

Abierto por solo un año en las afueras de Manhattan, Nueva York, y ya ha duplicado su rendimiento, logrando un éxito tremendo.



[Imagen izquierda] Gyuzo ofrece menús de barbacoa japonesa tipo buffet libre con múltiples niveles. Cada vez que el cliente sube de categoría, puede disfrutar de ingredientes de mayor calidad. El Signature Set de nivel superior (97 elementos, \$88) incluye Ribeye WAGYU A5 importado de Japón y cangrejo real. El Premium Set (66 elementos, \$68) ofrece cola de langosta, patas de cangrejo de nieve, costillas cortas de wagyu estadounidense sin hueso y hanger steak de wagyu estadounidense. El Classic Set (86 elementos, \$58) incluye cubos de costilla corta de wagyu estadounidense y top blade de costilla corta.

[Imagen derecha] Incluso los lunes durante las vacaciones escolares de verano, el restaurante puede llenar casi dos tercios de sus asientos. Fuera de las vacaciones, la hora de la cena entre semana está casi siempre completamente reservada. Desde el almuerzo, familias y parejas comienzan a llegar al restaurante, esperando pacientemente para disfrutar de una barbacoa de alta calidad tipo buffet.

El mercado de la barbacoa japonesa se expande desde el centro urbano hacia los suburbios.

[Prueba de Gran Éxito]

Walter Tabelisma (32 años) y Onla Tabelisma (28 años), una pareja que visita Gyuzo cada lunes: "Nos hicimos clientes habituales desde octubre del año pasado. Realmente no hay muchos lugares de barbacoa japonesa por aquí. La calidad de la carne es excelente, y las salsas son deliciosas. Los empleados son muy atentos. Desde que supieron que soy alérgica al gluten, siempre evitan esos ingredientes por mí. Además, el ambiente aquí es muy relajante. No hay otro lugar como este," dice firmemente Onla. Clientes frecuentes como ellos, especialmente familias, van en aumento. Aunque el restaurante lleva solo un año en funcionamiento, los residentes de West Nyack—un típico suburbio de Manhattan—llevaban tiempo esperando un lugar donde pudieran relajarse como en casa y disfrutar de su comida favorita.



Secreto del Éxito 1

El menú buffet de Gyuzo es variado. Incluso si hay alguien en la familia que no come carne, puede elegir deliciosas verduras a la parrilla y mariscos. Ya sea una comida familiar o una reunión con amigos, todos pueden participar sin presión. Los precios también son muy razonables.

Essential Set (44 elementos, \$38)
Classic Set (71 elementos, \$58)
Premium Set (86 elementos, \$68)
Signature Set (97 elementos, \$88)

Niños de 7 a 12 años disfrutan de un 50% de descuento, aliviando significativamente la carga para los padres.

Secreto del Éxito 2

El espacioso comedor está decorado con barriles de sake japonés, y el estilo interior japonés hace que los clientes se sientan como si estuvieran en Japón. Con Japón ganando popularidad entre los turistas en los últimos años, Gyuzo extiende inteligentemente esta tendencia a la experiencia gastronómica, creando un espacio de barbacoa que combina ambiente cultural con calidad.



Secreto del Éxito 3

El camarero siente una alegría personal al compartir la diversión de asar tu propia comida al estilo de la barbacoa japonesa.

"El gerente Andy Hsu (32 años) comenta: "Para muchos clientes, asar carne o mariscos por sí mismos es algo que nunca han hecho antes, supera sus expectativas. Pero mientras los guiamos con cuidado, rápidamente descubren que la carne que asan ellos mismos sabe aún mejor. Muchos se convierten en clientes habituales, no solo los que viven cerca, incluso hay quienes vienen especialmente desde Nueva Jersey." Andy ha trabajado en varios restaurantes antes, pero dice que ver a los clientes enamorarse del proceso de 'cocinar ellos mismos' es una satisfacción que nunca antes había experimentado."

"Erica Campos (20 años) ha trabajado en el restaurante desde su apertura.



El gerente Andy (izquierda), familiarizado con los equipos de barbacoa, y la mesera veterana Erika.

"Me alegra ver a los clientes sorprendidos por lo bien que les queda la carne que cocinan ellos mismos. Casi todos se van con una sonrisa más grande de la que tenían al llegar, y ese cambio me conmueve. Espero cada día conocer nuevos clientes." El gerente Andy la elogia ampliamente: "Erica es la empleada estadounidense más atenta que he conocido. Su nivel de detalle incluso supera al de muchos trabajadores japoneses." En Gyuzo, la satisfacción del cliente es la mayor alegría para el personal.

"En el pasado, la barbacoa japonesa se concentraba principalmente en el centro de Manhattan, Nueva York. Hoy, este modelo de negocio comienza a expandirse hacia los suburbios, y la clientela ha pasado gradualmente de jóvenes a familias. El éxito de Gyuzo demuestra sin lugar a dudas que la barbacoa japonesa está entrando en una nueva etapa de desarrollo.