



Por: Kenyi Arakaki Arias

Alumno del Noveno Ciclo de la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes.

Entrevista al experto en equipamiento de alimentos y bebidas.

GUSTAVO CRUZ CHICHIZOLA



El ciclo que acaba de terminar, lleve el curso de Equipamiento de Operaciones de Alimentos y Bebidas con el profesor Gustavo Cruz Chichizola y quede impresionado con su experiencia, por lo que para mí hacer esta entrevista fue muy grato. Para iniciar daré un resumen sobre su experiencia profesional y empresarial y luego pasará a transcribir la entrevista que le realicé, espero esta sea de su agrado.

Gustavo Cruz, es un reconocido empresario peruano, nombrado durante los años 2003 y 2004 como empresario del año en el rubro Equipamiento de Cocinas y Lavanderías. Con experiencia laboral en diversos Hoteles de Estados Unidos, en el área de Alimentos y Bebidas. En la actualidad es Presidente del Directorio de Mantenimiento Industrial y Comercial SAC empresa dedicada al mantenimiento de cocinas y lavanderías industriales, dentro de otra de las actividades que desarrolla en la actualidad y desde el 2009 en forma paralela es como Managing Director Latín América en la empresa FL Consultorías y Proyectos, empresa dedicada a la consultoría y diseño de áreas de cocinas y lavanderías. En el año 2013 empieza sus actividades como Gerente General de la Empresa Vitality Perú, dedicada al rubro de tecnología que permita brindar una alimentación saludable, nutritiva y agradable. Asimismo el señor Gustavo Cruz Chichizola es un FCSI Profesional (Foodservice Society Internacional), también cuenta con una Certificación Nivel 1 de CFSP (Certified Food Service Professional), es Instructor Certificado de ServSafe y miembro activo de NAILM (National Association of Institutional Linen Management), ha estado a cargo de los diseños de los proyectos de cocinas y lavanderías más importantes en el Perú y proyectos en USA, Paraguay, Bolivia, etc.

Restaurante se tiene que haber pasado por todos los puestos del área de cocina y bar, lavado, de platos, limpieza de pisos, ayudante de cocina, comprador, ayudante de mesero, corredor, mesero, cajero, ayudante de bar, bartender, es decir todos los puesto y así realmente saber que se siente hacer el trabajo a presión, esto te da la experiencia de cómo poder dirigir un grupo de personas trabajando a presión constante, como trabajar con ellos y lograr el mejor resultado.

3. ¿Qué opina de los negocios gastronómicos en nuestro país?

Estamos en una etapa muy incipiente, donde claramente el sabor de la comida peruana se ha impuesto a otros aspectos que son tan importantes para la gastronomía y ahora que la gastronomía no es solo la comida que se sirve, debemos ser más inclusivos, hay que ver la gente que prepara los alimentos, ¿cómo lo hacen?, ¿cuentan con la capacitación, infraestructura?, ¿les pagan bien?, ¿son realmente parte de este desarrollo gastronómico?

4. ¿Cómo se encuentra el equipamiento de los negocios gastronómico en nuestro país?

Diría que es muy pobre, estamos muy atrasados en tecnología e infraestructura, diría que casi todos los países de Sudamérica a excepción de 1 o 2 nos llevan la delantera, esto porque hay normas y leyes que se respetan y se hacen respetar los órganos de supervisión cuya función es proteger la salud de los clientes.

5. ¿Qué es lo más difícil que le ha tocado vivir en algún proyecto?

En el año 2000 tuvimos que entregar 5 cocinas y comedores para una empresa en 60 días en Cerro de Pasco, fue algo que partió como imposible y resultó imposible, ya que llegamos hacer solo 4 trabajando ininterrumpidamente 2 meses casi 8 horas al día.

6. ¿Cuáles son los puntos más importantes a tener en cuenta a la hora de iniciar un proyecto de equipamiento en A y B?

1. La definición del concepto
2. La ubicación
3. Quién lo va a manejar

7. ¿Cómo ve el futuro del negocio de equipamiento en Alimentos y Bebidas en el Perú a futuro?

Sin duda alguna con el desarrollo que hay en el sector, es prometedor pero tiene que mejorar mucho y es importante que los empresarios se comprometan a cumplir las normas y leyes del sector.

8. ¿Qué novedades nos ofrece la Industria con respecto a equipamiento en A y B?

Es increíble todo lo que ha avanzado la tecnología en cocinas, esto permite reducir enormemente el stress en la cocina, trabajando más cómodamente y permitiendo que el personal de cocina tenga realmente un ambiente de trabajo cómodo, limpio y eficiente, la limpieza es la parte más importante del proceso y no se puede improvisar.

1. ¿Dónde y qué estudió?

Estudie en California, en Pierce College, Cal Poly Pomona y una especialización de Alimentos y Bebidas en el American College.

2. Cuéntenos un poco acerca de su experiencia profesional

Desde muy pequeño siempre tuve claro que quería trabajar en las cocinas pero no de cocinero sino dirigiendo al equipo de cocina, no sabía si existía la carrera de Administración en Alimentos y Bebidas y eso me llevo a salir al extranjero a estudiar ya que en el Perú no encontré una oferta que se acomodara a lo que buscaba.

Para llegar a ser Gerente, Director de Alimentos y Bebidas de un Hotel o

