

Medio: Periódico

Sección:

Espacio: 870'32 cm²

EXPANSIÓN
10 de julio de 2008

Audiencia: 210.000

Difusión: 174.000

Valor Publicitario: 11.125 €

20 años
Expansión

10 | Expansión, jueves 10 de julio de 2008

EMPRESAS

LOS 'GASTROEMPRESARIOS' (IV)

EL CHEF MADRILEÑO DISEÑA Y COMERCIALIZA PROGRAMAS INFORMÁTICOS PARA EL PRESUPUESTO Y LAS RESERVAS DE LOS RESTAURANTES

El tecnólogo de la restauración

Paco Roncero, cocinero de La Terraza del Casino y discípulo de Ferran Adrià, compatibiliza, a las órdenes de NH Hoteles, la dirección del complejo madrileño con la gestión de elBullCatering, mientras acaba de inaugurar en la capital el concepto de bar de tapas Estado Puro.

Madrid
La Terraza del Casino

Paco Roncero

Número de plazas: **40-45**

Número de empleados: **125***

Facturación anual (mill. euros): **15***

Reparto del presupuesto:

Gastos personales: **35%**

Gastos generales: **40%**

Gastos materias primas: **25%**

Comerciales al año: **20.000**

Estrellas Michelin: **★**

Precio menú degustación: **90/120 euros**
(sin IVA, ni bebidas)

*Datos correspondientes al Gran Circo de Madrid, que gestiona el Casino, La Terraza y elBullCatering en toda España, excepto en Cataluña.

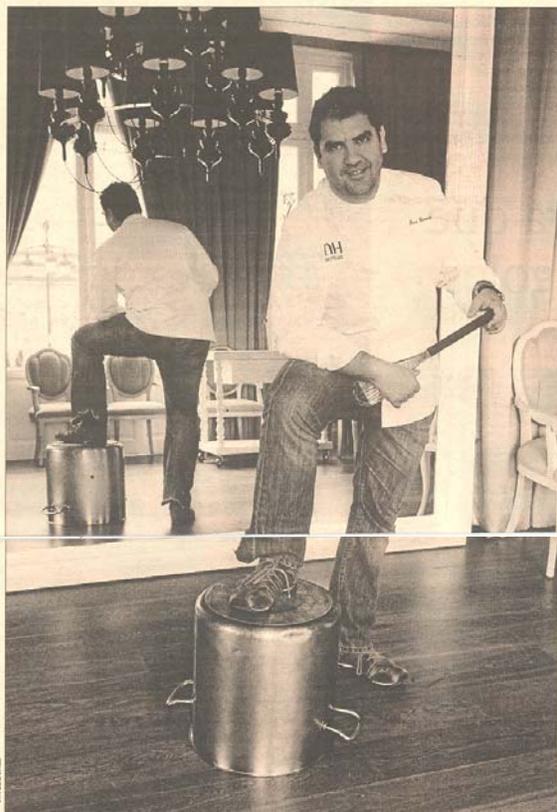
MARTA FERNÁNDEZ, Madrid
Lleva la cruz de ser el enviado especial de Ferran Adrià en la villa y corte, el fiel representante del espíritu de elBulli en Madrid. Cocinero convertido en gestor de negocios hosteleros, inquieto emprendedor y discípulo aventajado, Paco Roncero (Madrid, 1969) se topó con Adrià en un emblemático edificio de la capital: el Casino de Madrid, que en sus 170 años de historia ha funcionado como centro de reunión de la sociedad madrileña.

Roncero es el cocinero de La Terraza del Casino y, desde 2006, ejerce como director de este complejo, que gestiona NH Hoteles y que, además, mantiene su tradicional club de socios. En las tripas de este edificio de la calle Alcalá, se esconden oficinas y el despacho de Paco Roncero, con un taller contiguo (creado hace dos años), donde realiza sus pruebas culinarias.

Trayectoria

Formado en la Escuela de Hostelería de Madrid, Roncero hizo prácticas en el Hotel Ritz de Madrid, participó en la reinauguración del Casino de Jerez y realizó un stage (prácticas) en el restaurante madrileño Zalacaín. Después, se marchó a Reino Unido a trabajar. A su vuelta a Madrid, en 1991, el Casino (que aún no estaba bajo la gestión de NH) le contrató como ayudante de cocina, en el departamento de banquetes, recuerda. La Terraza era entonces una brasserie.

En 1998, el Casino fichó a Ferran Adrià, cocinero y propietario de elBulli (en Cala Montjoi, Gerona), para dar un vuelco a la oferta culinaria de La Terraza. "Conocer a Ferran y tener la oportunidad de trabajar con él es algo que valoras con el paso del tiempo. He



Rendido ante los pucheros

Paco Roncero (en la imagen, en el restaurante La Terraza del Casino) quería estudiar Biológicas, pero prefirió apuntarse a la escuela de hostelería. "Tenía un familiar que era cocinero; recuerdo el sonido de cuando cortaba la cebolla", recuerda. Casado y padre de dos hijos, afirma que "te acostumbras a conciliar la vida familiar". Sus hobbies son la informática y la fotografía; además, juega al pádel. Mañana, presenta en Madrid su nuevo libro, *Bocadillos y ensaladas*, editado por Everest.

intentado recorrer mi camino y Ferran siempre me lo ha permitido", señala Roncero, que visita un par de veces el restaurante de Cala Montjoi cada temporada. "Al final, so-

"He intentado recorrer mi camino y Ferran Adrià siempre me lo ha permitido"

mos elBulli en Madrid para el público madrileño", sintetiza. A los dos años del desembarco de Adrià, NH asumió la gestión y explotación de la restauración del Casino.

