@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”

Episodio 6

Con George Restrepo @georgerestrepo &
Aurelien Chaplet @aurelien_chaplet_otcgroup

GLOBAL PREMIUM BRANDS

Decálogo de un servicio de Sala

- 1-MANEJO DE LA CARTA,EXTENSIÓN DEL BARTENDER Y COCINA
- 2-ORGANIZACIÓN POR RANGO Y COORDINACIÓN ENTRE SALA
- 3-ACOMODAR AL CLIENTE,ATENCIÓN MIN 0 Y COLOCAR SITIO ESTRATÉGICO
- 4-VISIÓN NEGOCIO
- 5-HACER QUE EL CLIENTE SE SIENTA ATENDIDO EN TODO MOMENTO
- 6-LECTURA DE CLIENTE Y ASESORAMIENTO
- 7-CONTROL DE COMANDAS Y COORDINACIÓN CON BARTENDER / COCINA
- 8-COMPAÑERISMO
- 9-UTILIZACIÓN DE PROTOCOLOS DE SERVICIO (SI LO REQUIERE EL SITIO)
- 10-AMABILIDAD Y ATENCIÓN AL CLIENTE ADAPTADA

Estilos de servir en mesa en Restaurantes

- 1-SERVICIO EMPLATADO O DIRECTO :se monta en la cocina y se sirve el plato terminado
- 2-SERVICIO A LA FRANCESA:se sirven en una fuente por la izquierda y es el cliente el que sirve (compartir)
- 3-SERVICIO A LA INGLESA: se sirve en una fuente u olla por la izquierda pero es el camarero de sala el que sirve al comensal.
- 4-SERVICIO A LA RUSA: se sirve mediante un carrito a cada cliente de mesa,cada vez se ve menos por la lentitud y gasto de personal.
- 5-SERVICIO A LA GUERIDÓN:igual que el servicio a la rusa pero se sirve un plato cocinado desde una fuente o pieza

Básicos

- La bebida lo primero y por la derecha
- Servir comida por la izquierda y recoger por la derecha
- Pan a la izquierda
- Colocación de cubiertos
- Servicio al mismo tiempo
- Cuidar la limpieza

BWW BARCELONA WINE WEEK

Powered by Generalitat de Catalunya

Barcelona Cocktail Art: Cinco palabras que definirán nuestro futuro

George Restrepo
Director contenidos BCA
@georgerestrepo

BARCELONA COCKTAIL ART LIVE SPIRITS

#BcnCocktailArt

359° Cocktail

Me gustaría empezar contando una anécdota,
lo que ha generado uno de mis mayores aprendizajes en la vida.

Durante tres años, un maestro de artes que me enseñaba fotografía
me hacía revisar la portada del periódico local sin leerlo,
debía darle una ojeada y una vez terminado el ejercicio que duraba
como mucho unos 10 segundos, lo dejaba a un lado,
con el tiempo empecé a entender el poder de la imagen, para bien y
para mal y con los años aprendí a hacer lecturas rápidas de muchos
aspectos hasta que llegué a una gran concusión:

Nada es lo que parece.

Hoy posiblemente les hable de comunicación, de la imagen, quizás
algo de coctelería, de mi papel como comunicador y de mis
herramientas para hacerlo, pero sobretodo quiero compartirles la
conclusión que he sacado trabajando los últimos cuatro años creando
el contenido de Barcelona Cocktail Art, que en resumen se traducen
en cinco palabras.

El futuro de las personas, de nuestra industria y de muchas cosas
en la vida, pasarán por la forma como las entendamos y como nos
relacionemos con ellas.

1. Sostenible

Existen dos tipos de mentalidades que abordan la sostenibilidad:

Quién lo tiene en su ADN

- Avallen Calvados
- Kensho Sake
- Revolución Chilean Moonshiners
- Miguel A. Torres

17 ODS's

Quién lo ve como una oportunidad

- Marcas "Greenwashing"

Nada es lo que parece.

¿Por dónde empezar?

Toda acción por pequeña que sea cuenta:

- Reducción de plástico de un solo uso
- Ahorro de recursos (agua, luz, teléfono, datos)
- Generar sistemas de medición y ahorro (escandallos)
- Comprar cercanía, comercio justo, pymes y amigos
- Auto abastecimiento (huerto propio, huerto urbano)

Ejercicio: Zero Waste

(Competición en el norte de europa de Torres Brandy)

2. Democrático

Hoy en día todos tenemos una productora de cine
en nuestras manos por un costo no superior a 1.000€

Hoy en día puedes hacer procesos de destilación
con maquinaria de costo inferior a 10.000€

Hoy en día se hace evidente que podemos estar hiperconectados
sin salir de casa, las redes sociales cambiaron nuestra forma de
relacionarnos y ¿ahora con COVID19?

El espejismo de los unicornios blancos
(Uber, Cabiby, RBNB, Glovo, etc)

El cambio de paradigma en la destilación:

- Destilerías democráticas
- Empirical Spirits
- Dstila
- Dstill Group
- La Destilateca
- Alambiques Chile

¿Qué es craft?

- En EEUU producción anual que no debe superar los 750.000 galones unos 4 millones de botellas de 700 ml en EU.
- Código de ética de la ACSA (American Craft Spirit Association)
- Trabajan de forma honesta, transparente y no engañosa e informan a los consumidores sobre las fuentes de sus ingredientes y el tratamiento y métodos utilizados.
- Son compañías que usan ingredientes naturales, algunos de producción propia, en su defecto de producción local o lo más cercana posible.
- Algunos ingredientes utilizados cuentan con certificación BIO, y en cuanto a su destilación,
- el spirit es elaborado en alambiques de cobre.
- Algunos de los procesos finales como el llenado de las botellas, etiquetado, empaquetado, son realizados manualmente.

