

Patagual se diversificó hace 2 años, al abrir un segundo local

El mote con huesillo les abrió la puerta a nuevos rubros

MELISSA FORNO M.

La historia de la fábrica Patagual está íntimamente ligada al mote con huesillo y a la calle Victoria. Según cuenta su fundadora, Jasmin Campos, su marido (Sebastián Segura) comenzó en 2019 con un stand y un carrito al interior del Parque O'Higgins durante los fines de semana. La ubicación no fue escogida al azar, ya que el papá de Segura tuvo un restaurante al interior de ese pulmón verde capitalino. "Mi pareja conocía la receta que utilizaba su papá, que además de tener restaurantes, fundó una marca de mote con huesillo. La replicó, le empezó a ir bien y Naime Miranda, mi hija publicista, nos propuso hacer una empresa de mote con huesillo y venderla bajo nuestra marca", cuenta.

En 2020 arrendaron un local en la calle Victoria, en el mismo barrio en que Campos creció. "Contactamos a personajes conocidos, desde nuestro Instagram, para que lo probaran y luego lo difundieran por redes sociales", recuerda. "Nuestro éxito está en la calidad, trabajamos solo con duraznos naturales y chilenos", precisa Campos.

La actividad comercial de Patagual no para en todo el año, ya que ampliaron su oferta con churros, pastelería y un servicio de cafetería para eventos, cuando adquirieron su segundo local en agosto de 2024, ubicado en Avenida Italia 1743.

El segundo negocio funciona como una cafetería que se especializa en vender su propia producción de churros y bollería, junto con sus helados. "Siempre tuve el bichito de estar en el barrio Italia, hasta que encontré un espacio disponible, justo cuando estaba comiendo en un restaurante del sector", afirma. En el futuro, reconoce, les gustaría abrir un tercer local.

Con sus productos, ha estado presente en festivales de música, conciertos masivos, ferias y en el Estadio Nacional, entre otros. "Tenemos una combi refaccionada a la que le pusimos Patagual Café para participar en eventos en invierno", detalla. "Por ejemplo, en julio una empresa de retail nos hace un pedido de más de 1.000 motes con huesillo para todos los trabajadores de sus sucursales en la región Metropolitana. Vamos a repartirlos a sus locales, además de entregarles para su fiesta corporativa. Algo similar ocurre con una petrolera. Negocios más pequeños nos piden 200 unidades", precisa.

Pese a la marcada estacionalidad del mote con huesillo, añade, abastecen todo el año a restaurantes de Santiago. "Antiguamente, el mote con huesillo tenía un consumo más estacional y lo pasábamos mal en invierno. Actualmente, se considera un postre. Muchos clientes que nos compran para consumo familiar vienen a la fábrica de Victoria desde el sector oriente. A la gente le gusta el mote con huesillo, con frío baja su consumo, pero vuelve a subir tras el Día del Niño", detalla.

¿Cómo comenzaron con los churros

En el negocio de Avenida Italia instalaron una cocina especial para hacer churros, otra para mote con huesillo y una tercera donde solo se elaboran productos de repostería y helados.

para ofrecer en el local de Avenida Italia?

"No había mucha oferta de churrerías en Santiago, así que abrimos el local para comenzar con los churros. Importamos la máquina desde España y en el negocio de Avenida Italia instalamos una cocina especial para hacerlos, otra para mote con huesillo y una tercera que solo elabora repostería y heladería que se vende exclusivamente allí. Próximamente, los helados también se ofrecerán en el local de Victoria. Tenemos sabores que no son tan comunes, sin contar el de mote con huesillo, como el de espinaca con piña y naranja o el de cedrón, frutilla y limón, además de los más clásicos como pistacho, chocolate brownie y manjar. Los que menciono son los más demandados".

¿Los productos que ofrecen en los eventos dependen de la temporada?

"Por ejemplo, cuando comienza la temporada del mote con huesillo, en agosto, vendemos mote con huesillo en los conciertos del Estadio Nacional o en festivales de música. Si son eventos en invierno, ofrecemos café, galletones, muffins y bollería que hacemos nosotros. No incluimos churros porque la máquina pesa más de 100 kilos".

