para emprender, además de ayudar...

"El ser eficiente, para lo cual jugó un rol clave mi conocimiento de los negocios. Pero para ser eficiente hay que armar un equipo que sea afiatado, lo que es un gran desafío. Y si uno tiene un equipo, uno está dando trabajo a cinco o seis familias, y eso motiva mucho".

¿Qué consejo le daría a un emprendedor que parte?

"Primero, que trate de no hacerlo solo, que tenga un socio con quien pimponear ideas y ojalá que sea alguien de 45 o más años, porque ese recorrido permite estar con las luces alertas, lo que se combina bien con la impulsividad del joven. Lo otro es estudiar muy bien el mercado, el nicho en que se va a meter. Ah, y que ojalá no le pida plata a los bancos, que son los socios más cargantes".

¿No le dio miedo partir con un negocio casi a los 90 años?

"Por supuesto, si en cada emprendimiento hay un 50% de riesgo, pero eso se acota con estudio, con análisis y trabajo. Pero, además, a los ochenta y tantos, uno no tiene pavor a equivocarse, porque las batallas importantes ya las dio. La vida nos va cambiando, yo sé que me queda poco tiempo en este mundo, dos, tres, cuatro años con suerte. Y si uno sabe que la muerte está cerca, ¿Cómo va a sentir miedo por un emprendimiento? Ahora, no me quiero morir, que eso quede claro".