

Oliver Vilchiz Sánchez

¿Cuántas empresas has fundado?

3

¿A cuántas personas has dado empleo (directo)?

20

¿Cuántos años tienes de trayectoria empresarial como fundador(a)?

10

¿Qué te motivó a fundar tu primer empresa?

Yo soy programador de profesión y hace más de 10 años, me tocó desarrollar una parte importante de lo que fue el e-commerce del antiguo Blockbuster, específicamente de la división de videojuegos, Gamerush.

Por azahares del destino, cuando Blockbuster cierra, el dueño de la empresa para quien yo trabajaba, contacta a otra empresa mexicana llamada Gamers, para ofrecerles este sistema y de manera indirecta conozco a mi futura socia, Veronica Ostos. Ella me invita a ser socio de una fintech, mi destreza en la programación la convenció que era la persona correcta y desarrollamos una fintech, ahí aprendí de nóminas, permisos, adaptar una oficina, hacienda, impuestos y eso me fascino.

Posteriormente vendimos esa empresa y creamos otra, Aquistar, un ecommerce de videojuegos en el que alcanzamos ventas por 28 millones de pesos durante nuestro 1er año, por temas personales, salgo de esa empresa. Y en 2021 fundé Vagabundeando, una plataforma gastronómica en Baja California.

¿Qué logros empresariales ha(n) tenido la(s) empresa(s) que has fundado?

En la primera empresa, la fintech, desarrollamos un modelo de calificación de crédito tan bueno, que durante un tiempo, nosotros precalificábamos prospectos para empresas como Kueski, Lendon, entre otras.

En la empresa de videojuegos, fuimos la segunda empresa en todo México en conectarse con Sony, para poder hacer la venta de videojuegos digitales. También creamos un desarrollo con CONTPAQi para poder conectar su sistema con los principales marketplaces de México: Amazon, Mercado Libre, Elektra, Claro Video, Walmart.

En Vagabundeando, somos el único medio gastronómico del norte del país, en ser invitado a los eventos gastronómicos más importantes del mundo: The World's 50 Best Restaurants y MICHELIN Guide.

Como periodista gastronómico, fui elegido por CANIRAC para escribir una serie que constara de 31 libros: El Sabor de...[Baja California, Puebla, Morelos, etc.] y ya lanzamos el año pasado el primero, actualmente estamos escribiendo el 2do, que será sobre : postres y repostería.

Impulsamos conferencias gastronómicas en las principales escuelas de Baja California y hemos sido invitados a replicar esta dinámica en el Consulado de México en Los Ángeles.

Tú o la(s) empresa(s) que has fundado, ¿qué impacto positivo ha(n) generado en las personas, comunidades y el entorno?

A partir de que fundamos Vagabundeando y lo dimos a conocer como medio gastronómico, la mayoría de las instancias o asociaciones gastronómicas de el estado nos invitan a participar, promover y ser parte de organización de sus eventos: CANIRAC, Oficinas de Turismo, Secretaria de Turismo, Emprendedores del Valle de Guadalupe, Secretaria de Pesca, Clubes Rotarios.

Por medio de Vagabundeando Talks: hemos acercado a chefs con reconocimientos internacionales (MICHELIN y 50 Best) y productores de distintas partes del estado a más de 500 alumnos en 3 universidades distintas.

Nuestra serie documental "Cocinando la Baja", lleva un alcance que supera las 400 mil vistas, en redes sociales, sitio web y youtube.

Fuimos los seleccionados, para escribir los libros de CANIRAC sobre gastronomía, por la relación que tenemos con chefs y el conocimiento profundo de su historia.

Hemos apoyado para promover la cocina bajacaliforniana en San Diego. Proponiendo chefs para los eventos de Sabor Latino en el marco del San Diego Food and Film Festival y San Diego Food and Wine (que atienden a más de 8000 comensales)

Tú o la(s) empresa(s) que has fundado, ¿qué premios y/o reconocimientos han recibido?

- Reconocimientos por participación en un foro histórico sobre gastronomía por el Ayuntamiento de Tijuana y la Secretaria de Cultura de Baja California en el año 2024.
- Reconocimiento por participar en la conferencia "Periodismo gastronómico" en UNIFRON universidad, 2025.

¿Cuál te gustaría que sea tu legado empresarial?

Me gustaría que los medios tradicionales aperturarán la sección gastronómica en sus medios, con esto, detonar la profesión de periodismo gastronómico en el estado ya que actualmente no hay especialización a excepción de lo que estoy elaborando yo y las nuevas propuestas que empiezan a seguir, que de una u otra manera, hasta el momento todas nos han invitado a participar y nos han contado abiertamente la influencia que hemos tenido de manera indirecta con ellos.

En el sector turístico, me gustaría poder detonar, desarrollar e impulsar la creación de "experiencias turísticas" con las empresas productoras, ya que nuestro estado es gastronómico principalmente. Las experiencias deberían ser, poder visitar huertos, granjas de atún, de ostiones, ranchos ganaderos, etc. con toda una experiencia educativa y turística.