

Gogi BBQ Coreano / Columbus, Ohio

Modelo de parrilla: SPRA x 29 unidades, compradas en 2013

La Tienda de Barbacoa N.º 1 es un establecimiento que opera utilizando instalaciones existentes. Es un lugar popular donde el volumen de clientes cambia de 3 a 5 veces los fines de semana.



(Lado izquierdo de la foto) La placa radiante y el recubrimiento exterior se limpian cuidadosamente después de cerrar todas las noches a medianoche. Los bordes curvos del recubrimiento exterior dan una sensación del recorrido de los últimos 16 años. (Centro de la foto) La parrilla a gas también se limpia todas las noches. La grasa se elimina completamente. (Lado derecho de la foto) El recubrimiento interior también se limpia a fondo. Está recubierto con tratamiento de esmalte para evitar rayones, que también es una de las características de la parrilla Shinpo.

En los últimos 16 años, no ha habido ningún mal funcionamiento con las parrillas de Shinpo.

El Sr. Kevin Min comenzó a operar un restaurante de barbacoa en 2016. Adquirió un restaurante de barbacoa que había estado utilizando parrillas Shinpo durante 8 años. Debido a un capital inicial limitado, solo se realizaron renovaciones internas. Además, la construcción la llevó a cabo él y un amigo que colaboró con él.

En ese momento, yo operaba un restaurante chino y una tienda de té de burbujas, pero estaba buscando una nueva empresa culinaria. Muchos restaurantes de barbacoa estaban prosperando, y soñaba con ofrecer esas delicias en mi propio establecimiento. Afortunadamente, mi amigo estaba dispuesto a vender su restaurante de barbacoa a un precio bajo, así que tomé el negocio.

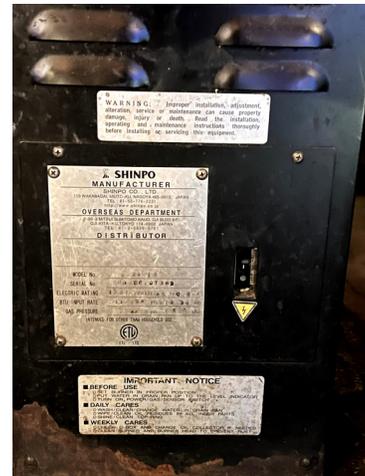
El aire acondicionado y el equipo de cocina permanecieron sin cambios. Esta ayuda fue de gran beneficio para el Sr. Kevin, quien era nuevo en la operación de un restaurante de barbacoa y no estaba familiarizado con el diseño del equipo. Las paredes interiores, la iluminación y el suelo fueron completados por los dos colaboradores. Creamos un ambiente relajado y agradable. A pesar de no tener una sensación de alta gama, mi objetivo era competir a través de la calidad de la carne.

El negocio del restaurante también ganó impulso de manera fluida. La rotación de clientes en días de semana variaba de 1 a 1.5 veces al día, mientras que los fines de semana era de 3 a 5 veces, lo que era muy ocupado. La clientela principal eran clientes blancos no asiáticos (o caucásicos). Ohio está ubicado en la región del Medio Oeste con relativamente pocos inmigrantes. La población blanca caucásica en el estado supera el 80%, más alto que el promedio nacional. Durante este período,

la apertura de un restaurante de barbacoa self-service tuvo un impacto en nosotros, pero nos recuperamos rápidamente.

El secreto del éxito radica en un trabajo meticuloso, dijo el Sr. Kevin. 'Cuando adquirí el restaurante, alguien me dijo que la parrilla de barbacoa podía durar 8 años, pero la he estado usando durante 16 años sin ningún mal funcionamiento. Absorbe eficazmente el humo y la grasa, y los resultados de cocción son elogiados por los clientes. Las parrillas a gas, los recubrimientos internos y externos, etc., se limpian a diario. El suelo se limpia antes de abrir todos los días. Los conductos se limpian cada seis meses. He aprendido que la delicia de la barbacoa no solo se trata de cocinar, sino que también está estrechamente relacionada con el equipo de cocina y el aire acondicionado. Esto es diferente de los restaurantes chinos. Manejar la carne de res es mi trabajo. Para ofrecer carne de alta calidad, el auto-procesamiento es lo más confiable.

El Sr. Kevin entiende profundamente que la delicia de la barbacoa no se logra únicamente a través de la parrilla.



El restaurante ha estado utilizando parrillas Shinpo durante 16 años. Muchos restaurantes mantienen meticulosamente sus parrillas todos los días, con un uso que supera los 10 años.



¿Por qué elegiste este restaurante?

El Sr. Matt Keidon, de 43 años. Hoy marca su cuarta o quinta visita aquí. Aunque hay otros restaurantes de barbacoa en Columbus, este ofrece la experiencia más deliciosa. La calidad de la carne de res es excelente, y el kimchi también es delicioso. Los precios también son razonables. Es el lugar perfecto para que las familias disfruten de sabrosos platos de carne en un ambiente relajado.



Foto 1: Entrada del restaurante. Foto 2: El Sr. Joshia Clio (izquierda) trabaja 4 días a la semana. Estudia Neurociencias en la Universidad de Michigan. La Sra. Annie (derecha) trabaja 2 días a la semana y estudia Ciencias Políticas en la Universidad Estatal de Ohio. Planea asistir a la escuela de posgrado y convertirse en abogada. Encuentran que este restaurante es un lugar de trabajo relajado. Foto 3: El Sr. Kevin se encarga de manejar la carne de res. Él cree que manejarla personalmente asegura carne de alta calidad. Foto 4: El techo alto da una sensación relajada tipo almacén.