

Fecha: 05-05-2024
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: LA MEJOR HAMBURGUESA DEL MUNDO YA ESTA EN CHILE Y ARGENTINA

Pág.: 24
 Cm2: 680,0
 VPE: \$ 6.025.178

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: ☐ No Definida

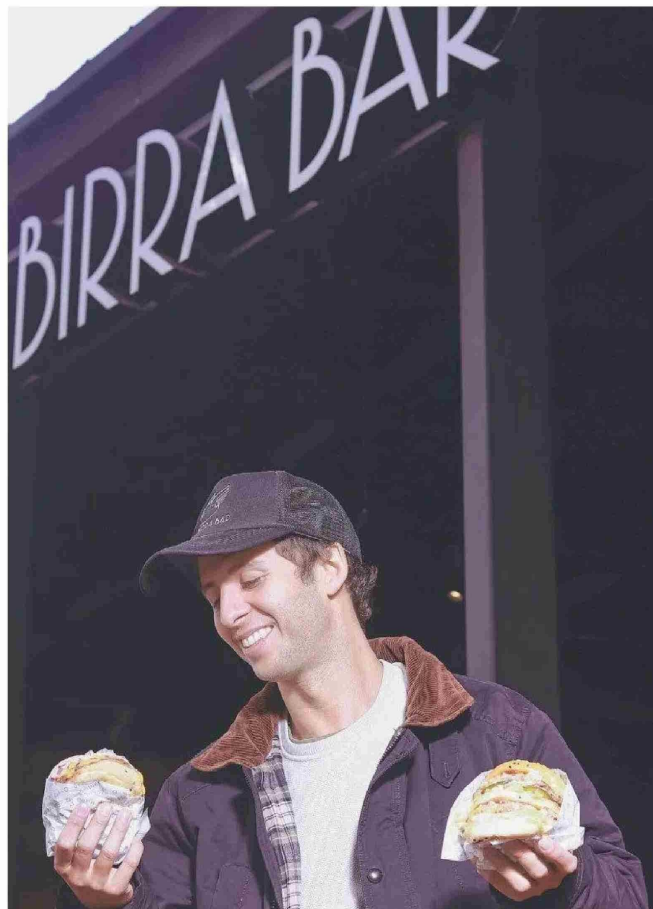
La probó por primera vez en Buenos Aires, la segunda vez fue en Madrid, y al darse cuenta de que ese sabor único correspondía a la misma marca argentina, Jorge Numair decidió que haría lo posible por traer esa hamburguesa a Santiago: "Hice el match del mismo sabor inigualable y me puse en contacto con los dueños". El 10 de abril La Birra Bar abrió en el barrio Isidora Goyenechea y a la hora de almuerzo hay fila de hasta 50 personas que quieren disfrutar del famoso sándwich que en 2022 se coronó como el número uno.

La historia de "la mejor hamburguesa del mundo" partió hace más de 20 años. La Birra Bar nació en 2001 en el emblemático barrio bonaerense de Boedo. Su creador es Daniel Coccia, heredero de una tradición gastronómica ya que su padre en 1992 abrió una rotisería en ese mismo vecindario. Desde niño pasaba tiempo ahí, su sueño era abrir un bar junto a la tienda de su padre, y lo logró. Los primeros años fueron duros, en plena crisis económica. Al principio, ha contado Daniel, le pedía a sus amigos que se instalaran en el local para que no se viera vacío. Con el tiempo fue desarrollando la hoy famosa hamburguesa con tal dedicación que incluso se convirtió él mismo en panadero para lograr el pan que imaginaba. El boca a boca prendió y el público llegó a hacer más de tres horas de fila para comer su hamburguesa. Hoy es una franquicia con 14 locales en Buenos Aires, uno en Madrid y otro en Miami. Junto con la expansión a Estados Unidos en 2021, vino un gran premio: al año siguiente su hamburguesa Golden fue elegida la mejor de ese país. "Para poder entrar como participante a concurso, la entrada cuesta más de 300 dólares y van miles de personas. Es bien importante ganar ese premio", informa Jorge Numair (30), quien trajo la marca a Chile, sobre la reputación del certamen Burger Bush que se celebra cada año en Miami.

En ese peak de fama estaba La Birra Bar cuando el chileno viajó a Buenos Aires a probar por tercera vez la hamburguesa. Ya había contactado a los Coccia, Daniel y su hijo Renzo, y en terreno fueron cerrando el deal. Uno de los requisitos para sumarse a la franquicia es trabajar en el local. En diciembre del año pasado y durante casi tres semanas, el chileno se desempeñó en todas las funciones: "de copero, de cajero, haciendo el pan, las hamburguesas, atender el salón. Parte de la capacitación que te obligan a hacer los Coccia para ser manager de restaurant o dueño de franquicia es que pases por todos los puestos en un intensivo; estar donde las papas queman. Fueron ocho-nueve horas al día sin descanso".

- ¿A ellos les interesó inmediatamente abrir un local en Chile, o tuvo que convencerlos?

