LITORALPRESS

Fecha: 08-06-2025
Medio: Diario Financiero
Supl. : Diario Financiero - DF Mas
Tipo: Noticia general
Título: Viaje a los orígenes de la panadería Lo Saldes, que cumple 50 años

Pág. : 14
Cm2: 739,4
VPE: $ 6.551.492

Tiraje: 16.150
Lectoría: 48.450
Favorabilidad: No Definida

POR DENTRO

POR CATALINA VICUÑA

Viaje a los orígenes de la panadería Lo Saldes, que cumple 50 años

Carlos Méndez, hijo de un inmigrante español, nació en una pieza ubicada en la parte de atrás de una panadería familiar en Independencia. En 1975, su padre compró el derecho a llaves del primer local de la hoy reconocida cadena Lo Saldes, que hoy cuenta con 8 locales. Aquí el empresario cuenta el desconocido recorrido del negocio de pan, sopaipillas y empanadas que cumple 50 años y está en la tercera generación de la familia.

Con un evento en el Estadio Italiano, al que asistieron cerca de 400 trabajadores y administrativos, el pasado 30 de abril la panadería Lo Saldes celebró su aniversario número 50. La fiesta se adelantó un par de semanas al hito inicial del negocio que controla la familia de inmigrantes españoles Méndez desde el 1 de junio de 1975. Ese día, cuenta el dueño, Carlos Méndez, su padre, Lino -quién llegó a Chile desde Galicia tras la Guerra Civil española- compró el derecho de llaves de una panadería ubicada en Avenida Lo Saldes (hoy Avenida Presidente Kennedy) con Las Tranqueras, cuyo nombre era Lo Saldes.

En manos de la familia Méndez, el negocio sólo creció y hoy cuenta con ocho locales, todos en el sector oriente de Santiago. Allí se venden de lunes a domingo pan fresco, empanadas, sopaipillas, bollería, pastelería e incluso cafés, almuerzos y brunch. 80% de los productos son fabricados internamente.

Hasta ahora, sus dueños habían optado por mantener un bajo perfil, pero por el aniversario se abren a contar la historia que parte antes, en Independencia, en otra panadería que los tíos de Carlos Méndez -hermanos de Lino- abrieron en los años '50.

Ahí, dice Carlos, están los "inicios de los inicios" de Lo Saldes.

"Nací, literalmente, en una panadería"

Lino Méndez, agricultor gallego, conoció a su mujer -también de origen español- en Argentina, y juntos llegaron a Chile en 1952. En Santiago, cuenta su hijo Carlos, ambos se unieron a la administración de una panadería que tenían sus hermanos entre Av. Fermín Vivaceta y la calle Gamero, en Independencia. Ahí, en una pieza ubicada en la parte de atrás de la sucursal, en 1955 y 1957, nacieron Carlos y su hermana.

"Yo nací, literalmente, en una panadería", dice Méndez, quien conversa con DF MAS desde Europa, donde viajó con su hijo Sebastián para participar en una feria de panadería y pastelería organizada en Alemania, y aprovecharon de pasar por la casa que sus suegros tienen en Asturias.

"Para mí era un juego estar en la panadería. Me ponía en la caja, ayudaba a echar pan en los canastos, a sacar pan a la sala de venta, que es lo mismo que hicieron mis hijos después. Como es algo tan natural, que haces y ves todos los días, al final replicas y haces lo mismo. No tengo la noción de que fuera un gran mérito haber pasado mi juventud así. Fue lo normal para mí", añade.

El trabajo en la panadería involucraba las 24 horas del día. "Hubo muchos españoles inmigrantes que llegaron a la panadería porque era un oficio muy duro y, en general, eran ellos quienes estaban dispuestos a hacer ese tipo de sacrificios. Yo creo que mis padres vieron un espacio en el que, trabajando muchas horas, les podía ir bien. Y estuvieron dispuestos a hacerlo. Eso, creo, marcó una diferencia", cuenta el hijo.

El salto a Lo Saldes lo dieron en 1975. Ese año, Lino Méndez tomó la decisión de independizarse de la panadería familiar y abrir su propio negocio. Se le presentaron dos posibilidades: comprar un local ubicado en la misma comuna, cerca del estadio Santa Laura; o adquirir el derecho a llaves -incluída la patente comercial y maquinaria- de una panadería construída en el año 68, ubicada en la esquina de Las Tranqueras con Avenida Kennedy en un centro comercial que tenía botillerías, almacenes, un zapatero, una carnicería y una farmacia.

Méndez optó por lo segundo, y en 20 años se hizo de todos esos locales para hacer crecer la panadería.

"Era un local muy chiquitito, que prácticamente sólo hacía pan. Era muy austero, muy básico. De a poco fuimos metiendo cosas nuevas como berlines y panes de leche. A los dos o tres meses de haber partido ese local, empezamos a hacer las empanadas que hasta el día de hoy se venden en Lo Saldes", cuenta Carlos.

