

Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras

Universidad Externado de Colombia

Trabajo de grado

Historia empresarial del chef Jorge Rausch, sus restaurantes y la influencia que estos han generado en la difusión de la gastronomía colombiana

Autoras:

María Alejandra Díaz Currea

María José Páramo Silva

Directora trabajo de Grado:

Nancy Rocío Rueda Esteban

Bogotá, D.C., 2020

Contenido

Objetivos	7
Objetivo general.....	7
Objetivos específicos	7
Aspectos Metodológicos	8
Metodología:	8
1. MARCO DE REFERENCIA	11
1.1 Marco teórico	11
1.2 Marco conceptual.....	18
2 HISTORIA DE LA VIDA DEL EMPRESARIO Y CHEF JORGE RAUSCH Y SUS RESTAURANTES “BY RAUSCH”.	21
2.1 Vida de Jorge Rausch.....	22
2.2 Restaurantes “By Rausch”.....	26
2.2.1 Criterión	27
2.2.2 Energía gastronómica.....	28
2.2.3 Bistronomy	30
2.2.4 Local By Rausch.....	32
2.2.5 Marea by Rausch	33
2.2.6 El Gobernador By Rausch.....	34
2.2.7 Octavo By Rausch.....	35
2.3 Conclusión Del Capitulo.....	36
3 ANÁLISIS DE LA INFLUENCIA DEL CHEF JORGE RAUSCH EN LA DIFUSIÓN DE LA COCINA COLOMBIANA A NIVEL NACIONAL.	37
3.1 Jorge Rausch en los periódicos El Tiempo y El Espectador.	38
3.1.1 Conclusiones de la presencia de Jorge Rausch en los periódicos El Tiempo y El Espectador	43
3.2 Menús restaurantes By Rausch.....	44
3.3 Percepción de posibles clientes para los restaurantes By Rausch	49
Referencias	58
Anexos	70

Tabla de Anexos

Tabla 1. Artículos de prensa y su respectivo análisis.....	70
Tabla 2. Menú Criterión.	71-75
Tabla 3. Menú Energía Gastronómica.....	76-79
Tabla 4. Menú Bistronomy.....	80-87
Tabla 5. Menú Local By Rausch.....	87-90
Tabla 6. Menú Marea By Rausch.....	90-93
Tabla 7. Menú El Gobernador.....	93-95
Tabla 8. Menú Octavo.....	96-98
Tabla 9. Preguntas del sondeo de opinión.....	99
Figura 1. Resultados de la pregunta ¿Cuál cree que es el chef que más ha difundido la gastronomía colombiana? del sondeo de opinión.....	100
Figura 2. Resultados de la pregunta ¿Por cuales medios de comunicación ha conocido al Chef Jorge Rausch o su recorrido? del sondeo de opinión.....	100
Figura 3. Resultados de la pregunta: De los siguientes restaurantes, ¿Cuál cree que sean de Jorge Rausch? del sondeo de opinión.....	101
Figura 4. Resultados de la pregunta ¿Ha ido a algún restaurante del chef Jorge Rausch? ¿Cuáles?.....	101
Figura 5: Resultados de la pregunta: Si la respuesta anterior es sí, ¿Considera que el menú contiene platos típicos de la gastronomía colombiana?.....	102

Introducción

La presente investigación tiene como finalidad analizar el camino de éxito del chef y empresario Jorge Rausch, de sus restaurantes y de su influencia en la difusión activa de la gastronomía colombiana. Esto teniendo en cuenta su papel como una figura visible en medios colombianos como un representante del sector de la gastronomía en general. Es por ello, que se pretende crear un referente de caso de éxito empresarial colombiano y crear conocimientos que permitan generar un mayor reconocimiento de la cocina colombiana, de igual manera, se busca resaltar a uno de los ejemplos más visibles para el sector y crear un interés en los lectores sobre la importancia, crecimiento y desarrollo gastronómico del país.

Para ello se implementaron diferentes metodologías aplicadas a lo largo de la investigación, todo con el fin de responder a tres objetivos específicos: el primero analizar la historia de vida de Jorge Rausch y su éxito a nivel nacional, para más adelante describir el caso de sus restaurantes y finalizar con el análisis de la influencia del empresario en la difusión de la cocina colombiana a nivel nacional. Para su desarrollo, fue necesario vincular diferentes técnicas de recolección esenciales para la investigación dado su enfoque cualitativo. Inicialmente se realizó una recopilación de diversas fuentes tanto primarias como entrevistas hechas a Jorge Rausch y a colaboradores, como secundarias, entre ellas, artículos de prensa en los cuales Jorge Rausch ha sido mencionado ya sea por su trayectoria laboral, su participación en proyectos televisivos, por sus diferentes restaurantes o su vida personal en general y por otro lado, un sondeo de opinión aplicado en las diferentes zonas gastronómicas identificadas en la ciudad de Bogotá.

Para iniciar, se presenta, en el primer capítulo, un marco de referencia en donde se incluye el marco teórico y en el cual se explican las principales teorías implementadas en la investigación como lo fueron la teoría del empresario de Knight (1921), la planeación de Andrews (1980), la del emprendedor de Tarapuez y Botero y la historiografía, esta última como teoría transversal en toda la investigación. Por otro lado, se presenta el marco conceptual en donde se encuentran términos relevantes para el desarrollo de la investigación como lo son la gastronomía, cocina clásica, cocina colombiana tradicional y difusión del patrimonio y la respectiva definición que se tomó de cada una para una mejor comprensión del documento.

Para el segundo capítulo, se hizo el relato de la trayectoria de vida del empresario, destacando su historia, su profesión, su familia y las características que lo hacen el empresario que es hoy y de igual manera se describió la naturaleza, la historia, las características específicas de cada uno de sus restaurantes, así como la respuesta que se tiene por parte de sus clientes o clientes potenciales de cada uno de estos en sus respectivas redes sociales y páginas web como TripAdvisor.

Por último, para determinar el grado de influencia que el empresario ha tenido en la gastronomía colombiana se implementaron herramientas de investigación como lo fueron el sondeo de opinión aplicado a 92 posibles clientes, en las principales zonas gastronómicas de la ciudad de Bogotá identificadas por el Instituto Distrital de Turismo en Bogotá (IDT), también se implementó el análisis de artículos de prensa que hablan sobre el empresario o su recorrido y por último el análisis de cada uno de los menús de los 7 restaurantes de Jorge Rausch en la actualidad. Todo lo anterior, con el fin de destacar el trabajo que ha hecho el empresario sobre la cocina colombiana y asimismo evaluar si ha contribuido con su trabajo

a que la gastronomía colombiana sea difundida en diferentes lugares, todo esto visto desde diferentes puntos de análisis.

Objetivos

Objetivo general

Analizar la historia empresarial del chef Jorge Rausch y la influencia que este ha tenido en la difusión de la cocina colombiana a nivel nacional.

Objetivos específicos

- Analizar la historia de vida del chef Jorge Rausch y su éxito a nivel nacional.
- Describir el caso de los restaurantes “By Rausch” del chef Jorge Rausch.
- Analizar la influencia del chef Jorge Rausch en la difusión de la cocina colombiana a nivel nacional.

Aspectos Metodológicos

Metodología:

Para cumplir con los objetivos de la investigación se implementó, en primera medida, el método cualitativo que busca:

Recolectar y analizar la información en todas las formas posibles, exceptuando la numérica. Tiende a centrarse en la exploración de un limitado pero detallado número de casos o ejemplos que se consideran interesantes o esclarecedores y su meta es lograr ‘profundidad’ y no ‘amplitud’ (Niño, 2011, p. 30).

Y de otro lado, se implementó el enfoque cuantitativo que “usa la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías” (Sampieri, Collado & Lucio, 2006, p. 46) con el fin de analizar resultados arrojados en la investigación, es decir, que el enfoque del trabajo de grado fue de carácter mixto.

Teniendo en cuenta el objetivo general de este trabajo de grado, resultó necesaria la utilización de la metodología de “historia de vida” de manera transversal en el trabajo de investigación, la cual se entiende como “una estrategia de la investigación, encaminada a generar versiones alternativas de la historia social, a partir de la reconstrucción de las experiencias personales. (...)” del actor en estudio (Puyana & Barreto, s.f., párr. 1). Es el relato del personaje contado de manera cronológica (Belén & Campos, 2012), detallada (Moriña, 2017) y desde el punto de vista de las experiencias del implicado (Veras, 2010) pues es el responsable de llevar un hilo conductor y explicar su existencia y sus experiencias.

Con la metodología de historia de vida no solo se pretendió entender la vida de Jorge Rausch desde fuentes primarias como entrevistas semiestructuradas basadas principalmente en su vida, logros profesionales, relatos y observación, sino también, ahondar en un análisis textual y contextual a partir de fuentes secundarias, como pruebas documentales, artículos de revista y datos históricos del personaje (Moriña, 2017). El relato de la historia de vida da muestra de los valores, las opiniones y las creencias propias (Moriña, 2017) del empresario, características que dan respuesta a su posición actual en el sector gastronómico.

A lo largo del trabajo de grado, se emplearon diferentes metodologías que resuelven los objetivos explicados en cada capítulo a profundidad. Para el segundo capítulo, en el que se narra el caso de éxito del Jorge Rausch y sus empresas, se utilizó, aparte de la metodología de historia de vida, una metodología de investigación descriptiva, la cual hace énfasis en relatar la realidad, las características, los hechos, las situaciones y las personas involucradas en el objeto de estudio (Niño, 2011) y se hicieron entrevistas estructuradas a diferentes administradores de los restaurantes ubicados en la ciudad de Bogotá.

Esto último, dado que no se contaba con la suficiente información secundaria para el desarrollo del capítulo. A ellos se les preguntó acerca de diferentes aspectos como la capacidad de cada establecimiento, rotación promedio y cantidad de colaboradores, con el fin de conocer de manera completa el funcionamiento de los restaurantes By Rausch.

En el tercer y último capítulo, se emplearon tres herramientas a fin de analizar la influencia que el empresario tiene sobre la difusión de la cocina colombiana; primero, se utilizó el instrumento de sondeo de opinión, entendiéndose este como la herramienta que permite conocer la opinión pública mediante la aplicación de encuestas de carácter personal (Ojeda. Gontero & Ceballos, s.f., p. 1-2) a 92 personas localizadas en 4 áreas gastronómicas de Bogotá (Barrio La Candelaria – Zona T – Zona G y Usaquén), y con el fin de determinar

la percepción de las personas encontradas en estos sectores acerca de la carrera profesional del empresario, y establecer si este ha sido un actor relevante en la difusión de la gastronomía colombiana, y en donde se preguntó el conocimiento que se tiene sobre el empresario y la relación que tiene el empresario con la gastronomía.

De otro lado, se tomaron los menús de cada uno de los establecimientos y se les realizó un análisis en dónde se utilizó una ponderación para determinar la presencia de platos o ingredientes típicos colombianos en las mismas, con ayuda de la evaluación y análisis de un experto en cocina y restaurantes como Jaime Alzate; y por último, se analizaron los artículos de prensa de *El Tiempo* y *El Espectador* tomando la totalidad de artículos publicados del año 2018 y de igual manera, se revisaron publicaciones en periódicos físicos y virtuales, hechas entre el 2013 al 2019 teniendo en cuenta su relevancia y contenido basándose inicialmente en variables como vida personal, recorrido profesional y emprendimientos.

1. MARCO DE REFERENCIA

1.1 Marco teórico

La realidad actual de las empresas en el siglo XXI es encontrarse dentro de un entorno competitivo y globalizado donde la innovación, el conocimiento, la calidad y la planeación son factores claves para mantenerse en la vanguardia empresarial (Escuela Europea de Management, 2016) y lograr ser un referente en su sector. Para ser exitosas, las empresas deben adaptarse a estas nuevas tendencias mundiales y a su vez llegar a ser relevantes, reconocidas y sostenibles en el tiempo. De ahí, que este trabajo de grado se guiará por cuatro teorías que responden al éxito de empresarios y sus consecuencias.

Para entender la trayectoria de éxito de Jorge Rausch, se utilizará la Teoría del Empresario – Riesgo de Knight (1921), la de la Planeación Estratégica de Andrews (1980), los aportes de los Neoclásicos a la teoría del emprendedor de Tarapuez y Botero (2007) y la historiografía enlazada con teorías biográfico - laborales.

La primera, empresario- riesgo de Knight, elabora un balance entre la incertidumbre y el riesgo que esta conlleva como un factor esencial de un empresario (citado por Tarapuez, Zapata & Agreda, 2007, p.83). El estudio de la perspectiva del autor, permite entender la ventaja de tomar riesgos y señala un punto de partida en la identificación del camino profesional del empresario Jorge Rausch.

Como argumenta Frank H. Knight (1921, citado por Tarapuez, Zapata & Agreda, 2007, p. 87), el concepto del empresario empieza a surgir como muestra de habilidades específicas, de ciertos representantes de la producción de las empresas, para obtener resultados económicos positivos y gestionar inversiones en un entorno económicamente latente (citado por Tarapuez, Zapata & Agreda, 2007, p. 87), de esta manera se empieza a

tornar al empresario, no solo como un factor de producción indispensable dentro de las organizaciones sino también, como lo menciona Chamorro & Botero (2007), en un “agente dinámico que impulsa el desarrollo y promueve la innovación” (p. 83). Knight señala la importancia de esta figura empresarial en tanto que es quien debe asumir los riesgos como consecuencia de tomar decisiones en casos de incertidumbre en el mercado, lo que en sí genera un espacio incierto que puede o no traer beneficios propios, a la empresa y/o al entorno en el cual se desempeña (citado por Parra, s.f, p. 3).

Según la teoría y como se mencionó anteriormente, el principal objetivo del empresario se basa en la determinación del riesgo, la incertidumbre y la generación de beneficio. Dentro de una economía imperfecta, el principal factor que influye en el desarrollo de los mercados es la incertidumbre, ya que para Knight (1921), es en esta incertidumbre donde yace la oportunidad de crecimiento de la empresa (citado por Tarapuez, Zapata & Agreda, 2007. p. 88).

De la teoría de riesgo-incertidumbre nace el término de “emprendedor”, el cual era entendido como una posición netamente productiva, y empieza a referirse a este como “capitalista e inversor” ya que se manipulan las decisiones empresariales teniendo en cuenta los conocimientos que posibilitan predecir las conductas del futuro (citado por Tarapuez, Zapata & Agreda, 2007, p. 87). Knight (1921) aterriza esta idea utópica a una economía imperfecta, donde la noción de lo certero es inexistente. Para él, se desprenden dos términos: el riesgo y la incertidumbre; entendiéndose el riesgo como la aleatoriedad con probabilidades conocidas y la incertidumbre como aleatoriedad con probabilidades desconocidas (citado por Tarapuez, Zapata & Agreda, 2007, p. 88). Este manejo del futuro, llamado por el profesor Knight como “Espíritu Empresarial” (Chamorro & Botero, 2007, p. 43), les da importancia vital a las decisiones tomadas en el mando de la empresa y subraya

la importancia del empresario, quien es el encargado de convertir incertidumbre en riesgo y así poder generar la mayor ganancia posible para su emprendimiento.

Es entonces donde se resalta la importancia del empresario en tanto que es quien posibilita “la tarea primaria” de toda organización: generar beneficios (Kirzner, 1998). Para Knight (1921); el beneficio “surge como resultado de los constantes cambios de los ambientes en que tiene lugar la actividad económica y la incertidumbre que los acompaña sobre los resultados de las alternativas de acción” (Kirzner, 1998, p. 31). Es el empresario quien carga con la responsabilidad de lo sucedido con los ingresos y los factores contratados en el control de la operación, al igual que de los gastos que conllevan o no a beneficios concretados desde la habilidad del empresario y las acciones del mercado (citado por Kirzner, 1998, p. 31). Cabe aclarar que, para Knight (1921), los beneficios no son la compensación de la incertidumbre generada, sino la diferencia entre el valor previsto de recursos y el valor actual de los mismos (citado por Kirzner, 1998, p. 31).

El profesor Frank Knight expone que algunas situaciones de incertidumbre pueden convertirse en un riesgo medible dentro de la organización (citado por Chamorro & Botero, 2007, p. 52) y realiza una distinción entre los dos conceptos: El riesgo, se da entonces, “cuando un suceso es parte de un gran número de eventos homogéneos y existe conocimiento (...) de la ocurrencia de estos (...)” (Knight, 1921, citado por Chamorro & Botero, 2007, p. 52), es decir, que sobre experiencias previas y conocimientos estadísticos es posible predecir el comportamiento de, por ejemplo, cadenas productivas; mientras que la incertidumbre es la aleatoriedad con probabilidades desconocidas, como se mencionó anteriormente (citado por Chamorro & Botero, 2007, p. 52).

Teniendo en cuenta lo anterior, se puede hablar de la teoría de la planeación estratégica de Kenneth Andrews, quien entiende y analiza la estrategia empresarial (1980) como:

El patrón o modelo de decisiones de una empresa que determina y revela sus objetivos, propósitos o metas, define las prioridades políticas y planes para lograr estos objetivos; además de definir el tipo de negocio que la empresa va a perseguir, la clase de organización económica y humana que es o intenta ser y la naturaleza de la contribución económica y no económica que intenta aportar a sus accionistas, trabajadores, clientes y a la comunidad (citado por Castellanos & Cruz, 2014, p. 37).

La anterior definición complementa los aportes de autores como Drucker, quien destacaba que es importante que los empresarios analicen la situación presente de la empresa y cambien la estrategia si se determina que no está funcionando (1954), y los aportes de Chandler (1962) quien definió la estrategia como el elemento para determinar las metas de la empresa, así como los recursos para cumplirla y añade conceptos que abordan la importancia de la responsabilidad social en las empresas y la ética empresarial (citado por Román, 2010, p. 31).

Andrews (1980) permite elaborar una relación producto-mercado que establece un factor diferencial en la competencia, además de una serie de tácticas que componen diferentes estrategias empresariales, que, con eficiencia y eficacia, crean el objetivo o la misión de la empresa (citado por Pimentel, 1999, p. 4). Igualmente, el autor le da protagonismo e importancia al papel que desempeña el director de una organización en un mundo que se encuentra en constante evolución y el cual presenta entrada de competidores en el mercado de manera constante (citado por Pineda, 2009, p. 8).

Entendiendo la definición que da el autor sobre la teoría, se destaca que la estrategia es una herramienta indispensable en un mundo en constante evolución y se hace necesaria a la hora de excluir actividades innecesarias y contemplar actividades nuevas que concluyan en el éxito empresarial. Andrews (1980) propone entonces un modelo en donde la figura del

directivo es el alma de los procesos administrativos quien con sus “habilidades y destrezas logra llevar el modelo –mencionado- a la práctica” (citado por Contreras. 2013. p. 165), de igual forma, propone dos percepciones; la primera, determina la clase de organización económica y los recursos humanos a la que las empresas están enfocadas y la segunda, menciona la “naturaleza de la contribución económica y no económica” de las mismas (citado por Contreras. 2013. p. 14) (beneficios) que se le espera otorgar a los socios, empleados, clientes y comunidad (citado por Contreras. 2013. p. 14).

Asimismo, el enfoque neoclásico basa su teoría en el beneficio, ya que en esta se definen algunas de las funciones que el emprendedor debe cumplir como organizar, coordinar y supervisar un negocio; teniendo en cuenta que adquieren factores como tierra, capital y trabajo, creando así una función empresarial que genera remuneración y beneficios puesto que “la generación de provecho, ganancia o excedente es uno de los motivos que justifica la labor y el talento del emprendedor” (Tarapuez & Botero, 2007, p. 9). Partiendo de esto, autores como Johann Heinrich Von Thünen uno de los principales autores de temas sobre empresarios, introduce el riesgo como un factor que debe asumir un empresario y paralelamente a este la compensación que se le debe atribuir por estos riesgos (2016).

Por último, para trazar el camino profesional del empresario se hace necesario hablar de historias de vida, que en general implica, sin duda, ahondar en parte de la historiografía que enmarca un legado. En este sentido, es pertinente profundizar en enfoques teóricos que se desprenden de la historiografía. En primera medida y según Pedro Ruíz Torres (1993), la historiografía es entendida como la forma de plasmar la historia de hechos o eventos particulares mediante escritos o registros, con el propósito de hacerlos verificables en el tiempo, es la rama que permite documentar y preservar el legado de la historia de vida de

personalidades importantes, en este caso abordando la vida de Jorge Rausch a un campo de hechos palpables y sustentables en el sector de la cocina colombiana.

De igual manera, es importante entender que la historiografía abarca diferentes significados que resultan complicados a la hora de sintetizarlos en conceptos pertinentes para un estudio en específico (Ruiz, 1993). Para el autor mencionado, la teoría de la historiografía abarca:

La designación de las narraciones de los acontecimientos históricos; los escritos sobre acontecimientos del pasado realizados por historiadores profesionales; el conjunto de las actividades de los historiadores; un cuerpo de conocimientos mejor o peor estructurado; una ciencia con sus ideologías, métodos, discursos y narrativas; la reflexión sobre la naturaleza de la historia; el estudio de los procesos de pensamiento histórico, de los problemas epistemológicos del conocimiento histórico, etc (Ruiz, 1993, p. 11).

Según lo anterior y con el fin de conocer, profundizar y plasmar de una forma integral la vida de Jorge Rausch se crean conexiones con base en el enfoque de teorías biográficas como lo propone Pries Ludger con los proyectos biográfico-laborales fundamentados en 4 ejes esenciales “(...) Familia ampliada, mercado de trabajo, la empresa y la profesión (incluye calificaciones, los saberes regulados socialmente, status ingresos e identidad) (...)” (Ludger, 1998, citado en Panaia, 2004, p. 67). Siendo esta teoría importante para abarcar la historia y trayectoria de los restaurantes *By Rausch* y ampliar el contexto en el que estaba su creador al momento de las aperturas de cada uno e identificar las bases de los conceptos creados para los restaurantes ya que esta teoría biográfico-laboral enmarca aspectos analíticos “(...) para integrar el concepto de trabajo-orientador de las percepciones y acciones de los trabajadores como concepto dinámico que cambia en el

transcurso de la vida por la experiencia, la movilidad laboral y la trayectoria (...)” (Ludger, 1998, citado en Panaia, 2004, p. 67).

