

Medio: Revista

Sección: Gastronomía

Espacio: 623,70 cm²

SABER Y SABOR

Febrero de 2009

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 2.310 €

**Saber
y
Sabor**

alta cocina y hoteles ¿simbiosis perfecta?

FERMI PUIG

*Restaurante Drolma- Hotel Majestic
Barcelona*

¿Piensa que la supervivencia de la alta gastronomía en las ciudades pasa necesariamente por los hoteles gran lujo?

Sin la menor duda. Drolma fue en Barcelona el precedente que desencadenó la revolución culinaria en los hoteles. Un hotel de 5 estrellas sin un gran restaurante no es más que una pensión de 5 estrellas. Los costes de instalación y mantenimiento de un restaurante de alta gastronomía lo hacen inviable para el bolsillo de un cocinero, incluso de un inversor que esperara un rápido retorno de su inversión. Este modelo de restaurantes desgraciadamente serán cada vez más elitistas por razón de precio.

¿Hasta donde llega su implicación o integración en el funcionamiento general del hotel?

Drolma tiene una gestión autónoma del resto del hotel, como debe ser, pero se encuentra plenamente comprometido con el proyecto de calidad conjunto. Por lo demás, el restaurante pertenece a la misma propiedad.

¿Qué ventajas tiene trabajar bajo el amparo de un gran hotel?

Los hoteles acostumbran a tener las mejores ubicaciones. Simplemente la inversión inicial arruinaría la viabilidad del proyecto sin el amparo de la economía del hotel. Acostumbra a creerse que la clientela de un restaurante de alta cocina dentro de un hotel proviene del mismo hotel. Sería la vía más directa al fracaso pues este modelo de restaurante debe tener vocación de incidir en la vida gastronómica de su entorno. En el caso de Drolma, aproximadamente el 85% de sus clientes no se alojan en el hotel, aunque bien es cierto que el 15% restante eligen el hotel en función del prestigio de su restaurante.

Algunas voces apuntan a que el futuro de la alta gastronomía en los centros urbanos pasa necesariamente por su simbiosis con los hoteles de gran categoría. Santi Santamaría lo afirmó recientemente en

Madrid. Fermí Puig, Angel Palacios, Joan Roca, Joaquín Felipe, Martín Berasategui, Ferran Adrià, Rafael Mena y Paco Roncero, todos ellos vinculados a grandes hoteles, nos ofrecen en estas páginas su punto de vista sobre la posible complementariedad de estas dos realidades en el presente y futuro inmediato de la gastronomía.





ÁNGEL PALACIOS

*Restaurante La Broche-Hotel Occidental Miguel Ángel
Madrid*

Piensa que la supervivencia de la alta gastronomía en las ciudades pasa necesariamente por los hoteles gran lujo?

La alta gastronomía pasa porque los cocineros seamos conscientes de los momentos que estamos y sepamos ajustar los precios lo máximo que podamos. Evidentemente los hoteles te ayudan a soportar gastos, deuda, personal, y esto es una ayuda. Las grandes empresas hoteleras están apostando por grandes cocineros. El estar al amparo de un gran hotel nos garantiza una clientela. La mayoría de los clientes de este tipo de hoteles de ciudad son empresarios que vienen a cerrar negocios. Con ello no tenemos un cliente fijo pero si nos ayuda a tener una serie de sillas cubiertas.

¿Hasta donde llega su implicación o integración en el funcionamiento general del hotel?

La integración es total, pero la organización es distinta a la interna del hotel. Estamos implicados en el departamento de alimentación y bebidas del hotel. Poco a poco nos vamos metiendo en las distintas áreas del hotel porque La Broche no deja de ser un punto de venta más del hotel. En los banquetes y servicio de habitaciones estamos entrando ahora. Antes La Broche no pertenecía totalmente al hotel y Sergi no estaba realmente vinculado con la dinámica del hotel. Lo que hemos hecho ahora es vincularnos al 100% al hotel y con la plantilla del restaurante estamos generando una oferta más de alta gastronomía en el hotel con banquetes, aperitivos en el bar ...

