

De la idea al crecimiento: jóvenes creadores de la primera vermutería regional impulsan su gestión empresarial con fondo de fortalecimiento

En Valparaíso cada esquina o rincón ofrece siempre oportunidad para mágicas experiencias. Una sencilla puerta se convierte en pasadizo perfecto para un nuevo mundo, y así ocurre en Pasaje Gálvez 233, en Cerro Concepción. Solo un letrero forjado a hierro entrega luces de lo que existe detrás: Lemutt, la primera vermutería de la Región de Valparaíso.

Al cruzar, bajo el nivel de calle y luego del descenso de una laberíntica escalera, emerge el primer bar-comedor porteño dedicado a la elaboración de vermuts aromatizados en base a 18 hierbas, entre semillas y botánicos, toda materia prima local.

Anuncio Patrocinado

A ello, suma su oferta culinaria, dedicada principalmente a destacar sabores autóctonos, y su propuesta de espacio abierto para proyectos creativos, comprometida con la promoción de las artes y la cultura. Muy afín con la premisa en la que se cimentó su nacimiento: “un espacio de amigos y para amigos”.

Lemutt fue creado en 2024 como un proyecto familiar desarrollado por cuatro colaboradores: Orlando y Diego Guericabeitia, junto a Luisa Díaz y Romina Alarcón.



WAVM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

-  Impresiones
-  Manejo de redes sociales
-  Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos por WhatsApp**

Romina o ‘Ro’ cuenta que este innovador bar-comedor en su formación “fue un proyecto

De la idea al crecimiento: jóvenes creadores de la primera vermutería regional impulsan su gestión empresarial con fondo de fortalecimiento

muy a pulso, autogestionado. Al comienzo le dimos prioridad al equipamiento, pero para armar un local se necesitaba mucho más capital”, y ahí es cuando deciden postular al **Fondo Crece Turismo de Sercotec**.

El apoyo necesario

A través del programa accedieron a un subsidio de \$5 millones en financiamiento, que destinaron a la compra de activos fijos, los que les han permitido mejorar, diversificar y agilizar sus procesos productivos.

“El capital nos sirvió en un 100% en lo que nosotros necesitábamos, que era principalmente equipamiento de cocina para poder agilizar gestiones. Compramos cocina, fríos y los ‘siempre llenos’, (que son) contenedores para poder hacer vermut y luminarias. Imagínate que compramos parlantes para poder hacer eventos. Muchas cosas que hoy en día agilizan mucho lo que es el funcionamiento del local”, detalló la empresaria.

De esta manera, Lemutt, a poco más de un año de su formación ha logrado fortalecerse y “no solo desde el financiamiento, sino también desde la asesoría y la gestión. Hoy trabajan con mejores procesos productivos y eso significa que su coctelería de autor, por ejemplo, puede llegar a muchos más clientes y turistas, fortaleciendo su negocio, que es lo que el programa busca”, destacó la directora regional de Sercotec, Karen Díaz.

Es así como la primera vermutería de la región, desde una conocida casona patrimonial porteña de 1900, ha conseguido alcanzar lo necesario para seguir ofreciendo su innovadora propuesta en licores, teniendo como protagonista al vermut, vino aromatizado, fortificado, siempre versátil y con un relato digno de cualquier antigua historia alquimista que mezcla ingredientes simples para ofrecer una experiencia sensorial única.

El Fondo Crece Turismo de Sercotec busca fortalecer la gestión de micro y pequeñas empresas y cooperativas, mediante la entrega de financiamiento para la ejecución de un plan de trabajo orientado a mejorar su competitividad, potenciar su crecimiento, consolidación y el acceso a nuevas oportunidades de negocios .

y tú, ¿qué opinas?