En esta investigación, al aplicar la teoría biográfico-laboral se busca analizar el ser sociológico del empresario, ya que haciendo este ahínco se es menos enfático en el sujeto mismo que en los acontecimientos que organizan su vida y su coyuntura (Panaia, 2004. p. 67). Para realizar esto es necesario captar de manera primaria como acto teórico todos aquellos sucesos tanto internos como externos ya que estos revelan importantes potenciales de cambios en la trayectoria del individuo. Es importante resaltar que para que esta teoría tenga un peso relevante dentro de la investigación se debe tener un punto de partida ya determinado, el cual servirá como comparación entre los resultados que arrojará la investigación con el factor que se tiene como punto de partida (citado por Panaia, 2004. p. 68).

A partir de lo dicho anteriormente, se puede concluir que es posible, a través de los estudios bibliográficos, analizar la historia personal y profesional de un empresario en cuatro aspectos claves: familia, mercado de trabajo, empresa y profesión. Igualmente, se concluye que un empresario exitoso, según Knight (1921), es aquella persona con habilidades gerenciales, como el liderazgo, que le permiten impulsar el desarrollo y promover la innovación dentro de las organizaciones; es quien asume riesgos y juega con las incertidumbres del mercado para llevar a las empresas a obtener el mayor beneficio al menor riesgo posible. Para Andrews (1984), el director de la empresa es el alma de los procesos administrativos, al ser este, quien coordina, organiza y supervisa los procesos.

De otro lado y de acuerdo con el análisis realizado en el presente capítulo se puede concluir que, las organizaciones deben adaptar estrategias empresariales, que adopten un modelo de decisiones, en el cual se definan los objetivos, propósitos y metas de la empresa,

así como las prioridades y las actividades a desarrollar para cumplir dichos objetivos y la identidad que establece un factor diferencial ante la competencia (citado por Castellanos & Cruz, 2014, p. 37); además, mediante planes estratégicos, la empresa define la organización humana y económica, y transmite los aportes que se quieren dar a socios, proveedores, trabajadores, clientes y comunidad (citado por Contreras. 2013. p. 14). De igual manera, Andrews (1984) expresa la importancia de la responsabilidad social empresarial refiriéndose a esta como el interés que deben tener las organizaciones por generar bienestar a la sociedad mediante acciones empresariales que contribuyan al mejoramiento ambiental y humano (Andrews, 1984, citado por Valenzuela, p. 152 y 153).

1.2 Marco conceptual

En el marco del sector gastronómico se encuentra una amplia y específica terminología la cual será utilizada a lo largo de la investigación, es por esto que se considera pertinente indagar el significado de tales conceptos, con el fin de permitir una mejor comprensión del documento.

Partiendo de esto, se presenta inicialmente el concepto de gastronomía, el cual el autor Brillant-Savarin abarca y define como “(...) el conocimiento razonado de cuanto se relaciona con el hombre para nutrirlo. Su finalidad es velar por la conservación de los hombres por medio de la mejor nutrición posible” (Brillant-Savarin, 1825, p.14). Por otro lado, el término gastronomía propuesto por el autor Gómez expresa que “El arte de preparar y apreciar una buena comida que deriva hacia una filosofía aventurera del gusto a partir del trabajo de concienciación intelectual de los gastrónomos” (Gómez, s.f. citado en Mantilla & Quintero, 2011, p. 59), siendo esta definición de gastronomía más adecuada y por tanto la seleccionada para el desarrollo de la investigación. Del mismo modo, el diccionario general

de cocina define la palabra gastronomía como “ciencia de la fina e inteligente apreciación de los buenos manjares” (1892) y cita también al autor Brilliat-Savarin el cual define esta como “justa e inteligente apreciación de los buenos alimentos condimentados y preparados con suma y exquisita perfección” (1892). Por último, se encuentran las autoras Mantilla y Quintero (2011) que hablan del tema de una forma más particular, de cómo la gastronomía es una combinación entre los ingredientes que se escogen y la forma en la que se preparan los alimentos, con el fin de satisfacer la afición por comer.

Teniendo en cuenta la definición de gastronomía, es concerniente presentar asimismo los términos de cocina como lo es la clásica, la cual es planteada por el diccionario *Larousse Gastronomique* como un conjunto de preparaciones y técnicas culinarias las cuales hacen parte fundamental de las tradiciones, costumbres y usos de una unidad cultural (Larousse,2014, p.90). Asimismo, el estudio Pigmalión consolida la definición de cocina colombiana como “Una cocina muy regionalizada, profundamente campesinas que expresan el mestizaje de lo indígena, lo negro y lo criollo. Las preparaciones son muy versátiles y optimizan los recursos” (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo,2009, p. 163).

Por otro lado, Castillo (2014) propone el concepto de “cocina tradicional”, dice que: las cocinas tradicionales, étnicas, regionales y nacionales son recreadas como mercancías producidas en respuesta a la demanda por experiencias gastronómicas “auténticas”, “naturales” y “diversas”, en “un contexto en el que los individuos se expresan –solo es parte y cierta medida- a través de sus formas de consumo” (Castillo, 2014, p.19).

Otro tipo de cocina que se encuentra esencial, específica y significativa para el desarrollo de la investigación, ya que es esta la implementa principalmente por Jorge

Rausch en sus restaurantes, es la así llamada cocina de autor. Que cuenta con varios enfoques de distintos investigadores, en primer lugar, la definen como “lo mejor de las distintas tendencias en cuanto a texturas, formas y sabores, añade innovación, y el resultado es una propuesta creativa que lleva el sello personal del chef” (Romo, 2014, párr. 1). En segundo lugar, el periódico *El Universo* puntualiza esta definición como:

El término para describir las creaciones de un chef que no proceden de algún país específico o que no tienen una técnica culinaria fija, sino que se basan en la experiencia del chef, en expresar un estilo propio por medio de una propuesta personal que demuestra su madurez creativa (párr.3).

En último lugar, el escritor del libro *cocina creativa o de autor* la define como “una corriente y mezcla de ideas, inquietudes y corrientes, que prima la creatividad y el pensamiento libre de los nuevos cocineros” (Pérez, 2013, p.6). Y también como:

las creaciones de un chef que no proceden de algún país específico o que no tienen una técnica culinaria fija, sino en la experiencia del chef en expresar un estilo propio por medio de una propuesta personal que demuestra su madurez creativa (Pérez, 2013, párr.3).

Partiendo de las características anteriormente nombradas por el autor, se decide tomar esta definición como la más pertinente para el desarrollo de esta investigación, considerando los objetivos propuestos y finalidad establecida.

Finalmente, para poder conocer la influencia por parte de Jorge Rausch en la difusión de la gastronomía colombiana es necesario conocer el significado y alcance de esta, ya que actualmente existe gran variedad de técnicas para aplicar a la difusión. Inicialmente, se plantean autores como lo es Marcelo Martín Guglielmino quien habla de la difusión como “gestión cultural mediadora entre dicho patrimonio y la sociedad” (Martín, 2017, p. 3). Esta

definición basada en tres aspectos fundamentales: gestión tomada como el proceso, cultural siendo el objeto tangible e intangible hecho por el hombre y mediadora porque “requiere de una técnica y un soporte material independiente del objeto y ajena al sujeto que la recibe” (Martín, 2017, p.3).

Asimismo, conceptos de difusión como el “conjunto organizado de trabajo humano, medios económicos y materiales, y relaciones comerciales, para difundir noticias, hechos, juicios, opiniones, ideas, a través de medios de comunicación social.” (Tamargo, 1989, párr.1). Del mismo modo y considerada indispensable para el desarrollo de esta investigación el autor propone la palabra difusión como “el grado de propagación de los productos informativos, resultado de la actividad de medios de comunicación social o soportes informativos.” (Nieto, s.f, párr. 3).

Por último, el diccionario de marketing define esta palabra de varias formas. Por un lado, se encuentra como el “proceso mediante el cual el consumidor conoce productos nuevos.” (Valencia,2004, párr. 6.) e igualmente como el “proceso de exposición del medio en las variables de intensidad en *rating*, *reach* y frecuencia” (Valencia, 2004, párr. 6).

2 HISTORIA DE LA VIDA DEL EMPRESARIO Y CHEF JORGE RAUSCH Y SUS RESTAURANTES “BY RAUSCH”.

A la luz de las teorías anteriormente descritas se puede relatar y analizar la vida del empresario partiendo desde su historia, su profesión, su familia, las características o habilidades que lo convierten en un empresario y el mercado laboral en el que se

desenvuelve; de otro lado, se describe y analiza la naturaleza, la historia, las características principales y los menús de cada uno de sus restaurantes en Colombia.

2.1 Vida de Jorge Rausch

Conocido actualmente por ser uno de los mejores chefs de Colombia, Jorge Rausch inicia sus estudios como economista en Israel y aunque su plan inicial no era la cocina, es allí donde se da cuenta de su gusto por esta, al preferir cocinar para sus compañeros de casa, evitando así realizar labores domésticas (Cháves, 2013, párr. 5). Tal fue el impacto de la cocina en su vida que decide dejar a un lado su carrera como economista a la edad de 28 años para iniciar en Inglaterra sus estudios de cocina en *Tante Marie School of Cookery* en Londres; es allí, en Reino Unido donde trabaja por muchos años como profesional en reconocidos restaurantes, como el *Belmond Le Manoir Aux Quat'Saisons* (Obregón, 2015, párr. 2). En una entrevista otorgada por Jorge Rausch a la revista *Diners*, este cuenta que durante su trabajo fue sometido a varias “torturas” y afirma que “(...) Así era la cocina donde trabajaba, exigente y sin ningún tipo de consideración. Pero esas son las experiencias que te forman” (Obregón, 2015, párr. 2). Manifestando que fue una experiencia muy parecida al estilo del actual programa de televisión *Hell's Kitchen* (Obregón, 2015).

Luego de varios años de trabajo y según cuenta su socio y hermano Mark Rausch “(...) A mi hermano Jorge le dio influencia y en esa época, principios de siglo XXI, en Inglaterra abusaban un poco de los cocineros y lo hicieron ir a trabajar (...)” (Revista Dinero, 2014, párr.1). Siendo este un gran detonante para que Jorge Rausch abandonara estas cocinas y decidiera volver a Colombia, donde su abuela lo recibe diciéndole que “(...) la época de la esclavitud se había acabado (...)” (Revista Dinero, 2014, párr.1) les da un capital simbólico a Jorge y a su hermano Mark para que así dieran inicio a su primer

restaurante llamado Criterión. El cual no solo da paso para la apertura de muchos más restaurantes sino también para la creación y publicación del primer libro de los chefs titulado “Criterión” (publicado en el 2008) en el cual presentan las recetas de este, su restaurante más conocido y llamado con el mismo nombre. Tal fue el éxito que trajo esta publicación que fue nominado por *Gourmand World Cookbook Award* como el mejor libro de chefs de cocina en el 2010, reconocimiento entregado en la ciudad de París en este mismo año (Criterión, s.f).

De ahí , Jorge y Mark Rausch producen 4 publicaciones más sobre cocina, llamados *Cocina para el fin de semana*; *Sal & Dulce* también nominada entre los 5 mejores libros de chefs del mundo por *Gourmand World Cookbook Award* en el año 2012 (Criterión, s.f); “Pez león” un libro creado únicamente por Jorge Rausch que según se afirma en su página web “surge como una campaña ambiental y de responsabilidad social de la pesca y consumo de esta especie invasiva que ataca fuertemente el ecosistema del mar Caribe” (Criterión, s.f); y finalmente su más reciente libro titulado *Yo también quiero ser chef* el cual Jorge y Mark Rausch se centran en las familias ya que contiene diferentes recetas con varios niveles de dificultad y variedad.

Más adelante, Jorge Rausch se abre paso a una nueva etapa en su carrera profesional al ser nombrado como uno de los jurados en el programa televisivo *Master chef* edición Colombia cuya primera transmisión se realiza en el año 2015 y hasta la fecha lleva un total de 4 temporadas que involucran *Master Chef Junior* y *Master Chef Celebrity*. Del mismo modo, en el año 2017 Jorge y Mark Rausch anuncian una nueva producción llamada *Los Hermanos Rausch* una combinación entre *reality* y concurso cuyo estreno se realizó en el año 2018 mediante la cadena televisiva *Food Network* y según una entrevista realizada por

el diario *El Espectador* sobre el programa expresan que “Estamos felices de poder mostrar al público latinoamericano cómo es nuestra vida, cómo se vive la adrenalina y el estrés en las cocinas de nuestros restaurantes y cómo es trabajar con la familia”(El Espectador, 2017, párr. 2). Además de presentar el objetivo de este que es, “inspirar a los amantes de la gastronomía mediante las experiencias de los hermanos Rausch, quienes han creado una empresa que se destaca por su sofisticación y calidad” (El Espectador, 2017, párr. 3).

Por otro lado, a nivel social Jorge Rausch a mediados del año 2018, junto con la Secretaría de Educación del Distrito realiza la renovación y selección de las recetas de 20 menús para los estudiantes de las diferentes instituciones educativas del distrito de Bogotá. El cual en una entrevista con *El Espectador* (2018) Rausch manifiesta que:

Nosotros cocinamos y enamoramos a la gente con nuestro oficio. Esta es una oportunidad muy linda para llegarles a más de 160.000 niños, con una alimentación que ya era nutritiva, pero ahora mucho más buena con más sabores y texturas. Esto hace un cambio social tremendo. Para mí es uno de los proyectos más lindos que he hecho en mi vida. (El Espectador, 2018, párr. 4).

Más recientemente, a finales del mes de mayo de 2019 Jorge Rausch participó en la sexta edición del *Davivienda Restaurant Tour Alimentarte* realizado en la ciudad de Bogotá los días 21 al 24 de mayo del año 2019, con sus restaurantes CriteriÓN y Local by Rausch. En este evento se contó con la visita de 15 chefs internacionales invitados para realizar diferentes platos a cuatro manos con 15 de los mejores cocineros nacionales en sus restaurantes, todo este dinero recaudado se destinaría al apoyo de los huérfanos, policías y viudas de Colombia, en programas como “Bajo Techo (soluciones de vivienda), Grado

Once (becas para niños huérfanos hasta grado 11), Presentes (talleres de duelo)” (*El Espectador*, 2019, párr. 5). En este evento, Jorge Rausch desarrollo dos menús en dos de sus más conocidos restaurantes. Por un lado, Criterión el día 23 de mayo abrió sus puertas para la realización de este evento junto al chef Josean Alija reconocido por tener “1 Estrella Michelin en Nerua, 3 Soles Repsol, N° 57 *The World's 50 Best 2018*” (*El Espectador*, 2019, párr. 18). Por otro lado, el día 24 de mayo fue el turno para el restaurante Local by Rausch con su anfitrión Jorge Rausch y con la participación del famoso chef Rafa Costa e Silva, popular por ser el “N°100 *The World's 50 Best 2018*, N°26 *Latin America's 50 Best 2018*, 1 Estrella Michelin” (*El Espectador*, 2019, párr. 28).

Finalmente, para Rausch, su camino profesional ha sido direccionado desde la perseverancia, la educación y, sobre todo, el apoyo de su familia, quienes han sido el pilar para la creación de sus nueve restaurantes (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo del 2019). Jorge Rausch, junto a su esposa y sus dos hermanos Ilan y Mark, es el cofundador y líder de diversas empresas, cada integrante de su familia dirige un área en específico, por ejemplo “(...) yo me dedico de lo mío, mi hermano Mark a la parte de pastelería y también maneja la planta de producción y mi hermano Ilan es el financiero” (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo del 2019). Las empresas son dirigidas bajo criterios de innovación, capacitación y riesgos controlados y, como él lo menciona, los tres hermanos cuentan con la misma visión efectuada desde diferentes puntos de acción (04 de marzo del 2019).

Si bien es cierto que, durante sus inicios, el empresario Jorge Rausch se dedicó a la operación dentro de la cocina, con el paso del tiempo, tuvo que pasar de forma paulatina a liderar, supervisar y delegar tareas operativas; mientras este se dedica a realizar tareas

netamente administrativas como generar nuevas tácticas y crear alianzas estratégicas, para garantizar el posicionamiento y perdurabilidad de sus restaurantes y su marca. De igual manera, Rausch se ha caracterizado, durante su gestión, por tomar riesgos basados en la expansión de su marca, hechos que han generado tanto la apertura de restaurantes a nivel nacional en diferentes regiones como el cierre de algunos otros, caso específico del restaurante Energía Gastronómica que se ubico en la ciudad de Medellín (La Barra,2016).

2.2 Restaurantes “By Rausch”

El empresario Jorge Rausch es Cofundador y dueño, junto con sus hermanos, de nueve restaurantes de cocina de autor: Criterión, Bistronomy Bogotá, Bistronomy Villavicencio, Energía Gastronómica parque La Colina, Energía Gastronómica Centro Comercial Andino, Local By Rausch, El Gobernador, Marea y Octavo (J. Rausch, Comunicación personal, 04 de marzo del 2019). A pesar de que cada uno de estos cuenta con su diferenciador, todos los restaurantes están direccionados bajo el mismo organigrama, ya que todos estos están conformados legalmente bajo una misma figura (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo del 2019),

Los restaurantes By Rausch son generadores de 300 empleos, aproximadamente, y cada uno de sus trabajadores es capacitado en varias áreas para así promover la generación de ideas entre todos los colaboradores para innovar en platos y proyectos; es por eso que, actualmente, Jorge Rausch es capaz de delegar funciones gerenciales a colaboradores de confianza, para así ocuparse de proyectos televisivos (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo del 2019).

En cuanto a su política de responsabilidad social empresarial, el empresario comenta que trabajan con productos de origen local, en su mayoría y tienen programas de

reutilización y manejo de residuos junto con la alcaldía de Bogotá (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo del 2019), afirmación que se examinara a detalle más adelante en el desarrollo del trabajo.

2.2.1 Criterión

El primer restaurante de los hermanos Rausch: “Criterión” nace en el año 2004 en la ciudad de Bogotá, específicamente, en la zona G (Camacho. M. 2017. Párr. 1). Este abre sus puertas con una inversión de \$80.000 dólares según lo cuentan en la revista Dinero (2014). Se cataloga como la primera propuesta de cocina de autor en Colombia (Criterión, s.f.), siendo así uno de los grandes aportes que Rausch ha hecho en la gastronomía colombiana. Ya que, para él, el principal atractivo de sus restaurantes y que es muy valorado por sus clientes es el cocinero que prepara sus platos, es decir, los mismos hermanos (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo del 2019). Igualmente ha contado con varios reconocimientos a nivel internacional como lo publica el *Latín America's 50 Best Restaurants* en sus diferentes ediciones, uno de los más importantes fue el primer puesto en esta afamada lista en el año 2014 y más recientemente el puesto número 29 en el año 2016.

El restaurante se caracteriza por tener un ambiente elegante, moderno y sofisticado; cuenta con 33 mesas que están en una rotación constante de aproximadamente 50 personas en día “normal” y trabajan alrededor de 40 personas en total (jefe de servicio restaurante Criterión, Comunicación personal, 22 de marzo de 2019).

Criterión ofrece 90 platos diferentes, entre entradas, platos fuertes y postres; estos son presentados al cliente mediante un “menú degustación” que consiste en ofrecer al comensal un menú variado y para compartir, y un menú principal en donde se presentan los

platos de manera tradicional con un precio promedio de consumo para una persona es de \$100 000 a \$120 000 (Restorando, s.f.).

De otro lado, el restaurante cuenta con redes sociales como Instagram y Facebook en las que se puede ver una actividad total (al día 20 de abril del 2019) de 1056 publicaciones y alrededor de 36883 seguidores (Criterión, 20 de abril del 2019

Igualmente, el establecimiento tiene visibilidad en plataformas como “Restorando” en donde tiene una calificación de 9.1/ 10¹ para los comensales (Restorando, 20 de abril del 2019), y en Tripadvisor en donde cuenta (hasta el 20 de abril del 2019) con 1020 opiniones y una calificación de 4.5/5² en cuanto a calidad y preferencia por los clientes (Tripadvisor, 20 de abril del 2019).

2.2.2 Energía gastronómica

Otra de sus creaciones es el café-restaurante *Rausch Energía Gastronómica* el cual cuenta con dos sedes en la ciudad de Bogotá: Centro Comercial Parque la Colina y Centro Comercial Andino. Para el J. Rausch, Energía Gastronómica es la evolución de la pastelería con la unión de la cocina de alta calidad (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo de 2019).

Por un lado, está la sede ubicada en el Centro Comercial Parque la Colina, el cual fue inaugurado el 22 de diciembre del año 2018. Este, como la sede del Centro Comercial Andino, tiene una gran variedad de comidas sencillas, que van desde pizzas, sándwiches y pastelería, al igual que ofrece platos como carnes y pescados; todo con el sello de calidad Rausch. Su sede Parque Colina dispone de 39 mesas con una rotación de 200 a 300 personas en fin de semana y 50 personas entre semana (R. Peña, comunicación personal, 06 de abril de 2019).

Energía gastronómica cuenta con alrededor de 70 platos entre entradas frías, calientes y platos principales como ensaladas, carnes, pescados, pizzas y sándwiches. El valor aproximado por entrada es de \$27 000 y por plato fuerte es de \$ 25 000, cataloga este restaurante como uno de los de menor precio promedio por persona entre todos los restaurantes *By Rausch* (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo de 2019).

Según el administrador del punto, entrevistado el día 22 de marzo del 2019, los platos de mayor rotación son la posta cartagenera (especialidad Rausch) y los sándwiches como “el padrino” el cual está hecho de diferentes quesos, salami, jamón de cerdo, pavo, verduras y salsas; y el sándwich “*pulled pork*” hecho de carne desmechada y salsa BBQ (R. Peña, comunicación personal, 06 de abril de 2019). El restaurante cuenta con un menú de comidas de 9 páginas y un menú de bebidas alcohólicas que incluyen vinos y cocteles, entre otras bebidas con alcohol (Energía Gastronómica, s.f.).

