



@hugo\_boscovich

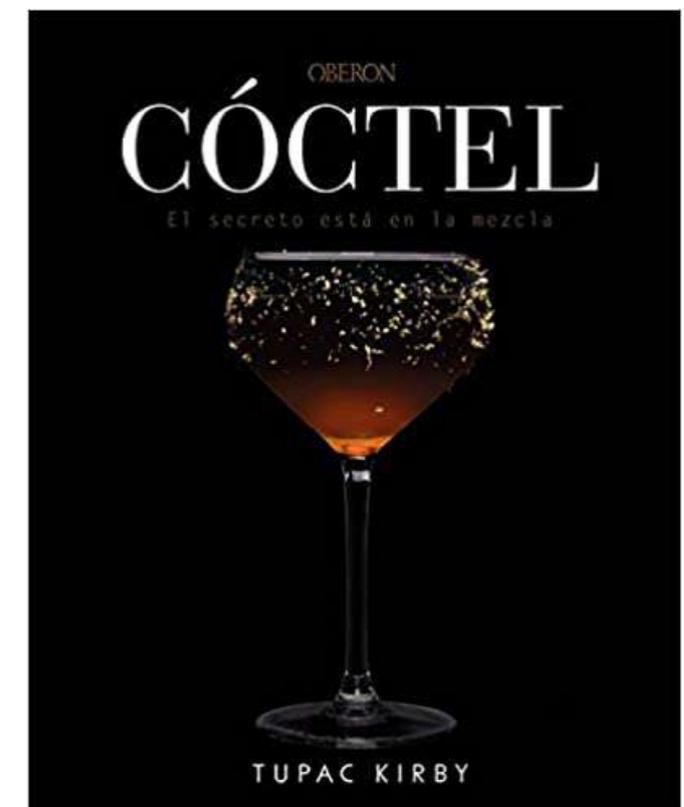
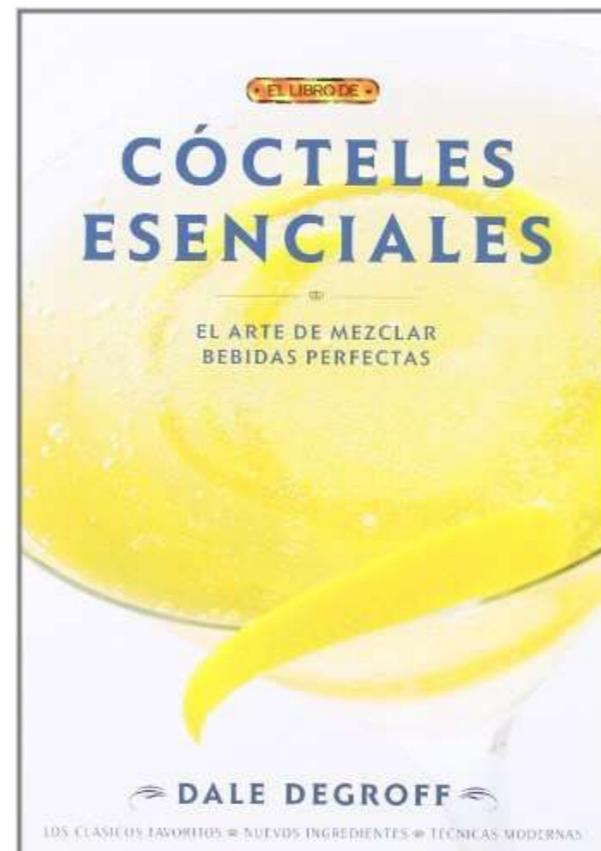
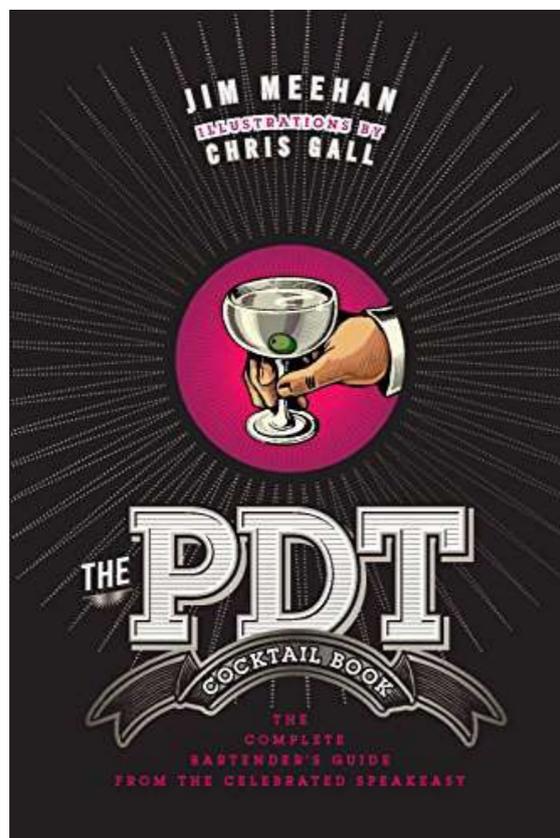
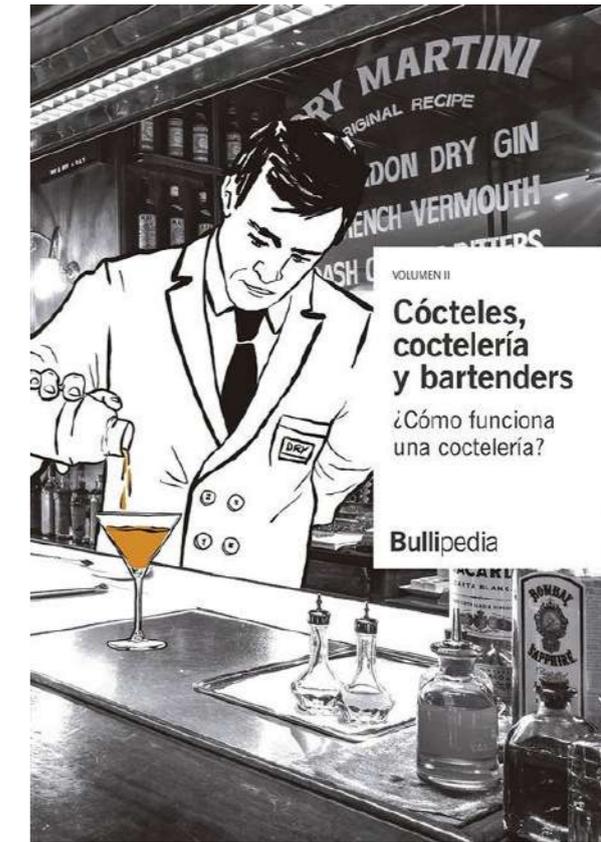
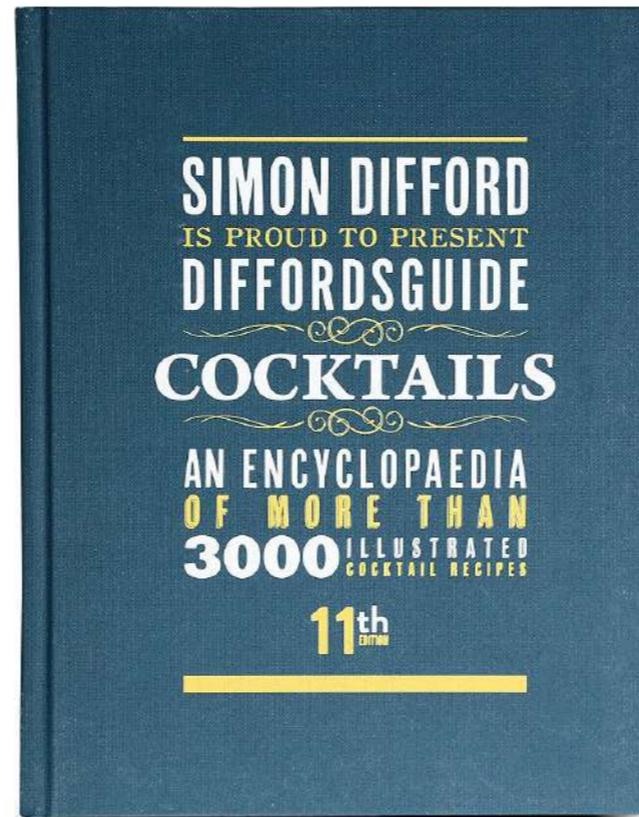
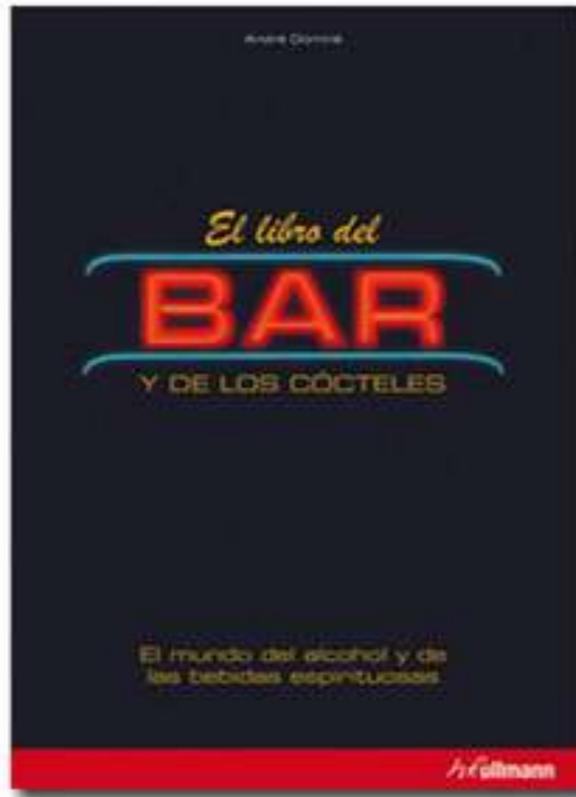
**“Conectados por la Coctelería”  
Episodio 2**