¿Qué ventajas tiene trabajar bajo el amparo de un gran hotel?

Tiene muchas ventajas porque se dispone de unas sinergias que un restaurante pequeño no tiene. Por ejemplo, si hay que hacer un banquete, el hotel cuenta con una cocina de producción con una maquinaria para hacer grandes volúmenes que un restaurante de 40 sillas no tiene. A nivel económico es más fácil funcionar porque cuentas con una administración, un departamento de alimentos y bebidas que ayuda al funcionamiento ya que normalmente se necesita una administración externa. También es más fácil a nivel de costes y personal. Además disponemos de economato que facilita la entrada de mercancías y un encargado revisa todos los productos. Normalmente en los restaurantes pequeños se tiene que encargar uno mismo en recibir y dejar de hacer otras cosas para recibir el género. A nivel económico se tiene el apoyo máximo del hotel.

JOAN ROCA

*Restaurante Moo-Hotel Omm
Barcelona*

Piensa que la supervivencia de la alta gastronomía en las ciudades pasa necesariamente por los hoteles gran lujo?

Los hoteles ofrecen el amparo de su estructura para el desarrollo de un restaurante gastronómico. El precio del metro cuadrado en una gran ciudad es muy elevado y un gran hotel dispone del espacio y además necesita ofrecer a sus clientes el servicio de restaurante.

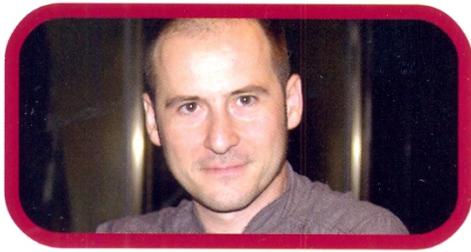
¿Hasta donde llega su implicación o integración en el funcionamiento general del hotel?

Estamos muy comprometidos en el proyecto del hotel Omm. Desde su inauguración dirigimos la oferta gastronómica del restaurante Moo, y previamente a su inauguración diseñamos su concepto basado en la complicidad entre la cocina y el vino. Para nosotros es muy importante la comunicación y el excelente trabajo que desarrolla un equipo muy calificado y de nuestra confianza.

¿Qué ventajas tiene trabajar bajo el amparo de un gran hotel?

Trabajar bajo el amparo de un gran hotel tiene muchas ventajas: Puede compartir gastos estructurales, de mantenimiento, de financiación, de gestión. Aprovechar la situación estratégica del hotel, nutrirse de clientes del mismo establecimiento, en definitiva, aprovechar las sinergias que se generan en un hotel de alto nivel.





JOAQUÍN FELIPE

Restaurante Europa Decó-Hotel Urban
Madrid

¿Piensa que la supervivencia de la alta gastronomía en las ciudades pasa necesariamente por los hoteles gran lujo?

No tiene porque pasar exclusivamente por los hoteles de gran lujo. Yo creo que la alta gastronomía en estos tiempos tiene que atarse el cinturón y adaptarse a la situación. La crisis y la bajada de clientes es igual en los hoteles que en los restaurantes. Es posible que el restaurante de un hotel muy grande pueda verse beneficiado de la clientela del hotel. Pero el Urban no es un hotel muy grande y al bajar la ocupación hotelera se resiente todo. Sin embargo el 90% de la clientela de nuestro restaurante es de fuera del hotel. En nuestro caso estamos como cualquier restaurante de la calle, haciendo promociones y adecuando la carta utilizando el método de las medias raciones, para que tampoco suponga un precio muy alto la carta. Es un poco psicológico, en vez de ver precios de más de 20 euros en la carta ahora se ven de 12.

¿Hasta donde llega su implicación o integración en el funcionamiento general del hotel?

