Chicote no tiene la culpa

17/02/2017



Durante el pasado mes de enero, propietarios de unos 22 restaurantes que habían intervenido en el programa de televisión "Pesadilla en la cocina" habían aunado fuerzas para denunciar públicamente al citado Reality y, como es de suponer, a la productora (Warner Bros International Televisión Production) y a la Sexta, cadena que emite el citado programa.

Mi perplejidad es total ante esta situación, el Reality comenzó en 2012 y, desde sus inicios, ya hubo ciertos comentarios sobre que gran parte estaba preparado, que todo era una chapuza, y que no se mejoraba la situación de los restaurantes, sino todo lo contrario.

Reitero mi asombro porque supongo que nadie obligó en su momento a los propietarios de los restaurantes a participar. Se contacta por parte de la productora, supongo, o ellos contactan con los responsables del citado programa, se reúnen, analizan su situación y luego se procede a firmar un contrato entre ambas partes, pero vuelvo a reincidir en mi apreciación, nadie es amenazado u obligado para que tenga o deba participar, todos aceptan las directrices de quienes lo dirigen. Luego vienen los peros y las pegas, porque guste o no, lo que se busca es la audiencia como en cualquier otro reality.

Cuando se acepta participar en cualquier programa de esta índole los peligros son enormes, se piensa que la publicidad que se hace es beneficiosa. Es erróneo pensar que aparecer en la televisión para mejorar las condiciones de un restaurante venido a menos, del estado en que se encuentra y cómo te lo van a dejar, te pueda suponer la posibilidad de subir tu estatus dentro del mundo de la restauración, grave error de cálculo. Entrar en un negocio y descubrir todas las miserias que en él se esconden siempre producen un efecto boomerang, cuando solo se habla de la dejadez, de suciedad y de la actitud poco ejemplarizante con la que se trata a los clientes, todo a sabiendas de que lo que se hacía estaba mal. Todo ello genera un caldo de cultivo que logra sin ningún género de dudas que cualquier cliente que se encuentre en su sano juicio no vuelva a acudir a estos restaurantes, ni siquiera con una reforma y

nueva carta de servicios, porque el tiempo que se invierte en ellos es bastante reducido y recuperar la iniciativa, cambiar los hábitos que te llevaron a una situación extrema y aprender resultan objetivos poco menos que imposibles.

Nunca he aprobado las formas de Chicote, pero me pongo en su lugar y creo que hay ocasiones que son para perder los nervios. No quiero disculpar a nadie en ninguno de los casos, pero he sentido vergüenza ajena cuando observaba la cantidad de tropelías que se hacían en esos locales y que nadie fuera capaz de cortar de raíz esa situación, salvo pedirle ayuda a un reality de televisión para salvar tu negocio porque tú has sido incapaz de lograrlo.

Ha habido restaurantes que han logrado salir adelante, y otros, los que menos, han fracasado en el intento, ahora podrán denunciar que han sido estafados o engañados, pero la cruda realidad es que no se necesita llamar a Chicote o al equipo que le acompaña para que te transformen las instalaciones donde se tiene ubicado el negocio, lo que se necesita es ser profesional y solventar cada día los problemas que surjan, esforzarse con la plantilla que se tiene para aprender y renunciar todos a mirarse el ombligo y estar atento al error del compañero, empezando por el gerente que es el ejemplo a seguir por todo el resto. Cuando uno falla el error es de todo el equipo, se habla y se trata de evitar que este se vuelva a producir, dividir las tareas, pero que todos sepan hacer lo del resto de compañeros, de tal manera, que ante una contingencia se pueda resolver cualquier problema, para eso no hace falta llamar ni pedir ayuda a nadie, solamente se necesita ser profesional.

Esos son los motivos que me han llevado a hacer este artículo y subrayo el título, **Chicote no tiene la culpa**, culpables son aquellos que han dejado caer su negocio pensando que todo estaba hecho y que los clientes van a visitarte sin pedir nada a cambio.

Sin profesionalidad nada llega ni nada se consigue, y lo que tienes lo pierdes. Se debe de ejecutar todo con honestidad, si no se está dispuesto a seguir esta trayectoria lo mejor es echar el cierre y que se busquen otra actividad, cosa que con esa actitud dudo bastante que lo logren.