

## El restaurante de barbacoa más próspero de Las Vegas. ¡Tomando con éxito un antiguo restaurante! ¿Cuál es la razón?



(Foto Izquierda) Clientes esperando asientos vacíos afuera del restaurante alrededor de las 7 p.m. Como no hay área de espera adentro, esta situación continúa hasta alrededor de las 9 p.m. Los locales representan el 70%, mientras que los turistas representan el 30%. Muchas personas vienen a cenar al restaurante después de terminar las actividades en el casino. El horario de atención se extiende hasta las 12 a.m. (Foto Derecha) Como es un buffet, muchos platos se piden a la vez. Al ver las bandejas ordenadas cuidadosamente, se despierta el apetito. El precio del buffet es de \$43.95 por persona. Hay 19 tipos de sushi, 18 aperitivos, 38 platos de carne y otras abundantes opciones. Un menú tan variado hace que pedir sea una experiencia agradable.

### "La clave del éxito de un restaurante de barbacoa es esforzarse por la excelencia en todo."

Hohyun (Patrick) Jung, nacido en 1977, comenzó su trayectoria en la industria de la hospitalidad estudiando gestión de alimentos y bebidas en una institución en Suiza. Allí, desarrolló un gran interés por las complejidades de las operaciones hoteleras y la alta cocina. Durante sus estudios, adquirió experiencia práctica trabajando a tiempo parcial en un hotel y en un restaurante de alta cocina, marcando el inicio de su carrera.

"Buscando mejorar aún más sus habilidades, Jung se inscribió en la Universidad de Nevada, Las Vegas (UNLV) en los Estados Unidos. Al completar su educación en 2004, había cultivado una profunda pasión y comprensión tanto de la industria de la hospitalidad como de la de alimentos y bebidas. Aprovechando su experiencia y habilidades, abrió un pequeño restaurante con solo 10 mesas. El restaurante rápidamente se convirtió en un favorito local, conocido por sus platos de fusión que incluían sushi, barbacoa y cocina china.

"Después de ocho años de larga trayectoria, Jung expandió su negocio abriendo un restaurante de barbacoa coreana. Tres años después, lanzó su última empresa, '888 Japanese BBQ', con 35 parrillas, su mayor local hasta la fecha. Este establecimiento se convirtió rápidamente en uno de los restaurantes de barbacoa japonesa más valorados en Las Vegas, atrayendo tanto a locales como a turistas.

El arduo trabajo de Jung, desde sus estudios en Suiza y en UNLV hasta su experiencia práctica en el restaurante de barbacoa, dio sus frutos. Fue capaz de utilizar al máximo su

amplio conjunto de habilidades, comprendiendo cada aspecto de lo que hace exitoso a un restaurante, no solo la comida sino también la experiencia general de comer.

Desde su apertura hace tres años, Jung ha expandido su empresa a múltiples restaurantes, empleando a más de 150 miembros del personal, muchos de los cuales han estado con él durante más de una década. Su filosofía de dedicación y excelencia resuena profundamente con todos sus empleados, contribuyendo al éxito duradero de sus restaurantes.

#### Espero que esta traducción sea útil para tu Newsletter.



Sara Yoshida (21 años) y su amiga Mio Hernander (también de 21 años) visitaron por segunda vez. Sara solía vivir en Chiba City, Japón, hace tres años. 'Este restaurante puede que no sea 100% de estilo japonés, pero es sin duda el mejor en Las Vegas para personas como yo que aman la barbacoa japonesa,' dijo. 'Estoy feliz de que elementos como los dumplings, wontons y la mantequilla de ajo se hayan ajustado para adaptarse a los gustos americanos. El único inconveniente es el largo tiempo de espera. La última vez, esperamos 45 minutos.'



Foto 1: Un casco y armadura usados por guerreros de la era de las guerras civiles japonesas, evocando una atmósfera japonesa de "samuráis". □Foto 2: El restaurante está completamente lleno para las 6 p.m. Foto 3: Reemplazan consistentemente la parrilla de barbacoa y limpian rápidamente los platos vacíos. El servicio de mesa es meticuloso. □Foto 4: El CEO, el Sr. Patrick, supervisa al gerente. Sus explicaciones son específicas y fáciles de entender, gracias a su experiencia en el manejo de todos los aspectos del negocio.