

"Nunca me ha gustado estudiar, soy mucho más práctico", admite Max Alonso

Ex "Master Chef" no terminó ninguna carrera, pero ya tiene seis pastelerías

Aprendió algo de cada especialidad que estudió: eso lo ha plasmado en su negocio.



Maxideas, la pastelería de Max Alonso, ya suma seis locales.

WILHEM KRAUSE

"En mi vida siempre he sido malo para terminar las cosas. Es como mi maldición", admite Max Alonso, quien luce un colorido currículum: partió estudiando Comunicación Audiovisual en la Uniacc ("no me sentía cómodo con mis compañeros"); después fue tripulante de cabina, donde lo pasaba increíble, dice, pero lo desvincularon luego de tres años.

Algo presionado por su familia entró a estudiar cocina a Ecole, pero en el cuarto semestre, tras postular tres veces a "Master Chef", quedó adentro y se salió de la carrera.

"Sabía que me iba a servir mucho más la tele que un título. Algo que descubrí con los años es que yo no sirvo para trabajar para nadie ni para seguir órdenes ni estructuras. Entonces pensé '¿de qué me sirve el título?'. No quería postular a ningún trabajo tampoco", asume.

Su paso por el programa no fue un éxito: su estilo más bien deslenguado generó escarnio en las redes sociales y las marcas lo ignoraron. Pero Alonso tenía 40.000 seguidores y, en pandemia, comenzó a subir contenido sobre sus tortas de fondant, su especialidad. Eso prendió y fue descubierto por un público más joven. Con ese respaldo abrió Maxideas, su pastelería, que ya va por su sexta sucursal.

Cuando le toca contratar, ¿se fija en si tienen carrera?

"La gastronomía es más práctica. Mucha gente estudia porque es una carrera a la que es fácil de entrar, pero en realidad no tienen los talentos. Es parecido a lo que pasa con la salud. En cambio hay gente sin título súper

buena, que tiene sus emprendimientos, que se ha sacado la cresta. Yo la prefiero, de todas maneras".

¿Cómo evalúa a los postulantes?

"Con un día de prueba. Les dicen que tienen que hacer un merengue suizo: si te responden '¿cómo se hace?', chao altiro, porque son cosas básicas. Yo alcancé a hacer mi práctica en una pastelería donde los gallos eran muy pesados, te trataban muy mal; acá si alguien no sirve, no sirve nomás, pero no somos pesados".

Me decía que le falta saber más de administración.

"Soy muy creativo, bueno para la plata, pero también soy bueno para gastar. Creo en la filosofía de gastar para atraer

abundancia, pero hay muchas cosas técnicas de una empresa que desconozco. He tenido que contratar a gente para manejar la caja chica y las facturas a 30 días; siento que de repente me pueden haber embarrado, y me ha pasado. Lo otro son los recursos humanos, que es lo más complejo".

De la comunicación audiovisual a la cocina es un trecho largo.

"Estudí Comunicación Audiovisual, aunque no terminé. Me sirvió para hacer videos de cocina. Pero nunca me ha gustado estudiar, soy mucho más práctico. Nunca desarrollé el hábito, quizás porque soy el menor de cinco hermanos y me dejaban hacer lo que quisiera. Aunque creo que tengo las capacidades, simplemente no me gusta".

Por lo que me dice, todo lo que estudió, le ayudó.

"Es que yo aprendo, soy como una esponja: estoy un rato, absorbo y me voy".

»
"Soy como una esponja: estoy un rato, absorbo y me voy"

Max Alonso

Sin diplomas

Benjamín Toselli, presidente ejecutivo de la reclutadora IT Hunter International, recalca que no terminar una carrera -sea técnica o universitaria- no impide iniciar un emprendimiento y tener éxito.

"Si nos centramos en el área de la tecnología, hay casos emblemáticos como los de Steve Jobs, fundador de Apple, y Mark Zuckerberg, fundador de Facebook, quienes dejaron la universidad donde estudiaban y formaron empresas reconocidas a nivel mundial", ilustra.

Si bien la educación tradicional entrega importantes conocimientos y desarrollo de destrezas, opina, ese es sólo uno de los diversos factores que inciden en el éxito al emprender. "Otras habilidades importantes -como comunicación, marketing y ventas- se desarrollan con experiencia práctica, la lectura, cursos por internet o talleres presenciales", señala.