

¿Sólo basta una buena sazón?

**“La importancia del buen servicio
en el rubro de restaurantes”**

Mgtr. Cecilia Duthurburu Sánchez



Ferrán Adrià declaró que la Gastronomía española recoge ahora “el fruto de los últimos siete u ocho años, durante los cuales se ha trabajado muy duro y con mucha pasión”

Señalando la pujanza de la cocina española en contraposición a la decadencia de la restauración gala.

“La cocina francesa no va de baja, pero lo que si es cierto es la explosión de la comida española; y es lógico porque había una clave cultural para este auge: **tenemos una enorme calidad en los ingredientes y una fuerte tradición histórica en los fogones**”

Para reflexionar...

Por parte de ESPAÑA somos los herederos de la transculturación Árabe / Española.



Aquí la perfeccionamos



“la clave para ganarse un lugar en este mundillo es romper moldes, crear estilos, algo diferente que sorprenda al cliente”

Ferrán Adriá

De que hablamos entonces

Estrategia de SERVICIO



Presentación de platos

Tipos de Vajilla

Servicio personalizado

La carta

El ambiente

El sentido social

Los productos concéntricos

¿Cómo estamos rompiendo los moldes?



Gastón Acurio, es el artífice de que la cocina peruana haya ingresado en la gran liga culinaria mundial, que lideran España, Japón e Italia.

Elegido el Empresario del Año (2005) en Latinoamérica por la revista "América Economía", Acurio explica que su estrategia es muy sencilla: "presentar a la comida peruana como creemos se debe presentar" y, en términos comerciales, poner "la valla muy alta" **con locales y servicios de primera calidad.**



El chef, para quien un cocinero es "el artesano que trata de sublimar ese producto que la naturaleza ya lo hizo perfecto", pretende "codificar todos los ingredientes peruanos y llevarlos a la excelencia.

Es conseguir que cada insumo, plato o acción tenga una repercusión social en Perú" y que su gastronomía contribuya al desarrollo del país



De nuestra variada gastronomía podemos citar algunos platos de la costa como el cebiche, la causa, el seco de chavelo, el arroz con pato, el chupe de camarones y el rocoto relleno; en la sierra podemos degustar una huatia, un picante de quinua, un adobo, unos chicharrones, una pachamanca o una papa a la huancaína y en la selva tenemos platos como el juane, el inchicapi, la ensalada de chonta y el tacacho con cecina.



"significa ¿que la
cocina peruana
puede encajar en
cualquier lugar"?



LA RESPUESTA ES

SI

Gastronomía del Perú



En Perú, existen comidas y sabores de cuatro continentes en un solo país, desde la segunda mitad del siglo XIX

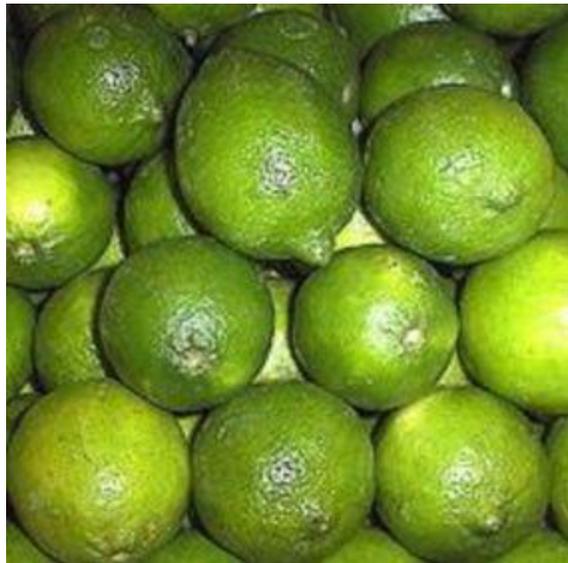
Ostenta varios récord Guinness a nivel mundial por su variedad, cantidad y calidad.



La comida peruana es considerada una de las cocinas mas variadas del mundo.

En la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006, Lima fue declarada capital gastronómica de América.

La cocina de este país es un producto bandera del Perú



La presencia de los diversos pisos altitudinales permite la existencia de una serie de microclimas y de especies (con 84 de las 104 zonas climáticas del globo, es uno de los 12 países del mundo poseedores de mayor megadiversidad). Condiciones adecuadas para el cultivo de frutas y verduras durante todo el año.

La gran despensa del mundo

Perú es considerado como el centro genético más grande del mundo:

- Maíz... 25 ecotipos
- Tomate... 15 especies
- Papa... la raíz de todas las variedades es de origen peruano
- Camote... se produce en el Perú el 65% del total mundial
- Frutos... 650 especies originarias en el territorio peruano
- Chirimoya... es de origen peruano
- Lúcumá... una de las frutas más extraordinarias del Perú
- Pescados... dos mil especies de pescados, marinos y de ríos (primer lugar en el mundo).





La cocina clásica suele ser atractiva por su colorido y a veces por su matiz picante por el ají, siendo este un ingrediente básico.

Así como cada región conserva su riqueza culinaria, en la alta gastronomía destaca la mezcla de colores y productos alimenticios

Con todo ello...

LA SAZON Y EL SABOR NO
SON SUFICIENTES...

La ley de Pareto: hagamos
que nuestra fortaleza el 80%
del sabor se convierta en
100%. sabor y servicio.
¿Cómo? volviendo el 20 % del
servicio un 80% también.