Por otro lado, cabe destacar que Energía Gastronómica no cuenta con página web propia y sus redes sociales son movidas constantemente alcanzando alrededor de 24 000 seguidores en Instagram (Energía Gastronómica, 20 de abril del 2019) 940 en Twitter (Energía Gastronómica, 20 de abril del 2019) y 2 507 en el *Fan page* de Facebook (Energía Gastronómica, 20 de abril del 2019). De igual manera, el restaurante es promovido por páginas web como Bogota.restorando.com en donde se da la posibilidad de conocer el menú, sus precios, la ubicación e incluso hacer reservas de mesas y en la cual cuenta con una valoración de 8.3/10 por parte de sus clientes (Restorando, 20 de abril del 2019).

De otra parte, se encuentra la sede ubicada en el Centro Comercial Andino, sede que fue inaugurada en el año 2011 y la cual cuenta con las mismas especificaciones de menú y

precio y manejo de redes sociales. Por su lado, esta sede cuenta con una calificación de 8.3/10 en la página de Restorando (Restorando, 20 de abril del 2019) y 4/5 en Tripadvisor al día 20 de abril del 2019 (Tripadvisor, 20 de abril del 2019).

2.2.3 Bistronomy

En el 2011 los hermanos Rausch abren su restaurante llamado *Bistronomy* ubicado en la ciudad de Bogotá en la localidad de Usaqué. Posteriormente y tras varios años después deciden abrir su segunda sede en la ciudad de Villavicencio en el centro comercial Primavera Urbana, local 158. “nos proponen un proyecto en asociación en ese centro comercial que es muy lindo y decidimos que vale la pena llevar una marca Rausch afuera y Bistronomy fue la que escogimos” (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo de 2019). Tanto Bistronomy Bogotá como Villavicencio se caracterizan por incorporar el concepto “bistró”, lo que quiere decir que su menú es de gastronomía francesa, mayormente.

Por un lado, el restaurante con sede en Bogotá presenta en su menú 70 platos entre entradas, platos fuertes y postres y promueve el consumo “para compartir”. El valor promedio de entradas y platos pequeños para compartir es de \$ 33 000, de platos fuertes incluyendo ensaladas, sopas, carnes y aves, pescados y mariscos, pastas y sándwiches es de \$50 000 y de postres es de \$17 900 (Bistronomy, s.f.). Cuentan con un ambiente casual, tradicional y cálido, con un aproximado de 22 a 30 mesas y un total de 22 empleados en el restaurante, según lo cuenta el administrador de punto (O. Bonilla, Comunicación personal, 22 de marzo de 2019).

Por otro lado, Bistronomy Villavicencio cuenta con dos ambientes perfectamente armónicos que son la terraza con una capacidad aproximada de 55 personas y la zona interior con una capacidad de 95 personas según se pudo observar en trabajo de campo. Del mismo modo, y según cuenta Jorge Rausch “el producto gastronómico es muy parecido al que tenemos en Bogotá” (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo de 2019) siendo así la variedad en el menú muy similar a Bistronomy Bogotá. Sin embargo, se encuentran platos típicos de la región con el toque único de la marca by Rausch como lo es el Amarillo Monseñor al estilo Rausch, la ternera Bistronomy, que únicamente se sirve los fines de semana debido a su especial tipo de cocción al mejor estilo llanero con un valor aproximado de \$42 900 y \$38 900 respectivamente (Bistronomy, s.f.). Siendo un total de 69 platos que incluyen entradas, platos fuertes, acompañamientos y postres con gran variedad de productos locales en sus preparaciones como el queso 7 cueros (Bistronomy, s.f.).

En cuanto a las redes sociales de Bistronomy Bogotá y Bistronomy Villavicencio no cuentan con páginas webs oficiales. Sin embargo, para el caso de Bistronomy Villavicencio el centro comercial Primavera Urbana otorga una breve descripción del restaurante y especifica la ubicación exacta dentro del mismo. Es importante resaltar que hasta el día 3 de mayo de 2019 ambos poseen cuentas oficiales en Instagram con un total de 33 142 seguidores y 525 publicaciones para el caso de Bogotá (Bistronomy, 03 de mayo del 2019) y 1 544 seguidores con 162 publicaciones para Villavicencio (Bistronomy Villavicencio, 03 de mayo del 2019). Además de páginas oficiales en Facebook con 9 380 y 92 seguidores respectivamente (Bistronomy, 03 de mayo del 2019). Finalmente, se puede ver que en cuanto a su calificación en páginas como Tripadvisor Bistronomy Bogotá tiene una

calificación de 4,0 (Tripadvisor, 03 de mayo del 2019) y Bistronomy Villavicencio aún no se encuentra en esta.

2.2.4 Local By Rausch

Como su más nueva propuesta, los hermanos Rausch inauguran el restaurante Local By Rausch hace aproximadamente dos años en el edificio Urban Plaza, al norte de la ciudad de Bogotá. Según Lorena Bareño, colaboradora del restaurante, este cuenta con aproximadamente 39 mesas distribuidas entre terraza, primer y segundo piso. Estando el primero piso mayormente enfocado en ser un bar con diferentes picadas para compartir y entradas como almojábanas y pandebonos típicos de la región, mientras que el comedor principal está en el segundo piso (Gastronomía, 2016). En la actualidad, cuentan con 35 empleados y una rotación aproximada de 100 comensales por día (L. Bareño, Comunicación personal, 22 de marzo del 2019).

Local By Rausch es el restaurante más tradicional de todos en cuanto a que, “la mayoría de sus platos, son típicos de la gastronomía colombiana” (J. Rausch, Comunicación personal, 04 de marzo del 2019). Su menú lo componen entradas con un costo aproximado de \$ 33 000, entre ellas destacan las empanadas de ajiaco, un invento de Jorge Rausch, según el mismo comenta, acompañadas de ají de alcaparra (Local, s.f.). Seguido de los platos fuertes con un costo medio de \$55 000 con ejemplos como la mojarra negra a la plancha, cazuela de mariscos, encocado de langostinos, chuleta valluna, posta cartagenera, entre otros. Y finalmente, se encuentra la sección de postres con diversas opciones e ingredientes muy típicos de Colombia como el helado de manjar blanco, las obleas de achiras y el merengón de guanábana, cada postre tiene un valor de \$19 900 (Local, s.f.).

Este restaurante no tiene página web oficial ya que toda la información se presenta desde la página oficial de Criteri3n. Tiene un movimiento en redes sociales como Instagram de 476 publicaciones y 36 900 seguidores (Local, 22 de abril del 2019), 81 publicaciones en Twitter con 590 seguidores (Local, 22 de abril del 2019) y en Facebook con 3 090 seguidores y ninguna publicaci3n hasta la misma fecha (Local, 22 de abril del 2019). Cabe destacar que, tiene una calificaci3n de 9.2/10 y 2 288 opiniones en Restorando (Restorando, 22 de abril del 2019) y 4/5 en Tripadvisor (Tripadvisor, 22 de abril del 2019).

2.2.5 Marea by Rausch

Ubicado en el centro de convenciones de la ciudad de Cartagena de Indias, el restaurante Marea by Rausch abre sus puertas al p3blico local y extranjero en el a3o 2012 con un concepto totalmente enfocado a la cocina de mar, tambi3n, reflejado en su ambiente y decoraci3n por medio de murales y salones alusivos al mundo marino (Marea, s.f).

En cuanto a su men3, Marea cuenta con una amplia y variada carta compuesta por 48 platos, entre men3s de degustaci3n, entradas, platos fuertes y postres. Siendo los m3s solicitados “la pesca del d3a con pur3 de amasijos, el arroz caldoso de mariscos y la tradicional mojarra frita cartagenera que viene deshuesada acompa3ada de arroz con coco, patac3n y hogao” (Marea, s.f, p3rr. 3). Otro de los imperdibles y famosos platos del restaurante es el Pez Le3n, famoso por la campaa iniciada por Jorge Rausch para “incentivar la preservaci3n de los ecosistemas marinos de nuestro pa3s” (Marea, s.f, p3rr. 1). Sin embargo, es importante resaltar que, a pesar de estar enfocado en la cocina de mar, el restaurante Marea by Rausch cuenta con platos fuertes a base de carne como “El lomo de res en salsa de vino tinto, para los amantes de la carne” (Marea, s.f, p3rr. 2) y asimismo diversas entradas como ensalada, *carpaccio* y *risotto* (Marea, s.f).

Marea por otro lado, posee una amplia y específica página web oficial en el cual se presenta el menú, una descripción detallada del lugar, sus creadores y opciones de reserva para las personas que quieran conocer un poco más de este lugar. Del mismo modo, cuenta con sus redes sociales como Facebook con 7 125 seguidores (Marea, 03 de mayo del 2019), Instagram con 20 269 seguidores y 1 508 publicaciones (Marea, 03 de mayo del 2019), datos tomados hasta el día 03 de mayo del 2019. Igualmente páginas como Tripadvisor califican al restaurante Marea con una puntuación de 4,5 de 5 (Tripadvisor, 03 de mayo del 2019).

2.2.6 El Gobernador By Rausch

Con dos diferentes ambientes y una capacidad aproximada para 80 personas, el restaurante El Gobernador by Rausch se encuentra ubicado dentro del Bastión Luxury hotel operado por la cadena hotelera GHL en la ciudad de Cartagena de Indias específicamente en el centro histórico de la ciudad.

Afamado por ser de los pocos restaurantes en la ciudad que maneja cocina de autor, este restaurante cuenta con diferentes servicios como servicio a la carta, eventos, *room service*, servicio a la piscina y desayunos. Asimismo, cuenta con platos muy célebres que se basan en productos locales, “recetas típicas de Colombia como el ceviche, las carimañolas de queso costeño, el mote de queso...” (Bastión Luxury Hotel, s.f, párr. 1) y menús de 9 tiempos que contienen inolvidables creaciones como el Coco Loco, uno de sus más famosos postres. Por otro lado, uno de sus más impactantes atributos son sus diferentes ambientes conocidos como restaurante El Gobernador y Patio El Gobernador que trata de

un ambiente relajado y al aire libre como lo afirma la página web del hotel (Bastión Luxury Hotel, s.f, párr. 2)

Finalmente, aunque el restaurante El Gobernador no cuenta con página web oficial si se puede observar que en la página del Bastión Luxury Hotel en el que está ubicado contiene información pertinente de su ambiente y tipo de comida. En cuanto al movimiento en sus redes sociales se percibe que es bastante considerable teniendo un total de seguidores hasta el día 03 de mayo del 2019 en su cuenta oficial de Instagram de 7 103 y un total de publicaciones hasta la misma fecha de 637 (El Gobernador, 03 de mayo del 2019). Por otro lado, vemos un mayor movimiento en su página oficial de Facebook con 2 583 seguidores hasta este mismo día (El Gobernador, 03 de mayo del 2019).

2.2.7 Octavo By Rausch

En la terraza del hotel Sonesta en Pereira, hotel operado por la cadena hotelera GHL, se encuentra ubicado el restaurante Octavo by Rausch, el cual abrió sus puertas en el año 2016 según lo afirma Jorge Rausch en una entrevista al periódico El Portafolio (2017). Octavo es el primer restaurante giratorio de la ciudad de Pereira, lo que le otorga una inigualable vista de la ciudad, del paisaje de esta increíble región cafetera y un gran diferenciador, nace “(...)en general manteniendo el equilibrio entre el buen gusto, un excelente servicio y el exquisito manejo de los productos locales e internacionales para la creación de exquisitos platos como sello de la cocina de autor.” (Octavo, s.f, párr. 5). De la misma manera, el restaurante cuenta con un ambiente muy llamativo y lujosos, con decoraciones inspiradas en la cultura de la región y piezas precolombinas (Octavo, s.f).

En cuanto al menú, este cuenta con 59 opciones que cubren las entradas frías y calientes, ensaladas, sopas, platos fuertes, acompañamientos, postres, bebidas y un par de preparaciones especiales como las albóndigas de chorizo y dátiles envueltas en tocino, langostinos en salsa de coco y azafrán y la posta cartagenera al estilo Rausch (Octavo, s.f.).

Es importante resaltar que el restaurante Octavo cuenta con información disponible para cualquier persona en sus redes sociales como en su página de Instagram oficial la cual tiene un total de 62 publicaciones y 583 seguidores (Octavo, 03 de mayo del 2019), por otro lado, se encuentra su página de Facebook oficial con 936 seguidores ambas tomadas hasta el día 03 de mayo del 2019 (Octavo) y su página web oficial. Asimismo, se puede encontrar información en la página del hotel Sonesta Pereira en la cual se encuentra una breve descripción del lugar y los horarios de atención.

2.3 Conclusión Del Capitulo

Para concluir, cabe destacar que el empresario ha sido generador de gran cantidad de empleos a lo largo de la creación de cada uno de sus restaurantes. Su historia comenzó con un restaurante ubicado en Bogotá y mediante su gestión logró abrir seis más, no solo en Colombia sino en otras partes de Latino América, logrando con cada uno de ellos, un reconocimiento importante demostrado en la cantidad de seguidores que tiene él y sus restaurantes en redes sociales como Instagram y Facebook. De otro lado, es importante señalar que el empresario ha ganado y ha sido postulado en premios que reconocen la calidad de la cocina que ofrece y de su trayectoria como cocinero.

Es importante añadir que su paso por medios como la televisión y radio han generado que su carrera y su reputación tengan un peso importante dentro del sector de

alimentos, ya que mediante todas estas ha ganado experiencia y fama no solo nacional sino internacionalmente. Hay que mencionar, además que todos sus restaurantes cuentan con buenas calificaciones en plataformas como Tripadvisor y Restorando, lo que demuestra que la calidad de sus restaurantes es alta y es respetada por sus comensales.

De igual manera es indispensable destacar el impacto y la acogida que han tenido los restaurantes de los hermanos Rausch en el país, tanto por su tipo de cocina como su renombre. Esto reflejado no solo en el posicionamiento que ha tenido por medio de sus restaurantes, su trayectoria profesional y su popularidad sino en las diferentes asociaciones que se han logrado “Yo trabajo en asociación con una operadora de hoteles que se llama GHL, operadora de hoteles más grande en Colombia y América latina” (J. Rausch, comunicación personal, 04 de marzo de 2019). Lo que los ha llevado a diseñar y poner en marcha varios proyectos a nivel nacional y próximamente a nivel internacional (2019).

3 ANÁLISIS DE LA INFLUENCIA DEL CHEF JORGE RAUSCH EN LA DIFUSIÓN DE LA COCINA COLOMBIANA A NIVEL NACIONAL.

Se determina el aporte en la difusión a la gastronomía colombiana que Jorge Rausch ha tenido durante su recorrido profesional mediante el análisis de artículos de prensa de los periódicos *El Espectador* y *El Tiempo*, estudio detallado de los menús y restaurantes, además de la implementación de herramientas como el sondeo de opinión aplicado mediante encuestas a posibles clientes de los restaurantes Rausch en las principales zonas gastronómicas de la ciudad. El fin de este análisis es obtener información que permita

dimensionar la influencia que el empresario ha tenido sobre la difusión de la gastronomía colombiana, a partir de su recorrido profesional y la percepción que se tiene de él y de su gastronomía desde diferentes puntos de vista.

Para realizar el análisis de los menús de los restaurantes y para obtener resultados apropiados, se contó con el apoyo del profesor Jaime Alzate, quien, a partir de sus conocimientos, aportó información detallada para lograr identificar aquellos ingredientes típicos de la gastronomía colombiana que componen los platos ofrecidos en cada restaurante.

Se tomaron artículos de prensa para tener una visión acerca de lo que los medios comentaban sobre el personaje mencionado. Igualmente se realizaron 92 encuestas a posibles clientes de los restaurantes Rausch en Bogotá escogidos de forma aleatoria para identificar la percepción de estos acerca del trabajo realizado por Jorge Rausch.

3.1 Jorge Rausch en los periódicos *El Tiempo* y *El Espectador*.

Debido a la naturaleza de esta investigación como historia de vida, se hace pertinente ahondar en fuentes de información secundarias, como lo son los artículos de prensa los cuales son una herramienta y una fuente relevante a la hora de hablar de historiografías. Estos, dan una visión amplia de lo ocurrido en el pasado y pueden dar respuesta al alcance mediático a nivel nacional que ha tenido un personaje, en este caso Jorge Rausch, en una sociedad.

Para la presente investigación, se tomaron todos los artículos de prensa del año 2018 de los periódicos *El Tiempo* y *El Espectador* (Tabla 1) que abordaran cualquier tema relacionado con el empresario Jorge Rausch, desde su vida personal, sus restaurantes, hasta su vida profesional. Es importante destacar que Jorge Rausch ha sido parte importante de

grandes eventos y momentos de la gastronomía colombiana por lo cual resulta indispensable ahondar en estos documentos.

Se tomaron como fuentes el periódico *El Tiempo*, ya que este es el que posee mayor circulación en el país debido a la credibilidad que ha ganado de parte de sus lectores, y también *El Espectador* por su larga trayectoria al ser el medio de prensa más antiguo en el país (Tierra Colombiana, 2019, párr. 5-6). En estos se destacaron, artículos que hablan, específicamente, del recorrido profesional del empresario, sus triunfos, el desarrollo de sus restaurantes y de aquellas decisiones que ha tenido que tomar durante su camino en el área gastronómica. Se tomaron algunas publicaciones relevantes entre el año 2013 y hasta el 2019, sin embargo, se tomó la totalidad de los artículos publicados en el año 2018, no solo por la actualidad de estos sino también para establecer un límite de tiempo dentro de la investigación.

Para la realización del análisis inicialmente se destacaron aspectos de cada uno de los artículos incluyendo el cómo, el cuándo y el dónde en el desarrollo de la imagen del empresario para así identificar la importancia de estos y el impacto que tuvo tanto para la gastronomía colombiana como para su desarrollo profesional (*Tabla 1*).

Jorge Rausch ha sido participe de grandes e importantes eventos de gastronomía y representante de la misma en los cuales se destaca su participación junto a su hermano Mark en The Food Network (un programa televisivo estadounidense propiedad de Discovery.inc) como se describe en el artículo, "Los Hermanos Rausch, el programa televisivo de dos chefs colombianos" por el periódico *El Espectador*. Ahí, lograron acercarse a un público que quizás no conocía el nombre Rausch o a un público que no podía tener acceso a sus restaurantes debido al precio de sus platos; en el *reality*, según el artículo, lograron mantener a los espectadores atentos a lo que se iba desarrollando en el

proyecto televisivo. Este es un ejemplo de que, aunque la comida es un factor importante, este pasa a un segundo plano para mantener una historia dramatizada por el hecho de tener a los espectadores sintonizados con el programa. Lo mismo sucede con *Master Chef*, cuyo enfoque central es la comida, pero el apego al programa pasa a ser la relación entre los personajes y los retos que se les presentan, además de los jurados y su personalidad. Es aquí donde se evidencia el manejo de los medios, utilizando su figura pública para crear un personaje televisivo, el cual genera interés para los espectadores.

De otro lado, como se explica en el artículo titulado *Los cocineros*, las nuevas celebridades realizado por *El Espectador* “Dos décadas atrás optar por pasar los días en una cocina no era muy bien visto, hoy no sólo es una profesión, sino que puede percibirse como un estilo de vida glamuroso.” (Castillo, 2017, párr 1). Ahora, la profesión de cocinero ha ganado reconocimiento y fama, atrayendo a muchos colombianos a degustar de variedades de platos y comidas fuera de la tradición colombiana y de estos cocineros, Jorge Rausch entra en la elite. De igual manera y aprovechando el peso de su voz en el sector gastronómico J. Rausch entra a ser partícipe de campañas de interés social como se expone en el artículo “Campaña invita a optar por la pesca y consumo del pez león en Colombia” del *Espectador*.

El presidente de la Fundación Palmarito, Alejandro Olaya (El Flaco) se metió conmigo en este tema. Los dos somos los que echamos este tema adelante. Él se levantó como \$400 millones para capacitar a los pescadores. Al otro día me llamó diciendo que se nos había caído el proyecto porque existía un decreto, absurdo, que prohibía la pesca y el consumo del pez león. (El Espectador, 2014, párr. 17)

Como se puede observar en la cita anterior, Jorge Rausch destaca el esfuerzo que se realizó junto a su asociado, Alejandro Olaya, para capacitar a pescadores. En el artículo se muestra el valor monetario invertido en el proyecto, dejándolo como líder en el sector de esta causa. Esta cita es una clara muestra como el cocinero se propone como figura e imagen pública de una causa que propone ser vanguardia en la gastronomía.

Aparte de lo anteriormente mencionado, otro pilar fundamental en el éxito de Rausch son sus alianzas estratégicas. En el artículo “El café de Juan Valdez se alía con gastronomía de Hermanos Rausch” (*El Espectador*, 2015) se puede ver cómo el empresario crea alianzas de manera inteligente, con marcas reconocidas por los colombianos, en un trabajo de mutuo beneficio para expandir su marca. Esto, además de generar alianzas con establecimientos, logra establecer relaciones clave con figuras importantes gastronómicas.

De otro lado, a finales del mes de mayo del año 2018 el periódico *El Espectador* comparte con sus lectores, un artículo informativo acerca de una gran visita realizada por los hermanos Roca a Colombia, estos españoles principalmente reconocidos por ser grandes cocineros y creadores del famoso restaurante Celler de Can Roca. Según lo afirma este mismo artículo llegan a Colombia con el fin de rendirle un homenaje a la gastronomía de este país con la ayuda de varios de los más reconocidos cocineros colombianos, entre ellos Jorge Rausch. El evento tuvo como fin maridar algunos de los mejores vinos españoles con propuestas de platos colombianos ofrecidos por los diferentes cocineros de la cocina colombiana.

