



Por: Alisson Cardenas Paico

Alumna del Tercer Ciclo en Administración Hotelera y Doble Grado en Marketing.

CONCEPTOS ORIGINALES

Creando CONCEPTOS ORIGINALES



mensaje: el de comer y comer porque es rico.

Los diseños más creativos como una waffleería con talk show en EEUU, son otras de las innovaciones que se les han ocurrido a personas como nosotros y que por ser únicos en su estilo, han logrado captar la atención de grandes masas de clientes. Es una waffleería bastante completa debido a su carta con variedades de waffles (dulces, salados, agrisados, etc.) y por el especial show que es brindado a los clientes y con los clientes para hacerlos pasar un momento divertido e inolvidable. El show busca entrevistar a las personas que se encuentran allí para que comenten sobre su experiencia y sobre lo que han percibido del lugar; esto permite que el comensal se sienta importante y que sepa que su opinión es considerada y escuchada. Otro concepto muy creativo creado en España, es un bar hecho de hielo. Busca crear una experiencia helada y diferente a todas las demás. Sus ambientes son completamente de hielo, al igual que sus vasos, barras, sillas y todo aquello que se puede visualizar. Está decorado con luces de colores plasmadas en las paredes, las cuales le dan un tono colorido y no un monótono propio del hielo. El establecimiento proporciona abrigo y guantes para sus clientes, lo que muestra la preocupación del bar por la conformidad del cliente. Es una experiencia única y fría que se puede adaptar en nuestra sociedad.

Si alguna vez soñaste con estar en la televisión, ser parte de una película o sentirte como los personajes de tu serie favorita, crear un establecimiento de alimentos y bebidas que plasme el concepto de esta experiencia sería lo ideal. Por ejemplo, en Pekín, hace algunos meses, un joven empresario creó una cafetería llamada "Central Perk". Por extraño que suene, esta es una réplica exacta de la cafetería que se muestra en la famosa serie "Friends". Con la decoración y ambiente exactamente igual a la de la televisión, logra transmitir a sus comensales, la sensación de pertenecer a la serie y sentirse parte del elenco.

Todos los mencionados anteriormente, son negocios creativos que alguna vez fueron el sueño o gran idea de alguien como nosotros. Tienen gran aceptación por el público en general y borran la forma tradicional de disfrutar una comida, un café, un waffle, entre otros, convirtiéndola en toda una experiencia memorable y difícil de olvidar. Al tener estas innovaciones en nuestro país y en cualquier otro, las oportunidades de expandirnos como sector gastronómico podrán ser más grandes y se generará una mayor posibilidad de oportunidades laborales. Y ahora, ¿estás listo para crear tu propio tema e innovación? Todo es posible y recuerda que el cielo es el límite.



Existe una gran diversidad de oportunidades en nuestra gastronomía para cada uno de nosotros, y están en todas partes, el sitio que vemos o el lugar al que visitamos, sólo es cuestión de tocar las puertas de una manera innovadora para que estas sean abiertas.

Tenemos mil posibilidades de trabajar en muchos establecimientos los cuales están en desarrollo o tienen gran importancia; este último nos daría una gran satisfacción pues seríamos reconocidos como buenos profesionales. Sin embargo, es más satisfactorio aún, el hecho de que sea tu propio negocio.

A lo largo de los países, se ven las primeras características de un mundo cambiante y que cada vez exige más en la gastronomía internacional, un mundo que no está dispuesto a quedarse en el pasado y que quiere innovar sin esperar al que se quede atrás. Tal es el caso de la gastronomía peruana, la cual al estar en un continuo crecimiento, puede ser aprovechada por muchos en beneficio de todos. "La competencia es grande en este sector" dicen algunos, al ver los restaurantes tradicionales y populares que en la actualidad existen en el Perú. Pues tú puedes hacer la diferencia, crear tu propio "yo" en el restaurante, cumplir un sueño que hace mucho hubiera sido casi imposible.

Se pueden crear innovaciones que consideremos convenientes o atrevidas, y estos avances se ven en varios países a nuestro alrededor. Tal es el caso de un restaurante con forma de avión en China, cuyo propósito es hacer sentir una nueva experiencia en el avión (pues todos saben que no es muy placentero) y cambiar la imagen del servicio que se transmite en este. Su decoración es como la de un avión con características lujosas, por lo que al entrar en este, pensarás que estas volando sin siquiera haber despegado. El servicio que se brinda es muy meticuloso, se tienen hasta los más mínimos detalles de lo que se puede observar en un clásico avión. El restaurante busca crear un nuevo concepto de comer en aviones y cambiar esta no muy rica experiencia, en una deliciosa. Por otro lado, el restaurante "Waldgeist" en Alemania, es un establecimiento que sirve las comidas más grandes y exquisitas a un público en general. Su tendencia es el de dar más por menos, es decir, dar una gran porción de alimentos en tallas XXL por un precio accesible y relativamente bajo. Este restaurante ha cambiado la manera en como el público ve sus alimentos, pues ahora no importa cuánto coman porque no se cansarán de las delicias del lugar. Siendo su plato estrella el "schnitzel" (consta de carne de ternero apanado con papas o ensalada) es el encargado de transmitir este