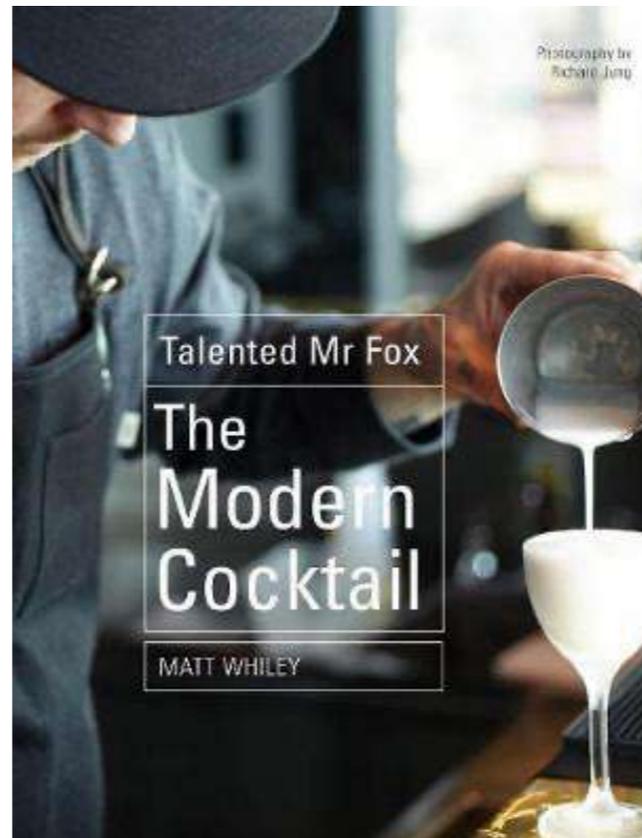
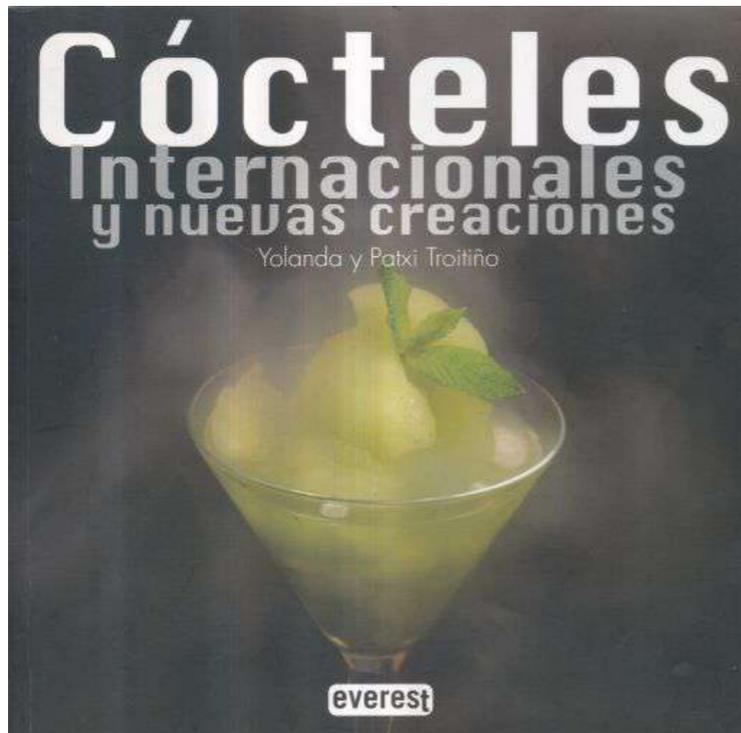
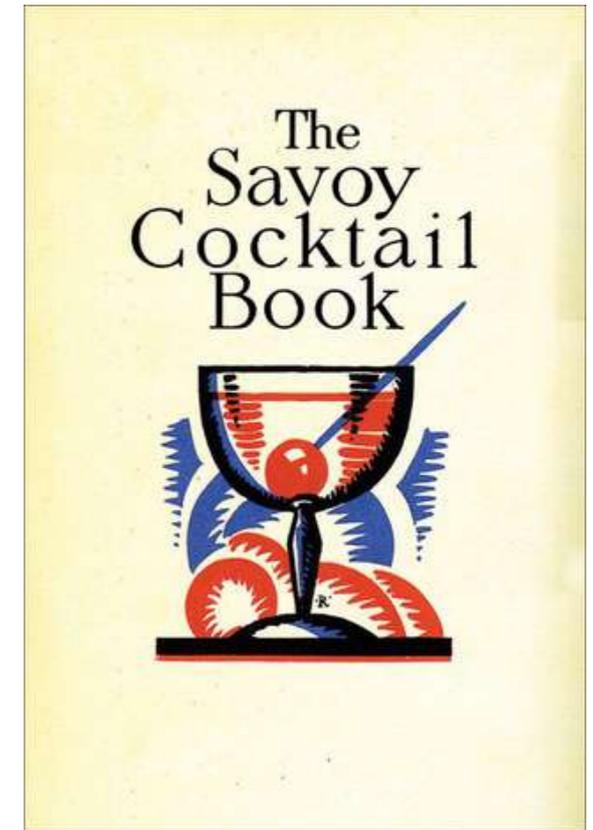
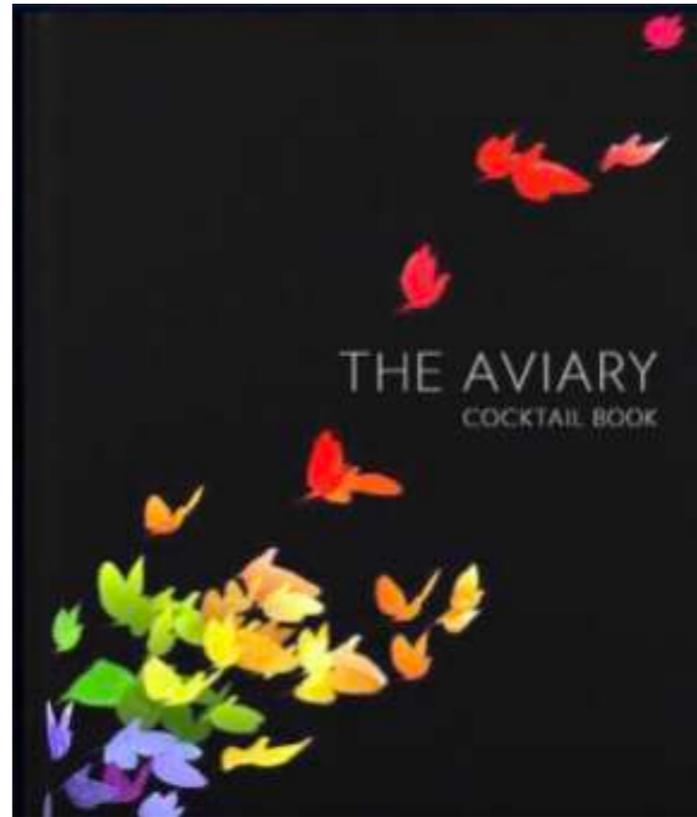
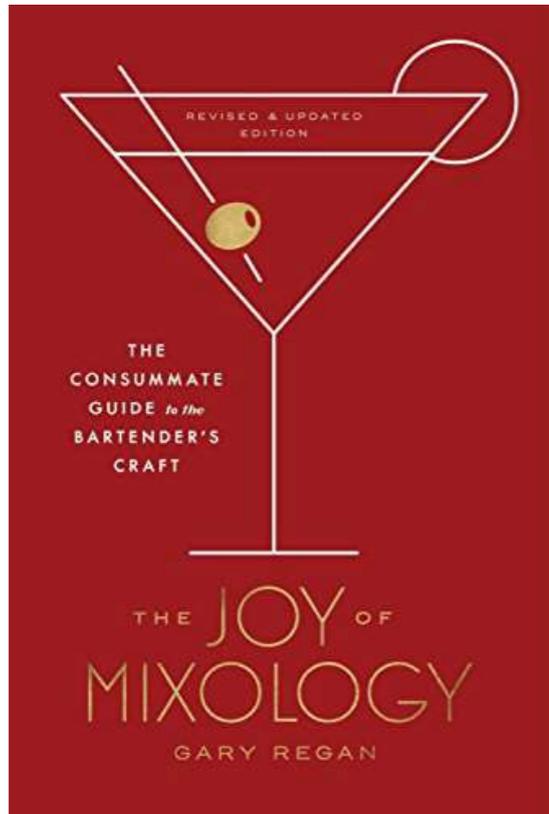
Con Marc Alvarez @negroniman &  
Borja Goikoetxea @ borja\_goikoetxea



