

SNACKS

Las 7 claves del negocio de hostelería



Redacción
6/2/2019 [Comentarios](#)

El pasado lunes se celebró la primera edición de Mezcla en el Palacio de Neptuno de Madrid. El evento está dedicado a los empresarios hosteleros madrileños y está creado por Hostelería Madrid. Durante la jornada se organizaron debates donde participaron empresarios (como los representantes de grandes grupos de restauración como Larrumba, La Máquina o Cañadío), mártres y chefs de éxito, entre ellos Dabiz Muñoz, Paco Roncero o Aurelio Morales.



Durante toda la tarde, en el escenario principal se desarrolló un ciclo de ponencias en el que tomaron la palabra más de una veintena de profesionales, en dinámicas charlas dirigidas por la periodista Begoña Tormo. Hubo propietarios de negocios hosteleros, socios de grupos de restauración, jefes de cocina, mártres, sumilleres, formadores... Profesionales del sector de diferentes perfiles que pusieron en común sus experiencias. ¿Cuáles son las conclusiones de esta jornada?

Conclusiones de Mezcla

1- Importancia de la diferenciación y la personalización de los restaurantes.

En esta idea coincidieron restauradores como Pepa Muñoz y Roberto Cabrera, que apuestan por garantizar la autenticidad a través de una oferta honesta, tradicional, de producto ecológico y kilómetro cero, y Antonio Cosmen y Elisabeth Horcher, al frente de veteranos negocios que cuentan con una oferta definida y un público fiel.

2- Trabajo duro, sacrificio personal y actitud.

A continuación, intervino **Dabiz Muñoz**, triestrellado chef de DiverXO, quien relató, desde la más honesta sinceridad y cercanía, algunas divertidas anécdotas de su carrera y definió su éxito como fruto del trabajo duro: "Siento presión por querer siempre dar algo más a mis clientes, sin parecerme a nadie, ni siquiera a mí mismo. Estoy obsesionado con hacer cosas únicas, lo que a veces llega a ser un tormento. En esas ocasiones, la gestión mental es muy importante". Y añadió "Querer el 10 debería ser inherente a cualquier profesión".

El chef reconoce haber pasado por momentos duros en sus inicios, "la clave es la actitud ganadora y la fe ciega en uno mismo". Por eso, recomienda "perseguir los sueños. Yo me he permitido soñar grande. Y he cumplido el 95 % de mis sueños. Pero cuanto más grandes son tus sueños, mayores son tus sacrificios; todo profesional tiene que poner ambas cosas en una balanza vital".

3- Fidelizar al personal de sala

Otro de los retos de la hostelería actual que se señalaron a lo largo del encuentro fue la necesidad de fidelizar al personal de sala mediante una correcta gestión de la plantilla de trabajadores –por ejemplo, con fórmulas para su motivación, entre ellos dando facilidades para la conciliación con la vida personal–.

4- Dignificar la profesión de camarero

Se señaló la necesidad de dignificar la profesión de camarero, que tiene en nuestro país ciertas connotaciones peyorativas, y de reconocer al servicio de sala su papel protagonista. Todo ello pasa, se concluyó, por la necesaria profesionalización y formación del sector, que sufre hoy de una excesiva rotación.

5- Estrategia, especialización, interiorismo y buena relación-calidad precio.

Relataron su experiencia los responsables de cinco grupos de plena tendencia: La Musa, Larrumba, La Máquina, Cañadío y Azotea. La situación estratégica de los locales, la especialización en un perfil concreto de comensal, la importancia de la ambientación, el interiorismo y la buena relación calidad-precio fueron las recomendaciones principales que se aportaron para diferenciarse de la competencia.

6- Redes Sociales

También surgió la importancia de las redes sociales: la gestión de las críticas que los clientes vierten online –un público cada vez más exigente– se señaló como vital y como un acicate que los ayuda a mejorar.

7- Constante evolución

Paco Roncero, Aurelio Morales, Iván Cerdeño, Íñigo Urrechu, Juan Antonio Medina y la sumiller María José Huertas apuntaron que el éxito de sus negocios se debe "a la constante evolución, siempre de la mano de una excelente materia prima". Se intercambiaron diversas opiniones para intentar dar respuesta a qué es realmente la creatividad y cómo les afecta en su día a día: "prácticamente nadie ofrece ahora mismo algo nuevo y vanguardista", resumió Morales.

[Facebook](#) [Twitter](#) [Whatsapp](#)



Síguenos en:



Buscar

SNACKS

Redacción | 06/02/2019
Free From Functional Food & Health Ingredients se celebra...

Free From Functional Food & Health Ingredients (FFFI), la plataforma...

Redacción | 06/02/2019
Las 7 claves del negocio de hostelería

El pasado lunes se celebró la primera edición de Mezcla en el Palacio de...

Redacción | 06/02/2019
Premio a la mejor iniciativa "Remenja'mmm" en marcha

El proyecto Remenja'mmm, impulsado por Rezero, Banc de Recursos, Nutric...



Tweets by @7canibales

7canibales @7canibales
Un queso de leche cruda de vaca elaborado en verano por 70 familias que trabajan en 13 chals de montaña, que producen 2 piezas por familia y día. Curiosidades de L'Elivaz AOP: en boca de Enric Canut. Con descuento en una quincena de tiendas de Cataluña. goo.gl/C7z0tq



El Test de 7Canibales
¿Quién es el autor de los 10 cuadros gastronómicos más conocidos?