

## Juan Carlos García, chef malagueño

# Si no hay buen rollo y buen ambiente en el equipo, entonces no hay nada que hacer

**José Carlos García (Málaga, 1974) pertenece a la generación de profesionales malagueños que ha colocado a la ciudad en la élite de la cocina nacional. Con dos Estrellas Michelin en su bagaje, el cocinero malagueño ha apostado por la innovación y el atrevimiento mirando siempre hacia el mar y apostando por los productos autóctonos.**

**Recientemente, participó en la segunda edición de Gastronomiking, un evento gastronómico que reunió a grandes profesionales de la industria gastronómica y especialistas en marketing y nuevas tecnologías para analizar su gestión y modelo de negocio. ¿Cuál es la principal lección que se llevó de su paso por esa jornada?**

Aprendimos que todo el mundo tiene que trabajar su marca personal, pero adaptándose a sus necesidades y a cada caso.

**Participó con la ponencia "José Carlos García, marca personal de un cocinero 2.0.". ¿Hoy en día**

**todo el mundo debería preocuparse por esa marca personal?**

Sí, pero como decía esa marca personal debe adoptarse a cada profesional y cada caso, ya que, para algunos, puede ser contraproducente y más aún si la gestión no es adecuada. En mi caso no era así. Yo sentí que fue necesario por el tipo de mercado al que quiero llegar y por el cambio que se produjo cuando nos trasladamos al Muelle Uno (puerto de Málaga). Por eso me lancé a las redes sociales y a los contenidos. Ahora cuento con perfiles en Facebook, Twitter e Instagram. También tengo un blog en el que explico el día a

día en el restaurante, los eventos en los que participo, la filosofía de trabajo e incluso cómo se construyó el local. Creo que es algo que la gente aprecia ver.

**¿Cuál es el secreto para gestionarla de manera correcta?**

Es importantísimo ponerse en manos de profesionales de la comunicación y el marketing y perderle el miedo a introducirse en este mundo de lo que llaman 2.0. A mí también me costó al principio porque siempre sientes una cierta desconfianza hacia lo que puede suponer estar expuesto en las redes sociales, blog... Pero luego me di cuenta de que ese era una gran escaparate para mostrar mi cocina y lo que hacemos en el restaurante. Eso sí, es importante estar aconsejado o guiado por profesionales de esto, porque uno siempre puede meter la pata.

**¿Qué beneficios puede obtener un profesional de las nuevas tecnologías, el marketing, las redes sociales, etc.?**

A mí, particularmente, me ha permitido acercarme al público en general y, sobre todo, darme la oportunidad de recibir a más clientes en mi restaurante. He podido mostrar, como decía, a más gente y a gente de todo el mundo qué hacemos aquí, cómo trabajamos, cuál es nuestra filosofía. Son

**Es muy importante motivar al equipo intentando sacar lo mejor de cada uno**

herramientas muy útiles. Antes también se hacía todo esto, pero de otra manera, más con el "boca a boca", que sigue funcionando por supuesto.

**Usted se inició en el mundo 2.0 hace casi dos años. ¿Cuál es el resultado hasta la fecha?**

No sabría cuantificarlo, pero sin duda hasta el momento la experiencia ha sido muy buena. Considero que ha sido un elemento, quizás



podría llamarlo un ingrediente, más en este viaje o este camino en el que estamos ahora mismo en pleno proceso. Era necesario hacerlo cuando nos trasladamos a Muelle Uno y pienso que ha sido un ingrediente muy importante sin duda.

**Tiene casi 2.500 seguidores en Twitter ¿cree que se ha llegado al punto que si no se existe en las redes sociales la sociedad desconfía?**

No, para nada. De hecho el mejor cocinero del mundo, como es Ferrá Adriá, creó su perfil de Twitter hace poco. Y es el más reconocido... No creo que por no estar la gente desconfíe. Cada uno se va adaptando a todas estas herramientas que van surgiendo y si no estás en ellas no tiene por qué ser síntoma de nada malo o generar desconfianza entre la gente, siempre que hagas bien tu trabajo.

**¿En una cocina es imprescindible el buen ambiente? ¿Cómo se gestiona si el equipo no se llega a entender de manera correcta?**

Sí. Es importantísimo, pero como puede serlo en una oficina, en una agencia de comunicación o en un taller de mecánica. Si no hay buen rollo y buen ambiente en el equipo, entonces no hay nada que hacer. Es fundamental trabajar con un fin común y llevarse bien, aunque siempre habrá momentos de tensión como en cualquier restaurante.

