

Medio: Periódico / Pág. 45

Sección: Profesionales

Espacio: 607'5 cm²

CINCO DÍAS

27 de febrero de 2006

Audiencia: 56.866

Difusión: 28.287

Valor Publicitario: 4.743'77 €

CincoDías

Cinco Días Lunes 27 de febrero de 2006

CincoSentidos 45

Profesionales

El cocinero del Casino de Madrid se hace gestor

Paco Roncero dirige un negocio que factura 13 millones y cuenta con un equipo de 115 personas



PABLO MORENO

RAQUEL CASTILLO Madrid

Paco Roncero, hasta ahora jefe de cocina del Casino de Madrid, asumió un nuevo reto con el comienzo de 2006. NH, empresa que gestiona la restauración del emblemático edificio de la calle de Alcalá, le ha nombrado director. Un paso más en la brillante carrera de este madrileño de 36 años, cerebral, trabajador incansable y apasionado de la informática.

Muchos le conocen por ser el hombre de Ferran en Madrid, pero ésta es una visión constreñida de la realidad, porque sólo el 25% de los platos que elabora son del catalán. Como él mismo explica, "trabajar por El Bulli es lo

mejor que te puede pasar, pero marca mucho tu forma de cocinar. Su línea de trabajo es muy buena en cuanto a concepto, pero el procedimiento a la hora de aplicarla es muy distinto. Tenemos 45 cocineros para atender a 175.000 clientes al año, mientras que ellos con el mismo número de personas reciben a 50 comensales diarios durante seis meses", explica. Roncero reconoce que se basa en El Bulli para hacer los aperitivos que abren el menú, "pero el resto de los platos son míos". El cocinero valora el lugar donde trabaja y lo más solicitado en Madrid sigue siendo el solomillo de buey: "Mi trabajo consiste en interpretar las técnicas en función del producto".

Paco Roncero sustituye a César Pérez, hoy en el NH Eurobuilding, y tras 15 años trabajando en El Casino asume responsabilidades alejadas de los fogones. "A mí no me seducía mucho pasar de la cocina a ocupar un sillón durante varias horas al día, pero surgió la posibilidad de nombrar un subdirector de mi confianza, una persona en la que pueda delegar y que se encargara del día a día. A pesar de todo, yo soy quien lleva toda la responsabilidad".

El Casino factura 13 millones anuales entre ofrecer banquetes, la actividad del restaurante La Terraza y los servicios de catering de El Bulli, que se ofrecen en toda España, excepto en Barcelona, con la infraestructura de NH.

Todo esto implica, lógicamente, un esfuerzo comercial y en gestión de recursos humanos (en total trabajan 115 personas, de ellas un 85% en restauración) que Roncero ha asumido apoyándose en el equipo del Casino.

Tras varios cursos ha llegado a diseñar software para la gestión de reservas

"Todo está basado en la restauración, como las compras, y el personal es de cocina y de sala, por lo que la novedad para mí está en el aspecto comercial. Me gusta y me iré haciendo poco a poco, apoyado

por el jefe comercial del Casino". Su formación como gestor -ha llegado a diseñar un software informático y un programa de reservas- le permite controlar costes. "Tengo todo escandallado, sé cuánto me cuesta un plato, a cuánto lo tengo que vender, qué margen me queda, las mermas de un producto, etcétera. Este control es fundamental para gestionar un presupuesto", aclara. El resto de los aspectos formativos necesarios para un gerente como él, son secundarios.

NH piensa que el directivo se puede hacer. Para formar a los suyos organiza cursos PDI (Programa de Desarrollo Interno) y Paco Roncero será uno de los que pase por las aulas próximamente.

La cara y la cruz del ascenso en la empresa

Paco Roncero es cocinero y "eso no va a cambiar nunca". Aceptó la oferta de NH entre otras cosas porque seguirá en la cocina, investigando y asistiendo a congresos para evolucionar.

Le apasiona estar en primera línea, la dinámica del servicio y el estrés que genera. Tampoco rehuye hacer de enlace entre la cocina y la sala, y siente pasión por la innovación culinaria. De hecho, ha creado un laboratorio donde trabaja en un estudio sobre el aceite de oliva.

Su idea en el futuro es dedicar a estas actividades un 25% de su jornada, para encargarse el resto del día a otros asuntos. El más ingratito, quizás, es dirigir el área de personal. "Me disgusta tener que tomar ciertas decisiones. La gente presiona, pero soy muy frío, intento analizar la situación y motivarles sin dejar de tener presente la cuenta de resultados".

En el haber del balance personal que implica el ascenso figura "el aprendizaje". De hecho, actualmente está trabajando con 30 cocineros de los hoteles del grupo para establecer una oferta gastronómica, marcándoles determinados productos y trabajando conjuntamente con el departamento de compras. En su opinión las expectativas de futuro son grandes, "tengo un periodo evolutivo importante para desarrollar cosas con NH; cuento con total libertad para trabajar como quiero, con los productos que me gustan, y estoy en uno de los mejores restaurantes de Madrid".