

ALTONIVEL ELEVA TU PODER DE DECISIÓN

El hombre que vio nacer la ‘gringa’ y los tacos de El Fogoncito

El Fogoncito se encuentra presente en países como Costa Rica, Honduras y Nicaragua; mientras que en el pasado también tuvo una operación en China; hoy se prepara para llegar Brasil y Bolivia este mismo año.



Este negocio nació de una tragedia. Martha Ávalos perdió a su marido, Charles Roberts, y ella tuvo que hacerse cargo de sus tres hijos. La venta de tacos se convertiría en la forma de obtener recursos económicos. **“El Fogoncito nace como una necesidad de mantener a la familia”, dice Carlos Roberts, hijo de Ávalos y director general de la cadena de taquerías.**

El Fogoncito nació el 22 de agosto de 1968 en un local de 8 metros cuadrados, el cual contaba con sillas y mesas metálicas que eran prestadas por una refresquera. El Colegio Williams, en Mixocac, fue testigo de la aparición de la taquería sobre avenida Revolución, en Ciudad de México.

Era un tiempo en donde la avenida Revolución era de dos carriles y la gente podía estacionar su vehículo en las orillas de la calzada, para degustar el platillo más popular entre los mexicanos.

El éxito de la taquería la llevaría a extender su presencia en una nueva ubicación en la capital del país.

En 1970, la naciente empresa abrió su segunda sucursal en la esquina formada por Shakespeare y Víctor Hugo, en el barrio de Polanco. Ahí apareció la primera versión de un platillo que se ha vuelto popular en todas las taquerías del país: **la gringa, un taco con tortilla de harina, queso y carne al pastor.** Así nació la emblemática receta.



“Deme lo mismo que está comiendo la gringa”, decían los comensales mexicanos cuando observaban a jóvenes estudiantes extranjeras, que eran vecinas del local, quienes decidieron cambiar el maíz de la tortilla por harina.

El trabajo del empresario mexicano ha dado frutos. **El Fogoncito abrirá este año su primera sucursal en Sao Paulo, Brasil, en julio próximo, así como en Cochabamba, Bolivia,** mientras que el plan futuro contempla abrir más sucursales en los dos países. “Yo creo que nos va a ir muy bien”, dice en entrevista Carlos Roberts.

En la actualidad, El Fogoncito se encuentra presente en países como Costa Rica, Honduras y Nicaragua; mientras que en el pasado también tuvo una operación en China, pero que se cerró frente a un mercado demandante de la cocina local.

Estados Unidos es una operación que todavía no será alcanzada en el corto plazo, pero Roberts no se decepciona por ello. El empresario quiere avanzar con pies de plomo y no perder la consolidación que ha ganado el negocio en 50 años de vida.

Esta es la nueva aventura de Carlos Roberts, el hombre que ha llevado a El Fogoncito y sus tacos más allá de las fronteras de México.

Una lección

Carlos Roberts comprendió en su juventud una lección que definió toda su vida como empresario. Había un empleado de la taquería **El Fogoncito**, el negocio de la familia, que llegaba a las 4 de la tarde todos los días, aunque su horario de trabajo fuera hasta las 7 de la tarde.

El colaborador abrió su periódico y Roberts esperaba el momento oportuno para tomarlo y leerlo.

"Préstame el periódico", dijo alguna vez el joven de 17 años. Pero el trabajador le contestó que no y pidió tiempo para terminar de hojearlo.



"Como yo me sentía el patrón o el hijo del patrón se lo arrebaté. Era un periódico que él había comprado y no era propiedad del negocio, y él estaba dentro de sus horas libres", recuerda apenado el momento Carlos Roberts.

Acto seguido, el colaborador le dio un pequeño manotazo como respuesta y fue cuando Carlos comenzó a advertirle enfadado quién era él. El trabajador se sintió asustado y se retiró el mandil para ir a renunciar ante el padrastro del muchacho. Años más tarde, Roberts comprendió que sus acciones no habían sido las correctas.

Así fue como el actual director de El Fogoncito lo buscó años más tarde por varias taquerías y lo encontró una noche y, desde ese día, fue a cenar al restaurante hasta que lo convenció de regresar a su antiguo empleo.

Lo encontró "para decirle: 'sabes por qué quiero que vengas a trabajar con nosotros, porque tu presencia me va a ayudar a saber que te debo respetar a ti y que ese respeto se lo merece todo el mundo'. Esa fue una de mis primeras lecciones estando muy chamaquito", dice Roberts, quien ha comprendido la humildad para tratar un negocio y ha hecho perdurar hasta hoy el restaurante que fundó su madre.