Pocos días después y siguiendo con la línea gastronómica este mismo periódico publica otro artículo el cual involucra a Jorge Rausch y algunos cocineros más en la realización de

distintos cambios en los menús para los almuerzos de varios colegios del distrito de Bogotá, en ocho localidades de la ciudad (*El Espectador*, 2018, párr.3).

Todo este proyecto en cabeza de la Secretaría de Educación del distrito capital, con el fin de hacer los almuerzos más nutritivos y llamativos para el consumo de los estudiantes. Por otro lado, el periódico *El Tiempo* al día siguiente de esta publicación da a conocer desde su punto de vista este mismo tema con dos artículos, el primero enfocado en los menús que se cambiaron con las recetas, ingredientes y forma de preparación según Jorge Rausch. Mientras que el segundo artículo, se centra en la realización de encuestas por parte de la Secretaría de Educación a los estudiantes de 112 sedes de los colegios públicos, para así obtener sus conceptos y percepciones acerca de los almuerzos que recibían (*El Tiempo*, 2018, párr. 1).

Asimismo, se puede evidenciar que Jorge Rausch se ha visto involucrado en diferentes proyectos mediáticos tanto en aspectos gastronómicos, sociales y ecológicos que lo han posicionado como figura pública a nivel nacional. En una entrevista realizada por el periódico *El Espectador* el día 19 de junio del año 2018 se ahonda en programas como *Máster Chef*, Los hermanos Rausch, el trabajo en conjunto que hace con su familia al manejar los diferentes negocios y su campaña para el consumo del pez león, todo desde la perspectiva de J. Rausch. Con el fin de conocer un poco más de su vida e informar a los lectores sobre el trabajo, sus planes empresariales y experiencias de este icono de la gastronomía.

Otro de los grandes proyectos en el cual participó Jorge Rausch en el año 2018 según afirma un artículo publicado por el periódico *El Tiempo* el día 28 de agosto de este mismo año fue el evento *Alimentarte Food Festival* llevado a cabo en la ciudad de Bogotá en su edición número dieciséis. En el cual Jorge Rausch hizo parte de los 20 invitados especiales

que compartieron a sus espectadores algunas de sus más famosas recetas y forma de preparación de estas. Siendo este, el último artículo del año 2018 en el cual se habla del chef colombiano.

Sin embargo, desde mediados del mes de enero del año 2019 y hasta finales del mes de mayo de este mismo año se identifican dos artículos en los cuales Jorge Rausch vuelve a formar parte activa en la prensa tanto en el periódico *El Espectador* como en *El Tiempo*. Por un lado, se anuncia la presencia del evento *Madrid Fusión* en la ciudad de Bogotá para el mes de noviembre en un artículo informativo de *El Tiempo* en el cual presentan un breve recorrido de la historia de este evento, el impacto en el sector gastronómico y como varios de los cocineros colombianos entre estos Jorge Rausch ha logrado destacar allí desde el año 2013.

Por otro lado, siendo noticia nacional se encuentra el anuncio de la esperada sexta edición del *Davivienda Restaurant Tour* en el cual *El Espectador* publica cómo será la temática del evento. Este consta de la participación de los 15 mejores y más famosos restaurantes de Bogotá junto con sus chefs para la realización de un menú a 4 manos con 15 cocineros internacionales invitados. En este artículo informativo, también se encuentran las fechas establecidas para cada restaurante, los participantes y el precio por cena. Todo en pro de una buena causa como lo son los encaminados a las ayudas de los huérfanos, viudas y policías del país.

3.1.1 Conclusiones de la presencia de Jorge Rausch en los periódicos *El Tiempo* y *El Espectador*

Con lo anterior, se evidencia que el empresario Jorge Rausch ha sido foco por mucho tiempo de los medios de comunicación, los cuales, en su mayoría hablan de su camino

profesional y de sus logros en programas de alcance mediático. Sin embargo, no hay artículos que resalten o destaquen su labor en la tarea de difundir la gastronomía colombiana como un posible desarrollador del turismo en el país.

Es así como se toman 16 artículos de prensa para analizar, siendo estos los que destacan aspectos relevantes de la vida de Rausch a lo largo de los años, tanto de su vida personal como de su trayectoria profesional en los restaurantes, medios de comunicación y campañas. Por un lado, 8 de estos artículos hablan de la vida profesional y personal de Jorge Rausch, sus inicios y como ha avanzado su carrera como chef tanto a nivel nacional como internacional, por otro lado, otros 4 artículos se enfocan en la creación de sus restaurantes, el crecimiento de estos a lo largo del país y del tiempo, cada uno con su identidad característica. Para finalizar con 4 artículos cada uno con un tema en especial como lo son las campañas en las cuales ha participado, las alianzas que ha consolidado, los programas a nivel televisivo y solo uno que trata sobre la promoción de la gastronomía colombiana que ha logrado realizar directa o indirectamente a lo largo de su carrera.

Es así como se puede concluir por el contenido, enfoque y calidad de artículos tomados de la prensa *El Tiempo* y *El Espectador* que el papel mediático de Jorge Rausch está enfocado mayormente en sus restaurantes y su carrera profesional, más no en su labor como un difusor activo de la gastronomía colombiana.

3.2 Menús restaurantes By Rausch

Para determinar si J. Rausch ha tenido influencia en la difusión de la gastronomía colombiana, resulta necesario determinar si existe la presencia de ingredientes de origen nacional o platos típicos colombianos ofrecidos en los restaurantes anteriormente mencionados y si los da a conocer en sus platos. Para ello se desarrolló un análisis en donde

se recopilaron todas las cartas ofrecidas en cada uno de los restaurantes y se hizo una vista detallada de cada uno de los platos y sus ingredientes para determinar si existe o no un predominio de ingredientes o de platos típicos de la gastronomía colombiana, para ello, a cada plato se le dio un puntaje entre 1, 3 y 5, en donde 1 representa la ausencia total de ingredientes colombianos, 3 representa la implementación de algunos ingredientes colombianos en el plato y 5 significa que existe predominación de ingredientes colombianos en la ejecución del plato, después se realizó un ponderado para cada restaurante dependiendo de la cantidad de opciones de la carta y la calificación individual que se le asignó a cada plato. Lo anteriormente mencionado, se realizó bajo la guianza del chef Jaime Alzate y bajo los conocimientos adquiridos del libro “Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial de turismo”, ya que este contiene una amplia investigación sobre los platos e ingredientes típicos colombianos de cada región. Cada carta o menú se analizó de manera separada para visualizar en mayor medida la presencia de platos típicos en cada uno de ellos (*Tabla 2-8*).

Para comenzar, el restaurante Criterión se caracteriza, fundamentalmente por sus platos de origen francés y de origen italiano según plataformas como Tripadvisor (Tripadvisor, s.f.) y según muestra la carta. En primer lugar, cuentan con un menú degustación el cual tiene como objetivo compartir los platos en la mesa entre todos los comensales, este menú es el sugerido por el empresario Rausch y cuenta con entradas calientes de origen francés, por lo cual su calificación es 1. Igualmente cuenta con platos colombianos modificados por J. Rausch y catalogados como “cocina de autor” como lo es el caso de la posta cartagenera que, si bien su base es de origen colombiano, la mayoría de la ejecución del plato fue alterada para darle la identidad del autor, por esto se le da una puntuación de 5 a este plato.

Siguiendo con el menú tradicional, cabe destacar que la mayoría de las entradas frías son de origen europeo como el Steak Tartare, el Carpaccio, el Paté y la Burrata Di Bufala aunque estos cuentan con algunos ingredientes colombiano para su preparación como el aguardiente. De otro lado, se hace evidente que muchas de las preparaciones son de origen mediterráneo en sus platos fuertes, con poca presencia de ingredientes de origen colombiano, es así como al menú de Criterión se le da un puntaje ponderado de 1,39 (*Tabla 2*) según la calificación anteriormente mencionada.

Por su lado, el menú de Energía Gastronómica se caracteriza por ser un menú que contiene comidas rápidas, platos simples y clásicos como por ejemplo las hamburguesas y sándwich. Se destaca principalmente, la comida de origen estadounidense como Pulled Pork y el Shor Rib Sándwich, los cuales cumplen con el objetivo del restaurante de ofrecer comidas sencillas y económicas, sin embargo, no se evidencia la presencia de cocina colombiana. De todos los platos presentados en Energía Gastronómica, tan solo 3 contienen elementos colombianos como es el caso de la ternera o las alcaparras. Es entonces que se hace evidente que este restaurante no cuenta con gastronomía colombiana ni ingredientes colombianos en ninguna de sus dos sedes, teniendo un promedio de 1,37 (*Tabla 3*).

Por otro lado, con una carta sencilla en cuanto a decoración, pero compleja y con gran variedad de platos, se encuentran los menús de los restaurantes Bistronomy. El primero, ubicado en la ciudad de Bogotá se caracteriza por tener gran dificultad en cuanto a técnicas de preparación y mezcla de diferentes ingredientes, que, aunque en su mayoría esta variedad de productos es de procedencia colombiana combinados crean recetas de origen francés e italiano. Sin embargo, es importante destacar que platos como el Calentado o el postre de las tres leches que son altamente conocido en la cocina colombiana, se encuentran disponibles en este menú. El restaurante alcanza una calificación de 1,37 (*Tabla 4*).

En segunda instancia, en la ciudad de Villavicencio se encuentra el segundo restaurante Bistronomy, con una carta, aunque similar al restaurante de Bogotá, llena de grandes sorpresas exclusivas de la región como lo son el amarillo a la monseñor o la ternera. Ambos platos muy típicos del llano, pero con un toque de cocina de autor ya que ambas son preparadas “Al estilo Rausch” como lo afirma su carta. En este menú se puede encontrar que en sus diferentes preparaciones predominan algunos productos de la región como el queso 7 cueros y productos nacionales altamente consumidos por los colombianos, lo que le da una puntuación de 1,40 (*Tabla 4-2*) mayor al de su sede en Bogotá debido a que este cuenta con ingredientes más típicos de la región.

Por otro lado, el restaurante Local cuenta con una carta muy colorida, acorde a la temática que va con la decoración del lugar, está destacada por tener paisajes y objetos típicos representativos de la cultura colombiana. En esta carta se evidencia variedad de platos colombianos y por ende de cocina colombiana como la Chuleta valluna, Posta Cartagenera, Empanadas y Chicharrones que, al ser incorporados con diferentes ingredientes, crean una propuesta totalmente novedosa de estos platos sin que estos pierdan su esencia de tradición colombiana. En este restaurante convergen postres únicos de la cocina de autor con ingredientes típicos de Colombia de diferentes regiones como lo es el manjar blanco, las achiras, además de frutas como guayaba y uchuva, es por ello que este restaurante cuenta con una calificación de 2,40 (*Tabla 5*), la más alta entre todos los restaurantes, esto debido a que, aunque presenta gran cantidad de platos colombianos, en su mayoría estos han sido modificados y expuestos como platos de autor.

Siguiendo con esto se encuentran los restaurantes enfocados en comida de mar. Por un lado, Marea by Rausch cuenta con una carta que posee variedades de platos que resaltan las buenas preparaciones de los diferentes mariscos y se sigue manteniendo esa sencillez y

elegancia de las cartas que caracterizan los restaurantes by Rausch, todo acorde a la ambientación que tiene cada lugar. Sin embargo, este restaurante tiene diferentes preparaciones que incluyen tanto la cocina de origen francés como italiana, lo que permite que los clientes tengan una perspectiva diferente de los productos colombianos que allí se usan y como combinarlos para crear platos de autor. A pesar de esto, cabe destacar que en el menú de Marea aparecen platos como la mojarra frita cartagenera, el postre de tres leches y un postre hecho a base de guanábana, es por ello que obtiene una puntuación de 1,63 (*Tabla 6*) teniendo en cuenta los ingredientes y la presentación de sus platos. Por otro lado, el restaurante El Gobernador mantiene el espíritu de la vieja ciudad amurallada de Cartagena con un menú que refleja elegancia y evoca una época ostentosa y llena de magnificencias. En cuanto a sus platos se identifican gran variedad de ingredientes de la región que predominan inclusive por encima de preparaciones peruanas o italianas que allí se preparan y se le da una puntuación ponderada de 1,66 (*Tabla 7*).

Asimismo, a primera impresión, el menú de Octavo tiene una caligrafía que dificulta la lectura de la misma ya que resulta pequeña y poco legible. En cuanto a sus platos, se destacan, nuevamente, la comida de origen francés e italiano y también se presentan platos fusión entre regiones europeas. En su mayoría, este menú no presenta indicios de que se utilicen ingredientes colombianos, ya que la mayoría de sus platos, están incluso, expuestos en el menú en el idioma francés, inglés o italiano. No obstante, en el menú se puede ver que ofrecen platos como la Posta Cartagenera, plato originario colombiano, sin embargo, este ha sido modificado por el chef, catalogándolo como un plato de autor, al no seguir la receta original. Esto le da una calificación a este menú de 1,75 (*Tabla 8*).

Igualmente, se evidencia la gran cantidad de platos de mar ofrecidos en el menú, aunque este no esté ubicado en una región costera, y la adaptación que hacen de platos del restaurante Criterión como Boeuf Bourguignon. Sin embargo, los postres son claramente una adaptación de los dulces del eje cafetero al estilo Rausch.

Finalmente se identifica que, aunque muchos de sus restaurantes contengan ingredientes colombianos, cumpliendo con su responsabilidad social empresarial, no todos contienen platos típicos de las regiones en las que se encuentran ubicados y aquellos que tienen estos platos son una fusión que termina consolidándose en cocina de autor. Hechos que llevan a concluir que no se lleva a cabo una difusión significativa de la cocina tradicional colombiana a través de la oferta gastronómica de los restaurantes, puesto que sus restaurantes no están enfocados hacia ello, sino por el contrario, dan mayor muestra de presencia de platos internacionales y propios del Rausch. Sin embargo, es importante destacar que el restaurante Local que está enfocado en la cocina colombiana tiene tanto platos típicos como platos de cocina de autor que mezcla productos 100% colombianos para así ofrecer propuestas a sus comensales tanto nacionales como internacionales.

3.3 Percepción de posibles clientes para los restaurantes By Rausch

Según el Instituto Distrital de Turismo de Bogotá (IDT), existen cinco zonas gastronómicas en la ciudad de Bogotá, “Zona C en el Centro Histórico de la ciudad, la Zona M en la Macarena, la Zona G de la calle 69, la Zona T en la calle 82, el Parque de la 93 y Usaquén” (IDT, s.f., párr. 1). Para objetivos de la investigación se tomaron cuatro de estas cinco zonas, siendo estas: la Zona T, Usaquén, EL barrio la Candelaria y la Zona G, estos,

al ser sectores en donde se encuentra algún restaurante del empresario o cuentan con restaurantes de categoría similar.

En ellas se aplicó un sondeo de opinión a 92 personas, es decir, 23 en cada zona y se realizaron a la población que transitaba por las calles de cada sector de manera aleatoria los días viernes y sábados, en horarios posteriores al almuerzo o cena, siendo estos entre 2pm a 4pm y 7pm respectivamente. Con el fin de conocer la opinión y realizar un sondeo para destacar aspectos generales acerca de la percepción que se tiene del empresario y de su relación con la gastronomía colombiana y así determinar la influencia que este ha tenido sobre la misma partiendo desde la opinión de posibles clientes. En la encuesta se realizaron 10 preguntas, 5 preguntas abiertas y 5 preguntas cerradas, con el fin de no sesgar ninguna opinión (Tabla 9).

Partiendo de esta encuesta realizada, se identificaron aspectos claves para conocer el impacto del chef Jorge Rausch en la difusión de la cocina colombiana. En primer lugar, se encuentran algunos de los elementos que más influyen en los consumidores a la hora de elegir un restaurante, entre los más importantes se encuentran con un 50,5% el precio, 55,9% prefieren calidad, 57% el tipo de comida que se ofrece, 32,3% el renombre del restaurante, 14% por el chef dueño del restaurante o quien cocina y finalmente el 12,1% incluye diferentes variables como ubicación, tiempos de espera o servicio ofrecido en el lugar. Sin embargo, es necesario destacar que se obtuvo más del doble de las respuestas con respecto al número de personas a las cuales se les hizo el sondeo, puesto que para muchas de estas existían más de una variable que influía a la hora de tomar su decisión sobre los restaurantes, lo que lleva a una selección múltiple para esta pregunta y por tanto el porcentaje final supera el 100%.

En segundo lugar, un 80,8% de los encuestados coincide positivamente ante la pregunta ¿Cree usted que el turismo puede aportar a la difusión de la gastronomía colombiana? Está realizada con el fin de constatar si los encuestados relacionan la actividad turística con la difusión de la gastronomía colombiana. Entre las diferentes opiniones obtenidas se hace hincapié en el auge que ha tenido la gastronomía a nivel mundial y como han nacido diferentes tipologías de turistas que están siempre en busca de nuevas experiencias gastronómicas que incluyen la cocina tradicional, con el fin de conocer por medio de esta, algunas costumbres y tradiciones de las regiones. Es así, como se resalta el potencial gastronómico que tiene Colombia y cómo la actividad gastronómica se ha convertido en una parte fundamental para captar turistas y en la experiencia del viajero al ser esta una actividad necesaria durante toda la experiencia de viaje.

Por otro lado, se registran algunos de los chefs más conocidos a nivel nacional por difundir la gastronomía colombiana y se consolidan por medio de la pregunta ¿Cuál cree que es el chef que más ha difundido la gastronomía colombiana? Y se halla la importancia que tiene cada uno según la cantidad de respuestas obtenidas por la muestra (*Figura 1*) es evidente que el chef Jorge Rausch en el total de respuestas es quien encabeza la lista con un 33,5% seguido por un 20,2% de personas encuestadas que afirma no conocer a ningún chef que difunda la gastronomía colombiana, 16,4% que apuntan a Leonor Espinoza y 14,5% para Harry Hasson, 2% para Nicolas de Zubiria, también se evidencia que un 7% de la población destaca el trabajo del chef Jaime Alzate (*Figura 1*) Es importante destacar que hay un porcentaje de la muestra, no muy significativo (2% de la población entrevistada), que hace referencia principalmente a la premisa de que no consideran que ningún chef colombiano difunda la gastronomía del país.

Igualmente, se opta por analizar el reconocimiento de este en las diferentes zonas de la ciudad, es por esto por lo que se realiza en la encuesta la pregunta ¿Conoce al chef y empresario Jorge Rausch? Por un lado, el 89,2% afirma conocerlo y el restante 10,8% no. Esto unido a la pregunta ¿Por cuales medios de comunicación ha conocido al chef Jorge Rausch o su recorrido? (*Figura 2*) en el cual se evidencia un porcentaje del 87,1% por medios televisivos gracias a programas como Máster Chef o Los hermanos Rausch, seguido de las redes sociales con un 41,2%, diferentes medios de prensa con un 15,3%. En este caso, al igual que la primera pregunta se obtiene un resultado que supera el 100% debido a que diferentes personas lo han conocido por varios medios de comunicación.

Hay que mencionar, además, que el 74,1% (*figura 3*) de los encuestados conocen que el restaurante Bistronomy pertenece a Jorge Rausch, mientras que un 42,4% reconoce Energía Gastronómica como restaurante del chef. Sin embargo, el 19,4% erraron al decir que restaurantes como El Cielo o Club Colombia eran propiedad de la familia Rausch. De otro lado, tan solo el 3,5% afirmó conocer Criterión o Local By Rausch. Este resultado afirma que no todos los restaurantes del empresario tienen reconocimiento gracias al propietario y puede sugerir que sus restaurantes son visitados debido a otro tipo de criterios.

De igual manera, se indagó sobre si la población relaciona a Jorge Rausch con la comida típica colombiana, a lo que el 53% de los encuestados negaron relacionarlo debido al hecho de que no encuentran comida típica en sus restaurantes o por el hecho de no conocerlo por su comida, sino por sus apariciones en *realitys*, otros afirman relacionarlo con comida internacional, como la francesa o la italiana, en vez de reconocerlo por sus aportes en la comida típica colombiana. De otro lado, el 47% de las personas afirmaron relacionarlo con la gastronomía colombiana ya que, para ellos, es precisamente durante sus apariciones en programas televisivos donde muestra su conocimiento sobre la cocina

colombiana, otros aseguran que el empresario Rausch ha hecho grandes aportes como las empanadas de ajiaco o la posta cartagenera rediseñada por él mismo. Resultados que no muestran unanimidad en las opiniones de la población.

Siguiendo con esto, se indagó acerca de la percepción que tiene la población del empresario como una figura pública que difunde la gastronomía colombiana, a lo que se encontró que el 62% de los encuestados manifestaron hacerlo debido a su reconocimiento mediático, o su participación en programas que impulsan la comida típica colombiana en diferentes partes del mundo, de otro lado el 38% negó reconocerlo por difundir la gastronomía colombiana, afirmando que su interés profesional se enfoca más hacia dar a conocer su nombre que el de dar a conocer la cocina colombiana en otras partes del mundo. Igualmente, algunos afirmaron conocerlo más por sus preparaciones al estilo francés o mediterráneo que por sus preparaciones colombianas. Resultado que va muy acorde con la pregunta anterior al mostrar que la población reconoce al empresario como una figura que sabe y difunde la gastronomía propia colombiana.

Igualmente, a fin de conocer qué tanto conocía la población los restaurantes del empresario, se le preguntó a los encuestados a cuáles de sus restaurantes habían ido, a lo que el 20% (*Figura 4*) afirmó conocer el restaurante Criterión en Bogotá y el 18.8% afirmó haber probado la comida de Bistronomy en cualquiera de sus sedes y el restaurante Criterión. Por otro lado, el 41,5% afirmó no conocer ninguno de sus restaurantes. Energía Gastronómica, por su lado, es conocido por el 12,2%, Marea por el 3,7% y el Gobernador el 2,4%. Se debe agregar que ninguno de los encuestados conoce o a escuchado del restaurante Octavo.

