TENDENCIAS ACTUALES EN LA RESTAURACIÓN

En España no se reconoce la categoría profesional de los cocineros y en general de los hoteleros hasta que dan muestras de su importante aportación a la cultura gastronómica y a la balanza de pagos, y eso que en Francia, en el caso de los cocineros venía ocurriendo hace siglos y en el caso de los hoteleros hace un siglo, en nuestro país comienza a tener su valoración social a partir de los años 70 del siglo pasado.

En las grandes ciudades comienza la proliferación de restaurantes con inquietudes gastronómicas que buscan en todos los casos diferenciarse de la competencia por la elaboración y presentación de sus platos siendo el denominador común de todos estos restaurantes la excelente calidad de su servicio y así mismo el precio muy alto de sus facturas. Como en todas las modas aquellos casos en los que falla lo fundamental y tan sólo existe sofisticación hay establecimientos que cierran y otros que oportunamente prescinden de sus excesos, y siendo uno de esos excesos el económico todos procuran adaptarse a una situación de crisis económica con la que comenzamos los años 90.

Hasta ese momento las comidas de negocios o las que no siéndolo se podían cargar a los gastos empresariales alimentaban a los restauradores que a partir de la euforia Olímpica y de la Expo ven cómo se desinfla el globo y tienen que recurrir a productos con menor costo para volver fundamentalmente a una cocina mediterránea, que con la acertada modernización, está presente prácticamente en todas las cartas de los restaurantes españoles que han sabido prescindir de la mantequilla y regresar al aceite de oliva como elemento fundamental de salsas y aliños, que además de que nos son propios resulta que son más saludables.

Me ha parecido interesante esta introducción porque también en el caso de la restauración el futuro depende en gran medida del pasado, y en este sentido antes de entrar en las predicciones me parece bueno hacer una consideración histórica, que no puede considerarse nostálgica pero que sí es una prueba de que España tiene una gastronomía con personalidad, con variedad y calidad sobrada para ocupar en el mundo un lugar más

destacado del que hasta ahora ha conseguido con su desarrollo empresarial y cultural. Pero el detalle histórico que yo quería recordar, como me lo ha recordado en los últimos días la historia de España del profesor Cortazar que estoy leyendo, se refiere a la exportación a todo el Imperio Romano, desde los puertos de Cádiz, Málaga y Cartagena, del producto de mayor éxito en la alimentación aristocrática del momento como fue el "garum" en cuya elaboración estaba presente ese aceite de oliva que vuelve a estar de moda, existiendo incluso en algunos restaurantes carros repletos de aceites de diferentes procedencias y cualidades.

Pero desde el tiempo del dominio romano han pasado muchos siglos y un análisis somero de la restauración pública en España y en el mundo globalizado situaría en posiciones de privilegio las cocinas de Italia y de China, con la seguridad de que en pocos restaurantes de estas especialidades respetan las normas de calidad y autenticidad, pero lo cierto es que resulta anecdótico el número de restaurantes españoles que podamos encontrar en Londres, Nueva York, París o Méjico, citando este último lugar como hispano, y como aquel en el que he tenido las experiencias de asistir a un restaurante teóricamente catalán y otro teóricamente castellano, sin que en ninguno de los dos casos quedase complacida mi nostalgia de la Patria.

Hoy día comemos fuera de casa mucho más que hace diez años, y del orden del doble más que hace 20 años, y este hecho se produce por diferentes razones sociales, algunas de ellas de carácter familiar, otros de carácter laboral, pero la suma de todas ellas nos acerca al convencimiento de que esto va a ir a más, y de que el regreso a las comidas familiares a hora fija con una madre que sabía cocinar como nadie no volverán, porque las distancias, los horarios y sobre todo lo diferentes que son las madres, y también su sabiduría culinaria.

La masificación del consumo de los servicios que producen las cafeterías, los Snaks, los bares, ... ha incorporado diferentes niveles gastronómicos en los cuales se atiende los diversos poderes adquisitivo o la prisa que tiene el comensal o la celebración de un día especial, o simplemente la necesidad de alimentación, que cada día y por lo menos tres veces, tenemos los humanos. Ninguna de las especialidades o de los

grupos en los que podemos encuadrar las diferentes actividades restauradoras debe ser marginado o despreciado, porque cada uno cumple una razón social dando servicio y dando empleo, si bien es verdad que en un recorrido cultural tendremos mayor interés en conocer palacios y catedrales renacentistas que en conocer casas de vecinos en las que se cumple de forma continuada con esa función alojadora que tienen las casas. Un porcentaje mayoritario de consumidores estarían de acuerdo en que es mejor comer en un restaurante gastronómico con tres estrellas Michelin que una hamburguesa en un Fast Food, pero las dos cosas tienen su momento, y deberían tener su disfrute, y la verdad es que para conseguirlo tan sólo hace falta no prejuzgar y no acudir previamente indispuesto porque en ese caso el resultado final será de indisposición y no de satisfacción.

