



CAPACITARTE



Eran compañeros de facultad y revolucionaron la experiencia de salir a cenar¹

En 2011, Frank Martin y Franco Silvetti fundaron Restorando, un proyecto que introdujo tecnología al hábito de reservar mesas en restaurantes; hoy tienen 160 empleados en Argentina, Brasil y Chile

Eran compañeros de facultad y revolucionaron la experiencia de salir a cenar

En 2011, Frank Martin y Franco Silvetti fundaron Restorando, un proyecto que introdujo tecnología al hábito de reservar mesas en restaurantes; hoy tienen 160 empleados en Argentina, Brasil y Chile

Salir a comer es, para muchos, una experiencia inigualable. Durante décadas, la rutina siempre fue muy similar. Elegir el restaurant de confianza, llamar por teléfono para la reserva y luego concretar el almuerzo o la cena en el destino. El desarrollo de la tecnología, sin embargo, abrió la puerta a nuevas ideas en ese hábito, y allí se concentraron Frank Martín y Franco Silvetti, dos compañeros universitarios que en 2011 crearon Restorando con el objetivo de conectar restaurantes y comensales por nuevos caminos.

La empresa, que nació en Buenos Aires y hoy cuenta con oficinas en Argentina, México y Brasil, permite reservar mesas en diferentes tipos de establecimientos en tiempo real, utilizando una computadora o un teléfono móvil. "Una de las cosas que más me gustan es ver cómo la tecnología empieza a cambiar la forma que tienen los comercios de operar y los clientes de comprar", asegura Martin, fundador y CEO del proyecto.

¹ <http://www.lanacion.com.ar/1948781-eran-companeros-de-facultad-y-revolucionaron-la-experiencia-de-salir-a-cenar>

Cuando promediaba su carrera universitaria, recuerda, fue el momento en que decidió dar luz verde al proyecto junto a quien fue su primer compañero de banco. "Nos conocimos en la facultad, nos hicimos muy amigos y en tercer año empezamos a pensar en emprender juntos. La decisión fue bastante fácil pero difícil a la vez, porque hacía mucho tiempo veníamos pensando en ideas y sabíamos que compartíamos el mismo sueño, pero fue difícil porque nos llevó bastante tiempo encontrar el momento justo para hacerlo", recuerda.

A la distancia, ambos se muestran conformes con la decisión. "No teníamos mucha experiencia en emprender. Éramos más jóvenes que ahora y eso tenía un desafío mucho más grande porque había que escuchar muchos clientes y distintas culturas", analiza Franco Silveti, el otro cofundador de Restorando, en referencia a un proyecto que desde el principio pretendió entregar nuevas alternativas a restaurantes y a consumidores.

"De emprender no te puedes aburrir nunca porque todo el tiempo tenés desafíos nuevos", completa Martín. "Pasar de cero a 500 mil personas sentadas por mes es un montón y te demuestra que el desafío que había gran parte fue facilitado por el contexto. La industria mobile está mucho más madura que antes y salir a comer es una experiencia mobile también", añade.

LOS SEIS AÑOS DE SU VIDA

Más allá de la idea, ambos siempre pensaron en grande. Desde el comienzo, recuerda Martín, estuvo presente la ambición de expandirse más allá de las fronteras del país: "Veíamos que había muchas compañías con éxito regional partiendo de construir operaciones en la Argentina y eso nos atraía muchísimo porque puedes tener facturación en múltiples monedas e invertir mucho en producto porque sabés que lo van a usar un montón de mercados".

Otro desafío, cuentan, fue la elección del plantel y la gestión de un equipo multidisciplinario y expandido por toda la región. "Es un proceso súper enriquecedor",

destaca Silvetti. "Desde el primer momento quisimos traer a las mejores personas, sumar gente mejor que nosotros y aprendimos con ellos un montón", concluye.

En ese proceso, enfatiza Martin, un pilar es asumir la posibilidad del error y capitalizar cada traspie: "Fomentamos que gente se equivoque. Todos nos equivocamos y es importante no que se celebre el equivocarse pero sí fomentar que nos equivoquemos lo más rápido que podamos, porque cuanto más rápido lo hagas, más rápido vas a aprender y capitalizar ese error".