Carlos Méndez no fue a la universidad. De hecho, cuenta que el día que debía dar la Prueba de Aptitud Académica lo pasó vendiendo pan de pascua en el Parque O'Higgins. Desde niño había querido dedicarse al negocio familiar. Y justo ese año, Lino comenzó a sufrir problemas de salud. "Con mi padre enfermo, no le veía mucho sentido a dedicarme seis años a estudiar

www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

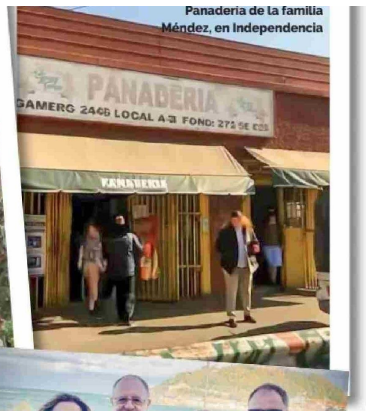
Fecha: 08-06-2025
Medio: Diario Financiero
Supl. : Diario Financiero - DF Mas
Tipo: Noticia general
Título: **Viaje a los orígenes de la panadería Lo Saldes, que cumple 50 años**

Pág. : 15
Cm2: 668,6
VPE: $ 5.924.835

Tiraje: 16.150
Lectoría: 48.450
Favorabilidad: No Definida

La primera panadería Lo Saldes

Segundo piso de Lo Saldes en Las Tranqueras, donde la familia Méndez vivió por 22 años.



Panadería de la familia Méndez, en Independencia

Carlos Méndez junto a sus hijos, Rocío y Sebastián, y su esposa María Paz de Diego

y que todo quedara a cargo de mi madre", dice.

Esa visión cambió con los años. En 1990, como presidente de la Asociación Gremial de Industriales del Pan, Carlos organizó un diplomado en conjunto con la Universidad Adolfo Ibáñez, dedicado especialmente para socios panaderos de InduPan de la época. Él mismo participó como estudiante.

El incendio

A seis meses de abrir sus puertas, la sucursal de Las Tranqueras sufrió un incendio. Un problema en un estanque de parafina destruyó la parte de producción de pan. "Había que seguir pagando lo que debíamos", dice Carlos. Entonces, como en la sala de ventas aún podía atender, la familia siguió recibiendo clientela con producción de la panadería de Independencia. "La única enseñanza que puedo sacar es que cuando uno tiene una idea clara y te dedicas a trabajar, siempre se sale. Demora más, cuesta, hay sacrificios, pero siempre se sale", reflexiona. Y añade: "Con mi madre y mi esposa -se casó a los 19- nos sacamos la cresta y la cosa salió adelante. Al local de Las Tranqueras le fue bien desde un principio. Y cada vez que hacíamos mejoras de algún tipo, como una remodelación del local, eso se notaba en las ventas". Hasta mediados de los 90', la panadería también le distribuyó productos a diversos hoteles en Santiago.

La segunda sucursal de Lo Saldes abrió a fines de los '80, en el sector de El Arrayán. Pero ahí, cuenta, no tuvieron buenos resultados. "Nos costó como 15 años aprender que esa ubicación era horrible", dice. "Es increíble cómo uno lo ve con el tiempo y piensa: 'Si esa energía la hubiera dedicado a otra cosa, quizás hoy tendría tres o cuatro locales adicionales'", agrega.

Para financiar el pie de la instalación de ese segundo espacio -que los convenció por ser "bonito"- el propietario rememora que vendió un auto que había comprado hacía ocho meses, y que era todo el capital que tenía.

En la elección de la ubicación de las siguientes sucursales no se volvieron a equivocar. Y los ocho locales que tienen hoy en Las Condes y Vitacura desde sus respectivas inauguraciones, jamás han cerrado sus puertas.

El negocio de Lo Saldes siempre fue rentable, sin embargo su talón de Aquiles fue conseguir el financiamiento para cada locación. "En la medida que nos aparecían buenas propuestas de ubicaciones, uno pensaba que tenía que tomarla sí o sí porque si no otro podía hacerlo. Era una época en la que no había créditos largos, y menos para alguien que partía, entonces todo se hacía con créditos cortos y con el miedo de no saber si ibas a ser capaz o no de pagarlo. Esa fue una etapa de muchísimo estrés", cuenta.

Y añade: "La otra vez un amigo me contaba que quería emprender con un proyecto. Y yo le dije: '¿Estás dispuesto a hipotecar tu casa? ¿La educación de tus hijos? Si no lo estás, no te metas porque vas a pelear con gente que sí está dispuesta'. El emprendimiento es muy agresivo y se hacen cosas muy irracionales. Las hicimos todos".

Sobre la decisión de abrir nuevos locales, dice: "No queremos abrir locales por abrir y si no tenemos una buena ubicación, no nos vamos a instalar. A la hora de escoger, se mezclan varios factores: estacionamiento, densidad de población, público objetivo, entre otras cosas. Y eso la verdad es un tema cada vez más complejo, que tiene que ver con la permisología. Nosotros, por ejemplo, estamos desde hace un año por abrir un local nuevo en Colón, pero no hemos logrado poder habilitarlo precisamente por temas de permisos".