Después de un viaje por países africanos del sur en los que la alimentación no es uno de sus atractivos, hice escala en el aeropuerto de Frankfurt donde encontré con gran alegría un McDonald's en el que disfruté comiéndome una hamburguesa que me resultaba un alimento conocido y fiable. Esta misma experiencia la recuerdo en Nueva Delhi en donde mi visita a un Pizza Hut fue uno de los momentos más agradables de mis experiencias gastronómicas, simplemente porque la India es un país con miles de atractivos pero no cuenta con la infraestructura hotelera suficiente para complacer al turista comodón como yo.

La globalización significa y significará por mucho tiempo para la restauración pública un indudable incremento de la seguridad alimentaria, pero a su vez le restará atractivo al paseo por cualquier ciudad del mundo donde siempre estarán presentes las mismas marcas, los mismos luminosos e incluso el mismo menú, que ha llegado a considerarse uno de los mejores indicadores del poder adquisitivo en los diferentes países, y esto ya no es lo ocasional y afortunado que fue el encuentro con un McDonald's en un aeropuerto internacional. Sigue siendo muy interesante e inteligente conocer la cultura de los lugares que se visita, y una parte de esa cultura es indidablemente la gastronómica, pero también es verdad que mucha gente viaja con un presupuesto corto o con falta de interés cultural, y probablemente en esa multitud de casos no se criticará la repetición de decoraciones y de sabores que hoy día están presentes en todos los lugares civilizados e incluso en proceso de civilización del mundo.

El presente de la restauración en España se puede considerar positivo en muchos aspectos si bien han aparecido nuevos problemas a los que habrá que aplicar nuevas soluciones, pero antes de relacionar estas recetas quiero ampliar mi opinión definiendo más extensamente los matices que presenta la restauración en España actualmente: Sin duda el comer en uno u otro lugar para la mayor parte de los ciudadanos supone una ***conquista social*** *y puede llegar a significar un* ***signo de riqueza****, y en otros casos de* ***modernidad****, o bien una demostración de la* ***sensibilidad cultural*** *del consumidor; a veces la elección del lugar estará condicionada por su* ***prisa*** *o tristemente por su* ***dieta****, o más tristemente por su* ***economía****, o por la falta de* ***servicio doméstico****, o simplemente por la búsqueda de una mayor* ***comodidad****, o por otras razones que a ustedes se les pueda ocurrir, y que justificarán la gran variedad de oferta de lo que hoy disponemos.*

Pero en este mercado maduro, como ya he dicho antes, es necesario poner algunos reparos al desarrollo, lo cual puede resumirse muy estrictamente diciendo que en nuestra industria restauradora falta profesionalidad y esto mejorará con la ***formación profesional de los empresarios*** *que ayudará a que se definan sus productos, y a que efectúen estudios de viabilidad antes de desarrollar sus proyectos. Falta* ***reinversión*** *en muchos restaurantes, bares,... y sobre todo en la adecuación a las normas de higiene que se han regulado recientemente, e igualmente falta inquietud por adoptar* ***nuevas tecnologías****. Está claro que en algunos lugares habrá que corregir el exceso de oferta y eso comienza a efectar también a los* ***centros comerciales****, que en muchos casos sustituyen a los barrios comerciales de las ciudades. Continuará la* ***concentración*** *de un sector tremendamente atomizado y eso llevará consigo una mayor inversión en* ***márqueting*** *y sobre todo una inquietud por la* ***formación profesional de nuestros trabajadores*** *hacia la cual el empresario individual dedica muy poco interés.*

---

*Muchos de los consumos que efectúan nuestros clientes los hacen por auténtico **impulso**, o por una aburrida costumbre que significa reincidir en lugares, categorías y orígenes. Pero esto está cambiando y tanto el consumo de un vino como de un café, o de un queso, o la elección de un establecimiento u otro, significará una **reflexión**. La diferenciación, innovación y personalización son las claves en el futuro inmediato de nuestra actividad económica.*

Escuchaba en una reciente Conferencia sobre la evolución de los Cafés Especializados que quien se dedica al comercio de este producto debe conocerlo, amarlo y estar capacitado para captar y transmitir al público los valores del CAFÉ, y esto es lo que yo aprecio en algunas tabernas andaluzas donde se comercializa el vino de esta tierra. Especialización y pasión serán fundamentales para triunfar.

El consumidor cada vez es más exigente en cuestiones higiénicas, gastronómicas, dietéticas y ambientales, y eso quiere decir que la lista de atributos que podemos considerar clásicos habrá que incrementarla o enfatizarla en alguno de sus apartados.