Matías Dumais: Plan Techos*2

"Este emprendimiento empezó en el año 2000 como iniciativa de un grupo de amigos. Estábamos en plena crisis y uno sentía que tocaba fondo. Sentíamos, en realidad, que los demás tocaban fondo y uno los veía. Y pensamos que había que hacerse cargo y no quedarse mirando lo que pasaba por tele.

Lo primero que hicimos fue aceptar la invitación de una persona para que fuéramos a construir la casa de una familia que tenía una muy precaria. Una parroquia aportó los materiales y nosotros la mano de obra, así que en realidad la familia lo único que hizo fue abrirnos las puertas. Así empezamos a ir sábado tras sábado y cuando terminamos esa casa nos pareció una experiencia increíble. Entonces dijimos: "bueno, metámosle más cabezas, sigamos pensando". En la parroquia funcionaba también una escuelita de fútbol. Pero como al fútbol jugué siempre no me interesaba tanto, el tema de la construcción me divertía.

El proyecto nació a partir de ahí, empezamos a pensar alternativas de metodología, de cómo implementarlo para poder llegar a más gente. A la primera familia le habíamos regalado todo, pero si queríamos armar un plan para más gente no íbamos a poder construir todo nosotros. Había que pensar en otra forma.

Y así fuimos armando lo que hoy es Plan Techos.

Plan Techos se basa en la autoconstrucción, esa se convirtió en nuestra política. Es la propia gente del barrio la que construye las casas. Esto tiene una doble ventaja: los involucra más en el proyecto y nos permite llegar a más gente. Lo que hacemos es agrupar a cinco familias de las cuales cuatro tienen capacidad de autoconstrucción y una es “la solidaria”, es decir, la familia que no tiene ninguna persona que pueda construir.

Puede tratarse de una mujer sola, personas mayores o con alguna discapacidad.

Entre todo el grupo se van construyendo las cinco casas. La persona solidaria intenta colaborar con el grupo de alguna otra forma: preparando la comida, cuidando a los chicos, limpiando, etc. Esto es bueno porque genera un vínculo solidario entre ellos y así dejan de ser sólo beneficiarios para ser también donantes. Lo que hacemos es darles los materiales a cambio de horas de trabajo para construir sus propias casas. Y si sobran horas, usan ese tiempo para hacer algún tipo de tarea comunitaria.

La mayor dificultad que tenemos es la formación de los grupos, para que se lleven bien. Ahora estamos probando dos formas de armar grupos en diferentes barrios.

En uno de los barrios cada uno forma su grupo con gente que conoce; y en el otro los grupos los formamos nosotros. Y así vamos a ver qué forma resulta mejor.

También aprendimos que conviene ir construyendo las cinco casas a la vez y terminarlas todas juntas. Porque si se van construyendo de a una, el que tiene su casa lista no siempre ayuda construir las demás.

Otro tema fueron los materiales: la parroquia había aportado para la primera casa pero ahora teníamos que ver la forma de conseguirlos. Hoy por hoy tenemos toda una gestión para este asunto. Yo estoy a cargo del desarrollo de fondos, de buscar gente y

empresas que nos apoyen con plata por mes. Así que tuvimos que ponernos las pilas y salir a mostrar lo que estábamos haciendo para que las empresas nos apoyaran. Conseguimos a EIDICO, Acindar y Segmentos Avellaneda. Lo bueno es que después de cuatro años tenemos cosas para mostrar y estamos muy convencidos de que el proyecto es valioso, creemos en lo que hacemos.

A medida que voy trabajando, me voy dando cuenta de algunas cosas, por ejemplo, de que soy organizado, estructurado, capaz de tener una mirada global y con capacidades para coordinar, organizar y liderar. Si bien creo que son virtudes, en ciertos casos se transforman en debilidades, porque a veces me cuesta delegar y tiendo a querer imponer lo que propongo.

Ya hace 4 años que estamos funcionando y llevamos construidas 26 viviendas en Polvorines y 10 en San Miguel. Además, nos surgió la posibilidad de replicar el plan en otro barrio. Lo bueno es que el barrio es cerca, por eso lo podemos hacer.

En este momento somos ocho personas trabajando en este proyecto. Se nos está haciendo muy necesario, por la dimensión de nuestro trabajo, una estructura aunque sea pequeña, ya que no tenemos sede ni gente rentada. Hoy es una necesidad para nosotros, estamos con esa idea.”