UN DIA EN "EL BULLI"

Berta Ricart
Ariadna Bardina
Laia Torras
Txell Ruiz

❶ CULTURA D'EMPRESA

La cultura d'empresa d'"El Bulli" podríem definir-la com els valors, creences, actituds o conductes que els directius, en aquest cas, el que porta la veu cantant és Ferran Adrià, volen obtenir del seu negoci.

La cultura d'empresa fa referència amb les polítiques que s'imposen dins l'organització, la forma i la manera que es decideix sobre la manera com s'organitzen els diversos components de la mateixa empresa per tal d'arribar i assolir els objectius i subobjectius prèviament marcats.

El Bulli observem, clarament, una estructura jerarquitzada. Cada persona sap qui té per sobre, i de qui precisament ha de rebre les ordres. D'aquesta manera s'agilitza la feina i queden ben definides les ordres, normes o passos que s'han de seguir per aconseguir l'objectiu. Un punt que creiem que és digne d'admirar és la bona compenetració entre tant personal, ja siguin cuiners, cambrers, o tot l'equip que coordina el restaurant ja que un possible error fot frenar tot el procés. Així doncs la cultura d'empresa d'"El Bulli" és creada de forma flexible, és a dir, que s'adapta als canvis dins l'entorn. Un factor important que hem de tenir en compte és la comunicació entre membres de l'empresa, perquè sense comunicació no hi haurà coordinació.

La comunicació és importantíssima, ja que, no només és important saber que has de ser el millor, sinó que també un s'ha de saber comunicar. Per tant, veiem que Ferran Adrià té unes bones bases sòlides alhora d'explicar i organitzar com s'han de preparar els plats, ja que sinó, tota l'organització que hi ha el darrera no seria possible.

Un altre factor important és **la innovació** , la recerca de nous plats. Han sabut trencar el concepte clàssic de cuina creant una nova concepció del què pot arribar a ser la gastronomia del país. Treballen constantment, nit i dia, per trobar nous gustos, textures i formes amb el menjar per tal d'aconseguir meravellar les persones que van a aquest restaurant per degustar i analitzar tots aquests aspectes. Aquest sistema és sensacional, perquè mai se'ls tancaran les portes ja que la paraula innovar a la majoria dels indrets no la tenen interioritzada i això és el que els fa ser un restaurant competitiu i prestigiós dins del mercat gastronòmic arreu del país i fins i tot a nivell internacional.

Amb totes aquestes filosofies i polítiques d'empresa, el que intenta o pretén desenvolupar amb tots aquests mecanismes interns i externs, és el fet de poder **diferenciar** aquesta de la resta d'empreses que es dediquen al mateix sector.

El Bulli és més que un restaurant. Darrera d'aquest, hi ha uns **propòsits**, una missió i uns valors que cal transmetre perquè no es puguin perdre mai i segueixi sent el restaurant que duu aquest nom "EL BULLI".

❷ OBJECTIUS PRINCIPALS

Els objectius de tota una empresa són aconseguir sobreviure dins del mercat en el que actualment hi ha tanta competitivitat juntament amb l'objectiu d'aconseguir més prestigi i obtenir un nombre més elevat de clientela (tot i que no els en falta) per tal de maximitzar els seus beneficis com a empresa i així poder innovar en recerca i desenvolupament o augmentar els salaris dels treballadors.

- Entendre la gastronomia com una diversió.
- Aconseguir la perfecció entre les elaboracions.
- Aconseguir la satisfacció dels clients tractant-los de la millor manera possible.
- Transmetre quins són els valors de l'empresa i la manera de fer que els caracteritza.
- La coordinació i cooperació entre tots els integrants de l'empresa per tal de que les coses funcionin i segueixin el seu camí correcte.

Són relativament pocs perquè s'han d'aconseguir mica en mica, amb el pas del temps, però és per aquest motiu que es fixen uns subobjectius a nivell de departaments o àrees, per aconseguir aquesta llista anterior.

❸ SUBOBJECTIUS : A NIVELL DE DEPARTAMENTS, ÀREES O SECCIONS

Els departaments que podem trobar en aquesta empresa són:

- Empresaris
- Xefs
- Cuiners
- Cambrers
- Clients
- ...

Dins dels objectius principals, marcats per l'empresa, podem diferenciar diversos departaments, àrees o seccions que compten també amb el seus propis subobjectius. Aquests han d'anar sempre amb sintonia, és a dir, coordinats amb la cultura d'empresa i amb els objectius principals prèviament marcats.

- Així doncs, el primer departament a destacar són els empresaris. Aquests tenen l'encàrrec de portar els nombres de l'empresa i tenir-los al dia, han d'atendre les reserves dels clients i que aquests en quedin satisfets amb l'atenció rebuda.

- Els xefs serien, doncs, l'àrea encarregada d'estar al capdavant de les situacions a dins de la cuina. Cada un dels plats, durant l'elaboració i abans de servir-los, són supervisats de manera constant per tal de que en el moment que aquets surtin per la porta i entrin en mans del client siguin perfectes, amb les mesures del ingredients adequades, el gust, la decoració dels plats i la higiene, donant així la bona imatge i prestigi que s'ha guanyat tots aquests anys. Per tant, podríem dir que els objectius d'aquest departament són:

    - Decidir quins seran els plats que formaran part del menú de cada temporada.
    - Vetllar per la perfecció d'aquests, tenint en compte fins l'últim detall.
    - També tenir en compte que aquests formen part de la creativitat diària, és a dir, l'experimentació de crear nous plats per buscar aquella innovació que els caracteritza, amb originalitat i exclusivitat.

