

NOS SUJETAMOS A LOS ENGRANAJES DE LA PRECISA MAQUINARIA DE UNO DE LOS CATERINGS DE REFERENCIA EN MADRID PARA CONGELAR ESOS INSTANTES DE INTENSA ACTIVIDAD DURANTE LA PUESTA EN MARCHA, DE UN GRAN EVENTO.



## CATERING

COREOGRAFÍA DEL GUSTO

TEXTO: LUISA DENIS. FOTOS: ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO.



#### EN ESCENA

Un espacio afín al tipo de evento y un personal eficaz son indispensables en un buen catering. En la otra página, el gran salón del Casino de Madrid preparado para recibir a los invitados. Sobre estas líneas, despliegue del equipo de sala.





## PULCRO CONTROL

El catering depende de una adecuada división del trabajo (cada parte del equipo conoce sus responsabilidades y límites) y de una planificación precisa. Detrás de cada plato que se sirve hay horas de trabajo para establecer las rutinas que tendrán lugar el día del evento, atendiendo a las peculiaridades de éste. Los tiempos son fundamentales para atender a un público numeroso y para ello es necesario preparar con antelación elementos que en el restaurante se llevarían a cabo en tiempo real.



**E**n el negocio del catering tan pronto encontramos algo que nos recuerda a una cadena de montaje de automóviles como al ballet Bolshoi. Es innegable la confluencia de *fortísimo* y transmisión de emociones, de técnica mecanicista y factor humano.

Todo, claro, comienza mucho antes -puede que meses- de la puesta en escena, de la materialización de la idea. Un dietista, el que sea (una empresa, un particular...), pide algo, cualquier servicio (una presentación, una boda, un banquete) y la maquinaria interna del catering comienza a programar las opciones y su oferta, habitualmente para afrontar algo que ya han realizado antes, pero con tantos matices que podría pasar por nuevo. "La relación con el cliente se intensifica conforme se acerca la fecha del evento", señala el director de operaciones del Catering de Pico Romero (o Catering Casino de Madrid si el servicio se presta en sus instalaciones): "Son eventos importantes en los que se levanta dinero y expectativas: es normal que exista un gran interés en todos los detalles". En la planificación a largo plazo entran aspectos como la gestión de la central de compras o la elección de proveedores.

Acudimos a la preparación de dos eventos simultáneos para el mismo cliente, una multinacional, en sendos edificios "de la mano", Casino de Madrid y Real Escuela de Bellas Artes de San Fernando. Para dar servicio en el primer inmueble, las cocinas centrales son más que suficientes para ofrecer el cóctel y el banquete, mientras en el segundo, un espacio que no cuenta con instalaciones de este tipo, sus garajes son transformados en tiempo récord en una cocina de campaña en la que cada elemento cumple una función concreta y nada resulta accesorio, pues a pesar de que el espacio disponible -superior en superficie a muchas cocinas profesionales- es grande, todo ha tenido que ser trasladado desde los almacenes. "La cocina central provee de ciertas cosas a las cocinas satélite, claro", explica el jefe de cocina del catering, "pero cuando el cóctel y el banquete estén en marcha, ellos estarán allí solos".

El equipo de sala -formado por personal en nómina y extras que han sido dados

## EL FIN DEL CATERING ES GENERAR UNA EXPERIENCIA SINGULAR Y EFÍMERA A LA MEDIDA DE CADA CLIENTE.

de alta en la Seguridad Social ex profeso para el evento- monta y viste mesas, despliega los gustos de bebidas para el cóctel y dispone las existencias listadas que se emplearán en el evento. También se dan las últimas instrucciones en las que se repasan cuestiones especiales (como pueden ser las especificaciones alimentarias de alguno de los invitados), reparto de las mesas, colocación de menús o incidencias de última hora. Tanto en un edificio como en otro, se conocen las rutas de paso y los protocolos de trabajo.

Los técnicos de luminotecnia y audio sitúan y programan luces electrónicas que cambian de color, iluminación variada, las mesas de control de sonido y los altavoces. En el evento se dirán unas palabras y los micrófonos no pueden fallar. Uno de los cuartetos que ambientará las cenas con música en directo comienza a hacer las pruebas de sonido. Los camiones de la empresa de arreglos florales que sirve al catering habían depositado previamente su mercancía en los accesos de servicio de ambos edificios. Sus responsables los han ubicado en los lugares previstos y retocan detalles finales. En uno de los espacios, un patio cubierto de altos techos, es necesario instalar setas calefactoras con cierta antelación a la llegada de los asistentes para calentar el ambiente.

Los invitados comienzan a aparecer, trasladados desde distintas ubicaciones, y las cocinas trabajan ya a pleno rendimiento. El servicio de sala se despliega con más o menos dificultad, según las características de cada espacio. Es un entreno tan controlado que la inmensa maquinaria humana, cuyo fin último es la satisfacción de los comensales, pasa prácticamente desapercibida. Se sirven las bebidas y los canapés; se pasa a los comedores, se cena... Todo el mundo disfruta.

Misión cumplida. **E**

A la izquierda, disposición y supervisión de los elementos previos al evento. En esta página, colocación de mesas, preparación de canapés y últimas instrucciones del equipo de sala.

