



SERGIO GIL

Gastropólogo, asesor gastronómico, conferenciante y formador universitario.

GASTROPOLOGÍA APLICADA El Ritmo Restaurante/Bar

Como a muchos empresarios y profesionales de la restauración, me preocupa principalmente disponer de un plan estratégico general.

Una previsión acertada, derivada de los análisis adecuados obtenidos en el día a día de nuestra actividad, es el objetivo principal para lograr una óptima gestión.

A lo largo de 25 años de carrera profesional en el sector hostelero, un servidor dispone, cuanto menos, de oficio. Actuando como partícipe de ya unas decenas de proyectos en ciudades diferentes, distantes entre ellos y con puntos de partida y objetivos varios, se me evidencia como una constante, como un denominador común, la dualidad paralela que se desprende del análisis, tanto de la cuenta de resultados de un establecimiento como de la salud general de la que goza.

Esto habitualmente es un dual coincidente, que además se retroalimenta. Suele suceder que un local que genera beneficio es un local vivo, saludable. No obstante, también se da a menudo, que locales que aguantan honradamente los números necesitan reajustes, reparaciones y/o cambios estructurales en su oferta, diseño, planificación, etc... para asegurarse unos años por delante con garantías.

El ciclo vital de un establecimiento de hostelería depende del concepto, de su ubicación, de cómo ha sido explotado, de las legislaciones sobrevenidas, del cambio de uso del entorno en el que se enclava y, también, claramente, de cómo interpretamos tanto las dinámicas como los acaheceres de nuestra gestión. Recuerdo, al empezar en esto, cómo los veteranos me afirmaban que el ciclo vital de un pub o discoteca no superaba los cinco años; para un bar o una cafetería no está tan determinada la fecha de caducidad al igual que para un restaurante. No obstante, es fundamental conocer profusamente cuán desgaste tiene nuestra empresa.

Fácil resulta conocer el éxito de nuestro negocio en base al beneficio neto que nos marca la ya conocida cuenta de resultados. Mucho más complejo es fijar el estado exacto en el que se encuentra aquel bar o restaurante que demuestra buenos números, pero que tal vez requiere otro ángulo de análisis para

calibrar lo que vamos a definir como Ritmo-Restaurante o Ritmo-Bar.

Vayamos pues, con los tres elementos (situaciones) que desde Gastropología planteo en clave de herramienta. Estableceremos la métrica del ritmo-bar o ritmo-restaurante:

1. La melodía del bar- restaurante: es una sucesión de momentos, escenas y/o servicios ordenados bajo el arbitrio del anfitrión flotante¹ con una clara intencionalidad expresiva.
2. La sinfonía del bar-restaurante: es el estadio en el cual introducimos a la melodía la oferta gastronómica. El equilibrio y sinergia entre estos dos elementos es capital y deben estar en total sintonía.
3. La coreografía del bar-restaurante: es la escenificación rítmica por parte del personal de sala (o personal encargado del servicio) en la escena bar-restaurante, y la reacción de los comensales ante esta composición.

En clave orquestral, me muevo para diseñar estos conceptos. Seguramente es la música el lenguaje más universal que tenemos a nuestro alcance.

Conozco restauradores-compositores, a otros que son restauradores-intérpretes. Mi propuesta es la capacitación del profesional para que el autor de obras melódicas también sea un músico virtuoso.

El Gastropólogo o el responsable designado por la dirección, mediante una fórmula del análisis comparativo entre los tres estadios de esta métrica, establece directrices que nos guían hacia el control preciso del momento. La salud de nuestro negocio es clave para seguir generando satisfacción al cliente.

Vamos a ser el resultado de cómo nuestro comensal nos percibe. Sin duda, vale la pena chequear el ritmo-bar, el ritmo-restaurante.

(¹) Ver en artículos anteriores definición de anfitrión flotante.

SERGIO GIL. Dirige también el grupo Taberna y Cafetín y es presidente de Barcelona Restaurants Sostenibles.