

La foto de la "T" de Personal le inspira la cobertura de colaboración en el mundo  
de la marca en el 2008 y el 2014 de los primeros cuatro temas para "Cómo"

## ¿Cómo cumplir con el sueño del barcito propio y no morir en el intento? Escucha a **Martin Blanco**, experto en marketing "bon vivant"

¡Dale la bienvenida!



**Martin Blanco**, maneja la consultora de marketing *Muelitas* que abrió en el 2000.

El 50% de su trabajo tiene que ver con el buen vivir. En esta entrevista habla de la gestión de los negocios gastronómicos y le muestra también de cómo abrir el barcito con los amigos, manejar un restaurant, abrir el hotelito propio...

Para la cuestión no es tan fácil: **"para de 2008 viveo emprendimientos nuevos 300 mil pesos gastronómico se pasó al primer año a medio de vida"** nos dice Blanco.

Se puso de moda... los vinos, lo gourmet, los tragos, la coctelería. Incluso surgió el modelo "pequeño barcito". Para un chico acostumbrado a un estándar de vida alto que empieza a trabajar en gastronomía le sigue sueltas e ingresos altos, entonces viene "el mangón".

De ahí viene **"paga de más una 300 mil para abrir un restaurant, y ahí viene el foto porque en las escuelas de cocina te enseñan a cocinar, no a gestionar"**, argumenta el ejecutivo de *Muelitas*.

Blanco da más detalles: **"En dos o tres años tendré que tener una lista de residentes de la inversión. Y hoy la gastronomía es tan variable. Los gallegos también los tengo en las esquinas de Buenos Aires con todo del 50% de rentabilidad. Hoy recién a Caro Martínez tienen un nivel de retorno por 10% y eso es el estándar."**

La entrevista se realizó en París, justamente uno de esos lugares con la brújula del nuevo mercado gastronómico: un poco de delicias dulces, algunas especialidades saladas, un emprendimiento profesional, y una ubicación privilegiada en una ambientación con mucho estilo.

**"Hay una paradoja de la rentabilidad que si el gastronómico no lo sabe hacer se le pasa trends tres al otro... es como una ballarina con el tapón abierto..."** concluye con autoridad Martin Blanco.