

Catering: un servicio en perfeccionamiento

.....

Matías R. Darwich¹

Resumen

Artículo breve de reflexión en el que se revisa la trayectoria de los servicios de Catering en Colombia. Reflexión y ejemplos referidos a los nuevos retos para alcanzar un desempeño profesional en este campo y la importancia de darle el estatus real a las prácticas gastronómicas. Revisión del estado actual de la educación y la necesidad de llevar la gastronomía a niveles superiores en el país.

Palabras clave: Catering, Eventos, Gastronomía, Colombia.

Abstract

Short reflection paper that reviews the path of catering services in Colombia. Reflection and examples related to new goals to reach in this professional field and the importance of giving the real status to gastronomic practices. Review of current state of education in Colombia and the need of taking gastronomy to a higher level in the country.

Keywords: Catering, Events, Gastronomy, Colombia.

1 Chef Internacional. Analista en Servicios Gastronómicos. Director de *il nostro catering*. Docente de Panadería y Pastelería en instituciones gastronómicas en Bogotá, Cali y Pereira. @chefmdarwich / fb: ChefMatiasDarwich / info@chefmatiasdarwich.com / Instagram: Chef Matías Darwich

Al igual que el manejo comúnmente erróneo de la palabra Chef, aparece en la escena gastronómica el desconocimiento del término Catering. Servicio relativamente joven que ha evolucionado rápidamente después del 2000 debido a las nuevas tendencias gastronómicas y al conocimiento de los nuevos sistemas de servicios. Con él se ha abierto la posibilidad de brindar coctelería, asistencia y ambientación a diferentes personas en una reunión privada o laboral en su casa u oficina.

Anteriormente, solo se trataba de llevar alimentos y bebidas, lo cual se asemeja hoy en día a los llamados servicios de Lunch (domicilios de alimentos) pero se ha evolucionado positivamente, ya que el catering no recae sobre un mensajero, sino que es presentado por un equipo de profesionales (cocineros, meseros, barman), e incluso la comida puede ser preparada en el lugar e incluir un show artístico, lo cual no solo lo vuelve más atractivo, sino que le da altura a las reuniones, en las que se celebra y se acuerdan negocios de alto volumen.

A través de la creciente publicidad en internet, estos servicios han encontrado una ventana de su oferta. Anteriormente, el cliente visitaba el lugar en el que se prestaba el servicio, en el que se le invitaba a una degustación de los platos acompañados de una cartilla en la que se podía seleccionar la combinación de interés. Adicionalmente, la globalización gastronómica ha permitido tener una amplia gama de productos, adaptados a diferentes paladares. Por ejemplo, si se quiere un servicio de catering de cocina japonesa, en Colombia puede servirse

Sushi, Niguri, Sashimi, entre otros, con la implementación de vestir y adecuar el lugar en el que se va a realizar el servicio.

Del mismo modo, gracias a la publicidad tecnológica, que ha dado tanto vuelo al mercado oferta, muchas pastelerías han combinado la venta en sitio, con el servicio de catering, ya sea entregándosele armado el producto en casa-oficina, u ofreciéndoseles la oportunidad de participar en el armado del producto final que se le entregará al invitado. Es decir, quien contrata el servicio puede además pagar que un profesional gastronómico que vaya al sitio y le enseñe, lo que en últimas serían unos tips para los invitados, en lo que los participantes sienten que están aprendiendo cocina.

Ahora bien, todo este avance y el boom en Colombia de los servicios gastronómicos y especialmente, del servicio de catering, ha hecho que la demanda sea mayor a la oferta de personas con titulación oficial como Técnico o Tecnólogo (debido a que aún no existe en el país una institución que otorgue el título Profesional asociado a los servicios gastronómicos). De igual manera, la oferta se ha visto impactada por el hecho de que egresados de algunas de las instituciones más grandes de Bogotá, en las que se puede hacer un Técnico laboral por competencia en gastronomía, tiene un muy bajo porcentaje de dedicación en su área de formación. Otros de los factores actualmente negativos son dos desventajas asociadas al servicio. Por un lado la competencia desleal de precio en el mercado, que en ocasiones puede deberse a que los alimentos estén siendo manipulados en casa, no en una empresa debidamente constituida, lo que aumenta riesgos de salubridad. Para esto se

requiere la inclusión de un sistema de control estricto de estos negocios, en los que la actividad esté plenamente regulado, especialmente en servicios de catering en los que la preparación de platos no se da bajo los estándares necesarios de salubridad.

Por otro lado, la frecuente publicidad engañosa de fotos, no pertenecientes al oferente, sino tomadas de internet u otras casas de catering y que difieren mucho del armado en la realidad por la empresa. Muchas veces la descripción de los ingredientes ofrecidos no coinciden con los utilizados en el armado, lo que hace que el cliente descubre en el momento de recibir el producto.

Por tanto y para lograr el perfeccionamiento continuo de este tipo de servicio es importante resaltar tres puntos concluyentes. Primero que a medida que avanza los servicios gastronómicos, la educación y el conocimiento sobre nuevos

productos, directamente se generan cambios en la oferta de servicios, de manera favorable. Segundo que la gastronomía ha logrado fortalecer sus relaciones con otras áreas de desempeño laboral, a través de estos servicios. Áreas como contacto con la gente, logística de eventos, organización y protocolo, estudios de mercado, estudios del cliente, espectáculos circenses y de baile, etc.

Tercero, aún en Colombia no se cuenta con una empresa de catering fuerte, que marque tendencia en el mercado. Esto se debe principalmente, a que no se ha constituido una empresa cuya única, o al menos principal, actividad mercantil sea el catering. Dicho de otro modo, este tipo de servicio suele ser una rama secundaria de empresas que prestan servicios gastronómicos lo que la está limitando. Por ello la invitación mayor es a la innovación y a darle altura a este tipo de servicio en Colombia.

Referencias

- ◆ Castillo, Homero (comp.). (2008). Técnicas de cocina y repostería aplicadas al servicio de buffet. Escuela Nacional de Hostelería Managua. Managua.
- ◆ Kinton et al. (2000). Teoría del Catering. Editorial Acribia. Londres.
- ◆ Vaquero G, Juliana. (2013). Aprovechamiento y montaje para servicios de Catering. Editorial Cep. Madrid.