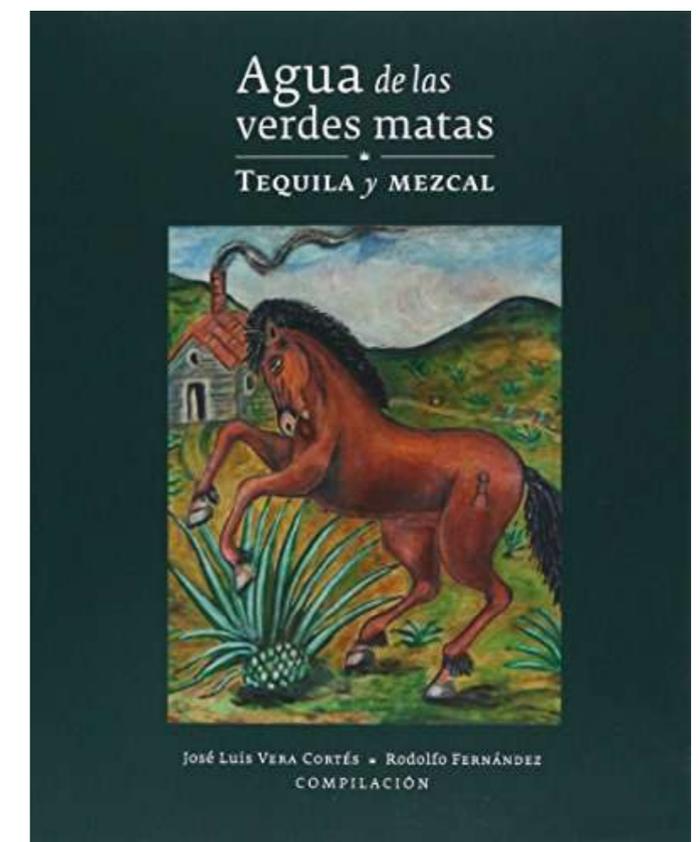
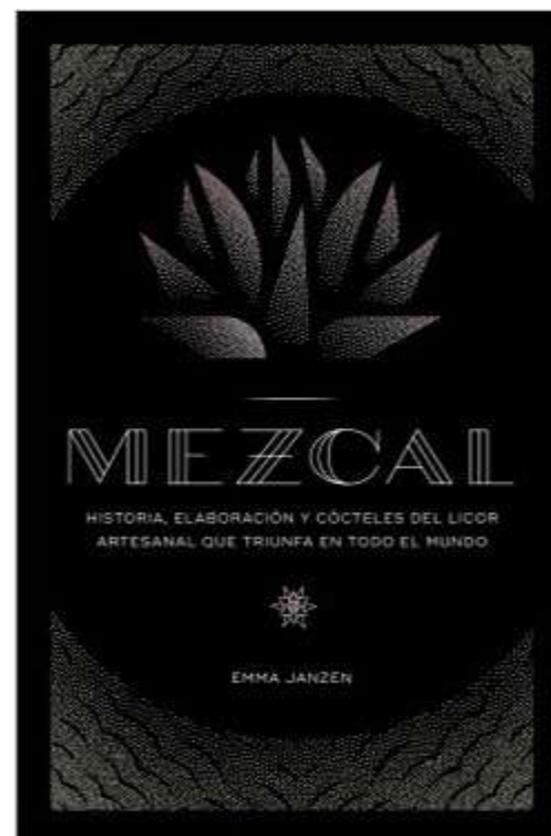
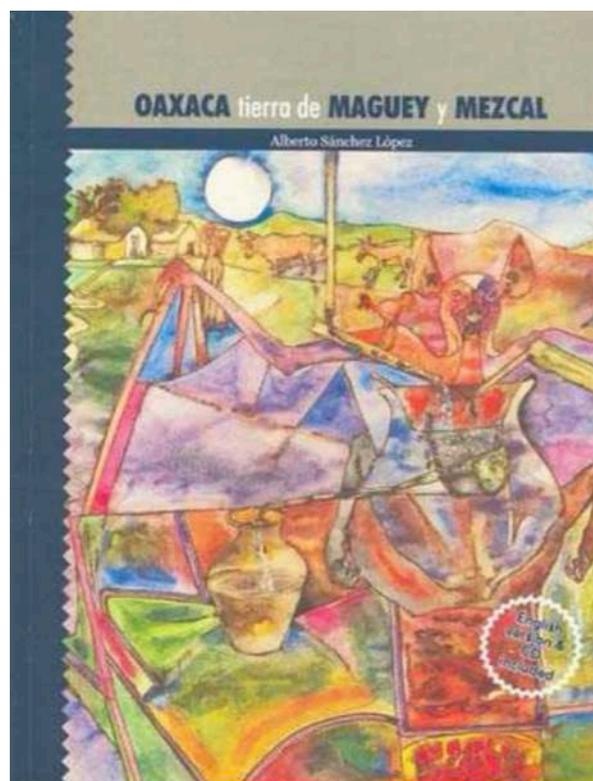
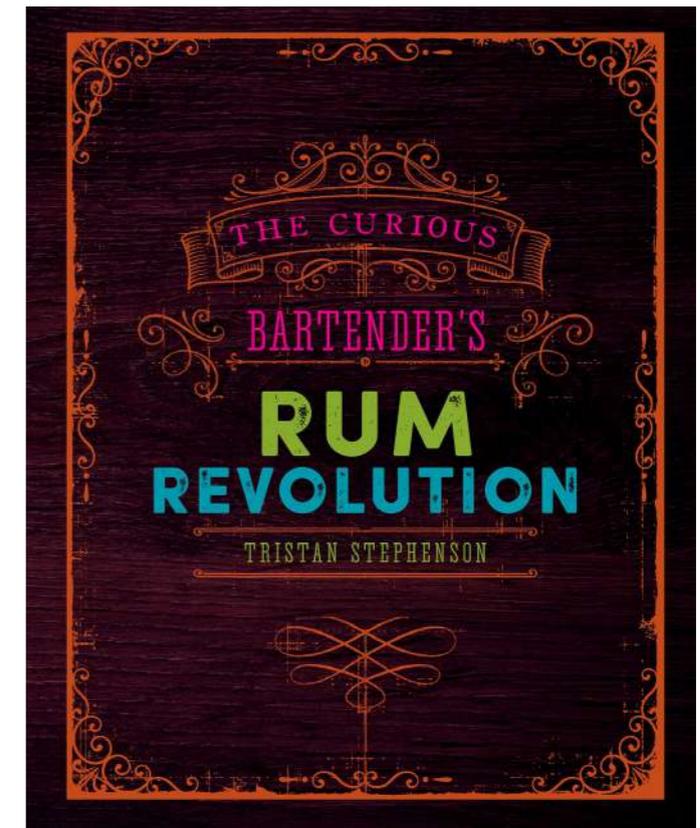
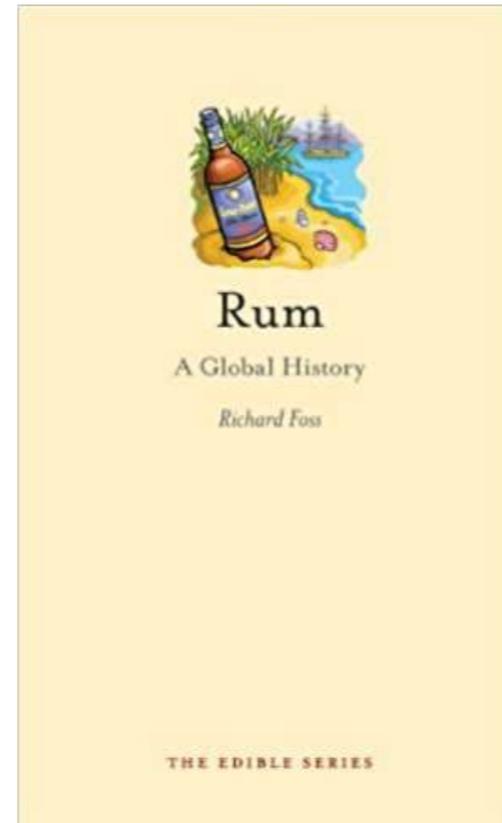
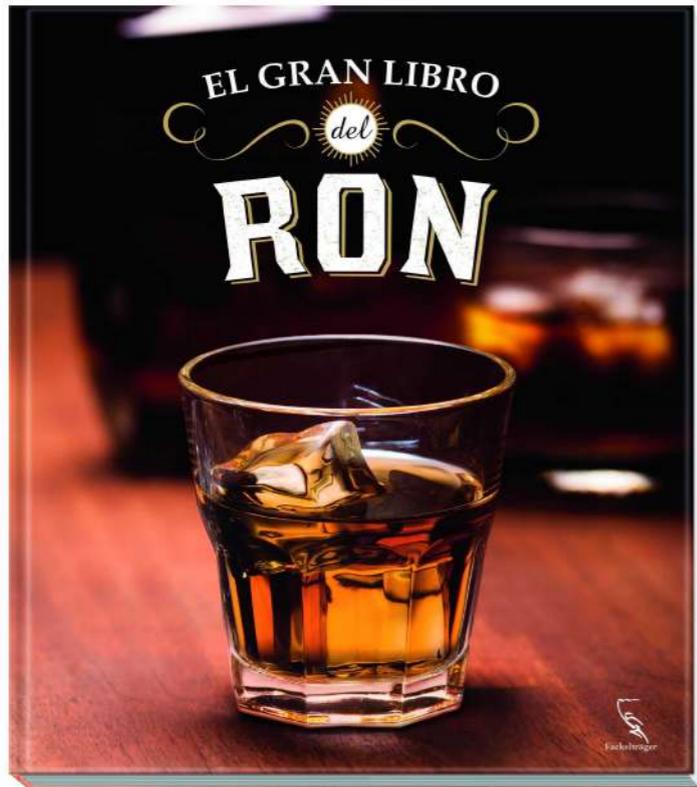
GLOBAL  
PREMIUM  
BRANDS

