Restaurant solar Donde Martita

Donde calienta el sol

Ubicado en un rincón del Valle de Elqui, en el pueblo de Villaseca, se localiza el primer restaurante solar del país: "Donde Martita", administrado por Marta Rojas Sazo quien, junto a sus hermanas, construyó las cocinas y levantó las instalaciones del restaurante. Gracias al esfuerzo y empeño de las hermanas, el negocio se ha posicionado en el Valle de Elqui, siendo unas de las paradas predilectas de los turistas. Los días en que no hay turistas, Marta tiene escasas visitas de clientes, ya que no trabaja estrategias publicitarias y las indicaciones para llegar al pueblo no son claras, lo que genera confusión en quienes se pierden y deciden visitar otros restaurantes, cuestión que disminuye las ventas y perjudica los ingresos.

"...Con entusiasmo y muchas ganas de triunfar en su propio emprendimiento, Marta y sus hermanas comenzaron a construir el restaurante y las cocinas solares, y es así como en el verano del 2009 inauguraron el restaurante Donde Martita..."

De la extrema pobreza al mundo del emprendimiento

La economía del pueblo de Villaseca se sustenta en la cosecha de uvas y es durante el verano en donde las mujeres temporeras, por única vez en el año, pueden obtener algún trabajo sin trasladarse del pueblo. Debido a esto, y otros factores, la señora Marta Rojas Sazo, gran parte de su vida vivió en la extrema pobreza, debiendo generar diversas estrategias para conseguir el sustento diario del hogar.

Su vida dio un vuelco cuando, gracias a investigadores de la Universidad de Chile que trabajaban en un proyecto de aprovechamiento de la energía solar en zonas rurales, aprendió a cocinar con la energía del sol. El proyecto estaba diseñado para las mujeres del pueblo, y las jornadas de capacitación fueron planificadas con la junta de vecinos. En un comienzo eran 20 las mujeres participantes, pero tan solo fueron 8 las que perseveraron y terminaron las clases, por lo que ellas fueron las que, con el apoyo de la junta de vecinos, montaron un restaurante solar colaborativo.Debido a las diferencias en los estilos de trabajo y las discrepancias en la división de las ganancias, este proyecto no funcionó y Marta con sus dos hermanas decidieron iniciar un negocio propio.

El restaurante propio ve la luz del sol

Con entusiasmo y optimismo, Marta y sus hermanas comenzaron a levantar las cocinas solares, abriendo al público en el verano de 2009. Cinco años más tarde, "Donde Martita" tiene una capacidad de 90 personas y una agradable terraza con vista a los cerros.

En lo que respecta a la carta, Marta ofrece platos típicos de la gastronomía chilena. Su cocina está abierta de martes a domingo, dejando los lunes para descansar. Las condiciones climáticas son óptimas para cocinar hasta en invierno, ya que a partir de los 18°C, se puede preparar todo tipo de platos en los paneles, los que alcanzan mayor temperatura entre las 10:00 y 14:00 horas, dando a los turistas la posibilidad de observar el proceso de cocción de las comidas.

Cinco son las personas que trabajan en el restaurante regularmente pero en los días de reservas de grupos de turistas, cuando el restaurante alcanza su máxima capacidad, deben reclutar a más personal, cuestión que ocurre por lo menos una vez a la semana.

Existe mucha gente interesada en disfrutar de los platos y ser testigos del proceso de preparación mediante la energía del sol, además de estar emplazados en un lugar mágico como el Valle de Elqui. Pero, si bien la afluencia de clientes tiene satisfechas a las dueñas del negocio, están preocupadas. Muchos han sido los que han expresado lo difícil que es llegar al restaurante, por la falta de difusión. El restaurante carece de publicidad eficiente, basándose únicamente en el "boca a boca" y carteles puestos en la carretera que, con el paso del tiempo, han sido destruidos y obstaculizados por árboles y otras construcciones. Esto se vuelve preocupante, ya que los días en que no hay reservas, el restaurante funciona a media capacidad, por lo que la señora Marta se pregunta ¿Cómo puedo mejorar la difusión de mi restaurante para tener un flujo constante de clientes?