

GUIÓN TÉCNICO DE GRABACIÓN

CONVERSACIONES EN OBRADOR

Gustavo Mira & Ernesto Mira

 Formato Horizontal para Mesa

 22 Bloques Temáticos

 Letra Grande para Fácil Lectura

Versión de entrevista: un bloque temático por página, con pregunta principal destacada y repreguntas debajo.

Preparado para lectura cómoda en mesa durante grabación



Mapa Del Guión de la Entrevista

1 El gancho: que está pasando con el trabajo?

2 El talon de Aquiles de la hostelería

3 Gran grupo frente a restaurante pequeño

4 Cocina central, quinta gama y eficiencia

5 El futuro de la hostelería

6 Ahora si: de donde venis

7 Ernesto: Ernesto y Julita

8 Gustavo: Jose Maria e Inmaculada

9 Dos casas que terminan en un mismo proyecto

10 Los primos antes de ser empresarios

11 Gustavo y Ernesto como socios

12 De restaurante a grupo

13 Neocatering: adelantarse demasiado

14 Crecer sin perder el alma

15 El equipo

16 El precio del sacrificio

17 La otra rama de la familia

18 Aspe

19 Crisis y supervivencia

20 La siguiente generación

21 Legado

22 Cierre

💡 **Consejo de uso en mesa:** Cada pagina esta pensada para tener delante un bloque completo de conversacion. La pregunta principal abre el tema; las repreguntas sirven para tirar del hilo sin perder el ritmo.

1. EL GANCHO: QUE ESTA PASANDO CON EL TRABAJO?

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

1

Venimos de una generación que levantó negocios trabajando sábados, domingos y todas las horas que hicieran falta. Hoy hablamos mucho más de conciliación, bienestar y derechos. Nos hemos ido al otro extremo? Creeis que se está perdiendo parte de la cultura del esfuerzo?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (4)

2

Cuándo falta una persona al trabajo, el trabajo normalmente no desaparece. Quién termina pagando realmente ese absentismo: la empresa, el cliente o los compañeros que si han ido a trabajar?

3

Estamos cuidando suficientemente al trabajador que cumple siempre? Porque muchas veces es precisamente el bueno el que termina cargando con el trabajo del que falta.

4

Habéis tenido empleados excelentes que hayan acabado quemandose por tener que cubrir continuamente problemás de personal, ausencias o falta de compromiso de otros?

5

Dónde esta para vosotros la frontera entre exigir compromiso y respetar que una persona también tiene derecho a tener vida fuera del trabajo?

2. EL TALON DE AQUILES DE LA HOSTELERIA

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

6

Si tuvierais que escoger uno, cual es hoy el verdadero talon de Aquiles de la hostelería: personal, absentismo, costes, márgenes, horarios, falta de profesionalización o dependencia excesiva del propietario?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (2)

7

Qué mata antes a un restaurante: vender poco o no ser capaz de organizarse cuando vende mucho?

8

Cuándo una empresa hostelera empieza a crecer, en que momento crecer deja de hacerte más fuerte y empieza a hacerte más vulnerable?

3. GRAN GRUPO FRENTE A RESTAURANTE PEQUEÑO

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

9

Ante una crisis sería, quien tiene más capacidad de supervivencia: un gran grupo con músculo, estructura y varias líneas de negocio, o un restaurante pequeño donde el propietario controla cada euro y puede cambiar de rumbo mañana mismo?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (3)

10

Qué ventajas tiene el pequeño que el grande pierde cuando crece?

11

Y que cosas solo puedes hacer cuando ya tienes tamaño, estructura y músculo financiero?

12

Habéis sentido alguna vez que una estructura grande os obligaba a seguir alimentando la máquina incluso cuando quiza os habria gustado parar o cambiar de dirección?