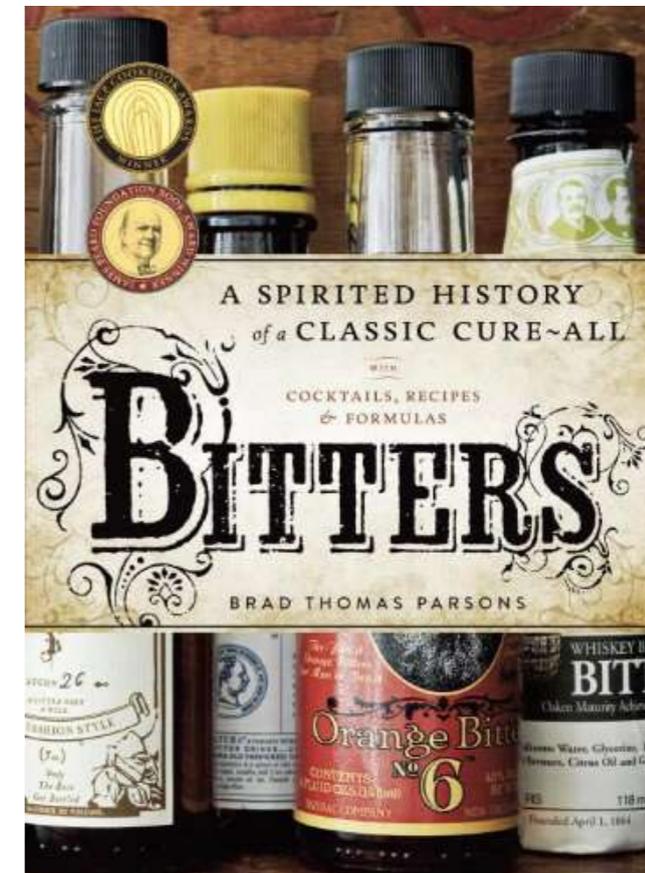
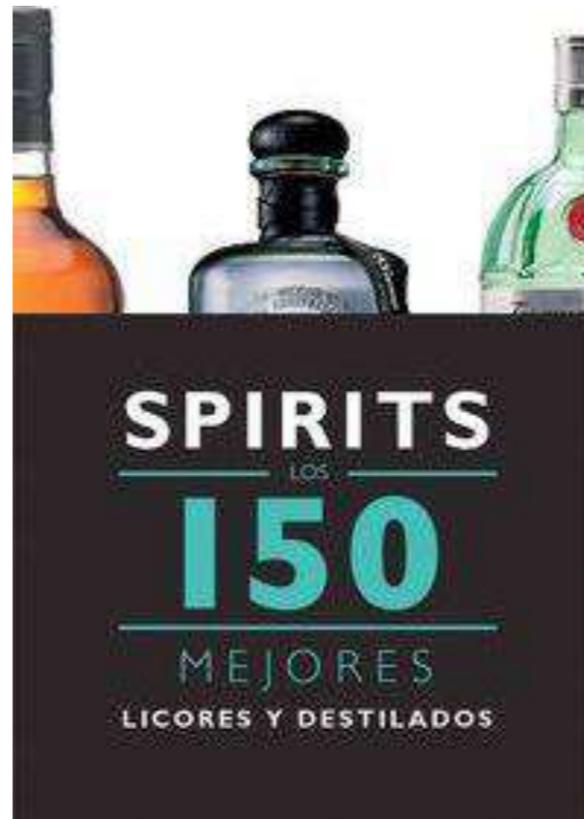
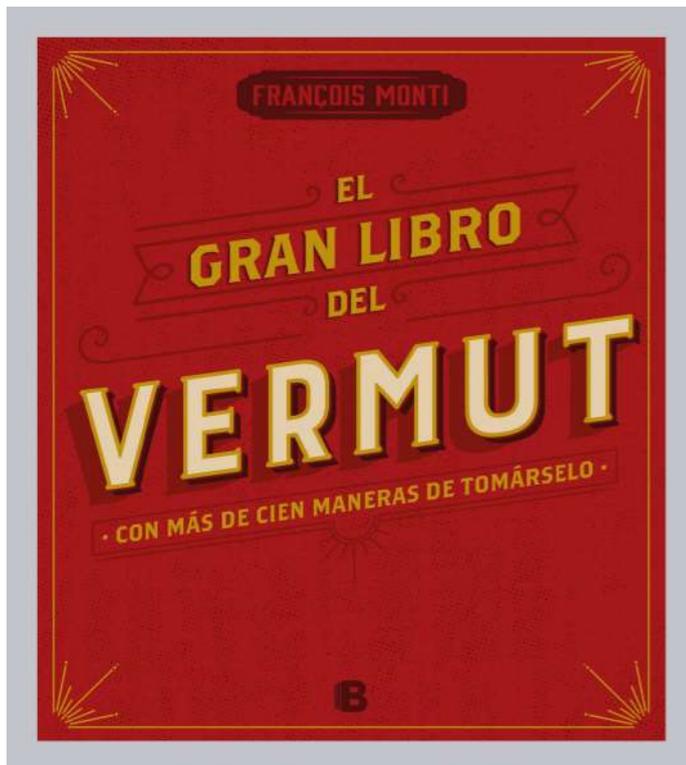
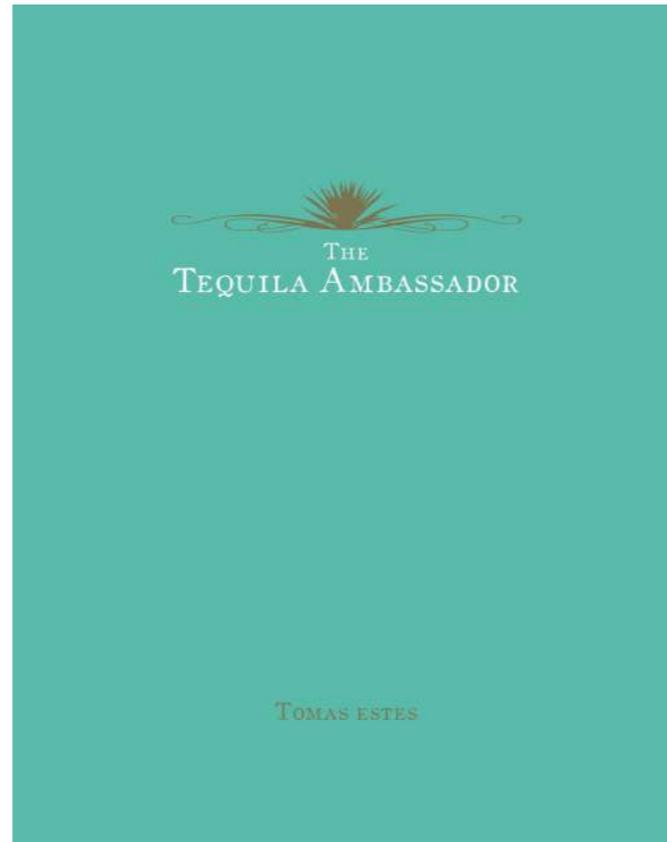
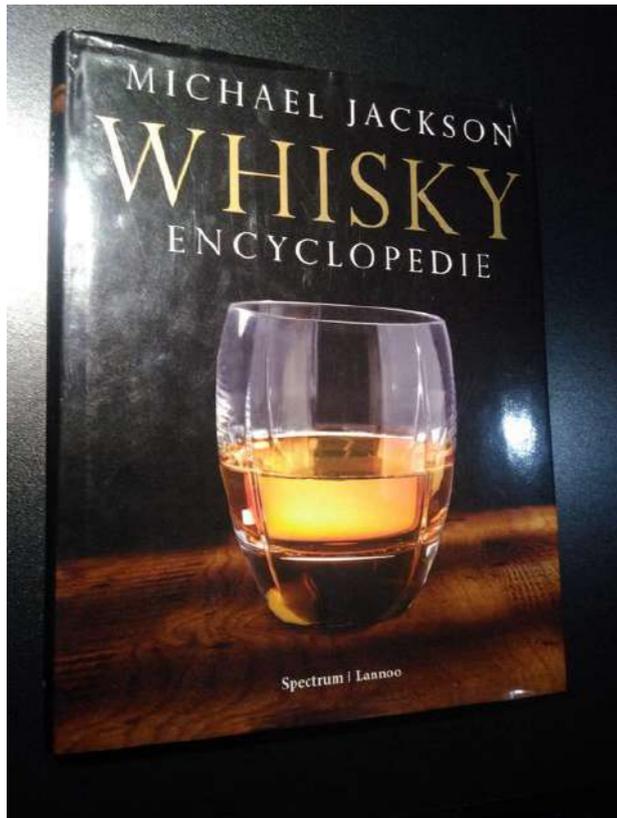
# Imprescindibles & Básicos



