

PROPOSICIÓN DE VALOR

6 son casi las horas que los españoles pasamos delante de una pantalla cada día. El 35% de nuestro tiempo despiertos. Más de 7,6 millones se consideran adictos al teléfono móvil. Y 8 de cada 10 reconoció en 2016 que comía pendiente del móvil. España padece una afección social.

2,5 son los millones de hogares que no tienen acceso a alimentos sanos y nutritivos cada día en nuestro país. Cada familia española tira al año 65 kilos de comida a la basura. Y más de 63.000 toneladas van a deparar en el mismo lugar en la suma de todos los restaurantes. Otra gran lacra de todos.

Sé el cambio que quieres ver en el mundo, dijo en su día Mahatma Ghandi. Y es que a menudo nos excusamos en aspectos como la edad o la incapacidad económica para eludir nuestro deber como miembros de una sociedad, pero, ¿y si actuamos? ¿Qué tal si juntamos el compromiso social con la puesta en marcha de un negocio? De esta invitación nace Modo Avión, un modelo de restaurante que no pretende ser solo un conglomerado de mesas y manteles, que no se conforma con ser uno más entre tantos, sino que busca ir más allá, creando una experiencia concienciadora a nivel social, necesaria en lo interpersonal y urgente por los tiempos que corren, tal y como nos sugieren las cifras ya citadas.

Proponemos, pues, una experiencia en la que los comensales de un restaurante se sienten a la mesa sin sus teléfonos móviles. Todos hemos sido testigos, o causantes mismos, de comidas en las que uno de los miembros está pendiente del móvil, bien sea porque le interesa un acontecimiento como un partido de fútbol, o porque necesita, por trabajo o por preocupación por algo o alguien, consultar con frecuencia sus mensajes o sus redes sociales. La cuestión es: ¿dónde se encuentra esa persona? ¿Está en el restaurante, con su familia, sus amigos o sus compañeros, o está en un estadio de fútbol o a cientos de kilómetros de distancia?

El hecho de pasar tanto tiempo delante de una pantalla no nos hace omnipresentes. Ni estamos por completo en la realidad con la que nos comunica el móvil, ni disfrutamos del presente real en el que nos encontramos. Modo Avión busca que el comensal se desprenda de esa atadura social, que se despoje de todo aquello que le ata y le roba el presente, y que se sumerja en una experiencia de conexión con uno mismo y con quien comparte mantel.

Ya habrá tiempo para consultar aquello que nos preocupa en el móvil, por lo que nuestro objetivo es que, cuando el cliente acceda al establecimiento, sea consciente de que tiene por delante una comida de verdad, entre seres de verdad. La sociedad del siglo XXI necesita aplicarse el famoso *carpe diem* del que tanto versaron poetas de hace cientos de años, ya que, de no ser así, nos avocamos a una deriva social casi asegurada en la que corremos el riesgo de perdernos como individuos y olvidarnos de lo que realmente importa: las personas.

Proponemos, pues, una experiencia necesaria para no perder nuestro norte como humanos que somos.

Esta experiencia está dividida en tres lugares o espacios, haciendo alusión al nombre del restaurante, queremos invitar a los clientes a descansar de la rutina y adentrarse en un viaje culinario hacia Asia, América o, sin necesidad de ir más lejos, a la cocina tradicional de un pueblo de Asturias. Nuestra intención es recrear los ambientes de estos lugares, haciendo a su vez cartas inspiradas en la tradición gastronómica de cada uno de ellos. Lo más importante para lograr el éxito de la comida, es que los comensales pongan su granito de arena para poder desconectar, de modo que, cuando lleguen a su mesa, se les ofrecerá dejar los móviles en un compartimento.

Es por ello que Modo Avión se presenta como un doble viaje: un primero hacia uno mismo, hacia nuestros compañeros de mesa y hacia nuestra esencia como personas, prescindiendo del móvil para poner el foco en las personas y en la buena conversación, *humanizando* las relaciones entre seres que, por desgracia, hoy día corren el riesgo de desarraigarse de lo que realmente importa; y un segundo que busca, en un local cualquiera, de una calle cualquiera, de una ciudad cualquiera, que el comensal pueda adentrarse en la gastronomía asiática, americana o asturiana en un ambiente de relajación que potencie ese *viaje no viaje* a las profundidades de tres culturas diferentes, por medio de platos populares pero elegantes y mejorados. Se trata, pues, de reconectar, y la suma de ambos resulta en una experiencia exquisita y nunca antes vista.