4. COCINA CENTRAL, QUINTA GAMA Y EFICIENCIA

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

13

El futuro de la hostelería pasa inevitablemente por cocina central, cuarta y quinta gama, o todavía podemos mantener cocinas completas elaborando prácticamente todo dentro de cada restaurante?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (4)

14

Qué elaboraciones centralizaríais sin ningún miedo y cuales jamás sacaríais de la cocina del restaurante?

15

Dónde esta la frontera entre ser más eficiente y empezar a convertir un restaurante en una industria alimentaria con camareros?

16

Pensais que dentro de diez años un restaurante tendrá que producir el 60, 70 u 80% previamente en una cocina central y limitarse en el establecimiento a terminar, regenerar y dar la experiencia?

17

Qué será más importante dentro de diez años: tener al mejor cocinero o tener el mejor sistema?

5. EL FUTURO DE LA HOSTELERIA

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

18

KPMG y otros grandes analistas del sector hablan de eficiencia, digitalización, automatización y profesionalización de la gestión. Creeis que ese es inevitablemente el camino de la hostelería?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (5)

19

Puede sobrevivir en el futuro un restaurante que siga funcionando como hace treinta años?

20

Si mañana no pudierais encontrar suficiente personal, que sacrificaríais primero: número de servicios, tamaño de carta, elaboración artesanal o margen?

21

Creeis que el futuro se va a dividir en dos extremos: grandes grupos extremadamente eficientes y pequeños restaurantes muy personales y artesanos, quedándose el modelo intermedio en una posición complicada?

22

Qué parte de la hostelería debería automatizarse cuanto antes y qué parte jamás debería tocar una máquina?

23

La inteligencia artificial os parece una herramienta real para compras, previsiones, escandallos, horarios y planificación, o todavía está lejos del día a día de un restaurante?

6. AHORA SI: DE DONDE VENIS

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

24 Vosotros habéis conocido la hostelería antes de ser empresarios. Cuál es vuestro primer recuerdo dentro de un bar, una cocina o un restaurante?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (1)

25 Antes de que existieran empresas diferentes, da la sensación de que aquello era una gran familia trabajando por todas partes. Cómo recordais vosotros aquella familia Mira?

7. ERNESTO: ERNESTO Y JULITA

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

26 Ernesto, tu creciste directamente alrededor de Ernesto y Julita. Cómo eran tus padres trabajando cuando nadie los estaba mirando?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (3)

27 Qué tenía Julita que ninguna página web podría explicar?

28 Qué aprendiste de tu padre que todavía utilizas hoy para tomar decisiones empresariales?

29 Qué cosas de aquella generación admiras muchísimo y cuales has decidido no repetir?

8. GUSTAVO: JOSE MARIA E INMACULADA

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

30 Gustavo, a ti no te podemos contar simplemente como el sobrino que llego al Ya. Tu vienes también de tu propia casa hostelera, con Jose Maria e Inmaculada y el Bar Aspense. Cómo era aquella casa?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (3)

31 Qué recuerdas del Nuevo Bar Aspense y de trabajar o vivir alrededor de aquel negocio?

32 He encontrado una cosa preciosa: tu madre, Inmaculada, aparece en los años 80 enseñando cocina a chavales precisamente en la cocina del Bar Aspense. Cómo cocinaba tu madre? Qué has heredado de ella?

33 Y que te enseñó Jose Maria sobre el trabajo, los clientes y la hostelería?

9. DOS CASAS QUE TERMINAN EN UN MISMO PROYECTO

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

34 Vosotros llegais al mismo negocio desde dos ramás distintas de la misma familia. Qué aportaba la casa de Ernesto y que aportaba la casa de Gustavo?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (3)

35 Cuándo dejasteis de ser los hijos y los sobrinos y sentisteis por primera vez que aquello ya dependía realmente de vosotros?

36 La generación anterior os dejó equivocaros o quería que continuaraís el negocio haciendo exactamente lo mismo que ellos?

37Cuál fue la primera decisión vuestra que los mayores consideraron una barbaridad y finalmente salió bien?

