



► 3 Febrero, 2022

GASTRONOMÍA

Mercado de fichajes en la mesa

CONTRATACIÓN Hoteles y grupos hosteleros mueven ofertas para profesionales del sector.

Marta Fernández Guadaño, Madrid
 Como chef ejecutivo de The Ritz-Carlton Osaka ganó dos distinciones Michelin, una para La Baie y otra para Tempura by Hangatami, dos restaurantes en este hotel de cinco estrellas. Es uno de los capítulos del currículum que, desde Hotel Arts Barcelona (operado por The Ritz-Carlton), destacan para fichar a Conrado Tromp como director culinario. Hay más: más de 25 años de experiencia en el sector gastronómico, en concreto en restaurantes y hoteles de lujo en Japón, Francia, Holanda, Alemania, Hong Kong, las regiones de Asia-Pacífico y Oriente Medio y, recientemente, Miami, donde trabajó en St. Regis Bal Harbour Resort. Esa trayectoria es la razón para el fichaje de Tromp en el hotel barcelonés, donde asumirá la dirección culinaria, lo que implica "supervisar todas las operaciones gastronómicas", del *room service* a los cinco restaurantes de este *resort urbano*: Enooteca -*biestrellado* de Paco Pérez-, Bites, P41, Lokal y Marina.

El de Conrado Tromp es solo uno de los recientes nombramientos de profesionales que se están registrando en el sector gastronómico español, donde, ahora mismo, se percibe un doble movimiento. Por un lado, los hoteles han vuelto a impulsar en los últimos meses la contratación de chefs como asesores o directores de su oferta gastronómica.

Incorporaciones en hoteles

En enero, la chef mallorquina María Salinas fichó por LJs Ratxó, concebido como un "hotel ecológico de lujo sostenible" en la Sierra de Tramuntana. Por su parte, Rafa Zafra, socio en Estimar (Barcelona y Madrid) y Casa Jondal (Ibiza), regresará a su tierra natal, Sevilla, para hacerse cargo de la oferta gastronómica del hotel boutique Tayko, con un formato de cervecería-marisquería; y de la propuesta de El Palace Barcelona, además de asociarse con Grupo Gastro Portal y Casa Elías en la propuesta culinaria de Mar Mía, en el nuevo OD Madrid.

A finales de 2021, Rafa Peña, chef y propietario de Gresca (Barcelona), abrió *sucursal* en el Hotel Santo Mauro (Madrid). Mientras, Casa Fuster anunció el fichaje de Paulo Airaud, al frente del *biestrellado* donostiarra Amelia y con negocios de alta cocina en Londres y Hong Kong. El chef argentino ha abierto el restaurante Aleia en este cinco estrellas gran lujo de Barcelona, donde lleva el día a día Rafa de Bedoya, joven jerezano que ha pasado por Azurmen-di, Cenador de Amós, Dstage, El Celler de Can Roca o Lú Cocina y Alma.

Por otro lado, la segunda derivada en el doble movimiento laboral del



Pedro Larumbe, nuevo director gastronómico de Pago de Cirsus.



Juan Antonio Medina, chef ejecutivo internacional de Grupo Tatel.



Conrado Tromp, director culinario de Hotel Arts Barcelona.

sector, los dueños de grupos hosteleros y diversos conceptos de restaurantes están moviendo el mercado laboral con ofertas que casi están generando una *guerra* de fichajes, en un contexto pospandemia en el que ha habido fuga de profesionales cansados de trabajar en restauración, mientras los hosteleros llevan meses en serios problemas para encontrar personal. "Es llamativo el momento actual, en el que nos falta mano de obra e, incluso, se genera una guerra abierta entre compañeros de oficio, ya que nos estamos quitando al personal", reconoce Abel Valverde, al frente de la sala de Santceloni durante dos décadas y director de Desde 1911, nuevo proyecto de Grupo Pescaderías Coruñesas, conglomerado madrileño donde se encarga de supervisar el servicio de sala de todos sus restaurantes (O'Pazo, El Pescador, Filandón y Lhardy. "En Madrid, se está viviendo una revolución en cuanto a aperturas con una intensidad que no habíamos visto en 20 años. Pese a que de cada 10 aperturas, quizás solo sobreviven dos al cabo de un año, hay una falta de personal que no viene de ahora, pero ahora se recrudece", detalló Valverde, en Host, congreso sobre sala organizado por Basque Culinary Center el pasado diciembre.

Ofertas desde grupos

¿Mercado de fichajes en el sector gastronómico? No tanto, pero casi. "Como hay escasez de personal, hay hosteleros que recurren a buscar perfiles no específicamente con formación en cocina o sala, pero sí dispuestos a aprender sobre restauración", señala un experto sectorial, especializado en *cazar* talento gastronómico, que apunta otra tendencia: "A la vez, los grupos buscan a jóvenes cocineros que llevan unos pocos años trabajando en restaurantes con estrella Michelin, incluso como *manos derechas* del propietario; les ofrecen buenos salarios y les colocan al



Rafa Zafra, con proyectos en Sevilla, Barcelona y Madrid.



María Salinas se acaba de incorporar a LJs Ratxó.

frente de nuevos restaurantes. Algo parecido ocurre en la sala con *maitres* o *sumilleres*", añade.

Dentro del *boom* culinario de Madrid, donde no hay semana que no haya una o varias inauguraciones de restaurantes -incluso en plena pandemia-, grupos hosteleros con inversores potentes detrás manejan ofertas para tratar de hacerse con buenos currículums. Incluso las redes sociales se convierten en escape para comunicar fichajes. "Pese a

su juventud, Lola cuenta con una dilatada experiencia tras su paso por restaurantes tan prestigiosos como Combarro, Carbón Negro y Tatel. Recientemente, se ha incorporado al proyecto de expansión del Grupo Le Cocó, haciéndose cargo de la dirección del restaurante El Columpio", señalaba hace unas semanas la cuenta en Instagram de El Columpio.

Mientras, Grupo Tatel ha fichado como chef ejecutivo internacional a Juan Antonio Medina, que, en los últimos meses, ha trabajado en Mandarin Oriental Ritz y antes en espacios como A'Barra y Zalacain. Tatel, forma parte de la filial Hospitality de Mabel Capital (de Manuel Campos Guallar y Abel Matutes Prats), con Rafa Nadal como socio, aparte de otros deportistas como Cristiano Ronaldo, Pau Gasol y Rudy Fernández.

Fichajes en las bodegas

En las bodegas, otro sector clave dentro del industria gastronómica, también ha habido fichajes relevantes. Esta semana, se ha sabido que el nuevo director gastronómico de Pago de Cirsus será Pedro Larumbe, que cerró el pasado año sus negocios en Madrid y que, a partir del 11 de febrero, abrirá la temporada de este hotel-restaurante en La Ribera de Navarra, su región de origen.

Anteayer, Entrecanales Domecq e Hijos anunció la incorporación de Almudena Alberca -única española con el título *Master of Wine*- y Jaime del Río al consejo de administración de la compañía.

En los próximos meses, vendrán más fichajes en el mercado gastronómico. Entre ellos, el que Manuel Lao (fundador de Cirsus) realizará para poner al frente del restaurante que abrirá en el local ocupado hasta marzo de 2020 por Tickets, en el Paralelo de Barcelona. Es resultado del rescate que este empresario ha realizado de Grupo Iglesias, empresa de la familia Iglesias, aliada de Albert Adrià en el desaparecido el Barri.