

¿Es la gastronomía una competencia justa o un juego del calamar sin piedad?

En el mundo de la gastronomía, los sueños de un chef o empresario pueden ser tan ambiciosos como peligrosos. La industria de la restauración es un **campo de batalla** donde sólo los más resistentes sobreviven. Al igual que en [El Juego del Calamar](#), los cocineros y restauranteros deben sortear una serie de pruebas letales para alcanzar el éxito. Y al final, **no siempre gana el más talentoso, sino el que mejor entiende las reglas del juego.**

Ronda 1: “Luz roja, luz verde” – El sueño del restaurante propio

Todo comienza con la quimera de abrir un restaurante. La pasión enciende, impulsando a los chefs a hipotecar su estabilidad financiera, contraer deudas y sumergirse en la industria con la esperanza de trascender. Sin embargo, como en el despiadado juego de la serie, si avanzas sin estrategia, si corres más rápido de lo que puedes sostenerte, **serás eliminado antes de cruzar la línea de meta.** La realidad es cruel: **el 60% de los restaurantes fracasan antes de cumplir su primer año**, dejando a sus propietarios con bolsillos vacíos y un regusto amargo de lo que pudo haber sido.

Emprender en gastronomía no se reduce a la destreza en la cocina, la elección de la ubicación, la conceptualización del restaurante, la inversión inicial y la diferenciación son **piezas claves en este tablero de supervivencia.** En un mercado saturado y volátil, sólo aquellos con una propuesta auténtica, ejecutada con precisión, logran consolidarse, además, la burocracia, los trámites interminables y la rigidez de las

normativas se convierten en obstáculos invisibles que devoran tiempo y recursos. Aquí es donde los soñadores despiertan abruptamente, comprendiendo que el talento, por sí solo, no basta para sobrevivir.

Ronda 2: “El panal de azúcar” – El menú perfecto

Diseñar un menú es una tarea de precisión quirúrgica, un equilibrio entre arte y rentabilidad. Como en la [prueba del panal de azúcar](#), cada decisión debe tomarse con pulso firme: un paso en falso y todo se desmorona. Un menú demasiado ecléctico puede sofocar la operatividad, aumentar desperdicios y generar caos en cocina; por el contrario, una oferta demasiado limitada puede resultar anodina y ahuyentar a la clientela.

Más allá del **virtuosismo gastronómico**, la viabilidad de un menú depende de la rentabilidad de cada plato, la temporalidad de los ingredientes y la eficiencia en la ejecución. La moda de menús extensos y sobrecargados ha sido la ruina de muchos restaurantes que, en su afán de impresionar, han olvidado que cada ingrediente cuesta, cada segundo de preparación cuenta y cada error tiene un precio. Del mismo modo, la falta de adaptación a las tendencias, restricciones alimenticias y expectativas cambiantes del consumidor puede convertir una propuesta innovadora en un fracaso estrepitoso.

El menú no es sólo un listado de platos descritos con una poesía vendible (a veces engañosa), es una declaración de intenciones, un reflejo del concepto del restaurante y una estrategia de negocio en sí misma. Aquel que no lo entienda, aquel que cocine sólo por instinto sin considerar la estructura operativa de su cocina, estará condenado a ver su restaurante convertirse en un espejismo más dentro de la industria.

Ronda 3: “La cuerda floja” – El servicio en cocina



El servicio en cocina es una cuerda floja donde la sincronización, la resiliencia y el liderazgo determinan la estabilidad del restaurante, un pedido retrasado, una crítica negativa o una mala gestión pueden hacer tambalear su reputación. En este **juego de precisión y resistencia**, la cocina se asemeja a un campo de batalla donde el fuego no solo arde en los fogones, sino también en los ánimos del equipo, las jornadas extenuantes, las quemaduras y los cortes son medallas de guerra que cada cocinero carga en su piel.

Para un chef, comandar una brigada no se limita a ejecutar recetas, sino a forjar un ejército disciplinado que funcione con la sincronización de una maquinaria perfecta. La exigencia es un arma de doble filo: mal dirigida puede quebrar a un equipo, pero bien empleada puede convertir una cocina en un organismo preciso y eficiente.

