Entrevista

Tono Y Sabor / Gestión de un Gastrobar

Paula Leal

Nicolas Turca

Juan Sebastián García

Ficha: 3065835-2

Servicio Nacional de Aprendizaje

A.D.S.O, SENA

Ingeniería de Sistemas I

Instructora: Javier Leonardo Pineda

Bogotá, D.C, noviembre de 2024

Preguntas:

1. ¿Cuál es el plato y/o bebida estrella?
2. ¿Cómo deciden los ingredientes que usan?
3. ¿Ofrecen opciones especiales? (vegetarianas, veganas, sin gluten, bajas calorías)
4. ¿Recomiendas algún tipo de maridaje entre platos y bebidas?
5. ¿Qué cócteles manejan? ¿Cuáles son los más vendidos?
6. ¿Ofreces algún tipo de menú de degustación?
7. ¿Tienes alguna estrategia para incorporar comentarios de los clientes en la mejora de platillos y bebidas?
8. ¿Qué tan seguido los clientes se acercan a pedir una canción?
9. ¿Dejarías que pusieran cualquier música?
10. ¿Cómo se eligen las playlist?
11. ¿Cómo gestionarías que te pidan varias canciones a la vez?
12. ¿Cómo manejas el cambio de canción?

Respuestas:

1. ¿Cuál es el plato y/o bebida estrella de su gastrobar?

Gerente: Sin duda, nuestro tartar de atún con aguacate. Es un plato que siempre está en boca de todos. En cuanto a bebidas, el "Ginger Mule" es un clásico que nunca pasa desapercibido. Es refrescante y tiene ese toque especial que todos adoran.

1. ¿Cómo deciden los ingredientes que usan?

Gerente: Tratamos de elegir siempre los ingredientes más frescos. Nos gusta apoyar a proveedores locales, y cuando la temporada cambia, también lo hacemos con los ingredientes. Es un poco como jugar con lo que la naturaleza nos da, pero siempre buscando ese balance entre frescura y sabor.

1. ¿Ofrecen opciones especiales? (vegetarianas, veganas, sin gluten, bajas calorías)

Gerente: ¡Sí! Sabemos que hoy en día la gente busca variedad, así que tenemos opciones para todos. Hay platos vegetarianos y veganos, también opciones sin gluten, y siempre intentamos incluir algo ligero para aquellos que cuidan las calorías. No importa qué dieta sigas, aquí puedes disfrutar sin problemas.

1. ¿Recomiendas algún tipo de maridaje entre platos y bebidas?

Gerente: Claro, uno de mis maridajes favoritos es el tartar de atún con un vino blanco seco. O si prefieres cócteles, el "Ginger Mule" va de maravilla con casi todo. Pero lo más importante es que no se trata de reglas estrictas, sino de lo que te haga sentir bien. Cada uno tiene su propio gusto y eso es lo que hace la experiencia divertida.

1. ¿Qué cócteles manejan? ¿Cuáles son los más vendidos?

Gerente: Tenemos una carta de cócteles bastante variada. Desde los clásicos como la Margarita o el Negroni, hasta creaciones propias. Pero los más vendidos son el "Ginger Mule" y el "Mojito". Son los que nunca fallan. A la gente le encanta ese toque refrescante.

1. ¿Ofrecen algún tipo de menú de degustación?

Gerente: Sí, ofrecemos un menú de degustación para que los clientes puedan probar una pequeña selección de nuestros platos. Es como un viaje gastronómico, y cambia según lo que esté en temporada. ¡Es perfecto para quienes quieren experimentar un poco de todo!

1. ¿Tienes alguna estrategia para incorporar comentarios de los clientes en la mejora de platillos y bebidas?

Gerente: Siempre estamos atentos a lo que nos dicen. Tenemos un par de métodos: pueden dejarnos sus comentarios en una encuesta anónima o, si prefieren, directamente hablar con nosotros. Lo que nos gusta es que los clientes se sientan cómodos dando su opinión, porque eso nos ayuda a mejorar y a ajustar lo que estamos ofreciendo.

1. ¿Qué tan seguido los clientes se acercan a pedir una canción?

Gerente: ¡Bastante seguido! La verdad es que la música es parte de la experiencia aquí, y los clientes disfrutan mucho poder pedir sus canciones. Durante las noches más movidas, puede ser una petición detrás de otra, pero se crea una vibra muy chida.

1. ¿Dejarías que pusieran cualquier música?

Gerente: No, hay ciertos límites. Queremos mantener una atmósfera agradable, así que no permitimos canciones que puedan romper con ese ambiente. La idea es que todos disfruten de la música, pero dentro de un estilo que se acomode al lugar.

1. ¿Cómo se eligen las playlists?

Gerente: Las playlists son una mezcla entre lo que a la gente le gusta y lo que creemos que va con el lugar. De hecho, tenemos algunas listas pensadas para diferentes momentos de la noche, así que si el ambiente está tranquilo, la música puede ser más relajada. Si se anima, entonces subimos el ritmo. Es como darle la vuelta a la energía del lugar.

1. ¿Cómo gestionarías que te pidan varias canciones a la vez?

Gerente: Es un desafío, pero tratamos de manejarlo con calma. Si hay muchas solicitudes, les pedimos a los clientes que se turnen un poco. El DJ es quien se encarga de mantener el flujo, y se asegura de que no haya demasiados cambios bruscos. Al final, todo es para que la gente disfrute.

1. ¿Cómo manejas el cambio de canción?

Gerente: Intentamos que los cambios sean suaves, que no interrumpan el ambiente. El DJ tiene una gran responsabilidad ahí, y es quien decide cuándo hacer el cambio. Si la canción que viene se siente bien con la vibra del lugar, se deja correr. Si no, se cambia con algo que tenga mejor transición.