

DE ORIGEN BRASILEÑO Y HOY CONTROLADA POR BAIN CAPITAL DE EE.UU.:

Cadena gastronómica Fogo de Chão abre segunda operación en Chile y planea llegar a tres en el mediano plazo

M. COMINETTI

“Si bien el consumo en el país está súper apretado, nosotros decidimos esta inversión cuando estábamos en el gobierno anterior en el peor momento, cuando uno miraba para adelante y era un desierto que no tenía cómo terminar (...) Ahora todo se ve bastante mejor que en ese minuto, aunque efectivamente las cifras macro y micro no nos acompañan en este minuto”, dice Andrés Turski, socio y operador local de la cadena gastronómica internacional Fogo de Chão que debutó en enero de este año. Pero al mismo tiempo sostiene que “tenemos confianza en Chile, estamos invirtiendo y queremos crecer en el país”.

Esa es la expectativa que maneja Turski junto a su socio Tomás Cubillos y que comparte además con el CEO de la compañía internacional, Barry McGowan, quien está de visita en Santiago aprovechando la reciente apertura del segundo restaurante en el sector oriente de la capital. En carpeta, en tanto, el plan es abrir una tercera locación en el mediano plazo, aunque por ahora no hay nada definido sobre dónde y cuándo, sin descartar la posibilidad de expandirse a regiones. “Queremos que sea lo antes posible, pero tampoco hay apuro. Vamos a crecer al ritmo de la demanda”, agrega.

Basada en un modelo de negocios similar a una franquicia, pero acompañada de los controladores de la marca, Turski comenta que a la fecha la operación ha superado las proyecciones. Durante el primer trimestre llegaron unos 9.000 clientes mensuales, con un *ticket* promedio de \$45 mil. En términos operacionales, esto representa más de 7.200 kilos de carne servidos mensualmente.

En cuanto a la inversión, dice que supera los US\$ 2 millones entre los dos locales: el primero ubicado en la comuna de Vitacura, y el segundo en Providencia.

Fundada en el sur de Brasil en 1979, Fogo de Chão es hoy

En Chile, los socios y operadores de la marca son Andrés Turski y Tomás Cubillos, ambos con trayectoria culinaria.



CARLA PINILLA

una de las cadenas de restaurantes brasileños con mayor presencia internacional. Cuenta con operaciones en Estados Unidos, Europa, Medio Oriente, Asia y Sudamérica. Su propuesta se basa en la tradición del churrasco gaúcho. Desde 2023 es controlada por la firma de inversión privada y gestión de activos Bain Capital, en un acuerdo que bordeó los US\$ 1.100 millones. Desde entonces, el foco está puesto en potenciar el crecimiento internacional, pasando de poco más de 60 locales a 122, siendo el segundo de Chile el último en integrarse, destaca McGowan. El CEO agrega que a nivel global, la facturación llegó a US\$ 800 millones en 2025 y el objetivo es alcanzar US\$ 1.000 millones en dos años más. Sin embargo, la vertical

internacional representa solo el 10% (del total, 92 locales están en Estados Unidos).

Por ello McGowan destaca mercados como Sudamérica, porque son espacios de alto crecimiento y en línea con las tendencias de consumo que hoy imperan en el negocio gastronómico, donde a su juicio el formato de Fogo de Chão (carnes *premium* asadas y amplia variedad de guarniciones) calza con la demanda actual de flexibilidad, inmediatez y alimentación saludable, sobre todo en los jóvenes. Por lo mismo, sostiene que en la era de la inteligencia artificial, se espera que la facilitación de la tecnología en el ámbito laboral se traduzca en un consumidor que dedique ese mayor tiempo libre a experiencias y actividades sociales, donde la comida juega un rol relevante.