Entrevista con el CEO de Saboriz

Actualidad Empresarial | 16/04/2024 | 00:00

En el amplio escenario gastronómico de Madrid, un espacio ha destacado por ofrecer una auténtica experiencia culinaria americana: Saboriz.

Este restaurante se ha enfocado en conquistar el corazón y el paladar de los amantes de la cocina americana, mediante su enfoque en las carnes ahumadas, ofreciendo una amplia variedad de platos atractivos y llenos de sabor.

Lo que comenzó como un modesto proyecto familiar de delivery de barbacoa americana, se ha convertido en la actualidad en un destino imperdible en Chamberí para aquellos que buscan una experiencia gastronómica genuina y deliciosa. Esta entrevista con David Gutiérrez Tobias, CEO de Saboriz, permite profundizar en los aspectos que han hecho de este restaurante una de las mejores opciones de Madrid.

¿Qué inspiró la creación de Saboriz y cómo ha evolucionado desde sus inicios como un proyecto familiar de delivery hasta convertirse en un restaurante establecido?

Una de las cosas más importantes que hemos aprendido como emprendedores es que puedes tener una idea de negocio clara que acaba convirtiéndose en algo diferente. Cuando empezamos con Saboriz teníamos en mente importar un concepto americano de distribución de platos icónicos de restaurantes a nivel nacional, pero enseguida vimos que en este país era una idea complicada de llevar a cabo. Así que decidimos apostar por el delivery de comida americana. Veníamos de vender comida española en Estados Unidos y acabamos vendiendo comida americana en España. Nuestro local es muy grande y muchos vecinos nos preguntaban a ver por qué no aprovechábamos la sala también para dar comidas. Y eso fue lo que hicimos, combinar delivery con comida en un local original y diferente.

¿Cuál es la filosofía culinaria detrás de Saboriz y qué aspectos la diferencian de otros restaurantes de comida americana en Madrid?

Nuestra esencia es hacer todo desde cero y con producto de calidad. Muchos de los restaurantes de comida americana en Madrid son meros fast food. Nosotros somos lo contrario, apostamos por la slow food: nuestras carnes se ahúman durante muchas horas a baja temperatura en un horno de leña. Todos los procesos se hacen de manera artesanal. La carne de nuestras hamburguesas es de ternera gallega. Cuando tienes un buen producto y una buena atención se nota. Nosotros hacemos todo pensando en el cliente. Para que salga de nuestro local diciendo «qué bien se come y qué gente más maja».

¿Cómo ha sido la transición de ofrecer servicio de delivery a abrir un restaurante físico y qué desafíos enfrentaron en este proceso?

Son dos vías de negocio perfectamente compatibles y complementarias. El principal reto lo ha dado la sala en sí misma. Al ser una sala que no estaba diseñada para ser restaurante tiene algunas peculiaridades que pueden confundir al cliente en un inicio: caben pocas mesas, no tiene una barra de bar, nuestros colores de marca son muy potentes, el diseño es minimalista… No queremos distraer al cliente, nuestro objetivo es que la gente se concentre en la comida y la disfrute con todos los sentidos. Sabemos que es una apuesta arriesgada, pero sabemos que funciona. Como muestra, el índice de satisfacción de nuestras reseñas.

¿Cuáles son los platos estrella de Saboriz y qué los hace tan populares entre los clientes?

Aunque hemos demostrado que hay vida más allá de la burger, es verdad que nuestras hamburguesas son muy demandadas por lo que te decía antes, porque son 180 g de ternera gallega cocinados al gusto del cliente y a la gente le encantan. El smashed sandwich es una smashed burger en pan de sandwich que en USA se llama patty melt y aquí sorprende mucho. Además de eso, el sandwich de pastrami. El pastrami es muy laborioso y encuentras muy pocos sitios en Madrid donde hagan uno auténtico. También tenemos nuestra propia versión del sandwich cubano que gusta mucho. Y por supuesto, las carnes ahumadas, el sabor ahumado es nuestra principal seña de identidad. A los clientes una de las cosas que más les llama la atención es lo bien que huele el local, olorcito a leña que hace que tus jugos gástricos empiecen a salivar…

¿Qué aspectos considera más importantes en la experiencia del cliente en Saboriz y cómo se aseguran de brindar un servicio excepcional?

La cercanía sin duda. Somos un equipo pequeño y muy bien avenido, algo que es difícil de encontrar en hostelería. La gente que trabaja con nosotros está muy contenta, tienes que cuidar a tu equipo si quieres que funcione y dé buenos resultados. Eso es lo que hacemos y se nota. El trato es muy profesional y cercano. Y lo que te decía antes, tratamos a la gente como nos gusta que nos traten cuando vamos a otros restaurantes.

¿Cómo han utilizado el color amarillo del local como parte de su identidad de marca y qué impacto crees que ha tenido en la percepción de Saboriz por parte de los clientes?

Hicimos un rebranding muy potente con un diseñador gráfico muy bueno de aquí de Madrid. Fue él el que nos dio la idea de pintar el local amarillo y nos encantó porque además de ser un color lleno de energía, nos pareció que era un filtro interesante. Si te atreves a entrar en un local así es porque buscas cosas nuevas, no te conformas con lo de siempre, te gusta que te sorprendan. Ese es nuestro perfil de cliente. Alguien divertido, que busca diferenciarse, le aburre lo de siempre y además es exigente.

¿Cuál ha sido la respuesta de la comunidad local a la apertura de Saboriz y cómo han contribuido a fortalecer los lazos con la comunidad?

Tenemos muy buenas relaciones con los vecinos y con los locales cercanos. Es una calle con muy buen ambiente donde si tienes un problema, siempre va a haber alguien que te eche una mano. Hay muy buen rollo, de hecho el mural tan chulo que tenemos nos lo hizo un arquitecto venezolano que vive aquí en el barrio.

¿Qué planes tienen para el futuro de Saboriz y cómo esperan seguir creciendo y expandiéndose en el mercado?

Ahora que la marca empieza a ser conocida en Madrid y se va consolidando nuestro prestigio, el objetivo sería abrir un local en una zona más céntrica. Una sala más grande, pensada desde el principio para ser restaurante y que permita mayor rotación de gente. Tenemos clientes extranjeros a los que les encanta el concepto, por eso nos gustaría estar en zona de más paso de turistas. Creemos que un local ahí funcionaría muy bien.

Más allá de su variedad en comida americana, Saboriz se ha distinguido por convertirse en uno de los principales puntos de encuentros en la comunidad de Chamberí, por ofrecer una experiencia gastronómica auténtica, cálida y acogedora que puede resultar atractiva para muchos comensales. Disfrutar de carnes ahumadas al estilo americano, slow & low, en auténtico horno smoker, forma parte de la experiencia que ofrece este restaurante y que le ha hecho destacar en el mundo de la gastronomía madrileña.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/235636-entrevista-con-el-ceo-de-saboriz.htm