

¿Quiénes creen ustedes que deberían “diseñar” la cocina de un restaurante?

La Argentina “fue” un mercado que perdonó grandes errores, acepto muchas equivocaciones, y convivió con un cliente que no castigaba los errores.

Parecería que la mala atención premiaba con la facturación, que permitía ganar dinero con más facilidad... y nos parece que confundió a los comerciantes este estilo argentino.

Pero ese “éxito” que se obtenía en todo negocio se viene terminando para un sector.

La nueva Argentina esta acelerando el cierre de los negocios ineficientes, que tarde o temprano ya estaban cerrando, solo los eficientes y avisados esta de pie.

Le queda poca vida a los dinosaurios de antes, notamos que aún hay quienes siguen aplicando viejas fórmulas para subsistir.

Ese método hoy los sumerge en una situación de confusión: muchos emprendimientos no ven aún cómo pueden hacer uso de las soluciones contemporáneas.

Esta es abundante en novedades.

Lo que implica estar pendiente de los movimientos de consumo, y contemporizar permanentemente las fórmulas del quehacer, que hoy nos permite defendernos de tanta competencia.

Sabemos que esta siendo difícil l introducir al Hotelero & Gastronómico argentino en lo novedoso pero algunos están despertando.

Esta dificultad de aceptar la innovación acarrea como consecuencia errores, aunque estos no son remediabiles como lo eran antes.

Muchos arquitectos no están exentos de esta apreciación: a ellos también les sucede que, al no sentir la curiosidad de analizar todos estos cambios, no pueden encontrar soluciones para sus clientes.

Existen muchos errores de funcionamiento en locales gastronómicos u hoteleros que son graves por desconocimiento profesional del como funciona este mundo de la Hotelería y la Gastronomía.

Tanto arquitectos como dueños caen en esa trampa que es difícil y costosísima de salir.

Esta parálisis que el arquitecto sufre frente a las exigencias del proyecto de los clientes de hotelería y gastronomía es consecuencia exclusiva del desconocimiento de los temas que hasta ahora dejó en manos de otros.

Debido al hueco que han dejado los arquitectos y los diseñadores en este campo, el manejo de ese "espacio fue ocupado por cocineros, vendedores de equipamiento, de mobiliario, de constructores, gerentes, otros gastronómicos, es decir, por aquellos que, debiendo ser los asesores naturales de los arquitectos, estuvieron solos con el proyecto (y esto no necesariamente porque lo hayan querido, sino porque no hubo nadie que se hiciera cargo de ese papel).

Sabemos que esto no es bueno para la obra.

Por estas realidades, el profesional, frente a la ignorancia sobre el tema, no pudo opinar: "no sabe; no contesta". Necesita trabajar por eso a veces lo hace.

Pero para que no sucedan ciertos errores de funcionamiento tanto de un restaurante en su totalidad como él la hotelería ofrecemos nuestra experiencia en el tema.

Estamos para solucionar cada área.

Entonces preguntamos

¿No es conveniente contratar un Estudio especializado en el tema?

Esta pregunta que le sigue es alguno de los ejemplos, de tantos de los que podríamos elegir para comprender un poco más lo que queremos transmitir.

¿Quiénes creen ustedes que deberían “diseñar” la cocina de un restaurante?

Pregunta que pocos gastronómicos se hacen.

Ni se lo cuestionan

Nadie cuestiona ni cuestionaría que "el cocinero" es el más indicado para armar una cocina, para decir dónde debe ir cada elemento dentro del espacio, a lo que se sumaran las recomendaciones del proveedor de turno del equipamiento gastronómico.

Las empresas que proveen el equipamiento gastronómico se dedican a proyectar las cocinas de un restaurante.

Muchas veces, los propietarios reciben y escuchan distintas opiniones de "otros colegas" sus experiencias.

Estos son los ingredientes con los que hoy se “arma una cocina”.

Pero... ¿es esto lo más conveniente?

Relataré mi experiencia, después de haber observado, escuchado e intervenido en el armado de muchas cocinas de restaurantes... y de casas.

Los cocineros deben relatarnos todas sus necesidades y experiencias pasadas.

Debemos saber que cada pedido contiene objetividad teñida de emoción y subjetivas apreciaciones.

A cada paso debemos ser cautelosos y prudentes con la información.

!!!Los cocineros saben Cocinar... y bien que lo hacen!!!

Pero lejos están de saber de **arquitectura o de espacios**, profesión que nadie podría, ni debería exigirles.

Las empresas que producen o importan los elementos necesarios para equipar una cocina por ejemplo, heladeras, hornos cocinas, bachazas- como los cocineros en lo suyo- saben mucho sobre sus productos, sobre cómo hacerlos o cómo elegirlos para traerlos al país, y muchísimo más saben cómo **venderlos** (lo que no es incorrecto)... pero tampoco están entrenados para la el manejo de **los espacios**.

En resumen, la respuesta a la pregunta...

¿Quién debería diseñar una cocina de restaurante?

La respuesta correcta es...

!!!Los Arquitectos!!! ...

¿Por qué?

Porque los arquitectos son profesionales entrenados- a lo largo de su carrera- para comprender, interpretar y resolver cómo se interrelacionan los volúmenes en un espacio.

Son profesionales preparados para obtener y usar la información.

Con estos datos sabe proyectar.

Están experimentados para desarrollar el tema que corresponda.

Para proyectar cada espacio según su funcionamiento espacial y técnico.

Pero no están preparados aún para cocinar... esto lo deben incorporar personalmente.

Cada uno de nosotros - los profesionales- desarrollamos parte de nuestra vocación dando " las materias "que la vida nos pone por delante.