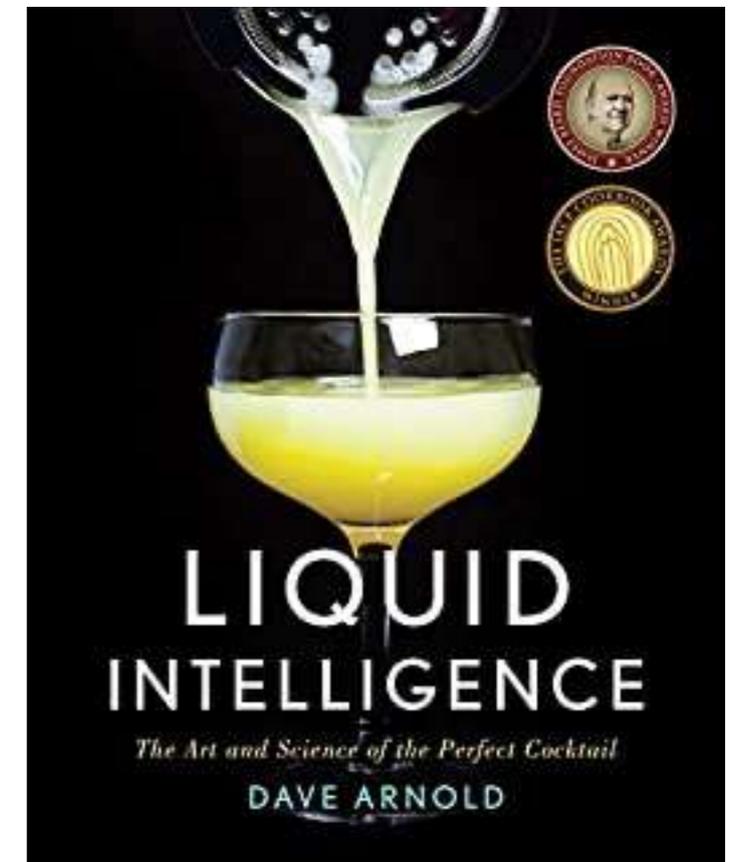
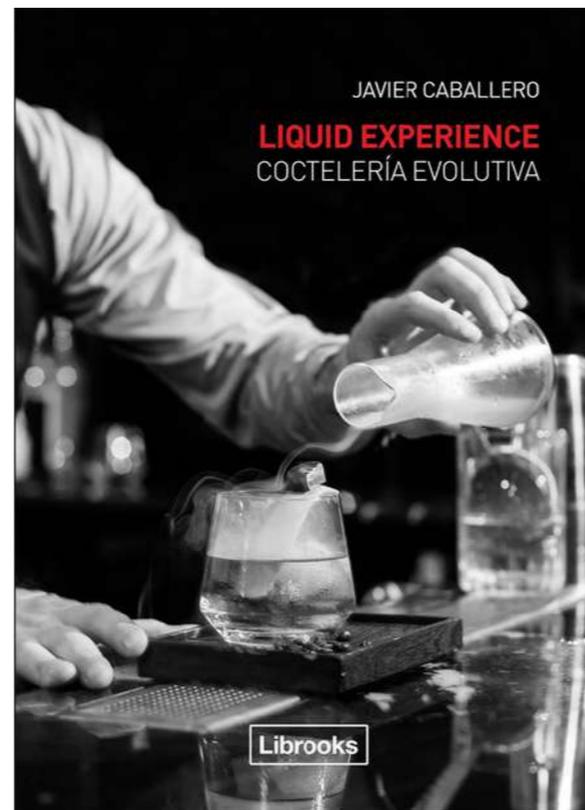
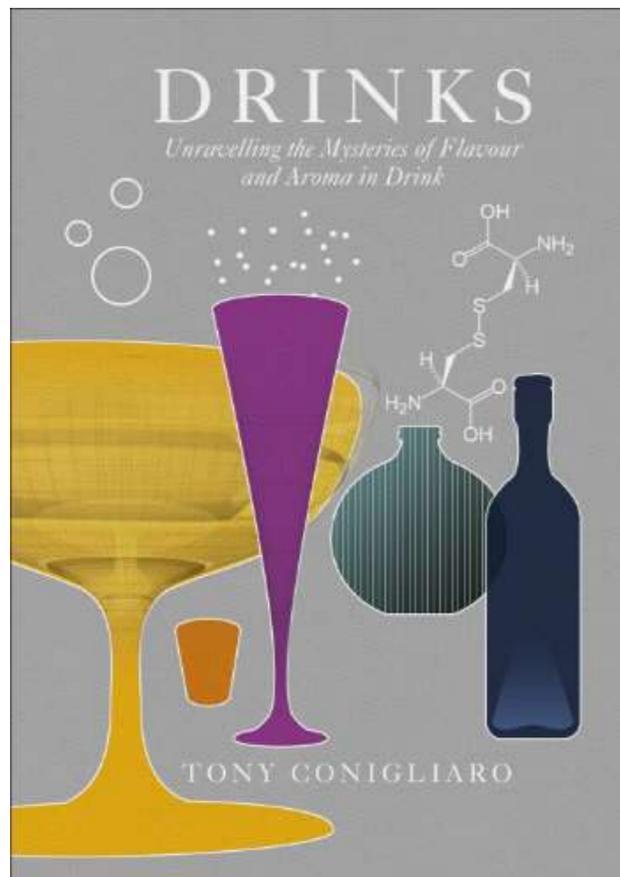
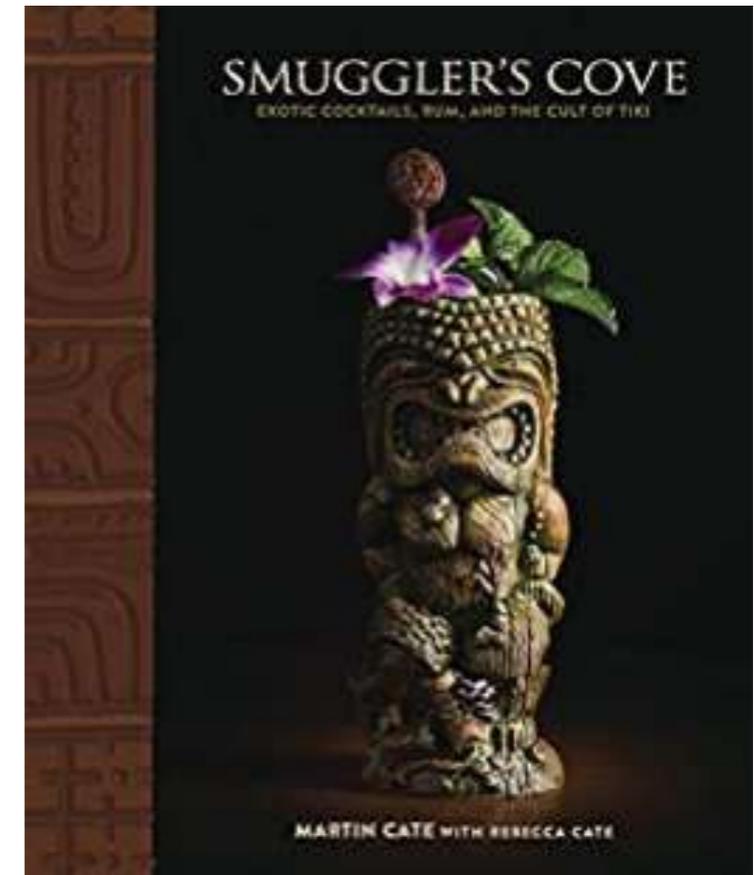
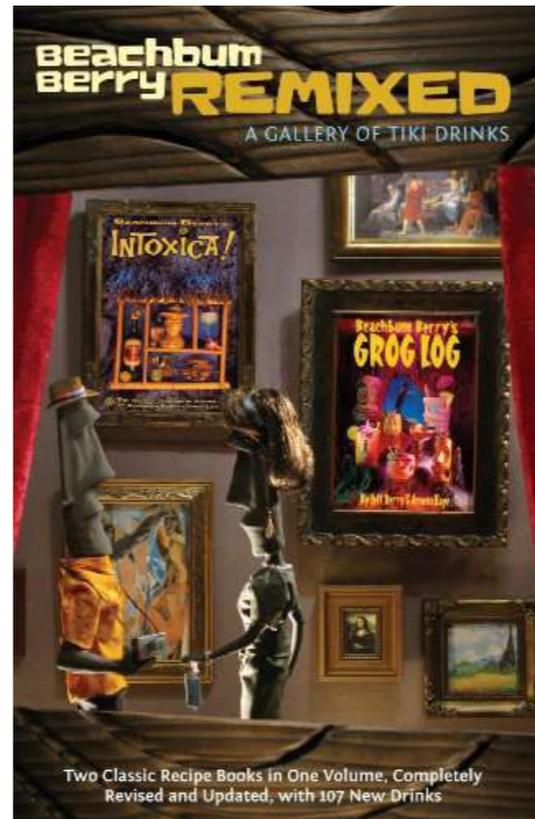
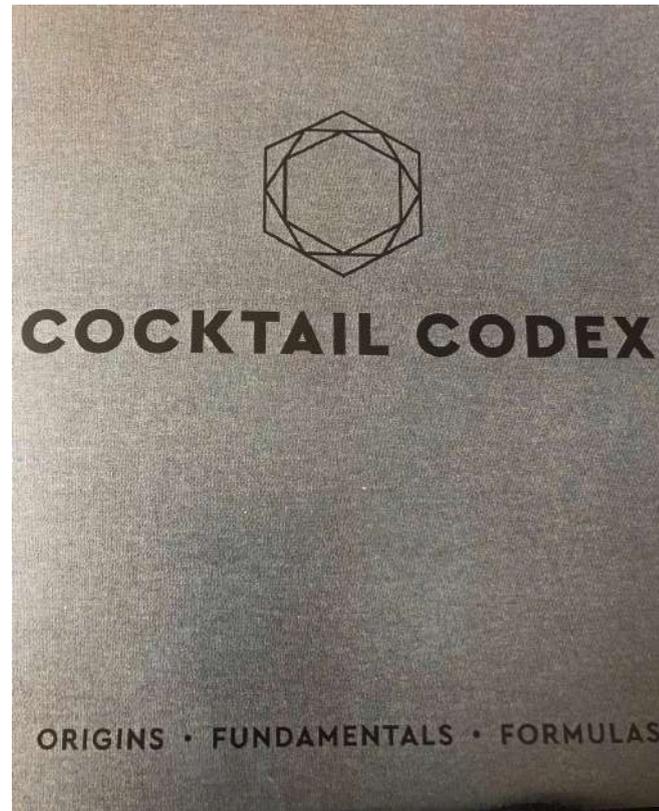


# Categorías

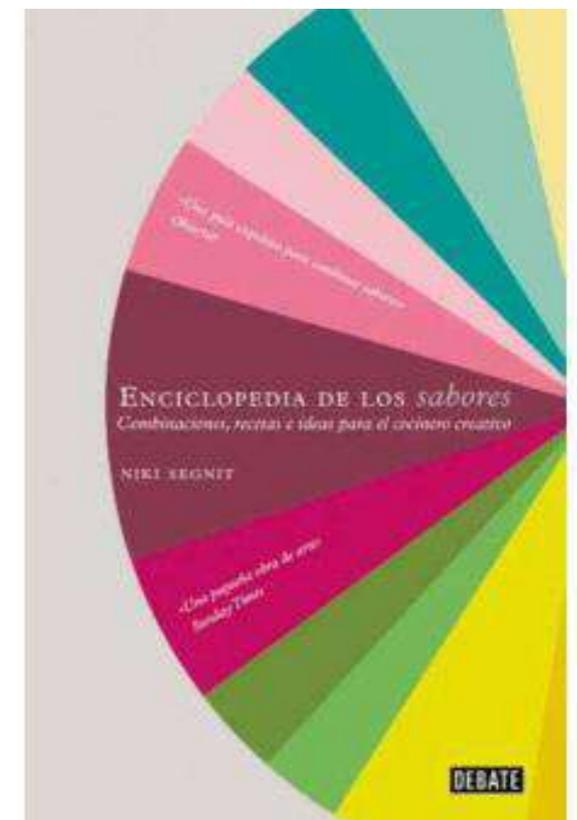
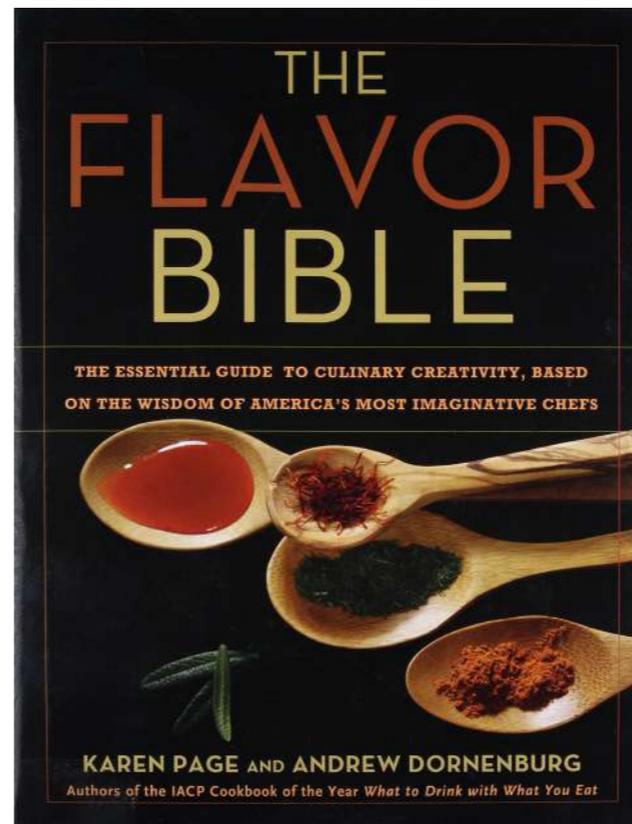
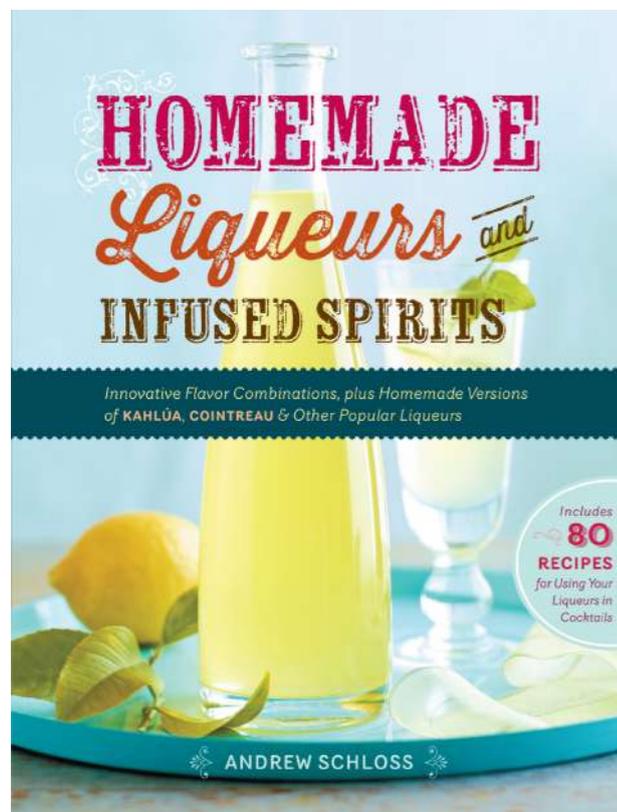
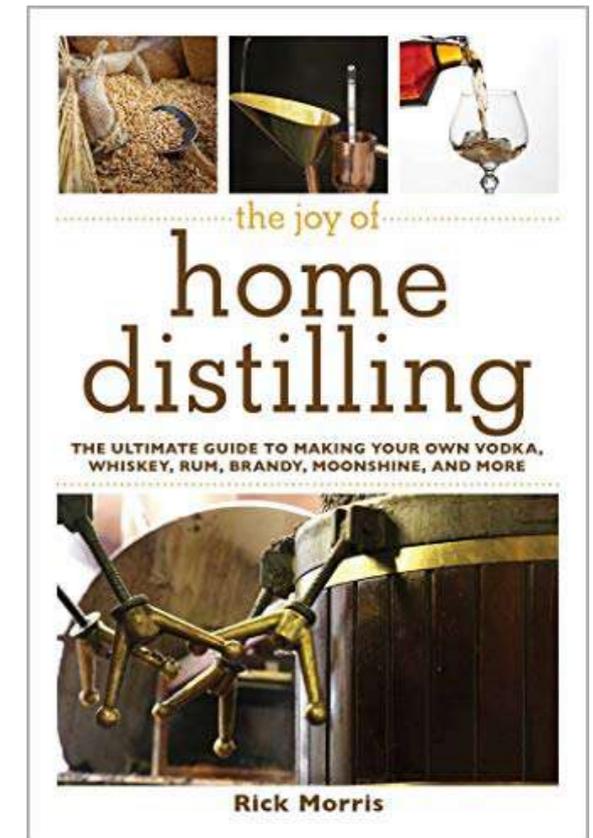
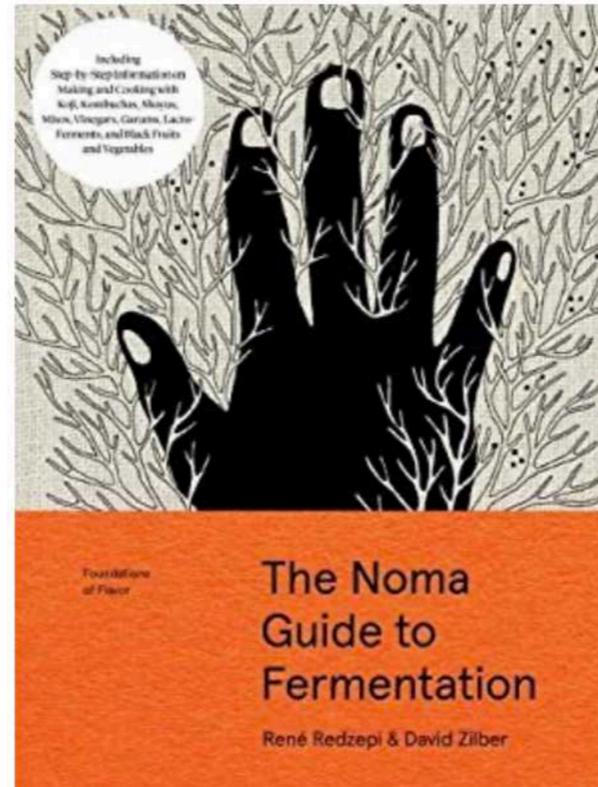
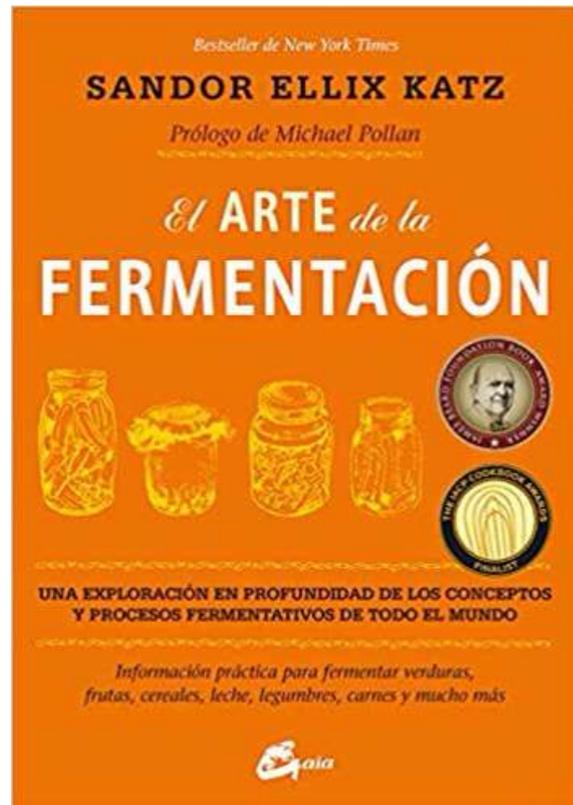