10. LOS PRIMOS ANTES DE SER EMPRESARIOS

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

38

Cuándo entrevistaste a Teo y Alfonso, contando su propia historia apareciais vosotros constantemente. El Ya, los tios, Gustavo, Ernesto, los primeros trabajos, los cursos... Cómo recordais vosotros aquellos años?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (2)

39

Gustavo, Alfonso conto que fuiste tu quien le hablo de los CDT y quien le presento a profesores que después fueron importantes para su carrera. Tu eras ya el culo inquieto de la familia que queria salir, aprender y traer cosas nuevas a Aspe?

40

Teo recuerdo que siendo prácticamente un crio fuisteis vosotros quienes lo llevasteis a uno de sus primeros cursos de vino. Qué buscabais todos aquellos primos en esa época?

11. GUSTAVO Y ERNESTO COMO SOCIOS

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

41 Después de tantos años trabajando juntos, que hace mejor Gustavo que Ernesto y que hace mejor Ernesto que Gustavo?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (6)

42 Cuando Gustavo dice blanco y Ernesto dice negro, como se resuelve?

43 Quién es más cabezon?

44 Quién se viene arriba antes con un proyecto nuevo y quien pregunta primero cuanto cuesta?

45 Alguna discusión empresarial ha terminado alguna vez sentada en la mesa familiar?

46 Habéis tenido algun desacuerdo suficientemente serio como para preguntaros si tenia sentido seguir trabajando juntos?

47 Qué sabe Ernesto de Gustavo que casi nadie sabe, y que sabe Gustavo de Ernesto que casi nadie sabe?

12. DE RESTAURANTE A GRUPO

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

48 Cuándo os disteis cuenta de que aquello ya no era simplemente un restaurante familiar?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (3)

49Cuál fue el primer gran evento que os hizo pensar: podemos hacer algo mucho más grande?

50Qué cambia en la cabeza cuando pasas de atender 60 personas a organizar servicios de 300, 400 o 500?

51Cómo consigues que una persona sentada en una boda de 400 invitados sienta que ese plato se ha preparado para ella?

13. NEOCATERING: ADELANTARSE DEMASIADO

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

52

En 2009 ya aparece Neocatering, una apuesta por vender catering también a través de Internet. Eso era bastante adelantado para aquella época. Cómo nació la idea?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (3)

53

Funciono como esperabais?

54

Se puede fracasar teniendo razón simplemente porque has llegado demasiado pronto?

55

Qué aprendisteis de Neocatering que luego os sirviera para otros proyectos?

14. CRECER SIN PERDER EL ALMA

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

56 Habéis crecido, cambiado instalaciones y profesionalizado mucho la empresa. Qué cosa del Ya está prohibido tocar?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (3)

57 Qué plato explica mejor quienes sois? No el que más vendeis, sino el que cuenta vuestra historia.

58 Cómo se innova sin terminar avergonzándose de la cocina de los abuelos?

59 Hay algo que hayáis modernizado y después hayáis pensado: quizá antes lo hacíamos mejor?

15. EL EQUIPO

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

60 En que momento aprendisteis que una empresa grande no puede depender de que Gustavo o Ernesto esten fisicamente en cada servicio?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (4)

61 Cómo se consigue que un evento salga exactamente como tu quieres cuando tu ni siquiera estas alli?

62 Qué es más difícil: encontrar trabajadores o conseguir que los buenos quieran quedarse?

63Cuál ha sido vuestro mayor orgullo relacionado con alguien de vuestro equipo?

64 Creeis que hoy hay que pagar más por talento o hay cosas que el dinero no puede comprar: compromiso, actitud, orgullo de pertenencia?

16. EL PRECIO DEL SACRIFICIO

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

65

Cuándo entrevistaste a Teo y Alfonso salió una frase muy dura: su madre decía que prácticamente era viuda en vida porque su marido estaba siempre trabajando. Qué precio pagaron vuestros padres por levantar estos negocios?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (4)

66

Y vosotros habéis pagado el mismo precio?