Por último, para aquellos que han estado en algún restaurante de Jorge Rausch, se les preguntó acerca de la carta y si en ella encontraban platos típicos de la gastronomía

colombiana, a lo que muchos afirmaron que no contenían platos típicos colombianos al 100%, sin embargo, si encontraban algunos platos o incluso algunos ingredientes típicos de la región. Por su lado, el 17% (*figura 5*) de los encuestados afirmaron no encontrar ninguna opción de origen colombiano en sus cartas, más bien afirman haber visto más opciones internacionales que nacionales. De igual manera, se ve que la mayoría de encuestados que han ido a los restaurantes, es decir, un 31%, si consideran que se puede encontrar platos típicos colombianos ofrecidos en los restaurantes By Rausch.

Los resultados arrojan que existen opiniones similares sobre la percepción que tiene la población encuestada del trabajo del chef Jorge Rausch en la difusión de la gastronomía colombiana. Es evidente que, para la gran mayoría (porcentajes expuestos anteriormente) de los encuestados, el hecho de sus apariciones en medios hace que la cultura gastronómica colombiana se dé a conocer de una manera más amplia, sin embargo, para otros, esta misma razón no hace que él sea un difusor de la gastronomía colombiana, sino más bien de su nombre en particular; muestra de esto, es que la población lo conoce más por su aparición en programas televisivos que por su trabajo gastronómico. De igual manera, es evidente que no toda la población que ha ido a sus restaurantes lo hace por el nombre de su dueño sino por diferentes razones como la calidad de su comida, la infraestructura del restaurante o inclusive su precio.

Conclusiones

Es así como al finalizar la investigación “Historia empresarial del chef Jorge Rausch, sus restaurantes y la influencia que estos han generado en la difusión de la gastronomía colombiana” se concluye que tanto el objetivo general como los tres objetivos específicos planteados que abarcaban el análisis del éxito del empresario, la descripción de cada restaurante de la marca “By Rausch” y el análisis de la influencia de este en la difusión de la cocina colombiana a nivel nacional se cumplieron bajo las siguientes conclusiones:

La investigación se realizó bajo el análisis de cuatro teorías enfocadas hacia el estudio de la vida empresarial de un sujeto, en el que se encuentra que el empresario contó con la formación adecuada para ejercer su carrera dentro de la industria gastronómica; así como sus estrategias empresariales, las cuales van enfocadas hacia el crecimiento de sus actuales empresas desde la toma de riesgos controlados para minimizar errores. De igual manera, se ven las características que lo definen como un líder dentro de sus organizaciones, al ser él quien delega funciones primarias y secundarias en la empresa sin dejar de lado su labor como gerente de las mismas. Estas características mencionadas, así como su carácter y conocimiento adquirido de la cocina son una mezcla importante que definen al empresario y chef Jorge Rausch como se conoce en la actualidad. De igual manera, se definieron conceptos claves a la hora de hablar de difusión y gastronomía.

Inicialmente, por medio de fuentes de información primarias como entrevistas al chef y un sondeo de opinión realizado a diferentes personas, además de indagar en fuentes secundarias como artículos de prensa realizados por los periódicos *El Espectador* y *El Tiempo* que destaca la importancia que el empresario ha tenido dentro del sector

gastronómico. Sin embargo, no se encontró información suficiente para determinar un alto grado de difusión de la gastronomía colombiana por parte del chef, puesto que la mayoría de los registros del mismo hablan sobre su vida personal, trayectoria laboral y proyectos televisivos en los cuales el chef Jorge Rausch ha participado, mas no se habla de estrategias o tácticas usadas por el mismo para llevar a un mayor reconocimiento la gastronomía típica colombiana, dando respuesta al análisis de la historia de vida del chef Jorge Rausch y su caso de éxito.

Por otro lado, y cumpliendo con el objetivo de describir el caso de los restaurantes “By Rausch”, se realizó el análisis de las cartas ofrecidas por cada restaurante, teniendo en cuenta los diferentes platos e ingredientes que contiene cada preparación para identificar así, que la participación de la gastronomía colombiana en cada uno de estos no son especialmente significativos, puesto que de sus nueve restaurantes tan solo el 4.5% de sus opciones ofrecidas en la carta se pueden considerar de tradición colombiana y el porcentaje restante de platos ofrecidos tienen, en su mayoría, orígenes e influencias francesas, mediterráneas e italianas (Tabla 10). Es así como se identifica que el chef y empresario crea, modifica y adapta platos de diferentes regiones y países según sus criterios en cada uno de sus restaurantes.

Simultáneamente, se ha encargado de mantener activa su carrera profesional en medios de comunicación, ya que este afirma dedicar poco tiempo a la cocina y enfocarse más en su carrera en medios de comunicación y a su participación en programas de televisión, lo que lo ha llevado a delegar así, en gran parte sus funciones gerenciales en los restaurantes.

Por último, es importante destacar que mediante el sondeo de opinión y la información previamente obtenida se pudo determinar que un 89,2%, de la población a la cual se le aplicó esta herramienta, ha escuchado o conoce al chef debido su participación en realitys

televisivos lo cual lo hace un buen referente del sector gastronómico. Sin embargo, para efectos de la investigación se evidencio que tan solo un 33,5% de esta cifra lo asocia positivamente con el desarrollo y la difusión de la gastronomía colombiana, resaltando así que este no está netamente enfocado a ser un promotor activo de la gastronomía colombiana sino a su estilo denominado cocina de autor, respondiendo así al objetivo que busca analizar la influencia de Jorge Rausch en la difusión de la cocina colombiana a nivel nacional.

Referencias

- Arboleda, V, (2013). Revista Diners. *Chefs en televisión: pantalla gourmet*. Párr. 2.
Recuperado de https://revistadiners.com.co/ocio/11539_chefs-en-television-pantalla-gourmet/
- Bastión Luxury Hotel. (s.f). *Restaurantes*. Recuperado de
<https://www.bastionluxuryhotel.com/restaurantes/>
- Belén, A. & Campos, L. *Historia de vida*. (Trabajo de investigación). Recuperado de
http://malagaeuropa.eu/Content/source/pdf/20120328132633_381_226.pdf
- Bistronomy. (s.f). Menú Bistronomy Villavicencio. Villavicencio, Colombia
- Bistronomy. (s.f). Menú Bistronomy. Bogotá, Colombia
- Bistronomy. (s.f). Página principal [Página de Facebook]. Recuperado el 03 de mayo del 2019. Recuperado de: <https://www.facebook.com/BistronomyByRausch/>
- Bistronomy. (s.f). Página principal [Página de Facebook]. Recuperado el 03 de mayo del 2019. Recuperado de: <https://www.facebook.com/Bistronomy-Villavicencio-322564761706198/>
- Bistronomy. (s.f). Página principal [Página de Instagram]. Recuperado el 03 de mayo del 2019. Recuperado de: <https://www.instagram.com/bistronomyvillavicencio/>
- Bistronomy. (s.f). Página principal [Página de Instagram]. Recuperado el 03 de mayo del 2019. Recuperado de: <https://www.instagram.com/bistronomybyrausch/>
- Brillant-Savarin J.A. (1825). *Fisiología del gusto*. Barcelona, España: Iberia
- Camacho, M. (10 de abril del 2017). Así me fue en los restaurantes Criterión. *El Espectador*. Recuperado de <https://www.elespectador.com/cromos/vida-social/asi-me-fue-en-el-restaurant-criterion-24951>

- Castellanos, J & Cruz, M. (2014). Una Mirada a la Evolución Histórica de la Estrategia Organizacional. REAL. Revista de estudios avanzados de liderazgo. Recuperado de <https://www.regent.edu/acad/global/publications/real/vol1no3/3-narciso.pdf>
- Castillo, J. (2014). *Cocina colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la nueva cocina colombiana*. (Trabajo de investigación). Recuperado de <https://repository.javeriana.edu.co:8443/bitstream/handle/10554/10523/CastilloRiosJennyLizeth2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Contreras, E. (2013). El concepto de la estratégica como fundamento de la planificación estratégica. (trabajo de maestría). Recuperado de <http://rcientificas.uninorte.edu.co/index.php/pensamiento/article/viewFile/6115/3518>
- Criterión. (2015a). Rausch Bistronomy. Recuperado de <https://www.criterion.com.co/bistronomy.html>
- Criterión. (2015b). Rausch Criterión. Recuperado de <https://criterion.com.co/criterion.html>
- Criterión. (2015c). Rausch Energía Gastronómica. Recuperado de <https://criterion.com.co/rausch-eg.html>
- Criterión. (s.f.). Menú Criterión. Bogotá, Colombia.
- Criterión. (s.f.). Página principal [Página de Facebook]. Recuperado el 20 de abril del 2019. Recuperado de: <https://www.facebook.com/criterionbogota/>
- Criterión. (s.f.). Página principal [Página de Instagram]. Recuperado el 20 de abril del 2019. Recuperado de: <https://www.instagram.com/criterionbogota/>

Chamorro, E, Botero, J. (2007). Algunos aportes de los Neoclásicos a la Teoría del Emprendedor*. Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal. [UAEM]. Pág. 52. Recuperado de:

<http://www.redalyc.org/html/205/20503403/>

Cháves, K. (2013). *Jorge Rausch condimenta su vida entre la cocina y su familia*.

Recuperado de: <https://www.nacion.com/viva/jorge-rausch-condimenta-su-vida-entre-la-cocina-y-su-familia/PU4TDHQDMFAPPMGZM7JJTSFNN4/story/>

Economía Simple. (s.f.). Definición de Branding. [Entrada de Blog]. Recuperado de

<https://www.economiasimple.net/glosario/branding>

El Espectador. (2014). Campaña invita a optar por la pesca y consumo del pez león en Colombia. Recuperado de

<https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/campana-invita-optar-por-la-pesca-y-consumo-del-pez-leon-en-colombia-20167>

El Espectador. (2014). El Chef León. Recuperado de

<https://www.elespectador.com/entretenimiento/unchatcon/el-chef-leon-articulo-479714>

El Espectador. (2015). El café de Juan Valdez se alía con gastronomía de Hermanos

Rausch. Recuperado de <https://www.elespectador.com/noticias/economia/el-cafe-de-juan-valdez-se-alia-gastronomia-de-hermanos-articulo-547739>

El Espectador. (2017). “Los Hermanos Rausch”, el programa televisivo de dos chefs colombianos. Recuperado de:

<https://www.elespectador.com/entretenimiento/medios/los-hermanos-rausch-el-programa-televisivo-de-dos-chefs-colombianos-articulo-726870>

El Espectador. (2017). Los cocineros, las nuevas celebridades.

Recuperado de: <https://www.elespectador.com/entretenimiento/gente/los-cocineros-las-nuevas-celebridades-articulo-727398>

El Espectador. (2018). Secretaría de Educación presentó nuevos almuerzos escolares.

Recuperado de <https://www.elespectador.com/noticias/bogota/secretaria-de-educacion-presento-nuevos-almuerzos-escolares-articulo-794028>

El Espectador. (2019). Secretaría de Educación presentó nuevos almuerzos escolares.

Recuperado de <https://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/la-sexta-edicion-del-davivienda-restaurant-tour-llega-bogota-en-mayo-articulo-852163>

El Gobernador. (s.f.). Página Principal [Página de Facebook]. Recuperado el 03 de mayo

del 2019. Recuperado de: <https://www.facebook.com/RestauranteElGobernador/>

El Gobernador. (s.f.). Página Principal [Página de Instagram]. Recuperado el 03 de mayo

del 2019. Recuperado de: <https://www.instagram.com/restauranteelgobernador/>

El Portafolio. (2017). Ciudades intermedias, el nuevo objetivo de los hermanos Rausch.

Recuperado de: <https://www.portafolio.co/negocios/hermanos-rausch-se-expandiran-hacia-ciudades-intermedias-de-colombia-503830>

El Tiempo. (2018). ¿Qué tan apetitosa es la comida en los colegios públicos de Bogotá?.

Recuperado de <https://www.eltiempo.com/bogota/los-mejores-chefs-asesoran-la-comida-escolar-en-bogota-229722>

El Universo. (2016). Cocina de autor, un estilo que apuesta por la creatividad de los chefs.

Recuperado de

<https://www.eluniverso.com/noticias/2016/06/23/nota/5650233/cocina-autor-estilo-que-apuesta-creatividad-chefs>

Energía Gastronómica. (s.f.). Menú Energía Gastronómica. Bogotá, Colombia.

Energía Gastronómica. (s.f.). Página principal [Página de Facebook]. Recuperado el 20 de abril del 2019. Recuperado de: <https://www.facebook.com/pages/Rausch-Energ%C3%ADa-Gastron%C3%B3mica/202532293589824>

Energía Gastronómica. (s.f.). Página principal [Página de Instagram]. Recuperado el 20 de abril del 2019. Recuperado de: https://www.instagram.com/rausch_eg/

Energía Gastronómica. (s.f.). Página principal [Página de Twitter]. Recuperado el 20 de abril del 2019. Recuperado de: https://www.instagram.com/rausch_eg/

Escalona, T. S.f. *Tipos de Metodología de la investigación*. Recuperado de <http://aprenderlyx.com/tipos-de-metodologia-de-investigacion/>

Escuela Europea de Managment. (2016). *Gestión empresarial: Claves del entorno globalizado*. Recuperado de <http://www.escuelamanagement.eu/direccion-general-2/gestion-empresarial-claves-del-entorno-globalizado>

Gastronomía. (2016). Los hermanos Rausch abren Local en Bogotá. Recuperado de <https://colombia.gastronomia.com/noticia/6363/los-hermanos-rausch-abren-local-en-bogota>

Hernández, P., (25 de mayo del 2016). *Consideración teórica sobre la prensa como fuente historiográfica*. Historia y comunicación social. Ediciones Complutense. Recuperado de: <https://revistas.ucm.es/index.php/HICS/article/download/57855/52095>

Horta, J., (s.f.). Colombia inn, *Hermanos Rausch, emporio gastronómico colombiano que se expande por A.Latina*. Párr. 1. Recuperado de <http://colombia-inn.com.co/hermanos-rausch-emporio-gastronomico-colombiano-que-se-expande-por-a-latina/>

Instituto Distrital de Turismo de Bogotá. (s.f.). *Turismo Gastronómico*. Recuperado de: <http://www.bogotaturismo.gov.co/Turismo%20Gastron%C3%B3mico>

- Kaira, A., (2015). Brand Strategy: Company X. (Thesis). Recuperado de <http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/95427/Brand%20Strategy.pdf;sequence=1>
- Kirzner, I. (1998). El Empresario*. Revista Libertas 29. Instituto Universitario ESEADE. Pág 28. Recuperado de http://www.eseade.edu.ar/files/Libertas/16_3_Kirzner.pdf
- La Barra, (2016). Los Hermanos Rausch cierran su restaurante en Medellín. Recuperado de <https://www.revistalabarra.com/los-hermanos-rausch-cierran-su-restaurante-en-medellin/>
- Larousse, (2014). *El pequeño Larousse Gastronomique en español*, México, D.F, México, Ediciones Larousse.
- Latin America's 50 Best Restaurants 2016. (2016). Recuperado de <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/Previous-winners-2016.html>
- Local By Rausch. (s.f.). Menú Local By Rausch. Bogotá, Colombia
- Local By Rausch. (s.f.). Página principal [Página de Facebook]. Recuperado el 22 de abril del 2019. Recuperado de: <https://www.facebook.com/LocalByRausch/>
- Local By Rausch. (s.f.). Página principal [Página de Instagram]. Recuperado el 22 de abril del 2019. Recuperado de: <https://www.instagram.com/localbyrausch/>
- Local By Rausch. (s.f.). Página principal [Página de Twitter]. Recuperado el 22 de abril del 2019. Recuperado de: <https://twitter.com/LocalByRausch>
- Mantilla. O & Quintero. M, (2011), *La buena mesa colombiana: pretexto para el turismo*, Bogotá, Colombia, Universidad Externado de Colombia.
- Marea. (s.f.). Menú Marea. Bogotá, Colombia.
- Marea. (s.f.). Página principal [Página de Facebook]. Recuperado el 03 de mayo del 2019. Recuperado de: <https://www.facebook.com/MareaByRausch/>

Marea. (s.f.). Página principal [Página de Instagram]. Recuperado el 03 de mayo del 2019.

Recuperado de: <https://www.instagram.com/mareabyrausch/>

Marea. (s.f.). Marea by Rausch. Recuperado de <https://www.mareabyrausch.com/marea-by-rausch/>

Martín, M. (2007). La difusión del patrimonio: Actualización y debate. Revista Electrónica del Patrimonio Histórico: V.1 Recuperado de <http://revistaseug.ugr.es/index.php/erph/article/view/3319/3331>

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2009). Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial de turismo. Medellín, Colombia.

Moriña, A. (2017). *Investigar con Historias de Vida*. Madrid, España. Narcea, S.A de Ediciones Madrid

Muro, A. (1892), *Diccionario general de cocina*, Madrid, España. José María Faquinetto editor.

Nieto, A. (2014). *Difusión informativa*. Recuperado de https://www.unav.es/fcom/communication-society/es/articulo.php?art_id=303#C01

Niño, M. (2011). *Metodología de la investigación, diseño y ejecución*. Bogotá, Colombia. Ediciones de la U.

Obregón, C., (2015). Revista Diners. *¿Quién es el verdadero Jorge Rausch?*- Párr. 3. Recuperado de https://revistadiners.com.co/actualidad/23441_quien-es-el-verdadero-jorge-rausch/

Octavo. (s.f.). Menú Octavo. Pereira, Colombia

Octavo. (s.f.). Página Principal [Página de Facebook]. Recuperado el 03 de mayo del 2019. Recuperado de: <https://www.facebook.com/restauranteoctavo/>

Octavo. (s.f.). Página Principal [Página de Instagram]. Recuperado el 03 de mayo del 2019.

Recuperado de: <https://www.instagram.com/restauranteoctavo/>

Octavo. (s.f.). *Quienes somos*. Recuperado de <https://octavo.com.co/quienes-somos/>

Ojeda, S., Gontero, S., Ceballos, N., (2005). *La verdad de las encuestas de opinión pública*,

Instituto de Economía y Finanzas. Recuperado de:

www.iatreia.udea.edu.co/index.php/ceo/article/download/6528/5986

Panaia, M. (2004). *Aportes de las técnicas biográficas a la construcción de teoría*.

Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/122/12201303.pdf>

Parra, J. (s.f.). Teoría del empresario – riesgo de Knight (1885 – 1972). Educarm.

Recuperado de

https://servicios.educarm.es/templates/portal/images/ficheros/etapasEducativas/secundaria/16/secciones/270/contenidos/10827/teorias_sobre_el_empresaio_de_knigh_y_schumpeter.pdf

Pérez, V. (2013). *Cocina creativa de autor*. Madrid, España: Paraninfo.

Pimentel, L. (1999). Planificación estratégica. Introducción al concepto de la planificación estratégica. (Trabajo académico). Recuperado de:

http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home_4/mod_virtuales/modulo5/5.2.pdf

Pineda, L. 2009. Pensamientos y enfoques alrededor de la estrategia como concepto según diferentes autores. (Documentos de investigación). Universidad del Rosario,

Bogotá, Colombia. Recuperado de

http://repository.urosario.edu.co/bitstream/handle/10336/3809/bi_58_admon_uros_baja.pdf

Puyana, Y. & Barreto, J. (S.f.). *La Historia de Vida: Recurso de la investigación cualitativa. Reflexiones metodológicas*. Recuperado de

<http://www.bdigital.unal.edu.co/18451/2/14265-48104-1-PB.pdf>

Restorando. (s.f.). Criterión. Recuperado de:

https://bogota.restorando.com.co/restaurante/criterion?redomkt_source=google&redomkt_medium=CPC&redomkt_google_network=g&redomkt_keyword=%2Bcriterion%20%2Bmenu&redomkt_matchtype=b&redomkt_placement=&redomkt_mobile=&redomkt_adposition=1t1&redomkt_creative=232257931659&redomkt_exp=&restaurant_id=criterion&discount=0&redo_ad_type=normal&gclid=EAiaIQobChMIstmxzffR4QIVix-GCh1UBQpAEAAAYASAAEgKd1_D_BwE

Restorando. (s.f.). Energía Gastronómica (C.C Andino). Recuperado de:

<https://bogota.restorando.com.co/restaurante/rausch-energia-gastronomica-c-c-andino>

Restorando. (s.f.). Energía Gastronómica (C.C Parque la Colina). Recuperado de:

<https://bogota.restorando.com.co/restaurante/rausch-energia-gastronomica-c-c-parque-la-colina>

Restorando. (s.f.). Local By Rausch. Recuperado de:

<https://bogota.restorando.com.co/restaurante/local-by-rausch>

Revista Dinero. (2014). *Hermanos Rausch, se expanden por Latinoamérica*. Recuperado de

<https://www.dinero.com/empresas/articulo/hermanos-rausch-negocios-colombia/202458>

Román, O. (2010). El Pensamiento Estratégico. Revista científica Guillermo de Ockham. P.

31. Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/1053/105316833003.pdf>

Romo. A. (2014). La Segunda Online. *La Ruta de la cocina de autor*. Párr. 1. Recuperado de <http://www.lasegunda.com/Noticias/Impreso/2014/07/949640/la-ruta-de-la-cocina-de-autor>

Ruiz. P. (1993). La Historiografía. P. 11. Recuperado de https://www.ahistcon.org/PDF/numeros/ayer12_LaHistoriografia_.RuizTorres.pdf

Sampieri, R. Collado, C. & Lucio, P. (2006). Metodología de la Investigación Cuarta edición. México. McGraw Hill Interamericana. Recuperado de: https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/38758233/sampieri-et-al-metodologia-de-la-investigacion-4ta-edicion-sampieri-2006_ocr.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DSampieri-et-al-metodologia-de-la-investi.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A%2F20190610%2Fus-east-1%2Fs3%2Faws4_request&X-Amz-Date=20190610T171739Z&X-Amz-Expires=3600&X-Amz-SignedHeaders=host&X-Amz-Signature=12b634f0eee199213f7eca2870b76020304a68525eb8512549ca2ff7c5e116b0

Sanchez. C, (2016). El Universo. *Cocina de autor, un estilo que apuesta por la creatividad de los chefs*. Párr. 3. Recuperado de <https://www.eluniverso.com/noticias/2016/06/23/nota/5650233/cocina-autor-estilo-que-apuesta-creatividad-chefs>

Tamargo, A. N. (1989). Difusión informativa. *Comunicación y sociedad= Communication & Society*, 2(1), 51-68.