Pero no nos conformamos solo con esto. Como ya hemos expuesto, es el desperdicio de comida otro de los grandes problemas que arrastra el conjunto de la población mundial, no viéndose la española exenta de esta culpa. En Modo Avión, la comida no se pide sobre la marcha, sino que se encarga como muy tarde el día antes de la reserva. ¿Qué logramos con esto? Conseguimos que, conociendo la materia prima que necesita, la empresa adquiera lo necesario, y solo lo necesario, para cocinar aquello que le han encargado. De esta manera, errores de previsión no conducirían al despilfarro de alimentos, pues todo lo cocinado termina en el plato sí o sí.

Podría uno pensar que, ciertamente, se podría comprar comida de más y congelar esta si no se termina consumiendo en el día. Lo cual es incuestionable. Pero entonces estaríamos hablando de mayores costes de almacenamiento. La cocina requeriría de congeladores y demás máquinas para conservar los alimentos, lo cual hace que el gasto sea mayor. Mediante este sistema de cocina bajo demanda, no solo eludimos el gasto social de tirar a la basura alimentos, sino que también eliminamos el sobrecoste de comprar de más y el coste de almacenamiento de stock.

¿Cómo sería nuestro local? Estamos hablando de una sala con diez mesas, decoración minimalista, luz indirecta pero suficiente, música ambiente relajante (jazz) y colores otoñales, con luces suaves, tonos grises con aires cálidos.

Ahora bien, ¿de qué manera se adquieren los productos necesarios en un plazo tan *reducido*? Acudiendo al comercio local. Mercados de abastos, carnicerías, pescaderías y fruterías próximas al restaurante nos abastecerían. Con ello logramos dos cosas: por un lado, apoyar a nuestra economía y fomentar el consumo de alimentos extraídos de nuestra propia tierra por nuestros propios trabajadores; y, por el otro, ahorrar de nuevo y reducir costes de transporte que tanto espacio pueden ocupar en las cuentas de una empresa. No tendría que venir un camión, gastando gasolina y emitiendo gases, desde otra región o desde otro país, con lo que eliminamos los gastos de movilidad de los proveedores, incluyendo el del combustible, que tan elevado y nocivo puede llegar a ser con motivo de la inelasticidad de su demanda.

Es por eso que el nuestro es un modelo comprometido con el medio ambiente: somos conscientes de la amenaza que supone la desmesurada emisión de gases que generamos, y creemos que podemos aportar nuestro granito de arena. Eludir el transporte por vehículos y apostar por recoger nosotros mismos las materias primas en mercados y comercios próximos es una declaración de intenciones.

Con todo ello, ¿qué es lo que el cliente va a encontrar en Modo Avión? ¿Qué nos hace distintos al resto de cara al consumidor? Una experiencia única de desconexión, en la que poder aislarse del mundo en el centro de una ciudad, y degustando comida de proximidad.

<https://institutoeuropeo.es/articulos/adiccion-a-los-moviles-es-la-nomofobia-algo-real/>
<https://www.larazon.es/tecnologia/este-mapa-muestra-horas-uso-movil-ordenador-cada-pais-20230503645211b52e790c0001a5b0b6.html>

<https://www.europapress.es/portaltic/gadgets/noticia-espanoles-emplean-35-tiempo-diario-usando-pantallas-moviles-ordenadores-20230419143303.html>

<https://www.ocu.org/alimentacion/alimentos/noticias/desperdicio-restaurantes#:~:text=Un%20establecimiento%20de%20restauraci%C3%B3n%20tipo,volumen%20de%20desperdicio%20que%20generan.>

https://www.google.com/amp/s/www.cope.es/actualidad/sociedad/amp/noticias/alargan-las-colas-del-hambre-espana-mas-dos-millones-hogares-sin-acceso-alimentos-nutritivos-20220624_2160635