LISTA CLÁSICA DE ATRIBUTOS

- *Situación*
- *Nombre (Marca)*
- *Calidad Culinaria*
- *Confort*
- *Servicio*
- *Decoración*
- *Presentación del producto*

ATRIBUTOS ESPECIALMENTE VALORADOS AHORA Y PROBABLEMENTE EN EL FUTURO

- *Rapidez*
- *Flexibilidad de horarios*
- *Lugar agradable*
- *Variedad*
- *Amabilidad*
- *Garantía de Calidad*
- *Innovación*
- *Información*

*Nuestros clientes quieren comer más **natural**, lo cual debe significar que los alimentos estén menos elaborados y que se puedan diferenciar los ingredientes, y asu vez hay una preocupación extendida por consumir menús equilibrados y, a pesar de las advertencias de especialistas como el Dr.Grande Cobián, cada vez hay más vegetarianos, y todo eso está siendo recogido por la industria restauradora que desarrolla nuevas ideas de **fresco, ecológico, artesanal y recién hecho**, no debiendo extrañarnos el que en establecimientos en los que tradicionalmente no se vendían más que hamburguesas y pizzas pasen a ofrecerse novedades que enriquezcan su oferta sin dejar de adaptarse a su encorsetada instalación. Lo normal es que en el futuro las porciones sean menores y que ese menor gramaje quede contrarrestado por el atractivo de la presentación y la seguridad de que es bueno para la salud lo que vamos a comer. La imaginación del diseño, tanto en la decoración de los locales como en la uniformidad del personal, en la redacción de la carta y la presentación de los platos constitutuirán atractivos que pueden resultar exitosos en tanto en cuanto sepamos comunicarlo al mercado y no defraudemos a nuestros clientes con la calidad final de nuestros productos.*

Me acuerdo de los trenes de mi juventud en los que existían tres clases y en las tres me ha tocado viajar, y preveo que la restauración ofrecerá, como en los trenes antiguos, distintos escalones y suficientes opciones para elegir asientos más mullidos y más amplios u otros de madera y más bien estrechos, pero obviamente a precios muy diferentes. Independientemente de que el billete sea de primera, segunda o tercera clase la manifestación cultural estará presente en la restauración, manteniendo las tradiciones, e incluso recuperándolas, y descubriendo novedades.

*El problema que actualmente tenemos en los industriales del sector de la restauración sin duda es la falta de personal preparado, y como siempre hemos dicho **vocacional**, pero yo vislumbro que la solución deberá parecerse a la que ahora adoptan en la Sanidad distintos países europeos que contratan enfermeras en España para cubrir la falta de inclinación de sus jóvenes hacia esa especialidad sanitaria. Nuestros mercados naturales a la contratación y formación previa para la inmigración están en América como los países que ayudan a la industria hotelera en Gran Bretaña están en Asia.*

La ausencia de profesionales dedicados a la cocina está siendo parcialmente sustituída por presentaciones de productos alimentarios más fáciles de manipular o incluso listos para servir. Hoy en día los alimentos en las cocinas entran limpios en algunos casos precocinados, o simplemente para regenerarlos o emplatarlos. Los alimentos cocinados o precocinados se conservan desde los lugares de expedición por parte de la industria alimentaria de las siguientes maneras:

- *Refrigerados*
- *Congelados*
- *Al vacío*
- *Deshidratados*

Este desarrollo constante de nuevas técnicas en la industria alimentaria es aprovechado en la restauradora para conseguir mejoras higiénicas y de estandarización de la calidad culinaria máxime teniendo en cuenta la falta de profesionales que quieran dedicarse a trabajar en la cocina.

Claro que seguirán existiendo los artistas privilegiados, cada vez más con restaurante propio, y que dá igual que se sitúen en un pico de una montaña porque hasta ahí llegará el glamour y llenará su establecimiento de mucha gente dichosa de haber llegado y deseosa de contarlo después.

Pero en el caso de no contar con el artista "elegido" podemos contar con una ***idea propia*** *o bien* ***copiada*** *y desarrollarla de acuerdo con un manual ordenado profesionalmente, e incluso sin idea alguna podemos buscar quién nos* ***franquicie*** *un negocio de restauración para lo cual debemos exigir al franquiciador solvencia profesional demostrada.*

En nuestra geografía hay ideas que se conservan como el día que alguien las tuvo, otras que se han actualizado y otras claramente agotadas. Hay ideas de éxito, ideas en crisis, también las hay desgraciamente fracasadas, pero yo creo, y así finalizo, que la mejor idea a la hora de comer es contar con un buen jamón de jabugo acompañado de un buen vino, eso sí todo muy limpio, rodeado de buenos amigos y contando con un servicio de camareros profesionales preferiblemente paisanos nuestros, y esto será posible siempre y cuando el negocio dé beneficios y haya alguien dispuesto a sacrificar una jornada laboral un poco más larga en el servicio a los demás.