Nosotros estamos totalmente implicados en el nivel organizativo del hotel. Igual que tenemos el restaurante también llevamos el room service, los banquetes, lo llevamos absolutamente todo. Lo organizamos con horarios y dos cocinas, pero si tenemos poco trabajo en el restaurante el personal del restaurante se pasa al banquete. Estamos totalmente implicados.

¿Qué ventajas tiene trabajar bajo el amparo de un gran hotel?

Tenemos un margen de maniobra un poquito mayor que un restaurante porque al final la cuenta de explotación es conjunta. Es evidentemente que las habitaciones siempre reportan mayores beneficios que el restaurante. Tenemos ese colchón que consiste en que la suma de todos los servicios aporte beneficios. Aunque se hacen cuentas por separado para ver qué genera cada producto, al final se ve un resultado global. Los gastos son conjuntos.

“Tenemos un margen de maniobra un poquito mayor que un restaurante porque al final la cuenta de explotación es conjunta” JOAQUÍN FELIPE

MARTÍN BERASATEGUI

Restaurante MB -Hotel Abama
Tenerife

¿Piensa que la supervivencia de la alta gastronomía en las ciudades pasa necesariamente por los hoteles gran lujo?

No tiene obligatoriamente que ser así pero, efectivamente, la alta gastronomía tiene muchos canales y vías de expansión y los hoteles de gran lujo son un formato más que está teniendo un gran éxito. Es un añadido, un apartado que complementa otros dentro de la oferta de los hoteles de alto standing.

¿Hasta donde llega su implicación o integración en el funcionamiento general del hotel?

Me ocupo de la sección gastronómica exclusivamente. Es el terreno que controlo y en el que quiero moverme. Lo mío es la cocina, y toda la puesta a punto en sala y en bodega. Ahí puedo aportar mi sello, mi inspiración y mis conocimientos.

¿Qué ventajas tiene trabajar bajo el amparo de un gran hotel?

Cuentas con el respaldo de gente que sabe cómo hacer las cosas en algo tan difícil como sacar adelante grandes complejos hoteleros. Si a eso le sumas una buena oferta deportiva, de ocio, de salud o, por supuesto, gastronómica, estás ofreciendo al cliente un paraíso. Qué más se puede pedir.





FERRAN ADRIÀ

Asesor gastronómico de NH Hoteles

¿Piensa que la supervivencia de la alta gastronomía en las ciudades pasa necesariamente por los hoteles gran lujo?

No creo que sea exactamente así, aunque eso dependerá de la evolución de los hoteles de lujo dada la situación actual, pero creo que independientemente de cómo sea la evolución, la alta gastronomía se dirigirá hacia un estilo parecido al que existe en Japón donde hay pequeños restaurantes de lujo con una capacidad muy limitada pero con estructuras rentables, y estos a la vez podrán coexistir con los restaurantes que estén ubicados en hoteles de lujo.

¿Hasta donde llega su implicación o integración en el funcionamiento general del hotel?

Nosotros tenemos en cuenta la estructura del hotel para la aplicación y funcionamiento de los proyectos, pero ni nos integramos ni formamos parte del funcionamiento general del hotel, ya que la operativa diaria depende de la estructura misma del hotel.

¿Qué ventajas tiene trabajar bajo el amparo de un gran hotel?

La gran ventaja de realizar una actuación sobre una estructura ya creada y que funciona, depende de la facilidad de adaptabilidad que tengas para aprovecharla y así optimizar los recursos. Por otra parte la oportunidad de poder disponer de un espacio y parte de recursos del hotel para tener un restaurante es que la inversión es asumida por el hotel, siempre y cuando el acuerdo así lo especifique, ya que de otra forma a la mayoría de profesionales no les es posible asumir el alto coste económico que supone la creación de un negocio de restauración de alta gastronomía.

RAFAEL MENA

Restaurante Mare Nostrum- Hotel Pullman Madrid Airport & Feria Madrid

¿Piensa que la supervivencia de la alta gastronomía en las ciudades pasa necesariamente por los hoteles gran lujo?

