

El restaurante del futuro

Carlos Costa, profesor de la Universidad de Aveiro de Portugal y especialista en el sector restaurador, conversó con el equipo de Revista La Barra sobre su proyecto “El restaurante del futuro”. Una iniciativa que enfoca el trabajo de gestión gastronómica desde una nueva perspectiva.

Por | Alejandro Navarro

Carlos, ¿en qué consiste este proyecto?

El restaurante del futuro es un proyecto de modernización del sector de la restauración en Portugal. Su objetivo es modernizar todo el aparato restaurador e introducir un nuevo concepto de gestión. Para montar un nuevo restaurante hace falta más que una idea, se trata de importar conceptos, crear tecnología, innovar en gestión, cultura, diseño y responsabilidad social. Una de las cosas centrales que nosotros queremos demostrar es que el futuro de la restauración pasa por tener productos y dietas que sean al mismo tiempo diferentes y típicas de la región. Por eso el proyecto se aleja del sentido de las franquicias y destaca el desarrollo de las culturas locales. En resumen, se trata de desarrollar un proyecto local que tenga como base el crecimiento de la población.

¿Qué elemento debe tener necesariamente un restaurante del futuro?

Tecnología. La tecnología se usa en este proyecto no como un fin, sino como un medio para llegar a otros objetivos. Por ejemplo, algo común que ya se está utilizando son las mesas táctiles. Con ellas podemos atraer a diversos grupos de clientes. Con un ordenador en la mesa al mismo tiempo puedo conectarme con mi empresa, hacer nuevos pedidos y disfrutar de la comida. Nosotros sabemos que el restaurante no es una empresa cerrada y por eso buscamos conectarla con todas las actividades turísticas y empresariales. En esta medida la tecnología ofrece opciones y crea una cadena de valor. El concepto de cadena de valor es muy importante pues queremos convertir al restaurante en epicentro de todos los negocios.



¿"Poner al restaurante al centro de todo el aparato turístico", esa es la principal diferencia entre un restaurante del presente y uno del futuro?

Es uno de los objetivos. Los restaurantes encierran la cultura de las personas, la gastronomía no es solo una vertiente de negocio para pequeñas familias, es una vertiente de la política que usan los gobiernos, es estratégica para el

turismo. Una nueva política para los restaurantes nos conectará con cualquier actividad económica como el turismo, la agricultura o cualquier actividad social de entretenimiento.

¿La importancia que se da sobre aspectos como el turismo significa que la cocina pasará a un segundo plano en el restaurante del futuro?

No, son dos aspectos complementarios. La cocina y los chefs son la materia prima de los restaurantes. Comer bien es lo principal. Yo trabajo en el área de economía y gestión, y lo que yo quiero hacer es aumentar la importancia del comer, de los chefs y de la cocina. Yo quiero convertir a los restaurantes en un instrumento político, económico, turístico, cultural y de entretenimiento.

¿Cuál es su opinión sobre los restaurantes peruanos?

He estado aquí durante cinco días por lo que no puedo tener una opinión muy rigurosa, pero creo que el Perú es encantador, es un país que tiene una imagen muy fuerte en Europa como destino turístico imperdible, la gente piensa en los andes como unos monstruos de la naturaleza. Lo que no saben por allá es que el Perú es muy

diverso y posee cientos de destinos naturales diferentes. Por eso todo lo que se prueba aquí es muy bueno. Creo además que el sector de la restauración tiene que mejorar en áreas de higiene para los clientes. El agua potable debe ser segura y el turista no debería recurrir solo a la bebida embotellada.

¿Qué innovaciones en gestión tendrá un restaurante del futuro?

Son muchas. Una de ellas es la creación de una "caja negra" y es que no es posible tener todo el tiempo un vigilante que controle todo lo que pasa en el restaurante. El negocio es una máquina y no podemos detenernos para controlar un la temperatura de los frigoríficos, las cocinas o la limpieza. Tampoco tiene sentido tener a una persona vigilando todo el tiempo la facturación. Por eso buscamos instrumentos como los de los aviones donde todos esos detalles queden registrados. Otra innovación será la formación del propietario para saber dónde debe comprar mejores insumos, cuáles son los mejores agricultores, cuáles son los mejores productos para después tener una mayor rentabilidad. ■

Tips

De Carlos Costa para el nuevo restaurador

1

SER DIFERENTE:

Encuentra una cocina propia, una sazón que te destaque sobre la oferta de otros restaurantes.

2

SER EL MEJOR:

Para ser el mejor debes ser profesional. No abras un local sólo por hacer dinero. Pon tu mejor esfuerzo que el dinero llegará después.

3

LA IMPORTANCIA DE LOS RECURSOS HUMANOS:

No se come sólo con la boca, "comes" con los ojos y con todas esas sensaciones que se generan dentro del restaurante. Por lo tanto, las personas que sonrían cuando te atienden son esenciales. El turismo y la gastronomía son la industria de la hospitalidad ¡No olvidarlo!

4

NUNCA ENGAÑES A UN CLIENTE:

La persona comentará su experiencia y esa mala publicidad será el peor golpe. Siempre es preferible perder un poco de dinero que perder un cliente.

5

MUCHO CUIDADO CON LA CALIDAD:

Si alguien queda enfermo después de comer en el restaurante, hablará. Ten mucho cuidado con la calidad y el manejo de tus insumos.

6

TODOS DEBEN GANAR:

El dinero es importante, pero hay que tener en cuenta que el éxito de cualquiera de las partes del negocio, es el éxito de toda la estructura. Nunca dejes de jugar en equipo.