# Temáticos



# En casa y elaboraciones





Drinks\_Atelier

# Drinks\_Atelier

\_ Screening Tendencias



19\_3\_2020 \_ IG Webm.

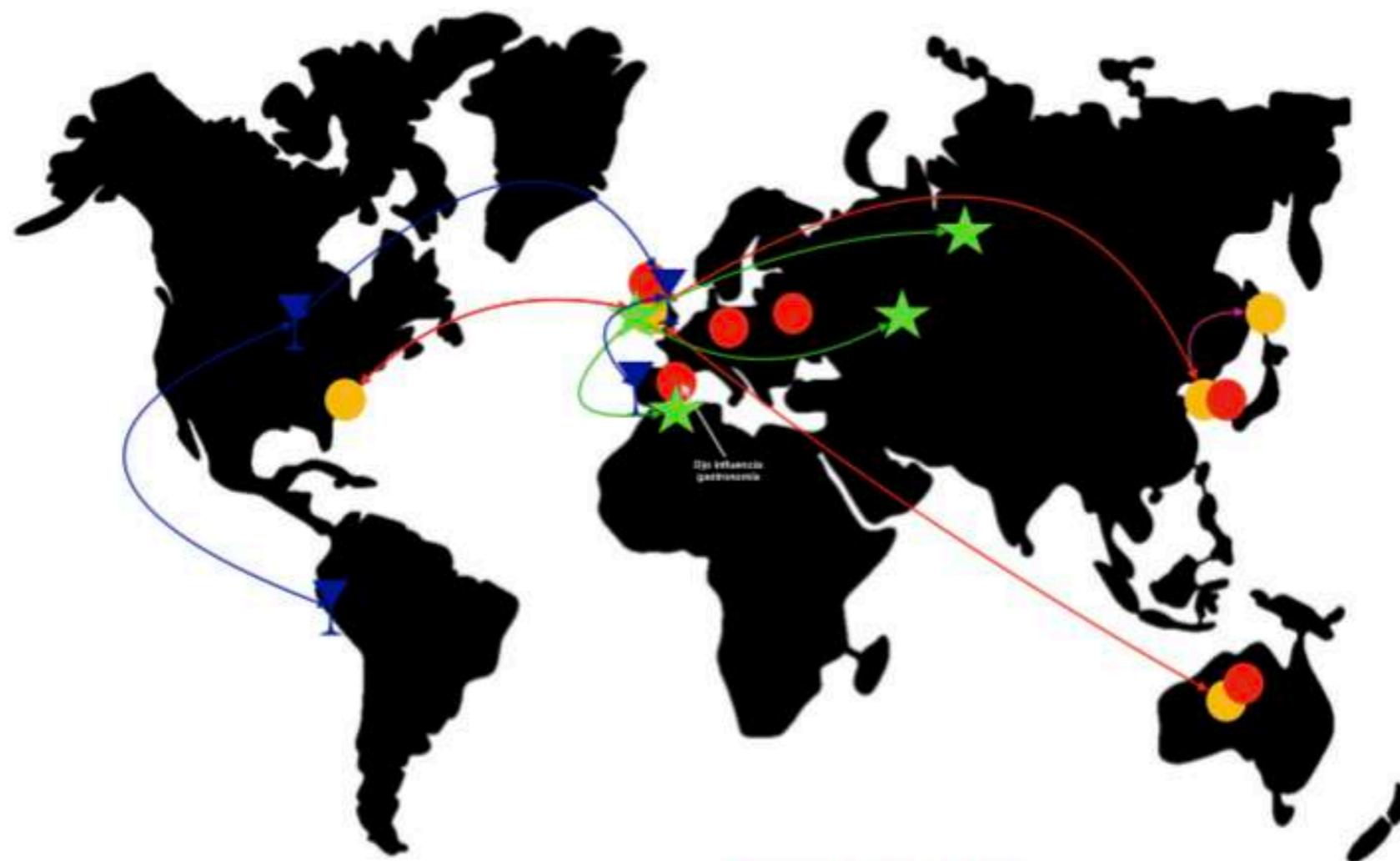


Presentación: Marc Álvarez  
[@negroniman](#)  
[marc@drinksatelier.es](mailto:marc@drinksatelier.es)



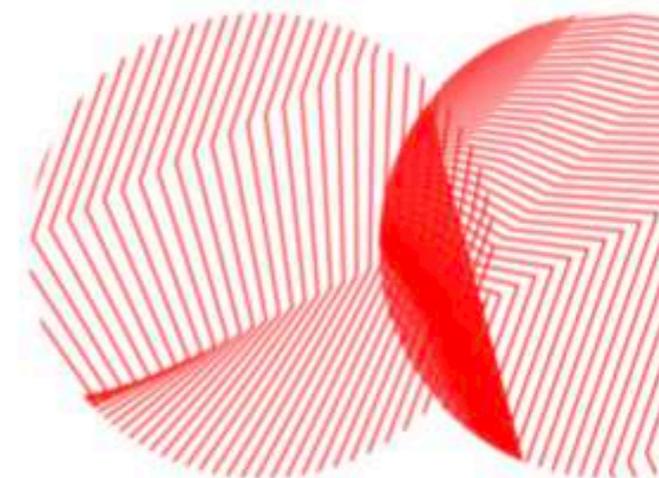
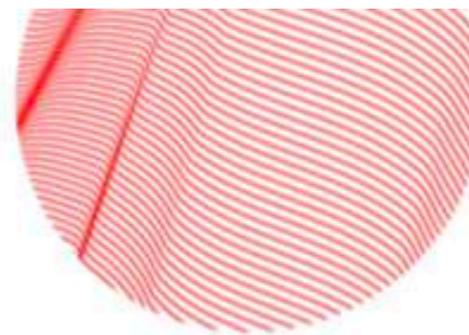
# Drinks\_Atelier

