



La Kitchen, una simbiosis de bistró, tienda de cocina y talleres gastronómicos

Jorge Álvarez abrió el negocio en el Coso Alto hace escasas semanas

D.A.

HUESCA.- Jorge Álvarez hizo de "la pasión" de la cocina su forma de ganarse la vida hace escasas semanas, cuando abrió en Huesca la tienda La Kitchen, en la que aún la venta de artículos de cocina con la previsión de organizar cursos, talleres, catas y, en general, "cualquier actividad relacionada con la gastronomía".

La Kitchen se encuentra en pleno centro de la ciudad, en el Coso Alto, 6. El local fue fundamental para abrir el negocio, que en un principio tenía una orientación diferente. "Al volver a Huesca hace poco -explica Álvarez-, tenía la intención de abrir un bistró o algo similar, pero no encontraba locales que encajaran y, a la vez, buscaba utensilios de cocina pero no encontraba los que quería".

Cuando vio lo que ahora es La Kitchen, su idea mutó y se transformó en el negocio actual: "Se me cruzaron las dos ideas -bistró y artículos de cocina-, vi el local que me gustaba y surgió la idea. Fue todo muy rápido", afirma Álvarez.

El local recoge el espíritu de las dos ideas, ya que "da a entender que es una cocina, pero también puede albergar cursos, talleres y todo lo que surja relacionado con la gastronomía".

Por ahora, declara Álvarez, la gente valora muy positivamente la idea, al igual que el trabajo de conservación de la fachada del edificio, donde antes se encontraba Campetes.

Para Álvarez, esta es la primera vez que trabaja como empresario. Previamente había pasado "mucho tiempo fuera" de Huesca y había trabajado de psicólogo e investigador de mercados, entre otras profesiones. "Pero

mi pasión era la cocina, estudié y trabajé de ello", explica Álvarez, que con la apertura de La Kitchen ha visto materializarse su sueño.

Con unas pocas semanas de existencia, todavía "es muy poquito tiempo" para hacer balance del negocio, pero Álvarez sí afirma estar "muy contento" por cómo se están desarrollando las cosas, ya que al principio "era una incógnita" ver cómo funcionaría en Huesca un local que aún la venta de artículos de cocina con talleres de cocina y actividades gastronómicas.

Hasta la fecha, no ha desarrollado ningún taller ni jornada, pero está en ello. "La idea es que la tienda no sea sólo de venta de artículos de cocina, sino aglutinarlo todo", en alusión a las actividades. Además, dentro del apartado de venta, Álvarez quiere salirse de los habituales artículos y ofrecer otros más concretos y

que se encuentran con dificultad, como moldes específicos de silicona, por ejemplo.

"No queremos quedarnos sólo en la tienda -explica Álvarez-, sino que también queremos compartir recetas con nuestros clientes", por ejemplo. Y las personas celiacas son un público emergente. "Viene mucha gente celiaca a buscar soluciones, a aprender a cocinar" sin gluten.

En esta línea, La Kitchen se marca como objetivo "organizar reuniones, catas, que venga un barman por las noches para hacer cócteles, que vengan artesanos para explicar cómo se hacen los quesos del Pirineo, por ejemplo, etcétera...".

Las redes sociales, como Facebook, serán un pilar fundamental a la hora de dar a conocer



Además de la tienda, "queremos compartir recetas con los clientes"

todas estas actividades. La Kitchen, ya presente en esta red social, "se mueve mucho en Facebook y comparte ideas". Es lo que "la gente dice", que quiere "aprender y ofertas de ocio".

Trámites y ayudas

Álvarez ha abierto el negocio el solo, pero ha contado con la ayuda de "muchas personas", entre las que destaca a su mujer. En el plano institucional, también ha recibido el apoyo de la Cámara de Comercio. "En las fases iniciales fui a la Cámara para hacer el estudio económico de viabilidad y me ayudaron sobre todo en la parte económica, porque yo ya había hecho el estudio de negocio y el de mercado, pero me ayudaron a

cuantificar y medir el potencial" de La Kitchen.

El contar con la colaboración de la Cámara en el estudio economi-

co de viabilidad le ha servido a la hora de recibir financiación por parte de los bancos, ya que ir con el visto bueno de la institución cameral disipa recelos.

En cuanto a los trámites necesarios para abrir un negocio, Álvarez opina que "en sí no son largos". "Antes eran más complicados porque necesitabas la aprobación previa, pero ahora presentas unos documentos y un compromiso de que cumplirás las normas y ya puedes abrir, después pasará la Inspección a comprobarlo. Se ha agilizado todo", valora.

"Otra historia" es lo referente a las obras necesarias para abrir el local, que "llevan su ritmo". "Tú quieres abrir cuanto antes, pero siempre surgen imprevistos, retrasos...".

También sobre obras, pero en este caso las de la peatonalización del Coso, comenta que son "algo incómodas" y espera que acaben cuanto antes.

En la Cámara, "me ayudaron a medir el potencial" del negocio