- Els cuiners formen part d'un departament no menys important que els anteriors, ja que d'ells depèn la satisfacció dels clients.
  Podríem resumir els seus objectius en uns punts:
    - Han d'estar concentrats al cent per cent, jo diria potser més i tot, per tal de que no se'ls escapi el mínim detall.
    - Han de procurar donar el màxim possible d'ells, per tant amb un major rendiment en les hores de treball.
    - La predisposició: han d'estar disposats afrontar el dia a dia de l'empresa per molt dur i cansat que pugui resultar, ja que d'ells dependrà que aquell client que entri per la porta el puguin tornar a veure.
    - Han de ser creatius, ja que una part molt important és la creativitat constant de plats, buscar coses noves i que mai s'hagin experimentat, per tal de trobar un pla exquisit que li doni el tret característic que dóna nom a aquesta empresa.

  Tot i això, no poden però, entretenir-se massa en un plat ja que la demanda és constant i han de respondre a ella amb la màxima rapidesa possible. Estem parlant d'uns treballadors àgils, que van amb cura, eficaços, competitius, que aporten el màxim rendiment i esforç i sobretot creiem que el més important és el fet que li agradi la seva feina, ja que només així vetllaran per fer-ho de la millor possible amb un sentiment de superació i d'aprenentatge constant gràcies a l'experiència.

- Dels cambrers depèn que el clients estiguin ben atesos i quedin satisfets de l'estada al restaurant. Ells doncs són una altre part de l'engranatge de l'empresa que fa que tot funcioni de la millor manera possible.
  Els seus objectius doncs seran:
    - Ser el màxim d'eficaços i eficients alhora de prendre nota del que demanaran els clients.
    - Han de ser amables, ja que el tracte amb el client serà també un punt que donarà imatge a la pròpia empresa. Així doncs han de ser correctes i respondre a tot allò que el client demana i és possible de satisfer.

- La part més important perquè l'empresa pugui funcionar i sobreviure en el mercat són els clients, aquests formen també una part important de l'engranatge, ja que sense ells no es podria dur a terme aquest projecte. Ells, doncs, són els que jutjaran, criticaran de manera o negativa o positiva sobre aspectes d'aquesta empresa en els seus diferents àmbits. Seran ells també el mètode de propaganda i el que farà que donin veus de l'empresa, és a dir, els clients informaran aquelles persones amb les quals tenen relació de les seves sensacions sobre la seva estada al restaurant. Amb crítiques positives seguiran potenciant els seus puts forts i continuaran amb la recerca i innovació de nous gustos, nous plats, noves sensacions, i amb les critiques negatives podran rectificar, canviar i intentar cobrir o millorar els punts més febles de l'empresa per tal de seguir tenint una bona imatge i prestigi com fins al moment.

❹ DEBILITATS : PUNTS FEBLES

- Poca quantitat d'aliments
- Capacitat del local limitada (és el que els pot fer que tinguin més prestigi però a la vegada manté una elevada insatisfacció de a demanda)
- Tenim molts treballadors i disposen de poc espai pel moviment i poc temps per a ells. Berenar – sopar amb relativa pressa per tal de fer un servei correcte.
- Temps molt calculat a l'hora de fer el servei i un petit error pot sortir molt car, endarreriment del les comandes i mala organització → treballar sota molta pressió damunt els treballadors
- A l'hora de menjar no trobem que hi hagi gaire relació entre treballadors. Un moment que tenen per ells no desconnecten: mengen dins el mateix espai, les converses deuen ser sobre també la feina i fins i tot alguns mengen de cara al mirall o la paret.
- A l'hora de canviar-se disposen de molt poc espai per fer-ho, tots apretats en una petita sala.

- El menjar, àpats que fan ells dins l'empresa poden ser prefabricats i amb poca varietat.
- Cambrers: estan constantment a sobre dels clients fent control de qualitat i preguntant sobre si els hi agrada, però potser els clients necessiten temps per degustar i intimitat.

❺ FORTALESES : PUNTS FORTS

- Elevat control de qualitat dels aliments, constantment controlant el gust, la presentació, la higiene, etc.
- Bona organització entre els integrants de la cuina i els cambrers. És necessari, vital, per tal de no cometre cap error a l'hora del servei.
- Molta varietat de plats, aliments. Constantment innovant.
- Tots els plats catalogats (és a dir, cada plat té una foto) per tal de que pugui sortir un altre plat com aquest.
- Elevat nombre de personal contractat i personal de formació elevada.
- Abans de començar el dia, revisió del dia anterior i els errors comesos, un per un, per tal de que en el mateix dia no es repeteixin. Juntament tornar a recordar els valors de l'empresa, ja que són vitals per aconseguir els objectius que es proposen.
- Rectificar constantment els punts febles.
- Comptabilització i bona distribució del gènere que arriba constantment.
- ORGANITZACIÓ: paraula vital per tal de que tot funcioni, tothom sap el que ha de fer i constantment els caps o xefs observen com els seus treballadors actuen per tal de donar-los-hi un cop de mà si fa falta.
- Higiene: un cop fet el menjar tot queda ben net. Entre servei i servei hi ha un desplegament ràpid de neteja de la cuina i tothom sap el que ha de fer gràcies a una repartició prèvia de les tasques de la cuina.
- Higiene, també, a l'hora de servir els plats i de presentar-los.
- Bon tracte en els clients: molt important que se sentin satisfets i també els agrada que el xef "Ferran Adrià" es comuniqui amb ells, ja sigui a l'entrar al restaurant o al sortir.
- Veuen la creativitat com un element més, com una activitat diària ja que constantment a tots els plats s'ha de posar en pràctica. La creativitat no és un fet extraordinari en un sol plat, sinó en tots.
- Cuiners han d'estar molt concentrats i han d'anar amb precaució perquè només així s'aconseguiran els objectius fixats del dia a dia.