- Fue todo un pololeo. Ellos tienen ofertas de todo el mundo, pero lo que más les importa es la motivación con la que uno se



LA "MEJOR HAMBURGUESA DEL MUNDO" YA ESTA EN CHILE Y ES ARGENTINA

presenta. Yo no venía del mundo gastronómico y pese a todo, lo pudimos sacar adelante.

Jorge Numair antes había trabajado en el rubro inmobiliario y como productor de eventos. El año pasado estaba estudiando un MBA en Barcelona, cuando en una pasada por Madrid degustó la hamburguesa que cambiaría su rumbo. El trabajo de conquistar a los Coccia se debió en gran medida a la familia Cordero Lewinsohn, liderada por el menor de los hermanos, Vicente, precursor de la idea, junto a Francisca y Claudio.

Jorge seguía viviendo en España cuando el proyecto comenzó a andar, y en agosto del año pasado volvió a Chile directo para dedicarse a la apertura del local que hace menos de un mes abrió sus puertas en la calle Don Carlos, en el barrio gastronómico de Isidora Goyenechea. Se instalaron junto a Street Burger, evidente competencia.

- ¿La decisión estratégica era agarrar el rebalse de los vecinos?

- Claro, pero ya son ellos los que agarran nuestro rebalse.

Desde que abrieron, todos los días a la hora de almuerzo hay una fila de unas 50 personas para entrar al local. Ese éxito, asegura, tiene que ver con que el chileno es bien "hamburguesero" y también le gusta la novedad. Su experiencia como productor de eventos, afirma, le sirvió para organizar una apertura potente: "Hicimos dos eventos, que fueron súper bien pensados: primero una inauguración privada con gente influyente del mundo de la gastronomía, argentinos que viven en Chile, por supuesto Daniel y Renzo Coccia, e invitados con una segmentación variada para abarcar todos los aspectos y edades. Eso fue el día miércoles 10 de abril. Entonces comunicamos que el viernes, dos días después, habría una inauguración pública en la cual íbamos a regalar mil hamburguesas. Pero además a los primeros de la fila los premiábamos con un año gratis de hamburguesas. Me di cuenta de que esto era un éxito rotundo cuando a las 20:00 del jueves había 15 personas acampando afuera del local".

DANIEL COCCIA: "EL ADN DE NUESTRO PRODUCTO ES QUE NADA SE DEJA EN MANOS DE TERCEROS"

- ¿Cómo definiría la clave del éxito para que entre tanta oferta de hamburguesas, las suyas ganen el primer lugar?

- El principal diferencial que tiene nuestro producto es su artesanidad, pocas marcas en este tipo de mercados se atreven a hornear su pan, confeccionar sus salsas y a picar su carne con las especificaciones exactas, básicamente porque es muchísimo más trabajoso, necesita de procesos muy bien articulados y es mucho más costoso. La realidad de la mayoría de las hamburgueserías es que ensamblan y combinan productos de distintos proveedores, y buscan con eso un perfil. El ADN de nuestro producto es que nada se deja en manos de terceros.

- ¿Diría que a pesar del crecimiento de estos últimos años, se trata aún de un negocio familiar?

- ¡Absolutamente! Nunca me sentí un empresario, al menos nunca planeo nada desde esa óptica, básicamente no me sale. Siempre pienso el negocio como algo más pequeño de lo que realmente es.

- ¿Cómo se aseguran de que no decaiga la calidad dado el volumen de ventas?

- Auditoría permanente en los procesos, pero fundamentalmente rodear a la marca de personas apasionadas y que entiendan la mística.

- ¿Qué tiene de especial esta hamburguesa?

- El sabor es distinguible porque hay algo que nos diferencia de todas las demás hamburgueserías en Chile: tenemos un producto artesanal. Elaboramos el pan todos los días. Tenemos una panadería interna que le da servicios exclusivamente a La Birra, no se comercializa el pan en otro lado.

La receta del pan es una fórmula secreta. La hamburguesa es un blend hecho de tres tipos de carne argentina que tiene una composición especial: nosotros hacemos el despiece de la carne, la molamos y formamos la hamburguesa.

Parte importante del desafío fue encontrar proveedores, cometa, de harina, de levadura, de mayonesa,

etcétera. La franquicia resuelve las recetas, pero lo demás corre por cuenta de cada locatario. "Al principio te admito que entré con respeto al tema, pero las capacitaciones y estar tanto tiempo dedicándole al proyecto, te van dando seguridad. Con mis socios somos bien ejecutivos para resolver las cosas. No dejamos que el problema avance más. Esa forma de trabajar nos ha ayudado a que sea un éxito". Tanto así que los planes de crecimiento ya están en marcha. El próximo paso será abrir dark kitchen para abarcar más áreas de la ciudad. La demanda actual hace que las apps de delivery acoten el radio de reparto y no puedan llegar a todo el sector oriente de la capital. Pronto, adelanta, anunciarán nuevos locales.

- ¿Cuál es el plazo de la patente, según el contrato de franquicia?

- No puedo revelar el dato porque es un acuerdo privado, lo que si te puedo asegurar es que vamos a renovarlas las veces que sea necesario hasta que seamos una de las hamburgueserías más reconocidas del país.✶