PALABRAS CLAVES

Sazón, servicio, personal...



Evaluemos los temas vigentes



- Insumos: productos naturales
- El Marketing y el sabor como herramienta de promoción “los aromas que atraen”.

Los medios nos seducen...

descubre lo que un
“mmm”

hace con un
“aahhh”

destapa la felicidad

Todo es rico con la comida peruana...

INCA KOLA
CREATIVIDAD PERUANA

¡Qué buena idea!





Primero sentar las bases de una sólida política de promoción de nuestra gastronomía desarrollando un modelo de negocio llamado: **restaurante**. Segundo mejorar las presentaciones, especialmente de la cocina regional.



Para lograr estos objetivos, hay que transmitir un concepto que sea asociado a los restaurantes.

El protagonista de esta actividad promocional ... **un cocinero** y el concepto que transmitir el de **cocina revalorada**.



Para lograr estos objetivos, hay que transmitir un concepto para que sea asociado a los restaurantes. El protagonista de esta actividad promocional ... **un mesero** y la vocación de servicio reflejada en **las ventas sugerentes.**

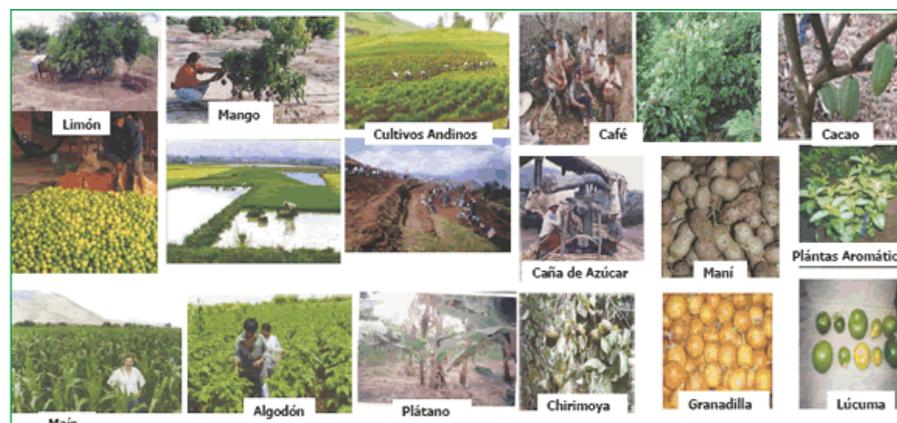


Lo tangible directamente de la cocina (insumos, texturas y sabores) donde los protagonistas son los sentidos y el intangible directamente del salón donde los protagonistas son las experiencias tratando de sorprender al comensal...

todo unido en un solo espacio llamado **restaurante.**

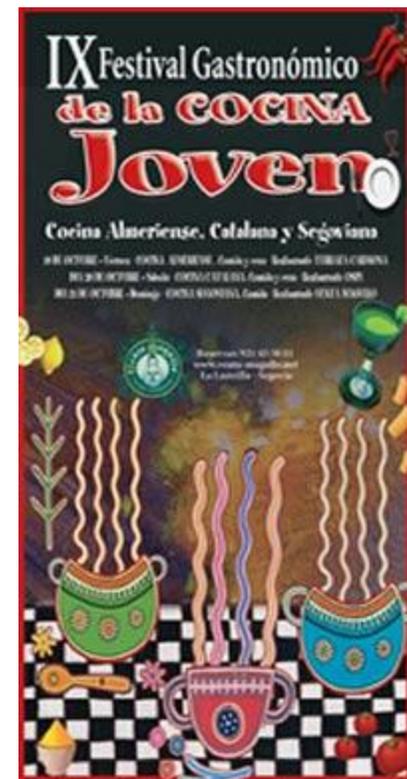
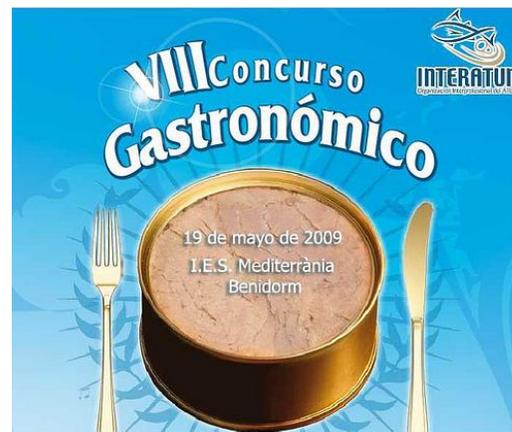
La revolución gastronómica

- Una tendencia social: beneficio para todos



La revolución gastronómica

- Las ferias gastronómicas locales



La revolución gastronómica

- La cocina regional



La revolución gastronómica

- La cocina de los jóvenes...
¿una nueva tendencia?



Oportunidad
para nuevos
talentos una
forma de
redescubrir la
cocina de
una zona o
lugar



“Si en el mundo hubieran 10,000 cebicherías, estas se convertirían inmediatamente en autopistas de ají amarillo, de papa amarilla, de salsas de base y de la solución a la agricultura peruana. Además de la marca-país por todo el mundo”



Toca una acción concertada de, **instituciones públicas** (locales y regionales) **asociaciones empresariales** y **entidades educativas.**

Piura es la capital regional más industrializada del país...

Piura será la capital gastronómica del Perú... solo si trabajamos a conciencia.

Llego la hora unamos esfuerzos.





Gastronómicamente

Gracias...