

PODRÍA HABER OBTENIDO **3450\$** OPERANDO CON ACCIONES DE FACEBOOK [▶ Aprenda Cómo](#) Trading conlleva un riesgo para su capital iforex.es

GASTRONOMÍA "YA NO SOMOS COCINEROS, SINO CREADORES DE CONCEPTOS"

Veamos el taller de Paco Roncero



POR MARTA FERNÁNDEZ | MADRID

POR VÍDEO: P. DÁVILA

Actualizado: 10/05/2015 21:10 horas

0 comentarios



63

Usa su taller del Casino para gestionar, crear platos nuevos y recibir a clientes.



1



ÚLTIMA HORA



10:28 El presidente de la FIFA afronta una dura batalla para tranquilizar a la UEFA

10:19 El patrimonio de los fondos de inversión creció el 1,40 % en mayo

10:16 La industria crece un 1,8% hasta marzo y protagoniza la mayor subida de toda la crisis

NEWSLETTERS



SUSCRÍBETE

Trabaja de 14 a 16 horas al día, casi siempre desde su sede central: el Casino de Madrid. A este edificio madrileño gestionado por NH Hotels Group, Paco Roncero (Madrid, 1969) llegó hace dos décadas. Hoy tiene dos estrellas Michelin y tres soles de Guía Repsol en La Terraza del Casino. Además, Roncero es director del Casino de Madrid, donde llega a diario entre las 09:00 y 09:30 horas. "Me gusta hacer las reuniones a primera hora", dice.

Su taller, situado en la segunda planta del Casino, "no es un despacho al uso". Tiene una gran mesa interactiva pensada para acoger citas privadas de clientes que así pueden vivir una experiencia gastrosensorial. Es allí mismo donde Roncero trabaja a diario. "Me siento aquí y paso muchas horas, con reuniones sobre gestión, sobre nuevos platos para La Terraza, los eventos y el propio taller", cuenta.

¿Orden del día habitual? "Empezamos por ver la parte de gestión del Casino, de los eventos y del restaurante (en conjunto, dan 180.000 cubiertos al año). Después, suelo preparar ponencias en congresos, ver asuntos de prensa y otros negocios. Los jueves y viernes tenemos reunión con el equipo de eventos para planificar la semana siguiente".

En la mesa del taller es donde se desarrollan y prueban los nuevos platos. "Ya no somos cocineros, sino cada vez más creadores de conceptos y de platos, gestores y relaciones públicas", argumenta Roncero, que insiste en que tiene "un equipo de creativos y otro de ejecutores; ambos tienen que ser excelentes. Hay que saber delegar, en quién delegar y darles el reconocimiento". Roncero está al frente de un equipo de 100 profesionales.

En la rutina del chef, junto con el trabajo, hay una actividad clave: el deporte. "Lo agendo igual que cualquier reunión. Y, para mí, todo lo que está en la agenda es sagrado y lo cumplo a rajatabla", afirma.

Entre el trabajo en el Casino y el deporte, Roncero suele escaparse una vez al día a Estado Puro, marca de tapeo que gestiona directamente, como un concepto ubicado en el Hotel NH Collection Madrid Paseo del Prado. "Me acerco para supervisar cómo va todo y ver la facturación del día anterior", comenta el chef, que dedica tiempo, además, a Domo, nuevo concepto ideado para la marca NH Collection, en sus sedes de Eurobuilding y José Abascal; y a Platea, multiespacio donde gestiona varias ofertas con sus colegas Pepe Solla y Marcos Morán.

Hecho a medida

- Sus 'hobbies' Además del deporte, la informática. Hace años, el chef creó unos programas de gestión de almacenes y reservas en restaurantes.
- Su jornada Son unas 15 horas, incluido el deporte. Con dormir 4 o 5 horas me siento bien. Si duermo más, me encuentro peor.
- Su equipo Sólo con mirarnos con quienes considero clave, ya sabemos lo que cada uno tenemos que hacer.

Tags

Directivos