Este fan de la informática explica que "fue a través del Casino cómo Ferran [Adrià] empezó a trabajar para NH". Y así fue cómo el cocinero madrileño se convirtió en una pieza clave en la estrategia de restauración de la cadena. En 2006, NH designó a Roncero director del Casino, papel que suma al de chef de La Terraza. "Yo soy cocinero; no soy director, ni gestor, aunque es un papel que asumo con la ayuda de mi equipo y con el que he aprendido mucho. Todo lo que sea adquirir conocimiento te vale para el futuro. Yo trabajo por y para NH".

Manolo Ortega, subdirector del Casino, es la mano de

Su curriculum

- En 1991, el Casino (que entonces no estaba bajo la gestión de NH) fichó a Paco Roncero, que entró en el departamento de banquetes.
- En 1998, este complejo, punto de reunión de la sociedad madrileña, revolucionó su oferta gastronómica contratando a Ferran Adrià, cocinero y propietario de elBulli (en Cala Montjoi, Gerona).
- Roncero fue nombrado jefe de cocina del Casino en 2000.
- En 2006, el cocinero madrileño fue designado por NH Hoteles director del Casino.
- Bajo sus responsabilidades en el Casino, Roncero se encarga de gestionar los eventos, la restauración del complejo, La Terraza del Casino (restaurante con una estrella Michelin), el Casino

Club de Retamares, en Algete (Madrid), y elBullCatering, la línea de catering creada por Adrià y su equipo.

■ El pasado junio, el chef inauguró el bar de tapas Estado Puro, en el Hotel NH Paseo del Prado, en Madrid, un nuevo concepto diseñado por él.

■ Además, Roncero es asesor de la cadena Rodilla, para la que elabora una línea 'gourmet' de sándwiches y ensaladas.

■ El cocinero ha diseñado una serie de programas informáticos para la gestión del presupuesto de los platos y las reservas, bajo la marca Gestor de Cocina, que comercializa.

puerto de todo el complejo, un 25% de los gastos corresponde a materias primas y un 35%, a personal.

Bajo la gestión de Roncero, se incluye el Casino Club de

"Al final, en La Terraza del Casino, somos elBulli en Madrid para el público madrileño"

Golf Retamares, en Algete (Madrid), y elBullCatering, la línea de catering creada por Adrià y su equipo. "Desde aquí, desarrollamos el negocio de elBullCatering para to-

da España, excepto para Cataluña", señala Roncero, que ha preparado cocteles con elBullCatering para eventos también en el extranjero, por ejemplo, para Prada, en Milán.

Gran Circo de Madrid, empresa de NH Hoteles a través de la que se gestionan los eventos del complejo y elBullCatering (excepto en Cataluña), factura 15 millones de euros. Al año, el Casino sirve 180.000 comidas (incluidos banquetes) y, por La Terraza, reformada el pasado otoño por el diseñador Jaime Hayón y con una capacidad de hasta 45 plazas, pasan 20.000 clientes. "De momento, no hemos notado la crisis", aclara Roncero.

La Terraza, con una estrella Michelin, ofrece un menú degustación ejecutivo por 90 euros (sin IVA, ni bebidas), a mediodía, y otro largo por 120 euros. "Cambiamos la carta por temporadas", aclara Roncero. "Con el menú de 120 euros, sí logro tener un margen de beneficio", reconoce.

Informática
Roncero también es diseñador de programas informáticos. Ha desarrollado un programa de gestión de cocina (www.gestordecocina.com) "para controlar cuánto cuesta cada plato", aclara. "Lo ideé para el Casino; luego, vi la oportunidad de comercializarlo", señala Roncero, que juega con su ordenador mientras habla. Además, ha diseñado un programa de gestión de reservas y prepara un software de gestión del almacén y control del personal. Ahora, acaba de cumplir su sueño: abrir un bar contemporáneo de tapas, con platos como ensaladilla y patatas bravas. "Es un concepto que tenía en mente; se lo propuse a NH", señala. Así nació Estado Puro, recién inaugurado en el bajo del Hotel NH Paseo del Prado, en Madrid.

Sobre el boom de la cocina española, Roncero cree que "que ante todo somos cocineros, no showman. Lo que no sé es hasta dónde llegaremos a nivel creativo", augura.

Expansión.com

GASTROEMPRESARIOS

Consulte una versión más extensa de la entrevista en Internet: www.expansion.com/especiales

Mañana:
José Andrés