Tarapuez, E. Zapata, A. & Agreda, E. (2007). *Knigt y sus aportes a la teoría del emprendedor*. (Trabajo de grado). Universidad Icesi. Bogotá, Colombia Recuperado

de

https://www.icesi.edu.co/revistas/index.php/estudios_gerenciales/article/view/254/2

52

TEDx Talks (22 de noviembre de 2016). Consumo de una especie libre de culpa/ Jorge

Rausch/ TEDxBogotá. [Archivo de video]. Recuperado de

https://www.youtube.com/watch?v=Zs9EL5_hFtI

Tierra Colombiana. (02 de abril del 2019). *Periódicos de Colombia*. Recuperado de:

<https://tierracolombiana.org/periodicos-de-colombia/>

Tonnon, G. (2011). *LA UTILIZACIÓN DEL MÉTODO COMPARATIVO EN ESTUDIOS*

CUALITATIVOS EN CIENCIA POLÍTICA Y CIENCIAS SOCIALES: diseño y

desarrollo de una tesis doctoral. (Tesis doctoral). Recuperado de

[file:///Users/mac/Downloads/Dialnet-](file:///Users/mac/Downloads/Dialnet-LaUtilizacionDelMetodoComparativoEnEstudiosCualita-3702607%20(1).pdf)

[LaUtilizacionDelMetodoComparativoEnEstudiosCualita-3702607%20\(1\).pdf](file:///Users/mac/Downloads/Dialnet-LaUtilizacionDelMetodoComparativoEnEstudiosCualita-3702607%20(1).pdf)

TripAdvisor. (s.f.). Bistronomy. Recuperado de:

[https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d3258411-Reviews-](https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d3258411-Reviews-Bistronomy_by_Rausch-Bogota.html)

[Bistronomy by Rausch-Bogota.html](https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d3258411-Reviews-Bistronomy_by_Rausch-Bogota.html)

TripAdvisor. (s.f.). Criterión. Recuperado de:

[https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d775200-Reviews-](https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d775200-Reviews-Criterion-Bogota.html)

[Criterion-Bogota.html](https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d775200-Reviews-Criterion-Bogota.html)

TripAdvisor. (s.f.). Energía Gastronómica. Recuperado de:

[https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d12606392-Reviews-](https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d12606392-Reviews-Rausch_Energia_Gastronomica-Bogota.html)

[Rausch Energia Gastronomica-Bogota.html](https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d12606392-Reviews-Rausch_Energia_Gastronomica-Bogota.html)

TripAdvisor. (s.f.). Local By Rausch. Recuperado de:

https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d11774940-Reviews-Local_By_Rausch-Bogota.html

TripAdvisor. (s.f.). Marea. Recuperado de: [https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-](https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g297476-d3320514-Reviews-Marea_By_Rausch-Cartagena_Cartagena_District_Bolivar_Department.html)

[g297476-d3320514-Reviews-Marea_By_Rausch-Cartagena_Cartagena_District_Bolivar_Department.html](https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g297476-d3320514-Reviews-Marea_By_Rausch-Cartagena_Cartagena_District_Bolivar_Department.html)

TripAdvisor. (s.f.). *Todo sobre su puntuación de burbujas de TripAdvisor*. Recuperado de:

<https://www.tripadvisor.es/TripAdvisorInsights/w810>

Valencia, H. (2004). *Diccionario de marketing*. Bogotá, Colombia: Panamericana Editorial

Valenzuela, L. (2004). *Perspectivas de la responsabilidad social empresarial con enfoque ambiental*. (Trabajo de grado maestría). Universidad Nacional de Colombia.

Bogotá, Colombia Recuperado de:

<http://bdigital.unal.edu.co/1182/1/luisfernandovalenzuelajimenez.2004.pdf.pdf>

Veras, E. 2010. *Historia de Vida: ¿Un método para las ciencias sociales?* Recuperado de

<http://www.facso.uchile.cl/publicaciones/moebio/39/veras.pdf>

Von Trünen, J. 2016. Primo y Turizo emprendedor y empresario: Una construcción desde la dinámica del pensamiento económico. Recuperado de

<https://drive.google.com/open?id=1jEcRgYni18WYOxjcOb23qaVrZrWq6-UX>

Anexos

Tablas

Tabla 1. Artículos de prensa y su respectivo análisis. Elaboración propia.

Autor	Nombre del artículo	Fecha	Categoría y aporte	Palabras Clave	Gastronomía típica colombiana	Análisis	Link
El Espectador	«Haciendo el trabajo de cuatro personas, aprendí a cocinar» Jorge Rausch	3/05/2013	Recorrido profesional y hechos de su vida personal	Restaurantes, Familia, Historia, Europa, Cocina, Estudios	No	El chef Jorge Rausch cuenta sobre su experiencia personal en la cocina y sus preferencias a la hora de cocinar. Igualmente comparte algunos de sus secretos de su familia y de su profesión	https://www.elspectador.com/comos/cultura/articulo-146591-cuando-cocino-busco-un-recuerdo-jorge-rausch
El Espectador	El chef león	9/03/2014	Relatos de su vida personal, logros mediáticos y profesionales	Pez león, Cocinas, Comensales, Merea	No	El empresario cuenta sus orígenes en la cocina y cuenta detalles de su nuevo proyecto llamado "el pez león".	https://www.elspectador.com/entretenimiento/unchatcon/el-chef-leon-articulo-479714
El Espectador	Campaña invita a optar por la pesca y consumo del pez león en Colombia	9/06/2014	Campañas realizadas por el chef y participación de la gastronomía colombiana en estas.	Iniciativa, Pez león, consumo, preservación, sostenibilidad	No	El Ministerio de ambiente junto con los restaurantes de Rausch incentivan el consumo del pez león como una nueva alternativa de comida de mar y una iniciativa de conservación del ambiente	https://www.elspectador.com/cromos/gastronomia/campana-invita-optar-por-la-pesca-y-consumo-del-pez-leon-en-colombia-20167
El Espectador	El café de Juan Valdez se alía con gastronomía de Hermanos Rausch	5/03/2015	Alianzas estratégicas y alcance empresarial.	Juan Valdez, Desayunos colombianos, Materias primas, Menús	Si	La cadena de cafés Juan Valdez y los hermanos Rausch hacen alianza para generar beneficios para ambas partes	https://www.elspectador.com/noticias/economia/el-cafe-de-juan-valdez-se-alia-gastronomia-de-hermanos-articulo-547739
El Tiempo	Jorge Rausch puede repetir en Los 50 Best	21/09/2015	Reconocimientos a los restaurantes By Rausch y posicionamiento de estos.	Criterión, 50 mejores restaurantes, Tendencias,	No	Rausch espera el resultado de la posición de Criterión en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica	https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-16382650
El Tiempo	La propuesta de sabores locales de los Rausch	13/12/2016	Participación de la gastronomía colombiana en los restaurantes By Rausch y trayectoria laboral del chef.	Local, Restaurante, Cocina colombiana, Recetas, Típica	Si	Jorge Rausch habla sobre la cocina de Autor y la mezcla con la cultura gastronómica Colombiana	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/nuevo-restaurante-de-los-hermanos-rausch-34959
El Espectador	Los hermanos rausch el programa televisivo de dos chefs colombianos	5/12/2017	Traectoria laboral en los diferentes programas televisivos	Hermanos Rausch, Participantes, Competencia, Restaurantes, Reality	No	Jorge y Mark Rausch hablan sobre su nuevo programa dramatizado en The Food Network.	https://www.elspectador.com/entretenimiento/medios/los-hermanos-rausch-el-programa-televisivo-de-dos-chefs-colombianos-articulo-726870
El Espectador	Los cocineros, las nuevas celebridades	8/12/2017	Reconocido y cambios a lo largo de su vida profesional	Estilo de vida, Pasión, Cocinar, Cocina de autor	No	Como la imagen de los Chef ha cambiado durante las décadas en Colombia. De una profesión mal mirada a una posición de celebridad	https://www.elspectador.com/entretenimiento/gente/los-cocineros-las-nuevas-celebridades-articulo-727398
El Espectador	Líderes gastronómicos presentan 'Un matrimonio perfecto'	30/05/2018	Promoción de Gastronomía colombiana en diferentes eventos de alta importancia en el sector	Líderes, Gastronomía, Cocina Colombiana, Sumiller Evento, Maridaje, Hermanos.	Si	El mejor Sumiller del mundo se reúne en Colombia con algunos de los más importantes cocineros de este país, entre ellos el Chef Jorge Rausch. Con el fin de rendirle homenaje a la cocina colombiana y brindar vinos españoles con algunos platos colombianos.	https://www.elspectador.com/vivir/gastronomia/lideres-gastronomicos-presentan-un-matrimonio-perfecto-articulo-791616
El Espectador	Secretaría de Educación presentó nuevos almuerzos escolares	12/06/2018	Participación en proyectos público, presencia de gastronomía colombiana y reconocimiento del chef a nivel mediático.	Jorge Rausch, Estudiantes, Recetas, Nutritivo, Menús, Nuevas recetas, Almuerzos Escolares, Colegios Distritales, Bogotá.	No	La Secretaría de Educación junto con diferentes Chefs, entre ellos Jorge Rausch realizan modificaciones en diferentes menús escolares de colegios distritales de la ciudad de Bogotá.	https://www.elspectador.com/noticias/bogota/secretaria-de-educacion-presento-nuevos-almuerzos-escolares-articulo-794028
El Tiempo	Así cambiaron el menú de la comida en colegios públicos de Bogotá	13/06/2018	Participación en proyectos público, presencia de gastronomía colombiana y reconocimiento del chef a nivel mediático.	Alimentación, Estudiantes, Recetas, Ingredientes, Jorge Rausch, Almuerzos Escolares, Bogotá	No	El Chef Jorge Rausch comparte algunas de las recetas, los ingredientes y preparaciones que se usaran para los nuevos menús de los diferentes colegios distritales de la ciudad de Bogotá	https://www.eltiempo.com/bogota/nuevos-menu-saludables-en-colegios-publicos-en-bogota-229982
El Tiempo	¿Qué tan apetitosa es la comida en los colegios públicos de Bogotá?	13/06/2018	Participación en proyectos público, presencia de gastronomía colombiana y reconocimiento del chef a nivel mediático.	Comida, Estudiantes, Nuevos, Recetas	No	La Secretaría de Educación realiza varias encuestas en diferentes sedes de colegios públicos de la ciudad de Bogotá con el fin de identificar la percepción que tienen los estudiantes de la comida que reciben en las instituciones	https://www.eltiempo.com/bogota/los-mejores-chefs-aseoran-la-comida-escolar-en-bogota-229722
El Espectador	Jorge Rausch, la cocina como una integración de saberes	19/06/2018	Historias de su vida personal y su acoplamiento con su vida profesional.	Jorge Rausch, Familia, Programas de televisión, Restaurantes, Cocina, Gastronomía.	No	El Espectador habla con el Chef Jorge Rausch para conocer su punto de vista en diferentes proyectos de su vida en el año 2018, conocer un poco más de su experiencia y labores.	https://www.elspectador.com/entretenimiento/un-chat-con/jorge-rausch-la-cocina-como-una-integracion-de-saberes-articulo-795371
El Tiempo	Vuelve Alimentarte, cada vez más comprometido con los mercados locales	27/08/2018	Participación en proyectos locales y posicionamiento de marca.	Parque, Alimentarte, Chefs, Invitados	No	En el evento Alimentarte 2018, el chef Jorge Rausch participa entre los 20 cocineros invitados para realizar algunas de sus preparaciones más famosas al público	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/programa-de-alimentarte-en-2018-257196
El Tiempo	La importancia de Madrid Fusión, feria que traerá sus chefs a Bogotá	2/02/2019	Colaboración en eventos internacionales, apariciones en medios de comunicación y reconocimiento de la marca.	Mejores restaurantes del mundo, chefs colombianos	No	En el mes de febrero se anuncia que el evento Madrid Fusión realizará una versión para Colombia en el mes de noviembre en la ciudad de Bogotá, donde se reunirán los más importantes chefs.	https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/la-importancia-de-madrid-fusion-feria-que-se-hara-tambien-en-bogota-321932
El Espectador	La sexta edición del Davivienda Restaurant Tour llega a Bogotá en mayo	25/04/2019	Posicionamiento de los restaurantes By Rausch y participación de la gastronomía colombiana.	Menús a cuatro manos, Chefs invitados, Davivienda, Restaurantes, Bogotá	No	Varios de los más famosos restaurantes de la ciudad de Bogotá contará con menús preparados a cuatro manos con diferentes chefs internacionales invitados.	https://www.elspectador.com/vivir/gastronomia/la-sexta-edicion-del-davivienda-restaurant-tour-llega-bogota-en-mayo-articulo-852163

Tabla 2. Menú Criterión. Elaboración propia.

CRITERIÓN				
PLATO	DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN		
		1	3	5
Menú degustación clásicos				
Crema de papa y guascas con capuccino de maíz criollo	Mozzarella di búfala, tomate, albaca fresca y aceite de oliva extra virgen	x		
Terrina de foie gras PB&J	Con mantequilla de maní, conserva de agraz, banano caramelizado, pecans, puré de ciruela pasa y pan brioche	x		
Torre de cangrejo y aguacate	Con una reducción de vinagre balsámico, salsa de mango, sorbete de pomelo y maíz crocante	x		
Langostino a la plancha sobre arroz caldoso de mariscos con leche de coco y curry tailandés	-	x		
Posta negra cartagenera al estilo Rausch	Asado de tira cocido a 68° por 72 horas en una salsa de panela, tamarindo y especias, arroz cremoso cocido en leche de coco, platanitos en tentación cebolla roja encurtida, salsas de cilantro, aguacate y suero costeño			x
Salpicón al estilo Rausch			x	
Texturas de cuajada con melao y guayaba	cremoso de chocolate blanco y melao, cheese cake de cuajada, gelificado de guayaba y crocante de achira		x	
Jamón serrano con melón comprimido		x		
Platos especiales del chef				
Jamón Ibérico pata negra	con tortilla española y aceite de oliva extra virgen	x		

Caviar acompañado con la guarnición clásica con blinis o tostadas de pan brioche		x		
USDA PRIME RIB EYE	con papas nativas, espinaca a la crema, cebollitas ocañeras, tuétano al horno, salsa bordelesa y salsa bearnesa	x		
Entradas frías				
Ceviche de pez león con curuba y helado de limonada de coco	con guatila y yaconosmatizados			x
Tablas de quesos franceses				
Steak tartare	con gelatinas de tomate, vinagre balsámico y perejil, mayonesa de wasabi y crocantes de papa estilo "pringles"	x		
Tartare de atún	Acompañado con wakame, vinagreta oriental, mayonesa wasabi, chips de arroz y tinta de calamar	x		
Rollitos vietnamitas rellenos con tartare de atún y Katsuobushi	Con salsa de maní y vinagreta oriental	x		
Carpaccio de pulpo con vinagreta de aceituna	vegetales mediterraneos, tapenade con tinta de calamar y puré de ajo rostizado	x		
Carpaccio de res con lajas de foie gras	con champiñones frescos, parmigiano regiano y espárragos baby	x		
Paté de hígados de pollo y Foie gras	con mermelada de cebolla y alcaravea	x		
Burrata di Buffala	Con mermelada de tomate de árbol, puré de hinojo, pesto de acedera con avellanas, pétalos de tomate y aceite de limonaria	x		
Ensalada de queso roquefort	con peras escalfadas y nueces del nogal caramelizadas	x		
Ensalada de queso de cabra con patilla compimida	Rúgala, vinagre balsámico y aceite de oliva extra virgen	x		
Entradas calientes				

Espárragos con salsa holandesa	Jugo de espárragos, crema de ajo y salsa de remolacha	x		
Fricassée de Hongos salvajes	acompañado con velouté de champiñones y aceite de trufa	x		
Mollejas de ternera con salsa de mostaza a l'ancienne	sobre hojaldre hecho en casa con puré de remolacha y cebolla, avellanas y hongos trompette de la mort	x		
Fondue de queso y trufa negra		x		
Medallón de foie gras cocido al vacío y sellado con soplete	sobre un waffle con miel de agave, puré de cereza ahumada, gel de limonaria y puré de nueces	x		
Arroces y risotto				
Risotto de hongos salvajes y aceite de trufas		x		
Risotto de langostinos con gravax y eneldo		x		
Arroz caldoso de mariscos y pescado	con un caldo de crustáceos con leche de coco y curri tailandés	x		
Pescados y mariscos				
Mero del pacífico al horno con una costra verde	con puré de papa, aceitunas, alcaparras, espárragos y una salsa de mantequilla avellanada		x	
Mero del pacifico y langostinos con vinagreta de almendras y confit de limón	con arroz salvaje, uvas pasas y habas frescas		x	
Mero del pacifico a l'acienne con beurre blanc y jus de ave	acompañado con tocineta, papa baby, champiñones y cebollitas baby caramelizadas	x		
Salmón a la plancha con salsa holandesa	acompañado con puré de papa, vegetales baby y jugo berros	x		
Tilapia a la plancha con salsa de trufa negra	acompañados con arroz salvaje y vegetales torneados	x		
Langostinos a la plancha con salsa de Foie Gras	Acompañados con puré de papa ahumado, espárragos y hongos trompette de la mort	x		

Langostinos con salsa de coco y azafrán	arroz blanco con frutos secos, tiras de mango biche, salsa de coco, limonaria y polvo de cilantro	x		
Langostinos y chorizo	Acompañados con torilla española, pesto de tomates secos, reducción de vinagre balsámico y salsa de perejil	x		
Cola de langosta cocida en mantequilla	Fetuccini con crema de trufa negra, puré de arvejas y salsa cremosa de cebolla	x		
Bouillabaisse criterion	sopa mediterránea de pescado y mariscos hecha a base de tomate y azafrán con croûton y rouille	x		
Carnes y aves				
Gigot de cordero	Jarrete de cordero cocido a fuego lento en su propio jus con papa baby y frijol blanco con tocineta	x		
Magret de pato pekín o moulard con salsa de tamarino y panela	con una croqueta de papa rellena con confit de pato. Albaricoques deshidratados, uvas verdes, uvas pasas y piñones	x		
Duo de pato Pekín o Moullard con salsa de Foie Gras y Coulis de cereza ahumadas	Magret a la plancha y el confit sellado a la plancha. Con papa rosti, lentejas estofadas con foie gras y zanahorias baby	x		
Lomo de res con risotto de cebada perlada y hongos salvajes	con cubitos de papa y salsa de vino tinto	x		
boeuf bourguignon	Morrillo de res cocido a 68° por 72 horas en una salsa de vino tinto con puré de papa, tocineta, champiñones y cebollitas caramelizadas	x		

Tournedo Rossini con salsa de oporto	Lomo de res con un medallon de foie gras a la planca sobre un crouton de hojaldre con cebolla confitada con vinagre de vino	x		
Chuleton de cerdo ahumado y cocido al carbón	acompañado con una tartaleta de vegetales y fettuccini con parmesano	x		
Lomo de cerdo con salsa de sidra	con puré de papa, frutas y secas	x		
pechuga de pollo campesino al horno con risotto de hongos salvajes	acompañada de espárragos con un velouté de hongos, jus de romero y puré de puerro	x		

Tabla 3. Menú Energía Gastronómica. Elaboración propia.