No creo que esto sea del todo así sobre todo en un país como España donde por tradición la alta gastronomía se ha asociado siempre a los restaurantes privados mientras que la restauración de hotel ha sido hasta hace muy poco tiempo bastante denostada. Sin embargo pienso que en los últimos años esta tendencia e imagen ha cambiado sobre todo a raíz de los consulting a cadenas hoteleras por parte de los grandes chefs de renombre y por la propia visión de otros chefs de hotel menos conocidos pero que han apostado por una restauración con personalidad propia y de alta calidad.

Por otro lado las estructuras organizativas, presupuestos y equipos humanos y técnicos de las grandes cadenas hoteleras de lujo favorecen la gestión y pueden soportar mejor debido a su dimensión ciertos periodos de crisis como el actual que vivimos.

¿Hasta donde llega su implicación o integración en el funcionamiento general del hotel?

Las funciones de un chef ejecutivo de una gran cadena hotelera difieren en muchos aspectos de las de un chef de restaurante al uso. En un hotel de las características para el que yo trabajo, el cual es una unidad dentro de una multinacional hotelera, el perfil de

prestación es más amplio. A parte de las funciones propias del puesto como el diseño y la creatividad del producto de restauración están otras como la dirección de un gran equipo que puede ser de 25 a 40 personas, la gestión financiera y los sistemas de control de costes son más complejos y exhaustivos así como otras funciones de tipo administrativo o estratégico. La gestión y el desarrollo de muchos puntos de venta en un mismo establecimiento requieren una rotación continua de producto y la innovación continua en conceptos gastronómicos, la representación y relaciones públicas del establecimiento son también una constante en este tipo de puestos.



¿Qué ventajas tiene trabajar bajo el amparo de un gran hotel?

Como he mencionado anteriormente desarrollar la profesión de Chef en una gran cadena hotelera aporta la ventaja de disponer de medios humanos, técnicos y económicos que pueden favorecer el desarrollo del trabajo y el producto siempre dentro de una rentabilidad y ajustada gestión que en este tipo de empresas es imprescindible. Por otro lado el hecho de trabajar para una multinacional hotelera con establecimientos repartidos en todo el mundo te aporta una visión global y te permite conocer, viajar, participar en proyectos e incluso establecerte temporalmente en otros países resultando esto muy enriquecedor a nivel profesional y personal.

PACO RONCERO

Director del Casino de Madrid-NH Hoteles

¿Piensa que la supervivencia de la alta gastronomía en las ciudades pasa necesariamente por los hoteles gran lujo?

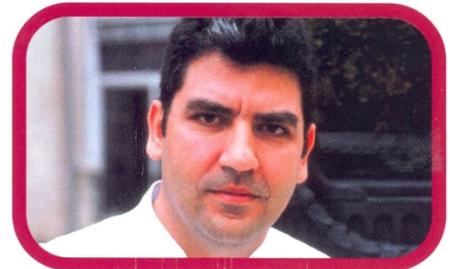
No necesariamente, sin duda es un gran respaldo y cada vez hay más restaurantes que pertenecen a cadenas hoteleras pero en realidad son una minoría.

¿Hasta donde llega su implicación o integración en el funcionamiento general del hotel?

Tengo una gran implicación en NH Hoteles, trabajamos juntos desarrollando nuevos conceptos, como ha sido Estado Puro, y también participo en el diseño de menús y en la oferta gastronómica en general.

¿Qué ventajas tiene trabajar bajo el amparo de un gran hotel?

Trabajar bajo el amparo de, en mi caso, una gran cadena hotelera como es NH Hoteles significa recibir apoyo y ayuda en todos los ámbitos, económico, de marketing, RRHH,... que nos permite alcanzar objetivos y desarrollar proyectos que de otra forma sería imposible llevar a cabo.



“Trabajar bajo el amparo de una gran cadena hotelera como es NH Hoteles significa recibir apoyo y ayuda en todos los ámbitos, económico, de marketing, RRHH,...” PACO RONCERO