En el caso de querer proyectar un restaurante, difícilmente se potencie nuestra vocación si no podemos entregarnos al placer de las comidas y sus historias.

¿Que necesitamos para proyectar un Restaurante?

Para pensar en proyectar la cocina de un restaurante se deben preguntar...

Primero:

¿Cuál va a ser la propuesta gastronómica?

A.

Léase el "Menú" o la Carta

¿Qué daré de comer?

Analizar las recetas y su forma de preparación

Corrobore las necesidades dadas por el cocinero y quien aporte conocimiento del programa de comidas.

Estos datos me permitirán proponer un partido
Saber cuantos fuegos necesito
Cuanto frió y que clase de frió voy a emplear.
Cual es la cocción de cada plato.

B.

Para a la imagen de restaurante se debe tener en cuenta:

¿Dónde estará ubicado físicamente
¿Estaré en una ciudad, en un pueblo o en una carretera?
¿En el centro o periferia?
¿En qué provincia?
¿Estaré lejos o cerca de los centros de abastecimiento?

Todos estos datos nos dirán cómo debe ser tratado el espacio.
Recién con esos datos podemos comenzar a proyectar.

Con esta información, recién podemos comenzar a pensar en nuestra cocina y en sus derivados: cámaras frigoríficas, fuegos, fríos depósitos, etc.

¿Cuál es el motivo para tanta información?
Básicamente para diferenciar las gastronomías.

Los pasos elementales de cualquier propuesta gastronómica son similares pero no idénticas.

No es lo mismo una Pizzería, que una Confitería que unas Empresas de Catering o un restaurante Japonés que uno italiano.
No podemos negar que todos son gastronomía pura.

Todos son diferentes en el tipo de menú.
Cambian las necesidades de preparación o de cocción y en las cantidades de productos.
Sus controles, la limpieza, el guardado todo se parece pero tengamos muy en cuenta que son diferentes, con necesidades diferentes.
Hasta clientes diferentes

Las cantidades y el tipo de elaboración de producto varían según las diferentes propuestas.

Si un cliente gastronómico o neogastronómico plantea que su negocio va a ser una parrilla- por ejemplo - no requerirá las mismas cantidades de espacio - cocina que si el menú fuese una cantina italiana, que esta habitualmente requerirá horno de leña para la pizza (o a gas), que probablemente elabore sus propias pastas... y necesite un espacio para esta función especialmente implementado... con muchísimos fuegos para saltar las pastas... Como se puede ver, la diferencia comienza a notarse.

Los nuevos gastronómicos, los dueños con experiencia, o los managers con años de profesión son los que darán la información más certera desde el punto de vista "empresarial".

Los neogastronómicos hoy abundan más que nunca. Estos requieren más ayuda que los gastronómicos ya formados, lo que no significa que los gastronómicos experimentados no la necesiten a veces no se dan cuenta de este detalle, cuando se avivan puede ser tarde.

Quizás crean que la ayuda la requieran menos, confundiendo que las circunstancias del mercado cambian más rápido y más profundamente que en toda la historia de años anteriores donde prácticamente nada se cambiaba o los cambios eran muy lentos.

Segundo:

Necesitamos la información muy detallada.

A continuación veremos una lista de todos los actores que componen un Restaurante:

El Inversor Neo o Gastronómico

El Cliente que consume - que es la razón de nuestra existencia

El Cocinero

El Fiambrero;

El Pastelero

y todos los ayudantes de cocina...

El o los Gerentes especializados, si los hubiere.

La experiencia que cada uno aportará con su conocimiento, con sus anécdotas, con sus necesidades entre las que cuenta el mejoramiento constante del espacio.

El Lavacopas o Lavaplatos, que aportarán con muchas ideas que beneficiarán a la nueva cocina.

Un ejemplo de esto es el conocimiento que ellos tienen para evitar roturas, las que representan una gran pérdida un gran costo para un restaurante, cuando este cuidado falla.

Las empresas dedicadas a la provisión de equipamiento gastronómico.

Que también hacen aportes al contarnos su experiencia de lo que vendieron en el mercado, y sus resultados en tiempo.

Informaciones muy importantes para el arquitecto.

Los profesionales del salón, los 'meseros', los asistentes de mozos -runner's- que aportarán el valioso dato de qué sucede con los clientes en el restaurante en forma directa, cómo reciben lo que sucede en la cocina, sus tiempos de espera, los sabores, los reclamos.

Toda esta información es valiosa para aquel arquitecto que quiera hacer un trabajo profesional serio en gastronomía.

Solicitar información de quienes ejecutan las compras, de quien recibe los productos, de las necesidades de control, de peso, de cantidad, etc., todos y todo hacen que esta información cobre potencia en manos de profesionales y que su procesamiento dé excelentes resultados.

El arquitecto en este caso, como en todos los casos, pasa a tener el rol de "coordinador".

Una cocina en principio no debería estar equipada con nada que no fuera necesario, pero deberá contar con todo lo necesario.

Nada malo debería suceder si "el cocinero de turno se ausentara o se retirara del restaurante", echo que representa a menudo un problema en nuestros restaurantes, por estar -las cocinas diseñadas -al "gusto" del cocinero que primero las usa.

Aunque esto está cambiando, hay que tener en cuenta que las cocinas se modifican a través del uso... pero no por capricho.

La pregunta que propuse al principio de esta nota, y que deseo haya sido contestada, puede trasladarse a los gastronómicos de la siguiente manera:

¿Quién " conviene "que diseñe la cocina de nuestro restaurante?

¿Un Cocinero o un Arquitecto especializado?.

La respuesta no es para pensarla demasiado -si se tiene en cuenta que- mas allá de la vocación que se debe tener para ser **gastronómico genuino**, que esto es un " negocio " y no un "hobby"...