ENERGÍA GASTRONÓMICA				
PLATO	DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN		
		1	3	5
Entradas				
Ensalada Caprese	Mozzarella di búfala, tomate, albacá fresca y aceite de oliva extra virgen	x		
Tartare de atún maguro	Con aguacate, pepinos encurtidos y concasse de tomate	x		
Plato de jamón Ibérico	Jamón ibérico con ensalada de tomate al estilo catalán	x		
Plato de salmón ahumado	Con queso crema, alcaparras, cebolla roja, huevo duro y limón, acompañado de pan de la casa		x	
Burrata di búfala con pesto de albacá	Con tomates secos y aceite de oliva extra virgen	x		
Jamón serrano con melón comprimido		x		
Burrata di búfala con melón comprimido	Crocante de nueces y vinagreta de miel de maple	x		
Ceviche de pescado blanco al estilo peruano	Con ají, cilantro, maíz cancha y camote	x		
Tartare de salmón curado y ahumado en casa	Con pepino europeo enlerlo y sour cream	x		
Pate de hígados de pollo con mermelada de cebolla y alcaravea		x		
Sopa de Tortilla		x		
Brie apanado en panko	Acompañado con una ensalada de frutos frescos y secos	x		
Tiritas de pollo apanadas	Acompañadas con miel de trufa y salsa BBQ	x		
Chilli con carne estilo Rausch		x		
Calamares y camarón apanados	Acompañados con salsa tártara y salsa cocktail	x		

Albóndigas de carne de res, cerdo y ternera			x	
Platos fuertes				
Macaroni	Con carne estofada y salsa cremosa de hongos salvajes	x		
Lasagna con Salsa rose	Con tomates frescos y champiñones	x		
Hamburguesa Rausch	Con queso cheddar, anillos de cebolla apanados, salsa BBQ y rugula		x	
Hamburguesa Bistronomy	Con queso mozzarella, champiñones salteados, tocineta, tomate, lechuga y alioli	x		
Chicken Parmigiana	Milanesa de pollo gratinado con salsa napolitana	x		
Fricasse de piernas de pollo	Con salsa de crema y vino blanco, champiñones y perejil	x		
Shepherd's pie		x		
Costillas de Cerdo con salsa BBQ casera	Con cole slaw y papa frita	x		
Lomo de res con salsa de pimienta o salsa de champiñones	Acompañado con espinacas a la crema y papa frita o arroz blanco	x		
Posta Cartagenera al Estilo Rausch	Morrillo de res en una salsa de panela, tamarindo y especias, arroz blanco, platanitos en tentación, cebolla roja encurtida			x
Boeuf bourguigon	Morrillo de res cocido a 68° por 72 horas en una salsa de vino tinto	x		
Pescado frito apanado en pankó	Acompañado con salsa tartara y papa frita	x		
Sándwiches				

El padrino	pan demi baguette de queso crema con salami, jamón de cerdo, pastrami de paco, mozzarella, queso gruyere con lechuga, tomate, pimentones rostizados, mayonesa y mostaza dijon	x		
Robert Sandwich	Pan ciabatta con jamón de cerdo, queso emmental, aguacate, lechuga, tomate, mayonesa y mostaza dijon	x		
Sandwich de pastrami de pavo	En pan ryesour con queso gruyere	x		
Roastbeef sandwich	En pan sourdough papa y romero con cebolla caramelizada, lechuga, tomate, mayonesa y queso emmental	x		
Sándwich vegetariano	en pan ciabatta con pimentones rostizados, zucchini, tomates deshidratados, rúgula y burrata di búfala o mozzarella con pesto de albahaca y aceite de oliva	x		
Sándwich de salami y queso bree	En pan deme baguette con pimentones rostizados, zuchini verde, tomates secos, pesto de albahaca y queso crema	x		
sándwich de jamón serrano con queso manchego	En pan campesino con lechuga y tomate y alioli	x		
sándwich de jamón serrano, mozzarella di búfala y tomate	En pan ciabatta con pesto de albahaca y tapenade	x		
Sandwiches Calientes				
Pulled pork sandwich en pan clabatta	De cerdo desmechado con salsa bbq de la casa y cole slaw	x		
Short rib Sándwich	En pan brioche con tomate al horno, cebolla caramelizada y pimentones confitados, lechuga, mayonesa	x		

Sándwich de posta cartagenera	En pan demi baguette con aguacate, platanitos en tentación y suero costeño			x
Torta mexicana de carne desmechada	En pan emi baguette de queso crema con frijol negro, mayonesa de chipotle, aguacate, cilantro, queso campesino rallado, tortilla frita y jalapeños	x		
Sándwich de pescado frito	En pan brioche con salsa tártara, lechugas mixtas y tomate		x	
Sándwich de milanesa de pollo	En pan brioche con tocineta y aguacate, lechuga, tomate y huevo frito	x		
Sándwich de pollo al horno y mozzarella di búfala	En pan demi baguette con pesto de albaca, rúgula, tomate al horno y alioli	x		

Tabla 4. Menú Bistronomy. Elaboración propia.

BISTRONOMY VILLAVICENCIO				
Plato	Descripción	Puntuación		
		1	3	5
Para compartir (entradas)				
Croquetas de Risotto rellenas con Mozzarella	acompañadas con salsa napolitana	X		
Albóndigas de pollo con salsa de trufa	-	X		
Albóndigas de chorizo y dátiles envueltas en tocineta	con salsa de pimentón rojo.	X		
Flautas de carne	acompañado de lechuga, sour cream, guacamole y salsa picante.	X		
Ceviche de tilapia	en leche de tigre, guatilla y helado de mango biche con pimienta.	X		
Coctel de camarones al estilo "El Rodadero"	acompañado aguacate hass y saltinas caseras.		X	
Popcorn shrimp	camarones apanados en panko y acompañados con salsa tártara y limón.	X		
Queso brie al horno	acompañado de mermelada de pimentón y tostadas de foccasia.	X		
Montadito llanero	Plátano pintón con carne de sobrebarriga, queso 7 cueros y puntos de aguacate.		X	
Empanadas de lechona	-		X	
Empanadas de ajiaco	Con pollo, papa, guascas y alcaparras.		X	
Empanadas de caldo de costilla	Con costilla, papa, cilantro y cebolla larga.		X	
Chicharrones cocidos al vacío y fritos	acompañados con salsa de piña y guacamole.	X		
Tostadas de aguacate hass	con queso campesino sobre pan de masa madre hecho en casa.	X		
Steak tartare clásico	acompañado con papitas chips.	X		
Tartare de atún oriental en tinta de calamar al estilo Criterión.	acompañado con wakame, vinagreta oriental, mayonesa de wasabi y papitas chips.	X		

Paté de hígado de pollo	acompañado con mermelada de cebolla y alcaravea.	X		
Ensaladas				
Ensalada cesar	-	X		
Ensalada Bistronomy	con pollo a la plancha, aguacate, huevo duro, tomates frescos y secos, pepino, maíz dulce, queso Emmenthal y lechugas mixtas.	X		
Ensalada Rausch	con lomo de res, aguacate, huevo duro, pimentón confitado, queso 7 cueros, aceitunas, tomates secos y lechugas mixtas.	X		
Filete de coliflor cocido a la plancha	sobre cama de espinaca con almendras, con una salsa cremosa de hongos salvaje y aceite de trufa.	X		
Sopas				
Soupe au pistou	caldo de pollo con vegetales, pechuga de pollo y pesto de albahaca.	X		
Sopa de baked pótato (papa al horno)	con queso cheddar, tocineta crispy, sour cream y cebollín.	X		
Sopa de tomate	-	X		
Sopa de tortilla a la mexicana	con aguacate y pollo desmechado.	X		
Aves				
Arroz con pollo al estilo Local by Rausch	-		X	
Pollo frito	acompañado con papa frita o ensalada verde miel de abejas y salsa BBQ casera.	X		
Fricasse de pollo	con salsa de crema y vino blanco con champiñones y estragón.	X		
Chicken tikka masala	con arroz blanco y raita de pepino.	X		
Pescados & Mariscos				
Fish & Chips con salsa tártara	-	X		
Arroz con camarones	en un fondo de bouillabaisse y vegetales.	X		
Tilapia a la plancha con salsa de trufa nera al estilo Criterión	acompañado con arroz salvaje.	X		
Amarillo a la monseñor al estilo Rausch	Acompñado de arroz cimarrón, patacón, sofrito de champiñón y camarones.		X	

Salmón a la plancha con salsa holandesa al estilo criterión	acompañado con puré de papa, vegetales baby.	X		
Langostinos Curry	Acompañado con arroz blanco.	X		
Carnes				
Lomo de res con salsa de pimienta o salsa de champiñones	acompañado con espinacas a la crema y papa frita o arroz blanco.		X	
Steak Bearnaise	Lomo de res acompañado con papas fritas y salsa Bearnesa.	X		
Chuletón de cerdo con salsa de mostaza al'ancienne	acompañado con repollo morado cocido en vino de manzana y puré de papa.	X		
Boeuf bourguignon	morillo de res cocido a 68 grados por 72 horas en una salsa de vino tinto con puré de papa, tocineta, champiñones y cebollitas caramelizadas.	X		
Posta Cartagenera al estilo Rausch	Medallones de morillo al estilo posta cartagenera con platanitos en tentación y arroz con coco.		X	
Costillitas con salsa BBQ casera	acompañado con papa al horno con sour cream, tocineta y mazorca.	X		
USDA prime rib eye para 2 personas (700gr)	Espinacas a la crema, papitas criollas espichadas, salsa de pimienta, bearnesa y de vino tinto.	X		
Ternera Bistronomy	Con papas fritas y ensalada con platanitos chips.		X	
Sándwiches				
Hamburguesa clásica con papas	-	X		
BBQ Pulled pork sándwich	Sándwich de carne de cerdo desmechada con salsa BBQ casera, anillos de cebolla fritos y chicharrón.	X		
Sándwich de sobrebarriga a la criolla con huevo frito	-	X		
Hamburguesa Rausch (200gr) con papas	Con queso cheddar, anillos de cebolla apanados, salsa BBQ casera y rúgula.	X		
Hamburguesa Bistronomy (200gr) con papas	Con queso Emmenthal, champiñones salteados, tocineta, tomate, lechuga y alioli.	X		
Pastas				
Macaroni con salsa rose	Tomates secos y champiñones	X		

Macaroni con carne estofada y salsa cremosa de hongos salvajes	-	X		
Macaroni con ragú de sobrebarriga y ricota de búfala	-	X		
Fettuccini negro con langostinos y salsa de blanquet	.	X		
Postres				
Mousse de chocolate	-	X		
Selva negra estilo Bistronomy	-	X		
Fondant de chocolate con oreo	-	X		
Creme Brulee al estilo Criterión	-	X		
Milhoja con pistacho	-	X		
Key Lime cheese cake	-	X		
Tres leches al estilo Rausch	-		X	
Pie de frutos roos y manzana	-	X		
Galletas en sartén con helado de vainilla	Chocolate chip original, galleta brownie	X		

BISTRONOMY BOGOTÁ				
Plato	Descripción	Puntuación		
		1	3	5
Para compartir (entradas)				
Steak tartare clásico	acompañado con papitas chip	X		
Tartare de atún con vinagreta oriental	con ensalada de pepino yogurt y menta	X		
Espárragos con salsa holandesa	-	X		
Ricotta di bufala	con mermelada de tomate y pesto	X		
Burrata di buffala con tapenade y mermelada de pimentón	con duraznos a la plancha y tomate uvalina	X		
Alcachofas al vapor	acompañadas con vinagreta clásica, salsa holandesa y alioli.	X		
Queso brie al horno	acompañado con mermelada de pimentón rojo y tostadas de focaccia.	X		
Paté de hígado de pollo	acompañado con mermelada de cebolla y alcaravea.	X		
Tostadas de aguacate hass	con ricotta di búfala sobre pan sour dough hecho en casa.	X		
Tostada de hongos salvajes	con huevo pochado sobre pan sour dough hecho en casa.	X		

Tostadas de atún	con guacamole, vinagreta oriental y cilantro.	X		
Para compartir (platos pequeños)				
Popcorn shrimp	camarones apanados en panko y acompañados con salsa tártara y limón.	X		
Coctel de camarones al estilo "El Rodadero"	acompañado aguacate hass y saltinas caseras.		X	
Albóndigas de pollo con salsa de trufa	-	X		
Croquetas de risotto rellenas con mozzarella	acompañadas con salsa napolitana.	X		
Salchicha con lentejas estofadas en vino tinto	escoger entre: salchicha Toulouse, chorizo o salchicha italiana picante.			X
Albóndigas de chorizo y dátiles envueltas en tocineta	con salsa de pimentón rojo.		X	
Chicharrones cocidos al vacío y fritos	acompañados con salsa de piña y guacamole			X
Flautas de carne	acompañadas con lechuga crema batida guacamole y salsa picante.	X		
Palmitos frescos del Putumayo gratinados	sobre espinacas a la crema	X		
Jamón Ibérico	acompañado con tortilla española	X		
Ensaladas				
Filete de coliflor cocido a la plancha	sobre cama de espinaca con almendras, con una salsa cremosa de hongos salvajes y aceite de trufa.	X		
Ensalada caprese	mozzarella di buffala con tomate y pesto de albahaca.	X		
Ensalada César	-	X		
Ensalada griega	tomate, pepino europeo, cebolla roja, queso feta, aceitunas y menta fresca con vinagreta de aceite de oliva y jugo de limón.	X		
Ensalada Bistronomy	con pollo a la plancha, aguacate, huevo duro, tomates frescos y secos, pepino, maíz dulce, queso emmenthal y lechugas mixtas.	X		
Ensalada Rausch	con lomo de res, aguacate, huevo duro, pimentón confitado, queso azul, aceitunas, tomates secos y lechugas mixtas.	X		
Sopas				

Soupe au pistou	caldo de pollo con vegetales, pechuga de pollo y pesto de albahaca.	X		
Sopa de baked pótato (papa al horno)	con queso cheddar, tocineta crispy, sour cream y cebollín.	X		
Sopa de tomate	-	X		
Sopa de tortilla a la Mexicana	con aguacate y pollo desmechado.	X		
Pastas				
Macaroni con salsa rose	Tomates secos y champiñones	X		
Macaroni con carne estofada y salsa cremosa de hongos salvajes	-	X		
Macaroni con ragú de sobrebarriga y ricota de búfala	-	X		
Fettuccini negro con langostinos y salsa de blanquet	.	X		
Sándwiches				
Hmaburguesa Falafel (vegetariana)	con pepino encurtido, tomate, cebolla roja, pepino fresco, tahine y harissa.	X		
BBQ Pulled pork sándwich	Sándwich de carne de cerdo desmechada con salsa BBQ casera, anillos de cebolla fritos y chicharrón.	X		
Sándwich de sobrebarriga a la criolla con huevo frito	-	X		
Hamburguesa Rausch (200gr) con papas	Con queso cheddar, anillos de cebolla apanados, salsa BBQ casera y rúgula.	X		
Hamburguesa Bistronomy (200gr) con papas	Con queso Emmenthal, champiñones salteados, tocineta, tomate, lechuga y alioli.	X		
Philadelphia steak sandwich	-	X		
Pescados & Mariscos				
Fish & Chips con salsa tártara	-	X		
Tilapia a la plancha con estofado de garbanzos y chorizo	-		X	
Tilapia a la plancha	con puré de papa, vegetales baby y salsa de vino blanco.	X		
Trucha almendrada con puré de papa	-	X		
Salmón a la plancha con espárragos y romero	-	X		
Langostinos Curry	Acompañado con arroz blanco.	X		
Carnes y Aves				

Lomo de res con salsa de pimienta o salsa de champiñones	acompañado con espinacas a la crema y papa frita o arroz blanco.		X	
Steak Bearnaise	Lomo de res acompañado con papas fritas y salsa Bearnesa.	X		
Carbonadas a la flamenca	morillo de res estofado en cerveza al estilo belga, acompañado con zanahoria baby, cebollita caramelizada y puré de papa.	X		
Chuletón de cerdo con salsa de mostaza al'ancienne	acompañado con repollo morado cocido en vino de manzana y puré de papa.	X		
Costillitas con salsa BBQ casera	acompañado con papa al horno con sour cream, tocineta y mazorca.	X		
Entrecot Bistronomy	chata de res a la plancha, con papa rustica casera y deshidratado de lechuga, tomate cherry con salsa holandesa al vino.	X		
Magret de pato	con repollo, puré de papa y sedimentos de naranja.	X		
Pollo frito	acompañado con papa frita o ensalada verde miel de abejas y salsa BBQ casera.	X		
Chicken tikkamasala	con arroz blanco y raíta de pepino.	X		
Fricasse de pollo	con una salsa de crema y vino blanco con champiñones y estragón.	X		
Cassoulet	cocido francés con frijoles blancos, confit de pato, salchicha toulouse, brazo de cerdo y pierna de cordero.	X		
Calentado	(con huevo o sin huevo), ají casero y hogao			X
Arroz con pollo	(con huevo o sin huevo), acompañado con papa chip			X
Postres				
Mousse de chocolate	-	X		
Selva negra estilo Bistronomy	-	X		
Fondant de chocolate con oreo	-	X		
Pancotta de popcorn	-	X		
Creme Brulee	-	X		
Milhoja con pistacho	-	X		

Key Lime cheese cake	-	X		
Tres leches al estilo Rausch	-		X	
Pie de frutos rojos y manzana	-	X		
Galletas en sartén con helado de vainilla	Chocolate chip original, galleta brownie, tres chocolates.	X		

Tabla 5. Menú Local By Rausch. Elaboración propia.

LOCAL by Rausch				
Plato	Descripción	Puntuación		
		1	3	5
Entradas Para Compartir				
Empanadas de lechona	con los sabores de la lechona.		X	
Empanadas de ajiaco	con pollo, papa, guascas y alcaparras.		X	
Empanadas de caldo de costilla	con costilla, papa, cilantro y cebolla larga.		X	
Buñ (Buñuelos rellenos)	con ceviche de chicharrón.		X	
Buñ (Buñuelos rellenos)	con hogao, berenjena ahumada y queso de cabra.	X		
Buñ (Buñuelos rellenos)	con pulpo, reducción de camarones y aguacate.	X		
Montaditos de patacón	con posta cartagenera		X	
Montaditos de patacón	con encocado de camarón	X		
Montaditos de patacón	con cangrejo y semillas de tomate	X		
Montaditos de patacón	con pulpo a la parrilla, chimichurri y salsa holandesa	X		
Arepas	Santandereana con chicharrón, miel de naranja, panela y café.		X	
Arepas	de maíz pelado con cordero estofado y cebolla caramelizada.		X	
Arepas	paisa con carne desmechada, hogao y huevo de codorniz.		X	
Mazorca desgranada	con pollo o con sobrebarriga.		X	
Chicharrón local	con arepa tela, queso paisa, aguacate, huevo frito, hogao y salsa holandesa de achiote.		X	
Queso papialpa a la plancha	con mazorca desgranada, quinua crocante y ensalada verde.	X		

Burrata de búfala con papaya confitada y jamón ibérico	con cítricos y marañones.	X		
Tartare de atún con quinua y crema de aguacate	-	X		
Carpaccio de res con palmitos a la parrilla y queso de hebra	con rúgula y suero costeño.		X	
Torre de cangrejo	con frutos tropicales, salsa de coco y cilantro.	X		
Pulpo a la parrilla con aceite de achiote	papas criollas, tomate cherry, cilantro y mayonesa de ají dulce.		X	
Albóndigas con hogao y queso	con o sin huevo.	X		
Ceviche de atún con lulo	sorbete de lulo, pepitas de calabaza y ahuyama confitada.		X	
Ceviche de pescado blanco con curuba	con sorbete de limonada de coco.		X	
Ceviche clásico de pescado blanco	con sorbete de mango biche.		X	
Ceviche de pulpo y camarón con suero costeño y maracuyá	con maíz a la parrilla.		X	
Cóctel de camarones clásico al estilo "El Rodadero"	-		X	
Cóctel de camarones con salsa de tomate de árbol	con sorbete de tomate de árbol, maíz a la parrilla y lechuga Batavia en julianas.		X	
Principales				
Ensalada	fría de vegetales grillados con queso de cabra	X		
Ensalada lomo de res con frijol cabeza negra	pepino, tomate, quinua, crocante, salsa de hierbabuena y cilantro.	X		
Ensalada vegetariana	variedades de lechugas con tomates uvalina, semillas crocantes de lenteja y arracacha bañado en salsa cítrica a base de limón.	X		
Sopa de arepa	con pollo, tomate, aguacate, queso hebra y arepa	X		
Cazuela de mariscos	con leche de coco y achiote al estilo del Pacífico colombiano.		X	
Arroz con pollo al estilo local	-		X	
Arroz atollado al estilo Raush	-		X	

Arroz con camarones con los sabores del Pacífico colombiano	-		X	
Pescado frito	con patacones, arroz con coco y ensalada de mango biche con pepino, cebolla roja y tomate.		X	
Mojarra negra a la plancha	con puré de mote (ñame con queso costeño) queso apanado, hogao y boronía (puré de plátano maduro y berenjena)		X	
Langostinos y chorizo con salsa de maíz criollo	con puré de papa criolla, achiote y maíz a la parrilla.		X	
Encocado de langostinos	con yuca frita, tomate y arroz con vegetales.		X	
Lomo de res	con risotto de quinua, papa richi y tomate uvalina.		X	
Chuleta valluna	acompañada con puré de papa, hogao, almendras y salsa tártara al estilo Local. Con o sin huevo frito.			X
Sobrebarriga con miga	acompañada con papa rihi chorreada y haba frescas.		X	
Pollo sudado a la criolla	con papa richi, yuca, arracacha y mazorca.		X	
Lomo a caballo al estilo Criterión	con huevo pochad, papa richi, hogao y salsa holandesa.		X	
Posta Cartagenera al estilo Rausch	costilla de res cocida a 62 centígrados por 72 horas con plátanos en tentación, arroz con coco y ensalada de mango biche con pepino, cebolla roja y tomate.			X
Panza de cerdo cocida al vacío y frita	con salsa de corozo puré de hongos y cubos de ahuyama.		X	
Estofado de morillo con cabeza de gato	(puré de plátano verde con hogao y queso costeño) con puré de aguacate, suero costeño y salsa de cilantro.		X	
Costilla de cerdo con salsa BBQ de tomate de árbol.	con envuelto de maíz, miel virgen de caña del Caquetá, chips de papa nativa, mazorca y emulsión de aguacate.		X	
Jarrete de cordero estofado con puré de arepa	acompañado con tomates cherry, habitas frescas y salsa de cordero con maní.		X	
Pato con salsa de tamarindo (Pekín o Moulard)	con piña asada y boronía (puré de plátano maduro y berenjena).	X		
USDA Rib Eye para 2 personas en salsa de vino tinto y holandesa con achiote (1000gr)	Acompañada con papas richies crocantes, mazorca, ensalada de rúgula y aguacate.	X		

Postres				
Merengón de guanábana	con helado de guanábana, crema batida, polvo de flor de Jamaica y salsa de fresa con flor de Jamaica.		X	
Creme brulée de tres leches	Aromatizado con haba tonka, acompañado con mermelada de cholupa.		X	
Helado de manjar blanco	cubierto con una capa crocante de manjar.		X	
Oblea de achiras	con gel de guayaba, cremoso de chocolate blanco, melado, cheesecake y sorbete de cuajada.		X	
Mousse de chocolate Rausch	con gel de tamarindo, praliné de chocolate blanco y ajonjolí acompañado con rocas de oro de cacao.		X	
Chesecake de Guayaba	con helado de limonada de coco, gel de uchuva y crujiente de amasijos.		X	
Torta de Banano	con breas nixtamalizadas y helado de vainilla.	X		
Postre de Milo	bizcocho de Milo, crema inglesa de leche condensada y nuggets de Milo.	X		

Tabla 6. Menú Marea By Rausch. Elaboración propia.