Tercera generación

Desde mediados de los '80, el propietario de Lo Saldes viaja a Europa. "Ahora vengo todos los años, pero antes venía cada dos o tres a ferias de panadería, pastelería, chocolate y helado en Alemania, España e Italia", cuenta. Como referencia, Méndez menciona a una panadería ubicada en Madrid, llamada Mallorca.

"Siempre que viajaba iba a ver qué estaban haciendo. La encontraba preciosa y sus productos eran increíbles. Yo la veía como un sueño absolutamente alejado de Lo Saldes. Y hace tres años me junté con los dueños y nos hicimos amigos porque tenemos una situación parecida. Ellos son una empresa familiar que está en la cuarta generación y nosotros vamos en la tercera", cuenta. Y añade: "Hoy nosotros mandamos gente a capacitarse a su negocio y, a su vez, ellos se capacitan con nosotros en el área administrativa".

Una de las principales motivaciones para hacer crecer y profesionalizar Lo Saldes a lo largo de estos 50 años, fue hacer del negocio lo suficientemente atractivo para que a sus hijos Rocío, relacionadora pública y Sebastián, ingeniero, les interesara involucrarse, dice Carlos.

Y así sucedió. Desde los inicios de los 2000, ambos están a la cabeza de la panadería: Sebastián como gerente general y Rocío como jefa de recursos humanos. Carlos, por su lado, se encuentra alejado de la administración desde hace ocho años.

Sus hijos vivieron una infancia similar a la suya: por 22 años, su casa estuvo ubicada en el segundo piso de la panadería de Las Tranqueras. "Tuvimos una infancia muy distinta", recuerda Rocío. "Pero fue muy entretenida. El patio de nuestra casa era el mismo negocio. Llegábamos del colegio con Sebastián y jugábamos a estar en la caja. Los domingos bajábamos a trabajar en Lo Saldes sin saber que era trabajo. Estas cosas uno las tiene insertas en el ADN. Yo toda mi vida la pasé arriba de esa panadería", agrega.

Sobre cómo decidieron entrar a Lo Saldes, Rocío cuenta que en el caso de su hermano Sebastián "fue un poco más obvio. Desde chico estuvo metido en el negocio". En su caso, pese a que en un primer momento no se le hizo evidente, "sin darme cuenta estaba todo el tiempo pensando en la panadería. Hice mi tesis pensando en algo que mi papá podía aplicar en la panadería", rememora. Entonces, dice, decidió unirse en el 2003 -cuando Lo Saldes tenía cinco locales- y fundar el área de recursos humanos de la empresa, que hoy tiene 400 empleados, con un promedio de antigüedad de ocho años.

Cada generación ha aportado en la innovación del negocio, asegura Rocío. "En el caso de mi papá, fue en términos del crecimiento del producto y, en el caso de la nuestra, mi hermano tiene una visión en términos de administración y profesionalización que es gigante y ha tenido una capacidad enorme para modernizar el negocio", cuenta.

La clave para trabajar en familia, coinciden padre e hija, ha sido respetar los cargos y responsabilidades de cada uno. "Tal como fue en su momento entre yo y mi padre, hoy tenemos la suerte de tener mucho respeto por las opiniones del otro. Nunca hemos tenido encontrones o agarrones, por temas familiares o de plata. Hemos tratado de hacer todo lo más transparente posible, no hacer cosas a espaldas de nadie", reflexiona Carlos.

Sobre la posibilidad de que se integre una cuarta generación a la administración de Lo Saldes -Carlos tiene seis nietos- ambos aseguran que lo ven bastante probable, pero que será decisión de cada uno.

Ciabatta, empanadas y sopaipillas

El actual éxito de Lo Saldes, considera su propietario, puede explicarse por su mix. "Nuestra competencia son muchos: las pastelerías, las cafeterías, el que vende empanadas, el que vende helado, el que tiene cecinas", cuenta. "En ese sentido nuestra propuesta es rara y difícil de administrar. Eso es lo que creemos que nos diferencia, porque manejar tantos catálogos de productos perecibles es complejo".

En estos 50 años, el negocio se ha ido modernizando. En los años 2000, cuando se comenzaron a fabricar hornos de menor tamaño, en Lo Saldes implementaron el servicio de cocina y cafetería, que hoy ofrece desayunos y almuerzos. La producción de pan, por otro lado, se realiza en horario nocturno dentro de cinco locales, algunos con tecnología de cámaras de fermentación controlada. En el caso de la pastelería ésta se concentra en un lugar y se distribuye al resto de locales.

Los productos estrellas de Lo Saldes son la ciabatta, las empanadas y las sopaipillas, preparaciones que no han cambiado su receta en años, cuenta su propietario.

- Considerando su éxito, ¿les han ofrecido comprar el negocio?

- Sí, pero es tanto el cariño que le tienes a algo que creaste desde cero prácticamente, que sería muy difícil hacerlo. Yo creo que sería como arrancarnos una parte del cuerpo. Pero igual son cosas que uno se cuestiona, uno podría asegurar a los nietos, a los bisnietos.. Pero por otro lado, lo hemos hecho bien, nos va bien, estamos felices, y eso es lo que nos llena. Estamos tan orgullosos que, la verdad, venderlo sería muy difícil+