

El negocio de comida de barrio y la herencia culinaria

Invitado:

Álvaro Ramos

30 de agosto de 2016

Lugares:

Salón 1



Para la sexta charla del programa de manejo de negocios de alimentos preparados, Álvaro Ramos conversó con los vecinos locatarios de Santa María la Ribera sobre los modelos de negocios de comida barriales.

A la conversación asistieron participantes nuevos, además de los que han estado involucrados desde el inicio del programa. Ramos hizo un repaso histórico breve del barrio y posteriormente fue conversando con cada participante, alentando a que cada uno compartiera su visión respecto a lo que cada quien entendía como sus propios recursos; los temas con mayor coincidencia fueron, la identificación del propio patrimonio gastronómico como una herencia social hacia el barrio; el trato hacia el cliente como un valor importante cuya oferta está ligada a la relación de atención personalizada por el dueño, el análisis de la oferta propia frente a la competencia con otros negocios de ofertas similares. Durante el intercambio, se generó un debate entre los asistentes que osciló entre la defensa de la pasión personal y la adaptación a las exigencias del contexto y finalmente se habló de especialización como una forma de herencia hacia el barrio y la solución a algunos problemas de competencia: Ser reconocido por algún producto estrella de la carta a veces es mejor que tener una amplia variedad: fue así que se platicó respecto a los lugares donde se pueden comer las mejores costillas, el arroz más esponjoso y mejor sazonado, los mejores tlacoyos, etc.