Del grano a la botella

Fenómeno Craft

- Participación del mercado en Estados Unidos 2019 cerca al 4.8%, para 2022 estará en unos 7.8%.
- El público está respondiendo porque ha entendiendo que cuanta más información se tenga del producto, más valor le otorga y mayor predisposición a pagar se tiene.
- Se valora: procedencia, proceso, trazabilidad y romanticismo

La categoría super premium ahora se ve acompañada de productos súper premium craft. Porque si es bueno y artesanal, mejor.

Reporte IWSC 2018

https://cocteleriacreativa.com/blog/2019-06-25/5-destilerias-craft-que-deberias-conocer

4. Cercano

Gabriel García Márquez decía que la historia no es como
realmente ocurrió sino cómo se le recuerda.

Existen dos cercanías, la física y la emocional

Las marcas que cuentan historias que se sostienen en el tiempo,
que tienen que ver con personas que existieron, con un territorio,
son fácilmente recordables, llegan con más profundidad.

Si la cercanía es física, habla del territorio, genera pertenencia,
genera bienestar de personas cercanas,
y esto la hace más sostenible.

Cercanía es:

Personajes

Territorio

Relato

Coherencia

5. Real

Si no puedes medirlo no existe, lo real es medible.

Si puedes medirlo, puedes certificarlo.

Si puedes certificarlo, lo haces tangible.

Si es tangible, es real.

Si es real, es demostrable.

Pero ojo, que una mentira dicha repetidas veces,
es una verdad.

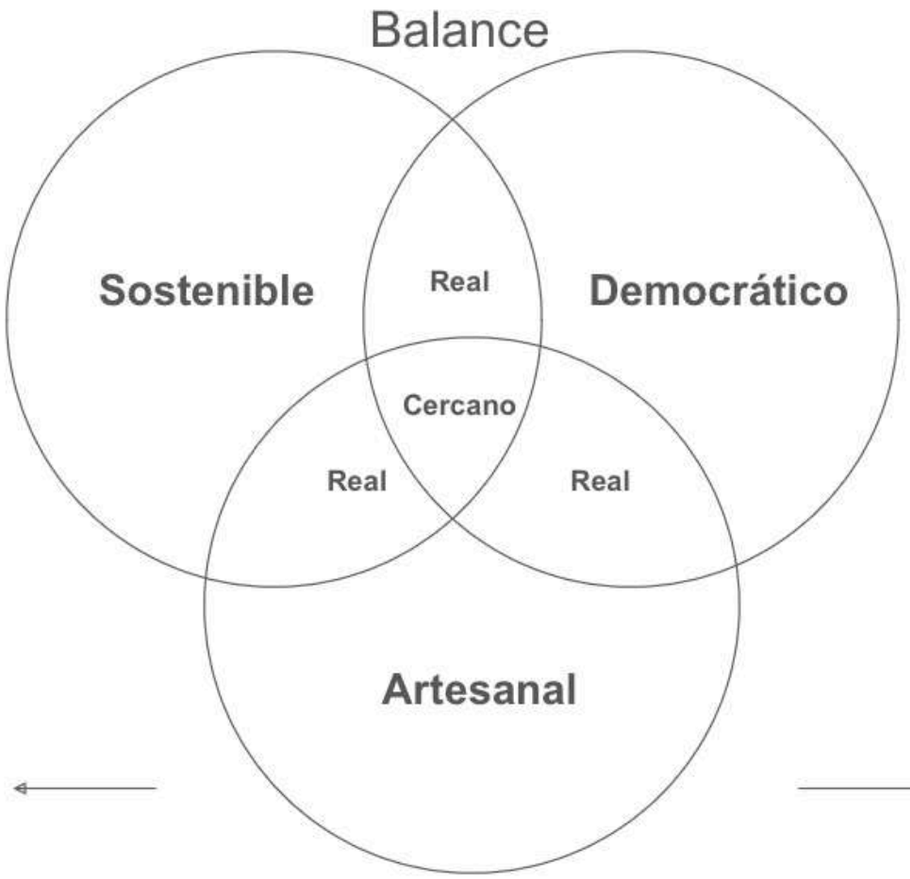
Nada es lo que parece.

Busca tu propia verdad

Hipótesis

Industria sostenible

Por cada gran compañía con la que trabajes, deberías tener 3 de carácter local/ artesanal/ democrática.



Cinco palabras que definirán nuestro futuro y el de nuestra industria

Balance 1 a 3

¡Muchas gracias!

@GeorgeRestrepo
Whatsapp
+34600072409

Estructura B.A. & Comunicación

Aurelien Chaplet

359 Cocktail

Filosofía equipo B.A.

ON TRADE COCKTAIL GROUP

-Ayudar al cliente

-Aportar soluciones en vez de vender

-Reinventarse,no estancarse

-Planteamiento de que hacer para mejorar

-Explotar diferentes momentos de consumo

-Personalización

-Estudio de tipología de negocio

-Apoyo de embajadores no solo para prescribir la marca

Filosofía equipo B.A.

-Formación como Caballo de batalla

-Importancia de las escuelas de hostelería

-Adelantarse a la situación

-Comunicar todo el equipo

-Posibilidad de contratar servicio externo

-Adaptarse nuevas tecnologías o aplicaciones

-Innovación

-Intentar pensar lo que le gusta al cliente

-Bartender buena sabiduría pero a veces no comunican bien con el cliente

-Contenido de calidad

-Compartir

-Control de calidad