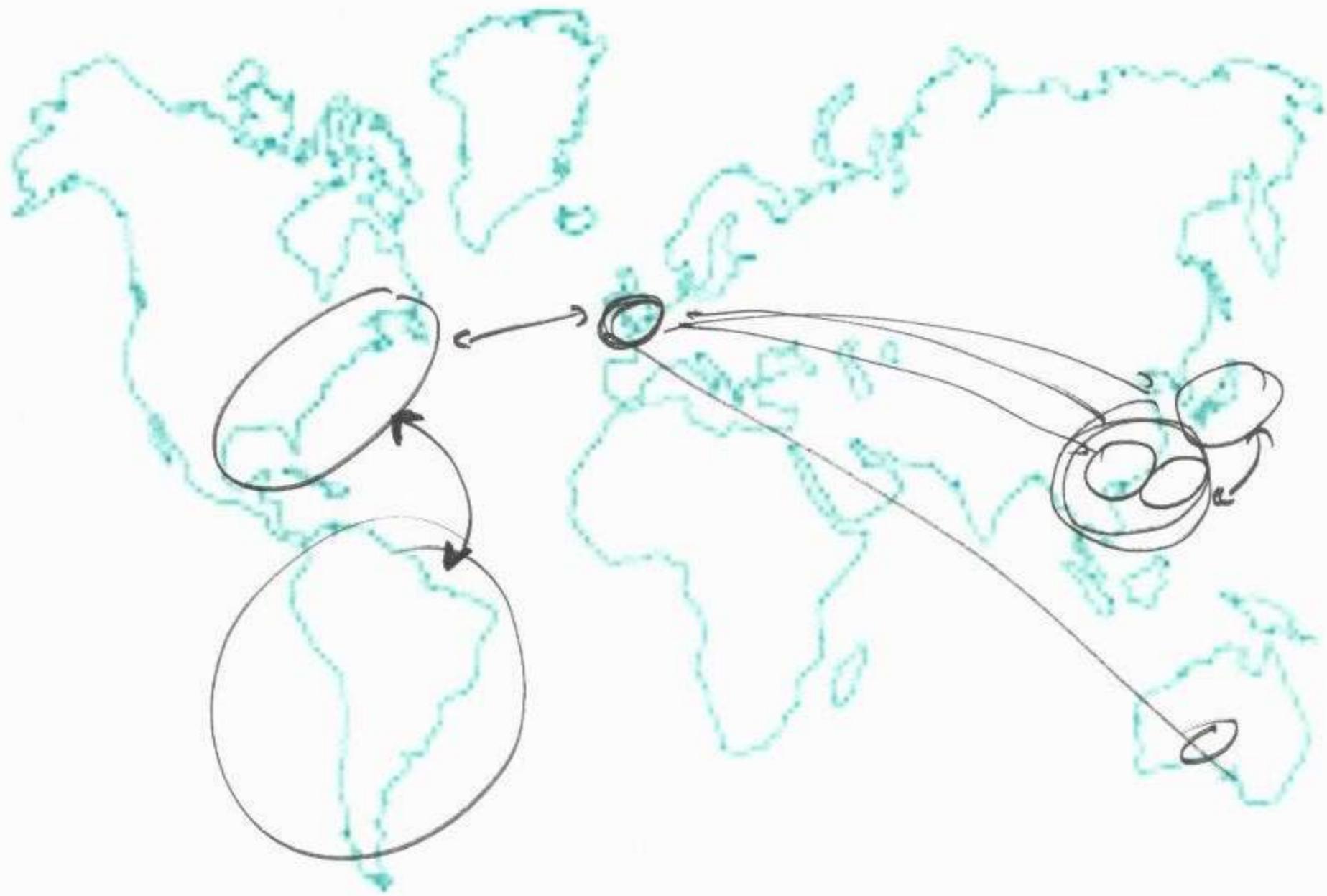
## Screening tendencias



Presentación: Marc Álvarez

- Minimal ●
- Pectinasa ( por proteína)  
Centrifugación  
Decantación \_ Agar
- Milk Punch ●
- Garnish Barroco ★
- Customización Vajilla ♣

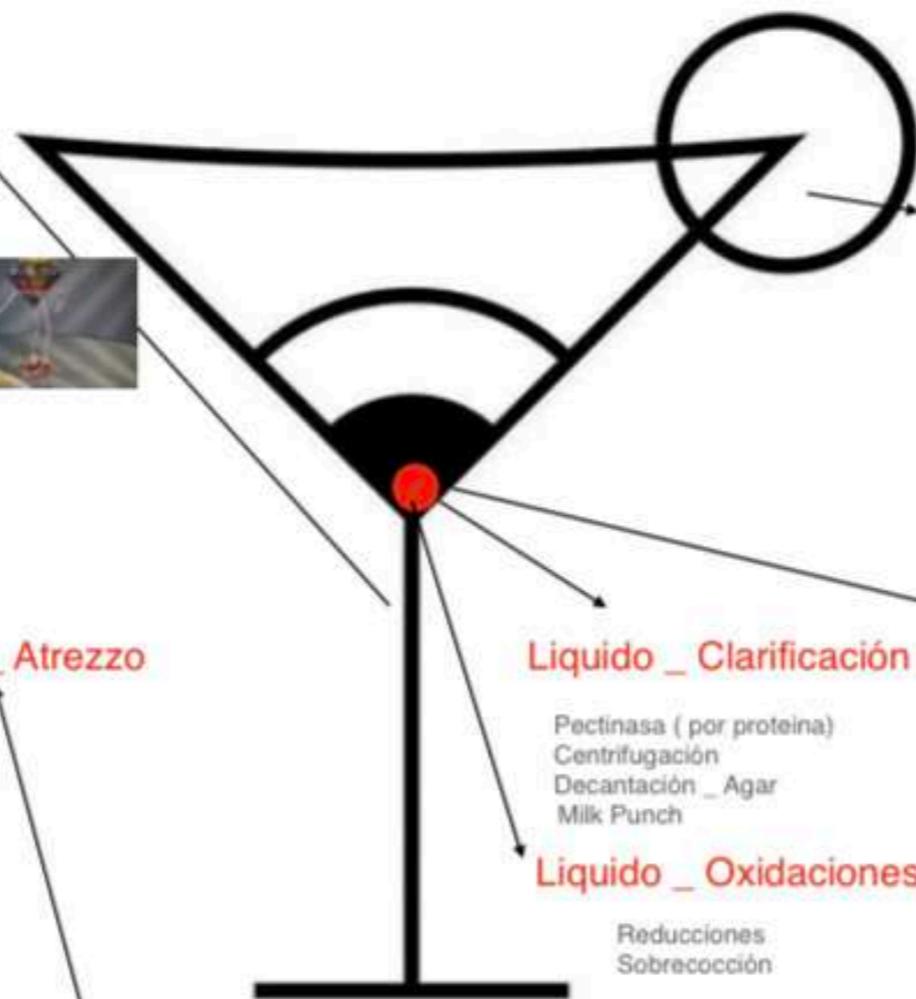




# Drinks \_ Atelier



Vajilla \_ Personalización



Garnish \_ Técnica gastronómica

- Esfericos
- Espumas
- Aires
- Gelatinas
- Nitro

\_ Sobre-expresión barroca



Soportes \_ Atrezzo

Liquido \_ Clarificación

- Pectinasa ( por proteina)
- Centrifugación
- Decantación \_ Agar
- Milk Punch

Liquido \_ Fermentación

- Kombucha
- Masato
- Tepache
- Chicha de jora
- Vinos de fruta

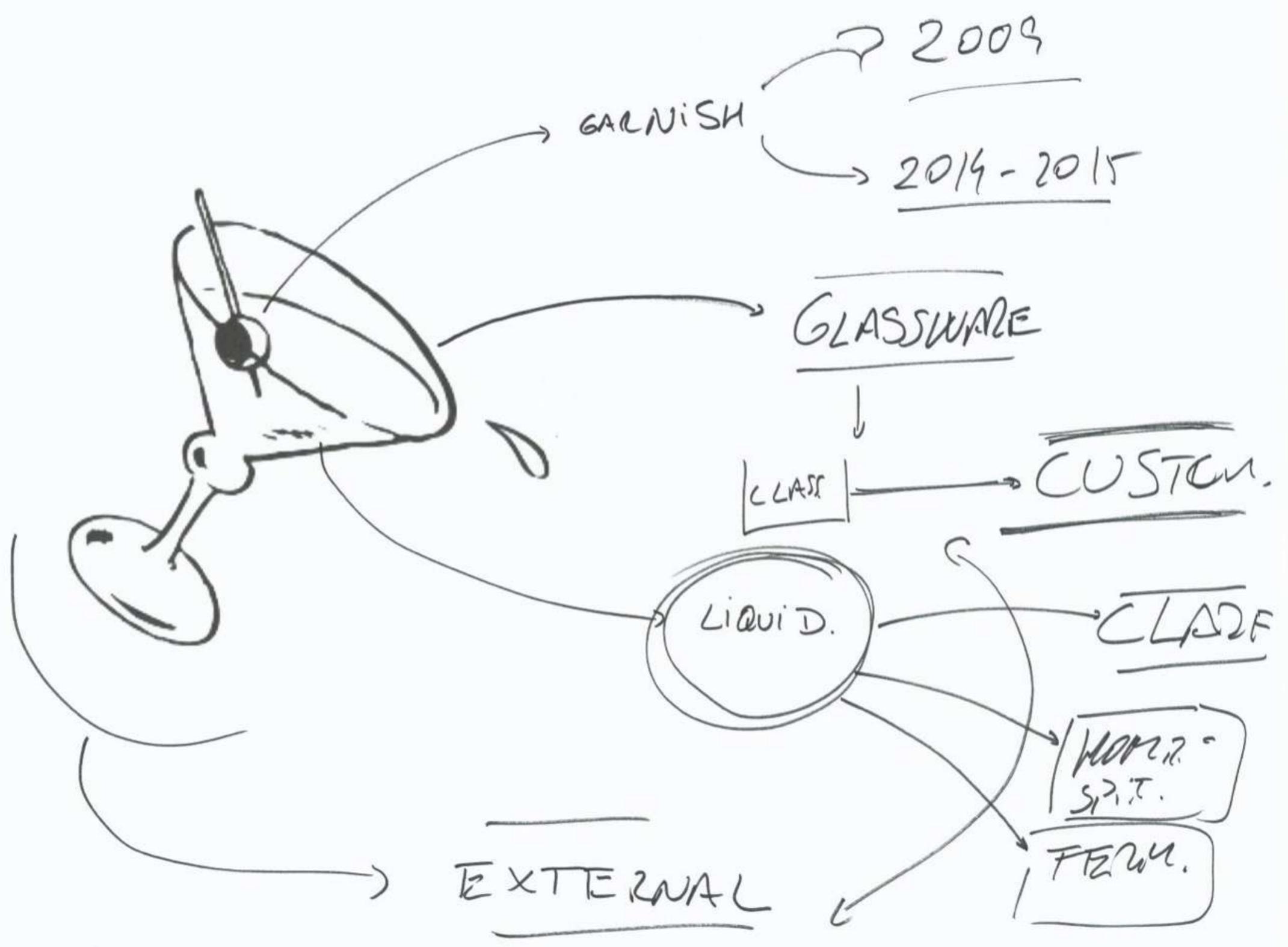
Liquido \_ Oxidaciones cocción agresiva

- Reducciones
- Sobrecocción



Presentación: Marc Álvarez







Drinks\_Atelier

Drinks\_Atelier  
Bar business developers

[www.drinksatelier.es](http://www.drinksatelier.es)  
@drinks\_atelier.developers

