

PROMOTORA
DEL MODELO
DE MERCADOS
GASTRONÓMICOS
EN COSTA RICA

Fabiola Suárez

Los mercados gastronómicos se consolidaron durante el 2019, con variaciones de formato, oferta dentro y fuera de la capital y una capacidad probada para atraer consumidores. El más reciente, Arajo, en Cartago, fue conceptualizado por Fabiola Suárez, la arquitecta líder de la firma Dual Arquitectura.

Suárez se dedicó a promover estos espacios y a convencer a los clientes del segmento de restaurantes para variar su oferta incorporando la experiencia de usuario de la tendencia de los food halls, con una versión adecuada al país y al entorno inmediato de cada negocio.

Su primer trabajo fue en 2017,

cuando participó en la reconversión de Plaza Tempo de un espacio comercial tradicional a un desarrollo concentrado en la gastronomía. Su aporte fue el diseño de El Mestizo, el primer mercado gastronómico ubicado en un centro comercial en Costa Rica.

“Nos emocionamos con el concepto ya que estábamos realizando toda una intervención espacial de reactivación a la plaza comercial y el Mestizo fue uno de los componentes de esta intervención y posiblemente el más importante. Fue una experiencia muy enriquecedora y valiosa ya que fue un trabajo en equipo multidisciplinario donde se respetaron las diferentes visiones tanto del cliente y consultores involucrados”,

relató Suárez.

El proceso creativo y de investigación que requirió el Mestizo les generó un capital de conocimiento que sirvió de semilla para evolucionar el modelo y lograr su expansión.

“Después vinieron Por Media Calle, Esencia, Arajo y otros formatos en los que el modelo de food halls permitió potenciar de forma positiva la salida comercial de los lugares en los que se realizaron”, aseguró la especialista.

Desde Dual Arquitectura, el equipo que lidera Suárez visualiza este modelo como una oportunidad para Centros Comerciales y también para otras áreas, como plazas, restaurantes y espacios comerciales que puedan empatar

- Directora de Dual Arquitectura.

- Pionera y promotora del modelo de mercados gastronómicos en Costa Rica. Ha desarrollado versiones y tropicalizaciones del concepto, la más reciente es el mercado Arajo, en Cartago, donde incluyó espacio gratuito para productores locales.



“Apenas estamos viendo la punta del iceberg: hemos desarrollado únicamente en gastronomía, pero el modelo de mercados da para aplicarlo a muchos otros sectores”.

RAFAEL PACHECO GRANADOS

su oferta con la naturaleza de una experiencia gastronómica.

“La oportunidad de poder generar un cambio en la experiencia para el sector comercial y gastronómico nos apasiona, diseñar propuestas de alto valor que permitan renovar y relanzar áreas comerciales existentes son siempre un reto pues buscamos entrelazar rentabilidad para el inversionista, encadenamientos para los emprendedores y espacios más únicos y más inclusivos para vivir mejor la experiencia gastronómica”, explicó.

La razón detrás del éxito de estos espacios es que, de acuerdo con la concepción de Dual, fomentan el encadenamiento y la generación de riqueza: Suárez los de-

nomina “espacios con propósito”.

Actualmente está trabajando en un proyecto en un centro comercial con locales gastronómicos, en el diseño de una intervención del área de comidas de una plaza comercial, y le han solicitado varias cotizaciones en zonas fuera de la GAM.

“La zona costera creemos que tiene mucha oportunidad para desarrollar este concepto. Nuestro interés es poder desarrollar los mercados gastronómicos en toda Centroamérica y el Caribe y ya hemos diseñado uno en Guatemala y otro en Panamá”, detalló la empresaria. ■

JÉSSICA I. MONTERO SOTO
jessica.montero@elfinancierocr.com