**Otra similitud entre una cocina y una empresa es el trabajo en equipo ¿no es así?**

El equipo debe tener un único objetivo y trabajar juntos y comprometidos con lo que estamos haciendo. Si eso no se consigue ¿cómo se puede solucionar? Pues pienso que es muy importante

**Es fundamental trabajar con un fin común y llevarse bien, aunque siempre habrá momentos de tensión**

motivar al equipo intentando sacar lo mejor de cada uno. Si alguien no termina de funcionar en un puesto, pues se prueba en otro hasta conseguir que saque lo mejor de sí. Esto se verá reflejado en la propia cocina que hacemos.

**¿Qué tipo de líder se necesita entre fogones?**

Hay muchos tipos, porque cada persona es un mundo. En mi caso intento pasar desapercibido, pero estoy pendiente de todo lo que pasa. Obviamente si hay algo que no se hace bien, hay momentos de tensión, pero intento que no sea así. Aunque es normal, he estado en restaurantes donde el jefe de cocina se ponía a gritar y mostraba así su exigencia y he estado en otros donde el jefe era el primero en ponerse a barrer o a contar aventurillas o historietas. Así que depende mucho de cómo es cada persona.



**Un sector en continuo movimiento como el de la cocina requiere de cierta dosis de interés por el mundo. ¿Cómo son los procesos de innovación en este sector?**

Todo empieza con una idea que pongo sobre la mesa junto a mi equipo de cocina. Siempre hay aportaciones, ideas, opiniones...de la mayoría de los miembros del equipo. Pero es importante darse cuenta de que esto requiere de mucho trabajo y de tenerlo todo muy localizado antes de ponerlo en marcha. Es fundamental tener todo muy masticado antes de pasarlo al departamento de I+D para que todo se ponga en marcha después de rematarlo y darle el último toque.

**Hoy en día, el sector culinario está de moda, gracias a programas de televisión, concursos, cocineros famosos, etc. ¿Tiene miedo a que esto provoque cierto intrusismo en su sector?**

No especialmente. Creo que los profesionales que ahora aparecen en televisión, en prensa...ya eran muy reconocidos por ser lo que son: cocineros. Son profesionales súper reconocidos por la labor que están desarrollando en sus restaurantes. No me da miedo a que se produzca ese intrusismo, porque además creo que es el momento de exponer o enseñar nuestro trabajo y si es a través de estos medios o herramientas, pues genial. Probablemente acabará pasando un poco esa moda de que todos los medios estén centrados en el mundo de la gastronomía y la cocina, pero siempre quedará la labor y el trabajo de los profesionales. Porque algo tan importante como comer tres veces al día nunca será una moda.

**¿Considera que mucha gente se olvida de la formación tan exigente que hay detrás de esta profesión?**

Es normal que haya personas que desconozcan lo que hay detrás de una cocina y del equipo que trabaja en ella. Nadie se imagina el sacrificio de los profesionales y la cantidad de horas que se puede estar preparando algo que para el cliente es un detalle. Pero es normal en todas las profesiones. Yo tampoco me hago a veces idea del trabajo o el esfuerzo que puede haber detrás de otras profesiones. Así que puedo llegar a enten-

der que muchas veces no se valore tanto el trabajo del cocinero en ese sentido.

**¿Cómo definiría a un buen cocinero? ¿Qué valores debe tener? ¿Qué le exigirá la cocina?**

Es muy subjetivo, pero para mí una de las cosas más importantes es tener lo que se dice "mano de cocinero". Es algo que no sé cómo explicar, pero que siempre he llamado "tener mano de cocinero".Y eso es algo que ves en acción, en el momento. Desde luego que hay gente que nace con ello, pero también hay muchos otros que se hacen poco a poco a lo largo del camino. Las madres suelen tener ese "mano de cocinera" en todo lo que hacen. Los platos siempre saben mejor cuando las preparan ellas. También es muy importante el amor y la sensibilidad que le pongas a tu trabajo. Eso es fundamental: tener pasión por lo que haces y transmitirlo.

**En varias ocasiones ha colaborado con diferentes ONG. ¿Qué responsabilidad tiene el mundo empresarial respecto a la sociedad?**

En mi caso siento esa responsabilidad como persona, no como cocinero ni propietario de un restaurante. Es algo con lo que he estado comprometido siempre ■

[angelazorrilla@equiposytalento.com](mailto:angelazorrilla@equiposytalento.com)