# COCTELERÍA DEL FUTURO HEALTHY DRINKS SOSTENIBILIDAD



Borja goikoetxea



@Borja\_goikoetxea

Borja Goikoetxea



# SOSTENIBILIDAD

## ¿QUE ES LA SOSTENIBILIDAD?

1. PROCESO SOCIO-ECOLÓGICO, CARACTERIZADO POR UN COMPORTAMIENTO EN BUSCA DE UN IDEAL COMÚN
  2. EQUILIBRIO QUE EXISTE EN UNA ESPECIE, BASÁNDOSE EN SU ENTORNO Y TODOS LOS FACTORES O RECURSOS QUE TIENE, PARA HACER POSIBLE EL FUNCIONAMIENTO DE TODAS SUS PARTES, SIN DAÑAR LAS CAPACIDADES DEL ENTORNO
  3. SATISFACER LAS NECESIDADES ACTUALES, SIN AFECTAR LA CAPACIDAD DE LAS FUTURAS
- SOCIAL
  - POLÍTICA
  - ECONÓMICA
  - AMBIENTAL

## EQUILIBRIO ENTRE:



## ¿QUÉ ES LA SOSTENIBILIDAD SOCIAL?

- ESTILO DE VIDA SALUDABLE
- INTENTAR MARCARNOS RUTINAS FUERA DEL BAR
- CONSUMO RESPONSABLE (NUESTRO Y DE CLIENTES)
- MANTENER BUENAS RELACIONES CON LA GENTE DE LA INDUSTRIA
- INTENTAR DORMIR UN MÍNIMO DE HORAS
- PROMOVER LA IGUALDAD DE DERECHOS

## ¿CÓMO LOGRAR LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL?

- ELIMINAR EL USO DE PLÁSTICO DE NUESTRO BAR
- INTENTAR UTILIZAR PRODUCTO LOCAL O KM-0 SIEMPRE QUE SEA POSIBLE
- INTENTAR DESECHAR EL MENOR PRODUCTO POSIBLE
- RECICLAR, SEPARAR LAS BASURAS
- MÁS ADELANTE OS PONDRÉ ALGUNOS EJEMPLOS
- EQUILIBRIO ENTRE SOCIEDAD Y NATURALEZA

## ¿CÓMO SER SOSTENIBLES ECONÓMICAMENTE ?

- LLEVAR UN CONTROL EXHAUSTIVO DE NUESTRAS COMPRAS Y NUESTROS STOCKS (EXCELL)
- HACER LOS ESCANDALLOS DE TODOS LOS PRODUCTOS Y CÓCTELES QUE OFREZCAMOS
- APROVECHAR AL MÁXIMO TODOS LOS PRODUCTOS PERECEDEROS QUE UTILIZAMOS (EJEMPLOS)
- INTENTAR QUE EL COSTE DE NUESTRO MENÚ SEA EL 25% DEL TOTAL
- SER EFECTIVOS EN SERVICIO (PRE BATCH)

### EJEMPLOS DE APROVECHAMIENTO DE PRODUCTO



#### EJEMPLO DE APROVECHAMIENTO TOTAL

PIEL > TEPACHE (FERMENTADO)  
COCINAR CON ALGÚN SIROPE  
UTILIZARLO PARA ALGÚN BITTER

PULPA > PURÉ  
LICUADO  
ZUMO

CORAZÓN > COMPLEMENTAR OTRA ELABORACIÓN

HOJAS > GARNISH



## HIERBAS AROMÁTICAS:

MENTA, ALBAHACA, SALVIA, APIO.....

PODEMOS APROVECHAR LAS HOJAS SOBRANTES, INCLUSO LOS TALLOS, O MUCHAS VECES LAS FLORES DE LAS PLANTAS

## PODEMOS HACER:

- SIROPES
- SHRUBS
- MACERAR EN FRÍO (PARA EVITAR EL COLOR O LA CLOROFILA)
- BITTERS
- PERFUMES
- MAJAR EN CÓCTELES (EN EL CASO DEL APIO LICUAR EL TALLO)
- INFUSIONAR (DESTILADOS, LICORES, SECARLAS Y HACER POLVOS O AZÚCARES....)

## CÍTRICOS

---

### GRAN EJEMPLO DE APROVECHAMIENTO

PODEMOS UTILIZAR TODO DE LOS CÍTRICOS, TODOiiii

- ZUMO ( CONGELAR SI NO LO NECESITAMOS AL MOMENTO)
- DESHIDRATAR
- MACERAR O INFUNDIR
- SIROPES,SHRUBS, BITTERS.....
- ÓLEO SACCHARUM (CORTES DE LAS PIELES POR EJEMPLO)
- ACEITES ESENCIALES (DESTILACIÓN)
- PERFUMES
- GLICERINAS.....
- PICKLES

## TOMMY'S MARGARITA

---

CÓCTEL QUE VAMOS A PROBAR (TWIST DEL CLÁSICO TOMMY'S)

- TEQUILA DON JULIO BLANCO
- ZUMO DE LIMA
- AGAVE COCIDO CON PIÑA
- TEPACHE DE PIEL DE PIÑA

- “HEALTHY DRINKS” (BEBER NO ES UNA NECESIDAD FISIOLÓGICA)
- LOW ALCOHOL (TENDENCIA AL CONSUMO MÁS DIURNO)
- PRODUCTO “NATURAL” (FRESCO), PRODUCTOS BUENOS PARA NUESTRO ORGANISMO, PERFUMES Y EXTRACCIONES
- IMPORTANCIA A LOS CÓCTELES SIN (HIDROLATOS)
- TENDENCIA A LO HOMEMADE (HECHO EN CASA) FERMENTADOS Y PROBIÓTICOS

HABLAR DE CÓCTELES HEALTHY SIEMPRE ES COMPLEJO

YA QUE EL ALCOHOL, NUNCA LO HEMOS RELACIONADO CON LO HEALTHY,

PERO, ¿PODEMOS GENERAR CÓCTELES MÁS SALUDABLES?

SÍ, Y TENEMOS MUCHAS MANERAS PARA CONSEGUIRLO

UNA DE ELLAS ES REBAJAR EL VOLUMEN DE ALCOHOL EN NUESTROS TRAGOS ¿ CÓMO? DÁNDOLE MÁS IMPORTANCIA POR EJEMPLO AL VINO, LOS VERMÚS, AMAROS, APERITIVOS, HIELO E INCLUSO LICORES, O REBAJANDO LA CANTIDAD DE DESTILADO EN NUESTRAS CREACIONES (PROBAREMOS UN EJEMPLO AHORA)

# TRATAR EL CÓCTEL COMO ALIMENTO

PRODUCTOS QUE SEAN BUENOS PARA NUESTRO ORGANISMO

RESVERATROL DEL VINO, PREVIENE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

FRESA, PIÑA SON DIURÉTICAS Y MULTIVITAMINADAS, LOS ARÁNDANOS SON ANTIOXIDANTES

FERMENTADOS PROBIÓTICOS (KOMBUCHA, TEPACHE, KEFIR...)

VEGETALES, QUE NOS APORTAN FIBRA, POTASIO Y MAGNESIO

CILANTRO, LEMONGRASS, JENGIBRE....FAVORECEN LA DIGESTIÓN

TOMATE, CÚRCUMA, ZANAHORIA, TANDOORI, QUINOA, APIO

CÓCTELES DE APROVECHAMIENTO Y SALUDABLES





HIDROLATOS: DESTILADOS NO ALCOHÓLICOS, PARTIENDO DE UNA DESTILACIÓN CON ALCOHOL MUY CONCENTRADA, CON POSTERIORES MACERACIONES O INFUSIONES

NOS PERMITE GENERAR CÓCTELES SIN ALCOHOL CON LA COMPLEJIDAD (SALVANDO LAS DISTANCIAS) DE LOS CÓCTELES CON ALCOHOL (MOSCOW MULE O NO-GRONI)

EN ANGELITA POR EJEMPLO, EN EL ÚLTIMO MENÚ QUE DESARROLLAMOS, TENÍAMOS 8 VERSIONES DE LAS CREACIONES, PERO SIN ALCOHOL

SUBIERON LAS VENTAS DE CÓCTELES (+FACTURACIÓN)  
FEEDBACK SUPER POSITIVO DEL CLIENTE

## IMPORTANCIA DEL PRODUCTO FRESCO O KM0

VAMOS A CONSEGUIR MUCHA MÁS INTENSIDAD EN SABOR Y AROMAS

PODEMOS REBAJAR COSTES, AL COMPRAR EL PRODUCTO EN TEMPORADA (ASÍ COMO APROVECHAR ESE PRODUCTO, PARA HACER ELABORACIONES NO PERECEDERAS EN EL TIEMPO) AL IGUAL QUE GENERAR MENÚS MÁS DINÁMICOS Y CAMBIANTES (SIEMPRE ESTIMULA AL CLIENTE)

VOLVEMOS A DIFERENCIARNOS DE OTROS LOCALES

AYUDAMOS A LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES (SIEMPRE QUE SE PUEDA) Y APRENDEMOS DE ELLOS

### EJEMPLO:

HUERTO URBANO  
EN EL BACK BAR  
DE ANGELITA  
(MADRID)  
GENERANDO UNA  
SIMBIOSIS CON  
EL HUERTO  
ECOLÓGICO QUE  
TENÍAMOS EN LA  
SIERRA DE LA  
CULEBRA  
(Zamora)



## MICROVEGETALES



BROTOS ALBAHACA



BROTOS DE CILANTRO



HOJA DE CARDAMOMO



HOJA DE OSTRA



FLOR DE ORÉGANO



PAZTIZZ

LOS MICROVEGETALES, UNA OPCIÓN MUY INTERESANTE PARA EL MUNDO DE LA COCTELERÍA

SON PRODUCTOS CON UNA CARGA AROMÁTICA DE SABOR MUY CONCENTRADA

NOS PERMITE MANTENERLOS VIVOS HASTA SU USO

SORPRENDENTE PARA EL CLIENTE

MUY BONITOS Y ELEGANTES PARA UTILIZARLOS COMO DECORACIÓN EN NUESTROS CÓCTELES