67

Qué os ha quitado la empresa que nunca os devolvera?

68

Si pudierais volver atrás, trabajaríais exactamente las mismas horas?

69

Hay un punto en el que el sacrificio deja de ser una virtud y empieza a convertirse en una mala gestión?

17. LA OTRA RAMA DE LA FAMILIA

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

70

Teo y Alfonso hablaron aquí de vosotros con muchísimo cariño y como parte natural de su propia historia. Cómo vivisteis vosotros que aquella gran familia hostelera terminara desarrollando caminos empresariales diferentes?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (3)

71

La existencia de otra casa fuerte dentro de la misma familia os ha hecho mejores?

72

Qué admiráis profesionalmente de Teo y Alfonso?

73

Hay algo que ellos hayan hecho y hayáis pensado alguna vez: esto lo han hecho muy bien?

18. ASPE

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

74

Habéis podido crecer hacia Elche, Alicante, Murcia y otros lugares. Por qué seguir teniendo Aspe como centro de gravedad?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (2)

75

Quién le debe más a quien: Restaurante Ya a Aspe o Aspe al Restaurante Ya?

76

Cuándo alguien viene de fuera a comer o a un evento vuestro, que queréis que entienda de Aspe cuando se marche?

19. CRISIS Y SUPERVIVENCIA

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

77 La pandemia fue prácticamente la tormenta perfecta para un negocio de restauración, bodas y eventos. Recordais el momento exacto en el que pensasteis: esto puede ponerse muy serio?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (3)

78 Llegasteis a tener miedo de verdad por la supervivencia del negocio?

79 Qué aprendisteis de aquella crisis que hoy forma parte de vuestra manera de gestionar?

80 Si mañana viniera otra gran crisis, estáis hoy mejor preparados o simplemente sería una crisis diferente?

20. LA SIGUIENTE GENERACION

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

81 Hay ya una nueva generación entrando en el negocio?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (3)

82 Queréis realmente que continuen o preferís que encuentren su propio camino?

83 Sereis capaces de hacer con ellos lo que pediais a vuestros padres: apartaros y dejarles decidir?

84 Qué parte de la empresa os gustaría que cambiaran cuando ellos lleguen?

21. LEGADO

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

85

Cuándo dentro de muchos años ya nadie recuerde cuantas bodas hicisteis ni cual fue vuestra facturación, que os gustaría que quedara de Gustavo y Ernesto?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (2)

86

Gustavo, que parte de Ernesto debería conservar esta empresa para siempre?

87

Ernesto, que parte de Gustavo no debería perder nunca la siguiente generación?

22. CIERRE

PREGUNTA PRINCIPAL

Apertura de bloque

88

Si pudierais volver durante una hora a aquel Aspe en el que todavía estaban todos los mayores y todavía no existía nada de lo que habéis construido después, a que mesa volveríais y quién estaría sentado alrededor?

REPREGUNTAS / LÍNEAS DE APOYO (1)

ÚLTIMA PREGUNTA

Qué les contaríais de todo lo que pasó después?

Balas De Repuesto

Para huecos, cambios de ritmo o momentos en los que convenga provocar una respuesta mas directa.

1 Quién de los dos sería incapaz de jubilarse?

2Cuál ha sido vuestro mayor error empresarial?

3 Qué proyecto os ha dado más dolores de cabeza?

4 Qué cliente os ha enseñado más?

5 Qué plato quitaríais mañana si nadie pudiera protestar?

6Cuál jamás quitaríais?

7 Qué os da más miedo hoy: crecer o dejar de crecer?

8 Qué cuesta más, abrir un negocio o saber cerrarlo?

9 Cuándo fue la última vez que dijisteis no a un proyecto porque podia poner en peligro lo que ya teniais?

10 Sabéis parar?