Marea by Raush				
Plato	Descripción	Puntuación		
		1	3	5
Menú degustación				
Gazpacho de tomate	-	X		
Torre de cangrejo y guacamole	con una reducción de vinagre balsámico y salsa de mango.	X		
Pulpo a la parrilla	acompañado de croquetas de papa rellenas de suero costeño y bañado en salsa de ají panka.		X	
Arroz caldoso de mariscos	arroz al estilo peruano bañado en salsa de mariscos marinados en salsa de ají.	X		
Cola de langosta	en salsa de cazuela de la casa fetuccini en salsa de trufa.	X		
Trío de postres	versiones minis de postre de milo, milhojas de arequipe y tres leches.		X	
Entradas de mar				
Trilogía de ceviches	ceviche de pescado en salsa de coco, pulpo en suero costeño y camarones al estilo cartagenero.		X	

Tartar de atún	con vinagreta oriental y mayonesa de wasabi.	X		
Ceviche de pescado estilo peruano	lomo de pescado marinado en limón y cilantro.	X		
Carpaccio de pulpo con salsa de ají dulce	con rúgula, rábano y naranja.	X		
Torre de cangrejo y guacamole	con una reducción de vinagre balsámico y salsa de mango.	X		
Pulpo a la parrilla	acompañado de croquetas de papa rellenas de suero costeño y bañado en salsa de ají panka.		X	
Camarones encocados	-		X	
Otras entradas				
Boullabaisse	sopa mediterránea de pescado y mariscos hecha a base de tomate y azafrán con crutones y rouille	X		
Risotto de hongos	-	X		
Burrata di buffala con durazno comprimido	tomates cherry, mermelada de pimentón y un tapenade de aceitunas.	X		
Carpaccio de res con ensalada César	-	X		
Ensalada de patilla	patilla comprimida acompañado de queso de cabra, reducción de balsámico y rúgula.	X		
Mariscos				
Langostinos chorizo	con puré de papa criolla, chorizo, maíz, crema de maíz y picadillo de cebolla y cilantro.		X	
Spaguetti frutti di mare	pasta hecha en casa con tinta de calamar frutos del mar en salsa de vino blanco y rocoto en brunoise.	X		
Arroz caldoso de mariscos	arroz al estilo peruano bañado en salsa de mariscos marinados y ají.	X		
Arroz marea de pescados y mariscos	con aromas estilo thai y frutos del mar.	X		
Cazuela marea by Rausch	concentrado de pescado y mariscos con toques de la casa.	X		
Cola de langosta	en salsa de cazuela de la casa fetuccini en salsa de trufa.	X		
Pescados				
Mojarra frita a la Cartagenera	mojarra deshuesada con arroz con coco, patacón, hogao, suero costeño y jus de cilantro.			X

Róballo a la plancha	con puré de ñame, tomates confitados, habichuelín, habas y ahuyama confitada con salsa de cazuela de la casa trufada.	X		
Filete de tilapia a la brasa	con vegetales al carbón, puré de papa rústico con aceite de oliva extra virgen, sour cream y cebollín aromatizado con aceites de tomate y finas hierbas.	X		
Pesca del día	con puré de amasijos, jus de mariscos, jus de cilantro y spaghettis de zanahoria.		X	
Salmón a la plancha con salsa holandesa	acompañado con puré de papa y vegetales baby.	X		
Carnes				
Posta Cartagenera al estilo Rausch	acompañado de arroz de coco, plátanos en tentación y ensaladilla fresca de mango y pepino.		X	
Estofado de res en salsa de vino tinto	sobre un puré de cabeza de gato, guacamole, jus de suero costeño, jus de cilantro y salsa de vino tinto	X		
Panceta de cerdo con salsa de corozo	sobre un puré de hongos, con ahuyama confitada, jus de ají amarillo y salsa de corozo.		X	
Lomo de res con risotto de quinua	con papas richie y tomates cherry.	X		
Pollo risotto	acompañado con risotto de hongos, espárragos y puré de puerro.	X		
Magret de pato con salsa de tamarindo y panela	con croquetas de papa, albaricoques deshidratados y piñones.	X		
Lomo de res con salsa de vino tinto	-	X		
Entrecote bearnaise	de carne angus americana con papa frita y salsa bearnesa	X		
Postres				
Tres leches	acompañado con sorbete de guayaba dulce.			X
Merengón de guanábana	-			X
Cheesecake de cereza amarena	-	X		
Milhojas de nutella acompañada de helado de caramelo salado	-	X		
Postre marea	variedad de mini postres de la casa.	X		
Tarte tartin de piña	-	X		
Postre de Milo	-	X		
Milhojas de arequipe con frutos rojos	-	X		

Fondant de chocolate amargo	torta caliente de chocolate amargo acompañada de helado de vainilla.	X		
Creme brulee de vainilla	-	X		

Tabla 7. Menú El Gobernador. Elaboración propia.

EL GOBERNADOR by Rausch				
Plato	Descripción	Puntuación		
		1	3	5
Entradas Frías				
Ceviche pesca del día	con leche de tigre y tomate amarillo	X		
Burrata di bufála con kumquats	vinagreta de naranja, lechugas mixtas, nuez del nogal, puré de naranja y balsámico.	X		
carpaccio de pato ahumado	con puré de naranja, ensalada de rúgula y frutos frescos.	X		
Tataki de atún	con ponzu crocante de arroz, mayonesa de cítricos y semillas de chia.	X		
Salmón ahumado hecho en casa	con berenjenas confitadas, polvo de habas, crocante de maíz.	X		
Tartar de atún	con sorbete de bloody mary, gel de apio y tierra de armenia.	X		
Créme caramel de foie gras	acompañado con tostadas de pan brioche.	X		
Ensalada de cangrejo	con helado de aguacate, puré de mango y chips de batata.	X		
Ensalada fresca de vegetales	con alcachofas confitadas, tomates cherry, espárragos, quinua, lechugas mixtas, opcional queso fea o salmón ahumado.	X		
Entradas Calientes				
Pulpo a la parrilla	y crujiente de queso parmesano sobre puré de papa negro, tomates cherry confitados, pesto de albahaca y crema de aceituna Kalamata.	X		

Escalops con pork belly	panceta de cerdo estofada y glaseada con panela, puré de maíz, reducción de vino tinto y corozo		X	
Sopa de papa criolla	polvo de chorizo, manzana verde y crujiente de papa criolla.		X	
Sopa de alcachofa	con alcaparras fritas y aceite de trufa.	X		
Gratín de langosta	y palmitos frescos con espinaca y sabayón de mostaza Dijon.	X		
Medallón de foie grass	sellado sobre donut relleno de mousse de paté, miel de maple, ron y nueces.	X		
Pescados y Mariscos				
Cazuela de mariscos	acompañado de arroz de coco.		X	
Pez león con relisch de mango biche	cayeye, kale y tomate cherry confitados		X	
Pez del día	con patacón y arroz con coco			X
Filete de pargo rojo	con cremoso de ñame polvo de aceitunas, mantequilla de eneldo espárragos y zanahorias baby glaseadas		X	
Langosta cocida en mantequilla	acompañada con croqueta de yuca con hogao, queso costeño, trufa, ajonjolí y salsa encocado.	X		
Robalo con costra de queso gruyere	fondue y cappuccina de puerro.	X		
Arroz cremoso con mariscos	preparado a base de achiote, leche de coco y cilantro.			X
Langostino U15	con mantequilla de cilantro cimarrón fresco, gratín de papa.			X
Fettuccini negro con langostinos U15	en una salsa de vino blanco, queso parmesano y pesto de albahaca.	X		
Carnes y Aves				
Gigot de cordero	(jarrete de cordero cocido 72 horas a 68 grados) sobre puré de garbanzos, alcachofas confitadas, puré de berenjenas asadas, tomates secos y jus de romero	X		
Costillita de cerdo braseada	puré de arepa santandereana fermentada, ensalada de cebollas ocañeras y palmito asado.		X	

Dúo pato con salsa de corozo	(Magret a la plancha, pierna confitada con cous de frutos secos y pera cocinada al sous vide).	X		
Pechuga de pollo	sobre veloute de hongos, vegetales confitados y arroz basmati aromatizado.	X		
Rib eye angus	acompañado de gratín de espinacas con queso parmesano y papa cajún.	X		
Cubitos de morillo al estilo posta cartagenera	(cocidos 72 horas a 68 grados), arroz con coco, plátano en tentación y ensalada criolla en texturas.	X		
Lomo de res con orzo	hongos salvajes y vegetales baby	X		
Postres				
Waffle de maíz con helado de maíz pira	reducción de tamarindo y panela chantilly de miel de maple.	X		
Coco loco by Rausch	(mousse de piña colada, espuma de coco y raspado de ron Zacapa 23 años)	X		
Cheesecake invertido con galleta	y texturas de corozo, sorbete, gel, tela.	X		
Merengón con helado de guanábana	y albahaca (mousse de suero costeño, fresas, arándanos).	X		
Milhojas de nutella	y crocante de avellana con helado de caramelo salado.	X		
Enyucado con helado de piña	y dulce alegría.		X	
Mousse de baileys	y chocolate blanco con granita de lulo dacuaise de pistacho y merengue de romero.	X		
Crema brulee	de azafrán.	X		

Tabla 8. Menú Octavo. Elaboración propia.

OCTAVO BY RAUSCH				
PLATO	DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN		
		1	3	5
Entradas frías				
Carpaccio de res con ensalada Cesar		x		
Tartare de atún	Con vinagreta oriental, mayonesa de wasabi, crocante negro de arroz	x		
Paté de hígados de pollo	Acompañado de mermelada de cebolla y salsa macadamia	x		
Ceviche de pulpo y camarón	Con sorbet de mango y pimienta		x	
Tiradito de salmón con remolacha	Con helado de ají amarillo y leche de tigre de uchucas	x		
Ensaladas				
Ensalada de queso de cabra y patilla comprimida	Servida con rúgula, aceite balsámico y aceite de oliva extra virgen	x		
Ensalada Rausch	Lomo de res, aguacate, huevo duro, pimentón confitado, queso azul, aceitunas, tomates secos y lechugas mixtas		x	
Entradas calientes				
Pulpo a la plancha con aceite de paprika y ajo	con papas baby, tomate cherry y aceitunas negras		x	
Rositto de hongos salvajes y aceite de frutas		x		
Albóndigas de chorizo y dátiles envueltos en tocino	Con salsa de pimiento rojo		x	
Espárragos con salsa holandesa		x		
Sopas				
Sopa de tortilla a la mexicana	con aguacate y pollo desmechado	x		
Sopa de Baked de potato	con queso cheddar, tocineta crispy, sour cream y cebollín	x		

Bovillabaisse	Sopa mediterránea de pescado y mariscos hecha a base de tomate y azafrán	x		
Platos fuertes				
Salmón a la plancha con salsa holandesa	Acompañado con puré de papa y vegetales baby	x		
Tilapia a la plancha en salsa de mostaza y arroz salvaje		x		
Langostinos en salsa de coco y azafrán	Acompañado de arroz Jazmín, mango biche, mermelada de ají rojo, jus de cilantro, salsa de coco y mango dulce	x		
Langostinos chorizo	Acompañado de una tortilla española, pesto de tomate seco, reducción de vinagre balsámico y jus de perejil	x		
Boeuf bourguignon	morillo de res cocido a 68° por 72 horas en una salsa de vino tinto con puré de papa, champiñón y cebollitas caramelizadas	x		
Posta negra cartagenera al estilo Rausch	asado de tira cocido a 68° por 72 horas en una salsa de panela, tamarindo y especias, arroz cremoso, cocido en leche de coco, plátano tentación, zanahoria baby, cebolla encurtida, salsa de remolacha, cilantro y suero costeño			x
Filet mignon	Lomo de res envuelto en tocineta con gratin dauphinoise y una salsa cremosa de hongos salvajes	x		
Lomo pimienta servido con espinaca a la crema			x	
Lomo en salsa de whiskey	Con croqueta de papa con jamón serrano, queso gruyere, en salsa de whiskey	x		
trio de cerdo (costilla, lomo y chicharrón cocido al vacío)	En salsa de ciruela y vainilla			x

Costillas de cerdo en saalsa BBQ casera	Acompañado de baked potato con sour cream, tocineta y corn on the cob		x	
Pollo envuelto en tocineta	Acompañado de puré de papa, vegetales basquaise		x	
Pollo maíz	Orellanas, chorizo santarosano		x	
Arroz caldoso de mariscos y pescado	Con un caldo de crustáceo con leche de coco y curry tailandés	x		
Risotto de langostinos Graulax y eneldo		x		
Pasta artesanal en salsa rosé		x		
Pasta artesanal con carse estofada y salsa cremosa de hongos salvajes		x		
Fettucine negro con langostinos		x		

Tabla 9. Preguntas del sondeo de opinión. Elaboración propia.

<p>1. Al momento de elegir un restaurante ¿Qué elementos influyen en su elección?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precio • Calidad • Tipo de comida • Renombre del restaurante • Chef • Otros: <input type="text"/>
<p>2. ¿Cree usted que el turismo puede aportar a la difusión de la gastronomía colombiana? No y ¿Por qué?</p>
<p>3. ¿Cuál cree que es el chef que más ha difundido la gastronomía colombiana?</p>
<p>4. ¿Conoce al chef y empresario Jorge Rausch?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sí • No
<p>5. ¿Por qué medios de comunicación ha conocido al Chef Jorge Rausch o su recorrido?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redes Sociales • Televisión • Periódicos • Otros: <input type="text"/>
<p>6. De los siguientes restaurantes: ¿Cuáles conoce que sean de Jorge Rausch?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bistronomy • El Cielo • Energía Gastronómica • Club Colombia • Otros: <input type="text"/>
<p>7. ¿Relaciona a Jorge Rausch con la comida típica colombiana? Si, No y ¿Por qué?</p>
<p>8. ¿Reconoce a Jorge Rausch como una figura pública que aporta a la difusión de la gastronomía colombiana? Si, No y ¿Por qué?</p>
<p>9. ¿Ha ido a algún restaurante del chef Jorge Rausch? ¿Cuáles?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bistronomy (Villavicencio o Bogotá) • Criterión • Energía Gastronómica (Centro comercial Andino o Parque la Colina) • Marea • El Gobernador • Octavo • Local • Ninguno
<p>10. Si la respuesta anterior es Sí, ¿Considera que el menú contiene platos típicos de la gastronomía colombiana?</p>

Tabla 10. Ponderación de la influencia gastronómica colombiana en los restaurantes By Rausch.

	Ponderación		
	1	3	5
Criterión	42	4	2
Energía Gastronómica	37	4	2
Bistronomy villavicencio	50	11	0
Bistronomy Bogotá	61	5	4
Local	18	40	2
Marea	35	9	3
Gobernador	29	7	3
Octavo	22	8	2
TOTALES	294	88	18
PORCENTAJE	73,5%	22,0%	4,5%

Figuras

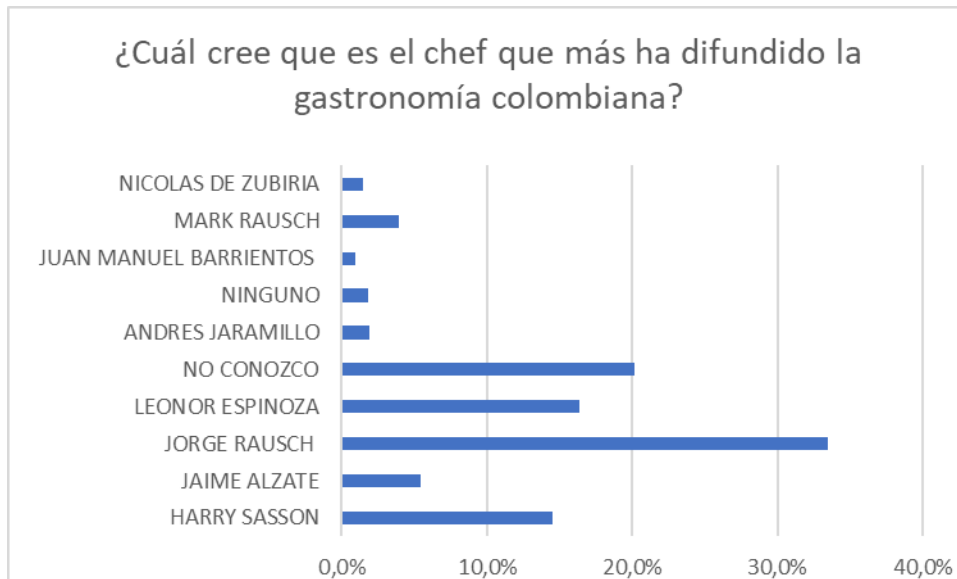


Figura 1. Resultados de la pregunta ¿Cuál cree que es el chef que más ha difundido la gastronomía colombiana? del sondeo de opinión. Elaboración propia.

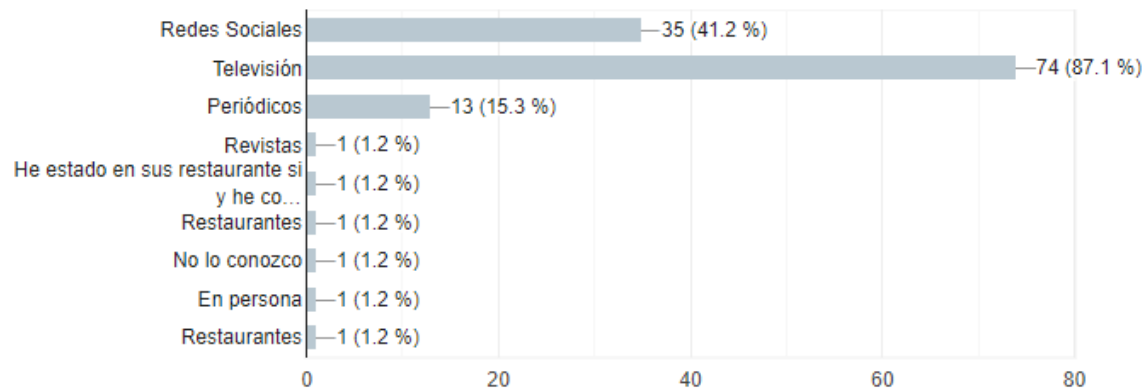


Figura 2. Resultados de la pregunta ¿Por cuales medios de comunicación ha conocido al Chef Jorge Rausch o su recorrido? del sondeo de opinión. Elaboración propia.

De los siguientes restaurantes: ¿Cuáles conoce que sean de Jorge Rausch?
83 respuestas

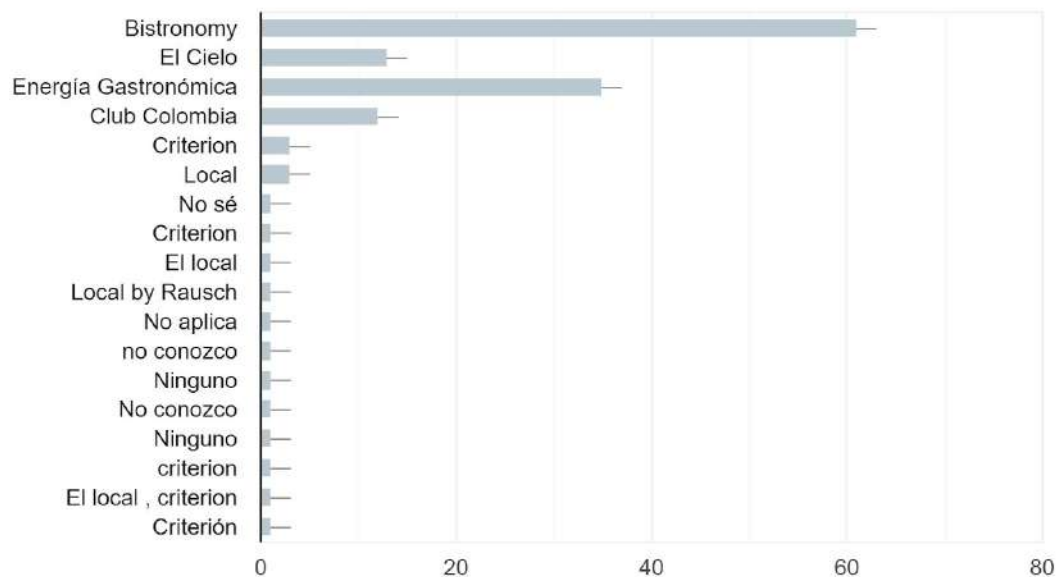


Figura 3. Resultados de la pregunta: De los siguientes restaurantes, ¿Cuál cree que sean de Jorge Rausch? del sondeo de opinión. Elaboración propia.

¿Ha ido a algún restaurante del chef Jorge Rausch? ¿Cuáles?

80 respuestas

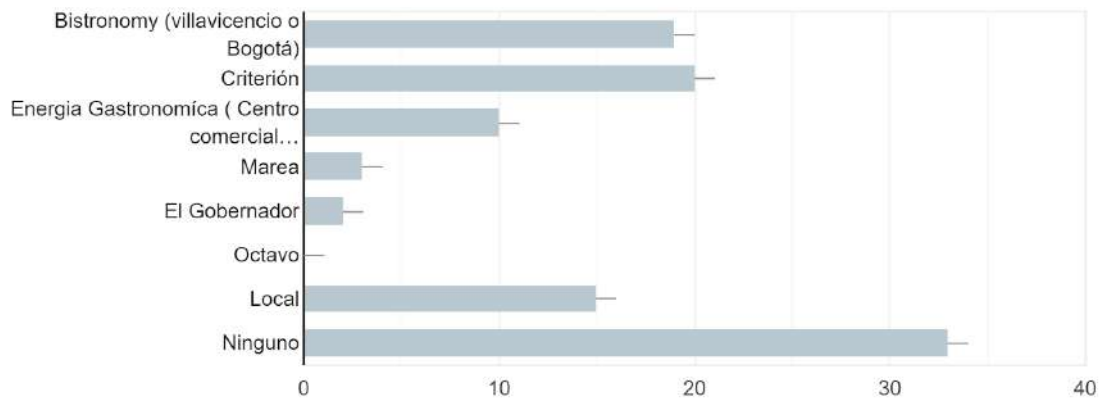


Figura 4. Resultados de la pregunta ¿Ha ido a algún restaurante del chef Jorge Rausch? ¿Cuáles?



Figura 5: Resultados de la pregunta: Si la respuesta anterior es sí, ¿Considera que el menú contiene platos típicos de la gastronomía colombiana?