Patagual

- Web: www.motepatagual.cl
- Mail: ventas@motepatagual.cl
- Teléfono: +56 9 34468759
- Instagram: @motepatagual

LA OFERTA
 TODO PARA TU NEGOCIO.

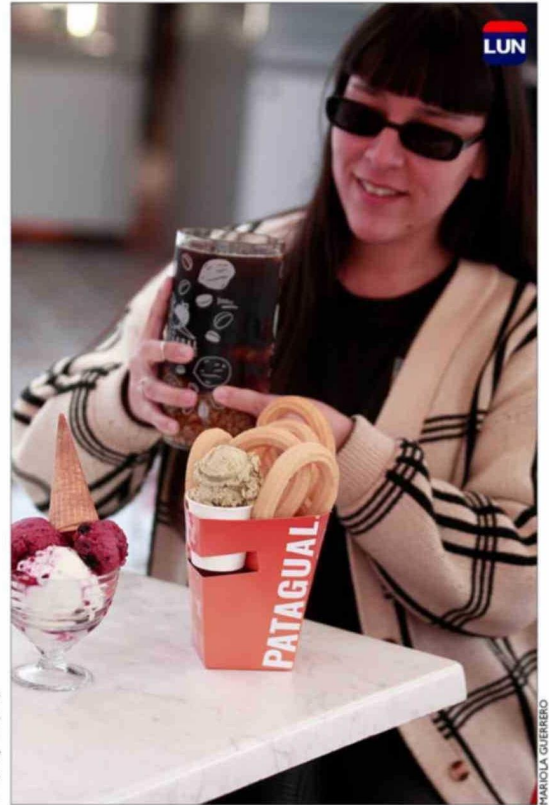
HIGIÉNICO INSTITUCIONAL UH LA OFERTA 4x500 mt.

\$ 5.299 C/U

DESD E 4 PAQUETES

Escanea el código QR y encuentra tu local más cercano.

www.laoferta.cl



El mix de productos de Patagual resulta muy tentador para los consumidores.

LA OFERTA
 TODO PARA TU NEGOCIO.

AZUCAR "CALIDAD" 1 KILO

\$ 675 C/U

DESD E 1 EMBALAJE

ATUN LOMITO SAN JOSE AGÜA O ACEITE 140 GR

\$ 1.020 C/U

DESD E 12 UNIDADES

ARROZ "CALIDAD" G 2 LARGO 1 KILO

\$ 590 C/U

DESD E 1 EMBALAJE

DETERGENTE BIO FRESCURA "VARIEDAD" 800 GR.

\$ 1.045 C/U

DESD E 1 CAJA

Escanea el código y encuentra más..

Ofertas Imperdibles

TOALLA ELITE DECO ULTRA ABS. 10x2x20 mt.

\$ 16.990 MANGA

DESD E 5 MANGAS

HIG. CONFORT PANAL 2X24X22 mt

\$ 9.840 MANGA

DESD E 1 MANGA

HIG. FAVORITA SOFT CARE 8x4x50 mt.

\$ 12.992 MANGA

DESD E 5 MANGAS

PASTA AROMA SPAGHETTI 400 GR

\$ 359 C/U

DESD E 20 UNIDADES

NECTAR WATT 5 TETRA SABORES 200 CC.

\$ 305 C/U

PRECIO POR MAYOR

BEBIDAS CCU VARIEDADES 600 CC.

\$ 849 C/U

DESD E 12 UNIDADES

CLOROGEL EXCELL AROMAS 900CC

\$ 890 C/U

DESD E 3 UNIDADES

TRAPERU HUM LA OFERTA AROMAS 10 U.

\$ 890 C/U

DESD E 3 UNIDADES

LAVALOZA QUIX ULTRA CONC D.PACK 450ML

\$ 1.290 C/U

DESD E 3 UNIDADES

QUESO LLANERO FRUITILLAR BARRA 5KG

\$ 8.350 830

DESD E 1 KILO

CAMARON GAG CONG. 100/200 1KG

\$ 3.990 C/U

DESD E 10 CAJAS

LA OFERTA LLEGA A MERSAN

¡EL MAYORISTA QUE ESTABAS ESPERANDO!

INGRESO POR CALETERA
 AV JJ PRIETO 9001
 GALP 5 BOD 1

Ofertas válidas hasta el 24 de Mayo de 2026 y/o hasta agotar stock.