El Fogoncito también estuvo presente en el **Estadio Azteca**, con dos puntos de venta que atendieron a los aficionados que asistieron al **Mundial de Fútbol de México 1970** y durante algunos años subsecuentes.

Martha Ávalos ya se había casado nuevamente y compartía su vida con Francisco Rocha, quien murió años más tarde y cedería la dirección de la nascente empresa a Carlos Roberts.

A los 19 años, Carlos Roberts tomó las riendas del negocio. Su principal aportación fue sistematizar todo en un intento por entender mejor al mercado.

El modelo de la **franquicia** ha permitido a la cadena de alimentos crecer fuera de la Ciudad de México y del país. La marca ahora tiene 38 sucursales propias y en manos de socios.

Carlos Roberts se define como un soñador, pero es un hombre al que le gusta soñar despierto y poner un plazo a sus proyectos.

El empresario no siempre ha enfrentado las mejores situaciones. También ha cerrado restaurantes por diversas causas, como fue el caso de una sucursal en **Interlomas y Las Águilas**, en Ciudad de México.

Para Carlos Roberts el fracaso ha sido mal entendido. **"Todos fracasamos, pero no todos somos fracasados. Todos tenemos que fracasar. Es parte del proceso de aprendizaje, pero el chiste es fracasar y levantarte"**.

Y tiene una lección que también aprendió con el tiempo. "Busca al socio antes que buscar al negocio", dice Roberts, la recordar su paso por China.

El reto de la industria restaurantera es vencer la incertidumbre que genera la delincuencia, explica el directivo.

Nueva imagen

En agosto próximo, El Fogoncito festejará 50 años de haber nacido y lo hace con una imagen renovada.

Desde hace 8 años, Roberts buscaba un local en Lomas de Tecamachalco y, hoy, puede presumir que en el restaurante del Estado de México es visible la nueva imagen de la cadena de taquerías.

La sucursal cuenta con un espacio para elaborar carne al pastor, el cual está protegido por un cristal, que evita la salida de aromas que se impregnan en la ropa; mientras que en otro espacio hay todo lo necesario para elaborar tacos con **carne kosher para atender a la comunidad judía.**

Villahermosa, Tabasco, y Coatzacoalcos, Veracruz, son otras de las sucursales que muestran su nueva imagen a los comensales. "Queremos que la gente no piense en El Fogoncito como la taquería típica", dice Roberts.

El resto de los puntos de venta tendrán una remodelación paulatina para adoptar el nuevo concepto interiorista, el cual también será replicado en Brasil y Bolivia.



“Tenemos que pensar en que el producto sea lo mejor de todo, que la atmósfera sea inigualable... y trabajar en la calidad de su servicio”, dice Roberts.

Un taco en 25 pesos no es caro para el ejecutivo, ya que cree que se encuentra justificado por la calidad de sus productos y de la gente que lo prepara.

"Hacer responsabilidad social no es exclusivo de los grandes corporativos, sino que es tu propia trinchera. Retengo a la gente y tienes la oportunidad de tener talento", asegura Roberts.

El licenciado en Comunicación e Ingeniero en Electrónica comprende que para generar satisfacción en el cliente es necesario hacer que los colaboradores estén satisfechos de sus creaciones en la cocina.

El Fogoncito cuenta con programas que datan desde hace 25 años para capacitar a los 700 colaboradores de la cadena de taquerías en términos operativos y también educativos, ya que les proveen de maestros en aulas de capacitación y apoyo temporal para estudiar desde la primaria hasta la preparatoria.

Carlos Roberts da clases en el Instituto Panamericano de **Alta Dirección de Empresa (IPADE) y en la Universidad Anáhuac**. En las aulas les explica a sus alumnos que el taco proviene de una deformación del Döner Kebab, un platillo turco que se basa en carne puesta en un horno vertical, que se vierte en un pan árabe. El antecedente de lo que hoy es el taco.

Martha Ávalos tiene 80 años y se emociona al inaugurar las nuevas sucursales de El Fogoncito. La época de las sillas y mesas metálicas han quedado en el pasado. Carlos Roberts aprendió la lección de su juventud y se emociona, junto a su madre, porque está listo para continuar la historia de la empresa mexicana. **"Mi mamá se siente muy orgullosa"**.