

San Francisco de Loncomilla

El encanto de los postres helados

Con su innovadora idea de ofrecer postres helados, San Francisco de Loncomilla se abrió paso en este mercado, llegando a ser una marca reconocida por sus ricos sabores.

La calidad y la tradición son dos ingredientes que San Francisco de Loncomilla mezclan muy bien. No es fácil abrirse paso en el mercado de los helados y menos llegar a ser una marca reconocida en poco tiempo.

Es lo que sucedió con los "helados San Francisco", como todo el mundo los conoce desde que a comienzos de los '90 decidieron utilizar el excedente de crema de la producción de queso fresco en la fabricación de helados.

"Con un buen contenido de crema se hacen los mejores helados, pero a pesar de que eso es algo conocido en todas partes del mundo, en Chile no era muy común que hubiera helados con mayor contenido de crema, por lo que los nuestros eran diferentes", asegura Francisco Mac Clure, dueño y gerente general de este negocio familiar.

Luego de algunos inconvenientes de los inicios, a partir del año '93 agregaron una innovación a su marca: la incorporación de otros ingredientes, como galletas y merengues, entre otros. "Entonces, en vez de vender helados, vendíamos postres helados



Francisco Mac Clure,
gerente general.

y eso marca el nacimiento de nuestra marca", agrega Mac Clure.

Así, se buscaba el sabor de un postre y se le agregaban los ingredientes del postre tradicional, pero en versión de postre helado.

Sabores naturales

Otro cambio importante -y que los consumidores habituales supieron apreciar- fue

eliminar los saborizantes y colorantes para usar sólo frutas naturales como base. Para ello, aprendieron la técnica de hacer los preparados de la fruta y comenzaron a comprar los productos, como frutas o salsas, en distintas localidades del país y a

cocinar el resto de los ingredientes, como galletas, merengues y el manjar.

"Los postres que fabricamos con una base premium se hacen

con 15,5 por ciento de materia grasa láctea, que es de muy buena calidad y la mejor grasa para fabricar helados", asegura.

Con esta receta de producción pasó poco tiempo para llegar a San-

tiago, primero a rotiserías y después a supermercados, para luego expandirse a otras regiones. En 2000, la Lechería San Francisco estuvo lista para producir a grandes volúmenes y poder satisfacer la demanda de todo Chile.

Más novedades

Siempre respondiendo a los requerimientos de los consumidores, el año 2003 apareció la línea Light, que responde a los hábitos nutricionales más exigentes y comenzaron a fabricar los helados sin azúcar. Más tarde sucedió algo similar con los helados de agua y se amplió mucho el número de sabores.

En la línea de Postres Helados hay 25 productos; cinco en Helados Light, y en Helados de Agua otros ocho. Y para los próximos meses, se espera la aparición en el mercado de otras interesantes innovaciones.

Asimismo, Francisco Mac Clure cuenta que están trabajando en la exportación de sus helados a países latinoamericanos, porque hicieron inversiones en infraestructura y ges-



Los postres helados San Francisco se preparan sólo con sabores naturales.

tión en la planta productora, lo que les ha permitido enviar productos a Colombia, Perú, Guatemala y Méxi-

co, mercado donde están puestas las mayores expectativas de San Francisco de Loncomilla.

En la web

Para más información y deliciosas novedades, en www.loncomilla.com

Sabores en alza

San Francisco de Loncomilla registra ventas anuales que superan los US\$ 7 millones y en su planta trabajan alrededor de 50 personas, lo que sumado al personal indirecto llega a las 100 personas.

La planta está en condiciones de producir y exportar al mercado latinoamericano y la empresa se encuentra en proceso de obtener los

certificados HACCP, Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, que permiten a los establecimientos desarrollar e implementar procedimientos que se adapten a la naturaleza, volumen de producción, grado de desarrollo tecnológico y mercado cubierto por la empresa. "Faltan sólo unos pequeños detalles", afirma el gerente general.



10x6
Aviso