Uno de los desafíos más complejos en la industria es la **gestión del talento humano**, la alta rotación del personal es

una constante y el estrés crónico puede derivar en agotamiento físico y mental. La toxicidad de una cocina no proviene del volumen de trabajo, sino de la ausencia de liderazgo. Un chef tiene dos caminos: ser un déspota que infunde terror o un líder que construye respeto y compromiso. Si falla en este equilibrio, su equipo se convierte en su peor enemigo.

La **desconexión entre la cocina y la sala** puede convertir una velada prometedora en una debacle. Un pedido mal transmitido, un ritmo descompensado o una falta de comunicación entre camareros y cocineros pueden transformar una experiencia gastronómica en una catástrofe. La clave para evitarlo es establecer un ecosistema de colaboración, donde cada pieza del engranaje funcione en perfecta armonía y solo quienes entienden que la cocina no es una dictadura, sino un organismo vivo, logran consolidar **equipos eficientes y cohesionados**.

Ronda 4: “Las canicas” – La competencia desleal en la gastronomía



En **El Juego del Calamar**, el **reto de las canicas** es el epítome de la traición, los jugadores, que hasta ese momento han sido aliados, se ven forzados a enfrentarse, pues sólo uno puede avanzar. En la gastronomía, la historia se repite: **la lealtad es efímera y la traición, una estrategia recurrente.**

Los enemigos en la alta cocina no siempre son visibles, se disfrazan de amigos, mentores o colegas solidarios, pero tras esa máscara se oculta la intención de socavar, robar ideas o simplemente obstaculizar el crecimiento de otros. Algunos copian recetas y modelos de negocio con descaro, apropiándose del esfuerzo ajeno; otros, más sutiles, siembran dudas en los equipos de trabajo, desacreditan a sus competidores y manipulan para obtener ventaja.

La industria gastronómica no es sólo una lucha por la excelencia, sino también una contienda política, donde la manipulación y el oportunismo pesan tanto como el talento. En un mundo donde la competencia es feroz, la meritocracia es una quimera: no basta con cocinar bien, hay que saber moverse en la sombra, anticipar los ataques y estar preparado para las puñaladas traperas de quienes ven el éxito ajeno como una amenaza.

En este juego, el chef no solo debe dominar la técnica y la creatividad, sino también aprender a jugar el ajedrez de la gastronomía, aquellos que no entienden las reglas no tardan en ser devorados por quienes sí saben maniobrar entre el ego, la envidia y la ambición desmedida.

Ronda 5: “El juego final” – La búsqueda de la gloria



La cima de la gastronomía no es un pedestal de reconocimiento, es un trono construido sobre los escombros de quienes no lograron llegar, la gloria es un espejismo cruel, una meta inalcanzable para muchos y una carga insostenible para quienes la consiguen.

En este universo, el talento es apenas una pieza del rompecabezas, no siempre triunfa el chef más virtuoso, sino el que sabe moverse entre los engranajes del mercado y la opinión pública. Las **estrellas Michelin** no solo reconocen la destreza en la cocina, sino la habilidad de un chef para moldear su imagen, rodearse de las figuras correctas y manipular la narrativa en su favor. Muchos cocineros excepcionales han sido condenados al olvido porque no supieron jugar el juego mediático, mientras que otros, con menos habilidad en la cocina pero una estrategia bien definida, han convertido su nombre en un imperio.

Pero la consagración no es garantía de estabilidad, el éxito es una moneda de doble filo: proporciona estatus, pero también impone una presión inhumana. La competencia no cesa, la expectativa nunca baja y la reinvención constante se vuelve una exigencia asfixiante. La gloria no es un destino final, es

una trampa mortal que devora a quienes no logran sostener su propio peso. En este despiadado tablero de juego, quien no entiende las reglas, tarde o temprano, se convierte en un simple espectador de aquellos que sí saben moverse con destreza en la arena de la alta cocina.

La última jugada: ¿sobrevivirás o serás eliminado?

En la gastronomía, no hay reglas justas ni atajos para la gloria, no se trata solo de cocinar bien, sino de resistir el fuego cruzado de una industria despiadada. El éxito no es un destino final, sino un frágil equilibrio que puede romperse en cualquier momento.

Cada cocinero debe preguntarse ¿está dispuesto a pagar el precio? ¿tiene la fortaleza para soportar las derrotas, la astucia para jugar el juego del poder y la resiliencia para mantenerse de pie? Porque en este tablero, solo unos pocos logran llegar al final y aún menos, mantenerse en la cima. ¿Estás listo para jugar?.